



**ENVASADORA AL VACÍO - MANUAL DE INSTRUCCIONES  
VACCUM SEALER - INSTRUCTION MANUAL  
SCCELLANT À VIDE- MANUEL D'INSTRUCTIONS  
AFERIDOR DO VÁCUO - MANUAL DE INSTRUÇÕES**



## **EV 3600**

**Sonifer, S.A.**  
**Avenida de Santiago, 86**  
**30007 Murcia**  
**España**  
**Web: [www.orbegozo.com](http://www.orbegozo.com)**  
**Made in P.R.C.**

Lea atentamente este manual antes de utilizar este aparato y guárdelo para futuras consultas. Sólo así podrá obtener los mejores resultados y la máxima seguridad de uso.

Read this manual carefully before running this appliance and save it for reference in order to obtain the best results and ensure safe use.

Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser cet appareil et conservez-le pour toute consultation future. C'est la seule façon d'obtenir les meilleurs résultats et une sécurité optimale d'utilisation.

Leia este manual cuidadosamente antes de utilizar este aparelho e guarde-o para consulta futura. Só assim, poderá obter os melhores resultados e a máxima segurança na utilização.

## ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

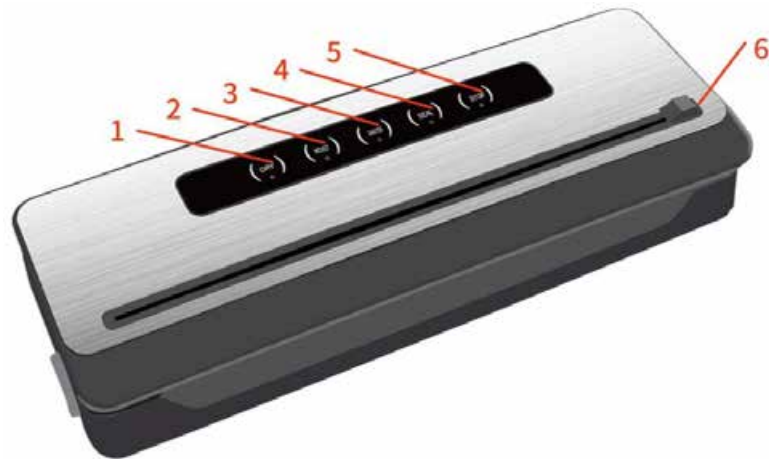
La envasadora de vacío es un dispositivo eléctrico, y se deben mantener en todo momento las siguientes normas de seguridad:

1. Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlo los niños sin supervisión.
2. Se deberá supervisar a los niños para asegurarse de que no juegan con este aparato.
3. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
4. PRECAUCIÓN: Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (bolsas de plástico, cartón, polietileno etc.) a su alcance.
5. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, el servicio técnico o cualquier otro profesional cualificado.
6. No desconecte nunca tirando del cable.

7. No lo ponga en funcionamiento si el cable o el enchufe están dañados o si observa que el aparato no funciona correctamente.
  8. No manipule el aparato con las manos mojadas.
  9. No sumergir el aparato en agua o cualquier otro líquido.
  10. Antes de su limpieza observe que el aparato está desconectado.
  11. El aparato debe instalarse de acuerdo con la reglamentación nacional para instalaciones eléctricas.
  12. Este aparato es sólo para uso doméstico.
  13. En caso de necesitar una copia del manual de instrucciones, puede encontrarla en [www.orbegozo.com](http://www.orbegozo.com).
  14. **ADVERTENCIA:** En caso de mala utilización, existe riesgo de posibles heridas.
- Lea atentamente las instrucciones.
  - No permita que el aparato se utilice como juguete.
  - No utilice el aparato sobre una superficie húmeda o caliente, o cerca de una fuente de calor.
  - Utilice siempre el aparato sobre una superficie nivelada.
  - El aparato no es para uso comercial. Si sella más de 20 bolsas de forma continua, espere al menos 25 minutos antes de reanudar el uso de su aparato.

- Mantenga la tapa superior del aparato abierta cuando no esté en uso.
- Sólo las bolsas de vacío texturizadas se pueden usar para envasar. Las bolsas de superficie lisa sólo se pueden sellar.
- No envase alimentos demasiado afilados, perforará la bolsa y hará que se escape el aire.
- Las bolsas con alimentos líquidos solo se pueden sellar, no envasar al vacío.
- Los alimentos de sabor fuerte como cebolla, ajo, jengibre y alimentos fermentables como maíz fresco, arroz húmedo y fruta oxidada deben estar secos antes de envasarlos al vacío de lo contrario la bolsa podría reventar al cabo de unos días. O ponga desecante de grado alimentario en la bolsa con los alimentos antes del envasado.
- Después de usar, no toque la banda de sellado para evitar quemaduras.
- Cada 5 envasados deje enfriar el aparato durante 30 segundos.

## PARTES DE LA ENVASADORA



1. **DRY:** Envasa y sella alimentos secos
2. **MOIST:** Envasa y sella alimentos frescos
3. **CANISTER:** Use el tubo para envasar al vacío recipientes de comida, bolsas especiales o vino.
4. **SEAL:** Solo sellar, no envasado al vacío.
5. **STOP:** Parada
6. **CUTTER:** Corta la bolsa



7. **JUNTA DE SILICONA PARA EL SELLADO**
8. **BANDEJA DE GOTEO DESMONTABLE:** Recoge el líquido que pueda caer de las bolsas de aspirado.
9. **ANILLO DE ENVASADO**
10. **BANDA DE SELLADO**
11. **PUERTO ACCESORIO:** Conecte el tubo de vacío.
12. **BOTONES PARA ABRIR LA TAPA SUPERIOR**
13. **CONECTOR DE ALIMENTACIÓN**

LEER ANTES DE USAR LA ENVASADORA



1. TIRA DE SILICONA DESMONTABLE  
Si la tira de silicona no está posicionada correctamente afectará a la eficiencia del envasado



2. TIRA DE ESPONJA DESMONTABLE  
Si la tira se sale, se mueve, se deforma o hay algo en su superficie no se podrá envasar.



3. NO CIERRE LA TAPA AL GUARDAR LA ENVASADORA  
Las tiras de esponja pueden deformarse



4. Coloca la bolsa en la envasadora con cuidado sin doblarla.



5. Si cae líquido en la bandeja, retírelo antes de guardar el aparato.



6. Algo en el cable calefactor influirá en el efecto del sellado.



7. Utilice aproximadamente dos tercios de la bolsa. No ponga mucha comida o la envasadora no funcionará.



8. Debe dejar una distancia de 25mm entre la comida y la envasadora.

MODO DE EMPLEO



1. Coloque la bolsa en el aparato.



2. Presione ambos lados para cerrar la tapa.



3. Para alimentos secos use el botón "DRY". Para alimentos húmedos use "MOIST".



4. Cuando la luz "STOP" se encienda significa que el proceso ha terminado.



5. Vierta el líquido en la bandeja de goteo si es necesario.

**SÓLO SELLADO**

1. Coloque la bolsa en el aparato.



2. Presione ambos lados para cerrar la tapa.



3. Pulse el botón "SEAL" y empezará el proceso.



4. Cuando la luz "STOP" se encienda significa que el proceso ha terminado.

**SELLADO DE RECIPIENTES**

1. Cierre la tapa del aparato.



2. Utilice el tubo para unir el recipiente y la envasadora.



3. Presione el botón "CANISTER" y el proceso empezará. Cuando la luz "STOP" se encienda se habrá acabado.

**USO DEL CORTA BOLSAS**

Para cortar la bolsa, presiónela como en la foto.

**SOLUCIÓN DE PROBLEMAS**

SITUACIÓN ANORMAL	SOLUCIÓN
<b>La envasadora no funciona</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Compruebe si hay un fallo de energía en la casa o si el cable está bien insertado en el enchufe.</li> <li>2. Compruebe si el aparato ha estado siendo usado por un tiempo prolongado. Espere de 10 a 15 segundos después de cada envasado.</li> <li>3. Compruebe si el cable, enchufe o aparato están rotos. Contacte con el servicio técnico.</li> </ol>
<b>No sella bien</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Compruebe que la bolsa esté bien colocada, sin doblar.</li> <li>2. Compruebe que el aparato está bien cerrado. Presione hasta escuchar el click.</li> <li>3. Si la luz se enciende y funciona, contacte con el servicio técnico.</li> </ol>
<b>No envasa al vacío, solo sella</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Compruebe que la bolsa lleva textura y no es completamente lisa.</li> </ol>
<b>Fuga de aire después de envasar al vacío</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No envase comida con filos que puedan cortar la bolsa.</li> <li>2. Compruebe la textura de la bolsa.</li> <li>3. Si hay mucho líquido en la bolsa no se puede envasar bien, use un recipiente.</li> </ol>
<b>Tras sellar la bolsa la parte sellada se rompe</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La temperatura del aparato es muy alta, se recomienda espaciar los sellados o envasados entre 10 a 15 segundos.</li> </ol>
<b>La bolsa se hincha después de unos días</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Debe desecar primero los alimentos con sabor fuerte como la cebolla, el ajo y el jengibre así como alimentos fermentables como el maíz, el arroz húmedo y la fruta. Otra opción es poner un deshidratador dentro de la bolsa. Si no lo hace, la bolsa se inflará después de unos días.</li> </ol>

## ELIMINACIÓN DEL ELECTRODOMÉSTICO VIEJO



En base a la Norma europea 2012/19/EU de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva. El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico viejo.

## DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD:

Este dispositivo cumple con los requisitos de la Directiva de Baja Tensión 2014/35/EU y los requisitos de la directiva de Compatibilidad Electromagnética 2014/30/EU.

## GARANTÍA

Este aparato está cubierto y cuenta con el derecho de la garantía legal conforme a la legislación vigente desde la fecha de compra. Conserve el ticket de compra para poder reclamar su derecho a la garantía. Para encontrar el servicio más cercano a su localización contacte a través del siguiente enlace web: <https://orbegozo.com/asistencia-tecnica/>

Para cualquier tipo de consulta, duda o incidencia puede ponerse en contacto con nosotros a través de nuestro correo electrónico reflejado en la página principal de este manual o a través de nuestro servicio de asistencia técnica en <https://orbegozo.com/contacto/>

Orbegozo no se hace responsable de los componentes y accesorios que son objeto de desgaste debido al uso, así como los compuestos perecederos o que se hayan deteriorado por un uso indebido. Tampoco se hará responsable si el propietario ha modificado técnicamente el aparato. Consulte las condiciones legales en nuestra página web.

## SAFETY PRECAUTIONS

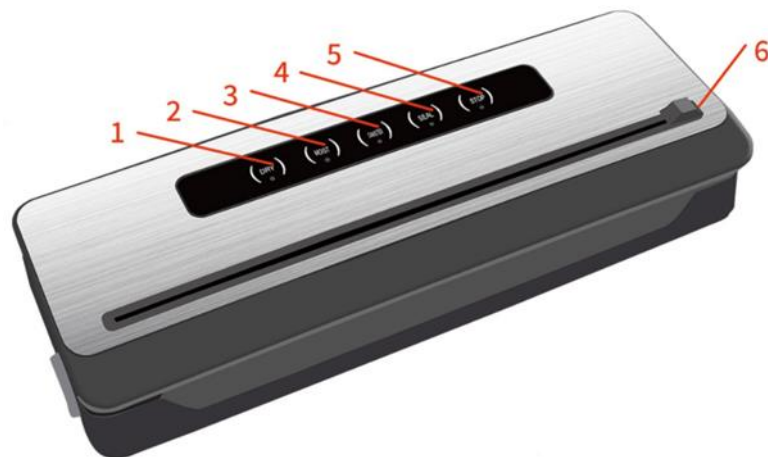
The vacuum packer is an electrical device and the following safety standards must be followed at all times:

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must never play with the appliance. Cleaning and user maintenance must never be carried out by children without supervision.
2. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
3. Keep the appliance and the cable cord out of the reach of children less than 8 years old.
4. **WARNING:** In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
5. If the supply cord is damaged it must be repaired by the Authorized Service Agent.
6. Never pull on the cord when unplugging.
7. Do not use the unit with a damaged cord or plug, or if it is not working properly.

8. Do not handle the appliance with wet hands.
9. Never immerse the appliance in water or any other liquid.
10. Make sure the appliance has been unplugged before cleaning.
11. This appliance must be installed following the national regulations for electrical installations.
12. This appliance is for household use only.
13. In case that you need a copy of the instruction manual, you can find it in [www.orbegozo.com](http://www.orbegozo.com).
14. **WARNING:** In case of misuse, there is a risk of possible injury.
  - Read the instructions carefully.
  - Do not allow the appliance to be used as a toy.
  - Do not use the appliance on a wet or hot surface or near a heat source.
  - Always use the appliance on a level surface.
  - The appliance is not for commercial use. If you seal more than 20 bags continuously, wait at least 25 minutes before resuming use of your appliance.
  - Keep the top lid of the appliance open when not in use.
  - Only textured vacuum bags can be used for packaging. Smooth surface bags can only be sealed.

- Do not pack food that is too sharp, it will puncture the bag and cause air to escape.
- Bags with liquid foods can only be sealed, not vacuum packed.
- Strong flavoured foods such as onion, garlic, ginger and fermentable foods such as fresh corn, wet rice and oxidised fruit must be dry before vacuum packing otherwise the bag may burst after a few days. Or put food grade desiccant in the bag with the food before packaging.
- After use, do not touch the sealing band to avoid burns.
- After every 5 packs, let the appliance cool down for 30 seconds.

## PARTS OF THE PACKAGING MACHINE



- 1. **DRY:** Packs and seals dry food.
- 2. **MOIST:** Packs and seals fresh food.
- 3. **CANISTER:** Use the tube to vacuum pack food containers, special bags or wine.
- 4. **SEAL:** Sealing only, not vacuum packing.
- 5. **STOP:** Stop
- 6. **CUTTER:** Cut the bag



### 7. SILICONE SEAL GASKET FOR SEALING

8. **REMOVABLE DROP TRAY:** Collects any liquid that may be left behind from the vacuum bags.

### 9. PACKING RING

### 10. SEALING BAND

11. **ACCESSORY PORT:** Connect the vacuum hose.

### 12. BUTTONS TO OPEN THE TOP COVER

### 13. POWER CONNECTOR

**READ BEFORE USING THE VACUUM SEALER**



**1. REMOVABLE SILICONE STRIP**  
If the silicone strip is not positioned correctly it will affect the vacuum packaging efficiency.



**2. REMOVABLE SPONGE STRIP**  
If the strip comes off, moves, deforms or there is something on the surface it will not be able to vacuum.



**3. DO NOT CLOSE THE LID WHEN STORING THE MACHINE.**  
The sponge strips may become deformed.



**4. Place the bag in the packaging machine carefully without folding it.**



**5. If liquid falls into the tray, remove it before storing the machine.**



**6. Something in the heating wire will influence the sealing effect.**



**7. Use approximately two thirds of the bag. Do not put too much food or the machine will not work.**



**8. You should leave a distance of 25mm between the food and the machine.**

**INSTRUCTIONS FOR USE**



**1. Place the bag in the appliance.**



**2. Press both sides to close the lid.**



**3. For dry food use the "DRY" button. For moist food use "MOIST".**



**4. When the "STOP" light comes on it means that the process is finished.**



**5. Pour the liquid into the drip tray if necessary.**

**SEALING ONLY**

1. Place the bag on the appliance.



2. Press both sides to close the lid.



3. Press the "SEAL" button and the process will start.



4. When the "STOP" light comes on, the process is finished.

**CONTAINER SEALING**

1. Close the lid of the appliance.



2. Use the tube to join the container and the packaging machine.



3. Press the "CANISTER" button and the process will start. When the "STOP" light comes on, it is finished.

**USE OF THE BAG CUTTER**

To cut the bag, press the bag as shown in the picture.

**TROUBLESHOOTING**

ABNORMAL SITUATION	SOLUTION
<b>Vacuum does not work</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Check if there is a power failure in the house or if the cable is properly inserted into the socket.</li> <li>2. Check if the appliance has been in use for a long time. Wait 10 to 15 seconds after each packaging.</li> <li>3. Check if the cable, plug or appliance is broken. Contact a service technician.</li> </ol>
<b>Does not seal properly</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Check that the bag is correctly positioned, without folding.</li> <li>2. Check that the appliance is tightly closed. Press until you hear the click.</li> <li>3. If the light comes on and it works, contact the technical service.</li> </ol>
<b>Do not vacuum , only seal</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Check that the bag is textured and not completely smooth.</li> </ol>
<b>Air leakage after vacuum packaging</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Do not pack food with sharp edges that can cut the bag.</li> <li>2. Check the texture of the bag.</li> <li>3. If there is a lot of liquid in the bag it cannot be packed well, use a container.</li> </ol>
<b>After sealing the bag the sealed part breaks</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The temperature of the appliance is too high, it is recommended to space the sealing or packaging between 10 to 15 seconds.</li> </ol>

**The bag swells after a few days**

1. You should first dehydrate strong flavoured foods such as onion, garlic and ginger as well as fermentable foods such as corn, wet rice and fruit. Another option is to put a dehydrator inside the bag. If you do not do this, the bag will swell after a few days.

**DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES**

The European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance, it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

**DECLARATION OF CONFORMITY:**

This device complies with the requirements of the Low Voltage Directive 2014/35/EU and the requirements of the EMC directive 2014/30/EU.

**GUARANTEE**

This appliance is covered and is entitled to the legal guarantee in accordance with the legislation in force from the date of purchase. Keep the purchase receipt to be able to claim your right to the guarantee. To find the closest service to your location, contact through the following web link: <https://orbegozo.com/asistencia-tecnica/>

For any type of query, doubt or incident, you can contact us through our email shown on the main page of this manual or through our technical assistance service at <https://orbegozo.com/contacto/>

Orbegozo is not responsible for components and accessories that are subject to wear and tear due to use, as well as perishable compounds or those that have deteriorated due to improper use. Nor will it be held responsible if the owner has technically modified the device. Check the legal conditions on our website.

## CONSEILS GÉNÉRAUX DE SÉCURITÉ

La machine à emballer sous vide est un dispositif électrique qui doit être utilisé en respectant à tout moment les règles de sécurité suivantes:

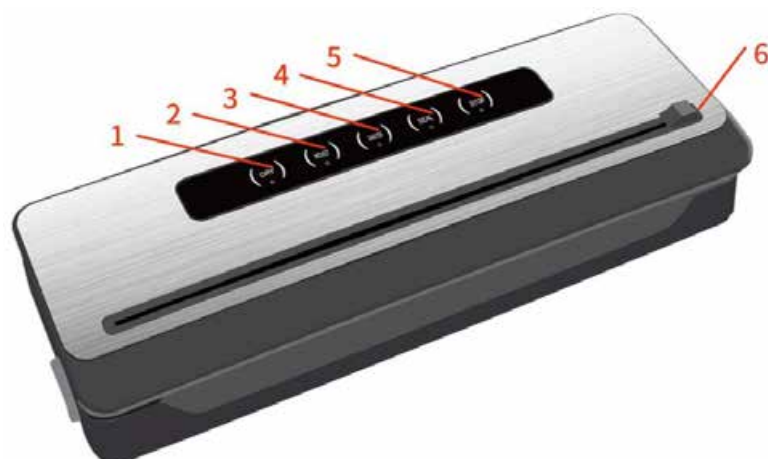
- 1.** Cet appareil peut être utilisé par des enfants 8 ans ou plus et des personnes présentant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur voire ne disposant pas des connaissances et de l'expérience nécessaires en cas de surveillance ou d'instructions sur l'usage de cet appareil en toute sécurité et de compréhension des risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- 2.** Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
- 3.** Gardez l'appareil et le câble à la portée des enfants de moins de 8 ans.
- 4.** ATTENTION: Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.
- 5.** Si le cordon d'alimentation est endommagé, adressez-vous à un service technique agréé.
- 6.** Ne débranchez jamais en tirant du cordon.

- 7.** Ne jamais le faire fonctionner si le cordon ou la fiche sont abîmés ou si vous remarquez que l'appareil ne fonctionne pas correctement.
- 8.** Ne pas manipuler l'appareil, les mains mouillées.
- 9.** Ne jamais placer l'appareil près de l'eau ou autre liquide.
- 10.** Avant de nettoyer l'appareil, vérifiez s'il est bien débranché.
- 11.** L'appareil doit être installé suivant les normes nationales pour les installations électriques.
- 12.** Cet appareil est seulement apte pour une utilisation domestique.
- 13.** Si vous avez besoin d'une copie du manuel d'instructions, vous pouvez le trouver sur [www.orbegozo.com](http://www.orbegozo.com).
- 14. AVERTISSEMENT:** En cas de mauvaise utilisation de l'appareil, il y a un risque de blessure.
  - Lisez attentivement les instructions.
  - Ne laissez pas l'appareil être utilisé comme un jouet.
  - N'utilisez pas l'appareil sur une surface humide ou chaude, ni à proximité d'une source de chaleur.
  - Utilisez toujours l'appareil sur une surface plane.
  - L'appareil n'est pas destiné à un usage commercial. Si vous scellez plus de 20 sacs en continu, attendez au

moins 25 minutes avant de reprendre l'utilisation de votre appareil.

- Laissez le couvercle de l'appareil ouvert lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Seuls les sacs sous vide texturés peuvent être utilisés pour l'emballage. Les sacs à surface lisse peuvent uniquement être scellés.
- N'emballez pas d'aliments trop pointus, car ils perceraient le sac et provoqueraient une fuite d'air.
- Les sacs contenant des aliments liquides ne peuvent être que scellés, et non mis sous vide.
- Les aliments fortement aromatisés tels que l'oignon, l'ail, le gingembre et les aliments fermentescibles tels que le maïs frais, le riz humide et les fruits oxydés doivent être séchés avant d'être mis sous vide, sinon le sac risque d'éclater au bout de quelques jours. Vous pouvez également placer un déshydratant de qualité alimentaire dans le sac avec les aliments avant de les emballer.
- Après utilisation, ne touchez pas la bande de scellage pour éviter les brûlures.
- Tous les 5 emballages, laissez l'appareil refroidir pendant 30 secondes.

## PARTIES DE LA MACHINE D'EMBALLAGE



- 1. **DRY:** Emballe et scelle les aliments secs.
- 2. **MOIST:** Emballe et scelle les aliments frais.
- 3. **CANISTER:** Utilisez le tube pour emballer sous vide des récipients alimentaires, des sacs spéciaux ou du vin.
- 4. **SEAL:** Scellement uniquement, pas de mise sous vide.
- 5. **STOP:** Arrêt.
- 6. **CUTTER:** Couper le sac.



- 7. **JOINT D'ÉTANCHÉITÉ EN SILICONE POUR LE SCELLAGE**
- 8. **PLATEAU DE DÉPÔT AMOVIBLE:** Récupère le liquide qui peut rester dans les sacs sous vide.
- 9. **ANNEAU D'EMBALLAGE**
- 10. **BANDE D'ÉTANCHÉITÉ**
- 11. **PORT D'ACCESSOIRES:** Connecter le tuyau d'aspiration.
- 12. **BOUTONS D'OUVERTURE DU COUVERCLE SUPÉRIEUR**
- 13. **CONNECTEUR D'ALIMENTATION**



## MODE D'EMPLOI



1. Placer le sac dans l'appareil.



2. Appuyez sur les deux côtés pour fermer le couvercle.



3. Pour les aliments secs, utilisez la touche "DRY". Pour les aliments humides, utilisez la touche "MOIST".



4. Lorsque le voyant "STOP" s'allume, cela signifie que le processus est terminé.



5. Versez le liquide dans le bac de récupération si nécessaire.

## SCELLEMENT UNIQUEMENT



1. Placer le sac sur l'appareil.



2. Appuyez sur les deux côtés pour fermer le couvercle.



3. Appuyez sur le bouton "SEAL" et le processus démarre.



4. Lorsque le voyant "STOP" s'allume, le processus est terminé.

## SCELLEMENT D'UN CONTENEUR



1. Fermer le couvercle de l'appareil



2. Utilisez le tube pour relier le récipient et la machine d'emballage.



3. Appuyez sur le bouton "CANISTER" et le processus démarre. Lorsque le voyant "STOP" s'allume, l'opération est terminée.

## UTILISATION DU COUPE-SAC



Pour couper le sac, appuyez sur le sac comme indiqué sur l'image.

## DÉPANNAGE

SITUATION ANORMALE	SOLUTION
<b>L'encaisseuse ne fonctionne pas</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Vérifiez s'il y a une panne de courant dans la maison ou si le câble est correctement inséré dans la prise.</li> <li>Vérifiez si l'appareil a été utilisé pendant une longue période. Attendez 10 à 15 secondes après chaque emballage.</li> <li>Vérifiez si le câble, la fiche ou l'appareil est cassé. Contactez un technicien.</li> </ol>
<b>Le sac ne se ferme pas correctement</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Vérifiez que le sac est correctement positionné, sans pliage.</li> <li>Vérifiez que l'appareil est bien fermé. Appuyez jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.</li> <li>Si le voyant s'allume et que l'appareil fonctionne, contactez le service technique.</li> </ol>
<b>Ne pas mettre sous vide, mais sceller</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Vérifiez que le sac est texturé et pas complètement lisse.</li> </ol>

<b>Fuite d'air après l'emballage sous vide</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. N'emballez pas les aliments avec des bords tranchants qui pourraient couper le sac.</li> <li>2. Vérifiez la texture du sac.</li> <li>3. S'il y a beaucoup de liquide dans le sac, il ne peut pas être emballé correctement, utilisez un récipient.</li> </ol>
<b>Après avoir scellé le sac, la partie scellée se brise</b>	1. La température de l'appareil est trop élevée, il est recommandé d'espacer la soudure ou l'emballage entre 10 et 15 secondes.
<b>Le sac gonfle après quelques jours</b>	1. Il faut d'abord déshydrater les aliments à forte saveur comme l'oignon, l'ail et le gingembre ainsi que les aliments fermentescibles comme le maïs, le riz humide et les fruits. Vous pouvez également placer un déshydrateur à l'intérieur du sac. Si vous ne le faites pas, le sac gonflera au bout de quelques jours.

### ENLEVEMENT DES APPAREILS MENAGERS USAGES



La directive européenne 2012/19/EU sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usages ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

### DÉCLARATION DE CONFORMITÉ:

Cet appareil est conforme aux exigences de la Directive Basse Tension 2014/35/EU et aux exigences de la directive EMC 2014/30/EU.

### GARANTIE

Cet appareil est couvert et bénéficie de la garantie légale conformément à la législation en vigueur à compter de la date d'achat. Conservez le reçu d'achat pour pouvoir faire valoir votre droit à la garantie. Pour trouver le service le plus proche de votre emplacement, contactez via le lien Web suivant : <https://orbegozo.com/asistencia-tecnica/>

Pour tout type de requête, doute ou incident, vous pouvez nous contacter via notre e-mail indiqué sur la page principale de ce manuel ou via notre service d'assistance technique à <https://orbegozo.com/contacto/>

Orbegozo n'est pas responsable des composants et accessoires soumis à l'usure due à l'utilisation, ainsi que des composés périssables ou de ceux qui se sont détériorés en raison d'une mauvaise utilisation. Il ne sera pas non plus tenu responsable si le propriétaire a modifié techniquement l'appareil. Consultez les conditions légales sur notre site.

## INSTRUÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

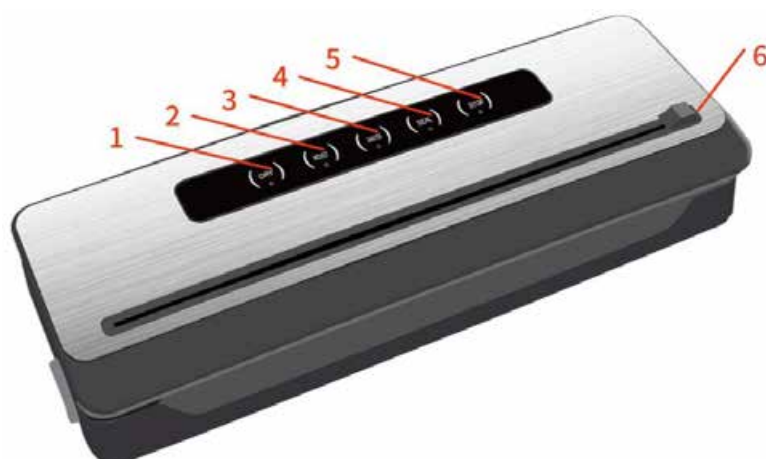
A máquina de embalar a vácuo é um dispositivo eléctrico e devem manter-se a todo o momento as seguintes normas de segurança:

- 1.** Este aparelho pode ser usado por crianças maiores de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, sempre que lhes seja dada a supervisão apropriada ou instruções para a utilização do aparelho de forma segura e de modo a que compreendam os perigos inerentes. Não deixe que crianças brinquem com o aparelho. Não permita a limpeza e manutenção do aparelho pelo utilizador a crianças sem vigilância.
- 2.** As crianças deverão ser supervisionadas, para se assegurar de que não brincam com a unidade.
- 3.** Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças menores de 8 anos.
- 4.** **PRECAUÇÃO:** Para a segurança dos seus filhos, não deixe partes da embalagem (sacos plásticos, papelão, esferovite, etc.) ao alcance dos mesmos.
- 5.** Se o cabo de ligação estiver danificado recorra a um serviço técnico autorizado.
- 6.** Nunca desligue o aparelho puxando pelo cabo.

- 7.** Não ponha em funcionamento se o cabo ou a ficha estiverem estragados ou se observa que o aparelho não funciona correctamente.
- 8.** Não utilize o aparelho com as mãos molhadas.
- 9.** Não mergulhe o aparelho em água nem em nenhum outro líquido.
- 10.** Antes de efectuar a sua limpeza comprove que o aparelho está desligado.
- 11.** O aparelho deve ser instalado de acordo com a regulamentação nacional para instalações eléctricas.
- 12.** Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
- 13.** Caso precise de uma cópia do manual de instruções, você pode encontrá-lo em [www.orbegozo.com](http://www.orbegozo.com)
- 14. ATENÇÃO:** Em caso de utilização incorreta do aparelho, há um risco de possíveis lesões.
  - Ler atentamente o manual de instruções.
  - Não permita que o aparelho seja utilizado como um brinquedo.
  - Não utilizar o aparelho sobre uma superfície húmida ou quente, nem perto de uma fonte de calor.
  - Utilizar sempre o aparelho numa superfície plana.
  - O aparelho não se destina a uso comercial. Se selar mais de 20 sacos continuamente, aguarde pelo menos 25 minutos antes de retomar a utilização do seu aparelho.

- Manter a tampa superior do aparelho aberta quando não estiver a ser utilizada.
- Só podem ser utilizados sacos de vácuo com textura para embalar. Os sacos de superfície lisa só podem ser selados.
- Não embale alimentos demasiado afiados, pois perfuram o saco e provocam a saída de ar.
- Os sacos com alimentos líquidos só podem ser selados e não embalados em vácuo.
- Os alimentos com sabores fortes, como a cebola, o alho, o gengibre e os alimentos fermentáveis, como o milho fresco, o arroz húmido e a fruta oxidada, devem ser secos antes de serem embalados em vácuo, caso contrário o saco pode rebentar ao fim de alguns dias. Ou coloque dessecante de qualidade alimentar no saco com os alimentos antes de os embalar.
- Após a utilização, não tocar na banda de selagem para evitar queimaduras.
- Após cada 5 embalagens, deixar o aparelho arrefecer durante 30 segundos.

## PARTES DA MÁQUINA DE EMBALAGEM



1. **DRY:** Embala e sela alimentos secos.
2. **MOIST:** Embala e sela alimentos frescos.
3. **CANISTER:** Utiliza o tubo para embalar a vácuo recipientes de alimentos, sacos especiais ou vinho.
4. **SEAL:** Apenas selar, não embalar a vácuo.
5. **STOP:** Parar
6. **CUTTER:** Corta o saco



### 7. JUNTA DE VEDAÇÃO DE SILICONE PARA SELAR

8. **BANDEJA DE DESCARGA REMOVÍVEL:** Recolhe qualquer líquido que possa ser deixado pelos sacos de vácuo.

### 9. ANEL DE EMBALAGEM

### 10. FITA DE SELAGEM

11. **PORTA DE ACESSÓRIOS:** ligar a mangueira de vácuo.

### 12. BOTÕES PARA ABRIR A TAMPASUPERIOR

### 13. CONECTOR DE ALIMENTAÇÃO



## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO



1. Colocar o saco no aparelho.



2. Pressionar os dois lados para fechar a tampa.



3. Para os alimentos secos, utilizar a tecla "DRY". Para os alimentos húmidos, utilize "MOIST".



4. Quando a luz "STOP" se acende, significa que o processo está terminado.



5. Deite o líquido no tabuleiro de recolha de água, se necessário.

**SOMENTE SELAGEM**

1. Colocar o saco sobre o aparelho.



2. Pressionar os dois lados para fechar a tampa.



3. Premir o botão "SELAR" e o processo inicia-se.



4. Quando a luz "STOP" se acende, o processo está concluído.

**SELAGEM DO RECIPIENTE**

1. Fechar a tampa do aparelho.



2. Utilizar o tubo para unir o recipiente à máquina de embalar.



3. Premir o botão "CANISTER" e o processo inicia-se. Quando a luz "STOP" se acende, o processo está terminado.

**UTILIZAÇÃO DO CORTADOR DE SACOS**

Para cortar o saco, prima o saco como indicado na imagem.

**RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS**

SITUAÇÃO ANÓMALA	SOLUÇÃO
<b>O embalador não funciona</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verificar se há uma falha de energia na casa ou se o cabo está corretamente inserido na tomada.</li> <li>2. Verificar se o aparelho foi utilizado durante um longo período de tempo. Aguardar 10 a 15 segundos após cada embalagem.</li> <li>3. Verificar se o cabo, a ficha ou o aparelho estão avariados. Contactar um técnico de assistência.</li> </ol>
<b>Não veda corretamente</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verifique se o saco está corretamente posicionado e se não está dobrado.</li> <li>2. Verifique se o aparelho está bem fechado. Pressione até ouvir um clique.</li> <li>3. Se a luz se acender e funcionar, contacte o serviço técnico.</li> </ol>
<b>Não embalar em vácuo, apenas selar</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verificar se o saco tem textura e não é completamente liso.</li> </ol>
<b>Fuga de ar após a embalagem a vácuo</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Não embale alimentos com arestas vivas que possam cortar o saco.</li> <li>2. Verifique a textura do saco.</li> <li>3. se houver muito líquido no saco, este não pode ser bem embalado, utilize um recipiente.</li> </ol>
<b>Depois de selar o saco, a parte selada parte-se</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. A temperatura do aparelho é demasiado elevada, recomenda-se espaçar a selagem ou a embalagem entre 10 a 15 segundos.</li> </ol>

**O saco incha ao fim de alguns dias**

1. Deve começar por desidratar os alimentos de sabor forte, como a cebola, o alho e o gengibre, bem como os alimentos fermentáveis, como o milho, o arroz húmido e a fruta. Outra opção é colocar um desidratador dentro do saco. Se não o fizeres, o saco vai inchar ao fim de alguns dias.

**RECOLHA DOS ELETRODOMÉSTICOS**

A diretiva Europeia 2012/19/EU referente à gestão de resíduos de aparelhos elétricos e eletrônicos (RAEE), prevê que os eletrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desatualizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contêiner de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada. Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os eletrodomésticos velhos.

**DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE:**

Este dispositivo está em conformidade com as exigências da Directiva de Baixa Tensão 2014/35/EU e os requisitos da diretiva EMC 2014/30/EU.

**GARANTIA**

Este aparelho está coberto e tem direito à garantia legal de acordo com a legislação em vigor a partir da data de compra. Guarde o recibo de compra para poder reclamar o seu direito à garantia. Para encontrar o serviço mais próximo de sua localização, entre em contato através do seguinte link da web: <https://orbegozo.com/assistencia-tecnica/>

Para qualquer tipo de consulta, dúvida ou incidente, pode contactar-nos através do nosso e-mail apresentado na página principal deste manual ou através do nosso serviço de assistência técnica em <https://orbegozo.com/contacto/>

Orbegozo não se responsabiliza por componentes e acessórios que estejam sujeitos a desgaste devido ao uso, bem como compostos perecíveis ou deteriorados por uso indevido. Também não será responsável se o proprietário tiver modificado tecnicamente o dispositivo. Verifique as condições legais no nosso site.