

YASHE

VACUUM SEALER



Model :SJ-2030

220-240V 50/60Hz 130W



Please read this user manual before using the vacuum sealer

CONTENTS



01 English.....01-10

02 Deutsch..... 11-20

03 Français..... 21-30

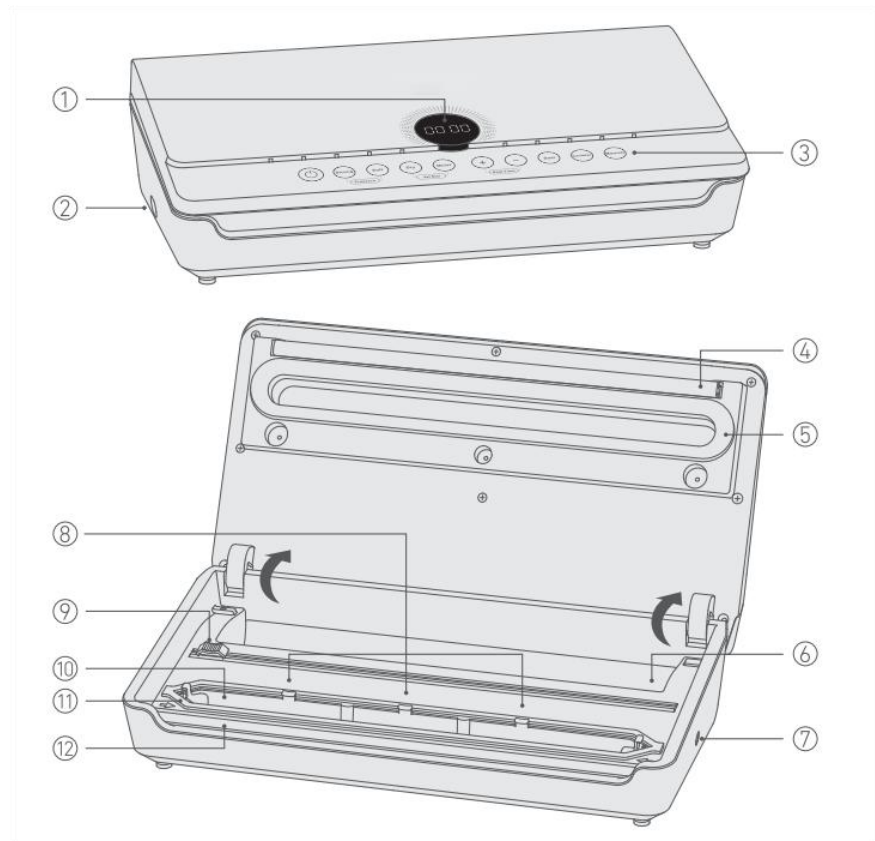
04 Italiano.....31-40

05 España..... 41-50

Warm Tips

1. When plugging in the power before using the machine, pay attention to safety and keep your hands dry.
2. When the power is off, in order to avoid accidents, please do not grab the wire and pull off the plug directly.
3. If the power cord is damaged, in order to avoid danger, it must be replaced by professionals from the manufacturer's maintenance department or similar departments.
4. It is strictly forbidden to repair the machine without permission. If you need to repair it, please send it to the YASHE after-sales service center for processing.
5. This appliance is not a toy. Please keep it out of the reach of children when using the appliance, and place it in a safe place out of reach of children when not in use.
6. If the appliance has been or may be damaged, please do not use it.
7. Avoid the following operations: pull the power cord when carrying the machine, and use the power cord as a handle; the power cord is stuck in the door crack; wrap the power cord around the sharp edges and corners of the object; operate when the cord or plug is wet the machine.
8. Do not vacuum pack items with liquid. If there is liquid in the vacuum chamber, please clean it with absorbent paper or absorbent towel. It is strictly forbidden to pour out the liquid directly.
9. Do not touch the sealed heating strip on the main body of the machine to prevent burns.
10. When the machine is plugged into or pulled out of the power socket and not in use or cleaned, please make sure that the cover is in the unlocked state.
11. No part of the machine, including the power cord or plug, can be immersed in liquid.
12. The machine does not need any lubricant or lubricating oil, and organic solvents are prohibited to wipe the machine.
13. Keep away from hot gases, heating ovens, electric heaters and any places with high temperature. Do not use the machine in a humid or high temperature environment.
14. Please use the vacuum bag delivered by the whole machine (the texture of the bag should be the same). It is not recommended to use other purposes other than the function of the device.
15. When the machine is working, it needs to be placed on a stable work surface, away from moving objects, and be careful to damage it.
16. Please use it indoors.

Product Sketch



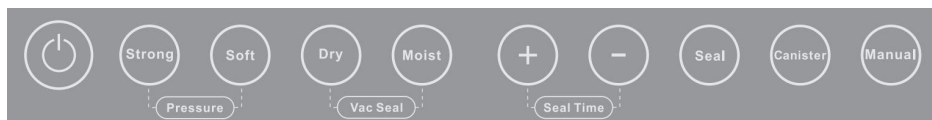
1	display window	5	upper sealing cotton	9	cutter
2	power socket	6	roll bag storage	10	vacuum chamber
3	function keys	7	external vacuum port	11	lower sealing cotton
4	sealing silicone strip	8	laser markers	12	Heating wires

Note: The above diagram is for reference only, and the actual product shall prevail.

Technical Parameter

Product name	Vacuum Sealer
Product model	SJ-2030
Rated voltage	220-240V
Rated frequency	50-60Hz
Rated power	130W
Maximum degree of vacuum	-80KPa
Maximum sealing width	300mm
Product size	370*193*98mm
Product weight	2kg

Function Keys Description



Keys	Function description
	Used to turn the machine on and off.
	Strong suction power(default) - used to set the vacuum power to -80KPa in Dry/Moist and Canister modes.
	Soft suction power - used to set the vacuum power to -30kPa in Dry/Moist and Canister modes. Good for vacuuming tea leaves, chips and other fragile items.

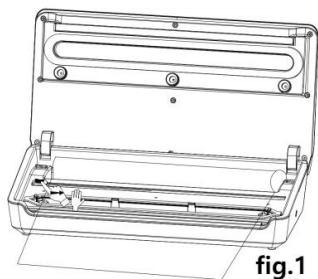
	Used to vacuum and seal dry items.
	Used to vacuum and seal moist items.
	Used to adjust the sealing time during the 3-second adjustment period. Dry Mode Maximum Time: 20s, Minimum Time: 3s. Moist Mode Maximum Time: 20s, Minimum Time: 16s. Seal Mode: Maximum Time 20s, Minimum Time: 3s.
	Used to the sealing function in Manual mode or when sealing a bag without vacuuming it.
	Used to the canister vacuuming function, need use with vacuum tube.
	Used to manually control the vacuuming time. Press and hold the button to start vacuuming; release it to stop vacuuming. When reaching the desired level, press the Seal Button to seal the bag.

NOTE:

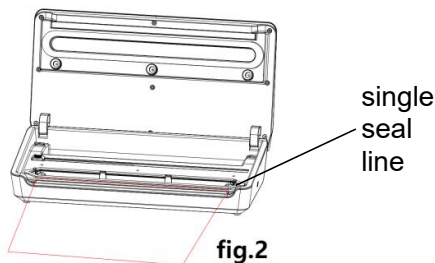
The Strong and Soft buttons are used to adjust the suction power for the Dry/Moist and Canister modes. They cannot function independently and must be used together with the Dry, Moist, and Canister buttons. In Dry/Moist mode, the machine will automatically seal the bag when vacuuming is complete. You don't need to press the Seal Button to seal.

Operating Instructions

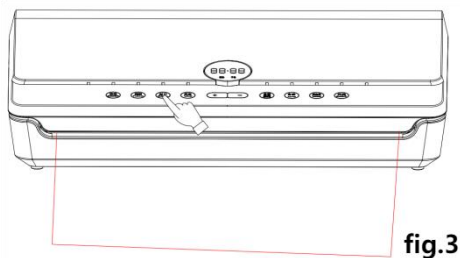
◆ Use the machine with roll bag



1. Pull the roll bag out of the film compartment to the required length, lay it flat on the cutting knife groove, pull out the plastic bag part with light pressure by hand, and pull the cutting knife to cut the film. (fig. 1)



2. Put one end of the cut-length plastic bag on the sealing line, (be careful not to place the plastic bag beyond the position of the sealing cotton), close the top cover, connect the power supply, and press the sealing button to make a sealed bag. (After pressing the sealing button, there is a 3S option to adjust the sealing time length. The sealing time can be set according to the thickness of the bag. If no choice is made, the default sealing time is 8S). When the machine stops working, there will be two beeps to indicate that the work is completed (fig. 2) (fig. 3).



3. Take out the self-made sealed bag with one end sealed and put it into the items to be sealed and preserved (the items should not exceed 2/3 of the space of the bag to avoid affecting the packaging).

4. Put the unsealed end of the packed item into the vacuum chamber and close the lid firmly.

The wet/dry and negative pressure values can be selected according to the content of the item:

Once you press the Dry or Moist button, the machine will automatically perform vacuuming and sealing. This process combines vacuum suction and sealing in one

operation.

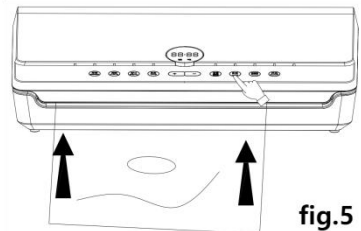
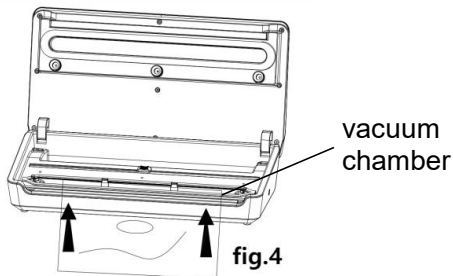
After selecting the mode, a 3-second adjustment period begins, during which you can use the Time + / - buttons to adjust the sealing time based on the thickness of the vacuum bag:

Dry mode sealing time range: 3 to 20 seconds

Moist mode sealing time range: 16 to 20 seconds

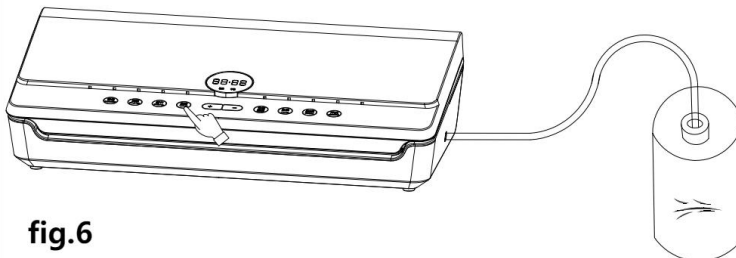
If no adjustment is made, the machine will use the default sealing time of 8 seconds.

When the machine completes the vacuum and sealing process, it will beep twice to indicate that the operation is finished. (fig. 4) (fig. 5)



5. Open the lid to take out the vacuum-packed items, and press the switch key to turn off the machine after use.

◆ Use the machine with vacuum container



Freshness preservation:

1. Wipe the vacuum container and lid clean and keep it dry.
2. Put the items into the vacuum container, do not put too much, and then close the lid.
3. Insert the two ends of the exhaust pipe into the outer suction port of the machine and the suction port on the vacuum container cover respectively to ensure that the vacuum container is in a sealed state.
4. Close the lid of the machine, press the "canister" button, (you can choose the level of negative pressure to preserve freshness according to your needs) When the specified vacuum pressure is reached, the machine will make two beeps and automatically stop to complete the work. (fig. 6)
5. Remove the exhaust pipe after vacuuming.

Notice:

1. In order to achieve a better sealing effect every time, it is best to let the machine cool down for 1 minute after each sealing, and remove the excess liquid or object residues in the vacuum chamber, and then perform the next sealing.
2. In order to avoid overheating of the sealing heating strip during continuous sealing, sometimes pressing the "seal" button, the machine will not work, all lights will flash, it is the machine overheating protection, the sealing key and the automatic key cannot be operated, when the indicator light is on normally, operate again.
3. The machine can only use matching bags for vacuum packaging, and other unmatched bags cannot be used for vacuum packaging.
4. The vacuum bag is too full or contains too many items, and there is no flat seal when sealing, which causes some positions to be folded to produce gaps and air leakage during sealing.
5. When the vacuum preservation machine is not in use, please don't place items on the cover to keep it in its natural state. Long-term compression will cause deformation of the sealing strip, affecting the vacuuming and sealing effect or failure.

Tips:

1. **For the first use, in order to prevent the vacuum cotton from loosening, please press the cover lightly when the machine is working.**
2. **The exhaust pipe needs to be purchased separately.**

Best Practice Guidelines for Vacuuming

1. Do not put too many items in the packaging bag, so that the open end of the vacuum packaging bag can be easily put into the vacuum chamber of the machine.
2. Ensure that the opening of the vacuum packaging bag is dry, otherwise it will be difficult to seal. If the food has moisture or the vacuum bag is wet, you can choose the "wet" function, which will prolong the sealing time and the effect will be much better. (There is too much liquid in the vacuum packaging bag, pour out the liquid in the vacuum packaging bag, otherwise it will be difficult to seal completely or leak, and after the vacuum sealing is completed, press the "sealing" button once to strengthen the sealing again.)
3. Before packaging, please clean and straighten the mouth of the packaging bag to ensure that no foreign objects are stuck in the sealing area. When vacuuming, do not let the bag have many folds, and do not let the hard objects outside scratch the bag.
4. Before vacuuming, you can press the bag lightly to discharge part of the air, which will reduce the vacuum load of the machine.
5. Items packaged in vacuum preservation bags should not have sharp objects such as fish bones and hard shells, otherwise the bag will be punctured. If you need to pack similar items, you can wrap the items in a stab-proof coat and then put them into a packaging bag for vacuum packaging.
6. When using the machine for vacuum packaging, it is recommended to seal one bag and rest for 1 minute, and then seal another bag, so that the machine has enough buffer recovery time.
7. When the vacuum degree does not meet the requirements for unknown reasons, please check whether the sealing strip is placed flat or twisted, and whether the packaging bag is leaking or placed incorrectly.
8. During the vacuum packaging process, a small amount of liquid or food residue in the packaging bag is accidentally pumped into the vacuum chamber, which may block the vacuum pump and damage the electrical appliance. To avoid this from happening, fold some paper towels or put a filter in the vacuum chamber.
9. Fresh fruits and vegetables are not suitable for vacuum storage at room temperature, because fresh fruits and vegetables have respiration effect, which will release heat and easily expand the bag. It is recommended that such items be packed in crisper jars and refrigerated in the refrigerator for better results.
10. The liquid must be cooled before vacuum packaging. Hot liquids boil when vacuum packed. It must be packaged in a vacuum-packed can.
11. Perishable food is generally frozen or refrigerated, and its shelf life can be extended after vacuum packaging, but it cannot be guaranteed that they will never deteriorate.

