

SOGO®

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-13030



IMPORTANTE:

- Lea siempre el libro de instrucciones con atención antes de usarlo.
- Este manual se puede descargar desde nuestra página web, www.sogo.es
- Conserve estas instrucciones para futuras consultas.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD PARA EL USUARIO

- Este producto está diseñado para uso doméstico en interiores, no industrial y no comercial. No utilice el artículo al aire libre ni para ningún otro propósito. El mal uso o el manejo inadecuado pueden causar problemas en el aparato y pueden causar lesiones al usuario.
- Asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de identificación coincida con el voltaje de la red antes de enchufar el aparato.
- No utilice ni almacene el aparato al aire libre.
- Siempre retire el enchufe de la toma de corriente cuando el aparato no esté en uso. No deje el aparato desatendido cuando esté encendido.
- Antes de limpiar o guardar su electrodoméstico, desenchufe siempre el electrodoméstico de la fuente de alimentación y déjelo enfriar.
- Los aparatos no están diseñados para funcionar mediante un temporizador

externo o un sistema de control remoto independiente.

- No coloque ni opere este aparato cerca de fuentes de agua.
- No utilice el aparato si se ha caído o parece estar dañado.
- Nunca sumerja el aparato o el enchufe en agua o cualquier otro líquido. En caso de que el aparato se caiga al agua, desconéctelo inmediatamente del suministro principal y llévelo a un agente de servicio autorizado para su reparación antes de volver a utilizarlo.
- No coloque ni utilice el aparato y su cable de alimentación sobre o cerca de superficies calientes (por ejemplo, placas de cocina) o llamas abiertas.
- No deje el cable de alimentación colgando de bordes afilados y manténgalo alejado de objetos calientes y llamas. No enrolle el cable alrededor del aparato y no lo doble.
- 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.
- No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados. En caso de que el cable se dañe, debe ser reemplazado únicamente por el fabricante, su agente de servicio o personas similarmente cualificadas, para evitar peligros.

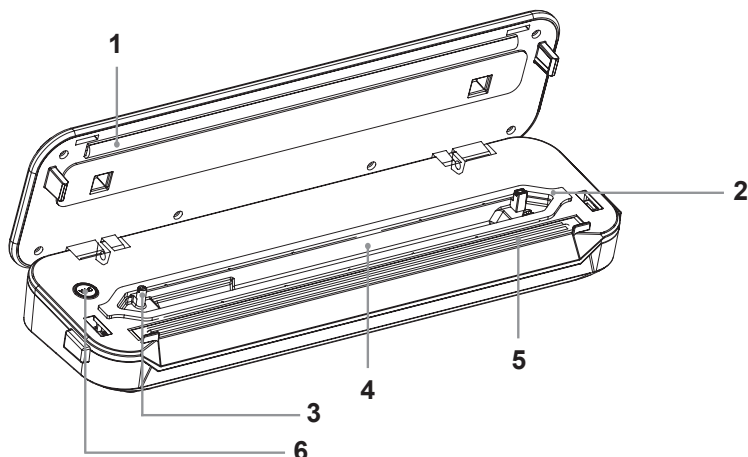
- En caso de mal funcionamiento del electrodoméstico, o si se ha dañado de alguna manera, devuelva el electrodoméstico al centro de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
- En caso de problemas de hardware, no intente reparar el producto usted mismo. Las reparaciones solo deben ser realizadas por técnicos cualificados.
- Nunca use accesorios que no sean recomendados por el fabricante.
- El uso de accesorios o bolsas no recomendados o vendidos por el fabricante del electrodoméstico puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones a las personas.
- Coloque siempre el aparato sobre una superficie plana y uniforme.
- No utilice el aparato para ningún otro propósito que no sea el descrito en este manual.
- No deje que el aparato funcione sin supervisión.
- Cuando desee quitar el enchufe del contacto de pared, hágalo en el enchufe mismo y no tirando del cable o del aparato en sí.
- Asegúrese de que sus manos estén secas antes de enchufar o desenchufar.
- 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.

- Mantener alejado de las partes móviles.
- 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.
- Se proporciona un cable de alimentación corto con este producto. No se recomienda 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.
- No es necesario usar ningún lubricante, como aceites lubricantes o agua, en este aparato.
- 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.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Se recomiendan intervalos de 60 segundos cada vez que se sella.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Descripción	Especificación
Nº Modelo	SS-13030
Voltaje	220-240V
Frecuencia	50 – 60Hz
Potencia	110W
Tiempo de sellado	10-15 segundos
Potencia de vacío	60Kpa

PARTES DEL PRODUCTO



1. BARRA DE CONTACTO DE SILICONA

Esta unidad funciona con una junta de sellado de silicona, para hacer un sellado óptimo y perfecto, con el fin de mantener los alimentos frescos durante mucho tiempo.

2. JUNTA DE ESPUMA DE SELLADO

La función principal de la junta de espuma de sellado es garantizar que la cámara de vacío sea hermética, de modo que la bolsa pueda aspirar correctamente.

3. BOQUILLA DE VACÍO

La boquilla de vacío se utiliza para eliminar el aire de bolsas / botes / botellas. Asegúrese de no bloquear la boquilla de la aspiradora al aspirar una bolsa. Se requiere una manguera accesoria al aspirar un bote o una botella.

4. CÁMARA DE VACÍO

Cámara hermética para aspirar.

5. TIRA DE SELLADO

Funciona con la barra de contacto de silicona para la función de sellado.

6. BOTÓN ACCESORIO

Presione para aspirar un tapón de bote o un tapón de vino con la ayuda del accesorio manguera.

ACCESORIOS

Este producto incluye: 1 cable de alimentación desmontable de 1,2 m, 1 manguera de vacío para latas y botellas de vino y bolsas de vacío ya hecha de 15 x 20 y 20 x 30 cm, 3 piezas en cada tamaño.

BOLSAS DE VACÍO DE REPUESTO Y ROLLOS DE BOLSAS DE VACÍO

Este aparato se puede utilizar con la bolsa de vacío y los rollos de bolsas de plástico de vacío hasta 30 cm de ancho. Puede encontrarlos en cualquier supermercado o tienda de electrónica cercana. Pero como en SOGO creemos ofrecer al cliente un servicio postventa completo, por lo que le ofrecemos nuestra amplia gama de bolsas de vacío y rollos de bolsas de plástico al vacío, que son completamente seguras y están hechas de material libre de PFOA. Puede encontrar nuestras bolsas de vacío y rollos de plástico al vacío en nuestra web www.sogo.es y en su tienda de electrónica más cercana, donde habitualmente adquiere los productos SOGO de la mejor calidad.

Los modelos y tamaños de bolsas de plástico y rollos de vacío de plástico son los que se indican a continuación (apropiados para nuestro modelo SS-13030):

BR-2025 Pack de 100 bolsas de 20 x 25 cm

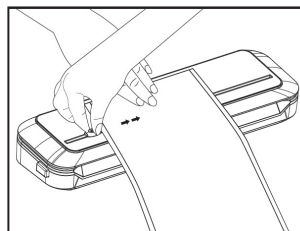
BR-2230 Pack de 100 bolsas de 22 x 30 cm

BR-2205 Pack de 2 Rollos de 22 cm de ancho y 5 m de largo

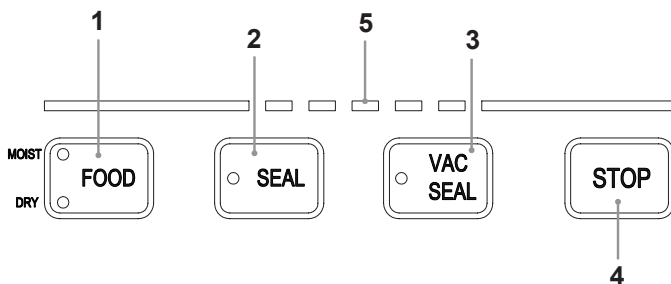
BR-2805 Pack de 2 Rollos de 28 cm de ancho y 5 m de largo

CORTADOR DE ROLLOS DE BOLSAS AL VACÍO

Este aparato está provisto de un cortador de rollos de bolsas de vacío incorporado en la parte superior de la tapa. Para obtener el tamaño requerido de la bolsa, coloque el rollo en la parte superior de la tapa y tire de la longitud deseada de la bolsa, sostenga un lado de la bolsa con una mano y deslice el cortador de bolsas a lo largo del rollo para obtener la longitud deseada de la bolsa.



FUNCIONES



1. BOTÓN DE CONFIGURACIÓN DE ALIMENTOS SECOS / HÚMEDOS

Este modo se utiliza para sellar las bolsas de alimentos con ingredientes secos y húmedos. Para usar este modo, presione el botón táctil de alimentos, la luz indicadora de SECO se ilumina como función predeterminada para sellar la bolsa de alimentos. Para sellar la bolsa con los ingredientes de alimentos húmedos, presione el botón de alimentos nuevamente, la luz indicadora de humedad se ilumina. Por lo general, se necesita más tiempo para sellar las bolsas de alimentos húmedos que las bolsas de alimentos secos.

2. BOTÓN DE SELLADO

Esta función se utiliza para sellar la bolsa sin pasar la aspiradora. Para utilizar esta función, coloque la abertura de la bolsa de alimentos en la cámara de vacío y cierre la tapa. Presione el botón SEAL, la luz indicadora del botón del sello se ilumina y la barra superior con las luces indicadoras comienza a moverse y parpadear. Cuando la luz indicadora del sello se apaga, significa que la bolsa ha sido sellada.

Nota: Espere 60 segundos y deje que el aparato se enfríe entre 2 procesos de sellado.

3. BOTÓN VAC Y SELLADO

Esta función es para usar la aspiradora y sellar la bolsa. Para usar esta función, coloque la apertura de bolsa en la CÁMARA DE VACÍO, cierre la tapa y presione el botón VAC / SEAL y la luz indicadora de VAC / SEAL se enciende y comienza a aspirar la bolsa, en pocos segundos aspira la bolsa y la luz VAC / SEAL se apagará y comenzará a sellar la bolsa automáticamente según la función de sellado descrita anteriormente. Una vez que la bolsa ha sido sellada, la luz del sello también se apagará.

Nota: Espere 60 segundos y deje que el aparato se enfríe entre 2 procesos de sellado.

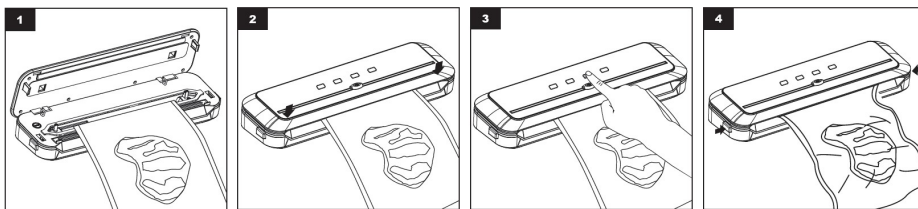
4. BOTÓN DETENER

Durante cualquier modo de trabajo, presione el botón STOP para detener inmediatamente cualquier función.

5. LUCES INDICADORAS

Las luces indicadoras se encienden cuando este aparato funciona en modo VAC / VAC SEAL / SEAL.

CÓMO OPERAR CON EL SELLADOR AL VACÍO



1. Abra la tapa y coloque la abertura de la bolsa de vacío en la cámara de vacío.
2. Cierre la tapa y presione ambos extremos de la tapa para cerrarla firmemente. Oirá un sonido de "clic", significa que la tapa se ha cerrado correctamente. A continuación, saldrá el botón de liberación de ambos lados.
3. Para sellar la bolsa, presione la función del botón de sellado. Sellará la bolsa instantáneamente según el proceso de SELLADO descrito anteriormente.
Para aspirar y sellar la bolsa, presione el botón Vac / Seal. Primero aspirará la bolsa y luego la sellará como se describe en el proceso VAC / SELLADO.
4. Cuando la luz del botón Seal o Vac / Seal se apaga, significa que el proceso de vacío y sellado se ha completado. Presione el botón lateral del aparato para abrir y retire la bolsa sellada.

Para sacar más de su envasadora al vacío, puede usarlo para aspirar botes y botellas con la ayuda de una manguera de vacío.

¿Qué es la manguera de vacío?

La manguera de vacío es un accesorio adicional que se proporciona con esta unidad, con la ayuda de la manguera de vacío puede eliminar el aire de los botes de vacío, botellas de vino o cualquier tipo de botellas y frascos de vidrio. La aspiración de los recipientes y botellas de vacío le ayuda a conservar sus alimentos durante más tiempo que los alimentos conservados en cualquier frasco normal o botellas de vino abiertas que se guardan en el refrigerador.

¿Cómo usar la manguera de vacío?

Para usar la manguera de vacío, simplemente conecte un extremo de la manguera con el sellador de vacío y el otro extremo con el bote de vacío (imagen 1) o botellas de vino (imagen 2) o frascos de vidrio en los que desea conservar la comida, presione el botón VAC de expuesto en el lado superior izquierdo en el interior del envasadora al vacío e inmediatamente el envasadora al vacío comienza a aspirar y las luces indicadoras comienzan a parpadear y en cuestión de segundos los botes de vacío o botellas de vino se quedan aspirados y ahora puede almacenarlos por un período más largo de lo normal que solías hacer.



Nota: Botes de vacío que puede comprar en cualquiera de las tiendas o supermercados cercanos.

GUÍA DE ALMACENAMIENTO Y DATOS TÉCNICOS

En el frigorífico (5 ± 2°C)	Sin vacío	Conservación al vacío
Carne roja	2-3 días	8-9 días
Carne blanca	2-3 días	6-8 días
Pescado	1-3 días	4-5 días
Carne cocinada	3-5 días	10-15 días
Queso suave	5-7 días	20 días
Queso duro / semiduro	1-5 días	60 días
Frutas	5-7 días	1 4-20 días
Vegetales	3-5 días	7-10 días
Sopa	2-3 días	8-10 días
Sobras de pasta / arroz	2-3 días	6-8 días
Postres de crema	2-3 días	8 días
Temperatura ambiente (25± 2°C)	Sin vacío	Conservación al vacío
Pan fresco	1-2 días	6-8 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
En el congelador (-18±2°C)	Sin vacío	Conservación al vacío
Carne	3-5 meses	12 meses
Pescado	3-5 meses	12 meses
Vegetales	8-10 meses	8-24 meses

COSAS PARA RECORDAR AL USAR EL SELLADOR AL VACÍO

- No llene demasiado la bolsa. Deje siempre un espacio de al menos 6-8 cm entre el contenido de la bolsa y la parte superior de la misma.
- Asegúrese de que la bolsa esté seca. Será difícil hacer un sellado perfecto si la bolsa está mojada.
- Para obtener los mejores resultados, los productos perecederos aún deben congelarse o refrigerarse después del proceso de sellado al vacío.
- Limpie el extremo de apertura de la bolsa por dentro y por fuera. Aplane la abertura de la bolsa.
- Al aspirar un artículo grande, para evitar arrugas en el sello, estire suavemente la bolsa y alise la bolsa antes de colocarla en la cámara de vacío.
- Cuando esté sellando al vacío artículos con bordes afilados (como espaguetis secos, cubiertos, etc.), proteja la bolsa de pinchazos envolviendo el artículo en un material acolchado suave, como una toalla de papel. O puede usar un bote en lugar de una bolsa.
- Cuando utilice recipientes, deje siempre un espacio de 2,5 cm / 1 pulgada en la parte superior del recipiente.
- Deje que el aparato se enfríe durante 60 segundos entre usos, para evitar la activación de la protección contra el sobrecalentamiento y garantizar una larga vida útil del aparato.
- Si no está seguro de si su bolsa se selló correctamente, simplemente vuelva a sellar la bolsa.
- Para obtener mejores resultados, use bolsas y botes producidos por el fabricante.
- Microondas: no caliente alimentos sellados en el microondas.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Desenchufe el aparato antes de limpiarlo.
2. No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido, para evitar que el agua u otros líquidos entren en el puerto de alimentación de CA del aparato y lo dañen.
3. No limpie el aparato con agentes de limpieza abrasivos, para evitar dañar la superficie.
4. Limpie la superficie exterior con un paño suave y húmedo.
5. Limpie, si ha caído algún alimento o líquido en la cámara de vacío, con una toalla de papel.
6. Asegúrese de secar bien el aparato antes de volver a utilizarlo.

