

# cecotec

## SEALVAC STEEL

Envasadora al vacío / Vacuum sealer



Manual de instrucciones  
Instruction manual  
Manuel d'instructions  
Bedienungsanleitung  
Manuale di istruzioni  
Manual de instruções  
Handleiding  
Instrukcja obsługi  
Návod k použití

Instrucciones de seguridad	4
Safety instructions	7
Instructions de sécurité	10
Sicherheitshinweise	13
Istruzioni di sicurezza	16
Instruções de segurança	19
Veiligheidsvoorschriften	22
Instrukcje bezpieczeństwa	25
Bezpečnostní pokyny	28

## ÍNDICE

1. Piezas y componentes	31
2. Antes de usar	32
3. Funcionamiento	32
4. Limpieza y mantenimiento	34
5. Resolución de problemas	34
6. Guía de almacenamiento	35
7. Especificaciones técnicas	36
8. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	37
9. Garantía y SAT	37
10. Copyright	37

## INDEX

1. Parts and components	38
2. Before use	38
3. Operation	39
4. Cleaning and maintenance	41
5. Troubleshooting	41
6. Storage guide	42
7. Technical specifications	43
8. Disposal of old electrical and electronic appliances	43
9. Technical support and warranty	43
10. Copyright	44

## SOMMAIRE

1. Pièces et composants	45
2. Avant utilisation	46
3. Fonctionnement	46
4. Nettoyage et entretien	48
5. Résolution de problèmes	48
6. Guide	49
7. Spécifications techniques	50
8. Recyclage des équipements électriques et électroniques	51
9. Garantie et SAV	51
10. Copyright	51

## INHALT

1. Teile und Komponenten	52
2. Vor dem Gebrauch	53
3. Bedienung	53
4. Reinigung und Wartung	55
5. Problembehebung	55
6. Aufbereitungsanweisungen	56
7. Technische Spezifikationen	57
8. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	58
9. Garantie und Kundendienst	58
10. Copyright	58

## INDICE

1. Parti e componenti	59
2. Prima dell'uso	60
3. Funzionamento	60
4. Pulizia e manutenzione	62
5. Risoluzione dei problemi	62
6. Conservazione	63
7. Specifiche tecniche	64
8. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	65
9. Garanzia e supporto tecnico	65
10. Copyright	65

## ÍNDICE

1. Peças e componentes	66
2. Antes de usar	67
3. Funcionamento	67
4. Limpeza e manutenção	69
5. Resolução de problemas	69
6. Guia de armazenamento	70
7. Especificações técnicas	71
8. Reciclagem de produtos elétricos e eletrônicos	71
9. Garantia e SAT	72
10. Copyright	72

## INHOUD

1. Onderdelen en componenten	73
2. Vóór u het apparaat gebruikt	74
3. Werking	74
4. Schoonmaak en onderhoud	76
5. Probleemoplossing	76
6. Gids voor opslag	77
7. Technische specificaties	78
8. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	78
9. Garantie en technische ondersteuning	79
10. Copyright	79

## SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	80
2. Przed użyciem	81
3. Funkcjonowanie	81
4. Czyszczenie i konserwacja	83
5. Rozwiązywanie problemów	83
6. Przewodnik przechowywania	84
7. Specyfikacja techniczna	85
8. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	85
9. Gwarancja i Serwis techniczny	86
10. Copyright	86

## OBSAH

1. Části a složení	87
2. Před použitím	87
3. Fungování	88
4. Čištění a údržba	89
5. Řešení problémů	90
6. Průvodce skladováním	91
7. Technické specifikace	92
8. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	92
9. Záruka a technický servis	92
10. Copyright	93

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea las siguientes instrucciones atentamente antes de usar el aparato. Guarde este manual para futuras referencias o nuevos usuarios.

- Siga atentamente estas instrucciones de seguridad cuando use el producto.
- Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños sin supervisión.
- Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico quedando excluido su uso en bares, restaurantes, granjas, hoteles, moteles y oficinas.
- Debe tener cuidado durante el uso del aparato en lugares donde haya materiales combustibles.
- No lo use en atmósferas explosivas.
- No deje el aparato desatendido cuando esté conectado.
- Asegúrese de que el voltaje de red coincida con el voltaje especificado en la etiqueta de clasificación del producto y de que el enchufe tenga toma de tierra.
- No sumerja el cable, el enchufe o cualquier otra parte del producto en agua o cualquier otro líquido, ni exponga las conexiones eléctricas al agua. Asegúrese de que tiene las manos completamente secas antes de tocar el enchufe o encender el producto.

- Si el dispositivo cae accidentalmente en agua, desconéctelo inmediatamente. ¡No toque el agua!
- Inspeccione el cable de alimentación regularmente en busca de daños visibles. Si el cable presenta daños, debe ser reparado por el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec para evitar cualquier tipo de peligro.
- No utilice el producto si el cable, el enchufe o la estructura presenta daños o si no funciona correctamente, ha sufrido alguna caída o ha sido dañado.
- No retuerza, doble, estire o dañe el cable de alimentación. Protéjalo de bordes afilados y fuentes de calor. No permita que el cable toque superficies calientes. No deje que el cable asome sobre el borde de la superficie de trabajo o la encimera.
- Este dispositivo no está diseñado para funcionar a través de temporizadores o sistemas de control remoto externos.
- Apague y desenchufe el producto de la fuente de alimentación cuando no esté siendo usado y antes de limpiarlo.
- Tire del enchufe para desconectarlo, no tire del cable.
- No utilice ningún accesorio que no haya sido recomendado por el fabricante ya que podría ocasionar daños.
- Coloque el aparato en una superficie seca, estable, plana y resistente al calor.
- Desenchufe el producto inmediatamente si observa fuego o humo.
- No deje el producto sin supervisión durante su funcionamiento. Desconecte el dispositivo al acabar de utilizarlo y cuando deje salga de la estancia donde está instalado.
- Se recomienda hacer pausas de 40 segundos tras cada uso.
- No intente reparar el dispositivo por su propia cuenta.

Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec para cualquier duda.

- Para asegurar el correcto funcionamiento del dispositivo, la limpieza y el mantenimiento del producto ha de realizarse de acuerdo con este manual de instrucciones. Apague y desenchufe el producto antes de moverlo o limpiarlo.
- No lave el aparato en lavavajillas.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños de edad inferior a 8 años.
- No se acepta ninguna responsabilidad de los daños eventuales o personales que pudieran derivar del mal uso del producto o del incumplimiento de este manual de instrucciones.

## SAFETY INSTRUCTIONS

- Before using the appliance, read the following instructions carefully. Keep this instruction manual for future reference or new users.
- All safety instructions must be closely followed when using the appliance.
- This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- Supervise children to prevent them from playing with the appliance.
- This appliance is designed for domestic use only and is not intended for bars, restaurants, farmhouses, hotels, motels, and offices.
- Care should be taken when using the appliance in locations where combustible materials are present.
- Do not use the appliance in explosive atmospheres.
- Do not leave the appliance unattended when switched on.
- Ensure that the mains voltage matches the voltage specified on the appliance rating label and that the plug is earthed.
- Do not immerse the cable, plug, or any non-removable part of the appliance in water or any other liquid or expose electrical connections to water. Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
- If the appliance falls accidentally in water, unplug it immediately. Do not touch the water!

- Check the power cable regularly for visible damage. If the cord is damaged, it must be repaired by the official Cecotec Technical Support Service to avoid any type of danger.
- Do not use the appliance if its cable, plug, or housing are damaged, nor after it malfunctions or has been dropped or damaged in any way.
- Do not twist, bend, pull, or damage the power cable. Protect it from sharp edges and heat sources. Do not allow the cable to touch hot surfaces. Do not let the cable hang over the edge of the working surface or worktop.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Turn off and unplug the appliance from the mains supply when not in use and before cleaning it.
- Pull from the plug, not the cable, to disconnect it from the outlet.
- Do not use any accessory that has not been recommended by Cecotec, as they might cause injuries or damage.
- Place the appliance on a dry, stable, flat, heat-resistant surface.
- Unplug the appliance immediately if fire or smoke is observed.
- Never leave the appliance unattended while in use. Unplug the appliance after use and when you leave the room where it is installed.
- Let the appliance rest for 40 seconds between uses.
- Do not try to repair the appliance by yourself. Contact the official Cecotec Technical Support Service for advice.
- Cleaning and maintenance must be carried out according to this instruction manual to make sure the appliance functions properly. Turn off and unplug the appliance before moving and cleaning it.



- Do not wash the appliance in dishwashers.
- Keep this appliance and its power cable out of reach of children under the age of 8.
- No liability is accepted for any eventual damage or personal injuries derived from misuse or non-compliance with this instruction manual.

## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Veillez lire les instructions suivantes avec attention avant d'utiliser l'appareil. Gardez bien ce manuel pour de futures références ou pour tout nouvel utilisateur.

- Veuillez suivre ces instructions de sécurité très attentivement lorsque vous utilisez l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances s'ils sont surveillés et/ou ont reçu les informations nécessaires à l'utilisation correcte de l'appareil et qu'ils ont bien compris les risques qu'il implique. Empêchez les enfants de jouer avec le produit. Le nettoyage et l'entretien du produit ne peuvent pas être menés à terme par les enfants.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et ne doit pas être utilisé dans les bars, restaurants, fermes, hôtels, motels et bureaux.
- Faites attention lorsque vous utilisez l'appareil dans des endroits où il y a des matériaux combustibles.
- N'utilisez pas l'appareil dans une atmosphère explosive.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Assurez-vous que le voltage du réseau coïncide avec le voltage spécifié sur l'étiquette de classification de l'appareil et que la prise possède une connexion à terre.
- Ne submergez pas le câble, la prise ni aucune autre partie de l'appareil dans de l'eau ni dans aucun autre liquide, ni n'exposez les connexions électriques à l'eau. Assurez-vous

d'avoir les mains complètement sèches avant de toucher la prise ou d'allumer l'appareil.

- Si l'appareil tombe accidentellement dans l'eau, débranchez-le immédiatement. Ne touchez pas l'eau !
- Inspectez le câble d'alimentation régulièrement pour rechercher des dommages visibles. Si le câble présente des dommages, il doit être réparé par le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec pour éviter tout type de danger.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble, la prise ou la structure en général ne fonctionnent pas correctement, ont souffert une chute ou ont été abîmés.
- Ne tordez pas, ne pliez pas, n'étirez pas et n'abîmez pas le câble d'alimentation. Protégez-le des bords pointus et des sources de chaleur. Ne laissez pas le câble toucher des surfaces chaudes. Ne laissez pas le câble dépasser de la surface de travail ou du plan de travail.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner à travers des minuteries ou systèmes de contrôle à distance externes.
- Éteignez et débranchez l'appareil de la source d'alimentation lorsque vous ne l'utilisez plus et avant de le nettoyer.
- Tirez sur la fiche pour le débrancher ; ne tirez pas sur le câble.
- N'utilisez aucun accessoire qui ne soit pas recommandé par Cecotec, cela pourrait provoquer des dommages.
- Placez l'appareil sur une surface sèche, stable, plate et résistante à la chaleur.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous observez du feu ou de la fumée.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement. Débranchez l'appareil lorsque vous avez terminé de l'utiliser et lorsque vous sortez de la pièce dans laquelle il est installé.

- Il est recommandé de laisser l'appareil reposer 40 secondes entre utilisations.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec pour tout doute ou renseignement.
- Pour assurer le correct fonctionnement de l'appareil, le nettoyage et l'entretien doivent être réalisés en accord avec ce manuel d'instructions. Éteignez et débranchez l'appareil avant de le déplacer ou de le nettoyer.
- L'appareil ne convient pas pour un nettoyage au lave-vaisselle.
- Maintenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Aucune responsabilité ne sera acceptée sur les possibles dommages personnels qui puissent dériver d'une mauvaise utilisation de l'appareil ou du non-respect de ce manuel.

## SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die folgenden Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum Nachschlagen oder für neue Benutzer auf.

- Befolgen Sie diese Sicherheitshinweise sorgfältig, wenn Sie das Produkt verwenden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer sollten nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt und darf nicht in Bars, Restaurants, Bauernhöfen, Hotels, Motels und Büros verwendet werden.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät an Orten verwenden, an denen brennbare Materialien vorhanden sind.
- Nicht bei Vorhandensein einer explosiven Atmosphäre verwenden.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet ist.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung, mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebene Spannung übereinstimmt und dass die Steckdose geerdet ist.
- Tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder jegliche nicht entfernbaren Teile des Gerätes nicht ins Wasser oder

andere Flüssigkeiten ein und lassen Sie die elektrischen Anschlüsse nicht in Kontakt mit Wasser kommen. Sorgen Sie dafür, dass Ihre Hände völlig trocken sind, bevor Sie die Steckdose berühren oder das Gerät einschalten.

- Falls das Gerät versehentlich ins Wasser fällt, ziehen Sie es sofort aus der Steckdose. Berühren Sie nicht das Wasser!
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf sichtbare Schäden. Falls das Kabel beschädigt ist, muss es durch den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec ersetzt werden, um Sach- und Personenschäden zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn das Kabel, den Stecker oder das Gehäuse sichtbaren Schaden aufweisen, nicht korrekt funktionieren, runter gefallen oder beschädigt worden sind.
- Der Stromkabel darf nicht verdreht, verbogen oder zu stark gezogen bzw. belastet oder beschädigt werden. Schützen Sie es von scharfen Kanten und Wärmequellen. Lassen Sie niemals den Kabel mit wärmen Oberflächen in Kontakt kommen. Lassen Sie das Kabel niemals auf der Arbeitsfläche.
- Dieses Gerät funktioniert nicht über Timer oder externe Fernbedienungssysteme.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen es von der Stromversorgung, wenn Sie das Gerät nicht verwenden und bevor Sie es reinigen möchten.
- Ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel selbst.
- Verwenden Sie niemals Zubehörteile, die nicht von dem Hersteller empfohlen wurden, da sie Schäden verursachen könnten.
- Stellen Sie den Grill auf einer trocknen, stabilen, flachen und hitzebeständigen Fläche.
- Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn Sie Feuer oder Rauch bemerken.

- Lassen Sie das Produkt beim Verwenden nicht unbeaufsichtigt. Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch und beim Verlassen des Raums aus.
- Es wird empfohlen, nach jeder Verwendung eine Pause von 40 Sekunden einzulegen.
- Versuchen Sie niemals das Gerät selbst zu reparieren. Sollten Sie Information benötigen bzw. Zweifel beseitigen kontaktieren Sie den offiziellen technischen Kundendienst.
- Die Reinigung und die Wartung sollten gemäß dieser Bedienungsanleitung durchgeführt werden, um einen ordnungsgemäßen Betrieb des Gerätes zu gewährleisten. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie es reinigen oder bewegen.
- Das Gerät ist nicht spülmaschinengeeignet.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahre auf.
- Das Unternehmen übernimmt keine Haftung über mögliche Schäden wegen unsachgemäßer Verwendung des Produktes oder Nichteinhaltung dieser Anweisungen.

## ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le seguenti istruzioni originali. Conservare questo manuale per consultazioni future o nuovi utenti.

- Seguire attentamente queste istruzioni di sicurezza quando si usa l'apparecchio.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio è stato progettato solo per uso domestico e non può essere utilizzato in bar, ristoranti, aziende agricole, alberghi, motel e uffici.
- Si consiglia di prestare attenzione quando si utilizza l'apparecchio in luoghi con presenza di materiali combustibili.
- Non usare l'apparecchio in atmosfere esplosive.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è acceso.
- Verificare che la tensione di rete coincida con quella specificata nell'etichetta di classificazione dell'apparecchio e che la presa elettrica sia dotata di messa a terra.
- Non immergere il cavo, la spina o qualsiasi altra parte dell'apparecchio in acqua o in qualsiasi altro liquido, né esporre i collegamenti elettrici all'acqua. Assicurarsi di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la spina o di accendere l'apparecchio.



- Se l'apparecchio dovesse cadere accidentalmente in acqua, scollegarlo immediatamente. Non toccare l'acqua.
- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione in cerca di danni visibili. Se il cavo presenta danni, dovrà essere riparato dal Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec per evitare qualsiasi tipo di rischio.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo, la spina o la struttura presenta danni o se non funziona correttamente, è caduto o è stato danneggiato.
- Non torcere, piegare, allungare o danneggiare il cavo di alimentazione. Proteggerlo da bordi affilati e fonti di calore. Non permettere che il cavo tocchi superfici calde. Non lasciare che il cavo sporga oltre il bordo della superficie o piano di lavoro.
- Questo apparecchio non è stato progettato per funzionare tramite timer o sistemi di controllo remoto esterni.
- Spegner e scollegare l'apparecchio dalla fonte di alimentazione quando non in uso e prima di pulirlo.
- Tirare la spina per scollegare l'apparecchio, non tirare il cavo.
- Non utilizzare nessun accessorio non suggerito da Cecotec per evitare danni all'apparecchio.
- Collocare l'apparecchio su di una superficie asciutta, stabile, piatta e resistente al calore.
- Scollegare immediatamente l'apparecchio se si osservano fiamme o fumo.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il funzionamento. Scollegare l'apparecchio terminato l'uso e quando si esce dalla stanza in cui è installato.
- È consigliabile lasciare riposare la confezionatrice per 40 secondi dopo ogni uso.
- Non tentare di riparare l'apparecchio per conto proprio. Si

prega di contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec per ricevere informazioni.

- Per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchio, la pulizia e la manutenzione devono essere effettuate secondo questo manuale di istruzioni. Spegner e scollegare l'apparecchio prima di muoverlo o pulirlo.
- L'apparecchio non è lavabile in lavastoviglie.
- Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata di bambini di età inferiori a 8 anni.
- Non si accetta nessuna responsabilità derivata dai danni eventuali o personali che possano derivare da un uso improprio dell'apparecchio o da inadempienze di questo manuale di istruzioni.

## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as seguintes instruções antes de utilizar o aparelho. Guarde este manual para referências futuras ou novos utilizadores.

- Siga atentamente estas instruções de segurança quando usar o aparelho.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreendem os perigos envolvidos. Não permita que as crianças brinquem com o aparelho. A limpeza e manutenção do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.
- Supervisione as crianças para se certificar de que não brinquem com o produto.
- Este aparelho foi desenhado apenas para uso doméstico e não para uso em cafés, restaurantes, quintas, hotéis, motéis e escritórios.
- Tome cuidado quando estiver a utilizar o aparelho em locais donde houver materiais combustíveis.
- Não o use em locais com atmosfera explosiva.
- Não deixe o aparelho sem vigilância quando este estiver ligado a uma tomada.
- Certifique-se de que a tensão de rede coincida com a tensão especificada na etiqueta de classificação do aparelho e de que a tomada tenha ligação à terra.
- Não imerja o cabo, a ficha ou qualquer outra parte elétrica do aparelho na água ou qualquer outro líquido nem exponha as conexões elétricas à água. Certifique-se de ter as mãos

completamente secas antes de tocar a tomada ou ligar o aparelho.

