

Gracias por comprar el sistema de envasado al vacío, lea atentamente las instrucciones de uso para obtener información del funcionamiento y manténgalo en buen estado para el futuro.

Advertencias importantes de seguridad

Por su propia seguridad, siga siempre estas precauciones básicas, lea todas las instrucciones antes de usar.

1. Antes de encender la alimentación, compruebe si el voltaje de suministro de energía local coincide con el voltaje indicado en el dispositivo.
2. Si hay daños en el cable, deje de usarlo inmediatamente y debe cambiar el cable acudiendo al departamento de mantenimiento del fabricante o profesionales del sector similares.
3. No coloque ninguna parte de este producto, el cable de alimentación o el enchufe en agua u otros líquidos; No lo use en superficies húmedas o calientes, o cerca de una fuente de calor.
4. Corte la fuente de alimentación antes de limpiar, use un jabón suave para lavar platos y un paño húmedo y tibio para limpiar los residuos de comida dentro o alrededor de los componentes.
5. En el modo "Húmedo", solo puede aspirar alimentos con un poco de agua; no aspire alimentos líquidos, como sopas, cremas..., estos alimentos solo son adecuados para sellar.
6. Utilice accesorios o piezas recomendadas por el fabricante.
7. La máquina no está diseñada para niños o personas que no saben cómo se usa.
8. Después de usarlo, no toque el sellador de calor en la máquina para evitar quemaduras.

Consejos:

1. Pon agua en la bolsa 2/3 de su contenido, selle la abertura (sin aspirar) de la bolsa. Después de la congelación, se puede usar como cubo de hielo o como un cubo de hielo para tratar lesiones deportivas.
2. El empaque al vacío también protege los artículos de la oxidación, corrosión y humedad, como piezas de museo, fotos, documentos importantes, sellos, libros, joyas, tarjetas, cosméticos, medicamentos y metales.
3. La máquina también puede marinar, cuando el proceso de vacío abre los poros de los alimentos y absorbe el marinado rápidamente.
4. Si la bolsa se derrite, significa que el cable de calentamiento puede estar muy caliente. Deje que la máquina se enfríe durante 90 segundos.
5. Para alimentos con partes afiladas, como huesos y espinas de pescado, envuelva las partes afiladas antes de envasar al vacío para evitar romper las bolsas.
6. Cuando empaques los alimentos al vacío con líquido, es mejor que envuelva los alimentos en una bolsa de plástico antes de pasar el aspirador de aire.

Importante: cuando la máquina no esté en uso, no bloquee el aparato. O la esponja puede estar distorsionada, lo que afectará los resultados de extracción de aire.

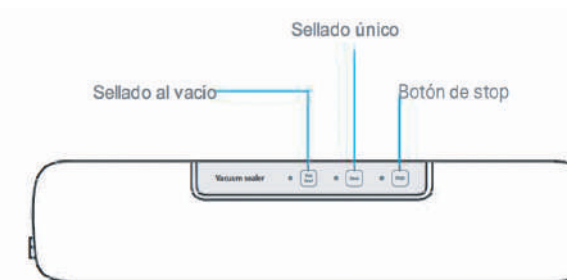
Guía de almacenamiento de alimentos

Frío (5±3 C)	Normal	Aspirado
Carne cruda	2-3 días	8-9 días
Pescado /Marisco	1-3 días	4-5 días
Carne cocinada	4-6 días	10-14 días
Vegetales	3-5 días	7-10 días
Frutas	5-7 días	14-20 días
Huevos	10-15 días	30-50 días

Frío (-16±-20 C)	Normal	Vacuumed
Carne	3-5 meses	> 1 año
Pescado	3-5 meses	> 1 año
Marisco	3-5 meses	> 1 año

