



**Vacuum Machine
7529.0005**

User Manual
Gebruikershandleiding
Gebrauchsanweisung
Le mode d'emploi



CONTENT

ENGLISH

Vacuum Packaging and Food Safety.....	4
The Vacuum Sealer Features	5
Technical Data	6
Safety	7
Maintenance	7
Operating Instructions	7
Preparations.....	7
How To Make Bag From Roll	7
How To Vacuum And Seal With Bags	7
How To Use "Pulse vac" Vacuum Function	7
Bag Guidelines	8
How To Use With Canister	8
How To Marinate Foods.....	8
Canister Guidelines	9
How To Use With Vacuum Bottle Stoppers.....	9
How to Impulse Seal	9
Food Storage and Safety Information	10
Vacuum Packaging Tips	10
Trouble Shooting.....	11

NEDERLANDS

Vacuümverpakking en voedselveiligheid	12
Eigenschappen van de Vacuum Sealer	13
Technische gegevens	15
Veiligheid	15
Onderhoud	15
Gebruiksaanwijzingen	15
Voorbereidingen	15
Een zak maken van een rol	15
Vacumeren en sealen met zakken	15
Hoe de "Puls vac"-vacuümfunctie te gebruiken	16
Richtlijnen voor zakken	16
Hoe te gebruiken met inmaakbus.....	16
Voedsel marinieren.....	17
Richtlijnen voor inmaakbus	17
Gebruik met vacuümflesstoppers.....	18
Impuls Seal.....	18
Informatie over voedselopslag en veiligheid	18
Tips voor vacuümverpakking	19
Probleemoplossing	19

DEUTSCH

Vakuumverpackung und Lebensmittelsicherheit.....	21
Die Eigenschaften des Vakuumversiegeler.....	22
Technische Daten.....	24
Sicherheit.....	24
Wartung.....	24
Bedienungsanleitung.....	24
Vorbereitungen.....	24
Wie man aus einer Rolle einen Beutel herstellt.....	24
Wie man mit Beuteln vakuumiert und versiegelt.....	24
So verwenden Sie die Vakuumfunktion "Pulse vac".....	25
Richtlinien für Beutel.....	25
Verwendung mit Kanister.....	25
Wie man Lebensmittel mariniert.....	26
Richtlinien für Kanister.....	26
Verwendung mit Vakuumflaschenverschlüssen.....	27
Wie man Impulse versiegelt.....	27
Informationen zur Lagerung und Sicherheit von Lebensmitteln.....	27
Tipps zur Vakuumverpackung.....	28
Fehlerbehebung.....	28

FRANÇAIS

Emballage sous vide et sécurité alimentaire.....	30
Caractéristiques de l'appareil de mise sous vide.....	31
Données techniques.....	33
Sécurité.....	33
Maintenance.....	33
Instructions d'utilisation.....	33
Préparations.....	33
Comment faire un sac à partir d'un rouleau.....	33
Comment mettre sous vide et sceller avec des sacs.....	33
Comment utiliser la fonction d'aspiration « Pulse vac » ?.....	34
Directives concernant les sacs.....	34
Comment utiliser la boîte de conserve.....	34
Comment mariner la nourriture.....	35
Comment utiliser les bouchons de bouteille sous vide.....	36
Comment sceller par impulsion.....	36
Informations sur le stockage et la sécurité des aliments.....	36
Conseils pour l'emballage sous vide.....	37
Dépannage.....	37

Thank you for purchasing the Vacuum Packaging Unit. You are about to revolutionize your home with one of the strongest vacuum packaging systems available. With the help of the Vacuum Sealer, you will now be able to keep food fresher, longer in the refrigerator, freezer and pantry. The Vacuum Sealer system effectively removes air and extends freshness up to five times longer than normal preservation methods. Beyond that, the Vacuum Sealer can be used to preserve and organize household items like keepsakes, small toys and easy-to-lose items. You will soon find your Vacuum Sealer to be so versatile and convenient; it will never leave your countertop.

By using vacuum bags and canisters, you can significantly extend food life, maintain food quality, reduce freezer burn, and reduce food waste and costs.

The style of the Vacuum Sealer is clean and simple with a lightweight, compact design. Its unique slanted layout design and wide vacuum trough makes it easy to load bags and ensure a positive seal every time. Only high quality, fully tested and rated components have been used in the construction in order to ensure the best performance.

Read and follow all directions for usage and maintenance carefully and you'll benefit from years of trouble-free and cost effective vacuum packaging.

Vacuum Packaging and Food Safety

Vacuum packaging extends the life of foods by removing most of the air from sealed containers and prevents fresh air escaping into the sealed containers, thereby reducing oxidation. Vacuum packaging helps preserve flavour and overall quality. It also helps inhibit the growth of aerobic microorganisms, which can lead to the problems noted below under certain conditions:

Mould – Mould cannot grow in a low oxygen environment; therefore vacuum packaging can virtually eliminate it.

Yeast – Results in fermentation, which can be identified by smell and taste. Yeast needs water, sugar and a moderate temperature to grow. It can also survive with or without air. Slowing the growth of yeast requires refrigeration, while freezing stops it completely.

Bacteria – Results in an unpleasant odour, discoloration and/or soft or slimy texture. Under the right conditions, clostridium botulinum (the organism that causes Botulism) can grow without air and cannot be detected by smell or taste. Although it is extremely rare, it can be very dangerous.

As with any other storage container, it is important to inspect food for spoilage prior to consuming.

To preserve foods safely, it is important to maintain low temperatures. You can significantly reduce the growth of microorganisms at temperatures of 4°C or below. Freezing at -17°C does not kill microorganisms, but stops them from growing. For long-term storage, always freeze perishable foods that have been vacuum packaged.

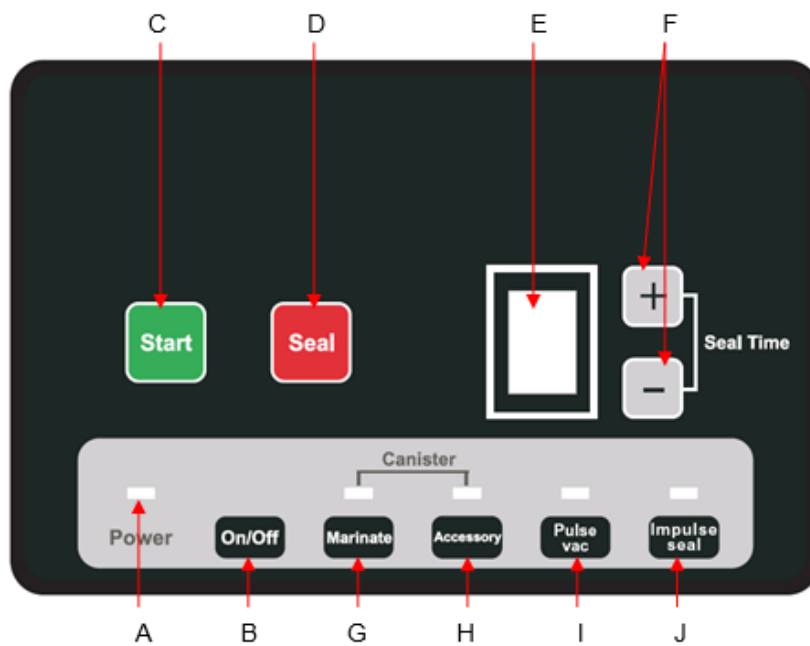
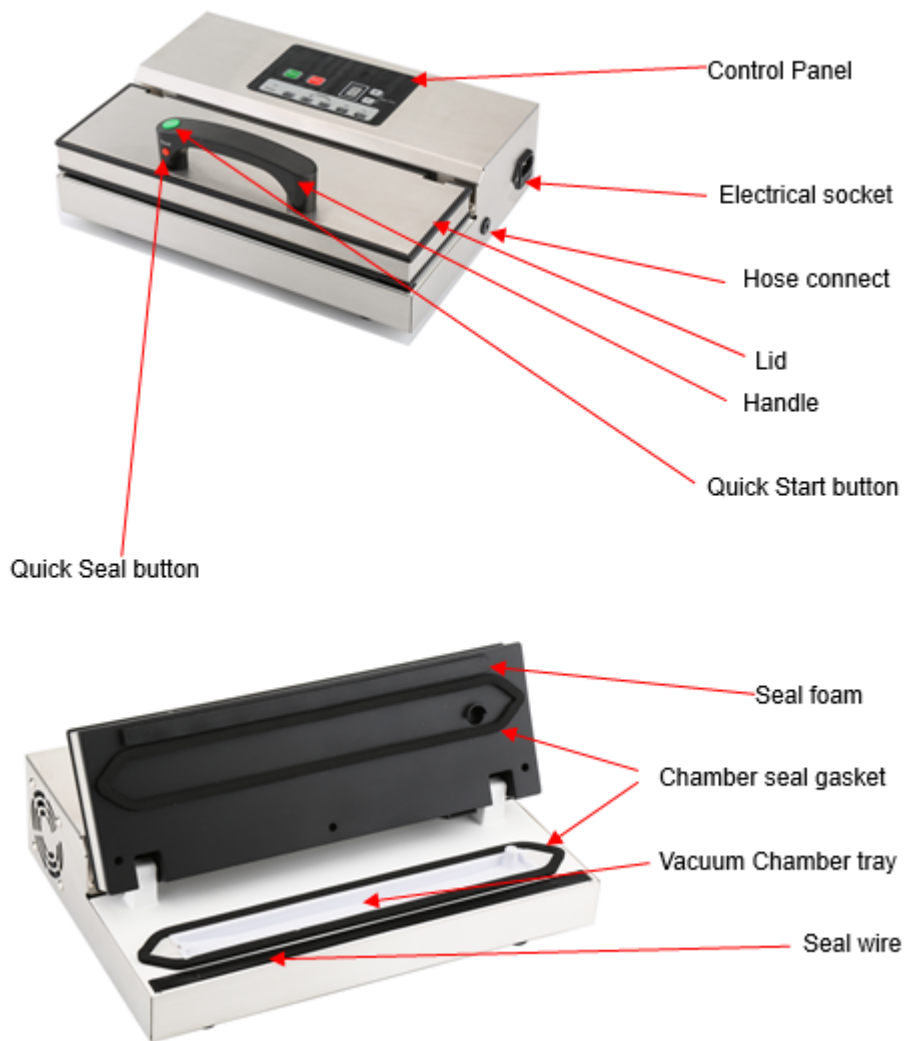
It is important to note that vacuum packaging cannot reverse the deterioration of foods. It can only slow down changes in quality. It is difficult to predict how long foods will retain their top-quality flavour, appearance or texture because it depends on the age and the condition of the food on the day it was vacuumed packaged.

