

SOGO®

Human Technology

ES Manual de instrucciones
EN Instructions for use
FR Mode d'emploi
PT Manual de instruções
DE Gebrauchsanweisung
IT Manuale d'istruzioni
CA Manual d'instruccions
CZ Návod k použití

DK Brugsanvisning
SI Navodila za uporabo
HR Upute za korištenje
PL Instrukcja użycia
RO Instrucțiuni de folosire
UA Інструкція із застосування
GR Εγχειρίδιο οδηγιών
RS Упутство за употребу



Descarga tu manual
Download your manual
Téléchargez votre manuel
Baixe seu manual
Laden Sie Ihr Handbuch herunter
Scarica il tuo manuale
Descărcărea ei teu manual
Stáhněte si manuál
Download din manual
Prenesite svoj priručnik
Preuzmite svoj priručnik
Pobierz swoją instrukcję
Descărcați manualul dvs
Завантажте посібник
Κατεβάστε το εγχειρίδιό σας
Преузмите свој приручник

ENVASADORA AL VACÍO
VACUUM SEALER
SCELLEUSE SOUS VIDE
SELADORA A VÁCUO
VAKUUMIERER
MACCHINA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO
SELLADOR AL BUIT
VAKUOVAC
VAKUUMFORSEGLER
VAKUUMSKI ZAPIRALNIK
USISNA MACHINA ZA ZAPATIVANJE
ZAMYKACZ PRÓŻNIOWY
APARAT DE VACUUMAT
ΒΑΚΥΥΜΗ ΠΑΚΥΒΑΛΉΝΑ ΜΑΧΙΝΑ
ΜΗΧΑΝΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΚΕΝΟΥ
УПАКОВАЧ ЗА ВАКУУМСКО ПАКОВАЊЕ

ref. SS-13045



ESPAÑOL	P. 5
ENGLISH	P. 12
FRANÇAIS	P. 19
PORTUGUESE	P. 26
DEUTSCH	P. 33
ITALIANO	P. 40
CATALÀ	P. 47
ČEŠTINA	P. 54
DANSK	P. 60
SLOVENSKI	P. 66
HRVATSKI	P. 72
POLSKI	P. 78
ROMÂNĂ	P. 84
УКРАЇНСЬКА	P. 90
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	P. 96
СРПСКИ	P. 102

Declaración de conformidad, Responsabilidad de la eliminación de productos electrónicos, Datos del importador y Servicio posventa en las últimas páginas.

Declaration of conformity, Responsibility of Electronic products disposal, Importers Details and After-sales service on the last pages.

Déclaration de conformité, Responsabilité de l'élimination des produits électroniques, Coordonnées des importateurs et Service après-vente sur les dernières pages.

Declaração de conformidade, responsabilidade pela eliminação dos produtos electrónicos, dados do importador e serviço pós-venda nas últimas páginas

Konformitätserklärung, Verantwortung für die Entsorgung elektronischer Produkte, Angaben zum Importeur und Kundendienst auf den letzten Seiten.

Dichiarazione di conformità, Responsabilità dello smaltimento dei prodotti elettronici, Informazioni sugli importatori e Assistenza post-vendita nelle ultime pagine.

Declaració de conformitat, Responsabilitat per l'eliminació de productes electrònics, Detalls de l'importador i Servei postvenda a les últimes pàgines.



Image 1



Image 2

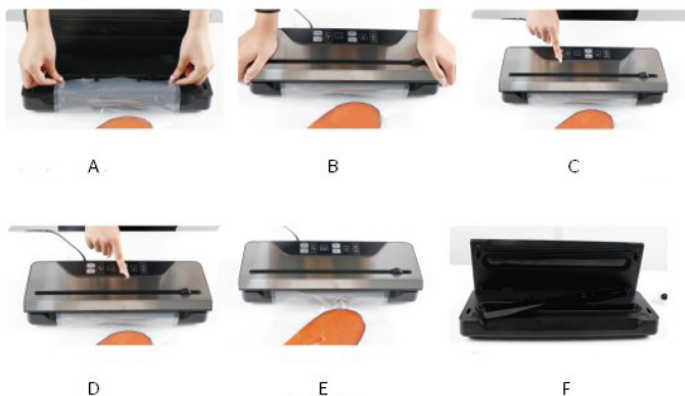


Image 3



Image 4

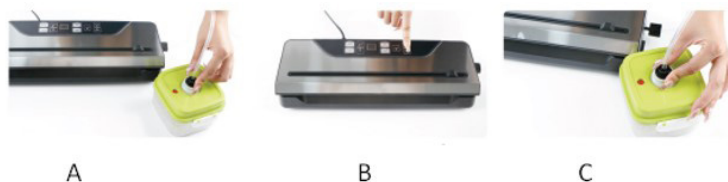


Image 5



Image 6



Image 7



Image 8



Image 9

1. **IMPORTANTE:**

- Lea siempre el manual de instrucciones detenidamente antes de usar el aparato.
- Este manual se puede descargar desde nuestra página web www.sogo.es
- Conserve estas instrucciones para futuras consultas.

2. **Instrucciones de seguridad para el usuario**

GENERAL PRECAUTIONS

Precauciones generales durante el uso de equipos eléctricos

- No utilice ni guarde el aparato al aire libre.
- Este producto está diseñado para uso doméstico en interiores, no industrial ni comercial. No utilice el aparato al aire libre ni para ningún otro fin. El uso indebido o la manipulación incorrecta pueden provocar problemas en el aparato y causar lesiones al usuario.
- El aparato solo debe utilizarse para el fin previsto. No se acepta ninguna responsabilidad por los daños derivados de un uso inadecuado o una manipulación incorrecta.
- Asegúrese de que la tensión indicada en la placa de características coincida con la tensión de la red eléctrica antes de enchufar el aparato.
- Desenchufe siempre el aparato de la toma de corriente cuando no lo utilice. No deje el aparato desatendido cuando esté encendido.
- Es necesario supervisar el uso de cualquier aparato eléctrico cuando lo utilicen niños o haya niños cerca.
- Antes de limpiar o guardar el aparato, desenchúfelo siempre de la red eléctrica y deje que se enfríe.
- El dispositivo no queda completamente desconectado de la red eléctrica, incluso después de haberlo apagado. Para desconectarlo por completo, desenchúfelo de la toma de corriente.
- Los aparatos no están diseñados para funcionar con un temporizador externo ni con un sistema de control remoto independiente.



Restricciones de uso para evitar lesiones personales

- No deje el aparato sin vigilancia.
- No coloque ni utilice este aparato cerca de fuentes de agua.
- No coloque ni utilice el aparato y su cable de alimentación sobre o cerca de superficies calientes (por ejemplo, placas de cocción) o llamas abiertas.
- No deje el cable de alimentación colgando sobre bordes afilados y manténgalo alejado de objetos calientes y llamas abiertas. No enrolle el cable alrededor del aparato ni lo doble.
- No utilice nunca accesorios no recomendados por el fabricante.
- El uso de accesorios no recomendados o no comercializados por el fabricante del aparato puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones a las personas.

- Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de que sus manos estén secas antes de enchufar o desenchufar el aparato.
- No utilice el aparato con las manos mojadas, sobre suelos mojados o en un entorno húmedo, ya que existe riesgo de descarga eléctrica.
- Nunca sumerja el aparato ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido. Si el aparato cae al agua, desconéctelo inmediatamente de la red eléctrica y llévelo a un centro de servicio autorizado para su reparación antes de volver a utilizarlo.
- No utilice el aparato si se ha caído al suelo, si presenta signos visibles de daños o si tiene fugas.
- No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados. En caso de que el cable esté dañado, solo debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio técnico o personas con cualificación similar, a fin de evitar riesgos.
- En caso de mal funcionamiento del aparato, o si ha sufrido algún daño, devuélvalo al centro de servicio técnico autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
- Para evitar sobrecargar el circuito al utilizar este producto, no utilice otro producto de alta tensión en el mismo circuito eléctrico.
- No se recomienda utilizar un alargador con este producto, pero si fuera necesario utilizarlo:
- La potencia eléctrica nominal del cable debe ser, como mínimo, igual a la del producto.
- Coloque el cable alargador de manera que no cuelgue en un lugar donde se pueda tropezar con él o tirarlo accidentalmente.



Restricciones de uso cuando se utiliza con niños y personas mayores

- El aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones.
- Se debe vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños cuando esté encendido o enfriándose.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.



Instrucciones a seguir al utilizar el aparato

- Este aparato no es un juguete; cuando lo utilicen niños o se encuentre cerca de ellos, es necesario prestar mucha atención, y guárdelo en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños.
-  No toque el elemento de sellado caliente situado en el borde de la carcasa superior de esta máquina. Está caliente y puede

provocar quemaduras.

- Manténgase alejado de las piezas móviles.
- No es necesario utilizar ningún lubricante, como aceites lubricantes o agua, en este aparato.
- Se recomienda esperar 60 segundos después de cada sellado.
- En el modo de alimentos húmedos, solo se pueden envasar al vacío alimentos que contengan un poco de agua; nunca envase al vacío alimentos líquidos, ya que estos solo son aptos para el sellado.
- Cuando se introduzcan bolsas de plástico selladas o al vacío en el microondas, asegúrese primero de perforar la bolsa para crear una salida de aire.
-  Después de su uso, no toque la banda calefactora de la máquina para evitar quemaduras.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Consulte la sección de limpieza y mantenimiento para obtener detalles sobre cómo limpiar las superficies que entran en contacto con los alimentos.

3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje	Frecuencia	Potencia
CA 220-240 V	50-60 Hz	110 W

Accesorios: 10 bolsas de vacío (10 unidades de 20 × 25 cm) + manguera de vacío + cable de alimentación

Este producto cumple con el reglamento de la UE 2023/826 bajo la directiva 2009/125 EC sobre los requisitos de diseño ecológico.
Consumo de energía en modo apagado: N/A
Consumo de energía en modo de espera: <0.50W
Tiempo después del cual el producto entra en modo apagado: N/A

BOLSAS DE VACÍO DE RECAMBIO Y ROLLOS DE BOLSAS DE VACÍO

Este aparato puede utilizarse con bolsas de vacío y rollos de bolsas de plástico para vacío de hasta 25 cm de ancho. Estas bolsas y rollos se pueden encontrar en cualquier supermercado cercano o en pequeñas tiendas de electrónica.

Sin embargo, en SOGO creemos en ofrecer al cliente un servicio posventa completo, por lo que las bolsas y los rollos de recambio están disponibles en la página web de SOGO o en distribuidores autorizados. Se trata de bolsas de vacío y rollos de bolsas de plástico para vacío, que son totalmente seguras y están fabricadas con material apto para uso alimentario. Estas bolsas se pueden encontrar en nuestra página web www.sogo.es y también en tu tienda de electrónica más cercana, donde normalmente compras los productos SOGO de la mejor calidad.

Los modelos y tamaños de las bolsas de plástico y los rollos de plástico para vacío son los que se indican a continuación

Los modelos y tamaños de las bolsas de plástico y los rollos de bolsas de vacío de plástico son los siguientes:

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

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

BR-2205 Paquete de 2 rollos de 22 cm de ancho y 5 m de largo

4. DESCRIPCIÓN DE PIEZAS

Imagen 1

Imagen 2

1. **BOTÓN DE AJUSTES SUAVE/NORMAL:** Presión de vacío ajustable. La presión de vacío es mayor en la VELOCIDAD NORMAL. Elige el modo y pulsa el botón; la máquina comenzará a aspirar y a sellar.
2. **PULSO:** Púlsalo para iniciar el vacío. Deja de pulsarlo para detener el vacío.
3. **SELLADO:** Solo sella, sin vacío.
4. **PANTALLA DE TIEMPO:** Muestra el estado de la selladora al vacío
5. **SECO:** Para envasar al vacío y sellar alimentos secos.
6. **HÚMEDO:** Para envasar al vacío y sellar alimentos húmedos o mojados.
7. **PARADA:** Detiene el funcionamiento
8. **RECIPIENTE:** Utiliza un tubo de vacío adicional para envasar al vacío recipientes, bolsas de vacío especiales o vino tinto.
9. **MARINAR:** Encurtir alimentos; utiliza el tubo de vacío para conectar el tarro de encurtidos a la máquina y marinar.
10. **CORTADOR:** Corta la bolsa.
11. Tira de silicona para sellar.
12. **Bandeja recogegotas extraíble:** Tras hacer el vacío en alimentos húmedos, el líquido se acumula en la bandeja recogegotas; retírala para vaciarla.
13. Tira de esponja.
14. Tejido recubierto de teflón/hilo calefactor.
15. Puerto para accesorios: conecta el tubo de vacío.
16. Botones para abrir la tapa superior
17. Orificio para el enchufe

Características y funciones

1. Seco / Húmedo (sellado al vacío)
2. Solo sellado
3. Recipiente
4. Pulso
5. Marinar
6. Cortador

1. Modo seco (sellado al vacío) Imagen 3

- A. Coloca la bolsa en la bandeja recogegotas extraíble.
- B. Presiona ambos lados hacia abajo para cerrar la tapa.
- C. Si necesitas un modo de presión de vacío más fuerte, selecciona el modo «fuerte»; el proceso de vacío será más rápido que a velocidad normal.
- D. Selecciona el botón «seco» o «húmedo»: para alimentos secos, selecciona el botón «seco», y para alimentos húmedos, selecciona el botón «húmedo».
- E. La luz indicadora se apaga cuando finaliza el sellado al vacío.
- F. Si encuentra líquido en la bandeja recogegotas tras el sellado al vacío de alimentos húmedos, retírelo y deséchelo.

Nota: asegúrese de no llenar la bolsa más allá de los 2/3 de su capacidad.
Para líquidos, pulse únicamente el botón de sellado y no el de sellado al vacío.

2. Solo sellado Imagen 4

- A. Coloque la bolsa con los alimentos en la bandeja recogegotas extraíble.
- B. Presione hacia abajo ambos lados para cerrar la tapa.
- C. Pulsa el botón de sellado y la selladora al vacío comenzará a funcionar.
- D. La luz indicadora se apagará cuando finalice el sellado. Pulsa los botones laterales para abrir la tapa.

3. Recipiente hermético Imagen 5

- A. Cierra la tapa de la selladora al vacío.
- B. Utiliza el tubo de vacío para conectar el recipiente hermético a la selladora al vacío.
- C. Pulsa el botón del recipiente hermético y, una vez finalizado el proceso de vacío, la luz indicadora se apagará.

4. Pulsar Imagen 6

- A. Coloca la bolsa con los alimentos en la bandeja recogegotas extraíble.
- B. Presiona hacia abajo ambos lados para cerrar la tapa.

C. Pulsa el botón «Pulsar» y la máquina comenzará a funcionar. Puedes detenerla en cualquier momento y pulsar el botón de sellado para sellar la bolsa.

5. Marinar

- A. Cierra la tapa de la selladora al vacío.
- B. Utiliza el tubo de vacío para conectar el recipiente hermético a la selladora al vacío. Pulsa el botón de «marinar» y se realizará el proceso de vacío 5 veces. Una vez finalizado el proceso de vacío, la luz indicadora se apagará.

6. Cómo utilizar el cortador

Utiliza el cortador tal y como se muestra en la imagen.

5. INSTRUCCIONES DE USO

Cómo sellar al vacío una bolsa

1. Conecta el aparato a la red eléctrica.
2. Coloca los alimentos dentro de la bolsa de vacío. Asegúrate de que el extremo abierto de la bolsa esté limpio, seco y sin arrugas.
3. Introduce el extremo abierto de la bolsa texturizada (en relieve) en la cámara de vacío. Colócala correctamente en el soporte para bolsas para evitar que se deslice.
4. Cierra la tapa superior y presiona firmemente a ambos lados hasta que oigas un «clíc», lo que indica que la tapa está bien cerrada.
5. Selecciona el modo de vacío adecuado según el tipo de alimento: modo «Seco» para alimentos secos y modo «Húmedo» para alimentos húmedos. A continuación, pulsa el botón de inicio/parada. El aparato primero extraerá el aire y, a continuación, sellará automáticamente la bolsa.
6. Una vez finalizado el proceso de sellado, pulsa los botones de liberación (cierres) de ambos lados, abre la tapa y retira la bolsa sellada.

Nota

- Para el vaciado al vacío solo se pueden utilizar bolsas de vacío con textura (en relieve) o bolsas con pliegues en las esquinas.
- Las bolsas lisas normales solo son aptas para el sellado y no se pueden utilizar para el vaciado al vacío.
- No introduzcas alimentos demasiado puntiagudos, ya que perforarán la bolsa y provocarán fugas de aire.
- Los líquidos solo se pueden sellar, pero no se pueden someter a vaciado al vacío.
- Alimentos de sabor fuerte como la cebolla, el ajo o el jengibre; alimentos fermentables como el maíz fresco o el arroz húmedo. Y fruta oxidada. Si no se secan estos alimentos antes de aplicar el vacío, la bolsa se hinchará al cabo de unos días. O bien, introduce un desecante en la bolsa junto con los alimentos antes de aplicar el vacío.
- Después de su uso, no toques el cable calefactor para evitar quemaduras en las manos.
- No lo coloques cerca de la cocina de gas.

CONSEJOS:

1. Tira de silicona de sellado extraíble: si la tira de silicona se sale, afectará al sellado.
2. Tira de esponja extraíble: si se retira la tira de esponja, la selladora al vacío no funcionará correctamente y no realizará el vacío.
3. Mantén la tapa abierta mientras guardas la máquina; de lo contrario, la tira de esponja podría aplastarse.
4. No dobles la bolsa al colocarla en la bandeja de goteo extraíble.
5. Si hay líquido en la bandeja de goteo, deséchalo.
6. Mantén limpio el cable calefactor, ya que afectará al proceso de sellado.
7. No llenes las bolsas más allá de los 2/3 de su capacidad. De lo contrario, el aparato no funcionará correctamente.
8. Mantén los alimentos a una distancia de unos 2,5 cm de la selladora al vacío.

ASPECTOS A TENER EN CUENTA AL UTILIZAR LA SELLADORA AL VACÍO

- No llene la bolsa en exceso. 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 conseguir un sellado perfecto si la bolsa está húmeda.
- Para obtener los mejores resultados, los productos perecederos deben congelarse o refrigerarse tras el proceso de sellado al vacío.
- Limpia el extremo de apertura de la bolsa por dentro y por fuera. Alisa la abertura de la bolsa.
- Al envasar al vacío un artículo grande, para evitar arrugas en el sellado, estira suavemente la

- bolsa y aplánala antes colocarlo en la cámara de vacío.
- Cuando selles al vacío artículos con bordes afilados (como espaguetis secos, cubiertos, etc.), protege la bolsa de que se perfora envolviendo el objeto en un material acolchado suave, como una toalla de papel, o puede utilizar un recipiente en lugar de una bolsa.
 - Cuando utilice recipientes, deje siempre 2,5 cm / 1 pulgada de espacio en la parte superior del recipiente.
 - Deje que el aparato se enfríe durante 60 segundos entre usos para evitar que se active la protección contra el sobrecalentamiento y para garantizar una larga vida útil del aparato.
 - Si no estás seguro de si la bolsa se ha sellado correctamente, simplemente vuelve a sellarla.
 - Para obtener los mejores resultados, utilice bolsas y recipientes fabricados por el fabricante.
 - Microondas: No caliente alimentos sellados en el microondas

NOTA IMPORTANTE

Cuando la máquina no esté en uso, vuelva a colocar la tarjeta de soporte en su posición. No cierre ni bloquee la máquina, ya que la esponja de sellado podría deformarse, lo que reduciría el rendimiento del sellado.

GUÍA DE ALMACENAMIENTO Y DATOS TÉCNICOS

En la nevera ($5 \pm 2^{\circ}\text{C}$)	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 blando	5-7 días	20 días
Queso duro/semiduro	1-5 días	60 días
Frutas	5-7 días	1 4-20 días
Hortalizas	3-5 días	7-10 días
Sopa	2-3 días	8-10 días
Restos de pasta/arroz	2-3 días	6-8 días
Postres cremosos	2-3 días	8 días
Temperatura ambiente ($25 \pm 2^{\circ}\text{C}$)	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
Fruta seca	3-4 meses	12 meses
Café molido	2-3 meses	12 meses
Té a granel	5-6 meses	12 meses
Té con leche	1-2 meses	12 meses
En el congelador ($-18 \pm 2^{\circ}\text{C}$)	Sin vacío	Conservación al vacío
Carne	3-5 meses	12 meses
Pescado	3-5 meses	12 meses
Verduras	8-10 meses	8-24 meses

6. 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 la toma de corriente de CA del aparato y lo dañen.
3. No limpie el aparato con productos de limpieza abrasivos para evitar dañar la superficie.
4. Limpie la superficie exterior con un paño suave y húmedo.
5. Limpie con papel de cocina cualquier resto de comida o líquido que haya caído en la cámara de vacío.
6. Asegúrese de secar bien el aparato antes de volver a utilizarlo.

7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

1. El producto no funciona

1. Compruebe si hay un corte de corriente y asegúrese de que el enchufe esté correctamente conectado.
2. Si el aparato se ha utilizado de forma continua durante mucho tiempo (por ejemplo, sellando más de 10-15 bolsas seguidas), deje que se enfríe durante 10-15 segundos antes de continuar.
3. Compruebe si el cable de alimentación está dañado. Si el problema persiste, ponte en contacto con un centro de servicio técnico autorizado.

2. La bolsa no se sella correctamente

1. Asegúrate de que el extremo abierto de la bolsa de vacío se inserte sin problemas, sin arrugas ni pliegues.
2. Comprueba que la tapa esté completamente cerrada. Presiona firmemente a ambos lados hasta que oigas un «clic».
3. Tras pulsar el botón de sellado, comprueba que se encienda la luz indicadora. Si no es así, ponte en contacto con un centro de servicio técnico autorizado.

3. El aparato sella pero no crea el vacío

1. Asegúrese de que está utilizando una bolsa de vacío compatible con relieve (texturizada). Las bolsas lisas no son adecuadas para las selladoras de vacío externas.

4. Vacío insuficiente o fuga de aire dentro de la bolsa

1. No selle al vacío alimentos con bordes afilados o huesos a menos que estén debidamente protegidos, ya que podrían perforar la bolsa.
2. Comprueba que la bolsa de vacío no presente agujeros ni daños. Sustituye la bolsa si es necesario.
3. No envases al vacío líquidos directamente. Utiliza un recipiente adecuado o congela los líquidos antes de sellarlos al vacío.

5. El sellado se abre tras el sellado

1. Es posible que la temperatura de sellado sea demasiado alta debido al funcionamiento continuo. Deja que el aparato se enfríe durante 10-15 segundos antes de sellar la siguiente bolsa.

6. Entra aire en la bolsa al cabo de unos días

1. Algunos alimentos liberan gases de forma natural durante el almacenamiento, como las cebollas frescas, el ajo, el jengibre y ciertos alimentos fermentados. Esto puede hacer que la bolsa se hinche con el tiempo. Si es posible, escaldar o tratar previamente los alimentos antes de sellarlos al vacío.
2. Comprueba que la bolsa no se haya perforado con bordes afilados de los alimentos o con huesos.
3. Asegúrate de que la zona de sellado esté limpia, seca y libre de residuos de alimentos antes de sellar.

Eliminación de los envases

Deseche todos los materiales de embalaje de acuerdo con la normativa local sobre gestión de residuos y reciclaje.

Separe los componentes del embalaje (como cartón, bolsas de plástico, espuma y otros materiales protectores) y deposítelos en los contenedores de reciclaje adecuados, siempre que existan.

No deseche los materiales de embalaje con la basura doméstica si dispone de sistemas de recogida selectiva y reciclaje.

Ayude a proteger el medio ambiente reciclando los envases de forma responsable.

1. **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.

2. **Safety instructions for the user**

**GENERAL
PRECAUTIONS**

General precautions during the use of electrical equipment

- Do not use or store the appliance outdoors.
- This product is designed for indoor domestic, non-industrial and non-commercial use. Do not use the item outdoors or for any other purpose. Misuse or improper handling may cause problems with the appliance and may cause injury to the user.
- The unit must only be used for its intended purpose. No liability is accepted for damage resulting from improper use or incorrect handling.
- Make sure that the voltage indicated on the nameplate matches the mains voltage before plugging in the appliance.
- Always remove the plug from the socket when the appliance is not in use. Do not leave the appliance unattended when it is switched on.
- It is necessary to supervise when any electrical appliance is being used by or near children.
- Before cleaning or storing your appliance, always unplug the appliance from the power supply and allow it to cool down.
- The device is not completely disconnected from the power supply, even after it has been switched off. To disconnect it completely, unplug it from the mains socket.
- The appliances are not designed to be operated by an external timer or a separate remote-control system.



Restrictions on use to avoid personal injury

- Do not leave the appliance unattended.
- Do not place or use this appliance near water sources.
- Do not place or use the appliance and its power cord on or near hot surfaces (e.g., hotplates) or open flames.
- Do not leave the power cord hanging over sharp edges and keep it away from hot objects and naked flames. Do not coil the cord around the appliance or bend it.
- Never use accessories 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.

- To avoid electric shock, make sure your hands are dry before plugging or unplugging the appliance.
- Do not use the appliance with wet hands, on wet floors or when the environment is damp, there is a risk of electric shock.
- Never immerse the appliance or the plug-in water or any other liquid. Should the appliance fall into water, disconnect it immediately from the mains and take it to an authorised service centre for repair before using it again.
- Do not use the appliance if it has fallen on the floor, if it shows visible signs of damage or if it is leaking.
- Do not use the appliance if the cable or plug is damaged. In the event of damage to the cord, it must be replaced only by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid hazards.
- In case of malfunction of the appliance, or if it has been damaged in any way, return the appliance to the nearest authorised service centre for examination, repair or adjustment.
- To avoid overloading the circuit when using this product, do not operate another high voltage product on the same electrical circuit.
- It is not recommended to use an extension cord with this product, but if an extension cord should be used:
 - The marked electrical rating of the cable must be at least as good as that of the product.
 - Arrange the extension cord so that it does not hang down where it can be tripped over or pulled unintentionally.



Restrictions on use when used with children and elders

- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.
- Children being supervised not to play with the appliance.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Keep the appliance out of reach of children when it is energized or cooling down.
- Keep the appliance and its cord out of the reach of children.



Instructions to follow when using the appliance

- 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.

-  Do not contact the hot sealing element located on edge of the top housing of this machine. It is hot and may get burn.
- Keep away from moving parts.
- It's no need to use any lubricant, such as lubricating oils or water, on this appliance.
- Intervals for 60 seconds is recommended every time after seal.
- It only vacuums foods with a little water under moist food mode; never vacuum pack liquid foods, these foods are only suitable for sealing.
- When sealed or vacuumed plastic bags are put into the microwave oven, please make sure to punch a vent in the bag at first.
-  After using, do not touch the heating strip on the machine to avoid being burned.

CLEANING AND MAINTENANCE

See the cleaning and maintenance section for details on how to clean the appliance.

3. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage	Frequency	Power
AC 220-240V	50-60Hz	110W

Accessories :10pcs vacuum bags (10pcs of 20*25cm) + vacuum hose + Power cable

This product complies with EU regulation 2023/826 under directive 2009/125/EC on the Eco design requirements.

Power consumption in off mode: N/A

Power consumption in standby mode: <0.50W

Time after which the product enters into off mode: N/A

SPARE VACUUM BAGS AND VACUUM BAG ROLLS

This appliance can be used with the Vacuum bag and Vacuum plastic bag rolls up to 25 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 to provide that Replacement vacuum bags and rolls are available from the SOGO website or authorised retailers. 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:

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

4. PARTS DESCRIPTION

Image 1

Image 2

1. **GENTLE/NORMAL SETTINGS BUTTON:** Adjustable vacuum pressure. The vacuum pressure is stronger at the NORMAL SPEED. Choose the mode and press it, it will start to vacuum and seal.
2. **PULSE:** Press it, then vacuum. Stop pressing it, stop vacuuming.
3. **SEAL:** Only seal, no vacuum.
4. **TIME DISPLAY:** Display the status of vacuum sealer
5. **DRY:** Dry foods vacuum and seal.
6. **MOIST:** Moist/Wet foods vacuum and seal.
7. **STOP:** Stop working
8. **CANISTER:** Use extra vacuum tube to vacuum containers, special vacuum bags or red wine.
9. **MARINATE:** Pickle food, use vacuum tube to connect the pickle jar and machine to marinate.
10. **Cutter:** Cut the bag
11. Silicone strip seal
12. **Removable drip tray:** After vacuum moist food, liquid into drip tray, take to pour away.
13. Sponge strip
14. Teflon coated fabric/Heating wire
15. **Accessory port:** Connect vacuum tube.
16. Open upper lid buttons
17. Plug hole

Feature and functions

1. Dry / Moist (Vacuum seal)
2. Only Seal
3. Canister
4. Pulse
5. Marinate
6. Cutter

1. Dry mode (Vacuum seal) Image 3

- A. Place the bag into removable drip tray.
 - B. Press down both sides to close the lid.
 - C. If you need strong vacuum pressure mode, select strong mode, it will vacuum faster than normal speed.
 - D. Select dry or moist button, for dry food need to select dry button and for moist food it need to select moist button.
 - E. Indicator light turns to stop when vacuum sealing finishes.
 - F. If you find liquid in drip tray after vacuum sealing moist food. Remove it to throw away.
- Note: make sure no to fill the bag more then 2/3 of its capacity.
For liquid, press only seal button and not vacuum seal.

2. Only seal Image 4

- A. Place the bag with food into removable drip tray.
- B. Press down both sides to close the lid.
- C. Press seal button and vacuum sealer start working.
- D. Indicator light turns to stop when sealing finishes. Press side buttons to open the lid.

3. Canister Image 5

- A. Close the lid of vacuum sealer.
- B. Use vacuum tube to connect airtight container and vacuum sealer.
- C. Press the canister button and once vacuum process finishes, indicator light turns to stop.

4. Pulse Image 6

- A. Place the bag with food into removable drip tray.
- B. Press down both sides to close the lid.
- C. Press pulse button and start working. You can stop it any time and press seal button to seal the bag.

5. Marinate Image 7

- A. Close the lid of vacuum sealer.

- B. Use vacuum tube to connect airtight container and vacuum sealer. Press the marinate button it will vacuum 5 times. Once vacuum process finishes, indicator light turns to stop.

6. How to use cutter

Use the cutter as shown in the picture.

5. INSTRUCTIONS FOR USE

How to Vacuum Seal a Bag

1. Connect the appliance to the power supply.
2. Place the items inside the vacuum bag. Ensure that the open end of the bag is clean, dry, and free from wrinkles.
3. Insert the open end of the textured (embossed) bag into the vacuum chamber. Position it properly in the bag holder to prevent slipping.
4. Close the top cover and press down firmly on both sides until you hear a “click,” indicating that the lid is securely locked.
5. Choose the appropriate vacuum mode according to the type of food: Dry mode for dry items, and Moist mode for wet items. Then press the Start/Stop button. The appliance will first vacuum the air and then automatically seal the bag.
6. Once the sealing process is completed, press the release buttons (fasteners) on both sides, open the cover, and remove the sealed bag.

Note

- Only textured (embossed) vacuum bags or corner-folded bags can be used for vacuuming.
- Regular smooth bags are suitable for sealing only and cannot be vacuumed.
- Don't vacuum too sharp food, it will puncture the bag and make air leak.
- Only liquid can seal but cannot vacuum.
- Strong tasting food like onion, garlic, ginger; Fermentable food like fresh corn, wet rice. And oxidized fruit. If don't dry these foods before vacuum, the bag will blow after a few days. Or put desiccant into bag with food before vacuum.
- After using, do not touch the heating wire avoid hands being scalded.
- Don't put it near the gas stove.

TIPS:

1. Removable sealing silicone strip: If silicone strip moves out, it will affect sealing effect.
2. Removable sponge strip: By removing sponge strip vacuum sealer will not function properly and won't vacuum.
3. Keep the lid open while storing the machine, otherwise sponge strip might get crushed.
4. Do not fold the bag and place it into removable drip tray.
5. When you encounter liquid into the drip tray, throw it away.
6. Keep clean heating wire as it will affect the sealing process.
7. Do not fill the bags more than 2/3 area of bag. The unit will not function properly.
8. Keep the food away from vacuum sealer about 2.5cm.

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

IMPORTANT NOTE

When the machine is not in use, please place the support card back in position. Do not close and lock the machine, otherwise the sealing sponge may deform, which will reduce sealing performance.

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

6. CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug the appliance before cleaning.
2. Do not immerse the appliance in water or in any other liquid to prevent water or other liquids entering 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.

7. TROUBLE SHOOTING

1. Product does not operate

1. Check whether there is a power outage and ensure the power plug is properly connected.
2. If the appliance has been used continuously for a long time (e.g. sealing more than 10–15 bags consecutively), allow it to cool down for 10–15 seconds before continuing.
3. Check whether the power cord is damaged. If the problem persists, contact an authorized service centre.

2. Bag does not seal properly

1. Ensure the open end of the vacuum bag is inserted smoothly without wrinkles or folds.
2. Check that the lid is fully closed. Press down firmly on both sides until you hear a “click”.
3. After pressing the sealing button, verify that the indicator light turns on. If not, contact an authorized service centre.

3. The appliance seals but does not vacuum

1. Ensure you are using a compatible embossed (textured) vacuum bag. Smooth bags are not suitable for external vacuum sealers.

4. Poor vacuum or air leakage inside the bag

1. Do not vacuum seal foods with sharp edges or bones unless they are properly protected, as they may puncture the bag.
2. Inspect the vacuum bag for holes or damage. Replace the bag if necessary.
3. Do not vacuum liquids directly. Use a suitable container or freeze liquids before vacuum sealing.

5. The seal opens after sealing

1. The sealing temperature may be too high due to continuous operation. Allow the appliance to cool for 10–15 seconds before sealing the next bag.

6. Air enters the bag after a few days

1. Some foods naturally release gases during storage, such as fresh onions, garlic, ginger and certain fermented foods. This may cause the bag to inflate over time. If possible, blanch or pre-treat the food before vacuum sealing.
2. Check that the bag has not been punctured by sharp food edges or bones.
3. Ensure the sealing area is clean, dry and free from food residues before sealing.

Packaging Disposal

Please dispose of all packaging materials in accordance with your local waste disposal and recycling regulations.

Separate the packaging components (such as cardboard, plastic bags, foam and other protective materials) and place them in the appropriate recycling containers where facilities exist.

Do not dispose of packaging materials with household waste if separate collection and recycling systems are available.

Help protect the environment by recycling packaging responsibly.

1. **IMPORTANT:**

- Lisez toujours attentivement le manuel d'instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Ce manuel peut être téléchargé à partir de notre page web www.sogo.es.
- Conservez ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

2. **Consignes de sécurité pour l'utilisateur**

GENERAL
PRECAUTIONS

Précautions générales lors de l'utilisation d'appareils électriques

- N'utilisez pas et ne stockez pas l'appareil à l'extérieur.
- Ce produit est conçu pour un usage domestique, non industriel et non commercial en intérieur. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou à d'autres fins. Une utilisation abusive ou une manipulation incorrecte peut entraîner des problèmes avec l'appareil et causer des blessures à l'utilisateur.
- L'appareil doit être utilisé uniquement pour l'usage auquel il est destiné. Aucune responsabilité n'est acceptée pour les dommages résultant d'une utilisation inappropriée ou d'une manipulation incorrecte.
- Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du réseau avant de brancher l'appareil.
- Débranchez toujours la fiche de la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- Il est nécessaire de surveiller tout appareil électrique utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
- Avant de nettoyer ou de ranger votre appareil, débranchez-le toujours de la prise de courant et laissez-le refroidir.
- L'appareil n'est pas complètement déconnecté de l'alimentation électrique, même après avoir été éteint. Pour le déconnecter complètement, débranchez-le de la prise secteur.
- Les appareils ne sont pas conçus pour être commandés par une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.



Restrictions d'utilisation pour éviter les blessures

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance.
- Ne placez pas et n'utilisez pas cet appareil à proximité de sources d'eau.
- Ne placez pas et n'utilisez pas l'appareil et son cordon d'alimentation sur ou à proximité de surfaces chaudes (par exemple, des plaques de cuisson) ou de flammes nues.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au-dessus de bords tranchants et tenez-le à l'écart des objets chauds et des flammes nues. N'enroulez pas le cordon autour de l'appareil et ne le pliez pas.
- N'utilisez jamais d'accessoires non recommandés par le fabricant.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par

le fabricant de l'appareil peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures.

- Pour éviter tout risque d'électrocution, assurez-vous que vos mains sont sèches avant de brancher ou de débrancher l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées, sur un sol humide ou dans un environnement humide, car il existe un risque de choc électrique.
- Ne plongez jamais l'appareil ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. Si l'appareil tombe dans l'eau, débranchez-le immédiatement du secteur et confiez-le à un centre de service agréé pour réparation avant de l'utiliser à nouveau.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé par terre, s'il présente des signes visibles de détérioration ou s'il fuit.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la fiche est endommagé. En cas de détérioration du cordon d'alimentation, celui-ci doit être remplacé uniquement par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées de manière 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-le au centre de service agréé le plus proche pour qu'il soit examiné, réparé ou réglé.
- Pour éviter de surcharger le circuit lors de l'utilisation de ce produit, n'utilisez pas d'autre appareil à haute tension sur le même circuit électrique.
- Il n'est pas recommandé d'utiliser une rallonge avec ce produit, mais si une rallonge doit être utilisée :
 - La puissance nominale indiquée sur le câble doit être au moins égale à celle du produit.
 - Disposez la rallonge de manière à ce qu'elle ne pende pas à un endroit où l'on pourrait trébucher dessus ou la tirer accidentellement.



Restrictions d'utilisation en présence d'enfants et de personnes âgées

- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées ou aient reçu des instructions.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants lorsqu'il est sous tension ou en cours de refroidissement.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.



Instructions à suivre lors de l'utilisation de l'appareil

- Cet appareil n'est pas un jouet ; lorsqu'il est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci, une surveillance attentive est nécessaire.

- Rangez cet appareil dans un endroit sûr, hors de portée des enfants.
-  Ne touchez pas l'élément chauffant situé sur le bord du boîtier supérieur de cet appareil. Il est chaud et peut causer des brûlures.
- Éloignez-vous des pièces en mouvement.
- Il n'est pas nécessaire d'utiliser de lubrifiant, tel que de l'huile ou de l'eau, sur cet appareil.
- Il est recommandé de respecter un intervalle de 60 secondes après chaque scellage.
- En mode « aliments humides », l'appareil ne met sous vide que les aliments contenant un peu d'eau ; ne mettez jamais sous vide des aliments liquides, ceux-ci ne peuvent être que scellés.
- Lorsque vous placez des sachets en plastique scellés ou sous vide dans le four à micro-ondes, veuillez à percer un trou d'aération dans le sachet au préalable.
-  Après utilisation, ne touchez pas la bande chauffante de l'appareil pour éviter de vous brûler.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Consultez la section « Nettoyage et entretien » pour savoir comment nettoyer l'appareil.

3. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension	Fréquence	Puissance
220-240 V CA	50-60 Hz	110 W

Accessoires : 10 sachets sous vide (10 pièces de 20 × 25 cm) + tuyau d'aspiration + câble d'alimentation

Ce produit est conforme au règlement UE 2023/826 en vertu de la directive 2009/125 CE sur les exigences d'écoconception.

Consommation électrique en mode arrêt : N/A

Consommation électrique en mode veille : <0.50W

Délai après lequel le produit passe en mode arrêt : N/A

SACS SOUS VIDE DE RECHANGE ET ROULEAUX DE SACS SOUS VIDE

Cet appareil peut être utilisé avec des sacs sous vide et des rouleaux de sacs sous vide d'une largeur maximale de 25 cm. Vous trouverez ces sacs et rouleaux dans n'importe quel supermarché ou petit magasin d'électronique à proximité.

Mais chez SOGO, nous avons à cœur d'offrir à nos clients un service après-vente complet. C'est pourquoi des sachets et rouleaux de remplacement sont disponibles sur le site web de SOGO ou auprès des revendeurs agréés. Ces sachets et rouleaux sous vide sont entièrement sûrs et fabriqués à partir de matériaux de qualité alimentaire. Vous pouvez vous procurer ces sachets sur notre site web www.sogo.es ainsi que dans votre magasin d'électronique le plus proche, où vous achetez habituellement les produits SOGO de la meilleure qualité.

Les modèles et les dimensions des sachets en plastique et des rouleaux de film sous vide sont indiqués ci-dessous :

BR-2025 Lot de 100 sachets de 20 x 25 cm

BR-2230 Lot de 100 sachets de 22 x 30 cm

BR-2205 Lot de 2 rouleaux de 22 cm de largeur et 5 m de longueur

4. DESCRIPTION DES PIÈCES

Image 1

Image 2

1. **BOUTON DE RÉGLAGE « DOUX » / « NORMAL »** : Pression de mise sous vide réglable. La pression de mise sous vide est plus forte en mode « NORMAL ». Choisissez le mode et appuyez sur ce bouton pour lancer la mise sous vide et le scellage.
2. **PULSE** : Appuyez dessus pour lancer la mise sous vide. Relâchez-le pour l'arrêter.
3. **SCELLER** : Scellage uniquement, sans mise sous vide.
4. **AFFICHAGE DE L'HEURE** : Affiche l'état de la machine sous vide
5. **SEC** : Mise sous vide et scellage des aliments secs.
6. **HUMIDE** : Mise sous vide et scellage des aliments humides/mouillés.
7. **ARRÊT** : Arrêt du fonctionnement
8. **RÉCIPIENT** : Utilisez un tube de mise sous vide supplémentaire pour mettre sous vide des récipients, des sachets sous vide spéciaux ou du vin rouge.
9. **MARINATE** : faire mariner des aliments ; utiliser le tuyau de mise sous vide pour relier le bocal de marinade à l'appareil.
10. **Cutter** : découper le sachet
11. Bande de scellage en silicone
12. **Bac d'égouttage amovible** : après la mise sous vide d'aliments humides, le liquide s'écoule dans le bac d'égouttage ; retirer ce dernier pour vider le liquide.
13. Bande en éponge
14. Tissu enduit de téflon / fil chauffant
15. **Port pour accessoires** : connectez le tuyau de mise sous vide.
16. Boutons d'ouverture du couvercle supérieur
17. Orifice de branchement

Caractéristiques et fonctions

1. Sec / Humide (mise sous vide)
2. Scellage seul
3. Récipient
4. Impulsion
5. Marinade
6. Coupe-sacs

1. Mode sec (mise sous vide) Image 3

- A. Placez le sachet dans le bac d'égouttage amovible.
- B. Appuyez sur les deux côtés pour fermer le couvercle.
- C. Si vous avez besoin d'une pression de vide élevée, sélectionnez le mode « fort » ; le vide sera créé plus rapidement qu'en vitesse normale.
- D. Sélectionnez le bouton « sec » ou « humide » : pour les aliments secs, sélectionnez le bouton « sec » et pour les aliments humides, sélectionnez le bouton « humide ».
- E. Le voyant s'éteint lorsque la mise sous vide est terminée.
- F. Si vous constatez la présence de liquide dans le bac d'égouttage après avoir mis sous vide des aliments humides, retirez-le et jetez-le.

Remarque : veillez à ne pas remplir le sachet au-delà des deux tiers de sa capacité.
Pour les liquides, appuyez uniquement sur le bouton « Sceller » et non sur celui de mise sous vide.

2. Scellage seul Image 4

- A. Placez le sachet contenant les aliments dans le bac d'égouttage amovible.
- B. Appuyez sur les deux côtés pour fermer le couvercle.
- C. Appuyez sur le bouton « Sceller » et la machine à emballer sous vide se met en marche.
- D. Le voyant s'éteint lorsque le scellage est terminé. Appuyez sur les boutons latéraux pour ouvrir le couvercle.

3. Récipient hermétique Image 5

- A. Fermez le couvercle de la machine à emballer sous vide.
- B. Utilisez le tube à vide pour relier le récipient hermétique à la machine à emballer sous vide.
- C. Appuyez sur le bouton « Récipient » ; une fois le processus de mise sous vide terminé, le voyant s'éteint.

