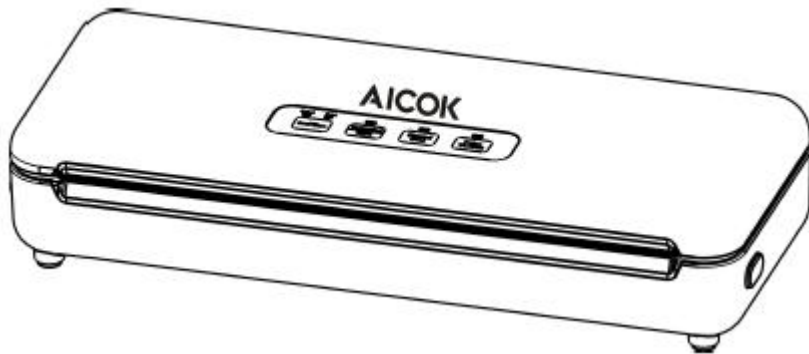


ALCOK

VS5515 INSTRUCCIONES DE SELLADOR DE VACIO



AICOK

RESGUARDOS IMPORTANTES:

Cuando se utilizan electrodomésticos, Siempre hay que tener precauciones de seguridad incluyendo las siguientes:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

Lea detenidamente todas las instrucciones antes de usar este aparato y guárdelas para futuras consultas.

1. Antes de enchufar el cable en el tomacorriente de la pared, o desconectarlo, asegúrese de que la tapa de la máquina esté desbloqueada y desenchufe el tomacorriente cuando no esté en uso o antes de limpiar.
2. Este aparato no es un juguete, cuando está usando por o cerca de niños, se requiere mucha atención y guarde este aparato en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños.
3. No utilice bolsas ni accesorios ni se recomiende o designe, ni use este electrodoméstico para ningún otro propósito que no sea el uso previsto.
4. Pare de usar la máquina inmediatamente si el cable está dañado y lo substituye por un profesional.
5. Manténgase alejado de las piezas móviles.
6. No toque el elemento sellado caliente situado en el borde de la carcasa superior de esta máquina. El calor puede conseguir el vago.
7. No intente reparar este aparato usted mismo.
8. No use el aparato si ha caído o está dañado.
9. Evite hacer los siguientes: tire o lleve el cable, use el cable como mango, cierre una puerta en el cable o tire del cable alrededor de bordes afilados o esquinas. No utilice el aparato sobre el cable o el enchufe esté mojado.
10. Mantenga alejado de gas caliente, horno calentado, quemador eléctrico o cualquier otra superficie caliente. No utilice este aparato sobre superficies húmedas o calientes o cerca de una casa caliente.

AICOK

11. Es mejor no usar un cable de extensión con esta unidad. Sin embargo, si se utiliza, debe tener una clasificación igual o superior al destino del aparato.
12. Cuando desconecte, para evitar lesiones, desenchufe por el enchufe, no el cable.
13. Antes de enchufar el aparato, asegúrese de que las manos estén secas y seguras para operar.
14. Cuando está en "ON" o posición de trabajo, siempre esté sobre una superficie estable, tal como una mesa o mesilla.
15. No es necesario utilizar ningún lubricante, como aceites lubricantes o agua en este aparato.
16. No sumerja ninguna parte de este aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o cualquier otro líquido,
17. No use este electrodoméstico al aire libre o sobre una superficie húmeda, se recomienda a usar doméstico, solo interior de la casa.
18. Este aparato no puede utilizar por niños de 8 años o más y persona con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta experiencia o conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura Y conocer los peligros involucrados.
19. Debe supervisar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
20. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por la manufactura, por el agente de servicio o por persona calificada similar para evitar un peligro.
21. La limpieza y el mantenimiento del usuario no se puede hacer por los niños sin supervisión.

AICOK

PRECAUCIÓN:

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES SOLO PARA USO DE HOGAR

AB: 1 MIN POR CICLO

CONSTRUCCIÓN Y FUNCIÓN

1. Vaciar y sellar / Cancelar

Este botón tiene dos funciones dependiendo del estado de la máquina:

- En estado de preparado, inicia la operación automática de vaciar la bolsa y sella automáticamente la bolsa cuando está vacía completamente;
- En las condiciones de trabajo (Vaciar y sellar), detiene la máquina.

