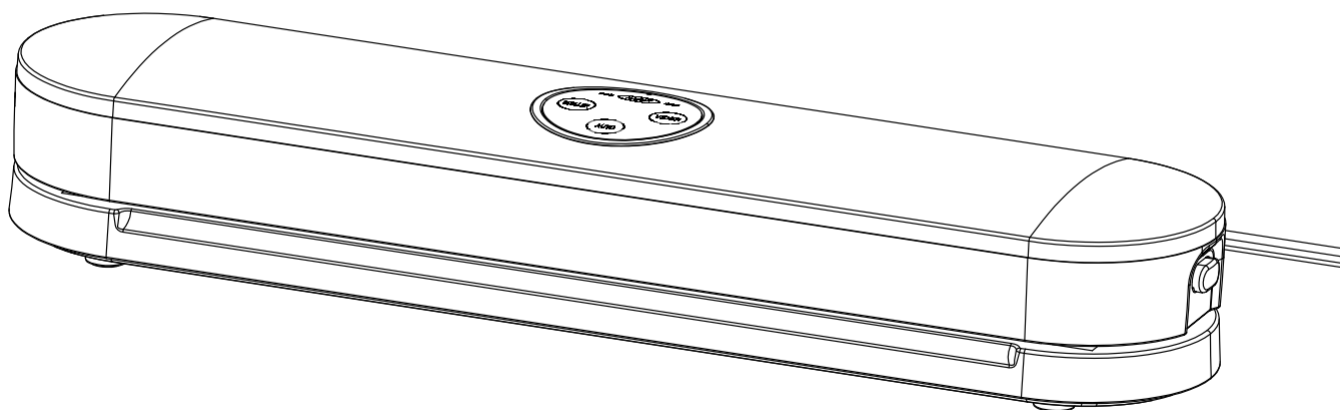


FR



APPAREIL SOUS VIDE

NOTICE D'INSTRUCTIONS

MODELE : FG2020/FG2249

Veuillez lire attentivement ces instructions et les conserver pour
référence future.

DESCRIPTION	
FG2020	Une machine + Accessoires : * Sac d'aspirateur * Un coupe-sac détachable * Un récipient sous vide en plastique * Un bouchon de vin rouge * Un jeu de tuyaux de pompe à vide * Une tête en plastique pour bouchon de vin rouge
FG2249	Machine + Accessoires : * Sac d'aspirateur * Un coupe-sac détachable * Un jeu de tuyaux de pompe à vide

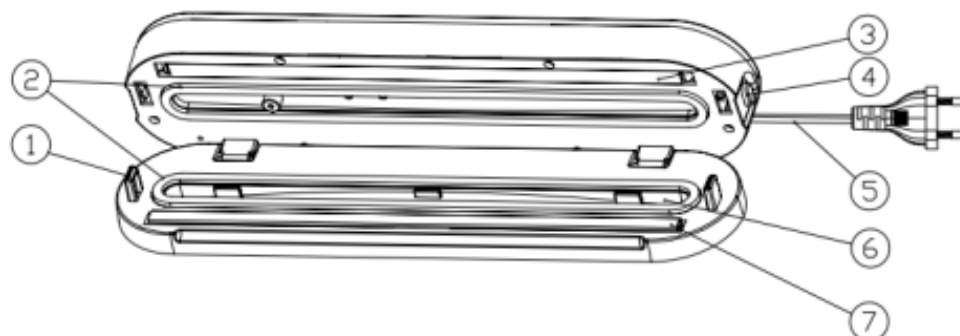
SOMMAIRE

Chapitre I Conseils	2
Chapitre II Description du produit	3
Chapitre III Caractéristiques techniques	4
Chapitre IV Instructions d'utilisation	4
Chapitre V Emballage sous vide avec des sacs d'emballage sous vide	5
Chapitre VI Emballage sous vide avec un pot ou un récipient	6
Chapitre VII Utilisation sous vide avec une bouteille de vin	7
Chapitre VIII Comment utiliser le cutter externe	8
Chapitre IX Bonnes pratiques pour le pompage à vide	8
Chapitre X Entretien et maintenance	9
Chapitre XI Dépannage	10
Chapitre XII Assistance client	12
Chapitre XIII Instructions importantes	12

Chapitre I Conseils

1. Lorsque vous branchez l'alimentation avant d'utiliser la machine, faites attention à la sécurité et gardez vos mains au sec.
2. Pour éviter les accidents lorsque l'alimentation est coupée, veuillez ne pas saisir le fil et tirer directement sur la prise.
3. Si le cordon d'alimentation est endommagé, pour éviter tout danger, il doit être remplacé par des professionnels du service de maintenance du fabricant ou de services similaires.
4. Il est strictement interdit de réparer la machine en privé.
5. Cet appareil électrique n'est pas un jouet, veuillez le garder hors de portée des enfants lorsque vous utilisez la machine et placez-le dans un endroit sûr, hors de portée des enfants lorsqu'il n'est pas utilisé.
6. Si l'appareil a été ou peut être endommagé, veuillez ne pas l'utiliser.
7. Évitez les opérations suivantes : tirez sur le cordon d'alimentation lorsque vous déplacez la machine, prenez le cordon d'alimentation comme poignée ; le cordon d'alimentation est coincé dans l'interstice de la porte ; enroulez le cordon d'alimentation autour des bords tranchants de l'objet ; fonctionner lorsque le fil ou la fiche est humide.
8. Ne pas emballer les articles sous vide avec du liquide. S'il y a du liquide dans la chambre à vide, veuillez le nettoyer avec un papier absorbant ou une serviette absorbante. Il est strictement interdit de verser le liquide directement.
9. Ne touchez pas la bande chauffante d'étanchéité sur le corps principal de la machine pour éviter les brûlures.
10. Lorsque la machine est branchée ou débranchée de la prise de courant et n'est pas utilisée ou nettoyée, assurez-vous que le couvercle de la machine est ouvert et déverrouillé.
11. Aucune partie de la machine, y compris le cordon d'alimentation ou la prise, ne doit être immergée dans un liquide.
12. La machine ne nécessite aucun lubrifiant ni huile lubrifiante, et les essuyeurs à solvant organique sont interdits.
13. Tenir à l'écart des gaz chauds, des fours de chauffage, des radiateurs électriques et de tout endroits à haute température. N'utilisez pas la machine dans des environnements humides ou à haute température.
14. Veuillez utiliser le sac sous vide fourni par la machine entière (le modèle de sac doit être le même). Il n'est pas recommandé de l'utiliser à d'autres fins que la fonction de l'équipement.
15. Lorsque la machine fonctionne, elle doit être placée sur une surface de travail stable, loin des objets en mouvement, et faire attention aux dommages.
16. Veuillez l'utiliser à l'intérieur.