4. Mode « Pulse » Image 6

- A. Placez le sachet contenant les aliments dans le bac d'égouttage amovible.

- B. Appuyez sur les deux côtés pour fermer le couvercle.
C. Appuyez sur le bouton « Pulse » pour démarrer le fonctionnement. Vous pouvez l'arrêter à tout moment et appuyer sur le bouton de scellage pour sceller le sachet.

5. Mode « Marinade »

- A. Fermez le couvercle de la machine sous vide.
B. Utilisez le tuyau de mise sous vide pour relier le récipient hermétique à la machine à emballer sous vide. Appuyez sur le bouton « Marinage » : le processus de mise sous vide s'effectuera 5 fois. Une fois le processus terminé, le voyant s'éteint.

6. Comment utiliser le couteau

Utilisez le couteau comme indiqué sur l'image.

5. MODE D'EMPLOI

Comment mettre un sachet sous vide

1. Branchez l'appareil sur le secteur.
2. Placez les aliments à l'intérieur du sachet sous vide. Assurez-vous que l'extrémité ouverte du sachet est propre, sèche et sans plis.
3. Insérez l'extrémité ouverte du sachet texturé (gaufré) dans la chambre à vide. Positionnez-le correctement dans le support à sachet pour éviter qu'il ne glisse.
4. Fermez le couvercle supérieur et appuyez fermement de chaque côté jusqu'à ce que vous entendiez un « clic », indiquant que le couvercle est bien verrouillé.
5. Choisissez le mode de mise sous vide adapté au type d'aliments : mode « Sec » pour les aliments secs et mode « Humide » pour les aliments humides. Appuyez ensuite sur le bouton Marche/Arrêt. L'appareil va d'abord aspirer l'air, puis sceller automatiquement le sachet.
6. Une fois le processus de scellage terminé, appuyez sur les boutons de déverrouillage (fermetures) situés de chaque côté, ouvrez le couvercle et retirez le sachet scellé.

Remarque

- Seuls les sachets sous vide texturés (gaufrés) ou à coins repliés peuvent être utilisés pour la mise sous vide.
- Les sachets lisses classiques ne conviennent qu'au scellage et ne peuvent pas être mis sous vide.
- Ne mettez pas sous vide d'aliments trop pointus, car ils perforeraient le sachet et provoqueraient une fuite d'air.
- Seuls les liquides peuvent être scellés, mais ne peuvent pas être mis sous vide.
- Les aliments au goût prononcé comme l'oignon, l'ail, le gingembre ; les aliments fermentables comme le maïs frais, le riz humide. Et les fruits oxydés. Si vous ne séchez pas ces aliments avant la mise sous vide, le sachet se gonflera au bout de quelques jours. Vous pouvez également placer un dessiccant dans le sachet avec les aliments avant la mise sous vide.
- Après utilisation, ne touchez pas le fil chauffant pour éviter de vous brûler les mains.
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'une cuisinière à gaz.

CONSEILS :

1. Bande de scellage en silicone amovible : si la bande en silicone se déplace, cela affectera l'efficacité du scellage.
2. Bande en éponge amovible : si vous retirez la bande en éponge, la machine à emballer sous vide ne fonctionnera pas correctement et ne pourra pas créer le vide.
3. Laissez le couvercle ouvert pendant le rangement de l'appareil, sinon la bande en éponge risque d'être écrasée.
4. Ne pliez pas le sachet avant de le placer dans le bac d'égouttage amovible.
5. Si vous constatez la présence de liquide dans le bac d'égouttage, jetez-le.
6. Veillez à ce que le fil chauffant reste propre, car cela affectera le processus de scellage.
7. Ne remplissez pas les sachets à plus des deux tiers de leur capacité. L'appareil ne fonctionnera pas correctement.
8. Maintenez les aliments à environ 2,5 cm de la machine à emballer sous vide.

POINTS À RETENIR LORS DE L'UTILISATION DE LA MACHINE À SOUS VIDE

- Ne remplissez pas trop le sac. Laissez toujours un espace d'au moins 6 à 8 cm entre le contenu et le haut du sac.

- Assurez-vous que le sac est sec. Il sera difficile d'obtenir une fermeture hermétique parfaite si le sac est humide.
- Pour un résultat optimal, les denrées périssables doivent tout de même être congelées ou réfrigérées après le processus de mise sous vide.
- Nettoyez l'ouverture du sachet à l'intérieur et à l'extérieur. Aplatissez l'ouverture du sachet.
- Lorsque vous mettez sous vide un objet volumineux, pour éviter les plis au niveau de la soudure, étirez doucement le sachet et aplatissez-le avant de le placer dans la chambre à vide.
- Lorsque vous mettez sous vide des objets aux bords tranchants (tels que des spaghettis secs, des couverts, etc.), protégez le sachet contre les perforations en enveloppant l'objet dans un matériau de rembourrage souple, tel qu'un essuie-tout, ou vous pouvez utiliser un bocal à la place d'un sac.
- Lorsque vous utilisez des boîtes, laissez toujours 2,5 cm / 1 pouce d'espace libre en haut de la boîte.
- Laissez l'appareil refroidir pendant 60 secondes entre chaque utilisation afin d'éviter de déclencher la protection contre la surchauffe et de garantir la longévité de l'appareil.
- Si vous n'êtes pas sûr que votre sachet ait été correctement scellé, refermez-le simplement.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez les sachets et les récipients fournis par le fabricant.
- Micro-ondes : ne réchauffez pas les aliments scellés au micro-ondes

REMARQUE IMPORTANTE

Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, veuillez remettre la carte de support en place. Ne fermez pas et ne verrouillez pas l'appareil, sinon l'éponge de scellage pourrait se déformer, ce qui réduirait les performances de scellage.

GUIDE DE STOCKAGE ET DONNÉES TECHNIQUES

Au réfrigérateur (5 ± 2 °C)	Sans vide	Conservation sous vide
Viande rouge	2 à 3 jours	8 à 9 jours
Viande blanche	2 à 3 jours	6 à 8 jours
Poisson	1 à 3 jours	4 à 5 jours
Viande cuite	3 à 5 jours	10 à 15 jours
Fromage à pâte molle	5 à 7 jours	20 jours
Fromage à pâte dure/mi-dure	1 à 5 jours	60 jours
Fruits	5 à 7 jours	14 à 20 jours
Légumes	3 à 5 jours	7 à 10 jours
Soupe	2 à 3 jours	8 à 10 jours
Restes de pâtes / riz	2 à 3 jours	6 à 8 jours
Desserts à la crème	2 à 3 jours	8 jours
Température ambiante (25 ± 2 °C)	Pas de vide	Conservation sous vide
Pain frais	1 à 2 jours	6 à 8 jours
Biscuits	4 à 6 mois	12 mois
Pâtes/riz non cuits	5 à 6 mois	12 mois
Farine	4 à 6 mois	12 mois
Fruits secs	3 à 4 mois	12 mois
Café moulu	2 à 3 mois	12 mois
Thé en vrac	5 à 6 mois	12 mois
Thé au lait	1 à 2 mois	12 mois
Au congélateur (-18 ± 2 °C)	Sans vide	Conservation sous vide

Viande	3 à 5 mois	12 mois
Poisson	3 à 5 mois	12 mois
Légumes	8 à 10 mois	8 à 24 mois

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
2. Ne plongez 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 la prise d'alimentation de l'appareil et ne l'endommagent.
3. Ne nettoyez pas l'appareil avec un produit nettoyant abrasif afin d'éviter d'endommager la surface.
4. Essuyez la surface extérieure avec un chiffon doux et humide.
5. Essuyez avec du papier absorbant tout aliment ou liquide tombé dans la chambre à vide.
6. Veillez à bien sécher l'appareil avant de le réutiliser.

7. DÉPANNAGE

1. L'appareil ne fonctionne pas

1. Vérifiez la coupure de courant et assurez-vous que la fiche d'alimentation est correctement branchée.
2. Si l'appareil a été utilisé en continu pendant une longue période (par exemple, pour sceller plus de 10 à 15 sachets d'affilée), laissez-le refroidir pendant 10 à 15 secondes avant de continuer.
3. Vérifiez si le cordon d'alimentation est endommagé. Si le problème persiste, contactez un centre de service agréé.

2. Le sachet ne se soude pas correctement

1. Assurez-vous que l'extrémité ouverte du sachet sous vide est insérée sans difficulté, sans plis ni froissements.
2. Vérifiez que le couvercle est bien fermé. Appuyez fermement des deux côtés jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».
3. Après avoir appuyé sur le bouton de soudure, vérifiez que le voyant s'allume. Si ce n'est pas le cas, contactez un centre de service agréé.

3. L'appareil scelle mais ne met pas sous vide

1. Assurez-vous d'utiliser un sachet sous vide compatible, gaufré (texturé). Les sachets lisses ne conviennent pas aux scelleuses sous vide externes.

4. Mauvaise mise sous vide ou fuite d'air à l'intérieur du sachet

1. Ne mettez pas sous vide des aliments présentant des arêtes vives ou des os, à moins qu'ils ne soient correctement protégés, car ils risquent de percer le sachet.
2. Vérifiez que le sachet sous vide ne présente pas de trous ou de dommages. Remplacez-le si nécessaire.
3. Ne mettez pas directement de liquides sous vide. Utilisez un récipient adapté ou congelez les liquides avant de les mettre sous vide.

5. La soudure s'ouvre après le scellage

1. La température de soudure est peut-être trop élevée en raison d'un fonctionnement continu. Laissez l'appareil refroidir pendant 10 à 15 secondes avant de sceller le sachet suivant.

6. De l'air pénètre dans le sachet au bout de quelques jours

1. Certains aliments dégagent naturellement des gaz pendant leur conservation, comme les oignons frais, l'ail, le gingembre et certains aliments fermentés. Cela peut entraîner un gonflement du sachet au fil du temps. Si possible, blanchissez ou pré-traitez les aliments avant de les mettre sous vide.
2. Vérifiez que le sachet n'a pas été perforé par des bords tranchants d'aliments ou des arêtes.
3. Assurez-vous que la zone de scellage est propre, sèche et exempte de résidus alimentaires avant de procéder au scellage.

Élimination des emballages

Veillez éliminer tous les matériaux d'emballage conformément à la réglementation locale en matière de collecte des déchets et de recyclage.

Séparez les composants de l'emballage (tels que le carton, les sachets en plastique, la mousse et autres matériaux de protection) et déposez-les dans les conteneurs de recyclage appropriés lorsque de telles installations existent.

Ne jetez pas les matériaux d'emballage avec les ordures ménagères si des systèmes de collecte sélective et de recyclage sont disponibles.

Contribuez à la protection de l'environnement en recyclant les emballages de manière responsable.

1. **IMPORTANTE:**

- **Ler sempre atentamente o manual de instruções antes de o utilizar.**
- **Este manual pode ser descarregado da nossa página Web www.sogo.es**
- **Guarde estas instruções para referência futura.**

2. **Instruções de segurança para o utilizador**

GENERAL PRECAUTIONS

Precauções gerais durante a utilização de equipamento elétrico

- Não utilize nem guarde o aparelho ao ar livre.
- Este produto foi concebido para utilização doméstica, não industrial e não comercial em interiores. Não utilize o aparelho ao ar livre nem para qualquer outro fim. A utilização indevida ou o manuseamento incorreto podem causar problemas no aparelho e provocar ferimentos no utilizador.
- O aparelho deve ser utilizado exclusivamente para o fim a que se destina. Não se aceita qualquer responsabilidade por danos resultantes de utilização indevida ou manuseamento incorreto.
- Certifique-se de que a tensão indicada na placa de identificação corresponde à tensão da rede elétrica antes de ligar o aparelho à tomada.
- Retire sempre a ficha da tomada quando o aparelho não estiver a ser utilizado. Não deixe o aparelho sem vigilância quando estiver ligado.
- É necessário supervisionar sempre que um aparelho elétrico estiver a ser utilizado por crianças ou na proximidade delas.
- Antes de limpar ou guardar o seu aparelho, desligue-o sempre da fonte de alimentação e deixe-o arrefecer.
- O aparelho não fica completamente desligado da rede elétrica, mesmo depois de ter sido desligado. Para o desligar completamente, retire a ficha da tomada.
- Os aparelhos não foram concebidos para serem operados por um temporizador externo ou por um sistema de controlo remoto separado.



Restrições de utilização para evitar ferimentos pessoais

- Não deixe o aparelho sem vigilância.
- Não coloque nem utilize este aparelho perto de fontes de água.
- Não coloque nem utilize o aparelho e o seu cabo de alimentação sobre ou perto de superfícies quentes (por exemplo, placas de aquecimento) ou chamas abertas.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado sobre bordas afiadas e mantenha-o afastado de objetos quentes e chamas abertas. Não enrole o cabo à volta do aparelho nem o dobre.
- Nunca utilize acessórios não recomendados pelo fabricante.
- A utilização de acessórios não recomendados ou vendidos pelo fabricante do aparelho pode provocar incêndio, choque elétrico ou ferimentos.
- Para evitar choques elétricos, certifique-se de que tem as mãos secas antes de ligar ou desligar o aparelho.

- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas, em pisos molhados ou quando o ambiente estiver húmido, pois existe o risco de choque elétrico.
- Nunca mergulhe o aparelho ou a ficha na água ou em qualquer outro líquido. Caso o aparelho caia na água, desligue-o imediatamente da rede elétrica e leve-o a um centro de assistência autorizado para reparação antes de o utilizar novamente.
- Não utilize o aparelho se este tiver caído no chão, se apresentar sinais visíveis de danos ou se estiver a verter líquido.
- Não utilize o aparelho se o cabo ou a ficha estiverem danificados. Em caso de danos no cabo, este deve ser substituído apenas pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoas com qualificações semelhantes, a fim de evitar riscos.
- Em caso de avaria do aparelho, ou se este tiver sido danificado de alguma forma, devolva-o ao centro de assistência autorizado mais próximo para inspeção, reparação ou ajuste.
- Para evitar sobrecarregar o circuito ao utilizar este produto, não utilize outro produto de alta tensão no mesmo circuito elétrico.
- Não é recomendável utilizar um cabo de extensão com este produto, mas caso seja necessário:
 - A classificação elétrica indicada no cabo deve ser, no mínimo, igual à do produto.
 - Disponha o cabo de extensão de forma a que não fique pendurado num local onde possa causar tropeços ou ser puxado acidentalmente.



Restrições de utilização quando utilizado com crianças e idosos

- O aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções.
- As crianças devem ser supervisionadas para que não brinquem com o aparelho.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças quando estiver ligado ou a arrefecer.
- Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance das crianças.



Instruções a seguir durante a utilização do aparelho

- Este aparelho não é um brinquedo; quando utilizado por crianças ou na sua proximidade, é necessário prestar muita atenção e guardar este aparelho num local seguro, fora do alcance das crianças.
-  Não toque no elemento de selagem quente localizado na borda da parte superior da estrutura desta máquina. Está quente e pode causar queimaduras.

- Mantenha-se afastado das peças móveis.
- Não é necessário utilizar qualquer lubrificante, como óleos lubrificantes ou água, neste aparelho.
- Recomenda-se um intervalo de 60 segundos após cada selagem.
- No modo de alimentos húmidos, apenas sela alimentos com um pouco de água; nunca sela alimentos líquidos, estes alimentos são apenas adequados para selagem.
- Quando colocar sacos de plástico selados ou a vácuo no micro-ondas, certifique-se de que faz primeiro um orifício de ventilação no saco.
-  Após a utilização, não toque na banda de aquecimento do aparelho para evitar queimaduras.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Consulte a secção de limpeza e manutenção para obter mais informações sobre como limpar o aparelho.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Tensão	Frequência	Potência
CA 220-240 V	50-60 Hz	110 W

Acessórios: 10 sacos de vácuo (10 unidades de 20 × 25 cm) + mangueira de vácuo + cabo de alimentação

Este produto está em conformidade com o regulamento da UE 2023/826 ao abrigo da diretiva 2009/125/CE sobre os requisitos de conceção ecológica.

Consumo de energia no modo desligado: N/A

Consumo de energia no modo de espera: <0.50W

Tempo após o qual o produto entra em modo de desativação: N/A

SACOS DE VÁCUO DE SUBSTITUIÇÃO E ROLOS DE SACOS DE VÁCUO

Este aparelho pode ser utilizado com sacos de vácuo e rolos de sacos de plástico para vácuo com largura até 25 cm. Estes sacos e rolos podem ser encontrados em qualquer supermercado ou pequena loja de eletrónica nas proximidades.

No entanto, na SOGO, acreditamos em oferecer ao cliente um serviço pós-venda completo; por isso, disponibilizamos sacos de vácuo de substituição e rolos no site da SOGO ou em revendedores autorizados. Estes sacos de vácuo e rolos de sacos de plástico para vácuo são totalmente seguros e fabricados com material de qualidade alimentar. Pode encontrar estes sacos no nosso site www.sogo.es e também na loja de eletrónica mais próxima, onde normalmente adquire os produtos SOGO da melhor qualidade.

Os modelos e tamanhos dos sacos de plástico e dos rolos de plástico para vácuo são os seguintes:

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

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

BR-2205 Embalagem de 2 rolos com 22 cm de largura e 5 m de comprimento

4. DESCRIÇÃO DAS PEÇAS

Imagem 1

Imagem 2

1. **BOTÃO DE CONFIGURAÇÕES SUAVE/NORMAL:** Pressão de vácuo ajustável. A pressão de vácuo é mais forte na VELOCIDADE NORMAL. Escolha o modo e prima-o; o aparelho começará a aspirar e a selar.
2. **PULSO:** Prima-o para iniciar a aspiração. Deixe de o premir para interromper a aspiração.
3. **SELAGEM:** Apenas selagem, sem vácuo.
4. **VISOR DE TEMPO:** Exibe o estado da seladora a vácuo
5. **SECO:** Aspirar e selar alimentos secos.
6. **HÚMIDO:** Aspirar e selar alimentos húmidos/molhados.
7. **PARAR:** Interromper o funcionamento
8. **RECIPIENTE:** Utilize um tubo de vácuo adicional para aspirar recipientes, sacos de vácuo especiais ou vinho tinto.
9. **MARINAR:** Marinar alimentos; utilize o tubo de vácuo para ligar o frasco de marinada à máquina para marinar.
10. **CORTADOR:** Cortar o saco
11. Faixa de silicone para selagem
12. **Bandeja de recolha removível:** Após aplicar vácuo a alimentos húmidos, o líquido escorre para a bandeja de recolha; retire-a para esvaziar.
13. Faixa de esponja
14. Tecido revestido a Teflon/Fio de aquecimento
15. **Porta para acessórios:** Ligue o tubo de vácuo.
16. Botões para abrir a tampa superior
17. Orifício para a ficha

Características e funções

1. Seco / Húmido (Selo a vácuo)
2. Apenas selar
3. Recipiente
4. Pulso
5. Marinar
6. Cortador

1. Modo seco (Selo a vácuo) Imagem 3

- A. Coloque o saco na bandeja de recolha de líquidos removível.
- B. Pressione ambos os lados para fechar a tampa.
- C. Se precisar do modo de pressão de vácuo forte, selecione o modo forte; o vácuo será criado mais rapidamente do que na velocidade normal.
- D. Selecione o botão «Seco» ou «Húmido»: para alimentos secos, selecione o botão «Seco»; para alimentos húmidos, selecione o botão «Húmido».
- E. A luz indicadora apaga-se quando a selagem a vácuo terminar.
- F. Se encontrar líquido na bandeja de recolha de pingos após a selagem a vácuo de alimentos húmidos, remova-o e deite-o fora.

Nota: certifique-se de que não enche o saco para além de 2/3 da sua capacidade. Para líquidos, prima apenas o botão «Selar» e não o de selagem a vácuo.

2. Apenas selar Imagem 4

- A. Coloque o saco com os alimentos na bandeja de recolha de pingos removível.
- B. Pressione ambos os lados para fechar a tampa.
- C. Prima o botão de selagem e a seladora a vácuo começa a funcionar.
- D. A luz indicadora apaga-se quando a selagem terminar. Prima os botões laterais para abrir a tampa.

3. Recipiente hermético Imagem 5

- A. Feche a tampa da seladora a vácuo.
- B. Utilize o tubo de vácuo para ligar o recipiente hermético à seladora a vácuo.
- C. Prima o botão do recipiente e, assim que o processo de vácuo terminar, a luz indicadora apaga-se.

4. Pulse Imagem 6

- A. Coloque o saco com os alimentos na bandeja de recolha de líquidos removível.

- B. Pressione ambos os lados para fechar a tampa.
C. Pressione o botão «Pulse» e inicie o funcionamento. Pode interromper o processo a qualquer momento e pressionar o botão de selagem para selar o saco.

5. Marinar

- A. Feche a tampa da seladora a vácuo.
B. Utilize o tubo de vácuo para ligar o recipiente hermético à seladora a vácuo. Prima o botão de marinada; o aparelho irá aplicar vácuo 5 vezes. Assim que o processo de vácuo terminar, a luz indicadora passará para a posição de paragem.

6. Como utilizar o cortador

Utilize o cortador conforme ilustrado na imagem.

5. INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Como selar um saco a vácuo

1. Ligue o aparelho à fonte de alimentação.
2. Coloque os alimentos dentro do saco de vácuo. Certifique-se de que a extremidade aberta do saco está limpa, seca e sem rugas.
3. Insira a extremidade aberta do saco texturado (em relevo) na câmara de vácuo. Posicione-o corretamente no suporte para sacos para evitar que escorregue.
4. Feche a tampa superior e pressione firmemente em ambos os lados até ouvir um «clique», indicando que a tampa está bem trancada.
5. Escolha o modo de vácuo adequado de acordo com o tipo de alimento: modo «Seco» para itens secos e modo «Húmido» para itens húmidos. Em seguida, prima o botão «Iniciar/Parar». O aparelho irá primeiro aspirar o ar e, depois, selar automaticamente o saco.
6. Assim que o processo de selagem estiver concluído, prima os botões de libertação (fechos) em ambos os lados, abra a tampa e retire o saco selado.

Nota

- Apenas podem ser utilizados para o vácuo sacos de vácuo texturados (em relevo) ou sacos com dobras nos cantos.
- Os sacos lisos normais são adequados apenas para selagem e não podem ser submetidos a vácuo.
- Não submeta a vácuo alimentos demasiado pontiagudos, pois perfuram o saco e provocam fugas de ar.
- Apenas os líquidos podem ser selados, mas não submetidos a vácuo.
- Alimentos de sabor forte, como cebola, alho e gengibre; alimentos fermentáveis, como milho fresco e arroz húmido. E frutas oxidadas. Se não secar estes alimentos antes de aplicar o vácuo, o saco irá estourar após alguns dias. Ou coloque um dessecante no saco com os alimentos antes de aplicar o vácuo.
- Após a utilização, não toque no fio de aquecimento para evitar queimaduras nas mãos.
- Não o coloque perto do fogão a gás.

DICAS:

1. Faixa de silicone de selagem removível: se a faixa de silicone se deslocar, isso afetará o efeito de selagem.
2. Faixa de esponja removível: ao remover a faixa de esponja, o selador a vácuo não funcionará corretamente e não fará o vácuo.
3. Mantenha a tampa aberta enquanto guardar o aparelho; caso contrário, a faixa de esponja poderá ficar esmagada.
4. Não dobre o saco e coloque-o na bandeja de recolha de líquidos removível.
5. Quando encontrar líquido na bandeja de recolha de líquidos, deite-o fora.
6. Mantenha o fio de aquecimento limpo, pois isso afetará o processo de selagem.
7. Não encha os sacos para além de 2/3 da sua capacidade. O aparelho não funcionará corretamente.
8. Mantenha os alimentos a uma distância de cerca de 2,5 cm da seladora a vácuo.

ASPEITOS A TER EM CONTA AO UTILIZAR A MÁQUINA DE VÁCUO

- Não encha demasiado o saco. Deixe sempre um espaço de pelo menos 6-8 cm entre o conteúdo do saco e a parte superior do mesmo.
- Certifique-se de que o saco está seco. Será difícil obter uma vedação perfeita se o saco estiver molhado.
- Para obter os melhores resultados, os produtos perecíveis devem ainda ser congelados ou

- refrigerados após o processo de selagem a vácuo.
- Limpe a extremidade de abertura do saco por dentro e por fora. Alise a abertura do saco.
 - Ao selar a vácuo um item de grandes dimensões, para evitar rugas na vedação, estique suavemente o saco e alise-o antes de o colocar na câmara de vácuo.
 - Ao selar a vácuo itens com arestas afiadas (como esparguete seco, talheres, etc.), proteja o saco de perfurações envolvendo o item em material de amortecimento macio, como uma toalha de papel, ou pode usar um recipiente em vez de um saco.
 - Ao utilizar recipientes, deixe sempre 2,5 cm / 1 pol. de espaço na parte superior do recipiente.
 - Deixe o aparelho arrefecer durante 60 segundos entre utilizações para evitar ativar a proteção contra sobreaquecimento e para garantir a longa vida útil do aparelho.
 - Se não tiver a certeza se o saco foi selado corretamente, basta voltar a selá-lo.
 - Para obter melhores resultados, utilize sacos e recipientes produzidos pelo fabricante.
 - Micro-ondas: Não aqueça alimentos selados no micro-ondas

NOTA IMPORTANTE

Quando o aparelho não estiver a ser utilizado, coloque o cartão de suporte de volta no seu lugar. Não feche nem bloqueie o aparelho, caso contrário a esponja de vedação poderá deformar-se, o que reduzirá o desempenho da vedação.

GUIA DE ARMAZENAMENTO E DADOS TÉCNICOS

No frigorífico (5 ± 2 °C)	Sem vácuo	Conservação a 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 cozinhada	3-5 dias	10-15 dias
Queijo de pasta mole	5-7 dias	20 dias
Queijo duro/semi-duro	1-5 dias	60 dias
Frutas	5-7 dias	1 4-20 dias
Legumes	3-5 dias	7-10 dias
Sopa	2-3 dias	8-10 dias
Sobras de massa/arroz	2-3 dias	6-8 dias
Sobras de sobremesas cremosas	2-3 dias	8 dias
Temperatura ambiente (25 ± 2 °C)	Sem vácuo	Conservação a vácuo
Pão fresco	1-2 dias	6-8 dias
Biscoitos	4-6 meses	12 meses
Massas/arroz crus	5-6 meses	12 meses
Farinha	4-6 meses	12 meses
Frutos secos	3-4 meses	12 meses
Café moído	2-3 meses	12 meses
Chá a granel	5-6 meses	12 meses
Chá com leite	1-2 meses	12 meses
No congelador (-18 ± 2 °C)	Sem vácuo	Conservação a vácuo
Carne	3-5 meses	12 meses

Peixe	3-5 meses	12 meses
Legumes	8-10 meses	8-24 meses

6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. Desligue o aparelho da tomada antes de o limpar.
2. Não mergulhe o aparelho em água ou em qualquer outro líquido para evitar que a água ou outros líquidos entrem na tomada de alimentação CA do aparelho e o danifiquem.
3. Não limpe o aparelho com produtos de limpeza abrasivos para evitar danificar a superfície.
4. Limpe a superfície exterior com um pano macio e húmido.
5. Limpe com papel de cozinha qualquer alimento ou líquido que tenha caído na câmara de vácuo.
6. Certifique-se de que seca bem o aparelho antes de o voltar a utilizar.

7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

1. O produto não funciona

1. Verifique se existe uma falha de energia e certifique-se de que a ficha de alimentação está devidamente ligada.
2. Se o aparelho tiver sido utilizado continuamente durante um longo período de tempo (por exemplo, selando mais de 10–15 sacos consecutivamente), deixe-o arrefecer durante 10–15 segundos antes de continuar.
3. Verifique se o cabo de alimentação está danificado. Se o problema persistir, contacte um centro de assistência autorizado

2. O saco não sela corretamente

1. Certifique-se de que a extremidade aberta do saco de vácuo está inserida suavemente, sem rugas nem dobras.
2. Verifique se a tampa está totalmente fechada. Pressione firmemente em ambos os lados até ouvir um «clique».
3. Depois de premir o botão de selagem, verifique se a luz indicadora acende. Caso contrário, contacte um centro de assistência autorizado.

3. O aparelho sela, mas não cria vácuo

1. Certifique-se de que está a utilizar um saco de vácuo compatível com textura em relevo. Os sacos lisos não são adequados para seladoras de vácuo externas.

4. Vácuo insuficiente ou fuga de ar no interior do saco

1. Não sele alimentos com arestas afiadas ou ossos, a menos que estejam devidamente protegidos, pois podem perfurar o saco.
2. Inspeccione o saco de vácuo para verificar se apresenta buracos ou danos. Substitua o saco, se necessário.
3. Não selar líquidos diretamente. Utilize um recipiente adequado ou congele os líquidos antes de selar a vácuo.

5. A selagem abre-se após a selagem

1. A temperatura de selagem pode estar demasiado elevada devido ao funcionamento contínuo. Deixe o aparelho arrefecer durante 10 a 15 segundos antes de selar o saco seguinte.

6. Entra ar no saco após alguns dias

1. Alguns alimentos libertam gases naturalmente durante o armazenamento, tais como cebolas frescas, alho, gengibre e certos alimentos fermentados. Isto pode fazer com que o saco se encha de ar com o tempo. Se possível, escale ou trate previamente os alimentos antes de selar a vácuo.
2. Verifique se o saco não foi perfurado por bordas afiadas dos alimentos ou ossos.
3. Certifique-se de que a área de selagem está limpa, seca e isenta de resíduos alimentares antes de selar.

Eliminação da embalagem

Por favor, elimine todos os materiais de embalagem de acordo com os regulamentos locais relativos à eliminação de resíduos e à reciclagem.

Separe os componentes da embalagem (tais como cartão, sacos de plástico, espuma e outros materiais de proteção) e coloque-os nos contentores de reciclagem adequados, sempre que existam instalações para o efeito.

Não elimine os materiais de embalagem juntamente com o lixo doméstico se existirem sistemas de recolha seletiva e reciclagem disponíveis.

Ajude a proteger o ambiente reciclando as embalagens de forma responsável.

1.  **WICHTIG!:**
- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Verwendung immer sorgfältig durch.
 - Diese Bedienungsanleitung kann von unserer Webseite www.sogo.es heruntergeladen werden.
 - Bewahren Sie diese Anweisungen zum späteren Nachschlagen auf.

2. **Sicherheitshinweise für den Benutzer**

GENERAL PRECAUTIONS **Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen bei der Verwendung von Elektrogeräten**

- Verwenden oder lagern Sie das Gerät nicht im Freien.
- Dieses Produkt ist für den privaten, nicht-industriellen und nicht-gewerblichen Gebrauch in Innenräumen bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien oder für andere Zwecke. Missbrauch oder unsachgemäße Handhabung können zu Problemen mit dem Gerät führen und Verletzungen des Benutzers verursachen.
- Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden. Für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Handhabung entstehen, wird keine Haftung übernommen.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Geräts, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet ist.
- Bei der Verwendung von Elektrogeräten durch oder in der Nähe von Kindern ist eine Aufsichtspflicht gegeben.
- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung oder Lagerung immer vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen.
- Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Stromnetz getrennt. Um es vollständig vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Die Geräte sind nicht für den Betrieb über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem ausgelegt.

 Einschränkungen bei der Verwendung zur Vermeidung von Verletzungen

- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie dieses Gerät nicht in der Nähe von Wasserquellen auf und verwenden Sie es dort nicht.
- Stellen Sie das Gerät und sein Netzkabel nicht auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen (z. B. Kochplatten) oder offenen Flammen auf und verwenden Sie es dort nicht.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängen und halten Sie es von heißen Gegenständen und offenen Flammen fern. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät und knicken Sie es nicht.
- Verwenden Sie niemals Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird.
- Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Gerätehersteller

empfohlen oder verkauft wird, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.

- Um einen Stromschlag zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie das Gerät anschließen oder vom Stromnetz trennen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit nassen Händen, auf nassen Böden oder in feuchter Umgebung, da die Gefahr eines Stromschlags besteht.
- Tauchen Sie das Gerät oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Sollte das Gerät ins Wasser fallen, trennen Sie es sofort vom Stromnetz und bringen Sie es zur Reparatur zu einem autorisierten Kundendienstzentrum, bevor Sie es wieder verwenden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es auf den Boden gefallen ist, sichtbare Beschädigungen aufweist oder Flüssigkeit austritt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Bei Beschädigung des Kabels darf dieses nur vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Bei einer Fehlfunktion des Geräts oder wenn es in irgendeiner Weise beschädigt wurde, bringen Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung zum nächstgelegenen autorisierten Kundendienstzentrum.
- Um eine Überlastung des Stromkreises bei der Verwendung dieses Produkts zu vermeiden, betreiben Sie kein anderes Hochspannungsprodukt am selben Stromkreis.
- Es wird nicht empfohlen, ein Verlängerungskabel mit diesem Produkt zu verwenden. Sollte dennoch ein Verlängerungskabel verwendet werden:
 - Muss die angegebene elektrische Nennleistung des Kabels mindestens der des Produkts entsprechen.
 - Verlegen Sie das Verlängerungskabel so, dass es nicht herunterhängt, wo man darüber stolpern oder es versehentlich ziehen könnte.



Nutzungsbeschränkungen bei der Verwendung mit Kindern und älteren Menschen

- Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder angeleitet.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern, wenn es unter Spannung steht oder abkühlt.
- Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern.



Anweisungen, die bei der Verwendung des Geräts zu beachten sind

- Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Bei der Verwendung durch oder in der Nähe von Kindern ist besondere Vorsicht geboten. Bewahren Sie dieses Gerät an einem sicheren Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
-  Berühren Sie nicht das heiße Siegelelement am Rand des oberen Gehäuses dieses Geräts. Es ist heiß und kann Verbrennungen verursachen.
- Halten Sie sich von beweglichen Teilen fern.
- Es ist nicht erforderlich, Schmiermittel wie Schmieröle oder Wasser an diesem Gerät zu verwenden.
- Nach jedem Verschließen wird eine Pause von 60 Sekunden empfohlen.
- Im Modus für feuchte Lebensmittel werden nur Lebensmittel mit etwas Wasser vakuumiert; vakuumieren Sie niemals flüssige Lebensmittel, diese sind nur zum Verschließen geeignet.
- Wenn versiegelte oder vakuumierte Plastiktüten in die Mikrowelle gegeben werden, stellen Sie bitte sicher, dass Sie zuvor ein Loch in die Tüte stechen.
-  Berühren Sie nach dem Gebrauch nicht den Heizstreifen am Gerät, um Verbrennungen zu vermeiden.

REINIGUNG UND WARTUNG

Weitere Informationen zur Reinigung des Geräts finden Sie im Abschnitt „Reinigung und Wartung“.

3. TECHNISCHE DATEN

Spannung	Frequenz	Leistung
220–240 V	50–60 Hz	110 W

Zubehör: 10 Vakuumbeutel (10 Stück à 20 × 25 cm) + Vakuumschlauch + Netzkabel

Dieses Produkt entspricht der EU-Verordnung 2023/826 gemäß der Richtlinie 2009/125/EG über die Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung.

Leistungsaufnahme im Aus-Zustand: N/A

Leistungsaufnahme im Standby-Zustand: <0.50W

Zeit, nach der das Produkt in den Aus-Zustand übergeht: N/A

ERSATZ-VAKUUMBEUTEL UND VAKUUMBEUTELROLLEN

Dieses Gerät kann mit Vakuumbeuteln und Vakuumbeutelrollen mit einer Breite von bis zu 25 cm verwendet werden. Diese Beutel und Rollen finden Sie in jedem Supermarkt oder kleinen Elektronikfachgeschäft in Ihrer Nähe.

Da wir bei SOGO jedoch großen Wert auf einen umfassenden Kundendienst legen, sind Ersatz-Vakuumbeutel und -Rollen auf der SOGO-Website oder bei autorisierten Händlern erhältlich. Dabei handelt es sich um Vakuumbeutel und Vakuumfolienrollen, die absolut sicher sind und aus lebensmittelechtem Material bestehen. Diese Beutel finden Sie auf unserer Website www.sogo.es sowie in Ihrem nächstgelegenen Elektronikfachgeschäft, wo Sie üblicherweise die SOGO-Produkte von bester Qualität erwerben.

Die Modelle und Größen der Vakuumbeutel und Vakuumfolienrollen sind wie folgt:

BR-2025 Packung mit 100 Beuteln à 20 x 25 cm

BR-2230 Packung mit 100 Beuteln à 22 x 30 cm

BR-2205 Packung mit 2 Rollen à 22 cm Breite und 5 m Länge

1. **TASTE „GENTLE/NORMAL“:** Einstellbarer Vakuumdruck. Der Vakuumdruck ist bei der Einstellung „NORMAL“ stärker. Wählen Sie den Modus aus und drücken Sie die Taste; daraufhin beginnt der Vakuumier- und Versiegelungsvorgang.
2. **PULSE:** Drücken Sie die Taste, um den Vakuumiervorgang zu starten. Lassen Sie die Taste los, um den Vakuumiervorgang zu beenden.
3. **VERSIEGELN:** Nur versiegeln, kein Vakuumieren.
4. **ZEITANZEIGE:** Zeigt den Status des Vakuumiergeräts an
5. **TROCKEN:** Zum Vakuumieren und Versiegeln von trockenen Lebensmitteln.
6. **FEUCHT:** Zum Vakuumieren und Versiegeln von feuchten/nassen Lebensmitteln.
7. **STOP:** Betrieb beenden
8. **BEHÄLTER:** Verwenden Sie einen zusätzlichen Vakuumschlauch zum Vakuumieren von Behältern, speziellen Vakuumbeuteln oder Rotwein.
9. **MARINATE:** Lebensmittel einlegen; verbinde das Einlegeglas über den Vakuumschlauch mit dem Gerät, um sie zu marinieren.
10. **Cutter:** Beutel aufschneiden
11. Silikon-Dichtstreifen
12. **Herausnehmbare Auffangschale:** Nach dem Vakuumieren feuchter Lebensmittel läuft die Flüssigkeit in die Auffangschale; diese zum Entleeren herausnehmen.
13. Schwammstreifen
14. Teflonbeschichtetes Gewebe/Heizdraht
15. **Anschluss für Zubehör:** Zum Anschließen des Vakuumschlauchs.
16. Tasten zum Öffnen des oberen Deckels
17. Anschluss für den Stecker

Merkmale und Funktionen

1. Trocken / Feucht (Vakuumversiegelung)
2. Nur versiegeln
3. Behälter
4. Puls
5. Marinieren
6. Schneidevorrichtung

1. Trockenmodus (Vakuumversiegelung) Bild 3

- A. Legen Sie den Beutel in die herausnehmbare Auffangschale.
 - B. Drücken Sie beide Seiten nach unten, um den Deckel zu schließen.
 - C. Wenn Sie einen Modus mit starkem Vakuumdruck benötigen, wählen Sie den „Stark“-Modus; dabei wird schneller vakuumiert als bei normaler Geschwindigkeit.
 - D. Wählen Sie die Taste „Trocken“ oder „Feucht“; für trockene Lebensmittel wählen Sie die Taste „Trocken“, für feuchte Lebensmittel die Taste „Feucht“.
 - E. Die Kontrollleuchte erlischt, sobald der Vakuumiervorgang abgeschlossen ist.
 - F. Falls sich nach dem Vakuumieren feuchter Lebensmittel Flüssigkeit in der herausnehmbaren Auffangschale befindet, entfernen Sie diese und entsorgen Sie sie.
- Hinweis:** Achten Sie darauf, den Beutel nicht mehr als zu 2/3 seines Fassungsvermögens zu befüllen. Bei flüssigen Lebensmitteln drücken Sie nur die Verschluss-Taste und nicht die Vakuum-Taste.

2. Nur verschließen Bild 4

- A. Legen Sie den Beutel mit den Lebensmitteln in die herausnehmbare Auffangschale.
- B. Drücken Sie beide Seiten nach unten, um den Deckel zu schließen.
- C. Drücken Sie die Verschließen-Taste, und das Vakuumiergerät beginnt zu arbeiten.
- D. Die Kontrollleuchte erlischt, sobald der Verschließvorgang abgeschlossen ist. Drücken Sie die Seitentasten, um den Deckel zu öffnen.

3. Behälter Bild 5

- A. Schließen Sie den Deckel des Vakuumiergeräts.
- B. Verbinden Sie den luftdichten Behälter mithilfe des Vakuumschlauchs mit dem Vakuumiergerät.
- C. Drücken Sie die Behälter-Taste; sobald der Vakuumiervorgang abgeschlossen ist, erlischt die Kontrollleuchte.

4. Pulsfunktion **Bild 6**

- A. Legen Sie den Beutel mit den Lebensmitteln in die herausnehmbare Auffangschale.
- B. Drücken Sie beide Seiten nach unten, um den Deckel zu schließen.
- C. Drücken Sie die Puls-Taste, um den Vorgang zu starten. Sie können ihn jederzeit unterbrechen und die Versiegelungstaste drücken, um den Beutel zu versiegeln.

5. Marinieren **Bild 7**

- A. Schließen Sie den Deckel des Vakuumiergeräts.
- B. Verbinden Sie den luftdichten Behälter über den Vakuumschlauch mit dem Vakuumiergerät. Drücken Sie die Marinieren-Taste – der Vakuumvorgang wird fünfmal wiederholt. Sobald der Vakuumvorgang beendet ist, wechselt die Kontrollleuchte auf „Stopp“.

6. Verwendung des Schneiders **Bild 8**

Verwenden Sie den Schneider wie auf dem Bild gezeigt.

5. GEBRAUCHSANWEISUNG

So vakuumieren Sie einen Beutel

1. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.
2. Legen Sie die Lebensmittel in den Vakuumbbeutel. Achten Sie darauf, dass das offene Ende des Beutels sauber, trocken und faltenfrei ist.
3. Führen Sie das offene Ende des strukturierten (geprägten) Beutels in die Vakuumkammer ein. Positionieren Sie ihn richtig im Beutelhalter, damit er nicht verrutscht.
4. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie ihn an beiden Seiten fest nach unten, bis Sie ein „Klicken“ hören, das anzeigt, dass der Deckel sicher verriegelt ist.
5. Wählen Sie je nach Art der Lebensmittel den passenden Vakuummodus: den Trockenmodus für trockene Lebensmittel und den Feuchtmodus für feuchte Lebensmittel. Drücken Sie anschließend die Start-/Stopp-Taste. Das Gerät saugt zunächst die Luft ab und verschließt den Beutel dann automatisch.
6. Sobald der Verschlussvorgang abgeschlossen ist, drücken Sie die Entriegelungsknöpfe (Verschlüsse) auf beiden Seiten, öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie den verschlossenen Beutel.

Hinweis

- Zum Vakuumieren dürfen nur strukturierte (geprägte) Vakuumbbeutel oder Beutel mit Eckfalten verwendet werden.
- Normale glatte Beutel eignen sich nur zum Verschließen und können nicht vakuumiert werden.
- Vakuumieren Sie keine Lebensmittel mit scharfen Kanten, da diese den Beutel durchstechen und Luft entweichen lassen.
- Flüssigkeiten können nur verschlossen, aber nicht vakuumiert werden.
- Stark riechende Lebensmittel wie Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer; fermentierbare Lebensmittel wie frischer Mais, feuchter Reis, sowie oxidiertes Obst. Wenn Sie diese Lebensmittel vor dem Vakuumieren nicht trocknen, bläht sich der Beutel nach einigen Tagen auf. Oder geben Sie vor dem Vakuumieren Trockenmittel zusammen mit den Lebensmitteln in den Beutel.
- Berühren Sie nach dem Gebrauch nicht den Heizdraht, um Verbrennungen an den Händen zu vermeiden.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe des Gasherds.

