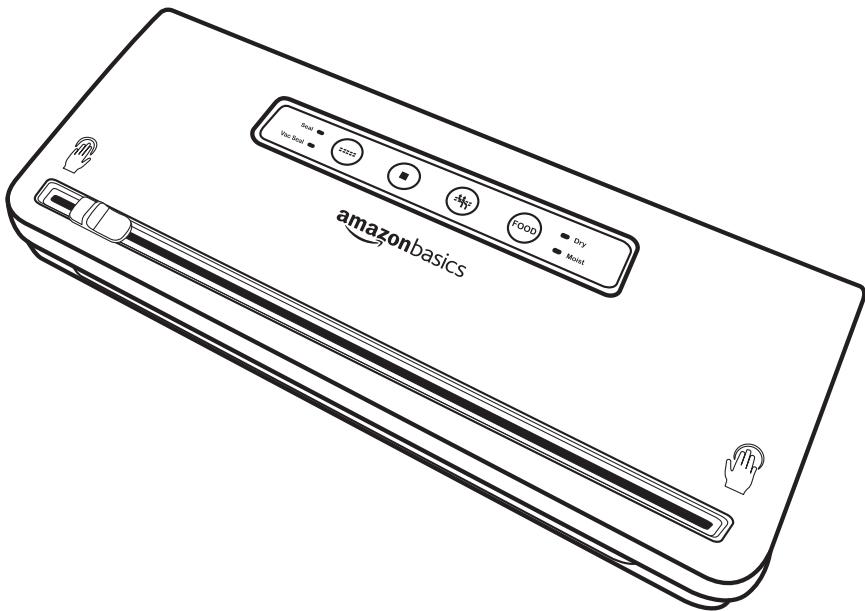


amazonbasics



Vacuum Seal System
Système d'Emballage Sous-Vide
Sistema de Sellado al Vacío
B07VHTR45X, B07VCJ9MTC

English	3
Français	15
Español	27

IMPORTANT SAFEGUARDS



Read these instructions carefully and retain them for future use. If this product is passed to a third party, then these instructions must be included.



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

⚠️ WARNING Risk of electric shock! To Reduce The Risk Of Electric Shock And Injury To Persons, Disconnect from Power Supply Before Servicing.

⚠️ CAUTION Risk of electric shock! Do not immerse in water.

⚠️ CAUTION Risk of burns! Hot surface. Avoid Contact.

⚠️ CAUTION Risk of burns! Do not vacuum or seal bags containing hot liquids.

- Close supervision is required when this product is used near children.
- Place the product on a flat and stable surface.
- A short power-supply cord (or short detachable power-supply cord) is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Extension cords (or longer detachable power-supply cords) are available and are not prohibited from being used when care is exercised in their use.
- When an extension cord is used:
 1. The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord shall be no less than the marked electrical rating of the product;
 2. When the product is of the grounded type, the extension cord shall be a grounding-type 3-wire cord; and
 3. The longer cord shall be arranged so that it does not drape over the counter-top or tabletop where it is capable of being tripped over, snagged, or pulled on unintentionally especially by children.
- Never obstruct the ventilation openings during operation. Immediately remove deposits of flint and/or dust.

- During the vacuum packing process, small amounts of liquids, crumbs or food particles can be inadvertently pulled into the vacuum chamber. Clean/dry the vacuum chamber after each use.
- Do not vacuum or seal bags containing hot liquids.
- Never apply any extra lubricant, lubricating oil or organic solvent on the sealer.
- Vacuum packing is not a substitute for refrigeration or freezing. Any perishable food that require refrigeration must still be refrigerated or frozen after vacuum packing.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Polarized plug

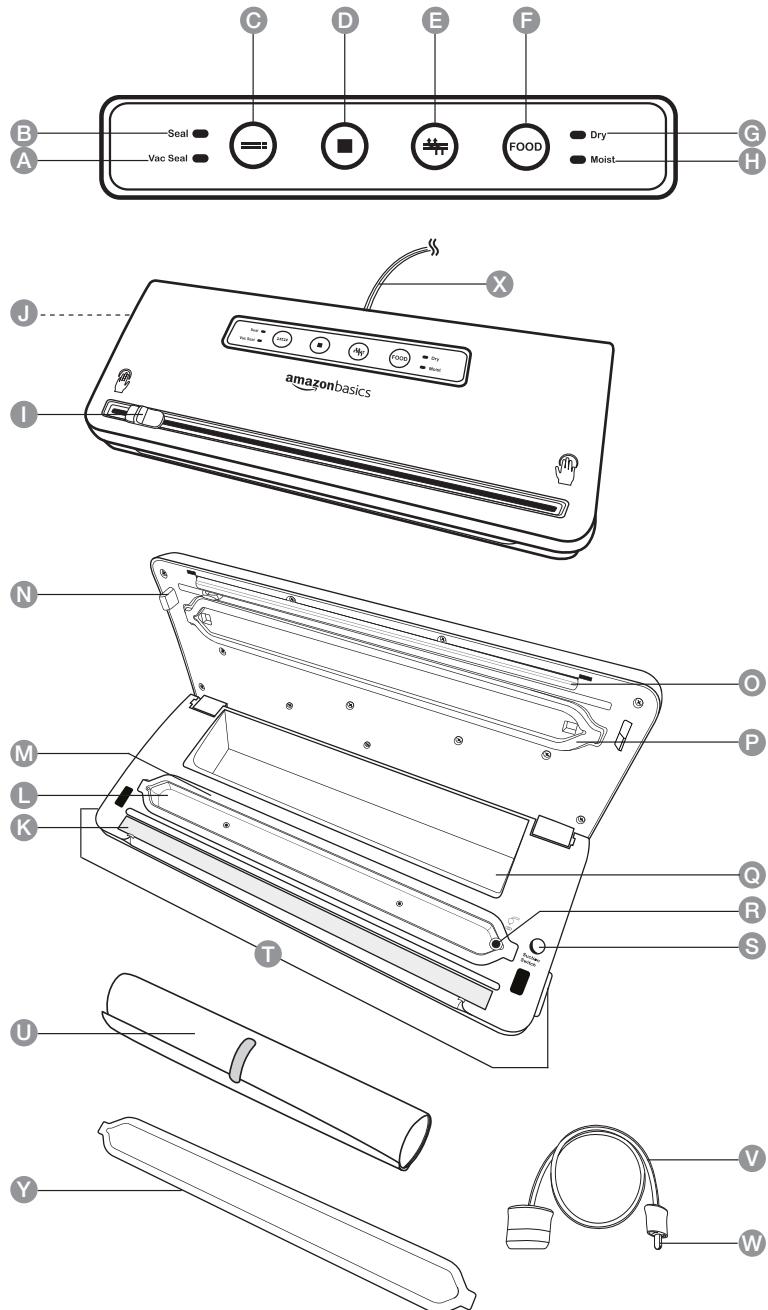
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Product Description



- A** Vac seal indicator
- B** Seal indicator
- C** Seal button
- D** Stop button
- E** Vacuum seal button
- F** FOOD mode button
- G** Dry mode indicator
- H** Moist mode indicator
- I** Cutter handle
- J** Cable compartment
- K** Sealing wire
- L** Vacuum chamber
- M** Lower gasket
- N** Buckle
- O** Sealing strip
- P** Upper gasket
- Q** Bag storage
- R** Air intake
- S** Suction switch button
- T** Release buttons
- U** Bag roll
- V** Suction hose
- W** Suction nozzle
- X** Power cord with plug
- Y** Spare gasket



Intended Use

- This product is intended for vacuuming and/or sealing food storage bags. It can be also used for vacuuming food storage containers, jars and canisters.
- This product is intended for household use only. It is not intended for commercial use.
- This product is intended to be used in dry indoor areas only.
- No liability will be accepted for damages resulting from improper use or non-compliance with these instructions.