SENSOR DE TEMPERATURA DEL THERMISTOR NTC:

Este aparato está integrado con un sensor de temperatura Thermistor NTC, para controlar la temperatura del aparato. En caso de sobrecalentamiento del aparato, el modo de protección se activará automáticamente, con las luces parpadeando y el funcionamiento no disponible. Una vez que el aparato se enfría, la luz indicadora se apaga y puede volver a utilizar el aparato.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS:

El aparato no se enciende cuando el cable de alimentación está enchufado.

- Asegúrese de que el cable de alimentación no esté dañado
- Asegúrese de que el cable de alimentación esté enchufado correctamente a la toma de corriente.

El aparato está enchufado pero no puede aspirar

- Asegúrese de que la tapa esté bien cerrada.
- Asegúrese de que el extremo de apertura de la bolsa esté colocado correctamente en la cámara de vacío.
- Compruebe si la bolsa está perforada.
- Compruebe si la junta de sellado de espuma está deformada o dañada

La bolsa se infla después de aspirar

- Compruebe si hay un agujero o un pinchazo en la bolsa. Puede estar perforado por elementos afilados. Use una bolsa nueva si es necesario y vuelva a sellarla.

- Verifique la costura de sellado. Cualquier arruga a lo largo de la costura de sellado puede provocar la reentrada de aire. Si es así, simplemente corte el borde sellado y vuelva a sellar la bolsa.
- Si hay humedad o líquido en el extremo de la abertura, corte la bolsa y límpiela. Luego elija el ajuste ALIMENTO HÚMEDO y vuelva a sellarlo.
- Si la comida ha estado almacenada durante mucho tiempo y la bolsa está llena de gases, es posible que se haya echado a perder y se sugiere desecharla.

Nota:

- Para evitar que el aparato se sobrecaliente, déjelo enfriar durante 60 segundos entre usos. Mantenga la tapa abierta para acelerar la disipación de calor.
- Si la bolsa se derrite, es posible que la tira de sellado se sobrecaliente. Deje que el aparato se enfríe durante 60 segundos antes de volver a utilizarlo.
- Para una mejor conservación, no reutilice las bolsas después de almacenar carne, pescado o alimentos grasosos crudos. No reutilice las bolsas después de cocinarlas a fuego lento o al microondas.

PERÍODO DE GARANTÍA:

SOGO le ofrece 2 años de garantía a partir de la fecha de compra contra cualquier defecto debido a defectos de material o mano de obra del producto. Si el producto presenta algún defecto o se vuelve defectuoso durante este período, SOGO lo reparará sin costo (cambio en ciertos casos) en cualquiera de los centros de servicio postventa propios o autorizados.

La garantía no cubre si el producto se ha utilizado de forma incorrecta o si se ha utilizado para un uso diferente al previsto. No seguir las pautas del manual SOGO para garantizar la seguridad del producto y del usuario dará lugar a la extinción de la garantía. Además, la garantía será inválida si el servicio o reparación del producto ha sido realizado por cualquier centro de servicio que no sea SOGO, sus propios centros de servicio o centros oficialmente autorizados.

Para obtener la información completa sobre los problemas de posventa y una lista completa de la información de nuestros centros de servicio autorizados, visite el sitio web de servicio al cliente de SOGO que se encuentra al final de este manual. Allí también puede encontrar los datos de contacto de nuestro centro de servicio principal.

Bienvenido a la familia SOGO y esperamos que el uso y mantenimiento correctos del producto le brinden una larga vida útil.

IMPORTANT

- Always read the instruction book carefully before using.
- This manual can be downloaded from our web page www.sogo.es
- Keep these instructions for future reference.

SAFETY INSTRUCTIONS FOR THE USER

- This product is intended for indoor, non-industrial, non-commercial; household use. Do not use the item outdoors or for any other purpose. Misuse or improper handling may cause problems in the appliance and cause injury to the user.
- Ensure that the voltage indicated on the nameplate matches the mains voltage before plugging in the appliance.
- Do not use or store the appliance outdoors.
- Always remove the plug from the power socket when the appliance is not in use. Do not leave the appliance unattended when switched on.
- Before cleaning or storing your appliance, always unplug the appliance from the power supply and let it cool down.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not place or operate this appliance near water sources.

- Don't use the appliance if it has fallen or appeared to be damaged.
- Never immerse the appliance or the plug-in water or any other liquid. In the event of the appliance falling in water, disconnect immediately from the mains supply and take it to an authorized service agent for repair before reusing.
- Do not place or operate the appliance and its power cord on or near hot surfaces (e.g., stove plates) or open flames.
- Do not leave the power cord hanging from sharp edges and keep away from hot objects and flames. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
- 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.
- Do not use the appliance if the cable or plug is damaged. In case of the cord be damaged, it must be replaced only by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid Hazard.
- In case of appliance malfunction, or if it has been damaged in any manner, return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- In case of hardware problems, do not attempt to repair the product yourself. Repairs should only be carried out by

qualified technicians.

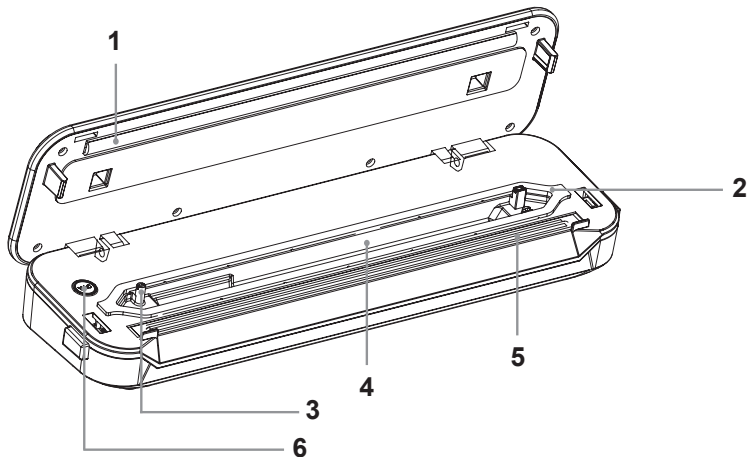
- Never use accessories that are not recommended by the manufacturer.
- The use of accessories not recommended or sold by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
- Always place the appliance on to the flat and even surface.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- When you want to remove the plug from the wall contact, please do this at the plug itself and not by pulling on the cable or the appliance itself.
- Make sure your hands are dry before plug or unplugging.
- 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.
- Keep away from moving parts.
- Do not contact the hot sealing element located on edge of the top housing of this machine. It is hot and may get burn.
- A short power supply cord is provided with this product. An extension cord is not recommended for use with this product, but if one must be used, the marked electrical rating of the cord must be at least as great as that of the product.

- It's no need to use any lubricant, such as lubricating oils or water, on this appliance.
- 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.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Intervals for 60 seconds is recommended every time after seal.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Description	Specification
Model No.	SS-13030
Voltage	220-240V
Frequency	50 – 60Hz
Power	110W
Sealing time	10-15 seconds
Vacuum power	60Kpa

PRODUCT PARTS



1. SILICONE CONTACT BAR

This unit works with silicone sealing gasket to make optimal and perfect sealing in order to keep the food fresh for a long time.

2. SEALING FOAM GASKET

The main function of Sealing foam gasket is to ensure, that vacuum chamber must airtight, so that the bag can be vacuumed properly.

3. VACUUM NOZZLE

Vacuum nozzle is used to remove the air from bags / canisters / bottles. Ensure not to block the vacuum nozzle when vacuuming a bag. Accessory hose is required when vacuuming a canister or bottle.

4. VACUUM CHAMBER

An airtight chamber for vacuuming.

5. SEALING STRIP

Works with silicone contact bar for sealing function.

6. ACCESSORY BUTTON

Press to vacuum canister/wine stopper with the help of accessory hose.

ACCESSORIES

This product includes: 1 pc detachable power cord of 1.2m, 1 pc Vacuum hose for cans and wine bottles and already prepared vacuum bags of 15 x 20 and 20 x 30cm, 3 pcs in each size.

SPARE VACUUM BAGS AND VACUUM BAG ROLLS

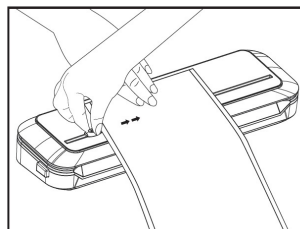
This appliance can be used with the Vacuum bag and Vacuum plastic bag rolls up to 30 cm width. These bags and rolls you can find in any nearby supermarket or small electronic store. But as in SOGO we do believe in giving the customer full after sales service, so in order to provide that SOGO offers you its wide range of Vacuum bags and Vacuum plastic bag rolls, which are completely safe and made of food grade material. These bags you can find in our website www.sogo.es and your nearest electronics store as well, where usually you buy the Best Quality SOGO products.

The models and sizes of Plastic bags and Plastic vacuum rolls are as given below (appropriate for our model SS-13030):

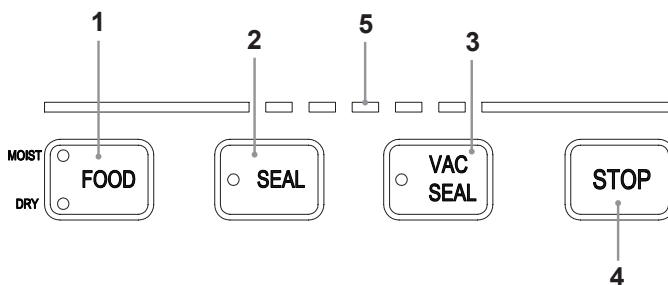
- BR-2025** Pack of 100 bags of 20 x 25 cm
- BR-2230** Pack of 100 bags of 22 x 30 cm
- BR-2205** Pack of 2 rolls of 22 cm width and 5 m long roll
- BR-2805** Pack of 2 rolls of 28 cm width and 5 m long roll

VACUUM BAG ROLL CUTTER

This Appliance is provided an inbuilt vacuum bag roll cutter on the top of the lid. In order to get the required size of the bag, place the roll on the top of the lid and pull the desired bag length, hold the one side of the bag with one hand and slide the bag cutter across the roll to obtain the desired bag length.



FUNCTIONS



1. DRY /MOIST FOOD SETTING BUTTON

This mode is used to seal the food bags with the dry ingredients as well as moist. To use this mode, press the Food Touch button and the DRY indicator light illuminates as default function of the sealing the food bag, to seal the bag with the moist food ingredients press the food button again the moist indicator light illuminate. Usually, it takes longer time to seal the moist food bags than the dry food bags.

2. SEAL BUTTON

This function is used to just seal the bag without vacuuming. To use this function, place the food bag opening into the vacuum chamber and close the lid. Press the SEAL button and the seal button indicator light illuminates and top bar with the indicators lights starts moving and blinking, when the Seal indicator light turn off it means the bag has been sealed.

Note: Wait for 60 sec and let the appliance to cool down in between 2 sealing processes.

3. VAC & SEAL BUTTON

This function is to use vacuum and seal the bag. To use this function, place the food bag in to the VACUUM CHAMBER, Close the lid and press the VAC / SEAL button and indicator light of VAC / SEAL turn on and it start vacuuming the bag, within few seconds it vacuums the bag and VAC / SEAL light will turn off and it starts sealing the bag automatically as per described seal function previously. Once the bag being sealed the seal light will also turn off.

Note: Wait for 60 sec and let the appliance to cool down in between 2 sealing processes.

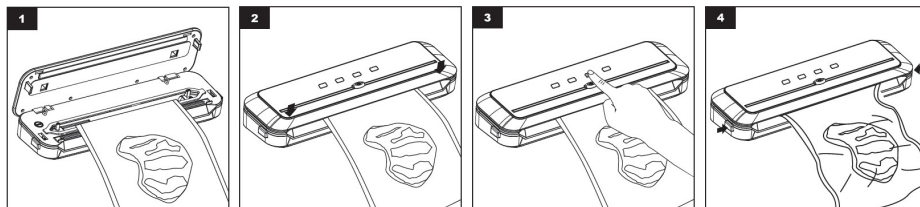
4. STOP BUTTON

During any working mode, press STOP button to stop immediately any function.

5. INDICATOR LIGHTS

The indicator lights illuminate when this appliance works in VAC / VAC SEAL / SEAL mode.

HOW TO OPERATE THE VACUUM SEALER



1. Open the Lid and place the vacuum bag opening in vacuum chamber.
2. Close the lid and press both ends of the lid to close it firmly and we will hear “click” sound, it means the lid has closed properly and both side release button will pop out.
3. In order to seal the bag, press the seal button function and it will seal the bag instantly as per SEAL process described previously.
To vacuum and seal the bag, press the Vac / Seal button and firstly it will vacuum the bag and later seal it as per described VAC / SEAL process.
4. When Seal or Vac / Seal button light turn off, it means the Vacuum and sealing process has been completed. Press side button of the appliance in order to open and remove the sealed bag.

In order to bring out more of your vacuum sealer you can use it for vacuumizing canisters and bottles with the help of vacuum hose.

What is vacuum hose?

The vacuum hose is an additional accessory which is provided with this unit, with the help of vacuum hose you can remove the air from vacuum canisters, wine bottles or any type of bottles and glass jars. The vacuumizing of the vacuum canisters and bottles, helps you to preserve your food for longer duration than food placed in any normal jar or opened wine bottles kept in the refrigerator.

How to use the vacuum hose?

To use the vacuum hose just attach the one end of the hose with the vacuum sealer and other end with the vacuum canister (picture 1) or wine bottles (Picture 2) or glass jars which you want to preserve the food, press the VAC button of placed in top left side in the internal of vacuum sealer and immediately vacuum sealer start to vacuumize and indicators lights starts to flash and in matter of few seconds the vacuum canisters or wine bottles vacuumized and now you can store them for the longer period than normally you used to do.

