

# SOGO<sup>®</sup>

Human Technology

manual de instrucciones / instructions for use  
mode d'emploi / manual de instruções  
gebrauchsanweisung / manuale d'istruzioni



ENVASADORA AL VACÍO  
VACUUM SEALER  
SCCELLANT À VIDE  
AFERIDOR DO VÁCUO  
VAKUUMVERSIEGELUNG  
SIGILLANTE SOTTOVUOTO

Precaución: lea y conserve estas importantes instrucciones  
Caution: please read and preserve these important instructions

ref. SS-13025



Este manual de instrucciones también se puede descargar desde nuestro sitio web **www.sogo.es**

## **SALVAGUARDAS IMPORTANTES**

Al usar este electrodoméstico, siempre se deben observar precauciones de seguridad, incluidas las siguientes:

### **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES**

1. Lea atentamente todas las instrucciones antes de usar este dispositivo y guárdelas para referencia futura.
2. Antes de enchufar el cable a la toma de corriente de la pared o desconectarlo, asegúrese de que la cubierta de la máquina esté desbloqueada y desenchúfela cuando no esté en uso o antes de limpiarla.
3. Este aparato no es un juguete, es necesario prestar mucha atención cuando lo usan niños o cerca de ellos. Guarde este aparato en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños.
4. No use bolsas o accesorios no recomendados o designados, y no use este electrodoméstico para otro propósito que no sea su uso previsto.
5. Deje de usar la máquina inmediatamente si el cable está dañado y haga que lo reemplace un profesional.
6. Mantener alejado de las partes móviles.
7. No entre en contacto con el elemento de sellado en caliente ubicado en el borde de la carcasa superior de esta máquina. Hace calor y puede quemarse.
8. No intente reparar este aparato usted mismo.
9. No utilice el aparato si se ha caído o parece

estar dañado.

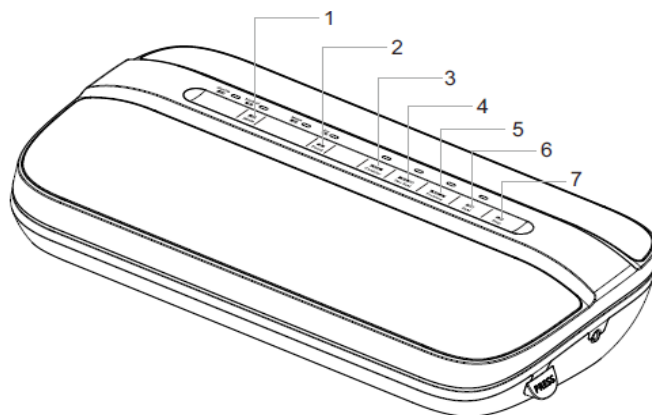
10. Evite hacer lo siguiente: jale o transporte por el cable, use el cable como manija, cierre una puerta del cable o tire del cable alrededor de bordes o esquinas afiladas. No opere el aparato sobre el cable o si el cable / enchufe está mojado.
11. Mantener alejado de gas caliente, horno caliente, quemador eléctrico o cualquier otra superficie caliente. No use este aparato en superficies mojadas o calientes o cerca de una fuente de calor.
12. Es mejor no usar un cable de extensión con esta unidad. Sin embargo, si se usa uno, debe tener una clasificación igual o superior a la de este electrodoméstico.
13. Al desconectar, para evitar lesiones, desenchúfelo agarrando el enchufe, no el cable.
14. Antes de enchufar el aparato u operarlo, asegúrese de que sus manos estén secas y seguras para realizar las acciones.
15. Cuando está en "ON" o en posición de trabajo, siempre debe estar en una superficie estable, como una mesa o un mostrador.
16. No es necesario usar ningún lubricante, como aceites lubricantes o agua, en este aparato.
17. No sumerja ninguna parte de este aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua u otro líquido.
18. No use este electrodoméstico al aire libre o sobre una superficie húmeda, se recomienda para uso doméstico en interiores únicamente.
19. Este aparato no puede ser utilizado por niños a partir de 8 años ni personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o

falta de experiencia y conocimiento a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y entiendan los peligros involucrados.

20. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
21. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o una persona igualmente calificada para evitar riesgos.
22. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
23. Compruebe si el voltaje de la fuente de alimentación local coincide con el voltaje indicado en este aparato antes de usarlo.
24. No opere el aparato con un cable de alimentación o enchufe dañado. No opere el aparato si hay algún mal funcionamiento o daño en el producto. Si el cable o el aparato están dañados, debe devolverse a un centro de servicio autorizado.
25. Para desconectar la alimentación, desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente. No desconecte tirando del cable de alimentación.
26. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o una persona cualificada de manera similar para evitar riesgos.
27. No use un cable de extensión con el aparato.
28. Cuando el aparato no esté en uso o necesite limpiarse, desconecte primero el cable de la toma de corriente.
29. No utilice el aparato en superficies mojadas o calientes, o cerca de una fuente de energía.
30. Use solo accesorios recomendados por el

fabricante.

31. Utilice el aparato solo para su uso previsto. No use el producto fuera del área de trabajo.
32. Se requiere supervisión estricta cuando los niños usan el aparato. No juegue con el aparato como si fuera un juguete.
33. Se recomiendan intervalos de 40 segundos cada vez que se sella.



**1-Botón "Mode":** tiene dos modos de configuración (Normal y Suave). El modo predeterminado es Normal. Cuando la comida se desmorona, puede presionar el botón, luego el modo de vacío se cambia a Suave. Puede controlar manualmente el grado de aspiración presionando el botón "Seal" en cualquier momento. La comida se sellará automáticamente. (Nota: si se interrumpe la alimentación, esta configuración volverá a un modo estándar preestablecido).

**2- Botón "Food":** tiene dos modos de configuración (seco y húmedo). El modo predeterminado es Seco, cuando presiona el botón, cambia al modo Húmedo. Puede elegir el modelo según el tipo de alimento. (Nota: se recomiendan intervalos de 40 segundos cada vez, si se interrumpe la alimentación, esta configuración volverá a un modo estándar preestablecido)

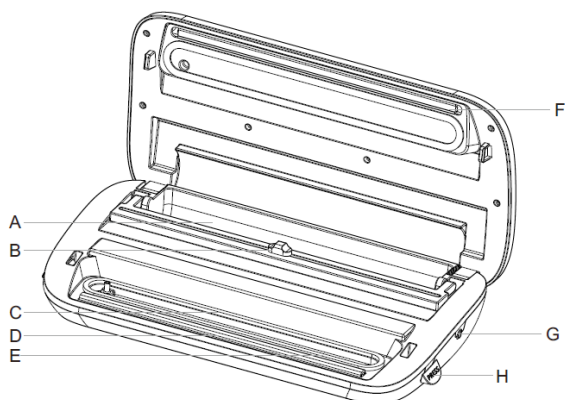
**3- Botón "Canister" (con LED):** presione este botón y el aparato comenzará a envasar el recipiente al vacío hasta que se complete el proceso. (Nota: esta función se usa junto con el recipiente)

**4-Botón "Vac / Seal":** presione este botón para aspirar y sellar las bolsas (se recomiendan intervalos de 40 segundos cada vez)

**5- Botón "Marinate" (con LED):** presione este botón. El aparato puede marinar los alimentos mediante ciclos de vacío, puede obtener un gran sabor en el menor tiempo. (Nota: esta función se usa junto con el recipiente)

**6- Botón "Seal" (con LED):** presione este botón para sellar las bolsas (se recomiendan intervalos de 40 segundos cada vez)

**7- Botón "Stop":** permite al usuario dejar de trabajar en cualquier momento



A	Cámara del rollo	Cámara para poner los rollos.
B	Cortador	Corta la bolsa al tamaño que quiera
C	Empaquetadura	Para garantizar que la cámara de vacío no tendrá aire adentro y evitar fugas de aire
D	Falda de goma	Asegura que el sellado sea 100% suave
E	Cámara de vacío	Apertura lateral de las bolsas de vacío. Debe colocarse dentro de la cámara al aspirar
F	Barra de sellado	Barra de sellado de 3 mm, puede lograr un mejor sellado
G	Agujero del recipiente	Cuando aspire la lata, el tapón de vino u otros accesorios, conecte el tubo a este orificio, mantenga el orificio abierto cuando use esta función
H	Botón de liberación	Presione este botón, abra la tapa y saque las bolsas de la aspiradora

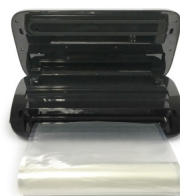
## INSTRUCCIONES DE USO

1.



Abra la tapa, extraiga un rollo de longitud adecuada, mueva el cortador de un lado al otro, luego saldrá el rollo requerido (no es necesario cortar si usa bolsas de vacío)

2.



Coloque el lado de apertura de las bolsas en la cámara de vacío, asegúrese de no cubrir el orificio de succión de aire.

3.



Presione hacia abajo la tapa con ambas manos, el bloqueo se realiza cuando escucha un sonido, luego puede comenzar el vacío.

4.



Después aspirar, presione los botones de liberación en ambos lados y abra la tapa, luego saque las bolsas selladas con la comida adentro.

## **SELLAR BOLSAS DE VACÍO Y CESTA DE VACÍO BOLSAS DE PLÁSTICO PARA SELLAR**

- Enchufe el aparato y enciéndalo.
- Inserte la abertura de la bolsa en la cámara de vacío como se muestra en las imágenes de arriba.
- Presione hacia abajo los pestillos de ambos lados al mismo tiempo hasta que se escuchen dos clics.
- Presione el botón "Sello" y el LED se encenderá. Cuando la luz Led desaparece, el sello está listo.
- Presione el botón "Liberar" para abrir el aparato, luego saque la bolsa sellada

### **CONSERVACIÓN CON BOLSA DE VACÍO**

- Enchufe el aparato y enciéndalo.
- Ponga los artículos que desea conservar dentro de la bolsa.
- Limpie y enderece la abertura de la bolsa, asegúrese de que no haya arrugas en la abertura.
- Inserte la abertura de la bolsa en la cámara de vacío como se muestra en las imágenes de arriba
- Presione hacia abajo los pestillos de los dos lados al mismo tiempo hasta que escuche dos clics.
- Presione el botón "Vacuum / Seal" y el LED se iluminará, luego la bolsa se aspirará y sellará automáticamente. Cuando la luz LED desaparece, el proceso se completa.
- Presione los botones de liberación en ambos lados, luego saque los artículos sellados.

**Nota:** Si la comida está húmeda, elija el modo Húmedo.

### **CONSERVACIÓN CON CONTENEDORES DE VACÍO**

- Coloque los artículos dentro del recipiente y cúbralo con la tapa, inserte un extremo de la manguera en el orificio de succión de aire del aparato, luego inserte el otro extremo en el orificio en la parte superior de la tapa del recipiente.
- Presione el botón "Canister", comienza a extraer el aire del bote y crea un sello hermético. Puede presionar el botón "Parar" para dejar de trabajar en cualquier momento. Cuando se completa el proceso de vacío, el aparato se detendrá automáticamente.
- Desenchufe primero un extremo de la manguera del recipiente, luego desconecte el otro extremo del aparato.
- Cuando los elementos almacenados caduquen o necesiten ser retirados del recipiente, presione el botón en el centro de la tapa del recipiente para desinflar el aire, luego abra el recipiente en unos segundos

### **CONSEJOS PARA UTILIZAR EL CONTENEDOR**

Retire la tapa antes de colocar el recipiente en el horno microondas. Coloque el recipiente en el refrigerador para una mejor conservación.

### **CONSEJOS ÚTILES**

1. No sobrecargue las bolsas, deje suficiente longitud en la abertura de la bolsa para que pueda colocarse fácilmente en la cámara de vacío.
2. Asegúrese de que la abertura de la bolsa no esté mojada. Una bolsa húmeda puede ser difícil de derretir y sellar herméticamente.
3. El sello de vacío no puede reemplazar completamente la refrigeración y congelación; Los alimentos perecederos aún deben refrigerarse o congelarse.
4. Haga que la apertura de las bolsas de plástico esté limpia y plana, no se permiten objetos extraños o pliegues, de lo contrario, causará dificultades o fugas durante el sellado.
5. Para evitar arrugas en un sello al sellar al vacío artículos voluminosos, estire suavemente la bolsa mientras la inserta en la cámara de vacío y sosténgala hasta que la bomba comience a funcionar.
6. Cuando esté sellando al vacío artículos con bordes afilados (espagueti seco, cubiertos, etc.), proteja la bolsa de pinchazos envolviéndola en un material de amortiguación suave, como papel de seda, es posible que necesite un recipiente o contenedor en lugar de una bolsa .
7. Cuando use accesorios, recuerde dejar 2.5CM (1 pulgada) de espacio en la parte superior del recipiente o contenedor.  
Precongele las frutas y las verduras antes de sellarlas al vacío para obtener los mejores resultados.
9. Se recomiendan intervalos de 40 segundos después del sellado o vacío.
10. Si no está seguro de si su bolsa fue sellada correctamente, vuelva a sellarla.

### **CONSEJOS PARA SELLAR AL VACÍO CON ACCESORIOS**

Por favor, preste atención a los siguientes puntos antes de usar accesorios como el recipiente, el contenedor y el tapón de vino, etc.



1. Asegúrese de dejar al menos 2.5 cm (1 pulgada) de espacio entre los objetos y el borde.
2. Limpie el borde del frasco, recipiente o botella para asegurarse de que esté limpio y seco.
3. Coloque la tapa en el recipiente o recipiente, o inserte el tapón de vino en la botella.
4. Gire la perilla para aspirar el recipiente / contenedor con una perilla grande en la tapa, cuando se complete el proceso, apague la perilla y luego retire la manguera.

### **CUIDADO Y LIMPIEZA**

1. Desenchufe siempre la unidad antes de limpiarla.
2. No sumerja el aparato en agua u otro líquido para limpiarlo.
3. No utilice limpiadores abrasivos para limpiar, ya que es fácil rayar la superficie del aparato.
4. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo o una esponja con jabón suave si es necesario.
5. Para limpiar la cámara de vacío, limpie cualquier alimento o líquido con un papel de seda.
6. Seque bien antes de volver a usar.

### **SOLUCIÓN DE PROBLEMAS**

No pasa nada cuando intenta aspirar el paquete:

1. Compruebe si el cable de alimentación está bien enchufado a la toma de corriente.
2. Compruebe si el cable de alimentación está dañado.
3. Verifique si la toma de corriente eléctrica funciona enchufando otro electrodoméstico.
4. Asegúrese de que los pestillos estén en la posición bloqueada.
5. Asegúrese de que la bolsa esté colocada correctamente dentro de la cámara de vacío.
6. Deje que el aparato se enfríe durante 40 segundos antes de usarlo nuevamente.

**Nota:** Para evitar el sobrecalentamiento del aparato, deje que se enfríe durante 40 segundos antes de volver a usarlo y mantenga la tapa abierta.

