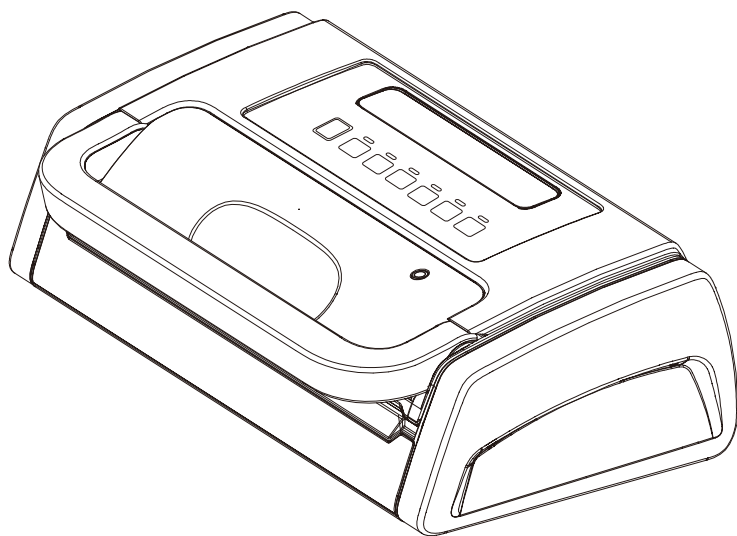


Bonsenkitchen

Vacuum Sealer Operation Instructions

Model: VS4100



Read this booklet thoroughly before using and save it for future reference

www.bonsenkitchen.com

Inhalt

WICHTIGE SCHUTZMASSNAHMEN	2
TECHNISCHE DATEN	4
VERPACKUNGSIHAL	4
IHR VAKUUMVERSIEGELUNGSGERÄT KENNEN	5
WIE MAN EINEN VAKUUMBEUTEL MIT BONSENKÜCHENROLLEN HERSTELLT..	7
WIE MAN LEBENSMITTEL VAKUUMVERPACKT	8
WIE MAN LEBENSMITTEL VERSIEGELT	9
WIE MAN EIN EXTERNES VAKUUM MIT ZUBEHÖR BENUTZT	10
BESONDERE ANMERKUNG	12
NICHT	12
FEHLERBEHEBUNGEN	13
REINIGUNG UND WARTUNG	15
RICHTLINIEN FÜR EINE ERFOLGREICHE VAKUUMVERSIEGELUNG	16
· VAKUUMVERSIEGELUNG UND LEBENSMITTELSICHERHEIT	16
· TIPPS ZUR LEBENSMITTELZUBEREITUNG UND ZUM AUFWÄRMEN	16
GARANTIE	19
UMWELTFREUNDLICHE ENTSORGUNG	20

Noch Fragen?

Email: customer-service@bonsenao.com

WICHTIGE SCHUTZKLAUSELN

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, um die Gefahr von Bränden, elektrischen Schlägen und Verletzungen zu verringern, einschließlich der folgenden:

1. LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN, BEVOR SIE DIESES PRODUKT VERWENDEN.

2. Um die Gefahr von Verbrennungen zu verringern, berühren Sie während der Benutzung des Geräts nicht das Dichtungsband oder das Heizelement.

3. Um einen Stromschlag zu vermeiden, legen Sie keine Kabel, Stecker oder Elektrogeräte in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

4. Dieses Gerät sollte nicht von Kindern oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten verwendet werden.

5. Wenn Sie ein Gerät in der Nähe von Kindern benutzen, müssen Sie es genau beaufsichtigen. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen.

6. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen.

7. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht richtig funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt ist. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an den Verbraucherservice.

8. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller für dieses Gerät empfohlen werden, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen von Personen führen.

9. Nicht in Feuchträumen oder im Freien verwenden. Nicht für gewerbliche Zwecke verwenden.

10. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht über den Rand des Tisches oder der Theke hängt oder heiße Oberflächen berührt.

11. Verlegen Sie das Kabel an einem sicheren Ort, an dem man nicht darüber stolpern oder daran ziehen kann und an dem sich der Benutzer, insbesondere Kinder, nicht verheddern kann, was zum Umkippen des Geräts führen könnte.

12. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von nassen Oberflächen oder Wärmequellen wie z. B. einem heißen Gas- oder Elektrobrenner oder einem beheizten Ofen auf. Verwenden Sie das Gerät immer auf einer trockenen, stabilen und ebenen Fläche.

13. Beim Verschließen von Beuteln oder beim Bewegen eines Geräts, das heiße Flüssigkeiten enthält, ist äußerste Vorsicht geboten.

14. Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.

15. Die Vakuumverpackung ist kein Ersatz für das Erhitzen in der Dose. Verderbliche Waren müssen weiterhin gekühlt oder eingefroren werden.

16. Wenn Sie Gegenstände mit scharfen Kanten vakuumverpacken (trockene Spaghetti, Silberbesteck, usw.), schützen Sie die Tasche vor Einstichen, indem Sie den Gegenstand in weiches Polstermaterial, wie z. B. ein Papiertuch, einwickeln.

17. Öffnen Sie den Gerätedeckel nicht während des Betriebs.

18. Tauchen Sie das Vakuumversiegelungsgerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, wenn Sie es reinigen.

19. Um Falten in der Versiegelung zu vermeiden, wenn Sie sperrige Gegenstände vakuumversiegeln, dehnen Sie den Beutel vorsichtig flach, während Sie ihn in die Vakuumkammer einführen, und halten Sie ihn so lange fest, bis die Vakuumpumpe startet.

20. Nur für den Hausgebrauch! Nicht in Wasser tauchen!

21. Vakuumieren Sie keine Lebensmittel mit offensichtlicher Flüssigkeit. Entfernen Sie bei Lebensmitteln mit Flüssigkeit die Flüssigkeit aus den Lebensmitteln und halten Sie den Vakuumbeutel so flüssigkeitsfrei wie möglich. Das Eindringen von Flüssigkeit in das Gerät kann zu Stromschlägen führen.

TECHNISCHE DATEN

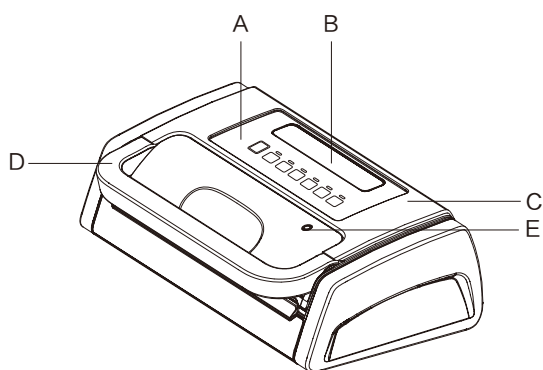
MODELL NR.	VS4100
LEISTUNG	220-240 V~50-60 Hz 125 W
ABSÄUGLEISTUNG	>50 KPa (>0,5 bar)
PRODUKTGRÖSSE	15.98×8.7×4.76 Zoll (406×221×121 mm)
NETTOGEWICHT	5.82 lbs (2.64 kg)

VERPACKUNGSGEHALT

ARTIKEL	MENGE
VAKUUMVERSIEGELER	1 STÜCK
VAKUUMIERROLLE	1 ROLLE 8 Zoll x 20 Fuß (20 cm x 6 m)
VAKUUMIERROLLE	1 ROLLE 11 Zoll x 20 Fuß (28 cm x 6 m)
ZUBEHÖR	1 SET
EXTERNE SCHNITTSTELLE	2 STÜCK
MANUELL	1 STÜCK

Tipp: Die mitgelieferten Vakuumbbeutel sind BPA-frei.

IHR VAKUUMVERSIEGELUNGSGERÄT KENNEN



A) Bedienfeld

B) Sichtfenster

C) Deckel

D) Handgriff

E) Zubehöranschluss

F) Linke Verriegelung

G) Vakuumkammer

H) Cutterhalter

I) Silikonschnittstelle

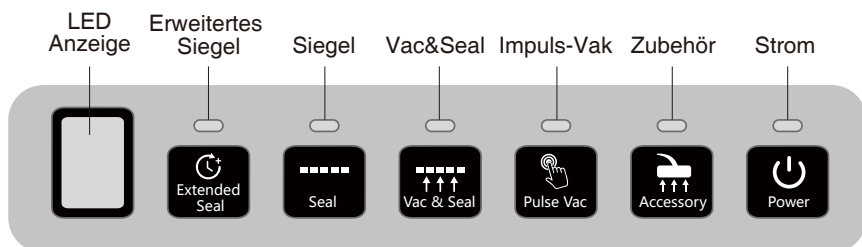
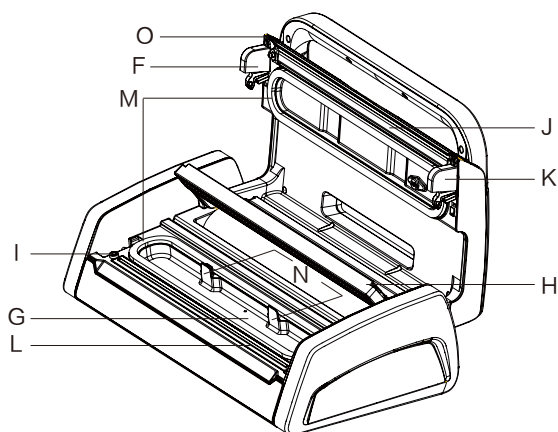
J) Airbag-Dichtungsstreifen

K) Rechte Verriegelung

L) Heizelement

M) Dichtungsschaumdichtungen

O) Airbag-Steckverbinder



Funktionen Beschreibung:

	Drücken Sie die Taste "Pulse Vac", wenn Sie Gegenstände mit Flüssigkeit vakuumieren, lassen Sie sie dann los, und drücken Sie die Taste "Extended Seal", um die Versiegelungszeit für eine bessere Versiegelung zu verlängern.
	Drücken Sie die Taste "Seal", um die Versiegelungsfunktion zu aktivieren.
	Drücken Sie die Taste "Vac&Seal", um die Vakuumierfunktion für trockene, harte Lebensmittel zu aktivieren.
	Halten Sie die Taste "Pulse Vac" gedrückt, um Lebensmittel mit Flüssigkeiten oder solche, die weich, zerbrechlich oder verformbar sind, manuell zu vakuumieren. Lassen Sie die Taste los, sobald der gewünschte Vakuumgrad erreicht ist, und das Gerät versiegelt automatisch.
	Drücken Sie die Taste "Accessory", um die externe Vakuumfunktion für Zubehör wie z. B. eine Isolierkanne, eine Rotweinflasche oder einen Reißverschlussbeutel zu aktivieren. Das Gerät schaltet sich automatisch ab, wenn die Absaugung abgeschlossen ist.
	Nach dem Anschluss an das Stromnetz leuchtet die Kontrollleuchte der "Power"-Taste auf, und das Gerät schaltet sich automatisch ein. Um einen Vorgang während des Betriebs abzubrechen, drücken Sie die "Power"-Taste, um den Vorgang zu stoppen, und drücken Sie sie dann erneut, um das Gerät neu zu starten.

BETRIEBSANLEITUNG

! WARNUNG: Bitte lesen Sie den Abschnitt Fehlerbehebung, wenn während des Betriebs Anomalien auftreten.

Wie Man Einen Vakuumbbeutel mit Bonsenkitchen-Rollen Herstellt

1. Heben Sie den Griff [D] an, um den Deckel [C] zu öffnen. Nehmen Sie dann die Rollen in die Hand und reißen Sie den Aufkleber ab. (Bild 1)

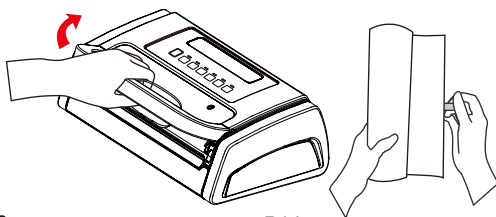
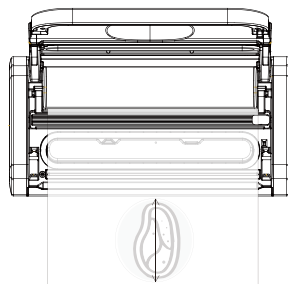


Bild 1

2. Setzen Sie die Rollenbeutel wieder in den Schlitz ein. Heben Sie den Schneidhalter [H] an und ziehen Sie dann vorsichtig die gewünschte Länge des Beutels heraus. Um sicherzustellen, dass genügend Platz zum Vakuumieren und Versiegeln vorhanden ist, empfehlen wir, die Lebensmittel in die Nähe der mittleren Öffnung des Vakuumierers zu legen. Ziehen Sie dann den Vakuumierbeutel so weit heraus, dass das Lebensmittel vollständig bedeckt ist (z. B. beim Versiegeln eines Steaks). Wenn die Lebensmittel dicker sind, ziehen Sie einen längeren Beutel heraus, um sicherzustellen, dass zwischen der Öffnung des Beutels und den Lebensmitteln mindestens 10 cm Platz ist. (Bild 2)



full coverage

Bild 2

HINWEIS: Der Beutel sollte unter dem Cutterhalter [H] herausgezogen werden, nicht durch den mittleren Spalt.

3. Legen Sie den Cutter links und die Rolle rechts an. Schieben Sie das Messer von links nach rechts, um den Beutel zu schneiden. (Bild 3)

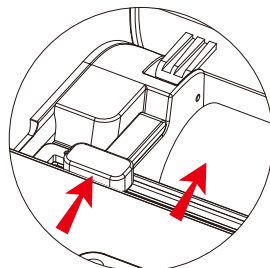


Bild 3

4. Drücken Sie die Beutelöffnung flach und legen Sie sie in die Vakuumkammer [G]. Drücken Sie dann den Griff [D] nach unten, um den Deckel fest zu schließen [C]. (Wenn Sie das "Klick"-Geräusch hören, bedeutet dies, dass der Deckel verriegelt ist). (Bild 4)

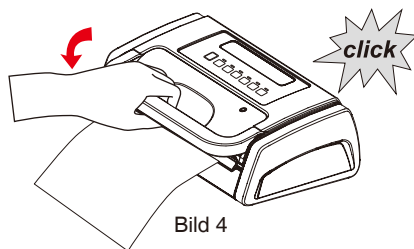


Bild 4

5. Drücken Sie die Taste "Seal", und das Gerät beginnt mit dem Versiegeln. Der Vorgang ist abgeschlossen, wenn die Anzeige erlischt. (Bild 5)

HINWEIS: Es wird empfohlen, den Beutel mit einer Hand festzuhalten, um zu verhindern, dass er sich bewegt, und dann die Taste "Seal" zu drücken. Halten Sie die Taste ca. 5 Sekunden lang gedrückt, bis sich der luftkissenartige Dichtungsstreifen vollständig aufgeblasen hat.

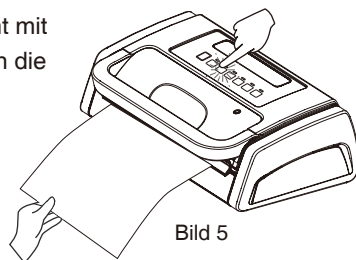


Bild 5

6. Heben Sie den Griff [D] an, um den Beutel zu entfernen). (Bild 6)

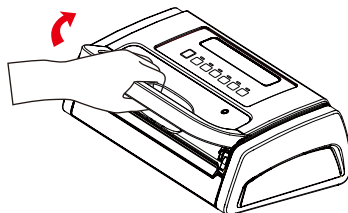


Bild 6

Wie man Lebensmittel vakuumverpackt

• Vakuumversiegelung von trockenen, harten Lebensmitteln

1. Legen Sie die Lebensmittel ordnungsgemäß in den Vakuumbeutel und achten Sie darauf, dass zwischen den Lebensmitteln und der Beutelöffnung ein Abstand von 100 mm (4 Zoll) besteht, wobei auf beiden Seiten des Beutels ein Abstand von mindestens 12,7 mm (0,5 Zoll) verbleibt. (Bild 7)

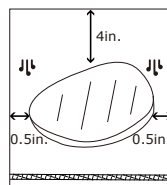


Bild 7

2. Heben Sie den Griff [D] an, um den Deckel [C] zu öffnen, flachen Sie die Beutelloffnung ab und legen Sie sie in die Vakuumkammer [G]. Schließen Sie dann den Deckel [C]. (Wenn Sie das "Klick"-Geräusch hören, bedeutet dies, dass der Deckel verriegelt ist). (Bild 8)

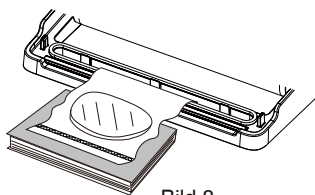


Bild 8

HINWEIS: Wenn Sie den Vakuumbeutel mit den Lebensmitteln in das Vakuumiergerät legen, sollten Sie eine Unterlage (z. B. ein dickes Buch) unter den Beutel legen, um sicherzustellen, dass die Beutelloffnung in der Vakuumkammer an ihrem Platz bleibt.

3. Drücken Sie die Taste "Vac&Seal", und das Gerät beginnt mit dem Vakuumieren und Versiegeln. Der Vorgang ist abgeschlossen, wenn die Anzeige erlischt. (Bild 9)



Bild 9

4. Heben Sie den Griff [D] an, um den Beutel zu entfernen. (Bild 10)

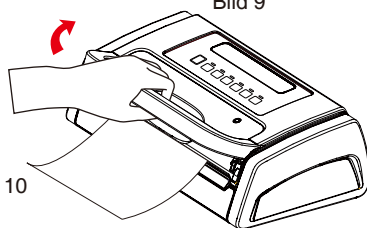


Bild 10

• Vakuumversiegeln von Lebensmitteln mit Flüssigkeiten, weichen, zerbrechlichen oder leicht verformbaren

1. Bitte befolgen Sie die ersten 2 Schritte wie oben beschrieben.

2. Halten Sie die Taste "Pulse Vac" gedrückt, bis das gewünschte Vakuum erreicht ist, und lassen Sie dann die Taste los; das Gerät versiegelt automatisch. Wenn die Flüssigkeit aus dem Beutel gesaugt wird, drücken Sie die Taste "Extended Seal" erneut, um eine bessere Versiegelung zu erreichen. (Bild 11)



Bild 11

3. Heben Sie den Griff [D] an, um den Beutel zu entfernen. (Bild 12)

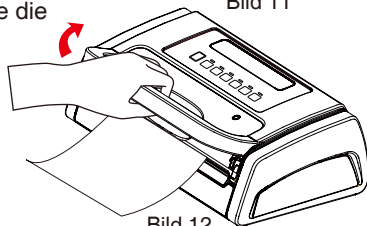


Bild 12

Wie man Lebensmittel versiegelt

HINWEIS: Bitte verwenden Sie die Funktion "Seal", wenn Sie Essensreste, Alufolienbeutel, Kartoffelchipsbeutel und andere ähnliche Verpackungsbeutel versiegeln müssen.

1. Legen Sie die Lebensmittel ordnungsgemäß in den Vakuumbbeutel und achten Sie darauf, dass zwischen den Lebensmitteln und der Beutelöffnung ein Abstand von 100 mm (4 Zoll) besteht, wobei auf beiden Seiten des Beutels ein Abstand von mindestens 12,7 mm (0,5 Zoll) verbleibt. (Bild 13)

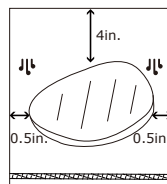
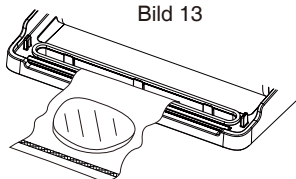


Bild 13

2. Heben Sie den Griff [D] an, um den Deckel [C] zu öffnen, flachen Sie die Beutelöffnung ab und legen Sie sie in die Vakuumkammer [G]. Schließen Sie dann den Deckel [C]. (Wenn Sie das "Klick"-Geräusch hören, bedeutet dies, dass der Deckel verriegelt ist). (Bild 14)



Pic 14

3. Drücken Sie die Taste "Seal", und das Gerät beginnt mit dem Versiegeln. Der Vorgang ist abgeschlossen, wenn die Anzeige erlischt. (Bild 15)



Bild 15

4. Heben Sie den Griff [D] an, um den Beutel zu entfernen. (Bild 16)

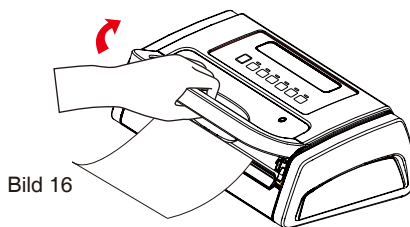


Bild 16

Verwendung des externen Vakuums mit Zubehör

Für die externe Absaugung wählen Sie bitte die entsprechende externe Schnittstelle. Die Maschine ist mit zwei Arten von externen Schnittstellen für unterschiedliche Sauganforderungen ausgestattet.

- Bei Gläsern ohne großen Knopf auf dem Deckel wird je nach Größe des Anschlusses entweder ein Ende des Zubehörschlauchs direkt in die Gläser gesteckt oder zuerst die abgeflachte externe Schnittstelle angeschlossen. (Bild. 17)
- Wenn das Glas einen großen Knopf am Deckel hat, verwenden Sie bitte die runde externe Schnittstelle. (Bild 18)



Abgechrägte externe Schnittstelle

Bild 17



Runde externe Schnittstelle

Bild 18



Zusätzlicher Schlauch

1. Legen Sie die Lebensmittel in die Isolierkanne und verschließen Sie sie fest. (Bild 19)
2. Drücken Sie den Griff [D] nach unten, um den Deckel fest zu schließen [C]. (Wenn Sie das "Klick"-Geräusch hören, ist der Deckel verriegelt). (Bild 20)



Bild 19

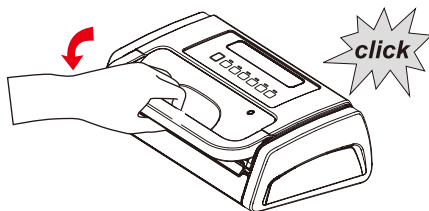


Bild 20

3. Stecken Sie das eine Ende des Zubehörschlauchs in den Zubehöranschluss des Geräts. Befestigen Sie den entsprechenden externen Anschluss am anderen Ende und stecken Sie ihn in den externen Anschluss des Gefäßes. (Bild 21)

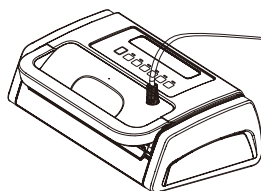


Bild 21

Hinweis: Bitte halten Sie die externe Schnittstelle.

4. Drücken Sie die Taste "Accessory", um die externe Vakuumfunktion zu aktivieren. Der Vorgang ist abgeschlossen, wenn die Anzeige erlischt. (Bild 22)



5. Entfernen Sie den Zubehörschlauch.

Bild 22

BESONDERE ANMERKUNG

1. Nach längerem Betrieb aktiviert das Gerät seinen Überhitzungsschutzmodus, und die Kontrollleuchte "Seal" beginnt zu blinken. Bitte warten Sie ca. 15 Minuten, bis das Gerät abgekühlt ist, bis die Leuchte aufhört zu blinken, dann nimmt das Gerät den normalen Betrieb wieder auf.

2. Wenn Sie eine Funktion während der Arbeit abbrechen möchten, können Sie die "Power"-Taste drücken, um sie zu beenden.

3. Wenn innerhalb von 10 Minuten keine Bedienung erfolgt, geht das Gerät automatisch in den Ruhezustand über. Um das Gerät wieder zu benutzen, drücken Sie die "Power"-Taste, um es aufzuwecken.



NICHT



Befeuchten Sie die Beutelöffnung

Um Versiegelungsfehler zu vermeiden, achten Sie bitte darauf, dass die Beutelöffnung trocken ist und nicht nass wird.



Falten Sie die Taschenöffnung

Bevor Sie den Beutel verschließen, reinigen Sie bitte die Beutelöffnung gründlich und richten Sie sie gerade aus, um sicherzustellen, dass sie flach und faltenfrei ist. Bitte beachten Sie, dass zerknitterte Beutel den Verschleißeffekt beeinträchtigen können.



Vakuumiergut mit scharfen Kanten

Verwenden Sie keine Vakuumbeutel zum Aufbewahren von Gegenständen mit scharfen Kanten, wie z. B. Fischgräten und harten Schalen, da diese scharfen Gegenstände den Beutel durchdringen und zerreißen können.



Tasche an der falschen

Legen Sie die Beutelöffnung nicht auf das Heizelement oder über die drei Barrieren am inneren Rand der Vakuumkammer, sondern legen Sie die Beutelöffnung direkt in die Vakuumkammer.