2. Sellar manual: Este botón proporciona dos funciones:

- Para sellar el extremo abierto de una bolsa sin vaciar la succión de aire, normalmente rolar la bolsa;
- Cuando la función automática de "vaciar y sellar" está funcionando, este botón detiene la bomba del motor e inmediatamente empieza a sellar la bolsa que la menor presión de vacío dentro de la bolsa puede controlada por el operador para evitar el aplastamiento de elementos delicados.

3. Pulso vacío: Presione este botón y el dispositivo comienza a vaciar; Deshacer, se detendrá. Este proceso se puede repetir. A continuación, presione "sellar manual" cuando cumpla con la presión deseada, gírela para sellar. La presión diferente según diverso tipo de alimentos se puede elegir.

4. Tiempo de sellar: Este ajuste para elegir el mejor tiempo para sellar la bolsa.

- Botón de secas: para bolsas secas y artículos sin humedad, con tiempo corto de sellar caliente;
- Botón de húmedas: para bolsas húmedas o alimentos con un poco de humedad, con un tiempo de sellar de calor húmedo

El ajuste predeterminado es un ajuste normal para bolsas secas y tiempo corto de sellar caliente.

5. Tira de sellar: Coloque la bolsa para sellar sobre la tira. Limpie y seque o reemplácela cuando esté distorsionada o rota.

6. Junta arriba: Quitar el aire con cámara formado de vacío con bajo juntado. Limpiar y secar o reemplácelo cuando esté distorsionada o rota.

7. Corta la bolsasa: Presione y deslice hacia una dirección u otra para cortar las bolsas a un tamaño deseado.

8. Estante de corta: Apoya el corto al deslizador

9 Baja juntada: Quitar el aire con cámara formado de vacío con alta juntada. Limpie y seque o reemplácelo cuando esté distorsionada o rota.

10. Cámara de vaciar: Coloque el extremo abierto de la bolsa en la cámara, extrae el aire hacia afuera y atrapa cualquier líquido rebosadero de la bolsa.

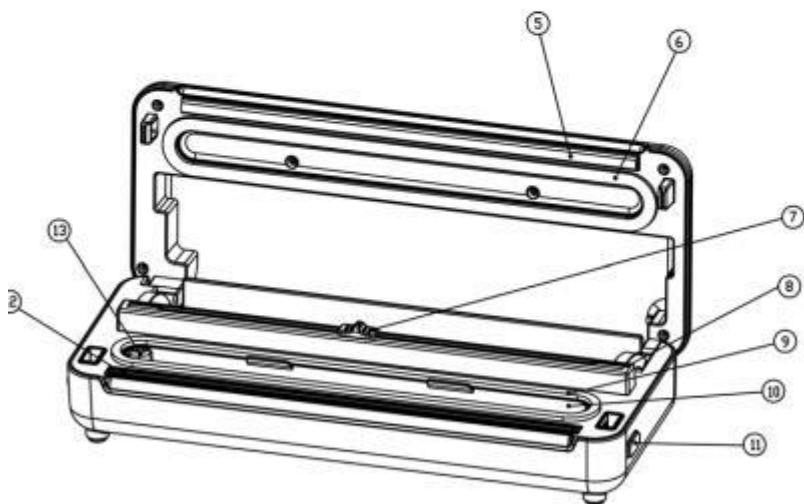
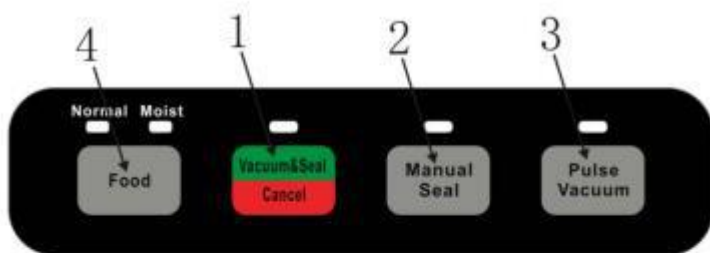
11. Botón de liberación: Este botón proporciona dos funciones:

- Presionar los dos lados para abrir la tapa
- Liberar la presión de vacío dentro de la máquina.

