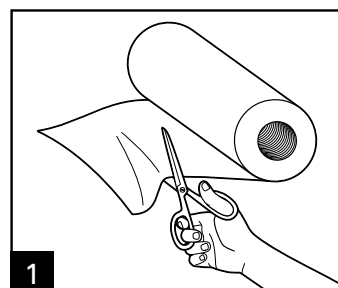
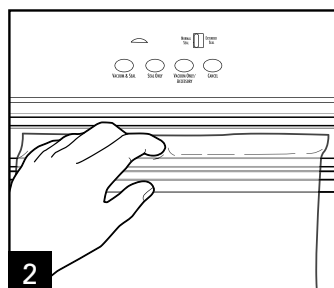


Quick Start Guide

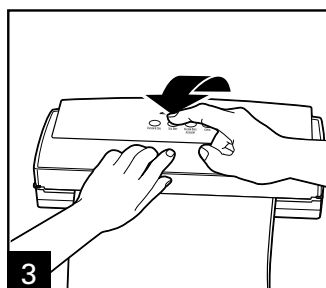
Making Bags From Bag Rolls



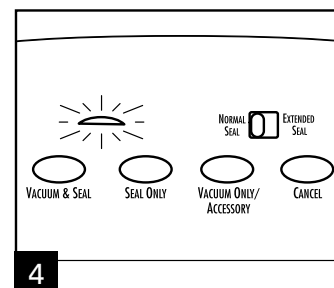
1 Determine size of bag needed based on size of what is being vacuum-sealed. Allow enough space for sealing top and bottom of bag. Cut to size.



2 Center open end of bag within vacuum chamber.



3 Close and hold lid; then press Seal Only button. Continue holding lid closed during entire sealing process.



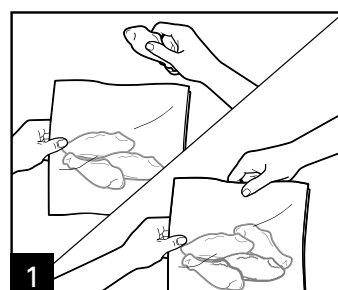
4 Wait until light turns green before letting go of lid and removing bag. Allow unit to cool 20 seconds between each use.

NOTES:

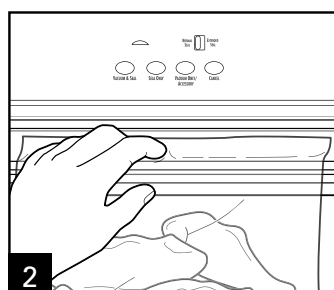
- Never open the lid during use.
- Do not let moisture into the vacuum chamber. This may damage the motor.

⚠ CAUTION Burn Hazard.
Seal bar is hot. Avoid touching it.

How to Vacuum-Seal



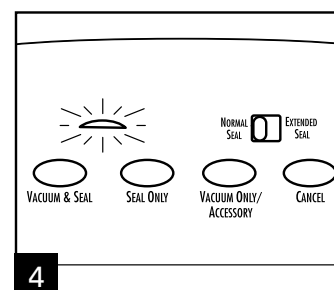
1 Add food to heat-seal bag.



2 Center open edge of bag within vacuum chamber.



3 Close and hold lid; then press Vacuum & Seal button. Continue holding lid closed during entire vacuum and sealing process.



4 Wait until light turns green and lid releases before letting go of lid and removing bag. Allow 20 seconds between each use.

NOTES:

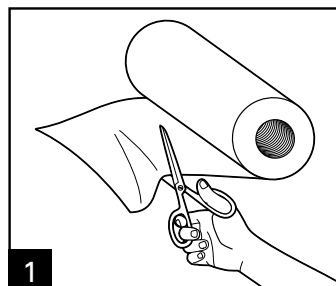
- Never open the lid during use.
- Do not let moisture into the vacuum chamber. This may damage the motor.

⚠ CAUTION Burn Hazard.
Seal bar is hot. Avoid touching it.

