

# GADNIC

## MANUAL DE USUARIO SELLADORA AL VACÍO



**SEVAC001**



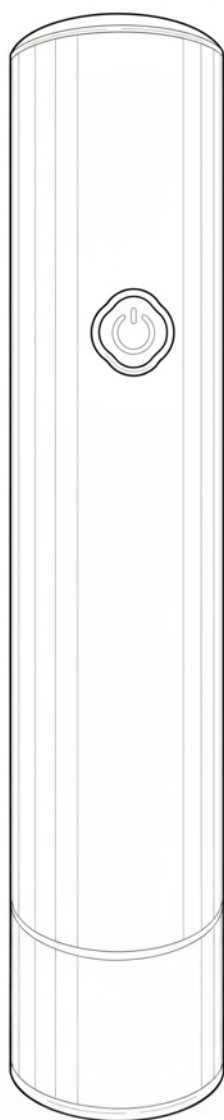
# Índice

Español .....	5
Português .....	9
English .....	13



# Manual de Usuario

## Sistema de Empaque al Vacío



**Un nuevo producto diseñado especialmente para mejorar el almacenamiento refrigerado o congelado de alimentos y la compresión de ropa.**

**Este producto funciona con bolsas de vacío para alimentos/bolsas de almacenamiento de ropa/mangueras de vacío/taponos de botellas de vacío/tapas de recipientes de vacío.**

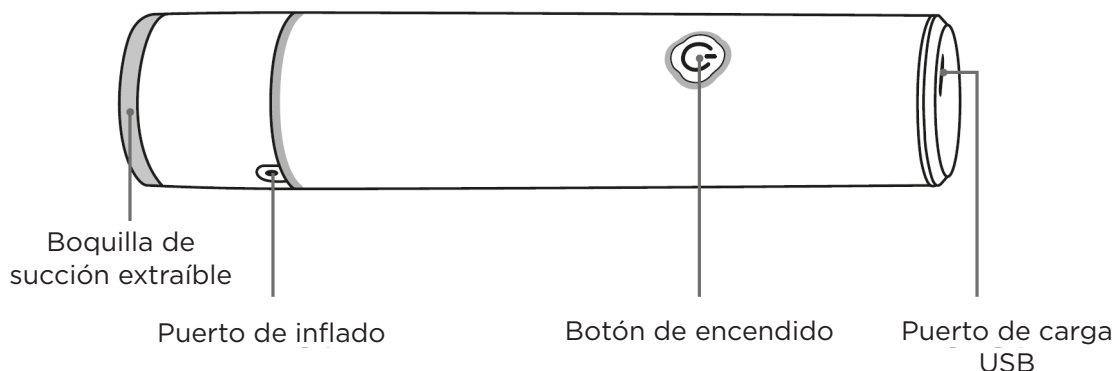
**Gracias por comprar el Sistema de Empaque al Vacío, por favor lea atentamente el Manual de Usuario para conocer las instrucciones de operación y consérvelo bien para el futuro.**

## **Pautas de Seguridad Importantes**

Antes de usar nuestro producto, por favor lea atentamente y siga las siguientes precauciones básicas de seguridad:

- 1.** Antes de cargar, por favor verifique si el voltaje del adaptador de corriente coincide con el voltaje indicado en este aparato.
- 2.** Si se observa que las luces no han cambiado después de 10 horas de carga continua, por favor detenga la carga.
- 3.** Esta máquina también es adecuada para envasar al vacío alimentos húmedos. Sin embargo, para no afectar la vida útil de la máquina, por favor no bombee líquido directamente.
- 4.** Cuando se coloquen bolsas de plástico selladas o al vacío en el horno microondas, por favor asegúrese de perforar un orificio de ventilación en la bolsa primero.
- 5.** Por favor, límpielo con una toalla húmeda que contenga un poco de agua en lugar de sumergirlo directamente en el agua. La boquilla de succión transparente delantera se puede desmontar y limpiar.
- 6.** Por favor, manténgalo alejado de los niños porque no es un juguete.
- 7.** No use la máquina de vacío directamente sobre ninguna parte del cuerpo.
- 8.** El empaque al vacío no puede reemplazar directamente la refrigeración o congelación.
- 9.** Limpie y seque bien la bolsa de vacío/botella/tapa antes de reutilizarla.
- 10.** La boca del recipiente que coincide con la tapa del recipiente de vacío debe ser lisa pero no estar deformada con huecos.
- 11.** Las bolsas de vacío son adecuadas para alimentos secos, cocidos y duros. No es adecuado para almacenar alimentos con partículas diminutas o puntas, como harina, huesos, etc.

