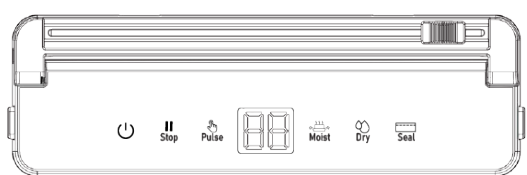


95 MM

140 MM



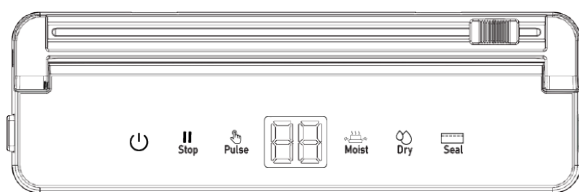
CONTENTS

EN	User Manual	Page	3-8
DE	Bedienungsanleitung	Seite	9-14
IT	Manuale utente	Pagina	15-20
FR	Manuel de l'utilisateur	Page	21-26
ESP	Manual del usuario	Página	27-32

User Manual English

Vacuum Sealer

Instruction Manual



Please read this manual carefully before using this product.

Thank you for purchasing our vacuum sealer. For better and safer use, please read this manual carefully before use and keep it for future reference.

Special Notes

All contents in this manual have been carefully reviewed. Our company reserves the right of final responsibility for any typographical errors or misinterpretations.

This product is subject to change without prior notice.

Product Specifications

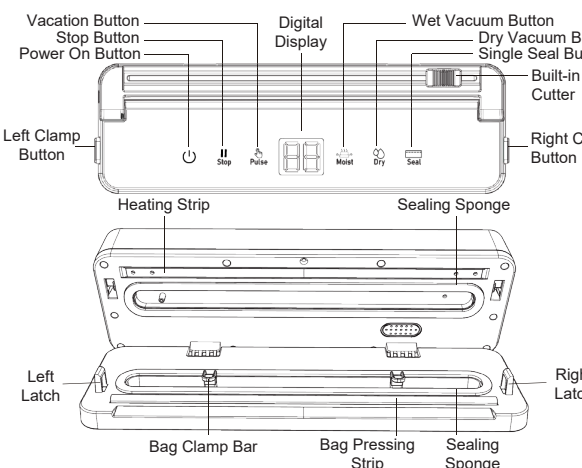
Product Name: Vacuum Sealer
Rated Voltage: 110V
Rated Frequency: 50-60Hz

Button Descriptions

Power Button: Press this button to start the machine (the Power Button indicator will light up).
Stop Button: Press this button to stop the machine during operation.
Pause Button: Press and hold this button to pause the machine, release to stop (manually control the vacuum level).
Heat Button: (Medium Temperature) The heat vacuum indicator lights up, suitable for wet foods (no sealed liquid in the bag).
Dry Vacuum Button: (Low Temperature) The dry vacuum indicator lights up, suitable for dry items.
Seal Only Button: Press this button to automatically perform the single seal function (within 20 seconds). This extends the life of the heating wire.

Display Status:

Steady: The corresponding indicator lights steadily.
Quivering: The corresponding indicator flashes.



Important Safety Instructions

Before using our product, please carefully read and follow the following basic safety precautions:

- Before connecting the power cord, please verify that the local power supply voltage matches the voltage indicated on the appliance.
- Never operate this product with a damaged power cord or plug. Do not operate the product if it malfunctions or is damaged.
- Do not expose any parts, power cord, or plug to water or other conductive liquids. Do not use this product in humid or wet environments.
- When cleaning the machine, unplug the power cord and wipe the surface with a damp towel. Do not use corrosive liquids.
- Do not use the wet mode, only bags containing a small amount of water can be vacuum-packed. Never vacuum-pack liquid foods. These foods are suitable only for manual packaging.
- When placing sealed or vacuum-packed plastic bags in the microwave, be sure to punch ventilation holes in the bag first.
- Always keep the heating element in good condition. Do not use this product as a bag puncher to make holes in plastic bags.
- Always use the correct heating element to avoid burns. The vacuum sealer takes 30 seconds to preheat and at least 10 seconds to seal. If the number "100" appears, you, followed by a number, it indicates the remaining sealing time. This is normal and should not be stopped.

