

cecotec

SEALVAC ROLL&CUT 950

Envasadora al vacío / Vacuum sealer



Manual de instrucciones
Instruction manual
Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung
Manuale di istruzioni
Manual de instruções
Instructiehandleiding
Instrukcja obsługi
Návod k použití
Kullanma kılavuzu
Használati utasítás
Manual d'instruccions
Οδηγίες χρήσης

دليل التعليمات

Instrucciones de seguridad	5	9. Copyright	57
Safety instructions	7	10. Déclaration de conformité simplifiée de l'UE	57
Instructions de sécurité	8		
Sicherheitshinweise	10		
Istruzioni di sicurezza	13		
Instruções de segurança	15		
Veiligheidsinstructies	17		
Instrukcje bezpieczeństwa	19		
Bezpečnostní pokyny	21		
Güvenlik talimatları	23		
Biztonsági utasítások	24		
Instruccions de seguretat	26		
Οδηγίες ασφαλείας	28		
٣. تعليمات السلامة			

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	32	1. Teile und Komponenten	58
2. Antes de usar	33	2. Vor dem Gebrauch	59
3. Funcionamiento	33	3. Bedienung	59
4. Limpieza y mantenimiento	37	4. Reinigung und Wartung	64
5. Resolución de problemas	38	5. Problembehebung	64
6. Especificaciones técnicas	39	6. Technische Spezifikationen	65
7. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	39	7. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	66
8. Garantía y SAT	39	8. Garantía und Kundendienst	66
9. Copyright	40	9. Copyright	66
10. Declaración UE de conformidad simplificada	40	10. Vereinfachte EU-Konformitätserklärung	66

INDEX

1. Parts and components	41	1. Parti e componenti	67
2. Before use	41	2. Prima dell'uso	68
3. Operation	42	3. Funzionamento	68
4. Cleaning and maintenance	46	4. Pulizia e manutenzione	73
5. Troubleshooting	46	5. Risoluzione dei problemi	73
6. Technical specifications	47	6. Specifiche tecniche	74
7. Recycling of electrical and electronic equipment	48	7. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	74
8. Technical support and warranty	48	8. Garanzia e supporto tecnico	75
9. Copyright	48	9. Copyright	75
10. Simplified EU Declaration of Conformity	48	10. Dichiarazione di conformità UE semplificata	75

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	49	1. Peças e componentes	76
2. Avant utilisation	50	2. Antes de utilizar	77
3. Fonctionnement	50	3. Funcionamento	77
4. Nettoyage et entretien	55	4. Limpeza e manutenção	81
5. Résolution de problèmes	55	5. Resolução de problemas	82
6. Spécifications techniques	56	6. Especificações técnicas	83
7. Recyclage des équipements électriques et électroniques	56	7. Reciclagem de aparelhos elétricos e eletrônicos	83
8. Garantie et SAV	57	8. Garantia e Assistência Técnica	84
		9. Direitos de autor	84
		10. Declaração de conformidade simplificada da UE	84

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	85
2. Voor gebruik	86
3. Bediening	86
4. Reiniging en onderhoud	90
5. Probleemoplossing	91

6. Technische specificaties	92	5. Problénamegoldás	126
7. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	92	6. Műszaki adatok	127
8. Garantie en technische dienst	92	7. Elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítása	127
9. Copyright	93	8. Garancia és SAT	127
10. Vereenvoudigde		9. Szerzői jog	128
EU-conformiteitsverklaring	93	10. Egyszerűsített EU-megfelelőségi nyilatkozat	128

SPIŠTŘEŠCI

1. Części i komponenty	94
2. Przed użyciem	94
3. Obsługa	95
4. Czyszczenie i konserwacja	99
5. Rozwiązywanie problemów	100
6. Dane techniczne	101
7. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	101
8. Gwarancja i Serwis Pomocy Technicznej	101
9. Copyright	102
10. Uproszczona deklaracja zgodności UE	102

INDEX

1. Součásti a komponenty	103
2. Před použitím	103
3. Provoz	104
4. Čištění a údržba	108
5. Řešení problémů	108
6. Technické specifikace	109
7. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	109
8. Záruka a SAT	110
9. Autorská práva	110
10. Zjednodušené prohlášení EU o shodě	110

İNDEKS

1. Parçalar ve bileşenler	111
2. Kullanmadan önce	111
3. Operasyon	112
4. Temizlik ve bakım	116
5. Problem çözme	117
6. Teknik özellikler	118
7. Elektrikli ve elektronik ekipmanların geri dönüşümü	118
8. Garanti ve SAT	118
9. Telif Hakkı	119
10. Basitleştirilmiş AB Uy conformity Beyanı	119

INDEX

1. Alkatrészek és részegységek	120
2. Használat előtt	120
3. Működés	121
4. Tisztítás és karbantartás	125

ÍNDÉX

1. Peces i components	129
2. Abans de fer servir	129
3. Funcionament	130
4. Neteja i manteniment	134
5. Resolució de problemes	135
6. Especificacions tècniques	136
7. Reciclatge d'aparells elèctrics i electrònics	136
8. Garantia i SAT	136
9. Copyright	137
10. Declaració UE de conformitat simplificada	137

ΔΕΙΚΤΗΣ

1. Μέρη και εξαρτήματα	138
2. Πριν από τη χρήση	139
3. Λειτουργία	139
4. Καθαρισμός και συντήρηση	144
5. Επίλυση προβλημάτων	144
6. Τεχνικές προδιαγραφές	145
7. Ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού	145
8. Εγγύηση και SAT	146
9. Πνευματικά δικαιώματα	146
10. Απλουστευμένη Δήλωση Συμμόρφωσης ΕΕ	146

فہرِس

۱۴۷	۱. الأجزاء والمكونات
۱۴۷	۲. قبل الاستخدام
۱۴۸	۳. التشغيل
۱۵۱	۴. التنظيف والصيانة
۱۵۲	۵. حل المشكلات
۱۵۲	۶. المواصفات الفنية
۱۵۳	۷. إعادة تدوير المعدات الكهربائية والإلكترونية
۱۵۳	۸. الضمان و SAT
۱۵۳	۹. حقوق النشر
۱۵۳	۱۰. إعلان المطابقة المبسط للاتحاد الأوروبي

NOTA

EU01_128398 - Sealvac Roll&Cut 950

ES • La codificación de este manual es genérica y se aplica a todas las variantes de códigos del aparato.

EN • The coding in this manual is generic and applies to all code variants of the appliance.

FR • Le codage figurant dans ce manuel est générique et s'applique à toutes les variantes de code de l'appareil.

DE • Die Codierung in dieser Bedienungsanleitung ist allgemein und gilt für alle Codevarianten des Geräts.

IT • La codifica riportata nel presente manuale è generica e si applica a tutte le varianti di codici dell'apparecchio.

PT • A codificação apresentada neste manual é genérica e aplica-se a todas as variantes de código do aparelho.

NL • De codering in deze handleiding is algemeen en geldt voor alle codevarianten van het apparaat.

PL • Kody podane w niniejszej instrukcji są ogólne i mają zastosowanie do wszystkich wariantów kodowych urządzenia.

CZ • Kódování obsažené v tomto návodu je generické a platí pro všechny kódové varianty spotřebiče.

TR • Bu kılavuzdaki kodlama geneldir ve cihazın tüm kod varyantları için geçerlidir.

HU • Ez a kézikönyv egységes kódolást használ, amely az eszköz minden típusára érvényes.

CAT • La codificació d'aquest manual és genèrica i s'aplica a totes les variants de codis de l'electrodomèstic.

GR • Η κωδικοποίηση στο παρόν εγχειρίδιο είναι γενική και ισχύει για όλες τις παραλλαγές κωδικών της συσκευής.

عربي • هذا الدليل عام، وينطبق على جميع الأرقام المرجعية الخاصة بالجهاز.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

- Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido la supervisión o la instrucción adecuada sobre el uso seguro del aparato y comprenden los peligros que entraña. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión. Los niños no deben jugar con el aparato.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Este aparato no está destinado a ser accionado mediante un temporizador externo ni por un sistema de control remoto independiente.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.
- Advertencia de superficies calientes: la barra/tira de sellado alcanza alta temperatura; las superficies accesibles pueden calentarse durante y tras el uso. Evite el contacto hasta su enfriamiento completo.
- No retuerza, doble, estire o dañe el cable de alimentación. Protéjalo de bordes afilados y fuentes de calor. No permita que el cable toque superficies calientes. No deje que el cable asome sobre el borde de la superficie de trabajo o la encimera.
- Conexión eléctrica: conecte únicamente a una toma con el

voltaje indicado en la placa de características; este aparato no requiere conexión a tierra.

- Manipule el aparato, el cable y el enchufe con las manos secas.
- ADVERTENCIA. Uso continuo: no realice más de 20 ciclos consecutivos. Entre usos normales, deje enfriar aproximadamente 60 segundos con la tapa abierta; si se activa la protección térmica (varios indicadores parpadean), espere 5–10 minutos antes de reanudar.
- Desenchufe el aparato cuando no esté en uso o se esté limpiando.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Nunca sumerja el aparato, el cable o el enchufe en agua ni en otros líquidos.
- No coloque el aparato en o cerca de gas caliente, un hornillo eléctrico o un horno encendido.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico. No es apropiado para usos comerciales o industriales. No lo utilice en el exterior ni en ambientes húmedos.
- Utilice este aparato únicamente para los fines que aparecen descritos en este manual.
- No intente reparar ni modificar el aparato; sin piezas reparables por el usuario.
- No aspire líquidos calientes ni sustancias inflamables/explosivas; deje enfriar alimentos antes de envasarlos.
- Coloque el aparato sobre superficie horizontal, plana y estable; no cubra el aparato en funcionamiento.
- Mantenga ventilaciones y zona de sellado libres de obstáculos.

SAFETY INSTRUCTIONS

Read the following instructions carefully before using the product. Keep this instruction manual for future reference or new users.

- Supervise children to ensure they do not play with the appliance.
- This appliance can be used by children aged 8 and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given proper supervision or instruction concerning the safe use of the appliance and understand the hazards involved. Cleaning and maintenance tasks should not be carried out by unsupervised children. Children shall not play with the device.
- Keep this appliance and its power cord out of reach of children under the age of 8.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the Cecotec's official Technical Support Service or similarly qualified personnel to avoid hazards.
- Hot surface warning: the sealing bar/strip reaches a high temperature; accessible surfaces may become hot during and after use. Avoid contact until completely cooled.
- Do not twist, bend, pull, or damage the power cord. Protect it from sharp edges and heat sources. Do not allow the cable to touch hot surfaces. Do not let the cord hang over the edge of the working surface or worktop.
- Electrical connection: connect only to a socket with the voltage indicated on the rating plate; this appliance does not require earthing.
- Handle the appliance, cable, and plug with dry hands.

- **WARNING.** Continuous use: do not perform more than 20 consecutive cycles. Between normal uses, allow approximately 60 seconds to cool with the lid open; if thermal protection is activated (several indicators flash), wait 5–10 minutes before resuming.
- Unplug the appliance from the outlet when not in use or during cleaning.
- Do not leave the appliance unattended during operation.
- Never immerse the appliance, cord, or plug in water or other liquids.
- Do not place the appliance on or near hot gas, an electric cooker, or an active oven.
- This appliance is exclusively designed for household use. It is not suitable for commercial or industrial use. Do not use it outdoors or in humid environments.
- Only use this appliance for this intended purpose as shown in the user manual.
- Do not attempt to repair or modify the appliance; there are no user-serviceable parts.
- Do not vacuum hot liquids or flammable/explosive substances; allow food to cool before packaging.
- Place the appliance on a horizontal, flat, and stable surface; do not cover the appliance during operation.
- Keep vents and the sealing area free of obstructions.

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.

- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et

plus et par des des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances s'ils sont surveillés et/ou ont reçu les informations nécessaires à l'utilisation correcte de l'appareil et qu'ils ont bien compris les risques qu'il implique. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être menés à terme par des enfants. Empêchez les enfants de jouer avec le produit.

- Maintenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé à travers d'une minuterie externe ou d'un système de contrôle à distance séparé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être substitué par le Service Après-Vente officiel de Cecotec ou par du personnel qualifié pour éviter des dangers.
- Avertissement concernant les surfaces chaudes : la barre/bande de scellage atteint une température élevée ; les surfaces accessibles peuvent chauffer pendant et après l'utilisation. Évitez tout contact jusqu'à refroidissement complet.
- Ne tordez pas, ne pliez pas, n'étirez pas et n'abîmez pas le câble d'alimentation. Protégez-le des bords pointus et des sources de chaleur. Ne laissez pas le câble toucher des surfaces chaudes. Ne laissez pas le câble dépasser de la surface de travail ou du plan de travail.
- Raccordement électrique : branchez uniquement sur une prise correspondant à la tension indiquée sur la plaque signalétique ; cet appareil ne nécessite pas de mise à la terre.
- Manipulez l'appareil, le câble et la fiche avec les mains sèches.
- **AVERTISSEMENT.** Utilisation continue : n'effectuez pas plus de 20 cycles consécutifs. Entre deux utilisations normales,

laissez refroidir environ 60 secondes avec le couvercle ouvert ; si la protection thermique s'active (plusieurs voyants clignotent), attendez 5 à 10 minutes avant de reprendre.

- Débranchez l'appareil s'il n'est pas en fonctionnement ou s'il est en train d'être nettoyé.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Ne submergez jamais l'appareil, son câble ni sa fiche dans de l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Ne placez pas l'appareil près du gaz chaud, d'un mini-four électrique ou d'un four allumé.
- Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique. Il n'est pas approprié pour un usage commercial ni industriel. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur ou dans des environnements humides.
- Utilisez cet appareil uniquement pour les fins décrites dans ce manuel.
- N'essayez pas de réparer ou de modifier l'appareil ; aucune pièce n'est réparable par l'utilisateur.
- N'aspirez pas de liquides chauds ni de substances inflammables/explosives ; laissez refroidir les aliments avant de les emballer.
- Placez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable ; ne couvrez pas l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Veillez à ce que les ouvertures d'aération et la zone de scellage soient dégagées.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die folgenden Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie das Produkt verwenden. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum Nachschlagen oder für neue Benutzer auf.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes angemessen unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Gerät und sein Kabel von Kindern unter 8 Jahren fern.
- Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, mittels einer externen Zeitschaltuhr oder eines separaten Fernbedienungssystems betrieben zu werden.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec oder ein qualifiziertes Personal ersetzt werden, um eine Gefahr zu vermeiden.
- Warnung vor heißen Oberflächen: Die Schweißleiste/-schiene erreicht hohe Temperaturen; zugängliche Oberflächen können während und nach dem Gebrauch heiß werden. Vermeiden Sie den Kontakt bis zur vollständigen Abkühlung.
- Der Stromkabel darf nicht verdreht, verbogen oder zu stark gezogen bzw. belastet oder beschädigt werden. Schützen Sie es von scharfen Kanten und Wärmequellen. Lassen Sie niemals den Kabel mit wärmen Oberflächen Kontakt kommen. Lassen Sie das Kabel niemals auf der Arbeitsfläche.
- Elektrischer Anschluss: Schließen Sie das Gerät nur an eine Steckdose mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung an; dieses Gerät benötigt keine Erdung.

- Fassen Sie das Gerät, das Kabel und den Stecker nur mit trockenen Händen an.
- **WARNUNG.** Dauerbetrieb: Führen Sie nicht mehr als 20 aufeinanderfolgende Zyklen durch. Zwischen normalen Anwendungen lassen Sie das Gerät bei geöffnetem Deckel ca. 60 Sekunden abkühlen; wenn der Überhitzungsschutz aktiviert wird (mehrere Anzeigen blinken), warten Sie 5–10 Minuten, bevor Sie den Betrieb wieder aufnehmen.
- Ziehen Sie den Netzstecker nur wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist oder gereinigt wird.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von heißem Gas, auf einem Elektroherd oder einem brennenden Ofen.
- Dieses Gerät ist nur zur Nutzung in privaten Haushalt bestimmt. Es ist nicht für den gewerblichen bzw. industriellen Gebrauch geeignet bzw. vorgesehen. Nicht im Freien oder in feuchten Umgebungen verwenden.
- Verwenden Sie dieses Gerät nur für die auf dieser Bedienungsanleitung dargestellte Zwecke.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät zu reparieren oder zu modifizieren; es enthält keine vom Benutzer reparierbaren Teile.
- Vakuumieren Sie keine heißen Flüssigkeiten oder entflammbaren/explosiven Substanzen; lassen Sie Lebensmittel vor dem Vakuumieren abkühlen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale, ebene und stabile Oberfläche; decken Sie das Gerät während des Betriebs nicht ab.
- Halten Sie Lüftungsöffnungen und den Versiegelungsbereich frei von Hindernissen.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le seguenti istruzioni prima di usare l'apparecchio. Conservare questo manuale per consultazioni future o nuovi utenti.

- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli connessi. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini non sorvegliati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con età inferiore agli 8 anni.
- L'apparecchio non è progettato per essere azionato da un timer esterno o da un sistema di controllo a distanza separato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, rivolgersi al Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec o a personale altrettanto qualificato per evitare rischi.
- Avviso: superfici calde: la barra/striscia di sigillatura raggiunge temperature elevate; le superfici accessibili possono surriscaldarsi durante e dopo l'uso. Evite il contatto hasta su enfriamiento completo.
- Non torcere, piegare, allungare o danneggiare il cavo di alimentazione. Proteggerlo da bordi affilati e da fonti di calore. Evitare che il cavo tocchi superfici calde. Non lasciare che il cavo sporga oltre il bordo della superficie o piano di lavoro.
- Collegamento elettrico: collegare esclusivamente a una

presa con la tensione indicata sulla targhetta identificativa; questo apparecchio non richiede il collegamento a terra.

- Maneggiare l'apparecchio, il cavo e la spina con le mani asciutte.
- **ATTENZIONE.** Uso continuativo: non eseguire più di 20 cicli consecutivi. Tra un utilizzo e l'altro, lasciare raffreddare per circa 60 secondi con il coperchio aperto; se si attiva la protezione termica (diversi indicatori lampeggiano), attendere 5–10 minuti prima di riprendere l'utilizzo.
- Scollegare l'apparecchio quando non è in uso o se lo si sta pulendo.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi.
- Non collocare l'apparecchio sopra o vicino a gas caldo, fornelli elettrici o forni accesi.
- Questo apparecchio è stato progettato esclusivamente per uso domestico. L'apparecchio non è adatto all'uso commerciale o industriale. Non usarlo all'aperto o in ambienti umidi.
- Utilizzare questo apparecchio solamente ai fini descritti in questo manuale.
- Non tentare di riparare o modificare l'apparecchio; non contiene parti riparabili dall'utente.
- Non aspirare liquidi caldi né sostanze infiammabili/esplosive; lasciare raffreddare gli alimenti prima di metterli nei contenitori.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana e stabile; non coprire l'apparecchio durante il funzionamento.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione e la zona di tenuta siano libere da ostacoli.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- Supervisione as crianças para se certificar de que não brinquem com o produto.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. A limpeza e a manutenção do aparelho não devem ser realizadas por crianças sem supervisão. Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha o aparelho e o seu cabo longe do alcance de crianças de idade inferior a 8 anos.
- O aparelho não está previsto para funcionar através de um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo Serviço de Assistência Técnica da Cecotec ou por pessoal qualificado, a fim de evitar qualquer perigo.
- Aviso sobre superfícies quentes: a barra/fita de selagem atinge temperaturas elevadas; as superfícies acessíveis podem aquecer durante e após a utilização. Evite o contacto até que arrefeça completamente.
- Não torça, dobre, estique ou danifique o cabo de alimentação. Proteja-o de bordas afiadas e fontes de calor. Não permita que o cabo toque em superfícies quentes. Não deixe que o cabo esteja sobre a borda da superfície de trabalho ou do balcão.

- Ligação elétrica: ligue apenas a uma tomada com a tensão indicada na placa de características; este aparelho não requer ligação à terra.
- Manipule o aparelho, o cabo e a ficha com as mãos secas.
- ATENÇÃO. Utilização contínua: não realize mais de 20 ciclos consecutivos. Entre utilizações normais, deixe arrefecer durante cerca de 60 segundos com a tampa aberta; se a proteção térmica for ativada (vários indicadores a piscar), aguarde 5 a 10 minutos antes de retomar a utilização.
- Desconecte o aparelho quando não o estiver a usar ou durante a limpeza.
- Não deixe o aparelho sem supervisão durante o funcionamento.
- Nunca submerja o aparelho, o cabo ou a ficha na água nem em outros líquidos.
- Não coloque o dispositivo em ou perto de gás quente, fogareiros ou fornos ligados.
- Este aparelho foi concebido exclusivamente para o uso doméstico. Não é adequado para usos comerciais ou industriais. Não utilize ao ar livre ou em ambientes húmidos.
- Utilize este aparelho unicamente para os fins que aparecem descritos neste manual.
- Não tente reparar nem modificar o aparelho; não possui peças que possam ser reparadas pelo utilizador.
- Não aspire líquidos quentes nem substâncias inflamáveis/explosivas; deixe os alimentos arrefecerem antes de os colocar no recipiente.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície horizontal, plana e estável; não cubra o aparelho enquanto estiver em funcionamento.
- Mantenha as aberturas de ventilação e a zona de vedação livres de obstáculos.

VEILIGHEIDSinSTRUCTIES

Lees zorgvuldig de voorschriften voor het gebruik van het product. Bewaar deze handleiding voor toekomstig(e) gebruik of gebruikers.

- Houd toezicht op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het product spelen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of met een gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of de juiste instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en zich bewust zijn van de gevaren die eraan verbonden zijn. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend via een externetimer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door Cecotec of vergelijkbaar gekwalificeerd personeel om gevaar te voorkomen.
- Waarschuwing voor hete oppervlakken: de afdichtingsstrip wordt zeer heet; de toegankelijke oppervlakken kunnen tijdens en na gebruik heet worden. Vermijd contact totdat het volledig is afgekoeld.
- De voedingskabel mag niet verwrongen, dubbelgevouwen, uitgerekt of beschadigd worden. Bescherm het tegen scherperanden en warmtebronnen. Zorg ervoor dat de kabel geen hete oppervlakken aanraakt. Laat de kabel niet over de rand van het werkoppervlak of het aanrecht uitsteken.
- Elektrische aansluiting: sluit het apparaat alleen aan op een

stopcontact met de spanning die op het typeplaatje staat vermeld; dit apparaat hoeft niet te worden geaard.

- Raak het apparaat, het snoer en de stekker alleen aan met droge handen.
- WAARSCHUWING. Continu gebruik: voer niet meer dan 20 opeenvolgende cycli uit. Laat het apparaat tussen twee normale gebruiksbeurten ongeveer 60 seconden afkoelen met het deksel open; als de oververhittingsbeveiliging in werking treedt (verschillende lampjes knipperen), wacht dan 5–10 minuten voordat u verdergaat.
- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer u het toestel niet gebruikt of wanneer u het schoonmaakt.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Dompel het apparaat, het netsnoer of de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van heet gas, een elektrisch fornuis of een brandende oven.
- Dit apparaat is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het is niet geschikt voor commerciële of industriële gebruik. Gebruik het apparaat niet buitenshuis of in een vochtige omgeving.
- Gebruik dit apparaat alleen voor de doeleinden die in deze handleiding worden beschreven.
- Probeer het apparaat niet te repareren of aan te passen; er zijn geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden gerepareerd.
- Zuig geen hete vloeistoffen of brandbare/explosieve stoffen op; laat voedsel afkoelen voordat u het verpakt.
- Zet het apparaat op een horizontaal, vlak en stabiel oppervlak; dek het apparaat niet af terwijl het in werking is.
- Zorg ervoor dat ventilatieopeningen en afdichtingszones vrij blijven van obstakels.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem produktu należy uważnie przeczytać poniższe instrukcje. Zachowaj tę instrukcję do wykorzystania w przyszłości lub dla nowych użytkowników.

- Pilnuj dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub zostały odpowiednio poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Czyszczenie i konserwacja produktu nie mogą być przeprowadzane przez dzieci bez nadzoru. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Urządzenie i przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do sterowania za pomocą zewnętrznego timera ani niezależnego systemu zdalnego sterowania.
- Jeśli przewód zasilania jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez oficjalny Serwis Pomocy Technicznej Cecotec lub wykwalifikowany personel, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- Ostrzeżenie dotyczące gorących powierzchni: listwa uszczelniająca osiąga wysoką temperaturę; dostępne powierzchnie mogą się nagrzewać podczas użytkowania i po jego zakończeniu. Należy unikać kontaktu z urządzeniem do czasu jego całkowitego ostygnięcia.
- Nie skręcaj, nie zginaj, nie rozciągaj ani nie uszkodzaj przewodu zasilającego. Chroń go przed ostrymi krawędziami i źródłami ciepła. Nie pozwól, aby przewód dotykał gorących powierzchni. Nie pozwól, aby przewód zbliżył się do krawędzi powierzchni roboczej lub blatu.

- Podłączenie elektryczne: podłączać wyłącznie do gniazdka o napięciu wskazanym na tabliczce znamionowej; to urządzenie nie wymaga uziemienia.
- Urządzenie, przewód i wtyczkę należy obsługiwać suchymi rękami.
- OSTRZEŻENIE. Ciągłe użytkowanie: nie należy wykonywać więcej niż 20 cykli z rzędu. Należy pozostawić urządzenie do ostygnięcia przez około 60 sekund przy otwartej pokrywie; jeśli uruchomi się zabezpieczenie termiczne (zaczną migać różne wskaźniki), należy odczekać 5–10 minut przed wznowieniem pracy.
- Odłącz urządzenie, gdy nie jest używane oraz podczas czyszczenia.
- Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia, przewodu ani wtyczki w wodzie lub innych płynach.
- Nie umieszczaj urządzenia na lub w pobliżu gorącego gazu, palnika elektrycznego lub rozgrzanego piekarnika.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie nadaje się do użytku komercyjnego lub przemysłowego. Nie używaj go na zewnątrz ani w wilgotnym otoczeniu.
- Używaj tego urządzenia wyłącznie do celów opisanych w niniejszej instrukcji.
- Nie należy próbować naprawiać ani modyfikować urządzenia; nie zawiera ono części, które mogą być naprawiane przez użytkowników.
- Nie należy zasysać gorących płynów ani substancji łatwopalnych/wybuchowych; przed zapakowaniem należy poczekać, aż potrawy ostygną.
- Urządzenie należy ustawić na poziomej, płaskiej i stabilnej

powierzchni; nie należy przykrywać urządzenia podczas pracy.

- Należy zadbać o to, aby otwory wentylacyjne i obszar uszczelnienia były wolne od przeszkód.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

- Dohlížejte na děti, aby si s přístrojem nehrály.
- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod odpovídajícím dohledem nebo dostaly pokyny týkající se bezpečného používání spotřebiče a rozumí souvisejícím rizikům. Čištění a údržbu by děti neměly provádět bez dozoru. Děti by si se spotřebičem neměly hrát.
- Uchovávejte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Toto zařízení není určeno k ovládání externím časovačem ani samostatným systémem dálkového ovládání.
- Pokud je napájecí kabel poškozený, musí být vyměněn oficiálním servisem technické podpory Cecotec nebo podobně kvalifikovaným personálem, aby se předešlo nebezpečí.
- Varování před horkým povrchem: Svařovací lišta/pásek dosahuje vysokých teplot; přístupné povrchy se mohou během a po použití zahřát. Zabraňte kontaktu, dokud lišta/pásek zcela nevychladne.
- Napájecí kabel nekrutěte, neohýbejte, nenatahujte ani nepoškozujte. Chraňte jej před ostrými hranami a zdroji tepla. Nedovolte, aby se kabel dotýkal horkých povrchů.

Nedovolte, aby kabel přečníval přes okraj pracovní plochy nebo kuchyňské linky.

- Elektrické připojení: Zapojte pouze do zásuvky s napětím uvedeným na typovém štítku; tento spotřebič nevyžaduje uzemnění.
- S přístrojem, kabelem a zástrčkou manipulujte suchýma rukama.
- VAROVÁNÍ. Nepřetržité používání: Neprovádějte více než 20 po sobě jdoucích cyklů. Mezi běžnými způsoby použití nechte přístroj vychladnout přibližně 60 sekund s otevřeným víkem; pokud je aktivována tepelná ochrana (bliká více kontrolky), počkejte 5–10 minut před obnovením používání.
- Odpojte spotřebič ze zásuvky, pokud jej nepoužíváte nebo čistíte.
- Nenechávejte spotřebič během provozu bez dozoru.
- Nikdy neponořujte spotřebič, kabel ani zástrčku do vody ani jiných kapalin.
- Neumísťujte spotřebič na horký plynový nebo elektrický sporák ani do jeho blízkosti.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro domácí použití. Není vhodný pro komerční ani průmyslové použití. Nepoužívejte venku ani ve vlhkém prostředí.
- Používejte tento spotřebič pouze k účelům popsaným v tomto návodu k obsluze.
- Nepokoušejte se spotřebič opravovat ani upravovat; neobsahuje žádné díly, které by mohl uživatel opravit.
- Nevdechujte horké kapaliny ani hořlavé/výbušné látky; před balením nechte potraviny vychladnout.
- Umístěte spotřebič na vodorovný, rovný a stabilní povrch; během provozu jej nezakrývejte.
- Udržujte větrací otvory a těsnicí oblast bez překážek.

GÜVENLİK TALIMATLARI

Ürünü kullanmadan önce aşağıdaki talimatları dikkatlice okuyun. Bu kılavuzu ileride başvurmak veya yeni kullanıcılar için saklayın.

- Çocukların cihazla oynamadığından emin olmak için onları gözetim altında tutun.
- Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı olan veya deneyim ve bilgi eksikliği bulunan kişiler tarafından, cihazın güvenli kullanımı konusunda uygun gözetim veya talimat verilmiş ve ilgili tehlikeleri anlamış olmaları koşuluyla kullanılabilir. Temizlik ve kullanıcı bakımı, gözetim olmadan çocuklar tarafından yapılmamalıdır. Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Cihazı ve kablosunu 8 yaşın altındaki çocukların erişemeyeceği yerde saklayın.
- Bu cihaz, harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Güç kablosu hasar görmüşse, tehlikeyi önlemek için mutlaka resmi Cecotec Teknik Destek Servisi veya benzer niteliklere sahip personel tarafından değiştirilmelidir.
- Sıcak yüzey uyarısı: Sızdırmazlık çubuğu/şeridi yüksek sıcaklıklara ulaşır; kullanım sırasında ve sonrasında erişilebilir yüzeyler ısınabilir. Tamamen soğuyana kadar temastan kaçının.
- Güç kablosunu bükmeyin, eğmeyin, germeyin veya zarar vermeyin. Keskin kenarlardan ve ısı kaynaklarından koruyun. Kablonun sıcak yüzeylere temas etmesine izin vermeyin. Kablonun çalışma yüzeyinin veya tezgahın kenarından dışarı çıkmasına izin vermeyin.
- Elektrik bağlantısı: Sadece cihazın üzerindeki etikette belirtilen voltaja sahip bir prize bağlayın; bu cihaz topraklama gerektirmez.

- Cihazı, kablosunu ve fişini kuru ellerle tutun.
- UYARI. Sürekli kullanım: 20'den fazla ardışık döngü gerçekleştirmeyin. Normal kullanımlar arasında, kapağı açık bırakarak yaklaşık 60 saniye soğumaya bırakın; termal koruma devreye girerse (birden fazla gösterge yanıp sönerse), kullanmaya devam etmeden önce 5-10 dakika bekleyin.
- Cihaz kullanılmadığı veya temizlendiği zaman fişini çekin.
- Cihaz çalışma sırasında gözetimsiz bırakmayın.
- Cihazı, kablosunu veya fişini asla suya veya başka sıvılara batırmayın.
- Cihazı sıcak gazlı veya elektrikli ocakların üzerine veya yakınına koymayın.
- Bu cihaz yalnızca ev kullanımı için tasarlanmıştır. Ticari veya endüstriyel kullanım için uygun değildir. Açık havada veya nemli ortamlarda kullanmayın.
- Bu cihazı yalnızca bu kılavuzda açıklanan amaçlar için kullanın.
- Cihazı tamir etmeye veya üzerinde değişiklik yapmaya çalışmayın; kullanıcı tarafından onarılabilecek hiçbir parçası yoktur.
- Sıcak sıvıları veya yanıcı/patlayıcı maddeleri solumayın; yiyecekleri paketlemeden önce soğumaya bırakın.
- Cihazı yatay, düz ve sabit bir yüzeye yerleştirin; çalışır durumdayken cihazın üzerini örtmeyin.
- Havalandırma deliklerini ve sızdırmazlık alanını engellerden arındırın.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

A termék használatá elótt figyelmesen olvassa el az alábbi utasításokat. Órizzze meg ezt a kézikönyvet késóbbi felhasználás vagy új felhasználók számára.

- Felügyelje a gyerekeket, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Ezt a készüléket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, illetve tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek használhatják, feltéve, hogy megfelelő felügyeletet kapnak, vagy eligazítást kaptak a készülék biztonságos használatáról, és megértik a lehetséges veszélyeket. A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetik. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- A készüléket és annak vezetékeit tartsa 8 év alatti gyermekek elől elzárva.
- Ez a készülék nem külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel működtethető.
- Ha a tápkábel sérült, azt a Cecotec hivatalos műszaki ügyfélszolgálatának vagy hasonlóan képzett szakembernek kell kicserélnie a veszélyek elkerülése érdekében.
- Figyelmeztetés forró felületekre: A hegesztőpálca/-szalag magas hőmérsékletet ér el; az elérhető felületek használat közben és után felforrósodhatnak. Kerülje az érintkezést, amíg teljesen le nem hűl.
- Ne csavarja, hajlítsa, nyújtsa és ne sértse meg a tápkábelt. Védje az éles szélektől és hőforrásoktól. Ne engedje, hogy a kábel forró felületekhez érjen. Ne hagyja, hogy a kábel lelógjon a munkafelület vagy a konyhapult széléről.
- Elektromos csatlakozás: Kizárólag a típustáblán feltüntetett feszültségű aljzathoz csatlakoztassa; ez a készülék nem igényel földelést.
- Száraz kézzel fogja meg a készüléket, a kábelt és a csatlakozódugót.
- FIGYELMEZTETÉS. Folyamatos használat: Ne végezzen 20-nál több egymást követő ciklust. Normál használatok

között hagyja körülbelül 60 másodpercig hűlni nyitott fedéllel; ha a hővédelem aktiválódott (több jelzőfény villog), várjon 5-10 percet a folytatás előtt.

- Húzza ki a készüléket a konnektorból, ha nem használja vagy tisztítja.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Soha ne merítse a készüléket, a kábelt vagy a csatlakozódugót vízbe vagy más folyadékba.
- Ne helyezze a készüléket forró gáztűzhelyre, elektromos tűzhelyre vagy égő sütőre vagy azok közelébe.
- Ez a készülék kizárólag háztartási használatra készült. Nem alkalmas kereskedelmi vagy ipari használatra. Ne használja kültéren vagy párás környezetben.
- Ezt a készüléket csak a jelen kézikönyvben leírt célokra használja.
- Ne próbálja meg javítani vagy módosítani a készüléket; nincsenek felhasználó által szervizelhető alkatrészek.
- Ne lélegezzen be forró folyadékokat vagy gyúlékony/robbanásveszélyes anyagokat; csomagolás előtt hagyja kihűlni az élelmiszereket.
- A készüléket vízszintes, sima és stabil felületre helyezze; működés közben ne takarja le.
- Tartsa a szellőzőnyílásokat és a tömítési területet akadálymentesen.

INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

Llegiu les instruccions següents atentament abans d'utilitzar el producte. Deseu aquest manual per a futures referències o nous usuaris.

- Superviseu els nens per assegurar-vos que no jugueu amb l'aparell.
- Aquest aparell pot ser utilitzat per nens a partir de 8 anys i

per persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o amb manca d'experiència i coneixement si han rebut la supervisió o la instrucció adequada sobre l'ús segur de l'aparell i comprenen els perills que comporta. La neteja i el manteniment de l'usuari no han de ser realitzats per nens sense supervisió. Els nens no han de jugar amb l'aparell.

- Mantingueu l'aparell i el cable fora de l'abast de nens menors de 8 anys.
- Aquest aparell no està destinat a ser accionat mitjançant un temporitzador extern ni un sistema de control remot independent.
- Si el cable d'alimentació està malmès, ha de ser substituït pel Servei d'Assistència Tècnica oficial de Cecotec o per personal qualificat similar per evitar un perill.
- Advertiment de superfícies calentes: la barra/tira de segellat arriba a alta temperatura; les superfícies accessibles es poden escalfar durant i després de l'ús. Eviteu el contacte fins al vostre refredament complet.
- No retorceu, doblegueu, estireu o danyeu el cable d'alimentació. Protegiu-lo de vores esmolades i fonts de calor. No permeteu que el cable toqui superfícies calentes. No deixeu que el cable surti sobre la vora de la superfície de treball o el taulell.
- Connexió elèctrica: connecteu únicament a una presa amb el voltatge indicat a la placa de característiques; aquest aparell no requereix connexió a terra.
- Manipuleu l'aparell, el cable i l'endoll amb les mans seques.
- ADVERTÈNCIA. Ús continu: no realitzeu més de 20 cicles consecutius. Entre usos normals, deixeu refredar aproximadament 60 segons amb la tapa oberta; si s'activa la protecció tèrmica (diversos indicadors parpellegen), espereu 5-10 minuts abans de reprendre.

- Desendolleu l'aparell quan no estigui en ús o s'estigui netejant.
- No deixeu l'aparell desatès durant el funcionament.
- No submergiu mai l'aparell, el cable o l'endoll en aigua ni en altres líquids.
- No poseu l'aparell en o prop de gas calent, un fogonet elèctric o un forn encès.
- Aquest aparell està dissenyat exclusivament per a ús domèstic. No és apropiat per a usos comercials o industrials. No el feu servir a l'exterior ni en ambients humits.
- Utilitzeu aquest aparell només per als fins que apareixen descrits en aquest manual.
- No intenteu reparar ni modificar l'aparell; sense peces reparables per l'usuari.
- No aspireu líquids calents ni substàncies inflamables/explosives; deixeu refredar aliments abans d'envasar-los.
- Col·loqueu l'aparell sobre superfície horitzontal, plana i estable; no cobriu l'aparell en funcionament.
- Mantingueu ventilacions i zona de segellat lliures d'obstacles.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν. Φυλάξτε αυτό το εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά ή για νέους χρήστες.

- Επιβλέπετε τα παιδιά για να βεβαιωθείτε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω, καθώς και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, υπό την προϋπόθεση ότι έχουν λάβει την κατάλληλη επίβλεψη ή οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους κινδύνους που

ενέχει. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.

- Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από την επίσημη Τεχνική Υποστήριξη της Cecotec ή από παρόμοια εξειδικευμένο προσωπικό, προκειμένου να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος.
- Προειδοποίηση για θερμή επιφάνεια: Η ράβδος/ταινία στεγανοποίησης φτάνει σε υψηλές θερμοκρασίες. Οι προσβάσιμες επιφάνειες ενδέχεται να θερμανθούν κατά τη χρήση και μετά τη χρήση. Αποφύγετε την επαφή μέχρι να κρυώσει εντελώς.
- Μην στρίβετε, λυγίζετε, τεντώνετε ή προκαλείτε ζημιά στο καλώδιο ρεύματος. Προστατέψτε το από αιχμηρές άκρες και πηγές θερμότητας. Μην αφήνετε το καλώδιο να αγγίζει θερμές επιφάνειες. Μην αφήνετε το καλώδιο να προεξέχει πάνω από την άκρη της επιφάνειας εργασίας ή του πάγκου.
- Ηλεκτρική σύνδεση: Συνδέστε μόνο σε πρίζα με την τάση που αναγράφεται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Αυτή η συσκευή δεν απαιτεί γείωση.
- Χειριστείτε τη συσκευή, το καλώδιο και το φως με στεγνά χέρια.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ. Συνεχής χρήση: Μην εκτελείτε περισσότερους από 20 συνεχόμενους κύκλους. Μεταξύ των κανονικών χρήσεων, αφήστε το να κρυώσει για περίπου 60 δευτερόλεπτα με το καπάκι ανοιχτό. Εάν είναι ενεργοποιημένη η θερμική προστασία (αναβοσβήνουν πολλαπλές ενδείξεις), περιμένετε 5-10 λεπτά πριν συνεχίσετε τη χρήση.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε ή δεν την καθαρίζετε.

- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη κατά τη λειτουργία.
- Ποτέ μην βυθίζετε τη συσκευή, το καλώδιο ή το φισ σε νερό ή άλλα υγρά.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε θερμαινόμενη εστία αερίου, ηλεκτρική εστία ή αναμμένο φούρνο.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Δεν είναι κατάλληλη για εμπορική ή βιομηχανική χρήση. Μην τη χρησιμοποιείτε σε εξωτερικούς χώρους ή σε υγρά περιβάλλοντα.
- Χρησιμοποιήστε αυτήν τη συσκευή μόνο για τους σκοπούς που περιγράφονται σε αυτό το εγχειρίδιο.
- Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε ή να τροποποιήσετε τη συσκευή. Δεν υπάρχουν εξαρτήματα που μπορούν να επισκευαστούν από τον χρήστη.
- Μην εισπνέετε ζεστά υγρά ή εύφλεκτες/εκρηκτικές ουσίες. Αφήστε τα τρόφιμα να κρυώσουν πριν τα συσκευάσετε.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε οριζόντια, επίπεδη και σταθερή επιφάνεια. Μην την καλύπτετε όσο λειτουργεί.
- Διατηρείτε τα ανοίγματα εξαερισμού και την περιοχή στεγανοποίησης ελεύθερα από εμπόδια.

تعليمات السلامة

- اقرأ التعليمات التالية بعناية قبل استخدام المنتج. احتفظ بهذا الدليل للرجوع إليه مستقبلاً أو للمستخدمين الجدد.
- راقب الأطفال للتأكد من عدم لعبهم بالجهاز.
 - يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تبلغ أعمارهم ٨ سنوات فما فوق، ومن قبل الأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة، أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، شريطة أن يتلقوا إشرافاً أو تعليمات مناسبة بشأن الاستخدام الآمن للجهاز وأن يفهموا المخاطر المحتملة. لا ينبغي للأطفال القيام بالتنظيف أو الصيانة دون إشراف. كما لا ينبغي للأطفال اللعب بالجهاز.
 - أبقِ الجهاز وسلوكه بعيداً عن متناول الأطفال دون سن الثامنة.
 - هذا الجهاز غير مصمم ليتم تشغيله بواسطة مؤقت خارجي أو بواسطة نظام تحكم عن

- بعد منفصل.
- في حالة تلف كابل الطاقة، يجب استبداله بواسطة خدمة الدعم الفني الرسمية لشركة Cecotec أو بواسطة موظفين مؤهلين بشكل مماثل لتجنب حدوث خطر.
- تحذير بشأن الأسطح الساخنة: قد تصل درجة حرارة شريط/قضيب الإحكام إلى مستويات عالية؛ لذا قد تصبح الأسطح التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام وبعده. تجنب ملامسته حتى يبرد تمامًا.
- لا تقم بليّ أو ثني أو شدّ أو إتلاف سلك الطاقة. احميه من الحواف الحادة ومصادر الحرارة. لا تدع السلك يلامس الأسطح الساخنة. لا تدع السلك يتدلى من حافة سطح العمل أو سطح الطاولة.
- التوصيل الكهربائي: قم بالتوصيل فقط بمأخذ كهربائي بالجهد الموضح على لوحة البيانات؛ هذا الجهاز لا يتطلب تأريضًا.
- تعامل مع الجهاز والكابل والقباس بأيّ جافة.
- تحذير. الاستخدام المتواصل: لا تقم بأكثر من ٢٠ دورة متتالية. بين الاستخدامات العادية، اتركه ليبرد لمدة ٦٠ ثانية تقريبًا مع فتح الغطاء؛ إذا تم تفعيل الحماية الحرارية (وميض عدة مؤشرات)، انتظر من ٥ إلى ١٠ دقائق قبل استئناف الاستخدام.
- افصل الجهاز عن الكهرباء عندما لا يكون قيد الاستخدام أو التنظيف.
- لا تترك الجهاز دون مراقبة أثناء التشغيل.
- لا تقم أبدًا بغمر الجهاز أو الكابل أو القابس في الماء أو السوائل الأخرى.
- لا تضع الجهاز على أو بالقرب من موقد غاز ساخن أو موقد كهربائي أو فرن مشتعل.
- هذا الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي فقط. وهو غير مناسب للاستخدام التجاري أو الصناعي. لا تستخدمه في الهواء الطلق أو في البيئات الرطبة.
- استخدم هذا الجهاز فقط للأغراض الموضحة في هذا الدليل.
- لا تحاول إصلاح الجهاز أو تعديله؛ لا توجد أجزاء قابلة للصيانة من قبل المستخدم.
- تجنب استنشاق السوائل الساخنة أو المواد القابلة للاشتعال/الانفجار؛ اترك الطعام يبرد قبل التعبئة.
- ضع الجهاز على سطح أفقي ومستو وثابت؛ ولا تقم بتغطية الجهاز أثناء تشغيله.
- حافظ على فتحات التهوية ومنطقة الإغلاق خالية من العوائق.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Figura 1

1. Barra de presión de silicona: Trabaja junto con la junta de espuma de sellado para lograr un cierre hermético y un sellado óptimo.
2. Junta de espuma de sellado: Su función es asegurar que la cámara de vacío quede hermética para que la bolsa pueda aspirarse correctamente.
3. Asa: Presione el asa hacia abajo para cerrar y bloquear la tapa. Tire hacia arriba para abrirla.
4. Cámara de vacío: Cámara hermética utilizada para el proceso de envasado al vacío.
5. Tira selladora: Funciona junto con la barra de presión de silicona para realizar el sellado térmico de la bolsa.
6. Bandeja de goteo extraíble: Recoge los líquidos de desbordamiento y es apta para lavavajillas.
7. Compartimento para rollo integrado: Para almacenar rollos de envasado al vacío. Máx. 28 × 600 cm (6 m).
8. Cortador integrado: Para cortar la bolsa sellada o fabricar una bolsa a medida.
9. Puerto de accesorios: Conecta la máquina y los accesorios mediante la manguera de vacío.

Panel de control

Figura 2:

1. Botón FOOD MODE (DRY, MOIST, MOIST+)
2. Botón PRESSURE
3. Botón SEALING MODE (SINGLE, DOUBLE)
4. Botón VAC & SEAL
5. Botón VAC/PULSE
6. Botón INFLATE
7. Botón SEAL
8. Botón STOP
9. Pantalla y tiempo de sellado
10. Indicador de FOOD MODE
11. Indicador de VACUUM PRESSURE
12. Indicador de SEALING MODE

Nota:

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

2. ANTES DE USAR

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

Contenido de la caja:

- Producto
 - 2 rollos (28 x 300 cm)
 - Manual de instrucciones
 - Manguera de accesorios
 - Cable de alimentación
- No retire el número de serie del producto, para poder mantener una correcta trazabilidad de su equipo en caso de solicitar asistencia.

3. FUNCIONAMIENTO

Funciones del panel

1. Botón FOOD MODE (DRY, MOIST, MOIST+)
 - Pulse FOOD MODE para elegir el ajuste de alimento: DRY (seco), MOIST (húmedo) o MOIST+ (más húmedo). El modo predeterminado es DRY.
 - Se enciende el LED situado junto al ajuste seleccionado.
2. Botón PRESSURE
 - Pulse PRESSURE para seleccionar el nivel de presión de vacío entre normal y suave.
3. Botón SEALING MODE (SINGLE, DOUBLE)
 - Pulse SEALING MODE para elegir el modo de sellado: SINGLE (un sellado) o DOUBLE (doble sellado).
4. Botón VAC & SEAL
 - Inicia un ciclo automático: realiza el vacío y, a continuación, sella la bolsa. Se basa en los tres ajustes previamente explicados.
 - El indicador permanece encendido durante el proceso y se apaga cuando finaliza.

5. Botón VAC/PULSE
 - Función Accesorios (VAC): pulse este botón para activar el vacío con accesorios. El motor funcionará hasta que el proceso de vacío termine. Asegúrese de conectar firmemente la manguera al Puerto de accesorios antes de usar recipientes compatibles (p. ej., tapones para vino, recipientes "canister" o bolsas con cierre zip compatibles).
 - Función PULSE: mantenga pulsado para controlar manualmente la extracción de aire y evitar aplastar alimentos delicados. Después, pulse SEAL para sellar la bolsa.
6. Botón INFLATE
 - Uso 1: pulse para inflar la bolsa y sellarla automáticamente.
 - Uso 2: mantenga pulsado para inflar manualmente; cuando la bolsa esté inflada como desee, pulse SEAL para completar el sellado.
 - Aviso: si la bolsa presenta un gofrado más alto de lo habitual, el sellado puede adelantarse al finalizar el inflado.
7. Botón SEAL

Puede utilizar esta función de tres formas diferentes:

 - Fabricación de bolsas desde un rollo: pulse para realizar un sellado en un extremo.
 - Interrumpir el vacío y sellar: durante un ciclo de vacío, pulse para detener inmediatamente la extracción de aire e iniciar el sellado.
 - Sellado de bolsas sin vacío: pulse para cerrar bolsas de film (p. ej., bolsas de patatas fritas) y mantener su contenido protegido. También puede usarse después de INFLATE para completar el sellado (en inflado manual, pulse SEAL al terminar de inflar).
8. Botón STOP
 - Pulse STOP para pausar/detener cualquier proceso en curso en cualquier momento.
9. Pantalla e tiempo de sellado
 - Muestra la cuenta atrás del tiempo de sellado.
10. Indicador de FOOD MODE
 - Indica el ajuste de FOOD MODE seleccionado (DRY, MOIST o MOIST+) mediante iluminación en verde del LED correspondiente.
11. Indicador de presión de vacío
 - Muestra la presión de vacío seleccionada.
12. Indicador de SEALING MODE
 - Indica el modo de sellado seleccionado (SINGLE o DOUBLE).

Funcionamiento

Fabricar una bolsa a partir del rollo

Fig. 3

1. Tire del rollo desde el Compartimento para rollo integrado y deslice el Cortador integrado a lo largo del rollo para obtener la longitud de bolsa necesaria. Fig. 4
2. Introduzca el extremo abierto de la bolsa en la Cámara de vacío y presione el Asa hacia abajo para cerrar y bloquear la tapa. Pulse el botón SEAL para sellar ese extremo. Cuando el indicador junto al botón SEAL se apague, levante el Asa para abrir la tapa y retire la bolsa ya sellada por un lado.

Consejos para el Cortador integrado

Abra la parte superior del equipo, tire del rollo desde el Compartimento para rollo integrado hasta la longitud deseada, sujete el film con una mano y deslice el Cortador integrado a lo largo del rollo para obtener el largo de bolsa requerido.

Envasar al vacío y sellar una bolsa

1. Coloque los alimentos dentro de la bolsa recién fabricada (o de una bolsa compatible), introduzca el extremo abierto en la Cámara de vacío y presione el Asa hacia abajo hasta bloquearla. Asegúrese de que el Asa y la tapa queden a la misma altura (alineadas). Fig. 5
2. Seleccionar la función de trabajo (Fig. 6)
 - a) VAC & SEAL: pulse para hacer el vacío y, a continuación, sellar la bolsa automáticamente.
 - b) SEAL: pulse si solo desea sellar la bolsa sin hacer vacío.
 - c) VAC/PULSE: mantenga pulsado para controlar manualmente la extracción de aire; cuando alcance el vacío deseado, pulse SEAL para sellar la bolsa.
 - d) INFLATE: pulse para inflar la bolsa y que se selle automáticamente.
 - e) INFLATE (modo manual): mantenga pulsado para controlar manualmente el inflado; a continuación, pulse SEAL para sellar la bolsa.
3. Cuando el indicador situado junto al botón utilizado se apague, el proceso correspondiente ha terminado. Tire del Asa hacia arriba para abrir la tapa y retire la bolsa sellada. Fig. 7

Notas de seguridad operativa

- La Tira selladora puede permanecer caliente tras el sellado. Espere a que se enfríe antes de tocarla.
- Mantenga la boca de la bolsa limpia y seca para asegurar un sellado correcto.

Envasar al vacío con la manguera de accesorios

1. La manguera de accesorios para vacío es compatible con recipientes de envasado que tengan puertos de vacío de menos de 1 in (≈2,54 cm). Véase la figura para medidas de los adaptadores. Fig. 8
2. Inserte el adaptador pequeño de la manguera en el Puerto de accesorios del aparato. Fig. 9
3. Coloque el adaptador grande en el puerto del accesorio/recipientes (tapa con válvula). Fig. 10

4. Pulse el botón VAC/PULSE. El proceso se detendrá automáticamente cuando finalice la extracción de aire. Fig. 11

Notas

- El producto no incluye recipientes de envasado al vacío; deben adquirirse por separado.
- Antes de usar la manguera, asegúrese de que el recipiente es apto para envasado al vacío.

Envasar al vacío con el tapón para botellas

1. Coloque el tapón de vacío en la botella. Fig. 12
2. Inserte el adaptador pequeño de la manguera de vacío en el Puerto de accesorios del aparato. Fig. 13
3. Conecte el adaptador grande al puerto del accesorio (tapón de la botella). Fig. 14
4. Pulse el botón VAC/PULSE. El equipo se detendrá automáticamente cuando el vacío haya finalizado. Fig. 15

Notas

- El producto no incluye el tapón de vacío para botellas; puede adquirirse por separado.
- No utilice el tapón con botellas de plástico, bebidas carbonatadas ni otras bebidas con gas. La fuerte depresión puede hacer que la botella se colapse y se deforme.

Consejos útiles

- No sobrecargue la bolsa. Deje siempre al menos 6–8 cm entre el contenido y el borde superior de la bolsa.
- Asegúrese de que la bolsa esté seca. Será difícil conseguir un sellado firme si la bolsa está húmeda.
- Para obtener mejores resultados, los alimentos perecederos deben seguir congelándose o refrigerándose después del proceso de envasado al vacío.
- Limpie el borde de apertura de la bolsa por dentro y por fuera. Aplane la boca de la bolsa.
- Al envasar un artículo grande, para evitar arrugas en la costura, estire suavemente la bolsa y déjela plana antes de introducirla en la Cámara de vacío.
- Al sellar artículos con bordes afilados (p. ej., espaguetis secos, cubertería, etc.), proteja la bolsa de posibles perforaciones envolviendo el artículo en un material acolchado suave, como papel de cocina. También puede usar un recipiente en lugar de una bolsa.
- Al utilizar recipientes, deje siempre 2,5 cm (1 in) de espacio libre en la parte superior del recipiente.
- Deje que el aparato se enfríe durante 1 minuto entre usos para evitar activar la protección por sobrecalentamiento.
- Si no está seguro de que la bolsa se haya sellado correctamente, vuelva a sellarla.
- Para obtener los mejores resultados, utilice bolsas y recipientes fabricados por el fabricante del aparato.
- Microondas: no caliente en el microondas alimentos sellados en una bolsa cerrada herméticamente.

Guía de conservación

	Alimento	Vida útil normal	Vida útil con envasado al vacío
Frigorífico ($5 \pm 2^\circ\text{C}$)	Carnes	2–3 días	8–9 días
	Pescado y marisco	1–3 días	4–5 días
	Carnes cocinadas	4–6 días	10–14 días
	Verduras	3–5 días	7–10 días
	Huevos	10–15 días	30–50 días
Congelador (-16 a -20°C)	Carnes	3–5 meses	1 año
	Pescado y marisco	3–5 meses	1 año
Temperatura ambiente ($25 \pm 2^\circ\text{C}$)	Pan	1–2 días	6–8 días
	Arroz/harina	3–5 meses	> 1 año
	Cacahuetes/legumbres	3–6 meses	> 1 año
	Hojas de té	5–6 meses	> 1 año

- La tabla indica vidas útiles orientativas con y sin envasado al vacío para cada alimento y condición: frigorífico ($5 \pm 2^\circ\text{C}$), congelador (-16 a -20°C) y temperatura ambiente ($25 \pm 2^\circ\text{C}$).
- El envasado al vacío prolonga la frescura al reducir la oxidación y la pérdida de humedad, pero no sustituye la refrigeración o la congelación cuando son necesarias.
- Etiquete cada bolsa con contenido y fecha. Compruebe el estado antes de consumir. Si observa bolsas hinchadas, olores anómalos o fuga de vacío, deséchelo.
- Utilice bolsas/recipientes compatibles y manipule los alimentos con higiene para alcanzar los tiempos indicados.

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza y mantenimiento

- Desenchufe el aparato antes de limpiar.
- No sumerja el aparato en agua ni en otros líquidos. Evite que el agua u otros líquidos entren en el puerto de alimentación.
- No limpie el aparato con agentes abrasivos para evitar dañar la superficie.
- Limpie la superficie exterior con un paño suave ligeramente humedecido con agua jabonosa.
- Retire cualquier resto de alimento o líquido de la Cámara de vacío con papel de cocina.
- Seque completamente el aparato antes de volver a usarlo.

Sensor de temperatura NTC

Supervisa de forma inteligente la temperatura del aparato. En caso de sobrecalentamiento, se activa automáticamente el modo de protección: las luces parpadean y la operación queda indisponible. El aparato vuelve a funcionar con normalidad una vez que se enfría y las luces dejan de parpadear.

5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

1. No sucede nada al enchufar el cable de alimentación.
 - A. Compruebe que el cable de alimentación no esté dañado.
 - B. Verifique que el enchufe esté correctamente insertado tanto en la toma de corriente como en el aparato.
2. El aparato está enchufado, pero no realiza el vacío.
 - A. Asegúrese de que el cierre esté correctamente efectuado presionando el Asa hasta bloquear.
 - B. Verifique que el extremo abierto de la bolsa esté bien colocado dentro de la Cámara de vacío.
 - C. Revise si la bolsa está perforada.
 - D. Compruebe si la Junta de espuma de sellado está deformada o dañada.
3. Se extrajo el aire de la bolsa, pero ha vuelto a entrar.
 - A. Revise si hay un agujero o pinchazo en la bolsa (objetos punzantes pueden perforarla). Use una bolsa nueva si es necesario.
 - B. Compruebe la costura de sellado: cualquier arruga a lo largo del sellado puede permitir la entrada de aire. Si la hay, corte el borde sellado y vuelva a sellar.
 - C. Si hay humedad o líquido en la boca de la bolsa, corte la zona afectada y séquela. A continuación seleccione FOOD MODE en MOIST y vuelva a sellar.
 - D. Si los alimentos han estado almacenados mucho tiempo y la bolsa está inflada por gases, podrían estar estropeados; deséchelos.

Notas

- Para evitar el sobrecalentamiento, deje enfriar el aparato 60 segundos entre usos. Mantenga la parte superior abierta para acelerar la disipación del calor.
- Si la bolsa se derrite, la Tira selladora puede haberse sobrecalentado. Deje enfriar el aparato 60 segundos antes de volver a utilizarlo.
- Para una mejor conservación, no reutilice bolsas tras almacenar carnes crudas, pescado o alimentos grasos. Tampoco reutilice bolsas después de hervir a fuego lento o calentar en microondas.

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Producto: Sealvac Roll&Cut 950

Referencia del producto: EU01_128398

Voltaje: 220 – 240 V

Frecuencia: 50 – 60 Hz

Potencia: 125 W

El consumo de energía del aparato en cualquier condición de modo apagado es de 0,415 W.

El período después del cual el aparato entra automáticamente en modo de apagado es de 10 minutos.

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

Fabricado en China | Diseñado en España

7. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



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

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

Puede consultar la información sobre los sistemas nacionales de reciclaje de embalajes y su marcado en nuestra página web.

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

8. GARANTÍA Y SAT

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

Se recomienda que las reparaciones se efectúen por personal especializado.

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

9. COPYRIGHT

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

10. DECLARACIÓN UE DE CONFORMIDAD SIMPLIFICADA

 Por la presente, Cecotec Innovaciones declara que este producto cumple con los requisitos esenciales y otras disposiciones relevantes de las normativas aplicables en la Unión Europea. Este producto ha sido diseñado, fabricado y probado con el cumplimiento de los estándares de seguridad y calidad requeridos. El texto completo de la Declaración de Conformidad de la UE se puede encontrar en la siguiente dirección web: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PARTS AND COMPONENTS

Figure 1

1. Silicone contact bar: Works with the sealing foam gasket to achieve an airtight closure and optimal sealing.
2. Sealing foam gasket: Its function is to ensure that the vacuum chamber is airtight so that the air can be properly vacuumed from the bag.
3. Handle: Press the handle down to close and lock the lid. Pull it up to open.
4. Vacuum chamber: A sealed chamber used in the vacuum-packing process.
5. Sealing strip: Works with the silicone contact bar to perform the thermal sealing of the bag.
6. Removable drip tray: It collects spilled liquids and is dishwasher-safe.
7. Built-in roll compartment: For storing vacuum-packing rolls. Max. 28 × 600 cm (6 m).
8. Built-in cutter: For cutting the sealed bag or making a custom-sized bag.
9. Accessory port: Connects the machine and accessories using the vacuum hose.

Control panel

Figure 2:

1. FOOD MODE button (DRY, MOIST, MOIST+)
2. PRESSURE button
3. SEALING MODE button (SINGLE, DOUBLE)
4. VAC & SEAL button
5. VAC/PULSE button
6. INFLATE button
7. SEAL button
8. STOP button
9. Display and sealing time
10. FOOD MODE indicator
11. VACUUM PRESSURE indicator
12. SEALING MODE indicator

Note:

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

2. BEFORE USE

- This appliance comes in a packaging designed to protect it during transport. Remove the appliance from its box. You can keep the original box and other packaging materials in a safe place to prevent damage to the appliance if you need to transport it in the future. In case the original packaging is disposed of, make sure all packaging materials are recycled accordingly.

ENGLISH

- Check that all parts and components are included and in good condition. If any of them are missing or damaged, please contact the official Cecotec Technical Support Service immediately.

Box contents:

- Product
 - 2 rolls (28 x 300 cm)
 - Instruction manual
 - Accessory hose
 - Power cable
-
- Do not remove the product's serial number in order to keep proper traceability if technical assistance is required.

3. OPERATION

Panel functions

1. **FOOD MODE button (DRY, MOIST, MOIST+)**
 - Press FOOD MODE to choose the food setting: DRY, MOIST, or MOIST+. The default mode is DRY.
 - The LED next to the selected setting illuminates.
2. **PRESSURE button**
 - Press PRESSURE to select the vacuum pressure level between normal and gentle.
3. **SEALING MODE button (SINGLE, DOUBLE)**
 - Press SEALING MODE to choose the sealing mode: SINGLE or DOUBLE.
4. **VAC & SEAL button**
 - Initiates an automatic cycle: vacuums and then seals the bag. It is based on the three previously explained settings.
 - The indicator remains lit during the process and turns off when finished.
5. **VAC/PULSE button**
 - **Accessory Function (VAC):** Press this button to activate vacuum with accessories. The motor will run until the vacuum process is complete. Ensure the hose is firmly connected to the Accessory Port before using compatible containers (e.g., wine stoppers, canister containers, or compatible zip-lock bags).
 - **PULSE Function:** Press and hold to manually control air extraction and prevent crushing delicate foods. Afterwards, press SEAL to seal the bag.

6. INFLATE button
 - Use 1: Press to inflate the bag and automatically seal it.
 - Use 2: Press and hold to inflate manually; when the bag is inflated as desired, press SEAL to complete the seal.
 - Please note: if the bag embossing is bigger than the usual, the sealing process may start earlier once inflation is complete.
7. SEAL button

You can use this function in three different ways:

 - Making bags from a roll: press to seal at one end.
 - Interrupt vacuum and seal: during a vacuum cycle, press to immediately stop air extraction and start sealing.
 - Sealing bags without vacuum: press to close film bags (e.g., crisp packets) and keep their contents protected. It can also be used after INFLATE to complete the seal (in manual inflation, press SEAL when inflation is complete).
8. STOP button
 - Press STOP to pause/stop any ongoing process at any time.
9. Display and sealing time
 - Shows the sealing time countdown.
10. FOOD MODE indicator
 - Indicates the selected FOOD MODE setting (DRY, MOIST, or MOIST+) by illuminating the corresponding green LED.
11. Vacuum pressure indicator
 - Shows the selected vacuum pressure.
12. SEALING MODE indicator
 - Indicates the selected sealing mode (SINGLE or DOUBLE).

Operation

Making a bag from the roll

Fig. 3

1. Pull the roll from the built-in roll compartment and slide the built-in cutter along the roll to obtain the required bag length. Fig. 4
2. Insert the open end of the bag into the Vacuum chamber and press the Handle down to close and lock the lid. Press the SEAL button to seal that end. When the indicator next to the SEAL button turns off, lift the Handle to open the lid and remove the bag, now sealed on one side.

ENGLISH

Tips for the built-in cutter

Open the top of the appliance, pull the roll from the built-in roll compartment to the desired length, hold the film with one hand, and slide the built-in cutter along the roll to obtain the required bag length.

Vacuum packaging and sealing a bag

1. Place food inside the newly made bag (or a compatible bag), insert the open end into the vacuum chamber, and press the handle down until it locks. Ensure the handle and lid are at the same height (aligned). Fig. 5.
2. Select the operating function (Fig. 6)
 - a) VAC & SEAL: press to vacuum and then automatically seal the bag.
 - b) SEAL: press if you only want to seal the bag without vacuuming.
 - c) VAC/PULSE: press and hold to manually control air extraction; when the desired vacuum is reached, press SEAL to seal the bag.
 - d) INFLATE: press to inflate the bag, and it will automatically seal.
 - e) INFLATE (manual mode): press and hold to manually control inflation; then, press SEAL to seal the bag.
3. When the indicator next to the button used turns off, the corresponding process is complete. Pull the handle up to open the lid and remove the sealed bag. Fig. 7

Operational safety notes

- The sealing strip may remain hot after sealing. Wait for it to cool before touching it.
- Keep the bag opening clean and dry to ensure a proper seal.

Vacuum packaging with the accessory hose

1. The vacuum accessory hose is compatible with packaging containers that have vacuum ports smaller than 1 inch (≈ 2.54 cm). See the figure for adapter measurements. Fig. 8
2. Insert the small adapter of the hose into the appliance's accessory port. Fig. 9
3. Place the large adapter into the accessory/container port (valve lid). Fig. 10
4. Press the VAC/PULSE button. The process will stop automatically when air extraction is complete. Fig. 11

Notes

- The product does not include vacuum packaging containers; these must be purchased separately.
- Before using the hose, ensure the container is suitable for vacuum packaging.

Vacuum packaging with the bottle stopper

1. Place the vacuum stopper on the bottle. Fig. 12
2. Insert the small adapter of the vacuum hose into the appliance's accessory port. Fig. 13
3. Connect the large adapter to the accessory port (bottle stopper). Fig. 14

4. Press the VAC/PULSE button. The appliance will stop automatically when vacuuming is complete. Fig. 15

Notes

- The product does not include the vacuum bottle stopper; it can be purchased separately.
- Do not use the stopper with plastic bottles, carbonated drinks, or other fizzy beverages. The strong vacuum may cause the bottle to collapse and deform.

Useful tips

- Do not overfill the bag. Always leave at least 6–8 cm between the contents and the top edge of the bag.
- Make sure the bag is dry. It will be difficult to achieve a firm seal if the bag is wet.
- For best results, perishable foods should continue to be frozen or refrigerated after the vacuum packaging process.
- Clean the opening edge of the bag inside and out. Flatten the bag opening.
- When packaging a large item, to avoid creases in the seam, gently stretch the bag and lay it flat before inserting it into the vacuum chamber.
- When sealing items with sharp edges (e.g., dry spaghetti, cutlery, etc.), protect the bag from potential punctures by wrapping the item in a soft cushioning material, such as kitchen roll. You can also use a container instead of a bag.
- When using containers, always leave 2.5 cm (1 inch) of free space at the top of the container.
- Allow the appliance to cool for 1 minute between uses to avoid activating overheating protection.
- If you are unsure whether the bag has been sealed correctly, reseal it.
- For best results, use bags and containers manufactured by the appliance manufacturer.
- Microwave: do not microwave food sealed in an airtight bag.

Storage guide

	Food	Normal shelf life	Shelf life with vacuum packaging
Fridge (5 ± 2°C)	Meat	2–3 days	8–9 days
	Fish and seafood	1–3 days	4–5 days
	Cooked meat	4–6 days	10–14 days
	Vegetables	3–5 days	7–10 days
	Eggs	10–15 days	30–50 days
Freezer (-16 to -20°C)	Meat	3–5 months	1 year
	Fish and seafood	3–5 months	1 year

ENGLISH

	Food	Normal shelf life	Shelf life with vacuum packaging
Room temperature (25 ± 2°C)	Bread	1–2 days	6–8 days
	Rice/flour	3–5 months	> 1 year
	Peanuts/legumes	3–6 months	> 1 year
	Tea leaves	5–6 months	> 1 year

- The table shows approximate shelf lives with and without vacuum packaging for each food and condition: fridge (5 ± 2°C), freezer (-16 to -20°C), and room temperature (25 ± 2°C).
- Vacuum packaging extends freshness by reducing oxidation and moisture loss but does not replace refrigeration or freezing when necessary.
- Label each bag with contents and date. Check the condition before consuming. If you observe swollen bags, abnormal odours, or vacuum leakage, throw the food away.
- Use compatible bags/containers and handle food hygienically to make sure the food can be preserved for the above indicated time.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning and maintenance

1. Unplug the appliance before cleaning.
2. Do not immerse the appliance in water or other liquids. Prevent water or other liquids from entering the power port.
3. Do not clean the appliance with abrasive agents to avoid damaging the surface.
4. Clean the exterior surface with a soft cloth lightly dampened with soapy water.
5. Remove any food or liquid residue from the vacuum chamber with kitchen roll.
6. Completely dry the appliance before using it again.

NTC temperature sensor

Intelligently monitors the appliance's temperature. In case of overheating, protection mode is automatically activated: the lights flash, and operation becomes unavailable. The appliance returns to normal operation once it cools down and the lights stop flashing.

5. TROUBLESHOOTING

1. Nothing happens when the power cable is plugged in.
 - A. Check that the power cable is not damaged.
 - B. Verify that the plug is correctly inserted into both the power outlet and the appliance.

2. The appliance is plugged in but does not vacuum.
 - A. Make sure the lock is properly engaged by pressing the handle until it clicks into place.
 - B. Verify that the open end of the bag is properly placed inside the vacuum chamber.
 - C. Check that the bag isn't torn.
 - D. Check if the sealing foam gasket isn't deformed or damaged.
3. Air was extracted from the bag, but it has re-entered.
 - A. Check for a hole or puncture in the bag (sharp objects can perforate it). Use a new bag if necessary.
 - B. Check the sealing seam: any creases along the seal can allow air to enter. If present, cut the sealed edge and reseal.
 - C. If there is moisture or liquid at the bag's opening, cut the affected area and dry it. Then select FOOD MODE to MOIST and reseal.
 - D. If food has been stored for a long time and the bag is inflated by gases, it might be spoiled; throw it away.

Notes

- To prevent overheating, allow the appliance to cool for 60 seconds between uses. Keep the top open to accelerate heat dissipation.
- If the bag melts, the sealing strip may have overheated. Allow the appliance to cool for 60 seconds before using it again.
- For better preservation, do not reuse bags after storing raw meats, fish, or fatty foods. Also, do not reuse bags after slow cooking or microwaving.

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product: Sealvac Roll&Cut 950

Product reference: EU01_128398

Voltage: 220 – 240 V

Frequency: 50 – 60 Hz

Power: 125 W

The power consumption of the appliance in any off-mode condition is 0.415 W.

The period after which the appliance automatically switches to off mode is 10 minutes.

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

Made in China | Designed in Spain

7. RECYCLING OF ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT



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

For detailed information on how to properly dispose of electrical and electronic appliances and/or batteries, consumers should contact their local authorities.

Information regarding national packaging recycling systems and their marking can be found on our website.

Compliance with the above guidelines will help protect the environment.

8. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

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

Repairs should be carried out by qualified personnel.

If you detect any problem with the product or have any queries, please contact Cecotec's Official Technical Support Service at +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

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

10. SIMPLIFIED EU DECLARATION OF CONFORMITY



Cecotec Innovaciones hereby declares that this appliance complies with the essential requirements and other relevant provisions of the regulations applicable in the European Union. This appliance has been designed, manufactured and tested in compliance with required safety and quality standards. The full text of the EU Declaration of Conformity can be found on the following website: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Image 1

1. Barre de pression en silicone : Elle fonctionne avec le joint en mousse d'étanchéité pour obtenir une fermeture hermétique et une étanchéité optimale.
2. Joint en mousse d'étanchéité : Sa fonction est d'assurer l'étanchéité de la chambre à vide afin que le sac puisse être aspiré correctement.
3. Poignée : Appuyez sur la poignée vers le bas pour fermer et verrouiller le couvercle. Tirez vers le haut pour l'ouvrir.
4. Chambre à vide : Chambre hermétique utilisée pour le processus d'emballage sous vide.
5. Bande d'étanchéité : elle fonctionne avec la barre de pression en silicone pour réaliser le scellage thermique du sac.
6. Plateau d'égouttage amovible : il recueille les liquides de débordement et est compatible lave-vaisselle.
7. Compartiment pour rouleau intégré : Pour stocker des rouleaux d'emballage sous vide. Max. 28 × 600 cm (6 m).
8. Cutter intégré : Pour couper le sac scellé ou fabriquer un sac sur mesure.
9. Port accessoires : il connecte la machine et les accessoires via le tuyau de vide.

Panneau de contrôle

Image 2 :

1. Bouton FOOD MODE (DRY, MOIST, MOIST+)
2. Bouton PRESSURE
3. Bouton SEALING MODE (SINGLE, DOUBLE)
4. Bouton VAC & SEAL
5. Bouton VAC/PULSE
6. Bouton INFLATE
7. Bouton SEAL
8. Bouton STOP
9. Écran et temps de scellage
10. Indicateur FOOD MODE
11. Indicateur VACUUM PRESSURE
12. Indicateur SEALING MODE

Note :

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

2. AVANT UTILISATION

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

Contenu de la boîte :

- Produit
 - 2 rouleaux (28 x 300 cm)
 - Manuel d'instructions
 - Tuyau d'accessoires
 - Câble d'alimentation
-
- Ne retirez pas le numéro de série du produit, afin de conserver un suivi correct de votre produit en cas de problème.

3. FONCTIONNEMENT

Fonctions du panneau

1. Bouton FOOD MODE (DRY, MOIST, MOIST+)
 - Appuyez sur FOOD MODE pour choisir le réglage d'aliment : DRY (sec), MOIST (humide) ou MOIST+ (plus humide). Le mode par défaut est DRY.
 - La LED située à côté du réglage sélectionné s'allume.
2. Bouton PRESSURE
 - Appuyez sur PRESSURE pour sélectionner le niveau de pression du vide entre normal et doux.
3. Bouton SEALING MODE (SINGLE, DOUBLE)
 - Appuyez sur SEALING MODE pour choisir le mode de scellage : SINGLE (simple scellage) ou DOUBLE (double scellage).
4. Bouton VAC & SEAL
 - Lancez un cycle automatique : effectuez le vide, puis scellez le sac. Il se base sur les trois réglages expliqués précédemment.

- L'indicateur reste allumé pendant le processus et s'éteint une fois terminé.
5. Bouton VAC/PULSE
 - Fonction Accessoires (VAC) : appuyez sur ce bouton pour activer le vide avec des accessoires. Le moteur fonctionnera jusqu'à ce que le processus de vide soit terminé. Assurez-vous de connecter fermement le tuyau au port accessoires avant d'utiliser des récipients compatibles (par exemple, des bouchons de vin, des récipients « canister » ou des sacs à fermeture éclair compatibles).
 - Fonction PULSE : maintenez enfoncé pour contrôler manuellement l'extraction d'air et éviter d'écraser les aliments délicats. Ensuite, appuyez sur SEAL pour sceller le sac.
 6. Bouton INFLATE
 - Utilisation 1 : appuyez pour gonfler le sac et le sceller automatiquement.
 - Utilisation 2 : maintenez enfoncé pour gonfler manuellement ; lorsque le sac est gonflé comme souhaité, appuyez sur SEAL pour terminer le scellage.
 - Avis : si le sac présente un gaufrage plus élevé que d'habitude, le scellage peut se produire avant la fin du gonflage.
 7. Bouton SEAL

Vous pouvez utiliser cette fonction de trois manières différentes :

 - Fabrication de sacs à partir d'un rouleau : appuyez pour réaliser un scellage à une extrémité.
 - Interrompt le vide et sceller : pendant un cycle de vide, appuyez pour arrêter immédiatement l'extraction d'air et lancer le scellage.
 - Scellage de sacs sans vide : appuyez pour fermer des sacs en film (par exemple, des sacs de chips) et maintenir leur contenu protégé. Il peut également être utilisé après INFLATE pour terminer le scellage (en gonflage manuel, appuyez sur SEAL une fois le gonflage terminé).
 8. Bouton STOP
 - Appuyez sur STOP pour mettre en pause/arrêter tout processus en cours à tout moment.
 9. Écran et temps de scellage
 - Il affiche le compte à rebours du temps de scellage.
 10. Indicateur FOOD MODE
 - Il indique le réglage FOOD MODE sélectionné (DRY, MOIST ou MOIST+) par l'éclairage vert de la LED correspondante.
 11. Indicateur de pression de vide
 - Il affiche la pression de vide sélectionnée.

12. Indicateur SEALING MODE

- Il indique le mode de scellage sélectionné (SINGLE ou DOUBLE).

Fonctionnement

Fabriquer un sac à partir du rouleau

Img. 3

1. Tirez le rouleau du compartiment pour rouleau intégré et faites glisser le cutter intégré le long du rouleau pour obtenir la longueur de sac nécessaire. Img. 4
2. Insérez l'extrémité ouverte du sac dans la chambre à vide et appuyez sur la poignée vers le bas pour fermer et verrouiller le couvercle. Appuyez sur SEAL pour sceller cette extrémité. Lorsque l'indicateur à côté du bouton SEAL s'éteint, soulevez la Poignée pour ouvrir le couvercle et retirez le sac déjà scellé d'un côté.

Conseils pour le cutter intégré

Ouvrez la partie supérieure de l'appareil, tirez le rouleau du compartiment pour rouleau intégré jusqu'à la longueur désirée, maintenez le film d'une main et faites glisser le cutter intégré le long du rouleau pour obtenir la longueur de sac requise.

Emballer sous vide et sceller un sac

1. Placez les aliments à l'intérieur du sac fraîchement fabriqué (ou d'un sac compatible), insérez l'extrémité ouverte dans la chambre à vide et appuyez sur la poignée vers le bas jusqu'à ce qu'elle soit verrouillée. Assurez-vous que la poignée et le couvercle sont à la même hauteur (alignés). Img. 5
2. Sélectionner la fonction (Img. 6)
 - a) VAC & SEAL : appuyez pour faire le vide puis sceller le sac automatiquement.
 - b) SEAL : appuyez si vous souhaitez uniquement sceller le sac sans faire le vide.
 - c) VAC/PULSE : maintenez enfoncé pour contrôler manuellement l'extraction d'air ; lorsque le vide souhaité est atteint, appuyez sur SEAL pour sceller le sac.
 - d) INFLATE : appuyez pour gonfler le sac et qu'il se scelle automatiquement.
 - e) INFLATE (mode manuel) : maintenez enfoncé pour contrôler manuellement le gonflage ; ensuite, appuyez sur SEAL pour sceller le sac.
3. Lorsque l'indicateur situé à côté du bouton utilisé s'éteint, le processus correspondant est terminé. Tirez la poignée vers le haut pour ouvrir le couvercle et retirez le sac scellé. Img. 7

Notes de sécurité opérationnelle

- La bande de scellage peut rester chaude après le scellage. Attendez qu'elle refroidisse avant de la toucher.
- Maintenez l'ouverture du sac propre et sèche pour assurer un scellage correct.

