



Use and Care Instructions
Gebrauchs und Pflegehinweise
Instructions d'utilisation et d'entretien
Instrucciones de uso y cuidado
Istruzioni per l'uso e la cura
Gebruiks- en onderhoudsinstructies
使用説明書
使用说明书



EN

Important: Be sure to use a sturdy container as the vacuum force is quite large which may cause the container to deform, crushed...etc.

DE

Wichtig: Seien Sie sicher, dass der verwendete Behälter stabile genug für die Kraft des Vakuums ist. Andernfalls kann das Vakuum Ihren Behälter beschädigen oder verformen!

FR

Important: assurez-vous d'utiliser un récipient solide car la force du système sous vide est assez importante, ce qui peut provoquer une déformation, un choc, un écrasement du récipient etc...

ES

Importante: Estar seguro de utilizar un contenedor robusto ya que la fuerza de vacío es grande y podría deformarlo, romperlo, etc.

IT

Importante: assicurarsi di utilizzare un contenitore robusto poiché la forza del vuoto è piuttosto elevata, il che può causare la deformazione, lo schiacciamento del contenitore.

NL

Belangrijk: Zorg ervoor dat u een stevige container gebruikt, aangezien de vacuümkracht vrij groot is, waardoor de container kan vervormen, verpletteren ... enz.

繁

重要提示：請確保使用堅固的容器，因為真空力很大，可能會導致容器變形，壓碎等。

簡

重要提示：請確保使用堅固的容器，因為真空力很大，可能會導致容器變形，壓碎等。



EN: DUAL VAC LID IS COMPATIBLE WITH THE FOSA INTELLIGENT VACUUM « TURTLE » /
MARINADE EXPRESS FUNCTION IS ONLY AVAILABLE WITH THE FOSA INTELLIGENT VACUUM
« TURTLE+ »

DE: DOPPEL-VAC-DECKEL KOMPATIBEL MIT DEM FOSA VACUUM « TURTLE » / MARINADE
EXPRESS NUR VERFÜGBAR MIT UNSEREM FOSA VACUUM « TURTLE+ »

FR: DUAL VAC LID COMPATIBLE AVEC LA POMPE INTELLIGENTE SOUS VIDE « TURTLE » DE FOSA
/ MARINADE EXPRESS UNIQUEMENT COMPATIBLE AVEC LA POMPE INTELLIGENTE SOUS VIDE
« TURTLE+ » DE FOSA

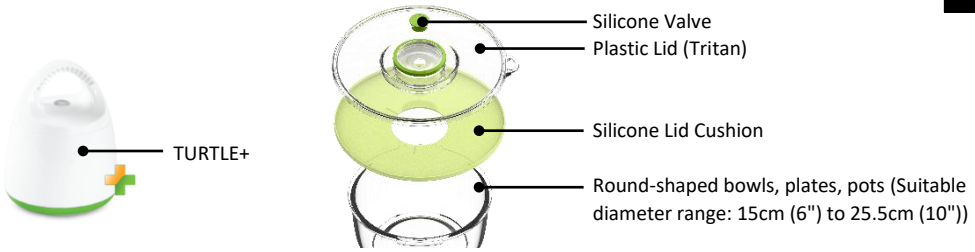
ES: DUAL VAC LIS ES COMPATIBLE CON LAS BOMBAS INTELIGENTE DE VACÍO « TURTLE » DE
FOSA / MARINADA EXPRESS ES SOLAMENTE COMPATIBLE CON LA BOMBA INTELIGENTE DE
VACÍO « TURTLE+ » DE FOSA

IT: DUAL VAC LID COMPATIBILE CON POMPA SOTTOVUOTO FOSA « TURTLE » / MARINATA
ESPRESSA SOLO COMPATIBILE CON POMPA SOTTOVUOTO FOSA « TURTLE+ »

NL: DUAL VAC LID COMPATIBEL MET FOSA-VACUÛMPOMP « TURTLE »/ EXPRESS MARINADE
ENKEL COMPATIBEL MET FOSA-VACUÛMPOMP « TURTLE+ »

繁: 雙真空蓋可以配合 FOSA « 真鮮寶 » 使用, 但帶有快速醃肉程式的功能只包含在 « 真鮮
寶+ » 中。

筒: 双真空盖可以配合 FOSA « 真鲜宝 » 使用, 但帶有快速腌肉程序的功能只包含在 « 真鲜
宝+ » 中。



! Put ingredients in the container and place the Dual-Vac Lid on top of the container. Ingredients should be at least 2cm below the top edge of the container.