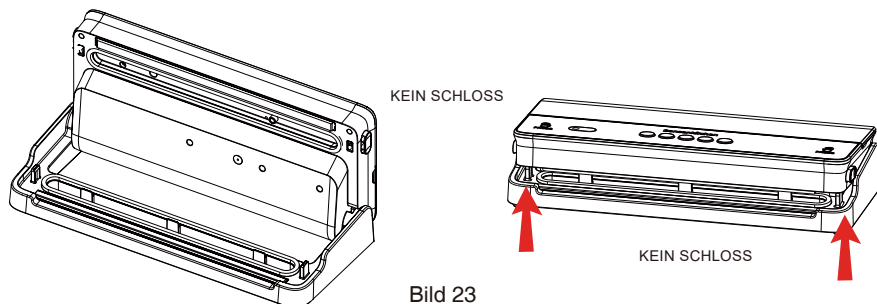
FEHLERSUCHE

Probleme	Gründe	Lösungen
Q1. die Versiegelungsleuchte blinkt und die Betriebsleuchte leuchtet, das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät geht aufgrund hoher Temperaturen bei Dauerbetrieb in den Überhitzungsschutzmodus über. Die Gründe dafür sind wie folgt:	Nach einer natürlichen Abkühlung von 15 Minuten kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück und kann wieder benutzt werden.
Q2. keine Lichter auf dem Bedienfeld [A].	Das Gerät befindet sich im Ruhezustand.	Drücken Sie die Netzaste, um den Ruhemodus zu beenden.
Q3. Das Gerät macht Geräusche, saugt aber nicht oder nur langsam.	1. Prüfen Sie, ob die obere und untere Dichtung lose, abgenutzt, verformt oder mit Ablagerungen versehen sind.	Reinigen Sie die Dichtung von Verschmutzungen, setzen Sie eine Seite wieder ein und versuchen Sie es erneut.
		Wenn die Dichtung verformt ist, lassen Sie sie 24 Stunden lang ruhen, damit sie wieder ihre Form annimmt, setzen Sie sie dann wieder in das Gerät ein und versuchen Sie es erneut.
	2. Der Beutel enthält zu viele Lebensmittel, so dass nicht genügend Platz für den Beutel vorhanden ist, um ihn in die Vakuumkammer [G] einzuführen.	1. Vermeiden Sie eine Überfüllung des Beutels. 2. Nehmen Sie bei Bedarf einen größeren Beutel. Achten Sie darauf, dass zwischen den Lebensmitteln und der Öffnung des Beutels ein Abstand von mindestens 100 mm (4 Zoll) besteht.
Q4. die Versiegelung versagt oder die Versiegelung ist nach dem Vakuumieren schwierig.	1. Flüssigkeit ist in den Versiegelungsbereich eingedrungen. (Feuchtigkeit beeinträchtigt die Versiegelung, wenn es sich um Lebensmittel mit hohem Feuchtigkeitsgehalt handelt)	Öffnen Sie vor dem Versiegeln von Lebensmitteln mit hohem Feuchtigkeitsgehalt die Beutelöffnung, wischen Sie die Innenseite des Beutels ab und stellen Sie sicher, dass die Versiegelung intakt ist.
		Wenn die Dichtung verformt ist, nehmen Sie sie heraus und lassen Sie sie 1 Tag lang ruhen, setzen Sie sie dann wieder in die Maschine ein und versuchen Sie, sie erneut zu bedienen.
	2. Die Öffnung des Vakuumbeutels befindet sich nicht vollständig in der Vakuumkammer, und die Luft im Vakuumbeutel kann nicht abgepumpt werden.	Bitte platzieren Sie die Vakuumbeutelöffnung richtig.
		Bitte platzieren Sie die Vakuumbeutelöffnung richtig.

Probleme	Gründe	Lösungen
Q5. Luftaustritt aus dem Beutel nach dem Verschließen.	1. Scharfe Kanten von Lebensmitteln (z. B. Knochen oder Muscheln) können den Beutel durchstoßen haben.	Wickeln Sie die Lebensmittel in Lebensmittelpapier ein und verschließen Sie sie mit einem neuen Beutel.
	2. prüfen Sie, ob Flüssigkeit in den Dichtungsbereich gesaugt wurde (Feuchtigkeit beeinträchtigt Versiegelung beim Umgang mit feuchtigkeitsreichen Lebensmitteln)	Öffnen Sie vor dem Versiegeln von Lebensmitteln mit hohem Feuchtigkeitsgehalt die Beutelöffnung, wischen Sie die Innenseite des Beutels ab und stellen Sie sicher, dass die Versiegelung intakt ist.
		Um flüssige Lebensmittel (wie Suppe oder Eintopf) vakuumdicht zu verschließen, frieren Sie sie vor dem Verpacken ein. Dies kann die Versiegelungswirkung verbessern.
Q6. Der Vakuumbbeutel schmilzt beim Versiegeln.	3. die versiegelten Lebensmittel können durch Gärung Gase entwickelt haben, die als Luftaustritt erscheinen können.	Es wird empfohlen, Obst und Gemüse nach dem Versiegeln in den Kühlschrank zu stellen, um eine Gärung zu verhindern und eine bessere Haltbarkeit zu erreichen. (Referenzhandbuch Katalog LEBENSMITTELZUBEREITUNG UND AUFWÄRMUNGSTIPPS für die Lagerung von Gemüse)
	1. Das Gerät arbeitet im Dauerbetrieb, und das Heizelement [L] überhitzt, wodurch die Beutel schmelzen können.	1. Das Gerät arbeitet im Dauerbetrieb, und das Heizelement [L] überhitzt, wodurch die Beutel schmelzen können. Öffnen Sie den Deckel[C] und lassen Sie das Gerät mindestens 15 Minuten lang abkühlen.
Q7. Das Gerät startet nicht, wenn der Vakuumbbeutel eingelegt wird.	2. Das Isolierband der Heizungskomponente ist uneben und wölbt sich.	Bitte ziehen Sie den Netzstecker, warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, und glätten Sie das Wärmeisolierband, bevor Sie es wieder benutzen.
		Bitte verwenden Sie BonsenKitchen-Vakuumierbeutel, die speziell für die Verwendung mit BonsenKitchen-Vakuuimern entwickelt wurden.
		Bitte befestigen Sie den Griff [D].
Q9. Das Gerät lässt sich nicht einschalten oder die Tasten funktionieren nicht.	1. der Netzstecker ist nicht richtig eingesteckt.	Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker richtig angeschlossen und eingesteckt ist.
	2. Die Maschine ist kaputt.	Rückgabe und Umtausch.

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Tauchen Sie das Gerät oder eines seiner Teile zur Reinigung nicht in Flüssigkeiten ein. Reinigen Sie stattdessen die Oberfläche des Geräts mit einem leicht feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel.
3. Öffnen Sie den Deckel des Geräts und wischen Sie die obere und untere Dichtung sowie die Dichtungsleiste mit einem feuchten Tuch ab.
4. Reinigen Sie nach dem Vakuumieren von Lebensmitteln mit Flüssigkeit die Vakuumkammer sofort mit einem weichen Tuch oder Küchenpapier. Andernfalls kann Flüssigkeit in das Gerät gelangen und es beschädigen.
5. Lagern Sie das Gerät nach dem Trocknen an einem flachen und sicheren Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern.
6. Wenn das Gerät nicht benutzt wird, lassen Sie es in der unverriegelten Position, um zu verhindern, dass die Schaumstoffdichtungen zusammengedrückt oder verformt werden, was die Funktion und Leistung des Vakuumversieglers beeinträchtigen könnte. (Bild 23)



LEITLINIEN FÜR ERFOLGREICHE VAKUUMABDICHTUNG

VAKUUMVERSIEGELUNG UND LEBENSMITTELSICHERHEIT

Der Prozess der Vakuumversiegelung verlängert die Lebensdauer von Lebensmitteln, indem die meiste Luft aus dem versiegelten Behälter entfernt wird, wodurch die Oxidation verringert wird, die den Nährwert, den Geschmack und die Gesamtqualität beeinträchtigt.

Der Entzug von Luft kann auch das Wachstum von Mikroorganismen hemmen, die unter bestimmten Bedingungen Probleme verursachen können:

Schimmel - leicht zu erkennen an seinem fusseligen Merkmal. Schimmel kann in einer sauerstoffarmen Umgebung nicht wachsen, daher kann die Vakuumversiegelung das Wachstum von Schimmel verlangsamen.

Hefe - Führt zu einer Gärung, die durch Geruch und Geschmack erkannt werden kann. Hefe braucht Wasser, Zucker und eine moderate Temperatur, um zu wachsen. Sie kann auch mit oder ohne Luft überleben. Um das Wachstum der Hefe zu verlangsamen, muss sie gekühlt werden, während sie durch Einfrieren vollständig zum Stillstand kommt.

Bakterien - führen zu unangenehmem Geruch, Verfärbung und einer weichen oder schleimigen Konsistenz. Unter den richtigen Bedingungen können anaerobe Bakterien wie Clostridium botulinum (der Organismus, der Botulismus verursacht) ohne Luft wachsen und können manchmal nicht durch Geruch oder Geschmack erkannt werden. Obwohl sie extrem selten vorkommen, können anaerobe Bakterien sehr gefährlich sein.

Um Lebensmittel sicher zu konservieren, ist es wichtig, dass Sie niedrige Temperaturen einhalten. Sie können das Wachstum von Mikroorganismen bei Temperaturen von 4°F (40 °C) oder darunter erheblich reduzieren. Das Einfrieren bei -17 °C tötet die Mikroorganismen nicht ab, verhindert aber ihr Wachstum. Für eine langfristige Lagerung sollten Sie verderbliche Lebensmittel, die vakuumversiegelt wurden, immer einfrieren und nach dem Auftauen im Kühlschrank aufbewahren.

Es ist wichtig zu wissen, dass die Vakuumversiegelung KEIN Ersatz für die Konservierung ist und den Verfall von Lebensmitteln nicht umkehren kann. Es kann lediglich die Qualitätsveränderung verlangsamen. Es lässt sich nur schwer vorhersagen, wie lange Lebensmittel ihren hochwertigen Geschmack, ihr Aussehen oder ihre Beschaffenheit behalten, da dies vom Alter und dem Zustand der Lebensmittel an dem Tag abhängt, an dem sie vakuumversiegelt wurden.

WICHTIG: Das Vakuumieren ist KEIN Ersatz für das Kühlen oder Einfrieren. Alle verderblichen Lebensmittel, die gekühlt werden müssen, müssen auch nach dem Vakuumieren gekühlt oder eingefroren werden.

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG UND ZUM AUFWÄRMEN VON LEBENSMITTELN

Auftauen und Aufwärmen von vakuumversiegelten Lebensmitteln - Lebensmittel immer im Kühlschrank oder in der Mikrowelle auf, tauen Sie verderbliche Lebensmit

tel nicht bei Raumtemperatur auf.

Um Lebensmittel in Beuteln in der Mikrowelle zu erwärmen, schneiden Sie eine Ecke des Beutels ab, bevor Sie ihn auf einen mikrowellengeeigneten Teller legen. Um ungleichmäßige Hitzeentwicklung zu vermeiden, sollten Sie jedoch kein Fleisch mit Knochen oder fettige Speisen im Beutel aufwärmen. Es wird auch empfohlen, Lebensmittel in Beuteln in Wasser mit einer Temperatur von weniger als 75 °C (170 °F) zu erwärmen.

Richtlinien für die Zubereitung von Hartkäse: Um Käse frisch zu halten, sollten Sie ihn nach jedem Gebrauch vakuumversiegeln. Machen Sie den Beutel extra lang und lassen Sie jedes Mal, wenn Sie ihn öffnen und wieder verschließen wollen, zusätzlich zu den üblichen drei Zentimetern Platz zwischen dem Inhalt und der Versiegelung einen Zentimeter Material übrig. Schneiden Sie einfach den versiegelten Rand ab und entfernen Sie den Käse. Wenn Sie den Käse wieder verschließen wollen, legen Sie ihn einfach zurück in den Beutel und verschließen ihn erneut.

WICHTIG: Wegen des Risikos anaerober Bakterien sollte Weichkäse niemals vakuumverpackt werden.

Zubereitungshinweise für Fleisch und Fisch: Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie Fleisch und Fisch 1-2 Stunden einfrieren, bevor Sie sie in einem Beutel vakuumverpacken. So bleiben der Saft und die Form erhalten, und der Beutel wird besser versiegelt. Ist ein Vorgefrieren nicht möglich, legen Sie ein gefaltetes Papier-tuch zwischen das Fleisch oder den Fisch und die Oberseite des Beutels, aber achten Sie darauf, dass es sich unterhalb des Verschlussbereichs befindet. Lassen Sie das Papierhandtuch im Beutel, um überschüssige Feuchtigkeit und Säfte während des Vakuumierens aufzusaugen.

Hinweis: Rindfleisch kann nach der Vakuumversiegelung aufgrund von Sauerstoffentzug eine dunklere Farbe aufweisen. Dies ist kein Zeichen von Verderb.

Richtlinien für die Zubereitung von Gemüse: Gemüse muss vor dem Vakuumversiegeln blanchiert werden. Dieser Vorgang stoppt die Enzymaktivität, die zu einem Verlust von Geschmack, Farbe und Textur führen könnte.

Um Gemüse zu blanchieren, legen Sie es in kochendes Wasser oder in die Mikrowelle, bis es gekocht, aber noch knackig ist. Die Blanchierzeit beträgt 1 bis 2 Minuten für Blattgemüse und Erbsen, 3 bis 4 Minuten für Zuckerschoten, Zucchini-scheiben oder Brokkoli, 5 Minuten für Karotten und 7 bis 11 Minuten für Maiskolben. Tauchen Sie das Gemüse nach dem Blanchieren in kaltes Wasser ein, um den Kochvorgang zu stoppen. Trocknen Sie das Gemüse schließlich mit einem Handtuch ab, bevor Sie es vakuumverpacken.

Hinweis: Alle Gemüsesorten (einschließlich Brokkoli, Rosenkohl, Kohl, Blumenkohl, Grünkohl, Rüben) geben während der Lagerung natürlich Gase ab. Daher dürfen sie nach dem Blanchieren nur im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Wenn Sie Gemüse einfrieren, frieren Sie es am besten 1-2 Stunden lang vor, oder bis

es fest gefroren ist. Wenn Sie Gemüse in einzelnen Portionen einfrieren möchten, legen Sie es zunächst auf ein Backblech und breiten es so aus, dass es sich nicht berührt. So wird verhindert, dass sie zu einem Block zusammenfrieren. Sobald sie gefroren sind, nehmen Sie sie vom Backblech und vakuumieren das Gemüse in einem Beutel. Legen Sie es nach dem Vakuumieren wieder in den Kühlschrank.

WICHTIG: Wegen der Gefahr von anaeroben Bakterien sollten frische Pilze, Zwiebeln und Knoblauch niemals vakuumverpackt werden.

Richtlinien für die Zubereitung von Backwaren: Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie Blattgemüse in einem Kanister aufbewahren. Waschen Sie das Gemüse zunächst, und trocknen Sie es dann mit einem Handtuch oder einer Salatschleuder. Nach dem Trocknen geben Sie es in einen Behälter und vakuumieren es wie gewohnt. Im Kühlschrank aufbewahren.

Zubereitungsrichtlinien für Kaffee und pulverförmige Lebensmittel: Um zu verhindern, dass Lebensmittelpartikel in die Vakuumpumpe gezogen werden, legen Sie vor dem Vakuumieren einen Kaffeefilter oder ein Papiertuch oben auf den Beutel oder Kanister. Sie können die Lebensmittel auch in ihrem Originalbeutel in einen Beutel legen oder einen Universaldeckel mit dem Originalbehälter zum Vakuumieren verwenden.

Zubereitungshinweise für Früchte: Wenn Sie weiche Früchte oder Beeren einfrieren, frieren Sie sie am besten 1 bis 2 Stunden vor oder bis sie fest gefroren sind. Wenn Sie Obst in einzelnen Portionen einfrieren möchten, legen Sie es zunächst auf ein Backblech und breiten es so aus, dass es sich nicht berührt. So wird verhindert, dass sie zu einem Block zusammenfrieren. Sobald sie gefroren sind, nehmen Sie sie vom Backblech und vakuumieren die Früchte in einem Beutel. Legen Sie sie nach dem Vakuumieren wieder in den Kühlschrank. Sie können Portionen zum Backen vakuumverpacken oder in Ihren Lieblingskombinationen für einen einfachen Obstsalat das ganze Jahr über. Für die Aufbewahrung im Kühlschrank empfehlen wir die Verwendung eines Behälters.

Zubereitungshinweise für Flüssigkeiten: Bevor Sie Flüssigkeiten wie z. B. Suppenbrühe vakuumieren, frieren Sie sie in einer Auflaufform, einem Brotlaib oder einer Eiswürfelschale ein, bis sie fest sind. Nehmen Sie die gefrorene Flüssigkeit aus der Pfanne und vakuumieren Sie sie in einem Beutel. Diese "gefrorenen Ziegelsteine" können Sie in Ihrem Gefrierschrank stapeln. Wenn Sie sie verwenden möchten, schneiden Sie einfach die Ecke des Beutels ab und stellen ihn in eine Schüssel in der Mikrowelle oder geben ihn bei niedriger Temperatur (unter 75 °C) in kochendes Wasser.

Um Flüssigkeiten ohne Kohlensäure in Flaschen vakuumdicht zu verschließen, können Sie einen Flaschenverschluss mit dem Originalbehälter verwenden. Achten Sie darauf, dass zwischen dem Inhalt und dem Boden des Flaschenverschlusses mindestens ein Zentimeter Platz bleibt. Sie können die Flaschen nach jedem Gebrauch wieder verschließen.

Zubereitungshinweise für Fertiggerichte, Reste und Sandwiches: Bewahren Sie

Ihre Fertiggerichte, Reste und Sandwiches effizient in den stapelbaren, leichten Behältern auf. Sie sind mikrowellengeeignet, spülmaschinenfest und werden mit einem speziellen Adapter geliefert. Mit den leichten Behältern können Sie jederzeit ins Büro, in die Schule oder in die freie Natur gehen!

Richtlinien für die Zubereitung von Snacks: Wenn Sie Ihre Snacks vakuumverpacken, bleiben sie länger frisch. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie einen Behälter für zerkleinerbare Lebensmittel wie Cracker verwenden.

Vakuumversiegelung von Nicht-Lebensmittelartikeln

Das Vakuumversiegelungssystem schützt auch Non-Food-Artikel vor Oxidation, Korrosion und Feuchtigkeit. Befolgen Sie einfach die Anweisungen zum Vakuumieren von Gegenständen mit Beuteln, Behältern und Zubehör.

Um Silber vakuumdicht zu versiegeln, wickeln Sie die Gabelzinken in weiches Polstermaterial, z. B. ein Papiertuch, ein, damit der Beutel nicht durchstochen wird, und versiegeln Sie ihn wie gewohnt. Ihr Silber ist sauber, frisch und makellos, wenn Sie es für Ihr nächstes Abendessen benötigen.

Ihre Bags-Taschen sind perfekt für Ausflüge im Freien. Egal, ob Sie campen oder wandern, sie bewahren Ihre Streichhölzer, Karten und Lebensmittel trocken und kompakt auf.

Um im Freien frisches Trinkwasser zu erhalten, füllen Sie einfach einen Beutel mit Eis, verschließen ihn vakuumdicht und lassen das Eis bei Bedarf schmelzen. Sie können eine Ecke des Beutels abschneiden, um eine Tülle zum Trinken oder Ausgießen zu schaffen.

Wenn Sie segeln oder Boot fahren, können Sie Ihre Lebensmittel, Ersatzbatterien, Speicherkarten, Bargeld, Ausweise, Bootsführerschein und trockene Wechselkleidung vakuumverpacken. Denken Sie nur daran, eine Schere oder ein Messer mitzunehmen, um die Beutel bei Bedarf zu öffnen!

Um Notfallsets sicher und trocken aufzubewahren, können Sie Fackeln, Batterien, Taschenlampen, Streichhölzer, Kerzen, Erste-Hilfe-Kits, zusätzliche Lebensmittel und andere notwendige Dinge vakuumverpacken. So bleiben Ihre Notfallausrüstungen zu Hause, im Auto, auf dem Boot oder im Wohnmobil trocken und geordnet.

GARANTIE

Die Garantie für dieses Gerät beträgt 3 Jahre ab dem Datum des ersten Kaufs. Die Garantie deckt nur Material- und Herstellungsfehler ab, nicht aber Transportschäden, Verschleißteile oder Schäden an empfindlichen Filterkomponenten wie Knöpfen oder Dichtungsringen.

Die Garantie erlischt bei unsachgemäßer Handhabung, Gewaltanwendung und eigenmächtigen Änderungen, die nicht von unserer autorisierten Servicestelle durchgeführt wurden. Ihre statuto ry Rechte werden durch diese Garantie in keiner Weise eingeschränkt. Die Garantiezeit wird durch Reparaturen im Rahmen der Garantie nicht verlängert. Dies gilt auch für ausgetauschte und reparierte Teile. Das Gerät wurde mit Sorgfalt hergestellt und vor der Auslieferung sorgfältig geprüft.

Bitte bewahren Sie Ihre Quittung als Kaufnachweis auf. Im Falle von Garantieproblemen wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice at:

customer-service@bonsenoa.com

UMWELTFREUNDLICHE ENTSORGUNG

Beseitigung:



Die Richtlinie 2012/19/EU betrifft die Handhabung, die Sammlung, das Recycling und die Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten und ihren Bestandteilen, die gemeinhin als Elektro- und Elektronik-Altgeräte bezeichnet werden.

Das durchgestrichene Symbol auf einem Abfallbehälter zeigt an, dass die Maschine oder das Gerät nicht entsorgt werden darf, sondern bei einer entsprechend ausgestatteten Sammelstelle zum ordnungsgemäßen Recycling oder zur Entsorgung abgegeben werden muss.

Richtlinie:



Bei der Auswahl der Verpackungsmaterialien wurde auf Umweltfreundlichkeit und einfache Entsorgung geachtet, so dass sie recycelbar sind. Entsorgen Sie nicht mehr benötigtes Verpackungsmaterial gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften.



Diese Maschine entspricht den Anforderungen gemäß der EU-Richtlinie 2014/30/EU "Elektromagnetische Verträglichkeit" 2014/35/EU "Niederspannungsrichtlinie".

Contents

IMPORTANT SAFEGUARDS	1
TECHNICAL DATA	3
PACKAGE CONTENTS	3
KNOW YOUR VACUUM SEALER	4
OPERATING INSTRUCTIONS	6
· How to Make a Vacuum Bag with Bonsenkitchen Rolls.....	6
· How to Vacuum Seal Food	7
· How to Seal Food	8
· How to Use External Vacuum with Accessories	9
SPECIAL NOTE	11
DO NOT	11
TROUBLESHOOTING	12
CLEANING AND MAINTENANCE	14
GUIDELINES FOR SUCCESSFUL VACUUM SEALING	15
· VACUUM SEALING AND FOOD SAFETY	15
· FOOD PREPARATION AND REHEATING TIPS	15
WARRANTY.....	18
ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL	19

Questions?

Email:
customer-service@bonsenoa.com

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock and personal injury, including the following:

1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS PRODUCT.

2. To reduce the risk of burns, do not touch the sealing strip or heating element while using the appliance.

3. To prevent electric shock, do not place wires, plugs, or electrical appliances in water or other liquids.

4. This appliance should not be used by children or individuals with reduced physical, sensory, or mental capabilities.

5. Close supervision is required when using any appliance near children. Children should not play with the appliance.

6. Unplug the appliance from the outlet when not in use and before cleaning.

7. Do not use the appliance if the power cord or plug is damaged. Do not use the appliance if it is malfunctioning or damaged in any way. For more information, please contact consumer services.

8. Using an accessory that is not recommended by the appliance manufacturer with this appliance may result in fire, electric shock, or injury to persons.

9. Do not use in wet areas or outdoors. Do not use for commercial purposes.

10. Do not allow the cord to hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.

11. Place the cord in a safe place where it cannot be tripped over, pulled on, or cause the user, especially children, to become entangled, which could result in the appliance being overturned.

12. Do not place the appliance on or near wet surfaces, or heat sources such as a hot gas or electric burner, or a heated oven. Always use the appliance on a dry, stable and level surface.

13. Extreme caution should be taken when sealing bags or moving an appliance that contains hot liquids.

14. Use the appliance only for its intended purpose.

15. Vacuum packaging is not a substitute for the heat process of canning. Perishables still need to be refrigerated or frozen.