TIPPS:

1. Abnehmbarer Silikon-Versiegelungsstreifen: Wenn sich der Silikonstreifen verschiebt, beeinträchtigt dies die Versiegelungswirkung.
2. Abnehmbarer Schwammstreifen: Wenn der Schwammstreifen entfernt wird, funktioniert das Vakuumiergerät nicht ordnungsgemäß und es wird kein Vakuum erzeugt.
3. Halten Sie den Deckel während der Lagerung des Geräts offen, da der Schwammstreifen sonst gequetscht werden könnte.
4. Falten Sie den Beutel nicht und legen Sie ihn nicht in die herausnehmbare Auffangschale.
5. Wenn sich Flüssigkeit in der Auffangschale befindet, entsorgen Sie diese.
6. Halten Sie den Heizdraht sauber, da dies den Versiegelungsvorgang beeinträchtigt.
7. Befüllen Sie die Beutel nicht zu mehr als 2/3 ihrer Kapazität. Das Gerät funktioniert sonst nicht ordnungsgemäß.
8. Halten Sie die Lebensmittel etwa 2,5 cm vom Vakuumiergerät entfernt.

WICHTIGE HINWEISE ZUR VERWENDUNG DES VAKUUMIERERS

- Füllen Sie den Beutel nicht zu voll. Lassen Sie immer mindestens 6–8 cm Abstand zwischen dem Inhalt und dem oberen Rand des Beutels.
- Achten Sie darauf, dass der Beutel trocken ist. Wenn der Beutel nass ist, lässt er sich nur schwer perfekt verschließen.
- Für beste Ergebnisse müssen verderbliche Lebensmittel nach dem Vakuumieren noch eingefroren oder gekühlt werden.
- Reinigen Sie die Öffnung des Beutels innen und außen. Glätten Sie die Beutelöffnung.
- Wenn Sie einen großen Gegenstand vakuumieren, dehnen Sie den Beutel vorsichtig und glätten Sie ihn, um Falten in der Versiegelung zu vermeiden, bevor in die Vakuumkammer legen.
- Wenn Sie Gegenstände mit scharfen Kanten (wie trockene Spaghetti, Besteck usw.) vakuumieren, schützen Sie den Beutel vor Einstichen, indem Sie den Gegenstand in weiches Polstermaterial wie Küchenpapier einwickeln oder können anstelle eines Beutels auch einen Vorratsbehälter verwenden.
- Lassen Sie bei der Verwendung von Behältern immer 2,5 cm / 1 Zoll Platz am oberen Rand des Behälters.
- Lassen Sie das Gerät zwischen den Anwendungen 60 Sekunden lang abkühlen, um die Auslösung des Überhitzungsschutzes zu vermeiden und eine lange Lebensdauer des Geräts zu gewährleisten.
- Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob Ihr Beutel ordnungsgemäß verschlossen wurde, verschließen Sie ihn einfach erneut.
- Verwenden Sie für beste Ergebnisse Beutel und Behälter des Herstellers.
- Mikrowelle: Erhitzen Sie versiegelte Lebensmittel nicht in der Mikrowelle

WICHTIGER HINWEIS

Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, setzen Sie bitte die Stützkarte wieder ein. Schließen und verriegeln Sie das Gerät nicht, da sich sonst der Dichtungsschwamm verformen kann, was die Dichtungsleistung beeinträchtigt.

LAGERHINWEISE UND TECHNISCHE DATEN

Im Kühlschrank (5 ± 2 °C)	Ohne Vakuum	Vakuumkonservierung
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
Obst	5–7 Tage	1 4–20 Tage
Gemüse	3–5 Tage	7–10 Tage
Suppe	2–3 Tage	8–10 Tage
Nudeln/Reisreste	2–3 Tage	6–8 Tage
Cremedesserts	2–3 Tage	8 Tage
Raumtemperatur (25 ± 2 °C)	Kein Vakuum	Vakuumkonservierung
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
Gemahlener Kaffee	2–3 Monate	12 Monate
Loher Tee	5–6 Monate	12 Monate
Milchtee	1–2 Monate	12 Monate
Im Gefrierschrank (-18±2 °C)	Ohne Vakuum	Vakuumkonservierung
Fleisch	3–5 Monate	12 Monate

Fisch	3–5 Monate	12 Monate
Gemüse	8–10 Monate	8–24 Monate

6. REINIGUNG UND WARTUNG

1. Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker.
2. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um zu verhindern, dass Wasser oder andere Flüssigkeiten in den Netzanschluss des Geräts gelangen und es beschädigen.
3. Reinigen Sie das Gerät nicht mit scheuernden Reinigungsmitteln, um Beschädigungen der Oberfläche zu vermeiden.
4. Wischen Sie die Außenfläche mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
5. Wischen Sie eventuelle Lebensmittelreste oder Flüssigkeiten, die in die Vakuumkammer gelangt sind, mit einem Papiertuch weg.
6. Trocknen Sie das Gerät gründlich ab, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.

7. FEHLERSUCHE

1. Das Gerät funktioniert nicht

1. Prüfen Sie, ob ein Stromausfall vorliegt, und stellen Sie sicher, dass der Netzstecker fest eingesteckt ist.
2. Wenn das Gerät über einen längeren Zeitraum ununterbrochen in Betrieb war (z. B. beim Verschweißen von mehr als 10–15 Beuteln hintereinander), lassen Sie es 10–15 Sekunden abkühlen, bevor Sie fortfahren.
3. Prüfen Sie, ob das Netzkabel beschädigt ist. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.

2. Der Beutel wird nicht ordnungsgemäß verschweißt

1. Achten Sie darauf, dass das offene Ende des Vakuumbeutels glatt und ohne Falten oder Knicke eingeführt wird.
2. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel vollständig geschlossen ist. Drücken Sie auf beiden Seiten fest nach unten, bis Sie ein „Klicken“ hören.
3. Vergewissern Sie sich nach dem Drücken der Verschweißaste, dass die Kontrollleuchte aufleuchtet. Ist dies nicht der Fall, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.

3. Das Gerät verschweißt, erzeugt aber kein Vakuum

1. Stellen Sie sicher, dass Sie einen kompatiblen, geprägten (strukturierten) Vakuumbeutel verwenden. Glatte Beutel sind für externe Vakuumiergeräte nicht geeignet.

4. Schlechtes Vakuum oder Luftleck im Beutel

1. Vakuumieren Sie keine Lebensmittel mit scharfen Kanten oder Knochen, es sei denn, diese sind ordnungsgemäß geschützt, da sie den Beutel durchstechen könnten.
2. Überprüfen Sie den Vakuumbeutel auf Löcher oder Beschädigungen. Ersetzen Sie den Beutel gegebenenfalls.
3. Vakuumieren Sie keine Flüssigkeiten direkt. Verwenden Sie einen geeigneten Behälter oder frieren Sie Flüssigkeiten vor dem Vakuumieren ein.

5. Die Versiegelung öffnet sich nach dem Versiegeln

1. Die Versiegelungstemperatur ist möglicherweise aufgrund des Dauerbetriebs zu hoch. Lassen Sie das Gerät 10–15 Sekunden abkühlen, bevor Sie den nächsten Beutel versiegeln.

6. Nach einigen Tagen dringt Luft in den Beutel ein

1. Einige Lebensmittel setzen während der Lagerung von Natur aus Gase frei, beispielsweise frische Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und bestimmte fermentierte Lebensmittel. Dies kann dazu führen, dass sich der Beutel mit der Zeit aufbläht. Blanchieren oder behandeln Sie die Lebensmittel nach Möglichkeit vor dem Vakuumieren vor.
2. Vergewissern Sie sich, dass der Beutel nicht durch scharfe Kanten oder Knochen der Lebensmittel durchstoßen wurde.
3. Stellen Sie vor dem Verschließen sicher, dass der Verschlussbereich sauber, trocken und frei von Lebensmittelresten ist.

Entsorgung der Verpackung

Bitte entsorgen Sie alle Verpackungsmaterialien gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung und zum Recycling. Trennen Sie die Verpackungskomponenten (wie Pappe, Plastiktüten, Schaumstoff und andere Schutzmaterialien) voneinander und geben Sie sie in die entsprechenden Recyclingbehälter, sofern solche vorhanden sind. Entsorgen Sie Verpackungsmaterialien nicht mit dem Hausmüll, wenn separate Sammel- und Recyclingsysteme zur Verfügung stehen. Tragen Sie zum Schutz der Umwelt bei, indem Sie Verpackungen verantwortungsbewusst recyceln.

1. **IMPORTANTE:**

- **Prima dell'uso, leggere sempre attentamente le istruzioni per l'uso.**
- **Questo manuale può essere scaricato dalla nostra pagina web www.sogo.es.**
- **Conservare queste istruzioni per riferimenti futuri.**

2. **Istruzioni di sicurezza per l'utente**

GENERAL PRECAUTIONS **Precauzioni generali per l'uso di apparecchiature elettriche**

- Non utilizzare né conservare l'apparecchio all'aperto.
- Questo prodotto è progettato per uso domestico, non industriale e non commerciale in ambienti interni. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto o per altri scopi. Un uso improprio o una manipolazione errata possono causare problemi all'apparecchio e provocare lesioni all'utente.
- L'unità deve essere utilizzata esclusivamente per lo scopo previsto. Non si accetta alcuna responsabilità per danni derivanti da un uso improprio o da una manipolazione errata.
- Assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta corrisponda alla tensione di rete prima di collegare l'apparecchio alla presa.
- Staccare sempre la spina dalla presa quando l'apparecchio non è in uso. Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è acceso.
- È necessario sorvegliare i bambini quando utilizzano o si trovano nelle vicinanze di qualsiasi apparecchio elettrico.
- Prima di pulire o riporre l'apparecchio, scollegarlo sempre dall'alimentazione elettrica e lasciarlo raffreddare.
- L'apparecchio non è completamente scollegato dalla rete elettrica, anche dopo essere stato spento. Per scollegarlo completamente, staccare la spina dalla presa di corrente.
- Gli apparecchi non sono progettati per essere azionati da un timer esterno o da un sistema di controllo remoto separato.

Restrizioni d'uso per evitare lesioni personali

- Non lasciare l'apparecchio incustodito.
- Non collocare o utilizzare questo apparecchio in prossimità di fonti d'acqua.
- Non collocare o utilizzare l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione su o vicino a superfici calde (ad es. piastre di cottura) o fiamme libere.
- Non lasciare il cavo di alimentazione appeso su spigoli vivi e tenerlo lontano da oggetti caldi e fiamme libere. Non avvolgere il cavo attorno all'apparecchio né piegarlo.
- Non utilizzare mai accessori non raccomandati dal produttore.
- L'uso di accessori non raccomandati o venduti dal produttore dell'apparecchio può causare incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone.
- Per evitare scosse elettriche, assicurarsi di avere le mani asciutte.

te prima di collegare o scollegare l'apparecchio.

- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate, su pavimenti bagnati o in ambienti umidi, poiché sussiste il rischio di scossa elettrica.
- Non immergere mai l'apparecchio o la spina in acqua o in qualsiasi altro liquido. Se l'apparecchio dovesse cadere in acqua, scollegarlo immediatamente dalla rete elettrica e portarlo presso un centro di assistenza autorizzato per la riparazione prima di utilizzarlo nuovamente.
- Non utilizzare l'apparecchio se è caduto a terra, se presenta segni visibili di danneggiamento o se presenta perdite.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati. In caso di danneggiamento del cavo, questo deve essere sostituito esclusivamente dal produttore, dal suo agente di assistenza o da personale qualificato al fine di evitare pericoli.
- In caso di malfunzionamento dell'apparecchio, o se è stato danneggiato in qualsiasi modo, restituire l'apparecchio al centro di assistenza autorizzato più vicino per l'esame, la riparazione o la regolazione.
- Per evitare di sovraccaricare il circuito durante l'uso di questo prodotto, non utilizzare altri prodotti ad alta tensione sullo stesso circuito elettrico.
- Non è consigliabile utilizzare una prolunga con questo prodotto, ma se dovesse essere utilizzata:
 - La potenza nominale indicata sul cavo deve essere almeno pari a quella del prodotto.
 - Disporre la prolunga in modo che non penda in punti in cui si possa inciampare o tirare involontariamente.



Restrizioni d'uso in presenza di bambini e anziani

- L'apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano state sottoposte a supervisione o istruzione.
- I bambini devono essere sorvegliati per evitare che giochino con l'apparecchio.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini quando è in funzione o in fase di raffreddamento.
- Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini.



Istruzioni da seguire durante l'uso dell'apparecchio

- Questo apparecchio non è un giocattolo; quando viene utilizzato da bambini o in loro presenza, è necessario prestare la massima attenzione e riporre l'apparecchio in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini.
-  Non toccare l'elemento di sigillatura caldo situato sul bordo della parte superiore dell'alloggiamento di questa macchi-

- na. È caldo e potrebbe causare ustioni.
- Tenere lontano dalle parti in movimento.
- Non è necessario utilizzare alcun lubrificante, come oli lubrificanti o acqua, su questo apparecchio.
- Si consiglia di attendere 60 secondi dopo ogni sigillatura.
- In modalità “cibi umidi” si possono sottovuotare solo alimenti con poca acqua; non sottovuotare mai alimenti liquidi, poiché questi sono adatti solo alla sigillatura.
- Quando i sacchetti di plastica sigillati o sottovuoto vengono messi nel forno a microonde, assicurarsi di praticare prima un foro di sfiato nel sacchetto.
-  Dopo l'uso, non toccare la striscia riscaldante sulla macchina per evitare di scottarsi.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Per ulteriori informazioni su come pulire l'elettrodomestico, consultare la sezione dedicata alla pulizia e alla manutenzione.

3. SPECIFICHE TECNICHE

Tensione	Frequenza	Potenza
220-240 V CA	50-60 Hz	110 W

Accessori: 10 sacchetti sottovuoto (10 pezzi da 20×25 cm) + tubo flessibile per il sottovuoto + cavo di alimentazione

Questo prodotto è conforme al regolamento UE 2023/826 ai sensi della direttiva 2009/125/CE sui requisiti di progettazione ecocompatibile.

Consumo energetico in modalità off: N/A

Consumo energetico in modalità standby: <0.50W

Tempo dopo il quale il prodotto entra in modalità off: N/A

SACCHETTI PER SOTTOVUOTO DI RICAMBIO E ROTOLI DI SACCHETTI PER SOTTOVUOTO

Questo apparecchio può essere utilizzato con sacchetti per sottovuoto e rotoli di sacchetti di plastica per sottovuoto di larghezza fino a 25 cm. Questi sacchetti e rotoli sono reperibili in qualsiasi supermercato o piccolo negozio di elettronica nelle vicinanze.

Tuttavia, noi di SOGO crediamo fermamente nell'offrire al cliente un servizio post-vendita completo; pertanto, per garantire tale servizio, i sacchetti e i rotoli di ricambio per aspirapolvere sono disponibili sul sito web di SOGO o presso i rivenditori autorizzati. Si tratta di sacchetti e rotoli di plastica per aspirapolvere completamente sicuri e realizzati in materiale adatto al contatto con gli alimenti. Questi sacchetti sono disponibili sul nostro sito web www.sogo.es e anche nel negozio di elettronica più vicino, dove solitamente si acquistano i prodotti SOGO della migliore qualità.

I modelli e le dimensioni dei sacchetti di plastica e dei rotoli per sottovuoto sono i seguenti:

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

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

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

1. **PULSANTE IMPOSTAZIONI DELICATA/NORMALE:** Pressione di sottovuoto regolabile. La pressione di sottovuoto è maggiore alla VELOCITÀ NORMALE. Scegli la modalità e premi il pulsante: inizierà il processo di sottovuoto e sigillatura.
2. **PULSE:** Premilo per avviare il sottovuoto. Rilascia il pulsante per interrompere il sottovuoto.
3. **SIGILLATURA:** Solo sigillatura, senza sottovuoto.
4. **DISPLAY DEL TEMPO:** Visualizza lo stato della macchina per sottovuoto
5. **ASCIUTTO:** Sottovuoto e sigillatura di alimenti secchi.
6. **UMIDO:** Sottovuoto e sigillatura di alimenti umidi/bagnati.
7. **STOP:** Interrompe il funzionamento
8. **CONTENITORE:** Utilizzare un tubo per sottovuoto aggiuntivo per mettere sottovuoto contenitori, sacchetti speciali per sottovuoto o vino rosso.
9. **MARINARE:** Mettere in salamoia gli alimenti; utilizzare il tubo di aspirazione per collegare il barattolo di salamoia alla macchina per la marinatura.
10. **Taglierina:** Tagliare il sacchetto
11. Striscia di sigillatura in silicone
12. **Vassoio raccogliocce rimovibile:** Dopo aver messo sottovuoto alimenti umidi, il liquido si raccoglie nel vassoio raccogliocce; prelevare per svuotarlo.
13. Striscia in spugna
14. Tessuto rivestito in teflon / Filo riscaldante
15. **Porta accessori:** collegare il tubo per il sottovuoto.
16. Pulsanti di apertura del coperchio superiore
17. Foro per la spina

Caratteristiche e funzioni

1. Secco / Umido (sigillatura sottovuoto)
2. Solo sigillatura
3. Contenitore
4. Impulso
5. Marinatura
6. Taglierina

1. Modalità Secco (sigillatura sottovuoto) Immagine 3

- A. Posizionare il sacchetto nel vassoio raccogliocce rimovibile.
- B. Premere entrambi i lati per chiudere il coperchio.
- C. Se è necessaria una modalità di pressione sottovuoto più forte, selezionare la modalità "forte"; il sottovuoto verrà effettuato più rapidamente rispetto alla velocità normale.
- D. Selezionare il pulsante "a secco" o "umido": per gli alimenti secchi selezionare il pulsante "a secco", mentre per quelli umidi selezionare il pulsante "umido".
- E. La spia luminosa si spegne al termine della sigillatura sottovuoto.
- F. Se si riscontra la presenza di liquido nel vassoio raccogliocce dopo la sigillatura sottovuoto di alimenti umidi, rimuoverlo e gettarlo via.

Nota: assicurarsi di non riempire il sacchetto oltre i 2/3 della sua capacità.
Per i liquidi, premere solo il pulsante "Sigilla" e non quello "Sottovuoto".

2. Solo sigillatura Immagine 4

- A. Posizionare il sacchetto con il cibo nel vassoio raccogliocce rimovibile.
- B. Premere verso il basso entrambi i lati per chiudere il coperchio.
- C. Premere il pulsante di sigillatura e la sigillatrice sottovuoto inizierà a funzionare.
- D. La spia luminosa si spegne al termine della sigillatura. Premere i pulsanti laterali per aprire il coperchio.

3. Contenitore Immagine 5

- A. Chiudere il coperchio della sigillatrice sottovuoto.
- B. Utilizzare il tubo di aspirazione per collegare il contenitore ermetico alla sigillatrice sottovuoto.
- C. Premere il pulsante "Contenitore" e, una volta terminato il processo di sottovuoto, la spia luminosa si spegne.

4. Pulse Immagine 6

- A. Posizionare il sacchetto con il cibo nel vassoio raccogliocce rimovibile.

- B. Premere su entrambi i lati per chiudere il coperchio.
C. Premere il pulsante "Pulse" per avviare il funzionamento. È possibile interromperlo in qualsiasi momento e premere il pulsante di sigillatura per sigillare il sacchetto.

5. Marinatura

- A. Chiudere il coperchio della macchina per sottovuoto.
B. Utilizzare il tubo di aspirazione per collegare il contenitore ermetico alla macchina sottovuoto. Premere il pulsante "Marinare": il processo di aspirazione verrà eseguito 5 volte. Una volta terminato il processo di aspirazione, la spia di indicazione passerà allo stato di arresto.

6. Come utilizzare la taglierina

Utilizzare la taglierina come mostrato nell'immagine.

5. ISTRUZIONI PER L'USO

Come sigillare sottovuoto un sacchetto

1. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente.
2. Inserire gli alimenti all'interno del sacchetto per sottovuoto. Assicurarsi che l'estremità aperta del sacchetto sia pulita, asciutta e priva di pieghe.
3. Inserire l'estremità aperta del sacchetto gofrato (in rilievo) nella camera di sottovuoto. Posizionarlo correttamente nel supporto per sacchetti per evitare che scivoli.
4. Chiudere il coperchio superiore e premere con decisione su entrambi i lati fino a sentire un "clac", che indica che il coperchio è bloccato saldamente.
5. Scegliere la modalità di sottovuoto appropriata in base al tipo di alimento: modalità "Dry" (Secco) per gli alimenti secchi e modalità "Moist" (Umido) per quelli umidi. Quindi premere il pulsante Start/Stop. L'apparecchio aspirerà prima l'aria e poi sigillerà automaticamente il sacchetto.
6. Una volta completato il processo di sigillatura, premere i pulsanti di sgancio (chiusure) su entrambi i lati, aprire il coperchio e rimuovere il sacchetto sigillato.

Nota

- Per il sottovuoto si possono utilizzare solo sacchetti con texture (gofrati) o sacchetti con angoli ripiegati.
- I normali sacchetti lisci sono adatti solo alla sigillatura e non possono essere utilizzati per il sottovuoto.
- Non mettere sottovuoto alimenti troppo appuntiti, poiché potrebbero forare il sacchetto e causare perdite d'aria.
- I liquidi possono essere sigillati ma non sottoposti a sottovuoto.
- Alimenti dal sapore forte come cipolla, aglio, zenzero; alimenti fermentabili come mais fresco, riso umido. E frutta ossidata. Se questi alimenti non vengono asciugati prima del sottovuoto, il sacchetto si gonfierà dopo pochi giorni. In alternativa, inserire un essiccante nel sacchetto insieme al cibo prima di procedere al sottovuoto.
- Dopo l'uso, non toccare il filo riscaldante per evitare scottature alle mani.
- Non posizionare l'apparecchio vicino al fornello a gas.

SUGGERIMENTI:

1. Striscia di silicone di sigillatura rimovibile: se la striscia di silicone si sposta, comprometterà l'efficacia della sigillatura.
2. Striscia in spugna rimovibile: se la striscia in spugna viene rimossa, la sigillatrice sottovuoto non funzionerà correttamente e non effettuerà il sottovuoto.
3. Tenere il coperchio aperto durante la conservazione dell'apparecchio, altrimenti la striscia in spugna potrebbe schiacciarsi.
4. Non piegare il sacchetto prima di inserirlo nel vassoio raccogliocce rimovibile.
5. Se nel vassoio raccogliocce è presente del liquido, gettarlo via.
6. Mantenere pulito il filo riscaldante, poiché ciò influirà sul processo di sigillatura.
7. Non riempire i sacchetti per più di 2/3 della loro capacità. L'apparecchio non funzionerà correttamente.
8. Tenere gli alimenti a una distanza di circa 2,5 cm dalla sigillatrice sottovuoto.

COSE DA RICORDARE DURANTE L'UTILIZZO DELLA SIGILLATRICE SOTTOVUOTO

- Non riempire eccessivamente il sacchetto. Lasciare sempre uno spazio di almeno 6-8 cm tra il contenuto del sacchetto e la parte superiore dello stesso.

- Assicurarsi che il sacchetto sia asciutto. Sarà difficile ottenere una sigillatura perfetta se il sacchetto è bagnato.
- Per ottenere risultati ottimali, i prodotti deperibili devono comunque essere congelati o refrigerati dopo il processo di sigillatura sottovuoto.
- Pulire l'estremità di apertura del sacchetto sia all'interno che all'esterno. Appiattire l'apertura del sacchetto.
- Quando si sottovuota un oggetto di grandi dimensioni, per evitare che la saldatura si raggrinzisca, tendere delicatamente il sacchetto e appiattirlo prima di inserirlo nella camera a vuoto.
- Quando si sigillano sottovuoto oggetti con spigoli vivi (come spaghetti secchi, posate, ecc.), proteggere il busta da eventuali forature avvolgendo l'oggetto in un materiale morbido e imbottito, come un tovagliolo di carta, oppure utilizzare un contenitore al posto del sacchetto.
- Quando si utilizzano i 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 l'attivazione della protezione da surriscaldamento e per garantire una lunga durata dell'apparecchio.
- Se non si è sicuri che il sacchetto sia stato sigillato correttamente, è sufficiente risigillarlo.
- Per ottenere risultati ottimali, utilizzare sacchetti e contenitori prodotti dal fabbricante.
- Microonde: non riscaldare gli alimenti sigillati nel microonde

NOTA IMPORTANTE

Quando la macchina non è in uso, si prega di riposizionare la scheda di supporto. Non chiudere e bloccare la macchina, altrimenti la spugna di sigillatura potrebbe deformarsi, riducendo le prestazioni di sigillatura.

GUIDA ALLA CONSERVAZIONE E DATI TECNICI

In frigorifero (5±2 °C)	Senza sottovuoto	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 a pasta molle	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
Dolci alla panna	2-3 giorni	8 giorni
Temperatura ambiente (25± 2°C)	Senza sottovuoto	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 sottovuoto	Conservazione sottovuoto
Carne	3-5 mesi	12 mesi
Pesce	3-5 mesi	12 mesi
Verdure	8-10 mesi	8-24 mesi

6. PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente prima di pulirlo.
2. Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi per evitare che acqua o altri liquidi entrino nella presa di alimentazione CA dell'apparecchio e lo danneggino.
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. Rimuovere eventuali residui di cibo o liquidi caduti nella camera di aspirazione con un tovagliolo di carta.
6. Assicurarsi di asciugare accuratamente l'apparecchio prima di utilizzarlo nuovamente.

7. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

1. Il prodotto non funziona

1. Verificare se vi sia un'interruzione di corrente e assicurarsi che la spina sia collegata correttamente.
2. Se l'apparecchio è stato utilizzato ininterrottamente per un lungo periodo (ad es. sigillando più di 10–15 sacchetti consecutivamente), lasciarlo raffreddare per 10–15 secondi prima di continuare.
3. Verificare se il cavo di alimentazione è danneggiato. Se il problema persiste, contattare un centro di assistenza autorizzato

2. Il sacchetto non si sigilla correttamente

1. Assicurarsi che l'estremità aperta del sacchetto sottovuoto sia inserita senza difficoltà, senza grinze o pieghe.
2. Verificare che il coperchio sia completamente chiuso. Premere con decisione su entrambi i lati fino a sentire un "clic".
3. Dopo aver premuto il pulsante di sigillatura, verificare che la spia luminosa si accenda. In caso contrario, contattare un centro di assistenza autorizzato.

3. L'apparecchio sigilla ma non crea il vuoto

1. Assicurarsi di utilizzare un sacchetto per sottovuoto compatibile, goffrato (testurizzato). I sacchetti lisci non sono adatti alle sigillatrici sottovuoto esterne.

4. Vuoto insufficiente o perdita d'aria all'interno del sacchetto

1. Non sigillare sottovuoto alimenti con spigoli taglienti o ossa a meno che non siano adeguatamente protetti, poiché potrebbero forare il sacchetto.
2. Controllare che il sacchetto sottovuoto non presenti fori o danni. Sostituire il sacchetto se necessario.
3. Non sigillare direttamente i liquidi. Utilizzare un contenitore adatto o congelare i liquidi prima della sigillatura sottovuoto.

5. La sigillatura si apre dopo la sigillatura

1. La temperatura di sigillatura potrebbe essere troppo alta a causa del funzionamento continuo. Lasciare raffreddare l'apparecchio per 10–15 secondi prima di sigillare il sacchetto successivo.

6. L'aria entra nel sacchetto dopo alcuni giorni

1. Alcuni alimenti rilasciano naturalmente gas durante la conservazione, come cipolle fresche, aglio, zenzero e determinati alimenti fermentati. Ciò può causare il gonfiarsi del sacchetto nel tempo. Se possibile, sbollentare o pretrattare gli alimenti prima della sigillatura sottovuoto.
2. Verificare che il sacchetto non sia stato forato da spigoli taglienti degli alimenti o da ossa.
3. Assicurarsi che l'area di sigillatura sia pulita, asciutta e priva di residui di cibo prima della sigillatura.

Smaltimento degli imballaggi

Si prega di smaltire tutti i materiali di imballaggio in conformità con le normative locali in materia di smaltimento dei rifiuti e riciclaggio.

Separare i componenti dell'imballaggio (come cartone, sacchetti di plastica, schiuma e altri materiali protettivi) e collocarli negli appositi contenitori per il riciclaggio, ove disponibili.

Non smaltire i materiali di imballaggio insieme ai rifiuti domestici se sono disponibili sistemi di raccolta differenziata e riciclaggio.

Contribuisci a proteggere l'ambiente riciclando gli imballaggi in modo responsabile.

1. **IMPORTANT:**

- **Llegeixi sempre el manual d'instruccions detingudament abans d'usar l'aparell.**
- **Aquest manual es pot descarregar des de la nostra pàgina web www.sogo.es**
- **Conservi aquestes instruccions per a futures consultes.**

2. **Instruccions de seguretat per a l'usuari**

GENERAL PRECAUTIONS

Precaucions generals durant l'ús d'equips elèctrics

- No utilitzi ni guardi l'aparell a l'aire lliure.
- Aquest producte està dissenyat per a ús domèstic en interiors, no industrial ni comercial. No utilitzi l'aparell a l'aire lliure ni per a cap altre fi. L'ús indegut o la manipulació incorrecta poden provocar problemes en l'aparell i causar lesions a l'usuari.
- L'aparell només ha d'utilitzar-se per al fi previst. No s'accepta cap responsabilitat pels danys derivats d'un ús inadequat o una manipulació incorrecta.
- Asseguri's que la tensió indicada en la placa de característiques coincideixi amb la tensió de la xarxa elèctrica abans d'endollar l'aparell.
- Desendolli sempre l'aparell de la presa de corrent quan no l'utilitzi. No deixi l'aparell desatès quan estigui encès.
- És necessari supervisar l'ús de qualsevol aparell elèctric quan l'utilitzin nens o hi hagi nens a prop.
- Abans de netejar o guardar l'aparell, desendolli'l sempre de la xarxa elèctrica i deixi que es refredi.
- El dispositiu no queda completament desconnectat de la xarxa elèctrica, fins i tot després d'haver-lo apagat. Per a desconnectar-ho per complet, desendolli-ho de la presa de corrent.
- Els aparells no estan dissenyats per a funcionar amb un temporitzador extern ni amb un sistema de control remot independent.



Restriccions d'ús per a evitar lesions personals

- No deixi l'aparell sense vigilància.
- No col·loqui ni utilitzi aquest aparell prop de fonts d'aigua.
- No col·loqui ni utilitzi l'aparell i el seu cable d'alimentació sobre o prop de superfícies calentes (per exemple, plaques de cocció) o flames obertes.
- No deixi el cable d'alimentació penjant sobre vores esmolades i mantingui'l allunyat d'objectes calents i flames obertes. No enrotlli el cable al voltant de l'aparell ni el doblegui.
- No utilitzi mai accessoris no recomanats pel fabricant.
- L'ús d'accessoris no recomanats o no comercialitzats pel fabricant de

l'aparell pot provocar incendis, descàrregues elèctriques o lesions a les persones.

- Per a evitar descàrregues elèctriques, asseguri's que les seves mans estiguin seques abans d'endollar o desendollar l'aparell.
- No utilitzi l'aparell amb les mans mullades, sobre sòls mullats o en un entorn humit, ja que existeix risc de descàrrega elèctrica.
- Mai submergeixi l'aparell ni l'endoll en aigua ni en cap altre líquid. Si l'aparell cau a l'aigua, desconnecti'l immediatament de la xarxa elèctrica i porti'l a un centre de servei autoritzat per a la seva reparació abans de tornar a utilitzar-ho.
- No utilitzi l'aparell si s'ha caigut a terra, si presenta signes visibles de danys o si té fugides.
- No utilitzi l'aparell si el cable o l'endoll estan danyats. En cas que el cable estigui danyat, només ha de ser substituït pel fabricant, el seu agent de servei tècnic o persones amb qualificació similar, a fi d'evitar riscos.
- En cas de mal funcionament de l'aparell, o si ha sofert algun mal, retorni'l al centre de servei tècnic autoritzat més pròxim per a la seva revisió, reparació o ajust.
- Per a evitar sobrecarregar el circuit en utilitzar aquest producte, no utilitzi un altre producte d'alta tensió en el mateix circuit elèctric.
- No es recomana utilitzar un allargador amb aquest producte, però si fos necessari utilitzar-lo:
 - La potència elèctrica nominal del cable ha de ser, com a mínim, igual a la del producte.
 - Col·loqui el cable allargador de manera que no pengi en un lloc on es pugui ensopegar amb ell o tirar-lo accidentalment.



Restriccions d'ús quan s'utilitza amb nens i ancians

- L'aparell no ha de ser utilitzat per persones (inclosos nens) amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes, o amb falta d'experiència i coneixements, tret que hagin rebut supervisió o instruccions.
- S'ha de vigilar als nens perquè no juguin amb l'aparell.
- Els nens no han de jugar amb l'aparell.
- La neteja i el manteniment per part de l'usuari no han de ser realitzats per nens sense supervisió.
- Mantingui l'aparell fora de l'abast dels nens quan estigui encès o refredant-se.
- Mantingui l'aparell i el seu cable fora de l'abast dels nens.



Instruccions a seguir en utilitzar l'aparell

- Aquest aparell no és una joguina; quan l'utilitzin nens o es trobi prop d'ells, és necessari prestar molta atenció, i guardi'l en un lloc segur, fora de l'abast dels nens.
-  No toqui l'element de segellament calent situat en la vora de la carcassa superior d'aquesta màquina. Està calent i pot

provocar cremades.

- Mantingui's allunyat de les peces mòbils.
- No és necessari utilitzar cap lubricant, com a olis lubricants o aigua, en aquest aparell.
- Es recomana esperar 60 segons després de cada segellament.
- En el mode d'aliments humits, només es poden envasar al buit aliments que continguin una mica d'aigua; mai envàs al buit aliments líquids, ja que aquests sol són aptes per al segellament.
- Quan s'introdueixin bosses de plàstic segellades o al buit en el microones, asseguri's primer de perforar la bossa per a crear una sortida d'aire.
-  Després del seu ús, no toqui la banda calefactora de la màquina per a evitar cremades.

NETEJA I MANTENIMENT

Consulti la secció de neteja i manteniment per a obtenir més informació sobre com netejar l'electrodomèstic.

3. ESPECIFICACIONS TÈCNIQUES

Voltatge	Freqüència	Potència
CA 220-240 V	50-60 Hz	110 W

Accessoris: 10 bosses de buit (10 de 20x25 cm) + mànega de buit + cable d'alimentació

Aquest producte compleix amb el reglament de la UE 2023/826 sota la directiva 2009/125/EC sobre els requisits de disseny ecològic.

Consum d'energia en mode apagat: N/A

Consum d'energia en mode d'espera: <0.50W

Temps després del qual el producte entra en mode apagat: N/A

BOSES AL BUIT I ROLLS DE PLÀSTIC PER A BOSES AL BUIT DE RECAMBI

Aquest aparell es pot utilitzar amb sacs de vacú i rols de plàstic per a sacs de vacú d'una amplada de fins a 25 cm. Aquests sacs i rols els podeu trobar a qualsevol supermercat o botiga d'electrònica propera.

Però a SOGO creiem que cal oferir al client un servei postvenda complet, per la qual cosa posem a disposició bosses de recanvi i rotlles de bosses de plàstic per al buit, que són totalment segures i estan fetes de material apte per a ús alimentari. Aquestes bosses les podeu trobar al nostre lloc web www.sogo.es i també a la botiga d'electrònica més propera, on normalment compreu els productes SOGO de la millor qualitat.

Els models i mides de les bosses de plàstic i dels rotlles de plàstic per a buit són els següents:

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

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

BR-2205 Paquet de 2 rotlles de 22 cm d'amplada i 5 m de longitud

4. DESCRIPCIÓ DE LES PECES

Imatge 1

Imatge 2

1. **BOTÓ D'AJUST SUAU/NORMAL:** Pressió de buit ajustable. La pressió de buit és més forta a la VELOCITAT NORMAL. Trieu el mode i premeu-lo; començarà a aspirar i a segellar.
2. **IMPULS:** Premeu-lo per aspirar. Deixeu de prémer-lo per aturar l'aspiració.
3. **SEGELLAR:** Només segellar, sense buit.
4. **PANTALLES DE TEMPS:** Mostra l'estat de la màquina de sotjar al buit
5. **SEC:** Sotjar al buit i segellar aliments secs.
6. **HUMIT:** Sotjar al buit i segellar aliments humits/mullats.
7. **ATURAR:** Aturar el funcionament
8. **POT:** Utilitzar el tub de buit addicional per sotjar recipients, bosses de buit especials o vi negre.
9. **MARINAR:** Per a encurtir aliments, utilitzeu la mànega de buit per a connectar el pot d'encurtir a la màquina i marinar.
10. **TALLADOR:** Talla la bossa
11. Segell de tira de silicona
12. **Safata de degoteig extraïble:** Després de fer el buit a aliments humits, el líquid recull-lo a la safata de degoteig i aboqueu-lo.
13. Tira d'esponja
14. Teixit recobert de tefló / Fil de calefacció
15. **Port d'accessoris:** Connecteu el tub de buit.
16. Botons d'obertura de la tapa superior
17. Forat del connector

Característiques i funcions

1. Sec / Humit (Sellat al buit)
2. Només segellat
3. Pot
4. Impuls
5. Marinada
6. Tallador

1. Mode sec (Sellat al buit) Imatge 3

- A. Col·loqueu la bossa a la safata de degoteig extraïble.
- B. Premeu els dos costats per tancar la tapa.
- C. Si necessiteu un mode de pressió de buit forta, seleccioneu el mode forta; farà el buit més ràpid que a la velocitat normal.
- D. Seleccioneu el botó sec o humit. Per a aliments secs cal seleccionar el botó sec i per a aliments humits cal seleccionar el botó humit.
- E. El llum indicador s'apaga quan el procés de buit s'acaba.
- F. Si trobeu líquid a la safata de degoteig després de fer el buit a aliments humits. Traieu-lo per llençar-lo.

Nota: assegureu-vos de no omplir la bossa més de 2/3 de la seva capacitat.
Per a líquids, premeu només el botó de segellat i no el de buit.

2. Només segellat Imatge 4

- A. Col·loqueu la bossa amb el menjar a la safata de degoteig extraïble.
- B. Premeu els dos costats per tancar la tapa.
- C. Premeu el botó de segellat i l'envasadora al buit començarà a funcionar.
- D. El llum indicador s'apaga quan el segellat s'acaba. Premeu els botons laterals per obrir la tapa.

3. Pot Imatge 5

- A. Tanquen la tapa de l'envasadora al buit.
- B. Utilitzen el tub de buit per connectar el pot i l'envasadora al buit.
- C. Premeu el botó del pot i, un cop finalitzat el procés de buit, el llum indicador s'apaga.

4. Impuls Imatge 6

- A. Col·loqueu la bossa amb el menjar a la safata de degoteig extraïble.
- B. Premeu els dos costats per tancar la tapa.
- C. Premeu el botó d'impuls i començarà a funcionar. El podeu aturar en qualsevol moment i prémer

el botó de segellat per segellar la bossa.

5. Marinada

A. Tanqueu la tapa de l'embolcalladora al buit.

B. Utilitzeu el tub de buit per connectar el recipient hermètic i l'embolcalladora al buit. Premeu el botó de marinat i realitzarà el buit 5 vegades. Un cop finalitzat el procés de buit, el llum indicador canvia a la posició d'aturada.

6. Com utilitzar el tallador

Utilitzeu el tallador com es mostra a la imatge.

5. INSTRUCCIONS D'ÚS

Com fer el buit en una bossa

1. Connecteu l'aparell a la font d'alimentació.
2. Col·loqueu els aliments dins de la bossa de buit. Assegureu-vos que l'extrem obert de la bossa estigui net, sec i sense arrugues.
3. Introduïu l'extrem obert de la bossa texturada (en relleu) a la cambra de buit. Col·loqueu-la correctament al suport de la bossa per evitar que relisqui.
4. Tanquem la tapa superior i premeu fermament als dos costats fins que sentiu un «clíc», que indica que la tapa està ben tancada.
5. Trieu el mode de buit adequat segons el tipus d'aliment: mode sec per a productes secs i mode humit per a productes humits. A continuació, premeu el botó d'inici/aturada. L'aparell primer aspirarà l'aire i després segellarà la bossa automàticament.
6. Un cop finalitzat el procés de segellat, premeu els botons de desbloqueig (ganxos) dels dos costats, obriu la tapa i traieu la bossa segellada.

Nota

- Només es poden utilitzar bosses de buit amb relleu (embossades) o bosses amb plec a les cantonades per al buit.
- Les bosses llises normals només són adequades per a segellar i no es poden posar al buit.
- No poseu al buit aliments massa punxeguts, ja que punxaran la bossa i faran que s'escapi l'aire.
- Els líquids només es poden segellar, però no es poden posar al buit.
- Aliments amb gust fort com la ceba, l'all o el gingebre; aliments fermentables com el blat de moro fresc o l'arròs humit. I fruita oxidada. Si no s'assequen aquests aliments abans del buit, la bossa s'inflarà al cap d'uns dies. O bé, poseu un desecant a la bossa amb l'aliment abans de fer el buit.
- Després d'utilitzar-lo, no toqueu el fil de calefacció per evitar cremar-vos les mans.
- No el poseu a prop de l'estufa de gas.

CONSELLS:

1. Banda de segellat de silicona extraïble: Si la banda de silicona es mou, afectarà l'efecte de segellat.
2. Banda de molla extraïble: Si la banda de molla es mou, afectarà l'efecte de segellat.
3. Mantingueu el cable de segellat net, ja que afectarà el procés de segellat.
4. No ompliu les bosses més de les 2/3 parts de la seva capacitat. L'aparell no funcionarà correctament.
5. Mantingueu els aliments a una distància d'uns 2,5 cm de l'aspiradora de buit.
6. No ompliu les bosses més de les 2/3 parts de la seva capacitat. L'aparell no funcionarà correctament.
7. Mantingueu els aliments a uns 2,5 cm de l'aparell de buit.

ASPECTES A TENIR EN COMPTE EN UTILITZAR LA SEGELLADORA AL BUIT

- No ompli la bossa en excés. Deixi sempre un espai d'almenys 6-8 cm entre el contingut de la bossa i la part superior d'aquesta.
- Asseguri's que la bossa estigui seca. Serà difícil aconseguir un segellament perfecte si la bossa està humida.
- Per a obtenir els millors resultats, els productes peribles han de congelar-se o refrigerar-se després del procés de segellament al buit.
- Neta l'extrem d'obertura de la bossa per dins i per fora. Allisa l'obertura de la bossa.
- En envasar al buit un article gran, per a evitar arrugues en el segellament, estira suaument la bossa i aplan-la abans col·locar-lo en la cambra de buit.
- Quan segellis al buit articles amb vores esmolades (com a espaguetis secs, coberts, etc.),

- protegeix la bossa que es perfori embolicant l'objecte en un material embuatat suau, com una tovallola de paper, o pot utilitzar un recipient en lloc d'una bossa.
- Quan utilitzis recipients, deixi sempre 2,5 cm / 1 polzada d'espai en la part superior del recipient.
 - Deixi que l'aparell es refredi durant 60 segons entre usos per a evitar que s'activi la protecció contra el sobreescalfament i per a garantir una llarga vida útil de l'aparell.
 - Si no estàs segur de si la bossa s'ha segellat correctament, simplement torna a segellar-la.
 - Per a obtenir els millors resultats, utilitzi bosses i recipients fabricats pel fabricant.
 - Microones: No escalfi aliments segellats en el microones

NOTA IMPORTANT

Quan la màquina no estigui en ús, torni a col·locar la targeta de suport en la seva posició. No tanqui ni bloquegi la màquina, ja que l'esponja de segellament podria deformar-se, la qual cosa reduiria el rendiment del segellament.