DUAL-VAC STORAGE

- Step 1: Press down the valve of the lid
- Step 2: Press down the lid manually for the first vacuum seal
- Step 3: Place TURTLE+ on center of the lid and then press the "START" button
- ** Open the valve on the lid in order to remove the lid easily



QUICK MARANATING (Only Available with the TURTLE+ vacuum pump)

- Step 1: Open the valve on the lid
- Step 2: Place TURTLE+ on the center of the lid and press the "START" button for 3 seconds. LED will blink meaning Marinate mode is on
- Step 3: Let the TURTLE+ pump work and air will move in and out of the bowl for about 30 mins for 3350ml glass bowl and about 25 mins for 1550ml glass bowl in MARINATE mode
- Step 4: (Optional) Once marinating is completed, close the valve on the lid and press the "START" button once for vacuuming mode. Let the food ingredients "soak in the sauce/herbs" for 15 to 20 minutes in the refrigerator, take the bowl out of the fridge and open the valve on the lid to release vacuum and remove the lid



! Marinate Mode On: LED on the Turtle+ blinks slowly (orange color)
 Low power indication: LED on the Turtle+ blinks quickly (green color) for 15s and stop

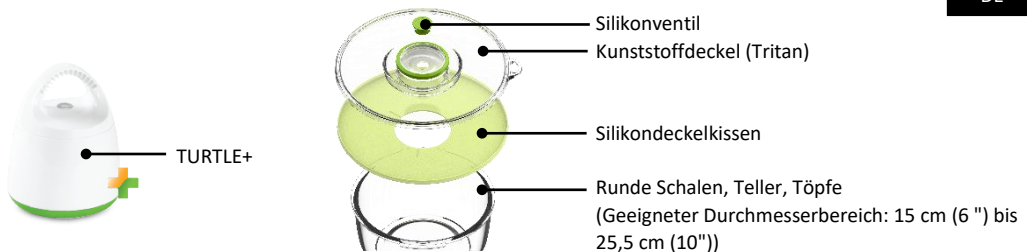


Caution: Do not move the container (bowl, pan, dish or other storage vessels) by holding the Dual-Vac lid. Make sure the container is at a safe temperature so that it can be grasped and moved.

CARE AND CLEANING

- Dual-Vac Lid
 - Silicone valve and cushion can be disassembled from the Dual-Vac Lid.
 - All parts are top-rack dishwasher-safe.
 - If washing by hand, use soft cloth to clean and make sure there is no food residue left after cleaning.
 - Dry the lid completely before use.

Warranty
 The conditions of warranty vary from country to country. Contact the store where you purchased your appliance in case your product is not working properly. In case of any warranty issues, please keep your receipt of purchase.



! Geben Sie die Zutaten in den Behälter und setzen Sie den DUAL-VAC-Deckel auf den Behälter. Bitte einen Abstand von mindestens 2cm zum oberen Rand des Behälters freihalten.

DUAL-VAC-AUFBEWAHRUNG

- Schritt 1: Drücken Sie das Ventil des Deckels nach unten
- Schritt 2: Drücken Sie den Deckel leicht für das erste Vakuumsiegel an
- Schritt 3: Platzieren Sie TURTLE+ / TURTLE in der Mitte des Deckels und drücken Sie dann die START-Taste
- Öffnen Sie das Ventil am Deckel, um den Deckel leicht abzunehmen



SCHNELLE MARANISIERUNG (Nur mit der TURTLE+ Vakuumpumpe erhältlich)

- Schritt 1: Öffnen Sie das Ventil am Deckel
- Schritt 2: Platzieren Sie TURTLE+ in der Mitte des Deckels und drücken Sie die START-Taste für 3 Sekunden. Die LED blinkt, was bedeutet, dass der Marinadenmodus eingeschaltet ist.
- Schritt 3: Lassen Sie die TURTLE+ -Pumpe arbeiten und Luft wird für etwa 30 Minuten in der 3350-ml-Glasschale und etwa 25 Minuten in der 1550-ml-Glasschale im MARINADENMODUS ein- und ausgepumpt.
- Schritt 4: (optional) Wenn das Marinieren abgeschlossen ist, schließen Sie das Ventil am Deckel und drücken Sie die START-Taste einmal, um den Vakuumierungsmodus zu aktivieren. Lassen Sie das Fleisch/Fisch 15 bis 20 Minuten im Kühlschrank in der Sauce / den Kräutern marinieren, nehmen Sie die Marinierbox aus dem Kühlschrank und öffnen Sie das Ventil am Deckel, um das Vakuum zu lösen, dann nehmen Sie den Deckel ab