16. When you are vacuum sealing items with sharp edges (dry spaghetti, silverware, etc.), protect bag from punctures by wrapping item in soft cushioning material, such as a paper towel.

17. Do not open the appliance lid during operations.
18. Do not immerse the vacuum sealer in water or other liquids when cleaning it.
19. To prevent wrinkles in the seal when vacuum sealing bulky items, gently stretch bag flat while inserting bag into vacuum chamber and continue to hold bag until vacuum pump starts.
20. For household use only! Do not immerse in water!
21. Do not vacuum seal items with obvious liquid. For foods with liquid, remove the liquid from the food and keep the vacuum bag as liquid-free as possible. Liquid entering the machine can cause electric shock injuries.

TECHNICAL DATA

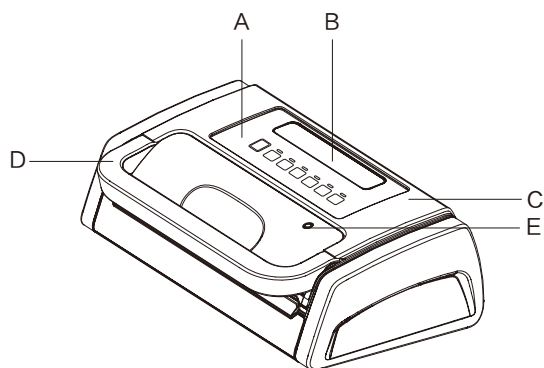
MODEL NO.	VS4100
POWER	220-240 V~50-60 Hz 125 W
SUCTION POWER	>50 KPa (>0.5 bar)
PRODUCT SIZE	15.98×8.7×4.76 inches (406×221×121 mm)
NET WEIGHT	5.82 lbs (2.64 kg)

PACKAGE CONTENTS

ITEM	QUANTITY
VACUUM SEALER	1 PC
ROLL BAG	1 ROLL 8 in. x 20 ft. (20 cm x 6 m)
ROLL BAG	1 ROLL 11 in. x 20 ft. (28 cm x 6 m)
ACCESSORY	1 SET
EXTERNAL INTERFACE	2 PCS
MANUAL	1 PC

Tip: The complimentary vacuum bags are BPA-free.

KNOW YOUR VACUUM SEALER



A) Control Panel

B) Viewing Window

C) Lid

D) Handle

E) Accessory Port

F) Left Latch

G) Vacuum Chamber

H) Cutter Holder

I) Silicone Interface

J) Airbag-Type Sealing Strip

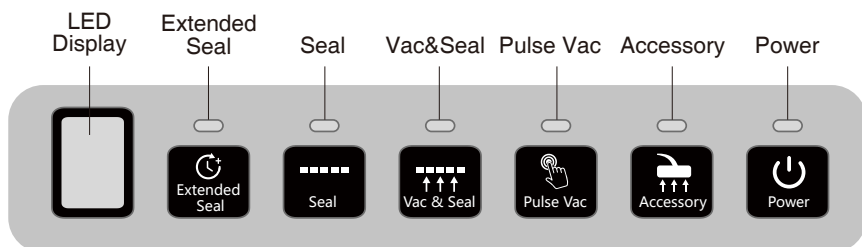
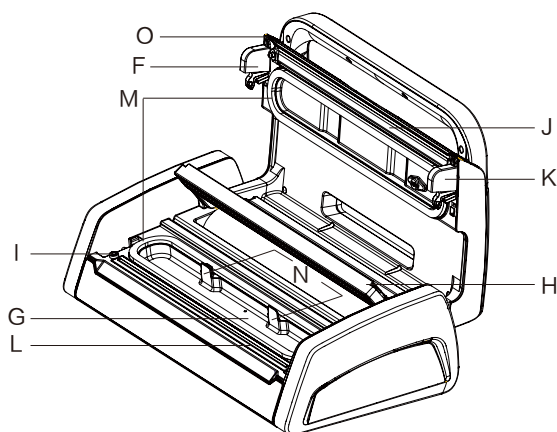
K) Right Latch

L) Heating Element

M) Sealing Foam Gaskets

N) Barrier

O) Airbag Connector



Functions Description:

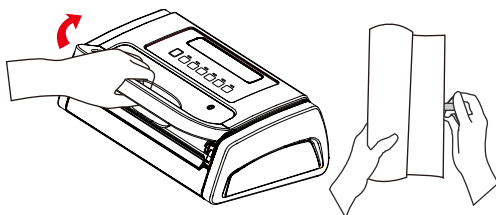
	Press the "Pulse Vac" button when vacuum sealing items with liquid, then release it, and press the "Extended Seal" button to extend the sealing time for a better seal.
	Press the "Seal" button to activate the sealing function.
	Press the "Vac&Seal" button to activate the vacuum sealing function for dry hard foods.
	Press and hold the "Pulse Vac" button to manually vacuum seal the foods with liquids, or those that are soft, fragile, or deformable. Release the button once the desired vacuum level is reached, and the machine will automatically seal.
	Press the "Accessory" button to activate the external vacuum function for accessories such as a vacuum jar, red wine bottle, or zipper bag. The machine will automatically stop after the air extraction is completed.
	After connecting to the power supply, the "Power" button indicator light will be on, and the machine turns on automatically. To cancel an operation during use, press the "Power" button to stop, and then press it again to restart.

OPERATING INSTRUCTIONS

 **WARNING:** Please refer to Troubleshooting for any abnormalities during operation.

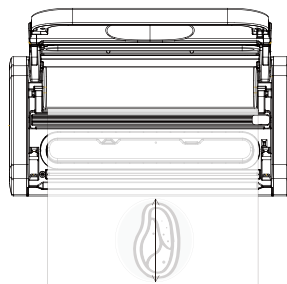
How to Make a Vacuum Bag with Bonsenkitchen Rolls

1. Lift the Handle[D] to open the Lid [C]. Then pick up the rolls and tear off the sticker. (Pic 1)



Pic 1

2. Put the roll bags back into the slot. Lift the Cutter Holder[H], then gently pull out the desired length of bag. To ensure there is enough space for vacuuming and sealing, we recommend placing the food near the vacuum sealer's middle opening. Then, pull out the vacuum bag to cover the food fully (For example, when sealing a steak). If the food is thicker, pull out a longer bag to ensure there is at least 4 inches of space between the bag opening and the food. (Pic 2)

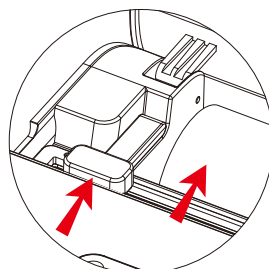


full coverage

Pic 2

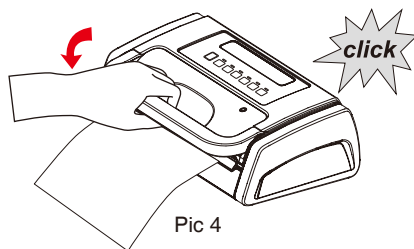
NOTE: The bag should be pulled from under the Cutter Holder[H], not through the middle gap.

3. Place the cutter on the left and the roll on the right. Slide the cutter from left to right to cut the bag. (Pic 3)



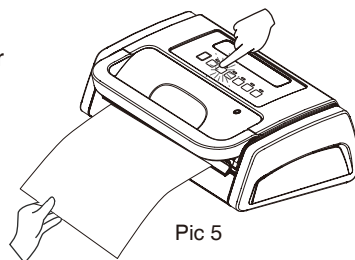
Pic 3

4. Flatten the bag opening and insert it into the Vacuum Chamber[G]. Then put down and press the Handle[D] to close the Lid firmly[C]. (When you hear the "click" sound, it indicates that the lid is locked). (Pic 4)

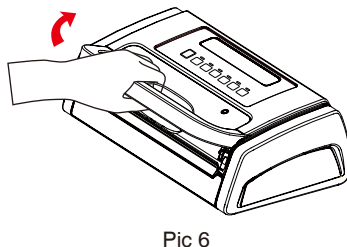


5. Press the "Seal" button, and the machine will start sealing. The operation is completed when the indicator turns off. (Pic 5)

NOTE: It is recommended to hold the bag steady with one hand to prevent it from moving, then press the "Seal" button. Hold for about 5 seconds until the airbag-type sealing strip is fully inflated.



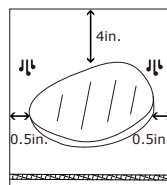
6. Lift the Handle[D] to remove the bag.(Pic 6)



How to Vacuum Seal Food

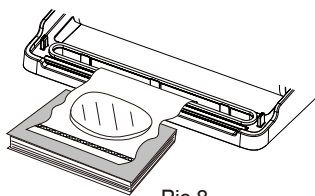
• Vacuum Sealing Dry Hard Foods

1. Place the food into the vacuum bag properly, and ensure a 4-inch (100mm) gap between the food and the bag opening, leaving at least a 0.5-inch (12.7mm) gap on both sides of the bag. (Pic 7)



2. Lift the Handle[D] to open the Lid [C], flatten the bag opening and insert it into the Vacuum Chamber[G]. Then close the Lid[C]. (When you hear the "click" sound, it indicates that the lid is locked). (Pic 8)

NOTE: When placing the vacuum bag containing food into the vacuum sealer, it is recommended to place a support (such as a thick book) under the bag to ensure that the bag opening remains in place within the vacuum chamber.



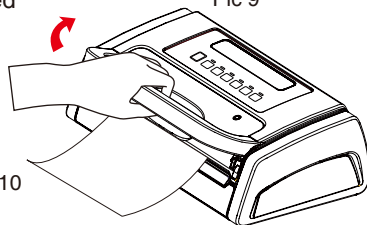
Pic 8

3. Press the "Vac&Seal" button, and the machine will start vacuuming and sealing. The operation is completed when the indicator turns off. (Pic 9)



Pic 9

4. Lift the Handle[D] to remove the bag. (Pic 10)



Pic 10

• Vacuum Sealing Foods with Liquids, Soft, Fragile, or Easily Deformed Foods

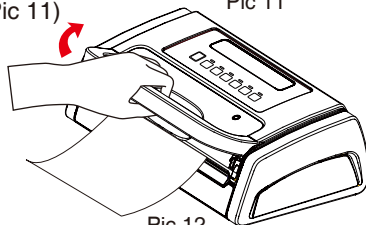
1. Please follow the first 2 steps as above.

2. Press and hold the "Pulse Vac" button until the desired vacuum level is reached, then release the button, the machine will automatically seal. If the liquid is drawn out of the bag, press the "Extended Seal" button again for a better seal. (Pic 11)



Pic 11

3. Lift the Handle[D] to remove the bag. (Pic 12)

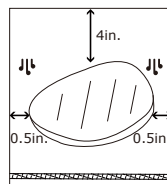


Pic 12

How to Seal Food

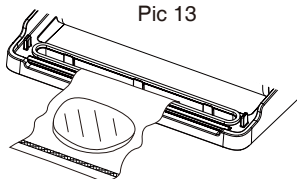
NOTE: Please use the "Seal" function when you need to seal leftover food, aluminum foil bags, potato chip bags and other similar packaging bags.

1. Place the food into the vacuum bag properly, and ensure a 4-inch (100mm) gap between the food and the bag opening, leaving at least a 0.5-inch (12.7mm) gap on both sides of the bag. (Pic 13)



Pic 13

2. Lift the Handle[D] to open the Lid [C], flatten the bag opening and insert it into the Vacuum Chamber[G]. Then close the Lid[C]. (When you hear the "click" sound, it indicates that the lid is locked). (Pic 14)



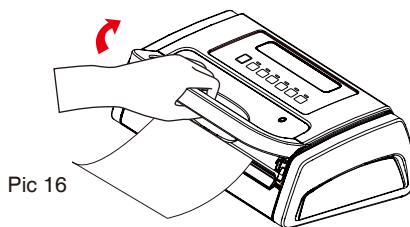
Pic 14

3. Press the "Seal" button, and the machine will start sealing. The operation is completed when the indicator turns off. (Pic 15)



Pic 15

4. Lift the Handle[D] to remove the bag. (Pic 16)



Pic 16

How to Use External Vacuum with Accessories

Please select the appropriate external interface for external vacuuming. The machine comes with two types of external interfaces for different vacuuming needs.

- For jars without a large knob on the lid, depending on the port size, either insert one end of the accessory hose directly into the jars or connect the oblate external interface firstly.(Pic 17)
- If the jar has a large knob on lid, please use the round external interface.(Pic 18)



Oblate external interface

Pic 17



Round external interface

Pic 18

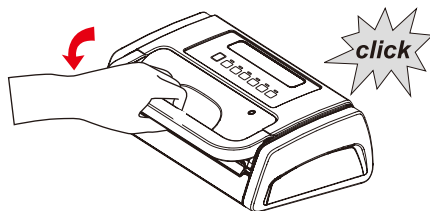


Accessory hose

1. Place the food into the vacuum jar and close it tightly. (Pic19)
2. Put down and press the Handle[D] to close the Lid firmly[C]. (When you hear the "click" sound, it indicates that the lid is locked). (Pic 20)

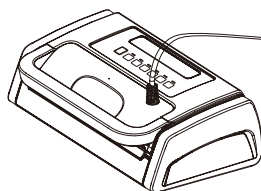


Pic 19



Pic 20

3. Insert one end of the accessory hose into the machine's accessory port. Attach the appropriate external interface to the other end and insert it into the jar's external port. (Pic 21)



Pic 21

NOTE: Please hold the external interface.

4. Press the "Accessory" button to activate the external vacuum function. The operation is completed when the indicator turns off. (Pic 22)



5. Remove the accessory hose.

Pic 22

SPECIAL NOTE

1. The machine can continuously vacuum seal dry foods up to 50 times. If it enters overheating protection mode, indicated by the "Seal" indicator light flashing, please wait for approximately 15 minutes for the machine to cool down until the light stops flashing, and then the machine will resume normal operation.
2. If you want to cancel any function during working, you can press the "Power" button to stop it.
3. If no operation is performed within 10 minutes, the machine will automatically enter sleep mode. To resume use, press the "Power" button to wake it up.

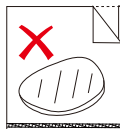


DO NOT



wet the bag opening

To avoid sealing failure, please ensure that the bag opening is dry and do not wet it.



wrinkle the bag opening

Before sealing the bag, please thoroughly clean and straighten the bag opening to ensure it is flat without wrinkles or creases. Please note that creased bags may affect the sealing effect.



vacuum items with sharp edges

Do not use vacuum bags to store items with sharp edges, such as fish bones and hard shells, as these sharp objects may penetrate and tear the bag.



put bag in the wrong place

Do not place the bag opening on the Heating Element [L], or place it over the two Barriers[N] on the inner edge of the Vacuum Chamber[G], please place the bag opening directly into the vacuum chamber.

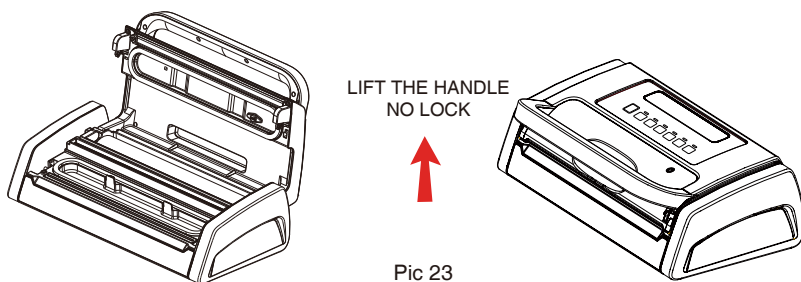
TROUBLESHOOTING

Problems	Reasons	Solutions
Q1. The sealing light is flashing and the power light is on, the machine can not work.	The machine is in overheating protection mode.	After naturally cooling down for 15 minutes, the machine will return to standby mode and can be used again.
Q2. No lights on the Control Panel[A].	The machine is in sleep mode.	Press the power button to exit the sleep mode.
Q3. The machine makes noise but doesn't vacuum or vacuums slowly.	1. Check if the upper and lower sealing gaskets are loose, worn out, deformed, or have debris.	Clean the debris from the sealing gasket, replace one side, place it back into the appliance, and try again. If the sealing gasket is deformed, leave it aside for 24 hours to regain its shape, then reinsert it into the appliance and try again.
	2. The bag contains too much food, leaving insufficient space for the bag to insert into the Vacuum Chamber[G].	1. Avoid overfilling the bag. 2. Make a larger bag if needed. Ensure at least a 4-inch (100mm) space between the food and the opening of the bag.
Q4. Sealing fails or sealing is difficult after vacuuming.	1. Liquid has entered the sealing area. (Moisture will affect sealing when dealing with high-moisture foods)	Before sealing high-moisture foods, open the bag mouth, wipe the inner side of the bag, and ensure the seal is intact.
		To vacuum sealing liquid foods (such as soup or stew), freezing them before packaging. This can improve the sealing effect.
		Placing the kitchen paper between the sealing position of the vacuum bag and the food will achieve a more effective vacuum seal.
		If the first seal is unsuccessful, wipe the bag opening and vacuum chamber first. Then make a second seal. (Remove as much moisture as possible from the bag.)
	2. The hole in the Airbag Connector[O] is plugged or the hole in the Silicone Interface[I] is blocked by the foreign objects.	Clean the Airbag Connector[O] or Silicone Interface[I].

Problems	Reasons	Solutions
Q5. Air Leakage from the bag after sealing.	1. Sharp edges of food(such as bones or shells) may have punctured the bag.	Wrap the food with food paper and reseal with a new bag.
	2. Check if any liquid has been sucked into the sealing area.(Moisture will affect sealing when dealing with high-moisture foods)	Before sealing high-moisture foods, open the bag mouth, wipe the inner side of the bag, and ensure the seal is intact.
		To vacuum sealing liquid foods (such as soup or stew), freezing them before packaging. This can improve the sealing effect.
	3. The sealed food may have generated gas due to fermentation, which may appear as air leakage	For fruits and vegetables, it is recommended to refrigerate them after sealing to prevent fermentation and achieve better preservation. (Reference Manual Catalog FOOD PREPARATION AND REHEATING TIPS for storing vegetables)
Q6. The vacuum bag melts during sealing.	1. The machine is working continuously, and the Heating Element[L] is overheating, which may melt the bags.	Open the Lid[C] and let the machine cool for at least 15 minutes.
	2. The insulation tape of the heating component is uneven and bulging.	Please unplug the machine, wait for it to cool down, and flatten the thermal insulation tape before using it again.
	3. Improper bag are being used, which melting point is higher.	Please use BonsenKitchen vacuum sealer bags, specifically designed for use with BonsenKitchen vacuum sealers.
Q7. The machine doesn't start when the vacuum bag is inserted.	The Handle[D] is not fastened.	Please fasten the Handle[D].
Q9. Machine doesn't power on or buttons don't function.	1. The power plug isn't inserted properly	Make sure the power plug is connected and inserted correctly.
	2. The machine is broken.	Return and Exchange.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug the power cord from the electrical outlet after use.
2. Do not immerse the machine or any of its parts in liquid for cleaning. Instead, clean the appliance's surface with a lightly damp cloth and mild detergent.
3. Open the lid of the appliance and wipe the upper and lower gaskets, as well as the sealing strip, with a damp cloth. (NOTE: Ensure that the appliance is dry before using it again.)
4. After vacuuming foods with liquid, promptly clean the vacuum chamber with a soft cloth or kitchen paper. Failure to do so may result in liquid entering the machine and causing damage.
5. Once the appliance is dry, store it in a flat and safe place, out of the reach of children.
6. When the appliance is not in use, keep it in the unlocked position to prevent the foam gaskets from compressing or deforming, which could affect the function and performance of the vacuum sealer. (Pic 23)



GUIDELINES FOR SUCCESSFUL VACUUM SEALING

VACUUM SEALING AND FOOD SAFETY

The vacuum sealing process extends the life of foods by removing most of the air from the sealed container, thereby reducing oxidation, which affects nutritional value, flavor and overall quality.

Removing air can also inhibit the growth of microorganisms, which can cause problems under certain conditions:

Mold - Easily identified by its fuzzy characteristic. Mold cannot grow in a low oxygen environment, therefore vacuum sealing can slow the growth of mold.

Yeast - Results in fermentation, which can be identified by smell and taste. Yeast needs water, sugar, and moderate temperature to grow. It can also survive with or without air. Slowing the growth of yeast requires refrigeration, while freezing stops it completely.

Bacteria - Result in an unpleasant odor, discoloration, and a soft or slimy texture. Under the right conditions, anaerobic bacteria, such as *Clostridium botulinum* (the organism that causes botulism), can grow without air and sometimes cannot be detected by smell or taste. Although it is extremely rare, anaerobic bacteria can be very dangerous.

To safely preserve foods, it is crucial that you maintain low temperatures. You can significantly reduce the growth of microorganisms at temperatures of 40°F (4°C) or below. Freezing at 0°F (-17°C) does not kill microorganisms, however, it stops them from growing. For long-term storage, always freeze perishable foods that have been vacuum sealed, and ensure they are kept refrigerated after thawing.

It is important to note that vacuum sealing is NOT a substitute for canning and it cannot reverse the deterioration of foods. It can only slow down the changes in quality. It is difficult to predict how long foods will retain their top-quality flavor, appearance or texture because it depends on age and condition of the food on the day it was vacuum sealed.

IMPORTANT: Vacuum sealing is NOT a substitute for refrigeration or freezing. Any perishable foods that require refrigeration must still be refrigerated or frozen after vacuum sealing.

FOOD PREPARATION AND REHEATING TIPS

Thawing and Reheating Vacuum Sealed Foods— Always thaw food in the refrigerator or microwave oven, do not thaw perishables at room temperature.

To heat bagged foods in a microwave, cut off a corner of the bag before placing it on a microwave-safe dish. However, to avoid uneven hot spots, do not reheat meat with bones or greasy foods in the bag. Foods in bags are also recommended to be reheated in water with a temperature lower than 170°F(75 °C).

Preparation Guidelines for Hard Cheeses: To keep cheese fresh, vacuum seal it after each use. Make your bag extra long, allowing one inch of bag material for each time you plan to open and reseal, in addition to the usual 3-inch space you leave between the contents and the seal. Simply cut the sealed edge and remove the cheese. When you're ready to reseal the cheese, just place it back in the bag and reseal.

IMPORTANT: Due to the risk of anaerobic bacteria, soft cheeses should never be vacuum sealed.

Preparation Guidelines for Meat and Fish: For the best results, pre-freeze meat and fish for 1-2 hours before vacuum sealing them in a bag. This helps retain their juice and shape, and guarantees a better seal. If pre-freezing is not possible, place a folded paper towel between the meat or fish and the top of the bag, but ensure it is below the sealing area. Leave the paper towel in the bag to absorb any excess moisture and juices during the vacuum sealing process.

Note: Beef can appear darker in color after vacuum sealing due to deoxygenation. This is not a sign of spoilage.

Preparation Guidelines for Vegetables: Vegetables need to be blanched before vacuum sealing. This process stops the enzyme action that could lead to loss of flavor, color and texture.

To blanch vegetables, place them in boiling water or in the microwave until they are cooked, but still crisp. Blanching times range from 1 to 2 minutes for leafy greens and peas; 3 to 4 minutes for snap peas, sliced zucchini or broccoli; 5 minutes for carrots; and 7 to 11 minutes for corn on the cob. After blanching, immerse vegetables in cold water to stop the cooking process. Finally, dry the vegetables with a towel before vacuum packaging.

Note: All vegetables (including broccoli, Brussels sprouts, cabbage, cauliflower, kale, turnips) naturally emit gases during storage. Therefore, after blanching, they must be stored only in the refrigerator.

When freezing vegetables, it is best to pre-freeze them for 1-2 hours or until they are solidly frozen. To freeze vegetables in individual servings, first place them on a baking sheet and spread them out so they are not touching. This prevents them from freezing together in a block. Once they are frozen, remove them from the baking sheet and vacuum seal the vegetables in a bag. After they have been vacuum sealed, return them to the refrigerator.

IMPORTANT: Due to the risk of anaerobic bacteria, fresh mushrooms, onions, and garlic should never be vacuum sealed.

Preparation Guidelines for Baked Goods: For best results, use a canister to store leafy vegetables. First, wash the vegetables, and then dry them with a towel or salad spinner. After they are dried, put them in a canister and vacuum seal as normal. Store in the refrigerator.

Preparation Guidelines for Coffee and Powdery Foods: To prevent food particles from being drawn into the vacuum pump, place a coffee filter or paper towel at the top of the bag or canister before vacuum sealing. You can also place the food in its original bag inside a bag, or use a universal lid with the original container to vacuum seal.