- Se o produto cair acidentalmente na água, desligue-o imediatamente da corrente elétrica. Não toque a água!
- Inspeção o cabo de alimentação regularmente em busca de danos visíveis. Se o cabo apresentar danos, deve ser reparado pelo Serviço de Assistência Técnica da Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.
- Não utilize o aparelho se o cabo, a tomada ou a estrutura apresentarem danos ou se não funcionar corretamente, sofreu alguma queda ou foi danificado.
- Não torça, dobre, estique ou danifique o cabo de alimentação. Proteja-o de bordas afiadas e fontes de calor. Não permita que o cabo toque em superfícies quentes. Não deixe o cabo sobressair sobre a borda da superfície de trabalho ou da bancada.
- Este aparelho não está desenhado para funcionar através de temporizadores ou sistemas de controlo remoto externos.
- Desligue e desconecte o aparelho da corrente elétrica quando não estiver a ser usado e antes de o limpar.
- Puxe da ficha para o desconectar, não puxe pelo cabo.
- Não utilize nenhum acessório que não tenha sido recomendado pela Cecotec, já que poderá causar danos.
- Coloque o aparelho numa superfície seca, estável, plana e resistente ao calor.
- Tire a ficha da corrente elétrica imediatamente se observar fogo ou fumo.
- Não deixe o aparelho sem supervisão durante o seu funcionamento. Desconecte o dispositivo ao terminar de usá-lo e quando abandonar o espaço em que estivesse instalado.
- Recomenda-se uma pausa de 40 segundos após cada utilização.

- Não tente reparar o aparelho por conta própria. Por favor, contacte o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec se tiver alguma dúvida.
- Para garantir o correto funcionamento do aparelho, as tarefas de limpeza e manutenção devem ser feitas de acordo com este manual de instruções. Desligue e desconecte o aparelho antes de o mover ou limpar.
- Não lave o aparelho na máquina da louça.
- Mantenha o aparelho e o seu cabo longe do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos.
- Não se aceita nenhuma responsabilidade de danos eventuais ou pessoais que possam derivar do mau uso do aparelho ou do incumprimento deste manual de instruções.

## VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees de volgende oorspronkelijke instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt. Bewaar deze handleiding voor toekomstig(e) gebruik of gebruikers.

- Volg aandachtig de voorschriften wanneer u dit toestel gebruikt.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
- Houd toezicht op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het product spelen.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en is niet bestemd voor gebruik in bars, restaurants, boerderijen, hotels, motels en kantoren.
- Wees erg voorzichtig bij gebruik van het toestel op plaatsen waar brandbare materialen aanwezig zijn.
- Gebruikt het apparaat niet in de aanwezigheid van een explosieve atmosfeer.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter wanneer het is ingeschakeld.
- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de spanning vermeld op het classificatielabel van het apparaat en dat het stopcontact geaard is.
- Dompel de voedingskabel, de stekker of andere onderdelen van het toestel niet onder in water of andere vloeistoffen. Stel de elektrische verbindingen niet bloot aan water. Raak

- het product en het stopcontact enkel aan met droge handen.
- Waarschuwing: als het toestel per ongeluk in het water valt, trek onmiddellijk de stekker uit. Raak het water niet aan!
  - Inspecteer de kabel regelmatig op zichtbare schade. Als de kabel beschadigd is moet deze gerepareerd worden door de technische dienst van Cecotec om elk gevaar te vermijden.
  - Gebruik het toestel niet als de kabel, de stekker of de behuizing beschadigd zijn of niet correct werken of als ze gevallen zijn.
  - De voedingskabel mag niet verwrongen, dubbelgevouwen, uitgerekt of beschadigd worden. Bescherm het tegen scherpe randen en warmtebronnen. Zorg ervoor dat de kabel geen hete oppervlakken aanraakt. Laat de kabel niet over de rand van het werkoppervlak of het aanrecht uitsteken.
  - Dit toestel is niet ontworpen om gebruikt te worden met een externe timer of afstandsbediening.
  - Schakel het toestel uit en trek de stekker uit het stopcontact als u het niet gebruikt of voordat u het schoonmaakt.
  - Trek aan de stekker om hem te verwijderen uit het stopcontact en niet aan de kabel.
  - Gebruik alleen accessoires die worden aanbevolen door de fabrikant. Niet-aanbevolen accessoires zouden schade kunnen veroorzaken.
  - Plaats het toestel op een vlak, stabiel, droog en hittebestendig oppervlak.
  - Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als u vuur of rook ziet.
  - Laat het apparaat niet onbeheerd achter als het is ingeschakeld. Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact als u klaar bent met het product te gebruiken of als u de kamer verlaat waar het apparaat is geïnstalleerd.

- Het wordt aanbevolen om na elk gebruik 40 seconden te pauzeren.
- Probeer niet om zelf het product te repareren. Neem contact op met de officiële Technische Ondersteuningsservice van Cecotec als u een probleem ondervindt met het product.
- De schoonmaak en het onderhoud van het toestel moeten uitgevoerd worden zoals beschreven in deze handleiding om de correcte werking van het toestel te verzekeren. Schakel het product uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u het product verplaatst of schoonmaakt.
- Het toestel is niet geschikt voor de vaatwasser.
- Houdt het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen onder de 8 jaar.
- De fabrikant is niet verantwoordelijk voor persoonlijke of materiële schade als gevolg van een foutief gebruik van het toestel of een gebruik dat niet overeenstemt met de instructies in deze handleiding.



## INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Prosimy o uważne przeczytanie poniższych instrukcji przed użyciem urządzenia. Zachowaj tę instrukcję do wykorzystania w przyszłości lub dla nowych użytkowników.

- Podczas korzystania z produktu należy dokładnie przestrzegać instrukcji bezpieczeństwa.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że są one pod odpowiednim nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia. i rozumieją związane z tym niebezpieczeństwa. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą bez nadzoru czyścić i konserwować urządzenia.
- Pilnuj dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.
- To urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do użytku w barach, restauracjach, gospodarstwach rolnych, hotelach, motelach i biurach.
- Należy zachować ostrożność podczas używania urządzenia w miejscach, w których znajdują się materiały łatwopalne.
- Nie używać w obecności atmosfery wybuchowej.
- Nie pozostawiaj podłączonego urządzenia bez nadzoru.
- Upewnij się, że napięcie sieciowe jest zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej produktu oraz że wtyczka jest uziemiona.
- Nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani żadnej innej części produktu w wodzie lub innej cieczy ani nie wystawiaj połączeń elektrycznych na działanie wody. Przed dotknięciem wtyczki lub włączeniem produktu upewnij się, że twoje ręce są całkowicie suche.

- Uwaga: jeśli urządzenie przypadkowo wpadnie do wody, natychmiast rozłącz je z prądu. Nie dotykaj wody!
- Regularnie należy sprawdzać kabel zasilający pod względem widocznych uszkodzeń. Jeśli kabel jest uszkodzony, musi zostać naprawiony przez oficjalny serwis pomocy technicznej Cecotec, aby uniknąć wszelkiego rodzaju zagrożeń.
- Nie używaj produktu, jeśli kabel, wtyczka lub rama są uszkodzone lub działają nieprawidłowo, upuszczone lub uszkodzone.
- Nie nakręcaj, nie zginaj, nie rozciągaj ani nie uszkadzaj kabla zasilającego. Chroń go przed ostrymi krawędziami i źródłami ciepła. Nie pozwól, aby przewód dotykał gorących powierzchni. Nie pozwól aby kabel zbliżył się do krawędzi powierzchni roboczej lub blatu.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do działania za pośrednictwem timerów ani zewnętrznych systemów zdalnego sterowania.
- Wyłączyć i odłączyć produkt od źródła zasilania, gdy nie jest używany i przed czyszczeniem.
- Pociągnij za wtyczkę, aby ją odłączyć, nie ciągnij za kabel.
- Nie używaj żadnych akcesoriów, które nie są zalecane przez producenta, ponieważ mogą spowodować uszkodzenia.
- Ustaw urządzenie na suchej, stabilnej, płaskiej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Uwaga: Lepsze rezultaty można osiągnąć, stosując funkcję samooczyszczania raz w miesiącu lub częściej, w zależności od częstotliwości używania.
- Nie pozostawiaj produktu bez nadzoru podczas pracy. Po zakończeniu używania odłącz urządzenie, a gdy je opuścisz, opuść pomieszczenie, w którym jest zainstalowane.
- Zaleca się wstrzymać 40 sekund po każdym użyciu.

- Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia. W razie jakichkolwiek pytań skontaktuj się z oficjalną pomocą techniczną Cecotec.
- Czyszczenie i konserwację produktu należy przeprowadzać zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi, aby zapewnić prawidłowe działanie. Wyłącz i odłącz produkt przed przenoszeniem lub czyszczeniem.
- Nie myj urządzenia w zmywarce lub pralce.
- Przechowuj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Nie przyjmuje się żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek osobiste lub ewentualne szkody, które mogą wyniknąć z niewłaściwego użytkowania produktu lub nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi.

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte následující pokyny. Uchovejte tento návod pro budoucí použití nebo pro nové uživatele.

- Při používání přístroje pečlivě postupujte podle těchto bezpečnostních předpisů.
- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a údržbu, kterou má provádět uživatel, nesmí provádět děti bez dozoru.
- Dohlížejte na děti, aby si se spotřebičem nehrály.
- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití a je vyloučen z použití v barech, restauracích, farmách, hotelech, motelech a kancelářích.
- Buďte opatrní při používání spotřebiče v místech, kde jsou hořlavé materiály.
- Nepoužívejte ve výbušném prostředí.
- Nenechávejte spotřebič bez dozoru, když je připojen k elektrické zásuvce.
- Ujistěte se, že elektrická síť má stejné napětí jako je uvedené na etiketě produktu a že zásuvka je uzemněná.
- Nedávejte kabel, zásuvku nebo jinou část přístroje do vody ani jiné tekutiny. Nevystavujte elektrické spoje vodě. Ujistěte se, že máte naprosto suché ruce, než se dotknete zásuvky nebo přístroje.
- Pokud přístroj omylem spadne do vody, okamžitě ho odpojte. Nedotýkejte se vody!
- Pravidelně kontrolujte přívodový kabel, abyste zjistili



- Nečistěte přístroj v myčce.
- Udržujte přístroj a jeho kabel z dosahu dětí mladších 8 let.
- Nepřebíráme žádnou odpovědnost za případné škody na majetku a na zdraví, které by mohly plynout ze špatného používání tohoto produktu nebo z nedodržení instrukcí v tomto manuálu.

## 1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1

- A. Espacio para el rollo: espacio para colocar el rollo de bolsas de vacío.
- B. Cortador: corte la bolsa del tamaño que desee.
- C. Junta inferior: hermetiza el área de vacío y previene fugas.
- D. Banda de goma: presiona la bolsa contra la banda de sellado.
- E. Cámara de vacío: el extremo de la bolsa debe ser colocado en la cámara de vacío para su correcto funcionamiento.
- F. Banda de sellado: banda de sellado de 3 mm de ancho.
- G. Boquilla de vacío: cuando use botes de vacío, tapones para botellas u otros accesorios externos, inserte el tubo en esta boquilla. No bloquee la boquilla cuando use el producto.
- H. Botón de apertura: presione los botones a ambos lados del producto para abrir la tapa del producto y coger los alimentos envasados.

Fig. 2

1. Botón de modo: tiene dos posiciones ("Normal" y "Suave"). Puede pulsar el botón de modo para cambiar entre ambas posiciones. Use el modo "Gentle" o Suave para envasar alimentos delicados. Puede controlar la presión de vacío en la bolsa pulsando "Sellar" en cualquier momento. Si se interrumpe la corriente, el producto volverá al modo predeterminado ("Normal").
2. Botón de comida: tiene dos posiciones ("Seco" y "Húmedo"). Puede pulsar el botón de alimentos para cambiar entre ambas posiciones. Seleccione el modo de acuerdo con el tipo de comida que vaya a envasar. Si se interrumpe la corriente, el producto volverá al modo "Seco".
3. Botes: presione este botón cuando use botes para envasar al vacío.
4. Marinar: presione este botón para marinar comida usando ciclos de vacío. Conseguirá sabores intensos en poco tiempo.
5. Vacío y sellado: presione este botón para iniciar el proceso de vacío y sellado (se recomienda realizar pausas de 40 segundos entre usos).
6. Sellar: presione este botón para sellar la bolsa y evitar excesos de presión que podrían aplastar los alimentos delicados (se recomienda realizar pausas de 40 segundos entre usos).
7. Stop: permite parar el proceso en cualquier momento.

### NOTA:

Los gráficos de este manual son representaciones esquemáticas y puede que no coincidan exactamente con los del producto.

## 2. ANTES DE USAR

- Este aparato presenta un embalaje diseñado para protegerlo durante su transporte. Saque el aparato de su caja y retire todo el material de embalaje. Puede guardar la caja original y otros elementos del embalaje en un lugar seguro para prevenir daños en el aparato si necesita transportarlo en el futuro. Si desea deshacerse del embalaje original, asegúrese de reciclar todos los elementos correctamente.
- Asegúrese de que todas las piezas y componentes están incluidos y en buen estado. Si faltara alguno o no estuvieran en buen estado, contacte de forma inmediata con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec.

### Contenido de la caja

- Envasadora al vacío SealVac Steel
- 5 Bolsas de 20 x 30 cm
- Rollo gofrado de 20 x 200 cm
- Toma y tubo para botes genéricos universales
- Este manual de instrucciones

## 3. FUNCIONAMIENTO

### Sellar

1. Conecte el dispositivo a la toma de corriente.
2. Ponga el rollo de bolsas de vacío en su lugar, desenróllelo hasta la medida deseada y use el cortador para cortar la bolsa.
3. Inserte un extremo de la bolsa en la cámara de vacío.
4. Presione la tapa de la envasadora hasta que oiga el clic correspondiente al cierre.
5. Presione el botón "Sellar" y el LED correspondiente se encenderá. Cuando el LED se apague, el proceso habrá finalizado.
6. Presione ambos botones de apertura para abrir la envasadora y extraer la bolsa sellada.
7. Si desea sellar bolsas con líquidos en su interior, coloque la abertura de esta entre la cámara de sellado y la banda de sellado.

### Vacío y sellado

1. Conecte el dispositivo a la toma de corriente.
2. Introduzca los alimentos que desee en la bolsa sellada.
3. Limpie y aplane el extremo abierto de la bolsa; asegúrese de que no haya arrugas en dicho extremo.
4. Inserte el extremo de la bolsa en la cámara de vacío. Asegúrese de que la bolsa no está cubriendo la boquilla de vacío.
5. Presione la tapa de la envasadora hasta que oiga el clic correspondiente al cierre.



6. Presione el botón "Vacío y sellado" y el LED correspondiente se encenderá. El proceso de vacío y sellado se realizará automáticamente.
7. Cuando el LED se apague, el proceso habrá finalizado.
8. Presione ambos botones de apertura para abrir la envasadora y extraer los productos envasados.

### **Botes**

1. Conecte el dispositivo a la toma de corriente.
2. Ponga los alimentos que desee envasar en el bote de vacío y cierre la tapa. Inserte uno de los extremos del tubo en la boquilla de vacío, en el lado derecho del producto, y el otro extremo en el agujero de la tapa del bote.
3. Presione el botón "Botes" y el producto extraerá el aire del interior del bote, creando un sellado estanco.
4. Puede presionar el botón "Stop" en cualquier momento para parar el proceso. El producto parará automáticamente cuando el proceso haya acabado.
5. Desconecte el tubo de la boquilla de vacío y el agujero de la tapa del bote.
6. Para extraer los alimentos del bote, presione el botón que se encuentra en la tapa y espere unos segundos para abrir el bote.

### **Marinar**

1. Conecte el dispositivo a la toma de corriente.
2. Ponga los alimentos que desee marinar en el bote de vacío y cierre la tapa. Inserte uno de los extremos del tubo en la boquilla de vacío, en el lado derecho del producto, y el otro extremo en el agujero de la tapa del bote.
3. Presione el botón "Marinar" y el producto realizará ciclos de vacío para marinar los alimentos. El producto parará automáticamente cuando el proceso haya acabado.
4. Desconecte el tubo de la boquilla de vacío y el agujero de la tapa del bote.
5. Para extraer los alimentos del bote, presione el botón que se encuentra en la tapa y espere unos segundos para abrir el bote.

### **Consejos**

1. No llene las bolsas en exceso, deje espacio suficiente para poder colocar el extremo de la bolsa en la cámara de vacío fácilmente. Si no es así el líquido podría entrar en el interior de la bomba de vacío e inutilizar el dispositivo.
2. Asegúrese de que el extremo abierto de la bolsa no está húmedo. De ser así, dificultaría el sellado de la bolsa.
3. El envasado al vacío no puede sustituir la refrigeración o congelación por completo. Los alimentos perecederos han de ser refrigerados o congelados.
4. Limpie y aplane el extremo abierto de la bolsa; asegúrese de que no haya arrugas en dicho extremo. De lo contrario habría dificultades para sellar la bolsa.
5. Para evitar arrugas en el sellado de alimentos voluminosos, estire la bolsa con cuidado

mientras la introduce en el canal de vacío, y aguántela hasta que la bomba comience a funcionar.

6. Precongele frutas y verduras escaldadas antes de envasarlas al vacío para obtener los mejores resultados.
7. Se recomienda hacer pausas de 40 segundos tras cada uso.
8. Si no está seguro de si la bolsa está bien sellada, séllela de nuevo.

## 4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desconecte el dispositivo antes de limpiarlo.
- Nunca sumerja el dispositivo en agua o en otros líquidos.
- No emplee productos de limpieza ni esponjas abrasivas para limpiar el dispositivo ya que podrían dañar la superficie del producto.
- Limpie el exterior de la envasadora con un trapo húmedo o esponja; use jabón suave si fuera necesario.
- Para limpiar la cámara de vacío, retire los restos de líquido o comida con papel de cocina.
- Séquelo bien antes de utilizarlo.

## 5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### **El aire fue extraído de la bolsa pero ha vuelto a entrar**

- Examine el sellado de la bolsa. Una arruga a lo largo del sello podría causar fugas y permitir que entre el aire. Simplemente corte la bolsa por debajo del sellado y vuelva a sellarla.
- En ocasiones, la humedad o los alimentos (como jugos, grasa, migas, polvo, etc.) a lo largo de la superficie de sellado dificultan el sellado de la bolsa. Corte la bolsa entre la cámara de sellado y la banda de sellado y vuelva a sellarla.
- Si envasa un paquete con alimentos afilados, la bolsa podría perforarse. Utilice una bolsa nueva si esta presenta un agujero. Cubra los alimentos afilados con algún material acolchado como el papel de cocina y vuelva a envasarlos.
- Si hay aire en la bolsa, podrían haberse generado gases naturales procedentes del interior de los alimentos o de un proceso de fermentación. Si esto ocurriera, la comida podría haberse echado a perder y debería ser desechada.

### **Se ha derretido la bolsa**

Si la bolsa se funde, la banda de goma podría haberse calentado demasiado. Espere al menos 5 minutos para que la envasadora se enfríe antes de envasar cualquier otro elemento.

### **Hay aire en la bolsa después del proceso**

- Compruebe que el cable está conectado correctamente a la toma de corriente.

- Compruebe que el cable de alimentación no está dañado.
- Compruebe si la toma de red funciona correctamente enchufando otro electrodoméstico.
- Asegúrese de que la tapa está correctamente cerrada.
- Asegúrese de que la bolsa está correctamente colocada en la cámara de vacío.
- Permita que el producto descanse durante 40 segundos antes de usarlo de nuevo.

**Nota**

Para evitar que el dispositivo se sobrecaliente, deje que repose 40 segundos entre usos u deje la tapa abierta mientras se enfría.

- Asegúrese de que la abertura de la bolsa está colocada completamente en la cámara de vacío.
- Compruebe que la bolsa no tiene fugas. Selle la bolsa con aire dentro, sumérjala en agua y aplique un poco de presión.
- Las burbujas indican la presencia de fugas; use una bolsa nueva si observa burbujas.
- Una arruga a lo largo del sellado podría causar fugas y permitir al aire introducirse en la bolsa de nuevo.
- Las bolsas de vacío están fabricadas con uniones laterales especiales, que están selladas de dentro a fuera. Fabricar tus propias uniones laterales podría causar fugas y hacer que el aire entrara.

