



HERZBERG HG-8103 Vacuum Sealer

"Automatic one-touch Vacuum seal mode. Eliminates freezer burn, easy to operate, reduces food spoilage. Portable, compact, and energy-saving for keeping food fresh."



USER MANUAL

Specifications:

Power:	90W
Voltage:	AC100-240V/50-60Hz
Vacuum Degree:	-60Kp
Packing Size:	37.3cm x 7cm x 8.5cm
Weight:	0.41kg

IMPORTANT NOTICE

- In Order to get better vacuum sealing effect, please do not put too much food in the vacuum bag (No more than 3/4 of the max volume). Please make sure that the end of the bag is put in the vacuum chamber (between the upper gasket and lower gasket).
- Please use specially designed food vacuum bags. When vacuum sealing, please make the smooth side of the vacuum bags face up.
- When sealing only, you can get a better sealing effect by gently pressing the upper center of the vacuum sealer machine.
- After powering, please warm up for 30 seconds and then use it. After each vacuum sealing or sealing only operation, let the vacuum packing machine rest for 1-2 minutes before performing the next operation: Note: If the sealing operation is too frequently performed in a short time, the vacuum bag may melt because of the higher temperature.
- Do not overfill the bags, leave enough space at the open end of the bag so that the bag can be placed in the vacuum chamber more positively.
- Do not wet the open end of the bag. Wet bags may be difficult to melt and seal tightly.
- Clean and straighten the open end of the bag before sealing. Make sure nothing is left in the open area of the bag. No wrinkles or creases should appear on the open panel, foreign objects or creased bags may cause difficulty to seal tightly.
- Do not vacuum package objects with sharp points like fish bones and hard shells. Sharp points may penetrate and tear the bag.

Attention: Strictly prohibit empty running.

VACUUM AND SEAL IN ONE TOUCH

	1. Put the food into a bag and straighten and smooth the mouth
	2. Put the open end of the bag in the vacuum chamber under the air port. The food in the bag should not reach the position of the top cover of the vacuum machine.
	3. Cover the upper cover and press down the two sides of the upper cover, then buckle the upper cover.
	4. Press "Vacuum + Sealing" button, when the green light flashes, the machine enters vacuum state.
	5. When the air is pumped out totally, the machine enters the state of automatic sealing. At the time, the green light goes out and the red light is on.
	6. Toggle the exhaust valve to release the vacuum pressure. When the green light is on again, the package is completed.
	7. Remove the lock on the left and right upper cover, open the upper cover and remove the adhesive tape.

SEAL ONLY

	1. Open vacuum sealer and put the bag into vacuum chamber.
	2. Lock the two side buckles, press the "Heating Seal" for 3 seconds, the green light will turn to red.
	3. Press lightly on the "PUSH" position to get better sealing effect.
	4. When the red light turns green again, sealing is completed.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Always unplug before cleaning the appliance.
- Do not immerse it in water or any other liquid.
- Do not use abrasive cleaners to clean the unit, as they scratch the surface.
- Wipe the outside of the unit with a damp cloth or sponge and mild detergent.
- To clean the inside of the unit, wipe away any food or liquid with paper towel.
- Dry thoroughly before using it again.

TROUBLESHOOTING GUIDE

Nothing happens when pressing the vacuum sealer	<ol style="list-style-type: none"> Power cord not plugged in, make sure the power cord is correctly plugged into the electrical outlet and in the "ON" position. Power Cord is damaged. Check power cord and plug, and make sure they are not damaged in any way. If damaged in any way, do not use the vacuum sealer and contact us. Seal function still active or needs to reset. Before repressing the "Seal Only" key, allow the unit resume for 30 minutes.
Vacuum sealer not sealing bag properly	<ol style="list-style-type: none"> Clean and straighten the open end of the bag, ensure there are no wrinkles or ripples on the panels of the open ends. Press the cover down on the both sides by the line area using two hands. Press the "Seal" key for 3 seconds, and check if the LED light shows red. Check if the sealing strip is damaged
Air is not removed from bag completely	<ol style="list-style-type: none"> To seal properly, the open end of the bag should be resting entirely inside the vacuum channel area. Use only the specially designed vacuum bags with vacuum channels supplied by the manufacturer. If items with sharp edge, they may have punctured the bag and release the vacuum. Check sealing strip and gasket beneath the lid for debris and wipe clean and smooth them back into place. Check if the items are too full seal it. (No more than 3/4 of the max volume) Check if the air intake hole is blocked. Check if the lid is completely latched into place. Check if the vacuum sealing valve is open.
Vacuum sealer bag loses vacuum after being sealed	<ol style="list-style-type: none"> If items sharp edges, wrinkles, crumbs, grease or liquid may cause leaks along the seal and they need secondary packaging. Use specially designed food vacuum bags. When vacuum sealing, please make smooth side of the vacuum bag face up. Check if there is moisture or juices from the food present within the bag, if yes, you may need to cut open the bag and reseal it, or use an entirely new bag. Foods with excess liquids should be frozen before vacuum sealing.
Vacuum sealer stopped automatically when sealing several bags	When the temperature of the heat sealer of the vacuum packaging machine is too high, the vacuum sealer machine will start the Automatic Stop Protection Mechanism to prolong the service life of the product. Don't worry, at this time, just leave the vacuum sealer machine to rest for 2 minutes and then you can use it again



HG-8103 Scelleuse sous vide

"Mode de scellage sous vide automatique à une touche. Élimine les brûlures de congélation, facile à utiliser, réduit la détérioration des aliments. Portable, compact et économe en énergie pour conserver la fraîcheur des aliments.