Preparation Guidelines for Fruits: When freezing soft fruits or berries, it is best to pre-freeze them for 1-2 hours or until they are solidly frozen. To freeze fruit in individual servings, first place them on a baking sheet and spread them out so they are not touching. This prevents them from freezing together in a block. Once they are frozen, remove them from the baking sheet and vacuum seal the fruit in a bag. After they have been vacuum sealed, return them to the refrigerator. You can vacuum seal portions for baking, or in your favorite combinations for an easy fruit salad all year round. If storing in the refrigerator, we recommend using a canister.

Preparation Guidelines for Liquids: Before you vacuum seal liquids such as soup stock, pre-freeze them in a casserole dish, loaf pan or ice cube tray until solid. Remove the frozen liquid from the pan and vacuum seal it in a bag. You can stack these "frozen bricks" in your freezer. When you're ready to use, just cut the corner of the bag and place it in a dish in the microwave or drop it into water at a low simmer, below 170°F (75 °C).

To vacuum seal non-carbonated bottled liquids, you can use a bottle stopper with the original container. Remember to leave at least one inch of space between the contents and the bottom of the bottle stopper. You can re-seal bottles after each use.

Preparation Guidelines for Make-ahead Meals, Leftovers and Sandwiches: Efficiently store your make-ahead meals, leftovers and sandwiches in the stackable, lightweight containers. They are microwaveable, top rack dishwasher safe and come with a custom adaptor. The lightweight containers will be ready to head off to the office, to school or the great outdoors whenever you are!

Preparation Guidelines for Snack Foods: Your snack foods will maintain their freshness for longer when you vacuum seal them. For best results, use a canister for crushable items like crackers.

Vacuum Sealing Non-Food Items

The Vacuum Sealing System also protects non-food items from oxidation, corrosion, and moisture. Simply follow the directions to vacuum seal items using bags, canisters, and accessories.

To vacuum seal silver, wrap fork tines in soft cushioning material, such as a paper towel, to avoid puncturing bag, and seal as normal. Your silver will be clean, fresh and untarnished right when you need it for your next dinner gathering.

Your Bags bags are perfect for outdoor excursions. Whether you're camping or hiking, they'll keep your matches, maps, and food dry and compact.

To obtain fresh drinking water outdoor, simply fill a bag with ice, vacuum seal it, and when needed, allow the ice to melt. You can trim off a corner of the bag to create a spout for drinking or pouring.

If you're going sailing or boating, you can vacuum seal your food, extra batteries, memory cards, cash, identification cards, boating license and a dry change of clothes. Just remember to bring scissors or a knife to open the bags when you need them!

To keep emergency kits safe and dry, vacuum seal flares, batteries, flashlights, matches, candles, first aid kits, extra food and other necessities. Your emergency items will stay dry and organized in your home, car, boat or RV.

WARRANTY

The warranty for this device is 3 years from the date of first purchase. The warranty only covers material and manufacturing defects, but not transport damage, wear parts or damage to fragile filter components such as buttons or sealing rings.

The guarantee expires in case of improper handling, use of force, and unauthorized modifications which are not carried out by our authorized service center. Your statutory rights are in no way limited by this warranty. The warranty period is not extended by repairs under the warranty. This also applies to replaced and repaired parts. The device has been manufactured with care and carefully checked before delivery.

Please keep your receipt as proof of purchase. In case of warranty issues, please contact our customer service at: **customer-service@bonsenoa.com**

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL

Disposal:



Guideline 2012/19/EC concerns the handling, collection, recycling, and disposal of electrical and electronic equipment and their components, commonly referred to as Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

The crossed symbol on a rubbish container indicates that the machine or device is not allowed to be disposed of, but must be handed over to an appropriately equipped collection point for proper recycling or disposal.

Direttive:



The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal, making them recyclable. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.



This machine corresponds to the requirements according to EU Guideline 2014/30/EU entitled 'Electro-Magnetic Compatibility' 2014/35/EU entitled 'Low-Voltage Guidelines'.



The product corresponds to the requirements according to UK Directive regulation technical documentation as well as the UK declaration of conformity the required UKCA marking .

Contenu

GARANTIES IMPORTANTES	42
DONNÉES TECHNIQUES	44
CONTENU DE L'EMBALLAGE	44
CONNAÎTRE SA MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE	45
COMMENT FAIRE UN SAC SOUS VIDE AVEC DES ROULEAUX DE BONSENKITCHEN	47
COMMENT SCELLER DES ALIMENTS SOUS VIDE	48
COMMENT SCELLER LES ALIMENTS	49
COMMENT UTILISER L'ASPIRATEUR EXTERNE AVEC LES ACCESSOIRES	50
NOTE SPÉCIALE	52
NE PAS	52
DÉPANNAGE	53
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	55
LIGNES DIRECTRICES POUR UN SCELLEMENT SOUS VIDE RÉUSSI	56
· LE SCELLEMENT SOUS VIDE ET LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE	56
· CONSEILS POUR LA PRÉPARATION ET LE RÉCHAUFFAGE DES ALIMENTS	56
GARANTIE	60
ÉLIMINATION RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT	60

Des questions ?

Email: customer-service@bonsenoa.com

DES GARANTIES IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de base doivent toujours être prises afin de réduire les risques d'incendie, d'électrocution et de blessures, notamment les suivantes :

1. LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CE PRODUIT.

2. Pour réduire le risque de brûlures, ne touchez pas la bande d'étanchéité ou l'élément chauffant lorsque vous utilisez l'appareil.

3. Pour éviter les chocs électriques, ne placez pas les fils, les fiches ou les appareils électriques dans l'eau ou dans d'autres liquides.

4. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites.

5. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'enfants. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

6. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.

7. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés. N'utilisez pas l'appareil s'il fonctionne mal ou s'il est endommagé de quelque manière que ce soit. Pour plus d'informations, veuillez contacter le service consommateurs.

8. L'utilisation d'un accessoire non recommandé par le fabricant de l'appareil avec cet appareil peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.

9. Ne pas utiliser dans des zones humides ou à l'extérieur. Ne pas utiliser à des fins commerciales.

10. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.

11. Placez le cordon dans un endroit sûr où il ne risque pas de faire trébucher, de tirer dessus ou d'entraîner l'utilisateur, en particulier les enfants, dans un enchevêtrement qui pourrait entraîner le renversement de l'appareil.

12. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de surfaces humides ou de sources de chaleur telles qu'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ou un four chauffé. Utilisez toujours l'appareil sur une surface sèche, stable et plane.

13. Il convient d'être extrêmement prudent lorsque l'on scelle des sacs ou que l'on déplace un appareil contenant des liquides chauds.

14. Utilisez l'appareil sur seulement pour l'usage auquel il est destiné.

15. L'emballage sous vide ne remplace pas le processus thermique de la mise en conserve. Les denrées périssables doivent toujours être réfrigérées ou congelées.

16. Lorsque vous scellez sous vide des objets aux bords tranchants (spaghettis secs, couverts en argent), protégez le sac des perforations en l'enveloppant dans un matériau de rembourrage souple, tel qu'une serviette en papier.

17. Ne pas ouvrir le couvercle de l'appareil pendant les opérations.

18. Ne pas immerger la machine à emballer sous vide dans l'eau ou dans d'autres liquides lors de son nettoyage.

19. Pour éviter la formation de plis lors du scellage sous vide d'articles volumineux, étirer doucement le sac à plat tout en l'insérant dans la chambre à vide et continuer à le tenir jusqu'à ce que la pompe à vide se mette en marche.

20. Pour usage domestique uniquement ! Ne pas immerger dans l'eau !

21. Ne pas mettre sous vide des produits contenant un liquide évident. Pour les aliments contenant du liquide, retirez le liquide de l'aliment et maintenez le sac sous vide aussi exempt de liquide que possible. La pénétration de liquide dans l'appareil peut provoquer des blessures par électrocution.

DONNÉES TECHNIQUES

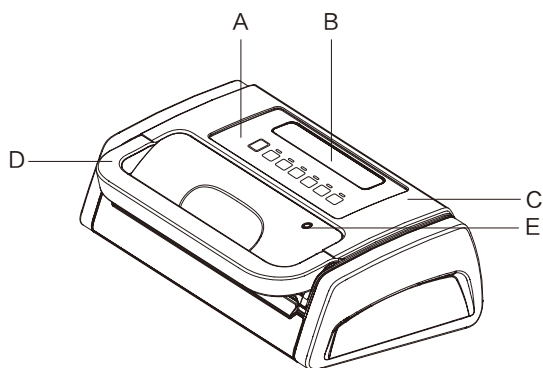
MODÈLE NO.	VS4100
PUISSANCE	220-240 V~50-60 Hz 125 W
PUISSANCE D'ASPIRATION	>50 KPa (>0.5 bar)
TAILLE DU PRODUIT	15.98×8.7×4.76 inches (406×221×121 mm)
POIDS NET	5.82 lbs (2.64 kg)

CONTENU DU PAQUET

ARTICLE	QUANTITÉ
APPAREIL DE MISE SOUS VIDE	1 PIÈCE
SAC À ROULETTES	1 ROULEAU 8 po. x 20 pi. (20 cm x 6 m)
SAC À ROULETTES	1 ROULEAU 11 in. x 20 pi. (28 cm x 6 m)
ACCESSOIRES	1 ENSEMBLE
INTERFACE EXTERNE	2 PIÈCES
MANUEL	1 PIÈCE

Conseil : les sacs sous vide gratuits sont sans BPA.

CONNAÎTRE SA MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE



- A) Panneau de contrôle
- B) Fenêtre d'observation
- C) Couvercle
- D) Poignée
- E) Port pour accessoires

- F) Loquet gauche
- G) Chambre à vide
- H) Porte-couteau

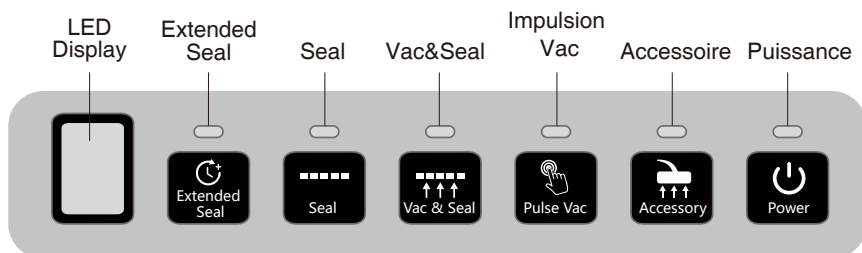
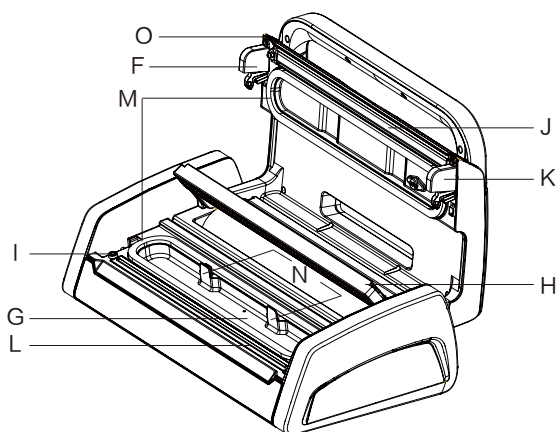
- I) Interface silicone
- J) Bande d'étanchéité de type airbag

- K) Loquet droit

- L) Élément chauffant

- M) Joints d'étanchéité en mousse

- O) Connecteur d'airbag



Fonctions Description:

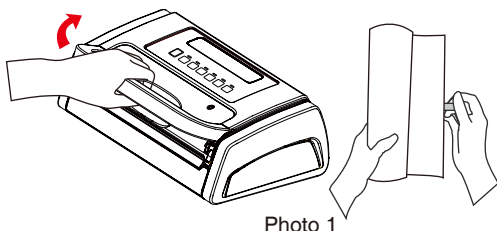
	Appuyez sur la touche "Pulse Vac" lorsque vous scellez sous vide des articles contenant du liquide, puis relâchez-la et appuyez sur la touche "Extended Seal" pour prolonger le temps de scellement et obtenir une meilleure étanchéité.
	Appuyez sur la touche "Seal" pour activer la fonction de scellement.
	Appuyez sur la touche "Vac&Seal" pour activer la fonction de scellage sous vide des aliments secs et durs.
	Appuyez sur le bouton "Pulse Vac" et maintenez-le enfoncé pour mettre sous vide manuellement les aliments contenant des liquides ou ceux qui sont mous, fragiles ou déformables. Relâchez le bouton une fois que le niveau de vide souhaité est atteint, et l'appareil scelle automatiquement.
	Appuyez sur le bouton "Accessory" pour activer la fonction de vide externe pour les accessoires tels qu'un bocal à vide, une bouteille de vin rouge ou un sac à fermeture éclair. L'appareil s'arrête automatiquement une fois l'extraction de l'air terminée.
	Après la connexion à l'alimentation électrique, le voyant de la touche "Power" s'allume et l'appareil se met automatiquement en marche. Pour annuler une opération en cours d'utilisation, appuyez sur le bouton "Power" pour arrêter, puis appuyez à nouveau pour redémarrer.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

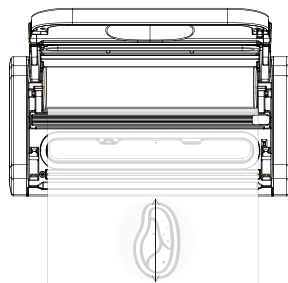
 **AVERTISSEMENT** : Veuillez vous référer à la section Dépannage pour toute anomalie survenant en cours de fonctionnement.

Comment Faire un Sac sous Vide Avec les Rouleaux de Bonsenkitchen

1. Soulevez la poignée [D] pour ouvrir le couvercle [C]. Prenez ensuite les rouleaux et déchirez l'autocollant. (Photo 1)



2. Remettez les sacs en rouleau dans la fente. Soulevez le porte-couteau [H], puis tirez doucement sur la longueur de sac souhaitée. Pour s'assurer qu'il y a suffisamment d'espace pour la mise sous vide et le scellage, nous recommandons de placer les aliments près de l'ouverture centrale de l'appareil. Ensuite, tirez le sac à vide pour couvrir entièrement l'aliment (par exemple, pour sceller un steak). Si l'aliment est plus épais, sortez un sac plus long pour vous assurer qu'il y a au moins 4 pouces d'espace entre l'ouverture du sac et l'aliment. (Photo 2)



full coverage

Photo 2

REMARQUE : Le sac doit être tiré par le dessous du porte-couteau [H], et non par la fente centrale.

3. Placez le cutter à gauche et le rouleau à droite. Faites glisser le cutter de gauche à droite pour couper le sac. (Photo 3)

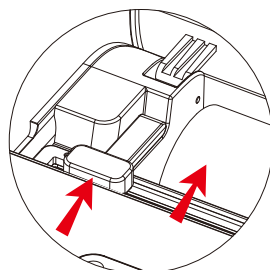


Photo 3

4. Aplatissez l'ouverture du sac et insérez-le dans la chambre de mise sous vide [G]. Appuyez ensuite sur la poignée [D] pour fermer fermement le couvercle [C]. (Lorsque vous entendez le "clic", cela indique que le couvercle est verrouillé). (Photo 4)

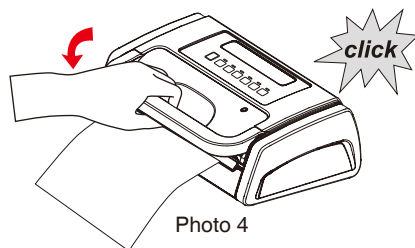


Photo 4

5. Appuyez sur le bouton "Seal" et la machine commence à sceller. L'opération est terminée lorsque l'indicateur s'éteint. (Photo 5)

REMARQUE : Il est recommandé de tenir le sac d'une main pour éviter qu'il ne bouge, puis d'appuyer sur le bouton "Seal". Maintenez la pression pendant environ 5 secondes jusqu'à ce que la bande de scellage de type airbag soit complètement gonflée.

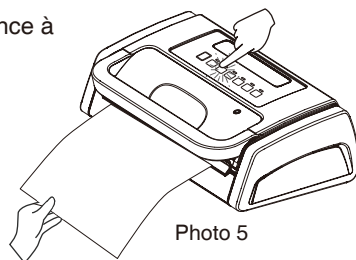


Photo 5

6. Soulevez la poignée [D] pour retirer le sac. (Photo 6)

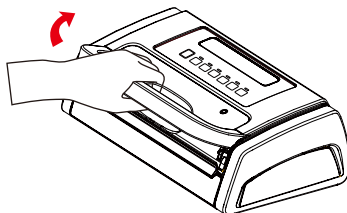


Photo 6

Comment sceller des aliments sous vide

• Sceller sous vide des aliments secs et durs

1. Placez correctement les aliments dans le sac sous vide et veillez à ce qu'il y ait un espace de 100 mm (4 in.) entre les aliments et l'ouverture du sac, en laissant un espace d'au moins 12,7 mm (0,5 in.) de part et d'autre du sac. (Photo 7)

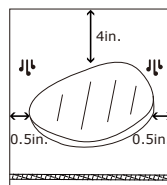


Photo 7

2. Soulevez la poignée [D] pour ouvrir le couvercle [C], aplatissez l'ouverture du sac et insérez-le dans la chambre de mise sous vide [G]. Fermez ensuite le couvercle [C]. (Lorsque vous entendez le "clac", cela indique que le couvercle est verrouillé). (Photo 8)

REMARQUE : Lorsque vous placez le sac sous vide contenant des aliments dans l'appareil, il est recommandé de placer un support (tel qu'un livre épais) sous le sac afin de s'assurer que l'ouverture du sac reste en place dans la chambre à vide.

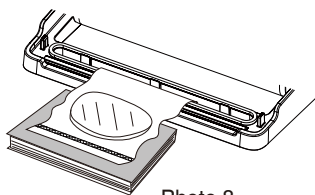


Photo 8

3. Appuyez sur le bouton "Vac&Seal" et la machine commencera à aspirer et à sceller. L'opération est terminée lorsque l'indicateur s'éteint. (Photo 9)



Photo 9

4. Soulevez la poignée [D] pour retirer le sac. (Photo 10)

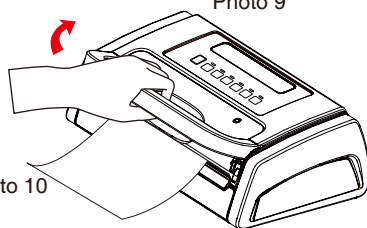


Photo 10

• VSceller sous vide les aliments contenant des liquides, les aliments mous, fragiles ou facilement déformables

1. Veuillez suivre les 2 premières étapes comme indiqué ci-dessus.

2. Appuyez sur le bouton "Pulse Vac" et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que le niveau de vide souhaité soit atteint, puis relâchez le bouton, la machine scellera automatiquement. Si le liquide sort du sac, appuyez à nouveau sur le bouton "Extended Seal" pour une meilleure étanchéité. (Photo 11)



Photo 11

3. Soulevez la poignée [D] pour retirer le sac. (Photo 12)

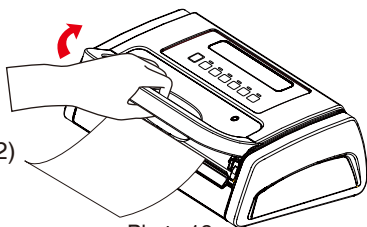


Photo 12

Comment sceller les aliments

REMARQUE : Utilisez la fonction "Sceller" pour sceller les restes de nourriture, les sacs en papier d'aluminium, les sacs de chips et autres emballages similaires.

1. Placez correctement les aliments dans le sac sous vide et veillez à ce qu'il y ait un espace de 100 mm (4 in.) entre les aliments et l'ouverture du sac, en laissant un espace d'au moins 12,7 mm (0,5 in.) de chaque côté du sac. (Photo 13)

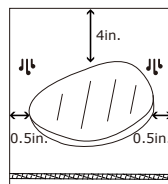


Photo 13

2. Soulevez la poignée [D] pour ouvrir le couvercle [C], aplatissez l'ouverture du sac et insérez-le dans la chambre de mise sous vide [G]. Refermez ensuite le couvercle [C]. (Lorsque vous entendez le "clic", cela indique que le couvercle est verrouillé). (Photo 14)

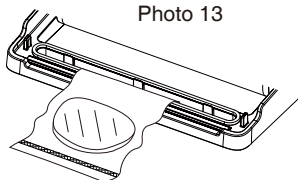


Photo 14

3. Appuyez sur le bouton "Sceller" et la machine commence à sceller. L'opération est terminée lorsque l'indicateur s'éteint. (Photo 15)



Photo 15

4. Soulevez la poignée [D] pour retirer le sac. (Photo 16)

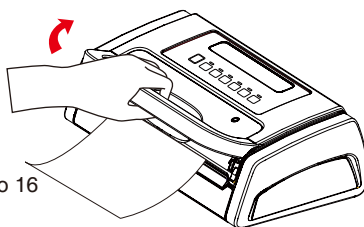


Photo 16

Comment utiliser l'aspirateur externe avec les accessoires

Veuillez sélectionner l'interface externe appropriée pour l'aspiration externe. La machine est livrée avec deux types d'interfaces externes pour des besoins d'aspiration différents.

- Pour les bords sans gros bouton sur le couvercle, en fonction de la taille de l'orifice, insérez une extrémité du tuyau d'accessoire directement dans les bords ou connectez d'abord l'interface externe oblate. (Photo 17)
- Si le bocal est muni d'un gros bouton sur le couvercle, veuillez utiliser l'interface externe ronde. (Photo 18)



Interface externe

Photo 17



oblateInterface externe ronde

Photo 18



Tuyau accessoire

1. Placez les aliments dans le bocal à vide et fermez-le hermétiquement. (Photo 19)
2. Abaissez et appuyez sur la poignée [D] pour fermer fermement le couvercle [C]. (Lorsque vous entendez le "clic", cela indique que le couvercle est verrouillé). (Photo 20)



Photo 19

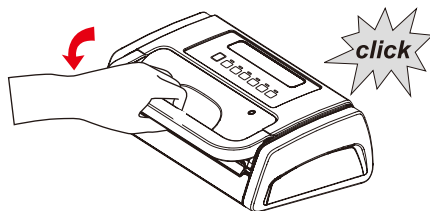


Photo 20

3. Insérez une extrémité du tuyau d'accessoires dans le port d'accessoires de la machine. Fixez l'interface externe appropriée à l'autre extrémité et insérez-la dans le port externe du bocal. (Photo 21)

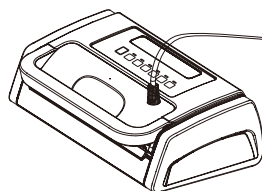


Photo 21

NOTE: Veuillez tenir l'interface externe.

4. Appuyez sur la touche "Accessory" pour activer la fonction d'aspiration externe. L'opération est terminée lorsque l'indicateur s'éteint. (Photo 22)



5. Retirer le tuyau d'accessoires.

Photo 22

NOTE SPÉCIALE

1. Après une période d'utilisation prolongée, la machine active son mode de protection contre la surchauffe et le témoin lumineux "Seal" commence à clignoter. Veuillez attendre environ 15 minutes pour que la machine refroidisse jusqu'à ce que le voyant cesse de clignoter, puis la machine reprendra son fonctionnement normal.

2. Si vous souhaitez annuler une fonction en cours de travail, vous pouvez appuyer sur le bouton "Power" pour l'arrêter.

3. Si aucune opération n'est effectuée dans les 10 minutes, l'appareil passe automatiquement en mode veille. Pour reprendre l'utilisation, appuyez sur le bouton "Power" pour le réveiller.

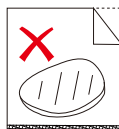


NE PAS



**mouiller
l'ouverture du
sac**

Pour éviter tout problème de scellage, veillez à ce que l'ouverture du sac soit sèche et ne la mouillez pas.



**froisser
l'ouverture du**

Avant de sceller le sac, veuillez nettoyer soigneusement et redresser l'ouverture du sac pour vous assurer qu'il est plat et sans plis. Veuillez noter que les sacs froissés peuvent affecter l'effet de scellage.



**aspirer les
objets à bords
tranchants**

N'utilisez pas de sacs sous vide pour conserver des objets à bords tranchants, tels que des arêtes de poisson et des coquillages durs, car ces objets tranchants risquent de pénétrer dans le sac et de le déchirer.



**mettre le sac
au mauvais
endroit**

Placer l'ouverture du sac dans la chambre à vide pour la mise sous vide.

