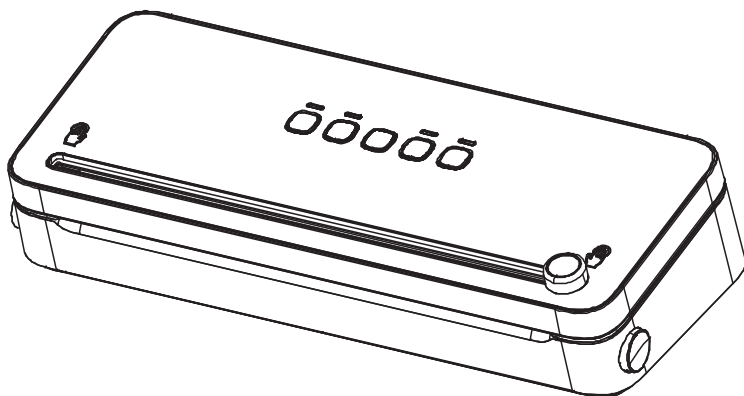


Bonsenkitchen

Vacuum Sealer Operation Instructions

Model: VS3802



DE	BEDIENUNGSANLEITUNG	P 1-17
GB	OPERATION GUIDE	P 18-32
FR	MANUEL D'UTILISATION	P 33-47
ES	GUÍA DE FUNCIONAMIENTO	P 48-63
IT	Guida all'uso	P 64-78

Read this booklet thoroughly before using and save it for future reference

www.bonsenkitchen.com

Important Safeguards & Tips



Important Safeguards

- Important Safeguards For your own safety, always follow these basic precautions when using a Food vacuum machine appliance.
- Read the User Manual carefully for operating instructions. Read all instructions in this manual before use.
- Do not use appliance on wet surfaces.
- The liquid entering the machine may cause the machine to fail and damage.
- To prevent electric shock, do not immerse any part of an appliance, power cord or plug in liquid. Unplug the power socket when not in use and before cleaning.
- To disconnect, unplug power cord from electrical outlet. Do not disconnect by pulling on cord.
- If the device fails or is damaged in any way, please contact consumer Services by email. customer-service@bonsenoa.com
- Use appliance only for its intended use.
- Closely supervise children when using any electrical appliance. Do not allow appliance to be used as a toy.
- Caution: A short power cord is provided to reduce risks from entanglement or tripping over a longer cord. An extension cord may be used when marked electrical rating is no less than electrical rating of this appliance. All cords should not drape over counter or tabletop where cords can be tripped over or pulled on unintentionally, especially by children.
- Do not place on or near hot gas, electric or heated ovens. Extreme caution must be used when moving products containing hot liquids.

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug will 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 plug safety feature.



Important Tips

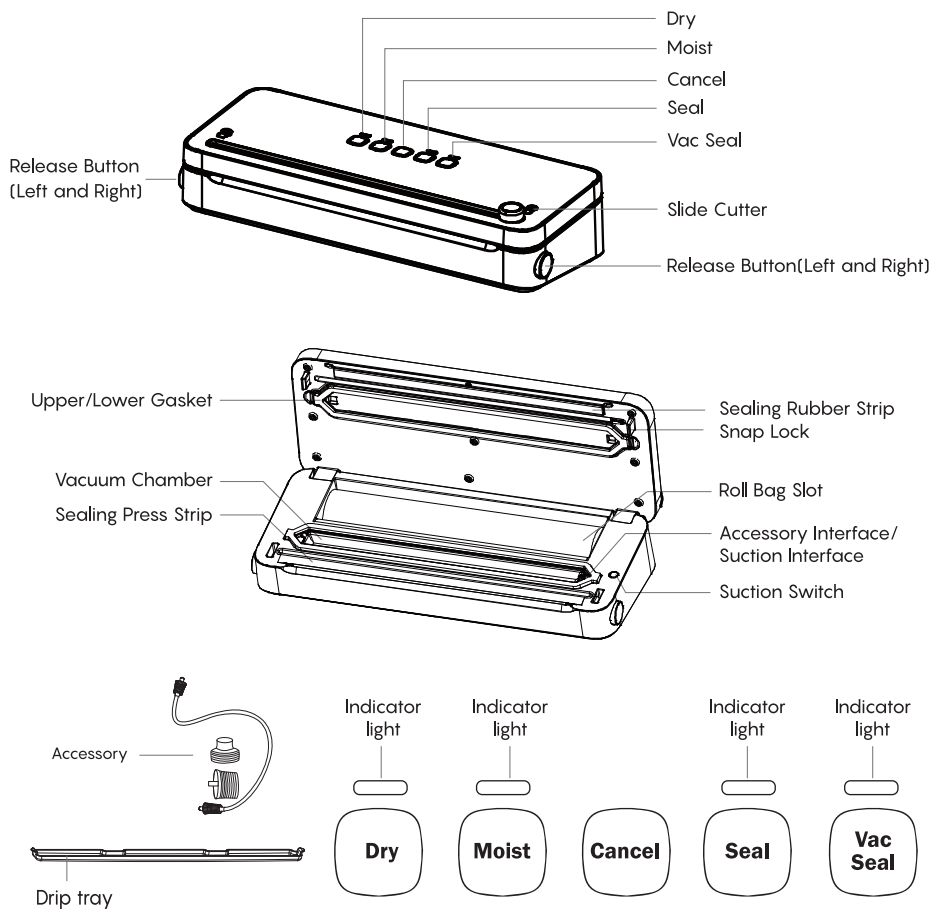
- Vacuum sealing is NOT a substitute for the heat process of canning. Perishables still need to be refrigerated or frozen.
- For best results, use only with Bonsenkitchen Bag, Rolls, Containers and Accessories.
- During the vacuum sealing process, small amounts of liquids, crumbs or food particles can be inadvertently pulled into the Vacuum Channel. Empty the Drip Tray after each use.
- There should be at least 2 inches (51mm) between the food and the mouth of the vacuum bag. It keeps the bag tightly attached to the food and prevents the bag from pulling out of the vacuum passage. Add at least 2 inches (51mm) to the vacuum bag if reusing it.
- To prevent the vacuum bag from leaking. When inserting the vacuum bag into the machine, pull the vacuum bag opening flat. Insert the vacuum bag into the machine, wait for the vacuum pump to start and press the bag opening before releasing the hand.
- When sealing food with sharp edges, wrap the item in soft cushioning material (such as tissue paper) to prevent puncturing the vacuum bag.
- Use vacuum jars to seal, leaving an inch of space at the top of the jar.
- Cured meats, soups, fruits and vegetables. For best results, pre-chill cured meats, soups, fruits and blanched vegetables before vacuum sealing (see "Part 4: How to use each type of food")

Packing content:

- 1 x Vacuum Sealer
- 1x Vacuum roll bag
- 5 x Vacuum bag 20 X 30cm (8 X 12 inches)
- 1 x Accessory

Check the packaging for completeness and for obvious signs of damage.
If the items are incomplete or damaged due to defects in packaging or shipping, please contact us.

Product Structure



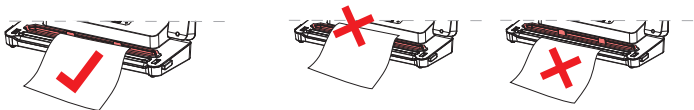
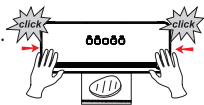
Product parameters

Model	VS3802
Power	100-240VAC 50/60Hz 140W
Vacuum degree	<-70 kpa
Product size	16.02x6.54x3.62 Inches
Net weight	4.19Lbs

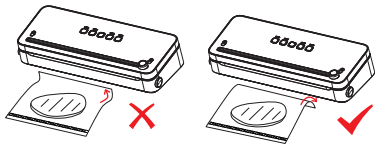
Procedure (Different foods have different ways of handling)

Cautions:

- Wet food is recommended to be preserved by vacuum jar for external vacuuming; or frozen for solid and then sealed with vacuum bag; or use vacuum bag for individual sealing.
- The machine needs to be cooled down after each sealing. The first cooling process is around 5 seconds, which means that it is not appropriate to operate the machine within 5s, since its temperature is still very high. In case of continuous use, the cooling time during this period may be extended accordingly. To ensure safety, there is no response to pressing any button during this period.
- "Cancel" button: Press to stop the operating machine.
- The vacuum bag cannot be filled with too much food [leave a distance of 2inch between the food and the bag opening].
- If you need to cut the vacuum bag or roll bag open, please cut the bag opening into a neat and straight line.
- Lock the top cover (two "Beeps" means it is in the right place).
- Place the vacuum bag opening into the vacuum chamber.

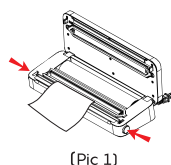


- Press the "Release Button" on the left and right to open the top cover and remove the vacuum bag.
Note: the direction of the vacuum bag opening should face down into the vacuum chamber (as shown in the picture).



- Working process: Select different modes according to food categories, press Dry or Moist (corresponding light stays on) → press Vac Seal, vacuum (Vac Seal light stays on) → finish vacuum (Vac Seal light goes off) → seal (Seal light stays on) → finish sealing (seal light blinks three times, then goes off).
- Definition of the food category:
 - a) Dry food: Food that has no liquid outflow after squeezing.
 - b) Wet food: food with liquid flowing out after squeezing, or food with liquid (water on the surface, cured meat, etc.)

