

REGISTER YOUR MELLERWARE WARRANTY

Thank you for purchasing a Mellerware product. Mellerware guarantees that your product has been thoroughly inspected and tested before being dispatched and is free from mechanical or electrical defects and complies with the applicable safety standards. With every Mellerware product purchased you will receive up to a 3 year warranty as detailed in the terms and conditions below.

FIRST YEAR – 1 YEAR RETAIL WARRANTY

Should defects due to faulty parts or workmanship develop, under normal domestic use, within 12 months from the original date of purchase please return the product to the store from where it was purchased for a refund or replacement at the discretion of the brand. Mellerware appliances are intended for domestic use only and not for industrial or professional use. The Warranty, if the product is used outside of domestic use or used in a commercial environment, is reduced to 3 months with no extended warranty available, all other terms and conditions applicable.

SECOND YEAR – OPTIONAL 1 YEAR ADDITIONAL EXTENDED ONLINE WARRANTY REGISTRATION

Mellerware takes pride in its product quality and therefore offer an extended 12 month warranty over and above the 1 Year Retail Warranty. Should defects due to faulty material or workmanship develop, under normal domestic use, after the initial 12 month period and within 24 months from the original date of purchase, please return the product to Mellerware for repair. Mellerware will assess and repair the product free of charge should it be found to be a valid warranty claim and will return it to you directly. Mellerware will replace a product with a similar product in the same or better condition, if the repair cannot be conducted for whatever reason. Should the product fail outside of the warranty, Mellerware will produce a repair and delivery quotation for your approval.

NB: Registration should be completed at www.creativehousewares.co.za. Should you experience any technical difficulties you are welcome to contact our customer service line on 086 111 5006 and one of our consultants will gladly assist with the online warranty registration. Should you not register the product within the 12 months of purchase, you will automatically forfeit this extended warranty.

THIRD YEAR – OPTIONAL 1 YEAR ADDITIONAL EXTENDED COMMUNICATION OPT IN WARRANTY

Mellerware takes pride in its product quality and therefore offer an additional 12 month warranty over and above the 1 Year Retail and 1 year online registration warranty. Should defects due to faulty material or workmanship develop, under normal domestic use, after the initial 12 month period, the extended online registration 12 month period and within 36 months from the original date of purchase, please return the product to Mellerware for repair. Mellerware will assess and repair the product free of charge should it be found to be a valid warranty claim and will return it to you directly. Mellerware will replace a product with a similar product in the same or better condition, if the repair cannot be conducted for whatever reason. Should the product fail outside of the warranty, Mellerware will produce a repair and delivery quotation for your approval.

NB: Registration should be completed at www.creativehousewares.co.za. Should you experience any technical difficulties you are welcome to contact our customer service line on 086 111 5006 and one of our consultants will gladly assist with the online warranty registration and opt-in email communication. Should you wish to qualify for the additional third year extended warranty, you would need to have registered your warranty within the first 12 months from date of purchase and subscribed to receive brand communication. The extended warranty is conditional upon these requirements. Please note that you are however free to opt out at any stage in accordance with the POPI act, this will however result in you forfeiting this additional extended "communication opt in" warranty from the recorded opt-out date.

ONLINE WARRANTY REGISTRATION

WHY REGISTER YOUR WARRANTY?

Mellerware pride ourselves on bringing premium quality appliances to market, and as a commitment to this level of quality we offer up to a 3 year warranty (1 Year Retail + 1 Year Extended Online warranty registration + 1 Year Extended opt-in communication warranty) on all of our products. To take advantage of the Free Extended Warranty options you will need to register your warranty online within the first year of purchase in order to make a valid claim. Now you can register your product, upload your warranty online and never have to worry about losing your receipt again. Enjoy the benefit of up to 3 years warranty.

ADDED BENEFITS

- In addition to providing you with an online profile of your registered products we will also provide a host of value added benefits:
- Discount voucher on product warranty registration
- Incentives and Competitions for registered users
- New recipes or ideas for your products
- New product developments – be the first to get the latest appliances
- Special offers on promotional items

How to Register your Online Warranty?



- Open your internet browser and visit www.mellerware.co.za
- Click on the "Register" link and create your username and password. Or if you have done this already login with your username and password.
- Click on "Register your Warranty" and follow the easy instructions.
- Scan and upload your receipt.
- Open your internet browser and visit www.creativehousewares.co.za
- Click on the "Register" link and create your username and password. Or if you have done this already login with your username and password.
- Click on "Register your Warranty" and follow the easy instructions.
- Scan and upload your receipt.

Notes:

- The online warranty system is a safe storage facility for your receipt.
- You will be required to register on the Mellerware or Creative Housewares website. You will receive a username and password once registered. This will give you access to your profile.
- From your profile you will be able to load products that you have purchased. In order to successfully register your warranty you will need to scan and upload your receipt to us.
- All instructions on how to load your products are available inside your profile.
- Please note that you must check that your receipt has been uploaded correctly. Creative Housewares cannot be held responsible for faxes or files not received.
- For assistance with registration please email: help@chwsa.co.za

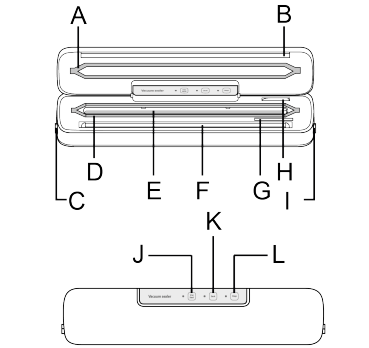
National Service Centre: 086 111 5006
e-mail: help@chwsa.co.za
www.creativehousewares.co.za

Durban
#243 Percy Osborn Road
Morningside, Durban, 4001, RSA
☎ +27 31 303 3465

creative housewares
#20 Tekstiel Street, Parow, Cape Town, 7493, RSA
#P.O. Box 6156, Parow East, 7501, RSA
☎ +27 21 931 8117 | ☎ +27 79 890 6867
☎ +27 86 111 5006 | 📧 chousewares
www.creativehousewares.co.za

Johannesburg
25 & 26 San Croy Office Park #
Agora Road, Croydon, 1619, RSA
☎ +27 11 392 5652

English
Dear Customer
Thank you for choosing to purchase a Mellerware brand product. Thanks to its technology, design and operation and the fact that it exceeds the strictest quality standards, a fully satisfactory user and long product life can be assured.



- 1. Parts description**
A. Sealing sponge
B. Punch strip
C. Left fastener
D. Sealing sponge
E. Drip tray
F. Heating wire
G. Bag clip
H. Bag cutter
I. Right fastener
J. Vacuum seal
K. Single sealing
L. Stop button

2. Safety advice and warnings!
Read these instructions carefully before switching on the appliance and keep them for future reference. Failure to follow and observe these instructions could lead to an accident. Clean all the parts of the product that will be in contact with food, as indicated in the cleaning section, before use.

