VACU**MAX**™

ENVASADOR AL VACÍO MANUAL REF. 920066

Antes de utilizar el envasador al vacío, lea atentamente las instrucciones siguientes.

FUNCIONES:

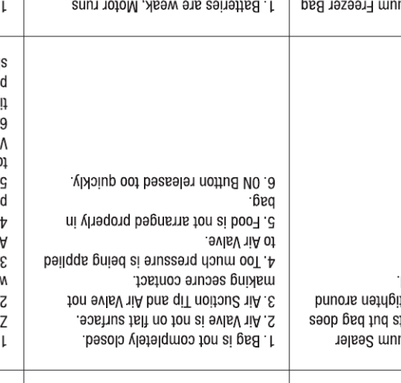
El envasador al vacío y las bolsas de vacío son un innovador producto diseñado para mejorar el almacenamiento en congeladores y prolongar la duración de los alimentos. El sistema incluye un exclusivo envasador al vacío manual que elimina el aire que queda dentro de las bolsas de congelación al vacío. El almacenamiento de alimentos con el sistema de vacío manual ayuda a preservar la textura y el aspecto de los alimentos frescos, ya que los protege de los daños por congelamiento y de la oxidación.

ELEMENTOS DEL ENVASADOR AL VACÍO:

(1) Boquilla de aspiración del aire
(2) Cámara de fluidos desmontable
(3) Botón de encendido
(4) Compartimento de las pilas

ELEMENTOS DE LA BOLSA (VARIOS TAMAÑOS):

(5) Cierre hermético
(6) Válvula de aire
(7) Capa con textura
(8) Línea de llenado máximo



ESPECIFICACIONES DE ENTRADA/SALIDA:

Tensión de entrada: CA 100-240 V, 50/60 Hz
Rango de tensión: CA 90-264 V, 47/63 Hz
Potencia de salida: 12,5 W
Tensión de salida: 9 V

ESPECIFICACIONES GENERALES:

Temperatura de funcionamiento: 0-40 °C
Temperatura de almacenamiento: -20 - 85 °C
Humedad relativa de funcionamiento: 5-95 % HR
Tensión no disruptiva: DC 240 V (mín.), 10 mA (máx.)
Resistencia de aislamiento: CC 240 V 10 M (mín.)
Potencia máx. de aspiración: 140 KPa

FUNCIONAMIENTO:

El envasador al vacío manual funciona con un cierre hermético deslizante y una válvula de aire en las bolsas de vacío. Una vez extraído el aire, se consigue un sellado hermético alrededor de los alimentos de la bolsa. Con este sistema se elimina prácticamente por completo el peligro de daños por congelación de la válvula de aire durante el almacenamiento en congeladores.

1. Llene y cierre la bolsa de congelación al vacío.
2. Coloque la bolsa en una superficie plana y asegúrese de que no queden alimentos en la válvula de aire y de que estos no sobrepasen la línea de llenado máximo.
3. Presione la boquilla del envasador al vacío contra la válvula de aire.
4. Pulse el botón de encendido para extraer el aire de la bolsa. Cuando la bolsa quede ajustada a los alimentos, libere el botón.
5. Congele la comida inmediatamente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:

1. Envasador al vacío
El envasador al vacío se puede limpiar con un paño húmedo. No sumerja el envasador en agua ni lo introduzca en un lavaplatos.
2. Cámara desmontable:
La cámara se debe extraer y limpiar si contiene algún líquido. Para extraerla, gírela en el sentido que indica la flecha del envasador. Límpiela con agua caliente jabonosa. Déjela secar al aire antes de volver a colocarla.
3. Cambio de las pilas:
(1) Quite la tapa del compartimento para las pilas.
(2) Sustituya las pilas por otras seis pilas alcalinas tipo AA y asegúrese de que los símbolos +/- coinciden con las indicaciones de la tapa.
Coloque la tapa en su sitio.