**6. GUÍA DE ALMACENAMIENTO**

En la nevera (5 ± 2 °C)	Sin vaciado	Envasado al vacío
Carne roja	3-4 días	8-9 días
Carne blanca	2-3 días	8-9 días
Pescado	1-3 días	4-5 días
Carne cocinada	3-5 días	10-15 días
Queso blando	6-7 días	20 días
Queso duro/ semiduro	1-5 días	60 días
Frutas	5-7 días	14-20 días
Verduras	1-3 días	7-10 días
Sopa	2-3 días	8-10 días
Sobras de pasta o arroz	2-3 días	6-8 días

## ESPAÑOL

Postres con nata	2-3 días	8 días
A temperatura ambiente (25±2 °C)	Sin vaciado	Envasado al vacío
Pan recién hecho	1-2 días	8-10 días
Galletas	4-6 meses	12 meses
Pasta o arroz crudo	5-6 meses	12 meses
Harina	4-6 meses	12 meses
Frutos secos	3-4 meses	12 meses
Café molido	2-3 meses	12 meses
Hojas de té	5-6 meses	12 meses
Té con leche	1-2 meses	12 meses
En el congelador (-18 ± 2 °C)	Sin vaciado	Envasado al vacío
Carne	4-6 meses	15-20 meses
Pescado	3-4 meses	10-12 meses
Verduras	8-10 meses	8-24 meses

## 7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Producto: Sealvac Steel

Referencia del producto: 04070

Potencia: 120 W

Voltaje y frecuencia: 220-240 V- 50 Hz

Tiempo de sellado: 6 -10 segundos

Tiempo de envasado al vacío: 10~20 segundos

Presión: 0,9 bar

Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin notificación previa para mejorar la calidad del producto.

Fabricado en China | Diseñado en España

## 8. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



Este símbolo indica que, de acuerdo con las normativas aplicables, el producto y/o la batería deberán desecharse de manera independiente de los residuos domésticos. Cuando este producto alcance el final de su vida útil, deberás extraer las pilas/baterías/acumuladores y llevarlo a un punto de recogida designado por las autoridades locales.

Para obtener información detallada acerca de la forma más adecuada de desechar sus aparatos eléctricos y electrónicos y/o las correspondientes baterías, el consumidor deberá contactar con las autoridades locales.

El cumplimiento de las pautas anteriores ayudará a proteger el medio ambiente.

## 9. GARANTÍA Y SAT

Cecotec responderá ante el usuario o consumidor final de cualquier falta de conformidad que exista en el momento de la entrega del producto en los términos, condiciones y plazos que establece la normativa aplicable.

Se recomienda que las reparaciones se efectúen por personal especializado.

Si detecta una incidencia con el producto o tiene alguna consulta, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec a través del número de teléfono +34 96 321 07 28.

## 10. COPYRIGHT

Los derechos de propiedad intelectual sobre los textos de este manual pertenecen a CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Quedan reservados todos los derechos. El contenido de esta publicación no podrá, ni en parte ni en su totalidad, reproducirse, almacenarse en un sistema de recuperación, transmitirse o distribuirse por ningún medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación o similar) sin la previa autorización de CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

## 1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

- A. Roll storage chamber: chamber to place the roll of vacuum-seal bags.
- B. Cutter: cut the bag to the size you want.
- C. Bottom seal: seals the vacuum area and prevents leakage.
- D. Rubber band: presses the bag against the sealing band.
- E. Vacuum chamber: the end of the bag must be placed in the vacuum chamber for proper operation.
- F. Sealing band: 3 mm wide sealing band.
- G. Vacuum nozzle: when using vacuum canisters, bottle caps, or other external accessories, insert the tube into this nozzle. Do not block the nozzle when using the appliance.
- H. Opening button: press the buttons at both sides of the appliance to open the lid and remove the packaged food.

Fig. 2

1. Mode button: with two settings ("Normal" and "Soft"). Press the mode button to switch between the two settings. Use the "Soft" setting to pack delicate foods. You can control the vacuum pressure in the bag by pressing "the Sealing button at any time. In the event of a power cut, the appliance will return to the default ("Normal") setting.
2. Food button: with two settings ("Dry" and "Wet"). Press the Food button to switch between the two settings. Select the settings according to the type of food to be packed. In the event of a power cut, the appliance will return to the "Dry" setting.
3. Canister button: press this button when using canisters for vacuum packaging.
4. Marinade button: press this button to marinate food using vacuum cycles. You will get intense flavours in a short time.
5. Vacuum & Sealing button: press this button to start the vacuum and sealing process (40 second pauses between uses are recommended).
6. Sealing button: press this button to seal the bag and prevent excessive pressure that could crush delicate foods (40 second pauses between uses are recommended).
7. Stop button: allows you to stop the process at any time.

### NOTE:

The graphics in this manual are schematic representations and may not exactly match the appliance.

## 2. BEFORE USE

- This appliance is packaged in a way as to protect it during transport. Take the appliance out of its box and remove all packaging materials. You can keep the original box and other

packaging elements in a safe place. This will help you prevent product damage when transporting it in the future. In case the original packaging is disposed of, make sure all packaging materials are recycled accordingly.

- Make sure all parts and components are included and in good conditions. If there is any piece missing or in bad conditions, contact the official Cecotec Technical Support Service immediately.

### **Box content**

- SealVac Steel vacuum sealer
- 5 20 x 30 cm bags
- 20 x 200 cm embossed roll
- Socket and tube for universal generic canisters
- Instruction manual

## **3. OPERATION**

### **Sealing**

1. Plug the appliance into a power supply.
2. Place the roll of vacuum-seal bags in the roll storage chamber, unroll it to the desired size, and use the cutter to cut the bag.
3. Insert one end of the bag into the vacuum chamber.
4. Press the lid of the vacuum sealer until you hear the closing click.
5. Press the Sealing button: the corresponding LED light will light up. When the LED light switches off, the process is finished.
6. Press both opening buttons to open the vacuum sealer and remove the sealed bag.
7. If you wish to seal bags with liquid inside, place the bag opening between the vacuum chamber and the sealing band.

### **Vacuum and sealing**

1. Plug the appliance into a power supply.
2. Put the food to be vacuum packed into a sealed bag.
3. Clean and flatten the open end of the bag; make sure there are no wrinkles.
4. Insert the end of the bag into the vacuum chamber. Make sure the bag is not covering the vacuum nozzle.
5. Press the lid of the vacuum sealer until you hear the closing click.
6. Press the Vacuum & Sealing button: the corresponding LED light will turn on. The vacuum and sealing process will be carried out automatically.
7. When the LED light switches off, the process is finished.
8. Press both opening buttons to open the vacuum sealer and remove the vacuum-packed items.

### Canisters

1. Plug the appliance into a power supply.
2. Put the food to be packed in the vacuum canister and close the lid. Insert one end of the tube into the vacuum nozzle on the right side of the vacuum sealer and the other end into the hole in the canister lid.
3. Press the Canister button: the vacuum sealer will extract the air from inside the canister, creating an airtight seal.
4. You can press the Stop button at any time to stop the process. The appliance will stop automatically when the process is finished.
5. Disconnect the tube from the vacuum nozzle and the hole in the canister lid.
6. To remove food from the canister, press the button on the lid and wait a few seconds to open the canister.

### Marinade button

1. Plug the appliance into a power supply.
2. Put the food to be marinated in the vacuum canister and close the lid. Insert one end of the tube into the vacuum nozzle on the right side of the vacuum sealer and the other end into the hole in the canister lid.
3. Press the Marinade button: the vacuum sealer will perform vacuum cycles to marinate the food. The appliance will stop automatically when the process is finished.
4. Disconnect the tube from the vacuum nozzle and the hole in the canister lid.
5. To remove food from the canister, press the button on the lid and wait a few seconds to open the canister.

### Tips

1. Do not overfill the bags. Leave enough room so that the end of the bag can be easily placed in the vacuum chamber. If overfilled, the liquid could enter the interior of the vacuum pump and render the appliance useless.
2. Make sure the open end of the bag is not wet. If so, it would make it difficult to seal the bag.
3. Vacuum packaging cannot completely replace refrigeration or freezing. Perishable foods must be refrigerated or frozen.
4. Clean and flatten the open end of the bag; make sure there are no wrinkles. Otherwise, it would be difficult to seal the bag.
5. To avoid wrinkles when sealing bulky foods, stretch the bag carefully while inserting it into the vacuum channel, and hold it until the pump starts working.
6. Pre-freeze blanched fruits and vegetables before vacuum packing for best results.
7. Let the appliance rest for 40 seconds between uses.
8. If you are not sure if the bag is well sealed, seal it again.



## 4. CLEANING AND MAINTENANCE

- Unplug the appliance before cleaning it.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids.
- Do not use cleaning products or abrasive sponges to clean the appliance, as they may damage the surface of the product.
- Clean the outside of the appliance with a damp cloth or sponge; use mild soap if necessary.
- To clean the vacuum chamber, remove any liquid or food residues with kitchen paper.
- Dry the appliance thoroughly before using it again.

## 5. TROUBLESHOOTING

### **The extracted air has re-entered the bag**

- Check the bag seal. A wrinkle along the seal could cause leakage and allow air to enter. Simply cut the bag below the seal and re-seal it.
- Sometimes moisture or food (such as juices, grease, crumbs, dust, etc.) along the sealing surface make it difficult to seal the bag. Cut the bag between the vacuum chamber and the sealing band and re-seal it.
- If you vacuum-pack a package with sharp food, it may puncture the bag. Should the bag be punctured, replace it with a new one. Cover sharp food with some cushioning material such as kitchen paper and repackage it.
- If there is air in the bag, natural gases could have been generated from inside the food or from its fermentation process. If this happens, the food may have spoiled and should be discarded.

### **The bag has melted**

If the bag melts, the rubber band may have overheated. Wait at least 5 minutes for the vacuum sealer to cool down before packing any other items.

### **There is air in the bag after the process**

- Check that the cable is properly plugged to the power socket.
- Check that the power cable is not damaged.
- Check if the mains socket is working properly by plugging in another appliance.
- Make sure the lid is properly closed.
- Make sure the bag is correctly placed in the vacuum chamber.
- Allow the appliance to rest for 40 seconds before using it again.

Please note

To prevent the appliance from overheating, allow it to rest for 40 seconds between uses or leave the lid open while it cools down.

**There is air in the bag after the process**

- Make sure the opening of the bag is fully inside the vacuum chamber.
- Check the bag for leaks. Seal the bag with air inside, submerge it in water, and lightly press it.
- Bubbles indicate leaks; use a new bag if bubbles are present.
- A wrinkle along the seal could cause leakage and allow air to re-enter the bag.
- The vacuum-seal bags are manufactured with special side seals, which are sealed from the inside out. Making your own side joints could cause leaks and cause air to enter.

**6. STORAGE GUIDE**

In the refrigerator (5 ± 2 °C)	Without vacuum sealing	With vacuum sealing
Red meat	3-4 days	8-9 days
White meat	2-3 days	8-9 days
Fish	1-3 days	4-5 days
Cooked meat	3-5 days	10-15 days
Soft cheese	6-7 days	20 days
Hard/semi-hard cheese	1-5 days	60 days
Fruit	5-7 days	14-20 days
Vegetables	1-3 days	7-10 days
Soup	2-3 days	8-10 days
Leftover pasta or rice	2-3 days	6-8 days
Desserts with cream	2-3 days	8 days

At room temperature (25±2 °C)	Without vacuum sealing	With vacuum sealing
Fresh bread	1-2 days	8-10 days
Biscuits	4-6 months	12 months
Raw pasta or rice	5-6 months	12 months
Flour	4-6 months	12 months
Nuts	3-4 months	12 months
Ground coffee	2-3 months	12 months

Tea leaves	5-6 months	12 months
Milk tea	1-2 months	12 months
In the freezer (-18 ± 2 °C)	Without vacuum sealing	With vacuum sealing
Meat	4-6 months	15-20 months
Fish	3-4 months	10-12 months
Vegetables	8-10 months	8-24 months

## 7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product: Sealvac Steel

Product reference: 04070

Power: 120 W

Voltage and frequency: 220-240 V~ 50 Hz

Sealing time: 6 ~10 seconds

Vacuum-packing time: 10~20 seconds

Pressure: 0.9 bar

Technical specifications may change without prior notification to improve product quality.

Made in China | Designed in Spain

## 8. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



This symbol indicates that, according to the applicable regulations, the product and/or batteries must be disposed of separately from household waste. When this product reaches the end of its shelf life, you should dispose of the batteries/accumulators and take them to a collection point designated by the local authorities.

Consumers must contact their local authorities or retailer for information concerning the correct disposal of old appliances and/or their batteries.

Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

## 9. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

Cecotec shall be liable to the end user or consumer for any lack of conformity that exists at the time of delivery of the product under the terms, conditions, and deadlines established by the applicable regulations.

## ENGLISH

It is recommended that repairs be carried out by qualified personnel.

If at any moment you detect any problem with your product or have any doubt, do not hesitate to contact the official Cecotec Technical Support Service at +34 963 210 728.

## 10. COPYRIGHT

The intellectual property rights over the texts in this manual belong to CECOTEC INNOVACIONES, S.L. All rights reserved. The contents of this publication may not, in whole or in part, be reproduced, stored in a retrieval system, transmitted, or distributed by any means (electronic, mechanical, photocopying, recording or similar) without the prior authorization of CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

## 1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Img. 1

- A. Espace de rangement pour les rouleaux : espace destiné à placer les sacs à vide.
- B. Cutter : sert à couper les sacs.
- C. Joint inférieur : rend hermétique la zone sous vide et évite les fuites.
- D. Bande en caoutchouc : pousse le sac contre la bande de scellage.
- E. Chambre à vide : l'extrémité du sac doit être placée dans la chambre de scellage sous vide pour qu'elle puisse bien fonctionner.
- F. Bande de scellage : bande de 3 mm de largeur qui scelle les sacs.
- G. Buse sous vide : insérez le tube dans cette buse lorsque vous utilisez des pots sous vide, des capuchons pour les bouteilles ou d'autres accessoires externes. N'obstruez pas la buse lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- H. Bouton d'ouverture : appuyez sur les boutons des côtés du produit pour ouvrir le couvercle du produit et extraire ainsi les aliments emballés sous vide.

Img. 2

- 1. Bouton des modes : mode Normal et mode Douce. Appuyez sur le bouton des modes pour passer d'un mode à l'autre. Utilisez le mode *Gentle* ou Douce pour emballer sous vide les aliments les plus délicats. Contrôlez la pression de scellage sous vide à tout moment en appuyant sur « Sceller ». S'il y a une panne d'électricité, le produit passera automatiquement au mode préétabli, le mode Normal.
- 2. Bouton de nourriture : Sec et Humide. Appuyez sur le bouton de la nourriture pour passer d'un mode à l'autre. Sélectionnez le mode qui s'adapte le mieux aux aliments que vous souhaitez emballer sous vide. S'il y a une panne d'électricité, le produit passera automatiquement au mode Sec.
- 3. Pots : appuyez sur ce bouton lorsque vous utilisez des pots sous vide.
- 4. Mariner : appuyez ce bouton pour que l'appareil marine ces aliments en utilisant des cycles sous vide. Les saveurs seront alors plus intenses.
- 5. Emballage sous vide et scellage : appuyez sur ce bouton pour démarrer l'emballage sous vide et le scellage des sacs. Il est recommandé de faire des pauses d'environ 40 secondes entre utilisations.
- 6. Sceller : appuyez sur ce bouton pour sceller le sac et éviter les excès de pression qui pourraient aplatir les aliments les plus délicats. Il est recommandé de faire des pauses d'environ 40 secondes entre utilisations.
- 7. Stop : permet d'arrêter le processus à tout moment.

NOTE :

Les graphiques de ce manuel sont des représentations schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à ceux du produit.

## 2. AVANT UTILISATION

- Cet appareil possède un emballage conçu pour le protéger pendant son transport. Sortez l'appareil de sa boîte et retirez tout le matériel qui compose l'emballage. Rangez la boîte d'origine et le reste des éléments provenant de l'emballage dans un endroit sûr pour éviter d'endommager l'appareil si vous devez le transporter à l'avenir. Si vous devez vous défaire de l'emballage d'origine, assurez-vous de recycler tous les éléments correctement.
- Assurez-vous que toutes les pièces et les composants sont inclus et en bon état. S'il manque une pièce, une partie, un accessoire ou que l'appareil ou ses accessoires ne sont pas en bon état, veuillez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec.

### Contenu de la boîte

- Machine à emballer sous vide SealVac Steel
- 5 sacs de 20 x 30 cm
- Rouleau gaufré de 20 x 200 cm
- Prise et tube pour des pots génériques universels
- Manuel d'instructions

## 3. FONCTIONNEMENT

### Scellage

1. Branchez l'appareil sur une prise de courant.
2. Placez le rouleau des sacs sous vide à sa place, déroulez-le jusqu'à la moitié puis utilisez le cutter pour couper le sac.
3. Insérez une extrémité du sac dans la chambre à vide.
4. Poussez le couvercle de l'appareil jusqu'à entendre le clic correspondant à la fermeture.
5. Appuyez sur le bouton de sceller. Le témoin LED correspondant s'allumera ; une fois le témoin éteint, le processus aura terminé.
6. Appuyez sur les boutons d'ouverture pour ouvrir l'appareil et extraire le sac.
7. Si vous souhaitez sceller des sacs contenant des liquides, placez l'ouverture du sac entre la chambre à vide et la bande de scellage.

### Emballage sous vide et scellage

1. Branchez l'appareil sur une prise de courant.
2. Introduisez les aliments dans le sac scellé.
3. Nettoyez et aplatissez l'extrémité ouverte du sac et assurez-vous qu'il n'y ait aucun pli sur cette extrémité.
4. Insérez l'extrémité du sac dans la chambre à vide ; assurez-vous que le sac ne recouvre pas la buse sous vide.
5. Poussez le couvercle de l'appareil jusqu'à entendre le clic correspondant à la fermeture.

6. Appuyez sur le bouton d'emballer et sceller sous vide. Le témoin LED correspondant s'allumera ; le processus d'emballage et de scellage sous vide démarrera automatiquement.
7. Une fois le témoin éteint, le processus aura terminé.
8. Appuyez sur les boutons d'ouverture pour ouvrir l'appareil et extraire les produits emballés.

### **Pots sous vide**

1. Branchez l'appareil sur une prise de courant.
2. Placez les aliments à emballer sous vide dans le pot et fermez le couvercle ; insérez une extrémité du tube dans la buse sous vide puis insérez une extrémité dans le côté droit du produit et l'autre dans le trou du couvercle du pot.
3. Appuyez sur le bouton des pots pour que l'appareil commence à extraire l'air de l'intérieur du pot tout en le scellant.
4. Appuyez sur le bouton Stop pour arrêter le processus. Le produit s'arrêtera automatiquement lorsque le processus est terminé.
5. Extrayez le tube de la buse sous vide et du trou du couvercle du pot.
6. Afin d'extraire les aliments du pot, appuyez sur le bouton qui se trouve sur le couvercle et attendez quelques secondes jusqu'à pouvoir ouvrir le pot.

### **Mariner**

1. Branchez l'appareil sur une prise de courant.
2. Placez les aliments mariner dans le pot sous vide et fermez le couvercle ; insérez une extrémité du tube dans la buse sous vide puis insérez une extrémité dans le côté droit du produit et l'autre dans le trou du couvercle du pot.
3. Appuyez sur le bouton de mariner pour que le produit commence à réaliser des cycles sous vide ; le produit s'arrêtera automatiquement lorsque le processus est terminé.
4. Extrayez le tube de la buse sous vide et du trou du couvercle du pot.
5. Afin d'extraire les aliments du pot, appuyez sur le bouton qui se trouve sur le couvercle et attendez quelques secondes jusqu'à pouvoir ouvrir le pot.

