



FOOD SEALER

SV VAKUUMFÖRPACKARE
BRUKSANVISNING
Översättning av originalinstruktioner

DE VAKUUMGERÄT
BEDIENUNGSANLEITUNG
Übersetzung der Originalanleitung

NO VAKUUMPAKKER
BETJENINGSANVISNINGER
Oversettelse av originalinstruksjonene

FI VAKUUMIPAKKAUSLAITE
KÄYTTÖOHJE
Alkuperäisten ohjeiden käännös

PL PAKOWARKA PRÓŻNIOWA
INSTRUKCJA OBSŁUGI
Przekład instrukcji oryginalnej

FR EMBALLEUSE SOUS VIDE
INSTRUCTIONS D'UTILISATION
Traduction des instructions d'origine

EN FOOD SEALER
OPERATING INSTRUCTIONS
Original instructions

NL VACUÛMVERPAKKER
BEDIENINGSINSTRUCTIES
Vertaling van de originele instructies

Jula AB förbehåller sig rätten att göra ändringar på produkten. Jula AB innehar upphovsrätten till denna dokumentation. Det är inte tillåtet att modifiera eller ändra denna dokumentation på något sätt och bruksanvisningen ska skrivas ut och användas som den är i förhållande till produkten. Se Julas webbplats för den senaste versionen av bruksanvisningen.

Jula AB forbeholder seg retten til å endre produktet. Jula AB innehar opphavsretten til denne dokumentasjonen. Det er ikke tillatt å modifisere eller endre denne dokumentasjonen på noen som helst måte, og håndboken skal trykkes og brukes som den er i forhold til produktet. For siste versjon av betjeningsanvisningene, se Julas nettsider.

Jula AB zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w produkcie. Jula AB zastrzega sobie prawa autorskie do niniejszej dokumentacji. Dokumentacji nie wolno w żaden sposób modyfikować ani zmieniać, a instrukcję należy drukować i używać ją w odniesieniu do produktu w stanie niezmienionym. Najnowszą wersję instrukcji obsługi można znaleźć na stronie internetowej Jula.

Jula AB reserves the right to make changes to the product. Jula AB claims copyright on this documentation. It is not allowed to modify or alter this documentation in any way and the manual shall be printed and used as it is in relation to the product. For the latest version of operating instructions, refer to the Jula website.

Jula AB behält sich das Recht vor, Änderungen am Produkt vorzunehmen. Jula AB beansprucht die Urheberrechte an dieser Dokumentation. Es ist nicht zulässig, diese Dokumentation in irgendeiner Weise zu verändern oder umzugestalten. Die Anleitung muss gedruckt und so verwendet werden, wie sie in Bezug zum Produkt steht. Die aktuellste Version der Bedienungsanleitung finden Sie auf der Website von Jula.

Jula AB pidättää oikeuden tehdä tuotteeseen muutoksia. Jula AB:llä on tämän dokumentaation tekijänoikeus. Tätä dokumentaatiota ei saa muuttaa millään tavalla ja käyttöopas on tulostettava ja sitä on käytettävä sellaisena kuin se on tämän tuotteen kanssa. Käyttöohjeiden uusin versio löytyy Julan verkkosivustolta.

Jula AB se réserve le droit d'apporter des modifications au produit. Jula AB revendique les droits d'auteur sur cette documentation. Il est interdit de modifier ou d'altérer cette documentation de quelque manière que ce soit et le manuel doit être imprimé et utilisé tel quel en relation avec le produit. Pour obtenir la dernière version des instructions d'utilisation, consultez le site Web de Jula.

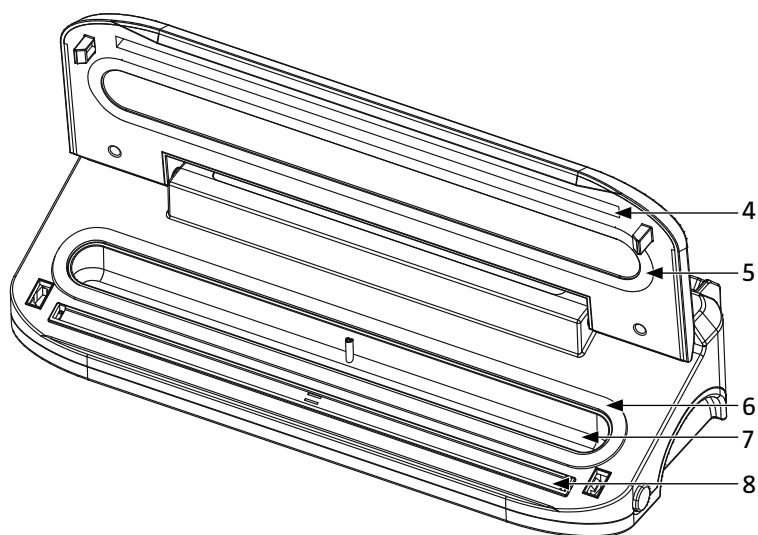
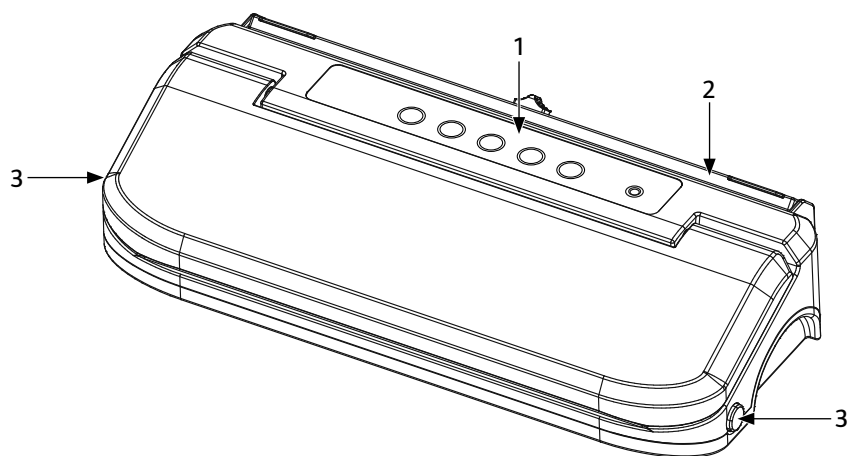
Jula AB behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan het product aan te brengen. Jula AB claimt het copyright op deze documentatie. Het is niet toegestaan om deze documentatie op welke manier dan ook te wijzigen of te veranderen. De handleiding moet worden afgedrukt en gebruikt zoals deze in relatie tot het product staat. Raadpleeg de Jula-website voor de laatste versie van de bedieningsinstructies.

WWW.JULA.COM

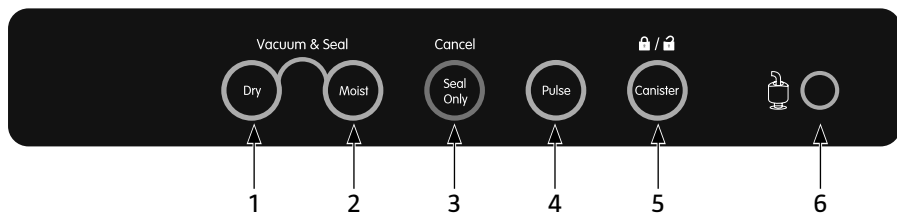
© JULA AB 2025-01-24

**JULA AB
BOX 363, 532 24 SKARA, SWEDEN**

1



2



3



SÄKERHETSANVISNINGAR

Läs dessa anvisningar noga före användning. Spara dessa anvisningar och säkerhetsanvisningar för framtida behov.

- Den här produkten kan användas av barn från 8 år och uppåt samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller personer som saknar erfarenhet och kunskap, om de ges handledning eller får instruktioner angående en säker användning av produkten och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn får inte leka med produkten. Låt inte barn rengöra eller underhålla produkten utan övervakning.
- Använd inte produkten om sladden eller stickproppen är skadad.
- Placera eller använd inte produkten på vått underlag eller nära värmekällor.
- Använd produkten endast på plant och stabilt underlag.
- Dränk inte produkten,

sladden eller stickproppen i vatten eller annan vätska – risk för elolycksfall.

- Dra inte i sladden för att dra ut stickproppen.
- Dra ut stickproppen före rengöring – risk för elolycksfall.
- Dra ut stickproppen när vakuumförpackaren inte används.
- Demontera inte produkten och försök inte ändra eller reparera den.
- Service får endast utföras av behörig servicereverkstad.
- Produkten har kort nätsladd för att förhindra att den fastnar eller utgör en snubblingsrisk.
- Använd inte förlängningssladd om det inte är absolut nödvändigt. Förlängningssladdens ledartvärnsnittsarea ska vara tillräcklig för vakuumförpackarens strömförsörjning.
- Förlängningssladden ska placeras så att den inte hänger ned från bords- eller bänkkant.
- Produkten kan inte ersätta

kyl-/frysförvaring. Känsliga livsmedel måste kylförvaras eller frysas efter vakuumpförpackning.

- Vakuumpförpacka färska livsmedel för bästa livslängd. Vakuumpförpackning kan inte förhindra nedbrytning, bara göra att den går långsammare.
- Vakuumpförpackning förhindrar inte mögeltillväxt.
- Sjukdomsframkallande mikroorganismer kan växa i syrefattig miljö och kan kräva andra åtgärder för att elimineras.
- Vakuumpförpacka aldrig mjuka ostar – risk för tillväxt av anaeroba bakterier.
- Vakuumpförpacka aldrig färsk svamp, lök eller vitlök – risk för tillväxt av anaeroba bakterier.
- Punktera alltid vakuumpåsen före uppvärmning i mikrovågsugn, annars kan påsen sprängas.
- Produkten är endast avsedd för hushållsbruk.

SYMBOLER

	Läs bruksanvisningen.
	Skyddsklass II.
	Godkänd enligt gällande direktiv/förordningar.
	Kasserad produkt ska återvinnas enligt gällande bestämmelser.

TEKNISKA DATA

Märkspänning	230 V ~ 50 Hz
Effekt	150 W
Strömförbrukning i frånläge	0,5 W
Tidsåtgång för att nå lågeffektläget	1 min
Ljudnivå	70 dB
Kabellängd	90 cm
Arbetsbredd	30 cm
Mått	B 39,4 x H 8,7 x D 16,4 cm

BESKRIVNING

EGENSKAPER

- Digital manöverpanel.
- Pulsknapp, idealisk för förpackning av mjuka livsmedel.
- Olika vakuumprocesser för torra och fuktiga livsmedel.
- Kan användas med vakuumburkar.
- Unik påskapare.
- Max. förseglingsbredd 30 cm.
- För sous vide-matlagning.

OBS!

Vakuumburkar ingår ej.

DELAR

1. Manöverpanel
2. Påskapare
3. Spärrknappar, 2x

4. Förseglingslist av gummi
5. Övre tätning
6. Nedre tätning
7. Vakuumpkammare
8. Förseglingslist med värmare

BILD 1

MANÖVERPANEL

1. Touchknapp Vacuum & Seal "Dry"
2. Touchknapp Vacuum & Seal "Moist"
3. Touchknappar "Seal Only" och "Cancel"
4. Touchknapp "Pulse"
5. Touchknapp "Canister / Lock/Unlock"
6. Port för vakuumpumpning av burk

BILD 2

HANDHAVANDE

ANVÄNDNING

- Efter försegling av 20 påsar i följd, vänta minst 25 minuter innan vakuumpförpackaren används igen.
- Låt det övre locket på vakuumpförseglaren vara olåst när vakuumpförpackaren inte används.

SNABBSTARTGUIDE

1. Vacuum & Seal, Dry/Moist
 - (Dry), Vakuumpumpning och försegling för torra livsmedel.
 - (Moist), Vakuumpumpning och försegling för fuktiga livsmedel. Vid fuktiga livsmedel arbetar vakuumpfunktionen i intervall om 30 sekunder för att förhindra överhettning.
2. Seal Only / Cancel
 - Tryck på touchknappen "Seal Only" för att försegla utan vakuum.
 - Tryck på touchknappen "Cancel" för att omedelbart avbryta processen.
3. Pulse

- Tryck på touchknappen "Pulse" för att starta vakuumpumpen.
- Släpp för att stoppa den.

4. Canister / LOCK/UNLOCK

- Tryck på touchknappen "Canister" för vakuumpumpning av burk.
- Håll touchknappen "Canister" intryckt för att låsa manöverpanelen.
- Upprepa för att låsa upp.

5. Port för vakuumpumpning av burk

- Anslut ena änden av slangen till denna port.
- Anslut andra änden till porten på burken.
- Tryck på touchknappen "Canister" för att pumpa ut luften ur burken.

OBS!

Vakuumburkar och slang ingår inte.

LIVSMEDELSSÄKERHET

TIPS

Tillagning, tining och uppvärmning

Låt livsmedlet sjuda i vatten i vakuumpåsen (högst 75 °C), det bevarar smakämnen och underlättar disken.

OBS!

Tina känsliga livsmedel i kylskåp eller mikrovågsugn, inte i rumstemperatur.

Kött och fisk

- Låt kött och fisk ligga i frysen i en till två timmar före vakuumpförpackning. Därmed bibehålls saftighet och form, och försegling underlättas.
- Om det inte är möjligt att frysa livsmedlen, placera en bit hushållspapper mellan livsmedlet och öppningen, nedanför förseglingsområdet. Hushållspapperet ska vara kvar i påsen för att ta upp fukt under förpackningen.

Ost

Vakuumförpacka osten efter varje måltid. Använd en påse som är längre än nödvändigt, så kan den förseglas om flera gånger.

Grönsaker

Förväll grönsakerna innan de vakuumförpackas. Detta avbryter enzymprocesser som kan försämra smak, färg och konsistens.

1. Lägg grönsakerna i kokande vatten eller kör dem i mikrovågsugn tills de är genomkokta men inte mjuka.
2. Spola grönsakerna med kallt vatten efter förvällning för att avbryta processen.
3. Lägg de förvällda grönsakerna i frysen en till två timmar och dela sedan upp dem i lämpliga portioner.
4. Vakuumförpacka grönsakerna portionsvis och lägg dem i frysen igen.

OBS!

Grönsaker avger gas under förvaring och bör därför frysförvaras efter förvällning.

Exempel på förvällningstider

- Bladgrönsaker och ärtor: 1–2 minuter.
- Brytärter, skivad zucchini och broccoli: 3–4 minuter.
- Morötter: 5 minuter.
- Majskolvar: 7–11 minuter.

Pulver

Pulverformiga livsmedel som mjöl bör vakuumförpackas genom att hela förpackningen placeras i en vakuumpåse. Annars kan pulver dras in i vakuumförpackaren och orsaka skada.

Vätska

Soppor och andra flytande livsmedel ska frysas hårda i lämpligt kärl före vakuumförpackning.

- Ta ut den frysta vätskan ur kärlet och vakuumförpacka i lämplig vakuumpåse. De frysta livsmedlen kan staplas i frysen.

- Vid tillagning, klipp av ett hörn av påsen och värn i mikrovågsugn eller låt hela vakuumpåsen sjuda i vatten vid högst 75 °C.

KAPNING AV PÅSAR

Påskaparen sitter baktill på vakuumförpackaren och används för att enkelt kapa påsar rakt och jämnt. Sneda, krökta och trasiga kanter kan göra att vakuumpåsar inte förseglas korrekt.

1. Öppna påskaparen genom att trycka på de svarta handtagen på vardera sidan av kaplisten, baktill på vakuumförpackaren.
2. Placera påsen mellan kaplisten och vakuumförpackarens bas. Tryck kaplisten nedåt så att den låses med ett klick.
3. För kniven längs kaplisten till andra sidan.
4. Dra ut påsen.

Påsar av anpassad storlek

1. Rulla ut lämplig längd av påsen för det livsmedel som ska förpackas + 5 cm. Kapa påsen till önskad längd med påskaparen. Var noga med att kapa rakt.
2. Sätt i stickproppen.
3. Öppna locket. Placera ena änden av påsen på förseglingslisten. Det gör inget om material hamnar på tätningen.

BILD 3

4. Stäng vakuumförpackarens lock genom att trycka på båda sidorna. Kontrollera att locket är ordentligt stängt och inte kan öppnas. Locket är korrekt stängt när båda sidorna låsts med ett klick. För bästa resultat kan spärrknapparna tryckas in, fungerar endast om locket är korrekt stängt på båda sidorna.
5. Tryck på knappen "Seal Only" för att försegla påsen. Indikeringslampan lyser under pågående försegling.
6. Indikeringslampan slocknar när förseglingen slutförts.

7. Tryck på spärrknapparna på vakuumpörpackarens sidor för att frigöra locket och ta ut påsen.
8. Den anpassade påsen är klar för vakuumpörpackning.

OBS!

Förseglingssprocessen fungerar inte korrekt om inte locket är stängt.

VARNING!

