

Tribest[®]

VACUUM PUMP

**OPERATION MANUAL / MODE D'EMPLOI /
BEDIENUNGSANLEITUNG / MANUAL DE USO**



Read Instructions Before Using / Lisez les instructions avant l'utilisation / Bitte lesen
Sie vor der Verwendung die Anleitung / Antes de usar el producto, lea las instrucciones

LANGUAGES

• English.....	5
• Français.....	17
• Deutsch.....	29
• Español.....	41

INTRODUCTION

EN

Congratulations and welcome to the Tribest family! Your purchase of the Tribest Vacuum Pump represents a decision that you made to live a healthier lifestyle. As with every Tribest product, the Tribest Vacuum Pump's rich features and high-quality materials are the result of smart choices that were made to do one thing: Make Healthy Living Easy.

The Tribest Vacuum Pump is the one of the most versatile tools you can have in your kitchen. With its powerful, yet quiet operation, you can use your Tribest Vacuum Pump with all Tribest appliances like the Tribest Dynapro Commercial Vacuum Blender, the Tribest Glass Personal Blender 42 Oz. Pitcher with Vacuum Lid, and the Tribest Sousvant Resealable Bags.

The Tribest Vacuum Pump was made to remove the air from inside of blending containers or vacuum bags. By removing the air before you blend, the vacuum state offers the following benefits: prevention of oxidation, retention of nutrients, and enhancement of colors of your blended food and drinks. In addition, the shelf life of your blended contents increases because of the lack of oxygen. Blending in the vacuum state also makes it easier for the blade to cut your ingredients and enhances the texture and taste.

Please take a moment to familiarize yourself with your Tribest Vacuum Pump. Please take the time to read through the entire operation manual for proper use and care instructions. Once you have done so, you are now ready to reap the benefits of vacuum blending or keep your foods fresh longer.

If you have any questions, comments, or need any tips, please do not hesitate to contact us at 1-888-254-7336 or via email at service@tribest.com. We are always happy to help.

We graciously ask that you rate the Tribest Vacuum Pump at www.tribestlife.com. We appreciate your feedback.

TABLE OF CONTENTS

Introduction.....	5
Important Safety Precautions.....	8
Parts & Features.....	9
Operating Instructions.....	10
How to Replace Batteries.....	11
LED Light.....	11
Cleaning, Storage, and Maintenance.....	12
When You Need Service.....	13
Product Specifications.....	14

IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

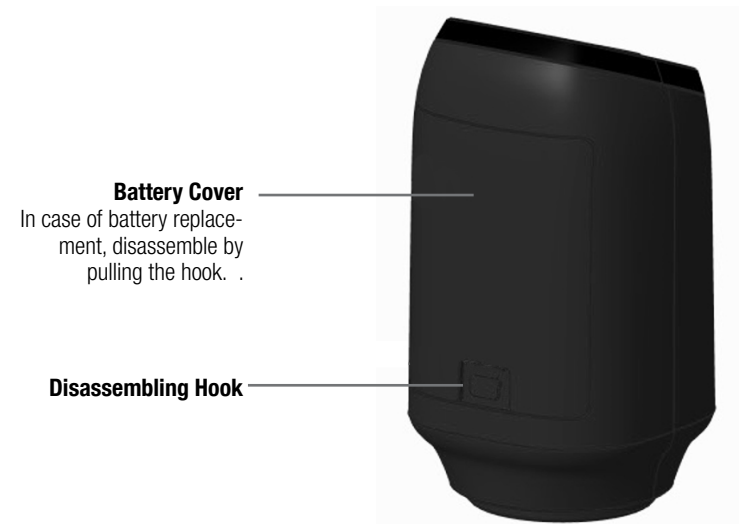
When using electrical appliances, basic safeguards should always be followed, including:

1. Read all instructions.
2. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children under the age of 12 should not use this machine without adult supervision.
3. Always use on a level, sturdy surface.
4. Do not use outdoors.
5. Do not operate while driving a vehicle.
6. If the Tribest Vacuum Pump malfunctions, is dropped, or damaged in any manner, call the Main Service Center (888-254-7336) to get a Return Merchandise Authorization (RMA) No. prior to sending your Tribest Vacuum Pump to the service center. Returns will not be accepted without a RMA No. clearly written on the box.
7. Do not immerse in water.
8. Any repairs required to this appliance are to be completed by a professional repairer only. DO NOT attempt to repair this appliance yourself.
9. Do not operate this appliance on or near hot surfaces or near a heat source.
10. Keep appliance away from hot gas, heated, oven, electric burner or any other hot surfaces.
11. Regularly check appliance for any damage before use.
12. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
13. Do not use the appliance for a long continuous period as this may cause over-heating and potential damage to the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS & FEATURES

EN



OPERATING INSTRUCTIONS



Step 1: Place the Vacuum Pump on to the Vacuum Lid of the Tribest Vacuum Blenders or on the Vacuum port of the Tribest Sousvant Resealable Bag.

Step 2: Once the Vacuum Pump is secured, press the Power Button on the Vacuum Pump to start pumping air out of the container.

Step 3: The Vacuum Pump will automatically stop once the maximum vacuum pressure is reached.

Step 4: Enjoy blending with minimal oxidation or have your food stay fresh up to 5 times longer.

HOW TO REPLACE BATTERY

Life expectancy of battery and replacement:

Generally, the operating time per cycle is between 20 ~ 30 seconds. New batteries will provide approximately 120 cycles.

Afterward, please replace all 8 batteries if working time for vacuum completion take longer than expected. After removing the cover, please remove the holder. Replace with new batteries. (Front/ Back of holder) need to be inserted back with arranging the lines.

LED LIGHT

The LED Light status indicator:

1. **Normal Operation:** the LED turns on during operation of the Vacuum Pump and automatically shuts off when the maximum vacuum pressure is reached.
2. **Low Battery:** when batteries are low, the Vacuum Pump will stop pumping but the LED Light will remain on for 60 seconds. Please replace batteries.
3. **Overcurrent** (* excl. It will restart when fully vacuumed): It will turn off after blinking for 25 seconds.)

CLEANING, MAINTENANCE AND STORAGE

1. Do not immerse it in water or any other liquid
2. Do not use any abrasive products or materials to clean the appliance
3. Ensure the appliance and all components are completely clean and dry before use or storage
4. Store the appliance in a cool and dry place, out of reach of children
5. Over a long period of use, you may need to rest the appliance for about 15 minutes before continuing

WHEN YOU NEED SERVICE

In the unlikely event that you require service on your Tribest® Vacuum Pump or if it fails to function properly within the warranty period during normal household operation, please contact the Tribest Warranty Service Center.