- 2.1. Use or working environment.**
2.1.1. Keep the working area clean and well lit. Cluttered and dark areas invite accidents.
2.1.2. Use the appliance in a well ventilated area.
2.1.3. Do not place the appliance on hot surfaces, such as cooking plates, gas burners, ovens or similar items.
2.1.4. Keep children and bystanders away when using this appliance.
2.1.5. Place the appliance on a horizontal, flat, stable surface suitable for withstanding high temperatures and away from other heat sources and contact with water.
2.1.6. Keep the appliance away from flammable material such as textiles, curtains, cardboard or paper, etc.
2.1.7. Do not place flammable material near the appliance.
2.1.8. Do not use the appliance in association with a programmer, timer or other device that automatically switches it on.
2.1.9. Do not use the appliance if the cable or plug is damaged.
2.1.10. Ensure that the voltage indicated on the rating label matches the mains power supply voltage before plugging in the appliance.
2.2.11. Connect the appliance to the mains power supply with an

- earth socket withstanding a minimum of 10 amperes.
2.1.12. The appliance's plug must fit into the mains power supply socket properly. Do not alter the plug.
2.1.13. If using a multi-plug check ratings carefully as the current used by several appliances could easily exceed the rating of the multi plug.
2.1.14. If any of the appliance casings breaks, immediately disconnect the appliance from the mains power supply to prevent the possibility of an electric shock.
2.1.15. Do not use the appliance if it has fallen on the floor or if there are visible signs of damage.
2.1.16. Do not force the power cord. Never use the power cord to lift up, carry or unplug the appliance.
2.1.17. Do not wrap the power cord around the appliance.
2.1.18. Do not clip or crease the power cord.
2.1.19. Do not allow the power cord to hang or to come into contact with the hot surfaces of the appliance.
2.1.20. Check the state of the power cord. Damaged or tangled cables increase the risk of electric shock.
2.1.21. The appliance is not suitable for outdoor use.
2.1.22. Power cord should be regularly examined for signs of damage, and if the cord is damaged, the appliance must not be used.
2.1.23. Do not touch the plug with wet hands.

- 2.2. Personal safety:**
2.2.1. **CAUTION:** Do not leave the appliance unattended during use as there is a risk of an accident.
2.2.2. Do not touch the heated parts of the appliance, as it may cause serious burns.
2.2.3. This appliance is only for domestic use, not for industrial or professional use. It is not intended to be used by guests in hospitality environments such as bed and breakfast, hotels, motels, and other types of residential environments, even in farm houses, areas of the kitchen staff in shops, offices and other work environments.
2.2.4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
2.2.5. This appliance is not a toy. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

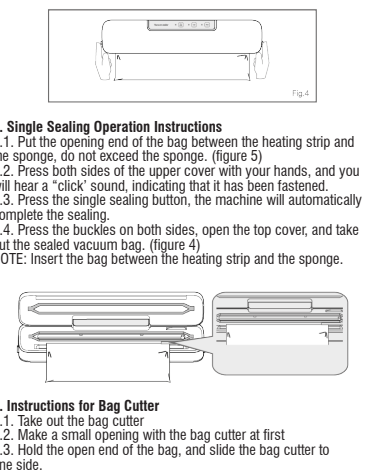
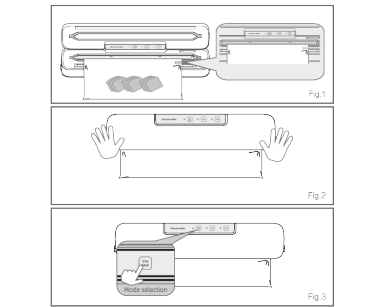
- 2.3. Use and care:**
2.3.1. Fully unroll the appliance's power cable before each use.
2.3.2. Do not use the appliance if the parts or accessories are not properly fitted.
2.3.3. Do not use the appliance when empty.
2.3.4. Do not turn the appliance over while it is in use or connected to the mains power supply.
2.3.5. Do not cover the cooking surface or food with aluminium foil and other similar materials.
2.3.6. Unplug the appliance from the mains power supply when not in use and before undertaking any cleaning task.
2.3.7. This appliance should be stored out of reach of children.
2.3.8. Do not store the appliance if it is still hot.
2.3.9. Never leave the appliance unattended when in use and keep out of the reach of children.
2.3.10. If, for some reason, the appliance were to catch fire, disconnect the appliance from the mains power supply and DO NOT USE WATER TO PUT THE FIRE OUT.

- 2.4. Service:**
2.4.1. Make sure that the appliance is serviced only by suitably qualified technician, and that only original spare parts or accessories are used to replace existing parts/accessories.
2.4.2. If the power cord is damaged, the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person must replace it in order to avoid a hazard.
2.4.3. Any misuse or failure to follow the instructions for use renders the guarantee and the manufacturer's liability null and void.

- 3. Instructions for use:**
3.1.1. Remove the appliance's protective film (if applicable).

- 3.1.2. Before using the product for the first time, clean in the manner described in the cleaning section.
3.1.3. When the machine needs to be cleaned, the power plug must be unplugged, and the surface of the machine should be scrubbed with a wet towel containing a small amount of soft detergent. Do not clean the machine with strong detergent.
3.1.4. It can only vacuum foods with a little water; please do not vacuum liquid foods, these foods are only suitable for sealing.
3.1.5. When sealed or vacuumed plastic bags are put into the microwave oven, please make sure to punch a vent in the bag at first.
3.2. Use and care:
3.2.1. Unroll the power cord completely before plugging it in.
3.2.2. Place your appliance on a flat, dry, stable and heat resistant surface.
3.2.3. Clean up the vacuum bag with the items in it, and make sure that the open end of the bag is clean and wrinkle-free.
3.2.4. Put the opening end of the textured bag into the vacuum chamber of the machine, and pull it into the bag clip to prevent the textured vacuum bag from slipping off. (figure 1)
3.2.5. Press the two sides of the top cover with your hands, and a 'click' sound indicates that the buckle has been fastened. (figure 2)
3.2.6. Then press the vacuum seal button, the machine will automatically seal. (figure 3)
3.2.7. After the vacuum sealing is completed, press the buckles on both sides, open the top cover, and take out the sealed packaging. NOTE: A textured (embossed) bag or a corner folded bag is required for vacuuming, while ordinary bags can only be sealed. Do not pull it into clip while the setting is on seal only.

- FUNCTIONS:**
• Vacuum seal: Press the vacuum seal button to automatically complete the two functions of vacuuming and sealing foods. long press this key to vacuum seal items containing a small amount of moisture. [It is recommended to wait more than 30 seconds for the next startup]
• Single sealing: Press the SEAL button to automatically complete the sealing function. When sealing the rice bag, place the opening of the bag between the heating strip and the sponge, and do not exceed the sponge, so as not to affect the tight vacuum sealing. [It is recommended to wait more than 30 seconds for the next startup]
• Intelligent temperature control: When the temperature of the heating strip exceeds the pre-set safety temperature, the machine will enter the safety protection mode automatically, the indicator flashes, the button operation will be invalid. When the temperature of heating strip is reduced to a safe degree (about 2 minutes later), the indicator stops flashing and the machine automatically returns to normal operating state.
NOTE: Fresh fruits and vegetables have a respiration effect, and the bag will expand after vacuum packaging.