- **Var noga med att låta vakuumpörpackaren svalna. Vänta minst 20 sekunder mellan förseglingar.**
- **Vakuumpörpackaren har ett överhettningsskydd, som stänger av den automatiskt vid överhettning. Om överhettningsskyddet löser ut, låt vakuumpörpackaren svalna i 25 minuter.**

VAKUUMFÖRSEGLING AV PÅSAR

1. Placera det som ska vakuumpörpackas i en vakuumpåse. Lämna minst 5 cm mellan innehållet och påsens kant.
2. Öppna locket och placera påsens öppning nedåt i vakuumpkammaren.
3. Stäng vakuumpörpackarens lock genom att trycka in spärrknapparna på båda sidor. Kontrollera att locket är ordentligt stängt och inte kan öppnas. Locket är korrekt stängt när båda sidorna låsts med ett klick.
4. Starta vakuumpprocessen genom att trycka på knappen "Dry" för torra livsmedel eller "Moist" för fuktiga livsmedel. Vakuumpörpackaren suger ut luften.
5. När indikeringslampan slocknat, tryck in spärrknapparna på vakuumpörpackarens sidor för att frigöra locket.

OBS!

För fuktiga livsmedel arbetar vakuumpfunktionen i intervall om 30 sekunder.

VAKUUMFÖRSEGLING AV BURKAR

1. Se till att burkens kant och lock är rena och torra.
2. Placera livsmedlet i burken. Lämna minst 2,5 cm mellan livsmedlet och locket.
3. Sätt på locket på burken och sätt i ena änden av slangen i porten på vakuumpörpackaren. För in slangens andra ände i porten i burklocket och tryck nedåt så att anslutningen blir tät.
4. Stäng vakuumpörpackarens lock genom att trycka in spärrknapparna på båda sidor. Locket är korrekt stängt när båda sidorna låsts med ett klick.
5. Tryck på touchknappen "Canister". Vakuumpörpackaren pumpar ur luften.
6. När indikeringslampan slocknat, lossa slangen från vakuumpörpackaren och burken.

OBS!

Vakuumburkar och slang ingår ej.

UNDERHÅLL

- Torka av vakuumpörpackarens yta med en mjuk, fuktig trasa.
- Torka bort matrester, vätska etc. inne i vakuumpörpackaren med hushållspapper.
- Torka alla delar noga innan vakuumpörpackaren används.
- Vätska som sugts ut ur påsarna kan samlas i vakuumpkammaren. Torka vid behov med en trasa, fuktad med mild rengöringsmedel. Eftertorka noga.

OBS!

Använd inte slipande rengöringsmedel.

FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Ingenting händer när knappen "Vacuum & Seal" trycks ned.		Kontrollera att stickproppen är isatt.
		Kontrollera att inte sladden eller stickproppen är skadade.
		Använd en annan apparat för att kontrollera att nätuttaget är spänningssatt. Om nätuttaget inte är spänningssatt, kontrollera säkringarna.
		Kontrollera att vakuumpåsen är korrekt placerad i vakuukammaren.
		Tryck in spärrknapparna på båda sidor och stäng locket.
		Låt vakuumförpackaren svalna i 25 minuter och försök igen.
Luften pumpas inte ut ur påsen.		Kontrollera att påsen är fri från veck, hål eller dylikt.
		Kontrollera att vakuukammarens övre och nedre tätning inte är lösa, spruckna eller slitna.
		Livsmedel med stort vätskeinhåll kan göra att påsen inte förseglas korrekt. Öppna påsen, torka insidan ren upptill och försegla igen.
		Kontrollera att påsen är korrekt isatt i vakuukammaren.
		Kontrollera att påsen är korrekt placerad. Vid försegling av påsar från rulle, kontrollera att den avklippta änden är placerad på förseglingslisten.
Påsen smälter.	Förseglingslisten blir för varm vid försegling.	Låt vakuumförpackaren svalna minst 20 sekunder mellan förseglingar. Om påsen ändå smälter, låt vakuumförpackaren svalna i 25 minuter med locket öppet.

Den förseglade påsen fylls med luft igen.	Kontrollera förseglingen. Det kan finnas hål eller veck som gör att förseglingen läcker.	Klipp upp påsen och försegla igen, eller använd en ny påse.
	Kontrollera att inte det inte finns vätska i förseglingsområdet.	Klipp upp påsen och försegla igen, eller använd en ny påse. Låt livsmedel med stort vätskeinhåll ligga i frysen i 1–2 timmar före vakuumpförpackning.
	Kontrollera att inte livsmedlet har några vassa kanter eller spetsar som har punkterat påsen.	Om påsen är punkterad, använd en ny påse.
		Kontrollera att vakuumpkammarens övre och nedre tätning inte är lösa, spruckna eller slitna.
	Livsmedel med stort vätskeinhåll kan göra att påsen inte förseglas korrekt.	Öppna påsen, torka insidan ren upptill och försegla igen.
Påsen förseglas inte.		Kontrollera att förseglingen är fri från veck, hål etc.
	Livsmedel med stort vätskeinhåll kan göra att påsen inte förseglas korrekt.	Öppna påsen, torka insidan ren upptill och försegla igen.
	Påsen är inte korrekt placerad.	Vid försegling av påsar från rulle, kontrollera att den avklippta änden är placerad på förseglingslisten.
	Vakuumpförpackaren har inte svalnat.	Vänta minst 20 sekunder mellan varje försegling.

SIKKERHETSANVISNINGER

Les disse anvisningene nøye før bruk. Ta vare på disse anvisningene og sikkerhetsanvisningene for fremtidig bruk.

- Dette produktet kan brukes av barn fra åtte år og oppover og av personer med redusert fysisk, sansemessig eller mental kapasitet, eller personer som mangler erfaring med og kunnskap om produktet, hvis de får veiledning eller instruksjoner om sikker bruk av produktet og forstår farene som er forbundet med bruken. Barn skal ikke leke med produktet. Ikke la barn rengjøre eller vedlikeholde produktet uten tilsyn.
- Produktet må ikke brukes hvis ledningen eller støpselet er skadet.
- Ikke sett eller bruk produktet på vått underlag eller i nærheten av varmekilder.
- Produktet skal kun brukes på jevnt, stabilt underlag.
- Ikke plasser produktet, ledningen eller støpselet i vann eller annen væske – fare for el-ulykke.
- Ikke dra i ledningen når du skal trekke ut støpselet.
- Trekk ut støpselet før rengjøring – fare for el-ulykke.
- Trekk ut støpselet når vakuumpakkeren ikke er i bruk.
- Ikke demonter produktet, og ikke forsøk å endre eller reparere det.
- Service skal kun utføres av kvalifisert serviceverksted.
- Produktet har kort strømledning for å hindre at det setter seg fast eller utgjør en snubelfare.
- Ikke bruk skjøteledning hvis det ikke er absolutt nødvendig. Skjøteledningens ledertverrsnitt skal være tilstrekkelig for vakuumpakkerens strømforsyning.
- Skjøteledningen skal plasseres slik at den ikke henger ned fra bord- eller benkekant.
- Produktet kan ikke erstatte kjøling/frysing. Følsomme matvarer må oppbevares i kjøleskap eller fryser etter vakuumpakking.
- Vakuumpakk ferske matvarer for å få dem til å vare lengst

mulig. Vakuumpakking kan ikke forhindre nedbryting, bare gjøre at den går saktere.

- Vakuumpakking forhindrer ikke muggdannelse.
- Sykdomsfremkallende mikroorganismer kan vokse i oksygenfattig miljø og kan kreve andre tiltak for å elimineres.
- Ikke vakuumpakk myke oster – fare for dannelse av anaerobe bakterier.
- Ikke vakuumpakk fersk sopp, løk eller hvitløk – fare for dannelse av anaerobe bakterier.
- Stikk alltid hull i vakuumposen før oppvarming i mikrobølgeovn, ellers kan posen sprenge.
- Produktet er bare beregnet for privat bruk.

SYMBOLER

	Les bruksanvisningen.
	Beskyttelsesklasse II.
	Godkjent i henhold til gjeldende direktiver/forskrifter.
	Kassert produkt skal gjenvinnes etter gjeldende forskrifter.

TEKNISKE DATA

Merkespenning	230 V ~ 50 Hz
Effekt	150 W
Strømforbruk i av-modus	0,5 W
Tiden som trengs for å nå den lave strømmodus	1 min
Lydnivå	70 dB
Kabellengde	90 cm
Arbeidsbredde	30 cm
Mål	B 39,4 x H 8,7 x D 16,4 cm

BESKRIVELSE

EGENSKAPER

- Digital betjeningspanel.
- Puls knapp, perfekt til pakking av myke matvarer.
- Ulike vakuumprosesser for tørre og fuktige matvarer.
- Kan brukes med vakuumbokser.
- Unik posekapper.
- Maks. forseglingsbredde 30 cm.
- Til sous vide-matlaging.

MERK!

Vakuumbeholdere følger ikke med.

DELER

1. *Betjeningspanel*
2. *Posekapper*
3. *Sperreknapper, 2x*
4. *Forseglingslist av gummi*
5. *Øvre tetning*
6. *Nedre tetning*
7. *Vakuumkanmer*
8. *Forseglingslist med varmer*

BILDE 1

BETJENINGSPANEL

1. *Touchknapp Vacuum & Seal «Dry»*
2. *Touchknapp Vacuum & Seal «Moist»*

3. *Touchknapper «Seal Only» og «Cancel»*
4. *Touchknapp «Pulse»*
5. *Touchknapp «Canister / Lock/Unlock»*
6. *Port for vakuumpumping av boks*

BILDE 2

BRUK

BRUK

- Etter forsegling av 20 poser på rad må du vente i minst 25 minutter før du bruker vakuumpakkeren igjen.
- La det øvre lokket på vakuumforsegleren være ulåst når vakuumpakkeren ikke er i bruk.

HURTIGSTARTVEILEDNING

1. *Vacuum & Seal, Dry/Moist*
 - (Dry), Vakuumpumping og forsegling for tørre matvarer.
 - (Moist), Vakuumpumping og forsegling for fuktige matvarer. For fuktige matvarer jobber vakuumfunksjonen i intervaller på 30 sekunder for å forhindre overoppheting.
2. *Seal Only / Cancel*
 - Trykk på touchknappen «Seal Only» for å forsegle uten vakuum.
 - Trykk på touchknappen «Cancel» for å avbryte prosessen umiddelbart.
3. *Pulse*
 - Trykk på touchknappen «Pulse» for å starte vakuumpumpen.
 - Slipp for å stoppe den.
4. *Canister / LOCK/UNLOCK*
 - Trykk på touchknappen «Canister» for vakuumpumping av boks.
 - Hold inne touchknappen «Canister» for å låse betjeningspanelet.
 - Gjenta for å låse opp.
5. *Port for vakuumpumping av boks*
 - Koble den ene enden av slangen til denne porten.

- Koble den andre enden til porten på boksen.
- Trykk på touchknappen «Canister» for å pumpe ut luften fra boksen.

MERK!

Vakuumbeholdere og slange følger ikke med.

MATVARESIKKERHET

TIPS

Tilberedning, tining og oppvarming

La maten småkoke i vann i vakuumposen (maks. 75 °C), det bevarer smaksstoffene og gjør oppvasken enklere.

MERK!

Tin følsomme matvarer i kjøleskap eller mikrobølgeovn, ikke i romtemperatur.

Kjøtt og fisk

- La kjøtt og fisk ligge i fryseren i 1–2 timer før vakuumpakking. Dermed bevares saftighet og form, og det blir enklere å forsegle.
- Hvis det ikke er mulig å fryse matvaren, legger du litt kjøkkenpapir mellom maten og åpningen, nedenfor forseglingsområdet. Kjøkkenpapiret skal være igjen i posen for å ta til seg fuktighet under pakkingen.

Ost

Vakuumpakk osten etter hvert måltid. Bruk en pose som er lengre enn nødvendig, slik at den forsegles om igjen flere ganger.

Grønnsaker

Forvell grønnsakene før de vakuumpakkes. Dette avbryter enzymprosesser som kan forringe smak, farge og konsistens.

1. Legg grønnsakene i kokende vann eller kjø dem i mikrobølgeovn til de er gjennomkokte, men ikke myke.
2. Skyll grønnsakene i kaldt vann etter forvelling for å avbryte prosessen.

3. Legg de forvellede grønnsakene i fryseren i 1–2 timer og del dem deretter opp i passende porsjoner.
4. Vakuumpakk grønnsakene porsjonsvis og legg dem i fryseren igjen.

MERK!

Grønnsaker avgir gass under oppbevaring og bør derfor fryses etter forvelling.

Eksempler på forvellingstider:

- Bladgrønnsaker og erter: 1–2 minutter.
- Sukkererter, skivet squash og brokkoli: 3–4 minutter.
- Gulrøtter: 5 minutter.
- Maiskolber: 7–11 minutter.

Pulver

Matvarer i pulverform, som mel, bør vakuumpakkes ved at hele forpakningen plasseres i en vakuumpose. Ellers kan det komme pulver inn i vakuumpakkeren og forårsake skade.

Væske

Supper og andre flytende matvarer skal fryses harde i egnet beholder før vakuumpakking.

- Ta den fryste væsken ut av beholderen og vakuumpakk i egnet vakuumpose. De fryste matvarene kan stables i fryseren.
- Ved tilberedning klipper du et hjørne av posen og varmer den i mikrobølgeovn, eller la hele vakuumposen småkoke i vann ved maks. 75 °C.

KAPPING AV POSER

Posekapperen sitter bak på vakuumpakkeren og brukes til å kappe poser rett og jevnt. Skrå, skjeve og ødelagte kanter kan gjøre at vakuumposer ikke blir forseglet korrekt.

1. Åpne posekapperen ved å trykke på de svarte håndtakene på hver side av kappelisten bak på vakuumpakkeren.

2. Plasser posen mellom kappelisten og vakuumpakkerens base. Trykk kappelisten nedover slik at den låses med et klikk.
3. Før kniven langs kappelisten til den andre siden.
4. Trekk ut posen.

Poser i tilpasset størrelse

1. Rull ut en passende lengde av posen til matvaren som skal pakkes, pluss 5 cm. Kapp posen til ønsket lengde med posekapperen. Vær nøye med å kappe rett.
2. Sett i støpselet.
3. Åpne lokket. Plasser den ene enden av posen på forseglingslisten. Det gjør ikke noe om det havner materiale på tetningen.

BILDE 3

4. Lukk lokket på vakuumpakkeren ved å trykke på begge sidene. Kontroller at lokket er ordentlig lukket og ikke kan åpnes. Lokket er korrekt lukket når begge sidene er låst med et klikk. For best mulig resultat kan sperreknappene trykkes inn, fungerer kun om lokket er riktig lukket på begge sider.
5. Trykk på knappen «Seal Only» for å forsegle posen. Indikatorlampen lyser mens forseglingen pågår.
6. Indikatorlampen slukkes når forseglingen er fullført.
7. Trykk på sperreknappene på sidene av vakuumpakkeren for å frigjøre lokket og ta ut posen.
8. Den tilpassede posen er klar til vakuumpakking.

MERK!

Forseglingsprosessen fungerer ikke korrekt hvis ikke lokket er lukket.

ADVARSEL!

- **Vær nøye med å la vakuumpakkeren kjøle seg ned. Vent i minst 20 sekunder mellom forseglinger.**
- **Vakuumpakkeren har et overopphetingsvern som slår den av automatisk ved overoppheting. Hvis overopphetingsvernet utløses, må du la vakuumpakkeren kjøle seg ned i 25 minutter.**

VAKUUMFORSEGLING AV POSER

1. Legg det som skal vakuumpakkes i en vakuumpose. La det være minst 5 cm mellom innholdet og kanten av posen.
2. Åpne lokket og legg posens åpning nedover i vakuumkanteret.
3. Lukk lokket på vakuumpakkeren ved å trykke inn sperreknappene på begge sidene. Kontroller at lokket er ordentlig lukket og ikke kan åpnes. Lokket er korrekt lukket når begge sidene er låst med et klikk.
4. Start vakuumprosessen ved å trykke på knappen «Dry» for tørre matvarer eller «Moist» for fuktige matvarer. Vakuumpakkeren suger ut luften.
5. Når indikatorlampen har sloknet, trykker du inn sperreknappene på sidene av vakuumpakkeren for å frigjøre lokket.

MERK!

For fuktige matvarer jobber vakuumpakkeren i intervaller på 30 sekunder.

VAKUUMFORSEGLING AV BOKSER

1. Pass på at kanten av boksen og lokket er rene og tørre.
2. Legg maten i boksen. La det være minst 2,5 cm mellom maten og lokket.
3. Sett lokket på boksen og sett den ene enden av slangen i porten på vakuumpakkeren. Før den andre enden av slangen inn i porten i lokket og trykk ned slik at tilkoblingen blir tett.

4. Lukk lokket på vakuumpakkeren ved å trykke inn sperreknappene på begge sidene. Lokket er korrekt lukket når begge sidene er låst med et klikk.
5. Trykk på touchknappen «Canister». Vakuumpakkeren pumper ut luften.
6. Når indikatorlampen har sloknet, løsner du slangen fra vakuumpakkeren og boksen.

MERK!

Vakuumbeholdere og slange følger ikke med.