GUIA D'EMMAGATZEMATGE I DADES TÈCNIQUES

En la nevera (5 ± 2 °C)	Sense buit	Conservació al buit
Carn vermella	2-3 dies	8-9 dies
Carn blanca	2-3 dies	6-8 dies
Pescat	1-3 dies	4-5 dies
Carn cuinada	3-5 dies	10-15 dies
Formatge tou	5-7 dies	20 dies
Formatge dur/semidur	1-5 dies	60 dies
Fruïtes	5-7 dies	1 4-20 dies
Hortalisses	3-5 dies	7-10 dies
Sopa	2-3 dies	8-10 dies
Restes de pasta/arròs	2-3 dies	6-8 dies
Postres cremoses	2-3 dies	8 dies
Temperatura ambient (25 ± 2 °C)	Sense buit	Conservació al buit
Pa fresc	1-2 dies	6-8 dies
Galetes	4-6 mesos	12 mesos
Pasta/arròs sense coure	5-6 mesos	12 mesos
Farina	4-6 mesos	12 mesos
Fruïta seca	3-4 mesos	12 mesos
Cafè molt	2-3 mesos	12 mesos
Te a granel	5-6 mesos	12 mesos
Te amb llet	1-2 mesos	12 mesos
En el congelador (-18 ± 2 °C)	Sense buit	Conservació al buit
Carn	3-5 mesos	12 mesos
Pescat	3-5 mesos	12 mesos
Verdures	8-10 mesos	8-24 mesos

6. NETEJA I MANTENIMENT

1. Desendolli l'aparell abans de netejar-lo.
2. No submergeixi l'aparell en aigua ni en cap altre líquid per a evitar que l'aigua o altres líquids entrin en la presa de corrent de CA de l'aparell i el danyin.
3. No netegi l'aparell amb productes de neteja abrasius per a evitar danyar la superfície.
4. Netegi la superfície exterior amb un drap suau i humit.
5. Netegi amb paper de cuina qualsevol resta de menjar o líquid que hagi caigut en la cambra de buit.
6. Asseguri's d'assecar bé l'aparell abans de tornar a utilitzar-lo.

7. SOLUCIÓ DE PROBLEMES

1. El producte no funciona

1. Verifiqui si hi ha una avaria elèctrica i assegureu-vos que la presa de corrent estigui correctament connectada.
2. Si l'aparell s'ha utilitzat continuament durant molt de temps (p. ex., si ha segellat més de 10-15 bosses seguides), deixeu-lo refredar durant 10-15 segons abans de continuar.
3. Comproveu si el cable d'alimentació està danyat. Si el problema persisteix, poseu-vos en contacte amb un centre de servei autoritzat.

2. La bossa no es segella correctament

1. Assegureu-vos que l'extrem obert de la bossa de buit s'introdueixi suaument, sense arrugues ni plecs.
2. Comproveu que la tapa estigui completament tancada. Premeu fermament als dos costats fins que sentiu un "clic".
3. Després de prémer el botó de segellat, comproveu que el llum indicador s'encengui. Si no és així, poseu-vos en contacte amb un centre de servei autoritzat.

3. L'aparell segella però no fa el buit

1. Assegureu-vos d'utilitzar una bossa de buit compatible amb relleu (texturada). Les bosses llises no són adequades per a les màquines de segellar al buit externes.

4. Mal buit o fuites d'aire dins de la bossa

1. No segelleu al buit aliments amb vores afilades o ossos tret que estiguin degudament protegits, ja que podrien punxar la bossa.
2. Inspeccioneu la bossa de buit per si té forats o danys. Canvieu la bossa si cal.
3. No segelleu líquids directament. Utilitzeu un recipient adequat o congeleu els líquids abans de fer el buit.

5. El segellat s'obre després de segellar

1. La temperatura de segellat pot ser massa alta a causa del funcionament continu. Deixeu que l'aparell es refredi durant 10-15 segons abans de segellar la següent bossa.

6. L'aire entra a la bossa després de pocs dies

1. Alguns aliments alliberen gasos de manera natural durant l'emmagatzematge, com ara les cebes, els alls, el gingebre i certs aliments fermentats. Això pot fer que la bossa s'infla amb el temps. Si és possible, escaldeu o pre-tracteu els aliments abans de fer el buit.
2. Comproveu que la bossa no hagi estat punxada per vores afilades dels aliments o per ossos.
3. Assegureu-vos que la zona de segellat estigui neta, seca i sense residus d'aliments abans de segellar.

Eliminació de l'embalatge

Si us plau, desfeu-vos de tots els materials d'embalatge d'acord amb la normativa local de gestió de residus i reciclatge.

Separeu els components de l'embalatge (com ara cartró, bosses de plàstic, escuma i altres materials de protecció) i poseu-los als contenidors de reciclatge adequats on n'hi hagi.

No llenceu els materials d'embalatge amb els residus domèstics si hi ha sistemes de recollida i reciclatge separats disponibles.

Ajudeu a protegir el medi ambient reciclant l'embalatge de manera responsable.



1. DŮLEŽITÉ:

- Před použitím si vždy pečlivě přečtěte návod k použití.
- Tento návod si můžete stáhnout z našich webových stránek www.sogo.es.
- Tento návod si uschovejte pro budoucí použití.



2. Bezpečnostní pokyny pro uživatele

GENERAL PRECAUTIONS

Obecná bezpečnostní opatření při používání elektrického zařízení

- Nepoužívejte ani neskladujte zařízení venku.
- Tento výrobek je určen pro domácí, neindustriální a nekomerční použití v interiéru. Nepoužívejte jej venku ani k jiným účelům. Nesprávné použití nebo zacházení může způsobit poruchu zařízení a zranění uživatele.
- Zařízení smí být používáno pouze k určenému účelu. Za škody vzniklé v důsledku nesprávného použití nebo nesprávné manipulace se nepřebírá žádná odpovědnost.
- Před připojením spotřebiče k elektrické síti se ujistěte, že napětí uvedené na typovém štítku odpovídá napětí v elektrické síti.
- Pokud spotřebič nepoužíváte, vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Nenechávejte spotřebič bez dozoru, když je zapnutý.
- Při používání jakéhokoli elektrického spotřebiče dětmi nebo v jejich blízkosti je nutné dohlížet na děti.
- Před čištěním nebo ukladáním přístroje jej vždy odpojte od napájení a nechte jej vychladnout.
- Zařízení není zcela odpojeno od napájení ani po vypnutí. Chcete-li jej zcela odpojit, vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Spotřebiče nejsou určeny k ovládání pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.



Omezení použití za účelem zamezení úrazu

- Nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Neumísťujte ani nepoužívejte tento spotřebič v blízkosti zdrojů vody.
- Neumísťujte ani nepoužívejte spotřebič a jeho napájecí kabel na horkých površích (např. varných deskách) nebo v blízkosti otevřeného ohně.
- Nenechávejte napájecí kabel viset přes ostré hrany a udržujte jej mimo dosah horkých předmětů a otevřeného ohně. Kabel neomotávejte kolem spotřebiče ani jej neohýbejte.
- Nikdy nepoužívejte příslušenství, které výrobce nedoporučuje.
- Použití příslušenství, které není doporučeno nebo prodáváno výrobcem spotřebiče, může vést k požáru, úrazu elektrickým proudem nebo zranění osob.
- Abyste se vyhnuli úrazu elektrickým proudem, ujistěte se, že máte suché ruce, než zařízení zapojíte nebo odpojíte.
- Nepoužívejte spotřebič s mokrýma rukama, na mokré podlaze nebo ve vlhkém prostředí, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Nikdy neponořujte spotřebič ani zástrčku do vody nebo jiné kapaliny. Pokud spotřebič spadne do vody, okamžitě jej odpojte od elektrické sítě a před dalším použitím jej odnesete do autorizovaného servisu k opravě.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud spadl na podlahu, vykazuje viditelné známky poškození nebo z něj uniká kapalina.
- Nepoužívejte přístroj, pokud je poškozen kabel nebo zástrčka. V případě poškození kabelu musí být tento vyměněn pouze výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanými osobami, aby se předešlo nebezpečí.
- V případě poruchy přístroje nebo pokud byl jakýmkoli způsobem poškozen, vraťte přístroj do nejbližšího autorizovaného servisního střediska k prohlídce, opravě nebo seřízení.
- Abyste při používání tohoto výrobku předešli přetížení elektrického obvodu, nepoužívejte na stejném elektrickém obvodu žádný další výrobek s vysokým napětím.
- Používání prodlužovacího kabelu s tímto výrobkem se nedoporučuje, ale pokud je nutné prodlužovací kabel použít:
 - Musí mít kabel minimálně stejné elektrické parametry jako výrobek.
 - Prodlužovací kabel umístěte tak, aby nevisel na místě, kde by o něj někdo mohl zakopnout nebo za něj nechtěně zatáhnout.



Omezení použití při použití s dětmi a staršími osobami

- Tento spotřebič nesmí používat osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud nejsou pod

dohledem nebo nebyly poučeny.

- Dohlížejte na děti, aby si s přístrojem nehrály.
- Děti si s přístrojem nesmí hrát.
- Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.
- Udržujte spotřebič mimo dosah dětí, když je pod napětím nebo se ochlazuje.
- Uchovávejte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí.



Pokyny, které je třeba dodržovat při používání spotřebiče

- Tento spotřebič není hračka. Při používání v přítomnosti dětí nebo v jejich blízkosti je nutná zvýšená opatrnost. Spotřebič uložte na bezpečné místo mimo dosah dětí.
-  Nedotýkejte se horkého těsnicího prvku umístěného na okraji horního krytu tohoto přístroje. Je horký a může způsobit popáleniny.
- Držte se dál od pohyblivých částí.
- Na tomto přístroji není třeba používat žádné mazivo, jako jsou mazací oleje nebo voda.
- Po každém svaření se doporučuje počkat 60 sekund.
- V režimu pro vlhké potraviny vakuujte pouze potraviny s malým množstvím vody; nikdy nevakuujte tekuté potraviny, tyto potraviny jsou vhodné pouze pro svařování.
- Pokud vkládáte zapečetěné nebo vakuové zabalené plastové sáčky do mikrovlnné trouby, nezapomeňte nejprve do sáčku vyrazit otvor pro odvod páry.
-  Po použití se nedotýkejte topného pásku na přístroji, abyste se nepopálili.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Podrobnosti o čištění spotřebiče najdete v části věnované čištění a údržbě.

3. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Napětí	Frekvence	Výkon
CA 220-240 V	50-60 Hz	110 W

Príslušenství: 10 ks vakuových sáčků (10 ks o rozměrech 20 × 25 cm) + vakuová hadice + napájecí kabel

Tento výrobek je v souladu s nařízením EU 2023/826 podle směrnice 2009/125/ES o požadavcích na ekologický design.

Spotřeba energie ve vypnutém stavu: N/A

Spotřeba energie v pohotovostním režimu: <0.50W

Doba, po které výrobek přejde do režimu vypnutí: N/A

NÁHRADNÍ VAKUOVÉ SÁČKY A ROLKY VAKUOVÝCH SÁČKŮ

Tento přístroj lze používat s vakuovými sáčky a rolkami vakuových plastových sáčků o šířce až 25 cm. Tyto sáčky a rolky najdete v jakémkoli blízkém supermarketu nebo malém obchodě s elektronikou.

Vzhledem k tomu, že ve společnosti SOGO věříme v poskytování komplexního poprodejšího servisu zákazníkům, jsou náhradní vakuové sáčky a role k dispozici na webových stránkách SOGO nebo u autorizovaných prodejců. Jedná se o vakuové sáčky a role z plastu, které jsou zcela bezpečné a vyrobené z materiálu vhodného pro styk s potravinami. Tyto sáčky najdete na našich webových stránkách www.sogo.es a také ve vašem nejbližším obchodě s elektronikou, kde obvykle nakupujete produkty SOGO nejvyšší kvality.

Modely a velikosti plastových sáčků a rolí na vakuové balení jsou uvedeny níže:

BR-2025 Balení 100 sáčků o rozměrech 20 x 25 cm

BR-2230 Balení 100 sáčků o rozměrech 22 x 30 cm

BR-2205 Balení 2 rolí o šířce 22 cm a délce 5 m

4. POPIS SOUČÁSTÍ

Obrázek 1

Obrázek 2

1. **TLAČÍTKO GENTLE/NORMAL:** Nastavitelný vakuový tlak. Vakuový tlak je silnější při režimu NORMAL. Vyberte režim a stiskněte tlačítko; zařízení začne vakuovat a svařovat.
2. **PULSE:** Stiskněte tlačítko a začne vakuování. Uvolněte tlačítko a vakuování se zastaví.
3. **ZAPEČETIT:** Pouze zapečetění, bez vakuování.
4. **DISPLEJ ČASU:** Zobrazuje stav vakuovačky
5. **SUCHÉ:** Vakuování a zapečetění suchých potravin.
6. **VLHKÉ:** Vakuování a zapečetění vlhkých/mokrých potravin.
7. **STOP:** Zastavení provozu
8. **NÁDOBY:** K vakuování nádob, speciálních vakuových sáčků nebo červeného vína použijte přídatnou vakuovací hadici.
9. **MARINATE:** Nakládání potravin; pomocí vakuové hadice propojte nádobu na nakládání s přístrojem a proveďte marinování.
10. **Cutter:** Řezání sáčku
11. Silikonový těsnicí proužek
12. **Odnímatelná odkapávací miska:** Po vakuování vlhkých potravin se tekutina zachytí do odkapávací misky; misku vyjměte a tekutinu vylijte.
13. Houbový proužek
14. Tkanina s teflonovým povlakem / topný drát
15. **Port pro příslušenství:** Pro připojení vakuové hadičky.
16. Tlačítka pro otevření horního víka
17. Otvor pro zástrčku

Vlastnosti a funkce

1. Suchý / Vlhký (vakuové uzavření)
2. Pouze uzavření
3. Nádob
4. Pulzní režim
5. Marinování
6. Rezačka

1. Režim suchého vakuování (vakuové uzavření) Obrázek 3

- A. Vložte sáček do vyjímatelné odkapávací misky.
- B. Stiskněte obě strany, abyste zavřeli víko.
- C. Pokud potřebujete režim s vysokým vakuovým tlakem, vyberte režim „strong“; vakuování bude probíhat rychleji než při normální rychlosti.
- D. Vyberte tlačítko „dry“ (suché) nebo „moist“ (vlhké); pro suché potraviny je třeba zvolit tlačítko „dry“ a pro vlhké potraviny tlačítko „moist“.
- E. Kontrolka zhasne, jakmile je vakuové uzavření dokončeno.
- F. Pokud po vakuovém balení vlhkých potravin najdete v odkapávací misce tekutinu, odstraňte ji a vyhoďte.

Poznámka: Dbejte na to, abyste sáček nenaplnili více než na 2/3 jeho kapacity.

U tekutin stiskněte pouze tlačítko „Seal“ (Zapečetit), nikoli „Vacuum Seal“ (Vakuové balení).

2. Pouze zapečetění Obrázek 4

- A. Vložte sáček s potravinami do odnímatelné odkapávací misky.
- B. Stiskněte obě strany, abyste zavřeli víko.
- C. Stiskněte tlačítko „Seal“ a vakuovačka se spustí.
- D. Po dokončení uzavírání zhasne kontrolka. Stisknutím bočních tlačítek otevřete víko.

3. Nádob Obrázek 5

- A. Zavřete víko vakuovačky.
- B. Pomocí vakuové hadičky propojte vzduchotěsnou nádobu s vakuovačkou.
- C. Stiskněte tlačítko „Canister“ a jakmile se vakuování dokončí, kontrolka zhasne.

4. Pulsní režim Obrázek 6

- A. Vložte sáček s potravinami do odnímatelné odkapávací misky.
- B. Stiskněte obě strany, abyste zavřeli víko.

C. Stiskněte tlačítko „Pulse“ a spusťte proces. Můžete jej kdykoli zastavit a stisknutím tlačítka „Seal“ sáček zapečetit.

5. Marinování

A. Zavřete víko vakuovačky.

B. Pomocí vakuové hadice propojte vzduchotěsnou nádobu s vakuovačem. Stiskněte tlačítko marinování; přístroj provede 5 vakuovacích cyklů. Jakmile se vakuování dokončí, kontrolka zhasne.

6. Jak používat řezačku

Řezačku používejte podle obrázku.

5. NÁVOD K POUŽITÍ

Jak vakuově uzavřít sáček

1. Připojte přístroj k napájení.
2. Vložte potraviny do vakuového sáčku. Ujistěte se, že otevřený konec sáčku je čistý, suchý a bez záhybů.
3. Vložte otevřený konec texturovaného (reliéfního) sáčku do vakuové komory. Správně jej umístěte do držáku sáčku, aby nedošlo k jeho sklouznutí.
4. Zavřete horní kryt a pevně stiskněte obě strany, dokud neuslyšíte „kliknutí“, které signalizuje, že víko je bezpečně zajištěno.
5. Vyberte vhodný režim vakuování podle druhu potravin: režim „Dry“ (suché) pro suché potraviny a režim „Moist“ (vlhké) pro vlhké potraviny. Poté stiskněte tlačítko Start/Stop. Spotřebič nejprve odsaje vzduch a poté sáček automaticky uzavře.
6. Jakmile je proces uzavírání dokončen, stiskněte uvolňovací tlačítka (spony) na obou stranách, otevřete kryt a vyjměte uzavřený sáček.

Poznámka

- K vakuování lze používat pouze texturované (reliéfní) vakuové sáčky nebo sáčky se složenými rohy.
- Běžné hladké sáčky jsou vhodné pouze k uzavření a nelze je vakuovat.
- Nevakuujte příliš ostré potraviny, mohly by sáček propíchnout a způsobit únik vzduchu.
- Tekutiny lze pouze uzavřít, nelze je vakuovat.
- Potraviny s výraznou chutí, jako je cibule, česnek, zázvor; fermentovatelné potraviny, jako je čerstvá kukuřice, vlhká rýže. A oxidované ovoce. Pokud tyto potraviny před vakuováním nevysušíte, sáček po několika dnech praskne. Nebo před vakuováním vložte do sáčku s potravinami vysoušecí prostředek.
- Po použití se nedotýkejte topného drátu, abyste se nepopálili.
- Neumísťujte přístroj do blízkosti plynového sporáku.

TIPY:

1. Odnímatelný silikonový těsnicí proužek: Pokud se silikonový proužek posune, ovlivní to účinnost utěsnění.
2. Odnímatelný houbový proužek: Pokud houbový proužek odstraníte, vakuovačka nebude fungovat správně a nebude vakuovat.
3. Při skladování přístroje nechte víko otevřené, jinak by se houbový proužek mohl zmáčknout.
4. Sáček neskládejte a nevládejte jej do odnímatelné odkapávací misky.
5. Pokud se v odkapávací misce objeví tekutina, vylijte ji.
6. Udržujte topný drát v čistotě, protože to ovlivňuje proces utěsnění.
7. Neplňte sáčky více než do 2/3 jejich objemu. Přístroj by pak nefungoval správně.
8. Udržujte potraviny ve vzdálenosti asi 2,5 cm od vakuovačky.

CO JE TŘEBA MÍT NA PAMĚTI PŘI POUŽÍVÁNÍ VAKUOVAČKY

- Sáček nepřepínejte. Mezi obsahem sáčku a jeho horním okrajem vždy nechte alespoň 6–8 cm volného místa.
- Ujistěte se, že je sáček suchý. Pokud je sáček mokrá, bude obtížné dosáhnout dokonalého utěsnění.
- Pro dosažení nejlepších výsledků je třeba rychle se kazící potraviny po vakuovém uzavření zmrazit nebo uložit do chladničky.
- Vyčistěte otvor sáčku zevnitř i zvenku. Vyrovnějte otvor sáčku.
- Při vakuování velkých předmětů, aby se zabránilo vzniku vrásek v uzávěru, sáček jemně

- natáhněte a vyrovnejte, než vložte jej do vakuové komory.
- Při vakuovém balení předmětů s ostrými hranami (např. suchých špaget, příborů atd.) chraňte sáček před propíchnutím zabalením předmětu do měkkého polstrovacího materiálu, jako je papírový ručník, nebo můžete místo sáčku použít nádobu.
 - Při použití nádob vždy nechte 2,5 cm / 1 palec volného prostoru v horní části nádoby.
 - Mezi jednotlivými použitím nechte přístroj 60 sekund vychladnout, abyste zabránili aktivaci ochrany proti přehřátí a zajistili dlouhou životnost přístroje.
 - Pokud si nejste jisti, zda byl sáček správně uzavřen, jednoduše jej znovu uzavřete.
 - Pro dosažení nejlepších výsledků používejte sáčky a nádoby od výrobce.
 - Mikrovlnná trouba: Neohřívejte uzavřené potraviny v mikrovlnné troubě

DŮLEŽITÁ POZNÁMKA

Když přístroj nepoužíváte, vložte prosím podpěrnou kartu zpět na místo. Nezávěrejte a nezamykajte přístroj, jinak by se mohla deformovat těsnicí houba, což by snížilo těsnicí schopnost.

POKYNY K SKLADOVÁNÍ A TECHNICKÉ ÚDAJE

V ledničce (5 ± 2 °C)	Bez vakuování	Konzervace ve vakuu
Červené maso	2–3 dny	8–9 dní
Bílé maso	2–3 dny	6–8 dní
Ryby	1–3 dny	4–5 dní
Vařené maso	3–5 dní	10–15 dní
Měkký sýr	5–7 dní	20 dní
Tvrdý/polotvrdý sýr	1–5 dní	60 dní
Ovoce	5–7 dní	14–20 dní
Zelenina	3–5 dní	7–10 dní
Polévka	2–3 dny	8–10 dní
Těstoviny /rýže – zbytky	2–3 dny	6–8 dní
Krémové dezerty	2–3 dny	8 dní
Pokožová teplota (25 ± 2 °C)	Bez vakuování	Konzervace ve vakuu
Čerstvý chléb	1–2 dny	6–8 dní
Sušenky	4–6 měsíců	12 měsíců
Nevařené těstoviny/rýže	5–6 měsíců	12 měsíců
Mouka	4–6 měsíců	12 měsíců
Sušené ovoce	3–4 měsíce	12 měsíců
Mletá káva	2–3 měsíce	12 měsíců
Sypaný čaj	5–6 měsíců	12 měsíců
Čaj s mlékem	1–2 měsíce	12 měsíců
V mrazáku (-18 ± 2 °C)	Bez vakuování	Vakuové uchování
Maso	3–5 měsíců	12 měsíců
Ryby	3–5 měsíců	12 měsíců
Zelenina	8–10 měsíců	8–24 měsíců

6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Před čištěním odpojte spotřebič ze zásuvky.
2. Neponořujte spotřebič do vody ani do žádné jiné kapaliny, aby se zabránilo vniknutí vody nebo jiných kapalin do napájecího konektoru spotřebiče a jeho poškození.
3. Spotřebič nečistěte abrazivními čisticími prostředky, aby nedošlo k poškození povrchu.
4. Vnější povrch otřete měkkým a vlhkým hadříkem.
5. Pokud do vakuové komory spadly nějaké potraviny nebo tekutiny, setřete je papírovým ubrouskem.
6. Před dalším použitím přístroj důkladně osušte.

7. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

1. Zařízení nefunguje

1. Zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku proudu, a ujistěte se, že je napájecí zástrčka správně zapojena.
2. Pokud bylo zařízení používáno nepřetržitě po delší dobu (např. při svařování více než 10–15 sáčků za sebou), nechte jej před pokračováním 10–15 sekund vychladnout.
3. Zkontrolujte, zda není napájecí kabel poškozen. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko.

2. Sáček se správně nezapečetí

1. Ujistěte se, že je otevřený konec vakuového sáčku vložen hladce, bez vrásek nebo záhybů.
2. Zkontrolujte, zda je víko zcela uzavřeno. Pevně stiskněte obě strany, dokud neuslyšíte „kliknutí“.
3. Po stisknutí tlačítka pro zapečetění zkontrolujte, zda se rozsvítí kontrolka. Pokud ne, obraťte se na autorizované servisní středisko.

3. Přístroj vakuuje, ale nevytváří podtlak

1. Ujistěte se, že používáte kompatibilní reliéfní (texturovaný) vakuovací sáček. Hladké sáčky nejsou vhodné pro externí vakuovače.

4. Nedostatečný podtlak nebo únik vzduchu uvnitř sáčku

1. Nevakuujte potraviny s ostrými hranami nebo kostmi, pokud nejsou řádně chráněny, protože by mohly sáček propíchnout.
2. Zkontrolujte, zda vakuový sáček nemá díry nebo není poškozený. V případě potřeby sáček vyměňte.
3. Tekutiny nevakuujte přímo. Použijte vhodnou nádobu nebo tekutiny před vakuovým uzavřením zmrazte.

5. Spoj se po uzavření rozeprve

1. Teplota při uzavírání může být příliš vysoká v důsledku nepřetržitého provozu. Nechte přístroj 10–15 sekund vychladnout, než uzavřete další sáček.

6. Do sáčku po několika dnech vniká vzduch

1. Některé potraviny, jako například čerstvá cibule, česnek, zázvor a některé fermentované potraviny, při skladování přirozeně uvolňují plyny. To může časem způsobit nafouknutí sáčku. Pokud je to možné, potraviny před vakuovým uzavřením blanšírujte nebo předem upravte.
2. Zkontrolujte, zda sáček nebyl propíchnut ostrými hranami potravin nebo kostmi.
3. Před uzavřením se ujistěte, že oblast svařování je čistá, suchá a bez zbytků potravin.

Likvidace obalů

Všechny obalové materiály likvidujte v souladu s místními předpisy pro likvidaci odpadu a recyklaci. Oddělte jednotlivé části obalu (například karton, plastové sáčky, pěnu a další ochranné materiály) a vložte je do příslušných recyklačních kontejnerů, jsou-li k dispozici. Pokud jsou k dispozici systémy tříděného sběru a recyklace, nevyhazujte obalové materiály do smíšeného komunálního odpadu. Pomozte chránit životní prostředí zodpovědnou recyklací obalů.



VIGTIGT:

- Læs altid instruktionsbogen omhyggeligt, før du tager den i brug.
- Denne manual kan downloades fra vores webside www.sogo.es
- Opbevar disse instruktioner til senere brug.



2. Sikkerhedsinstruktioner til brugeren

GENERAL PRECAUTIONS

Generelle forholdsregler ved brug af elektrisk udstyr

- Brug eller opbevar ikke apparatet udendørs.
- Dette produkt er beregnet til indendørs, ikke-industriel og ikke-kommerciel brug i hjemmet. Brug ikke produktet udendørs eller til andre formål. Forkert brug eller håndtering kan medføre problemer med apparatet og kan forårsage personskade.
- Enheden må kun bruges til det tilsigtede formål. Der påtages intet ansvar for skader, der skyldes forkert brug eller forkert håndtering.
- Sørg for, at den spænding, der er angivet på typeskiltet, svarer til netspændingen, inden apparatet tilsluttes.
- Træk altid stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug. Lad ikke apparatet stå uden opsyn, når det er tændt.
- Det er nødvendigt at holde opsyn, når elektriske apparater bruges af eller i nærheden af børn.
- Før du rengør eller opbevarer apparatet, skal du altid trække stikket ud af stikkontakten og lade det køle af.
- Apparatet er ikke helt afbrudt fra strømforsyningen, selv efter at det er slukket. For at afbryde det helt skal du trække stikket ud af stikkontakten.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.



Begrænsninger i brugen for at undgå personskade

- Lad ikke apparatet stå uden opsyn.
- Placer eller brug ikke dette apparat i nærheden af vandkilder.
- Placer eller brug ikke apparatet og dets strømkabel på eller i nærheden af varme overflader (f.eks. kogeplader) eller åben ild.
- Lad ikke ledningen hænge over skarpe kanter, og hold den væk fra varme genstande og åben ild. Viki ledningen rundt om apparatet, og bøj den ikke.
- Brug aldrig tilbehør, der ikke er anbefalet af producenten.
- Brug af tilbehør, der ikke er anbefalet eller solgt af apparatets producent, kan medføre brand, elektrisk stød eller personskade.
- For at undgå elektrisk stød skal du sikre dig, at dine hænder er tørre, før du sætter stikket i eller tager det ud af stikkontakten.
- Brug ikke apparatet med våde hænder, på våde gulve eller i fugtige omgivelser, da der er risiko for elektrisk stød.
- Sænk aldrig apparatet eller stikket ned i vand eller anden væske. Hvis apparatet falder i vand, skal du straks trække stikket ud af stikkontakten og aflevere det til et autoriseret servicecenter til reparation, før du bruger det igen.
- Brug ikke apparatet, hvis det er faldet på gulvet, hvis det viser synlige tegn på beskadigelse, eller hvis det lækker.
- Brug ikke apparatet, hvis ledningen eller stikket er beskadiget. I tilfælde af beskadigelse af ledningen skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller lignende kvalificerede personer for at undgå fare.
- I tilfælde af funktionsfejl på apparatet, eller hvis det på nogen måde er blevet beskadiget, skal apparatet returneres til det nærmeste autoriserede servicecenter til undersøgelse, reparation eller justering.
- For at undgå overbelastning af kredsløbet, når du bruger dette produkt, må du ikke bruge et andet højspændingsprodukt på det samme elektriske kredsløb.
- Det anbefales ikke at bruge en forlængerledning sammen med dette produkt, men hvis en forlængerledning skal bruges:
- Skal kablets mærkede elektriske ydeevne være mindst lige så god som produktets.
- Anbring forlængerledningen, så den ikke hænger ned, hvor man kan snuble over den eller trække i den utilsigtet.



Begrænsninger i brugen sammen med børn og ældre

- Apparatet må ikke anvendes af personer (herunder børn) med nedsat fysisk, sensorisk eller mental evne eller manglende erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller har modtaget instruktion.
- Børn skal overvåges, så de ikke leger med apparatet.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
- Hold apparatet uden for børns rækkevidde, når det er tændt eller er ved at køle af.
- Hold apparatet og ledningen uden for børns rækkevidde.



Instruktioner, der skal følges ved brug af apparatet

- Dette apparat er ikke et legetøj. Når det bruges af eller i nærheden af børn, er det nødvendigt at være meget opmærksom, og apparatet skal opbevares på et sikkert sted, utilgængeligt for børn.
-  Undgå kontakt med det varme forseglingselement, der er placeret på kanten af maskinens øverste kabinet. Det er varmt og kan forårsage forbrændinger.
- Hold dig væk fra bevægelige dele.
- Det er ikke nødvendigt at bruge smøremidler, såsom smøreolier eller vand, på dette apparat.
- Det anbefales at vente 60 sekunder efter hver forsegling.
- Den vakuumpakker kun fødevarer med lidt vand i tilstanden til fugtige fødevarer; vakuumpak aldrig flydende fødevarer, da disse fødevarer kun er egnede til forsegling.
- Når forseglede eller vakuumpakkede plastposer sættes i mikrobølgeovnen, skal du først sørge for at lave et hul i posen.
-  Efter brug må du ikke røre ved varmeelementet på maskinen for at undgå at blive forbrændt.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Se afsnittet om rengøring og vedligeholdelse for nærmere oplysninger om, hvordan apparatet rengøres.

3. TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Spænding	Frekvens	Effekt
CA 220-240 V	50-60 Hz	110 W

Tilbehør: 10 stk. vakuumposer (10 stk. à 20 × 25 cm) + vakuumslange + strømkabel

Dette produkt er i overensstemmelse med EU-forordning 2023/826 under direktiv 2009/125/EF om krav til miljøvenligt design.

Strømforbrug i slukket tilstand: N/A

Strømforbrug i standby-tilstand: <0.50W

Tid, hvorefter produktet går i slukket tilstand: N/A

RESERVEVAKUUMPOSER OG RULLER MED VAKUUMPOSER

Dette apparat kan bruges med vakuumposer og ruller med vakuumpastposer op til 25 cm i bredden. Disse poser og ruller kan du finde i ethvert nærliggende supermarked eller en lille elektronikbutik.

Men hos SOGO lægger vi stor vægt på at yde kunden fuld eftersalgsservice, og derfor kan du købe erstatingssstøvsugerposer og -ruller på SOGOs hjemmeside eller hos autoriserede forhandlere. Støvsugerposer og ruller med plastposer til støvsugere, som er fuldstændig sikre og fremstillet af materiale af fødevarer kvalitet. Disse poser kan du finde på vores hjemmeside www.sogo.es og også i din nærmeste elektronikbutik, hvor du normalt køber SOGO-produkter af bedste kvalitet.

Modellerne og størrelserne på plastposer og ruller med vakuumposer er angivet nedenfor:

BR-2025 Pakke med 100 poser på 20 x 25 cm

BR-2230 Pakke med 100 poser på 22 x 30 cm

BR-2205 Pakke med 2 ruller, hver 22 cm brede og 5 m lange

1. **KNAP TIL INDSTILLINGERNE »GENTLE«/»NORMAL«:** Justerbart vakuumtryk. Vakuumtrykket er stærkere ved »NORMAL«-hastighed. Vælg tilstanden og tryk på knappen, hvorefter vakuumering og forsegling påbegyndes.
2. **PULS:** Tryk på knappen for at starte vakuumering. Slip knappen for at stoppe vakuumeringen.
3. **FORSEGLING:** Kun forsegling, ingen vakuumering.
4. **TIDSVISNING:** Viser vakuumforseglerens status
5. **TØRT:** Vakuumering og forsegling af tørre fødevarer.
6. **FUGTIGT:** Vakuumering og forsegling af fugtige/våde fødevarer.
7. **STOP:** Stopper driften
8. **BEHOLDER:** Brug en ekstra vakuumslange til at vakuumere beholdere, specielle vakuumposer eller rødvin.
9. **MARINATE:** Syltning af fødevarer; brug vakuumslangen til at forbinde syltetøjsglasset med maskinen for at marinere.
10. **Cutter:** Skær posen over
11. Tætningsstrimmel af silikone
12. **Aftagelig drypbakke:** Efter vakuumforsegling af fugtige fødevarer løber væsken ned i drypbakken, hvorfra den kan hældes ud.
13. Svampestrimmel
14. Teflonbelagt stof/varmetråd
15. **Tilslutningsport:** Tilslut vakuumslangen.
16. Knapper til åbning af det øverste låg
17. Stikåbning

Egenskaber og funktioner

1. Tør / Fugtig (Vakuumforsegling)
2. Kun forsegling
3. Beholder
4. Puls
5. Marinerer
6. Skærer

1. Tør-tilstand (Vakuumforsegling)

Billede 3

- A. Placer posen i den aftagelige drypbakke.
- B. Tryk begge sider ned for at lukke låget.
- C. Hvis du har brug for tilstanden med stærkt vakuumtryk, skal du vælge denne tilstand; vakuomet opbygges hurtigere end ved normal hastighed.
- D. Vælg knappen til tør eller fugtig mad; for tør mad skal du vælge knappen til tør mad, og for fugtig mad skal du vælge knappen til fugtig mad.
- E. Indikatorlampen slukkes, når vakuumforseglingen er færdig.
- F. Hvis der er væske i drypbakken efter vakuumforsegling af fugtige fødevarer, skal du fjerne den og smide den væk.

Bemærk: Sørg for ikke at fylde posen mere end 2/3 af dens kapacitet.

Ved væsker skal du kun trykke på forseglingsknappen og ikke på vakuumforsegling.

2. Kun forsegling

Billede 4

- A. Placer posen med maden i den aftagelige drypbakke.
- B. Tryk begge sider ned for at lukke låget.
- C. Tryk på forseglingsknappen, og vakuumforsegleren går i gang.
- D. Indikatorlampen skifter til »stop«, når forseglingen er færdig. Tryk på sideknapperne for at åbne låget.

3. Beholder

Billede 5

- A. Luk låget på vakuumforsegleren.
- B. Brug vakuumslangen til at forbinde den lufttætte beholder med vakuumforsegleren.
- C. Tryk på beholderknappen, og når vakuumprocessen er færdig, skifter indikatorlampen til »stop«.

4. Puls

Billede 6

- A. Placer posen med mad i den aftagelige drypbakke.

- B. Tryk begge sider ned for at lukke låget.
C. Tryk på puls-knappen, og maskinen starter. Du kan stoppe den når som helst og trykke på forseglingsknappen for at forsegle posen.

5. Marinering Billede 7

- A. Luk låget på vakuumforsegleren.
B. Brug vakuumslangen til at forbinde den lufttætte beholder med vakuumforsegleren. Tryk på knappen »Marinering«, hvorefter der udføres 5 vakuumcykler. Når vakuumprocessen er afsluttet, skifter indikatorlampen til »stop«.

6. Sådan bruges skærekniven Billede 8

Brug skærekniven som vist på billedet.

5. BRUGSANVISNING

Sådan vakuumforsegles en pose

1. Tilslut apparatet til strømforsyningen.
2. Læg emnerne ind i vakuumposen. Sørg for, at posens åbne ende er ren, tør og fri for folder.
3. Før den åbne ende af den strukturerede (prægede) pose ind i vakuumkammeret. Placer den korrekt i posholderen for at forhindre, at den glider.
4. Luk topdækslet, og tryk fast ned på begge sider, indtil du hører et »klik«, der angiver, at låget er låst sikkert fast.
5. Vælg den passende vakuumtilstand alt efter fødevarerens type: Tør-tilstand til tørre genstande og Fugtig-tilstand til våde genstande. Tryk derefter på Start/Stop-knappen. Apparatet suger først luften ud og forsegl derefter automatisk posen.
6. Når forseglingsprocessen er afsluttet, skal du trykke på frigørelsesknapperne (låse) på begge sider, åbne låget og tage den forseglede pose ud.

Bemærk

- Kun strukturerede (prægede) vakuumposer eller poser med foldede hjørner kan bruges til vakuumering.
- Almindelige glatte poser er kun egnede til forsegling og kan ikke vakuumeres.
- Vakuumer ikke fødevarer med skarpe kanter, da de vil punktere posen og forårsage luftlækage.
- Væsker kan kun forsegles, men ikke vakuumeres.
- Fødevarer med stærk smag som løg, hvidløg og ingefær; fermenterbare fødevarer som frisk majs og våd ris. Og oxideret frugt. Hvis disse fødevarer ikke tørres inden vakuumering, vil posen sprænge efter et par dage. Eller læg tørremiddel i posen sammen med maden inden vakuumering.
- Undgå at røre ved varmetråden efter brug for at undgå at brænde hænderne.
- Placer den ikke i nærheden af gaskomfuret.

TIPS:

1. Aftagelig silikonetætningsstrimmel: Hvis silikonetætningsstrimlen forskubber sig, vil det påvirke forseglingseffekten.
2. Aftagelig svampestrimmel: Hvis svampestrimlen fjernes, vil vakuumforsegleren ikke fungere korrekt og vil ikke kunne vakuumforsegle.
3. Hold låget åbent, mens maskinen opbevares, ellers kan svampestrimlen blive klemt.
4. Fold ikke posen, og læg den ikke i den aftagelige drypbakke.
5. Hvis der kommer væske i drypbakken, skal du tømme den.
6. Hold varmetråden ren, da den ellers vil påvirke forseglingsprocessen.
7. Fyld ikke poserne mere end 2/3 af posens rumfang. Enheden vil ellers ikke fungere korrekt.
8. Hold maden ca. 2,5 cm væk fra vakuumforsegleren.

TING, DU SKAL HUSKE, NÅR DU BRUGER VAKUUMFORSEGLEREN

- Overfyld ikke posen. Lad altid være mindst 6-8 cm mellem posens indhold og toppen af posen.
- Sørg for, at posen er tør. Det vil være svært at opnå en perfekt forsegling, hvis posen er våd.
- For at opnå de bedste resultater skal ledfordærlige fødevarer stadig fryses eller opbevares i køleskab efter vakuumforseglingen.
- Rengør posens åbning indvendigt og udvendigt. Flad posens åbning ud.
- Når du vakuumforsegler et stort emne, skal du for at undgå rynker i forseglingen strække posen forsigtigt ud og gøre den flad, inden den placeres i vakuumkammeret.

- Når du vakuumforsegler genstande med skarpe kanter (f.eks. tør spaghetti, bestik osv.), skal du beskytte posen mod punkteringer ved at indpakke genstanden i blødt polstringsmateriale, såsom et papirhåndklæde, eller du kan bruge en beholder i stedet for en pose.
- Når du bruger beholdere, skal du altid lade 2,5 cm / 1 tomme være fri øverst i beholderen.
- Lad apparatet køle af i 60 sekunder mellem brug for at undgå, at overophedningsbeskyttelsen aktiveres, og for at sikre apparatets lange levetid.
- Hvis du ikke er sikker på, om posen er lukket korrekt, skal du blot lukke den igen.
- For at opnå de bedste resultater skal du bruge poser og beholdere fra producenten.
- Mikrobølgeovn: Opvarm ikke forseglede fødevarer i mikrobølgeovnen

VIGTIGT

Når maskinen ikke er i brug, skal du sætte støttekortet tilbage på plads. Luk og lås ikke maskinen, da forseglingens svamp ellers kan deformeres, hvilket vil reducere forseglingsevnen.

OPBEVARINGSVEJLEDNING OG TEKNISKE DATA

I køleskabet (5±2 °C)	Uden vakuum	Vakuumopbevaring
Rødt kød	2-3 dage	8-9 dage
Hvidt kød	2-3 dage	6-8 dage
Fisk	1-3 dage	4-5 dage
Kogt kød	3-5 dage	10-15 dage
Blød ost	5-7 dage	20 dage
Hård/halvhård ost	1-5 dage	60 dage
Frugt	5-7 dage	1 4-20 dage
Grøntsager	3-5 dage	7-10 dage
Suppe	2-3 dage	8-10 dage
Pasta/risrester	2-3 dage	6-8 dage
Flødedesserten	2-3 dage	8 dage
Stuetemperatur (25± 2 °C)	Ingen vakuum	Opbevaring i vakuum
Frisk brød	1-2 dage	6-8 dage
Kiks	4-6 måneder	12 måneder
Ukogt pasta/ris	5-6 måneder	12 måneder
Mel	4-6 måneder	12 måneder
Tørret frugt	3-4 måneder	12 måneder
Malet kaffe	2-3 måneder	12 måneder
Løs te	5-6 måneder	12 måneder
Mælkete	1-2 måneder	12 måneder
I fryseren (-18±2 °C)	Ingen vakuum	Vakuumopbevaring
Kød	3-5 måneder	12 måneder
Fisk	3-5 måneder	12 måneder
Grøntsager	8-10 måneder	8-24 måneder

6. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

1. Tag stikket ud af stikkontakten, før du rengør apparatet.
2. Sænk ikke apparatet ned i vand eller andre væsker for at undgå, at der trænger vand eller andre væsker ind i apparatets strømstik og beskadiger det.
3. Rengør ikke apparatet med slibende rengøringsmidler for at undgå at beskadige overfladen.
4. Tør den udvendige overflade af med en blød, fugtig klud.
5. Tør eventuelle madrester eller væsker, der er faldet ned i vakuumkammeret, væk med et papirhåndklæde.
6. Sørg for at tørre apparatet grundigt, før det tages i brug igen.

7. FEJLFINDING

1. Produktet fungerer ikke

1. Kontroller, om der er strømafbrydelse, og sørg for, at stikket er korrekt tilsluttet.
2. Hvis apparatet har været i kontinuerlig brug i længere tid (f.eks. ved forsegling af mere end 10–15 poser i træk), skal du lade det køle af i 10–15 sekunder, før du fortsætter.
3. Kontroller, om strømkablet er beskadiget. Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte et autoriseret servicecenter

2. Posen forseglles ikke korrekt

1. Sørg for, at den åbne ende af vakuumposen indsættes glat uden rynker eller folder.
2. Kontroller, at låget er helt lukket. Tryk fast ned på begge sider, indtil du hører et »klik«.
3. Efter at have trykket på forseglingsknappen skal du kontrollere, at indikatorlampen tændes. Hvis ikke, skal du kontakte et autoriseret servicecenter.

3. Apparatet forsegler, men skaber ikke vakuum

1. Sørg for, at du bruger en kompatibel, præget (struktureret) vakuumpose. Glatte poser er ikke egnede til eksterne vakuumforseglere.

4. Dårligt vakuum eller luftlækage inde i posen

1. Vakuumforsegl ikke fødevarer med skarpe kanter eller ben, medmindre de er ordentligt beskyttet, da de kan punktere posen.
2. Undersøg vakuumposen for huller eller beskadigelser. Udskift posen, hvis det er nødvendigt.
3. Vakuumforsegle ikke væsker direkte. Brug en egnet beholder, eller frys væskerne ned, før du vakuumforsegler dem.