Note: vacuum packaging is not a substitute for refrigeration or freezing. Any perishable foods that require refrigeration must still be refrigerated or frozen after vacuum packaging.

Preparation Guidelines

Vegetables need to be blanched before vacuum packaging. This process stops the enzyme action, which leads to loss of flavour, colour and texture. To blanch vegetables, place them in boiling water or in the microwave until they are cooked, but still crisp. Then, immerse the vegetables in cold water to stop the cooking process. Finally, dry the vegetables on a towel before vacuum packaging. Cruciferous vegetables (broccoli, sprouts, cabbage, cauliflower, kale, turnips) naturally emit gases during storage. Therefore, after blanching, they must be stored in the freezer only.

The Vacuum Sealer Features



A. Power Indicator Light (Power)

When the power indicator light is on, the machine is ready to work.

B. On/Off Button (On/Off)

When the machine is ready to work, press "On/Off" button, the last seal time appears on the digital display, the fan starts, and machine is ready for vacuum. If there is no action within 10MIN, the digital display and fan will shut down automatically. Machine can stop working when pressing "On/Off" button. After the cycle is complete, press "On/Off" button, and then unplug the machine.

C. Auto Vacuum Button (Start)

Press "Start" button, machine will vacuum and seal automatically. This button is only for vacuum bag/roll.

Choose Marinate mode, press Start, the machine will start to marinate automatically.

Choose Pulse Vac mode, press Start button, the machine will start to pulse vacuum.

In order to have more convenient operation, a Quick-Start button is set on the handle. (This button has the same function as the Start button in the control panel).

(NOTE: To achieve this function, please press the lid when close it.)

D. Seal Button (Seal)

1. Press "Seal" button to stop vacuum cycle and instantly seal the bag to prevent crushing delicate items.

2. Make custom-sized bags

In order to have more convenient operation, a Quick-Seal button is set on the handle. (This button has the same function as the Seal button in the control panel)

(NOTE: To achieve this function, please press the lid when close it.)

E. Digital Displayer

1. Displays the vacuum cycle, value will count down from 9 to 0. When it shows 0, vacuum cycle is finished.

2. Displays the seal time, the seal time can be adjusted and set from 0-6. There is back-up memory function to the seal time.

3. When it displays "E", machine is in protective status.

F. Seal Time Adjusting Button ("+" or "-")

Simply adjust the seal time "up" or "down" by using "+" or "-" buttons. When it is adjusted to 0, machine will not seal.

G. Marinate Mode (Marinate)

Marinate mode is for repeating the cycle of vacuuming and releasing air to canister, allowing foods to get optimum pickle infusion in the least amount of time.

(NOTE: To achieve this function, please ensure to open the lid.)

H. Accessory Vacuum Button (Accessory)

Only for vacuum canister, bottle stopper and other accessories; press "Accessory" button, the machine starts vacuum cycle. After the vacuum cycle, machine will stop automatically WITHOUT seal.

(NOTE: To achieve this function, please ensure to open the lid.)

I. Pulse Vacuum Button (Pulse vac)

Press "Pulse" button, Displayer shows "P", machine enters into Pulse mode. Press Start button on the control panel or the "Quick-Start" button on the handle, machine starts to vacuum. Adjusting the time of pressing the Start/ Quick-Start button to reach long time vacuum or short time vacuum. It will stop vacuum once the Start/ Quick-Start button is not pressed.

* If no action within 30 seconds, it will exit Pulse function and is back to Ready-to-work mode.

(NOTE: To achieve this function, please press the lid when close it.)

J. Impulse seal Button (Impulse seal)

Press Impulse Seal button, the Impulse Seal light is on. The machine enters into Impulse Seal mode. You can seal the bag by opening and closing the lid now. (This mode is mainly for the bags which do not need to vacuum)

(NOTE: To achieve this function, please press the lid when close it.)

Technical Data

Voltage:	220-240V~50Hz	Seal wire width:	5mm
Power:	475W	Size:	391x280x150mm
Pump Pressure:	-958mbar (±3%)	Weight:	4.4 Kg
Max. bag width:	310mm		
Pump:	dual		

Safety

For your safety, follow these precautions when using your Vacuum Sealer:

- Read Owner's Manual and carefully before using the machine for the first time.
- Do not use the Vacuum Sealer on wet or hot surfaces, or near a heat source.
- Do not immerse machine or power cord in water or any other liquid.
- Plug Vacuum Sealer into grounded power sources only, do not use extension cord.
- To disconnect, unplug directly from power source. Do not disconnect by pulling on cord.
- Do not operate appliance with damaged power cord.
- Only use the Vacuum Sealer for its intended use.
- Only use Vacuum bags, accessories and attachments.

Maintenance

- Unplug before cleaning.
- Regularly clean appliance with damp cloth and mild soap to remove crumbs, dust, debris.
- Chamber Seal Gasket is removable to clean any liquids that may have escaped from Vacuum bag during process.

Operating Instructions

Preparations

- Plug in machine.
- When the machine is on, the light "Power" will illuminate.
- Press "On/Off" button, digital display is on, fan starts. Now the machine is ready for all cycles.

How To Make Bag From Roll

1. Choose roll with suitable width.
2. Put the open end of the roll across the seal wire (please make sure the open end is across the seal wire); close and press the lid.
3. Press "Seal" button (or the quick-start button on the handle), seal time will count down to 0 from default setting, showing on digital display. After this cycle, the machine lid will open automatically and beep.
** Press On/Off button to stop the machine's all working processes.
4. Take out the roll end and check the seal.
NOTE: A positive seal will look "clear" upon inspection. If the seal is spotty, incomplete, wrinkle, white or milky, please cut the seal and restart the sealing process.
5. After end is sealed, measure bag to size of item, allowing 4.5cm of space and cut roll. Place item in bag and follow "how to vacuum and seal with bags".

How To Vacuum And Seal With Bags

1. Choose suitable vacuum bag, place item in bag.
2. Allow at least 4.5cm space after item is put in bag, to ensure better vacuum.
3. Put the open end of bag across the chamber seal gasket. Please make sure that the open end is within the vacuum chamber.
4. close and press the lid.
5. Press "Start" button, or press Quick-Start button.
6. The machine goes to vacuum cycle. The value in digital display will count down from 9 to 0 (If the pressure does not reach standard of -20"Hg, the value will stay at 2). During the vacuum process, the value on the digital display will count down from default setting to 0. Then the machine goes to sealing cycle.
7. After the sealing cycle, the machine lid will open automatically and beep.
8. Take out the bag and check the vacuum and seal.
NOTE: A positive seal will look "clear" upon inspection. If the seal is spotty, incomplete, wrinkle, white or milky, please cut the seal and restart the sealing process.
9. Please store the vacuum items properly after seal. All perishable foods must be refrigerated or frozen to prevent spoilage.
10. Press On/Off button to stop the machine's all working processes. If instant seal is needed, simply press "Seal" button.

How To Use "Pulse vac" Vacuum Function

Since the pressure under the "Pulse" vacuum function is set to be high, sometimes it is easy to destroy some delicate items by high pressure in the vacuum bag. In this case, you can use the "Pulse" vacuum function to control the vacuum time and pressure, and prevent crushing delicate items. When packing some juicy foods, you can also use this function and prevent liquid being sucked out.

1. Put the items in bag and then put the open end of the bag across the chamber seal gasket, please make sure that the open end of the bag within the vacuum chamber.
2. close and press the lid.
3. Press the "Pulse vac" button to choose the Pulse vacuum function. Then press Start button (or the quick-start button on the handle) to start pulse vacuum to reach the vacuum you need. You can watch the vacuum bag to decide the pressure. During this process, you can stop vacuum by stop pressing "Start" button; and press it again to vacuum again.
4. When the pressure reaches what it needs, press "Seal" button to start sealing. The digital display will show and count down the sealing time to 0. And after this process, the lid will open automatically and beep.
** Press On/Off button to stop the machine's all working processes.

Bag Guidelines

- Package the freshest foods possible. The Vacuum Sealer allows you to maintain the food's freshness up to five times longer than under normal stored conditions.
- Delicate foods, moist foods and foods that need to hold their shape require pre-freezing. Foods like meat, berries and bread can be frozen for up to 24 hours without harm of freezer burn. Once food is hard, it is ready to be vacuum packaged.
- If packaging fresh meats without pre-freezing, place a folded paper towel in between the meat and the top of the bag. This will help absorb moisture.
- To vacuum liquids like soups, stews and casseroles, pre-freeze in a dish or ice cube tray. Once frozen, vacuum package, label and stack in your freezer.
- For objects with sharp points or edges (bones, pasta, rice) pad the edges with paper towels to prevent the bag from puncturing.
- Vacuum bags are reusable, boilable and microwavable. We do not recommend reusing bags that have been boiled or micro-waved. Do not reuse bags that have been used to store fresh fish or greasy foods.
- Vegetables must be blanched before being packaged. Place in boiling water or microwave until heated through but still crunchy. Vacuum package as normal.