! Marinadenmodus: LED an der TURTLE+ blinkt langsam (orange Farbe)
 Niedriger Batteriestand: LED an der TURTLE+ blinkt 15 Sekunden lang schnell (grüne Farbe) und stoppt dann

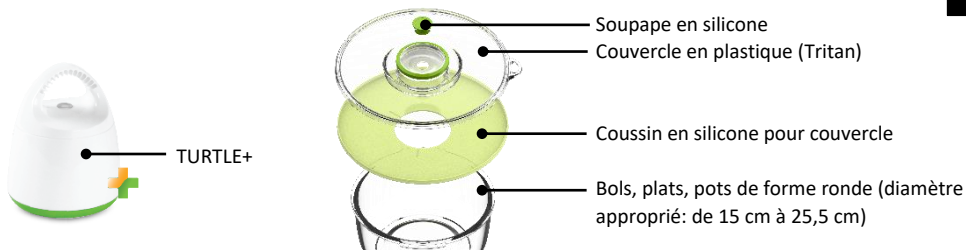
Achtung: Bewegen Sie den Behälter (Schüssel, Pfanne, Schüssel oder anderes) nicht am Dual-Vac-Deckel. Stellen Sie sicher, dass der Behälter eine sichere Temperatur hat, damit er ergriffen und bewegt werden kann.



PFLEGE UND REINIGUNG

- Dual-Vac-Deckel
- Silikonventil und -kissen können vom Dual-Vac-Deckel abgenommen werden.
- Alle Teile sind spülmaschinenfest.
- Verwenden Sie zum Reinigen von Hand ein weiches Tuch und achten Sie darauf, dass nach dem Reinigen keine Speisereste zurückbleiben.
- Trocknen Sie den Deckel vor Gebrauch vollständig ab.

Garantie
 Die Garantiebedingungen hängen von jedem Land ab. Wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie Ihr Gerät gekauft haben, falls Ihr Produkt nicht ordnungsgemäß funktioniert. Halten Sie für jegliche Garantieleistungen Ihren Kaufbeleg bereit.



! Mettez les ingrédients dans le récipient et placez le couvercle Dual-Vac sur le dessus du récipient. Les ingrédients doivent être au moins à 2cm sous le bord supérieur du récipient.



COMPARTIMENT DUAL-VAC

- Etape 1 : Appuyer sur la valve du couvercle
- Etape 2 : Appuyer manuellement sur le couvercle pour rendre hermétique le premier joint.
- Etape 3 : Placer le TURTLE+ / TURTLE au centre du couvercle puis appuyer sur le bouton «START»
- **Ouvrir la valve du couvercle pour retirer facilement le couvercle



MARINADE RAPIDE (Uniquement disponible avec la pompe sous vide TURTLE+)

- Etape 1 : Ouvrir la valve sur le couvercle
 - Etape 2 : Placer le TURTLE+ au centre du couvercle puis appuyer sur le bouton «START» pendant 3 secondes. Une lumière LED va clignoter pour indiquer que le mode Marinade est activé.
 - Etape 3 : Laisser travailler la pompe TURTLE+, l'air va circuler dans le bol pendant environ 30 mn pour un bol de 3350 ml et environ 25 mn pour un bol de 1550 ml en mode MARINADE
 - Etape 4 : (facultatif) Une fois le mijotage terminé, fermer la valve sur le couvercle et appuyer une fois sur le bouton «START» pour activer le mode mise sous vide.
- Laisser la viande/poisson "tremper dans la sauce / les herbes" pendant 15 à 20 minutes au réfrigérateur, sortir la boîte à marinade du réfrigérateur, et ouvrir la valve du couvercle pour arrêter la mise sous vide avant d'ouvrir le couvercle.



! Mode marinade activé: le voyant du TURTLE+ clignote lentement (couleur orange)
Indicateur piles faibles: le voyant du TURTLE+ clignote rapidement (couleur verte) pendant 15s et s'éteint

Attention : Ne déplacez pas le conteneur (bol, casserole, plat ou autre) en saisissant le couvercle Dual-Vac. Assurez-vous que le conteneur est à une température sans danger afin de pouvoir le saisir et le déplacer.