### **EL AIRE SIGUE EN LA BOLSA DESPUÉS DEL VACÍO**

1. Asegúrese de que la abertura de la bolsa esté colocada completamente dentro de la cámara de vacío.
2. Examine la bolsa si tiene fugas. Selle la bolsa con aire, luego sumérjala en agua y aplique presión. Las burbujas indican una fuga, use una bolsa nueva si aparecen burbujas.
3. Si usa una bolsa con un tamaño personalizado, verifique el sello de la bolsa. Una arruga en la bolsa a lo largo del sello puede causar fugas y permitir que el aire vuelva a entrar, simplemente corte la bolsa y vuelva a sellar.
4. No intente hacer sus propias costuras laterales para una bolsa, las bolsas están fabricadas con costuras laterales especiales, que están selladas hasta el borde exterior. Hacer sus propias costuras laterales puede causar fugas y permitir que el aire vuelva a entrar.
5. Por favor, no selle la comida a alta temperatura. De acuerdo con el principio de expansión y contracción térmica, no selle los alimentos a altas temperaturas, de lo contrario, los alimentos se volverán más pequeños cuando se enfríen, por lo que parece que hay fugas de aire.
6. Todavía hay aire dentro de las bolsas con vegetales o frutas después del vacío. Después del vacío, coloque las bolsas selladas en el refrigerador, de lo contrario se producirá una liberación de aire debido a la fotosíntesis, por lo que no se puede lograr el resultado del vacío.
7. No selle la comida fermentada. Los alimentos fermentados no son adecuados para el envasado al vacío, porque los alimentos fermentados liberarán aire por sí mismos.

### **EL AIRE FUE QUITADO DE LA BOLSA, PERO AHORA EL AIRE HA RE-ENTRADO**

1. Examine el sello de la bolsa. Una arruga a lo largo del sello puede causar fugas y permitir que entre aire, simplemente corte la bolsa y vuelva a sellar.
2. A veces, la humedad o el material alimenticio (como jugos, grasa, migas, polvos, etc.) a lo largo del sello evitan que la bolsa selle correctamente. Corte la bolsa, limpie la parte superior del interior de la bolsa y vuelva a sellar.
3. Si empaca al vacío los alimentos punzantes, la bolsa puede perforarse, use una bolsa nueva si hay un agujero. Cubra los alimentos afilados con un material de amortiguación suave, como un papel de seda, y vuelva a sellar.
4. Si todavía hay aire en la bolsa, puede ocurrir la fermentación o la liberación de gases naturales desde el interior de los alimentos, cuando esto sucede, los alimentos pueden haber comenzado a echarse a perder y deben desecharse.

### **LA BOLSA SE DERRITE:**

Si la bolsa se derrite, el borde de goma puede haberse calentado demasiado, espere siempre al menos 5 minutos para que el aparato se enfríe antes de envasar al vacío otro artículo.



## GUÍA DE ALMACENAMIENTO Y DATOS TÉCNICOS

<b>En la nevera (5 ± 3 ° C)</b>	<b>Sin vacío</b>	<b>Preservación de vacío</b>
Carne roja	3-4 días	8-9 días
Carne blanca	2-3 días	6-8 días
Pescado	1-3 días	4-5 días
Carne cocida	3-5 días	10-15 días
Queso suave	5-7 días	20 días
Queso Duro / Semi Duro	1-5 días	60 días
Frutas	5-7 días	1 4-20 días
Vegetales	1-3 días	7-10 días
Sopa	2-3 días	8-10 días
Pasta / arroz sobrante	2-3 días	6-8 días
Postres cremosos	2-3 días	8 días
<b>Temperatura ambiente (25± 2°C)</b>	<b>Sin vacío</b>	<b>Preservación de vacío</b>
Pan fresco	1-2 días	8-10 días
Galletas	4-6 meses	12 meses
Pasta / arroz sin cocer	5-6 meses	12 meses
Harina	4-6 meses	12 meses
Frutos secos	3-4 meses	12 meses
Café molido	2-3 meses	12 meses
Té a granel	5-6 meses	12 meses
Te con leche	1-2 meses	12 meses
<b>En el congelador (-18 ± 2 ° C)</b>	<b>Sin vacío</b>	<b>Preservación de vacío</b>
Carne	4-6 meses	15-20 meses
Pescado	3-4 meses	10-12 meses
Vegetales	8-10 meses	8-24 meses

### DATOS TÉCNICOS

Tensión nominal: 220-240V  
 Frecuencia nominal: 50-60Hz  
 Potencia nominal: 120W  
 Tiempo de sellado: 6 ~ 10 segundos  
 VAC / Tiempo de sellado: 10 ~ 20 segundos  
 Potencia de vacío: hasta 0,85 bar  
 N.W.:2.40kg G.W.: 3.00kg

This instruction manual can also be downloaded from our website [www.sogo.es](http://www.sogo.es)

## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

When using this electrical appliance, safety precautions should always be observed, including the following:

### **READ ALL INSTRUCTIONS**

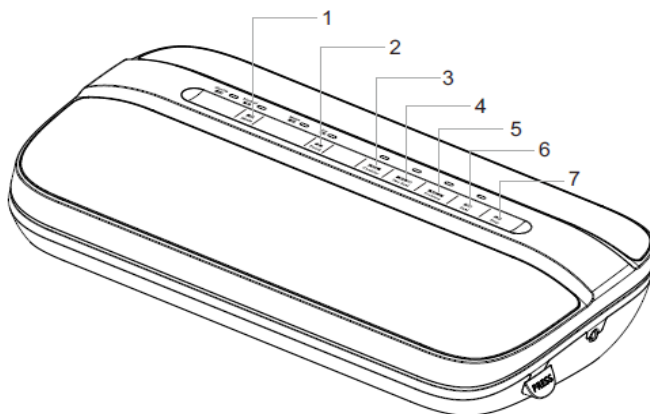
1. Carefully read all of the instructions before using this appliance and save for future reference.
2. Before plugging cord into wall outlet, or disconnecting, make sure that the cover of the machine is in unlocked condition, and unplug from outlet when not in use or before cleaning.
3. This appliance is not a toy, when used by or near children, close attention is necessary, and store this appliance to a safe place, out of the reach of children.
4. Do not use any bags or attachments not recommended or appointed, and don't use this appliance for other purpose except its intended use.
5. Stop using the machine immediately if the cord is damaged and have it replaced by a professional.
6. Keep away from moving parts.
7. Do not contact the hot sealing element located on edge of the top housing of this machine. It is hot and may get burn.
8. Do not try to repair this appliance by yourself.
9. Don't use the appliance if it has fallen or appeared to be damaged.
10. Avoid to do the following: pull or carry by the cord, use cord as a handle, close a door on cord,

or pull cord around sharp edges or corners. Do not operate appliance over cord or cord / plug is wet.

11. Keep away from hot gas, heated oven, electric burner or any other hot surfaces. Do not use this appliance on wet or hot surface or near a heat source.
12. It's better not to use an extension cord with this unit. However, if one is used, it must have a rating equal to or exceeding the rating of this appliance.
13. When disconnect, to avoid any injury, please unplug by grasp the plug, not the cord.
14. Before plugging appliance in or operating, make sure your hands are dry and safe to do the actions.
15. When it In "ON" or working position, always be on a stable surface, such as table or counter.
16. It's no need to use any lubricant, such as lubricating oils or water, on this appliance.
17. Do not immerse any part of this appliance, power cord or plug in water or any other liquid.
18. Do not use this appliance outdoors or on a wet surface, it's recommended for household, indoor use only.
19. This appliance can't be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
20. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
21. If the supply cord is damaged, It must be replaced by the manufacturer, its service agent

or similarly, qualified persons in order to avoid a hazard.

22. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
23. Please check if the local power supply voltage matches the voltage indicated on this appliance before use.
24. Do not operate the appliance with a damaged power cord or plug. Do not operate the appliance if there's any malfunctions or damage of the product. If the cord or the appliance is damaged, it must be returned to an authorized service center.
25. To disconnect the power, unplug the power cord from the electrical outlet. Do not disconnect by pulling on the power cord.
26. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, or its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
27. Do not use an extension cord with the appliance.
28. When the appliance is not in use or need to be clean, please unplug cord from the power outlet first.
29. Do not use the appliance on wet or hot surfaces, or near a power source.
30. Use only accessories or attachments recommended by the manufacture.
31. Use the appliance only for its intended use. Don't use the product outside the work area.
32. Close supervision is required when children use the appliance. Do not play with the appliance as a toy.
33. Intervals for 40 seconds is recommended every time after seal.



**1- "Mode" button:** it has two setting mode (Normal and Gentle). The default mode is Normal. When the food is crumbly, you can press the button, then the vacuum mode is changed to Gentle. You can manually control the degree of vacuum by pressing "Seal" button at any time, the food will be sealed automatically. (Note: if the power is interrupted, this setting will return to a pre-set standard mode).

**2- "Food" button:** it has two setting mode (Dry and Moist). The default mode is Dry, when you press the button, it changes to Moist mode. You can choose the model according to the food type. (Note: intervals for 40 seconds are recommended each time, if the power is interrupted, this setting will return to a pre-set standard mode)

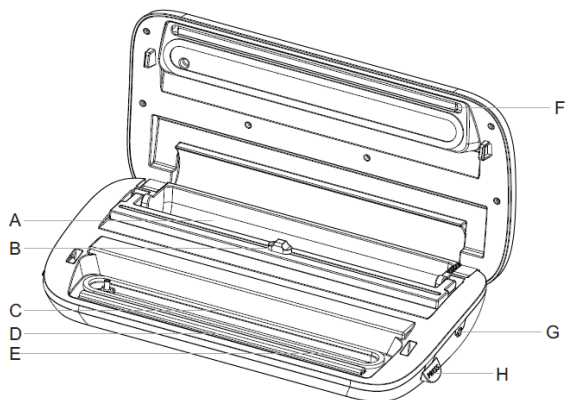
**3- "Canister" button (with LED):** Press this button, the appliance begins to vacuum package the canister until the process is completed. (Note: This function is used together with the canister)

**4- "Vac/Seal" button:** Press this button to vacuum and seal bag (intervals for 40 seconds is recommended each time)

**5- "Marinate" button (with LED):** Press this button, the appliance can marinate the food by vacuum cycles, you can get great flavour in shortest time. (Note: This function is used together with the canister)

**6- "Seal" button (with LED):** Press this button to seal bag (intervals for 40 seconds is recommended each time)

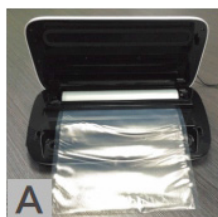
**7- "Stop" button:** allow user to stop working anytime



A	Roll Chamber	Chamber for putting the rolls.
B	Cutter	cut the bag to any size you want
C	Gasket	To ensure the vacuum chamber will be without any air inside and prevent air leaking
D	Rubber Lip	Ensure the sealing will be 100% smooth
E	Vacuum Chamber	Opening side of the Vacuum bags have to put inside the chamber when vacuuming
F	Sealing Bar	3mm sealing bar can achieve better sealing
G	Canister Hole	When vacuuming the canister, wine stopper or other attachments, connect the tube to this hole, please keep the hole open when using this function
H	Release button	Press this button open the lid, and take out the vacuum bags

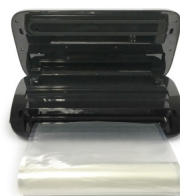
## OPERATING INSTRUCTION

1.



Open the lid, pull out suitable length of roll, move the cutter from one side to the other side, then the required roll will come out (no need to cut if you use vacuum bags)

2.



Put the opening side of the bags into the vacuum chamber, please be sure not cover the air suction hole.

3.



Press down the lid with two hands, locking is done when you hear a sound, then vacuum can start.

4.



After vacuum, press the release buttons on both sides, and open the lid, then take out the sealed bags with food inside.

## SEAL VACUUM BAGS AND VACUUM CANISTER SEAL PLASTIC BAGS

- Plug the appliance in and switch it on.
- Insert the opening of the bag into the vacuum chamber as the above pictures.
- Press down the latches of two sides at the same time until two click sounds heard.
- Press the "Seal" button and you will find the LED will light, When the Led light disappears, the seal is done.
- Press "Release Button to open the appliance, then take out the sealed bag

### PRESERVATION WITH VACUUM BAG

- Plug the appliance in and switch it on.
- Put the items that you want to preserve inside the bag.
- Clean and straighten the opening of the bag, make sure there are no wrinkle on the opening.
- Insert the opening of the bag into the vacuum chamber as the above pictures
- Press down the latches of two sides at the same time until two click sounds heard.
- Press the "Vacuum/Seal" button and the LED will light, then the bag will be automatically vacuumed and sealed. When the LED light disappears, the process is completed.
- Press the release buttons at two sides, then take out the sealed items.

**Note:** If the food is wet, please choose Moist mode.

### PRESERVATION WITH VACUUM CANISTERS

- Put the items inside the canister and cover it with lid, insert one end of the hose into the Suck Air Hole on the appliance, then insert the other end into the hole on the top of the canister lid.
- Press "Canister" button, it begins to draw the air from the canister and create tight seal. You can press "Stop" button to stop working anytime. When the vacuum process is completed, the appliance will automatically stop.
- Unplug one end of the hose from the canister first, then unplug the other end from the appliance.
- When the stored items expire or need to be removed from the canister, please press down the button in the centre of the canister lid to deflate air, then open the canister in a few seconds

### TIPS ON USING CANISTER

Please remove the lid before you put the canister in microwave oven. Place the canister in refrigerator for better preservation

### HELPFUL HINTS

1. Do not overfull the bags, leave enough length at the opening of the bag so that it can be placed in the vacuum chamber easily.
2. Ensure that the opening of the bag is not wet. A wet bag may be difficult to melt and seal tightly.
3. Vacuum seal cannot completely replace the refrigeration and freeze; Perishable foods still need to be refrigerated or frozen.
4. Make the opening of plastic bags clean and flat, no foreign objects or folds allowed, otherwise it will cause difficulty or leak during seal.
5. To prevent wrinkles in a seal when vacuum sealing bulky items, gently stretch bag flat while inserting into the vacuum chamber and hold it until the pump begins to work.
6. When you are vacuum sealing items with sharp edges (dry spaghetti, silverware etc.), protect the bag from punctures by wrapping item in soft cushioning material, such as tissue paper, you may need a canister or container instead of a bag.
7. When using accessories, remember to leave 2.5CM(1-inch) of space at top of canister or container.
8. Pre-freeze fruits and blanch vegetables before vacuum sealing for the best results.
9. Intervals for 40 seconds after seal or vacuum is recommended.
10. If you are unsure whether your bag was sealed properly, reseal the bag.

### TIPS ON VACUUM SEALING WITH ACCESSORIES

Please pay attention to the following points before using accessories including canister, container and wine stopper etc.

1. Make sure to leave at least 2.5cm (1 inch) space between objects and edge.
2. Wipe the edge of the jar, container or bottle to make sure it is clean and dry.
3. Put the lid on the canister or container, or insert the wine stopper into the bottle.
4. Turn the knob to vacuum the canister/ container with a large knob on the lid, when the process is completed, turn the knob off, then remove the hose.



## CARE AND CLEANING

1. Always unplug the unit before cleaning.
2. Don't immerse the appliance in water or other liquid for cleaning.
3. Do not use abrasive cleaners to clean, because it is easy to scratch the surface of the appliance.
4. Wipe the outside of the appliance with a damp cloth or sponge with mild soap if necessary.
5. To clean the vacuum chamber, wipe away any food or liquid with a tissue paper.
6. Dry thoroughly before using again.

## TROUBLESHOOTING

Nothing happens when you try to vacuum package:

1. Check if the power cord is tightly plugged into electrical outlet.
2. Check if the power cord is damaged.
3. Check if electrical outlet is working by plugging in another appliance.
4. Make sure the latches are in the locked position.
5. Make sure bag is placed correctly inside Vacuum Chamber.
6. Allow the appliance to cool for 40 seconds before using it again.