**** Never vacuum package mushrooms or garlic.****

How To Use With Canister

7529.0005 is also used for canisters. The knob on the top of the lid controls vacuuming, closes and locks vents inside lid after vacuuming, and opens the vents to allow air back in the canister and releases the lid to access the contents.

(note: when using the Canister function, the machine lid should be open)

1. Place the items into the canister. Make sure the canister lid is dry and the lid gasket is without any powder or food debris. Also please allow some space after the items are put into the canister. And then close the lid.
2. Turn the knob to "Vacuum" position.
3. Connect the hose to the Accessory port on the machine and the port on the canister lid.
4. Press "Accessory" button, slightly press the canister lid for 3-5s. The machine starts vacuum process.
** Press On/Off button to stop the machine's all working processes.
5. After the vacuum cycle, the machine will stop automatically. Remove the hose from the canister and turn the knob to "Lock" position. Store canister in refrigerator.
6. To open vacuum canister, twist knob to "Open" position. With proper care, the canisters may be reused many times.

How To Marinate Foods

There is a special function in 7529.0005 —the marinate mode, with two options of Quick Marinate Mode (15mins) and Normal Marinate Mode (27mins). In the marinate mode, the machine can run two cycles of vacuuming and releasing air to the canister, allowing foods to get optimum pickle infusion in the least amount of time. Vacuum status keeps for about 4mins (Quick Marinate Mode)/8mins (Normal Marinate Mode) before releasing air, between each cycle. When marinate is complete, the machine will beep.

Vacuum canister is a perfect partner to marinating foods. The reason that foods can be marinated in such a short time is that, it opens the micro-holes of the foods, allowing pickle infusion very quickly.

Important tips: when using canister for marinating, there should be a knob on the canister lid. Make sure the canister lid is in "Open" status but NOT "Vacuum" status when it is in the marinate process.

1. Put items in the canister. Make sure there is no powder or food debris on the canister lid gasket. Also please allow some space after the items are put into the canister. And then close the lid.
2. Turn the knob to "Open" position.
3. Connect the hose to the Accessory port on the machine and the port on the canister lid.
4. Press "Marinate" button, choose the marinate option. Press once for Quick Marinate Mode, "1" will appear on the digital display; press twice for Normal Marinate Mode, "2" will appear on the digital display.
** In Quick Marinate Mode, the cycle is about 15mins.
** In Normal Marinate Mode, the cycle is about 27mins. Longer marinate time will make much perfect marinated foods.

5. Press “Start” button (or the quick-start button on the handle) , slightly press the canister lid for 3-5s. When it reaches the pressure, the machine will stop automatically. Value on the Digital displayer will count down from 5 to 1, counting down cycle repeats continually. After 4mins (Quick Marinate Mode) or 8mins (Normal Marinate Mode), it stops counting, vacuum status is complete.
6. When vacuum status is complete; the canister starts to release air. Value on the Digital displayer will count up from 1 to 5. After 30s, it stops counting; releasing air is complete.
7. The machine vacuums the canister again. The above mentioned cycle will be run two times.
8. When marinate process is complete, 0 will appear on the digital displayer and illuminate and the machine will beep. Turn the canister knob to “Lock” position, remove the hose from canister. Now the delicacy is ready.
** Press On/Off button to stop the machine’s all working processes.

Canister Guidelines

- Use only canisters designed for vacuum packaging. Other containers can implode under the vacuum pressure of the Vacuum Sealer.
- Cool liquids in refrigerator before vacuum packaging. Hot foods should be cooled before vacuum packaging.
- Do not freeze vacuum canister. Suggested lowest temperature is -18°C. Too low (lower than -18°C or too high (higher than 100°C temperature will make the canister materials endure lower pressure or melt.
- Hand wash canister lid. Do not put in dishwasher and micro-oven. The canister body itself is dishwasher safe and micro-oven safe. Suggested highest temperature is 100°C
- If liquids are caught in the accessory hose, run warm water through hose. Be sure hose is not attached to accessory port.
- Powdered or granulated foods should be covered with a paper towel before vacuuming to prevent food from traveling into the vacuum mechanism.
- Vacuum packaging is not a substitute for canning. Perishable foods still need to be refrigerated or frozen.



7529.0005 can vacuum bottle with bottle stoppers. If you cannot finish a bottle of wine at one time, or you need to preserve a bottle of non-carbonic acid drink, edible oil, a bottle of juice or any liquid else that is stored in a bottle, you can use the 7529.0005 to vacuum the bottle with a bottle stopper.

1. Plug the vacuum bottle stopper to the bottle. Please allow at least 2.5cm distance between the bottom of the stopper and the surface of the liquid.
2. Connect the hose to the accessory port of the machine and the other end to the port of the bottle stopper.
3. Press “Accessory” button, the machine starts to vacuum.
** Press On/Off button to stop the machine’s all working processes.
4. After the vacuum cycle is complete, the machine will stop automatically. Remove the hose from the stopper.
5. Put the bottle vertically in a plane surface. Make sure the liquid does not touch the stopper.
6. Simply remove the stopper if you want to open the bottle.

How to Impulse Seal

Sometimes things do not need to vacuum seal, they only need to seal. So Impulse Seal mode is added in this machine. When enter into the Impulse Seal mode, you don’t need to press any button but only open and close the lid to seal the bag.

1. Press “+”“-”button to set the seal time;
2. Press Impulse Seal button, the Impulse Seal light is on. The machine enters into Impulse Seal mode (if the lid is close, LED shows C; if the lid is open, LED blinkingly shows the seal time);
3. Put the bag mouth across the seal wire and into the chamber. Close and press the lid, the machine detects that the lid is close then enter into Seal mode. The digits in LED counts down from pre-set seal time to 0. The machine will release air and lid, then beep when the process is finished.
** Press On/Off button to stop the machine’s all working processes. **
4. Open the lid, take out the bag and check if the sealing is good.
5. Repeat the above 3 and 4 to seal other bags. Or press On/Off button to exit this mode.
(Note: If many bags need to be Impulse Seal, adjust/shorten the seal time when needed to avoid overheated or melting the bag)

Food Storage and Safety Information

The Vacuum Sealer will revolutionize the way you buy and store food. Because vacuum packaging works to eliminate freezer burn and slow food spoilage, you are now able to take advantage of buying food in bulk without the threat of food waste.

Vacuum packaging with the Vacuum Sealer removes up to 90% of the air from the package. This will help keep food fresher up to 5 times longer than under normal circumstances. Dry foods like pasta, cereals and flour will stay fresh from start to finish. Plus vacuum packaging prevents weevils and other insects from infesting dry goods. Package only the freshest foods possible.

However, please keep in mind that not all foods benefit from vacuum packaging. Never vacuum package garlic or fungi like mushrooms. A dangerous chemical reaction takes place when air is removed, causing these foods to be dangerous if ingested. Vegetables should be blanched before packaging to kill any enzymes that may cause deterioration of out-gassing when vacuumed.

Foods	Vacuum Freezer Storage	Vacuum Fridge Storage	Typical Storage
Fresh Beef & Veal	1-3 years	1 month	1-2 weeks
Ground Meat	1 year	1 month	1-2 weeks
Fresh Pork	2-3 years	2-4 weeks	1 week
Fresh Fish	2 years	2 weeks	3-4 days
Fresh Poultry	2-3 years	2-4 weeks	1 week
Smoked Meats	3 years	6-12 weeks	2-4 weeks
Fresh Produce, Blanched	2-3 years	2-4 weeks	1-2 weeks
Fresh Fruits	2-3 years	2 weeks	3-4 days
Hard Cheeses	6 months	6-12 weeks	2-4 days
Sliced Deli Meats	not recommended	6-12 weeks	1-2 weeks
Fresh Pasta	6 months	2-3 weeks	1 week

Vacuum Packaging Tips

Vacuum packaging greatly extends the shelf life of foods, but your Vacuum Sealer can also be used in many other areas of the house besides the kitchen.

Vacuum packaging is great for camping and outdoor activities!

- For a quick & reusable ice pack, fill a vacuum bag about half full with water and a few tablespoons of rubbing alcohol. Seal the bag - don't vacuum it - and place in the freezer. The alcohol keeps the water from freezing completely, resulting in a flexible ice pack to wrap around sore joints and minor injuries.
- Vacuum package pre-made meals in advance for camping outings for quick and easy dinners in the great outdoors.
- Vacuum package meats and other items for scent-free storage.
- Create your own dry packs by vacuum packaging essentials like matches, dry socks and a map for emergencies.

Around The House

- Organize 'junk' drawers and keep easy to lose items like nails and screws safe by vacuum packaging them in a vacuum bag. That way, items are clearly visible and organized within the bag.
- Don't worry about polishing silver ever again! Simply vacuum package rarely used silverware in vacuum bags to prevent the oxidation that causes tarnishing.
- ** Hint: place a folded paper towel in between sharp edges of the silverware and the vacuum bag to prevent puncturing.

Trouble Shooting

Under the proper circumstances, your Vacuum Sealer will give you many top-notch vacuum performances. In some instances, problems may arise. Please consult the trouble shooting menu before calling customer support.

Note:

In order to maintain a longer lifetime, we strongly recommend to stop at least 20 seconds between each seal.