Maintenance

1. Before cleaning the machine, make sure that the power plug has been pulled out from the power socket.
2. Do not immerse the machine in water or other liquids.
3. Avoid using rough materials to clean the machine, so as not to scratch the surface or damage important parts.
4. Use neutral soap and a soft cloth to wipe off food residues or wipe parts.
5. Make sure the machine is completely dry the next time you use it.

Notice

1. In order to avoid some diseases, please do not use this bag after loading raw meat, sashimi, and greasy food, and do not use the bag that has been heated or boiled in a microwave oven.
2. After use, please do not place items on the upper cover, otherwise it will cause deformation of the air-sealing cotton and affect the normal operation of the machine.

Storage Method

Place on a flat and safe place, out of the reach of children.

Troubleshooting

No response to vacuum packaging

1. Check whether the power cord is in good contact with the socket.
Check the power cord for damage.
2. If the machine switch has multiple modes, please check whether it is in the correct mode. For details, refer to the above operating instructions.

No vacuum

1. To seal properly, the open end of the vacuum packaging bag should be completely placed in the vacuum chamber.
2. Check whether there are foreign objects in the heating wire and the upper sealing air cotton, and whether the position is correct. Make sure the top and bottom seals are intact. Wipe clean and put in place.
3. The vacuum bag may leak. It can be tested in the following way. Keep some air in the vacuum packaging bag, seal it, then immerse it in water, squeeze it slightly, if bubbles are generated, it means that the bag is leaking. Reseal or use another vacuum bag.
4. Use the vacuum packaging bag provided by the dealer with the characteristics of vacuuming.

5. Air leakage may be due to vacuum bag folds, crumbs, cheese or other liquids. Open the vacuum bag, wipe the port part, and flatten the vacuum bag to ensure no wrinkles or breakage.

Does not seal after vacuuming

1. The machine is equipped with a vacuum pressure sensor. When the pressure in the vacuum bag does not reach this preset pressure, the machine will not seal automatically. Check the lower and upper seals for debris and for proper placement. Wipe clean and put in the correct position, repeat operation.
2. Make sure that the upper and lower sealing strips are not deformed or damaged.
3. The vacuum packaging bag may leak air. It can be tested in the following way. Keep some air in the vacuum packaging bag, seal it, then immerse it in water, squeeze it slightly, if bubbles are generated, it means that the vacuum packaging bag is leaking, then reseal or replace other vacuum packaging bags.

After sealing, the air enters the vacuum packaging bag again

1. The air leakage may be due to the folds and damages of the vacuum packaging bag, and there are foreign objects or other liquids in the bag mouth. Open the vacuum bag, wipe the port part, and flatten the bag to make sure there are no wrinkles or breakages.
2. Air entering the vacuum packaging bag may cause food fermentation. Open the vacuum bag and discard the food if it has spoiled. Food not placed in the refrigerator or fluctuating in temperature in the refrigerator can cause food to spoil.
3. Check whether the vacuum packaging bag is damaged. Do not pack sharp objects such as bones or nut shells. Wrap sharp parts with paper towel to prevent puncturing the vacuum bag.

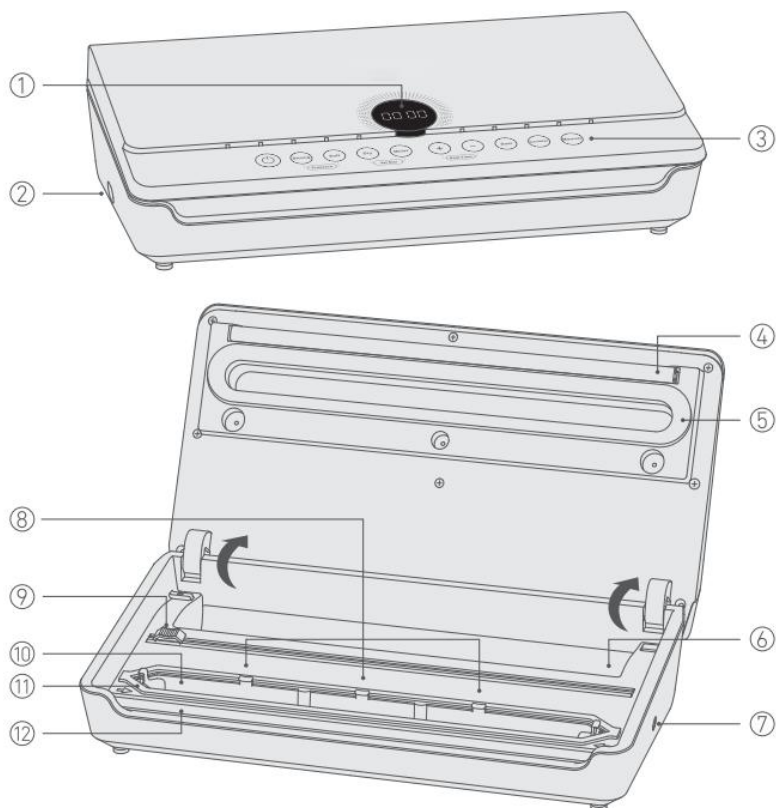
Vacuum bag melting

If the vacuum bag is melted due to overheating of the silicone sealing strip and the sealing heating strip, open the lid and allow the sealing silicone strip and sealing heating strip to cool for a few minutes.

Warme Tipps

1. Achten Sie beim Einstecken des Netzsteckers vor der Benutzung der Maschine auf die Sicherheit und halten Sie Ihre Hände trocken.
2. Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, fassen Sie bitte nicht an das Kabel und ziehen Sie den Stecker nicht direkt ab, um Unfälle zu vermeiden.
3. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren von Fachleuten aus der Wartungsabteilung des Herstellers oder ähnlichen Abteilungen ausgetauscht werden.
4. Es ist strengstens untersagt, das Gerät ohne Genehmigung zu reparieren. Wenn Sie das Gerät reparieren müssen, schicken Sie es bitte zur Bearbeitung an den YASHE-Kundendienst.
5. Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Bitte bewahren Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern auf, wenn Sie das Gerät benutzen, und bewahren Sie es an einem sicheren Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf, wenn es nicht benutzt wird.
6. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist oder sein könnte.
7. Vermeiden Sie folgende Handlungen: Ziehen Sie am Netzkabel, wenn Sie das Gerät tragen, und benutzen Sie das Netzkabel als Griff; stecken Sie das Netzkabel in den Türspalt; wickeln Sie das Netzkabel um die scharfen Kanten und Ecken des Objekts; arbeiten Sie, wenn das Kabel oder der Stecker das Gerät nass machen.
8. Vakuumieren Sie keine Gegenstände mit Flüssigkeit. Wenn sich Flüssigkeit in der Vakuummkammer befindet, reinigen Sie diese bitte mit saugfähigem Papier oder einem saugfähigen Handtuch. Es ist strengstens untersagt, die Flüssigkeit direkt auszugießen.
9. Berühren Sie nicht den versiegelten Heizstreifen am Hauptteil des Geräts, um Verbrennungen zu vermeiden.
10. Wenn das Gerät in die Steckdose eingesteckt oder aus ihr herausgezogen ist und nicht benutzt oder gereinigt wird, vergewissern Sie sich bitte, dass die Abdeckung nicht verriegelt ist.
11. Kein Teil des Geräts, einschließlich des Netzkabels und des Steckers, darf in Flüssigkeit getaucht werden.
12. Die Maschine benötigt kein Schmiermittel oder Schmieröl, und organische Lösungsmittel sind zum Abwischen der Maschine verboten.
13. Halten Sie das Gerät von heißen Gasen, Heizöfen, elektrischen Heizungen und allen Orten mit hohen Temperaturen fern. Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchter Umgebung oder bei hohen Temperaturen.
14. Bitte verwenden Sie den im Lieferumfang des Geräts enthaltenen Vakuumbbeutel (die Beschaffenheit des Beutels sollte gleich sein). Es wird nicht empfohlen, einen anderen Beutel zu verwenden, der nicht der Funktion des Geräts entspricht.
15. Wenn das Gerät in Betrieb ist, muss es auf eine stabile Arbeitsfläche gestellt werden, fern von beweglichen Gegenständen, und seien Sie vorsichtig, um es nicht zu beschädigen.
16. Bitte verwenden Sie das Gerät in Innenräumen.

Produkt-Skizze



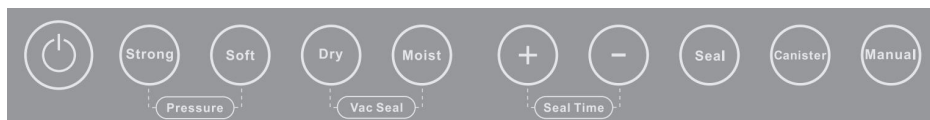
1	Displayfenster	5	Obere Dichtungswatte	9	Schneidegerät
2	Steckdose	6	Rollsackablage	10	Vakuumkammer
3	Funktionstasten	7	Externer Vakuumanschluss	11	Untere Dichtungswatte
4	Dichtungsstreifen aus Silikon	8	Lasermarkierungen	12	Heizdrähte

Hinweis: Das obige Diagramm dient nur als Referenz, und das tatsächliche Produkt ist maßgebend.

Technische Parameter

Name des Produkts	Vacuum Sealer
Modell des Produkts	SJ-2030
Nennspannung	220-240V
Nennfrequenz	50-60Hz
Nennleistung	130W
Maximaler Grad des Vakuums	-80KPa
Maximale Dichtungsbreite	300mm
Größe des Produkts	370*193*98mm
Gewicht des Produkts	2kg

Beschreibung der Funktionstasten



Tasten	Beschreibung der Funktion
	Dient zum Ein- und Ausschalten des Geräts.
	Starke Saugleistung (Standard) - wird verwendet, um die Saugleistung auf -80KPa in den Modi Trocken/Nass und Kanister einzustellen.
	Weiche Saugleistung - zum Einstellen der Saugleistung auf -30 kPa in den Modi Trocken/Nass und Kanister. Gut geeignet zum Aufsaugen von Teeblättern, Chips und anderen zerbr

	Zum Vakuumieren und Versiegeln von trockenen Gegenständen.
	Zum Vakuumieren und Versiegeln von feuchten Gegenständen.
	Dient zur Einstellung der Versiegelungszeit während der 3-Sekunden-Einstellzeit. Trockenmodus Maximale Zeit: 20s, minimale Zeit: 3s. Feuchtemodus Maximale Zeit: 20s, Minimale Zeit: 16s. Versiegelungsmodus: Maximale Zeit 20s, Minimale Zeit: 3s.
	Wird für die Versiegelungsfunktion im manuellen Modus verwendet oder wenn ein Beutel versiegelt wird, ohne ihn zu vakuumieren.
	Wird für die Kanister-Vakuumierfunktion verwendet, muss mit einem Vakuumschlauch verwendet werden.
	Dient zur manuellen Steuerung der Vakuumierzeit. Halten Sie die Taste gedrückt, um den Saugvorgang zu starten; lassen Sie die Taste los, um den Saugvorgang zu beenden. Wenn die gewünschte Stufe erreicht ist, drücken Sie die Versiegelungstaste, um den Beutel zu versiegeln.

HINWEIS:

Die Tasten Strong und Soft werden verwendet, um die Saugleistung für die Modi Trocken/Feucht und Kanister einzustellen. Sie können nicht unabhängig voneinander funktionieren und müssen zusammen mit den Tasten Trocken, Feucht und Kanister verwendet werden. Im Trocken-/Nassmodus versiegelt das Gerät den Beutel automatisch, wenn der Saugvorgang abgeschlossen ist. Sie brauchen die Versiegelungstaste zum Versiegeln nicht zu drücken.

Betriebsanleitung

◆ Verwenden Sie die Maschine mit Roll sack

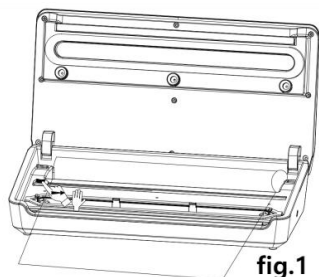


fig.1

1. Ziehen Sie den Rollenbeutel auf die gewünschte Länge aus dem Folienfach, legen Sie ihn flach auf die Rille des Schneidmessers, drücken Sie den herausgezogenen Teil des Rollenbeutels leicht mit der Hand an und ziehen Sie das Schneidmesser, um die Folie zu schneiden. (fig. 1)

2. Legen Sie ein Ende des abgeschnittenen Plastikbeutels auf die Schweißlinie (achten Sie darauf, dass der Plastikbeutel nicht über die Position

der Schweißwatte hinausragt), schließen Sie die obere Abdeckung, schließen Sie die Stromversorgung an und drücken Sie die Schweißaste, um einen versiegelten Beutel herzustellen. (Nach dem Drücken der Versiegelungstaste gibt es eine 3S-Option, um die Länge der Versiegelungszeit einzustellen. Die Schweißzeit kann je nach Dicke des Beutels eingestellt werden. Wenn keine Auswahl getroffen wird, ist die Standardversiegelungszeit 8S). Wenn das Gerät aufhört zu arbeiten, ertönen zwei Pieptöne, um anzuzeigen, dass die Arbeit beendet ist (fig. 2) (fig. 3).