## Estructuras y Funciones



## Instrucciones de Operación

- 1.** Por favor, coloque los alimentos en la bolsa de vacío o en los recipientes de vacío.
- 2.** Alinee la boquilla de succión de la máquina de vacío con la válvula de succión de la bolsa de vacío. (Si la boquilla no coincide, debe ser reemplazada).
- 3.** Presione el “Botón de encendido” para comenzar a bombear; cuando la presión de vacío alcance el grado de vacío, la máquina dejará de funcionar automáticamente. (Por favor, no repita la operación).
- 4.** Para un mejor efecto de conservación, coloque los alimentos en el refrigerador para refrigeración o congelación después de haber sido envasados al vacío.

## Solución de Problemas

Fallas Comunes	Soluciones
No hay reacción al intentar envasar al vacío	Por favor, verifique si la máquina tiene poca batería; de ser así, cárguela.
Aún queda aire en la bolsa	Use el clip para cerrar la bolsa firmemente.
	Verifique que la válvula de la bolsa esté colocada sobre una superficie plana.
	Verifique que el anillo de silicona del dispositivo esté plano.
	No llene la bolsa en exceso; los alimentos no deben colocarse debajo de las válvulas de vacío.
	Examine la bolsa en busca de fugas.
	No presione el botón para detener el bombeo antes de que la bolsa alcance la presión negativa. También verifique que el dispositivo no se haya apagado.
	Revise que no haya partículas diminutas en el cierre.

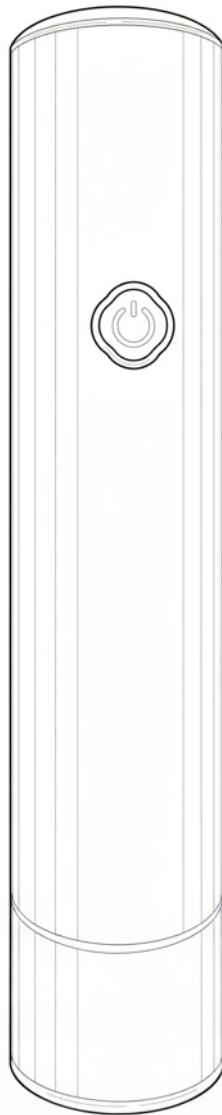
\* Nota: Por favor, verifique los métodos de eliminación anteriores para fallas comunes. Si hay otros problemas, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de la empresa o con el punto de mantenimiento designado; por favor, no desmonte ni repare usted mismo.

## Parámetros

Voltaje de carga	5 V
Batería de iones de litio	1200 mAh
Presión de vacío	-6 kPa
Velocidad de succión	2.5 L/min
Dimensiones	Ø37 * 171 mm

# Manual do Usuário

## Sistema de Embalagem a Vácuo



Um novo produto projetado especialmente para melhorar o armazenamento refrigerado ou congelado de alimentos e o armazenamento por compressão de roupas.

Este produto funciona com saco de vácuo/saco de armazenamento de roupas/mangueira de vácuo/rolha de garrafa de vácuo/tampa de recipiente de vácuo.

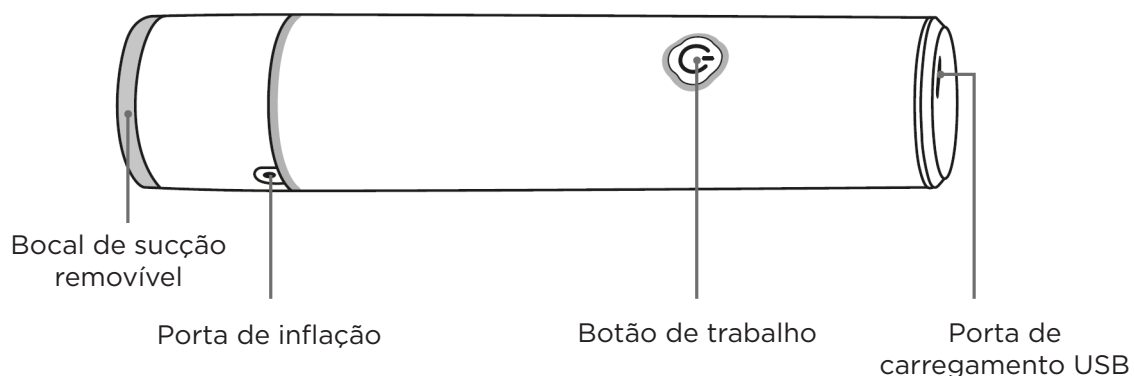
Obrigado por adquirir o Sistema de Embalagem a Vácuo, por favor leia atentamente o Manual do Usuário para instruções de operação e guarde-o bem para o futuro.