In order to avoid burn on the hand, when you open the machine lid, press "Seal" button, "E1" will blinkingly appears on the digital display, the machine does not heat. Just simply close the machine lid to use the machine again.

When machine is under long time working and is overheat, the thermal overload will start to protect the machine. "E2" blinkingly appears on the digital display. In this case please shut down the machine and cut off the electricity, and allow the machine rest for about 20mins. And then re-connect and re-start the machine.

A protective device will protect the machine from overheated. When the display shows E3, shut down the machine and cut off the power. Let the machine rest for around 20 minutes. Then restart the machine.

The Vacuum Sealer won't turn on

- Ensure that the machine is properly plugged into a grounded outlet.
- Check the power cord for tears and frays. Do not use machine if power cord is damaged.

The Vacuum Sealer doesn't pull a complete vacuum with bags

- To vacuum and seal properly, edge of bag must be across the seal bar. Make sure bag is inside the chamber seal gasket and that there are no wrinkles in the bag along the seal bar.
- If packaging from a roll bag, make sure first seal is complete and that there are no gaps in either seal.
- The Vacuum Sealer and vacuum bag need to be clean, dry and free of debris for the vacuum process to be successful. Wipe surface of seal bar and inside of bag and try again.

Vacuum bag loses vacuum after being sealed

- Sharp items can puncture small holes in bags. To prevent this, cover sharp edges with paper towel and vacuum in a new bag.
- Some fruits and vegetables can release gases (out-gassing) if not properly blanched or frozen before packaging. Open bag. If you think food spoilage has begun, discard food. If food spoilage has not yet begun, consume immediately. If in doubt, discard food.

The Vacuum Sealer is not vacuuming canisters properly

- The accessory hose may not be properly attached. Ensure the hose is completely inserted into the lid of the canister and the accessory port and try again.
- Make sure the canister lid is turned to the "Vacuum" setting (In Marinate Mode to "Open" setting).
- Leave adequate head space at the top of the canister.
- Make sure there isn't any damage to the canister and lid. Sometimes hairline cracks can develop in canisters. When this happens the canister is no longer air tight and should be discarded.
- Twist knob on lid of canister to make sure it is attached securely.

In seldom cases some of the programs may be error and lead to that the machine cannot work well

- Cut the electricity then re-connect it.

Thank you for purchasing the Vacuum Sealer.
Happy Vacuuming!

Dank u voor uw aankoop van dit Vacuümverpakkingsapparaat. U staat op het punt een revolutie teweeg te brengen in uw huishouden met een van de sterkste vacuümverpakkingssystemen die er zijn. Met behulp van de Vacuum Sealer kunt u voedsel nu langer vers houden in de koelkast, vriezer en voorraadkast. Het Vacuum Sealer-systeem verwijdert effectief lucht en verlengt de versheid tot vijf keer langer dan normale conserveringsmethoden. Daarnaast kan de Vacuum Sealer worden gebruikt om huishoudelijke artikelen zoals souvenirs, klein speelgoed en gemakkelijk te verliezen voorwerpen te bewaren en te ordenen. U zult al snel merken dat uw Vacuum Sealer heel veelzijdig en handig is; u zal het gewoon op uw aanrecht laten staan.

Door vacuümzakken en -bussen te gebruiken, kunt u de levensduur van voedsel aanzienlijk verlengen, de voedselkwaliteit behouden, vriesbrand en voedselverspilling verminderen en kosten verlagen.

De stijl van de Vacuum Sealer is strak en eenvoudig met een lichtgewicht, compact ontwerp. Het unieke schuine ontwerp en de brede vacuümbak maken het gemakkelijk om zakken te laden en steeds weer een goede afdichting te garanderen. Alleen hoogwaardige, volledig geteste en beoordeelde componenten zijn gebruikt in de constructie om de beste prestaties te garanderen.

Lees en volg alle instructies voor gebruik en onderhoud zorgvuldig en u zult profiteren van jarenlang probleemloos en kosteneffectief vacuüm verpakken.

Vacuümverpakking en voedselveiligheid

Vacuümverpakking verlengt de levensduur van voedsel door de meeste lucht uit gesealde containers te verwijderen en voorkomt dat verse lucht in de gesealde containers ontsnapt, waardoor oxidatie wordt verminderd. Vacuümverpakking helpt de smaak en de algehele kwaliteit te behouden. Het helpt ook de groei van aërobe micro-organismen te remmen, wat onder bepaalde omstandigheden tot de onderstaande problemen kan leiden:

Schimmel – Schimmel kan niet groeien in een zuurstofarme omgeving; daarom kan vacuümverpakking het vrijwel elimineren.

Gist – Wordt veroorzaakt door fermentatie, te herkennen aan de geur en smaak. Gist heeft water, suiker en een gematigde temperatuur nodig om te groeien. Het kan ook overleven met of zonder lucht. Het vertragen van de groei van gist vereist koeling, bevroering stopt de groei volledig.

Bacteriën – Resulteren in een onaangename geur, verkleuring en/of zachte of slijmerige structuur. Clostridium botulinum (het organisme dat botulisme veroorzaakt) kan onder de juiste omstandigheden zonder lucht groeien en is niet waarneembaar door geur of smaak. Hoewel het uiterst zeldzaam is, kan het zeer gevaarlijk zijn.

Zoals met alle bewaar dozen is het belangrijk te controleren dat voedsel niet is bedorven voordat u het eet.

Om voedsel veilig te bewaren, is het belangrijk om lage temperaturen te handhaven. De groei van micro-organismen kan aanzienlijk worden gereduceerd bij temperaturen van 4°C of lager. Micro-organismen worden niet gedood door invriezing bij -17°C, maar de groei ervan wordt wel gestopt. Als u bederfelijk voedsel voor lange tijd wilt opbergen, dient u dit altijd vacuüm te verpakken.

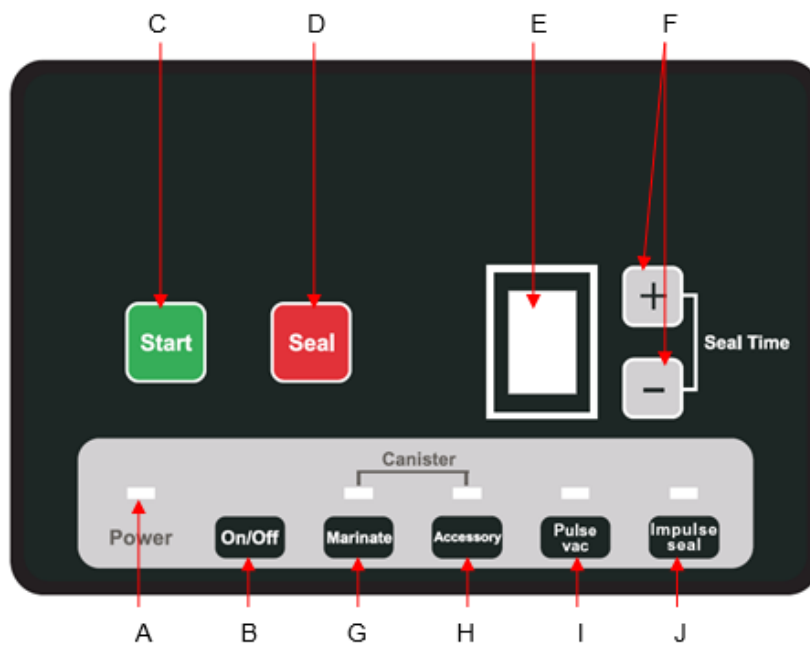
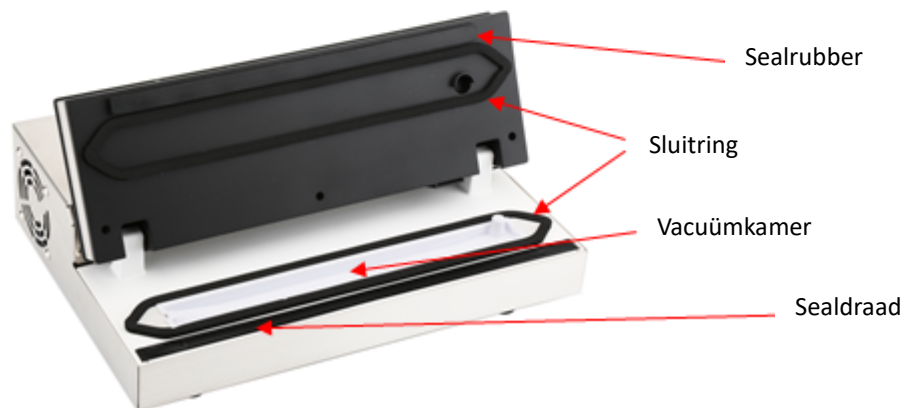
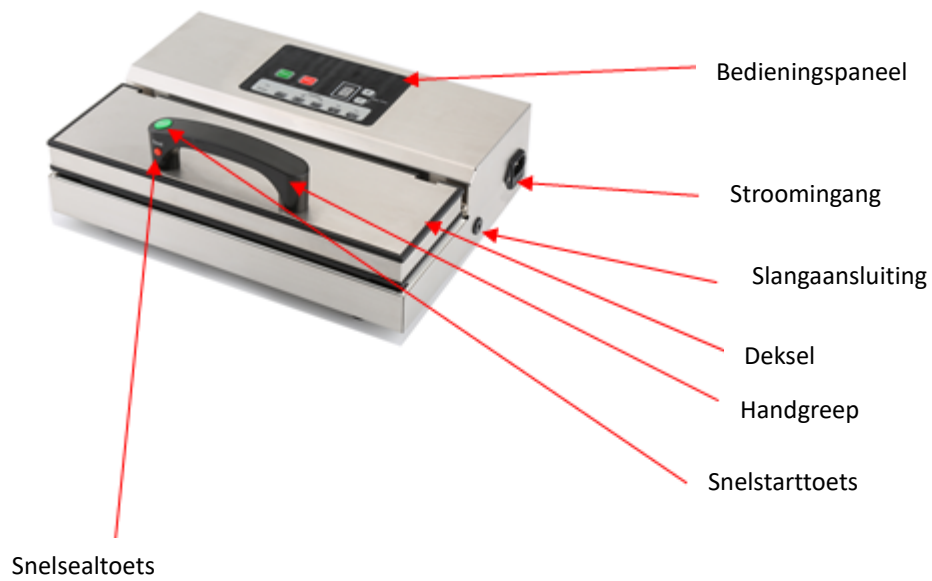
Het is belangrijk om te vermelden dat vacuümverpakkingen het bederf van voedsel niet kunnen omkeren. Het kan veranderingen in kwaliteit alleen maar vertragen. Het is moeilijk te voorspellen hoe lang voedingsmiddelen hun hoge kwaliteit van smaak, uiterlijk of structuur behouden, omdat dit afhangt van de leeftijd en de toestand van het voedsel op de dag dat het gevaccineerd is.