### **Conseils**

1. Ne remplissez pas trop les sacs, laissez suffisamment d'espace pour que vous puissiez facilement placer l'extrémité du sac dans la chambre à vide. Sinon, le liquide pourrait pénétrer dans la pompe à vide et rendre l'appareil inutilisable.
2. Assurez-vous que l'extrémité ouverte du sac ne soit pas mouillée ; Dans le cas contraire, le scellage sera plus difficile.
3. L'emballage sous vide ne peut pas remplacer complètement la réfrigération ou la congélation ; les aliments périssables doivent être réfrigérés ou congelés.
4. Nettoyez et aplatissez l'extrémité ouverte du sac et assurez-vous qu'il n'y ait aucun pli sur cette extrémité. Sinon, il serait difficile de sceller le sac.
5. Étirez le sac avec soin lorsque vous l'introduisez dans le canal sous vide et tenez-le bien jusqu'à ce que cela commence à fonctionner.

## FRANÇAIS

6. Pré-congelez les fruits et légumes avant de les emballer sous vide pour obtenir de meilleurs résultats.
7. Il est recommandé de laisser l'appareil reposer 40 secondes entre utilisations.
8. Si vous n'êtes pas sûr que le sac soit correctement scellé, scellez-le à nouveau.

## 4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Éteignez et débranchez l'appareil de la prise de courant avant de le nettoyer.
- Ne submergez jamais l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- N'utilisez pas de produits nettoyants ni d'éponges abrasives qui pourraient abîmer la surface de l'appareil.
- Nettoyez la partie extérieure de l'appareil avec un chiffon humide ou une éponge. Utilisez du savon doux si nécessaire.
- Pour nettoyer la chambre à vide, retirez les restes de liquides ou de nourriture avec du papier essuie-tout.
- Séchez-le bien avant de le réutiliser.

## 5. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

### **L'air du sac a été expulsé puis est rentré à nouveau**

- Examinez le scellage du sac. Un pli le long du scellage pourrait provoquer des fuites et laisser l'air s'introduire. Coupez simplement le sac sous le scellage et scellez à nouveau.
- Dans certaines occasions, l'humidité ou le fluide d'aliments (comme jus, graisse, mie de pain...) le long de la surface de scellage rendent difficile le scellage du sac. Coupez le sac entre la chambre à vide et la bande de scellage puis scellez à nouveau.
- Si vous emballez des aliments pointus, le sac pourrait être perforé. Utilisez un nouveau sac si le sac utilisé présente un trou. Recouvrez les aliments pointus avec un matériel mou comme du papier essuie-tout et scellez-les à nouveau.
- S'il y a de l'air dans le sac, des gaz naturels peuvent avoir été générés à l'intérieur des aliments ou par un processus de fermentation. Si cela se produit, la nourriture peut avoir été gâtée et doit être jetée.

### **Le sac a fondu**

Si le sac fond, la bande en caoutchouc peut avoir surchauffé. Attendez au moins 5 minutes que l'appareil refroidisse avant d'emballer d'autres aliments.

### **Il y a de l'air dans le sac après le processus**

- Vérifiez que le câble d'alimentation est correctement branché sur la prise de courant.
- Vérifiez que le câble d'alimentation ne soit pas abîmé.



- Vérifiez que la prise fonctionne correctement en essayant d'y brancher un autre appareil.
- Assurez-vous que le couvercle soit correctement fermé.
- Assurez-vous que le sac soit correctement placé dans la chambre à vide.
- Laissez l'appareil reposer pendant 40 secondes avant de le réutiliser.

#### Note

Pour que l'appareil ne surchauffe pas, laissez-le reposer au moins 40 secondes entre utilisation et laissez le couvercle ouvert lors du refroidissement.

- Assurez-vous que l'ouverture du sac soit placée complètement dans la chambre à vide.
- Vérifiez que le sac n'a pas de fuite. Scellez le sac avec de l'air dedans, submergez-le dans de l'eau et appuyez un peu dessus.
- Les bulles indiquent la présence de fuites, utilisez un nouveau sac si vous observez des bulles.
- Un pli le long du scellage pourrait provoquer des fuites et laisser l'air s'introduire à nouveau dans le sac.
- Les sacs sous vide sont fabriqués par unions latérales spéciales qui sont scellées de l'intérieur vers l'extérieur. Fabriquer vos propres unions latérales pourrait provoquer des fuites et donc l'entrée d'air.

## 6. GUIDE

Au réfrigérateur (5 ± 2 °C)	Sans emballer sous vide	Emballé sous vide
Viande rouge	3-4 jours	8-9 jours
Viande blanche	2-3 jours	8-9 jours
Poisson	1-3 jours	4-5 jours
Viande cuite	3-5 jours	10-15 jours
Fromage mou	6-7 jours	20 jours
Fromage dur/semi-dur	1-5 jours	60 jours
Fruits	5-7 jours	14-20 jours
Légumes	1-3 jours	7-10 jours
Soupe	2-3 jours	8-10 jours
Restes de pâtes ou de riz	2-3 jours	6-8 jours
Dessert avec de la crème	2-3 jours	8 jours

## FRANÇAIS

À température ambiante (25 ± 2 °C)	Sans emballer sous vide	Emballé sous vide
Pain récemment préparé	1-2 jours	8-10 jours
Biscuits	4-6 mois	12 mois
Pâtes ou riz cru(es)	5-6 mois	12 mois
Farine	4-6 mois	12 mois
Fruits secs	3-4 mois	12 mois
Café moulu	2-3 mois	12 mois
Feuilles de thé	5-6 mois	12 mois
Thé avec du lait	1-2 mois	12 mois

Au congélateur (-18 ± 2 °C)	Sans emballer sous vide	Emballé sous vide
Viande	4-6 mois	15-20 mois
Poisson	3-4 mois	10-12 mois
Légumes	8-10 mois	8-24 mois

## 7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Produit : Sealvac Steel

Référence : 04070

Puissance : 120 W

Voltage et fréquence : 220-240 V~ 50 Hz

Temps de scellage : entre 6 et 10 secondes.

Temps d'emballage sous vide : entre 10 et 20 secondes.

Pression : 0,9 bar

Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans notification préalable afin d'améliorer la qualité du produit.

Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

## 8. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Ce symbole indique que, conformément à la réglementation en vigueur, le produit et/ou la batterie doivent être éliminés séparément des déchets municipaux. Lorsque ce produit atteint la fin de sa vie utile, vous devez retirer les piles ou batteries et les apporter à un point de collecte désigné par les autorités locales.

Pour obtenir des informations détaillées sur la manière la plus adéquate de vous défaire de vos appareils électriques et électroniques et/ou des batteries correspondantes, vous devez contacter les autorités locales.

Le respect des directives susmentionnées contribuera à la protection de l'environnement.

## 9. GARANTIE ET SAV

Cecotec est responsable envers l'utilisateur final ou le consommateur de tout défaut de conformité existant au moment de la livraison du produit dans les termes, conditions et délais établis par la réglementation applicable.

Il est recommandé que les réparations soient effectuées par du personnel qualifié.

Si vous détectez un incident ou un problème avec le produit, vous devez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec au +34 9 63 21 07 28.

## 10. COPYRIGHT

Les droits de propriété intellectuelle des textes de ce manuel appartiennent à CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Tous droits réservés. Le contenu de cette publication ne peut être, en totalité ou en partie, reproduit, stocké dans un système de récupération de données, transmis ou distribué par quelque moyen que ce soit (électronique, mécanique, photocopie, enregistrement ou similaire) sans l'autorisation préalable de CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

## 1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abb. 1

- A. Platz für die Rolle: Platz, um die Rolle mit den Vakuumbuteln einzufügen.
- B. Schneider: Schneiden Sie die Tasche auf die gewünschte Größe zu.
- C. Unterdichtung: Dichtet den Vakuumbereich ab und verhindert Leckagen.
- D. Gummiband: drückt den Beutel gegen das Versiegelungsband.
- E. Vakuumkammer: Das Ende des Beutels muss für einen ordnungsgemäßen Betrieb in die Vakuumkammer gelegt werden.
- F. Versiegelungsband: 3 mm breites Dichtungsband.
- G. Vakuumdüse: Wenn Sie Vakuumkanister, Flaschenverschlüsse oder anderes externes Zubehör verwenden, stecken Sie den Schlauch in diese Düse. Blockieren Sie die Düse nicht, wenn Sie das Produkt verwenden.
- H. Öffnungstaste: Drücken Sie die Tasten auf beiden Seiten des Produkts, um den Produktdeckel zu öffnen und die verpackten Lebensmittel zu entnehmen.

Abb. 2

1. Modus-Taste: hat zwei Positionen ("Normal" und "Soft"). Sie können die Modus-Taste drücken, um zwischen den beiden Positionen zu wechseln. Verwenden Sie den Modus "Schonend", um empfindliche Lebensmittel zu verpacken. Sie können den Vakuumdruck im Beutel jederzeit durch Drücken von "Seal" kontrollieren. Wenn die Stromversorgung unterbrochen wird, kehrt das Produkt in den Standardmodus ("Normal") zurück.
2. Taste Essen: hat zwei Positionen ("Trocken" und "Nass"). Sie können die Speisetaste drücken, um zwischen den beiden Positionen zu wechseln. Wählen Sie den Modus entsprechend der Art der zu verpackenden Lebensmittel. Wenn die Stromversorgung unterbrochen wird, kehrt das Produkt in den Modus "Trocken" zurück.
3. Dosen: Drücken Sie diese Taste, wenn Sie Vakuumkanister verwenden.
4. Marinieren: Drücken Sie diese Taste, um Speisen mit Vakuumzyklen zu marinieren. Sie erhalten in kurzer Zeit intensive Aromen.
5. Vakuumieren und Versiegeln: Drücken Sie diese Taste, um den Vakuum- und Versiegelungsprozess zu starten (40 Sekunden Pause zwischen den Anwendungen werden empfohlen).
6. Versiegeln: Drücken Sie diese Taste, um den Beutel zu versiegeln und übermäßigen Druck zu vermeiden, der empfindliche Lebensmittel zerdrücken könnte (40 Sekunden Pause zwischen den Anwendungen werden empfohlen).
7. Stopp: ermöglicht es Ihnen, den Prozess jederzeit zu stoppen.

### HINWEIS:

Die Grafiken in dieser Bedienungsanleitung sind schematische Darstellungen und entsprechen möglicherweise nicht genau dem Gerät.

## 2. VOR DEM GEBRAUCH

- Dieses Gerät ist so verpackt, dass es während des Transports geschützt bleibt. Nehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial. Bewahren Sie die Verpackung an einem sicheren Ort auf, damit das Gerät nicht beschädigt wird, wenn Sie ihn später transportieren müssen. Wenn Sie die Originalverpackung entsorgen möchten, stellen Sie sicher, dass alle Artikel wiederverwerten.
- Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und in gutem Zustand ist. Wenn die Lieferung fehlen oder nicht in gutem Zustand sind, kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.

### Vollständiger Inhalt

- Vakuumiergerät SealVac Steel
- 5 Vakuumbeutel 20 x 30 cm
- 20 x 200 cm geprägte Rolle
- Aufnahme und Rohr für allgemeine Dosen.
- Bedienungsanleitung

## 3. BEDIENUNG

### Versiegeln

1. Schließen Sie das Gerät an den Stromanschluss an.
2. Legen Sie die Rolle mit den Vakuumbeuteln ein, rollen Sie sie auf die gewünschte Größe ab und verwenden Sie den Cutter, um den Beutel zu schneiden.
3. Führen Sie ein Ende des Beutels in die Vakuumkammer ein.
4. Drücken Sie den Deckel der Verpackungsmaschine, bis Sie das Schließgeräusch hören.
5. Drücken Sie die Taste "Seal" und die entsprechende LED leuchtet auf. Wenn die LED erlischt, ist der Vorgang abgeschlossen.
6. Drücken Sie beide Entriegelungstasten, um den Packer zu öffnen und den verschlossenen Beutel zu entnehmen.
7. Wenn Sie Beutel mit Flüssigkeiten darin verschließen wollen, legen Sie die Öffnung des Beutels zwischen die Versiegelungskammer und das Versiegelungsband.

### Vakuum und Versiegelung

1. Schließen Sie das Gerät an den Stromanschluss an.
2. Geben Sie die gewünschten Lebensmittel in den verschlossenen Beutel.
3. Säubern und glätten Sie das offene Ende des Beutels; stellen Sie sicher, dass keine Falten am offenen Ende vorhanden sind.
4. Führen Sie ein Ende des Beutels in die Vakuumkammer ein. Vergewissern Sie sich, dass der Vakuumbeutel die Saugdüse nicht bedeckt.

## DEUTSCH

5. Drücken Sie den Deckel der Verpackungsmaschine, bis Sie das Schließgeräusch hören.
6. Drücken Sie die Taste "Entleeren und Versiegeln" und die entsprechende LED leuchtet auf. Der Vakuum- und Versiegelungsprozess wird automatisch durchgeführt.
7. Wenn die LED erlischt, ist der Vorgang abgeschlossen.
8. Drücken Sie beide Entriegelungstasten, um die Verpackungsmaschine zu öffnen und die verpackten Produkte zu entnehmen.

### Dosen

1. Schließen Sie das Gerät an den Stromanschluss an.
2. Geben Sie die Lebensmittel, die Sie verpacken möchten, in den Vakuumierbehälter und schließen Sie den Deckel. Stecken Sie das eine Ende des Schlauchs in die Vakuumdüse auf der rechten Seite des Produkts und das andere Ende in die Öffnung im Kanisterdeckel.
3. Drücken Sie die Taste "Dosen" und das Produkt zieht die Luft aus dem Inneren der Dosen, wodurch eine luftdichte Abdichtung entsteht.
4. Sie können jederzeit die Schaltfläche "Stop" drücken, um den Vorgang zu stoppen. Das Produkt wird automatisch gestoppt, wenn der Vorgang beendet ist.
5. Trennen Sie den Schlauch von der Vakuumdüse und dem Loch im Dosendeckel.
6. Um Lebensmittel aus dem Glas zu entnehmen, drücken Sie die Taste am Deckel und warten Sie ein paar Sekunden, um das Glas zu öffnen.

### Marinieren

1. Schließen Sie das Gerät an den Stromanschluss an.
2. Legen Sie die zu marinierenden Lebensmittel in die Vakuumierdose und schließen Sie den Deckel. Stecken Sie das eine Ende des Schlauchs in die Vakuumdüse auf der rechten Seite des Produkts und das andere Ende in die Öffnung im Dosendeckel.
3. Drücken Sie die Taste "Marinieren" und das Produkt führt Vakuumzyklen durch, um die Lebensmittel zu marinieren. Das Produkt wird automatisch gestoppt, wenn der Vorgang beendet ist.
4. Trennen Sie den Schlauch von der Vakuumdüse und dem Loch im Dosendeckel.
5. Um Lebensmittel aus dem Glas zu entnehmen, drücken Sie die Taste am Deckel und warten Sie ein paar Sekunden, um das Glas zu öffnen.

### Tipps

1. Überfüllen Sie die Beutel nicht, lassen Sie genug Platz, damit Sie das Ende des Beutels leicht in die Vakuumkammer einlegen können. Andernfalls könnte die Flüssigkeit in die Vakuumpumpe gelangen und das Gerät funktionsunfähig machen.
2. Vergewissern Sie sich, dass das Ende des Vakuumsbeutels nicht befeuchtet ist. Wenn dies der Fall ist, wäre es schwierig, den Beutel zu verschließen.
3. Die Vakuumverpackung kann die Kühlung oder das Einfrieren nicht vollständig ersetzen. Verderbliche Lebensmittel sollten gekühlt oder eingefroren werden.
4. Säubern und glätten Sie das offene Ende des Beutels; stellen Sie sicher, dass keine Falten

am offenen Ende vorhanden sind. Andernfalls gäbe es Schwierigkeiten beim Verschließen des Beutels.

5. Um Falten beim Versiegeln von sperrigen Lebensmitteln zu vermeiden, dehnen Sie den Beutel beim Einführen in den Vakuumkanal vorsichtig und halten Sie ihn fest, bis die Pumpe zu laufen beginnt.
6. Frieren Sie blanchiertes Obst und Gemüse vor dem Vakuumieren ein, um beste Ergebnisse zu erzielen.
7. Es wird empfohlen, nach jeder Verwendung eine Pause von 40 Sekunden einzulegen.
8. Wenn Sie nicht sicher sind, ob der Beutel richtig verschlossen ist, verschließen Sie ihn erneut.

#### 4. REINIGUNG UND WARTUNG

- Trennen Sie das Gerät von der Steckdose ab, bevor Sie es reinigen.
- Tauchen Sie niemals das Gerät ins Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Scheuermittel oder Schwämme, da diese die Oberfläche des Produkts beschädigen können.
- Reinigen Sie die Außenseite der Verpackungsmaschine mit einem feuchten Tuch oder Schwamm; verwenden Sie ggf. milde Seife.
- Um die Vakuumkammer zu reinigen, entfernen Sie Flüssigkeits- oder Speisereste mit Küchenpapier.
- Trocknen Sie es richtig, bevor Sie es benutzen.

#### 5. PROBLEMBEHEBUNG

##### **Die Luft des Beutels wurde ausgestoßen, aber sie ist wieder reingekommen.**

- Prüfen Sie die Versiegelung des Beutels. Eine Falte entlang der Versiegelung könnte eine Leckage verursachen und Luft eindringen lassen. In diesem Fall schneiden Sie den Beutel unter die Versiegelung und versuchen Sie es erneut.
- Manchmal erschweren Feuchtigkeit oder Lebensmittel (z. B. Säfte, Fett, Krümel, Staub usw.) entlang der Siegelfläche das Versiegeln des Beutels. Schneiden Sie den Beutel zwischen die Vakuum-Kammer und die Versiegelungsband und versiegeln Sie den Beutel luftdicht erneut.
- Wenn Sie ein Paket mit scharfen Lebensmitteln packen, kann der Beutel durchstochen werden. Beim Loch benutzen Sie einen neuen Vakuumbbeutel. Decken Sie scharfe Lebensmittel mit etwas Polstermaterial wie Papiertüchern ab und verpacken Sie sie neu.
- Wenn sich Luft im Beutel befindet, können natürliche Gase aus dem Inneren des Lebensmittels oder aus einem Fermentationsprozess entstanden sein. Wenn dies geschieht, sind die Lebensmittel möglicherweise verdorben und sollten entsorgt werden.

**Der Beutel ist geschmolzen**

Wenn der Beutel schmilzt, hat sich das Gummiband möglicherweise überhitzt. Warten Sie mindestens 5 Minuten, bis der Packer abgekühlt ist, bevor Sie weitere Gegenstände verpacken.

**Steht Luft in dem Beutel nach dem Vakuumierungsprozess**

- Prüfen Sie, ob das Kabel richtig an die Steckdose angeschlossen ist.
- Prüfen Sie, ob das Netzkabel nicht beschädigt ist.
- Prüfen Sie, ob die Netzsteckdose ordnungsgemäß funktioniert, indem Sie ein anderes Gerät einstecken.
- Stellen Sie sicher, dass der Deckel richtig geschlossen ist.
- Stellen Sie sicher, dass der Beutel richtig in der Vakuumkammer platziert ist.
- Lassen Sie das Produkt 40 Sekunden lang ruhen, bevor Sie es erneut verwenden.

Notiz

Um eine Überhitzung des Geräts zu vermeiden, lassen Sie es 40 Sekunden lang ruhen. zwischen den Anwendungen oder lassen Sie den Deckel offen, während er abkühlt.

