



FoodCare SealVac 600 Easy

Envasadora al vacío / Food vacuum sealer



Manual de instrucciones
Instruction manual
Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung
Manuale di istruzioni
Manual de instruções
Instructiehandleiding
Instrukcja obsługi

ÍNDICE

1.	Instrucciones de seguridad	04
2.	Piezas y componentes	14
3.	Antes de usar	18
4.	Funcionamiento	18
5.	Limpieza y mantenimiento	21
6.	Resolución de problemas	21
7.	Especificaciones técnicas	22
8.	Reciclaje de electrodomésticos	22
9.	Garantía y SAT	23

INDEX

1.	Safety instructions	05
2.	Parts and components	15
3.	Before use	24
4.	Operation	24
5.	Cleaning and maintenance	26
6.	Troubleshooting	27
7.	Technical specifications	27
8.	Disposal of old electrical appliances	28
9.	Technical support service and warranty	28

SOMMAIRE

1.	Instructions de sécurité	06
2.	Pièces et composants	15
3.	Avant utilisation	29
4.	Fonctionnement	29
5.	Nettoyage et entretien	32
6.	Résolution des problèmes	32
7.	Spécifications techniques	33
8.	Recyclage des électroménagers	33
9.	Garantie et SAV	34

ÍNDICE

1.	Instruções de segurança	09
2.	Peças e componentes	16
3.	Antes de usar	46
4.	Funcionamento	46
5.	Limpeza e manutenção	48
6.	Resolução de problemas	49
7.	Especificações técnicas	50
8.	Reciclagem de eletrodomésticos	50
9.	Garantia e SAT	50

INHALT

1.	Sicherheitshinweise	07
2.	Teile und Komponenten	15
3.	Vor dem gebrauch	35
4.	Betrieb	35
5.	Reinigung und Wartung	38
6.	Problemlösung	38
7.	Technische Spezifikationen	39
8.	Entsorgung von alten Elektrogeräten	39
9.	Garantie und Kundendienst	40

INHOUD

1.	Veiligheidsinstructies	10
2.	Onderdelen en componenten	17
3.	Voor gebruik	52
4.	Werking	52
5.	Schoonmaken en onderhoud	54
6.	Probleemoplossing	55
7.	Technische specificaties	55
8.	Recyclage van elektrische apparaten	56
9.	Garantie en technische ondersteuning	56

INDICE

1.	Istruzioni di sicurezza	08
2.	Parti e componenti	16
3.	Prima dell'uso	41
4.	Funzionamento	41
5.	Pulizia e manutenzione	44
6.	Risoluzione dei problemi	44
7.	Specifiche tecniche	45
8.	Riciclaggio degli elettrodomestici	45
9.	Garanzia e SAT	45

SPIS TREŚCI

1.	Zasady bezpieczeństwa	11
2.	Części i komponenty	17
3.	Przed uruchomieniem	57
4.	Obsługa urządzenia	57
5.	Czyszczenie i konserwacja	59
6.	Rozwiązywanie problemów	60
7.	Dane techniczne	61
8.	Recykling sprzętu	61
9.	Gwarancja i obsługa klienta	61

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

- 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.
- Este dispositivo está diseñado para uso doméstico únicamente, no lo utilice para fines industriales ni en el exterior.
- 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 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.
- Apague el dispositivo y desconéctelo de la toma de corriente en caso de que no vaya a ser utilizado durante un periodo prolongado de tiempo y antes de limpiarlo. Tire del enchufe para desconectarlo, no tire del cable.
- No utilice cables alargadores con este producto.
- No utilice el dispositivo sobre superficies mojadas o calientes ni cerca de fuentes de calor.
- No utilice accesorios que no hayan sido proporcionados o recomendados por Cecotec ya que podrían dañar el producto o resultar en un riesgo.
- Permita que el dispositivo descanse 40 segundos entre cada uso.
- Este producto no puede ser usado por niños/as, personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento.

SAFETY INSTRUCTIONS

Read these instructions thoroughly before using the appliance. Keep this instruction manual for future reference or new users.

- Make sure that the mains voltage matches the voltage stated on the rating label of the appliance and that the wall outlet is grounded.
- This appliance is designed for household only, do not use for industrial purposes or outdoors.
- Check the power cord regularly for visible damage. If the cord is damaged, it must be replaced by the official Technical Support Service of Cecotec in order to avoid any type of danger.
- Do not immerse the cord, plug, or any non-removable part of the appliance in water or any other liquid, nor expose the electrical connections to water. Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
- Always turn off and disconnect the appliance from the power supply when not in use or if it is not going to be used for a long period of time and before cleaning it. Pull from the plug and not the cord to disconnect it.
- Do not use this appliance with an extension cord.
- Do not use the appliance on wet, hot surfaces or next to heat sources.
- Do not use accessories not provided or suggested by Cecotec, as these could cause damage to the product or result in risk.
- Allow the device to rest for at least 40 seconds between each use.
- The appliance is not intended to be used by children, persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

- 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.
- Cet appareil a été conçu pour une utilisation exclusivement domestique, ne l'utilisez pas à des fins commerciales ni industrielles ni en extérieurs.
- Inspectez le câble d'alimentation régulièrement pour rechercher des dommages visibles. S'il présente des dommages, il doit être réparé par le Service Après-Vente Officiel de Cecotec pour éviter tout type de danger.
- Ne submergez pas le câble, la prise ni aucune autre partie de l'appareil dans de l'eau ni dans aucun autre liquide et n'exposez pas les connexions électriques à l'eau. Assurez-vous d'avoir les mains complètement sèches avant de toucher la prise ou d'allumer l'appareil.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise de courant si vous n'allez pas l'utiliser pendant longtemps et avant de le nettoyer. Tirez sur la fiche pour débrancher ; ne tirez pas sur le câble.
- N'utilisez pas de rallonges avec cet appareil.
- N'utilisez pas l'appareil sur des surfaces mouillées ou chaudes ni près de sources de chaleur.
- N'utilisez pas d'accessoires qui n'aient pas été fournis ou recommandés par Cecotec, ils pourraient abîmer l'appareil ou représenter un risque.
- Laissez l'appareil reposer 40 secondes et refroidir entre deux utilisations.
- Cet appareil ne convient pas aux enfants ni aux personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites ou sans expérience ni connaissance.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die folgenden Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät verwenden. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben oder zum Nachschlagen bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf.

- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt und dass die Steckdose geerdet ist.
- Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch hergestellt, nicht für kommerziellen, industriellen Zwecken.
- 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 jegliche Art von Gefahr zu vermeiden.
- 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 Berührung mit Wasser kommen. Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände völlig trocken sind, bevor Sie die Steckdose berühren oder das Gerät einschalten.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn es über einen langen Zeitraum nicht verwendet wird. Ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel selbst.
- Benutzen Sie kein Verlängerungskabel mit diesem Gerät.
- Benutzen Sie das Gerät nicht auf nassen oder warmen Oberflächen oder in der Nähe von Wärmequellen.
- Benutzen Sie kein Zubehör, das nicht ausdrücklich vom Cecotec empfohlen wurde, da könnte es das Produkt beschädigen oder Sie sich in Gefahr begeben.
- Lassen Sie das Gerät 40 Sekunden zwischennutzung ruhen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern, Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder fehlender Erfahrung bzw. fehlenden Kenntnissen verwendet werden.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le seguenti istruzioni prima di usare il prodotto. Conservare questo manuale per riferimenti futuri o nuovi utenti.

- Assicurarsi che la tensione di rete coincida con la tensione specificata nell'etichetta di classificazione del prodotto e che la presa elettrica sia dotata di conduttore di terra.
- Questo dispositivo è stato progettato unicamente per uso domestico, non utilizzare per fini commerciali o industriali.
- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione alla ricerca di danni visibili. Se il cavo dovesse presentare danni, dovrà essere riparato dal Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec per evitare qualsiasi tipo di pericolo.
- Non sommergere nè il cavo, la spina o qualsiasi altra parte del prodotto in acqua o all'interno di qualsiasi altro liquido, nè esporre le componenti elettriche all'acqua. Assicurarsi di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la spina o accendere il prodotto.
- Spegnerne il dispositivo e disconnettarlo dalla presa della corrente prima di montarlo, di smontarlo, di pulirlo o nel caso in cui non venga utilizzato per un periodo prolungato di tempo. Scollegare la presa per disconnetterlo, non tirare il cavo.
- Non utilizzare prolunghe con questo prodotto.
- Non utilizzare il dispositivo su superfici calde o bagnate o vicino a fonti di calore.
- Non utilizzare accessori non forniti o raccomandati da Cecotec in quanto potrebbero danneggiare il prodotto o comportare un rischio.
- 10. Consentire al dispositivo di riposare 40 secondi tra un utilizzo e l'altro
- Questo prodotto non è adatto a persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia as seguintes instruções atentamente antes de usar o produto. Guarde este manual para referências futuras ou novos usuários.

- Certifique-se de que a voltagem de rede coincide com a voltagem especificada na etiqueta de classificação do produto e de que a tomada tenha conexão terra.
- Este dispositivo está desenhado para uso doméstico unicamente, não utilize para fins industriais nem em exteriores.
- Inspeção o cabo de alimentação regularmente em busca de danos visíveis. Se o cabo apresentar danos, deve ser reparado pelo Serviço de Assistência Técnica Oficial de Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.
- Não submerja o cabo, a ficha ou qualquer outra parte elétrica do produto na água ou qualquer outro líquido nem as exponha à água. Certifique-se de que tem as mãos completamente secas antes de tocar na tomada ou ligar o produto.
- Desligue o dispositivo e desconecte da corrente elétrica em caso de que não usar durante um período prolongado de tempo e antes de limpar. Puxe pela ficha para desconectar, não puxe pelo cabo.
- Não utilize cabos extensores com este produto.
- Não utilize o dispositivo sobre superfícies molhadas ou quentes nem perto de fontes de calor.
- Não utilize acessórios que não tenham sido proporcionados ou recomendados por Cecotec, são de risco e poderão danificar o produto o o utilizador.
- Permita que o dispositivo descanse 40 segundos entre cada uso.
- Este aparelho não pode ser usado por crianças nem pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees de volgende instructies aandachtig voordat u het product gebruikt. Bewaar deze handleiding voor toekomstige raadplegingen of nieuwe gebruikers.

- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met het voltage zoals vermeld op het typeplaatje van het product en dat het stopcontact geaard is.
- Dit product is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het product is niet bestemd voor commerciële, niet buitenshuis. doeleinden.
- Inspecteer regelmatig de voedingskabel op zichtbare beschadigingen. Als de kabel beschadigd is, dan moet deze gerepareerd worden door de officiële Technische Ondersteuningsservice van Cecotec om elk gevaar te vermijden.
- Dompel niet de voedingskabel, de stekker of andere onderdelen van het product in water of andere vloeistoffen. Stel de elektrische verbindingen niet bloot aan water. Zorg ervoor dat uw handen volledig droog zijn voordat u de stekker aanraakt of het product inschakelt.
- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact alvorens het apparaat te monteren, te demonteren, schoon te maken of als het apparaat voor een langere tijd niet gebruikt zal worden. Trek aan de stekker om hem te verwijderen uit het stopcontact en niet aan de kabel.
- Gebruik geen verlengsnoeren.
- Gebruik het apparaat niet op natte of hete oppervlakken of in de buurt van warmtebronnen.
- Gebruik geen accessoires die niet zijn geleverd of aanbevolen door Cecotec als ze schade aan het product of het resultaat veroorzaken kunnen in een risico.
- Het apparaat te rusten van 40 seconden tussen elk gebruik.
- Dit product mag niet gebruikt worden door personen met

een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of met een gebrek aan ervaring en kennis.