VEDLIKEHOLD

- Tørk av vakuumpakkerens overflate med en myk, fuktig klut.
- Tørk bort matrester, væske osv. inne i vakuumpakkeren med kjøkkenpapir.
- Tørk alle delene nøye før vakuumpakkeren brukes.
- Væske som suges ut av posene, kan samles i vakuumkanteret. Tørk med en klut fuktet med mildt rengjøringsmiddel ved behov. Ettertørk grundig.

MERK!

Ikke bruk slipende rengjøringsmidler.

FEILSØKING

Problem	Mulig årsak	Tiltak
Ingenting skjer når knappen «Vacuum & Seal» trykkes inn.		Kontroller at støpselet er koblet til.
		Kontroller at ikke ledningen eller støpselet er skadet.
		Bruk et annet apparat til å kontrollere at strømuttaket er spenningssatt. Hvis strømuttaket ikke er spenningssatt, kontrollerer du sikringene.
		Kontroller at vakuumposen ligger riktig i vakuumkanmeret.
		Trykk inn sperreknappene på begge sider og lukk lokket.
		La vakuumpakkeren kjøle seg ned i 25 minutter, og prøv på nytt.
Luften pumpes ikke ut av posen.		Kontroller at posen er uten bretter, hull eller lignende.
		Kontroller at vakuumkanmerets øvre og nedre tetning ikke er løse, sprukne eller slitte.
		Matvarer med stort væskeinnhold kan gjøre at posen ikke blir korrekt forseglet. Åpne posen, tørk innsiden ren i toppen og forsegl den igjen.
		Kontroller at posen er satt korrekt inn i vakuumkanmeret.
		Kontroller at posen er korrekt plassert. Ved forsegling av poser fra rull må du kontrollere at den avklipte enden er plassert på forseglingslisten.
Posen smelter.	Forseglingslisten blir for varm ved forsegling.	La vakuumpakkeren kjøle seg ned i minst 20 sekunder mellom forseglinger. Hvis posen smelter likevel, lar du vakuumpakkeren kjøle seg ned i 25 minutter med lokket åpent.

Den forseglede posen fylles med luft igjen.	Kontroller forseglingen. Det kan være hull eller bretter som gjør at forseglingen lekker.	Klipp opp posen og forsegl den igjen, eller bruk en ny pose.
	Kontroller at det ikke er væske i forseglingsområdet.	Klipp opp posen og forsegl den igjen, eller bruk en ny pose. La matvarer med stort væskeinnhold ligge i fryseren i 1–2 timer før vakuumpakking.
	Kontroller at matvaren ikke har noen skarpe kanter eller spisser som har punktert posen.	Hvis posen er punktert, tar du en ny pose.
		Kontroller at vakuumkanmerets øvre og nedre tetning ikke er løse, sprukne eller slitte.
	Matvarer med stort væskeinnhold kan gjøre at posen ikke blir korrekt forseglet.	Åpne posen, tørk innsiden ren i toppen og forsegl den igjen.
Posen blir ikke forseglet.		Kontroller at forseglingen er uten bretter, hull osv.
	Matvarer med stort væskeinnhold kan gjøre at posen ikke blir korrekt forseglet.	Åpne posen, tørk innsiden ren i toppen og forsegl den igjen.
	Posen er ikke korrekt plassert.	Ved forsegling av poser fra rull må du kontrollere at den avklipte enden er plassert på forseglingslisten.
	Vakuumpakkeren har ikke kjølnet.	Vent i minst 20 sekunder mellom hver forsegling.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem dokładnie przeczytaj niniejszą instrukcję. Zachowaj niniejszą instrukcję do przyszłego użytku.

- Produktu mogą używać dzieci w wieku od ośmiu lat, osoby o obniżonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub psychicznej oraz osoby, które nie używały go wcześniej, o ile uzyskają one pomoc lub wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania produktu i rozumieją związane z tym zagrożenia. Nie pozwalaj dzieciom bawić się produktem. Nie pozwalaj dzieciom czyścić ani konserwować produktu bez nadzoru.
- Nie używaj produktu, jeśli przewód lub wtyk są uszkodzone.
- Nie umieszczaj ani nie używaj produktu na mokrym podłożu ani w pobliżu źródeł ciepła.
- Używaj produktu wyłącznie na płaskim, stabilnym podłożu.
- Nie zanurzaj produktu, przewodu ani wtyku w wodzie ani innej cieczy ze

względu na ryzyko porażenia prądem.

- Nie ciągnij za przewód, aby wyjąć wtyk.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia wyjmij wtyk z gniazda ze względu na ryzyko porażenia prądem.
- Gdy pakowarka próżniowa nie jest używana, wyciągnij wtyk z gniazda.
- Nie demontuj produktu i nie próbuj go modyfikować ani naprawiać.
- Naprawy urządzenia mogą być dokonywane wyłącznie w autoryzowanym warsztacie serwisowym.
- Przewód produktu jest krótki, aby zapobiec jego utknięciu lub potknięciu się o niego.
- Jeżeli nie jest to bezwzględnie konieczne, nie używaj przedłużaczy. Powierzchnia przekroju przedłużacza powinna być odpowiednio dopasowana do zasilania pakowarki.
- Przedłużacz należy umieścić w taki sposób, by nie zwisał ze stołu ani blatu.
- Pakowanie przy użyciu

produktu nie zastępuje przechowywania w lodówce/ zamrażarce. Wrażliwe artykuły spożywcze muszą być przechowywane w lodówce lub zamrożone po zapakowaniu próżniowym.

- Pakuj próżniowo świeże produkty żywnościowe, aby zachować jak najdłuższy czas ich przydatności do spożycia. Pakowanie próżniowe nie może zapobiec naturalnym procesom rozkładu, może jedynie sprawić, że będą zachodzić wolniej.
- Pakowanie próżniowe nie zapobiega rozwojowi pleśni.
- Mikroorganizmy chorobotwórcze mogą rozwijać się w środowiskach o niskiej zawartości tlenu i wymagać innych środków w celu wyeliminowania.
- Nie pakuj próżniowo miękkich serów ze względu na ryzyko rozwoju bakterii beztlenowych.
- Nie pakuj próżniowo świeżych grzybów, cebuli ani czosnku ze względu na ryzyko rozwoju bakterii beztlenowych.
- Przed podgrzaniem

w kuchence mikrofalowej zawsze przebijaj worek próżniowy, gdyż w przeciwnym razie może pęknąć.

- Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego.

SYMBOLE

	Przeczytaj instrukcję obsługi.
	Klasa ochronności: II.
	Zatwierdzona zgodność z obowiązującymi dyrektywami/ rozporządzeniami.
	Zużyty produkt oddaj do utylizacji, postępując zgodnie z obowiązującymi przepisami.

DANE TECHNICZNE

Napięcie znamionowe	230 V ~ 50 Hz
Moc	150 W
Zużycie energii w trybie wyłączonym	0,5 W
Czas potrzebny na osiągnięcie odpowiedniego trybu niskiej mocy	1 min
Poziom hałasu	70 dB
Długość przewodu	90 cm
Szerokość robocza	30 cm
Wymiary	Szer. 39,4 x wys. 8,7 x głęb. 16,4 cm

OPIS

WŁAŚCIWOŚCI

- Cyfrowy panel sterowania.
- Przycisk pulsacyjny – idealne rozwiązanie do pakowania miękkich produktów spożywczych.
- Różne procesy próżniowe do suchych i wilgotnych produktów spożywczych.

- Możliwość stosowania ze stoikami próżniowymi.
- Unikatowy nóż do cięcia worków.
- Maksymalna szerokość zgrzewania 30 cm.
- Do przyrządzania potraw metodą sous-vide.

UWAGA!

Stoiki próżniowe do kupienia osobno.

CZĘŚCI

1. Panel sterowania
2. Nóż do cięcia worków
3. Przyciski blokady (x 2)
4. Gumowa listwa zgrzewająca
5. Uszczelka górna
6. Uszczelka dolna
7. Komora próżniowa
8. Listwa zgrzewająca z grzałką

RYS. 1

PANEL STEROWANIA

1. Przycisk dotykowy „Vacuum & Seal (Dry)”
2. Przycisk dotykowy „Vacuum & Seal (Moist)”
3. Przyciski dotykowe „Seal Only” i „Cancel”
4. Dotykowy przycisk pulsowania „Pulse”
5. Przycisk dotykowy „Canister” i „Wł./wył.”
6. Złącze do pompowania próżniowego stoików

RYS. 2

OBŚŁUGA

SPOSÓB UŻYCIA

- Po zgrzaniu 20 worków z rzędu odczekaj co najmniej 25 minut, zanim ponownie użyjesz pakowarki.
- Gdy pakowarka nie jest używana, górna pokrywa nie powinna być zablokowana.

PRZEWODNIK SZYBKIEGO URUCHOMIENIA

1. Przycisk „Vacuum & Seal (Dry/Moist)”

- Pompowanie próżniowe i zgrzewanie do suchych produktów spożywczych („Dry”).
- Pompowanie próżniowe i zgrzewanie do wilgotnych artykułów spożywczych („Moist”). W przypadku wilgotnych produktów spożywczych funkcja pakowania próżniowego działa w 30-sekundowych odstępach, aby zapobiec przegrzaniu.

2. Przyciski „Seal Only” i „Cancel”

- Aby zgrzewać bez funkcji pakowania próżniowego, naciśnij przycisk dotykowy „Seal Only”.
- Naciśnij przycisk dotykowy „Cancel”, aby natychmiast przerwać proces.

3. Przycisk pulsowania „Pulse”

- Naciśnij przycisk pulsowania „Pulse”, aby uruchomić pompkę próżniową.
- Zwolnij przycisk, aby ją zatrzymać.

4. Przycisk „Canister” i „Wł./wył.”

- Naciśnij przycisk dotykowy „Canister”, aby uruchomić pompowanie próżniowe stoika.
- Naciśnij i przytrzymaj przycisk dotykowy „Canister” i „Wł./wył.”, aby zablokować panel sterowania.
- Powtórz, aby odblokować.

5. Złącze do pompowania próżniowego stoików

- Podłącz jeden koniec rurki do tego złącza.
- Podłącz drugi koniec do złącza stoika.
- Naciśnij przycisk dotykowy „Canister”, aby wypompować powietrze ze stoika.

UWAGA!

Stoiki próżniowe i rurka do kupienia osobno.

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI

WSKAZÓWKI

Gotowanie, rozmrażanie i podgrzewanie

Produkty spożywcze powinny gotować się w wodzie w worku próżniowym na wolnym ogniu (maksymalnie 75°C), gdyż pozwala to zachować smak i ułatwia mycie naczyń.

UWAGA!

Delikatne produkty spożywcze należy rozmrażać w lodówce lub kuchence mikrofalowej, a nie w temperaturze pokojowej.

Mięso i ryby

- Mięso i ryby umieść w zamrażarce na 1–2 godziny przed pakowaniem próżniowym. W ten sposób zachowają kształt i soczystość, a proces zgrzewania przebiega łatwiej.
- Jeśli nie możesz zamrozić żywności, umieść kawałek ręcznika papierowego między żywnością a otworem pod miejscem zgrzewania. Ręcznik papierowy powinien znajdować się w worku, aby wchłaniał wilgoć podczas pakowania.

Sery

Sery pakuj próżniowo po każdym posiłku. Użyj worka, który jest dłuższy niż to konieczne, dzięki czemu można go będzie zgrzewać wielokrotnie.

Warzywa

Podgotuj warzywa przed zapakowaniem ich próżniowo. Przerywa to procesy enzymatyczne, które mogą pogorszyć smak, kolor i konsystencję.

1. Włóż warzywa do wrzącej wody lub podgrzej je w kuchence mikrofalowej, aż będą ugotowane, ale nie miękkie.
2. Po podgotowaniu opłucz warzywa zimną wodą, aby przerwać proces.
3. Włóż podgotowane warzywa do zamrażarki na 1–2 godziny, a następnie podziel na wygodne porcje.

4. Poporcjonowane warzywa zapakuj próżniowo i włóż je z powrotem do zamrażarki.

UWAGA!

Podczas przechowywania warzywa wydzielają gaz, dlatego po podgotowaniu powinny być przechowywane w zamrażarce.

Przykładowy czas podgotowywania

- Warzywa liściaste i groch: 1–2 minuty.
- Groszek cukrowy, cukinia w plastrach i brokuły: 3–4 minuty.
- Marchewka: 5 minut.
- Kolby kukurydzy: 7–11 minut.

Artykuły sypkie

Sypkie artykuły spożywcze, takie jak mąka, należy zapakować poprzez włożenie całego opakowania do worka próżniowego. W przeciwnym razie produkt może zostać wciągnięty do pakowarki i spowodować uszkodzenia.

Płynny

Zupy i inne płynne artykuły spożywcze muszą być dobrze zamrożone w odpowiednim naczyniu przed pakowaniem próżniowym.

- Wyjmij zamrożony płyn z naczynia i zapakuj próżniowo w odpowiednim worku. Zamrożone produkty można ustawiać jedno na drugim w zamrażarce.
- Podczas gotowania odetnij róg worka i podgrzej go w kuchence mikrofalowej lub gotuj na wolnym ogniu cały worek w wodzie o temperaturze maksymalnie 75°C.

PRZYCINANIE WORKÓW

Nóż znajduje się z tyłu pakowarki i służy do łatwego i równego przycinania worków. Ukośne, krzywe i uszkodzone krawędzie mogą powodować nieprawidłowe zgrzewanie worków próżniowych.

1. Otwórz nóż, naciskając czarne uchwyty po obu stronach listwy tnącej z tyłu pakowarki.

- Umieść worek między listwą tnącą a podstawą pakowarki. Naciśnij listwę, aby zablokowała się z kliknięciem.
- Przesuń nóż wzdłuż listwy tnącej na drugą stronę.
- Wyjmij worek.

Odpowiednia wielkość worków

- Rozwiń worek na długość odpowiednią do pakowanej żywności + 5 cm. Za pomocą noża przytnij worek na żądaną długość. Zwróć uwagę, aby ciąć prosto.
- Włóż wtyk do gniazda.
- Otwórz pokrywę. Umieść jeden koniec worka na listwie zgrzewającej. Nie szkodzi, jeśli materiał znajdzie się na uszczelce.

RYS. 3

- Zamknij pokrywę pakowarki, naciskając z obu stron. Sprawdź, czy pokrywa jest dokładnie zamknięta i nie można jej otworzyć. Pokrywa jest prawidłowo zamknięta, gdy obie strony zablokowały się z kliknięciem. Aby uzyskać jak najlepsze rezultaty, można wcisnąć przyciski blokady (działają tylko wtedy, gdy pokrywa jest prawidłowo zamknięta z obu stron).
- Aby zgrzać worek, naciśnij przycisk „Seal Only”. Podczas zgrzewania świeci lampka kontrolna.
- Po zakończeniu zgrzewania lampka kontrolna gaśnie.
- Naciśnij przyciski blokady po bokach pakowarki, aby zwolnić pokrywę i wyjąć worek.
- Tak dostosowany worek jest gotowy do pakowania próżniowego.

UWAGA!

Proces zgrzewania nie będzie przebiegał prawidłowo, jeśli pokrywa nie zostanie zamknięta.

OSTRZEŻENIE!

- Pamiętaj, aby odczekać, aż pakowarka wystygnie. Oczekaj przynajmniej 20 sekund przed ponownym użyciem pakowarki.**

- Pakowarka jest wyposażona w zabezpieczenie, które automatycznie wyłącza urządzenie w momencie przegrzania. Jeśli zabezpieczenie przed przegrzaniem się aktywuje, pozostaw pakowarkę na 25 minut do ostygnięcia.**

ZGRZEWANIE PRÓŻNIOWE WORKÓW

- Umieść pakowany produkt w worku próżniowym. Zostaw przynajmniej 5 cm między zawartością a brzegiem worka.
- Otwórz pokrywę i umieść worek otworem w dół w komorze próżniowej.
- Zamknij pokrywę pakowarki, naciskając przyciski blokady z obu stron. Sprawdź, czy pokrywa jest dokładnie zamknięta i nie można jej otworzyć. Pokrywa jest prawidłowo zamknięta, gdy obie strony zablokowały się z kliknięciem.
- Rozpocznij zgrzewanie próżniowe, naciskając przycisk „Dry” w przypadku suchych produktów spożywczych lub „Moist” w przypadku wilgotnych. Pakowarka zasysa powietrze.
- Gdy lampka kontrolna gaśnie, naciśnij przyciski blokady po bokach pakowarki, aby zwolnić pokrywę.

UWAGA!

W przypadku wilgotnych produktów spożywczych funkcja zamykania próżniowego działa w 30-sekundowych odstępach.

ZAMYKANIE SŁOIKÓW PRÓŻNIOWYCH

- Sprawdź, czy krawędź słoika i pokrywa są czyste i suche.
- Umieść artykuł w słoiku. Zostaw co najmniej 2,5 cm odstępu między żywnością a pokrywką.
- Założ pokrywę i włóż jeden koniec rurki do złącza pakowarki. Włóż drugi koniec rurki do złącza w pokrywie słoika i dociśnij, aby połączenie było szczelne.
- Zamknij pokrywę pakowarki, naciskając przyciski blokady z obu stron. Pokrywa jest prawidłowo zamknięta, gdy obie strony

zablokowały się z kliknięciem.

