

Starfrit



ELECTRIC VACUUM SEALER SCELLEUSE SOUS VIDE ÉLECTRIQUE SELLADORA AL VACÍO ELÉCTRICA

INSTRUCTIONS FOR USE AND CARE

INSTRUCTIONS POUR L'USAGE ET L'ENTRETIEN

INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

P. 3

P. 10

P. 17

OPERATING AND SAFETY INSTRUCTIONS

Item no.	Voltage (V)	Wattage (W)	Frequency (Hz)
024755	120	125	60

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL THE INSTRUCTIONS BELOW BEFORE USE

WARNING: When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- A. To protect against electrical shock, DO NOT immerse the power cord, plug or product in water or expose to other liquids.
- B. Keep the appliance out of the reach of children and people with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience. This appliance is not intended for use by children. Close adult supervision is necessary when any appliance is used near children.
- C. DO NOT operate the appliance if it has a damaged power cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. DO NOT attempt to examine or repair this appliance yourself. For further assistance, please contact customer service to the following address: www.starfrit.com/en/contact-us
- D. ALWAYS unplug the appliance from the electrical outlet when not in use, before changing parts, cleaning or moving the appliance. To disconnect, remove plug from the outlet. Pull directly on the plug—DO NOT pull on the power cord. Allow appliance to cool down before cleaning.
- E. DO NOT plug or unplug the appliance into/from the electrical outlet with a wet hand.
- F. Connect the power plug to an easily accessible outlet so the appliance can be unplugged immediately in the event of an emergency.
- G. DO NOT use attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- H. This product is intended for indoor; household use only. DO NOT use outdoors or for any other purpose.
- I. DO NOT allow the power cord to hang (e.g., over the edge of a table or counter) or touch hot surfaces.
- J. DO NOT place the product on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven or microwave oven.

- K. DO NOT place anything over the appliance or near the WELDING WIRE to prevent fire hazard and overheating of the appliance.
- L. ALWAYS use the vacuum sealer on a flat, level, stable surface. DO NOT move the vacuum sealer while it is in use.
- M. DO NOT unlock the lid while vacuum sealing is in process.
- N. Allow the appliance to rest 80 seconds between each use.
- O. To reduce the risk of severe injuries or burns, avoid touching the WELDING WIRE after use.
- P. Only use bags that are suitable for vacuum sealing.
- Q. Perishable food should be properly stored after sealing is complete.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

POLARIZED PLUG: This appliance is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature to reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. DO NOT attempt to defeat this feature or modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm, DO NOT use that outlet.

SPECIAL INSTRUCTIONS: A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord.

AN EXTENSION CORD MAY BE USED IF CARE IS EXERCISED IN THEIR USE:

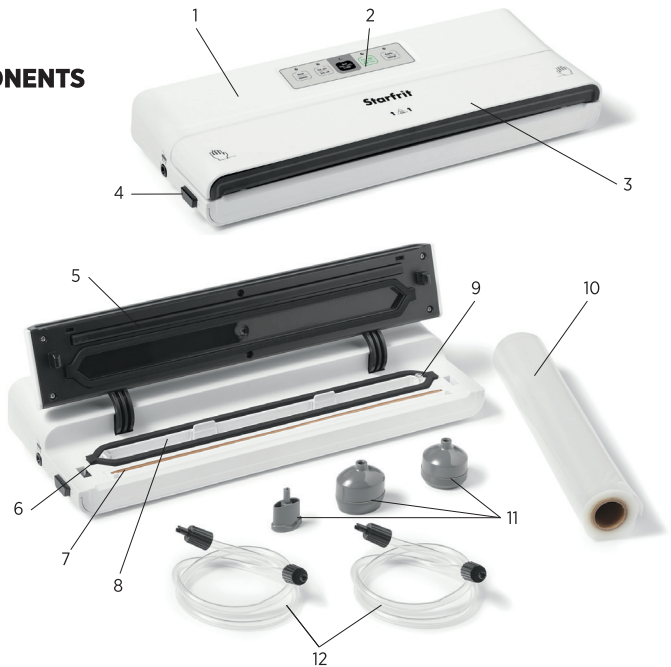
- Minimize the risk of overheating by using the shortest UL or ETL listed cord possible.
- The marked electrical rating must be at least as great as that of the appliance.
- NEVER use a single extension cord to operate more than one appliance.
- Arrange the longer cord so that it will not drape over a countertop or tabletop where it can be tripped over, snagged, or pulled on unintentionally (especially by children).

DO NOT alter the plug. **DO NOT** attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug.

DESCRIPTION

PARTS AND COMPONENTS

1. Vacuum sealer
2. Control panel
3. Lid
4. Lid locks
5. Sealing strip
6. Sealing rings
7. Welding wire
8. Removable liquid drip tray
9. Suction nozzle
10. Roll of bags of 9.8 ft x 11 in (3 m x 28 cm)
11. 3 adaptors
12. 2 tubes of 23.6 in (60 cm)



BEFORE INITIAL USE

READ THE INSTRUCTIONS BEFORE FIRST USE

WARNING: WELDING WIRE will generate high heat, handle with care. DO NOT plug the appliance into an electrical outlet before it's ready to be used.

1. Remove all packing material, stickers from the product, and the plastic band which is around the plug.
2. Wash all removable parts & accessories in hot soapy water and dry thoroughly. DO NOT place any parts of the product in the dishwasher. Wipe the cover with a damp cloth and dry thoroughly.
NOTE: DO NOT immerse the motorized base or the power cord in water or any other liquids. DO NOT use abrasive cleaners to clean the product.
3. Wipe the motorized base with a damp cloth and dry thoroughly.

HOW TO USE

READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USE

NOTE: Maximum width of bag used must not be over 30 cm.

NOTE: Use bags that are intended for vacuum sealing.

