

küken
KITCHEN & HOME APPLIANCES

Alfa Dqser, S.L. Pol. Ind. Anolia C/Cooperativa nº2
08633, Sant Esteve Sesrovires (Barcelona) España - B-60163441
T. 937831011 - F. 937839467. www.alfadqser.com - alfa@alfadqser.com

MANUAL
DEL USUARIO
INSTRUCCIONES DE USO

**ENVASADORA
VACÍO
130W**
DIFERENTES FUNCIONES
SELLADO NORMAL, AL VACÍO,
FUNCIÓN PULSE, BOTÓN PARA VACÍO
EN RECIPIENTES.



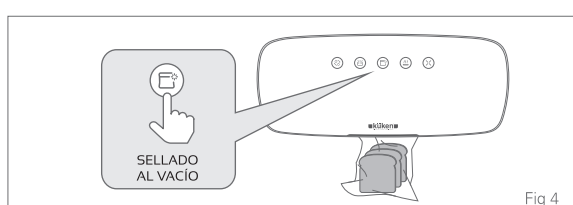
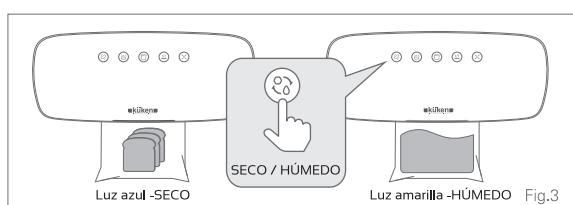
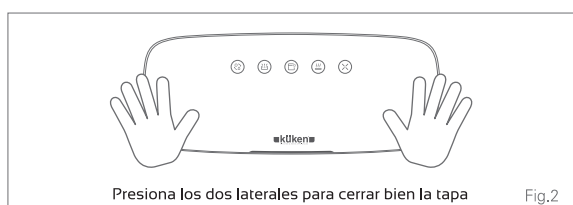
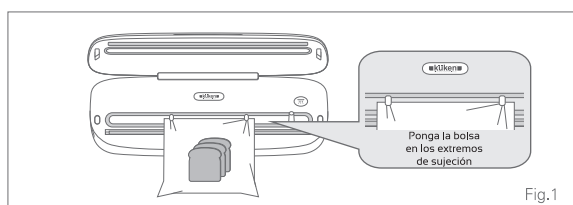
PT.
Embalado a vácuo, 1300W de potência,
Diferentes funções de vedação normal,
vácuo, função de pulso,
botão para vácuo em recipientes.

EN.
Vacuum packed, 1300W of power,
Different functions
of normal sealing, vacuum, pulse function,
button for vacuum in containers.

INSTRUCCIONES DE USO

Sellar al vacío o solo sellado

1. Enchufe el cable de alimentación en la toma de corriente.
2. Coloque el extremo abierto de la bolsa en posición plana sobre las cortadoras de bolsas de la máquina.
3. Presione ambos lados de la cubierta, cuando escuche un "click", significa que está cerrada.
4. Adapte el modo seco o húmedo, pulse el botón seco o húmedo si el alimento es seco el indicador se encenderá en azul, si el alimento lleva salsa o tiene jugo pulse el botón en modo húmedo el indicador debe encenderse de color amarillo.
5. Presione el botón de sellado al vacío, el dispositivo vaciará, sellará y se apagará automáticamente.
6. Cuando se complete el proceso de sellado, presione el botón de liberación en ambos lados, levante la tapa y retire la bolsa.



-4-

ESPAÑOL

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:

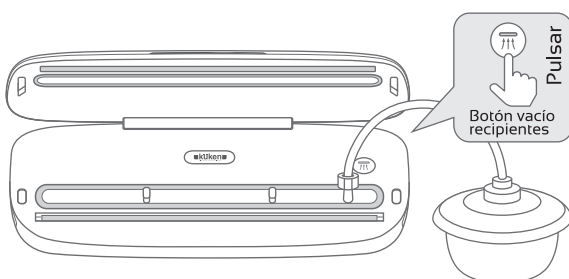
1. Pon agua en la bolsa 2/3 de su contenido, selle la abertura (sin aspirar) de la bolsa. Después de la congelación, se puede usar como cubo de hielo o como un cubo de hielo para tratar lesiones deportivas.
2. El empaque al vacío también protege los artículos de la oxidación, corrosión y humedad, como 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 empague 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.