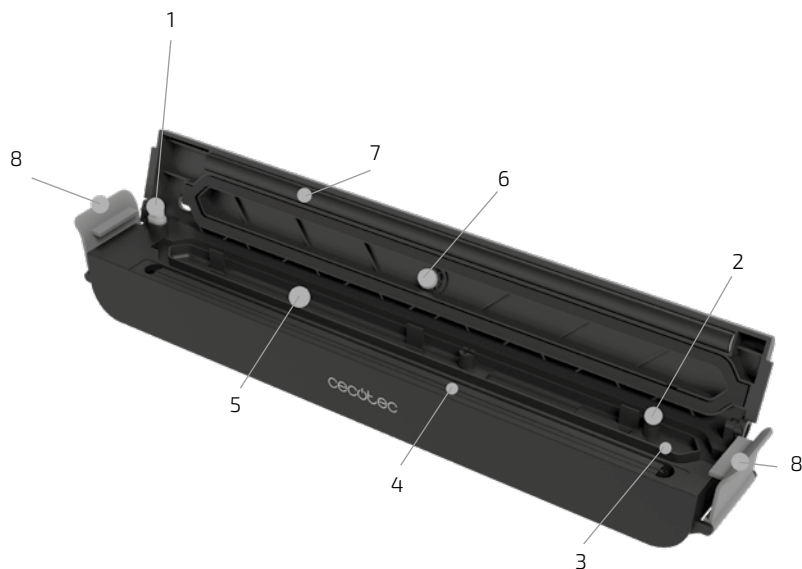
ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Przed uruchomieniem urządzenia przeczytaj uważnie poniższą instrukcję. Zachowaj tę instrukcję.

- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka, upewnij się, czy napięcie w gniazdku odpowiada napięciu na tabliczce znamionowej urządzenia, oraz czy gniazdko posiada uziemienie.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, nie używaj go w celach przemysłowych ani na zewnątrz.
- Regularnie sprawdzaj kabel zasilający pod kątem ewentualnych uszkodzeń. Jeśli na kablu widoczne są uszkodzenia, aby uniknąć niebezpieczeństwa, należy oddać urządzenie do naprawy do Serwisu Pomocy Technicznej firmy Cecotec.
- Zadbaj o to, aby wtyczka, kabel ani żadna inna część urządzenia nie weszła w kontakt z wodą czy inną cieczą. Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka lub jego uruchomieniem upewnij się, że masz suche ręce.
- Wyłącz urządzenie i rozłącz je z gniazdka, jeśli nie planujesz z niego korzystać przez dłuższy czas lub zamierzasz je wyczyścić. Aby rozłączyć z gniazda pociągnij za wtyczkę, nie ciągnij za kabel.
- Nie używaj przedłużaczy do podłączenia urządzenia.
- Nie używaj urządzenia na mokrych ani gorących powierzchniach ani w pobliżu źródeł ciepła.
- Używaj tylko rekomendowanych bądź dostarczonych przez Cecotec akcesoriów, zastosowanie innych akcesoriów może skutkować uszkodzeniem urządzenia lub spowodować szkodę.

- Rób 40-sekundowe przerwy między każdym kolejnym użyciem.
- Ten produkt nie może być używany przez dzieci, osoby z upośledzeniem ruchowym lub umysłowym, ani osoby bez odpowiedniej wiedzy o korzystaniu z urządzenia.

2. PIEZAS Y COMPONENTES



1. Botón de envasado al vacío/parar - Pulse este botón para comenzar a envasar bolsas al vacío de forma automática. Pulse de nuevo este botón para pausar o parar el funcionamiento en cualquier momento.
2. Orificio de succión de aire - El aire se expulsará por este orificio.
3. Junta - Hermetiza el área de vacío y previene fugas.
4. Banda de sellado - Banda de 3 mm de ancho que sella las bolsas.
5. Cámara de vacío - Lugar en el que el extremo de la bolsa debe ser colocado para vaciarla y sellarla.
6. Botón de apertura - Presione este botón para abrir la tapa del dispositivo y sacar la bolsa con los alimentos envasados.
7. Goma - Asegura un sellado 100 % liso sin arrugas.
8. Pestañas de bloqueo.

PARTS AND COMPONENTS

1. Vacuum seal/stop button – Press this button for the device to start vacuum sealing bags automatically. Press again to pause or stop operation at any moment.
2. Vacuum nozzle – Air will be blown out through this hole.
3. Gasket – Closes the vacuum area and prevents leakages.
4. Sealing bar – 3-mm strip that seals bags.
5. Vacuum chamber – Area where the end of the bag must be placed in order to be vacuumed and sealed.
6. Release button – Press the release button to open the appliance and remove the sealed bag.
7. Rubber lip – Ensures sealing is 100 % smooth.
8. Lock tabs.

PIÈCES ET COMPOSANTS

1. Bouton pour emballer sous vide/Arrêter : appuyez sur ce bouton pour commencer à emballer sous vide automatiquement. Appuyez à nouveau sur ce bouton pour mettre en pause ou arrêter le fonctionnement à tout moment.
2. Buse sous vide : l'air est expulsé par cet endroit.
3. Joint : rend hermétique la zone sous vite et évite les fuites.
4. Bande de scellage : bande de 3 mm de largeur qui scelle les sacs.
5. Chambre à vide : vous devez y placer l'extrémité du sac pour vider l'air à l'intérieur et le sceller.
6. Bouton d'ouverture : appuyez sur ce bouton pour ouvrir le couvercle de l'appareil et extraire le sac avec les aliments emballés sous vide.
7. Gomme : assure un scellage 100 % lisse, sans pli.
8. Languettes de blocage.

TEILE UND KOMPONENTEN

1. Vakuumieren-Taste/Stoppen – Drücken Sie die Taste, um die Wakuumbbeutel automatisch zu vakuumieren. Drücken Sie diese Taste erneut, um das Gerät jederzeit zu pausieren oder zu stoppen.
2. Saugöffnung- Die Luft wird durch diese Öffnung ausgestoßen.
3. Dichtung - Verriegelt und vermeidet Ausstoßen.

4. Dichtungsband - Band von 3 mm Breite, um die Vakuumbbeutel zu versiegeln.
5. Vakuum-Kammer- Der Wakuumbbeutel muss hier eigesetzt werden, um ihn zu vakuummieren und zu versiegeln.
6. öffnungstaste- Drücken Sie diese Taste, um die Deckelverriegelung zu lösen und den Vakuumbbeutel herauszunehmen.
7. Gummi -Gewährleistet das Versiegeln 100% ohne Falten.
8. Entriegelungsglaschen.

PARTI E COMPONENTI

1. Pulsante vuoto / stop - Premere questo pulsante per iniziare automaticamente il confezionamento degli aspirapolvere. Premere di nuovo questo tasto per mettere in pausa o interrompere l'operazione in qualsiasi momento.
2. Foro di aspirazione aria - L'aria verrà espulsa attraverso questo foro.
3. Scheda - Sigilla l'area del vuoto e previene le perdite.
4. Fascia di tenuta - Fascia larga 3 mm che sigilla le borse.
5. Camera a vuoto - Posizionare dove deve essere collocata la fine della busta per svuotare e sigillarla.
6. Pulsante di apertura - Premere questo pulsante per aprire il coperchio del dispositivo e rimuovere il sacchetto con gli alimenti confezionati.
7. Gomma - Assicura una tenuta liscia al 100% senza rughe.
8. Schede di blocco.

PEÇAS E COMPONENTES

1. Botão de vácuo/parar - Pressione este botão para começar a embalar bolsas a vácuo de forma automática. Volte a pressionar este botão para pausar ou parar o funcionamento em qualquer momento.
2. Orifício de sucção de ar - O ar se expulsará por este orifício.
3. Junta - Área hermética de vácuo e previne fugas.
4. Banda de selado - Banda de 3 mm de largura que sela as bolsas.
5. Câmara de vácuo - Lugar onde o extremo da bolsa deve ser colocado para esvaziar e selar.
6. Botão de abertura - Pressione este botão para abrir a tampa do dispositivo e tirar a bolsa com os alimentos embalados.
7. Borracha - Garante o selado a 100% liso sem rugas.
8. Abas de bloqueio.

ONDERDELEN EN COMPONENTEN

1. Vacuum seal/stop button - Press this button for the device to start vacuum sealing bags automatically. Press again to pause or stop operation at any moment.
2. Lucht zuig hole - de lucht zal worden uitgezet via dit gat.
3. Bestuur - het bezegelt het lege gebied en voorkomt lekken.
4. Band van verzegeld - band 3 mm breedte afdichten tassen.
5. Vacuüemcel - plaats waarin het einde van de zak moet worden geplaatst voor het leegmaken van het en zegel.
6. Loslaat - druk op deze knop om open het deksel van het apparaat en verwijder de zak met de verpakte levensmiddelen.
7. Rubber - zorgt voor een verzegelde 100% glad rimpel-vrij.
8. Blokkeerpinnen.

CZĘŚCI I KOMPONENTY

1. Przycisk próżniowego pakowania/zatrzymania - naciśnij ten przycisk, aby rozpocząć automatyczne pakowanie próżniowe. Naciśnij ten przycisk ponownie w dowolnym momencie, aby zatrzymać pracę urządzenia.
2. Wylot powietrza - Powietrze jest wydychywane przez ten otwór.
3. Uszczelka - Uszczelnia obszar zasysania izolując powietrze
4. Taśma uszczelniająca - Taśma o szer. 3 mm zamykająca worki
5. Komora próżniowa - Miejsce, w którym należy umieścić koniec worka, aby go opróżnić i zgrzać.
6. Przycisk zwalniania - naciśnij ten przycisk, aby otworzyć pokrywę urządzenia i wyciągnąć zapakowane w worek produkty.
7. Guma - zapewnia gładki, niepołatdowany zgrzew.
8. Klamerki blokujące.

3. ANTES DE USAR

- Saque el producto de la caja.
- Retire todo el material de embalaje. Guarde la caja original.
- Asegúrese de que todos los componentes están incluidos, y si faltara alguno o no estuvieran en buen estado, contacte con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec inmediatamente.

4. FUNCIONAMIENTO

1. Coloque la abertura de la bolsa en la cámara de vacío. Asegúrese de que la bolsa no está cubriendo el orificio de succión.
2. Baje la tapa y coloque las pestañas de bloqueo a ambos lados. Pulse el botón de envasado al vacío, la bolsa se vaciará y sellará automáticamente.
3. Una vez haya finalizado el proceso, pulse el botón de apertura durante unos segundos para abrir el dispositivo. A continuación, abra las pestañas de bloqueo y retire la bolsa con alimentos sellada.



Sellado de bolsas de vacío

- Conecte el dispositivo a una toma de corriente y enciéndalo.
- Coloque la abertura de la bolsa en la cámara de vacío.
- Baje la tapa hasta escuchar un clic y cierre las pestañas de bloqueo.
- Pulse el botón de sellado. El indicador LED se encenderá durante el funcionamiento y se apagará cuando haya acabado el proceso.
- Pulse el botón de apertura y abra las pestañas de bloqueo para abrir el dispositivo y retirar la bolsa con alimentos sellada.

Envasar al vacío bolsas con alimentos

- Conecte el dispositivo a una toma de corriente y enciéndalo.
- Coloque los ingredientes que desea conservar dentro de la bolsa.
- Limpie y estire la abertura de la bolsa. Asegúrese de que no hay arrugas en la parte de la abertura.
- Coloque la abertura de la bolsa en la cámara de vacío.
- Baje la tapa hasta escuchar un clic y cierre las pestañas de bloqueo.
- Pulse el botón de envasado al vacío. El indicador LED se encenderá mientras el dispositivo envasa al vacío y sella la bolsa y se apagará cuando haya acabado el proceso.
- Pulse el botón de apertura y abra las pestañas de bloqueo para abrir el dispositivo y retirar la bolsa con alimentos sellada.

