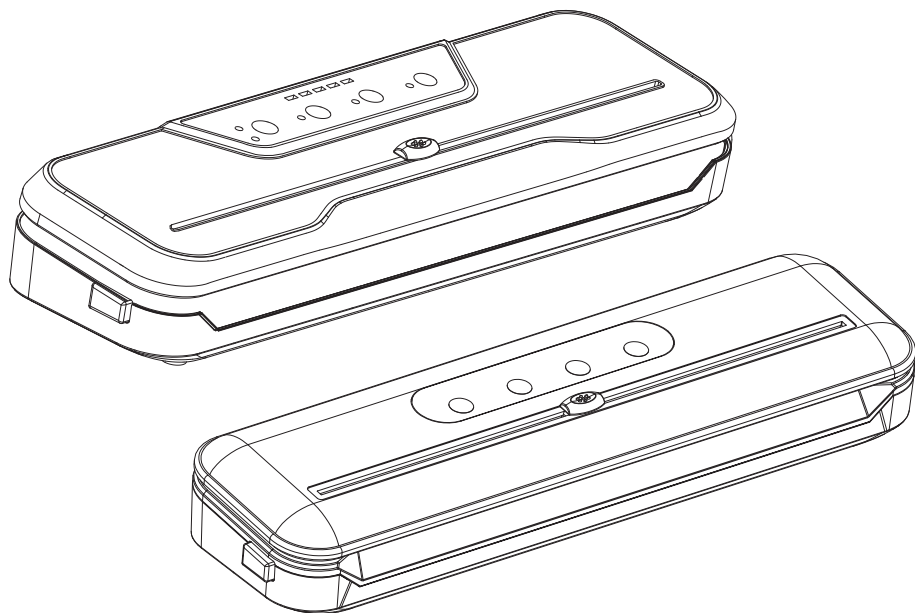


# USER MANUAL

VS6612X/VS6611X

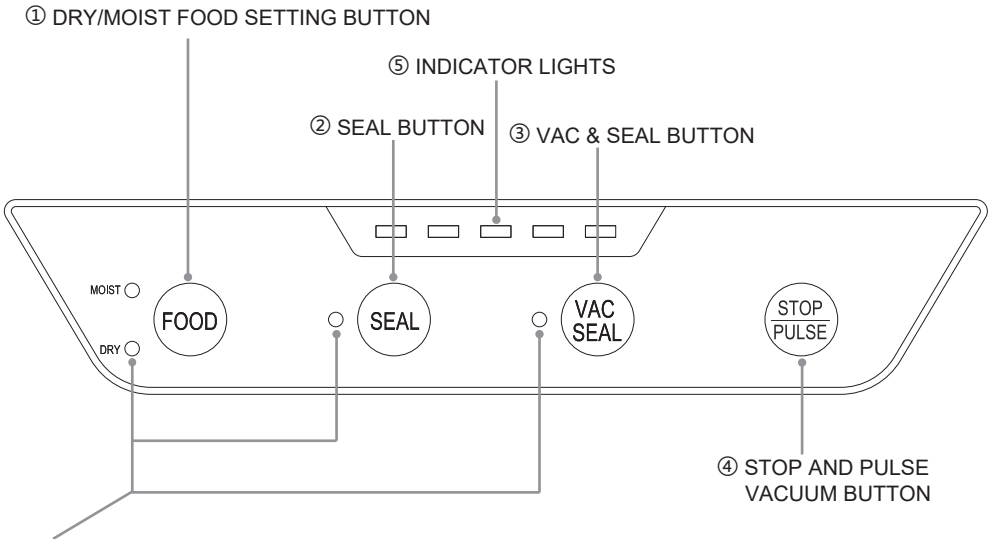


---

## CATALOG

USER MANUAL-----	01-09
INSTRUCTIONS D'UTILISATION-----	10-18
取扱説明書-----	19-27

## FUNCTIONS — VS6612X



### Note:

If several lights flashing at the same time after continuous working, overheating protection activated. Please wait for 5-10 minutes for cooling down and the appliance will be back in normal mode.

#### ① DRY/ MOIST FOOD SETTING BUTTON

It will take longer time to seal moist food than dry food.

The indicator light will be illuminated when the corresponding function selected.

#### ② SEAL BUTTON

Close the cover, press the SEAL button if you only want to seal the bag. (Wait for 60s between seals to allow appliance to cool down)

#### ③ VAC& SEAL BUTTON

Close the cover, press it to vacuum the bag and seal it. (Wait for 60s between uses to allow appliance to cool down)

#### ④ STOP AND PULSE VACUUM BUTTON

During any working status, press STOP button to stop current processing immediately.

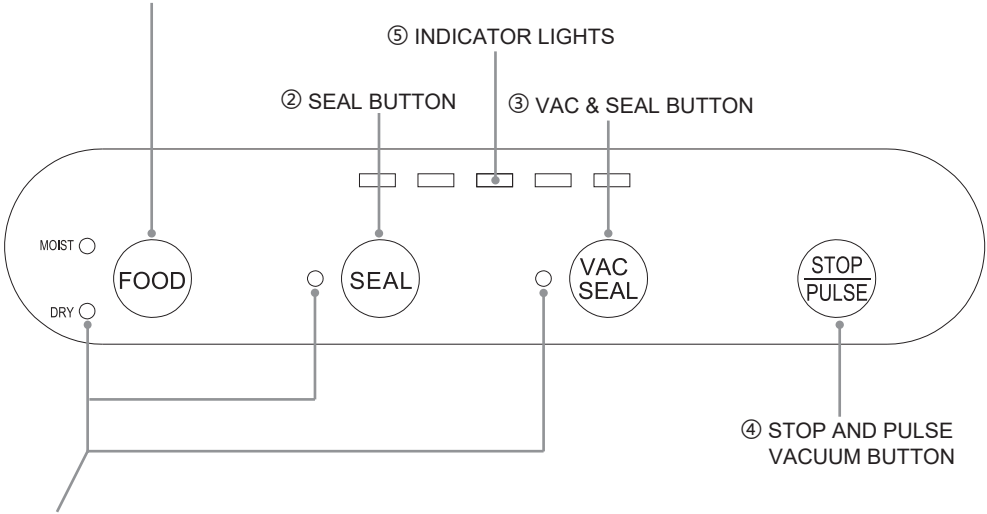
In the standby mode, press and hold the PULSE/STOP button to activate the function, when it starts to PULSE vacuum, the operator can control the vacuum pressure manually by this button according to different food. After achieving the desired vacuum effect, release the button and choose SEAL to seal the bag.

#### ⑤ INDICATOR LIGHTS

The indicator light will be illuminated when VAC / VAC SEAL / SEAL working.

## FUNCTIONS — VS6611X

### ① DRY/MOIST FOOD SETTING BUTTON



### Note:

If several lights flashing at the same time after continuous working, overheating protection activated. Please wait for 5-10 minutes for cooling down and the appliance will be back in normal mode.

### ① DRY/ MOIST FOOD SETTING BUTTON

It will take longer time to seal moist food than dry food.

The indicator light will be illuminated when the corresponding function selected.

### ② SEAL BUTTON

Close the cover, press the SEAL button if you only want to seal the bag. (Wait for 60s between seals to allow appliance to cool down)

### ③ VAC & SEAL BUTTON

Close the cover, press it to vacuum the bag and seal it. (Wait for 60s between uses to allow appliance to cool down)

### ④ STOP AND PULSE VACUUM BUTTON

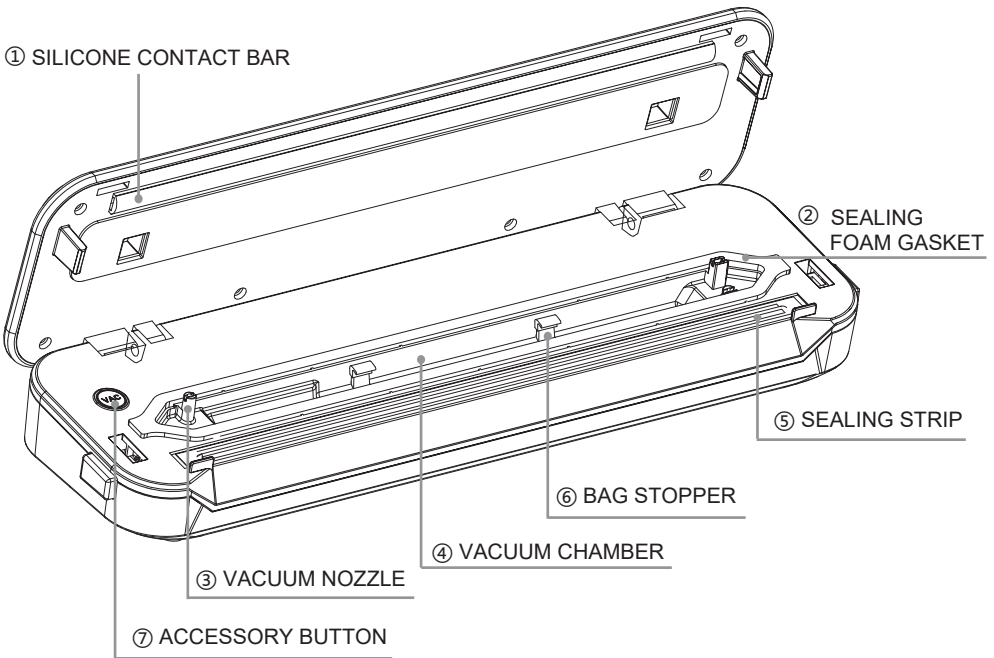
During any working status, press STOP button to stop current processing immediately.

In the standby mode, press and hold the PULSE/STOP button to activate the function, when it starts to PULSE vacuum, the operator can control the vacuum pressure manually by this button according to different food. After achieving the desired vacuum effect, release the button and choose SEAL to seal the bag.