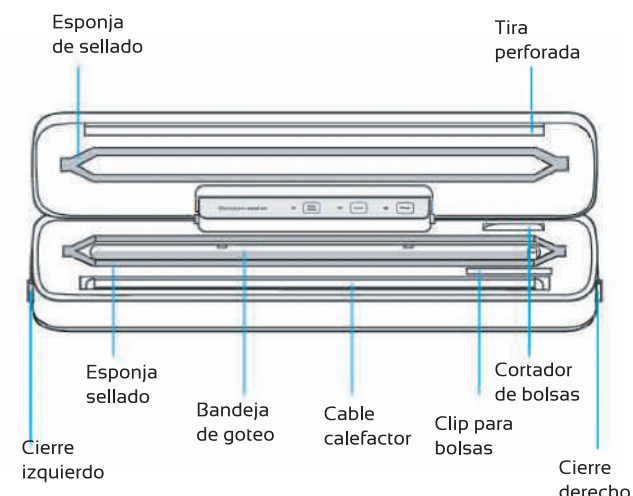
Normal (25±2 C)	Normal	Vacuumed
Pan	1-2 días	6-8 días
Galletas	4-6 meses	> 1 año
Arroz/Harina	3-5 meses	> 1 año
Legumbre	3-6 meses	> 1 año
Tea	3-6 meses	> 1 año

Características y funciones



- Botón de parada: Pulse este botón para detener todas las operaciones.
- Sellado al vacío: Pulse el botón de sellado al vacío para completar automáticamente las dos funciones de envasado al vacío y sellado de alimentos. Pulse prolongadamente esta tecla para sellar al vacío artículos que contengan una pequeña cantidad de humedad.

Se recomienda esperar más de 30 segundos para la siguiente puesta en marcha
 - Sellado individual: Pulse la tecla SELLO para completar automáticamente la función de sellado. Al sellar la bolsa de rollo, coloque la abertura de la bolsa entre la tira calefactora y la esponja, y no sobrepase la esponja, para no afectar al sellado hermético al vacío.
 Se recomienda esperar más de 30 segundos para la siguiente puesta en marcha.



- Control inteligente de la temperatura: Cuando la temperatura de la cinta calefactora supera la temperatura de seguridad preestablecida, la máquina entra automáticamente en el modo de protección de seguridad, el indicador parpadea y el botón no se puede utilizar. Cuando la temperatura de la tira calefactora se reduce a un grado seguro (unos 2 minutos después), el indicador deja de parpadear y la máquina vuelve automáticamente al estado de funcionamiento normal. * Nota: Las frutas y verduras frescas tienen un efecto de respiración, y la bolsa se expandirá tras el envasado al vacío.



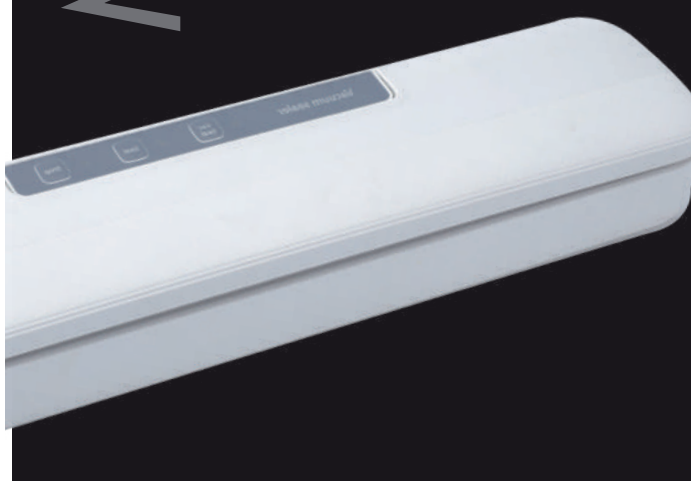
Alfa Dqsar, S.L. Pol. Ind. Anola C/Cooperativa nº2
 08633, Sant Esteve Sesrovires, (Barcelona) España - 9-80163441
 T. 937831011 - F. 937838487. www.alfadqsar.com - alfa@alfadqsar.com