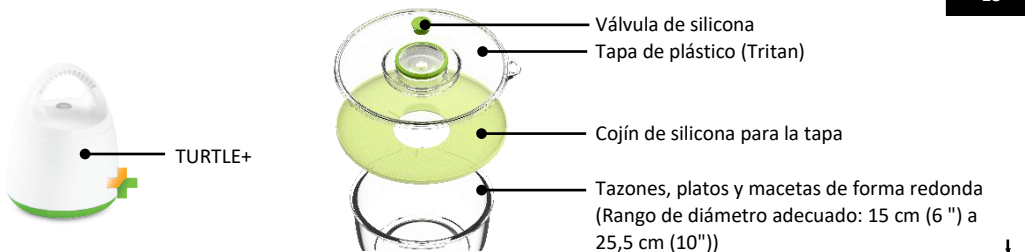


ENTRETIEN & NETTOYAGE

- Couvercle Dual-Vac
- La valve et le coussin en silicone peuvent être démontés du couvercle Dual-Vac.
- Toutes les pièces vont au lave-vaisselle.
- Si vous lavez à la main, utilisez un chiffon doux pour le nettoyer et assurez-vous qu'il ne reste aucun résidu d'aliments après le nettoyage.
- Sécher complètement le couvercle avant utilisation.

Garantie

Les conditions de garantie dépendent de chaque pays. Contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil au cas où votre produit ne fonctionnerait pas correctement. Pour toute question de garantie, veuillez conserver votre reçu d'achat.



! Coloque los ingredientes en el recipiente y coloque la tapa Dual-Vac en la parte superior del recipiente. Los ingredientes deben estar al menos 2cm por debajo del borde superior del recipiente.



SISTEMA DE ALMACENAMIENTO DUAL-VAC

- Paso 1: Presione hacia abajo la válvula de la tapa
Paso 2: Empuje la tapa hacia abajo, de forma manual, para obtener su primer sellado al vacío.
Paso 3: Coloque el dispositivo del TURTLE+ / TURTLE en el centro de la tapa y posteriormente presione el botón «START» (Inicio)
**Para poder retirar la tapa fácilmente, por favor, abra la válvula de la tapa



MARINADO RÁPIDO (solo disponible con la envasadora al vacío TURTLE+)

- Paso 1: Abra la válvula de la tapa
Paso 2: Coloque el sistema TURTLE+ en el centro de la tapa y presione el botón «START» (Inicio) durante 3 segundos. El LED comenzará a parpadear, lo cual significa que el modo de Marinado está activado.

Paso 3: Deje que el dispositivo del sistema TURTLE+ comience a funcionar, lo cual permitirá a su vez que el aire entre y salga del recipiente en el modo MARINAR, el tiempo para este proceso es de aproximadamente unos 30 minutos para un bol de vidrio de 3350 ml. El tiempo para un bol de vidrio de 1550 ml es de aproximadamente unos 25 minutos

Paso 4: (Opcional) Una vez que se termine el marinado, cierre la válvula de la tapa y presione el botón «START» (INICIO) una sola vez para pasar al modo de vacío. Deje que la carne «esté en remojo con la salsa o las hierbas» de 15 a 20 minutos en el frigorífico, saque el recipiente de marinado del frigorífico y abra la válvula de la tapa para liberar el vacío, una vez hecho lo anterior retire la tapa

Precaución: No mueva el recipiente (tazón, sartén, plato u otro) agarrando la tapa Dual-Vac. Asegúrese de que el recipiente esté a una temperatura segura para poder agarrarlo y moverlo.



! Modo de marinado activado: el LED de TURTLE+ parpadea lentamente (color naranja)

Indicación de baja potencia: el LED de TURTLE+ parpadea rápidamente (color verde) durante 15 segundos y se apaga