Before First Use

- Check the product for transport damages.
- Remove all the packing materials.
- Before connecting the product to the power supply, check that the power supply voltage and current rating corresponds with the power supply details shown on the product rating label.



DANGER Risk of suffocation! Keep any packaging materials away from children – these materials are a potential source of danger, e.g. suffocation.

Operation

CAUTION Risk of burns! The sealing wire (K) gets hot during use. Do not touch it!

NOTICE Move the cutting handle (I) all the way to either corner before closing the upper cover.

NOTICE Wait 30 seconds between seals to allow the sealing wire (K) to cool.

NOTICE Make sure the lid is completely closed before operation.

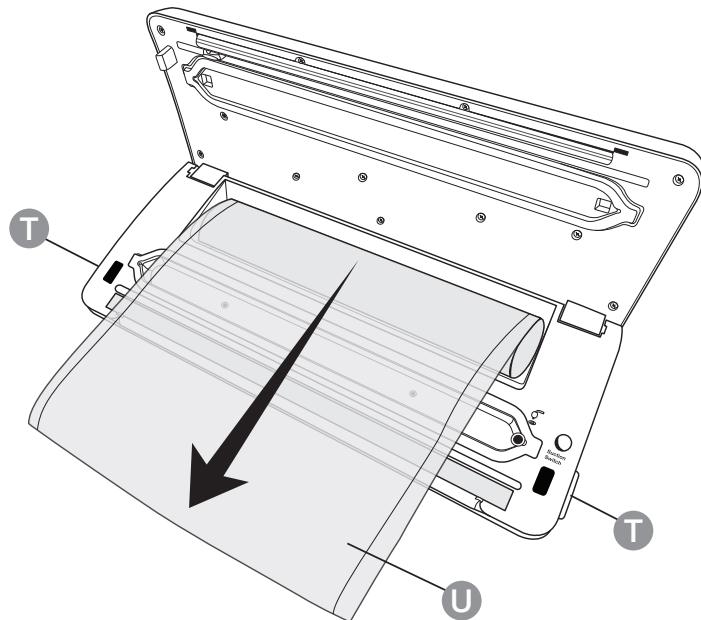
NOTICE Do not tear the sealing wire (K) to avoid the bag melting from the high temperature.

NOTICE When placing the bag into the vacuum chamber (L), keep the open end of the bag flat.



Making a bag

- Open the upper cover.
- Place the bag roll inside the bag storage (Q).
- Pull out the bag of required length.



- Close the upper cover and press it down until it clicks in place.
- Press the seal button (C). The **Seal** indicator (B) lights up and the sealing process starts.
- The **Seal** indicator (B) blinks for 10 seconds and then goes off.
- Swipe the cutter handle (I) all the way from one end to another.
- Press both release buttons (T) simultaneously and open the upper cover.
- Remove the sealed bag.

Bag Vacuuming and Sealing

⚠ CAUTION | Risk of food poisoning! Do not reuse bags after storing raw meats, fish or greasy food. Do not use bags which have been microwaved or boiled.

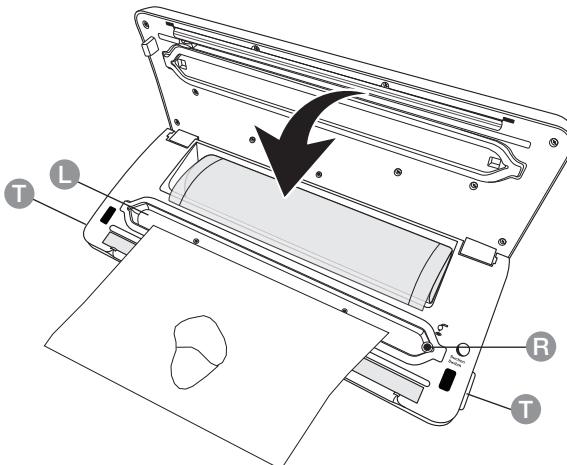
NOTICE Only use vacuum bags provided or other similar bags that are suitable for vacuum sealing (max. width 11.8" (30 cm)).

NOTICE Under Vac seal mode, bags with the smaller width cannot be sealed.

NOTICE If the bag is not vacuumed sufficiently within 2–3 minutes, the product switches off automatically.



- Put the food into the sealed bag.
- Clean and straighten the open end of the bag. Make sure there is no dust, wrinkles or ripples.
- Place the open end of the bag in the vacuum chamber (L) area. Make sure the air intake (R) is not covered by the bag. Leave at least 3" (7 cm) of space between bag contents and top of a bag.
- Close the upper cover and press it down until it clicks in place.



- Press the **FOOD** mode button (F) to toggle between the dry and moist food modes. Corresponding indicator lights up.
- Press the vacuum seal button (E). **Vac seal** indicator (A) lights up, and then **Seal** indicator (B) lights up. The motor continues to run until bag is fully vacuumed, then the bag is automatically sealed.
- After the sealing is completed, the **Vac seal** (A) and **Seal** (B) indicators go off. Swipe the cutter handle (I) all the way from one end to another.
- Press both release buttons (T) simultaneously and open the upper cover.
- Remove the sealed bag.

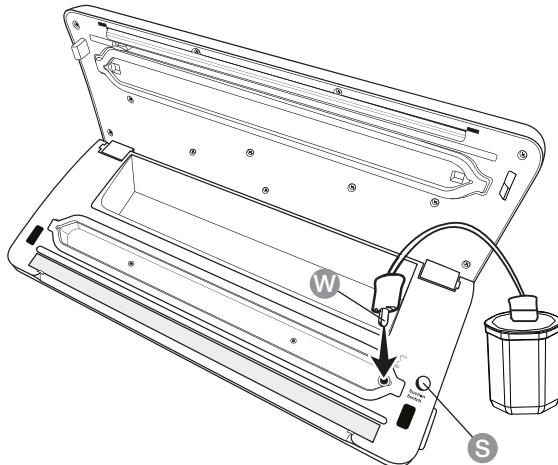
Canister Vacuuming

⚠ CAUTION Risk of electric burns! Do not touch the sealing wire (K) while operating.

- Wipe the canister (not provided) clean and dry.
- Put the food into the canister leaving at least 0.39" (1 cm) of space between food and the cover rim.



- Press both release buttons (T) simultaneously and open the upper cover.
- Insert the suction nozzle (W) into the air intake (R). Leave the top cover opened.
- Connect the other end of the suction hose (V) to the canister. Ensure the connection is sealed well.



- Press the **Suction switch** button (S) to start vacuuming.
- The motor continues to run until canister is fully vacuumed.
- After vacuuming is completed, remove the suction hose. To stop vacuuming, press the **Suction switch** button (S) again.



General Tips

- The vacuum sealing process extends the life of food by removing most of the air from the sealed bag/container. This reduced oxidation, which affects nutritional value, flavor and overall quality. Removing air can also inhibit growth of microorganisms, which can cause problems under certain conditions.
- Leave enough empty space in the open end of the bag so that it can be placed in the vacuum chamber area without creating wrinkles or ripples.
- Press the bag to discharge extra air from it before vacuuming for smoother operation.
- Wait 30 seconds between seals to allow the product to cool.



- Small amounts of liquids, crumbs or food particles could be pulled into the vacuum chamber during vacuuming. To avoid this, freeze moist and juicy food, place a folded paper on the inside a bag.
- Avoid overfilling a bag with powdery or fine-grained food. Alternatively, place a coffee filter inside a bag before vacuuming.
- Apply a thorn-proof package or an extra vacuum bag for bags with sharp bones while vacuuming.
- Vacuum packing only extends shelf life of perishable food in the freezer or refrigerator, but does not preserve it.
- Do not vacuum package fresh fruits and vegetables, as they might emit nitrogen and cause rupture and leakage in the bag during vacuuming. Cooked vegetables e.g. boiled carrots can be vacuum packed.
- Liquid needs to be cooled before vacuum packaging.