1. Prepare the bag dimension according to the dimension of the item being sealed. Please allocate a **2 cm margin** for the INITIAL SEALING and a **6 cm margin** for the VACUUM SEALER to properly VACUUM and SEAL the food.

2. Place the VACUUM SEALER on a flat, level, stable surface.
3. Plug the VACUUM SEALER and unlock the LID by pressing on the LID LOCKS on both sides of the unit.
4. Place one open end of the bag on the WELDING WIRE. (Fig. 1)
5. Close the LID properly by locking in both sides until you hear two (2) clicks.
6. Use the SEAL function to seal one side of the bag.
7. Unlock the LID and retrieve bag.
8. Fill the bag with desired food/content.



Note: Make sure that after filling the bag with food that there will be 6 cm of space to properly place the opening in the VACUUM SEALER.

9. Place the opening of the bag over the DRIP TRAY and close the LID until the locks click. (Fig. 2)
 - Make sure that there are no creases on the bag for a proper sealing.



10. Based on the nature of the content please select the necessary settings then press VACUUM/SEAL to start the process.
 - For dry food, use VACUUM/SEAL (STRONG vacuuming)
 - For food with some liquid, use MOIST + VACUUM/SEAL (MEDIUM Vacuuming)
 - For pressure sensitive food, use GENTLE + VACUUM/SEAL (LOW Vacuuming)

Note: Make sure to clean the DRIP TRAY if there is a presence of liquid from the food being sealed.

11. Store sealed food/content accordingly.

WARNING: NEVER open the LID during operation.

HOW TO USE WITH REUSABLE VACUUM SEALER BAGS OR CONTAINERS

NOTE: If using premade bags with nozzle or containers please use the appropriate adaptor.

1. Fill bag or container with desired food/content.
2. Plug the VACUUM SEALER.
3. Make sure the LID is properly closed by locking in both sides.
 - If the LID is not properly locked in, the EXTERNAL VACUUM function will not work.
4. Select the appropriate ADAPTOR and fix it on one end of the provided TUBE.
5. Insert the other end of the TUBE into the slot located on the left-hand side of the unit.
6. Place the ADAPTOR onto the bag/container nozzle.
7. Select the EXTERNAL VACUUM function by pressing the button once.
8. Once the vacuuming is complete, the unit will stop on its own. If you prefer a lighter vacuuming, you may press the button once more to stop the vacuuming process when the adequate volume of air is removed.
9. Store sealed food/content accordingly.

WARNING: For reusable vacuum sealer bags, please make sure to keep liquid to a minimum or none.

CONTROL PANEL

FUNCTION CHART		
Functions	Details	How to use
MOIST	For vacuum sealing food with some liquid/sauce.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press MOIST once to toggle the setting. The indicator light above the function will light up GREEN. 2. Press the VACUUM & SEAL button once. The indicator will light up RED. 3. Once the air is vacuumed, the SEAL indicator will light up RED. 4. RED indicator lights will blink twice and turn OFF to indicate the end of the process.
EXTERNAL VACUUM	For vacuuming in premade vacuum bags with a nozzle or vacuum containers.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Make sure to properly lock in the LID. 2. Insert one end of the TUBE in the slot located on the left-hand side of the unit. 3. Select the corresponding ADAPTOR and fix it onto the other end of the TUBE. 4. Press the EXTERNAL VACUUM function once to begin the vacuuming. Indicator will light up GREEN.
SEAL	To seal custom-made bags cut from a roll.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press the SEAL button once. The indicator will light up RED and sealing process will begin. 2. Light will blink twice and turn OFF to indicate the end of the process.
VACUUM/SEAL	For vacuuming then sealing a bag containing desired food.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press VACUUM/SEAL once. The indicator will light up RED. 2. Once the air is vacuumed, the SEAL indicator will light up RED. 3. Both indicator lights will blink twice and turn OFF to indicate the end of the process.
GENTLE	For vacuum sealing food that are softer and sensitive to pressure.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press GENTLE once to toggle the setting. The indicator light above the function will light up GREEN. 2. Press the VACUUM/SEAL button once. The indicator will light up RED. 3. Once the air is vacuumed, the SEAL indicator will light up RED. 4. RED indicator lights will blink twice and turn OFF to indicate the end of the process.

WARNING: The **WELDING WIRE** may cause burns. Be careful handling the unit after sealing.

NOTE: Press the **VACUUM/SEAL** button to **START** and again to **STOP** at any time during the process.

TIPS & RECOMMENDATIONS

NOTE: For best results read the following tip.

- Cut the bag as straight as possible.
- Give at least a 6 cm margin for a proper seal.
- Let the unit rest 80 seconds in between each use
- Avoid touching the welding wire as it may cause burns/injuries.
- Not recommended to vacuum seal liquids. (Soups, sauces, etc.)
- **ALWAYS** make sure the drip tray is in place before vacuum sealing food that contains some liquid.

CLEANING AND MAINTENANCE

WARNING: Ensure the appliance is unplugged from the electrical outlet and the welding wire is cooled down before cleaning.

1. Disassemble all parts & accessories.
NOTE: Clean removable DRIP TRAY.
2. Wash removable parts by hand in hot, soapy water.
NOTE: DO NOT place any parts of the unit in a dishwasher.
3. Dry all the parts & accessories thoroughly.
4. Wipe the motorized base with a soft, damp cloth and dry thoroughly.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
Vacuum sealer not turning ON	VACUUM SEALER is not plugged into a 120 V wall socket.	Plug unit in.
SEALING function is not responsive	WELDING WIRE is overheating.	Let the WELDING WIRE cool down before attempting to seal again.
Unit is not sealing properly	There is too much liquid being vacuumed out of the food.	Make sure you are using MOIST setting. Alternatively, you can remove some liquid and dry the opening of the bag and retry.
EXTERNAL VACUUM is not functioning	The LID not closed properly. The TUBE is not properly inserted into the slot on the left side of the unit.	Make sure the LID is locked in on both sides. Make sure the tip is properly inserted.