**Note:** To prevent overheating of the appliance, allow the appliance to cool for 40 seconds before using it again and keep the cover open

## AIR IS STILL IN THE BAG AFTER

1. Make sure the opening of the bag is placed entirely inside Vacuum Chamber.
2. Examine the bag if it leaks. Seal bag with air, then immerse it in water and apply pressure, Bubbles indicate a leak, use a new bag if bubbles appear.
3. If you use a Bag with customized size, check the seal of bag. A wrinkle in the bag along the seal may cause leakage and allow air to re-enter, just cut bag and reseal.
4. Do not attempt to make your own side seams for a Bag, the bags are manufactured with special side seams, which are sealed all the way to the outer edge. Making your own side seams may cause leakage and allow air to re-enter.
5. Please not seal the food with high temperature. According to the principle of thermal expansion and contraction, please not seal the food with high temperature, otherwise the food will become smaller when cool down, so it looks like air leaking.
6. There is still air inside the bags with vegetables or fruit after vacuum After Vacuum, please put the sealed bags into refrigerator, otherwise air release will happen due to photosynthesis, so cannot achieve vacuum result.
7. Please not seal the fermented food Fermented food is not suitable for vacuum packing, because fermented food will release air itself.

## AIR WAS REMOVED FROM THE BAG, BUT NOW AIR HAS RE-ENTERED

1. Examine seal of bag. A wrinkle along the seal may cause leakage and allow air to enter, simply cut bag and reseal.
2. Sometimes moisture or food material (such as juices, grease, crumbs, powders, etc.) along seal prevents bag from sealing properly. Cut bag, wipe top inside of bag and reseal.
3. If you vacuum package sharp food items, bag may have been punctured, use a new bag if there is a hole. Cover sharp food items with a soft cushioning material, such as a tissue paper, and reseal.
4. If there's air still in the bag, fermentation or the release of natural gases from inside the foods may have occurred, when this happens, food may have begun to spoil and should be discarded.

## THE BAG MELTS:

If the bag melts, rubber lip may have become too hot, always wait at least 5 minutes for appliance to cool down before you vacuum package another item.

## STORAGE GUIDE AND TECHNICAL DATA

<b>In the fridge (5±3°C)</b>	<b>No vacuum</b>	<b>Vacuum Preservation</b>
Red Meat	3-4 days	8-9 days
White Meat	2-3 days	6-8 days
Fish	1-3 days	4-5 days
Cooked Meat	3-5 days	10-15 days
Soft Cheese	5-7 days	20 days
Hard/Semi Hard Cheese	1-5 days	60 days
Fruits	5-7 days	14-20 days
Vegetables	1-3 days	7-10 days
Soup	2-3 days	8-10 days
Pasta /Rice leftover	2-3 days	6-8 days
Cream Desserts	2-3 days	8 days
<b>Room Temperature (25± 2°C)</b>	<b>No vacuum</b>	<b>Vacuum Preservation</b>
Fresh Bread	1-2 days	8-10 days
Biscuits	4-6 months	12 months
Uncooked Pasta/Rice	5-6 months	12 months
Flour	4-6 months	12 months
Dry Fruits	3-4 months	12 months
Ground Coffee	2-3 months	12 months
Loose Tea	5-6 months	12 months
Milk Tea	1-2 months	12 months
<b>In the Freezer (-18±2°C)</b>	<b>No vacuum</b>	<b>Vacuum Preservation</b>
Meat	4-6 months	15-20 months
Fish	3-4 months	10-12 months
Vegetables	8-10 months	8-24 months

## TECHNICAL DATA

Rated Voltage: 220-240V  
 Rated Frequency: 50-60Hz  
 Rated Power: 120W  
 Sealing Time: 6~10 Seconds  
 VAC/Sealing Time: 10~20 Seconds  
 Vacuum Power: up to 0.85 bar  
 N.W.: 2.40kg G.W.: 3.00kg

Ce manuel d'instruction peut également être téléchargé sur notre site Web [www.sogo.es](http://www.sogo.es)

## **GARANTIES IMPORTANTES**

Lors de l'utilisation de cet appareil électrique, les précautions de sécurité doivent toujours être observées, notamment les suivantes:

## **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS**

1. Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil et conservez-les pour référence ultérieure.
2. Avant de brancher le cordon dans la prise murale ou de le débrancher, assurez-vous que le capot de l'appareil est déverrouillé et débranchez-le de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer.
3. Cet appareil n'est pas un jouet, il est nécessaire de faire très attention lorsqu'il est utilisé par ou près des enfants. Rangez cet appareil dans un endroit sûr, hors de la portée des enfants.
4. N'utilisez pas de sacs ou d'accessoires non recommandés et n'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celle pour laquelle elle a été conçue.
5. Arrêtez immédiatement d'utiliser la machine si le cordon est endommagé et faites-la remplacer par un professionnel.
6. Tenir à l'écart des pièces en mouvement.
7. Ne touchez pas l'élément d'étanchéité chaud situé sur le bord du boîtier supérieur de cette machine. Il fait chaud et vous risquez de vous brûler.
8. N'essayez pas de réparer cet appareil vous-même.
9. N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé ou s'il semble endommagé.
10. Évitez les opérations suivantes: tirez ou tenez le cordon par le cordon, utilisez le cordon comme

poignée, fermez une porte sur le cordon ou tirez le cordon autour des angles ou des angles vifs. Ne faites pas fonctionner l'appareil sur le cordon ou si le cordon / la fiche est humide.

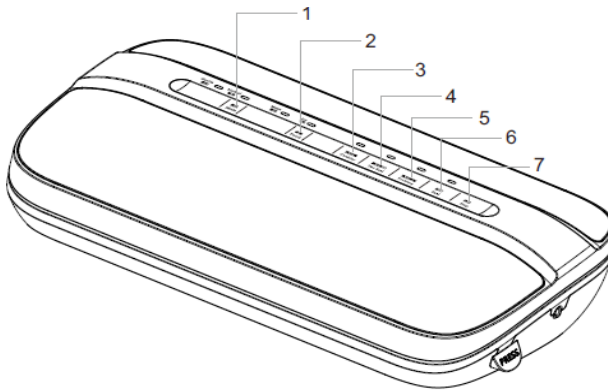
11. Tenir à l'écart des gaz chauds, des fours chauffés, des plaques électriques et autres surfaces chaudes. Ne pas utiliser ce appareil sur des surfaces humides ou chaudes ou près d'une source de chaleur.
12. Mieux vaut ne pas utiliser de rallonge avec cet appareil. Toutefois, si vous en utilisez un, il doit avoir une valeur nominale égale ou supérieure à celle de cet appareil.
13. Lors de la déconnexion, afin de ne pas vous blesser, veuillez débrancher en saisissant la fiche et non le cordon.
14. Avant de brancher ou de faire fonctionner l'appareil, assurez-vous que vos mains sont sèches et que vous pouvez effectuer les actions en toute sécurité.
15. Lorsqu'il est allumé ou en position de travail, il doit toujours être sur une surface stable, telle qu'une table ou un comptoir.
16. Il n'est pas nécessaire d'utiliser un lubrifiant, tel que de l'huile de lubrification ou de l'eau, sur cet appareil.
17. N'immergez aucune partie de cet appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans de l'eau ou tout autre liquide.
18. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur ou sur une surface humide, il est recommandé pour une utilisation domestique uniquement à l'intérieur.
19. Cet appareil ne peut pas être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances à moins d'avoir reçu une

supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre. et comprendre les dangers encourus.

20. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
21. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne de qualification similaire pour éviter tout risque.
22. Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
23. Veuillez vérifier si la tension d'alimentation locale correspond à la tension indiquée sur cet appareil avant de l'utiliser.
24. Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un cordon d'alimentation ou une fiche endommagés. Ne pas utiliser l'appareil s'il y a un dysfonctionnement ou des dommages sur le produit. Si le cordon ou l'appareil est endommagé, vous devez le renvoyer à un centre de service après-vente agréé.
25. Pour déconnecter l'alimentation, débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique. Ne débranchez pas en tirant sur le cordon d'alimentation.
26. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne de qualification similaire pour éviter tout danger.
27. N'utilisez pas de rallonge avec l'appareil.
28. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou doit être nettoyé, veuillez d'abord débrancher le cordon de la prise de courant.
29. N'utilisez pas l'appareil sur des surfaces mouillées ou chaudes, ou à proximité d'une source

d'alimentation.

30. Utilisez uniquement les accessoires recommandés par le fabricant.
31. Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné. N'utilisez pas le produit en dehors de la zone de travail.
32. Une surveillance étroite est requise lorsque des enfants utilisent l'appareil. Ne jouez pas avec l'appareil comme s'il s'agissait d'un jouet.
33. Des intervalles de 40 secondes sont recommandés chaque fois après le scellage.



**1-Bouton "Mode":** il dispose de deux modes de réglage (Normal et Doux). Le mode par défaut est Normal. Lorsque la nourriture est friable, vous pouvez appuyer sur le bouton, puis le mode de succion est modifié pour passer au mode doux. Vous pouvez contrôler manuellement le degré d'aspiration en appuyant sur le bouton «Seal» à tout moment. La nourriture sera automatiquement scellée. (Remarque: si l'alimentation est interrompue, ce paramètre reviendra à un mode standard prédéfini).

**2- Bouton "Food":** il a deux modes de réglage (Dry et Moist). Le mode par défaut est Dry. Lorsque vous appuyez sur le bouton, il passe en mode humide. Vous pouvez choisir le modèle en fonction du type de nourriture. (Remarque: des intervalles de 40 secondes sont recommandés à chaque fois. En cas de coupure de courant, ce réglage revient au mode standard prédéfini.)

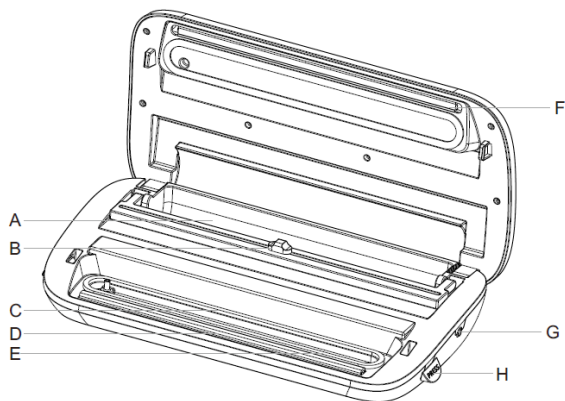
**3- Bouton "Canister" (avec LED):** Appuyez sur ce bouton et l'appareil commence à emballer sous vide le bidon jusqu'à la fin du processus. (Remarque: cette fonction est utilisée avec le canister)

**4-Bouton "Vac / Seal":** Appuyez sur ce bouton pour aspirer et sceller les sacs (des intervalles de 40 secondes sont recommandés à chaque fois).

**5- Bouton "Marinate" (avec LED):** Appuyez sur cette touche. L'appareil peut mariner les aliments par cycles de vide, vous pouvez obtenir une grande saveur dans les plus brefs délais. (Remarque: cette fonction est utilisée avec le canister)

**6- Bouton «Seal» (avec LED):** Appuyez sur ce bouton pour sceller les sacs (des intervalles de 40 secondes sont recommandés à chaque fois)

**7- Bouton "Stop":** permet à l'utilisateur d'arrêter de travailler à tout moment



A	Chambre de roulement	Chamber for putting the rolls.
B	Coupeur	Coupez le sac à la taille de votre choix
C	Joint	Pour assurer que la chambre à vide sera sans air à l'intérieur et éviter toute fuite d'air
D	Lèvre en caoutchouc	Assure que le scellage sera lisse à 100%
E	Chambre à vide	Côté ouverture des sacs sous vide. Doit être mis à l'intérieur de la chambre lorsque vous passez l'aspirateur
F	Barre d'étanchéité	Barre d'étanchéité de 3mm, peut atteindre une meilleure étanchéité
G	Barre d'étanchéité	Lorsque vous passez l'aspirateur sur le récipient, le bouchon à vin ou d'autres accessoires, connectez le tube à ce trou, laissez le trou ouvert lorsque vous utilisez cette fonction
H	Barre d'étanchéité	Appuyez sur ce bouton, ouvrez le couvercle et sortez les sacs sous vide

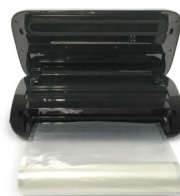
## INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1.



Ouvrez le couvercle, tirez sur une longueur de rouleau appropriée, déplacez le couteau d'un côté à l'autre, puis le rouleau requis ressortira (inutile de couper si vous utilisez des sacs sous vide).

2.



Placez le côté ouverture des sacs dans la chambre à vide, assurez-vous de ne pas couvrir le trou d'aspiration d'air.

3.



Appuyez sur le couvercle avec les deux mains, le verrouillage est fait lorsque vous entendez un son, puis le vide peut commencer.

4.



Après avoir passé l'aspirateur, appuyez sur les boutons de déverrouillage des deux côtés, ouvrez le couvercle, puis sortez les sacs scellés contenant les aliments.



## JOINT DES SACS SOUS VIDE ET UN RÉSERVOIR SOUS VIDE JOINT SACS EN PLASTIQUE

- Branchez l'appareil et allumez-le.
- Insérez l'ouverture du sac dans la chambre à vide comme illustré ci-dessus.
- Appuyez simultanément sur les loquets des deux côtés jusqu'à ce que vous entendiez deux clics.
- Appuyez sur le bouton "Seal" et le voyant s'allumera. Lorsque la lumière Led disparaît, le sceau est terminé.
- Appuyez sur le bouton "Release" pour ouvrir l'appareil, puis sortez le sac scellé.

### CONSERVATION AVEC UN SAC SOUS VIDE

- Branchez l'appareil et allumez-le.
- Placez les objets que vous souhaitez conserver dans le sac.
- Nettoyez et redressez l'ouverture du sac, assurez-vous qu'il n'y a pas de plis sur l'ouverture.
- Insérez l'ouverture du sac dans la chambre à vide comme illustré ci-dessus.
- Appuyez simultanément sur les loquets des deux côtés jusqu'à ce que vous entendiez deux clics.
- Appuyez sur le bouton "Vacuum / Seal" et le voyant s'allume, puis le sac est automatiquement aspiré et scellé. Lorsque la lumière LED disparaît, le processus est terminé.
- Appuyez sur les boutons de déverrouillage sur les deux côtés, puis retirez les éléments scellés.

**Remarque:** si la nourriture est humide, choisissez le mode humide.

### CONSERVATION AVEC DES CONTENANTS SOUS VIDE

- Placez les articles à l'intérieur de la cartouche et couvrez-la avec le couvercle, insérez une extrémité du tuyau dans l'orifice d'aspiration d'air de l'appareil, puis insérez l'autre extrémité dans l'orifice situé en haut du couvercle de la cartouche.
- Appuyez sur le bouton "Bidon", il commence à aspirer l'air du bidon et à créer une étanchéité parfaite. Vous pouvez appuyer sur le bouton «Stop» pour arrêter de travailler à tout moment. Lorsque le processus de vide est terminé, l'appareil s'arrête automatiquement.
- Débranchez d'abord une extrémité du tuyau de la cartouche, puis débranchez l'autre extrémité de l'appareil.
- Lorsque les éléments stockés expirent ou doivent être retirés de la cartouche, veuillez appuyer sur le bouton au centre du couvercle de la cartouche pour dégonfler de l'air, puis ouvrez la cartouche en quelques secondes.