Cleaning and Maintenance

⚠ WARNING Risk of electric shock! To prevent electric shock, unplug the product before cleaning.

⚠ WARNING Risk of electric shock! During cleaning do not immerse the electrical parts of the product in water or other liquids. Never hold the product under running water.



Cleaning

- To clean the product, wipe with a soft, slightly moist cloth.
- Dry the product after cleaning.
- Never use corrosive detergents, wire brushes, abrasive scourers, metal or sharp utensils to clean the product.

Storage

- Store the product in its original packaging in a dry area. Keep away from children and pets.
- When not in use, place the power cord (X) in the cable compartment (J).
- When not in use, do not close the upper cover completely to avoid the lower gasket (M) becoming deformed. If the lower gasket (M) is deformed, replace it with the spare gasket (Y).

Maintenance

- Any other servicing than mentioned in this manual should be performed by an authorized service representative.



Troubleshooting

Problem	Solution
The product does not switch on.	<p>Check if the power plug is connected to the power outlet.</p> <p>Check if the power outlet works.</p>
The product does not seal.	<p>Check the vacuum bag for damage.</p> <p>Check for wrinkles in bag along the sealing strip. To prevent wrinkles in the seal, gently stretch bag flat while inserting the bag into a vacuum chamber (L).</p>
Bag melts.	<p>For moist food or small quantity of liquid, adjust to moist mode.</p> <p>For a large quantity of liquid, freeze into solid before vacuuming.</p>
The product does not vacuum.	<p>Sealing wire (K) is too hot. Wait 30 seconds between seals to allow the sealing wire (K) to cool.</p> <p>The upper and/or lower gasket (M, P) is loose. Remove, clean and reinstall the upper and/or lower gasket (M, P).</p> <p>The upper and/or lower gasket (M, P) is damaged or has a tear. Replace the gasket with a provided spare (Y).</p> <p>Check for wrinkles in bag along the sealing strip. To prevent wrinkles in the seal, gently stretch bag flat while inserting the bag into a vacuum chamber (L).</p>
	Adjust bag position and try again.

FCC – Supplier's Declaration of Conformity



Unique Identifier	B07VHTR45X, B07VCJ9MTC - Vacuum Seal System
Responsible Party	Amazon.com Services, Inc
U.S. Contact Information	410 Terry Ave N. Seattle, WA 98109, United States
Telephone Number	(206) 266-1000

FCC Compliance Statement

1. This device complies with Part 15 of the FCC rules. Operation is subject to the following two conditions:
 - (1) this device may not cause harmful interference, and
 - (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.
2. Changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

FCC Interference Statement

This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio / TV technician for help.



Specifications

Rated voltage:	120 V~, 60 Hz
Rated power:	120 W
Vacuum pressure:	7.25 PSI (50 kPa)
Max sealing length:	11.8" (30 cm)
Net weight:	approx. 3 lbs (1.4 kg)
Dimensions (W x H x D):	approx. 16 x 3.5 x 6.3" (40.6 x 8.9 x 16 cm)



Feedback and Help

Love it? Hate it? Let us know with a customer review.

AmazonBasics is committed to delivering customer-driven products that live up to your high standards. We encourage you to write a review sharing your experiences with the product.



amazon.com/review/review-your-purchases#



amazon.com/gp/help/customer/contact-us

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



Veuillez lire attentivement les présentes instructions et les conserver afin de pouvoir vous y référer ultérieurement. En cas de cession de ce produit à un tiers, les présentes instructions doivent également lui être remises.

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, respectez toujours des mesures de précaution élémentaires afin de réduire tous risques d'incendie, d'électrocution et/ou de blessures corporelles. Ces mesures sont les suivantes :

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'électrocution! Afin de réduire les risques de chocs électriques et de blessures, débranchez le cordon d'alimentation avant toute opération d'entretien.

⚠ ATTENTION Risque d'électrocution! Il est interdit d'immerger cet appareil dans l'eau.

⚠ ATTENTION Risques de brûlures! Surface brûlante. Éviter tout contact.

⚠ ATTENTION Risques de brûlures! N'utilisez pas le système d'étanchéité sous vide sur des sacs contenant des liquides chauds.

- Une surveillance étroite est requise lorsque ce produit est utilisé à proximité d'enfants.
- Placez le produit sur une surface plane et stable.
- Un cordon d'alimentation court (ou cordon d'alimentation court détachable) est fourni pour réduire les risques d'emmêlement ou de trébuchement sur un cordon d'alimentation long.
- Des rallonges (ou des cordons d'alimentation détachables plus longs) sont disponibles et il n'est pas interdit de les utiliser lorsqu'on prend des précautions.
- Lorsqu'une rallonge est utilisée :
 4. La capacité électrique spécifiée du cordon d'alimentation détachable ou de la rallonge ne doit pas être inférieure à la capacité électrique indiquée pour le produit;
 5. Lorsque le produit est du type mis à la terre, la rallonge doit être un cordon à 3 fils de type mise à la terre et
 6. Le cordon le plus long doit être disposé de manière à ce qu'il ne s'enroule pas sur le comptoir ou sur le dessus de table dans des conditions permettant aux enfants, en particulier, de trébucher, de l'accrocher ou de tirer dessus par inadvertance.



- N'obstruez jamais les ouvertures de ventilation pendant le fonctionnement. Éliminez immédiatement les dépôts de silex et de poussière.
- Pendant le processus d'emballage sous vide, de petites quantités de liquides, de miettes ou de particules alimentaires peuvent être aspirées par inadvertance dans la chambre à vide. Nettoyez et séchez la chambre à vide après chaque utilisation.
- N'utilisez pas le système d'étanchéité sous vide sur des sacs contenant des liquides chauds.
- N'appliquez jamais de lubrifiant, d'huile lubrifiante ou de solvant organique supplémentaire sur l'appareil.
- L'emballage sous vide ne remplace pas la réfrigération ou la congélation. Tout aliment périssable qui doit être réfrigéré doit toujours être réfrigéré ou congelé après avoir été emballé sous vide.
- En cas d'endommagement du cordon d'alimentation, veuillez en confier le remplacement au fabricant, à son service de réparation ou à une personne possédant les mêmes qualifications, afin de prévenir tous risques.