Emballer sous vide avec le tuyau d'accessoires

1. Le tuyau d'accessoires pour vide est compatible avec les récipients d'emballage ayant

des ports de vide de moins de 1 pouce ($\approx 2,54$ cm). Voir l'image pour les mesures des adaptateurs. Img. 8

2. Insérez le petit adaptateur du tuyau dans le port accessoires de l'appareil. Img. 9
3. Placez le grand adaptateur sur le port de l'accessoire/récipient (couvercle avec valve). Img. 10
4. Appuyez sur VAC/PULSE. Le processus s'arrêtera automatiquement une fois l'extraction d'air terminée. Img. 11

Notes

- L'appareil n'inclut pas les récipients d'emballage sous vide ; ils doivent être achetés séparément.
- Avant d'utiliser le tuyau, assurez-vous que le récipient est adapté à l'emballage sous vide.

Emballer sous vide avec le bouchon pour bouteilles

1. Placez le bouchon de vide sur la bouteille. Img. 12
2. Insérez le petit adaptateur du tuyau de vide dans le port accessoires de l'appareil. Img. 13
3. Connectez le grand adaptateur au port de l'accessoire (bouchon de la bouteille). Img. 14
4. Appuyez sur VAC/PULSE. L'appareil s'arrêtera automatiquement une fois le vide terminé. Img. 15

Notes

- Le produit n'inclut pas le bouchon de vide pour bouteilles ; il peut être acheté séparément.
- N'utilisez pas le bouchon avec des bouteilles en plastique, des boissons gazeuses ou d'autres boissons pétillantes. La forte dépression peut faire s'effondrer et se déformer la bouteille.

Conseils utiles

- Ne surchargez pas le sac. Laissez toujours au moins 6 à 8 cm entre le contenu et le bord supérieur du sac.
- Assurez-vous que le sac est sec. Il sera difficile d'obtenir un scellage ferme si le sac est humide.
- Pour de meilleurs résultats, les aliments périssables doivent continuer à être congelés ou réfrigérés après le processus d'emballage sous vide.
- Nettoyez le bord d'ouverture du sac à l'intérieur et à l'extérieur. Aplatissez l'ouverture du sac.
- Lors de l'emballage d'un article volumineux, pour éviter les plis dans la soudure, étirez doucement le sac et aplatissez-le avant de l'introduire dans la chambre à vide.
- Lors du scellage d'articles aux bords tranchants (par exemple, spaghettis secs, couverts, etc.), protégez le sac des perforations éventuelles en enveloppant l'article dans un matériau de rembourrage doux, comme du papier absorbant. Vous pouvez également utiliser un récipient au lieu d'un sac.

FRANÇAIS

- Lors de l'utilisation de récipients, laissez toujours 2,5 cm (1 pouce) d'espace libre en haut du récipient.
- Laissez l'appareil refroidir pendant 1 minute entre les utilisations pour éviter d'activer la protection contre la surchauffe.
- Si vous n'êtes pas sûr que le sac a été correctement scellé, scellez-le à nouveau.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez des sacs et des récipients fabriqués par le fabricant de l'appareil.
- Micro-ondes : ne réchauffez pas au micro-ondes des aliments scellés dans un sac hermétiquement fermé.

Guide de conservation

	Aliment	Durée de conservation normale	Durée de conservation sous vide
Réfrigérateur (5 ± 2 °C)	Viandes	2-3 jours	8-9 jours
	Poisson et fruits de mer	1-3 jours	4-5 jours
	Viandes cuites	4-6 jours	10-14 jours
	Légumes	3-5 jours	7-10 jours
	Œufs	10-15 jours	30-50 jours
Congélateur (-16 à -20 °C)	Viandes	3-5 mois	1 ans
	Poisson et fruits de mer	3-5 mois	1 ans
À température ambiante (25 ± 2 °C)	Pain	1-2 jours	6-8 jours
	Riz/farine	3-5 mois	> 1 an
	Cacahuètes/ légumineuses	3-6 mois	> 1 an
	Feuilles de thé	5-6 mois	> 1 an

- Le tableau indique des durées de conservation indicatives avec et sans emballage sous vide pour chaque aliment et condition : réfrigérateur (5 ± 2 °C), congélateur (-16 à -20 °C) et température ambiante (25 ± 2 °C).
- L'emballage sous vide prolonge la fraîcheur en réduisant l'oxydation et la perte d'humidité, mais ne remplace pas la réfrigération ou la congélation lorsque cela est nécessaire.
- Étiquetez chaque sac avec le contenu et la date. Vérifiez l'état avant de consommer. Si vous observez des sacs gonflés, des odeurs anormales ou une fuite de vide, jetez-le.
- Utilisez des sacs/récipients compatibles et manipulez les aliments avec hygiène pour atteindre les durées indiquées.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage et entretien

1. Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le.
2. Ne submergez pas l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide. Évitez que l'eau ou d'autres liquides n'entrent dans le port d'alimentation.
3. Ne nettoyez pas l'appareil avec des agents abrasifs pour éviter d'endommager la surface.
4. Nettoyez la surface extérieure avec un chiffon doux légèrement imbibé d'eau savonneuse.
5. Retirez tout reste d'aliment ou de liquide de la chambre à vide avec du papier absorbant.
6. Séchez complètement l'appareil avant de le réutiliser.

Capteur de température NTC

Contrôle intelligent de la température de l'appareil. En cas de surchauffe, le mode de protection s'active automatiquement : les voyants clignotent et l'appareil ne peut plus être utilisé. L'appareil fonctionne à nouveau normalement une fois refroidi et les voyants cessent de clignoter.

5. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

1. Rien ne se passe lorsque le câble d'alimentation est branché.
 - A. Vérifiez que le câble d'alimentation n'est pas endommagé.
 - B. Vérifiez que la fiche est correctement insérée aussi bien dans la prise de courant que dans l'appareil.
2. L'appareil est branché, mais ne fait pas le vide.
 - A. Assurez-vous que la fermeture est correctement effectuée en appuyant sur la poignée jusqu'à ce qu'elle soit verrouillée.
 - B. Vérifiez que l'extrémité ouverte du sac est bien placée à l'intérieur de la chambre à vide.
 - C. Vérifiez si le sac est perforé.
 - D. Vérifiez si le joint en mousse d'étanchéité est déformé ou endommagé.
3. L'air a été extrait du sac, mais il est rentré.
 - A. Vérifiez s'il y a un trou ou une perforation dans le sac (des objets pointus peuvent le percer). Utilisez un nouveau sac si nécessaire.
 - B. Vérifiez la soudure : tout pli le long de la soudure peut laisser entrer l'air. Si c'est le cas, coupez le bord scellé et rescellez.
 - C. S'il y a de l'humidité ou du liquide dans l'ouverture du sac, coupez la zone affectée et séchez-la. Ensuite, sélectionnez FOOD MODE sur MOIST et resceller.
 - D. Si les aliments ont été stockés longtemps et que le sac est gonflé par des gaz, ils pourraient être gâtés ; jetez-les.

Notes

- Pour éviter la surchauffe, laissez l'appareil refroidir 60 secondes entre chaque utilisation. Maintenez la partie supérieure ouverte pour accélérer la dissipation de la chaleur.
- Si le sac fond, la bande de scellage peut avoir surchauffé. Laissez l'appareil refroidir 60 secondes avant de le réutiliser.
- Pour une meilleure conservation, ne réutilisez pas les sacs après avoir stocké des viandes crues, du poisson ou des aliments gras. Ne réutilisez pas non plus les sacs après les avoir fait mijoter ou chauffer au micro-ondes.

6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Produit : Sealvac Roll&Cut 950

Référence : EU01_128398

Voltage : 220 – 240 V

Fréquence : 50 – 60 Hz

Puissance : 125 W

La consommation d'énergie de l'appareil en mode arrêt est de 0,415 W.

La période après laquelle l'appareil passe automatiquement en mode arrêt est de 10 minutes.

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

Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

7. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



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

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

Vous pouvez consulter les informations sur les systèmes nationaux de recyclage des emballages et leur marquage sur notre site web.

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

8. GARANTIE ET SAV

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

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

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

9. COPYRIGHT

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

10. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ SIMPLIFIÉE DE L'UE

 Par la présente, Cecotec Innovaciones déclare que ce produit est conforme aux exigences essentielles et aux autres dispositions pertinentes de la réglementation applicable dans l'Union européenne. Ce produit a été conçu, fabriqué et testé pour répondre aux normes de sécurité et de qualité requises. Le texte intégral de la déclaration de conformité de l'UE peut être consulté sur le site web suivant : <https://www.storececotec.fr/fr/information/declaration-of-conformity>

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abbildung 1

1. Silikon-Druckleiste: Arbeitet zusammen mit der Dichtungsschaumleiste, um einen luftdichten Verschluss und eine optimale Versiegelung zu gewährleisten.
2. Dichtungsschaumleiste: Ihre Funktion ist es, sicherzustellen, dass die Vakuumkammer luftdicht bleibt, damit der Beutel korrekt vakuumiert werden kann.
3. Griff: Drücken Sie den Griff nach unten, um den Deckel zu schließen und zu verriegeln. Ziehen Sie ihn nach oben, um ihn zu öffnen.
4. Vakuumkammer: Hermetische Kammer, die für den Vakuumverpackungsprozess verwendet wird.
5. Schweißleiste: Arbeitet zusammen mit der Silikon-Druckleiste, um die Heißversiegelung des Beutels durchzuführen.
6. Herausnehmbare Tropfschale: Sammelt überlaufende Flüssigkeiten und ist spülmaschinenfest.
7. Integriertes Rollenfach: Zur Aufbewahrung von Vakuumierfolienrollen. Max. 28 x 600 cm (6 m).
8. Integrierter Schneider: Zum Schneiden des versiegelten Beutels oder zur Herstellung eines maßgeschneiderten Beutels.
9. Zubehöranschluss: Verbindet das Gerät und das Zubehör über den Vakuumschlauch.

Bedienfeld

Abbildung 2:

1. Taste FOOD MODE (DRY, MOIST, MOIST+)
2. Taste PRESSURE
3. Taste SEALING MODE (SINGLE, DOUBLE)
4. Taste VAC & SEAL
5. Taste VAC/PULSE
6. Taste INFLATE
7. Taste SEAL
8. Taste STOP
9. Display und Versiegelungszeit
10. Anzeige FOOD MODE
11. Anzeige VACUUM PRESSURE
12. Anzeige SEALING MODE

Hinweis:

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

2. VOR DEM GEBRAUCH

- Dieses Gerät ist so verpackt, dass es während des Transports geschützt bleibt. Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung. Bewahren Sie die Verpackung an einem sicheren Ort auf, damit das Gerät nicht beschädigt wird, wenn Sie ihn später transportieren müssen. Wenn Sie die Originalverpackung entsorgen möchten, vergewissern Sie sich, dass Sie alle Teile korrekt recyceln.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile und Komponenten enthalten und in gutem Zustand sind. Sollte ein Teil fehlen oder beschädigt sein, wenden Sie sich bitte umgehend an den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec.

Verpackungsinhalt:

- Produkt
 - 2 Rollen (28 x 300 cm)
 - Bedienungsanleitung
 - Zubehörschlauch
 - Netzkabel
- Entfernen Sie die Seriennummer des Produkts nicht, um im Falle einer Serviceanfrage die korrekte Rückverfolgbarkeit Ihres Geräts sicherzustellen.

3. BEDIENUNG

Bedienfeldfunktionen

1. Taste FOOD MODE (DRY, MOIST, MOIST+)
 - Drücken Sie FOOD MODE, um die Lebensmitteleinstellung zu wählen: DRY (trocken), MOIST (feucht) oder MOIST+ (sehr feucht). Der Standardmodus ist DRY.
 - Die LED neben der ausgewählten Einstellung leuchtet auf.
2. Taste PRESSURE
 - Drücken Sie PRESSURE, um den Vakuumdruck zwischen normal und sanft auszuwählen.
3. Taste SEALING MODE (SINGLE, DOUBLE)
 - Drücken Sie SEALING MODE, um den Versiegelungsmodus zu wählen: SINGLE (einfache Versiegelung) oder DOUBLE (doppelte Versiegelung).
4. Taste VAC & SEAL
 - Startet einen automatischen Zyklus: vakuumiert und versiegelt anschließend den Beutel. Dies basiert auf den drei zuvor erläuterten Einstellungen.
 - Die Anzeige bleibt während des Vorgangs eingeschaltet und erlischt, wenn dieser abgeschlossen ist.

DEUTSCH

5. Taste VAC/PULSE
 - Zuhörfunktion (VAC): Drücken Sie diese Taste, um das Vakuumieren mit Zubehör zu aktivieren. Der Motor läuft, bis der Vakuumvorgang abgeschlossen ist. Stellen Sie sicher, dass Sie den Schlauch fest an den Zubehöranschluss anschließen, bevor Sie kompatible Behälter (z. B. Weinstopfen, Kanister oder kompatible Beutel mit Reißverschluss) verwenden.
 - Funktion PULSE: Halten Sie die Taste gedrückt, um die Luftabsaugung manuell zu steuern und das Zerdrücken empfindlicher Lebensmittel zu vermeiden. Drücken Sie anschließend SEAL, um den Beutel zu versiegeln.
6. Taste INFLATE
 - Anwendung 1: Drücken Sie die Taste, um den Beutel aufzublasen und automatisch zu versiegeln.
 - Anwendung 2: Halten Sie die Taste gedrückt, um manuell aufzublasen; wenn der Beutel wie gewünscht aufgeblasen ist, drücken Sie SEAL, um die Versiegelung abzuschließen.
 - Hinweis: Wenn der Beutel eine stärkere Prägung als üblich aufweist, kann die Versiegelung vor dem Ende des Aufblasvorgangs erfolgen.
7. Taste SEAL
 - Sie können diese Funktion auf drei verschiedene Arten nutzen:
 - Herstellung von Beuteln aus einer Rolle: Drücken Sie die Taste, um ein Ende zu versiegeln.
 - Vakuum unterbrechen und versiegeln: Während eines Vakuumierzyklus drücken Sie die Taste, um die Luftabsaugung sofort zu stoppen und die Versiegelung einzuleiten.
 - Versiegeln von Beuteln ohne Vakuum: Drücken Sie die Taste, um Folienbeutel (z. B. Chipsbeutel) zu verschließen und deren Inhalt zu schützen. Es kann auch nach INFLATE verwendet werden, um die Versiegelung abzuschließen (beim manuellen Aufblasen drücken Sie SEAL, wenn das Aufblasen beendet ist).
8. Taste STOP
 - Drücken Sie STOP, um jeden laufenden Vorgang jederzeit zu unterbrechen/anzuhalten.
9. Display und Versiegelungszeit
 - Zeigt den Countdown der Versiegelungszeit an.
10. Anzeige FOOD MODE
 - Zeigt die ausgewählte FOOD MODE-Einstellung (DRY, MOIST oder MOIST+) durch grünes Leuchten der entsprechenden LED an.
11. Anzeige für Vakuumdruck
 - Zeigt den ausgewählten Vakuumdruck an.

12. Anzeige SEALING MODE

- Zeigt den ausgewählten Versiegelungsmodus (SINGLE oder DOUBLE) an.

Bedienung

Herstellen eines Beutels aus der Rolle

Abb. 3

1. Ziehen Sie die Rolle aus dem integrierten Rollenfach und schieben Sie den integrierten Schneider entlang der Rolle, um die benötigte Beutellänge zu erhalten. Abb. 4
2. Führen Sie das offene Ende des Beutels in die Vakuumkammer ein und drücken Sie den Griff nach unten, um den Deckel zu schließen und zu verriegeln. Drücken Sie die Taste SEAL, um dieses Ende zu versiegeln. Wenn die Anzeige neben der Taste SEAL erlischt, heben Sie den Griff an, um den Deckel zu öffnen, und entnehmen Sie den bereits an einer Seite versiegelten Beutel.

Tipps für den integrierten Schneider

Öffnen Sie den oberen Teil des Geräts, ziehen Sie die Rolle aus dem integrierten Rollenfach bis zur gewünschten Länge heraus, halten Sie die Folie mit einer Hand fest und schieben Sie den integrierten Schneider entlang der Rolle, um die benötigte Beutellänge zu erhalten.

Vakuuieren und Versiegeln eines Beutels

1. Legen Sie die Lebensmittel in den frisch hergestellten Beutel (oder einen kompatiblen Beutel), führen Sie das offene Ende in die Vakuumkammer ein und drücken Sie den Griff nach unten, bis er einrastet. Stellen Sie sicher, dass der Griff und der Deckel auf gleicher Höhe (bündig) sind. Abb. 5 Abb. 5
2. Arbeitsfunktion auswählen (Abb. 6)
 - a) VAC & SEAL: Drücken Sie diese Taste, um automatisch zu vakuumieren und anschließend den Beutel zu versiegeln.
 - b) SEAL: Drücken Sie diese Taste, wenn Sie den Beutel nur ohne Vakuum versiegeln möchten.
 - c) VAC/PULSE: Halten Sie gedrückt, um die Luftabsaugung manuell zu steuern; wenn der gewünschte Vakuumgrad erreicht ist, drücken Sie SEAL, um den Beutel zu versiegeln.
 - d) INFLATE: Drücken Sie, um den Beutel aufzublasen und automatisch zu versiegeln.
 - e) INFLATE (manueller Modus): Halten Sie gedrückt, um das Aufblasen manuell zu steuern; drücken Sie anschließend SEAL, um den Beutel zu versiegeln.
3. Wenn die Anzeige neben der verwendeten Taste erlischt, ist der entsprechende Vorgang abgeschlossen. Ziehen Sie den Griff nach oben, um den Deckel zu öffnen, und entnehmen Sie den versiegelten Beutel. Abb. 7

Hinweise zum sicheren Betrieb

- Die Schweißleiste kann nach dem Versiegeln heiß bleiben. Warten Sie, bis sie abgekühlt ist, bevor Sie sie berühren.
- Halten Sie die Beutelloffnung sauber und trocken, um eine korrekte Versiegelung zu gewährleisten.

DEUTSCH

Vakuumieren mit dem Zubehörschlauch

1. Der Vakuum-Zubehörschlauch ist kompatibel mit Vakuumierbehältern, die Vakuumanschlüsse von weniger als 1 Zoll ($\approx 2,54$ cm) haben. Siehe Abbildung für Adaptermaße. Abb. 8
2. Führen Sie den kleinen Schlauchadapter in den Zubehöranschluss des Gerätes ein. Abb. 9
3. Stecken Sie den großen Adapter in den Zubehör-/Behälteranschluss (Deckel mit Ventil). Abb. 10
4. Drücken Sie die Taste VAC/PULSE. Der Vorgang stoppt automatisch, sobald die Luftabsaugung abgeschlossen ist. Abb. 11

Hinweise

- Das Produkt enthält keine Vakuumbehälter; diese müssen separat erworben werden.
- Stellen Sie vor der Verwendung des Schlauches sicher, dass der Behälter für das Vakuumieren geeignet ist.

Vakuumieren mit dem Flaschenverschluss

1. Setzen Sie den Vakuumverschluss auf die Flasche. Abb. 12
2. Führen Sie den kleinen Vakuumschlauchadapter in den Zubehöranschluss des Gerätes ein. Abb. 13
3. Verbinden Sie den großen Adapter mit dem Zubehöranschluss (Flaschenverschluss). Abb. 14
4. Drücken Sie die Taste VAC/PULSE. Das Gerät stoppt automatisch, sobald der Vakuumvorgang abgeschlossen ist. Abb. 15 Abb. 15

Hinweise

- Das Produkt enthält keinen Vakuumverschluss für Flaschen; dieser kann separat erworben werden.
- Verwenden Sie den Verschluss nicht mit Plastikflaschen, kohlenensäurehaltigen Getränken oder anderen gasförmigen Getränken. Der starke Unterdruck kann dazu führen, dass die Flasche kollabiert und sich verformt.

Nützliche Tipps

- Überladen Sie den Beutel nicht. Lassen Sie immer mindestens 6–8 cm Abstand zwischen dem Inhalt und dem oberen Rand des Beutels.
- Stellen Sie sicher, dass der Beutel trocken ist. Es wird schwierig sein, eine feste Versiegelung zu erzielen, wenn der Beutel feucht ist.
- Für beste Ergebnisse sollten verderbliche Lebensmittel nach dem Vakuumverpackungsprozess weiterhin eingefroren oder gekühlt werden.
- Reinigen Sie den Öffnungsrand des Beutels innen und außen. Glätten Sie die Beutelöffnung. Glätten Sie die Beutelöffnung.
- Wenn Sie einen großen Gegenstand vakuumieren, strecken Sie den Beutel vorsichtig und

legen Sie ihn flach hin, bevor Sie ihn in die Vakuumkammer einführen, um Falten an der Schweißnaht zu vermeiden.

- Beim Versiegeln von Gegenständen mit scharfen Kanten (z. B. trockene Spaghetti, Besteck usw.) schützen Sie den Beutel vor möglichen Perforationen, indem Sie den Gegenstand in ein weiches Polstermaterial, wie Küchenpapier, einwickeln. Sie können auch einen Behälter anstelle eines Beutels verwenden.
- Bei der Verwendung von Behältern lassen Sie immer 2,5 cm (1 Zoll) Freiraum am oberen Rand des Behälters.
- Lassen Sie das Gerät zwischen den Anwendungen 1 Minute lang abkühlen, um die Überhitzungsschutzfunktion nicht auszulösen.
- Wenn Sie nicht sicher sind, ob der Beutel richtig versiegelt wurde, versiegeln Sie ihn erneut.
- Für beste Ergebnisse verwenden Sie Beutel und Behälter, die vom Gerätehersteller hergestellt wurden.
- Mikrowelle: Erhitzen Sie keine in einem luftdicht verschlossenen Beutel vakuumierten Lebensmittel in der Mikrowelle.

Aufbewahrungsleitfaden

	Lebensmittel	Normale Haltbarkeit	Haltbarkeit mit Vakuumverpackung
Kühlschrank (5 ± 2 °C)	Fleisch	2-3 Tage	8-9 Tage
	Fisch und Meerfrüchte	1-3 Tage	4-5 Tage
	Gekochtes Fleisch	4-6 Tage	10-14 Tage
	Gemüse	3-5 Tage	7-10 Tage
	Eier	10-15 Tage	30-50 Tage
Gefrierschrank (-16 bis -20 °C)	Fleisch	3-5 Monate	1 Jahre
	Fisch und Meerfrüchte	3-5 Monate	1 Jahre
Raumtemperatur (25 ± 2 °C)	Brot	1-2 Tage	6-8 Tage
	Reis/Mehl	3-5 Monate	> 1 Jahr
	Erdnüsse/ Hülsenfrüchte	3-6 Monate	> 1 Jahr
	Teeblätter	5-6 Monate	> 1 Jahr

- Die Tabelle zeigt die ungefähre Haltbarkeit mit und ohne Vakuumverpackung für jedes Lebensmittel und jede Bedingung: Kühlschrank (5 ± 2 °C), Gefrierschrank (-16 bis -20 °C) und Raumtemperatur (25 ± 2 °C).
- Die Vakuumverpackung verlängert die Frische, indem sie Oxidation und Feuchtigkeitsverlust reduziert, ersetzt jedoch nicht die Kühlung oder das Einfrieren, wenn diese notwendig sind.

DEUTSCH

- Beschriften Sie jeden Beutel mit Inhalt und Datum. Überprüfen Sie den Zustand vor dem Verzehr. Wenn Sie aufgeblähte Beutel, anormale Gerüche oder Vakuumverlust feststellen, entsorgen Sie diese.
- Verwenden Sie kompatible Beutel/Behälter und handhaben Sie die Lebensmittel hygienisch, um die angegebenen Zeiten zu erreichen.

4. REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigung und Wartung

1. Ziehen Sie den Stecker des Geräts vor der Reinigung.
2. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Vermeiden Sie, dass Wasser oder andere Flüssigkeiten in den Stromanschluss gelangen.
3. Reinigen Sie das Gerät nicht mit scheuernden Mitteln, um Schäden an der Oberfläche zu vermeiden.
4. Reinigen Sie die Außenfläche mit einem weichen, leicht mit Seifenwasser angefeuchteten Tuch.
5. Entfernen Sie alle Lebensmittelreste oder Flüssigkeiten aus der Vakuumkammer mit Küchenpapier.
6. Trocknen Sie das Gerät vollständig ab, bevor Sie es wieder verwenden.

NTC-Tempersensor

Überwacht intelligent die Temperatur des Geräts. Im Falle einer Überhitzung wird automatisch der Schutzmodus aktiviert: Die Lichter blinken und der Betrieb ist nicht verfügbar. Das Gerät funktioniert wieder normal, sobald es abgekühlt ist und die Lichter aufhören zu blinken.

5. PROBLEMBEHEBUNG

1. Es passiert nichts, wenn das Netzkabel eingesteckt wird.
 - A. Überprüfen Sie, ob das Netzkabel unbeschädigt ist.
 - B. Vergewissern Sie sich, dass der Stecker sowohl in der Steckdose als auch im Gerät richtig eingesteckt ist.
2. Das Gerät ist eingesteckt, vakuumiert aber nicht.
 - A. Stellen Sie sicher, dass der Verschluss korrekt durch Drücken des Griffs bis zum Einrasten erfolgt ist.
 - B. Überprüfen Sie, ob das offene Ende des Beutels richtig in der Vakuumkammer platziert ist.
 - C. Überprüfen Sie, ob der Beutel perforiert ist.
 - D. Überprüfen Sie, ob die Schaumdichtung verformt oder beschädigt ist.

3. Die Luft wurde aus dem Beutel abgesaugt, ist aber wieder eingedrungen.
 - A. Überprüfen Sie, ob ein Loch oder eine Beschädigung im Beutel vorhanden ist (spitze Gegenstände können ihn perforieren). Verwenden Sie bei Bedarf einen neuen Beutel.
 - B. Überprüfen Sie die Schweißnaht: Jede Falte entlang der Schweißnaht kann das Eindringen von Luft ermöglichen. Falls vorhanden, schneiden Sie den versiegelten Rand ab und versiegeln Sie ihn erneut.
 - C. Wenn sich Feuchtigkeit oder Flüssigkeit in der Öffnung des Beutels befindet, schneiden Sie den betroffenen Bereich ab und trocknen Sie ihn. Wählen Sie anschließend FOOD MODE auf MOIST und versiegeln Sie erneut.
 - D. Wenn Lebensmittel lange gelagert wurden und der Beutel durch Gase aufgebläht ist, könnten sie verdorben sein; entsorgen Sie diese.

Hinweise

- Um eine Überhitzung zu vermeiden, lassen Sie das Gerät zwischen den Anwendungen 60 Sekunden lang abkühlen. Halten Sie den oberen Teil offen, um die Wärmeableitung zu beschleunigen.
- Wenn der Beutel schmilzt, könnte die Schweißleiste überhitzt sein. Lassen Sie das Gerät 60 Sekunden abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden.
- Für eine bessere Haltbarkeit verwenden Sie Beutel nach der Lagerung von rohem Fleisch, Fisch oder fetthaltigen Lebensmitteln nicht wieder. Verwenden Sie Beutel auch nicht wieder, nachdem Sie darin etwas gekocht oder in der Mikrowelle erhitzt haben.

6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Produkt: Sealvac Roll&Cut 950

Referenz des Gerätes: EU01_128398

Spannung: 220 – 240 V

Frequenz: 50 – 60 Hz

Leistung: 125 W

Der Energieverbrauch des Geräts im ausgeschalteten Zustand beträgt 0,415 W.

Der Zeitraum, nach dem sich das Gerät automatisch ausschaltet, beträgt 10 Minuten.

Die technischen Daten können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Produktqualität zu verbessern.

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

7. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



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

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

Informationen über nationale Verpackungsrecyclingprogramme und deren Kennzeichnung finden Sie auf unserer Website.

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

8. GARANTIE UND KUNDENDIENST

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

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

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

9. COPYRIGHT

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

10. VEREINFACHTE EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



Cecotec Innovaciones erklärt hiermit, dass dieses Produkt mit den grundlegenden Anforderungen und anderen relevanten Bestimmungen der in der Europäischen Union geltenden Vorschriften übereinstimmt. Dieses Produkt wurde unter Einhaltung der erforderlichen Sicherheits- und Qualitätsstandards entwickelt, hergestellt und geprüft. Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist auf folgender Website zu finden: <https://storececotec.de/de/information/declaration-of-conformity>

1. PARTI E COMPONENTI

Figura 1

1. Barra di pressione in silicone: Agisce in combinazione con la guarnizione in schiuma per garantire una chiusura ermetica e una tenuta ottimale.
2. Guarnizione in schiuma: La sua funzione è quella di garantire che la camera sottovuoto sia ermetica, in modo che il sacchetto possa essere aspirato correttamente.
3. Manico: Premere il manico verso il basso per chiudere e bloccare il coperchio. Tirare verso l'alto per aprirlo.
4. Camera sottovuoto: Camera ermetica utilizzata per il processo di confezionamento sottovuoto.
5. Striscia sigillante: Funziona insieme alla barra di pressione in silicone per sigillare termicamente il sacchetto.
6. Vaschetta raccogli gocce estraibile: Raccoglie i liquidi in eccesso ed è lavabile in lavastoviglie.
7. Vano integrato per il rotolo: Per conservare rotoli di pellicola per sottovuoto. Max. 28 × 600 cm (6 m).
8. Taglierina integrata: Per tagliare il sacchetto sigillato o realizzare un sacchetto su misura.
9. Attacco accessori: Collegare la macchina e gli accessori tramite il tubo di aspirazione.

Pannello di controllo

Figura 2:

1. Tasto FOOD MODE (DRY, MOIST, MOIST+)
2. Tasto PRESSURE
3. Tasto SEALING MODE (SINGLE, DOUBLE)
4. Tasto VAC & SEAL
5. Tasto VAC/PULSE
6. Tasto INFLATE
7. Tasto SEAL
8. Tasto STOP
9. Schermo e tempo di sigillatura
10. Spia FOOD MODE
11. Spia VACUUM PRESSURE
12. Spia SEALING MODE

Nota:

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

2. PRIMA DELL'USO

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

Contenuto della scatola:

- Prodotto
 - 2 rotoli (28 x 300 cm)
 - Manuale di istruzioni
 - Tubo flessibile per accessori
 - Cavo di alimentazione
-
- Non rimuovere il numero di serie del prodotto, al fine di mantenere una corretta tracciabilità dell'apparecchiatura in caso di richiesta di assistenza.

3. FUNZIONAMENTO

Funzioni del pannello

1. Tasto FOOD MODE (DRY, MOIST, MOIST+)
 - Premere FOOD MODE per selezionare l'impostazione relativa al tipo di alimento: DRY (secco), MOIST (umido) o MOIST+ (più umido). La modalità predefinita è DRY.
 - Si accende il LED situato accanto all'impostazione selezionata.
2. Tasto PRESSURE
 - Premere PRESSURE per selezionare il livello di pressione del sottovuoto tra normale e delicato.
3. Tasto SEALING MODE (SINGLE, DOUBLE)
 - Premere SEALING MODE per selezionare la modalità di sigillatura: SINGLE (sigillatura singola) o DOUBLE (sigillatura doppia).
4. Tasto VAC & SEAL
 - Avvia un ciclo automatico: crea il sottovuoto e poi sigilla il sacchetto. Si basa sulle tre impostazioni illustrate in precedenza.
 - La spia rimane accesa durante il processo e si spegne al termine.

5. Tasto VAC/PULSE

- Funzione Accessori (VAC): premere questo pulsante per attivare il sottovuoto con gli accessori. Il motore funzionerà fino al termine del processo di sottovuoto. Assicurarsi di collegare saldamente il tubo flessibile alla porta accessori prima di utilizzare contenitori compatibili (ad es. tappi per vino, contenitori a forma di bombola o sacchetti con chiusura a zip compatibili).
- Funzione PULSE: tenere premuto per regolare manualmente l'aspirazione dell'aria ed evitare di schiacciare gli alimenti delicati. Quindi, premere SEAL per sigillare il sacchetto.

6. Tasto INFLATE

- Utilizzo 1: premere per gonfiare il sacchetto e sigillarlo automaticamente.
- Utilizzo 2: tenere premuto per gonfiare manualmente; quando il sacchetto è gonfio come desiderato, premere SEAL per completare la sigillatura.
- Avviso: se il sacchetto presenta una bombatura maggiore del solito, la sigillatura potrebbe avvenire prima del termine del gonfiaggio.

7. Tasto SEAL

È possibile utilizzare questa funzione in tre modi diversi:

- Produzione di sacchetti da rotolo: premere per sigillare un'estremità.
- Interrompere il sottovuoto e sigillare: durante un ciclo di sottovuoto, premere questo pulsante per interrompere immediatamente l'aspirazione dell'aria e avviare la sigillatura.
- Sigillatura di sacchetti senza sottovuoto: premere per chiudere i sacchetti di pellicola (ad es. sacchetti di patatine) e proteggere il loro contenuto. Può essere utilizzato anche dopo INFLATE per completare la sigillatura (nel caso del gonfiaggio manuale, premere SEAL al termine del gonfiaggio).

8. Tasto STOP

- Premere STOP per mettere in pausa o interrompere in qualsiasi momento qualsiasi processo in corso.

9. Schermo e tempo di sigillatura

- Mostra il conto alla rovescia del tempo di sigillatura.

10. Spia FOOD MODE

- Indica l'impostazione FOOD MODE selezionata (DRY, MOIST o MOIST+) tramite l'accensione in verde del LED corrispondente.

11. Spia di pressione di sottovuoto

- Visualizza la pressione di sottovuoto selezionata.

12. Spia SEALING MODE

- Indica la modalità di sigillatura selezionata (SINGLE o DOUBLE).

Funzionamento

Realizzare un sacchetto dal rotolo

Fig. 3

1. Estrarre il rotolo dal vano integrato e far scorrere il taglierino integrato lungo il rotolo per ottenere la lunghezza di sacchetto desiderata. Fig. 4
2. Inserire l'estremità aperta del sacchetto nella camera sottovuoto e premere la maniglia verso il basso per chiudere e bloccare il coperchio. Premere il pulsante SEAL per sigillare quell'estremità. Quando la spia accanto al pulsante SEAL si spegne, sollevare il manico per aprire il coperchio e rimuovere il sacchetto già sigillato su un lato.

Consigli per la taglierina integrata

Aprire la parte superiore dell'apparecchio, tirare il rotolo dal vano integrato fino alla lunghezza desiderata, tenere fermo il film con una mano e far scorrere la taglierina integrata lungo il rotolo per ottenere la lunghezza del sacchetto richiesta.

Confezionare sottovuoto e sigillare un sacchetto

1. Inserire gli alimenti nel sacchetto appena realizzato (o in un sacchetto compatibile), inserire l'estremità aperta nella camera sottovuoto e premere il manico verso il basso fino a bloccarlo. Assicurarsi che il manico e il coperchio siano alla stessa altezza (allineati). Fig. 5
2. Selezionare la funzione di funzionamento (Fig. 6)
 - a) VAC & SEAL: premere per creare il sottovuoto e poi sigillare automaticamente il sacchetto.
 - b) SEAL: premere se si desidera solo sigillare il sacchetto senza sottovuoto.
 - c) VAC/PULSE: tenere premuto per controllare manualmente l'aspirazione dell'aria; una volta raggiunto il sottovuoto desiderato, premere SEAL per sigillare il sacchetto.
 - d) INFLATE: premere per gonfiare il sacchetto e sigillarlo automaticamente.
 - e) INFLATE (modalità manuale): tenere premuto per controllare manualmente il gonfiaggio; quindi premere SEAL per sigillare il sacchetto.
3. Quando la spia accanto al pulsante utilizzato si spegne, il processo corrispondente è terminato. Tirare il manico verso l'alto per aprire il coperchio e rimuovere il sacchetto sigillato. Fig. 7

Note sulla sicurezza operativa

- La striscia sigillante può rimanere calda dopo la saldatura. Attendere che si raffreddi prima di toccarla.
- Mantenere l'imboccatura del sacchetto pulita e asciutta per garantire una saldatura corretta.

Confezionamento sottovuoto con il tubo accessori

1. Il tubo accessori per il sottovuoto è compatibile con contenitori dotati di porta del vuoto inferiore a 1 in ($\approx 2,54$ cm). Fare riferimento alla figura per le misure degli adattatori. Fig. 8
2. Inserire l'adattatore piccolo del tubo nell'attacco per accessori dell'apparecchio. Fig. 9
3. Posizionare l'adattatore grande sulla porta dell'accessorio/contenitore (coperchio con valvola). Fig. 10
4. Premere il pulsante VAC/PULSE. Il processo si arresta automaticamente al termine dell'aspirazione dell'aria. Fig. 11

Nota bene

- Il prodotto non include contenitori per il sottovuoto; devono essere acquistati separatamente.
- Prima di utilizzare il tubo, assicurarsi che il contenitore sia idoneo al confezionamento sottovuoto.

Confezionamento sottovuoto con il tappo per bottiglie

1. Posizionare il tappo sottovuoto sulla bottiglia. Fig. 12
2. Inserire l'adattatore piccolo del tubo del vuoto nell'attacco per accessori dell'apparecchio. Fig. 13
3. Collegare l'adattatore grande all'attacco per accessori (tappo della bottiglia). Fig. 14
4. Premere il pulsante VAC/PULSE. L'apparecchio si arresta automaticamente quando il ciclo di sottovuoto è terminato. Fig. 15

Nota bene

- Il prodotto non include il tappo sottovuoto per bottiglie; può essere acquistato separatamente.
- Non utilizzare il tappo con bottiglie di plastica, bevande gassate o altre bevande con gas. La forte depressione può far collassare e deformare la bottiglia.

Consigli utili

- Non sovraccaricare il sacchetto. Lasciare sempre almeno 6–8 cm tra il contenuto e il bordo superiore del sacchetto.
- Assicurarsi che il sacchetto sia asciutto. Se il sacchetto è umido sarà difficile ottenere una sigillatura salda.
- Per risultati ottimali, gli alimenti deperibili devono continuare a essere congelati o refrigerati dopo il processo di confezionamento sottovuoto.
- Pulire il bordo di apertura del sacchetto all'interno e all'esterno. Appiattire l'imboccatura del sacchetto.
- Quando si confeziona un articolo grande, per evitare pieghe sulla saldatura, tendere delicatamente il sacchetto e lasciarlo ben piatto prima di inserirlo nella camera sottovuoto.
- Quando si sigillano articoli con bordi appuntiti (ad es. spaghetti secchi, posate, ecc.),

proteggere il sacchetto da possibili perforazioni avvolgendo l'articolo in un materiale morbido e ammortizzante, come carta da cucina. In alternativa, utilizzare un contenitore invece del sacchetto.

- Quando si utilizzano contenitori, lasciare sempre 2,5 cm (1 in) di spazio libero nella parte superiore del contenitore.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per 1 minuto tra un utilizzo e l'altro per evitare l'attivazione della protezione contro il surriscaldamento.
- Se non si è sicuri che il sacchetto sia stato sigillato correttamente, sigillarlo nuovamente.
- Per ottenere i migliori risultati, utilizzare sacchetti e contenitori prodotti dal produttore dell'apparecchio.
- Microonde: non riscaldare nel microonde alimenti sigillati in un sacchetto chiuso ermeticamente.