SEGURIDAD:

- El envasador al vacío no es un juguete. No debe ser usado por niños, ya que las piezas pequeñas podrían constituir peligro de atragantamiento.
- No utilice el envasador al vacío con animales o personas.
- El envasador al vacío solo está indicado para su uso con las bolsas de congelación al vacío.
- No introduzca líquidos intencionadamente en el dispositivo.
- El sistema de envasado al vacío no es un sustituto de la refrigeración o el congelado. Guarde los alimentos perecederos según corresponda.
- Diseñado únicamente para un uso doméstico. No indicado para aplicaciones industriales. Deseche correctamente las pilas usadas.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS:

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
El envasador al vacío no se enciende cuando pulso el botón de encendido.	Las pilas están descargadas o no se han colocado correctamente.	Coloque pilas nuevas. Compruebe las pilas. Asegúrese de que las pilas estén colocadas correctamente según las indicaciones de +/- indicadas en la tapa.
El envasador al vacío se enciende pero la bolsa no se ajusta a los alimentos.	1. La bolsa no está bien cerrada. 2. La válvula de aire no se encuentra sobre una superficie plana. 3. La boquilla de aspiración del aire y la válvula de aire no hacen contacto correctamente. 4. Se está aplicando demasiada presión a la válvula de aire. 5. La comida no se ha dispuesto correctamente en la bolsa. 6. El botón de encendido se ha soltado demasiado rápido.	1. Abra la bolsa y vuelva a cerrarla. Compruebe el cierre con los dedos para asegurarse de que está completamente cerrado. 2. Recoloque la bolsa de modo que la válvula de aire quede apoyada sobre una superficie lisa, sin que quede ningún alimento debajo. 3. Asegúrese de que la boquilla de aspiración del aire quede centrada y plana sobre la válvula de aire. Aplique una ligera presión. 4 . Solo es necesario aplicar una presión moderada. Si ejerce mucha presión, podría obstruir el flujo del aire. 5. Reorganice los alimentos de modo que no sobrepasen la línea máxima de llenado, que toquen la capa con textura y que no queden bajo la válvula de aire. 6. Espere unos segundos hasta que vea que la bolsa se ajusta a la comida. Asegúrese de que el envasador al vacío se mantiene pegado a la válvula de aire durante este proceso. La bolsa debería ajustarse por completo en 20 segundos.
La bolsa de congelación al vacío tarda más de 20 segundos en ajustarse a los alimentos, o se afloja tras haber extraído el aire.	1. Las pilas tienen poca carga o el motor funciona con lentitud. 2. Han quedado restos de comida en el cierre. 3. La bolsa no está totalmente cerrada. 4. La válvula de aire no se ha cerrado.	1. Instale seis pilas nuevas alcalinas tipo AA. 2. Si no puede eliminar todos los restos, pruebe con otra bolsa. 3. Abra la bolsa y vuelva a cerrarla. Compruebe el cierre con los dedos para asegurarse de que está completamente cerrado. 4. Vuelva a extraer el aire de la bolsa. Presione el centro de la válvula de aire inmediatamente con el dedo para asegurar un cierre correcto.

SEGURIDAD:

Estimado cliente:
Contribuyamos a reducir los residuos. Si en algún momento desea deshacerse de este dispositivo, tenga en cuenta que muchos de sus componentes están compuestos de materiales valiosos que se pueden reciclar. No lo tire al cubo de la basura; en su lugar, pregunte en su ayuntamiento sobre las instalaciones de reciclaje de la zona.

This product conforms to all European and US standards.
Este producto cumple toda la normativa Europea y de EEUU.
MADE IN CHINA

www.verdetop.com

VACU**MAX**™

HANDY VACUUM SEALER REF. 920066

Before using the vacuum sealer, please read the following instructions carefully.

FEATURES:

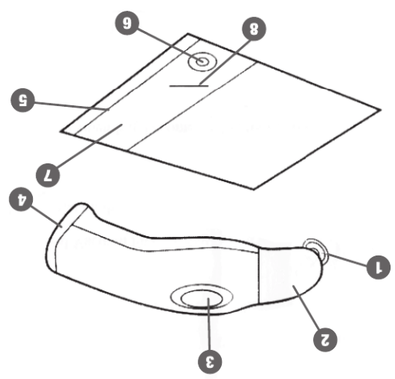
Vacuum Sealer and Vacuum bags is an innovative product des igned to improve freezer storage and pro long food shelflife. It includes a u n iq ue hand-held Vacuum Sealer that removes air from the patent pending Vacuum Freezer Bags. Storing food with the handy vacuum System helps to preserve the texture and appearance of fresh foods by virtually eliminating freezer burn and oxidising atmosphere.