Fiche polarisée

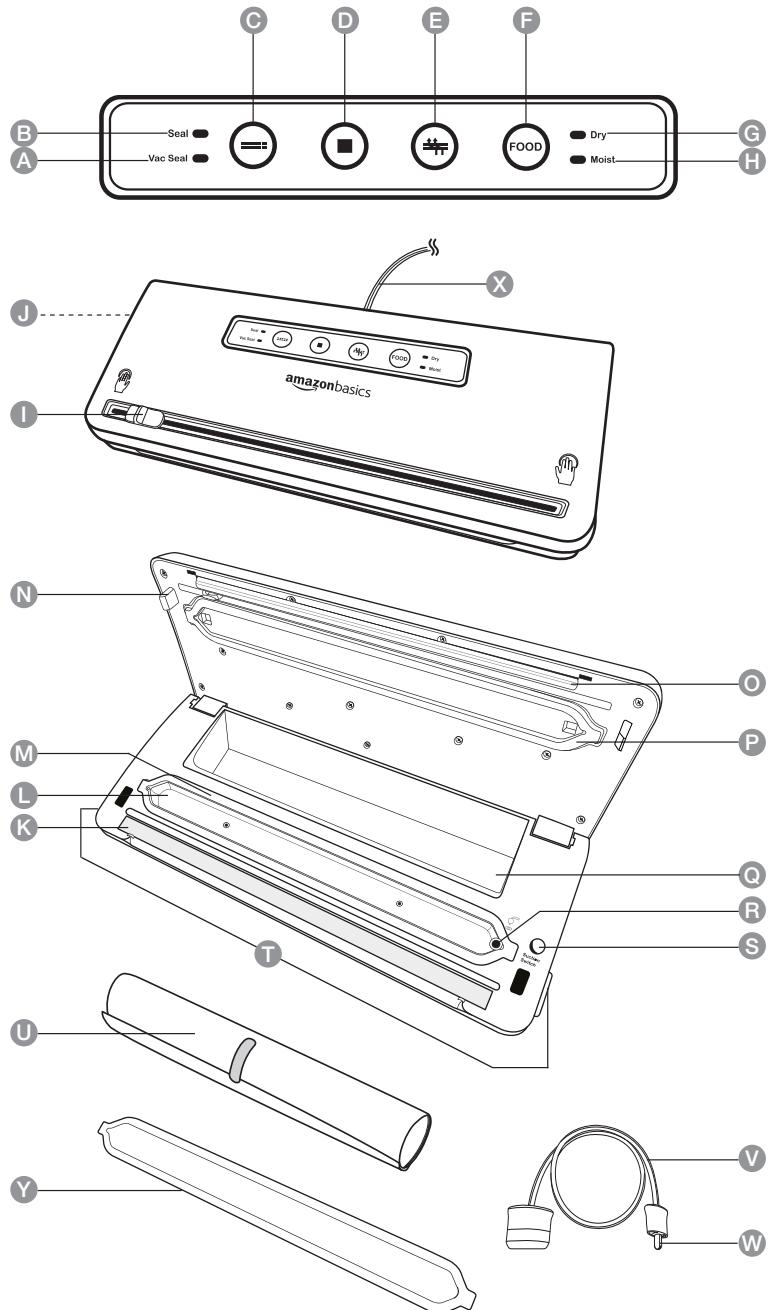
- Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (dont une lame est plus large que l'autre). Pour réduire tout risque d'électrocution, cette fiche est conçue pour s'insérer dans une prise dans un seul sens uniquement. Si la fiche ne s'insère pas entièrement dans la prise, inversez-la. Si elle ne s'insère toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez pas la fiche de quelque façon que ce soit.

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS

Description du produit



- | | | | |
|----------|---|----------|--|
| A | Voyant Vac Seal (étanchéité sous vide) | N | Boucle |
| B | Voyant Seal (scellage) | O | Bande d'étanchéité |
| C | Bouton de scellage | P | Joint supérieur |
| D | Bouton d'arrêt | Q | Compartiment des sacs |
| E | Bouton d'étanchéité sous vide | R | Entrée d'air |
| F | Bouton du mode FOOD (ALIMENTS) | S | Bouton Suction switch (interrupteur d'aspiration) |
| G | Voyant du mode Dry (Sec) | T | Boutons de déblocage |
| H | Voyant du mode Moist (Humide) | U | Rouleau de sacs |
| I | Poignée de coupe | V | Tuyau d'aspiration |
| J | Compartiment pour câbles | W | Buse d'aspiration |
| K | Fil de scellage | X | Cordon d'alimentation avec fiche |
| L | Chambre à vide | Y | Joint de rechange |
| M | Joint inférieur | | |



Utilisation prévue

- Ce produit est destiné à emballer sous vide et à sceller les sacs de conservation des aliments. Il peut également être utilisé pour la mise sous vide de récipients de conservation d'aliments, de pots et de bidons.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique exclusivement. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé à des fins commerciales.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé uniquement dans des endroits secs à l'intérieur.
- Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation incorrecte de cet appareil ou du non-respect des présentes instructions.



Avant la première utilisation

- Vérifiez l'état du produit afin de déceler des dommages éventuels dus au transport.
- Retirez-en tous les matériaux d'emballage.
- Avant de brancher le produit sur l'alimentation électrique, assurez-vous que la tension d'alimentation et le courant nominal correspondent aux caractéristiques d'alimentation indiquées sur la plaque signalétique du produit.



DANGER **Risque d'étouffement!** Conservez tous les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants : ces matériaux constituent une source de danger potentiel, p. ex. étouffement.

Utilisation

ATTENTION **Risques de brûlures!** Le fil de scellage (K) devient chaud pendant l'utilisation. N'y touchez pas!

REMARQUE Déplacez la poignée de coupe (I) jusqu'à l'un ou l'autre des coins avant de refermer le couvercle supérieur.

REMARQUE Attendez 30 secondes entre chaque scellage pour permettre au fil de scellage (K) de refroidir.

REMARQUE Assurez-vous que le couvercle est entièrement fermé avant toute utilisation.

REMARQUE Veuillez ne pas arracher le fil de scellage (K), afin de prévenir toute fonte du sac résultant de températures élevées.

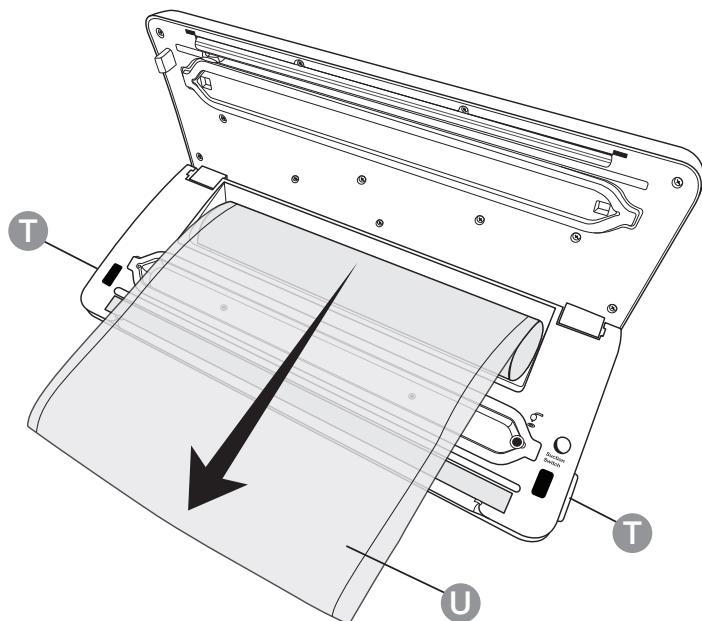
REMARQUE Lorsque vous placez le sac dans la chambre à vide (L), maintenez à plat l'extrémité ouverte du sac.





Préparer un sac

- Ouvrez le couvercle supérieur.
- Placez le rouleau de sac à l'intérieur du compartiment des sacs (Q).
- Tirez le sac de la longueur requise.



- Fermez le couvercle supérieur et appuyez dessus jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- Appuyez sur le bouton de scellage (C). Le voyant Seal (scellage) (B) s'allume et le processus d'étanchéité démarre.
- Le voyant Seal (scellage) (B) clignote pendant 10 secondes, puis s'éteint.
- Glissez la poignée de coupe (I) d'une extrémité à l'autre.
- Appuyez simultanément sur les deux boutons de déblocage (T) et ouvrez le couvercle supérieur.
- Retirez le sac scellé.

Emballage sous vide et scellage des sacs

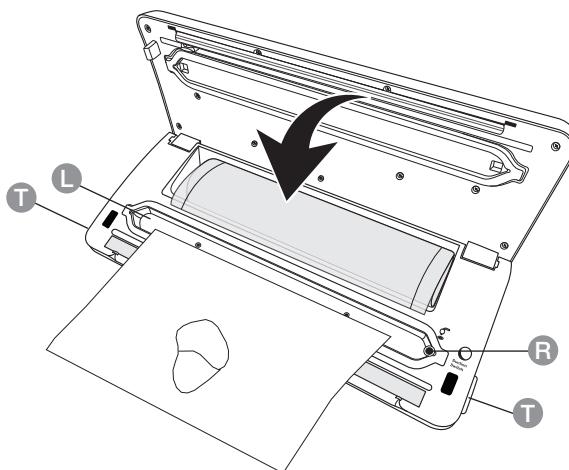
ATTENTION Risque d'intoxication alimentaire! Ne réutilisez pas les sacs après avoir entreposé des viandes crues, du poisson ou des aliments gras. N'utilisez pas de sacs qui ont été passés au micro-ondes ou bouillis.