Guida alla conservazione

	Alimento	Durata normale	Durata di conservazione con confezionamento sottovuoto
Frigorifero (5 ± 2 °C)	Carne	2-3 giorni	8-9 giorni
	Pesce e frutti di mare	1-3 giorni	4-5 giorni
	Carne cotta	4-6 giorni	10-14 giorni
	Verdura	3-5 giorni	7-10 giorni
	Uova	10-15 giorni	30-50 giorni
Congelatore (da -16 a -20 °C)	Carne	3-5 mesi	1 anno
	Pesce e frutti di mare	3-5 mesi	1 anno
Temperatura ambiente (25 ± 2 °C)	Pane	1-2 giorni	6-8 giorni
	Riso/farina	3-5 mesi	> 1 anno
	Arachidi/legumi	3-6 mesi	> 1 anno
	Foglie di tè	5-6 mesi	> 1 anno

- La tabella indica i tempi di conservazione indicativi con e senza confezionamento sottovuoto per ciascun alimento e per ciascuna condizione: frigorifero (5 ± 2 °C), congelatore (da -16 a -20 °C) e temperatura ambiente (25 ± 2 °C).
- Il confezionamento sottovuoto prolunga la freschezza riducendo l'ossidazione e la perdita di umidità, ma non sostituisce la refrigerazione o il congelamento quando sono necessari.
- Etichettare ogni sacchetto indicando il contenuto e la data. Controllare le condizioni del prodotto prima del consumo. Se si notano sacchetti gonfi, odori anomali o perdita del vuoto, smaltire l'alimento.
- Utilizzare sacchetti/recipienti compatibili e manipolare gli alimenti in modo igienico per rispettare i tempi indicati.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulizia e manutenzione

1. Scollagare l'apparecchio dalla corrente prima di pulirlo.
2. Non pulire né sommergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Evitare che acqua o altri liquidi entrino nella porta di alimentazione.
3. Non pulire l'apparecchio con agenti abrasivi per evitare di danneggiare la superficie.
4. Pulire la superficie esterna con un panno morbido leggermente inumidito con acqua saponata.
5. Rimuovere eventuali residui di cibo o liquidi dalla camera del vuoto con carta da cucina.
6. Asciugare completamente l'apparecchio prima di utilizzarlo di nuovo.

Sensore di temperatura NTC

Monitorare in modo intelligente la temperatura dell'apparecchio. In caso di surriscaldamento, si attiva automaticamente la modalità di protezione: le spie lampeggiano e il funzionamento non è disponibile. L'apparecchio torna a funzionare normalmente una volta raffreddato e quando le spie smettono di lampeggiare.

5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

1. Non succede nulla quando si collega il cavo di alimentazione.
 - A. Verificare che il cavo di alimentazione non sia danneggiato.
 - B. Verificare che la spina sia inserita correttamente nella presa.
2. L'apparecchio è collegato, ma non esegue il sottovuoto.
 - A. Assicurarsi che la chiusura sia effettuata correttamente premendo l'impugnatura fino al bloccaggio.
 - B. Verificare che l'estremità aperta del sacchetto sia posizionata correttamente all'interno della camera sottovuoto.
 - C. Controllare se il sacchetto è perforato.
 - D. Verificare se la guarnizione in schiuma di tenuta è deformata o danneggiata.
3. L'aria è stata estratta dal sacchetto, ma è rientrata.
 - A. Verificare se nel sacchetto è presente un foro o una perforazione (oggetti appuntiti possono perforarlo). Se necessario, utilizzare un sacchetto nuovo.
 - B. Controllare la saldatura: eventuali pieghe lungo la linea di saldatura possono permettere l'ingresso di aria. In tal caso, tagliare il bordo sigillato e sigillare di nuovo.
 - C. Se sono presenti umidità o liquidi sull'imboccatura del sacchetto, tagliare la parte interessata e asciugarla. Quindi selezionare FOOD MODE su MOIST e sigillare nuovamente.
 - D. Se gli alimenti sono stati conservati per molto tempo e il sacchetto è gonfio a causa dei gas, potrebbero essere deteriorati; smaltirli.

Nota bene

- Per evitare il surriscaldamento, lasciare raffreddare l'apparecchio per 60 secondi tra un utilizzo e l'altro. Tenere la parte superiore aperta per accelerare la dissipazione del calore.
- Se il sacchetto si scioglie, la striscia sigillante potrebbe essersi surriscaldata. Lasciare raffreddare l'apparecchio per 60 secondi prima di utilizzarlo nuovamente.
- Per una migliore conservazione, non riutilizzare i sacchetti dopo aver conservato carne cruda, pesce o alimenti grassi. Non riutilizzare i sacchetti neppure dopo la cottura a fuoco lento o il riscaldamento nel microonde.

6. SPECIFICHE TECNICHE

Prodotto: Sealvac Roll&Cut 950

Codice prodotto: EU01_128398

Tensione: 220 – 240 V

Frequenza: 50 – 60 Hz

Potenza: 125 W

Il consumo energetico dell'apparecchio in qualsiasi condizione di spegnimento è pari a 0,415 W. L'intervallo di tempo dopo il quale il dispositivo passa automaticamente in modalità off è di 10 minuti.

Le specifiche tecniche possono cambiare senza previa notifica per migliorare la qualità del prodotto.

Fabbricato in Cina | Progettato in Spagna

7. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



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

Per informazioni dettagliate su come smaltire correttamente le apparecchiature elettriche ed elettroniche e/o le pile/batterie, il consumatore dovrà contattare le autorità locali.

Le informazioni sui sistemi nazionali di riciclaggio degli imballaggi sono disponibili sul nostro sito web.

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

8. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

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

Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale specializzato.

Se riscontra un problema con il prodotto o per qualsiasi domanda, la invitiamo a contattare il servizio di Assistenza Tecnica ufficiale Cecotec al numero +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

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

10. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UE SEMPLIFICATA

 Con la presente, Cecotec Innovaciones dichiara che questo prodotto è conforme ai requisiti essenziali e alle altre disposizioni pertinenti delle normative applicabili nell'Unione Europea. Questo prodotto è stato progettato, fabbricato e testato per soddisfare gli standard di sicurezza e qualità richiesti. Il testo completo della Dichiarazione di Conformità UE è disponibile al seguente link: <https://storececotec.it/it/information/declaration-of-conformity>

1. PEÇAS E COMPONENTES

Figura 1

1. Barra de pressão de silicone: Funciona em conjunto com a junta de espuma de vedação para garantir um fecho hermético e uma vedação ideal.
2. Junta de espuma de vedação: A sua função é garantir que a câmara de vácuo fique hermética para que o saco possa ser aspirado corretamente.
3. Pega: Pressione a pega para baixo para fechar e bloquear a tampa. Puxe para cima para a abrir.
4. Câmara de vácuo: Câmara hermética utilizada para o processo de embalagem a vácuo.
5. Faixa de selagem: Funciona em conjunto com a barra de pressão de silicone para realizar a selagem térmica do saco.
6. Bandeja de gotejamento removível: Recolhe os líquidos que transbordam e é adequada para a máquina de lavar louça.
7. Compartimento para rolo integrado: Para guardar rolos de embalagem a vácuo. Máx. 28 × 600 cm (6 m).
8. Cortador integrado: Para cortar o saco selado ou fazer um saco à medida.
9. Porta-acessórios: Liga a máquina aos acessórios através da mangueira de vácuo.

Painel de controlo

Figura 2:

1. Botão FOOD MODE (DRY, MOIST, MOIST+)
2. Botão PRESSURE
3. Botão SEALING MODE (SINGLE, DOUBLE)
4. Botão VAC & SEAL
5. Botão VAC/PULSE
6. Botão INFLATE
7. Botão SEAL
8. Botão STOP
9. Ecrã e tempo de selagem
10. Indicador do MODO ALIMENTAR
11. Indicador de PRESSÃO DE VÁCUO
12. Indicador de MODO DE SELAGEM

Nota:

Os gráficos deste manual são representações esquemáticas e podem não corresponder exatamente aos do produto.

2. ANTES DE UTILIZAR

- Este aparelho vem numa embalagem concebida para o proteger durante o transporte. Retire o aparelho da caixa. Pode guardar a caixa original e outros elementos da embalagem num local seguro para evitar danos no aparelho caso precise de o transportar no futuro. Se pretender deitar fora a embalagem original, certifique-se de que recicla todos os elementos corretamente.
- Certifique-se de que todas as peças e componentes estão incluídos e em bom estado. Se faltar alguma peça ou se não estiverem em bom estado, contacte imediatamente o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec.

Conteúdo da caixa:

- Produto
 - 2 rolos (28 x 300 cm)
 - Manual de instruções
 - Mangueira de acessórios
 - Cabo de alimentação
-
- Não remova o número de série do produto, para poder manter uma correta rastreabilidade do seu equipamento caso necessite de assistência.

3. FUNCIONAMENTO

Funções do painel

1. Botão FOOD MODE (DRY, MOIST, MOIST+)
 - Prima o botão FOOD MODE para selecionar a configuração de alimentos: DRY (seco), MOIST (húmido) ou MOIST+ (mais húmido). O modo predefinido é DRY.
 - O LED situado junto à configuração selecionada acende-se.
2. Botão PRESSURE
 - Prima PRESSURE para selecionar o nível de pressão de vácuo entre normal e suave.
3. Botão SEALING MODE (SINGLE, DOUBLE)
 - Prima SEALING MODE para escolher o modo de selagem: SINGLE (uma selagem) ou DOUBLE (dupla selagem).
4. Botão VAC & SEAL
 - Inicia um ciclo automático: cria o vácuo e, em seguida, sela o saco. Baseia-se nas três configurações explicadas anteriormente.
 - O indicador permanece aceso durante o processo e apaga-se quando este termina.

PORTUGUÊS

5. Botão VAC/PULSE
 - Função Acessórios (VAC): prima este botão para ativar o vácuo com acessórios. O motor funcionará até que o processo de vácuo termine. Certifique-se de ligar firmemente a mangueira à porta de acessórios antes de utilizar recipientes compatíveis (por exemplo, rolhas de vinho, recipientes tipo «canister» ou sacos com fecho zip compatíveis).
 - Função PULSE: mantenha premido para controlar manualmente a extração de ar e evitar esmagar alimentos delicados. Em seguida, prima SEAL para selar o saco.
6. Botão INFLATE
 - Utilização 1: prima para encher o saco e selá-lo automaticamente.
 - Utilização 2: mantenha premido para encher manualmente; quando o saco estiver cheio conforme desejado, prima SEAL para concluir a selagem.
 - Aviso: se o saco apresentar um relevo mais alto do que o habitual, a selagem pode antecipar-se ao terminar o enchimento.
7. Botão SEAL

Pode utilizar esta função de três formas diferentes:

 - Fabrico de sacos a partir de um rolo: prima para selar uma extremidade.
 - Interromper o vácuo e selar: durante um ciclo de vácuo, prima para interromper imediatamente a extração de ar e iniciar a selagem.
 - Selagem de sacos sem vácuo: prima para fechar sacos de película (por exemplo, sacos de batatas fritas) e manter o seu conteúdo protegido. Também pode ser utilizado após INFLATE para concluir a selagem (no enchimento manual, prima SEAL ao terminar de encher).
8. Botão STOP
 - Prima STOP para pausar/parar qualquer processo em curso a qualquer momento.
9. Ecrã e tempo de selagem
 - Mostra a contagem decrescente do tempo de selagem.
10. Indicador do MODO ALIMENTO
 - Indica a configuração do MODO ALIMENTO selecionada (DRY, MOIST ou MOIST+) através da iluminação verde do LED correspondente.
11. Indicador de pressão de vácuo
 - Mostra a pressão de vácuo selecionada.
12. Indicador do SEALING MODE
 - Indica o modo de selagem selecionado (SINGLE ou DOUBLE).

Funcionamento

Fabricar um saco a partir do rolo

Fig. 3

1. Puxe o rolo do compartimento para rolos integrado e deslize o cortador integrado ao longo do rolo para obter o comprimento de saco necessário. Fig. 4
2. Introduza a extremidade aberta do saco na câmara de vácuo e pressione a alça para baixo para fechar e bloquear a tampa. Prima o botão SEAL para selar essa extremidade. Quando o indicador junto ao botão SEAL se apagar, levante a alça para abrir a tampa e retire o saco já selado de um dos lados.

Dicas para o cortador integrado

Abra a parte superior do equipamento, puxe o rolo do compartimento integrado até ao comprimento desejado, segure o filme e e com uma mão e deslize o cortador integrado ao longo do rolo para obter o comprimento de saco necessário.

Envasar a vácuo e selar um saco

1. Coloque os alimentos dentro do saco recém-fabricado (ou de um saco compatível), introduza a extremidade aberta na câmara de vácuo e pressione a alça para baixo até a bloquear. Certifique-se de que a alça e a tampa fiquem à mesma altura (alinhadas). Fig. 5
2. Seleccionar a função de trabalho (Fig. 6)
 - a) VAC & SEAL: prima para criar o vácuo e, em seguida, selar o saco automaticamente.
 - b) SEAL: prima se pretender apenas selar o saco sem criar vácuo.
 - c) VAC/PULSE: mantenha premido para controlar manualmente a extração de ar; quando atingir o vácuo desejado, prima SEAL para selar o saco.
 - d) INFLATE: prima para encher o saco e selá-lo automaticamente.
 - e) INFLATE (modo manual): mantenha premido para controlar manualmente o enchimento; em seguida, prima SEAL para selar o saco.
3. Quando o indicador situado junto ao botão utilizado se apagar, o processo correspondente terá terminado. Puxe a alça para cima para abrir a tampa e retire o saco selado. Fig. 7

Notas de segurança operacional

- A fita de selagem pode permanecer quente após a selagem. Aguarde que arrefeça antes de a tocar.
- Mantenha a boca do saco limpa e seca para garantir uma selagem correta.

Embalagem a vácuo com a mangueira de acessórios

1. A mangueira de acessórios para vácuo é compatível com recipientes de embalagem que tenham portas de vácuo com menos de 1 pol. ($\approx 2,54$ cm). Consulte a figura para obter as medidas dos adaptadores. Fig. 8
2. Insira o adaptador pequeno da mangueira na porta de acessórios do aparelho. Fig. 9
3. Coloque o adaptador grande na porta de acessórios/recipientes (tampa com válvula). Fig. 10

PORTUGUÊS

4. Pressione o botão VAC/PULSE. O processo irá parar automaticamente quando a extração de ar terminar. Fig. 11

Notas

- O produto não inclui recipientes para embalagem a vácuo; estes devem ser adquiridos separadamente.
- Antes de utilizar a mangueira, certifique-se de que o recipiente é adequado para embalagem a vácuo.

Embalagem a vácuo com a tampa para garrafas

1. Coloque a tampa de vácuo na garrafa. Fig. 12
2. Insira o adaptador pequeno da mangueira de vácuo na porta de acessórios do aparelho. Fig. 13
3. Ligue o adaptador grande à porta de acessórios (tampa da garrafa). Fig. 14
4. Prima o botão VAC/PULSE. O aparelho irá parar automaticamente quando o vácuo estiver concluído. Fig. 15

Notas

- O produto não inclui a tampa de vácuo para garrafas; esta pode ser adquirida separadamente.
- Não utilize a tampa com garrafas de plástico, bebidas gaseificadas ou outras bebidas com gás. A forte depressão pode fazer com que a garrafa se deforme.

Dicas úteis

- Não sobrecarregue o saco. Deixe sempre pelo menos 6–8 cm entre o conteúdo e a borda superior do saco.
- Certifique-se de que o saco está seco. Será difícil conseguir uma vedação firme se o saco estiver húmido.
- Para obter melhores resultados, os alimentos perecíveis devem continuar a ser congelados ou refrigerados após o processo de embalagem a vácuo.
- Limpe a borda de abertura do saco por dentro e por fora. Alise a boca do saco.
- Ao embalar um artigo de grandes dimensões, para evitar rugas na costura, estique suavemente o saco e deixe-o plano antes de o introduzir na câmara de vácuo.
- Ao selar artigos com bordas afiadas (por exemplo, esparguete seco, talheres, etc.), proteja o saco de possíveis perfurações envolvendo o artigo num material almofadado macio, como papel de cozinha. Também pode utilizar um recipiente em vez de um saco.
- Ao utilizar recipientes, deixe sempre 2,5 cm (1 pol.) de espaço livre na parte superior do recipiente.
- Deixe o aparelho arrefecer durante 1 minuto entre utilizações para evitar ativar a proteção contra sobreaquecimento.
- Se não tiver a certeza de que o saco foi selado corretamente, volte a selá-lo.

- Para obter os melhores resultados, utilize sacos e recipientes fabricados pelo fabricante do aparelho.
- Micro-ondas: não aqueça no micro-ondas alimentos selados num saco hermeticamente fechado.

Guia de conservação

	Alimentos	Prazo de validade normal	Prazo de validade com embalagem a vácuo
Frigorífico (5 ± 2 °C)	Carnes	2–3 dias	8–9 dias
	Peixe e marisco	1–3 dias	4–5 dias
	Carnes cozinhadas	4–6 dias	10–14 dias
	Legumes	3–5 dias	7–10 dias
	Ovos	10–15 dias	30–50 dias
Congelador (–16 a –20 °C)	Carnes	3–5 meses	1 ano
	Peixe e marisco	3–5 meses	1 ano
Temperatura ambiente (25 ± 2 °C)	Pão	1–2 dias	6–8 dias
	Arroz/farinha	3–5 meses	> 1 ano
	Amendoins/ leguminosas	3–6 meses	> 1 ano
	Folhas de chá	5–6 meses	> 1 ano

- A tabela indica prazos de validade orientativos com e sem embalagem a vácuo para cada alimento e condição: frigorífico (5 ± 2 °C), congelador (–16 a –20 °C) e temperatura ambiente (25 ± 2 °C).
- A embalagem a vácuo prolonga a frescura ao reduzir a oxidação e a perda de humidade, mas não substitui a refrigeração ou a congelação quando estas são necessárias.
- Etiquete cada saco com o conteúdo e a data. Verifique o estado antes de consumir. Se observar sacos inchados, odores anormais ou fuga de vácuo, deite fora.
- Utilize sacos/recipientes compatíveis e manuseie os alimentos de forma higiénica para atingir os tempos indicados.

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpeza e manutenção

1. Desligue o aparelho da tomada antes de o limpar.
2. Não mergulhe o aparelho em água nem noutros líquidos. Evite que a água ou outros líquidos entrem na tomada de alimentação.

PORTUGUÊS

3. Não limpe o aparelho com produtos abrasivos para evitar danificar a superfície.
4. Limpe a superfície exterior com um pano macio ligeiramente humedecido com água e sabão.
5. Remova quaisquer restos de alimentos ou líquidos da câmara de vácuo com papel de cozinha.
6. Seque completamente o aparelho antes de voltar a utilizá-lo.

Sensor de temperatura NTC

Monitoriza de forma inteligente a temperatura do aparelho. Em caso de sobreaquecimento, o modo de proteção é ativado automaticamente: as luzes piscam e o funcionamento fica indisponível. O aparelho volta a funcionar normalmente assim que arrefecer e as luzes deixarem de piscar.

5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

1. Não acontece nada ao ligar o cabo de alimentação.
 - A. Verifique se o cabo de alimentação não está danificado.
 - B. Verifique se a ficha está corretamente inserida tanto na tomada como no aparelho.
2. O aparelho está ligado, mas não cria vácuo.
 - A. Certifique-se de que o fecho está corretamente efetuado, pressionando a alça até bloquear.
 - B. Verifique se a extremidade aberta do saco está bem colocada dentro da câmara de vácuo.
 - C. Verifique se o saco está perfurado.
 - D. Verifique se a junta de espuma de vedação está deformada ou danificada.
3. O ar foi retirado do saco, mas voltou a entrar.
 - A. Verifique se há um buraco ou furo no saco (objetos pontiagudos podem perfurá-lo). Utilize um saco novo, se necessário.
 - B. Verifique a costura de selagem: qualquer ruga ao longo da selagem pode permitir a entrada de ar. Se houver, corte a borda selada e volte a selar.
 - C. Se houver humidade ou líquido na abertura do saco, corte a zona afetada e seque-a. Em seguida, selecione FOOD MODE em MOIST e volte a selar.
 - D. Se os alimentos estiverem armazenados há muito tempo e o saco estiver inchado devido a gases, podem estar estragados; deite-os fora.

Notas

- Para evitar o sobreaquecimento, deixe o aparelho arrefecer durante 60 segundos entre utilizações. Mantenha a parte superior aberta para acelerar a dissipação do calor.

- Se o saco derreter, a fita de selagem pode ter sobreaquecido. Deixe o aparelho arrefecer durante 60 segundos antes de voltar a utilizá-lo.
- Para uma melhor conservação, não reutilize sacos após armazenar carne crua, peixe ou alimentos gordurosos. Também não reutilize sacos após cozer em lume brando ou aquecer no micro-ondas.

6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Produto: Sealvac Roll&Cut 950

Referência do produto: EU01_128398

Tensão: 220 – 240 V

Frequência: 50 – 60 Hz

Potência: 125 W

O consumo de energia do aparelho em qualquer condição de modo desligado é de 0,415 W. O período após o qual o aparelho entra automaticamente no modo desligado é de 10 minutos.

As especificações técnicas podem sofrer alterações sem aviso prévio, com o objetivo de melhorar a qualidade do produto.

Fabricado na China | Concebido em Espanha

7. RECICLAGEM DE APARELHOS ELÉTRICOS E ELETRÔNICOS



Este símbolo indica que, de acordo com a regulamentação aplicável, o produto e/ou a bateria devem ser eliminados separadamente dos resíduos domésticos. Quando este produto chegar ao fim da sua vida útil, deverá retirar as pilhas/baterias/acumuladores e levá-lo a um ponto de recolha designado pelas autoridades locais.

Para obter informações detalhadas sobre a forma mais adequada de eliminar os seus aparelhos elétricos e eletrônicos e/ou as respetivas baterias, o consumidor deve contactar as autoridades locais.

Pode consultar as informações sobre os sistemas nacionais de reciclagem de embalagens e a sua marcação no nosso site.

O cumprimento das orientações acima ajudará a proteger o ambiente.

8. GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

A Cecotec responderá perante o utilizador ou consumidor final por qualquer falta de conformidade existente no momento da entrega do produto, nos termos, condições e prazos estabelecidos pela regulamentação aplicável.

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

Se detetar uma avaria no produto ou tiver alguma dúvida, contacte o serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec através do número de telefone +34 96 321 07 28.

9. DIREITOS DE AUTOR

Os direitos de propriedade intelectual sobre os textos deste manual pertencem à CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Todos os direitos reservados. O conteúdo desta publicação não pode, nem na totalidade nem em parte, ser reproduzido, armazenado num sistema de recuperação, transmitido ou distribuído por qualquer meio (eletrónico, mecânico, fotocópia, gravação ou similar) sem a autorização prévia da CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

10. DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE SIMPLIFICADA DA UE

 Pela presente, a Cecotec Innovaciones declara que este produto cumpre os requisitos essenciais e outras disposições relevantes das normativas aplicáveis na União Europeia. Este produto foi concebido, fabricado e testado em conformidade com as normas de segurança e qualidade exigidas. O texto completo da Declaração de Conformidade da UE pode ser consultado no seguinte endereço web: <https://cecotec.pt/pt/information/declaration-of-conformity>

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Figuur 1

1. Siliconen drukstrip: Werkt samen met de schuimrubberen afdichtingspakking voor een luchtdichte afsluiting en optimale afdichting.
2. Schuimrubberen afdichtingsring: Deze zorgt ervoor dat de vacuümkamer luchtdicht is, zodat de zak correct vacuüm kan worden gezogen.
3. Handvat: Druk het handvat naar beneden om het deksel te sluiten en te vergrendelen. Trek het handvat omhoog om het te openen.
4. Vacuümkamer: Luchtdichte kamer die gebruikt wordt voor het vacuümverpakkingsproces.
5. Sluitstrip: Werkt samen met de siliconen drukstrip om de zak te sealen met hitte.
6. Uitneembare lekbak: vangt overtollig vocht op en is vaatwasmachinebestendig.
7. Geïntegreerd rolcompartiment: Voor het opbergen van vacuümverpakkingsrollen. Max. 28 × 600 cm (6 m).
8. Geïntegreerde snijder: Voor het opensnijden van de gesealde zak of het maken van zakken op maat.
9. Accessoirepoort: Sluit het apparaat en de accessoires aan met behulp van de stofzuigerslang.

bedieningspaneel

Figuur 2:

1. VOEDINGSMODUS-knop (DROOG, VOCHTIG, VOCHTIG+)
2. DRUKknop
3. Knop voor de afdichtingsmodus (ENKEL , DUBBEL)
4. VAC & SEAL-knop
5. VAC/PULSE-knop
6. OPBLAASBARE knop
7. VERZEGELING knop
8. STOP-knop
9. Zeef- en afdichtingstijd
10. VOEDSELMODUS-indicator
11. Vacuümdrukindicator
12. Indicator voor de afdichtingsmodus

Opmerking:

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

2. VOOR GEBRUIK

- Dit apparaat wordt geleverd in een verpakking die het tijdens transport beschermt. Haal het apparaat uit de doos. U kunt de originele doos en ander verpakkingsmateriaal op een veilige plaats bewaren om schade aan het apparaat te voorkomen als u het in de toekomst moet vervoeren. Als u de originele verpakking wilt weggooien, zorg er dan voor dat u alle items op de juiste manier recycleert.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen en componenten aanwezig en in goede staat zijn. Als er onderdelen ontbreken of beschadigd zijn, neem dan onmiddellijk contact op met de officiële technische ondersteuningsdienst van Cecotec .

Inhoud van de doos:

- Product
 - 2 rollen (28 x 300 cm)
 - Gebruiksaanwijzing
 - Accessoire slang
 - Stroomkabel
-
- Verwijder het serienummer niet van het product, zodat uw apparatuur traceerbaar blijft in geval van nood.

3. BEDIENING

Paneelfuncties

1. VOEDINGSMODUS-knop (DROOG, VOCHTIG, VOCHTIG+)
 - Druk op FOOD MODE om de gewenste instelling te kiezen: DROOG, VOCHTIG of VOCHTIG+.
 - De standaardinstelling is DROOG.
 - Het LED-lampje naast de geselecteerde instelling gaat branden.
2. DRUKknop
 - Druk op DRUK om het vacuümdrukkniveau te selecteren tussen normaal en zacht.
3. Knop voor de afdichtingsmodus (ENKEL , DUBBEL)
 - Druk op SEALING MODE om de sealmodus te kiezen: SINGLE (één seal) of DOUBLE (dubbele seal).
4. VAC & SEAL-knop
 - Het start een automatische cyclus: het creëert een vacuüm en sluit vervolgens de zak af. Dit is gebaseerd op de drie eerder beschreven instellingen.
 - Het indicatielampje blijft branden tijdens het proces en gaat uit wanneer het klaar is.

5. VAC/PULSE-knop
 - Accessoirefunctie (VAC): Druk op deze knop om het stofzuigen met accessoires te activeren. De motor blijft draaien totdat het stofzuigproces is voltooid. Zorg ervoor dat de slang goed is aangesloten op de accessoirepoort voordat u compatibele containers gebruikt (bijv. wijnstoppers, bussen of compatibele zakken met ritssluiting).
 - PULSE-functie: Houd deze knop ingedrukt om handmatig de luchttoevoer te regelen en te voorkomen dat delicate voedingsmiddelen worden geplet. Druk vervolgens op SEAL om de zak te sluiten.
6. OPBLAASBARE knop
 - Gebruik 1: Druk om de zak op te blazen en automatisch te sluiten.
 - Gebruik 2: Houd de knop ingedrukt om handmatig op te blazen; wanneer de zak naar wens is opgeblazen, drukt u op SEAL om het sluitproces te voltooien.
 - Let op: als de zak een hogere reliëfdruk heeft dan gebruikelijk, kan het sluitproces eerder plaatsvinden nadat het opblazen is voltooid.
7. VERZEGELING knop

Je kunt deze functie op drie verschillende manieren gebruiken:

 - Zakjes maken van een rol: druk één uiteinde dicht om het te sluiten.
 - Vacuüm onderbreken en sealen: Druk tijdens een vacuümcyclus op deze knop om de luchtafvoer onmiddellijk te stoppen en het sealproces te starten.
 - Vacuümvrije zaksluiting: Druk om foliezakken (bijv. chipszakken) te sluiten en de inhoud te beschermen. Kan ook na het opblazen worden gebruikt om de sluiting te voltooien (voor handmatig opblazen, druk op SEAL nadat het opblazen is voltooid).
8. STOP-knop
 - Druk op STOP om een lopend proces op elk gewenst moment te pauzeren/stoppen.
9. Zeef- en afdichtingstijd
 - Het geeft de afteltijd voor het sealen weer.
10. VOEDSELMODUS-indicator
 - De geselecteerde FOOD MODE-instelling (DROOG, VOCHTIG of VOCHTIG+) wordt aangegeven door de bijbehorende groene LED-verlichting.
11. Vacuümdrukmeter
 - Geeft de geselecteerde vacuümdruk weer.
12. Indicator voor de afdichtingsmodus
 - Geeft de geselecteerde afdichtingsmodus aan (ENKEL of DUBBEL).

Operatie

Maak een tas van de rol.

Afbeelding 3

1. Trek de rol uit het geïntegreerde rolcompartiment en schuif de geïntegreerde snijder langs de rol om de gewenste zaklengte te verkrijgen. Afbeelding 4
2. Steek de open kant van de zak in de vacuümkamer en druk de hendel naar beneden om het deksel te sluiten en te vergrendelen. Druk op de SEAL-knop om die kant te sealen. Wanneer het indicatielampje naast de SEAL-knop uitgaat, til dan de hendel op om het deksel te openen en verwijder de gesealde zak aan één kant.

Tips voor de geïntegreerde snijder

Open de bovenkant van de machine, trek de rol uit het geïntegreerde rolcompartiment tot de gewenste lengte, houd de folie met één hand vast en schuif de geïntegreerde snijder langs de rol om de gewenste zaklengte te verkrijgen.

Vacuümverpak en sluit de zak af.

1. Plaats het voedsel in de vers gemaakte zak (of een geschikte zak), steek het open uiteinde in de vacuümkamer en druk de hendel naar beneden tot deze vastklikt. Zorg ervoor dat de hendel en het deksel zich op dezelfde hoogte bevinden (uitgelijnd). Afbeelding 5
2. Selecteer de werkfunctie (Fig. 6)
 - a) VAC & SEAL: Druk op de knop om een vacuüm te creëren, waarna de zak automatisch wordt afgesloten.
 - b) SLUITEN: Druk hierop als u de zak alleen wilt sluiten zonder een vacuüm te creëren.
 - c) VAC/PULSE: Houd de knop ingedrukt om de luchtafvoer handmatig te regelen; zodra het gewenste vacuüm is bereikt, drukt u op SEAL om de zak te sluiten.
 - d) OPBLAZEN: Druk om de zak op te blazen; deze sluit dan automatisch af.
 - e) OPBLAZEN (handmatige modus): Houd de knop ingedrukt om het opblazen handmatig te regelen; druk vervolgens op VERZEGELEN om de zak te sluiten.
3. Wanneer het indicatielampje naast de gebruikte knop uitgaat, is het proces voltooid. Trek de hendel omhoog om het deksel te openen en de verzegelde zak eruit te halen. Afbeelding 7

Operationele veiligheidsinstructies

- De sealstrip kan na het sealen nog heet zijn. Wacht tot hij is afgekoeld voordat u hem aanraakt.
- Houd de opening van de zak schoon en droog om een goede afsluiting te garanderen.

Vacuümverzegeling met behulp van de accessoire slang.

1. De vacuümslang is compatibel met verpakkingen met vacuümpoorten kleiner dan 1 inch ($\approx 2,54$ cm). Zie afbeelding 8 voor de afmetingen van de adapter.
2. Steek de kleine slangadapter in de accessoire-aansluiting van het apparaat. Afbeelding 9

3. Plaats de grote adapter in de aansluiting van de fitting/container (dop met ventiel). Afbeelding 10
4. Druk op de VAC/PULSE-knop. Het proces stopt automatisch wanneer de luchtafvoer is voltooid. Afbeelding 11

Cijfers

- Het product wordt geleverd zonder vacuümverpakking; deze dient apart aangeschaft te worden.
- Controleer voordat u de slang gebruikt of de container geschikt is voor vacuümverzegeling.

Vacuüm afsluiten met de flessenstop.

1. Plaats de vacuümstopper op de fles. Afbeelding 12
2. Steek de kleine adapter voor de stofzuigerslang in de accessoirepoort van het apparaat. Afbeelding 13
3. Sluit de grote adapter aan op de accessoirepoort (flesdop). Afbeelding 14
4. Druk op de VAC/PULSE-knop. Het apparaat stopt automatisch wanneer het vacuümproces is voltooid. Afbeelding 15

Cijfers

- Het product bevat geen vacuümstopper voor flessen; deze is apart verkrijgbaar.
- Gebruik de stop niet met plastic flessen, koolzuurhoudende dranken of andere bruisende dranken. Het sterke vacuüm kan ervoor zorgen dat de fles in elkaar zakt en vervormt.

Handige tips

- Overlaad de tas niet. Laat altijd minimaal 6-8 cm ruimte over tussen de inhoud en de bovenrand van de tas.
- Zorg ervoor dat de zak droog is. Het is lastig om een goede afsluiting te krijgen als de zak vochtig is.
- Voor het beste resultaat dienen bederfelijke voedingsmiddelen na het vacuümverpakken in de vriezer of koelkast bewaard te blijven.
- Maak de opening van de tas van binnen en van buiten schoon. Druk de opening van de tas plat.
- Bij het inpakken van een groot voorwerp, om kreukels bij de naad te voorkomen, moet u de zak voorzichtig uittrekken en platleggen voordat u deze in de vacuümkamer plaatst.
- Bij het luchtdicht verpakken van voorwerpen met scherpe randen (zoals gedroogde spaghetti, bestek, enz.) is het raadzaam de zak te beschermen tegen perforaties door het voorwerp in zacht, gewatteerd materiaal te wikkelen, zoals keukenpapier. Je kunt ook een bakje gebruiken in plaats van een zak.
- Laat bij het gebruik van containers altijd 2,5 cm vrije ruimte aan de bovenkant van de container over.
- Laat het apparaat tussen gebruiksbeurten 1 minuut afkoelen om te voorkomen dat de oververhittingsbeveiliging wordt geactiveerd.

NEDERLANDS

- Als je niet zeker weet of de zak goed is afgesloten, sluit hem dan opnieuw af.
- Gebruik voor het beste resultaat zakken en containers die door de fabrikant van het apparaat zijn geproduceerd.
- Magnetron: Verwarm geen voedsel in een goed afgesloten zak in de magnetron.

Gids voor natuurbehoud

	Voedsel	Normale gebruiksduur	Houdbaarheid met vacu- umverpakking
Koelkast (5 ± 2 °C)	Vlees	2-3 dagen	8-9 dagen
	Vis en zeevruchten	1-3 dagen	4-5 dagen
	Gekookt vlees	4-6 dagen	10-14 dagen
	Groenten	3-5 dagen	7-10 dagen
	Eieren	10-15 dagen	30-50 dagen
Diepvries (-16 tot -20 °C)	Vlees	3-5 maanden	1 jaar
	Vis en zeevruchten	3-5 maanden	1 jaar
Omgevingstem- peratuur (25 ± 2 °C)	Brood	1-2 dagen	6-8 dagen
	Rijst/meel	3-5 maanden	> 1 jaar
	Pinda's/peulvruchten	3-6 maanden	> 1 jaar
	Theebladeren	5-6 maanden	> 1 jaar

- De tabel geeft de indicatieve houdbaarheid aan met en zonder vacuümverpakking voor elk voedingsmiddel en onder de volgende omstandigheden: koelkast (5 ± 2 °C), vriezer (-16 tot -20 °C) en kamertemperatuur (25 ± 2 °C).
- Vacuümverpakking verlengt de versheid door oxidatie en vochtverlies te verminderen, maar vervangt koeling of invriezen niet wanneer dat nodig is.
- Label elke zak met de inhoud en de datum. Controleer de staat van de zak voordat u deze consumeert. Gooi de zak weg als deze opgezwollen is, een ongewone geur heeft of vacuümlekkens vertoont.
- Gebruik geschikte zakken/verpakkingen en behandel voedsel hygiënisch om de aangegeven tijden te halen.

4. REINIGING EN ONDERHOUD

Reiniging en onderhoud

1. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u het schoonmaakt.
2. Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Voorkom dat er water of andere vloeistoffen in de voedingsaansluiting terechtkomen.

3. Reinig het apparaat niet met schurende middelen om beschadiging van het oppervlak te voorkomen.
4. Reinig het buitenoppervlak met een zachte doek die licht bevochtigd is met zeepsop.
5. Verwijder eventuele voedsel- of vloeistoffresten uit de vacuümkamer met keukenpapier.
6. Droog het apparaat volledig af voordat u het opnieuw gebruikt.

NTC-temperatuursensor

Het apparaat bewaakt op intelligente wijze de temperatuur. Bij oververhitting wordt de beveiligingsmodus automatisch geactiveerd: de lampjes knipperen en het apparaat wordt uitgeschakeld. Het apparaat hervat de normale werking zodra het is afgekoeld en de lampjes stoppen met knipperen.

5. PROBLEEMOPLOSSING

1. Er gebeurt niets als ik de stekker in het stopcontact steek.
 - A. Controleer of het netsnoer niet beschadigd is.
 - B. Controleer of de stekker correct in zowel het stopcontact als het apparaat is gestoken.
2. Het apparaat is aangesloten, maar het creëert geen vacuüm.
 - A. Zorg ervoor dat de sluiting goed vastzit door de hendel in te drukken totdat deze vergrendelt.
 - B. Controleer of de open kant van de zak correct in de vacuümkamer is geplaatst.
 - C. Controleer of de tas lek is.
 - D. Controleer of de afdichtingspakking van schuim vervormd of beschadigd is.
3. De lucht werd uit de zak verwijderd, maar is er weer in teruggekomen.
 - A. Controleer de tas op gaten of perforaties (scherpe voorwerpen kunnen erdoorheen prikken). Gebruik indien nodig een nieuwe tas.
 - B. Controleer de naad: eventuele rimpels in de naad kunnen lucht doorlaten. Als er rimpels zijn, snijd dan de gesealde rand open en seal opnieuw.
 - C. Als er vocht of vloeistof bij de opening van de zak zit, knip dan het aangetaste gedeelte af en droog het. Selecteer vervolgens de modus 'VOEDSEL' op 'VOCHTIG' en sluit de zak opnieuw af.
 - D. Als het voedsel lange tijd bewaard is geweest en de zak vol gas zit, kan het bedorven zijn; gooi het weg.

Cijfers

- Om oververhitting te voorkomen, laat u het apparaat tussen gebruiksbeurten 60 seconden afkoelen. Houd de bovenkant open om de warmteafvoer te versnellen.
- Als de zak smelt, kan de sluitstrip oververhit zijn geraakt. Laat het apparaat 60 seconden afkoelen voordat u het opnieuw gebruikt.

NEDERLANDS

Voor een betere bewaring, gebruik de zakken niet opnieuw nadat u rauw vlees, vis of vette producten erin hebt bewaard. Gebruik de zakken ook niet opnieuw nadat u ze hebt gesudderd of in de magnetron hebt verwarmd.

6. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Product: Sealvac Roll&Cut 950
Productreferentie: EU01_128398

Spanning: 220 – 240 V
Frequentie: 50 – 60 Hz
Vermogen: 125 W

Het stroomverbruik van het apparaat in de uitgeschakelde stand bedraagt 0,415 W.
De periode Na 10 minuten schakelt het apparaat automatisch over naar de uitschakelmodus.

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

Gemaakt in China | Ontworpen in Spanje

7. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



Dit symbool geeft aan dat het product en/of de batterij, conform de geldende regelgeving, gescheiden van het huishoudelijk afval moeten worden afgevoerd. Wanneer dit product het einde van zijn levensduur bereikt, dient u de batterijen te verwijderen en het product naar een door de lokale autoriteiten aangewezen inzamelpunt te brengen.