SERVICE CENTER

For all service inquiries, please contact the Warranty Service Center for a Return Merchandise Authorization (RMA) number and proper routing instructions.

If you need service:

- 1) Call the Warranty Service Center (888-254-7336) to get a Return Merchandise Authorization (RMA) number to send your Tribest Vacuum Pump to the service center. Returns will NOT be accepted without an RMA number clearly written on the box.
- 2) Pack your Tribest Vacuum Pump securely in the original shipping box. Make sure all affected parts are enclosed.
- 3) Fill out the service request form, detach it and enclose it in the shipping box.
- 4) Seal the shipping box securely with packing tape.
- 5) Address the box to the warranty service center. Be sure to put your return address on the outside of the package.
- 6) It is always wise to insure the package against possible damages or loss in transit. Ship prepaid.

PRODUCT SPECIFICATIONS

PRODUCT NAME	Tribest Vacuum Pump
MODEL (SKU)	TVP-1050
PUMP	-65 Kpa (9.5 psi / 650mb)
VOLTAGE	DC 12V. (1.5V x 8)
BATTERY	8 AA Batteries
DIMENSIONS (W x D x H)	" x " x " (90 mm x 90 mm x 165 mm)
WEIGHT	705g

INTRODUCTION

Félicitations et bienvenue à la famille Tribest ! Votre achat de la machine à emballer sous vide Sousvant de Tribest est une décision que vous avez prise pour vivre un mode de vie plus sain. Et comme c'est le cas pour tous les produits Tribest, les caractéristiques riches et les matériaux de haute qualité de la machine à emballer sous vide Sousvant de Tribest sont le résultat de choix intelligents qui ont été faits pour l'unique raison : celle de rendre facile la vie saine.

La machine à emballer sous vide Sousvant de Tribest est le compagnon idéal du Thermo-circulateur à immersion pour cuisson sous vide de Tribest. L'opération « Press & Seal » de la machine à emballer Sousvant simplifie l'emballage sous vide de vos aliments pour un stockage à long terme ou pour une éventuelle cuisson sous vide avec votre Thermo-circulateur à immersion. La conception compacte, élégante et peu encombrante vous permet de stocker la machine à emballer facilement n'importe où dans votre cuisine, et le nettoyage devient un jeu d'enfant avec le plateau ramasse-miettes amovible. L'attache unique des sacs les fixe lors de l'emballage de vos aliments de telle sorte que vous n'allez pas vous inquiéter à propos du déplacement du sac. Elle comprend des sacs sans BPA pour que vous puissiez commencer immédiatement ou vous pouvez utiliser vos propres sacs allant jusqu'à 12" de largeur. La cordelette fournie vous permet de réutiliser des sacs d'emballage sous vide.

Veillez prendre le temps de vous familiariser avec votre machine à emballer sous vide Sousvant de Tribest et assurez-vous d'avoir reçu toutes les pièces incluses dans votre colis. Prenez le temps de lire tout le manuel d'utilisation pour une utilisation et des instructions d'entretien correctes. Une fois vous faites tout ceci, vous êtes prêt à emballer la fraîcheur et les saveurs de vos aliments préférés.

Si vous avez des questions, des commentaires ou des suggestions, n'hésitez pas à nous contacter au 1-888-254-7336 ou par courrier électronique à service@tribest.com. Nous sommes toujours à votre disposition pour vous aider.

Nous vous demandons gracieusement d'évaluer la machine à emballer sous vide Sousvant de Tribest sur www.tribestlife.com. Nous apprécions vos commentaires.

TABLES DES MATIÈRES

Introduction.....	17
Importantes mesures de sécurité.....	20
Avertissement.....	21
Composantes et caractéristiques.....	22
Procédé d'emballage sous vide.....	24
Nettoyage, entretien, stockage.....	26
Lorsque vous avez besoin de service.....	27
Caractéristiques du produit.....	28

FR

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation des appareils électriques, les consignes de sécurité de base suivantes doivent toujours être respectées:

1. Lisez attentivement toutes les instructions avant de commencer à utiliser la machine.
2. Pour éviter tout risque de choc électrique, n'immergez pas la machine dans l'eau ou dans un autre liquide.
3. Lorsque la machine est utilisée en présence d'enfants ou par des enfants, une surveillance étroite doit être exercée.
4. Branchez la machine uniquement dans une prise électrique dotée d'un niveau d'électricité compatible avec votre machine. Si vous ne le faites pas, cela l'endommagera et annulera la garantie.
5. Débranchez la machine de la prise de courant lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant de la nettoyer.
6. Vérifiez le câble et la prise régulièrement au cas où des dommages se sont produits. N'utilisez aucune machine avec un cordon d'alimentation ou une fiche endommagés. N'utilisez pas la machine si elle fonctionne mal ou si elle est enlevée ou endommagée de quelque manière que ce soit. Communiquez avec le service agréé le plus proche pour l'examen, la réparation et / ou les ajustements électriques / mécaniques.
7. N'utilisez pas de pièces non recommandées ni vendues par le fabricant de la machine à emballer, afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou toute blessure
8. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon suspendu au bord d'une table ou d'un comptoir.
10. Utilisez la machine sous vide Sousvant uniquement aux fins prévues. Pour usage domestique seulement et non pas pour un usage commercial.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT

1. Ne modifiez pas la construction de la machine à emballer et ne la démontez pas ou essayez de la réparer, sinon des incendies, des chocs électriques ou des blessures peuvent se produire; Contactez le vendeur pour réparation.
2. Lorsque le cordon (ou la fiche) est détruit(e) ou endommagé(e), ne le branchez pas sur une prise électrique ou le débranchez. Contactez un électricien autorisé pour réparation, sinon un court-circuit, ou un incendie peut se produire.
3. Ne déposez aucun objet étranger à l'intérieur de la machine à emballer.
4. N'utilisez pas de sacs ou d'accessoires autres que ceux spécifiés comme étant appropriés pour être utilisés avec ce modèle de machine à emballer sous vide.
5. N'utilisez pas les sacs dans le micro-onde et ne faites pas bouillir les aliments dans ces sacs.
6. Ne touchez pas la barre de soudure située sur le bord du capot supérieur de la machine. Elle peut être chaude et pourrait provoquer des brûlures cutanées.
7. Toute réparation requise pour cette machine doit être faite uniquement par un spécialiste. N'essayez PAS de réparer vous-même cette machine.
8. N'utilisez pas cette machine sur ou à proximité de surfaces chaudes ou près d'une source de chaleur.
9. Ne placez pas la machine sur une autre.
10. Ne branchez / débranchez pas la machine lorsque vos mains sont humides; Sinon un choc électrique ou des blessures peuvent survenir.
11. Vérifiez régulièrement la machine, le cordon d'alimentation et la fiche pour tout dommage éventuel avant toute utilisation.
12. Les jeunes enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec la machine.
13. N'utilisez pas la machine pendant une longue période, car cela peut provoquer une surchauffe et des dommages potentiels à la machine.
14. Lorsque vous débranchez la machine, débranchez-la de la prise de courant et ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.