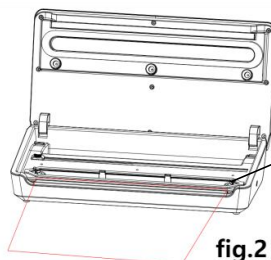


fig.2

Einzelne
Dichtungslinie

3. Nehmen Sie den selbst hergestellten, an einem Ende versiegelten Beutel heraus und legen Sie ihn in die zu versiegelnden und zu konservierenden Gegenstände (die Gegenstände sollten nicht mehr als 2/3 des Raums des Beutels einnehmen, um die Verpackung nicht zu beschädigen).

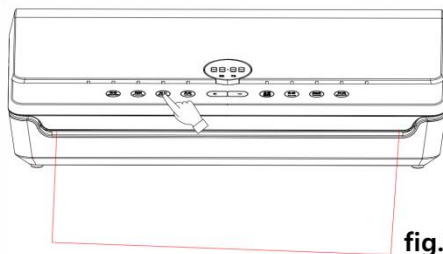


fig.3

4. Legen Sie das unverschlossene Ende des Packguts in die Vakuumkammer und schließen Sie den Deckel fest.

Die Feucht-/Trocken- und Unterdruckwerte können je nach Artikel ausgewählt werden:

Sobald Sie die Taste „Dry“ oder „Moist“ drücken, führt das Gerät automatisch den Vakuumier- und Versiegelungsvorgang durch. Dieser Vorgang kombiniert Vakuumieren und Versiegeln in einem Arbeitsgang.

Nach der Auswahl des Modus beginnt eine 3-sekündige Einstellungsphase, in der Sie mit den Tasten Zeit + / - die Versiegelungszeit in Abhängigkeit von der Dicke des Vakuumbutels einstellen können:

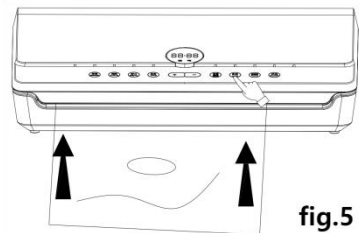
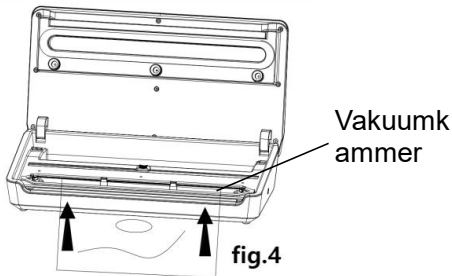
Bereich der Versiegelungszeit im Trockenmodus: 3 bis 20 Sekunden

Versiegelungszeit im Modus „Feucht“: 16 bis 20 Sekunden

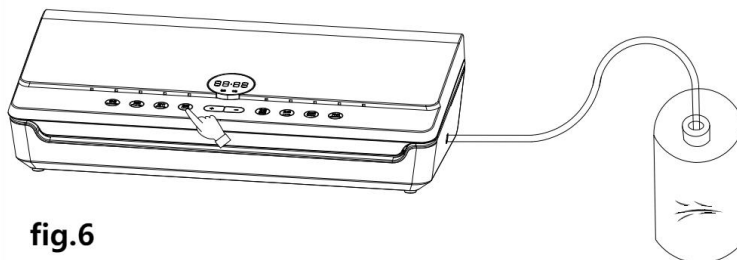
Wenn keine Einstellung vorgenommen wird, verwendet das Gerät die Standardversiegelungszeit von 8 Sekunden.

Wenn das Gerät den Vakuumier- und Versiegelungsvorgang abgeschlossen hat, ertönt zweimal ein Signalton, um anzuzeigen, dass der Vorgang beendet ist. (fig. 4) (fig. 5)

5. Öffnen Sie den Deckel, um das vakuumverpackte Produkt zu entnehmen, und drücken Sie die Taste, um das Gerät nach dem Gebrauch auszuschalten.



◆ **Verwenden Sie die Maschine mit einem**



Erhaltung der Frische:

1. Wischen Sie den Vakuumbehälter und den Deckel sauber und halten Sie ihn trocken.
2. Legen Sie die Gegenstände in den Vakuumbehälter, aber nicht zu viel, und schließen Sie dann den Deckel.
3. Stecken Sie die beiden Enden des Absaugrohrs in die äußere Ansaugöffnung des Geräts und in die Ansaugöffnung des Deckels des Vakuumbehälters, um sicherzustellen, dass der Vakuumbehälter dicht ist.
4. Schließen Sie den Deckel des Geräts, drücken Sie die Taste "Canister" (Sie können den Unterdruck je nach Bedarf einstellen, um die Frische zu erhalten.). Wenn der angegebene Vakuumdruck erreicht ist, gibt das Gerät zwei Pieptöne ab und hält automatisch an, um die Arbeit zu beenden. (fig. 6)
5. Entfernen Sie das Abluftrohr nach dem Vakuumieren.

Hinweis:

1. Um jedes Mal einen besseren Versiegelungseffekt zu erzielen, ist es am besten, die Maschine nach jeder Versiegelung 1 Minute lang abkühlen zu lassen und die überschüssige Flüssigkeit oder Objektreste in der Vakuumkammer zu entfernen und dann die nächste Versiegelung durchzuführen.
2. Um eine Überhitzung des Heizbandes während der kontinuierlichen Versiegelung zu vermeiden, Manchmal kann es vorkommen, dass die Maschine nach dem Drücken der Taste „Versiegeln“ nicht funktioniert, alle Lichter blinken, dies ist der Überhitzungsschutz der Maschine, die Versiegelungstaste und die Automatiktaste können nicht betätigt werden, wenn die Anzeigelampe normal leuchtet, arbeiten Sie weiter.
3. Die Maschine kann nur passende Beutel für die Vakuumverpackung verwenden, und andere nicht passende Beutel können nicht für die Vakuumverpackung verwendet werden.
4. Der Vakuumbbeutel ist zu voll oder enthält zu viele Artikel, und es gibt keine flache Versiegelung beim Versiegeln, was dazu führt, dass einige Positionen gefaltet werden, wodurch Lücken und Luftlecks beim Versiegeln entstehen.
5. Wenn das Vakuumiergerät nicht in Gebrauch ist, legen Sie bitte keine Gegenstände auf den Deckel, damit er in seinem natürlichen Zustand bleibt. Langfristiges Zusammendrücken führt zu einer Verformung des Dichtungstreifens, wodurch die Vakuumier- und Versiegelungswirkung beeinträchtigt wird oder ausfällt.

Tipps:

1. Für den ersten Gebrauch, um zu verhindern, dass die Vakuum-Watte von Lockerung, drücken Sie bitte die Abdeckung leicht, wenn die Maschine arbeitet.
2. Das Auspuffrohr muss separat gekauft werden.

Leitlinien für bewährte Praktiken beim Staubsaugen

- 1.** Legen Sie nicht zu viele Gegenstände in den Verpackungsbeutel, damit das offene Ende des Vakuumverpackungsbeutels leicht in die Vakuumkammer des Geräts eingeführt werden kann.
- 2.** Achten Sie darauf, dass die Öffnung des Vakuumierbeutels trocken ist, sonst lässt er sich nur schwer verschließen. Wenn die Lebensmittel feucht sind oder der Vakuumierbeutel nass ist, können Sie die Funktion "Moist" wählen, wodurch sich die Versiegelungszeit verlängert und der Effekt viel besser ist. (Wenn sich zu viel Flüssigkeit im Vakuumierbeutel befindet, gießen Sie die Flüssigkeit aus dem Vakuumierbeutel aus, da es sonst schwierig ist, den Beutel vollständig zu versiegeln oder undicht zu werden, und drücken Sie nach Abschluss der Vakuumversiegelung einmal die Taste „Versiegeln“, um die Versiegelung erneut zu verstärken).
- 3.** Reinigen Sie vor dem Verpacken die Öffnung des Verpackungsbeutels und richten Sie sie aus, um sicherzustellen, dass sich keine Fremdkörper im Versiegelungsbereich befinden. Achten Sie beim Vakuumieren darauf, dass der Beutel nicht zu viele Falten wirft und dass keine harten Gegenstände von außen den Beutel zerkratzen.
- 4.** Vor dem Vakuumieren können Sie leicht auf den Beutel drücken, um einen Teil der Luft abzulassen, was die Vakuumbelastung des Geräts verringert.
- 5.** Gegenstände, die in Vakuumierbeuteln verpackt sind, sollten keine scharfen Gegenstände wie Fischgräten oder harte Schalen enthalten, da der Beutel sonst durchstochen wird. Wenn Sie ähnliche Gegenstände verpacken müssen, können Sie die Gegenstände in einen stichfesten Mantel einwickeln und dann in einen Verpackungsbeutel zum Vakuumieren geben.
- 6.** Wenn Sie das Gerät zum Vakuumverpacken verwenden, wird empfohlen, einen Beutel zu verschließen und 1 Minute lang zu ruhen, um dann einen weiteren Beutel zu verschließen, damit das Gerät genügend Pufferzeit hat.
- 7.** Wenn der Vakuumgrad aus unbekannten Gründen nicht den Anforderungen entspricht, überprüfen Sie bitte, ob das Schweißband flach oder verdreht angebracht ist und ob der Verpackungsbeutel undicht oder falsch platziert ist.
- 8.** Während des Vakuumierens kann eine kleine Menge Flüssigkeit oder Lebensmittelreste im Verpackungsbeutel versehentlich in die Vakuumkammer gepumpt werden, wodurch die Vakuumpumpe blockiert und das elektrische Gerät beschädigt werden kann. Um dies zu vermeiden, falten Sie einige Papiertücher oder legen Sie einen Filter in die Vakuumkammer.
- 9.** Frisches Obst und Gemüse eignet sich nicht für die Vakuumlagerung bei Raumtemperatur, da frisches Obst und Gemüse einen Atmungseffekt hat, der Wärme freisetzt und den Beutel leicht ausdehnt. Es wird empfohlen, solche Produkte in Frischhaltedosen zu verpacken und im Kühlschrank aufzubewahren, um bessere Ergebnisse zu erzielen.
- 10.** Die Flüssigkeit muss vor dem Vakuumieren gekühlt werden. Heiße Flüssigkeiten kochen, wenn sie vakuumverpackt werden. Sie müssen in einer vakuumverpackten Dose verpackt werden.
- 11.** Verderbliche Lebensmittel werden in der Regel eingefroren oder gekühlt, und ihre Haltbarkeit kann nach der Vakuumverpackung verlängert werden, aber es kann nicht garantiert werden, dass sie nicht verderben.

Wartung

1. Vergewissern Sie sich vor der Reinigung des Geräts, dass der Netzstecker aus der Steckdose gezogen ist.
2. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
3. Verwenden Sie keine rauen Materialien zur Reinigung des Geräts, um die Oberfläche nicht zu zerkratzen oder wichtige Teile zu beschädigen.
4. Verwenden Sie eine neutrale Seife und ein weiches Tuch zum Abwischen von Lebensmittelresten oder zum Abwischen von Teilen.
5. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät bei der nächsten Verwendung vollständig trocken ist.

Hinweis

1. Um einige Krankheiten zu vermeiden, verwenden Sie diese Tasche bitte nicht, nachdem Sie rohes Fleisch, Sashimi und fettige Lebensmittel eingelegt haben, und verwenden Sie die Tasche nicht, die in einem Mikrowellenofen erhitzt oder gekocht wurde.
2. Bitte legen Sie nach dem Gebrauch keine Gegenstände auf die obere Abdeckung, da dies sonst zu einer Verformung der luftdichtenden Baumwolle führt und den normalen Betrieb des Geräts beeinträchtigt.

Aufbewahrungsmethode

An einem flachen und sicheren Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern, aufbewahren.

Fehlersuche

Keine Reaktion auf Vakuumverpackung

1. Prüfen Sie, ob das Netzkabel richtig in der Steckdose sitzt. Überprüfen Sie das Netzkabel auf Beschädigungen.
2. wenn der Schalter des Geräts mehrere Modi hat, prüfen Sie bitte, ob er sich im richtigen Modus befindet. Einzelheiten dazu finden Sie in der oben genannten Bedienungsanleitung.

Kein Vakuum

1. Um richtig zu versiegeln, sollte das offene Ende des Vakuumverpackungsbeutels vollständig in die Vakuumkammer eingelegt werden.
2. Prüfen Sie, ob sich Fremdkörper im Heizdraht und in der oberen Siegelwatte befinden und ob die Position korrekt ist. Vergewissern Sie sich, dass die oberen und unteren Dichtungen intakt sind. Wischen Sie sie ab und setzen Sie sie ein.
3. Der Vakuumbbeutel kann undicht sein. Dies kann auf folgende Weise getestet werden. Lassen Sie etwas Luft in den Vakuumverpackungsbeutel, verschließen Sie ihn, tauchen Sie ihn dann in Wasser und drücken Sie ihn leicht zusammen. Verschließen Sie den

Beutel neu oder verwenden Sie einen anderen Vakuumbbeutel.

4. Verwenden Sie den vom Händler gelieferten Vakuumierbeutel mit den Eigenschaften des Vakuumierens.

5. Ein Luftaustritt kann auf Falten im Vakuumbbeutel, Krümel, Käse oder andere Flüssigkeiten zurückzuführen sein. Öffnen Sie den Vakuumbbeutel, wischen Sie die Öffnung ab, und drücken Sie den Vakuumbbeutel flach, um sicherzustellen, dass er keine Falten wirft oder bricht.

Dichtet nach dem Vakuumieren nicht ab

1. Das Gerät ist mit einem Vakuumdrucksensor ausgestattet. Wenn der Druck im Vakuumbbeutel diesen voreingestellten Druck nicht erreicht, versiegelt das Gerät nicht automatisch. Prüfen Sie die untere und obere Dichtung auf Verunreinigungen und auf die richtige Position. Wischen Sie sie ab und setzen Sie sie in die richtige Position, wiederholen Sie den Vorgang.