## **Diretrizes de Segurança Importantes**

Antes de usar nosso produto, por favor leia atentamente e siga as seguintes precauções básicas de segurança:

- 1.** Antes de carregar, verifique se a voltagem do adaptador de energia está de acordo com a voltagem indicada neste aparelho.
- 2.** Se for observado que as luzes não mudaram após 10 horas de carregamento contínuo, por favor pare de carregar.
- 3.** Esta máquina também é adequada para aspirar alimentos úmidos. No entanto, para não afetar a vida útil da máquina, por favor não bombeie líquido diretamente.
- 4.** Quando sacos plásticos selados ou a vácuo forem colocados no forno micro-ondas, certifique-se de fazer um furo de ventilação no saco primeiro.
- 5.** Limpe-o com uma toalha úmida contendo um pouco de água em vez de colocá-lo diretamente na água. O bocal de sucção transparente frontal pode ser desmontado e limpo.
- 6.** Mantenha-o longe das crianças porque não é um brinquedo.
- 7.** Não bombeie a máquina de vácuo diretamente em nenhuma parte do corpo.
- 8.** A embalagem a vácuo não pode substituir diretamente a refrigeração ou o congelamento.
- 9.** Limpe e seque bem o saco de vácuo/garrafa/tampa antes de reutilizar.
- 10.** A boca do recipiente que corresponde à tampa do recipiente de vácuo deve ser lisa, mas não deformada com frestas.
- 11.** Os sacos de vácuo são adequados para alimentos secos, cozidos e duros. Não é adequado para armazenar alimentos com partículas minúsculas ou pontas. Como farinha, ossos, etc.

## Estruturas e Funções



## Instruções de Operação

- 1.** Por favor, coloque a comida no saco de vácuo ou nos recipientes de vácuo.
- 2.** Alinhe o bocal de sucção da máquina de vácuo com a válvula de sucção do saco de vácuo. (Se o bocal não corresponder, ele precisa ser substituído)
- 3.** Pressione o “Botão de trabalho” para iniciar o bombeamento; quando o grau de vácuo atingir o grau de vácuo, a máquina parará de funcionar automaticamente. (Por favor, não repita a operação)
- 4.** Para um melhor efeito de preservação, coloque os alimentos na geladeira para refrigeração ou congelamento após o vácuo.

## Resolução de Problemas

Falhas Comuns	Métodos
Nenhuma reação durante a embalagem a vácuo	Por favor, verifique se a máquina está com bateria fraca e, em seguida, carregue-a.
Ainda há ar no saco	Use o clipe do saco para travar o saco firmemente
	Verifique se a válvula no saco está colocada em uma superfície plana
	Verifique se o anel de silicone no dispositivo está plano
	Os alimentos não devem ser embalados em excesso e não devem ser colocados sob as válvulas de vácuo.
	Examine o saco em busca de vazamentos.
	Não pressione o Botão para parar o bombeamento enquanto o saco não atingir a pressão negativa. Ou o dispositivo para de funcionar porque a energia acabou.
	Verifique o zíper em busca de partículas minúsculas

\* Nota: Por favor, verifique os métodos de eliminação acima para falhas comuns. Se houver outros problemas, entre em contato com o atendimento ao cliente da empresa ou ponto de manutenção designado, por favor não desmonte e repare por conta própria.