Note: Vacuum canisters you can buy in any of nearby stores or supermarkets.



STORAGE GUIDE AND TECHNICAL DATA

In the fridge (5±2°C)	Without Vacuum	Vacuum Preservation
Red Meat	2-3 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/Se mi Hard Cheese	1-5 days	60 days
Fruits	5-7 days	1 4-20 days
Vegetables	3-5 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
Room Temperature (25± 2°C)	No vacuum	Vacuum Preservation
Fresh Bread	1-2 days	6-8 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
In the Freezer (-18±2°C)	No vacuum	Vacuum Preservation
Meat	3-5 months	12 months
Fish	3-5 months	12 months
Vegetables	8-10 months	8-24 months

THINGS TO REMEMBER WHILE USING THE VACUUM SEALER

- Do not overfill the bag. Always leave at least 6-8cm gap between bag contents and top of the bag.
- Make sure the bag is dry. It will be difficult to make a perfect seal if the bag is wet.
- For best results, perishables still need to be frozen or refrigerated after vacuum sealing process.
- Clean the opening end of the bag inside and outside. Flatten the bag opening.
- When vacuuming a large item, to prevent wrinkles in the seal, gently stretch bag and make it flat before placing it into the vacuum chamber.
- When you are vacuum sealing items with sharp edges (such as dry spaghetti, silverware, etc.), protect the bag from getting punctures by wrapping the item in soft cushioning material, such as a paper towel or you can use a canister instead of a bag.
- When using canisters, always leave 2.5 cm / 1 in of space at the top of canister.
- Allow the appliance to cool for 60 seconds between uses to avoid activating overheating protection and to ensure the long life of the appliance.
- If you are not sure whether your bag was sealed properly, simply reseal the bag.
- For best results, use bags and canisters produced by the manufacturer.
- Microwave: Don't heat sealed food in microwave

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug the appliance before cleaning.
2. Do not immerse the appliance in water or in any other liquid in order to Prevent water or other liquids entering into the AC power port of the appliance and damage it.
3. Do not clean the appliance with abrasive cleaning agent to avoid damaging the surface.
4. Wipe the outer surface with a soft and damp cloth.
5. Wipe away if any food or liquid fallen into the vacuum chamber with paper towel.
6. Make sure to dry the appliance thoroughly before using it again.

NTC THERMISTOR-TEMPERATURE SENSOR:

This appliance is inbuilt with NTC thermistor-temperature sensor to monitor the temperature of the appliance. In case of overheating of the appliance the protection mode will be activated automatically, with lights flashing and operation unavailable. Once the appliance cools down the indicator light turns off and you can use the appliance again.

TROUBLE SHOOTING:

Appliance does not switch on when the power cord is plugged into appliance.

- Make sure the power cord is not damaged
- Make sure the power cord is correctly plugged into the wall outlet.

Appliance is plugged in but cannot vacuum

- Ensure the lid is properly closed.
- Ensure the opening end of the bag is correctly placed into the vacuum chamber.
- Check if the bag is punctured.
- Check if the foam sealing gasket is deformed or damaged

The bag is inflating after being vacuumed

- Check if there is a hole or puncture in the bag. It may be punctured by sharp items. Use a new bag if necessary and seal it again.
- Check the sealing seam. Any wrinkle along the sealing seam may cause air re-entering. If yes, simply cut the sealed edge and re-seal the bag again.
- If there is moisture or liquid at the opening end, cut the bag and wipe it away. Then choose MOIST FOOD setting and reseal it.
- If the food has been stored for a long time and the bag is full of gases, it might get spoiled and it is suggested to discard.

Note:

- To prevent the appliance from overheating, allow it to cool for 60 seconds between uses. Keep the lid open to accelerate heat dissipation.
- If the bag melts, the sealing strip may be overheated. Allow the appliance to cool for 60 seconds before using it again.
- For the best preservation, do not reuse the bags after storing raw meats, fish or greasy foods. Do not reuse the bags after simmering or microwaving

WARRANTY PERIOD:

SOGO provides you 2 years warranty from the date of purchase against any defect due to defective material or workmanship of the product. If the product poses any defect or become defective during this period, SOGO will repair it free of cost (change in certain cases) in any of their own or authorized after-sales service centre.

The warranty does not cover if the product has been used in a wrong way or being used other than its intended use. Failing to follow the SOGO manual guidelines in order to ensure the product and user safety will lead to warranty extinction. Also the warranty will be invalid, if the product servicing or repair has been done by any service centre other than SOGO'S its own service centres or officially authorized centres.

In order to get the complete info about the after sales issues and complete list of our authorized service centres information, kindly visit to the SOGO customer service website given at the end of this manual. There also you can find the contact details of our main service centre.

Welcome to the SOGO family and hope the correct use and maintenance of the product gives you long service life.

IMPORTANT:

- **Lisez toujours attentivement le manuel d'instructions avant de l'utiliser.**
- **Ce manuel peut être téléchargé à partir de notre page Web www.sogo.es**
- **Conservez ces instructions pour référence future.**

CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR L'UTILISATEUR

- Ce produit est destiné à un usage domestique intérieur uniquement, non industriel, non commercial. N'utilisez pas l'article à l'extérieur ou à toute autre fin. Une mauvaise utilisation ou une mauvaise manipulation peut causer des problèmes dans l'appareil et peut causer des blessures à l'utilisateur.
- Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du secteur avant de brancher l'appareil.
- N'utilisez pas et ne stockez pas l'appareil à l'extérieur.
- Retirez toujours la fiche de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- Avant de nettoyer ou de ranger votre appareil, débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique et laissez-le refroidir.
- Les appareils ne sont pas destinés à être

actionnés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.

- Ne placez pas et n'utilisez pas cet appareil à proximité de sources d'eau.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé ou s'il semble endommagé.
- Ne plongez jamais l'appareil ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. En cas de chute de l'appareil dans l'eau, débranchez-le immédiatement de l'alimentation principale et apportez-le à un agent de service agréé pour réparation avant de le réutiliser.
- Ne placez pas et n'utilisez pas l'appareil et son cordon d'alimentation sur ou à proximité de surfaces chaudes (par ex. Plaques de cuisinière) ou de flammes nues.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation suspendu à des bords tranchants et éloignez-le des objets chauds et des flammes. N'enroulez pas le cordon autour de l'appareil et ne le pliez pas.
- 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.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la fiche sont endommagés. En cas d'endommagement du cordon, il ne doit être remplacé que par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification

similaire, afin d'éviter tout danger.

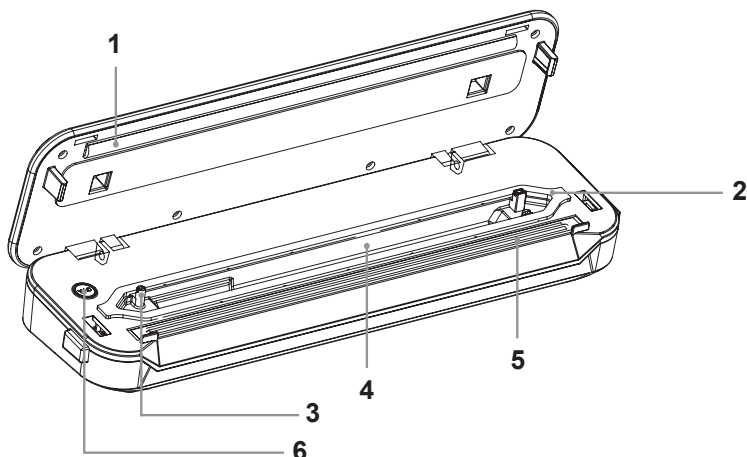
- En cas de dysfonctionnement de l'appareil ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit, renvoyez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- En cas de problèmes matériels, n'essayez pas de réparer le produit vous-même. Les réparations ne doivent être effectuées que par des techniciens qualifiés.
- N'utilisez jamais d'accessoires non recommandés par le fabricant.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures corporelles. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Placez toujours l'appareil sur une surface plane et uniforme.
- Lorsque vous souhaitez retirer la fiche du contact mural, veuillez le faire au niveau de la fiche elle-même et non en tirant sur le câble ou sur l'appareil lui-même.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de brancher ou de débrancher.
- 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.

- Tenir à l'écart des pièces en mouvement
- 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
- Un cordon d'alimentation court est fourni avec ce produit. Une rallonge n'est pas recommandée pour une utilisation avec ce produit, mais si elle doit être utilisée, la puissance électrique indiquée sur le cordon doit être au moins aussi élevée que celle du produit.
- Il n'est pas nécessaire d'utiliser un lubrifiant, tel que de l'huile de lubrification ou de l'eau, sur cet appareil.
- 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.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Des intervalles de 60 secondes sont recommandés chaque fois après le scellage.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Description	Spécification
Modèle n°	SS-13030
Tension	220-240V
Fréquence	50 – 60Hz
Puissance	110W
Temps de scellage	10-15 secondes
Puissance d'aspiration	60Kpa

PIÈCES DU PRODUIT



1. BARRE DE CONTACT EN SILICONE

Cet appareil fonctionne avec un joint d'étanchéité en silicone, pour une étanchéité optimale et parfaite, afin de garder les aliments frais pendant longtemps.

2. JOINT D'ÉTANCHÉITÉ EN MOUSSE

La fonction principale du joint en mousse d'étanchéité est de garantir que la chambre à vide est étanche à l'air, afin que le sac puisse aspirer correctement.

3. BUSE À VIDE

La buse à vide est utilisée pour éliminer l'air des sacs / bidons / bouteilles. Assurez-vous de ne pas obstruer la buse d'aspiration lorsque vous aspirez un sac. Un tuyau accessoire est nécessaire lors de l'aspiration d'un bidon ou d'une bouteille.

4. CHAMBRE A VIDE

Une chambre hermétique pour passer l'aspirateur.

5. BANDE D'ÉTANCHÉITÉ

Fonctionne avec la barre de contact en silicone pour la fonction d'étanchéité.

6. BOUTON ACCESSOIRE

Appuyez pour aspirer un bouchon de bidon ou un bouchon de vin à l'aide d'un tuyau accessoire.

ACCESSOIRES

Ce produit comprend : 1 cordon d'alimentation détachable de 1,2 m, 1 tuyau d'aspiration pour canettes et bouteilles de vin, et déjà fait sacs sous vide de 15 x 20 et 20 x 30 cm, 3 pièces de chaque taille.

SACS SOUS VIDE ET ROULEAUX DE SACS SOUS VIDE DE RECHANGE

Cet appareil peut être utilisé avec le sac sous vide et les rouleaux de sacs en plastique sous vide Jusqu'à 30 cm de largeur. Vous pouvez les trouver dans n'importe quel supermarché ou magasin d'électronique à proximité.

Mais chez SOGO, nous croyons qu'il est important de fournir au client un service après-vente complet. Afin de fournir SOGO vous propose sa large gamme de sacs sous vide et de rouleaux de sacs en plastique sous vide, entièrement sûrs et fabriqués à partir de matériaux sans PFOA. Vous pouvez trouver nos sacs sous vide et nos rouleaux en plastique sous vide sur notre site Web www.sogo.es et dans votre magasin d'électronique le plus proche, où vous achetez généralement les produits SOGO de la meilleure qualité.

Les modèles et les tailles de sacs en plastique et de rouleaux sous vide en plastique sont indiqués ci-dessous (appropriés pour notre modèle SS-13030):

BR-2025 Paquet de 100 sacs de 20 x 25 cm

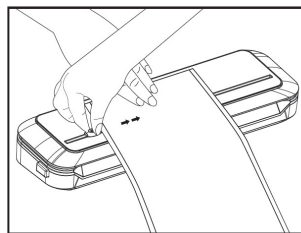
BR-2230 Paquet de 100 sacs de 22 x 30 cm

BR-2205 Paquet de 2 Rouleau de 22 cm de large et 5 m de longueur

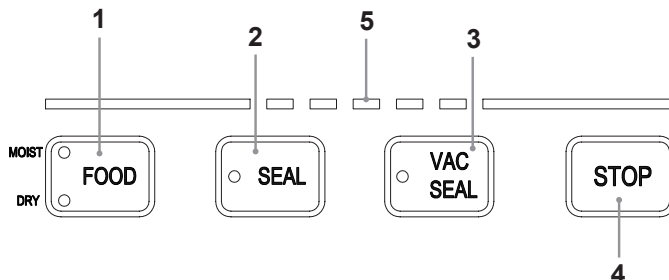
BR-2805 Paquet de 2 Rouleau de 28 cm de large et 5 m de longueur

COUPE-ROULEAU DE SAC SOUS VIDE

Cet appareil est équipé d'un coupe-rouleau de sac sous vide intégré sur le dessus du couvercle. Afin d'obtenir la taille requise du sac, placez le rouleau sur le dessus du couvercle et tirez la longueur de sac souhaitée, tenez un côté du sac d'une main et faites glisser le coupe-sac sur le rouleau pour obtenir la longueur de sac souhaitée.



FONCTIONS



1. BOUTON DE RÉGLAGE DES ALIMENTS SECS/HUMIDIFIÉS

Ce mode est utilisé pour sceller les sacs de nourriture avec des ingrédients secs et humides. Pour utiliser ce mode, appuyez sur le bouton tactile alimentaire, le voyant DRY s'allume comme fonction par défaut pour sceller le sac alimentaire. Pour sceller le sac avec les ingrédients alimentaires humides, appuyez à nouveau sur le bouton d'alimentation, le voyant indicateur d'humidité s'allume. Habituellement, il faut plus de temps pour sceller les sacs d'aliments humides que les sacs d'aliments secs.

2. BOUTON DE SCHELLEMENT

Cette fonction est utilisée pour simplement sceller le sac sans passer l'aspirateur. Pour utiliser cette fonction, placez l'ouverture du sac alimentaire dans la chambre à vide et fermez le couvercle. Appuyez sur le bouton SEAL, le voyant du bouton Seal s'allume et la barre supérieure avec les voyants commence à bouger et à cliqueter. Lorsque le voyant de scellage s'éteint, cela signifie que le sac a été scellé.

Remarque: Attendez 60 secondes et laissez l'appareil refroidir entre 2 opérations de scellage.

3. BOUTON VAC ET SCHELLEMENT

Cette fonction sert à utiliser le vide et à sceller le sac. Pour utiliser cette fonction, placez le sac de nourriture dans la CHAMBRE À VIDE, fermez le couvercle et appuyez sur le bouton VAC / SEAL et le voyant lumineux de VAC / SEAL s'allume et il commence à aspirer le sac, en quelques secondes il aspire le sac et Le voyant VAC / SEAL s'éteindra et il commencera à sceller le sac automatiquement selon la fonction de scellage décrite précédemment. Une fois le sac scellé, le voyant du sceau s'éteindra également.

Remarque: Attendez 60 secondes et laissez l'appareil refroidir entre 2 opérations de scellage.