### CONSEILS POUR L'UTILISATION DU CANISTER

Veuillez retirer le couvercle avant de placer la cartouche dans le four à micro-ondes. Placez la boîte au réfrigérateur pour une meilleure conservation

### ASTUCES UTILES

1. Ne surchargez pas les sacs, laissez une longueur suffisante à l'ouverture du sac pour pouvoir les placer facilement dans la chambre à vide.
2. Vérifiez que l'ouverture du sac n'est pas mouillée. Un sac humide peut être difficile à fonder et à bien sceller.
3. Le joint sous vide ne peut pas remplacer complètement la réfrigération et le gel; Les denrées périssables doivent encore être réfrigérées ou congelées.
4. Faites l'ouverture des sacs en plastique propres et plats, évitez les corps étrangers et les plis, sinon cela pourrait causer des problèmes ou des fuites pendant le scellage.
5. Pour éviter que le joint ne se plisse lorsque vous scellez sous vide des objets volumineux, étirez doucement le sac à plat lors de son insertion dans la chambre à vide et maintenez-le jusqu'à ce que la pompe commence à fonctionner.
6. Lorsque vous scellez sous vide des articles aux bords tranchants (spaghettis secs, argenterie, etc.), protégez le sac contre les perforations en le enveloppant dans un matériau de rembourrage doux, tel que du papier essuie-tout. Vous aurez peut-être besoin d'un bidon ou d'un récipient au lieu d'un sac .
7. Lorsque vous utilisez des accessoires, n'oubliez pas de laisser un espace de 2,5 cm (1 pouce) au sommet de la cartouche ou du conteneur.
8. Pré-congelez les fruits et blanchissez les légumes avant de les sceller sous vide pour obtenir les meilleurs résultats.
9. Des intervalles de 40 secondes après le scellage ou le vide sont recommandés.
10. Si vous ne savez pas si votre sac a été correctement scellé, refermez-le.

### CONSEILS POUR LE SCELLAGE SOUS VIDE AVEC ACCESSOIRES

Veuillez faire attention aux points suivants avant d'utiliser des accessoires, y compris la cartouche, le

réceptif et le bouchon de vin, etc.

1. Assurez-vous de laisser au moins 2,5 cm (1 pouce) d'espace entre les objets et le bord.
2. Essuyez le bord du pot, du réceptif ou de la bouteille pour vous assurer qu'il est propre et sec.
3. Placez le couvercle sur le réceptif ou le réceptif ou insérez le bouchon à vin dans la bouteille.
4. Tournez le bouton pour aspirer la cartouche / le conteneur avec un gros bouton sur le couvercle. Lorsque le processus est terminé, fermez le bouton, puis retirez le tuyau.

## SOIN ET NETTOYAGE

1. Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
2. N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide pour le nettoyer.
3. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs pour nettoyer, car il est facile de rayer la surface de l'appareil.
4. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide ou une éponge avec du savon doux si nécessaire.
5. Pour nettoyer la chambre à vide, essuyez tous les aliments ou liquides avec un mouchoir en papier.
6. Séchez soigneusement avant de réutiliser.

## RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Rien ne se passe lorsque vous essayez de mettre un emballage sous vide:

1. Vérifiez si le cordon d'alimentation est correctement branché dans la prise électrique.
2. Vérifiez si le cordon d'alimentation est endommagé.
3. Vérifiez que la prise électrique fonctionne en branchant un autre appareil.
4. Assurez-vous que les loquets sont en position verrouillée.
5. Assurez-vous que le sac est correctement placé dans la chambre à vide.
6. Laissez l'appareil refroidir pendant 40 secondes avant de le réutiliser.

**Remarque:** pour éviter la surchauffe de l'appareil, laissez-le refroidir pendant 40 secondes avant de l'utiliser à nouveau et laissez le capot ouvert.

## AIR EST ENCORE DANS LE SAC APRÈS VIDE

1. Assurez-vous que l'ouverture du sac est entièrement placée à l'intérieur de la chambre à vide.
2. Examinez le sac s'il fuit. Scellez le sac avec de l'air, puis plongez-le dans de l'eau et appliquez une pression. Les bulles indiquent une fuite, utilisez un nouveau sac si des bulles apparaissent.
3. Si vous utilisez un sac de taille personnalisée, vérifiez le sceau du sac. Une ride dans le sac le long du sceau peut provoquer des fuites et permettre à l'air de rentrer, il suffit de couper le sac et de refermer.
4. N'essayez pas de faire vos propres coutures latérales pour un sac. Les sacs sont fabriqués avec des coutures latérales spéciales, qui sont scellées jusqu'au bord extérieur. Faire vos propres coutures latérales peut provoquer des fuites et permettre à l'air de rentrer.
5. Veillez ne pas sceller les aliments à haute température. Selon le principe de la dilatation et de la contraction thermiques, veillez à ne pas sceller les aliments à haute température, faute de quoi les aliments deviendront plus petits lorsqu'ils refroidiront, de sorte qu'ils ressemblent à des fuites d'air.
6. Il reste encore de l'air dans les sacs contenant des légumes ou des fruits après le vide. Après le vide, mettez les sacs scellés dans le réfrigérateur. Dans le cas contraire, l'air sera évacué en raison de la photosynthèse; vous ne pourrez donc pas obtenir le résultat du vide.
7. Veillez ne pas sceller les aliments fermentés. Les aliments fermentés ne conviennent pas à l'emballage sous vide, car les aliments fermentés dégageront de l'air eux-mêmes.

## L'AIR A ÉTÉ RETIRÉ DU SAC, MAIS MAINTENANT, L'AIR A ÉTÉ RE-ENTRÉ

1. Examiner le sceau du sac. Une ride le long du joint peut provoquer des fuites et permettre l'entrée d'air, il suffit de couper le sac et de refermer.
2. Parfois, de l'humidité ou des matières alimentaires (jus, graisse, chapelure, poudres, etc.) le long du sceau empêchent le sac de se sceller correctement. Couper le sac, essuyer le haut à l'intérieur du sac et refermer.
3. Si vous emballez sous vide des aliments pointus, le sac peut être perforé, utilisez un nouveau sac s'il y a un trou. Couvrir les aliments pointus avec un matériau de rembourrage doux, tel qu'un papier de soie, et refermer.
4. S'il y a encore de l'air dans le sac, une fermentation ou la libération de gaz naturel à l'intérieur des aliments peut se produire. Lorsque cela se produit, les aliments peuvent avoir commencé à se gâter et doivent être jetés.

## LE SAC FOND:

Si le sac fond, la lèvre en caoutchouc est peut-être devenue trop chaude, attendez toujours au moins 5 minutes que l'appareil refroidisse avant de mettre un autre article sous vide.

## GUIDE DE STOCKAGE ET DONNEES TECHNIQUES

<b>Au réfrigérateur (5 ± 3 ° C)</b>	<b>Pas de vide</b>	<b>Conservation sous vide</b>
Viande rouge	3-4 journées	8-9 journées
Viande blanche	2-3 journées	6-8 journées
Poisson	1-3 journées	4-5 journées
Viande cuite	3-5 journées	10-15 journées
Fromage à pâte molle	5-7 journées	20 journées
Fromage à pâte dure / semi-dure	1-5 journées	60 journées
Fruits	5-7 journées	1 4-20 journées
Légumes	1-3 journées	7-10 journées
Soupe	2-3 journées	8-10 journées
Restes de pâtes / riz	2-3 journées	6-8 journées
Desserts à la crème	2-3 journées	8 journées
<b>Température ambiante (25± 2°C)</b>	<b>Pas de vide</b>	<b>Conservation sous vide</b>
Pain frais	1-2 journées	8-10 journées
Biscuits	4-6 mois	12 mois
Pâtes / riz non cuits	5-6 mois	12 mois
Farine	4-6 mois	12 mois
Fruits secs	3-4 mois	12 mois
Café moulu	2-3 mois	12 mois
Thé en vrac	5-6 mois	12 mois
Thé au lait	1-2 mois	12 mois
<b>Au congélateur (-18 ± 2 ° C)</b>	<b>Pas de vide</b>	<b>Conservation sous vide</b>
Viande	4-6 mois	15-20 mois
Poisson	3-4 mois	10-12 mois
Légumes	8-10 mois	8-24 mois

## DONNÉES TECHNIQUES

Tension nominale: 220-240V  
 Fréquence nominale: 50-60Hz  
 Puissance nominale: 120W  
 Temps de scellage: 6 ~ 10 secondes  
 Temps VAC / Sealing: 10 ~ 20 secondes  
 Puissance d'aspiration: jusqu'à 0,85 bar  
 N.W.:2.40kg G.W.:3.00kg

Este manual de instruções também pode ser baixado do nosso site [www.sogo.es](http://www.sogo.es)

## **IMPORTANTES SALVAGUARDAS**

Ao usar este aparelho elétrico, sempre devem ser observadas as precauções de segurança, incluindo o seguinte:

### **LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES**

1. Leia atentamente todas as instruções antes de usar este aparelho e salve-as para referência futura.
2. Antes de conectar o cabo à tomada ou desconectar, verifique se a tampa da máquina está destravada e desconecte-a da tomada quando não estiver em uso ou antes de limpar.
3. Este aparelho não é um brinquedo; é necessário prestar muita atenção quando usado por ou perto de crianças. Guarde este aparelho em um local seguro, fora do alcance de crianças.
4. Não use bolsas ou acessórios não recomendados ou nomeados e não use este aparelho para outros fins, exceto para o uso pretendido.
5. Pare de usar a máquina imediatamente se o cabo estiver danificado e substitua-o por um profissional.
6. Mantenha-se afastado de peças móveis.
7. Não entre em contato com o elemento de vedação quente localizado na borda do alojamento superior desta máquina. Está quente e você pode se queimar.
8. Não tente reparar este aparelho sozinho.
9. Não use o aparelho se ele caiu ou parece estar

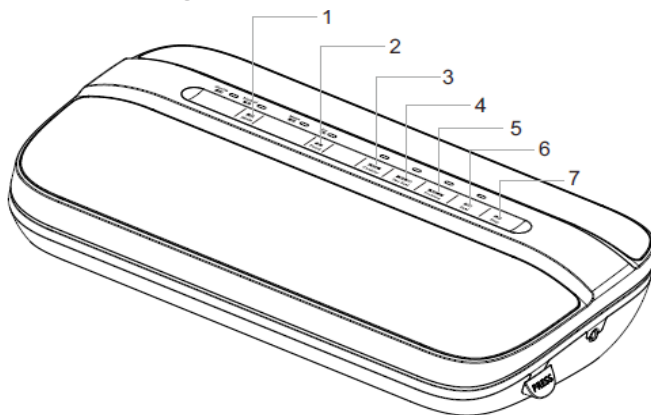
danificado.

10. Evite fazer o seguinte: puxe ou carregue pelo cabo, use-o como alça, feche uma porta no cabo ou puxe-o em torno de bordas ou cantos afiados. Não opere o aparelho sobre o cabo ou se o cabo / plugue estiver molhado.
11. Mantenha longe de gás quente, forno aquecido, queimador elétrico ou qualquer outra superfície quente. Não use isso aparelho em superfícies molhadas ou quentes ou perto de uma fonte de calor.
12. É melhor não usar um cabo de extensão com esta unidade. No entanto, se um for usado, ele deve ter uma classificação igual ou superior ao destino deste aparelho.
13. Ao desconectar, para evitar ferimentos, desconecte-o segurando pelo plugue, não pelo cabo.
14. Antes de conectar ou operar o aparelho, verifique se suas mãos estão secas e seguras para executar as ações.
15. Quando estiver na posição “LIGADO” ou de trabalho, deve sempre estar em uma superfície estável, como uma mesa ou um balcão.
16. Não é necessário usar nenhum lubrificante, como óleos lubrificantes ou água, neste aparelho.
17. Não mergulhe nenhuma parte deste aparelho, o cabo de alimentação ou o plugue em água ou qualquer outro líquido.
18. Não use este aparelho ao ar livre ou em uma superfície molhada, é recomendado apenas para uso doméstico em ambientes internos.
19. Este aparelho não pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por

pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, a menos que recebam supervisão ou instrução sobre o uso do aparelho de maneira segura e entender os perigos envolvidos.

20. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
21. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou uma pessoa com qualificação semelhante para evitar riscos.
22. A limpeza e a manutenção do usuário não devem ser feitas por crianças sem supervisão.
23. Verifique se a voltagem da fonte de alimentação local corresponde à voltagem indicada neste aparelho antes de usar.
24. Não opere o aparelho com um cabo ou plugue danificado. Não opere o aparelho se houver algum defeito ou dano no produto. Se o cabo ou o aparelho estiver danificado, ele deverá ser devolvido a um centro de serviço autorizado.
25. Para desconectar a energia, desconecte o cabo de alimentação da tomada elétrica. Não desconecte puxando o cabo de alimentação.
26. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou pelo seu agente de serviço ou por uma pessoa com a mesma qualificação para evitar riscos.
27. Não use um cabo de extensão com o aparelho.
28. Quando o aparelho não estiver em uso ou precisar ser limpo, primeiro desconecte o cabo da tomada.
29. Não use o aparelho em superfícies molhadas ou quentes, ou perto de uma fonte de energia.

30. Use apenas acessórios ou anexos recomendados pelo fabricante.
31. Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso previsto. Non utilizzare il prodotto al di fuori dell'area di lavoro.
32. È richiesta una stretta supervisione quando i bambini usano l'apparecchio. Non giocare con l'apparecchio come se fosse un giocattolo.
33. Si raccomandano intervalli per 40 secondi ogni volta dopo il sigillo.



**1-Botão “Mode”:** possui dois modos de configuração (Normal e Suave). O modo padrão é Normal. Quando a comida está quebradiça, você pode pressionar o botão; o modo de vácuo é alterado para Suave. Você pode controlar manualmente o grau de aspiração pressionando o botão “Seal” a qualquer momento. A comida será selada automaticamente. (Nota: se a energia for interrompida, essa configuração retornará ao modo padrão predefinido).