Vacuüm verpakking is geen plaatsvervanger voor koeling of invriezing. Bederfelijk voedsel moet na het vacuüm verpakken nog steeds worden gekoeld of ingevroren.

Richtlijnen voor voorbereiding

Groenten moeten geblancheerd worden voordat ze vacuüm verpakt worden. Dit proces stopt de enzymwerking, wat leidt tot verlies van smaak, kleur en structuur. Om groenten te blancheren, plaatst u ze in kokend water of in de magnetron tot ze gaar, maar nog knapperig zijn. Dompel de groenten vervolgens onder in koud water om het kookproces te stoppen. Droog de groenten tot slot op een handdoek voordat u ze vacuüm verpakt. Kruisbloemige groenten (broccoli, spruitjes, kool, bloemkool, boerenkool, rapen) stoten van nature gassen uit tijdens opslag. Daarom moeten ze na het blancheren alleen in de vriezer worden bewaard.

Eigenschappen van de Vacuum Sealer



A. Stroomindicatielampje (stroom)

Als het stroomindicatielampje brandt, is het apparaat klaar voor gebruik.

B. Aan/Uit-toets (Aan/Uit)

Wanneer het apparaat klaar is voor gebruik, drukt u op de "Aan/Uit"-toets, de laatste sealtijd verschijnt op de digitale display, de ventilator start en het apparaat is klaar voor de vacuümbehandeling. Als er binnen 10MIN geen actie is, worden de digitale display en ventilator automatisch uitgeschakeld. Het apparaat stopt met werken wanneer u op de "Aan/Uit"-toets drukt. Nadat de cyclus is voltooid, drukt u op de "Aan/Uit"-toets en haalt u de stekker uit het stopcontact.

C. Autovacuumtoets (Start)

Druk op de "Start"-toets, het apparaat zal automatisch de vacuümcyclus starten en de zak sealen. Deze toets is alleen voor vacuümszak/rol.

Kies de Marinate-modus, druk op Start, het apparaat begint automatisch te marineren.

Kies Puls Vac-modus, druk op de Start-toets, het apparaat begint met vacuümpulsen.

Om de bediening gemakkelijker te maken, is er een Snelstart-toets op de handgreep geplaatst. (Deze toets heeft dezelfde functie als de Start-toets in het bedieningspaneel).

(OPMERKING: om deze functie te bereiken, drukt u op het deksel wanneer u het sluit.)

D. Seal-toets (Seal)

1. Druk op de "Seal"-toets om de vacuümcyclus te stoppen en de zak onmiddellijk te sluiten om te voorkomen dat fijnere producten of voorwerpen worden geplet.

2. Maak zakken op maat

Om de bediening gemakkelijker te maken, is er een Snelstart-toets op de handgreep geplaatst. (Deze toets heeft dezelfde functie als de Seal-toets in het bedieningspaneel)

(OPMERKING: om deze functie te bereiken, drukt u op het deksel wanneer u het sluit.)

E. Digitale Display

1. Geeft de vacuümcyclus weer, de waarde wordt afgeteld van 9 naar 0. Wanneer 0 wordt weergegeven, is de vacuümcyclus voltooid.

2. Geeft de sealtijd weer, de sealtijd kan worden aangepast en ingesteld van 0-6. Er is een back-upgeheugenfunctie voor de sealtijd.

3. Wanneer "E" wordt weergegeven, bevindt het apparaat zich in de veiligheidsmodus.

F. Insteltoets sealtijd ("+" of "-")

Pas eenvoudig de sealtijd aan "omhoog" of "omlaag" met de "+" of "-" -toets. Wanneer deze is ingesteld op 0, zal het apparaat niet sealen.

G. Marineren-modus (Marineren)

De Marineren-modus is bedoeld om de cyclus van het onttrekken en het vrijgeven van lucht in de container te herhalen, zodat voedsel in de kortst mogelijke tijd optimaal ingemaakt kan worden.

(OPMERKING: om deze functie te bereiken, moet u ervoor zorgen dat u het deksel opent.)

H. Accessoires vacuümtoets (accessoire)

Alleen voor vacuümbus, flessenstop en andere accessoires; druk op de "Accessoire"-toets, het apparaat start de vacuümcyclus. Na de vacuümcyclus stopt het apparaat automatisch ZONDER seal.

(OPMERKING: om deze functie te bereiken, moet u ervoor zorgen dat u het deksel opent.)

I. Pulsvacuümtoets (Puls vac)

Druk op de "Puls"-toets, Display toont "P", het apparaat gaat naar de Puls-modus. Druk op de Start-toets op het bedieningspaneel of de "Snelstart"-toets op het handvat, het apparaat begint de vacuümcyclus. De tijd aanpassen van het indrukken van de Start/ Snelstart-toets om een langdurig vacuüm of kortdurend vacuüm te bereiken. Het zal het vacuüm stoppen zodra de Start/Snelstart-toets niet wordt ingedrukt.

*Als er binnen 30 seconden geen actie wordt ondernomen, wordt de pulsfunctie afgesloten en wordt teruggekeerd naar de bedrijfsklare modus.

(OPMERKING: om deze functie te bereiken, drukt u op het deksel wanneer u het sluit.)

J. Impuls seal-toets (Impuls seal)

Druk op de Impuls Seal-toets, het Impuls Seal-lampje brandt. Het apparaat gaat naar de Impuls Seal-modus. U kunt de zak sealen door nu het deksel te openen en te sluiten. (Deze modus is voornamelijk voor de zakken die niet vacuüm geseald hoeven te worden)

(OPMERKING: om deze functie te bereiken, drukt u op het deksel wanneer u het sluit.)

Technische gegevens

Spanning:	220-240V~50Hz	Breedte sealdraad:	5 mm
Vermogen:	475W	Afmeting:	391x280x150mm
Pompdruk:	-958mbar (±3%)	Gewicht:	4,4 Kg
Max. zakbreedte:	310 mm		
Pomp:	dubbel		

Veiligheid

Volg voor uw veiligheid deze voorzorgsmaatregelen bij het gebruik van uw Vacuum Sealer:

- Lees de gebruikershandleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt.
- Gebruik de Vacuum Sealer niet op natte of hete oppervlakken of in de buurt van een warmtebron.
- Dompel het apparaat of het netsnoer niet onder in water of een andere vloeistof.
- Sluit de Vacuum Sealer alleen aan op geaarde stroombronnen, gebruik geen verlengsnoer.
- Om los te koppelen, trekt u direct de stekker uit het stopcontact. Koppel niet los door aan het snoer te trekken.
- Gebruik het apparaat niet met een beschadigd netsnoer of stekker.
- Gebruik de Vacuum Sealer alleen voor het beoogde gebruik.
- Gebruik alleen vacuümzakken, accessoires en opzetstukken.

Onderhoud

- Loskoppelen vóór het schoonmaken.
- Reinig het apparaat regelmatig met een vochtige doek en milde zeep om kruimels, stof en vuil te verwijderen.
- De sluitring van de sealkamer kan worden verwijderd om vloeistoffen te verwijderen die tijdens het proces uit de vacuümzak zijn ontsnapt.

Gebruiksaanwijzingen

Vorbereidingen

- Stop de stekker van het apparaat in het stopcontact.
- Als het apparaat aan staat, gaat het "Power"-lampje branden.
- Druk op de "Aan/Uit"-toets, de digitale display staat aan, de ventilator start. Nu is het apparaat klaar voor alle cycli.

Een zak maken van een rol

1. Kies een rol met geschikte breedte.
2. Plaats het open uiteinde van de rol over de sealdraad (zorg ervoor dat het open uiteinde over de sealdraad ligt); sluit en druk op het deksel.
3. Druk op de "Seal"-toets (of de Snelstart-toets op het handvat), de sealtijd zal vanaf de standaardinstelling aftellen tot 0, weergegeven op het digitale display. Na deze cyclus gaat het deksel van het apparaat automatisch open en piept.
4. ** Druk op de Aan/Uit-toets om alle werkprocessen van het apparaat te stoppen.
5. Haal het uiteinde van de rol eruit en controleer de seal.
6. **OPMERKING:** Een goede seal ziet er bij inspectie "helder" uit. Als de seal vlekkelig, onvolledig, gerimpeld, wit of melkachtig is, knip dan de seal door en start het sealingproces opnieuw.
7. Nadat het uiteinde is verzegeld, meet u de zak op maat van het product/voorwerp, zodat u 4,5 cm ruimte hebt en de rol afsnijdt. Plaats het product/voorwerp in de zak en volg "vacumeren en sealen met zakken".