Vacuum Bag Tips

1. Fill the bag halfway with water, and if (without vacuuming), freeze it for a while. You can use it in the bucket or in ice cubes to treat sports injuries.
2. Vacuum storage for: including but not limited to: items, food, meat, and seafood to extend their shelf life.
3. Vacuum storage for: collectibles, photos, important documents, books, jewelry, etc., etc.
4. For foods with strong odors, such as onions and fish, wrap the bag with a paper towel to prevent odors in the bag.
5. When using on moist items, add a dry towel with a towel or wrap the bag before vacuum packing.
6. If the bag has holes, the heating element may be very hot. Allow the machine to cool for 30 seconds.

Note: Do not touch the hot wire when in use, as this will cause the heating element to deform and affect the vacuuming performance of the machine.

Operating Instructions

1. Change the machine fully before use and unplug the power cord when in use.
2. Check the vacuum bag containing the items and ensure the bag opening is clean and visible-free.
3. Place the bag into one of the two vacuum modes to open the lid. Press the open end of the heat-sealing bag fully between the cassette clip in the sealing spring ring, ensuring there is at least 3 cm of space between the bag and the machine. (As shown in Figure 1)
4. Press the lid of the bag and you have a "good" sound, indicating that the clip is secure. (As shown in Figure 1)
5. Press the appropriate number (medium/low temperature) based on the contents of the bagging. (Figure 2)
6. Once the machine is complete, press the buttons on both sides to open the lid and remove the sealed package. (Figure 3)
7. After sealing, the heat is 20 seconds. If the heat is too short, the heating strip will overheat, affecting the vacuum effect.

Note: Vacuuming requires patterned or gusseted bags; regular bags can only be sealed.

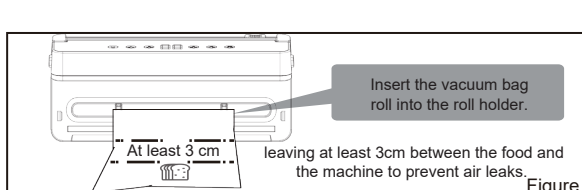


Figure 1: Place the bag into the machine.

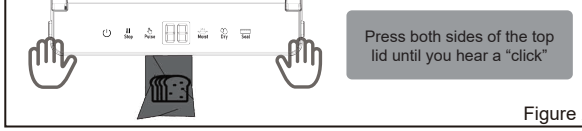


Figure 2: Press the buttons on the machine.

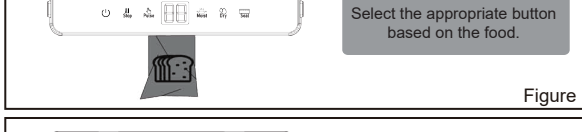


Figure 3: Open the lid of the machine.



Figure 4: Press the buttons on the machine.

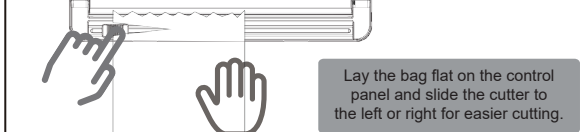


Figure 5: Press the buttons on the machine.

Indications of air leaks:

1. Delays on the seal line (Overheat, try a longer bag or less food).
2. Moisture on the seal line (The bag is not fully sealed, freeze it before vacuum sealing).
3. Breaks on the seal line (Punch holes in the bag or dry bags reduce the heating element temperature). After vacuum sealing, press the single seal button again.
4. Food with hard edges: Pre-warm the bag to prevent it from puncturing.

Note: Fresh fruits and vegetables require, so some bag expansion after vacuum sealing is normal.