Cold Storage (5°C +/-3°C)	Conventional Storage	Vacuum Storage
Raw Meat	2-3 days	8-9 days
Seafood/Fish	1-3 days	4-5 days
Cooked Meat	4-6 days	10-14 days
Vegetables	3-5 days	7-10 days
Fruits	5-7 days	14-20 days
Eggs	10-15 days	30-50 days

Freeze Storage (-16°C +/- 2°C)	Conventional Storage	Vacuum Storage
Meat	3-5 months	>1 year
Fish	3-5 months	>1 year
Seafood	3-5 months	>1 year

Cold Storage (5°C +/-3°C)	Conventional Storage	Vacuum Storage
Raw Meat	2-3 days	8-9 days
Seafood/Fish	1-3 days	4-5 days
Cooked Meat	4-6 days	10-14 days
Vegetables	3-5 days	7-10 days
Fruits	5-7 days	14-20 days
Eggs	10-15 days	30-50 days

Freeze Storage (-16°C +/- 2°C)	Conventional Storage	Vacuum Storage
Meat	3-5 months	>1 year
Fish	3-5 months	>1 year
Seafood	3-5 months	>1 year

- 3.1.2. Before using the product for the first time, clean in the manner described in the cleaning section.
3.1.3. When the machine needs to be cleaned, the power plug must be unplugged, and the surface of the machine should be scrubbed with a wet towel containing a small amount of soft detergent. Do not clean the machine with strong detergent.
3.1.4. It can only vacuum foods with a little water; please do not vacuum liquid foods, these foods are only suitable for sealing.
3.1.5. When sealed or vacuumed plastic bags are put into the microwave oven, please make sure to punch a vent in the bag at first.
3.2. Use and care:
3.2.1. Unroll the power cord completely before plugging it in.
3.2.2. Place your appliance on a flat, dry, stable and heat resistant surface.
3.2.3. Clean up the vacuum bag with the items in it, and make sure that the open end of the bag is clean and wrinkle-free.
3.2.4. Put the opening end of the textured bag into the vacuum chamber of the machine, and pull it into the bag clip to prevent the textured vacuum bag from slipping off. (figure 1)
3.2.5. Press the two sides of the top cover with your hands, and a 'click' sound indicates that the buckle has been fastened. (figure 2)
3.2.6. Then press the vacuum seal button, the machine will automatically seal. (figure 3)
3.2.7. After the vacuum sealing is completed, press the buckles on both sides, open the top cover, and take out the sealed packaging. NOTE: A textured (embossed) bag or a corner folded bag is required for vacuuming, while ordinary bags can only be sealed. Do not pull it into clip while the setting is on seal only.

- 3.2.1. Let wel:** Moenie die toestel onbewaak maak tydens gebruik nie, aangesien daar 'n ongeluk gevaar is.
3.2.2. Moenie aan die verhitte dele van die apparaat raak nie, aangesien dit ernstige brandwonde kan veroorsaak.
3.2.3. Hierdie toestel is slegs vir huishoudelike gebruik, nie vir industriële of professionele gebruik nie. Dit is nie bedoel om gaste in gasvryheidsongewings soos bed en ontbyt, hotelle, motels en ander tipes woongeboue te gebruik nie, selfs in plaaslike, areas van kombuispersoneel in winkels, kantore en ander werksomgewings.
3.2.4. Hierdie toestel is nie bedoel vir gebruik deur persone (insluitend kinders) met verminderde fisiese, sensoriese of geestelike vermoëns, of gebrek aan ondervinding en kennis, tensy hulle toegang tot instruksies aangaande die gebruik van die toestel deur 'n persoon wat vir hul veiligheid verantwoordelik is, gegee is.
3.2.5. Hierdie toestel is nie 'n speelgoed nie. Kinders moet besig gehou word om te verseker dat hulle nie met die toestel speel nie.

- 3.2.2. Persoonlike veiligheid:**
2.2.1. LET WEL: Moenie die toestel onbewaak maak tydens gebruik nie, aangesien daar 'n ongeluk gevaar is.
2.2.2. Moenie aan die verhitte dele van die apparaat raak nie, aangesien dit ernstige brandwonde kan veroorsaak.
2.2.3. Hierdie toestel is slegs vir huishoudelike gebruik, nie vir industriële of professionele gebruik nie. Dit is nie bedoel om gaste in gasvryheidsongewings soos bed en ontbyt, hotelle, motels en ander tipes woongeboue te gebruik nie, selfs in plaaslike, areas van kombuispersoneel in winkels, kantore en ander werksomgewings.
2.2.4. Hierdie toestel is nie bedoel vir gebruik deur persone (insluitend kinders) met verminderde fisiese, sensoriese of geestelike vermoëns, of gebrek aan ondervinding en kennis, tensy hulle toegang tot instruksies aangaande die gebruik van die toestel deur 'n persoon wat vir hul veiligheid verantwoordelik is, gegee is.
2.2.5. Hierdie toestel is nie 'n speelgoed nie. Kinders moet besig gehou word om te verseker dat hulle nie met die toestel speel nie.

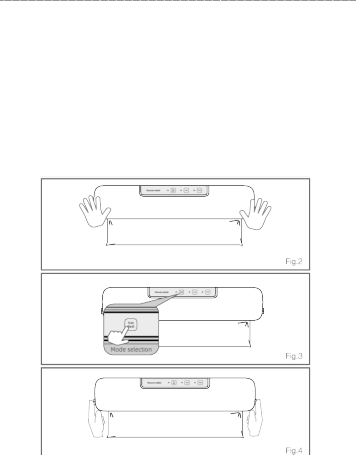
- 3.2.3. Gebruik en versorging:**
2.3.1. Voltooi die toestel se kragkabel voorheen uit elke gebruik.
2.3.2. Moenie die toestel gebruik as die dele of toebereie nie behoorlik toegerus is nie.
2.3.3. Moenie die toestel gebruik as dit leeg is nie.
2.3.4. Moenie die toestel oorskakel terwyl dit gebruik word nie of verbind met die kragtoevoer.
2.3.5. Moet nie die kookoppervlak of kos bedek nie aluminium foelie en ander soortgelyke materiale.
2.3.6. Skakel die toestel uit die kragtoevoer indien nie in gebruik en voordat u enige skoonmaaktaak onderneem.
2.3.7. Hierdie toestel moet buite bereik gebere word van kinders.
2.3.8. Moenie die toestel stoor as dit nog warm is nie.
2.3.9. Moet nooit die toestel sonder toegang laat wanneer dit in gebruik is nie, en hou buite bereik van kinders.
2.3.10. As die toestel om een of ander rede brand, moet die toestel van die kragtoevoer verwyder word en GEEN WATER GEBRUIK OM DIE VUUR UIT TE STIK NIE.

- 2.4. Diens:**
2.4.1. Maak seker dat die toestel slegs deur 'n toepaslike gekwalifiseerde tegnikus bedien word, en dat slegs oorspronklike onderdele of toebereie gebruik word om bestaande dele/toebereie te vervang.
2.4.2. As die kragtoevoer beskadig is, moet die vervaardiger of sy diensagent of 'n soortgelyke gekwalifiseerde persoon vervang dit om 'n gevaar te vermy.
2.4.3. Enige misbruik of versuim om die gebruiksaamwysings te volg, maak die waarborg en die aanspreeklikheid van die

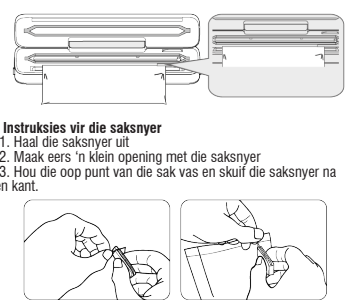
Indoor temperature (25°C +/-2°C)	Conventional Storage	Vacuum Storage
Bread	1-2 days	>1 year
Biscuit	4-6 months	>1 year
Rice/ Flour	3-5 months	>1 year
Peanuts / Beans	3-6 months	>1 year
Tea	3-6 months	>1 year