WARRANTY

1- YEAR LIMITED WARRANTY.

This warranty covers any defects in materials and workmanship for a period of one (1) year from the date of the original purchase. Please retain your original receipt as a proof of the purchase date. Any complaints must be registered within the warranty period. The appliance will be repaired, replaced (parts or entire appliance) or refunded at our sole discretion. Shipping charges may apply.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following:

Negligent use or misuse of the appliance including failure to clean the appliance regularly, use for commercial purposes, accident, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than a STARFRIT authorized service agent.

Stains, discolouration and minor scratches on the inside and outside of the utensil constitute normal use, DO NOT affect performance, and are not covered by this warranty.

Decisions as to the cause of damage are the responsibility of STARFRIT. All decisions will be final.



INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT ET DE SÉCURITÉ

No. de l'article	Tension (V)	Puissance (W)	Fréquence (Hz)
024755	120	125	60

DIRECTIVES IMPORTANTES

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS CI-DESSOUS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

ATTENTION : Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il convient de toujours respecter les mesures de sécurité de base, notamment les suivantes :

- A. Pour assurer une protection contre les décharges électriques, NE PAS immerger le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- B. Tenir l'appareil hors de la portée des enfants et de personnes aux capacités physiques, sensorielles et mentales réduites ou qui n'ont pas d'expérience. Ce produit ne doit pas être utilisé par des enfants. La supervision étroite d'un adulte est requise lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'enfants.
- C. NE PAS utiliser l'appareil si le cordon électrique ou la prise électrique sont endommagés, si l'appareil a subi une quelconque défaillance ou s'il a été endommagé. NE PAS tenter de réparer l'appareil. Pour obtenir une aide supplémentaire, communiquer avec le service à la clientèle à l'adresse suivante : www.starfrit.com/fr/contactez-nous
- D. TOUJOURS débrancher l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de changer des pièces, de nettoyer ou de déplacer l'appareil. Pour débrancher l'appareil, retirer la fiche de la prise. Tirer directement sur la fiche — NE PAS tirer sur le cordon d'alimentation. Laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- E. NE JAMAIS brancher ou débrancher l'appareil de la prise d'alimentation lorsque vous avez les mains humides.
- F. Brancher la fiche d'alimentation à une prise facilement accessible afin de pouvoir débrancher immédiatement l'appareil en cas d'urgence.
- G. NE PAS utiliser d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.
- H. Cet appareil est destiné à un usage intérieur, non commercial. NE PAS l'utiliser à l'extérieur ou pour tout autre usage que celui auquel il est destiné.
- I. NE PAS laisser pendre le cordon sur le bord d'une table ou d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
- J. NE PAS placer le produit sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, dans un four chaud ou un four à micro-ondes.

- K. Ne rien placer au-dessus de l'appareil ou à proximité de le FIL DE SOUDURE afin d'éviter tout risque d'incendie et de surchauffe de l'appareil.
- L. TOUJOURS utiliser la scelleuse sous vide sur une surface plane, horizontale et stable. NE PAS déplacer la scelleuse sous vide en cours d'utilisation.
- M. NE PAS déverrouiller le COUVERCLE pendant le processus de mise sous vide.
- N. Laisser l'appareil reposer 80 secondes entre chaque utilisation.
- O. Pour réduire le risque de blessures ou de brûlures graves, éviter de toucher le FIL DE SOUDURE après utilisation.
- P. Utiliser uniquement des sacs adaptés à la mise sous vide.
- Q. Les denrées périssables doivent être conservées dans des conditions adéquates une fois le scellage terminé.

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE

FICHE POLARISÉE : Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Par mesure de sécurité, pour réduire les risques de décharges électriques, cette fiche s'enfonce dans la prise électrique polarisée que d'une seule façon. Si la fiche ne pénètre pas au complet dans la prise, inversez-la. Si elle ne s'enfonce TOUJOURS pas, communiquer avec un électricien qualifié. NE JAMAIS modifier la conformation de la fiche. Si la prise pénètre dans la prise de courant avec beaucoup de jeu ou si la prise vous semble chaude, ne pas utiliser cette prise.

RECOMMANDATIONS PARTICULIÈRES : Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques de vous emmêler ou de trébucher sur un cordon d'alimentation plus long.

UNE RALLONGE ÉLECTRIQUE PEUT ÊTRE UTILISÉE SI SON UTILISATION EST FAITE AVEC PRÉCAUTIONS :

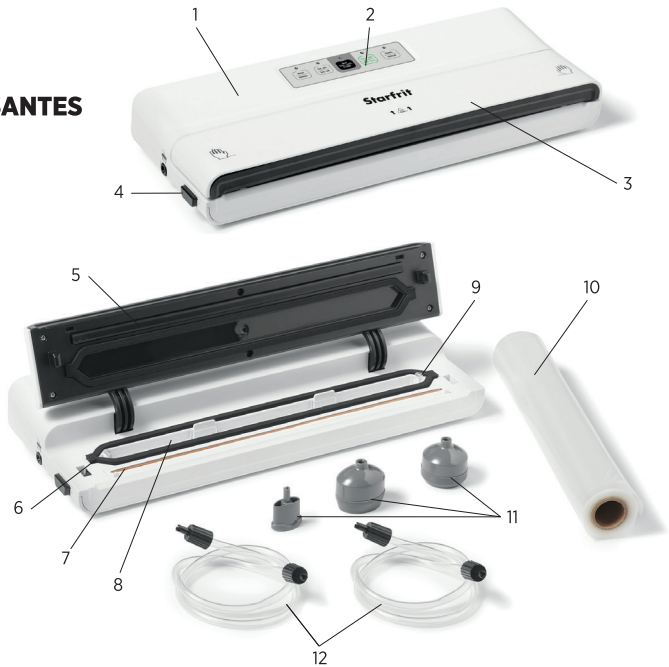
- Pour réduire le risque de surchauffe, utiliser les rallonges homologuées UL ou ETL les plus courtes possibles.
- La puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance de l'appareil.
- Ne JAMAIS utiliser qu'une seule rallonge pour alimenter plusieurs appareils.
- Ne JAMAIS laisser pendre une rallonge du bord d'un comptoir ou d'une table afin de prévenir les trébuchements, les accrochages ou d'éviter qu'un enfant tire sur la rallonge par accident.