REMARQUE N'utilisez que les sacs de vide fournis ou d'autres sacs similaires qui conviennent à un emballage sous vide (largeur max. 11,8 po (30 cm)).

REMARQUE En mode Vac seal (Étanchéité) sous vide, les sacs de largeur inférieure ne peuvent pas être scellés.

REMARQUE Si le sac n'est pas suffisamment vidé dans un délai de 2-3 minutes, l'appareil s'éteint automatiquement.

- Placez les aliments dans le sac scellé.
- Nettoyez et rendez plate l'extrémité ouverte du sac. Assurez-vous qu'il n'y a pas de poussière, de plis ou d'ondulations.
- Placez l'extrémité ouverte du sac dans la chambre à vide (L). Assurez-vous que l'entrée d'air (R) n'est pas recouverte par le sac. Laissez un espace d'au moins 3 po (7 cm) entre le contenu du sac et le haut du sac.
- Fermez le couvercle supérieur et appuyez dessus jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



- Appuyez sur le bouton du mode **FOOD (ALIMENTS)** (F) pour alterner entre le mode sec et le mode humide. Le voyant associé s'allume.

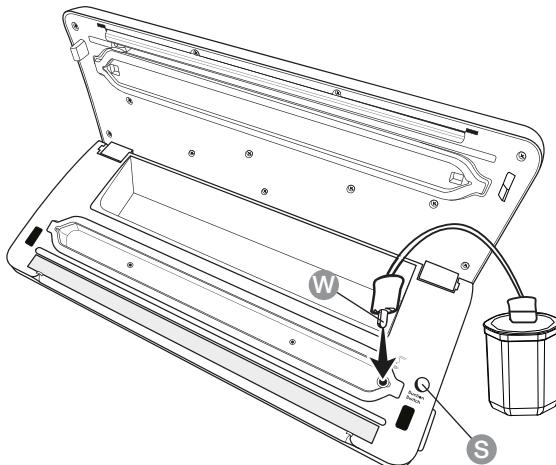
- Appuyez sur le bouton d'étanchéité sous vide (E). Le voyant **Vac seal (étanchéité sous vide)** (A) s'allume, suivi du voyant **Seal (scellage)** (B). Le moteur continue de tourner jusqu'à ce que le sac soit complètement vidé, le sac est ensuite automatiquement scellé.
- Une fois le scellage terminé, les voyants **Vac seal (étanchéité sous vide)** (A) et **Seal (scellage)** (B) s'éteignent. Glissez la poignée de coupe (I) d'une extrémité à l'autre.
- Appuyez simultanément sur les deux boutons de déblocage (T) et ouvrez le couvercle supérieur.
- Retirez le sac scellé.

Mise sous vide des bidons



⚠ ATTENTION Risque de brûlures électriques! Ne touchez pas le fil de scellage (K) pendant le fonctionnement.

- Essuyez le bidon (non fourni) avec un chiffon propre et sec.
- Mettez les aliments dans la boîte en laissant au moins 0,39 po (1 cm) d'espace entre les aliments et le bord du couvercle.
- Appuyez simultanément sur les deux boutons de déblocage (T) et ouvrez le couvercle supérieur.
- Introduisez la buse d'aspiration (W) dans l'entrée d'air (R). Laissez le couvercle supérieur ouvert.
- Raccordez l'autre extrémité du tuyau d'aspiration (V) au bidon. Assurez-vous que le raccordement est bien scellé.



- Press the **Suction switch** button (S) to start vacuuming.
- The motor continues to run until canister is fully vacuumed.

- After vacuuming is completed, remove the suction hose. To stop vacuuming, press the **Suction switch** button (S) again.

Conseils d'ordre général

- Le processus de scellage sous vide prolonge la durée de vie des aliments en retirant la plus grande partie de l'air du sac/conteneur scellé. Cela réduit l'oxydation, ce qui affecte la valeur nutritionnelle, la saveur et la qualité générale. L'élimination de l'air peut également inhiber la croissance des microorganismes, responsables des problèmes dans certaines conditions.
- Laissez suffisamment d'espace vide dans l'extrémité ouverte du sac pour qu'il puisse être placé dans la chambre à vide sans créer de plis ou d'ondulations.
- Appuyez sur le sac pour évacuer l'air supplémentaire avant d'effectuer la mise sous vide pour un fonctionnement optimal.
- Attendez 30 secondes entre les joints pour permettre au produit de refroidir.
- De petites quantités de liquides, de miettes ou de particules alimentaires peuvent être aspirées dans la chambre à vide pendant l'aspiration. Afin d'éviter cette situation, congelez des aliments humides et juteux, placez un papier plié à l'intérieur d'un sac.
- Évitez de trop remplir un sac d'aliments en poudre ou à grains fins. Vous pouvez également placer un filtre à café dans un sac avant la mise sous vide.
- Appliquez un emballage résistant aux échardes ou un sac d'aspirateur supplémentaire pour les sacs avec des os pointus pendant que vous passez l'aspirateur.
- L'emballage sous vide ne fait que prolonger la durée de conservation des aliments périssables dans le congélateur ou le réfrigérateur, mais ne les conserve pas.
- N'embardez pas sous vide les fruits et légumes frais, car ils peuvent émettre de l'azote et provoquer des fuites et des déchirures du sac lors de l'utilisation de l'appareil. Les légumes cuits, par exemple les carottes bouillies, peuvent être emballés sous vide.
- Le liquide doit être refroidi avant l'emballage sous vide.





Nettoyage et Entretien

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'électrocution! Pour prévenir tous risques d'électrocution, débranchez le produit avant de procéder à son nettoyage.

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'électrocution! Pendant le nettoyage, ne pas plonger les composants électriques de l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide. Veillez à ne jamais exposer l'appareil à l'eau courante.

Nettoyage

- Pour nettoyer le produit, essuyez-le à l'aide d'un chiffon doux légèrement humidifié.
- Séchez le produit après nettoyage.
- Ne jamais utiliser de détergents corrosifs, de brosses métalliques, de tampons abrasifs ou d'ustensiles tranchants ou en métal pour nettoyer le produit.

Rangement

- Rangez le produit dans son emballage d'origine dans un endroit sec. Gardez le produit hors de la portée des enfants et des animaux familiers.
- Lorsqu'il n'est pas utilisé, placez le cordon d'alimentation (X) dans le compartiment du câble (J).
- Lorsque vous n'utilisez pas le produit, ne pas fermer entièrement le couvercle supérieur afin de prévenir toute déformation du joint inférieur (M). En cas de déformation du joint inférieur (M), remplacez celui-ci par le joint de rechange (Y).

Entretien

- Toute réparation autre que celle mentionnée dans ce manuel doit être effectuée par un représentant de service agréé.