2. Vergewissern Sie sich, dass die oberen und unteren Dichtungstreifen nicht verformt oder beschädigt sind.

3. Aus dem Vakuumverpackungsbeutel kann Luft austreten. Dies kann auf folgende Weise getestet werden. Lassen Sie etwas Luft in den Vakuumierbeutel, versiegeln Sie ihn, tauchen Sie ihn dann in Wasser, drücken Sie ihn leicht zusammen, wenn sich Blasen bilden, bedeutet dies, dass der Vakuumierbeutel undicht ist, dann versiegeln Sie ihn erneut oder ersetzen Sie andere Vakuumierbeutel.

Nach dem Versiegeln tritt die Luft wieder in den Vakuumverpackungsbeutel ein

1. Der Luftaustritt kann auf die Falten und Beschädigungen des Vakuumierbeutels zurückzuführen sein, und es befinden sich Fremdkörper oder andere Flüssigkeiten in der Beutelöffnung. Öffnen Sie den Vakuumbbeutel, wischen Sie die Öffnung ab, und drücken Sie den Beutel flach, um sicherzustellen, dass er keine Falten oder Brüche aufweist.

2. Das Eindringen von Luft in den Vakuumierbeutel kann zur Gärung der Lebensmittel führen. Öffnen Sie den Vakuumierbeutel und entsorgen Sie die Lebensmittel, wenn sie verdorben sind. Lebensmittel, die nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden, oder Temperaturschwankungen im Kühlschrank können zum Verderben von Lebensmitteln führen.

3. Prüfen Sie, ob der Vakuumierbeutel beschädigt ist. Verpacken Sie keine scharfen Gegenstände wie Knochen oder Nussschalen. Wickeln Sie scharfe Teile mit Papiertüchern ein, um ein Durchstechen des Vakuumbbeutels zu verhindern.

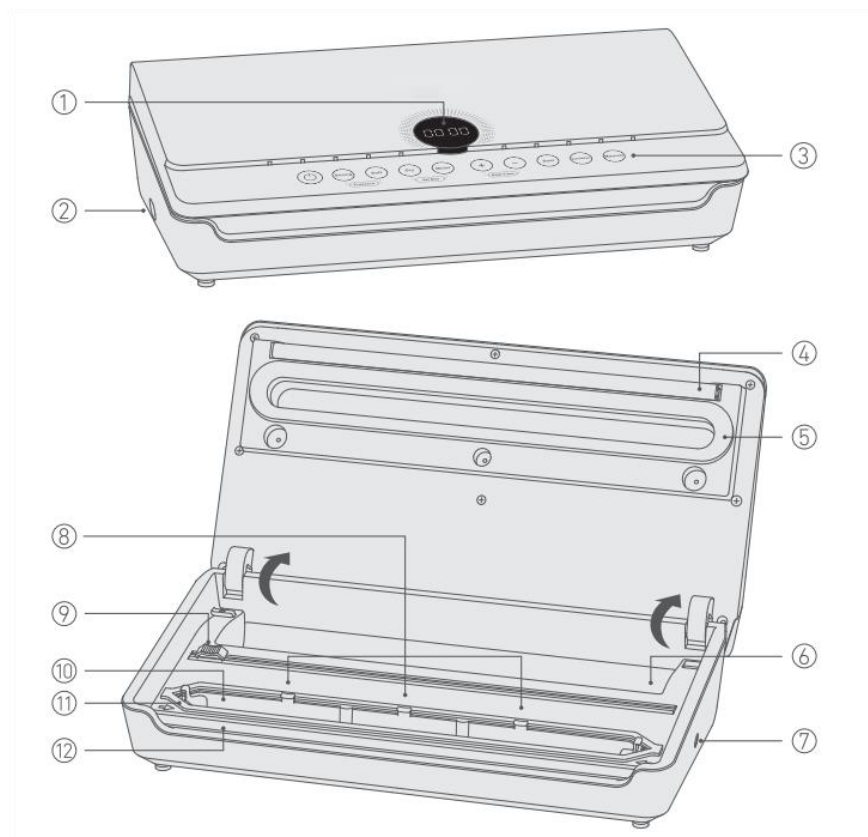
Schmelzen des Vakuumbbeutels

Wenn der Vakuumbbeutel aufgrund einer Überhitzung des Silikondichtungsbandes und des Dichtungsheizbandes geschmolzen ist, öffnen Sie den Deckel und lassen Sie das Dichtungssilikonband und das Dichtungsheizband einige Minuten lang abkühlen.

Conseils Chaleureux

- 1.** Lorsque vous branchez le courant avant d'utiliser la machine, veillez à la sécurité et gardez vos mains sèches.
- 2.** Lorsque l'appareil est hors tension, afin d'éviter les accidents, ne saisissez pas le fil et ne débranchez pas directement la prise.
- 3.** Si le cordon d'alimentation est endommagé, pour éviter tout danger, il doit être remplacé par des professionnels du service d'entretien du fabricant ou de services similaires.
- 4.** Il est strictement interdit de réparer l'appareil sans autorisation. Si vous devez le réparer, veuillez l'envoyer au centre de service après-vente de YASHE pour traitement.
- 5.** Cet appareil n'est pas un jouet. Veuillez le tenir hors de portée des enfants lorsque vous l'utilisez, et le placer dans un endroit sûr hors de portée des enfants lorsqu'il n'est pas utilisé.
- 6.** Si l'appareil a été ou peut être endommagé, ne l'utilisez pas.
- 7.** Évitez les opérations suivantes : tirez sur le cordon d'alimentation lorsque vous portez l'appareil et utilisez le cordon d'alimentation comme poignée ; le cordon d'alimentation est coincé dans la fente de la porte ; enroulez le cordon d'alimentation autour des bords et des coins tranchants de l'objet ; faites fonctionner l'appareil lorsque le cordon ou la fiche est mouillé(e).
- 8.** Ne pas mettre sous vide des articles contenant du liquide. S'il y a du liquide dans la chambre à vide, nettoyez-la avec du papier absorbant ou une serviette absorbante. Il est strictement interdit de verser le liquide directement.
- 9.** Ne pas toucher la bande chauffante scellée sur le corps principal de l'appareil afin d'éviter les brûlures.
- 10.** Lorsque l'appareil est branché ou débranché de la prise de courant et qu'il n'est pas utilisé ou nettoyé, veillez à ce que le couvercle soit déverrouillé.
- 11.** Aucune partie de l'appareil, y compris le cordon d'alimentation ou la fiche, ne peut être immergée dans un liquide.
- 12.** L'appareil n'a pas besoin de lubrifiant ou d'huile de graissage, et il est interdit d'utiliser des solvants organiques pour nettoyer l'appareil.
- 13.** Tenir l'appareil à l'écart des gaz chauds, des fours, des radiateurs électriques et de tout autre endroit où la température est élevée. Ne pas utiliser la machine dans un environnement humide ou à haute température.
- 14.** Veuillez utiliser le sac à vide fourni avec l'appareil (la texture du sac doit être la même). Il n'est pas recommandé d'utiliser l'appareil à d'autres fins que celles auxquelles il est destiné.
- 15.** Lorsque l'appareil fonctionne, il doit être placé sur une surface de travail stable, à l'écart des objets en mouvement, et veiller à ne pas l'endommager.
- 16.** Veuillez l'utiliser à l'intérieur.

Esquisse du Produit



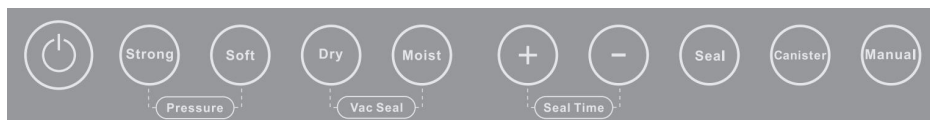
1	fenêtre d'affichage	5	coton d'étanchéité supérieur	9	coupeur
2	prise de courant	6	stockage dans un sac à roulettes	10	chambre à vide
3	touches de fonction	7	port de vide externe	11	coton de scellement inférieur
4	bande de silicone d'étanchéité	8	marqueurs laser	12	fils chauffants

Remarque: le schéma ci-dessus est fourni à titre indicatif uniquement et le produit réel prévaudra.

Paramètres techniques

Nom du produit	Vacuum Sealer
Modèle du produit	SJ-2030
Tension nominale	220-240V
Fréquence nominale	50-60Hz
Puissance nominale	130W
Degré de vide maximal	-80KPa
Largeur de scellage maximale	300mm
Dimensions du produit	370*193*98mm
Poids du produit	2kg

Description des touches de fonction



clés	Description de la fonction
	Permet d'allumer et d'éteindre l'appareil.
	Puissance d'aspiration élevée (par défaut) : permet de régler la puissance d'aspiration sur -80 kPa en modes sec/humide et en mode boîte.
	Puissance d'aspiration faible : permet de régler la puissance d'aspiration sur -30 kPa en modes sec/humide et en mode boîte. Idéal pour aspirer les feuilles de thé, les chips et autres objets fragiles.

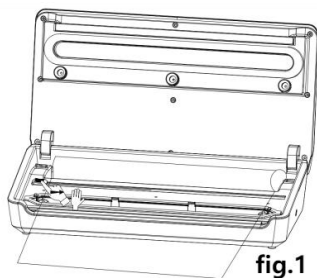
	Used to vacuum and seal dry items.
	Permet d'aspirer et de sceller les objets secs.
	Permet de régler le temps de scellage pendant la période de réglage de 3 secondes. Mode sec : durée maximale : 20 s, durée minimale : 3 s. Mode humide : durée maximale : 20 s, durée minimale : 16 s. Mode scellage : durée maximale : 20 s, durée minimale : 3 s.
	Utilisé pour la fonction de scellage en mode manuel ou lors du scellage d'un sac sans le mettre sous vide.
	Utilisé pour la mise sous vide du bidon, il nécessite l'utilisation d'un tube à vide.
	Utilisé pour contrôler manuellement la durée de mise sous vide. Appuyez longuement sur le bouton pour démarrer la mise sous vide ; relâchez-le pour l'arrêter. Une fois le niveau souhaité atteint, appuyez sur le bouton de fermeture pour sceller le sac.

REMARQUE :

Les boutons « Strong » et « Soft » permettent de régler la puissance d'aspiration pour les modes Sec/Humide et Aspirateur. Ils ne peuvent pas fonctionner indépendamment et doivent être utilisés conjointement avec les boutons « Dry », « Moist » et Aspirateur. En mode Sec/Humide, l'appareil scelle automatiquement le sac une fois l'aspiration terminée. Il n'est pas nécessaire d'appuyer sur le bouton « Seal » pour sceller.

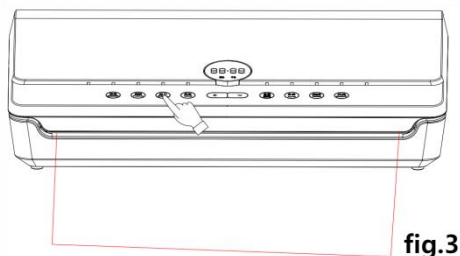
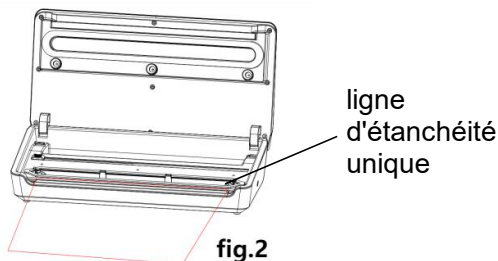
Mode d'emploi

◆ Use la machine avec un sac en rouleau



1. Retirez le sac en rouleau du compartiment à film à la longueur souhaitée, posez-le à plat sur la rainure du couteau de découpe, retirez le sac en plastique en exerçant une légère pression à la main et tirez sur le couteau pour couper le film. (fig. 1)

2. Placez une extrémité du sac en plastique coupé sur la ligne de soudure (veillez à ne pas dépasser la zone de soudure), fermez le couvercle supérieur, branchez l'alimentation et appuyez sur le bouton de soudure pour souder le sac. (Après avoir appuyé sur le bouton de soudure, une option permet de régler la durée de soudure sur 3 secondes. La durée peut être réglée en fonction de l'épaisseur du sac. Si aucune option n'est sélectionnée, la durée par défaut est de 8 secondes.) Lorsque la machine s'arrête, deux bips sonores indiquent la fin de la soudure (fig. 2) (fig. 3).



3. Retirez le sachet scellé fabriqué maison, dont une extrémité est scellée, et placez-le dans les aliments à sceller et à conserver (les aliments ne doivent pas occuper plus des 2/3 de l'espace du sachet pour éviter d'endommager l'emballage).
4. Placez l'extrémité non scellée de l'aliment emballé dans la chambre à vide et fermez fermement le couvercle.

Les valeurs de pression humide/sec et négative peuvent être sélectionnées en fonction du contenu :

Appuyez sur le bouton Dry ou Moist pour que l'appareil effectue automatiquement la mise sous vide et le scellage. Ce processus combine l'aspiration et le scellage sous

vide en une seule opération.

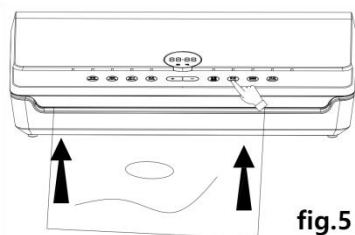
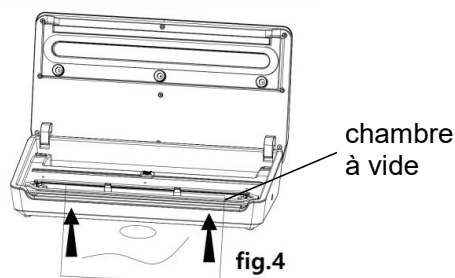
Après avoir sélectionné le mode, une période de réglage de 3 secondes s'ouvre. Vous pouvez ainsi utiliser les boutons Temps + / - pour ajuster le temps de scellage en fonction de l'épaisseur du sachet :

Temps de scellage en mode Sec : 3 à 20 secondes

Temps de scellage en mode Humide : 16 à 20 secondes

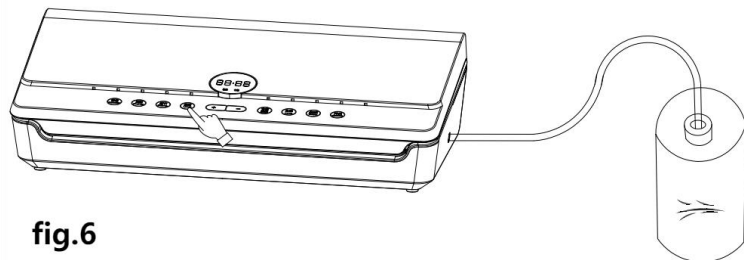
Si aucun réglage n'est effectué, l'appareil utilisera le temps de scellage par défaut de 8 secondes.

