LISTO

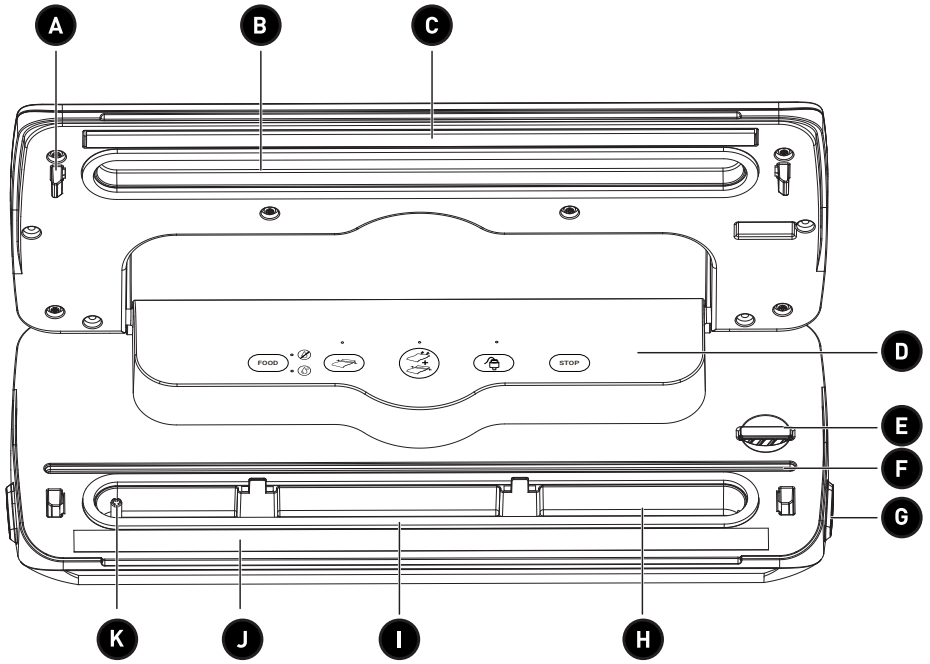
**Notice d’utilisation**
Appareil de mise sous vide

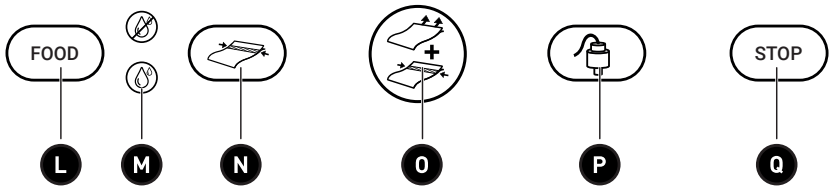
**User guide**
Vacuum sealer

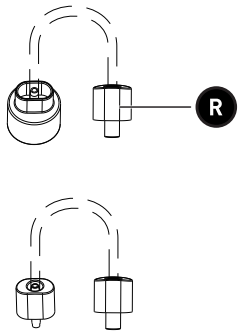
**Bedienungsanleitung**
Vakuumiergerät

**Gebruiksaanwijzing**
Vacuümapparaat

LASV1




| | FR | EN | DE | NL |
|---|---|---|---|---|
| A | Verrou avec capot de protection x2 | Lock with protective cover x2 | Verriegelungen mit Schutzabdeckung x2 | Vergrendeling met beschermkapje x2 |
| B | Joint d'étanchéité supérieur | Top seal | Obere Dichtung | Bovenste afdichting |
| C | Barre de soudure | Heat strip | Schweißbalken | Warmtestrip |
| D | Panneau de commande | Control panel | Bedienfeld | Bedieningspaneel |
| E | Cutter | Cutter | Schneidvorrichtung | Mes |
| F | Fente de découpe | Cutting slot | Schneidschlitz | Snijgleuf |
| G | Bouton de déverrouillage x2 | Release button x2 | Entriegelungstasten x 2 | Ontgrendelingsknop x2 |
| H | Chambre de mise sous vide | Vacuum chamber | Vakuumkammer | Vacuümkamer |
| I | Joint d'étanchéité inférieur | Bottom seal | Untere Dichtung | Onderste afdichting |
| J | Barre de soudure | Heat strip | Schweißbalken | Warmtestrip |
| K | Raccord du tuyau | Hose connection port | Schlauchanschluss | Slangaansluiting |
| L | Bouton Sélection des aliments | Food selector button | Taste zur Auswahl der Lebensmittel | Voedsel selectieknop |
| M | Voyants Aliments secs et Aliments liquides | Dry and moist food indicator lights | Kontrollleuchten für trockene und feuchte Lebensmittel | Droog en vochtig voedsel-controlelampjes |
| N | Bouton Scellage avec voyant | Seal button with indicator light | Versiegelungstaste mit Kontrollleuchte | Sealen-knop met controlelampje |
| O | Bouton Mise sous vide et scellage avec voyant | Vacuum and seal button with indicator light | Vakuumier- und Versiegelungstaste mit Kontrollleuchte | Vacumeren en sealen-knop met controlelampje |
| P | Bouton Récipient avec voyant | Container button with indicator light | Behältertaste mit Kontrollleuchte | Bakje-knop met controlelampje |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Q | Bouton Arrêt | Stop button | Stopptaste | Stopknop |
| R | 1 tuyau d'aspiration avec 2 types d'embout de raccordement | 1 suction hose with 2 types of connectors | 1 Vakuumierschlauch mit 2 verschiedenen Adaptern | 1 zuigslang met 2 types connectoren |

## CONTENU DE LA BOÎTE

- 1 appareil de mise sous vide
- 1 rouleau de sacs de mise sous vide de 28 cm x 3 m
- 1 tuyau d'aspiration avec 2 embouts de raccordement à utiliser avec les récipients hermétiques et sacs adaptés
- 1 notice d'utilisation

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Puissance : 120 W
- Tension : 220-240 V~ 50/60 Hz
- 3 fonctions : scellage uniquement, mise sous vide et scellage, scellage de récipient de conservation
- Sélection du type d'aliments (solides ou liquides) pour une vitesse d'aspiration adaptée
- Puissance d'aspiration : -45 à -60 kPa
- Capacité de pompe à piston de 3,2 l par minute
- Dimensions (appareil fermé) (L x P x H) : 37,3 x 14,8 x 5,8 cm
- Poids : 1,05 kg
- Classe de protection : II

| **Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode basse consommation applicable** | |
|---|---|
| Consommation d'énergie en mode arrêt | 0,45 W |
| Consommation d'énergie en mode veille | NA |
| Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable | 20' |
| Consommation d'énergie en veille avec maintien de la connexion au réseau si tous les ports réseau filaires sont connectés et que tous les ports réseau sans fil sont activés | NA |

## DÉBALLAGE

- Retirez l'appareil de son emballage.
- Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport. Ne branchez en aucun cas un appareil endommagé ! Si l'appareil a subi des dommages, veuillez contacter votre revendeur.
- Retirez tous les rubans adhésifs et matériaux d'emballage à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil.

### Usage prévu

- Cet appareil n'est destiné qu'à la mise sous vide et au scellage des sacs de mise sous vide adaptés. Vous pouvez utiliser les rouleaux de mise sous vide fournis (à découper à la taille nécessaire) avec cet appareil. Le tuyau d'aspiration sert également à la mise sous vide de récipients hermétiques adaptés (non fournis) ou de bouteilles en verre à l'aide d'un bouchon de mise sous vide adapté (non fourni).
- Des rouleaux de mise sous vide ainsi que des sacs individuels, des récipients hermétiques et des bouchons adaptés sont disponibles dans le commerce.
- Cet appareil permet de conserver la fraîcheur des aliments jusqu'à 5 fois plus longtemps que les méthodes traditionnelles de conservation.
  - Vous pouvez faire des courses en plus grande quantité et moins souvent, et préparer vos plats à l'avance pour votre famille ou vos invités, pour un pique-nique, une randonnée, etc.
  - Il constitue également une solution idéale pour contrôler les quantités lors d'un régime, par exemple.
  - Cet appareil vous permet d'emballer tout type d'aliments, tels que de la viande, du poisson, des légumes, etc., en portions de la taille souhaitée afin de les mettre au réfrigérateur ou au congélateur.
  - Il permet d'éviter les gelures dues à la congélation des aliments.
  - Utilisez-le pour emballer les aliments secs, tels que les cacahuètes, les céréales, etc., afin de les conserver plus longtemps.
  - Il vous permet de préparer une marinade en quelques minutes au lieu de quelques heures.
  - Vous pouvez conserver les bouteilles en verre entamées plus longtemps en effectuant leur mise sous vide.
  - Vous pouvez sceller à nouveau les aliments dans leur emballage d'origine (p. ex. : un paquet de chips, etc.) en utilisant le bouton de scellage.
- Cet appareil de mise sous vide peut également être utilisé pour protéger d'autres articles non alimentaires, tels que des documents importants, des photos, des bijoux, des livres, de la quincaillerie telle que des vis ou des clous, ou encore des médicaments, des pansements, etc.



### Avant la première utilisation

- Essuyez les surfaces extérieures et intérieures de l'appareil avec un chiffon doux et humide (sans détergent).
- Lavez-vous bien les mains avant de manipuler la nourriture et de procéder à la mise sous vide.
- Retirez les capots de protection des verrous.

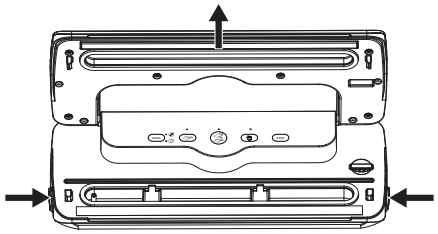
**Pour nettoyer l'appareil, il faut toujours soit l'éteindre et le débrancher, soit retirer les fusibles, soit couper le disjoncteur.**



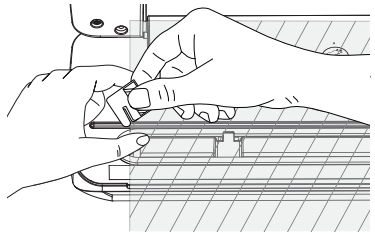
## UTILISATION

### Comment faire un sac à partir d'un rouleau sous vide

1. Ouvrez le couvercle en appuyant sur les 2 boutons de déverrouillage situés de part et d'autre de l'appareil.

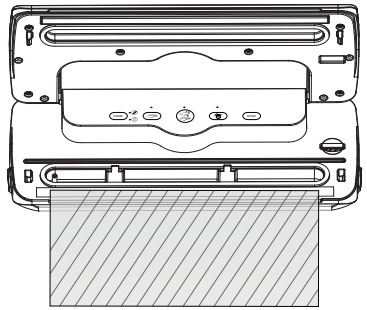


2. Déroulez le rouleau sous vide sur une longueur correspondant environ à la taille du sac nécessaire.
   **N'oubliez pas d'ajouter une marge d'environ 8 centimètres entre les aliments et l'extrémité du sac pour la mise sous vide et le scellage.**
3. Placez la partie du sac à couper sur la fente de découpe. En tenant le haut du cutter, faites-le glisser jusqu'à l'extrémité gauche de la fente de découpe et insérez le bord du sac dans la rainure du cutter. Faites ensuite glisser le cutter le long de la fente pour couper le sac.

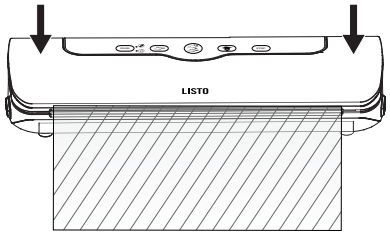


**ATTENTION : Ne coupez de sacs qu'une fois que l'appareil a refroidi et qu'il est débranché.**

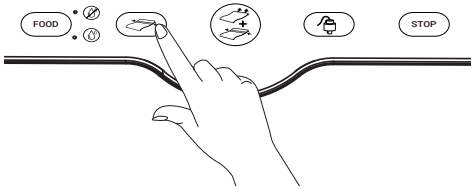
4. Posez l'extrémité du sac sur la barre de soudure en le laissant dépasser légèrement dans la chambre de mise sous vide.



5. Fermez le couvercle. **Appuyez fermement à droite et à gauche du couvercle afin qu'il soit bien verrouillé (vous devez entendre un « clic » de chaque côté lorsqu'il s'enclenche).**



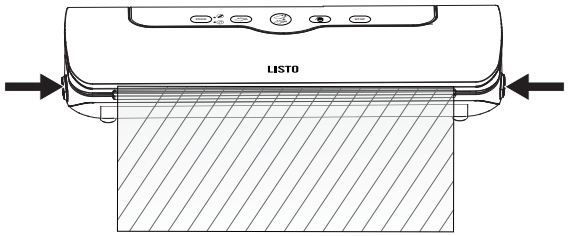

6. Branchez l'appareil sur une prise secteur. Le voyant Aliments secs clignote alors avant de rester fixe. Le réglage Aliments secs est sélectionné par défaut à la mise en marche de l'appareil.
7. Appuyez sur le bouton . Lorsque le voyant de ce bouton s'éteint, cela signifie que le sac est scellé.




8. Vous pouvez appuyer sur le bouton STOP à tout moment pour interrompre le processus. Pour le reprendre, appuyez à nouveau sur le bouton .