Dépannage



Problème	Solution
Impossible de mettre le produit sous tension.	<p>Assurez-vous que la fiche d'alimentation est correctement branchée à la prise de courant.</p> <p>Vérifiez si la prise de courant est sous tension ou pas.</p>
Le produit ne scelle pas.	<p>Vérifiez que le sac d'aspirateur n'est pas endommagé.</p> <p>Vérifiez s'il y a des plis dans le sac le long de la bande d'étanchéité. Pour éviter les plis dans le joint, étirez doucement le sac à plat tout en l'insérant dans une chambre à vide (L).</p> <p>Pour les aliments humides ou une petite quantité de liquide, passez en mode humide.</p> <p>Pour une grande quantité de liquide, congeler en solide avant de mettre sous vide.</p>
Le sac fond.	<p>Le fil de scellage (K) est trop chaud. Attendez 30 secondes entre chaque scellage pour permettre au fil de scellage (K) de refroidir.</p> <p>Le joint supérieur ou inférieur (M, P), ou les deux, est desserré. Enlevez, nettoyez et reinstallez le joint supérieur ou inférieur (M, P), ou les deux.</p> <p>Le joint supérieur ou inférieur (M, P) est endommagé ou présente une fissure. Remplacez le joint par un joint de recharge fourni (Y).</p>
Le produit n'effectue pas la mise sous vide.	<p>Vérifiez s'il y a des plis dans le sac le long de la bande d'étanchéité. Pour éviter les plis dans le joint, étirez doucement le sac à plat tout en l'insérant dans une chambre à vide (L).</p> <p>Ajustez la position du sac et réessayez.</p>



Caractéristiques

Tension nominale :	120 V~, 60 Hz
Puissance nominale :	120 W
Pression d'aspiration :	7,25 PSI (50 kPa)
Longueur maximale de scellage :	11,8 po (30 cm)
Poids net :	env. 3 lb (1,4 kg)
Dimensions (L x H x P) :	approx. 16 x 3,5 x 6,3 po (40,6 x 8,9 x 16 cm)



Vos Avis et Aide

Vous l'adorez ? Vous le détestez ? Faites-le nous savoir en laissant un commentaire.

AmazonBasics s'engage à vous offrir des produits axés sur les besoins de la clientèle et répondant à vos normes élevées. Nous vous encourageons à rédiger un commentaire visant à partager vos expériences sur le produit.



amazon.com/review/review-your-purchases#



amazon.ca/gp/help/customer/contact-us

PRECAUCIONES IMPORTANTES



Lea atentamente estas instrucciones y guárdelas para usarlas más adelante. En caso de entregar este producto a un tercero, también se deben incluir estas instrucciones.

Al usar electrodomésticos, se deben tener precauciones básicas para reducir el riesgo de incendios, descargas eléctricas y lesiones a personas, incluidas las siguientes:

⚠ ADVERTENCIA ¡Riesgo de descarga eléctrica! Para reducir el riesgo de descargas eléctricas y lesiones a las personas, desconecte la unidad de la fuente de alimentación antes de realizar el mantenimiento.

⚠ PRECAUCIÓN ¡Riesgo de descarga eléctrica! No sumergir en agua.

⚠ PRECAUCIÓN ¡Riesgo de quemaduras! Superficie caliente. Evite el contacto.

⚠ PRECAUCIÓN ¡Riesgo de quemaduras! No aplique vacío ni selle bolsas que contengan líquidos calientes.

- Se deberá supervisar atentamente cada vez que se utilice este producto cerca de niños.
- Coloque el producto sobre una superficie estable y plana.
- Se incluye un cable de alimentación corto (o cable de alimentación extraíble corto) para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo.
- Los alargadores (o cables de alimentación desmontables más largos) están disponibles y su uso no está prohibido si se procede con las precauciones correspondientes.
- Cuando se utiliza un alargador:
 7. La clasificación eléctrica marcada del cable de alimentación extraíble o cable alargador no debe ser inferior a la clasificación eléctrica marcada del producto.
 8. Cuando el producto tiene conexión a tierra, el alargador debería ser un cable de tres conductores con tierra, y
 9. El cable más largo se deberá colocar de manera tal que no cuelgue sobre la encimera o mesa donde alguien pueda tropezarse, engancharse o tirarse de forma accidental, especialmente en el caso de los niños.



- Nunca obstruya las aberturas de ventilación durante el funcionamiento. Eliminar inmediatamente los depósitos de esquirlas y/o polvo.
- Durante el proceso de envasado al vacío, pequeñas cantidades de líquidos, migas o partículas de alimentos pueden introducirse inadvertidamente en la cámara de vacío. Limpie/seque la cámara de vacío después de cada uso.
- No aplique vacío ni selle bolsas que contengan líquidos calientes.
- Nunca aplique ninguna cantidad adicional de lubricante, aceite lubricante o disolvente orgánico sobre el sellador.
- El envasado al vacío no es un sustituto de la refrigeración o la congelación. Cualquier alimento perecedero que requiera refrigeración debe ser refrigerado o congelado después del envasado al vacío.
- Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante, su agente de servicio, o una persona igualmente calificada, debe reemplazarlo para así evitar peligros.

Enchufe polarizado

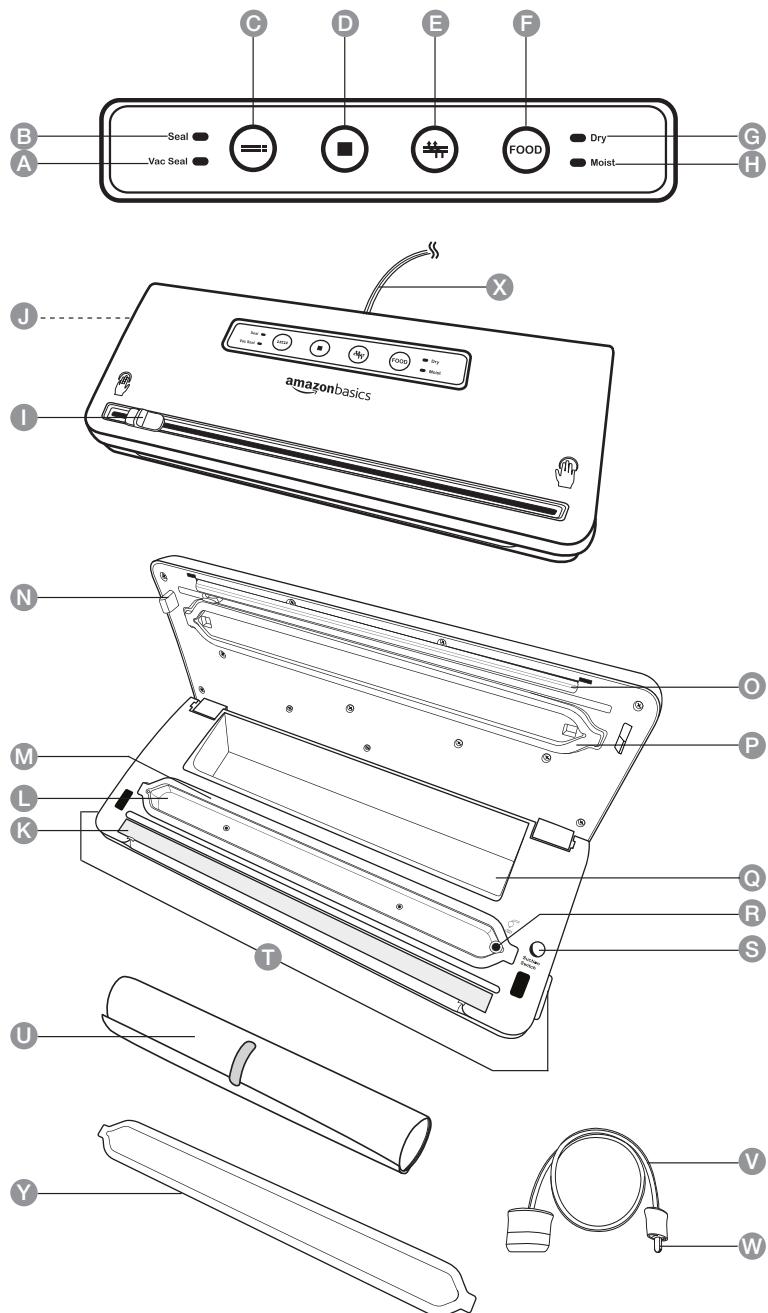
- Este electrodoméstico posee una clavija polarizada (una punta es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, esta clavija está diseñada para calzar en una toma de corriente de una sola forma. Si la clavija no entra del todo en la toma de corriente, inviértala. Si aun así no entra, contacte a un electricista calificado. No modifique la clavija de ninguna manera.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Descripción del producto