5. Naciśnij przycisk dotykowy „Canister”. Pakowarka wypompowuje powietrze.
6. Gdy lampka kontrolna zgaśnie, odłącz rurkę od pakowarki i słoika.

UWAGA!

Słoiki próżniowe i rurka do kupienia osobno.

KONSERWACJA

- Przetrzyj powierzchnię pakowarki miękką, wilgotną szmatką.
- Wytrzyj wnętrze pakowarki ręcznikiem papierowym z resztek jedzenia, płynów itp.

WYKRYWANIE USTEREK

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Po wciśnięciu przycisku „Vacuum & Seal” nic się nie dzieje.		Upewnij się, że wtyk jest włożony do gniazda.
		Sprawdź, czy przewód lub wtyk nie są uszkodzone.
		Sprawdź za pomocą innego urządzenia, czy gniazdo jest pod napięciem. Jeżeli w gnieździe nie ma zasilania, sprawdź bezpieczniki.
		Sprawdź, czy worek jest prawidłowo umieszczony w komorze próżniowej.
		Wciśnij przyciski blokady po obu stronach i zamknij pokrywę.
		Pozostaw pakowarkę na 25 minut do ostygnięcia i spróbuj ponownie.

- Przed ponownym użyciem pakowarki dokładnie wytrzyj wszystkie części.
- W komorze próżniowej może gromadzić się płyn wysysany z worków. W razie potrzeby wytrzyj szmatką zwilżoną łagodnym środkiem czyszczącym. Wytrzyj dokładnie do sucha.

UWAGA!

Nie używaj ściernych środków czyszczących.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Powietrze nie jest wypompowywane z worka.		Sprawdź, czy worek nie ma zmarszczek, dziur itp.
		Sprawdź, czy górna i dolna uszczelka komory próżniowej nie są luźne, pęknięte albo zużyte.
		Przyczyną nieprawidłowego zgrzewania worka może być wysoka zawartość płynu w produkcie spożywczym. Otwórz worek, wytrzyj go do czysta od wewnątrz w górnej części i zgrzej ponownie.
		Upewnij się, że worek jest prawidłowo umieszczony w komorze próżniowej.
		Upewnij się, że worek został prawidłowo umieszczony. Przy zgrzewaniu worków z rolki sprawdź, czy odcięty koniec jest umieszczony na listwie zgrzewającej.
Worek się topi.	Listwa nagrzewa się podczas zgrzewania.	Przed ponownym użyciem pakowarki odczekaj co najmniej 20 sekund, aż produkt ostygnie. Jeśli worek nadal się topi, zostaw pakowarkę do ostygnięcia na 25 minut z otwartą pokrywą.
Zgrzany worek napętnia się z powrotem powietrzem.	Sprawdź zgrzew. Nieszczelność zgrzewu mogą powodować dziury lub zmarszczki.	Rozetnij worek i ponownie go zgrzej lub użyj nowego.
	Sprawdź, czy w miejscu zgrzewania nie znajduje się płyn.	Rozetnij worek i ponownie go zgrzej lub użyj nowego. Artykuły żywnościowe o dużej zawartości wody umieść w zamrażarce na 1–2 godziny przed pakowaniem próżniowym.
	Sprawdź, czy artykuł żywnościowy nie ma ostrych krawędzi lub wypustek, które mogły przedziurawić worek.	Jeżeli worek jest dziurawy, użyj nowego worka.
		Sprawdź, czy górna i dolna uszczelka komory próżniowej nie są luźne, pęknięte albo zużyte.
	Przyczyną nieprawidłowego zgrzewania worka może być wysoka zawartość płynu w produkcie spożywczym.	Otwórz worek, wytrzyj go do czysta od wewnątrz w górnej części i zgrzej ponownie.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Worek nie zgrzewa się.		Sprawdź, czy na zgrzewie nie ma zmarszczek, dziur itp.
	Przyczyną nieprawidłowego zgrzewania worka może być wysoka zawartość płynu w produkcie spożywczym.	Otwórz worek, wytrzyj go do czysta od wewnątrz w górnej części i zgrzej ponownie.
	Worek jest umieszczony nieprawidłowo.	Przy zgrzewaniu worków z rolki sprawdź, czy odcięty koniec jest umieszczony na listwie zgrzewającej.
	Pakowarka nie wystygła.	Przed ponownym zgrzewaniem odczekaj co najmniej 20 sekund.

SAFETY INSTRUCTIONS

Read these instructions carefully before use. Save these instructions and safety instructions for future reference.

- This product can be used by children from 8 years and upwards and by persons with physical, sensorial or mental disabilities, or persons who lack experience or knowledge, if they are supervised or receive instructions concerning the safe use of the product and understand the risks involved with its use. Do not allow children to play with the product. Do not allow children to clean or maintain the product without supervision.
- Do not use the product if the power cord or plug are damaged.
- Do not put or use the product on a wet surface or near sources of heat.
- Only use the product on a level, stable surface.
- Do not immerse the product, the power cord or plug, in water or any other liquid – risk of electric shock.
- Do not pull the power cord to pull out the plug.
- Pull out the plug before cleaning – risk of electric shock.
- Pull out the plug when the vacuum sealer is not in use.
- Do not dismantle the product or attempt to modify, or repair it.
- Service must only be carried out by an authorised service centre.
- The product has a short power cord to prevent it fastening, or someone tripping over it.
- Do not use an extension cord unless absolutely necessary. The cross section of the extension cord must be dimensioned for the power supply to the vacuum sealer.
- An extension cord should be placed so that it does not hang over the edge of a table or worktop.
- The product cannot replace refrigerated/frozen storage. Delicate foods must be refrigerated or frozen after vacuum packaging.

- Vacuum pack fresh food to extend the shelf life. Vacuum packaging cannot prevent decomposition, it only slows it down.
- Vacuum packaging does not prevent mould growth.
- Disease-causing microorganisms can also grow in oxygen-poor environments and may require other measures to be eliminated.
- Never vacuum pack soft cheeses – risk of growth of anaerobic bacteria.
- Never vacuum pack fresh mushrooms, onions or garlic – risk of growth of anaerobic bacteria.
- Always puncture the vacuum bag before heating in a microwave, otherwise the bag may burst.
- The product is only intended for household use.

SYMBOLS

	Read the instructions.
	Safety class II.
	Approved in accordance with the relevant directives.



Recycle discarded product in accordance with local regulations.

TECHNICAL DATA

Rated voltage	230 V ~ 50 Hz
Power	150 W
Power consumption in off mode	0.5 W
Time needed to reach the applicable low power mode	1 min
Noise level	70 dB
Cord length	90 cm
Working width	30 cm
Size	W 39.4 x H 8.7 x D 16.4 cm

DESCRIPTION

PROPERTIES

- Digital control panel.
- Pulse button, ideal for packaging soft food.
- Different vacuum processes for dry and moist food.
- Can be used with vacuum canisters.
- Unique bag cutter.
- Max sealing width 30 cm.
- For sous-vide cooking.

NOTE:

Vacuum canisters sold separately.

PARTS

1. Control panel
2. Bag cutter
3. Lock buttons, 2x
4. Rubber sealing strip
5. Top seal
6. Bottom seal
7. Vacuum chamber
8. Sealing strip with heater

FIG. 1

CONTROL PANEL

1. Touch button Vacuum & Seal "Dry"
2. Touch button Vacuum & Seal "Moist"
3. Touch buttons "Seal Only" and "Cancel"
4. Touch button "Pulse"
5. Touch button "Canister / Lock/Unlock"
6. Port for vacuum pumping of canisters

FIG. 2

USE

HOW TO USE

- Wait at least 25 minutes after sealing 20 bags one after the other before using the vacuum sealer again.
- Leave the lid on the vacuum sealer unlocked when not in use.

QUICK START GUIDE

1. *Vacuum & Seal, Dry/Moist*
 - (Dry), Vacuum pumping and sealing for dry food.
 - (Moist), Vacuum pumping and sealing for moist food. The vacuum function works in intervals of 30 seconds for moist food to prevent overheating.
2. *Seal Only / Cancel*
 - Press the touch button "Seal Only" to seal without vacuum.
 - Press the touch button "Cancel" to stop the process.
3. *Pulse*
 - Press the touch button "Pulse" to start the vacuum pump.
 - Release to stop.
4. *Canister / LOCK/UNLOCK*
 - Press the touch button "Canister" for vacuum pumping of canisters.
 - Keep the touch button "Canister" pressed to lock the control panel.
 - Repeat to unlock.

5. *Port for vacuum pumping of canisters*
 - Connect the other end of the hose to this port.
 - Connect the other end to the port on the canister.
 - Press the touch button "Canister" to pump the air out of the canister.

NOTE:

Canisters and hoses sold separately.

FOOD SAFETY

TIP

Cooking, thawing and heating

Allow the food to simmer in water in the vacuum bag (max 75°C), it preserves the flavours and helps with the washing-up.

NOTE:

Thaw perishable foods in the refrigerator or microwave, not at room temperature.

Meat and fish

- Put meat and fish in the freezer for one to two hours before vacuum sealing. This helps to maintain the juices and shape, and makes sealing easier.
- If you do not have the possibility to freeze foods, place a piece of paper towel between the food and the opening, below the sealing area. The paper towel remains in the bag to absorb moisture during packaging.

Cheese

Vacuum pack cheese after each meal. Use a bag that is longer than necessary, so you can reseal it several times.

Vegetables

Parboil vegetables before vacuum packing. This interrupts the enzyme processes that can degrade the flavour, colour and texture.

1. Place the vegetables in boiling water or in a microwave and cook until they are well cooked, but not soft.

2. Rinse the vegetables with cold water after parboiling, to stop the process.
3. Put the parboiled vegetables in the freezer for one to two hours and then separate them into suitable portions.
4. Vacuum pack the vegetables in portions and put them in the freezer again.

NOTE:

Vegetables produce gas during storage and should therefore be stored frozen after parboiling.

Examples of parboiling times

- Leafy greens and peas: 1–2 minutes.
- French beans, sliced squash and broccoli: 3–4 minutes.
- Carrots: 5 minutes.
- Corn on the cob: 7–11 minutes.

Powder

Powdered foods such as flour should be vacuum packed by placing the entire package in a vacuum bag. Otherwise, the powder can be drawn up into the vacuum sealer and cause damage.

Liquid

Soups and other liquid foods must be frozen solid in a suitable container prior to vacuum packing.

- Take out the frozen liquid from the container and vacuum pack in a suitable vacuum bag. The frozen food can be stacked in the freezer.
- When cooking, cut off one corner of the bag and heat in a microwave or let the entire vacuum bag simmer in water at no more than 75°C.

CUTTING BAGS

The bag cutter is on the back of the vacuum sealers and is used to easily cut bags straight and uniformly. Skew, curved and torn edges can prevent vacuum bags from sealing

properly.

1. Open the bag cutter by pressing the black handles on each side of the cutting edge, on the back of the vacuum sealer.
2. Place the bag between the cutting edge and the base of the vacuum sealer. Press down the cutting edge so that it locks with a click.
3. Move the blade along the cutting edge to the other side.
4. Pull out the bag.

Suitable sizes of bags

1. Roll out a suitable length of bag for the food to be packed + 5 cm. Cut the bag to the required length with the bag cutter. Make sure to cut straight.
2. Plug in the plug.
3. Open the lid. Place one end of the bag on the sealing strip. It does not matter if the material comes on the seal.

FIG. 3

4. Close the lid on the vacuum sealer by pressing both sides. Check that the lid is properly closed and will not open. The lid is properly closed when both sides lock with a click. For best results push in the lock buttons, but only if the lid is correctly closed on both sides.
5. Press the button "Seal Only" to seal the bag. The status lamp goes on during the sealing process.
6. The status lamp goes off when the sealing is complete.
7. Press the lock buttons on the sides of the vacuum sealer to release the lid and remove the bag.
8. The bag is now ready for the vacuum packing.

NOTE:

The sealing process will not work properly if the lid is not closed.

WARNING!

- **Make sure to give the vacuum sealer time to cool. Wait at least 20 seconds between seals.**
- **The vacuum sealer has overheating protection, which automatically switches it off if it overheats. If the overheating protection trips, allow the vacuum sealer to cool for 25 minutes.**

VACUUM SEALING OF BAGS

1. Put the food to be vacuum packed in a vacuum bag. Leave at least 5 cm between the contents and the edge of the bag.
2. Open the lid and place the bag opening downwards in the vacuum chamber.
3. Close the lid on the vacuum sealer by pressing the lock buttons on both sides. Check that the lid is properly closed and will not open. The lid is properly closed when both sides lock with a click.
4. Start the vacuum process by pressing the "Dry" button for dry food or "Moist" for moist food. The vacuum sealer draws out the air.
5. When the status lamp has gone off, press the lock buttons on the sides of the vacuum sealer to release the lid.

NOTE:

The vacuum function works in intervals of 30 seconds for moist food.

VACUUM SEALING OF CANISTERS

1. Make sure the rim of the canister and lid are clean and dry.
2. Put the food in the canister. Leave at least 2.5 cm between the food and the lid.
3. Put the lid on the canister and insert one end of the tube into the port on the vacuum sealer. Insert the other end of the tube into the port on the lid of the canister and press down to seal the connection.

4. Close the lid on the vacuum sealer by pressing the lock buttons on both sides. The lid is properly closed when both sides lock with a click.
5. Press the touch button "Canister". The vacuum sealer pumps out the air.
6. When the status lamp goes off, release the tube from the vacuum sealer and canister.

NOTE:

Canisters and hoses sold separately.

MAINTENANCE

- Wipe the vacuum sealer with a soft, damp cloth.
- Wipe off any scraps of food, liquid etc. from inside the vacuum sealer with paper towels.
- Wipe all the parts dry before using the vacuum sealer.
- Liquid that has been drawn out of the bags can collect in the vacuum chamber. Wipe up with a cloth moistened with a mild detergent when necessary. Wipe thoroughly dry.

NOTE:

Do not use abrasive detergent.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Action
Nothing happens after pressing the "Vacuum & Seal" button.		Check that the plug is plugged in.
		Check that the power cord or plug is not damaged.
		Use another appliance to check that the power point is live. If the power point is not live, check the fuses.
		Check that the vacuum bag has been correctly placed in the vacuum chamber.
		Press the lock buttons on both sides and close the lid.
		Allow the vacuum sealer to cool for 25 minutes and try again.
Air does not pump out of the bag.		Check that the bag is not creased and that there are no holes, etc.
		Check that the top and bottom seals on the vacuum chamber are not loose, cracked or worn.
		Food with a high liquid content can cause the bag not to seal properly. Open the bag, wipe the top inside clean and seal again.
		Check that the bag is correctly inserted in the vacuum chamber.
		Check that the bag has been put in right. When sealing bags on a roll, check that the cut off end is placed on the sealing strip.
The bag melts.	The sealing strip gets too hot when sealing.	Allow the vacuum sealer to cool for at least 20 seconds between seals. If the bag still melts, allow the vacuum sealer to cool for 25 minutes with the lid open and try again.

The sealed bag fills with air again.	Check the seal. There may be a hole or crease that causes the seal to leak.	Cut open the bag and seal again, or use a new bag.
	Check that there is no liquid in the bag near the seal.	Cut open the bag and seal again, or use a new bag. Put food with a high liquid content in the freezer for 1–2 hours before vacuum packing.
	Check that there are no sharp edges or tips on the food that could have punctured the bag.	If the bag is punctured, use a new bag.
		Check that the top and bottom seals on the vacuum chamber are not loose, cracked or worn.
	Food with a high liquid content can cause the bag not to seal properly.	Open the bag, wipe the top inside clean and seal again.
The bag does not seal.		Check that the seal is not creased and there are no holes, etc.
	Food with a high liquid content can cause the bag not to seal properly.	Open the bag, wipe the top inside clean and seal again.
	The bag is not correctly positioned.	When sealing bags on a roll, check that the cut off end is placed on the sealing strip.
	The vacuum sealer has not cooled.	Wait at least 20 seconds between each sealing.

SICHERHEITSHINWEISE

Diese Anweisungen vor der Verwendung sorgfältig durchlesen. Diese Anweisungen und Sicherheitshinweise für späteres Nachschlagen aufbewahren.

- Dieses Produkt darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Personen ohne Erfahrung oder Kenntnisse verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Produkts eingewiesen werden und die mit der Verwendung verbundenen Gefahren verstehen. Das Produkt ist kein Spielzeug. Kinder dürfen das Produkt nicht unbeaufsichtigt reinigen oder pflegen.
- Das Produkt nicht verwenden, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist.
- Das Produkt nicht auf nassen Oberflächen oder in der Nähe von Wärmequellen aufstellen oder verwenden.
- Das Produkt nur auf einem ebenen und stabilen Untergrund verwenden.
- Produkt, Kabel und Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen, es besteht Stromschlaggefahr.
- Der Stecker darf nicht am Kabel aus der Steckdose gezogen werden.
- Vor dem Reinigen den Stecker ziehen – Stromschlaggefahr.
- Den Stecker ziehen, wenn das Vakuumgerät nicht verwendet wird.
- Das Produkt nicht zerlegen und nicht versuchen, es zu modifizieren oder zu reparieren.
- Reparaturen dürfen nur von einer qualifizierten Servicewerkstatt durchgeführt werden.
- Das Produkt hat ein kurzes Netzkabel, um zu verhindern, dass es eingeklemmt wird oder eine Stolpergefahr darstellt.
- Keine Verlängerungskabel verwenden, es sei denn, dies ist absolut notwendig. Der Leiterquerschnitt des Verlän-

gerungskabels muss für die Stromversorgung des Vakuumergeräts ausreichend sein.