Voor gedetailleerde informatie over de meest geschikte manier om uw elektrische en elektronische apparatuur en/of de bijbehorende batterijen af te voeren, dient de consument contact op te nemen met de plaatselijke autoriteiten.

Op onze website vindt u informatie over nationale systemen voor het recyclen van verpakkingen en de bijbehorende markering.

Het naleven van bovenstaande richtlijnen draagt bij aan de bescherming van het milieu.

8. GARANTIE EN TECHNISCHE DIENST

Cecotec is aansprakelijk jegens de eindgebruiker of consument voor eventuele non-conformiteiten die bestaan op het moment van levering van het product, conform de voorwaarden, bepalingen en termijnen die zijn vastgesteld in de toepasselijke regelgeving.

Het wordt aanbevolen om reparaties te laten uitvoeren door gespecialiseerd personeel. Mocht u een probleem met het product ondervinden of vragen hebben, neem dan contact op met de officiële technische ondersteuning van Cecotec via +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

De intellectuele eigendomsrechten van de teksten in deze handleiding behoren toe aan CECOTEC INNOVACIONES, SL. Alle rechten voorbehouden. De inhoud van deze publicatie mag niet, geheel of gedeeltelijk, worden gereproduceerd, opgeslagen in een gegevensbanksysteem, verzonden of verspreid op welke wijze dan ook (elektronisch, mechanisch, door middel van fotokopiëren, opnemen of soortgelijke methoden) zonder de voorafgaande schriftelijke toestemming van CECOTEC INNOVACIONES, SL.

10. VEREENVOUDIGDE EU-CONFORMITEITSVERKLARING

CE Cecotec Innovaciones verklaart hierbij dat dit product voldoet aan de essentiële eisen en andere relevante bepalingen van de toepasselijke regelgeving van de Europese Unie. Dit product is ontworpen, gefabriceerd en getest in overeenstemming met de vereiste veiligheids- en kwaliteitsnormen. De volledige tekst van de EU-conformiteitsverklaring is te vinden op het volgende webadres: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rysunek 1

1. Silikonowa listwa dociskowa: Współdziała z uszczelką piankową, aby zapewnić hermetyczne zamknięcie i optymalne uszczelnienie.
2. Uszczelka piankowa: Jej funkcją jest zapewnienie hermetyczności komory próżniowej, aby worek mógł być prawidłowo opróżniany.
3. Uchwyt: Naciśnij uchwyt w dół, aby zamknąć i zablokować pokrywę. Pociągnij w górę, aby ją otworzyć.
4. Komora próżniowa: Hermetyczna komora używana do procesu pakowania próżniowego.
5. Listwa zgrzewająca: Współdziała z silikonową listwą dociskową, umożliwiając termiczne zgrzewanie worka.
6. Wyjmowana tacka ociekowa: Zbiera wyciekające płyny i można ją myć w zmywarce.
7. Wbudowany schowek na rolki: Do przechowywania rolek worków do pakowania próżniowego. Maks. 28 × 600 cm (6 m).
8. Wbudowany nożyk: Do cięcia zgrzanego worka lub tworzenia worka na wymiar.
9. Port akcesoriów: Łączy urządzenie i akcesoria za pomocą węża próżniowego.

Panel sterowania

Rysunek 2:

1. Przycisk FOOD MODE (DRY, MOIST, MOIST+)
2. Przycisk PRESSURE
3. Przycisk SEALING MODE (SINGLE, DOUBLE)
4. Przycisk VAC & SEAL
5. Przycisk VAC/PULSE
6. Przycisk INFLATE
7. Przycisk SEAL
8. Przycisk STOP
9. Wyświetlacz i czas zgrzewania
10. Wskaźnik FOOD MODE
11. Wskaźnik VACUUM PRESSURE
12. Wskaźnik SEALING MODE

Uwaga:

Grafika tej instrukcji obsługi jest schematyczna i możliwe, że nie będzie całkowicie zgodna z produktem.

2. PRZED UŻYCIEM

- To urządzenie jest zapakowane w opakowanie zaprojektowane w celu ochrony podczas

transportu. Wyjmij urządzenie z pudełka. Oryginalne pudełko i inne elementy opakowania należy przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia w przypadku konieczności jego transportu w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, pamiętaj o prawidłowym recyklingu wszystkich jego elementów.

- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są dołączone i są w dobrym stanie. Jeśli brakuje jakiegokolwiek części lub jest ona w złym stanie, należy natychmiast skontaktować się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.

Zawartość opakowania:

- Produkt
 - 2 rolki (28 x 300 cm)
 - Instrukcja obsługi
 - Wąż do akcesoriów
 - Przewód zasilania
- Nie usuwaj numeru seryjnego produktu, aby można było zidentyfikować urządzenie w przypadku wymagania pomocy technicznej.

3. OBSŁUGA

Funkcje panelu

1. Przycisk FOOD MODE (DRY, MOIST, MOIST+)
 - Naciśnij FOOD MODE, aby wybrać ustawienie żywności: DRY (sucha), MOIST (mokra) lub MOIST+ (bardzo mokra). Domyślny tryb to DRY.
 - Podświetla się LED obok wybranego ustawienia.
2. Przycisk PRESSURE
 - Naciśnij PRESSURE, aby wybrać poziom ciśnienia próżniowego między normalnym a delikatnym.
3. Przycisk SEALING MODE (SINGLE, DOUBLE)
 - Naciśnij SEALING MODE, aby wybrać tryb zgrzewania: SINGLE (pojedyncze zgrzewanie) lub DOUBLE (podwójne zgrzewanie).
4. Przycisk VAC & SEAL
 - Rozpoczyna automatyczny cykl: odsysa powietrze, a następnie zgrzewa worek. Opiera się na trzech wcześniej wyjaśnionych ustawieniach.
 - Wskaźnik świeci się podczas procesu i gaśnie po jego zakończeniu.

5. Przycisk VAC/PULSE
 - Funkcja akcesoriów (VAC): naciśnij ten przycisk, aby aktywować pakowanie próżniowe z akcesoriami. Silnik będzie pracował dopóki proces odsysania nie zostanie zakończony. Przed użyciem kompatybilnych pojemników (np. korków do wina, pojemników typu „kanister” lub kompatybilnych worków z zamkiem błyskawicznym) upewnij się, że wąż jest mocno podłączony do portu akcesoriów.
 - Funkcja PULSE: naciśnij i przytrzymaj, aby ręcznie kontrolować odsysanie powietrza i zapobiec zgnieceniu delikatnych produktów spożywczych. Następnie naciśnij SEAL, aby zgrzać worek.
6. Przycisk INFLATE
 - Użycie 1: naciśnij, aby napompować worek i automatycznie go zgrzać.
 - Użycie 2: naciśnij i przytrzymaj, aby ręcznie napompować; gdy worek zostanie napompowany do pożądanego stopnia, naciśnij SEAL, aby przeprowadzić zgrzewanie.
 - Ostrzeżenie: jeśli moletowanie worka jest większe niż normalnie, zgrzewanie może nastąpić wcześniej, od razu po zakończeniu pompowania.
7. Przycisk SEAL

Można użyć tej funkcji na trzy różne sposoby:

 - Tworzenie worków z rolki: naciśnij, aby wykonać zgrzewanie na jednym końcu.
 - Przerwanie próżni i zgrzewanie: podczas cyklu próżniowego naciśnij, aby natychmiast zatrzymać odsysanie powietrza i rozpocząć zgrzewanie.
 - Zgrzewanie worków bez próżni: naciśnij, aby zamknąć worki foliowe (np. worki na chipsy) i chronić ich zawartość. Może być również używany po INFLATE do przeprowadzenia zgrzewania (w trybie ręcznego pompowania naciśnij SEAL po zakończeniu pompowania).
8. Przycisk STOP
 - Naciśnij STOP, aby w dowolnym momencie wstrzymać/zatrzymać dowolny trwający proces.
9. Wyświetlacz i czas zgrzewania
 - Pokazuje odliczanie czasu zgrzewania.
10. Wskaźnik FOOD MODE
 - Wskazuje wybrane ustawienie FOOD MODE (DRY, MOIST lub MOIST+) poprzez podświetlenie odpowiedniej zielonej diody LED.
11. Wskaźnik ciśnienia próżniowego
 - Pokazuje wybrane ciśnienie próżniowe.
12. Wskaźnik SEALING MODE
 - Wskazuje wybrany tryb zgrzewania (SINGLE lub DOUBLE).

Obsługa

Tworzenie worka z rolki

Rys. 3

1. Wyciągnij rolkę z wbudowanego schowka na rolki i przesun wbudowany nożyk wzdłuż rolki, aby przyciąć worek do żądanej długości. Rys. 4
2. Włóż otwarty koniec worka do komory próżniowej i naciśnij uchwyt w dół, aby zamknąć i zablokować pokrywę. Naciśnij przycisk SEAL, aby zgrzać ten koniec. Gdy wskaźnik obok przycisku SEAL zgaśnie, podnieś uchwyt, aby otworzyć pokrywę i wyjmij worek zgrzany z jednej strony.

Wskazówki dotyczące wbudowanego nożyka

Otwórz górną część urządzenia, wyciągnij rolkę z wbudowanego schowka na rolki na żadaną długość, przytrzymaj folię jedną ręką i przesun wbudowany nożyk wzdłuż rolki, aby przyciąć worek do potrzebnej długości.

Pakowanie próżniowe i zgrzewanie worka

1. Umieść żywność w nowo wykonanym worku (lub kompatybilnym worku), włóż otwarty koniec do komory próżniowej i naciśnij uchwyt w dół, aż się zablokuje. Upewnij się, że uchwyt i pokrywa są na tej samej wysokości (wyrównane). Rys. 5
2. Wybór funkcji (Rys. 6)
 - a) VAC & SEAL: naciśnij, aby odessać powietrze, a następnie automatycznie zgrzać worek.
 - b) SEAL: naciśnij, jeśli chcesz tylko zgrzać worek bez odsysania powietrza.
 - c) VAC/PULSE: naciśnij i przytrzymaj, aby ręcznie kontrolować odsysanie powietrza; gdy osiągnięta zostanie pożądana próżnia, naciśnij SEAL, aby zgrzać worek.
 - d) INFLATE: naciśnij, aby napompować worek i automatycznie go zgrzać.
 - e) INFLATE (tryb ręczny): naciśnij i przytrzymaj, aby ręcznie kontrolować pompowanie; następnie naciśnij SEAL, aby zgrzać worek.
3. Gdy wskaźnik obok użytego przycisku zgaśnie, odpowiedni proces jest zakończony. Pociągnij uchwyt w górę, aby otworzyć pokrywę i wyjmij zgrzany worek. Rys. 7

Uwagi dotyczące bezpieczeństwa obsługi

- Listwa zgrzewająca może pozostać gorąca po zgrzewaniu. Poczekać, aż ostygnie, zanim jej dotkniesz.
- Utrzymuj otwór worka czysty i suchy, aby zapewnić prawidłowe zgrzewanie.

Pakowanie próżniowe za pomocą węża do akcesoriów

1. Wąż do akcesoriów próżniowych jest kompatybilny z pojemnikami do pakowania, które mają porty próżniowe o średnicy mniejszej niż 1 cal ($\approx 2,54$ cm). Zobacz rysunek, aby zapoznać się z wymiarami adapterów. Rys. 8
2. Włóż mały adapter węża do portu akcesoriów urządzenia. Rys. 9
3. Umieść duży adapter w porcie akcesorium/pojemnika (pokrywa z zaworem). Rys. 10

4. Naciśnij przycisk VAC/PULSE. Proces zatrzyma się automatycznie po zakończeniu odsysania powietrza. Rys. 11

Uwagi

- Do produktu nie są dołączone pojemniki do pakowania próżniowego; należy je zakupić osobno.
- Przed użyciem węża upewnij się, że pojemnik nadaje się do pakowania próżniowego.

Pakowanie próżniowe za pomocą korka do butelek

1. Umieść korek próżniowy na butelce. Rys. 12
2. Włóż maty adapter węża próżniowego do portu akcesoriów urządzenia. Rys. 13
3. Podłącz duży adapter do portu akcesorium (korka do butelki). Rys. 14
4. Naciśnij przycisk VAC/PULSE. Urządzenie zatrzyma się automatycznie po zakończeniu odsysania powietrza. Rys. 15

Uwagi

- Do produktu nie jest dołączony korek próżniowy do butelek; można go zakupić osobno.
- Nie używaj korka z plastikowymi butelkami czy napojami gazowanymi. Silne podciśnienie może spowodować zapadnięcie się i deformację butelki.

Przydatne wskazówki

- Nie przepetniaj worka. Zawsze pozostaw co najmniej 6–8 cm między zawartością a górną krawędzią worka.
- Upewnij się, że worek jest suchy. Trudno będzie uzyskać mocne zgrzewanie, jeśli worek jest wilgotny.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, łatwo psujące się produkty spożywcze powinny być nadal zamrażane lub schładzane po procesie pakowania próżniowego.
- Wyczyść wewnętrzną i zewnętrzną krawędź otworu worka. Spłaszcz otwór worka.
- Podczas pakowania dużego przedmiotu, aby uniknąć zagnieceń na szwie, delikatnie rozciągnij worek i potóż go płasko przed włożeniem do komory próżniowej.
- Podczas zgrzewania przedmiotów o ostrych krawędziach (np. suchego spaghetti, sztućców itp.) chroń worek przed ewentualnymi przebiciami owijając przedmiot w miękki materiał amortyzujący, taki jak papier kuchenny. Możesz również użyć pojemnika zamiast worka.
- Podczas używania pojemników zawsze pozostaw 2,5 cm (1 cal) wolnej przestrzeni na górze pojemnika.
- Pozwól urządzeniu ostygnąć przez 1 minutę między użyciami, aby uniknąć aktywacji zabezpieczenia przed przegrzaniem.
- Jeśli nie masz pewności czy worek został prawidłowo zgrzany, zgrzej go ponownie.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, używaj worków i pojemników wyprodukowanych przez producenta urządzenia.

- Kuchenka mikrofalowa: nie podgrzewaj w kuchence mikrofalowej żywności zapakowanej w hermetycznie zamknięty worek.

Wskazówki dotyczące przechowywania

	Żywność	Normalny okres przydatności do spożycia	Okres przydatności do spożycia w opakowaniu próżniowym
Lodówka (5 ± 2°C)	Mięso	2–3 dni	8–9 dni
	Ryby i owoce morza	1–3 dni	4–5 dni
	Gotowane mięso	4–6 dni	10–14 dni
	Warzywa	3–5 dni	7–10 dni
	Jajka	10–15 dni	30–50 dni
Zamrażarka (-16 do -20°C)	Mięso	3–5 miesięcy	1 rok
	Ryby i owoce morza	3–5 miesięcy	1 rok
W temperaturze pokojowej (25 ± 2°C)	Pieczywo	1–2 dni	6–8 dni
	Ryż/mąka	3–5 miesięcy	> 1 rok
	Orzeszki ziemne/rośliny strączkowe	3–6 miesięcy	> 1 rok
	Liście herbaty	5–6 miesięcy	> 1 rok

- Tabela przedstawia przybliżone okresy przydatności do spożycia z i bez pakowania próżniowego dla każdego rodzaju żywności i warunków: lodówka (5 ± 2°C), zamrażarka (-16 do -20°C) i temperatura pokojowa (25 ± 2°C).
- Pakowanie próżniowe przedłuża świeżość poprzez zmniejszenie utleniania i utraty wilgoci, ale nie zastępuje chłodzenia ani zamrażania, gdy jest to konieczne.
- Opisz każdy worek zawartością i datą. Sprawdź stan przed spożyciem. Jeśli zauważysz spuchnięte worki, nietypowe zapachy lub nieszczelność, wyrzuć żywność.
- Używaj kompatybilnych worków/pojemników i higienicznie obchodź się z żywnością, aby osiągnąć wskazane czasy.

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyszczenie i konserwacja

1. Odłącz urządzenie od zasilania przed czyszczeniem.
2. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych płynach. Zapobiegaj przedostawaniu się wody lub innych płynów do portu zasilania.

3. Nie czyść urządzenia środkami ściernymi, aby uniknąć uszkodzenia powierzchni.
4. Wyczyść zewnętrzną powierzchnię miękką ściereczką lekko zwilżoną wodą z detergentem.
5. Usuń wszelkie resztki jedzenia lub płynu z komory próżniowej papierem kuchennym.
6. Całkowicie osusz urządzenie przed ponownym użyciem.

Czujnik temperatury NTC

Inteligentnie monitoruje temperaturę urządzenia. W przypadku przegrzania automatycznie uruchamia się tryb ochronny: kontrolki zaczynają migać, a urządzenie przestaje działać. Urządzenie znów będzie działać normalnie, gdy ostygnie, a kontrolki przestaną migać.

5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

1. Po podłączeniu przewodu zasilania nic się nie dzieje.
 - A.Sprawdź, czy przewód zasilania nie jest uszkodzony.
 - B.Sprawdź, czy wtyczka jest prawidłowo podłączona zarówno do gniazdka, jak i do urządzenia.
2. Urządzenie jest podłączone do prądu, ale nie wytwarza próżni.
 - A.Upewnij się, że pokrywa jest prawidłowo zamknięta, dociskając uchwyt aż do usłyszenia kliknięcia.
 - B.Należy sprawdzić, czy otwarty koniec worka jest prawidłowo umieszczony w komorze próżniowej.
 - C.Sprawdź, czy worek nie jest przebity.
 - D.Sprawdź, czy uszczelka piankowa nie jest zdeformowana lub uszkodzona.
3. Powietrze zostało usunięte z worka, ale worek ponownie nabrał powietrza.
 - A.Sprawdź, czy w worku nie ma dziury (ostre przedmioty mogą go przebić). W razie potrzeby użyj nowego worka.
 - B.Sprawdź szew zgrzewający: wszelkie zagniecenia wzdłuż szwu mogą pozwolić na przedostanie się powietrza. Jeśli takie są, odetnij zgrzaną krawędź i zgrzej ponownie.
 - C.Jeśli na otworze worka znajduje się wilgoć lub płyn, odetnij ten obszar i osusz otwór. Następnie wybierz FOOD MODE w trybie MOIST i zgrzej ponownie.
 - D.Jeśli żywność była przechowywana przez długi czas, a worek jest napompowany gazami, może być zepsuta; należy ją wyrzucić.

Uwagi

- Aby zapobiec przegrzaniu, pozwól urządzeniu ostygnąć przez 60 sekund między użyciami. Trzymaj górną część otwartą, aby przyspieszyć rozpraszanie ciepła.
- Jeśli worek się topi, listwa zgrzewająca mogła się przegrzać. Pozwól urządzeniu ostygnąć przez 60 sekund przed ponownym użyciem.

Dla lepszej konserwacji nie używaj ponownie worków po przechowywaniu surowego mięsa, ryb lub tłustych potraw. Nie używaj ponownie worków po gotowaniu na wolnym ogniu lub podgrzewaniu w kuchenke mikrofalowej.

6. DANE TECHNICZNE

Produkt: Sealvac Roll&Cut 950
Numer referencyjny produktu: EU01_128398

Napięcie: 220 – 240 V
Częstotliwość: 50 – 60 Hz
Moc: 125 W

Zużycie energii przez urządzenie w dowolnym trybie wyłączenia wynosi 0,415 W.
Czas, po którym urządzenie automatycznie przechodzi w tryb wyłączenia wynosi 10 minut.

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

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

7. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol oznacza, że zgodnie z obowiązującymi przepisami produkt i/lub baterię/akumulator należy utylizować oddzielnie od odpadów domowych. Kiedy ten produkt osiągnie koniec okresu użytkowania, należy wyjąć baterie/akumulatory i przekazać go do punktu zbiórki wyznaczonego przez lokalne władze.

Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat najbardziej odpowiedniego sposobu utylizacji sprzętów elektrycznych i elektronicznych i/lub odpowiednich baterii/akumulatorów, konsument powinien skontaktować się z lokalnymi władzami.

Informacje na temat krajowych programów recyklingu opakowań i ich oznakowania można znaleźć na naszej stronie internetowej.

Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

8. GWARANCJA I SERWIS POMOCY TECHNICZNEJ

Cecotec odpowiada przed użytkownikiem lub konsumentem końcowym za wszelkie niezgodności występujące w momencie dostawy produktu na warunkach określonych w obowiązujących przepisach.

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel. Jeśli wykryjesz problem z produktem lub masz jakiegokolwiek pytania, skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec pod numerem telefonu +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

Prawa własności intelektualnej do tekstów tej instrukcji obsługi należą do CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Wszelkie prawa zastrzeżone. Treść niniejszej publikacji nie może być, w całości lub w części, powielana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przesyłana lub rozpowszechniana za pomocą jakichkolwiek środków (elektronicznych, mechanicznych, fotokopii, nagrywania lub podobnych) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

10. UPROSZCZONA DEKLARACJA ZGODNOŚCI UE

 Niniejszym Cecotec Innovaciones oświadcza, że ten produkt spełnia podstawowe wymogi i jest zgodny z innymi odpowiednimi przepisami obowiązującymi w Unii Europejskiej. Ten produkt został zaprojektowany, wyprodukowany i przetestowany spełniając wymagane normy bezpieczeństwa i jakości. Pełny tekst deklaracji zgodności UE jest dostępny pod następującym adresem internetowym: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. SOUČÁSTI A KOMPONENTY

Obrázek 1

1. Silikonová přítlačná lišta: Spolupracuje s pěnovým těsněním pro dosažení vzduchotěsného utěsnění a optimálního utěsnění.
2. Pěnové těsnění: Jeho funkcí je zajistit vzduchotěsnost vakuové komory, aby bylo možné sáček správně vysát.
3. Rukojeť: Stisknutím rukojeti dolů zavřete a zajistíte víko. Zatažením nahoru jej otevřete.
4. Vakuová komora: Vzduchotěsná komora používaná pro proces vakuového balení.
5. Těsnicí páska: Spolupracuje se silikonovou přítlačnou lištou k tepelnému svaření sáčku.
6. Vyjímatelná odkapávací miska: Sbírá přebytečné tekutiny a je vhodná do myčky nádobí.
7. Integrovaný prostor pro role: Pro uložení rolí vakuového balení. Max. 28 × 600 cm (6 m).
8. Integrovaná řezačka: Pro řezání uzavřeného sáčku nebo výrobu sáčku na míru.
9. Přípojka pro příslušenství: Připojte stroj a příslušenství pomocí sací hadice.

ovládací panel

Obrázek 2:

1. Tlačítko REŽIMU POTRAVIN (SUŠENÍ, VLHKÉ, VLHKÉ+)
2. Tlačítko TLAK
3. Tlačítko REŽIMU SVAŘENÍ (JEDNODUCHÉ , DVOJITÉ)
4. Tlačítko VAC & SEAL
5. Tlačítko VAC/PULS
6. Tlačítko NAFOUKNOUT
7. Tlačítko SEAL
8. Tlačítko STOP
9. Doba síta a těsnění
10. Indikátor REŽIMU POTRAVIN
11. Indikátor podtlaku
12. Indikátor režimu svařování

Poznámka:

Obrázky v této příručce jsou schematické a nemusí přesně odpovídat produktu.

2. PŘED POUŽITÍM

- Tento spotřebič je dodáván v obalu, který jej chrání během přepravy. Vyjměte spotřebič z krabice. Originální krabici a další balicí materiály můžete uschovat na bezpečném místě, abyste zabránili poškození spotřebiče v případě jeho budoucí přepravy. Pokud chcete originální obal zlikvidovat, ujistěte se, že jste všechny položky řádně recyklovali.
- Ujistěte se prosím, že všechny díly a komponenty jsou součástí dodávky a v dobrém stavu.

Pokud některé chybí nebo jsou poškozeny, okamžitě kontaktujte oficiální technickou podporu společnosti Cecotec .

Obsah krabice:

- Produkt
 - 2 role (28 x 300 cm)
 - Návod k použití
 - Hadice příslušenství
 - Napájecí kabel
- Neodstraňujte sériové číslo z produktu, abyste zachovali řádnou sledovatelnost vašeho zařízení v případě, že byste požádali o pomoc.

3. PROVOZ

Funkce panelu

1. Tlačítko REŽIMU POTRAVIN (SUŠENÍ, VLHKÉ, VLHKÉ+)
 - Stiskněte tlačítko FOOD MODE (REŽIM FOOD) a vyberte nastavení pro jídlo: DRY (SUŠENÍ), MOIST (VLHKÉ) nebo MOIST+ (VLHKÉ+). Výchozí režim je DRY (SUŠENÍ).
 - LED dioda umístěná vedle vybraného nastavení se rozsvítí.
2. Tlačítko TLAK
 - Stisknutím tlačítka PRESSURE (TLAK) vyberte úroveň podtlaku mezi normální a mírnou.
3. Tlačítko REŽIMU SVAŘENÍ (JEDNODUCHÉ , DVOJITÉ)
 - Stiskněte tlačítko SEALING MODE (REŽIM UTĚSNĚNÍ) pro výběr režimu utěsnění: SINGLE (jedno utěsnění) nebo DOUBLE (dvojitě utěsnění).
4. Tlačítko VAC & SEAL
 - Spustí se automatický cyklus: vytvoří se vakuum a poté se sáček uzavře. Je založen na třech dříve vysvětlených nastaveních.
 - Indikátor během procesu svítí a po jeho dokončení zhasne.
5. Tlačítko VAC/PULS
 - Funkce příslušenství (VAC): Stisknutím tohoto tlačítka aktivujete vysávání s příslušenstvím. Motor poběží, dokud není proces vysávání dokončen. Před použitím kompatibilních nádob (např. zátek na víno, plechovek nebo kompatibilních sáčků se zipem) se ujistěte, že je hadice bezpečně připojena k portu pro příslušenství.
 - Funkce PULSE: Stiskněte a podržte pro ruční ovládání odsávání vzduchu a zabránění rozdrcení choulostivých potravin. Poté stiskněte SEAL pro uzavření sáčku.

6. Tlačítko NAFOUKNOUT

- Použití 1: Stisknutím nafouknete sáček a automaticky jej uzavřete.
- Použití 2: Stiskněte a podržte pro ruční nafouknutí; jakmile je vak nafouknutý dle potřeby, stiskněte tlačítko SEAL pro dokončení svaření.
- Poznámka: Pokud má sáček větší reliéf než obvykle, může k utěsnění dojít dříve po dokončení nafouknutí.

7. Tlačítko SEAL

Tuto funkci můžete použít třemi různými způsoby:

- Výroba sáčků z role: stisknutím zalepte jeden konec.
- Přerušování vakua a svaření: Během vakuového cyklu stiskněte tlačítko pro okamžité zastavení odsávání vzduchu a zahájení svařování.
- Bezvakuové uzavření sáčků: Stisknutím uzavřete fóliové sáčky (např. sáčky na brambůrky) a ochráníte jejich obsah. Lze také použít po stisknutí tlačítka INFLATE k dokončení uzavření (pro ruční nafouknutí stiskněte po dokončení nafouknutí tlačítko SEAL).

8. Tlačítko STOP

- Stisknutím tlačítka STOP můžete kdykoli pozastavit/zastavit jakýkoli probíhající proces.

9. Doba síta a těsnění

- Zobrazuje odpočet doby svařování.

10. Indikátor REŽIMU POTRAVIN

- Zvolené nastavení REŽIMU PŘÍPRAVY (SUŠENÍ, VLHKÝ nebo VLHKÝ+) je indikováno odpovídajícím zeleným LED osvětlením.

11. Vakuový tlakoměr

- Zobrazuje zvolený podtlak.

12. Indikátor režimu svařování

- Označuje zvolený režim svařování (JEDNODUCHÉ nebo DVOJITÉ).

Operace

Vyrobte si z role tašku

Obr. 3

1. Vytáhněte roli z integrované přihrádky na roli a posuňte integrovaný řezák podél role, abyste dosáhli požadované délky sáčku. Obr. 4
2. Vložte otevřený konec sáčku do vakuové komory a stiskněte rukojeť dolů, abyste zavřeli a zajistili víko. Stiskněte tlačítko SEAL (UZAVŘENÍ) pro uzavření daného konce. Jakmile indikátor vedle tlačítka SEAL zhasne, zvedněte rukojeť, abyste otevřeli víko, a vyjměte uzavřený sáček z jedné strany.

Tipy pro integrovanou řezačku

Otevřete horní část stroje, vytáhněte roli z integrovaného prostoru pro roli na požadovanou délku, přidržte fólii jednou rukou a posuňte integrovaný řezač podél role, abyste dosáhli požadované délky sáčku.

Vakuové balení a uzavření sáčku

1. Vložte potraviny do čerstvě připraveného sáčku (nebo kompatibilního sáčku), zasuňte otevřený konec do vakuové komory a zatlačte rukojeť dolů, dokud nezapadne. Ujistěte se, že rukojeť a víko jsou ve stejné výšce (zarovnané). Obr. 5
2. Vyberte pracovní funkci (obr. 6)
 - a) VAC & SEAL: Stisknutím vytvoříte vakuum a poté sáček automaticky uzavřete.
 - b) UZAVŘENÍ: Stiskněte, pokud chcete sáček pouze zatavit bez vytvoření vakuu.
 - c) VAC/PULSE: Stiskněte a podržte pro ruční ovládání odstraňování vzduchu; po dosažení požadovaného podtlaku stiskněte SEAL pro uzavření sáčku.
 - d) NAFOUKNOUT: Stisknutím nafouknete vak a ten se automaticky uzavře.
 - e) NAFOUKNOUT (manuální režim): Stiskněte a podržte pro ruční ovládání nafouknutí; poté stiskněte tlačítko SEAL pro uzavření vaku.
3. Jakmile kontrolka vedle použitého tlačítka zhasne, proces je dokončen. Zatáhněte za rukojeť nahoru, otevřete víko a vyjměte uzavřený sáček. Obr. 7

Pokyny pro provozní bezpečnost

- Těsnicí páska může po zatavení zůstat horká. Než se jí dotknete, počkejte, až vychladne.
- Udržujte ústí sáčku čisté a suché, aby bylo zajištěno správné utěsnění.

Vakuové utěsnění pomocí příslušenství hadice

1. Vakuová hadice je kompatibilní s obalovými nádobami, které mají vakuové otvory menší než 1 palec ($\approx 2,54$ cm). Rozměry adaptéru viz obrázky 8.
2. Vložte malý adaptér hadice do portu pro příslušenství spotřebiče. Obr. 9
3. Vložte velký adaptér do otvoru armatury/nádoby (víčko s ventilem). Obr. 10
4. Stiskněte tlačítko VAC/PULSE. Proces se automaticky zastaví po dokončení odsávání vzduchu. Obr. 11

Známky

- Produkt neobsahuje vakuové nádoby, ty je nutné zakoupit samostatně.
- Před použitím hadice se ujistěte, že je nádoba vhodná pro vakuové uzavření.

Vakuové uzavření zátkou lahve

1. Nasadte na láhev vakuovou zátku. Obr. 12
2. Vložte malý adaptér sací hadice do portu pro příslušenství spotřebiče. Obr. 13
3. Připojte velký adaptér k portu pro příslušenství (uzávěr lahve). Obr. 14
4. Stiskněte tlačítko VAC/PULSE. Jednotka se automaticky zastaví po dokončení procesu vakuování. Obr. 15

Známky

- Produkt neobsahuje vakuovou zátku na lahve; lze ji zakoupit samostatně.
- Nepoužívejte zátku s plastovými lahvemi, sycenými nápoji ani jinými perlivými nápoji. Silné vakuum může způsobit zhroucení a deformaci lahve.

Užitečné tipy

- Nepřeplyňte sáček. Mezi obsahem a horním okrajem sáčku vždy ponechte alespoň 6–8 cm.
- Ujistěte se, že je sáček suchý. Pokud je sáček vlhký, bude obtížné jej důkladně uzavřít.
- Pro dosažení nejlepších výsledků by měly být potraviny podléhající rychlé zkáze i po vakuovém balení nadále zmrazovány nebo chlazeny.
- Očistěte otevírací okraj sáčku zevnitř i zvenku. Zploštěte ústí sáčku.
- Při balení velkých předmětů sáček před vložením do vakuové komory jemně natáhněte a položte naplocho, abyste zabránili vzniku záhybů ve švech.
- sáčku můžete také použít nádobu .
- Při použití nádob vždy ponechte 2,5 cm (1 palec) volného prostoru nahoře nádoby.
- Mezi jednotlivými použitími nechte spotřebič 1 minutu vychladnout, aby se neaktivovala ochrana proti přehřátí.
- Pokud si nejste jisti, zda je sáček správně uzavřen, znovu jej uzavřete.
- Pro dosažení nejlepších výsledků používejte sáčky a nádoby vyrobené výrobcem spotřebiče.
- Mikrovlnná trouba: Neohřívejte v mikrovlnné troubě potraviny uzavřené v těsně uzavřeném sáčku.

Průvodce ochranou přírody

	Jídlo	Normální životnost	Trvanlivost s vakuovým balením
Chladnička (5 ± 2 °C)	Maso	2–3 dny	8–9 dní
	Ryby a mořské plody	1–3 dny	4–5 dní
	Vařené maso	4–6 dní	10–14 dní
	Zelenina	3–5 dní	7–10 dní
	Vejce	10–15 dní	30–50 dní
Mrazák (–16 až –20 °C)	Maso	3–5 měsíců	1 rok
	Ryby a mořské plody	3–5 měsíců	1 rok
Teplota okolí (25 ± 2 °C)	Chléb	1–2 dny	6–8 dní
	Rýže/mouka	3–5 měsíců	> 1 rok
	Arašídový/luštěninový	3–6 měsíců	> 1 rok
	Čajové lístky	5–6 měsíců	> 1 rok

- Tabulka uvádí orientační trvanlivost s vakuovým balením a bez něj pro každou potravinu a podmínky: chladnička ($5 \pm 2^\circ\text{C}$), mraznička (-16 až -20°C) a pokojová teplota ($25 \pm 2^\circ\text{C}$).
- Vakuové balení prodlužuje čerstvost tím, že snižuje oxidaci a ztrátu vlhkosti, ale nenahrazuje chlazení nebo mrazení, když je to nutné.
- Každý sáček označte štítkem s obsahem a datem. Před konzumací zkontrolujte jeho stav. Pokud si všimnete nafouklých sáčků, neobvyklého zápachu nebo netěsností z vakua, zlikvidujte je.
- Používejte kompatibilní sáčky/nádoby a s potravinami zacházejte hygienicky, abyste dodrželi uvedené časy.

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Čištění a údržba

1. Před čištěním spotřebič odpojte ze zásuvky.
2. Neponořujte spotřebič do vody ani jiných kapalin. Zabraňte vniknutí vody nebo jiných kapalin do napájecího portu.
3. Nečistěte spotřebič abrazivními prostředky, abyste nepoškodili povrch.
4. Vnější povrch očistěte měkkým hadříkem lehce navlhčeným mýdlovou vodou.
5. Z vakuové komory odstraňte veškeré zbytky jídla nebo tekutin kuchyňským papírem.
6. Před opětovným použitím spotřebič zcela osušte.

teplotní senzor NTC

Inteligentně sleduje teplotu spotřebiče. V případě přehřátí se automaticky aktivuje ochranný režim: kontrolky blikají a provoz se deaktivuje. Spotřebič se vrátí do normálního provozu, jakmile se ochladí a kontrolky přestanou blikat.

5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

1. Po zapojení napájecího kabelu se nic neděje.
 - A. Zkontrolujte, zda není napájecí kabel poškozený.
 - B. Zkontrolujte, zda je zástrčka správně zasunuta do zásuvky i do spotřebiče.
2. Zařízení je zapojeno do zásuvky, ale nevytváří vakuum.
 - A. Ujistěte se, že je uzávěr správně uzavřen, a to stisknutím rukojeti, dokud nezaklapne.
 - B. Zkontrolujte, zda je otevřený konec sáčku správně umístěn uvnitř vakuové komory.
 - C. Zkontrolujte, zda není sáček propíchnutý.
 - D. Zkontrolujte, zda není pěnové těsnění deformované nebo poškozené.
3. Vzduch byl z vaku odstraněn, ale znovu se do něj dostal.

- A. Zkontrolujte sáček, zda není díry nebo propíchnutý (ostré předměty ho mohou propíchnout). V případě potřeby použijte nový sáček.
- B. Zkontrolujte těsnicí šev: jakékoli vrásky podél těsnění mohou umožnit vniknutí vzduchu. Pokud nějaké jsou, odřízněte slepený okraj a znovu jej uzavřete.
- C. Pokud je u ústí sáčku vlhkost nebo tekutina, odřízněte postižené místo a osušte jej. Poté zvolte režim POTRAVINY na VLHKÝ a sáček znovu uzavřete.
- D. Pokud byly potraviny skladovány delší dobu a sáček je nafouknutý plynem, může být zkažený; vyhoďte ho.

Známky

- Abyste zabránili přehřátí, nechte spotřebič mezi jednotlivými použitími 60 sekund vychladnout. Pro urychlení odvodu tepla nechte horní víko otevřené.
- Pokud se sáček roztaví, těsnicí páska se mohla přehřát. Před dalším použitím nechte spotřebič 60 sekund vychladnout.
- Pro lepší uchování nepoužívejte sáčky znovu po skladování syrového masa, ryb nebo tučných potravin. Také je nepoužívejte znovu po vaření na mírném ohni nebo ohřevu v mikrovlnné troubě.

6. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Produkt: Sealvac Roll&Cut 950

Referenční číslo produktu: EU01_128398

Napětí: 220 – 240 V

Frekvence: 50 – 60 Hz

Výkon: 125 W

Spotřeba energie zařízení v jakémkoli vypnutém stavu je 0,415 W.

Období po kterém se zařízení automaticky vypne, je to 10 minut.

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

Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

7. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol označuje, že v souladu s platnými předpisy musí být výrobek a/nebo baterie likvidovány odděleně od domovního odpadu. Po skončení životnosti výrobku je nutné baterie vyjmout a odvézt na sběrné místo určené místními úřady.

Pro podrobné informace o nejvhodnějším způsobu likvidace elektrických a elektronických zařízení a/nebo příslušných baterií by se měl spotřebitel obrátit na místní úřady.

Informace o národních systémech recyklace obalů a jejich označování naleznete na našich webových stránkách.

Dodržování výše uvedených pokynů pomůže chránit životní prostředí.

8. ZÁRUKA A SAT

Společnost Cecotec bude koncovému uživateli nebo spotřebiteli odpovídat za jakýkoli nesoulad se smlouvou, který existuje v době dodání produktu, a to v souladu s podmínkami a lhůtami stanovenými platnými předpisy.

Doporučuje se, aby opravy prováděli specializovaní pracovníci.

Pokud zjistíte problém s produktem nebo máte jakékoli dotazy, kontaktujte prosím oficiální technickou podporu společnosti Cecotec na telefonním čísle +34 96 321 07 28.

9. AUTORSKÁ PRÁVA

Práva duševního vlastnictví k textům v této příručce patří společnosti CECOTEC INNOVACIONES, SL. Všechna práva vyhrazena. Obsah této publikace nesmí být, ať už zcela nebo zčásti, reprodukován, ukládán do vyhledávacího systému, přenášen ani distribuován žádnými prostředky (elektronickými, mechanickými, kopírováním, nahráváním nebo podobnými) bez předchozího písemného souhlasu společnosti CECOTEC INNOVACIONES, SL.

10. ZJEDNODUŠENÉ PROHLÁŠENÍ EU O SHODĚ



Společnost Cecotec Innovaciones tímto prohlašuje, že tento výrobek splňuje základní požadavky a další příslušná ustanovení platných předpisů Evropské unie.