Food Preservation Comparison Guide

Refrigerated Storage (4-6°C)	Conventional Storage	Vacuum Storage
Fresh meat	1-2 Days	5-7 Days
Seafood & fish	1-3 Days	3-5 Days
Cooked meat	2-4 Days	5-7 Days
Vegetables	1-2 Days	7-10 Days
Fruits	7-14 Days	15-20 Days
Eggs	21-30 Days	42-60 Days

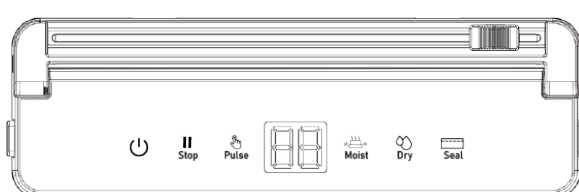
Freezer Storage (-18°C to -25°C)	Conventional Storage	Vacuum Storage
Meat	3-6 Months	1 year
Fish	3-6 Months	1 year
Seafood	3-6 Months	1 year

Room Temperature Storage (15-25°C)	Conventional Storage	Vacuum Storage
Bread	2-3 Days	5-7 Days
Biscuits	4-6 Months	Over 1 Year
Spices	4-10 Months	Over 1 Year
Peanut butter	3-6 Months	Over 1 Year
Tea	3-6 Months	Over 1 Year

Bedienungsanleitung Deutsch

Vakuumierer

Bedienungsanleitung



Bitte lesen Sie diese Anleitung vor Gebrauch sorgfältig durch.

Vielen Dank für den Kauf unseres Vakuumierers. Für eine optimale und sichere Nutzung lesen Sie diese Anleitung bitte vor Gebrauch sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

Besondere Hinweise

1. Alle Inhalte in diesem Handbuch wurden sorgfältig geprüft. Typischerweise übernehmen wir keine Haftung für irgendwelche Fehler oder Missverständnisse.

2. Dieses Produkt ist Gegenstand von Änderungen ohne vorherige Ankündigung.

Produktspezifikationen

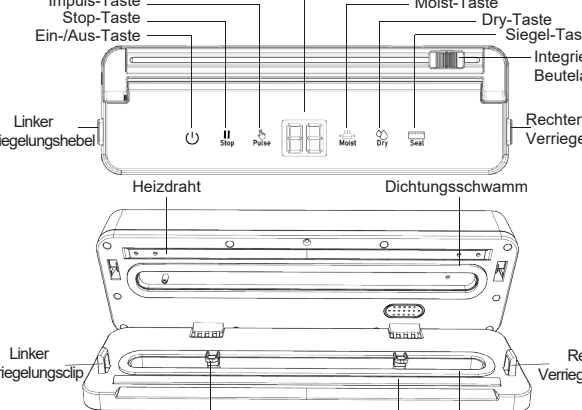
Produktname: Vakuumierer
Nennspannung: 110V
Nennfrequenz: 50-60Hz

Tastenbeschreibung:

Ein-/Aus-Taste: Drücken Sie zum Einschalten des Geräts. Die Betriebslicht-Anzeige leuchtet auf.
Stop-Taste: Drücken Sie zum Stoppen der Vakuumierung.
Vakuum-Taste (Impuls-Modus): Drücken Sie zum Starten der Vakuumierung.
Heiß-Taste: (Mittlere Temperatur) Die Heiß-Taste leuchtet auf, geeignet für feuchte Lebensmittel.
Kalt-Taste: (Niedrige Temperatur) Die Kalt-Taste leuchtet auf, geeignet für trockene Lebensmittel.
Seal-Only-Taste: Drücken Sie zum automatisierten Einpacken (innerhalb von 20 Sekunden). Dies verlängert die Lebensdauer der Heizspirale.

Anzeigestatus:

Steady: Die entsprechende Leuchte leuchtet stetig.
Flackern: Die entsprechende Leuchte flackert.