- Das Verlängerungskabel sollte so verlegt werden, dass es nicht von der Tisch- oder Bankkante herabhängt.
- Das Produkt kann den Kühl-/ Gefrierschrank nicht ersetzen. Empfindliche Lebensmittel müssen nach dem Vakuumieren gekühlt oder eingefroren werden.
- Frische Lebensmittel für die beste Haltbarkeit vakuumieren. Das Vakuumieren kann die Zersetzung nicht verhindern, sondern nur verlangsamen.
- Das Vakuumieren verhindert keine Schimmelbildung.
- Krankheitserreger können sich in einer sauerstoffarmen Umgebung entwickeln und müssen möglicherweise anders bekämpft werden.
- Keinen Weichkäse vakuumieren – Gefahr von anaerobem Bakterienwachstum.
- Keine frischen Pilze, Zwiebeln oder Knoblauch vakuumieren – Gefahr von anaerobem Bakterienwachstum.

- Bei einer Erwärmung in der Mikrowelle muss der Vakuumbbeutel immer eingestochen werden, da er sonst platzen kann.
- Das Produkt ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.

SYMBOLE

	Die Bedienungsanleitung lesen.
	Schutzklasse II.
	Zulassung gemäß den geltenden Richtlinien/Verordnungen.
	Das Produkt ist gemäß den geltenden Bestimmungen zu entsorgen.

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung	230 V ~ 50 Hz
Leistung	150 W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	0,5 W
Zeit, die benötigt wird, um den Low-Power-Modus zu erreichen	1 min
Geräuschpegel	70 dB
Kabellänge	90 cm
Arbeitsbreite	30 cm
Maße	B 39,4 x H 8,7 x T 16,4 cm

BESCHREIBUNG

EIGENSCHAFTEN

- Digitales Bedienfeld.
- Impulstaste, ideal zum Verpacken von weichen Lebensmitteln.
- Unterschiedliche Vakuumiervverfahren für trockene und feuchte Lebensmittel.

- Kann mit Vakuumdosen verwendet werden.
- Einzigartiger Beutelschneider.
- Max. Verschlussbreite 30 cm.
- Für das Sous-Vide-Garen.

ACHTUNG!

Vakuumdosen nicht im Lieferumfang enthalten.

TEILE

1. *Bedienfeld*
2. *Beutelschneider*
3. *Sperrtasten, 2x*
4. *Verschlussleiste aus Gummi*
5. *Obere Dichtung*
6. *Untere Dichtung*
7. *Vakuunkammer*
8. *Verschlussleiste mit Heizung*

ABB. 1

BEDIENFELD

1. *Touch-Taste Vacuum & Seal „Dry“*
2. *Touch-Taste Vacuum & Seal „Moist“*
3. *Touch-Tasten „Seal Only“ und „Cancel“*
4. *Touch-Taste „Pulse“*
5. *Touch-Taste „Canister / Lock / Unlock“*
6. *Anschluss zum Vakuumpumpen von Dosen*

ABB. 2

BEDIENUNG

VERWENDUNG

- Nachdem 20 Beutel nacheinander verschlossen wurden, sollte vor der erneuten Verwendung des Vakuumgeräts mindestens 25 Minuten gewartet werden.
- Den oberen Deckel des Vakuumierers unverschlossen lassen, wenn das Vakuumgerät nicht verwendet wird.

ERSTE SCHRITTE

1. *Vacuum & Seal, Dry/Moist*
 - (Dry), Vakuumpumpen und Verschließen für trockene Lebensmittel.
 - (Moist), Vakuumpumpen und Verschließen für feuchte Lebensmittel. Bei feuchten Lebensmitteln arbeitet die Vakuumfunktion in 30-Sekunden-Intervallen, um eine Überhitzung zu vermeiden.
2. *Seal Only / Cancel*
 - Die Touch-Taste „Seal Only“ drücken, um ohne Vakuum zu verschließen.
 - Die Touch-Taste „Abbrechen“ drücken, um den Vorgang sofort abzubreaken.
3. *Pulse*
 - Die Touch-Taste „Pulse“ drücken, um die Vakuumpumpe zu starten.
 - Zum Ausschalten der Pumpe die Taste loslassen.
4. *Canister / LOCK/UNLOCK*
 - Die Touch-Taste „Canister“ zum Vakuumpumpen von Dosen drücken.
 - Die Touch-Taste „Canister“ gedrückt halten, um das Bedienfeld zu sperren.
 - Vorgang wiederholen, um zu entsperren.
5. *Anschluss zum Vakuumpumpen von Dosen*
 - Ein Ende des Schlauchs mit diesem Anschluss verbinden.
 - Das andere Ende mit dem Anschluss an der Dose verbinden.
 - Die Touch-Taste „Canister“ drücken, um die Luft aus der Dose zu pumpen.

ACHTUNG!

Vakuumdosen und Schlauch sind nicht im Lieferumfang enthalten.

LEBENSMITTELSICHERHEIT

TIPPS

Zubereitung, Auftauen und Erwärmen

Die Lebensmittel sollten im Vakuumbeutel in Wasser (maximal 75 °C) gegart werden. So bleiben die Aromen erhalten und die Reinigung wird erleichtert.

ACHTUNG!

Empfindliche Lebensmittel sollten im Kühlschrank oder in der Mikrowelle aufgetaut werden, nicht bei Zimmertemperatur.

Fleisch und Fisch

- Fleisch und Fisch sollten vor dem Vakuumieren 1–2 Stunden im Gefrierschrank ruhen. Dadurch bleiben Saftigkeit und Form erhalten und das Vakuumieren wird erleichtert.
- Können Lebensmittel nicht eingefroren werden, sollte ein Stück Küchenpapier zwischen Lebensmittel und Öffnung unterhalb des Vakuumierbereichs gelegt werden. Das Küchenpapier sollte im Beutel bleiben, um Feuchtigkeit während des Verpackens aufzunehmen.

Käse

Käse sollte nach jeder Mahlzeit vakuumiert werden. Dabei sollte der Beutel länger als erforderlich sein, damit er mehrmals verwendet werden kann.

Gemüse

Gemüse sollte vor dem Vakuumieren blanchiert werden. Dadurch werden enzymatische Prozesse unterbrochen, die Geschmack, Farbe und Konsistenz beeinträchtigen können.

1. Das Gemüse in kochendes Wasser geben oder in der Mikrowelle garen, bis es durch, aber nicht zu weich ist.
2. Das Gemüse nach dem Blanchieren mit kaltem Wasser abspülen, um den Prozess zu stoppen.
3. Das blanchierte Gemüse für 1–2 Stunden in den Gefrierschrank geben und danach in geeignete Portionen aufteilen.

4. Das Gemüse portionsweise vakuumieren und wieder in den Gefrierschrank geben.

ACHTUNG!

Gemüse bildet bei der Lagerung Gas und sollte daher nach dem Blanchieren eingefroren werden.

Beispiele für Blanchierzeiten

- Blattgemüse und Erbsen: 1–2 Minuten.
- Zuckerschoten, Zucchini in Scheiben und Brokkoli: 3–4 Minuten.
- Karotten: 5 Minuten.
- Maiskolben: 7–11 Minuten.

Pulver

Pulverförmige Lebensmittel wie Mehl sollten in der Originalverpackung vakuumiert werden. Sonst kann Pulver in das Vakuumgerät gelangen und Schäden verursachen.

Flüssigkeiten

Suppen und andere flüssige Lebensmittel sollten vor dem Vakuumieren in einem entsprechenden Gefäß eingefroren werden.

- Die gefrorene Flüssigkeit aus dem Gefäß nehmen und in einem geeigneten Vakuumbeutel vakuumieren. Die gefrorenen Lebensmittel können im Gefrierschrank gestapelt werden.
- Für die Zubereitung eine Ecke des Beutels abschneiden und in der Mikrowelle erhitzen oder den gesamten Vakuumbeutel in Wasser bei höchstens 75 °C kochen.

SCHNEIDEN VON BEUTELN

Der Beutelschneider sitzt auf der Rückseite des Vakuumgeräts und wird verwendet, um Beutel in einfacher Weise gerade und gleichmäßig zu schneiden. Krumme, geknickte und abgebrochene Kanten können dazu führen, dass Vakuumbeutel nicht richtig verschlossen werden.

1. Den Beutelschneider öffnen, indem die schwarzen Griffe auf beiden Seiten

der Schneidleiste auf der Rückseite des Vakuumgeräts gedrückt werden.

2. Den Beutel zwischen der Schneidleiste und dem Boden des Vakuumgeräts platzieren. Die Schneidleiste nach unten drücken, bis sie mit einem Klickgeräusch einrastet.
3. Das Messer an der Schneidleiste entlang zur anderen Seite führen.
4. Den Beutel herausziehen.

Beutel in passender Größe

1. Die entsprechende Länge des Beutels für das zu verpackende Lebensmittel + 5 cm ausrollen. Den Beutel mit dem Beutelschneider auf die gewünschte Länge schneiden. Gerade schneiden.
2. Den Stecker einsetzen.
3. Den Deckel öffnen. Ein Ende des Beutels auf die Verschlussleiste legen. Es ist nicht schlimm, wenn Material auf die Dichtung gelangt.

ABB. 3

4. Den Deckel des Vakuumgeräts durch Drücken auf die Seiten schließen. Kontrollieren, dass der Deckel ordnungsgemäß geschlossen ist und nicht geöffnet werden kann. Der Deckel ist richtig geschlossen, wenn beide Seiten mit einem Klick einrasten. Für beste Ergebnisse können die Sperrtasten eingedrückt werden. Dies funktioniert nur, wenn der Deckel auf beiden Seiten richtig geschlossen wurde.
5. Zum Verschließen auf die Taste „Seal Only“ drücken. Die Anzeigeleuchte leuchtet während des Verschließens.
6. Die Anzeigeleuchte erlischt, wenn das Verschließen abgeschlossen ist.
7. Die Sperrtasten an den Seiten des Vakuumgeräts drücken, um den Deckel zu öffnen und den Beutel zu entnehmen.
8. Der zugeschnittene Beutel ist jetzt für das Vakuumieren bereit.

ACHTUNG!

Der Versiegelungsprozess funktioniert nur dann richtig, wenn der Deckel geschlossen ist.

WARNUNG!

- **Darauf achten, dass das Vakuumgerät abkühlt. Zwischen den Versiegelungen mindestens 20 Sekunden warten.**
- **Das Vakuumgerät verfügt über einen Überhitzungsschutz, der es im Falle einer Überhitzung automatisch ausschaltet. Hat der Überhitzungsschutz ausgelöst, muss das Vakuumgerät 25 Minuten abkühlen.**

VAKUUMIEREN VON BEUTELN

1. Die zu vakuumierenden Lebensmittel in einen Vakuumbeutel legen. Zwischen dem Inhalt und dem Rand des Beutels muss ein Abstand von mindestens 5 cm sein.
2. Den Deckel öffnen und die Beutelöffnung nach unten in die Vakuumkammer legen.
3. Den Deckel des Vakuumgeräts durch Eindrücken der Sperrtasten auf beiden Seiten schließen. Kontrollieren, dass der Deckel ordnungsgemäß geschlossen ist und nicht geöffnet werden kann. Der Deckel ist richtig geschlossen, wenn beide Seiten mit einem Klick einrasten.
4. Den Vakuumiervorgang durch Drücken der Taste „Dry“ für trockene Lebensmittel oder „Moist“ für feuchte Lebensmittel starten. Das Vakuumgerät saugt die Luft ab.
5. Ist die Anzeigeleuchte erloschen, die Sperrtasten an den Seiten des Vakuumgeräts eindrücken, um den Deckel zu öffnen.

ACHTUNG!

Für feuchte Lebensmitteln arbeitet die Vakuumfunktion in 30-Sekunden-Intervallen.

VAKUUMIEREN VON GLÄSERN

1. Darauf achten, dass der Rand und der Deckel des Glases sauber und trocken sind.
2. Die Lebensmittel in das Glas geben.

Zwischen den Lebensmitteln und Deckel muss ein Abstand von mindestens 2,5 cm sein.

3. Den Deckel auf das Glas setzen und ein Ende des Schlauchs mit dem Anschluss des Vakuumgeräts verbinden. Das andere Ende des Schlauchs in die Öffnung des Deckels stecken und nach unten drücken, sodass der Deckel dicht ist.
4. Den Deckel des Vakuumgeräts durch Eindrücken der Sperrtasten auf beiden Seiten schließen. Der Deckel ist richtig geschlossen, wenn beide Seiten mit einem Klick einrasten.
5. Die Touch-Taste „Canister“ drücken. Das Vakuumgerät pumpt die Luft heraus.
6. Ist die Anzeigeleuchte erloschen, den Schlauch von Vakuumgerät und Glas lösen.

ACHTUNG!

Vakuumdosen und Schlauch sind nicht im Lieferumfang enthalten.

PFLEGE

- Die Oberseite des Vakuumgeräts mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen.
- Essensreste, Flüssigkeiten usw. im Inneren des Vakuumgeräts mit Papiertüchern entfernen.
- Vor Gebrauch des Vakuumgeräts alle Teile sorgfältig trockenwischen.
- Die aus den Beuteln gesaugte Flüssigkeit kann sich in der Vakuumkammer sammeln. Bei Bedarf mit einem mit mildem Reinigungsmittel angefeuchteten Tuch säubern. Anschließend gründlich trocknen.

ACHTUNG!

Keine schleifmittelhaltigen Reinigungsmittel verwenden.

FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche Ursache	Maßnahme
Es passiert nichts, wenn die Taste „Vacuum & Seal“ gedrückt wird.		Sicherstellen, dass der Stecker angeschlossen ist.
		Kontrollieren, dass weder Kabel noch Netzstecker beschädigt sind.
		Mit einem anderen Gerät prüfen, dass die Steckdose stromführend ist. Ist die Steckdose nicht stromführend, die Sicherungen kontrollieren.
		Kontrollieren, dass sich der Vakuumbbeutel ordnungsgemäß in der Vakuumkammer befindet.
		Die Sperrtasten auf beiden Seiten eindrücken und den Deckel schließen.
		Das Vakuumgerät 25 Minuten abkühlen lassen und erneut versuchen.
Es wird keine Luft aus dem Beutel gepumpt.		Überprüfen, dass der Beutel keine Falten, Löcher oder Ähnliches aufweist.
		Kontrollieren, dass die obere und untere Dichtung der Vakuumkammer nicht locker, rissig oder abgenutzt ist.
		Lebensmittel mit einem hohen Flüssigkeitsgehalt können dazu führen, dass der Beutel nicht richtig verschlossen wird. Den Beutel öffnen, die Innenseite völlig auswischen und erneut verschließen.
		Kontrollieren, dass der Beutel richtig in die Vakuumkammer gelegt wurde.
		Kontrollieren, dass der Beutel richtig platziert wurde. Beim Verschließen von Beuteln von der Rolle muss kontrolliert werden, ob das abgeschnittene Ende auf der Verschlussleiste liegt.
Der Beutel schmilzt.	Die Verschlussleiste wird beim Verschließen zu heiß.	Das Vakuumgerät zwischen den Versiegelungen mindestens 20 Sekunden abkühlen lassen. Schmilzt der Beutel dennoch, das Vakuumgerät 25 Minuten mit offenem Deckel abkühlen lassen.

Der verschlossene Beutel füllt sich wieder mit Luft.	Den Verschluss prüfen. Sind Löcher oder Falten vorhanden, kann der Verschluss undicht sein.	Den Beutel aufschneiden und erneut verschließen, oder einen neuen Beutel verwenden.
	Überprüfen, dass sich beim Verschließen keine Flüssigkeit im Beutel befindet.	Den Beutel aufschneiden und erneut verschließen, oder einen neuen Beutel verwenden. Lebensmittel mit einem hohen Flüssigkeitsgehalt sollten vor dem Vakuumieren 1–2 Stunden im Gefrierschrank ruhen.
	Kontrollieren, dass die Lebensmittel keine scharfen Kanten oder Spitzen aufweisen, die den Beutel beschädigt haben.	Ist der Beutel beschädigt, muss ein neuer Beutel verwendet werden.
		Kontrollieren, dass die obere und untere Dichtung der Vakuumkammer nicht locker, rissig oder abgenutzt ist.
	Lebensmittel mit einem hohen Flüssigkeitsgehalt können dazu führen, dass der Beutel nicht richtig verschlossen wird.	Den Beutel öffnen, die Innenseite völlig auswaschen und erneut verschließen.
Der Beutel ist nicht versiegelt.		Kontrollieren, dass der Verschluss keine Falten, Löcher usw. aufweist.
	Lebensmittel mit einem hohen Flüssigkeitsgehalt können dazu führen, dass der Beutel nicht richtig verschlossen wird.	Den Beutel öffnen, die Innenseite völlig auswaschen und erneut verschließen.
	Der Beutel ist nicht korrekt platziert.	Beim Verschließen von Beuteln von der Rolle muss kontrolliert werden, ob das abgeschnittene Ende auf der Verschlussleiste liegt.
	Das Vakuumgerät ist nicht abgekühlt.	Zwischen den Versiegelungen mindestens 20 Sekunden warten.

