

AURA
FRESH

Kit envasadora al vacío

Mantén los alimentos más frescos fácilmente

De aplicación en múltiples accesorios



tm
electron

CERTIFICADO POR TRES AÑOS DE GARANTIA

Artículo _____

Marca **TM ELECTRON** _____ Modelo _____

Nombre del Comprador _____

Domicilio _____

Población _____ Provincia _____

Teléfono _____

Fecha _____

Establecimiento _____

Sello y firma del establecimiento

CONDICIONES GENERALES DE GARANTIA

Es necesaria la presentación de este Certificado de Garantía, debidamente sellado por el establecimiento vendedor, para obtener cualquier intervención de nuestro Servicio Post-Venta sin cargo.

Esta garantía tendrá validez únicamente cuando consten todos los datos del modelo, fecha de venta y nombre o sello del establecimiento vendedor.

No están cubiertos por esta Garantía los daños o averías producidos por causas catastróficas, caídas y golpes o uso incorrecto por parte del usuario, así como la alimentación errónea por fuentes de energía o piezas sometidas a un desgaste natural, consecuencia de un uso indebido o inapropiado.

Este producto perderá su Garantía en caso de ser manipulado por técnicos o talleres ajenos a nuestra empresa.

Si la reparación no fuera satisfactoria, se sustituirá el artículo o se devolverá el valor.

Esta garantía tiene validez únicamente en España, Portugal y Andorra.

tm
electron

CERTIFICADO DE GARANTIA

Este producto será reparado gratuitamente durante el periodo de **TRES AÑOS** de cualquier defecto o vicio de fabricación, así como de los daños por ello ocasionados.

En caso de avería envíe esta garantía debidamente cumplimentada al Servicio Técnico Central:

Ferrestock S.L. CIF: B-28669547.
Avda. de los Cantillos, 4. Parc. C5.
Sec. XXV. Velilla de San Antonio, 28891.
Madrid (Spain).

Nosotros nos pondremos en contacto con su servicio de venta.

MANUAL DE INSTRUCCIONES



SET DE SELLADO AL VACIO TMVAC206/207

Lea el Manual de Instrucciones antes de usar este producto.

Siga todas las advertencias e instrucciones.

Conserve este Manual de Instrucciones para futuras consultas.

INDICE

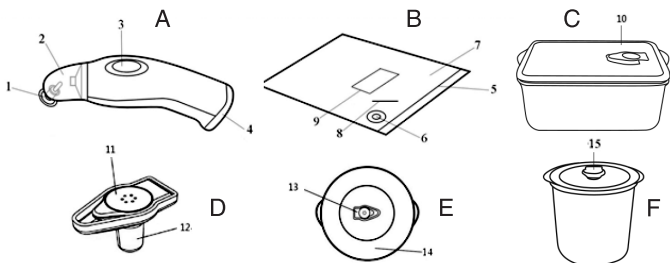
MANUAL DE INSTRUCCIONES

1. Introducción	6
2. Componentes	6
2. Instrucciones de seguridad	7
3. Instrucciones de uso	7
4. Limpieza y mantenimiento	8
5. Consejos útiles	8
6. Problemas y soluciones	9
7. Especificaciones técnicas.....	11

1. INTRODUCCIÓN

El set de sellado al vacío es un producto innovador diseñado para mejorar el almacenamiento de sus alimentos. El set incluye un sellador al vacío de mano que elimina el aire de las bolsas al vacío, de la botella de vino y de los envases de almacenamiento. El almacenamiento de sus alimentos o el vino con este práctico sistema al vacío ayudará a conservar la textura y frescura de los mismos.