Consejos generales

- No llene las bolsas en exceso. Deje espacio suficiente hacia el extremo de la bolsa por donde se va a sellar para poder colocarlo en la cámara de vacío fácilmente.
- Asegúrese de que el extremo abierto de la bolsa no está mojado. De ser así, dificultaría el sellado de la bolsa.
- Los alimentos perecederos han de ser refrigerados o congelados ya que el envasado al vacío no puede sustituir la refrigeración o congelación por completo.
- Asegúrese de que no haya arrugas en el extremo abierto de la bolsa y de que esté limpio antes de sellarla. Estire la bolsa con cuidado mientras la introduce en el canal de vacío y aguántela hasta que comience a funcionar.
- Al envasar o sellar elementos puntiagudos (espaguetis, cubiertos), envuélvalos en materiales blandos como servilletas o papel de cocina para evitar que se dañe la bolsa.
- Pre-congele frutas y verduras antes de envasarlas al vacío para obtener los mejores resultados.
- Se recomienda realizar pausas de 40 segundos entre usos.
- Utilice los componentes y accesorios proporcionados por Cecotec para un uso más seguro y mejores resultados.

GUÍA DE ALMACENAMIENTO

Nevera (5/2 °C)	Sin vaciado	Envasado al vacío
Carne roja	3-4 días	8-9 días
Carne blanca	2-3 días	8-8 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
Pasta o arroz cocido	2-3 días	6-8 días
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

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

Nota: estos datos son aproximados y pueden variar según las condiciones de envasado, de la temperatura etc.

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desconecte el dispositivo de la toma de corriente siempre antes de limpiarlo.
- Nunca sumerja el dispositivo en agua o en otros líquidos para limpiarlo.
- No utilice productos de limpieza abrasivos para limpiar la superficie del producto. Utilice un paño suave con agua y jabón si fuera necesario.
- Limpie y retire cualquier resto de comida o líquidos después de cada uso.
- Seque el dispositivo a fondo antes de guardarlo y de utilizarlo de nuevo.
- En caso de que el dispositivo no se vaya a utilizar en un periodo largo de tiempo, guárdelo en un lugar seco y seguro donde esté fuera del alcance de los niños.

6. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

EL DISPOSITIVO NO ENVASA LAS BOLSAS AL VACÍO

- Compruebe que el cable de alimentación está correctamente conectado 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.
- Para prevenir que la envasadora se sobrecaliente, permita que descanse durante 40 segundos entre usos y mantenga la tapa abierta mientras se enfría.

HAY AIRE EN LA BOLSA DESPUÉS DEL PROCESO

- 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 sello podría causar fugas y permitir al aire introducirse en la bolsa de nuevo. En este caso, corte la bolsa por debajo de la superficie de sellado y séllela 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.

EL AIRE DE LA BOLSA SE HA EXTRAÍDO, 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 fluidos de 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 blando como papel de cocina y vuelva a envasarlos.

Si hay aire en la bolsa debido al proceso de fermentación o a las malas condiciones de almacenamiento, la comida podría haberse echado a perder y debe ser desechada.

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: FoodCare SealVac 600 Easy

Referencia del producto: 04117

85 W, 220-240 V~ 50 Hz

Made in China | Diseñado en España

8. RECICLAJE DE ELECTRODOMÉSTICOS



La directiva europea 2012/19/UE sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) especifica que los electrodomésticos no deben ser reciclados con el resto de los desperdicios municipales. Dichos electrodomésticos han de ser desechados de forma separada, para optimizar la recuperación y reciclaje de materiales y, de esta manera, reducir el impacto que puedan tener en la salud humana y el medioambiente.

El símbolo del contenedor tachado le recuerda su obligación de desechar este producto de forma correcta. Si el producto en cuestión cuenta con una batería o pila para su autonomía eléctrica, esta deberá extraerse antes de ser desechado y ser tratada a parte como un residuo de diferente categoría.

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

9. GARANTÍA Y SAT

Este producto tiene una garantía de 2 años desde la fecha de compra, siempre y cuando se conserve y envíe la factura de compra, el producto esté en perfecto estado físico y se le dé un uso adecuado tal y como se indica en este manual de instrucciones.

La garantía no cubrirá:

- Si el producto ha sido usado fuera de su capacidad o utilidad, maltratado, golpeado, expuesto a la humedad, sumergido en algún líquido o sustancia corrosiva, así como cualquier otra falta atribuible al consumidor.
- Si el producto ha sido desarmado, modificado o reparado por personas no autorizadas por el SAT oficial de Cecotec.
- Si la incidencia ha sido originada por el desgaste normal de las piezas debido al uso.

El servicio de garantía cubre todos los defectos de fabricación durante 2 años en base a la legislación vigente, excepto piezas consumibles. En caso de mal uso por parte del usuario el servicio de garantía no se hará responsable de la reparación.

Si en alguna ocasión 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**.

3. BEFORE USE

- Take the product out of the box.
- Remove all packaging materials. Keep the original box.
- Make sure all the components are included and in good conditions, otherwise, contact immediately the official Technical Support Service of Cecotec.

4. OPERATION

1. Place the bag's opening in the vacuum chamber. Make sure the bag does not cover the vacuum nozzle.
2. Press the cover down and close the lock tabs on both sides. Press the vacuum sealing button, the bag will be automatically vacuum sealed.
3. Once the process is finished, press the release button for a few seconds to open the appliance. Then, open the lock tabs and remove the bag with sealed food.



Sealing vacuum bags

- Connect the device to a power supply and turn it on.
- Place the bag's opening in the vacuum chamber.
- Lower the cover until a click is heard and close the lock tabs.
- Press the seal button. The LED indicator will light up and will turn off once the sealing process is over.
- Press the release button and open the lock tabs to open the appliance and take out the sealed food bag.

Vacuum-sealing foods in vacuum bags

- Connect the device to a power supply and turn it on.
- Place the ingredients you want to preserve inside the bag.
- Clean and straighten the opening of the bag. Make sure there are no wrinkles on the opening.
- Place the bag's opening in the vacuum chamber.
- Lower the cover until a click is heard and close the lock tabs.
- Press the VAC/SEAL button. The LED indicator will light up as the device vacuum and seals the food bag and will turn off once the sealing process is over.
- Press the release button and open the lock tabs to open the appliance and take out the sealed food bag.

Overall tips

- Do not overfill the bags. Leave enough space at the end of the bag, where it is going to be sealed, so it can be placed in the vacuum chamber.
- Make sure the bag's opening is not wet, as these could affect to the device's performance.
- Perishable ingredients still have to be stored in fridge and freezer, the vacuum sealing process cannot replace the preservation function completely.
- Make sure the bag opening is completely clean and flat before sealing it. Stretch the bag as it is placed in the vacuum chamber until the device starts operating.
- When vacuuming or sealing items with sharpened edges (spaghetti, cutlery), wrap them in soft materials such as tissue paper, in order to prevent the bag from damaging.
- Pre-freeze fruits and vegetables before vacuum-sealing them for better results.
- Allow the machine to rest 40 seconds between each use.
- Use components and accessories provided by Cecotec for better and safer results.

STORAGE GUIDE

Fridge (5/2 °C)	No vacuum	Vacuum sealed
Red Meat	3-4 days	8-9 days
White Meat	2-3 days	8-8 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
Fruits	5-7 days	14-20 days

Vegetables	1-3 days	7-10 days
Soup	2-3 days	8-10 days
Cooked pasta/rice	2-3 days	6-8 days
Cream desserts	2-3 days	8 days

Room Temperature (25/2 °C)	No vacuum	Vacuum sealed
Fresh Bread	1-2 days	8-10 days
Biscuits	4-6 months	12 months
Uncooked pasta/ rice	5-6 months	12 months
Flour	4-6 months	12 months
Dry fruits	3-4 months	12 months
Ground coffee	2-3 months	12 months
Loose tea	5-6 months	12 months
Milk tea	1-2 months	12 months

Freezer (-18/2 °C)	No vacuum	Vacuum sealed
Meat	4-6 months	15-20 months
Fish	3-4 months	10-12 months
Vegetables	8-10 months	8-24 months

Note: This information is approximated and may vary depending on the conditions of vacuum sealing, temperature etc.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

- Always unplug the unit from the power supply before cleaning it.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids to clean it.
- Do not use abrasive cleaning agents to clean the product's surface. Use a soft damp cloth with soapy water if necessary.
- Wipe and remove any food or liquid rest after each use.
- Dry the device thoroughly before storing it and using it again.
- If the appliance is not going to be used in a long period of time, store it in a dry and safe place, out of the reach of children.

6. TROUBLESHOOTING

THE DEVICE DOES NOT VACUUM BAGS

- Check if the power cord is properly plugged into the power supply.
- Check if the power cord is damaged.
- Check if the electrical outlet is working by plugging in another appliance.
- Make sure the cover is properly locked.
- Make sure the bag is properly placed inside the vacuum chamber.
- To prevent the device from overheating, allow the appliance to rest for 40 seconds between uses and keep the cover open while cooling.

THERE IS STILL AIR IN THE BAG AFTER THE PROCESS

- Make sure the opening of the bag is placed entirely inside the vacuum chamber.
- Examine if the bag has leaks. Seal the bag with air, immerse it in water and apply pressure. Bubbles make clear the presence of leaks; use a new bag if bubbles appear.
- A wrinkle in the bag along the seal may cause leakage and allow air to re-enter. In this case, put the bag under the seal and reseal it.
- The bags are manufactured with special side seams which are sealed all the way to the outer edge. Making your own side seams may cause leakage and allow air to re-enter.

AIR WAS REMOVED FROM THE BAG BUT HAS RE-ENTERED AGAIN

- Examine the seal of the bag. A wrinkle along the seal may cause leakage and allow air to enter. Simply cut the bag under the seal and reseal it.
- Sometimes moisture or food fluids (such as juices, grease, crumbs, powder, etc.) along the seal prevents the bag from sealing properly. Cut the bag under the seal, wipe the inner top of the bag and reseal it.
- If you vacuum a package with sharp foodstuffs, the bag may have been damaged. Use a new bag if there is a hole. Cover the sharp foodstuffs with a soft material such as kitchen paper and reseal the bag.

If there is air in the bag due to fermentation or bad storage conditions, food may have begun to spoil and should be.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model: FoodCare SealVac 600 Easy
Product reference: 04117

85 W, 220-240 V~ 50 Hz
Made in China | Designed in Spain

8. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



The European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), specifies that old household electrical appliances must not be disposed of with the normal unsorted municipal waste. Old appliances must be collected separately, in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation to dispose of the appliance correctly. If the product has a built-in battery or uses batteries, they should be removed from the appliance and disposed of appropriately.

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

9. TECHNICAL SUPPORT SERVICE AND WARRANTY

This product is under warranty for 2 years from the date of purchase, as long as the proof of purchase is submitted, the product is in perfect physical condition, and it has been given proper use, as explained in this instruction manual.

The warranty will not cover the following situations:

- The product has been used for purposes other than those intended for it, misused, beaten, exposed to moisture, immersed in liquid or corrosive substances, as well as any other fault attributable to the customer.
- The product has been disassembled, modified, or repaired by persons, not authorised by the official Technical Support Service of Cecotec.
- Faults deriving from the normal wear and tear of its parts, due to use.

The warranty service covers every manufacturing defects of your appliance for 2 years, based on current legislation, except consumable parts. In the event of misuse, the warranty will not apply.

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

3. AVANT UTILISATION

- Sortez l'appareil de sa boîte.
- Retirez tout le matériel qui compose l'emballage et conservez la boîte d'origine.
- Assurez-vous que tous les composants soient bien présents. S'il en manque un ou s'ils ne sont pas en bon état, veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec immédiatement.