MANUAL
 DEL USUARIO
 INSTRUCCIONES DE USO

80W
ENVASADORA
VACIO
 DIFERENTES FUNCIONES
 SELLADO NORMAL, AL VACIO.
 BOTÓN DE STOP

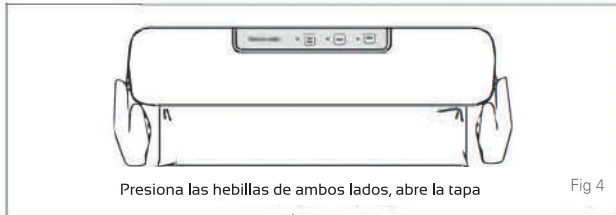
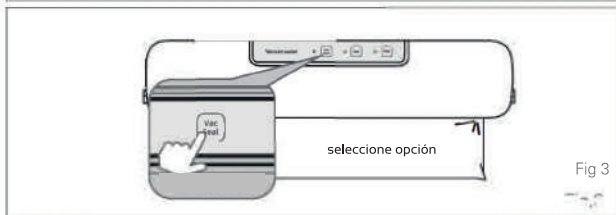
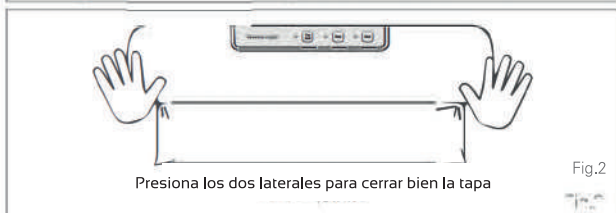
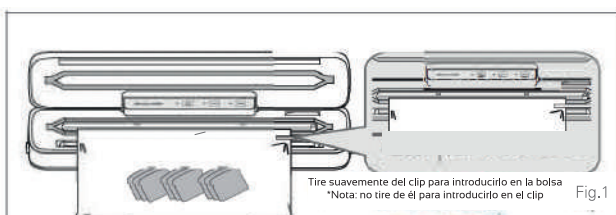
PT.
 Embalado a vácuo. 80W de potência. Diferentes funções de vedação normal, vácuo, função de pulso, botão parada

EN.
 Vacuum packed. 80W of power. Different functions of normal sealing, vacuum, pulse function, stop button.



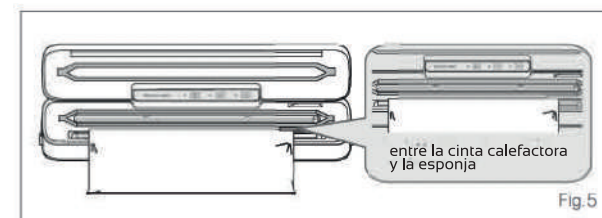
Instrucciones de uso

- Cómo cerrar la bolsa al vacío
1. Conecte la alimentación a la máquina.
 2. Limpie la bolsa de vacío con los artículos que contiene y asegúrese de que el extremo abierto de la bolsa esté limpio y sin arrugas.
 3. Introduzca el extremo abierto de la bolsa texturizada en la cámara de vacío de la máquina, y tire de ella hacia el clip de la bolsa para evitar que la bolsa de vacío texturizada se salga. [figura 1]
 4. Presione los dos lados de la cubierta superior con las manos, y un sonido de "clac" indicará que la hebilla se ha abrochado. [Figura 2]
 5. A continuación, pulse el botón de sellado al vacío, la máquina hará primero el vacío y después sellará automáticamente. [figura 3]
 6. Una vez finalizado el sellado al vacío, presione las hebillas de ambos lados, abra la tapa superior y saque el envase sellado.
- Nota: Para el envasado al vacío se necesita una bolsa con textura (en relieve) o una bolsa con pliegues, mientras que las bolsas normales sólo se pueden sellar.



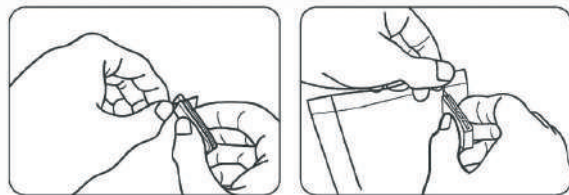
Instrucciones para la operación de sellado simple

1. Coloque el extremo de apertura de la bolsa entre la tira calefactora y la esponja, no sobrepase la esponja. Figura 5
2. Presione ambos lados de la tapa superior con las manos, y oirá un "clac", indicando que ha quedado fijada.
3. Pulse el botón de sellado simple, la máquina completará automáticamente el sellado.
4. Presione las hebillas de ambos lados, abra la tapa superior y saque la bolsa de vacío sellada. Figura 4



Instrucciones para el cortador de bolsas:

1. Saque el cortador de bolsas
2. Al principio, haga una pequeña abertura con el cúter.
3. Sujete el extremo abierto de la bolsa y deslice el cúter hacia un lado.