NE PAS modifier la fiche. **NE PAS** tenter de contourner le mécanisme de sécurité de la fiche.

DESCRIPTION

PIÈCES ET COMPOSANTES

1. Scelleuse sous vide
2. Panneau de contrôle
3. Couvercle
4. Système de verrouillage
5. Bande de scellage
6. Anneau de scellage
7. Fil de soudure
8. Collecteur de liquide amovible
9. Buse d'aspiration
10. Rouleau de sacs de 3 m x 28 cm (9,8 pi x 11 po)
11. 3 adaptateurs
12. 2 tubes de 60 cm (23,6 po)



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION

ATTENTION : Le FIL DE SOUDURE génère une forte chaleur, manipuler avec précaution.
NE PAS brancher l'appareil sur une prise électrique avant qu'il ne soit prêt à être utilisé.

1. Retirer tous les matériaux d'emballage, les autocollants du produit et la bande en plastique qui entoure la prise.
2. Laver toutes les pièces amovibles et les accessoires à l'eau chaude savonneuse et les sécher soigneusement. NE PAS mettre les pièces de l'appareil au lave-vaisselle. Essuyer le couvercle avec un chiffon humide et le sécher soigneusement.

NOTE : NE PAS immerger l'appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.

3. NE PAS utiliser de nettoyants abrasifs pour nettoyer le produit. Essuyer l'appareil avec un chiffon humide et sécher soigneusement.

UTILISATION

LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION

NOTE : La largeur maximale du sac utilisé ne doit pas dépasser 30 cm.

NOTE : Utiliser des sacs destinés au scellage sous vide.

1. La taille du sac doit être adaptée à la dimension de l'aliment à sceller. Prévoir une **marge de 2 cm** pour le scellage initial et une **marge de 6 cm** pour le scellage sous vide afin d'aspirer et de sceller correctement l'aliment.

2. Placer la SCELLEUSE SOUS VIDE sur une surface plane, horizontale et stable.
3. Brancher la SCELLEUSE SOUS VIDE et déverrouiller le COUVERCLE en appuyant sur les boutons de déverrouillage de chaque côté de l'appareil.
4. Placer une extrémité ouverte du sac sur le FIL DE SOUDURE. (Fig. 1)
5. Fermer complètement le COUVERCLE en verrouillant les deux côtés jusqu'à ce que vous entendiez deux (2) clics.
6. Utiliser la fonction SCELLER pour sceller un côté du sac.
7. Déverrouiller le COUVERCLE et retirer le sac.
8. Remplir le sac avec l'aliment/le contenu souhaité.



NOTE : Après avoir rempli le sac d'aliments, il doit rester 6 cm d'espace pour placer correctement l'ouverture du sac dans la SCELLEUSE SOUS VIDE.

9. Placer l'ouverture du sac sur le COLLECTEUR DE LIQUIDE AMOVIBLE et fermer le COUVERCLE jusqu'à ce que le SYSTÈME DE VERROUILLAGE s'enclenche. (Fig. 2)
 - Vérifier qu'il n'y a pas de plis sur le sac pour un scellage sous vide optimal.
10. En fonction de la nature des aliments à sceller, sélectionner les réglages appropriés et appuyer sur la touche VIDE/SCELLER pour lancer le processus.
 - Pour les aliments secs, utiliser la fonction VIDE/SCELLER (aspiration FORTE).
 - Pour les aliments contenant un peu de liquide, utiliser les fonctions HUMIDE + VIDE/SCELLER (aspiration MOYENNE).
 - Pour les aliments sensibles à la pression, utiliser les fonctions DÉLICAT + VIDE/SCELLER (aspiration FAIBLE).



NOTE : Nettoyer le COLLECTEUR DE LIQUIDE AMOVIBLE en cas de présence de liquide provenant de l'aliment à sceller.

11. Conserver les aliments/contenus scellés en fonction de leur contenu.

ATTENTION : NE JAMAIS ouvrir le couvercle pendant le fonctionnement de l'appareil.

COMMENT UTILISER LES SACS OU RÉCIPIENTS SOUS VIDE RÉUTILISABLES

NOTE : Utiliser l'adaptateur approprié pour l'utilisation avec des sacs préfabriqués avec embout ou des contenants,

1. Remplir le sac ou le contenant avec l'aliment/le contenu souhaité.
2. Brancher la SCELLEUSE SOUS VIDE.
3. Vérifier que le COUVERCLE est bien fermé en le verrouillant des deux côtés.
 - Si le COUVERCLE n'est pas bien verrouillé, la fonction SCELLAGE EXTÉRIEUR ne fonctionnera pas.
4. Utiliser l'ADAPTATEUR approprié et le fixer à l'une des extrémités du TUBE fourni.
5. Insérer l'autre extrémité du TUBE dans la fente située sur le côté gauche de l'appareil.
6. Installer l'ADAPTATEUR sur la buse du sac/conteneur.
7. Pour activer la fonction SCELLAGE EXTÉRIEUR, appuyer une fois sur le bouton.