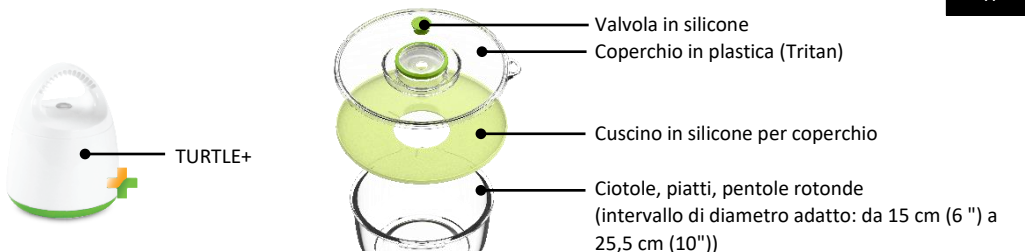


CUIDADO Y LIMPIEZA

- Tapa Dual-Vac
- la válvula y el cojín de silicona se pueden desmontar de la tapa Dual-Vac
 - Todas las piezas son aptas para lavavajillas.
 - Si se lava a mano, use un paño suave para limpiar y asegúrese de que no queden restos de comida después de la limpieza.
 - Seque la tapa completamente antes de usar

Garantía

Las condiciones de garantía dependen de cada país. Póngase en contacto con la tienda donde compró su aparato en caso de que su producto no funcione correctamente. Para cualquier problema potencial de garantía, guarde su recibo de compra.



! Metti gli ingredienti nel contenitore e posiziona il coperchio Dual-Vac sulla parte superiore del contenitore. Gli ingredienti devono essere almeno 2cm sotto il bordo superiore del contenitore.

CONSERVAZIONE DUAL-VAC

- Passo 1: Premere verso il basso la valvola del coperchio
- Passo 2: Premere manualmente il coperchio per la prima guarnizione sottovuoto.
- Passo 3: Posizionare la TURTLE+ al centro del coperchio, quindi premere il pulsante "Avvio"
- **Aprire la valvola sul coperchio per rimuoverlo facilmente



MARINATURA RAPIDA (disponibile solo con la pompa per vuoto TURTLE+)

- Passo 1: Aprire la valvola sul coperchio
- Passo 2: Posiziona la TURTLE+ al centro del coperchio e premi il pulsante "START" per 3 secondi. Il LED lampeggiante significa che la modalità Marinata è attiva.
- Passo 3: Far lavorare la TURTLE+ pompa e l'aria si muoverà dentro e fuori nella ciotola per circa 30 minuti per la ciotola di vetro di 3350 ml e circa 25 minuti per la ciotola di vetro di 1550ml in modalità MARINATURA



- Passo 4: (Opzionale) Una volta completata la marinatura, chiudere la valvola sul coperchio e premere una volta il pulsante "START" per passare alla modalità di aspirazione. Lasciare la carne/pesce "immersa nella salsa/erbe" per 15-20 minuti in frigorifero, estrarre la scatola di marinatura dal frigorifero e aprire la valvola sul coperchio per incamerare aria e rimuovere il coperchio

! Modalità Marinatura Accesa: il LED sulla TURTLE+ lampeggia lentamente (colore arancione)
 Indicazione di bassa potenza: il LED sulla TURTLE+ lampeggia rapidamente (colore verde) per 15 secondi e si spegne

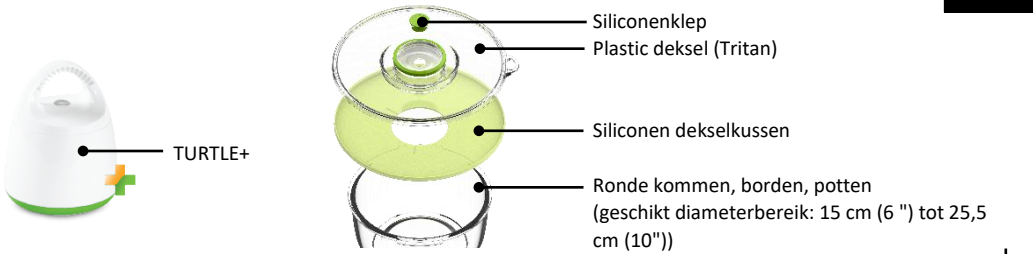
Attenzione: non spostare il contenitore (ciotola, padella, piatto o altro) afferrando il coperchio Dual-Vac. Assicurarsi che il contenitore sia a una temperatura sicura in modo che possa essere afferrato e spostato.