PARTS OF THE VACUUM SEALER:

(1) Air suction tip
(2) Removable fluid chamber
(3) ON button
(4) Battery cover

PARTS OF BAG IN DIFFERENT SIZE:

(5) Zipper closure
(6) Air valve
(7) Textured layer
(8) Max fill line



INPUT/OUTPUT SPECIFICATIONS:

Input Voltage: AC 100-240V, 50/60HZ
Range Voltage: AC 90--264V, 47/63HZ
Output Power: 12.5W
Output Voltage: 9V

GENERAL SPECIFICATIONS:

Operating temperature: 0-40°C
Storage temperature: -20 - 85°C
Operating relative humidity: 5-95%RH
Withstanding voltage: DC 240V(min.), 10mA(max.)
Insulation resistance: DC240V 10M (min.)
Max. vacuum power: 140KPa

OPERTATION:

The handy Vacuum Sealer works with Zipper Closure and Air Valve on the Vacuum Bags. Once air is removed, the Bag forms a tight seal around the food. This system virtually eliminates Air Valve freezer burn during freezer storage.

1. Just fill and seal Vacuum Freezer Bag as you would.
2. Place the Bag flat on the counter making sure there is no food above the Maximum Fill Line or under the Air Valve.
3. Press Vacuum Sealer TIP flat against Air Valve.
4. Press the ON Button to remove air from Bag. Release ON Button when Bag becomes tight around food.
5. Freeze food immediately.

CLEANING AND MAINTENANCE:

1. Vacuum Sealer
Vacuum Sealer can be wiped clean with damp cloth. Vacuum Sealer should not be immersed in water or be placed in dishwasher.
2. Removible Chamber :
Chamber should be removed and cleaned if it contains any liquid. To remove, simply twist off in the direction of the arrow on the Vacuum Sealer. Clean with warm soapy water. Air dry before replacing.
3. Replacing Batteries:
(1) Remove Battery Cover.
(2) Replace with six AA alkaline batteries, ensuring the +/- matches indication on the Battery Cover.
Re place Battery Cover.

TROUBLESHOOTING:

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Vacuum Sealer does not start when ON Button is pressed.	Batteries have no power or Battery are not properly installed.	Install new batteries. Check batteries. Ensure batteries are installed with correct +/- position indicated on the Battery Cover.
Vacuum Sealer starts but bag does not tighten around food.	1. Bag is not completely closed. 2. Air Valve is not on flat surface. 3. Air Suction Tip and Air Valve not making secure contact. 4. Too much pressure is being applied to Air Valve. 5. Food is not arranged properly in bag. 6. ON Button released too quickly.	1. Open Bag and reclose Zipper. Run fingers across entire Zipper to ensure it's completely closed. 2. Reposition Bag so the Air Valve lies on flat counter, with no food under Air Valve. 3. Ensure Air Suction Tip is centered and placed flat on Air Valve. Apply moderate pressure. 4 . Moderate pressure is all that is required. Too much pressure can restrict air flow. 5. Rearrange food so that it is below the Fill Line, is touching the Textured Layer and is not under the Air Valve. 6. Allow several seconds for visible signs of bag tightening around food. Ensure Vacuum Sealer stays pressed on Air Valve continuously. Bag should tighten completely within 20 seconds.
Vacuum Freezer Bag takes longer than 20 seconds to tighten around food, or loosens after air is removed.	1. Batteries are weak, Motor runs slowly. 2. Food particles are trapped in Zipper. 3. Zipper is not completely sealed. 4. Air Valve has not closed.	1. Install six new AA alkaline batteries. 2. Try another Bag if particles can not be removed completely. 3. Open Bag and reclose Zipper. Run fingers across entire Zipper to ensure it's completely closed. 4. Remove air from Bag again. Immediately press center of Air Valve with finger to ensure seal.

SAFETY:

Dear Customer,
Please help avoid waste materials. If you at some point intend to dispose of this article, then please keep in mind that many of its components consist of valuable materials, which can be recycled. Please do not discharge it in the rubbish bin, but check with your local council for recycling facilities in your area.

This product conforms to all European and US standards.
Este producto cumple toda la normativa Europea y de EEUU.
MADE IN CHINA

DX/2018.5.17/manual-VACUMAX-1-p-ok.pdf

verdetop
Gracias por confiar en Verdetop
Más información, fichas y asesoramiento en verdetop.com