Chapitre II Description du produit

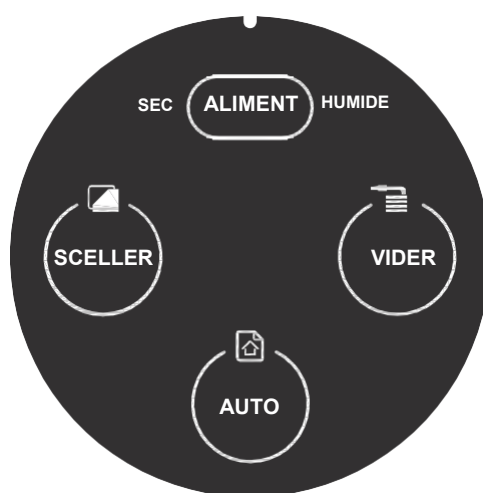


- ① Snap-Fit
- ② Anneaux d'étanchéité
- ③ Barre d'étanchéité chauffante
- ④ Bouton d'ouverture
- ⑤ Cordon d'alimentation
- ⑥ Chambre à vide
- ⑦ Bande de silicone d'étanchéité

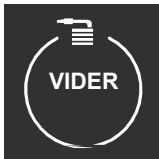
Chapitre III Spécifications techniques

Nom du produit :	Appareil sous vide
Modèle du produit :	FG2020/FG2249
Tension nominale :	AC220V-240V
Fréquence nominale :	50/60Hz
Puissance nominale :	80W
Temps de scellage :	12-16s
Vac/Temps de soudure :	≤30s; Si la taille du sac d'emballage ou de la boîte est trop grande, le délai sera prolongé.
Aspiration maximum :	-50~-60KPa
Largeur maximale de scellage :	300MM
Taille du produit :	365MM*85MM*63MM
Poids net du produit :	0.75KG

Chapitre IV Instructions d'opérations



Bouton	Fonctions
	Appuyez sur ce bouton pour avoir deux fonctions de fonctionnement : (1) Lorsque cette touche est enfoncée, la machine commence à fonctionner - elle scellera automatiquement, et elle s'arrêtera automatiquement une fois le scellage terminé. (2) Dans l'état de fonctionnement de la machine "scellage sous vide", appuyez à nouveau sur cette touche, la machine cessera de fonctionner immédiatement.

Bouton	Fonctions
	(1) Appuyez sur cette touche et la machine commencera à travailler en scellant le sac, et elle s'arrêtera automatiquement une fois le scellage terminé. (2) Dans l'état de fonctionnement « scellage » de la machine, appuyez à nouveau sur cette touche, la machine cessera de fonctionner immédiatement.
	(1) Lorsque ce bouton est enfoncé, la machine commence à aspirer et s'arrête automatiquement lorsque la valeur de vide est atteinte. (2) Lorsque la machine fonctionne, appuyez sur cette touche, la machine cessera de fonctionner immédiatement. Remarque : vous pouvez contrôler manuellement la force d'aspiration du sac ou de la canette ; après avoir atteint l'effet souhaité, appuyez sur la touche pour arrêter, puis appuyez sur le joint unique pour terminer le travail ou retirez le tuyau d'aspiration pour terminer le travail.
	Appuyez sur cette touche pour sélectionner "sec" ou "humide" selon les besoins réels. Le système par défaut est "sec".

Chapitre V Emballage sous vide avec des sacs d'emballage sous vide

1. Mettez les articles dans un sac d'emballage sous vide spécial.
2. Nettoyez le sac d'emballage avec le contenu et assurez-vous qu'il n'y a pas de poussière ou de plis à l'embouchure du sac.
3. Placez l'extrémité ouverte du sac d'emballage sous vide dans la chambre à vide de la machine (généralement 3 à 5 mm au-delà de la paroi de la chambre à vide) pour vous assurer que le sac ne fuit pas d'air, comme illustré à la figure 1.
4. Fermez le couvercle supérieur et appuyez sur les deux extrémités du couvercle supérieur avec la paume de votre main et entendez un son de verrouillage net, comme illustré à la figure 2 ;
5. Vérifiez le bouton principal « nourriture » et sélectionnez « sec » ou « humide » selon les besoins réels.
6. Ensuite, appuyez sur le bouton « auto », la machine terminera automatiquement l'aspiration et le scellage, comme illustré à la figure 3 ;
7. Une fois l'emballage sous vide terminé, appuyez sur les boutons de déverrouillage des deux côtés en même temps pour ouvrir le couvercle supérieur et sortez le sac d'emballage sous vide, comme illustré à la figure 4.