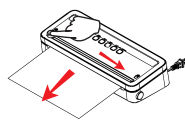
Preparing vacuum bag



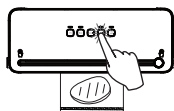
(Pic 1)



(Pic 2)



(Pic 3)



(Pic 3)

1. Press and hold the "Release Button" on the left and right to open the top cover.(Pic 1)
2. Pull the bag out to the required length, move the cutter to the left side of the machine, and lock the top cover. (two "Beeps" means it is in the right place).(Pic 2)
3. Swipe the cutter from left to right and press the "Seal" button;(Pic 3)
4. When the Seal light goes out, it means the sealing is complete.

Washed vegetables (broccoli, peas, carrots, onions, etc.); cooked vegetables; fruits (apples, pears, peaches, avocados), etc., food with liquid residue; fresh meat (pork, beef, lamb, chicken, venison, fish, seafood); Spam; cured meat (with marinade on the surface).



Sealing procedure (Vacuum bag) :

- Wet foods should be handled in accordance with the " Tips for use" for wet foods.

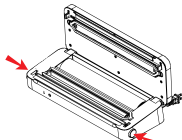
Tips for use :

1. Pre-freezing cured meats into a solid shape before vacuuming.
2. For vegetables and fruits, please dry the liquid on the surface with kitchen paper in advance or shake off the liquid on the surface with a spinner.
3. After each vacuum sealing of wet food, the residual liquid in the vacuum chamber needs to be cleaned.

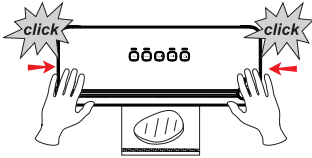
Sealing procedure :



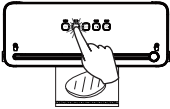
(Pic 2)



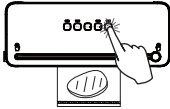
(Pic 3)



(Pic 5)



(Pic 6)



(Pic 7)

1. Put the food in the vacuum bag and dry the food with kitchen paper, or use a spinner to shake the food dry (except for cured meats) and wipe out the liquid inside the vacuum bag.

2. Place a folded kitchen paper between the vacuum bag seal and the food.(Pic 2)

3. Press and hold the "Release Button" on the left and right to open the top cover.(Pic 3)

4. Place the vacuum bag opening into the vacuum chamber.

5. Lock the top cover (two "Beeps" means it is in the right place).(Pic 5)

6. Press the **Moist** button (select mode).(Pic 6)

7. Press the **Vac Seal** button.(Pic 7)

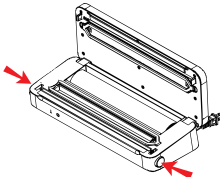
8. Wait for the "Vac Seal" light and "Seal" light to go out, then finish sealing.

9. Press the "Release Button" on the left and right to open the top cover and remove the vacuum bag.

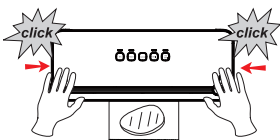
Sliced juicy fruit (watermelon, orange, pear, etc.), fruit salad and other juicy fruit; coffee powder, flour, cereal and other powdery materials; soup, sauce, or steak, beef, pasta, vegetables left over.



Sealing procedure (Vacuum bag) :



(Pic 4)



(Pic 6)

1. freeze soups and sauces in advance to solid.

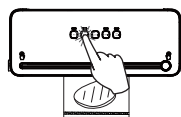
2. Place the food in the vacuum bag and dry the liquid from the vacuum bag opening with kitchen paper.

3. Place a folded kitchen paper between the vacuum bag seal and the food.

4. Press and hold the "**Release Button**" on the left and right to open the top cover.(Pic 4)

5. Place the vacuum bag opening into the vacuum chamber.

6. Lock the top cover (two "Beeps" means it is in the right place).(Pic 6)



(Pic 7)



(Pic 8)

7. Press the **Moist** button (select mode). (Pic 7)

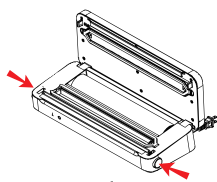
8. Press the **Vac Seal** button. (Pic 8)

9. Wait for the "Vac Seal" light and "Seal" light to go out, then finish sealing.

10. Press the "Release Button" on the left and right to open the top cover and remove the vacuum bag.

Procedure for sealing and preserving red wine.

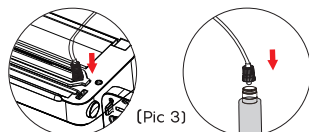
Note: Wine bottle cork accessories and other items are "For operational demonstration only, not random standard"



(Pic 2)

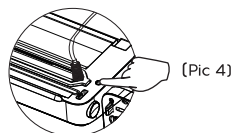
1. Place the wine cork on the bottle opening.

2. Press and hold the "**Release Button**" on the left and right to open the top cover. (Pic 2)



(Pic 3)

3. Insert one end of the accessory assembly into the accessory interface of the machine, and the other end into the quasi red wine bottle stopper. (Pic 3)



(Pic 4)

4. Press "**Suction Switch**" to start vacuuming. (Pic 4)

5. Waiting for the machine to stop.

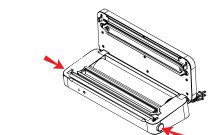
6. Remove the accessory.

Nuts, hamburgers, muffins, bread, sandwiches, cakes and other soft foods.

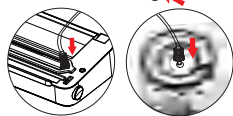


A. Procedure for external vacuuming of vacuum jars or zip lock bags :

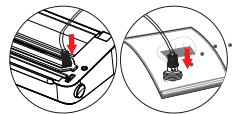
Note: Items such as vacuum jars and zip lock bags are "For operational demonstration only, not random standard"



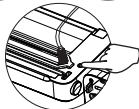
(Pic 2)



(Pic 3)



(Pic 3)



(Pic 4)

1. Put the food in vacuum jars/zip lock bags and close the lids/seal the bags.

2. Press and hold the "**Release Button**" on the left and right to open the top cover.(Pic 2)

3. Insert one end of the accessory assembly into the accessory interface of the machine, and the other end into the vacuum jar or zip lock bag.(Pic 3)

***Note: Always leave at least 20-30mm of space between contents and top of rim.**

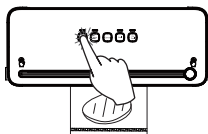
4. Press "**Suction Switch**" to start vacuuming.(Pic 4)

5. Observe the situation inside and press "**Suction Switch**" to stop when you get the desired effect.

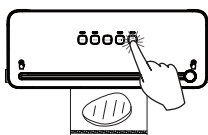
6. Complete the vacuum extraction and remove the accessory.

Note: the vacuum jar food cannot be filled with too much food [Leave a distance of 0.4inch between the food and the opening of the jar].

B. Procedure for sealing of vacuum bags :



(Pic 5)



(Pic 6)



(Pic 8)

1. Press and hold the "Release Button" on the left and right to open the top cover.

2. Place the food in the vacuum bag and flatten the bag with both hands.

3. Place the vacuum bag opening into the vacuum chamber.

4. Lock the top cover (two "Beeps" means it is in the right place).

5. Press the **Dry** button (select mode).(Pic 5)

6. Press the **Vac Seal** button to start.(Pic 6)

7. Observe the situation inside and press "Cancel" to stop when you get the desired effect.

8. Press the "**Seal**" button.(Pic 8)

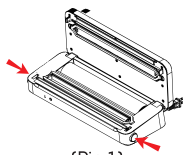
9. Wait for the "Seal" light to go out, then finish sealing.

10. Press the "**Release Button**" on the left and right to open the top cover and remove the vacuum bag.

Dry meat (ham, sausage), bacon, nuts, coffee beans, dog and cat pet food, macaroni, cereal, flour, coffee powder, hard cheese, butter and other dry food and items. Procedure for sealing of vacuum bags :



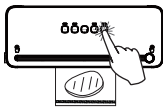
Procedure for sealing of vacuum bags :



(Pic 1)



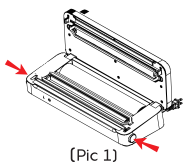
(Pic 5)



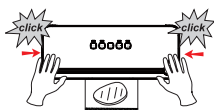
(Pic 6)

1. Press and hold the "Release Button" on the left and right to open the top cover.(Pic 1)
2. Place the food in the vacuum bag and flatten the bag with both hands.
3. Place the vacuum bag opening into the vacuum chamber.
- 4.Lock the top cover (two "Beeps" means it is in the right place).
5. Press the **Dry** button (select mode).(Pic 5)
6. Press the **Vac Seal** button to start.(Pic 6)
7. Wait for the "Vac Seal "light and "Seal " light to go out, then finish sealing.
8. Press the **"Release Button"** on the left and right to open the top cover and remove the vacuum bag.