MANUEL

Spécifications:

Pouvoir:	90 W
Tension:	AC100-240V/50-60Hz
Degré de vide :	-60kp
Taille de l'emballage :	37,3 cm x 7 cm x 8,5 cm
Poids:	0,41 kg

AVIS IMPORTANT

- Afin d'obtenir un meilleur effet d'étanchéité sous vide, veuillez ne pas mettre trop de nourriture dans le sac sous vide (pas plus de 3/4 du volume maximum). Veuillez vous assurer que l'extrémité du sac est placée dans la chambre à vide (entre le joint supérieur et le joint inférieur).
- Veuillez utiliser des sacs sous vide alimentaire spécialement conçus. Lors du scellage sous vide, veuillez placer le côté lisse des sacs sous vide vers le haut.
- Lors du scellage uniquement, vous pouvez obtenir un meilleur effet d'étanchéité en appuyant doucement sur le centre supérieur de la machine à sceller sous vide.
- Après l'alimentation, veuillez vous réchauffer pendant 30 secondes, puis l'utiliser. Après chaque opération de scellage sous vide ou de scellage uniquement, laissez la machine d'emballage sous vide reposer pendant 1 à 2 minutes avant d'effectuer l'opération suivante : Remarque : Si l'opération de scellage est effectuée trop fréquemment en peu de temps, le sac sous vide peut fondre en raison de la température plus élevée.
- Ne remplissez pas trop les sacs, laissez suffisamment d'espace à l'extrémité ouverte du sac pour que le sac puisse être placé dans la chambre à vide de manière plus positive.
- Ne mouillez pas l'extrémité ouverte du sac. Les sacs mouillés peuvent être difficiles à fondre et à fermer hermétiquement.
- Nettoyez et redressez l'extrémité ouverte du sac avant de le fermer. Assurez-vous que rien n'est laissé à l'air libre. Fin du sac avant de sceller. Assurez-vous qu'il ne reste rien dans la zone ouverte du sac. Aucun pli ou pli ne doit apparaître sur le panneau ouvert, des objets étrangers ou des sacs froissés peuvent rendre difficile l'étanchéité.
- N'emballer pas sous vide des objets avec des pointes acérées comme des arêtes de poisson et des carapaces dures. Des pointes pointues peuvent pénétrer et déchirer le sac.

Attention : Interdisez strictement les courses à vide.

VIDE ET SCELLAGE EN UNE SEULE TOUCHE

	1. Mettez la nourriture dans un sac et redressez et lissez la bouche
	2. Placez l'extrémité ouverte du sac dans la chambre à vide sous l'orifice d'air. Les aliments dans le sac ne doivent pas atteindre la position du couvercle supérieur de la machine à vide.
	3. Couvrez le capot supérieur et appuyez sur les deux côtés du capot supérieur, puis bouclez le capot supérieur.
	4. Appuyez sur le bouton « Vide + scellage », lorsque le voyant vert clignote, la machine entre en état de vide.
	5. Lorsque l'air est pompé totalement, la machine entre dans l'état de scellage automatique. À ce moment-là, le voyant vert s'éteint et le voyant rouge est allumé.
	6. Basculez la soupape d'échappement pour relâcher la pression de vide. Lorsque le voyant vert est à nouveau allumé, le paquet est terminé.
	7. Retirez le verrou sur les capots supérieurs gauche et droit, ouvrez le capot supérieur et retirez le ruban adhésif.

SCELLÉ UNIQUEMENT

	1. Ouvrez la scelleuse sous vide et mettez le sac dans la chambre à vide.
	2. Verrouillez les deux boucles latérales, appuyez sur le « Heating Seal » pendant 3 secondes, le voyant vert deviendra rouge.
	3. Appuyez légèrement sur la position « PUSH » pour obtenir un meilleur effet d'étanchéité.
	4. Lorsque le voyant rouge redevient vert, l'étanchéité est terminée.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez toujours avant de nettoyer l'appareil.
- Ne le plongez pas dans l'eau ou tout autre liquide.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs pour nettoyer l'appareil, car ils rayent la surface.
- Essayez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon ou éponge et un détergent doux.
- Pour nettoyer l'intérieur de l'appareil, essayez tout aliment ou liquide avec une serviette en papier.
- Séchez soigneusement avant de l'utiliser à nouveau.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Rien ne se passe lors de la pression sur la machine sous vide	<ol style="list-style-type: none"> Le cordon d'alimentation n'est pas branché, assurez-vous que le cordon d'alimentation est correctement branché dans la prise électrique et en position « ON ». Le cordon d'alimentation est endommagé. Vérifiez le cordon d'alimentation et la fiche, et assurez-vous qu'ils ne sont en aucun cas endommagés. S'il est endommagé de quelque manière que ce soit. S'il est endommagé, n'utilisez pas le scellant sous vide et contactez-nous. La fonction d'étanchéité est toujours active ou doit être réinitialisée. Avant d'appuyer à nouveau sur la touche « Seal Only », laissez l'appareil reprendre pendant 30 minutes.
La scelleuse sous vide ne ferme pas correctement le sac	<ol style="list-style-type: none"> Nettoyez et redressez l'extrémité ouverte du sac, assurez-vous qu'il n'y a pas de plis ou d'ondulations sur les panneaux des extrémités ouvertes. Appuyez sur le couvercle des deux côtés près de la zone de ligne à l'aide de deux mains. Appuyez sur la touche « Seal » pendant 3 secondes et vérifiez si le voyant LED s'allume en rouge. Vérifiez si la bande d'étanchéité n'est pas endommagée
L'air n'est pas complètement évacué du sac	<ol style="list-style-type: none"> Pour bien sceller, l'extrémité ouverte du sac doit reposer entièrement à l'intérieur de la zone du canal de vide. Utilisez uniquement les sacs sous vide spécialement conçus avec des canaux d'aspiration fournis par le fabricant. Si les articles ont un bord tranchant, ils peuvent avoir perforé le sac et libéré le vide. Vérifiez que la bande d'étanchéité et le joint sous le couvercle ne contiennent pas de débris, essuyez-les et remettez-les en place. Vérifiez si les articles sont trop pleins, scellez-le. (Pas plus de 3/4 du volume max) Vérifiez si le trou d'admission d'air est obstrué. Vérifiez si le couvercle est complètement verrouillé en place. Vérifiez si la soupape d'étanchéité sous vide est ouverte.
Le sac sous vide perd le vide après avoir été scellé	<ol style="list-style-type: none"> Si des arêtes vives, des rides, des miettes, de la graisse ou du liquide peuvent provoquer des fuites le long du joint et qu'ils nécessitent un emballage secondaire. Utilisez des sacs sous vide spécialement conçus. Lors du scellage sous vide, veuillez faire en sorte que le côté lisse du sac sous vide soit face vers le haut. Vérifiez s'il y a de l'humidité ou du jus de la nourriture présente dans le sac, si oui, vous devrez peut-être ouvrir le sac et le refermer, ou utiliser un tout nouveau sac. Les aliments avec des liquides d'excuses doivent être congelés avant d'être scellés sous vide.
La scelleuse sous vide s'arrête automatiquement lors de la fermeture de plusieurs sacs	Lorsque la température de la thermosoudeuse de la machine d'emballage sous vide est trop élevée, la machine à sceller sous vide démarre le mécanisme de protection d'arrêt automatique pour prolonger le service du produit. Ne vous inquiétez pas, à ce moment-là, laissez simplement la machine à sceller sous vide reposer pendant 2 minutes, puis vous pourrez l'utiliser à nouveau