Fuente eléctrica	100 ~ 240V / 50-60Hz
Potencia	80W
Tiempo de sellado	6s-15s
Grado de vacío	-60KPa
Tamaño	≤300mm
Longitud de sellado	375x82x46mm

Obrigado por ter adquirido a máquina de embalar a vácuo, leia atentamente as instruções de utilização para obter informação de funcionamento e mantenha-as em bom estado para consultas futuras.

Advertências importantes de segurança

Para sua própria segurança, siga sempre estas precauções básicas, leia todas as instruções antes de utilizar o aparelho.

1. Antes de ligar à corrente, comprove se a voltagem da tomada coincide com a voltagem indicada no dispositivo.
2. Se o cabo se encontra danificado, deixe imediatamente de utilizar o aparelho e trate de contactar assistência do fabricante ou de algum profissional do sector.
3. Não coloque nenhuma parte deste produto, o cabo de alimentação ou a ficha em água ou noutros líquidos; não utilize em superfícies húmidas ou quentes ou perto de qualquer fonte de calor.
4. Desconecte o aparelho da fonte de alimentação antes de o limpar, use sabão suave e um pano húmido tépido para limpar resíduos de alimentos dentro ou ao redor dos componentes.
5. No modo "Húmido", só poderá aspirar alimentos com um pouco de água; não aspire alimentos líquidos, como sopas, cremes, etc... Tais alimentos são adequados somente para selar.
6. Utilize acessórios ou peças recomendadas pelo fabricante.
7. A máquina não foi desenhada para ser operada por crianças ou pessoas que ignoram a sua forma de utilização.
8. Após a sua utilização, não toque o selador de calor a fim de evitar queimaduras.

Conselhos:

1. Encha 2/3 de um saco com água, sele a abertura (**sem aspirar**). Após a sua congelação, pode ser utilizado para o tratamento de lesões desportivas.
2. O envase em vácuo também protege os artigos da oxidação, corrosão e humidade, em peças de museu, fotografias, documentos importantes, selos, livros, joias, cartões, cosméticos, medicamentos e metais.
3. A máquina também pode marinar. O processo de vácuo abre os poros dos alimentos e absorve o marinado mais rapidamente.
4. Se o saco se derrete, significa que o cabo de aquecimento poderá estar bastante quente. Deixe que a máquina arrefeça durante 90 segundos.
5. Para alimentos com partes afiadas, como ossos ou espinhas de peixe, envolva as partes afiadas antes de embalar a vácuo para evitar que o saco se rompa.
6. Ao envasar em vácuo alimentos com líquido, é melhor que os envolva num saco antes de passar o aspirador de ar.

Importante: quando a máquina não estiver em utilização, não bloquee o aparelho. Ou poderá torcer a esponja, o que afetaria os resultados da extração de ar.

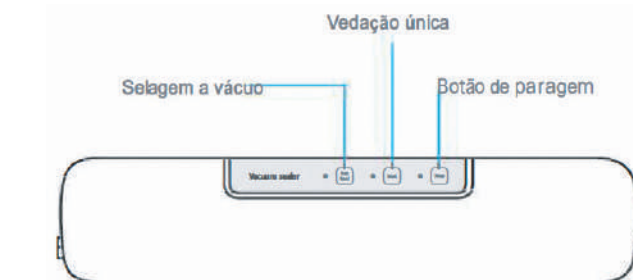
Guía de armazenamento de alimentos

Frío (5±3 C)	Normal	Aspirado
Carne crua	2-3 días	8-9 días
Peixe /Marisco	1-3 días	4-5 días
Carne cozinhada	4-6 días	10-14 días
Vegetais	3-5 días	7-10 días
Frutas	5-7 días	14-20 días
Ovos	10-15 días	30-50 días