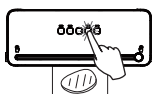
Potato chips, cookies, chocolate, popcorn and other crunchy food individual sealing procedure:



(Pic 1)



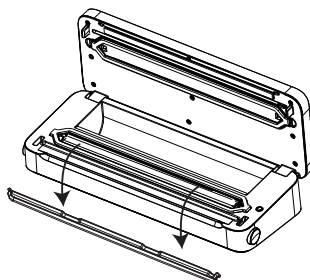
(Pic 4)



(Pic 5)

1. Press and hold the "Release Button" on the left and right to open the top cover.(Pic 1)
2. Place the food in the vacuum bag and flatten the bag with both hands.
3. Place the vacuum bag opening into the vacuum chamber.
4. Lock the top cover (two "Beeps" means it is in the right place).(Pic 4)
5. Press the **Seal** button.(Pic 5)
6. The seal light goes out means the seal is complete.
7. Wait for the seal light to go out completely, then remove the vacuum bag.

*In the vacuum process, a small amount of liquid is inadvertently pulled into the vacuum chamber, the drip tray can be removed for cleaning.



Cleaning

- Unplug the unit before cleaning it.
- Make sure that no moisture can penetrate into the device.
- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents, as these can damage the surface of the housing.
- Do not use hard or sharp objects to remove adhesive from the welding wire. Otherwise the welding wire or the insulation could be damaged.
- Clean the surface of the device with a slightly moistened cloth and a mild detergent.
- Wipe off the upper and lower seal rings as well as the press seal with a damp cloth. Make sure the device is dry before using it again.

Warranty claim procedure

In order to ensure a quick processing of your case, please observe the following notes:

The article number can be found as a sticker on the back or underside of the device. If functional or other defects occur, please contact the specified service center by e-mail.

Warranty

The guarantee expires in case of improper handling, use of force and internal manipulations which are not carried out by our authorized service center. Your statutory rights are in no way limited by this warranty. The warranty period is not extended by repairs under the warranty. This also applies to replaced and repaired parts. The device has been manufactured with care and carefully checked before delivery.

Please keep your receipt as proof of purchase.

In case of warranty please contact our customer service.

Guidelines for Vacuum Packaging

Vacuum Packaging and Food Safety

The vacuum packaging process extends the life of foods by removing most of the air from the sealed container, thereby reducing oxidation, which affects nutritional value, flavor and overall quality. Removing air can also inhibit growth of microorganisms, which can cause problems under certain conditions.

Mold—Easily identified by its fuzzy characteristic. Mold cannot grow in a low oxygen environment, therefore vacuum packaging can slow the growth of mold.

Yeast—Results in fermentation, which can be identified by smell and taste. Yeast needs water, sugar and a moderate temperature to grow. It can also survive with or without air. Slowing the growth of yeast requires refrigeration, while freezing stops it completely.

Bacteria—Results in an unpleasant odor, discoloration and/or soft or slimy texture. Under the right conditions, anaerobic bacteria such as *Clostridium botulinum* (the organism that causes Botulism) can grow without air and sometimes cannot be detected by smell or taste. Although it is extremely rare, it can be very dangerous.

To preserve foods safely, it is critical that you maintain low temperatures. You can significantly reduce the growth of microorganisms at temperatures of 4°C or below. Freezing at -17°C does not kill microorganisms, but stops them from growing. For long-term storage, always freeze perishable foods that have been vacuum packaged, and keep refrigerated after thawing.

It is important to note that vacuum packaging is NOT a substitute for canning and it cannot reverse the deterioration of foods. It can only slow down the changes in quality. It is difficult to predict how long foods will retain their top-quality flavor, appearance or texture because it depends on age and condition of the food on the day it was vacuumed packaged.

IMPORTANT:

Vacuum packaging is NOT a substitute for refrigeration or freezing. Any perishable foods that require refrigeration must still be refrigerated or frozen after vacuum packaging.

Food Preparation and Reheating Tips Thawing and Reheating Vacuum Packaged Foods Always thaw foods in either refrigerator or microwave — do not thaw perishable foods at room temperature.

To reheat foods in a microwave in a bag, always cut corner of the bag before placing it on a microwave-safe dish. However, to avoid hot spots, do not reheat bone-in meat or greasy foods in microwave within a bag. You can also reheat foods in bags by placing them in water at a low simmer below 75°C.

Preparation Guidelines for Meat and Fish:

For best results, pre-freeze meat and fish for 1-2 hours before vacuum packaging in a bag. This helps retain the juice and shape, and guarantees a better seal.

If it's not possible to pre-freeze, place a folded paper towel between meat or fish and top of bag, but below seal area. Leave paper towel in bag to absorb excess moisture and juices during vacuum packaging process.

Note:

Beef may appear darker after vacuum packaging due to the removal of oxygen. This is not an indication of spoilage.

Preparation Guidelines for Hard Cheeses:

To keep cheese fresh, vacuum package it after each use. Make your bag extra long, allowing one inch of bag material for each time you plan to open and reseal in addition

to the 101.6mm room you normally leave between contents and seal. Simply cut sealed edge and remove cheese. When you're ready to repackage the cheese, just drop it in bag and reseal.

IMPORTANT:

Due to the risk of anaerobic bacteria, Soft cheeses should never be vacuum packaged.

Preparation Guidelines for Vegetables:

Vegetables need to be blanched before vacuum packaging. This process stops the enzyme action that could lead to loss of flavor, color and texture.

To blanch vegetables, place them in boiling water or in the microwave until they are cooked, but

still crisp. Blanching times range from 1 to 2 minutes for leafy greens and peas; 3 to 4 minutes for snap peas, sliced zucchini or broccoli; 5 minutes for carrots; and 7 to 11 minutes for corn on the cob. After blanching, immerse vegetables in cold water to stop the cooking process. Finally, dry vegetables on a towel before vacuum packaging.

Note:

All vegetables (including broccoli, brussels sprouts, cabbage, cauliflower, kale, turnips) naturally emit gases during storage. Therefore, after blanching, they must be stored in freezer only. When freezing vegetables, it is best to pre-freeze them for 1-2 hours or until solidly frozen.

To freeze vegetables in individual servings, first place on a baking sheet and spread them out so they are not touching. This prevents them from freezing together in a block. Once they are frozen, remove from baking sheet and vacuum package vegetables in a bag. After they have been vacuum packaged, return them to the freezer.

IMPORTANT: Due to the risk of anaerobic bacteria, Fresh mushrooms, onions, & garlic should never be vacuum packaged.

Preparation Guidelines for Leafy Vegetables:

For best results, use a canister to store leafy vegetables. First wash the vegetables, and then dry with a towel or salad spinner. After they are dried, put them in a canister and vacuum package. Store in refrigerator.

Preparation Guidelines for Fruits:

When freezing soft fruits or berries, it is best to pre-freeze them for 1-2 hours or until solidly frozen. To freeze fruit in individual servings, first place on a baking sheet and spread them out so they are not touching. This prevents them from freezing together in a block. Once they are frozen, remove from baking sheet and vacuum package fruit in a bag. After they have been vacuum packaged, return them to the freezer.

You can vacuum package portions for baking, or in your favorite combinations for easy fruit salad all year round. If storing in the refrigerator, we recommend using a canister.

Preparation Guidelines for Baked Goods:

To vacuum package soft or airy baked goods, we recommend using a canister so they will hold their shape. If using a bag, pre-freeze for 1-2 hours or until solidly frozen. To save time, make cookie dough, pie shells, whole pies, or mix dry ingredients in advance and vacuum package for later use.

Preparation Guidelines for Coffee and Powdery Foods:

To prevent food particles from being drawn into vacuum pump, place a coffee filter or paper towel at top of bag or canister before vacuum packaging. You can also place the food in its original bag inside a bag, or use a universal Lid with the original container to vacuum package.

Preparation Guidelines for Liquids:

Before you vacuum package liquids such as soup stock, pre-freeze in a casserole dish, loaf pan or ice cube tray until solid. Remove frozen liquid from pan and vacuum package in a bag. You can stack these "frozen bricks" in your freezer. When you're ready to use, just cut corner of bag and place in a dish in microwave or drop into water at a low simmer, below 75°C. To vacuum package non-carbonated bottled liquids, you can use a bottle Stopper with the original container. Remember to leave at least one inch of room between contents and bottom of Bottle Stopper. You can re-seal bottles after each use.

Preparation Guidelines for Make-ahead Meals, Leftovers and Sandwiches:

Efficiently store your make-ahead meals, leftovers and sandwiches in the stackable, lightweight containers. They are microwaveable and top rack dishwasher safe. The lightweight containers will be ready to head off to the office or school when you are!

Preparation Guidelines for Snack Foods:

Your snack foods will maintain their freshness longer when you vacuum package them. For best results, use a canister for crushable items like crackers.

Vacuum Packaging Non-Food Items

The vacuum packaging system also protects non-food items from oxidation, corrosion and moisture. Simply follow the directions to vacuum package items using bags, Canisters (not included) and Accessories.

To vacuum package silver, wrap fork tines in softcushioning material, such as a paper towel, to avoid puncturing bag. Your bags are ideal for outdoor excursions. For camping and hiking, keep your matches, maps and food dry and compact. To have fresh water for drinking, simply fill a bag with ice, seal it and when needed, let the ice pack melt. If you're going sailing or boating, vacuum package your food, film and a dry change of clothes. Just remember to bring scissors or a knife to open the bag.

To keep emergency kits safe and dry, vacuum package flares, batteries, flashlights, matches, candles and other necessities. Your emergency items will stay dry and organized in your home, car or boat.