HG-8103 Vacuüm sealer

"Automatische vacuümsealmodus met één druk op de knop. Elimineert vriesbrand, eenvoudig te bedienen, vermindert voedselbederf. Draagbaar, compact en energiebesparend om voedsel vers te houden."

GEBRUIKERSHANDLEIDING

Specificaties:

Macht:	90W
Spanning:	AC100-240V/50-60Hz
Vacuüm graad:	-60 km/u
Grootte van de verpakking:	37,3 cm x 7 cm x 8,5 cm
Gewicht:	0,41 kg

BELANGRIJKE MEDEDELING

- Om een beter vacuümafichtingseffect te krijgen, dient u niet te veel voedsel in de vacuümzak te doen (niet meer dan 3/4 van het maximale volume). Zorg ervoor dat het uiteinde van de zak in de vacuümkamer wordt geplaatst (tussen de bovenste pakking en de onderste pakking).
- Gebruik speciaal ontworpen vacuümzakken voor voedsel. Maak bij het vacuüm sealen de gladde kant van de vacuümzakken naar boven.
- Wanneer u alleen sealt, kunt u een beter afdichtend effect krijgen door voorzichtig op het bovenste midden van de vacuümsealer te drukken.
- Warm het na het inschakelen 30 seconden op en gebruik het dan. Laat de vacuümverpakkingsmachine na elke vacuümverzegeling of alleen verzegelen 1-2 minuten rusten voordat u de volgende bewerking uitvoert: Opmerking: Als de verzegelingshandeling te vaak in korte tijd wordt uitgevoerd, kan de vacuümzak smelten vanwege de hogere temperatuur.
- Vul de zakken niet te vol, laat voldoende ruimte aan het open uiteinde van de zak zodat de zak positiever in de vacuümkamer kan worden geplaatst.
- Maak het open uiteinde van de zak niet nat. Natte zakken kunnen moeilijk te smelten en goed af te sluiten zijn.
- Reinig het open uiteinde van de zak en maak het recht voordat u het sluit. Zorg ervoor dat er niets in de open lucht blijft liggen.
Einde van de zak voor het verzegelen. Zorg ervoor dat er niets in het open gedeelte van de tas achterblijft. Er mogen geen kreukels of vouwen op het open paneel verschijnen, vreemde voorwerpen of gekreukte zakken kunnen problemen veroorzaken om goed af te sluiten.
- Verpak geen voorwerpen met scherpe punten, zoals visgraten en harde schelpen, vacuüm. Scherpe punten kunnen de zak binnendringen en scheuren.

Let op: Leeg rijden ten strengste verbieden.

VACUÛM ZUIGEN EN SEALEN MET ÉÉN DRUK OP DE KNOP

	1. Doe het voedsel in een zak en maak de mond recht en glad
	2. Plaats het open uiteinde van de zak in de vacuümkamer onder de luchtport. Het voedsel in de zak mag de positie van de bovenklep van de vacuümmachine niet bereiken.
	3. Bedek de bovenklep en druk de twee zijkanen van de bovenklep naar beneden, gesp vervolgens de bovenklep vast.
	4. Druk op de knop "Vacuüm + afdichting", wanneer het groene lampje knippert, gaat de machine naar de vacuümtoestand.
	5. Wanneer de lucht volledig wordt weggepompt, gaat de machine in de staat van automatische afdichting. Op dat moment gaat het groene lampje uit en brandt het rode lampje.
	6. Draai de uitlaatklep om om de vacuümdruk te laten ontsnappen. Wanneer het groene lampje weer brandt, is het pakket voltooid.
	7. Verwijder de vergrendeling op de linker en rechter bovenklep, open de bovenste klep en verwijder het plakband.