12. El elemento de sellar: Teflon-revestido que es caliente y sella la bolsa.

13. Aire entrado: La entrada de aire se conecta con la cámara de vacío y la bomba. No cubra esta entrada cuando está poniendo la bolsa en las operaciones de Vaciar y Sellar.

AICOK



Normal	Normal
Moist	Mojado
Food	Alimento
Vacuum&Seal Cancel	Vaciar y Sellar Cancelar
Manual Seal	Sellar Manual
Pulse Vacuum	Pulso vacío

AICOK

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

I. Rollando una bolsa con el rollo de bolsa

1. Abra la tapa superior. **Fig 1**
2. Asegúrese de que el cortador de bolsas esté en un extremo del bastidor del cortador. A continuación, coloque la rejilla de corte en la parte posterior - **Fig.2**
3. Tire hacia fuera de la bolsa a la longitud adecuada que desea - Fig.3
4. Deje el estante de la cortadora y asegúrese de que las bolsas están en el lugar correcto de, luego deslice el cortador de un extremo hacia el otro para cortar la bolsa -**Fig.4**

AICOK

5. Ponga un extremo de la bolsa en la parte superior de sellar. Elemento en el accesorio de la bolsa-**Fig.5**
6. Cierre la tapa superior y presione firmemente hasta oír que haga clic de ambos lados - **Fig.6**
7. Presione el botón "Sellar manual" para comenzar a sellar las bolsas -**Fig.7**
8. Presione el botón de liberación para abrir la tapa y sacar la bolsa de la máquina. La bolsa está hecha y está lista para sellar al vacío - **Fig. 8**

AICOK

I. Envase al vacío con una bolsa

1. Ponga los artículos dentro de la bolsa. Utilice sólo las bolsas de vacíolas específicas proporcionadas por nosotros con los canales de vacío.
2. Limpiar y enderezar el extremo abierto de la bolsa, asegúrese de que no hay polvo, arrugas o ondulaciones.
3. Coloque el extremo abierto de la bolsa dentro del área de la cámara de vacío. -**Fig.1**
4. Deje la tapa hacia abajo en ambos lados con las dos manos hasta que se escuchen sonido de clic de los dos lados.- **Fig.2**
5. Entonces pulse el botón "Vaciar y sellar / Cancelar".
6. La unidad comienza a aspirar y sellará la bolsa automáticamente.-**Fig.3**

NOTA: Este producto proporciona una presión de vacío muy alta durante el embalaje al vacío con una bolsa. Para evitar el aplastamiento del elemento delicado por la presión del vacío elevado, observe el estado de la presión de vacío dentro de la bolsa y cambie el botón "Sellar manual" inmediatamente cuando se alcanza la presión de vacío deseada. La bomba se detendrá y cambiará para sellar la bolsa con calor.

AICOK

7. El envase del vacío está hecho. Presione el botón de liberación para abrir la tapa y saque las bolsas empacadas- **Fig.4**

NOTA:

- Para un mejor efecto de sellado, es mejor dejar enfriar el aparato durante 1 minuto antes de volver a usarlo. Limpie cualquier líquido exceso o residuo de alimentos de la cámara de vacío después de cada bolsa empaquetada.
- No selle después de otro continuamente para evitar el sobrecalentamiento del elemento de sellado. La máquina rechazará si este "sellar"
- Su electrodoméstico sólo puede funcionar con las bolsas específicas proporcionadas por nosotros. No intente utilizar otras bolsas no destinadas al envasado al vacío.
- Corte la bolsa recta con unas tijeras para abrir una bolsa sellada.

IV. Caja de almacenamiento de cable

1. Coloque el cable de alimentación en la caja de almacenamiento cuando no utilice la máquina que se encuentra en el fondo de la máquina. No envuelva el cable alrededor del aparato.