Vacumeren en sealen met zakken

1. Kies een geschikte vacuümzak, plaats het product/voorwerp in de zak.
2. Laat minstens 4,5 cm ruimte vrij nadat het product/voorwerp in de zak is gedaan, om een beter vacuüm te garanderen.
3. Plaats het open uiteinde van de zak over de sluitring van de sealkamer. Zorg ervoor dat het open uiteinde zich in de vacuümkamer bevindt.
4. sluit en druk op het deksel.
5. Druk op de "Start"-toets of druk op de Snelstart-toets.
6. Het apparaat gaat naar de vacuümcyclus. De waarde in het digitale display telt af van 9 naar 0 (als de druk de standaard van -20"Hg niet bereikt, blijft de waarde op 2). Tijdens het vacuümproces telt de waarde op het digitale display af van de standaardinstelling naar 0. Vervolgens gaat het apparaat naar de sluitcyclus.
7. Na deze cyclus gaat het deksel van het apparaat automatisch open en piept.
8. Haal de zak eruit en controleer het vacuüm en de verzegeling.
9. **OPMERKING:** Een goede seal ziet er bij inspectie "helder" uit. Als de seal vlekkelig, onvolledig, gerimpeld, wit of melkachtig is, knip dan de seal door en start het sealingproces opnieuw.

10. Bewaar de vacuümartikelen na het sealen op de juiste manier. Alle bederfelijke voedingsmiddelen moeten worden gekoeld of ingevroren om bederf te voorkomen.
11. Druk op de aan/uit-toets om alle werkprocessen van het apparaat te stoppen. Als een onmiddellijke seal nodig is, drukt u gewoon op de "Seal"-toets.

Hoe de "Puls vac"-vacuümfunctie te gebruiken

Omdat de druk voor de "Puls" vacuümfunctie hoog is ingesteld, kan het gebeuren dat fijnere producten/ voorwerpen vernietigd worden door hoge druk in de vacuümkamer. In dit geval kunt u de vacuümfunctie "Puls" gebruiken om de vacuümtijd en -druk te regelen en te voorkomen dat fijnere producten/voorwerpen worden geplet. Bij het verpakken van sappig voedsel kunt u deze functie ook gebruiken om te voorkomen dat er vloeistof naar buiten wordt gezogen.

1. Doe de producten/voorwerpen in de zak en plaats het open uiteinde van de zak over de sluitring van de sealkamer. Zorg ervoor dat het open uiteinde van de zak zich in de vacuümkamer bevindt.
2. sluit en druk op het deksel.
3. Druk op de "Puls vac"-toets om de Puls-vacuümfunctie te kiezen. Druk vervolgens op de starttoets (of de Snelstart-toets op het handvat) om het pulsvacuüm te starten om het vacuüm te bereiken dat u nodig heeft. U kunt de vacuümkamer bekijken om de druk te bepalen. Tijdens dit proces kunt u het vacuüm stoppen door te stoppen met het indrukken van de "Start"-toets; en er nogmaals op drukken om opnieuw de vacuümcyclus te starten.
4. Wanneer de nodige druk bereikt is, drukt u op de "Seal"-toets om te beginnen met sealen. Het digitale display zal de sealtijd weergeven en aftellen tot 0. En na dit proces gaat het deksel automatisch open en piept.
5. ** Druk op de Aan/Uit-toets om alle werkprocessen van het apparaat te stoppen.

Richtlijnen voor zakken

- Verpak voedsel dat zo vers mogelijk is. De Vacuum Sealer zorgt ervoor dat het voedsel tot vijf keer langer vers blijft dan onder normale bewaarcondities.
- Fijne voedselproducten, vochtig voedselproducten en voedsel waarvan de vorm moet worden behouden moet vooraf worden ingevroren. Voedingsmiddelen zoals vlees, bessen en brood kunnen tot 24 uur worden ingevroren zonder vriesbrand. Zodra voedsel hard is, is het klaar om vacuüm verpakt te worden.
- Als u vers vlees verpakt zonder eerst te hebben ingevroren, plaats dan gevouwen keukenrol tussen het vlees en de bovenkant van het zakje. Dit zal helpen om vocht op te nemen.
- Om vloeistoffen zoals soepen, stoofschotels en stoofschotels op te zuigen, vriest u ze voor in een schaal of ijsblokjesvorm. Eenmaal ingevroren, vacuüm verpakken, labelen en stapelen in uw vriezer.
- Als u voorwerpen met scherpe punten of randen verpakt, kunt u de randen met keukenrol afdekken zodat het zakje niet wordt doorgestoken.
- Vacuümkakjes kunnen opnieuw worden gebruikt, zijn kookbaar en zijn geschikt voor in de magnetron. We raden af om zakken die gekookt of in de magnetron zijn geweest opnieuw te gebruiken. Gebruik zakken die zijn gebruikt om verse vis of vettig voedsel in te bewaren niet opnieuw.
- Groente moet worden voorgekookt voordat u het verpakt. Plaats in kokend water of magnetron tot het gaar is maar nog steeds knapperig. Vacuümverpakken zoals gewoonlijk.

**** Vacumeer nooit champignons of knoflook. ****

Hoe te gebruiken met inmaakbus

7529.0005 wordt ook gebruikt voor inmaakbussen. De toets aan de bovenkant van het deksel regelt het vacuüm, sluit en vergrendelt de ventilatieopeningen in het deksel na de vacuümcyclus, en opent de ventilatieopeningen om lucht terug in de bus te laten en laat het deksel los om toegang te krijgen tot de inhoud.

(let op: bij gebruik van de bus-functie moet het deksel van het apparaat open zijn)

1. Plaats de voorwerpen in de bus. Zorg ervoor dat het deksel van de bus droog is en de sluitring van het deksel vrij is van poeder of voedselresten. Zorg dat er wat ruimte overblijft nadat de producten in de bus zijn geplaatst. En sluit dan het deksel.
2. Draai de toets naar de stand "Vacuüm".
3. Sluit de slang aan op de accessoirepoort op het apparaat en de poort op het deksel van de bus.
4. Druk op de "Accessoire"-toets, druk lichtjes op het deksel van de bus gedurende 3-5 seconden. Het apparaat start het vacuümproces.
5. ** Druk op de Aan/Uit-toets om alle werkprocessen van het apparaat te stoppen.
6. Na de vacuümcyclus stopt het apparaat automatisch. Verwijder de slang van de bus en draai de toets naar de "Afsluiten"-stand. Bewaar de bus in de koelkast.
7. Draai de toets naar de "openen" stand om de vacuümbus te openen. Met de juiste zorg kunnen de bussen vele malen worden hergebruikt.

Voedsel marineren

Er is een speciale functie in 7529.0005: de marineermodus, met twee opties: Snel Marineren-modus (15 min) en Normaal Marineren-modus (27 min). In de marineermodus kan het apparaat twee vacuümcycli uitvoeren en lucht naar de inmaakbus laten ontsnappen, zodat voedsel in de kortst mogelijke tijd ingemaakt kan worden. De vacuümmodus houdt ongeveer 4 minuten aan (snel marineren-modus)/8 minuten (normaal marineren-modus) voordat er lucht vrijkomt, tussen elke cyclus. Als het marineren klaar is, piept het apparaat.

De vacuümbus is een perfecte partner voor het marineren van voedsel. De reden dat voedsel in zo'n korte tijd kan worden gemarineerd, is dat het de microgaatjes van het voedsel opent, waardoor innemen zeer snel mogelijk is.

Belangrijke tips: als u de inmaakbus gebruikt om te marineren, moet er een toets op het deksel van de bus zitten. Zorg ervoor dat het deksel van de bus zich in de "Open"-stand bevindt, maar NIET in de "Vacuüm"-modus wanneer het marineerproces in bedrijf is.

1. Doe de producten in de inmaakbus. Zorg ervoor dat er geen poeder of voedselresten op de sluitring van het deksel van de bus zitten. Zorg dat er wat ruimte overblijft nadat de producten in de bus zijn geplaatst. En sluit dan het deksel.
2. Draai de toets naar de "Open"-stand.
3. Sluit de slang aan op de accessoirepoort op het apparaat en de poort op het deksel van de bus.
4. Druk op de "Marineren"-toets, kies de optie marineren. Druk eenmaal voor Snel Marineren-modus, "1" verschijnt op de digitale display; druk twee keer voor de Normaal Marineren-modus, "2" verschijnt op de digitale display.
5. ** In de Snel Marineren-modus duurt de cyclus ongeveer 15 minuten.
6. ** In de Normaal Marineren-modus duurt de cyclus ongeveer 27 minuten. Een langere marineertijd zal perfect gemarineerd voedsel opleveren.
7. Druk op de "Start"-toets (of op de snelstarttoets op het handvat) , Druk lichtjes op het deksel van de bus gedurende 3-5 seconden. Wanneer het de juiste druk bereikt, stopt het apparaat automatisch. De waarde op de digitale display telt af van 5 naar 1, de aftelcyclus wordt voortdurend herhaald. Na 4 minuten (Snel Marineren-modus) of 8 minuten (Normaal Marineren-modus), stopt het met tellen en is de vacuümcyclus voltooid.
8. Wanneer de vacuümcyclus is voltooid; laat de bus lucht ontsnappen. De waarde op de digitale display telt van 1 tot 5. Na 30 sec. stopt het met tellen; het ontsnappen van lucht is voltooid.
9. Het apparaat trekt de bus opnieuw vacuüm. De bovengenoemde cyclus wordt twee keer uitgevoerd.
10. Wanneer het marineerproces is voltooid, verschijnt 0 op de digitale display en gaat branden en piept het apparaat. Draai de toets op de bus naar de "Afsluiten"-stand, verwijder de slang van de bus. Nu is de lekkernij klaar.
11. ** Druk op de Aan/Uit-toets om alle werkprocessen van het apparaat te stoppen.