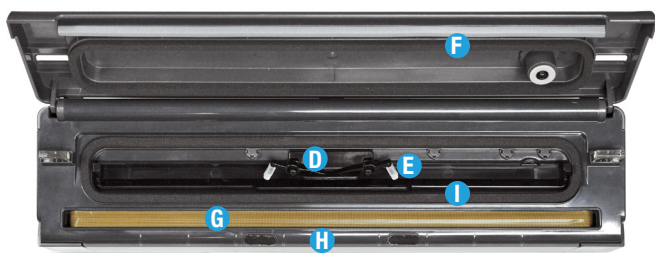
Temps d'utilisation recommandé

Attendez 20 secondes entre chaque cycle d'utilisation. Si vous fermez plus de 30 sacs dans une rangée, attendez au moins 25 minutes avant de continuer à utiliser votre machine à emballer sous vide.

PARTS & FEATURES



- A. Bouton de démarrage
- B. Bouton de soudage
- C. Port d'accessoires



- D. Ruban sous vide
- E. Chambre sous vide
- F. Joint supérieur en silicone
- G. Barre de soudure
- H. Bande en silicone
- I. Joint inférieur en silicone

A. Bouton « Start »

Ce bouton comporte trois fonctions :

- Mettre sous vide et fermer les sacs.
- Montrer que le processus de mise sous vide et de fermeture est activé. Le bouton s'éteint lorsque le processus complet est terminé.
- Il s'allume lorsque la machine est en position de MARCHE.

B. Bouton « Seal » (Souder)

Ce bouton comporte des fonctions :

- Il permet à l'opérateur de contrôler la pression de la mise sous vide pour éviter d'écraser les objets délicats. Lorsque la fonction automatique « Vacuum + Seal » est utilisée, l'appui sur le bouton « Seal » arrête la pompe du moteur et commence immédiatement à fermer le sac.

C. Port d'accessoires

Fixez le tuyau d'accessoires ici et utilisez les accessoires de l'emballage sous vide.

D. Bande sous vide

Placez le sac à vider ou fermer sur cette bande.

E. Chambre sous vide

Positionnez l'extrémité ouverte du sac à l'intérieur de la chambre. Cela tire l'air du sac et attrape tout débordement de liquide du sac.

F. Joint supérieur en silicone et I. Joint inférieur en silicone

Lorsque le couvercle est verrouillé en place, les joints supérieurs et inférieurs en silicone se rejoignent pour créer une chambre sous vide hermétique (pièce de rechange disponible pour le joint inférieur en silicone uniquement).

G. Barre de soudure

La barre chauffante traitée au téflon peut devenir chaude. NE la touchez PAS pendant ou immédiatement après l'utilisation.

H. Bande en silicone

Placez le sac à fermer sur cette bande.

MODE D'EMPLOI



A. Faire un sac

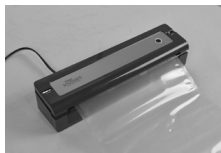
1. À l'aide de ciseaux, coupez un sac à la longueur requise.



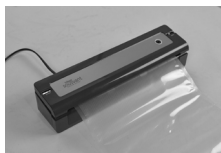
2. Mettez l'extrémité ouverte du sac sur la bande d'emballage.



3. Fermez le couvercle. Placez vos mains sur les deux côtés du couvercle. Appuyez fermement et ensuite pressez le bouton « Start » de la machine pour fermer le sac. **REMARQUE :** La barre de soudure des sacs ne fonctionnera pas si le couvercle n'est pas correctement fermé ou si l'extrémité ouverte du sac est placée dans le plateau ramasse-miettes.



4. Continuez à tenir le couvercle. Lorsque le témoin du bouton de démarrage s'allume, il est prudent de retirer vos mains du couvercle. La machine continuera à aspirer puis commencera à fermer le sac. Le bouton de démarrage s'allume en « BLEU » lorsque la machine commencera à fermer le sac.

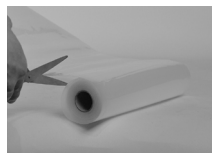


5. Lorsque le moteur s'arrête, le bouton « Seal » s'allumera en « ROUGE ».



6. Une fois terminé, ouvrez le couvercle et retirez le sac. Le sac est maintenant prêt pour l'emballage sous vide.

ATTENTION: Assurez-vous de laisser refroidir la machine. Patientez pendant au moins 20 secondes entre les soudures. Sous un usage très important, la machine s'arrête automatiquement pour éviter une surchauffe. Si c'est le cas, patientez pendant 20 minutes pour permettre à la machine de refroidir.



B. Procédé d'emballage sous vide

1. Assurez-vous que les sacs ou les rouleaux utilisés sont ceux qui conviennent pour être utilisés avec ce modèle de machine à emballer sous vide.



2. Ajoutez les denrées alimentaires au sac, en veillant à ce que suffisamment d'espace libre soit laissé en haut pour la fermeture.



3. Alignez le haut du sac avec la chambre sous vide.



4. Fermez le couvercle. Placez vos mains sur les deux côtés du couvercle. Appuyez fermement sur les deux côtés du couvercle et appuyez sur le bouton « Start » de la machine pour vider le sac.



5. Continuez à maintenir le couvercle. Lorsque le témoin du bouton de démarrage s'allume, il est prudent de retirer vos mains du couvercle. L'unité continuera à aspirer puis commencera à vider. L'indicateur lumineux du bouton de démarrage s'allumera en « BLEU » lorsque la machine commence à vider le sac.



6. Lorsque le moteur s'arrête, le bouton « Seal » s'allumera en « ROUGE ».

Remarque: le vide se libère automatiquement par lui-même.



7. Soulevez le couvercle et retirez le sac.



8. Retirez et nettoyez doucement le plateau ramasse-miettes. Le plateau ramasse-miettes est lavable au lave-vaisselle (panier supérieur uniquement).