Lorsque la machine termine le processus de mise sous vide et de scellage, elle émet deux bips pour indiquer que l'opération est terminée. (fig. 4) (fig. 5)



5. Ouvrez le couvercle pour retirer les articles emballés sous vide et appuyez sur la touche de l'interrupteur pour éteindre la machine après utilisation.

◆ Utiliser la machine avec un récipient sous vide



Conservation de la fraîcheur:

1. Essuyez le récipient sous vide et son couvercle et gardez-les au sec.
2. Placez les aliments dans le récipient sous vide, sans en mettre trop, puis fermez le couvercle.
3. Insérez les deux extrémités du tuyau d'évacuation dans l'orifice d'aspiration extérieur de l'appareil et dans l'orifice d'aspiration du couvercle du récipient sous vide afin de garantir l'étanchéité du récipient.
4. Fermez le couvercle de l'appareil et appuyez sur le bouton « Récipient » (vous pouvez choisir le niveau de dépression pour préserver la fraîcheur selon vos besoins). Lorsque la pression d'aspiration spécifiée est atteinte, l'appareil émet deux bips sonores et s'arrête automatiquement pour terminer la mise sous vide (fig. 6).
5. Retirez le tuyau d'évacuation après la mise sous vide.

Avis:

1. Pour un scellage optimal à chaque fois, il est conseillé de laisser la machine refroidir 1 minute après chaque scellage, puis d'éliminer l'excédent de liquide ou de résidus dans la chambre à vide, avant de procéder au scellage suivant.
2. Afin d'éviter toute surchauffe de la bande chauffante de scellage pendant le scellage continu, appuyer sur le bouton « scellage » peut entraîner un arrêt de la machine et un clignotement de tous les voyants. Il s'agit d'une protection contre la surchauffe. La touche de scellage et la touche automatique ne peuvent pas être actionnées. Si le voyant est allumé, réactivez-les.
3. La machine ne peut utiliser que des sacs compatibles pour l'emballage sous vide. Les sacs non compatibles ne peuvent pas être utilisés.
4. Le sac sous vide est trop plein ou contient trop d'articles, et le joint n'est pas plat lors du scellage, ce qui provoque des plis à certains endroits, créant des espaces et des fuites d'air pendant le scellage.
5. Lorsque la machine de conservation sous vide n'est pas utilisée, veuillez ne pas placer d'articles sur le couvercle afin de préserver son état naturel. Une compression à long terme entraînera une déformation de la bande d'étanchéité, affectant l'effet d'aspiration et d'étanchéité ou une défaillance.

Conseils:

1. **Lors de la première utilisation, afin d'éviter que le coton de l'aspirateur ne se détache, appuyez légèrement sur le couvercle lorsque l'appareil est en marche.**
2. **Le tuyau d'échappement doit être acheté séparément.**

Lignes directrices sur les meilleures pratiques pour passer l'aspirateur

1. Ne placez pas trop d'aliments dans le sac d'emballage afin que l'ouverture puisse facilement être insérée dans la chambre à vide de la machine.
2. Assurez-vous que l'ouverture du sac d'emballage sous vide soit sèche, sinon la fermeture sera difficile. Si les aliments sont humides ou si le sac est humide, vous pouvez sélectionner la fonction « humide », ce qui prolongera le temps de fermeture et améliorera considérablement l'efficacité. (Si le sac d'emballage sous vide contient trop de liquide, videz-le ; sinon la fermeture sera difficile ou fuira. Une fois la fermeture terminée, appuyez une fois sur le bouton « Scellage » pour renforcer la fermeture.)
3. Avant d'emballer, nettoyez et redressez l'ouverture du sac d'emballage afin de vous assurer qu'aucun corps étranger ne soit coincé dans la zone de fermeture. Lors de la mise sous vide, veillez à ce que le sac ne soit pas trop plié et à ce que des objets durs ne le rayent pas.
4. Avant la mise sous vide, vous pouvez appuyer légèrement sur le sac pour évacuer une partie de l'air, ce qui réduira la charge de vide de la machine.
5. Les articles emballés dans des sacs sous vide ne doivent pas contenir d'objets pointus tels que des arêtes de poisson ou des coquilles dures, sinon le sac risque d'être perforé. Pour emballer des articles similaires, vous pouvez les envelopper dans une enveloppe anti-coupure, puis les placer dans un sac d'emballage sous vide.
6. Lors de l'utilisation de la machine d'emballage sous vide, il est recommandé de sceller un sac et de le laisser reposer 1 minute, puis de sceller un autre sac afin que la machine ait un temps de récupération suffisant.
7. Si le degré de vide ne répond pas aux exigences pour une raison inconnue, veuillez vérifier si la bande de scellage est placée à plat ou tordue, et si le sac d'emballage fuit ou est mal placé.
8. Pendant le processus d'emballage sous vide, une petite quantité de liquide ou de résidus alimentaires contenus dans le sac est accidentellement pompée dans la chambre à vide, ce qui peut bloquer la pompe à vide et endommager l'appareil électrique. Pour éviter cela, pliez du papier absorbant ou placez un filtre dans la chambre à vide.
9. Les fruits et légumes frais ne conviennent pas à la conservation sous vide à température ambiante, car ils respirent, ce qui libère de la chaleur et fait facilement dilater le sac. Il est recommandé de les emballer dans des bocaux plus grands et de les conserver au réfrigérateur pour un meilleur résultat.
10. Le liquide doit être refroidi avant la mise sous vide. Les liquides chauds bouillent sous vide. Il est donc conseillé de les emballer dans une boîte sous vide.
11. Les denrées périssables sont généralement congelées ou réfrigérées. Leur durée de conservation peut être prolongée après la mise sous vide, mais il n'est pas garanti qu'elles ne se détérioreront jamais.

Entretien

1. Avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous que la fiche d'alimentation est débranchée de la prise de courant.
2. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Évitez d'utiliser des matériaux rugueux pour nettoyer l'appareil afin de ne pas rayer la surface ou endommager les pièces importantes.
4. Utilisez un savon neutre et un chiffon doux pour essuyer les résidus alimentaires ou les pièces.
5. Assurez-vous que l'appareil est parfaitement sec avant la prochaine utilisation.

Avis

1. Afin d'éviter certaines maladies, veuillez ne pas utiliser ce sac après avoir chargé de la viande crue, du sashimi ou des aliments gras, et ne pas utiliser un sac ayant été chauffé ou bouilli au micro-ondes.
2. Après utilisation, veuillez ne pas placer d'objets sur le couvercle supérieur, car cela pourrait déformer le coton d'étanchéité et affecter le fonctionnement normal de la machine.

Méthode de conservation

Placer sur un endroit plat et sûr, hors de portée des enfants.

Dépannage

Absence de mise sous vide

1. Vérifiez que le cordon d'alimentation est bien branché à la prise. Vérifiez qu'il n'est pas endommagé.
2. Si l'interrupteur de la machine dispose de plusieurs modes, vérifiez qu'il est sur le bon. Pour plus de détails, reportez-vous au mode d'emploi ci-dessus.

Sans vide

1. Pour une fermeture parfaite, l'ouverture du sac sous vide doit être entièrement placée dans la chambre à vide.
2. Vérifiez l'absence de corps étrangers dans le fil chauffant et le coton d'étanchéité supérieur, et assurez-vous que leur position est correcte. Assurez-vous que les soudures supérieure et inférieure sont intactes. Essuyez et remettez en place.
3. Le sac sous vide peut fuir. Pour le vérifier, procédez comme suit : laissez un peu d'air dans le sac, fermez-le, puis plongez-le dans l'eau et pressez-le légèrement. Si des bulles apparaissent, cela signifie que le sac fuit. Refermez le sac ou utilisez un autre sac sous vide.
4. Utilisez le sac sous vide fourni par le revendeur, adapté à la mise sous vide.
5. Une fuite d'air peut être due à des plis, des miettes, du fromage ou d'autres liquides.

Ouvrez le sac sous vide, essuyez l'orifice et aplatissez-le pour éviter les plis et les cassures.

Ne scelle pas après la mise sous vide

1. L'appareil est équipé d'un capteur de pression. Si la pression dans le sac sous vide n'atteint pas la pression prédéfinie, l'appareil ne scelle pas automatiquement. Vérifiez l'absence de débris sur les joints inférieur et supérieur et leur bon positionnement. Essuyez-les, remettez-les en place et répétez l'opération.
2. Assurez-vous que les joints supérieur et inférieur ne sont ni déformés ni endommagés.
3. Le sac sous vide peut fuir. Pour le vérifier, procédez comme suit : laissez un peu d'air dans le sac sous vide, fermez-le, puis plongez-le dans l'eau et pressez-le légèrement. Si des bulles apparaissent, cela signifie que le sac fuit. Refermez ou remplacez un autre sac sous vide.

Après la fermeture, l'air pénètre à nouveau dans le sac sous vide

1. La fuite d'air peut être due à des plis ou des dommages du sac sous vide, ou à la présence de corps étrangers ou d'autres liquides dans l'ouverture du sac. Ouvrez le sac sous vide, essuyez l'orifice et aplatissez-le pour vous assurer qu'il n'est ni froissé ni cassé.
2. La pénétration d'air dans le sac sous vide peut provoquer la fermentation des aliments. Ouvrez le sac sous vide et jetez les aliments avariés. Les aliments non placés au réfrigérateur ou dont la température fluctue peuvent les avarier.
3. Vérifiez que le sac sous vide n'est pas endommagé. N'emballez pas d'objets tranchants tels que des os ou des coquilles de noix. Enveloppez les parties tranchantes avec du papier absorbant pour éviter de perforer le sac sous vide.

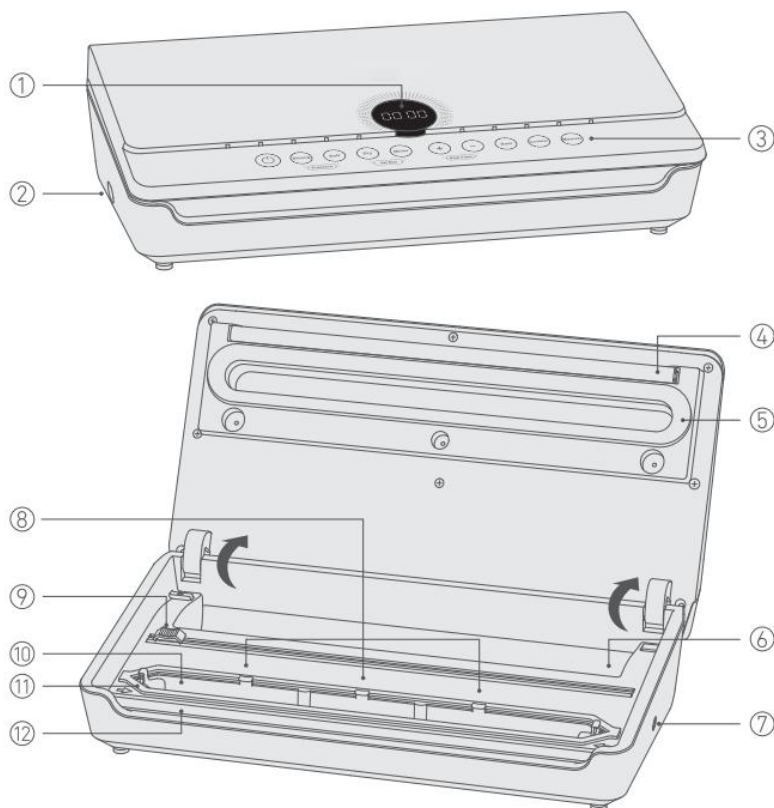
Fonte du sachet sous vide

Si le sachet sous vide fond en raison d'une surchauffe de la bande d'étanchéité en silicone et de la bande chauffante, ouvrez le couvercle et laissez refroidir la bande d'étanchéité en silicone et la bande chauffante pendant quelques minutes.

Suggerimenti Caldi

1. Quando si collega l'apparecchio alla presa di corrente prima di utilizzarlo, prestare attenzione alla sicurezza e tenere le mani asciutte.
2. Quando l'apparecchio è spento, per evitare incidenti, non afferrare il cavo e staccare direttamente la spina.
3. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, per evitare pericoli, deve essere sostituito da personale specializzato del reparto manutenzione del produttore o di reparti simili.
4. È severamente vietato riparare l'apparecchio senza autorizzazione. In caso di necessità di riparazione, inviare l'apparecchio al centro di assistenza post-vendita YASHE per la riparazione.
5. Questo apparecchio non è un giocattolo. Tenerlo fuori dalla portata dei bambini durante l'uso e riporlo in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini, quando non in uso.
6. Se l'apparecchio è stato o potrebbe essere danneggiato, non utilizzarlo.
7. Evitare le seguenti operazioni: tirare il cavo di alimentazione durante il trasporto dell'apparecchio e utilizzarlo come maniglia; il cavo di alimentazione è incastrato nella fessura dello sportello; avvolgere il cavo di alimentazione attorno ai bordi e agli angoli taglienti dell'oggetto; azionare la macchina quando il cavo o la spina sono bagnati.
8. Non mettere sottovuoto alimenti contenenti liquidi. Se nella camera del vuoto è presente del liquido, pulirlo con carta assorbente o un panno assorbente. È severamente vietato versare il liquido direttamente.
9. Non toccare la striscia riscaldante sigillata sul corpo principale della macchina per evitare ustioni.
10. Quando la macchina è collegata o scollegata dalla presa di corrente e non è in uso o in fase di pulizia, assicurarsi che il coperchio sia sbloccato.
11. Nessuna parte della macchina, inclusi il cavo di alimentazione o la spina, può essere immersa in liquidi.
12. La macchina non necessita di lubrificanti o oli lubrificanti e sono vietati i solventi organici per la pulizia.
13. Tenere lontano da gas caldi, forni, stufe elettriche e qualsiasi luogo ad alta temperatura. Non utilizzare la macchina in ambienti umidi o ad alta temperatura.
14. Utilizzare il sacchetto per sottovuoto fornito con l'intera macchina (la consistenza del sacchetto deve essere la stessa). Si sconsiglia di utilizzarlo per scopi diversi da quelli previsti per il funzionamento del dispositivo.
15. Quando il dispositivo è in funzione, posizionarlo su una superficie di lavoro stabile, lontano da oggetti in movimento, e fare attenzione a non danneggiarlo.
16. Si prega di utilizzarlo in ambienti chiusi.