AICOK

Sugerencias para mejor rendimiento de vacío

1. No ponga demasiada materia dentro de la bolsa: deja bastante espacio vacío en el extremo abierto de la bolsa que la bolsa pueda estar colocada en el área de la cámara de vacío sin crear arrugas o ondulaciones;
2. No moje el extremo abierto de la bolsa. Las bolsas húmedas dificultarán el sellado térmico.
3. Limpiar y enderezar el extremo abierto de la bolsa antes de sellar. Asegúrese de que no quede nada en el área abierta de la bolsa, ninguna arruga o bolsa arrugada puede causar difícil sellar firmemente.
4. No deje demasiado aire dentro de la bolsa. Presione la bolsa para permitir que escape aire adicional de la bolsa antes de aspirarla. El exceso de aire dentro de la bolsa aumenta la carga de la bomba de vacío y puede causar que el motor no extrae todo el aire dentro de la bolsa.
5. ¡ No vacíe los objetos embalados con puntos afilados como huesos de pescado y conchas duras! ¡Los puntos agudos pueden penetrar y desgarrar la bolsa! Es posible que desee utilizar un contenedor en lugar de una bolsa para almacenar esas cosas.
6. Se aconseja para sellar al vacío una bolsa en el plazo de 1 minuto, para dejar el restablecimiento del aparato bastante.
7. Si no alcanza el vacío requerido por alguna razón incognoscible, el sistema de vacío se cerrará automáticamente después de 60 segundos, en esta situación, compruebe por favor si la bolsa es fuga, o no lugar correctamente o cualesquiera otras razones.
8. Asegúrese de que no haya ninguna grieta o deformación, o prácticas pequeñas que descansen sobre las juntas de espuma alrededor de la cámara de vacío. Cuando esto sucede, sacarlo y lavarlo y secarlo bien, o reemplazarlo por una nueva.
9. Durante el proceso de envasado al vacío de la bolsa, pequeñas cantidades de líquidos, migas o partículas de alimentos pueden tirarse inadvertidamente en la cámara de vacío, obstruyendo la bomba y dañando su aparato. Para evitar esto, congele los alimentos húmedos y jugosos primero antes de sellar las bolsas o coloque una toalla de papel doblada cerca de la parte superior interna de la bolsa. Para los alimentos en polvo o finamente ganados, evite sobrellenar las bolsas. También puede colocar un filtro de café en su interior antes de empaquetar al vacío.

AICOK

10. Pre-congele las frutas y blanquee las verduras antes de empacar al vacío para obtener los mejores resultados.
11. Los líquidos deben ser enfriados antes de empacar al vacío. Los líquidos calientes se burbujan encima y encima de la tapa de la jarra cuando embalado al vacío. Nota: Un accesorio de jarra es necesario para sellar frascos.
12. Guarde los alimentos perecederos en el congelador o en el refrigerador. El embalaje al vacío prolonga la vida útil de los alimentos, pero no los conserva.
13. Llene una bolsa de 2/3 con agua, selle el extremo (no la vacíe). Congele la bolsa y use hielo en el enfriador, o bolsas de hielo para lesiones deportivas.
14. Muchos alimentos se venden pre-ensados en bolsas de vacío comerciales como el queso y carnes deli. Ahora, puede mantener el sabor y la frescura de estos alimentos, re-ensava con las bolsas de sellador de vacío después de las bolsas comercialmente embalados se han abierto.
15. Los artículos de pantry tales como harina, arroz, mezclado para las tortas y los panqueques, todo permanecen más frescos más largo al vacío embalado. Las nueces y los condimentos mantienen su sabor mientras que la rancidez se mantiene hacia fuera.
16. Para objetos con puntas y bordes afilados, como huesos o pastas secas, cubra los bordes con servilletas para mantener la forma perforando la bolsa.
17. Existen muchos usos no alimentarios para envasado al vacío. Mantenga los suministros de camping, como fósforos, botiquines de primeros auxilios y ropa, limpios y secos. Mantenga listos para emergencias automáticas. Mantenga la plata y objetos de colección sin manchar. La función principal de este aparato es almacenar un amplio tipo de alimentos para frescura, más largo, sabor y conveniencia. En general, el envasado al vacío mantiene los alimentos frescos hasta tres veces más largos que otros métodos tradicionales. Una vez que este electrodoméstico forma una parte indispensable de su vida, menos deterioro de los alimentos y ahorrar más dinero.