ALLEEN AFDICHTING

	1. Open de vacuümsealer en plaats de zak in de vacuümkamer.
	2. Vergrendel de twee zijgespen, druk 3 seconden op de "Heating Seal", het groene lampje wordt rood.
	3. Druk lichtjes op de "PUSH"-positie om een beter afdichtend effect te krijgen.
	4. Wanneer het rode lampje weer op groen springt, is de afdichting voltooid.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
- Dompel het niet onder in water of een andere vloeistof.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen om het apparaat schoon te maken, omdat deze krassen op het oppervlak veroorzaken.
- Veeg de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek of spons en een mild schoonmaakmiddel.
- Om de binnenkant van het apparaat schoon te maken, veegt u etenswaren of vloeistoffen weg met keukenpapier.
- Droog het goed af voordat u het opnieuw gebruikt.

GIDS VOOR PROBLEEMOPLOSSING

Er gebeurt niets bij het indrukken van de vacuümsealer	<ol style="list-style-type: none"> Het netsnoer is niet aangesloten, zorg ervoor dat het netsnoer correct is aangesloten op het stopcontact en in de "AAN"-stand. Het netsnoer is beschadigd. Controleer het netsnoer en de stekker en zorg ervoor dat ze op geen enkele manier beschadigd zijn. Indien op enigerlei wijze beschadigd. Gebruik de vacuümsealer niet als deze beschadigd is en neem contact met ons op. De afdichtingsfunctie is nog actief of moet worden gereset. Voordat u de "Seal Only"-toets opnieuw indrukt, moet u het apparaat 30 minuten laten hervatten.
Vacuümsealer sluit de zak niet goed af	<ol style="list-style-type: none"> Reinig en maak het open uiteinde van de zak recht, zorg ervoor dat er geen kreukels of rimpelingen op de panelen van de open uiteinden zijn. Druk het deksel aan beide zijden met twee handen aan het lijngebied naar beneden. Houd de "Seal"-toets 3 seconden ingedrukt en controleer of het LED-lampje rood brandt. Controleer of de afdichtstrip beschadigd is
Lucht wordt niet volledig uit de zak verwijderd	<ol style="list-style-type: none"> Om goed af te sluiten, moet het open uiteinde van de zak volledig in het vacuümkanaal rusten. Gebruik alleen de speciaal ontworpen vacuümzakken met vacuümkanalen die door de fabrikant zijn geleverd. Als items met een scherpe rand de zak hebben doorboord en het vacuüm lostaten. Controleer de afdichtstrip en pakking onder het deksel op vuil en veeg ze schoon en strijk ze weer glad. Controleer of de artikelen te vol zijn, sluit het af. (Niet meer dan 3/4 van het maximale volume) Controleer of de luchtinlaatopening geblokkeerd is. Controleer of het deksel volledig op zijn plaats is vergrendeld. Controleer of de vacuümafichtingsklep open is.
Vacuümsealerzak verliest vacuüm na te zijn verzegeld	<ol style="list-style-type: none"> Als artikelen scherpe randen, kreukels, kruimels, vet of vloeistof lekken langs de afdichting kunnen veroorzaken en ze een secundaire verpakking nodig hebben. Gebruik speciaal ontworpen vacuümzakken voor voedsel. Zorg er bij het vacuüm verzegelen voor dat de gladde kant van de vacuümzak naar boven is gericht. Controleer of er vocht of sappen van het voedsel in de zak zitten, zo ja, dan moet u de zak mogelijk opensnijden en opnieuw sluiten, of een geheel nieuwe zak gebruiken. Voedsel met excusies voor vloeistoffen moet worden ingevroren voordat het vacuüm wordt verzegeld.
Vacuümsealer stopt automatisch bij het sealen van meerdere zakken	<p>Wanneer de temperatuur van de heatsealer van de vacuümverpakkingsmachine te hoog is, start de vacuümsealer het automatische stopbeschermingsmechanisme om de service van het product te verlengen. Maak je geen zorgen, op dit moment laat je de vacuümmachine gewoon 2 minuten rusten en dan kun je hem weer gebruiken</p>



HG-8103 Sellador al vacío

"Modo automático de sellado al vacío con un solo toque. Elimina las quemaduras por congelación, fácil de operar, reduce el deterioro de los alimentos. Portátil, compacto y ahorrador de energía para mantener los alimentos frescos".



MANUAL DE USUARIO

Características técnicas:

Poder:	90W
Voltaje:	AC100-240V/50-60Hz
Grado de vacío:	-60Kp
Tamaño del embalaje:	37,3 cm x 7 cm x 8,5 cm
Peso:	0,41 kg

AVISO IMPORTANTE


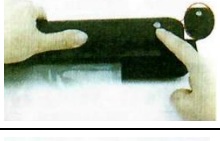


- Para obtener un mejor efecto de sellado al vacío, no coloque demasiada comida en la bolsa de vacío (no más de 3/4 del volumen máximo). Asegúrese de que el extremo de la bolsa esté colocado en la cámara de vacío (entre la junta superior y la junta inferior).
- Utilice bolsas de vacío para alimentos especialmente diseñadas. Al sellar al vacío, haga que el lado liso de las bolsas de vacío quede hacia arriba.
- Al sellar solamente, puede obtener un mejor efecto de sellado presionando suavemente el centro superior de la máquina selladora al vacío.
- Después de encender, caliente durante 30 segundos y luego úselo. Después de cada operación de sellado al vacío o solo sellado, deje reposar la máquina de envasado al vacío durante 1-2 minutos antes de realizar la siguiente operación: Nota: Si la operación de sellado se realiza con demasiada frecuencia en poco tiempo, la bolsa de vacío puede derretirse debido a la temperatura más alta.
- No llene demasiado las bolsas, deje suficiente espacio en el extremo abierto de la bolsa para que la bolsa se pueda colocar en la cámara de vacío de manera más positiva.
- No moje el extremo abierto de la bolsa. Las bolsas mojadas pueden ser difíciles de derretir y sellar herméticamente.
- Limpie y enderece el extremo abierto de la bolsa antes de sellarla. Asegúrate de que no quede nada en la imperie Fin de la bolsa antes de sellarla. Asegúrese de que no quede nada en el área abierta de la bolsa. No deben aparecer arrugas ni pliegues en el panel abierto, los objetos extraños o las bolsas arrugadas pueden dificultar el sellado hermético.
- No empaque al vacío objetos con puntas afiladas como espinas de pescado y conchas duras. Las puntas afiladas pueden penetrar y rasgar la bolsa.