Wichtige Sicherheitshinweise

Bitte lesen und befolgen Sie die vor der Verwendung unseres Produkts folgenden grundlegenden Sicherheitshinweise:

1. Lesen Sie diese Anleitung vor dem ersten Gebrauch sorgfältig durch.
2. Prüfen Sie vor dem Anschließen des Stromkabels, ob die Spannung mit der auf dem Gerät angegebenen Spannung übereinstimmt.
3. Verwenden Sie das Produkt nicht mit einem beschädigten Stromkabel oder Stecker. Behalten Sie das Produkt nicht, wenn die Isolierung der Kabel oder des Steckers beschädigt ist.
4. Verwenden Sie das Produkt nicht in feuchten oder feuchtwarmen Umgebungen.
5. Verwenden Sie das Produkt nicht in feuchten oder feuchtwarmen Umgebungen.
6. Verwenden Sie das Produkt nicht in feuchten oder feuchtwarmen Umgebungen.
7. Verwenden Sie das Produkt nicht in feuchten oder feuchtwarmen Umgebungen.

Tipps zum Vakuumieren

1. Füllen Sie das Beutel mit Lebensmitteln, umschließen Sie das Ende mit dem Vakuumierer und lassen Sie ihn für ein paar Sekunden stehen, bevor Sie den Beutel schließen.
2. Verwenden Sie Lebensmittel wie Obst, Fleisch und Meeresfrüchte, um den Beutel zu füllen.
3. Verwenden Sie andere Gegenstände wie Samen, Pfeffer, Gewürze, Öle, etc., um den Beutel zu füllen.
4. Verwenden Sie das Produkt nicht in feuchten oder feuchtwarmen Umgebungen.
5. Verwenden Sie das Produkt nicht in feuchten oder feuchtwarmen Umgebungen.
6. Verwenden Sie das Produkt nicht in feuchten oder feuchtwarmen Umgebungen.

Bedienungsanleitung

1. Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.
2. Prüfen Sie vor dem Anschließen des Stromkabels, ob die Spannung mit der auf dem Gerät angegebenen Spannung übereinstimmt.
3. Verwenden Sie das Produkt nicht mit einem beschädigten Stromkabel oder Stecker. Behalten Sie das Produkt nicht, wenn die Isolierung der Kabel oder des Steckers beschädigt ist.
4. Verwenden Sie das Produkt nicht in feuchten oder feuchtwarmen Umgebungen.
5. Verwenden Sie das Produkt nicht in feuchten oder feuchtwarmen Umgebungen.
6. Verwenden Sie das Produkt nicht in feuchten oder feuchtwarmen Umgebungen.

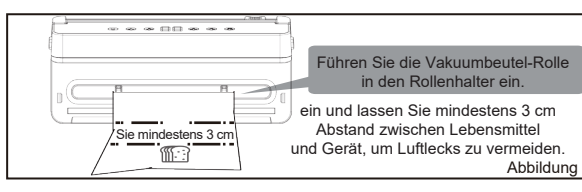


Figure 1: Place the bag into the machine.



Figure 2: Press the buttons on the machine.



Figure 3: Open the lid of the machine.



Figure 4: Press the buttons on the machine.



Figure 5: Press the buttons on the machine.

Anzeichen für Luftlecks:

1. Verzögerungen beim Versiegeln (Überhitze, verwenden Sie eine längere oder kleinere Beutelgröße).
2. Feuchtigkeit am Versiegelungsrand (Der Beutel ist nicht richtig versiegelt, gefrieren Sie ihn vor dem Versiegeln).
3. Risse am Versiegelungsrand (Punchlöcher in der Folie oder trockene Beutel reduzieren die Heizleistung). Nach dem Versiegeln, drücken Sie die Einzelversiegelungstaste.
4. Lebensmittel mit harten Kanten: Vorwärmen Sie den Beutel vor, um ein Durchdringen zu vermeiden.

Hinweis: Frisches Obst und Gemüse benötigen, daher ist eine gewisse Beutelgröße erforderlich.