Freshness Comparison Table

Freezer cabinet (41±37.4°F)	Non-vacuum storage	Vacuum storage
meat	2-3 days	12-13 days
seafood and fish	1-3 days	6-8 days
cooked meat	3-5 days	10-18 days
vegetables	3-5 days	7-10 days
fruit	4-6 days	14-20 days
egg	10-15 days	30-50 days

Freezer cabinet (3.2~ -4°F)	Non-vacuum storage	Vacuum storage
meat	2-3 months	1 year
seafood and fish	1-3 months	1 year

Room temperature (77±35.6°F)	Non-vacuum storage	Vacuum storage
meat	1-2 days	6-8 days
rice/flour	2-4 days	over 1 year
peanut/dried beans/tea	2-3 days	over 1 year

Note: The fruit itself will release gas for ripening effect, and it is easy to deteriorate in a closed environment. It is recommended to keep it fresh for a short time, not for long.

Troubleshooting Table

No.	Problems	Causes	Solution
1	Do not vacuumize	Sealing leakage will lead to no vacuumization or vacuumization without sealing, the reasons include: 1. Vacuum bag: if the bag is damaged, the opening of the bag is not cut flat, the opening of the bag is not placed in the air extraction chamber, the opening of the bag is wrinkled/overlapped, the bag is much full, or the reserved sealing width of the bag is insufficient, or the vacuum bag for non-vacuum machine is used 2. The machine sealing work area is not smooth, resulting in seal leakage: for example, the gray sealing pad of the drip box is loose and not smooth, and there are foreign bodies left at the seal	1. Select the "DRY" or "MOIST" function. Install the external tap back to the machine before use 2. Use a bag suitable for vacuum machine (size: 200mm*300mm bag), and the size and capacity meet the requirements of the product, keep the bag opening cut smooth, no damage to the bag. Place the opening of the bag at the entrance of the machine correctly according to the instructions, and push it to the bottom (it is better if the opening of the roll belt is downward) 3. Put the gray sealing pad of the drip box back into the machine and press it flat to keep the sealing working area clean and free of foreign matter residue
2	Vacuumizing is slow, vacuuming is not sealed	1. The size of the vacuum bag is too large, or the vacuum bag is damaged and not sealed completely 2. The vacuum bag is much full	1. Select the "DRY" or "MOIST" mode, and select a vacuum bag that meets the size and capacity of the product. For details, see "No vacuum-pumping" 2. It is recommended that the vacuum bag be filled with no more than 2/3 of the bag capacity
3	Vacuum bag sealing is incomplete, there is an opening	1. There are foreign bodies in the sealing work area 2. The opening of the vacuum bag is not even, folded or overlapped, so it is not enough to put into the machine	1. Clean/keep the surface of parts in the machine sealing working area clean and without damage 2. Keep the opening of the vacuum bag flat, press it tightly and put it flat into the entrance of the machine, and push it to the end to contact the baffle of the drip box (about 50mm). If the vacuum bag is used, it is better to put the opening of the drip box downward into the machine instead of sheet bag

4	Vacuum bag sealing melt through	1. Use of the bag non-vacuum packaging machine special vacuum bag (not high temperature resistance) 2. Choose "wet pumping mode" when sealing dry substance 3. The adhesive tape on the surface of the heating component of the machine is damaged (the brown adhesive tape is located above the dripping box of the machine, and the part that drops and touches the vacuum bag when vacuumizing).	1. Select a vacuum bag suitable for the vacuum packaging machine 2. Select the "DRY" or "MOIST" mode according to the substance type 3. Keep the sealing area clean/tape intact (the damaged should be replaced)
5	The SEAL key is blinking continuously. Other functions cannot be used	The machine entered the set state of overheating protection, at this time the use of other functions is restricted	After about 15 minutes of the machine standing, the natural cooling machine can be restored to use after the aperture of the button panel is lit
6	The "seal" button continues to blink	The machine entered the "seal" continuous air pumping protection state, at this time, other functions are restricted	After about 15 minutes of the machine standing, the natural cooling machine can be restored to use after the aperture of the button panel is lit
7	After the "DRY" or "MOIST" function is started, the vacuuming keeps working continuously	The machine enters the state of "DRY" or "MOIST" continuous empty vacuuming, because there is a leak in the seal when vacuuming	Press the "Cancel " button to cancel , and then follow the first operation of troubleshooting

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL

Disposal:



Guideline 2012/19/EC concerning the handling, collection, recycling and disposal of electrical and electronic equipment and their components 'waste electrical and electronic equipment', known as WEEE"

The crossed symbol on a rubbish container indicates that the machine or device is not allowed to be disposed of, but must be handed over to an appropriately equipped collection point for proper recycling or disposal.

Directive:



The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal and are therefore recyclable. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.



This machine corresponds to the requirements according to EU Guideline 2014/30/EU entitled 'Electro-Magnetic Compatibility' 2014/35/EU entitled 'Low-Voltage Guidelines'.



The product corresponds to the requirements according to UK Directive regulation technical documentation as well as the UK declaration of conformity the required UKCA marking .

Salvaguardias y consejos importantes



Importantes salvaguardias

- Precauciones importantes Para su propia seguridad, siga siempre estas precauciones básicas cuando utilice un aparato de vacío para alimentos.
- Lea detenidamente el manual de usuario para conocer las instrucciones de funcionamiento. Lea todas las instrucciones de este manual antes de usarlo.
- No utilice el aparato en superficies húmedas.
- La entrada de líquido en la máquina puede provocar fallos y daños en la misma.
- Para evitar una descarga eléctrica, no sumerja ninguna parte del aparato, el cable de alimentación o el enchufe en el líquido. Desenchufe la toma de corriente cuando no la utilice y antes de limpiarla.
- Para desconectar, desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente. No desconecte tirando del cable.
- Si el aparato falla o sufre algún tipo de daño, póngase en contacto con el servicio de atención al consumidor por correo electrónico. customer-service@bonsenoa.com
- Utilice el aparato sólo para el uso previsto.
- Supervise atentamente a los niños cuando utilicen cualquier aparato eléctrico. No permita que el aparato sea utilizado como un juguete.
- Precaución: Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos de enredos o tropiezos con un cable más largo. Se puede utilizar un cable de extensión cuando la capacidad eléctrica marcada no es inferior a la capacidad eléctrica de este aparato. 10. Todos los cables no deben colgar sobre la encimera o la mesa donde los cables puedan tropezar o ser tirados involuntariamente, especialmente por los niños.
- No lo coloque sobre o cerca de hornos calientes de gas, eléctricos o con calefacción. Se debe tener extrema precaución al mover productos que contengan líquidos calientes.

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Como medida de seguridad, este enchufe encaja en una toma de corriente polarizada sólo en un sentido. Si el enchufe no entra completamente en la toma de corriente, invierta el enchufe. Si sigue sin encajar, póngase en contacto con un electricista cualificado. No intente anular esta característica de seguridad del enchufe.