5. Forseglingen går op efter forsegling

1. Forseglingstemperaturen kan være for høj på grund af kontinuerlig drift. Lad apparatet køle af i 10–15 sekunder, før du forsegler den næste pose.

6. Der trænger luft ind i posen efter et par dage

1. Nogle fødevarer afgiver naturligt gasser under opbevaring, f.eks. friske løg, hvidløg, ingefær og visse fermenterede fødevarer. Dette kan med tiden få posen til at puste sig op. Blancher eller forbehandl om muligt fødevarerne, inden du vakuumforsegler dem.
2. Kontroller, at posen ikke er blevet punkteret af skarpe kanter på fødevarerne eller ben.
3. Sørg for, at forseglingsområdet er rent, tørt og fri for madrester, inden du forsegler.

Bortskaffelse af emballage

Bortskaf alt emballagemateriale i overensstemmelse med de lokale regler for affaldshåndtering og genbrug.

Adskil emballagedelene (f.eks. pap, plastposer, skum og andre beskyttelsesmaterialer) og læg dem i de relevante genbrugscontainere, hvor sådanne faciliteter findes.

Bortskaf ikke emballagemateriale sammen med husholdningsaffald, hvis der findes separate indsamlings- og genbrugssystemer.

Hjælp med at beskytte miljøet ved at genbruge emballagen på en ansvarlig måde.



1. POMEMBNO:

- Pred uporabo vedno natančno preberite navodila za uporabo.
- Ta priročnik lahko prenesete z naše spletne strani www.sogo.es.
- Ta navodila shranite za uporabo v prihodnosti.



2. Varnostna navodila za uporabnika

GENERAL PRECAUTIONS

Splošni previdnostni ukrepi med uporabo električne opreme

- Naprave ne uporabljajte in ne shranjujte na prostem.
- Ta izdelek je namenjen za notranjo domačo, neindustrijsko in nekomercialno uporabo. Izdelka ne uporabljajte na prostem ali za kakršen koli drug namen. Nepravilna uporaba ali ravnanje z izdelkom lahko povzroči težave z napravo in poškodbe uporabnika.
- Napravo uporabljajte izključno za predvideni namen. Za škodo, ki nastane zaradi nepravilne uporabe ali ravnanja, ne prevzemamo odgovornosti.
- Preden napravo priključite v omrežje, se prepričajte, da napetost, navedena na tipski ploščici, ustreza napetosti omrežja.
- Kadar naprava ni v uporabi, vedno izvlecite vtič iz vtičnice. Naprave ne puščajte brez nadzora, ko je vklopljena.
- Kadar električni aparat uporabljajo otroci ali se nahaja v njihovi bližini, je potrebno nadzorovanje.
- Pred čiščenjem ali shranjevanjem naprave jo vedno izključite iz omrežja in počakajte, da se ohladi.
- Naprava ni popolnoma odklopljena od napajanja, tudi če je izklopljena. Za popolno odklopite jo iz vtičnice.
- Aparati niso zasnovani za upravljanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom daljinskega upravljanja.



Omejitve uporabe za preprečevanje poškodb

- Naprave ne puščajte brez nadzora.
- Naprave ne postavljajte in ne uporabljajte v bližini virov vode.
- Naprave in njenega napajalnega kabla ne postavljajte ali uporabljajte na vročih površinah (npr. kuhinjskih ploščah) ali v bližini odprtega ognja.
- Napajalnega kabla ne puščajte, da visi čez ostre robove, in ga držite stran od vročih predmetov in odprtega ognja. Kabla ne ovijajte okoli naprave in ga ne upogibajte.
- Nikoli ne uporabljajte dodatkov, ki jih proizvajalec ne priporoča.
- Uporaba dodatkov, ki jih proizvajalec naprave ne priporoča ali ne prodaja, lahko povzroči požar, električni udar ali poškodbe oseb.
- Da bi se izognili električnemu udaru, se prepričajte, da so vaše roke suhe, preden napravo priključite ali odklopite.
- Aparata ne uporabljajte z mokrimi rokami, na mokrih tleh ali v vlažnem okolju, saj obstaja nevarnost električnega udara.
- Naprave ali vtiča nikoli ne potapljajte v vodo ali katero koli drugo tekočino. Če naprava pade v vodo, jo takoj odklopite iz omrežja in jo pred ponovno uporabo odnesite v pooblaščen servisni center za popravilo.
- Naprave ne uporabljajte, če je padla na tla, če kaže vidne znake poškodb ali če iz nje izteka tekočina.
- Naprave ne uporabljajte, če je kabel ali vtič poškodovan. V primeru poškodbe kabla ga mora zamenjati izključno proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali podobno usposobljena oseba, da se prepreči nevarnosti.
- V primeru okvare naprave ali če je bila na kakršen koli način poškodovana, jo vrnite v najbližji pooblaščen servisni center za pregled, popravilo ali nastavev.
- Da bi se izognili preobremenitvi električnega tokokroga pri uporabi tega izdelka, ne uporabljajte drugega visokonapetostnega izdelka na istem električnem tokokrogu.
- Uporaba podaljška s tem izdelkom ni priporočljiva, če pa ga morate uporabiti:
- Oznaka električne moči kabla mora biti vsaj enaka oznaki izdelka.
- Podaljšek razporedite tako, da ne visi na mestu, kjer bi se lahko spotaknili ali ga nehote potegnili.



Omejitve pri uporabi s strani otrok in starejših oseb

- Naprave ne smejo uporabljati osebe (vključno z otroki) z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali pomanjkanjem izkušenj in znanja, razen če so pod nadzorom ali so prejeli

navodila.

- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z napravo.
- Otroci se ne smejo igrati z napravo.
- Čiščenje in vzdrževanje naprave ne smajo opravljati otroci brez nadzora.
- Napravo hranite izven dosega otrok, ko je pod napetostjo ali se ohlaja.
- Napravo in njen kabel hranite izven dosega otrok.



Navodila, ki jih je treba upoštevati med uporabo naprave

- Ta naprava ni igrača; kadar jo uporabljajo otroci ali je v njihovi bližini, je potrebna posebna pozornost; napravo shranite na varno mesto, nedosegljivo otrokom.
-  Ne dotikajte se vročega tesnilnega elementa, ki se nahaja na robu zgornjega ohišja tega aparata. Je vroč in lahko povzroči opekline.
- Držite se stran od gibljivih delov.
- Na tej napravi ni treba uporabljati nobenih maziv, kot so mazalna olja ali voda.
- Priporočljivo je, da po vsakem zatesnjevanju počakate 60 sekund.
- V načinu za vlažna živila vakuumirajte le živila z malo vode; nikoli ne vakuumirajte tekočih živil, saj so ta primerna le za zapiranje.
- Ko zapakirate ali vakuumsko zapakirane plastične vrečke vstavite v mikrovalovno pečico, najprej v vrečki naredite luknjo za izpust zraka.
-  Po uporabi se ne dotikajte grelnega traku na napravi, da se ne opeknete.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Podrobnosti o čiščenju aparata najdete v poglavju o čiščenju in vzdrževanju.

3. TEHNIČNE SPECIFIKACIJE

Napetost	Frekvenca	Moč
CA 220-240 V	50-60 Hz	110 W

Pribor: 10 kosov vakuumskih vrečk (10 kosov velikosti 20 × 25 cm) + vakuumska cev + napajalni kabel

Ta izdelek je skladen z Uredbo EU 2023/826 v skladu z Direktivo 2009/125/ES o zahtevah za okoljsko primerno zasnovano.

Poraba energije v izklopljenem načinu: N/A

Poraba energije v načinu pripravljenosti: <0.50W

Čas, po katerem izdelek preide v način izklopa: N/A

REZERVNE VAKUUMSKE VREČKE IN ROLICE VAKUUMSKIH VREČK

Ta naprava je združljiva z vakuumskimi vrečkami in rolicama vakuumskih plastičnih vrečk širine do 25 cm. Te vrečke in rolice lahko najdete v katerem koli bližnjem supermarketu ali manjši trgovini z elektronskimi izdelki.

Vendar pa v podjetju SOGO verjamemo v zagotavljanje popolne poprodajne storitve za stranke, zato so nadomestne vakuumske vrečke in zvitki na voljo na spletni strani SOGO ali pri pooblaščenih prodajalcih. Vakuumske vrečke in zvitki so popolnoma varni in izdelani iz materiala, primerneza za stik z živil. Te vrečke lahko najdete na naši spletni strani www.sogo.es ter tudi v najbližji trgovini z elektronskimi izdelki, kjer običajno kupujete izdelke SOGO najvišje kakovosti.

Modeli in velikosti plastičnih vrečk ter zvitkov za vakuumsko pakiranje so navedeni spodaj:

BR-2025 Pakiranje po 100 vrečk velikosti 20 x 25 cm

BR-2230 Pakiranje po 100 vrečk velikosti 22 x 30 cm

BR-2205 Pakiranje po 2 zvitka širine 22 cm in dolžine 5 m

1. **GUMB ZA NEŽNO/NORMALNO NASTAVITEV:** Nastavlja vakuumski tlak. Vakuumski tlak je močnejši pri NORMALNI HITROSTI. Izberite način in pritisnite gumb; naprava bo začela vakuumirati in zapirati.
2. **PULZ:** Pritisnite gumb, nato se začne vakuumiranje. Ko prenehate pritiskati, se vakuumiranje ustavi.
3. **ZAPIRANJE:** Samo zapiranje, brez vakuumiranja.
4. **PRIKAZ ČASA:** Prikazuje stanje vakuumske zapiralke
5. **SUHO:** Vakuumiranje in zapiranje suhih živil.
6. **VLAŽNO:** Vakuumiranje in zapiranje vlažnih/mokrih živil.
7. **STOP:** Ustavitev delovanja
8. **POSODA:** Uporabite dodatno vakuumsko cev za vakuumiranje posod, posebnih vakuumskih vrečk ali rdečega vina.
9. **MARINIRANJE:** Mariniranje hrane; uporabite vakuumsko cev za povezavo kozarca za mariniranje z napravo.
10. **REZALEC:** Rezanje vrečke
11. Silikonski tesnilni trak
12. Odstranljiva pladenj za odcejanje: Po vakuumiranju vlažne hrane se tekočina zlije v pladenj za odcejanje, ki ga nato odstranite in izpraznite.
13. Goba
14. Tkanina s teflonskim premazom/grejna žica
15. Prikluček za dodatke: Priključite vakuumsko cev.
16. Gumbi za odpiranje zgornjega pokrova
17. Odprtina za vtič

Značilnosti in funkcije

1. Suho / Vlažno (vakuumsko zapiranje)
2. Samo zapiranje
3. Posoda
4. Impulz
5. Mariniranje
6. Rezalnik

1. Način suhega vakuumskega zapiranja Slika 3

- A. Vstavite vrečko v odstranljivo pladenj za odcejanje.
- B. Pritisnite na obe strani, da zaprete pokrov.
- C. Če potrebujete način z močnim vakuumskim tlakom, izberite močan način; vakuumiranje bo potekalo hitreje kot pri normalni hitrosti.
- D. Izberite gumb za suho ali vlažno; za suho hrano izberite gumb za suho, za vlažno hrano pa gumb za vlažno.
- E. Ko se vakuumsko zapiranje konča, se kontrolna lučka ugasne.
- F. Če po vakuumskem zapiranju vlažne hrane v pladnju za odcejanje opazite tekočino, jo odstranite in zavrzite.

Opomba: poskrbite, da vrečka ni napolnjena več kot do 2/3 njene kapacitete.
Za tekočine pritisnite le gumb za zapiranje, ne pa za vakuumsko zapiranje.

2. Samo zapiranje Slika 4

- A. Vstavite vrečko s hrano v odstranljiv pladenj za odcejanje.
- B. Pritisnite na obe strani, da zaprete pokrov.
- C. Pritisnite gumb za zapiranje in vakuumski zapiralnik bo začel delovati.
- D. Ko se zapiranje konča, se kontrolna lučka ugasne. Pritisnite stranska gumba, da odprete pokrov.

3. Posoda Slika 5

- A. Zaprite pokrov vakuumskega zapiralnika.
- B. Z vakuumsko cevjo povežite neprepustno posodo z vakuumskim zapiralnikom.
- C. Pritisnite gumb za posodo in ko se vakuumski postopek konča, se kontrolna lučka ugasne.

4. Pulse Slika 6

- A. Vstavite vrečko s hrano v odstranljivo pladenj za odtekanje.
- B. Pritisnite na obe strani, da zaprete pokrov.
- C. Pritisnite gumb »Pulse« in naprava bo začela delovati. Postopek lahko kadarkoli ustavite in s

pritiskom na gumb za tesnjenje vrečko zatesnite.

5. Mariniranje

A. Zaprite pokrov vakuumske zapiralke.

B. Z vakuumsko cevjo povežite neprepustno posodo z vakuumskim zapiralnikom. Pritisnite gumb za mariniranje, naprava bo 5-krat izvedla vakuumiranje. Ko se vakuumiranje konča, se kontrolna lučka spremeni v stanje »stop«.

6. Kako uporabljati rezilo

Rezilo uporabljajte, kot je prikazano na sliki.

5. NAVODILA ZA UPORABO

Kako vakuumsko zapreti vrečko

1. Napravo priključite na električno omrežje.
2. V vakuumsko vrečko vstavite živila. Prepričajte se, da je odprti konec vrečke čist, suh in brez gub.
3. Odprti konec reliefne vrečke vstavite v vakuumsko komoro. Pravilno jo namestite v držalo za vrečke, da se ne bo zdrsnila.
4. Zaprite zgornji pokrov in ga na obeh straneh trdno pritisnite navzdol, dokler ne zaslišite »klika«, ki označuje, da je pokrov varno zaklenjen.
5. Izberite ustrezen vakuumski način glede na vrsto hrane: način »Dry« (suho) za suhe izdelke in način »Moist« (vlažno) za vlažne izdelke. Nato pritisnite gumb »Start/Stop«. Naprava bo najprej izsesala zrak, nato pa samodejno zatesnila vrečko.
6. Ko je postopek zatesnitve končan, pritisnite sprostitvene gumbe (zapirala) na obeh straneh, odprite pokrov in izvlčite zatesnjeno vrečko.

Opomba

- Za vakuumiranje se lahko uporabljajo le teksturirane (reliéfné) vakuumske vrečke ali vrečke z zloženo vogalom.
- Običajne gladke vrečke so primerne le za zapiranje in jih ni mogoče vakuumirati.
- Ne vakuumirajte preveč ostrih živil, saj bodo preluknjale vrečko in povzročile uhajanje zraka.
- Tekočine je mogoče le zapreti, ne pa tudi vakuumirati.
- Živila z močnim okusom, kot so čebula, česen, ingver; fermentirana živila, kot sta sveža koruza in vlažen riž. In oksidirano sadje. Če teh živil pred vakuumiranjem ne posušite, se bo vrečka po nekaj dneh napihnila. Ali pa pred vakuumiranjem v vrečko z živilom vstavite sušilno sredstvo.
- Po uporabi se ne dotikajte grelné žice, da se ne oparite.
- Ne postavljajte naprave v bližino plinskega štedilnika.

NASVETI:

1. Odstranljiv silikonski trak za zapiranje: Če se silikonski trak premakne, bo to vplivalo na učinkovitost zapiranja.
2. Odstranljiv gobasti trak: Če odstranite gobasti trak, vakuumski zapiralnik ne bo deloval pravilno in ne bo ustvarjal vakuuma.
3. Med shranjevanjem naprave pustite pokrov odprt, sicer se lahko gobasti trak zmečka.
4. Vrečke ne prepogibajte in jih ne polagajte v odstranljivo pladenj za odcejanje.
5. Če v pladenju za odcejanje opazite tekočino, jo izpraznite.
6. Grelno žico ohranjajte čisto, saj bo to vplivalo na proces zapiranja.
7. Vrečke ne napolnite več kot do 2/3 njihove prostornine. Naprava sicer ne bo delovala pravilno.
8. Hrano držite približno 2,5 cm stran od vakuumske zapiralke.

STVARI, KI JIH JE TREBA UPOŠTEVATI PRI UPORABI VAKUUMSKEGA ZAPIRALNIKA

- Vrečke ne napolnite preveč. Med vsebino vrečke in njenim zgornjim robom vedno pustite vsaj 6–8 cm prostora.
- Prepričajte se, da je vrečka suha. Če je vrečka mokra, bo težko doseči popolno tesnjenje.
- Za najboljše rezultate je treba pokvarljivo hrano po vakuumskem zapiranju še vedno zamrzniti ali shraniti v hladilniku.
- Očistite odprtino vrečke znotraj in zunaj. Poravnajte odprtino vrečke.
- Pri vakuumiranju večjih predmetov, da preprečite gube v zatesnitvi, vrečko nežno raztegnite in jo poravnajte, preden ga vstavite v vakuumsko komoro.
- Pri vakuumskem zapiranju predmetov z ostrimi robovi (kot so suhi špageti, jedilni pribor itd.) zaščitite vrečko pred preboditvijo tako, da predmet zavijete v mehak oblazinjen material, kot je

- papirnata brisača, ali pa uporabite posodo namesto vrečke.
- Pri uporabi posod vedno pustite 2,5 cm / 1 palec prostora na vrhu posode.
- Med uporabo napravo pustite 60 sekund, da se ohladi, da se ne sproži zaščita pred pregrevanjem in da zagotovite dolgo življenjsko dobo naprave.
- Če niste prepričani, ali je vaša vrečka pravilno zaprta, jo preprosto ponovno zaprite.
- Za najboljše rezultate uporabljajte vrečke in posode proizvajalca.
- Mikrovalovna pečica: Zaprte hrane ne segrevajte v mikrovalovni pečici

POMEMBNO OPOZORILO

Ko naprava ni v uporabi, vstavite podporno kartico nazaj na svoje mesto. Naprave ne zapirajte in ne zaklepajte, sicer se lahko zapiralna goba deformira, kar bo zmanjšalo učinkovitost zapiranja.

NAVODILA ZA SHRANJEVANJE IN TEHNIČNI PODATKI

V hladilniku ($5 \pm 2^{\circ}\text{C}$)	Brez vakuuma	Vakuumsko shranjevanje
Rdeče meso	2–3 dni	8–9 dni
Belo meso	2–3 dni	6–8 dni
Riba	1–3 dni	4–5 dni
Kuhano meso	3–5 dni	10–15 dni
Mehki sir	5–7 dni	20 dni
Trdi/poltrdi sir	1–5 dni	60 dni
Sadje	5–7 dni	1 4–20 dni
Zelenjava	3–5 dni	7–10 dni
Juha	2–3 dni	8–10 dni
Ostanki testenin/riža	2–3 dni	6–8 dni
Sladice iz smetane	2–3 dni	8 dni
Sobna temperatura ($25 \pm 2^{\circ}\text{C}$)	Brez vakuuma	Hranjenje v vakuumu
Svež kruh	1–2 dni	6–8 dni
Piškoti	4–6 mesecev	12 mesecev
Nekuhana testenina/riž	5–6 mesecev	12 mesecev
Moka	4–6 mesecev	12 mesecev
Suho sadje	3–4 meseci	12 mesecev
Mleta kava	2–3 meseci	12 mesecev
Surovi čaj	5–6 mesecev	12 mesecev
Čaj z mlekom	1–2 meseca	12 mesecev
V zamrzovalniku ($-18 \pm 2^{\circ}\text{C}$)	Brez vakuuma	Vakuumsko shranjevanje
Meso	3–5 mesecev	12 mesecev
Riba	3–5 mesecev	12 mesecev
Zelenjava	8–10 mesecev	8–24 mesecev

6. ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

1. Pred čiščenjem izključite napravo iz električnega omrežja.
2. Naprave ne potapljajte v vodo ali katero koli drugo tekočino, da preprečite vdor vode ali drugih tekočin v priključek za napajanje naprave in s tem njeno poškodovanje.
3. Naprave ne čistite z abrazivnimi čistili, da ne poškodujete površine.
4. Zunanjo površino obrišite z mehko in vlažno krpo.
5. Če je v vakuumsko komoro padla hrana ali tekočina, jo obrišite s papirnato brisačo.
6. Pred ponovno uporabo napravo temeljito osušite.

7. ODSTRANJEVANJE NAPAK

1. Izdelek ne deluje

1. Preverite, ali je prišlo do izpada električne energije, in se prepričajte, da je napajalni vtič pravilno priključen.
2. Če je naprava dolgo časa delovala neprekinjeno (npr. zapirala več kot 10–15 vrečk zapored), jo pred nadaljevanjem pustite, da se ohladi 10–15 sekund.
3. Preverite, ali je napajalni kabel poškodovan. Če težava vztraja, se obrnite na pooblaščen servisni center.

2. Vakuumska vrečka se ne zapečati pravilno

1. Poskrbite, da je odprti konec vakuumske vrečke vstavljen gladko, brez gub ali pregibov.
2. Preverite, ali je pokrov popolnoma zaprt. Trdno pritisnite na obe strani, dokler ne zaslišite »klika«.
3. Po pritisku na gumb za zapečatenje preverite, ali se prižge kontrolna lučka. Če se ne prižge, se obrnite na pooblaščen servisni center.

3. Naprava zatesni, vendar ne ustvari vakuumu

1. Prepričajte se, da uporabljate združljivo reliefno (teksturirano) vakuumsko vrečko. Gladke vrečke niso primerne za zunanje vakuumske zatesnjevalnike.

4. Slabo vakuumiranje ali uhajanje zraka iz vrečke

1. Ne vakuumsko zatesnjujte živil z ostrimi robovi ali kostmi, razen če so ustrezno zaščiteni, saj lahko prebijejo vrečko.
2. Preverite, ali je vakuumska vrečka poškodovana ali ima luknje. Po potrebi vrečko zamenjajte.
3. Tekočin ne vakuumsko zapirajte neposredno. Uporabite primerno posodo ali tekočine pred vakuumskim zapiranjem zamrzite.

5. Zapečatitev se po zapiranju odpre

1. Temperatura zapiranja je morda previsoka zaradi neprekinjenega delovanja. Pred zapiranjem naslednje vrečke pustite napravo, da se ohladi 10–15 sekund.

6. V vrečko po nekaj dneh vdira zrak

1. Nekatera živila med shranjevanjem naravno sproščajo pline, na primer sveža čebula, česen, ingver in nekatera fermentirana živila. To lahko sčasoma povzroči napihovanje vrečke. Če je mogoče, živila pred vakuumskim zapiranjem blanširajte ali predobdelajte.
2. Preverite, ali vrečko niso prebodli ostri robovi živil ali kosti.
3. Pred zapiranjem poskrbite, da je območje zapiranja čisto, suho in brez ostankov hrane.

Odlaganje embalaže

Vso embalažo odlagajte v skladu z lokalnimi predpisi o odlaganju odpadkov in recikliranju.

Ločite sestavne dele embalaže (kot so karton, plastične vrečke, penasta plastika in drugi zaščitni materiali) ter jih odložite v ustrezne zabojnike za recikliranje, kjer so ti na voljo.

Embalaže ne odlagajte skupaj z gospodinjskimi odpadki, če so na voljo sistemi za ločeno zbiranje in recikliranje.

Pomagajte varovati okolje z odgovornim recikliranjem embalaže.



1. VAŽNO:

- **Uvijek pažljivo pročitajte upute prije upotrebe.**
- **Ovaj priručnik možete preuzeti s naše web stranice www.sogo.es.**
- **Sačuvajte ove upute za buduću upotrebu.**



2. Sigurnosne upute za korisnika

GENERAL PRECAUTIONS

Opće mjere opreza pri korištenju električnih uređaja

- Ne koristite i ne pohranjujte uređaj na otvorenom.
- Ovaj proizvod namijenjen je za kućnu upotrebu u zatvorenom prostoru, ne za industrijsku ni komercijalnu upotrebu. Ne koristite uređaj na otvorenom ili za bilo koju drugu svrhu. Nepravilna upotreba ili nepravilno rukovanje može uzrokovati probleme s uređajem i ozljede korisnika.
- Uređaj se smije koristiti samo za namjenu za koju je predviđen. Ne prihvaća se odgovornost za štetu nastalu nepravilnom uporabom ili nepravilnim rukovanjem.
- Prije priključivanja uređaja u strujnu utičnicu provjerite odgovara li nazivna napetost na tipnoj ploči napetosti u kućnoj instalaciji.
- Uvijek izvadite utikač iz utičnice kada uređaj ne koristite. Ne ostavljajte uređaj bez nadzora dok je uključen.
- Potrebno je nadzirati upotrebu električnih uređaja od strane djece ili u njihovoj blizini.
- Prije čišćenja ili pohrane uređaja, uvijek ga isključite iz napajanja i pustite da se ohladi.
- Uređaj nije potpuno isključen iz napajanja, čak ni nakon što je isključen. Da biste ga potpuno isključili, izvadite ga iz zidne utičnice.
- Aparati nisu namijenjeni radu s vanjskim tajmerom ili zasebnim sustavom za daljinsko upravljanje.



Ograničenja upotrebe kako biste izbjegli ozljede

- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora.
- Ne postavljajte i ne koristite ovaj uređaj u blizini izvora vode.
- Ne postavljajte i ne koristite uređaj i njegov kabel za napajanje na vruće površine (npr. ploče za kuhanje) ili u blizini otvorenih plamenova.
- Ne ostavljajte kabel za napajanje da visi preko oštih rubova i držite ga podalje od vrućih predmeta i otvorenih plamenova. Ne omotavajte kabel oko uređaja niti ga savijajte.
- Nikada ne koristite dodatke koje nije preporučio proizvođač.
- Korištenje dodatka koje proizvođač uređaja nije preporučio ili prodao može dovesti do požara, električnog udara ili ozljeda osoba.
- Kako biste izbjegli električni udar, provjerite je li vam ruka suha prije uključivanja ili isključivanja uređaja.
- Ne koristite aparat mokrim rukama, na mokrim podovima ili u vlažnom okruženju jer postoji rizik od električnog udara.
- Nikada ne uranjajte uređaj ili utikač u vodu ili bilo koju drugu tekućinu. Ako uređaj padne u vodu, odmah ga isključite iz strujne utičnice i odnecite ga u ovlaštenu servis na popravak prije ponovne uporabe.
- Ne koristite aparat ako je pao na pod, ako pokazuje vidljive znakove oštećenja ili ako curi.
- Ne koristite uređaj ako je kabel ili utikač oštećen. U slučaju oštećenja kabela, on se smije zamijeniti samo od strane proizvođača, njegovog ovlaštenog servisa ili slično kvalificiranih osoba kako bi se izbjegle opasnosti.
- U slučaju neispravnosti uređaja ili ako je na bilo koji način oštećen, vratite uređaj u najbliži ovlaštenu servisni centar na pregled, popravak ili podešavanje.
- Kako biste izbjegli preopterećenje strujnog kruga pri korištenju ovog proizvoda, nemojte koristiti drugi uređaj visokog napona na istom strujnom krugu.
- Ne preporučuje se upotreba produžnog kabela s ovim proizvodom, ali ako se produžni kabel mora koristiti:
 - Označena električna snaga kabela mora biti najmanje jednaka onoj proizvoda.
 - Postavite produžni kabel tako da ne visi gdje biste se mogli spotaknuti ili ga nenamjerno povući.



Ograničenja upotrebe kod djece i starijih osoba

- Uređaj ne smiju koristiti osobe (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, osim ako im nije osiguran nadzor ili upute.
- Djeca pod nadzorom ne smiju se igrati uređajem.

- Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- Čišćenje i održavanje ne smiju obavljati djeca bez nadzora.
- Držite uređaj izvan dohvata djece dok je napajan ili se hladi.
- Držite uređaj i njegov kabel izvan dohvata djece.



Upute za upotrebu uređaja

- Ovaj aparat nije igračka. Kada ga koriste djeca ili se nalazi u njihovoj blizini, potrebna je posebna pažnja. Aparat čuvajte na sigurnom mjestu, izvan dohvata djece.
-  Ne dodirujte vrući brtveni element smješten na rubu gornjeg kućišta ovog uređaja. Vruć je i može doći do opekline.
- Držite podalje od pokretnih dijelova.
- Nije potrebno koristiti nikakva maziva, poput ulja ili vode, na ovom uređaju.
- Preporučuje se pauza od 60 sekundi nakon svakog zatvaranja.
- U načinu rada za vlažnu hranu usisava se samo hrana s malo vode; nikada ne vakuumirajte tekuću hranu, ona je pogodna samo za zapečaćivanje.
- Kada stavljate zapečaćene ili vakuumirane plastične vrećice u mikrovalnu pećnicu, prvo provjerite jesu li probušene kako bi se omogućilo otpuštanje zraka.
-  Nakon upotrebe nemojte dodirivati grijaći element na uređaju kako biste izbjegli opekline.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Pogledajte odjeljak o čišćenju i održavanju za detalje o tome kako očistiti uređaj.

3. TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

Napon	Frekvencija	Snaga
AC 220-240 V	50-60 Hz	110 W

Dodatna oprema: 10 komada vrećica za vakuumiranje (10 komada od 20*25 cm) + usisna cijev + kabel za napajanje

Ovaj je proizvod u skladu s EU uredbom 2023/826 prema Direktivi 2009/125/EC o zahtjevima ekološkog dizajna.

Potrošnja energije u isključenom stanju: N/A

Potrošnja energije u stanju mirovanja: <0.50W

Vrijeme nakon kojeg proizvod prelazi u isključeno stanje: N/A

REZERVE ZA VAKUUMSKE VREĆE I ROLNE VAKUUMSKIH VREĆA

Ovaj uređaj može se koristiti s vrećama za vakuumiranje i rolnama vakuumskih vreća širine do 25 cm. Te vreće i role možete pronaći u bilo kojem obližnjem supermarketu ili maloj trgovini elektronikom.

Međutim, budući da u SOGO-u vjerujemo u pružanje potpune postprodajne usluge kupcima, zamjenske vrećice za usisavanje i role plastičnih vrećica dostupne su na web-stranici SOGO-a ili kod ovlaštenih prodavača. Vrećice i role plastičnih vrećica za usisavanje potpuno su sigurne i izrađene od materijala prehrambene kvalitete. Ove vrećice možete pronaći na našoj web-stranici www.sogo.es, kao i u svojoj najbližjoj trgovini elektronikom, gdje obično kupujete SOGO proizvode najbolje kvalitete.

Modeli i veličine plastičnih vrećica i plastičnih vakuumskih rola su kako slijedi:

BR-2025 Pakiranje od 100 vrećica dimenzija 20 x 25 cm

BR-2230 Pakiranje od 100 vrećica dimenzija 22 x 30 cm

BR-2205 Pakiranje od 2 role širine 22 cm i duljine 5 m

1. **DUGME ZA NJEGOVU/NORMALNU POSTAVU:** Podesivi tlak usisavanja. Tlak usisavanja je jači pri NORMALNOJ BRZINI. Odaberite način rada i pritisnite ga, uređaj će početi usisavati i zatvarati.
2. **PULSE:** Pritisnite ga za pulsno usisavanje. Prestanite pritiskati za zaustavljanje usisavanja.
3. **ZATVARANJE:** Samo zatvaranje, bez vakuuma.
4. **PRIKAZ VREMENA:** Prikazuje status vakuumskog aparata
5. **SUHO:** Vakuumiranje i zatvaranje suhe hrane.
6. **VLAŽNO:** Vakuumiranje i zatvaranje vlažne/mokre hrane.
7. **ZAUSTAVLJANJE:** Zaustavljanje rada
8. **POSUDA:** Koristite dodatnu vakuumsku cijev za vakuumiranje posuda, posebnih vakuumskih vrećica ili crvenog vina.9. **MARINIRANJE:** Za ukiseljivanje hrane, upotrijebite usisnu cijev da povežete staklenku za ukiseljivanje i uređaj za mariniranje.
10. **REZAČ:** Reže vrećicu
11. Silikonska brtva
12. **Odvojiva posuda za kapanje:** Nakon vakuumiranja vlažne hrane, tekućina se skuplja u posudi za kapanje, koju možete ukloniti za izlivanje.
13. Spužvasta traka
14. TEFALONSKA tkanina/Grijači element
15. **Priključak za dodatnu opremu:** Spojite vakuumsku cijev.
16. Gumbi za otvaranje gornjeg poklopca
17. Otvor za utičnicu

Značajke i funkcije

1. Suho / Vlažno (vakuumsko pakiranje)
2. Samo zatvaranje
3. Posuda
4. Puls
5. Mariniranje
6. Rezač

1. Suhi način rada (vakuumsko pakiranje)

- A. Stavite vrećicu u uklonjivu posudu za kapanje.
 - B. Spustite obje strane kako biste zatvorili poklopac.
 - C. Ako vam je potreban snažniji način rada za vakuumiranje, odaberite snažni način rada; uređaj će vakuimirati brže od normalne brzine.
 - D. Odaberite gumb za suho ili vlažno vakuumiranje. Za suhu hranu odaberite gumb za suho, a za vlažnu hranu gumb za vlažno.
 - E. Indikator se isključuje kada je vakuumiranje završeno.
 - F. Ako nakon vakuumiranja vlažne hrane pronađete tekućinu u posudici za kapanje, izlijte je.
- Napomena:** Pobrinite se da vrećica nije napunjena više od 2/3 svoje zapremine.
Za tekućine pritisnite samo gumb za zaptivanje, a ne gumb za vakuumiranje.

2. Samo zaptivanje

- A. Stavite vrećicu s hranom u uklonjivu posudicu za kapanje.
- B. Spustite obje strane kako biste zatvorili poklopac.C. Pritisnite gumb za zaptivanje i uređaj za vakuumsko pakiranje počinje s radom.
- D. Indikator se isključuje kada se zaptivanje završi. Pritisnite bočne gumbe za otvaranje poklopca.

3. Posuda

- A. Zatvorite poklopac uređaja za vakuumsko pakiranje.
- B. Koristite vakuumsku cijev za povezivanje hermetičke posude i uređaja za vakuumsko pakiranje.
- C. Pritisnite gumb za posudu i, kada se vakuumski postupak završi, indikator se isključuje.

4. Puls

- A. Stavite vrećicu s hranom u uklonjivu posudu za kapanje.
- B. Spustite obje strane da zatvorite poklopac.
- C. Pritisnite gumb za puls i uređaj počinje raditi. Možete ga zaustaviti u bilo kojem trenutku i pritisnuti gumb za zatvaranje kako biste zatvorili vrećicu.

5. Mariniranje

- A. Zatvorite poklopac vakuumskog uređaja.
- B. Koristite vakuumsku cijev za povezivanje hermetičke posude i vakuumskog uređaja. Pritisnite gumb za mariniranje, provest će se 5 vakuumskih ciklusa. Kada se proces vakuumiranja završi, indikatorska svjetla se isključuju.

6. Kako koristiti rezač

Koristite rezač kao što je prikazano na slici.

5. UPUTE ZA UPOTREBU

Kako vakuumirati vrećicu

1. Povežite uređaj na izvor napajanja.
2. Stavite namirnice u vrećicu za vakuumiranje. Provjerite je li otvoreni rub vrećice čist, suh i bez nabora.
3. Umetnite otvoreni rub teksturirane (reljefne) vrećice u komoru za vakuumiranje. Pravilno ga pozicionirajte u držaču vrećice kako biste spriječili klizanje.
4. Zatvorite gornji poklopac i čvrsto pritisnite s obje strane dok ne čujete "klik", što označava da je poklopac sigurno zaključan.
5. Odaberite odgovarajući način vakuumiranja prema vrsti hrane: način suhog vakuumiranja za suhe namirnice i način mokrog vakuumiranja za mokre namirnice. Zatim pritisnite gumb Start/Stop. Uređaj će prvo ispuhati zrak, a zatim automatski zatvoriti vrećicu.
6. Nakon završetka postupka zatvaranja, pritisnite tipke za otpuštanje (zaključavanja) s obje strane, otvorite poklopac i izvadite zatvorenu vrećicu.

Napomena

- Za vakuumiranje se mogu koristiti samo teksturirane (reljefne) vakuumske vrećice ili vrećice sa zavojnim kutom.
- Obične glatke vrećice pogodne su samo za zatvaranje i ne mogu se vakuumirati.
- Nemojte vakuumirati previše oštru hranu jer će probušiti vrećicu i uzrokovati prodor zraka.
- Tekućine se mogu samo zatvoriti, ali ne i vakuumirati.
- Hrana jakog okusa poput luka, češnjaka, đumbira; fermentabilna hrana poput svježeg kukuruza, vlažne riže. I oksidirano voće. Ako ne osušite ovu hranu prije vakuumiranja, vrećica će napuhati nakon nekoliko dana. Ili stavite sredstvo za sušenje u vrećicu s hranom prije vakuumiranja.
- Nakon upotrebe ne dodirujte grijači element kako biste izbjegli opekline.
- Ne stavljajte ga blizu plinskog štednjaka.

SAVJETI:

1. Odvojiva silikonska traka za brtvljenje: Ako se silikonska traka pomakne, to će utjecati na kvalitetu brtvljenja.
2. Odvojiva spužvasta traka: Ako se spužvasta traka pomakne, to će utjecati na učinak brtvljenja.
3. Držite poklopac otvorenom tijekom skladištenja uređaja, inače bi se spužvasta traka mogla stisnuti.
4. Nemojte presavijati vrećicu i stavljati je u odvojivu posudu za kapanje.
5. Kad u posudu za kapanje dospije tekućina, bacite je.
6. Održavajte grijači element čistim jer će to utjecati na proces zatvaranja.
7. Ne puniti vrećice više od 2/3 njihove površine. Uređaj neće ispravno funkcionirati.
8. Držite hranu udaljenu od vakuumskog aparata otprilike 2,5 cm.

STVARI KOJE TREBATE IMATI NA UMU PRI KORIŠTENJU UREĐAJA ZA VAKUUMSKO PAKIRANJE

- Nemojte predugo puniti vrećicu. Uvijek ostavite razmak od najmanje 6-8 cm između sadržaja vrećice i vrha vrećice.
- Provjerite je li vrećica suha. Bit će teško postići savršenu hermetičku brtvu ako je vrećica mokra.
- Za najbolje rezultate, kvarljive namirnice i dalje je potrebno zamrznuti ili čuvati u hladnjaku nakon procesa vakuumiranja.
- Očistite unutarnju i vanjsku stranu otvora vrećice. Poravnajte otvor vrećice.
- Prilikom vakuumiranja velikog predmeta, kako biste spriječili nabore na brtvi, nježno rastegnite vrećicu i poravnajte je prije postavljanja u vakuumsku komoru.
- Kada vakuumirate predmete s oštrim rubovima (poput suhih špageta, pribora za jelo itd.), zaštitite vrećicu od probušivanja tako da predmet omotate mekim materijalom za ublažavanje udara, a

poput papirnato^g ručnika ili slično.

vrećice od probušivanja tako da predmet omotate u mekani materijal koji ublažava udarce, poput papirnato^g ručnika ili vi možete koristiti posudu umjesto vrećice.

- Prilikom korištenja posuda, uvijek ostavite 2,5 cm / 1 in prostora na vrhu posude.
- Dopustite da se aparat ohladi 60 sekundi između upotreba kako biste izbjegli aktiviranje zaštite od pregrijavanja i osigurati dug vijek trajanja uređaja.
- Ako niste sigurni je li vaša vrećica pravilno zatvorena, jednostavno je ponovno zatvorite.
- Za najbolje rezultate koristite vrećice i posude proizvođača.
- Mikrovalna pećnica: Ne zagrijavajte zapečaćenu hranu u mikrovalnoj pećnici

VAŽNA NAPOMENA

Kada aparat nije u upotrebi, vratite potpornu karticu na mjesto. Ne zatvarajte i ne zaključavajte aparat, inače se brtveni spužvasti jastučić može deformirati, što će smanjiti kvalitetu brtvljenja.

UPUTE ZA POHRANU I TEHNIČKI PODACI

U hladnjaku (5±2 °C)	Bez vakuuma	Čuvanje u vakuumu
Crveno meso	2-3 dana	8-9 dana
Bijelo meso	2-3 dana	6-8 dana
Riba	1-3 dana	4-5 dana
Kuhano meso	3-5 dana	10-15 dana
Meki sir	5-7 dana	20 dana
Tvrđi/Se mi tvrdi sir	1-5 dana	60 dana
Voće	5-7 dana	1 4-20 dana
Povrće	3-5 dana	7-10 dana
Juha	2-3 dana	8-10 dana
Preostala tjestenina / riža	2-3 dana	6-8 dana
Kremasti deserti	2-3 dana	8 dana
Sobna temperatura (25± 2 °C)	Bez vakuuma	Čuvanje pod vakuumom
Svježi kruh	1-2 dana	6-8 dana
Keksi	4-6 mjeseci	12 mjeseci
Sirova tjestenina/riža	5-6 mjeseci	12 mjeseci
Brašno	4-6 mjeseci	12 mjeseci
Suho voće	3-4 mjeseca	12 mjeseci
Mljevena kava	2-3 mjeseca	12 mjeseci
Labavi čaj	5-6 mjeseci	12 mjeseci
Čaj s mlijekom	1-2 mjeseca	12 mjeseci
U zamrzivaču (-18±2°C)	Bez vakuuma	Vakuumsko konzerviranje
Meso	3-5 mjeseci	12 mjeseci
Riba	3-5 mjeseci	12 mjeseci
Povrće	8-10 mjeseci	8-24 mjeseca

6. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

1. Isključite uređaj iz strujne utičnice prije čišćenja.
2. Ne uranjajte uređaj u vodu ili bilo koju drugu tekućinu kako biste spriječili ulazak vode ili drugih tekućina u utičnicu za napajanje uređaja i oštetili ga.
3. Ne čistite uređaj abrazivnim sredstvom za čišćenje kako biste izbjegli oštećenje površine.
4. Obrišite vanjsku površinu mekanom i vlažnom krpom.
5. Uklonite papirnatim ručnikom svu hranu ili tekućinu koja je upala u komoru za usisavanje.
6. Prije ponovne upotrebe, temeljito osušite uređaj.

7. RJEŠAVANJE PROBLEMA

1. Uređaj ne radi

1. Provjerite ima li prekida u napajanju i osigurajte da je utikač pravilno priključen.
2. Ako se uređaj koristio neprekidno duže vrijeme (npr. zatvaranje više od 10–15 vrećica zaredom), ostavite ga da se ohladi 10–15 sekundi prije nastavka.
3. Provjerite je li kabel za napajanje oštećen. Ako problem i dalje postoji, obratite se ovlaštenom servisnom centru

2. vrećica se ne brtvi pravilno

1. Provjerite je li otvoreni kraj vrećice za vakuumiranje ravno umetnut, bez nabora ili zgužvanja.
2. Provjerite je li poklopac potpuno zatvoren. Čvrsto pritisnite na obje strane dok ne čujete "klik".
3. Nakon pritiska na gumb za brtvljenje, provjerite pali li se indikatorska svjetiljka. Ako se ne pali, obratite se ovlaštenom servisnom centru.

3. Aparat brtvi, ali ne usisava

1. Provjerite koristite li kompatibilnu reljefnu (teksturiranu) vrećicu za vakuumiranje. Glatke vrećice nisu pogodne za vanjske aparate za vakuumiranje.

4. Loš vakuum ili curenje zraka unutar vrećice

1. Ne vakuumirajte hranu s oštrim rubovima ili kostima ako nisu pravilno zaštićene, jer mogu probušiti vrećicu.
2. Pregledajte vrećicu za vakuumiranje na rupice ili oštećenja. Po potrebi zamijenite vrećicu.
3. Nemojte izravno vakuumirati tekućine. Koristite odgovarajuću posudu ili zamrznete tekućine prije vakuumiranja.

5. Zapečaćivanje se otvara nakon zatvaranja

1. Temperatura zapečaćivanja može biti previsoka zbog neprekidnog rada. Pustite da se uređaj ohladi 10–15 sekundi prije zatvaranja sljedeće vrećice.