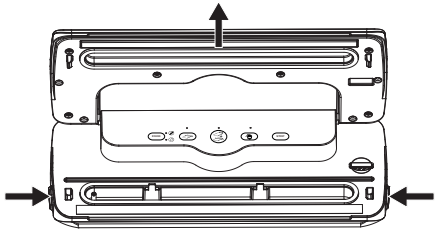
9. Appuyez sur les 2 boutons de déverrouillage pour ouvrir le couvercle et retirer le sac.



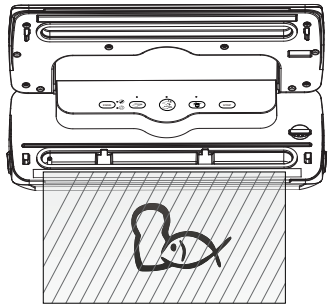



## Comment emballer sous vide avec les sacs sous vide

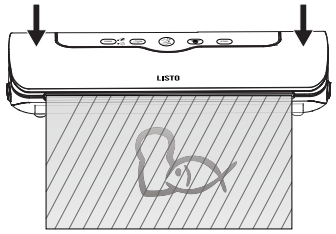
1. Branchez l'appareil sur une prise secteur.
2. Ouvrez le couvercle en appuyant sur les 2 boutons de déverrouillage situés de part et d'autre de l'appareil.



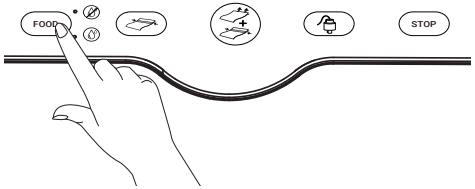
3. Placez l'aliment ou les aliments dans le sac, **en laissant au moins 8 cm entre le contenu et l'extrémité ouverte du sac.** Posez l'extrémité du sac sur la barre de soudure en le laissant dépasser légèrement dans la chambre de mise sous vide. **Assurez-vous que les deux côtés du sac entrent bien dans la chambre de mise sous vide.**



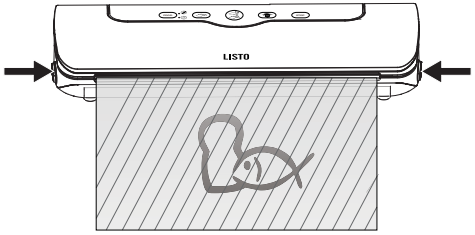
4. Fermez le couvercle. **Appuyez fermement à droite et à gauche du couvercle afin qu'il soit bien verrouillé (vous devez entendre un « clic » de chaque côté lorsqu'il s'enclenche).**




5. Choisissez le type d'aliments, solides ou liquides, en appuyant sur le bouton (FOOD). Le voyant situé à côté de l'option choisie s'allume alors.




6. Appuyez sur le bouton pour mettre le sac sous vide et le sceller. Le voyant Mise sous vide et scellage s'éteint une fois la mise sous vide terminée. Le voyant Scellage s'allume lors du scellage du sac et s'éteint une fois le scellage terminé.
7. Vous pouvez appuyer sur le bouton (STOP) à tout moment pour interrompre le processus. Pour le reprendre, appuyez à nouveau sur le bouton ou .
8. Appuyez sur les 2 boutons de déverrouillage pour ouvrir le couvercle et retirer le sac. Essuyez tout résidu liquide ou alimentaire éventuel resté sur le sac. Placez ensuite le sac au réfrigérateur ou au congélateur (reportez-vous à la section **Conseils pratiques d'utilisation**).




9. Lorsque vous avez fini d'utiliser le produit, remettez les capots de protection en place sur les verrous et débranchez l'appareil de mise sous vide pour le mettre hors tension. **Ne laissez jamais l'appareil branché lorsqu'il n'est pas utilisé.**



**REMARQUES :**

- **La mise sous vide ne remplace pas la réfrigération ou la congélation. Toute denrée périssable qui nécessite une réfrigération doit toujours être réfrigérée après avoir été mise sous vide.**
- **Attendez au moins 20 secondes entre chaque soudure pour laisser l'appareil refroidir correctement.**
- Pour ouvrir un sac mis sous vide, utilisez une paire de ciseaux et coupez juste au-dessous de la bande scellée.



## Mise sous vide avec le tuyau à embout/le bouchon

Les récipients hermétiques de mise sous vide et les bouchons de bouteille adaptés ne sont pas fournis avec cet appareil, mais vous pouvez vous en procurer dans le commerce.

### Préparation

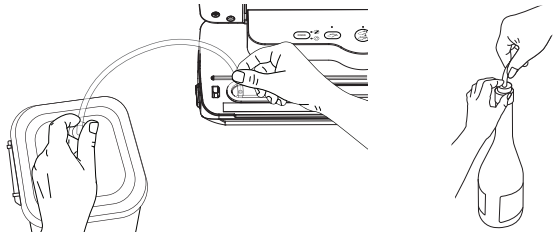
- Nettoyez le tuyau, le récipient et son couvercle (ou le bouchon de bouteille le cas échéant) dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez-les et séchez-les soigneusement.
- Placez les aliments dans le récipient hermétique **en laissant un espace vide de 2 à 3 cm entre le contenu et le couvercle.**

### Mise sous vide

1. Reliez le tuyau au raccord du tuyau situé sur le côté gauche de la chambre de mise sous vide. Fixez l'embout adapté à votre récipient hermétique sur le tuyau. Pour changer d'embout, retirez simplement l'embout fixé en le tirant, puis enfoncez l'embout correct sur le tuyau. Fixez l'embout sur la valve située sur le couvercle spécial de votre récipient hermétique. Maintenez l'embout en place si nécessaire.

   OU

1. Reliez le bouchon de mise sous vide à une extrémité du tuyau. Reliez ensuite l'extrémité libre du tuyau à l'embout de raccordement situé sur le côté gauche de la chambre de mise sous vide. Fermez la bouteille en y enfonçant le bouchon de mise sous vide.



2. Assurez-vous que le couvercle du récipient est fermé correctement.
3. Pour les récipients hermétiques disposant d'une soupape de pression, veillez à placer la soupape en position haute.
4. Appuyez sur le bouton pour procéder à la mise sous vide du récipient ou de la bouteille. La soupape de pression retombe dans le couvercle à mesure que l'air du récipient est évacué. Le voyant Récipient s'éteint une fois le processus terminé.
   **REMARQUE :** Lisez les consignes d'utilisation de votre récipient hermétique pour garantir une utilisation et une mise sous vide correctes du récipient.
5. Vous pouvez appuyer sur le bouton STOP à tout moment pour interrompre le processus. Pour le reprendre, appuyez à nouveau sur le bouton .
6. Lorsque vous avez fini d'utiliser le produit, débranchez-le pour le mettre hors tension. **Ne laissez jamais l'appareil branché lorsqu'il n'est pas utilisé** .

## Guide de conservation des aliments

| Conservation | Aliments | Température | Durée de conservation habituelle | Durée de conservation après mise sous vide |
|---|---|---|---|---|
| Au réfrigérateur | Viande crue | Entre 0 °C et 4 °C | 2 à 3 jours | 8 à 9 jours |
| | Poisson/fruits de mer frais | | 1 à 3 jours | 4 à 5 jours |
| | Viande cuite | | 4 à 6 jours | 10 à 14 jours |
| | Légumes | | 3 à 5 jours | 7 à 10 jours |
| | Œufs | | 10 à 15 jours | 30 à 50 jours |
| Au congélateur | Viande | -18 °C | 3 à 5 mois | > 1 an |
| | Poisson | | 3 à 5 mois | > 1 an |
| | Fruits de mer | | 3 à 5 mois | > 1 an |
| À température ambiante | Pain | Environ 20 °C | 1 à 2 jours | 6 à 8 jours |
| | Biscuits | | 4 à 6 mois | > 1 an |
| | Riz/farine | | 3 à 5 mois | > 1 an |
| | Cacahuètes et autres noix | | 3 à 6 mois | > 1 an |
| | Thé | | 5 à 6 mois | > 1 an |
| | Matériel médical | | 3 à 6 mois | > 1 an |



*Ce tableau est fourni à titre indicatif. Vous devez prendre en compte différents paramètres, comme par exemple la qualité originale des aliments, les conditions de transport et de stockage, etc.

## Conseils pratiques d'utilisation

- Pour éviter toute possibilité d'intoxication alimentaire, ne réutilisez pas les sacs après avoir emballé de la viande crue, du poisson cru ou des aliments gras. Ne réutilisez pas les sacs qui sont passés au micro-ondes ou qui ont mijoté.
- Laissez toujours les aliments chauds refroidir à température ambiante avant de les emballer sous vide.
- Évitez de mettre sous vide des fromages à pâte molle, des champignons, des oignions ou de l'ail (à cause des risques de bactéries anaérobies).
- Des odeurs peuvent émaner de certains légumes, comme le brocoli, le chou-fleur, le chou et les choux de Bruxelles, lorsqu'ils sont stockés. Les légumes doivent être blanchis avant d'être mis sous vide.
- Pour les aliments liquides (soupe, sauce, etc.), nous vous conseillons de les pré-congeler d'abord et d'éviter de faire déborder les sacs. Videz et nettoyez la chambre de mise sous vide si nécessaire après chaque utilisation.
- Pré-congelez les fruits tendres, les fruits rouges, les pains et autres produits de boulangerie pendant 1 à 2 heures jusqu'à ce qu'ils durcissent avant de les mettre sous vide.
- Pour le café ou autres aliments en poudre, placez un filtre à café en papier ou du papier essuie-tout en haut du sac avant de le sceller, afin d'éviter que la pompe n'aspire des particules. Vous pouvez également mettre l'aliment dans son emballage d'origine dans le sac de mise sous vide.
- Le bœuf peut présenter une couleur plus foncée après la mise sous vide en raison de l'absence d'oxygène. Cela ne signifie pas qu'il est avarié.
- Pour éviter les plis sur la bande scellée lors de la mise sous vide d'aliments volumineux, tenez le sac des deux mains et étirez-le doucement pour le maintenir plat jusqu'à ce que la pompe se mette en marche. Si vous n'êtes pas sûr que le sac est scellé correctement ou si vous découvrez des plis après la mise sous vide, recommencez l'opération.
- Évitez d'emballer sous vide des aliments ayant des bouts pointus qui pourraient transpercer le sac.

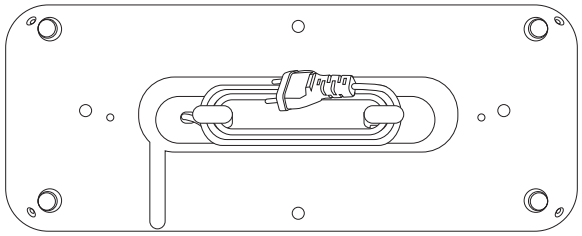
## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que l'appareil est bien hors tension et débranché avant de commencer le nettoyage.
N'immergez pas l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
N'utilisez jamais de solvants, de détergents abrasifs ou d'éponge à récurer pour nettoyer l'appareil.

- Nettoyez les surfaces extérieures de l'appareil avec un chiffon doux humide (sans détergent) avant et après l'utilisation.
- Utilisez du papier essuie-tout ou un chiffon doux et sec pour nettoyer l'intérieur de l'appareil, le tuyau et les 2 embouts.
- La chambre de mise sous vide peut retenir des liquides aspirés des sacs. Dans ce cas, utilisez un chiffon légèrement imprégné d'eau et d'un produit détergent doux pour la nettoyer. Rincez ensuite à l'eau claire et séchez-la soigneusement à l'aide d'un chiffon doux, propre et sec.
- Veillez à bien sécher toutes les parties de l'appareil de mise sous vide avant de l'utiliser à nouveau.
- Remettez les capots de protection en place sur les verrous après l'utilisation. Ces capots servent à éviter que les joints d'étanchéité ne se touchent et ne subissent une compression ou une usure excessive.

### Conservation

- Vérifiez que les capots de protection sont en place sur les verrous, puis rangez votre appareil de mise sous vide à plat dans son emballage d'origine dans un endroit frais et sec, hors de portée des enfants.
- Le cordon d'alimentation se replie dans son logement sous l'appareil.