### ⑤ INDICATOR LIGHTS

The indicator light will be illuminated when VAC / VAC SEAL / SEAL working.

## PRODUCT FEATURES



### ① SILICONE CONTACT BAR

Work with sealing strip to make optimal sealing.

### ② SEALING FOAM GASKET

Objective to ensure vacuum chamber is airtight so the bag can be vacuumed properly.

### ③ VACUUM NOZZLE

This is used for removing air from bags / canisters / bottles.

Do not block the vacuum nozzle when vacuuming a bag. Accessory hose is required when vacuuming a canister or bottle.

### ④ VACUUM CHAMBER

An airtight chamber for vacuuming.

### ⑤ SEALING STRIP

Work with silicone contact bar for sealing function.

**Note:** Do not remove the high-temperature adhesive tape here, otherwise the function will fail.

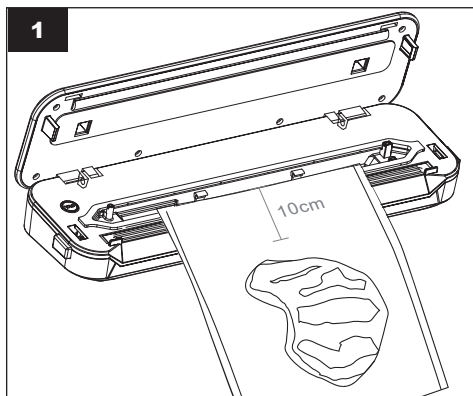
### ⑥ BAG STOPPER

To prevent the vacuum bag from being placed outside of the vacuum chamber.

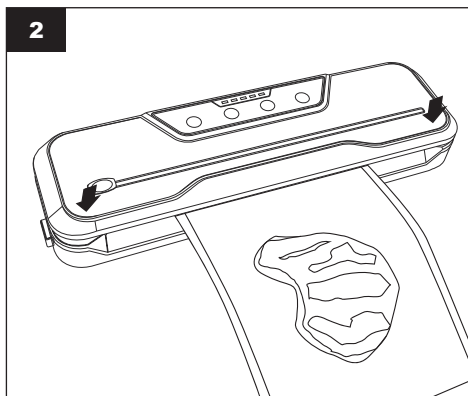
### ⑦ ACCESSORY BUTTON

Press to vacuum canister/wine stopper with accessory hose.

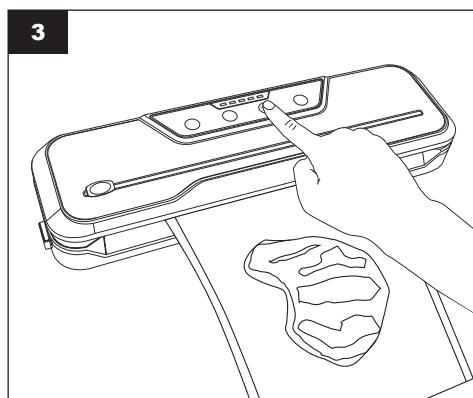
# OPERATION MANUAL



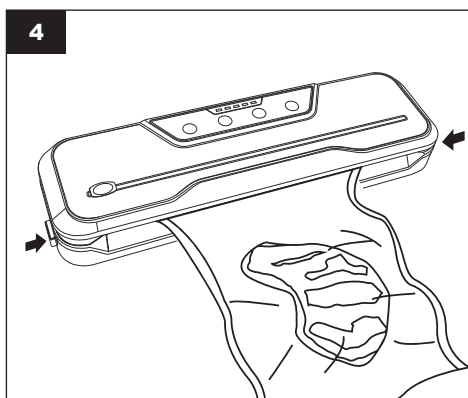
1. Place the open end of bag in the vacuum chamber, ensure the bag does not cover vacuum nozzle. (When vacuum moist food, it is recommended to leave 10cm space between the opening of bag and food.)



2. Close the lid and press on both end of the lid. You will hear a “clicking” sound with both release buttons pop up if the lid is properly locked.

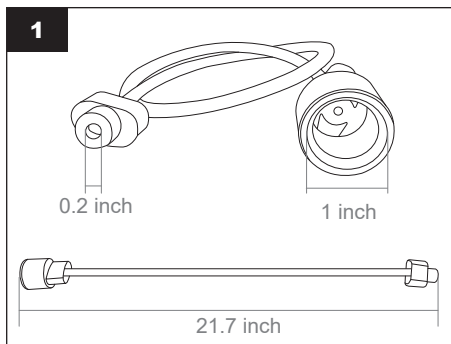


3. a. Press VAC SEAL if you want to vacuum & seal the bag.  
b. Press SEAL button if you want to seal the bag only.

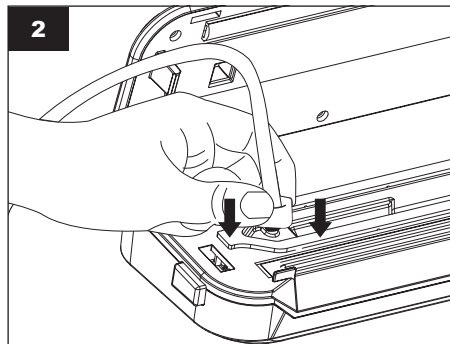


4. When SEAL indicator Light turns off, process completed. Press release buttons at both ends to open the lid and remove the sealed bag.

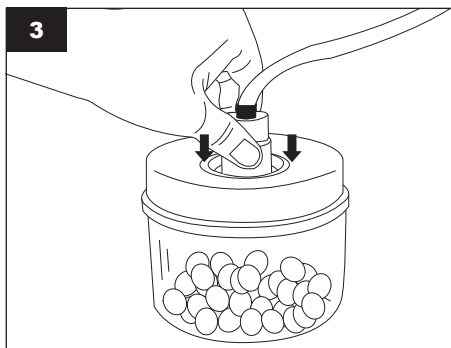
## OPERATION - EXTERNAL VACUUM SYSTEM



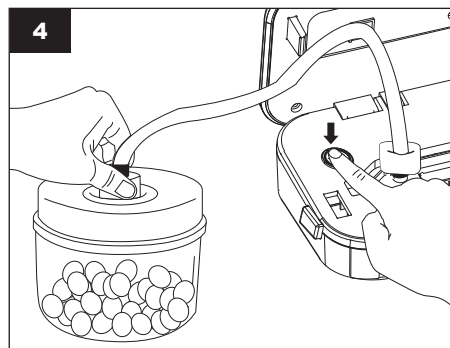
1. Vacuum accessory hose fits vacuum containers with vacuum ports smaller than 1 inch.



2. Insert the hose into the round external suction port, which is on the left side of the vacuum machine.



3. Connect the other end of the hose to the vacuum port on the lid of the container. (It is recommended to leave at least 1.2 inches of space between the food and the top edge of the container)

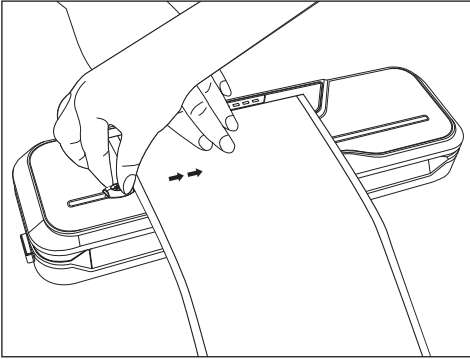


4. Press the VAC button on the left side of the vacuum sealer.

**NOTE:** 1. The product does not contain a vacuum container or wine stopper.

2. Before using the hose, please ensure that the container used is suitable for vacuum sealing.

## TIPS ON BAG / ROLL CUTTER



Close the upper lid cover, pull out the desired bag length, hold the bag with one hand, and slide the bag cutter across the roll to obtain the desired bag length.

## TROUBLESHOOTING

- ① **Nothing happens when the power cord is plugged into appliance.**
  - A. Make sure the power cord is not damaged.
  - B. Make sure the power cord is correctly plugged into the electrical outlet and appliance.
- ② **Appliance is plugged in, but cannot vacuum.**
  - A. Ensure the lid is properly closed.
  - B. Ensure the opening end of the bag is correctly placed into the vacuum chamber.
  - C. Check if the bag is punctured.
  - D. Check if the foam sealing gasket is deformed or damaged.
- ③ **Air is removed from the bag, but now re-entered.**
  - A. Check if there is a hole or puncture on the bag. It may be punctured by sharp items. Use a new bag if necessary.
  - B. Check the sealing seam. Any wrinkle along the sealing seam may cause air re-entering. If yes, simply cut the sealed edge and re-seal.
  - C. If there is moisture or liquid at the opening end, cut the bag and wipe it away. Then choose MOIST FOOD setting and reseal.
  - D. If the food has been stored for a long time and the bag is full of gases, it may spoil and suggest to discard.
- ④ **Note:**
  1. To prevent the appliance from overheating, allow it to cool for 60 seconds between uses. Keep the lid open to accelerate heat dissipation.
  2. If the bag melts, the sealing strip may be overheated. Allow the appliance to cool for 60 seconds before using it again.
  3. For the best preservation, do not reuse the bags after storing raw meats, fish or greasy foods. Do not reuse the bags after simmering or microwaving.

