

EN

USER MANUAL

VACUUM SEALER
QNUBU VAC USER MANUAL



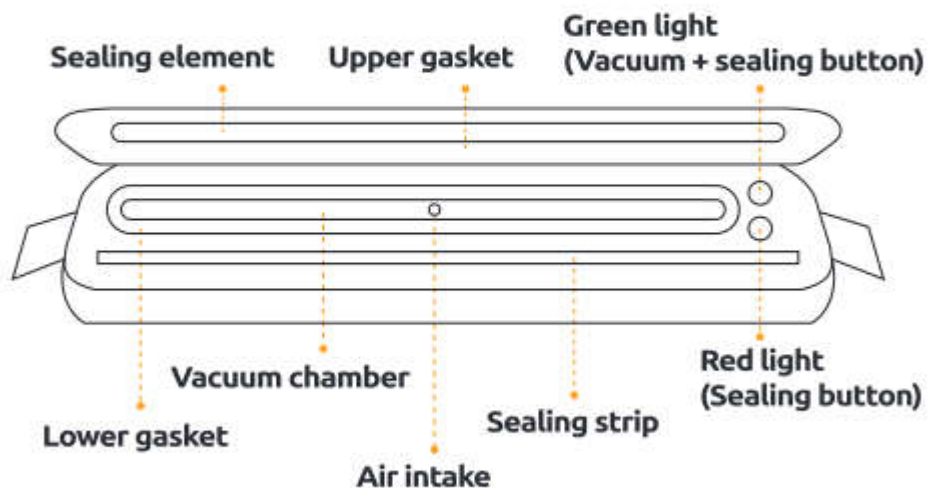
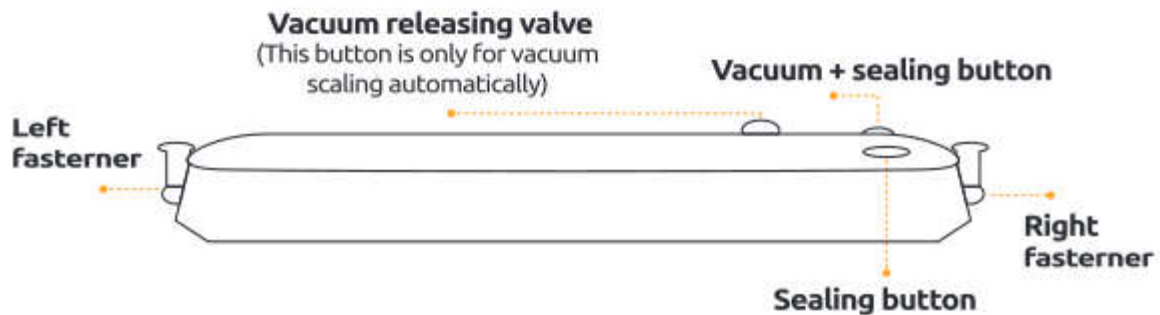
CE

PRODUCT DESCRIPTION:

The QNUBU VAC Vacuum Sealer is designed for all types of food vacuum packing. It incorporates the automatic vacuum sealing function (Vacuum and Sealing) or Seal Only.

Pushing a button will let you seal your vacuum bags and keep your food longer in a simple way. The ideal solution for professional food packaging at home. (Meat, fish, fruits, vegetables, dried products, etc.)

PARTS IDENTIFICATIONS:



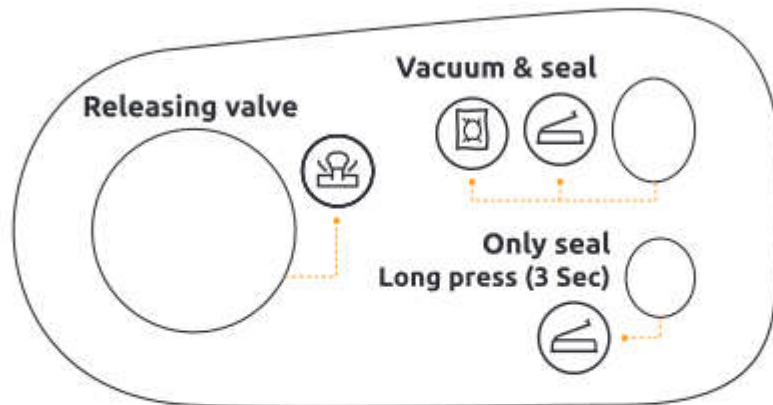
BENEFITS:

- Keep your food longer.
- Avoid the proliferation of bacteria and fungi.
- Eliminate oxygen by applying a vacuum to prevent your products from deterioration.
- Keep your products fresh.
- Compress the volume of your packaging.
- Compact and easy to use.
- Compatible with most vacuum bags on the market.
- Silent
- CE Certified

OPERATION:

1) Vacuum and Sealing

- Open the side fasteners and lift the machine cover. There you will find the vacuum chamber and the sealing system.
- Place the bag between the top and bottom seals of the vacuum chamber.
- Remember to place the bag with the smooth part facing up.
- Stretch the bag and avoid pleats and wrinkles. Remember that the bag should be dry and clean.
- Close the machine using the side fasteners.
- Press the Vacuum & Seal button. The GREEN LIGHT will be activated indicating that the VACUUM process is active.
- When the vacuum process is complete, the SEALING process is automatically activated by turning on a RED LIGHT.
- The VACUUM and SEALING process will be over when the RED LIGHT turns off.
- Press "Release Valve" to release the vacuum to be able to open the machine.
- Open the side fasteners and your product will be perfectly vacuum packed.



2) Seal Only

- Proceed in the same way as in the previous section (open the machine, place the bag...)
- Once ready press the SEAL ONLY button for 3 seconds (long press) to activate the sealing function. The RED light will be activated indicating that the sealing process has started. When the light changes to GREEN the process will be over.
- For better sealing, you can press the machine cover during the sealing process.
- Proceed to open the machine as in the previous section.

TROUBLESHOOTING:

PROBLEM	SOLUTION
The Vacuum and Sealing program is not activated	<ol style="list-style-type: none"> 1. The plug is not connected. Check that the plug is connected to the mains. 2. The cable is damaged. Check the cable, replace it with a new one, or contact your dealer. 3. The Sealing feature is still active. Wait 30 seconds for it to turn off and press "Vacuum & Sealing" again.

PROBLEM	SOLUTION
Bags are not sealed well	<ol style="list-style-type: none"> 1. Clean and stretch the edge of your bag avoiding wrinkles or imperfections. 2. Press the sealant cover with both hands for easy sealing. 3. Press "Seal Only" for 3 seconds and check that the light changes to RED. 4. Check if the sealing tape is damaged.
The vacuum process doesn't take all the air out of the bag	<ol style="list-style-type: none"> 1. For the Vacuum and Sealing process to take place the open part of the bag must be inside the vacuum chamber. (See Instructions) 2. Use special bags that allow proper vacuum application. And put the smooth part of the bag up. 3. If you seal sharp objects, the bag may be damaged and the vacuum may be lost. Use thicker bags. 4. Check that the sealing tape is not dirty and clean up impurities or plastic debris. 5. The bag's too full. Remember to fill up to a maximum of 3/4 of the total bag volume. 6. Check that the air inlet is not blocked. 7. Check that the cover and fasteners are fully adjusted. 8. Check if the Release Valve is not open.
Vacuum bag loses vacuum once sealed	<ol style="list-style-type: none"> 1. Si sella objetos afilados o punzantes se podrá dañar la bolsa y dejar que se pierda el vacío. Utilice bolsas de mayor grosor. 2. Utilice bolsas gofradas especiales que permitan una correcta aplicación del vacío. Y ponga la parte lisa de la bolsa hacia arriba 3. Compruebe que no hay restos de líquidos, aceites en la parte superior de la bolsa. Si existen tendrá que volver a repetir el proceso de sellado y vacío.

PROBLEM	SOLUTION
The vacuum sealer turns off after sealing several bags	When several bags have been continuously sealed, the machine can get hot, activating an automatic protection mechanism to extend the life of the machine. Wait 2 minutes and turn the sealant back on. Wait a reasonable time between sealing and sealing to avoid overheating.