- Stellen Sie sicher, dass die Öffnung des Beutels vollständig in der Vakuumkammer sitzt.
- Vergewissern Sie sich, dass kein Austoßen im Beutel ist. Versiegeln Sie den Vakuumbbeutel mit Luft innen, tauchen Sie ihn in das Wasser und geben Sie ihn ein bisschen Druck.
- Die Luftblasen zeigen das Vorhandensein von Ausstoßen, benutzen Sie einen neuen Vakuumbbeutel, wenn Sie Luftblasen aufweisen.
- Eine Falte entlang der Versiegelung könnte eine Undichtigkeit verursachen und wieder Luft in den Beutel eindringen lassen.
- Die Vakuumbbeutel sind mit speziellen seitlichen Dichtungen hergestellt, die von innen nach außen versiegelt sind. Wenn Sie die seitlichen Verbindungen selbst herstellen, kann es zu Undichtigkeiten und Lufteintritt kommen.

**6. AUFBEREITUNGSANWEISUNGEN**

Im Kühlschrank (5 ± 2 °C)	Ohne vakuumieren	Vakuumierter
Rotes Fleisch	3-4 Tage	8-9 Tage
Weißes Fleisch	2-3 Tage	8-9 Tage
Fisch	1-3 Tage	4-5 Tage
Gekochtes Fleisch	3-5 Tage	10-15 Tage
Weichkäse	6-7 Tage	20 Tage



Hart-/Halbhartkäse	1-5 Tage	60 Tage
Obst	5-7 Tage	14-20 Tage
Gemüse	1-3 Tage	7-10 Tage
Suppe	2-3 Tage	8-10 Tage
Reste von Nudeln oder Reis	2-3 Tage	6-8 Tage
Dessert mit Sahne	2-3 Tage	8 Tage
Bei Raumtemperatur (25±2 °C)	Ohne vakuumieren	Vakuuierter
Frisch gebackenem Brot	1-2 Tage	8-10 Tage
Kekse	4-6 Monate	12 Monate
Nudeln oder rohes Reis	5-6 Monate	12 Monate
Mehl	4-6 Monate	12 Monate
Getrockene Früchte	3-4 Monate	12 Monate
Gemahlener Kaffee	2-3 Monate	12 Monate
Teeblätter	5-6 Monate	12 Monate
Tee mit Milch	1-2 Monate	12 Monate
Im Gefrierschrank (-18 ± 2 °C)	Ohne vakuumieren	Vakuuierter
Fleisch	4-6 Monate	15-20 Monate
Fisch	3-4 Monate	10-12 Monate
Gemüse	8-10 Monate	8-24 Monate

## 7. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Produkt: Sealvac Steel

Referenz des Gerätes: 04070

Leistung: 120 W

Spannung und Frequenz: 220-240 V~ 50 Hz

Siegelzeit: 6 ~10 Sekunden

Vakuumverpackungszeit: 10~20 Sekunden

Druck: 0,9 bar

## DEUTSCH

Technische Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Produktqualität zu verbessern.

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

## 8. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN

Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt und/oder die Batterie gemäß den geltenden Vorschriften getrennt vom Haushaltsabfall entsorgt werden muss. Wenn dieses Produkt das Ende seiner Nutzungsdauer erreicht hat, sollten Sie die Batterien/Akkus entfernen und es zu einer von den örtlichen Behörden bestimmten Sammelstelle bringen.

Die Verbraucher müssen sich mit Ihren örtlichen Behörden oder Einzelhändlern in Verbindung setzen, um Informationen über die ordnungsgemäße Entsorgung ihrer Altgeräte und/ oder ihre Akkus zu erhalten.

Die Einhaltung der oben genannten Leitlinien trägt zum Schutz der Umwelt bei.

## 9. GARANTIE UND KUNDENDIENST

Cecotec haftet gegenüber dem Endnutzer oder Verbraucher für jegliche Konformitätsmängel, die zum Zeitpunkt der Lieferung des Produkts bestehen, gemäß den in den geltenden Vorschriften festgelegten Bedingungen und Fristen.

Es wird empfohlen, dass Reparaturen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

Sollte unerwartet eine Störung auftreten oder haben Sie Fragen über Ihrem Produkt, können Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen über die Telefonnummer: +34 963210728.

## 10. COPYRIGHT

Die geistigen Eigentumsrechte an den Texten in dieser Bedienungsanleitung liegen bei CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Alle Rechte vorbehalten. Der Inhalt dieser Veröffentlichung darf weder ganz noch teilweise ohne vorherige Genehmigung von CECOTEC INNOVACIONES, S.L. vervielfältigt, in einem Datenabfragesystem gespeichert, übertragen oder auf irgendeine Weise (elektronisch, mechanisch, durch Fotokopie, Aufzeichnung oder Ähnliches) verbreitet werden.

## 1. PARTI E COMPONENTI

Fig. 1

- A. Spazio per il rullo: spazio per il rullo dei sacchetti per il sottovuoto.
- B. Cutter: taglia i sacchetti della dimensione che desideri.
- C. Guarnizione inferiore: sigilla la zona del vuoto e previene fughe.
- D. Striscia di gomma: preme il sacchetto contro la striscia di tenuta.
- E. Camera di vuoto: l'estremità del sacchetto deve essere posizionata nella camera di vuoto per un corretto funzionamento.
- F. Striscia di tenuta: striscia di tenuta da 3 mm di larghezza.
- G. Bocchetta di vuoto: quando si utilizzano bombole per il vuoto, tappi per bottiglie o altri accessori esterni, inserire il tubo in questa bocchetta. Non bloccare la bocchetta durante l'uso.
- H. Tasto di apertura: premere i tasti su entrambi i lati per aprire il coperchio dell'apparecchio e prendere gli alimenti sottovuoto.

Fig. 2

- 1. Tasto di modalità: dispone di due modalità ("Normale" e "Soft"). È possibile premere il tasto di modalità per scegliere la modalità desiderata. Usare la modalità "Soft" per confezionare gli alimenti delicati. È possibile controllare la pressione sottovuoto nel sacchetto premendo "Sigillare" in qualsiasi momento. Se l'alimentazione viene interrotta, l'apparecchio tornerà in modalità predefinita ("Normale").
- 2. Tasto del cibo: dispone di due impostazioni ("Secco" e "Umido"). È possibile premere il tasto del cibo per scegliere l'impostazione desiderata. Selezionare l'impostazione in base al tipo di alimento da confezionare. Se la corrente viene interrotta, l'apparecchio tornerà in modalità "Secco".
- 3. Tasto delle scatole: premere questo tasto quando si usano le scatole per il confezionamento sottovuoto.
- 4. Tasto di marinatura: premere questo tasto per marinare il cibo usando cicli sottovuoto. Si otterranno sapori intensi in poco tempo.
- 5. Tasto di sottovuoto e sigillatura: premere questo tasto per avviare il processo di sottovuoto e sigillatura (si consigliano pause di 40 secondi dopo ogni uso).
- 6. Tasto di sigillatura: premere questo tasto per sigillare il sacchetto ed evitare eccessi di pressione che potrebbero schiacciare gli alimenti delicati (è consigliabile effettuare pause di 40 secondi dopo ogni uso).
- 7. Tasto di arresto: permette di interrompere il processo in qualsiasi momento.

### NOTA:

Le immagini di questo manuale sono rappresentazioni schematiche e potrebbero non corrispondere esattamente all'apparecchio.

## 2. PRIMA DELL'USO

- Questo apparecchio ha un imballaggio progettato per proteggerlo durante il trasporto. Estrarre l'apparecchio dalla scatola e rimuovere tutto il materiale presente nell'imballaggio. Conservare la scatola originale e gli altri elementi in un luogo sicuro per prevenire danni all'apparecchio in caso di necessità di trasportarlo in futuro. Se si desidera smaltire l'imballaggio originale, assicurarsi di riciclare tutti gli elementi in modo appropriato.
- Verificare che tutte le parti e componenti siano inclusi e in buono stato. Se uno di essi mancasse o non fosse in buone condizioni, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

### Contenuto della scatola

- Confezionatrice sottovuoto sealvac steel
- 5 sacchetti da 20 x 30 cm
- Rulli Goffrati 20 x 200 cm
- Presa e tubo per contenitori generici
- Manuale di istruzioni

## 3. FUNZIONAMENTO

### Sigillatura

1. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente.
2. Collocare il rullo di sacchetti sottovuoto al suo posto, srotolare alla misura desiderata e usare il cutter per tagliare il sacchetto.
3. Inserire un'estremità del sacchetto nella camera di vuoto.
4. Premere il coperchio della confezionatrice fino a sentire lo scatto di chiusura.
5. Premere il tasto di sigillatura: il LED corrispondente si accenderà. Quando il LED si spegne, il processo è terminato.
6. Premere entrambi i tasti di apertura per aprire la confezionatrice e rimuovere il sacchetto sigillato.
7. Se si desidera sigillare sacchetti con liquidi all'interno, posizionare l'apertura del sacchetto tra la camera di vuoto e la striscia di tenuta.

### Sottovuoto e sigillatura

1. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente.
2. Mettere il cibo desiderato nel sacchetto sigillato.
3. Pulire e appiattire l'estremità aperta del sacchetto; assicurarsi che non ci siano grinze all'estremità aperta.
4. Inserire l'estremità del sacchetto nella camera di vuoto. Assicurarsi che il sacchetto non copra la bocchetta di vuoto.

5. Premere il coperchio della confezionatrice fino a sentire lo scatto di chiusura.
6. Premere il tasto di sottovuoto e sigillatura: il LED corrispondente si accenderà. Il processo di vuoto e di sigillatura verrà effettuato automaticamente.
7. Quando il LED si spegne, il processo è terminato.
8. Premere entrambi i tasti di apertura per aprire la confezionatrice e rimuovere i prodotti confezionati.

### **Scatole**

1. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente.
2. Posizionare l'alimento da confezionare nella scatola sottovuoto e chiudere il coperchio. Inserire un'estremità del tubo nella bocchetta di vuoto sul lato destro della confezionatrice e l'altra estremità nel foro del coperchio della scatola.
3. Premendo il tasto delle scatole, la confezionatrice estrae l'aria dall'interno della scatola, ottenendo una chiusura ermetica.
4. È possibile premere il tasto di arresto in qualsiasi momento per interrompere il processo. La confezionatrice si arresta automaticamente al termine del processo.
5. Scollegare il tubo dalla bocchetta di vuoto e dal foro del coperchio della scatola.
6. Per rimuovere il cibo dalla scatola, premere il tasto sul coperchio e attendere qualche secondo per aprire la scatola.

### **Marinatura**

1. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente.
2. Posizionare l'alimento da marinare nella scatola sottovuoto e chiudere il coperchio. Inserire un'estremità del tubo nella bocchetta di vuoto sul lato destro della confezionatrice e l'altra estremità nel foro del coperchio della scatola.
3. Premendo il tasto di marinatura, la confezionatrice eseguirà dei cicli di vuoto per marinare gli alimenti. La confezionatrice si arresta automaticamente al termine del processo.
4. Scollegare il tubo dalla bocchetta di vuoto e dal foro del coperchio della scatola.
5. Per rimuovere il cibo dalla scatola, premere il tasto sul coperchio e attendere qualche secondo per aprire la scatola.

### **Consigli**

1. Non riempire eccessivamente i sacchetti, ma lasciare uno spazio sufficiente affinché l'estremità del sacchetto possa essere facilmente inserita nella camera di vuoto. In caso contrario, il liquido potrebbe penetrare nella pompa di vuoto e rendere la confezionatrice inutilizzabile.
2. Assicurarsi che l'estremità aperta del sacchetto non sia bagnata. Se così fosse, la sigillatura del sacchetto risulterebbe difficoltosa.
3. Il confezionamento sottovuoto non può sostituire completamente la refrigerazione o il congelamento. Gli alimenti deperibili devono essere refrigerati o congelati.
4. Pulire e appiattire l'estremità aperta del sacchetto; assicurarsi che non ci siano grinze

## ITALIANO

all'estremità aperta. In caso contrario, la sigillatura del sacchetto risulterebbe difficoltosa.

5. Per evitare grinze nella sigillatura di alimenti voluminosi, allungare con cura il sacchetto mentre lo si inserisce nel canale di vuoto e mantenerlo finché la pompa non si avvia.
6. Per ottenere risultati ottimali, precongelerare la frutta e la verdura sbollentata prima del confezionamento sottovuoto.
7. È consigliabile lasciare riposare la confezionatrice per 40 secondi dopo ogni uso.
8. Se non si è sicuri circa la sigillatura corretta del sacchetto, sigillarlo nuovamente.

## 4. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Scollegare l'apparecchio prima di pulirlo.
- Non sommergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Non impiegare detergenti per la pulizia né pagliette abrasive per evitare di danneggiare la superficie dell'apparecchio.
- Pulire l'esterno della confezionatrice con un panno o una spugna umidi; se necessario, utilizzare un sapone neutro.
- Per pulire la camera di vuoto, rimuovere eventuali liquidi o residui di cibo con carta da cucina.
- Asciugare bene prima di utilizzarla nuovamente.

## 5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

### **L'aria estratta dal sacchetto è rientrata**

- Controllare la sigillatura del sacchetto. Una grinza lungo la guarnizione potrebbe causare perdite e consentire l'ingresso di aria. È sufficiente tagliare il sacchetto sotto il sigillo e richiuderlo.
- A volte l'umidità o gli alimenti (come succhi, grasso, briciole, polvere, ecc.) lungo la superficie di tenuta rendono difficile la sigillatura del sacchetto. Tagliare il sacchetto tra la camera di vuoto e la striscia di tenuta e richiuderlo.
- Se si confeziona un pacchetto con alimenti appuntiti, il sacchetto potrebbe bucarsi. Se il sacchetto è bucato, utilizzare un nuovo sacchetto. Coprire gli alimenti appuntiti con un materiale ammortizzante come la carta da cucina e riconfezionarli.
- Se nel sacchetto c'è aria, i gas naturali potrebbero essere stati generati dall'interno degli alimenti o dalla loro fermentazione. Se ciò accade, il cibo potrebbe essere avariato e deve essere scartato.

### **Il sacchetto si è sciolto**

Se il sacchetto si scioglie, la striscia di gomma potrebbe essersi surriscaldata. Attendere almeno 5 minuti che la confezionatrice si raffreddi prima di imballare qualsiasi altro elemento.

**C'è aria nel sacchetto dopo il processo**

- Verificare che il cavo sia collegato correttamente alla presa di corrente.
- Verificare che il cavo di alimentazione non sia danneggiato.
- Verificare il corretto funzionamento della presa di corrente collegando un altro apparecchio.
- Verificare che il coperchio sia chiuso correttamente.
- Assicurarsi che il sacchetto sia posizionato correttamente nella camera di vuoto.
- Lasciare riposare l'apparecchio per 40 secondi prima di utilizzarlo nuovamente.

**Nota**

Per evitare il surriscaldamento dell'apparecchio, lasciarlo riposare per 40 secondi tra un utilizzo e l'altro o lasciare il coperchio aperto mentre si raffredda.

**C'è aria nel sacchetto dopo il processo**

- Assicurarsi che l'apertura del sacchetto sia completamente inserita nella camera di vuoto.
- Controllare che il sacchetto non presenti perdite. Sigillare il sacchetto con l'aria all'interno, immergerlo nell'acqua ed esercitare una leggera pressione.
- Le bolle indicano la presenza di perdite; se fosse il caso, utilizzare un nuovo sacchetto.
- Una grinza lungo il sigillo potrebbe causare una perdita e permettere all'aria di entrare nuovamente nel sacchetto.
- I sacchetti per il vuoto sono prodotti con speciali guarnizioni laterali, che vengono sigillate dall'interno verso l'esterno. La realizzazione di giunti laterali personalizzati potrebbe causare perdite e l'ingresso di aria.

**6. CONSERVAZIONE**

In frigorifero (5 ± 2 °C)	Non confezionato sottovuoto	Confezionato sottovuoto
Carne rossa	3-4 giorni	8-9 giorni
Carne bianca	2-3 giorni	8-9 giorni
Pesce	1-3 giorni	4-5 giorni
Carne cotta	3-5 giorni	10-15 giorni
Formaggio a pasta molle	6-7 giorni	20 giorni
Formaggio a pasta dura/ semidura	1-5 giorni	60 giorni
Frutta	5-7 giorni	14-20 giorni
Verdura	1-3 giorni	7-10 giorni

## ITALIANO

Minestra	2-3 giorni	8-10 giorni
Pasta o riso avanzati	2-3 giorni	6-8 giorni
Dolci alla panna	2-3 giorni	8 giorni
A temperatura ambiente (25±2 °C)	Non confezionato sottovuoto	Confezionato sottovuoto
Pane fresco	1-2 giorni	8-10 giorni
Biscotti	4-6 mesi	12 mesi
Pasta o riso crudo	5-6 mesi	12 mesi
Farina	4-6 mesi	12 mesi
Frutta secca	3-4 mesi	12 mesi
Caffè macinato	2-3 mesi	12 mesi
Foglie di tè	5-6 mesi	12 mesi
Tè con latte	1-2 mesi	12 mesi
In freezer (-18 ± 2 °C)	Non confezionato sottovuoto	Confezionato sottovuoto
Carne	4-6 mesi	15-20 mesi
Pesce	3-4 mesi	10-12 mesi
Verdura	8-10 mesi	8-24 mesi

## 7. SPECIFICHE TECNICHE

Prodotto: Sealvac Steel

Codice prodotto: 04070

Potenza: 120 W

Tensione e frequenza: 220-240V, 50 Hz

Tempo di tenuta: 6 ~ 10 secondi

Tempo di confezionamento sottovuoto: 10~20 secondi

Pressione: 0,9 bar

Le specifiche tecniche possono cambiare senza previa notifica per migliorare la qualità dell'apparecchio.

Fabbricato in China | Progettato in Spagna



## 8. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



Questo simbolo indica che, in conformità con le normative vigenti, l'apparecchio e/o la batteria devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici. Quando questo apparecchio raggiunge la fine della sua vita utile, è necessario rimuovere le pile/batterie/accumulatori e portarlo in un punto di raccolta designato dalle autorità locali.

Per ottenere informazioni dettagliate sulla forma più adeguata per gettare gli elettrodomestici e/o le corrispondenti batterie, il consumatore dovrà contattare le autorità locali.

Il rispetto delle linee guida di cui sopra aiuterà a proteggere l'ambiente.

## 9. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

Cecotec sarà responsabile nei confronti dell'utente finale o del consumatore per qualsiasi difetto di conformità esistente al momento della consegna dell'apparecchio nei termini, condizioni e scadenze stabilite dalla normativa vigente.

Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale specializzato.

Se si riscontra un problema con il prodotto o in caso di dubbi, si prega di contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec al numero +34 96 321 07 28.

## 10. COPYRIGHT

I diritti di proprietà intellettuale dei testi di questo manuale appartengono a CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Tutti i diritti riservati. Il contenuto di questa pubblicazione non può essere, in tutto o in parte, riapparecchio, archiviato in un sistema di recupero, trasmesso o distribuito con qualsiasi mezzo (elettronico, meccanico, fotocopia, registrazione o simile) senza la previa autorizzazione di CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

## 1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1

- A. Espaço para o rolo: espaço para colocar o rolo de sacos de vácuo.
- B. Cortador: corta o saco à medida que desejar.
- C. Junta inferior: sela a área de vácuo e evita fugas.
- D. Faixa de borracha: pressiona o saco contra a faixa de selagem.
- E. Câmara de vácuo: a extremidade do saco deve ser colocada na câmara de vácuo para um funcionamento adequado.
- F. Faixa de selagem: faixa de selagem de 3 mm de largura.
- G. Bocal de vácuo: ao utilizar frascos de vácuo, tampas para garrafas ou outros acessórios externos, insira o tubo neste bocal. Não bloqueie o bocal ao utilizar o produto.
- H. Botão de abertura: prima os botões de ambos os lados do produto para abrir a tampa do produto e recolher os alimentos embalados.