8. Une fois l'aspiration terminée, l'appareil s'arrête de lui-même. Si vous préférez une aspiration plus légère, vous pouvez appuyer une nouvelle fois sur le bouton pour arrêter le processus d'aspiration lorsque le volume d'air adéquat a été éliminé.
9. Conserver les aliments/contenus scellés en fonction de leur contenu.

ATTENTION : Pour les sacs de scellage sous vide réutilisables, il est important de ne pas mettre de liquide ou d'en mettre le moins possible.

PANNEAU DE CONTRÔLE

TABLEAU DES FONCTIONS		
Fonctions	Détails	Mode d'emploi
HUMIDE	Pour sceller sous vide des aliments contenant du liquide ou de la sauce.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer une fois sur HUMIDE pour faire passer le réglage. Le voyant situé au-dessus de la fonction s'allume en VERT. 2. Appuyer une fois sur le bouton VIDE/SCELLER. Le voyant s'allume en ROUGE. 3. Une fois l'air aspiré, le voyant SCELLER s'allume en ROUGE. 4. Les témoins lumineux ROUGES clignoteront deux fois et s'éteindront pour indiquer la fin du processus.
SCELLAGE EXTÉRIEUR	Pour le scellage sous vide de sacs préfabriqués avec un embout ou de récipients pour la mise sous vide.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vérifier que le couvercle est correctement verrouillé. 2. Insérer une extrémité du TUBE dans la fente située sur le côté gauche de l'appareil. 3. Sélectionner l'ADAPTEUR approprié et le fixer à l'autre extrémité du TUBE. 4. Appuyer une fois sur la fonction SCELLAGE EXTÉRIEUR pour commencer l'aspiration. L'indicateur s'allume en VERT.
SCELLER	Pour sceller des sacs découpés à partir d'un rouleau.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer une fois sur le bouton SCELLER. Le voyant s'allume en ROUGE et le processus de scellage commence. 2. Le voyant clignote deux fois et s'éteint pour indiquer la fin du processus.
VIDE/SCELLER	Pour mettre sous vide puis sceller un sac contenant les aliments de votre choix.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer une fois sur VIDE/SCELLER. L'indicateur s'allume en ROUGE. 2. Une fois l'air aspiré, le voyant SCELLER s'allume en ROUGE. 3. Les deux voyants clignotent deux fois et s'éteignent pour indiquer la fin du processus.
DÉLICAT	Pour sceller sous vide des aliments plus mous et sensibles à la pression.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer une fois sur DÉLICAT pour activer le réglage. Le voyant situé au-dessus de la fonction s'allume en VERT. 2. Appuyer une fois sur la touche VIDE/SCELLER. Le voyant s'allume en ROUGE. 3. Une fois l'air aspiré, l'indicateur SCELLER s'allume en ROUGE. 4. Les témoins lumineux ROUGES clignotent deux fois et s'éteignent pour indiquer la fin du processus.

ATTENTION : Le FIL DE SOUDURE peut provoquer des brûlures. Manipuler l'appareil avec précaution après le scellage.

NOTE : Appuyer sur la touche VIDE/SCELLER pour DÉMARRER et de nouveau pour ARRÊTER à tout moment pendant le processus.

CONSEILS ET RECOMMANDATIONS

NOTE : Lire les conseils suivants pour de meilleurs résultats.

- Couper le sac le plus droit possible.
- Laisser une marge d'au moins 6 cm pour une bonne fermeture.
- Laisser l'appareil reposer 80 secondes entre chaque utilisation.
- Éviter de toucher le fil de soudure, car il peut provoquer des brûlures/blessures.
- Il n'est pas recommandé de sceller des liquides sous vide. (soupes, sauces, etc.).
- TOUJOURS s'assurer que le COLLECTEUR DE LIQUIDE AMOVIBLE est en place avant de sceller sous vide des aliments contenant du liquide.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ATTENTION : Vérifier que l'appareil est débranché de la prise électrique et que le fil de soudure est refroidi avant de le nettoyer.

1. Démontez toutes les pièces et tous les accessoires.
NOTE : Nettoyer le COLLECTEUR DE LIQUIDE AMOVIBLE.
2. Laver les pièces amovibles à la main dans de l'eau chaude savonneuse.
NOTE : NE PAS placer les pièces de l'appareil au lave-vaisselle.
3. Sécher soigneusement toutes les pièces et tous les accessoires.
4. Essuyer l'appareil avec un chiffon doux et humide et le sécher soigneusement.

DÉPANNAGE

Problèmes	Causes possibles	Solutions
La scelleuse sous vide ne s'allume pas	L'appareil n'est pas branché sur une prise murale de 120 V.	Brancher l'unité.
La fonction SCELLER ne s'active pas	Le FIL DE SOUDURE surchauffe.	Laisser refroidir le FIL DE SOUDURE avant d'essayer de la sceller à nouveau.
L'appareil ne scelle pas correctement	La quantité de liquide évacuée des aliments par aspiration est trop importante.	Vérifier que vous utilisez le réglage HUMIDE. Vous pouvez également retirer un peu de liquide et sécher l'ouverture du sac, puis réessayer.
Le système d'aspiration extérieur ne fonctionne pas	Le couvercle n'est pas correctement fermé. Le TUBE n'est pas correctement inséré dans la fente située sur le côté gauche de l'appareil.	Vérifier que le COUVERCLE est verrouillé des deux côtés. Vérifier que l'embout est correctement inséré.

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN.

La garantie couvre tous les défauts de matériaux et de fabrication pour une période d'un (1) an suivant l'achat. Conserver le reçu original comme preuve d'achat. Pour être acceptées, les réclamations doivent être présentées durant la période de la garantie. L'appareil sera réparé, remplacé (en tout ou en partie) ou remboursé à notre entière discrétion. Des frais d'expédition pourraient être exigés.