NETTOYAGE, ENTRETIEN, STOCKAGE

1. Avant de stocker votre machine, assurez-vous que le couvercle est déverrouillé pour éviter de déformer les joints en silicone et que le cordon d'alimentation se trouve à l'intérieur du compartiment de rangement avec une fiche fixée en place.
2. Débranchez toujours la machine de la prise de courant avant de la nettoyer.
3. Ne plongez pas dans l'eau ou tout autre liquide.
4. N'utilisez pas de produits abrasifs ou de matériaux pour nettoyer la machine.
5. Assurez-vous que la machine et tous ses composants sont complètement propres et secs avant leur utilisation ou leur stockage.
6. Rangez la machine dans un endroit frais et sec, hors de la portée des enfants.
7. Pendant une longue période d'utilisation, vous devez peut-être reposer la machine pendant environ 15 minutes avant de continuer.
8. Vérifiez et retirez tout déversement de liquide ou résidu de nourriture dans la chambre à vide après chaque utilisation. La bande d'étanchéité et le joint d'étanchéité inférieur peuvent être facilement retirés de la machine pour le nettoyage.
9. Laissez toujours le couvercle de la machine ouvert pour la laisser refroidir avant de la ranger.

LORSQUE VOUS AVEZ BESOIN D'UN SERVICE

Au cas peu probable où votre déshydrateur d'aliments Tribest Sousvant Vacuum Sealer aurait besoin de réparations, ou s'il cesse de fonctionner correctement pendant la période de garantie suite à une utilisation domestique normale, veuillez contacter le centre de service de garantie Tribest Sousvant Vacuum Sealer.

CENTRE DE SERVICE

Pour toutes les questions relatives au service, veuillez contacter le centre de service de garantie pour obtenir un numéro d'autorisation de retour de marchandise (RMA), ainsi que les instructions correctes relatives à l'expédition.

Si vous avez besoin d'un service de réparation:

- 1) Contactez le centre de service de garantie (888-254-7336) pour obtenir un numéro d'autorisation de retour de garantie (RMA) pour envoyer votre Tribest Sousvant Vacuum Sealer au centre de service. Les retours ne seront PAS acceptés si aucun numéro RMA n'est clairement écrit sur la boîte.
- 2) Emballez soigneusement votre Tribest Sousvant Vacuum Sealer dans le paquet d'origine. Assurez-vous que toutes les pièces affectées sont incluses.
- 3) Remplissez le formulaire de demande de service, découpez-le et incluez-le dans le colis.
- 4) Refermez soigneusement le colis à l'aide de ruban d'emballage.
- 5) Adressez le colis au centre de service de garantie. N'oubliez pas d'inscrire l'adresse de l'expéditeur sur le colis.
- 6) Il est toujours préférable d'assurer le colis contre tout dommage ou perte susceptible de subvenir pendant le transit. Expédiez le colis en port payé.

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

NOM DE PRODUIT	Tribest Sousvant Vacuum Sealer
MODÈLE (SKU)	KL-200
TAILLE (W x D x H)	14.6" x 3.74" x 3.2" (370 mm x 95 mm x 81 mm)
POIDS	2 lbs (0.905 kg)
VOLTAGE	Modèle NTRL: 120V~, 60Hz , 80W Modèle CE: 220-240V~, 50/60Hz, 80W

EINLEITUNG

Herzlichen Glückwunsch und Willkommen in der Tribest-Familie! Mit dem Kauf des Sousvant Vakuuierers von Tribest haben Sie sich für einen gesünderen Lebensstil entschieden. Wie bei jedem Tribest-Produkt besteht auch der Sousvant Vakuuierer aus hochwertigen Materialien, die zu einem bestimmten Zweck ausgewählt wurden: Ein gesundes Leben leicht zu machen.

Der Sousvant Vakuuierer von Tribest ist der perfekte Begleiter für den Tribest Sousvant Sous Vide Zirkulator. Mit der „Press & Seal“-Funktion des Vakuuierers können Sie Ihre Speisen für eine langfristige Aufbewahrung vakuumversiegeln oder mit Ihrem Sousvant Sous Vide Zirkulator kochen. Durch das schlanke, Platz sparende Design können Sie den Vakuuierer überall in der Küche aufstellen und das Reinigen erfolgt sehr einfach über die Grobschmutzkassette. Der einzigartige Bag Clip hält die Tüten bei der Versiegelung fest, sodass Sie sich nicht sorgen müssen, dass etwas verrutscht. BPA-freie Tüten sind inklusive, sodass Sie sofort loslegen können, oder Sie nutzen eigene Tüten mit einer 12" breiten Öffnung. Über die mitgelieferte Reepschnur können Sie wiederverwendbare Vakuumversiegelungstüten verwenden.

Bitte nehmen Sie sich einen Moment Zeit, um sich mit Ihrem Sousvant Vakuuierer von Tribest vertraut zu machen und sicherzustellen, dass alle Teile mitgeliefert wurden. Bitte lesen Sie das komplette Nutzerhandbuch bevor Sie das Gerät nutzen und pflegen. Sobald Sie dies getan haben, können Sie jetzt die Frische und Aromen Ihrer Liebesspeisen versiegeln.

Haben Sie Fragen, Kommentare oder benötigen Tipps, kontaktieren Sie uns unter 1-888-254-7336 oder per E-Mail unter service@tribest.com. Wir helfen gern.

Wir möchten Sie zudem bitten, den Sousvant Vakuuierer von Tribest unter www.tribestlife.com zu bewerten. Wir danken Ihnen für Ihr Feedback.

INHALTSVERZEICHNIS

Einführung.....	29
Wichtige Sicherheitsmaßnahmen.....	32
Warnung.....	33
Teile & Funktionen.....	34
Der Vorgang des Vakuumversiegelns.....	36
Reinigung, Wartung, Lagerung.....	38
Wenn Sie Service brauchen.....	39
Technische Produktdaten.....	40

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

Beim Einsatz von elektrischen Geräten müssen stets folgende Sicherheitsmaßnahmen getroffen werden:

1. Alle Anweisungen vor Inbetriebnahme aufmerksam durchlesen.
2. Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten halten.
3. Besondere Aufmerksamkeit ist bei der Anwendung durch Kinder oder in der Nähe von Kindern notwendig.
4. Das Gerät nur an eine Steckdose mit geeigneter Spannung anschließen. Durch Zuwiderhandlungen wird das Gerät beschädigt und die Garantie erlischt.
5. Das Gerät von der Stromversorgung trennen, wenn es nicht benutzt wird und bevor es gereinigt wird.
6. Das Kabel und den Stecker regelmäßig auf mögliche Schäden prüfen. Kein Gerät mit einem beschädigten Netzkabel oder Stecker verwenden. Das Gerät nicht verwenden, wenn es nicht korrekt funktioniert oder heruntergefallen oder beschädigt ist. Wenden Sie sich an die nächste Werkstatt, um das Gerät zu untersuchen, zu reparieren und/ oder elektrische bzw. mechanische Anpassungen vorzunehmen.
7. Verwenden Sie keine Teile, die nicht vom Hersteller des Vakuuierers empfohlen wurden, da dies zu Bränden, elektrischen Schlägen oder Verletzungen führen kann.
8. Nicht im Freien verwenden.
9. Das Netzkabel nicht über den Rand eines Tisches oder einer Küchenplatte hängen lassen.
10. Den Sousvant Vakuuierer nur zweckmäßig verwenden. Nur für den Hausgebrauch. Nicht für den kommerziellen Einsatz.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF

WARNUNG

1. Den Vakuuierer nicht auseinander bauen, reparieren oder verändern, anderenfalls besteht die Gefahr, Brände, elektrische Schläge oder Verletzungen zu verursachen. Wenden Sie sich an den Verkäufer, um das Gerät zu reparieren.
2. Ist das Netzkabel oder der Stecker defekt oder beschädigt, das Gerät nicht mit einer Steckdose verbinden. Wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker, anderenfalls besteht Gefahr, elektrische Schläge, Kurzschlüsse oder Brände auszulösen.
3. Keine Fremdkörper im Inneren des Vakuuierers platzieren.
4. Nur die Tüten oder Einsätze verwenden, die für dieses Vakuuierer-Modell passen.
5. Die Tüten nicht in der Mikrowelle erhitzen und keine Speisen mit den Tüten kochen.
6. Das Versiegelungselement am Rand der oberen Abdeckung des Geräts nicht berühren. Es kann heiß sein und Hautverbrennungen verursachen.
7. Alle für dieses Gerät erforderlichen Reparaturen dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal vorgenommen werden. Reparieren Sie das Gerät NICHT selbst.
8. Dieses Gerät nicht auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen oder in der Nähe einer Hitzequelle betreiben.
9. Das Gerät nicht auf ein anderes stellen.
10. Das Gerät nicht mit feuchten Händen mit dem Stromnetz verbinden bzw. davon trennen; es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags.
11. Das Gerät, das Netzkabel und den Stecker vor der Verwendung regelmäßig auf mögliche Schäden prüfen.
12. Kinder müssen beaufsichtigt werden und dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
13. Das Gerät nicht über längere Zeiträume verwenden, da es zu Überhitzungen und eventuellen Geräteschäden kommen kann.
14. Wird das Gerät vom Stromnetz getrennt, muss der Stecker gezogen werden, ohne dass am Kabel gezogen wird.

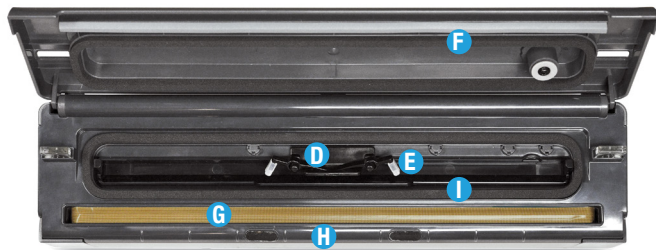
Empfohlene Nutzungsdauer

20 Sekunden zwischen jedem Durchgang warten. Werden mehr als 30 Tüten nacheinander vakuumiert, mindestens 25 Minuten vor dem nächsten Durchgang warten.

TEILE UND FUNKTIONEN



- A. Start-Taste
- B. Versiegelungstaste
- C. Zubehörschlus



- D. Vakuulleiste
- E. Vakuulkammer
- F. Obere Schaumstoffabdichtung
- G. Versiegelungselement
- H. Gel-Pad-Halter
- I. Untere Schaumstoffabdichtung

A. Start-Taste

Diese Taste hat drei Funktionen:

- Vakuümierer- und Versiegelungstüten
- Zeigt an, ob der Vakuümierer- und Versiegelungsprozess aktiviert ist. Schalter nach Abschluss des Vorgangs ab.
- Leuchtet auf, wenn das Gerät in Betriebsposition schaltet.

B. Versiegelungstaste

Diese Taste hat Funktionen:

- Der Nutzer kann den Vakuümdruck kontrollieren, um delikate Produkte nicht zu zerbrechen. Wird die automatische „Vacuum + Seal“-Funktion verwendet, kann über die „Seal“-Taste die Motorpumpe gestoppt und sofort die Versiegelung gestartet werden.

C. Zubehörschlus

Hier wird der Zubehörschlauch zur Vakuümierung von Verpackungszubehöer angeschlossen.

D. Vakuümleiste

Die Tüte, die vakuümiert oder versiegelt werden soll, über diese Leiste ziehen..

E. Vakuümkammer

Das offene Ende dieser Tüte in der Kammer positionieren. So wird die Luft aus der Tüte gesaugt und alle überlaufenden Flüssigkeiten von der Tüte entfernt.

F. Obere Dichtung and I. Untere Dichtung

Ist der Deckel eingerastet, erzeugen die obere und untere Dichtung zusammen eine luftdichte Vakuümkammer (Ersatzteile nur für Untere Dichtung verfügbbar).

G. Versiegelungselement

Das Teflon-beschichtete Heizelement kann sich erhitzen, während oder unmittelbar nach der Nutzung BITTE NICHT BERÜHREN.

H. Gel-Pad-Halter

Die Tüte, die versiegelt werden soll, über diese Leiste ziehen.

BEDIENUNGSANLEITUNG



A. Eine Tüte vorbereiten

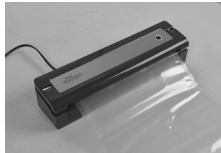
1. Mit einer Schere die Tüte auf die erforderliche Länge schneiden.



2. Ein offenes Ende der Tüte über die Versiegelungs.



3. Die Klappe schließen. Die Hände auf jeweils eine Seite der Klappe legen. Beide Seiten fest andrücken und die Start-Taste auf dem Gerät drücken, um die Tüte zu versiegeln. HINWEIS: Der Versiegler funktioniert nur mit korrekt geschlossener Klappe oder wenn das Tütenende auf der Ablaufschale positioniert ist



4. Die Klappe weiter andrücken. Leuchtet die Lampe auf der Start-Taste auf, können die Hände von der Klappe genommen werden. Das Gerät fährt mit der Vakuumierung fort und beginnt dann mit der Versiegelung. Die Start-Taste leuchtet „BLAU“ auf, wenn das Gerät mit der Versiegelung beginnt.