### Guide de dépannage

| Problème | Solution |
|---|---|
| Les voyants LED Scellage, Mise sous vide et scellage et Récipient clignotent et l'appareil de mise sous vide ne fonctionne pas. | L'appareil surchauffe. Patientez toujours 20 secondes entre deux utilisations. En cas d'utilisation intensive, l'appareil s'éteindra automatiquement et tous les voyants se mettront à clignoter. Patientez 20 minutes afin de laisser l'appareil refroidir, puis réessayez. |
| La pompe à vide fonctionne, mais l'air du sac n'est pas évacué. | • Lorsque vous faites un sac à partir d'un rouleau, assurez-vous qu'une extrémité du sac est scellée.<br>• Ajustez la position du sac, puis réessayez. Assurez-vous que l'extrémité ouverte du sac entre dans la chambre de mise sous vide.<br>• Vérifiez qu'il n'y a pas de plis sur le sac au niveau de la bande scellée. Étirez délicatement le sac pour qu'il soit bien à plat lorsque vous l'introduisez dans la chambre de mise sous vide, afin d'éviter des plis sur la bande scellée.<br>• Ouvrez l'appareil et vérifiez que les joints d'étanchéité sont intacts et qu'il n'y a pas de corps étrangers, de poussière ou de débris dans la zone de scellage.<br>• Les joints pourraient avoir été comprimés si le couvercle a été rangé sans les capots de protection en place. Appuyez sur les boutons de déverrouillage du couvercle pour ouvrir le couvercle et laissez les joints se dilater pendant 10 à 20 minutes.<br>• Veillez à ce que le tuyau d'aspiration ne soit pas fixé au raccord du tuyau.<br>• Lors du scellage de sacs, vérifiez que le couvercle est bien complètement abaissé des deux côtés de l'appareil. Il existe un risque de fuite entre les joints d'étanchéité si le loquet du verrou n'est pas enclenché sur le couvercle pour le maintenir en place. |
| Le joint d'étanchéité est détaché ou fissuré. | • Remettez le joint en place.<br>• Si le joint d'étanchéité est endommagé, apportez l'appareil dans un centre de réparation pour le faire remplacer. |

| Problème | Solution |
|---|---|
| Le sac n'est pas correctement scellé. | • Il y a trop de liquide dans le sac. Pré-congelez les aliments avant la mise sous vide.<br>• Vérifiez la présence de débris alimentaires autour de la zone de scellage et retirez-les en essuyant.<br>• Il y a des plis sur le sac. Étirez délicatement le sac pour qu'il soit bien à plat lorsque vous l'introduisez dans la chambre de mise sous vide, afin d'éviter des plis sur la bande scellée.<br>• L'appareil a surchauffé. Patientez 20 minutes pour laisser l'appareil refroidir. |
| Il n'y a pas de voyant allumé sur le panneau de commande ; rien ne se passe lorsque le couvercle est fermé et qu'un bouton de fonction est activé. | • Assurez-vous que l'appareil est branché.<br>• Assurez-vous que la prise secteur fonctionne correctement.<br>• Assurez-vous que le couvercle est complètement abaissé et que les verrous sont bien enclenchés des deux côtés (vous devez entendre un clic). |
| L'air a bien été évacué du sac, mais de l'air y est entré à nouveau. | • Inspectez la soudure. Un pli le long de la soudure peut permettre à l'air d'entrer dans le sac. Étirez délicatement le sac pour qu'il soit bien à plat lorsque vous l'introduisez dans la chambre de mise sous vide, afin d'éviter des plis sur la bande scellée.<br>• Parfois, de l'humidité ou des résidus alimentaires (tels que des jus, de la graisse, des miettes, des poudres, etc.) présents le long de la soudure peuvent empêcher le scellage. Ouvrez le sac en le coupant, essuyez son bord supérieur (à l'intérieur comme à l'extérieur), puis scellez-le à nouveau.<br>• Des aliments pointus ont peut-être percé le sac. Utilisez un nouveau sac si le sac est percé.<br>• Il se peut que les aliments dans le sac aient fermenté ou libéré des gaz naturels. Dans ce cas, les aliments ont peut-être commencé à pourrir et il faut les jeter.<br>• Le sac est défectueux. Le sac est peut-être percé. Essayez avec un autre sac. |



| Problème | Solution |
|---|---|
| Le sac fond. | • La barre de soudure/scellage est trop chaude. Patientez au moins 20 secondes afin que l'appareil refroidisse avant de mettre un autre article sous vide.<br>• Le mauvais type de sac est utilisé. Utilisez des sacs adaptés à la mise sous vide et au scellage. |
| Le récipient n'est pas mis sous vide. | • Le couvercle du récipient doit être correctement aligné avec son ouverture.<br>• Vérifiez que le tuyau est bien relié à l'embout, que ce dernier est adapté au récipient utilisé et que l'embout est bien fixé sur la valve du récipient.<br>• Vérifiez que le couvercle du récipient est bien fermé des 4 côtés du récipient.<br>• Vérifiez qu'il n'y a pas de résidus alimentaires sur le joint d'étanchéité du couvercle.<br>• Vérifiez qu'il n'y a pas de fissures ou de rayures sur le bord du récipient et que sa valve est propre. |

## BOX CONTENTS

- 1 x vacuum sealer
- 1 x 28 cm x 3 m roll of sealer bags
- 1 x suction hose with 2 connectors for use in compatible airtight containers and bags
- 1 x user guide

## TECHNICAL FEATURES

- Power: 120 W
- Voltage: 220-240 V~ 50/60 Hz
- 3 functions: sealing only, vacuum and sealing, preservation container sealing
- Select dry or moist food type for an ideal suction speed
- Suction power: -45 to -60 kPa
- 3.2 L per minute piston pump capacity
- Dimensions (appliance closed) (L x D x H): 37.3 x 14.8 x 5.8 cm
- Weight: 1.05 kg
- Protection Class: II

| Product Information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode | |
|---|---|
| Power consumption in off mode | 0.45 W |
| Power consumption in standby | NA |
| The maximum time needed to automatically reach the applicable low power mode or condition | 20’ |
| Power consumption in network standby if all wired network ports are connected and all wireless network ports are activated | NA |



## UNPACKING

- Remove the shipping box.
- Check that the appliance has not been damaged during transport. Do not plug in a damaged appliance under any circumstances! If the appliance is damaged, please contact your retailer.
- Remove all tape and packaging materials on the inside and outside of the appliance.



### INTENDED USE

- This appliance is designed only for vacuum packing and sealing compatible vacuum seal bags. You can use the provided vacuum seal roll with this appliance (cut to the appropriate size). The suction hose can also be used to create a vacuum inside a suitable airtight container (not included) or a glass bottle using a compatible vacuum bottle stopper (not included).
- You can purchase vacuum seal rolls, individual vacuum bags, airtight containers and compatible vacuum bottle stoppers from a retail store.
- This appliance is used to keep food fresh up to 5 times longer than traditional preservation methods.
  - You can buy more food less often and prepare meals in advance for your family or guests, for picnics, hikes and more.
  - It can be used as a great solution for portion control during a diet.
  - You can use this appliance to pack any type of food into desired portions, including meat, fish, vegetables and more, for storage in the fridge or freezer.
  - It prevents freezer burn.
  - Pack dry foods such as peanuts, cereals, etc. so they keep longer.
  - Preparing marinades takes minutes instead of hours.
  - Keep opened glass bottles fresh for longer by vacuum packing them.
  - Re-seal food in its original packaging (e.g. a bag of crisps, etc.) using the seal button.
- You can use this vacuum sealer to safeguard other non-food items such as important documents, photos, jewellery, books, hardware, such as screws and nails, or medication and plasters, etc.

## Before first use

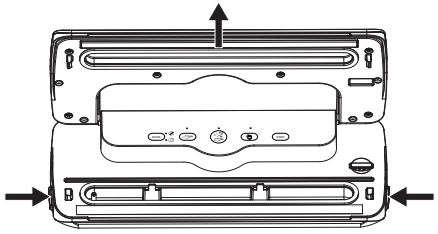
- Wipe the appliances exterior and interior surfaces with a soft damp cloth (do not use detergent).
- Wash your hands thoroughly before handling food and vacuum packing.
- Remove the locks' protective covers.

**To clean the appliance, always turn it off and unplug it, or remove the fuses, or turn off the circuit breaker.**

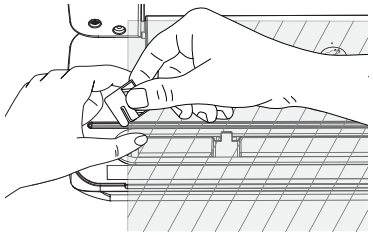
## USE

### Making a bag using a vacuum seal roll

1. Open the lid by pressing the 2 release buttons on either side of the appliance.



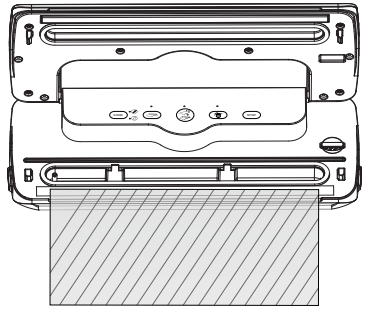
2. Unfurl the vacuum seal roll to the approximate size of bag you require. **Remember to leave about 8 cm clear from the food and end of the bag for vacuum packing and sealing.**
3. Place the part of the bag you wish to cut over the cutting slot. Holding the top of the cutter, go to the left side of the cutting slot and insert the edge of the bag into the groove on the cutter. Then slide the cutter along the cutter slot to cut the bag.



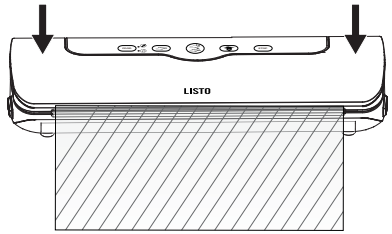
**CAUTION: Only cut bags when the appliance is cool and unplugged.**



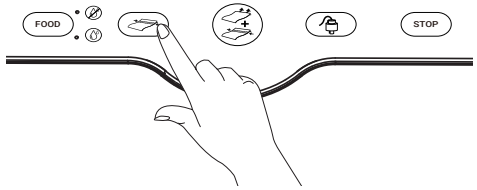
4. Place the end of the bag on the heat strip, allowing the bag to protrude slightly into the vacuum chamber.



5. Close the lid. **Press firmly on the left and right sides of the lid to make sure it locks (each side should make an audible click when it locks)**.

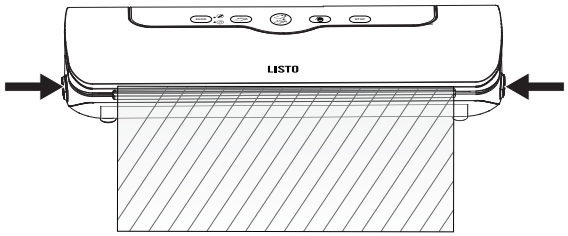



6. Plug the appliance into the mains power socket. The dry food indicator light will flash and then become constant. The appliance default is set to dry food when it turns on.
7. Press the button. The bag is sealed once the indicator light for this button turns off.



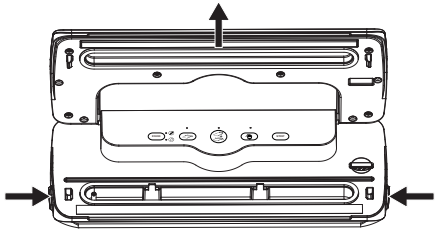

8. At any time, you can press the STOP button to stop the process. To resume, you can press the button again.

9. Press the 2 release buttons to open the lid and remove the bag.

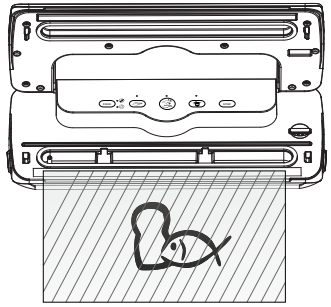



## Vacuum packing using vacuum seal bags

1. Plug the appliance into the mains power socket.
2. Open the lid by pressing the 2 release buttons on either side of the appliance.

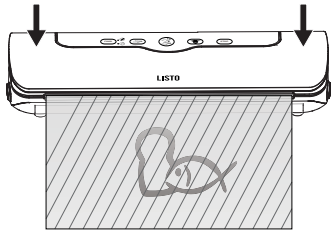


3. Insert the food into the bag, **leaving a gap of at least 8 cm between the contents and the open end of the bag**. Place the end of the bag on the heat strip, allowing the bag to protrude slightly in the vacuum chamber. **Make sure both sides of the bag are inside the vacuum chamber**.

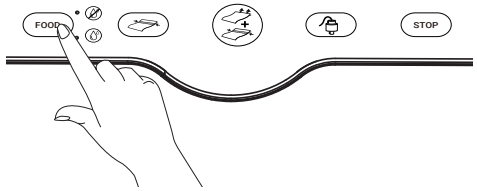




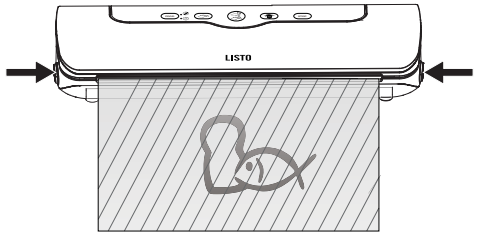
4. Close the lid. **Press firmly on the left and right sides of the lid to make sure it locks (each side should make an audible click when it locks)**.




5. Press the FOOD button to select either the dry or wet food setting. The indicator light turns on next to the selected option.




6. Press the button to vacuum and seal the bag. The vacuum and seal indicator light turns off when the vacuuming part is complete. The seal indicator light turns on while the appliance is sealing the bag and then turns off when the process is finished.
7. At any time, you can press the STOP button to stop the process. To resume, you can press the or button again.
8. Press the 2 release buttons to open the lid and remove the bag. Wipe off any excess liquid or food residue remaining on the bag. Place the bag in the fridge or freezer (refer to the **Useful Operating Tips** section).




9. When you have finished using the product, reattach the protective covers on the locks, and unplug the vacuum sealer to turn it off. **Never leave the appliance plugged in when you are not using it**.

**NOTES:**

- **Vacuum packing does not replace refrigeration or freezing. All perishable food that needs refrigeration must always be refrigerated after being vacuum packed.**
- **Wait at least 20 seconds between seams to allow the appliance to cool down properly.**
- To open a vacuum-sealed bag, use a pair of scissors to cut just under the sealed seam.