Cette garantie ne couvre pas les conséquences de l'usure normale des pièces ou les dommages dus à l'une ou l'autre des causes suivantes :

La négligence ou l'utilisation abusive de l'appareil, y compris à la suite d'un accident ou par l'omission de nettoyer l'appareil de façon régulière, par son utilisation à des fins commerciales ou lors d'un branchement de l'appareil sur un circuit de tension ou de voltage inapproprié, de même qu'en raison du non-respect du mode d'emploi ou à la suite du démontage, de la réparation ou de l'altération de l'appareil par quiconque autre qu'un représentant autorisé par STARFRIT.

Les taches, la décoloration et les rayures mineures à l'intérieur et à l'extérieur de l'ustensile constituent une utilisation normale, n'affectent pas les performances et ne sont pas couvertes par cette garantie.

La décision quant à la cause des dommages causés à l'appareil demeure la responsabilité de STARFRIT. Toutes les décisions sont finales.



INSTRUCCIONES DE USO Y SEGURIDAD

No artículo	Voltaje (V)	Potencia (W)	Frecuencia (Hz)
024755	120	125	60

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO

PRECAUCIÓN: Al utilizar aparatos eléctricos, deben observarse siempre las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

- A. Para evitar descargas eléctricas, no sumergir el cable, enchufe o aparato en agua u otros líquidos.
- B. Mantener el applianceo fuera del alcance de niños o mascotas. Este applianceo no está diseñado para ser utilizado por niños. Es necesaria una estrecha supervisión por parte de un adulto cuando se usa cualquier aparato cerca de niños.
- C. NO utilizar el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados o si el aparato ha sufrido algún daño. NO intentar examinar ni reparar este applianceo por su cuenta. Para obtener ayuda, favor de contactar con el Servicio a la clientela, en la siguiente dirección de correo electrónico: starfrit.com/en/contact-us
- D. Desenchufar SIEMPRE el aparato de la red eléctrica cuando no lo utilice y antes de cambiar piezas, limpiarlo o moverlo. Para desconectar, tirar del enchufe de la toma de corriente. Tirar directamente del enchufe - NO tirar del cable de alimentación.
- E. NO enchufar ni desenchufar el aparato con las manos mojadas.
- F. Conectar el enchufe a una toma de corriente de fácil acceso para poder desconectar el aparato inmediatamente en caso de emergencia.
- G. NO utilizar accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar lesiones personales.
- H. Este aparato está diseñado para uso en interiores, no comercial. NO utilizarlo al aire libre ni para ningún otro fin que no sea el previsto.
- I. NO dejar que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera ni que toque superficies calientes.
- J. NO colocar el aparato sobre o cerca de un hornillo de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente, ya que podría derretirse.
- K. No colocar nada encima del aparato ni cerca del HILO DE SOLDADURA para evitar el riesgo de incendio y el sobrecalentamiento del aparato.

- L. Utilizar SIEMPRE la selladora al vacío sobre una superficie plana, horizontal y estable. NO mover la selladora al vacío durante su uso.
- M. NO abrir la TAPA durante el proceso de sellado al vacío.
- N. Dejar reposar la máquina durante 80 segundos entre cada uso.
- O. Para reducir el riesgo de lesiones o quemaduras graves, evitar tocar el HILO DE SOLDADURA después de su uso.
- P. Utilizar únicamente bolsas adecuadas para el envasado al vacío.
- Q. Los alimentos perecederos deben conservarse en condiciones adecuadas una vez finalizado el sellado.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS

ENCHUFE POLARIZADO: Este aparato está equipado con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Como medida de seguridad para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encajará únicamente en una toma eléctrica polarizada en una dirección. Si el enchufe no encaja por completo en la toma eléctrica, dar al vuelta al enchufe. Si sigue sin encajar, contactar con un/una electricista cualificado/a. No modificar la conformación del enchufe. Si el enchufe queda suelto en la toma eléctrica o si ésta está caliente, no usar dicha toma eléctrica.

RECOMENDACIONES PARTICULARES: Se proporciona un cable eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo.

SE PUEDEN UTILIZAR ALARGADORES ELÉCTRICOS SI SE ADOPTAN LAS MEDIDAS DE PRECAUCIÓN ADECUADAS:

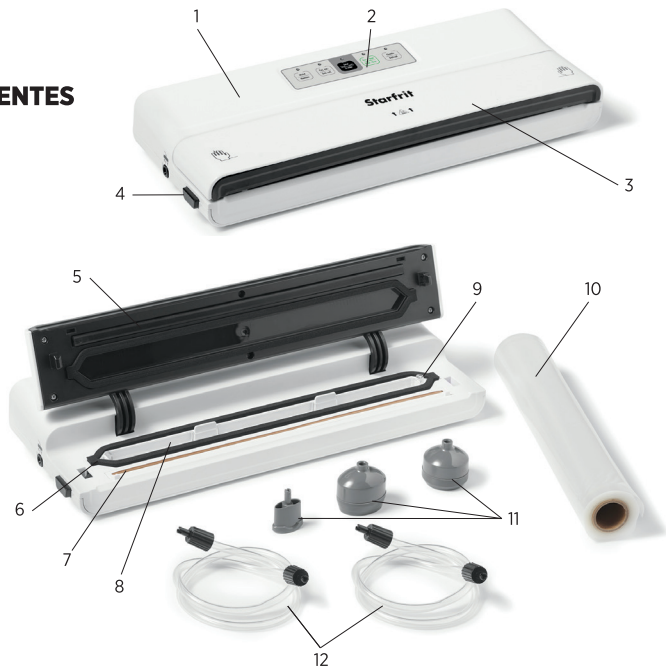
- Para reducir al mínimo el riesgo de sobrecalentamiento, utilizar el cable UL o ETL homologado más corto posible.
- La clasificación eléctrica indicada en el alargador debe ser igual o mayor que la del aparato.
- NO usar un único alargador para enchufar más de un aparato.
- NO dejar colgar el alargador desde una encimera o mesa, para evitar que alguien se tropiece o enrede en el mismo, o que un niño tire de él accidentalmente.