## IMPORTANT SAFETY NOTICE&TIPS

---

**Please read the user manual carefully before using and follow the safety instructions.**

1. Check if the Voltage indicated on the appliance is corresponding to the local mains voltage before you connect the appliance.
2. Do not operate the appliance with a damaged power cord or plug. Do not operate the appliance if it malfunctions or is in any way damaged. If the cord or the appliance is damaged, it must be returned to an authorized service center for repairing.
3. To disconnect, unplug the power cord from the electrical outlet. Do not disconnect by pulling on cord.
4. Do not use an extension cord with the appliance.
5. If the supply cord is damaged, contact the manufacturer, or its service agent or similarly qualified person to buy it in order to avoid a hazard.
6. When it is not in use or to be cleaned, unplug cord from the power outlet.
7. Do not use the appliance on wet or hot surfaces, or near heat source.
8. Do not immerse any part of the appliance, power cord or plug in water or other liquids.
9. A short power cord is provided to reduce the risks of becoming entangled in a long cord or tripping over.
10. Use accessories or attachments recommended by the manufacturer only.
11. Use the appliance for its intended use only. Household use only.
12. Closely supervise children when using any electrical appliance. Do not allow the appliance to be used as a toy.
13. CAUTION: HOT SURFACE. DO NOT TOUCH.
14. Wait for 60 seconds before using it again.
15. To reduce the risk of electric shock, this product has a polarized plug (one blade is wider than the other). This plug is intended to fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet at the beginning, reserve the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician to install the proper outlet. Do not change the plug in any way.
16. The liquid in the vacuum chamber should not overflow to the heating wire, which is easy to short circuit and damage the heating wire. It should be cleaned in time.

## HELPFUL HINTS

---

1. Do not overfill the bag. Always leave at least 6-8cm between bag contents and top of the bag.
2. Make sure the bag is dry. It will be difficult to make a tight seal if the bag is wet.
3. For best results, perishables still need to be frozen or refrigerated after vacuum sealing process.
4. Clean the opening end of the bag inside and outside. Flatten the bag opening.
5. When vacuum packaging a large item, to prevent wrinkles in the seal, gently stretch bag flat before placing it into the vacuum chamber.
6. When you are vacuum sealing items with sharp edges (such as dry spaghetti, silverware, etc.), protect the bag from punctures by wrapping the item in soft cushioning material, such as a paper towel. You may use a canister instead of a bag.
7. When using canisters, always leave 2.5 cm / 1 in of space at the top of canister.
8. Allow the appliance to cool for 1 minute between uses to avoid activating overheating protection.
9. If you are not sure whether your bag was sealed properly, simply reseal the bag.
10. For best results, use bags and canisters produced by the manufacturer.
11. Microwave: Don't heat sealed food in microwave.



## CLEANING AND MAINTENANCE

- ① Unplug the appliance before cleaning.
- ② Do not immerse the appliance in water or other liquids. Prevent water or other liquids from entering the AC power port on the appliance.
- ③ Do not clean the appliance with abrasive cleaning agent to avoid damaging the surface.
- ④ Wipe the outer surface with a soft soapy cloth.
- ⑤ Wipe away any food or liquid on the vacuum chamber with paper towel.
- ⑥ Dry the appliance thoroughly before using it again.

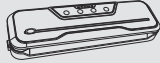



### NTC Thermistor-temperature sensor:

Smartly monitor the temperature of the appliance. Protection mode will be activated automatically when overheat, with lights flash and operation unavailable. The appliance is back to normal working once cooled and the lights stop flashing.

## STORAGE GUIDE

In the Refrigerator (5±2 C)	Normal Storage Life	Storage Life with Our Vacuum Sealing Accessory
Meats	2-3 Days	8-9 Days
Seafood and Fish	1-3 Days	4-5 Days
Cooked Meats	4-6 Days	10-14 Days
Vegetables	3-5 Days	7-10 Days
Eggs	10-15 Days	30-50 Days
In the Freezer (-16~-20 C)	Normal Storage Life	Storage Life with Our Vacuum Sealing Accessory
Meats	3-5 Months	1 Year
Seafood and Fish	3-5 Months	1 Year
Room Temperature (25±2°C)	Normal Storage Life	Storage Life with Our Vacuum Sealing Accessory
Bread	1-2 Days	6-8 Days
Rice/ Flour	3-5 Months	> 1 year
Peanuts/ Beans	3-6 Months	> 1 year
Tea Leaves	5-6 Months	> 1 year

## PACKAGE CONTENTS

NO.	Description	Image	Qty
1	Vacuum Sealer		1
2	AC Power Cord		1
3	Accessory Hose		1
4	Bags		10 pcs 20*30cm

## TECHNICAL SPECIFICATION

Description	Specification
Item Number	VS6612X / VS6611X
Rated Voltage	<input type="radio"/> AC100-120V <input type="radio"/> AC220-240V
Rated Frequency	50Hz - 60Hz
Rated Power	110W
Sealing time	6-12 seconds
Vacuum Level	<input type="checkbox"/> -60kPa <input checked="" type="checkbox"/> -80kPa
Dimensions	382*104*62MM (L*W*H)
Net weight	0.95 kg
Gross weight	1.33 kg

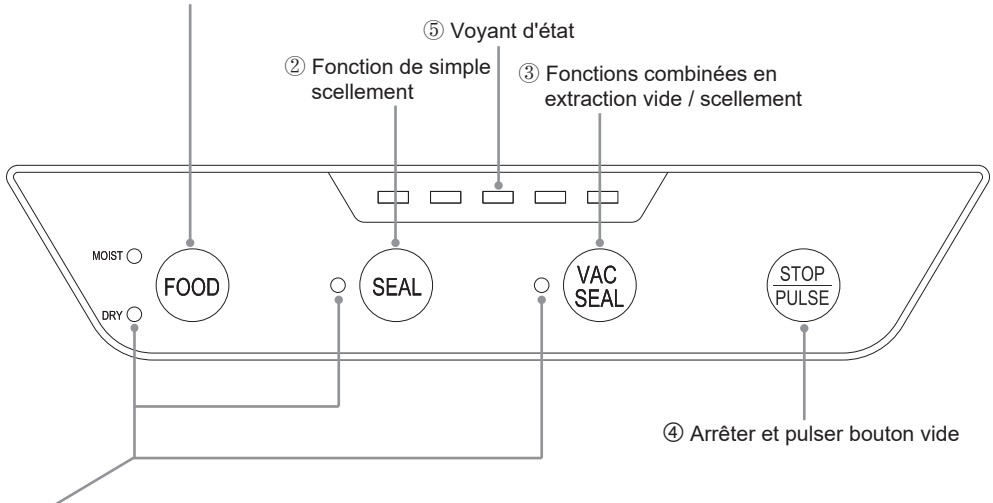


Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities. Contact your local government for information regarding the collection systems available.  
If electrical appliances are disposed of in landfills or dumps, hazardous substances can leak into the groundwater and get into the food chain, damaging your health and well-being.

# INSTRUCTIONS D'UTILISATION

## — TOUCHES DE FONCTION — VS6612X

### ① Fonction de sélection des aliments secs et humides



**Attention:** La machine peut apparaître plusieurs voyants clignotant en même temps en cas d'utilisation ininterrompue, ce phénomène est causé par la surchauffe; veuillez attendre patiemment pendant 5-10 minutes afin que la machine revienne à l'état normal.

### I. Fonction de sélection des aliments secs et humides

Pour effectuer le traitement sous vide et l'étanchéité optimaux des aliments, veuillez sélectionner la fonction correspondante selon les différents états secs et humides des aliments. Si les aliments sont dans un état humide, veuillez utiliser ce bouton pour sélectionner la fonction d'humidification, et s'il n'y a aucun liquide, veuillez sélectionner la fonction de séchage.

### II. Fonction de simple scellement

Appuyez sur cette fonction pour effectuer la fonction de simple scellement sur le sac d'emballage, n'importe qu'il est en état sous vide ou non. (Il est recommandé d'attendre 60s lors de l'utilisation continue de cette fonction).

### III. Fonctions combinées en extraction vide / scellement

Ce bouton est la fonction la plus couramment utilisée, appuyez sur le bouton pour terminer automatiquement les deux grandes fonctions sur l'extraction vide et le scellement du sac de conservation à l'état frais en une seule fois. (Il est recommandé d'attendre 60s lors de l'utilisation continue de cette fonction).

### IV. Arrêter et pulser bouton vide

Pendant tout état de fonctionnement, appuyez sur le bouton STOP pour arrêter immédiatement le traitement en cours.

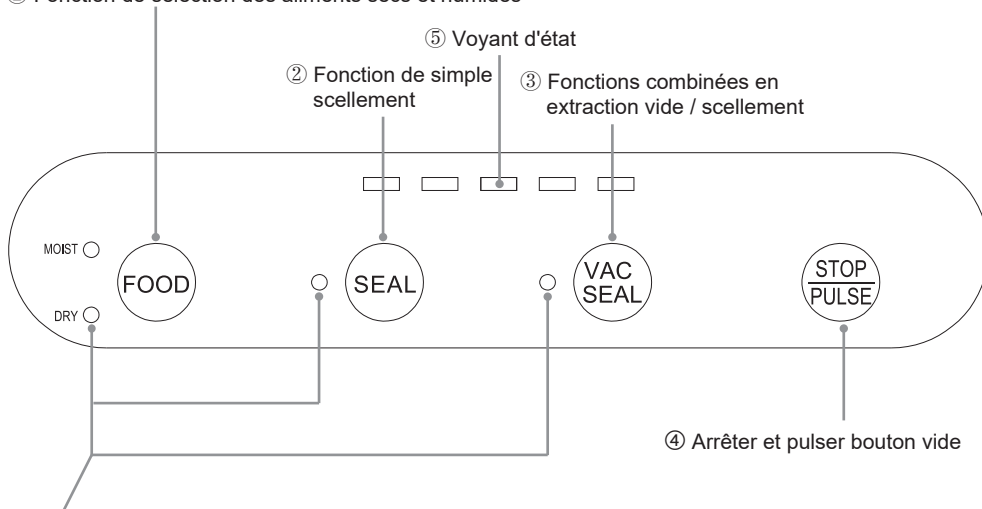
En mode veille, appuyez et maintenez enfoncé le bouton PULSE/STOP pour activer la fonction, lorsqu'il commence à vide PULSE, l'opérateur peut contrôler la pression du vide manuellement par ce bouton en fonction de différents aliments. Après avoir obtenu l'effet de vide souhaité, relâchez le et choisissez SEAL pour sceller le sac

### V. Voyant d'état

Dans le processus de travail quelconque, cette rangée de LED affiche de manière dynamique que la machine est en cours de travail.