4. FONCTIONNEMENT

1. Placez l'ouverture du sac au niveau de la chambre à vide. Assurez-vous que le sac ne recouvre pas la buse sous vide.
2. Fermez le couvercle et les languettes de blocage des deux côtés. Appuyez sur le bouton pour emballer sous vide, le sac est alors vidé d'air et scellé automatiquement.
3. Une fois le processus terminé, appuyez sur le bouton d'ouverture pendant quelques secondes pour ouvrir l'appareil. Ensuite, ouvrez les languettes de blocage et retirez le sac scellé.



Sceller des sacs sous vide

- Branchez l'appareil sur une prise de courant et allumez-le.
- Placez l'ouverture du sac au niveau de la chambre à vide.
- Fermez le couvercle jusqu'à entendre un « clic » puis fermez les languettes de blocage.
- Appuyez sur le bouton de scellage. Le témoin LED s'allume pendant le fonctionnement et s'éteint lorsque le processus est terminé.
- Appuyez sur le bouton d'ouverture et ouvrez les languettes de blocage pour ouvrir

l'appareil et retirer le sac scellé.

Emballer des sacs avec aliments sous vide

- Branchez l'appareil sur une prise de courant et allumez-le.
- Mettez les ingrédients que vous souhaitez conserver dans le sac.
- Nettoyez et étirez l'ouverture du sac. Assurez-vous qu'il n'y ait pas de pli au niveau de la partie de l'ouverture.
- Placez l'ouverture du sac au niveau de la chambre à vide.
- Fermez le couvercle jusqu'à entendre un « clic » puis fermez les languettes de blocage.
- Appuyez sur le bouton pour emballer sous vide. Le témoin LED s'allume pendant le fonctionnement et s'éteint lorsque le processus est terminé.
- Appuyez sur le bouton d'ouverture et ouvrez les languettes de blocage pour ouvrir l'appareil et retirer le sac scellé.

Conseils généraux

- Ne remplissez pas les sacs en excès. Laissez suffisamment d'espace au niveau de l'extrémité du sac que vous allez sceller pour pouvoir la placer facilement au niveau de la chambre à vide.
- Assurez-vous que l'extrémité ouverte du sac ne soit pas mouillée. Dans le cas contraire, le scellage sera plus difficile.
- Les aliments périssables doivent être réfrigérés ou congelés puisque l'emballage sous vide ne peut substituer complètement la réfrigération ou la congélation.
- Assurez-vous qu'il n'y ait pas de pli au niveau de l'extrémité ouverte du sac et qu'elle est propre avant de sceller. 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.
- Lorsque vous emballez ou scellez des éléments pointus (spaghettis, couverts, ...), enveloppez-les dans du matériel mou comme des serviettes ou du papier essuie-tout pour éviter d'abîmer le sac.
- Pré-congelez les fruits et les légumes avant de les emballer sous vide pour obtenir de meilleurs résultats.
- Il est recommandé de réaliser des pauses de 40 secondes entre deux utilisations.
- Utilisez les composants et accessoires fournis par Cecotec pour une utilisation plus sécurisée et de meilleurs résultats.

GUIDE

Réfrigérateur (5/2 °C)	Sans emballage sous vide	Avec emballage sous vide
Viande rouge	3-4 jours	8-9 jours
Viande blanche	2-3 jours	8-8 jours
Poisson	1-3 jours	4-5 jours
Viande cuite	3-5 jours	10-15 jours
Fromage à pâte molle	6-7 jours	20 jours
Fromage à pâte dure/semi-dure	1-5 jours	60 jours
Fruit	5-7 jours	14-20 jours
Légume	1-3 jours	7-10 jours
Soupe	2-3 jours	8-10 jours
Pâtes ou riz cuit(es)	2-3 jours	6-8 jours
Dessert avec de la crème	2-3 jours	8 jours

À température ambiante (25/2 °C)	Sans emballage sous vide	Avec emballage 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

Congélateur (-18/2 °C)	Sans emballage sous vide	Avec emballage sous vide
Viandes	4-6 mois	15-20 mois
Poissons	3-4 mois	10-12 mois
Légumes	8-10 mois	8-24 mois

Note : ces informations sont approximatives et peuvent varier selon les conditions d'emballage sous vide, la température, ...

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Éteignez et débranchez toujours l'appareil de la prise de courant avant de le nettoyer.
- Ne submergez jamais l'appareil dans de l'eau ni dans aucun autre liquide pour le nettoyer.
- N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs pour nettoyer la surface de l'appareil. Utilisez un chiffon propre et doux, de l'eau et du savon si nécessaire.
- Nettoyez et retirez tous les restes de nourriture ou liquides après chaque utilisation.
- Séchez bien l'appareil avant de le ranger ou de le réutiliser.
- Si vous n'allez pas utiliser l'appareil pendant longtemps, rangez-le dans un endroit sec et sécurisé, hors de la portée des enfants.

6. RÉOLUTION DES PROBLÈMES

L'APPAREIL N'EMBALLÉ PAS LES SACS SOUS VIDE

- Vérifiez que le câble d'alimentation soit 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 au niveau de la chambre à vide.
- Pour éviter les surchauffes, laissez l'appareil reposer 40 minutes entre deux utilisations et maintenez le couvercle ouvert pendant qu'il refroidit.

IL Y A DE L'AIR DANS LE SAC APRÈS LE PROCESSUS

- Assurez-vous que l'ouverture du sac soit complètement placée au niveau de la chambre à vide.
- Vérifiez que le sac n'ait 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 fuite(s), 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. Dans ce cas, coupez le sac en-dessous de la surface de scellage puis scellez à nouveau.
- 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.

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 en-dessous de la surface de 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 se perforer. Utilisez un nouveau sac si celui utilisé présente un trou. Recouvrez les aliments pointus avec un matériel mou comme du papier essuie-tout et scellez-les à nouveau.

Attention : s'il y a de l'air dans le sac dû à la fermentation ou aux mauvaises conditions de conservation, la nourriture pourrait ne plus être consommable et doit être jetée.

7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle : FoodCare SealVac 600 Easy

Référence : 04117

85 W, 220-240 V~ 50 Hz

Made in China | Conçu en Espagne

8. RECYCLAGE DES ÉLECTROMÉNAGERS



La directive européenne 2012/19/UE relative aux Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE) spécifie que les électroménagers ne doivent pas être recyclés avec le reste des déchets municipaux. Ces électroménagers doivent être jetés séparément, afin d'optimiser la récupération et le recyclage des matériaux et, de cette manière, réduire l'impact qu'ils peuvent avoir sur la santé et sur l'environnement.

Le symbole de la poubelle rayée vous rappelle l'obligation de vous défaire de ce produit correctement. Si le produit en question possède une batterie ou une pile pour son autonomie électrique, celle-ci devra être retirée avant de jeter le produit et être traitée à part comme un résidu d'une catégorie différente.

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

9. GARANTIE ET SAV

Ce produit possède une garantie de 2 ans à partir de la date d'achat, à condition de toujours présenter la facture d'achat, que le produit soit en parfait état, et ait été utilisé correctement comme indiqué dans ce manuel d'instructions.

La garantie ne couvre pas :

- Un produit qui ait été utilisé en-dehors de ses capacités ou usages normaux, ayant subi des coups, ayant été abîmé, exposé à l'humidité, submergé dans un liquide ou une substance corrosive, ainsi que tous les incidents dont la faute serait imputable au consommateur.
- Un produit qui ait été démonté, modifié ou réparé par des personnes non autorisées par le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
- Lorsque le problème a été provoqué par l'usure normale des composants dû à l'utilisation.

Le service de garantie couvre tous les défauts de fabrication pendant 2 ans selon la législation en vigueur, à l'exception des pièces consommables. Dans le cas d'une mauvaise utilisation de la part de l'utilisateur, le service de garantie ne se fera pas responsable de la réparation.

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**.

3. VOR DEM GEBRAUCH

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung.
- Entfernen Sie alles Verpackungsmaterialien. Bewahren Sie die originale Verpackung auf.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lieferung vollständig und unbeschädigt ist und wenn Komponenten fehlen oder sich nicht in einem guten Zustand befinden kontaktieren Sie umgehend den technischen Kundendienst von Cecotec.

4. BETRIEB

1. Platzieren Sie eine geöffnete Seite des Vakuumbbeutel in der Vakuum-Kammer. Vergewissern Sie sich, dass der Vakuumbbeutel die Saugöffnung nicht bedeckt.
2. Drücken Sie den Deckel nach unten und setzen Sie die Lasche auf beide Seiten ein. Drücken Sie die Vakuumieren-Taste, der Vakuumbbeutel wird automatisch entleert und versiegelt.
3. Nach dem Vakuumierungsprozess drücken Sie die Öffnungstaste einige Sekunden, um das Gerät zu öffnen. Dann lösen Sie die Entriegelungslaschen und nehmen Sie den Vakuumbbeutel mit Lebensmittel heraus.



Versiegeln der Vakuumbbeutel

- Schließen Sie das Gerät an eine Stromversorgung an oder schalten Sie es ein.
- Platzieren Sie eine geöffnete Seite des Vakuumbbeutel in der Vakuum-Kammer.
- Drücken Sie den Deckel nach unten, bis ein Klick zu hören ist und schließen Sie die Entriegelungslaschen.
- Drücken Sie die Versiegelungstaste. Die LED-Beleuchtung wird beim Betrieb sich

einschalten und wird nach dem Vakuumierungsprozess sich ausschalten.

- Drücken Sie die Öffnungstaste und lösen Sie die Entriegelungslaschen, um das Gerät zu öffnen und den versiegelten Vakuumbeutel mit Lebensmittel herauszunehmen.

Vakuumbeutel mit Lebensmittel vakuumieren

- Schließen Sie das Gerät an eine Stromversorgung an und schalten Sie es ein.
- Stecken Sie die Lebensmittel, die Sie aufbewahren möchten, in den Vakuumbeutel.
- Reinigen und glätten Sie das offene Ende des Beutels. Vergewissern Sie sich, dass keine Falten an der Fläche des offenen Endes sind.
- Platzieren Sie eine geöffnete Seite des Vakuumbeutel in der Vakuum-Kammer.
- Drücken Sie den Deckel nach unten, bis ein Klick zu hören ist, und schließen Sie die Entriegelungstaste.
- Drücken Sie die Vakuum-Taste. Die LED-Anzeige wird beim Betrieb sich einschalten und wird nach dem Vakuumierungsprozess sich ausschalten.
- Drücken Sie die Öffnungstaste und lösen Sie die Entriegelungslaschen, um das Gerät zu öffnen und den versiegelten Vakuumbeutel mit Lebensmittel herauszunehmen.

Allgemeine Empfehlungen

- Stecken Sie nicht zu viele Lebensmittel in den Vakuumbeutel. Lassen Sie genügend Platz, damit Sie das offene Ende des Vakuumsbeutels leicht in dem Vakuumierer platziert werden kann.
- Vergewissern Sie sich, dass das Ende des Vakuumsbeutel nicht befeuchtet ist. Nasse Vakuumbeutel sind schwieriger zu versiegeln.
- Verderbliche Lebensmittel müssen aufgetaut bzw. gekühlt werden, da das Vakuumieren die Abkühlung oder das Auftauen nicht komplett ersetzen kann.
- Beachten Sie, dass keine Falte in dem offenen Ende des Vakuumbeutel sind und dass es sauber ist. Glätten Sie den Beutel mit Sorgfalt während Sie ihn in den Vakuum-Kammer stecken und halten Sie ihn, bis das Gerät beginnt zu funktionieren.
- Beim Vakuumieren oder Versiegeln von scharfe Elementen (Spaghetti, Besteck), hüllen Sie sie mit weichen Materialien wie Serviette oder Küchenpapier zur Vermeidung von Schäden am Beutel.
- Für die beste Ergebnisse Obst und Gemüse vortiefen.
- Es wird empfohlen, 40 Sekunden-Pausen zwischen Anwendungen durchzuführen.
- Benutzen Sie die Teile und Komponenten, die ausschließlich von Cecotec mitgeliefert wurden, um eine sichere Verwendung zu gewährleisten und bessere Ergebnisse zu erhalten.