-1-

Envasado al vacío con accesorios (opcional)

1. Coloque los alimentos y coloque la tapa en el recipiente o bote.
2. Conecte el orificio de extracción de aire de la máquina y el recipiente con la manguera de vacío.
3. Asegúrese de que no haya fugas de aire entre la tapa y el recipiente.
4. Cuando se complete el proceso de vacío, retire la manguera.



Nota: Tire de la válvula de liberación para abrir el recipiente antes de poner el recipiente en el microondas.

Fuente eléctrica	100 ~ 240V / 50-60Hz
Potencia	140W
Tiempo de sellado	6s-15s
Grado de vacío	-60KPa
Tamaño	≤300mm
Longitud de sellado	370*150*70mm

-5-

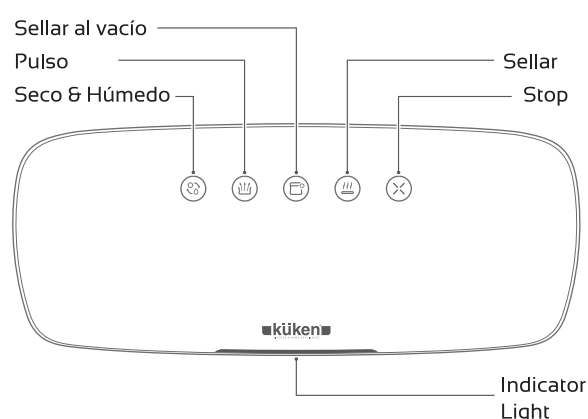
Guía de almacenamiento de alimentos

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



- **Seco y Húmedo:** inicio predeterminado para el modo seco, que es un convencional modo de sellado y el indicador de luz es azul, presione el botón de modo y la máquina cambiará al modo húmedo, el color del indicador cambia amarillo en este momento.

-2-

PORTUGUÊS

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 "Húmedo", 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.

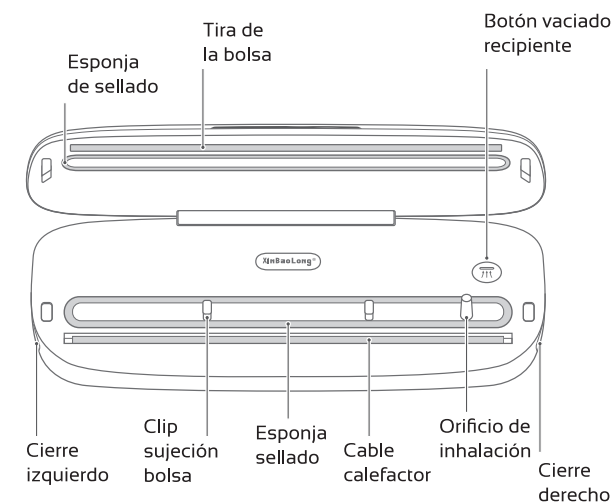
Conselhos:

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.

-6-

- Pulso: presione este botón para aspirar; suelta este botón para detener trabajando.
- Sello de vacío: presione este botón para aspirar, sellar y apagar automáticamente. (para volver a iniciar el sello de vacío, espere más de 30 segundos)
- Sello único: presione este botón para finalizar la función de sellado automáticamente, y la luz de respiración parpadeará mucho tiempo cuando trabajando. (para volver a iniciar Seal, espere más de 30 segundos).
- Parar: presione este botón para detener todas las operaciones.
- Indicador de encendido: cuando se sella al vacío, el indicador parpadea; cuando el trabajo ha terminado; el indicador se apaga y vuelve a la estado de respiración después de 5 segundos.



- **Botón de vacío en recipiente:** presione este botón para finalizar automáticamente función de recipiente; en funcionamiento, presione este botón para detener

- **Crear vacío en un recipiente.** Control inteligente de temperatura NTC: cuando la temperatura de la tira de calentamiento excede la temperatura de seguridad preestablecida, la máquina entra automáticamente en el modo de protección de seguridad, el indicador parpadea, la operación del botón no es válida. Cuando el la tira de calentamiento cae a una temperatura segura (aproximadamente 2 minutos), el indicador deja de parpadear y la máquina vuelve a la operación automática normal.