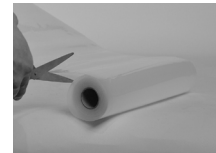


5. Stoppt der Motor, leuchtet die Versiegelungstaste „ROT“ auf.



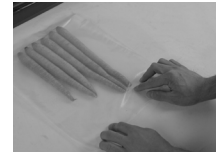
6. Nach Abschluss die Klappe öffnen und die Tüte entnehmen. Die Tüte kann nun vakuumiert werden.

ACHTUNG: Das Gerät abkühlen lassen. Warten Sie mindestens 20 Sekunden zwischen den Versiegelungsdurchgängen. Bei besonders schwerer Nutzung schaltet sich das Gerät automatisch ab, um eine Überhitzung zu vermeiden. Überhitzt das Gerät, mindestens 20 Minuten warten, damit das Gerät abkühlen kann.



B. Prozess Der Vakuumversiegelung

1. Nur die Tüten oder Einsätze verwenden, die für dieses Vakuumierer-Modell passen..



2. Die Tüten so befüllen, dass genug Platz auf der oberen linken Seite zu Versiegelung bleibt.



3. Die obere Tütenseite in der Vakuumkammer ausrichten.



4. Die Klappe schließen. Die Hände auf jeweils eine Seite der Klappe legen. Beide Seiten fest andrücken und die Start-Taste auf dem Gerät drücken, um die Tüte zu vakuumieren.



5. Die Klappe weiter andrücken. Leuchtet die Lampe auf der Start-Taste auf, können die Hände von der Klappe genommen werden. Das Gerät fährt mit der Vakuumierung fort und beginnt dann mit der Versiegelung. Die Start-Taste leuchtet „BLAU“ auf, wenn das Gerät mit der Vakuumierung beginnt.



6. Stoppt der Motor, leuchtet die Versiegelungstaste „ROT“ auf.
Bitte beachten: Das Vakuum entleert sich selbst



7. Die Klappe öffnen und die Tüte entnehmen.



8. Die Ablaufschale vorsichtig entfernen und reinigen. Die Ablaufschale ist spülmaschinenfest.

REINIGUNG, WARTUNG, LAGERUNG

1. Vor der Lagerung muss die Klappe entriegelt sein, um die Verformung der Schaumstoffdichtungen zu vermeiden, und das Netzkabel muss sich mit gesichertem Stecker im Lagerfach befinden.
2. Das Gerät vor der Reinigung stets vom Stromnetz trennen.
3. Nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
4. Keine scharfen Produkte oder Materialien zur Reinigung des Geräts verwenden.
5. Sicherstellen, dass das Gerät und alle Komponenten komplett sauber und trocken sind, bevor es gelagert wird.
6. Das Gerät an einem kühlen und trockenem Ort außerhalb der Reichweite von Kindern lagern.
7. Nach einer längeren Benutzung muss das Gerät mindestens 15 Minuten abkühlen, bevor es wieder verwendet wird. 8. Nach jedem Einsatz alle Flüssigkeits- oder Speisereste in der Vakuumkammer entfernen. Die Versiegelungsleiste und die untere Dichtung können zu Reinigungszwecken leicht vom Gerät demontiert werden.
9. Die Geräteklappe stets geöffnet lassen, damit das Gerät vor der Lagerung abkühlen kann.

WENN SIE SERVICE BENÖTIGEN

Im unwahrscheinlichen Fall, dass Ihr Tribest Sousvant Vacuum Sealer innerhalb der Garantiezeit gewartet werden muss oder bei normaler Verwendung im Haushalt nicht richtig funktioniert, wenden Sie sich an das Tribest Sousvant Vacuum Sealer Garantie-Service-Center.

SERVICE-CENTER

Kontaktieren Sie für alle Serviceanfragen bitte zunächst das Garantie-Service-Center, um eine Warenrücksendegenehmigungsnummer (RMA, Return Merchandise Authorization) und die Versandbestimmungen zu erhalten.

Wenn Sie den Kundendienst brauchen:

- 1) Rufen Sie das Garantie-Service-Center (+1 888-254-7336) an, um eine Warenrücksendegenehmigungsnummer (RMA) zu erhalten, um Ihren Tribest Sousvant Vacuum Sealer zum Service-Center zu schicken. Rücksendungen ohne deutlich auf der Verpackung geschriebene RMA-Nummer werden NICHT angenommen.
- 2) Verpacken Sie Ihr Tribest Sousvant Vacuum Sealer Gerät sicher in der Originalverpackung. Stellen Sie sicher, dass alle betroffenen Teile enthalten sind.
- 3) Füllen Sie das Serviceanfrage-Formular aus, trennen Sie es ab und legen Sie dieses der Versandverpackung bei.
- 4) Verschließen Sie den Karton sicher mit Klebeband.
- 5) Adressieren Sie das Paket an das Garantie-Service-Center. Achten Sie darauf, Ihre Absenderadresse auf die Außenseite der Verpackung zu schreiben
- 6) Es ist immer ratsam, das Paket gegen mögliche Schäden oder Verlust während des Transports zu versichern. Frankiert versenden.

PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

PRODUKTNAME	Tribest Sousvant Vacuum Sealer
MODELL (SKU)	KL-200
GRÖSSE (W x D x H)	14.6" x 3.74" x 3.2" (370 mm x 95 mm x 81 mm)
GEWICHT	2 lbs (0.905 kg)
TROMVERSORGUNG	NTRL Modell 120V~, 60Hz , 80W CE Modell: 220-240V~,50/60Hz, 80W

INTRODUCCIÓN

¡Felicidades y bienvenido a la familia Tribest! Su compra de la envasadora al vacío Tribest Sousvant representa una decisión que ha tomado para vivir una vida más sana. Al igual que con todos los productos Tribest, las ricas características y los materiales de alta calidad de la envasadora al vacío Tribest Sousvant son el resultado de decisiones inteligentes que se hicieron para conseguir una cosa: hacer fácil la vida sana.

La envasadora al vacío Tribest Sousvant es la compañera perfecta para el circulador Tribest Sousvant Sous Vide. La operación de "apretar y envasar" de la envasadora Sousvant hace que sea fácil envasar al vacío los alimentos para el almacenamiento a largo plazo o para cocinar con el circulador Sousvant Sous Vide. Un diseño elegante, compacto y que ahorra espacio le permite almacenar fácilmente la envasadora en cualquier lugar de su cocina, y la limpieza se puede hacer en un instante con la bandeja de residuos extraíble. Un clip de bolsas único las mantiene en su lugar mientras se realiza el envasado por lo que no tiene que preocuparse por que la bolsa se mueva fuera de lugar. Incluye bolsas libres de BPA para que pueda empezar de inmediato, o utilice sus propias bolsas de hasta 12 in de ancho. El cable accesorio incluido le permite utilizar bolsas de envasado al vacío reutilizables.