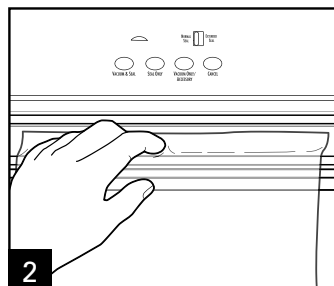
Guide de démarrage rapide

Faires des sacs à partir de rouleaux

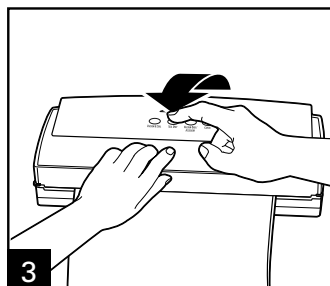
⚠ MISE EN GARDE Risque de brûlures. La barre de thermoscellage est chaude. Éviter d'y toucher.



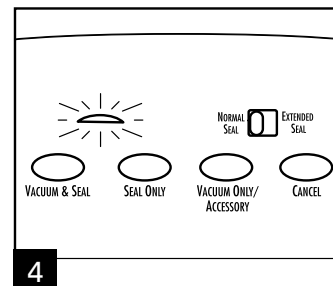
1 Déterminer la dimension nécessaire du sac selon de l'article à emballer sous vide. Laisser suffisamment d'espace pour permettre le scellage du dessus et du fond du sac. Couper selon la dimension.



2 Centrer l'extrémité de l'ouverture du sac avec la chambre à vide.



3 Fermer et maintenir le couvercle puis appuyer sur le bouton Seal Only (sceller uniquement). Maintenir le couvercle fermé pendant tout le cycle de scellage.



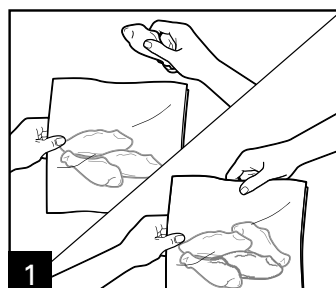
4 Attendre que le témoin soit vert avant de relâcher le couvercle et retirer le sac. Laisser refroidir l'appareil pendant 20 secondes entre chaque utilisation.

NOTES:

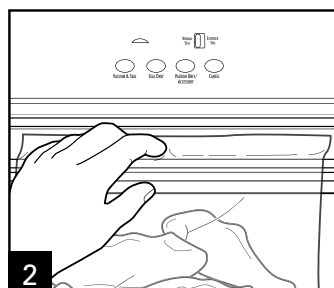
- Ne jamais ouvrir le couvercle pendant le cycle.
- Éviter que l'humidité s'infilte dans la chambre à vide pour éviter d'endommager le moteur.

Comment emballer sous vide

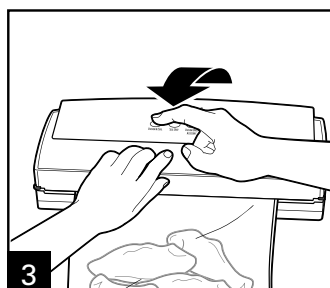
⚠ MISE EN GARDE Risque de brûlures. La barre de thermoscellage est chaude. Éviter d'y toucher.



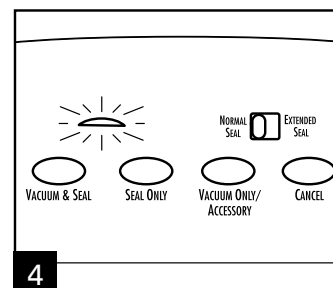
1 Mettre les aliments dans un sac thermosoudable.



2 Centrer le bord ouvert du sac avec la chambre à vide.



3 Fermer et maintenir le couvercle puis appuyer sur le bouton Vacuum & Seal (aspirer et sceller). Maintenir le couvercle fermé pendant tout le cycle de scellage et vide.



4 Attendre que le témoin s'allume en vert et l'ouverture du couvercle avant de relâcher le couvercle et retirer le sac. Attendre 20 secondes entre chaque utilisation.

NOTES:

- Ne jamais ouvrir le couvercle pendant le cycle.
- Éviter que l'humidité s'infilte dans la chambre à vide pour éviter d'endommager le moteur.