Schizzo del prodotto



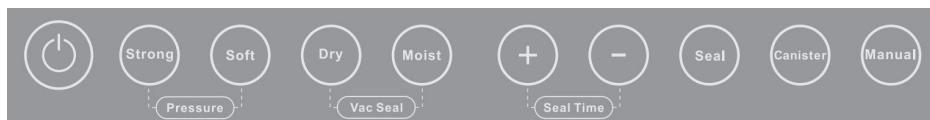
1	Vetrina	5	sigillatura superiore in cotone	9	taglierina
2	Presa di corrente	6	sacchetto di stoccaggio in rotolo	10	camera a vuoto
3	Tasti funzione	7	portavuoto esterno	11	cotone di tenuta inferiore
4	Striscia di tenuta in silicone	8	marcatori laser	12	fili riscaldanti

Nota: il diagramma di cui sopra è solo un riferimento e fa fede il prodotto reale.

Parametro tecnico

Nome del prodotto	Vacuum Sealer
Modello del prodotto	SJ-2030
Tensione nominale	220-240V
Frequenza nominale	50-60Hz
Potenza nominale	130W
Grado massimo di vuoto	-80KPa
Larghezza massima di saldatura	300mm
Dimensioni del prodotto	370*193*98mm
Peso del prodotto	2kg

Descrizione dei tasti funzione



chiavi	Descrizione della funzione
	Utilizzato per accendere e spegnere la macchina.
	Potenza di aspirazione forte (predefinita): utilizzata per impostare la potenza di aspirazione a -80 kPa in modalità Secco/Umido e Contenitore.
	Potenza di aspirazione leggera: utilizzata per impostare la potenza di aspirazione a -30 kPa in modalità Secco/Umido e Contenitore. Ideale per aspirare foglie di tè, patatine e altri oggetti fragili.

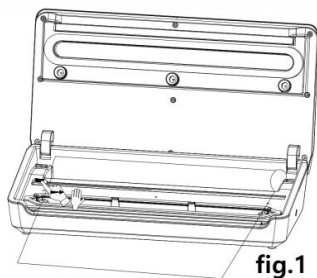
	Utilizzato per aspirare e sigillare oggetti asciutti.
	Utilizzato per aspirare e sigillare oggetti umidi.
	Utilizzato per regolare il tempo di sigillatura durante il periodo di regolazione di 3 secondi. Tempo massimo in modalità Secco: 20 s, Tempo minimo: 3 s. Tempo massimo in modalità Umido: 20 s, Tempo minimo: 16 s. Modalità Sigillatura: Tempo massimo 20 s, Tempo minimo: 3 s.
	Utilizzato per la funzione di sigillatura in modalità manuale o per sigillare un sacchetto senza sottovuoto.
	Utilizzato per la funzione di sottovuoto con contenitore, da utilizzare con il tubo di aspirazione.
	Utilizzato per controllare manualmente il tempo di sottovuoto. Tenere premuto per avviare l'aspirazione; rilasciarlo per interromperla. Una volta raggiunto il livello desiderato, premere il pulsante di sigillatura per sigillare il sacchetto.

NOTA:

I pulsanti Strong e Soft servono per regolare la potenza di aspirazione per le modalità Asciutto/Umido e Contenitore. Non possono funzionare indipendentemente e devono essere utilizzati insieme ai pulsanti Dry, Moist e Canister. In modalità Asciutto/Umido, la macchina sigillerà automaticamente il sacchetto al termine dell'aspirazione. Non è necessario premere il pulsante Seal per sigillare.

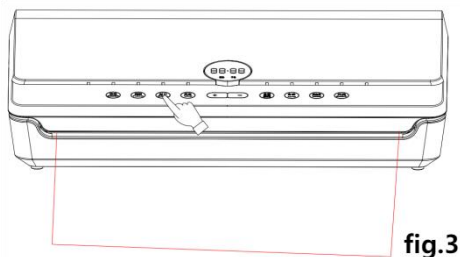
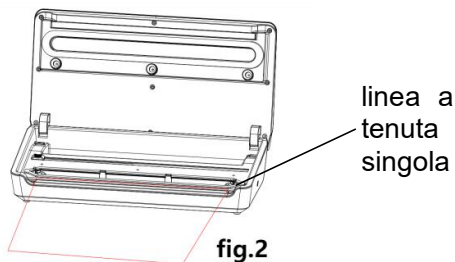
Istruzioni per l'uso

◆ Utilizzare la macchina con il sacchetto arrotolabile



1. Estrarre il rotolo di pellicola dal vano pellicola fino alla lunghezza desiderata, posizionarlo orizzontalmente sulla scanalatura della lama di taglio, Premere leggermente con la mano la parte estratta del sacchetto arrotolato e tirare la lama per tagliare la pellicola. (fig. 1)

2. Posizionare un'estremità del sacchetto di plastica tagliato a misura sulla linea di saldatura (fare attenzione a non posizionare il sacchetto di plastica oltre la posizione del cotone di saldatura), chiudere il coperchio superiore, collegare l'alimentatore e premere il pulsante di saldatura per sigillare il sacchetto. (Dopo aver premuto il pulsante di saldatura, è disponibile un'opzione 3S per regolare la durata del tempo di saldatura. Il tempo di saldatura può essere impostato in base allo spessore del sacchetto. Se non si effettua alcuna selezione, il tempo di saldatura predefinito è 8S). Quando la macchina si ferma, verranno emessi due segnali acustici per indicare che il processo è completato (fig. 2) (fig. 3).



3. Estrarre il sacchetto autosigillante con un'estremità sigillata e inserirlo negli articoli da sigillare e conservare (gli articoli non devono superare i 2/3 dello spazio del sacchetto per evitare di danneggiare la confezione).

4. Inserire l'estremità non sigillata dell'articolo confezionato nella camera del vuoto e chiudere saldamente il coperchio.

È possibile selezionare i valori di vuoto/secco e di pressione negativa in base al contenuto dell'articolo:

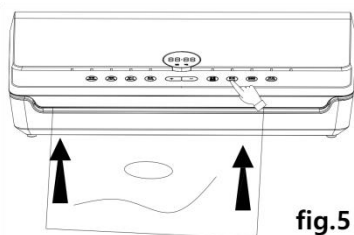
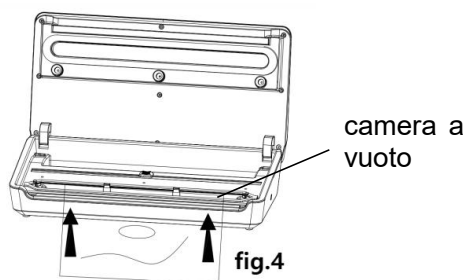
Una volta premuto il pulsante Dry o Moist, la macchina eseguirà automaticamente il vuoto e la sigillatura. Questo processo combina l'aspirazione sottovuoto e la sigillatura in un'unica operazione.

Dopo aver selezionato la modalità, inizia un periodo di regolazione di 3 secondi, durante il quale è possibile utilizzare i pulsanti Tempo + / - per regolare il tempo di sigillatura in base allo spessore del sacchetto sottovuoto:

Intervallo di tempo di sigillatura in modalità Secco: da 3 a 20 secondi

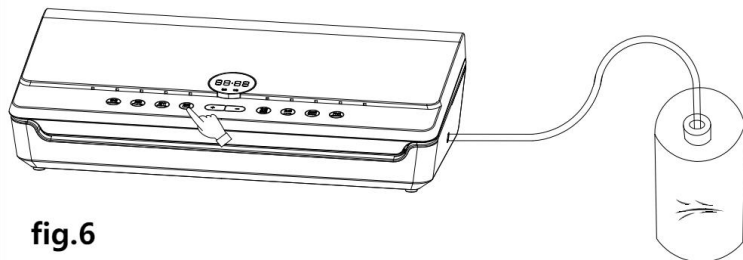
Intervallo di tempo di sigillatura in modalità Umido: da 16 a 20 secondi

Se non viene effettuata alcuna regolazione, la macchina utilizzerà il tempo di sigillatura predefinito di 8 secondi. Quando la macchina completa il processo di vuoto e sigillatura, emetterà due segnali acustici per indicare che l'operazione è terminata. (fig. 4) (fig. 5)



5. Aprire il coperchio per estrarre gli articoli sottovuoto e premere il tasto di accensione per spegnere la macchina dopo l'uso.

◆ **Utilizzare la macchina con contenitore**



Mantenimento della freschezza:

1. Pulire il contenitore e il coperchio del sottovuoto e tenerli asciutti.
2. Inserire gli alimenti nel contenitore, senza eccedere, quindi chiudere il coperchio.
3. Inserire le due estremità del tubo di scarico rispettivamente nella porta di aspirazione esterna della macchina e nella porta di aspirazione sul coperchio del contenitore per assicurarsi che il contenitore sia sigillato.
4. Chiudere il coperchio della macchina, premere il pulsante "contenitore" (è possibile scegliere il livello di depressione per preservare la freschezza in base alle proprie esigenze). Una volta raggiunta la pressione di depressione specificata, la macchina emetterà due segnali acustici e si fermerà automaticamente per completare l'aspirazione. (fig. 6)
5. Rimuovere il tubo di scarico dopo l'aspirazione

Avviso:

1. Per ottenere un effetto di sigillatura migliore ogni volta, è consigliabile lasciare raffreddare la macchina per 1 minuto dopo ogni sigillatura e rimuovere il liquido in eccesso o i residui di oggetti nella camera del vuoto, quindi eseguire la sigillatura successiva.
2. Per evitare il surriscaldamento della striscia riscaldante di sigillatura durante la sigillatura continua, a volte premendo il pulsante "saldatura", la macchina non funziona, tutte le spie lampeggiano. Si tratta della protezione contro il surriscaldamento della macchina, il tasto di sigillatura e il tasto automatico non possono essere azionati. Quando la spia luminosa è accesa normalmente, riaccenderla.
3. La macchina può utilizzare solo sacchetti compatibili per il confezionamento sottovuoto e non è possibile utilizzare altri sacchetti non compatibili.
4. Il sacchetto sottovuoto è troppo pieno o contiene troppi articoli e non c'è una saldatura piatta durante la sigillatura, il che causa la piegatura di alcune posizioni, creando spazi vuoti e perdite d'aria durante la sigillatura.
5. Quando la macchina per la conservazione sottovuoto non è in uso, non posizionare gli articoli sul coperchio per mantenerli al loro stato naturale. Una compressione prolungata può causare la deformazione della striscia di tenuta, compromettendo l'effetto di aspirazione e tenuta o addirittura causandone il guasto.

Suggerimenti:

1. Al primo utilizzo, per evitare che il cotone si allenti, premere leggermente il coperchio mentre la macchina è in funzione.
2. Il tubo di scarico deve essere acquistato separatamente.

Linee guida per le migliori pratiche per l'aspirazione

1. Non inserire troppi alimenti nel sacchetto per sottovuoto, in modo che l'estremità aperta del sacchetto possa essere inserita facilmente nella camera del vuoto della macchina.
2. Assicurarsi che l'apertura del sacchetto per sottovuoto sia asciutta, altrimenti sarà difficile sigillare. Se l'alimento contiene umidità o il sacchetto per sottovuoto è bagnato, è possibile selezionare la funzione "bagnato", che prolungherà il tempo di sigillatura e l'effetto sarà molto migliore. (Se il sacchetto per sottovuoto contiene troppo liquido, versare il liquido nel sacchetto per sottovuoto, altrimenti sarà difficile sigillare completamente o si verificheranno perdite. Una volta completata la sigillatura sottovuoto, premere una volta il pulsante "sigillatura" per rafforzare nuovamente la sigillatura.)
3. Prima di confezionare, pulire e raddrizzare l'apertura del sacchetto per assicurarsi che non vi siano corpi estranei incastrati nell'area di sigillatura. Durante la sigillatura sottovuoto, evitare che il sacchetto presenti troppe pieghe ed evitare che oggetti duri all'esterno graffino il sacchetto.
4. Prima di confezionare, è possibile premere leggermente il sacchetto per far fuoriuscire parte dell'aria, riducendo così il carico di vuoto della macchina.
5. Gli articoli confezionati in sacchetti per la conservazione sottovuoto non devono contenere oggetti appuntiti come lische di pesce e gusci duri, altrimenti il sacchetto verrà forato. Se è necessario confezionare articoli simili, è possibile avvolgerli in un rivestimento anti-taglio e poi inserirli in un sacchetto per il sottovuoto.
6. Quando si utilizza la macchina per il confezionamento sottovuoto, si consiglia di sigillare un sacchetto e lasciarlo riposare per 1 minuto, quindi sigillare un altro sacchetto, in modo che la macchina abbia un tempo di recupero sufficiente.
7. Se il grado di vuoto non soddisfa i requisiti per motivi sconosciuti, verificare che la striscia di saldatura sia posizionata piatta o attorcigliata e che il sacchetto non presenti perdite o sia posizionato in modo errato.
8. Durante il processo di confezionamento sottovuoto, una piccola quantità di liquido o residui di cibo presenti nel sacchetto viene accidentalmente pompata nella camera del vuoto, il che potrebbe bloccare la pompa del vuoto e danneggiare l'elettrodomestico. Per evitare che ciò accada, piegare della carta assorbente o inserire un filtro nella camera del vuoto.
9. Frutta e verdura fresche non sono adatte alla conservazione sottovuoto a temperatura ambiente, poiché hanno un effetto respiratorio, che rilascia calore e fa espandere facilmente il sacchetto. Si consiglia di confezionare tali prodotti in barattoli più freschi e di conservarli in frigorifero per risultati migliori.
10. Il liquido deve essere raffreddato prima del confezionamento sottovuoto. I liquidi caldi bollono durante il confezionamento sottovuoto. Devono essere confezionati in un contenitore sottovuoto.
11. Gli alimenti deperibili vengono generalmente congelati o refrigerati e la loro durata di conservazione può essere prolungata dopo il confezionamento sottovuoto, ma non è possibile garantire che non si deteriorino mai.