- 7. Attentive Operation Tips:**
7.1. Pour water into the bag (2/3 of its volume), seal (not vacuum) the opening of the bag. After freezing, it can be used in the ice bucket, or used as an ice cube to treat sports injuries.
7.2. Vacuum packaging also protects non-food items from oxidation, corrosion and moisture, such as museum pieces, photos, important documents, stamps, books, jewelry, cards, cosmetics, medicine and metal.
7.3. The machine can also be used for marinating foods, the vacuum process opens the pores of the food and the food absorbs the flavor of marinade quickly.
7.4. If the bag is melted, it means the heating strip may be very hot. Please let the machine cool for 90 seconds.
7.5. For food with sharp protrusions, such as bones and fish, please wrap the tip with plastic film or bag to avoid puncturing the bag.
7.6. When vacuum pack the wet foods, it's better to wipe the foods by clean towel or wrapping it by plastic bag or film before vacuumizing.
Note: When the machine is not in use, please place support card back, do not close and lock the machine. Otherwise the sponge may be distorted, which will reduce the air exhausting effect.
8. Cleaning
When the machine needs to be cleaned, the power plug must be unplugged, and the surface of the machine should be scrubbed with a wet towel containing a small amount of soft detergent. Do not clean the machine with strong detergent.

- 9. Anomalies and repair:**
9.1. Take the appliance to an authorised support centre if product is damaged or other problems arise.
9.2. If the connection to the mains has been damaged, it must be replaced, and you should proceed as you would in the case of damage.
10. Recycling
10.1. These electrical products, cables, batteries, packaging, and the manual, should not be mixed with general household waste. For proper recycling, please take these products to your nearest Creative Housewares office where they will be accepted for recycling free of charge.
10.2. Alternatively, please contact your local authority or household waste disposal service for further details of your nearest designated collection point. Correct product disposal saves resources and prevents negative effects on human health and the environment.



- 4. Instruksies vir die enkelverseëling**
4.1. Plaas die opening van die sak tussen die verhitingsstrook en die spons, moenie die spons oorskry nie. (figuur 5)
4.2. Druk beide kante van die boonste deksel met jou hande, en jy sal 'n "klik"-geluid hoor, wat aandui dat dit vasgemaak is.
4.3. Druk die enkelverseëlingsknoppie, die masjien sal outomaties die verseëling voltooi.
4.4. Druk die gespe aan beide kante, maak die boonste deksel oop en haal die verseëde vakuumaks uit. (figuur 4)
LET WEL: Plaas die sak tussen die verhitingsstrook en die spons.

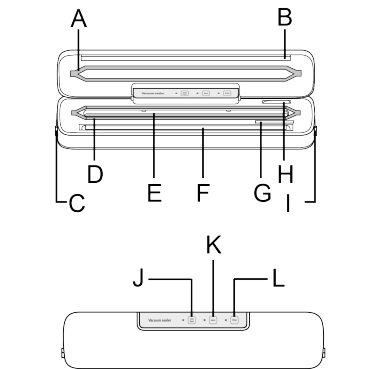


Koue berging (5°C +/-3°C)	Konvensionele berging	Vakuumberging
Rou vleis	2-3 dae	8-9 dae
Seekos/Vis	1-3 dae	4-5 dae
Gekookte vleis	4-6 dae	10-14 dae
Groente	3-5 dae	7-10 dae
Vrugte	5-7 dae	14-20 dae
Eiers	10-15 dae	30-50 dae

- Afrikaans**
Geagte Klient,
Dankie vir u keuse om 'n Mellerware handelsmerk produk te koop. Danksy die tegnologie, ontwerp en werking en die feit dat dit voldoen aan die strengste gehalte standaarde, is U verseker van 'n volle bevredigende gebruik en lang produkte.
1. Parte beskrywing
A. Seëlspoon
B. Ponsstrook
C. Linker bevestigingsmiddel
D. Seëlspoon
E. Druipbak
F. Verhitingsdraad
G. Sakklep
H. Saksnier
I. Regter bevestigingsmiddel
J. Vakuumseël
K. Enkelverseëling
L. Stopknoppie
2. Veiligheidsadvies en waarskuwings!
Lees hierdie instruksies sorgvuldig deur voordat u die toestel aanskakel en hou dit vir toekomstige verwysing. Versuim om hierdie instruksies te volg en op te let kan lei tot 'n ongeluk. Maak al die dele van die toestel veilig en gebruik dit volgens die gebruiksaanwysings.
2.1. Gebruik of werksomgewing:
2.1.1. Hou die toestel skoon en goed belig. Roëring en donker gebiede moet ongelukkig uit.
2.1.2. Gebruik die apparaat in 'n goed geventileerde area.
2.1.3. Plaas die apparaat nie op warm oppervlakke soos kookplaat, gasbrand, onde of soortgelyke items nie.
2.1.4. Hou kinders en omstanders weg wanneer u hierdie toestel gebruik.
2.1.5. Plaas die apparaat op 'n horisontale, plat, stabiele oppervlak wat geskik is vir die weerstaan van hoë temperatuur en weg van ander hittebronne en kontak met water.
2.1.6. Hou die apparaat weg van vlambare materiaal soos tekstiele, gordyne, karton of papier, ens.
2.1.7. Moenie vlambare materiaal naby die toestel plaas nie.
2.1.8. Moenie die toestel in kombinasie met 'n programmeerder, timer of ander toestel gebruik wat dit outomaties aanskakel nie.
2.1.9. Moenie die toestel gebruik as die kabel of stekker beskadig is nie.
2.1.10. Maak seker dat die spanning wat op die graderingsetiket aangedui word, ooreenstem met die spanning van die spanning voordat u die toestel.

10.2. Kontakt u plaaslike overheid of huishoudelike vuilis-diens vir nadere besonderheide oor u naaste aangewese versamelingspunt. Korrekte produkvervrydering bespaar hulpbronne en voorkom negatiewe gevolge vir menslike gesondheid en die omgewing.

Spanish
Estimado cliente,
Gracias por elegir comprar un producto de la marca Mellerware. Gracias a su tecnología, diseño y funcio- namiento, y al hecho de que supera los más estrictos estándares de calidad, puede garantizarse un uso totalmente satisfactorio y una larga vida del producto.



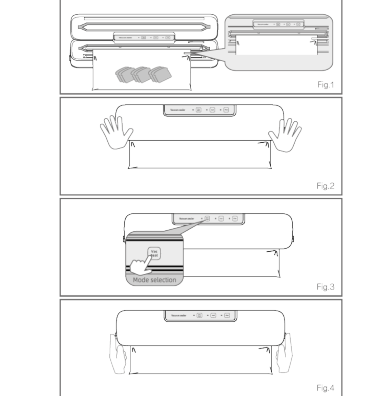
- 1. Descripción de las piezas**
A. Espoña de sellado
B. Tira perforadora
C. Cierre izquierdo
D. Espoña de sellado
E. Banda de sellado
F. Cable calefactor
G. Clip para bolsas
H. Cortador de bolsas
I. Cierre derecho
J. Sellado al vacío
K. Sellado simple
L. Botón de parada

2. Consejos y advertencias de seguridad!
Lea atentamente estas instrucciones antes de encender el aparato y guárdelas para futuras consultas. El incumplimiento de estas instrucciones podría dar lugar a un accidente. Limpie todas las partes del producto que estarán en contacto con los alimentos, como se indica en la sección de limpieza, antes de usarlas.