NO MODIFICAR el enchufe. **NO INTENTAR DESACTIVAR** el mecanismo de seguridad del enchufe polarizado.

DESCRIPCIÓN

PARTES Y COMPONENTES

1. Selladora al vacío
2. Panel de control
3. Tapa
4. Sistema de bloqueo
5. Banda de sellado
6. Anillo de sellado
7. Hilo de soldadura
8. Colector de líquido extraíble
9. Boquilla de aspiración
10. Rollo de bolsas de 3 m x 28 cm (9,8 pi x 11 po)
11. 3 adaptadores
12. 2 tubos de 60 cm (23,6 po)



ANTES DE USARLO POR PRIMERA VEZ

LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

PRECAUCIÓN: El HILO DE SOLDADURA genera mucho calor, manipular con cuidado. NO conectar el aparato a una toma de corriente antes de que esté listo para su uso.

1. Retirar todos los materiales de embalaje, las pegatinas del producto y la tira de plástico alrededor del enchufe.
2. Lavar todas las piezas desmontables y accesorios con agua caliente jabonosa y secarlas bien. NO introducir ninguna pieza del aparato en el lavavajillas.

NOTA: NO sumerja el aparato ni el cable de alimentación en agua ni en ningún otro líquido.

3. NO utilizar limpiadores abrasivos para limpiar el producto. Limpiar el aparato con un paño húmedo y secarlo bien.

USO

LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

NOTA: La anchura máxima de la bolsa utilizada no debe superar los 30 cm.

NOTA: Utilice bolsas diseñadas para el sellado al vacío.

1. El tamaño de la bolsa debe adaptarse al tamaño del alimento a sellar. Dejar un **margen de 2 cm** para el sellado inicial y de **6 cm** para el sellado al vacío, con el fin de aspirar y sellar correctamente el alimento.

2. Colocar la ENVASADORA AL VACIO sobre una superficie plana, horizontal y estable.
3. Enchufar la ENVASADORA AL VACIO y desbloquear la TAPA pulsando los botones de desbloqueo situados a ambos lados del aparato.
4. Colocar un extremo abierto de la bolsa sobre el HILO DE SOLDADURA. (Fig. 1)
5. Cerrar completamente la TAPA trabando ambos lados hasta oír dos (2) clics.
6. Utilice la función SELLAR para sellar un lado de la bolsa.
7. Desbloquear la TAPA y retirar la bolsa.
8. Llenar la bolsa con el alimento/contenido deseado.



NOTA: Después de llenar la bolsa con alimentos, debe quedar un espacio de 6 cm para que la abertura de la bolsa encaje correctamente en el SELLADOR DE VACIO.

9. Colocar la abertura de la bolsa en el COLECTOR DE LÍQUIDOS EXTRAÍBLE y cerrar la TAPA hasta que encaje el SISTEMA DE BLOQUEO (Fig. 2)
 - Comprobar que no hay pliegues en la bolsa para un sellado al vacío óptimo.
10. Dependiendo del tipo de alimento a sellar, seleccionar los ajustes adecuados y pulsar el botón VACIAR/SELLAR para iniciar el proceso.
 - Para alimentos secos, utilizar la función VACIAR/SELLAR (succión FUERTE).
 - Para alimentos que contengan un poco de líquido, utilizar las funciones HUMEDO + VACIAR/SELLAR (succión MEDIA).
 - Para alimentos sensibles a la presión, utilizar las funciones DELICADO + VACIAR/SELLAR (Succión BAJA).



NOTA: Limpiar el COLECTOR DE LÍQUIDOS REMOVIBLE si hay algún líquido procedente del alimento a sellar.

11. Almacenar los alimentos/contenidos sellados según su contenido.

PRECAUCIÓN: NO abrir NUNCA la tapa mientras el aparato esté en funcionamiento.

CÓMO UTILIZAR BOLSAS O RECIPIENTES AL VACÍO REUTILIZABLES

NOTA: Utilizar el adaptador adecuado para usar con bolsas prefabricadas con boquilla o recipientes.

1. Llenar la bolsa o el recipiente con los alimentos/contenidos deseados.
2. Enchufar el sellador de vacío.
3. Comprobar que la TAPA está bien cerrada bloqueándola por ambos lados.
 - Si la TAPA no está bien cerrada, la función de SELLADO EXTERIOR no funcionará.
4. Utilizar el ADAPTADOR adecuado y acoplarlo a un extremo del TUBO suministrado.
5. Introducir el otro extremo del TUBO en la ranura situada en el lateral izquierdo del aparato.
6. Instalar el ADAPTADOR en la boquilla de la bolsa/contenedor.
7. Para activar la función SELLADO EXTERIOR, pulsar el botón una vez.

8. Cuando termine de aspirar, el aparato se detendrá automáticamente. Si se prefiere una aspiración más ligera, se puede pulsar de nuevo el botón para detener el proceso de aspiración cuando se haya eliminado el volumen de aire adecuado.
9. Conservar los alimentos/contenidos sellados según su contenido.

ATENCIÓN: Para las bolsas de sellado al vacío reutilizables, es importante no añadir ningún líquido o añadir el mínimo posible.