## TOUCHES DE FONCTION — VS6611X

① Fonction de sélection des aliments secs et humides



**Attention:** La machine peut apparaître plusieurs voyants clignotant en même temps en cas d'utilisation ininterrompue, ce phénomène est causé par la surchauffe; veuillez attendre patiemment pendant 5-10 minutes afin que la machine revienne à l'état normal.

### I. Fonction de sélection des aliments secs et humides

Pour effectuer le traitement sous vide et l'étanchéité optimaux des aliments, veuillez sélectionner la fonction correspondante selon les différents états secs et humides des aliments. Si les aliments sont dans un état humide, veuillez utiliser ce bouton pour sélectionner la fonction d'humidification, et s'il n'y a aucun liquide, veuillez sélectionner la fonction de séchage.

### II. Fonction de simple scellement

Appuyez sur cette fonction pour effectuer la fonction de simple scellement sur le sac d'emballage, n'importe qu'il est en état sous vide ou non. (Il est recommandé d'attendre 60s lors de l'utilisation continue de cette fonction).

### III. Fonctions combinées en extraction vide / scellement

Ce bouton est la fonction la plus couramment utilisée, appuyez sur le bouton pour terminer automatiquement les deux grandes fonctions sur l'extraction vide et le scellement du sac de conservation à l'état frais en une seule fois. (Il est recommandé d'attendre 60s lors de l'utilisation continue de cette fonction).

### IV. Arrêter et pulser bouton vide

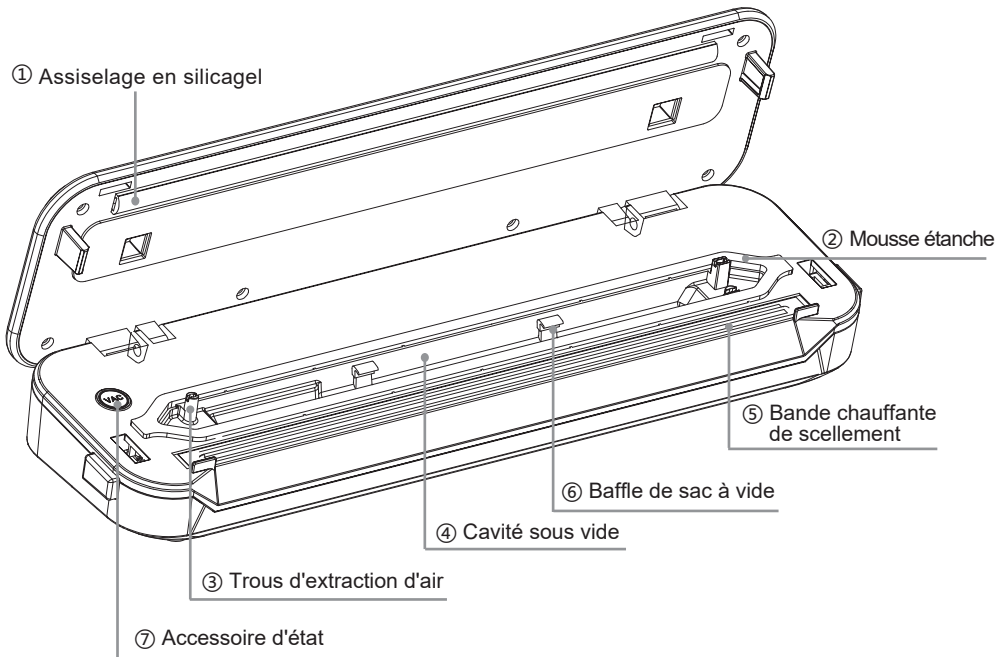
Pendant tout état de fonctionnement, appuyez sur le bouton STOP pour arrêter immédiatement le traitement en cours.

En mode veille, appuyez et maintenez enfoncé le bouton PULSE/STOP pour activer la fonction, lorsqu'il commence à vide PULSE, l'opérateur peut contrôler la pression du vide manuellement par ce bouton en fonction de différents aliments. Après avoir obtenu l'effet de vide souhaité, relâchez le et choisissez SEAL pour sceller le sac

### V. Voyant d'état

Dans le processus de travail quelconque, cette rangée de LED afficher de manière dynamique que la machine est en cours de travail.

## CARACTÉRISTIQUE DE LA STRUCTURE



### I. Assiselage en silicagel

Il coopère avec la bande chauffante de scellement pour réaliser la fonction de scellement, afin d'atteindre le meilleur effet de scellement.

### II. Mousse étanche

Elle garantit l'effet d'étanchéité de la cavité sous vide, pour que le sac sous vide puisse atteindre l'état sous vide sans obstacle.

### III. Trous d'extraction d'air

Il est utilisé pour extraction vide sur le sac de conservation à l'état frais / le réservoir de conservation à l'état frais / la bouteille de vin rouge, etc; l'attention à ne pas couvrir l'orifice d'extraction d'air lors de l'extraction vide du conservation à l'état frais, il est nécessaire de connecter les pièces détachées du tube sous vide associés au produit lors de l'extraction vide du réservoir de conservation à l'état frais / de la bouteille de vin rouge.

### IV. Cavité sous vide

Lors du traitement sous vide et du traitement de l'étanchéité d'un sac de conservation à l'état frais, garantisser que l'extrémité ouverte du sac de conservation à l'état frais se trouve dans la cavité sous vide.

### V. Bande chauffante de scellement

La fonction de scellement du sac de conservation à l'état frais est réalisée conjointement par la haute température et l'assiselage en silicagel.

**Note:** Ne retirez pas le ruban adhésif à haute température ici.

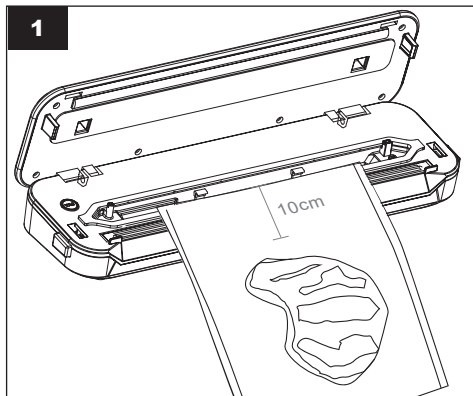
### VI. Baffle de sac à vide

Pour éviter que le sac à vide ne soit placé à l'extérieur de la cavité sous vide.

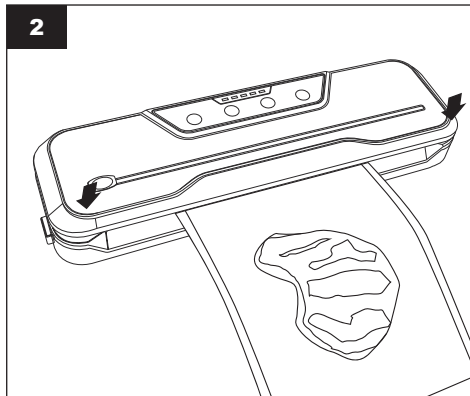
### VII. Accessoire d'état

Appuyez sur cette fonction pour l'extraction vide sur le réservoir sous vide / le bouchon de vin, il est nécessaire de connecter le tube d'aspiration externe pour utiliser cette fonction.

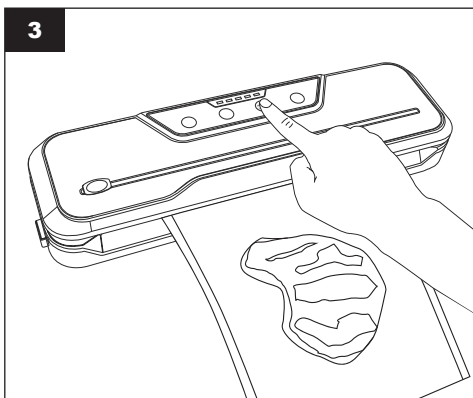
## INDICATION D'OPÉRATION



I. Chargez les aliments, placez l'extrémité ouverte du sac de conservation à l'état frais dans la cavité sous vide, l'attention à ne pas bloquer l'orifice d'extraction d'air. Lorsque vous chargez de la nourriture humide, laissez 10 cm d'espace entre la nourriture et la bouche du sac.

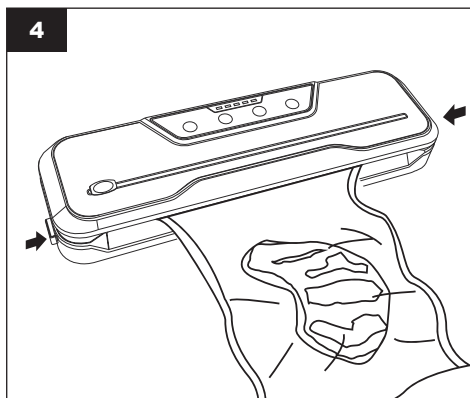


II. Pressez sur le couvercle supérieur avec les deux mains en même temps, entendez le son "Clic", et les boutons dans les deux côtés sont éjectés, ce qui représente que le verrou a été fermé solidement.



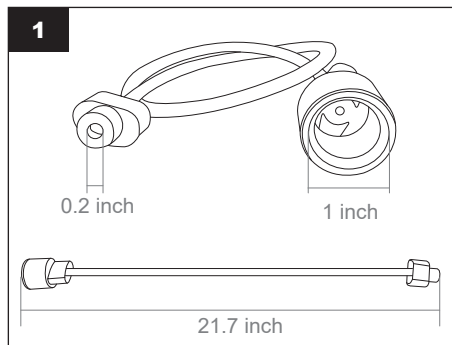
III. a. En cas de besoin de "Mettre sous vide et de sceller", appuyez sur "Scellement sous vide" pour terminer automatiquement le processus d'extraction vide et de scellement.

b. En cas de besoin unique de simple scellement, appuyez sur la touche "Scellement".