6. Zrak ulazi u vrećicu nakon nekoliko dana

1. Neka se hrana prirodno ispušta plinove tijekom skladištenja, poput svježeg luka, češnjaka, đumbira i određene fermentirane hrane. To može uzrokovati nadutost vrećice s vremenom. Ako je moguće, blanširajte ili predtretirajte hranu prije vakuumske zatvaranja.
2. Provjerite je li vrećica probušena oštrim rubovima hrane ili kostima.
3. Prije zatvaranja osigurajte da je područje za zatvaranje čisto, suho i bez ostataka hrane.

Odlaganje ambalaže

Molimo vas da sve materijale za pakiranje odložite u skladu s lokalnim propisima o odlaganju otpada i recikliranju.

Razdvojite komponente ambalaže (poput kartona, plastičnih vrećica, pjene i drugih zaštitnih materijala) i stavite ih u odgovarajuće spremnike za reciklažu gdje su dostupni.

Ne odlažite materijale za pakiranje s kućnim otpadom ako su dostupni odvojeni sustavi prikupljanja i recikliranja.

Помозите заштити околиш одговорним рециклирањем амбалаже.



1. WAŻNE:

- Przed użyciem należy zawsze dokładnie przeczytać instrukcję obsługi.
- Niniejszą instrukcję można pobrać z naszej strony internetowej www.sogo.es.
- Zachowaj niniejszą instrukcję do wykorzystania w przyszłości.



2. Instrukcje bezpieczeństwa dla użytkownika

GENERAL PRECAUTIONS

Ogólne środki ostrożności podczas korzystania z urządzeń elektrycznych

- Nie używaj ani nie przechowuj urządzenia na zewnątrz.
- Produkt ten jest przeznaczony do użytku domowego, nieprzemysłowego i niekomercyjnego w pomieszczeniach. Nie należy używać urządzenia na zewnątrz ani do innych celów. Niewłaściwe użytkowanie lub nieprawidłowa obsługa mogą spowodować uszkodzenie urządzenia i obrażenia użytkownika.
- Urządzenie należy używać wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody wynikające z niewłaściwego użytkowania lub nieprawidłowej obsługi.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka upewnij się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu sieciowemu.
- Zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka, gdy urządzenie nie jest używane. Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest włączone.
- Konieczne jest nadzorowanie dzieci podczas korzystania z urządzeń elektrycznych lub przebywania w ich pobliżu.
- Przed czyszczeniem lub przechowywaniem urządzenia należy zawsze odłączyć je od zasilania i poczekać, aż ostygnie.
- Urządzenie nie jest całkowicie odłączone od zasilania, nawet po wyłączeniu. Aby całkowicie je odłączyć, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Urządzenia nie są przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.



Ograniczenia użytkowania w celu uniknięcia obrażeń ciała

- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru.
- Nie należy umieszczać ani używać tego urządzenia w pobliżu źródeł wody.
- Nie należy umieszczać ani używać urządzenia i jego przewodu zasilającego na gorących powierzchniach (np. płytach grzewczych) lub w pobliżu otwartego ognia.
- Nie należy pozostawiać przewodu zasilającego zwisającego nad ostrymi krawędziami oraz należy trzymać go z dala od gorących przedmiotów i otwartego ognia. Nie należy owijać przewodu wokół urządzenia ani go zginać.
- Nigdy nie używaj akcesoriów, które nie są zalecane przez producenta.
- Używanie akcesoriów, które nie są zalecane lub sprzedawane przez producenta urządzenia, może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia ciała.
- Aby uniknąć porażenia prądem, przed podłączeniem lub odłączeniem urządzenia upewnij się, że masz suche ręce.
- Nie używaj urządzenia mokrymi rękami, na mokrej podłodze lub w wilgotnym otoczeniu, ponieważ istnieje ryzyko porażenia prądem.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia ani wtyczki w wodzie lub innym płynie. Jeśli urządzenie wypadnie do wody, natychmiast odłącz je od zasilania i przed ponownym użyciem zanieś do autoryzowanego serwisu w celu naprawy.
- Nie używaj urządzenia, jeśli upadło na podłogę, ma widoczne ślady uszkodzeń lub przecieka.
- Nie używaj urządzenia, jeśli przewód lub wtyczka są uszkodzone. W przypadku uszkodzenia przewodu, aby uniknąć zagrożeń, należy go wymienić wyłącznie u producenta, w serwisie lub u osób o podobnych kwalifikacjach.
- W przypadku nieprawidłowego działania urządzenia lub jakiegokolwiek jego uszkodzenia należy zwrócić je do najbliższego autoryzowanego centrum serwisowego w celu zbadania, naprawy lub regulacji.
- Aby uniknąć przeciążenia obwodu podczas korzystania z tego produktu, nie należy używać innego urządzenia wysokonapięciowego w tym samym obwodzie elektrycznym.
- Nie zaleca się używania przedłużacza z tym produktem, ale jeśli przedłużacz musi być użyty:
- Parametry znamionowe kabla muszą być co najmniej takie same jak parametry znamionowe produktu.
- Przewód przedłużający należy ułożyć tak, aby nie zwisał w miejscu, gdzie można się o niego potknąć lub niechcący go pociągnąć.



Ograniczenia dotyczące użytkowania przez dzieci i osoby starsze

- Urządzenia nie powinny używać osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych,

sensorycznych lub umysłowych, a także osoby bez doświadczenia i wiedzy, chyba że są pod nadzorem lub otrzymały odpowiednie instrukcje.

- Należy pilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Urządzenie należy przechowywać poza zasięgiem dzieci, gdy jest podłączone do zasilania lub schładza się.
- Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.



Instrukcje, których należy przestrzegać podczas użytkowania urządzenia

- Urządzenie to nie jest zabawką; w przypadku użytkowania przez dzieci lub w ich pobliżu należy zachować szczególną ostrożność oraz przechowywać urządzenie w bezpiecznym miejscu, poza zasięgiem dzieci.
-  Nie dotykaj gorącego elementu uszczelniającego znajdującego się na krawędzi górnej obudowy urządzenia. Jest on gorący i może spowodować oparzenia.
- Trzymaj się z dala od ruchomych części.
- Nie ma potrzeby stosowania żadnych środków smarnych, takich jak oleje smarowe lub woda, w tym urządzeniu.
- Po każdym zgrzaniu zaleca się odczekać 60 sekund.
- W trybie żywności wilgotnej urządzenie pakuje próżniowo wyłącznie produkty zawierające niewielką ilość wody; nigdy nie należy pakować próżniowo produktów płynnych, ponieważ nadają się one wyłącznie do zgrzewania.
- Przed włożeniem zgrzanych lub próżniowo zapakowanych torebek plastikowych do kuchenki mikrofalowej należy najpierw wykonać w torebce otwór wentylacyjny.
-  Po użyciu nie należy dotykać paska grzewczego urządzenia, aby uniknąć poparzenia.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Szczegółowe informacje na temat czyszczenia urządzenia można znaleźć w sekcji poświęconej czyszczeniu i konserwacji.

3. DANE TECHNICZNE

Napięcie	Częstotliwość	Moc
220-240 V AC	50-60 Hz	110 W

Akcesoria: 10 sztuk worków próżniowych (10 sztuk o wymiarach 20 × 25 cm) + wąż próżniowy + kabel zasilający

Ten produkt jest zgodny z rozporządzeniem UE 2023/826 na mocy dyrektywy 2009/125/WE w sprawie wymogów dotyczących ekoprojektu.

Zużycie energii w trybie wyłączenia: N/A

Pobór mocy w trybie gotowości: <0.50W

Czas, po którym produkt przechodzi w tryb wyłączenia: N/A

ZAPASOWE WOREK PRÓŻNIOWE I ROLKI WOREK PRÓŻNIOWYCH

Urządzenie to może być używane z workami próżniowymi i rolkami worków próżniowych o szerokości do 25 cm. Worki te i rolki można znaleźć w każdym pobliskim supermarkecie lub małym sklepie z elektroniką.

Jednak w firmie SOGO wierzymy w zapewnienie klientom pełnej obsługi posprzedażowej, dlatego zamienne worki próżniowe i rolki worków próżniowych są dostępne na stronie internetowej SOGO lub u autoryzowanych sprzedawców. Worki próżniowe i rolki worków próżniowych z tworzywa sztucznego są całkowicie bezpieczne i wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Worki te można znaleźć na naszej stronie internetowej www.sogo.es, a także w najbliższym sklepie z elektroniką, gdzie zazwyczaj kupuje się produkty SOGO najwyższej jakości.

Modele i rozmiary torebek plastikowych oraz rolek do pakowania próżniowego są następujące:

BR-2025 Opakowanie zawierające 100 torebek o wymiarach 20 x 25 cm

BR-2230 Opakowanie zawierające 100 torebek o wymiarach 22 x 30 cm

BR-2205 Opakowanie zawierające 2 rolki o szerokości 22 cm i długości 5 m

1. **PRZYCISK USTAWIENÍ DELIKATNYCH/NORMALNYCH:** Regulowane ciśnienie próżniowe. Ciśnienie próżniowe jest silniejsze przy PRĘDKOŚCI NORMALNEJ. Wybierz tryb i naciśnij przycisk, aby rozpocząć próżniowanie i zgrzewanie.
2. **PULS:** Naciśnij przycisk, aby rozpocząć próżniowanie. Zwolnij przycisk, aby zatrzymać próżniowanie.
3. **ZGRZEWANIE:** Tylko zgrzewanie, bez próżni.
4. **WYŚWIETLACZ CZASU:** Wyświetla stan zgrzewarki próżniowej
5. **SUCHE:** Próżniowanie i zgrzewanie suchych produktów spożywczych.
6. **WILGOTNE:** Próżniowanie i zgrzewanie wilgotnych/mokrych produktów spożywczych.
7. **STOP:** Zatrzymanie pracy
8. **POJEMNIK:** Użyj dodatkowej rurki próżniowej do próżniowania pojemników, specjalnych torebek próżniowych lub czerwonego wina.
9. **MARINATE:** Marynowanie żywności – podłącz rurkę próżniową do słoika z marynatą i urządzenia, aby przeprowadzić marynowanie.
10. **Cutter:** Odcięcie woreczka
11. Silikonowa taśma uszczelniająca
12. **Wyjmowana tacka ociekowa:** Po odessaniu wilgotnej żywności płyn spływa do tacki ociekowej, którą należy wyjąć i opróżnić.
13. Pasek gąbkowy
14. Tkanina pokryta teflonem / Drut grzejny
15. **Port akcesoriów:** Podłącz rurkę próżniową.
16. Przyciski otwierania górnej pokrywy
17. Otwór na wtyczkę

Cechy i funkcje

1. Tryb suchy / wilgotny (zgrzew próżniowy)
2. Tylko zgrzew
3. Pojemnik
4. Tryb pulsacyjny
5. Marynowanie
6. Nóż

1. Tryb suchy (zgrzew próżniowy) Zdjęcie 3

- A. Umieść woreczek w wyjmowanej tacki ociekowej.
- B. Naciśnij obie strony, aby zamknąć pokrywę.
- C. Jeśli potrzebujesz trybu silnego podciśnienia, wybierz tryb „silny” – próżnia zostanie wytworzona szybciej niż przy normalnej prędkości.
- D. Wybierz przycisk „suchy” lub „wilgotny” – w przypadku suchych produktów wybierz przycisk „suchy”, a w przypadku wilgotnych – przycisk „wilgotny”.
- E. Lampka kontrolna zgaśnie po zakończeniu zgrzewania próżniowego.
- F. Jeśli po zgrzaniu próżniowym wilgotnej żywności w tacce ociekowej pojawi się płyn, należy go usunąć i wyrzucić.

Uwaga: upewnij się, że woreczek nie jest wypełniony więcej niż w 2/3 swojej pojemności.
W przypadku płynów naciśnij tylko przycisk zgrzewania, a nie zgrzewania próżniowego.

2. Tylko zgrzewanie Zdjęcie 4

- A. Umieść woreczek z żywnością w wyjmowanej tacce ociekowej.
- B. Naciśnij obie strony, aby zamknąć pokrywę.
- C. Naciśnij przycisk zgrzewania, a zgrzewarka próżniowa rozpocznie pracę.
- D. Lampka kontrolna zgaśnie po zakończeniu zgrzewania. Naciśnij boczne przyciski, aby otworzyć pokrywę.

3. Pojemnik Zdjęcie 5

- A. Zamknij pokrywę zgrzewarki próżniowej.
- B. Użyj rurki próżniowej, aby połączyć hermetyczny pojemnik ze zgrzewarką próżniową.
- C. Naciśnij przycisk „pojemnik”, a po zakończeniu procesu próżniowania lampka kontrolna zgaśnie.

4. Tryb pulsacyjny Zdjęcie 6

- A. Umieść woreczek z żywnością na wyjmowanej tacki ociekowej.
- B. Naciśnij obie strony, aby zamknąć pokrywę.

C. Naciśnij przycisk trybu pulsacyjnego, aby rozpocząć pracę. Możesz zatrzymać proces w dowolnym momencie i nacisnąć przycisk zgrzewania, aby zgrzać woreczek.

5. Marynowanie Zdjęcie 7

- A. Zamknij pokrywę zgrzewarki próżniowej.
- B. Za pomocą rurki próżniowej połącz hermetyczny pojemnik z zgrzewarką próżniową. Naciśnij przycisk marynowania – urządzenie wykona 5 cykli próżniowania. Po zakończeniu procesu próżniowania lampka kontrolna zmieni kolor na „stop”.

6. Jak korzystać z noża Zdjęcie 8

Używaj noża zgodnie z ilustracją.

5. INSTRUKCJA UŻYCIA

Jak zgrzać worek próżniowo

1. Podłącz urządzenie do źródła zasilania.
2. Umieść produkty w woreczku próżniowym. Upewnij się, że otwarty koniec woreczka jest czysty, suchy i pozbawiony zanieczyszczeń.
3. Włóż otwarty koniec woreczka z teksturą (wytłoczonego) do komory próżniowej. Umieść go prawidłowo w uchwycie na woreczek, aby zapobiec zsuwaniu się.
4. Zamknij górną pokrywę i mocno dociśnij po obu stronach, aż usłyszysz „kliknięcie”, sygnalizujące, że pokrywa jest bezpiecznie zablokowana.
5. Wybierz odpowiedni tryb próżniowy w zależności od rodzaju żywności: tryb „Dry” (suchy) dla produktów suchych oraz tryb „Moist” (wilgotny) dla produktów mokrych. Następnie naciśnij przycisk Start/Stop. Urządzenie najpierw usunie powietrze, a następnie automatycznie zgrzeje worek.
6. Po zakończeniu procesu zgrzewania naciśnij przyciski zwalniające (zatraski) po obu stronach, otwórz pokrywę i wyjmij zgrzany worek.

Uwaga

- Do próżniowania można używać wyłącznie torebek próżniowych z teksturą (wytłoczonych) lub torebek z zagiętymi rogami.
- Zwykle gładkie torebki nadają się wyłącznie do zgrzewania i nie można ich poddać próżniowaniu.
- Nie należy próżniować zbyt ostrych produktów spożywczych, ponieważ mogą one przebić torebkę i spowodować wyciek powietrza.
- Płyny można jedynie zgrzewać, ale nie można ich poddać próżniowaniu.
- Produkty o silnym zapachu, takie jak cebula, czosnek, imbir; produkty ulegające fermentacji, takie jak świeża kukurydza, mokry ryż, oraz utlenione owoce. Jeśli nie wysuszysz tych produktów przed próżniowaniem, woreczek pęknie po kilku dniach. Możesz też przed próżniowaniem włożyć do woreczka z żywnością środek pochłaniający wilgoć.
- Po użyciu nie dotykaj drutu grzejnego, aby uniknąć poparzenia rąk.
- Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu kuchenki gazowej.

WSKAZÓWKI:

1. Wyjmowana silikonowa listwa uszczelniająca: Jeśli listwa silikonowa się wysunie, wpłynie to na skuteczność zgrzewania.
2. Wyjmowana taśma gąbkowa: Po wyjęciu taśmy gąbkowej zgrzewarka próżniowa nie będzie działać prawidłowo i nie wykona próżniowania.
3. Podczas przechowywania urządzenia należy pozostawić pokrywę otwartą, w przeciwnym razie taśma gąbkowa może ulec zgnieceniu.
4. Nie należy zginać woreczka i umieszczać go w wyjmowanej tacki ociekowej.
5. W przypadku pojawienia się płynu w tacki ociekowej należy go wylać.
6. Należy utrzymywać drut grzejny w czystości, ponieważ ma to wpływ na proces zgrzewania.
7. Nie napełniaj torebek więcej niż do 2/3 ich pojemności. Urządzenie nie będzie działać prawidłowo.
8. Trzymaj żywność w odległości około 2,5 cm od zgrzewarki próżniowej.

O CZYM NALEŻY PAMIĘTAĆ PODCZAS KORZYSTANIA Z ZAMKNIĘCIA PRÓŻNIOWEGO

- Nie przepełniaj worka. Zawsze pozostawiaj co najmniej 6–8 cm odstępów między zawartością worka a jego górną krawędzią.
- Upewnij się, że woreczek jest suchy. Jeśli woreczek jest mokry, trudno będzie uzyskać idealne zgrzanie.
- Aby uzyskać najlepsze wyniki, produkty łatwo psujące się należy po zgrzaniu próżniowym zamrozić lub przechowywać w lodówce.
- Oczyszczyć otwór worka od wewnątrz i na zewnątrz. Wyrównaj otwór worka.

- Podczas pakowania próżniowego dużych przedmiotów, aby zapobiec powstawaniu zmarszczek na zgrzewie, delikatnie rozciągnij woreczek i wygładź go przed umieszczenia go w komorze próżniowej.
- Podczas pakowania próżniowego przedmiotów o ostrych krawędziach (takich jak suchy makaron, sztućce itp.) należy zabezpieczyć przed przebicciem, owijając przedmiot miękkim materiałem amortyzującym, takim jak ręcznik papierowy, lub można użyć pojemnika zamiast woreczka.
- Podczas korzystania z pojemników zawsze pozostawiaj 2,5 cm / 1 cal wolnej przestrzeni u góry pojemnika.
- Pozwól urządzeniu ostygnąć przez 60 sekund między kolejnymi użyciami, aby uniknąć uruchomienia zabezpieczenia przed przegrzaniem i zapewnić długą żywotność urządzenia.
- Jeśli nie masz pewności, czy woreczek został prawidłowo zamknięty, po prostu zamknij go ponownie.
- Aby uzyskać najlepsze wyniki, używaj torebek i pojemników produkowanych przez producenta.
- Kuchenka mikrofalowa: Nie podgrzewaj zamkniętej żywności w kuchenke mikrofalowej

WAŻNA UWAGA

Gdy urządzenie nie jest używane, należy ponownie umieścić kartę podtrzymującą na swoim miejscu. Nie należy zamykać i blokować urządzenia, ponieważ może to spowodować odkształcenie gąbki uszczelniającej, co zmniejszy skuteczność zgrzewania.

INSTRUKCJA PRZECHOWYWANIA I DANE TECHNICZNE

W lodówce (5±2°C)	Bez próżni	Konserwacja próżniowa
Czerwone mięso	2–3 dni	8–9 dni
Mięso białe	2–3 dni	6–8 dni
Ryby	1–3 dni	4–5 dni
Gotowane mięso	3–5 dni	10–15 dni
Miękkie sery	5–7 dni	20 dni
Twardy/półtwardy ser	1–5 dni	60 dni
Owoce	5–7 dni	1 4–20 dni
Warzywa	3–5 dni	7–10 dni
Zupa	2–3 dni	8–10 dni
Resztki makaronu/ryżu	2–3 dni	6–8 dni
Desery śmietankowe	2–3 dni	8 dni
Temperatura pokojowa (25± 2°C)	Bez próżni	Konserwacja próżniowa
Świeży chleb	1–2 dni	6–8 dni
Ciastka	4–6 miesięcy	12 miesięcy
Niegotowany makaron/ryż	5–6 miesięcy	12 miesięcy
Mąka	4–6 miesięcy	12 miesięcy
Suszone owoce	3–4 miesiące	12 miesięcy
Kawa mielona	2–3 miesiące	12 miesięcy
Herbata liściasta	5–6 miesięcy	12 miesięcy
Herbata z mlekiem	1–2 miesiące	12 miesięcy
W zamrażarce (-18±2°C)	Bez próżni	Konserwacja próżniowa
Mięso	3–5 miesięcy	12 miesięcy
Ryby	3–5 miesięcy	12 miesięcy
Warzywa	8–10 miesięcy	8–24 miesiące

6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed czyszczeniem należy odłączyć urządzenie od zasilania.
2. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani w żadnym innym płynie, aby zapobiec przedostaniu się wody lub innych płynów do gniazda zasilania urządzenia i jego uszkodzeniu.
3. Nie czyść urządzenia środkami czyszczącymi o właściwościach ściernych, aby uniknąć uszkodzenia powierzchni.
4. Wytrzyj zewnętrzną powierzchnię miękką, wilgotną ściereczką.
5. Wszelkie resztki jedzenia lub płyny, które dostały się do komory próżniowej, należy wytrzeć ręcznikiem papierowym.
6. Przed ponownym użyciu urządzenia należy je dokładnie wysuszyć.

7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

1. Urządzenie nie działa

1. Sprawdź, czy nie nastąpiła przerwa w dostawie prądu i upewnij się, że wtyczka jest prawidłowo podłączona.
2. Jeśli urządzenie było używane nieprzerwanie przez dłuższy czas (np. zgrzewano ponad 10–15 torebek z rzędu), odczekaj 10–15 sekund, aż ostygnie, zanim kontynuujesz pracę.
3. Sprawdź, czy przewód zasilający nie jest uszkodzony. Jeśli problem nadal występuje, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem

2. Worek nie jest prawidłowo zgrzewany

1. Upewnij się, że otwarty koniec worka próżniowego jest włożony gładko, bez zmarszczek i fałd.
2. Sprawdź, czy pokrywa jest całkowicie zamknięta. Mocno dociśnij po obu stronach, aż usłyszysz „kliknięcie”.
3. Po naciśnięciu przycisku zgrzewania sprawdź, czy zapala się lampka kontrolna. Jeśli nie, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

3. Urządzenie zgrzewa, ale nie tworzy próżni

1. Upewnij się, że używasz kompatybilnej, wytłaczanej (teksturowanej) torebki próżniowej. Gładkie torebki nie nadają się do zewnętrznych zgrzewarek próżniowych.

4. Słaba próżnia lub wyciek powietrza wewnątrz torebki

1. Nie pakuj próżniowo produktów spożywczych o ostrych krawędziach lub z kośćmi, chyba że są one odpowiednio zabezpieczone, ponieważ mogą one przebić torebkę.
2. Sprawdź, czy woreczek próżniowy nie ma dziur ani uszkodzeń. W razie potrzeby wymień woreczek.
3. Nie pakuj próżniowo płynów bezpośrednio. Użyj odpowiedniego pojemnika lub zamroź płyny przed zgrzaniem próżniowym.

5. Zgrzew się rozrywa po zgrzaniu

1. Temperatura zgrzewania może być zbyt wysoka z powodu ciągłej pracy urządzenia. Przed zgrzaniem kolejnego woreczka odczekaj 10–15 sekund, aż urządzenie ostygnie.

6. Po kilku dniach do woreczka dostaje się powietrze

1. Niektóre produkty spożywcze, takie jak świeża cebula, czosnek, imbir i niektóre produkty fermentowane, w naturalny sposób wydzielają gazy podczas przechowywania. Może to z czasem powodować nadmuchiwanie się woreczka. Jeśli to możliwe, przed zgrzaniem próżniowym należy blanszować lub wstępnie przygotować żywność.
2. Sprawdź, czy woreczek nie został przebity przez ostre krawędzie produktów spożywczych lub kości.
3. Przed zgrzaniem upewnij się, że obszar zgrzewania jest czysty, suchy i wolny od resztek żywności.

Utylizacja opakowań

Wszystkie materiały opakowaniowe należy utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów i recyklingu.

Należy rozdzielić elementy opakowania (takie jak karton, worki plastikowe, pianka i inne materiały ochronne) i umieścić je w odpowiednich pojemnikach do recyklingu, jeśli takie są dostępne.

Nie należy wyrzucać materiałów opakowaniowych wraz z odpadami komunalnymi, jeśli dostępne są systemy selektywnej zbiórki i recyklingu.

Pomóż chronić środowisko, odpowiedzialnie poddając opakowania recyklingowi.



1. **IMPORTANT:**

- **Citiți întotdeauna cu atenție manualul de instrucțiuni înainte de utilizare.**
- **Acest manual poate fi descărcat de pe pagina noastră web www.sogo.es**
- **Păstrați aceste instrucțiuni pentru consultare ulterioară.**



2. **Instrucțiuni de siguranță pentru utilizator**

GENERAL PRECAUTIONS

Precauții generale în timpul utilizării echipamentului electric

- Nu utilizați și nu depozitați aparatul în aer liber.
- Acest produs este conceput pentru uz casnic, non-industrial și non-comercial în interior. Nu utilizați produsul în aer liber sau în orice alt scop. Utilizarea necorespunzătoare sau manipularea incorectă pot cauza probleme cu aparatul și pot provoca vătămări utilizatorului.
- Aparatul trebuie utilizat numai în scopul pentru care a fost conceput. Nu se acceptă nicio răspundere pentru daunele rezultate din utilizarea necorespunzătoare sau manipularea incorectă.
- Asigurați-vă că tensiunea indicată pe plăcuța de identificare corespunde cu tensiunea rețelei de alimentare înainte de a conecta aparatul la priză.
- Scoateți întotdeauna ștecherul din priză când aparatul nu este utilizat. Nu lăsați aparatul nesupravegheat când este pornit.
- Este necesar să supravegheați utilizarea oricărui aparat electric de către copii sau în apropierea acestora.
- Înainte de a curăța sau depozita aparatul, deconectați-l întotdeauna de la sursa de alimentare și lăsați-l să se răcească.
- Aparatul nu este complet deconectat de la sursa de alimentare, chiar și după ce a fost oprit. Pentru a-l deconecta complet, scoateți-l din priză.
- Aparatele nu sunt concepute pentru a fi operate de un temporizator extern sau de un sistem separat de control de la distanță.



Restricții de utilizare pentru evitarea vătămarilor corporale

- Nu lăsați aparatul nesupravegheat.
- Nu așezați și nu utilizați acest aparat în apropierea surselor de apă.
- Nu așezați și nu utilizați aparatul și cablul de alimentare pe sau în apropierea suprafețelor fierbinți (de exemplu, plite) sau a flăcărilor deschise.
- Nu lăsați cablul de alimentare atârnat peste margini ascuțite și țineți-l departe de obiecte fierbinți și flăcări deschise. Nu înfășurați cablul în jurul aparatului și nu îl îndoiți.
- Nu utilizați niciodată accesorii care nu sunt recomandate de producător.
- Utilizarea accesoriilor care nu sunt recomandate sau vândute de producătorul aparatului poate duce la incendiu, electrocutare sau rănirea persoanelor.
- Pentru a evita șocurile electrice, asigurați-vă că aveți mâinile uscate înainte de a conecta sau deconecta aparatul.
- Nu utilizați aparatul cu mâinile ude, pe podele ude sau într-un mediu umed, deoarece există riscul de electrocutare.
- Nu scufundați niciodată aparatul sau ștecherul în apă sau în orice alt lichid. În cazul în care aparatul cade în apă, deconectați-l imediat de la rețeaua electrică și duceți-l la un centru de service autorizat pentru reparații înainte de a-l utiliza din nou.
- Nu utilizați aparatul dacă a căzut pe podea, dacă prezintă semne vizibile de deteriorare sau dacă are scurgeri.
- Nu utilizați aparatul dacă cablul sau ștecherul este deteriorat. În cazul deteriorării cablului, acesta trebuie înlocuit numai de către producător, agentul său de service sau persoane cu calificare similară, pentru a evita pericolele.
- În cazul unei defecțiuni a aparatului sau dacă acesta a fost deteriorat în vreun fel, returnați-l la cel mai apropiat centru de service autorizat pentru examinare, reparare sau reglare.
- Pentru a evita supraîncărcarea circuitului atunci când utilizați acest produs, nu folosiți un alt produs de înaltă tensiune pe același circuit electric.
- Nu se recomandă utilizarea unui prelungitor cu acest produs, dar dacă trebuie utilizat un prelungitor:
 - Puterea nominală marcată a cablului trebuie să fie cel puțin egală cu cea a produsului.
 - Așezați prelungitorul astfel încât să nu atârne într-un loc în care cineva s-ar putea împiedica sau îl ar putea trage accidental.



Restricții de utilizare în cazul copiilor și al persoanelor în vârstă

- Aparatul nu trebuie utilizat de persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau menta-

le reduse sau care nu au experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheate sau au primit instrucțiuni.

- Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul.
- Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.
- Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii fără supraveghere.
- Țineți aparatul la îndemâna copiilor atunci când este pornit sau se răcește.
- Păstrați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor.



Instrucțiuni care trebuie respectate în timpul utilizării aparatului

- Acest aparat nu este o jucărie; atunci când este utilizat de copii sau în apropierea acestora, este necesară o atenție sporită; depozitați acest aparat într-un loc sigur, la îndemâna copiilor.
-  Nu atingeți elementul de etanșare fierbinte situat pe marginea carcasei superioare a acestui aparat. Este fierbinte și vă puteți arde.
- Țineți-l departe de părțile în mișcare.
- Nu este necesar să utilizați lubrifianți, cum ar fi uleiuri lubrifiante sau apă, pe acest aparat.
- Se recomandă o pauză de 60 de secunde după fiecare sigilare.
- În modul pentru alimente umede, se aspiră doar alimente care conțin puțină apă; nu ambalați niciodată în vid alimente lichide, acestea fiind potrivite doar pentru sigilare.
- Când pungile de plastic sigilate sau vidate sunt introduse în cuptorul cu microunde, asigurați-vă că faceți mai întâi o gaură de aerisire în pungă.
-  După utilizare, nu atingeți banda de încălzire a aparatului pentru a evita arsurile.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Consultați secțiunea dedicată curățării și întreținerii pentru detalii privind modul de curățare a aparatului.

3. SPECIFICAȚII TEHNICE

Tensiune	Frecvență	Putere
220-240 V CA	50-60 Hz	110 W

Accesorii: 10 pungi de vid (10 bucăți de 20 × 25 cm) + furtun de vid + cablu de alimentare

Tacest produs este în conformitate cu Regulamentul UE 2023/826 în temeiul Directivei 2009/125/CE privind cerințele de proiectare ecologică.

Consum de energie în modul oprit: N/A

Consum de energie în modul standby: <0.50W

Țimp după care produsul intră în modul oprit: N/A

PUNGI DE VID DE REZERVĂ ȘI ROLE DE PUNGI DE VID

Acest aparat poate fi utilizat cu pungi de vid și role de pungi de plastic pentru vid cu lățimea de până la 25 cm. Aceste pungi și role le puteți găsi în orice supermarket din apropiere sau în mici magazine de electronice.

Însă, la SOGO, credem în oferirea unui serviciu complet de asistență post-vânzare clienților noștri; prin urmare, pentru a asigura acest lucru, pungile de vid de schimb și rolele sunt disponibile pe site-ul web SOGO sau la distribuitorii autorizați. Pungile de vid și rolele de pungi de plastic pentru vid sunt complet sigure și fabricate din material de calitate alimentară. Aceste pungi le puteți găsi pe site-ul nostru www.sogo.es, precum și la cel mai apropiat magazin de electronice, unde de obicei achiziționați produsele SOGO de cea mai bună calitate.

Modelele și dimensiunile pungilor de plastic și ale rolor de plastic pentru vid sunt prezentate mai jos:

BR-2025 Pachet de 100 de pungi de 20 x 25 cm

BR-2230 Pachet de 100 de pungi de 22 x 30 cm

BR-2205 Pachet de 2 role cu lățimea de 22 cm și lungimea de 5 m

1. **BUTONUL SETĂRI DELICATE/NORMALE:** Presiune de vid reglabilă. Presiunea de vid este mai puternică la VITEZA NORMALĂ. Alegeți modul și apăsați butonul; aparatul va începe să aspire și să sigileze.
2. **PULS:** Apăsați butonul, apoi se va aspira. Eliberați butonul pentru a opri aspirarea.
3. **SIGILARE:** Doar sigilare, fără vid.
4. **AFIȘAJ TIMP:** Afișează starea aparatului de vidat
5. **USCAT:** Vidare și sigilare pentru alimente uscate.
6. **UMED:** Vidare și sigilare pentru alimente umede/moate.
7. **STOP:** Oprire
8. **RECIPIENT:** Utilizați un tub de vid suplimentar pentru a vidă recipiente, pungi speciale de vid sau vin roșu.
9. **MARINARE:** Marinează alimentele; folosește tubul de vid pentru a conecta borcanul de marinare la aparat.
10. **Cuțit:** Taie punga
11. Bandă de etanșare din silicon
12. **Tava de scurgere detașabilă:** După vidarea alimentelor umede, lichidul se colectează în tava de scurgere; scoate-o pentru a-l arunca.
13. Bandă din burete
14. Tesătură acoperită cu teflon / Fir de încălzire
15. **Port pentru accesorii:** Conectați tubul de vid.
16. Butoane de deschidere a capacului superior
17. Orificiu pentru priză

Caracteristici și funcții

1. Uscat / Umed (Etanșare sub vid)
2. Doar etanșare
3. Recipient
4. Puls
5. Marinare
6. Cuțit

1. Modul uscat (Etanșare sub vid)

- A. Așezați punga în tava de scurgere detașabilă.
- B. Apăsați ambele părți pentru a închide capacul.
- C. Dacă aveți nevoie de un mod cu presiune de vid puternică, selectați modul „puternic”; vidul se va crea mai repede decât la viteza normală.
- D. Selectați butonul „uscat” sau „umed”: pentru alimente uscate trebuie să selectați butonul „uscat”, iar pentru alimente umede trebuie să selectați butonul „umed”.
- E. Indicatorul luminos se stinge când sigilarea sub vid se termină.
- F. Dacă observați lichid în tava de scurgere după sigilarea sub vid a alimentelor umede, îndepărtați-l și aruncați-l.

Notă: asigurați-vă că nu umpleți punga mai mult de 2/3 din capacitatea sa.
Pentru lichide, apăsați doar butonul de sigilare, nu și cel de sigilare sub vid.

2. Doar sigilare

- A. Așezați punga cu alimente în tava de scurgere detașabilă.
- B. Apăsați în jos ambele părți pentru a închide capacul.
- C. Apăsați butonul de sigilare, iar aparatul de vidat va începe să funcționeze.
- D. Indicatorul luminos se stinge când procesul de sigilare se încheie. Apăsați butoanele laterale pentru a deschide capacul.

3. Recipient

- A. Închideți capacul aparatului de vidat.
- B. Folosiți tubul de vid pentru a conecta recipientul etanș la aparatul de vidat.
- C. Apăsați butonul pentru recipient și, odată ce procesul de vidare se încheie, indicatorul luminos se stinge.

4. Puls

- A. Așezați punga cu alimente în tava de scurgere detașabilă.
- B. Apăsați în jos ambele părți pentru a închide capacul.

C. Apăsăți butonul „Puls” și aparatul va începe să funcționeze. Puteți opri procesul în orice moment și apăsați butonul de sigilare pentru a sigila punga.

5. Marinare **Imaginea 7**

A. Închideți capacul aparatului de vidat.

B. Folosiți tubul de vid pentru a conecta recipientul etanș la aparatul de vidat. Apăsăți butonul de marinare; acesta va efectua 5 cicluri de vidare. Odată ce procesul de vidare se încheie, indicatorul luminos se va stinge.

6. Cum se utilizează cuțitul **Imaginea 8**

Utilizați cuțitul așa cum se arată în imagine.

5. INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

Cum se vidizează o pungă

1. Conectați aparatul la sursa de alimentare.
2. Așezați produsele în interiorul pungii de vid. Asigurați-vă că capătul deschis al pungii este curat, uscat și fără cute.
3. Introduceți capătul deschis al pungii texturate (în relief) în camera de vid. Poziționați-o corect în suportul pentru pungi pentru a preveni alunecarea.
4. Închideți capacul superior și apăsați ferm pe ambele părți până auziți un „clic”, care indică faptul că capacul este blocat în siguranță.
5. Alegeți modul de vidare adecvat în funcție de tipul alimentelor: modul „Uscat” pentru produse uscate și modul „Umed” pentru produse umede. Apoi apăsați butonul Start/Stop. Aparatul va aspira mai întâi aerul și apoi va sigila automat punga.
6. Odată ce procesul de sigilare este finalizat, apăsați butoanele de eliberare (dispozitivele de fixare) de pe ambele părți, deschideți capacul și scoateți punga sigilată.

Notă

- Pentru vidare se pot folosi numai pungi de vid cu textură (în relief) sau pungi pliate la colțuri.
- Pungile obișnuite, netede, sunt potrivite doar pentru sigilare și nu pot fi vidate.
- Nu vidați alimente prea ascuțite, deoarece acestea vor perfora punga și vor provoca scurgeri de aer.
- Numai lichidele pot fi sigilate, dar nu pot fi vidate.
- Alimente cu miros puternic, precum ceapa, usturoiul, ghimbirul; alimente fermentabile, precum porumbul proaspăt, orezul umed. Și fructele oxidate. Dacă nu uscați aceste alimente înainte de vidare, punga se va umfla după câteva zile. Sau puneți un desicant în pungă împreună cu alimentele înainte de vidare.
- După utilizare, nu atingeți firul de încălzire pentru a evita opărirea mâinilor.
- Nu așezați aparatul lângă aragazul cu gaz.

SFATURI:

1. Bandă de etanșare din silicon detașabilă: Dacă banda de silicon se deplasează, aceasta va afecta eficiența etanșării.
2. Bandă de burete detașabilă: dacă îndepărtați banda de burete, aparatul de vidat nu va funcționa corespunzător și nu va realiza vidul.
3. Mențineți capacul deschis în timpul depozitării aparatului; în caz contrar, banda de burete s-ar putea strivi.
4. Nu pliați punga și nu o așezați în tava de scurgere detașabilă.
5. Când observați lichid în tava de scurgere, aruncați-l.
6. Mențineți firul de încălzire curat, deoarece acesta va afecta procesul de etanșare.
7. Nu umpleți pungile mai mult de 2/3 din capacitatea lor. Aparatul nu va funcționa corespunzător.
8. Mențineți alimentele la o distanță de aproximativ 2,5 cm față de aparatul de sigilare sub vid.

LUCRURI DE REȚINUT ÎN TIMPUL UTILIZĂRII APARATULUI DE VACUUMAT

- Nu umpleți punga peste măsură. Lăsați întotdeauna un spațiu de cel puțin 6-8 cm între conținutul pungii și partea superioară a acesteia.
- Asigurați-vă că punga este uscată. Va fi dificil să realizați o etanșare perfectă dacă punga este umedă.
- Pentru rezultate optime, produsele perisabile trebuie totuși congelate sau refrigerate după procesul de sigilare sub vid.
- Curățați capătul de deschidere al pungii atât în interior, cât și în exterior. Neteziți deschiderea pungii.
- Când vidați un obiect mare, pentru a preveni apariția cutelor în sigiliu, întindeți ușor punga și aplați-o înainte de a-l introduce în camera de vid.

- Când sigilați sub vid obiecte cu margini ascuțite (cum ar fi spaghetti uscate, tacâmuri etc.), protejați punga de perforări înfășurând obiectul într-un material moale de protecție, cum ar fi un prosop de hârtie, sau puteți folosi un recipient în loc de pungă.
- Când utilizați recipiente, lăsați întotdeauna 2,5 cm / 1 in de spațiu liber în partea de sus a recipientului.
- Lăsați aparatul să se răcească timp de 60 de secunde între utilizări pentru a evita activarea protecției împotriva supraîncălzirii și pentru a asigura o durată lungă de viață a aparatului.
- Dacă nu sunteți sigur dacă punga a fost sigilată corespunzător, pur și simplu resigilați-o.
- Pentru rezultate optime, utilizați pungi și recipiente produse de producător.
- Cuptor cu microunde: Nu încălziți alimentele sigilate în cuptorul cu microunde

NOTĂ IMPORTANTĂ

Când aparatul nu este utilizat, vă rugăm să repuneți placa de susținere în poziție. Nu închideți și nu blocați aparatul, altfel buretele de sigilare se poate deforma, ceea ce va reduce performanța de sigilare.

GHID DE DEPOZITARE ȘI DATE TEHNICE

În frigider (5±2 °C)	Fără vid	Conservare sub vid
Carne roșie	2-3 zile	8-9 zile
Carne albă	2-3 zile	6-8 zile
Pește	1-3 zile	4-5 zile
Carne gătită	3-5 zile	10-15 zile
Brânză moale	5-7 zile	20 de zile
Brânză tare/semitare	1-5 zile	60 de zile
Fructe	5-7 zile	1 4-20 zile
Legume	3-5 zile	7-10 zile
Supă	2-3 zile	8-10 zile
Rămășițe de paste/orez	2-3 zile	6-8 zile
Deserturi cu cremă	2-3 zile	8 zile
Temperatura camerei (25± 2°C)	Fără vid	Conservare sub vid
Pâine proaspătă	1-2 zile	6-8 zile
Biscuiți	4-6 luni	12 luni
Paste/orez nefierte	5-6 luni	12 luni
Făină	4-6 luni	12 luni
Fructe uscate	3-4 luni	12 luni
Cafea măcinată	2-3 luni	12 luni
Ceai vrac	5-6 luni	12 luni
Ceai cu lapte	1-2 luni	12 luni
În congelator (-18±2°C)	Fără vid	Conservare sub vid
Carne	3-5 luni	12 luni
Pește	3-5 luni	12 luni
Legume	8-10 luni	8-24 luni

6. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

1. Deconectați aparatul de la priză înainte de curățare.
2. Nu scufundați aparatul în apă sau în orice alt lichid pentru a preveni pătrunderea apei sau a altor lichide în priza de alimentare a aparatului și deteriorarea acestuia.
3. Nu curățați aparatul cu agenți de curățare abrazivi pentru a evita deteriorarea suprafeței.
4. Ștergeți suprafața exterioară cu o cârpă moale și umedă.
5. Ștergeți cu un prosop de hârtie orice resturi de mâncare sau lichid care au căzut în camera de vid.
6. Asigurați-vă că ați uscat bine aparatul înainte de a-l utiliza din nou.

7. DEPANARE

1. Produsul nu funcționează

1. Verificați dacă există o întrerupere a alimentării cu energie electrică și asigurați-vă că ștecherul este conectat corect.
2. Dacă aparatul a fost utilizat continuu pentru o perioadă îndelungată (de exemplu, sigilarea a mai mult de 10–15 puncte consecutive), lăsați-l să se răcească timp de 10–15 secunde înainte de a continua.
3. Verificați dacă cablul de alimentare este deteriorat. Dacă problema persistă, contactați un centru de service autorizat

2. Punga nu se sigilează corespunzător

1. Asigurați-vă că capătul deschis al pungii de vid este introdus fără probleme, fără cute sau pliuri.
2. Verificați dacă capacul este complet închis. Apăsăți ferm pe ambele părți până auziți un „clic”.
3. După apăsarea butonului de sigilare, verificați dacă indicatorul luminos se aprinde. Dacă nu, contactați un centru de service autorizat.

3. Aparatul sigilează, dar nu creează vid

1. Asigurați-vă că utilizați o pungă de vid compatibilă, cu textură (în relief). Pungile netede nu sunt potrivite pentru aparatele de vidat externe.

4. Vid insuficient sau scurgeri de aer în interiorul pungii

1. Nu vidați alimente cu margini ascuțite sau oase, cu excepția cazului în care sunt protejate corespunzător, deoarece acestea pot perfora punga.
2. Verificați dacă punga de vidare prezintă găuri sau deteriorări. Înlocuiți punga dacă este necesar.
3. Nu vidați lichide direct. Folosiți un recipient adecvat sau congelați lichidele înainte de vidare.

5. Sigiliul se deschide după vidare

1. Temperatura de sigilare poate fi prea ridicată din cauza funcționării continue. Lăsați aparatul să se răcească timp de 10–15 secunde înainte de a sigila următoarea pungă.