Richtlijnen voor inmaakbus

- Gebruik uitsluitend inmaakbussen geschikt voor vacuümverpakking. Andere bussen kunnen imploderen onder de vacuümdruk van de Vacuum Sealer.
- Laat vloeistoffen afkoelen in de koelkast voorafgaand aan vacuümverpakking. Heet voedsel dient altijd te worden gekoeld voorafgaand aan vacuümverpakking.
- Vacuümbus niet invriezen. De aanbevolen laagste temperatuur is -18°C. Te laag (lager dan -18°C of te hoog (hoger dan 100°C temperatuur zal ervoor resulteren in verzwakking of smelten van het materiaal).
- Het deksel van de bus met de hand afwassen. Niet in de vaatwasser en magnetron plaatsen. De bus zelf is vaatwasmachinebestendig en magnetronbestendig. Aanbevolen hoogste temperatuur is 100°C
- Als er vloeistoffen in de accessoire slang terechtkomen, laat dan warm water door de slang lopen. Zorg ervoor dat de slang niet is aangesloten op de accessoirepoort.
- Poedervormige of gegranuleerde etenswaren dienen te worden afgedekt met keukenrol voordat u deze vacuüm verpakt, om te voorkomen dat het voedsel in het vacuümmechanisme terechtkomt.
- Vacuüm verpakking is geen plaatservanger voor conservermethodes. Bederfelijk voedsel moet nog steeds worden gekoeld of ingevroren.



Gebruik met vacuümflesstoppers

7529.0005 vacuümfles met flessenstop. Als u een fles wijn niet in één keer kunt opdrinken, of als u een fles niet-koolzuurhoudende drank, eetbare olie, een fles sap of een andere vloeistof in een fles wilt bewaren, kunt u de 7529.0005 gebruiken om de fles te vacumeren met een flessenstop.

1. Plaats de vacuümflessenstop op de fles. Houd een afstand van minimaal 2,5 cm tussen de onderkant van de stop en het oppervlak van de vloeistof.
2. Sluit de slang aan op de accessoirepoort van het apparaat en het andere uiteinde op de poort van de flessenstop.
3. Druk op de "Accessoire"-toets, het apparaat begint het vacuümproces.
4. ** Druk op de Aan/Uit-toets om alle werkprocessen van het apparaat te stoppen.
5. Na de vacuümcyclus stopt het apparaat automatisch. Verwijder de slang van de stop.
6. Zet de fles verticaal op een vlakke ondergrond. Zorg dat de vloeistof de stop niet raakt.
7. Als u de fles wilt openen, hoeft u slechts de flessenstop te verwijderen.

Impuls Seal

Soms hoeven dingen niet gevaccineerd te worden, ze hoeven alleen te worden geseald. Dus de Impuls Seal-modus is toegevoegd aan dit apparaat. Wanneer u naar de Impuls Seal-modus gaat, hoeft u niet op een toets te drukken, maar alleen het deksel te openen en te sluiten om de zak te sealen.

1. Druk op de "+"-toets om de sealtijd in te stellen;
2. Druk op de Impuls Seal-toets, het Impuls Seal-lampje brandt. Het apparaat gaat naar de Impuls Seal-modus (als het deksel dicht is, geeft de LED C aan; als het deksel open is, geeft de LED knipperend de sealtijd aan);
3. Plaats de opening van de zak over de sealdraad en in de kamer. Sluit en druk op het deksel, het apparaat detecteert dat het deksel dicht is en gaat vervolgens naar de Seal-modus. De cijfers in de LED tellen af van de vooraf ingestelde sealtijd tot 0. Het apparaat laat lucht en deksel ontsnappen en piept wanneer het proces is voltooid.
4. ** Druk op de Aan/Uit-toets om alle werkprocessen van het apparaat te stoppen. **
5. Open het deksel, haal de zak eruit en controleer of de afdichting goed is.
6. Herhaal bovenstaande 3 en 4 om andere zakken te sealen. Of druk op de Aan/Uit-toets om deze modus te verlaten.
7. (Opmerking: als u veel zakken wil sealen met Impuls Seal, pas dan de sealtijd aan of verkort deze indien nodig om oververhitting of smelten van de zak te voorkomen)

Informatie over voedselopslag en veiligheid

De Vacuum Sealer zal een revolutie teweegbrengen in de manier waarop u voedsel koopt en bewaart. Omdat vacuümverpakking werkt om vriesbrand en langzaam voedselbederf te voorkomen, kunt u nu profiteren van het groot inkopen van voedsel zonder voedselverspilling.

Vacuümverpakken met de Vacuum Sealer verwijdert tot 90% van de lucht uit de verpakking. Hierdoor blijft voedsel tot 5 keer langer vers dan onder normale omstandigheden. Droog voedsel zoals pasta, ontbijtgranen en bloem blijven van begin tot eind vers. Bovendien voorkomt vacuümverpakking dat snuitkevers en andere insecten droge goederen besmetten. Verpak alleen voedsel dat zo vers mogelijk is.

Houd er echter rekening mee dat niet alle voedingsmiddelen gebaat zijn bij vacuümverpakking. Vacumeer nooit knoflook of schimmels zoals paddenstoelen. Er vindt een gevaarlijke chemische reactie plaats wanneer de lucht is verwijderd, waardoor dit soort voedsel gevaarlijk is voor inname. Groenten moeten vóór het verpakken worden geblancheerd om eventuele enzymen te doden die verergering van uitgassen kunnen veroorzaken na vacumeren.

Voedsel	Vacuümopslag in vriezer	Vacuümopslag in koelkast	Typische opslag
Verse biefstuk & kalfsvlees	1-3 jaar	1 maand	1-2 weken
Gehakt	1 jaar	1 maand	1-2 weken
Vers varkensvlees	2-3 jaar	2-4 weken	1 week
Verse vis	2 jaar	2 weken	3-4 dagen
Vers gevogelte	2-3 jaar	2-4 weken	1 week
Gerookt vlees	3 jaar	6-12 weken	2-4 weken
Verse producten, geblancheerd	2-3 jaar	2-4 weken	1-2 weken
Vers fruit	2-3 jaar	2 weken	3-4 dagen
Harde kaas	6 maanden	6-12 weken	2-4 dagen
Vleeswaren	niet aanbevolen	6-12 weken	1-2 weken
Verse pasta	6 maanden	2-3 weken	1 week

Tips voor vacuümverpakking

Vacuümverpakken verlengt de houdbaarheid van voedsel aanzienlijk, maar uw Vacuum Sealer kan naast de keuken ook in veel andere delen van het huis worden gebruikt.

Vacuümverpakking is geweldig voor kamperen en buitenactiviteiten!

- Voor een snel en herbruikbaar ijspak vult u een vacuümzak voor ongeveer de helft met water en een paar eetlepels ontsmettingsalcohol. Sluit de zak - niet vacumeren - en plaats in de vriezer. De alcohol zorgt ervoor dat het water niet volledig bevriest, wat resulteert in een flexibel ijspak dat zich om pijnlijke gewrichten en kleine verwondingen wikkelt.
- Vacuüm vooraf gemaakte maaltijden voor kampeeruitjes voor snelle en gemakkelijke diners in de buitenlucht.
- Vacumeer vlees en andere artikelen voor geurvrije opslag.
- Maak uw eigen dry packs door behoeften zoals lucifers, droge sokken en een kaart voor noodgevallen vacuüm te verpakken.

In en om huis

- Organiseer 'rommel'-lades en bewaar gemakkelijk te verliezen voorwerpen zoals spijkers en schroeven door ze vacuüm te verpakken in een vacuümzak. Op die manier zijn items duidelijk zichtbaar en georganiseerd in de zak.
- Poets nooit meer uw zilver! Vacuümverpak uw zelden gebruikte zilverwerk in vacuümzakken om de oxidatie die aantasting veroorzaakt te voorkomen.
** Tip: plaats een papieren zakdoekje tussen de scherpe randen van het zilverwerk zodat de vacuümzak niet wordt doorgestoken.

Probleemoplossing

Onder de juiste omstandigheden zal uw Vacuum Sealer u vele eerste klas vacuümprestaties leveren. In sommige gevallen kunnen er problemen ontstaan. Raadpleeg het menu voor probleemoplossing voordat u de klantenservice belt.

Notities:

Om een langere levensduur te behouden, raden we ten eerste aan om tussen elke seal minimaal 20 seconden te stoppen. Om brandwonden aan de hand te voorkomen, wanneer u het deksel van het apparaat opent, drukt u op de "Seal" -toets, "E1" knippert op de digitale display, het apparaat wordt niet warm. Sluit gewoon het deksel van het apparaat om het apparaat opnieuw te gebruiken.

Wanneer het apparaat langdurig werkt en oververhit is, begint de thermische overbelasting het apparaat te beschermen. "E2" verschijnt knipperend op de digitale display. Schakel in dit geval het apparaat uit en sluit de elektriciteit af, en laat het apparaat ongeveer 20 minuten rusten. En sluit vervolgens het apparaat opnieuw aan en start deze opnieuw op.

Een beveiligingsapparaat beschermt het apparaat tegen oververhitting. Wanneer op het display E3 wordt weergegeven, schakelt u het apparaat uit en schakelt u de stroom uit. Laat het apparaat ongeveer 20 minuten rusten. Start dan het apparaat opnieuw.