CLEANING AND MAINTENANCE:

1. Always disconnect the unit before cleaning.
2. Do not immerse it in water or other liquids.
3. Do not use abrasive cleaners to clean the sealant as they may damage the surface
4. External Cleaning: Use a dishcloth with detergent.
5. Internal Cleaning: Use a piece of napkin paper or similar and carefully clean any impurities or liquids remaining inside.
6. Dry the machine and reuse it again.

IMPORTED BY: QNUBU.COM • INFO@QNUBU.COM
ESB14907109

ES

MANUAL DE USUARIO
SELLADORA DE VACÍO
QNUBU VAC



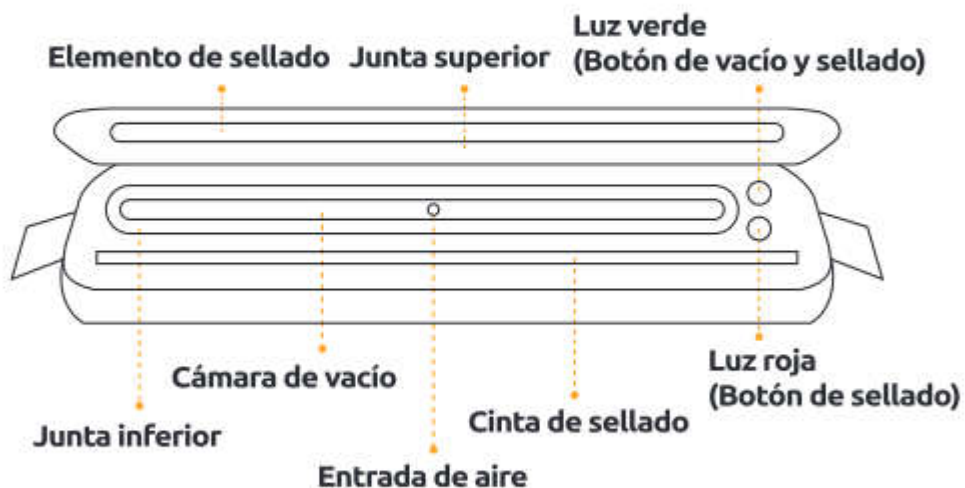
CE

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO:

La Selladora de vacío Qnubu Vac está diseñada para el envasado al vacío de todo tipo de alimentos. Incorpora la función de sellado al vacío automático (Vacío y Sellado) o sólo Sellado.

Pulsando solo un botón podrá sellar sus bolsas de vacío y conservar sus alimentos por más tiempo de una manera sencilla. La solución ideal para el envasado profesional de alimentos en casa. (Carnes, pescados, frutas, verduras, productos secos etc..)

IDENTIFICACION DE PIEZAS:



BENEFICIOS:

- Conserve sus alimentos por más tiempo.
- Evite la proliferación de bacterias y hongos.
- Elimine el oxígeno aplicando el vacío para evitar el deterioro de sus productos.
- Mantenga la frescura de sus productos.
- Reduzca el volumen de sus envases.
- Compacta y de fácil de usar.
- Compatibles con la mayoría de las bolsas del mercado.
- Silenciosa
- Certificada CE

FUNCIONAMIENTO:

1) Vacío y Sellado

- Abra los cierres laterales y levante la tapa de la máquina. Ahí encontrará la cámara de vacío y el sistema de sellado.
- Coloque la bolsa entre las juntas superior e inferior de la cámara de vacío.
- Recuerde colocar la bolsa con la parte lisa hacia arriba.
- Estire la bolsa y evite pliegues y arrugas. Recuerde que la bolsa debe estar seca y limpia.
- Cierre la máquina utilizando los cierres laterales.
- Pulse el botón Vacuum & Seal. La LUZ VERDE se activará indicando que el proceso de VACÍO está activo.
- Cuando el proceso de vacío ha finalizado se activa el proceso de SELLADO automáticamente encendiéndose una LUZ ROJA.
- El proceso de VACIO y SELLADO habrá terminado cuando la LUZ ROJA se apague.
- Pulse "Release Valve" para liberar el vacío y poder abrir la máquina.
- Abra los cierres laterales y su producto estará perfectamente envasado al vacío.