6. Aerul pătrunde în pungă după câteva zile

1. Anumite alimente eliberează în mod natural gaze în timpul depozitării, cum ar fi ceapa proaspătă, usturoiul, ghimbirul și anumite alimente fermentate. Acest lucru poate determina umflarea pungii în timp. Dacă este posibil, opăriți sau pretratați alimentele înainte de sigilarea sub vid.
2. Verificați dacă punga nu a fost perforată de marginile ascuțite ale alimentelor sau de oase.
3. Asigurați-vă că zona de sigilare este curată, uscată și fără reziduuri alimentare înainte de sigilare.

Eliminarea ambalajelor

Vă rugăm să eliminați toate materialele de ambalare în conformitate cu reglementările locale privind eliminarea deșeurilor și reciclarea.

Separați componentele ambalajului (cum ar fi cartonul, pungile de plastic, spuma și alte materiale de protecție) și plasați-le în containerele de reciclare corespunzătoare, acolo unde există astfel de facilități.

Nu aruncați materialele de ambalare împreună cu deșeurile menajere dacă sunt disponibile sisteme de colectare separată și reciclare.

Contribuiți la protejarea mediului prin reciclarea responsabilă a ambalajelor.



ВАЖЛИВО:

1. Завжди уважно читайте інструкцію з експлуатації перед використанням.
- Цей посібник можна завантажити з нашої веб-сторінки www.sogo.es
- Зберігайте цю інструкцію для подальшого використання.



Інструкції з техніки безпеки для користувача



Загальні запобіжні заходи під час використання електрообладнання

- Не використовуйте та не зберігайте прилад на відкритому повітрі.
- Цей виріб призначений для використання в приміщенні в побутових, непромислових та некомерційних цілях. Не використовуйте виріб на відкритому повітрі або з будь-якою іншою метою. Неправильне використання або неналежне поводження можуть спричинити несправності приладу та травмування користувача.
- Прилад слід використовувати виключно за призначенням. Ми не несемо відповідальності за пошкодження, спричинені неправильним використанням або неправильним поводженням.
- Перед підключенням приладу до мережі переконайтеся, що напруга, вказана на паспортній таблиці, відповідає напрузі в мережі.
- Завжди виймайте вилку з розетки, коли прилад не використовується. Не залишайте прилад без нагляду, коли він увімкнений.
- Необхідно наглядати за дітьми, коли вони використовують будь-який електроприлад або знаходяться поблизу нього.
- Перед чищенням або зберіганням приладу завжди відключайте його від мережі живлення та дайте йому охолонути.
- Прилад не відключається повністю від мережі живлення навіть після вимкнення. Щоб повністю відключити прилад, витягніть вилку з розетки.
- Прилади не призначені для роботи з зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.



Обмеження щодо використання для уникнення травм

- Не залишайте прилад без нагляду.
- Не ставте та не використовуйте цей прилад поблизу джерел води.
- Не ставте та не використовуйте прилад і його шнур живлення на гарячих поверхнях (наприклад, на конфорках) або поблизу відкритого вогню.
- Не залишайте шнур живлення висячим над гострими краями та тримайте його подалі від гарячих предметів і відкритого вогню. Не намотуйте шнур навколо приладу та не згинайте його.
- Ніколи не використовуйте аксесуари, не рекомендовані виробником.
- Використання аксесуарів, які не рекомендовані або не продаються виробником приладу, може призвести до пожежі, ураження електричним струмом або травмування людей.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом, переконайтеся, що ваші руки сухі, перш ніж підключати або відключати прилад.
- Не використовуйте прилад мокрими руками, на мокрій підлозі або у вологому приміщенні, оскільки існує ризик ураження електричним струмом.
- Ніколи не занурюйте прилад або штекер у воду чи будь-яку іншу рідину. Якщо прилад впав у воду, негайно відключіть його від мережі та віднесіть до авторизованого сервісного центру для ремонту, перш ніж використовувати його знову.
- Не використовуйте прилад, якщо він впав на підлогу, має видимі ознаки пошкодження або витікає рідина.
- Не використовуйте прилад, якщо кабель або вилка пошкоджені. У разі пошкодження шнура його заміну може виконати лише виробник, його сервісний агент або особи з відповідною кваліфікацією, щоб уникнути небезпеки.
- У разі несправності приладу або якщо він будь-яким чином пошкоджений, поверніть прилад до найближчого авторизованого сервісного центру для перевірки, ремонту або налаштування.
- Щоб уникнути перевантаження електромережі під час використання цього виробу, не використовуйте інші вироби високої напруги в тій самій електромережі.
- Не рекомендується використовувати подовжувач з цим виробом, але якщо подовжувач все ж таки використовується:
- Номінальні електричні параметри кабелю повинні бути не гіршими за номінальні параметри виробу.
- Розмістіть подовжувач так, щоб він не звисав у місцях, де можна за нього зачепитися або випадково потягнути.



Обмеження щодо використання приладу дітьми та людьми похилого віку

- Прилад не призначений для використання особами (включно з дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, або з недостатнім досвідом та знаннями, за винятком випадків, коли вони перебувають під наглядом або отримали відповідні інструкції.
- Діти, які перебувають під наглядом, не повинні гратися з приладом.
- Діти не повинні гратися з приладом.
- Чищення та технічне обслуговування не повинні виконуватися дітьми без нагляду.
- Тримайте прилад поза досяжністю дітей, коли він увімкнений або охолоджується.
- Тримайте прилад та його шнур у недоступному для дітей місці.



Інструкції, яких слід дотримуватися під час використання приладу

- Цей прилад не є іграшкою; під час використання дітьми або в їх присутності необхідно бути особливо уважними; зберігайте прилад у безпечному місці, недоступному для дітей.
-  Не торкайтеся гарячого ущільнювального елемента, розташованого на краю верхньої частини корпусу цього приладу. Він гарячий і може спричинити опік.
- Тримайтеся подалі від рухомих частин.
- Не використовуйте на цьому приладі будь-які мастильні матеріали, такі як мастила або вода.
- Після кожного запечатування рекомендується робити 60-секундну перерву.
- У режимі «вологі продукти» прилад вакуумує лише продукти з невеликою кількістю води; ніколи не вакуумуйте рідкі продукти, вони підходять лише для запаювання.
- Перед тим, як помістити запаяні або вакуумовані поліетиленові пакети в мікрохвильову піч, обов'язково зробіть у пакеті отвір для виходу пари.
-  Після використання не торкайтеся нагрівальної стрічки на приладі, щоб уникнути опіків.

ЧИЩЕННЯ ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Детальні відомості про те, як чистити прилад, дивіться у розділі «Чищення та догляд».

3. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга	Частота	Потужність
CA 220-240 В	50-60 Гц	110 Вт

Комплект поставки: 10 шт. вакуумних пакетів (10 шт. розміром 20 × 25 см) + вакуумний шланг + кабель живлення

Цей виріб відповідає регламенту ЄС 2023/826 згідно з директивою 2009/125/ЄС про вимоги до екодизайну.

Енергоспоживання у вимкненому режимі: N/A

Енергоспоживання в режимі очікування: <0.50W

Час, через який виріб переходить у режим вимкнення: N/A

ЗАПАСНІ ВАКУУМНІ МІШКИ ТА РУЛОНИ ВАКУУМНИХ МІШКІВ

Цей прилад можна використовувати з вакуумними мішками та рулонами вакуумних поліетиленових мішків шириною до 25 см. Ці мішки та рулони можна знайти в будь-якому найближчому супермаркеті або невеликому магазині електроніки.

Однак у компанії SOGO ми віримо в надання клієнтам повного післяпродажного обслуговування, тому запасні вакуумні пакети та рулони доступні на веб-сайті SOGO або в авторизованих роздрібних магазинах. Це вакуумні пакети та рулони з поліетилену, які є повністю безпечними та виготовлені з матеріалів, придатних для контакту з харчовими продуктами. Ці пакети ви можете знайти на нашому веб-сайті www.sogo.es, а також у найближчому магазині електроніки, де зазвичай ви купуєте продукцію SOGO найвищої якості.

Моделі та розміри пластикових пакетів і рулонів для вакуумування наведені нижче:

BR-2025 Упаковка зі 100 пакетами розміром 20 × 25 см

BR-2230 Упаковка зі 100 пакетами розміром 22 × 30 см

BR-2205 Упаковка з 2 рулонами шириною 22 см і довжиною 5 м

1. **КНОПКА «GENTLE/NORMAL»:** Регулювання вакуумного тиску. Вакуумний тиск сильніший у режимі NORMAL. Оберіть режим і натисніть кнопку — пристрій почне створювати вакуум та запаювати.
2. **ПУЛЬС:** Натисніть, щоб створити вакуум. Відпустіть кнопку, щоб припинити вакуумування.
3. **ЗАГЕРМЕТИЗАЦІЯ:** Тільки герметизація, без вакуумування.
4. **ДИСПЛЕЙ ЧАСУ:** Відображає стан вакуумного пакувальника
5. **СУХІ ПРОДУКТИ:** Вакуумування та герметизація сухих продуктів.
6. **ВОЛОГІ ПРОДУКТИ:** Вакуумування та герметизація вологих/мокрих продуктів.
7. **СТОП:** Зупинка роботи
8. **КАНІСТРА:** Використовуйте додаткову вакуумну трубку для вакуумування контейнерів, спеціальних вакуумних пакетів або червоного вина.
9. **MARINATE:** Маринування продуктів; використовуйте вакуумний шланг для з'єднання банки для маринування з апаратом.
10. **Cutter:** Розрізання пакета
11. Силіконова ущільнювальна смужка
12. Знімний піддон для збору рідини: Після вакуумування вологих продуктів рідина стікає у піддон; вийміть його, щоб вилити рідину.
13. Губчаста смужка
14. Тканина з тефлоновим покриттям / Нагрівальний дріт
15. **Порт для аксесуарів:** підключіть вакуумну трубку.
16. Кнопки відкриття верхньої кришки
17. Отвір для вилки

Характеристики та функції

1. Сухий / Вологий (вакуумне ущільнення)
2. Тільки ущільнення
3. Каністра
4. Імпульсний режим
5. Маринування
6. Різак

1. Сухий режим (вакуумне ущільнення) Зображення 3

- A. Помістіть пакет у знімний піддон для збору рідини.
- B. Натисніть на обидві сторони, щоб закрити кришку.
- C. Якщо вам потрібен режим сильного вакуумного тиску, виберіть режим «сильний» — вакуумування відбуватиметься швидше, ніж на звичайній швидкості.
- D. Виберіть кнопку «сухе» або «вологі» — для сухих продуктів потрібно вибрати кнопку «сухе», а для вологих — кнопку «вологі».
- E. Індикатор згасне, коли вакуумне запаювання завершиться.
- F. Якщо після вакуумного запаювання вологих продуктів у піддоні для збору рідини ви виявили рідину, злийте її та викиньте.

Примітка: переконайтеся, що пакет заповнений не більше ніж на 2/3 від його місткості. Для рідин натискайте лише кнопку «Запаювання», а не «Вакуумне запаювання».

2. Тільки запаювання Зображення 4

- A. Помістіть пакет із продуктами у знімний піддон для збору рідини.
- B. Натисніть на обидві сторони, щоб закрити кришку.
- C. Натисніть кнопку «Запаювання», і вакуумний пакувальник почне працювати.
- D. Індикатор перейде в режим зупинки після завершення запаювання. Натисніть бічні кнопки, щоб відкрити кришку.

3. Каністра Зображення 5

- A. Закрийте кришку вакуумного пакувальника.
- B. За допомогою вакуумної трубки з'єднайте герметичний контейнер із вакуумним пакувальником.
- C. Натисніть кнопку «Каністра», і після завершення вакуумування індикатор перейде в режим зупинки.

4. Імпульсний режим Зображення 6

- A. Помістіть пакет із продуктами у знімний піддон для збору рідини.
- B. Натисніть на обидві сторони, щоб закрити кришку.

С. Натисніть кнопку «Імпульс», і прилад почне працювати. Ви можете зупинити його в будь-який момент і натиснути кнопку «Запечатати», щоб запечатати пакет.

5. Маринування **Зображення 7**

- А. Закрийте кришку вакуумного пакувальника.
В. За допомогою вакуумної трубки з'єднайте герметичний контейнер із вакуумним пакувальником. Натисніть кнопку «Маринування» — пристрій виконає 5 циклів вакуумування. Після завершення процесу вакуумування індикатор перейде у стан «Стоп».

6. Як користуватися різак **Зображення 8**

Користуйтеся різак, як показано на малюнку.

5. ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Як вакуумувати пакет

1. Підключіть прилад до джерела живлення.
2. Помістіть продукти всередину вакуумного пакета. Переконайтеся, що відкритий кінець пакета чистий, сухий і не має зморшок.
3. Вставте відкритий кінець текстурованого (рельєфного) пакета у вакуумну камеру. Правильно розмістіть його в тримачі для пакета, щоб запобігти ковзанню.
4. Закрийте верхню кришку та сильно натисніть з обох боків, доки не почуєте «клацання», що свідчить про надійне зафіксування кришки.
5. Оберіть відповідний режим вакуумування залежно від типу продуктів: режим «Сухий» для сухих продуктів та режим «Вологий» для вологих продуктів. Потім натисніть кнопку «Пуск/Стоп».
6. Після завершення процесу герметизації натисніть кнопки розблокування (застібки) з обох боків, відкрийте кришку та вийміть герметично закритий пакет.

Примітка

- Для вакуумування можна використовувати лише текстуровані (рельєфні) вакуумні пакети або пакети зі складеними кутами.
- Звичайні гладкі пакети підходять лише для герметизації і не підлягають вакуумуванню.
- Не вакуумуйте продукти з гострими краями, оскільки вони можуть проколоти пакет і спричинити витік повітря.
- Рідини можна лише герметизувати, але не вакуумувати.
- Продукти з сильним запахом, такі як цибуля, часник, імбир; продукти, що піддаються бродінню, такі як свіжа кукурудза, вологий рис. А також окислені фрукти. Якщо не висушити ці продукти перед вакуумуванням, пакет роздується через кілька днів. Або перед вакуумуванням покладіть у пакет із продуктами осушувач.
- Після використання не торкайтеся нагрівального дроту, щоб уникнути опіків рук.
- Не ставте прилад поблизу газової плити.

ПОРАДИ:

1. Знімна силіконова смужка для запечатування: якщо силіконова смужка зміститься, це вплине на якість запечатування.
2. Знімна губчаста прокладка: якщо зняти губчасту прокладку, вакуумний пакувальник не працюватиме належним чином і не створюватиме вакуум.
3. Під час зберігання пристрою тримайте кришку відкритою, інакше губчаста прокладка може деформуватися.
4. Не складайте пакет і не кладіть його у знімний піддон для збору рідини.
5. Якщо у піддоні для збору рідини з'явилася рідина, вилийте її.
6. Утримуйте нагрівальний дріт у чистоті, оскільки це впливає на процес герметизації.
7. Не наповнюйте пакети більше ніж на 2/3 їхньої місткості. Прилад не працюватиме належним чином.
8. Тримайте продукти на відстані приблизно 2,5 см від вакуумного пакувальника.

ЩО СЛІД ПАМ'ЯТАТИ ПІД ЧАС ВИКОРИСТАННЯ ВАКУМНОГО ПАКОВУВАЧА

- Не переповнюйте пакет. Завжди залишайте простір принаймні 6–8 см між вмістом пакета та його верхнім краєм.
- Переконайтеся, що пакет сухий. Якщо пакет мокрий, буде важко забезпечити ідеальне ущільнення.
- Для досягнення найкращих результатів швидкопсувні продукти після вакуумного запаювання всь одно потрібно заморозити або помістити в холодильник.
- Очистіть отвір пакета зсередини та зовні. Розправте отвір пакета.
- Під час вакуумування великих предметів, щоб уникнути зморшок на зварному шві, обережно

- розтягніть пакет і розкладьте його перед помістити його у вакуумну камеру.
- Під час вакуумного запаювання предметів з гострими краями (таких як сухі сплетті, столові прибори тощо) захистіть пакет від проколів, обернувши предмет м'яким амортизуючим матеріалом, таким як паперовий рушник, або можна використовувати контейнер замість пакета.
 - При використанні контейнерів завжди залишайте 2,5 см / 1 дюйм вільного простору у верхній частині контейнера.
 - Дайте приладу охолонути протягом 60 секунд між використаннями, щоб уникнути спрацювання захисту від перегріву та забезпечити тривалий термін служби приладу.
 - Якщо ви не впевнені, чи мішок було правильно закрито, просто закрийте його ще раз.
 - Для досягнення найкращих результатів використовуйте пакети та контейнери, виготовлені виробником.
 - Мікрохвильова піч: не нагрівайте запаковані продукти в мікрохвильовій печі

ВАЖЛИВА ПРИМІТКА

Коли прилад не використовується, будь ласка, поверніть опорну картку на місце. Не закривайте та не блокуйте прилад, інакше губка для запаювання може деформуватися, що знизить ефективність запаювання.

ІНСТРУКЦІЯ З ЗБЕРІГАННЯ ТА ТЕХНІЧНІ ДАНІ

У холодильнику (5±2 °C)	Без вакууму	Зберігання у вакуумі
Червоне м'ясо	2–3 дні	8–9 днів
Біле м'ясо	2–3 дні	6–8 днів
Риба	1-3 дні	4–5 днів
Варене м'ясо	3–5 днів	10–15 днів
М'який сир	5–7 днів	20 днів
Твердий/напівтвердий сир	1–5 днів	60 днів
Фрукти	5-7 днів	1 4–20 днів
Овочі	3–5 днів	7–10 днів
Суп	2–3 дні	8–10 днів
Залишки макаронів/рису	2–3 дні	6–8 днів
Кремкові десерти	2-3 дні	8 днів
Кімнатна температура (25± 2°C)	Без вакууму	Зберігання у вакуумі
Свіжий хліб	1–2 дні	6–8 днів
Печиво	4–6 місяців	12 місяців
Сирі макарони/рис	5–6 місяців	12 місяців
Борошно	4–6 місяців	12 місяців
Сухофрукти	3–4 місяці	12 місяців
Мелена кава	2–3 місяці	12 місяців
Листовий чай	5–6 місяців	12 місяців
Чай з молоком	1–2 місяці	12 місяців
У морозильній камері (-18±2°C)	Без вакууму	Вакуумне зберігання
М'ясо	3–5 місяців	12 місяців
Риба	3–5 місяців	12 місяців
Овочі	8–10 місяців	8–24 місяці

6. ЧИСТКА ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

1. Перед чищенням відключіть прилад від мережі.
2. Не занурюйте прилад у воду або будь-яку іншу рідину, щоб запобігти потраплянню води або інших рідин у роз'єм живлення приладу та його пошкодженню.
3. Не чистіть прилад абразивними миючими засобами, щоб уникнути пошкодження поверхні.
4. Протріть зовнішню поверхню м'якою та вологою ганчіркою.
5. Якщо в камеру вакууму потрапили залишки їжі або рідина, витріть їх паперовим рушником.
6. Перед повторним використанням приладу переконайтеся, що він повністю висох.

7. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

1. Прилад не працює

1. Перевірте, чи немає перебоїв у електропостачанні, та переконайтеся, що штекер правильно підключений до розетки.
2. Якщо прилад використовувався безперервно протягом тривалого часу (наприклад, для запаювання понад 10–15 пакетів поспіль), дайте йому охолонути протягом 10–15 секунд, перш ніж продовжувати роботу.
3. Перевірте, чи не пошкоджений шнур живлення. Якщо проблема не зникне, зверніться до авторизованого сервісного центру

2. Пакети не запаюються належним чином

1. Переконайтеся, що відкритий кінець вакуумного пакета вставлений рівно, без зморшок та складок.
2. Перевірте, чи кришка повністю закрита. Міцно натисніть з обох боків, доки не почуєте «кляцання».
3. Після натискання кнопки запаювання переконайтеся, що загорівся індикатор. Якщо ні, зверніться до авторизованого сервісного центру.

3. Прилад герметизує, але не створює вакуум

1. Переконайтеся, що ви використовуєте сумісний рельєфний (текстурований) вакуумний пакет. Гладкі пакети не підходять для зовнішніх вакуумних пакувальників.

4. Недостатній вакуум або витік повітря всередині пакета

1. Не пакуйте у вакуум продукти з гострими краями або кістками, якщо вони не захищені належним чином, оскільки вони можуть проколоти пакет.
2. Перевірте вакуумний пакет на наявність дірок або пошкоджень. За необхідності замініть пакет.
3. Не запакуйте рідини безпосередньо. Використовуйте відповідний контейнер або заморозьте рідини перед вакуумним запакуванням.

5. З'єднання розривається після запакування

1. Температура запаювання може бути занадто високою через безперервну роботу. Дайте приладу охолонути протягом 10–15 секунд перед запакуванням наступного пакета.

6. Повітря потрапляє в пакет через кілька днів

1. Деякі продукти, такі як свіжа цибуля, часник, імбир та певні ферментовані продукти, під час зберігання природним чином виділяють гази. Це може з часом призвести до надування пакета. Якщо можливо, бланшуйте або попередньо обробіть продукти перед вакуумним запакуванням.
2. Перевірте, чи пакет не проколений гострими краями продуктів або кістками.
3. Перед запакуванням переконайтеся, що зона запаювання чиста, суха та не містить залишків їжі.

Утилізація упаковки

Будь ласка, утилізуйте всі пакувальні матеріали відповідно до місцевих правил щодо утилізації та переробки відходів.

Розділіть компоненти упаковки (такі як картон, поліетиленові пакети, пінопласт та інші захисні матеріали) та помістіть їх у відповідні контейнери для переробки, якщо такі є.

Не викидайте пакувальні матеріали разом із побутовими відходами, якщо доступні системи роздільного збору та переробки.

Допоможіть захистити навколишнє середовище, відповідально переробляючи упаковку.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

- Πάντα να διαβάζετε προσεκτικά το εγχειρίδιο οδηγιών πριν από τη χρήση.
- Αυτό το εγχειρίδιο μπορεί να μεταφορτωθεί από την ιστοσελίδα μας www.sogo.es
- Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες για μελλοντική αναφορά.



2. Инструкция з техніки безпеки для користувача

Οδηγίες ασφαλείας
για τον χρήστη

Γενικές προφυλάξεις κατά τη χρήση ηλεκτρικού εξοπλισμού

- Μην χρησιμοποιείτε ή αποθηκεύετε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Αυτό το προϊόν έχει σχεδιαστεί για οικιακή, μη βιομηχανική και μη εμπορική χρήση σε εσωτερικούς χώρους. Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν σε εξωτερικούς χώρους ή για οποιονδήποτε άλλο σκοπό. Η κακή χρήση ή ο ακατάλληλος χειρισμός μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στη συσκευή και να τραυματίσει τον χρήστη.
- Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για τον προορισμό της. Δεν αναλαμβάνεται καμία ευθύνη για ζημιές που προκύπτουν από ακατάλληλη χρήση ή λανθασμένο χειρισμό.
- Βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναγράφεται στην πινακίδα ταιριάζει με την τάση του δικτύου πριν συνδέσετε τη συσκευή.
- Αποσυνδέετε πάντα το φις από την πρίζα όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται. Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν είναι ενεργοποιημένη.
- Είναι απαραίτητο να υπάρχει επίβλεψη όταν οποιαδήποτε ηλεκτρική συσκευή χρησιμοποιείται από παιδιά ή βρίσκεται κοντά σε παιδιά.
- Πριν καθαρίσετε ή αποθηκεύσετε τη συσκευή σας, αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την παροχή ρεύματος και αφήνετε να κρυώσει.
- Η συσκευή δεν αποσυνδέεται πλήρως από το δίκτυο τροφοδοσίας, ακόμη και μετά την απενεργοποίησή της. Για να την αποσυνδέσετε πλήρως, αποσυνδέστε την από την πρίζα.
- Οι συσκευές δεν έχουν σχεδιαστεί για να λειτουργούν με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.



Περιορισμοί χρήσης για την αποφυγή τραυματισμών

- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη.
- Μην τοποθετείτε ή χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε πηγές νερού.
- Μην τοποθετείτε ή χρησιμοποιείτε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας της πάνω ή κοντά σε θερμές επιφάνειες (π.χ. εστίες μαγειρέματος) ή σε ανοιχτές φλόγες.
- Μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας να κρέμεται πάνω από αιχμηρές άκρες και κρατήστε το μακριά από καυτά αντικείμενα και γυμνές φλόγες. Μην τυλίγετε το καλώδιο γύρω από τη συσκευή και μην το λυγίζετε.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή.
- Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται ή δεν πωλούνται από τον κατασκευαστή της συσκευής μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία ή τραυματισμό ατόμων.
- Για να αποφύγετε ηλεκτροπληξία, βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι στεγνά πριν συνδέσετε ή αποσυνδέσετε τη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια, σε βρεγμένα δάπεδα ή όταν το περιβάλλον είναι υγρό, καθώς υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
- Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή ή το φις σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό. Εάν η συσκευή πέσει στο νερό, αποσυνδέστε την αμέσως από το δίκτυο και μεταφέρετέ την σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για επισκευή πριν τη χρησιμοποιήσετε ξανά.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν έχει πέσει στο πάτωμα, εάν παρουσιάζει ορατά σημάδια ζημιάς ή εάν έχει διαρροή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο ή το φις είναι κατεστραμμένα. Σε περίπτωση βλάβης του καλωδίου, αυτό πρέπει να αντικατασταθεί μόνο από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του ή άτομα με αντίστοιχη ειδικευση, προκειμένου να αποφευχθούν κίνδυνοι.
- Σε περίπτωση δυσλειτουργίας της συσκευής ή εάν έχει υποστεί οποιαδήποτε ζημία, επιστρέψτε τη συσκευή στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για έλεγχο, επισκευή ή ρύθμιση.
- Για να αποφύγετε την υπερφόρτωση του κυκλώματος κατά τη χρήση αυτού του προϊόντος, μην χρησιμοποιείτε άλλο προϊόν υψηλής τάσης στο ίδιο ηλεκτρικό κύκλωμα.
- Δεν συνιστάται η χρήση καλωδίου προέκτασης με αυτό το προϊόν, αλλά εάν πρέπει να χρησιμοποιηθεί καλώδιο προέκτασης:
- Η αναγραφόμενη ηλεκτρική ισχύς του καλωδίου πρέπει να είναι τουλάχιστον ίση με αυτή του προϊόντος.
- Τοποθετήστε το καλώδιο προέκτασης έτσι ώστε να μην κρέμεται σε σημείο όπου μπορεί να προκαλέσει πτώση ή να τραβηχτεί ακούσια.



Περιορισμοί στη χρήση όταν χρησιμοποιείται από παιδιά και ηλικιωμένους

- Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με

μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εκτός εάν έχουν λάβει επίβλεψη ή οδηγίες.

- Τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται ώστε να μην παίζουν με τη συσκευή.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- Κρατήστε τη συσκευή μακριά από τα παιδιά όταν είναι ενεργοποιημένη ή ψύχεται.
- Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο της μακριά από τα παιδιά.



Οδηγίες που πρέπει να ακολουθείτε κατά τη χρήση της συσκευής

- Αυτή η συσκευή δεν είναι παιχνίδι. Όταν χρησιμοποιείται από παιδιά ή βρίσκεται κοντά σε παιδιά, απαιτείται ιδιαίτερη προσοχή. Φυλάξτε τη συσκευή σε ασφαλές μέρος, μακριά από παιδιά.
-  Μην αγγίζετε το καυτό στοιχείο σφράγισης που βρίσκεται στην άκρη του άνω περιβλήματος της συσκευής. Είναι καυτό και μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα.
- Κρατήστε το μακριά από κινούμενα μέρη.
- Δεν χρειάζεται να χρησιμοποιείτε λιπαντικά, όπως λιπαντικά έλαια ή νερό, σε αυτή τη συσκευή.
- Συνιστάται να περιμένετε 60 δευτερόλεπτα μετά από κάθε σφράγιση.
- Στη λειτουργία υγρών τροφίμων, δημιουργεί κενό μόνο σε τρόφιμα που περιέχουν λίγη υγρασία. Μην συσκευάζετε ποτέ σε κενό υγρά τρόφιμα, καθώς αυτά τα τρόφιμα είναι κατάλληλα μόνο για σφράγιση.
- Όταν τοποθετείτε σφραγισμένες ή κενές πλαστικές σακούλες στο φούρνο μικροκυμάτων, φροντίστε πρώτα να ανοίξετε μια τρύπα στην σακούλα.
-  Μετά τη χρήση, μην αγγίζετε τη λωρίδα θέρμανσης της συσκευής για να αποφύγετε εγκαύματα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Ανατρέξτε στην ενότητα «Καθαρισμός και συντήρηση» για λεπτομέρειες σχετικά με τον καθαρισμό της συσκευής.

3. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Τάση	Συχνότητα	Ισχύς
220-240 V AC	50-60 Hz	110 W

Αξεσουάρ: 10 σακούλες κενού (10 τεμάχια διαστάσεων 20 × 25 cm) + σωλήνας κενού + καλώδιο τροφοδοσίας κενού

Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με τον κανονισμό 2023/826 της ΕΕ σύμφωνα με την οδηγία 2009/125/ΕΚ σχετικά με τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού.
Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση απενεργοποίησης: N/A
Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση αναμονής: <0.50W
Χρόνος μετά τον οποίο το προϊόν εισέρχεται σε κατάσταση απενεργοποίησης: N/A

ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΣΑΚΟΥΛΕΣ ΚΕΝΟΥ ΚΑΙ ΡΟΛΛΑ ΣΑΚΟΥΛΩΝ ΚΕΝΟΥ

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί με σακούλες κενού και ρολά πλαστικών σακουλών κενού πλάτους έως 25 cm. Αυτές τις σακούλες και τα ρολά μπορείτε να τα βρείτε σε οποιοδήποτε κοντινό σούπερ μάρκετ ή μικρό κατάστημα ηλεκτρονικών ειδών.

Ωστόσο, στη SOGO πιστεύουμε στην παροχή πλήρους εξυπηρέτησης μετά την πώληση στον πελάτη, γι' αυτό και διατίθενται ανταλλακτικές σακούλες κενού και ρολά από την ιστοσελίδα της SOGO ή από εξουσιοδοτημένους λιανοπωλητές. Οι σακούλες κενού και τα ρολά πλαστικών σακουλών κενού είναι απολύτως ασφαλή και κατασκευασμένα από υλικό κατάλληλο για τρόφιμα. Μπορείτε να βρείτε αυτές τις σακούλες στην ιστοσελίδα μας www.sogo.es καθώς και στο πλησιέστερο κατάστημα ηλεκτρονικών ειδών, όπου συνήθως αγοράζετε τα προϊόντα SOGO κορυφαίας ποιότητας.

Τα μοντέλα και τα μεγέθη των πλαστικών σακουλών και των ρολών πλαστικών σακουλών κενού είναι τα παρακάτω:

BR-2025 Συσκευασία 100 σακουλών διαστάσεων 20 x 25 cm

BR-2230 Συσκευασία 100 σακουλών διαστάσεων 22 x 30 cm

BR-2205 Συσκευασία 2 ρολών πλάτους 22 cm και μήκους 5 m

1. **ΚΟΥΜΠΙ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ «GENTLE/NORMAL»:** Ρυθμιζόμενη πίεση κενού. Η πίεση κενού είναι ισχυρότερη στην ταχύτητα «NORMAL». Επιλέξτε τη λειτουργία και πατήστε το κουμπί· θα ξεκινήσει η διαδικασία κενού και σφράγισης.
2. **PULSE:** Πατήστε το κουμπί για να ξεκινήσει το κενό. Σταματήστε να το πατάτε για να σταματήσει το κενό.
3. **ΣΦΡΑΓΙΣΗ:** Μόνο σφράγιση, χωρίς κενό.
4. **ΟΘΟΝΗ ΧΡΟΝΟΥ:** Εμφανίζει την κατάσταση της συσκευής κενού
5. **ΞΗΡΑ:** Κενό και σφράγιση ξηρών τροφίμων.
6. **ΥΓΡΑ:** Κενό και σφράγιση υγρών/βρεγμένων τροφίμων.
7. **ΔΙΑΚΟΠΗ:** Διακοπή λειτουργίας
8. **ΔΟΧΕΙΟ:** Χρησιμοποιήστε επιπλέον σωλήνα κενού για να δημιουργήσετε κενό σε δοχεία, ειδικές σακούλες κενού ή κόκκινο κρασί.
9. **MARINATE:** Μαρινάρετε τρόφιμα, χρησιμοποιήστε τον σωλήνα κενοποίησης για να συνδέσετε το βάζο μαρινάδας με τη συσκευή για τη μαρινάδα.
10. **Cutter:** Κόψτε τη σακούλα
11. Λωρίδα σφράγισης από σιλικόνη
12. **Αφαιρούμενος δίσκος συλλογής υγρών:** Μετά την κενοποίηση υγρών τροφίμων, τα υγρά συλλέγονται στον δίσκο συλλογής, τον οποίο μπορείτε να αφαιρέσετε για να τα αδειάσετε.
13. Λωρίδα σφουγγαριού
14. Ύφασμα με επίστρωση τεφλόν / Σύρμα θέρμανσης
15. **Θύρα αξεσουάρ:** Συνδέστε τον σωλήνα κενού.
16. Κουμπιά ανοίγματος άνω καπακιού
17. Οπή σύνδεσης

Χαρακτηριστικά και λειτουργίες

1. Ξηρό / Υγρό (Σφράγιση κενού)
2. Μόνο σφράγιση
3. Δοχείο
4. Παλμική λειτουργία
5. Μαρινάρισμα
6. Κάπτης

1. Λειτουργία ξηρού (Σφράγιση κενού) εικόνα 3

- A. Τοποθετήστε τη σακούλα στον αφαιρούμενο δίσκο συλλογής υγρών.
 - B. Πιέστε και τις δύο πλευρές προς τα κάτω για να κλείσετε το καπάκι.
 - Γ. Εάν χρειάζεστε λειτουργία ισχυρής πίεσης κενού, επιλέξτε τη λειτουργία «ισχυρή»· η διαδικασία κενού θα πραγματοποιηθεί ταχύτερα από την κανονική ταχύτητα.
 - Δ. Επιλέξτε το κουμπί «στεγνό» ή «υγρό»: για ξηρά τρόφιμα πρέπει να επιλέξετε το κουμπί «στεγνό» και για υγρά τρόφιμα το κουμπί «υγρό».
 - E. Η ενδεικτική λυχνία σβήνει όταν ολοκληρωθεί η σφράγιση κενού.
 - ΣΤ. Εάν διαπιστώσετε την παρουσία υγρού στον δίσκο συλλογής υγρών μετά τη σφράγιση υπό κενό υγρών τροφίμων, αφαιρέστε το και πετάξτε το.
- Σημείωση:** Βεβαιωθείτε ότι δεν γεμίζετε τη σακούλα περισσότερο από τα 2/3 της χωρητικότητάς της. Για υγρά, πατήστε μόνο το κουμπί σφράγισης και όχι το κουμπί σφράγισης υπό κενό.

2. Μόνο σφράγιση εικόνα 4

- A. Τοποθετήστε τη σακούλα με τα τρόφιμα στον αφαιρούμενο δίσκο συλλογής υγρών.
- B. Πιέστε προς τα κάτω και τις δύο πλευρές για να κλείσετε το καπάκι.
- Γ. Πατήστε το κουμπί σφράγισης και η συσκευή σφράγισης κενού αρχίζει να λειτουργεί.
- Δ. Η ενδεικτική λυχνία σβήνει όταν ολοκληρωθεί η σφράγιση. Πατήστε τα πλευρικά κουμπιά για να ανοίξετε το καπάκι.

3. Δοχείο εικόνα 5

- A. Κλείστε το καπάκι της συσκευής σφράγισης κενού.
- B. Χρησιμοποιήστε τον σωλήνα κενού για να συνδέσετε το αεροστεγές δοχείο με τη συσκευή σφράγισης κενού.
- Γ. Πατήστε το κουμπί «Δοχείο» και, μόλις ολοκληρωθεί η διαδικασία κενού, η ενδεικτική λυχνία σβήνει.

4. Παλμική λειτουργία εικόνα 6

- A. Τοποθετήστε τη σακούλα με τα τρόφιμα στον αφαιρούμενο δίσκο συλλογής υγρών.
- B. Πιέστε προς τα κάτω και τις δύο πλευρές για να κλείσετε το καπάκι.

Γ. Πατήστε το κουμπί «Pulse» και ξεκινήστε τη λειτουργία. Μπορείτε να τη διακόψετε ανά πάσα στιγμή και να πατήσετε το κουμπί σφράγισης για να σφραγίσετε τη σακούλα.

5. Μαρινάρισμα εικόνα 7

- A. Κλείστε το καπάκι της συσκευής κενού.
- B. Χρησιμοποιήστε τον σωλήνα κενού για να συνδέσετε το αεροστεγές δοχείο με τη συσκευή κενού. Πατήστε το κουμπί «μαρινάρισμα» και θα πραγματοποιηθούν 5 κύκλοι κενού. Μόλις ολοκληρωθεί η διαδικασία κενού, η ενδεικτική λυχνία θα σβήσει.

6. Πώς να χρησιμοποιήσετε τον κόφτη εικόνα 8

Χρησιμοποιήστε τον κόφτη όπως φαίνεται στην εικόνα.

5. ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Πώς να σφραγίσετε μια σακούλα με κενό

1. Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα.
2. Τοποθετήστε τα αντικείμενα μέσα στη σακούλα κενού. Βεβαιωθείτε ότι το ανοιχτό άκρο της σακούλας είναι καθαρό, στεγνό και χωρίς τσακίσεις.
3. Εισάγετε το ανοιχτό άκρο της σακούλας με ανάγλυφη επιφάνεια (με ανάγλυφο σχέδιο) στον θάλαμο κενού. Τοποθετήστε τη σωστά στη βάση στήριξης σακούλας για να αποφύγετε την ολίσθηση.
4. Κλείστε το επάνω κάλυμμα και πιέστε σταθερά και στις δύο πλευρές μέχρι να ακούσετε ένα «κλικ», που υποδηλώνει ότι το καπάκι έχει ασφαλίσει σωστά.
5. Επιλέξτε την κατάλληλη λειτουργία κενού ανάλογα με τον τύπο των τροφίμων: Λειτουργία «Dry» (Ξηρά) για ξηρά είδη και λειτουργία «Moist» (Υγρά) για υγρά είδη. Στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί «Start/Stop» (Έναρξη/Διακοπή). Η συσκευή θα απομακρύνει πρώτα τον αέρα και στη συνέχεια θα σφραγίσει αυτόματα τη σακούλα.
6. Μόλις ολοκληρωθεί η διαδικασία σφράγισης, πατήστε τα κουμπιά απελευθέρωσης (συνδετήρες) και στις δύο πλευρές, ανοίξτε το καπάκι και αφαιρέστε τη σφραγισμένη σακούλα.

Σημείωση

- Για την απορρόφηση αέρα μπορούν να χρησιμοποιηθούν μόνο σακούλες κενού με ανάγλυφη επιφάνεια ή σακούλες με πτυχωμένες γωνίες.
- Οι συννηθισμένες λείες σακούλες είναι κατάλληλες μόνο για σφράγιση και δεν μπορούν να υποβληθούν σε απορρόφηση αέρα.
- Μην απορροφάτε αέρα από τρόφιμα με πολύ αιχμηρές άκρες, καθώς θα τρυπήσουν τη σακούλα και θα προκαλέσουν διαρροή αέρα.
- Τα υγρά μπορούν μόνο να σφραγιστούν, αλλά δεν μπορούν να υποβληθούν σε απορρόφηση αέρα.
- Τρόφιμα με έντονη γεύση, όπως κρεμμύδι, σκόρδο, τζίντζερ· τρόφιμα που υπόκεινται σε ζύμωση, όπως φρέσκο καλαμπόκι, υγρό ρύζι. Και οξειδωμένα φρούτα. Εάν δεν στεγνώσετε αυτά τα τρόφιμα πριν τη δημιουργία κενού, η σακούλα θα σκάσει μετά από λίγες ημέρες. Ή τοποθετήστε ξηραντικό μέσα στη σακούλα μαζί με τα τρόφιμα πριν τη δημιουργία κενού.
- Μετά τη χρήση, μην αγγίζετε το θερμαντικό σύρμα για να αποφύγετε εγκαύματα στα χέρια.
- Μην το τοποθετείτε κοντά στη γκαζιέρα.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ:

1. Αφαιρούμενη λωρίδα σφράγισης από σιλικόνη: Εάν η λωρίδα σιλικόνης μετακινηθεί, θα επηρεαστεί η αποτελεσματικότητα της σφράγισης.
2. Αφαιρούμενη λωρίδα σφουγγαριού: Αν αφαιρέσετε τη λωρίδα σφουγγαριού, η συσκευή σφράγισης κενού δεν θα λειτουργεί σωστά και δεν θα δημιουργεί κενό.
3. Κρατήστε το καπάκι ανοιχτό κατά την αποθήκευση της συσκευής, διαφορετικά η λωρίδα σφουγγαριού ενδέχεται να συμπιεστεί.
4. Μην διπλώνετε τη σακούλα και μην την τοποθετείτε στον αφαιρούμενο δίσκο συλλογής υγρών.
5. Όταν εντοπίσετε υγρό στον δίσκο συλλογής υγρών, πετάξτε το.
6. Διατηρείτε καθαρό το θερμαντικό σύρμα, καθώς αυτό επηρεάζει τη διαδικασία σφράγισης.
7. Μην γεμίζετε τις σακούλες περισσότερο από τα 2/3 της χωρητικότητάς τους. Η συσκευή δεν θα λειτουργήσει σωστά.
8. Κρατήστε τα τρόφιμα σε απόσταση περίπου 2,5 cm από τη συσκευή σφράγισης κενού.

ΠΡΑΓΜΑΤΑ ΠΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΘΥΜΑΣΤΕ ΚΑΤΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΦΡΑΓΙΣΜΑΤΟΣ

- Μην γεμίζετε υπερβολικά τη σακούλα. Αφήνετε πάντα κενό τουλάχιστον 6-8 cm μεταξύ του περιεχομένου της σακούλας και της κορυφής της.
- Βεβαιωθείτε ότι η σακούλα είναι στεγνή. Θα είναι δύσκολο να επιτευχθεί τέλεια σφράγιση αν η σακούλα είναι υγρή.
- Για καλύτερα αποτελέσματα, τα ευπαθή τρόφιμα πρέπει να καταψυχθούν ή να ψυχθούν μετά τη διαδικασία σφράγισης κενού.

- Καθαρίστε το άκρο ανοίγματος της σακούλας εσωτερικά και εξωτερικά. Ισιώστε το άκρο ανοίγματος της σακούλας.
- Όταν σφραγίζετε ένα μεγάλο αντικείμενο, για να αποφύγετε τις τσακίσεις στη σφράγιση, τεντώστε απαλά τη σακούλα και ισιώστε την πριν το τοποθετήσετε στον θάλαμο κενού.
- Όταν σφραγίζετε με κενό αντικείμενα με αιχμηρές άκρες (όπως ξηρά μακαρόνια, μαχαιροπέρουνες κ.λπ.), προστατέψτε τη σακούλα από τρυπήματα τυλίγοντας το αντικείμενο σε μαλακό υλικό προστασίας, όπως χαρτοπετσέτα, ή μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα δοχείο αντί για σακούλα.
- Όταν χρησιμοποιείτε δοχεία, αφήνετε πάντα 2,5 cm / 1 ίντσα κενό χώρο στην κορυφή του δοχείου.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 60 δευτερόλεπτα μεταξύ των χρήσεων, ώστε να αποφύγετε την ενεργοποίηση της προστασίας από υπερθέρμανση και να εξασφαλίσετε τη μεγάλη διάρκεια ζωής της συσκευής.
- Εάν δεν είστε σίγουροι εάν η σακούλα σας σφραγίστηκε σωστά, απλώς σφραγίστε ξανά τη σακούλα.
- Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε σακούλες και δοχεία που παράγονται από τον κατασκευαστή.
- Φούρνος μικροκυμάτων: Μην θερμαίνετε σφραγισμένα τρόφιμα στον φούρνο μικροκυμάτων

ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται, τοποθετήστε ξανά τη κάρτα στήριξης στη θέση της. Μην κλείνετε και μην ασφαλίσετε τη συσκευή, διαφορετικά το σφραγιστικό σφουγγάρι μπορεί να παραμορφωθεί, γεγονός που θα μειώσει την απόδοση σφράγισης.

ΟΔΗΓΟΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Στο ψυγείο (5±2 °C)	Χωρίς κενό	Συντήρηση υπό κενό
Κόκκινο κρέας	2-3 ημέρες	8-9 ημέρες
Λευκό κρέας	2-3 ημέρες	6-8 ημέρες
Ψάρι	1-3 ημέρες	4-5 ημέρες
Μαγειρεμένο κρέας	3-5 ημέρες	10-15 ημέρες
Μαλακό τυρί	5-7 ημέρες	20 ημέρες
Σκληρό/Ημίσκληρο τυρί	1-5 ημέρες	60 ημέρες
Φρούτα	5-7 ημέρες	1 4-20 ημέρες
Λαχανικά	3-5 ημέρες	7-10 ημέρες
Σούπα	2-3 ημέρες	8-10 ημέρες
Υπολείμματα ζυμαρικών/ρυζιού	2-3 ημέρες	6-8 ημέρες
Επιδόρπια με κρέμα	2-3 ημέρες	8 ημέρες
Θερμοκρασία δωματίου (25± 2°C)	Χωρίς κενό	Διατήρηση υπό κενό
Φρέσκο ψωμί	1-2 ημέρες	6-8 ημέρες
Μπισκότα	4-6 μήνες	12 μήνες
Αμαγείρευτα ζυμαρικά/ρύζι	5-6 μήνες	12 μήνες
Αλεύρι	4-6 μήνες	12 μήνες
Αποξηραμένα φρούτα	3-4 μήνες	12 μήνες
Αλεσμένος καφές	2-3 μήνες	12 μήνες
Χύμα τσάι	5-6 μήνες	12 μήνες
Τσάι με γάλα	1-2 μήνες	12 μήνες
Στον καταψύκτη (-18±2°C)	Χωρίς κενό	Συντήρηση υπό κενό
Κρέας	3-5 μήνες	12 μήνες

Ψάρι	3-5 μήνες	12 μήνες
Λαχανικά	8-10 μήνες	8-24 μήνες

6. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα πριν τον καθαρισμό.
2. Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό, για να αποτρέψετε την είσοδο νερού ή άλλων υγρών στην πρίζα της συσκευής και την πρόκληση ζημιών.
3. Μην καθαρίζετε τη συσκευή με λειαντικά καθαριστικά, για να αποφύγετε τη φθορά της επιφάνειας.
4. Σκουπίστε την εξωτερική επιφάνεια με ένα μαλακό και υγρό πανί.
5. Σκουπίστε με χαρτοπετσέτα τυχόν τρόφιμα ή υγρά που έχουν πέσει στον θάλαμο κενού.
6. Βεβαιωθείτε ότι έχετε στεγνώσει καλά τη συσκευή πριν τη χρησιμοποιήσετε ξανά.

7. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

1. Το προϊόν δεν λειτουργεί

1. Ελέγξτε αν υπάρχει διακοπή ρεύματος και βεβαιωθείτε ότι το βύσμα τροφοδοσίας είναι σωστά συνδεδεμένο.
2. Εάν η συσκευή έχει χρησιμοποιηθεί συνεχώς για μεγάλο χρονικό διάστημα (π.χ. σφράγιση περισσότερων από 10–15 σακούλων διαδοχικά), αφήστε την να κρυώσει για 10–15 δευτερόλεπτα πριν συνεχίσετε.
3. Ελέγξτε αν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά. Εάν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις

2. Η σακούλα δεν σφραγίζεται σωστά

1. Βεβαιωθείτε ότι το ανοιχτό άκρο της σακούλας κενού έχει τοποθετηθεί ομαλά, χωρίς τσακίσεις ή πτυχώσεις.
2. Ελέγξτε ότι το καπάκι είναι πλήρως κλειστό. Πιέστε σταθερά και στις δύο πλευρές μέχρι να ακούσετε ένα «κλικ».
3. Αφού πατήσετε το κουμπί σφράγισης, βεβαιωθείτε ότι η ενδεικτική λυχνία ανάβει. Εάν όχι, επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

3. Η συσκευή σφραγίζει αλλά δεν δημιουργεί κενό

1. Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε συμβατή σακούλα κενού με ανάγλυφη επιφάνεια (με υφή). Οι λείες σακούλες δεν είναι κατάλληλες για εξωτερικές συσκευές σφράγισης κενού.

4. Ανεπαρκές κενό ή διαρροή αέρα μέσα στη σακούλα

1. Μην σφραγίζετε τρόφιμα με αιχμηρές άκρες ή κόκαλα, εκτός αν είναι κατάλληλα προστατευμένα, καθώς ενδέχεται να τρυπήσουν τη σακούλα.
2. Ελέγξτε τη σακούλα κενού για τρύπες ή ζημιές. Αντικαταστήστε τη σακούλα αν χρειαστεί.
3. Μην σφραγίζετε υγρά απευθείας. Χρησιμοποιήστε κατάλληλο δοχείο ή καταψύξτε τα υγρά πριν τη σφράγιση κενού.

5. Η σφράγιση ανοίγει μετά τη σφράγιση

1. Η θερμοκρασία σφράγισης ενδέχεται να είναι πολύ υψηλή λόγω συνεχούς λειτουργίας. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 10–15 δευτερόλεπτα πριν σφραγίσετε την επόμενη σακούλα.

6. Εισέρχεται αέρας στη σακούλα μετά από λίγες ημέρες

1. Ορισμένα τρόφιμα εκλύουν φυσικά αέρια κατά την αποθήκευση, όπως τα φρέσκα κρεμμύδια, το σκόρδο, το τζίντζερ και ορισμένα ζυμωμένα τρόφιμα. Αυτό μπορεί να προκαλέσει το φούσκωμα της σακούλας με την πάροδο του χρόνου. Εάν είναι δυνατόν, ξεματίστε ή προεπεξεργαστείτε τα τρόφιμα πριν από τη σφράγιση υπό κενό.
2. Ελέγξτε ότι η σακούλα δεν έχει τρυπηθεί από αιχμηρές άκρες τροφίμων ή κόκαλα.
3. Βεβαιωθείτε ότι η περιοχή σφράγισης είναι καθαρή, στεγνή και απαλλαγμένη από υπολείμματα τροφίμων πριν από τη σφράγιση.

Απορρίψη συσκευασιών

Παρακαλούμε να απορρίψετε όλα τα υλικά συσκευασίας σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς για τη διάθεση και την ανακύκλωση αποβλήτων. Διαχωρίστε τα συστατικά της συσκευασίας (όπως χαρτόνι, πλαστικές σακούλες, αφρό και άλλα προστατευτικά υλικά) και τοποθετήστε τα στους κατάλληλους κάδους ανακύκλωσης, όπου υπάρχουν οι σχετικές εγκαταστάσεις. Μην απορρίψετε τα υλικά συσκευασίας μαζί με τα οικιακά απορρίμματα, εάν υπάρχουν διαθέσιμα συστήματα διαχωρισμένης συλλογής και ανακύκλωσης. Συμβάλλετε στην προστασία του περιβάλλοντος ανακυκλώνοντας υπεύθυνα τις συσκευασίες.



ВАЖНО:

- Увек пажљиво прочитајте упутство пре употребе.
- Ова упутства можете преузети са наше веб-странице www.sogo.es
- Сачувајте ова упутства за будућу употребу.



Безбедносне упутства за корисника



Опште мере предострожности при коришћењу електричне опреме

- Не користите или складиштите уређај на отвореном.
- Овај производ је дизајниран за кућну употребу у затвореном простору, неиндустријске и некомерцијалне сврхе. Не користите уређај на отвореном или за било коју другу намену. Погрешна употреба или неправилно руковање може изазвати квар уређаја и повреду корисника.
- Уређај се сме користити само за намену за коју је предвиђен. Произвођач не преузима одговорност за штету насталу неправилном употребом или руковањем.
- Пре прикључивања уређаја, уверите се да напон наведена на плочици са подацима одговара напону у напајању.
- Увек извадите прикључак из утичнице када апарат није у употреби. Не остављајте апарат без надзора када је укључен.
- Потребно је обезбедити надзор када било који електрични уређај користе или се налази у близини деце.
- Пре чишћења или складиштења уређаја, увек га искључите из напајања и оставите да се охлади.
- Уређај није потпуно искључен из напајања, чак и након што је искључен. Да бисте га потпуно искључили, извуците прикључак из зидне утичнице.
- Апарати нису дизајнирани за рад са спољним тајмером или засебним системом за даљинско управљање.



Ограничења у употреби ради избегавања личних повреда

- Не остављајте уређај без надзора.
- Не стављајте и не користите овај уређај у близини извора воде.
- Не стављајте уређај и његов кабл за напајање на вруће површине (нпр. плоче за кување) или у близину отворених пламена.
- Не остављајте кабл за напајање да виси преко оштрих ивица и држите га даље од врућих предмета и отворених пламена. Немојте увијати кабл око уређаја или га савијати.
- Никада не користите додатке које произвођач не препоручује.
- Коришћење података које произвођач уређаја није препоручио или продао може довести до пожара, струјног удара или повреда.
- Да бисте избегли струјни удар, уверите се да су вам руке суве пре прикључивања или искључивања уређаја.
- Не користите уређај влажним рукама, на влажном поду или када је окружење влажно, јер постоји ризик од електричног удара.
- Никада не урађајте уређај или прикључак у воду или било коју другу течност. Ако уређај падне у воду, одмах га искључите из струје и однесите у овлашћени сервисни центар на поправку пре поновног коришћења.
- Не користите уређај ако је пао на под, ако показује видљиве знаке оштећења или ако цури.
- Не користите уређај ако је кабл или прикључак оштећен. У случају оштећења кабла, он мора бити замењен само од стране произвођача, његовог сервисног агента или слично квалификованих лица како би се избегли ризици.
- У случају неисправности уређаја или ако је на било који начин оштећен, вратите уређај у најближи овлашћени сервисни центар на преглед, поправку или подешавање.
- Да бисте избегли преоптерећење кола приликом коришћења овог производа, не користите други уређај високог напона на истом електричном колу.
- Није препоручљиво користити продужни кабл са овим производом, али ако се продужни кабл мора користити:
- Наведена електрична номинална снага кабла мора бити барем једнака оној производа.
- Поставите продужни кабл тако да не виси где би могао бити препрека за спотицање или случајно повучен.



Ограничења употребе при коришћењу са децом и старијим особама

- Уређај не сме да користе особе (укључујући децу) са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, или недостатком искуства и знања, осим ако нису под надзором

или су добиле упутства.

- Деца под надзором не смеју да се играју уређајем.
- Деца не смеју да се играју уређајем.
- Чишћење и одржавање не смеју да обављају деца без надзора.
- Држите уређај ван домаћаја деце када је укључен или се хлади.
- Држите уређај и његов кабл ван домаћаја деце.



Упутства која треба поштовати приликом коришћења уређаја

- Овај уређај није играчка; када га користе деца или у њиховој близини, потребна је велика пажња, а уређај чувати на сигурном месту, ван домаћаја деце.
-  Не додирујте врући заптивни елемент смештен на ивици горњег кућишта овог уређаја. Он је врућ и може изазвати опекотине.
- Држите се даље од покретних делова.
- Није потребно користити никакве мазира, као што су уља или вода, на овом уређају.
- Препоручује се пауза од 60 секунди након сваког заваривања.
- У режиму за влажну храну уређај вакуумира храну са мало воде; никада не вакуумирајте течне намирнице, јер су оне погодне само за заптивање.
- Када запечаћене или вакуумиране пластичне кесе стављате у микроталасну пећницу, прво их пробушите да бисте направили отвор за вентилацију.
-  Након коришћења, не додирујте грејну траку на уређају како бисте избегли опекотине.

ЧИШЋЕЊЕ И ОДРЖАВАЊЕ

Погледајте одељак за чишћење и одржавање за детаље о томе како да очистите уређај.

3. ТЕХНИЧКЕ СПЕЦИФИКАЦИЈЕ

Напон	Фреквенција	Моћност
AC 220-240 V	50-60 Hz	110 W

Прибор: 10 кеса за вакуум (10 кеса од 20*25 цм) + вакуумска црева + кабл за напајање

Овај производ је у складу са Уредбом ЕУ 2023/826 по директиви 2009/125/ЕЗ о захтевима за еколошки дизајн.

Потрошња енергије у искљученом режиму: N/A

Потрошња енергије у режиму чекања: <0.50W

Време након којег производ прелази у искључен режим: N/A

РЕЗЕРВНЕ ВАКУУМСКЕ КЕСЕ И РОЛНЕ ВАКУУМСКИХ КЕСА

Овај уређај се може користити са вакуумским кесама и ролнама пластичних кеса ширине до 25 цм. Ове кесе и ролне можете пронаћи у било ком оближњем супермаркету или малој продавници електронике.

Међутим, пошто у SOGO-у верујемо у пружање пуне постпродајне услуге купцима, заменске кесе за прах и ролне пластичних кеса за прах доступни су на веб-сајту SOGO-а или код овлашћених продаваца. Кесе и ролне пластичних кеса за прах су потпуно безбедне и направљене од материјала прехранбеног квалитета. Ове кесе можете пронаћи на нашем веб-сајту www.sogo.es и у вашој најближој продавници електротехнике, где обично купујете најквалитетније SOGO производе.

Модели и величине пластичних кеса и пластичних ролни за вакуум су наведени у наставку:

BR-2025 Паковање од 100 кеса димензија 20 x 25 cm

BR-2230 Паковање од 100 кеса димензија 22 x 30 cm

BR-2205 Паковање од 2 ролна ширине 22 cm и дужине 5 m

1. **ДУГМЕ ЗА НЕЖНО/НОРМАЛНО ПОДЕШАВАЊЕ:** Подесив притисак вакуума. Притисак вакуума је јачи на НОРМАЛНОЈ БРЗИНИ. Изаберите режим и притисните га, уређај ће почети да вакуумира и затвара.
2. **ПУЛС:** Притисните га, уређај ће вакуумирати. Пустите га, вакуумирање ће престати.
3. **ЗАТВАРАЊЕ:** Само затварање, без вакуумирања.
4. **ПРИКАЗ ВРЕМЕНА:** Приказује статус вакуум апарата
5. **СУВО:** Вакуумирање и затварање суве хране.
6. **ВЛАЖНО:** Вакуумирање и затварање влажне/мокре хране.
7. **СТОП:** Зауставља рад
8. **КАНИСТЕР:** Користите додатну вакуумску цев за вакуумирање посуда, посебних вакуумских кеса или црвеног вина. 9. **МАРИНАДА:** Кисељење хране, користите вакуумску цев да повежете теглу за кисељење и уређај за маринирање.
10. **РЕЗАЧ:** Исеците кесу
11. Силиконска трака за заптивање
12. **Одвојива тацна за карање:** Након вакуумирања влажне хране, течност се скупља у тацни за карање, коју можете уклонити да бисте је испразнили.
13. Спужваста трака
14. Тефлонски премазани материјал/Жица за грејање
15. **Прикључак за додатну опрему:** Повежите вакуумску цев.
16. Дугмад за отварање горњег поклопаца
17. Отвор за утикач

Карактеристике и функције

1. Суво / Влажно (вакуумско затварање)
2. Само затварање
3. Контејнер
4. Импулс
5. Маринирање
6. Сечење

1. Режим суво (вакуумско затварање)

- A. Ставите кесу у одвојиву посуду за карање.
- B. Притисните обе стране да бисте затворили поклопац.
- V. Ако вам је потребан јачи режим вакуумског усисавања, изаберите јачи режим, вакуумираће брже него уобичајеном брзином.
- G. Изаберите дугме за суво или влажно. За суву храну изаберите дугме за суво, а за влажну храну изаберите дугме за влажно.
- D. Индикатор светла се искључује када вакуумско паковање заврши.
- F. Ако након вакуумског затварања влажне хране нађете течност у посуди за капљице, уклоните је и баците.

Напомена: пазите да не напуните кесу више од 2/3 њеног капацитета.

За течне намирнице, притисните само дугме за затварање, а не за вакуумско затварање.

2. Само затварање

- A. Ставите кесу са храном у уклоњиву посуду за капљице.
- B. Притисните обе стране да бисте затворили поклопац. C. Притисните дугме за заптивање и уређај за вакуумско паковање почиње да ради.
- D. Индикатор светла се искључује када се процес заптивања заврши. Притисните бочне дугмета да отворите поклопац.

3. Контејнер

- A. Затворите поклопац уређаја за вакуумско паковање.
- B. Користите вакуумску цев да повежете херметички контејнер и уређај за вакуумско паковање.
- C. Притисните дугме за контејнер и када се процес вакуумирања заврши, индикатор светла се искључује.

4. Импулс

- A. Ставите кесу са храном у одвојиву посуду за капљице.
- B. Притисните обе стране да затворите поклопац.

В. Притисните дугме за импулс и уређај ће почети да ради. Можете га зауставити у било ком тренутку и притиснути дугме за затварање да запечатите кесу.

5. Маринирање

- А. Затворите поклопац уређаја за вакуумско паковање.
В. Користите вакуумску цев да повежете херметички контејнер и вакуумски уређај. Притисните дугме за маринирање, уређај ће вакуумирати 5 пута. Када се процес вакумирања заврши, индикаторско светло се искључује.

6. Како користити секач

Користите секач као што је приказано на слици.

5. УПУТСТВО ЗА КОРИШЋЕЊЕ

Како вакуумирати кесу

1. Прикључите уређај на извор напајања.
2. Ставите предмете унутар вакуумске кесе. Уверите се да је отворени крај кесе чист, сув и без набора.
3. Убаците отворени крај кесе са рељефном (ембосираном) ивицом у вакуумску комору. Правилно га позиционирајте у држачу кесе како бисте спречили клизање.
4. Затворите горњи поклопац и чврсто притисните са обе стране док не чујете "клик", што указује да је поклопац сигурно закључан.
5. Изаберите одговарајући режим вакумирања према типу намирнице: Режим за суво за суве намирнице и Режим за влажно за влажне намирнице. Затим притисните дугме Почетак/Заустављање. Апарат ће прво извакумисати ваздух, а затим ће аутоматски затворити кесу.
6. Када се процес заптивања заврши, притисните дугмад за отпуштање (копче) са обе стране, отворите поклопац и извадите заптивену кесу.

Напомена

- За вакумирање се могу користити само рељефне (ембосиране) вакуумске кесе или кесе са увијеним угловима.
- Обичне глатке кесе су погодне само за заптивање и не могу се користити за вакумирање.
- Не вакумирајте превише оштре намирнице, јер ће пробушити кесу и довести до цурења ваздуха.
- Само течности се могу запечатити, али не и вакумирати.
- Намирнице јаког укуса као што су лук, бели лук, ђумбир; намирнице које ферментирају као што су свежи кукуруз, влажно пиринч. И оксидисано воће. Ако ову храну не осушите пре вакумирања, кеса ће напући након неколико дана. Или ставите средство за сушење у кесу са храном пре вакумирања.
- Након коришћења, не додирујте грејаћи кабл како бисте избегли опекотине.
- Не стављајте уређај у близину гасног шпорета.

САВЕТИ:

1. Преклопива силиконска трака за заптивање: Ако силиконска трака изађе, то ће утицати на квалитет заптивања.
2. Уклоњива трака од сунђера: Ако се трака од сунђера помери, уређај за вакумирање неће правилно функционисати и неће вакумирати.
3. Оставите поклопац отвореним током складиштења уређаја, у супротном се трака од сунђера може згужвати.
4. Не савијајте кесу и не стављајте је у уклоњиву тацну за капљење.
5. Када у тацну за капљење дође течност, исперите је.
6. Држите кабл за заваривање чистим јер ће то утицати на процес заваривања.
7. Не пуните кесе више од 2/3 површине кесе. Уређај неће исправно функционисати.
8. Држите храну удаљену од вакуум апарата око 2,5 цм.

СТВАРИ КОЈЕ ТРЕБА ИМАТИ НА УМУ ПРИЛИКОМ КОРИШЋЕЊА ВАКУУМСКЕ МАШИНЕ

- Не препуњавајте кесу. Увек оставите најмање 6-8 цм простора између садржаја кесе и горњег дела кесе.
- Проверите да је кеса сува. Биће тешко направити савршено вакуумско затварање ако је кеса влажна.
- За најбоље резултате, кварљиве намирнице и даље треба замрзнути или чувати у фрижидеру након процеса вакуумског паковања.
- Очистите унутрашњу и спољашњу страну отвора кесе. Изравнајте отвор кесе.

- Када вакуумирате велики предмет, да бисте спречили наборање заптивача, нежно растегните кесу и изравнајте је пре стављања у вакуум комору.
- Када вакуумски пакујете предмете са оштрим ивицама (као што су суве шпaгетe, прибор за јело итд.), заштитите торбе од пробијања тако што ћете предмет умотати у мекан материјал за амортизацију, као што је папирни убрoс или ви можете користити посуду уместо кесе.
- Када користите канистере, увек оставите простор од 2,5 цм / 1 инч на врху канистера.
- Дозволите уређају да се охлади 60 секунди између употреба како бисте избегли активирање заштите од прегревања и да обезбедите дуг век трајања уређаја.
- Ако нисте сигурни да ли је ваша кеса правилно затворена, једноставно је поново затворите.
- За најбоље резултате користите кесе и канистере произвођача.
- Микроталасна пећница: Не загревајте затворену храну у микроталасној пећници

ВАЖНА НАПОМЕНА

Када апарат није у употреби, молимо вас да картицу за потпору вратите на место. Не затварајте и не закључавајте апарат, јер се пена за заптивање може деформисати, што ће смањити квалитет заптивања.

ВОДИЧ ЗА ЧУВАЊЕ И ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ

У фрижидеру (5±2°C)	Без вакуума	Чување у вакууму
Црвено месо	2-3 дана	8-9 дана
Бело месо	2-3 дана	6-8 дана
Риба	1-3 дана	4-5 дана
Кувано месо	3-5 дана	10-15 дана
Меки сир	5-7 дана	20 дана
Тврди/полутврди сир	1-5 дана	60 дана
Воће	5-7 дана	1 4-20 дана
Пржење у тигању	3-5 дана	7-10 дана
Супа	2-3 дана	8-10 дана
Преостала паста/пиринач	2-3 дана	6-8 дана
Кремасти десерти	2-3 дана	8 дана
Собилна температура (25± 2°C)	Без вакуума	Вакуумско конзервирање
Свеж хлеб	1-2 дана	6-8 дана
Кекси	4-6 месеци	12 месеци
Некувани тестенини/пиринач	5-6 месеци	12 месеци
Брашно	4-6 месеци	12 месеци
Суво воће	3-4 месеца	12 месеци
Млевена кафа	2-3 месеца	12 месеци
Распршени чај	5-6 месеци	12 месеци
Млечни чај	1-2 месеца	12 месеци
У замрзивачу (-18±2°C)	Без вакуума	Вакуумско конзервирање
Месо	3-5 месеци	12 месеци
Риба	3-5 месеци	12 месеци

Пржите у уљу, затим у умућеном јајету и у презли. Пржите на уљу док не порумени.	8-10 месеци	8-24 месеца
--	-------------	-------------

6. ЧИШЋЕЊЕ И ОДРЖАВАЊЕ

1. Искључите уређај из струје пре чишћења.
2. Не урањајте уређај у воду или било коју другу течност како бисте спречили улазак воде или других течности у прикључак за наизменичну струју уређаја и оштећење.
3. Не чистите уређај абразивним средствима за чишћење како не бисте оштетили површину.
4. Обришите спољашњу површину меком и влажном крпом.
5. Уколико је храна или течност пала у вакуумску комору, обришите папирним убрсом.
6. Обавезно темељно осушите уређај пре поновног коришћења.

7. ОТКЛАЊАЊЕ НЕПОРЕДНОСТИ

1. Уређај не ради

1. Проверите да ли је прекид у напајању и уверите се да је прикључак за струју правилно прикључен.
2. Ако је уређај коришћен континуирано дуго време (нпр. за затварање више од 10–15 кеса узастопно), оставите га да се охлади 10–15 секунди пре него што наставите.
3. Проверите да ли је кабл за напајање оштећен. Ако проблем и даље постоји, обратите се овлашћеном сервисном центру

2. Кеса се не затвара правилно

1. Уверите се да је отворени крај вакуумске кесе убачен глатко, без бора или набора.
2. Проверите да ли је поклопац потпуно затворен. Чврсто притисните са обе стране док не чујете “клик”.
3. Након притискања дугмета за заптивање, проверите да ли се индикаторско светло пали. Ако не, обратите се овлашћеном сервисном центру.

3. Апарат затвара али не усавава ваздух

1. Уверите се да користите компатибилну рељефну (текстурирану) кесу за вакумирање. Глатке кесе нису погодне за спољне уређаје за вакумирање.

4. Лош вакуум или цурење ваздуха унутар кесе

1. Немојте вакуумирати храну са оштрим ивицама или костима осим ако нису адекватно заштићене, јер могу да пробуше кесу.
2. Проверите вакуумску кесу да ли има рупа или оштећења. Потребно је заменити кесу ако је потребно.
3. Не вакумирајте течности директно. Користите одговарајући контејнер или замрзните течности пре вакумирања.

5. Запечаћење се отвара након затварања

1. Температура затварања може бити превисока због континуираног рада. Оставите апарат да се охлади 10–15 секунди пре затварања следеће кесе.

6. Ваздух улази у кесу након неколико дана

1. Нека храна природно ослобађа гасове током складиштења, као што су свеж лук, бели лук, ђумбир и одређене ферментисане намирнице. То може узроковати да се кеса временом надује. Ако је могуће, бланширајте или претходно обрадите храну пре вакуумског паковања.
2. Проверите да кеса није пробušена оштрим ивицама намирница или костима.
3. Обезбедите да је површина за заваривање чиста, сува и без остатака хране пре заваривања.

Уклањање амбалаже

Молимо вас да све материјале за паковање одложите у складу са локалним прописима о одлагању отпада и рециклирању. Одвојте компоненте паковања (као што су картон, пластичне кесе, пена и други заштитни материјали) и ставите их у одговарајуће контејнере за рециклажу, где су они доступни. Не одлажите материјале за паковање са кућним отпадом ако су доступни одвојени системи за прикупљање и рециклирање. Помозите у заштити животне средине тако што ћете одговорно рециклирати паковање.

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.
La directiva 2009/125/CE en los requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía.



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.
La directive 2009/125/CE électriques et électroniques sur les exigences en matière d'éco conception applicables aux produits liés à l'énergie.



KONFORMITÄTSERLÄRUNG

Dieses Gerät entspricht der EU-Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EG.
Richtlinie 2014/30/EU zur elektromagnetischen Verträglichkeit.
Richtlinie 2015/863/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektrogeräten.
Richtlinie 2009/125/EG über die Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung energieverbrauchsrelevanter Produkte.



DECLARACIÓ DE CONFORMITAT

Aquest dispositiu compleix amb la directiva de baixa tensió 2014/35/CE.
La directiva de Compatibilitat Electromagnètica 2014/30/UE.
La directiva 2015/863 UE sobre restriccions a la utilització de determinades substàncies perilloses en aparells elèctrics.
La directiva 2009/125/CE en els requisits de disseny ecològic aplicables als productes relacionats amb l'energia.



DECLARATION OF CONFORMITY

This device complies with EU 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.
Directive 2009/125/EC on the eco-design requirements applicable to energy-related products.



DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Este dispositivo está em conformidade com a Diretiva 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.
A directiva 2009/125/CE sobre os requisitos de concepção ecológica aplicáveis aos produto relacionados com a energia.



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Questo dispositivo è conforme alla Direttiva UE sulla bassa tensione 2014/35/CE.
Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2014/30/UE.
Direttiva 2015/863/UE sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose in ambito elettrico.
Direttiva 2009/125/CE sui requisiti di progettazione ecocompatibile applicabili ai prodotti connessi all'energia.



PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Toto zařízení vyhovuje směrnici EU o nízkém napětí 2014/35/ES.
Směrnice o elektromagnetické kompatibilitě 2014/30/EU.
Směrnice 2015/863/EU o omezení použití některých nebezpečných látek v elektrotechnice.
Směrnice 2009/125/ES o ekodesignu požadavky platné pro výrobky spojené se spotřebou energie.



OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

Denne enhed overholder EU's lavspændingsdirektiv 2014/35/EF. Direktiv om elektromagnetisk kompatibilitet 2014/30/EU. Direktiv 2015/863/EU om begrænsning af brugen af visse farlige stoffer i elektrisk. Direktiv 2009/125/EF om miljøvenligt design krav, der gælder for energirelaterede produkter.



IZJAVA O SUKLADNOSTI

Ovaj uređaj je u skladu s EU Direktivom o niskom naponu 2014/35/EZ. Direktiva o elektromagnetskoj kompatibilnosti 2014/30/EU. Direktiva 2015/863/EU o ograničenju uporabe određenih opasnih tvari u električnim. Direktiva 2009/125/EZ o ekološkom dizajnu zahtjevi primjenjivi na proizvode povezane s energijom.



DECLARATIE DE CONFORMITATE

Acest dispozitiv este în conformitate cu Directiva UE de joasă tensiune 2014/35/CE. Directiva de compatibilitate electromagnetică 2014/30/UE. Directiva 2015/863/UE privind restricționarea utilizării a anumitor substanțe periculoase în electricitate. Directiva 2009/125/CE privind proiectarea ecologică cerințe aplicabile produselor legate de energie.



ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με την οδηγία χαμηλής τάσης 2014/35/ΕΚ. Την οδηγία για την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα 2014/30/ΕΕ. Την οδηγία 2015/863 ΕΕ σχετικά με τους περιορισμούς στη χρήση ορισμένων επικίνδυνων ουσιών σε ηλεκτρικές συσκευές. Την οδηγία 2009/125/ΕΚ σχετικά με τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού που ισχύουν για τα προϊόντα που σχετίζονται με την ενέργεια.



IZJAVA O SKLADNOSTI

Ta naprava je v skladu z direktivo EU o nizki napetosti 2014/35/ES. Direktiva o elektromagnetni združljivosti 2014/30/EU. Direktiva 2015/863/EU o omejevanju uporabe nekaterih nevarnih snovi v električnih. Direktiva 2009/125/ES o okoljsko primerni zasnovi zahteve, ki veljajo za izdelke, povezane z energijo.



DEKLARACJA ZGODNOŚCI

To urządzenie jest zgodne z dyrektywą UE dotyczącą niskiego napięcia 2014/35/WE. Dyrektywa kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/UE. Dyrektywa 2015/863/UE w sprawie ograniczenia użytkowania niektórych substancji niebezpiecznych w instalacjach elektrycznych. Dyrektywa 2009/125/WE w sprawie ekoprojektu wymagania mające zastosowanie do produktów związanych z energią.



ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

Цей пристрій відповідає вимогам Директиви щодо низької напруги 2014/35/ЄС. Директива про електромагнітну сумісність 2014/30/ЄС. Директива 2015/863 ЄС про обмеження використання певних небезпечних речовин в електричному обладнанні. Директива 2009/125/ЄС щодо вимог екодизайну, що застосовуються до продуктів, пов'язаних з енергією.



DEKLARACIJA O USKLADNENOSTI

Ovaj uređaj je u skladu sa Direktivom EU o niskom naponu 2014/35/EC. Direktiva o elektromagnetskoj kompatibilnosti 2014/30/EU. Direktiva 2015/863/EU o ograničenju upotrebe određenih opasnih supstanci u električnim uređajima. Direktiva 2009/125/EZ o ekološkim zahtevima koji se odnose na energetske proizvode.





Este símbolo en el producto o en el embalaje indica que este producto no se puede desechar como basura normal o residuos domésticos. Todos los equipos eléctricos, electrónicos y unidades que funcionan con baterías deben reciclarse de manera adecuada y de acuerdo con las leyes municipales locales. Puede reciclarlos llevándolos a un centro de eliminación autorizado por el gobierno o a contenedores especializados que puede encontrar en cualquier gran supermercado cercano, tiendas de productos electrónicos o electrodomésticos o centros comerciales que tengan este tipo de instalaciones disponibles.

Diseñado por: SOGO basada en las normas de calidad europeas

Importado por: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2 46002 Valencia, España

Producto fabricado en CHINA. Servicio postventa: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



This symbol on the product or on the packaging indicates that this product can't be disposed as normal rubbish or household waste. All the electrical, electronic equipment's and battery-operated units must recycle in proper manner and according to the local municipal laws. You can recycle them by taking them to government authorized disposal centres or specialized bins which you can find in any nearby big super markets, electronics or electro domestics products stores or malls who have these types of facilities available.

Designed by: SOGO based on European quality standards

Imported by: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spain

Product manufactured in CHINA. After-sales service: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que ce produit ne peut pas être jeté comme un déchet normal ou un déchet ménager. Tous les équipements électriques, électroniques et les appareils à piles doivent être recyclés de manière appropriée et conformément aux lois municipales locales. Vous pouvez les recycler en les apportant à un centre d'élimination agréé par le gouvernement ou dans des poubelles spécialisées que vous pouvez trouver dans tous les grands supermarchés à proximité, les magasins de produits électroniques ou électroménagers ou les centres commerciaux qui disposent de ces types d'installations.

Élaboré par: SOGO basé sur les normes de qualité européennes

Importé par: Sanyan Appliances S.L, NIF : B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valence, Espagne

Produit fabriqué en CHINA. Service après-vente: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Este símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser descartado como lixo normal ou lixo doméstico. Todos os equipamentos elétricos, eletrônicos e unidades a bateria devem ser reciclados de maneira adequada e de acordo com as leis municipais locais. Você pode reciclá-los levando-os a um centro de descarte autorizado pelo governo ou a lixeiras especializadas que você pode encontrar em grandes supermercados próximos, lojas de produtos eletrônicos ou eletrodomésticos ou shoppings que tenham esse tipo de instalações disponíveis.

Desenhado por: SOGO baseado em padrões de qualidade europeus

Importado por: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valência, Espanha

Produto fabricado na CHINA. Serviço pós-venda: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Dieses Symbol auf dem Produkt oder der Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Müll oder Hausmüll entsorgt werden darf. Alle elektrischen, elektronischen Geräte und batteriebetriebenen Geräte müssen auf ordnungsgemäße Weise und entsprechend recycelt werden nach den örtlichen Gemeindegeseetzen. Sie können sie recyceln, indem Sie sie zu staatlich autorisierten Entsorgungszentren oder Spezialbehältern bringen, die Sie in nahe gelegenen großen Supermärkten, Elektronik- oder Elektrohaushaltswarengeschäften oder Einkaufszentren finden können, die diese Typen führen der verfügbaren Einrichtungen.

Entworfen von: SOGO basiert auf europäischen Qualitätsstandards

Eingeführt von: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spanien

Produkt hergestellt in CHINA. Kundendienst: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Questo simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che questo prodotto non può essere smaltito come normale rifiuto domestico o rifiuto domestico. Tutte le apparecchiature elettriche, elettroniche e le unità alimentate a batteria devono essere riciclate in modo adeguato e secondo le leggi locali comunali. Puoi riciclarli portandoli in un centro di smaltimento autorizzato dal governo o in contenitori specializzati che puoi trovare nei grandi supermercati, nei negozi di prodotti elettronici o elettrodomestici o nei centri commerciali che dispongono di questo tipo di strutture nelle vicinanze.

Progettato da: SOGO basato su standard di qualità europei

Importato da: Sanyan Appliances SL, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valenza, Spagna

Prodotto fabbricato in CHINA. Servizio post-vendita: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Aquest símbol en el producte o en l'embalatge indica que aquest producte no es pot rebutjar com a escombraries normals o residus domèstics. Tots els equips elèctrics, electrònics i unitats que funcionen amb bateries han de reciclar-se de manera adequada i d'acord amb les lleis municipals locals. Pot reciclar-los portant-los a un centre d'eliminació autoritzat pel govern o a contenidors especialitzats que pot trobar en qualsevol gran supermercat proper, botigues de productes electrònics o electrodomèstics o centres comercials que tinguin aquest tipus d'instal·lacions disponibles.

Dissenyat per: SOGO basada en les normes de qualitat europees

Importat per: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2 46002 València, Espanya

Producte fabricat a LA XINA. Servei postvenda: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Tento symbol na produktu nebo na obalu znamená, že tento produkt nelze likvidovat jako běžný odpad nebo domovní odpad. Všechna elektrická, elektronická zařízení a baterie musí být recyklovány správným způsobem a v souladu s místními zákony. Můžete je recyklovat tak, že je odnesete do vládních středisek pro likvidaci odpadu nebo do specializovaných popelnic, které můžete najít v jakýchkoli blízkých velkých supermarketech, obchodech s elektronikou nebo domácími elektrospotřebiči nebo nákupních centrech, kde jsou tyto typy zařízení k dispozici.

Design: SOGO na základě evropských standardů kvality

Dovoz: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2 46002 Valencia, Španělsko

Produkt vyrobený v ČINĚ. Poprodejní servis: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Dette symbol på produktet eller på emballagen angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes som almindeligt affald eller husholdningsaffald. Alt elektrisk, elektronisk udstyr og batteridrevne enheder skal genbruges på korrekt måde og i overensstemmelse med de lokale kommunale love. Du kan genbruge dem ved at bringe dem til statsautoriserede bortskaffelsescentre eller specialiserede skraldespande, som du kan finde i alle nærliggende store supermarkeder, elektronik- eller elektriske husholdningsprodukter eller indkøbscentre, som har disse typer faciliteter til rådighed.

Designet af: SOGO baseret på europæiske kvalitetsstandarder
Importeret af: Sanyan Appliances S.L. NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spanien
Produkt fremstillet i: KINA. **Eftersalgsservice:** www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Ta symbol na izdelku ali na embalaži pomeni, da tega izdelka ni mogoče odvreči med običajne smeti ali med gospodinske odpadke. Vso električno, elektronsko opremo in enote na baterije je treba reciklirati na ustrezen način in v skladu s lokalnimi občinskimi zakoni. Lahko jih reciklirate tako, da jih odnesete v pooblašene centre za odlaganje odpadkov ali specializirane zabojnike, ki jih najdete v bližnjih velikih supermarketih, trgovinah z elektroniko ali gospodinjstvi izdelki ali nakupovalnih središčih, ki imajo na voljo tovrstne objekte.

Oblikoval: SOGO na podlagi evropskih standardov kakovosti
Uznik: Sanyan Appliances S.L. NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Španija
Izdelek proizveden na: KITAJSKEM. **Poprodajne storitve:** www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Ovaj simbol na proizvodu ili na ambalaži označava da se ovaj proizvod ne može odlagati kao obično smeće ili kućni otpad. Sva električna, elektronička oprema i jedinice koje rade na baterije moraju se reciklirati na pravilan način in skladu s lokalnim općinskim zakonima. Možete ih reciklirati tako da ih odnesete u ovlaštene centre za zbrinjavanje ili specijalizirane kante koje možete pronaći u bilo kojem obližnjem velikom super marketu, trgovini elektronike ili električnih proizvoda za kućanstvo ili trgovačkim centrima koji imaju takve objekte.

Dizajnirao: SOGO na temelju evropskih standarda kvalitete
Uznik: Sanyan Appliances S.L. NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Španjolska
Proizvod proizveden u: KINI. **Postprodajna služba:** www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Ten symbol na produkcije lub opakovanju označava, że tego produktu nie można wyrzucać razem ze zwykłymi śmieciami lub odpadami domowymi. Cały sprzęt elektryczny, elektroniczny i urządzenia zasilane baterijami należy poddać recyklingowi w odpowiedni sposób i zgodnie z lokalnymi przepisami prawa. Można je poddać recyklingowi, zanosząc je do autoryzowanych przez rząd ośrodków utylizacji lub wyspecjalizowanych pojemników, które można znaleźć w pobliskich dużych supermarketach, sklepach z elektroniką lub artykułami gospodarstwa domowego lub w centrach handlowych, w których dostępne są tego typu obiekty.

Zaprojektowany przez: SOGO w oparciu o europejskie standardy jakości
Importer: Sanyan Appliances S.L. NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Hiszpania
Produkt wyprodukowany w: Chinach. **Obsługa posprzedażna:** www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Acest simbol de pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că acest produs nu poate fi aruncat ca gunoi normale sau deșeurii menajere. Toate echipamentele electrice, electronice și unitățile care funcționează cu baterii trebuie să fie reciclate în mod corespunzător și în conformitate cu legile municipale locale. Le puteți recicla ducându-le la centre de eliminare autorizate de guvern sau la coșuri specializate, pe care le puteți găsi în orice super-piețe mari din apropiere, magazine de produse electronice sau electrocasnice sau mail-uri care au aceste tipuri de facilități disponibile.

Proiectat de: SOGO pe baza standardelor europene de calitate
Importat de: Sanyan Appliances S.L. NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spania
Produs fabricat în: CHINA. **Serviciu post-vânzare:** www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Цей символ на виробі або на його упаковці вказує на те, що виріб не можна утилізувати як звичайне сміття або побутові відходи. Все електричне і електронне обладнання та блоки, що працюють від батарейок, повинні бути перероблені належним чином і відповідно до місцевих муніципальних законів. Ви можете переробити їх, віддавши їх до схваленого урядом центру утилізації або до спеціалізованих контейнерів, які можна знайти в будь-якому найближчому великому супермаркеті, магазині електроніки чи побутової техніки чи торговому центрі, де є такі засоби.

Розроблено: SOGO на основі європейських стандартів якості
Імпортер: Sanyan Appliances S.L. NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Іспанія
Товар виготовлено в: КИТАЇ. **Післяпродажне обслуговування:** www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Αυτό το σύμβολο στο προϊόν ή στη συσκευασία του υποδεικνύει ότι το προϊόν αυτό δεν πρέπει να απορρίπτεται ως κανονικά απόβλητα ή οικιακά απορρίμματα. Όλος ο ηλεκτρικός και ηλεκτρονικός εξοπλισμός και οι συσκευές που λειτουργούν με μπαταρίες πρέπει να ανακυκλώνονται σωστά και σύμφωνα με τους τοπικούς δημόσιους κανονισμούς. Μπορείτε να τα ανακυκλώσετε μεταφέροντάς τα σε ένα κέντρο διάθεσης που έχει εγκριθεί από την κυβέρνηση ή σε ειδικούς κάδους που μπορείτε να βρείτε σε οποιοδήποτε μεγάλο σούπερ μάρκετ, κατάστημα ηλεκτρονικής ή ηλεκτρικών συσκευών ή εμπορικό κέντρο που διαθέτει τέτοιες εγκαταστάσεις.

Σχεδιασμός: SOGO με βάση τα ευρωπαϊκά πρότυπα ποιότητας
Εισαγωγέας: Sanyan Appliances S.L. NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Βαλένθια, Ισπανία
Προϊόν κατασκευασμένο στην: ΚΙΝΑ. **Εξυπηρέτηση μετά την πώληση:** www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Ovaj simbol na proizvodu ili njegovom pakovanju ukazuje da se ovaj proizvod ne sme odbaciti kao obican otpad ili kuhno smeće. Sva elektricna i elektronska oprema i uređaji na baterije moraju biti pravilno reciklirani u skladu sa lokalnim opštinskim zakonima. Možete ih reciklirati tako što ćete ih odneti u državni ovlašćeni centar za odlaganje otpada ili u specijalizovane kontejnere koje možete naći u bilo kom velikom obližnjem supermarketu, prodavnicama elektroničke ili električnih uređaja, ili u tržnim centrima koji imaju takve objekte.

Дизајн: SOGO, на основу европских стандарда квалитета
Увезено од: Sanyan Appliances S.L. NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Валенсија, Шпанија
Производ произведен у: КИНИ. **Сервис после продаје:** www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

SOGO[®]

Human Technology

ref. SS-13045