Atención: Prohíba estrictamente correr en vacío.

ASPIRE Y SELLE CON UN SOLO TOQUE

	1. Ponga la comida en una bolsa y alise y alise la boca
	2. Coloque el extremo abierto de la bolsa en la cámara de vacío debajo del puerto de aire. Los alimentos de la bolsa no deben llegar a la posición de la cubierta superior de la máquina de vacío.
	3. Cubra la cubierta superior y presione hacia abajo los dos lados de la cubierta superior, luego abra la cubierta superior.
	4. Presione el botón "Vacío + Sellado", cuando la luz verde parpadea, la máquina entra en estado de vacío.
	5. Cuando el aire se bombea totalmente, la máquina entra en el estado de sellado automático. En ese momento, la luz verde se apaga y la luz roja está encendida.
	6. Mueva la válvula de escape para liberar la presión de vacío. Cuando se vuelve a encender la luz verde, el paquete está completo.
	7. Retire la cerradura de la cubierta superior izquierda y derecha, abra la cubierta superior y retire la cinta adhesiva.

SOLO SELLO

	1. Abra el sellador al vacío y coloque la bolsa en la cámara de vacío.
	2. Bloquee las dos hebillas laterales, presione el "Sello calefactor" durante 3 segundos, la luz verde se volverá roja.
	3. Presione ligeramente en la posición "PUSH" para obtener un mejor efecto de sellado.
	4. Cuando la luz roja vuelve a ponerse verde, se completa el sellado.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desenchufe siempre antes de limpiar el aparato.
- No lo sumerja en agua ni en ningún otro líquido.
- No utilice limpiadores abrasivos para limpiar la unidad, ya que rayan la superficie.
- Limpie el exterior de la unidad con un paño húmedo o una esponja y un detergente suave.
- Para limpiar el interior de la unidad, limpie cualquier alimento o líquido con una toalla de papel.
- Seque bien antes de volver a usarlo.

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

No pasa nada al presionar la selladora al vacío	<ol style="list-style-type: none"> El cable de alimentación no está enchufado, asegúrese de que el cable de alimentación esté correctamente enchufado a la toma de corriente y en la posición "ON". El cable de alimentación está dañado. Revise el cable de alimentación y el enchufe, y asegúrese de que no estén dañados de ninguna manera. Si está dañado de alguna manera. Si está dañado, no utilice el sellador al vacío y póngase en contacto con nosotros. La función de sellado sigue activa o necesita restablecerse. Antes de volver a presionar la tecla "Solo sello", deje que la unidad se reanude durante 30 minutos.
El sellador al vacío no sella la bolsa correctamente	<ol style="list-style-type: none"> Limpie y enderece el extremo abierto de la bolsa, asegúrese de que no haya arrugas ni ondulaciones en los paneles de los extremos abiertos. Presione la tapa hacia abajo en ambos lados por el área de la línea con las dos manos. Presione la tecla "Sellar" durante 3 segundos y verifique si la luz LED se muestra roja. Compruebe si la tira de sellado está dañada
El aire no se elimina completamente de la bolsa	<ol style="list-style-type: none"> Para sellar correctamente, el extremo abierto de la bolsa debe descansar completamente dentro del área del canal de vacío. Utilice únicamente las bolsas de vacío especialmente diseñadas con canales de vacío suministrados por el fabricante. Si los artículos tienen bordes punzantes, es posible que hayan perforado la bolsa y liberado la aspiradora. Revise la tira de sellado y la junta debajo de la tapa en busca de residuos y límpiela y asíléela para volver a colocarlas en su lugar. Compruebe si los artículos están demasiado llenos, ciérralo. (No más de 3/4 del volumen máximo) Compruebe si el orificio de entrada de aire está bloqueado. Compruebe si la tapa está completamente enganchada en su lugar. Compruebe si la válvula de sellado al vacío está abierta.
La bolsa selladora al vacío pierde el vacío después de ser sellada	<ol style="list-style-type: none"> Si los artículos tienen bordes afilados, arrugas, migas, grasa o líquido pueden causar fugas a lo largo del sello y necesitan un embalaje secundario. Utilice bolsas de vacío para alimentos especialmente diseñadas. Al sellar al vacío, haga que el lado liso de la bolsa de vacío quede hacia arriba. Verifique si hay humedad o jugos de los alimentos presentes dentro de la bolsa, en caso afirmativo, es posible que deba abrir la bolsa y volver a sellarla, o usar una bolsa completamente nueva. Los alimentos con excusas líquidas deben congelarse antes de sellarlos al vacío.
La envasadora al vacío se detiene automáticamente al sellar varias bolsas	<p>Cuando la temperatura del sellador térmico de la máquina de envasado al vacío es demasiado alta, la máquina selladora al vacío iniciará el mecanismo de protección de parada automática para prolongar el servicio del producto. No se preocupe, en este momento, simplemente deje reposar la máquina selladora al vacío durante 2 minutos y luego podrá usarla nuevamente</p>



Nr. HG-8103 Vakuuierer

"Automatischer One-Touch-Vakuuiermodus. Eliminiert Gefrierbrand, ist einfach zu bedienen und reduziert den Verderb von Lebensmitteln. Tragbar, kompakt und energiesparend, um Lebensmittel frisch zu halten."