AUFBEREITUNGSANWEISUNGEN

Kühlschrank (5/2 °C)	Ohne Vakuumieren	Vakuumsverpack
Rotes Fleisch	3-4 Tage	8-9 Tage
Weißes Fleisch	2-3 Tage	8-8 Tage
Fisch	1-3 Tage	4-5 Tage
Gekochtes Fleisch	3-5 Tage	10-15 Tage
Weißer Käse	6-7 Tage	20 Tage
Harter/halbhalter Käse	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
Nudeln oder gekochtes Reis	2-3 Tage	6-8 Tage
Dessert mit Sahne	2-3 Tage	8 Tage

Bei Raumtemperatur (25/2 °C)	Ohne vakummieren	Vakuumsverpack
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
Getrocknete Früchte	3-4 Monate	12 Monate
Kaffeepulver	2-3 Monate	12 Monate
Hojas de té	5-6 meses	12 meses
Té con leche	1-2 meses	12 meses

Gefrierfach (-18/2 °C)	Ohne vakummieren	Vakuumsverpack
Fleisch	4-6 Monate	15-20 Monate
Fisch	3-4 Monate	10-12 Monate
Gemüse	8-10 Monate	8-24 Monate

Hinweis: Der Zeitraum kann je nach Verpackungsbedingungen, Temperatur... variieren.

5. REINIGUNG UND WARTUNG

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker von der Steckdose, bevor Sie es reinigen.
- Tauchen Sie niemals das Gerät ins Wasser oder andere Flüssigkeiten zum Reinigen.
- Verwenden Sie keine Schleifmittel, um die Oberfläche des Geräts zu reinigen. Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen Tuch, Wasser und Seife, wenn nötig.
- Reinigen Sie und entnehmen Sie alle Essrückstände nach jedem Gebrauch.
- Trocknen Sie das Gerät gründlich, bevor Sie das Gerät aufbewahren oder wiederverwenden.
- Falls das Gerät in eine Weile nicht mehr verwendet wird, bewahren Sie es an einem trockenen und sicheren Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

6. PROBLEMLÖSUNG

ES WIRD KEIN VOLLSTÄNDIGES VAKUUM IM BEUTEL ERZEUGT

- Beachten Sie, dass das Stromkabel ordnungsgemäß an eine Stromversorgung angeschlossen ist.
- Prüfen Sie das Kabel auf Schäden.
- Prüfen Sie, ob der Anschluss ordnungsgemäß funktioniert, indem Sie ihn mit einem anderen Haushaltsgerät anschließen.
- Vergewissern Sie sich, dass der Deckel ordnungsgemäß geschlossen ist.
- Vergewissern Sie sich, dass der Beutel ordnungsgemäß in die Vakuum-Kammer platziert ist.
- Lassen Sie das Gerät 40 Sekunden lang ruhen, bevor Sie es wieder betreiben.

Hinweis: Zur Vermeidung von Überhitzungen lassen Sie 40-Sekunden-Pausen zwischen Anwendungen und halten Sie den Deckel geöffnet, während das Gerät abgekühlt wird.

STEHT LUFT IN DEM BEUTEL NACH DEM VAKUUMIERUNGSPROZESS

- Vergewissern Sie sich, dass das offene Ende des Beutels in die Vakuum-Kammer vollständig gesteckt ist.
- Vergewissern Sie sich, dass kein Austoßen im Beutel ist. Versiegeln Sie den Vakuumbeutel 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 Vakuumbeutel, wenn Sie Luftblasen aufweisen.
- Eine Falte könnte zu Ausstoßen führen und Luft in den Beutel reinkommen lassen. In

diesem Fall schneiden Sie den Beutel unter die Versiegelung und versuchen Sie es erneut.

- Die Vakuumbbeutel sind mit speziellen seitlichen Dichtungen hergestellt, die von innen nach außen versiegelt sind. Ihre eigenen Dichtungen zu herstellen könnten zu Ausstoßen führen.

DIE LUFT DES BEUTELS WURDE AUSGESTOSSEN, ABER SIE IST WIEDER REINGEKOMMEN.

- Prüfen Sie die Versiegelung des Beutels. Eine Falte könnte zu Ausstoßen führen und Luft in den Beutel reinkommen lassen. In diesem Fall schneiden Sie den Beutel unter die Versiegelung und versuchen Sie es erneut.
- Manchmal die Feuchtigkeit oder die wasserhaltigen Lebensmittel (wie Säfte, Fett, Pulver...) entlang der Oberfläche der Versiegelung kann die Versiegelung des Beutels erschweren. Schneiden Sie den Beutel Zwischen die Vakuumb-Kammer und die Schweißbalken und versiegeln Sie den Beutel luftdicht erneut.
- Der Beutel könnte durchbohrt werden, wenn Sie schärfende Lebensmittel luftdicht versiegeln. Beim Loch benutzen Sie einen neuen Vakuumbbeutel. Bedecken Sie die schärfenden Lebensmittel mit weichem Material wie Küchenpapier und versiegeln Sie sie luftdicht erneut.

Wenn Luft wegen Fermentierenprozess oder schlechte Aufbewahrungsbedingungen ist, könnte das Essen verdorben werden und muss entfernt werden.

7. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Produkt: FoodCare SealVac 600 Easy

Produktreferenz: 04117

85 W, 220-240 V~ 50 Hz

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

8. ENTSORGUNG VON ALT-ELEKTROGERÄTEN



Die Europäische Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) legt fest, dass alte Haushaltsgeräte nicht mit dem normalen unsortierten Siedlungsabfall entsorgt werden dürfen. Alte Geräte müssen gesondert gesammelt werden, um die Verwertung und das Recycling der enthaltenen Materialien zu optimieren und die Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu reduzieren.

Das durchgestrichene Symbol "durchgestrichene Abfalltonne" auf dem Produkt erinnert Sie an

Ihre Verpflichtung, das Gerät korrekt zu entsorgen. Wenn das Produkt einen eingebauten Akku hat oder Batterien verwendet, sollte der Akku oder die Batterien aus dem Gerät entnommen und separat entsorgt werden.

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

9. GARANTIE UND KUNDENDIENST

Dieses Produkt hat 2 Jahre Garantie. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum bzw. Lieferdatum, soweit der hierfür vorhandene und sorgfältig aufbewahrte Kaufbeleg rechtzeitig eingereicht wird, und das Produkt unter angemessener und sachgemäßer Behandlung, wie es in dieser Bedienungsanleitung beschrieben wurde, sich in einem hierfür entsprechenden, optimalen Zustand befindet.

Die Garantie deckt keine Schäden bei denen:

Das Produkt über seine Kapazität oder Anwendbarkeit hinaus missbraucht, geschlagen, nicht ordnungsgemäß behandelt wurde oder mit ätzenden bzw. Korrosiven Substanzen oder Flüssigkeiten in Kontakt geraten ist oder die jeweilige Störung, Fehler, Schaden bzw. Defekt dem Verbraucher zugerechnet werden kann.

Das Produkt von Personen demontiert, repariert oder modifiziert wurde, die nicht vom offiziellen Technischen Kundendienst durch Cecotec autorisiert worden sind.

Der Grund hierfür durch die normale Abnutzung und Verschleiß der Teile und des Zubehörs entstanden ist.

Die Garantieleistung deckt alle Herstellungsbedingten Schäden und Fehler Ihres Produktes für die Dauer von 2 Jahren, nach geltendem Recht. Diese eingeschränkte Gewährleistung gilt nicht für Mängel, die sich aus Unfällen, Missbrauch, unsachgemäße Wartung oder normale Abnutzung ergeben.

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

3. PRIMA DELL'UTILIZZO

- Rimuovere il prodotto dalla scatola.
- Ritirare tutto il materiale dall'imballaggio. Conservare la scatola originale.
- Verificare che tutte le componenti siano incluse, nel caso mancasse qualcuno o non fossero in buono stato, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

4. FUNZIONAMENTO

1. Posizionare l'apertura della borsa nella camera a vuoto. Assicurarsi che la borsa non copra l'ugello del vuoto.
2. Abbassare il coperchio e posizionare le linguette di blocco su entrambi i lati. Premere il pulsante di confezionamento sottovuoto, il sacchetto verrà svuotato e sigillato automaticamente.
3. Al termine del processo, premere il pulsante di apertura per alcuni secondi per aprire il dispositivo. Quindi, aprire le linguette di bloccaggio e rimuovere la busta con cibo sigillato.



Sigillatura di sacchetti sottovuoto

- Collegare il dispositivo a una presa di corrente e accenderlo.
- Posizionare l'apertura della borsa nella camera a vuoto.
- Abbassare il coperchio finché non si sente un clic e chiudere le linguette di blocco.
- Premere il pulsante di sigillatura. L'indicatore LED si accenderà durante il funzionamento e si spegne al termine del processo.
- Premere il pulsante di apertura e aprire le linguette di blocco per aprire il dispositivo e rimuovere la busta con cibo sigillato.

Sacchetti sottovuoto con cibo

- Collegare il dispositivo a una presa di corrente e accenderlo.
- Metti gli ingredienti che vuoi tenere nella borsa.
- Pulire e allungare l'apertura della borsa. Assicurarsi che non ci siano pieghe nella parte dell'apertura.
- Posizionare l'apertura della borsa nella camera a vuoto.
- Abbassare il coperchio finché non si sente un clic e chiudere le linguette di blocco.
- Premere il pulsante di confezionamento sottovuoto. L'indicatore LED si illuminerà mentre il dispositivo si svuota e sigilla il sacchetto e si spegne quando il processo è finito.
- Premere il pulsante di apertura e aprire le linguette di blocco per aprire il dispositivo e rimuovere la busta con cibo sigillato.

Consiglio generale

- Non riempire eccessivamente le buste. Lasciare spazio sufficiente verso la fine della borsa dove verrà sigillato in modo che possa essere facilmente inserito nella camera del vuoto.
- Assicurarsi che l'estremità aperta della borsa non sia bagnata. Se è così, sarebbe difficile sigillare la borsa.
- Gli alimenti deperibili devono essere refrigerati o congelati poiché l'imballaggio sottovuoto non può sostituire completamente la refrigerazione o il congelamento.
- Assicurarsi che non vi siano grinze sull'estremità aperta della borsa e che sia pulita prima di sigillarla. Stendi la borsa con attenzione mentre la inserisci nel canale del vuoto e tienila in mano finché non inizia a funzionare.
- Per imballare o sigillare oggetti appuntiti (spaghetti, posate), avvolgerli in materiali morbidi come tovaglioli o strofinacci da cucina per evitare di danneggiare la borsa.
- Pre-congelare frutta e verdura prima dell'imballaggio sottovuoto per ottenere i migliori risultati.
- Si consiglia di fare pause di 40 secondi tra un uso e l'altro.
- Utilizzare i componenti e gli accessori forniti da Cecotec per un uso più sicuro e risultati migliori.