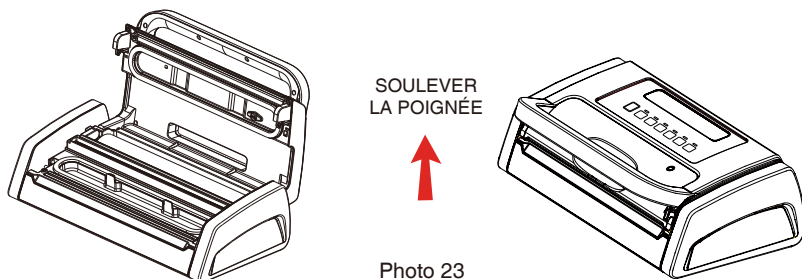
DÉPANNAGE

Problèmes	Raisons	Solutions
Q1. Le voyant d'étanchéité clignote et le voyant d'alimentation est allumé, la machine ne peut pas fonctionner.	La machine est en mode de protection contre la surchauffe.	Après un refroidissement naturel de 15 minutes, l'appareil revient en mode veille et peut être réutilisé.
Q2. aucun voyant n'apparaît sur le panneau de contrôle [A].	L'appareil est en mode veille.	Appuyez sur le bouton d'alimentation pour quitter le mode veille.
Q3. L'appareil fait du bruit mais n'aspire pas ou aspire lentement.	1. Vérifier si les joints d'étanchéité supérieur et inférieur sont desserrés, usés, déformés ou s'ils contiennent des débris.	Nettoyez les débris du joint d'étanchéité, remplacez un côté, remettez l'appareil en place et réessayez. Si le joint d'étanchéité est déformé, laissez-le reposer pendant 24 heures pour qu'il reprenne sa forme, puis réinsérez-le dans l'appareil et essayez à nouveau.
	2. Le sac contient trop d'aliments, ce qui ne laisse pas suffisamment d'espace pour l'insérer dans la chambre de mise sous vide [G].	1. Évitez de trop remplir le sac. Préparez un sac plus grand si nécessaire. Laissez un espace d'au moins 100 mm (4 in.) entre l'aliment et l'ouverture du sac.
Q4. le scellement échoue ou est difficile après la mise sous vide.	1. Un liquide a pénétré dans la zone de soudure. (L'humidité affecte le scellement lorsqu'il s'agit d'aliments à forte teneur en eau).	Pour sceller sous vide des aliments liquides (comme une soupe ou un ragoût), il faut les congeler avant de les emballer. Cela permet d'améliorer l'effet de scellage.
		En plaçant le papier absorbant entre la position de scellage du sac sous vide et l'aliment, vous obtiendrez un scellement sous vide plus efficace. Si le premier scellement n'est pas réussi, essayez d'abord l'ouverture du sac et la chambre à vide. Effectuez ensuite un second scellement. (Éliminez autant d'humidité que possible du sac.)
	2. L'orifice du connecteur d'airbag [O] est bouché ou l'orifice de l'interface en silicone [I] est obstrué par des corps étrangers.	Nettoyer le connecteur de l'airbag [O] ou l'interface en silicone [I].

Problèmes	Raisons	Solutions
Q5. Fuite d'air du sac après le scellage.	1. Des bords tranchants d'aliments (tels que des os ou des coquillages) peuvent avoir perforé le sac.	Enveloppez les aliments dans du papier alimentaire et refermez le sac avec un nouveau sac.
	2. vérifier qu'aucun liquide n'a été aspiré dans la zone d'étanchéité (l'humidité affecte la qualité de l'air). l'étanchéité en cas d'aliments à forte teneur en eau)	Avant de sceller des aliments très humides, ouvrez l'ouverture du sac, essuyez l'intérieur du sac et assurez-vous que la soudure est intacte. Pour sceller sous vide des aliments liquides (comme une soupe ou un ragoût), il faut les congeler avant de les emballer. Cela permet d'améliorer l'effet de scellage.
	3. l'aliment scellé peut avoir généré du gaz en raison de la fermentation, ce qui peut se traduire par des fuites d'air.	Pour les fruits et légumes, il est recommandé de les réfrigérer après les avoir scellés afin d'éviter la fermentation et d'obtenir une meilleure conservation. (Catalogue du manuel de référence CONSEILS DE PRÉPARATION ET DE RÉCHAUFFAGE DES ALIMENTS pour la conservation des légumes)
Q6. Der Vakuumbbeutel schmilzt beim Versiegeln.	1. La machine fonctionne en continu et l'élément chauffant [L] surchauffe, ce qui risque de faire fondre les sacs.	Ouvrez le couvercle [C] et laissez la machine refroidir pendant au moins 15 minutes.
	2. Le ruban isolant de l'élément chauffant est irrégulier et bombé.	Veuillez débrancher l'appareil, attendre qu'il refroidisse et aplatir la bande d'isolation thermique avant de le réutiliser.
	3. On utilise des sacs inappropriés, dont le point de fusion est plus élevé.	Veuillez utiliser les sacs de mise sous vide BonsenKitchen, spécialement conçus pour être utilisés avec les scelleurs sous vide BonsenKitchen.
Q7. Das Gerät startet nicht, wenn der Vakuumbbeutel eingelegt wird.	La poignée [D] n'est pas fixée	Fixez la poignée [D].
Q9. L'appareil ne s'allume pas ou les boutons ne fonctionnent pas.	1. la fiche d'alimentation n'est pas insérée correctement	Assurez-vous que la fiche d'alimentation est connectée et insérée correctement.
	2. La machine est cassée.	Retour et échange.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique après utilisation.
2. Ne pas immerger l'appareil ou l'une de ses pièces dans un liquide pour le nettoyer. Nettoyez plutôt la surface de l'appareil avec un chiffon légèrement humide et un détergent doux.
3. Ouvrez le couvercle de l'appareil et essuyez les joints supérieur et inférieur, ainsi que la bande d'étanchéité, à l'aide d'un chiffon humide.
4. Après avoir aspiré des aliments contenant du liquide, nettoyez rapidement la chambre d'aspiration avec un chiffon doux ou du papier absorbant. Dans le cas contraire, le liquide risque de pénétrer dans l'appareil et de l'endommager.
5. Une fois l'appareil sec, rangez-le dans un endroit plat et sûr, hors de portée des enfants.
6. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, laissez-le en position déverrouillée afin d'éviter que les joints en mousse ne se compriment ou ne se déforment, ce qui pourrait affecter le fonctionnement et les performances de la machine à emballer sous vide. (Photo 23)



LIGNES DIRECTRICES POUR RÉUSSIR ÉTANCHÉITÉ À L'ASPIRATEUR

LE SCELLEMENT SOUS VIDE ET LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Le processus de scellage sous vide prolonge la durée de vie des aliments en éliminant la majeure partie de l'air du récipient scellé, réduisant ainsi l'oxydation, qui affecte la valeur nutritionnelle, la saveur et la qualité globale.

L'élimination de l'air peut également empêcher la croissance des micro-organismes, qui peuvent causer des problèmes dans certaines conditions :

Moisissure - Facilement identifiable par sa caractéristique duveteuse. Les moisissures ne peuvent pas se développer dans un environnement pauvre en oxygène, c'est pourquoi la mise sous vide peut ralentir la croissance des moisissures.

Levure - Résultat de la fermentation, qui peut être identifiée par l'odeur et le goût. La levure a besoin d'eau, de sucre et d'une température modérée pour se développer. Elle peut également survivre avec ou sans air. Le ralentissement de la croissance de la levure nécessite une réfrigération, tandis que la congélation l'arrête complètement.

Bactéries - Elles provoquent une odeur désagréable, une décoloration et une texture molle ou visqueuse. Dans de bonnes conditions, les bactéries anaérobies, telles que *Clostridium botulinum* (l'organisme responsable du botulisme), peuvent se développer à l'abri de l'air et sont parfois indétectables à l'odeur ou au goût. Bien que cela soit extrêmement rare, les bactéries anaérobies peuvent être très dangereuses.

Pour conserver les aliments en toute sécurité, il est essentiel de maintenir des températures basses. Vous pouvez réduire considérablement la croissance des micro-organismes à des températures de 40°F (4 °C) ou moins. La congélation à 0°F (-17 °C) ne tue pas les micro-organismes, mais les empêche de se développer. Pour une conservation à long terme, congelez toujours les denrées périssables qui ont été scellées sous vide et veillez à ce qu'elles soient conservées au réfrigérateur après leur décongélation.

Il est important de noter que le scellage sous vide n'est PAS un substitut à la mise en conserve et qu'il ne peut pas inverser la détérioration des aliments. Il ne peut que ralentir les changements de qualité. Il est difficile de prédire combien de temps les aliments conserveront leur saveur, leur aspect ou leur texture de qualité supérieure, car cela dépend de l'âge et de l'état des aliments le jour où ils ont été scellés sous vide.

IMPORTANT : le scellage sous vide ne remplace PAS la réfrigération ou la congélation. Tout aliment périssable nécessitant une réfrigération doit toujours être réfrigéré ou congelé après le scellage sous vide.

CONSEILS POUR LA PRÉPARATION ET LE RÉCHAUFFAGE DES ALIMENTS

Décongélation et réchauffage des aliments scellés sous vide - Décongelez

toujours les aliments dans le réfrigérateur ou le four à micro-ondes, ne décongelez pas les denrées périssables à température ambiante.

Pour réchauffer des aliments en sachet au micro-ondes, coupez un coin du sachet avant de le placer sur un plat allant au micro-ondes. Toutefois, pour éviter des points chauds inégaux, ne réchauffez pas de viande avec des os ou des aliments gras dans le sac. Il est également recommandé de réchauffer les aliments en sachet dans de l'eau dont la température est inférieure à 75 °C (170 °F).

Conseils de préparation pour les fromages à pâte dure : Pour conserver la fraîcheur du fromage, scellez-le sous vide après chaque utilisation. Préparez un sac très long, en prévoyant un pouce de matériau pour chaque ouverture et refermeture, en plus de l'espace habituel de 3 pouces que vous laissez entre le contenu et le scellage. Il suffit de couper le bord scellé et de retirer le fromage. Lorsque vous êtes prêt à refermer le fromage, remettez-le dans le sac et refermez-le.

IMPORTANT : En raison du risque de bactéries anaérobies, les fromages à pâte molle ne doivent jamais être emballés sous vide.

Directives de préparation pour la viande et le poisson : Pour obtenir les meilleurs résultats, pré-congelez la viande et le poisson pendant 1 à 2 heures avant de les mettre sous vide dans un sac. Cela permet de conserver leur jus et leur forme, et garantit une meilleure étanchéité. S'il n'est pas possible de les précongeler, placez une serviette en papier pliée entre la viande ou le poisson et le haut du sac, en veillant à ce qu'elle se trouve en dessous de la zone de scellage. Laissez l'essuie-tout dans le sac pour absorber tout excès d'humidité et de jus pendant le processus de scellage sous vide.

Remarque : la couleur de la viande de bœuf peut apparaître plus foncée après le scellage sous vide en raison de la désoxygénation. Ce n'est pas un signe de détérioration.

Directives de préparation pour les légumes : Les légumes doivent être blanchis avant d'être scellés sous vide. Ce processus arrête l'action enzymatique qui pourrait entraîner une perte de saveur, de couleur et de texture.

Pour blanchir les légumes, placez-les dans de l'eau bouillante ou au micro-ondes jusqu'à ce qu'ils soient cuits, mais encore croquants. Le temps de blanchiment est de 1 à 2 minutes pour les légumes verts à feuilles et les petits pois, de 3 à 4 minutes pour les pois mange-tout, les courgettes en tranches ou les brocolis, de 5 minutes pour les carottes et de 7 à 11 minutes pour le maïs en épi. Après le blanchiment, plongez les légumes dans l'eau froide pour arrêter le processus de cuisson. Enfin, séchez les légumes avec une serviette avant de les emballer sous vide.

Remarque : tous les légumes (y compris les brocolis, les choux de Bruxelles, les choux, les choux-fleurs, les choux frisés et les navets) émettent naturellement des gaz pendant leur conservation. Par conséquent, après avoir été blanchis, ils doivent être conservés uniquement au réfrigérateur.

Pour congeler des légumes, il est préférable de les précongeler pendant 1 à 2 heures

ou jusqu'à ce qu'ils soient solidement congelés. Pour congeler des légumes en portions individuelles, placez-les d'abord sur une plaque à pâtisserie et étalez-les de manière à ce qu'ils ne se touchent pas. Vous éviterez ainsi qu'ils ne se congèlent en bloc. Une fois qu'ils sont congelés, retirez-les de la plaque de cuisson et mettez-les dans un sac sous vide. Une fois les légumes scellés sous vide, remettez-les au réfrigérateur.

IMPORTANT : En raison du risque de bactéries anaérobies, les champignons, les oignons et l'ail frais ne doivent jamais être mis sous vide.

Lignes directrices pour la préparation des produits de boulangerie : Pour de meilleurs résultats, utilisez une boîte pour conserver les légumes à feuilles. Lavez d'abord les légumes, puis séchez-les avec une serviette ou une essoreuse à salade. Une fois séchés, mettez-les dans une boîte et scellez-les sous vide comme d'habitude. Conservez-les au réfrigérateur.

Directives de préparation pour le café et les aliments poudreux : Pour éviter que des particules d'aliments ne soient aspirées dans la pompe à vide, placez un filtre à café ou une serviette en papier sur le dessus du sac ou de la boîte avant de le sceller sous vide. Vous pouvez également placer les aliments dans leur sac d'origine à l'intérieur d'un sac, ou utiliser un couvercle universel avec le récipient d'origine pour le sceller sous vide.

Conseils de préparation pour les fruits : Pour congeler des fruits mous ou des baies, il est préférable de les précongeler pendant 1 à 2 heures ou jusqu'à ce qu'ils soient solidement congelés. Pour congeler des fruits en portions individuelles, placez-les d'abord sur une plaque à pâtisserie et étalez-les de manière à ce qu'ils ne se touchent pas. Vous éviterez ainsi qu'ils ne se congèlent en bloc. Une fois qu'ils sont congelés, retirez-les de la plaque et scellez-les sous vide dans un sac. Une fois qu'ils ont été scellés sous vide, remettez-les au réfrigérateur. Vous pouvez sceller sous vide des portions pour la cuisson, ou dans vos combinaisons préférées pour une salade de fruits facile à préparer tout au long de l'année. Si vous les conservez au réfrigérateur, nous vous recommandons d'utiliser une boîte.

Conseils de préparation pour les liquides : Avant de mettre sous vide des liquides tels que le bouillon de soupe, congelez-les dans une cocotte, un moule à pain ou un bac à glaçons jusqu'à ce qu'ils soient solides. Retirez le liquide congelé de la casserole et mettez-le sous vide dans un sac. Vous pouvez empiler ces "briques congelées" dans votre congélateur. Lorsque vous êtes prêt à les utiliser, il suffit de couper le coin du sac et de le placer dans un plat au micro-ondes ou de le plonger dans de l'eau à faible ébullition, à moins de 170°F (75°C).

Pour sceller sous vide des liquides non gazeux en bouteille, vous pouvez utiliser un bouchon de bouteille avec le récipient d'origine. N'oubliez pas de laisser un espace d'au moins un pouce entre le contenu et le fond du bouchon. Vous pouvez refermer les bouteilles après chaque utilisation.

Conseils de préparation pour les repas à préparer, les restes et les sandwiches :
Conservez efficacement vos repas à préparer, vos restes et vos sandwiches dans les

réipients légers et empilables. Ils passent au micro-ondes, au lave-vaisselle et sont livrés avec un adaptateur personnalisé. Les réipients légers seront prêts à partir au bureau, à l'école ou au grand air à tout moment !

Conseils de préparation pour les aliments à grignoter : Vos aliments à grignoter conserveront leur fraîcheur plus longtemps si vous les scellez sous vide. Pour de meilleurs résultats, utilisez une boîte pour les produits écrasables comme les crackers.

Mise sous vide d'articles non alimentaires

Le système de scellage sous vide protège également les articles non alimentaires de l'oxydation, de la corrosion et de l'humidité. Il suffit de suivre les instructions pour sceller sous vide des articles à l'aide de sacs, de boîtes et d'accessoires.

Pour sceller l'argenterie sous vide, enveloppez les dents de la fourchette dans un matériau de rembourrage doux, comme une serviette en papier, pour éviter de percer le sac, et scellez comme d'habitude. Votre argenterie sera propre, fraîche et non ternie au moment où vous en aurez besoin pour votre prochain dîner.

Les sacs Your Bags sont parfaits pour les excursions en plein air. Que vous fassiez du camping ou de la randonnée, ils garderont vos allumettes, vos cartes et votre nourriture au sec et dans un format compact.

Pour obtenir de l'eau potable fraîche en plein air, il suffit de remplir un sac de glace, de le fermer sous vide et de laisser fondre la glace au besoin. Vous pouvez couper un coin du sac pour créer un bec pour boire ou verser l'eau.

Si vous allez faire de la voile ou du bateau, vous pouvez mettre sous vide votre nourriture, des piles de rechange, des cartes mémoire, de l'argent liquide, vos cartes d'identité, votre permis de conduire et des vêtements de rechange secs. N'oubliez pas d'emporter des ciseaux ou un couteau pour ouvrir les sacs en cas de besoin !

Pour garder les kits d'urgence en sécurité et au sec, scellez sous vide les fusées éclairantes, les piles, les lampes de poche, les allumettes, les bougies, les kits de premiers secours, la nourriture supplémentaire et les autres articles de première nécessité. Vos articles d'urgence resteront au sec et organisés dans votre maison, votre voiture, votre bateau ou votre véhicule de loisirs.

GARANTIE

La garantie de cet appareil est de 3 ans à compter de la date du premier achat. La garantie ne couvre que les défauts de matériel et de fabrication, mais pas les dommages causés par le transport, les pièces d'usure ou les dommages causés aux composants fragiles du filtre tels que les boutons ou les bagues d'étanchéité.

La garantie expire en cas de manipulation incorrecte, d'utilisation de la force et de modifications non autorisées qui ne sont pas effectuées par notre centre de service agréé. Vos droits statutaires ne sont en aucun cas limités par cette garantie. La période de garantie n'est pas prolongée par les réparations effectuées dans le cadre de la garantie. Ceci s'applique également aux pièces remplacées et réparées. L'appareil a été fabriqué avec soin et soigneusement contrôlé avant sa livraison.

Veuillez conserver votre reçu comme preuve d'achat. En cas de problèmes liés à la garantie, veuillez contacter notre service clientèle à l'adresse at:

customer-service@bonsenoa.com.

ÉLIMINATION RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT

Élimination :



La directive 2012/19/CE concerne le traitement, la collecte, le recyclage et l'élimination des équipements électriques et électroniques et de leurs composants, communément appelés déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

Le symbole d'une croix sur une poubelle indique que la machine ou l'appareil ne doit pas être jeté, mais doit être remis à un point de collecte équipé de manière appropriée pour être recyclé ou éliminé.

Directive :



Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés pour leur respect de l'environnement et leur facilité d'élimination, ce qui les rend recyclables. Les matériaux d'emballage dont vous n'avez plus besoin doivent être éliminés conformément aux réglementations locales en vigueur.



Cette machine est conforme aux exigences de la directive européenne 2014/30/EU intitulée "Compatibilité électromagnétique" 2014/35/EU intitulée "Directives sur la basse tension".



Nos produits et emballages se recyclent, ne les jetez pas! Trouvez où les déposer sur le site www.quefairede-mesdechets.fr

Contenido

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES	62
DATOS TÉCNICOS	64
CONTENIDO DEL PAQUETE	64
CONOZCA SU ENVASADORA AL VACÍO	65
CÓMO HACER UNA BOLSA DE VACÍO CON ROLLOS BONSENKITCHEN	67
CÓMO ENVASAR ALIMENTOS AL VACÍO	68
CÓMO PRECINTAR ALIMENTOS	69
CÓMO UTILIZAR EL VACÍO EXTERNO CON ACCESORIOS	70
NOTA ESPECIAL	72
NO	72
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	73
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	75
DIRECTRICES PARA EL ÉXITO DEL SELLADO AL VACÍO	76
· SELLADO AL VACÍO Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	76
· CONSEJOS PARA PREPARAR Y RECALENTAR ALIMENTOS	76
GARANTÍA	79
ELIMINACIÓN RESPETUOSA CON EL MEDIO AMBIENTE	80

¿Preguntas?

Email: customer-service@bonsenoa.com

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y lesiones personales, incluyendo las siguientes:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR ESTE PRODUCTO.

2. Para reducir el riesgo de quemaduras, no toque la tira de sellado ni la resistencia mientras utiliza el aparato.

3. Para evitar descargas eléctricas, no introduzca cables, enchufes ni aparatos eléctricos en agua u otros líquidos.

4. Este aparato no debe ser utilizado por niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas.

5. Se requiere una estrecha supervisión cuando se utiliza cualquier aparato cerca de los niños. Los niños no deben jugar con el aparato.

6. Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo.

7. No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados. No utilice el aparato si funciona mal o está dañado de algún modo. Para más información, póngase en contacto con el servicio de atención al consumidor.

8. El uso de un accesorio no recomendado por el fabricante con este aparato puede provocar un incendio, una descarga eléctrica o lesiones personales.

9. No utilizar en zonas húmedas ni al aire libre. No utilizar con fines comerciales.

10. No dejes que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.

11. Coloque el cable en un lugar seguro donde no se pueda tropezar con él, tirar de él o hacer que el usuario, especialmente los niños, se enrede, lo que podría provocar el vuelco del aparato.

12. No coloque el aparato sobre o cerca de superficies mojadas, o fuentes de calor como un quemador de gas o eléctrico caliente, o un horno caliente. Utilice siempre el aparato sobre una superficie seca, estable y nivelada.

13. Extrema las precauciones al cerrar bolsas o mover un aparato que contenga líquidos calientes.

14. Utilice el aparato en ly para los fines previstos.

15. El envasado al vacío no sustituye al proceso térmico del enlatado. Los productos perecederos deben refrigerarse o congelarse.

16. Cuando selle al vacío artículos con bordes afilados (espaguetis secos, cubiertos, etc.), proteja la bolsa de pinchazos envolviendo el artículo en un material acolchado blando, como una toalla de papel.

- 17.No abra la tapa del aparato durante las operaciones.
- 18.No sumerja la termoselladora en agua u otros líquidos cuando la limpie.
- 19.Para evitar arrugas en el sellado al sellar al vacío artículos voluminosos, estire suavemente la bolsa para aplanarla mientras la introduce en la cámara de vacío y continúe sujetando la bolsa hasta que la bomba de vacío se ponga en marcha.
- 20.Sólo para uso doméstico. No sumergir en agua.
- 21.No selle al vacío alimentos con líquido evidente. En el caso de alimentos con líquido, elimine el líquido del alimento y mantenga la bolsa de vacío lo más libre de líquido posible. La entrada de líquido en la máquina puede provocar lesiones por descarga eléctrica.

DATOS TÉCNICOS

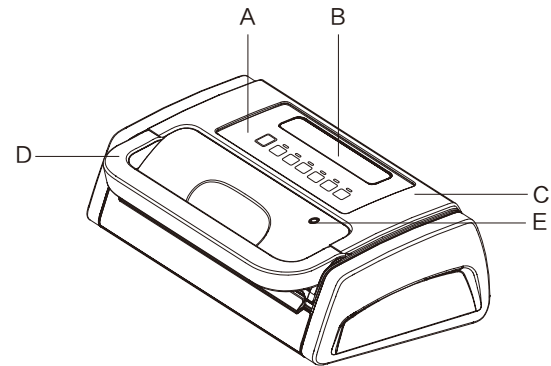
Nº DE MODELO	VS4100
POTENCIA	220-240 V~50-60 Hz 125 W
POTENCIA DE SUCCIÓN	>50 KPa (>0.5 bar)
TAMAÑO DEL PRODUCTO	15.98×8.7×4.76 inches (406×221×121 mm)
PESO NETO	5.82 lbs (2.64 kg)

CONTENIDO DEL PAQUETE

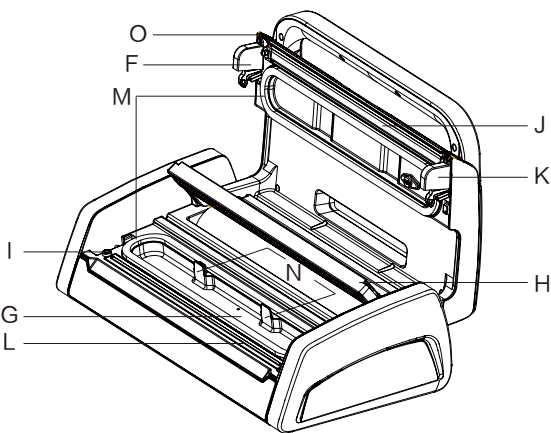
PUNTO	CANTIDAD
SELLADOR DE VACÍO	1 PIEZA
BOLSA DE ROLLO	1 ROLLO 20 cm x 6 m (8 pulg. x 20 pies)
BOLSA DE ROLLO	1 ROLLO 28 cm x 6 m (11 pulg. x 20 pies)
ACCESORIOS	1 SET
INTERFAZ EXTERNA	2 UNIDADES
MANUAL	1 PIEZA

Consejo: Las bolsas de vacío de regalo no contienen BPA.