BENUTZERHANDBUCH

Leistungsbeschreibung:

Macht:	90W
Spannung:	Wechselstrom100-240 V/50-60 Hz
Vakuu-Grad:	-60Kp
Packungsgröße:	37,3 cm x 7 cm x 8,5 cm
Gewicht:	0.41kg

WICHTIGER HINWEIS

- Um einen besseren Vakuuierereffekt zu erzielen, geben Sie bitte nicht zu viele Lebensmittel in den Vakuubeutel (nicht mehr als 3/4 des maximalen Volumens). Bitte stellen Sie sicher, dass das Ende des Beutels in die Vakuukammer (zwischen der oberen und unteren Dichtung) gesteckt wird.
- Bitte verwenden Sie speziell entwickelte Lebensmittelvakuubeutel. Beim Vakuuieren zeigen Sie bitte mit der glatten Seite der Vakuubeutel nach oben.
- Wenn Sie nur versiegeln, können Sie einen besseren Versiegelungseffekt erzielen, indem Sie vorsichtig auf die obere Mitte der Vakuuiermaschine drücken.
- Nach dem Einschalten bitte 30 Sekunden lang aufwärmen und dann verwenden. Lassen Sie die Vakuuiermaschine nach jedem Vakuuier- oder reinen Versiegelungsvorgang 1-2 Minuten ruhen, bevor Sie den nächsten Vorgang ausführen: Hinweis: Wenn der Versiegelungsvorgang zu häufig in kurzer Zeit durchgeführt wird, kann der Vakuubeutel aufgrund der höheren Temperatur schmelzen.
- Überfüllen Sie die Beutel nicht, lassen Sie am offenen Ende des Beutels genügend Platz, damit der Beutel positiver in die Vakuukammer gestellt werden kann.
- Befeuchten Sie das offene Ende des Beutels nicht. Nasse Beutel können schwer zu schmelzen und dicht zu verschließen sein.
- Reinigen und glätten Sie das offene Ende des Beutels, bevor Sie ihn verschließen. Stellen Sie sicher, dass nichts offen gelassen wird
Ende des Beutels vor dem Versiegeln. Stellen Sie sicher, dass sich nichts im offenen Bereich der Tasche befindet. Es sollten keine Falten oder Falten auf der geöffneten Platte auftreten, Fremdkörper oder zerknitterte Beutel können das dichte Verschließen erschweren.
- Vakuuieren Sie keine Gegenstände mit scharfen Spitzen wie Fischgräten und Hartschalen. Scharfe Spitzen können in die Tasche eindringen und sie zerreißen.

Achtung: Leerlauf strengstens verbieten.

VAKUUIEREN UND VERSIEGELN MIT EINER BERÜHRUNG

	1. Geben Sie das Essen in einen Beutel und richten Sie den Mund auf und glätten Sie ihn
	2. Legen Sie das offene Ende des Beutels in die Vakuukammer unter dem Luftanschluss. Die Lebensmittel im Beutel sollten nicht die Position der oberen Abdeckung der Vakuuiermaschine erreichen.
	3. Decken Sie die obere Abdeckung ab, drücken Sie die beiden Seiten der oberen Abdeckung nach unten, dann schnallen Sie die obere Abdeckung an.
	4. Drücken Sie die Taste "Vakuu + Versiegelung", wenn das grüne Licht blinkt, wechselt die Maschine in den Vakuuzustand.
	5. Wenn die Luft vollständig abgepumpt ist, geht die Maschine in den Zustand der automatischen Versiegelung über. Zu diesem Zeitpunkt erlischt das grüne Licht und das rote Licht leuchtet.
	6. Schalten Sie das Auslassventil um, um den Unterdruck abzulassen. Wenn das grüne Licht wieder leuchtet, ist das Paket fertig.
	7. Entfernen Sie die Verriegelung an der linken und rechten oberen Abdeckung, öffnen Sie die obere Abdeckung und entfernen Sie das Klebeband.

NUR DICHTUNG

	1. Öffnen Sie den Vakuuierer und legen Sie den Beutel in die Vakuukammer.
	2. Verriegeln Sie die beiden seitlichen Schnallen, drücken Sie die "Heizdichtung" 3 Sekunden lang, das grüne Licht leuchtet rot.
	3. Drücken Sie leicht auf die Position "PUSH", um eine bessere Abdichtungswirkung zu erzielen.
	4. Wenn das rote Licht wieder grün leuchtet, ist die Versiegelung abgeschlossen.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Tauchen Sie es nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Scheuermittel, da diese die Oberfläche zerkratzen.
- Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch oder Schwamm und einem milden Reinigungsmittel ab.
- Um das Innere des Geräts zu reinigen, wischen Sie alle Lebensmittel oder Flüssigkeiten mit einem Papiertuch ab.
- Trocknen Sie es gründlich ab, bevor Sie es wieder verwenden.

ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG

Beim Drücken des Vakuuierers passiert nichts	<ol style="list-style-type: none"> Netzabel nicht eingesteckt, stellen Sie sicher, dass das Netzabel richtig in die Steckdose eingesteckt ist und sich in der Position "ON" befindet. Das Netzabel ist beschädigt. Überprüfen Sie das Netzabel und den Netzstecker und stellen Sie sicher, dass sie in keiner Weise beschädigt sind. Wenn sie in irgendeiner Weise beschädigt werden. Wenn Sie beschädigt sind, verwenden Sie das Vakuuiergerät nicht und kontaktieren Sie uns. Die Siegelfunktion ist noch aktiv oder muss zurückgesetzt werden. Lassen Sie das Gerät vor dem erneuten Drücken der Taste "Nur Siegel" 30 Minuten lang wieder aufnehmen.
Vakuuierer versiegelt den Beutel nicht richtig	<ol style="list-style-type: none"> Reinigen und glätten Sie das offene Ende der Tasche und stellen Sie sicher, dass die Paneele der offenen Enden keine Falten oder Wellen aufweisen. Drücken Sie die Abdeckung auf beiden Seiten am Linienbereich mit zwei Händen nach unten. Drücken Sie die Taste "Seal" 3 Sekunden lang und prüfen Sie, ob das LED-Licht rot leuchtet. Prüfen Sie, ob die Dichtungseiste beschädigt ist
Die Luft wird nicht vollständig aus dem Beutel entfernt	<ol style="list-style-type: none"> Um richtig zu verschließen, sollte das offene Ende des Beutels vollständig im Bereich des Vakuukanals aufliegen. Verwenden Sie nur die speziell entwickelten Vakuubeutel mit Vakuukanälen, die vom Hersteller geliefert werden. Wenn Gegenstände mit scharfen Kanten den Beutel durchstoßen haben und das Vakuum freigeben. Überprüfen Sie die Dichtungseiste und die Dichtung unter dem Deckel auf Schmutz, wischen Sie sie ab und glätten Sie sie wieder. Prüfen Sie, ob die Artikel zu voll sind, verschließen Sie sie. (Nicht mehr als 3/4 der maximalen Lautstärke) Prüfen Sie, ob die Lufteinlassöffnung verstopft ist. Prüfen Sie, ob der Deckel vollständig eingerastet ist. Prüfen Sie, ob das Vakuuierventil geöffnet ist.
Der Vakuuierbeutel verliert nach dem Versiegeln an Vakuum	<ol style="list-style-type: none"> Wenn scharfe Kanten, Falten, Krümel, Fett oder Flüssigkeiten zu Undichtigkeiten entlang der Dichtung führen können und eine Sekundärverpackung erforderlich sind. Verwenden Sie speziell entwickelte Lebensmittelvakuubeutel. Beim Vakuuieren legen Sie bitte die glatte Seite des Vakuubeutel mit der glatten Seite nach oben. Überprüfen Sie, ob sich Feuchtigkeit oder Säfte von den Lebensmitteln im Beutel befinden, wenn ja, müssen Sie den Beutel möglicherweise aufschneiden und wieder verschließen oder einen völlig neuen Beutel verwenden. Lebensmittel mit Ausreden Flüssigkeiten sollten vor dem Vakuuieren eingefroren werden.
Der Vakuuierer stoppt automatisch, wenn mehrere Beutel versiegelt werden	Wenn die Temperatur des Heißsiegelgeräts der Vakuuverpackungsmaschine zu hoch ist, startet die Vakuuiermaschine den automatischen Stoppschutzmechanismus, um den Service des Produkts zu verlängern. Keine Sorge, lassen Sie die Vakuuiermaschine zu diesem Zeitpunkt einfach 2 Minuten ruhen und dann können Sie sie wieder verwenden



HG-8103 Sigillatrice sottovuoto

"Modalità di sigillatura sottovuoto automatica one-touch. Elimina le bruciature da congelamento, facile da usare, riduce il deterioramento degli alimenti. Portatile, compatto e a risparmio energetico per mantenere freschi gli alimenti".

MANUALE



Indicazioni:

Potenza:	90W
Voltaggio:	AC100-240V/50-60Hz
Grado di vuoto:	-60Kp
Formato dell'imballaggio:	37,3 cm x 7 cm x 8,5 cm
Peso:	0,41 kg

AVVISO IMPORTANTE

- Per ottenere un migliore effetto di sigillatura sottovuoto, non mettere troppo cibo nel sacchetto sottovuoto (non più di 3/4 del volume massimo). Assicurarsi che l'estremità del sacchetto sia inserita nella camera del vuoto (tra la guarnizione superiore e la guarnizione inferiore).
- Si prega di utilizzare sacchetti sottovuoto per alimenti appositamente progettati. Durante la sigillatura sottovuoto, posizionare il lato liscio dei sacchetti sottovuoto rivolto verso l'alto.
- Quando si sigilla solo, è possibile ottenere un migliore effetto di tenuta premendo delicatamente il centro superiore della macchina sigillatrice sottovuoto.
- Dopo l'alimentazione, riscaldare per 30 secondi e poi utilizzarlo. Dopo ogni operazione di sigillatura sottovuoto o di sola sigillatura, lasciare riposare la confezionatrice sottovuoto per 1-2 minuti prima di eseguire l'operazione successiva: **NOTA:** Se l'operazione di sigillatura viene eseguita troppo frequentemente in breve tempo, il sacchetto sottovuoto potrebbe sciogliersi a causa della temperatura più elevata.
- Non riempire eccessivamente i sacchetti, lasciare abbastanza spazio all'estremità aperta del sacchetto in modo che il sacchetto possa essere posizionato nella camera del vuoto in modo più positivo.
- Non bagnare l'estremità aperta della borsa. I sacchetti bagnati possono essere difficili da sciogliere e sigillare ermeticamente.
- Pulire e raddrizzare l'estremità aperta del sacchetto prima di sigillarlo. Assicurati che nulla sia lasciato all'aperto Fine del sacchetto prima della sigillatura. Assicurarsi che non sia rimasto nulla nell'area aperta della borsa. Non devono apparire pieghe o pieghe sul pannello aperto, oggetti estranei o sacchetti sguaiati possono causare difficoltà di chiusura ermetica.
- Non imballare sottovuoto oggetti con punte acuminate come lische di pesce e gusci duri. Le punte acuminate possono penetrare e strappare la borsa.