GUIDA ALLA CONSERVAZIONE

Frigo (5/2 °C)	Senza svuotare	Confezionamento sottovuoto
Carne rossa	3-4 giorni	8-9 giorni
Carne bianca	2-3 giorni	8-8 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 duro / semiduro	1-5 giorni	60 giorni
Frutta	5-7 giorni	14-20 giorni
Verdure	1-3 giorni	7-10 giorni
Minestra	2-3 giorni	8-10 giorni
Pasta o riso cotto	2-3 giorni	6-8 giorni
Dessert con panna	2-3 giorni	8 giorni

A temperatura ambiente (25/2 °C)	Senza svuotare	Confezionamento sottovuoto
Pane appena sfornato	1-2 giorni	8-10 giorni
Biscotti	4-6 mesi	12 mesi
Pasta o riso cotto	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

Congelatore (-18/2 °C)	Senza svuotare	Confezionamento sottovuoto
Carne	4-6 mesi	15-20 mesi
Pesce	3-4 mesi	10-12 mesi
Verdure	8-10 mesi	8-24 mesi

Nota: questi dati sono approssimativi e possono variare a seconda delle condizioni di imballaggio, temperatura, ecc.

5. PULIZIA E MANTENIMENTO

- Scollegare sempre il dispositivo dalla presa prima di pulirlo.
- Non immergere mai il dispositivo in acqua o altri liquidi per pulirlo.
- Non utilizzare detergenti abrasivi per pulire la superficie del prodotto. Utilizzare un panno morbido con acqua e sapone se necessario.
- Pulire e rimuovere qualsiasi cibo o liquido dopo ogni uso.
- Asciugare accuratamente il dispositivo prima di riporlo e utilizzarlo di nuovo.
- Nel caso in cui il dispositivo non venga utilizzato per un lungo periodo di tempo, conservarlo in un luogo sicuro e asciutto, lontano dalla portata dei bambini.

6. RISOLUZIONE DI PROBLEMI

IL DISPOSITIVO NON CONFEZIONA I SACCHETTI SOTTOVUOTO

- Controllare che il cavo di alimentazione sia collegato correttamente alla presa di corrente.
- Controllare che il cavo di alimentazione non sia danneggiato.
- Controllare se la presa di corrente funziona correttamente collegando un altro apparecchio.
- Assicurarsi che il coperchio sia correttamente chiuso.
- Assicurarsi che il sacchetto sia posizionato correttamente nella camera a vuoto.
- Lasciare riposare il prodotto per 40 secondi prima di usarlo di nuovo.
- Avvertenza: per evitare il surriscaldamento del packer, lasciarlo riposare per 40 secondi tra un uso e l'altro e tenere aperto il coperchio durante il raffreddamento.

C'È ARIA NELLA BORSA DOPO IL PROCESSO

- Assicurarsi che l'apertura della borsa sia completamente posizionata nella camera del vuoto.
- Le bolle indicano la presenza di perdite; Usa una nuova borsa se noti delle bolle.
- In questo caso, tagliare il sacchetto sotto la superficie di tenuta e sigillarlo di nuovo.
- La realizzazione dei giunti laterali potrebbe causare perdite e causare l'ingresso di aria.

L'ARIA NELLA BORSA È STATA RIMOSSA, MA È STATA REINSERITA

- Semplicemente tagliare la borsa sotto il sigillo e risigillarla.
- Tagliare il sacchetto tra la camera di tenuta e la fascia di tenuta e richiudere.
- Coprire i cibi taglienti con del materiale morbido come la carta da cucina e reimballarli.

Se c'è aria nel sacco a causa del processo di fermentazione o di cattive condizioni di conservazione, il cibo potrebbe essere stato rovinato e dovrebbe essere scartato.

7. SPECIFICHE TECNICHE

Prodotto: FoodCare SealVac 600 Easy

Riferimento del prodotto: 04117

85 W, 220-240 V~ 50 Hz

Made in China | Progettato in Spagna

8. RICICLAGGIO DI ELETTRODOMESTICI



La direttiva europea 2012/19/UE in riferimento ai Rifiuti di Appareti Elettrici ed Elettronici (RAEE) specifica che gli elettrodomestici non devono essere riciclati con il resto dei rifiuti municipali. Tali elettrodomestici devono essere gettati separatamente, al fine di ottimizzare il recupero e il riciclaggio di materiali e, in questo modo, ridurre l'impatto sulla salute umana e sul medio ambiente.

Il simbolo del cassonetto dei rifiuti barrato le ricorda l'obbligo di gettare correttamente questo prodotto. Se il prodotto in questione è dotato di una batteria o pila per la sua autonomia elettrica, quest'ultima dovrà essere rimossa prima di essere gettata ed essere trattata a parte come rifiuto di categoria differente.

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

9. GARANZIA E SAT

Questo prodotto ha una garanzia di 2 anni a partire dalla data di acquisto, sempre e quando viene conservata e inviata la fattura di acquisto, il prodotto stia in perfetto stato fisico e si utilizzi in modo adeguato così come indicato nel manuale di istruzioni.

La garanzia non coprirà:

- Se il prodotto è stato utilizzato al di fuori della sua capacità o di utilizzo, maltrattato, colpito, esposto ad umidità, sommerso da qualche liquido o sostanza corrosiva, così come qualsiasi altra mancanza attribuibile al consumatore.
- Se il prodotto è stato smontato, modificato o riparato da persone non autorizzate dal SAT ufficiale di Cecotec.
- Se il problema è stato generato da un'usura normale dei pezzi dovuta all'uso.

Il servizio di garanzia copre tutti i difetti di fabbricazione per 2 anni secondo la legislazione in vigore, ad eccezione dei pezzi consumabili. In caso di cattivo uso da parte dell'utente, il servizio di garanzia non si farà responsabile della riparazione.

Qualora ci fosse un problema con il prodotto o avere una consulenza, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec attraverso il numero di telefono **+34 96 321 07 28**.

3. ANTES DE USAR

- Tire o produto da caixa
- Retire todo o material da embalagem. Guarde a caixa original.
- Certifique-se de que todos os componentes estão incluídos, se faltar alguma peça ou não estiverem em bom estado, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica oficial de Cecotec.

4. FUNCIONAMENTO

1. Coloque a abertura da bolsa na câmara de vácuo. Certifique-se de que a bolsa não está a cobrir o orifício de sucção.
2. Baixe a tampa e coloque as abas de bloqueio de ambos lados. Pressione o botão de embalar a vácuo, a bolsa esvaziará e selará automaticamente.
3. Uma vez tenha finalizado o processo, pressione o botão de abertura durante uns segundos para abrir o dispositivo. A seguir, abra as abas de bloqueio e retire a bolsa selada com alimentos.



Selar bolsas de vácuo

- Conecte o aparelho à corrente elétrica e ligue.
- Coloque a abertura da bolsa na câmara de vácuo.
- Baixe a tampa até escutar um clic e feche as abas de bloqueio.
- Pressione o botão de selado. O indicador LED ligará durante o funcionamento e desligará quando tenha acabado o processo.
- Pressione o botão de abertura e abra as abas de bloqueio para abrir o dispositivo e retirar a bolsa selada com alimentos.

Embalar a vácuo bolsas com alimentos

- Conecte o aparelho à corrente elétrica e ligue.
- Coloque os ingredientes que deseja conservar dentro da bolsa.
- Limpe e estique a abertura da bolsa. Certifique-se de que não há rugas na parte da abertura.
- Coloque a abertura da bolsa na câmara de vácuo.
- Baixe a tampa até escutar um clic e feche as abas de bloqueio.
- Pressione o botão de embalar a vácuo. O indicador LED acenderá enquanto o dispositivo embala e sela a bolsa e se apagará quando tenha acabado o processo.
- Pressione o botão de abertura e abra as abas de bloqueio para abrir o dispositivo e retirar a bolsa selada com alimentos.

Conselhos gerais

- Não encha as bolsas em excesso. Deixe espaço suficiente para o extremo da bolsa por onde deseja selar para poder colocar facilmente na câmara de vácuo.
- Certifique-se de que o extremo aberto da bolsa não está molhado. Caso contrário, dificultará o selado da bolsa.
- Os alimentos perecíveis têm de ser refrigerados ou congelados já que ao embalar a vácuo não substitui a refrigeração ou congelação por completo.
- Certifique-se de que não tem rugas no extremo aberto da bolsa e de que está limpo antes de a selar. Estique a bolsa com cuidado enquanto a introduz no canal de vácuo e aguarde até que comece a funcionar.
- Ao embalar ou selar elementos pontiagudos (esparguete, talheres), envolva em materiais suaves ou moles como guardanapos de cozinha para evitar que danifiquem a bolsa.
- Pré congele frutas e legumes antes de os embalar a vácuo para obter os melhores resultados.
- É recomendável realizar pausas de 40 segundos entre os usos.
- Utilize os componentes e acessórios proporcionados por Cecotec para um uso mais seguro e melhores resultados.

GUIA DE ARMAZENAMENTO

Frigorífico (5/2 °C)	Sem vácuo	Embalado a vácuo
Carne vermelha	3-4 dias	8-9 dias
Carne branca	2-3 dias	8-8 dias
Peixes	1-3 dias	4-5 dias

Carne cozinhada	3-5 dias	10-15 dias
Queijos moles	6-7 dias	20 dias
Queijos duros/semi duros	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
Massa ou arroz cozinhados	2-3 dias	6-8 dias
Sobremesas com natas	2-3 dias	8 dias

A temperatura ambiente (25/2 °C)	Sem vácuo	Embalado a vácuo
Pão recém feito	1-2 dias	8-10 dias
Bolachas maria	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

Congelador (-18/2 °C)	Sem vácuo	Embalado a vácuo
Carne	4-6 meses	15-20 meses
Peixes	3-4 meses	10-12 meses
Legumes	8-10 meses	8-24 meses

Nota: estes dados são aproximados e podem variar segundo as condições de embalado, da temperatura, etc.

5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Desligue e desconecte o dispositivo da corrente elétrica antes de limpar.
- Nunca submerja o produto em água nem em outros líquidos para limpar.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos para limpar a superfície do produto. Utilize um pano suave com água e sabão se for necessário.

- Limpe e retire qualquer resto de comida ou líquidos depois de cada uso.
- Seque o dispositivo a fundo antes de guardar ou voltar a usar outra vez.
- Em caso de que o dispositivo não for usado num longo período de tempo, guarde num lugar seco e seguro onde esteja fora do alcance das crianças.

6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O DISPOSITIVO NÃO EMBALA AS BOLSAS A VÁCUO

- Verifique que o cabo de alimentação está corretamente conectado à corrente elétrica.
- Verifique que o cabo de alimentação não está danificado.
- Verifique se a tomada de corrente funciona corretamente ligando outro produto eletrónico.
- Certifique-se de que a tampa está corretamente fechada.
- Certifique-se de que a bolsa está corretamente colocada na câmara de vácuo.
- Permita que o produto descanse durante 40 segundos antes de voltar a usar.

Aviso: para prevenir que a embaladora aqueça excessivamente, permita que descanse durante 40 segundos entre usos e mantenha a tampa aberta enquanto arrefeça.

EXISTE AR NA BOLSA DEPOIS DO PROCESSO

- Certifique-se de que a abertura da bolsa está colocada completamente na câmara de vácuo.
- Verifique que a bolsa não tem fugas. Sele a bolsa com ar dentro, submerja em água e aplique um pouco de pressão. Se sair borbulhas, indica presença de fuga de ar, use outra bolsa que seja completamente nova.
- Uma ruga ao longo do selado poderá causar fugas e pode entrar ar na bolsa outra vez. Neste caso, corte a bolsa por debaixo da superfície de selado e sele outra vez.
- As bolsas de vácuo estão fabricadas 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.

O AR DA BOLSA FOI EXTRAÍDO, MAS VOLTOU A ENTRAR

- Examine o selado da bolsa. Uma ruga ao longo do selado poderá causar fugas e pode entrar ar na bolsa. Simplesmente corte a bolsa debaixo do selado e volte a selar.
- Em ocasiões, a humidade ou os fluídos dos alimentos (como sumos, gordura, migas, pó etc.) ao longo da superfície de selado dificultam o processo de selado da bolsa. Corte a bolsa entre a câmara de selado e a banda de selado e volte a selar.