2. COMPONENTES



A- Sellador al vacío de mano Modelos TMVAC206/207

1. Punta de succión de aire
2. Cámara extraíble
3. Botón encendido (ON)
4. Cubierta para baterías

B- Bolsa al vacío (x5 uds.) Modelos TMVAC206/207

5. Cierre de la bolsa
6. Válvula para extracción de aire
7. Capa de textura
8. Línea máxima de llenado
9. Etiquetado

C- Envases rectangulares 1300ml y 2600ml Modelo TMVAC206

10. Válvula para extracción de aire

D- Tapón al vacío para botellas Modelos TMVAC206/207

11. Válvula para extracción de aire
12. Goma de silicona

E- Tapa al vacío Modelo TMVAC206

13. Válvula para extracción de aire
14. Goma de silicona

F- Envase redondo 1000ml Modelo TMVAC206

15. Válvula para extracción de aire

3. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- El set de sellado al vacío no es un juguete. Por favor, mantenga este producto fuera del alcance de los niños.
- No utilice el sellador al vacío en ninguna parte del cuerpo o en animales.
- El sellador al vacío de mano sólo debe ser usado con los accesorios incluidos (bolsas al vacío, tapones al vacío, tapa al vacío y envases de almacenamiento).
- No sumerja el sellador al vacío en agua o cualquier otro líquido.
- El sistema de sellado al vacío no es un sustituto para la refrigeración o congelación. Almacene los alimentos perecederos adecuadamente.
- Lave los accesorios AURA FRESH antes de volver a usar.
- Este producto ha sido diseñado para uso en el hogar. No es adecuado para aplicaciones industriales.
- No mezcle baterías viejas y nuevas. No tire las pilas usadas en la basura doméstica. Deseche de acuerdo a las recomendaciones de su autoridad local.

4. INSTRUCCIONES DE USO

El sellador al vacío de mano funciona con los accesorios: bolsas al vacío, tapones al vacío, tapa al vacío y envases de almacenamiento. Siga los siguientes pasos:

1. Rellene con alimentos la bolsa y/o envases y ciérrelos.
2. Al utilizar la bolsa al vacío, colóquelo sobre una superficie plana asegurándose de que los alimentos no sobrepasen la línea máxima de llenado o que se encuentren debajo de la válvula de aire. Al utilizar la tapa al vacío, coloque los alimentos en un recipiente y luego coloque la tapa encima. Al utilizar el tapón al vacío, presiónelo sobre la boquilla de la botella de vino.
3. Luego, coloque el sellador al vacío sobre la válvula de aire en una superficie plana para extraer el aire.
4. A continuación, pulse el botón de encendido (on) para eliminar el aire. Una vez que se ha absorbido todo el aire, la envasadora se para automáticamente. Normalmente, se necesita alrededor de 8-15 segundos para eliminar el aire de las bolsas al vacío y el tapón al vacío para botellas y 10-15 segundos para la tapa al vacío y envases de almacenamiento (variable en función del tamaño del envase).

Nota: procure no retirar el aire de la tapa al vacío por demasiado tiempo.

5. Finalmente, proceda a congelar o refrigerar los alimentos inmediatamente (los productos secos no requieren refrigeración).

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Sellador al vacío

El sellador al vacío se puede limpiar con un paño húmedo. Nunca sumerja en agua ni coloque en el lavavajillas.

2. Cámara extraíble:

La cámara del sellador debe ser retirada y limpiada si contiene algún líquido. Para eliminar, simplemente gire en la dirección de la flecha en el sellador al vacío. Limpie con agua tibia y jabón. Deje secar al aire antes de colocar nuevamente.

3. Lavado de las bolsas al vacío y la tapa al vacío:

Gire la bolsa de adentro hacia afuera, y lave suavemente con detergente normal para eliminar todos los residuos de alimentos. Limpie con un paño seco y deje secar completamente antes de volver a usar. Evite frotar la válvula. No utilice el lavavajillas.

4. Lavado del tapón al vacío para botellas de vino y envases de almacenamiento.

Lave a mano y deje secar completamente antes de volver a usar.