**2- Botão “Food”:** possui dois modos de configuração (seco e úmido). O modo padrão é Seco; quando você pressiona o botão, ele muda para o modo Umido. Você pode escolher o modelo de acordo com o tipo de alimento. (Nota: intervalos de 40 segundos são recomendados a cada vez, se a energia for interrompida, essa configuração retornará ao modo padrão predefinido)

**3- Botão “Canister” (com LED):** Pressione este botão e o aparelho começará a embalar a embalagem a vácuo até que o processo seja concluído. (Nota: Esta função é usada junto com a caixa)

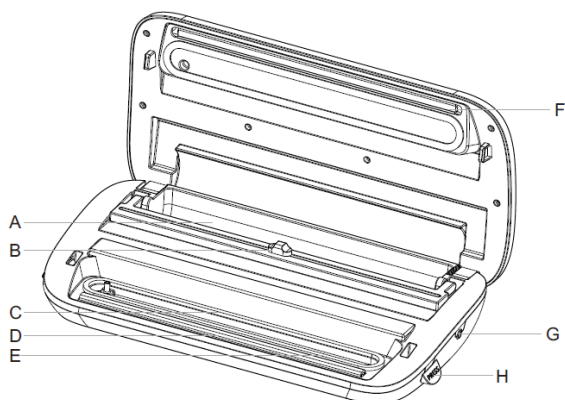
**4-Botão “Vac / Seal”:** Pressione este botão para aspirar e selar sacos (são recomendados intervalos de 40 segundos cada vez)

**5- Botão “Marinate” (com LED):** Pressione este botão. O aparelho pode marinar os alimentos por ciclos de vácuo, você pode obter um excelente sabor no menor tempo possível. (Nota: Esta função é usada junto com a caixa)

**6- Botão “Seal” (com LED):** Pressione este botão para selar sacos (recomenda-se intervalos de 40 segundos cada vez)

**7- Botão “Stop”:** permite ao usuário parar de trabalhar a qualquer momento

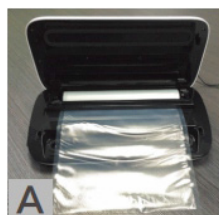




A	Câmara de rolo	Câmara para colocar os rolos.
B	Cortador	Corte a sacola no tamanho que desejar
C	Junta	Para garantir que a câmara de vácuo fique sem ar dentro e evite vazamentos de ar
D	Lábio de borracha	Garante que a vedação será 100% suave
E	Câmara de vácuo	Lado de abertura dos sacos a vácuo. Tem que ser colocado dentro da câmara quando aspirar
F	Barra de vedação	Barra de vedação de 3 mm, pode conseguir uma melhor vedação
G	Buraco da vasilha	Ao aspirar o recipiente, a rolha de vinho ou outros acessórios, conecte o tubo a esse orifício, mantenha o orifício aberto ao usar esta função
H	Botão de liberação	Pressione este botão, abra a tampa e retire os sacos a vácuo

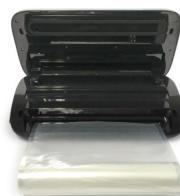
## INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

1.



Abra a tampa, retire um rolo de comprimento adequado, mova o cortador de um lado para o outro, para sair o rolo necessário (não é necessário cortar se você usar sacos a vácuo)

2.



Coloque o lado de abertura dos sacos na câmara de vácuo, por favor, não cubra o orifício de sucção de ar.

3.



Pressione a tampa com as duas mãos, o bloqueio é feito quando você ouvir um som e o vácuo poderá começar.

4.



Após aspirar, pressione os botões de liberação dos dois lados e abra a tampa e retire os sacos selados com a comida dentro.

## SACOS DE VÁCUO DE SELO E VASILHA DO VÁCUO SACOS DE PLÁSTICO DO SELO

- Ligue o aparelho
- Insira a abertura do saco na câmara de vácuo conforme as figuras acima.
- Pressione as travas dos dois lados ao mesmo tempo até ouvir dois cliques.
- Pressione o botão “Seal” e o LED acenderá. Quando a luz Led desaparece, o selo está pronto.
- Prima o botão “Release” para abrir o aparelho e retire a bolsa selada

### PRESERVAÇÃO COM SACO DE VÁCUO

- Ligue o aparelho e ligue-o.
- Coloque os itens que deseja preservar dentro da bolsa.
- Limpe e endireite a abertura da bolsa, verifique se não há rugas na abertura.
- Insira a abertura do saco na câmara de vácuo conforme as figuras acima
- Pressione as travas dos dois lados ao mesmo tempo até ouvir um clique.
- Pressione o botão “Vacuum / Seal” e o LED acenderá; a bolsa será automaticamente aspirada e selada. Quando a luz do LED desaparece, o processo está concluído.
- Pressione os botões de liberação nos dois lados e retire os itens lacrados.

**Nota:** Se a comida estiver molhada, escolha o modo Úmido.

### PRESERVAÇÃO COM RECIPIENTES A VÁCUO

- Coloque os itens dentro do recipiente e cubra-o com a tampa, insira uma extremidade da mangueira no orifício de sucção de ar do aparelho e insira a outra extremidade no orifício na parte superior da tampa do recipiente.
- Pressione o botão “Canister”, ele começa a retirar o ar do canister e criar uma vedação firme. Você pode pressionar o botão “Stop” para parar de trabalhar a qualquer momento. Quando o processo de vácuo estiver concluído, o aparelho irá parar automaticamente.
- Desconecte uma extremidade da mangueira do recipiente primeiro e, em seguida, desconecte a outra extremidade do aparelho.
- Quando os itens armazenados expirarem ou precisarem ser removidos da caixa, pressione o botão no centro da tampa da caixa para desinflar o ar e abra a caixa em alguns segundos

### DICAS PARA USAR O RECIPIENTE

Por favor, remova a tampa antes de colocar o recipiente no microondas. Coloque o recipiente na geladeira para melhor preservação.

### DICAS ÚTEIS

1. Não sobrecarregue os sacos, deixe um comprimento suficiente na abertura do saco para que possa ser colocado facilmente na câmara de vácuo.
2. Verifique se a abertura da bolsa não está molhada. Pode ser difícil derreter e selar firmemente uma bolsa úmida.
3. A vedação a vácuo não pode substituir completamente a refrigeração e o congelamento; Os alimentos perecíveis ainda precisam ser refrigerados ou congelados.
4. Fazer a abertura dos sacos de plástico limpa e plana, sem objetos estranhos ou dobras permitidas, caso contrário, causará dificuldade ou vazamento durante a vedação.
5. Para evitar rugas em uma vedação ao selar itens volumosos a vácuo, estique suavemente o saco ao inseri-lo na câmara de vácuo e segure-o até que a bomba comece a funcionar.
6. Quando você estiver selando itens a vácuo com bordas afiadas (espaguete seco, talheres, etc.), proteja a bolsa de perfurações envolvendo o item em material de amortecimento macio, como papel de seda, pode ser necessário um recipiente ou vasilha em vez de uma sacola .
7. Ao usar acessórios, lembre-se de deixar 2,5 CM (1 polegada) de espaço na parte superior do recipiente ou vasilha.
8. Pré-congele as frutas e escale os legumes antes da selagem a vácuo para obter melhores resultados.
9. Intervalos por 40 segundos após a vedação ou o vácuo é recomendado.
10. Se você não tiver certeza se sua bolsa foi lacrada corretamente, feche-a novamente.

### DICAS DE VEDAÇÃO A VÁCUO COM ACESSÓRIOS

Por favor, preste atenção aos seguintes pontos antes de usar acessórios, incluindo o recipiente, o recipiente e a rolha de vinho, etc.

1. Certifique-se de deixar pelo menos 2,5 cm de espaço entre os objetos e a borda.

2. Limpe a borda do frasco, recipiente ou garrafa para garantir que esteja limpo e seco.
3. Coloque a tampa no recipiente ou no recipiente ou insira a tampa de vinho na garrafa.
4. Gire o botão para aspirar o recipiente ou vasilha com um botão grande na tampa. Quando o processo estiver concluído, desligue o botão e remova a mangueira.

## **CUIDADOS E LIMPEZA**

1. Sempre desconecte a unidade antes de limpar.
2. Não mergulhe o aparelho em água ou outro líquido para limpeza.
3. Não use limpadores abrasivos para limpar, pois é fácil arranhar a superfície do aparelho.
4. Limpe a parte externa do aparelho com um pano úmido ou uma esponja com sabão neutro, se necessário.
5. Para limpar a câmara de vácuo, limpe qualquer alimento ou líquido com um lenço de papel.
6. Seque bem antes de usar novamente.

## **SOLUÇÃO DE PROBLEMAS**

Nada acontece quando você tenta aspirar o pacote:

1. Verifique se o cabo de alimentação está firmemente conectado à tomada elétrica.
2. Verifique se o cabo de alimentação está danificado.
3. Verifique se a tomada elétrica está funcionando, conectando outro aparelho.
4. Verifique se as travas estão na posição travada.
5. Verifique se o saco está colocado corretamente dentro da câmara de vácuo.
6. Deixe o aparelho esfriar por 40 segundos antes de usá-lo novamente.

**Nota:** Para evitar o superaquecimento do aparelho, deixe o aparelho esfriar por 40 segundos antes de usá-lo novamente e mantenha a tampa aberta

## **O AR AINDA ESTÁ NO SACO APÓS O VÁCUO**

1. Certifique-se de que a abertura da bolsa esteja totalmente dentro da câmara de vácuo.
2. Examine a bolsa se ela vazar. Sele a bolsa com ar, mergulhe-a na água e aplique pressão. Bolhas indicam vazamento, use uma nova bolsa se aparecerem bolhas.
3. Se você usar uma bolsa com tamanho personalizado, verifique a vedação da bolsa. Uma ruga no saco ao longo do selo pode causar vazamentos e permitir a entrada de ar novamente, basta cortar o saco e selar novamente.
4. Não tente fazer suas próprias costuras laterais para uma bolsa, pois elas são fabricadas com costuras laterais especiais, que são seladas até a borda externa. Fazer suas próprias costuras laterais pode causar vazamentos e permitir a entrada de ar novamente.
5. Por favor, não sele os alimentos com alta temperatura. De acordo com o princípio de expansão e contração térmica, não sele os alimentos com alta temperatura; caso contrário, os alimentos ficarão menores quando esfriarem, então parecerá com vazamento de ar.
6. Ainda há ar dentro dos sacos com legumes ou frutas após o vácuo. Após o vácuo, por favor, coloque os sacos fechados na geladeira; caso contrário, a liberação de ar ocorrerá devido à fotossíntese, portanto, não é possível obter o resultado do vácuo.
7. Por favor, não sele os alimentos fermentados. Alimentos fermentados não são adequados para embalagem a vácuo, porque os alimentos fermentados liberam o próprio ar.

## **O AR FOI REMOVIDO DO SACO, MAS AGORA O AR FOI DE VOLTA**

1. Examine o selo da bolsa. Uma ruga ao longo do selo pode causar vazamentos e permitir a entrada de ar, basta cortar a bolsa e selar novamente.
2. Às vezes, a umidade ou o material alimentar (como sucos, graxas, migalhas, pós, etc.) ao longo do selo impedem a vedação adequada do saco. Corte a bolsa, limpe a parte de dentro da mesma e feche novamente.
3. Se você aspirar alimentos pontiagudos, a bolsa poderá ficar furada, use uma nova se houver um orifício. Cubra os alimentos afiados com um material macio de amortecimento, como um lenço de papel, e feche novamente.
4. Se ainda houver ar na bolsa, pode ocorrer fermentação ou liberação de gases naturais de dentro dos alimentos. Quando isso acontece, os alimentos podem começar a estragar e devem ser descartados.

## **O SACO DERRETE:**

Se a bolsa derreter, o lábio de borracha pode ficar muito quente. Espere sempre pelo menos 5 minutos para o aparelho esfriar antes de embalar outro item em vácuo.

## GUIA DE ARMAZENAMENTO E DADOS TÉCNICOS

<b>No frigorífico (5 ± 3 ° C)</b>	<b>Sem vácuo</b>	<b>Preservação do Vácuo</b>
Carne vermelha	3-4 dias	8-9 dias
Carne branca	2-3 dias	6-8 dias
Peixe	1-3 dias	4-5 dias
Carne cozida	3-5 dias	10-15 dias
Queijo macio	5-7 dias	20 dias
Queijo Duro / Semi Duro	1-5 dias	60 dias
Frutas	5-7 dias	1 4-20 dias
Legumes	1-3 dias	7-10 dias
Sopa	2-3 dias	8-10 dias
Sobras de macarrão / arroz	2-3 dias	6-8 dias
Sobremesas em creme	2-3 dias	8 dias
<b>Temperatura ambiente (25± 2°C)</b>	<b>Sem vácuo</b>	<b>Preservação do Vácuo</b>
Pão fresco	1-2 dias	8-10 dias
Biscoitos	4-6 meses	12 meses
Macarrão / arroz cru	5-6 meses	12 meses
Farinha	4-6 meses	12 meses
Frutos secos	3-4 meses	12 meses
Café moído	2-3 meses	12 meses
Chá a granel	5-6 meses	12 meses
Chã com leite	1-2 meses	12 meses
<b>No congelador (-18 ± 2 ° C)</b>	<b>Sem vácuo</b>	<b>Preservação do Vácuo</b>
Carne	4-6 meses	15-20 meses
Peixe	3-4 meses	10-12 meses
Legumes	8-10 meses	8-24 meses

### DADOS TÉCNICOS

Tensão Nominal: 220-240V

Frequência nominal: 50-60Hz

Potência: 120W

Tempo de selagem: 6 ~ 10 segundos

Tempo de VAC / Vedação: 10 ~ 20 segundos

Potência de vácuo: até 0,85 bar

N.W.:2.40kg G.W.:3.00kg

Diese Bedienungsanleitung kann auch von unserer Website [www.sogo.es](http://www.sogo.es) heruntergeladen werden

## **WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN**

Bei der Verwendung dieses Elektrogeräts sind stets die folgenden Sicherheitsvorkehrungen zu beachten:

### **LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN**

1. Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät verwenden, und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.
2. Vergewissern Sie sich vor dem Einstecken des Kabels in die Steckdose oder vor dem Trennen, dass die Abdeckung des Geräts entriegelt ist, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn es nicht verwendet wird oder bevor Sie es reinigen.
3. Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Bei der Verwendung durch oder in der Nähe von Kindern ist besondere Aufmerksamkeit erforderlich. Bewahren Sie dieses Gerät an einem sicheren Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
4. Verwenden Sie keine Taschen oder Zubehörteile, die nicht empfohlen oder vorgesehen sind, und verwenden Sie dieses Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
5. Verwenden Sie das Gerät nicht weiter, wenn das Kabel beschädigt ist, und lassen Sie es von einem Fachmann ersetzen.
6. Von beweglichen Teilen fernhalten.
7. Berühren Sie nicht das Heißsiegellement am Rand des oberen Gehäuses dieser Maschine. Es ist heiß und Sie können sich verbrennen.
8. Versuchen Sie nicht, dieses Gerät selbst zu reparieren.

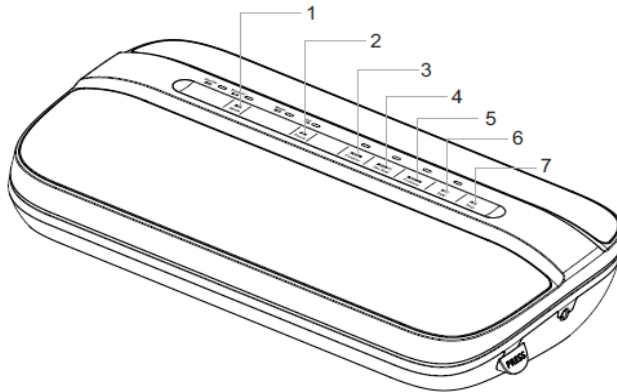
9. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen ist oder beschädigt zu sein scheint.
10. Vermeiden Sie Folgendes: Am Kabel ziehen oder daran tragen, das Kabel als Griff verwenden, eine Tür am Kabel schließen oder das Kabel an scharfen Kanten oder Ecken ziehen. Betreiben Sie das Gerät nicht über das Kabel oder wenn das Kabel / der Stecker nass ist.
11. Von heißem Gas, beheiztem Backofen, elektrischem Brenner oder anderen heißen Oberflächen fernhalten. Verwenden Sie dies nicht Gerät auf nassen oder heißen Oberflächen oder in der Nähe einer Wärmequelle.
12. Verwenden Sie für dieses Gerät kein Verlängerungskabel. Wenn jedoch eines verwendet wird, muss es eine Bewertung aufweisen, die der Leistung dieses Geräts entspricht oder diese übersteigt.
13. Um Verletzungen zu vermeiden, ziehen Sie beim Trennen des Geräts den Stecker und nicht das Kabel heraus.
14. Vergewissern Sie sich, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie das Gerät anschließen oder in Betrieb nehmen.
15. Wenn es sich in der Position „EIN“ oder „Arbeitsposition“ befindet, muss es immer auf einer stabilen Oberfläche wie einem Tisch oder einer Theke stehen.
16. Es ist nicht erforderlich, Schmiermittel wie Schmieröle oder Wasser für dieses Gerät zu verwenden.
17. Tauchen Sie keine Teile dieses Geräts, des Netzkabels oder des Steckers in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
18. Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien oder auf nassen Oberflächen. Es wird nur für den Gebrauch in Innenräumen empfohlen.
19. Dieses Gerät darf nicht von Kindern ab 8 Jahren

und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen verwendet werden, es sei denn, sie wurden beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

20. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
21. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um eine Gefahr zu vermeiden.
22. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
23. Bitte überprüfen Sie vor der Verwendung, ob die örtliche Netzspannung mit der auf diesem Gerät angegebenen Spannung übereinstimmt.
24. Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Netzkabel oder Netzstecker. Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn das Produkt defekt oder beschädigt ist. Wenn das Kabel oder das Gerät beschädigt ist, muss es an ein autorisiertes Servicecenter zurückgegeben werden.
25. Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Trennen Sie das Gerät nicht durch Ziehen am Netzkabel.
26. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem Servicemitarbeiter oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um eine Gefahr zu vermeiden.
27. Verwenden Sie kein Verlängerungskabel für das Gerät.
28. Wenn das Gerät nicht benutzt wird oder gereinigt werden muss, ziehen Sie bitte zuerst den Netzstecker aus der Steckdose.