- Se embalar um pacote com alimentos afiados, a bolsa pode furar. Utilize uma bolsa nova se esta tiver fugas. Cubra os alimentos afiados com algum material suave como papel de cozinha e volte a embalar.

Se houver ar na bolsa devido ao processo de fermentação ou más condições de armazenamento, a comida poderá estar estragada e deve deitar fora.

7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo: FoodCare SealVac 600 Easy

Referência do produto: 04117

85 W, 220-240 V~ 50 Hz

Made in China | Desenhado em Espanha

8. RECICLAGEM DE ELETRODOMÉSTICOS



A diretiva europeia 2012/19/UE sobre Resíduos de Aparelhos Elétricos e Eletrónicos (RAEE) especifica que os eletrodomésticos não devem ser reciclados com o resto dos resíduos municipais. Ditos eletrodomésticos terão de ser eliminados de forma separada, para otimizar a recuperação e reciclagem de materiais e, desta maneira, reduzir o impacto que possam ter na saúde humana e no meio ambiente.

O símbolo do contentor riscado recorda a sua obrigação de eliminar este produto de forma correta. Se o produto em questão conta com uma bateria ou pilha para a sua autonomia elétrica, esta deverá extrair-se antes de ser eliminado e ser tratada à parte como um resíduo de diferente categoria.

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

9. GARANTIA E SAT

Este produto tem uma garantia de 2 anos desde a data de compra, sempre e quando se conserve e envie a fatura de compra, o produto esteja em perfeito estado físico e se lhe dê um uso adequado tal e como se indica neste Manual de Instruções.

A garantia não cobrirá:

- Se o produto tiver sido usado fora da sua capacidade ou utilidade, maltratado, batido, exposto à humidade, submergido em algum líquido ou substância corrosiva, assim como

qualquer outra falta atribuível ao consumidor.

- Se o produto foi desmontado, modificado ou reparado por pessoas não autorizadas pelo SAT oficial de Cecotec.
- Se a ocorrência foi originada pelo desgaste normal das peças devido ao uso.

O serviço de garantia cobre todos os defeitos de fabricação durante 2 anos com base à legislação vigente, exceto peças consumíveis. Em caso de mal uso por parte do usuário, o serviço de garantia não se fará responsável pela reparação.

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

3. VOOR GEBRUIK

- Haal het product uit de doos.
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal. Bewaar de originele doos.
- Controleer of alle onderdelen in de verpakking zitten. Als er een onderdeel mist of zich niet in een goede staat bevindt, neem dan onmiddellijk contact op met de officiële Technische Ondersteuningsservice van Cecotec.

4. WERKING

1. Zorg ervoor dat de zak niet het vacuüm mondstuk bedekt.
2. Druk op de vacuümverpakking, de tas is geleegd en verzegeld automatisch.
3. Vervolgens de vergrendeling tabbladen openen en verwijderen van de zak van de levensmiddelen verzegeld.



Afdichten van vacuümzakken

- Steek de stekker in het stopcontact of schakel het apparaat in.
- Plaats de opening van de tas in de Vacuümcel.
- Lagere het deksel totdat u een klik hoort en de vergrendeling tabbladen sluit.
- Druk op de afdichtings knop. De LED-indicator wordt ingeschakeld tijdens het gebruik en schakelt uit wanneer het proces is voltooid.
- Druk op de openings knop en open de vergrendelings tabs om het apparaat te openen en verwijder de tas met verzegeld voedsel.

Vacuüm-Pack zakken met voedsel

- Steek de stekker in het stopcontact of schakel het apparaat in.
- Plaats de ingrediënten die je in de tas wilt bewaren.

- Reinig en strek de opening van de tas. Zorg ervoor dat er geen rimpels zijn in het deel van de opening
- Plaats de zak opening in de vacuümkamer
- Verlaag de afdekking totdat u een klik hoort en sluit de vergrendeltabs.
- Druk op de knop vacuümverpakking. De LED-indicator wordt ingeschakeld terwijl het apparaat vacuüm-packs en verzegelt de zak en wordt uitgeschakeld wanneer het proces is voltooid.
- Druk op de openings knop en open de vergrendeltabs om het apparaat te openen en verwijder de tas met verzegeld voedsel.

Algemeen advies

- Niet overvullen van zakken. Laat voldoende ruimte over aan het uiteinde van de zak waar het wordt verzegeld, zodat het gemakkelijk in de vacuümkamer kan worden geplaatst.
- Zorg ervoor dat het open uiteinde van de zak niet nat is. Als dat zo is, zou het moeilijk zijn om de zak te verzegelen.
- Bederfelijke levensmiddelen moeten gekoeld of bevroren zijn, omdat vacuümverpakkingen de koeling of bevriezing niet volledig kunnen vervangen..
- Zorg ervoor dat er geen rimpels zijn aan het open uiteinde van de zak en dat het schoon is voordat u het afsluit. Strek de zak voorzichtig uit als u deze in het vacuüm kanaal plaatst en houd deze vast totdat deze begint te werken.
- Bij het verpakken of afdichten van puntige elementen (spaghetti, bestek), wikkel ze in zachte materialen zoals servetten of keukenpapier om beschadiging van de zak te voorkomen.
- Pre-Freeze fruit en groenten voor vacuüm-verpakking voor de beste resultaten.
- Het wordt aanbevolen om 40 seconden te pauzeren tussen het gebruik.
- Gebruik de door Cecotec geleverde componenten en accessoires voor veiliger gebruik en betere resultaten.

OPSLAG GIDS

Koelkast (5/2 °C)	Geen lediging	Vacuümverpakt
Rood vlees	3-4 dagen	8-9 dagen
Wit vlees	2-3 dagen	8-8 dagen
Vis	1-3 dagen	4-5 dagen
Gekookt vlees	3-5 dagen	10-15 dagen
Witte kaas	6-7 dagen	20 dagen

Harde/halfharde kaas	1-5 dagen	60 dagen
Vruchten	5-7 dagen	14-20 dagen
Groenten	1-3 dagen	7-10 dagen
Soep	2-3 dagen	8-10 dagen
Pasta of gekookte rijst	2-3 dagen	6-8 dagen
Desserts met room	2-3 dagen	8 dagen

Bij kamertemperatuur (25/2 °C)	Geen lediging	Vacuümverpakt
Vers gemaakt brood	1-2 dagen	8-10 dagen
Cookies	4-6 Maanden	12 Maanden
Pasta of rauwe rijst	5-6 Maanden	12 Maanden
Bloem	4-6 Maanden	12 Maanden
Noten	3-4 Maanden	12 Maanden
Gemalen koffie	2-3 Maanden	12 Maanden
Theeblaadjes	5-6 Maanden	12 Maanden
Thee met melk	1-2 Maanden	12 Maanden

Congelador (-18/2 °C)	Geen lediging	Vacuümverpakt
Vlees	4-6 Maanden	15-20 Maanden
Vis	3-4 Maanden	10-12 Maanden
Groenten	8-10 Maanden	8-24 Maanden

Opmerking: Deze gegevens zijn bij benadering en kunnen variëren afhankelijk van de verpakkings condities, temperatuur enz.

5. SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt of repareert.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen om het te reinigen.
- Maak het voertuig schoon met een zachte doek, water en zeep als dat nodig is.
- Reinig en verwijder eventueel resterend voedsel of vloeistoffen na elk gebruik.
- Maak alle onderdelen grondig droog voordat u ze opbergt of alvorens het apparaat

opnieuw te gebruiken.

- Bewaar het product op een droge plaats als het product niet gebruikt zal worden voor een langere tijd.

6. PROBLEEMOPLOSSING

HET APPARAAT NIET VACUÛMPAK DE ZAKKEN

- Controleer of het netsnoer goed is aangesloten op het stopcontact.
- Controleer of het netsnoer niet beschadigd is.
- Controleer of het stopcontact goed functioneert door een ander apparaat aan te sluiten.
- Sluit het apparaat met het deksel en zorg ervoor dat het apparaat correct gesloten is.
- Zorg ervoor dat de zak goed in de vacuümkamer is geplaatst.
- Laat het product 40 seconden rusten voordat u het opnieuw gebruikt.

Waarschuwing: om te voorkomen dat de verpakker oververhit raakt, laat hem 40 seconden rusten tussen het gebruik en houd het deksel open tijdens het koelen.

ER IS LUCHT IN DE ZAK NA HET PROCES

- Zorg ervoor dat de opening van de zak volledig in de vacuümkamer is geplaatst.
- Bubbels duiden op de aanwezigheid van lekken; Gebruik een nieuwe tas als u bubbels opmerkt
- In dit geval, snijd de zak onder het afdichtingsoppervlak en verzegelen het opnieuw.
- Het maken van uw eigen zijnaden kan lekken veroorzaken en lucht veroorzaken.

DE LUCHT IN DE ZAK IS GEËXTRAHEERD, MAAR HET IS OPNIEUW INGEVOERD

- Snijd de zak gewoon onder de afdichting en sluit deze opnieuw af.
- Snijd de zak tussen de afdichtingskamer en de afdichtingsband en sluit deze opnieuw af.
- Bedek scherp voedsel met wat zacht materiaal zoals keukenpapier en pak ze opnieuw in.

Als er lucht in de zak als gevolg van het fermentatieproces of slechte opslagomstandigheden, het voedsel had kunnen worden verwend en moet worden weggegooid.

7. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Product: FoodCare SealVac 600 Easy
Productreferentie: 04117

85 W, 220–240 V~ 50 Hz
Made in China | Ontworpen in Spanje

8. RECYCLAGE VAN ELEKTRISCHE APPARATEN



De Europese richtlijn 2012/19/UE betreffende Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA) bepaalt dat kleine huishoudelijke elektrische apparaten niet  gerecycleerd mogen worden met het restafval. Deze elektrische apparaten moeten apart gesorteerd worden om de terugwinning en recycling van materialen te optimaliseren en, op deze manier, de impact te verminderen die deze apparaten kunnen hebben op de volksgezondheid en het milieu.

Het symbool van de doorgekruiste afvalbak herinnert u aan uw verplichting om dit product correct te sorteren. Als het product in kwestie een batterij bevat voor zijn elektrische autonomie, dan moet deze batterij uit het product gehaald worden voordat het product gesorteerd wordt en behandeld worden als een residu van een andere categorie.

Om gedetailleerde informatie te verkrijgen over de meest geschikte manier om kleine huishoudelijke elektrische apparaten en/of hun batterijen weg te gooien zal de consument de lokale autoriteiten moeten contacteren.

9. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Dit product heeft een garantieperiode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum op voorwaarde dat de aankoopfactuur bewaard is gebleven en voorgelegd kan worden, het product zich in een goede fysieke staat bevindt en het gebruikt is op een correcte manier en zoals aangegeven in deze instructiehandleiding.

De garantie dekt niet:

- Als het product gebruikt is buiten zijn capaciteit of bruikbaarheid, misbruikt of erop geslagen is, blootgesteld is aan vochtigheid, ondergedompeld is in een vloeistof of corrosieve substantie, evenals elk ander defect dat te wijten valt aan de consument.
- Als het product ontmanteld, gemodificeerd of gerepareerd is geweest door personen die niet geautoriseerd zijn door de officiële Technische Ondersteuningsservice van Cecotec.
- Als het incident veroorzaakt is door de normale slijtage van de onderdelen als gevolg van gebruik.

De garantieservice dekt alle fabricagefouten gedurende 2 jaar op basis van de huidige wetgeving, met uitzondering op gebruikte onderdelen. In het geval van verkeerd gebruik door de gebruiker zal de garantieservice niet verantwoordelijk zijn voor de reparatie.