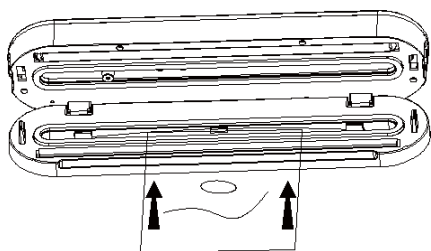


Figure 1

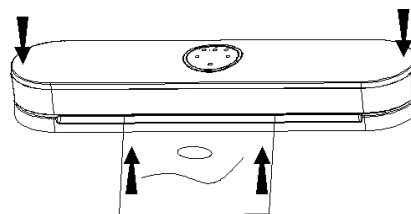


Figure 2

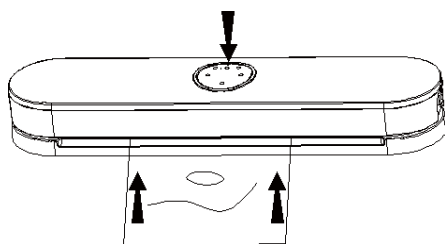


Figure 3

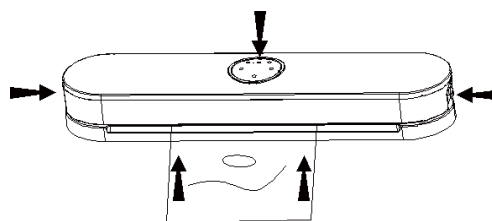


Figure 4

Chapitre VI Emballage sous vide avec un pot ou un récipient

1. Essuyez le bocal ou la boîte de conserve et le couvercle et maintenez-les au sec.
2. Mettez les articles dans le bocal ou la boîte de conserve, ne le mettez pas trop plein, puis fermez le couvercle.
3. Insérez les deux extrémités du tuyau d'aspiration dans l'ouverture d'aspiration extérieure de la machine et l'ouverture d'aspiration sur le réservoir de conservation ou le couvercle de la boîte respectivement pour vous assurer que le réservoir ou la boîte de conservation est dans un état scellé, comme indiqué dans Figure 5.
4. Appuyez ensuite sur les deux extrémités du capot supérieur avec la paume de la main. Lorsque vous entendez un son de verrouillage net, appuyez sur « vacuum ». Lorsqu'une pression de vide suffisante est atteinte, la machine s'arrête automatiquement de fonctionner.
5. Retirez le tuyau d'échappement immédiatement après la fin du vide.

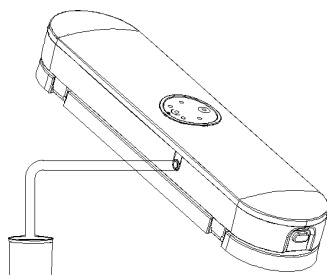


Fig.5

Note :

1. Pour obtenir un meilleur effet d'étanchéité à chaque fois, il est préférable de laisser la machine refroidir pendant 1 minute après la fin de chaque emballage et d'éliminer les résidus liquides ou chimiques en excès dans la chambre à vide, puis d'effectuer le scellage suivant.
2. Pour éviter la surchauffe de la bande chauffante de scellage pendant le scellage continu, parfois la machine ne fonctionnera pas en appuyant sur le bouton "sceller", et elle peut revenir à la normale après une pause de 18 secondes.
3. La machine ne peut utiliser que des sacs d'emballage assortis pour l'emballage sous vide, et d'autres sacs non assortis ne peuvent pas être utilisés pour l'emballage sous vide.
4. Lors de l'emballage sous vide de la boîte de conservation ou de la boîte de conservation, veuillez verrouiller les serrures des deux côtés.
5. Le sac sous vide est trop plein ou trop grand, et il n'y a pas de joint plat lors du scellage, ce qui provoque le pliage et la fuite de certaines pièces lors du scellage.
6. Lorsque la machine sous vide n'est pas utilisée, veuillez ne pas verrouiller la boucle et la garder dans l'état déverrouillé. Le verrouillage à long terme entraînera la déformation de la bande d'étanchéité et affectera l'effet de vide.

Chapitre VII Utilisation sous vide pour bouteille de vin

1. Placez le scellant sous vide et la bouteille de vin sur une surface plane et bouchez la bouche de la bouteille de vin avec un bouchon en silicone pour bouteille de vin.
2. Connectez le trou d'aspiration externe du scellant sous vide et le bouchon en silicone de la bouteille de vin avec le tuyau d'échappement. (Remarque : le connecteur du bouchon en silicone de la bouteille de vin rouge est différent du connecteur de la boîte à vide, vous devez changer le connecteur de rechange du tuyau d'échappement pour la bouteille de vin.) Comme le montre la figure 6.
3. Ensuite, appuyez sur les deux extrémités du couvercle supérieur avec la paume de votre main. Lorsque vous entendez un son de verrouillage net, appuyez sur « vacuum ». Lorsqu'une pression de vide suffisante est atteinte, la machine s'arrête automatiquement de fonctionner.
4. Retirez le tuyau d'échappement immédiatement après la fin du vide, puis gardez le vin rouge au frais.

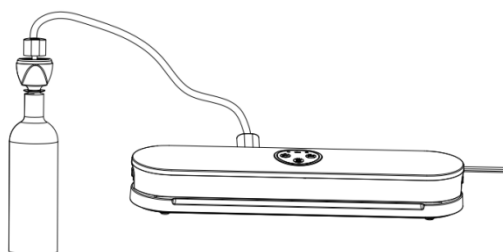


Fig.6

Chapitre VIII Comment utiliser le coupeur externe

1. Placez le cutter externe sur une surface plane et fixez-le. Comme le montre la figure 7.
2. Placez le sac en rouleau ou le sac sous vide sur le couteau de coupe et ajustez la longueur dont vous avez besoin. Comme le montre la figure 8.
3. Faites glisser lentement le cutter de gauche à droite pour terminer la découpe. Comme le montre la figure 9.

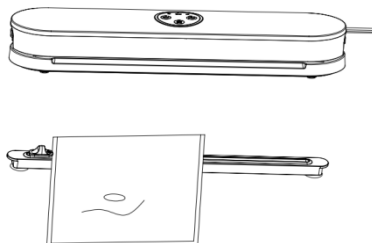


Fig.7

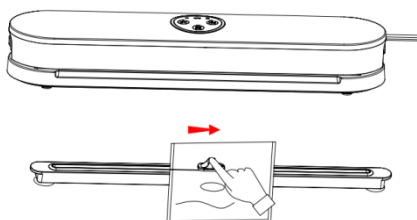


Fig.8



Fig.9

Chapitre IX Utilisation pour le pompage à vide

1. Ne mettez pas trop d'articles dans le sac d'emballage, de sorte que l'extrémité ouverte du sac d'emballage sous vide puisse être facilement placée dans la chambre à vide de la machine.
2. Assurez-vous que l'ouverture du sac d'emballage sous vide est sèche, sinon il sera difficile à sceller. Si les aliments sont humides ou si le sac d'emballage sous vide est humide, vous pouvez choisir la fonction "humide", qui prolongera le temps de scellage et l'effet sera bien meilleur. (Il y a trop de liquide dans le sac d'emballage sous vide. Versez le liquide dans le sac d'emballage sous vide, sinon, il sera difficile de sceller complètement ou de fuite d'air, et une fois le scellage sous vide terminé, appuyez une fois sur le bouton « sceller » pour renforcer à nouveau l'étanchéité.)
3. Avant l'emballage, veuillez nettoyer et redresser l'ouverture du sac d'emballage pour vous assurer qu'aucun article n'est coincé dans la zone de scellage. Lorsque vous passez l'aspirateur, ne laissez pas le sac avoir de nombreux plis et ne laissez pas les objets durs extérieurs frotter le sac.
4. Avant de passer l'aspirateur, appuyez légèrement sur le sac pour évacuer une partie de l'air, ce qui réduira la charge de vide de la machine.
5. Les articles emballés dans le sac de conservation sous vide ne doivent pas contenir d'objets tranchants comme des arêtes de poisson, des carapaces dures, etc., sinon le sac sera perforé. Si vous devez emballer des articles similaires, vous pouvez emballer les articles avec une couverture extérieure anti-coupure, puis les mettre dans un sac d'emballage pour un emballage sous vide.
6. Lors de l'utilisation de la machine pour l'emballage sous vide, il est recommandé de sceller un sac et de le laisser reposer pendant 1 minute, puis de sceller l'autre sac, afin que la machine dispose d'un temps de récupération de tampon suffisant.