Tento výrobek byl navržen, vyroben a testován v souladu s požadovanými bezpečnostními a kvalitativními normami. Úplné znění prohlášení EU o shodě naleznete na následující webové adrese: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PARÇALAR VE BİLEŞENLER

Şekil 1

1. Silikon basınç çubuğu: Hava geçirmez bir sızdırmazlık ve optimum sızdırmazlığı sağlamak için köpük sızdırmazlık contasıyla birlikte çalışır.
2. Köpük sızdırmazlık contası: Görevi, vakum haznesinin hava geçirmez olmasını sağlayarak torbanın doğru şekilde vakumlanmasını sağlamaktır.
3. Sap: Kapağı kapatmak ve kilitlemek için sapı aşağı doğru bastırın. Açmak için yukarı doğru çekin.
4. Vakum odası: Vakumlu paketleme işlemi için kullanılan hava geçirmez oda.
5. Sızdırmazlık şeridi: Silikon baskı çubuğuyla birlikte çalışarak poşeti ısıtarak kapatır.
6. Çıkarılabilir damlama tepsisi: Taşan sıvıları toplar ve bulaşık makinesinde yıkanabilir.
7. Entegre rulo bölmesi: Vakumlu ambalaj rulolarını saklamak için. Maks. 28 × 600 cm (6 m).
8. Entegre kesici: Kapalı poşeti kesmek veya özel boyutlarda poşet yapmak için.
9. Aksesuar bağlantı noktası: Makineyi ve aksesuarları vakum hortumu kullanarak bağlayın.

kontrol Paneli

Şekil 2:

1. YEMEK MODU düğmesi (KURU, NEMLİ, NEMLİ+)
2. BASINÇ düğmesi
3. Sızdırmazlık Modu düğmesi (TEKLİ, ÇİFTLİ)
4. VAC & SEAL düğmesi
5. VAC/PULSE düğmesi
6. ŞİŞİR düğmesi
7. MÜHÜR düğmesi
8. DUR düğmesi
9. Ekran ve mühürleme süresi
10. YEMEK MODU Göstergesi
11. Vakum Basıncı Göstergesi
12. Sızdırmazlık Modu Göstergesi

Not:

Bu kılavuzdaki grafikler şematik gösterimlerdir ve ürünün grafikleriyle birebir örtüşmeyebilir.

2. KULLANMADAN ÖNCE

- Bu cihaz, taşıma sırasında korunması için tasarlanmış bir ambalaj içinde gelir. Cihazı kutusundan çıkarın. Cihazı ileride taşımanız gerekirse hasar görmesini önlemek için orijinal kutuyu ve diğer ambalaj malzemelerini güvenli bir yerde saklayabilirsiniz. Orijinal ambalajı atmak isterseniz, tüm malzemeleri doğru şekilde geri döndürdüğünüzden emin olun.

TÜRKÇE

- Lütfen tüm parçaların ve bileşenlerin eksiksiz ve iyi durumda olduğundan emin olun. Herhangi bir parça eksik veya hasarlıysa, lütfen derhal Cecotec'in resmi Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin .

Kutu içeriği:

- Ürün
 - 2 rulo (28 x 300 cm)
 - Kullanım kılavuzu
 - Aksesuar hortumu
 - Güç kablosu
- Yardım talebinde bulunmanız durumunda ekipmanınızın izlenebilirliğini sağlamak için, ürün üzerindeki seri numarasını silmeyin.

3. OPERASYON

Panel fonksiyonları

1. YEMEK MODU düğmesi (KURU, NEMLİ, NEMLİ+)
 - Yiyecek ayarını seçmek için YİYECEK MODU'na basın: KURU, NEMLİ veya NEMLİ+. Varsayılan mod KURU'dur.
 - Seçilen ayarın yanındaki LED ışığı yanar.
2. BASINÇ düğmesi
 - Normal ve yumuşak arasında vakum basıncı seviyesini seçmek için BASINÇ düğmesine basın.
3. Sızdırmazlık Modu düğmesi (TEKLİ , ÇİFTLİ)
 - Sızdırmazlık modunu seçmek için SIZDIRMAZLIK MODU'na basın: TEKLİ (tek sızdırmazlık) veya ÇİFTLİ (çift sızdırmazlık).
4. VAC & SEAL düğmesi
 - Otomatik bir döngü başlatır: vakum oluşturur ve ardından torbayı kapatır. Bu işlem, daha önce açıklanan üç ayara dayanmaktadır.
 - İşlem boyunca gösterge yanık kalır ve işlem tamamlandığında söner.
5. VAC/PULSE düğmesi
 - Aksesuar Fonksiyonu (VAC): Aksesuarlarla süpürmeyi etkinleştirmek için bu düğmeye basın. Süpürme işlemi tamamlanana kadar motor çalışacaktır. Uyumlu kapları (örneğin, şarap tıparları, bidonlar veya uyumlu fermuarlı poşetler) kullanmadan önce hortumun Aksesuar Bağlantı Noktasına güvenli bir şekilde bağlı olduğundan emin olun.

- PULSE fonksiyonu: Hassas yiyeceklerin ezilmesini önlemek ve hava tahliyesini manuel olarak kontrol etmek için basılı tutun. Ardından, poşeti kapatmak için SEAL düğmesine basın.
6. ŞİŞİR düğmesi
- Kullanım 1: Torbayı şişirmek ve otomatik olarak kapatmak için bastırın.
 - Kullanım 2: Elle şişirmek için basılı tutun; torba istenilen büyüklüğe ulaştığında, mühürleme işlemini tamamlamak için MÜHÜRLE düğmesine basın.
 - Not: Eğer poşetin kabartması normalden daha yüksekse, şişirme işlemi tamamlandıktan sonra kapanma daha erken gerçekleşebilir.
7. MÜHÜR düğmesi
- Bu özelliği üç farklı şekilde kullanabilirsiniz:
- Rulodan poşet yapımı: bir ucunu bastırarak kapatın.
 - Vakum işlemini durdur ve mühürle: Vakum döngüsü sırasında, hava tahliyesini anında durdurmak ve mühürleme işlemine başlamak için basın.
 - Vakumsuz poşet kapatma: Film poşetleri (örneğin patates cipsi poşetleri) kapatmak ve içindekileri korumak için bastırın. Şişirme işleminden sonra da kapatmayı tamamlamak için kullanılabilir (manuel şişirme için, şişirme tamamlandıktan sonra Mühürle düğmesine basın).
8. DUR düğmesi
- Devam eden herhangi bir işlemi istediğiniz zaman duraklatmak/durdurmak için DURDUR düğmesine basın.
9. Ekran ve mühürleme süresi
- Bu, mühürleme süresinin geri sayımını gösterir.
10. YEMEK MODU Göstergesi
- Seçilen GIDA MODU ayarı (KURU, NEMLİ veya NEMLİ+), ilgili LED ışığının yeşil yanmasıyla gösterilir.
11. Vakum basınç göstergesi
- Seçilen vakum basıncını gösterir.
12. Sızdırmazlık Modu Göstergesi
- Seçilen sızdırma modunu (TEK veya ÇİFT) gösterir.

TÜRKÇE

Operasyon

Rulodan bir çanta yapın.

Şekil 3

1. Ruloyu entegre rulo bölmesinden çekin ve gerekli torba uzunluğunu elde etmek için entegre kesiciyi rulo boyunca kaydırın. Şekil 4
2. Torbanın açık ucunu vakum haznesine yerleştirin ve kapağı kapatmak ve kilitlemek için kolu aşağı doğru bastırın. O ucu mühürlemek için MÜHÜRLE düğmesine basın. MÜHÜRLE düğmesinin yanındaki gösterge söndüğünde, kapağı açmak için kolu kaldırın ve mühürlenmiş torbayı bir taraftan çıkarın.

Entegre Kesici İçin İpuçları

Makinenin üst kapağını açın, entegre rulo bölmesinden ruloyu istenen uzunluğa kadar çekin, filmi bir elinizle tutun ve entegre kesiciyi rulo boyunca kaydırarak gerekli poşet uzunluğunu elde edin.

Vakumlayın ve poşeti kapatın.

1. Yiyecekleri yeni hazırlanmış poşetin (veya uyumlu bir poşetin) içine yerleştirin, açık ucunu vakum haznesine sokun ve kilitlemeye kadar kolu aşağı doğru bastırın. Kolun ve kapağın aynı yükseklikte (hizalanmış) olduğundan emin olun. Şekil 5
2. İşlevi seçin (Şekil 6)
 - a) VAC & SEAL: Vakum oluşturmak için basın, ardından torba otomatik olarak kapatılır.
 - b) MÜHÜRLEME: Vakum oluşturmadan sadece poşeti mühürlemek istiyorsanız bu düğmeye basın.
 - c) VAC/PULSE: Hava tahliyesini manuel olarak kontrol etmek için basılı tutun; istenen vakum seviyesine ulaşıldığında, torbayı kapatmak için SEAL düğmesine basın.
 - d) ŞİŞİRME: Torbayı şişirmek için basın, otomatik olarak kapanacaktır.
 - e) ŞİŞİRME (manuel mod): Şişirmeyi manuel olarak kontrol etmek için basılı tutun; ardından torbayı kapatmak için MÜHÜRLE düğmesine basın.
3. Kullanılan düğmenin yanındaki gösterge söndüğünde işlem tamamlanmıştır. Kapağı açmak ve kapalı poşeti çıkarmak için kolu yukarı çekin. Şekil 7

Operasyonel güvenlik notları

- Sızdırmazlık şeridi, sızdırmazlık işleminden sonra sıcak kalabilir. Dokunmadan önce soğumasını bekleyin.
- Poşetin ağızını temiz ve kuru tutarak düzgün bir şekilde kapanmasını sağlayın.

Aksesuar hortumu kullanılarak vakum contası

1. Vakum aksesuar hortumu, vakum giriş çapı 1 inçten ($\approx 2,54$ cm) küçük olan ambalaj kaplarıyla uyumludur. Adaptör boyutları için şekil 8'e bakınız.
2. Küçük hortum adaptörünü cihazın aksesuar girişine takın. Şekil 9
3. Büyük adaptörü, bağlantı parçasının/kabın (valfli kapak) girişine yerleştirin. Şekil 10

4. VAC/PULSE düğmesine basın. Hava tahliyesi tamamlandığında işlem otomatik olarak duracaktır. Şekil 11

Notlar

- Ürün vakumlu ambalaj kaplarını içermez; bunlar ayrıca satın alınmalıdır.
- Hortumu kullanmadan önce, kabın vakumla kapatmaya uygun olduğundan emin olun.

Şişe tıpasıyla vakumlu kapatma

1. Vakum tıpasını şişenin üzerine yerleştirin. Şekil 12
2. Küçük vakum hortumu adaptörünü cihazın aksesuar girişine takın. Şekil 13
3. Büyük adaptörü aksesuar bağlantı noktasına (şişe kapağı) bağlayın. Şekil 14
4. VAC/PULSE düğmesine basın. Vakum işlemi tamamlandığında cihaz otomatik olarak duracaktır. Şekil 15

Notlar

- Ürün, biberonlar için vakumlu tıpa içermez; ayrı olarak satın alınabilir.
- Bu tıpayı plastik şişeler, gazlı içecekler veya diğer köpüklü içeceklerle kullanmayın. Oluşacak güçlü vakum, şişenin çökmesine ve deforme olmasına neden olabilir.

Faydalı ipuçları

- Çantayı aşırı doldurmayın. İçindekiler ile çantanın üst kenarı arasında her zaman en az 6-8 cm boşluk bırakın.
- Poşetin kuru olduğundan emin olun. Poşet nemliyse sıkıca kapatmak zor olacaktır.
- En iyi sonuçlar için, bozulabilir gıdalar vakumla paketleme işleminden sonra da dondurulmaya veya soğutulmaya devam edilmelidir.
- Poşetin ağız kenarını içten ve dıştan temizleyin. Poşetin ağzını düzleştirin.
- Büyük bir eşyayı paketlerken, dikiş yerlerinde kırışıklık oluşmasını önlemek için, poşeti hafifçe gerin ve vakum odasına koymadan önce düz bir şekilde serin.
- Poşet yerine kap da kullanabilirsiniz .
- Kap kullanırken, kabın üst kısmında her zaman 2,5 cm (1 inç) boşluk bırakın.
- Aşırı ısınma korumasının devreye girmesini önlemek için, cihazı kullanımlar arasında 1 dakika soğumaya bırakın.
- Poşetin doğru şekilde kapatılıp kapatılmadığından emin değilseniz, tekrar kapatın.
- En iyi sonuçlar için, cihaz üreticisi tarafından üretilen torba ve kapları kullanın.
- Mikrodalga: Sıkıca kapatılmış bir poşet içinde bulunan yiyecekleri mikrodalgada ısıtmayın.

Koruma rehberi

	Yiyecek	Normal kullanım ömrü	Vakumlu ambalajda raf ömrü
Buzdolabı (5 ± 2 °C)	Etler	2-3 gün	8-9 gün
	Balık ve deniz ürünleri	1-3 gün	4-5 gün
	Pişmiş etler	4-6 gün	10-14 gün
	Sebze	3-5 gün	7-10 gün
	Yumurtalar	10-15 gün	30-50 gün
Dondurucu (-16 ila -20 °C)	Etler	3-5 ay	1 yıl
	Balık ve deniz ürünleri	3-5 ay	1 yıl
Ortam sıcaklığı (25 ± 2 °C)	Ekmek	1-2 gün	6-8 gün
	Pirinç/un	3-5 ay	> 1 yıl
	Yer fıstığı/baklagiller	3-6 ay	> 1 yıl
	Çay yaprakları	5-6 ay	> 1 yıl

- Tablo, her bir gıda ve saklama koşulu için vakumlu ambalajlı ve vakumsuz ambalajlı yaklaşık raf ömrünü göstermektedir: buzdolabı (5 ± 2 °C), dondurucu (-16 ila -20 °C) ve oda sıcaklığı (25 ± 2 °C).
- Vakumlu ambalajlama, oksidasyonu ve nem kaybını azaltarak tazeliği uzatır, ancak gerektiğinde soğutma veya dondurma işlemlerinin yerini tutmaz.
- Her bir poşetin üzerine içeriğini ve tarihini yazın. Tüketmeden önce durumunu kontrol edin. Şişmiş poşetler, olağandışı kokular veya vakum sızıntıları fark ederseniz, poşeti atın.
- Belirtilen süreler için uyumlu poşetler/kaplar kullanın ve yiyecekleri hijyenik bir şekilde muhafaza edin.

4. TEMİZLİK VE BAKIM

Temizlik ve bakım

1. Temizlemeden önce cihazın fişini çekin.
2. Cihazı suya veya başka sıvılara batırmayın. Su veya başka sıvıların güç girişine girmesini engelleyin.
3. Yüzeye zarar vermemek için cihazı aşındırıcı maddelerle temizlemeyin.
4. Dış yüzeyi sabunlu suyla hafifçe nemlendirilmiş yumuşak bir bezle temizleyin.
5. Vakum haznesindeki yiyecek veya sıvı kalıntılarını mutfak kağıdıyla temizleyin.
6. Cihazı tekrar kullanmadan önce tamamen kurutun.

NTC sıcaklık sensörü

Cihazın sıcaklığını akıllıca izler. Aşırı ısınma durumunda, koruma modu otomatik olarak devreye girer: ışıklar yanıp söner ve çalışma durdurulur. Cihaz soğuduktan ve ışıklar yanıp sönmeyi bıraktıktan sonra normal çalışmasına geri döner.

5. PROBLEM ÇÖZME

1. Güç kablosunu takınca hiçbir şey olmuyor.
 - A.Güç kablosunun hasarlı olup olmadığını kontrol edin.
 - B.Fişin hem elektrik prizine hem de cihaza doğru şekilde takıldığından emin olun.
2. Cihaz prize takılı ama vakum oluşturmuyor.
 - A.Kilitleme işleminin doğru yapıldığından emin olmak için kolu kilitlenene kadar bastırın.
 - B.Torbanın açık ucunun vakum odasının içine doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olun.
 - C.Çantanın delik olup olmadığını kontrol edin.
 - D.Sızdırmazlık köpüğü contasının deforme olup olmadığını veya hasar görüp görmediğini kontrol edin.
3. Torbanın içindeki hava boşaltılmıştı, ancak tekrar içeri girdi.
 - A.Çantada delik veya yırtık olup olmadığını kontrol edin (keskin cisimler çantayı delebilir). Gerekirse yeni bir çanta kullanın.
 - B.Sızdırmazlık dikişini kontrol edin: sızdırmazlık boyunca oluşan kırışıklıklar havanın içeri girmesine neden olabilir. Eğer varsa, sızdırmaz kenarı kesin ve yeniden kapatın.
 - C.Poşetin ağzında nem veya sıvı varsa, etkilenen bölgeyi kesip kurulaşın. Ardından GIDA MODU'nu NEMLİ olarak seçin ve tekrar kapatın.
 - D.Yiyecek uzun süre saklanmışsa ve poşet gazla şişmişse bozulmuş olabilir; atın.

Notlar

- Aşırı ısınmayı önlemek için, cihazı kullanımlar arasında 60 saniye soğumaya bırakın. Isının daha hızlı dağılmasını sağlamak için üst kapağı açık bırakın.
- Eğer poşet erirse, sızdırmazlık şeridi aşırı ısınmış olabilir. Tekrar kullanmadan önce cihazın 60 saniye soğumasını bekleyin.
- Daha iyi muhafaza için, çiğ et, balık veya yağlı yiyecekleri sakladıktan sonra poşetleri tekrar kullanmayın. Ayrıca, kısıp ateşte pişirdikten veya mikrodalgada ısıttıktan sonra da poşetleri tekrar kullanmayın.

6. TEKNİK ÖZELLİKLER

Ürün: Sealvac Roll&Cut 950

Ürün referansı: EU01_128398

Voltaaj: 220 – 240 V

Frekans: 50 – 60 Hz

Güç: 125 W

Cihazın kapalı moddaki güç tüketimi 0,415 W'tır.

Dönem Bundan 10 dakika sonra cihaz otomatik olarak kapanma moduna geçer.

Ürün kalitesini artırmak amacıyla teknik özellikler önceden haber verilmeksizin değiştirilebilir.
Çin'de Üretildi | İspanya'da Tasarlandı

7. ELEKTRİKLİ VE ELEKTRONİK EKİPMANLARIN GERİ DÖNÜŞÜMÜ



Bu sembol, ilgili düzenlemelere uygun olarak ürünün ve/veya pilin evsel atıklardan ayrı olarak atılması gerektiğini gösterir. Bu ürünün kullanım ömrü sona erdiğinde, pilleri çıkarıp yerel yetkililer tarafından belirlenen bir toplama noktasına götürmeniz gerekmektedir.

Elektrikli ve elektronik ekipmanlarınızın ve/veya bunlara ait pillerin en uygun şekilde nasıl imha edileceğine dair ayrıntılı bilgi için, tüketicinin yerel yetkililerle iletişime geçmesi gerekmektedir.

Ulusal ambalaj geri dönüşüm sistemleri ve işaretleme hakkında bilgileri web sitemizde bulabilirsiniz.

Yukarıdaki yönergelerle uyulması çevrenin korunmasına yardımcı olacaktır.

8. GARANTİ VE SAT

ürünün teslimi sırasında ilgili düzenlemelerce belirlenen şartlara, koşullara ve süre sınırlarına uymaması durumunda son kullanıcıya veya tüketiciye karşı sorumluluk üstlenecektir .

Onarım işlemlerinin uzman personel tarafından yapılması tavsiye edilir.

Üründe bir sorun tespit ederseniz veya herhangi bir sorunuz varsa, lütfen +34 96 321 07 28 numaralı telefondan Cecotec'in resmi Teknik Destek servisiyle iletişime geçin.

9. TELİF HAKKI

Bu kılavuzdaki metinlerin fikri mülkiyet hakları CECOTEC INNOVACIONES, SL'ye aittir. Tüm hakları saklıdır. Bu yayının içeriği, CECOTEC INNOVACIONES, SL'nin önceden yazılı izni olmadan, tamamen veya kısmen, herhangi bir yolla (elektronik, mekanik, fotokopi, kayıt veya benzeri) çoğaltılamaz, bir veri tabanında saklanamaz, iletilemez veya dağıtılamaz.

10. BASİTLEŞTİRİLMİŞ AB UY CONFORMITY BEYANI



Cecotec Innovaciones, bu ürünün ilgili Avrupa Birliği düzenlemelerinin temel gerekliliklerine ve diğer ilgili hükümlerine uygun olduğunu beyan eder. Bu ürün, gerekli güvenlik ve kalite standartlarına uygun olarak tasarlanmış, üretilmiş ve test edilmiştir. AB Uy conformity Beyanı'nın tam metnine şu web adresinden ulaşılabilir: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. ALKATRÉSZEK ÉS RÉSZEGYSÉGEK

1. ábra

1. Szilikon nyomórúd: A habtömítő tömítéssel együttműködve légmentes zárást és optimális tömítést biztosít.
2. Habszivacs tömítőanyag: Feladata a vákuumkamra légmentes zárásának biztosítása, hogy a zacskó megfelelően vákuumozható legyen.
3. Fogantyú: Nyomja le a kart a fedél bezárásához és rögzítéséhez. Húzza felfelé a kinyitáshoz.
4. Vákuumkamra: Légmentesen záródó kamra, amelyet vákuumcsomagolási folyamathoz használnak.
5. Zárószalag: A szilikon nyomórúddal együttműködve hővel lezárja a zacskót.
6. Kivehető csepptálca: Összegyűjti a túlfolyó folyadékot, mosogatógépben mosható.
7. Integrált tekercstartó rekesz: Vákuumos csomagoló tekercsek tárolására. Max. 28 × 600 cm (6 m).
8. Integrált vágó: A lezárt zacskó vágásához vagy egyedi méretű zacskó készítéséhez.
9. Tartozékcsatlakozó: Csatlakoztassa a gépet és a tartozékokat a porszívótömlő segítségével.

Vezérlőpult

2. ábra:

1. ÉTEL ÜZEMMÓD gomb (SZÁRAZ, NEDVES, NEDVES+)
2. NYOMÁS gomb
3. ZÁRÓMÓD gomb (EGYSZERES , KETTŐS)
4. VÁKUUMOZÁS ÉS TÖMÍTÉS gomb
5. VÁKUUM/PULZUS gomb
6. FELFÚJÁS gomb
7. ZÁRÁS gomb
8. STOP gomb
9. Szűrési és lezárási idő
10. ÉTEL ÜZEMMÓD jelzőfény
11. Vákuumnyomás-jelző
12. Zárolási mód jelzője

Jegyzet:

A kézikönyvben található grafikák vázlatos ábrázolások, és eltérhetnek a termék képétől.

2. HASZNÁLAT ELŐTT

- Ez a készülék csomagolásban érkezik, amely a szállítás közbeni védelmet szolgálja. Vegye ki a készüléket a dobozából. Az eredeti dobozt és a többi csomagolóanyagot biztonságos

helyen őrizheti meg, hogy elkerülje a készülék károsodását, ha a jövőben szállítania kellene. Ha az eredeti csomagolást meg szeretné semmisíteni, ügyeljen arra, hogy minden elemet megfelelően hasznosítson újra.

- Kérjük, győződjön meg arról, hogy minden alkatrész és részegység megvan és jó állapotban van. Ha bármelyik hiányzik vagy sérült, kérjük, azonnal vegye fel a kapcsolatot a Cecotec hivatalos műszaki támogatási szolgálatával.

Doboz tartalma:

- Termék
 - 2 tekercs (28 x 300 cm)
 - Használati utasítás
 - Tartozék tömlő
 - Tápkábel
- Ne távolítsa el a termék sorozatszámát, hogy a berendezés megfelelően nyomon követhető legyen, ha segítségre van szüksége.

3. MŰKÖDÉS

Panelfunkciók

1. ÉTEL ÜZEMMÓD gomb (SZÁRAZ, NEDVES, NEDVES+)
 - Nyomja meg az ÉTEL MÓD gombot az ételbeállítás kiválasztásához: SZÁRAZ, NEDVES vagy NEDVES+. Az alapértelmezett mód a SZÁRAZ.
 - A kiválasztott beállítás melletti LED világít.
2. NYOMÁS gomb
 - A NYOMÁS gomb megnyomásával választhat a vákuumnyomás szintjének a normál és a lág között.
3. ZÁRÓMÓD gomb (EGYSZERES , KETTŐS)
 - Nyomja meg a ZÁRÁSI MÓD gombot a zárási mód kiválasztásához: EGYSZERES (egy zárás) vagy DUPLA (dupla zárás).
4. VÁKUUMOZÁS ÉS TÖMÍTÉS gomb
 - Automatikus ciklust indít: vákuumot hoz létre, majd lezárja a zacskót. A korábban ismertetett három beállításon alapul.
 - A jelzőfény a folyamat alatt folyamatosan világít, majd a befejezés után kialszik.
5. VÁKUUM/PULZUS gomb
 - Tartozék funkció (VAC): Nyomja meg ezt a gombot a tartozékokkal történő porszívózás

aktiválásához. A motor addig jár, amíg a porszívózási folyamat be nem fejeződik. Győződjön meg arról, hogy a tömlő biztonságosan csatlakozik a tartozékcsatlakozóhoz, mielőtt kompatibilis tartályokat (pl. borosüvegeket, konzervdobozokat vagy kompatibilis cipzárás tasakokat) használ.

- PULSE funkció: Nyomja meg és tartsa lenyomva a gombot a levegő elszívásának manuális szabályozásához, hogy elkerülje a kényes ételek összetörését. Ezután nyomja meg a SEAL gombot a zacskó lezárásához.
6. FELFÚJÁS gomb
- 1. használat: Nyomja meg a zsák felfújásához és automatikus lezárásához.
 - 2. használat: Nyomja meg és tartsa lenyomva a kézi felfújáshoz; amikor a zsák a kívánt mértékben felfújódott, nyomja meg a ZÁRÁS gombot a lezárás befejezéséhez.
 - Megjegyzés: Ha a zsák dombornyomása a szokásosnál nagyobb, a lezárás a felfújás befejezése után korábban megtörténhet.
7. ZÁRÁS gomb
- Ezt a funkciót három különböző módon használhatod:
- Táskák készítése tekercsből: nyomja le az egyik végét, hogy lezárja.
 - Vákuumozás megszakítása és lezárás: Vákuumozási ciklus közben nyomja meg a gombot a levegő elszívásának azonnali leállításához és a lezárás megkezdéséhez.
 - Vákuummentes zacskózárás: Nyomja meg a fóliazacskók (pl. burgonyachipses zacskók) lezárásához és a tartalmuk védelméhez. FÚJÁS után is használható a lezárás befejezéséhez (manuális felfújáshoz a felfújás befejezése után nyomja meg a LEZÁRÁS gombot).
8. STOP gomb
- A STOP gombbal bármikor szüneteltetheti/leállíthatja a folyamatban lévő folyamatot.
9. Szűrési és lezárási idő
- Megjeleníti a lezárási idő visszaszámlálását.
10. ÉTEL ÜZEMMÓD jelzőfény
- A kiválasztott ÉTEL ÜZEMMÓD beállítást (SZÁRAZ, NEDVES vagy NEDVES+) a megfelelő LED zöld világítása jelzi.
11. Vákuumnyomásmérő
- A kiválasztott vákuumnyomást mutatja.
12. Zárolási mód jelzője
- A kiválasztott lezárási módot jelzi (EGYSZERES vagy KETTŐS).

Művelet

Készíts táskát a tekercsből

3. ábra

1. Húzza ki a tekercset az integrált tekercsrekeszből, és csúsztassa a beépített vágót a tekercs mentén a kívánt zsákhossz eléréséhez. 4. ábra
2. Helyezze a zacskó nyitott végét a vákuumkamrába, és nyomja le a fogantyút a fedél bezárásához és rögzítéséhez. Nyomja meg a SEAL gombot a vég lezárásához. Amikor a SEAL gomb melletti jelzőfény kialszik, emelje fel a fogantyút a fedél kinyitásához, és vegye ki a lezárt zacskót az egyik oldalról.

Típek az integrált vágóhoz

Nyissa ki a gép tetejét, húzza ki a tekercset a beépített tekercsrekeszből a kívánt hosszúságúra, fogja meg a fóliát az egyik kezével, és csúsztassa a beépített vágót a tekercs mentén a kívánt zsákhossz eléréséhez.

Vákuumcsomagolás és zárás

1. Helyezze az ételt a frissen készített zacskóba (vagy egy kompatibilis zacskóba), helyezze a nyitott végét a vákuumkamrába, és nyomja le a fogantyút, amíg be nem kattán. Győződjön meg arról, hogy a fogantyú és a fedél azonos magasságban van (egy vonalban). 5. ábra
2. Válassza ki a munkafunkciót (6. ábra)
 - a) VÁKUUM ÉS LEZÁRÁS: Nyomja meg a vákuum létrehozásához, majd automatikusan lezárja a zacskót.
 - b) LEZÁRÁS: Nyomja meg, ha csak vákuum létrehozása nélkül szeretné lezárni a zacskót.
 - c) VÁKUUM/PULZUS: Nyomja meg és tartsa lenyomva a gombot a levegő eltávolításának manuális vezérléséhez; amikor elérte a kívánt vákuumot, nyomja meg a LEZÁRÁS gombot a zacskó lezárásához.
 - d) FELFÚJÁS: Nyomja meg a gombot a zsák felfújásához, amely automatikusan lezáródik.
 - e) FELFÚJÁS (manuális üzemmód): Nyomja meg és tartsa lenyomva a gombot a felfújás manuális szabályozásához; majd nyomja meg a LEZÁRÁS gombot a zsák lezárásához.
3. Amikor a használt gomb melletti jelzőfény kialszik, a folyamat befejeződött. Húzza felfelé a fogantyút a fedél kinyitásához és a lezárt zacskó eltávolításához. 7. ábra

Üzemeltetési biztonsági megjegyzések

- A zárószalag a lezárás után forró maradhat. Várja meg, amíg lehűl, mielőtt megérinti.
- A zacskó száját tartsa tisztán és szárazon a megfelelő zárás biztosítása érdekében.

Vákuumzárás a tartozéktöltő segítségével

1. A vákuumtartozék tömlő kompatibilis azokkal a csomagolóedényekkel, amelyek vákuumcsatlakozói kisebbek, mint 1 hüvelyk ($\approx 2,54$ cm). Az adapter méreteit lásd a 8. ábrán.
2. Helyezze be a kis tömlőadaptert a készülék tartozéksatlakozójába. 9. ábra

MAGYAR

3. Helyezze a nagy adaptert a szerelvény/tartály nyílásába (szelepes kupak). 10. ábra
4. Nyomja meg a VAC/PULSE gombot. A folyamat automatikusan leáll, amikor a levegő elszívása befejeződött. 11. ábra

Osztályzatok

- A termék nem tartalmaz vákuumcsomagoló dobozokat, azokat külön kell megvásárolni.
- A tömlő használata előtt győződjön meg arról, hogy a tartály alkalmas vákuumozásra.

Vákuumzárás a palack dugójával

1. Helyezze a vákuumdugót a palackra. 12. ábra
2. Helyezze be a kis porszívócső-adaptert a készülék tartozékcsatlakozójába. 13. ábra
3. Csatlakoztassa a nagy adaptert a tartozékcsatlakozóhoz (palackkupak). 14. ábra
4. Nyomja meg a VAC/PULSE gombot. A készülék automatikusan leáll, amikor a vákuumozás befejeződött. 15. ábra

Osztályzatok

- A termék nem tartalmazza a palackokhoz való vákuumdugót; az külön megvásárolható.
- Ne használja a dugót műanyag palackokhoz, szénsavas italokhoz vagy más szénsavas italokhoz. Az erős vákuum a palack összeomlását és deformálódását okozhatja.

Hasznos tippek

- Ne terhelje túl a zacskót. Mindig hagyjon legalább 6–8 cm távolságot a tartalom és a zacskó felső széle között.
- Győződjön meg róla, hogy a zacskó száraz. Nehéz lesz szorosan lezárni, ha nedves.
- A legjobb eredmény elérése érdekében a romlandó élelmiszereket a vákuumcsomagolás után továbbra is fagyaszttva vagy hűtőszekrényben kell tárolni.
- Tisztítsd meg a zacskó nyílásának szélét belülről és kívülről. Lapítsd ki a zacskó száját.
- Nagyobb tárgyak csomagolásakor a varrás gyűrődéseinek elkerülése érdekében óvatosan feszítse ki a zacskót, és fektesse laposra, mielőtt a vákuumkamrába helyezi.
- Zacskó helyett tárolóedényt is használhat.
- Tartályok használata esetén mindig hagyjon 2,5 cm (1 hüvelyk) szabad helyet a tartály tetején.
- Használatok között hagyja a készüléket 1 percig hűlni, hogy elkerülje a túlmelegedés elleni védelem aktiválódását.
- Ha nem biztos benne, hogy a zacskó megfelelően le van-e zárva, zárja vissza.
- A legjobb eredmény elérése érdekében használja a készülék gyártója által gyártott zacskókat és edényeket.
- Mikrohullámú sütő: Ne melegítse mikrohullámú sütőben a légmentesen lezárt zacskóban lévő ételt.

Természetvédelmi útmutató

	Élelmiszer	Normál hasznos élettartam	Eltarthatóság vákuumcsomagolás esetén
Hűtőszekrény ($5 \pm 2^\circ\text{C}$)	Húsok	2–3 nap	8–9 nap
	Halak és tenger gyümölcsei	1–3 nap	4–5 nap
	Főtt húsok	4–6 nap	10–14 nap
	Zöldségek	3–5 nap	7–10 nap
	Tojás	10–15 nap	30–50 nap
Fagyasztó (-16 és -20°C között)	Húsok	3–5 hónap	1 év
	Halak és tenger gyümölcsei	3–5 hónap	1 év
Környezeti hőmérséklet ($25 \pm 2^\circ\text{C}$)	Kenyér	1–2 nap	6–8 nap
	Rizs/liszt	3–5 hónap	> 1 év
	Földimogyoró/hüvelyesek	3–6 hónap	> 1 év
	Tealevél	5–6 hónap	> 1 év

- A táblázat az egyes élelmiszerek vákuumcsomagolással és anélküli, illetve a következő körülmények között történő tárolására vonatkozó indikatív eltarthatósági időket mutatja: hűtőszekrény ($5 \pm 2^\circ\text{C}$), fagyasztó (-16 és -20°C között) és szobahőmérséklet ($25 \pm 2^\circ\text{C}$).
- A vákuumcsomagolás meghosszabbítja a frissességet az oxidáció és a nedvességvesztés csökkentésével, de nem helyettesíti a hűtést vagy a fagyasztást, amikor szükséges.
- Címkezd fel mindegyik tasakot a tartalommal és a dátummal. Fogyasztás előtt ellenőrizd az állapotát. Ha megduzzadt tasakot, szokatlan szagokat vagy szivárgást észlelsz a vákuumból, dobd ki.
- Használjon kompatibilis zacskókat/tárolóedényeket, és kezelje higiénikusan az élelmiszereket a megadott idők betartása érdekében.

4. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Tisztítás és karbantartás

1. Tisztítás előtt húzza ki a készüléket a konnektorból.
2. Ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba. Ügyeljen arra, hogy víz vagy más folyadék ne kerüljön a tápcsatlakozóba.
3. Ne tisztítsa a készüléket súrolószerekkel, hogy elkerülje a felület károsodását.

4. A külső felületet enyhén szappanos vízzel megnedvesített puha ruhával tisztítsa.
5. Konyhai papírtörlővel távolítsa el az ételmaradékokat vagy folyadékmaradványokat a vákuumkamrából.
6. Használat előtt teljesen szárítsa meg a készüléket.

NTC hőmérséklet-érzékelő

Intelligensen figyeli a készülék hőmérsékletét. Túlmelegedés esetén automatikusan aktiválódik a védelmi mód: a jelzőfények villognak, és a működés letiltásra kerül. A készülék visszaáll normál üzemmódba, amint lehűlt és a jelzőfények villogása megszűnik.

5. PROBLÉMAMEGOLDÁS

1. Semmi sem történik, amikor bedugom a tápkábelt.
 - A. Ellenőrizze, hogy a tápkábel nem sérült-e.
 - B. Ellenőrizze, hogy a csatlakozódugó megfelelően be van-e dugva mind a konnektorba, mind a készülékbe.
2. A készülék csatlakoztatva van a konnektorhoz, de nem hoz létre vákuumot.
 - A. Győződjön meg róla, hogy a zár megfelelően záródott, a fogantyú benyomásával, amíg az be nem kattan.
 - B. Győződjön meg arról, hogy a zacskó nyitott vége megfelelően a vákuumkamrában van.
 - C. Ellenőrizd, hogy a zacskó kilyukadt-e.
 - D. Ellenőrizze, hogy a tömítőhab tömítés deformálódott vagy sérült-e.
3. Kiszívták a levegőt a zacskóból, de az visszajött.
 - A. Ellenőrizze a zacskót, hogy nincsenek-e rajta lyukak vagy szúrások (az éles tárgyak átszúrhatják). Szükség esetén használjon új zacskót.
 - B. Ellenőrizze a tömítővarratot: a tömítés mentén található bármilyen gyűrődés levegő bejutását eredményezheti. Ha vannak ilyenek, vágja le a lezárt szélét, és zárja vissza.
 - C. Ha nedvesség vagy folyadék van a zacskó szájánál, vágja le az érintett területet és szárítsa meg. Ezután válassza az ÉTEL ÜZEMMÓDOT NEDVES módban, és zárja vissza a zacskót.
 - D. Ha az élelmiszert hosszú ideig tárolták, és a zacskó gázzal van felfújva, akkor megromolhatott; dobja ki.

Osztályzatok

- A túlmelegedés elkerülése érdekében hagyja a készüléket 60 másodpercig hűlni használatok között. A hőelvezetés felgyorsítása érdekében tartsa nyitva a tetejét.
- Ha a zacskó megolvad, előfordulhat, hogy a zárószalag túlmelegedett. Hagyja a készüléket 60 másodpercig hűlni, mielőtt újra használná.

A jobb tartósítás érdekében ne használja újra a zacskókat nyers hús, hal vagy zsíros ételek tárolása után. Továbbá ne használja újra a zacskókat főzés vagy mikrohullámú sütőben való melegítés után.

6. MŰSZAKI ADATOK

Termék: Sealvac Roll&Cut 950
Termékazonosító: EU01_128398

Feszültség: 220 – 240 V
Frekvencia: 50 – 60 Hz
Teljesítmény: 125 W

A készülék energiafogyasztása kikapcsolt üzemmódban 0,415 W.
Az időszak amely után a készülék automatikusan kikapcsolási módba lép, 10 perc.

A műszaki adatok előzetes értesítés nélkül változhatnak a termék minőségének javítása érdekében.

Kínában készült | Spanyolországban tervezték

7. ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK ÚJRAHASZNOSÍTÁSA



Ez a szimbólum azt jelzi, hogy a vonatkozó előírásoknak megfelelően a terméket és/vagy az akkumulátort a háztartási hulladéktól elkülönítve kell ártalmatlanítani. Amikor a termék eléri hasznos élettartama végét, el kell távolítani az akkumulátorokat, és el kell vinni azokat a helyi hatóságok által kijelölt gyűjtőhelyre.

Az elektromos és elektronikus berendezések és/vagy a hozzájuk tartozó elemek ártalmatlanításának legmegfelelőbb módjával kapcsolatos részletes információkért a fogyasztónak a helyi hatóságokhoz kell fordulnia.

A nemzeti csomagolás-újrahasznosítási rendszerekről és azok jelöléséről weboldalunkon talál információkat.

A fenti irányelvek betartása segít megvédeni a környezetet.

8. GARANCIA ÉS SAT

a vonatkozó szabályozásokban meghatározott feltételeknek és határidőknek megfelelően válaszol a végfelhasználónak vagy a fogyasztónak a termék kiszállításának időpontjában fennálló bármilyen nem megfelelőség esetén .

Javasoljuk, hogy a javításokat szakképzett személyzet végezze.

Ha problémát észlel a termékkel kapcsolatban, vagy bármilyen kérdése van, kérjük, vegye fel a kapcsolatot a Cecotec hivatalos műszaki támogatási szolgálatával a +34 96 321 07 28 telefonszámon.