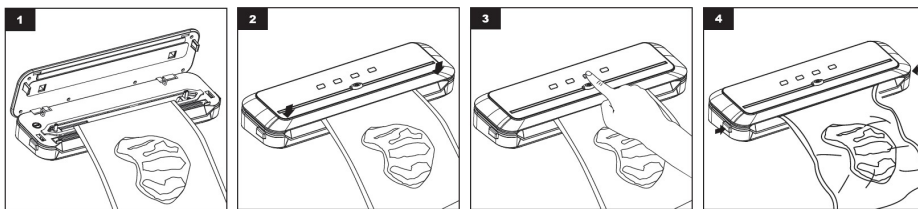
4. BOUTON ARRÊT

Pendant n'importe quel mode de travail, appuyez sur le bouton STOP pour arrêter immédiatement toute fonction.

5. SIGNAUX LUMINEUX

Les voyants lumineux s'allument lorsque cet appareil fonctionne en mode VAC / VAC SEAL / SEAL.

COMMENT FONCTIONNER AVEC LE SCHELLANT SOUS VIDE



1. Ouvrez le couvercle et placez l'ouverture du sac sous vide dans la chambre à vide.
2. Fermez le couvercle et appuyez sur les deux extrémités du couvercle pour le fermer fermement. Vous entendrez un « clic », cela signifie que le couvercle s'est correctement fermé et que le bouton de déverrouillage des deux côtés sortira.
3. Afin de sceller le sac, appuyez sur la fonction du bouton de scellage, il scellera le sac instantanément selon le processus de FERMETURE décrit précédemment. Pour aspirer et sceller le sac, appuyez sur le bouton Vac/Seal. Tout d'abord, il passera l'aspirateur sur le sac et plus tard il le scellera comme décrit dans le processus VAC / SEALING.
4. Lorsque le voyant du bouton Seal ou Vac / Seal s'éteint, cela signifie que le processus d'aspiration et de scellage est terminé. Appuyez sur le bouton latéral de l'appareil pour l'ouvrir et retirez le sachet scellé.

Afin de faire ressortir davantage votre scelleuse sous vide, vous pouvez l'utiliser pour mettre sous vide des bidons et des bouteilles à l'aide d'un tuyau d'aspiration.

Qu'est-ce qu'un tuyau d'aspiration ?

Le tuyau d'aspiration est un accessoire supplémentaire fourni avec cet appareil. À l'aide d'un tuyau d'aspiration, vous pouvez éliminer l'air des bidons à vide, des bouteilles de vin ou de tout type de bouteilles et de bocaux en verre. La mise sous vide des bidons et des bouteilles sous vide vous aide à conserver vos aliments plus longtemps que les aliments placés dans n'importe quel bocal normal ou les bouteilles de vin ouvertes conservées au réfrigérateur.

Comment utiliser le tuyau d'aspiration ?

Pour utiliser le tuyau d'aspiration, fixez simplement une extrémité du tuyau avec le scellant sous vide et l'autre extrémité avec la boîte à vide (photo 1) ou des bouteilles de vin (photo 2) ou des bocaux en verre dont vous souhaitez conserver les aliments, appuyez sur le bouton VAC de placé en haut à gauche à l'intérieur de la scelleuse sous vide et immédiatement la scelleuse sous vide commence à passer sous vide et les voyants lumineux commencent à clignoter et en quelques secondes, les bidons sous vide ou les bouteilles de vin sont mis sous vide et vous pouvez maintenant les stocker plus longtemps que d'habitude tu faisais.



Remarque: Des bidons sous vide que vous pouvez acheter dans tous les magasins ou supermarchés à proximité.

GUIDE DE STOCKAGE ET DONNÉES TECHNIQUES

Au réfrigérateur (5±2°C)	Sans vide	Conservation sous vide
Viande rouge	2-3 jours	8-9 jours
Viande blanche	2-3 jours	6-8 jours
Poisson	1-3 jours	4-5 jours
Viande cuite	3-5 jours	10-15 jours
Fromage doux	5-7 jours	20 jours
Fromage dur/demi dur	1-5 jours	60 jours
Fruits	5-7 jours	1 4-20 jours
Légumes	3-5 jours	7-10 jours
Soupe	2-3 jours	8-10 jours
Restes de pâtes/riz	2-3 jours	6-8 jours
Desserts à la crème	2-3 jours	8 jours
Température ambiante (25± 2°C)	Pas de vide	Conservation sous vide
Pain frais	1-2 jours	6-8 jours
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
Au congélateur (-18±2°C)	Pas de vide	Conservation sous vide
Viande	3-5 mois	12 mois
Poisson	3-5 mois	12 mois
Légumes	8-10 mois	8-24 mois

CHOSES À RETENIR LORS DE L'UTILISATION DU SCELLANT SOUS VIDE

- Ne remplissez pas trop le sac. Laissez toujours un espace d'au moins 6 à 8 cm entre le contenu du sac et le haut du sac.
- Assurez-vous que le sac est sec. Il sera difficile de faire une étanchéité parfaite si le sac est humide.
- Pour de meilleurs résultats, les denrées périssables doivent encore être congelées ou réfrigérées après le processus de mise sous vide.
- Nettoyez l'extrémité d'ouverture du sac à l'intérieur et à l'extérieur. Aplatissez l'ouverture du sac.
- Lorsque vous passez l'aspirateur sur un gros article, pour éviter les plis dans le joint, étirez doucement le sac et aplanissez-le avant de le placer dans la chambre à vide.
- Lorsque vous mettez sous vide des articles aux bords tranchants (tels que des spaghettis secs, de l'argenterie, etc.), protégez le sac des perforations en enveloppant l'article dans un matériau de rembourrage doux, tel qu'une serviette en papier. Ou vous pouvez utiliser un bidon au lieu d'un sac.
- Lorsque vous utilisez des bidons, laissez toujours un espace de 2,5 cm / 1 pouce au sommet du bidon.
- Laissez l'appareil refroidir pendant 60 secondes entre les utilisations, pour éviter d'activer la protection contre la surchauffe et assurer la longue durée de vie de l'appareil.
- Si vous n'êtes pas sûr que votre sac a été correctement scellé, refermez simplement le sac.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez des sacs et des bidons produits par le fabricant.
- Micro-ondes : ne chauffez pas les aliments scellés au micro-ondes

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
2. N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide afin d'éviter que de l'eau ou d'autres liquides ne pénètrent dans le port d'alimentation CA de l'appareil et ne l'endommagent.
3. Ne nettoyez pas l'appareil avec des produits de nettoyage abrasifs pour éviter d'endommager la surface.
4. Essuyez la surface extérieure avec un chiffon doux et humide.
5. Essuyez si de la nourriture ou du liquide est tombé dans la chambre à vide, avec une serviette en papier.
6. Assurez-vous de bien sécher l'appareil avant de le réutiliser.

CAPTEUR DE TEMPÉRATURE À THERMISTANCE NTC:

Cet appareil est intégré avec un capteur de température à Thermistance NTC, pour surveiller la température de l'appareil. En cas de surchauffe de l'appareil, le mode de protection s'activera automatiquement, avec des voyants clignotants et un fonctionnement indisponible. Une fois que l'appareil a refroidi, le voyant s'éteint et vous pouvez à nouveau utiliser l'appareil.

DÉPANNAGE:

L'appareil ne s'allume pas lorsque le cordon d'alimentation est branché sur l'appareil.

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

L'appareil est branché mais ne peut pas aspirer

- Assurez-vous que le couvercle est bien fermé.
- Assurez-vous que l'extrémité d'ouverture du sac est correctement placée dans la chambre à vide.
- Vérifiez si le sac est perforé.
- Vérifiez si le joint d'étanchéité en mousse est déformé ou endommagé

Le sac se gonfle après avoir été aspiré

- Vérifiez s'il y a un trou ou une perforation dans le sac. Il peut être perforé par des objets pointus. Utilisez un nouveau sac si nécessaire et refermez-le.
- Vérifiez le joint d'étanchéité. Tout pli le long du joint d'étanchéité peut provoquer une ré-entrée d'air. Si c'est le cas, coupez simplement le bord scellé et refermez le sac.
- S'il y a de l'humidité ou du liquide à l'extrémité de l'ouverture, coupez le sac et essuyez-le. Choisissez ensuite le réglage MOIST FOOD et refermez-le.
- Si la nourriture a été stockée pendant longtemps et que le sac est plein de gaz, il se peut qu'il s'est gâté et il est suggéré de le jeter.

Noter:

- Pour éviter que l'appareil ne surchauffe, laissez-le refroidir pendant 60 secondes entre les utilisations. Gardez le couvercle ouvert pour accélérer la dissipation de la chaleur.
- Si le sac fond, la bande d'étanchéité peut être surchauffée. Laissez l'appareil refroidir pendant 60 secondes avant de le réutiliser.
- Pour une meilleure conservation, ne réutilisez pas les sacs après avoir conservé de la viande crue, du poisson ou des aliments gras. Ne pas réutiliser les sachets après mijotage ou micro-ondes.

PÉRIODE DE GARANTIE:

SOGO vous offre une garantie de 2 ans à compter de la date d'achat contre tout défaut dû à un défaut de matériau ou de fabrication du produit. Si le produit présente un défaut ou devient défectueux pendant cette période, SOGO le réparera gratuitement (modification dans certains cas) dans l'un de ses centres de service après-vente ou agréés.

La garantie ne couvre pas si le produit a été utilisé de manière incorrecte ou a été utilisé à d'autres fins que l'usage auquel il est destiné. Le non-respect des directives du manuel SOGO afin d'assurer la sécurité du produit et de l'utilisateur entraînera l'extinction de la garantie. De plus, la garantie sera invalide si l'entretien ou la réparation du produit a été effectué par un centre de service autre que celui de SOGO, ses propres centres de service ou des centres officiellement autorisés.

Afin d'obtenir des informations complètes sur les problèmes après-vente et la liste complète des informations de nos centres de service agréés, veuillez visiter le site Web du service client SOGO indiqué à la fin de ce manuel. Vous y trouverez également les coordonnées de notre centre de service principal.

Bienvenue dans la famille SOGO et espérons que l'utilisation et l'entretien corrects du produit vous offriront une longue durée de vie.

IMPORTANTE:

- Sempre leia o livro de instruções cuidadosamente antes de usar.
- Este manual pode ser baixado de nossa página da web, www.sogo.es
- Guarde estas instruções para referência futura.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA PARA O USUÁRIO

- Este produto destina-se apenas a uso doméstico interno, não industrial e não comercial. Não use o item ao ar livre ou para qualquer outra finalidade. O uso incorreto ou o manuseio incorreto podem causar problemas no aparelho e podem causar ferimentos ao usuário.
- Certifique-se de que a voltagem indicada na placa de identificação corresponde à voltagem da rede elétrica antes de conectar o aparelho.
- Não use ou guarde o aparelho ao ar livre.
- Retire sempre a ficha da tomada quando o aparelho não estiver a ser utilizado. Não deixe o aparelho sem vigilância quando estiver ligado.
- Antes de limpar ou guardar o seu aparelho, desligue sempre o aparelho da corrente elétrica e deixe-o arrefecer.
- Os aparelhos não devem ser operados por meio de um temporizador externo ou um

sistema de controle remoto separado.

- Não coloque ou opere este aparelho perto de fontes de água.
- Não use o aparelho se ele caiu ou parece estar danificado.
- Nunca mergulhe o aparelho ou a ficha em água ou qualquer outro líquido. No caso de o aparelho cair na água, desligue imediatamente a rede eléctrica e leve-o a um agente autorizado para reparação antes de o reutilizar.
- Não coloque ou use o aparelho e seu cabo de alimentação sobre ou próximo a superfícies quentes (por exemplo, placas de fogão) ou chamas abertas.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado em pontas afiadas e mantenha-o afastado de objetos quentes e chamas. Não enrole o cabo à volta do aparelho e não o dobre.
- 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.
- Não utilize o aparelho se o cabo ou a ficha estiverem danificados. No caso de o cabo estar danificado, deve ser substituído apenas pelo fabricante, seu agente de serviço ou pessoas igualmente qualificadas, a fim de evitar perigos.
- Em caso de avaria do aparelho, ou se tiver sido danificado de alguma forma, devolva

o aparelho ao serviço de assistência autorizado mais próximo para exame, reparação ou ajuste.

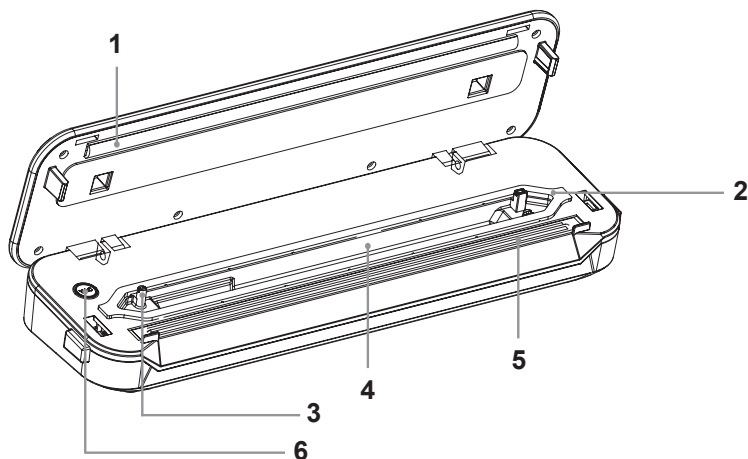
- Em caso de problemas de hardware, não tente reparar o produto sozinho. As reparações só devem ser realizadas por técnicos qualificados.
- Nunca use acessórios que não sejam recomendados pelo fabricante.
- O uso de acessórios não recomendados ou vendidos pelo fabricante do aparelho pode resultar em incêndio, choque elétrico ou ferimentos às pessoas.
- Não use o aparelho para qualquer outra finalidade que não a descrita neste manual.
- Não deixe o aparelho funcionar sem vigilância.
- Coloque sempre o aparelho sobre uma superfície plana e plana.
- Quando quiser retirar a ficha do contacto da parede, faça-o na própria ficha e não puxando pelo cabo ou pelo próprio aparelho.
- Certifique-se de que suas mãos estejam secas antes de conectar ou desconectar.
- 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.
- Mantenha-se afastado de peças móveis.
- 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.
- Um cabo de alimentação curto é fornecido com este produto. Usar um cabo de extensão com este produto não é recomendado, mas se um deve ser usado a classificação elétrica marcada do cabo deve ser pelo menos tão boa quanto a do produto.
 - Não é necessário usar nenhum lubrificante, como óleos lubrificantes ou água, neste aparelho.
 - 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.
 - As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
 - A limpeza e a manutenção do usuário não devem ser feitas por crianças sem supervisão.
 - Si raccomandano intervalli per 40 secondi ogni volta dopo il sigillo.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Descrição	Especificação
Modelo No.	SS-13030
Voltagem	220-240V
Frequência	50 – 60Hz
Potência	110W
Tempo de selagem	10-15 segundos
Potência de vácuo	60Kpa

PEÇAS DO PRODUTO



1. BARRA DE CONTATO DE SILICONE

Esta unidade funciona com uma junta de vedação de silicone, para fazer uma vedação ideal e perfeita, de forma a manter os alimentos frescos por muito tempo.