Consejos importantes

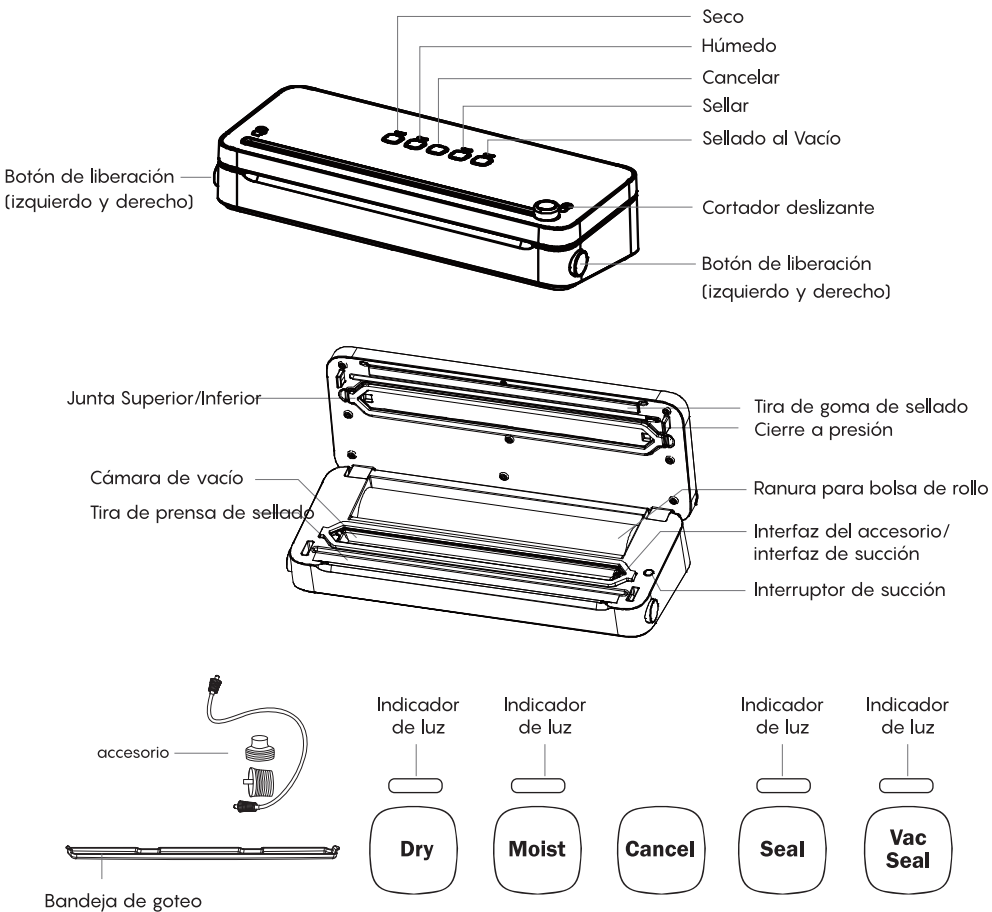
- El sellado al vacío NO es un sustituto del proceso térmico del enlatado. Los productos perecederos siguen necesitando ser refrigerados o congelados.
- Para obtener los mejores resultados, utilícelo sólo con las Bolsas, Rollos, Contenedores y Accesorios Bonsenkitchen.
- Durante el proceso de sellado al vacío, pequeñas cantidades de líquidos, migas o partículas de alimentos pueden ser arrastradas inadvertidamente al Canal de Vacío. Vacíe la bandeja de goteo después de cada uso.
- Debe haber al menos 2 pulgadas (51mm) entre el alimento y la boca de la bolsa de vacío. Esto mantiene la bolsa firmemente unida al alimento y evita que la bolsa se salga del paso del vacío. Añada al menos 2 pulgadas (51mm) a la bolsa de vacío si la reutiliza.
- Para evitar que la bolsa de vacío tenga fugas. Cuando introduzca la bolsa de vacío en la máquina, tire de la abertura de la bolsa de vacío de forma plana. Introduzca la bolsa de vacío en la máquina, espere a que la bomba de vacío se ponga en marcha y presione la apertura de la bolsa antes de soltar la mano.
- El sellado al vacío NO es un sustituto del proceso térmico del enlatado. Los productos perecederos siguen necesitando ser refrigerados o congelados.
- Para obtener los mejores resultados, utilícelo sólo con las Bolsas, Rollos, Contenedores y Accesorios Fresko.
- Durante el proceso de sellado al vacío, pequeñas cantidades de líquidos, migas o partículas de alimentos pueden ser arrastradas inadvertidamente al Canal de Vacío. Vacíe la bandeja de goteo después de cada uso.
- Debe haber al menos 2 pulgadas (51mm) entre el alimento y la boca de la bolsa de vacío. Esto mantiene la bolsa firmemente unida al alimento y evita que la bolsa se salga del paso del vacío. Añada al menos 2 pulgadas (51mm) a la bolsa de vacío si la reutiliza.
- Para evitar que la bolsa de vacío tenga fugas. Cuando introduzca la bolsa de vacío en la máquina, tire de la abertura de la bolsa de vacío de forma plana. Introduzca la bolsa de vacío en la máquina, espere a que la bomba de vacío se ponga en marcha y presione la apertura de la bolsa antes de soltar la mano.

Contenido del Paquete:

- 1 x Sellador al Vacío
- 1x Bolsas de Vacío en Rollo
- 5 x Bolsa de Vacío de 20 X 30cm (8 X 12 pulgadas)
- 1 x Accesorio

Compruebe que el paquete esté completo y que no presente signos de daños evidentes.
Por favor póngase en contacto con nosotros si los artículos están incompletos o dañados debido a defectos en el embalaje o envío.

Estructura del Producto



Parámetros del producto

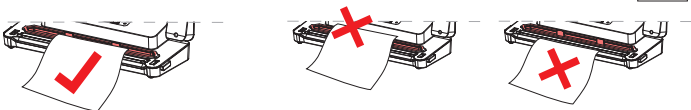
Modelo	VS3802
Potencia	100-240VAC 50/60Hz 140W
Grado de vacío	<-70 kpa
Tamaño	40.69x16.61x9.19 cm
Peso Neto	1.9kg

Procedimiento (Los diferentes tipos de alimentos deben manipularse de formas distintas)

Precaución:

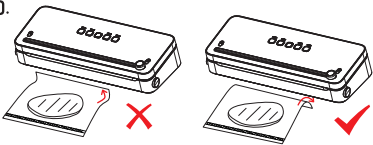
- Los alimentos húmedos deben conservarse en un tarro al vacío para su envasado al vacío externo, congelarse para convertir en sólidos, sellarse con una bolsa de vacío, o ser utilizados para el sellado individual.
- Es necesario dejar enfriar la máquina después de cada sellado. El primer proceso de enfriamiento es de unos 5 segundos, con lo cual no se debe poner la máquina en funcionamiento dentro del plazo de 5 segundos ya que la temperatura sigue siendo muy alta. Durante el uso continuo, el tiempo de enfriamiento durante debe prolongarse. Para garantizar la seguridad, la máquina no responde al presionar ningún botón durante este periodo.
- Botón "cancelar": Presione para detener el funcionamiento de la máquina.
- La bolsa de vacío no se debe llenar con demasiada comida [deje una distancia de 2 pulgadas entre los alimentos y la abertura de la bolsa].
- Cuando necesite abrir la bolsa de vacío o bolsa de rollo, por favor corte la bolsa en una línea limpia y recta.
- Cierre la cubierta superior (dos "pitidos" significan que está en el lugar correcto).

- Coloque la abertura de la bolsa de vacío en la cámara de vacío.



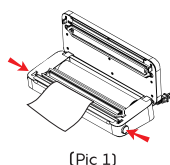
- Presione los "Botones de Liberación" a la izquierda y la derecha para abrir la cubierta superior y retirar la bolsa de sellado.

Nota: la abertura de la bolsa de vacío debe estar orientada hacia abajo dentro la cámara de vacío (como se muestra en la imagen).



- Proceso de operación: Seleccione los diferentes modos de acuerdo a las categorías de alimentos, presione Dry o Wet (la luz correspondiente permanecerá encendida) → presione Vac Seal, aspire (el indicador de luz de Vac Seal permanece encendido) → finalización del aspirado (el indicador de luz de Vac Seal se apaga) → sello (el indicador de luz de Seal permanece encendido) → finalización del sellado (el indicador de luz de Seal parpadea tres veces, y luego se apaga).
- Definición de la categoría de los alimentos:
 - a) Alimentos secos: Alimentos que no derraman líquidos después de exprimir.
 - b) Alimentos húmedos: Alimentos que derraman líquidos después de exprimir, o comidas con líquidos (agua en la superficie, embutidos, etc.)

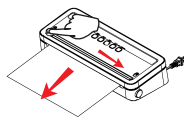
Preparación de la bolsa de vacío



(Pic 1)



(Pic 2)



(Pic 3)



(Pic 3)

1. Pulse y mantenga presionados los "Botones de Liberación" a la izquierda y la derecha para abrir la cubierta superior.(Pic 1)
2. Despliegue la bolsa en la longitud deseada, deslice el cortador hacia el lado izquierdo de la máquina, y cierre la cubierta superior. (dos "Pitidos" significan que está en el lugar correcto).(Pic 2)
3. Deslice el cortador de izquierda a derecha y presione el botón "Seal";(Pic 3)
4. Cuando el indicador de luz de Seal se apaga, se ha completado el sellado.

Verduras lavadas (brócoli, guisantes, zanahorias, cebollas, etc.); verduras cocidas; frutas (manzanas, peras, melocotones, aguacate), etc.; comidas con residuos líquidos; carne fresca (cerdo, ternera, cordero, pollo, venado, pescado, mariscos); Spam; embutidos (marinados en la superficie).



Procedimiento para el sellado (Bolsa de vacío) :

- Los alimentos húmedos deben ser manipulados siguiendo los "consejos de uso" para los alimentos húmedos.

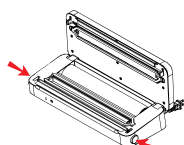
Consejos de uso :

1. Pre-congele los embutidos en una forma sólida antes de envasar al vacío.
2. En el caso de verduras y frutas, por favor seque previamente el líquido de la superficie con papel de cocina o con un centrifugador.
3. Cada vez que realiza un sellado al vacío de un alimento húmedo, se debe limpiar el líquido residual en la cámara de vacío.

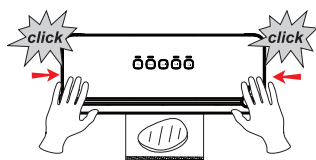
Procedimiento de sellado :



(Pic 2)



(Pic 3)



(Pic 5)



(Pic 6)



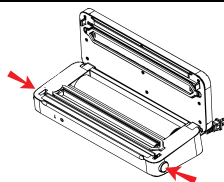
(Pic 7)

1. Coloque los alimentos dentro de la bolsa de vacío y seque los alimentos con papel de cocina, o utilice un centrifugador para secar los alimentos (salvo los embutidos) y limpie el líquido dentro de la bolsa de vacío.
2. Coloque un papel de cocina doblado entre el sello de la bolsa de vacío y el alimento.(Pic 2)
3. Pulse y mantenga presionados los "Botones de Liberación " a la izquierda y la derecha para abrir la cubierta superior.(Pic 3)
4. Coloque la abertura de la bolsa de vacío en la cámara de vacío.
5. Cierre la cubierta superior (dos "Pitidos" significan que está en el lugar correcto).(Pic 5)
6. Presione el botón **Moist** (seleccione el modo).(Pic 6)
7. Pulse el botón **Vac Seal**.(Pic 7)
8. Espere a que el indicador de luz de "Vac Seal " y el indicador de luz de "Seal " se apaguen, luego termine el sellado.
9. Presione los "Botones de Liberación" a la izquierda y la derecha para abrir la cubierta superior y retirar la bolsa de sellado.

fruta jugosa en rodajas (sandía, naranja, pera, etc.); ensalada de frutas y otras frutas jugosas; café en polvo, harina, cereal y otros materiales en polvo; sopa, salsa, bistec, carne, pasta y verduras sobrantes.