Vergleichstabelle für die Lebensmittelspeicherung

Refrigerated Storage (4-6°C)	Conventional Storage	Vacuum Storage
Fresh meat	1-2 Days	5-7 Days
Seafood & fish	1-3 Days	3-5 Days
Cooked meat	2-4 Days	5-7 Days
Vegetables	1-2 Days	7-10 Days
Fruits	7-14 Days	15-20 Days
Eggs	21-30 Days	42-60 Days

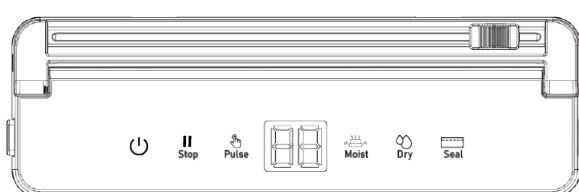
Freezer Storage (-18°C to -25°C)	Conventional Storage	Vacuum Storage
Meat	3-6 Months	1 year
Fish	3-6 Months	1 year
Seafood	3-6 Months	1 year

Room Temperature Storage (15-25°C)	Conventional Storage	Vacuum Storage
Bread	2-3 Days	5-7 Days
Biscuits	4-6 Months	Over 1 Year
Spices	4-10 Months	Over 1 Year
Peanut butter	3-6 Months	Over 1 Year
Tea	3-6 Months	Over 1 Year

Manuale utente Italiano

Macchina sottovuoto

Manuale di istruzioni



Leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare il prodotto.

Grazie per aver acquistato la nostra macchina sottovuoto. Per un'ottima esperienza di utilizzo, leggere attentamente questo manuale prima dell'uso e conservarlo per riferimento futuro.

Note speciali

1. Tutti i contenuti di questo manuale sono stati attentamente verificati. La nostra azienda si riserva il diritto di responsabilità per eventuali errori tipografici o interpretativi.

2. Questo prodotto è soggetto a modifiche senza preavviso.

Specifiche del prodotto

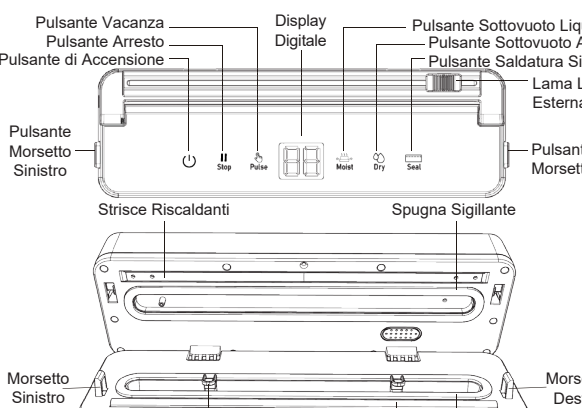
Nome del prodotto: Macchina sottovuoto
Tensione nominale: 110V
Frequenza nominale: 50-60Hz

Descrizione dei pulsanti:

Power Button: Premere questo pulsante per avviare la macchina. La spia di alimentazione si accende.
Stop Button: Premere e tenere premuto questo pulsante per fermare la macchina durante il funzionamento.
Heat Button: (Temperatura Media) L'indicatore della temperatura si accende, adatto per alimenti umidi (senza liquidi in eccesso).
Dry Vacuum Button: (Temperatura Basso) L'indicatore della temperatura si accende, adatto per alimenti secchi (senza liquidi in eccesso).
Seal Only Button: Premere questo pulsante per eseguire automaticamente la funzione di sigillatura singola (entro 20 secondi). Questo prolunga la vita del filo riscaldante.

Stato del display:

Steady: L'indicatore corrispondente si accende in modo fisso.
In lampeggio: L'indicatore corrispondente si accende in modo intermittente.



Importanti Istruzioni di Sicurezza

Prima di utilizzare la nostra macchina, leggere attentamente e seguire le seguenti precauzioni di sicurezza di base:

1. Prima di collegare la cavo di alimentazione, verificare che la tensione di alimentazione corrisponda a quella indicata sul prodotto.
2. Non utilizzare mai questo prodotto con un cavo di alimentazione o una spina danneggiati.
3. Non esporre questo prodotto a liquidi o a umidità.
4. Non utilizzare questo prodotto in ambienti umidi o con liquidi.
5. Durante l'uso, non toccare la macchina, specialmente il cavo di alimentazione o la spina.
6. Non toccare la macchina, specialmente il cavo di alimentazione o la spina.
7. Non toccare la macchina, specialmente il cavo di alimentazione o la spina.