7. Lorsque le vide n'est pas à la hauteur des exigences pour des raisons inconnues, veuillez vérifier si la bande d'étanchéité est placée à plat ou tordue, et si le sac d'emballage fuit ou est mal placé.
8. Pendant le processus d'emballage sous vide, une petite quantité de liquide ou de résidus alimentaires dans le sac d'emballage est accidentellement pompée dans la chambre à vide, ce qui peut bloquer la pompe à vide et endommager les appareils électriques. Pour éviter cela, vous pouvez plier des serviettes en papier ou mettre un filtre dans la chambre à vide.
9. Les fruits et légumes frais ne conviennent pas au stockage sous vide à température ambiante, car les fruits et légumes frais libèrent de la chaleur et est facile à emballer. Il est recommandé d'emballer ces articles dans des boîtes de conserve au frais et de les conserver au réfrigérateur pour de meilleurs résultats.
10. Le liquide doit être refroidi avant l'emballage sous vide. Le liquide chaud bout lorsqu'il est emballé sous vide. Un liquide doit être emballé dans des boîtes d'emballage sous vide.
11. Les aliments périssables sont généralement congelés ou réfrigérés, et leur durée de conservation peut être prolongée après emballage sous vide, mais rien ne garantit qu'ils ne se détérioreront jamais.

Chapitre X Entretien et maintenance

1. Avant de nettoyer la machine, assurez-vous que la fiche d'alimentation a été débranchée de la prise de courant.
2. N'immergez pas la machine dans l'eau ou d'autres liquides.
3. Évitez d'utiliser des matériaux rugueux pour nettoyer la machine afin d'éviter de rayer la surface ou d'endommager des pièces importantes.
4. Utilisez un savon neutre et un chiffon doux pour essuyer les résidus de nourriture ou essuyer les pièces.
5. Assurez-vous que la machine est complètement sèche la prochaine fois que vous l'utilisez.

Notes :

- Pour éviter certaines maladies, veuillez ne pas utiliser ce sac après l'avoir rempli de viande crue, de sashimi ou d'aliments gras. N'utilisez pas un sac chauffé ou bouilli dans un four à micro-ondes.
- Après utilisation, veuillez ne pas verrouiller le couvercle supérieur, sinon cela provoquerait une déformation du coton d'étanchéité à l'air et affecter l'effet d'extraction d'air de la machine.

Chapitre XI Dépannage

Pas de réponse de l'appareil

1. Vérifiez si le cordon d'alimentation est bien en contact avec la prise. Vérifiez si le cordon d'alimentation est endommagé.
2. Si le commutateur de la machine a plusieurs modes, veuillez vérifier s'il est dans le bon mode. Pour plus de détails, reportez-vous aux instructions d'utilisation ci-dessus.

Pas d'aspiration

1. Fermez correctement et l'extrémité ouverte du sac d'emballage sous vide doit être complètement placée dans la chambre à vide.
2. Vérifiez s'il y a des articles divers dans le fil chauffant et la laine d'air d'étanchéité supérieure et si la position est correcte. Assurez-vous que les bandes d'étanchéité supérieure et inférieure sont intactes. Essuyez-le et placez-le dans la bonne position.
3. Le sac sous vide peut laisser échapper de l'air. Il peut être vérifié par la méthode suivante : Gardez un peu d'air dans le sac d'emballage sous vide, fermez-le, puis plongez-le dans l'eau, pressez-le légèrement. Si des bulles sont générées, le sac fuit. Refermez ou utilisez d'autres sacs d'emballage sous vide.
4. Utilisez le sac d'emballage sous vide fourni par le distributeur avec les caractéristiques de mise sous vide.
5. Les fuites d'air peuvent être dues à des plis, des miettes, du fromage ou d'autres liquides dans le sac d'emballage sous vide. Ouvrez le sac d'emballage sous vide, essuyez la partie du port et aplatissez le sac d'emballage sous vide pour vous assurer qu'il n'y a pas de plis ou de dommages.

Pas de scellage après l'opération

1. La machine est équipée d'un capteur de pression à vide. Lorsque la pression à l'intérieur du sac d'emballage sous vide n'atteint pas cette pression prédéfinie, la machine ne se scelle pas automatiquement. Vérifiez que les bandes d'étanchéité inférieures et supérieures ne contiennent pas de débris et sont dans la bonne position. Essuyez-les et placez-les dans la bonne position et recommencez.
2. Assurez-vous que les joints supérieur et inférieur ne sont pas déformés ou endommagés.
3. Le sac d'emballage sous vide peut fuir. Si des bulles d'air se forment pour prouver que le sac d'emballage sous vide fuit, refermez-le ou remplacez-le par un autre sac d'emballage sous vide.
4. Les fuites d'air peuvent être causées par des plis, des déchirures, des articles divers ou d'autres liquides à l'ouverture du sac d'emballage sous vide. Ouvrez le sac d'emballage sous vide, essuyez la partie du port et aplatissez le sac pour vous assurer qu'il n'y a pas de plis ou de dommages.

Après le scellage, l'air pénètre à nouveau dans le sac d'emballage sous vide

1. Les fuites d'air peuvent être causées par des plis, des déchirures, des articles divers ou d'autres liquides à l'embouchure du sac d'emballage sous vide. Ouvrez le sac d'emballage sous vide, essuyez la section de port et étirez le sac à plat pour vous assurer qu'il n'y a pas de plis ou de déchirures.
2. L'air dans le sac d'emballage sous vide peut provoquer la fermentation des aliments. Ouvrez le sac d'emballage sous vide et jetez les aliments s'ils sont avariés. Les aliments qui n'ont pas été placés dans le réfrigérateur ou des températures fluctuantes dans le réfrigérateur peuvent entraîner la détérioration des aliments.
3. Vérifiez que le sac de l'aspirateur n'est pas endommagé. N'enveloppez pas d'objets tranchants, tels que des os ou des coquilles de noix. Enveloppez les parties coupantes dans du papier absorbant pour éviter de percer le sac de l'aspirateur.