2.1. Uso o entorno de trabajo:

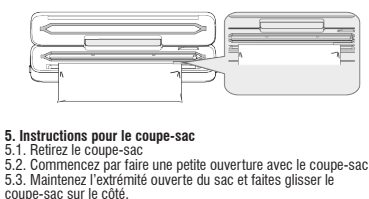
- 2.1.1. Mantenga el área de trabajo limpia y bien iluminada. Las áreas desordenadas y oscuras invitan a los accidentes.
2.1.2. Utilice el aparato en un área bien ventilada.
2.1.3. No coloque el aparato sobre superficies calientes, como placas de cocción, quemadores de gas, hornos o elementos similares.
2.1.4. Mantenga a los niños y transeúntes alejados al usar la superficie de este aparato y lejos de otras fuentes de calor y contacto con el agua.
2.1.5. Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, plana y estable, alejado de otras fuentes de calor y del contacto con el agua.
2.1.6. Mantenga el aparato alejado de materiales inflamables

du scellage sous vide.
[Il est recommandé d'attendre plus de 30 secondes avant le démarrage suivant]
• Contrôle intelligent de la température : Lorsque la température de la bande chauffante dépasse la température de sécurité prédéfinie, l'appareil passe automatiquement en mode de sécurité. Le voyant s'ignote et l'utilisation des boutons est désactivée. Lorsque la température de la bande chauffante est ramenée à un niveau sûr (environ 2 minutes plus tard), le voyant cesse de clignoter et l'appareil revient automatiquement en mode de fonctionnement normal.
REMARQUE : Les fruits et légumes frais ont un effet respirant et le sac se dilatera après l'emballage sous vide.



4. Instructions de scellage simple

- 4.1. Insérez l'ouverture du sachet entre la bande chauffante et l'éponge, sans dépasser l'éponge. (Figure 5)
4.2. Appuyez des deux côtés du couvercle supérieur avec vos mains : vous entendrez un clic, indiquant la fermeture.
4.3. Appuyez sur le bouton de scellage simple ; la machine terminera automatiquement la soudure.
4.4. Appuyez sur les boucles des deux côtés, ouvrez le couvercle supérieur et sortez le sachet sous vide scellé. (Figure 4)
REMARQUE : Insérez le sachet entre la bande chauffante et l'éponge.



5. Instructions pour le coupe-sac

- 5.1. Retirez le coupe-sac.
5.2. Commencez par faire une petite ouverture avec le coupe-sac.
5.3. Maintenez l'extrémité ouverte du sac et faites glisser le coupe-sac sur le côté.



- como textiles, cortinas, armarios o papel, etc.
2.1.7. No coloque material inflamable cerca del aparato.
2.1.8. No utilice el aparato junto con un programador, temporizador o otro dispositivo que lo encienda automáticamente.
2.1.9. No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados.
2.1.10. Asegúrese de que el voltaje indicado en la etiqueta de clasificación coincida con el voltaje de la fuente de alimentación antes de enchufar el aparato.
2.1.11. Conecte el aparato a la red eléctrica con una toma de tierra que resista un mínimo de 10 amperios.
2.1.12. El enchufe del aparato debe enchufarse correctamente en la toma de corriente. No modifique el enchufe.
2.1.13. Si usa un enchufe múltiple, verifique las calificaciones con cuidado, ya que la corriente utilizada por varios electrodomésticos podría exceder fácilmente la calificación del enchufe múltiple.
2.1.14. Si alguna de las carcassas del aparato se rompe, desconecte inmediatamente el aparato de la red eléctrica para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
2.1.15. No utilice el aparato si se ha caído al suelo o si hay signos visibles de daño.
2.1.16. No fuerce el cable de alimentación. Nunca use el cable de alimentación para levantar, transportar o desenchufar el aparato.
2.1.17. No enrolle el cable de alimentación alrededor del aparato.
2.1.18. No corte ni doble el cable de alimentación.
2.1.19. No permita que el cable de alimentación cuele o entre en contacto con las superficies calientes del aparato.
2.1.20. Verifique el estado del cable de alimentación. Los cables dañados o enredados aumentan el riesgo de descarga eléctrica.
2.1.21. El aparato no es apto para uso en exteriores.
2.1.22. El cable de alimentación debe examinarse periódicamente para detectar signos de daños y, si está dañado, no debe utilizarse el aparato.
2.1.23. No toque el enchufe con las manos mojadas.

2.2. Seguridad personal:

- 2.2.1. **PRECAUCIÓN:** No deje el aparato sin supervisión durante el uso, ya que existe el riesgo de un accidente.
2.2.2. No toque las partes calientes del aparato, ya que puede causar quemaduras graves.
2.2.3. Este aparato es solo para uso doméstico, no para uso industrial o profesional. No está destinado a ser utilizado por huéspedes en entornos de hospitalidad como alojamiento y desayuno, hoteles, moteles y otros tipos de entornos residenciales, incluso en casas de campo, áreas de personal de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
2.2.4. Este electrodoméstico no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya dado supervisión.
2.2.5. Este electrodoméstico no es un juguete. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

2.3. Uso y cuidado:

- 2.3.1. Desenrolle completamente el cable de alimentación del dispositivo antes cada uso.
2.3.2. No use el aparato si las piezas o los accesorios no están colocados correctamente.
2.3.3. No use el aparato cuando está encendido.
2.3.4. No encienda el aparato mientras está en uso o conectado a la fuente de alimentación principal.
2.3.5. No cubra la superficie de cocción o la comida con papel de aluminio y otros materiales similares.
2.3.6. Desenchufe el aparato de la fuente de alimentación cuando no esté en uso y antes de intentar cualquier tarea de limpieza.
2.3.7. Este electrodoméstico debe almacenarse fuera del alcance de niños.
2.3.8. No guarde el aparato si aún está caliente.
2.3.9. Nunca deje el aparato desatendido cuando esté dentro use y manténgalo fuera del alcance de los niños.
2.3.10. Si, por alguna razón, el aparato se incendiará, desconecte el aparato de la fuente de alimentación y NO USE AGUA PARA

6. Guide de stockage des aliments

Conservation au froid (5 °C +/- 3 °C)	Conservation conventionnelle	Conservation sous vide
Viande crue	2-3 jours	8-9 jours
Fruits de mer/ Poisson	1-3 jours	4-5 jours
Viande cuite	4-6 jours	10-14 jours
Légumes	3-5 jours	7-10 jours
Fruits	5-7 jours	14-20 jours
Œufs	10-15 jours	30-50 jours

Conservation au congélateur (-16 °C +/- 2 °C)	Conservation conventionnelle	Conservation sous vide
Viande	3-5 mois	>1 année
Poisson	3-5 mois	>1 année
Fruits de mer	3-5 mois	>1 année

Température intérieure (25 °C +/- 2 °C)	Conservation conventionnelle	Conservation sous vide
Pain	1-2 jours	>1 année
Biscuit	4-6 mois	>1 année
Riz/Farine	3-5 mois	>1 année
Cacahuètes/ Haricots	3-6 mois	>1 année
Thé	3-6 mois	>1 année