2. JUNTA DE VEDAÇÃO DE ESPUMA

A principal função da junta de vedação de espuma é garantir que a câmara de vácuo seja hermética, para que o saco possa aspirar adequadamente.

3. BOCAL DE VÁCUO

O bocal de vácuo é usado para remover o ar de bolsas / recipientes / garrafas. Certifique-se de não bloquear o bocal de vácuo ao aspirar um saco. Uma mangueira acessória é necessária ao aspirar um recipiente ou garrafa.

4. CÂMARA DE VÁCUO

Uma câmara hermética para aspirar.

5. FITA SELANTE

Funciona com a barra de contato de silicone para função de vedação.

6. BOTÃO ACESSÓRIO

Pressione para aspirar uma rolha de vasilha ou rolha de vinho com a ajuda de uma mangueira acessória.

ACESSÓRIOS

Este produto inclui: 1 cabo de alimentação destacável de 1,2 m, 1 mangueira de vácuo para latas e garrafas de vinho e sacos de vácuo Já feito de 15 x 20 e 20 x 30 cm, 3 unidades de cada tamanho.

SACOS DE VÁCUO SOBRESSALENTES E ROLOS DE SACO DE VÁCUO

Este aparelho pode ser usado com o saco de vácuo e os rolos de saco de plástico de vácuo Até 30 cm de largura. Você pode encontrá-los em qualquer supermercado ou loja de eletrônicos nas proximidades. Mas na SOGO acreditamos em dar ao cliente um serviço pós-venda completo, por isso, a fim de fornecer o serviço completo, a SOGO oferece-lhe uma vasta gama de sacos de vácuo e rolos de saco de plástico a vácuo, que são totalmente seguros e feitos de material livre de PFOA. Você pode encontrar nossos sacos de vácuo e rolos de plástico a vácuo em nosso site www.sogo.es e na loja de eletrônicos mais próxima, onde você costuma comprar produtos SOGO da melhor qualidade.

Os modelos e tamanhos de sacos plásticos e rolos de vácuo de plástico são os indicados abaixo (apropriados para nosso modelo SS-13030):

BR-2025 Pacote de 100 sacos de 20 x 25 cm

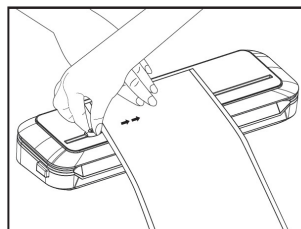
BR-2230 Pacote de 100 sacos de 22 x 30 cm

BR-2205 Pacote de 2 Rolo de 22 cm de largura e 5 m de comprimento

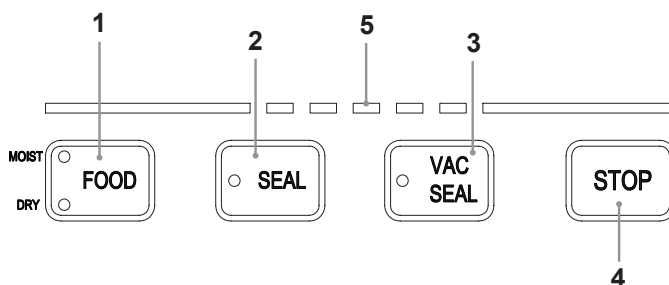
BR-2805 Pacote de 2 Rolo de 28 cm de largura e 5 m de comprimento

CORTADOR DE ROLO DE SACO DE VÁCUO

Este aparelho é fornecido com um cortador de rolo de saco a vácuo embutido na parte superior da tampa. Para obter o tamanho necessário do saco, coloque o rolo no topo da tampa e puxe o comprimento desejado do saco, segure um lado do saco com uma mão e deslize o cortador de saco pelo rolo para obter o comprimento desejado do saco.



FUNÇÕES



1. BOTÃO DE AJUSTE DE ALIMENTOS SECO / ÚMIDO

Este modo é usado para selar os sacos de alimentos com ingredientes secos e úmidos. Para usar este modo, pressione o botão de toque de alimentos, a luz indicadora de SECO acende como função padrão para selar o saco de alimentos. Para selar o saco com os ingredientes alimentares úmidos, pressione o botão de alimentos novamente, a luz indicadora de umidade acende. Normalmente, leva mais tempo para selar os sacos de alimentos úmidos do que os sacos de alimentos secos.

2. BOTÃO DE SELAGEM

Esta função é usada apenas para selar o saco sem aspirar. Para usar esta função, coloque a abertura do saco de alimentos na câmara de vácuo e feche a tampa. Pressione o botão SEAL, a luz indicadora do botão de vedação acende e a barra superior com as luzes indicadoras começa a se mover e piscar. Quando a luz indicadora de lacre se apaga, significa que o saco foi lacrado.

Nota: Espere 60 seg. e deixe o aparelho esfriar entre 2 processos de selagem.

3. BOTÃO VAC E SELO

Esta função serve para usar o vácuo e selar o saco. Para usar esta função, coloque o saco de alimentos na CÂMARA DE VÁCUO, feche a tampa e pressione o botão VAC / SEAL e a luz indicadora de VAC / SEAL acende e começa a aspirar o saco, em poucos segundos ele aspira o saco e luz o VAC / SEAL se apagará e começará a selar a bolsa automaticamente de acordo com a função de selagem descrita anteriormente. Assim que o saco for selado, a luz do lacre também se apagará.

Nota: Espere 60 seg. E deixe o aparelho esfriar entre 2 processos de selagem.

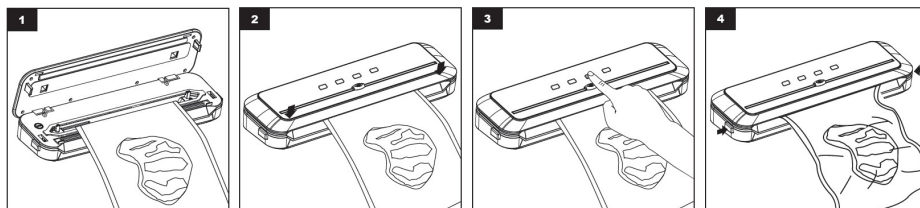
4. BOTÃO DE PARADA

Durante qualquer modo de trabalho, pressione o botão STOP para parar imediatamente qualquer função.

5. LUZES INDICADORAS

As luzes indicadoras acendem quando este aparelho funciona no modo VAC / VAC SEAL / SEAL.

COMO OPERAR COM A SELADORA A VÁCUO



1. Abra a tampa e coloque a abertura do saco de vácuo na câmara de vácuo.
2. Feche a tampa e pressione ambas as extremidades da tampa para fechá-la firmemente. Você ouvirá um som de “clique”, significa que a tampa foi fechada corretamente. Os botões de liberação de ambos os lados sairão.
3. Para selar a bolsa, pressione a função do botão de selagem. Ele irá selar a bolsa instantaneamente de acordo com o processo de SELAGEM descrito anteriormente.
Para aspirar e selar o saco, pressione o botão Vac / Seal. Primeiramente ele irá aspirar o saco e depois irá lacrá-lo conforme descrito no processo VAC / SELING.
4. Quando a luz do botão Seal ou Vac / Seal apaga, significa que o processo de aspiração e selagem foi concluído. Pressione o botão lateral do aparelho para abrir e retire o saco lacrado.

A fim de extrair mais do seu selador a vácuo, você pode usá-lo para aspirar latas e garrafas com a ajuda de uma mangueira de vácuo.

O que é mangueira de vácuo?

A mangueira de vácuo é um acessório adicional que é fornecido com esta unidade, com a ajuda da mangueira de vácuo você pode remover o ar de vasilhas, garrafas de vinho ou qualquer tipo de garrafas e potes de vidro. A aspiração das vasilhas e garrafas a vácuo ajuda a conservar os alimentos por mais tempo do que os alimentos colocados em qualquer jarra normal ou garrafas de vinho abertas mantidas na geladeira.

Como usar a mangueira de vácuo?

Para utilizar a mangueira de vácuo basta conectar uma das extremidades da mangueira com o selador a vácuo e a outra extremidade com a vasilha de vácuo (figura 1) ou garrafas de vinho (Figura 2) ou potes de vidro que deseja conservar os alimentos, pressione o botão VAC de colocado no lado superior esquerdo no interior do selador a vácuo e imediatamente o selador a vácuo começa a aspirar e as luzes indicadoras começam a piscar e em questão de poucos segundos os recipientes de vácuo ou garrafas de vinho são aspirados e agora você pode armazená-los por um período mais longo do que o normal você costumava fazer.

Nota: vasilhas de vácuo você pode comprar em qualquer uma das lojas ou supermercados próximos.



GUIA DE ARMAZENAMENTO E DADOS TÉCNICOS

No frigorífico (5 ± 2°C)	Sem vácuo	Preservação de vácuo
Carne vermelha	2-3 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 / semiduro	1-5 dias	60 dias
Frutas	5-7 dias	1 4-20 dias
Vegetais	3-5 dias	7-10 dias
Sopa	2-3 dias	8-10 dias
Sobras de massa / arroz	2-3 dias	6-8 dias
Sobremesas de creme	2-3 dias	8 dias
Temperatura ambiente (25± 2°C)	Sem vácuo	Preservação de vácuo
Pão fresco	1-2 dias	6-8 dias
Biscoitos	4-6 meses	12 meses
Macarrão / arroz não cozido	5-6 meses	12 meses
Farinha	4-6 meses	12 meses
Frutas secas	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
No congelador (-18±2°C)	Sem vácuo	Preservação de vácuo
Carne	3-5 meses	12 meses
Peixe	3-5 meses	12 meses
Vegetais	8-10 meses	8-24 meses

COISAS PARA LEMBRAR AO USAR O SELADOR A VÁCUO

- Não encha demais o saco. Sempre deixe um espaço de pelo menos 6 a 8 cm entre o conteúdo do saco e a parte superior do saco.
- Verifique se o saco está seco. Será difícil fazer uma vedação perfeita se a bolsa estiver molhada.
- Para obter melhores resultados, os perecíveis ainda precisam ser congelados ou refrigerados após o processo de selagem a vácuo.
- Limpe a abertura do saco por dentro e por fora. Abra a abertura do saco.
- Ao aspirar um item grande, para evitar rugas na vedação, estique cuidadosamente o saco e alise-o antes de colocá-lo na câmara de vácuo.
- Quando estiver lacrando a vácuo itens com pontas afiadas (como espaguete seco, talheres etc.), proteja a bolsa contra furos envolvendo o item em um material de acolchoamento macio, como uma toalha de papel. Ou você pode usar uma vasilha em vez de uma bolsa.
- Ao usar vasilhas, sempre deixe 2,5 cm / 1 polegada de espaço na parte superior da vasilha.
- Deixe o aparelho esfriar por 60 segundos entre os usos, para evitar a ativação da proteção contra superaquecimento e para garantir uma vida longa do aparelho.
- Se você não tiver certeza se sua bolsa foi lacrada corretamente, basta lacrá-la novamente.
- Para obter os melhores resultados, use bolsas e botijões produzidos pelo fabricante.
- Microondas: não aqueça alimentos selados no micro-ondas

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. Desligue o aparelho antes de limpar.
2. Não mergulhe o aparelho na água ou em qualquer outro líquido, para evitar que água ou outros líquidos entrem na porta de alimentação CA do aparelho e danifique-o.
3. Não limpe o aparelho com agentes de limpeza abrasivos, para evitar danificar a superfície.
4. Limpe a superfície externa com um pano macio e úmido.
5. Limpe, se algum alimento ou líquido cair na câmara de vácuo, com toalha de papel.
6. Certifique-se de secar bem o aparelho antes de usá-lo novamente.

Sensor de temperatura Thermistor NTC:

Este aparelho vem com um sensor de temperatura Thermistor NTC, para monitorar a temperatura do aparelho. Em caso de sobreaquecimento do aparelho, o modo de proteção será ativado automaticamente, com as luzes a piscar e o funcionamento indisponível. Assim que o aparelho esfriar, a luz indicadora apaga e você pode usar o aparelho novamente.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS:

O aparelho não liga quando o cabo de alimentação está conectado ao aparelho.

- Certifique-se de que o cabo de alimentação não esteja danificado
- Certifique-se de que o cabo de alimentação esteja conectado corretamente à tomada da parede.

O aparelho está conectado, mas não pode aspirar

- Certifique-se de que a tampa está fechada corretamente.
- Certifique-se de que a extremidade da abertura do saco esteja corretamente colocada na câmara de vácuo.
- Verifique se a bolsa está furada.
- Verifique se a junta de vedação de espuma está deformada ou danificada

O saco está inflando após ser aspirado

- Verifique se há um furo ou furo na bolsa. Pode ser perfurado por objetos pontiagudos. Use um novo saco se necessário e feche-o novamente.

- Verifique a costura de vedação. Qualquer ruga ao longo da costura de vedação pode causar a reentrada de ar. Nesse caso, basta cortar a borda selada e selar novamente o saco.
- Se houver umidade ou líquido na extremidade da abertura, corte o saco e limpe-o. Em seguida, escolha a configuração MOIST FOOD e feche-a novamente.
- Se o alimento ficou armazenado por muito tempo e a sacola está cheia de gases, pode ter estragado e é aconselhável descartá-lo.

Observação:

- Para evitar que o aparelho superaqueça, deixe-o esfriar por 60 segundos entre os usos. Mantenha a tampa aberta para acelerar a dissipação de calor.
- Se o saco derreter, a tira de vedação pode estar superaquecida. Deixe o aparelho esfriar por 60 segundos antes de usá-lo novamente.
- Para melhor conservação, não reutilize os sacos após armazenar carne crua, peixe ou alimentos gordurosos. Não reutilize os sacos após ferver ou aquecer no micro-ondas.

PERÍODO DE GARANTIA:

SOGO ofrece 2 anos de garantía a partir da fecha de compra contra cualquier defecto debido a defectos de material ou mano de obra del producto. Se o produto apresentar algum defeito em algún ou se vuelve defectuoso durante este período, a SOGO o consertará sem custo (Cambio en ciertos case) en cualquiera de los centros de servicio postventa propios o autorizado.

A garantia não é produzida se for utilizado de forma incorreta ou para um uso diferente do pretendido. Não siga as pautas do manual SOGO para garantir a segurança do produto e o usuário dará a extensão da garantia. Además, a garantia ficará inválida se o serviço ou reparação do produto tiver sido realizado por qualquer centro de serviço que nenhum SOGO marítimo, sus propios centros de servicio ou centros oficialmente autorizados.

Para obter as informações completas sobre os problemas da posventa e uma lista completa das informações dos nossos centros de serviço autorizados, visite o site do serviço ao cliente da SOGO que se encontram no final deste manual. Ao mesmo tempo, você pode verificar os dados de contato de nosso principal centro de serviços.

Bienvenido a la familia SOGO y esperamos that el use y mantenimiento correctos del producto le brinden una largo vida útil.