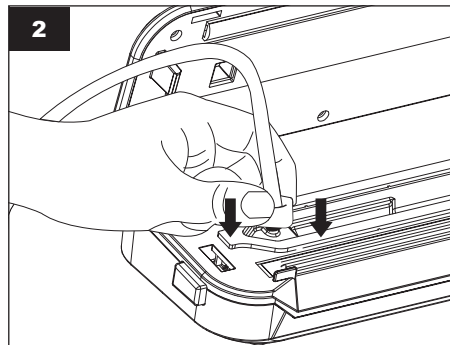


IV. Lorsque le voyant correspondant est éteint, alors l'opération est terminée, appuyez sur les boutons de libération sur les deux côtés à gauche et à droite du corps de la machine, ouvrez le couvercle de la machine, retirez les aliments bien scellés.

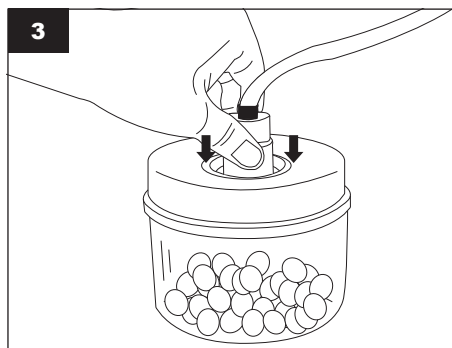
## FONCTIONNEMENT - SYSTÈME DE VIDE EXTERNE



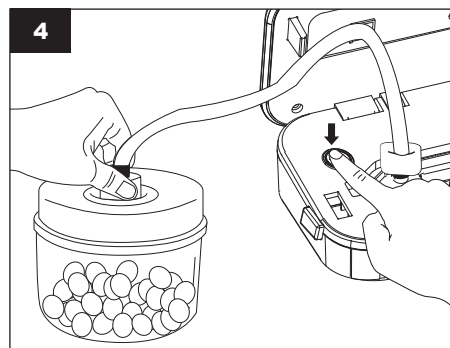
1. Le tuyau d'accessoires sous vide s'applique aux récipients à vide dont le port sous vide est inférieur à 1 pouce.



2. Insérez le tuyau dans l'orifice d'aspiration externe rond, qui se trouve sur le côté gauche de l'appareil de mise sous vide.



3. Connectez l'autre extrémité du tuyau à l'orifice de vide situé sur le couvercle du récipient à vide. (il est recommandé de laisser au moins 1,2 pouce entre la nourriture et le bord supérieur du contenant.)

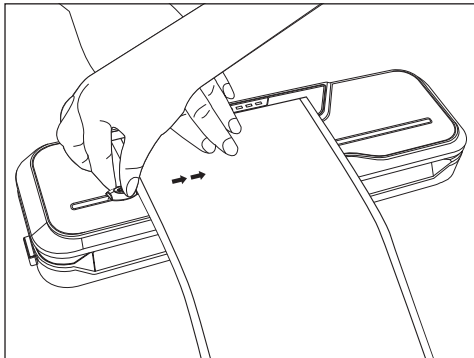


4. Appuyez sur le bouton vac du côté gauche de la machine d'étanchéité sous vide.

**NOTE:** 1. Ce produit ne contient ni récipient à vide ni bouchon de bouteille.

2. Avant d'utiliser le tuyau, assurez-vous que le contenant est approprié pour l'étanchéité sous vide.

## HABILETÉ D'UTILISATION DU COUTEAU



Tirez pour sortir suffisamment de longueur du film de rouleau en fonction de la réalité, appuyez en permanence sur le sac avec une main, faites glisser doucement le couteau de gauche à droite ou de droite à gauche avec l'autre main pour obtenir le sac d'une longueur requise.

## DÉPANNAGE

### I. Le produit n'a aucune réaction après avoir branché le câble de source d'alimentation.

Vérifiez si le câble de source d'alimentation est détérioré; vérifiez si les fiches des deux extrémités du câble de source d'alimentation sont insérées correctement et efficacement dans la prise de source d'alimentation et le corps de la machine de conservation à l'état frais.

### II. La machine a été sous tension, mais l'extraction vide est impossible.

Vérifiez si le couvercle supérieur et le couvercle inférieur ont été fermés solidement; vérifiez si l'extrémité ouverte du sac de conservation à l'état frais est placée dans le passage sous vide; vérifiez si le sac est détérioré; vérifiez si la mousse étanche est déformée ou endommagée.

### III. L'air est réinjecté dans le sac de conservation à l'état frais pendant une durée courte après l'emballage sous vide.

Vérifiez si le sac de conservation à l'état frais est détérioré, si le sac avec fuite d'air est perforé par l'aliment, si tel est le cas, remplacez uniquement par le nouveau sac de conservation à l'état frais afin d'en résoudre. Vérifiez s'il existe des plis au niveau du scellement du sac de conservation à l'état frais, les plis au niveau du scellement provoqueront également la fuite d'air; si ce cas est constaté, il faut couper uniquement le scellement d'origine, puis refaire l'étanchéité.

S'il existe trop d'eaux ou de matières alimentaires (telles que les jus, les graisses, les granulés, les poudres, etc) au niveau du scellement, ce qui va affecter l'étanchéité valable du sac de conservation à l'état frais, coupez le sac de conservation à l'état frais, essuyez les matières alimentaires au niveau du scellement, sélectionnez les fonctions correctes pour refaire l'étanchéité.

Pour les aliments stockés pendant un certain temps, l'air excessif apparu dans le sac, en considérant que les aliments peuvent s'être avariés, il est recommandé de traiter des aliments avariés.

### IV. Rappel soigné:

Pour empêcher la surchauffe de ce produit, il est recommandé de laisser ce produit refroidir pendant 60 secondes lors de l'utilisation continue, puis d'emballer sous vide les autres articles; il faut maintenir le couvercle en état ouvert avant l'emballage sous vide, pour augmenter la vitesse de dissipation de chaleur, Si le sac de conservation à l'état frais est fondu, la bande d'étanchéité a devenu éventuellement trop chaude, Veuillez laisser ce produit refroidir pendant au moins 60 secondes avant d'emballer sous vide les autres articles.

Pour empêcher le mauvais effet de conservation à l'état frais, veuillez ne pas réutiliser les sacs de conservation à l'état frais qui ont stocké la viande crue, le poisson cru ou l'aliment gras. Ne jamais utiliser les sacs de conservation à l'état frais qui ont été chauffés dans le four à micro-ondes ou ont cuit les aliments.



## DIRECTIVES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

**Avant d'utiliser nos produits, lisez soigneusement la description de l'opération suivante et suivez les mesures de prévention de sécurité de base ci-dessous pour votre propre sécurité.**

- I. Avant de brancher la source d'alimentation, veuillez vérifier tout d'abord si la tension d'alimentation électrique locale correspond à la tension indiquée sur cet appareil électrique.
- II. Ne jamais utiliser le câble de source d'alimentation endommagé ou la fiche endommagée pour opérer ce produit, ne jamais opérer ce produit après l'apparition du défaut ou le dommage. Si le câble de source d'alimentation ou ce produit est endommagé, il faut le renvoyer au Centre de service clientèle autorisé pour réparer.
- III. Lorsque ce produit n'est pas utilisé ou lorsque le nettoyage est requis, la source d'alimentation doit tout d'abord être déconnectée, veuillez tout d'abord débrancher la fiche de câble de source d'alimentation sur la prise de source d'alimentation, puis débrancher la fiche de source d'alimentation sur le corps de l'appareil électrique, lorsque la source d'alimentation est déconnectée, ne jamais tirer le câble de source d'alimentation.
- IV. Ne jamais utiliser le câble de source d'alimentation prolongé sur ce produit.
- V. Ne jamais utiliser ce produit sur les surfaces humides ou brûlantes, ou à proximité des appareils électriques de grande puissance.
- VI. Ne jamais placer tous les pièces, câbles de source d'alimentation ou fiches de source d'alimentation de ce produit dans l'eau ou dans les autres liquides.
- VII. Utilisez uniquement les pièces détachées ou les accessoires recommandés par le fabricant.
- VIII. Ce produit ne peut être utilisé que dans son usage spécifique et est limité uniquement à l'utilisation intérieure.
- IX. Lorsque ce produit est utilisé, veuillez surveiller strictement l'enfant, ne jamais utiliser ce produit comme jouet.
- X. La surface du fil chauffant est en haute température, veuillez faire attention à empêcher de brûler les mains.
- XI. Ne jamais traiter ce produit de l'appareil électrique comme ordures urbaines non classées, veuillez utiliser les installations de récupération indépendantes. Il est possible de contacter le gouvernement local, pour connaître le système de récupération actuel. Si ce produit de l'appareil électrique est envoyé dans la zone de remblaiement ou la décharge, les matières dangereuses peuvent s'infiltrer éventuellement dans les eaux souterraines et ensuite entrer dans la chaîne alimentaire, nuisant à votre santé.
- XII. Le liquide dans la cavité sous vide ne doit pas déborder sur le fil chauffant, ce qui est facile à court-circuiter et à endommager le fil chauffant. Il doit être nettoyé à temps.