Consigli per i sacchetti sottovuoto

1. Scegliere i sacchetti a misura con acqua sigillabile (senza additivi) e compatibili per il vostro tipo di prodotto.
2. Evitare di utilizzare un sacchetto del prodotto o come contenitore di ghiaccio per il vostro tipo di prodotto.
3. Conservare i sacchetti sottovuoto in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e luce diretta.
4. Non utilizzare i sacchetti sottovuoto per alimenti che richiedono una cottura prolungata, come la carne, il pesce, le verdure, ecc.
5. Non utilizzare i sacchetti sottovuoto per alimenti che richiedono una cottura prolungata, come la carne, il pesce, le verdure, ecc.
6. Non utilizzare i sacchetti sottovuoto per alimenti che richiedono una cottura prolungata, come la carne, il pesce, le verdure, ecc.

Istruzioni per l'uso

1. Controllare attentamente la macchina prima dell'uso e leggere il manuale di istruzioni.
2. Pulire i sacchetti sottovuoto con acqua pulita e un panno morbido. Evitare di usare prodotti abrasivi o duri.
3. Pulire i sacchetti sottovuoto con acqua pulita e un panno morbido. Evitare di usare prodotti abrasivi o duri.
4. Pulire i sacchetti sottovuoto con acqua pulita e un panno morbido. Evitare di usare prodotti abrasivi o duri.
5. Pulire i sacchetti sottovuoto con acqua pulita e un panno morbido. Evitare di usare prodotti abrasivi o duri.

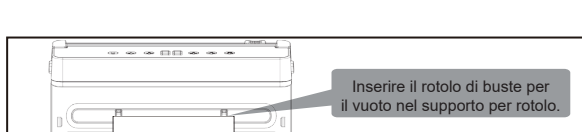


Figure 1: Place the bag into the machine.

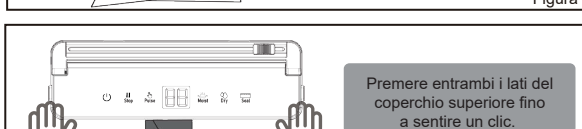


Figure 2: Press the buttons on the machine.

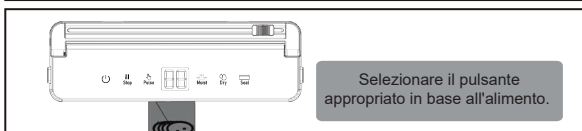


Figure 3: Open the lid of the machine.

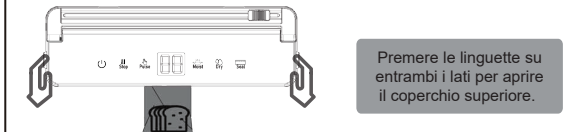


Figure 4: Press the buttons on the machine.

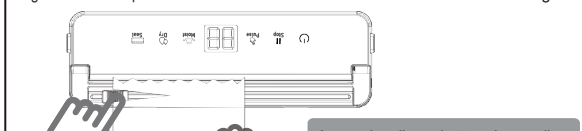


Figure 5: Press the buttons on the machine.

Indicazioni di perdita d'aria:

1. Ritardi nella sigillatura (Sovriscaldamento, utilizzare un sacchetto più grande o meno piccolo).
2. Umidità sulla linea di sigillatura (Il sacchetto non è stato sigillato correttamente, congelare prima di sigillare).
3. Rotture sulla linea di sigillatura (Punch holes in the bag or dry bags reduce the heating element temperature). After vacuum sealing, press the single seal button again.
4. Alimenti con bordi duri: Pre-riscaldare il sacchetto prima di sigillare.

Note: I prodotti freschi e vegetali richiedono, quindi una certa espansione del sacchetto dopo la sigillatura sottovuoto.