PANEL DE CONTROL

CUADRO DE FUNCIONES		
Función	Detalles	Modo de empleo
HÚMEDO	Para sellar al vacío alimentos que contengan líquido o salsa.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pulsar HÚMEDO una vez para cambiar el ajuste. El LED situado sobre la función se iluminará en VERDE. 2. Pulsar el botón VACÍO/SELLAR una vez. El LED se iluminará en ROJO. 3. Una vez extraído el aire, el indicador de SELLADO se iluminará en ROJO. 4. El indicador luminoso ROJO parpadeará dos veces y se apagará para indicar el final del proceso.
SELLADO EXTERNO	Para el sellado al vacío de bolsas prefabricadas con boquilla o envases al vacío.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprobar que la tapa está correctamente cerrada. 2. Introducir un extremo del TUBO en la ranura situada en el lado izquierdo de la máquina. 3. Seleccionar el ADAPTADOR adecuado y acoplarlo al otro extremo del TUBO. 4. Pulsar una vez la función SELLADO EXTERIOR para comenzar a aspirar. El indicador se iluminará en VERDE.
SELLAR	Para sellar bolsas cortadas de un rollo.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pulsar el botón SELLAR una vez. El indicador se iluminará en ROJO y comenzará el proceso de sellado. 2. La luz parpadeará dos veces y se apagará para indicar el final del proceso.
VACÍO/SELLAR	Para envasar al vacío y luego sellar una bolsa que contenga el alimento de su elección.	<ol style="list-style-type: none"> 3. Pulse VACÍO/SELLAR una vez. El indicador se iluminará en ROJO. 4. Una vez extraído el aire, el indicador SELLAR se iluminará en ROJO. 5. Ambas luces parpadearán dos veces y se apagará para indicar el final del proceso.
DELICADO	Para sellar al vacío alimentos más blandos y sensibles a la presión.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pulsar DELICADO una vez para activar el ajuste. El indicador situado encima de la función se iluminará en VERDE. 2. Pulsar el botón VACIAR/SELLAR una vez. El LED se iluminará en ROJO. 3. Una vez extraído el aire, el indicador de SELLADO se iluminará en ROJO. 4. El indicador ROJO parpadeará dos veces y se apagará para indicar el final del proceso.

ADVERTENCIA: El HILO DE SOLDADURA puede causar quemaduras. Manipular el aparato con cuidado después de sellarlo.

NOTA: Pulsar el botón VACÍO/SELLAR para INICIAR y de nuevo para PARAR en cualquier momento durante el proceso.

CONSEJOS Y RECOMENDACIONES

NOTA: Leer los siguientes consejos para obtener los mejores resultados.

- Cortar la bolsa lo más recto posible.
- Dejar un margen de al menos 6 cm para un buen sellado.
- Dejar reposar la máquina durante 80 segundos entre cada uso.
- Evitar tocar el alambre de sellado, ya que puede provocar quemaduras/lesiones.
- No se recomienda el sellado al vacío de líquidos (sopas, salsas, etc.).
- Asegurarse SIEMPRE de que el COLECTOR DE LÍQUIDOS EXTRAÍBLE está colocado antes de sellar al vacío alimentos que contengan líquido.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

PRECAUCIÓN: Asegurarse de que el aparato está desenchufado de la toma eléctrica y de que el alambre de sellado se ha enfriado antes de limpiarlo.

1. Retirar todas las piezas y accesorios.
NOTA: Limpiar el COLECTOR DE LÍQUIDOS EXTRAÍBLE.
2. Lavar las piezas desmontables a mano en agua caliente jabonosa.
NOTA: NO meter las piezas del aparato en el lavavajillas.
3. Secar bien todas las piezas y accesorios.
4. Limpiar el aparato con un paño suave y húmedo y secarlo bien.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causes posibles	Solutions
La selladora al vacío no se enciende	El aparato no está enchufado a una toma de corriente de 120 V.	Enchufar la unidad.
La función SELLAR no se activa	El HILO DE SOLDURA está sobrecalentado.	Dejar enfriar el HILO DE SOLDURA antes de intentar sellar de nuevo.
El aparato no sella correctamente	La cantidad de líquido evacuado por aspiración de los alimentos es demasiado considerable.	Verificar que se esté utilizando el modo HÚMEDO. Puede asimismo retirar un poco de líquido y secar la abertura de la bolsa, e intentarlo de nuevo.
El sistema de aspiración exterior no funciona	La tapa no está bien cerrada. El TUBO no está correctamente insertado en la ranura situada en el lado izquierdo del aparato.	Verificar que la TAPA esté bloqueada a ambos lados. Verificar que el tubo esté correctamente insertado.

GARANTÍA

LIMITADA DE UN AÑO.

Esta garantía cubre los defectos de fabricación en materiales y mano de obra por un período de un (1) año desde la fecha de compra. Por favor, mantenga su recibo como comprobante de compra. Cualquier reclamación debe presentarse dentro del período de garantía. El applianceo será reparado, sustituido (en su totalidad o en parte) o reembolso a nuestra discreción. Se pueden aplicar cargos de envío.

Esta garantía no cubre las consecuencias del desgaste normal de las piezas ni los daños debidos a cualquiera de las siguientes causas:

La negligencia o el mal uso de la unidad, incluyendo como resultado de un accidente o la falta de limpieza regular de la unidad, el uso para fines comerciales, o la conexión de la unidad a un voltaje o circuito inadecuado, así como el incumplimiento de las instrucciones de funcionamiento o el desmontaje, reparación o alteración de la unidad por cualquier persona que no sea un representante autorizado de STARFRIT.

Las marcas, la decoloración y los pequeños arañazos en el interior y el exterior de la batería de cocina son normales, no afectan al rendimiento y no están cubiertos por esta garantía.

STARFRIT se reserva el derecho de tomar la decisión final en cuanto a la causa de los daños.



SUBSCRIBE TO THE NEWSLETTER TO LEARN MORE ABOUT OUR PROMOTIONS!

INSCRIVEZ-VOUS À L'INFOLETTRE POUR CONNAÎTRE NOS PROMOTIONS !

www. Starfrit.com



www.facebook.com/starfrit

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT