

# agashe

## SX-520

Intelligent vacuum fresh container



- English - Instructions for use (1 - 4)
- Espanol - Instrucciones de uso (5 - 8)
- Deutsch - Gebrauchsanweisung (9 - 12)
- Francais - Mode d'emploi (13 - 16)
- Italiano - Istruzioni per l'uso (17 - 20)
- 日本語 - 使用説明 (21 - 24)
- 한국어 - 사용 설명 (25 - 28)
- Svenska - Användningsanvisningar (29 - 32)
- Čeština - Pokyny k použití (33 - 36)
- العربية - تعليمات الاستخدام (37 - 40)
- Polski - Instrukcje użycia (41 - 44)
- Nederlands - Gebruiksaanwijzing (45 - 48)



# Operation and Structure

## Operation method

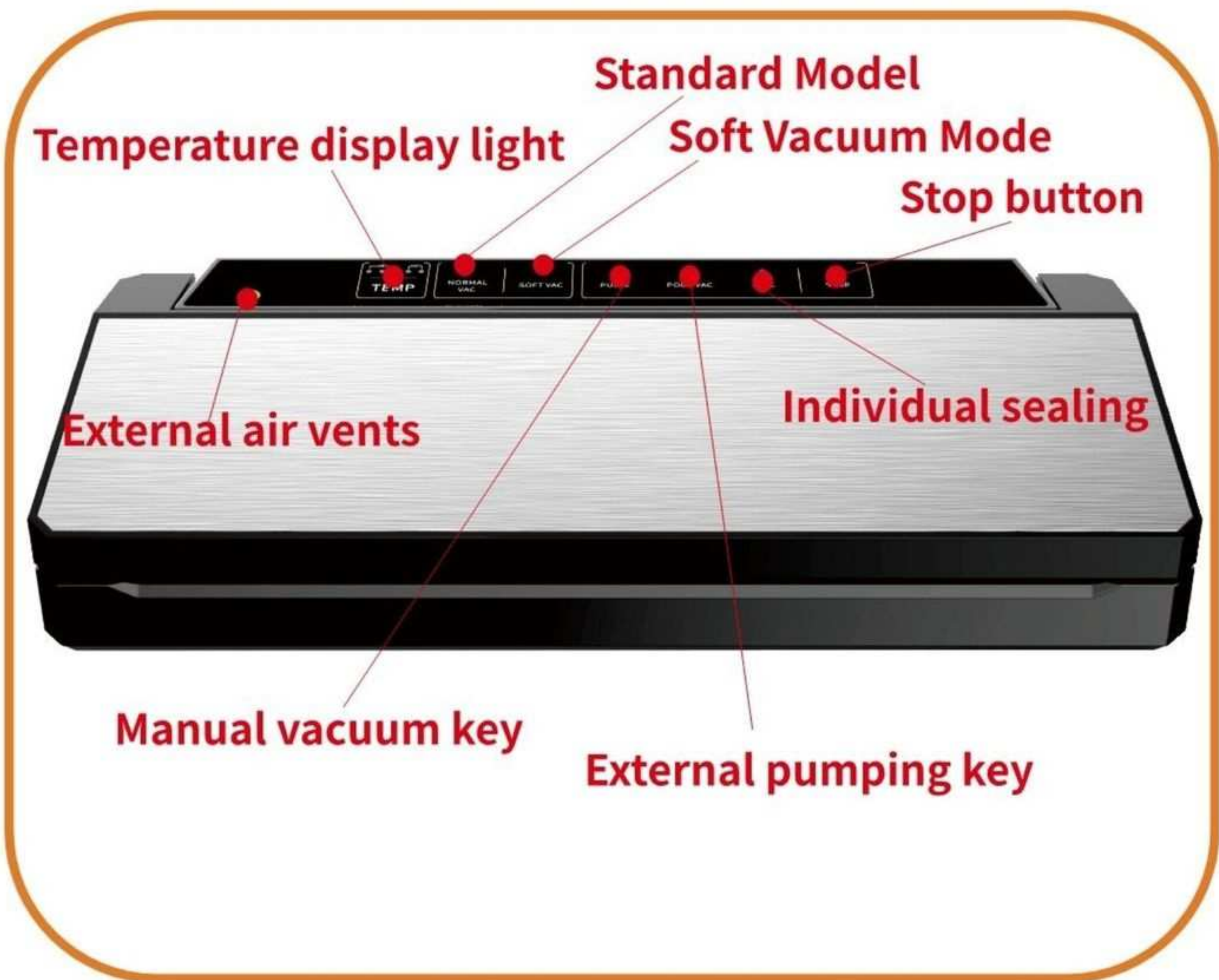
### Dry and slightly wet vacuum

- 1.Choose textured vacuum bags for packaging ingredients. Insert the open end of the bag into the vacuum slot to ensure no leakage. Then close the top cover and press both ends with appropriate force to lock. (Figure 3)
- 2.Based on the dryness and wetness of the food ingredients, select the appropriate mode.
- 3.Select [NORMAL VAC] to vacuum and seal the bag(Figure 6); select [SEAL] to seal the bag only. (Figure 4)
- 4. If it is necessary to keep the shape of the ingredients intact [bread、chips], [SOFTVAC] can be used.
- 5.After vacuum sealing is complete, then the cover will automatically release air and open. Remove the package.

### Liquid-containing vacuum

- 1.Choose textured vacuum bags for packaging ingredients. Insert the open end of the bag into the vacuum slot to ensure no leakage. (Figure 7)
- 2.Close the top cover and press both ends with appropriate force to lock. Press the [TEMP] button , switch to the [Wet 2]mode (High-grade indicator light).
- 3.Raise the machine, keep the bag hanging, and ensure the liquid inside the bag is below the bag. Select [PULSE]to vacuum until liquid flows upward, release the button, and press [SEAL] for sealing. If the sealing effect is not good, you can try seal-ing the opening again. (Figure 9) (Figure 10)
- 4.After vacuum sealing is complete, press the locks on both sides, then the cover will automatically release air and open. Remove the package.

1



2





## Notes and Parameters

### Matters needing attention

1. Check the power cord and outlet.
2. Make sure that the bag opening is correctly positioned under the vacuum chamber and suction port.
3. Check the vacuum bag: make sure the bag is not leaking.
4. Use the same vacuum sealing bag supplied by your supplier.
5. Folded bags, bread crumbs, cheese or other liquids may cause air leaks. Open the bag and wipe the opening to ensure there is no excess moisture.
6. Check insulating tape and sponge for debris. Wipe them off and keep them clean.
7. If the bag overheats and melts, open the lid and allow the machine to cool for a few minutes.
8. When the machine is turned on, the default mode is [Dry2], Press[TEMP]button to switch to high temperature mode; press the button to switch to low temperature document mode.
9. Do not put too much in the bag. The vacuum bag should be placed flat in the vacuum box.
10. If the ingredient contains oil and water, switch to manual mode [WET2] and then use [PULSE] for manual vacuum.
11. Straighten the mouth of the vacuum bag to make sure that there is nothing in the sealed bag and that the vacuum bag is not wrinkled.
12. When the machine is not in use, put back the maintenance cardboard and keep the lid un snapped.
13. To clean the machine, disconnect the power supply. The base of the machine can be cleaned by removing the sponge ring, the top cover can be scrubbed with a rag.
14. Do not immerse the machine in water or other liquids and make sure it is dry.
15. Refer to pages 13-14 for instructions on how to use the complimentary outer straw.

### Machine parameter

|                 |               |                     |              |
|-----------------|---------------|---------------------|--------------|
| Product name:   | SX-520        | Operating voltage:  | 100V~240V    |
| Power (output): | 150W          | Sealing width:      | 30CM         |
| Vacuum degree:  | -70Kpa~-85Kpa | Machine Dimensions: | 370X145X70MM |



English - Instructions for use



3



4



5



6



7



8



9



10





11



12



13



14

**English - Instructions for use**

Instructions for using the complimentary external straw  
To use with the vacuum canister (Fig. 11) or valve bag (Fig. 12). Align the larger side with the valve hole of the Vacuum Tank (Fig. 11) or Valve Bag (Fig. 12) and insert the smaller side into the machine's external air vent (Fig. 13). Press the [POUTVAC] button to evacuate and press the [Stop] button when finished. (Fig. 14)



# Funcionamiento y estructura

## Método de funcionamiento

### Vacío seco y ligeramente húmedo

- 1.Elija bolsas de vacío con textura para envasar ingredientes. Introduzca el extremo abierto de la bolsa en la ranura de vacío para garantizar que no haya fugas. A continuación, cierre la tapa superior y presione ambos extremos con la fuerza adecuada para bloquearla. (Figura 3)
- 2.En función del grado de sequedad y humedad de los ingredientes alimentarios, seleccione el modo adecuado.
- 3.Seleccione [NORMAL VAC] para envasar al vacío y sellar la bolsa (Figura 6); seleccione [SEAL] para sellar la bolsa solamente. (Figura 4)
4. Si es necesario mantener intacta la forma de los ingredientes [pan、patatas fritas], se puede utilizar [SOFTVAC].
- 5.Una vez finalizado el sellado al vacío, la tapa liberará el aire automáticamente y se abrirá. Retire el envase.

### Vacío de líquidos

- 1.Elija bolsas de vacío con textura para envasar ingredientes. Introduzca el extremo abierto de la bolsa en la ranura de vacío para garantizar que no haya fugas. (Figura 7)
- 2.Cierre la tapa superior y presione ambos extremos con la fuerza adecuada para bloquearla. Pulse el botón botón [TEMP] , cambie al modo [Húmedo 2] (luz indicadora de alto grado).
- 3.Levante la máquina, mantenga la bolsa colgando y asegúrese de que el líquido del interior de la bolsa está por debajo de la misma. Seleccione [PULSE] para aspirar hasta que el líquido fluya hacia arriba, suelte el botón y pulse [SEAL] para sellar. Si el efecto de sellado no es bueno, puede intentar sellar la abertura de nuevo. (Figura 9) (Figura 10)
- 4.Una vez finalizado el sellado al vacío, pulse los cierres de ambos lados, entonces la tapa liberará el aire automáticamente y se abrirá. Retire el envase.

1



2





# Notas y parámetros

## Asuntos que requieren atención

1. Compruebe el cable de alimentación y la toma de corriente.
2. Asegúrese de que la abertura de la bolsa está correctamente colocada bajo la cámara de vacío y la boca de aspiración.
3. Compruebe la bolsa de vacío: asegúrese de que la bolsa no tiene fugas.
4. Utilice la misma bolsa de sellado al vacío suministrada por su proveedor.
5. Las bolsas dobladas, el pan rallado, el queso u otros líquidos pueden provocar fugas de aire. Abra la bolsa y limpie la abertura para asegurarse de que no hay exceso de humedad.
6. Compruebe que la cinta aislante y la esponja no tengan residuos. Límpielos y manténgalos limpios.
7. Si la bolsa se sobrecalienta y se derrite, abra la tapa y deje que la máquina se enfríe durante unos minutos.
8. Cuando se enciende la máquina, el modo predeterminado es [Dry2].
9. No ponga demasiada cantidad en la bolsa. La bolsa de vacío debe colocarse plana en la caja de vacío.
10. Si el ingrediente contiene aceite y agua, cambie al modo manual [WET2] y luego utilice [PULSO] para el vacío manual.
11. Enderece la boca de la bolsa de vacío para asegurarse de que no hay nada en la bolsa sellada y de que la bolsa de vacío no está abierta. bolsa y que la bolsa de vacío no está arrugada.
12. Cuando no utilice la máquina, coloque la tarjeta de papel y mantenga la tapa abierta.
13. Para limpiar la máquina, desconecte la fuente de alimentación. La base de la máquina se puede limpiar. La base de la máquina puede limpiarse retirando el anillo de esponja, la cubierta superior puede limpiarse con un trapo.
14. No sumerja el dispensador en agua u otros líquidos y asegúrese de que esté seco.
15. Consulte las páginas 13-14 para obtener instrucciones sobre el uso de las pajitas.

## Parámetros de la máquina

|                      |               |                            |              |
|----------------------|---------------|----------------------------|--------------|
| Nombre del producto: | SX-520        | Tensión de funcionamiento: | 100V~240V    |
| Potencia (salida):   | 150W          | Anchura de sellado:        | 30CM         |
| Vacío:               | -70Kpa~-85Kpa | Dimensiones de la máquina: | 370X145X70MM |



Espanol-Instrucciones de uso



3



4



5



6



7



8



9



10





11



12



13



14

**English - Instructions for use**

Instructions for using the complimentary external straw  
To use with the vacuum canister (Fig. 11) or valve bag (Fig. 12). Align the larger side with the valve hole of the Vacuum Tank (Fig. 11) or Valve Bag (Fig. 12) and insert the smaller side into the machine's external air vent (Fig. 13). Press the [POUTVAC] button to evacuate and press the [Stop] button when finished. (Fig. 14)



# Betrieb und Struktur

## Arbeitsweise

### Trockenes und leicht feuchtes Vakuum

1. wählen Sie strukturierte Vakuumbbeutel für die Verpackung von Zutaten. Stecken Sie das offene Ende des Beutels in den Vakuumschlitz, um sicherzustellen, dass er nicht ausläuft. Schließen Sie dann die obere Abdeckung und drücken Sie beide Enden mit angemessener Kraft zu, um sie zu verriegeln. (Abbildung 3)
2. Wählen Sie je nach Trockenheit und Feuchtigkeit der Lebensmittelzutaten den entsprechenden Modus.
3. Wählen Sie [NORMAL VAC], um den Beutel zu vakuumieren und zu verschließen (Abbildung 6); wählen Sie [SEAL], um den Beutel nur zu verschließen. (Abbildung 4)
4. Wenn es notwendig ist, die Form der Zutaten intakt zu halten [Brot, Chips], kann [SOFTVAC] verwendet werden
5. Nachdem der Vakuumiervorgang abgeschlossen ist, wird der Deckel automatisch entlüftet und geöffnet. Nehmen Sie die Verpackung heraus.

### Flüssigkeitshaltiges Vakuum

- 1 Wählen Sie strukturierte Vakuumbbeutel für die Verpackung von Zutaten. Stecken Sie das offene Ende des Beutels in den Vakuumschlitz, um sicherzustellen, dass er nicht ausläuft. (Abbildung 7)
2. Schließen Sie die obere Abdeckung und drücken Sie beide Enden mit angemessener Kraft zu, um sie zu verriegeln. Drücken Sie die [TEMP]-Taste und schalten Sie in den [Wet 2]-Modus um (Kontrollleuchte für hohe Qualität).
3. Heben Sie das Gerät an, lassen Sie den Beutel hängen und stellen Sie sicher, dass sich die Flüssigkeit im Beutel unterhalb des Beutels befindet. Wählen Sie [PULSE], um zu vakuumieren, bis die Flüssigkeit nach oben fließt, lassen Sie die Taste los, und drücken Sie [SEAL] zum Versiegeln. Wenn der Versiegelungseffekt nicht gut ist, können Sie versuchen, die Öffnung erneut zu versiegeln. (Abbildung 9) (Abbildung 10)
4. Nachdem die Vakuumversiegelung abgeschlossen ist, drücken Sie die Verschlüsse auf beiden Seiten, dann wird die Abdeckung automatisch entlüftet und geöffnet. Nehmen Sie die Verpackung heraus.

1



2





# Hinweise und Parameter

## Angelegenheiten, die Aufmerksamkeit erfordern

1. Überprüfen Sie das Netzkabel und die Steckdose.
2. Vergewissern Sie sich, dass die Beutelöffnung korrekt unter der Vakuumkammer und dem Sauganschluss positioniert ist.
3. Überprüfen Sie den Vakuumbeutel: Stellen Sie sicher, dass der Beutel nicht undicht ist.
4. Verwenden Sie denselben Vakuumierbeutel, den Sie von Ihrem Lieferanten erhalten haben.
5. Gefaltete Beutel, Brotrümel, Käse oder andere Flüssigkeiten können Luftlecks verursachen. Öffnen Sie den Beutel und wischen Sie die Öffnung ab, um sicherzustellen, dass keine überschüssige Feuchtigkeit vorhanden ist.
6. Überprüfen Sie Isolierband und Schwamm auf Verunreinigungen. Wischen Sie sie ab und halten Sie sie sauber.
7. Wenn der Beutel überhitzt und schmilzt, öffnen Sie den Deckel und lassen Sie das Gerät einige Minuten lang abkühlen.
8. Wenn das Gerät eingeschaltet wird, ist der Standardmodus [Dry2].
9. Füllen Sie nicht zu viel in den Beutel. Der Vakuumbeutel sollte flach in die Vakuumierbox gelegt werden.
10. Wenn die Zutaten Öl und Wasser enthalten, schalten Sie in den manuellen Modus [WET2] und verwenden Sie dann [PULSE] für manuelles Vakuum.
11. Richten Sie die Öffnung des Vakuumbeutels auf, um sicherzustellen, dass sich nichts im versiegelten Beutel befindet  
Beutel befindet und der Vakuumbeutel nicht zerknittert ist.
12. Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, legen Sie den Wartungskarton zurück und lassen Sie den Deckel offen.
13. Um das Gerät zu reinigen, unterbrechen Sie die Stromversorgung. Der Boden des Geräts kann gereinigt werden  
Der Boden des Geräts kann durch Entfernen des Schwammrings gereinigt werden, die obere Abdeckung kann mit einem Lappen geschrubbt werden.
14. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und achten Sie darauf, dass es trocken ist.
15. Auf den Seiten 13-14 finden Sie eine Anleitung zur Verwendung des kostenlosen Außenhalms.

## Parameter der Maschine

|                     |               |                           |              |
|---------------------|---------------|---------------------------|--------------|
| Name des Produkts:  | SX-520        | Betriebsspannung:         | 100V~240V    |
| Leistung (Ausgang): | 150W          | Siegelbreite:             | 30CM         |
| Vakuum:             | -70Kpa~-85Kpa | Abmessungen der Maschine: | 370X145X70MM |



# Deutsch-Gebrauchsanweisung



3



4



5



6



7



8



9



10





11



12



13



14

**English - Instructions for use**

Instructions for using the complimentary external straw  
To use with the vacuum canister (Fig. 11) or valve bag (Fig. 12). Align the larger side with the valve hole of the Vacuum Tank (Fig. 11) or Valve Bag (Fig. 12) and insert the smaller side into the machine's external air vent (Fig. 13). Press the [POUTVAC] button to evacuate and press the [Stop] button when finished. (Fig. 14)



# Fonctionnement et structure

## Mode opératoire

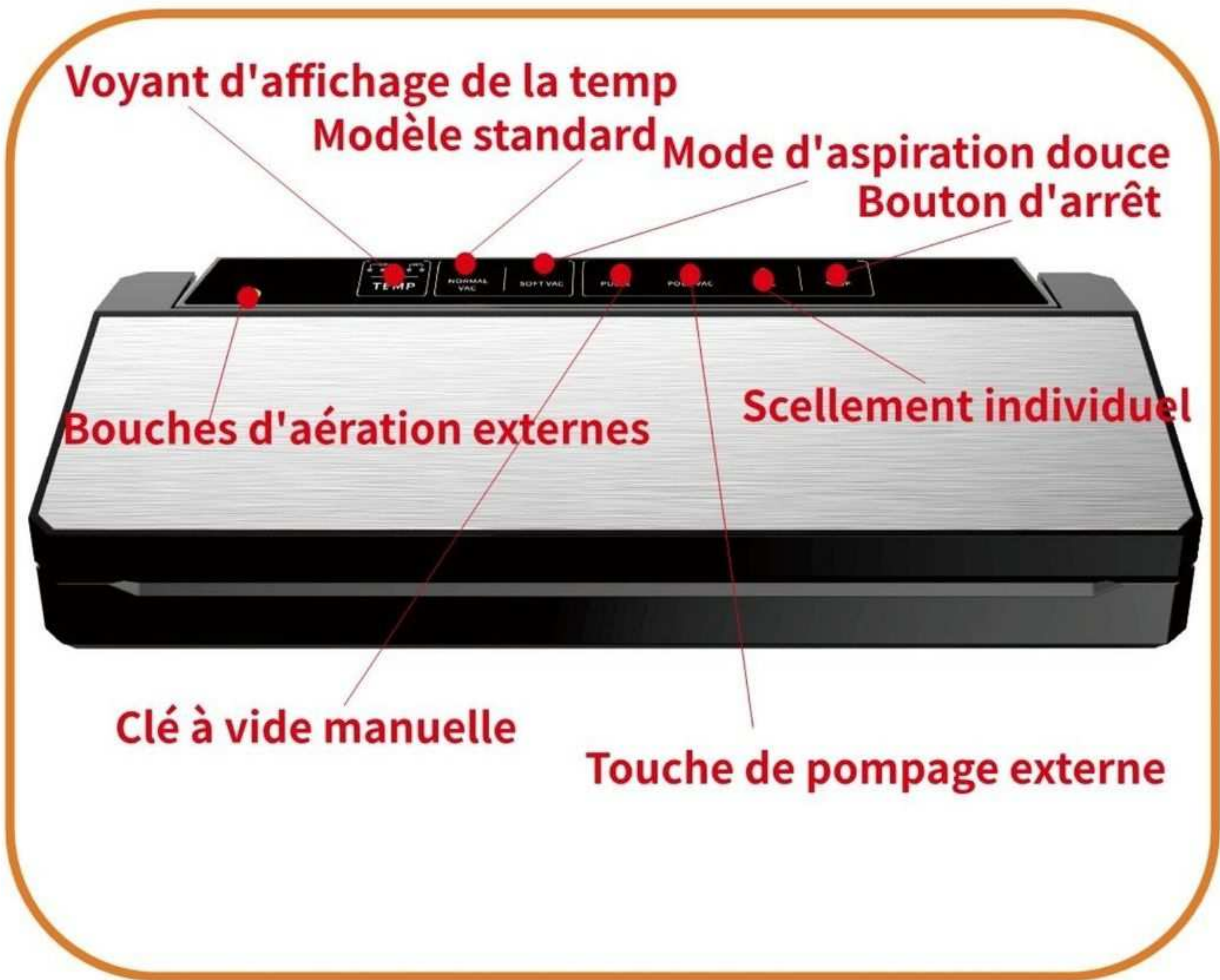
Sous vide sec et légèrement humide

- 1.Choisissez des sacs sous vide texturés pour emballer les ingrédients. Insérez l'extrémité ouverte du sac dans la fente de mise sous vide pour éviter toute fuite. Fermez ensuite le couvercle et appuyez sur les deux extrémités avec une force appropriée pour les verrouiller. (Figure 3)
- 2.Sélectionnez le mode approprié en fonction de la siccité et de l'humidité des ingrédients alimentaires.
- 3.Sélectionnez [NORMAL VAC] pour faire le vide et sceller le sac (Figure 6) ; sélectionnez [SEAL] pour sceller le sac uniquement. (Figure 4)
- 4. S'il est nécessaire de conserver la forme des ingrédients intacte [pain、chips], [SOFTVAC] peut être utilisé.
- 5. une fois le scellage sous vide terminé, le couvercle libère automatiquement l'air et s'ouvre. Retirez l'emballage.

Mise sous vide de liquides

- 1 Choisissez des sacs sous vide texturés pour emballer les ingrédients. Insérez l'extrémité ouverte du sac dans la fente de mise sous vide pour éviter toute fuite. (Figure 7)
- 2. fermer le couvercle et appuyer sur les deux extrémités avec une force appropriée pour les verrouiller. Appuyez sur la touche
- Appuyez sur le bouton [TEMP], passez en mode [Wet 2] (témoin lumineux High-grade).
- 3. levez la machine, maintenez le sac suspendu et assurez-vous que le liquide à l'intérieur du sac se trouve en dessous de celui-ci. Sélectionnez [PULSE] pour aspirer jusqu'à ce que le liquide s'écoule vers le haut, relâchez le bouton et appuyez sur [SEAL] pour le sceller. Si l'effet de scellage n'est pas bon, vous pouvez essayer de sceller à nouveau l'ouverture. (Figure 9) (Figure 10)
- 4. une fois le scellement sous vide terminé, appuyez sur les verrous des deux côtés, puis le couvercle s'ouvre automatiquement en libérant l'air. Retirez l'emballage.

1



2





# Notes et paramètres

## Questions nécessitant une attention particulière

1. Vérifier le cordon d'alimentation et la prise de courant.
2. Assurez-vous que l'ouverture du sac est correctement positionnée sous la chambre à vide et l'orifice d'aspiration.
3. Vérifier le sac de mise sous vide : s'assurer qu'il ne fuit pas.
4. Utilisez le même sac de mise sous vide que celui fourni par votre fournisseur.
5. Les sacs pliés, les miettes de pain, le fromage ou d'autres liquides peuvent provoquer des fuites d'air. Ouvrez le sac et essuyez l'ouverture pour vous assurer qu'il n'y a pas d'excès d'humidité.
6. Vérifiez que le ruban isolant et l'éponge ne contiennent pas de débris. Essuyez-les et maintenez-les propres.
7. Si le sac surchauffe et fond, ouvrez le couvercle et laissez l'appareil refroidir pendant quelques minutes.
8. Lorsque l'appareil est mis en marche, le mode par défaut est [Dry2]. Appuyez sur la touche [TEMP] pour passer en mode haute température ; appuyez sur la touche pour passer en mode document basse température.
9. Ne mettez pas trop de choses dans le sac. Le sac à vide doit être placé à plat dans la boîte à vide.
10. Si l'ingrédient contient de l'huile et de l'eau, passez en mode manuel [WET2], puis utilisez [PULSE] pour l'aspiration manuelle.
11. Redressez l'ouverture du sac sous vide pour vous assurer qu'il n'y a rien dans le sac scellé et que le sac sous vide n'est pas plié. scellé et que le sac sous vide n'est pas froissé.
12. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, remettez le carton d'entretien en place et laissez le couvercle ouvert.
13. Pour nettoyer l'appareil, débranchez l'alimentation électrique. La base de l'appareil peut être nettoyée La base de la machine peut être nettoyée en retirant l'anneau en éponge, le couvercle supérieur peut être frotté avec un chiffon.
14. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides et s'assurer qu'il est sec.
15. Reportez-vous aux pages 13-14 pour savoir comment utiliser la paille extérieure gratuite.

## Paramètres de la machine

|                     |               |                            |              |
|---------------------|---------------|----------------------------|--------------|
| Nom du produit:     | SX-520        | Tension de fonctionnement: | 100V~240V    |
| Puissance (sortie): | 150W          | Largeur de scellement:     | 30CM         |
| Le vide:            | -70Kpa~-85Kpa | Dimensions de la machine:  | 370X145X70MM |





3



4



5



6



7



8



9



10





11



12



13



14

### English - Instructions for use

Instructions for using the complimentary external straw  
To use with the vacuum canister (Fig. 11) or valve bag (Fig. 12). Align the larger side with the valve hole of the Vacuum Tank (Fig. 11) or Valve Bag (Fig. 12) and insert the smaller side into the machine's external air vent (Fig. 13). Press the [POUTVAC] button to evacuate and press the [Stop] button when finished. (Fig. 14)



# Funzionamento e struttura

## Metodo di funzionamento

### Vuoto secco e leggermente umido

1. Scegliere i sacchetti sottovuoto testurizzati per il confezionamento degli ingredienti. Inserire l'estremità aperta del sacchetto nella fessura per il vuoto per garantire l'assenza di perdite. Chiudere quindi il coperchio superiore e premere con forza su entrambe le estremità per bloccarle. (Figura 3)
2. In base al grado di secchezza e di umidità degli ingredienti alimentari, selezionare la modalità appropriata.
3. Selezionare [NORMAL VAC] per aspirare e sigillare il sacchetto (Figura 6); selezionare [SEAL] per sigillare solo il sacchetto. (Figura 4)
4. Se è necessario mantenere intatta la forma degli ingredienti [pane, patatine], è possibile utilizzare [SOFTVAC].
5. Al termine della sigillatura sottovuoto, il coperchio rilascia automaticamente l'aria e si apre. Rimuovere la confezione.

### Vuoto per liquidi

1. Scegliere i sacchetti per il vuoto testurizzati per il confezionamento degli ingredienti. Inserire l'estremità aperta del sacchetto nella fessura del vuoto per garantire l'assenza di perdite. (Figura 7)
2. Chiudere il coperchio superiore e premere con forza su entrambe le estremità per bloccarle. Premere il pulsante pulsante [TEMP] e passare alla modalità [Umido 2] (spia di grado elevato).
3. Sollevare la macchina, tenere il sacchetto appeso e assicurarsi che il liquido all'interno del sacchetto sia sotto il sacchetto. Selezionare [PULSE] per aspirare fino a quando il liquido scorre verso l'alto, rilasciare il pulsante e premere [SEAL] per sigillare. Se l'effetto di sigillatura non è buono, è possibile provare a sigillare nuovamente l'apertura. (Figura 9) (Figura 10)
4. Al termine della sigillatura sottovuoto, premere i blocchi su entrambi i lati, quindi il coperchio rilascerà automaticamente l'aria e si aprirà. Rimuovere la confezione.

1



2





## Note e parametri

### Questioni che richiedono attenzione

1. Controllare il cavo di alimentazione e la presa di corrente.
2. Assicurarsi che l'apertura del sacchetto sia posizionata correttamente sotto la camera di aspirazione e la porta di aspirazione.
3. Controllare il sacco del vuoto: assicurarsi che non abbia perdite.
4. Utilizzare lo stesso sacchetto per la sigillatura sottovuoto fornito dal fornitore.
5. I sacchetti piegati, la mollica di pane, il formaggio o altri liquidi possono causare perdite d'aria. Aprire il sacchetto e pulire l'apertura per assicurarsi che non ci sia umidità in eccesso.
6. Controllare che il nastro isolante e la spugna non siano pieni di detriti. Pulirli e mantenerli puliti.
7. Se il sacchetto si surriscalda e si scioglie, aprire il coperchio e lasciare raffreddare la macchina per alcuni minuti.
8. Quando la macchina è accesa, la modalità predefinita è [Dry2], premere il pulsante[TEMP]per passare alla modalità ad alta temperatura.
9. Non inserire troppe cose nel sacchetto. Il sacchetto del vuoto deve essere posizionato in piano nella scatola del vuoto.
10. Se l'ingrediente contiene olio e acqua, passare alla modalità manuale [WET2] e quindi utilizzare [PULSE] per il vuoto manuale. [PULSE] per il vuoto manuale.
11. Raddrizzare l'imboccatura del sacchetto per il vuoto per verificare che non ci sia nulla nel sacchetto sigillato e che il sacchetto per il vuoto non sia stropicciato. e che il sacco del vuoto non sia stropicciato.
12. Quando la macchina non viene utilizzata, riporre il cartone di manutenzione e tenere il coperchio aperto.
13. Per pulire la macchina, scollegare l'alimentazione elettrica. La base della macchina può essere  
La base della macchina può essere pulita rimuovendo l'anello di spugna, mentre il coperchio superiore può essere strofinato con uno straccio.
14. Non immergere la macchina in acqua o altri liquidi e assicurarsi che sia asciutta.
15. Fare riferimento alle pagine 13-14 per le istruzioni su come utilizzare la cannuccia esterna in omaggio.

### Parametro della macchina

|                    |               |                            |              |
|--------------------|---------------|----------------------------|--------------|
| Nome del prodotto: | SX-520        | Tensione di esercizio:     | 100V~240V    |
| Potenza (uscita):  | 150W          | Larghezza di tenuta:       | 30CM         |
| Vuoto:             | -70Kpa~-85Kpa | Dimensioni della macchina: | 370X145X70MM |





3



4



5



6



7



8



9



10





11



12



13



14

**English - Instructions for use**

Instructions for using the complimentary external straw  
To use with the vacuum canister (Fig. 11) or valve bag (Fig. 12). Align the larger side with the valve hole of the Vacuum Tank (Fig. 11) or Valve Bag (Fig. 12) and insert the smaller side into the machine's external air vent (Fig. 13). Press the [POUTVAC] button to evacuate and press the [Stop] button when finished. (Fig. 14)



# 運営と構造

## 操作方法

### ドライ&ウェット真空

- 1.食材の包装には、テクスチャーのある真空バッグを選ぶ。袋の開いた端を真空スロットに挿入し、漏れがないことを確認する。次に上蓋を閉め、両端を適当な力で押してロックする。図3
- 2.食材の乾燥度や湿度に応じて、適切なモードを選択します。
- 3.真空と密封を行う場合は[NORMAL VAC]を選択し(図6)、密封のみを行う場合は[SEAL]を選択します。(図4)
- 4.パンやチップスなど、素材の形状を損なわない必要がある場合は、「SOFTVAC」を使用することができる。
- 5.真空シールが完了すると、自動的に空気が抜けてフタが開きます。パッケージを取り出します。

### 液体を含む真空

- 1.食材を包装するためのテクスチャ真空バッグを選択します。袋の開いた端を真空スロットに挿入し、漏れがないことを確認する。図7
- 2.トップカバーを閉じ、両端を適当な力で押してロックする。を押します。[TEMP]ボタンを押し、[Wet 2]モード(高級ランプ)に切り替えます。
- 3.本体を持ち上げ、袋をぶら下げたまま、袋内の液体が袋の下にあることを確認します。[PULSE]を選択し、液体が上に流れるまで真空にし、ボタンを離し、[SEAL]を押して密封します。シール効果が良くない場合は、もう一度開口部をシールしてみてください。(図9)(図10)
- 4.真空シールが完了したら、両側のロックを押すと、自動的に空気が抜けてカバーが開きます。パッケージを取り出す。

1



2





# 注意事項とパラメーター

## 注意を要する事項

- 1. 電源コードとコンセントを確認する。
- 2. 袋の開口部が真空室と吸引口の下に正しく配置されていることを確認してください。
- 3. 真空バッグをチェックする: バッグが漏れていないことを確認する。
- 4. サプライヤーから提供されたものと同じ真空シールバッグを使用してください。
- 5. 折りたたんだ袋、パン粉、チーズ、その他の液体は、空気漏れの原因となります。袋を開け開口部を拭き、余分な水分がないことを確認してください。
- 6. 絶縁テープやスポンジにゴミが付着していないか確認する。拭き取り、清潔に保つ。
- 7. バッグが過熱して溶けた場合は、ふたを開け、マシンを数分間冷やしてください。
- 8. 本機の電源を入れると、初期設定は[Dry2]になっています。  
低温ドキュメントモードに切り替えるには、[TEMP]ボタンを押してください。
- 9. バッグに入れすぎない。バキュームバッグはバキュームボックスの中に平らに置いてください。  
。
- 10. 原料に油分や水分が含まれている場合は、手動モード[WET2]に切り替えてから[PULSE]で手動バキュームします。
- 11. 真空バッグの口をまっすぐにして、密封されたバッグの中に何も入っていないことを確認する。  
真空バッグにシワがないか確認する。
- 12. 本機を使用しないときは、メンテナンス用の段ボールを元に戻し、フタを外した状態で保管してください。
- 13. 本機を掃除するときは、電源を切ってください。本機の底面は、スポンジリング上蓋は雑巾でこする。
- 14. 本機を水やその他の液体に浸さず、乾燥させてください。
- 15. 無料のアウトーストロウの使用方法については、13～14ページをご参照ください。

## 機械パラメータ

|          |               |       |              |
|----------|---------------|-------|--------------|
| 製品名:     | SX-520        | 使用電圧: | 100V~240V    |
| パワー(出力): | 150W          | シール幅: | 30CM         |
| 真空:      | -70Kpa~-85Kpa | 機械寸法: | 370X145X70MM |





3



4



5



6



7



8



9



10





11



12



13



14

**English - Instructions for use**

Instructions for using the complimentary external straw  
To use with the vacuum canister (Fig. 11) or valve bag (Fig. 12). Align the larger side with the valve hole of the Vacuum Tank (Fig. 11) or Valve Bag (Fig. 12) and insert the smaller side into the machine's external air vent (Fig. 13). Press the [POUTVAC] button to evacuate and press the [Stop] button when finished. (Fig. 14)



# 운영 및 구조

## 조작방법

### 건식 및 약간의 습식 진공

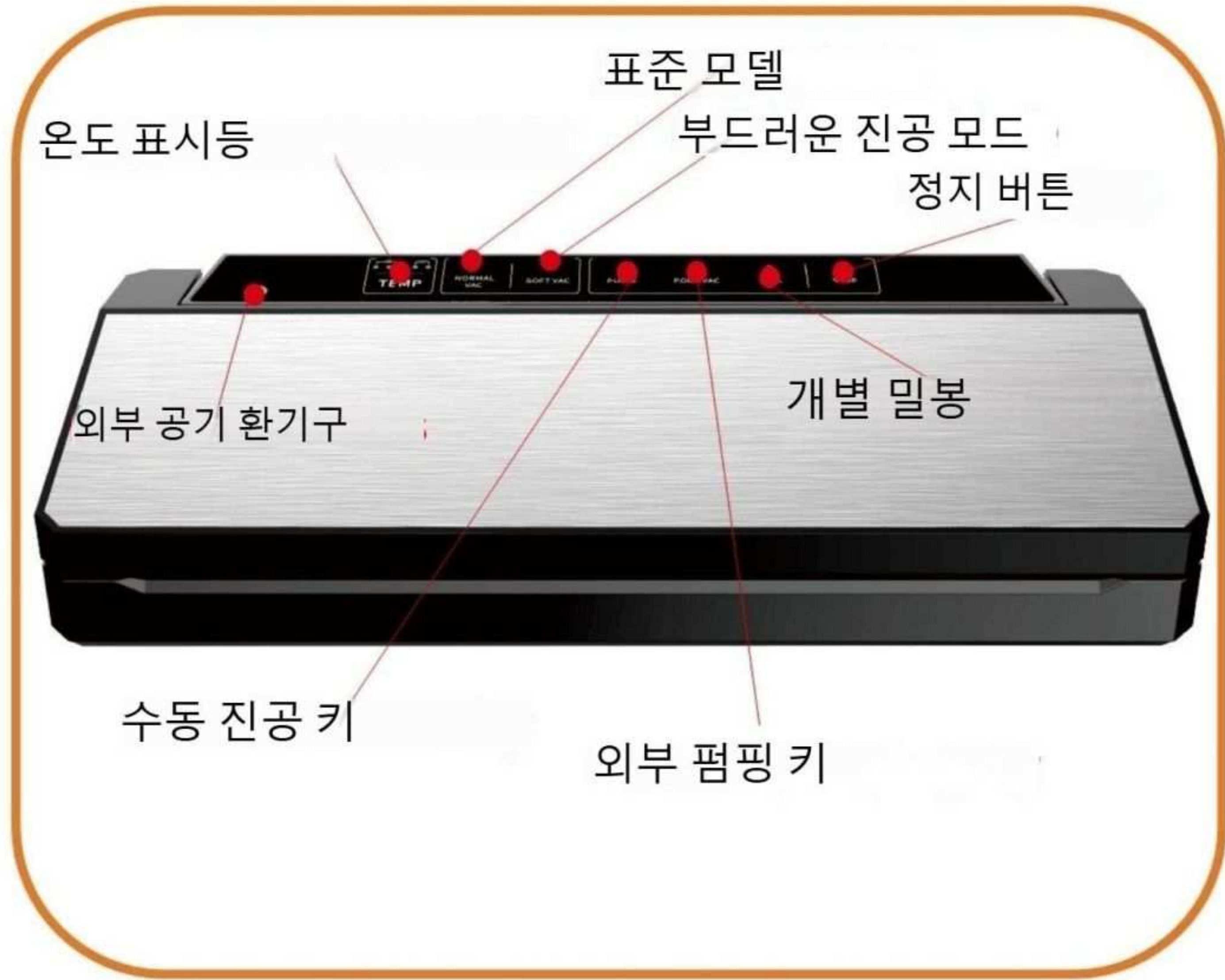
#### 청소기

- 1. 재료 포장을 위해 질감이 있는 진공 백을 선택하십시오. 백의 개방된 끝을 진공 슬롯에 삽입하여 누출이 없도록 합니다. 그런 다음 상단 덮개를 닫고 양쪽 끝을 적절한 힘으로 눌러 잠급니다. (그림 3)
  - 2. 음식 재료의 건조함과 습도에 따라 적절한 모드를 선택하십시오.
  - 3. 진공 포장 및 밀봉을 하려면 [NORMAL VAC]를 선택하고(그림 6), 포장전용 밀봉하려면 [SEAL]을 선택합니다. (그림 4)
  - 4. 재료의 모양을 그대로 유지해야 할 경우 [빵, 칩] [소프트백]을 사용할 수 있습니다.
- 진공 포장이 완료되면 덮개가 자동으로 공기를 방출하고 열립니다. 포장을 제거하세요.

### 액체가 들어있는 진공

- 재료 포장을 위해 질감이 있는 진공 봉투를 선택하세요. 봉투의 열린 쪽을 진공 슬롯에 삽입하여 누수가 없도록 하세요. (그림 7)
- 2. 윗 덮개를 닫고 양쪽 끝을 적절한 힘으로 눌러 잠급니다. [TEMP] 버튼을 누르고 [Wet 2] 모드(고급 표시등)로 전환합니다.
  - 3. 기계를 들어올리고 가방을 걸어두며, 가방 안의 액체가 가방 아래에 있도록 하세요. [펄스]를 선택하여 액체가 위로 흐를 때까지 진공 상태로 유지한 후, 해제합니다. 버튼을 누르고 [sEAL]을 눌러 밀봉합니다. 밀봉 효과가 좋지 않으면 개구부를 다시 밀봉해 보세요. (그림 9) (그림 10)
  - 4. 진공 밀봉이 완료되면 양쪽의 잠금 장치를 누르면 뚜껑이 자동으로 공기를 배출하고 열립니다. 포장을 제거하십시오.

1



2





노트 및 매개변수

주의가 필요한 사항

- 1. 전원 코드와 콘센트를 확인하세요.
- 2. 진공 챔버와 흡입 포트 아래에 백 개구부가 올바르게 위치했는지 확인하십시오.
- 3. 진공 백을 확인하십시오. 백이 새는지 확인하십시오. 공급업체에서 제공한 동일한 진공 밀봉 백을 사용하세요.
- 5. 접힌 봉투, 빵 부스러기, 치즈 또는 기타 액체는 공기 누출을 유발할 수 있습니다. 봉투를 열고 입구를 닦아 과도한 수분이 없는지 확인하십시오.
- 6. 절연 테이프와 스펀지에 이물질이 있는지 확인합니다. 닦아내고 깨끗하게 유지하십시오.
- 8. 기계를 켜면 기본 모드는 [Dry2]입니다. [TEMP] 버튼을 눌러 고온 모드로 전환하고, 버튼을 눌러 저온 문서 모드로 전환합니다.
- 9. 가방에 너무 많은 것을 넣지 마세요. 진공 가방은 진공 상자에 평평하게 놓아야 합니다.
- 10. 재료에 기름과 물이 포함되어 있으면 수동 모드 [WET2]로 전환한 후 PULSE를 사용하여 수동 진공을 설정하세요. 진공 봉투의 입구를 펴서 밀봉된 봉투 안에 아무것도 없고 주름이 없도록 확인하세요.
- 12. 기계를 사용하지 않을 때는 유지보수용 판지를 제자리에 놓고 뚜껑을 닫아 두십시오.
- 13. 기계를 청소하려면 전원 공급 장치를 분리하십시오. 기계 바닥은 스펀지 링을 제거하여 청소할 수 있으며, 뒷 덮개는 천으로 문질러 닦을 수 있습니다.
- 14. 기계를 물이나 다른 액체에 담그지 말고 건조한 상태로 유지하세요.
- 15. 무료로 제공되는 외부 빨대 사용 방법은 13-14 페이지를 참조하십시오.

기계 매개변수

|         |               |        |              |
|---------|---------------|--------|--------------|
| 상품명:    | SX-520        | 작동 전압: | 100V~240V    |
| 전력 (출력) | 150W          | 밀봉 폭:  | 30CM         |
| 진공도:    | -70Kpa~-85Kpa | 기계 치수  | 370X145X70MM |





3



4



5



6



7



8



9



10





11



12



13



14

영어 - 사용 설명서

무료 외부 빨대 사용 지침  
진공 용기(그림 11) 또는 밸브 백(그림 12)과 함께 사용하려면 큰  
쪽을 진공 탱크(그림 11) 또는 밸브 백(그림 12)의 밸브 구멍에  
맞추고 작은 쪽을 기계의 외부 공기 배출구(그림 13)에 삽입합니다. [POUTVAC]  
버튼을 눌러 진공을 빼내고 완료되면 [Stop] 버튼을 누릅니다. (그림 14)



# Drift och struktur

## Driftsmetod

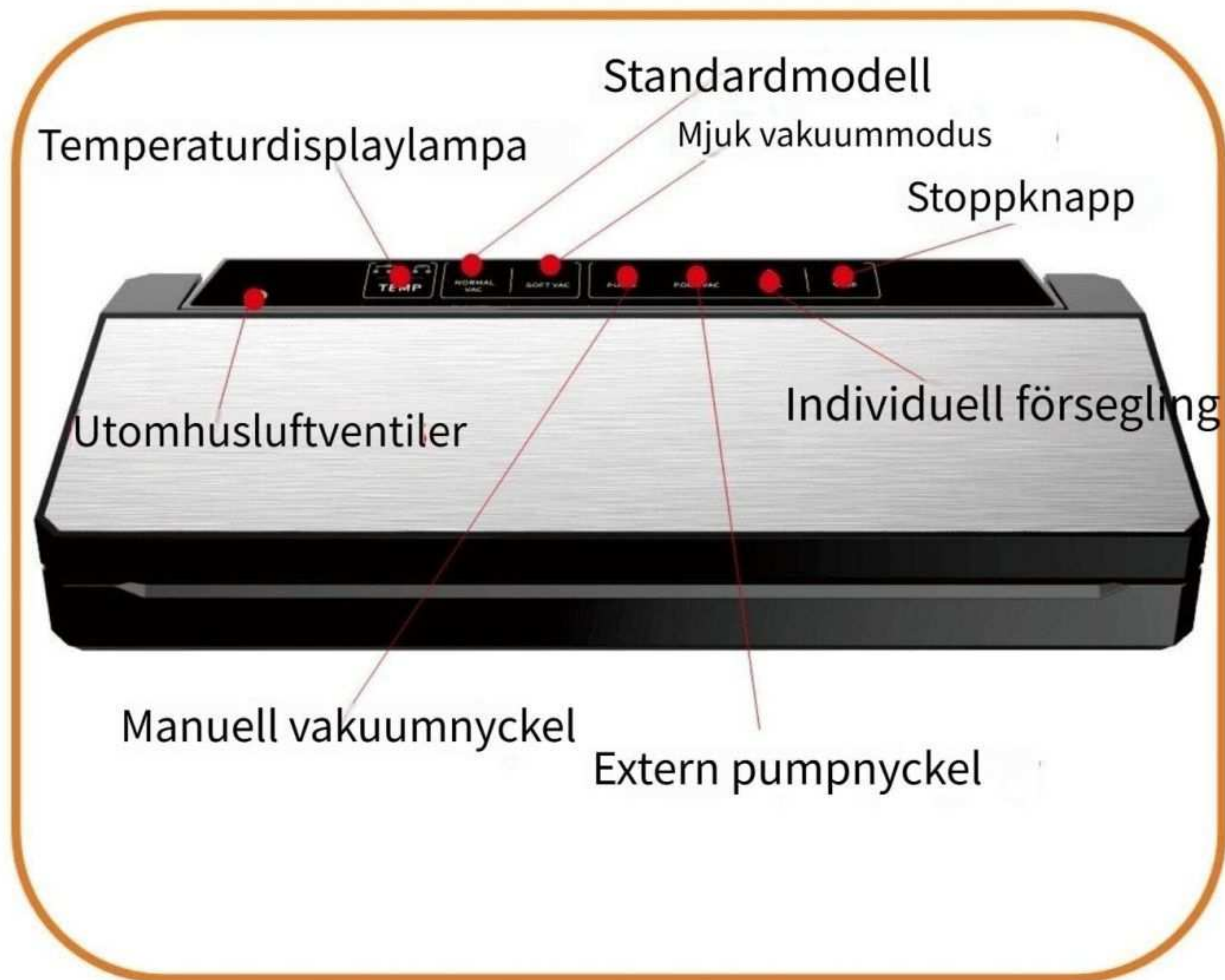
### Torr- och lätt fuktig dammsugare

- 1.Välj strukturerade vakuumpåsar för förpackning av ingredienser. Sätt in den öppna änden av påsen i vakuumöppningen för att säkerställa att det inte läcker. Stäng sedan överdelen och tryck båda ändarna med lämplig kraft för att låsa. Baserat på torrheten och fuktigheten hos matingredienserna, välj rätt läge.
  - 3.Välj [NORMAL VAC] för att suga ut luften och försegla påsen (Figur 6); välj [SEAL] för att bara försegla påsen. (Figur 4)
  - 4. Om det är nödvändigt att bevara formen på ingredienserna intakt [bröd, chips], [SOFTVAC] kan användas.
- När vakuumförseglingen är klar kommer locket automatiskt att släppa ut luft och öppna sig. Ta bort förpackningen.

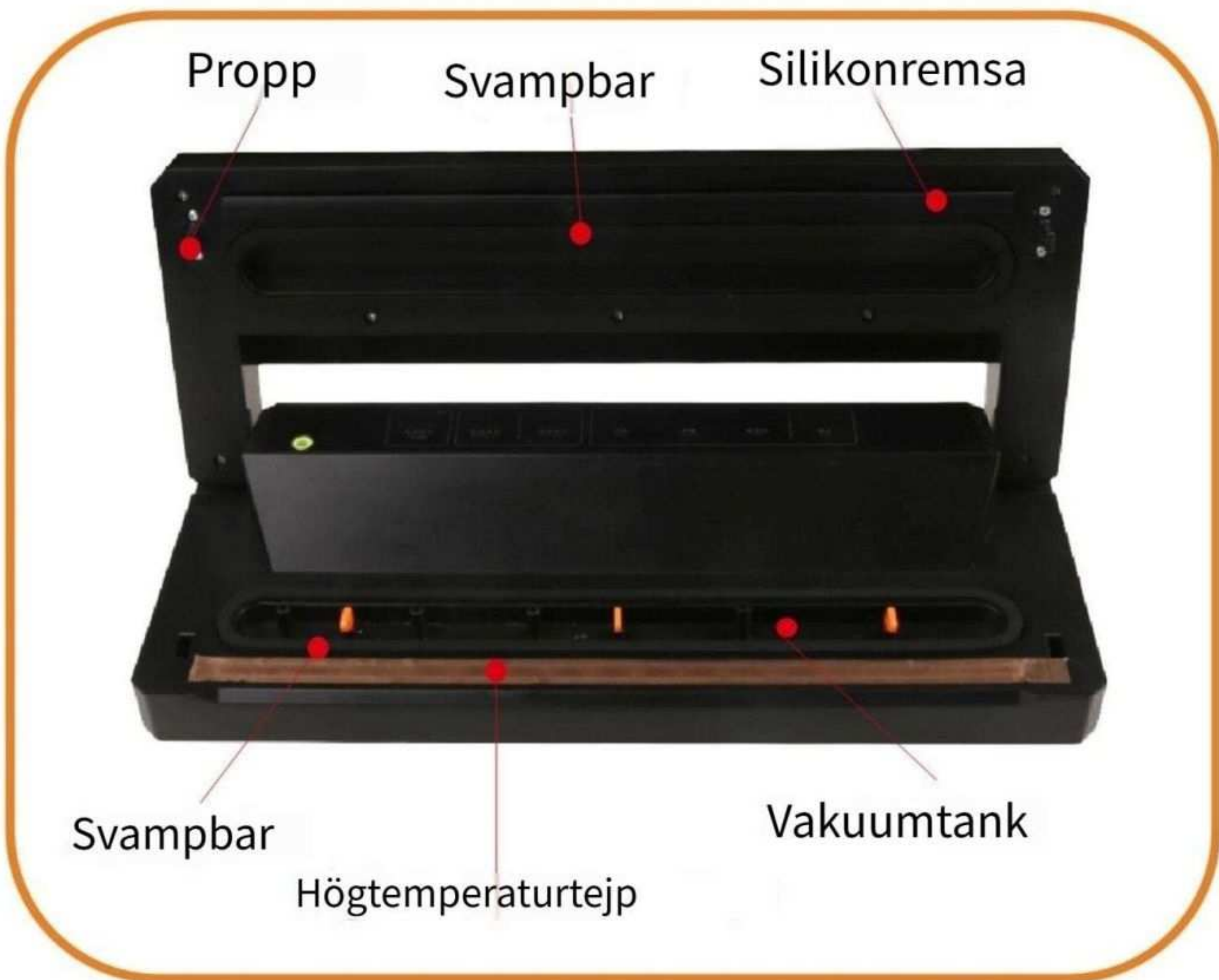
### Vakuum med vätska

- Välj strukturerade vakuumpåsar för förpackning av ingredienser. Sätt in den öppna änden av påsen i vakuumöppningen för att säkerställa att det inte läcker. Stäng det övre locket och tryck på båda ändarna med lämplig kraft för att låsa. Tryck på [TEMP]-knappen, växla till [Wet 2]-läget (indikatorlampan för hög kvalitet). Höj maskinen, låt påsen hänga, och se till att vätskan inuti påsen är under påsen. Välj [PULS] för att vakuumera tills vätskan flödar uppåt, släpp sedan Tryck på knappen och tryck på [SEAL] för att försegla. Om förseglingen inte blir bra kan du försöka försegla öppningen igen. (Figur 9) (Figur 10)
- När vakuumförseglingen är klar, tryck på låsen på båda sidor, så släpper locket automatiskt ut luft och öppnas. Ta bort förpackningen.

1



2





Anteckningar och parametrar

Saker som kräver uppmärksamhet

1. Kontrollera nätkabeln och uttaget.  
Se till att väskans öppning är korrekt placerad under vakuumkammaren och sugporten.

3. Kontrollera dammsugarpåsen: se till att påsen inte läcker

4. Använd samma vakuumförpackningspåse som din leverantör tillhandahåller.

5. Vikta påsar, brödsmlur, ost eller andra vätskor kan orsaka luftläckor. Öppna påsen och torka av öppningen för att säkerställa att det inte finns någon överflödigt fukt.

6. Kontrollera isoleringstejp och svamp för skräp. Torka av dem och håll dem rena.

7. Om påsen överhettas och smälter, öppna locket och låt maskinen svalna i några minuter.

8. När maskinen är påslagen är standardläget [Dry2]. Tryck på [TEMP]-knappen för att växla till hög temperatur; tryck på knappen för att växla till lågt temperaturdokumentläge.

9. Lägg inte för mycket i påsen. Vakuumpåsen ska placeras platt i vakuumlådan.

10. Om ingrediensen innehåller olja och vatten, växla till manuellt läge [WET2] och använd sedan PULSEI för manuell vakuum.

11. Rätta till munnen på vakuumpåsen för att säkerställa att det inte finns något i den förseglade påsen och att vakuumpåsen inte är skrynklig.  
När maskinen inte används, sätt tillbaka underhållskartongen och håll locket på plats.

13. För att rengöra maskinen, koppla bort strömförsörjningen. Maskinens bas kan rengöras genom att ta bort svampringen, och det övre locket kan skrubbas med en trasa.

14. Sänk inte ned maskinen i vatten eller andra vätskor och se till att den är torr.  
Se sidorna 13-14 för instruktioner om hur man använder det kostnadsfria ytterröret.

Maskinparameter

|                  |                    |                 |               |
|------------------|--------------------|-----------------|---------------|
| Produktnamn:     | SX-520             | Driftspänning:  | 100V~240V     |
| Effekt (utgång): | 150W               | Tättningsbredd: | 30 cm         |
| Vakuumgrad:      | -70Kpa till -85Kpa | Maskinens mått  | 370x145x70 mm |





3



4



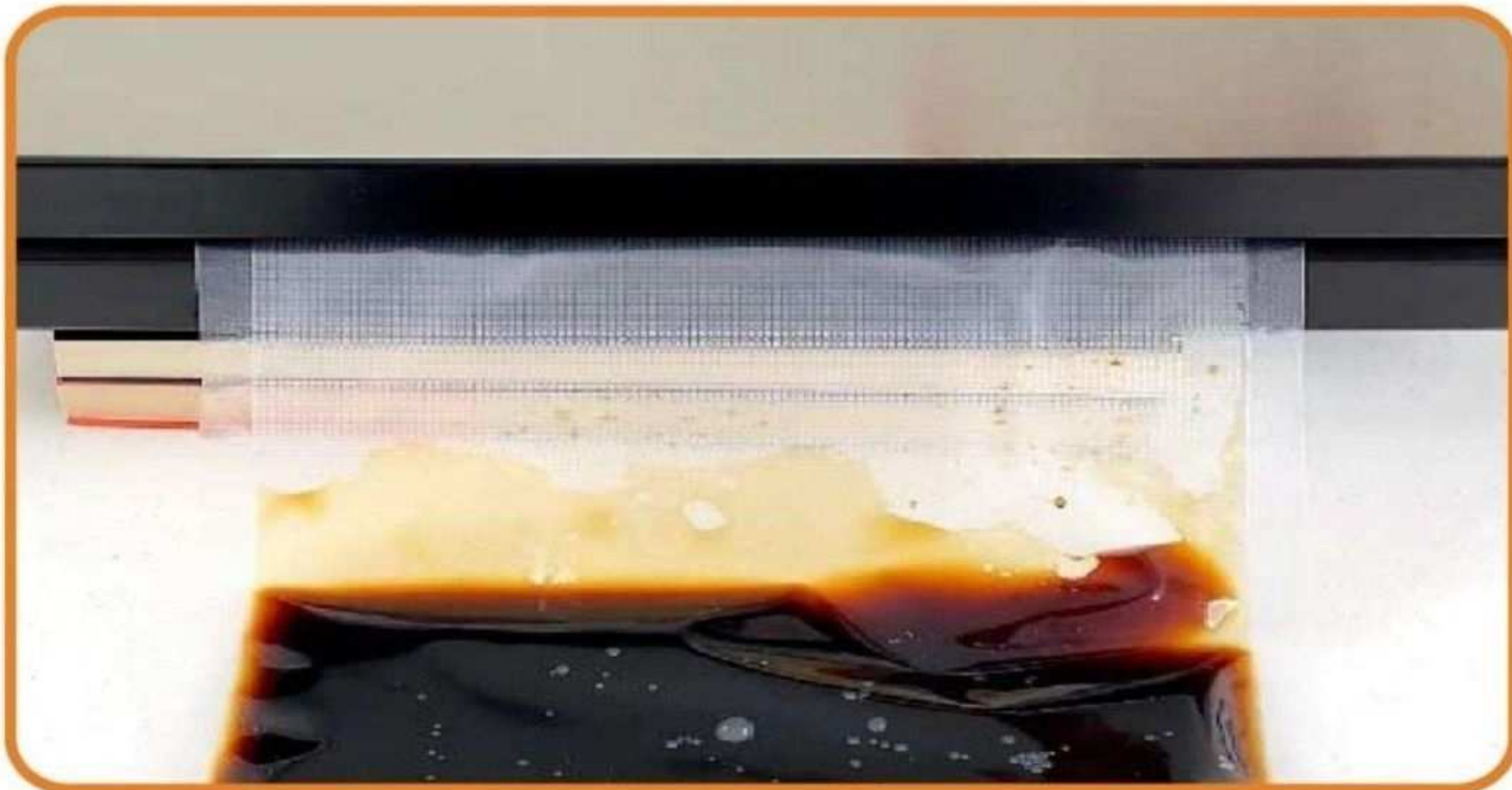
5



6



7



8



9



10





11



12



13



14

### Bruksanvisning

Instruktioner för användning av det kostnadsfria externa sugröret  
Använd med vakuumbehållaren (Fig. 11) eller ventilpåsen (Fig. 12). Justera den större sidan med ventilhålet på vakuumtanken (Fig. 11) eller ventilpåsen (Fig. 12) och sätt in den mindre sidan i maskinens externa luftventil (Fig. 13). Tryck på [POUTVAC]-knappen för att evakuera och tryck på [Stop]-knappen när du är klar. (Fig. 14)



# Provoz a struktura

## Operacní metoda

### Suchý a mírně vlhký vysavac

- 1. Pro balení ingrediencí zvolte texturované vakuové sáčky. Vložte otevřený konec sáčku do vakuového otvoru, abyste zajistili, že nedochází k úniku. Poté zavrňte horní kryt a stiskněte oba konce s odpovídající silou, abyste je uzamkli. (Obrázek 3)
- 2. Na základě sucha a vlhkosti potravinářských surovin vyberte vhodný režim.
- 3. Vyberte [NORMAL VAC] pro vysátí a uzavření sáčku (Obrázek 6); vyberte [SEAL] pro uzavření sáčku pouze. (Obrázek 4)
- 4. Pokud je nutné zachovat tvar ingrediencí [chleba, hranolky], lze použít [SOFTVAC].
- 5. Po dokončení vakuového utěsnění se kryt automaticky uvolní a otevře. Vyjměte balíček.

### Vakuum obsahující kapalinu

- 1. Pro balení ingrediencí zvolte texturované vakuové sáčky. Vložte otevřený konec sáčku do vakuového otvoru, abyste zajistili, že nedochází k úniku. (Obrázek 7)
- 2. Zavrňte horní kryt a stiskněte oba konce s odpovídající silou, abyste jej zamkli. Stiskněte tlačítko [TEMP], přepněte do režimu [Wet 2] (kontrolka vysoké kvality).
- 3. Zvedněte stroj, nechte tašku viset a ujistěte se, že tekutina uvnitř tašky je pod taškou. Vyberte [PULSE] pro vakuování, dokud tekutina nezacme stoupat, a poté uvolněte. Stiskněte tlačítko a stiskněte [sEAL] pro utěsnění. Pokud efekt utěsnění není dobrý, můžete se pokusit znovu utěsnit otvor. (Obrázek 9) (Obrázek 10)
- 4. Po dokončení vakuového utěsnění stiskněte zámky na obou stranách, poté se kryt automaticky uvolní a otevře. Vyjměte balíček.

1



2





Poznámky a parametry

Záležitosti vyzádující pozornost

- 1. Zkontrolujte napájecí kabel a zásuvku.
- 2. Ujistěte se, že otvor vakuového sáčku je správně umístěn pod vakuovou komorou a sacím otvorem.
- 3. Zkontrolujte vysavacový sáček: ujistěte se, že sáček netecá
- 4. Použijte stejný vakuový sáček, který vám dodal váš dodavatel.
- 5. Složené sáčky, drobky z chleba, sýr nebo jiné tekutiny mohou způsobit únik vzduchu. Otevřete sáček a otřete otvor, abyste se ujistili, že tam není žádná přbytečná vlhkost.
- 6. Zkontrolujte izolací pásku a houbu, zda neobsahují nečistoty. Otrěte je a udržujte je čisté.
- 7. Pokud se pytel přehřeje a roztaví, otevřete víko a nechte stroj několik minut vychladnout.
- 8. Po zapnutí stroje je výchozím režimem [Dry2]. Stisknutím tlačítka [TEMP] přepnete do režimu vysoké teploty; stisknutím tlačítka přepnete do režimu nízké teploty pro dokumenty.
- 9. Do tasky nedávejte příliš mnoho. Vakuový sáček by měl být umístěn ploché do vakuové krabice.
- 10. Pokud přísada obsahuje olej a vodu, přepněte do ručního režimu [WET2] a poté použijte PULSE pro ruční vakuování.
- 11. Narovnejte ústí vakuového sáčku, abyste se ujistili, že v uzavřeném sáčku není nic a že vakuový sáček není pomáčkáný.
- 12. Když stroj není v provozu, vraťte zpět kartónovou krabici s údržbou a udržujte víko zavaknuté.
- 13. Aby bylo možné stroj vycístit, odpojte napájení. Spodní část stroje lze vycístit odstraněním houbičkového kroužku, horní kryt lze otřít hadříkem.
- 14. Přístroj neponorujte do vody ani jiných kapalin a ujistěte se, že je suchý.
- 15. Pokyny k použití doplňkového vnějšího brčka naleznete na stranách 13-14.

Parametr stroje

|                 |               |                  |              |
|-----------------|---------------|------------------|--------------|
| Jméno výrobku:  | SX-520        | Provozní napětí: | 100V~240V    |
| Výkon (výstup): | 150W          | Sířka těsnění:   | 30CM         |
| Stupeň vakua:   | -70Kpa~-85Kpa | Rozměry stroje   | 370X145X70MM |





3



4



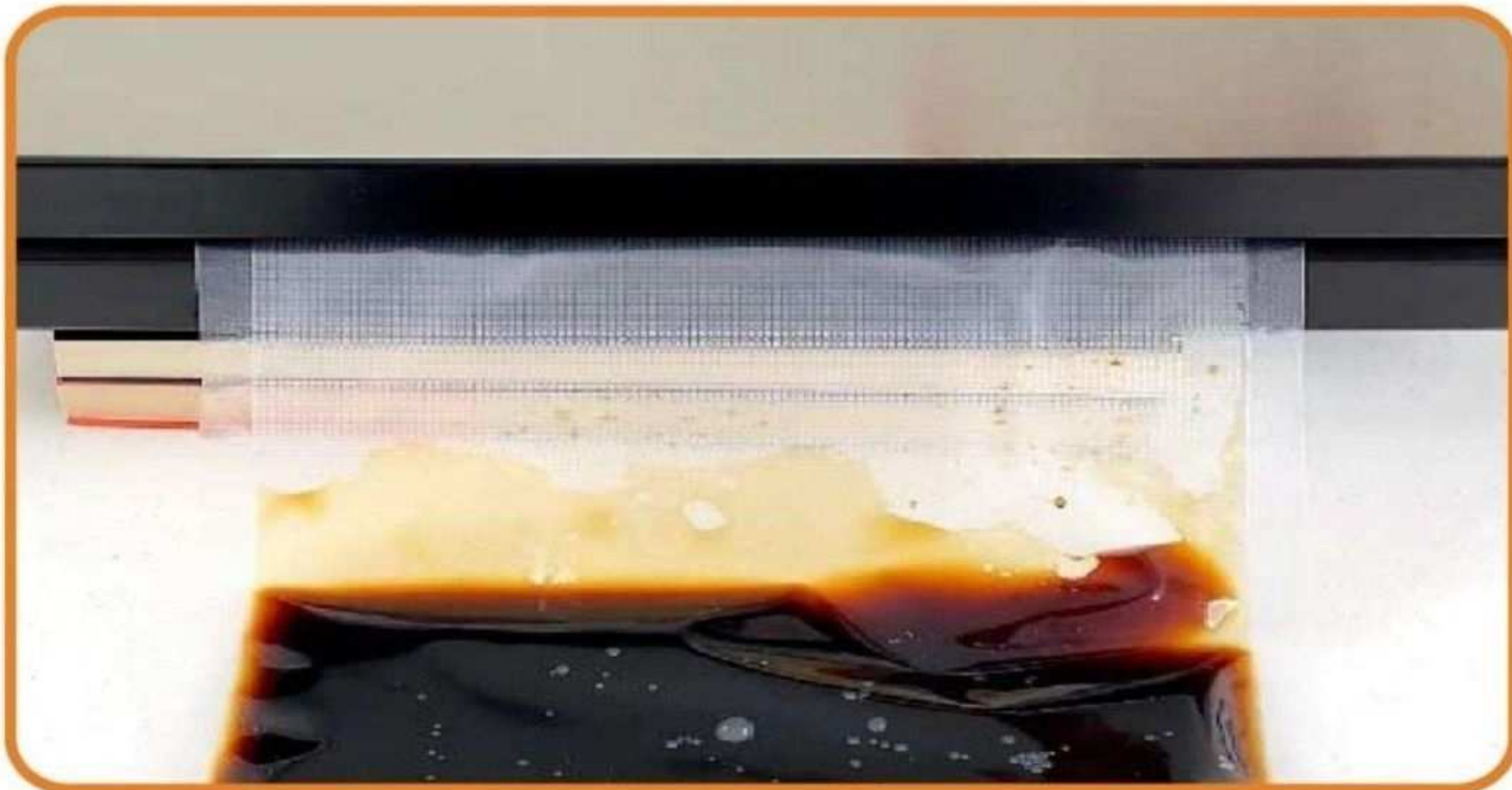
5



6



7



8



9



10





11



12



13



14

## Česky - Návod k použití

Návod k použití bezplatného externího brčka

Použijte s vakuovým zásobníkem (obr. 11) nebo vakuovým sáčkem (obr. 12). Zarovnejte větší stranu s otvorem pro ventil vakuové nádoby (obr. 11) nebo vakuového sáčku (obr. 12) a vložte menší stranu do externího vzduchového ventilu stroje (obr. 13). Stiskněte tlačítko [POUTVAC] pro odcerpání vzduchu a stiskněte tlačítko [Stop], když skončíte. (obr. 14)



# العملية والبنية

## طريقة التشغيل

مكنسة كهربائية جافة ورطبة قليلا

- 1. اختر أكياس فراغ ذات ملمس لتعبئة المكونات. أدخل الطرف المفتوح. للكيس في فتحة الفراغ لضمان عدم وجود تسرب. ثم أغلق الغطاء العلوي واضغط على كلا الطرفين بقوة مناسبة للقفل. (الشكل 3)
- 2. بناء على جفاف ورطوبة مكونات الطعام ، حدد الوضع المناسب
- 3. لشفط الهواء وختم الكيس (الشكل [NORMAL VAC] حدد
- لختم الكيس فقط. (الشكل 4) [SEAL] ؛ حدد 6)
- 4. ، إذا كان من الضروري الحفاظ على شكل المكونات سليما [الخبز. الرقائق] [SOFTVAC] يمكن استخدام
- 5. بعد اكتمال عملية الفراغ، سيتم إطلاق
- 6. الهواء من الغطاء تلقائيا وفتحه. أزل العبوة

فراغ يحتوي على سائل

- 1. اختر أكياس الفراغ ذات الملمس لتعبئة المكونات. أدخل الطرف المفتوح للكيس في فتحة الفراغ لضمان عدم وجود تسرب. (الشكل 7)
- 2. أغلق الغطاء العلوي واضغط على طرفيه بقوة مناسبة للقفل. اضغط على زر (مؤشر الضوء عالي الجودة) [Wet 2] واختر وضع ، [TEMP] زر
- 3. ارفع الآلة، واحتفظ بالكيس معلقا، وتأكد من أن السائل داخل الكيس أسفل الكيس. حدد [نبضة] لشفط الفراغ حتى يتدفق السائل لأعلى، حرر، زر، واضغط على [ختم] للختم. إذا لم يكن تأثير الختم جيدا يمكنك محاولة ختم الفتحة مرة أخرى. (الشكل 9) (الشكل 10)
- 4. بعد اكتمال عملية الفراغ، اضغط على الأقفال على كلا الجانبين، ثم سيطلق الغطاء الهواء تلقائيا ويفتح. أزل العبوة

1



2





## ملاحظات ومعلومات

### تحتاج المسائل إلى الاهتمام

1. تحقق من سلك الطاقة والمخرج.
2. تأكد من أن فتحة الكيس موضوعة بشكل صحيح تحت غرفة الفراغ ومنفذ الشفط.
3. تحقق من كيس المكنسة الكهربائية: تأكد من عدم تسرب الكيس.
4. استخدم نفس كيس الفراغ الذي قدمه المورد الخاص بك.
5. قد تتسبب الأكياس المطوية أو فتات الخبز أو الجبن أو السوائل الأخرى في تسرب الهواء. افتح الكيس وامسح الفتحة للتأكد من عدم وجود رطوبة زائدة.
6. تحقق من شريط العزل والإسفنج بحثا عن الحطام. امسحها وابقها نظيفة.
7. إذا سخنت الحقيبة وذابت، افتح الغطاء واترك الجهاز يبرد لبضع دقائق.
8. للتبديل إلى [TEMP] اضغط على زر ، [Dry2] عند تشغيل الجهاز ، يكون الوضع الافتراضي هو وضع درجة حرارة عالية ؛ اضغط على الزر للتبديل إلى وضع المستندات ذات درجة الحرارة المنخفضة.
9. لا تضع الكثير في الكيس. يجب وضع كيس الفراغ بشكل مسطح في صندوق الفراغ.
10. إذا كان المكون يحتوي على زيت وماء ، فقم بالتبديل.
11. لشفط الفراغ اليدوي PULSE ثم استخدم [WET2] إلى الوضع اليدوي.
12. قم بتصويب قميص الكيس الفراغ للتأكد من عدم وجود أي شيء في الكيس المختوم وأن كيس الفراغ ليس مجمدا.
13. عندما لا تكون الآلة قيد الاستخدام ، أعد كرتون الصيانة وأبق الغطاء مغلقا بإحكام لتنظيف الآلة، قم بفصل مصدر الطاقة. يمكن تنظيف قاعدة الآلة.
14. عن طريق إزالة حلقة الإسفنج، ويمكن فرك الغطاء العلوي بقطعة قماش.
15. لا تغمر الجهاز في الماء أو أي سوائل أخرى وتأكد من جفافه.
16. يرجى الرجوع إلى الصفحات 13-14 للحصول على تعليمات حول كيفية استخدام القش الخارجي المجاني.

### معلمة الآلة

|                   |                                  |              |                     |
|-------------------|----------------------------------|--------------|---------------------|
| اسم المنتج:       | SX-520                           | جهد التشغيل: | فولت ~ 240 فولت 100 |
| الطاقة (الإخراج): | 150 واط                          | عرض الختم:   | سم 30               |
| درجة الفراغ:      | كيلو باسكال ~ 85 كيلو -70 باسكال | أبعاد الجهاز | مم 370 × 145 × 70   |





3



4



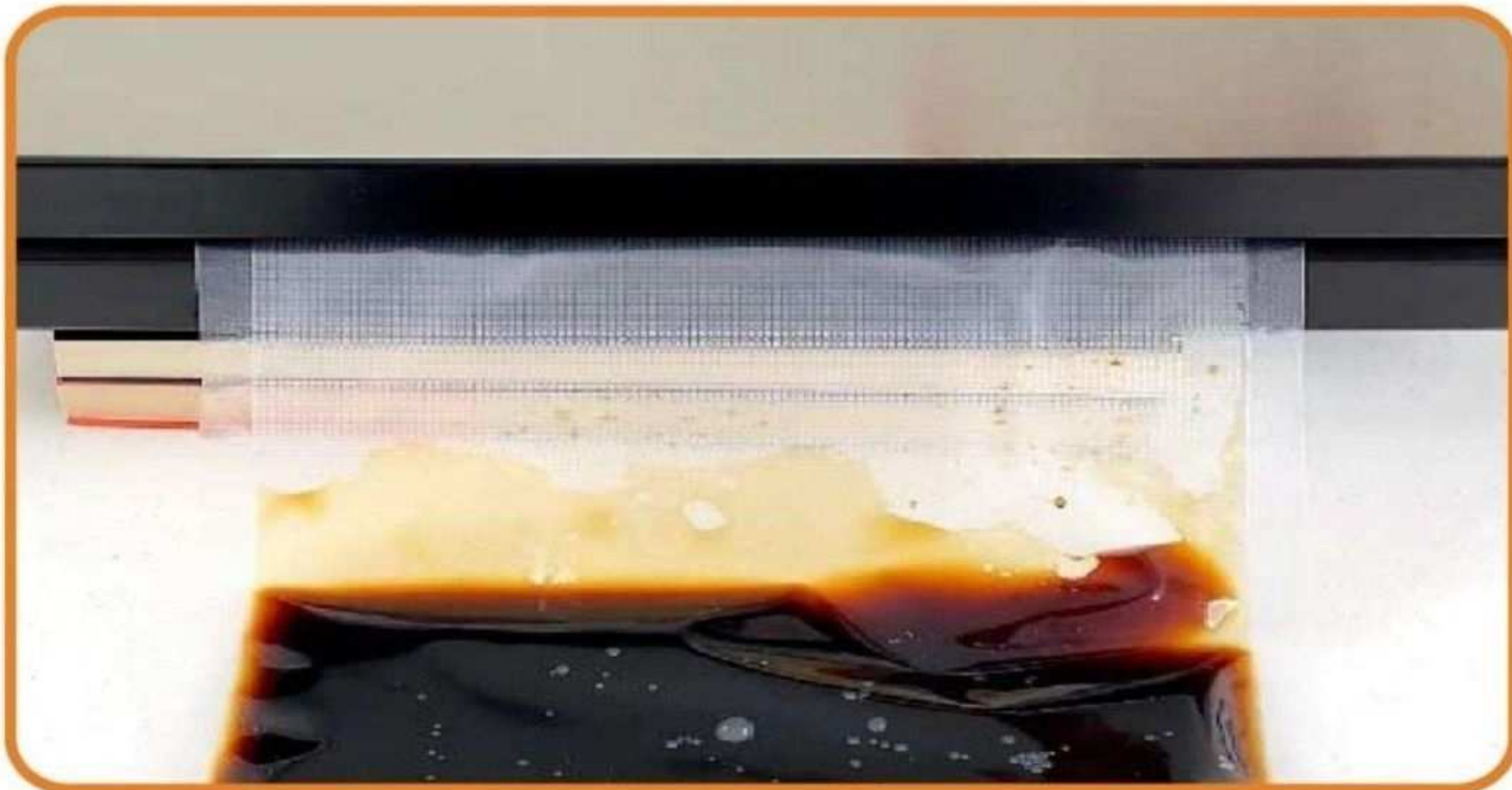
5



6



7



8



9



10





11



12



13



14

## العربية - تعليمات الاستخدام

تعليمات استخدام الشفط الخارجي المجاني  
لاستخدامها مع وعاء الفراغ (الشكل 11) أو كيس الصمام (الشكل 12). قم بمحاذاة الجانب  
الأكبر مع ثقب الصمام في خزان الفراغ (الشكل 11) أو كيس الصمام (الشكل  
12) وأدخل الجانب الأصغر في فتحة تهوية الهواء الخارجية للآلة (الشكل 13). اضغط (12)  
عند الانتهاء. (الشكل 14) [Stop] لإخلاء الفراغ واضغط على زر [POUTVAC] على زر



# Działanie i struktura

## Metoda operacji

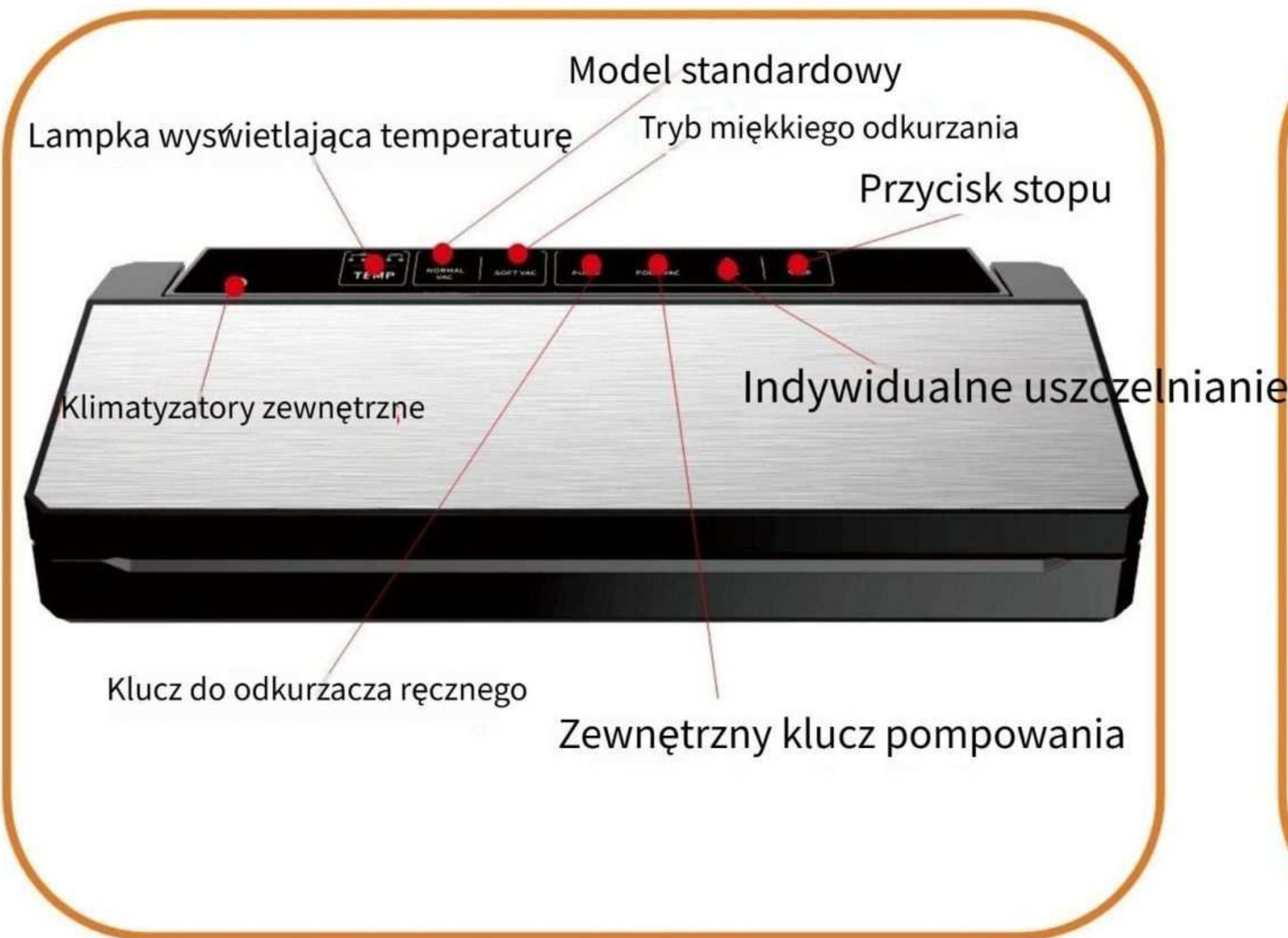
### Odkurzacz suchy i lekko mokry

- 1. Wybierz tekstylne worki próżniowe do pakowania składników. Włóż otwarty koniec worka do szczeliny próżniowej, aby zapobiec wyciekom. Następnie zamknij górną pokrywę i docisnij oba końce odpowiednią siłą, aby zablokować. (Rysunek 3)
- 2. W zależności od suchości i wilgotności składników żywności, wybierz odpowiedni tryb.
- 3. Wybierz [NORMAL VAC], aby odkurzyć i zgrzać torbę (Rysunek 6); wybierz [SEAL], aby tylko zgrzać torbę. (Rysunek 4)
- 4. Jeśli konieczne jest zachowanie kształtu składników [chleb, frytki], Można użyć [SOFTVAC].
- 5. Po zakończeniu próżniowego uszczelniania, pokrywa automatycznie uwolni powietrze i otworzy się. Usuń opakowanie.

### Odkurzacz do cieczy

- 1. Wybierz tekstylne worki próżniowe do pakowania składników. Włóż otwarty koniec worka do szczeliny próżniowej, aby zapobiec wyciekom. (Rysunek 7)
- 2. Zamknij górną pokrywę i docisnij oba końce odpowiednią siłą, aby zablokować. Nacisnij przycisk [TEMP], przełącz na tryb [Wet 2] (lampa kontrolna wysokiej klasy).
- 3. Podnieś maszynę, trzymaj worek wiszący i upewnij się, że płyn w środku worka znajduje się poniżej worka. Wybierz [PULSE], aby odkurzać, aż płyn zacznie wypływać w górę, zwolnij. Nacisnij przycisk i nacisnij [SEAL], aby uszczelnić. Jeśli efekt uszczelnienia nie jest dobry, możesz spróbować ponownie uszczelnić otwór. (Rysunek 9) (Rysunek 10)
- 4. Po zakończeniu próżniowego uszczelniania nacisnij zamki po obu stronach, a następnie pokrywa automatycznie uwolni powietrze i otworzy się. Usuń opakowanie

1



2





Notatki i parametry

Sprawy wymagające uwagi

- 1. Sprawdź kabel zasilający i gniazdko.
- 2. Upewnij się, że otwór torby jest prawidłowo umieszczony pod komorą próżniową i otworem ssącym.
- 3. Sprawdź worek odkurzacza: upewnij się, że worek nie przecieka
- 4. Użyj tej samej torby próżniowej dostarczonej przez dostawcę.
- 5. Zagięte torby, okruszki chleba, ser lub inne płyny mogą powodować nieszczelności powietrza. Otwórz torbę i przetrzyj otwór, aby upewnić się, że nie ma nadmiaru wilgoci.
- 6. Sprawdź taśmę izolacyjną i gąbkę pod kątem zanieczyszczeń. Oczyszcź je i utrzymaj w czystości.
- 7. Jeśli torba przegrzeje się i roztopi, otwórz pokrywę i pozwól maszynie ostygnąć przez kilka minut.
- 8. Po włączeniu urządzenia domyślnym trybem jest [Dry2]. Naciśnij przycisk [TEMP], aby przełączyć się w tryb wysokiej temperatury; naciśnij przycisk, aby przełączyć się w tryb niskiej temperatury dla dokumentów.
- 9. Nie wkładać zbyt wiele do worka. Worek próżniowy należy umieścić płasko w komorze próżniowej.
- 10. Jeśli składnik zawiera olej i wodę, przełącz na tryb ręczny [WET2], a następnie użyj PULSEI do ręcznego odkurzania.
- 11. Prostowanie otworu worka próżniowego, aby upewnić się, że w zamkniętym worku nie ma niczego i że worek próżniowy nie jest pomarszczony.
- 12. Gdy maszyna nie jest używana, włóż z powrotem kartonik konserwacyjny i trzymaj pokrywę zamkniętą.
- 13. Aby wyczyścić maszynę, odłącz zasilanie. Podstawę maszyny można wyczyścić, zdejmując pierścień gąbkowy, górną pokrywę można wyszorować szmatką.
- 14. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych płynach i upewnij się, że jest suche.
- 15. Zapoznaj się ze stronami 13-14, aby uzyskać instrukcje dotyczące korzystania z dołączonej zewnętrznej słomki.

Parametr maszyny

|                 |               |                          |               |
|-----------------|---------------|--------------------------|---------------|
| Nazwa produktu: | SX-520        | Napięcie robocze:        | 100 V ~ 240 V |
| Moc (wyściowa): | 150 W         | Szerokość uszczelnienia: | 30CM          |
| Stopień próżni: | -70Kpa~-85Kpa | Wymiary maszyny          | 370X145X70MM  |





3



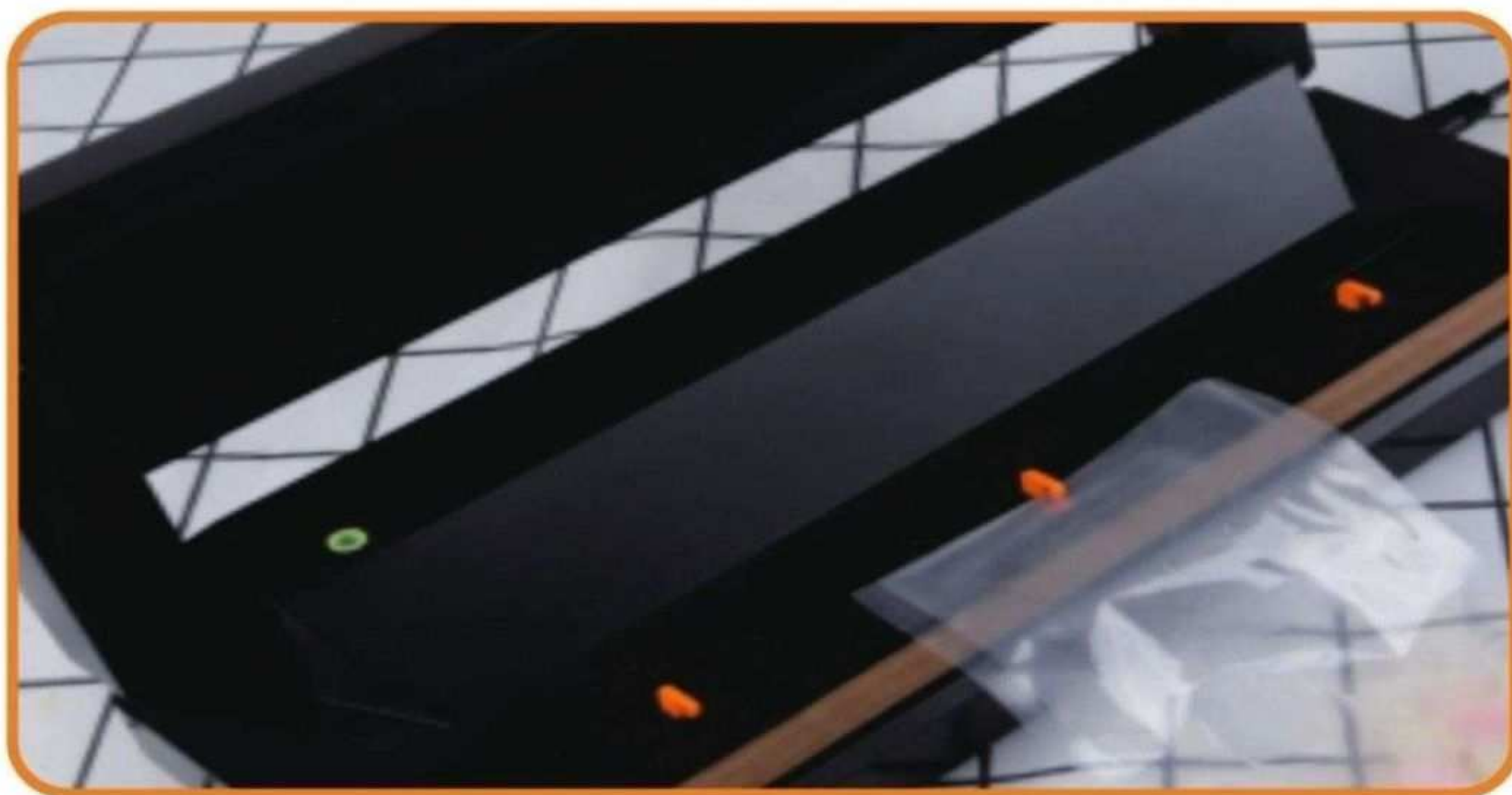
4



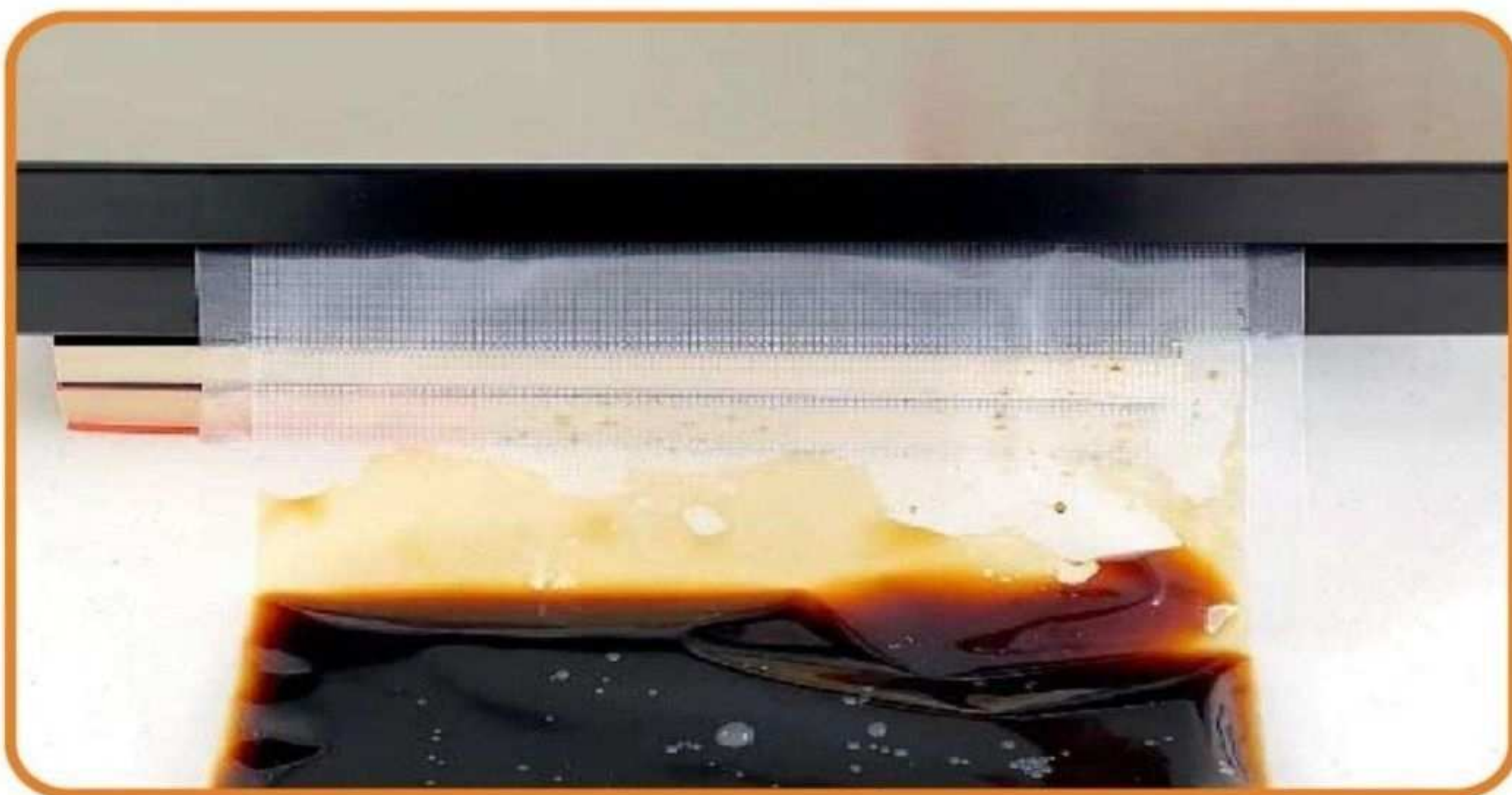
5



6



7



8



9



10





11



12



13



14

## Polski - Instrukcja obsługi

Instrukcje dotyczące korzystania z bezpłatnej zewnętrznej słomki

Do użycia z pojemnikiem próżniowym (Rys. 11) lub workiem z zaworem (Rys. 12). Wyrównuj większą stronę z otworem zaworu w zbiorniku próżniowym (Rys. 11) lub worku z zaworem (Rys. 12) i włóż mniejszą stronę do zewnętrznego otworu wentylacyjnego maszyny (Rys. 13). Naciśnij przycisk [POUTVAC], aby odessać powietrze, i naciśnij przycisk [Stop], gdy skończysz. (Rys. 14)



# Werking en Structuur

## Manier van handelen

### Droog- en lichtvochtig stofzuiger

Kies geprofileerde vacuümszakken voor het verpakken van ingrediënten. Steek de open kant van de zak in de vacuümsleuf om lekkage te voorkomen. Sluit vervolgens de bovenkant en druk beide uiteinden met de juiste kracht aan om te vergrendelen. (Figuur 3)

Kies de juiste modus op basis van de droogte en vochtigheid van de voedselingrediënten. Kies [NORMALE VAC] om de zak te vacuümverpakken en te sluiten (Figuur 6); kies [SLUITEN] om de zak alleen te sluiten. (Figuur 4)