Fig.2

1. Botão de modo: tem duas posições ("Normal" e "Suave"). Pode premir o botão de modo para alternar entre as duas posições. Utilize o modo "Normal" ou "Suave" para embalar alimentos delicados. Pode controlar a pressão de vácuo no saco pressionando "Selar" em qualquer altura. Se a energia for interrompida, o produto voltará ao modo por defeito ("Normal").
2. Botão de comida: tem duas posições ("Seco" e "Húmido"). Pode premir o botão de alimentos para alternar entre as duas posições. Selecione o modo de acordo com o tipo de alimento a ser embalado. Se a energia for interrompida, o produto voltará ao modo "Seco".
3. Frascos: prima este botão quando utilizar frascos para embalar a vácuo.
4. Marinar: prima este botão para marinar os alimentos utilizando ciclos de vácuo. Obterá sabores intensos num curto espaço de tempo.
5. Vácuo e selagem: pressione este botão para iniciar o processo de vácuo e selagem (são recomendadas pausas de 40 segundos entre utilizações).
6. Selar: pressione este botão para selar o saco e evitar o excesso de pressão que poderia esmagar alimentos delicados (são recomendadas pausas de 40 segundos entre utilizações).
7. Stop: permite parar o processo em qualquer momento.

### NOTA:

Os gráficos deste manual são representações esquemáticas e podem não corresponder exatamente ao aparelho.

## 2. ANTES DE USAR

- Este aparelho é acondicionado em embalagens concebidas para o proteger durante o transporte. Retire o aparelho da sua caixa e remova todo o material de embalagem. Pode manter a caixa original e outras embalagens num local seguro para evitar danos no aparelho, caso necessite de o transportar no futuro. Se deseja descartar a embalagem original, certifique-se de reciclar todos os elementos corretamente.
- Certifique-se de que todas as peças e componentes estejam incluídos e em bom estado. Se algum deles faltar ou não estiver em boas condições, contacte imediatamente o Serviço Oficial de Assistência Técnica da Cecotec.

### Conteúdo da caixa

- Embaladora a vácuo SealVac Steel
- 5 Sacos de 20 x 30 cm
- Rolo gofrado de 20 x 200 cm
- Tomada e tubo para frascos genéricos universais
- Este manual de instruções

## 3. FUNCIONAMENTO

### Selar

1. Ligue o aparelho à corrente elétrica.
2. Coloque o rolo de sacos de vácuo no lugar, desenrole-o ao tamanho desejado e use o cortador para cortar o saco.
3. Insira uma extremidade do saco na câmara de vácuo.
4. Pressione a tampa da máquina de embalagem até ouvir o clique de fecho.
5. Prima o botão Selar e o LED correspondente irá acender-se. Quando o LED se desligar, o processo está completo.
6. Pressione ambos os botões de libertação para abrir a embaladora e remova o saco selado.
7. Se quiser selar sacos com líquidos no interior, coloque a abertura do saco entre a câmara de selagem e a faixa de selagem.

### Vácuo e selagem

1. Ligue o aparelho à corrente elétrica.
2. Coloque os alimentos desejados no saco de selagem.
3. Limpe e achate a extremidade aberta do saco; assegure-se de que não há vincos na extremidade aberta.
4. Insira a extremidade do saco na câmara de vácuo. Certifique-se de que o saco não está a cobrir a boca de vácuo.
5. Pressione a tampa da máquina de embalagem até ouvir o clique de fecho.

## PORTUGUÊS

6. Prima o botão Vácuo e selagem e o LED correspondente irá acender-se. O processo de vácuo e selagem será executado automaticamente.
7. Quando o LED se apaga, o processo está completo.
8. Pressione ambos os botões de libertação para abrir a embaladora e remover os produtos embalados.

### **Frascos**

1. Ligue o aparelho à corrente elétrica.
2. Coloque os alimentos que pretende embalar no frasco de vácuo e feche a tampa. Insira uma extremidade do tubo no bocal de vácuo, do lado direito do produto e a outra extremidade no orifício da tampa do frasco.
3. Prima o botão Frascos e o produto irá retirar ar do interior do recipiente, criando um selo hermético.
4. Para parar o processo em qualquer altura, prima o botão Stop. O produto irá parar automaticamente quando o processo estiver terminado.
5. Desligue o tubo do bocal de vácuo e o orifício na tampa do frasco.
6. Para retirar os alimentos do frasco, pressione o botão na tampa e espere alguns segundos para abrir o frasco.

### **Marinar**

1. Ligue o aparelho à corrente elétrica.
2. Coloque os alimentos a marinar no frasco de vácuo e feche a tampa. Insira uma extremidade do tubo no bocal de vácuo, do lado direito do produto e a outra extremidade no orifício da tampa do frasco.
3. Prima o botão Marinar e o produto realizará ciclos de vácuo para marinar o alimento. O produto irá parar automaticamente quando o processo estiver terminado.
4. Desligue o tubo do bocal de vácuo e o orifício na tampa do frasco.
5. Para retirar os alimentos do frasco, pressione o botão na tampa e espere alguns segundos para abrir o frasco.

### **Dicas**

1. Não encha demasiado os sacos, deixe espaço suficiente para que possa facilmente colocar a extremidade do saco dentro da câmara de vácuo. Se não for assim, o líquido poderia entrar no interior da bomba de vácuo e inutilizar o aparelho.
2. Certifique-se de que a extremidade aberta do saco não está molhada. Caso contrário, dificultará a selagem do saco.
3. As embalagens a vácuo não podem substituir completamente a refrigeração ou a congelação. Os alimentos perecíveis devem ser refrigerados ou congelados.
4. Limpe e achate a extremidade aberta do saco; assegure-se de que não há vincos na extremidade aberta. Caso contrário, haveria dificuldades em selar o saco.
5. Para evitar rugas na selagem de alimentos volumosos, estique cuidadosamente o saco enquanto o introduz no canal de vácuo, e mantenha-o até a bomba começar a funcionar.

6. Pré-congele frutas e legumes escaldados antes de os embalar a vácuo para obter os melhores resultados.
7. Recomenda-se uma pausa de 40 segundos após cada utilização.
8. Se não tiver a certeza se o saco está devidamente selado, volte a selá-lo.

#### 4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Desligue e desconecte da corrente elétrica antes de limpar.
- Nunca submerja o aparelho em água nem em outros líquidos.
- Não use produtos de limpeza nem esponjas abrasivas para limpar o dispositivo, já que poderão danificar a superfície do produto.
- Limpe o exterior da embaladora com um pano ou esponja húmida; utilize sabão suave, se necessário.
- Para limpar a câmara de vácuo, remova qualquer líquido ou resíduo alimentar com papel de cozinha.
- Seque bem antes de voltar a usar.

#### 5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

##### **O ar do saco foi extraído, mas voltou a entrar**

- Examine a selagem do saco. Uma ruga ao longo da selagem poderá causar fugas e pode entrar ar no saco. Simplesmente corte o saco debaixo da selagem e volte a selar.
- Em ocasiões, a humidade ou os alimentos (como sumos, gordura, migas, pó etc.) ao longo da superfície de selagem dificultam o processo de selagem do saco. Corte o saco entre a câmara de selagem e a banda de selagem e volte a selar.
- Se embalar um pacote com alimentos afiados, o saco pode furar. Utilize um saco novo se este tiver fugas. Cubra os alimentos afiados com algum material suave como papel de cozinha e volte a embalar.
- Se houver ar no saco, podem ter sido gerados gases naturais a partir do interior do alimento ou de um processo de fermentação. Se isto acontecer, a comida pode ter sido estragada e deve ser descartada.

##### **O saco derreteu**

Se o saco derreter, a borracha pode ter aquecido excessivamente. Espere pelo menos 5 minutos para que a embaladora arrefeça antes de embalar quaisquer outros artigos.

##### **Fica ar no saco depois do processo**

- Verifique que o cabo de alimentação está corretamente ligado à corrente elétrica.
- Verifique que o cabo de alimentação não está danificado.

## PORTUGUÊS

- Verifique se a tomada de corrente funciona corretamente ligando outro produto eletrônico.
- Certifique-se de que a tampa está corretamente fechada.
- Certifique-se de que o saco está corretamente colocado na câmara de vácuo.
- Permita que o produto descanse durante 40 segundos antes de voltar a usar.

### Nota

Para evitar que o aparelho aqueça excessivamente, deixe-o descansar durante 40 segundos entre utilizações e deixe a tampa aberta enquanto estiver a arrefecer.

- Certifique-se de que a abertura do saco está colocada completamente na câmara de vácuo.
- Verifique que o saco não tem fugas. Sele o saco com ar dentro, submerja em água e aplique um pouco de pressão.
- Se sair bolhas, indica presença de fuga de ar, use outro saco que seja completamente novo.
- Uma ruga ao longo da selagem poderá causar fugas e pode entrar ar no saco outra vez.
- Os sacos de vácuo estão fabricados com uniões laterais que estão seladas de dentro para fora. Fabricar as suas próprias uniões laterais pode causar fugas e fará com que entre ar.

## 6. GUIA DE ARMAZENAMENTO

No frigorífico (5 ± 2 °C)	Sem vácuo	Embalagem a vácuo
Carne vermelha	3-4 dias	8-9 dias
Carne branca	2-3 dias	8-9 dias
Peixe	1-3 dias	4-5 dias
Carne cozinhada	3-5 dias	10-15 dias
Queijos moles	6-7 dias	20 dias
Queijos duros/semiduros	1-5 dias	60 dias
Frutas	5-7 dias	14-20 dias
Legumes	1-3 dias	7-10 dias
Sopas	2-3 dias	8-10 dias
Restos de massa ou arroz	2-3 dias	6-8 dias
Sobremesas com natas	2-3 dias	8 dias

À temperatura ambiente (25±2 °C)	Sem vácuo	Embalagem a vácuo
Pão recém feito	1-2 dias	8-10 dias
Bolachas	4-6 meses	12 meses
Massa ou arroz crus	5-6 meses	12 meses
Farinha	4-6 meses	12 meses
Frutos secos	3-4 meses	12 meses
Café moído	2-3 meses	12 meses
Folhas de chá	5-6 meses	12 meses
Chá com leite	1-2 meses	12 meses
No congelador (-18 ± 2 °C)	Sem vácuo	Embalagem a vácuo
Carne	4-6 meses	15-20 meses
Peixe	3-4 meses	10-12 meses
Legumes	8-10 meses	8-24 meses

## 7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Produto: SealVac Steel

Referência do produto: 04070

Potência: 120 W

Tensão e frequência: 220-240 V~ 50 Hz

Tempo de selagem: 6 ~10 segundos

Tempo de embalagem a vácuo: 10~20 segundos

Pressão: 0,9 bar

As especificações técnicas podem ser alteradas sem notificação prévia para melhorar a qualidade do produto.

Fabricado na China | Desenhado na Espanha

## 8. RECICLAGEM DE PRODUTOS ELÉTRICOS E ELETRÔNICOS



Este símbolo indica que, de acordo com os regulamentos aplicáveis, o produto e/ou a bateria devem ser eliminados separadamente do lixo doméstico. Quando este produto atingir o fim da sua vida útil, deverá remover as pilhas/

## PORTUGUÊS

baterias/acumuladores e levá-lo para um ponto de recolha designado pelas autoridades locais.

Para obter informação detalhada acerca da forma mais adequada de eliminar os seus equipamentos elétricos e eletrónicos e/ou as correspondentes baterias, o consumidor deverá contactar com as autoridades locais.

A conformidade com as diretrizes acima referidas ajudará a proteger o ambiente.

## 9. GARANTIA E SAT

A Cecotec será responsável perante o utilizador final ou consumidor por qualquer falta de conformidade que exista no momento da entrega do produto nos termos, condições e prazos estabelecidos pelos regulamentos aplicáveis.

Recomenda-se que as reparações sejam efetuadas por pessoal qualificado.

Se deteta uma ocorrência com o produto ou tem alguma consulta, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec através do número de telefone +34 96 321 07 28.

## 10. COPYRIGHT

Os direitos de propriedade intelectual dos textos deste manual pertencem à CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Todos os direitos reservados. O conteúdo desta publicação não pode, no todo ou em parte, ser reproduzido, armazenado num sistema de recuperação, transmitido ou distribuído por qualquer meio (eletrónico, mecânico, fotocópia, gravação ou similar) sem a autorização prévia da CECOTEC INNOVACIONES, S.L.



## 1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Fig. 1

- A. Ruimte voor de rol: ruimte om de rol vacuümzakken te plaatsen.
- B. Snijder: snij de zak op de gewenste maat.
- C. Bodemafdichting: sluit het vacuümgebied af en voorkomt lekkage.
- D. Dichtingsband: drukt de zak tegen de dichtingsband.
- E. Vacuümkamer: het uiteinde van de zak moet in de vacuümkamer worden geplaatst voor een goede werking.
- F. Dichtingsband: 3 mm brede dichtingsband.
- G. Vacuüm tuit: Wanneer u vacuümpotten, flessendoppen of andere externe accessoires gebruikt, steekt u de slang in deze tuit. Blokkeer de tuit niet wanneer u het product gebruikt.
- H. Open knop: druk op de knoppen aan beide zijden van het product om het productdeksel te openen en het verpakte voedsel op te pakken.

Fig. 2

- 1. Modusknop: heeft twee standen ("Normaal" en "Zacht"). U kunt op de modusknop drukken om tussen de twee standen te schakelen. Gebruik de "Zachte" stand om delicaat voedsel in te pakken. U kunt de vacuümdruk in de zak controleren door op elk moment op "sealen" te drukken. Als de stroom wordt onderbroken, zal het product terugkeren naar de standaardmodus ("Normaal").
- 2. Voedingsknop: heeft twee standen ("Droog" en "Nat"). U kunt op de voedingsknop drukken om tussen de twee standen te wisselen. Selecteer de modus volgens het soort voedsel dat moet worden verpakt. Als de stroom wordt onderbroken, zal het product terugkeren naar de "Droog"-modus.
- 3. Blikken: Druk op deze knop bij gebruik van vacuümblikken.
- 4. Marineren: Druk op deze toets om voedsel te marineren met behulp van vacuümcycli. Krijg intense smaken in een korte tijd.
- 5. Vacumeren en sealen: Druk op deze knop om het vacumeren en sealen te starten (pauzes van 40 seconden tussen elk gebruik worden aanbevolen).
- 6. Sealen: Druk op deze toets om de zak te sluiten en te voorkomen dat er te veel druk op komt te staan waardoor kwetsbare levensmiddelen zouden kunnen worden geplet (een pauze van 40 seconden tussen elk gebruik wordt aanbevolen).
- 7. Stop: hiermee kunt u het proces op elk gewenst moment stoppen.

### OPMERKING:

De afbeeldingen in deze handleiding zijn schematische voorstellingen en komen mogelijk niet exact overeen met het product.

## 2. VÓÓR U HET APPARAAT GEBRUIKT

- Dit apparaat heeft een verpakking die ontworpen is om het tijdens het transport te beschermen. Haal het apparaat uit de doos en verwijder al het verpakkingsmateriaal. U kunt de originele doos en andere verpakking op een veilige plaats bewaren om beschadiging van het apparaat te voorkomen als u het in de toekomst moet vervoeren. Als u de verpakking toch weggooit, zorg er dan voor een correcte recyclage.
- Controleer of alle onderdelen en componenten aanwezig en in goede staat zijn. Als een van deze ontbreekt of niet in goede staat is, neem dan onmiddellijk contact op met de Technische Dienst van Cecotec.

### Inhoud van de doos

- Vacuumeermachine SealVac Steel
- 5 zakken van 20 x 30 cm
- Rol met reliëfvorm 20 x 200 cm
- Uitgang en slang voor standaard universele bakjes
- Handleiding

## 3. WERKING

### Sealen

1. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
2. Leg de rol vacuümzakken op zijn plaats, rol hem af tot de gewenste grootte en gebruik de cutter om de zak af te snijden.
3. Steek een uiteinde van de zak in de vacuümkamer.
4. Druk op het deksel van de machine tot u de sluitklik hoort.
5. Druk op de "Seal" toets en de bijbehorende LED zal oplichten. Wanneer de LED dooft, is het proces voltooid.
6. Druk op beide ontgrendelingsknoppen om het apparaat te openen en de verzegelde zak te verwijderen.
7. Als u zakken met vloeistof erin wilt sealen, plaatst u de opening van de zak tussen de vacuümkamer en de dichtingsband.

### Vacuüm en seal

1. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
2. Doe het gewenste voedsel in de verzegelde zak.
3. Maak het open uiteinde van de zak schoon en plat; zorg ervoor dat er geen kreukels aan het open uiteinde zitten.
4. Steek het uiteinde van de zak in de vacuümkamer. Zorg ervoor dat de zak de tuit niet bedekt.
5. Druk op het deksel van de machine tot u de sluitklik hoort.

6. Druk op de "Vacuüm en Seal" toets en de bijbehorende LED zal oplichten. Het vacuüm- en sealproces worden automatisch uitgevoerd.
7. Wanneer de LED dooft, is het proces voltooid.
8. Druk op beide ontgrendelingsknoppen om de machine te openen en de verpakte producten eruit te halen.

### **Potten**

1. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
2. Doe het voedsel dat u wilt verpakken in de vacuüm pot en sluit het deksel. Steek het ene uiteinde van de slang in de vacuüm tuit aan de rechterkant van het product en het andere uiteinde in het gaatje in het deksel van de pot.
3. Druk op de knop "Potten" en het product zuigt lucht aan de binnenkant van de canister, waardoor een luchtdichte afsluiting ontstaat.
4. U kunt op elk moment op de "Stop"-toets drukken om het proces te stoppen. Het product stopt automatisch met werken wanneer het proces is voltooid.
5. Ontkoppel de slang van de vacuüm tuit en het gat in het deksel van de pot.
6. Om voedsel uit de pot te halen, drukt u op de knop op het deksel en wacht u een paar seconden om de pot te openen.

### **Marineren**

1. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
2. Plaats het te marineren voedsel in de vacumeer pot en sluit het deksel. Steek het ene uiteinde van de slang in de vacuüm tuit aan de rechterkant van het product en het andere uiteinde in het gaatje in het deksel van de pot.
3. Druk op de toets "Marineren" en het product voert vacuümcycli uit om het voedsel te marineren. Het product stopt automatisch met werken wanneer het proces is voltooid.
4. Ontkoppel de slang van de vacuüm tuit en het gat in het deksel van de pot.
5. Om voedsel uit de pot te halen, drukt u op de knop op het deksel en wacht u een paar seconden om de pot te openen.

### **Aanbevelingen**

1. Vul de zakken niet te vol; laat voldoende ruimte over zodat het uiteinde van de zak gemakkelijk in de vacuümkamer kan worden geplaatst. Anders kan de vloeistof in de vacuümpomp terechtkomen en het apparaat onbruikbaar maken.
2. Zorg ervoor dat het open uiteinde van de zak niet nat is. Als dat zo is, zou het moeilijk zijn om de zak te sluiten.
3. Vacuümverpakking kan koeling of invriezen niet volledig vervangen. Bederfelijke levensmiddelen moeten worden gekoeld of ingevroren.
4. Maak het open uiteinde van de zak schoon en plat; zorg ervoor dat er geen kreukels aan het open uiteinde zitten. Anders zou het moeilijk kunnen zijn de zak te sluiten.
5. Om kreukels bij het sealen van volumineus voedsel te voorkomen, moet u de zak voorzichtig

## NEDERLANDS

uitrekken terwijl u hem in het vacuümkanaal steekt, en hem vasthouden totdat de pomp begint te werken.