## Vacuum packing using the hose with connector/bottle stopper

Compatible airtight vacuum pack containers or bottle stoppers are not included with this appliance, but you can purchase them from a retail store.

### Preparation

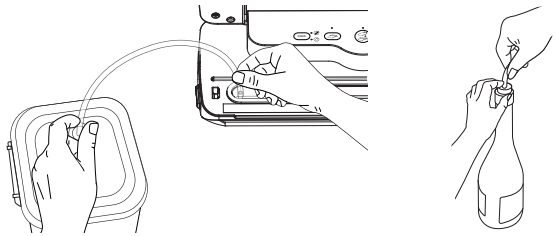
- Clean the hose accessory, the container and its lid (or bottle stopper if using) with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.
- Place the food into the airtight container, **leaving a 2-3 cm gap between the contents and the lid**.

### Vacuum packing

1. Connect the hose to the hose connection port located on the left side of the vacuum chamber. Put the connector that fits your airtight container onto the hose. To change the connector, simply pull the current connector off and then push the correct connector onto the hose. Attach the connector to the valve on the specially designed lid of your airtight container. If necessary, hold the connector in place.

   OR

1. Connect the vacuum bottle stopper to one end of the hose. Next, connect the free end of the hose to the hose connector on the left side of the vacuum chamber. Push the bottle stopper into the bottle to plug it.



2. Make sure to properly close the container's lid.
3. For airtight containers that have a seal button with pressure valve pin, make sure the pressure valve pin is in the raised position.



4. Press the button to start vacuuming air from the container or bottle. The pressure valve pin drops and sinks into the lid as the air is vacuumed out of the container. The container indicator light turns off when the process has finished.
   **NOTE:** Read the instructions of your airtight container to ensure correct use and sealing of the container.
5. At any time, you can press the STOP button to stop the process. To resume, you can press the button again.
6. When you have finished using the product, unplug it to turn it off. **Never leave the appliance plugged in when you are not using it**.



## Food storage guide

| Storage | Food | Temperature | Normal storage time | Vacuum packed storage time |
|---|---|---|---|---|
| In the fridge | Raw meat | Between 0°C and 4°C | 2-3 days | 8-9 days |
| | Fresh fish/ seafood | | 1-3 days | 4-5 days |
| | Cooked meat | | 4-6 days | 10-14 days |
| | Vegetables | | 3-5 days | 7-10 days |
| | Eggs | | 10-15 days | 30-50 days |
| In the freezer | Meat | -18°C | 3-5 months | > 1 year |
| | Fish | | 3-5 months | > 1 year |
| | Seafood | | 3-5 months | > 1 year |
| At room temperature | Bread | About 20°C | 1-2 days | 6-8 days |
| | Biscuits | | 4-6 months | > 1 year |
| | Rice/flour | | 3-5 months | > 1 year |
| | Peanuts and other nuts | | 3-6 months | > 1 year |
| | Tea | | 5-6 months | > 1 year |
| | Medical supplies | | 3-6 months | > 1 year |

* This table is provided for information purposes. You should take into account different factors, including the initial quality of the food, transport and storage conditions, etc.

## Useful operating tips

- To avoid possible food poisoning, do not reuse bags after packaging raw meat, raw fish or fatty foods. Do not reuse bags that have been microwaved or simmered.
- Always wait for hot food to cool to room temperature before you vacuum pack them.
- Avoid vacuum packing soft cheeses, mushrooms, onions and garlic (due to the risk of anaerobic bacteria).
- Some vegetables such as broccoli, cauliflower, cabbage and Brussels sprouts give off an odour when stored. Vegetables should be blanched before vacuum packing.
- For liquid food (soup, sauce, etc.): we recommend you freeze it first and avoid overfilling the bags. Empty and clean the vacuum chamber after each use if needed.
- Before vacuum packing soft fruits, berries, bread and other baked goods, freeze them for 1 to 2 hours until they harden.
- For coffee or other powdered foods, to stop the pump from sucking up particles, place a paper coffee filter or paper towel at the top of the bag before sealing it. You can also put the food in its original packaging inside the vacuum bag.
- Beef may darken in colour after vacuum packing due to the absence of oxygen: this is not a sign that it has spoiled.
- To avoid wrinkles on the seam when vacuum packing bulky foods, hold the bag with both hands and gently stretch it out to keep it flat until the pump starts. Repeat the process if you are unsure whether the bag is sealed properly or if you find creases after vacuum packing.
- Avoid vacuum packing food with sharp points that could pierce the bag.



## CLEANING AND MAINTENANCE

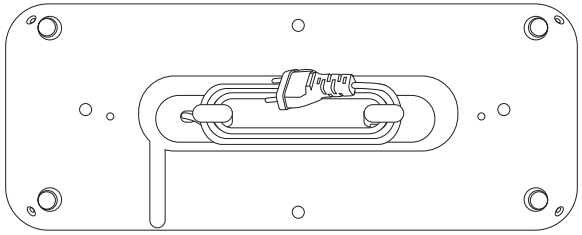


Make sure that the appliance is powered off and unplugged before you start cleaning it.
Never immerse the appliance, power cord or plug in water or any other liquid.
Never use solvents, abrasive detergents or scouring pads to clean the appliance.

- Clean the exterior of the appliance using a soft, damp cloth (no detergent) before and after use.
- Use paper towel or a soft, dry cloth to clean the inside of the appliance and the hose and 2 connectors.
- Liquids sucked from the bags may collect in the vacuum chamber: if this happens, clean using a slightly damp cloth and a mild detergent. Next, rinse with fresh water and dry thoroughly with a clean, soft, dry cloth.
- Make sure all parts are dry before using the vacuum sealer again.
- Reattach the protective covers on the locks after use. These covers help to protect the seals from touching and becoming compressed or worn.

## Storage

- Check the protective covers are in place on the locks, then store your vacuum sealer flat in its original packaging and in a cool, dry place, out of the reach of children.
- The power cord folds away in its compartment underneath the appliance.



## Troubleshooting guide

| Problem | Solution |
|---|---|
| The seal, vacuum and seal, and container LED indicators flash and the vacuum sealer is not working. | The appliance is overheated. Always allow 20 seconds between seals. Under heavy usage, the appliance will shut off automatically and all the indicator lights will flash. Wait for 20 minutes for the appliance to cool off and then restart. |
| The vacuum pump is running, but air is not being removed from the bag. | • If making a bag from a roll, make sure one end of the bag is sealed.<br>• Adjust the position of the bag and try again. Make sure the open end of the bag rests inside the vacuum chamber.<br>• Check for wrinkles in the bag along the seal strip area. To prevent wrinkles in the seal, gently stretch the bag flat while inserting the bag into the vacuum chamber.<br>• Open the appliance and make sure the seals are undamaged and there are no foreign objects, dirt or debris in the sealing area.<br>• If the lid has been stored without the lock covers in place the seals may be compressed. Press the lid release buttons to open the lid and allow 10 to 20 minutes for the seals to expand.<br>• Make sure the suction hose is not attached to the hose connection port.<br>• When sealing bags, make sure the lid is pressed all of the way down on both sides of the appliance. If the lock latch does not catch the lid and hold it down, there may be a leak between the seals. |
| The seal is loose or has a tear. | • Press the seal back into place.<br>• If the seal is damaged, take the appliance to a service centre for a replacement seal. |



| Problem | Solution |
|---|---|
| The bag is not sealing properly. | • There is too much liquid in the bag. Freeze the food before vacuuming.<br>• Check for food debris around the seal area and wipe clean.<br>• The bag has wrinkles. To prevent wrinkles in the seal, gently stretch the bag flat while inserting the bag into the vacuum chamber.<br>• The appliance overheated. Wait 20 minutes for appliance to cool down. |
| There are no lights on the control panel; nothing happens when the lid is closed and an operation button is pressed. | • Make sure the appliance is plugged in.<br>• Make sure the wall outlet is functional.<br>• Make sure the lid is pressed all of the way down until the locks click on both sides. |
| Air was removed from the bag, but now air has re-entered. | • Examine the seal. A wrinkle along the seal may cause air to re-enter the bag. To prevent wrinkles in the seal, gently stretch the bag flat while inserting the bag into the vacuum chamber.<br>• Sometimes moisture or food material (such as juices, grease, crumbs, powders, etc.) along the seals prevents the bag from sealing properly. Cut the bag open, wipe the top part of the bag (inside and out) and re-seal.<br>• Sharp food items may have punctured the bag. Use a new bag if there is a hole.<br>• Fermentation or the release of natural gases from food in the bag may have occurred. When this happens, the food may have begun to spoil and should be discarded.<br>• Faulty bag. The bag could be punctured. Try another bag. |
| The bag melts. | • The seal/heat strip may have become too hot. Always wait at least 20 seconds for the appliance to cool down before you vacuum seal another item.<br>• Wrong type of bag. Use bags which are suitable for vacuuming and sealing. |

| Problem | Solution |
|---|---|
| The container does not vacuum. | • The container lid must be correctly aligned with the container opening.<br>• Make sure the hose is correctly attached to the right connector for the container you are using, and that the connector is correctly fixed onto the container valve.<br>• Make sure the container lid is closed securely on all 4 sides of the container.<br>• Make sure the seal in the lid is free from food residues.<br>• Check the container rim for cracks or scratches and make sure the container valve is clean. |



## VERPACKUNGSINHALT

- 1 x Vakuumiergerät
- 1 x 28 cm x 3 m Rolle Folienbeutel
- 1 x Vakuumierschlauch mit 2 Adaptern zur Verwendung mit geeigneten Vakuumbehältern und Beuteln
- 1 x Bedienungsanleitung



## TECHNISCHE MERKMALE

- Leistung: 120 W
- Spannung: 220-240 V~ 50/60 Hz
- 3 Funktionen: nur Versiegeln, Vakuumieren und Versiegeln, Versiegeln von Frischhaltebehältern
- Auswahl trockener oder feuchter Lebensmittel für eine ideale Sauggeschwindigkeit
- Saugleistung: -45 bis -60 kPa
- Kolbenpumpenleistung 3,2 l pro Minute
- Abmessungen (Gerät geschlossen) (L x T x H): 37,3 x 14,8 x 5,8 cm
- Gewicht: 1,05 kg
- Schutzklasse: II

| Produktinformationen für Stromverbrauch und maximale Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus | |
|---|---|
| Leistungsaufnahme im Aus-Zustand | 0,45 W |
| Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand | NA |
| Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen | 20’ |
| Die Leistungsaufnahme des Geräts im vernetzten Bereitschaftsbetrieb, wenn alle drahtgebundenen Netzwerk-Ports mit dem Netzwerk verbunden und alle drahtlosen Netzwerk-Ports aktiviert sind | NA |

## AUSPACKEN

- Nehmen Sie das Gerät aus dem Versandkarton.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät während des Transports nicht beschädigt wurde. Schließen Sie auf keinen Fall ein beschädigtes Gerät an die Stromquelle an! Wenn das Gerät beschädigt ist, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.
- Entfernen Sie alle Klebebänder und Verpackungsmaterialien an der Innen- und Außenseite des Geräts.

### Bestimmungsgemässer Gebrauch

- Dieses Gerät ist nur für das Vakuumverpacken und Versiegeln geeigneter Vakuumierbeutel vorgesehen. Sie können die mit diesem Gerät mitgelieferte Folienrolle verwenden (auf die entsprechende Größe zuschneiden). Der Vakuumierschlauch kann auch verwendet werden, um ein Vakuum in einem geeigneten Vakuumbehälter (nicht im Lieferumfang enthalten) oder einer Glasflasche mit einem geeigneten Vakuumflaschenverschluss (nicht im Lieferumfang enthalten) zu erzeugen.
- Vakuumierfolienrollen, einzelne Vakuumierbeutel, Vakuumbehälter und geeignete Vakuumflaschenverschlüsse erhalten Sie in Einzelhandelsgeschäften.
- Dieses Gerät wird verwendet, um Lebensmittel bis zu fünfmal länger zu konservieren als bei herkömmlichen Konservierungsmethoden.
  - Sie müssen weniger häufig einkaufen und können Mahlzeiten für Ihre Familie oder Gäste, für Picknicks, Wanderungen und mehr im Voraus zubereiten.
  - Diese Konservierungsmethode ist zudem eine hervorragende Lösung für die Portionskontrolle während einer Diät.
  - Mit diesem Gerät können Sie alle Arten von Lebensmitteln, einschließlich Fleisch, Fisch, Gemüse und sonstiges, für die Aufbewahrung im Kühl- oder Gefrierschrank wunschgemäß portionieren.
  - Es verhindert Gefrierbrand.
  - Verpacken Sie trockene Lebensmittel wie Erdnüsse, Müsli usw., damit sie länger haltbar sind.
  - Die Zubereitung von Marinaden dauert nur Minuten statt Stunden.
  - Halten Sie den Inhalt von geöffneten Glasflaschen länger frisch, indem Sie sie vakuumverschließen.
  - Versiegeln Sie Lebensmittel wieder in ihrer Originalverpackung (z. B. eine Tüte Chips usw.) mithilfe der Versiegelungstaste.
- Sie können dieses Vakuumiergerät verwenden, um Gegenstände, wie z. B. wichtige Dokumente, Fotos, Schmuck, Bücher, Hardware wie Schrauben und Nägel oder Medikamente und Pflaster usw., zu schützen.