Fonte des sacs d'emballage sous vide

Si la bande de silicone d'étanchéité et la bande chauffante d'étanchéité sont surchauffées et que le sac d'emballage sous vide fond, veuillez ouvrir le couvercle et laisser la bande de silicone d'étanchéité et la bande chauffante d'étanchéité refroidir pendant quelques minutes.

Chapitre XII Assistance client

Si vous rencontrez des problèmes ou avez des questions concernant votre nouveau produit, n'hésitez pas à contacter notre équipe d'assistance clientèle. Votre satisfaction est notre objectif ! (*Veuillez avoir votre facture de commande ou votre numéro de commande à portée de main avant de contacter le service client.)

Assistance client

Email:

Website:

Chapitre XIII Instructions importantes



Collecte sélective des déchets électriques et électroniques.

Les produits électriques ne doivent pas être mis au rebut avec les produits ménagers. Selon la Directive Européenne 2012/19/UE pour le rebut des matériels électriques et électroniques et de son exécution dans le droit national, les produits électriques usagés doivent être collectés séparément et disposés dans des points de collecte prévus à cet effet. Adressez-vous auprès des autorités locales ou de votre revendeur pour obtenir des conseils sur le recyclage.

Danger

Ne tentez jamais d'utiliser votre appareil s'il présente des signes de dommages ou si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé. Si le cordon d'alimentation est défectueux, il est important de le remplacer par le service après-vente pour éliminer tout danger.

Seules les personnes qualifiées et autorisées sont autorisées à effectuer des réparations à votre appareil. Toute réparation non conforme aux normes pourrait considérablement augmenter le niveau de risque pour l'utilisateur !

Les défauts résultant d'une mauvaise manipulation, d'une dégradation ou d'une tentative de réparation par des tiers annulent la garantie du produit. Cela s'applique également en cas d'usure et d'accessoires normaux de l'appareil.

Important !

Nous vous recommandons de conserver l'emballage de votre appareil au moins pendant toute la durée de la garantie. La garantie ne s'applique pas sans l'emballage d'origine.

Garantie

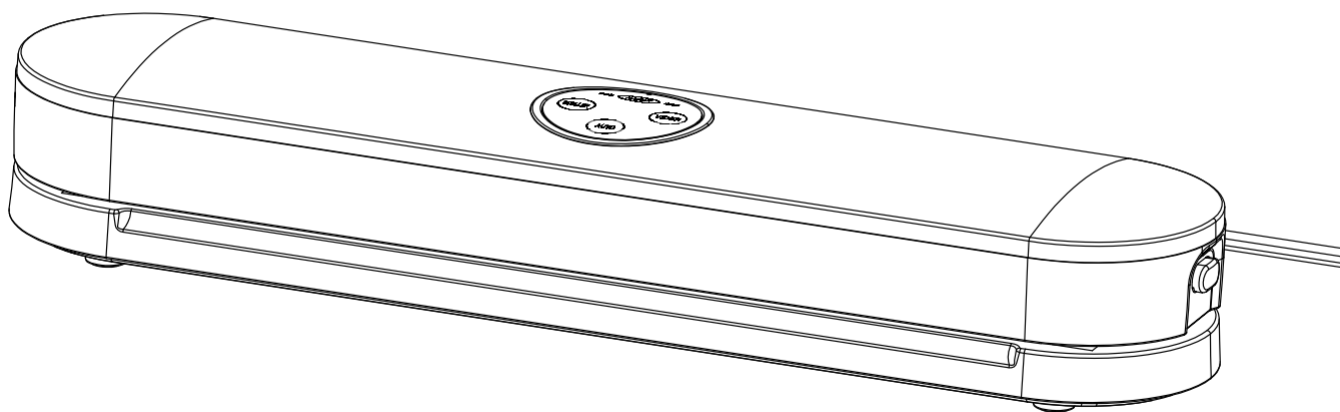
Votre appareil dispose de deux ans de garantie. La garantie ne couvre pas l'usure et la rupture en cas de mauvaise utilisation du produit. Le client est responsable de tous les retours. Vous êtes responsable des coûts et des risques liés à l'expédition du produit ; Il est donc recommandé d'expédier le produit avec un accusé de réception et une assurance transport en cas de valeur

significative du produit.

GARDER HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS

Les enfants devront être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

EN



VACUUM SEALER

INSTRUCTION MANUAL

MODEL: FG2020/FG2249

Please read these instructions carefully and retain for future reference.

Product Brief Indication:	
FG2020	A machine + Accessories: * Vacuum bag * One detachable Bag Cutter * One plastic Vacuuming container * One red wine stopper * One vacuum pump pipe set * One plastic head for red wine stopper
FG2249	A machine + Accessories: * Vacuum bag * One detachable Bag Cutter * One vacuum pump pipe set

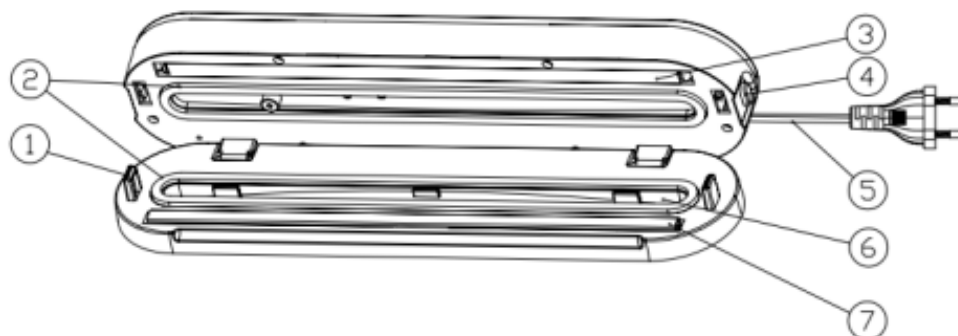
Content

Chapter I Warm Tips	2
Chapter II Product Sketch	3
Chapter III Technical Data	4
Chapter IV Operation Instructions	4
Chapter V Vacuum Packaging with Vacuum Packaging Bags	5
Chapter VI Vacuum Packaging with a Jar or Container	6
Chapter VII Vacuum Use for Wine Bottle	7
Chapter VIII How to Use External Cutter	8
Chapter IX Best Practice Guidelines for Vacuum Pumping	8
Chapter X Servicing and Maintenance	9
Chapter XI Trouble-shooting	10
Chapter XII Customer Support	12
Chapter XIII Important Safeguard	12