## DIRECTIVES D'OPÉRATION OPTIMALE

- I. Le sac de conservation à l'état frais ne doit pas être trop rempli, il faut conserver au moins 6-8cm entre l'ouverture du sac et l'aliment.
- II. Veuillez garantir que la bouche du sac est sèche, sinon la qualité de scellement sera affectée si la bouche du sac est humide.
- III. L'étanchéité sous vide ne peut pas remplacer le processus de chauffage pour charger le réservoir, les articles périssables doivent encore être soumis au traitement de la réfrigération ou de la congélation.
- IV. Lors du scellement, nettoyez la bouche du sac en plastique et en plaçant à plat, aucun objet étranger ou pli ne doit être laissé dessus, sinon cela provoquera la difficulté de scellement ou la fuite d'air.
- V. Pour l'emballage sous vide des articles plus volumineux, afin d'empêcher l'apparition des plis sur la bande d'étanchéité, lorsque le sac de conservation à l'état frais est inséré dans le passage sous vide, veuillez aplatir doucement le sac de conservation à l'état frais à la main.
- VI. Lorsque vous effectuez l'emballage sous vide des articles ayant les bords tranchants (tels que les nouilles italiennes sèches, les argenteries, etc.), veuillez bien envelopper les articles par les matériaux d'amortissement souples tels que les mouchoirs en papier, etc., afin d'empêcher que le sac de conservation à l'état frais ne soit perforé. Ou il est possible d'utiliser le réservoir ou les autres récipients professionnels pour substituer le sac de conservation à l'état frais.
- VII. Lors de l'utilisation du récipient sous vide en forme de réservoir, ne jamais oublier de réserver l'espace de plus de 2,5 cm d'espace à son sommet.
- VIII. Il est recommandé que l'intervalle de temps pour le scellement ou l'extraction vide soit d'une minute, afin que la bande chauffante de l'appareil électrique ait suffisamment de temps pour refroidir, ce qui permet à votre utilisation de cette machine d'être plus sûre et efficace.
- IX. Si vous n'êtes pas sûr que le sac de conservation à l'état frais ait été scellé parfaitement, une étanchéité répétée est exigée simplement pour le sac de conservation à l'état frais.
- X. Pour obtenir l'effet d'étanchéité optimal, il est recommandé d'utiliser les sacs de conservation à l'état frais ou les récipients professionnels de notre société.
- XI. Ne pas placer ensemble le sac sous vide avec les aliments dans le four à micro-ondes afin de chauffer, pour empêcher l'apparition des dangers.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA MACHINE DE CONSERVATION À L'ÉTAT FRAIS

I. Tout d'abord, il est obligatoire de débrancher le câble de source d'alimentation avant chaque nettoyage.

II. Ne pas imprégner directement le corps de la machine dans l'eau ou les autres liquides pour laver, au moment du lavage, il est obligatoire d'empêcher que l'eau ou les autres liquides ne pénètrent pas à l'interface de source d'alimentation AC du corps de la machine.

III. Ne pas utiliser les solvants corrosifs pour laver, afin d'empêcher le dommage sur la surface de la machine de conservation à l'état frais.

IV. Veuillez utiliser le chiffon humide ou l'éponge avec l'eau savonneuse appropriée pour essuyer le corps de la machine.

V. Veuillez utiliser le mouchoir en papier pour essuyer les résidus des aliments ou les liquides dans la cavité sous vide.

VI. Il faut garantir que l'intérieur et l'extérieur du corps de la machine sont secs complètement avant l'utilisation.

### Contrôle intelligent de la température NTC:

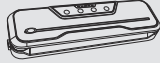



Lorsque la température du corps chauffant est trop élevée, la machine entre automatiquement en mode de protection, le voyant clignote et l'opération du bouton est invalide.

Lorsque le corps chauffant atteint la température sûre, le voyant cesse de clignoter; la machine revient automatiquement à l'état d'utilisation normale.

## RÉFÉRENCE DU DÉLAI DE CONSERVATION À L'ÉTAT FRAIS SOUS VIDE DES ALIMENTS

Conservation à l'état frais lors par réfrigération ( $5 \pm 2^{\circ}\text{C}$ )	Conservation à l'état frais sans vide	Conservation à l'état frais sous vide
Viande	2-3 jours	8-9 jours
Fruits de mer et poisson	1-3 jours	4-5 jours
Viande cuite	4-6 jours	10-14 jours
Légume	3-5 jours	7-10 jours
Œuf	10-15 jours	30-50 jours
Conservation à l'état frais par congélation ( $-16 \sim -20^{\circ}\text{C}$ )	Conservation à l'état frais sans vide	Conservation à l'état frais sous vide
Viande	3-5 mois	1 an
Fruits de mer et poisson	3-5 mois	1 an
Stockage à température ambiante ( $25 \pm 2^{\circ}\text{C}$ )	Conservation à l'état frais sans vide	Conservation à l'état frais sous vide
Pain	1-2 дня	6-8 jours
Riz/farine	3-5 mois	> 1 an
Arachide / haricot sec	3-6 mois	> 1 an
Thé	5-6 mois	> 1 an

## DÉTAIL DES PIÈCES DÉTACHÉES

Numéro d'ordre	Désignation	Diagramme joint	Quantité
1	Machine de conservation à l'état frais		1
2	Câble de source d'alimentation AC		1
3	Tube d'extraction d'air		1
4	Sac en lame de conservation à l'état frais		10 pièces 20*30cm

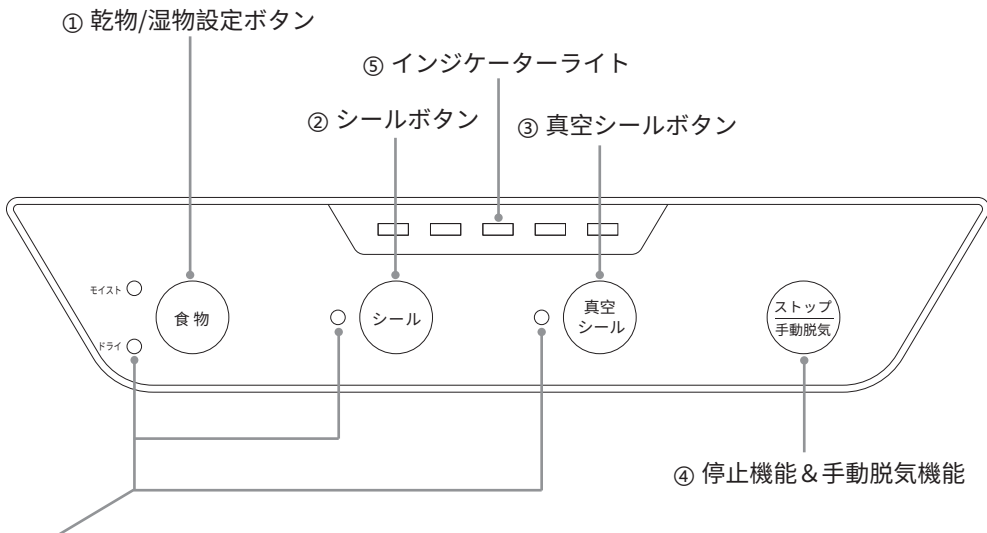
## RÉFÉRENCE DE PERFORMANCE

Désignation	Paramètre
Modèle de la machine	VS6612X / VS6611X
Tension nominale	<input type="radio"/> AC100-120V <input type="radio"/> AC220-240V
Fréquence nominale	50Hz - 60Hz
Puissance nominale	110W
Temps de scellement	6-12 secondes
Degré de vide	<input type="checkbox"/> -60kPa <input checked="" type="checkbox"/> -80kPa
Dimension de la machine complète	Longueur 382 mm × largeur 104 mm × hauteur 62 mm
Poids net de la machine complète	0.95 kg
Poids brut de la machine complète	1.33 kg



Ne jamais traiter ce produit de l'appareil électrique comme ordure urbaine non classée, veuillez utiliser les installations de récupération indépendantes. Il est possible de contacter le gouvernement local, pour connaître le système de récupération actuel. Si ce produit de l'appareil électrique est envoyé dans la zone de remblaiement ou la décharge, les matières dangereuses peuvent s'infiltrer éventuellement dans les eaux souterraines et ensuite entrer dans la chaîne alimentaire, nuisant à votre santé.

## ボタン説明 — VS6612X



**注意:** 連続作業後に複数のライトが同時に点滅した場合、過熱保護が作動します。冷却のための5-10分を待って下さい、電気器具はわずかなモードに戻ります。

### ① 乾物/湿物設定ボタン

食べ物の状況によって、一番よい真空と密閉処理方法を選択できます。水分の多い食べ物は湿性「モイスト」を選択し水分のない食べ物は乾性「ドライ」を選択してください。

### ② シールボタン

こちらのボタンを押せば、バッグを密閉だけします。空気を抜きません。こちらの機能を連続使用すれば、60秒間隔にしてください。

### ③ 真空シールボタン

カバーを閉め、このボタンを押してバッグを真空にし、密封しています。（使用間隔60秒、機器が冷えるまで待つ）。

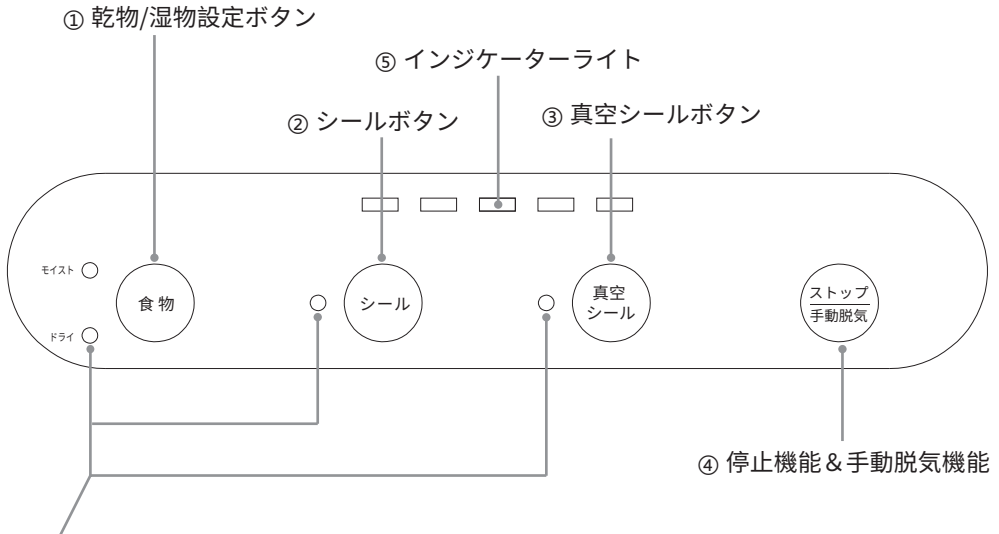
### ④ 停止機能&手動脱気機能

- 作動中、こちらのボタンを押せば、すぐに停止します。
- 「手動脱気」ボタンを何秒か押し続けて、連続真空を達成し、そのあと「シール」ボタンを一回押すだけで、「手動脱気」が終了し、シールが完了します。