WICHTIG:

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung immer sorgfältig durch, bevor Sie sie verwenden.
- Dieses Handbuch kann von unserer Webseite www.sogo.es heruntergeladen werden.
- Bewahren Sie diese Anweisungen zum späteren Nachschlagen auf.

SICHERHEITSHINWEISE FÜR DEN BENUTZER

- Dieses Produkt ist für die Innen Gebrauch im Haushalt bestimmt, nicht-industriellen, nicht-kommerziellen. Verwenden Sie den Artikel nicht im Freien oder für andere Zwecke. Missbrauch oder unsachgemäße Handhabung können Probleme im Gerät verursachen und den Benutzer verletzen.
- Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen.
- Verwenden oder lagern Sie das Gerät nicht im Freien.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht verwendet wird. Lassen Sie das Gerät beim Einschalten nicht unbeaufsichtigt.
- Ziehen Sie vor dem Reinigen oder Lagern Ihres Geräts immer den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie es abkühlen.
- Die Geräte dürfen nicht mit einem externen

Timer oder einer separaten Fernbedienung betrieben werden.

- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasserquellen auf und betreiben Sie es nicht.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen ist oder beschädigt zu sein scheint.
- Tauchen Sie das Gerät oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Wenn das Gerät ins Wasser fällt, trennen Sie es sofort von der Hauptversorgung und bringen Sie es zur Reparatur zu einem autorisierten Kundendienst, bevor Sie es wiederverwenden.
- Stellen Sie das Gerät und sein Netzkabel nicht auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder offenen Flammen auf.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht an scharfen Kanten hängen und halten Sie es von heißen Gegenständen und Flammen fern. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät und biegen Sie es nicht.
- 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.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Im Falle einer Beschädigung des Kabels darf es nur vom Hersteller, seinem Servicemitarbeiter oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

- Im Falle einer Fehlfunktion des Geräts oder wenn es auf irgendeine Weise beschädigt wurde, senden Sie das Gerät zur Prüfung, Reparatur oder Einstellung an die nächstgelegene autorisierte Serviceeinrichtung zurück.
- Versuchen Sie bei Hardwareproblemen nicht, das Produkt selbst zu reparieren. Reparaturen sollten nur von qualifizierten Technikern durchgeführt werden.
- Wenn Sie den Stecker aus dem Wandkontakt ziehen möchten, tun Sie dies bitte am Stecker selbst und nicht durch Ziehen am Kabel oder am Gerät selbst.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie sie ein- oder ausstecken. Verwenden Sie niemals Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird.
- Die Verwendung von Zubehör, das vom Gerätehersteller nicht empfohlen oder verkauft wird, kann zu Feuer, Stromschlag oder Verletzungen von Personen führen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die in diesem Handbuch beschriebenen Zwecke.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine ebene Fläche.
- Wenn Sie den Stecker aus dem Wandkontakt ziehen möchten, tun Sie dies bitte am Stecker selbst und nicht am Kabel oder am Gerät selbst ziehen.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie den Stecker ein- oder ausstecken. Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Bei der Verwendung durch oder in der Nähe von

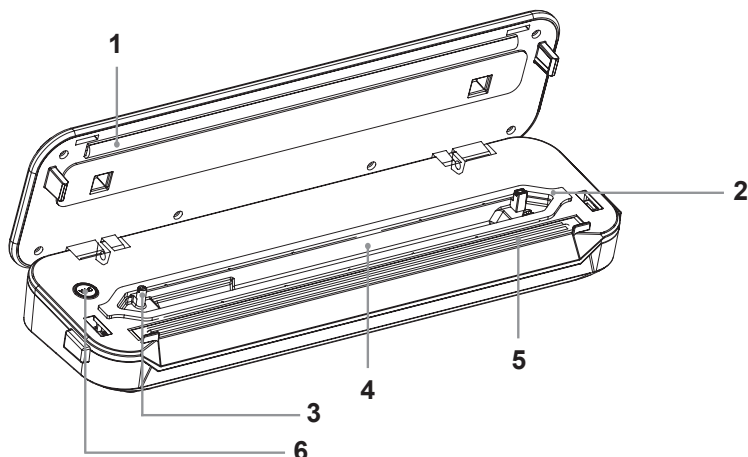
Kindern ist besondere Aufmerksamkeit erforderlich. Bewahren Sie dieses Gerät an einem sicheren Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

- Von beweglichen Teilen fernhalten.
- Berühren Sie nicht das Heißsiegelelement am Rand des oberen Gehäuses dieser Maschine. Es ist heiß und Sie können sich verbrennen.
- Dieses Produkt enthält ein kurzes Netzkabel. Ein Verlängerungskabel wird für die Verwendung mit diesem Produkt nicht empfohlen, aber wenn eines verwendet werden muss, Die gekennzeichnete elektrische Leistung des Kabels muss mindestens so hoch sein wie die des Produkts.
- Es ist nicht erforderlich, Schmiermittel wie Schmieröle oder Wasser für dieses Gerät zu verwenden.
- 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.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Nach jeder Versiegelung werden Intervalle von 60 Sekunden empfohlen.

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Beschreibung	Spezifikation
Modell Nr.	SS-13030
Stromspannung	220-240V
Frequenz	50 – 60Hz
Leistung	110W
Siegelzeit	10-15 Sekunden
Vakuumleistung	60Kpa

PRODUKTTEILE



1. KONTAKTLEISTE AUS SILIKON

Dieses Gerät arbeitet mit einer Silikondichtung, um eine optimale und perfekte Abdichtung zu gewährleisten, um die Lebensmittel lange frisch zu halten.

2. DICHTSCHAUMDICHTUNG

Die Hauptfunktion der Dichtschaumdichtung besteht darin, sicherzustellen, dass die Vakuumkammer luftdicht ist, damit der Beutel richtig saugen kann.

3. VAKUUMDÜSE

Die Vakuumdüse dient zum Absaugen der Luft aus Beuteln / Kanistern / Flaschen. Achten Sie beim Vakuumieren eines Beutels darauf, die Saugdüse nicht zu blockieren. Zum Vakuumieren eines Kanisters oder einer Flasche ist ein Zubehörschlauch erforderlich.

4. VAKUUMKAMMER

Eine luftdichte Kammer zum Staubsaugen.

5. DICHTUNGSBAND

Funktioniert mit der Silikonkontaktleiste für die Dichtfunktion.

6. ZUBEHÖR-TASTE

Drücken Sie zum Vakuumieren eines Kanister- oder Weinstopfens mit Hilfe eines Zubehörschlauchs.

ZUBEHÖR

Dieses Produkt enthält: 1 Stück abnehmbares Netzkabel von 1,2 m, 1 Stück Vakuumschlauch für Dosen und Weinflaschen und Vakuumbbeutel von 15 x 20 und 20 x 30 cm, 3 Stück in jeder Größe.

ERSATZ-VAKUUMBEUTEL UND VAKUUMBEUTELROLLEN

Dieses Gerät kann mit dem Vakuumbbeutel und den Vakuumbbeutelrollen von 30 cm Breite verwendet werden. Sie finden sie in jedem nahegelegenen Supermarkt oder Elektrofachgeschäft. Aber bei SOGO glauben wir daran, dem Kunden einen vollen After-Sales-Service zu bieten. Um den vollen Service zu bieten, bietet SOGO Ihnen sein breites Sortiment an Vakuumbbeuteln und Vakuumb-Kunststoffbeutelrollen an, die absolut sicher und aus PFOA-freiem Material sind. Sie finden unsere Vakuumbbeutel und Vakuumb-Kunststoffrollen auf unserer Website www.sogo.es und in Ihrem nächsten Elektronikgeschäft, wo Sie normalerweise die hochwertigsten SOGO-Produkte kaufen.

Die Modelle und Größen der Plastiktüten und Plastik-Vakuumrollen sind wie folgt (passend für unser Modell SS-13030):

BR-2025 Packung mit 100 Beutel 20 x 25 cm

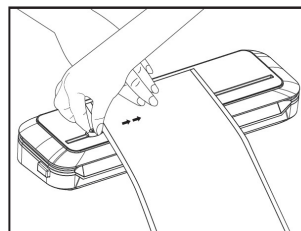
BR-2230 Packung mit 100 Beutel 22 x 30 cm

BR-2205 Packung mit 2 rollen 22 cm Breit und 5 m lang

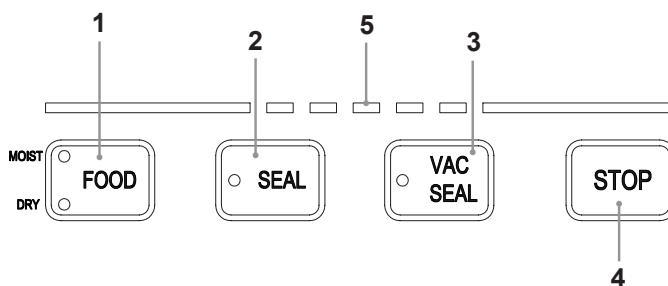
BR-2805 Packung mit 2 rollen 28 cm Breit und 5 m lang

VAKUUMBEUTEL ROLLENSCHNEIDER

Dieses Gerät ist mit einem integrierten Vakuumbbeutelrollenschneider oben auf dem Deckel ausgestattet. Um die gewünschte Beutelgröße zu erhalten, legen Sie die Rolle oben auf den Deckel und ziehen Sie die gewünschte Beutellänge heraus, halten Sie eine Seite des Beutels mit einer Hand und schieben Sie den Beutelschneider über die Rolle, um die gewünschte Beutellänge zu erhalten.



FUNKTIONEN



1. EINSTELLTASTE TROCKEN/FEUCHTIGKEIT

Dieser Modus wird verwendet, um die Lebensmittelbeutel mit trockenen sowie feuchten Zutaten zu versiegeln. Um diesen Modus zu verwenden, drücken Sie die Food-Touch-Taste, die DRY-Kontrollleuchte leuchtet als Standardfunktion zum Verschließen des Lebensmittelbeutels. Um den Beutel mit den feuchten Lebensmittelzutaten zu verschließen, drücken Sie die Lebensmitteltaste erneut, die Feuchtanzeige leuchtet. Normalerweise dauert es länger, die Feuchtfutterbeutel zu versiegeln als die Trockenfutterbeutel.

2. DICHTUNGSKNOPF

Diese Funktion wird verwendet, um den Beutel einfach ohne Vakuumieren zu versiegeln. Um diese Funktion zu nutzen, legen Sie die Öffnung des Lebensmittelbeutels in die Vakuumkammer und schließen Sie den Deckel. Drücken Sie die SEAL-Taste, die Kontrollleuchte der Siegeltaste leuchtet auf und die obere Leiste mit den Kontrollleuchten beginnt sich zu bewegen und zu blinken. Wenn die Versiegelungsanzeige erlischt, bedeutet dies, dass der Beutel versiegelt wurde.

Hinweis: Zwischen 2 Siegelvorgängen 60 Sek. warten und das Gerät abkühlen lassen.

3. VAK UND DICHTUNGSTASTE

Diese Funktion dient zur Verwendung des Vakuums und zum Verschließen des Beutels. Um diese Funktion zu verwenden, legen Sie den Lebensmittelbeutel in die VAKUUMKAMMER, schließen Sie den Deckel und drücken Sie die VAC / SEAL-Taste und die Kontrollleuchte von VAC / SEAL schalten Sie ein und es beginnt mit dem Vakuumieren des Beutels, innerhalb weniger Sekunden vakuumiert er den Beutel und den das Licht VAC / SEAL erlischt und es beginnt automatisch mit dem Versiegeln des Beutels gemäß der zuvor beschriebenen Versiegelungsfunktion. Sobald der Beutel versiegelt wurde, erlischt auch die Versiegelungsleuchte.

Hinweis: Zwischen 2 Siegelvorgängen 60 Sek. warten und das Gerät abkühlen lassen.

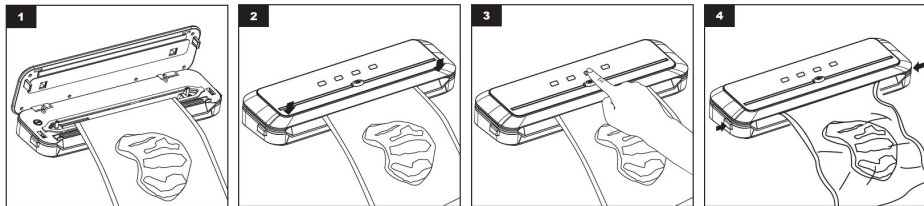
4. STOP-TASTE

Drücken Sie in einem beliebigen Arbeitsmodus die STOP-Taste, um jede Funktion sofort zu stoppen.

5. SIGNALLAMPEN

Die Kontrollleuchten leuchten, wenn dieses Gerät im VAC / VAC SEAL / SEAL-Modus arbeitet.

SO ARBEITEN SIE MIT DEM VAKUUMIERGERÄT



1. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie die Öffnung des Vakuumbetels in die Vakuumkammer.
2. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie beide Enden des Deckels, um ihn fest zu schließen. Sie hören ein „Klick“-Geräusch, das bedeutet, dass der Deckel richtig geschlossen wurde. Die Entriegelungstaste auf beiden Seiten springt dann heraus.
3. Um den Beutel zu versiegeln, drücken Sie die Versiegelungsknopffunktion. Es wird den Beutel sofort gemäß dem zuvor beschriebenen SIEGEL-Prozess versiegeln.
Zum Vakuumieren und Versiegeln des Beutels die Taste Vac/Seal drücken. Zuerst wird der Beutel vakuumiert und später versiegelt, wie im VAC / SEALING-Prozess beschrieben.
4. Wenn die Kontrollleuchte Seal oder Vac / Seal erlischt, bedeutet dies, dass der Vakuumier- und Versiegelungsvorgang abgeschlossen ist. Drücken Sie zum Öffnen die seitliche Taste des Geräts und entfernen Sie den versiegelten Beutel.

Um mehr aus Ihrem Vakuumierer herauszuholen, können Sie ihn zum Vakuumieren von Kanistern und Flaschen mit Hilfe eines Vakuumschlauchs verwenden.

Was ist ein Vakuumschlauch?

Der Vakuumschlauch ist ein zusätzliches Zubehör, das mit diesem Gerät geliefert wird, mit Hilfe des Vakuumschlauchs können Sie die Luft aus Vakuumkanistern, Weinflaschen oder jeder Art von Flaschen und Gläsern entfernen. Das Vakuumieren der Vakuumkanister und -flaschen hilft Ihnen, Ihre Lebensmittel länger haltbar zu machen als Lebensmittel, die in einem normalen Glas oder geöffneten Weinflaschen im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Wie benutzt man den Vakuumschlauch?