29. Verwenden Sie das Gerät nicht auf nassen oder heißen Oberflächen oder in der Nähe einer Stromquelle.
30. Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör.
31. Verwenden Sie das Gerät nur für den bestimmungsgemäßen Gebrauch. Verwenden Sie das Produkt nicht außerhalb des Arbeitsbereichs.
32. Wenn Kinder das Gerät benutzen, ist eine genaue Überwachung erforderlich. Spielen Sie nicht mit dem Gerät, als wäre es ein Spielzeug.
33. Nach jeder Versiegelung werden Intervalle von 40 Sekunden empfohlen.



**1- "Mode" -Taste:** Es gibt zwei Einstellmodi (Normal und Gentle). Der Standardmodus ist Normal. Wenn das Essen bröckelig ist, können Sie die Taste drücken, dann wird der Vakuummodus auf Schonend geändert. Sie können den Grad des Staubsaugens jederzeit durch Drücken der Taste „Siel“ manuell steuern. Das Essen wird automatisch versiegelt. (Hinweis: Wenn die Stromversorgung unterbrochen wird, kehrt diese Einstellung zu einem voreingestellten Standardmodus zurück.)

**2- Taste "Food":** Es gibt zwei Einstellungsmodi (Dry und Moist). Der Standardmodus ist "Trocken". Wenn Sie die Taste drücken, wird in den Modus "Feucht" gewechselt. Sie können das Modell entsprechend der Lebensmittelart auswählen. (Hinweis: Bei jeder Unterbrechung der Stromversorgung werden Intervalle von 40 Sekunden empfohlen. Diese Einstellung kehrt zu einem voreingestellten Standardmodus zurück.)

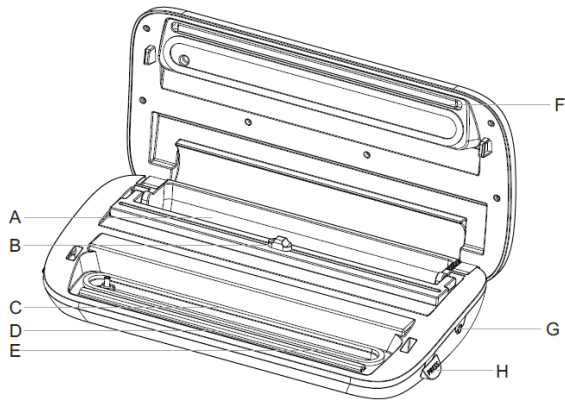
**3- Taste "Kanister" (mit LED):** Drücken Sie diese Taste, und das Gerät beginnt, den Kanister bis zum Abschluss des Vorgangs abzusaugen. (Hinweis: Diese Funktion wird zusammen mit dem Kanister verwendet.)

**4-Taste "Vac / Seal":** Drücken Sie diese Taste, um Beutel zu vakuumieren und zu verschließen (es werden jedes Mal Intervalle von 40 Sekunden empfohlen)

**5- "Marinate"-Taste (mit LED):** Drücken Sie diese Taste. Das Gerät kann die Lebensmittel durch Vakuum-Zyklen marinieren, Sie können in kürzester Zeit großen Geschmack bekommen. (Hinweis: Diese Funktion wird zusammen mit dem Kanister verwendet.)

**6- "Seal" -Taste (mit LED):** Drücken Sie diese Taste, um die Beutel zu verschließen (es werden jedes Mal Intervalle von 40 Sekunden empfohlen).

**7- "Stop" -Taste:** Ermöglicht dem Benutzer, die Arbeit jederzeit zu beenden



A	Rollenkammer	Kammer zum Ablegen der Brötchen.
B	Cutter	Schneiden Sie die Tasche auf jede gewünschte Größe
C	Dichtung	Um sicherzustellen, dass die Vakuumkammer keine Luft enthält und keine Luft austritt
D	Gummilippe	Stellt sicher, dass die Versiegelung zu 100% glatt ist
E	Vakuumkammer	Öffnungsseite der Vakuumbeutel. Muss beim Saugen in die Kammer gelegt werden
F	Schweißleiste	3mm Siegelschiene, kann bessere Dichtung erzielen
G	Kanisterloch	Schließen Sie beim Saugen des Kanisters, des Weinstopfens oder anderer Zubehörteile den Schlauch an dieses Loch an. Lassen Sie das Loch offen, wenn Sie diese Funktion verwenden
H	Freigabetaste	Drücken Sie diese Taste, öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie die Vakuumbeutel

## INSTRUCCIONES DE USO

1.



Öffnen Sie den Deckel, ziehen Sie eine geeignete Rollenlänge heraus, bewegen Sie den Cutter von einer Seite zur anderen, dann kommt die erforderliche Rolle heraus (kein Schneiden erforderlich, wenn Sie Vakuumbeutel verwenden).

2.



Legen Sie die Öffnungsseite der Beutel in die Vakuumkammer. Achten Sie darauf, dass Sie die Luftansaugöffnung nicht abdecken.

3.



Drücken Sie den Deckel mit beiden Händen nach unten. Die Verriegelung erfolgt, wenn Sie ein Geräusch hören, und das Vakuum kann beginnen.

4.



Drücken Sie nach dem Saugen auf die Entriegelungsknöpfe auf beiden Seiten und öffnen Sie den Deckel. Nehmen Sie dann die versiegelten Beutel mit den darin befindlichen Lebensmitteln heraus.

## DICHTUNGSSAUGTASCHEN UND VAKUUMKANISTER PLASTIKBEUTEL ABDICHTEN

- Stecken Sie das Gerät ein und schalten Sie es ein.
- Setzen Sie die Öffnung des Beutels wie oben abgebildet in die Vakuumkammer ein.
- Drücken Sie die Riegel auf beiden Seiten gleichzeitig nach unten, bis Sie zwei Klickgeräusche hören.
- Drücken Sie die „Seal“-Taste und die LED leuchtet auf. Wenn das Led-Licht verschwindet, ist die Versiegelung abgeschlossen.
- Drücken Sie die Entriegelungstaste, um das Gerät zu öffnen, und entnehmen Sie den versiegelten Beutel

## KONSERVIERUNG MIT SAUGTASCHE

- Stecken Sie das Gerät ein und schalten Sie es ein.
- Legen Sie die Gegenstände, die Sie aufbewahren möchten, in die Tasche.
- Reinigen und begradigen Sie die Öffnung des Beutels. Achten Sie darauf, dass die Öffnung keine Falten aufweist.
- Setzen Sie die Öffnung des Beutels wie oben abgebildet in die Vakuumkammer ein
- Drücken Sie gleichzeitig die Riegel an beiden Seiten nach unten, bis Sie zwei Klickgeräusche hören.
- Drücken Sie die Taste „Vacuum / Seal“ und die LED leuchtet auf. Der Beutel wird dann automatisch gesaugt und versiegelt. Wenn das LED-Licht erlischt, ist der Vorgang abgeschlossen.
- Drücken Sie die Entriegelungstasten an zwei Seiten und nehmen Sie die versiegelten Teile heraus.

**Hinweis:** Wenn das Essen nass ist, wählen Sie bitte den Modus Feucht.

## KONSERVIERUNG MIT VAKUUMKANISTERN

- Legen Sie die Gegenstände in den Kanister und bedecken Sie ihn mit dem Deckel, stecken Sie ein Ende des Schlauchs in die Luftansaugöffnung am Gerät und stecken Sie das andere Ende in die Öffnung oben am Kanisterdeckel.
- Drücken Sie die Taste „Kanister“, um die Luft aus dem Kanister abzusaugen und einen dichten Verschluss herzustellen. Sie können die Stopp-Taste drücken, um die Arbeit jederzeit zu beenden. Wenn der Vakuumprozess abgeschlossen ist, stoppt das Gerät automatisch.
- Ziehen Sie zuerst ein Schlauchende aus dem Kanister und dann das andere Ende aus dem Gerät.
- Wenn die gelagerten Gegenstände verfallen sind oder aus dem Kanister entfernt werden müssen, drücken Sie die Taste in der Mitte des Kanisterdeckels, um die Luft abzulassen, und öffnen Sie den Kanister in wenigen Sekunden

## TIPPS ZUR VERWENDUNG DES KANISTERS

Bitte nehmen Sie den Deckel ab, bevor Sie den Kanister in die Mikrowelle stellen. Stellen Sie den Kanister zur besseren Aufbewahrung in den Kühlschrank

## NÜTZLICHE HINWEISE

1. Überfüllen Sie die Beutel nicht, lassen Sie an der Öffnung des Beutels genügend Länge, damit er problemlos in die Vakuumkammer eingelegt werden kann.
2. Stellen Sie sicher, dass die Öffnung des Beutels nicht nass ist. Es kann schwierig sein, einen nassen Beutel zu schmelzen und dicht zu verschließen.
3. Vakuumdichtung kann die Abkühlung nicht vollständig ersetzen und einfrieren; Verderbliche Lebensmittel müssen noch gekühlt oder eingefroren werden.
4. Stellen Sie sicher, dass die Öffnung der Plastiktüten sauber und flach ist und keine Fremdkörper oder Falten vorhanden sind. Andernfalls kann es beim Verschließen zu Schwierigkeiten oder Undichtigkeiten kommen.
5. Um zu verhindern, dass sich beim Vakuumieren sperriger Gegenstände Falten bilden, ziehen Sie den Beutel beim Einsetzen in die Vakuumkammer vorsichtig flach und halten Sie ihn fest, bis die Pumpe zu arbeiten beginnt.
6. Wenn Sie Gegenstände mit scharfen Kanten vakuumieren (trockene Spaghetti, Besteck usw.), schützen Sie den Beutel vor Durchschlägen, indem Sie ihn in weiches Polstermaterial wie Seidenpapier einwickeln. Möglicherweise benötigen Sie einen Kanister oder Behälter anstelle eines Beutels.
7. Denken Sie bei der Verwendung von Zubehör daran, oben am Behälter oder Behälter einen Freiraum von 2,5 cm (1 Zoll) zu lassen.
8. Frieren Sie Obst und Gemüse vor dem Vakuumieren ein, um die besten Ergebnisse zu erzielen.
9. Es wird ein Abstand von 40 Sekunden nach dem Versiegeln oder Vakuum empfohlen.
10. Wenn Sie nicht sicher sind, ob Ihr Beutel ordnungsgemäß verschlossen wurde, verschließen Sie ihn erneut.

## TIPPS ZUR VAKUUMDICHTUNG MIT ZUBEHÖR

Bitte beachten Sie die folgenden Punkte, bevor Sie Zubehör wie den Kanister, den Behälter und den Weinstopfen usw. verwenden.

1. Stellen Sie sicher, dass zwischen den Objekten und der Kante ein Abstand von mindestens 2,5 cm besteht.
2. Wischen Sie den Rand des Glases, Behälters oder der Flasche ab, um sicherzustellen, dass es sauber und trocken ist.
3. Setzen Sie den Deckel auf den Kanister oder Behälter oder setzen Sie den Weinstopfen in die Flasche ein.
4. Drehen Sie den Knopf, um den Kanister / Behälter mit einem großen Knopf am Deckel abzusaugen. Wenn der

Vorgang abgeschlossen ist, schalten Sie den Knopf aus und entfernen Sie den Schlauch.

## **PFLEGE UND REINIGUNG**

1. Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
3. Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, da die Oberfläche des Geräts leicht zerkratzt werden kann.
4. Wischen Sie die Außenseite des Geräts bei Bedarf mit einem feuchten Tuch oder Schwamm und milder Seife ab.
5. Wischen Sie zum Reinigen der Vakuumkammer alle Lebensmittel oder Flüssigkeiten mit einem Papiertaschentuch ab.
6. Vor erneutem Gebrauch gründlich trocknen.

## **FEHLERBEHEBUNG**

Beim Saugen passiert nichts:

1. Überprüfen Sie, ob das Netzkabel fest in die Steckdose eingesteckt ist.
2. Überprüfen Sie, ob das Netzkabel beschädigt ist.
3. Überprüfen Sie, ob die Steckdose funktioniert, indem Sie ein anderes Gerät anschließen.
4. Stellen Sie sicher, dass die Riegel in der verriegelten Position sind.
5. Stellen Sie sicher, dass der Beutel richtig in der Vakuumkammer platziert ist.
6. Lassen Sie das Gerät 40 Sekunden lang abkühlen, bevor Sie es wieder verwenden.

**Hinweis:** Um eine Überhitzung des Geräts zu vermeiden, lassen Sie das Gerät 40 Sekunden lang abkühlen, bevor Sie es wieder verwenden, und lassen Sie die Abdeckung geöffnet

## **NACH DEM VAKUUM IST NOCH LUFT IM BEUTEL**

1. Stellen Sie sicher, dass die Öffnung des Beutels vollständig in der Vakuumkammer liegt.
2. Untersuchen Sie den Beutel auf Lecks. Verschließen Sie den Beutel mit Luft, tauchen Sie ihn dann in Wasser und üben Sie Druck aus. Blasen weisen auf ein Leck hin. Verwenden Sie einen neuen Beutel, wenn Blasen auftreten.
3. Wenn Sie eine Tasche mit angepasster Größe verwenden, überprüfen Sie das Siegel der Tasche. Eine Falte im Beutel entlang der Versiegelung kann zu Undichtigkeiten führen und das Wiedereintrömen von Luft ermöglichen. Schneiden Sie den Beutel einfach ab und verschließen Sie ihn wieder.
4. Versuchen Sie nicht, Ihre eigenen Seitennähte für eine Tasche zu erstellen. Die Taschen werden mit speziellen Seitennähten hergestellt, die bis zum äußeren Rand versiegelt sind. Das Herstellen eigener Seitennähte kann zu Undichtigkeiten führen und das Eindringen von Luft ermöglichen.
5. Bitte verschließen Sie die Lebensmittel nicht mit hohen Temperaturen. Bitte verschließen Sie das Lebensmittel nach dem Prinzip der Wärmeausdehnung und -kontraktion nicht bei hohen Temperaturen, da es sonst beim Abkühlen kleiner wird und es so aussieht, als ob Luft austritt.
6. Nach dem Vakuum befindet sich noch Luft in den Beuteln mit Gemüse oder Obst. Nach dem Vakuum legen Sie die versiegelten Beutel bitte in den Kühlschrank. Andernfalls wird durch Photosynthese Luft freigesetzt, sodass kein Vakuum entsteht.
7. Bitte verschließen Sie die fermentierten Lebensmittel nicht. Fermentierte Lebensmittel sind nicht zum Vakuumverpacken geeignet, da fermentierte Lebensmittel selbst Luft freisetzen.