5. Sustitución de baterías:

Retire la cubierta de la batería presionando en la captura. Reemplace con seis pilas alcalinas AA, haga coincidir el +/- con la indicación en la cubierta de la batería. Vuelva a colocar la cubierta de la batería.

6. CONSEJOS ÚTILES

- No utilice el sellador al vacío de forma continua durante un largo período. Utilícelo por periodos cortos, descansando el producto unos segundos antes de volver a usar.
- No utilice el sellador al vacío para alimentos líquidos. Pre-congele el líquido para que se convierta en sólido.
- Es preferible pelar las frutas y verduras antes de realizar el sellado al vacío.
- Para asegurar la limpieza de las bolsas al vacío, pre empaque los alimentos grasosos (carne, pescado, etc.) en una bolsa regular para congelar, antes de envasarlo al vacío.
- Para evitar el lavado constante de las bolsas al vacío, se sugiere usar una bolsa regular de plástico para envolver los alimentos antes de envasarlos al vacío.
- No es recomendable almacenar alimentos con bordes afilados, como huesos o alimentos con demasiada agua, o con base de polvos (por ejemplo la harina).
- Antes de llenar la bolsa, tome nota del contenido y anótelo en el etiquetado blanco.
- Con el fin de evitar que el aire entre, no quite el sellado al vacío inmediatamente después de extraer el aire.

- Utilice el dedo para presionar la flecha de la válvula de aire, y luego quite el sellador al vacío.
- Remueva la tapa al vacío antes de utilizar el microondas. **La tapa al vacío no es apta para microondas.**

7. PROBLEMAS Y SOLUCIONES

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCION
El sellado al vacío no funciona despues de presionar el botón de encendido (on).	Las baterías están agotadas o no han sido instaladas correctamente.	Revise las baterías. Asegúrese que las baterías estén instaladas en la posición correcta (+/-) indicada en la cubierta de la batería. Instale nuevas baterías.
El sellado al vacío funciona pero el aire no es extraído de los alimentos.	1. La bolsa no está completamente cerrada. 2. La válvula de aire no se encuentra en una superficie plana. 3. La punta de succión y la válvula de aire no están conectados adecuadamente. 4. Se está aplicando mucha presión sobre la válvula de aire. 5. Los alimentos no han sido colocados adecuadamente en la bolsa 6. El botón de encendido (on) fue liberado rápidamente.	1. Abra la bolsa y vuelva a cerrar el cierre. Pase los dedos a través de toda la cremallera para garantizar que esté completamente cerrada. 2. Reposicione la bolsa para que la válvula de aire se encuentre en una superficie plana, sin comida bajo la válvula. 3. Asegúrese que la punta de succión se encuentre centrada y colocada de manera plana sobre la válvula de aire. Aplique una presión moderada. 4. Demasiada presión puede restringir el flujo de aire. Utilice una presión moderada. 5. Reorganice los alimentos de modo que no sobrepasen la línea de llenado, y que no se encuentren debajo de la válvula de aire.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCION
		6. Coloque el sellado por varios segundos hasta que observe signos de la extracción de aire alrededor de los alimentos. Asegúrese que el sellado al vacío se mantenga presionado sobre la válvula de aire de forma continua. La bolsa debe estar lista completamente en 20 segundos.
El sellador al vacío funciona pero la tapa al vacío no extrae el aire.	La cubierta no se encuentra cerrada completamente. O hay algún elemento obstaculizando en la goma de silicona.	Asegúrese que la cubierta esté completamente cerrada. Retire los elementos que obstaculizan la goma de silicona.
La bolsa al vacío tarda más de 20 segundos al extraer el aire alrededor de los alimentos o el aire entra a la bolsa luego de utilizar el sellador.	1. Las pilas son débiles, el motor funciona lentamente. 2. Las partículas de los alimentos se encuentran atrapados en el cierre de la bolsa. 3. El cierre no está completamente sellado. 4. La válvula de aire no se ha cerrado.	1. Instale seis pilas alcalinas AA nuevas. 2. Utilice otra bolsa si las partículas no se pueden eliminar por completo de la bolsa 3. Abra la bolsa y vuelva a cerrar el cierre, asegurándolo con sus dedos. 4. Retire el aire de la bolsa nuevamente. Inmediatamente presione el centro de la válvula de aire con el dedo para asegurar el sellado.