### ⑤ インジケータライト

真空/真空シール/シールが動作しているときは、表示灯が点灯します。

## ボタン説明 — VS6611X



**注意:** 連続作業後に複数のライトが同時に点滅した場合、過熱保護が作動します。冷却のための5-10分を待って下さい、電気器具はわずかなモードに戻ります。

### ① 乾物/湿物設定ボタン

食べ物状況によって、一番よい真空と密閉処理方法を選択できます。水分の多い食べ物は湿性「モイスト」を選択し水分のない食べ物は乾性「ドライ」を選択してください。

### ② シールボタン

こちらのボタンを押せば、バッグを密閉だけします。空気を抜きません。こちらの機能を連続使用すれば、60秒間隔にしてください。

### ③ 真空シールボタン

カバーを閉め、このボタンを押してバッグを真空にし、密封しています。(使用間隔60秒、機器が冷えるまで待つ)。

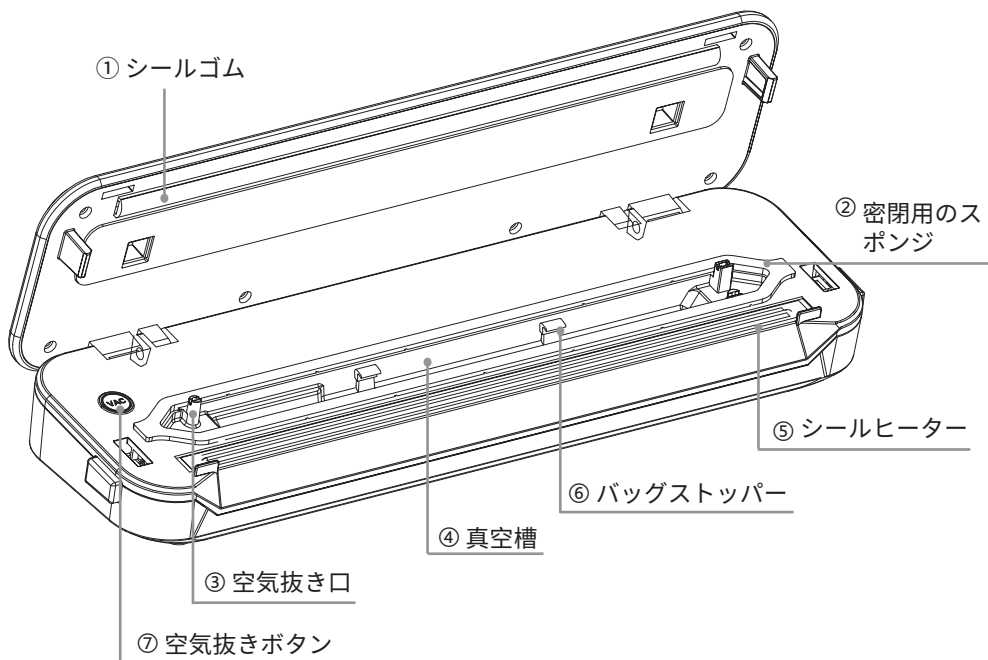
### ④ 停止機能&手動脱気機能

- 作動中、こちらのボタンを押せば、すぐに停止します。
- 「手動脱気」ボタンを何秒か押し続けて、連続真空を達成し、そのあと「シール」ボタンを一回押すだけで、「手動脱気」が終了し、シールが完了します。

### ⑤ インジケータライト

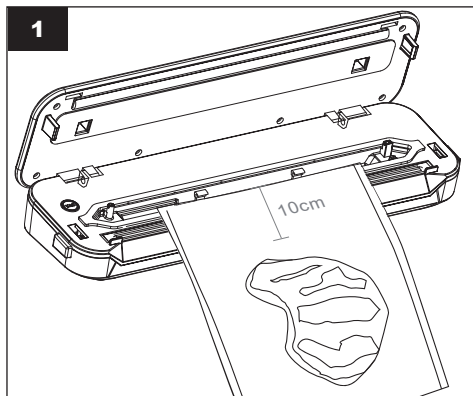
真空/真空シール/シールが動作しているときは、表示灯が点灯します。

## 製品特徴

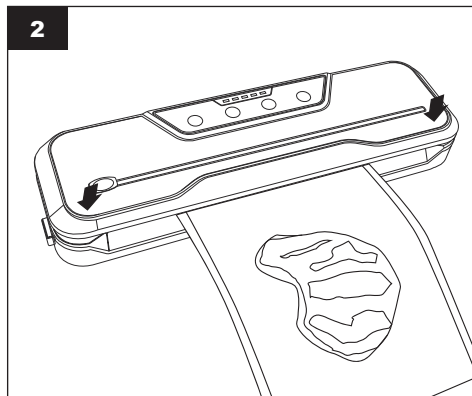


- ① **シールゴム**  
シールヒーターとの組み合わせで、最適なシーリングができます。
- ② **密閉用のスポンジ**  
真空チャンバーの気密性を確保し、バッグを適切に真空引きできるようにすることが目的です。
- ③ **空気抜き口**  
バッグ/キャニスター/ボトルの空気を抜くときに使用します。バッグを吸引するときは、空気抜き口をふさがないようにしてください。キャニスターやボトルを真空にする場合は、付属のホースが必要です。
- ④ **真空槽**  
真空にするための密閉型チャンバーです。
- ⑤ **シールヒーター**  
シールゴムと連携して、シール機能を発揮します。  
**注意:** 高温用粘着テープは剥がさないでください。
- ⑥ **バッグストッパー**  
真空パックが真空槽の外に出てしまうのを防ぐためです。
- ⑦ **空気抜きボタン**  
付属のホースでキャニスター、ワインストッパーを真空にするために押します。

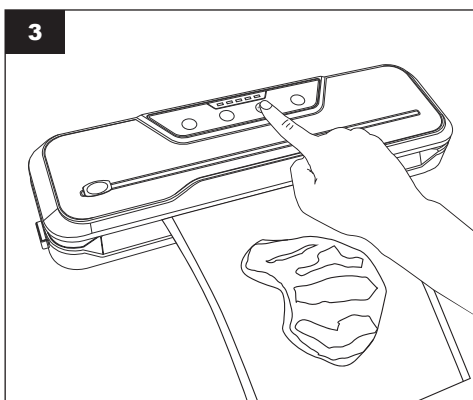
# 操作指示



1. 袋の開いた端を真空槽に入れ、袋が空気抜き口を覆わないようにします。（濡れた食品を真空にする場合、袋の開口部と食品の間に10cmの空間を空けることをお勧めします）