-3-

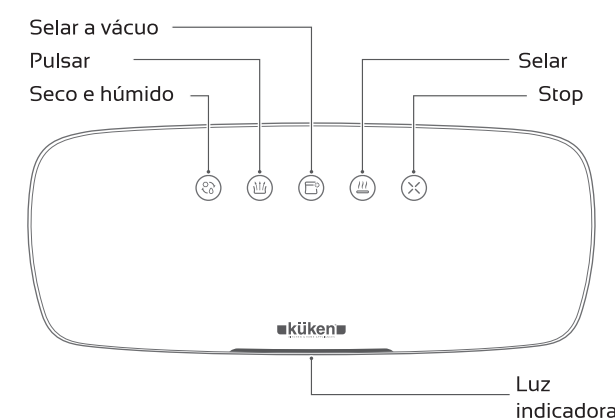
Guía de armazenamento de alimentos

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

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 dias	6-8 dias
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

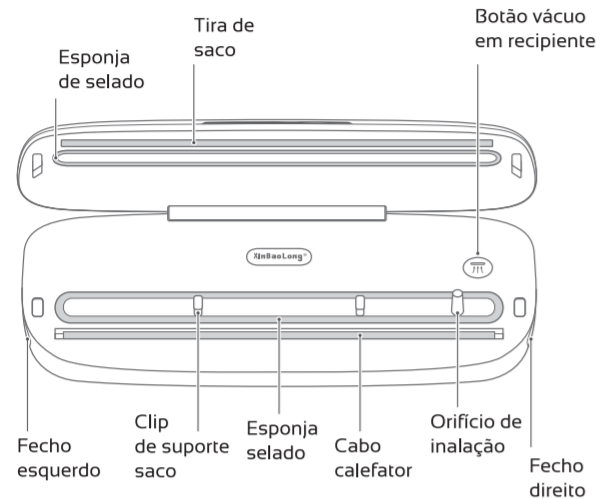
Características e funções



- **Seco e húmido:** inicio pré-determinado é o modo seco, que é o modo convencional de selar (luz indicadora azul). Ao pressionar o botão de modo a máquina mudará para o modo húmido (a luz indicadora mudará a amarela nesse momento).

-7-

- Pulsar: pressione este botão para aspirar. Solte este botão para parar o trabalho.
- Selar a vácuo: pressione este botão para aspirar, selar e desligar automaticamente. Para voltar a iniciar a selar a vácuo, espere cerca de 30 segundos.
- Selado único: pressione este botão para finalizar a função de selado automaticamente, e a luz de aspiração piscará enquanto estiver a trabalhar. Para voltar a iniciar a selar, espere cerca de 30 segundos.
- Parar: pressione este botão para parar todas as operações.
- Indicador de ligado: quando se sela a vácuo o indicador pisca; quando o trabalho for finalizado o indicador apagar-se-á e voltará ao estado normal após 5 segundos.



- **Botão de vácuo de recipiente:** pressione este botão para finalizar automaticamente função de recipiente; em funcionamento pressione este botão para parar.

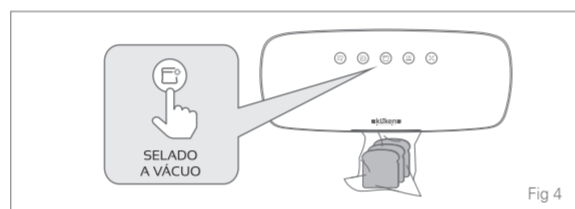
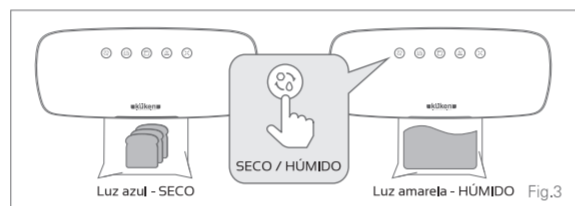
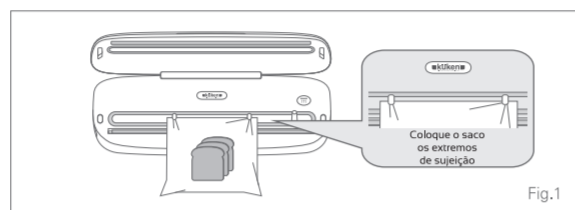
- **Criar vácuo num recipiente:** Controlo inteligente de temperatura NTC: quando a temperatura da tira de aquecimento excede a temperatura de segurança pré-estabelecida, o aparelho em modo de proteção de segurança, o indicador piscará, e a operação do botão não será válida. Quando a temperatura da tira de aquecimento baixa a uma temperatura segura (aproximadamente 2 minutos), o indicador deixará de piscar e a máquina voltará à operação normal automática.