Um den Vakuumschlauch zu verwenden, befestigen Sie einfach das eine Ende des Schlauchs mit dem Vakuuierer und das andere Ende mit dem Vakuumkanister (Bild 1) oder Weinflaschen (Bild 2) oder Gläsern, in denen Sie die Lebensmittel aufbewahren möchten, drücken Sie die VAC-Taste Oben links im Inneren des Vakuuierers platziert und sofort Vakuuierer beginnt zu vakuuieren und Kontrolleuchten beginnen zu blinken und in wenigen Sekunden sind die Vakuumkanister oder Weinflaschen vakuuiert und Sie können sie jetzt länger als normal aufbewahren du hast es getan.



Hinweis: Vakuumkanister können Sie in jedem nahe gelegenen Geschäft oder Supermarkt kaufen.

LAGERUNGSANLEITUNG UND TECHNISCHE DATEN

Im Kühlschrank (5±2°C)	Ohne Vakuum	Vakuumkanister
Rotes Fleisch	2-3 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	3-5 Tage	7-10 Tage
Suppe	2-3 Tage	8-10 Tage
Pasta-/Reisreste	2-3 Tage	6-8 Tage
Sahnedesserts	2-3 Tage	8 Tage
Raumtemperatur (25± 2°C)	Kein Vakuum	Vakuumkanister
Frisches Brot	1-2 Tage	6-8 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
Im Gefrierschrank (-18±2°C)	Kein Vakuum	Vakuumkanister
Fleisch	3-5 Monate	12 Monate
Fisch	3-5 Monate	12 Monate
Gemüse	8-10 Monate	8-24 Monate

WAS SIE BEI DER VERWENDUNG DES VAKUUMIERERS BEACHTEN SOLLTEN

- Überfüllen Sie den Beutel nicht. Lassen Sie immer mindestens 6-8 cm Abstand zwischen dem Beutelinhalt und der Oberseite des Beutels.
- Stellen Sie sicher, dass die Tasche trocken ist. Wenn der Beutel nass ist, wird es schwierig, eine perfekte Versiegelung herzustellen.
- Für beste Ergebnisse müssen verderbliche Waren nach dem Vakuumieren noch eingefroren oder gekühlt werden.
- Reinigen Sie das Öffnungsende des Beutels innen und außen. Glätten Sie die Beutelöffnung.
- Wenn Sie einen großen Gegenstand aufsaugen, um Falten in der Versiegelung zu vermeiden, dehnen Sie den Beutel vorsichtig und legen Sie ihn flach, bevor Sie ihn in die Vakuumkammer legen.
- Wenn Sie Gegenstände mit scharfen Kanten vakuumieren (z. B. trockene Spaghetti, Besteck usw.), schützen Sie den Beutel vor Durchstichen, indem Sie den Gegenstand in ein weiches Polstermaterial, z. B. ein Papiertuch, einwickeln. Oder Sie können einen Kanister anstelle einer Tüte verwenden.
- Lassen Sie bei der Verwendung von Kanistern immer 2,5 cm Platz am oberen Rand des Kanisters.
- Lassen Sie das Gerät zwischen den Anwendungen 60 Sekunden abkühlen, um ein Auslösen des Überhitzungsschutzes zu vermeiden und eine lange Lebensdauer des Gerätes zu gewährleisten.
- Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob Ihr Beutel richtig verschlossen wurde, verschließen Sie den Beutel einfach wieder.
- Um beste Ergebnisse zu erzielen, verwenden Sie vom Hersteller hergestellte Beutel und Kanister.
- Mikrowelle: Erhitzen Sie keine versiegelten Lebensmittel in der Mikrowelle

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

1. Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Netz.
2. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um zu verhindern, dass Wasser oder andere Flüssigkeiten in den Wechselstromanschluss des Geräts eindringen und es beschädigen.
3. Reinigen Sie das Gerät nicht mit scheuernden Reinigungsmitteln, um eine Beschädigung der Oberfläche zu vermeiden.
4. Wischen Sie die Außenfläche mit einem weichen und feuchten Tuch ab.
5. Wischen Sie mit einem Papiertuch ab, wenn Lebensmittel oder Flüssigkeiten in die Vakuumkammer gefallen sind.
6. Achten Sie darauf, das Gerät gründlich zu trocknen, bevor Sie es wieder verwenden.

NTC THERMISTOR-TEMPERATURSENSOR:

Dieses Gerät ist mit einem NTC-Thermistor-Temperatursensor ausgestattet, um die Temperatur des Geräts zu überwachen. Im Falle einer Überhitzung des Geräts wird der Schutzmodus automatisch aktiviert, wobei die Lichter blinken und der Betrieb nicht verfügbar ist. Sobald das Gerät abgekühlt ist, erlischt die Kontrollleuchte und Sie können das Gerät wieder verwenden.

FEHLERBEHEBUNG:

Das Gerät schaltet sich nicht ein, wenn das Netzkabel in das Gerät eingesteckt ist.

- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht beschädigt ist
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel richtig in die Wandsteckdose eingesteckt ist.

Das Gerät ist eingesteckt, kann aber nicht saugen

- Stellen Sie sicher, dass der Deckel richtig geschlossen ist.
- Stellen Sie sicher, dass das Öffnungsende des Beutels richtig in der Vakuumkammer platziert ist.
- Überprüfen Sie, ob die Tasche durchstochen ist.
- Prüfen Sie, ob die Schaumstoffdichtung verformt oder beschädigt ist

Der Beutel bläst sich nach dem Vakuumieren auf

- Überprüfen Sie, ob der Beutel ein Loch oder eine Einstichstelle hat. Es kann durch scharfe Gegenstände durchstochen werden. Verwenden Sie ggf. einen neuen Beutel und verschließen Sie diesen erneut.
- Überprüfen Sie die Siegelnaht. Jede Falte entlang der Siegelnaht kann zum Wiedereintritt von Luft führen. Schneiden Sie in diesem Fall einfach den Siegelrand ab und verschließen Sie den Beutel erneut.
- Wenn sich am Öffnungsende Feuchtigkeit oder Flüssigkeit befindet, schneiden Sie den Beutel auf und wischen Sie ihn ab. Wählen Sie dann die Einstellung MOIST FOOD und verschließen Sie sie erneut.
- Wenn die Lebensmittel längere Zeit gelagert wurden und der Beutel voller Gase ist, können sie verdorben sein und es wird empfohlen, sie zu entsorgen.

Hinweis:

- Um eine Überhitzung des Geräts zu vermeiden, lassen Sie es zwischen den Anwendungen 60 Sekunden abkühlen. Halten Sie den Deckel offen, um die Wärmeableitung zu beschleunigen.
- Wenn der Beutel schmilzt, kann der Siegelstreifen überhitzt werden. Lassen Sie das Gerät 60 Sekunden abkühlen, bevor Sie es wieder verwenden.
- Um eine optimale Konservierung zu gewährleisten, verwenden Sie die Beutel nach der Lagerung von rohem Fleisch, Fisch oder fettigen Lebensmitteln nicht wieder. Verwenden Sie die Beutel nach dem Kochen oder Mikrowellen nicht wieder.

GARANTIEZEIT:

SOGO gewährt Ihnen 2 Jahre Garantie ab Kaufdatum gegen alle Mängel aufgrund von Material- oder Verarbeitungsfehlern des Produkts. Wenn das Produkt während dieser Zeit einen Mangel aufweist oder defekt wird, wird SOGO es kostenlos (in bestimmten Fällen Änderung) in einem seiner eigenen oder autorisierten Kundendienstzentren reparieren.

Die Garantie gilt nicht, wenn das Produkt falsch oder für einen anderen als den bestimmungsgemäßen Gebrauch verwendet wurde. Die Nichtbeachtung der SOGO-Handbuchrichtlinien zur Gewährleistung der Produkt- und Benutzersicherheit führt zum Erlöschen der Garantie. Die Garantie erlischt auch, wenn die Wartung oder Reparatur des Produkts von einem anderen Servicezentrum als dem von SOGO, seinen eigenen Servicezentren oder offiziell autorisierten Zentren durchgeführt wurde.

Um die vollständigen Informationen zu den After-Sales-Problemen und die vollständige Liste unserer autorisierten Servicezentren zu erhalten, besuchen Sie bitte die SOGO-Kundendienst-Website am Ende dieses Handbuchs. Dort finden Sie auch die Kontaktdaten unseres Hauptservicecenters.

Willkommen in der SOGO-Familie und hoffen, dass Ihnen die richtige Verwendung und Wartung des Produkts eine lange Lebensdauer ermöglicht.

IMPORTANTE:

- Leggere sempre attentamente il libretto di istruzioni prima dell'uso.
- Questo manuale può essere scaricato dalla nostra pagina web, www.sogo.es
- Conservare queste istruzioni per riferimento futuro.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA PER L'UTENTE

- Questo prodotto è inteso solo per uso domestico interno, non industriale e non commerciale. Non utilizzare l'elemento all'aperto o per altri scopi. Un uso improprio o un uso improprio può causare problemi all'apparecchio e provocare lesioni all'utente.
- Assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta di identificazione corrisponda alla tensione di rete prima di collegare l'apparecchio.
- Non utilizzare o conservare l'apparecchio all'aperto.
- Rimuovere sempre la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso. Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è acceso.
- Prima di pulire o riporre il vostro apparecchio, scollegatelo sempre dall'alimentazione e lasciatelo raffreddare.
- Gli apparecchi non sono destinati ad essere azionati mediante un timer esterno o un

- sistema di comando a distanza separato.
- Non posizionare o utilizzare questo apparecchio vicino a fonti d'acqua.
 - Non utilizzare l'apparecchio se è caduto o sembra essere danneggiato.
 - Non immergere mai l'apparecchio o la spina in acqua o altri liquidi. In caso di caduta in acqua dell'apparecchio, scollegarlo immediatamente dall'alimentazione principale e portarlo a un centro di assistenza autorizzato per la riparazione prima di riutilizzarlo.
 - Non posizionare o utilizzare l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione su o vicino a superfici calde (es. Piastre di fornelli) o fiamme libere.
 - Non lasciare il cavo di alimentazione penzolari da spigoli vivi e tenerlo lontano da oggetti caldi e fiamme. Non avvolgere il cavo attorno all'apparecchio e non piegarlo.
 - 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.
 - Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati. In caso di danneggiamento del cavo, deve essere sostituito solo dal produttore, dal suo agente di servizio o da persone qualificate allo stesso modo, al fine di evitare pericoli.
 - In caso di malfunzionamento

dell'apparecchio, o se è stato danneggiato in qualsiasi modo, restituire l'apparecchio al più vicino centro di assistenza autorizzato per l'esame, la riparazione o la regolazione.

- In caso di problemi hardware, non tentare di riparare da soli il prodotto. Le riparazioni devono essere eseguite solo da tecnici qualificati.
- Non utilizzare mai accessori non consigliati dal produttore.
- L'utilizzo di accessori non consigliati o venduti dal produttore dell'apparecchio può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale.
- Non lasciare che l'apparecchio funzioni senza sorveglianza.
- Posizionare sempre l'apparecchio su una superficie piana e uniforme.
- Quando si desidera rimuovere la spina dal contatto a muro, farlo dalla spina stessa e non tirando il cavo o l'apparecchio stesso.
- Assicurarsi che le mani siano asciutte prima di collegare o scollegare.
- 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.
- Tenere lontano dalle parti in movimento.
- Non contattare l'elemento di tenuta a

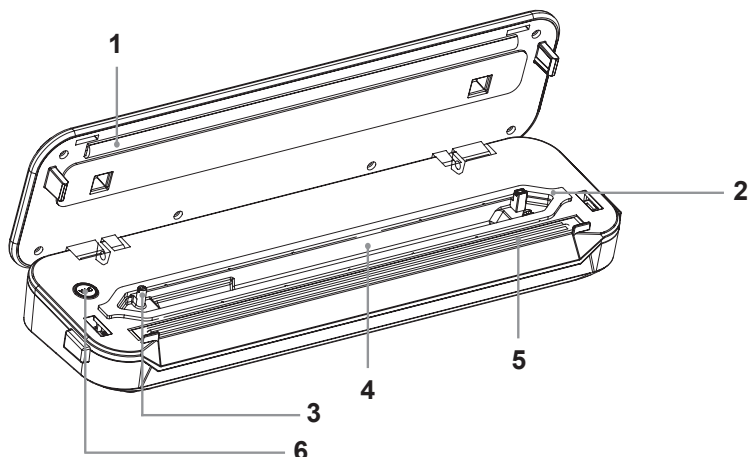
caldo situato sul bordo dell'alloggiamento superiore di questa macchina. Fa caldo e potresti bruciarti.

- Viene fornito un cavo di alimentazione corto con questo prodotto. Non è consigliabile utilizzare a prolunga con questo prodotto, ma se uno dovrebbe essere usato, la potenza elettrica contrassegnata del cavo deve essere buono almeno quanto il prodotto.
- Non immergere alcuna parte di questo apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi.
- 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.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Si raccomandano intervalli per 40 secondi ogni volta dopo il sigillo.

SPECIFICHE TECNICHE

Descrizione	Specifiche
Modello n.	SS-13030
Voltaggio	220-240V
Frequenza	50 – 60Hz
Potenza	110W
Tempo di saldatura	10-15 secondi
Potenza del vuoto	60Kpa

PARTI DEL PRODOTTO



1. BARRA DI CONTATTO IN SILICONE

Questa unità funziona con una guarnizione di tenuta in silicone, per effettuare una tenuta ottimale e perfetta, al fine di mantenere il cibo fresco a lungo.

2. GUARNIZIONE SIGILLANTE IN SCHIUMA

La funzione principale della guarnizione sigillante in schiuma è garantire che la camera del vuoto sia ermetica, in modo che il sacchetto possa aspirare correttamente.

3. BOCCHETTA DEL VUOTO

La bocchetta del vuoto viene utilizzata per rimuovere l'aria da sacchetti/taniche/bottiglie. Assicurarsi di non bloccare l'ugello di aspirazione durante l'aspirazione di un sacchetto. È necessario un tubo accessorio quando si aspira un contenitore o una bottiglia.

4. CAMERA DEL VUOTO

Una camera ermetica per l'aspirazione.

5. STRISCIA SIGILLANTE

Funziona con la barra di contatto in silicone per la funzione di tenuta.

6. PULSANTE ACCESSORIO

Premere per aspirare un tappo per tanica o un tappo per vino con l'aiuto di un tubo accessorio.

ACCESSORI

Questo prodotto include: 1 cavo di alimentazione staccabile da 1,2 m, 1 tubo per vuoto per lattine e bottiglie di vino e sacchetti per sottovuoto da 15 x 20 e 20 x 30 cm, 3 pezzi per ogni dimensione.

SACCHETTI DI RICAMBIO PER SOTTOVUOTO E ROTOLI DI SACCHETTI SOTTOVUOTO

Questo apparecchio può essere utilizzato con il sacchetto per sottovuoto e i rotoli di sacchetti di plastica sottovuoto fino 30 cm di larghezza. Li puoi trovare in qualsiasi supermercato o negozio di elettronica nelle vicinanze.