### Vor der ersten Benutzung

- Wischen Sie die Außen- und Innenflächen des Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch ab. (Verwenden Sie kein Reinigungsmittel.)
- Waschen Sie Ihre Hände gründlich, bevor Sie Lebensmittel handhaben und vakuumieren.
- Entfernen Sie die Schutzabdeckungen der Verriegelungen.

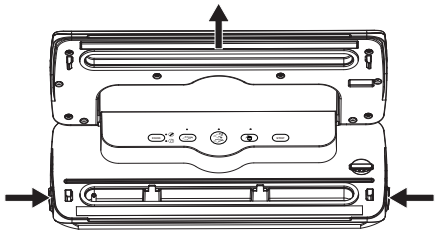
**Um das Gerät zu reinigen, schalten Sie es immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, oder entfernen Sie die Sicherungen bzw. stellen Sie den Leistungsschalter in die Aus-Position.**



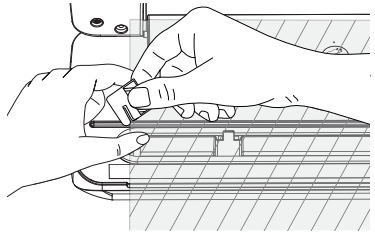
## VERWENDUNG

### Erstellen von Beuteln aus einer Folienrolle

1. Öffnen Sie den Deckel, indem Sie die zwei Entriegelungstasten auf beiden Seiten des Geräts drücken.

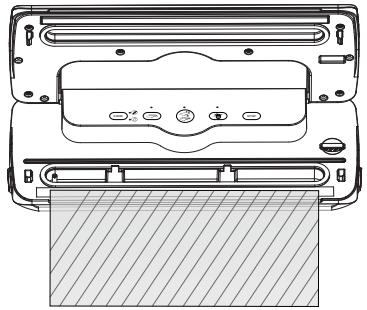


2. Entrollen Sie die Folienrolle bis auf die ungefähre Größe des Beutels, den Sie benötigen.
   **Denken Sie daran, etwa 8 cm Abstand zu den Lebensmitteln und zum Ende des Beutels zum Vakuumieren und Versiegeln zu lassen.**
3. Legen Sie den Teil des Beutels, den Sie abschneiden möchten, über den Schneidschlitz. Halten Sie die Oberseite der Schneidvorrichtung fest, gehen Sie zur linken Seite des Schneidschlitzes und stecken Sie den Rand des Beutels in die Nut an der Schneidvorrichtung. Schieben Sie dann die Schneidvorrichtung entlang des Schneidschlitzes, um den Beutel zu schneiden.

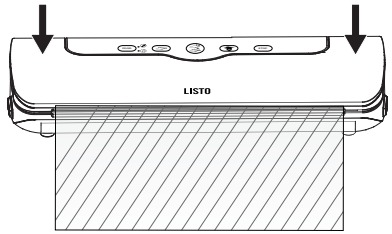


**VORSICHT! Schneiden Sie Beutel nur zu, wenn das Gerät abgekühlt und vom Stromnetz getrennt ist.**

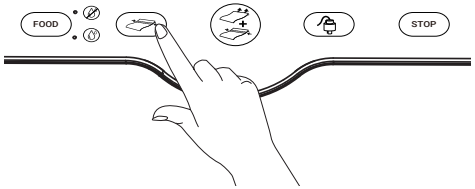
4. Legen Sie das Ende des Beutels auf den Schweißbalken, sodass der Beutel ein kleines Stück in die Vakuumkammer hineinragt.



5. Schließen Sie den Deckel. **Drücken Sie fest auf die linke und rechte Seite des Deckels, um sicherzustellen, dass er einrastet. (Beim Verriegeln sollte auf jeder Seite ein Klicken zu hören sein.)**



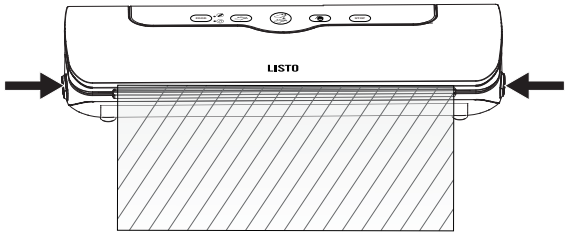

6. Schließen Sie das Gerät an die Netzsteckdose an. Die Kontrollleuchte für trockene Lebensmittel blinkt und leuchtet dann konstant. Das Gerät ist standardmäßig auf trockene Lebensmittel eingestellt, wenn es eingeschaltet wird.
7. Drücken Sie die Taste . Der Beutel ist versiegelt, sobald die Kontrollleuchte für diese Taste erlischt.




8. Sie können jederzeit die Taste drücken, um den Vorgang zu beenden. Um fortzufahren, können Sie die Taste erneut drücken.



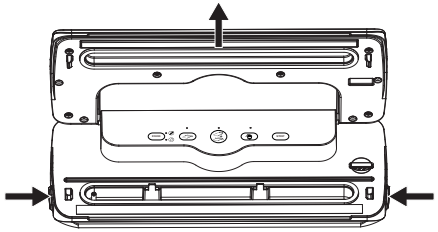
9. Drücken Sie die zwei Entriegelungstasten, um den Deckel zu öffnen und den Beutel zu entfernen.



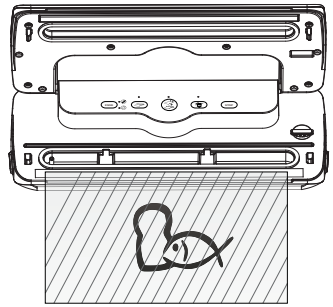



## Vakuumverpacken mit Vakuumierbeuteln

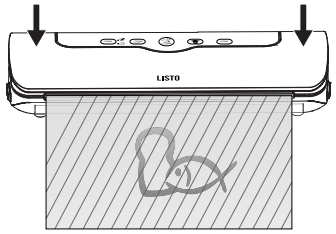
1. Schließen Sie das Gerät an die Netzsteckdose an.
2. Öffnen Sie den Deckel, indem Sie die zwei Entriegelungstasten auf beiden Seiten des Geräts drücken.



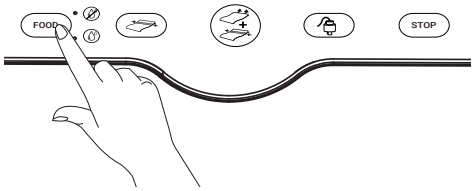
3. Geben Sie die Lebensmittel in den Beutel und **lassen Sie dabei einen Abstand von mindestens 8 cm zwischen dem Inhalt und dem offenen Ende des Beutels**. Legen Sie das Ende des Beutels auf den Schweißbalken, sodass der Beutel ein kleines Stück in die Vakuumkammer hineinragt. **Stellen Sie sicher, dass sich beide Seiten des Beutels in der Vakuumkammer befinden**.



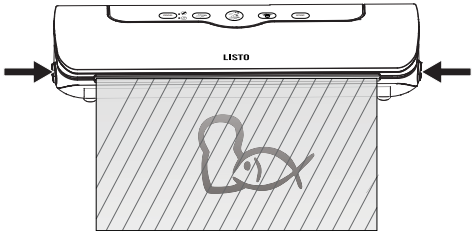
4. Schließen Sie den Deckel. **Drücken Sie fest auf die linke und rechte Seite des Deckels, um sicherzustellen, dass er einrastet. (Beim Verriegeln sollte auf jeder Seite ein Klicken zu hören sein.)**




5. Drücken Sie die Taste (FOOD), um die Einstellung für trockene oder feuchte Lebensmittel auszuwählen. Die Kontrollleuchte leuchtet neben der ausgewählten Einstellung auf.




6. Drücken Sie die Taste, um die Luft aus dem Beutel zu saugen und ihn zu versiegeln. Die Vakuumier- und Versiegelungskontrollleuchte erlischt, wenn der Vakuumiervorgang abgeschlossen ist. Die Versiegelungskontrollleuchte leuchtet auf, während das Gerät den Beutel versiegelt, und erlischt, wenn der Vorgang abgeschlossen ist.
7. Sie können jederzeit die Taste (STOP) drücken, um den Vorgang zu beenden. Um fortzufahren, können Sie erneut die Taste oder drücken.
8. Drücken Sie die zwei Entriegelungstasten, um den Deckel zu öffnen und den Beutel zu entfernen. Wischen Sie überschüssige Flüssigkeit oder Speisereste von dem Beutel ab. Legen Sie den Beutel in den Kühl- oder Gefrierschrank (siehe Abschnitt **Nützliche Bedienungshinweise**).




9. Wenn Sie das Produkt nicht mehr verwenden, bringen Sie die Schutzabdeckungen wieder an den Verriegelungen an und ziehen Sie zum Ausschalten den Stecker des Vakuumiergeräts aus der Steckdose. **Lassen Sie das Gerät niemals an die Stromquelle angeschlossen, wenn Sie es nicht benutzen**.



**HINWEISE:**

- **Die Vakuumverpackung ersetzt weder das Kühlen noch das Einfrieren. Alle verderblichen Lebensmittel, die gekühlt werden müssen, müssen immer in den Kühl- oder Gefrierschrank gelegt werden, nachdem sie vakuumverpackt wurden.**
- **Warten Sie mindestens 20 Sekunden zwischen den Versiegelungsvorgängen, damit das Gerät richtig abkühlen kann.**
- Um einen vakuumversiegelten Beutel zu öffnen, schneiden Sie ihn mit einer Schere knapp unter der Schweißnaht auf.



## Vakuumverpacken mit dem Schlauch mit Adapter/Flaschenverschluss

Kompatible luftdichte Vakuumbehälter oder Flaschenverschlüsse sind nicht im Lieferumfang dieses Geräts enthalten, Sie können sie jedoch im Einzelhandel erwerben.

### Vorbereitung

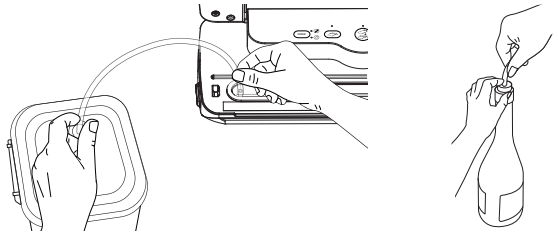
- Reinigen Sie das Schlauchzubehör, den Behälter und seinen Deckel (oder den Flaschenverschluss, falls zutreffend) mit warmem Seifenwasser. Spülen und trocknen Sie alles gründlich.
- Geben Sie die Lebensmittel in den Vakuumbehälter, und **lassen Sie dabei einen Abstand von 2-3 cm zwischen Inhalt und Deckel**.

### Vakuumverpacken

1. Verbinden Sie den Schlauch mit dem Schlauchanschluss auf der linken Seite der Vakuumkammer. Stecken Sie den zu Ihrem Vakuumbehälter passenden Adapter auf den Schlauch. Um den Adapter zu wechseln, ziehen Sie einfach den aktuellen Adapter ab und schieben Sie dann den richtigen Adapter auf den Schlauch. Befestigen Sie den Adapter am Ventil in dem speziell hierfür vorgesehenen Deckel Ihres Vakuumbehälters. Falls erforderlich, halten Sie den Adapter fest.

   ODER

1. Verbinden Sie den Vakuumflaschenverschluss mit einem Ende des Schlauchs. Verbinden Sie anschließend das freie Ende des Schlauchs mit dem Schlauchanschluss auf der linken Seite der Vakuumkammer. Drücken Sie den Flaschenverschluss in die Flasche, um sie zu verschließen.



2. Achten Sie darauf, den Deckel des Behälters richtig zu schließen.
3. Stellen Sie bei Vakuumbehältern mit einem Verschlussknopf mit Druckventilnadel sicher, dass sich die Druckventilnadel in der angehobenen Position befindet.
4. Drücken Sie die Taste , um mit dem Absaugen der Luft aus dem Behälter oder der Flasche zu beginnen. Die Nadel des Druckventils bewegt sich nach unten und sinkt in den Deckel, wenn die Luft aus dem Behälter gesaugt wird. Die Behälterkontrollleuchte erlischt, wenn der Vorgang abgeschlossen ist.
   **HINWEIS:** Lesen Sie die Anweisungen Ihres Vakuumbehälters, um die korrekte Verwendung und Versiegelung des Behälters sicherzustellen.
5. Sie können jederzeit die Taste STOP drücken, um den Vorgang zu beenden. Um fortzufahren, können Sie die Taste erneut drücken.
6. Wenn Sie das Produkt nicht mehr verwenden, ziehen Sie zum Ausschalten den Netzstecker aus der Steckdose. **Trennen Sie das Gerät immer von der Stromquelle, wenn Sie es nicht benutzen**.