TURVALLISUUSOHJEET

Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen käyttöä. Säilytä nämä ohjeet ja turvallisuusohjeet myöhempää käyttöä varten.

- Tätä tuotetta voivat käyttää lapset 8 vuoden iästä alkaen ja henkilöt, joilla on fyysinen tai psyykinen toimintarajoitus tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa, edellyttäen, että heitä valvotaan tai opastetaan tuotteen turvallisessa käytössä ja että he ymmärtävät tuotteen käyttöön liittyvät riskit. Älä anna lasten leikkiä tuotteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa tuotetta valvomatta.
- Älä käytä tuotetta, jos johto tai pistotulppa on vaurioitunut.
- Älä aseta tai käytä tuotetta märillä pinnoilla tai lämmönlähteiden läheisyydessä.
- Käytä tuotetta ainoastaan tasaisella ja vakaalla alustalla.
- Älä upota tuotetta, johtoa tai pistotulppaa veteen tai

muuhun nesteeseen -
Sähköiskun vaara.

- Älä irrota pistotulppaa johdosta vetämällä.
- Irrota pistotulppa ennen puhdistusta - sähköiskun vaara.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta, kun vakuumpakkauslaitetta ei käytetä.
- Älä pura tuotetta tai yritä muuttaa tai korjata sitä.
- Huollon saa suorittaa vain valtuutettu huoltoedustaja.
- Tuotteessa on lyhyt virtajohto, jotta se ei jää jumiin tai aiheuta kompastumisvaaraa.
- Älä käytä jatkojohtoa, ellei se ole välttämätöntä. Jatkojohdon johtimien poikkipinta-alan on oltava riittävä tuotteen virransyötölle.
- Jatkojohto on sijoitettava siten, ettei se roiku pöydän tai penkin reunasta alaspäin.
- Vakuumpakkauslaite ei korvaa jääkaappia/ pakastinta. Herkät elintarvikkeet on säilytettävä

jääkaapissa tai pakastettava vakuumpakkauksen jälkeen.

- Vakuumpakkaa tuoreet elintarvikkeet parhaan säilyvyyssajan varmistamiseksi. Vakuumpakkaus ei voi estää hajoamista, vaan ainoastaan hidastaa sitä.
- Vakuumpakkaus ei estä homeen kasvua.
- Patogeeniset mikro-organismit voivat kasvaa hapettomassa ympäristössä, ja niiden hävittäminen voi vaatia muita toimenpiteitä.
- Älä koskaan vakuumpakkaa pehmeitä juustoja - anaerobisten bakteerien kasvun vaara.
- Älä koskaan vakuumpakkaa tuoreita sieniä, sipuleita tai valkosipulia - anaerobisten bakteerien kasvun vaara.
- Puhkaise vakuumpussi aina ennen lämmittämistä mikroaaltouunissa, muuten pussi voi räjähtää.
- Tuote on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.

SYMBOLIT

	Lue käyttöohje.
---	-----------------

	Suojausluokka II.
	Hyväksytty voimassa olevien direktiivien/säädösten mukaisesti.
	Käytöstä poistettu tuote on kierrätettävä voimassa olevien määräysten mukaisesti.

TEKNISET TIEDOT

Nimellisjännite	230 V ~ 50 Hz
Teho	150 W
Virrankulutus poissaolotilassa	0,5 W
Aika, joka tarvitaan matalan virran tilaan 1 min	
Äänitaso	70 dB
Johdon pituus	90 cm
Työleveys	30 cm
Mitat	39,4 x 8,7 x 16,4 cm

KUVAUS

OMINAISUUDET

- Digitaalinen ohjauspaneeli.
- Pulssipainike, ihanteellinen pehmeiden elintarvikkeiden pakkaamiseen.
- Erilaiset vakuumprosessit kuiville ja kosteille elintarvikkeille.
- Voidaan käyttää vakuumitölkkien kanssa.
- Ainutlaatuinen pussileikkuri.
- Maks. sinetöintileveys 30 cm.
- Sous vide -valmistusta varten.

HUOM!

Vakuumitölkit eivät sisälly.

OSAT

1. Ohjauspaneeli
2. Pussileikkuri
3. Lukituspainikkeet, 2x
4. Kumitiiviste
5. Ylätiiviste

6. *Alatiiviste*
7. *Vakuumikammio*
8. *Sinetöintilista ja lämmitin*

KUVA 1

OHJAUSPANEELI

1. *Kosketusnäppäin Vacuum & Seal "Dry"*
2. *Kosketusnäppäin Vacuum & Seal "Moist"*
3. *Kosketusnäppäin "Seal only" (vain sinetöinti) ja "Cancel" (peruuta)*
4. *Kosketusnäppäin "Pulse" (pulssi)*
5. *Kosketusnäppäin "Canister / Lock/Unlock" (tölkki/lukitus/lukituksen avaus)*
6. *Liitäntä tölkkien tyhjiöpumppausta varten*

KUVA 2

KÄYTTÖ

KÄYTTÖ

- Odota vähintään 25 minuuttia 20 peräkkäisen pussin sulkemisen jälkeen, ennen kuin käytät vakuumpakkauslaitetta uudelleen.
- Jätä vakuumpakkauslaitteen yläkansi lukitsematta, kun vakuumpakkauslaite ei ole käytössä.

PIKAOPAS

1. *Vacuum & Seal, Dry/Moist*
 - (Dry), kuivien elintarvikkeiden vakuumpumppaus ja sinetöinti.
 - (Moist), kosteiden elintarvikkeiden vakuumpumppaus ja sinetöinti. Kosteiden elintarvikkeiden yhteydessä vakuumpumppaustoiminto toimii 30 sekunnin välein ylikuumentumisen estämiseksi.
2. *Seal Only / Cancel*
 - Paina "Seal Only" -kosketuspainiketta sinetöidäksesi ilman vakuumpumppausta.

- Peruuta prosessi välittömästi koskettamalla "Cancel" -kosketuspainiketta.

3. *Pulse*

- Käynnistä vakuumpumppu koskettamalla "Pulse" -kosketuspainiketta.
- Vapauta pysäyttääksesi sen.

4. *Canister / LOCK/UNLOCK*

- Paina "Canister" -kosketuspainiketta vakuumitölkkien pumppausta varten.
- Lukitse ohjauspaneeli painamalla ja pitämällä "Lock/unlock" -kosketuspainiketta painettuna.
- Toista avataksesi lukituksen.

5. *Liitäntä tölkkien tyhjiöpumppausta varten*

- Liitä letkun toinen pää tähän liitäntään.
- Liitä toinen pää tölkin liitäntään.
- Paina "Canister" -kosketuspainiketta pumpataksesi ilmaa ulos tölkeistä.

HUOM!

Tölkit ja letkut eivät sisälly toimitukseen.

ELINTARVIKETURVALLISUUS

VINKKEJÄ!

Kypsennys, sulatus ja lämmitys

Hauduta ruokaa vedessä vakuumpussissa (enintään 75 °C), jolloin maku säilyy ja pesu helpottuu.

HUOM!

Sulata herkät elintarvikkeet jääkaapissa tai mikroaaltouunissa, älä huoneenlämmössä.

Liha ja kala

- Anna lihan ja kalan olla pakastimessa 1–2 tuntia ennen vakuumpakkaamista. Tämä säilyttää mehukkuuden ja muodon ja helpottaa sulkemista.
- Jos aineksia ei ole mahdollista pakastaa, aseta pala paperipyyhettä ruoan ja aukon väliin sinetöintialueen alapuolelle. Paperi saa jäädä pussiin imemään kosteutta pakkaamisen aikana.

Juusto

Vakuumpakkaa juusto jokaisen aterian jälkeen. Käytä pussia, joka on pidempi kuin on tarpeen, jotta sen voi sulkea uudelleen useita kertoja.

Vihannekset

Ryöppää vihannekset ennen vakuumpakkaamista. Tämä keskeyttää entsyymiprosessit, jotka voivat heikentää makua, väriä ja rakennetta.

1. Laita vihannekset kiehuvaan veteen tai mikroaaltouuniin, kunnes ne ovat kypsiä mutta eivät pehmeitä.
2. Huuhtelee vihannekset kylmällä vedellä ryöppäyksen jälkeen prosessin pysäyttämiseksi.
3. Laita ryöppäty vihannekset pakastimeen 1–2 tunniksi ja jaa ne sitten sopiviin annoksiin.
4. Vakuumpakkaa vihannekset annoksiin ja laita ne takaisin pakastimeen.

HUOM!

Vihanneksista irtoaa kaasua säilytyksen aikana, ja siksi ne on pakastettava ryöppäyksen jälkeen.

Esimerkkejä ryöppäysajoista

- Lehtivihannekset ja herneet: 1–2 minuuttia.
- Herneet, viipaloitu kesäkurpitsa ja parsakaali: 3–4 minuuttia.
- Porkkanat: 5 minuuttia.
- Maissitähkät: 7–11 minuuttia.

Jauhe

Jauhemaiset elintarvikkeet, kuten jauhot, tulisi vakuumpakata laittamalla koko pakkaus vakuumpussiin. Muuten jauhe voi imeytyä vakuumpakkauslaitteeseen ja aiheuttaa vahinkoa.

Neste

Keitot ja muut nestemäiset elintarvikkeet on pakastettava koviksi sopivassa astiassa ennen

vakuumpakkaamista.

- Poista jäätynyt neste astiasta ja vakuumpakkaa se sopivaan vakuumpussiin. Pakastetut elintarvikkeet voidaan pinota pakastimeen.
- Kypsennystä varten leikkaa pussin yksi kulma irti ja kuumenna mikroaaltouunissa tai hauduta koko vakuumpussia vedessä enintään 75 °C:ssa.

PUSSIEN KATKAISEMINEN

Pussileikkuri sijaitsee vakuumpakkauslaitteen takaosassa, ja sen avulla pussit leikataan helposti suoriksi ja tasaisiksi. Vinot, kaarevat ja rikkinäiset reunat voivat aiheuttaa sen, että vakuumpussit eivät sinetöidy kunnolla.

1. Avaa pussileikkuri painamalla mustia kahvoja katkaisulistan molemmin puolin, vakuumpakkauslaitteen takaosassa.
2. Aseta pussi katkaisulistan ja vakuumpakkauslaitteen pohjan väliin. Paina katkaisulistaa alaspäin, jolloin se lukittuu naksauttaen.
3. Siirrä veitsi katkaisulistaa pitkin toiselle puolelle.
4. Vedä pussi ulos.

Mukautetun kokoiset pussit

1. Rullaa esiin pakattavalle elintarvikkeelle sopiva pituus + 5 cm. Leikkaa pussi haluttuun pituuteen pussileikkurilla. Muista leikata suoraan.
2. Kytke pistotulppa.
3. Avaa kansi. Aseta pussin toinen pää sinetöintilistan päälle. Ei ole väliä, jos materiaalia joutuu tiivisteeseen.

KUVA 3

4. Sulje vakuumpakkauslaitteen kansi painamalla molemmin puolin. Varmista, että kansi on kunnolla kiinni eikä sitä voi avata. Kansi on suljettu oikein, kun molemmat sivut lukittuvat naksahduksella. Parhaan tuloksen saavuttamiseksi lukituspainikkeet voidaan painaa sisään,

mutta se toimii vain, jos kansi on suljettu kunnolla molemmilta puolilta.

5. Sinetöi pussi painamalla Seal Only -painiketta. Merkkivalo palaa sinetöinnin aikana.
6. Merkkivalo sammuu, kun sinetöinti on valmis.
7. Paina vakuumpakkauslaitteen sivuilla olevia lukituspainikkeita kannen avaamiseksi ja pussin poistamiseksi.
8. Mukautettu pussi on valmis vakuumpakkausta varten.

HUOM!

Sinetöintiprosessi ei toimi kunnolla, jos kansi ei ole suljettu.

VAROITUS!

- **Muista antaa vakuumpakkauslaitteen jäähtyä. Odota vähintään 20 sekuntia sinetöintien välillä.**
- **Vakuumpakkauslaitteessa on ylikuumentumissuoja, joka sammuttaa sen automaattisesti ylikuumentumisen sattuessa. Jos ylikuumentumissuoja laukeaa, anna vakuumpakkauslaitteen jäähtyä 25 minuuttia.**

PUSSIEN TYHJÖSINETÖINTI

1. Aseta vakuumpakattava tuote vakuumpussiin. Jätä vähintään 5 cm pussin sisällön ja pussin reunan väliin.
2. Avaa kansi ja aseta pussin aukko alaspäin vakuumpakkamioon.
3. Sulje vakuumpakkauslaitteen kansi painamalla molemmilla puolilla olevia lukituspainikkeita. Varmista, että kansi on kunnolla kiinni eikä sitä voi avata. Kansi on suljettu oikein, kun molemmat sivut lukittuvat naksahduksella.
4. Käynnistä vakuumpakkausprosessi painamalla Dry-painiketta kuiville elintarvikkeille tai Moist-painiketta kosteille elintarvikkeille. Vakuumpakkauslaite imee ilman pois.

5. Kun merkkivalo sammuu, vapauta kansi painamalla vakuumpakkauslaitteen sivuilla olevia lukituspainikkeita.

HUOM!

Kosteiden ruokien vakuumpakkaustoiminto toimii 30 sekunnin välein.

TÖLKKIEN VAKUUMIPAKKAUS

1. Varmista, että tölkin reuna ja kansi ovat puhtaat ja kuivat.
2. Aseta ruoka tölkkiin. Jätä vähintään 2,5 cm ruokien ja kannen väliin.
3. Laita kansi tölkin päälle ja työnnä letkun toinen pää vakuumpakkauslaitteen liitántään. Työnnä letkun toinen pää tölkin kannen aukkoon ja paina alaspäin, jotta liitos on tiivis.
4. Sulje vakuumpakkauslaitteen kansi painamalla molemmilla puolilla olevia lukituspainikkeita. Kansi on suljettu oikein, kun molemmat sivut lukittuvat naksahduksella.
5. Paina "Canister"-kosketusnäppäintä. Vakuumpakkauslaite pumpkaa ilman ulos.
6. Kun merkkivalo sammuu, irrota letku vakuumpakkauslaitteesta ja tölkistä.

HUOM!

Vakuumitölkit ja letku eivät sisälly pakkaukseen.

HUOLTO

- Pyyhi vakuumpakkauslaite ulkopuolelta pehmeällä kostealla liinalla.
- Pyyhi ruokajäämät, nesteet jne. vakuumpakkauslaitteen sisältä paperipyyhkeillä.
- Kuivaa kaikki osat huolellisesti ennen vakuumpakkauslaitteen käyttöä.

VIANMÄÄRITYS

Ongelma	Mahdollinen syy	Toimenpide
Mitään ei tapahdu, kun Vacuum & Seal -painiketta painetaan.		Varmista, että pistotulppa on kytketty.
		Tarkista, ettei johto tai pistoke ole vaurioitunut.
		Tarkista toisella laitteella, että pistorasia on jännitteinen. Jos pistorasia ei ole jännitteinen, tarkista sulakkeet.
		Tarkista, että vakuumpussi on asetettu oikein vakuumikammioon.
		Paina molemmilla puolilla olevia lukituspainikkeita ja sulje kansi.
		Anna vakuumpakkauslaitteen jäähtyä 25 minuuttia ja yritä uudelleen.
Pussista ei pumpata ilmaa ulos.		Tarkista, että pussissa ei ole ryppyjä, reikiä tai vastaavaa.
		Tarkista, että vakuumikammion ylempi ja alempi tiiviste eivät ole löysät, halkeilleet tai kuluneet.
		Runsaasti nestettä sisältävät elintarvikkeet voivat aiheuttaa sen, että pussi ei sinetöidy kunnolla. Avaa pussi, pyyhi sisäpuoli puhtaaksi yläreunasta ja sinetöi se uudelleen.
		Tarkista, että vakuumpussi on asetettu oikein vakuumikammioon.
		Tarkista, että vakuumpussi on asetettu oikein vakuumikammioon. Kun sinetöit pusseja rullalta, tarkista, että leikattu pää on sinetöintilistan päällä.
Pussi sulaa.	Sinetöintilista kuumenee liian kuumaksi.	Anna vakuumpakkauslaitteen jäähtyä vähintään 20 sekuntia sinetöintien välillä. Jos pussi sulaa edelleen, anna vakuumpakkauslaitteen jäähtyä 25 minuuttia kansi auki.