7. Conseils d'utilisation :

- 7.1. Versez de l'eau dans le sac (aux 2/3 de son volume), puis fermez l'ouverture (sans mettre sous vide). Après congélation, le sac peut être utilisé dans un seau à glace ou comme glacçon pour soigner les blessures sportives.
7.2. L'emballage sous vide protège également les articles non alimentaires de l'oxydation, de la corrosion et de l'humidité, tels que les pièces de musée, les photos, les documents importants, les timbres, les livres, les bijoux, les cartes, les cosmétiques, les médicaments et les métaux.
7.3. L'appareil peut également être utilisé pour mariner des aliments : le processus de mise sous vide ouvre les pores des aliments et ceux-ci absorbent rapidement la saveur de la marinade.
7.4. Si le sac est fondu, la bande chauffante peut être très chaude. Veuillez laisser l'appareil refroidir pendant 90 secondes.
7.5. Pour les aliments présentant des protuberances pointues, comme les arêtes et le poisson, veuillez envelopper l'extrémité d'un film plastique ou d'un sac pour éviter de percer le sac.
7.6. Lors de la mise sous vide d'aliments humides, il est préférable de les essuyer avec un chiffon propre ou de les envelopper dans un sac ou un film plastique avant la mise sous vide.
Remarque : Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, veuillez remettre la carte de support et ne pas fermer ni verrouiller l'appareil. Sinon, l'éponge risque de se déformer, ce qui réduirait l'évacuation

PONER EL FUEGO FUERA.

2.4. Servicio:

- 2.4.1. Asegúrese de que el aparato sea reparado úni camente por un técnico debidamente calificado, y que solo se utilicen repuestos o accesorios originales para reemplazar las piezas/accesorios existentes.
2.4.2. Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante o su agente de servicio, o una persona igualmente calificada, debe reemplazarlo para evitar un peligro.
2.4.3. Cualquier mal uso o incumplimiento de las instrucciones de uso anula la garantía y la responsabilidad del fabricante.

3. Instrucciones de uso:

- 3.1. **Antes de usar:**
3.1.1. Retire la película protectora del aparato (si corresponde).
3.1.2. Antes de usar el producto por primera vez, límpielo como se describe en la sección de limpieza.
3.1.3. Para limpiar el aparato, desenchufe el cable de alimentación y frote la superficie con una toalla húmeda con un poco de detergente suave. No limpie el aparato con detergentes fuertes.
3.1.4. Solo se pueden envasar alimentos con un poco de agua; no aspire alimentos líquidos, ya que estos solo son aptos para sellar.
3.1.5. Al introducir bolsas de plástico selladas o al vacío en el microondas, asegúrese primero de perforar un orificio de ventilación en la bolsa.

3.2. Uso y cuidado:

- 3.2.1. Desenrolle completamente el cable de alimentación antes de enchufarlo.
3.2.2. Coloque el aparato sobre una superficie plana, seca, estable y resistente al calor.
3.2.3. Limpie la boca de la aspiradora con los artículos que contiene y asegúrese de que el extremo abierto esté limpio y sin arrugas.
3.2.4. Introduzca el extremo abierto de la bolsa texturizada en la cámara de vacío de la máquina y tire de él hacia el clip de la bolsa para evitar que se deslice. (Figura 1)
3.2.5. Presione ambos lados de la tapa superior con las manos. Un clic indicará que la hebilla está cerrada. (Figura 2)
3.2.6. A continuación, presione el botón de sellado al vacío; la máquina primero vaciará y luego sellará automáticamente. (Figura 3)
3.2.7. Una vez finalizado el sellado al vacío, presione las hebillas de ambos lados, abra la tapa superior y extraiga el paquete sellado. NOTA: Para el envasado al vacío, se requiere una bolsa con textura (grabado) o una bolsa con esquinas dobladas, mientras que las bolsas comunes solo se pueden sellar. No lo coloque en el clip mientras la configuración está en "solo sellado".

FUNCIONES:

- Sellado al vacío: Presione el botón de sellado al vacío para completar automáticamente las funciones de vacío y sellado de alimentos. Mantenga presionado este botón para sellar al vacío alimentos con poca humedad. (Se recomienda esperar más de 30 segundos para el siguiente inicio)
- Sellado simple: Presione el botón SELLADO para completar automáticamente la función de sellado. Al sellar la bolsa enrollada, coloque la abertura de la bolsa entre la banda térmica y la esponja, sin sobrepasar la esponja para no afectar el sellado al vacío. (Se recomienda esperar más de 30 segundos para el siguiente inicio)
- Control inteligente de temperatura: Cuando la temperatura de la superficie alcanza la temperatura de seguridad preestablecida, la máquina entra automáticamente en modo de protección de seguridad; el indicador parpadeará y el botón no se puede usar. Cuando la temperatura de la banda térmica se reduce a un nivel seguro (aproximadamente 2 minutos después), el indicador deja de parpadear y la máquina regresa automáticamente al modo de funcionamiento normal. NOTA: Las frutas y verduras frescas tienen un efecto de respiración y la bolsa se expandirá después del envasado al vacío.

de l'air.

8. Nettoyage

Pour nettoyer l'appareil, débranchez-le et frottez la surface avec un chiffon humide imbibé d'un peu de détergent doux. N'utilisez pas de détergent agressif pour nettoyer l'appareil.

9. Anomalies et réparation:

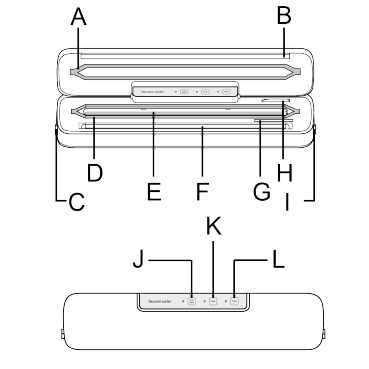
- 9.1. Apportez l'appareil à un centre d'assistance agréé si le produit est endommagé ou si d'autres problèmes surviennent.
9.2. Si la connexion au secteur a été endommagée, elle doit être remplacée et vous devez procéder comme vous le feriez en cas de dommages.

10. Recyclage

- 10.1. Ces produits électriques, câbles, batteries, emballages et le manuel ne doivent pas être mélangés avec les déchets ménagers généraux. Pour un recyclage correct, veuillez apporter ces produits au bureau Creative Housewares le plus proche où ils seront acceptés pour recyclage gratuitement.
10.2. Sinon, veuillez contacter votre autorité locale ou le service d'élimination des déchets ménagers pour plus de détails sur le point de collecte désigné le plus proche. Une élimination correcte des produits permet d'économiser des ressources et de prévenir les effets négatifs sur la santé humaine et l'environnement.

Português

Obrigado por escolher comprar um produto da marca Mellerware. Graças à sua tecnologia, design e operação e ao facto de exceder os padrões de qualidade mais rigorosos, pode ser assegurado um uso totalmente satisfatório e uma longa vida útil do produto.

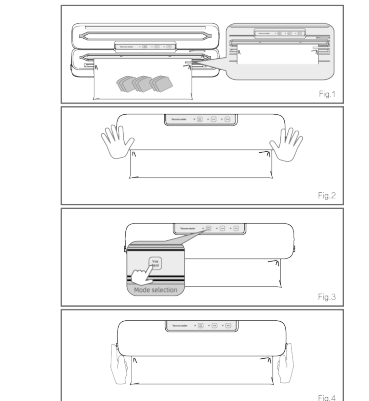


1. Descrição das Peças

- A. Espoña de vedação
B. Tira perfurada
C. Fixador esquerdo
D. Espoña de vedação
E. Banda coletora
F. Fio de aquecimento
G. Clip para saco
H. Cortador de saco
I. Fixador direito
J. Selagem a vácuo
K. Selagem simples
L. Botão de parada

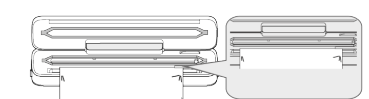
2. Conselhos e avisos de segurança!