4. Als het nodig is om de vorm van de ingrediënten intact te houden [brood, chips], [SOFTVAC] kan worden gebruikt.

5. Nadat het vacuüm verpakken is voltooid, zal het deksel automatisch lucht vrijgeven en openen. Verwijder het pakket.

### Vacuum met vloeistof

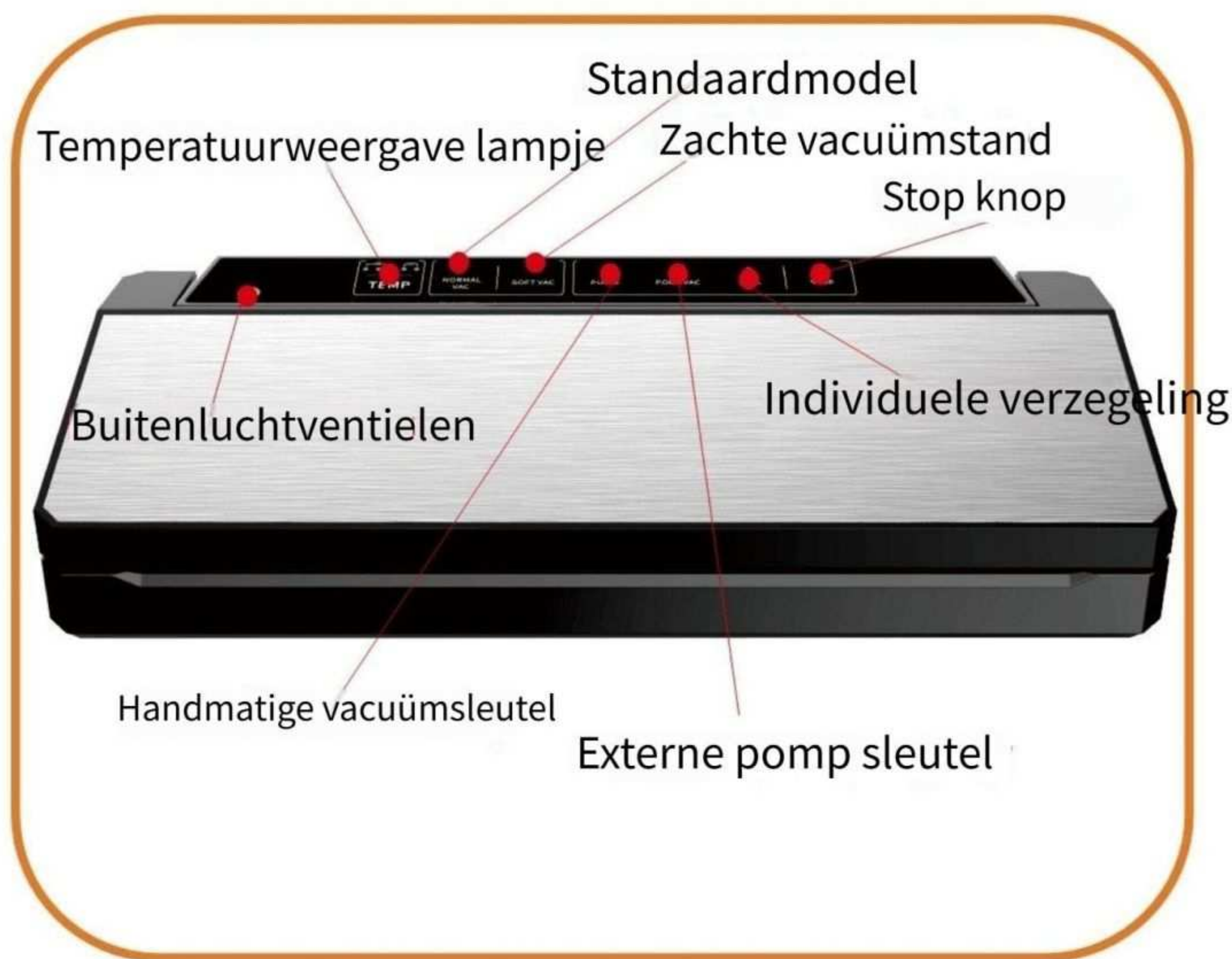
Kies voor verpakkingsingrediënten voor textuur vacuümszakken. Steek de open kant van de zak in de vacuümsleuf om lekkage te voorkomen. (Figuur 7)

Sluit het bovenste deksel en druk beide uiteinden met de juiste kracht aan om te vergrendelen. Druk op de [TEMP] knop om over te schakelen naar de [Wet 2] modus (indicatorlampje voor hoge kwaliteit).

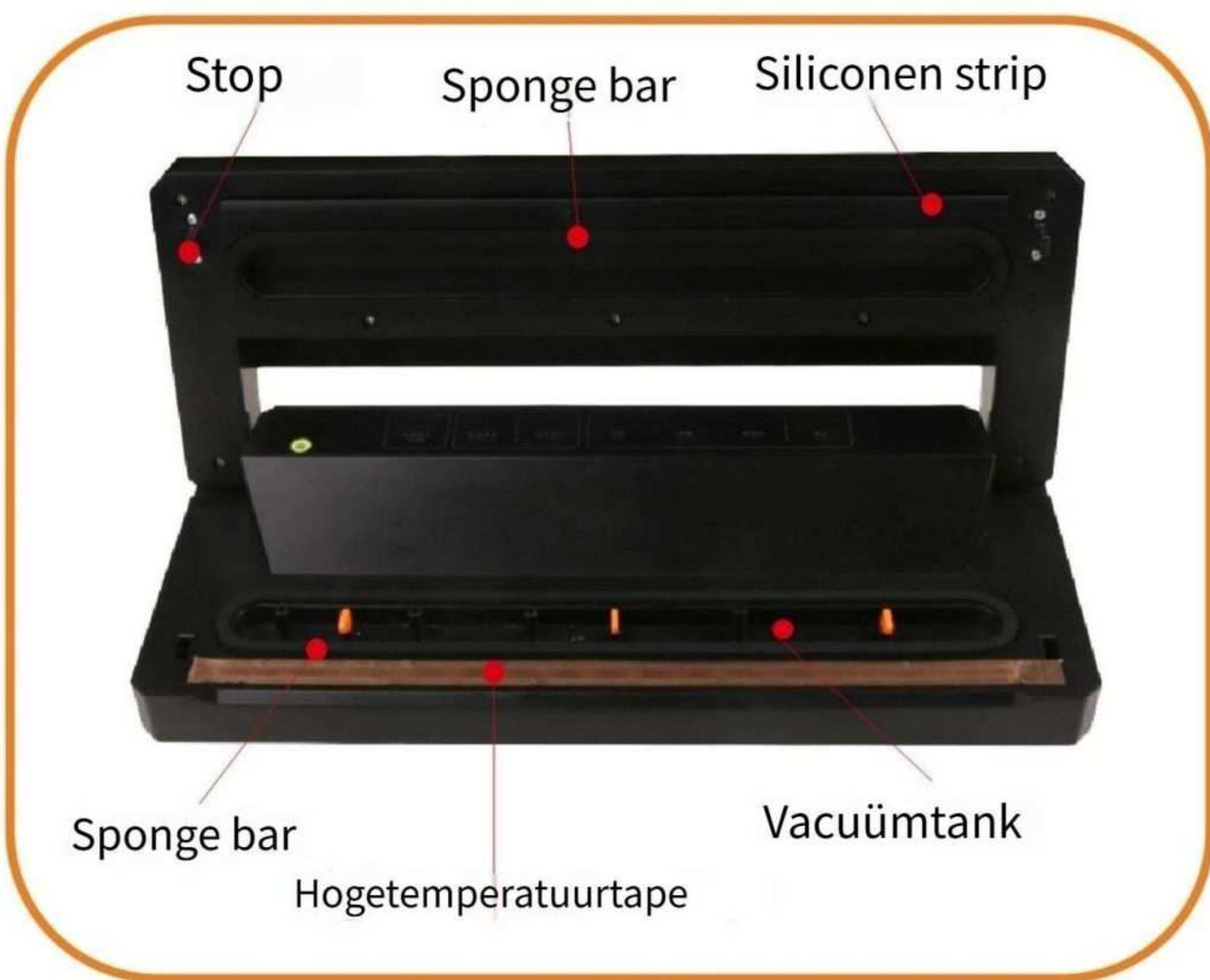
3. Verhoog de machine, laat de tas hangen en zorg ervoor dat de vloeistof in de tas onder de tas blijft. Selecteer [PULSE] om te vacuüm tot de vloeistof omhoogstroomt, laat de Druk op de knop en druk op [sEAL] om te verzegelen. Als het verzegelingsresultaat niet goed is, kun je proberen de opening opnieuw te verzegelen. (Figuur 9) (Figuur 10)

4. Nadat het vacuüm verpakken is voltooid, druk op de vergrendelingen aan beide zijden, waarna het deksel automatisch lucht zal afgeven en openen. Verwijder het pakket.

1



2





Notities en parameters

Zaken die aandacht nodig hebben

1. Controleer het netsnoer en de wandcontactdoos.  
Zorg ervoor dat de opening van de zak correct onder de vacuümkamer en het zuigpunt is geplaatst.

3. Controleer de stofzuigerzak: zorg ervoor dat de zak niet lekt.  
Gebruik dezelfde vacuümverpakkingszak die door uw leverancier is geleverd.  
Vouwtassen, broodkruimels, kaas of andere vloeistoffen kunnen luchtlekken veroorzaken. Open de tas en veeg de opening af om te controleren of er geen overtollig vocht is.  
Controleer de isolatietape en spons op vuil. Veeg ze schoon en houd ze netjes.

7. Als de tas oververhit raakt en smelt, open dan het deksel en laat de machine een paar minuten afkoelen.

8. Wanneer de machine wordt ingeschakeld, is de standaardmodus [Droog2]. Druk op de [TEMP]-knop om over te schakelen naar de hoge temperatuurmodus; druk op de knop om over te schakelen naar de lage temperatuurdocumentmodus.

9. Doe niet te veel in de tas. De stofzuigerzak moet plat in de stofzuigerdoos worden geplaatst.

10. Als het ingrediënt olie en water bevat, schakel dan over naar de handmatige modus [WET2] en gebruik vervolgens PULSEI voor handmatige vacuüm.

11. Maak de opening van de stofzuigerzak recht om ervoor te zorgen dat er niets in de verzegelde zak zit en dat de stofzuigerzak niet gekreukt is.

12. Wanneer de machine niet in gebruik is, plaats dan de onderhoudskarton terug en houd het deksel vast.

13. Om de machine schoon te maken, koppel de stroomvoorziening los. De basis van de machine kan worden gereinigd door de sponsring te verwijderen, het bovenste deksel kan met een doek worden schoongemaakt.

14. Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen en zorg ervoor dat het droog is.  
Raadpleeg pagina's 13-14 voor instructies over het gebruik van de gratis buitenste rietje.

Machineparameter

|                     |                   |                           |               |
|---------------------|-------------------|---------------------------|---------------|
| Productnaam:        | SX-520            | Werkspanning:             | 100V~240V     |
| Vermogen (uitgang): | 150W              | Afdichtingsbreedte:       | 30CM          |
| Vacuümgraad:        | -70Kpa tot -85Kpa | Afmetingen van de machine | 370x145x70 mm |





11



12



13



14

Gebruiksaanwijzing

Instructies voor het gebruik van het gratis externe rietje  
Gebruik het met de vacuümkanister (Fig. 11) of de ventielzak (Fig. 12). Zorg ervoor dat de grotere kant uitgelijnd is met het ventielgat van de vacuümtank (Fig. 11) of de ventielzak (Fig. 12) en steek de kleinere kant in de externe luchtopening van de machine (Fig. 13). Druk op de [POUTVAC]-knop om te evacueren en druk op de [Stop]-knop wanneer je klaar bent. (Fig. 14)





3



4



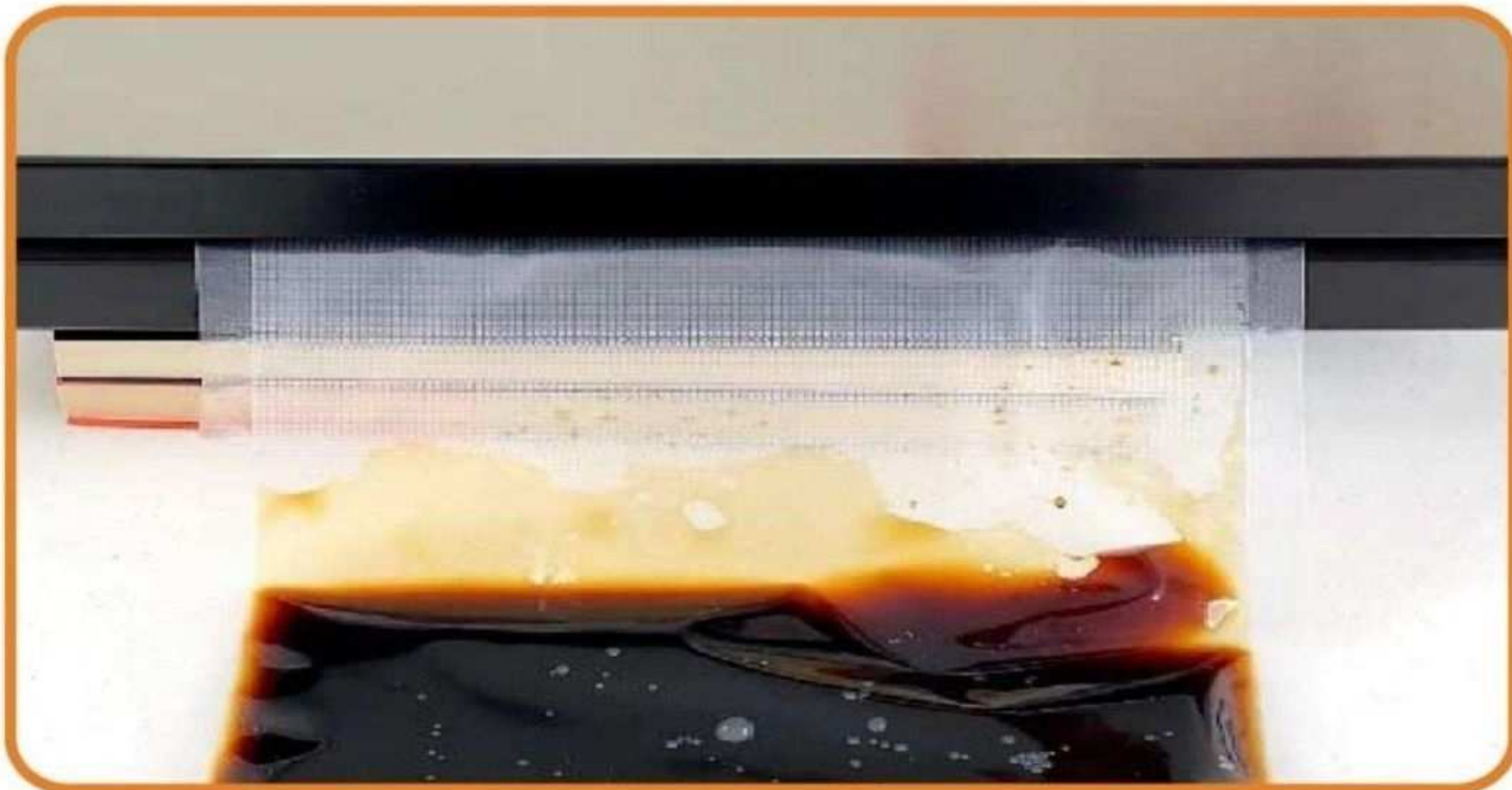
5



6



7



8



9



10