Procedimiento para el sellado (Bolsa de vacío) :



(Pic 4)



(Pic 6)

1. Congele las sopas y salsas hasta solidificarlas.
2. Coloque los alimentos en la bolsa de vacío y seque el líquido de la abertura de la bolsa de vacío con papel de cocina.
3. Coloque el papel de cocina entre el sello de la bolsa de vacío y el alimento.
4. Pulse y mantenga presionados los "**Botones de Liberación** " a la izquierda y la derecha para abrir la cubierta superior.(Pic 4)
5. Coloque la abertura de bolsa de vacío en la cámara de vacío.
6. Cierre la cubierta superior (dos "Pitidos" significan que está en el lugar correcto).(Pic 6)



(Pic 7)



(Pic 8)

7. Presione el botón **Moist** (seleccionar modo).(Pic 7)

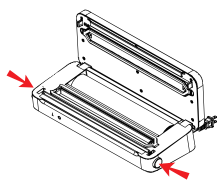
8. Pulse el botón **Vac Seal**.(Pic 8)

9. Espere a que el indicador de luz de "Vac Seal " y el indicador de luz de "Seal " se apaguen, luego termine el sellado.

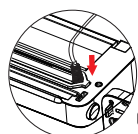
10. Presione los "Botones de Liberación" a la izquierda y la derecha para abrir la cubierta superior y retirar la bolsa de sellado.

Procedimiento para sellar y preservar el vino tinto.

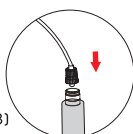
Nota: Los accesorios de corcho de las botellas de vino y otros artículos son "solo para demostración del funcionamiento, no son estándar"



(Pic 2)



(Pic 3)



1. Coloque el corcho del vino en la abertura de la botella.

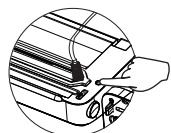
2. Pulse y mantenga presionados los "**Botones de Liberación**" a la izquierda y la derecha para abrir la cubierta superior.(Pic 2)

3. Inserte un extremo de la unidad de vacío externa en el orificio de vacío y el otro extremo en el corcho de vino.(Pic 3)

4. Presione el "**Interruptor de Succión** " para iniciar el aspirado.(Pic 4)

5. Espere a que la máquina se detenga.

6. Retire la unidad de vacío externa.



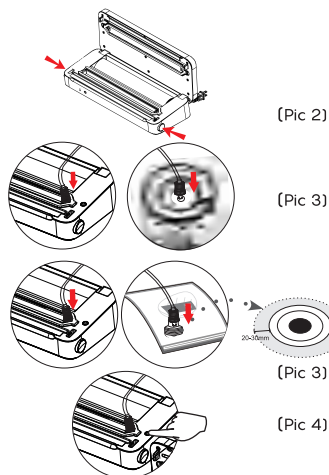
(Pic 4)

Frutos secos, hamburguesas, magdalenas, pan, sándwiches, pasteles y otros alimentos suaves.



A. Procedimiento para el envasado al vacío externo de tarros al vacío o bolsas resellables :

Nota: Artículos como los tarros de vacío y las bolsas resellables son "Solo para demostración del funcionamiento, no son estándar"



1. Coloque el alimento en los tarros de vacío/bolsas resellables, cierre las tapas/selle las bolsas.

2. Pulse y mantenga presionados los **"Botones de Liberación"** a la izquierda y la derecha para abrir la cubierta superior.(Pic 2)

3. Inserte un extremo de la unidad de vacío externa en el orificio de vacío y el otro en los tarros de vacío o bolsas resellables.(Pic 3)

Nota: lasciare sempre almeno 20-30 mm di spazio tra il contenuto e la parte superiore del bordo.

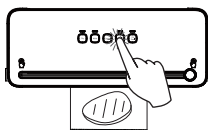
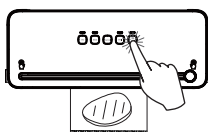
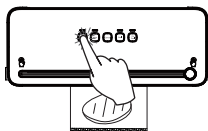
4. Presione el **"Interruptor de Succión"** para iniciar el aspirado.(Pic 4)

5. Observe la situación en el interior y presione el **"Botón de Succión"** para detener la máquina al obtener el efecto deseado.

6. Complete la extracción del vacío y retire la unidad de vacío externa.

Nota: Il barattolo sottovuoto non può essere riempito con troppo cibo [lasciare una distanza di 0,4 pollici tra il cibo e l'apertura del barattolo].

B. Procedimiento para el sellado de bolsas de vacío :



1. Pulse y mantenga presionados los "Botones de Liberación " a la izquierda y la derecha para abrir la cubierta superior.

2. Coloque los alimentos en la bolsa de vacío y aplane la bolsa con ambas manos.

3. Coloque la abertura de la bolsa de vacío en la cámara de vacío.

4. Cierre la cubierta superior (dos "Pitidos" significan que está en el lugar correcto).

5. Presione el botón **Dry** (seleccionar modo).(Pic 5)

6. Pulse el botón **Vac Seal** para iniciar.(Pic 6)

7. Observe la situación en el interior y presione "Cancel" para detener la máquina al obtener el efecto deseado.

8. Presione el botón **"Seal"**.(Pic 8)

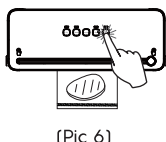
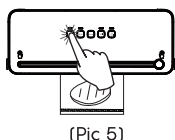
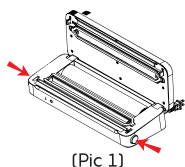
9. Espere a la que luz indicadora de "Seal " se apague, luego termine el sellado.

10.Presione los **"Botones de Liberación"** a la izquierda y la derecha para abrir la cubierta superior y retirar la bolsa de sellado.

Carne seca (jamón, salchicha), tocino, frutos secos, granos de café, comida para perros y gatos, macarrones, cereal, harina, café en polvo, queso duro, mantequilla y otros alimentos y artículos secos.

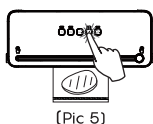
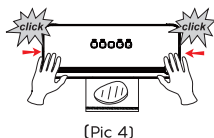
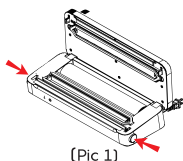


Procedimiento para las bolsas de vacío :



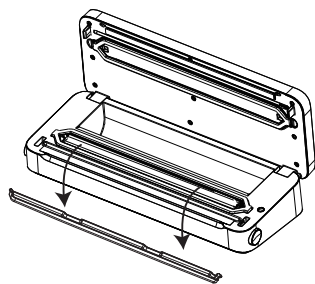
1. Pulse y mantenga presionados los "Botones de Liberación " a la izquierda y la derecha para abrir la cubierta superior.(Pic 1)
2. Coloque los alimentos en la bolsa de vacío y aplane la bolsa con ambas manos.
3. Coloque la abertura bolsa de vacío en la cámara de vacío.
4. Cierre la cubierta superior (dos "Pitidos" significan que está en el lugar correcto).
5. Presione el botón **Dry** (seleccionar modo).(Pic 5)
6. Pulse el botón **Vac Seal** para iniciar el funcionamiento.(Pic 6)
7. Espere a que el indicador de luz de "Vac Seal " y el indicador de luz de "Seal " se apaguen, luego termine el sellado.
8. Presione los "**Botones de Liberación**" a la izquierda y la derecha para abrir la cubierta superior y retirar la bolsa de sellado.

Procedimiento para el sellado individual de patatas fritas, galletas, chocolate, palomitas de maíz y otros alimentos crujientes:



1. Pulse y mantenga presionados los "Botones de Liberación " a la izquierda y la derecha para abrir la cubierta superior.(Pic 1)
2. Coloque el alimento en la bolsa de vacío y aplane la bolsa con ambas manos.
3. Coloque la abertura de la bolsa de vacío en la cámara de vacío.
4. Cierre la cubierta superior (dos "Pitidos" significan que está en el lugar correcto).(Pic 4)
5. Presione el botón **Seal**.(Pic 5)
6. Cuando el indicador de luz de seal se apaga significa que el sellado se ha completado.
7. Espere a que el indicador de luz de seal se apague completamente, luego retire la bolsa de vacío.

***En el proceso de vacío, una pequeña cantidad de líquido es arrastrada inadvertidamente a la cámara de vacío, la bandeja de goteo puede ser retirada para su limpieza.**



Limpieza

- Desconecte la unidad antes de limpiarla.
- Asegúrese de que la humedad no pueda penetrar en el aparato.
- No utilice agentes limpiadores agresivos o abrasivos, ya que esto puede dañar la superficie de la carcasa.
- No utilice objetos duros o afilados para remover el adhesivo del hilo de soldadura. De lo contrario el hilo de soldadura o el aislamiento podrían resultar dañados.
- Limpie la superficie del dispositivo con una toalla ligeramente húmeda y un detergente suave.
- Limpie los anillos de sellado superior e inferior así como la junta de presión con un paño húmedo. Asegúrese de que el dispositivo esté seco antes de usarlo nuevamente.