-8-

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Selar a vácuo ou somente selado

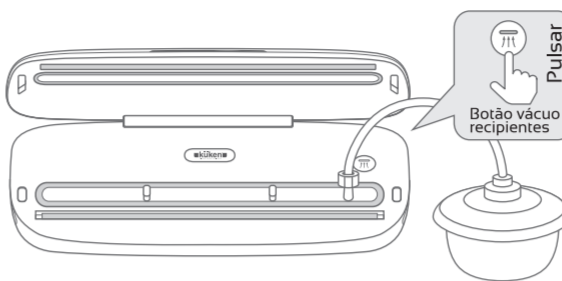
1. Conecte o cabo de alimentação a uma tomada.
2. Coloque o extremo aberto do saco em posição plana sobre os extremos de sujeição da máquina.
3. Pressione ambos os lados da tampa, quando escute um "click" significa que está selada.
4. Escolha entre modo seco ou modo húmido, pulse o botão seco ou húmido conforme seja o alimento. Se o alimento é seco deverá ser o modo seco (luz indicadora azul) se o alimento contém molho deverá escolher o modo húmido (luz indicadora amarela).
5. Pressione o botão de selado a vácuo, o dispositivo fará o vácuo, selará e desligar-se-á automaticamente.
6. Quando se complete o processo de selado, pressione o botão de libertação em ambos os lados, levante a tampa e retire a bolsa.



-9-

Embalar a vácuo com acessórios (opcional)

1. Coloque os alimentos e tape o recipiente.
2. Conecte o orifício de extração de ar da máquina e o recipiente através da mangueira de vácuo.
3. Assegure-se que não há fugas de ar entre a tampa e o recipiente.
4. Quando se complete o processo de vácuo, retire a mangueira.



Nota: abra a válvula de libertação para abrir o recipiente antes de colocar o mesmo no micro-ondas.

Fonte elétrica	100 ~ 240V / 50-60Hz
Potência	140W
Tempo de selado	6s-15s
Grau de vácuo	-60KPa
Tamanho	≤300mm
Comprimento de selado	370*150*70mm

-10-

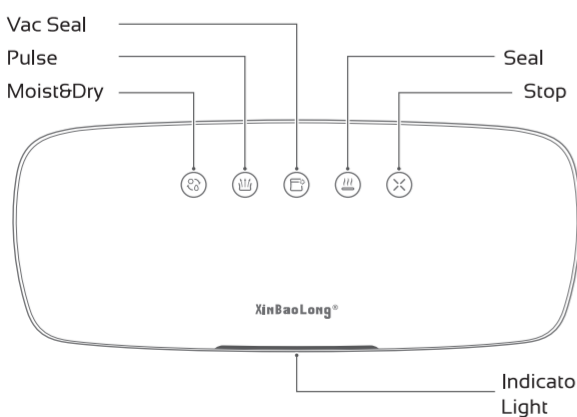
Storage Guide For Food

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

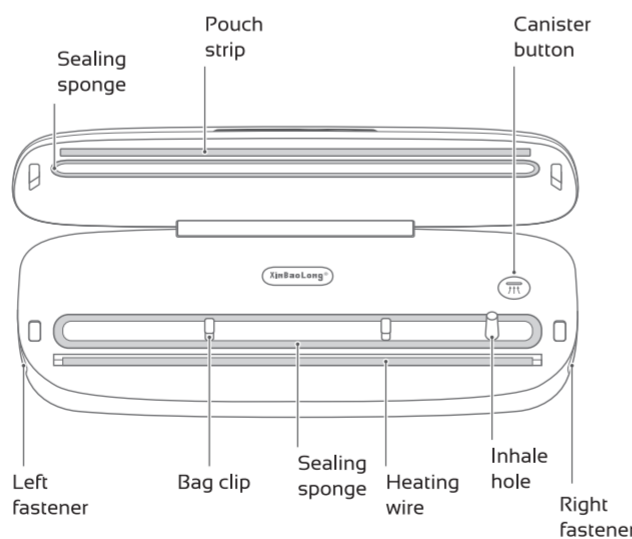
Features & Functions



• Moist&Dry Start-up default for dry mode, which is a conventional seal mode and the light indicator is blue, press the mode button, the machine will switch to wet mode, the color of the indicator turns yellow at this time.