6. Vries geblancheerd fruit en groenten voor het vacumeren in voor de beste resultaten.
7. Het wordt aanbevolen om na elk gebruik 40 seconden te pauzeren.
8. Als u niet zeker weet of de zak goed dicht is, maak hem dan opnieuw dicht.

## 4. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

- Koppel het apparaat los voordat u het schoonmaakt.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik geen reinigingsmiddelen of schuursponsjes om het toestel te reinigen, aangezien deze het oppervlak van het product kunnen beschadigen.
- Reinig de buitenkant van de vacuümmachine met een vochtige doek of spons; gebruik indien nodig zachte zeep.
- Om de vacuümkamer schoon te maken, verwijdert u eventuele vloeistof- of etensresten met keukenpapier.
- Droog het product goed alvorens het te gebruiken.

## 5. PROBLEEMOPLOSSING

### **De lucht werd uit de zak gehaald, maar is er weer ingekomen.**

- Onderzoek de sealing van de zak. Een kreukel langs de afdichting kan lekkage veroorzaken en lucht binnenlaten. Knip de zak door tot onder de afdichting en sluit hem opnieuw.
- Soms maken vocht of voedsel (zoals sappen, vet, kruimels, stof, enz.) langs het sealoppervlak het moeilijk om de zak te sealen. Snijd de zak tussen de vacuümkamer en de dichtingsband door en sluit hem opnieuw.
- Als u een verpakking met scherp voedsel inpakt, kan de zak stuk gaan. Gebruik een nieuwe zak als er een gat in zit. Dek scherpe levensmiddelen af met wat beschermend materiaal, zoals keukenpapier, en verpak ze opnieuw.
- Als er lucht in de zak zit, kunnen er natuurlijke gassen uit het voedsel of uit een gistingsproces zijn ontstaan. Als dit gebeurt, kan het voedsel bedorven zijn en moet het worden weggegooid.

### **Het is gesmolten in de zak**

Als de zak smelt, kan het elastiekje oververhit zijn geraakt. Wacht ten minste 5 minuten tot de machine is afgekoeld voordat u andere voorwerpen inpakt.

### **Er zit lucht in de zak na het proces**

- Controleer of de kabel goed is aangesloten op het stopcontact.

- Controleer of het netsnoer niet beschadigd is.
- Controleer of het stopcontact goed werkt door een ander apparaat aan te sluiten.
- Zorg ervoor dat de dop goed gesloten is.
- Zorg ervoor dat de zak correct in de vacuümkamer is geplaatst.
- Laat het product 40 seconden rusten alvorens het opnieuw te gebruiken.

**Opmerking**

Laat het toestel 40 seconden rusten tussen gebruik of laat het deksel open terwijl het afkoelt om oververhitting te voorkomen.

**Er zit lucht in de zak na het proces**

- Zorg ervoor dat de opening van de zak volledig in de vacuümkamer zit.
- Controleer de zak op gaatjes. Seal de zak met lucht erin, dompel hem onder in water en oefen een beetje druk uit.
- Bubbels duiden op gaatjes; gebruik een nieuwe zak als u bubbels ziet.
- Een kreukel langs de verzegeling kan lekkage veroorzaken, waardoor er weer lucht in de zak kan komen.
- De vacuümzakken zijn vervaardigd met speciale zijlassen, die van binnenuit dicht zijn. Als u uw eigen zijverbindingen maakt, kunnen er gaatjes ontstaan en kan er lucht binnendringen.

**6. GIDS VOOR OPSLAG**

In de koelkast (5 ± 2 °C)	Zonder vacuüm	Met vacuüm
Rood vlees	3-4 dagen	8-9 dagen
Wit vlees	2-3 dagen	8-9 dagen
Vis	1-3 dagen	4-5 dagen
Gekookt vlees	3-5 dagen	10-15 dagen
Zachte kaas	6-7 dagen	20 dagen
Harde/halfharde kaas	1-5 dagen	60 dagen
Fruit	5-7 dagen	14-20 dagen
Groenten	1-3 dagen	7-10 dagen
Soep	2-3 dagen	8-10 dagen
Overgebleven pasta of rijst	2-3 dagen	6-8 dagen
Desserts met slagroom	2-3 dagen	8 dagen

## NEDERLANDS

Op kamertemperatuur (25±2 °C)	Zonder vacuüm	Met vacuüm
Vers brood	1-2 dagen	8-10 dagen
Koekjes	4-6 maanden	12 maanden
Rauwe pasta of rijst	5-6 maanden	12 maanden
Bloem	4-6 maanden	12 maanden
Noten en gedroogd fruit	3-4 maanden	12 maanden
Gemalen koffie	2-3 maanden	12 maanden
Theebladeren	5-6 maanden	12 maanden
Thee met melk	1-2 maanden	12 maanden
In de vriezer (-18 ± 2 °C)	Zonder vacuüm	Met vacuüm
Vlees	4-6 maanden	15-20 maanden
Vis	3-4 maanden	10-12 maanden
Groenten	8-10 maanden	8-24 maanden

## 7. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Product: Sealvac Steel

Referentie van het product: 04070

Vermogen: 120 W

Voltage en frequentie: 220-240 V~ 50 Hz

Sealtijd: 6 ~10 seconden

Vacuüm verpakkingstijd: 10~20 seconden

Druk: 0,9 bar

Technische specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd om de productkwaliteit te verbeteren.

Geproduceerd in China / Ontworpen in Spanje.

## 8. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



Dit symbool geeft aan dat, volgens de geldende voorschriften, het product en/of de accu gescheiden van het huisvuil moeten worden afgevoerd. Wanneer dit product het einde van zijn levensduur bereikt, dient u de

batterijen/accumulatoren te verwijderen en het naar een door de plaatselijke autoriteiten aangewezen inzamelpunt te brengen.

Voor gedetailleerde informatie over de aangewezen manier om elektrische apparaten en/of hun batterijen moet de consument de plaatselijke overheid contacteren.

Naleving van de bovenstaande richtsnoeren zal bijdragen tot de bescherming van het milieu.

## **9. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING**

Cecotec is aansprakelijk tegenover de eindgebruiker of consument voor elk gebrek aan overeenstemming dat bestaat op het ogenblik van de levering van het product onder de voorwaarden, bepalingen en termijnen die zijn vastgelegd in de toepasselijke regelgeving.

Het wordt aanbevolen reparaties te laten uitvoeren door gekwalificeerd personeel.

Als u ooit een incident met het product ontdekt of vragen hebt, neem dan contact op met de officiële Technische Assistentie van Cecotec via het telefoonnummer +34 96 321 07 28.

## **10. COPYRIGHT**

De intellectuele eigendomsrechten op de teksten in deze handleiding behoren toe aan CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Alle rechten voorbehouden. De inhoud van deze publicatie mag niet, geheel of gedeeltelijk, worden veelevoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, doorgegeven of verspreid op welke wijze dan ook (elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen en dergelijke) zonder voorafgaande toestemming van CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

## 1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rys. 1

- A. Miejsce na rolkę: miejsce na rolkę worków próżniowych.
- B. Nóż: Wytnij worek żądanego rozmiaru.
- C. Uszczelka dolna: uszczelnia obszar podciśnienia i zapobiega wyciekom.
- D. Gumka: dociśnij worek do opaski uszczelniającej.
- E. Komora próżniowa: koniec worka musi być umieszczony w komorze próżniowej dla prawidłowego działania.
- F. Taśma uszczelniająca: taśma uszczelniająca o szerokości 3 mm.
- G. Dysza próżniowa: W przypadku używania kanistrów próżniowych, zakrętek do butelek lub innych akcesoriów zewnętrznych należy włożyć rurkę do tej dyszy. Nie blokuj dyszy podczas używania produktu.
- H. Przycisk otwierania: naciśnij przyciski po obu stronach produktu, aby otworzyć pokrywę produktu i wyjąć zapakowaną żywność.

Rys. 2

1. Przycisk trybu: ma dwie pozycje („Normalny” i „Miękki”). Możesz nacisnąć przycisk trybu, aby przetaczać się między dwoma położeniami. Do pakowania delikatnych potraw użyj trybu „Gentle” lub Delikatny. W dowolnym momencie można kontrolować ciśnienie podciśnienia w worku, naciskając przycisk „Zamykanie”. W przypadku przerwy w zasilaniu produkt powróci do trybu domyślnego („Normalny”).
2. Przycisk Food: ma dwie pozycje („Dry” i „Wet”). Możesz nacisnąć przycisk żywności, aby przetaczyć się między dwoma pozycjami. Wybierz tryb w zależności od rodzaju pakowanej żywności. W przypadku przerwy w zasilaniu produkt powróci do trybu „Suchy”.
3. Stoiki - naciśnij ten przycisk, jeśli używasz kanistrów do pakowania próżniowego.
4. Marynowanie - naciśnij ten przycisk, aby marynować żywność przy użyciu cykli próżniowych. W mgnieniu oka uzyskasz intensywne smaki.
5. Zamykanie próżniowe: naciśnij ten przycisk, aby rozpocząć proces podciśnienia i zamykania worka (zalecane jest 40-sekundowe przerwy między użyciami).
6. Zamykanie próżniowe: naciśnij ten przycisk, aby zamknąć worek i uniknąć nadmiernego nacisku, który mógłby zmiażdżyć delikatną żywność (zalecane są 40-sekundowe przerwy między użyciami).
7. Stop: umożliwia zatrzymanie procesu w dowolnym momencie.

UWAGA:

Grafika tej instrukcji obsługi tak jak rysunki w niej zawarte, są schematyczną prezentacją i możliwe, że nie będą się zgadzały dokładnie wraz z produktem.



## 2. PRZED UŻYCIEM

- To urządzenie jest zapakowane w opakowanie zaprojektowane w celu ochrony podczas transportu. Wyjmij urządzenie z pudełka i usuń wszystkie materiały opakowaniowe. Oryginalne pudełko i inne elementy opakowania można przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia w przypadku konieczności jego transportu w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, pamiętaj o prawidłowym recyklingu wszystkich jego elementów.
- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są dołączone i są w dobrym stanie. Jeśli czegoś brakuje lub nie jest w dobrym stanie, natychmiast skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.

### Zawartość opakowania

- Maszyna do pakowania próżniowego Sealvac Steel
- 5 worków o wymiarach 20 x 30 cm
- Rolka wytłaczana 20 x 200 cm
- Gniazdo i rurka do uniwersalnych puszek uniwersalnych
- Ta instrukcja obsługi

## 3. FUNKCJONOWANIE

### Zamykanie

1. Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego.
2. Umieść rolkę worków próżniowych na miejscu, rozwiń ją na żadaną długość i użyj noża do przecięcia worka.
3. Włóż jeden koniec worka do komory próżniowej.
4. Naciśnij nasadkę puszek, aż usłyszysz kliknięcie, aby zamknąć.
5. Naciśnij przycisk „Seal”, a odpowiednia dioda LED zaświeci się. Gdy dioda zgaśnie, proces jest zakończony.
6. Naciśnij oba przyciski zwalniające, aby otworzyć puszkę i zdjąć zapieczętowaną torebkę.
7. Jeśli chcesz zgrzewać woreczki z płynami w środku, umieść otwór woreczka pomiędzy komorą zgrzewania a taśmą zgrzewającą.

### Podciśnienie i zamykanie hermetyczne

1. Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego.
2. Umieść żądane jedzenie w zamkniętej torbie.
3. Oczyść i spłaszcz otwarty koniec torby; upewnij się, że na końcu nie ma zmarszczek.
4. Włóż koniec worka do komory próżniowej. Upewnij się, że worek nie zakrywa dyszy odkurzacza.
5. Naciśnij nasadkę puszek, aż usłyszysz kliknięcie, aby zamknąć.

## POLSKI

6. Naciśnij przycisk „zamykanie próżniowe”, a odpowiednia dioda LED zaświeci się. Proces zamykania próżniowego i grzewania przebiega automatycznie.
7. Gdy dioda zgaśnie, proces jest zakończony.
8. Naciśnij oba przyciski otwierające, aby otworzyć puszkę i wyjąć zapakowane produkty.

### Pojemniki

1. Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego.
2. Włóż żywność, którą chcesz zapakować, do pojemnika próżniowego i zamknij pokrywę. Włóż jeden koniec rurki do dyszy próżniowej po prawej stronie produktu, a drugi koniec do otworu w pokrywie pojemnika.
3. Naciśnij przycisk „Puszki”, a produkt usunie powietrze z wnętrza puszki, tworząc wodoszczelne uszczelnienie.
4. W dowolnym momencie możesz nacisnąć przycisk „Stop”, aby zatrzymać proces. Produkt zatrzyma się automatycznie po zakończeniu procesu.
5. Odłącz rurkę od dyszy próżniowej i otwór od pokrywy pojemnika.
6. Aby wyjąć jedzenie ze stoika, naciśnij przycisk na pokrywie i odczekaj kilka sekund, aby otworzyć stoik.

### Marynowanie

1. Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego.
2. Umieść żywność, którą chcesz zamarynować w pojemniku próżniowym i zamknij pokrywę. Włóż jeden koniec rurki do dyszy próżniowej po prawej stronie produktu, a drugi koniec do otworu w pokrywie pojemnika.
3. Naciśnij przycisk „Marynowanie”, a produkt rozpocznie cyklę odkurzania w celu marynowania żywności. Produkt zatrzyma się automatycznie po zakończeniu procesu.
4. Odłącz rurkę od dyszy próżniowej i otwór od pokrywy pojemnika.
5. Aby wyjąć jedzenie ze stoika, naciśnij przycisk na pokrywie i odczekaj kilka sekund, aby otworzyć stoik.

### Porady

1. Nie przepelniaj worków, pozostaw wystarczająco dużo miejsca, aby koniec worka można było łatwo umieścić w komorze próżniowej. W przeciwnym razie ciecz mogłaby dostać się do wnętrza pompy próżniowej i spowodować, że urządzenie stanie się bezużyteczne.
2. Upewnij się, że otwarty koniec torby nie jest mokry. Jeśli tak, utrudniłoby to zamknięcie worka.
3. Pakowanie próżniowe nie może całkowicie zastąpić chłodzenia ani zamrażania. Łatwo psującą się żywność należy przechowywać w lodówce lub zamrozić.
4. Oczyść i spłaszcz otwarty koniec torby; upewnij się, że na końcu nie ma zmarszczek. W przeciwnym razie wystąpiłyby trudności z uszczelnieniem torby.
5. Aby uniknąć zmarszczek podczas zamykania dużych produktów spożywczych, ostrożnie rozciągaj worek podczas wkładania go do kanału próżniowego i trzymaj, aż pompa zacznie działać.

6. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy wstępnie zamrozić blanszowane owoce i warzywa przed zapakowaniem próżniowym.
7. Zaleca się wstrzymać 40 sekund po każdym użyciu.
8. Jeśli nie jesteś pewien, czy worek jest dobrze zapieczętowany, zamknij go ponownie.

#### 4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Odłącz urządzenie przed czyszczeniem.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych płynach.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy używać środków czyszczących ani szorstkich gąbek, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię produktu.
- Oczyszcz obudowę puszkę wilgotną szmatką lub gąbką; w razie potrzeby użyj łagodnego mydła.
- Aby wyczyścić komorę próżniową, usuń wszelkie płyny lub resztki jedzenia ręcznikiem kuchennym.
- Dobrze wysusz przed użyciem.

#### 5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

##### **Powietrze zostało usunięte z worka, ale z powrotem worek nabrał powietrza**

- Sprawdź plombę na torebce. Zmarszczka wzdłuż uszczelki może przeciekać i wpuszczać powietrze. Po prostu przeciąć worek poniżej plomby i ponownie zamknąć.
- Czasami wilgoć lub żywność (taka jak soki, tłuszcz, okruchy, kurz itp.) Wzdłuż powierzchni uszczelniającej utrudniają uszczelnienie torby. Przeciąć worek między komorą zgrzewającą a taśmą uszczelniającą i ponownie zamknąć.
- Jeśli zapakujesz paczkę z ostrym jedzeniem, worek może zostać przebity. Użyj nowej torby, jeśli ma dziurę. Przykryj ostre potrawy wyściętym materiałem, takim jak papier kuchenny, i przepakuj je.
- Jeśli w worku znajduje się powietrze, mogły powstawać gazy naturalne z wnętrza żywności lub z procesu fermentacji. Jeśli tak się stanie, żywność może się zepsuć i należy ją wyrzucić.

##### **Worek się stopił**

Jeśli worek się rozpuści, gumka może być zbyt gorąca. Odczekaj co najmniej 5 minut, aż urządzenie ostygnie, przed pakowaniem reszty produktów.

##### **Po zakończeniu procesu w worku znajduje się powietrze**

- Sprawdź, czy kabel jest prawidłowo podłączony do gniazdka elektrycznego.
- Sprawdź, czy przewód zasilający nie jest uszkodzony.

## POLSKI

- Sprawdź, czy gniazdko sieciowe działa prawidłowo, podłączając do niego inne urządzenie.
- Upewnij się, że pokrywa jest prawidłowo zamknięta.
- Upewnij się, że worek jest prawidłowo umieszczony w komorze próżniowej.
- Przed ponownym użyciem odstaw produkt na 40 sekund.

### Uwaga

Aby zapobiec przegrzaniu się urządzenia, pozostaw je na 40 sekund między użyciami i pozostawić pokrywę otwartą, aż ostygnie.

Po zakończeniu procesu w worku znajduje się powietrze

- Upewnij się, że otwór worka jest całkowicie ustawiony w komorze próżniowej.
- Upewnij się, że worek nie jest dziurawy. Uszczelnij worek powietrzem w środku, zanurz go w wodzie i lekko dociśnij.
- Bąbelki wskazują na obecność wycieków; użyj nowej torby, jeśli widzisz bąbelki.
- Pofałdowanie wzdłuż uszczelki może spowodować wyciek i umożliwić przepływ powietrza z powrotem do torby.
- Worki próżniowe są wykonane ze specjalnymi szwami bocznymi, które są uszczelniane od wewnątrz na zewnątrz. Wykonywanie własnych szwów bocznych może powodować nieszczelności i dostawanie się powietrza.

## 6. PRZEWODNIK PRZECHOWYWANIA

W lodówce (5 ± 2 °C)	Bez opróżniania	Zgrzewarka próżniowa
Czerwone mięso	3-4 dni	8-9 dni
Białe mięso	2-3 dni	8-9 dni
Ryba	1-3 dni	4-5 dni
Gotowane mięso	3-5 dni	10-15 dni
Łagodny ser	6-7 dni	20 dni
Ser twarde / półtwarde	1-5 dni	60 dni
Owoce	5-7 dni	14-20 dni
Warzywa	1-3 dni	7-10 dni
Zupa	2-3 dni	8-10 dni
Resztki makaronu lub ryżu	2-3 dni	6-8 dni
Desery ze śmietaną	2-3 dni	8 dni

W temperaturze pokojowej (25 ± 2 °C)	Bez opróżniania	Zgrzewarka próżniowa
Świeży chleb	1-2 dni	8-10 dni
Ciastka	4-6 miesięcy	12 miesięcy
Makaron lub niegotowany ryż	5-6 miesięcy	12 miesięcy
Mąka	4-6 miesięcy	12 miesięcy
Orzechy	3-4 miesiące	12 miesięcy
Kawa mielona	2-3 miesiące	12 miesięcy
Liście herbaty	5-6 miesięcy	12 miesięcy
Herbata mleczna	1-2 miesiące	12 miesięcy
W zamrażarce (-18 ± 2 °C)	Bez opróżniania	Zgrzewarka próżniowa
Mięso	4-6 miesięcy	15-20 miesięcy
Ryba	3-4 miesiące	10-12 miesięcy
Warzywa	8-10 miesięcy	8-24 miesiące

## 7. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Produkt: Sealvac Steel

Referencja produktu: 04070

Moc: 120 W

Napięcie i częstotliwość: 220-240 V~ 50 Hz

Czas uszczelniania: 6 ~ 10 sekund

Czas pakowania próżniowego: 10 ~ 20 sekund

Ciśnienie: 0,9 bar

Specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia w celu poprawy jakości produktu.