Chapter I Warm Tips

1. When plugging in the power before using the machine, pay attention to safety and keep your hands dry.
2. To avoid accidents when the power is off, please do not grab the wire and pull the plug directly.
3. If the power cord is damaged, to avoid danger, it must be replaced by professionals from the manufacturer's maintenance department or similar departments.
4. It is strictly forbidden to repair the machine privately.
5. This electrical appliance is not a toy, please keep it away from children when using the machine, and put it in a safe place out of reach of children when not in use.
6. If the appliance has been or may be damaged, please do not use it.
7. Avoid the following operations: pull the power cord when moving the machine, take the power cord as the handle; the power cord is stuck in the door gap; wrap the power cord around the sharp edges of the object; operate when the wire or plug is wet.
8. Do not vacuum-pack items with liquid. If there is liquid in the vacuum chamber, please clean it with an absorbent paper or absorbent towel. It is strictly forbidden to pour out the liquid directly.
9. Do not touch the sealing heating strip on the main body of the machine to prevent burns.
10. When the machine is plugged into or unplugged from the power socket and is not in use or cleaning, please make sure that the machine cover is open and unlocked.
11. No part of the machine, including the power cord or plug, should be immersed in liquid.
12. The machine does not require any lubricants or lubricating oil, and organic solvent wipers are prohibited.
13. Keep away from hot gases, heating ovens, electric heaters and any high-temperature places. Do not use the machine in humid or high-temperature environments.
14. Please use the vacuum bag delivered by the whole machine (the bag pattern should be the same). It is not recommended to use it for other purposes than the function of the equipment.
15. When the machine is working, it needs to be placed on a stable work surface, away from moving objects, and be careful of damage.
16. Please use it indoors.

Chapter II Product Sketch

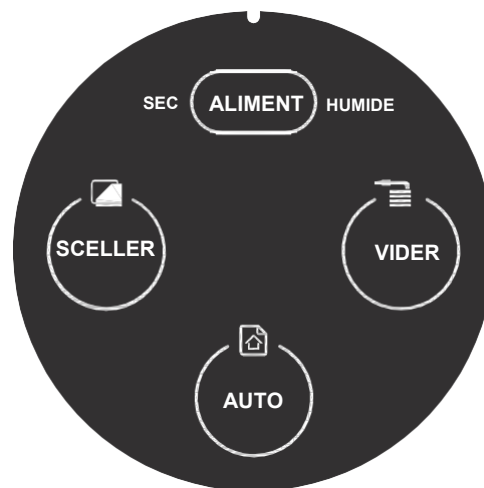


- ① Snap-Fit
- ② Sealing Rings
- ③ Heating Sealing Bar
- ④ Open Button
- ⑤ Power Cord
- ⑥ Vacuum Chamber
- ⑦ Sealing Silicone Strip

Chapter III Technical Data

Product name:	Vacuum Sealer
Product model:	FG2020/FG2249
Rated voltage:	AC220V-240V
Rated frequency:	50/60Hz
Rated power:	80W
Sealing time:	12-16s
Vac/ Seal time:	≤30s; If the size of the packaging bag or can is too large, the time will be extended.
Maximum vacuum:	-50~-60KPa
Maximum sealing width:	300MM
Product size:	365MM*85MM*63MM
Product net weight:	0.75KG

Chapter IV Operation Instructions



Button	Function
	Press this button to have two operation functions: (1) When this key is pressed, the machine starts to work-it will vacuum and then automatically seal, and it will automatically stop after the sealing is completed. (2) In the working state of the machine "vacuum sealing", press this key again, the machine will stop working immediately.

Button	Function
	(1) Press this key and the machine will start to work-sealing the bag, and it will stop automatically after the sealing is completed. (2) In the "sealing" working state of the machine, press this key again, the machine will stop working immediately.
	(1) When this button is pressed, the machine starts to vacuum and automatically stops when the vacuum value is reached. (2) When the machine is working, press this key, the machine will stop working immediately. Note: You can manually control the suction force of the bag or can; after reaching the desired effect, press the key to stop, and then press the single seal to complete the work or pull out the suction pipe to complete the work.
	Press this key to select "dry" or "moist" according to actual needs. The system defaults to "dry".

Chapter V Vacuum Packaging with Vacuum Packaging Bags

- 1.Put the items in a special vacuum packaging bag.
- 2.Clean up the packing bag with the contents and make sure that there is no dust or wrinkles at the mouth of the bag.
- 3.Put the open end of the vacuum packaging bag into the vacuum chamber of the machine (generally 3-5mm beyond the wall of the vacuum chamber) to ensure that the bag does not leak air, as shown in Figure 1.
- 4.Close the upper cover and press both ends of the upper cover with the palm of your hand, and hear a crisp lock sound, as shown in Figure 2;
- 5.Check the main button "food" and select "dry" or "moist" according to actual needs.
- 6.Then press the "auto"button, the machine will automatically complete the vacuuming and sealing, as shown in Figure 3;
- 7.After the vacuum packaging is completed, press the release buttons on both sides at the same time to open the upper cover and take out the vacuum packaging bag, as shown in Figure 4.