Sinetöity pussi vuotaa.	Tarkista sinetöinti. Pussissa voi olla reikiä tai ryppyjä, jotka aiheuttavat vuodon.	Leikkaa pussi auki ja sinetöi se uudelleen tai käytä uutta pussia.
	Tarkista, ettei sinetöintialueella ole nestettä.	Leikkaa pussi auki ja sinetöi se uudelleen tai käytä uutta pussia. Anna runsaasti nestettä sisältävien elintarvikkeiden olla pakastimessa 1-2 tuntia ennen vakuumpakkaamista.
	Tarkista, ettei elintarvikkeessa ole teräviä reunoja tai piikkejä, jotka ovat puhkaisseet pussin.	Jos pussi on puhjennut, käytä uutta pussia.
		Tarkista, että vakuumikammion ylempi ja alempi tiiviste eivät ole löysät, halkeilleet tai kuluneet.
	Runsaasti nestettä sisältävät elintarvikkeet voivat aiheuttaa sen, että pussi ei sinetöidy kunnolla.	Avaa pussi, pyyhi sisäpuoli puhtaaksi yläreunasta ja sinetöi se uudelleen.
Pussia ei ole suljeta.		Tarkista, että pussissa ei ole ryppyjä, reikiä jne.
	Runsaasti nestettä sisältävät elintarvikkeet voivat aiheuttaa sen, että pussi ei sinetöidy kunnolla.	Avaa pussi, pyyhi sisäpuoli puhtaaksi yläreunasta ja sinetöi se uudelleen.
	Pussia ei ole asetettu oikein.	Kun sinetöit pusseja rullalta, tarkista, että leikattu pää on sinetöintilistan päällä.
	Vakuumpakkauslaite ei ole jäähtynyt.	Odota vähintään 20 sekuntia jokaisen sinetöinnin välillä.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veillez lire attentivement le présent mode d'emploi avant utilisation. Conservez les présentes instructions et consignes de sécurité en cas de besoin ultérieur.

- Ce produit peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition de leur indiquer comment utiliser le produit en toute sécurité et de leur faire comprendre les risques associés à l'utilisation. Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit. Ne laissez pas les enfants nettoyer ou entretenir le produit sans surveillance.
- N'utilisez pas le produit si le cordon d'alimentation ou la fiche secteur sont endommagés.
- Ne placez pas et n'utilisez pas l'appareil sur un support mouillé ou à proximité de sources de chaleur.
- Utilisez le produit

uniquement sur un support stable et plan.

- Ne plongez pas le produit, le cordon ou la prise électrique dans l'eau ou tout autre liquide : risque de décharge électrique.
- Ne tirez pas sur le cordon pour débrancher la prise.
- Débranchez la prise avant le nettoyage : risque de décharge électrique.
- Débranchez la fiche secteur lorsque vous n'utilisez pas la machine sous vide.
- Ne démontez pas le produit et n'essayez pas de le modifier ou de le réparer.
- L'entretien ne peut être effectué que dans un atelier d'entretien agréé.
- L'appareil est doté d'un cordon d'alimentation court pour éviter qu'il ne se coince ou que l'utilisateur risque de trébucher.
- N'utilisez pas de rallonge à moins que cela ne soit absolument nécessaire. La section transversale de la rallonge doit être suffisante pour l'alimentation

électrique de la scelleuse sous vide.

- La rallonge doit être positionnée de manière à ne pas pendre au bord de la table ou du plan de travail.
- La machine ne peut pas remplacer la réfrigération/ congélation. Les aliments périssables doivent être conservés au réfrigérateur ou au congélateur après la mise sous vide.
- Pour une plus longue durée de conservation, mettez sous vide des aliments frais. La mise sous vide ne peut pas empêcher la décomposition, mais seulement la ralentir.
- La mise sous vide n'empêche pas le développement de moisissures.
- Des micro-organismes pathogènes peuvent se développer dans un environnement pauvre en oxygène et nécessiter d'autres mesures pour être éliminés.
- Ne mettez jamais sous vide de fromages à pâte molle : risque de développement de bactéries anaérobies.
- Ne mettez jamais sous vide

de champignons frais, des oignons ou de l'ail : risque de développement de bactéries anaérobies.

- Percez toujours le sac sous vide avant de le chauffer au micro-ondes, autrement il risque d'éclater.
- Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique.

PICTOGRAMMES

	Lisez le mode d'emploi.
	Classe de protection II.
	Homologué selon les directives/ règlements en vigueur.
	Le produit en fin de vie doit être recyclé conformément à la réglementation en vigueur.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension nominale	230 V ~ 50 Hz
Puissance	150 W
Consommation électrique en mode éteint	0,5 W
Temps nécessaire pour atteindre le mode basse consommation	1 min
Niveau sonore	70 dB
Longueur du câble	90 cm
Largeur de travail	30 cm
Dimensions	Larg. 39,4 cm x haut. 8,7 cm x prof. 16,4 cm

DESCRIPTION

CARACTÉRISTIQUES

- Panneau de commande numérique.
- Bouton Pulse, idéal pour mise sous vide d'aliments mous.
- Différents procédés de mise sous vide pour aliments secs et humides.
- Peut être utilisé avec des pots de mise sous vide.
- Cutter unique.
- Largeur de scellage 30 cm maxi.
- Pour la cuisson sous vide.

REMARQUE !

Bocaux de mise sous vide non inclus.

PIÈCES

1. *Panneau de commande*
2. *Cutter*
3. *Boutons de verrouillage x2*
4. *Élément d'étanchéité en caoutchouc*
5. *Joint supérieur*
6. *Joint inférieur*
7. *Chambre à vide*
8. *Élément d'étanchéité avec chauffage*

FIG. 1

PANNEAU DE COMMANDE

1. *Touche Vacuum & Seal "Dry » (vide et scellage « sec »)*
2. *Touche Vacuum & Seal "Moist » (vide et scellage « humide »)*
3. *Boutons tactiles Seal Only (Étanchéité uniquement) et Cancel (Annuler)*
4. *Bouton tactile Pulse (Pulsation)*
5. *Bouton tactile Canister / Lock/Unlock (Pot / Verrouiller/Déverrouiller)*
6. *Port pour mise sous vide de pots*

FIG. 2

UTILISATION

UTILISATION

- Après avoir scellé 20 sacs d'affilée, attendez au moins 25 minutes avant d'utiliser à nouveau la scelleuse sous vide.
- Lorsque la machine sous vide n'est pas utilisée, laissez le couvercle supérieur déverrouillé.

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

1. *Vacuum & Seal, Dry/Moist (Vide et scellage, sec/humide)*
 - (Dry/sec) Pompage pour faire le vide et scellage pour aliments secs.
 - (Moist/humide) Pompage pour faire le vide et scellage pour aliments humides. Pour les aliments humides, la fonction de vide fonctionne à intervalles de 30 secondes afin d'éviter la surchauffe.
2. *Seal Only / Cancel (Scellage uniquement/ Annuler)*
 - Appuyez sur le bouton tactile Seal Only pour sceller sans mettre sous vide.
 - Appuyez sur le bouton tactile Cancel pour interrompre immédiatement le processus.
3. *Pulse/Impulsions*
 - Appuyez sur le bouton tactile Pulse pour démarrer la pompe à vide.
 - Relâchez pour l'arrêter.
4. *Canister/LOCK/UNLOCK*
 - Appuyez sur le bouton tactile Canister pour mettre le pot sous vide.
 - Maintenez enfoncé le bouton tactile Canister pour verrouiller le panneau de commande.
 - Répétez pour déverrouiller.
5. *Port pour mise sous vide de pots*
 - Raccordez une extrémité du tuyau à ce port.

- Raccordez l'autre extrémité au port du pot.
- Appuyez sur le bouton tactile Canister pour aspirer l'air hors du pot.

REMARQUE !

Bocaux et flexibles non inclus.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

CONSEILS

Cuisson, décongélation et réchauffage

Laissez mijoter les aliments dans de l'eau dans le sac (75°C maxi), car cela préserve les saveurs et facilite le nettoyage du récipient.

REMARQUE !

Décongelez les aliments périssables au réfrigérateur ou au four à micro-ondes, mais pas à température ambiante.

Viande et poisson

- Laissez la viande et le poisson au congélateur pendant une à deux heures avant de les mettre sous vide. Cela préserve leur jutosité et leur forme tout en facilitant le scellage.
- S'il n'est pas possible de congeler les aliments, placez une feuille papier absorbant entre les aliments et l'ouverture, sous la zone de scellage. Le papier absorbant doit rester dans le sac pour absorber l'humidité pendant la mise sous vide.

Fromage

Mettez le fromage sous vide après chaque repas. Utilisez un sac plus long que nécessaire pour pouvoir le refermer plusieurs fois.

Légumes

Blanchissez les légumes avant de les mettre sous vide. Cela interrompt les processus enzymatiques qui peuvent altérer le goût, la couleur et la texture.

1. Mettez les légumes dans de l'eau bouillante

ou passez-les au micro-ondes jusqu'à ce qu'ils soient cuits, mais pas mous.

2. Rincez les légumes à l'eau froide après les avoir blanchis afin d'interrompre le processus.
3. Mettez les légumes blanchis au congélateur pendant une à deux heures, puis divisez-les en portions de taille appropriée.
4. Emballez les légumes sous vide par portions et remettez-les au congélateur.

REMARQUE !

Les légumes émettent des gaz pendant la conservation et doivent donc être stockés congelés après le blanchiment.

Durées indicatives de blanchiment

- Légumes à feuilles et pois : 1 à 2 minutes.
- Pois à écosser, courgettes en tranches et brocolis : 3 à 4 minutes.
- Carottes : 5 minutes.
- Épis de maïs : 7 à 11 minutes.

Poudres

Les aliments en poudre tels que la farine doivent être emballés sous vide en plaçant l'ensemble de l'emballage dans un sac. Autrement, de la poudre peut être aspirée dans la scelleuse sous vide et causer des dommages.

Liquides

Les soupes et autres aliments liquides doivent être congelés dans un récipient approprié avant d'être mis sous vide.

- Retirez le liquide congelé du récipient et mettez-le sous vide dans un sac approprié. Les aliments congelés peuvent être empilés dans le congélateur.
- Lors de la cuisson, découpez un coin du sac et chauffez au micro-ondes ou laissez mijoter l'ensemble du sac dans de l'eau à 75°C maximum.

COUPE DES SACS

Le cutter, à l'arrière de la scelleuse sous vide, sert à couper facilement les sacs de manière droite et régulière. Avec des bords obliques, incurvés ou déchirés, il peut être difficile de bien sceller les sacs.

1. Ouvrez le cutter en appuyant sur les poignées noires de chaque côté du guide-lame, au dos de la scelleuse sous vide.
2. Placez le sac entre le guide-lame et la base de la scelleuse sous vide. Poussez le guide-lame vers le bas pour qu'elle se verrouille avec un déclic.
3. Déplacez le cutter le long du guide-lame jusqu'à l'autre côté.
4. Tirez le sac.

Sacs découpés sur mesure

1. Déroulez la longueur de sac adaptée aux aliments à emballer + 5 cm. Coupez le sac à la longueur souhaitée avec le cutter. Veillez à bien couper droit.
2. Branchez la prise.
3. Ouvrez le couvercle. Placez une extrémité du sac sur l'élément d'étanchéité. Peu importe si des résidus se retrouvent sur le joint.

FIG. 3

4. Fermez le couvercle de la scelleuse sous vide en appuyant sur les deux côtés. Vérifiez que le couvercle est bien fermé et ne peut pas être ouvert. Le couvercle est correctement fermé lorsque les deux côtés sont verrouillés avec un déclic. Pour un résultat optimal, appuyez sur les boutons de verrouillage. Ne fonctionne que si le couvercle est correctement fermé des deux côtés.
5. Appuyez sur le bouton « Seal Only » pour sceller le sac. Le voyant s'allume pendant la mise sous vide.
6. Le voyant s'éteint lorsque la mise sous vide est terminée.

7. Appuyez sur les boutons de verrouillage sur les côtés de la scelleuse sous vide pour libérer le couvercle et retirer le sac.
8. Le sac sur mesure est prêt pour la mise sous vide.

REMARQUE !

Le processus de scellage ne fonctionne pas correctement si le couvercle n'est pas fermé.

ATTENTION !

- **Veillez à laisser refroidir la scelleuse sous vide. Attendez au moins 20 secondes entre deux mises sous vide.**
- **La scelleuse sous vide est dotée d'une protection contre la surchauffe, qui l'éteint automatiquement en cas de surchauffe. Si la protection contre la surchauffe se déclenche, laissez la scelleuse sous vide refroidir pendant 25 minutes.**

MISE SOUS VIDE DE SACS

1. Placez les aliments dans un sac. Laissez au moins 5 cm entre le contenu et le bord du sac.
2. Ouvrez le couvercle et placez l'ouverture du sac vers le bas dans la chambre à vide.
3. Fermez le couvercle de la scelleuse sous vide en appuyant sur les boutons de verrouillage des deux côtés. Vérifiez que le couvercle est bien fermé et ne peut pas être ouvert. Le couvercle est correctement fermé lorsque les deux côtés sont verrouillés avec un déclic.
4. Démarrez le processus de mise sous vide en appuyant sur le bouton « Dry » pour les aliments secs ou « Moist » pour les aliments humides. La scelleuse sous vide aspire l'air.
5. Lorsque le voyant s'éteint, appuyez sur les boutons de verrouillage sur les côtés de la scelleuse sous vide pour libérer le couvercle.

REMARQUE !

Pour les aliments humides, la fonction de mise sous vide fonctionne à intervalles de 30 secondes.

MISE SOUS VIDE DE POTS

1. Vérifiez que le bord et le couvercle du pot sont propres et secs.
2. Placez les aliments dans le pot. Laissez au moins 2,5 cm entre les aliments et le couvercle.
3. Posez le couvercle sur le pot et insérez une extrémité du tuyau dans le port de la scelleuse sous vide. Insérez l'autre extrémité du tuyau dans le port du couvercle du pot, puis poussez vers le bas pour que le raccord soit bien serré.
4. Fermez le couvercle de la scelleuse sous vide en appuyant sur les boutons de verrouillage des deux côtés. Le couvercle est correctement fermé lorsque les deux côtés sont verrouillés avec un déclic.
5. Appuyez sur le bouton tactile Canister. La scelleuse sous vide aspire l'air.
6. Lorsque le voyant s'éteint, débranchez le tuyau de la scelleuse sous vide et du pot.

REMARQUE !

Bocaux et flexibles non inclus.

ENTRETIEN

- Essuyez la surface de la scelleuse sous vide avec un chiffon doux et humide.
- Éliminez les résidus alimentaires, liquides, etc. à l'intérieur de la machine sous vide avec du papier essuie-tout.
- Séchez soigneusement toutes les pièces avant d'utiliser la scelleuse sous vide.
- Le liquide aspiré des sacs peut s'accumuler dans la chambre à vide. En cas de besoin, essuyez avec un chiffon, humidifié avec un détergent doux. Séchez soigneusement.

REMARQUE !

N'utilisez pas de détergents abrasifs.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Rien ne se passe lorsque vous appuyez sur le bouton « Vacuum & Seal ».		Vérifiez que la fiche est insérée.
		Vérifiez que la fiche ou le cordon d'alimentation n'est pas endommagé.
		Utilisez un autre appareil pour vérifier que la prise secteur est sous tension. Si la prise secteur n'est pas sous tension, vérifiez les fusibles.
		Vérifiez que le sac est correctement positionné dans la chambre à vide.
		Appuyez sur les boutons de verrouillage des deux côtés et fermez le couvercle.
		Laissez la machine sous vide refroidir pendant 25 minutes, puis réessayez.
L'air n'est pas aspiré du sac.		Vérifiez que le sac ne présente pas de plis, de trous, etc.
		Vérifiez que les joints supérieur et inférieur de la chambre à vide ne sont pas desserrés, fissurés ou usés.
		Avec des aliments à forte teneur en liquide, il peut être difficile de fermer correctement le sac. Ouvrez le sac, essuyez la partie supérieure à l'intérieur, puis scellez à nouveau.
		Vérifiez que le sac est correctement inséré dans la chambre à vide.
		Vérifiez que le sac est correctement positionné. Lorsque vous scellez des sacs à partir d'un rouleau, vérifiez que l'extrémité coupée est placée sur l'élément d'étanchéité.

Le sac fond.	L'élément d'étanchéité chauffe trop lors de la mise sous vide.	Laissez la machine sous vide refroidir pendant au moins 20 secondes entre deux mises sous vide. Si le sac fond tout de même, laissez la scelleuse sous vide refroidir pendant 25 minutes avec le couvercle ouvert.
Le sac scellé se remplit d'air.	Vérifiez la mise sous vide. Il peut y avoir des trous ou des plis causant une fuite.	Coupez le sac et refermez-le, ou utilisez un nouveau sac.
	Vérifiez qu'il n'y a pas de liquide dans la zone de scellage.	Coupez le sac et refermez-le, ou utilisez un nouveau sac. Laissez les aliments à forte teneur en liquide au congélateur pendant 1 à 2 heures avant de les mettre sous vide.
	Vérifiez que les aliments n'ont pas de bords durs ou de pointes qui ont perforé le sac.	Si le sac est perforé, changez-le.
		Vérifiez que les joints supérieur et inférieur de la chambre à vide ne sont pas desserrés, fissurés ou usés.
	Avec des aliments à forte teneur en liquide, il peut être difficile de fermer correctement le sac.	Ouvrez le sac, essuyez la partie supérieure à l'intérieur, puis scellez à nouveau.
Le sac n'est pas scellé.		Vérifiez que le scellage ne présente pas de plis, de trous, etc.
	Avec des aliments à forte teneur en liquide, il peut être difficile de fermer correctement le sac.	Ouvrez le sac, essuyez la partie supérieure à l'intérieur, puis scellez à nouveau.
	Le sac n'est pas correctement positionné.	Lorsque vous scellez des sacs à partir d'un rouleau, vérifiez que l'extrémité coupée est placée sur l'élément d'étanchéité.
	La scelleuse sous vide n'a pas refroidi.	Attendez au moins 20 secondes entre deux mises sous vide.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees deze instructies zorgvuldig door vóór gebruik. Bewaar deze instructies en veiligheidsinstructies voor toekomstig gebruik.