Manutenzione

1. Prima di pulire la macchina, assicurarsi che la spina sia staccata dalla presa di corrente.
2. Non immergere la macchina in acqua o altri liquidi.
3. Evitare di utilizzare materiali ruvidi per pulire la macchina, per non graffiarne la superficie o danneggiarne le parti importanti.
4. Utilizzare sapone neutro e un panno morbido per rimuovere i residui di cibo o pulire le parti.
5. Assicurarsi che la macchina sia completamente asciutta al successivo utilizzo.

Avviso

1. Al fine di evitare alcune malattie, si prega di non utilizzare questo sacchetto dopo aver caricato carne cruda, sashimi e cibi grassi e di non utilizzare il sacchetto che è stato riscaldato o bollito in un forno a microonde.
2. Dopo l'uso, non appoggiare oggetti sul coperchio superiore per evitare di deformare il cotone di tenuta all'aria e compromettere il normale funzionamento della macchina.

Metodo di conservazione

Conservare su un luogo piano e sicuro, fuori dalla portata dei bambini.

Risoluzione dei problemi

Nessuna risposta al confezionamento sottovuoto

1. Verificare che il cavo di alimentazione sia ben a contatto con la presa. Controllare che il cavo di alimentazione non sia danneggiato.
2. Se l'interruttore della macchina ha più modalità, verificare che sia impostato sulla modalità corretta. Per maggiori dettagli, fare riferimento alle istruzioni operative sopra riportate.

Non c'è il vuoto

1. Per sigillare correttamente, l'estremità aperta del sacchetto per sottovuoto deve essere completamente inserita nella camera del vuoto.
2. Verificare la presenza di corpi estranei nel filo riscaldante e nel cotone di sigillatura superiore e che la posizione sia corretta. Assicurarsi che le saldature superiore e inferiore siano intatte. Pulire e riposizionare.
3. Il sacchetto per sottovuoto potrebbe perdere. È possibile verificare quanto segue: lasciare un po' d'aria nel sacchetto per sottovuoto, sigillarlo, quindi immergerlo in acqua, strizzarlo leggermente. Se si formano delle bolle, significa che il sacchetto perde. Richiudere o utilizzare un altro sacchetto per sottovuoto.

4. Utilizzare il sacchetto per sottovuoto fornito dal rivenditore con le caratteristiche per il vuoto.

5. La perdita d'aria può essere dovuta a pieghe del sacchetto, briciole, formaggio o altri liquidi. Aprire il sacchetto per sottovuoto, pulire la parte della porta e appiattire il sacchetto per assicurarsi che non si formino pieghe o rotture.

Non sigilla dopo l'aspirazione

1. La macchina è dotata di un sensore di pressione del vuoto. Quando la pressione nel sacchetto sottovuoto non raggiunge il valore preimpostato, la macchina non sigilla automaticamente. Controllare che le saldature inferiore e superiore non siano sporche e che siano posizionate correttamente. Pulire e riposizionare correttamente, quindi ripetere l'operazione.

2. Assicurarsi che le strisce di saldatura superiore e inferiore non siano deformate o danneggiate.

3. Il sacchetto sottovuoto potrebbe perdere aria. È possibile verificare quanto segue: lasciare un po' d'aria nel sacchetto sottovuoto, sigillarlo, quindi immergerlo in acqua, strizzarlo leggermente. Se si formano delle bolle, significa che il sacchetto sottovuoto perde, quindi richiudere o sostituire il sacchetto con altri.

Dopo la sigillatura, l'aria entra nuovamente nel sacchetto per il sottovuoto

1. La perdita d'aria potrebbe essere dovuta a pieghe e danni del sacchetto per il sottovuoto, oppure alla presenza di corpi estranei o altri liquidi nella bocca del sacchetto. Aprire il sacchetto per il sottovuoto, pulire la parte della porta e appiattire il sacchetto per assicurarsi che non vi siano pieghe o rotture.

2. L'aria che entra nel sacchetto per il sottovuoto può causare la fermentazione degli alimenti. Aprire il sacchetto per il sottovuoto e gettare via gli alimenti se si sono deteriorati. Alimenti non conservati in frigorifero o con temperature variabili all'interno del frigorifero possono causarne il deterioramento.

3. Verificare che il sacchetto per il sottovuoto non sia danneggiato. Non inserire oggetti appuntiti come ossa o gusci di noci. Avvolgere le parti appuntite con carta assorbente per evitare di forare il sacchetto per il sottovuoto.

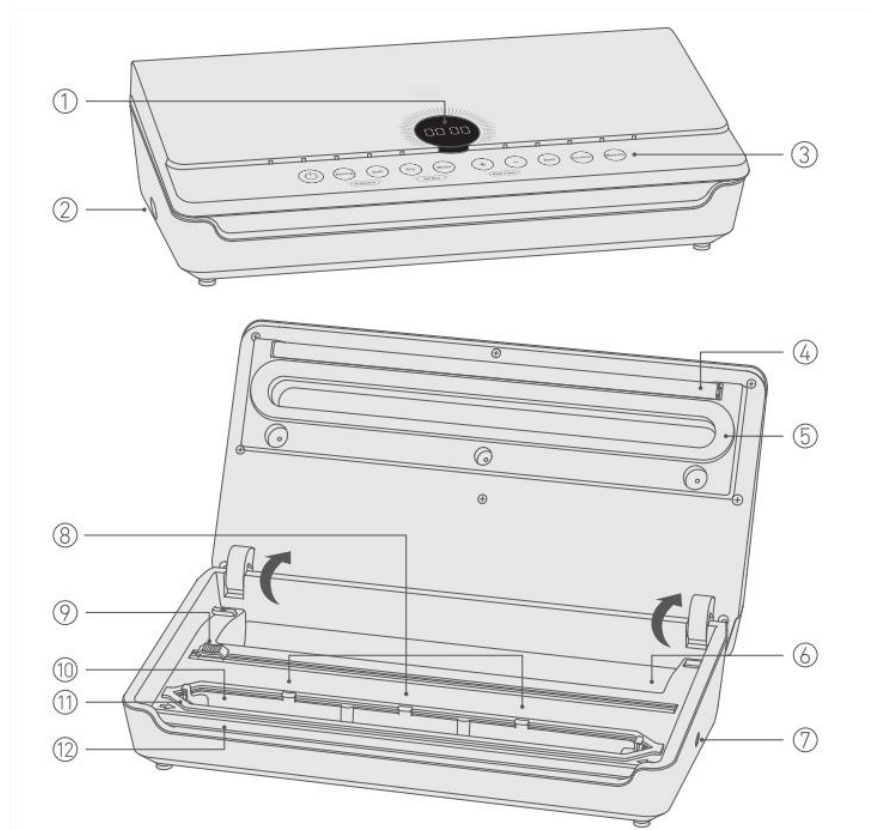
Fusione del sacchetto sottovuoto

Se il sacchetto sottovuoto si è sciolto a causa del surriscaldamento della striscia sigillante in silicone e della striscia riscaldante, aprire il coperchio e lasciare raffreddare la striscia sigillante in silicone e la striscia riscaldante per alcuni minuti.

Consejos útiles

1. Al enchufar la máquina antes de usarla, preste atención a las medidas de seguridad y mantenga las manos secas.
2. Para evitar accidentes, no tire del cable ni del enchufe cuando esté apagada.
3. Si el cable de alimentación está dañado, para evitar peligros, debe ser reemplazado por profesionales del departamento de mantenimiento del fabricante o de un departamento similar.
4. Está estrictamente prohibido reparar la máquina sin autorización. Si necesita repararla, envíela al centro de servicio posventa de YASHE para su procesamiento.
5. Este aparato no es un juguete. Manténgalo fuera del alcance de los niños cuando lo utilice y guárdelo en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños, cuando no lo utilice.
6. Si el aparato está dañado o puede estar dañado, no lo utilice.
7. Evite las siguientes situaciones: tirar del cable de alimentación al transportar la máquina y usarlo como asa; si el cable de alimentación está atascado en la rendija de la puerta; No enrolle el cable de alimentación alrededor de los bordes afilados ni las esquinas del objeto; utilice la máquina cuando el cable o el enchufe estén mojados.
8. No envasa al vacío artículos con líquidos. Si hay líquido en la cámara de vacío, límpiela con papel absorbente o una toalla absorbente. Está estrictamente prohibido verter el líquido directamente.
9. Para evitar quemaduras, no toque la banda térmica sellada del cuerpo principal de la máquina.
10. Cuando la máquina esté enchufada o desenchufada y no esté en uso ni se esté limpiando, asegúrese de que la tapa esté desbloqueada.
11. Ninguna parte de la máquina, incluido el cable de alimentación o el enchufe, debe sumergirse en líquido.
12. La máquina no necesita lubricante ni aceite lubricante, y está prohibido el uso de disolventes orgánicos para limpiarla.
13. Manténgala alejada de gases calientes, hornos, calentadores eléctricos y cualquier lugar con altas temperaturas. No utilice la máquina en ambientes húmedos o con altas temperaturas.
14. Utilice la bolsa de vacío que viene con la máquina (la textura de la bolsa debe ser la misma). No se recomienda utilizarla para otros fines que no sean la función del dispositivo.
15. Cuando la máquina esté en funcionamiento, colóquela sobre una superficie de trabajo estable, lejos de objetos en movimiento, y tenga cuidado de no dañarla.
16. Por favor, úselo en interiores.

Boceto del producto



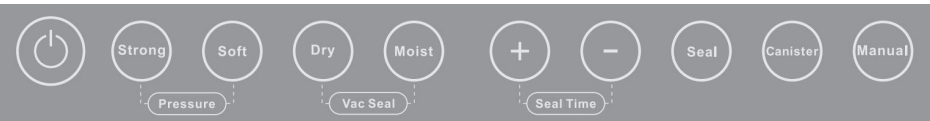
1	Ventana de visualización	5	Algodón de sellado superior	9	Cortador
2	toma de corriente	6	Almacenamiento de bolsas enrollables	10	Cámara de vacío
3	Teclas de función	7	Puerto de vacío externo	11	Algodón de sellado inferior
4	Banda de silicona sellada	8	Marcadores láser	12	Cables calefactores

Nota: El diagrama anterior es solo de referencia y prevalecerá el producto real.

Parámetros técnicos

Nombre del producto	Vacuum Sealer
Modelo del producto	SJ-2030
Tensión nominal	220-240V
Frecuencia nominal	50-60Hz
Potencia nominal	130W
Nivel máximo de vacío	-80KPa
Ancho máximo de sellado	300mm
Tamaño del producto	370*193*98mm
Peso del producto	2kg

Descripción de las teclas de función



llaves	Descripción de la función
	Se utiliza para encender y apagar la máquina.
	Potencia de succión fuerte (predeterminada): se utiliza para ajustar la potencia de vacío a -80 kPa en los modos Seco/Húmedo y Recipiente.
	Potencia de succión suave: se utiliza para ajustar la potencia de vacío a -30 kPa en los modos Seco/Húmedo y Recipiente. Ideal para aspirar hojas de té, patatas fritas y otros artículos frágiles.

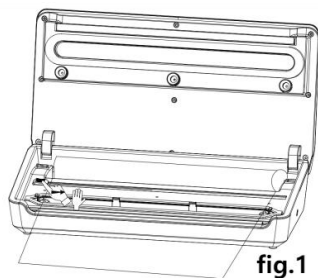
	Se utiliza para aspirar y sellar artículos secos.
	Se utiliza para aspirar y sellar artículos húmedos.
	Se utiliza para ajustar el tiempo de sellado durante el periodo de ajuste de 3 segundos. Modo Seco: Tiempo máximo: 20 s, Tiempo mínimo: 3 s. Modo Húmedo: Tiempo máximo: 20 s, Tiempo mínimo: 16 s. Modo Sellado: Tiempo máximo: 20 s, Tiempo mínimo: 3 s.
	Se utiliza para la función de sellado en modo manual o para sellar una bolsa sin aspirarla.
	Se utiliza para aspirar el recipiente; se requiere un tubo de aspiración.
	Se utiliza para controlar manualmente el tiempo de aspirado. Mantenga pulsado el botón para iniciar el aspirado; suéltelo para detenerlo. Al alcanzar el nivel deseado, pulse el botón de sellado para sellar la bolsa.

NOTA:

Los botones Strong y Soft se utilizan para ajustar la potencia de succión en los modos Seco/Húmedo y Recipiente. No funcionan de forma independiente y deben usarse junto con los botones Dry, Moist y Canister. En el modo Seco/Húmedo, la máquina sellará automáticamente la bolsa al finalizar el aspirado. No es necesario presionar el botón de sellado para sellar.