8. ESPECIFICACIONES

Dimensión del producto: 220 × 60 × 82mm

Baterías: 6 × 1.5V (AA)

Voltaje de salida: 9v potencia de salida: 12.5W

Humedad relativa de funcionamiento: 5 ~ 95 % rh

Máxima presión de vacío: -0.625Bar (-62.5Kpa)

Potencia de succión: ≥8l / minuto

Medidas de las bolsa al vacío AURA FRESH

220X210mm, 260x280mm, 220x340mm, 260x340mm, 300x340mm

Medidas de las tapas al vacío AURA FRESH

130 Mm (ø), puede ser usado en el rango: desde 75mm (ø) a 115mm (ø)

200 Mm (ø), puede ser usado en el rango: desde 95mm (ø) a 185mm (ø)

250 Mm (ø), puede ser usado en el rango: desde 150mm (ø) a 240mm (ø)

Medidas tapón al vacío para botella de vino AURA FRESH

68 × 38 × 38 Mm

Temperatura de operación - sellador al vacío: 0 a + 40 ° c

Temperatura de almacenaje - bolsas al vacío: -20 a + 85 ° c

Temperatura de almacenaje - tapa al vacío: -20 a + 120 ° c

Temperatura de almacenaje – tapón al vacío para botella de vino: 0 a +40°C

Medidas envases de almacenamiento AURA FRESH

132x83Mm & 132x123mm (envase redondo)

215x138x77Mm & 250x165x62mm & 250x165x100mm(envase rectangular)



Este símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto (incluidas las pilas) no debe ser tratado como residuo doméstico. En su lugar, se entregará al punto de recogida correspondiente para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Al asegurarse que este producto se desecha correctamente, ayudará a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, que de otro modo podrían ser causadas por el manejo inapropiado de este producto. El reciclaje de materiales ayudará a conservar los recursos naturales

INSTRUCTION MANUAL



HANDY VACUUM SEALER **TMVAC206/207**

Read the Instruction Manual before use.

Follow all cautions and instructions.

Save this Instruction Manual for future reference.

INDEX

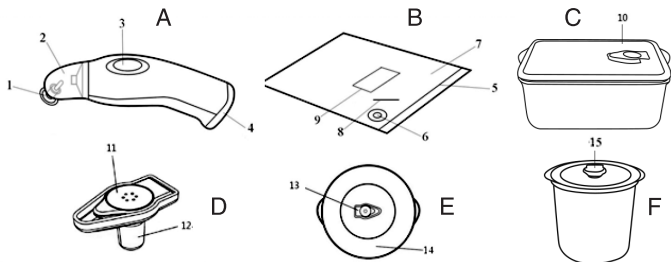
INSTRUCTION MANUAL

1. Safety instructions	14
2. Components	14
3. Safety instructions	15
4. Usage instructions	15
5. Cleaning and Maintenance.....	16
6. Handy tips.....	16
7. Troubleshooting	17
8. Specifications	19

1. SAFETY INSTRUCCCTIONS

The handy vacuum sealer is an innovative product designed to improve freezer storage. It includes an unique hand-held vacuum sealer that removes air from the vacuum freezer bags/vacuum container/universal lid/wine bottle stopper. Storing food or wine with the handy vacuum system helps preserve the texture and appearance of fresh foods by virtually eliminating the risk of freezer burn and oxidising atmosphere.