## Leitfaden zur Aufbewahrung von Lebensmitteln

| Aufbewahrung | Lebensmittel | Temperatur | Normale Lagerzeit | Lagerzeit in Vakuumverpackung |
|---|---|---|---|---|
| Im Kühlschrank | Rohes Fleisch | Zwischen 0 °C und 4 °C | 2-3 Tage | 8-9 Tage |
| | Frischer Fisch/ Meeresfrüchte | | 1-3 Tage | 4-5 Tage |
| | Gegartes Fleisch | | 4-6 Tage | 10-14 Tage |
| | Gemüse | | 3-5 Tage | 7-10 Tage |
| | Eier | | 10-15 Tage | 30-50 Tage |
| Im Gefrierschrank | Fleisch | -18°C | 3-5 Monate | > 1 Jahr |
| | Fisch | | 3-5 Monate | > 1 Jahr |
| | Meeresfrüchte | | 3-5 Monate | > 1 Jahr |
| Bei Raumtemperatur | Brot | Ungefähr 20 °C | 1-2 Tage | 6-8 Tage |
| | Kekse | | 4-6 Monate | > 1 Jahr |
| | Reis/Mehl | | 3-5 Monate | > 1 Jahr |
| | Erdnüsse und andere Nüsse | | 3-6 Monate | > 1 Jahr |
| | Tee | | 5-6 Monate | > 1 Jahr |
| | Medizinisches Zubehör | | 3-6 Monate | > 1 Jahr |



*Diese Tabelle dient als Orientierungshilfe. Sie sollten verschiedene Faktoren berücksichtigen, einschließlich der ursprünglichen Qualität der Lebensmittel, der Transport- und Lagerbedingungen usw.

## Nützliche Tipps zur Bedienung

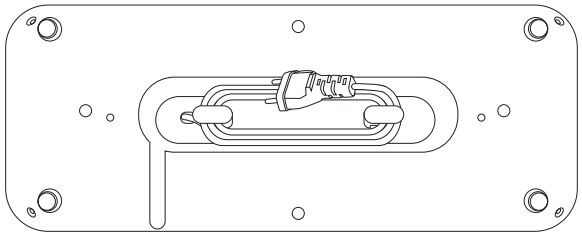
- Um eine mögliche Lebensmittelvergiftung zu vermeiden, sollten Sie Beutel nach dem Verpacken von rohem Fleisch, rohem Fisch oder fetthaltigen Lebensmitteln nicht wiederverwenden. Verwenden Sie keine Beutel wieder, die in der Mikrowelle oder heißem Wasser erhitzt wurden.
- Warten Sie immer, bis heiße Lebensmittel auf Raumtemperatur abgekühlt sind, bevor Sie sie vakuumverpacken.
- Vermeiden Sie das Vakuumverpacken von Weichkäse, Champignons, Zwiebeln und Knoblauch (wegen der Gefahr anaerober Bakterien).
- Einige Gemüsesorten wie Brokkoli, Blumenkohl, Kohl und Rosenkohl geben bei der Lagerung einen Geruch ab. Gemüse sollte vor dem Vakuumverpacken blanchiert werden.
- Wir empfehlen, flüssige Lebensmittel (Suppe, Soße usw.) zuerst einzufrieren und den Beutel nicht zu voll zu machen. Leeren und reinigen Sie die Vakuumkammer gegebenenfalls nach jedem Gebrauch.
- Bevor Sie weiche Früchte, Beeren, Brot und andere Backwaren vakuumverpacken, frieren Sie sie 1 bis 2 Stunden lang ein, bis sie hart werden.
- Um bei Kaffee oder anderen Lebensmitteln in Pulverform zu verhindern, dass die Pumpe Partikel aufsaugt, legen Sie einen Kaffeefilter oder ein Papiertuch auf die Oberseite des Beutels, bevor Sie ihn versiegeln. Sie können die Lebensmittel auch in der Originalverpackung in den Vakuumbeutel legen.
- Rindfleisch kann sich nach dem Vakuumverpacken aufgrund des Mangels an Sauerstoff verdunkeln: Dies ist kein Zeichen dafür, dass es verdorben ist.
- Um Falten an der Naht zu vermeiden, wenn große Lebensmittel vakuumverpackt werden, halten Sie den Beutel mit beiden Händen fest und ziehen Sie ihn vorsichtig glatt, sodass er flach bleibt, bis die Pumpe startet. Wiederholen Sie den Vorgang, wenn Sie sich nicht sicher sind, ob der Beutel richtig versiegelt ist, oder wenn Sie nach dem Vakuumverpacken Falten entdecken.
- Vakuumieren Sie keine Lebensmittel mit scharfen Spitzen, die den Beutel durchbohren könnten.

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
Verwenden Sie niemals Lösungsmittel, Scheuermittel oder Topfreiniger, um das Gerät zu reinigen.

- Reinigen Sie die Außenseite des Geräts vor und nach dem Gebrauch mit einem weichen, feuchten Tuch (ohne Reinigungsmittel).
- Reinigen Sie das Innere des Geräts sowie den Schlauch und die zwei Adapter mit einem Papiertuch oder einem weichen, trockenen Tuch.
- Aus den Beuteln gesaugte Flüssigkeiten können sich in der Vakuumkammer ansammeln. In diesem Fall reinigen Sie sie mit einem leicht feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel. Spülen Sie anschließend mit frischem Wasser nach und trocknen Sie die Kammer mit einem sauberen, weichen, trockenen Tuch gründlich ab.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile trocken sind, bevor Sie das Vakuumiergerät erneut verwenden.
- Bringen Sie nach dem Gebrauch die Schutzabdeckungen wieder auf den Verriegelungen an. Diese Abdeckungen schützen die Dichtungen davor, dass sie sich berühren und zusammengedrückt oder abgenutzt werden.

## Aufbewahrung

- Vergewissern Sie sich, dass die Schutzabdeckungen auf den Verriegelungen angebracht sind, und bewahren Sie das Vakuumiergerät dann flach in der Originalverpackung und an einem kühlen, trockenen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Das Netzkabel lässt sich in seinem Fach unter dem Gerät verstauen.





## Fehlersuche

| Problem | Lösung |
|---|---|
| Die LED-Kontrollleuchten für Versiegeln, Vakuumieren und Versiegeln und Behälter blinken und das Vakuumiergerät funktioniert nicht. | Das Gerät ist überhitzt. Warten Sie zwischen den Versiegelungsvorgängen immer 20 Sekunden. Bei starker Beanspruchung schaltet sich das Gerät automatisch aus und alle Kontrollleuchten blinken. Warten Sie 20 Minuten, bis das Gerät abgekühlt ist, und starten Sie es dann neu. |
| Die Vakuumpumpe läuft, aber es wird keine Luft aus dem Beutel entfernt. | • Wenn Sie einen Beutel aus einer Rolle herstellen, stellen Sie sicher, dass ein Ende des Beutels versiegelt ist.<br>• Korrigieren Sie die Position des Beutels und versuchen Sie es erneut. Stellen Sie sicher, dass sich das offene Ende des Beutels in der Vakuumkammer befindet.<br>• Überprüfen Sie den Beutel entlang des Schweißbalkens auf Falten. Um Falten in der Schweißnaht zu vermeiden, ziehen Sie den Beutel vorsichtig glatt, während Sie den Beutel in die Vakuumkammer einführen.<br>• Öffnen Sie das Gerät und vergewissern Sie sich, dass die Dichtungen nicht beschädigt sind und sich keine Fremdkörper, Schmutz oder Ablagerungen an und um die Dichtungen herum befinden.<br>• Wenn der Deckel ohne die Verriegelungsabdeckungen aufbewahrt wurde, wurden die Dichtungen eventuell zusammengedrückt. Drücken Sie die Deckelentriegelungstasten, um den Deckel zu öffnen, und warten Sie 10 bis 20 Minuten, bis sich die Dichtungen ausdehnen.<br>• Stellen Sie sicher, dass der Saugschlauch nicht am Schlauchanschluss angeschlossen ist.<br>• Achten Sie beim Versiegeln der Beutel darauf, dass der Deckel auf beiden Seiten des Geräts vollständig nach unten gedrückt ist. Wenn die Verriegelungen nicht eingerastet sind und den Deckel nicht unten halten, ist möglicherweise ein Leck zwischen den Dichtungen vorhanden. |

| Problem | Lösung |
|---|---|
| Die Dichtung hat sich gelöst oder hat einen Riss. | • Drücken Sie die Dichtung wieder an ihren Platz.<br>• Wenn die Dichtung beschädigt ist, bringen Sie das Gerät zu einem Kundendienstcenter, um eine Ersatzdichtung zu erhalten. |
| Der Beutel ist nicht richtig verschlossen. | • Es ist zu viel Flüssigkeit im Beutel. Frieren Sie die Lebensmittel vor dem Vakuumieren ein.<br>• Prüfen Sie, ob sich um den Versiegelungsbereich herum Speisereste angesammelt haben, und wischen Sie diese weg.<br>• Der Beutel hat Falten. Um Falten in der Schweißnaht zu vermeiden, ziehen Sie den Beutel vorsichtig glatt, während Sie den Beutel in die Vakuumkammer einführen.<br>• Das Gerät ist überhitzt. Warten Sie 20 Minuten, bis das Gerät abgekühlt ist. |
| Auf dem Bedienfeld leuchten keine Kontrollleuchten. Wenn der Deckel geschlossen und eine Bedientaste gedrückt wird, passiert nichts. | • Vergewissern Sie sich, dass das Gerät an die Stromquelle angeschlossen ist.<br>• Vergewissern Sie sich, dass die Wandsteckdose funktioniert.<br>• Stellen Sie sicher, dass der Deckel ganz nach unten gedrückt ist, bis die Verriegelungen auf beiden Seiten einrasten. |



| Problem | Lösung |
|---|---|
| Luft wurde aus dem Beutel entfernt, aber jetzt ist wieder Luft eingedrungen. | • Untersuchen Sie die Schweißnaht. Eine Falte entlang der Schweißnaht kann dazu führen, dass wieder Luft in den Beutel gelangt. Um Falten in der Schweißnaht zu vermeiden, ziehen Sie den Beutel vorsichtig glatt, während Sie den Beutel in die Vakuumkammer einführen.<br>• Manchmal verhindern Feuchtigkeit oder Lebensmittelmaterial (wie Säfte, Fett, Krümel, Pulver usw.) entlang der Nähte, dass der Beutel nicht richtig versiegelt wird. Schneiden Sie den Beutel auf, wischen Sie den oberen Teil des Beutels (innen und außen) ab und versiegeln Sie ihn erneut.<br>• Spitze Lebensmittel könnten den Beutel durchstochen haben. Verwenden Sie einen neuen Beutel, wenn ein Loch vorhanden ist.<br>• Möglicherweise ist es zu einer Fermentation oder zur Freisetzung natürlicher Gase aus Lebensmitteln im Beutel gekommen. In diesem Fall könnten die Lebensmittel verdorben sein und sollten weggeworfen werden.<br>• Fehlerhafter Beutel. Der Beutel könnte ein Loch haben. Probieren Sie einen anderen Beutel aus. |
| Der Beutel schmilzt. | • Die Dichtung/der Schweißbalken ist möglicherweise zu heiß geworden. Warten Sie immer mindestens 20 Sekunden, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie einen anderen Gegenstand vakuumverpacken.<br>• Falscher Beuteltyp. Verwenden Sie Beutel, die zum Vakuumieren und Versiegeln geeignet sind. |

| Problem | Lösung |
|---|---|
| Es bildet sich kein Vakuum im Behälter. | • Der Behälterdeckel muss korrekt mit der Behälteröffnung fluchten.<br>• Vergewissern Sie sich, dass der Schlauch korrekt an den richtigen Adapter für den Behälter, den Sie verwenden, angeschlossen ist und dass der Adapter korrekt am Behälterventil befestigt ist.<br>• Vergewissern Sie sich, dass der Behälterdeckel an allen vier Seiten des Behälters fest verschlossen ist.<br>• Vergewissern Sie sich, dass die Dichtung im Deckel frei von Speiseresten ist.<br>• Überprüfen Sie den Behälterrand auf Risse oder Kratzer und stellen Sie sicher, dass das Behälterventil sauber ist. |



## INHOUD VAN DE VERPAKKING

- 1 x vacuümapparaat
- 1 x 28 cm x 3 m rol met vacuümzakken
- 1 x zuigslang met 2 connectoren voor gebruik met compatibele luchtdichte bakjes en zakken
- 1 x gebruikershandleiding

## TECHNISCHE GEGEVENS

- Vermogen: 120 W
- Spanning: 220-240 V~ 50/60 Hz
- 3 functies: alleen sealen, vacumeren en sealen, bewaarbakje sealen
- Selecteer droog of vochtig voedseltype voor een ideale zuigsnelheid
- Zuigkracht: -45 tot -60 kPa
- Capaciteit zuigerpomp: 3,2 L per minuut
- Afmetingen (apparaat dicht) (L x D x H): 37,3 x 14,8 x 5,8 cm
- Gewicht: 1,05 kg
- Beschermingsklasse: II

| **Productinformatie voor stroomverbruik en maximale tijd om de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken** | |
|---|---|
| Stroomverbruik in uitstand modus | 0,45 W |
| Stroomverbruik in stand-by | NA |
| De maximale tijd die de apparatuur nodig heeft om automatisch de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken | 20’ |
| Het elektriciteitsverbruik van de apparatuur in netwerkgebonden standby-stand wanneer alle bedrade netwerkpoorten verbonden zijn en alle draadloze netwerkpoorten geactiveerd zijn | NA |

## UITPAKKEN

- Haal het apparaat uit de verpakking.
- Controleer of het apparaat tijdens het transport niet beschadigd werd. Sluit in geen geval een beschadigd apparaat op de voeding aan! Als het apparaat beschadigd is, neem contact op met uw winkelier.
- Verwijder alle tape en verpakkingsmateriaal aan de binnen- en buitenkant van het apparaat.