CURA E PULIZIA

- Coperchio Dual-Vac
- La valvola e il cuscino in silicone possono essere smontati dal coperchio Dual-Vac.
- Tutte le parti sono lavabili in lavastoviglie nella parte superiore.
- Se si lava a mano, utilizzare un panno morbido per pulire e assicurarsi che non rimangano residui di cibo dopo la pulizia.
- Asciugare completamente il coperchio prima dell'uso

Garanzia
 Le condizioni di garanzia dipendono da ogni paese. Contattare il negozio dove è stato acquistato il dispositivo nel caso in cui il prodotto non funziona correttamente. Per qualsiasi potenziale problema di garanzia, si prega di conservare la ricevuta di acquisto.



! Doe de ingrediënten in de container en plaats het Dual-Vac-deksel op de container. Ingrediënten moeten minimaal 2cm onder de bovenrand van de container zijn.



OPSLAG VAN DUAL-VAC

- Stap 1: Druk de klep op de deksel naar beneden
- Stap 2: Druk handmatig de deksel voor de eerste vacuümafichting naar beneden.
- Stap 3: Plaats TURTLE+ / TURTLE in het midden van de deksel en druk vervolgens op de knop "START"
- **Open de klep op de deksel om de deksel gemakkelijk te kunnen verwijderen



SNEL MARANEREN (alleen beschikbaar met de TURTLE+ vacuümpomp)

- Stap 1: Open de klep op de deksel
- Stap 2: Plaats TURTLE+ in het midden van de deksel en druk gedurende 3 seconden op de "START" knop. Wanneer de LED knippert, betekent dat de modus „marineren“ is ingeschakeld.
- Stap 3: Stel de TURTLE+ pomp in werking en er wordt voor een glazen kom van 3350 ml gedurende ongeveer 30 minuten lucht in en uit de kom verplaatst en betreffende een glazen kom van 1550 ml in de MARINEER-modus ongeveer 25 minuten
- Stap 4: (Optioneel) Zodra het marineren is voltooid, sluit u de klep op de deksel en drukt u eenmaal op de knop "START" knop om het vacuümzuigen in werking te stellen. Laat het vlees in de koelkast 15 tot 20 minuten in het saus/kruidenmengsel weken, haal de marineerbox uit de koelkast en open de klep op de deksel om lucht aan te zuigen en verwijder vervolgens de deksel



! Marinatiemodus Aan: LED op de TURTLE+ knippert langzaam (oranje kleur)
 Indicatie voor laag vermogen: LED op de TURTLE+ knippert snel (groene kleur) gedurende 15 seconden en dooft

Let op: Verplaats de container (kom, pan, schaal of andere) niet door het Dual-Vac deksel vast te pakken. Zorg ervoor dat de container op een veilige temperatuur is, zodat deze kan worden vastgegrepen en verplaatst.

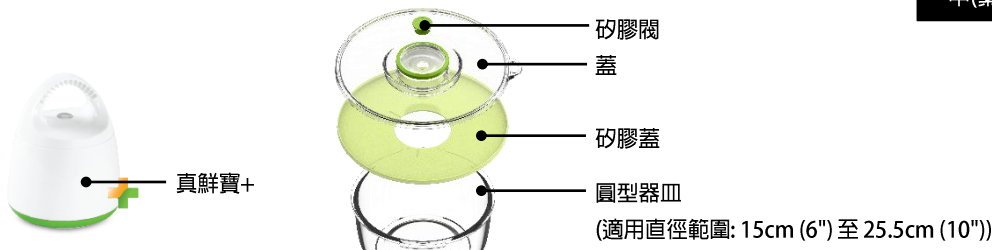


ZORG EN REINIGING

- Dual-Vac-deksel
- Siliconenklep en kussen kunnen worden gedemonteerd van het Dual-Vac-deksel.
- Alle onderdelen zijn vaatwasmachinebestendig.
- Gebruik bij het wassen met de hand een zachte doek om schoon te maken en zorg ervoor dat er na het reinigen geen voedselresten achterblijven.
- Droog het deksel volledig voor gebruik

GARANTIE

De garantie voorwaarden zijn per land geregeld. Neem hiervoor contact op met de winkel van aankoop. Bewaar de aankoopbon om een beroep te kunnen doen op de garantie.