- Dit product kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een fysieke, sensorische of mentale beperking of personen die onvoldoende kennis of ervaring hebben, mits er toezicht wordt gehouden of er instructies worden gegeven voor het veilige gebruik van het product en zij de risico's begrijpen die samenhangen met het gebruik. Kinderen mogen niet met het product spelen. Laat kinderen het product niet zonder toezicht schoonmaken of onderhouden.
- Gebruik het product niet als het snoer of de stekker beschadigd is.
- Plaats of gebruik het product niet op een natte ondergrond of in de buurt van warmtebronnen.
- Gebruik het product alleen op een vlakke en stabiele ondergrond.
- Dompel het product, het snoer of de stekker niet onder in water of een andere vloeistof. Dit kan leiden tot elektrische schokken.
- Trek niet aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Trek de stekker uit het stopcontact voor u het product reinigt – gevaar voor elektrische schok.
- Trek de stekker eruit wanneer de vacuüm machine niet wordt gebruikt.
- Demonteer het product niet en probeer ook niet om het aan te passen of te repareren.
- De service mag alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerd servicecentrum.
- Het product heeft een kort netsnoer om te voorkomen dat het vastloopt of aanleiding geeft tot struikelgevaar.
- Gebruik geen verlengsnoer, tenzij dit absoluut noodzakelijk is. De

aderdoorsnede van het verlengsnoer moet voldoende zijn voor de stroomvoorziening van de vacumeermachine.

- Het verlengsnoer mag niet over de rand van tafel of werkbank hangen.
- Het product is geen vervanging van bewaring in koelkast/diepvries. Kwetsbare levensmiddelen moeten na de vacuümverpakking worden gekoeld of ingevroren.
- Verpak verse levensmiddelen vacuüm voor de beste houdbaarheid. Vacuümverpakking kan afbraak niet voorkomen, alleen maar vertragen.
- Vacuümverpakking belemmert de schimmelgroei niet.
- Ziekteverwekkende micro-organismen kunnen groeien in zuurstofarme omgevingen en vereisen mogelijk andere maatregelen om deze te elimineren.
- Verpak zachte kaas nooit vacuüm – gevaar voor de groei van anaerobe bacteriën.
- Verpak verse paddenstoelen,

ui of knoflook nooit vacuüm – gevaar voor de groei van anaerobe bacteriën.

- Maak altijd gaten in de vacuümzak voordat u deze opwarmt in de magnetron, anders kan de zak ontploffen.
- Het product is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

SYMBOLEN

	Lees de gebruiksaanwijzing.
	Elektrische veiligheidsklasse II.
	Goedgekeurd volgens de geldende richtlijnen/verordeningen.
	Afgedankte producten moeten worden gerecycled in overeenstemming met de toepasselijke regelgeving.

TECHNISCHE GEGEVENS

Nominale spanning	230 V ~ 50 Hz
Vermogen	150 W
Stroomverbruik in uit-stand	0,5 W
Tijd die nodig is om de lage energiemodus te bereiken	1 min
Geluidsniveau	70 dB
Snoerlengte	90 cm
Werkbreedte	30 cm
Afmetingen	B 39,4 x H 8,7 x D 16,4 cm

BESCHRIJVING

EIGENSCHAPPEN

- Digitaal bedieningspaneel.

- Pulsknop, ideaal voor het verpakken van zachte levensmiddelen.
- Verschillende vacumeerprocessen voor droge en vochtige levensmiddelen.
- Kan worden gebruikt met vacuümtrommels.
- Unieke zaksnijder.
- Max. verzegelingsbreedte 30 cm.
- Voor koken met sous-vide.

LET OP!

Vacuümtrommels niet inbegrepen.

ONDERDELEN

1. Bedieningspaneel
2. Zaksnijder
3. Vergrendelknoppen, 2x
4. Verzegelrand van rubber
5. Bovenste afdichting
6. Onderste afdichting
7. Vacuümkamer
8. Verzegelrand met verwarmers

AFB. 1

BEDIENINGSPANEEL

1. Tiptoets Vacuum & Seal "Dry"
2. Tiptoets Vacuum & Seal "Moist"
3. Tiptoetsen "Seal Only" en "Cancel"
4. Tiptoets "Pulse"
5. Tiptoets "Canister / Lock/Unlock"
6. Poort voor vacuüm pompen van trommels

AFB. 2

BEDIENING

GEBRUIK

- Wacht na het verzegelen van 20 zakken achter elkaar minimaal 25 minuten voordat u de vacumeermachine opnieuw gebruikt.
- Vergrendel het bovenste deksel van de verzegelaar niet wanneer de vacumeermachine inactief is.

SNELSTARTGIDS

1. *Vacuum & Seal, Dry/Moist*
 - (Dry), Vacuüm pompen en verzegelen van droge levensmiddelen.
 - (Moist), Vacuüm pompen en verzegelen van vochtige levensmiddelen. Bij vochtige levensmiddelen werkt de vacumeerfunctie in intervallen van 30 seconden om oververhitting te voorkomen.
2. *Seal Only / Cancel*
 - Druk op de knop "Seal Only" om te verzegelen zonder vacuüm.
 - Druk op de tiptoets "Cancel" om het proces onmiddellijk af te breken.
3. *Pulse*
 - Druk op de tiptoets "Pulse" om de vacuümpomp te starten.
 - Laat los om te stoppen.
4. *Canister / LOCK/UNLOCK*
 - Druk op de tiptoets "Canister" om een trommel vacuüm te pompen.
 - Houd de knop "Canister" ingedrukt om het bedieningspaneel te vergrendelen.
 - Herhaal om te ontgrendelen.
5. *Poort voor vacuüm pompen van trommels*
 - Sluit het ene uiteinde van de slang aan op deze poort.
 - Sluit het andere uiteinde aan op de poort op de trommel.
 - Druk op de tiptoets "Canister" om het lucht uit de trommel te pompen.

LET OP!

Trommels en slang zijn niet inbegrepen.

VOEDSELVEILIGHEID

TIPS

Bereiding, ontdooiing en opwarmen

Laat het voedsel in de vacuümzak in het water sudderen (max. 75 °C), daarmee blijven de smaken behouden en hebt u minder afwas.

LET OP!

Laat gevoelige levensmiddelen ontdooien in de koelkast of de magnetron, niet op kamertemperatuur.

Vlees en vis

- Laat vlees en vis 1–2 uur in de vriezer liggen vóór het vacumeren. Daardoor blijven malsheid en vorm bewaard, en gaat het verzegelen makkelijker.
- Als het niet mogelijk is om het voedsel in te vriezen, doet u een stuk keukenpapier tussen het voedsel en de opening, onder het verzegelingsgebied. Het keukenpapier moet achterblijven in de zak om vocht op te nemen tijdens het verpakken.

Kaas

Vacumeer kaas na iedere maaltijd. Gebruik een zak die langer is dan nodig is, dan kan die meerdere keren worden verzegeld.

Groente

Blancheer de groente voordat u deze vacumeert. Daarmee worden enzymenprocessen onderbroken die de smaak, kleur en consistentie kunnen aantasten.

1. Leg de groente in kokend water of in de magnetron tot deze helemaal gekookt is, maar nog niet zacht.
2. Spoel de groenten na het blancheren af met koud water om het proces te stoppen.
3. Leg de geblancheerde groenten 1-2 uur in de vriezer en verdeel ze vervolgens in porties.
4. Vacumeer de groente in porties en leg ze weer in de vriezer.

LET OP!

Groenten geven gassen af tijdens het bewaren moeten daarom na het blancheren worden ingevroren.

Voorbeelden van blancheertijden

- Bladgroente en erwten: 1-2 minuten.

- Sugarsnaps, plakjes courgette en broccoli: 3–4 minuten.
- Wortels: 5 minuten.
- Maïskolven: 7-11 minuten.

Poeder

Poederachtige levensmiddelen zoals meel moeten vacuüm worden verpakt door de volledige verpakking in een vacuümzak te doen. Anders kan poeder in de vacumeer-machine worden gezogen en schade veroorzaken.

Vloeistof

Soepen en andere vloeibare levensmiddelen moeten vóór het vacumeren worden bevroren tot ze hard zijn in een geschikte verpakking.

- Neem de bevroren vloeistof uit de verpakking en vacumeer in een geschikte vacuümzak. De bevroren levensmiddelen kunnen in de vriezer worden opgestapeld.
- Knip bij de bereiding een hoekje van de zak en verwarm deze in de magnetron of laat de hele zak sudderen in water van hoogstens 75 °C.

ZAKKEN AFSNIJDEN

De zaksnijder zit aan de achterkant van de vacumeermachine en wordt gebruikt om zakken gemakkelijk recht en gelijkmatig af te snijden. Schuine, gebogen en rafelige randen kunnen ervoor zorgen dat vacuümzakken niet goed worden verzegeld.

1. Open de zaksnijder door op de zwarte hendels te drukken aan weerszijden van de snijrand, achter op de vacumeermachine.
2. Leg de zak tussen de snijrand en de basis van de vacumeermachine. Druk de snijrand omlaag zodat deze vastklikt.
3. Voer het mes langs de snijrand naar de andere kant.
4. Trek de zak eruit.

Zakken van aangepast formaat

1. Rol de passende lengte uit van de zak voor het voedsel dat moet worden verpakt + 5 cm. Snijd de zak op de gewenste lengte met de zaksnijder. Zorg dat u de zak recht afsnijdt.
2. Steek de stekker in de contactdoos.
3. Open het deksel. Plaats het ene uiteinde van de zak op de verzegelingsrand. Het geeft niet als materiaal op de afdichting komt.

AFB. 3

4. Sluit het deksel van de vacumeermachine door aan beide kanten te drukken. Controleer of het deksel goed is gesloten en niet kan worden geopend. Het deksel is goed gesloten wanneer beide kanten vastklikken. Voor het beste resultaat kunnen de vergrendelknoppen worden ingedrukt, het werkt alleen als het deksel aan beide kanten goed is gesloten.
5. Druk op de knop "Seal Only" om de zak te verzegelen. Het indicatielampje brandt tijdens het verzegelen.
6. Het indicatielampje gaat uit wanneer de verzegeling klaar is.
7. Druk op de vergrendelknoppen aan de zijkant van de vacumeermachine om het deksel vrij te geven en de zak te verwijderen.
8. De aangepaste zak is klaar voor het vacumeren.

LET OP!

Het verzegelingsproces werkt niet goed als het deksel niet goed gesloten is.

WAARSCHUWING!

- **Zorg dat u de vacumeermachine laat afkoelen. Wacht minimaal 20 seconden tussen de verzegelingen.**
- **De vacumeermachine heeft een oververhittingsbescherming waardoor de machine bij oververhitting automatisch wordt uitgeschakeld. Als de oververhittingsbescherming wordt geactiveerd, laat u de vacumeermachine 25 minuten afkoelen.**

ZAKKEN VACUÛM VERZEGELEN

1. Doe wat u wilt vacumeren in een vacuûmzak. Laat minimaal 5 cm over tussen de inhoud en de rand van de zak.
2. Open het deksel en plaats de opening van de zak omlaag in de vacuûmkamer.
3. Sluit het deksel van de vacumeermachine door de vergrendelknoppen aan beide kanten in te drukken. Controleer of het deksel goed is gesloten en niet kan worden geopend. Het deksel is goed gesloten wanneer beide kanten vastklikken.
4. Start het vacumeerproces door op de knop "Dry" te drukken voor droge levensmiddelen of "Moist" voor vochtige levensmiddelen. De vacumeermachine zuigt de lucht eruit.
5. Wanneer het indicatielampje is uitgegaan, drukt u op de vergrendelknoppen aan de zijkant van de vacumeermachine om het deksel vrij te geven.

LET OP!

Bij vochtige levensmiddelen werkt de vacumeerfunctie in intervallen van 30 seconden.

TROMMELS VACUÛM VERZEGELEN

1. Zorg dat de rand en het deksel van de trommel schoon en droog zijn.
2. Doe het voedsel in de trommel. Laat minimaal 2,5 cm over tussen het voedsel en het deksel.
3. Doe het deksel erop en steek het ene uiteinde van de slang in de poort op de vacumeermachine. Steek het andere uiteinde van de slang in het deksel van de trommel en druk aan zodat deze goed aansluit.
4. Sluit het deksel van de vacumeermachine door de vergrendelknoppen aan beide kanten in te drukken. Het deksel is goed gesloten wanneer beide kanten vastklikken.

5. Druk op de tiptoets "Canister". De vacumeermachine pompt de lucht eruit.
6. Wanneer het indicatielampje is uitgegaan, maakt u de slang los van de vacumeermachine en de trommel.

LET OP!

Trommels en slang zijn niet inbegrepen.

ONDERHOUD

- Neem het oppervlak van de vacumeermachine af met een zachte, vochtige doek.
- Veeg etensresten, vloeistof, enz. binnen in de vacumeermachine af met keukenpapier.
- Veeg alle onderdelen zorgvuldig af voordat u de vacumeermachine gebruikt.
- Vloeistof dat uit de zakken wordt gezogen kan zich in de vacuümkamer ophopen. Veeg indien nodig schoon met een zachte met mild schoonmaakmiddel bevochtigde doek. Goed nadrogen.

LET OP!

Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen.

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Er gebeurt niets wanneer de knop "Vacuum & Seal" wordt ingedrukt.		Controleer of de stekker erin zit.
		Controleer of het snoer of de stekker niet beschadigd zijn.v
		Gebruik een ander apparaat om te controleren of de contactdoos onder spanning staat. Als de contactdoos onder spanning staat, controleert u de zekeringen.
		Controleer of de vacuümzak correct in de vacuümkamer is geplaatst.
		Druk de vergrendelknoppen aan beide kanten in en sluit het deksel.
		Laat de vacumeermachine 25 minuten afkoelen en probeer het opnieuw.
De lucht wordt niet uit de zak gepompt.		Controleer of de zak vrij is van vouwen, gaten en dergelijke.
		Controleer of de bovenste en onderste afdichting van de vacuümkamer niet loszitten, gebarsten of versleten zijn.
		Bij levensmiddelen met veel vocht kan het zijn dat de zak niet correct wordt verzegeld. Open de zak, veeg de binnenkant bovenaan af en verzegel opnieuw.
		Controleer of de zak correct in de vacuümkamer is geplaatst.
		Controleer of de zak correct is geplaatst. Controleer bij zakken van een rol of het afgeknipte uiteinde op de verzegelingsrand is geplaatst.
De zak smelt.	De verzegelingsrand wordt te warm bij het verzegelen.	Laat de vacumeermachine minimaal 20 seconden afkoelen tussen de verzegelingen. Als de zak toch nog smelt, laat u de vacumeermachine 25 minuten afkoelen met het deksel open.

De verzegelde zak vult zich weer met lucht.	Controleer de verzegeling. Er kunnen gaten of vouwen zijn die ervoor zorgen dat de verzegeling lekt.	Knip de zak open en verzegel opnieuw, of gebruik een nieuwe zak.
	Controleer of er geen vloeistof aanwezig is in het verzegelingsgebied.	Knip de zak open en verzegel opnieuw, of gebruik een nieuwe zak. Laat levensmiddelen met veel vocht 1-2 uur in de vriezer liggen vóór het vacumeren.
	Controleer of het voedsel geen scherpe randen of punten heeft die de zak lek prikken.	Gebruik een nieuwe zak als er een gat in zit.
		Controleer of de bovenste en onderste afdichting van de vacuümkamer niet loszitten, gebarsten of versleten zijn.
	Bij levensmiddelen met veel vocht kan het zijn dat de zak niet correct wordt verzegeld.	Open de zak, veeg de binnenkant bovenaan af en verzegel opnieuw.
De zak wordt niet verzegeld.		Controleer of de verzegeling vrij is van vouwen, gaten en dergelijke.
	Bij levensmiddelen met veel vocht kan het zijn dat de zak niet correct wordt verzegeld.	Open de zak, veeg de binnenkant bovenaan af en verzegel opnieuw.
	De zak is niet correct geplaatst.	Controleer bij zakken van een rol of het afgeknipte uiteinde op de verzegelingsrand is geplaatst.
	De vacumeermachine is niet afgekoeld.	Wacht minimaal 20 seconden tussen elke keer verzegelen.