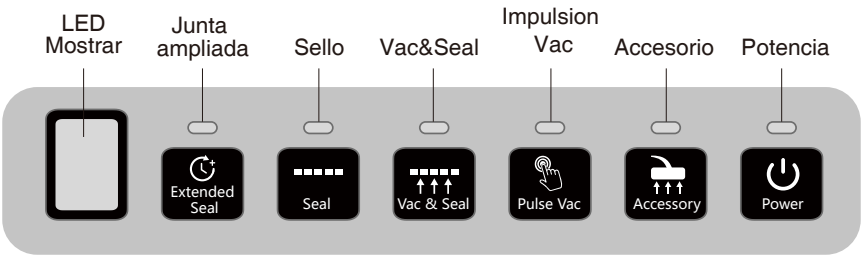
CONOZCA SU ENVASADORA AL VACÍO



- A) Panel de control
- B) Mirilla
- C) Tapa
- D) Mango
- E) Puerto de accesorios



- F) Pestillo izquierdo
- G) Cámara de vacío
- H) Portacuchillas
- I) Interfaz de silicona
- J) Tira de sellado tipo airbag
- K) Pestillo derecho
- L) Elemento calefactor
- M) Juntas de espuma de sellado
- O) Conector del airbag



Descripción de funciones:

	Pulse el botón "Pulse Vac" cuando selle al vacío objetos con líquido, suéltelo y pulse el botón "Extended Seal" para prolongar el tiempo de sellado y conseguir un mejor sellado.
	Pulse el botón "Seal" para activar la función de sellado.
	Pulse el botón "Vac&Seal" para activar la función de sellado al vacío para alimentos secos y duros.
	Mantenga pulsado el botón "Pulse Vac" para sellar manualmente al vacío los alimentos con líquidos, o aquellos que sean blandos, frágiles o deformables. Suelte el botón una vez alcanzado el nivel de vacío deseado y la máquina sellará automáticamente.
	Pulse el botón "Accessory" para activar la función de vacío externo para accesorios como un tarro de vacío, una botella de vino tinto o una bolsa con cremallera. La máquina se detendrá automáticamente una vez finalizada la extracción de aire.
	Una vez conectada a la red eléctrica, se encenderá la luz indicadora del botón "Power" y la máquina se encenderá automáticamente. Para cancelar una operación durante el uso, pulse el botón "Encendido" para detenerla y, a continuación, vuelva a pulsarlo para reiniciarla.

INSTRUCCIONES DE USO

⚠ ADVERTENCIA: Consulte la sección Solución de problemas para detectar cualquier anomalía durante el funcionamiento.

Cómo Hacer una Bolsa De Vacío con Rollos Bonsenkitchen

1. Levante el asa [D] para abrir la tapa [C]. A continuación, coja los rollos y arranque la pegatina. (Foto 1)

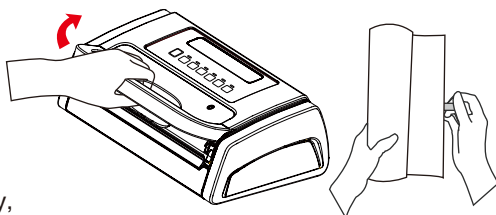
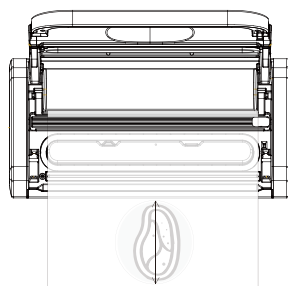


Foto 1

2. Vuelva a colocar las bolsas en rollo en la ranura. Levante el soporte del cortador [H] y, a continuación, extraiga suavemente la bolsa de la longitud deseada. Para asegurarse de que hay espacio suficiente para envasar al vacío y sellar, recomendamos colocar los alimentos cerca de la abertura central de la envasadora al vacío. A continuación, tire de la bolsa de vacío para cubrir completamente el alimento (por ejemplo, al sellar un filete). Si el alimento es más grueso, extraiga una bolsa más larga para asegurarse de que haya al menos 10 cm de espacio entre la abertura de la bolsa y el alimento. (Foto 2)



full coverage

Foto 2

NOTA: La bolsa debe tirarse desde debajo del portacuchillas [H], no a través del hueco central.

3. Coloque el cúter a la izquierda y el rollo a la derecha. Deslice el cortador de izquierda a derecha para cortar la bolsa. (Foto 3)

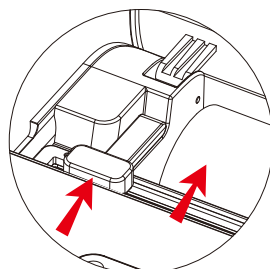


Foto 3

4. Aplane la abertura de la bolsa e introdúzcala en la Cámara de Vacío [G]. A continuación, baje y presione el Asa [D] para cerrar la Tapa firmemente[C]. (Cuando oiga el sonido "clic", indica que la tapa está cerrada). (Foto 4)

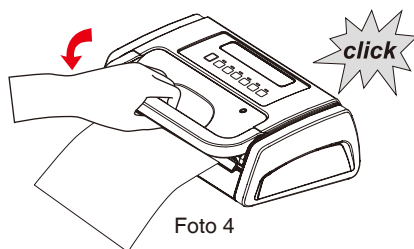


Foto 4

5. Pulse el botón "Seal" y la máquina empezará a sellar. La operación se habrá completado cuando el indicador se apague. (Foto 5)

NOTA: Se recomienda mantener la bolsa fija con una mano para evitar que se mueva y, a continuación, pulsar el botón "Seal". Manténgalo pulsado durante unos 5 segundos hasta que la tira de sellado tipo airbag se infle por completo.

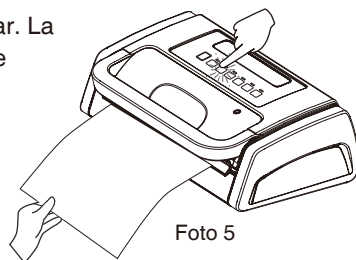


Foto 5

6. Levante el asa[D] para extraer la bolsa (Foto 6)

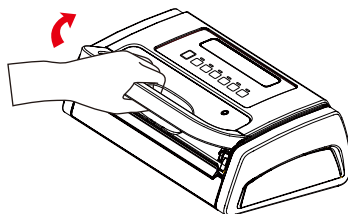


Foto 6

Cómo envasar alimentos al vacío

• Sellado al vacío de alimentos secos y duros

1. Coloque los alimentos en la bolsa de vacío correctamente y asegúrese de que queda un espacio de 4 pulgadas (100 mm) entre los alimentos y la abertura de la bolsa, dejando al menos un espacio de 0,5 pulgadas (12,7 mm) a ambos lados de la bolsa. (Foto 7)

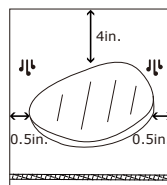


Foto 7

2. Levante el asa [D] para abrir la tapa [C], aplane la abertura de la bolsa e introdúzcala en la cámara de vacío [G]. A continuación, cierre la tapa [C]. (Cuando oiga el sonido "clic", indica que la tapa está cerrada). (Foto 8)

NOTA: Cuando coloque la bolsa de vacío que contiene alimentos en la envasadora al vacío, se recomienda colocar un soporte (como un libro grueso) debajo de la bolsa para garantizar que la abertura de la bolsa permanezca en su sitio dentro de la cámara de vacío.

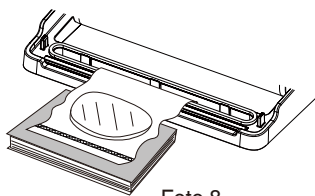


Foto 8

3. Pulse el botón "Vac&Seal" y la máquina empezará a aspirar y sellar. La operación se habrá completado cuando el indicador se apague. (Foto 9)



Foto 9

4. Levante el asa [D] para extraer la bolsa. (Foto 10)

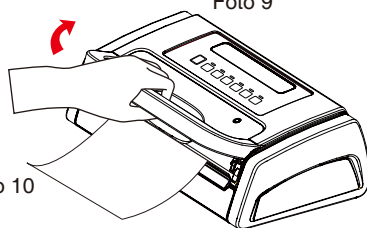


Foto 10

- **Sellado al vacío de alimentos con líquidos, alimentos blandos, frágiles o que se deforman fácilmente**

1. Siga los dos primeros pasos anteriores.

2. Mantenga pulsado el botón "Pulse Vac" hasta alcanzar el nivel de vacío deseado y, a continuación, suéltelo; la máquina sellará automáticamente. Si el líquido sale de la bolsa, pulse de nuevo el botón "Extended Seal" para un mejor sellado. (Foto 11)



Foto 11

3. Levante el asa [D] para extraer la bolsa. (Foto 12)

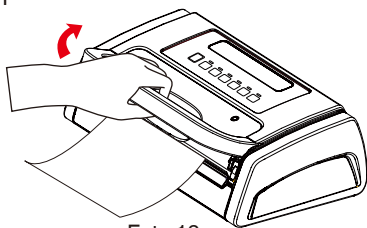


Foto 12

Cómo precintar alimentos

NOTA: Utilice la función "Seal" cuando necesite sellar restos de comida, bolsas de papel de aluminio, bolsas de patatas fritas y otras bolsas de embalaje similares.

1. Coloque los alimentos en la bolsa de vacío correctamente y asegúrese de que queda un espacio de 4 pulgadas (100 mm) entre los alimentos y la abertura de la bolsa, dejando al menos un espacio de 0,5 pulgadas (12,7 mm) a ambos lados de la bolsa. (Foto 13)

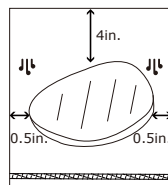


Foto 13

2. Levante el asa [D] para abrir la tapa [C], aplane la abertura de la bolsa e introdúzcala en la cámara de vacío [G]. A continuación, cierre la Tapa [C]. (Cuando oiga el sonido "clic", indica que la tapa está cerrada). (Foto 14)

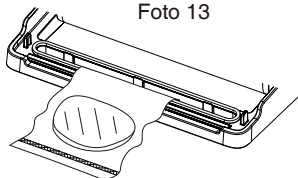


Foto 14

3. Pulse el botón "Seal" y la máquina empezará a sellar. La operación se habrá completado cuando el indicador se apague. (Foto 15)



Foto 15

4. Levante el asa [D] para extraer la bolsa. (Foto 16)

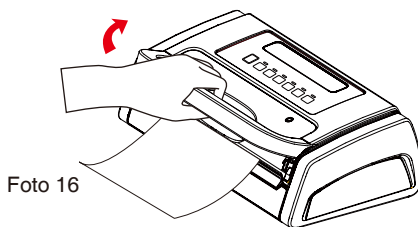


Foto 16

Comment utiliser l'aspirateur externe avec les accessoires

Selecione la interfaz externa adecuada para la aspiración externa.

La máquina viene con dos tipos de interfaces externas para diferentes necesidades de aspiración.

- En el caso de los tarros sin pomo grande en la tapa, dependiendo del tamaño del orificio, introduzca un extremo de la manguera accesoria directamente en los tarros o conecte primero la interfaz externa oblonga. (Foto 17)
- Si el tarro tiene un pomo grande en la tapa, utilice la interfaz externa redonda. (Foto 18)



Interfaz exterior oblonga

Foto 17



Interfaz exterior redonda

Foto 18



Accesorio manguera

1. Coloque los alimentos en el tarro de vacío y ciérrelo herméticamente. (Foto 19)
2. Baje y presione el asa [D] para cerrar la tapa firmemente[C]. (Cuando oiga el sonido "clic", indica que la tapa está cerrada). (Foto 20)



Foto 19

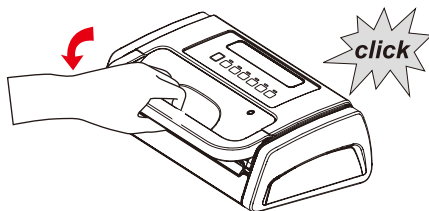
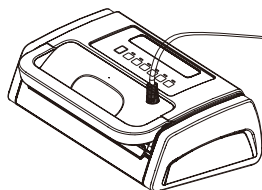


Foto 20

3. Inserte un extremo de la manguera de accesorios en el puerto de accesorios de la máquina.
4. Acople la interfaz externa adecuada al otro extremo e introdúzcala en el puerto externo del tarro.(Foto 21)



NOTA: Sujete la interfaz externa.

Foto 21

4. Pulse el botón "Accesorio" para activar la función de aspiración externa. La operación se habrá completado cuando el indicador se apague. (Foto 22)



5. Retire la manguera de accesorios.

Foto 22

NOTA ESPECIAL

1. Tras un funcionamiento prolongado, la máquina activará el modo de protección contra sobrecalentamiento y el indicador luminoso "Seal" comenzará a parpadear. Espere aproximadamente 15 minutos a que la máquina se enfríe hasta que la luz deje de parpadear y, a continuación, la máquina reanudará su funcionamiento normal.

2. Si quieres cancelar alguna función durante el trabajo, puedes pulsar el botón "Encendido" para detenerla.

3. Si no se realiza ninguna operación en 10 minutos, la máquina entrará automáticamente en modo de reposo. Para reanudar su uso, pulse el botón.

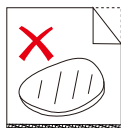


NO



**Humedecer la
abertura de la
bolsa**

Para evitar fallos de sellado, asegúrese de que la abertura de la bolsa está seca y no la moje.



**Estrujar la
abertura de la
bolsa**

Antes de sellar la bolsa, límpiela a fondo y alise la abertura de la bolsa para que quede plana, sin arrugas ni pliegues. Tenga en cuenta que las bolsas arrugadas pueden afectar al efecto de sellado.



**Aspirar obje-
tos con bordes
afilados**

No utilice bolsas de vacío para guardar artículos con bordes afilados, como espinas de pescado y cáscaras duras, ya que estos objetos afilados pueden penetrar en la bolsa y romperla.



**Poner la bolsa
en el lugar**

Coloque la abertura de la bolsa en la cámara de vacío para aspirar.

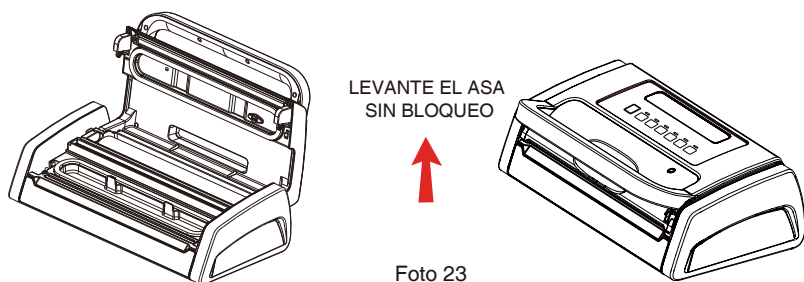
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problemas	Razones	Soluciones
Q1.La luz de sellado parpadea y la luz de encendido está encendida, la máquina no puede funcionar.	La máquina está en modo de protección contra sobrecalentamiento.	Tras enfriarse de forma natural durante 15 minutos, la máquina volverá al modo de espera y podrá utilizarse de nuevo.
P2.No hay luces en el panel de control [A].	La máquina está en modo de reposo.	Pulse el botón de encendido para salir del modo de suspensión.
P3.La máquina hace ruido pero no aspira o aspira lentamente.	1. Compruebe si las juntas de estanqueidad superior e inferior están sueltas, desgastadas, deformadas o tienen residuos.	Limpie los restos de la junta de estanqueidad, vuelva a colocar un lado, vuelva a colocarlo en el aparato e inténtelo de nuevo.
		Si la junta de estanqueidad está deformada, déjela reposar durante 24 horas para que recupere su forma y, a continuación, vuelva a introducirla en el aparato e inténtelo de nuevo.
	2. La bolsa contiene demasiados alimentos, lo que deja un espacio insuficiente para que la bolsa se introduzca en la Cámara de Vacío [G].	1.Evite llenar demasiado la bolsa. 2.Haga una bolsa más grande si es necesario. Asegúrese de que haya al menos un espacio de 4 pulgadas (100 mm) entre el alimento y la abertura de la bolsa.
P4.El sellado falla o es difícil después de pasar el vacío.	1. Ha entrado líquido en la zona de sellado. (La humedad afectará al sellado cuando se trate de alimentos muy húmedos).	Antes de sellar alimentos muy húmedos, abra la boca de la bolsa, limpie la cara interior de la bolsa y asegúrese de que el precinto está intacto.
		Para sellar al vacío alimentos líquidos (como sopa o estofado), congélelos antes de envasarlos. Esto puede mejorar el efecto de sellado.
		Colocar el papel de cocina entre la posición de sellado de la bolsa de vacío y el alimento conseguirá un sellado al vacío más eficaz.
		Si el primer sellado no tiene éxito, limpie primero la abertura de la bolsa y la cámara de vacío. A continuación, realice un segundo sellado. (Elimine toda la humedad posible de la bolsa).
	2. El orificio del conector del airbag [O] está obstruido o el orificio de la interfaz de silicona [I] está bloqueado por objetos extraños.	Nettoyer le connecteur de l'airbag [O] ou l'interface en silicone [I].

Problemas	Razones	Soluciones
Q5. Fuite d'air du sac après le scellage.	1. Los bordes afilados de los alimentos (como huesos o cáscaras) pueden haber perforado la bolsa.	Envuelve la comida con papel alimentario y vuelve a cerrarla con una bolsa nueva.
	2.Compruebe si se ha aspirado algún líquido en la zona de sellado.(La humedad afectará a sellado cuando se trate de alimentos muy húmedos)	Antes de sellar alimentos muy húmedos, abra la boca de la bolsa, limpie la cara interior de la bolsa y asegúrese de que el precinto está intacto.
	3.Los alimentos precintados pueden haber generado gas debido a la fermentación, que puede aparecer como una fuga de aire	Para sellar al vacío alimentos líquidos (como sopa o estofado), congélelos antes de envasarlos. Esto puede mejorar el efecto de sellado.
		En el caso de las frutas y verduras, se recomienda refrigerarlas después de sellarlas para evitar la fermentación y lograr una mejor conservación. (Catálogo del manual de referencia CONSEJOS PARA LA PREPARACIÓN Y EL RECALENTAMIENTO DE LOS ALIMENTOS para conservar las verduras)
Q6. Der Vakuumbbeutel schmilzt beim Versiegeln.	1. La máquina está trabajando continuamente y el elemento calefactor [L] se está sobrecalentando, lo que puede fundir las bolsas.	Abra la tapa[C] y deje que la máquina se enfríe durante al menos 15 minutos.
	2. La cinta aislante del componente calefactor está desigual y abombada.	Desenchufe la máquina, espere a que se enfríe y aplane la cinta de aislamiento térmico antes de volver a utilizarla.
	3. Se están utilizando bolsas inadecuadas, cuyo punto de fusión es más alto.	Por favor, utilice las bolsas de sellado al vacío de BonsenKitchen, diseñadas específicamente para su uso con las selladoras al vacío de BonsenKitchen.
Q7. Das Gerät startet nicht, wenn der Vakuumbbeutel eingelegt wird.	El asa [D] no está sujeta.	Sujete el asa [D].
Q9. L'appareil ne s'allume pas ou les boutons ne fonctionnent pas.	1.El enchufe no está bien insertado Asegúrese de que el enchufe de alimentación está conectado e insertado correctamente.	Asegúrese de que el enchufe de alimentación está conectado e insertado correctamente.
	2. La máquina está rota.	Devoluciones y cambios.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- 1.Desenchufa el cable de alimentación de la toma de corriente después de usarlo.
- 2.No sumerja el aparato ni ninguna de sus piezas en líquido para limpiarlos. En su lugar, limpie la superficie del aparato con un paño ligeramente humedecido y detergente suave.
- 3.Abra la tapa del aparato y limpie las juntas superior e inferior, así como la banda de sellado, con un paño húmedo.
- 4.Después de aspirar alimentos con líquido, limpie inmediatamente la cámara de vacío con un paño suave o papel de cocina. De lo contrario, el líquido podría penetrar en el aparato y dañarlo.
- 5.Una vez seco el aparato, guárdelo en un lugar plano y seguro, fuera del alcance de los niños.
- 6.Cuando no utilice el aparato, manténgalo en posición desbloqueada para evitar que las juntas de espuma se compriman o deformen, lo que podría afectar al funcionamiento y rendimiento de la selladora al vacío. (Foto 23)



DIRECTRICES PARA EL ÉXITO SELLADO AL VACÍO

SELLADO AL VACÍO Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

El proceso de sellado al vacío prolonga la vida de los alimentos al eliminar la mayor parte del aire del recipiente sellado, reduciendo así la oxidación, que afecta al valor nutricional, el sabor y la calidad en general.

Eliminar el aire también puede inhibir el crecimiento de microorganismos, que pueden causar problemas en determinadas condiciones:

Moho - Fácilmente identificable por su pelusa característica. El moho no puede crecer en un entorno con poco oxígeno, por lo que el sellado al vacío puede ralentizar su crecimiento.

Levadura - Produce la fermentación, que puede identificarse por el olor y el sabor. La levadura necesita agua, azúcar y una temperatura moderada para crecer. También puede sobrevivir con o sin aire. Para ralentizar el crecimiento de la levadura es necesario refrigerarla, mientras que la congelación la detiene por completo.

Bacterias - Producen un olor desagradable, decoloración y una textura blanda o viscosa. En las condiciones adecuadas, las bacterias anaerobias, como *Clostridium botulinum* (el organismo que causa el botulismo), pueden crecer sin aire y a veces no pueden detectarse por el olfato o el gusto. Aunque es extremadamente raro, las bacterias anaerobias pueden ser muy peligrosas.

Para conservar los alimentos de forma segura, es fundamental mantener temperaturas bajas. Usted puede reducir perceptiblemente el crecimiento de microorganismos en las temperaturas de 40°F (4 °C) o debajo. La congelación a 0°F (-17 °C) no mata los microorganismos, pero impide que crezcan. Para el almacenamiento a largo plazo, congele siempre los alimentos perecederos que han sido sellados al vacío, y asegúrese de que se mantienen refrigerados después de la descongelación.

Es importante tener en cuenta que el sellado al vacío NO sustituye al enlatado y no puede invertir el deterioro de los alimentos. Sólo puede ralentizar los cambios de calidad. Es difícil predecir cuánto tiempo conservarán los alimentos su sabor, aspecto o textura de primera calidad porque depende de la edad y el estado del alimento el día en que se selló al vacío.

IMPORTANTE: El sellado al vacío NO sustituye a la refrigeración ni a la congelación. Cualquier alimento perecedero que requiera refrigeración debe refrigerarse o congelarse después del sellado al vacío.

CONSEJOS PARA PREPARAR Y RECALENTAR ALIMENTOS

Descongelar y recalentar alimentos envasados al vacío- Descongele siempre los alimentos en la nevera tor o en el horno microondas, no descongele los productos perecederos a temperatura ambiente.

Para calentar alimentos embolsados en el microondas, corte una esquina de la bolsa antes de colocarla en un plato apto para microondas. Sin embargo, para evitar

puntos calientes desiguales, no recaliente carne con huesos o alimentos grasientos en la bolsa. También se recomienda recalentar los alimentos envasados en bolsas en agua a una temperatura inferior a 75 °C (170 °F).

Pautas de preparación para quesos duros: Para mantener el queso fresco, séllelo al vacío después de cada uso. Haga su bolsa extra larga, dejando una pulgada de material de bolsa por cada vez que planee abrir y volver a sellar, además del espacio habitual de 3 pulgadas que deja entre el contenido y el sello. Basta con cortar el borde sellado y retirar el queso. Cuando esté listo para volver a cerrar el queso, vuelva a introducirlo en la bolsa y ciérrela de nuevo.

IMPORTANTE: Debido al riesgo de bacterias anaerobias, los quesos blandos nunca deben envasarse al vacío.

Pautas de preparación de la carne y el pescado: Para obtener los mejores resultados, congele previamente la carne y el pescado durante 1-2 horas antes de envasarlos al vacío en una bolsa. Esto ayuda a conservar su jugo y forma, y garantiza un mejor sellado. Si no es posible precongelarlos, coloque una toalla de papel doblada entre la carne o el pescado y la parte superior de la bolsa, pero asegúrese de que quede por debajo de la zona de sellado. Deje la toalla de papel en la bolsa para que absorba el exceso de humedad y jugos durante el proceso de sellado al vacío.