Frío (-16±-20 C)	Normal	Vácuo
Carne	3-5 meses	> 1 ano
Peixe	3-5 meses	> 1 ano
Marisco	3-5 meses	> 1 ano

Normal (25±2 C)	Normal	Vácuo
Pão	1-2 días	6-8 días
Bolachas	4-6 meses	> 1 ano
Arroz/Farinha	3-5 meses	> 1 ano
Legumes	3-6 meses	> 1 ano
Chá	3-6 meses	> 1 ano

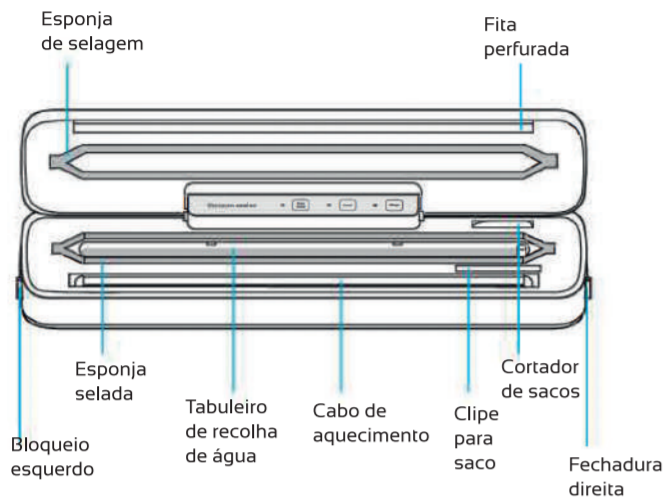
Características e funções



- Botão Stop: Prima este botão para parar todas as operações.
- Selagem a vácuo: Prima o botão de selagem a vácuo para completar automaticamente as duas funções de embalagem a vácuo e selagem de alimentos. Prima e mantenha premido este botão para selar a vácuo artigos que contenham uma pequena quantidade de humidade.

Recomenda-se que aguarde mais de 30 segundos para o arranque seguinte.

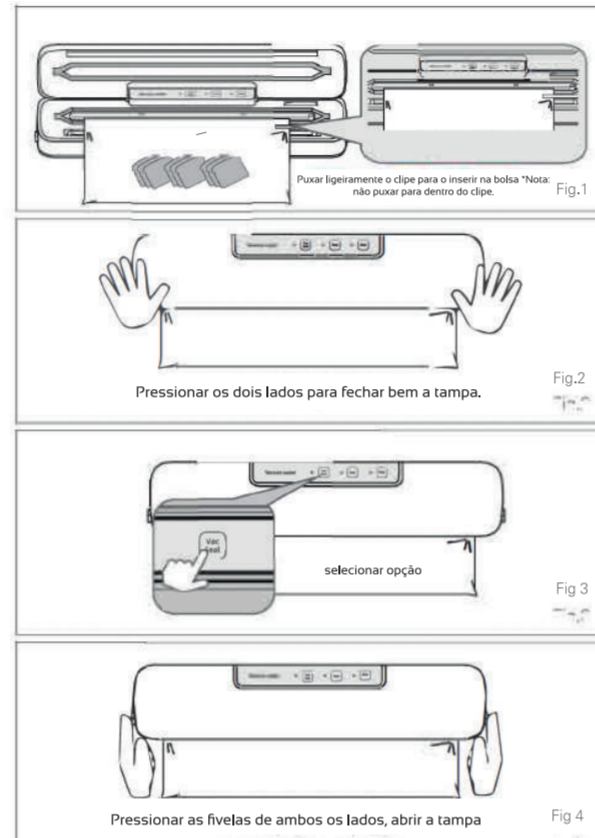
- Selagem simples: Premir a tecla SELLO para completar automaticamente a função de selagem. Ao selar o saco em rolo, colocar a abertura do saco entre a tira de aquecimento e a esponja, sem sobrepor a esponja, para não afetar a selagem a vácuo. Recomenda-se que se aguarde mais de 30 segundos para o arranque seguinte.