AICOK

- a) Cocine por adelantado para sellar el vacío y almacenar porciones individuales o comidas completas. Esta bolsa de vacío no se recomienda para el microondas o la cocción por ebullición en bolsa, utilice el método de cocinar general para calentar de nuevo los alimentos sellados al vacío.
 - b) Prepare los alimentos con antelación para picnics y camping o barbacoas.
 - c) Eliminar el vago del congelador.
 - d) Empaque los alimentos, tales como carne de pescado, aves, mariscos y verduras para congelar o refrigerar.
 - e) Empaque los alimentos secos, tales como frijoles, nueces y cereales para almacenar más tiempo.
18. Un idea de empaquetar los ingredientes, así como porciones individuales para la salud consciente, como el peso consciente o los de las dietas o regímenes nutricionales con requisitos especiales.
19. Este sistema también se puede utilizar para almacenar y proteger otros artículos: artículos valiosos, como fotos, documentos importantes, colecciones de sellos, colecciones de libros, joyas, tarjetas, cómics, etc; Artículos de ferretería, tales como tornillos, clavos, chinchas y pernos; medicamentos, bandas y otros artículos de primeros auxilios.

Nota:

Después de terminadr de usar el vacío, por favor siempre deje la tapa de la máquina abierta, no abroche la tapa, él deformará las juntas de la forma y afectará la función de la máquina.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Sellador al vacío

1. Siempre desconecte la unidad antes de limpiarla.

2.No sumerja en agua o cualquier otro líquido.

AICOK

1. Evite el uso de productos abrasivos o material para limpiar la unidad, ya que rayará la superficie.
2. Use un jabón suave para lavar platos y un paño caliente y húmedo para limpiar los residuos de comida o alrededor de los componentes.
3. Secar bien antes de volver a usar.

Nota: La junta de espuma alrededor de la cámara de vacío se debe secar completamente antes de volver a montar, es cuidadoso para evitar cualquier daño, y ensamblar como la posición original para asegurar que no haya fugas de vacío.

Bolsas de vacío

1. Lavar las bolsas en agua tibia con un jabón suave para lavar platos
2. Cuando lave las bolsas en la lavadora de platos, gire las bolsas de adentro hacia afuera y extiéndelas por encima de la rejilla del lavavajillas, gire las bolsas por dentro y extiéndelas sobre la rejilla superior de la lavavajilla, toda la superficie quedará expuesta al agua para lavar.
3. Secar bien antes de volver a usar.

IMPORTANTE: para evitar posibles enfermedades, no reutilizar las bolsas después de almacenar carnes crudas, pescado crudo o alimentos grasosos. No reuse las bolsas que se han calentado o hervido.

Accesorios

Lavar todos los accesorios de vacío en agua tibia con un jabón suave para lavar platos. Pero no sumerja la tapa en agua.

1. Las bases de latas (no las tapas) son caja fuerte superior de la arandela del estante del estante. Sin embargo, la tapa del recipiente debe limpiarse con un paño húmedo.
2. Asegúrese de que los accesorios estén completamente secos antes de volver a utilizarlos.
3. La lata y la tapa no se permite utilizar en microonda o el congelador.

Almacenamiento de su sellador de vacío

1. Mantenga la unidad en un lugar plano y seguro, fuera del alcance de los niños.
2. Recuerde asegurarse de que la tapa del aparato esté desbloqueada.

AICOK

Cuando no esté en uso y almacenado. Mantenga la tapa bloqueada distorsionará la fuga.