2. COMPONENTS



A- Vacuum sealer Models TMVAC206/207

1. Air suction tip
2. Removable chamber
3. On button
4. Battery cover

B- Vacuum bag (x5 uds.) Models TMVAC206/207

5. Zipper closure
6. Air valve
7. Textured layer
8. Maximum fill line
9. Labelling panel

C- Rectangular container 1300ml 2600ml Model TMVAC206

10. Air valve

D- Wine bottle stopper Models TMVAC206/207

11. Air valve
12. Silicone rubber

E- Vacuum container Model TMVAC206

13. Air valve
14. Silicone rubber

F- Round container 1000ml Model TMVAC206

15. Air valve

3. SAFETY INSTRUCTIONS

- The vacuum sealer is not a toy. Please keep out of the reach of children.
- Do not use the vacuum sealer on any part of the body (humans or animals).
- The vacuum sealer is only for use with the special vacuum freezer bags/vacuum container, universal lid & wine bottle stopper.
- Do not intentionally draw liquids through the vacuum sealer.
- Do not immerse vacuum sealer in water, or any other liquid.
- Vacuum sealing system is not a substitute for refrigeration or freezing. Store perishable foods appropriately.
- Wash out and dry vacuum bags/vacuum container/universal lid/wine bottle stopper thoroughly before re-using.
- This appliance is intended for household or outdoor use only. It is not suitable for industrial applications.
- Do not mix old and new batteries. Do not throw old batteries in household waste. Dispose of according to local authority recommendations.

4. USAGE INSTRUCTIONS

The handy vacuum sealer works with the zipper closure and air valve on the vacuum bag/vacuum container/universal lid/wine bottle stopper. Once air is removed, the bag forms a tight seal around the food. This system virtually eliminates air valve freezer burn during freezer storage.

1. Fill and seal the vacuum freezer bag/vacuum container/universal lid/wine bottle stopper
2. Place the bag flat on the counter making sure there is no food above the maximum fill line or under the air valve; close the cover after putting the foodstuffs into the container; press the wine bottle stopper into the wine bottle.
3. Press vacuum sealer tip flat against air valve.
4. Press the on button to remove air. Release on button when bag becomes tight around food. Normally, it needs about 8-15 seconds to remove the air from the bags/ wine bottle and 10-15 seconds for the universal lid/ container. Do not remove the air from container/lid on purpose for too long.
5. Freeze food immediately (dry goods no need to be freezed)

5. CLEANING & MAINTENANCE

1. Vacuum sealer:

The vacuum sealer can be wiped clean with damp cloth. Vacuum sealer should not be immersed in water or be placed in dishwasher.

2. Removable chamber:

The chamber should be removed and cleaned if it contains any liquid. To remove, simply twist off in the direction of the arrow on the vacuum sealer. Clean with warm soapy water. Air dry before replacing.

3. Washing the vacuum bag & universal lid:

Turn the bag inside out, and wash gently with normal washing-up liquid to remove all residual food. Wipe clean with a dry cloth and allow to dry thoroughly before re-using. Avoid rubbing the valve. Do not use a dishwasher.

4. Washing the vacuum container & wine bottle stopper:

Hand-wash or dish-wash available.

5. Replacing batteries:

Remove battery cover by pressing in the catch. Replace with six aa alkaline batteries, ensuring the +/- matches the indication on the battery cover. Replace battery cover.

6. HANDY TIPS

- Do not run the vacuum sealer continuously for a long period. Draw the vacuum in short bursts, resting a few seconds before each burst.
- Do not use the vacuum sealer for liquid food. Pre-freeze it first so it becomes solid.
- It is preferable to peel fruits and blanch green vegetables before vacuum packing.
- To ensure the vacuum bags can be cleaned effectively, pre-pack greasy food like meat and fish in a conventional freezer bag before vacuum packing.
- To avoid washing the vacuum bags frequently, it's better to use a common plastic bag to pack the foods well before vacuum packing.
- Not recommendable to store the food with sharp edges such as bones or the food with too much water or with powder (e.G. Flour) in case the air valve is damaged.
- Before filling the bag, make a note of the contents on the white labelling panel.
- When remove air from the vacuum container/jar, please use hand to press slightly to make sure the cover and body is match together.
- For the sake of avoiding possible air getting back, do not take away the vacuum sea-

ler immediately from the vacuum container/jar/lid when finish air removing, please use the finger to press the arrow of the air valve, then take away the vacuum sealer.