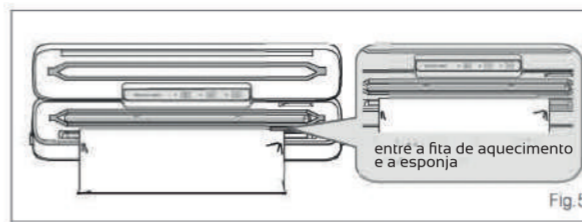
- Controlo inteligente da temperatura: Quando a temperatura da tira de aquecimento ultrapassa a temperatura de segurança predefinida, a máquina entra automaticamente no modo de proteção de segurança, o indicador pisca e o botão não pode ser utilizado. Quando a temperatura da tira de aquecimento é reduzida para um nível seguro (cerca de 2 minutos depois), o indicador pára de piscar e a máquina regressa automaticamente ao estado de funcionamento normal.

* Nota: Os frutos e legumes frescos têm um efeito de respiração e o saco expande-se após a embalagem a vácuo.

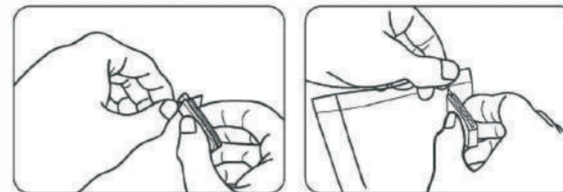
Instruções de utilização
Como fechar o saco de vácuo
Como a alimentação eléctrica da máquina.
1. Ligar a alimentação eléctrica da máquina.
2) Limpe o saco de aspiração com os objectos nele contidos e certifique-se de que a extremidade aberta do saco está limpa e sem rugas.
3. Introduza a extremidade aberta do saco texturado na câmara de vácuo da máquina e puxe-a na direcção do clipe do saco para evitar que o saco de vácuo texturado escorregue para fora. [figura 1].
4. Pressionar os dois lados da tampa superior com as mãos e ouvir um "clique" que indicará que a fivela foi apertada. Figura 2
5. em seguida, prima o botão de selagem a vácuo, a máquina irá aspirar primeiro e depois selar automaticamente. figura 3
6) Quando a selagem a vácuo estiver concluída, prima as fivelas de ambos os lados, abra a tampa superior e retire a embalagem selada.
Nota: Para embalar a vácuo, é necessário um saco texturado (com relevo) ou um saco com reforço, enquanto os sacos normais só podem ser selados.



Instruções para uma operação de selagem simples
1. Colocar a extremidade aberta do saco entre a tira de aquecimento e a esponja, sem sobrepor a esponja. Figura 5
2. Pressione ambos os lados da tampa superior com as mãos e ouvirá um "clique", indicando que foi fixada.
3. Prima o botão de selagem única e a máquina concluirá automaticamente a selagem.
4. Prima as fivelas de ambos os lados, abra a tampa superior e retire o saco de vácuo selado. Figura 4



Instruções para o cortador de sacos:
1. Retire o cortador de sacos.
2. No início, fazer um pequeno corte com o cortador. 3.
3. agarrar na extremidade aberta do saco e fazer deslizar o cortador para um dos lados.



Fonte elétrica	100 ~ 240V / 50-60Hz
Potência	80W
Tempo de selado	6s-15s
Grau de vácuo	-60KPa
Tamanho	≤300mm
Comprimento de selado	375x82x46mm

Thank you for purchasing Vacuum Packaging System, please read the User Manual carefully for operating instructions and keep it well for the future.

Important Safeguards

For your own safety, always follow these basic precautions, please read all instructions before use.

1. Before turning on the power, please check if local power supply voltage matches the voltage indicated on the device.
2. If there is a damage on the flexible cord, stop using immediately and must change it by the manufacturer's maintenance department or similar sector professionals.
3. Do not place any parts of this product, power cord or plug in water or other liquids; Do not use it on wet or hot surfaces, or near a heat source.
4. Cut off the power source before cleaning, use a mild dish washing soap and a warm, damp cloth to wipe away food residue inside or around components.
5. In "Moist" mode, it only can vacuumed foods with a little water; please do not vacuumed liquid foods, these foods are only suitable for sealing.
6. Please use accessories or parts recommended by the manufacturer.
7. The machine is not intended for children or people who do not know how to operate.
8. After used, do not touch the heat sealer on the machine to avoid being burned

Warm Tips

1. Pour water into the bag 2/3 of its content, seal the open (no vacuuming) of the bag. After freeze, can be used in the ice bucket, or as an ice cube to protect sports injuries.
2. Vacuum packaging also protects non-food items from oxidation, corrosion and moisture, such as museum piece, photos, important documents, stamps, books, jewelry, cards, cosmetics, medicine and metal.
3. The machine also can marinate, when vacuum process opens the pores of the food and absorbs the marinate quickly.
4. If the bag is melted, it means the heating wire may be very hot. Please let the machine cool for 90 seconds.
5. For foods with sharp parts, such as bones and fish bones, please wrap up the sharp parts before vacuum packaging to avoid poking bags.
6. When vacuum pack the foods with liquid, you'd better wipe the foods by cleaning towle or wrapping it by plastic bag before vacuumizing.

Important: When the machine not in use, please do not lock the appliance. Or the sponge may be distorted which will affect the air extracting results.

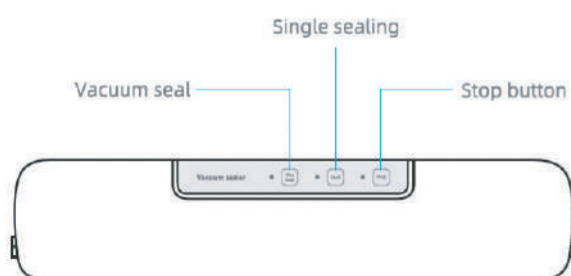
Storage Guide For Food

Cool (5±3 C)	Normal	Vacuumed
Raw meat	2-3 days	8-9 days
Sea/fish food	1-3 days	4-5 days
Cooked meat	4-6 days	10-14 days
Vegetables	3-5 days	7-10 days
Fruits	5-7 days	14-20 days
Eggs	10-15 days	30-50 days

Freeze (-16±20 C)	Normal	Vacuumed
Meat	3-5 month	> 1 year
Fish	3-5 month	> 1 year
Sea food	3-5 month	> 1 year

Normal (25±2 C)	Normal	Vacuumed
Bread	1-2 days	6-8 days
Biscuit	4-6 month	> 1 year
Rice/Flour	3-5 month	> 1 year
Peanuts/Beans	3-6 month	> 1 year
Tea	3-6 month	> 1 year

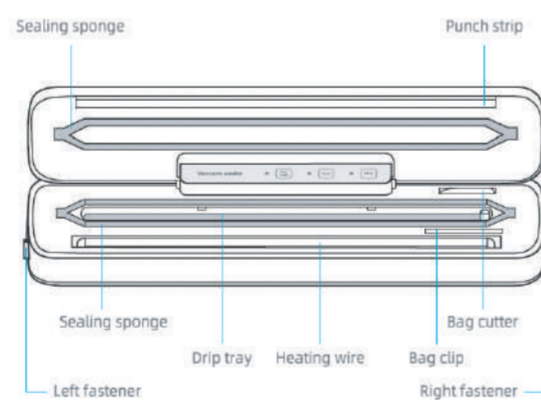
Features & Functions



- Stop button: Press this button to stop all operations.
- Vacuum sealing: Press the vacuum sealing button to automatically complete the two functions of vacuum packing and food sealing. Press and hold this button to vacuum seal items containing a small amount of moisture. It is recommended to wait more than 30 seconds for the next start-up.

- Single sealing: Press the SELLO key to automatically complete the sealing function. When sealing the roll bag, place the opening of the bag between the heating strip and the sponge, and do not overlap the sponge, so as not to affect the vacuum-tight seal. It is recommended to wait more than 30 seconds for the next start-up.

- Intelligent temperature control: When the temperature of the heating strip exceeds the preset safety temperature, the machine automatically enters the safety protection mode, the indicator flashes and the button cannot be used.



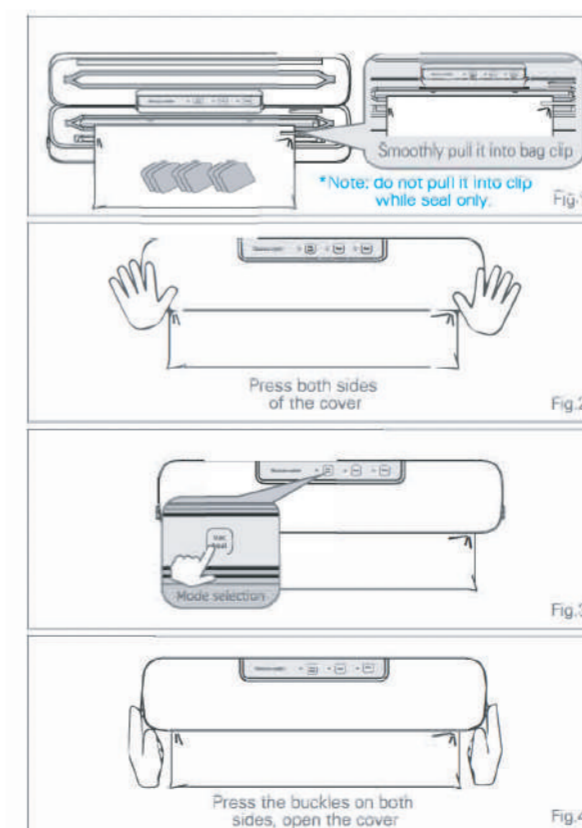
When the temperature of the heating strip is reduced to a safe degree (about 2 minutes later), the indicator stops flashing and the machine automatically returns to the normal operating state.
* Note: Fresh fruits and vegetables have a breathing effect, and the bag will expand after vacuum packing.

Operation Instruction

How to Vacuum Seal the bag

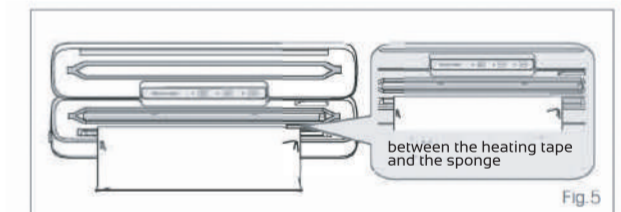
1. Connect the power supply to the machine.
2. Clean up the vacuum bag with the items in it, and make sure that the open end of the bag is clean and wrinkle-free.
3. Put the opening end of the textured bag into the vacuum chamber of the machine, and pull it into the bag clip to prevent the textured vacuum bag from slipping off. [figure 1]
4. Press the two sides of the top cover with your hands, and a 'click' sound indicates that the buckle has been fastened. [figure 2]
5. Then press the vacuum seal button, the machine will vacuumize first, and then automatically seal. [Fig. 3]
6. After the vacuum sealing is completed, press the buckles on both sides, open the top cover, and take out the sealed package.

Note: A textured (embossed) bag or a corner folded bag is required for vacuuming, while ordinary bags can only be sealed.



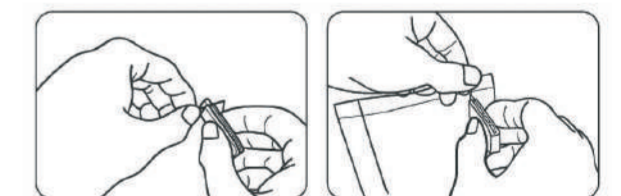
Single Sealing Operation Instructions

1. Put the opening end of the bag between the heating strip and the sponge, Do not exceed the sponge. !Figure 5!
2. Press both sides of the upper cover with your hands, and you will hear a 'click' sound, indicating that it has been fastened.
3. Press the single sealing button, the machine will automatically complete the sealing.
4. Press the buckles on both sides, open the top cover, and take out the sealed vacuum bag. !Figure 4)



* Instructions for Bag Cutter:

1. Take out the bag cutter
2. Make a small opening with the bag cutter at first
3. Hold the open end of the bag, and slide the bag cutter to one side



Electric Source	100 ~ 240V / 50-60Hz
Power	80W
Sealing time	6s-15s
Vacuum Degree	-60KPa
Size	≤300mm
Sealing length	375x82x46mm