### Beoogd gebruik

- Dit apparaat is alleen ontworpen voor het vacumeren en sealen van compatibele vacuümzakken. U kunt de meegeleverde vacuümrol (op de juiste maat gesneden) met dit apparaat gebruiken. De zuigslang kan tevens worden gebruikt om een vacuüm te creëren in een geschikte luchtdicht bakje (niet inbegrepen) of een glazen fles met behulp van een compatibele vacuüm flessenstop (niet inbegrepen).
- Vacuümrollen, individuele vacuümzakken, luchtdichte bakjes en compatibele vacuüm flessenstoppen zijn afzonderlijk beschikbaar in de winkel.
- Dit apparaat wordt gebruikt om voedsel tot 5 keer langer vers te houden dan traditionele bewaarmethoden.
  - U kunt minder vaak grotere hoeveelheden eten kopen en van tevoren maaltijden bereiden voor uw gezin of gasten, voor picknicks, tochten en meer.
  - Het kan worden gebruikt als een uitstekende oplossing voor portiecontrole tijdens een dieet.
  - U kunt dit apparaat gebruiken om elk type voedsel in de gewenste porties te verpakken, waaronder vlees, vis, groente en meer, voor opslag in de koelkast of vriezer.
  - Het voorkomt vriesbrand.
  - Verpak droge voeding zoals pinda's, ontbijtgranen, etc. zodat ze langer houdbaar zijn.
  - Het bereiden van marinades duurt minuten in plaats van uren.
  - Houd geopende glazen flessen langer vers door ze vacuüm te verpakken.
  - Seal voedsel opnieuw in de originele verpakking (bijv. een zakje chips, etc.) met behulp van de sealen-knop.
- U kunt dit vacuümapparaat gebruiken voor het beschermen van andere non-food artikelen zoals belangrijke documenten, foto's, sieraden, boeken, bevestigingsmiddelen, zoals schroeven en spijkers, of medicijnen en pleisters, etc.



### Voor het eerste gebruik

- Veeg de buiten- en binnenkant van het apparaat schoon met een zachte en vochtige doek (gebruik geen schoonmaakmiddel).
- Was uw handen grondig voordat u voedsel aanraakt en vacuüm verpakt.
- Verwijder de beschermkapjes van de vergrendelingen.

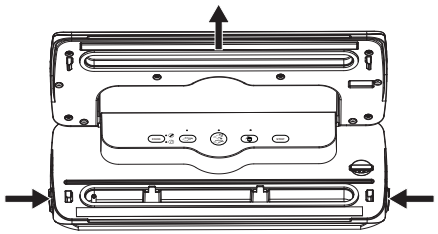
**Om het apparaat schoon te maken, schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact, verwijder de zekeringen of schakel de stroomonderbreker uit.**



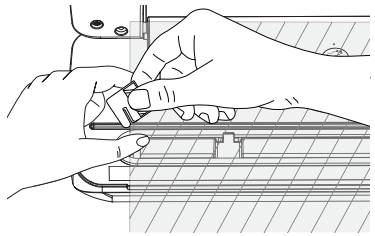
## GEBRUIK

### Een zakje maken met behulp van een vacuümfolierol

1. Open het deksel door op de 2 ontgrendelingsknoppen aan weerszijden van het apparaat te drukken.

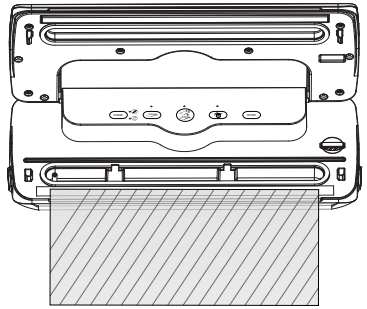


2. Vouw de vacuümfolierol uit tot ongeveer de gewenste grootte van het zakje. **Vergeet niet om ongeveer 8 cm vrij te laten tussen het voedsel en het uiteinde van het zakje om het goed vacuüm te verpakken en te sealen.**
3. Plaats het deel van het zakje dat u wilt snijden over de snijgleuf. Houd de bovenkant van het mes vast, ga naar de linkerkant van de snijgleuf en steek de rand van het zakje in de groef op het mes. Schuif het mes vervolgens langs de snijgleuf om het zakje te snijden.

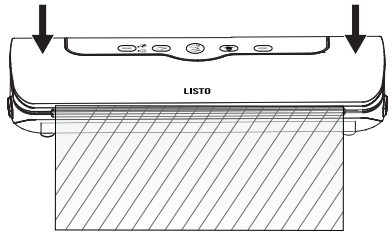


**VOORZICHTIG: Snij de zakjes alleen wanneer het apparaat is afgekoeld en de stekker uit het stopcontact is gehaald.**

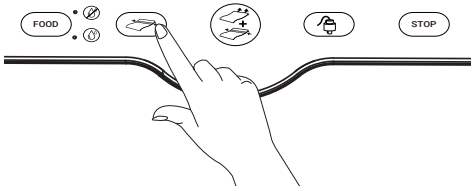
4. Plaats het uiteinde van het zakje op de warmtestrip, zodat het zakje lichtjes in de vacuümkamer uitsteekt.



5. Sluit het deksel. **Druk stevig op de linker- en rechterkant van het deksel om ervoor te zorgen dat het stevig wordt vastgezet (elke kant moet een hoorbare klik produceren wanneer het vast komt te zitten)**.



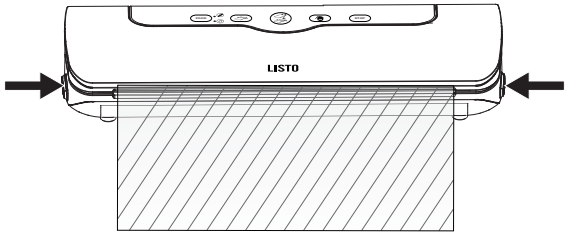

6. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact. Het droog voedsel-controlelampje knippert en brandt vervolgens continu. Het apparaat is standaard ingesteld op droog voedsel wanneer het wordt ingeschakeld.
7. Druk op de ⟨⟩ knop. Het zakje is geseald zodra het controlelampje voor deze knop dooft.




8. U kunt op elk moment op de ⟨STOP⟩ knop drukken om het proces te stoppen. Om door te gaan, druk opnieuw op de ⟨⟩ knop.



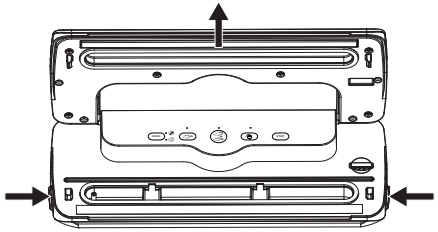
9. Druk op de 2 ontgrendelingsknoppen om het deksel te openen en het zakje te verwijderen.



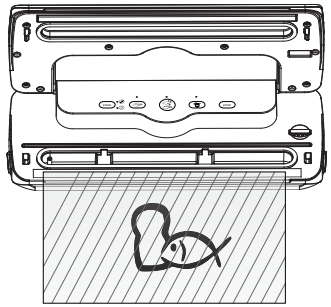



## Vacuüm verpakken met vacuümzakken

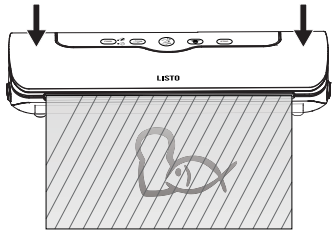
1. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
2. Open het deksel door op de 2 ontgrendelingsknoppen aan weerszijden van het apparaat te drukken.



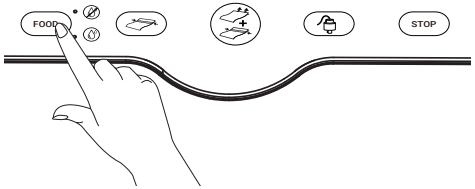
3. Plaats het voedsel in het zakje en **laat een opening van minstens 8 cm tussen de inhoud en het open uiteinde van het zakje**. Plaats het uiteinde van het zakje op de warmtestrip, zodat het zakje lichtjes in de vacuümkamer uitsteekt. **Zorg ervoor dat beide zijden van het zakje zich in de vacuümkamer bevinden**.



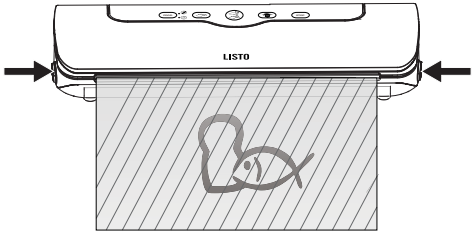
4. Sluit het deksel. **Druk stevig op de linker- en rechterkant van het deksel om ervoor te zorgen dat het stevig wordt vastgezet (elke kant moet een hoorbare klik produceren wanneer het vast komt te zitten)**.




5. Druk op de (FOOD) knop om de instelling voor droog of nat voedsel te selecteren. Het controlelampje brandt naast de geselecteerde optie.




6. Druk op de knop om het zakje te vacumeren en te sealen. Het vacumeren en sealen-controlelampje dooft wanneer het vacumeren voltooid is. Het sealen-controlelampje brandt terwijl het apparaat het zakje sluit en dooft wanneer het proces is voltooid.
7. U kunt op elk moment op de (STOP) knop drukken om het proces te stoppen. Om door te gaan, druk opnieuw op de of knop.
8. Druk op de 2 ontgrendelingsknoppen om het deksel te openen en het zakje te verwijderen. Veeg overtollige vloeistof of etensresten die op het zakje zijn achtergebleven weg. Plaats het zakje in de koelkast of vriezer (zie de sectie **Handige gebruikstips** ).




9. Wanneer u klaar bent met het gebruiken van het product, bevestig de beschermkapjes opnieuw op de vergrendelingen en haal de stekker uit het stopcontact om het vacuümapparaat uit te schakelen. **Laat het apparaat nooit op de voeding aangesloten als u het niet gebruikt**.



**OPMERKING:**

- **Vacuüm verpakken is geen vervanging voor koelen of invriezen. Alle bederfelijke etenswaren die gekoeld moeten worden, moeten na het vacuüm verpakken altijd in de koelkast worden bewaard.**
- **Wacht minstens 20 seconden tussen het sealen om het apparaat goed te laten afkoelen.**
- Om een vacuümzakje te openen, gebruik een schaar om net onder de gesealde naad te knippen.

## Vacuüm verpakken met behulp van de slang met connector/flessenstop

Compatibele luchtdichte vacuümbakjes of flessenstoppen zijn niet inbegrepen bij dit apparaat. Deze zijn afzonderlijk beschikbaar in de winkel.

### Voorbereiding

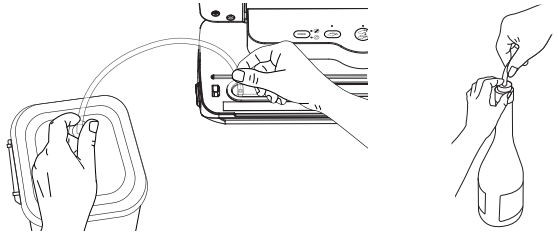
- Reinig het slangaccessoire, het bakje en het deksel (of flessenstop indien gebruikt) in een warm sopje. Spoel en veeg droog grondig.
- Plaats het voedsel in het luchtdicht bakje en **laat een ruimte van 2-3 cm tussen de inhoud en het deksel**.

### Vacuüm verpakken

1. Sluit de slang aan op de slangaansluiting aan de linkerkant van de vacuümkamer. Plaats de connector die op uw luchtdicht bakje past op de slang. Om de connector te vervangen, trek de huidige connector af en duw vervolgens de juiste connector op de slang vast. Bevestig de connector aan het ventiel op het speciaal ontworpen deksel van uw luchtdichte bakje. Houd indien nodig de connector op zijn plaats.

   OF

1. Sluit de vacuüm flessenstop aan op één uiteinde van de slang. Sluit vervolgens het ander uiteinde van de slang aan op de slangaansluiting aan de linkerkant van de vacuümkamer. Duw de flessenstop in de fles om deze te bevestigen.



2. Zorg ervoor dat het deksel van het bakje stevig dicht is.
3. Voor luchtdichte bakjes voorzien van een sealen-knop met drukventielpen, zorg ervoor dat de pen van het drukventiel omhoog staat.

4. Druk op de knop om het vacumeren van het bakje of de fles te starten. De pen van het drukventiel gaat omlaag en zakt in het deksel terwijl de lucht uit het bakje wordt gezogen. Het bakje-controlelampje dooft wanneer het proces is voltooid.
   **OPMERKING:** Lees de instructies van uw luchtdicht bakje voor een juist gebruik en sealen van het bakje.
5. U kunt op elk moment op de STOP knop drukken om het proces te stoppen. Om door te gaan, druk opnieuw op de knop.
6. Wanneer u klaar bent met het gebruik van het product, haal de stekker uit het stopcontact om het product uit te schakelen. **Laat het apparaat nooit in het stopcontact zitten als u het apparaat niet gebruikt**.