Procedimiento de reclamación de la garantía

Para asegurar un rápido procesamiento de su caso, por favor tome en cuenta las siguientes notas:

Puede encontrar el número del artículo en una pegatina en la parte posterior o inferior del aparato. Si ocurre un defecto funcional o de otro tipo, por favor contacte al centro de servicio especificado a través del correo electrónico.

Garantía

La garantía expira en caso de manejo inadecuado, uso de la fuerza y manipulaciones internas realizadas por un centro de servicios no autorizado. Sus derechos legales no están limitados de ninguna manera por esta garantía. El periodo de garantía no se extiende debido a las reparaciones por garantía. Esto también aplica a las partes reemplazadas y reparadas. El dispositivo ha sido fabricado con cuidado y ha sido revisado cuidadosamente antes de su entrega.

Por favor conserve el recibo como comprobante de compra.

En caso de garantía por favor contacte a nuestro servicio de atención al cliente.

Directrices para el envasado al vacío

Envasado al vacío y seguridad alimentaria

El proceso de envasado al vacío prolonga la vida de los alimentos al eliminar la mayoría del aire del recipiente sellado, reduciendo así la oxidación, afectando al valor nutricional, sabor y a la calidad general.

Eliminar el aire también puede inhibir el crecimiento de microorganismos, que pueden causar problemas en determinadas condiciones.

Moho: se identifica fácilmente por su característica borrosa. El moho no puede crecer en un entorno con poco oxígeno; por lo tanto, el envasado al vacío puede frenar el crecimiento del moho.

Levadura: Resultado: la fermentación, que puede identificarse por el olor y el sabor. La levadura necesita agua, azúcar y una temperatura moderada para crecer. También puede sobrevivir con o sin aire. Para frenar el crecimiento de la levadura es necesario refrigerarla, mientras que la congelación la detiene por completo.

Bacterias: provocan un olor desagradable. Decoloración y/o textura blanda o viscosa. En condiciones adecuadas, las bacterias anaerobias como el *Clostridium botulinum* (el organismo que causa el botulismo) pueden crecer sin aire y a veces no pueden detectarse por el olor o el sabor. Aunque es extremadamente raro, puede ser muy peligroso.

Para conservar los alimentos con seguridad, es fundamental que mantengas temperaturas bajas. Puedes reducir significativamente el crecimiento de los microorganismos a temperaturas de 4°C o inferiores. La congelación a -17° (no mata a los microorganismos, pero impide su crecimiento. Para el almacenamiento a largo plazo, congela siempre los alimentos perecederos que hayan sido envasados al vacío, y mantenlos refrigerados después de descongelarlos.

Es importante tener en cuenta que el envasado al vacío NO es un sustituto del enlatado y no puede invertir el deterioro de los alimentos. Sólo puede ralentizar los cambios de calidad. Es difícil predecir cuánto tiempo conservarán los alimentos su sabor, aspecto o textura de primera calidad, porque depende de la edad y el estado del alimento el día en que se envasó al vacío.

IMPORTANTE:

El envasado al vacío NO sustituye a la refrigeración o la congelación. Cualquier perecedero que requiera refrigeración debe seguir siendo refrigerado o congelado después del envasado al vacío.

Consejos de preparación y recalentamiento de alimentos Descongelar y recalentar alimentos envejecidos al vacío. Descongela siempre los alimentos en el frigorífico o en el microondas; no descongeles los alimentos perecederos a temperatura ambiente.

Para recalentar alimentos en el microondas dentro de una Bolsa, corta siempre la esquina de la bolsa antes de colocarla en un plato apto para microondas. Sin embargo, para evitar puntos calientes, no recalientes carne con hueso ni alimentos grasos en el microondas dentro de una Bolsa. También puedes recalentar los alimentos en las Bolsas colocándolas en agua a fuego lento por debajo de los 75°C.

Normas de preparación de la carne y el pescado:

Para obtener los mejores resultados, congela previamente la carne y el pescado durante 1 ó 2 horas antes de envasarlos al vacío en una bolsa. Esto ayuda a conservar el jugo y la forma, y garantiza un mejor sellado.

Si no es posible la precongelación, coloca una toalla de papel doblada entre la carne o el pescado y la parte superior de la bolsa, pero por debajo de la zona de sellado. Deja la toalla de papel en la bolsa para que absorba el exceso de humedad y los jugos durante el proceso de envasado al vacío.

Nota:

La carne de vacuno puede parecer más oscura después del envasado al vacío debido a la eliminación del oxígeno. Esto no es un indicio de deterioro.

Pautas de preparación de los quesos duros:

Para mantener el queso fresco, envásalo al vacío después de cada uso. Haz tu bolsa extra larga, dejando una pulgada de material de la bolsa por cada vez que pienses abrirla y volverla a cerrar, además del espacio de 101,6 mm que normalmente dejas entre el contenido y el

sello. Simplemente corta el borde sellado y retira el queso. Cuando estés listo para volver a envasar el queso, sólo tienes que introducirlo en la bolsa y volver a cerrarla.

IMPORTANTE:

Debido al riesgo de bacterias anaerobias, los quesos blandos nunca deben envasarse al vacío.

Pautas de preparación de las verduras:

Es necesario escaldar las verduras antes de envasarlas al vacío. Este proceso detiene la acción enzimática que podría provocar la pérdida de sabor, color y textura.

Para escaldar las verduras, colócalas en agua hirviendo o en el microondas hasta que estén cocidas, pero todavía crujientes. El tiempo de escaldado oscila entre 1 y 2 minutos para las verduras de hoja verde y los guisantes; entre 3 y 4 minutos para los guisantes, el calabacín en rodajas o el brócoli; 5 minutos para las zanahorias; y entre 7 y 11 minutos para las mazorcas de maíz. Después de escaldarlas, sumerge las verduras en agua fría para detener el proceso de cocción. Por último, seca las verduras en una toalla antes de envasarlas al vacío.

Nota:

Todas las verduras (incluidos el brócoli, las coles de Bruselas, la col, la coliflor, la col rizada y los nabos) emiten gases de forma natural durante su almacenamiento. Por eso, después de escaldarlas, deben guardarse sólo en el congelador. Al congelar las verduras, es mejor congelarlas previamente durante 1-2 horas o hasta que estén sólidamente congeladas.

Para congelar las verduras en porciones individuales, colócalas primero en una bandeja para hornear y extiéndelas para que no se toquen. Así evitarás que se congelen juntas en bloque. Una vez congeladas, retíralas de la bandeja de horno y envasa las verduras al vacío en una bolsa. Una vez envasadas al vacío, vuelve a meterlas en el congelador.

IMPORTANTE: Debido al riesgo de bacterias anaerobias. Setas frescas, cebollas y

El ajo nunca debe envasarse al vacío.

Pautas de preparación de las verduras de hoja:

Para obtener los mejores resultados, utiliza un bote para guardar las verduras de hoja. Primero lava las verduras y luego sécalas con una toalla o con un centrifugador de ensaladas. Una vez secadas, ponlas en un bote y envásalas al vacío. Guárdalas en el frigorífico.

Pautas de preparación de las frutas:

Cuando congeles frutas blandas o bayas, es mejor que las congeles previamente durante 1-2 horas o hasta que estén sólidamente congeladas. Para congelar la fruta en porciones individuales, colócala primero en una bandeja de horno y extiéndela para que no se toque. Esto evita que se congelen juntas en bloque. Una vez congeladas, retíralas de la bandeja de horno y envasa la fruta al vacío en una bolsa. Una vez envasadas al vacío, vuelve a meterlas en el congelador.

Puedes envasar al vacío porciones para hornear, o en tus combinaciones favoritas para una fácil ensalada de frutas durante todo el año. Si lo guardas en el frigorífico, te recomendamos que utilices un bote.

Pautas de preparación de productos horneados:

Para envasar al vacío productos horneados blandos o aireados, recomendamos utilizar un bote para que mantengan su forma. Si utilizas una bolsa, congélala previamente durante 1 ó 2 horas o hasta que esté sólidamente congelada. Para ahorrar tiempo, haz la masa de galletas, las cáscaras de las tartas, los pasteles enteros, o mezcla los ingredientes secos con antelación y envásalos al vacío para utilizarlos más tarde.

Pautas de preparación para el café y los alimentos en polvo:

Para evitar que las partículas de comida entren en la bomba de vacío, coloca un filtro de café o una toalla de papel en la parte superior de la bolsa o el bote antes de envasar al vacío. También puedes colocar los alimentos en su bolsa original dentro de una Bolsa, o utilizar una Tapa Universal con el recipiente original para envasar al vacío.

Pautas de preparación de los líquidos:

Antes de envasar al vacío los líquidos, como el caldo de la sopa, congélalos previamente en una cazuela, un molde para pan o una bandeja de cubitos de hielo hasta que estén sólidos. Saca el líquido congelado de la cazuela y envásalo al vacío en una bolsa. Puedes apilar estos "ladrillos congelados" en tu congelador. Cuando estés listo para usarlos,

corta una esquina de la bolsa y colócalos en un plato en el microondas o ponlos en agua a fuego lento, por debajo de 75°C. Para envasar al vacío líquidos embotellados no carbonatados, puedes utilizar un tapón para botellas con el envase original. Recuerda dejar al menos una pulgada de espacio entre el

microondas o ponlos en agua a fuego lento, por debajo de 75°C. Para envasar al vacío líquidos embotellados no carbonatados, puedes utilizar un tapón para botellas con el envase original. Recuerda dejar al menos una pulgada de espacio entre el contenido y el fondo del tapón de la botella. Puedes volver a sellar las botellas después de cada uso.