- | | | | |
|----------|--|----------|---|
| A | Indicador Vac seal
(Envasado al vacío) | N | Traba |
| B | Indicador Seal (Sellado) | O | Banda de sellado |
| C | Botón de sellado | P | Junta superior |
| D | Botón de parada | Q | Almacenamiento de bolsas |
| E | Botón de envasado al vacío | R | Entrada de aire |
| F | Botón de modo FOOD
(Alimentos) | S | Botón Suction switch
(Interruptor de succión) |
| G | Indicador de modo Dry
(Seco) | T | Botones de apertura |
| H | Indicador de modo Moist
(Húmedo) | U | Rollo de bolsas |
| I | Mango del cortador | V | Manguera de succión |
| J | Compartimiento de cables | W | Boquilla de succión |
| K | Alambre de sellado | X | Cable de corriente con
enchufe |
| L | Cámara de vacío | Y | Junta de repuesto |
| M | Junta inferior | | |



Uso previsto

- Este producto está diseñado para envasar al vacío y/o sellar bolsas de almacenamiento de alimentos. También se puede utilizar para envasar al vacío recipientes de almacenamiento de alimentos, frascos y latas.
- Este producto está hecho solo para uso doméstico. No está hecho para uso comercial.
- Este producto está hecho para usarse únicamente en áreas interiores secas.
- No se aceptará responsabilidad alguna por daños provocados por un uso inadecuado o por no cumplir con estas instrucciones.



Antes de usar por primera vez

- Revise que el producto no haya sufrido daños durante su transporte.
- Saque todos los materiales del empaque.
- Antes de conectar el producto al suministro de alimentación, revise que el voltaje y la clasificación de la corriente concuerden con los detalles indicados en la etiqueta de clasificación del producto.



⚠ PELIGRO ¡Riesgo de asfixia! Mantenga los materiales de empaque lejos de los niños, ya que estos materiales son una posible fuente de peligro (asfixia).

Funcionamiento

⚠ PRECAUCIÓN ¡Riesgo de quemaduras! El alambre de sellado (K) se calienta durante el uso. ¡No lo toque!

AVISO Mueva el mango de corte (I) hasta uno de los extremos antes de cerrar la cubierta superior.

AVISO Espere 30 segundos entre sellados para permitir que el alambre de sellado (K) se enfrie.

AVISO Asegúrese de que la tapa esté completamente cerrada antes de operar el producto.

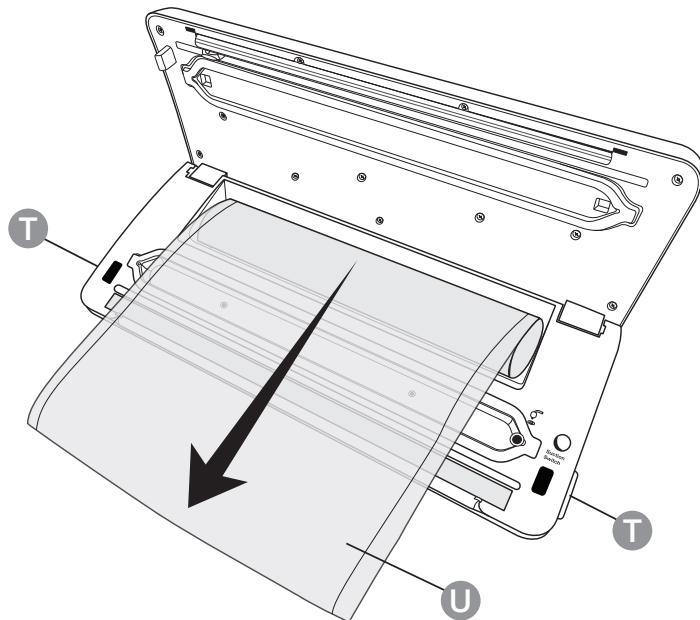
AVISO No rompa el alambre de sellado (K) y evite derretir la bolsa con la alta temperatura.

AVISO Al colocar la bolsa dentro de la cámara de vacío (L), mantenga chato el extremo abierto de la bolsa.



Preparación de una bolsa

- Abra la cubierta superior.
- Coloque el rollo de bolsas dentro del almacenamiento de bolsas (Q).
- Tire de la bolsa hacia afuera hasta alcanzar la longitud deseada.



- Cierre la cubierta superior y presione hacia abajo hasta que las trabas encajen en su sitio.
- Presione el botón de sellado (C). El indicador Seal (Sellado) (B) se enciende y comienza el proceso de sellado.
- El indicador Seal (Sellado) (B) parpadea durante 10 segundos y luego se apaga.
- Deslice el mango del cortador (I) de un extremo a otro.
- Presione simultáneamente los dos botones de apertura (T) y abra la cubierta superior.
- Retire la bolsa sellada.

Envasado al vacío y sellado de bolsas

⚠ PRECAUCIÓN ¡Peligro de intoxicación alimentaria! No vuelva a utilizar las bolsas después de almacenar carnes crudas, pescado o alimentos grasos. No utilice bolsas que hayan sido hervidas o cocinadas en el microondas.

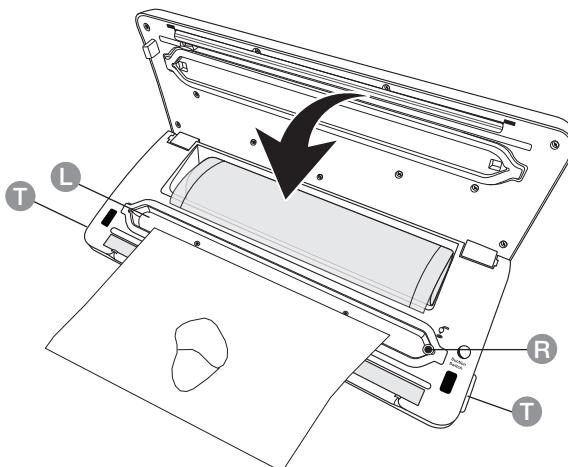
AVISO Utilice únicamente las bolsas de vacío suministradas u otras bolsas similares que sean adecuadas para el envasado al vacío (ancho máximo 11.8 pulgadas (30 cm)).



AVISO En el modo Vac seal (Envasado al vacío), las bolsas con un ancho menor no se pueden sellar.

AVISO Si no se aplica el vacío suficiente a la bolsa en 2-3 minutos, el producto se apaga automáticamente.

- Coloque los alimentos en la bolsa sellada.
- Limpie y enderece el extremo abierto de la bolsa. Asegúrese de que no haya polvo, arrugas ni ondulaciones.
- Coloque el extremo abierto de la bolsa en el área de la cámara de vacío (L). Asegúrese de que la toma de aire (R) no esté cubierta por la bolsa. Deje al menos 3 pulgadas (7 cm) de espacio entre el contenido de la bolsa y la parte superior de la misma.
- Cierre la cubierta superior y presione hacia abajo hasta que las trabas encajen en su sitio.



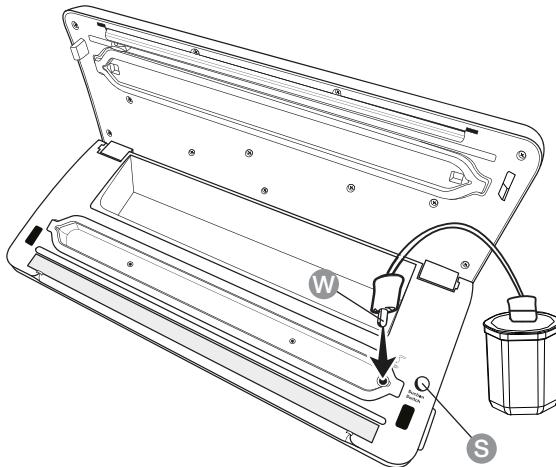
- Presione el botón de modo **FOOD** (Alimentos) (F) para alternar entre los modos de alimento seco y húmedo. Se enciende el indicador correspondiente.
- Presione el botón de envasado al vacío (E). El indicador **Vac seal** (Envasado al vacío) (A) se enciende y, a continuación, se enciende el indicador **Seal** (Sellado) (B). El motor sigue funcionando hasta que se aplica completamente el vacío a la bolsa, luego la bolsa se sella automáticamente.
- Una vez finalizado el sellado, los indicadores **Vac seal** (Envasado al vacío) (A) y **Seal** (Sellado) (B) se apagan. Deslice el mango del cortador (I) de un extremo a otro.
- Presione simultáneamente los dos botones de apertura (T) y abra la cubierta superior.
- Retire la bolsa sellada.



Envase al vacío de recipientes

⚠ PRECAUCIÓN ¡Riesgo de quemaduras eléctricas! No toque el alambre de sellado (K) durante el funcionamiento.

- Limpie y seque el recipiente (no incluido).
- Coloque los alimentos en el recipiente y deje por lo menos 0.39 pulgadas (1 cm) de espacio entre los alimentos y el borde de la tapa.
- Presione simultáneamente los dos botones de apertura (T) y abra la cubierta superior.
- Inserte la boquilla de succión (W) en la toma de aire (R). Deje abierta la cubierta superior.
- Conecte el otro extremo de la manguera de succión (V) al recipiente. Asegúrese de que la conexión esté bien sellada.



- Presione el botón **Suction switch** (Interruptor de succión) (S) para comenzar a aplicar vacío.
- El motor continúa funcionando hasta que se aplica completamente el vacío al recipiente.
- Una vez completado el vacío, retire la manguera de succión. Para detener el vacío, pulse nuevamente el botón **Suction switch** (Interruptor de succión) (S).

Consejos generales

- El proceso de envasado al vacío prolonga la vida útil de los alimentos al eliminar la mayor parte del aire de la bolsa o recipiente sellados. Esto reduce la oxidación, que afecta el valor nutricional, el sabor y la calidad en general. Eliminar el aire también puede inhibir el crecimiento de microorganismos, que pueden causar problemas en ciertas condiciones.
- Deje suficiente espacio vacío en el extremo abierto de la bolsa para que pueda colocarse en el área de la cámara de vacío sin crear arrugas u ondulaciones.
- Presione la bolsa para descargar el aire adicional antes de aplicar vacío para un funcionamiento más uniforme.
- Espere 30 segundos entre sellados para permitir que el producto se enfrié.
- Pequeñas cantidades de líquidos, migas o partículas de alimentos pueden introducirse en la cámara de vacío durante la aplicación de vacío. Para evitar esto con alimentos congelados, húmedos y jugosos, coloque un papel doblado dentro de la bolsa.
- Evite llenar de forma excesiva una bolsa con alimentos en polvo o de grano fino. Como alternativa, coloque un filtro de café dentro de una bolsa antes de aplicar el vacío.
- Coloque un paquete resistente a las espinas o una bolsa de vacío adicional para bolsas con huesos afilados mientras aplica el vacío.
- El envasado al vacío solo prolonga la vida útil de los alimentos perecederos en el congelador o refrigerador, pero no los conserva.
- No envase al vacío frutas y verduras frescas, dado que podrían emitir nitrógeno y causar una ruptura y fuga en la bolsa durante la aplicación de vacío. Las verduras cocidas, por ejemplo, las zanahorias hervidas, pueden envasarse al vacío.
- Los líquidos deben enfriarse antes de envasarlos al vacío.

Limpieza y Mantenimiento

⚠ ADVERTENCIA ¡Riesgo de descarga eléctrica! Para evitar descargas eléctricas, desenchufe el equipo antes de limpiarlo.

⚠ ADVERTENCIA ¡Riesgo de descarga eléctrica! Durante la limpieza, no sumerja las piezas eléctricas del producto en agua u otros líquidos. Jamás sostenga el producto bajo un flujo de agua.



Limpieza

- Para limpiar el producto, use un paño suave y levemente humedecido.
- Seque el producto antes de limpiarlo.
- Jamás use detergentes corrosivos, cepillos de alambre, escobillas abrasivas, ni utensilios metálicos o afilados para limpiar el producto.

Almacenamiento

- Almacene el producto en su empaque original en un área seca. Mantenga el producto alejado de niños y mascotas.
- Cuando no esté en uso, coloque el cable de alimentación (X) en el compartimiento de cables (J).
- Mientras no esté en uso, no cierre completamente la cubierta superior. Así evitará que la junta inferior (M) se deforme. Si la junta inferior (M) se deforma, cámbiela por la junta de repuesto (Y).

Mantenimiento

- Toda reparación diferente a la mencionada en este manual debe realizarla un representante de servicio autorizado.

Resolución de Problemas



Problema	Solución
El producto no enciende.	<p>Compruebe si el enchufe de alimentación está conectado a la toma de corriente.</p> <hr/> <p>Compruebe si la toma de corriente funciona.</p> <hr/>
El producto no sella.	<p>Verifique que la bolsa de envasado al vacío no esté dañada.</p> <hr/> <p>Verifique que no haya arrugas en la bolsa a lo largo de la banda de sellado. Para evitar arrugas en el sellado, estire suavemente la bolsa mientras la inserta en la cámara de vacío (L).</p> <hr/>
La bolsa se derrite.	<p>Para alimentos húmedos o pequeñas cantidades de líquido, seleccione el modo Moist (Húmedo).</p> <hr/> <p>Para grandes cantidades de líquidos, congélelos en estado sólido antes de aplicar el vacío.</p> <hr/>
El producto no aplica el vacío.	<p>El alambre de sellado (K) está demasiado caliente. Espere 30 segundos entre sellados para permitir que el alambre de sellado (K) se enfrie.</p> <hr/> <p>La junta superior y/o inferior (M, P) está suelta. Retire, limpie y vuelva a instalar la junta superior y/o inferior (M, P).</p> <hr/> <p>La junta superior y/o inferior (M, P) está dañada o tiene una rotura. Cambie la junta por una que se proporciona de repuesto (Y).</p> <hr/> <p>Verifique que no haya arrugas en la bolsa a lo largo de la banda de sellado. Para evitar arrugas en el sellado, estire suavemente la bolsa mientras la inserta en la cámara de vacío (L).</p> <hr/> <p>Ajuste la posición de la bolsa e inténtelo de nuevo.</p>



Especificaciones

Voltaje nominal:	120 V~, 60 Hz
Potencia nominal:	120 W
Presión de vacío:	7.25 PSI (50 kPa)
Longitud máxima de sellado:	11.8 pulgadas (30 cm)
Peso neto:	aprox. 3 libras (1.4 kg)
Dimensiones (Ancho x Alto x Profundidad):	aprox. 16 x 3.5 x 6.3 pulgadas (40.6 x 8.9 x 16 cm)



Comentarios y Ayuda

¿Le encanta? ¿No le gusta nada? Escriba una opinión como cliente.

En AmazonBasics nos comprometemos a proveer productos pensados para satisfacer a nuestros clientes y que estén a la altura de sus elevados estándares de calidad. Le animamos a que escriba una opinión sobre su experiencia con el producto.

 amazon.com.mx/review/review-your-purchases#

 amazon.com.mx/gp/help/customer/contact-us



amazon.com/AmazonBasics

MADE IN CHINA

FABRIQUÉ EN CHINE

HECHO EN CHINA

V02-04/23