## Gids voor het bewaren van voedsel

| Bewaring | Voedsel | Temperatuur | Normale bewaartijd | Vacuüm verpakte bewaartijd |
|---|---|---|---|---|
| In de koelkast | Rauw vlees | Tussen 0°C en 4°C | 2-3 dagen | 8-9 dagen |
| | Verse vis/ zeevruchten | | 1-3 dagen | 4-5 dagen |
| | Gekookt vlees | | 4-6 dagen | 10-14 dagen |
| | Groente | | 3-5 dagen | 7-10 dagen |
| | Eieren | | 10-15 dagen | 30-50 dagen |
| In de vriezer | Vlees | -18°C | 3-5 maanden | > 1 jaar |
| | Vis | | 3-5 maanden | > 1 jaar |
| | Zeevruchten | | 3-5 maanden | > 1 jaar |
| Op kamertemperatuur | Brood | Ongeveer 20°C | 1-2 dagen | 6-8 dagen |
| | Koekjes | | 4-6 maanden | > 1 jaar |
| | Rijst/meel | | 3-5 maanden | > 1 jaar |
| | Pinda's en andere noten | | 3-6 maanden | > 1 jaar |
| | Thee | | 5-6 maanden | > 1 jaar |
| | Medische benodigdheden | | 3-6 maanden | > 1 jaar |

* Deze tabel wordt verstrekt voor informatieve doeleinden. U moet rekening houden met verschillende factoren, waaronder de oorspronkelijke kwaliteit van het voedsel, transport- en bewaaromstandigheden, etc.



## Handige gebruikstips

- Om mogelijke voedselvergiftiging te voorkomen, gebruik de zakjes niet opnieuw na het verpakken van rauw vlees, rauwe vis of vette etenswaren. Gebruik geen zakjes opnieuw die in de magnetron zijn verwarmd of gesudderd.
- Wacht altijd totdat het warm voedsel is afgekoeld tot kamertemperatuur voordat u het vacuüm verpakt.
- Vermijd het vacuüm verpakken van zachte kazen, champignons, uien en knoflook (vanwege het risico op anaërobe bacteriën).
- Sommige groenten zoals broccoli, bloemkool, kool en spruitjes geven een bepaalde geur af wanneer ze worden bewaard. Blancheer groenten voordat ze vacuüm worden verpakt.
- Voor vloeibaar voedsel (soep, saus, etc.) raden we u aan het eerst in te vriezen en de zakjes niet volledig te vullen. Leeg en reinig de vacuümkamer indien nodig na elk gebruik.
- Voordat u zacht fruit, bessen, brood en ander gebak vacuüm verpakt, vries ze 1 tot 2 uur in totdat ze hard worden.
- Voor koffie of andere poedervormige etenswaren, om te voorkomen dat de pomp deeltjes opzuigt, plaats een papieren koffiefilter of een vel keukenpapier bovenaan het zakje voordat u het sealt. U kunt het voedsel tevens in de originele verpakking in het vacuümzakje stoppen.
- Rundvlees kan na het vacuüm verpakken donkerder van kleur worden door de afwezigheid van zuurstof. Dit is geen teken dat het bedorven is.
- Om kreuken op de naad te voorkomen bij het vacuüm verpakken van volumineuze etenswaren, houd het zakje met beide handen vast en rek het zakje voorzichtig uit om het plat te houden totdat de pomp start. Herhaal het proces als u niet zeker weet of het zakje goed is geseald of als u kreuken waarneemt na het vacuüm verpakken.
- Vermijd het vacuüm verpakken van voedsel met scherpe punten die het zakje kunnen doorprikken.

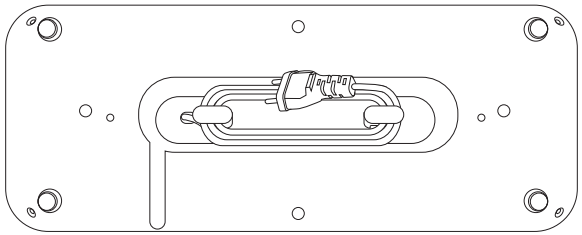
## REINIGING EN ONDERHOUD

Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is gehaald voordat u het apparaat reinigt.
Dompel de behuizing van het apparaat, het snoer of de stekker niet onder in water of een andere vloeistof. Gebruik nooit oplosmiddelen, schuurmiddelen of schuursponsjes om het apparaat schoon te maken.

- Reinig de buitenkant van het apparaat voor en na elk gebruik met een zachte, vochtige doek (zonder schoonmaakmiddel).
- Gebruik keukenpapier of een zachte, droge doek om de binnenkant van het apparaat, de slang en de 2 connectoren schoon te maken.
- Vloeistoffen die uit de zakjes worden gezogen, kunnen zich in de vacuümkamer verzamelen. Als dit het geval is, reinig de kamer met een licht bevochtigde doek en een mild schoonmaakmiddel. Spoel vervolgens schoon met vers water en veeg grondig droog met een schone, zachte en droge doek.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen droog zijn voordat u het vacuümapparaat opnieuw gebruikt.
- Bevestig de beschermkapjes na gebruik weer op de vergrendelingen. Deze beschermkapjes beschermen de afdichtingen tegen aanraking, samendrukking of slijtage.

### Opslag

- Controleer of de beschermkapjes op de juiste positie van de vergrendelingen zijn aangebracht en berg uw vacuümapparaat vervolgens plat op in de originele verpakking en in een koele, droge ruimte, buiten het bereik van kinderen.
- Het snoer kan in het vak aan de onderkant van het apparaat worden opgeborgen.





### Probleemoplossingsgids

| Probleem | Oplossing |
|---|---|
| De LED-controlelampjes voor het sealen, vacumeren en sealen, en bakje knipperen en het vacuümapparaat werkt niet. | Het apparaat is oververhit. Wacht altijd 20 seconden tussen het sealen. Bij een intensief gebruik wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld en knipperen alle controlelampjes. Wacht 20 minuten totdat het apparaat is afgekoeld en start het dan opnieuw. |
| De vacuümpomp draait, maar er wordt geen lucht uit het zakje verwijderd. | • Als u een zakje van een rol maakt, zorg er dan voor dat het ene uiteinde van het zakje geseald is.<br>• Pas de positie van het zakje aan en probeer het opnieuw. Zorg ervoor dat het open uiteinde van het zakje zich in de vacuümkamer bevindt.<br>• Controleer op kreuken in het zakje langs de afdichting. Om kreuken in de afdichting te voorkomen, rek het zakje voorzichtig plat uit terwijl u het zakje in de vacuümkamer plaatst.<br>• Open het apparaat en zorg ervoor dat de afdichtingen onbeschadigd zijn en dat er zich geen vreemde voorwerpen, vuil of stof in het afdichtingsgebied bevinden.<br>• Als het apparaat werd opgeborgen zonder dat de vergrendelingen juist op het deksel vastzitten, kunnen de afdichtingen worden samengedrukt. Druk op de ontgrendelingsknoppen van het deksel om het deksel te openen en wacht 10 tot 20 minuten totdat de afdichtingen zijn uitgezet.<br>• Zorg ervoor dat de zuigslang niet op de slangaansluiting is aangesloten.<br>• Zorg er bij het sluiten van de zakjes voor dat het deksel aan weerskanten van het apparaat helemaal omlaag is gedrukt. Als de vergrendeling het deksel niet vastpakt en vasthoudt, kan er een lek zijn tussen de afdichtingen. |
| De afdichting zit los of is gescheurd. | • Druk de afdichting weer op zijn plaats.<br>• Als de afdichting beschadigd is, breng het apparaat naar een servicecentrum om de afdichting te vervangen. |

| Probleem | Oplossing |
|---|---|
| Het zakje sluit niet goed af. | • Er zit te veel vloeistof in het zakje. Vries het voedsel in voordat het wordt gevacumeerd.<br>• Controleer op etensresten rond het afdichtingsgebied en veeg schoon.<br>• Het zakje is gekreukt. Om kreuken in de afdichting te voorkomen, rek het zakje voorzichtig plat uit terwijl u het zakje in de vacuümkamer plaatst.<br>• Het apparaat is oververhit. Wacht 20 minuten totdat het apparaat is afgekoeld. |
| Er branden geen lampjes op het bedieningspaneel. Er gebeurt niets als het deksel wordt gesloten en er een bedieningsknop wordt ingedrukt. | • Zorg ervoor dat de stekker in het stopcontact zit.<br>• Zorg ervoor dat het stopcontact juist werkt.<br>• Zorg ervoor dat het deksel helemaal naar beneden wordt gedrukt totdat de vergrendelingen aan weerskanten vastklikken. |
| Er werd lucht uit het zakje verwijderd, maar nu is er weer lucht binnengekomen. | • Controleer de afdichting. Een kreuk langs de afdichting kan ervoor zorgen dat er weer lucht in het zakje komt. Om kreuken in de afdichting te voorkomen, rek het zakje voorzichtig plat uit terwijl u het zakje in de vacuümkamer plaatst.<br>• Soms zorgt vocht of voedselmateriaal (zoals sap, vet, kruimels, poeders, etc.) langs de afdichtingen ervoor dat het zakje niet goed geseald kan worden. Knip het zakje open, veeg het bovenste deel van het zakje schoon (binnen- en buitenkant) en seal het opnieuw.<br>• Scherpe etenswaren kunnen het zakje hebben doorprikt. Gebruik een nieuw zakje als er een gat is.<br>• Gisting of de natuurlijke afgifte van gassen uit voedsel in het zakje kan hebben plaatsgevonden. Wanneer dit gebeurt, kan het voedsel beginnen te bederven en moet het worden weggegooid.<br>• Defect zakje. Het zakje kan doorprikt zijn. Probeer een ander zakje. |



| Probleem | Oplossing |
|---|---|
| het zakje smelt. | • De afdichting/warmtestrip is mogelijk te heet geworden. Wacht altijd minstens 20 seconden totdat het apparaat is afgekoeld voordat u een ander item vacumeert en sealt.<br>• Verkeerde soort zakje. Gebruik zakjes die geschikt zijn om te vacumeren en te sealen. |
| Het bakje vacumeert niet. | • Het deksel van het bakje moet correct zijn uitgelijnd met de opening van het bakje.<br>• Zorg ervoor dat de slang correct is bevestigd aan de juiste connector voor het bakje dat u gebruikt en dat de connector correct op het ventiel van het bakje is bevestigd.<br>• Zorg ervoor dat het deksel van het bakje aan alle 4 de zijden van het bakje goed gesloten is.<br>• Zorg ervoor dat de afdichting in het deksel vrij is van etensresten.<br>• Controleer de rand van het bakje op scheuren of krassen en zorg ervoor dat het ventiel van het bakje schoon is. |

**ATTENTION :**



Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.

**Conditions de garantie :**
Ce produit est garanti contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure normale du produit. La durée de garantie est spécifiée sur la facture d'achat.

**WARNING:**
This symbol attached to the product means that it is an appliance whose disposal is subject to the directive on waste from electrical and electronic equipment (WEEE). This appliance may not in any way be treated as household waste and must be subject to a specific type of removal for this type of waste. Recycling and recovery systems are available in your area (waste removal) and by distributors. By taking your appliance at its end of life to a recycling facility, you will contribute to environmental conservation and prevent any harm to your health.

**Warranty conditions:**
This product is under warranty against any failure resulting from any manufacturing or material defects. This warranty does not cover defects or damage caused by improper set up, incorrect use, or normal wear and tear of this product. The warranty period is specified on the receipt of the purchase.

**ACHTUNG:**
Dieses Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass es sich um ein Gerät handelt, dessen Entsorgung den Vorschriften für elektrische und elektronische Altgeräte (Elektronikschrott) unterliegt. Dieses Gerät darf daher auf keinen Fall als Haushaltsmüll behandelt werden und muss an einer spezifischen Sammelstelle für diesen Typ von Abfall abgegeben werden. Rücknahme- und Sammelsysteme werden Ihnen von den lokalen Gebietskörperschaften (Mülldeponie) und Vertrieben bereitgestellt. Indem Sie Ihr Gerät an seinem Lebensende dem Recycling zuführen, tragen Sie zum Umweltschutz bei und verhindern schädliche Folgen für Ihre Gesundheit.

**Garantiebedingungen:**
Auf dieses Produkt wird eine Garantie gegen Herstellungs- und Materialfehler gewährt. Diese Garantie deckt keine Mängel oder Schäden, die aus unsachgemäßer Installation, falschem Gebrauch oder der normalen Abnutzung des Produkts resultieren. Die Garantiedauer ist auf der Kaufrechnung angegeben.

**ATTENTIE:**
Dit op het apparaat aangebrachte symbool betekent dat het apparaat aan het einde van de levensduur afgevoerd moet worden volgens de voorschriften voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit apparaat mag dus in geen geval bij het gewone huisafval weggeworpen worden maar moet naar een specifiek inzamelpunt teruggebracht worden. De gemeentes (vuilstortplaatsen) of de verkooppunten stellen inzamelsystemen en -punten tot uw beschikking. Door uw apparaat aan het einde van de levensduur in te leveren voor recycling, draagt u bij aan de milieubescherming en voorkomt u schadelijke gevolgen voor de gezondheid.

**Garantievoorwaarden:**
Dit product is gegarandeerd tegen alle mogelijke fabricage- of materiaalfouten. De garantie dekt geen gebreken of schade die voortvloeien uit een onjuiste installatie, een onjuist gebruik of de normale slijtage en veroudering van het product. De garantieduur staat vermeld op de aankoopbon.




**Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr**
**Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !**






CE

Sourcing & Création
Avenue de la Motte
59810 Lesquin - FRANCE
contact@sc-ub.com

Fabriqué en R.P.C. / Made in China /
Hergestellt in der VR China /
Gefabriceerd in VRC.
Art. 8011111
Réf. LASV1