! 放食物於器皿內時，留意食物請勿填滿器皿，必需距離器皿邊沿至少 2cm



雙真空儲存

步驟 1: 按下蓋中央的矽膠閥

步驟 2: 用手將蓋先按一下

步驟 3: 放上真鮮寶+ / 真鮮寶於蓋上，按一下"開始"按鍵抽真空

**打開矽膠閥以至能輕鬆地開蓋



快速醃製(此功能只適用於真鮮寶+)

步驟 1: 打開蓋中央的矽膠閥

步驟 2: 將蓋按下，再放上真鮮寶+ / 真鮮寶於蓋上，長按"開始"按鍵 3 秒，進入快速醃製模式，此時橙色燈會慢慢地閃動著

步驟 3: 真鮮寶+ 設有循環抽氣及放氣程式，於 3350ml 的玻璃碗上大約是 30 分鐘左右完成整個循環，於 1550ml 的玻璃碗上大約是 25 分鐘左右完成整個循環

步驟 4: (建議) 當循環抽氣及放氣完成後，可以按下矽膠閥及按一下"開始"按鍵進入抽真空存放模式，抽完真空後取走真鮮寶+，再放入雪櫃 15-20 分鐘後取出，打開矽膠閥開蓋進行烹調



! 醃製模式: 指示燈以橙色慢閃
低電量模式: 指示燈以綠色快速閃動 15s 後自動停機

注意: 請不要用手托蓋移動整個器皿，在確保器皿在可接受的溫度下用雙手托住器皿移動



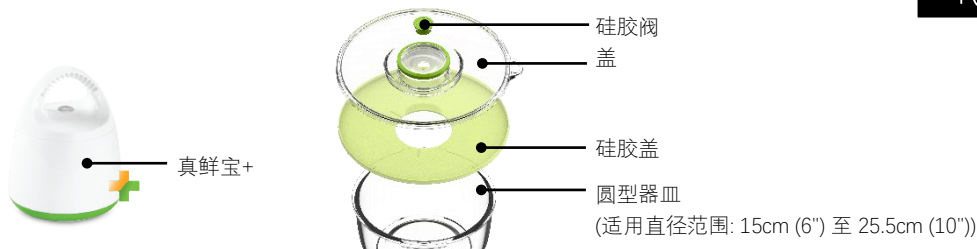
維護及清潔

雙真空蓋

- 矽膠閥及矽膠蓋均可拆卸下來清洗
- 蓋的所有零件都可以入洗碗碟機頂層，遠離發熱器的位置
- 如用手清洗，請使用軟布清潔及確保沒有食物殘餘物留在蓋上
- 當蓋乾透時才再使用

保修

保修條件取決於每個國家/地區。如果您的產品無法正常工作，請與您購買的商店聯繫。對於任何保修潛在問題，請保留您的購買收據。



! 放食物于器皿内时, 留意食物请勿填满器皿, 必需距离器皿边沿至少 2cm



双真空储存

步骤 1: 按下盖中央的硅胶阀

步骤 2: 用手将盖先按一下

步骤 3: 放上真鲜宝+ / 真鲜宝于盖上, 单击"开始"按键抽真空

**打开硅胶阀以至能轻松地开盖



快速腌制(此功能只适用于真鲜宝+)

步骤 1: 打开盖中央的硅胶阀

步骤 2: 将盖按下, 再放上真鲜宝+ / 真鲜宝于盖上, 长按"开始"按键 3 秒, 进入快速腌制模式, 此时橙色灯会慢慢地闪动着

步骤 3: 真鲜宝+ 设有循环抽气及放气程序, 于 3350ml 的玻璃碗上大约是 30 分钟左右完成整个循环, 于 1550ml 的玻璃碗上大约是 25 分钟左右完成整个循环

步骤 4: (建议) 当循环抽气及放气完成后, 可以按下硅胶阀及单击"开始"按键进入抽真空存放模式, 抽完真空后取走真鲜宝+, 再放入雪柜 15-20 分钟后取出, 打开硅胶阀开盖进行烹调



! 腌制模式: 指示灯以橙色慢闪
低电量模式: 指示灯以绿色快速闪动 15s 后自动停机

注意: 请不要用手托盖移动整个器皿, 在确保器皿在可接受的温度下用双手托住器皿移动



维护及清洁

双真空盖

- 硅胶阀及硅胶盖均可拆卸下来清洗
- 盖的所有零件都可以入洗碗碟机顶层, 远离发热器的位置
- 如用手清洗, 请使用软布清洁及确保没有食物残余物留在盖上
- 当盖干透时才再使用

保修

保修条件取决于每个国家/地区。如果您的产品无法正常工作, 请与您购买的商店联系。对于任何保修潜在问题, 请保留您的购买收据。



Discover the complete line of FOSA brand

food storage products at

www.fosahome.com