## Parâmetros

<b>Voltagem de Carregamento</b>	<b>5 V</b>
<b>Bateria de Lítio</b>	<b>1200 mAh</b>
<b>Grau de Vácuo</b>	<b>-6 kPa</b>
<b>Velocidade de Vácuo</b>	<b>2.5 L/min</b>
<b>Tamanho</b>	<b>Ø37 * 171 mm</b>

# User Manual

## Vacuum Packing System



**A new product designed specially for improving food refrigerate or freeze storage and clothing compression storage.**

**This product work with vacuum food bag/ clothing storage bag/ vacuum hose/ vacuum bottle stopper/ vacuum canister lid.**

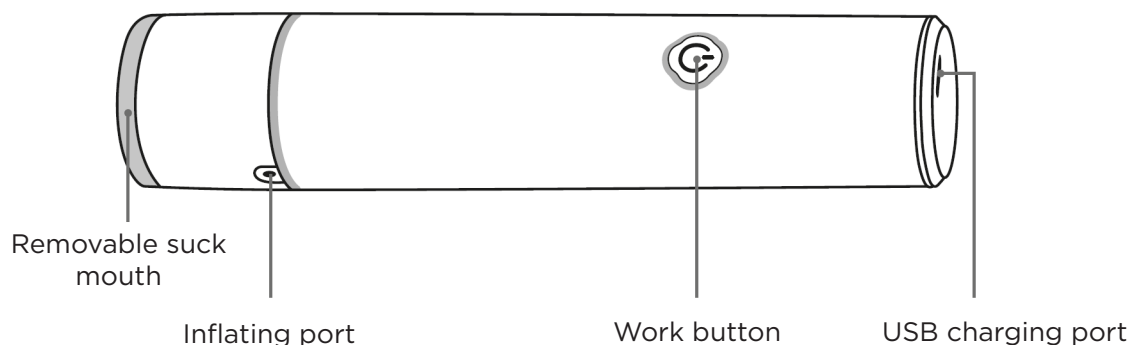
**Thanks for purchasing the Vacuum Packing System, please read the User Manual carefully for operating instructions and keep it well for the future.**

## **Important Safe Guidelines**

Before using our product, please read carefully and follow the following basic safety precautions:

- 1.** Before charging, please check whether the voltage of the power adapter is in accordance with the voltage indicated on this appliance.
- 2.** If it is found that the lights have not changed after 10 hours of continuous charging, please stop charging.
- 3.** This machine is also suitable for vacuuming wet food. However, in order not to affect the service life of the machine, please do not pump liquid directly.
- 4.** When sealed or vacuumed plastic bags are put into the microwave oven, please make sure to punch a vent in the bag first.
- 5.** Please clean it with a wet towel containing a little water instead of putting it directly into the water. The front transparent suction nozzle can be disassembled and cleaned.
- 6.** Please keep it away from children because it is not the toy.
- 7.** Do not pump the vacuum machine directly at any part of the body.
- 8.** Vacuum packaging cannot directly replace refrigeration or freezing.
- 9.** Clean and dry the vacuum bag/bottle/lid thoroughly before reusing.
- 10.** The container mouth which matches with the vacuum canister lid should be smooth but not be deformed with gaps.
- 11.** Vacuum bags are suitable for dry, cooked and hard foods. It is not suitable to store foods with tiny particles or spikes. Such as flour, bones, etc.

## Structures & Functions



## Operation Instruction

- 1.** Please put food in vacuum food bag or vacuum canisters.
- 2.** Align the suction nozzle of the vacuum machine with the suction valve of vacuum bag. (If the nozzle does not match, it needs to be replaced)
- 3.** Press “Work button” to start pumping, when vacuum pressure reaches the vacuum degree, the machine will stop working automatically. (please do not repeat operation)
- 4.** For better preservation effect, put foods in refrigerator for refrigeration or freezing after vacuumed.

## Trouble Shooting

Common Faults	Methods
No reaction while vacuum packaging	Please check if the machine is low battery, then charge it.
There is air still in the bag	Use bag clip to lock bag firmly
	Check whether the valve on the bag is put on a flat surface
	Check whether the silicone ring on the device is flat
	Foods should not be packed too much and should not be placed under vacuum valves.
	Examine the bag for leaks.
	Do not press Button to stop pumping while the bag haven't reached negative pressure. Or the device stop working because power off.
	Check zipper for tiny particles

\* Note: Please check the above elimination methods for common faults. If other problems, please contact the company's customer service, or appointed maintenance point, please do not disassemble and repair by yourself.

## Parameter

Charging Voltage	5 V
Li-ion Battery	1200mAh
Vacuum Degree	-60 kPa
Vacuum Speed	2.5L/min
Size	Φ37*171mm

## ¿Necesitás ayuda?

Ingresa a nuestro soporte técnico escaneando el QR o escribinos por nuestros canales oficiales.



**11 6260 1114 (sólo texto)**



**serviciotecnico@bidcom.com.ar**



**www.bidcomservice.com.ar**

**Bidcom**  
SERVICE