Por favor, dedique un momento a familiarizarse con la envasadora al vacío Tribest Sousvant y asegúrese de que ha recibido todas las piezas incluidas en el paquete. Por favor, dedique tiempo a leer todo el manual de instrucciones para un uso y cuidado adecuado. Una vez que lo haya hecho, está listo para envasar la frescura y los sabores de sus comidas favoritas.

Si tienes alguna pregunta, comentario, o necesita algún consejo, por favor, no dude en ponerse en contacto con nosotros en el 1-888-254-7336 o por correo electrónico a service@tribest.com. Estamos siempre dispuestos a ayudarle.

Le agradeceríamos que valorase la envasadora al vacío Tribest Sousvant en www.tribestlife.com. Le agradecemos sus comentarios

CONTENIDO

Introducción.....	41
Precauciones importantes de seguridad.....	44
Atención.....	45
Componentes y características.....	46
Proceso de envasado al vacío.....	48
Limpieza, mantenimiento y almacenamiento.....	50
Cuando necesite servicio.....	51
Especificaciones del producto.....	52

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

¡ATENCIÓN!

Cuando se utilicen aparatos eléctricos, se deberán atender las siguientes medidas básicas de seguridad:

1. Lea todas las instrucciones cuidadosamente antes de utilizarla.
2. Para protegerse contra el riesgo de descargas eléctricas, no introduzca el aparato en agua o en cualquier otro líquido.
3. Se requiere supervisión de cerca cuando se utilice el aparato por niños o cerca de los mismos.
4. Solo conecte la base a una toma eléctrica que tenga una calificación de electricidad compatible con su aparato. El no hacerlo podría dañar el aparato y anular la garantía.
5. Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo.
6. Compruebe el cable y la clavija de forma regular para cualquier posible daño. No manipule ningún aparato con un cable de alimentación o enchufe dañado. No lo ponga en funcionamiento si el aparato no funciona, o si la envasadora se cae o se daña de alguna manera. Contacte con el centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajustes eléctricos/mecánicos.
7. No utilice piezas que no estén recomendadas o sean vendidas por el fabricante de la envasadora, ya que podría provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
8. No lo utilice al aire libre.
9. No permita que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador.
10. Solo utilice la envasadora al vacío Sousvant para los fines previstos. Solo para uso doméstico. No es para uso comercial.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

1. No desmonte, arregle o modifique la envasadora, de lo contrario podrían generarse incendios, descargas eléctricas o lesiones; contacte con el vendedor para su reparación.
2. Cuando el cable o el enchufe estén destruidos o dañados, no la conecte o desconecte a una toma eléctrica. Póngase en contacto con un electricista autorizado para su reparación, de lo contrario podrían producirse un cortocircuito de choque eléctrico o un incendio.
3. No coloque ningún objeto extraño en el interior de la envasadora.
4. No utilice bolsas o accesorios distintos de los especificados como adecuados para su uso con este modelo de envasadora al vacío.
5. No utilice las bolsas en el microondas ni hierva los alimentos utilizando las bolsas.
6. No toque el componente de envasado situado en el borde de la cubierta superior del aparato. Podría estar caliente y causar quemaduras en la piel.
7. Cualquier reparación necesaria para este aparato deberá ser completada solamente por un reparador profesional. NO intente reparar este aparato usted mismo.
8. No haga funcionar este aparato sobre superficies calientes o cerca de las mismas, o cerca de una fuente de calor.
9. No coloque el aparato encima de otro aparato.
10. No enchufe/desenchufe la máquina con las manos húmedas; de lo contrario se podrían producir descargas eléctricas o lesiones.
11. Compruebe regularmente el aparato, el cable de corriente y enchufe para cualquier daño antes de su uso.
12. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
13. No utilice el aparato durante un período largo y continuo ya que podría causar un sobrecalentamiento y daños al aparato.
14. Al desconectar el aparato, desenchúfelo de la toma de corriente sin tirar del cable de alimentación.

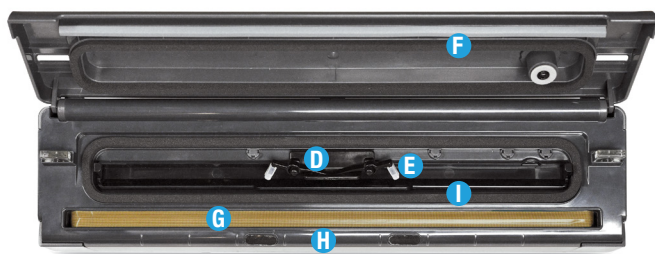
Tiempo de uso recomendado

Espere 20 segundos entre cada ciclo. Si va a sellar más de 30 bolsas seguidas, espere al menos 25 minutos antes de seguir utilizando la envasadora de alimentos al vacío.

PARTES Y CARACTERÍSTICAS



- A. Botón de inicio
- B. Botón de sellado
- C. Puerto de accesorios



- D. Tira de vacío
- E. Cámara de vacío
- F. Junta de goma superior
- G. Elemento de estanqueidad
- H. Almohadilla de agarre de gel
- I. Junta de goma inferior

A. Botón de inicio

Este botón tiene tres funciones:

- Vaciar y envasar las bolsas.
- Mostrar que el proceso de vaciado y envasado está activo. Se apaga cuando termina el proceso completo.
- Iluminarse cuando la unidad está en la posición de OPERACIÓN.

B. Botón de sellado

Este botón tiene las funciones de:

- Permitir al operador controlar la presión de vacío para evitar el aplastamiento de artículos delicados. Cuando la función de "vacío + sellado" automática esté en uso, al pulsar el botón de "sellado" se detendrá el motor de la bomba e inmediatamente comenzará a sellar la bolsa.

C. Puerto de accesorios

Enganche la manguera de accesorio aquí y utilice los accesorios del paquete de vacío.

D. Tira de vacío

Coloque la bolsa a vaciar o sellar sobre esta tira.

E. Cámara de vacío

Coloque el extremo abierto de la bolsa dentro de la cámara. Esto extrae el aire de la bolsa y captura cualquier desbordamiento de líquido de la bolsa.