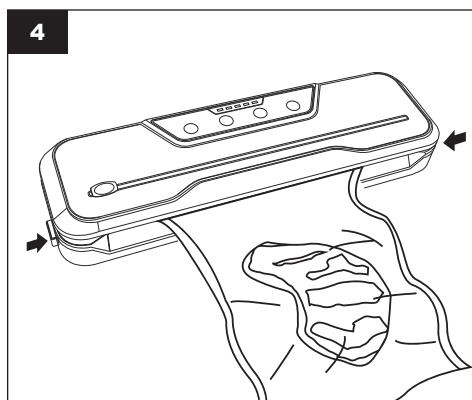


2. 蓋を閉め、蓋の両端を押します。蓋が正しくロックされていれば、両方の解除ボタンが飛び出し、「カチッ」という音が聞こえます。



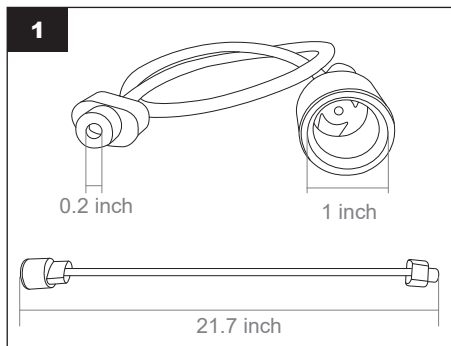
3. a.袋を真空にして密封したい場合は、「真空シール」を押します。

b.袋を密閉したい場合は、「シール」ボタンを押します。

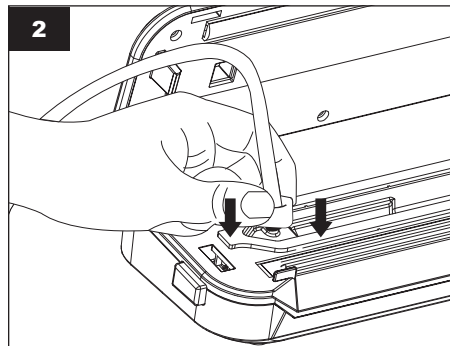


4. 「シール」インジケータのランプが消灯したら、処理完了です。両端のリリースボタンを押すと、蓋が開き、密封された袋が取り出されます。

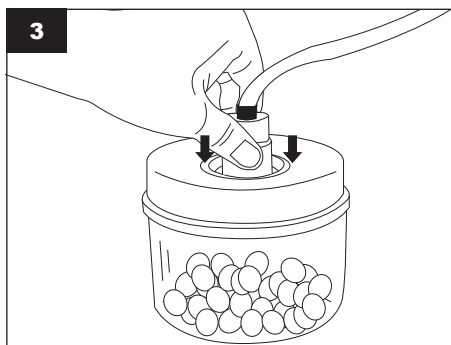
## 操作 - 外部真空システム



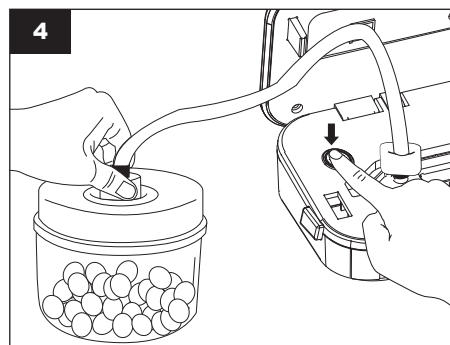
1. 真空ホースは、1インチより小さい真空ポートを持つ真空容器に適合します。



2. ホースを真空機の左側にある丸い外部吸引口に挿入します。



3. ホースのもう一方の端を容器の蓋にある真空ポートに接続します。（食品と容器の上端との間に少なくとも1.2インチのスペースを空けることをお勧めします）。



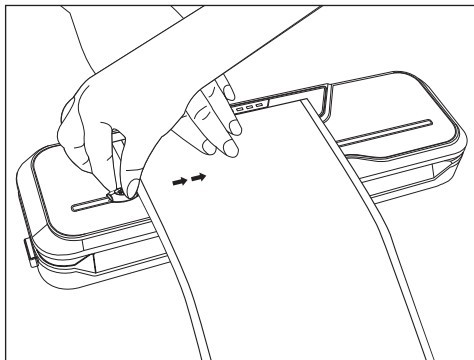
4. 真空シーラーの左側にある「空気抜きボタン」を押します。

注意：1. 本製品には、真空容器やワインストッパーは含まれていません。

2. ホースを使用する前に、使用する容器が真空シーリングに適していることを確認してください。



## バッグ/ロールカッターのコツ



上蓋カバーを閉じ、目的の袋の長さを引き出し、片手で袋を持ち、カッターをロール状に滑らせて目的の袋の長さを得ます。

## 故障診断

- ① 電源コードを機器に差し込んでも、何も起こらない。
  - A. 電源コードが損傷していないか確認してください。
  - B. 電源コードがコンセントと電気器具に正しく差し込まれているか確認してください。
- ② コンセントは入っているが、空気が抜けない。
  - A. 蓋が正しく閉まっているか確認してください。
  - B. バッグの開口部が真空チャンバーに正しくセットされていることを確認してください。
  - C. 袋に穴が開いていないか確認してください。
  - D. フォームシールガasketが変形または損傷しているかどうかを確認します。
- ③ 袋から空気が抜けたが、再び空気が入った。
  - A. バッグに穴やパンクがないか確認してください。鋭利なもので穴を開けられた可能性があります。必要であれば、新しいバッグを使用してください。
  - B. シーリングシームをチェックする。シーリングシームに沿ったしわがあると、空気が再び入ってしまう可能性があります。その場合は、シーリングエッジをカットして再シールするだけです。
  - C. 開口部に水分や液体がある場合は、袋を切り開いて拭き取ります。その後、「モイスト食物」設定を選択し、再シールしてください。
  - D. 食品を長期間保存し、袋の中にガスが充満している場合は、食品が腐敗している可能性がありますので、廃棄することをお勧めします。
- ④ 注意
  1. 器具の過熱を防ぐため、使用と使用の間は60秒間冷却してください。放熱を促進するために、蓋を開けたままにしてください。
  2. 袋が溶ける場合、シールストリップが過熱している可能性があります。再度使用する前に、60秒間冷却してください。
  3. 最高の保存のために、生の肉、魚または脂っこい食品を保存した後、袋を再使用しないでください。煮込み料理や電子レンジで加熱した後の袋は再利用しないでください。

## 安全に関する重要なお知らせと注意事項

---

ご使用の前に取扱説明書をよくお読みになり、安全に関する注意事項をお守りください。

1. 電気器具を接続する前に、電気器具に表示されている電圧が地域の主電圧に対応しているかどうかを確認してください。
2. 電源コードやプラグが破損している状態で、電気器具を操作しないでください。故障していたり、何らかの形で損傷している場合は、電気器具を操作しないでください。コードまたは電気器具が破損している場合は、修理のために認定サービスセンターに返送する必要があります。
3. 接続を解除するには、電源コードをコンセントから抜きます。コードを引っ張って抜かないでください。
4. 電気器具で延長コードを使用しないでください。
5. 供給コードが破損した場合、危険を避けるために、製造業者、そのサービス代理店または同様の資格を持つ人に連絡して購入する。
6. 使用しないとき、またはクリーニングするときは、電源コンセントからコードを抜いてください。
7. 濡れた面や熱い面、熱源の近くでは使用しないでください。
8. 電気器具、電源コードまたはプラグのどの部分も、水または他の液体に浸さないでください。
9. 長いコードに絡まったり、つまずいたりする危険を減らすために、短い電源コードが提供されています。
10. メーカーが推奨するアクセサリやアタッチメントのみを使用してください。
11. 電気器具は意図された用途にのみ使用してください。家庭用のみです。
12. 電気器具を使用するときは、子供の監督を厳重にしてください。電気器具をおもちゃとして使用することを許可しないで下さい。
13. 注意: 熱い表面。触れないでください。
14. 再び使用する前に60秒間待ってください。
15. 感電の危険を減らすために、このプロダクトは極性プラグを備えています(1つの刃は他より広いです)。このプラグは、極性コンセントに一方方向のみ適合するように意図されています。はじめにプラグがコンセントに完全にはまらない場合は、プラグの使用を控えてください。それでも入らない場合は、資格のある電気技師に連絡し、適切なコンセントを設置してください。プラグは絶対に変えないでください。
16. 真空チャンパー内の液体がヒーターワイヤーに溢れないようにしてください。ヒーターワイヤーがショートしやすく、損傷しやすくなります。それは時間内に洗浄する必要があります。

## お役立ち情報

---

1. バッグの中身を入れ過ぎない。バッグの中身とバッグの上部の間は、必ず6~8cm以上空けてください。
2. バッグが乾いていることを確認してください。袋が濡れていると、密封するのが難しくなります。
3. 真空シールの後、生鮮食品は冷凍または冷蔵する必要があります。
4. 袋の内側と外側の開口部の端をきれいにする。袋の開口部を平らにしてください。
5. 大型の商品を真空包装する場合、シールのシワを防ぐために、真空容器に入れる前に袋を軽く平らに伸ばしてください。
6. 角のどがったもの(ドライスパゲティ、銀食器など)を真空パックする場合は、ペーパータオルなどの柔らかいクッション材で包んで、袋に穴が開かないように保護してください。袋の代わりにキャニスターを使用することもできます。
7. キャニスターを使用する場合は、キャニスターの上部に常に2.5cmの空間を空けてください。
8. 過熱保護を 작동させないために、使用と使用の間に器具を1分間冷却してください。
9. 袋が正しく密閉されているかどうかわからない場合は、袋を再密封してください。
10. 最良の結果を得るためには、製造業者によって作り出される袋および大臣を使用して下さい。
11. 電子レンジ: 密封された食品を電子レンジで加熱しないでください。

## 清掃とメンテナンス

- ① お手入れの前に、電源プラグを抜いてください。
- ② 本製品を水や液体に浸さないでください。水や液体が機器のAC電源ポートに入らないようにします。
- ③ 表面を傷めないように、研磨剤入りの洗浄剤で掃除しないでください。
- ④ 外側の表面は、柔らかい石鹸のついた布で拭いてください。
- ⑤ 真空チャンバーに付着した食べ物や液体は、ペーパータオルで拭き取ってください。
- ⑥ 再び使用する前に、十分に乾燥させてください。


### NTC知能温度保護

家電の温度をスマートに監視します。過熱すると保護モードが自動的に作動し、ライトが点滅して操作ができなくなります。冷却され、ライトが点滅を停止すると、電気器具は通常の作業に戻ります。

## ストレージガイド

冷蔵庫の中 (5±2°C)	通常の保存期間	真空シールアクセサリを使った保存期間
肉類	2-3日	8-9日
魚介類・魚類	1-3日	4-5日
調理済み肉類	4-6日	10-14日
野菜	3-5日	7-10日
卵	10-15日	30-50日
冷凍庫の中 (-16~-20°C)	通常の保存期間	真空シールアクセサリを使った保存期間
肉類	3-5ヶ月	1年
魚介類・魚類	3-5ヶ月	1年
室温(25±2°C)	通常の保存期間	真空シールアクセサリを使った保存期間
パン	1-2日	6-8日
米・小麦粉	3-5ヶ月	>1年
ピーナッツ・豆類	3-6ヶ月	>1年
茶葉	5-6ヶ月	>1年

## パッケージ内容

NO.	説明	画像	数量
1	真空シーラー		1
2	AC電源コード		1
3	アクセサリホース		1
4	バッグ		10個 20*30cm

## 技術仕様

説明	スペック
商品番号	VS6612X / VS6611X
定格電圧	○AC100-120V ○AC220-240V
定格周波数	50Hz - 60Hz
定格電力	110W
封入時間	6~12秒
真空度	<input type="checkbox"/> -60kPa <input checked="" type="checkbox"/> -80kPa
外形寸法	382*104*62MM (L*W*H)
正味重量	0.95 kg
総重量	1.33 kg



電気製品は、未分別の一般廃棄物として捨てず、分別収集施設を利用してください。利用できる回収システムについては、お住まいの自治体にお問い合わせください。  
電気製品を埋立地やゴミ捨て場に廃棄すると、有害物質が地下水に流出したり、食物連鎖に巻き込まれたりして、健康や福祉を損なう可能性があります。