GUIAS DE PRESERVACION DE ALIMENTOS

Clasificación	Alimentos	Temperatura	Preservación normal	Preservación al vacío
Refrigerante	Carne cruda fresca	5±3°C	2~3 días	8~9 días
	Pescado fresco/Marisco	5±3°C	1~3 días	4~5 días
	Carne cocinada	5±3°C	4~6 días	10~14 días
	Vegetales	5±3°C	3~5 días	7~10 días
	Fruta	5±3°C	5~7 días	14~20 días
	Huevos	5±3°C	10~15 días	30~50 días
Congelado	Carne	-16~-20°C	3~5 meses	> 1 año
	Pescado	-16~-20°C	3~5 meses	> 1 año
	Marisco	-16~-20°C	3~5 meses	> 1 año
Condición	Pan	25±2°C	1~2 días	6~8 días
	Galleta	25±2°C	4~6 meses	> 1 año
	Arroz/ Harina	25±2°C	3~5 meses	> 1 año

normal	Cacahuete/vaina	25±2°C	3~6 meses	> 1 año
	Material médico	25±2°C	3~6 meses	> 1 año
	Té	25±2°C	5~6 meses	> 1 año

Solución de problemas

Problemas	Razón causada
Vacía pero no cambiar a	<p>¿Compruebe si la junta inferior está deformado? Si sí, reemplácelo e inténtelo de nuevo.</p>
	<p>¿Compruebe si el borde de la bolsa cubrió el orificio de succión? Si sí, coloque las bolsas en la posición correcta.</p>
	<p>¿Compruebe si hay demasiados alimentos en la bolsa para que la tapa de la máquina bloquee los alimentos? Si sí, saque algunos alimentos y limpie el borde de las bolsas e inténtelo de nuevo.</p>
	<p>¿Compruebe si la bolsa se rompe y se escapa el aire? Si sí,, use una bolsa nueva e inténtelo de nuevo.</p>
No se vacía pero la función de sellado está bien	<p>¿Compruebe si las bolsas se colocan en la cámara de vacío? Si no, ponga el borde de las bolsas en la cámara de vacío.</p>
	<p>¿Compruebe si el borde de la bolsa cubrió el orificio de succión? Si sí, coloque las bolsas en la posición correcta.</p>
	<p>¿Compruebe si el borde de la bolsa tiene líquido, mancha de aceite o cualquier crumbler? Si sí, limpie las bolsas de los bordes e inténtelo de nuevo.</p>
	<p>¿Compruebe si el borde de la bolsa está arrugado? Si sí, saque algunos alimentos para que las bolsas tengan suficiente espacio para sellar, y suavice la boca de la bolsa e inténtelo de nuevo.</p>
	<p>¿Compruebe si el alimento envasado con borde afilado? Por favor, antes de poner en bolsas de vacío, use la servilleta alimentos a envasar los alimentos de borde afilado en primer lugar.</p>
Inflación de la bolsa después de vaciar	<p>¿Compruebe si los alimentos envasados pertenecen a alimentos de fácil corrosión? Todos los alimentos de corrosión fáciles necesitan ser congelados o refrigerados después de vaciar para que pueda prolongar su vida útil. Pero el vacío no garantiza que los alimentos nunca se estropeen.</p>
	<p>¿Compruebe si empacó las verduras frescas o los alimentos de frutas y semillas? Todas las verduras frescas, frutas y semillas no son adecuadas para almacenar a temperatura ambiente después de vaciar. Tienen fotosíntesis y respiración. Sugiere almacenarlos en refrigerados.</p>

AICOK


ELIMINACIÓN DEL DISPOSITIVO

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Al final de la vida útil de su producto, debe ir a un centro de reciclaje de desperdicios especialmente adaptado.

PRIMERA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



1.El símbolo  en el producto o en su embalaje indica que este producto no puede ser tratado como residuo doméstico. En cambio debe ser entregado a la aplicable. Punto de recogida del reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.

2. Al asegurar que este producto se elimina correctamente, ayudará a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, en cambio podrían ser causadas por el manejo inapropiado de los residuos de este producto. Para obtener más información sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la oficina del consejo local o con su servicio de eliminación de residuos domésticos.

AICOK

Aicok Casa esencial vida cómoda

Shenzhen Impression E-commerce Co., Ltd

Nº5, Ciudad Huana, Calle Pinghu, Distrito Longgang, Shenzhen, China

Página Facebook: <https://www.facebook.com/aicoks/>

Página web: www.aicok.cc

Hecho en China