## **LUFT WURDE AUS DER TASCHEN ENTFERNT, ABER JETZT WURDE DIE LUFT WIEDER EINGESETZT**

1. Untersuchen Sie das Siegel des Beutels. Eine Falte entlang der Versiegelung kann zu Undichtigkeiten führen und Luft eindringen lassen. Schneiden Sie den Beutel einfach ab und verschließen Sie ihn erneut.
2. Manchmal verhindern Feuchtigkeit oder Nahrungsmittel (wie Säfte, Fett, Krümel, Pulver usw.) entlang der Versiegelung, dass der Beutel ordnungsgemäß versiegelt wird. Schneiden Sie den Beutel ab, wischen Sie den oberen Teil des Beutels ab und verschließen Sie ihn erneut.
3. Wenn Sie scharfe Lebensmittel staubsaugen, ist der Beutel möglicherweise durchstoßen. Verwenden Sie einen neuen Beutel, wenn ein Loch vorhanden ist. Bedecken Sie die scharfen Lebensmittel mit einem weichen Polstermaterial, z. B. einem Seidenpapier, und verschließen Sie sie erneut.
4. Befindet sich noch Luft im Beutel, kann es zu einer Fermentation oder Freisetzung von Erdgasen aus den Lebensmitteln kommen. In diesem Fall können die Lebensmittel bereits verderben und sollten verworfen werden.

## **DIE TASCHEN SCHMELZT:**

Wenn der Beutel schmilzt, ist die Gummilippe möglicherweise zu heiß geworden. Warten Sie immer mindestens 5 Minuten, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie einen anderen Gegenstand vakuumieren.

## GUÍA DE ALMACENAMIENTO Y DATOS TÉCNICOS

<b>Im Kühlschrank (5 ± 3 ° C)</b>	<b>Kein Vakuum</b>	<b>Vakuumerhaltung</b>
Rotes Fleisch	3-4 Tage	8-9 Tage
Weißes Fleisch	2-3 Tage	6-8 Tage
Fisch	1-3 Tage	4-5 Tage
Gekochtes Fleisch	3-5 Tage	10-15 Tage
Weichkäse	5-7 Tage	20 Tage
Hart- / Halbhartkäse	1-5 Tage	60 Tage
Früchte	5-7 Tage	1 4-20 Tage
Gemüse	1-3 Tage	7-10 Tage
Suppe	2-3 Tage	8-10 Tage
Pasta / Reis übrig	2-3 Tage	6-8 Tage
Sahnedesserts	2-3 Tage	8 Tage
<b>Raumtemperatur (25± 2°C)</b>	<b>Kein Vakuum</b>	<b>Vakuumerhaltung</b>
Frisches Brot	1-2 Tage	8-10 Tage
Kekse	4-6 Monate	12 Monate
Ungekochte Nudeln / Reis	5-6 Monate	12 Monate
Mehl	4-6 Monate	12 Monate
Trockenfrüchte	3-4 Monate	12 Monate
Gemahlene Kaffee	2-3 Monate	12 Monate
Looser tee	5-6 Monate	12 Monate
Milchtee	1-2 Monate	12 Monate
<b>Im Gefrierschrank (-18 ± 2 ° C)</b>	<b>No vacuum</b>	<b>Vacuum Preservation</b>
Fleisch	4-6 Monate	15-20 Monate
Fisch	3-4 Monate	10-12 Monate
Gemüse	8-10 Monate	8-24 Monate

### TECHNISCHE DATEN

Nennspannung: 220-240V  
 Nennfrequenz: 50-60Hz  
 Nennleistung: 120W  
 Siegelzeit: 6 ~ 10 Sekunden  
 VAC / Versiegelungszeit: 10 ~ 20 Sekunden  
 Vakuumleistung: bis zu 0,85 bar  
 N.W.:2.40kg G.W.:3.00kg

Questo manuale di istruzioni può anche essere scaricato dal nostro sito Web [www.sogo.es](http://www.sogo.es)

## **IMPORTANTI SALVAGUARDIE**

Quando si utilizza questo apparecchio elettrico, è necessario osservare sempre le precauzioni di sicurezza, tra cui:

### **LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI**

1. Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare questo apparecchio e conservarle per riferimento futuro.
2. Prima di collegare il cavo alla presa a muro o di scollegarlo, assicurarsi che il coperchio della macchina è sbloccata e scollegarla dalla presa quando non è in uso o prima di pulirla.
3. Questo apparecchio non è un giocattolo, è necessario prestare molta attenzione quando viene utilizzato da o vicino a bambini. Conservare questo apparecchio in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini.
4. Non utilizzare borse o accessori non raccomandati o nominati e non utilizzare questo apparecchio per altri scopi ad eccezione dell'uso previsto.
5. Interrompere immediatamente l'uso della macchina se il cavo è danneggiato e farlo sostituire da un professionista.
6. Tenere lontano dalle parti in movimento.
7. Non contattare l'elemento di tenuta a caldo situato sul bordo dell'alloggiamento superiore di questa macchina. Fa caldo e potresti bruciarti.
8. Non tentare di riparare questo apparecchio da soli.
9. Non utilizzare l'apparecchio se è caduto o sembra essere danneggiato.

10. Evitare di effettuare le seguenti operazioni: tirare o trasportare il cavo, utilizzare il cavo come una maniglia, chiudere una porta sul cavo o tirare il cavo attorno a bordi o angoli acuti. Non utilizzare l'apparecchio sopra il cavo o se il cavo / la spina sono bagnati.
11. Tenere lontano da gas caldo, forno riscaldato, bruciatore elettrico o qualsiasi altra superficie calda. Non usare questo apparecchio su superfici bagnate o calde o vicino a una fonte di calore.
12. È meglio non utilizzare una prolunga con questa unità. Tuttavia, se ne viene utilizzato uno, deve avere un valore pari o superiore al valore nominale di questo apparecchio.
13. Durante la disconnessione, per evitare lesioni, scollegare afferrando la spina e non il cavo.
14. Prima di collegare o utilizzare l'apparecchio, assicurarsi che le mani siano asciutte e sicure per eseguire le azioni.
15. Quando è su "ON" o in posizione di lavoro, deve essere sempre su una superficie stabile, come un tavolo o un bancone.
16. Non è necessario utilizzare alcun lubrificante, come oli lubrificanti o acqua, su questo apparecchio.
17. Non immergere alcuna parte di questo apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi.
18. Non utilizzare questo apparecchio all'aperto o su una superficie bagnata, è consigliato solo per uso domestico.
19. Questo apparecchio non può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali

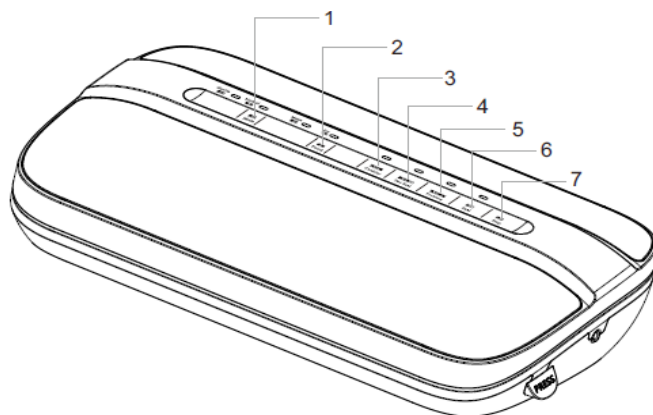


ridotte o mancanza di esperienza e conoscenza a meno che non abbiano ricevuto supervisione o istruzione sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendere i pericoli coinvolti.

20. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
21. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di servizio o da una persona qualificata per evitare pericoli.
22. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
23. Verificare che la tensione di alimentazione locale corrisponda alla tensione indicata su questo apparecchio prima dell'uso.
24. Non utilizzare l'apparecchio con un cavo di alimentazione o una spina danneggiati. Non utilizzare l'apparecchio in caso di malfunzionamenti o danni al prodotto. Se il cavo o l'apparecchio è danneggiato, deve essere restituito a un centro di assistenza autorizzato.
25. Per scollegare l'alimentazione, scollegare il cavo di alimentazione dalla presa elettrica. Non scollegare tirando il cavo di alimentazione.
26. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di servizio o da una persona qualificata per evitare rischi.
27. Non utilizzare una prolunga con l'apparecchio.
28. Quando l'apparecchio non è in uso o deve essere pulito, scollegare innanzitutto il cavo dalla presa di corrente.
29. Non utilizzare l'apparecchio su superfici bagnate o calde o in prossimità di una fonte di alimentazione.



30. Utilizzare solo accessori consigliati dal produttore.
31. Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso previsto. Non utilizzare il prodotto al di fuori dell'area di lavoro.
32. È richiesta una stretta supervisione quando i bambini usano l'apparecchio. Non giocare con l'apparecchio come se fosse un giocattolo.
33. Si raccomandano intervalli per 40 secondi ogni volta dopo il sigillo.



**1-Pulsante “Modalità”:** ha due modalità di impostazione (Normale e Gentile). La modalità predefinita è Normale. Quando il cibo è friabile, è possibile premere il pulsante, quindi la modalità di aspirazione viene modificata in Gentile. È possibile controllare manualmente il grado di aspirazione premendo il pulsante “Seal” in qualsiasi momento. Il cibo verrà sigillato automaticamente. (Nota: se l'alimentazione viene interrotta, questa impostazione tornerà a una modalità standard preimpostata).

**2- Pulsante “Food”:** ha due modalità di impostazione (Secco e Umido). La modalità predefinita è Dry, quando si preme il pulsante, si passa alla modalità Umidità. Puoi scegliere il modello in base al tipo di cibo. (Nota: si consigliano intervalli di 40 secondi ogni volta, se l'alimentazione viene interrotta, questa impostazione tornerà a una modalità standard preimpostata)

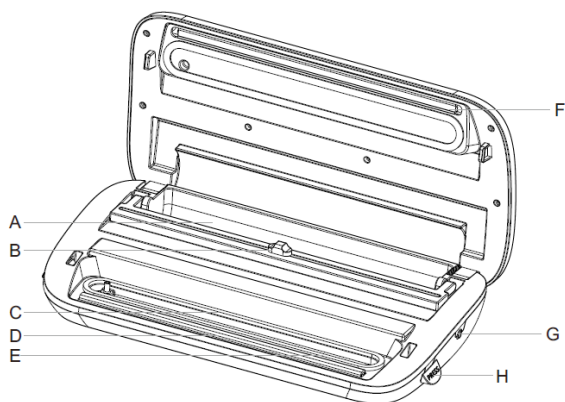
**3- Pulsante “Canister” (con LED):** premere questo pulsante e l'apparecchio inizia a confezionare sottovuoto il contenitore fino al completamento del processo. (Nota: questa funzione viene utilizzata insieme al contenitore)

**4-Pulsante “Vac / Seal”:** premere questo pulsante per aspirare e sigillare i sacchetti (si consigliano intervalli di 40 secondi ogni volta)

**5- Pulsante “Marinate” (con LED):** premere questo pulsante. L'apparecchio può marinare gli alimenti con cicli di vuoto, puoi ottenere un ottimo sapore nel più breve tempo possibile. (Nota: questa funzione viene utilizzata insieme al contenitore)

**6- Pulsante “Seal” (con LED):** premere questo pulsante per sigillare i sacchetti (si consigliano intervalli di 40 secondi ogni volta)

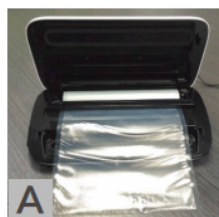
**7- Pulsante “Stop”:** consente all'utente di smettere di lavorare in qualsiasi momento



A	Camera del rotolo	Camera per mettere i rotoli.
B	Fresa	Taglia la borsa nella misura che desideri
C	Guarnizione	Per garantire che la camera a vuoto sia priva di aria all'interno e impedire perdite d'aria
D	Labbro di gomma	Assicura che la tenuta sia liscia al 100%
E	Camera a vuoto	Lato di apertura dei sacchetti sottovuoto. Deve essere inserito nella camera durante l'aspirazione
F	Barra saldante	Barra saldante da 3 mm, per una migliore tenuta
G	Buco della scatola	Durante l'aspirazione del contenitore, del tappo del vino o di altri accessori, collegare il tubo a questo foro, tenere aperto il foro quando si utilizza questa funzione
H	Pulsante di rilascio	Premere questo pulsante, aprire il coperchio ed estrarre i sacchetti sottovuoto

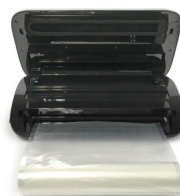
## ISTRUZIONI PER L'USO

1.



Aprire il coperchio, estrarre una lunghezza adeguata del rotolo, spostare la taglierina da un lato all'altro, quindi il rotolo richiesto verrà espulso (non è necessario tagliare se si utilizzano sacchetti sottovuoto)

2.



Inserire il lato di apertura dei sacchetti nella camera a vuoto, assicurarsi di non coprire il foro di aspirazione dell'aria.

3.



Premere verso il basso il coperchio con entrambe le mani, il blocco viene eseguito quando si sente un suono, quindi il vuoto può iniziare.

4.



Dopo l'aspirazione, premere i pulsanti di rilascio su entrambi i lati, quindi aprire il coperchio, quindi estrarre i sacchetti sigillati con il cibo all'interno.

## SACCHETTI SOTTOVUOTO E VUOTO DELLA SCATOLA SACCHETTI IN PLASTICA

- Collegare l'apparecchio e accenderlo.
- Inserire l'apertura del sacchetto nella camera a vuoto come nelle immagini sopra.
- Premere contemporaneamente i fermi di entrambi i lati fino a quando non si sentono due clic.
- Premere il pulsante "Seal" e il LED si illuminerà. Quando la luce a Led scompare, il sigillo è terminato.
- Premere il pulsante "Rilascio" per aprire l'apparecchio, quindi estrarre il sacchetto sigillato

### CONSERVAZIONE CON VUOTO SACCO

- Collegare l'apparecchio e accenderlo.
- Metti gli oggetti che vuoi conservare nella borsa.
- Pulire e raddrizzare l'apertura della borsa, assicurarsi che non vi siano pieghe sull'apertura.
- Inserire l'apertura del sacchetto nella camera a vuoto come nelle immagini sopra
- Premere contemporaneamente i fermi di due lati finché non si sentono due clic.
- Premere il pulsante "Vacuum / Seal" e il LED si accenderà, quindi il sacchetto verrà automaticamente aspirato e sigillato. Quando la luce a LED scompare, il processo è completato.
- Premere i pulsanti di rilascio su due lati, quindi estrarre gli elementi sigillati.