Nota: La carne de vacuno puede tener un color más oscuro después del sellado al vacío debido a la desoxigenación. Esto no es un signo de deterioro.

Pautas de preparación de las verduras: Las verduras deben escaldarse antes de sellarse al vacío. Este proceso detiene la acción enzimática que podría provocar la pérdida de sabor, color y textura.

Para escaldar las verduras, colóquelas en agua hirviendo o en el microondas hasta que estén cocidas, pero aún crujientes. El tiempo de escaldado oscila entre 1 y 2 minutos para las verduras de hoja verde y los guisantes; entre 3 y 4 minutos para los guisantes, el calabacín en rodajas o el brécol; 5 minutos para las zanahorias; y entre 7 y 11 minutos para las mazorcas de maíz. Después de escaldarlas, sumérgalas en agua fría para detener el proceso de cocción. Por último, seque las verduras con una toalla antes de envasarlas al vacío.

Nota: Todas las hortalizas (incluidos el brécol, las coles de Bruselas, la col, la coliflor, la berza y los nabos) emiten gases de forma natural durante el almacenamiento. Por eso, después de escaldarlas, deben guardarse sólo en el frigorífico.

Para congelar las verduras, lo mejor es congelarlas previamente durante 1-2 horas o hasta que estén sólidamente congeladas. Para congelar verduras en raciones individuales, colóquelas primero en una bandeja de horno y extiéndalas de forma que no se toquen. Así se evita que se congelen en bloque. Una vez congeladas, retírelas de la bandeja y enváselas al vacío en una bolsa. Una vez selladas al vacío, vuelva a meterlas en el frigorífico.

IMPORTANTE: Debido al riesgo de bacterias anaerobias, las setas, cebollas y

ajos frescos nunca deben envasarse al vacío.

Pautas de preparación para productos horneados: Para obtener mejores resultados, utilice un bote para guardar las verduras de hoja. En primer lugar, lave las verduras y, a continuación, séquelas con una toalla o un centrifugador de ensaladas. Una vez secas, colóquelas en un bote y séllelas al vacío como de costumbre. Guárdelas en el frigorífico.

Pautas de preparación para café y alimentos en polvo: Para evitar que las partículas de alimentos entren en la bomba de vacío, coloque un filtro de café o una toalla de papel en la parte superior de la bolsa o el bote antes de sellar al vacío. También puede colocar el alimento en su bolsa original dentro de una bolsa, o utilizar una tapa universal con el envase original para sellarlo al vacío.

Pautas de preparación para las frutas: Al congelar frutas blandas o bayas, es mejor precongelarlas durante 1-2 horas o hasta que estén sólidamente congeladas. Para congelar fruta en porciones individuales, colóquelas primero en una bandeja de horno y extiéndalas de forma que no se toquen. Así evitará que se congelen en bloque. Una vez congeladas, retírelas de la bandeja y enváselas al vacío en una bolsa. Una vez selladas al vacío, devuélvalas al frigorífico. Puede sellar al vacío porciones para hornear, o en sus combinaciones favoritas para una fácil ensalada de frutas durante todo el año. Si las guarda en el frigorífico, le recomendamos que utilice un bote.

Pautas para la preparación de líquidos: Antes de envasar al vacío líquidos como el caldo de sopa, congélelos previamente en una cazuela, un molde o una cubitera hasta que se solidifiquen. Saque el líquido congelado de la cazuela y enváselo al vacío en una bolsa. Puedes apilar estos "ladrillos congelados" en tu congelador. Cuando vaya a utilizarlos, corte la esquina de la bolsa y colóquelos en un plato en el microondas o échelos en agua a fuego lento, por debajo de 170°F (75°C).

Para sellar al vacío líquidos embotellados sin gas, puede utilizar un tapón de botella con el envase original. No olvide dejar al menos dos centímetros de espacio entre el contenido y la parte inferior del tapón. Puede volver a cerrar las botellas después de cada uso.

Pautas de preparación para comidas preparadas, sobras y sándwiches: Guarde de forma eficiente sus comidas preparadas, sobras y sándwiches en los recipientes apilables y ligeros. Son aptos para microondas y lavavajillas y vienen con un adaptador personalizado. Los ligeros recipientes estarán listos para ir a la oficina, al colegio o al aire libre en cualquier momento.

Pautas de preparación para aperitivos: Los aperitivos mantendrán su frescura durante más tiempo si los envasa al vacío. Para obtener los mejores resultados, utilice un bote para los alimentos que se puedan triturar, como las galletas.

Sellado al vacío de productos no alimentarios

El sistema de sellado al vacío también protege los artículos no alimentarios de la oxidación, la corrosión y la humedad. Sólo tiene que seguir las instrucciones para

sellar al vacío artículos utilizando bolsas, botes y accesorios.

Para sellar la plata al vacío, envuelva las púas del tenedor en un material acolchado suave, como una toalla de papel, para evitar perforar la bolsa, y séllela como de costumbre. Su plata estará limpia, fresca y sin manchas justo cuando la necesite para su próxima cena.

Las bolsas Bags son perfectas para las excursiones al aire libre. Tanto si vas de acampada como de excursión, mantendrán tus cerillas, mapas y comida secos y compactos.

Para obtener agua potable al aire libre, basta con llenar una bolsa con hielo, cerrarla al vacío y, cuando sea necesario, dejar que el hielo se derrita. Puedes recortar una esquina de la bolsa para crear una boquilla para beber o verter.

Si vas a navegar, puedes envasar al vacío tu comida, pilas de repuesto, tarjetas de memoria, dinero en efectivo, carnés de identidad, licencia de navegación y una muda de ropa seca. Acuérdate de llevar tijeras o un cuchillo para abrir las bolsas cuando las necesites.

Para mantener los kits de emergencia seguros y secos, selle al vacío bengalas, pilas, linternas, cerillas, velas, botiquines de primeros auxilios, comida extra y otros artículos de primera necesidad. Sus artículos de emergencia permanecerán secos y organizados en su casa, coche, barco o vehículo recreativo.

GARANTÍA

La garantía de este dispositivo es de 3 años a partir de la fecha de la primera compra. La garantía solo cubre los defectos de material y fabricación, pero no los daños por transporte, piezas de desgaste o daños en componentes frágiles del filtro, como botones o juntas de estanqueidad.

La garantía expira en caso de manipulación indebida, uso de la fuerza y modificaciones no autorizadas que no sean realizadas por nuestro centro de servicio autorizado. Sus derechos estatuto ry no están limitados en modo alguno por esta garantía. El periodo de garantía no se amplía por reparaciones en garantía. Esto también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. El aparato ha sido fabricado con esmero y revisado cuidadosamente antes de su entrega.

Por favor, guarde su recibo como prueba de compra en caso de problemas de garantía, por favor póngase en contacto con nuestro servicio al cliente at:

customer-service@bonsenoa.com

ELIMINACIÓN RESPETUOSA CON EL MEDIO AMBIENTE

Eliminación :



La Directiva 2012/19/CE se refiere a la manipulación, recogida, reciclado y eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos y sus componentes, comúnmente denominados residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

El símbolo de la cruz en un contenedor de basura indica que no está permitido deshacerse de la máquina o dispositivo, sino que debe entregarse a un punto de recogida debidamente equipado para su correcto reciclaje o eliminación.

Directiva :



Los materiales de embalaje han sido seleccionados por su respeto al medio ambiente y su facilidad de eliminación, por lo que son reciclables. Deseche los materiales de embalaje que ya no necesite de acuerdo con la normativa local aplicable.



Esta máquina cumple los requisitos de la directriz de la UE 2014/30/UE titulada "Compatibilidad electromagnética" 2014/35/UE titulada "Directrices de baja tensión".

Contenuti

SALVAGUARDIE IMPORTANTI	82
DATI TECNICI	84
CONTENUTO DELLA CONFEZIONE	84
CONOSCERE LA PROPRIA SIGILLATRICE SOTTOVUOTO	76
COME REALIZZARE UN SACCHETTO SOTTOVUOTO CON I ROTOLI DI BONSENKITCHEN	85
COME SIGILLARE GLI ALIMENTI SOTTOVUOTO	87
COME SIGILLARE GLI ALIMENTI	88
COME UTILIZZARE IL VUOTO ESTERNO CON GLI ACCESSORI	89
NOTA SPECIALE	90
NON	92
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	92
PULIZIA E MANUTENZIONE	95
LINEE GUIDA PER UNA SIGILLATURA SOTTOVUOTO DI SUCCESSO	96
· SIGILLATURA SOTTOVUOTO E SICUREZZA ALIMENTARE	96
· CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE E IL RISCALDAMENTO DEGLI ALIMENTI	96
GARANZIA	100
SMALTIMENTO ECOLOGICO	100

Domande?

Email: customer-service@bonsenoa.com

IMPORTANTI SALVAGUARDIE

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche e lesioni personali, tra cui le seguenti:

1. LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE QUESTO PRODOTTO.

2. Per ridurre il rischio di ustioni, non toccare la striscia di tenuta o l'elemento riscaldante durante l'uso dell'apparecchio.

3. Per evitare scosse elettriche, non mettere fili, spine o apparecchi elettrici in acqua o altri liquidi.

4. Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini o da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali.

5. È necessaria una stretta sorveglianza quando si utilizza l'apparecchio in prossimità di bambini. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

6. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente quando non viene utilizzato e prima di pulirlo.

7. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati. Non utilizzare l'apparecchio se è malfunzionante o danneggiato in qualsiasi modo. Per ulteriori informazioni, contattare il servizio consumatori.

8. L'uso di un accessorio non raccomandato dal produttore dell'apparecchio con questo apparecchio può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone.

9. Non utilizzare in ambienti umidi o all'aperto. Non utilizzare per scopi commerciali.

10. Non lasciare che il cavo penda oltre il bordo del tavolo o del bancone o che tocchi superfici calde.

11. Collocare il cavo in un luogo sicuro in cui non possa inciampare, essere tirato o causare l'impigliamento dell'utente, in particolare dei bambini, con il rischio di rovesciare l'apparecchio.

12. Non collocare l'apparecchio su o vicino a superfici bagnate o a fonti di calore come bruciatori a gas o elettrici caldi o forni riscaldati. Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile e piana.

13. È necessario prestare la massima attenzione quando si sigillano i sacchetti o si sposta un apparecchio che contiene liquidi caldi.

14. Utilizzare l'apparecchio su per lo scopo previsto.

15. Il confezionamento sottovuoto non sostituisce il processo termico dell'inscatolamento. I prodotti deperibili devono comunque essere refrigerati o congelati.

16. Quando si sigillano sottovuoto oggetti con bordi affilati (spaghetti secchi, argenteria, ecc.), proteggete la borsa da eventuali forature avvolgendo l'articolo in un materiale morbido, come un tovagliolo di carta.

17. Non aprire il coperchio dell'apparecchio durante le operazioni.
18. Per la pulizia, non immergere la sigillatrice sottovuoto in acqua o altri liquidi.
19. Per evitare la formazione di grinze durante la sigillatura sottovuoto di oggetti voluminosi, distendere delicatamente il sacchetto mentre lo si inserisce nella camera del vuoto e continuare a tenerlo fino all'avvio della pompa del vuoto.
20. Solo per uso domestico! Non immergere in acqua!
21. Non sigillare sottovuoto alimenti con liquidi evidenti. Per gli alimenti con liquidi, rimuovere il liquido dall'alimento e mantenere il sacchetto del vuoto il più possibile privo di liquidi. L'ingresso di liquidi nella macchina può causare scosse elettriche.

DATI TECNICI

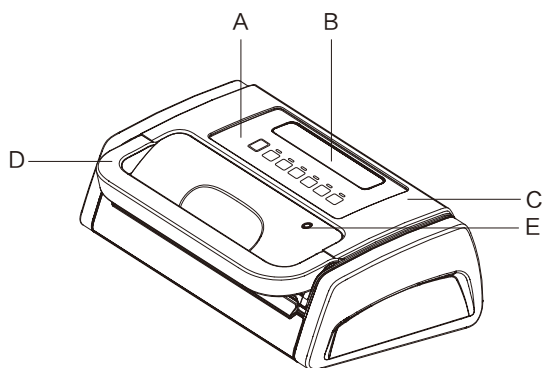
MODELLO N.	VS4100
POTENZA	220-240 V~50-60 Hz 125 W
POTENZA DI ASPIRAZIONE	>50 KPa (>0.5 bar)
DIMENSIONE DEL PRODOTTO	15.98×8.7×4.76 pollici (406×221×121 mm)
PESO NETTO	5.82 lbs (2.64 kg)

CONTENUTO DELLA CONFEZIONE

ARTICOLO	QUANTITÀ
GUARNIZIONE PER IL VUOTO	1 PEZZO
BORSA DI ROTOLO	1 ROTOLO 8 pollici x 20 piedi (20 cm x 6 m)
BORSA DI ROTOLO	1 ROTOLO 11 pollici x 20 piedi (28 cm x 6 m)
ACCESSORIO	1 SET
INTERFACCIA ESTERNA	2 PEZZI
MANUALE	1 PEZZO

Suggerimento: i sacchetti per il sottovuoto in omaggio sono privi di BPA.

CONOSCERE LA PROPRIA SIGILLATRICE SOTTOVUOTO



A) Pannello di controllo

B) Finestra di visualizzazione

C) Coperchio

D) Maniglia

E) Porta accessorio

F) Scrocco sinistro

G) Camera del vuoto

H) Supporto della fresa

I) Interfaccia in silicone

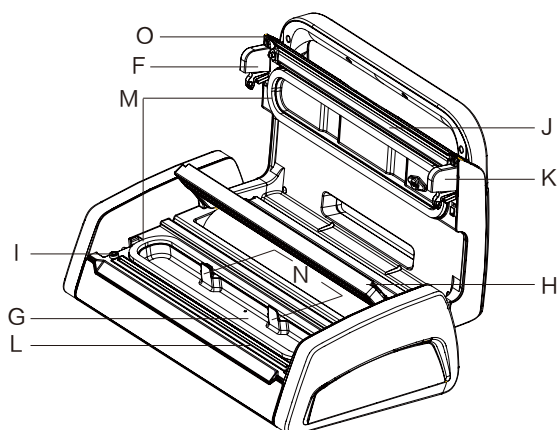
J) Striscia di tenuta tipo airbag

K) Chiusura destra

L) Elemento di riscaldamento

M) Guarnizioni di tenuta in schiuma

O) Connettore dell'airbag



LED
Display

Guarnizione
estesa

Sigillo

Vac&Seal

Impulso
Vac

Accessorio

Potenza



Descrizione delle funzioni:

	Premere il pulsante "Pulse Vac" quando si sigillano oggetti sottovuoto con liquidi, quindi rilasciarlo e premere il pulsante "Extended Seal" per prolungare il tempo di sigillatura e ottenere una migliore tenuta.
	Premere il pulsante "Seal" per attivare la funzione di sigillatura.
	Premere il pulsante "Vac&Seal" per attivare la funzione di sigillatura sottovuoto per gli alimenti secchi e duri.
	Tenere premuto il pulsante "Pulse Vac" per sigillare manualmente gli alimenti con liquidi o quelli morbidi, fragili o deformabili. Una volta raggiunto il livello di vuoto desiderato, rilasciare il pulsante e la macchina sigillerà automaticamente.
	Premere il pulsante "Accessory" per attivare la funzione di vuoto esterno per accessori quali barattoli sottovuoto, bottiglie di vino rosso o sacchetti con cerniera. L'apparecchio si arresta automaticamente al termine dell'estrazione dell'aria.
	Dopo il collegamento all'alimentazione, la spia del pulsante "Power" si accende e la macchina si accende automaticamente. Per annullare un'operazione durante l'uso, premere il pulsante "Power" per interromperla, quindi premerlo nuovamente per riavviarla.

ISTRUZIONI PER L'USO

⚠ AVVERTENZA: Fare riferimento alla sezione Risoluzione dei problemi per eventuali anomalie durante il funzionamento.

Come Realizzare Un Sacchetto Per Il Sottovuoto Con I Rotoli Di Bonsenkitchen

1. Sollevare la maniglia [D] per aprire il coperchio [C]. Quindi prendere i rotoli e strappare l'adesivo. (Foto 1)

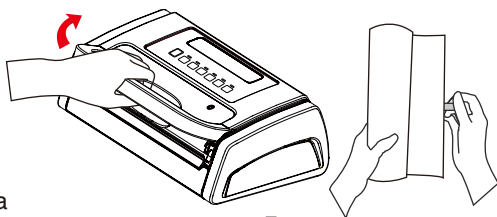
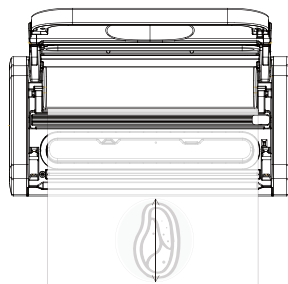


Foto 1

2. Reinserire i sacchetti in rotolo nella fessura. Sollevare il supporto della taglierina [H], quindi estrarre delicatamente il sacchetto della lunghezza desiderata. Per garantire uno spazio sufficiente per il sottovuoto e la sigillatura, si consiglia di posizionare l'alimento vicino all'apertura centrale della sigillatrice sottovuoto. Quindi, estrarre il sacchetto per il sottovuoto per coprire completamente l'alimento (ad esempio, quando si sigilla una bistecca). Se l'alimento è più spesso, estrarre un sacchetto più lungo per garantire che ci siano almeno 4 pollici di spazio tra l'apertura del sacchetto e l'alimento. (Foto 2)



full coverage

Foto 2

NOTA: Il sacchetto deve essere tirato da sotto il supporto della taglierina [H], non attraverso la fessura centrale.

3. Posizionare la taglierina a sinistra e il rotolo a destra. Far scorrere la taglierina da sinistra a destra per tagliare il sacchetto. (Foto 3)

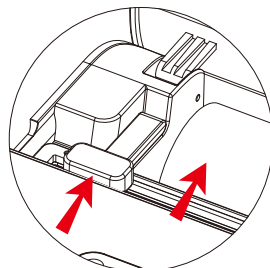


Foto 3

4. Appiattire l'apertura del sacchetto e inserirlo nella camera del vuoto [G]. Quindi abbassare e premere la maniglia [D] per chiudere saldamente il coperchio [C]. (Quando si sente il suono "click", significa che il coperchio è bloccato). (Foto 4)

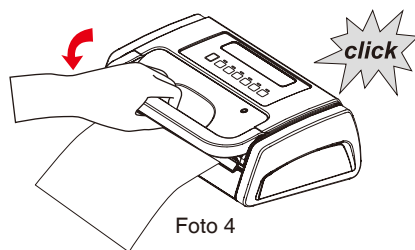


Foto 4

5. Premere il pulsante "Seal" e la macchina inizierà a sigillare. L'operazione è completata quando l'indicatore si spegne. (Foto 5)

NOTA: si consiglia di tenere il sacchetto fermo con una mano per evitare che si muova, quindi premere il pulsante "Seal". Tenere premuto per circa 5 secondi finché la striscia sigillante di tipo airbag non si gonfia completamente.

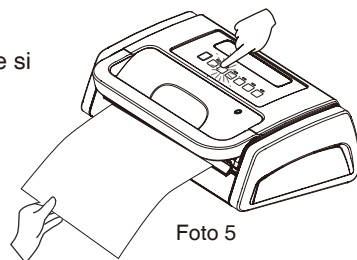


Foto 5

6. Sollevare la maniglia[D] per rimuovere il sacchetto. (Foto 6)

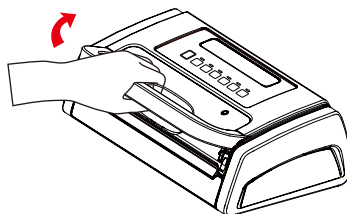


Foto 6

Come sigillare gli alimenti sottovuoto

• Sigillatura sottovuoto di alimenti secchi e duri

1. Posizionare correttamente l'alimento nel sacchetto per il vuoto e garantire uno spazio di 4 pollici (100 mm) tra l'alimento e l'apertura del sacchetto, lasciando almeno uno spazio di 12,7 mm (0,5 pollici) su entrambi i lati del sacchetto. (Foto 7)

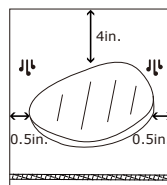


Foto 7

2. Sollevare la maniglia [D] per aprire il coperchio [C], appiattare l'apertura del sacchetto e inserirlo nella camera del vuoto [G]. Chiudere quindi il coperchio [C]. (Quando si sente il suono "click", significa che il coperchio è bloccato). (Foto. 8)

NOTA: quando si inserisce il sacchetto per il vuoto contenente gli alimenti nella sigillatrice sottovuoto, si consiglia di posizionare un supporto (ad esempio un libro spesso) sotto il sacchetto per garantire che l'apertura del sacchetto rimanga in posizione all'interno della camera del vuoto.

3. Premere il pulsante "Vac&Seal" e la macchina inizierà ad aspirare e sigillare. L'operazione è completata quando l'indicatore si spegne. (Foto 9)

4. Sollevare la maniglia [D] per rimuovere il sacchetto. (Foto 10)

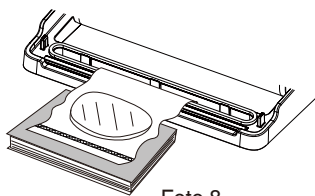


Foto 8



Foto 9

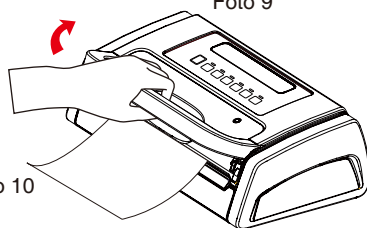


Foto 10

- **Sigillatura sottovuoto di alimenti con liquidi, alimenti morbidi, fragili o facilmente deformabili**

1. Seguire i primi 2 passaggi come indicato sopra.

2. Tenere premuto il pulsante "Pulse Vac" fino a raggiungere il livello di vuoto desiderato, quindi rilasciare il pulsante: la macchina sigillerà automaticamente. Se il liquido fuoriesce dal sacchetto, premere nuovamente il pulsante "Extended Seal" per una migliore tenuta. (Foto 11)

3. Sollevare la maniglia [D] per rimuovere il sacchetto. (Foto 12)



Foto 11

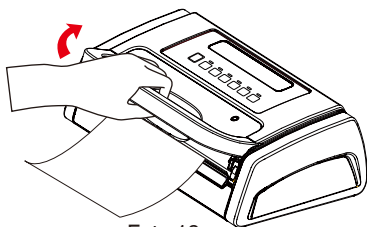


Foto 12

Come sigillare gli alimenti

NOTA: : utilizzare la funzione "Seal" quando è necessario sigillare avanzi di cibo, sacchetti di alluminio, sacchetti di patatine e altri sacchetti simili.

1. Posizionare correttamente l'alimento nel sacchetto del vuoto e garantire uno spazio di 4 pollici (100 mm) tra l'alimento e l'apertura del sacchetto, lasciando uno spazio di almeno 12,7 mm (0,5 pollici) su entrambi i lati del sacchetto. (Foto 13)

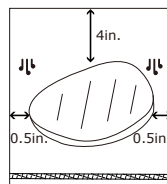


Foto 13

2. Sollevare la maniglia [D] per aprire il coperchio [C], appiattire l'apertura del sacchetto e inserirlo nella camera del vuoto [G]. Quindi chiudere il coperchio [C]. (Quando si sente il suono "click", significa che il coperchio è bloccato). (Foto 14)

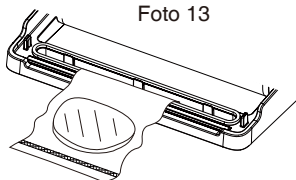


Foto 14

3. Premere il pulsante "Seal" e la macchina inizierà a sigillare. L'operazione è completata quando l'indicatore si spegne. (Foto 15)



Foto 15

4. Sollevare la maniglia [D] per rimuovere il sacchetto. (Foto 16)

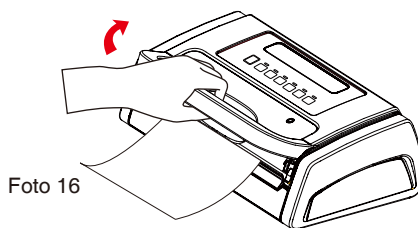


Foto 16

Come utilizzare il vuoto esterno con gli accessori

Selezionare l'interfaccia esterna appropriata per l'aspirazione esterna. La macchina è dotata di due tipi di interfacce esterne per le diverse esigenze di aspirazione.