Pautas de preparación para comidas preparadas, sobras y bocadillos:

Guarda eficazmente tus comidas preparadas, las sobras y los sándwiches en los recipientes apilables y ligeros de Son aptos para el microondas y se pueden lavar en el lavavajillas. Los ligeros recipientes estarán listos para ir a la oficina o al colegio cuando tú lo estés!

Pautas de preparación de los aperitivos:

Tus aperitivos mantendrán su frescura durante más tiempo si los envasas al vacío. Para obtener los mejores resultados, utiliza un bote para los artículos que se pueden triturar, como las galletas.

Envasado al vacío de artículos no alimentarios

El sistema de envasado al vacío también protege los artículos no alimentarios de la oxidación, la corrosión y la humedad. Sólo tienes que seguir las instrucciones para envasar al vacío artículos utilizando las bolsas, los recipientes (no incluidos) y los accesorios.

Para envasar la plata al vacío, envuelve las púas del tenedor en un material amortiguador suave, como una toalla de papel, para evitar que se pinche la bolsa. Tus bolsas son ideales para las excursiones al aire libre. Para acampar y hacer senderismo, mantén secos y compactos tus fósforos, mapas y alimentos. Para tener agua fresca para beber, basta con llenar una Bolsa con hielo, sellarla y, cuando sea necesario, dejar que se derrita el paquete de hielo. Si vas a navegar o a hacer botes, envasa al vacío tu comida, película y una muda de ropa seca. Sólo recuerda llevar unas tijeras o un cuchillo para abrir la bolsa.

Para mantener los kits de emergencia seguros y secos, envasa al vacío las bengalas, las pilas, las linternas, las cerillas, las velas y otros artículos necesarios. Tus artículos de emergencia permanecerán secos y organizados en tu casa, coche o barco.

Tabla de Comparación de Frescura

Nevera($5 \pm 3^{\circ}\text{C}$)	Almacenamiento sin vacío	Almacenamiento al vacío
Carne	2-3 días	12-13 días
Mariscos y pescados	1-3 días	6-8 días
Carnes cocidas	3-5 días	10-18 días
Vegetales	3-5 días	7-10 días
Frutas	4-6 días	14-20 días
huevos	10-15 días	30-50 días

Congelador($16 \sim -20^{\circ}\text{C}$)	Almacenamiento sin vacío	Almacenamiento al vacío
Carne	2-3 meses	1 año
Mariscos y pescados	1-3 meses	1 año

Temperatura Ambiente ($25 \pm 2^{\circ}\text{C}$)	Almacenamiento sin vacío	Almacenamiento al vacío
Carne	1-2 días	6-8 días
Arroz/harina	2-4 días	Más de 1 año
Cacahuetes/frijoles secos /té	2-3 días	Más de 1 año

Nota: La propia fruta liberará gas por el efecto de maduración, y es fácil que se deteriore en un ambiente cerrado. Se recomienda mantenerla fresca por un periodo corto de tiempo, no por mucho tiempo.

Tabla de resolución de problemas

No.	Problems	Causes	Solución
1	No aspirar	Las fugas de sellado harán que no se haga el vacío o que se haga el vacío sin sellar, las razones son: 1.Bolsa de vacío: si la bolsa está dañada, la abertura de la bolsa no está cortada en plano, la abertura de la bolsa no está colocada en la cámara de extracción de aire, la abertura de la bolsa está arrugada/superpuesta, la bolsa está muy llena, o la anchura de sellado reservada de la bolsa es insuficiente, o se utiliza la bolsa de vacío para la máquina no de vacío El área de trabajo de sellado de la máquina no es lisa, lo que provoca fugas en el sello: por ejemplo, la almohadilla de sellado gris de la caja de goteo está suelta y no es lisa, y quedan cuerpos extraños en el sello	1.Selecciona la función "DRY " o "MOIST " 2.Utiliza una bolsa adecuada para la máquina de vacío (tamaño: bolsa de 200mm*300mm), y que el tamaño y la capacidad cumplan los requisitos del producto, mantén el corte de la apertura de la bolsa liso, sin dañar la bolsa; Coloca la apertura de la bolsa en la entrada de la máquina correctamente según las instrucciones, y empujla hasta el fondo (es mejor si la apertura de la cinta del rollo está hacia abajo) Vuelve a colocar la almohadilla de sellado gris de la caja de goteo en la máquina y presiónala para mantener la zona de trabajo de sellado limpia y libre de residuos de materias extrañas
2	La aspiración es lenta, la aspiración no está sellada	1.El tamaño de la bolsa de vacío es demasiado grande, o la bolsa de vacío está dañada y no está completamente sellada 2.La bolsa de vacío está muy llena	1.Selecciona el modo "DRY" o "MOIST", y elige una bolsa de vacío que se ajuste al tamaño y la capacidad del producto. Para más detalles, consulta la sección "Sin bombeo de vacío". 2.Se recomienda llenar la bolsa de vacío con no más de 2/3 de la capacidad de la bolsa
3	Bolsa de vacío el sellado está incompleto, hay una abertura	1.Hay cuerpos extraños en la zona de trabajo de sellado La apertura de la bolsa de vacío no es uniforme, está doblada o superpuesta, por lo que no es suficiente para introducirla en la máquina.	1.Limpiar y mantener limpia y sin daños la superficie de las piezas en la zona de trabajo de la máquina de sellado Mantener la abertura de la bolsa de vacío plana, presionarla con fuerza y ponerla plana en la entrada de la máquina, y empujar hasta el final para que entre en contacto con el deflector de la caja de goteo (unos 50 mm). Si se utiliza la bolsa de vacío, es mejor poner la abertura de la caja de goteo hacia abajo en la máquina en lugar de la bolsa de hojas

4	Sellado de bolsas al vacío fundido	1.Se está usando la bolsa de la máquina de envasado al no vacío especial (no resistente a altas temperaturas) 2.Se selecciona el "modo de bombeo" cuando se sella una sustancia seca La cinta adhesiva de la superficie del componente de calentamiento de la máquina está dañada (la cinta adhesiva marrón e está situada encima de la caja de rasgado de la máquina, y es la parte que cae y toca la bolsa de vacío al aspirar).	1.Selecciona una bolsa de vacío adecuada para la máquina de envasado al vacío 2.Selecciona el modo "SECAR" o "HUMEDECER" según el tipo de sustancia Mantén la zona totalmente limpia e intacta (la dañada debe ser sustituida)
5	La tecla SELLADO parpadea de forma continua. No se pueden utilizar otras funciones	La máquina ha entrado en el estado de protección contra el sobrecalentamiento, en este momento el uso de otras funciones está restringido	Después de unos 15 minutos de inactividad de la máquina, la máquina de enfriamiento natural puede volver a utilizarse una vez que la apertura de la botonera esté encendida
6	El botón "SEAL" sigue parpadeando	La máquina entró en el estado de protección de bombeo de aire continuo "SEAL", en este momento, otras funciones están restringidas ed	Después de unos 15 minutos de inactividad de la máquina, la máquina de refrigeración natural puede volver a utilizarse después de que se encienda la apertura de la botonera
7	Después de iniciar la función "SECAR" o "HUMEDECER" la aspiración continuará	La máquina entra en el estado de "SECAR" o "HUMEDECER" continuo al aspirar en vacío, porque hay una fuga en la junta al aspirar	Presione el botón "cancel" cancelar detenerlo, luego siga el artículo de solución de problemas 1

ELIMINACIÓN RESPETUOSA CON EL MEDIO AMBIENTE

Eliminación :



Directriz 2012/19/CE sobre la manipulación, recogida, reciclado y eliminación de los aparatos eléctricos y electrónicos y sus componentes "residuos de aparatos eléctricos y electrónicos", conocidos como RAEE"

El símbolo de la cruz en un contenedor de basura indica que no está permitido deshacerse de la máquina o aparato, sino que debe entregarse a un punto de recogida debidamente equipado para su correcto reciclaje o eliminación.

Directivas:



Esta máquina cumple los requisitos de la directriz de la UE 2014/30/UE titulada "Compatibilidad electromagnética" 2014/35/UE titulada "Directrices de baja tensión



Los materiales de embalaje han sido seleccionados por su respeto al medio ambiente y su facilidad de eliminación, por lo que son reciclables. Elimina los materiales de embalaje que ya no necesites de acuerdo con la normativa local vigente.

Bonsenkitchen

EU	REP
----	-----

EUBRIDGE ADVISORY GMBH
Virginia Str. 2
35510 Butzbach, Germany
eubridge@outlook.com

EC	REP
----	-----

EUBRIDGE ADVISORY GMBH
Virginia Straße 2,
35510 Butzbach, Deutschland
eubridge@outlook.com

MANUFACTURE: BONSEN ELECTRONICS LIMITED

📍 : No11-12Lun Pin Chong Industrial Zone San Tun
Community, Hou Jie Town 523941 Dongguan City
Guangdong PEOPLES REPUBLIC OF CHINA

✉ : customer-service@bonsenoa.com

Made in China
Hergestellt in China