**Nota:** se il cibo è bagnato, per favore scegliere la modalità Umido.

### CONSERVAZIONE CON CANISTER DI VUOTO

- Inserire gli oggetti all'interno del contenitore e coprirlo con il coperchio, inserire un'estremità del tubo nel foro di aspirazione dell'aria sull'apparecchio, quindi inserire l'altra estremità nel foro sulla parte superiore del coperchio del contenitore.
- Premere il pulsante "Canister", inizia a aspirare l'aria dal canestro e creare una tenuta ermetica. È possibile premere il pulsante "Stop" per smettere di funzionare in qualsiasi momento. Al termine del processo di aspirazione, l'apparecchio si arresterà automaticamente.
- Scollegare prima un'estremità del tubo flessibile dal contenitore, quindi l'altra estremità dall'apparecchio.
- Quando gli articoli conservati scadono o devono essere rimossi dal contenitore, premere il pulsante al centro del coperchio del contenitore per sgonfiare l'aria, quindi aprire il contenitore in pochi secondi

### SUGGERIMENTI PER L'USO DEL CANISTER

Rimuovere il coperchio prima di inserire il contenitore nel forno a microonde. Posizionare il contenitore in frigorifero per una migliore conservazione

### SUGGERIMENTI UTILI

1. Non riempire eccessivamente i sacchetti, lasciare una lunghezza sufficiente all'apertura del sacchetto in modo che possa essere facilmente inserito nella camera a vuoto.
2. Assicurarsi che l'apertura della borsa non sia bagnata. Una borsa bagnata può essere difficile da fondere e sigillare ermeticamente.
3. La chiusura sottovuoto non può sostituire completamente la refrigerazione e il congelamento; Gli alimenti deperibili devono ancora essere refrigerati o congelati.
4. Rendere pulita e piatta l'apertura delle buste di plastica, non sono ammessi oggetti estranei o pieghe, altrimenti si verificheranno difficoltà o perdite durante la tenuta.
5. Per evitare le rughe in un sigillo quando si sigillano sotto vuoto oggetti voluminosi, allungare delicatamente il sacchetto durante l'inserimento nella camera a vuoto e tenerlo premuto fino a quando la pompa inizia a funzionare.
6. Quando si esegue la chiusura sottovuoto di articoli con bordi taglienti (spaghetti asciutti, argenteria ecc.), Proteggere il sacchetto dalle forature avvolgendolo in un materiale di ammortizzazione morbido, come carta velina, potrebbe essere necessario un contenitore o un contenitore anziché un sacchetto .
7. Quando si usano gli accessori, ricordarsi di lasciare 2,5 cm (1 pollice) di spazio nella parte superiore del contenitore o del contenitore.
8. Congelare frutta e verdure sbollentate prima di sigillare sotto vuoto per i migliori risultati.
9. Intervalli per 40 secondi dopo la sigillatura o il vuoto è raccomandato.
10. Se non si è sicuri che la borsa sia stata sigillata correttamente, richiuderla.

### SUGGERIMENTI SULLA TENUTA AL VUOTO CON ACCESSORI

Prestare attenzione ai seguenti punti prima di utilizzare accessori tra cui il contenitore, il contenitore e il tappo del vino, ecc.

1. Assicurarsi di lasciare uno spazio di almeno 2,5 cm (1 pollice) tra gli oggetti e il bordo.

2. Pulire il bordo del barattolo, del contenitore o della bottiglia per assicurarsi che sia pulito e asciutto.
3. Mettere il coperchio sul contenitore o sul contenitore o inserire il tappo del vino nella bottiglia.
4. Ruotare la manopola per aspirare il contenitore / contenitore con una grande manopola sul coperchio, quando il processo è completato, spegnere la manopola, quindi rimuovere il tubo.

#### **CURA E PULIZIA**

1. Scollegare sempre l'unità prima di pulirla.
2. Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi per la pulizia.
3. Non utilizzare detergenti abrasivi per la pulizia, poiché è facile graffiare la superficie dell'apparecchio.
4. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido o una spugna con sapone neutro, se necessario.
5. Per pulire la camera del vuoto, rimuovere eventuali alimenti o liquidi con una carta velina.
6. Asciugare accuratamente prima di riutilizzarlo.

#### **RISOLUZIONE DEI PROBLEMI**

Non succede nulla quando si tenta di aspirare il pacchetto:

1. Verificare che il cavo di alimentazione sia inserito correttamente nella presa elettrica.
2. Controllare se il cavo di alimentazione è danneggiato.
3. Controllare se la presa elettrica funziona collegando un altro apparecchio.
4. Accertarsi che i fermi siano in posizione bloccata.
5. Assicurarsi che il sacchetto sia posizionato correttamente all'interno della camera del vuoto.
6. Lasciare raffreddare l'apparecchio per 40 secondi prima di riutilizzarlo.

**Nota:** per evitare il surriscaldamento dell'apparecchio, lasciare raffreddare l'apparecchio per 40 secondi prima di riutilizzarlo e tenere aperto il coperchio

#### **L'ARIA È ANCORA SOTTO IL SACCO DOPO IL VUOTO**

1. Accertarsi che l'apertura della busta sia posizionata interamente all'interno della camera del vuoto.
2. Esaminare la sacca se perde. Sigillare la sacca con aria, quindi immergerla in acqua e applicare una pressione. Le bolle indicano una perdita, utilizzare una nuova borsa se compaiono bolle.
3. Se si utilizza un sacchetto con dimensioni personalizzate, controllare il sigillo del sacchetto. Una piega nel sacchetto lungo il sigillo può causare perdite e consentire all'aria di rientrare, basta tagliare il sacchetto e richiuderlo.
4. Non tentare di realizzare le proprie cuciture laterali per una borsa, le borse sono realizzate con speciali cuciture laterali, sigillate fino al bordo esterno. Realizzare le proprie cuciture laterali può causare perdite e consentire all'aria di rientrare.
5. Si prega di non sigillare il cibo ad alta temperatura. Secondo il principio dell'espansione e della contrazione termica, non sigillare il cibo ad alta temperatura, altrimenti il cibo diventerà più piccolo quando si raffredda, quindi sembra che ci siano perdite d'aria.
6. Dopo il vuoto c'è ancora aria all'interno delle buste con frutta o verdura. Dopo il vuoto, si prega di mettere le buste sigillate in frigorifero, altrimenti il rilascio di aria avverrà a causa della fotosintesi, quindi non è possibile ottenere il risultato del vuoto.
7. Si prega di non sigillare il cibo fermentato. Gli alimenti fermentati non sono adatti per il confezionamento sottovuoto, poiché gli alimenti fermentati rilasceranno aria stessa.

#### **L'ARIA È STATA RIMOSSA DALLA BORSA, MA ORA L'ARIA È STATA RIENTRATA**

1. Esaminare il sigillo della borsa. Una grinza lungo il sigillo può causare perdite e consentire all'aria di entrare, semplicemente tagliando il sacchetto e richiudendolo.
2. A volte umidità o materiale alimentare (come succhi di frutta, grasso, briciole, polveri, ecc.) Lungo il sigillo impediscono la corretta chiusura del sacco. Tagliare il sacchetto, pulire la parte superiore all'interno del sacchetto e richiuderlo.
3. Se si confezionano sottovuoto prodotti alimentari affilati, è possibile che il sacchetto venga forato, utilizzare un nuovo sacchetto in caso di foro. Copri gli alimenti appuntiti con un materiale morbido e ammortizzante, come una carta velina, e risigilla.
4. Se c'è ancora aria nella sacca, possono verificarsi fermentazione o rilascio di gas naturali dall'interno degli alimenti, quando ciò accade, è possibile che il cibo abbia iniziato a deteriorarsi e debba essere scartato.

#### **LE BORSE SI FONDONO:**

Se la borsa si scioglie, il labbro di gomma potrebbe essersi surriscaldato, attendere sempre almeno 5 minuti affinché l'apparecchio si raffreddi prima di aspirare un altro oggetto.

## GUIDA ALLA CONSERVAZIONE E DATI TECNICI

<b>In frigorifero (5 ± 3 ° C)</b>	<b>Nessun vuoto</b>	<b>Conservazione del vuoto</b>
Carne rossa	3-4 giorni	8-9 giorni
Carne bianca	2-3 giorni	6-8 giorni
Pesce	1-3 giorni	4-5 giorni
Carne cotta	3-5 giorni	10-15 giorni
Formaggio morbido	5-7 giorni	20 giorni
Formaggio a pasta dura / semidura	1-5 giorni	60 giorni
Frutta	5-7 giorni	1 4-20 giorni
Verdure	1-3 giorni	7-10 giorni
Zuppa	2-3 giorni	8-10 giorni
Rimanenze pasta / riso	2-3 giorni	6-8 giorni
Dessert alla panna	2-3 giorni	8 giorni
<b>Temperatura ambiente (25± 2°C)</b>	<b>Nessun vuoto</b>	<b>Conservazione del vuoto</b>
Pane fresco	1-2 giorni	8-10 giorni
Biscotti	4-6 mesi	12 mesi
Pasta / Riso Crudi	5-6 mesi	12 mesi
Farina	4-6 mesi	12 mesi
Frutti secchi	3-4 mesi	12 mesi
Caffè macinato	2-3 mesi	12 mesi
Tè sfuso	5-6 mesi	12 mesi
Tè al latte	1-2 mesi	12 mesi
<b>Nel congelatore (-18 ± 2 ° C)</b>	<b>Nessun vuoto</b>	<b>Conservazione del vuoto</b>
Carne	4-6 mesi	15-20 mesi
Pesce	3-4 mesi	10-12 mesi
Verdure	8-10 mesi	8-24 mesi

### DATI TECNICI

Tensione nominale: 220-240V  
 Frequenza nominale: 50-60Hz  
 Potenza nominale: 120 W.  
 Tempo di saldatura: 6 ~ 10 secondi  
 VAC / Tempo di saldatura: 10 ~ 20 secondi  
 Potenza del vuoto: fino a 0,85 bar  
 N.W.:2.40kg G.W.:3.00kg

## DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Este dispositivo cumple con la Directiva de baja tensión 2014/35/CE, la Directiva de Compatibilidad Electromagnética 2014/30/UE, la Directiva 2015/863 UE sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos y la Directiva 2009/125 CE en los requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía.



## DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Este dispositivo está em conformidade com a Directiva de Baixa Tensão 2014/35/CE, a Directiva de Compatibilidade Electromagnética 2014/30/UE, a Directiva 2015/863/UE relativa à restrição do uso de determinadas substâncias perigosas em equipamentos eléctricos e electrónicos e da Directiva 2009/125/CE sobre os requisitos de concepção ecológica aplicáveis aos produto relacionados com a energia.



## DECLARATION OF CONFORMITY

This device complies with Low Voltage Directive 2014/35/EC, Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EU, Directive 2015/863/UE on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment and Directive 2009/125/EC on the eco-design requirements applicable to energy-related products.



## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Questo dispositivo è conforme alla Direttiva sulla Bassa Tensione 2014/35/EC, Direttiva sulla Compatibilità Elettromagnetica 2014/30/EU, Direttiva 2015/863/UE sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle Apparecchi elettrici ed elettronici e la Direttiva 2009/125/CE relativa ai requisiti di progettazione ecocompatibile applicabili ai prodotti connessi all'energia.



## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Cet appareil est conforme à la Directive Basse Tension 2014/35/CE, la directive Compatibilité électromagnétique 2014/30/UE, la directive 2015/863/UE relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements et la directive 2009/125 / CE électriques et électroniques sur les exigences en matière d'éco conception applicables aux produits liés à l'énergie.



## KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät entspricht die 2014/35/EG Niederspannungs Richtlinie, die 2014/30/EU Elektromagnetische Verträglichkeit Richtlinie, die 2015/863/UE Richtlinie auf die Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und die 2009/125/CE Richtlinie auf die die Ökodesign-Anforderungen für energieverbrauchsrelevante Produkte.



Este símbolo significa que, si desea deshacerse del producto, una vez transcurrida la vida del mismo, debe depositarlo por los medios adecuados a manos de un gestor de residuos autorizado para la recogida selectiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE).



**Importado por:**

Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056,  
C/ Barcas 2, 2  
46002 Valencia, España  
Producto fabricado en P.R.C - Diseñado por  
SOGO basada en las normas de calidad  
europeas  
Servicio postventa: [www.sogosat.com](http://www.sogosat.com)  
[sogosat@sogosat.com](mailto:sogosat@sogosat.com) / 0034 902 222 161

Este símbolo significa que se desejar desfazer-se do produto depois de terminada a sua vida útil, deve entregá-lo através dos meios adequados ao cuidado de um gestor de resíduos autorizado para a recolha selectiva de Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (REEE).



**Importado por:**

Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056,  
C/ Barcas 2, 2  
46002 Valencia, Espanha  
Producto fabricado na P.R.C - projetado pelo  
SOGO com base nas normas de qualidade  
europeias.  
Serviço pós-venda: [www.sogosat.com](http://www.sogosat.com) /  
[sogosat@sogosat.com](mailto:sogosat@sogosat.com) / 0034 902 222 161

This symbol means that in case you wish to dispose of the product once its working life has ended, take it to an authorised waste agent for the selective collection of waste electrical and electronic equipment (WEEE).



**Imported by:**

Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056,  
C/ Barcas 2, 2  
46002 Valencia, Spain  
Product made in P.R.C. – Designed by  
SOGO based on the European Quality  
Standards  
Customer Service: [www.sogosat.com](http://www.sogosat.com) /  
[sogosat@sogosat.com](mailto:sogosat@sogosat.com) / 0034 902 222 161

Questo simbolo indica che nel caso in qui si desidera smaltire il prodotto una volta la sua vita lavorativa è finite si dovrebbe prendere ad un agente autorizzato di rifiuti per la raccolta selettiva di apparecchi elettriche ed elettroniche (WEEE).



**Importato da:**

Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056,  
C/ Barcas 2, 2  
46002 Valencia, Espanha  
Prodotto fatto a P.R.C - Disegnato da SOGO  
in base alla Norme di Qualità Europea  
Servizio al cliente: [www.sogosat.com](http://www.sogosat.com) /  
[sogosat@sogosat.com](mailto:sogosat@sogosat.com) / 0034 902 222 161

Ce symbole signifie que si vous souhaitez vous défaire du produit, une fois que celui-ci n'est plus utilisable, remettez-le, suivant la méthode appropriée, à un gestionnaire de déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).



**Importé par:**

Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056,  
C/ Barcas 2, 2  
46002 Valencia, Espagne  
Produit fabriqué en P.R.C - Conçu par  
SOGO sur la base des normes de qualité  
européennes.  
Service après-vente: [www.sogosat.com](http://www.sogosat.com) /  
[sogosat@sogosat.com](mailto:sogosat@sogosat.com) / 0034 902 222 161

Dieses Symbol bedeutet, dass für den Fall, möchten Sie das Produkt entsorgen, sobald seine Lebensdauer beendet ist, sollen Sie sich an einen autorisierten Abfallmittel wenden, für die Abfällen von Elektro- und Elektronikgeräten selektive Sammlung (WEEE).



**Importiert durch:**

Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056,  
C/ Barcas 2, 2  
46002 Valencia, Spain  
Produkt gemacht in P.R.C. -Entworfen von  
Sogo auf der Grundlage der europäischen  
Qualitätsstandards  
Kundendienst: [www.sogosat.com](http://www.sogosat.com) /  
[sogosat@sogosat.com](mailto:sogosat@sogosat.com) / 0034 902 222 161

# SOGO<sup>®</sup>

Human Technology

ref. SS-13025