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

## 8. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol oznacza, że zgodnie z obowiązującymi przepisami produkt i/lub bateria muszą być utylizowane oddzielnie od odpadów domowych. Kiedy produkt osiągnie koniec okresu użytkowania, należy wyjąć baterie/baterie/

akumulatory i przekazać go do punktu zbiórki wyznaczonego przez władze lokalne.

Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat najbardziej odpowiedniego sposobu utylizacji sprzętu gospodarstwa domowego i / lub odpowiednich baterii, konsument powinien skontaktować się z lokalnymi władzami.

Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

## 9. GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

Cecotec odpowie użytkownikowi lub konsumentowi końcowemu za wszelkie niezgodności występujące w momencie dostawy produktu na warunkach i terminach określonych w obowiązujących przepisach.

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel.

Jeśli wykryjesz incydent z produktem lub masz jakiegokolwiek pytania, skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec pod numerem telefonu +34 96 321 07 28.

## 10. COPYRIGHT

Prawa własności intelektualnej do tekstów tej instrukcji obsługi należą do CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Wszelkie prawa zastrzeżone. Treść niniejszej publikacji nie może być w całości ani w części reprodukowana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przekazywana lub rozpowszechniana w jakikolwiek sposób (elektroniczny, mechaniczny, fotokopiowany, nagrywany lub podobny) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, SL

## 1. ČÁSTI A SLOŽENÍ

Obr. 1

- A. Prostor pro roli: prostor pro umístění role vakuových sáčků.
- B. Řezačka: přeřízne sáček na požadovanou velikost.
- C. Spodní těsnění: utěsňuje vakuovou oblast a zabraňuje úniku.
- D. Gumová páska: přitlačte sáček na těsnicí pásek.
- E. Vakuová komora – Místo, kde musí být umístěn konec sáčku, aby se vysál a správně uzavřel.
- F. Těsnicí pásek: 3 mm široký těsnicí pásek.
- G. Vakuová tryska: Pokud používáte vakuové nádoby, uzávěry lahví nebo jiné externí příslušenství, vložte do této trysky hubici. Pokud používáte přístroj, neblokuje trysku.
- H. Tlačítko Otevřít: Stisknutím tlačítek na obou stranách produktu otevřete víko produktu a sbalte zabalené jídlo.

Obr. 2

1. Tlačítko režimu: má dvě polohy („normální“ a „měkká“). Stisknutím tlačítka režimu můžete přepínat mezi dvěma pozicemi. K balení delikátních potravin použijte režim „normální“ nebo „měkká“. Tlak vakua v sáčku můžete kdykoli ovládat stisknutím tlačítka „těsnění“. Pokud dojde k přerušení napájení, produkt se vrátí do výchozího režimu („Normální“).
2. Tlačítko Jídlo: má dvě polohy („Suchý“ a „Mokrý“). Stisknutím tlačítka jídla můžete přepínat mezi dvěma pozicemi. Vyberte režim podle typu baleného jídla. Pokud dojde k přerušení napájení, produkt se vrátí do režimu „Suchý“.
3. Nádoby – Toto tlačítko stisknete, pokud používáte nádoby k vakuovému balení.
4. Marinovat – Stisknutím tohoto tlačítka můžete marinovat jídlo pomocí vakuových cyklů. Intenzivní chuť získáte v krátkém čase.
5. Vakuum a těsnění – Stisknutím tohoto tlačítka zahájíte proces vakuování a těsnění (doporučuje se 40sekundová pauza mezi použitími).
6. Těsnění: Stisknutím tohoto tlačítka uzavřete sáček a vyhnete se nadměrnému tlaku, který by mohl rozdrtit chutná jídla (mezi použitím se doporučuje 40sekundové pauzy).
7. Stop: umožňuje kdykoli zastavit proces.

POZNÁMKA:

Grafika v této příručce je schematickým znázorněním a nemusí přesně odpovídat výrobku.

## 2. PŘED POUŽITÍM

- Tento spotřebič je zabalen v obalu, který jej chrání během přepravy. Tento spotřebič je zabalen v obalu, který jej chrání během přepravy. Originální krabici a další obalové položky můžete uschovat na bezpečném místě, abyste zabránili poškození zařízení v případě

## ČEŠTINA

potřeby přepravy v budoucnu. Pokud chcete obaly vyhodit, ujistěte se, že se jich zbavíte správným způsobem.

- Ujistěte se, že všechny díly a součásti jsou zahrnuty a v dobrém stavu. Pokud některá chybí nebo není v dobrém stavu, okamžitě kontaktujte oficiální servisní službu Cecotec.

### Obsah krabice

- Vakuový balicí stroj SealVac Steel
- 5 Sáčků 20 x 30 cm
- Reliéfní role 20 x 200 cm
- Zástrčka a trubice na univerzální sklenice
- tento návod k použití

## 3. FUNGOVÁNÍ

### Uzavření

1. Zapojte přístroj do elektrického přívodu.
2. Vložte vakuový sáček na místo, rozviňte jej na požadovanou délku a pomocí řezačky sáčků ořízněte.
3. Vložte jeden konec vaku do vakuové komory.
4. Zatlačte na víko vakuovačky, dokud neuslyšíte cvaknutí odpovídající uzávěru.
5. Stiskněte tlačítko „Těsnění“ a příslušná LED se rozsvítí. Když LED zhasne, proces je dokončen.
6. Stisknutím obou otevřených tlačítek otevřete vakuovačku a vyjměte zapečetěný sáček.
7. Pokud chcete uzavřít sáčky s kapalinami uvnitř, umístěte otvor sáčku mezi uzavírací komoru a uzavírací pásku.

### Odsátí a uzavření

1. Zapojte přístroj do elektrického přívodu.
2. Vložte požadované jídlo do zapečetěného sáčku.
3. Vyčistěte a vyrovnejte otevřený konec sáčky; ujistěte se, že na tomto konci nejsou žádné přehyby.
4. Vložte jeden konec sáčku do vakuové komory. Ujistěte se, že sáček nezakrývá vakuovou trysku.
5. Zatlačte na víko vakuovačky, dokud neuslyšíte cvaknutí odpovídající uzávěru.
6. Stiskněte tlačítko „Odsátí a uzavřít“ a příslušná kontrolka se rozsvítí. Proces vakua a utěsnění bude proveden automaticky.
7. Když LED zhasne, proces je dokončen.
8. Stisknutím obou otevřených tlačítek otevřete vakuovačku a vyjměte zapečetěný sáček.



### Nádoby

1. Zapojte přístroj do elektrického přívodu.
2. Vložte jídlo, které chcete zabalit, do vakuové nádoby a zavřete víko. Vložte jeden konec hubice do vakuové trysky na pravé straně produktu a druhý konec do otvoru ve víku nádoby.
3. Stiskněte tlačítko „Nádoby“ a produkt vysaje vzduch zevnitř nádoby, čímž vytvoří těsnění.
4. Proces můžete kdykoli zastavit stisknutím tlačítka „Stop“. Po dokončení procesu se produkt automaticky zastaví
5. Odpojte trubici od vakuové trysky a otvoru ve víku nádoby.
6. Chcete-li vyjmout jídlo z nádoby, stiskněte tlačítko na víku a počkejte několik sekund, než se nádoba otevře.

### Marinování

1. Zapojte přístroj do elektrického přívodu.
2. Vložte jídlo, které chcete marinovat, do vakuové nádoby a zavřete víko. Vložte jeden konec hubice do vakuové trysky na pravé straně produktu a druhý konec do otvoru ve víku nádoby.
3. Stiskněte tlačítko „Marinovat“ a produkt provede vakuové cykly k marinování jídla. Po dokončení procesu se produkt automaticky zastaví
4. Odpojte trubici od vakuové trysky a otvoru ve víku nádoby.
5. Chcete-li vyjmout jídlo z nádoby, stiskněte tlačítko na víku a počkejte několik sekund, než se nádoba otevře.

### Rady

1. Nepřepěňujte vaky, ponechte dostatek prostoru pro snadné umístění konce vaku do vakuové komory. Pokud tomu tak není, kapalina by se mohla dostat do vnitřku vývěvy a zařízení by se tak stalo nepoužitelným.
2. Ujistěte se, že konec sáčku není mokrá. Pokud ano, bylo by obtížné sáček svařit.
3. Vakuové balení nemůže zcela nahradit chlazení nebo zmrazení. Potravinu podléhající zkáze musí být chlazená nebo zmrazená.
4. Vyčistěte a vyrovnejte otevřený konec sáčky; ujistěte se, že na tomto konci nejsou žádné přehyby. Jinak by byly potíže s utěsněním sáčku.
5. Abyste zabránili vzniku vrásek v těsnění pro sypké potraviny, opatrně napněte sáček, když jej vložíte do vakuového kanálu, a držte jej, dokud nezačne čerpadlo fungovat.
6. Před vakuovým balením zmrazte ovoce a zeleninu, abyste dosáhli nejlepších výsledků.
7. Mezi použitím se doporučuje počkat 40 sekund.
8. Pokud si nejste jisti, zda je sáček dobře utěsněn, znovu jej utěsněte.

## 4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Odpojte ho z elektrické sítě, než ho začnete čistit.
- Nikdy ho neponořujte do vody ani do jiných tekutin.

## ČEŠTINA

- Nepoužívejte čisticí prostředky anebo abrazivní houbičky, aby nedošlo k poškození povrchu produktu.
- Vnější povrch vakuovačky očistěte navlhčeným hadříkem nebo houbou; v případě potřeby použijte jemné mýdlo.
- Pro vyčištění vakuové komory odstraňte zbytky kapaliny nebo jídla kuchyňským papírem.
- Vše dobře vysušte, než ho použijete.

## 5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Vzduch ze sáčku se odsál, ale znovu se vrátil.

- Zkontrolujte svár sáčku. Překlady podél sváru mohou způsobit únik a umožnit vzduchu znovu vstoupit do sáčku. Jednoduše odřízněte sáček pod svárem a znovu jej uzavřete.
- Vlhkost nebo jídlo (například džusy, mastnota, strouhanka, prach atd.) podél těsnicího povrchu někdy znesnadňují utěsnění vaku. Odřízněte sáček mezi těsnicí komorou a těsnicí páskou a znovu jej uzavřete.
- Pokud zabalíte balení s ostrým jídlem, mohlo by dojít k propíchnutí sáčku. Použijte nový sáček, pokud je propíchnutý. Ostré potraviny zakryjte měkkým materiálem, jako je kuchyňský papír, a znovu je zabalte.
- Pokud je ve vaku vzduch, mohly se z potravin nebo z fermentačního procesu vytvářet přírodní plyny. Pokud k tomu dojde, může být jídlo zkažené a mělo by být zlikvidováno.

### Sáček se roztavil

Pokud se sáček roztaví, může být gumový pás příliš horký. Před zabalením dalších položek počkejte nejméně 5 minut, než vakuovačka vychladne.

### Po odsátí je v sáčku vzduch

- Zkontrolujte, zda je kabel správně zapojen do zásuvky.
- Zkontrolujte, jestli přívodový kabel není poškozen.
- Zkontrolujte, zda zásuvka funguje správně zapojením jiného spotřebiče.
- Ujistěte se, že je víko správně uzavřeno.
- Zkontrolujte, jestli je sáček správně vložen v odsávací komoře.
- Před opětovným použitím nechte produkt 40 sekund odpočívat.

### Poznámka

Chcete-li zabránit přehřátí zařízení, nechte jej 40 sekund odpočívat mezi jednotlivými použitími a nechte víko otevřené, zatímco chladne.

- Zkontrolujte, jestli je otvor sáčku správně vložen v odsávací komoře.
- Ujistěte se, že otvor v sáčku je správně umístěn ve vakuové komoře. Sáček uzavřete se vzduchem vevnitř, namočte ho do vody a mírně zatlačte.

- Bubliny označují přítomnost netěsností; Pokud si všimnete bublin, použijte nový sáček.
- Překlady podél sváru mohou způsobit únik a umožnit vzduchu znovu vstoupit do sáčku.
- Vakuové sáčky jsou vyráběny se zvláštními bočními těsněními, které jsou těsněné zevnitř ven. Vytvoření vlastních bočních svárů může způsobit úniky a vniknutí vzduchu.

## 6. PRŮVODCE SKLADOVÁNÍM

V lednici (5 ± 2 °C)	Bez vakuování	Vakuově baleno
Červené maso	3-4 dny	8-9 dnů
Bílé maso	2-3 dny	8-9 dnů
Ryby	1-3 dny	4-5 dnů
Vařené maso	3-5 dnů	10-15 dnů
Měkký sýr	6-7 dnů	20 dnů
Tvrdý sýr	1-5 dnů	60 dnů
Ovoce	5-7 dnů	14-20 dnů
Zelenina	1-3 dny	7-10 dnů
Polévka	2-3 dny	8-10 dnů
Sáčky rýže nebo těstovin	2-3 dny	6-8 dnů
Dorty se šlehačkou	2-3 dny	8 dnů
Při pokojové teplotě (25±2 °C)	Bez vakuování	Vakuově baleno
Čerstvý chléb	1-2 dny	8-10 dnů
Sušenky	4-6 měsíců	12 měsíců
Těstoviny nebo suchá rýže	5-6 měsíců	12 měsíců
Mouka	4-6 měsíců	12 měsíců
Suché plody	3-4 měsíců	12 měsíců
Mletá káva	2-3 měsíců	12 měsíců
Čajové lístky	5-6 měsíců	12 měsíců
Čaj s mlékem	1-2 měsíců	12 měsíců

Lednice (-18 ± 2 °C)	Bez vakuování	Vakuově baleno
Maso	4-6 měsíců	15-20 měsíců
Ryby	3-4 měsíců	10-12 měsíců
Zelenina	8-10 měsíců	8-24 měsíců

## 7. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Produkt: Sealvac Steel

Reference produktu: 04070

Výkon: 120 W

Napětí a frekvence: 220-240 V~ 50 Hz

Čas uzavření: 6 ~10 vteřin

Doba vakuového balení: 10 ~ 20 sekund

Tlak: 0,9 bar

Technické specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění za účelem zlepšení kvality produktu.

Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

## 8. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol označuje, že v souladu s platnými předpisy musí být výrobek a/nebo baterie zlikvidovány odděleně od domovního odpadu. Když tento produkt dosáhne konce své životnosti, měli byste vyjmout baterie/baterie/akumulátory a odevzdat je do sběrného místa určeného místními úřady.

Podrobné informace o tom, jak správně likvidovat elektrická a elektronická zařízení a/nebo baterie, by měli spotřebitelé získat od místních úřadů.

Dodržování výše uvedených pokynů přispěje k ochraně životního prostředí.

## 9. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

Společnost Cecotec odpovídá konečnému uživateli nebo spotřebiteli za jakýkoli nesoulad, který existuje v době dodání výrobku za podmínek a ve lhůtách stanovených platnými předpisy. Doporučuje se, aby opravy prováděl kvalifikovaný personál.

Pokud zjistíte problém s výrobkem nebo máte jakékoli dotazy, obraťte se na oficiální technickou podporu společnosti Cecotec na čísle +34 96 321 07 28.

## 10. COPYRIGHT

Práva duševního vlastnictví k textům v této příručce patří společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Všechna práva jsou vyhrazena. Obsah této publikace nesmí být vcelku ani po částech reprodukován, ukládán do vyhledávacího systému, přenášen nebo šířen jakýmkoli způsobem (elektronicky, mechanicky, fotokopírováním, nahráváním nebo podobně) bez předchozího souhlasu společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

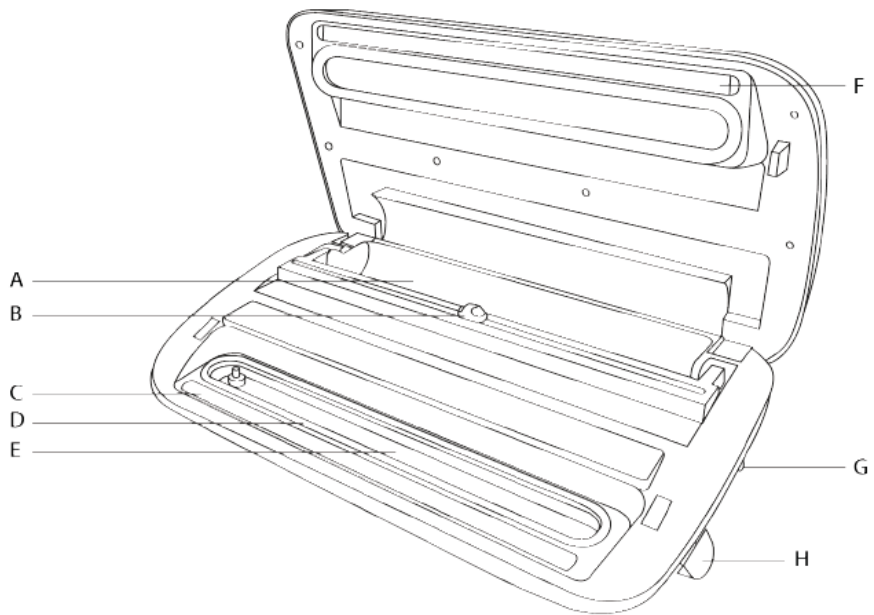


Fig./Img./Abb./Afb./Rys./Obr. 1

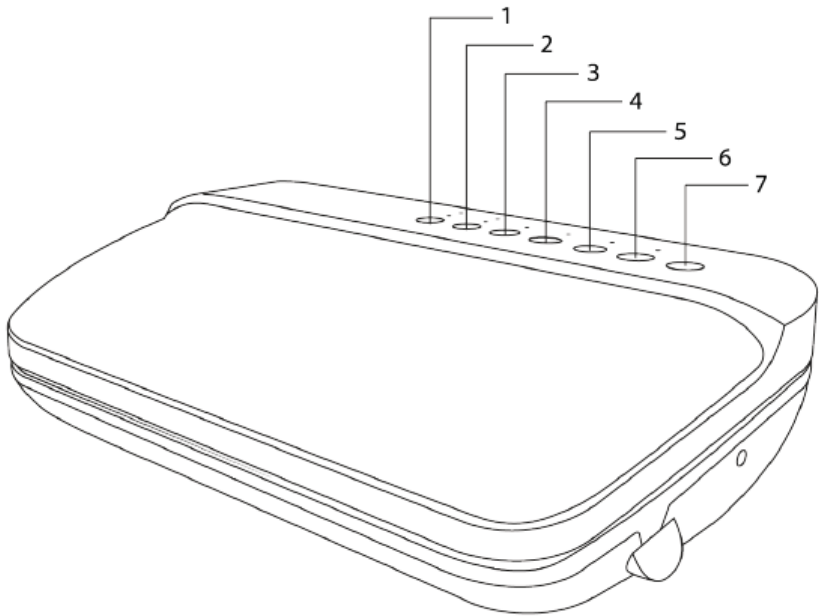


Fig./lmg./Abb./Afb./Rys./Obr. 2

[www.cecotec.es](http://www.cecotec.es)

Cecotec Innovaciones S.L.  
Av. Reyes Católicos, 60  
46910, Alfafar (Valencia)(Spain)  
YV03220329