Ma in SOGO crediamo nel fornire al cliente un servizio post-vendita completo, quindi per fornire SOGO offre la sua vasta gamma di sacchetti sottovuoto e rotoli di sacchetti di plastica sottovuoto, che sono completamente sicuri e realizzati in materiale privo di PFOA. Puoi trovare i nostri sacchetti sottovuoto e rotoli di plastica sottovuoto nel nostro sito web www.sogo.es e nel negozio di elettronica più vicino, dove di solito acquisti i prodotti SOGO della migliore qualità.

I modelli e le dimensioni dei sacchetti di plastica e dei rotoli di plastica sottovuoto sono indicati di seguito (adatti per il nostro modello SS-13030):

BR-2025 Confezione da 100 buste da 20 x 25 cm

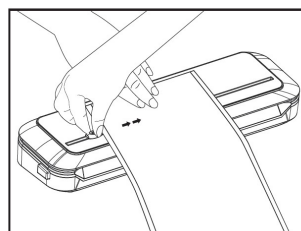
BR-2230 Confezione da 100 buste da 22 x 30 cm

BR-2205 Confezione da 2 Rotoli di 22 cm di larghezza e 5 m di lunghezza

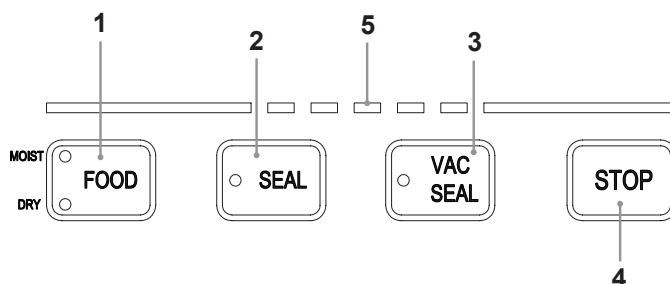
BR-2805 Confezione da 2 Rotoli di 28 cm di larghezza e 5 m di lunghezza

TAGLIABORSE SOTTOVUOTO

Questo apparecchio è dotato di un tagliarotoli per sacchetti sottovuoto integrato nella parte superiore del coperchio. Per ottenere la dimensione desiderata del sacchetto, posizionare il rotolo sulla parte superiore del coperchio e tirare la lunghezza del sacchetto desiderata, tenere un lato del sacchetto con una mano e far scorrere il tagliasacchetto sul rotolo per ottenere la lunghezza del sacchetto desiderata.



FUNZIONI



1. PULSANTE DI REGOLAZIONE CIBO SECCO/UMIDO

Questa modalità viene utilizzata per sigillare i sacchetti di cibo con ingredienti secchi e umidi. Per utilizzare questa modalità, premere il pulsante a sfioramento del cibo, la spia DRY si illumina come funzione predefinita per sigillare il sacchetto del cibo. Per sigillare la busta con gli ingredienti umidi, premere nuovamente il pulsante alimenti, la spia dell'umidità si accende. Di solito, ci vuole più tempo per sigillare i sacchetti di cibo umido rispetto ai sacchetti di cibo secco.

2. PULSANTE SIGILLANTE

Questa funzione viene utilizzata solo per sigillare il sacchetto senza passare l'aspirapolvere. Per utilizzare questa funzione, posizionare il sacchetto per alimenti sulla striscia di silicone e chiudere il coperchio. Premere il pulsante SEAL, la spia del pulsante di tenuta si illumina e la barra superiore con gli indicatori luminosi inizia a muoversi e lampeggiare. Quando la spia del sigillo si spegne significa che il sacchetto è stato sigillato.

Nota: attendere 60 secondi e lasciare che l'apparecchio si raffreddi tra 2 processi di sigillatura.

3. PULSANTE VAC E SIGILLATURA

Questa funzione serve per utilizzare il vuoto e sigillare il sacchetto. Per utilizzare questa funzione posizionare il sacchetto per alimenti nella CAMERA SOTTOVUOTO, chiudere il coperchio e premere il pulsante VAC/SEAL e la spia VAC/SEAL si accende e inizia ad aspirare il sacchetto, in pochi secondi aspira il sacchetto e la spia VAC /SEAL si spegnerà e inizierà a sigillare automaticamente la busta come da funzione di sigillatura descritta in precedenza. Una volta che il sacchetto è stato sigillato, si spegnerà anche la spia del sigillo.

Nota: attendere 60 secondi e lasciare che l'apparecchio si raffreddi tra 2 processi di sigillatura.

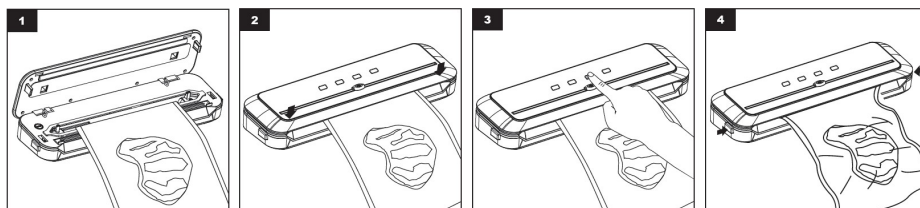
4. PULSANTE STOP

Durante qualsiasi modalità di lavoro, premere il pulsante STOP per interrompere immediatamente qualsiasi funzione.

5. INDICATORI LUCI

Le spie luminose si accendono quando questo apparecchio funziona in modalità VAC / VAC SEAL / SEAL.

COME OPERARE CON LA SOTTOVUOTO



1. Aprire il coperchio e posizionare l'apertura del sacco a vuoto nella camera a vuoto.
2. Chiudere il coperchio e premere entrambe le estremità del coperchio per chiuderlo saldamente. Sentirai un "clic", significa che il coperchio si è chiuso correttamente. Il pulsante di rilascio su entrambi i lati verrà quindi estratto.
3. Per sigillare il sacchetto, premere la funzione del pulsante di chiusura. Sigillerà la busta istantaneamente secondo il processo di SIGILLATURA descritto in precedenza. Per mettere sottovuoto e sigillare il sacchetto, premere il pulsante Vac/Seal. In primo luogo aspirerà il sacchetto e poi lo sigillerà come descritto nel processo di VAC / SIGILLATURA.
4. Quando la spia Seal o il pulsante Vac/Seal si spengono, significa che il processo di sottovuoto e sigillatura è stato completato. Premere il pulsante laterale dell'apparecchio per aprire e rimuovere il sacchetto sigillato.

Per far risaltare di più la tua confezione sottovuoto, puoi usarla per sottovuotare taniche e bottiglie con l'aiuto del tubo del vuoto.

Che cos'è il tubo del vuoto?

Il tubo del vuoto è un accessorio aggiuntivo fornito con questa unità, con l'aiuto del tubo del vuoto è possibile rimuovere l'aria da taniche di vuoto, bottiglie di vino o qualsiasi tipo di bottiglia e barattolo di vetro. La messa sottovuoto dei barattoli e delle bottiglie sottovuoto, ti aiuta a conservare i tuoi alimenti per una durata maggiore rispetto agli alimenti riposti in qualsiasi normale vasetto o bottiglie di vino aperte conservate in frigorifero.

Come usare il tubo di aspirazione?

Per utilizzare il tubo del vuoto basta collegare un'estremità del tubo con la confezionatrice sottovuoto e l'altra estremità con il contenitore sottovuoto (foto 1) o le bottiglie di vino (foto 2) o i barattoli di vetro con cui si desidera conservare il cibo, premere il pulsante VAC posizionati in alto a sinistra all'interno della sottovuoto e immediatamente la sottovuoto inizia a mettere sottovuoto e le spie iniziano a lampeggiare e in pochi secondi i contenitori sottovuoto o le bottiglie di vino sottovuoto e ora puoi conservarli per un periodo più lungo del normale eri solito fare.

Nota: i contenitori sottovuoto possono essere acquistati in qualsiasi negozio o supermercato nelle vicinanze.



GUÍA DE ALMACENAMIENTO Y DATOS TÉCNICOS

Nel frigorifero (5±2°C)	Senza vuoto	Conservazione sottovuoto
Carne rossa	2-3 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	3-5 giorni	7-10 giorni
Zuppa	2-3 giorni	8-10 giorni
Avanzi di pasta/riso	2-3 giorni	6-8 giorni
Dessert alla crema	2-3 giorni	8 giorni
Temperatura ambiente (25± 2°C)	Senza vuoto	Conservazione sottovuoto
Pane fresco	1-2 giorni	6-8 giorni
Biscotti	4-6 mesi	12 mesi
Pasta/riso crudi	5-6 mesi	12 mesi
Farina	4-6 mesi	12 mesi
Frutta secca	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
Nel congelatore (-18±2°C)	Senza vuoto	Conservazione sottovuoto
Carne	3-5 mesi	12 mesi
Pesce	3-5 mesi	12 mesi
Verdure	8-10 mesi	8-24 mesi

COSE DA RICORDARE DURANTE L'UTILIZZO DELLA MACCHINA SOTTOVUOTO

- Non riempire eccessivamente la borsa. Lasciare sempre uno spazio di almeno 6-8 cm tra il contenuto della borsa e la parte superiore della borsa.
- Assicurati che la borsa sia asciutta. Sarà difficile fare una chiusura perfetta se la borsa è bagnata.
- Per ottenere i migliori risultati, i prodotti deperibili devono ancora essere congelati o refrigerati dopo il processo di sigillatura sottovuoto.
- Pulisci l'estremità di apertura della borsa all'interno e all'esterno. Appiattire l'apertura della borsa.
- Quando si aspira un oggetto di grandi dimensioni, per evitare pieghe nella guarnizione, allungare delicatamente il sacchetto e appiattirlo prima di inserirlo nella camera del vuoto.
- Quando metti sottovuoto oggetti con bordi taglienti (come spaghetti secchi, posate, ecc.), proteggi la busta da eventuali forature avvolgendo l'oggetto in un materiale morbido, come un tovagliolo di carta. Oppure puoi usare un contenitore invece di una borsa.
- Quando si utilizzano contenitori, lasciare sempre 2,5 cm/1 pollice di spazio nella parte superiore del contenitore.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per 60 secondi tra un utilizzo e l'altro, per evitare di attivare la protezione contro il surriscaldamento e per garantire una lunga durata dell'apparecchio.
- Se non sei sicuro che la tua borsa sia stata sigillata correttamente, richiudi semplicemente la borsa.
- Per ottenere i migliori risultati, utilizzare sacchetti e tuniche prodotti dal produttore.
- Microonde: non riscaldare cibi sigillati nel microonde

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Scollegare l'apparecchio prima della pulizia.
2. Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi, per evitare che acqua o altri liquidi entrino nella porta di alimentazione CA dell'apparecchio e lo danneggi.
3. Non pulire l'apparecchio con detergenti abrasivi, per evitare di danneggiare la superficie.
4. Pulire la superficie esterna con un panno morbido e umido.
5. Eliminare eventuali residui di cibo o liquidi nella camera sottovuoto con carta assorbente.
6. Assicurarsi di asciugare bene l'apparecchio prima di riutilizzarlo.

NTC THERMISTOR-SENSORE DI TEMPERATURA:

Questo apparecchio è dotato di un sensore di temperatura a Thermistor NTC, per monitorare la temperatura dell'apparecchio. In caso di surriscaldamento dell'apparecchio, la modalità di protezione si attiverà automaticamente, con spie lampeggianti e funzionamento non disponibile. Una volta che l'apparecchio si è raffreddato, la spia si spegne ed è possibile utilizzare nuovamente l'apparecchio.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI:

L'apparecchio non si accende quando il cavo di alimentazione è collegato all'apparecchio.

- Assicurati che il cavo di alimentazione non sia danneggiato
- Assicurati che il cavo di alimentazione sia collegato correttamente alla presa a muro.

L'apparecchio è collegato ma non riesce ad aspirare

- Assicurarsi che il coperchio sia chiuso correttamente.
- Assicurarsi che l'estremità di apertura del sacchetto sia posizionata correttamente nella camera del vuoto.
- Controlla se la borsa è forata.
- Controllare se la guarnizione di tenuta in schiuma è deformata o danneggiata

Il sacco si sta gonfiando dopo essere stato aspirato

- Controlla se c'è un buco o una puntura nella borsa. Potrebbe essere perforato da oggetti appuntiti. Utilizzare una nuova busta se necessario e sigillarla di nuovo.
- Controllare la cucitura di tenuta. Qualsiasi piega lungo la cucitura di tenuta può causare il rientro dell'aria. In tal caso, tagliare semplicemente il bordo sigillato e richiudere il sacchetto.
- Se c'è umidità o liquido all'estremità dell'apertura, tagliare il sacchetto e asciugarlo. Quindi scegliere l'impostazione MOIST FOOD e richiuderlo.
- Se il cibo è stato conservato per lungo tempo e il sacchetto è pieno di gas, potrebbe essersi rovinato e se ne consiglia lo smaltimento.

Nota:

- Per evitare che l'apparecchio si surriscaldi, lasciarlo raffreddare per 60 secondi tra un utilizzo e l'altro. Tenere il coperchio aperto per accelerare la dissipazione del calore.
- Se il sacchetto si scioglie, la striscia di tenuta potrebbe essere surriscaldata. Lasciare raffreddare l'apparecchio per 60 secondi prima di riutilizzarlo.
- Per una migliore conservazione, non riutilizzare i sacchetti dopo aver conservato carne cruda, pesce o cibi grassi. Non riutilizzare i sacchetti dopo la cottura a fuoco lento o nel microonde.

PERIODO DI GARANZIA:

SOGO fornisce 2 anni di garanzia dalla data di acquisto contro qualsiasi difetto dovuto a materiale difettoso o lavorazione del prodotto. Se il prodotto presenta un difetto o diventa difettoso durante questo periodo, SOGO lo riparerà gratuitamente (modifica in alcuni casi) in uno dei propri centri di assistenza post-vendita autorizzati.

La garanzia non copre se il prodotto è stato utilizzato in modo errato o è stato utilizzato per un uso diverso da quello previsto. La mancata osservanza delle linee guida del manuale SOGO per garantire la sicurezza del prodotto e dell'utente comporterà l'estinzione della garanzia. Inoltre, la garanzia non sarà valida se l'assistenza o la riparazione del prodotto è stata eseguita da qualsiasi centro di assistenza diverso da SOGO, dai propri centri di assistenza o dai centri ufficialmente autorizzati.

Per ottenere le informazioni complete sui problemi post-vendita e l'elenco completo delle informazioni sui nostri centri di assistenza autorizzati, visitare il sito Web del servizio clienti SOGO riportato alla fine di questo manuale. Lì puoi anche trovare i dettagli di contatto del nostro centro servizi principale.

Benvenuti nella famiglia SOGO e speriamo che l'uso e la manutenzione corretti del prodotto vi diano una lunga durata.

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 produtos 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/EU 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/EU 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/EU 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
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
Produto fabricado na P.R.C - projetado pelo
SOGO com base nas normas de qualidade
europeias.
Serviço pós-venda: www.sogosat.com /
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 /
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 - Designato da SOGO
in base alla Norme di Qualità Europea
Servizio al cliente: www.sogosat.com /
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 /
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 /
sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

SOGO[®]

Human Technology

ref. SS-13030