2) Solo Sellado

- Proceda de la misma forma que en apartado anterior (abra maquina, coloque la bolsa...)
- Una vez preparada pulse el botón ONLY SEAL durante 3 segundos (long press) para activar la función de sellado. La luz ROJA se activará indicando que el sellado ha empezado. Cuando la luz cambie a VERDE el proceso habrá terminado.
- Para un mejor sellado puede pulsar la tapa de la máquina durante el proceso de sellado.
- Proceda a abrir la máquina como en el apartado anterior.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS:

PROBLEMA	SOLUCIÓN
No se activa el programa de Vacío y Sellado	<ol style="list-style-type: none"> 1. El enchufe no está conectado. Compruebe que el enchufe esté conectado a la red. 2. El cable está dañado. Compruebe el cable sustitúyalo por uno nuevo o contacte a su distribuidor. 3. La función de Sellado está todavía activa. Espere 30 segundos para que se desactive y vuelva a pulsar "Vacuum & Sealing".

PROBLEMA	SOLUCIÓN
No se sellan bien las bolsas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Limpie y estire el borde de su bolsa evitando arrugas o imperfecciones. 2. Presioine la tapa de la selladora con ambas manos para facilitar el sellado. 3. Presione "Seal Only" durante 3 segundos y compruebe que la luz cambia a color ROJO. 4. Compruebe que la cinta de sellado está dañada.
El proceso de vacío no saca todo el aire de la bolsa	<ol style="list-style-type: none"> 1. Para que el proceso de Vacío y sellado se lleve acabo la parte abierta de la bolsa debe estar dentro de la cámara de vacío. (Ver Instrucciones) 2. Utilice bolsas gofradas especiales que permitan una correcta aplicación del vacío. Y ponga la parte lisa de la bolsa hacia arriba. 3. Si sella objetos afilados o punzantes se podrá dañar la bolsa y dejar que se pierda el vacío. Utilice bolsas de mayor grosor. 4. Compruebe que la cinta de sellado no esté sucia y limpie las impurezas o restos de plástico. 5. La bolsa está demasiado llena. Recuerde llenar hasta un máximo de $\frac{3}{4}$ del volumen total de la bolsa. 6. Compruebe que la entrada de aire no está bloqueada. 7. Compruebe que la tapa y los cierres están totalmente ajustados. 8. Compruebe que la válvula de vacío (Release Valve) no está abierta.

PROBLEMA	SOLUCIÓN
La bolsa de vacío pierde el vacío una vez sellada	<ol style="list-style-type: none"> 1. Si sella objetos afilados o punzantes se podrá dañar la bolsa y dejar que se pierda el vacío. Utilice bolsas de mayor grosor. 2. Utilice bolsas gofradas especiales que permitan una correcta aplicación del vacío. Y ponga la parte lisa de la bolsa hacia arriba. 3. Compruebe que no hay restos de líquidos, aceites en la parte superior de la bolsa. Si existen tendrá que volver a repetir el proceso de sellado y vacío.
La selladora se apaga después de haber sellado varias bolsas	<p>Cuando se han sellado varias bolsas de forma continua la máquina puede calentarse activándose un mecanismo de protección automática para prolongar la vida de la máquina. Espere 2 minutos y vuelva a encender la selladora. Espere un tiempo prudencial entre sellado y sellado para evitar el sobrecalentamiento.</p>

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:

1. Desconecte siempre la unidad antes de limpiar.
2. No la sumerja en agua ni otros líquidos.
3. No utilice limpiadores abrasivos para limpiar la selladora ya que pueden dañar la superficie.
4. Limpieza Externa: Utilice una bayeta con detergente.
5. Limpieza Interna: utilice un trozo de papel de servilleta o similar y limpiar cuidadosamente cualquier impureza o líquido de la parte interior.
6. Seque la máquina y vuelva a utilizar otra vez.

IMPORTADO POR: QNUBU.COM • INFO@QNUBU.COM
ESB14907109