Guida comparativa per la conservazione degli alimenti

Refrigerated Storage (4-6°C)	Conventional Storage	Vacuum Storage
Fresh meat	1-2 Days	5-7 Days
Seafood & fish	1-3 Days	3-5 Days
Cooked meat	2-4 Days	5-7 Days
Vegetables	1-2 Days	7-10 Days
Fruits	7-14 Days	15-20 Days
Eggs	21-30 Days	42-60 Days

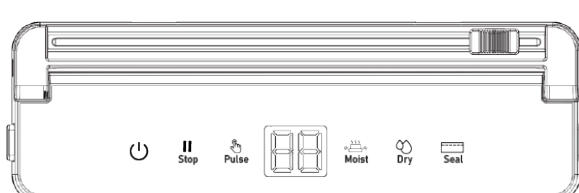
Freezer Storage (-18°C to -25°C)	Conventional Storage	Vacuum Storage
Meat	3-6 Months	1 year
Fish	3-6 Months	1 year
Seafood	3-6 Months	1 year

Room Temperature Storage (15-25°C)	Conventional Storage	Vacuum Storage
Bread	2-3 Days	5-7 Days
Biscuits	4-6 Months	Over 1 Year
Spices	4-10 Months	Over 1 Year
Peanut butter	3-6 Months	Over 1 Year
Tea	3-6 Months	Over 1 Year

Manuel de l'utilisateur Français

Machine à emballer sous vide

Manuel d'utilisation



Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser ce produit.

Merci d'avoir acheté notre machine à emballer sous vide. Pour une utilisation optimale et la plus sûre, veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser et le conserver pour référence ultérieure.

Remarques

1. Tous les contenus de ce manuel ont été soigneusement vérifiés. Notre entreprise se réserve le droit d'accepter des modifications sans préavis.

2. Ce produit est sujet à modifications sans préavis.

Spécifications du produit

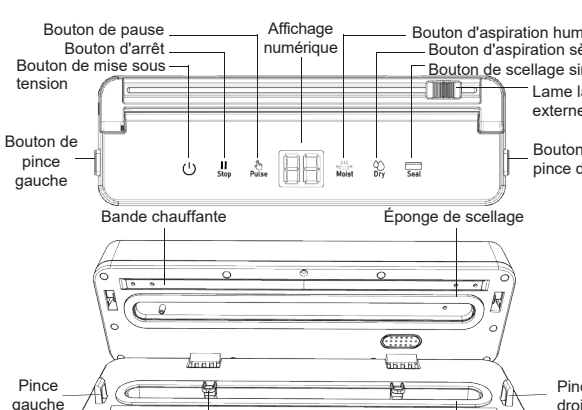
Modèle du produit: Machine à emballer sous vide
Tension nominale: 110V
Frequéce nominale: 50-60 Hz

Description des boutons :

Power Button: Appuyez sur ce bouton pour allumer l'appareil. La voyante du bouton s'allume.
Stop Button: Appuyez sur ce bouton pour arrêter l'appareil pendant le fonctionnement.
Heat Button: (Température Moyenne) L'indicateur de température s'allume, adapté pour les aliments humides (sans liquide en excès).
Dry Vacuum Button: (Température Basse) L'indicateur de température s'allume, adapté pour les aliments secs (sans liquide en excès).
Seal Only Button: Appuyez sur ce bouton pour effectuer automatiquement la fonction de scellage unique (durée 20 secondes). Cela prolonge la durée de vie du fil chauffant.

État de l'écran :

Steady : La voyante correspondante s'allume en continu.
En clignotement : La voyante correspondante clignote.



Consignes de sécurité importantes

Avant d'utiliser notre produit, veuillez lire attentivement et respecter les précautions de sécurité de base suivantes :

1. Avant de brancher le cordon d'alimentation, vérifiez que la tension du secteur local correspond à celle indiquée sur l'appareil.
2. N'utilisez jamais cet appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé.
3. N'exposez pas l'appareil à l'humidité ou à l'humidité.
4. N'utilisez pas ce produit dans des environnements humides ou avec des liquides.
5. Pendant l'utilisation, ne touchez pas la machine, en particulier le cordon d'alimentation ou la fiche.
6. Pendant l'utilisation, ne touchez pas la machine, en particulier le cordon d'alimentation ou la fiche.
7. Pendant l'utilisation, ne touchez pas la machine, en particulier le cordon d'alimentation ou la fiche.