Attenzione: vietare severamente il funzionamento a vuoto.

SOLO SIGILLO

	1. Aprire la sigillatrice sottovuoto e mettere il sacchetto nella camera a vuoto.
	2. Bloccare le due fibbie laterali, premere la "Guarnizione riscaldamento" per 3 secondi, la luce verde diventerà rossa.
	3. Premere leggermente sulla posizione "PUSH" per ottenere un migliore effetto di tenuta.
	4. Quando la luce rossa diventa di nuovo verde, la sigillatura è completata.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Scollegare sempre la spina prima di pulire l'apparecchio.
- Non immergerlo in acqua o altri liquidi.
- Non utilizzare detergenti abrasivi per pulire l'unità, poiché graffiano la superficie.
- Pulire l'esterno dell'unità con un panno umido o una spugna e un detergente delicato.
- Per pulire l'interno dell'unità, rimuovere qualsiasi cibo o liquido con carta assorbente.
- Asciugare accuratamente prima di riutilizzarlo.

SOTTOVUOTO E SIGILLATURA IN UN SOLO TOCCO

	1. Metti il cibo in un sacchetto e raddrizza e liscia la bocca
	2. Inserire l'estremità aperta del sacchetto nella camera a vuoto sotto la porta dell'aria. Il cibo nel sacchetto non deve raggiungere la posizione del coperchio superiore della macchina sottovuoto.
	3. Coprire il coperchio superiore e premere i due lati del coperchio superiore, quindi allacciare il coperchio superiore.
	4. Premere il pulsante "Sottovuoto + Sigillatura", quando la luce verde lampeggia, la macchina entra nello stato di vuoto.
	5. Quando l'aria viene pompata completamente, la macchina entra nello stato di sigillatura automatica. Al momento, la luce verde si spegne e la luce rossa è accesa.
	6. Azionare la valvola di scarico per rilasciare la pressione del vuoto. Quando la luce verde si riaccende, il pacchetto è completato.
	7. Rimuovere il blocco sul coperchio superiore sinistro e destro, aprire il coperchio superiore e rimuovere il nastro adesivo.

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Non succede nulla quando si preme la macchina sottovuoto	<ol style="list-style-type: none"> Cavo di alimentazione non collegato, assicurarsi che il cavo di alimentazione sia collegato correttamente alla presa elettrica e in posizione "ON". Il cavo di alimentazione è danneggiato. Controllare il cavo di alimentazione e la spina e assicurarsi che non siano danneggiati in alcun modo. Se danneggiato in qualsiasi modo. Se danneggiato, non utilizzare la sigillatrice sottovuoto e contattarsi. La funzione di tenuta è ancora attiva o deve essere ripristinata. Prima di premere nuovamente il tasto "Solo guarnizione", attendere che l'unità riprenda per 30 minuti.
La sigillatrice sottovuoto non sigilla correttamente il sacchetto	<ol style="list-style-type: none"> Pulire e raddrizzare l'estremità aperta della borsa, assicurarsi che non vi siano pieghe o increspature sui pannelli delle estremità aperte. Premere il coperchio su entrambi i lati in corrispondenza dell'area del filo con due mani. Premere il tasto "Seal" per 3 secondi e controllare se la luce LED diventa rossa. Controllare se la striscia sigillante è danneggiata
L'aria non viene rimossa completamente dalla sacca	<ol style="list-style-type: none"> Per sigillare correttamente, l'estremità aperta del sacchetto deve essere appoggiata interamente all'interno dell'area del canale del vuoto. Utilizzare solo i sacchetti sottovuoto appositamente progettati con canali per il vuoto forniti dal produttore. Se gli oggetti con bordi taglienti, potrebbero aver forato il sacchetto e rilasciato l'aspirapolvere. Controllare che la striscia di tenuta e la guarnizione sotto il coperchio non siano detriti, pulirle e levigarle di nuovo in posizione. Controllare se gli articoli sono troppo pieni, sigillarlo. (Non più di 3/4 del volume massimo) Controllare se il foro di aspirazione dell'aria è ostruito. Controllare che il coperchio sia completamente bloccato in posizione. Controllare se la valvola di sigillatura del vuoto è aperta.
Il sacchetto sottovuoto si è aperto dopo essere stato sigillato	<ol style="list-style-type: none"> Se gli articoli spigoli vivi, grinze, briciole, grasso o liquidi possono causare perdite lungo la guarnizione e necessitano di un imballaggio secondario. Utilizzare sacchetti sottovuoto per alimenti appositamente progettati. Durante la sigillatura sottovuoto, posizionare il lato liscio del sacchetto sottovuoto rivolto verso l'alto. Controllare se c'è umidità o succhi di frutta dal cibo presente all'interno del sacchetto, in caso affermativo, potrebbe essere necessario aprire il sacchetto e richiuderlo o utilizzare un sacchetto completamente nuovo. Gli alimenti con scuse liquide devono essere congelati prima della sigillatura sottovuoto.
La sigillatrice sottovuoto si è fermata automaticamente durante la sigillatura di più sacchetti	Quando la temperatura della termosigillatrice della confezionatrice sottovuoto è troppo alta, la sigillatrice sottovuoto avvierà il meccanismo di protezione dell'arresto automatico per prolungare il servizio come del prodotto. Non preoccuparti, a questo punto ti basterà lasciare riposare la macchina sottovuoto per 2 minuti e poi potrai riutilizzarla