- Per i vasi privi di una grande manopola sul coperchio, a seconda delle dimensioni dell'attacco, inserire un'estremità del tubo flessibile accessorio direttamente nei vasi o collegare prima l'interfaccia esterna oblita. (Foto 17)
- Se il barattolo ha una grande manopola sul coperchio, utilizzare l'interfaccia esterna rotonda. (Foto 18)



Interfaccia esterna oblita

Foto 17



Interfaccia esterna rotonda

Foto 18



Tubo flessibile accessorio

1. Inserire l'alimento nel barattolo sottovuoto e chiuderlo ermeticamente. (Foto 19)
2. Abbassare e premere la maniglia [D] per chiudere saldamente il coperchio [C]. (Quando si sente il suono "click", significa che il coperchio è bloccato). (Foto 20)



Foto 19

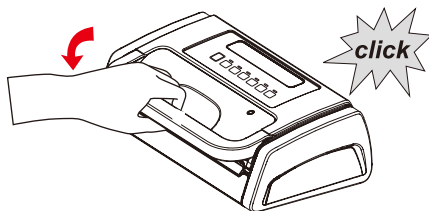
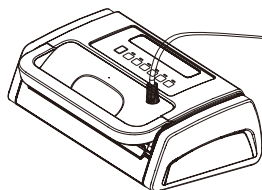


Foto 20

3. Inserire un'estremità del tubo flessibile per accessori nella porta accessori della macchina. Collegare l'interfaccia esterna appropriata all'altra estremità e inserirla nella porta esterna del vaso. (Foto 21)



NOTA: Tenere l'interfaccia esterna.

Foto 21

4. Premere il pulsante "Accessory" per attivare la funzione di vuoto esterno. L'operazione è completata quando l'indicatore si spegne. (Foto 22)



5. Rimuovere il tubo flessibile degli accessori.

Foto 22

NOTA SPECIALE

1. Dopo un funzionamento prolungato, la macchina attiva la modalità di protezione dal surriscaldamento e la spia "Seal" inizia a lampeggiare. Attendere circa 15 minuti affinché la macchina si raffreddi fino a quando la spia smette di lampeggiare, quindi la macchina riprenderà il normale funzionamento.

2. Se si desidera annullare una funzione durante il lavoro, è possibile premere il pulsante "Power" per interromperla.

3. Se non si esegue alcuna operazione entro 10 minuti, l'apparecchio entra automaticamente in modalità di sospensione. Per riprendere l'uso, premere il pulsante "Power" per risvegliarlo.

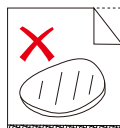


NON



**Bagnare
l'apertura del
sacchetto**

Per evitare errori di sigillatura, assicurarsi che l'apertura del sacchetto sia asciutta e non bagnarla.



**stropicciare
l'apertura
della borsa**

Prima di sigillare il sacchetto, pulire accuratamente e raddrizzare l'apertura del sacchetto per assicurarsi che sia piatto, senza grinze o pieghe. I sacchetti sguadati possono compromettere l'effetto di sigillatura.



**aspirare
oggetti con
bordi taglienti**

Non utilizzare i sacchetti per il sottovuoto per conservare oggetti con bordi taglienti, come lische di pesce e conchiglie dure, poiché questi oggetti taglienti potrebbero penetrare e lacerare il sacchetto.



**Mettere la
borsa nel**

Inserire l'apertura del sacchetto nella camera del vuoto per l'aspirazione.

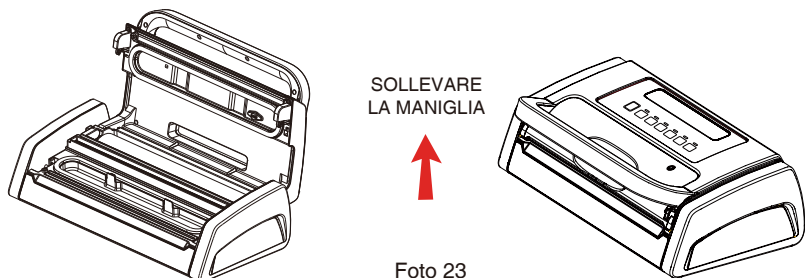
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problemi	Motivi	Soluzioni
Q1.La spia di tenuta lampeggia e la spia di alimentazione è accesa, la macchina non può funzionare.	La macchina è in modalità di protezione dal surriscaldamento.	Dopo un raffreddamento naturale di 15 minuti, la macchina torna in modalità standby e può essere utilizzata nuovamente.
Q2.Nessuna spia sul pannello di controllo [A].	La macchina è in modalità sleep.	Premere il pulsante di accensione per uscire dalla modalità di sospensione.
Q3.La macchina fa rumore ma non aspira o aspira lentamente.	1. Controllare se le guarnizioni di tenuta superiore e inferiore sono allentate, usurate, deformate o presentano detriti.	Pulire i detriti dalla guarnizione di tenuta, sostituire un lato, reinserirlo nell'apparecchio e riprovare.
	2. Il sacchetto contiene una quantità eccessiva di cibo, che non lascia spazio sufficiente per l'inserimento del sacchetto nella camera del vuoto [G].	Se la guarnizione di tenuta è deformata, lasciarla da parte per 24 ore affinché riprenda la sua forma, quindi reinserirla nell'apparecchio e riprovare.
Q4.La sigillatura non riesce o è difficile dopo il vuoto.	1. Il liquido è entrato nell'area di sigillatura. (L'umidità influisce sulla sigillatura quando si tratta di alimenti molto umidi).	1.Evitare di riempire eccessivamente il sacchetto.
		2.Se necessario, preparare un sacchetto più grande.
		Assicurare uno spazio di almeno 4 pollici (100 mm) tra il cibo e l'apertura del sacchetto.
		Prima di sigillare alimenti molto umidi, aprire l'imboccatura del sacchetto, pulire il lato interno del sacchetto e assicurarsi che la chiusura sia intatta.
		Per sigillare sottovuoto alimenti liquidi (come zuppe o stufati), congelarli prima del confezionamento. Questo può migliorare l'effetto di sigillatura.
		Posizionando la carta da cucina tra la posizione di sigillatura del sacchetto del vuoto e l'alimento, si otterrà una tenuta del vuoto più efficace.
		Se la prima sigillatura non riesce, pulire prima l'apertura del sacchetto e la camera del vuoto. Quindi effettuare una seconda sigillatura. (Rimuovere quanta più umidità possibile dal sacchetto).
		2. Il foro del connettore Airbag [O] è otturato o il foro dell'interfaccia in silicone [I] è bloccato da oggetti estranei.
		Pulire il connettore dell'airbag [O] o l'interfaccia in silicone [I].

Problemi	Motivi	Soluzioni
Q5. Perdita d'aria dal sacchetto dopo la sigillatura.	1. I bordi taglienti degli alimenti (come ossa o conchiglie) possono aver forato il sacchetto.	Avvolgere il cibo con carta alimentare e richiudere con un nuovo sacchetto.
	2. Controllare se è stato aspirato del liquido nell'area di tenuta (l'umidità influisce sul funzionamento del sistema). sigillatura quando si ha a che fare con alimenti molto umidi)	Prima di sigillare alimenti molto umidi, aprire l'imboccatura del sacchetto, pulire il lato interno del sacchetto e assicurarsi che il sigillo sia intatto. Per sigillare sottovuoto alimenti liquidi (come zuppe o stufati), congelarli prima del confezionamento. Questo può migliorare l'effetto di sigillatura.
	3. Gli alimenti sigillati possono aver generato gas a causa della fermentazione, che può apparire come una perdita d'aria.	Per frutta e verdura, si consiglia di refrigerarle dopo la sigillatura per evitare la fermentazione e ottenere una migliore conservazione. (Manuale di riferimento Catalogo PREPARAZIONE ALIMENTARE E CONSIGLI DI RISCALDAMENTO per la conservazione delle verdure).
Q6. Il sacchetto del vuoto si scioglie durante la sigillatura.	1. La macchina lavora ininterrottamente e l'elemento riscaldante [L] si surriscalda, con il rischio di fondere i sacchetti.	Aprire il coperchio [C] e lasciare raffreddare la macchina per almeno 15 minuti.
	2. Il nastro isolante del componente di riscaldamento è irregolare e rigonfio.	Scollegare la macchina, attendere che si raffreddi e appiattire il nastro isolante termico prima di utilizzarla nuovamente.
	3. Si sta utilizzando un sacchetto improprio, il cui punto di fusione è più alto.	Utilizzare i sacchetti per sigillatura sottovuoto BonsenKitchen, appositamente progettati per l'uso con le sigillatrici sottovuoto BonsenKitchen.
Q7. La macchina non si avvia quando viene inserito il sacco del vuoto.	La maniglia [D] non è fissata.	Fissare la maniglia [D].
Q9. La macchina non si accende o i pulsanti non funzionano.	1. La spina di alimentazione non è inserita correttamente	Assicurarsi che la spina di alimentazione sia collegata e inserita correttamente.
	2. La macchina è rotta.	Restituzione e cambio.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Dopo l'uso, scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.
2. Per la pulizia, non immergere l'apparecchio o le sue parti in un liquido. Pulire invece la superficie dell'apparecchio con un panno leggermente umido e un detergente delicato.
3. Aprire il coperchio dell'apparecchio e pulire con un panno umido le guarnizioni superiore e inferiore e il nastro di tenuta.
4. Dopo aver aspirato alimenti con liquidi, pulire immediatamente la camera di aspirazione con un panno morbido o con carta da cucina. In caso contrario, il liquido potrebbe penetrare nella macchina e causare danni.
5. Una volta che l'apparecchio è asciutto, riporlo in un luogo piano e sicuro, fuori dalla portata dei bambini.
6. Quando l'apparecchio non è in uso, tenerlo in posizione sbloccata per evitare che le guarnizioni di schiuma si comprimano o si deformino, compromettendo il funzionamento e le prestazioni della sigillatrice sottovuoto. (Foto 23)



LINEE GUIDA PER IL SUCCESSO SIGILLATURA A VUOTO

SIGILLATURA SOTTOVUOTO E SICUREZZA ALIMENTARE

Il processo di sigillatura sottovuoto prolunga la vita degli alimenti eliminando la maggior parte dell'aria dal contenitore sigillato, riducendo così l'ossidazione, che influisce sul valore nutrizionale, sul sapore e sulla qualità complessiva.

L'eliminazione dell'aria può anche inibire la crescita di microrganismi che, in determinate condizioni, possono causare problemi:

Muffa - Facilmente identificabile per la sua caratteristica di peluria. La muffa non può crescere in un ambiente povero di ossigeno, pertanto la sigillatura sottovuoto può rallentare la crescita della muffa.

Lievito - Provoca la fermentazione, che può essere identificata dall'odore e dal sapore. Il lievito ha bisogno di acqua, zucchero e temperatura moderata per crescere. Può anche sopravvivere con o senza aria. Per rallentare la crescita del lievito è necessaria la refrigerazione, mentre il congelamento la blocca completamente.

Batteri - Hanno un odore sgradevole, una decolorazione e una consistenza molle o viscida. Nelle giuste condizioni, i batteri anaerobi, come il *Clostridium botulinum* (l'organismo che causa il botulismo), possono crescere in assenza di aria e talvolta non possono essere rilevati dall'olfatto o dal gusto. Sebbene siano estremamente rari, i batteri anaerobi possono essere molto pericolosi.

Per conservare gli alimenti in modo sicuro, è fondamentale mantenere basse le temperature. È possibile ridurre in modo significativo la crescita dei microrganismi a temperature di 40°F (4 °C) o inferiori. Il congelamento a 0°F (-17 °C) non uccide i microrganismi, ma ne impedisce la crescita. Per la conservazione a lungo termine, congelare sempre gli alimenti deperibili che sono stati sigillati sottovuoto e assicurarsi che siano mantenuti in frigorifero dopo lo scongelamento.

È importante notare che la sigillatura sottovuoto NON sostituisce l'inscatolamento e non può invertire il deterioramento degli alimenti. Può solo rallentare i cambiamenti di qualità. È difficile prevedere quanto a lungo gli alimenti manterranno il loro sapore, il loro aspetto o la loro consistenza, perché dipende dall'età e dalle condizioni dell'alimento nel giorno in cui è stato sigillato sottovuoto.

IMPORTANTE: la sigillatura sottovuoto NON sostituisce la refrigerazione o il congelamento. Tutti gli alimenti deperibili che richiedono la refrigerazione devono essere refrigerati o congelati dopo la sigillatura sottovuoto.

CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE E IL RISCALDAMENTO DEGLI ALIMENTI

Scongelare e riscaldare gli alimenti sigillati sottovuoto: scongelare sempre gli alimenti in frigorifero o nel forno a microonde, non scongelare i prodotti deperibili a

temperatura ambiente.

Per riscaldare gli alimenti in busta nel microonde, tagliare un angolo del sacchetto prima di posizionarlo su un piatto adatto al microonde. Tuttavia, per evitare punti caldi non uniformi, non riscaldare carne con ossa o cibi grassi nel sacchetto. Si raccomanda inoltre di riscaldare gli alimenti in busta in acqua con una temperatura inferiore a 170°F (75 °C).

Linee guida per la preparazione dei formaggi duri: Per mantenere il formaggio fresco, sigillatelo sottovuoto dopo ogni utilizzo. Preparate un sacchetto molto lungo, lasciando un centimetro di materiale per ogni volta che pensate di aprirlo e richiuderlo, oltre al solito spazio di 3 pollici che lasciate tra il contenuto e il sigillo. Basta tagliare il bordo sigillato e rimuovere il formaggio. Quando si è pronti a richiudere il formaggio, basta rimetterlo nel sacchetto e richiuderlo.

IMPORTANTE: a causa del rischio di batteri anaerobi, i formaggi a pasta molle non dovrebbero mai essere sigillati sottovuoto.

Linee guida per la preparazione di carne e pesce: Per ottenere risultati ottimali, pre-congelare carne e pesce per 1-2 ore prima di sigillarli sottovuoto in un sacchetto. Questo aiuta a mantenere i succhi e la forma e garantisce una migliore tenuta. Se non è possibile effettuare il pre-congelamento, posizionare un tovagliolo di carta piegato tra la carne o il pesce e la parte superiore del sacchetto, assicurandosi che sia al di sotto dell'area di sigillatura. Lasciare il tovagliolo di carta nel sacchetto per assorbire l'umidità e i succhi in eccesso durante il processo di sigillatura sottovuoto.

IMPORTANTE: a causa del rischio di batteri anaerobi, i formaggi a pasta molle non dovrebbero mai essere sigillati sottovuoto.

Linee guida per la preparazione delle verdure: Per ottenere risultati ottimali, pre-congelare carne e pesce per 1-2 ore prima di sigillarli sottovuoto in un sacchetto. Questo aiuta a mantenere i succhi e la forma e garantisce una migliore tenuta. Se non è possibile effettuare il pre-congelamento, posizionare un tovagliolo di carta piegato tra la carne o il pesce e la parte superiore del sacchetto, assicurandosi che sia al di sotto dell'area di sigillatura. Lasciare il tovagliolo di carta nel sacchetto per assorbire l'umidità e i succhi in eccesso durante il processo di sigillatura sottovuoto.

Nota: la carne di manzo può apparire di colore più scuro dopo la sigillatura sottovuoto a causa della deossigenazione. Questo non è un segno di deterioramento.

Linee guida per la preparazione delle verdure: Le verdure devono essere sbollentate prima di essere sigillate sottovuoto. Questo processo blocca l'azione degli enzimi che potrebbe portare alla perdita di sapore, colore e consistenza.

Per sbollentare le verdure, mettetele in acqua bollente o nel microonde finché non sono cotte, ma ancora croccanti. I tempi di sbollentatura variano da 1 a 2 minuti per le verdure a foglia e i piselli; da 3 a 4 minuti per i piselli, le zucchine a fette o i broccoli; 5 minuti per le carote; da 7 a 11 minuti per le pannocchie. Dopo la sbollentatura, immergere le verdure in acqua fredda per interrompere il processo di cottura.

Infine, asciugare le verdure con un asciugamano prima di confezionarle sottovuoto.

Nota: tutte le verdure (compresi broccoli, cavolini di Bruxelles, cavoli, cavolfiori, cavoli, rape) emettono naturalmente gas durante la conservazione. Pertanto, dopo la bollentatura, devono essere conservate solo in frigorifero.

Quando si congelano le verdure, è meglio pre-congelarle per 1-2 ore o finché non sono solidamente congelate. Per congelare le verdure in porzioni individuali, posizionarle prima su una teglia da forno e distribuirle in modo che non si tocchino. In questo modo si evita che si congelino insieme in un blocco. Una volta congelate, toglierle dalla teglia e sigillarle sottovuoto in un sacchetto. Dopo averle sigillate sottovuoto, rimetterle in frigorifero.

IMPORTANTE: a causa del rischio di batteri anaerobi, i funghi, le cipolle e l'aglio freschi non dovrebbero mai essere sigillati sottovuoto.

Linee guida per la preparazione dei prodotti da forno: Per ottenere risultati ottimali, utilizzare un contenitore per conservare le verdure a foglia. Prima di tutto, lavate le verdure e poi asciugatele con un asciugamano o una centrifuga per insalata. Dopo averle asciugate, metterle in un contenitore e sigillarle sottovuoto come di consueto. Conservare in frigorifero.

Linee guida per la preparazione di caffè e alimenti in polvere: Per evitare che le particelle di cibo vengano trascinate nella pompa del vuoto, posizionare un filtro per caffè o un tovagliolo di carta sulla parte superiore del sacchetto o del contenitore prima di sigillare sottovuoto. È anche possibile collocare l'alimento nel suo sacchetto originale all'interno di un sacchetto, oppure utilizzare un coperchio universale con il contenitore originale per sigillare sottovuoto.

Linee guida per la preparazione della frutta: Quando si congelano frutti morbidi o bacche, è meglio pre-congelarli per 1-2 ore o finché non sono solidamente congelati. Per congelare la frutta in porzioni individuali, posizionarla prima su una teglia da forno e distribuirle in modo che non si tocchi. In questo modo si evita che si congelino insieme in un blocco. Una volta congelata, rimuovetela dalla teglia e chiudetela sottovuoto in un sacchetto. Dopo averli sigillati sottovuoto, rimetterli in frigorifero. È possibile sigillare sottovuoto porzioni da cuocere al forno o nelle combinazioni preferite per una facile macedonia tutto l'anno. Se si conserva in frigorifero, si consiglia di utilizzare un contenitore.

Linee guida per la preparazione dei liquidi: prima di sigillare sottovuoto liquidi come il brodo di zuppa, pre-congelarli in una casseruola, in una teglia o in una vaschetta per cubetti di ghiaccio fino a quando non sono solidi. Rimuovere il liquido congelato dalla pentola e sigillarlo sottovuoto in un sacchetto. Questi "mattoni congelati" possono essere impilati nel congelatore. Quando si è pronti per l'uso, basta tagliare l'angolo del sacchetto e metterlo in un piatto nel microonde o farlo cadere nell'acqua a fuoco lento, sotto i 170°F (75°C).

Per sigillare sottovuoto i liquidi in bottiglia non gassati, è possibile utilizzare un tappo per bottiglie con il contenitore originale. Ricordate di lasciare almeno un centimetro di spazio tra il contenuto e il fondo del tappo. Potete richiudere le bottiglie dopo ogni

utilizzo.

Linee guida per la preparazione di piatti pronti, avanzi e panini: Conservate in modo efficiente i vostri piatti pronti, gli avanzi e i panini nei contenitori impilabili e leggeri. Sono utilizzabili in microonde, lavabili in lavastoviglie e dotati di un adattatore personalizzato. I contenitori leggeri saranno pronti per andare in ufficio, a scuola o all'aria aperta in qualsiasi momento!

Linee guida per la preparazione degli snack: Gli snack manterranno la loro freschezza più a lungo se sigillati sottovuoto. Per ottenere risultati ottimali, utilizzate un contenitore per i prodotti frantumabili come i cracker.

Sigillatura sottovuoto di articoli non alimentari

Il sistema di sigillatura sottovuoto protegge anche gli oggetti non alimentari da ossidazione, corrosione e umidità. È sufficiente seguire le istruzioni per sigillare gli oggetti sottovuoto utilizzando sacchetti, contenitori e accessori.

Per sigillare l'argento sottovuoto, avvolgere i rebbi della forchetta in un materiale morbido, come un tovagliolo di carta, per evitare di forare il sacchetto, e sigillare come di consueto. Il vostro argento sarà pulito, fresco e non appannato proprio quando ne avrete bisogno per la prossima cena.

Le vostre borse sono perfette per le escursioni all'aperto. Che si tratti di campeggio o di escursioni, queste borse mantengono i fiammiferi, le mappe e il cibo asciutti e compatti.

Per ottenere acqua potabile fresca all'aperto, è sufficiente riempire un sacchetto di ghiaccio, chiuderlo sottovuoto e, quando necessario, lasciare che il ghiaccio si scioglia. Si può tagliare un angolo del sacchetto per creare un beccuccio per bere o versare.

Se andate in barca o in barca, potete mettere sottovuoto il cibo, le batterie extra, le schede di memoria, i contanti, le carte d'identità, la patente nautica e un cambio di vestiti asciutto. Ricordate solo di portare con voi forbici o un coltello per aprire i sacchetti quando ne avrete bisogno!

Per mantenere i kit di emergenza al sicuro e all'asciutto, sigillate sottovuoto razzi, batterie, torce, fiammiferi, candele, kit di pronto soccorso, cibo extra e altre necessità. Gli oggetti di emergenza rimarranno asciutti e organizzati in casa, in auto, in barca o in camper.

GARANZIA

La garanzia per questo dispositivo è di 3 anni dalla data del primo acquisto. La garanzia copre solo i difetti di materiale e di fabbricazione, ma non i danni da trasporto, le parti soggette a usura o i danni ai componenti fragili del filtro, come i pulsanti o gli anelli di tenuta.

La garanzia decade in caso di uso improprio, uso della forza e modifiche non autorizzate non eseguite dal nostro centro di assistenza autorizzato. I vostri diritti di statuto non sono in alcun modo limitati dalla presente garanzia. Il periodo di garanzia non viene prolungato dalle riparazioni effettuate in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Il dispositivo è stato fabbricato con cura e controllato attentamente prima della consegna.

Si prega di conservare la ricevuta come prova d'acquisto in caso di problemi di garanzia, si prega di contattare il nostro servizio clienti at:

customer-service@bonsenoa.com.

SMALTIMENTO ECOLOGICO

Smaltimento:



La linea guida 2012/19/CE riguarda la gestione, la raccolta, il riciclaggio e lo smaltimento delle apparecchiature elettriche ed elettroniche e dei loro componenti, comunemente denominati Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE).

Il simbolo della croce su un contenitore di rifiuti indica che la macchina o il dispositivo non può essere smaltito, ma deve essere consegnato a un punto di raccolta adeguatamente attrezzato per il corretto riciclaggio o smaltimento.

Direttiva:



I materiali di imballaggio sono stati selezionati per la loro ecocompatibilità e facilità di smaltimento, rendendoli riciclabili. Smaltire i materiali di imballaggio non più necessari in conformità alle normative locali vigenti.



Questa macchina è conforme ai requisiti della Direttiva UE 2014/30/UE "Compatibilità elettromagnetica" 2014/35/UE "Linee guida sulla bassa tensione".

Bonsenkitchen

UK	REP
----	-----

LIDO_UK_20240129000044

GOAL REACH CONSULTING LTD

OFFICE 1029 3 HARDMAN STREET 10TH FLOOR,
SPINNINGFIELDS MANCHESTER,UK M3 3HF
goalservice@hotmail.com

EU	REP
----	-----

LIDO_EU_202401290000151

SUCCESS COURIER SL

CALLE RIO TORMES NUM. 1, PLANTA 1, DERECHA,
OFICINA 3,Fuenlabrada, Madrid,28947 Spain
successservice2@hotmail.com

EC	REP
----	-----

LIDO_EU_202401290000151

SUCCESS COURIER SL

CALLE RIO TORMES NUM. 1, PLANTA 1, DERECHA,
OFICINA 3,Fuenlabrada, Madrid,28947 Spanien
successservice2@hotmail.com

Manufacture: Bonsen Electronics Limited

📍 : No. 11, Lunpinchong Industrial Zone, Houjie Town,
Dongguan City, Guangdong Province, China,
postal code 523941.

✉ : customer-service@bonsenoa.com

Made in China
Hergestellt in China
20240815-VS4100-EU-A2

Please note that the actual product may differ from the images or illustrations in this manual due to ongoing updates and improvements of the product. We reserve the right to modify the product, packaging, and documentation without prior notice.