- Please take away the container/jar cover or universal lid before microwave. It's not available to microwave under vacuum status.
- Cool down the food in the bowl before using the universal lid to vacuum.

7. TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Vacuum sealer does not start when on button is pressed.	Batteries have no power or are not properly installed.	Check batteries. Ensure batteries are installed with correct +/- position indicated on the battery cover. Install new batteries.
Vacuum sealer starts but bag does not tighten around food.	1. Bag is not completely closed. 2. Air valve is not on flat surface. 3. Air suction tip and air valve not making secure contact. 4. Too much pressure is being applied to air valve 5. Food is not arranged properly in bag. 6. On button released too quickly.	1. Open bag and reclose zipper. Run fingers across entire zipper to ensure it is completely closed. 2. Reposition bag so the air valve lies on flat counter, with no food under air valve. 3. Ensure air suction tip is centered and placed flat on air valve. Apply moderate pressure. 4. Moderate pressure is all that is required. Too much pressure can restrict air flow. 5. Rearrange food so that it is below the fill line, and is not under the air valve. 6. Allow several seconds for visible signs of bag tightening around food. Ensure vacuum sealer stays pressed on air valve continuously. Bag should tighten completely within 20 seconds.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Vacuum sealer starts but jar/container doesn't under vacuum status.	The cover is not closed exactly. Or there is something stuck in the silicone rubber.	Make sure the cover is closed completely, put away the stuffs in the silicone rubber.
Vacuum freezer bag takes longer than 20 seconds to tighten around food, or loosens after air is removed.	1. Batteries are weak, motor runs slowly. 2. Food particles are trapped in zipper. 3. Zipper is not completely sealed. 4. Air valve has not closed.	1. Install six new aa alkaline batteries. 2. Try another bag if particles can not be removed completely. 3. Open bag and reclose zipper. Run fingers across entire zipper to ensure it is completely closed. 4. Remove air from bag again. Immediately press center of air valve with finger to ensure seal.

8. SPECIFICATIONS

Product dimension: 220×60×82mm

Batteries: 6×1.5V (1a)

Output voltage: 9v output power: 12.5W

Or adapter: input: 100-240v,50/60hz output: 6v/2.5A

Operating relative humidity: 5~95%rh

Withstanding voltage: ac500v(min),10ma(max)

Insulation resistance: dc500v,10mΩ(min)

Max vacuum pressure: -0.625Bar(-62.5Kpa)

Suction power: ≥8l/minute

Vacuum bag size: 5 different sizes available

220×210 Mm, 260×280 mm, 220×340 mm, 260×340 mm, 300×340 mm

Vacuum container/jar size:

132×83Mm & 132×123mm (round jar)

215×138×77Mm & 250×165×62mm & 250×165×100mm(rectangular)

Universal lid size: S, M, L, XL y XS

L: 250mm(ø),use range: from 148mm(ø) to 238mm(ø)

M: 200mm(ø), use range: from 92mm(ø) to 182mm(ø)

S: 130mm(ø), use range: from 75mm(ø) to 112mm(ø)

Vacuum sealer operating temperature: 0 to 40°C

Vacuum bag storage temperature: -20 to +85°C

Vacuum container/lid storage temperature: -20 to +120°C



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product (including batteries) shall not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The recycling of materials will help to conserve natural resources



WWW.TMELECTRON.COM

info@tmelectron.com

Telf: (+34) 918 719 276

Fax: (+34) 918 719 354