9. SZERZŐI JOG

A jelen kézikönyvben található szövegekhez fűződő szellemi tulajdonjogok a CECOTEC INNOVACIONES, SL tulajdonát képezik. Minden jog fenntartva. A kiadvány tartalma a CECOTEC INNOVACIONES, SL előzetes írásbeli engedélye nélkül tilos egészben vagy részben reprodukálni, adatrögzítő rendszerben tárolni, továbbítani vagy terjeszteni semmilyen módon (elektronikus, mechanikus, fénymásolás, rögzítés vagy hasonló).

10. EGYSZERŰSÍTETT EU-MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

 A Cecotec Innovaciones ezennel kijelenti, hogy ez a termék megfelel az alkalmazandó Európai Unió előírások alapvető követelményeinek és egyéb vonatkozó rendelkezéseinek. Ezt a terméket a szükséges biztonsági és minőségi szabványoknak megfelelően tervezték, gyártották és tesztelték. Az EU megfeleléségi nyilatkozat teljes szövege a következő webcímen található: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PECES I COMPONENTS

Figura 1

1. Barra de pressió de silicona: Treballa juntament amb la junta d'escuma de segellat per aconseguir un tancament hermètic i un segellat òptim.
2. Junta d'escuma de segellat: La seva funció és assegurar que la cambra de buit quedi hermètica perquè la bossa es pugui aspirar correctament.
3. Nansa: Premeu la nansa cap avall per tancar i bloquejar la tapa. Tireu cap amunt per obrir-la.
4. Cambra de buit: Cambra hermètica utilitzada per al procés d'envasament al buit.
5. Tira segelladora: Funciona juntament amb la barra de pressió de silicona per fer el segellat tèrmic de la bossa.
6. Safata de degoteig extraïble: Recull els líquids de desbordament i és apta per a rentaplats.
7. Compartiment per a rotlle integrat: Per emmagatzemar rotlles d'envasament al buit. Màx. 28 × 600 cm (6 m).
8. Tallador integrat: Per tallar la bossa segellada o fabricar una bossa a mida.
9. Port d'accessoris: Connecta la màquina i els accessoris mitjançant la mànega de buit.

Panell de control

Figura 2:

1. Botó FOOD MODE (DRY, MOIST, MOIST+)
2. Botó PRESSURE
3. Botó SEALING MODE (SINGLE , DOUBLE)
4. Botó VAC & SEAL
5. Botó VAC/PULSE
6. Botó INFLATE
7. Botó SEAL
8. Botó STOP
9. Pantalla i temps de segellat
10. Indicador de FOOD MODE
11. Indicador de VACUUM PRESSURE
12. Indicador de SEALING MODE

Nota:

Els gràfics d'aquest manual són representacions esquemàtiques i potser no coincideixen exactament amb els del producte.

2. ABANS DE FER SERVIR

- Aquest aparell presenta un embalatge dissenyat per protegir-lo durant el transport.

CATALÀ

Traieu l'aparell de la caixa. Podeu desmar la caixa original i altres elements de l'embalatge en un lloc segur per prevenir danys a l'aparell si necessiteu transportar-lo en el futur. Si voleu desfer-vos de l'embalatge original, assegureu-vos de reciclar tots els elements correctament.

- Assegureu-vos que totes les peces i els components estan inclosos i en bon estat. Si en faltés algun o no estiguessin en bon estat, contacteu de forma immediata amb el Servei d'Atenció Tècnica oficial de Cecotec .

Contingut de la caixa:

- Producte
 - 2 rotllos (28 x 300 cm)
 - Manual d'instruccions
 - Mànegas d'accessoris
 - Cable d'alimentació
-
- No traieu el número de sèrie del producte, per poder mantenir una correcta traçabilitat del vostre equip en cas de sol·licitar assistència.

3. FUNCIONAMENT

Funcions del panell

1. Botó FOOD MODE (DRY, MOIST, MOIST+)
 - Premeu FOOD MODE per triar l'ajust d'aliment: DRY (sec), MOIST (humit) o MOIST+ (més humit). El mode per defecte és DRY.
 - S'encén el LED situat al costat de la configuració seleccionada.
2. Botó PRESSURE
 - Premeu PRESSURE per seleccionar el nivell de pressió de buit entre normal i suau.
3. Botó SEALING MODE (SINGLE , DOUBLE)
 - Premeu SEALING MODE per triar el mode de segellat: SINGLE (un segellat) o DOUBLE (doble segellat).
4. Botó VAC & SEAL
 - Inicia un cicle automàtic: realitza el buit i, a continuació, segella la bossa. Es basa en els tres ajustaments prèviament explicats.
 - L'indicador roman encès durant el procés i s'apaga quan s'acaba.
5. Botó VAC/PULSE
 - Funció Accessoris (VAC): premeu aquest botó per activar el buit amb accessoris. El motor

funcionarà fins que el procés de buit s'acabi. Assegureu-vos de connectar fermament la mànega al Port d'accessoris abans d'utilitzar recipients compatibles (p. ex., taps per a vi, recipients canister o bosses amb tancament zip compatibles).

- Funció PREMEU: manteniu premut per controlar manualment l'extracció d'aire i evitar aixafar aliments delicats. Després, premeu SEAL per segellar la bossa.
6. Botó INFLATE
 - Ús 1: premeu per inflar la bossa i segellar-la automàticament.
 - Ús 2: manteniu premut per inflar manualment; quan la bossa estigui inflada com vulgui, premeu SEAL per completar el segellat.
 - Avís: si la bossa presenta un gofrat més alt del que és habitual, el segellat es pot avançar en finalitzar l'inflat.
 7. Botó SEAL

Podeu utilitzar aquesta funció de tres maneres diferents:

 - Fabricació de bosses des d'un rotlle: premeu per fer un segellat en un extrem.
 - Interrompre el buit i segellar: durant un cicle de buit, premeu per aturar immediatament l'extracció d'aire i iniciar el segellat.
 - Segellat de bosses sense buit: premeu per tancar bosses de film (p. ex., bosses de patates fregides) i mantenir-ne el contingut protegit. També es pot utilitzar després d'INFLATE per completar el segellat (en inflat manual, premeu SEAL en acabar d'inflar).
 8. Botó STOP
 - Premeu STOP per pausar/aturar qualsevol procés en curs en qualsevol moment.
 9. Pantalla i temps de segellat
 - Mostra el compte enrere del temps de segellat.
 10. Indicador de FOOD MODE
 - Indica la configuració de FOOD MODE seleccionat (DRY, MOIST o MOIST+) mitjançant il·luminació en verd del LED corresponent.
 11. Indicador de pressió de buit
 - Mostra la pressió de buit seleccionada.
 12. Indicador de SEALING MODE
 - Indica el mode de segellat seleccionat (SINGLE o DOUBLE).

Funcionament

Fabricar una bossa a partir del rotllo

Fig. 3

1. Tireu el rotlle des del Compartiment per al rotlle integrat i feu lliscar el Tallador integrat al llarg del rotlle per obtenir la longitud de bossa necessària. Fig. 4
2. Introduïu l'extrem obert de la bossa a la Cambra de buit i premeu la Nansa cap avall per tancar i bloquejar la tapa. Premeu el botó SEAL per segellar aquest extrem. Quan l'indicador al costat del botó SEAL s'apagui, aixequu la Nansa per obrir la tapa i traieu la bossa ja segellada per una banda.

Consells per al Tallador integrat

Obriu la part superior de l'equip, estireu del rotlle des del Compartiment per a rotlle integrat fins a la longitud desitjada, agafeu el film amb una mà i feu lliscar el Tallador integrat al llarg del rotlle per obtenir el llarg de bossa requerit.

Envasar al buit i segellar una bossa

1. Colloqueu els aliments dins de la bossa acabada de fabricar (o d'una bossa compatible), introduïu l'extrem obert a la Cambra de buit i premeu la Nansa cap avall fins a bloquejar-la. Assegureu-vos que la Nansa i la tapa quedin a la mateixa altura (alineades). Fig. 5
2. Seleccionar la funció de treball (Fig. 6)
 - a) VAC & SEAL: premeu per fer el buit i, a continuació, segellar la bossa automàticament.
 - b) SEAL: premeu si només voleu segellar la bossa sense fer buit.
 - c) VAC/PULSE: manteniu premut per controlar manualment l'extracció d'aire; quan arribi al buit desitjat, premeu SEAL per segellar la bossa.
 - d) INFLATE: premeu per inflar la bossa i que se segelli automàticament.
 - e) INFLATE (mode manual): manteniu premut per controlar manualment l'inflat; a continuació, premeu SEAL per segellar la bossa.
3. Quan s'apagui l'indicador al costat del botó utilitzat, el procés corresponent s'ha acabat. Tireu de la Nansa cap amunt per obrir la tapa i traieu la bossa segellada. Fig. 7

Notes de seguretat operativa

- La Tira segelladora pot romandre calenta després del segellat. Espereu que es refredi abans de tocar-la.
- Mantingueu la boca de la bossa neta i seca per assegurar un segellat correcte.

Envaseu al buit amb la mànega d'accessoris

1. La mànega d'accessoris per a buit és compatible amb recipients d'envasament que tinguin ports de buit de menys d'1 in ($\approx 2,54$ cm). Vegeu la figura per a mides dels adaptadors. Fig. 8
2. Inseriu l'adaptador petit de la mànega al Port d'accessoris de l'aparell. Fig. 9
3. Colloqueu l'adaptador gran al port de l'accessori/recipient (tapa amb vàlvula). Fig. 10
4. Premeu el botó VAC/Premeu. El procés s'atura automàticament quan finalitzi l'extracció d'aire. Fig. 11

Notes

- El producte no inclou recipients d'envasament al buit; s'han d'adquirir per separat.
- Abans de fer servir la mànega, assegureu-vos que el recipient és apte per a envasat al buit.

Envasar al buit amb el tap per ampolles

1. Col·loqueu el tap de buit a l'ampolla. Fig. 12
2. Inserir l'adaptador petit de la mànega de buit al Port d'accessoris de l'aparell. Fig. 13
3. Connecteu l'adaptador gran al port de l'accessori (tap de l'ampolla). Fig. 14
4. Premeu el botó VAC/Premeu. L'equip s'aturarà automàticament quan s'hagi acabat el buit. Fig. 15

Notes

- El producte no inclou el tap de buit per a ampolles; es pot adquirir per separat.
- No utilitzeu el tap amb ampolles de plàstic, begudes carbonatades ni altres begudes amb gas. La forta depressió pot fer que l'ampolla es col·lapsi i es deformi.

Consells útils

- No sobrecarregueu la bossa. Deixeu sempre almenys 6–8 cm entre el contingut i la vora superior de la bossa.
- Assegureu-vos que la bossa estigui seca. Serà difícil aconseguir un segellat ferm si la bossa està humida.
- Per obtenir millors resultats, els aliments peribles han de continuar congelant-se o refrigerant-se després del procés d'envasament al buit.
- Netegeu la vora d'obertura de la bossa per dins i per fora. Aplaneu la boca de la bossa.
- En envasar un article gran, per evitar arrugues a la costura, estireu suaument la bossa i deixeu-la plana abans d'introduir-la a la Cambra de buit.
- En segellar articles amb vores esmolades (p. ex., espaguetis secs, coberteria, etc.), protegeixi la bossa de possibles perforacions embolicant l'article en un material encoixinat suau, com a paper de cuina. També podeu utilitzar un recipient en lloc d'una bossa.
- En utilitzar recipients, deixeu sempre 2,5 cm (1 in) d'espai lliure a la part superior del recipient.
- Deixeu que l'aparell es refredi durant 1 minut entre usos per evitar activar la protecció per sobreescalfament.
- Si no sabeu que la bossa s'hagi segellat correctament, torneu a segellar-la.
- Per obtenir els millors resultats, utilitzeu bosses i recipients fabricats pel fabricant de l'aparell.
- Microones: no calenta al microones aliments segellats en una bossa tancada hermèticament.

Guia de conservació

	Aliment	Vida útil normal	Vida útil amb envasament al buit
Frigorífic (5 ± 2 °C)	Carns	2–3 dies	8–9 dies
	Peix i marisc	1–3 dies	4–5 dies
	Carns cuinades	4–6 dies	10–14 dies
	Verdures	3–5 dies	7–10 dies
	Ous	10–15 dies	30–50 dies
Congelador (–16 a –20 °C)	Carns	3–5 mesos	1 any
	Peix i marisc	3–5 mesos	1 any
Temperatura ambient (25 ± 2 °C)	Pa	1–2 dies	6–8 dies
	Arròs/farina	3–5 mesos	> 1 any
	Cacauets/llegums	3–6 mesos	> 1 any
	Fulles de te	5–6 mesos	> 1 any

- La taula indica vides útils orientatives amb i sense envasament al buit per a cada aliment i condició: frigorífic (5 ± 2 °C), congelador (–16 a –20 °C) i temperatura ambient (25 ± 2 °C).
- L'envasament al buit prolonga la frescor en reduir l'oxidació i la pèrdua d'humitat, però no substitueix la refrigeració o la congelació quan cal.
- Etiqueteu cada bossa amb contingut i data. Comproveu l'estat abans de consumir-lo. Si observeu bosses inflades, olors anòmals o fuita de buit, llenceu-lo.
- Utilitzeu bosses/recipients compatibles i manipuli els aliments amb higiene per assolir els temps indicats.

4. NETEJA I MANTENIMENT

Neteja i manteniment

1. Desendolieu l'aparell abans de netejar.
2. No submergeu l'aparell ni en aigua ni en altres líquids. Eviteu que l'aigua o altres líquids entrin al port d'alimentació.
3. No netegeu l'aparell amb agents abrasius per evitar danyar la superfície.
4. Netegeu la superfície exterior amb un drap suau lleugerament humit amb aigua sabonosa.
5. Traieu qualsevol resta d'aliment o líquid de la Cambra de buit amb paper de cuina.
6. Assequeu completament l'aparell abans de tornar a utilitzar-lo.

Sensor de temperatura NTC

Supervisa de manera intel·ligent la temperatura de l'aparell. En cas de sobreescalfament,

s'activa automàticament el mode de protecció: els llums parpellegen i l'operació queda indisponible. L'aparell torna a funcionar amb normalitat una vegada es refreda i els llums deixen de parpellegar.

5. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

1. No passa res en endollar el cable d'alimentació.
 - A.Comproveu que el cable d'alimentació no estigui malmès.
 - B.Verifiqueu que l'endoll estigui correctament inserit tant a la presa de corrent com a l'aparell.
2. L'aparell està endollat, però no realitza el buit.
 - A.Assegureu-vos que el tancament estigui correctament efectuat prement la Nansa fins a bloquejar.
 - B.Verifiqueu que l'extrem obert de la bossa estigui ben col·locat dins de la Cambra de buit.
 - C.Reviseu si la bossa està perforada.
 - D.Comproveu si la Junta d'escuma de segellat està deformada o malmesa.
3. Es va extreure l'aire de la bossa, però hi ha tornat a entrar.
 - A.Reviseu si hi ha un forat o punxada a la bossa (objectes punxants poden perforar-la). Utilitzeu una bossa nova si cal.
 - B.Comproveu la costura de segellat: qualsevol arruga al llarg del segellat pot permetre l'entrada d'aire. Si n'hi ha, tal·leu la vora segellada i torneu a segellar.
 - C.Si hi ha humitat o líquid a la boca de la bossa, talli la zona afectada i assequi-la. A continuació seleccioneu FOOD MODE a MOIST i torneu a segellar.
 - D.Si els aliments han estat emmagatzemats molt de temps i la bossa està inflada per gasos, podrien estar fets malbé; rebutgi'ls.

Notes

- Per evitar el sobreescalfament, deixeu refredar l'aparell 60 segons entre usos. Mantingueu la part superior oberta per accelerar la dissipació de la calor.
- Si la borsa es fon, la Tira segelladora pot haver-se sobreescalfat. Deixeu refredar l'aparell 60 segons abans de tornar a utilitzar-lo.
- Per a una millor conservació, no reutilitzeu bosses després d'emmagatzemar carns crues, peix o aliments grassos. Tampoc no reutilitzeu bosses després de bullir a foc lent o escalfar en microones.

6. ESPECIFICACIONS TÈCNIQUES

Producte: Sealvac Roll&Cut 950

Referència del producte: EU01_128398

Voltatge: 220 – 240 V

Freqüència: 50 – 60 Hz

Potència: 125 W

El consum d'energia de l'aparell en qualsevol condició de manera apagada és de 0,415 W.

El període després del qual l'aparell entra automàticament en mode d'apagada és de 10 minuts.

Les especificacions tècniques poden canviar sense notificació prèvia per millorar la qualitat del producte.

Fabricat a Xina | Dissenyat a Espanya

7. RECICLATGE D'APARELLS ELÈCTRICS I ELECTRÒNICS



Aquest símbol indica que, d'acord amb les normatives aplicables, el producte i/o la bateria s'han de rebutjar de manera independent dels residus domèstics. Quan aquest producte arribi al final de la seva vida útil, hauràs d'extreure les piles/bateries/acumuladors i portar-lo a un punt de recollida designat per les autoritats locals.

Per obtenir informació detallada sobre la forma més adequada de rebutjar els aparells elèctrics i electrònics i/o les bateries corresponents, el consumidor haurà de contactar amb les autoritats locals.

Podeu consultar la informació sobre els sistemes nacionals de reciclatge d'embalatges i el seu marcatge a la nostra pàgina web.

El compliment de les pautes anteriors ajudarà a protegir el medi ambient.

8. GARANTIA I SAT

Cecotec respondrà davant l'usuari o consumidor final de qualsevol manca de conformitat que hi hagi en el moment del lliurament del producte en els termes, condicions i terminis que estableix la normativa aplicable.

Es recomana que les reparacions es facin per personal especialitzat.

Si detecteu una incidència amb el producte o teniu alguna consulta, poseu-vos en contacte amb el servei d'Assistència Tècnica oficial de Cecotec a través del número de telèfon +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

Els drets de propietat intel·lectual sobre els textos del manual pertanyen a CECOTEC INNOVACIONES, SL. Queden reservats tots els drets. El contingut d'aquesta publicació no podrà, ni en part ni íntegrament, reproduir-se, emmagatzemar-se en un sistema de recuperació, transmetre's o distribuir-se per cap mitjà (electrònic, mecànic, fotocòpia, enregistrament o similar) sense la prèvia autorització de CECOTEC INNOVACIONES, SL.

10. DECLARACIÓ UE DE CONFORMITAT SIMPLIFICADA

 Per la present, Cecotec Innovaciones declara que aquest producte compleix els requisits essencials i altres disposicions rellevants de les normatives aplicables a la Unió Europea. Aquest producte ha estat dissenyat, fabricat i provat amb el compliment dels estàndards de seguretat i qualitat requerits. El text complet de la Declaració de Conformitat de la UE es pot trobar a la següent adreça web: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Σχήμα 1

1. Ράβδος πίεσης σιλικόνης: Συνεργάζεται με το στεγανοποιητικό παρέμβυσμα αφρού για να επιτύχει αεροστεγή σφράγιση και βέλτιστη σφράγιση.
2. Φλάντζα στεγανοποίησης αφρού: Η λειτουργία της είναι να διασφαλίζει ότι ο θάλαμος κενού είναι αεροστεγής, ώστε η σακούλα να μπορεί να καθαριστεί σωστά με ηλεκτρική σκούπα.
3. Λαβή: Πιέστε τη λαβή προς τα κάτω για να κλείσετε και να κλειδώσετε το καπάκι. Τραβήξτε προς τα πάνω για να το ανοίξετε.
4. Θάλαμος κενού: Αεροστεγής θάλαμος που χρησιμοποιείται για τη διαδικασία συσκευασίας κενού.
5. Λωρίδα στεγανοποίησης: Λειτουργεί μαζί με τη ράβδο πίεσης σιλικόνης για τη θερμική σφράγιση της σακούλας.
6. Αφαιρούμενος δίσκος συλλογής υγρών: Συλλέγει τα υγρά που υπερχειλίζουν και πλένεται στο πλυντήριο πιάτων.
7. Ενσωματωμένο διαμέρισμα ρολών: Για την αποθήκευση ρολών συσκευασίας κενού αέρος. Μέγ. 28 × 600 cm (6 m).
8. Ενσωματωμένος κόφτης: Για την κοπή της σφραγισμένης σακούλας ή την κατασκευή μιας σακούλας προσαρμοσμένου μεγέθους.
9. Θύρα αξεσουάρ: Συνδέστε το μηχάνημα και τα αξεσουάρ χρησιμοποιώντας τον εύκαμπτο σωλήνα κενού.

Πίνακας ελέγχου

Σχήμα 2:

1. Κουμπί ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΦΑΓΗΤΟΥ (ΞΗΡΑ, ΥΓΡΑ, ΥΓΡΑ+)
2. Κουμπί ΠΙΕΣΗΣ
3. Κουμπί ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΣΦΡΑΓΙΣΗΣ (ΜΟΝΟ , ΔΙΠΛΟ)
4. Κουμπί VAC & SEAL
5. Κουμπί VAC/PULSE
6. Κουμπί ΦΟΥΣΚΩΜΑΤΟΣ
7. Κουμπί ΣΦΡΑΓΙΔΑΣ
8. Κουμπί STOP
9. Χρόνος οθόνης και σφράγισης
10. Ένδειξη ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΦΑΓΗΤΟΥ
11. Δείκτης πίεσης κενού
12. Ένδειξη λειτουργίας σφράγισης

Σημείωμα:

Τα γραφικά σε αυτό το εγχειρίδιο είναι σχηματικές αναπαραστάσεις και ενδέχεται να μην αντιστοιχούν ακριβώς σε αυτά του προϊόντος.

2. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Αυτή η συσκευή διατίθεται σε συσκευασία σχεδιασμένη να την προστατεύει κατά τη μεταφορά. Αφαιρέστε τη συσκευή από το κουτί της. Μπορείτε να φυλάξετε το αρχικό κουτί και άλλα υλικά συσκευασίας σε ασφαλές μέρος για να αποφύγετε ζημιές στη συσκευή σε περίπτωση που χρειαστεί να τη μεταφέρετε στο μέλλον. Εάν επιθυμείτε να απορρίψετε την αρχική συσκευασία, φροντίστε να ανακυκλώσετε όλα τα αντικείμενα σωστά.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα και τα εξαρτήματα περιλαμβάνονται και βρίσκονται σε καλή κατάσταση. Εάν λείπουν ή έχουν υποστεί ζημιά, επικοινωνήστε αμέσως με την επίσημη Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης της Cecotec .

Περιεχόμενα κουτιού:

- Προϊόν
- 2 ρολά (28 x 300 εκ.)
- Εγχειρίδιο οδηγιών
- Σωλήνας αξεσουάρ
- Καλώδιο τροφοδοσίας
- Μην αφαιρείτε τον σειριακό αριθμό από το προϊόν, προκειμένου να διατηρήσετε την ορθή ιχνηλασιμότητα του εξοπλισμού σας σε περίπτωση που ζητήσετε βοήθεια.

3. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Λειτουργίες πίνακα

1. Κουμπί ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΦΑΓΗΤΟΥ (ΞΗΡΑ, ΥΓΡΑ, ΥΓΡΑ+)
 - Πατήστε FOOD MODE για να επιλέξετε τη ρύθμιση φαγητού: DRY (ΞΗΡΑ), MOIST (ΥΓΡΑΣΙΑ) ή MOIST+ (ΥΓΡΑΣΙΑ+). Η προεπιλεγμένη λειτουργία είναι DRY (ΞΗΡΑ).
 - Η λυχνία LED που βρίσκεται δίπλα στην επιλεγμένη ρύθμιση ανάβει.
2. Κουμπί ΠΙΕΣΗΣ
 - Πατήστε PRESSURE για να επιλέξετε το επίπεδο πίεσης κενού μεταξύ κανονικής και μαλακής.
3. Κουμπί ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΣΦΡΑΓΙΣΗΣ (MONO , ΔΙΠΛΟ)
 - Πατήστε SEALING MODE (ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΣΦΡΑΓΙΣΗΣ) για να επιλέξετε τη λειτουργία σφράγισης: MONO (μία σφράγιση) ή ΔΙΠΛΟ (διπλή σφράγιση).
4. Κουμπί VAC & SEAL
 - Ξεκινά έναν αυτόματο κύκλο: δημιουργεί κενό αέρος και στη συνέχεια σφραγίζει την σακούλα. Βασίζεται στις τρεις ρυθμίσεις που εξηγήθηκαν προηγουμένως.

- Η ένδειξη παραμένει αναμμένη κατά τη διάρκεια της διαδικασίας και σβήνει όταν ολοκληρωθεί.
5. Κουμπί VAC/PULSE
- Λειτουργία Αξεσουάρ (VAC): Πατήστε αυτό το κουμπί για να ενεργοποιήσετε την ηλεκτρική σκούπα με αξεσουάρ. Ο κινητήρας θα λειτουργεί μέχρι να ολοκληρωθεί η διαδικασία ηλεκτρικής σκούπας. Βεβαιωθείτε ότι ο σωλήνας είναι καλά συνδεδεμένος στη θύρα αξεσουάρ πριν χρησιμοποιήσετε συμβατά δοχεία (π.χ., πώματα κρασιού, δοχεία ή συμβατές σακούλες με φερμουάρ).
 - Λειτουργία PULSE: Πατήστε παρατεταμένα για να ελέγξετε χειροκίνητα την εξαγωγή αέρα και να αποφύγετε το σύνθλιψη ευαίσθητων τροφίμων. Στη συνέχεια, πατήστε SEAL για να σφραγίσετε τη σακούλα.
6. Κουμπί ΦΟΥΣΚΩΜΑΤΟΣ
- Χρήση 1: Πιέστε για να φουσκώσετε την τσάντα και να την σφραγίσετε αυτόματα.
 - Χρήση 2: Πατήστε παρατεταμένα για να φουσκώσετε χειροκίνητα. Όταν η σακούλα φουσκώσει όπως επιθυμείτε, πατήστε SEAL για να ολοκληρώσετε το σφράγισμα.
 - Σημείωση: Εάν η σακούλα έχει υψηλότερη ανάγλυφη εκτύπωση από το συνηθισμένο, η σφράγιση μπορεί να γίνει νωρίτερα μετά την ολοκλήρωση του φουσκώματος.
7. Κουμπί ΣΦΡΑΓΙΔΑΣ
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία με τρεις διαφορετικούς τρόπους:
- Φτιάχνοντας σακούλες από ρολό: Πιέστε για να σφραγίσετε τη μία άκρη.
 - Διακοπή κενού και σφράγισης: Κατά τη διάρκεια ενός κύκλου κενού, πατήστε για να διακόψετε αμέσως την εξαγωγή αέρα και να ξεκινήσετε τη σφράγιση.
 - Σφράγισμα σακουλών χωρίς κενό αέρος: Πιέστε για να κλείσετε τις σακούλες μεμβράνης (π.χ., σακούλες πατατάκιας) και να διατηρήσετε το περιεχόμενό τους προστατευμένο. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί μετά το ΦΟΥΣΚΩΜΑ για να ολοκληρωθεί η σφράγιση (για χειροκίνητο φούσκωμα, πατήστε SEAL αφού ολοκληρωθεί το φούσκωμα).
8. Κουμπί STOP
- Πατήστε STOP για να διακόψετε προσωρινά/να σταματήσετε οποιαδήποτε διαδικασία που βρίσκεται σε εξέλιξη οποιαδήποτε στιγμή.
9. Χρόνος οθόνης και σφράγισης
- Εμφανίζει την αντίστροφη μέτρηση του χρόνου σφράγισης.
10. Ένδειξη ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΦΑΓΗΤΟΥ
- Η επιλεγμένη ρύθμιση ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΟΥ (DRY, MOIST ή MOIST+) υποδεικνύεται από τον αντίστοιχο φωτισμό LED με πράσινο χρώμα.
11. Μανόμετρο κενού
- Εμφανίζει την επιλεγμένη πίεση κενού.

12. Ένδειξη λειτουργίας σφράγισης

- Υποδεικνύει την επιλεγμένη λειτουργία σφράγισης (ΜΟΝΑ ή ΔΙΠΛΗ).

Λειτουργία

Φτιάξτε μια σακούλα από το ρολό

Σχήμα 3

- Τραβήξτε το ρολό από το ενσωματωμένο διαμέρισμα ρολού και σύρετε τον ενσωματωμένο κόφτη κατά μήκος του ρολού για να πετύχετε το απαιτούμενο μήκος σακούλας. Εικ. 4
- Τοποθετήστε το ανοιχτό άκρο της σακούλας στον θάλαμο κενού και πιέστε τη λαβή προς τα κάτω για να κλείσετε και να ασφαλίσετε το καπάκι. Πατήστε το κουμπί SEAL για να σφραγίσετε αυτό το άκρο. Όταν η ένδειξη δίπλα στο κουμπί SEAL σβήσει, σηκώστε τη λαβή για να ανοίξετε το καπάκι και αφαιρέστε τη σφραγισμένη σακούλα από τη μία πλευρά.

Συμβουλές για τον ενσωματωμένο κόφτη

Ανοίξτε το πάνω μέρος της μηχανής, τραβήξτε το ρολό από το ενσωματωμένο διαμέρισμα ρολού στο επιθυμητό μήκος, κρατήστε την μεμβράνη με το ένα χέρι και σύρετε τον ενσωματωμένο κόπτη κατά μήκος του ρολού για να πετύχετε το απαιτούμενο μήκος σακούλας.

Συσκευάστε σε κενό αέρος και σφραγίστε μια σακούλα

- Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στην φρεσκοφτιαγμένη σακούλα (ή σε μια συμβατή σακούλα), τοποθετήστε το ανοιχτό άκρο στον θάλαμο κενού και πιέστε τη λαβή προς τα κάτω μέχρι να ασφαλίσει. Βεβαιωθείτε ότι η λαβή και το καπάκι βρίσκονται στο ίδιο ύψος (ευθυγραμμισμένα). Εικ. 5
- Επιλέξτε τη λειτουργία εργασίας (Εικ. 6)
 - ΣΚΟΥΠΑ ΜΕ ΚΕΝΟ & ΣΦΡΑΓΙΣΜΑ: Πατήστε για να δημιουργήσετε κενό αέρος και, στη συνέχεια, σφραγίστε αυτόματα τη σακούλα.
 - ΣΦΡΑΓΙΣΗ: Πατήστε το κουμπί αν θέλετε μόνο να σφραγίσετε τη σακούλα χωρίς να δημιουργήσετε κενό αέρος.
 - VAC/PULSE: Πατήστε παρατεταμένα για να ελέγξετε χειροκίνητα την αφαίρεση αέρα. Όταν επιτευχθεί η επιθυμητή υποπίεση, πατήστε SEAL για να σφραγίσετε τη σακούλα.
 - ΦΟΥΣΚΩΜΑ: Πατήστε για να φουσκώσετε την τσάντα και αυτή θα σφραγίσει αυτόματα.
 - ΦΟΥΣΚΩΜΑ (χειροκίνητη λειτουργία): Πατήστε παρατεταμένα για να ελέγξετε χειροκίνητα το φούσκωμα και, στη συνέχεια, πατήστε ΣΦΡΑΓΙΣΗ για να σφραγίσετε την τσάντα.
- Όταν η ένδειξη δίπλα στο κουμπί που χρησιμοποιείται σβήσει, η διαδικασία έχει ολοκληρωθεί. Τραβήξτε τη λαβή προς τα πάνω για να ανοίξετε το καπάκι και να αφαιρέσετε τη σφραγισμένη σακούλα. Εικ. 7

Σημειώσεις ασφαλείας λειτουργίας

- Η ταινία στεγανοποίησης μπορεί να παραμείνει ζεστή μετά τη σφράγιση. Περιμένετε να κρυώσει πριν την αγγίξετε.
- Διατηρείτε το στόμιο της σακούλας καθαρό και στεγνό για να εξασφαλίσετε σωστή σφράγιση.

Στεγανοποιήστε με κενό χρησιμοποιώντας τον βοηθητικό σωλήνα

1. Ο εύκαμπτος σωλήνας κενού είναι συμβατός με δοχεία συσκευασίας που έχουν θύρες κενού μικρότερες από 1 ίντσα ($\approx 2,54$ cm). Δείτε το σχήμα 8 για τις διαστάσεις του προσαρμογέα.
2. Τοποθετήστε τον μικρό προσαρμογέα σωλήνα στην υποδοχή αξεσουάρ της συσκευής. Εικ. 9
3. Τοποθετήστε τον μεγάλο προσαρμογέα στην υποδοχή του εξαρτήματος/δοχείου (καπάκι με βαλβίδα). Εικ. 10
4. Πατήστε το κουμπί VAC/PULSE. Η διαδικασία θα σταματήσει αυτόματα όταν ολοκληρωθεί η εξαγωγή αέρα. Εικ. 11

Βαθμοί

- Το προϊόν δεν περιλαμβάνει δοχεία συσκευασίας κενού αέρος, τα οποία πρέπει να αγοραστούν ξεχωριστά.
- Πριν χρησιμοποιήσετε τον εύκαμπτο σωλήνα, βεβαιωθείτε ότι το δοχείο είναι κατάλληλο για σφράγιση κενού αέρος.

Σφραγίστε με κενό αέρος με το πώμα της φιάλης

1. Τοποθετήστε το πώμα κενού στο μπουκάλι. Εικ. 12
2. Τοποθετήστε τον μικρό προσαρμογέα σωλήνα κενού στην υποδοχή αξεσουάρ της συσκευής. Εικ. 13
3. Συνδέστε τον μεγάλο προσαρμογέα στην υποδοχή αξεσουάρ (καπάκι μπουκαλιού). Εικ. 14
4. Πατήστε το κουμπί VAC/PULSE. Η μονάδα θα σταματήσει αυτόματα όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία κενού. Εικ. 15

Βαθμοί

- Το προϊόν δεν περιλαμβάνει το πώμα κενού για φιάλες. Μπορεί να αγοραστεί ξεχωριστά.
- Μην χρησιμοποιείτε το πώμα με πλαστικά μπουκάλια, ανθρακούχα ποτά ή άλλα ανθρακούχα ποτά. Το ισχυρό κενό μπορεί να προκαλέσει την κατάρρευση και την παραμόρφωση του μπουκαλιού.

Χρήσιμες συμβουλές

- Μην υπερφορτώνετε την σακούλα. Αφήνετε πάντα τουλάχιστον 6–8 cm απόσταση μεταξύ του περιεχομένου και της πάνω άκρης της σακούλας.
- Βεβαιωθείτε ότι η σακούλα είναι στεγνή. Θα είναι δύσκολο να κλείσει καλά αν είναι υγρή.
- Για καλύτερα αποτελέσματα, τα ευπαθή τρόφιμα θα πρέπει να συνεχίσουν να καταψύχονται ή να ψύχονται μετά τη διαδικασία συσκευασίας σε κενό αέρος.
- Καθαρίστε την άκρη ανοίγματος της σακούλας εσωτερικά και εξωτερικά. Ισιώστε το στόμιο της σακούλας.
- Όταν συσκευάζετε ένα μεγάλο αντικείμενο, για να αποφύγετε τις ζάρες στη ραφή, τεντώστε απαλά την τσάντα και τοποθετήστε την σε επίπεδη επιφάνεια πριν την τοποθετήσετε στον θάλαμο κενού.

- Όταν σφραγίζετε αντικείμενα με αιχμηρές άκρες (π.χ. αποξηραμένα σπαγγέτι, μαχαιροπέρουνα κ.λπ.), προστατέψτε την τσάντα από τρυπήματα τυλίγοντάς την σε μαλακό, επενδεδυμένο υλικό, όπως χαρτί κουζίνας. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε ένα δοχείο αντί για σακούλα.
- Όταν χρησιμοποιείτε δοχεία, αφήνετε πάντα 2,5 cm (1 ίντσα) ελεύθερου χώρου στο πάνω μέρος του δοχείου.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 1 λεπτό μεταξύ των χρήσεων για να αποφύγετε την ενεργοποίηση της προστασίας από υπερθέρμανση.
- Εάν δεν είστε σίγουροι αν η σακούλα έχει σφραγιστεί σωστά, ξανακλείστε την.
- Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε σακούλες και δοχεία που κατασκευάζονται από τον κατασκευαστή της συσκευής.
- Φούρνος μικροκυμάτων: Μην ζεσταίνετε τρόφιμα σε ερμητικά κλειστή σακούλα.

Οδηγός διατήρησης

	Τροφή	Κανονική ωφέλιμη ζωή	Διάρκεια ζωής με συσκευασία κενού αέρος
Ψυγείο ($5 \pm 2^{\circ}\text{C}$)	Κρέατα	2–3 ημέρες	8–9 ημέρες
	Ψάρια και θαλασσινά	1–3 ημέρες	4–5 ημέρες
	Μαγειρεμένα κρέατα	4–6 ημέρες	10–14 ημέρες
	Λαχανικά	3–5 ημέρες	7–10 ημέρες
	Αυγά	10–15 ημέρες	30–50 ημέρες
Καταψύκτης (-16 έως -20°C)	Κρέατα	3–5 μήνες	1 έτος
	Ψάρια και θαλασσινά	3–5 μήνες	1 έτος
Θερμοκρασία περιβάλλοντος ($25 \pm 2^{\circ}\text{C}$)	Ψωμί	1–2 ημέρες	6–8 ημέρες
	Ρύζι/αλεύρι	3–5 μήνες	> 1 έτος
	Φιστίκια/όσπρια	3–6 μήνες	> 1 έτος
	Φύλλα τσαγιού	5–6 μήνες	> 1 έτος

- Ο πίνακας υποδεικνύει ενδεικτικές διάρκειες ζωής με και χωρίς συσκευασία κενού αέρος για κάθε τρόφιμο και κατάσταση: ψυγείο ($5 \pm 2^{\circ}\text{C}$), κατάψυξη (-16 έως -20°C) και θερμοκρασία δωματίου ($25 \pm 2^{\circ}\text{C}$).
- Η συσκευασία σε κενό αέρος παρατείνει τη φρεσκάδα μειώνοντας την οξείδωση και την απώλεια υγρασίας, αλλά δεν αντικαθιστά την ψύξη ή την κατάψυξη όταν είναι απαραίτητο.
- Επιστημάνετε κάθε σακούλα με το περιεχόμενο και την ημερομηνία. Ελέγξτε την κατάσταση της πριν την καταναλώσετε. Εάν παρατηρήσετε πρησμένες σακούλες, ασυνήθιστες οσμές ή διαρροές από την ηλεκτρική σκούπα, πετάξτε την.
- Χρησιμοποιήστε συμβατές σακούλες/δοχεία και χειριστείτε τα τρόφιμα με υγιεινό τρόπο ώστε να τηρούνται οι αναφερόμενοι χρόνοι.

4. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Καθαρισμός και συντήρηση

1. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα πριν τον καθαρισμό.
2. Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά. Αποτρέψτε την είσοδο νερού ή άλλων υγρών στην υποδοχή τροφοδοσίας.
3. Μην καθαρίζετε τη συσκευή με λειαντικά μέσα για να αποφύγετε την πρόκληση ζημιάς στην επιφάνεια.
4. Καθαρίστε την εξωτερική επιφάνεια με ένα μαλακό πανί ελαφρά βρεγμένο με σαπουνόνερο.
5. Αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα τροφών ή υγρών από τον θάλαμο κενού με χαρτί κουζίνας.
6. Στεγνώστε εντελώς τη συσκευή πριν την χρησιμοποιήσετε ξανά.

Αισθητήρας θερμοκρασίας NTC

Παρακολουθεί έξυπνα τη θερμοκρασία της συσκευής. Σε περίπτωση υπερθέρμανσης, η λειτουργία προστασίας ενεργοποιείται αυτόματα: οι λυχνίες αναβοσβήνουν και η λειτουργία απενεργοποιείται. Η συσκευή επιστρέφει στην κανονική λειτουργία μόλις κρυώσει και οι λυχνίες σταματήσουν να αναβοσβήνουν.

5. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

1. Δεν συμβαίνει τίποτα όταν συνδέω το καλώδιο ρεύματος.
 - A. Ελέγξτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας δεν έχει υποστεί ζημιά.
 - B. Ελέγξτε ότι το φις έχει εισαχθεί σωστά τόσο στην πρίζα όσο και στη συσκευή.
2. Η συσκευή είναι στην πρίζα, αλλά δεν δημιουργεί κενό αέρος.
 - A. Βεβαιωθείτε ότι το κλείσιμο έχει γίνει σωστά πιέζοντας τη λαβή μέχρι να ασφαλίσει.
 - B. Βεβαιωθείτε ότι το ανοιχτό άκρο της σακούλας είναι σωστά τοποθετημένο μέσα στον θάλαμο κενού.
 - C. Ελέγξτε αν η σακούλα είναι τρυπημένη.
 - D. Ελέγξτε εάν η φλάντζα στεγανοποίησης από αφρώδες υλικό είναι παραμορφωμένη ή κατεστραμμένη.
3. Ο αέρας αφαιρέθηκε από την τσάντα, αλλά έχει επανέλθει.
 - A. Ελέγξτε τη σακούλα για τρύπες ή τρυπήματα (μπορεί να την τρυπήσουν αιχμηρά αντικείμενα). Χρησιμοποιήστε μια νέα σακούλα εάν είναι απαραίτητο.
 - B. Ελέγξτε τη ραφή στεγανοποίησης: τυχόν ρυτίδες κατά μήκος της στεγανοποίησης ενδέχεται να επιτρέψουν την είσοδο αέρα. Εάν υπάρχουν, κόψτε την άκρη στεγανοποίησης και ξανασφραγίστε.
 - C. Εάν υπάρχει υγρασία ή υγρό στο στόμιο της σακούλας, κόψτε την πληγείσα περιοχή και στεγνώστε την. Στη συνέχεια, επιλέξτε ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΟΥ στη ρύθμιση ΥΓΡΗ και ξανακλείστε.

- D. Εάν το τρόφιμο έχει αποθηκευτεί για μεγάλο χρονικό διάστημα και η σακούλα είναι φουσκωμένη με αέριο, μπορεί να έχει αλλοιωθεί. Πετάξτε την.

Βαθμοί

- Για να αποφύγετε την υπερθέρμανση, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 60 δευτερόλεπτα μεταξύ των χρήσεων. Κρατήστε το πάνω μέρος ανοιχτό για να επιταχύνετε την απαγωγή της θερμότητας.
- Εάν η σακούλα λιώσει, η ταινία σφράγισης ενδέχεται να έχει υπερθερμανθεί. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 60 δευτερόλεπτα πριν την χρησιμοποιήσετε ξανά.
- Για καλύτερη συντήρηση, μην επαναχρησιμοποιείτε τις σακούλες αφού αποθηκεύσετε ωμό κρέας, ψάρι ή λιπαρά τρόφιμα. Επίσης, μην επαναχρησιμοποιείτε τις σακούλες μετά από σιγοβράσιμο ή φούρνο μικροκυμάτων.

6. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Προϊόν: Sealvac Roll&Cut 950

Κωδικός προϊόντος: EU01_128398

Τάση: 220 – 240 V

Συχνότητα: 50 – 60 Hz

Ισχύς: 125 W

κατανάλωση ενέργειας της συσκευής σε οποιαδήποτε κατάσταση απενεργοποίησης είναι 0,415 W.

Η περίοδος μετά την οποία η συσκευή εισέρχεται αυτόματα σε λειτουργία απενεργοποίησης είναι 10 λεπτά.

Οι τεχνικές προδιαγραφές ενδέχεται να αλλάξουν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση για τη βελτίωση της ποιότητας του προϊόντος.

Κατασκευασμένο στην Κίνα | Σχεδιασμένο στην Ισπανία

7. ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ



Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι, σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς, το προϊόν ή/και η μπαταρία πρέπει να απορρίπτονται ξεχωριστά από τα οικιακά απορρίμματα. Όταν το προϊόν φτάσει στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, πρέπει να αφαιρέσετε τις μπαταρίες και να το παραδώσετε σε σημείο συλλογής που έχει οριστεί από τις τοπικές αρχές.

Για λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με τον καταλληλότερο τρόπο απόρριψης του ηλεκτρικού

και ηλεκτρονικού σας εξοπλισμού ή/και των αντίστοιχων μπαταριών, ο καταναλωτής θα πρέπει να επικοινωνήσει με τις τοπικές αρχές.

Μπορείτε να βρείτε πληροφορίες σχετικά με τα εθνικά συστήματα ανακύκλωσης συσκευασιών και τη σήμανσή τους στον ιστότοπό μας.

Η τήρηση των παραπάνω οδηγιών θα βοηθήσει στην προστασία του περιβάλλοντος.

8. ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ SAT

Η Cecotec θα απαντήσει στον τελικό χρήστη ή καταναλωτή για οποιαδήποτε έλλειψη συμμόρφωσης που υπάρχει κατά τον χρόνο παράδοσης του προϊόντος σύμφωνα με τους όρους, τις προϋποθέσεις και τις προθεσμίες που ορίζονται από τους ισχύοντες κανονισμούς.

Συνιστάται οι επισκευές να εκτελούνται από εξειδικευμένο προσωπικό.

Εάν εντοπίσετε κάποιο πρόβλημα με το προϊόν ή έχετε οποιοσδήποτε ερωτήσεις, επικοινωνήστε με την επίσημη υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης της Cecotec καλώντας στο +34 96 321 07 28.

9. ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΑ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΑ

Τα δικαιώματα πνευματικής ιδιοκτησίας των κειμένων αυτού του εγχειριδίου ανήκουν στην CECOTEC INNOVACIONES, SL. Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος. Απαγορεύεται η αναπαραγωγή, η αποθήκευση σε σύστημα ανάκτησης, η μετάδοση ή η διανομή του περιεχομένου αυτής της έκδοσης, εν όλω ή εν μέρει, με οποιονδήποτε τρόπο (ηλεκτρονικό, μηχανικό, φωτοτυπικό, ηχογραφητικό ή παρόμοιο) χωρίς την προηγούμενη γραπτή άδεια της CECOTEC INNOVACIONES, SL.

10. ΑΠΛΟΥΣΤΕΥΜΕΝΗ ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΕΕ

CE Η Cecotec Innovaciones δηλώνει με την παρούσα ότι το παρόν προϊόν συμμορφώνεται με τις βασικές απαιτήσεις και άλλες σχετικές διατάξεις των ισχυόντων κανονισμών της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Το παρόν προϊόν έχει σχεδιαστεί, κατασκευαστεί και δοκιμαστεί σύμφωνα με τα απαιτούμενα πρότυπα ασφάλειας και ποιότητας. Το πλήρες κείμενο της Δήλωσης Συμμόρφωσης ΕΕ βρίσκεται στην ακόλουθη διεύθυνση ιστού: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

١. الأجزاء والمكونات

الشكل ١

١. قضيب ضغط من السيليكون: يعمل مع حشية منع التسرب الرغوية لتحقيق إحكام غلق مثالي.
٢. حشية مانعة للتسرب من الرغوة: وظيفتها هي ضمان أن تكون حجرة التفريغ محكمة الإغلاق حتى يمكن شفط الكيس بشكل صحيح.
٣. المقبض: اضغط على المقبض لأسفل لإغلاق الغطاء وقفلها. اسحبها لأعلى لفتحها.
٤. غرفة التفريغ: غرفة محكمة الإغلاق تستخدم في عملية التغليف بالتفريغ.
٥. شريط الإغلاق: يعمل مع قضيب الضغط المصنوع من السيليكون لإغلاق الكيس بالحرارة.
٦. صينية تجميع السوائل القابلة للإزالة: تجمع السوائل الزائدة ويمكن غسلها في غسالة الأطباق.
٧. حجرة لف مدمجة: لتخزين لفائف التغليف بالتفريغ الهوائي. الحد الأقصى ٢٨ x ٦٠٠ سم (٦ أمتار).
٨. قاطع مدمج: لقطع الكيس المغلق أو صنع كيس بحجم مخصص.
٩. منفذ الملحقات: قم بتوصيل الجهاز والملحقات باستخدام خرطوم المكنسة الكهربائية.

لوحة التحكم

الشكل ٢:

١. زر وضع الطعام (جاف، رطب، رطب+)
٢. زر الضغط
٣. زر وضع الإغلاق (مفرد ، مزدوج)
٤. زر التفريغ والإغلاق
٥. زر VAC/PLSE
٦. زر النفخ
٧. زر الختم
٨. زر الإيقاف
٩. وقت الفرز والإغلاق
١٠. مؤشر وضع الطعام
١١. مؤشر ضغط الفراغ
١٢. مؤشر وضع الإغلاق

ملحوظة:

الرسومات الموجودة في هذا الدليل هي تمثيلات تخطيطية وقد لا تتطابق تمامًا مع رسومات المنتج.

٢. قبل الاستخدام

- يأتي هذا الجهاز في عبوة مصممة لحمايته أثناء النقل. أخرج الجهاز من عبوته. يمكنك الاحتفاظ بالعبوة الأصلية ومواد التغليف الأخرى في مكان آمن لتجنب تلف الجهاز في حال احتجت إلى نقله مستقبلاً. إذا كنت ترغب في التخلص من العبوة الأصلية، فتأكد من إعادة تدوير جميع محتوياتها بشكل صحيح.
- يرجى التأكد من وجود جميع الأجزاء والمكونات وأنها بحالة جيدة. في حال وجود أي نقص أو تلف، يرجى الاتصال بخدمة الدعم الفني الرسمية لشركة سيكوتيك على الفور .

محتويات العلبة:

- منتج
- لفطان (٢٨ × ٣٠٠ سم)
- دليل التعليمات
- خرطوم إضافي
- كابل الطاقة
- لا تقم بإزالة الرقم التسلسلي من المنتج، وذلك للحفاظ على إمكانية تتبع معداتك بشكل صحيح في حالة طلب المساعدة.

٣. التشغيل

وظائف اللوحة

١. زر وضع الطعام (جاف، رطب، رطب+)
 - اضغط على زر وضع الطعام لاختيار إعداد الطعام: جاف، رطب، أو رطب+. الوضع الافتراضي هو جاف.
 - يضيء مؤشر LED الموجود بجوار الإعداد المحدد.
٢. زر الضغط
 - اضغط على زر الضغط لاختيار مستوى ضغط الشفط بين العادي والخفيف.
٣. زر وضع الإغلاق (مفرد ، مزدوج)
 - اضغط على زر وضع الختم لاختيار وضع الختم: أحادي (ختم واحد) أو مزدوج (ختم مزدوج).
٤. زر التفريغ والإغلاق
 - يبدأ الجهاز دورة تلقائية: حيث يُنشئ فراغًا ثم يُغلق الكيس. ويعتمد ذلك على الإعدادات الثلاثة الموضحة سابقًا.
 - يبقى المؤشر مضاءً أثناء العملية وينطفئ عند انتهائها.
٥. زر VAC/PLSE
 - وظيفة الملحقات (التنظيف بالمكنسة الكهربائية): اضغط على هذا الزر لتفعيل التنظيف بالمكنسة الكهربائية باستخدام الملحقات. سيستمر المحرك بالعمل حتى اكتمال عملية التنظيف. تأكد من توصيل الخرطوم بإحكام بمنفذ الملحقات قبل استخدام الحاويات المتوافقة (مثل سدادات زجاجات النبيذ، أو العلب، أو أكياس التخزين ذات السحاب المتوافقة).
 - وظيفة النبض: اضغط مع الاستمرار للتحكم اليدوي في سحب الهواء وتجنب سحق الأطعمة الرقيقة. ثم اضغط على زر الإغلاق لإغلاق الكيس.
٦. زر النفخ
 - الاستخدام ١: اضغط لنفخ الكيس وإغلاقه تلقائيًا.
 - الاستخدام ٢: اضغط مع الاستمرار لنفخ الكيس يدويًا؛ عندما يتم نفخ الكيس بالشكل المطلوب، اضغط على زر الإغلاق لإتمام عملية الإغلاق.
 - ملاحظة: إذا كان الكيس يحتوي على نقش بارز أعلى من المعتاد، فقد يحدث الإغلاق في وقت أبكر بعد اكتمال عملية النفخ.

٧. زر الختم
يمكنك استخدام هذه الميزة بثلاث طرق مختلفة:
- صنع الأكياس من اللفة: اضغط لإغلاق أحد الطرفين.
 - إيقاف عملية التفريغ والإغلاق: أثناء دورة التفريغ، اضغط لإيقاف عملية سحب الهواء على الفور وبدء عملية الإغلاق.
 - إغلاق الأكياس بدون تفريغ: اضغط لإغلاق الأكياس البلاستيكية (مثل أكياس رقائق البطاطس) وحماية محتوياتها. يمكن استخدامه أيضًا بعد النفخ لإتمام عملية الإغلاق (للنفخ اليدوي، اضغط على زر الإغلاق بعد اكتمال النفخ).

٨. زر الإيقاف
• اضغط على زر الإيقاف لإيقاف أي عملية جارية مؤقتًا في أي وقت.

٩. وقت الفرز والإغلاق
• يعرض عداد الوقت التنازلي للإغلاق.

١٠. مؤشر وضع الطعام
• يتم الإشارة إلى إعداد وضع الطعام المحدد (جاف، رطب أو رطب+) بواسطة إضاءة LED المقابلة باللون الأخضر.

١١. مقياس ضغط الفراغ
• يعرض ضغط الفراغ المحدد.

١٢. مؤشر وضع الإغلاق
• يشير إلى وضع الإغلاق المحدد (أحادي أو مزدوج).

عملية

اصنع حقيبة من اللفة

الشكل ٣

١. اسحب اللفة من حجرة اللفة المدمجة، ثم حرك القاطع المدمج على طول اللفة للحصول على طول الكيس المطلوب. الشكل ٤
٢. أدخل الطرف المفتوح للكيس في حجرة التفريغ واضغط على المقيض لأسفل لإغلاق الغطاء وتثبيتته. اضغط على زر الإغلاق لإحكام إغلاق ذلك الطرف. عندما ينطفئ المؤشر المجاور لزر الإغلاق، ارفع المقيض لفتح الغطاء وإخراج الكيس المغلق من أحد الجانبين.

نصائح لاستخدام القاطع المدمج

افتح الجزء العلوي من الآلة، واسحب اللفة من حجرة اللفة المدمجة إلى الطول المطلوب، وامسك الفيلم بيد واحدة، وحرك القاطع المدمج على طول اللفة للحصول على طول الكيس المطلوب.

قم بتفريغ الهواء من الهواء وأغلق الكيس بإحكام

١. ضع الطعام داخل الكيس المُجهز حديثًا (أو كيس مناسب)، وأدخل الطرف المفتوح في حجرة التفريغ، واضغط على المقيض لأسفل حتى يُغلق. تأكد من أن المقيض والغطاء على نفس الارتفاع (مُحاذيان). الشكل ٥
٢. حدد دالة الشغل (الشكل ٦)
 - (a) الفراغ والإغلاق: اضغط لإنشاء فراغ، ثم قم بإغلاق الكيس تلقائيًا.
 - (b) الإغلاق: اضغط إذا كنت تريد فقط إغلاق الكيس دون إحداث فراغ.
 - (c) VAC/PULSE: اضغط مع الاستمرار للتحكم اليدوي في إزالة الهواء؛ وعند الوصول إلى مستوى الفراغ المطلوب، اضغط على SEAL لإغلاق الكيس.

- (d) النفخ: اضغط لنفخ الكيس وسيتم إغلاقه تلقائيًا.
- (e) النفخ (الوضع اليدوي): اضغط مع الاستمرار للتحكم اليدوي في النفخ؛ ثم اضغط على زر الإغلاق لإغلاق الكيس.
٣. عندما ينطفئ المؤشر المجاور للزر المستخدم، تكون العملية قد اكتملت. اسحب المقبض لأعلى لفتح الغطاء وإخراج الكيس المغلق. الشكل ٧

ملاحظات السلامة التشغيلية

- قد يبقى شريط الإغلاق ساخنًا بعد إغلاقه. انتظر حتى يبرد قبل لمسه.
- حافظ على فتحة الكيس نظيفة وجافة لضمان إحكام إغلاقها.

إحكام الإغلاق بالشطف باستخدام خرطوم الملحقات

١. خرطوم ملحق الشطف متوافق مع عبوات التغليف التي تحتوي على فتحات شطف يقل قطرها عن بوصة واحدة (حوالي ٢,٥٤ سم). انظر الشكل ٨ لمعرفة أبعاد المحول.
٢. أدخل محول الخرطوم الصغير في منفذ الملحقات بالجهاز. الشكل ٩
٣. ضع المحول الكبير في منفذ التركيب/الحاوية (الغطاء المزود بصمام). الشكل ١٠
٤. اضغط على زر VAC/PULSE. ستتوقف العملية تلقائيًا عند اكتمال عملية سحب الهواء. الشكل ١١

الدرجات

- لا يشمل المنتج حاويات التغليف بالتفريغ الهوائي؛ يجب شراء هذه الحاويات بشكل منفصل.
- قبل استخدام الخرطوم، تأكد من أن الحاوية مناسبة للإغلاق بالتفريغ.

أحكام إغلاق الزجاجاة بسدادة مفرغة من الهواء

١. ضع سدادة التفريغ على الزجاجاة. الشكل ١٢
٢. أدخل محول خرطوم المكتسة الكهربائية الصغير في منفذ الملحقات بالجهاز. الشكل ١٣
٣. قم بتوصيل المحول الكبير بمنفذ الملحقات (غطاء الزجاجاة). الشكل ١٤
٤. اضغط على زر VAC/PULSE. ستتوقف الوحدة تلقائيًا عند اكتمال عملية الشطف. الشكل ١٥

الدرجات

- لا تفرط في ملء الكيس. اترك دائمًا مسافة لا تقل عن ٦-٨ سم بين المحتويات والحافة العلوية للكيس.
- لا تستخدم السدادة مع الزجاجات البلاستيكية أو المشروبات الغازية أو غيرها من المشروبات الغازية. قد يتسبب الفراغ القوي في انهيار الزجاجاة وتشوهاها.

نصائح مفيدة

- لا تفرط في ملء الكيس. اترك دائمًا مسافة لا تقل عن ٦-٨ سم بين المحتويات والحافة العلوية للكيس.
- تأكد من جفاف الكيس. سيكون من الصعب إحكام إغلاقه إذا كان رطبًا.
- للحصول على أفضل النتائج، يجب الاستمرار في تجميد أو تبريد الأطعمة القابلة للتلف بعد عملية التعبئة بالتفريغ الهوائي.
- نظف حافة فتحة الكيس من الداخل والخارج. ثم قم بتسوية فوهة الكيس.
- عند تعبئة غرض كبير، لتجنب التجاعيد عند الدرزة، قم بتمديد الكيس برفق وافرده قبل وضعه في حجرة التفريغ.
- عند تغليف المواد ذات الحواف الحادة (مثل المعكرونة المجففة، وأدوات المائدة، وما إلى ذلك)، احم الكيس من الثقوب بلف المادة بمادة ناعمة ومبطنة، مثل ورق المطبخ. يمكنك أيضًا استخدام علبة بدلاً من الكيس.
- عند استخدام الحاويات، اترك دائمًا مساحة فارغة تبلغ ٢,٥ سم (١ بوصة) في الجزء العلوي من الحاوية.
- اترك الجهاز ليبرد لمدة دقيقة واحدة بين الاستخدامات لتجنب تفعيل نظام الحماية من الحرارة الزائدة.
- إذا كنت غير متأكد مما إذا تم إغلاق الكيس بشكل صحيح، فأعد إغلاقه.

- للحصول على أفضل النتائج، استخدم الأكياس والحاويات المصنعة من قبل الشركة المصنعة للأجهزة.
- الميكروويف: لا تقم بتسخين الطعام الموجود داخل كيس مغلق بإحكام في الميكروويف.

دليل الحفظ

طعام	حياة طبيعية مفيدة	مدة الصلاحية مع التغليف المفرغ من الهواء
اللحوم	٣-٢ أيام	٩-٨ أيام
الأسماك والمأكولات البحرية	من يوم إلى ثلاثة أيام	٥-٤ أيام
اللحوم المطبوخة	٦-٤ أيام	١٠-١٤ يوماً
الخضراوات	٥-٣ أيام	١٠-٧ أيام
بيض	١٥-١٠ يوماً	٥-٣٠ يوماً
اللحوم	٥-٣ أشهر	سنة واحدة
الأسماك والمأكولات البحرية	٥-٣ أشهر	سنة واحدة
خبز	يوم إلى يومين	٨-٦ أيام
أرز/دقيق	٥-٣ أشهر	أكثر من سنة واحدة
الفول السوداني/البقوليات	٦-٣ أشهر	أكثر من سنة واحدة
أوراق الشاي	٦-٥ أشهر	أكثر من سنة واحدة

- يوضح الجدول فترات الصلاحية التقريبية مع وبدون التغليف بالتفريغ الهوائي لكل طعام ولكل حالة: الثلجة (٥ ± ٢ درجة مئوية)، والمجمد (١٦- إلى ٢٠- درجة مئوية) ودرجة حرارة الغرفة (٢٥ ± ٢ درجة مئوية).
- تعمل التعبئة بالتفريغ على إطالة فترة النضارة عن طريق تقليل الأكسدة وفقدان الرطوبة، لكنها لا تحل محل التبريد أو التجميد عند الضرورة.
- ضع ملاحظاً على كل كيس يوضح محتوياته وتاريخه. تحقق من حالته قبل استهلاكه. إذا لاحظت انتفاخاً في الأكياس، أو روائح غير معتادة، أو تسرباً للهواء، فقلص منه.
- استخدم أكياساً/حاويات متوافقة وتعامل مع الطعام بطريقة صحية للالتزام بالآوقات المحددة.

٤. التنظيف والصيانة

التنظيف والصيانة

١. افصل الجهاز عن الكهرباء قبل التنظيف.
٢. لا تغمر الجهاز في الماء أو أي سائل أخرى. امنع دخول الماء أو أي سائل أخرى إلى منفذ الطاقة.
٣. تجنب تنظيف الجهاز بمواد كاشطة لتجنب إتلاف السطح.
٤. نظف السطح الخارجي بقطعة قماش ناعمة مبللة قليلاً بالماء والصابون.
٥. قم بإزالة أي بقايا طعام أو سائل من حجرة التفريغ باستخدام ورق المطبخ.
٦. جفف الجهاز تماماً قبل استخدامه مرة أخرى.

مستشعر درجة الحرارة NTC

يراقب الجهاز درجة حرارته بنكاه. في حالة ارتفاع درجة الحرارة، يتم تفعيل وضع الحماية تلقائياً: تومض الأضواء ويتوقف الجهاز عن العمل. يعود الجهاز إلى التشغيل العادي بمجرد أن يبرد وتتوقف الأضواء عن الميض.

٥. حل المشكلات

١. لا يحدث شيء عند توصيل سلك الطاقة.
 - A. تأكد من أن سلك الطاقة غير تالف.
 - B. تأكد من إدخال القابس بشكل صحيح في كل من مقبس الطاقة والجهاز.
 ٢. الجهاز موصول بالكهرباء، لكنه لا يحدث فراغاً.
 - A. تأكد من إحكام إغلاق الباب بالضغط على المقبض حتى يتم قفله.
 - B. تأكد من أن الطرف المفتوح للكيس موضوع بشكل صحيح داخل حجرة التبريد.
 - C. تحقق مما إذا كانت الحقيبة مثقوبة.
 - D. تحقق مما إذا كانت حشية رغوّة منع التسرب مشوهة أو تالفة.
 ٣. تم إخراج الهواء من الكيس، لكنه عاد للدخول مرة أخرى.
 - A. افحص الكيس بحثاً عن أي ثقب أو شقوق (قد تتقبه الأجسام الحادة). استخدم كيساً جديداً إذا لزم الأمر.
 - B. افحص خط اللحام: أي تجاعيد على طول خط اللحام قد تسمح بدخول الهواء. إذا وجدت أي تجاعيد، فاقطع الحافة الملحومة وأعد إحكام إغلاقها.
 - C. إذا كان هناك رطوبة أو سائل عند فتحة الكيس، فاقطع الجزء المتضرر وجففه. ثم اختر وضع الطعام على وضع الرطوبة وأعد إغلاق الكيس.
 - D. إذا تم تخزين الطعام لفترة طويلة وانتفخت الكيس بالغاز، فقد يكون قد فسد؛ تخلص منه.
- الدرجات
- لتجنب ارتفاع درجة الحرارة، اترك الجهاز ليبرد لمدة ٦٠ ثانية بين كل استخدام وآخر. أبقِ الغطاء العلوي مفتوحاً لتسريع تبديد الحرارة.
 - إذا ذابت الكيس، فقد يكون شريط الإغلاق قد تعرض لارتفاع درجة الحرارة. اترك الجهاز ليبرد لمدة ٦٠ ثانية قبل استخدامه مرة أخرى.
 - للحفاظ على جودة الطعام بشكل أفضل، لا تعيد استخدام الأكياس بعد تخزين اللحوم النيئة أو الأسماك أو الأطعمة الدهنية. كما لا تعيد استخدامها بعد طهي الطعام على نار هادئة أو في الميكروويف.

٦. المواصفات الفنية

المنتج: Sealvac Roll&Cut ٩٥٠

رقم المنتج المرجعي: ١٢٨٣٩٨_EU٠١

الجهد الكهربائي: ٢٢٠ – ٢٤٠ فولت

التردد: ٥٠ – ٦٠ هرتز

الطاقة: ١٢٥ واط

استهلاك الطاقة للجهاز في أي حالة من حالات إيقاف التشغيل ٠,٤١٥ واط.
الفترة وبعد ذلك يدخل الجهاز تلقائياً في وضع الإيقاف بعد ١٠ دقائق.

قد تتغير المواصفات الفنية دون إشعار مسبق لتحسين جودة المنتج.
صنع في الصين | تصميم إسباني

٧. إعادة تدوير المعدات الكهربائية والإلكترونية

يشير هذا الرمز إلى أنه، وفقاً للوائح المعمول بها، يجب التخلص من المنتج و/أو البطارية بشكل منفصل عن النفايات المنزلية. عند انتهاء عمر هذا المنتج الافتراضي، يجب إزالة البطاريات ونقله إلى نقطة تجمع تحددتها السلطات المحلية.

للحصول على معلومات مفصلة حول الطريقة الأنسب للتخلص من المعدات الكهربائية والإلكترونية و/أو البطاريات المقابلة، يجب على المستهلك الاتصال بالسلطات المحلية.

يمكنكم العثور على معلومات حول أنظمة إعادة تدوير العبوات الوطنية وعلاماتها على موقعنا الإلكتروني.

إن الالتزام بالإرشادات المذكورة أعلاه سيساعد في حماية البيئة.



٨. الضمان SAT

ستتولى شركة Cecotec مسؤولية الرد على المستخدم النهائي أو المستهلك في حالة عدم المطابقة الموجودة وقت تسليم المنتج وفقاً للشروط والأحكام والمواعيد النهائية التي تحددها اللوائح المعمول بها.

يوصى بأن تتم عمليات الإصلاح بواسطة فنيين متخصصين.

إذا اكتشفت مشكلة في المنتج أو كانت لديك أي أسئلة، فيرجى الاتصال بخدمة الدعم الفني الرسمية لشركة Cecotec عن طريق الاتصال على الرقم +٣٤ ٩٦ ٣٢١ ٠٧ ٢٨.

٩. حقوق النشر

جميع حقوق الملكية الفكرية للنصوص الواردة في هذا الدليل محفوظة لشركة CECOTEC INNOVACIONES, SL. لا يجوز إعادة إنتاج محتوى هذا المنشور، كلياً أو جزئياً، أو تخزينه في نظام استرجاع المعلومات، أو نقله، أو توزيعه بأي وسيلة (إلكترونية، أو ميكانيكية، أو تصويرية، أو تسجيلية، أو ما شابه) دون الحصول على إذن كتابي مسبق من شركة CECOTEC INNOVACIONES, SL.

١٠. إعلان المطابقة المبسط للاتحاد الأوروبي

تعلن شركة سيكوتيك للابتكارات بموجب هذا أن هذا المنتج يمثل للمتطلبات الأساسية والأحكام الأخرى ذات الصلة في لوائح الاتحاد الأوروبي المعمول بها. وقد صُمم هذا المنتج وصُنِع واختُبر وفقاً لمعايير السلامة والجودة المطلوبة.

يمكن الاطلاع على النص الكامل لإعلان المطابقة للاتحاد الأوروبي على الرابط الإلكتروني التالي: [https://](https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity)



cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity

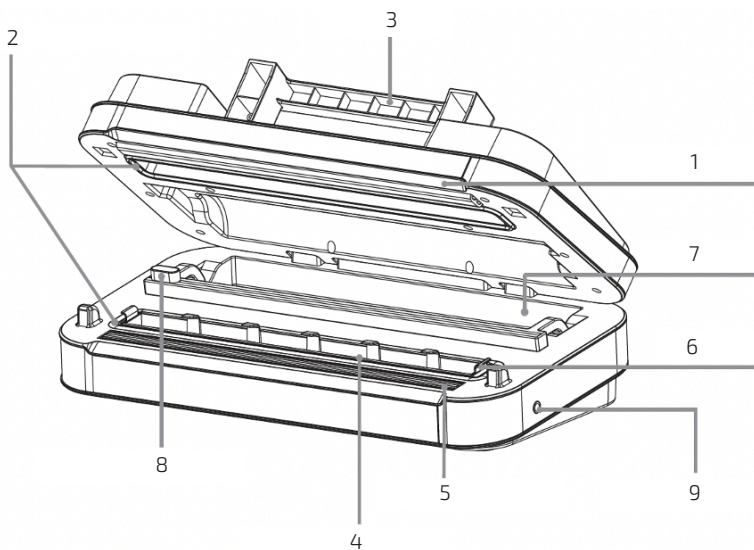


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 1

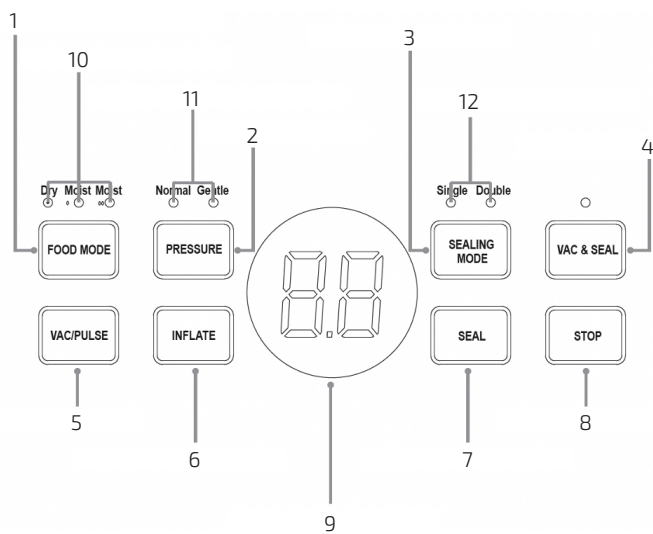


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 2

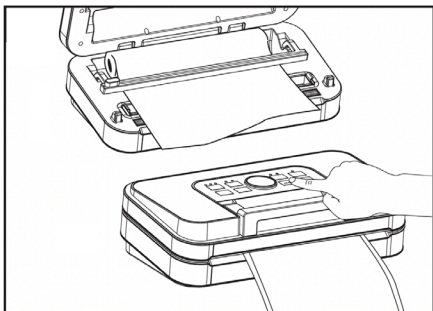


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 3

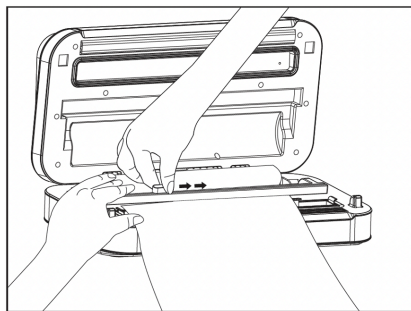


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 4

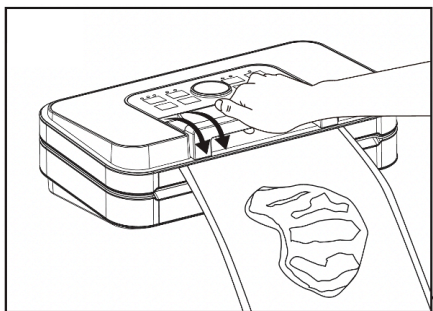


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 5

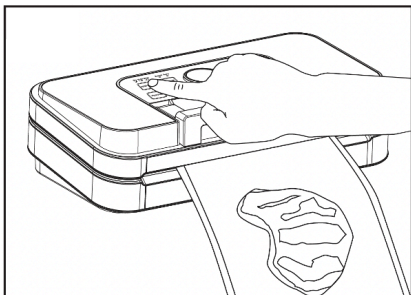


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 6

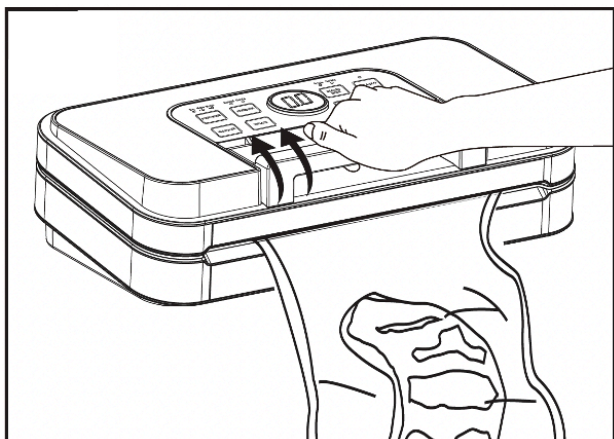


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 7

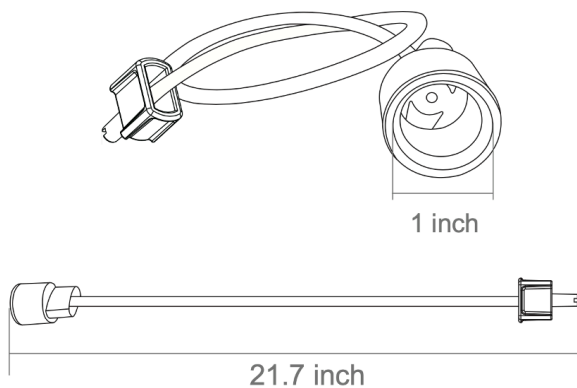


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 8

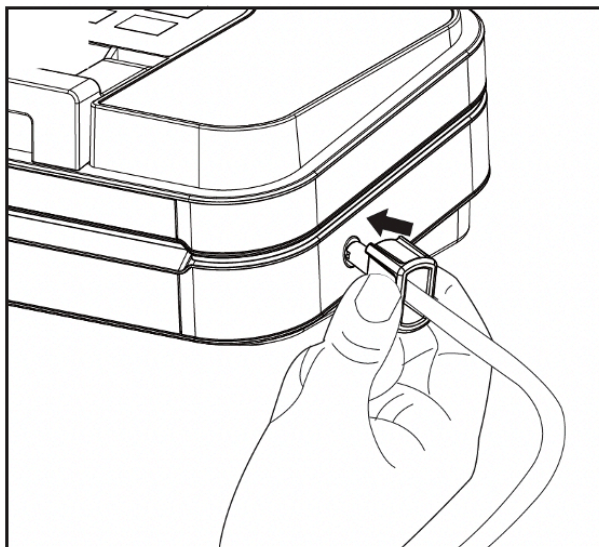


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 9

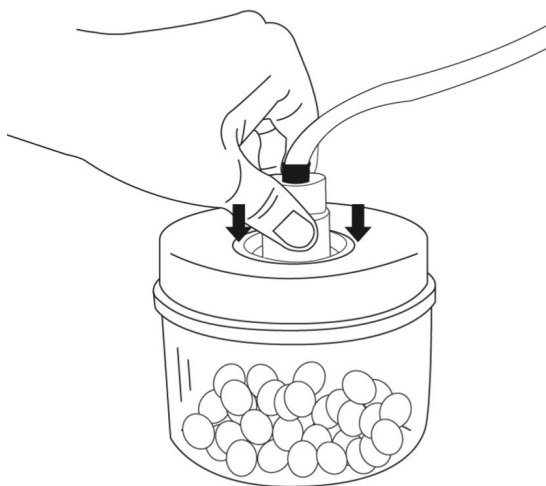


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 10

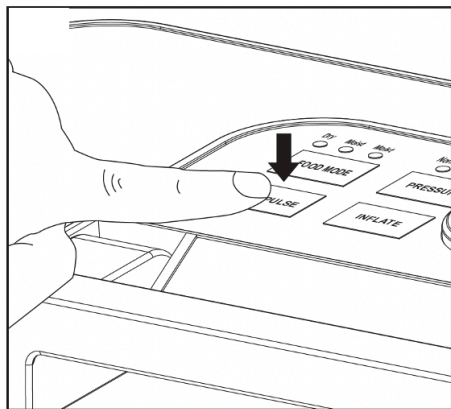


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 11

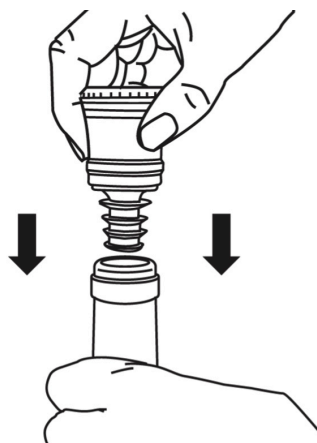


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 12

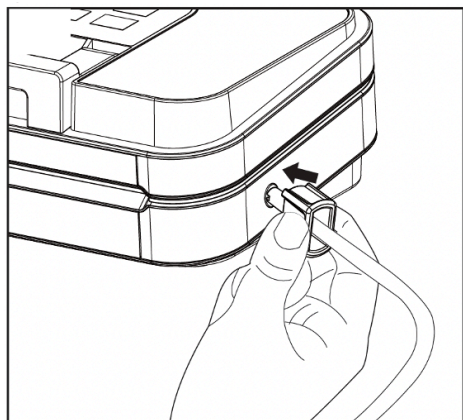


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 13

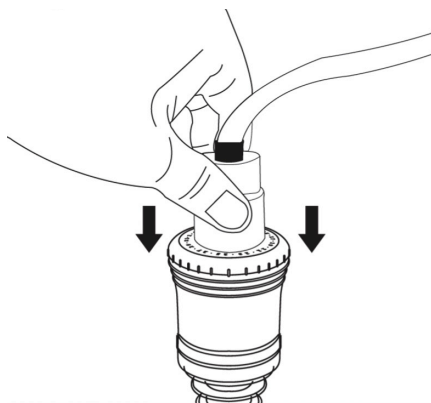


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 14

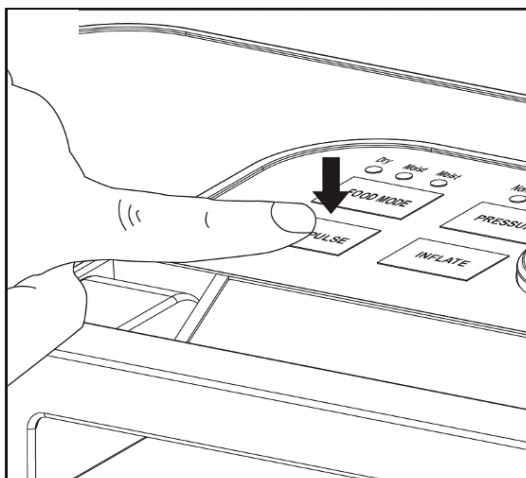


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 15

www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S.L.
Av. Reyes Católicos, 60
46910, Alfafar (Valencia)
AP01260505