Leia atentamente estas instruções antes de ligar o aparelho e



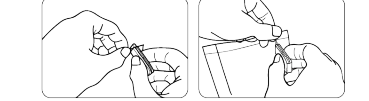
4. Instrucciones de funcionamiento del sellado simple

- 4.1. Coloque el extremo abierto de la bolsa entre la banda térmica y la esponja, sin sobrepasar la esponja. (Figura 5)
4.2. Presione ambos lados de la cubierta superior con las manos; oirá un clic que indica que está cerrada.
4.3. Presione el botón de sellado simple; la máquina completará el sellado automáticamente.
4.4. Presione las hebillas de ambos lados, abra la cubierta superior y extraiga la bolsa de vacío sellada. (Figura 4)
NOTA: Inserte la bolsa entre la banda térmica y la esponja.



5. Instrucciones para el cortador de bolsas

- 5.2. Primero, haga una pequeña abertura con el cortador de bolsas
5.3. Sujete el extremo abierto de la bolsa y deslice el cortador hacia un lado.



6. Guía de almacenamiento de alimentos

Almacenamiento en frío (5 °C +/- 3 °C)	Almacenamiento convencional	Almacenamiento al vacío
Carne cruda	2-3 días	8-9 días
Mariscos/Pescado	1-3 días	4-5 días

- 2.3.1. Desligue completamente o cabo de alimentação do aparelho antes cada uso.
2.3.2. Não use o aparelho se as peças ou acessórios não estiverem adequadamente instalados.
2.3.3. Não use o aparelho quando estiver vazio.
2.3.4. Não ligue o aparelho enquanto estiver em uso ou conectado a vácuo.
2.3.5. Não cubra a superfície de cozimento ou comida com papel alumínio e outros materiais similares.
2.3.6. Desconecte o aparelho da fonte de alimentação quando não em uso antes de realizar qualquer tarefa de limpeza.
2.3.7. Este aparelho deve ser armazenado fora do alcance de crianças.
2.3.8. Não guarde o aparelho se ainda estiver quente.
2.3.9. Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando use e mantenha-se fora do alcance das crianças.
2.3.10. Se, por algum motivo, o aparelho incendiar, desconecte o aparelho da fonte de alimentação e NÃO USE ÁGUA PARA PONER O INCENDIO.

2.4. Serviço:

- 2.4.1. Certifique-se de que o aparelho é servido apenas por um técnico devidamente qualificado e que apenas peças sobressalentes originais ou acessórios são usados para substituir peças/acessórios existentes.
2.4.2. Se o cabo de alimentação estiver danificado, o fabricante ou o seu agente de serviço ou uma pessoa qualificada substitua-o para evitar um perigo.
2.4.3. Qualquer uso indevido ou falta em seguir as instruções de uso torna a garantia e a responsabilidade do fabricante nula e sem efeito.
2.4.4. Qualquer uso indevido ou falta em seguir as instruções de uso torna a garantia e a responsabilidade do fabricante nula e sem efeito.

3. Instruções de uso:

- 3.1. **Antes de usar:**
3.1.1. Remova a película protetora do aparelho (se aplicável).
3.1.2. Antes de usar o produto pela primeira vez, limpe-o conforme descrito na seção de limpeza.
3.1.3. Quando for necessário limpar o aparelho, o plugue deve ser desconectado da tomada e a superfície do aparelho deve ser esfregada com um pano úmido com uma pequena quantidade de detergente neutro. Não limpe o aparelho com detergentes fortes.
3.1.4. Só é possível aspirar alimentos com um pouco de água; não aspire alimentos líquidos, pois esses alimentos são adequados apenas para selar.
3.1.5. Ao colocar sacos plásticos selados ou a vácuo no forno de micro-ondas, certifique-se de fazer uma abertura no saco primeiro.
3.2. **Uso e cuidados:**
3.2.1. Desenrole o cabo de alimentação completamente antes de conectá-lo à tomada.
3.2.2. Coloque o aparelho sobre uma superfície plana, seca, estável e resistente ao calor.
3.2.3. Limpe o saco do aspirador com os itens dentro e certifique-se de que a extremidade aberta do saco esteja limpa e sem rugas.
3.2.4. Insira a extremidade aberta do saco texturizado na câmara de vácuo da máquina e puxe-a para dentro do clipe do saco para evitar que o saco texturizado escorregue. (Figura 1)
3.2.5. Pressione os dois lados da tampa superior com as mãos e um clique indicará que a fivela foi fechada. (Figura 2)
3.2.6. Em seguida, pressione o botão de selagem a vácuo; a máquina primeiro aspirará e, em seguida, selará automaticamente. (Figura 3)
3.2.7. Após a selagem a vácuo, pressione as fivelas em ambos os lados, abra a tampa superior e retire a embalagem selada.
OBSERVAÇÃO: Para a aspiração, é necessário um saco texturizado (com relevo) ou um saco dobrado nos cantos, enquanto sacos comuns só podem ser selados. Não puxe o saco pelo clipe enquanto a configuração estiver apenas na selagem.

2.2. Segurança pessoal:

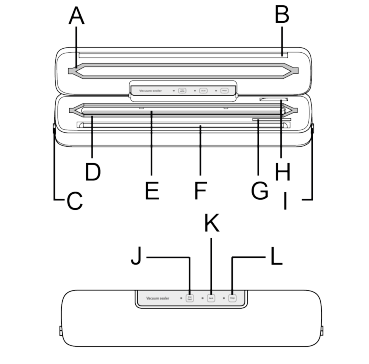
- 2.2.1. **CUIDADO:** Não deixe o aparelho sem vigilância durante o uso, pois há risco de acidente.
2.2.2. Não toque nas peças de aquecimento do aparelho, pois pode causar ferimentos graves.
2.2.3. Este aparelho não é destinado a uso doméstico, não a uso industrial ou profissional. Não se destina a ser utilizado por hóspedes em ambientes de hospitalidade como bed and breakfast, hotéis, moteis e outros tipos de ambientes residenciais, mesmo em quintas, áreas de pessoal de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
2.2.4. Este aparelho não é destinado a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou por falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
2.2.5. Este aparelho não é um brinquedo. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
2.3. **Uso e cuidado:**

10. Reciclaje

- 10.1. Estos productos eléctricos, cables, baterías, embalajes y el manual no deben mezclarse con la basura doméstica general. Para un reciclaje adecuado, lleve estos productos a la oficina de Creative Housewares más cercana, donde serán aceptados para reciclaje sin cargo.
10.2. Alternativamente, comuníquese con su autoridad local o con el servicio de eliminación de residuos domésticos para obtener más detalles sobre el punto de recolección designado más cercano. La eliminación correcta del producto ahorra recursos y evita efectos negativos en la salud humana y el medio ambiente.

French

Cher client,
Merci d'avoir choisi d'acheter un produit de marque Mellerware. Grâce à sa technologie, sa conception et son fonctionnement et le fait qu'elle dépasse les normes de qualité les plus strictes, une utilisation parfaitement satisfaisante et une longue durée de vie du produit peuvent être assurées.