F. Junta de goma superior and I. Lower Gasket

Cuando la cubierta esté bloqueada en su lugar, las juntas inferiores y superiores se unen para crear una cámara de vacío hermética (repuesto disponible solo para la junta inferior).

G. Elemento de estanqueidad

El teflón, el elemento de calentamiento cubierto puede calentarse, NO lo toque durante su uso o inmediatamente después.

H. Almohadilla de agarre de gel

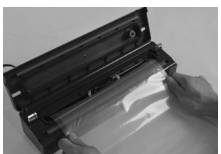
Coloque la bolsa a sellar sobre esta tira.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN



A. Para hacer una bolsa

1. Con unas tijeras, corte una bolsa con la longitud requerida.



2. Ponga un extremo abierto de la bolsa por encima de la tira de sellado.



3. Cierre la tapa. Posicione las manos a ambos lados de la tapa. Presione firmemente en ambos lados de la tapa y pulse y mantenga presionado el botón de "Inicio" en el aparato para sellar la bolsa. NOTA: La envasadora no funcionará si la tapa no está cerrada correctamente, o si el extremo abierto de la bolsa se coloca en la bandeja de goteo.



4. Continúe sujetando la tapa. Cuando se ilumine el indicador del botón de inicio, es seguro retirar las manos de la tapa. La unidad continuará realizando el vaciado y después comenzará el sellado. El botón de inicio se ilumina de color "AZUL" cuando la unidad comienza a sellar la bolsa.

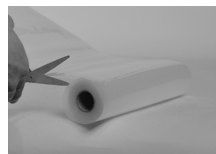


5. Cuando el motor se detiene, el botón de sellado parpadea de color "ROJO".



6. Una vez completado, abra la tapa y retire la bolsa. La bolsa está ahora lista para envasar al vacío.

PRECAUCIÓN: Asegúrese de darle tiempo al aparato para enfriarse. Espere al menos 20 segundos entre cada envasado. En condiciones de uso muy recurrente, el aparato se apagará automáticamente para evitar el sobrecalentamiento. Si lo hace, espere 20 minutos para permitir que el aparato se enfríe.



B. Proceso de envasado al vacío

1. Asegúrese de que las bolsas o rollo utilizados son los especificados como adecuados para su uso con este modelo de envasado al vacío.



2. Añada el contenido a la bolsa, asegurando que queda espacio en la parte superior para el sellado.



3. Alinee la parte superior de la bolsa con la cámara de vacío.



4. Cierre la tapa. Posicione las manos a ambos lados de la tapa. Presione firmemente en ambos lados de la tapa y pulse y mantenga el botón de "Inicio" en el aparato para aspirar la bolsa.



5. Continúe sujetando la tapa. Cuando se ilumine el indicador del botón de inicio, es seguro retirar las manos de la tapa. La unidad continuará aspirando y después comenzará el vaciado. La luz "AZUL" del indicador del botón de inicio se enciende cuando la unidad comienza a vaciar la bolsa.



6. Cuando el motor se detiene, se ilumina la luz del botón de sellado de color "ROJO".

Nota: el vaciado se desconecta automáticamente



7. Levante la tapa y retire la bolsa.



8. Retire con cuidado y limpie la bandeja de goteo. La bandeja de goteo se ha de colocar en la rejilla superior del lavavajillas.

LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y ALMACENAMIENTO

1. Antes de almacenar, asegurar que la tapa del aparato está desbloqueada para evitar la deformación de las juntas de goma y que el cable de alimentación esté dentro del compartimiento de almacenamiento con el enchufe asegurado en su lugar.
2. Siempre desenchufe el aparato de la toma de corriente antes de la limpieza.
3. No lo introduzca en agua o cualquier otro líquido.
4. No utilice ningún producto o materiales abrasivos para limpiar el aparato.
5. Asegúrese de que el aparato y todos los componentes están completamente limpios y secos antes de su uso o almacenamiento.
6. Guarde el aparato en un lugar fresco y seco, fuera del alcance de los niños.
7. Durante un largo período de uso, es posible que tenga que dejar inactivo el aparato durante unos 15 minutos antes de continuar.
8. Compruebe y elimine cualquier derrame de líquido o residuo de alimento en la cámara de vacío después de cada uso. La tira de sellado y la junta inferior se pueden extraer fácilmente del aparato para su limpieza.
9. Deje siempre la tapa del aparato abierta para permitir que se enfríe antes de guardarlo.

SI NECESITA ASISTENCIA

En el caso improbable de que necesite asistencia técnica para su deshidratador de alimentos Tribest Sousvant Vacuum Sealer, o si no funciona correctamente dentro del periodo de garantía durante el uso doméstico normal, póngase en contacto con el Servicio Técnico de Garantía de Tribest Sousvant Vacuum Sealer.

SERVICIO TÉCNICO

Para cualquier consulta técnica, póngase en contacto con el Servicio Técnico de Garantía para recibir un número de Autorización de Devolución de Mercancía (RMA) e instrucciones sobre los pasos a seguir.

Si necesita asistencia técnica:

- 1) Llame al Servicio Técnico de Garantía (888-254-7336) para obtener un número de Autorización de Devolución de Mercancía (RMA) para enviar su Tribest Sousvant Vacuum Sealer al servicio técnico. NO se aceptarán devoluciones sin un número de RMA claramente escrito en la caja.
- 2) Empaquete su Tribest Sousvant Vacuum Sealer de un modo seguro en la caja de envío original. Asegúrese de que se incluyen todas las piezas afectadas.
- 3) Rellene el formulario de solicitud de servicio, despéguelo y adjúntelo en la caja de envío.
- 4) Cierre y selle la caja de envío de un modo seguro con cinta de embalaje.
- 5) Envíe la caja al servicio técnico de garantía. Asegúrese de poner la dirección del remitente en el exterior de la caja.
- 6) Siempre es aconsejable asegurar el paquete frente a posibles daños o pérdidas durante el transporte. Porte pagado.

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

NOTES

NOMBRE DE PRODUCTO	Tribest Sousvant Vacuum Sealer
MODELO (SKU)	KL-200
DIMENSIONES (W x D x H)	14.6" x 3.74" x 3.2" (370 mm x 95 mm x 81 mm)
PESO	2 lbs (0.905 kg)
CLASIFICACIÓN ELÉCTRICA	Modelo NTRL: 120V~, 60Hz , 80W Modelo CE: 220-240V~,50/60Hz, 80W

NOTES

NOTES

Tribest[®]
making healthy living easy

Tribest Corporation

1143 N. Patt St., Anaheim, CA 92801

toll free: 888-254-7336 | tel: 714-879-7150

www.tribest.com | service@tribest.com