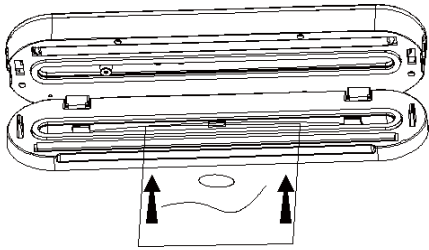


Figure 1

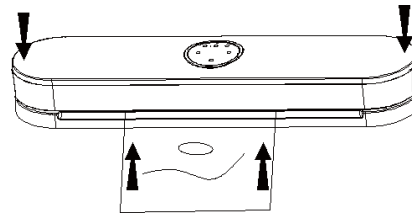


Figure 2

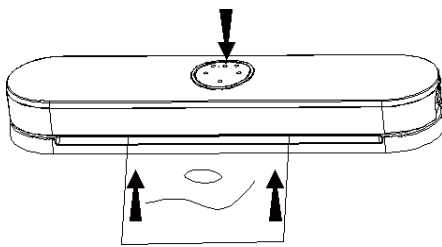


Figure 3

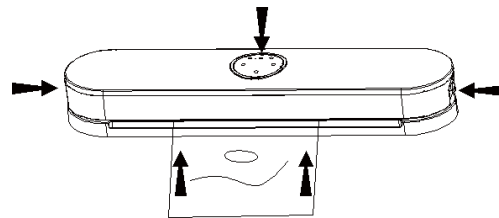


Figure 4

Chapter VI Vacuum Packaging with a Jar or Container

1. Wipe the fresh-keeping jar or box and the lid clean and keep it dry.
2. Put the items in the fresh-keeping jar or box, do not put it too full, and then close the lid.
3. Insert both ends of the suction pipe into the outside suction opening of the machine and the suction opening on the fresh-keeping tank or box cover respectively to ensure that the fresh-keeping tank or box is in a sealed state, as shown in Figure 5.
4. Then press both ends of the upper cover with the palm of your hand. When you hear a crisp locking sound, press "vacuum". When enough vacuum pressure is reached, the machine will automatically stop working.
5. Remove the exhaust pipe immediately after the vacuum is completed.

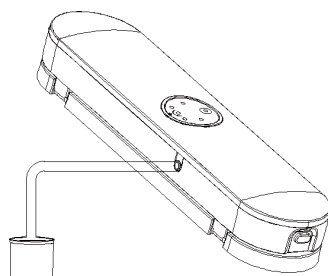


Fig.5

Please Notice:

1. To achieve a better sealing effect each time, it is best to let the machine cool for 1 minute after each packaging is completed, and remove the excess liquid or chemical residues in the vacuum chamber, and then perform the next sealing.
2. To avoid overheating of the sealing heating strip during continuous sealing, sometimes the machine will not work by pressing the "seal" button, and it can return to normal after a pause of 18 seconds.
3. The machine can only use matched packaging bags for vacuum packaging, and other unmatched bags cannot be used for vacuum packaging.
4. When vacuum packaging the fresh-keeping can or fresh-keeping box, please lock the locks on both sides.
5. The vacuum bag is too full or too large, and there is no flat seal when sealing, which causes some parts to fold and leak when sealing.
6. When the vacuum fresh-keeping machine is not in use, please do not lock the buckle and keep it in the unlocked state. Long-term locking will cause the sealing strip to deform and affect the vacuum effect.

Chapter VII Vacuum Use for Wine Bottle

1. Place the vacuum sealer and the wine bottle on a flat surface, and plug the wine bottle mouth with a wine bottle silicone stopper.
2. Connect the external suction hole of the vacuum sealer and the silicone stopper of the wine bottle with the exhaust pipe. (Note: The connector of the red wine bottle silicone stopper is different from the connector of the vacuum box, you need to change the spare connector of the exhaust pipe for wine bottle.) As shown in Figure 6.
3. Then press both ends of the upper cover with the palm of your hand. When you hear a crisp locking sound, press "vacuum". When enough vacuum pressure is reached, the machine will automatically stop working.
4. Remove the exhaust pipe immediately after the vacuum is completed, then keep the red wine fresh.

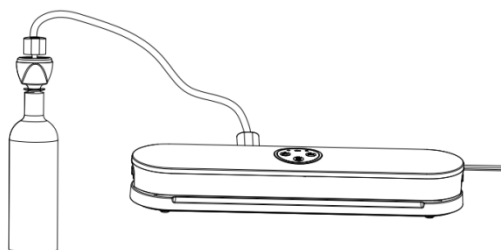


Fig.6

Chapter VIII How to Use External Cutter

1. Place the external cutter on a flat surface and fix it. As shown in Figure 7.
2. Place the roll bag or vacuum bag on the cutting knife and adjust the length you need. As shown in Figure 8.
3. Slowly swipe the cutter from left to right to complete the cutting. As shown in Figure 9.

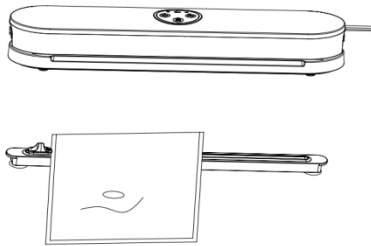


Fig.7

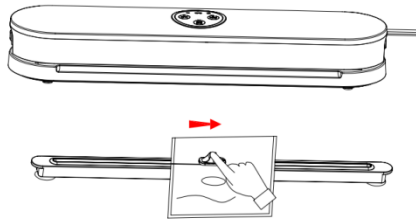


Fig.8

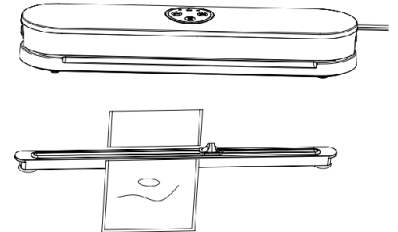


Fig.9

Chapter IX Best Practice Guidelines for Vacuum Pumping

1. Do not put too many items in the packaging bag, so that the open end of the vacuum packaging bag can be conveniently placed in the vacuum chamber of the machine.
2. Ensure that the opening of the vacuum packaging bag is dry, otherwise, it will be difficult to seal. If the food has moisture or the vacuum packaging bag is wet, you can choose the "moist" function, which will extend the sealing time and the effect will be much better. (There is too much liquid in the vacuum packaging bag. Pour out the liquid in the vacuum packaging bag, otherwise, it will be difficult to seal completely or air leakage, and after the vacuum sealing is finished, press the "seal" button once to strengthen the sealing again.)
3. Before packaging, please clean and straighten the opening of the packaging bag to ensure that no sundries is stuck in the sealing area. When vacuuming, do not let the bag have many folds, and do not let the outside hard objects rub the bag.
4. Before vacuuming, lightly press the bag to exhaust part of the air, which will reduce the vacuum load of the machine.
5. The items packed in the vacuum fresh-keeping bag should not have sharp objects like fish bones, hard shells, etc., otherwise, the bag will be punctured. If you need to pack similar items, you can wrap the items with a stab-proof outer cover and then put them in a packaging bag for vacuum packaging.
6. When using the machine for vacuum packaging, it is recommended to seal one bag and rest for 1 minute, and then seal the other bag, so that the machine has enough buffer recovery time.