-12-

- Pulse: Press this button to vacuumize; release this button to stop working.
- Vacuum Seal: Press this button to vacuum, seal and shut off automatically. (to start Vacuum Seal again, please wait for more than 30 seconds).
- Single Seal: Press this button to finish the sealing function automatically, and the Breathing Light will flash long time when working. (to start Seal again, please wait for more than 30 seconds).
- Stop: Press this button to stop all the operations.
- Power Indicator: When vacuum seal, the indicator flashes; when the work is finished; the indicator goes out and returns to the breathing state after 5 seconds.



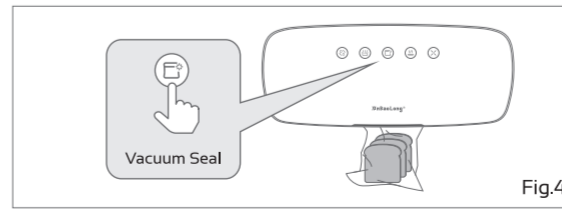
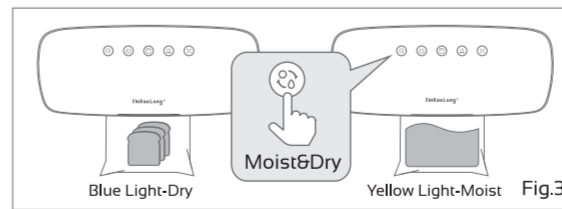
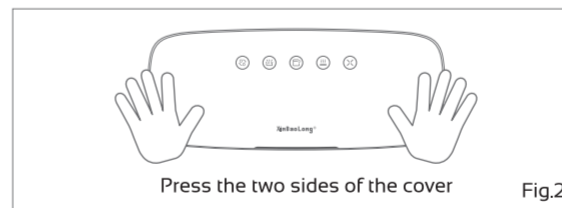
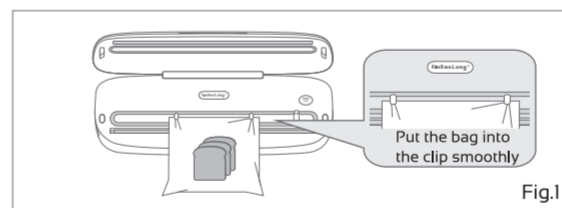
- **Canister button:** Press this button to automatically finish the canister function; in the working state, press this button to stop the Canister operation.
- **NTC Intelligent temperature control:** When the temperature of the heating strip exceeds the pre-set safety temperature, the machine automatically enters the safety protection mode, the indicator flashes, the button operation is invalid. When the heating strip drops to a safe temperature (about 2 minutes), the indicator stops flashing and the machine returns to normal operation automatically.

-13-

Operation Instruction

How to -Vacuum Seal/Seal only

1. Plug the power cord connector into the AC power connector of the machine.
2. Place open end of the bag flat on the machine's bag clippers.
3. Press both sides of the cover, a "click" sounds means it is fastened.
4. Adapt the mode to proper state, dry food for dry mode and indicator is blue, moisture food for moisture mode and indicator is Yellow.
5. Press Vacuum Seal Button, the device will vacuum, seal and shut off automatically.
6. When the sealing process is completed, press release. Button at both sides, lift up the cover, remove the bag.



-14-

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

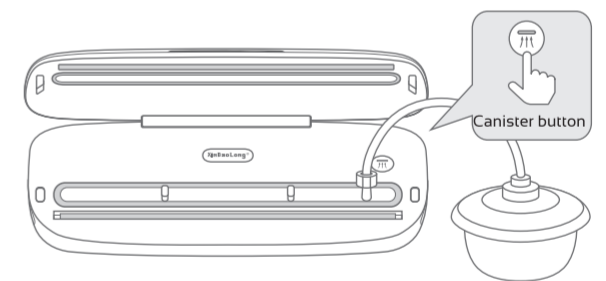
1. Pour water into the bag 2/3 of its content, seal the open (no vacuuming) of the bag. After freeze, can be used in the ice bucket, or as an ice cube to treat sports injuries.
2. Vacuum packaging also protects non-food items from oxidation, corrosion and moisture, such as museum piece, photos, important 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 marinade 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.

-11-

Vacuum Packing with Accessories (Optional)

1. Put food items and place lid on the canister or container.
2. Connect air extraction hole of the machine and canister with vacuum hose.
3. Make sure that there is no air leakage between the cover and the canister.
4. When the vacuum process is complete, remove hose.



* Note: Pull Releasing Valve to open canister before putting canister into Microwave.

Electric Source	100 ~ 240V / 50-60Hz
Power	120W
Sealing time	6s-15s
Vacuum Degree	-60KPa
Size	≤300mm
Sealing length	370*150*70mm

-15-