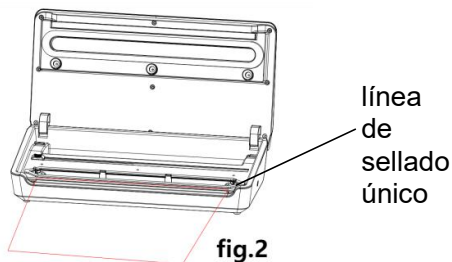
Instrucciones de funcionamiento

◆ Utilice la máquina con bolsa enrollable

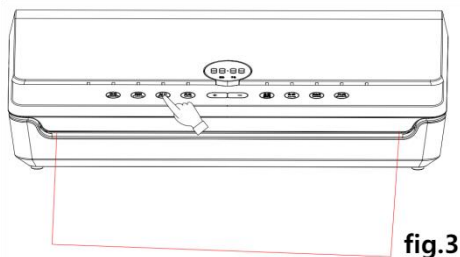


1. Extraiga la bolsa enrollada del compartimento de la película hasta alcanzar la longitud deseada, colóquela plana sobre la ranura de la cuchilla de corte. Presione ligeramente con la mano la parte extraída de la bolsa enrollada y tire de la cuchilla para cortar la película. (Fig. 1)

2. Coloque un extremo de la bolsa de plástico cortada sobre la línea de sellado (tenga cuidado de no sobrepasar la posición del algodón de sellado), cierre la tapa superior, conecte la alimentación y presione el botón de sellado para sellar la bolsa. (Después de presionar el botón de sellado, puede ajustar el tiempo de sellado en 3 segundos. El tiempo de sellado se puede configurar según el grosor de la bolsa. Si no se selecciona ninguna opción, el tiempo de sellado predeterminado es de 8 segundos). Cuando la máquina deja de funcionar, emitirá dos pitidos para indicar que el trabajo ha finalizado (Fig. 2) (Fig. 3).



3. Extraiga la bolsa sellada casera con un extremo sellado e introdúzcala en los artículos que desee sellar y conservar (los artículos no deben ocupar más de 2/3 del espacio de la bolsa para evitar dañar el empaque).



4. Introduzca el extremo sin sellar del artículo envasado en la cámara de vacío y cierre la tapa firmemente.

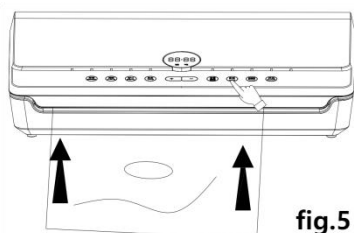
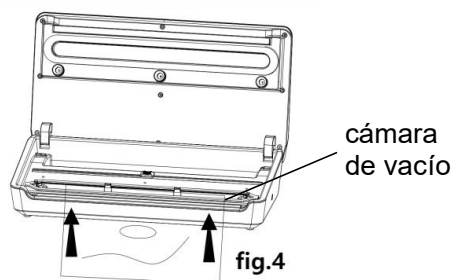
Los valores de húmedo/seco y presión negativa se pueden seleccionar según el contenido del artículo:

Al presionar el botón Dry o Moist, la máquina realizará automáticamente el vacío y el sellado. Este proceso combina la succión al vacío y el sellado en una sola operación. Después de seleccionar el modo, comienza un período de ajuste de 3 segundos, durante el cual puede usar los botones Tiempo +/- para ajustar el tiempo de sellado según el grosor de la bolsa:

Tiempo de sellado en modo seco: de 3 a 20 segundos

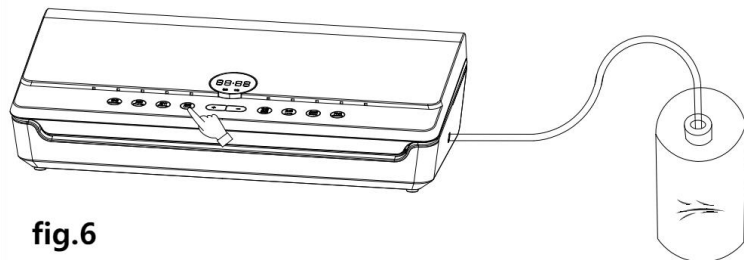
Tiempo de sellado en modo húmedo: de 16 a 20 segundos

Si no se realiza ningún ajuste, la máquina utilizará el tiempo de sellado predeterminado de 8 segundos. Cuando la máquina complete el proceso de vacío y sellado, emitirá dos pitidos para indicar que la operación ha finalizado. (fig. 4) (fig. 5)



5. Abra la tapa para sacar los artículos envasados al vacío y presione la tecla del interruptor para apagar la máquina después de su uso.

◆ **Utilice la máquina con recipiente al vacío**



Conservación de la frescura:

1. Limpie el recipiente de vacío y la tapa, y manténgalos secos.
2. Coloque los alimentos en el recipiente de vacío (no ponga demasiado) y cierre la tapa.
3. Inserte los dos extremos del tubo de escape en el puerto de succión exterior de la máquina y en el puerto de succión de la tapa del recipiente de vacío, respectivamente, para asegurar que el recipiente esté sellado.
4. Cierre la tapa de la máquina y presione el botón "canister" (puede seleccionar el nivel de presión negativa para conservar la frescura según sus necesidades). Al alcanzar la presión de vacío especificada, la máquina emitirá dos pitidos y se detendrá automáticamente para finalizar el proceso. (Fig. 6)
5. Retire el tubo de escape después de aspirar.

Aviso:

1. Para lograr un mejor sellado, es recomendable dejar que la máquina se enfríe durante 1 minuto después de cada sellado, eliminar el exceso de líquido o residuos de la cámara de vacío y, a continuación, realizar el siguiente sellado.
2. Para evitar el sobrecalentamiento de la banda térmica durante el sellado continuo, al presionar el botón de sellado, la máquina no funcionará y todas las luces parpadearán. Esto se debe a la protección contra sobrecalentamiento. La tecla de sellado y la tecla automática no se pueden usar. Cuando la luz indicadora esté encendida, vuelva a encenderla.
3. La máquina solo puede usar bolsas compatibles para el envasado al vacío; no se pueden usar bolsas que no sean compatibles.
4. La bolsa de vacío está demasiado llena o contiene demasiados artículos, y no hay un sello plano al sellar, lo que provoca que algunas posiciones se doblen, creando espacios y fugas de aire durante el sellado.
5. Cuando la máquina de envasado al vacío no esté en uso, no coloque artículos sobre la tapa para mantenerla en su estado natural. La compresión a largo plazo provocará la deformación de la tira de sellado, lo que afectará el efecto de vacío y sellado o provocará fallas.

Consejos:

1. **Para evitar que el algodón de vacío se afloje al usarlo por primera vez, presione la tapa ligeramente mientras la máquina está en funcionamiento.**
2. **El tubo de escape se vende por separado.**

Pautas recomendadas para pasar la aspiradora

1. No introduzca demasiados alimentos en la bolsa de envasado al vacío para que la abertura pueda introducirse fácilmente en la cámara de vacío de la máquina.
2. Asegúrese de que la abertura de la bolsa de envasado al vacío esté seca; de lo contrario, será difícil sellar. Si los alimentos tienen humedad o la bolsa está mojada, puede seleccionar la función "húmeda", que prolongará el tiempo de sellado y mejorará considerablemente el resultado. (Si hay demasiado líquido en la bolsa de envasado al vacío, vacíelo; de lo contrario, será difícil sellar completamente o podría tener fugas. Una vez finalizado el sellado, presione el botón de "sellado" una vez para reforzarlo).
3. Antes de envasar, limpie y enderece la boca de la bolsa para asegurarse de que no haya objetos extraños atascados en el área de sellado. Al envasar al vacío, evite que la bolsa tenga muchos pliegues y que objetos duros externos la rayen.
4. Antes de envasar al vacío, presione ligeramente la bolsa para expulsar parte del aire, lo que reducirá la carga de vacío de la máquina.
5. Los artículos envasados en bolsas de conservación al vacío no deben contener objetos punzantes como espinas de pescado ni conchas duras, ya que la bolsa se perforará. Si necesita empacar artículos similares, puede envolverlos en una película protectora antipunción y colocarlos en una bolsa de envasado al vacío.
6. Al utilizar la máquina para envasar al vacío, se recomienda sellar una bolsa y dejarla reposar durante 1 minuto, y luego sellar otra bolsa para que la máquina tenga suficiente tiempo de recuperación.
7. Si el grado de vacío no cumple con los requisitos por alguna razón desconocida, verifique si la tira de sellado está colocada plana o torcida, y si la bolsa de envasado tiene fugas o está colocada incorrectamente.
8. Durante el proceso de envasado al vacío, una pequeña cantidad de líquido o restos de comida de la bolsa se bombea accidentalmente a la cámara de vacío, lo que podría bloquear la bomba de vacío y dañar el electrodoméstico. Para evitarlo, doble algunas toallas de papel o coloque un filtro en la cámara de vacío.
9. Las frutas y verduras frescas no son aptas para el almacenamiento al vacío a temperatura ambiente, ya que tienen un efecto de respiración que libera calor y expande fácilmente la bolsa. Se recomienda envasar estos productos en frascos para verduras y refrigerarlos para obtener mejores resultados.
10. El líquido debe enfriarse antes de envasarlo al vacío. Los líquidos calientes hierven al envasarlos al vacío. Deben envasarse en una lata al vacío.
11. Los alimentos perecederos generalmente se congelan o refrigeran, y su vida útil puede extenderse después del envasado al vacío, pero no se garantiza que no se deterioren.

Mantenimiento

1. Antes de limpiar la máquina, asegúrese de que el enchufe esté desenchufado de la toma de corriente.
2. No sumerja la máquina en agua ni en otros líquidos.
3. Evite usar materiales ásperos para limpiar la máquina, ya que esto podría rayar la superficie o dañar las piezas importantes.
4. Utilice jabón neutro y un paño suave para limpiar los restos de comida o las piezas.
5. Asegúrese de que la máquina esté completamente seca la próxima vez que la utilice.

Aviso

1. Para evitar enfermedades, no utilice esta bolsa después de cargar carne cruda, sashimi o alimentos grasosos, ni la utilice si se ha calentado o hervido en el microondas.
2. Después de usarla, no coloque objetos sobre la cubierta superior, ya que esto podría deformar el algodón sellador y afectar el funcionamiento normal de la máquina.

Método de almacenamiento

Colóquela en un lugar plano y seguro, fuera del alcance de los niños.

Solución de problemas

No hay respuesta al envasado al vacío

1. Compruebe que el cable de alimentación esté bien conectado a la toma de corriente. Compruebe que el cable de alimentación no esté dañado.
2. Si el interruptor de la máquina tiene varios modos, compruebe que esté en el modo correcto. Para más detalles, consulte las instrucciones de uso anteriores.

Sin vacío

1. Para sellar correctamente, el extremo abierto de la bolsa de envasado al vacío debe estar completamente dentro de la cámara de vacío.
2. Compruebe si hay objetos extraños en el cable calefactor y el algodón de aire de sellado superior, y si están colocados correctamente. Asegúrese de que los sellos superior e inferior estén intactos. Límpielos y colóquelos en su lugar.
3. La bolsa de envasado al vacío puede tener fugas. Puede comprobarlo de la siguiente manera: mantenga algo de aire en la bolsa de envasado al vacío, séllela, sumérjala en agua y apriétela ligeramente. Si se forman burbujas, significa que la bolsa tiene fugas. Vuelva a sellarla o utilice otra bolsa de envasado al vacío.
4. Utilice la bolsa de envasado al vacío proporcionada por el distribuidor con las

características necesarias para el envasado al vacío.

5. Las fugas de aire pueden deberse a pliegues en la bolsa, migas, queso u otros líquidos. Abra la bolsa, limpie el puerto y aplánela para asegurar que no presente arrugas ni roturas.

No sella después de envasar al vacío

1. La máquina está equipada con un sensor de presión de vacío. Si la presión en la bolsa de vacío no alcanza la presión preestablecida, la máquina no sellará automáticamente. Revise los sellos superior e inferior para detectar residuos y verificar su correcta colocación. Límpielos, colóquelos en la posición correcta y repita la operación.

2. Asegúrese de que las tiras de sellado superior e inferior no estén deformadas ni dañadas.

3. La bolsa de envasado al vacío puede tener fugas de aire. Puede comprobarlo de la siguiente manera: mantenga algo de aire en la bolsa, séllela, sumérjala en agua y apriétela ligeramente. Si se forman burbujas, significa que la bolsa tiene fugas. Vuelva a sellarla o reemplace las bolsas por otras nuevas.

Tras el sellado, el aire vuelve a entrar en la bolsa de envasado al vacío

1. La fuga de aire puede deberse a pliegues o daños en la bolsa, así como a la presencia de objetos extraños u otros líquidos en la boca de la bolsa. Abra la bolsa de envasado al vacío, limpie la parte del puerto y aplánela para asegurarse de que no presente arrugas ni roturas.

2. La entrada de aire en la bolsa de envasado al vacío puede provocar la fermentación de los alimentos. Abra la bolsa de envasado al vacío y deseche los alimentos en mal estado. Los alimentos que no se hayan refrigerado o las fluctuaciones de temperatura en el refrigerador pueden provocar su deterioro.

3. Compruebe si la bolsa de envasado al vacío está dañada. No guarde objetos afilados como huesos o cáscaras de frutos secos. Envuelva las partes afiladas con papel absorbente para evitar perforar la bolsa de envasado al vacío.

Derretimiento de la bolsa de vacío

Si la bolsa de vacío se derrite debido al sobrecalentamiento de la tira de sellado de silicona y la tira de sellado térmica, abra la tapa y deje que la tira de sellado de silicona y la tira de sellado térmica se enfríen durante unos minutos.

YASHE

YASHE GLOBAL INC

1226 NORTH KING ST., WILMINGTON DE 19801

E-mail: support@yashe-global.com

Website: www.yashe-global.com

SUCCESS COURIER SL

CALLE RIO TORMES NUM.1, PLANTA1, DERECHA

OFICINA 3, Fuenlabrada, Madrid, 28947 Spain

successservice2@hotmail.com

EVATOST CONSULTING LTD

Office 101 32 Threadneedle Street, London,

United Kingdom, EC2R 8AY

contact@evatost.com

MADE IN CHINA

RoHS **CE** 