1. Description des pièces

- A. Éponge de scellage
B. Bande perforée
C. Fermeture gauche
D. Éponge de scellage
E. Bac collecteur
F. Fil chauffant
G. Pince à sac
H. Coupe-sac
I. Fermeture droite
J. Mise sous vide
K. Soudure simple
L. Bouton d'arrêt

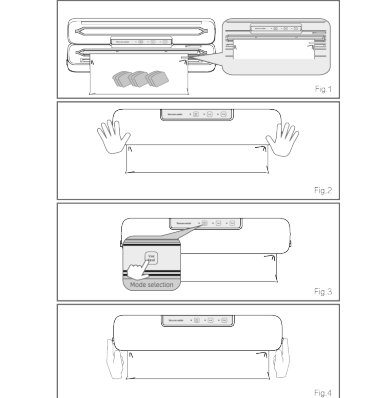
2. Conseils de sécurité et avertissements!

Lisez attentivement ces instructions avant d'allumer l'appareil et conservez-les pour référence future. Le non-respect et l'observation de ces instructions peuvent entraîner un accident. Nettoyez toutes les parties du produit qui seront en contact avec les aliments, comme indiqué dans la section nettoyage, avant utilisation.

2.1. Utilisation ou environnement de travail:

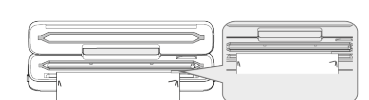
- 2.1.1. Gardez la zone de travail propre et bien éclairée. Les zones encombrées et sombres invitent aux accidents.
2.1.2. Utilisez l'appareil dans un endroit bien aéré.
2.1.3. Ne placez pas l'appareil sur des surfaces chaudes, telles que des plaques de cuisson, des brûleurs à gaz, des fours ou des articles similaires.

[Recomenda-se aguardar mais de 30 segundos para a próxima inicialização]
• Selagem simples: Pressione o botão SEAL para concluir automaticamente a função de selagem. Ao selar o saco em rolo, coloque a abertura do saco entre a tira de aquecimento e a esponja, sem ultrapassar a esponja, para não afetar a selagem a vácuo.
[Recomenda-se aguardar mais de 30 segundos para a próxima inicialização]
• Controle inteligente de temperatura: Quando a temperatura da tira de aquecimento exceder a temperatura de segurança predefinida, a máquina entrará automaticamente no modo de proteção de segurança, o indicador piscará e a operação do botão será inválida. Quando a temperatura da tira de aquecimento for reduzida a um nível seguro (cerca de 2 minutos depois), o indicador para de piscar e a máquina retorna automaticamente ao estado normal de operação.
OBSERVAÇÃO: Frutas e vegetais frescos têm efeito respiratório, e o saco se expandirá após a embalagem a vácuo.



4. Instruções de Operação de Selagem Única

- 4.1. Coloque a extremidade aberta do saco entre a tira de aquecimento e a esponja, não ultrapassando a esponja. (Figura 5)
4.2. Pressione ambos os lados da tampa superior com as mãos e você ouvirá um "clique", indicando que ela foi fechada.
4.3. Pressione o botão de selagem única e a máquina concluirá a selagem automaticamente.
4.4. Pressione as fivelas em ambos os lados, abra a tampa superior e retire o saco a vácuo selado. (Figura 4)
NOTA: Insira o saco entre a tira de aquecimento e a esponja.



5. Instruções para o Cortador de Sacos

- 5.1. Retire o cortador de sacos
5.2. Faça uma pequena abertura com o cortador de sacos primeiro
5.3. Segure a extremidade aberta do saco e deslize o cortador de sacos para um lado.

- 2.1.4. Tenez les enfants et les spectateurs éloignés lors de l'utilisation de cette surface de l'appareil et à l'écart des autres sources de chaleur et du contact avec l'eau.
2.1.5. Placez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable, à l'écart des autres sources de chaleur et du contact avec l'eau.
2.1.6. Tenez l'appareil à l'écart des matériaux inflammables tels que textiles, rideaux, armoires ou papier, etc.
2.1.7. Ne placez pas de matériau inflammable à proximité de l'appareil.
2.1.8. N'utilisez pas l'appareil en association avec un programmeur, une minuterie ou tout autre appareil qui l'allume automatiquement.
2.1.9. N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la fiche est endommagé.

- 2.1.10. Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension d'alimentation secteur avant de brancher l'appareil.
2.1.11. Branchez l'appareil au secteur avec une prise de terre résistant à un minimum de 10 ampères.
2.1.12. La fiche de l'appareil doit être correctement insérée dans la prise d'alimentation secteur. Ne modifiez pas la fiche.
2.1.13. Si vous utilisez une multiprise, vérifiez soigneusement les valeurs nominales, car le courant utilisé par plusieurs appareils pourrait facilement dépasser la valeur nominale de la multiprise.
2.1.14. Si l'un des boîtiers de l'appareil se brise, débranchez immédiatement l'appareil de l'alimentation secteur pour éviter tout risque de choc électrique.
2.1.15. N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé sur le sol ou si il présente des signes visibles de dommages.
2.1.16. Ne forcez pas le cordon d'alimentation. N'utilisez jamais le cordon d'alimentation pour soulever, transporter ou débrancher le câble électrique.
2.1.17. N'enroulez pas le cordon d'alimentation autour de l'appareil.
2.1.18. Ne coupez pas et ne pliez pas le cordon d'alimentation.
2.1.19. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre ou entrer en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.
2.1.20. Vérifiez l'état du cordon d'alimentation. Les câbles endommagés ou emmêlés augmentent le risque de choc électrique.
2.1.21. L'appareil n'est pas adapté à une utilisation en extérieur.
2.1.22. Le cordon d'alimentation doit être régulièrement examiné pour détecter tout signe de dommage, et si le cordon est endommagé, l'appareil ne doit pas être utilisé.
2.1.23. Ne touchez pas la prise avec les mains mouillées.

2.2. Sécurité personnelle:

- 2.2.1. **ATTENTION:** Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation car il y a un risque d'accident.
2.2.2. Ne touchez pas les parties chaudes de l'appareil, car cela pourrait causer de graves brûlures.
2.2.3. Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et non à un usage industriel ou professionnel. Il n'est pas destiné à être utilisé par les clients dans des environnements hospitaliers tels que chambres d'hôtels, hôtels, moteis et autres types d'environnements résidentiels, même dans les fermes, les aires de travail dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail.
2.2.4. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins d'être supervisé ou instruit par une personne responsable de leur sécurité.
2.2.5. Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

2.3. Utiliser et soigner:

- 2.3.1. Déroulez complètement le câble d'alimentation de l'appareil avant chaque utilisation.
2.3.2. N'utilisez pas l'appareil si les pièces ou les accessoires ne sont pas correctement installés.
2.3.3. N'utilisez pas l'appareil lorsqu'il est vide.
2.3.4. Ne pas allumer l'appareil pendant son utilisation ou connecté à l'alimentation secteur.



6. Guia de Armazenamento de Alimentos

Armazenamento a Frio (5°C +/-3°C	Armazenamento Convencional	Armazenamento a Vacuo
Carne Crua	2-3 dias	8-9 dias
Frutos do Mar/ Peixe	1-3 dias	4-5 dias
Carne Cozida	4-6 dias	10-14 dias
Vegetais	3-5 dias	7-10 dias
Frutas	5-7 dias	14-20 dias
Ovos	10-15 dias	30-50 dias