Conseils pour les sacs sous vide

1. Choisissez des sacs adaptés à votre produit (sans additifs) et compatibles avec votre type de produit.
2. Évitez d'utiliser un sac sous vide comme récipient de stockage pour votre type de produit.
3. Conservez les sacs sous vide dans un endroit frais et sec, loin de la chaleur et de la lumière directe.
4. Ne réutilisez pas les sacs sous vide pour des aliments qui nécessitent une cuisson prolongée, comme la viande, le poisson, les légumes, etc.
5. Ne réutilisez pas les sacs sous vide pour des aliments qui nécessitent une cuisson prolongée, comme la viande, le poisson, les légumes, etc.

Remarque :

Ne réutilisez pas les sacs sous vide pour des aliments qui nécessitent une cuisson prolongée, comme la viande, le poisson, les légumes, etc.

Mode d'emploi

1. Vérifiez attentivement l'appareil avant utilisation et lisez attentivement le manuel d'instructions.
2. Nettoyez les sacs sous vide avec de l'eau tiède et un chiffon doux. Évitez d'utiliser des produits abrasifs ou corrosifs.
3. Nettoyez les sacs sous vide avec de l'eau tiède et un chiffon doux. Évitez d'utiliser des produits abrasifs ou corrosifs.
4. Nettoyez les sacs sous vide avec de l'eau tiède et un chiffon doux. Évitez d'utiliser des produits abrasifs ou corrosifs.
5. Nettoyez les sacs sous vide avec de l'eau tiède et un chiffon doux. Évitez d'utiliser des produits abrasifs ou corrosifs.

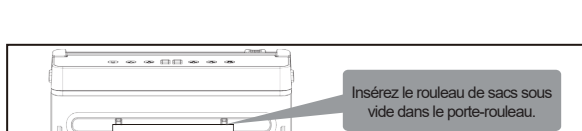


Figure 1: Place the bag into the machine.

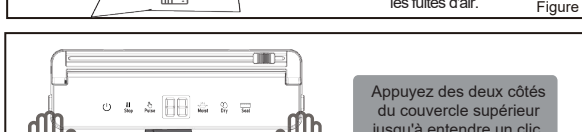


Figure 2: Press the buttons on the machine.

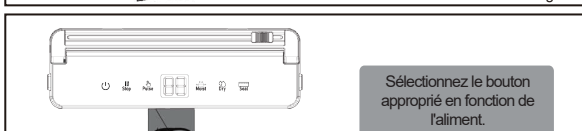


Figure 3: Open the lid of the machine.

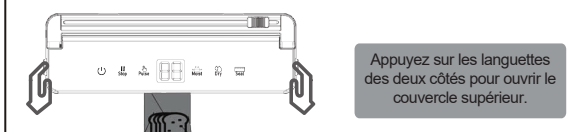


Figure 4: Press the buttons on the machine.



Figure 5: Press the buttons on the machine.

Indications de fuites d'air :

1. Retards dans la fermeture (Surchauffe, utilisez un sac plus grand ou plus petit).
2. Humidité sur la ligne de soudure (Le sac n'est pas correctement scellé, congeler avant de sceller).
3. Ruptures sur la ligne de soudure (Punch holes in the bag or dry bags reduce the heating element temperature). After vacuum sealing, press the single seal button again.
4. Aliments aux bords durs: Pré-chauffer le sac avant de sceller.

Remarque : Les produits frais et les légumes nécessitent, par conséquent, une certaine expansion du sac après la scellage sous vide.

Guide comparatif de conservation des aliments

Refrigerated Storage (4-6°C)	Conventional Storage	Vacuum
------------------------------	----------------------	--------