7. When the vacuum is not up to the requirement for unknown reasons, please check whether the sealing strip is placed flat or twisted, and whether the packaging bag leaks or is placed incorrectly.
8. During the vacuum packaging process, a small amount of liquid or food residue in the packaging bag is accidentally pumped into the vacuum chamber, which may block the vacuum pump and damage the electrical appliances. To avoid this, you can fold some paper towels or put a filter in the vacuum chamber.
9. Fresh fruits and vegetables are not suitable for vacuum storage at room temperature, because fresh fruits and vegetables have a respiration effect, which releases heat and is easy to bag up. It is recommended that such items be packaged in fresh-keeping tins and kept in the refrigerator for better results.
10. The liquid must be cooled before vacuum packaging. Hot liquid will boil when vacuum-packed. Must be packed in vacuum packaging cans.
11. Perishable foods are generally frozen or refrigerated, and their shelf life can be extended after vacuum packaging, but there is no guarantee that they will never deteriorate.

Chapter X Servicing and maintenance

1. Before cleaning the machine, make sure that the power plug has been unplugged from the power socket.
2. Do not soak the machine in water or other liquids.
3. Avoid using rough materials to clean the machine to avoid scratching the surface or damaging important parts.
4. Use a neutral soap and a soft cloth to wipe off food residues or wipe parts.
5. Make sure that the machine is completely dry the next time you use it.

Notes:

- To avoid some diseases, please do not use this bag after it has been filled with raw meat, sashimi, or greasy food. Do not use a bag heated or boiled in a microwave oven.
- After use, please do not lock the upper cover, otherwise, it will cause deformation of the air-sealing cotton and affect the air extraction effect of the machine.

Chapter XI Trouble-shooting

No response to vacuum packaging

1. Check whether the power cord is in good contact with the socket. Check whether the power cord is damaged.
2. If the machine switch has multiple modes, please check whether it is in the correct mode. For details, refer to the above operating instructions.

No vacuum

1. Seal correctly, and the open end of the vacuum packaging bag should be completely placed in the vacuum chamber.
2. Check whether there is any sundries in the heating wire and the upper sealing air wool and whether the position is correct. Ensure that the upper and lower sealing strips are intact. Wipe clean and place it in the correct position.
3. The vacuum bag may leak air. It can be checked by the following method. Keep some air in the vacuum packaging bag, seal it, and then immerse it in water, squeeze it slightly. If bubbles are generated, the bag is leaking. Reseal or use other vacuum packaging bags.
4. Use the vacuum packaging bag provided by the distributor with the characteristics of vacuuming.
5. Air leakage may be due to folds, crumbs, cheese or other liquids in the vacuum packaging bag. Open the vacuum packaging bag, wipe the port part, and flatten the vacuum packaging bag to ensure that there is no wrinkle or damage.

No sealing after vacuumed

1. The machine is equipped with a vacuum pressure sensor. When the pressure inside the vacuum packaging bag does not reach this preset pressure, the machine will not seal automatically. Check that the lower and upper sealing strips have no debris and are in the correct position. Wipe them clean and place them in the correct position and operate again.
2. Make sure that the upper and lower seals are not deformed or damaged.
3. The vacuum packaging bag may be leaking. If air bubbles are produced to prove that the vacuum packaging bag is leaking, reseal it or replace it with another vacuum packaging bag.
4. Air leakage may be caused by folds, rips, sundries or other liquids at the opening of the vacuum packaging bag. Open the vacuum packaging bag, wipe the port part and flatten the bag to ensure that there are no folds or damage.

After sealing, air enters the vacuum packaging bag again

1. Air leaks may be caused by folds, rips, sundries or other liquids at the mouth of the vacuum packaging bag. Open the vacuum packaging bag, wipe the port section and stretch the bag flat to ensure that there are no folds or rips.
2. Air in the vacuum packaging bag may cause the food to ferment. Open the vacuum packaging bag and discard the food if it has spoiled. Food that has not been placed in the refrigerator or fluctuating temperatures in the refrigerator can cause food to spoil.
3. Check the vacuum bag for damage. Do not wrap sharp items, such as bones or nutshells. Wrap sharp parts in paper towels to prevent puncturing the vacuum bag.

Vacuum packaging bag melting

If the sealing silicone strip and the sealing heating strip are overheated and the vacuum packaging bag melts, please open the lid and let the sealing silicone strip and the sealing heating strip cool for a few minutes.

Chapter XII Customer Support

Should you encounter any issues or have any questions regarding your new product, feel free to contact our helpful Customer Support Team. Your satisfaction is our goal ! (*Please have your order invoice or order number ready before contacting Customer Support.)

CUSTOMER SUPPORT

Email:

Website:

Chapter XIII Important Safeguard

REMOVAL OF APPLIANCES USED



Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic Equipment (WEEE) requires that the appliance uses are not disposed of using the normal municipal waste. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of materials they contain and reduce the impact on human health and the environment.

The symbol of the dustbin is used on all products to remind the obligations for separate collection. Consumers should contact their local authorities or dealer regarding the steps to follow for the removal of their old appliance. If you proceed with the scrapping of old equipment, be sure to render useless what could be dangerous: disconnect the power cable flush with the device.

Danger:

Never attempt to use your appliance, if it shows signs of damage or the power cord or plug is damaged. If the power cord is defective it is important to have it replaced with the after sales service to eliminate any danger.

Only qualified and authorized persons are authorized to carry out repairs to your appliance. Any repairs not in accordance with standards could significantly increase the level of risk for the user!

Defect resulting from improper handling, degradation or attempted repairs by third parties voids the warranty on the product. This also applies in case of normal wear and accessories from the appliance.

Important!

We recommend that you keep the packaging of your device at least for the duration of the warranty. The guarantee does not apply without the original packaging.

Warranty:

Your device has two years warranty. The warranty does not cover wear and breakage following a misuse of the product. The customer is responsible for all returns. You remain responsible for the costs and risks associated with the product shipment; it is therefore recommended to ship the product with an acknowledgement of receipt and transport insurance in case of significant value of the product.

KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.



EUROMENAGE

20/22 Rue de la ferme saint ladre

95470 SAINT WITZ FRANCE



Service E-mail : relations.clients@euromenage.com