Als u in elk geval een incident met het product detecteert of als u een vraag heeft, neem dan contact op met de officiële Technische Ondersteuningsservice van Cecotec via het telefoonnummer **+34 96 321 07 28**.

3. PRZED URUCHOMIENIEM

- Wyciągnij produkt z opakowania.
- Rozpakuj produkt. Zachowaj oryginalne pudełko.
- Upewnij się, czy w opakowaniu znajdują się wszystkie części i jeśli zdarzy się, że którejś z nich brakuje lub jest ona w złym stanie, bezzwłocznie skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.

4. OBSŁUGA URZĄDZENIA

1. Umieść koniec z wejściem worka w komorze próżniowej. Upewnij się, czy worek nie zakrywa wylotu powietrza.
2. Zamknij pokrywę i załóż klamkerki blokujące po obu stronach. Naciśnij przycisk pakowania próżniowego, aby automatycznie opróżnić i zamknąć worek.
3. Po zakończeniu procesu naciśnij i przytrzymaj przycisk zwalniania przez parę sekund, żeby otworzyć urządzenie. Następnie ściągnij klamkerki blokujące i wyciągnij zamknięty worek.



Zgrzewanie worków próżniowych

- Podłącz urządzenie do gniazdka i uruchom.
- Umieść koniec z wejściem worka w komorze próżniowej.
- Opuszczaj pokrywę aż do usłyszenia kliknięcia i zamknij klamkerki blokujące.
- Naciśnij przycisk zgrzewania. Lampka kontrolna LED zaświeci się i zgaśnie dopiero po zakończeniu procesu.
- Naciśnij przycisk zwalniania i ściągnij klamkerki blokujące, aby otworzyć urządzenie i wyciągnąć zgrzany worek.

Próżniowe zamykanie worków z żywnością

- Podłącz urządzenie do gniazdka i uruchom.
- Włóż produkty, które chcesz zakonserwować do worka.
- Oczyszczyć i rozprostuj wejście worka. Sprawdź, czy wejście worka nie jest pofalowane.
- Umieść koniec z wejściem worka w komorze próżniowej.
- Opuszczaj pokrywę aż do usłyszysz kliknięcie i zamknij klamkerki blokujące.
- Naciśnij przycisk pakowania próżniowego. Lampka kontrolna LED zaświeci się na czas pakowania próżniowego produktów przez urządzenie i zgaśnie po zakończeniu tego procesu.
- Naciśnij przycisk zwalniania i ściągnij klamkerki blokujące, aby otworzyć urządzenie i wyciągnąć zgrzany worek.

Wskazówki

- Nie wypełniaj worków zbyt dużą ilością produktów. Pozostaw wystarczająco dużo miejsca na obwodzie worka, aby móc swobodnie umieścić go w komorze próżniowej i wykonać zgrzew.
- Upewnij się, czy wejście worka nie jest wilgotne. Jeśli wejście worka jest mokre, utrudni to jego zgrzewanie.
- Produkty o krótkim terminie ważności należy zamrozić lub trzymać w lodówce, gdyż pakowanie próżniowe nie może całkowicie zastąpić mrożenia, ani chłodzenia.
- Sprawdź, czy wejście worka nie jest pofalowane i czy jest czyste zanim wykonasz zgrzew. Ostrożnie naciągnij worek podczas zakładania go na kanał próżniowy, a następnie przytrzymaj go, aż urządzenie rozpocznie proces.
- Pakując szpiczaste produkty (np. sztucze), najpierw owiń je miękkim materiałem, np. serwetką lub ręcznikiem papierowym, aby nie przebiły worka.
- Przed próżniowym pakowaniem owoców i warzyw przemroź je. Dzięki temu osiągniesz lepszy rezultat.
- Zaleca się wykonywanie 40-sekundowych przerw między kolejnymi powtórzeniami.
- Korzystaj z akcesoriów i części od Cecotec, aby zapewnić sobie bezpieczeństwo pracy i osiągnąć lepsze efekty.

CZAS PRZECHOWYWANIA PRZYKŁADOWYCH PRODUKTÓW

Lodówka (5/2 °C)	Bez pakowania próżniowego	Zapakowane próżniowo
Czerwone mięso	3-4 dni	8-9 dni
Białe mięso	2-3 dni	8-8 dni

Ryba	1-3 dni	4-5 dni
Gotowane mięso	3-5 dni	10-15 dni
Miękkie sery	6-7 dni	20 dni
Twarde/ średnio twarde sery	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
Gotowany makaron lub ryż	2-3 dni	6-8 dni
Desery ze śmietaną	2-3 dni	8 dni

W temperaturze pokojowej (25/2 °C)	Bez pakowania próżniowego	Zapakowane próżniowo
Świeżo wypieczony chleb	1-2 dni	8-10 dni
Ciastka	4-6 miesięcy	12 miesięcy
Surowy makaron lub ryż	5-6 miesięcy	12 miesięcy
Mąka	4-6 miesięcy	12 miesięcy
Bakalie	3-4 miesiące	12 miesięcy
Kawa mielona	2-3 miesiące	12 miesięcy
Herbata w liściach	5-6 miesięcy	12 miesięcy
Herbata z mlekiem	1-2 miesiące	12 miesięcy

Zamrażarka (-18/2 °C)	Bez pakowania próżniowego	Zapakowane próżniowo
Mięso	4-6 miesięcy	15-20 miesięcy
Ryba	3-4 miesiące	10-12 miesięcy
Warzywa	8-10 miesięcy	8-24 miesiące

Uwaga: powyższe dane są orientacyjne i mogą różnić się od rzeczywistych warunków w zależności od temperatury, stanu worków próżniowych etc.

5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia, wyłącz je rozłącz z gniazdka.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych płynach.
- Nie używaj klejących produktów do czyszczenia powierzchni urządzenia. W razie

potrzeby, używaj gładkiej ściereczki z wodą i mydłem.

- Usuń i wyczyść urządzenie ze wszelkich resztek żywności i płynów po każdym użyciu.
- Dokładnie osusz sprzęt zanim go odstawisz, schowasz lub użyjesz ponownie.
- Jeśli nie zamierzasz korzystać z urządzenia przez dłuższy czas, schowaj je w suchym i bezpiecznym miejscu poza zasięgiem dzieci.

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

URZĄDZENIE NIE PAKUJE WORKÓW

- Sprawdź, czy kabel zasilający jest poprawnie podłączony do gniazdka.
- Upewnij się, czy kabel zasilający nie jest uszkodzony.
- Sprawdź, czy gniazdko poprawnie funkcjonuje podpinając inne urządzenie.
- Upewnij się, czy pokrywa jest dobrze zamknięta.
- Sprawdź, czy worek jest odpowiednio umieszczony w komorze próżniowej.
- Pozwól urządzeniu się zregenerować robiąc 40-sekundową przerwę przed kolejnym użyciem.

Wskazówka: żeby zapobiec przegrzaniu się zgrzewarki, zapewnij jej 40-sekundowy odpoczynek między kolejnymi powtórzeniami, na ten czas otwórz pokrywę, aby mogła ostygnąć.

PO ZAKOŃCZENIU PAKOWANIA W WORKU ZNAJDUJE SIĘ POWIETRZE

- Upewnij się, czy wejście worka jest całkowicie umieszczone w komorze próżniowej.
- Sprawdź, czy worek nie jest nigdzie przedziurawiony. Zgrzej worek z powietrzem w środku, włóż go do wody i delikatnie dociskaj. Widoczne bąbelki wskazują na powstałe dziury, użyj nowego worka.
- Zagniecenie na zgrzewie worka może powodować jego nieszczelność i przedostawanie się powietrza do środka. W takim wypadku przetnij worek zaraz pod zgrzewem, aby go otworzyć i zgrzej ponownie.
- Worki do pakowania próżniowego posiadają specjalnie łączone boki, uszczelniane od środka na zewnątrz. Wykonywanie własnych połączeń boków worka może powodować nieszczelność i prowadzić do przedostawania się powietrza.

POWIETRZE ZOSTAŁO WYSSANE Z WORKA, LECZ PONOWNIE GO WYPEŁNIŁO.

- Zweryfikuj zgrzew worka. Zagniecenie na zgrzewie worka może powodować jego nieszczelność i przedostawanie się powietrza do jego wnętrza. Przetnij worek pod

zgrzewem i spróbuj wykonać nowy zgrzew.

- Zdarza się, że wilgoć lub płyny z produktów (soki, tłuszcze, okruchy, proszki etc.) na powierzchni zgrzewu worka utrudniają jego szczelne zamknięcie. Przetrnij worek między taśmą zgrzewającą a komorą próżniową i spróbuj zrobić nowy zgrzew.
- Jeśli pakujesz szpiczaste produkty, mogą one przebić worek. Jeśli widać dziurę, użyj nowego worka. Okryj szpiczaste produkty miękkim materiałem, np. ręcznikiem papierowym i ponownie zgrzej worek.

Jeśli w worku występuje powietrze wytworzone podczas procesu fermentacji lub złych warunków przechowywania, produkt może być zepsuty i należy go wyrzucić.

7. DANE TECHNICZNE

Produkt: FoodCare SealVac 600 Easy

Referencja produktu: 04117

85 W, 220-240 V~ 50 Hz

Wyprodukowany w Chinach | Zaprojektowany w Hiszpanii

8. RECYKLING SPRZĘTU



Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) zakazuje wyrzucania ww. sprzętu razem z innymi odpadami. Omawiane sprzęty muszą być składowane osobno dla zoptymalizowania odzyskiwania surowców i recyklingu materiałów. W ten sposób negatywny wpływ elektroodpadów na zdrowie ludzkie i środowisko zostaje znacznie zredukowany.

Symbol przekreślonego kotłowego kontenera na odpady informuje o obowiązku zadbania o oddanie zużytego sprzętu do specjalnego punktu zbiórki ZSEE. Jeśli urządzenie jest zasilane baterią lub akumulatorem, należy je wyjąć przed oddaniem sprzętu do punktu zbiórki ZSEE i oddać do osobnego punktu zbiórki dla tej kategorii.

Jeśli potrzebujesz informacji na temat recyklingu i punktów zbiórki sprzętu w twojej miejscowości, skontaktuj się z urzędem twojej gminy.

9. GWARANCJA I OBSŁUGA KLIENTA

Produkt jest objęty 2 letnią gwarancją od daty zakupu. Z gwarancji można korzystać po

okazaniu dowodu zakupu. Produkt nie podlega gwarancji, jeśli był używany niezgodnie z instrukcją lub jest fizycznie uszkodzony.

Produkt NIE podlega gwarancji, jeśli:

- Był używany niezgodnie ze swoim przeznaczeniem, wystawiony na działanie wody lub wilgoci, mechanicznie uszkodzony przez użytkownika, wystawiony na działanie substancji korozyjnych, czy nosi jakiegokolwiek inne uszkodzenia wynikające z winy użytkownika.
- Urządzenie było naprawiane lub modyfikowane przez osoby nieautoryzowane przez firmę Cecotec.
- Odnosi się do przypadków, spowodowanych normalnym zużywaniem się elementów w trakcie ich użytkowania.

Gwarancja obejmuje wszystkie wady fabryczne produktu przez 2 lata od daty zakupu, nie włączając w to części podlegających zużyciu. Jeśli urządzenie nie było używane przez użytkownika w odpowiedni sposób, firma nie odpowiada za naprawę.

W przypadku wykrycia ewentualnego defektu urządzenia lub w razie potrzeby konsultacji skontaktuj się z Serwisem Obsługi Technicznej Cecotec pod numerem **+34 96 321 07 28**.

cecotec

Grupo Cecotec Innovaciones S.L.
C/de la Pinadeta s/n, 46930
Quart de Poblet, Valencia, Spain

www.cecotec.es

LI01190719