De Vacuum Sealer gaat niet aan

- Zorg ervoor dat het apparaat correct is aangesloten op een geaard stopcontact.
- Controleer de voedingskabel op slijtage. Gebruik het apparaat niet met een beschadigde voedingskabel.

De Vacuum Sealer trekt zakken niet volledig vacuüm

- Om goed te vacumeren en te sealen, moet de rand van de zak over de sealrand lopen. Zorg ervoor dat de zak zich in de sluitring van de sealkamer bevindt en dat er geen kreukels in de zak zijn langs de afdichtrand.
- Als u verpakt vanaf een rolzak, zorg er dan eerst voor dat de seal compleet is en dat er geen openingen zijn in beide seals.
- De vacuümsealer en het vacuümzakje moeten schoon en vrij van restjes zijn om correct te vacumeren. Veeg het oppervlak van de afdichtrand en de binnenkant van de zak schoon en probeer het opnieuw.

Vacuümzakjes verliezen na sealen hun vacuüm.

- Scherpe voorwerpen kunnen kleine gaatjes prikken in zakjes. Bedek scherpe randen daarom met keukenpapier en gebruik een nieuw zakje om te vacumeren.
- Sommige soorten fruit en groente kunnen gassen vrijgeven (uitgassen) wanneer niet goed voorgedroogd of ingevroren voorafgaand aan verpakking. Open de zak. Open het zakje en als u denkt dat het voedsel is bedorven, gooi het dan weg. Als het voedselbederf nog niet is begonnen, onmiddellijk consumeren. Bij twijfel het voedsel weggooien.

De Vacuum Sealer trekt inmaakbussen niet goed vacuüm.

- De accessoireslang is mogelijk niet goed bevestigd. Controleer of de slang volledig in het deksel van de bus en in de slangaansluiting (10) is gestoken en probeer opnieuw.
- Zorg ervoor dat het deksel van de bus is gedraaid naar de "Vacuüm"-stand (in de Marineren-modus naar de "Open"-stand).
- Laat voldoende ruimte over aan de bovenkant van de bus.
- Controleer of de bus en het deksel onbeschadigd zijn. Soms kunnen er kleine scheurtjes ontstaan in inmaakbussen. Wanneer dit gebeurt, is de bus niet meer luchtdicht en moet deze worden weggegooid.
- Draai de toets op het deksel van de bus stevig vast.

In zeldzame gevallen kunnen sommige programma's fouten bevatten en ertoe leiden dat het apparaat niet goed werkt

- Schakel de elektriciteit uit en sluit deze opnieuw aan.

Dank u voor uw aankoop van de Vacuum Sealer.
Veel plezier met vacumeren!

Vielen Dank für den Kauf der Vakuumverpackungseinheit. Sie sind dabei, Ihr Zuhause mit einem der stärksten verfügbaren Vakuumverpackungssysteme zu revolutionieren. Mit Hilfe des Vakuumversiegeler können Sie Lebensmittel im Kühlschrank, im Gefrierfach und in der Speisekammer länger frisch halten. Das Vakuumversiegelungssystem entfernt effektiv die Luft und verlängert die Frische bis zu fünfmal länger als normale Konservierungsmethoden. Darüber hinaus kann der Vakuumversiegler zur Aufbewahrung und Organisation von Haushaltsgegenständen wie Andenken, kleinen Spielzeugen und leicht zu verschleißenden Gegenständen verwendet werden. Sie werden bald feststellen, wie vielseitig und praktisch Ihr Vakuumversiegler ist; er wird Ihre Arbeitsfläche nie verlassen.

Durch die Verwendung von Vakuumbeuteln und -behältern können Sie die Lebensdauer von Lebensmitteln erheblich verlängern, die Lebensmittelqualität erhalten, Gefrierbrand reduzieren und Lebensmittelabfälle und -kosten verringern.

Der Stil des Vakuumversiegelungsgeräts ist klar und einfach gehalten und hat ein leichtgewichtiges, kompaktes Design. Sein einzigartiges, schräges Design und die breite Vakuumiermulde erleichtern das Einlegen von Beuteln und sorgen dafür, dass sie jedes Mal gut versiegelt werden. Für die Konstruktion wurden nur hochwertige, vollständig getestete und bewertete Komponenten verwendet, um die beste Leistung zu gewährleisten.

Lesen und befolgen Sie alle Gebrauchs- und Wartungsanweisungen sorgfältig, und Sie werden jahrelang von einer störungsfreien und kosteneffizienten Vakuumverpackung profitieren.

Vakuumverpackung und Lebensmittelsicherheit

Vakuumverpackungen verlängern die Lebensdauer von Lebensmitteln, indem sie den größten Teil der Luft aus versiegelten Behältern entfernen und verhindern, dass Frischluft in die versiegelten Behälter eindringt, wodurch die Oxidation verringert wird. Die Vakuumverpackung trägt zur Erhaltung des Geschmacks und der Qualität bei. Es trägt auch dazu bei, das Wachstum von aeroben Mikroorganismen zu hemmen, die unter bestimmten Bedingungen zu den unten genannten Problemen führen können:

Schimmelpilz – Schimmelpilze können in einer sauerstoffarmen Umgebung nicht wachsen; daher kann die Vakuumverpackung sie praktisch eliminieren.

Hefe – Führt zu einer Gärung, die sich durch Geruch und Geschmack erkennen lässt. Hefe braucht Wasser, Zucker und eine moderate Temperatur, um zu wachsen. Sie kann auch mit oder ohne Luft überleben. Die Verlangsamung des Hefewachstums erfordert eine Kühlung, während das Einfrieren das Wachstum vollständig stoppt.

Bakterien – Diese führen zu einem unangenehmen Geruch, einer Verfärbung und/oder einer weichen oder schleimigen Textur. Unter den richtigen Bedingungen kann *Clostridium botulinum* (der Organismus, der Botulismus verursacht) ohne Luft wachsen und ist weder durch Geruch noch Geschmack nachweisbar. Obwohl es extrem selten ist, kann es sehr gefährlich sein.

Wie bei jedem anderen Aufbewahrungsbehälter ist es wichtig, Lebensmittel vor dem Verzehr auf Verderb zu prüfen.

Um Lebensmittel sicher zu konservieren, ist es wichtig, niedrige Temperaturen zu gewährleisten. Sie können das Wachstum von Mikroorganismen bei Temperaturen von 4°C oder darunter erheblich reduzieren. Das Einfrieren bei -17°C tötet die Mikroorganismen nicht ab, sondern stoppt ihr Wachstum. Für eine langfristige Lagerung sollten Sie verderbliche Lebensmittel, die vakuumverpackt wurden, immer einfrieren.

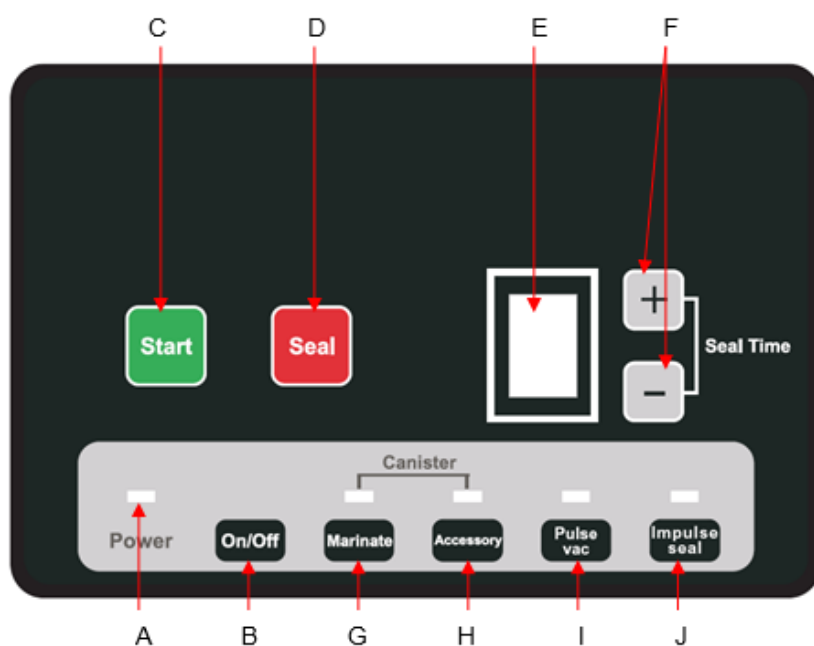
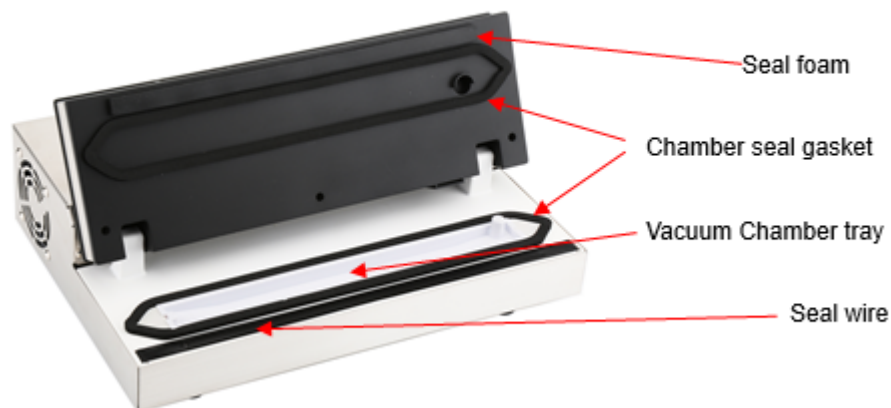
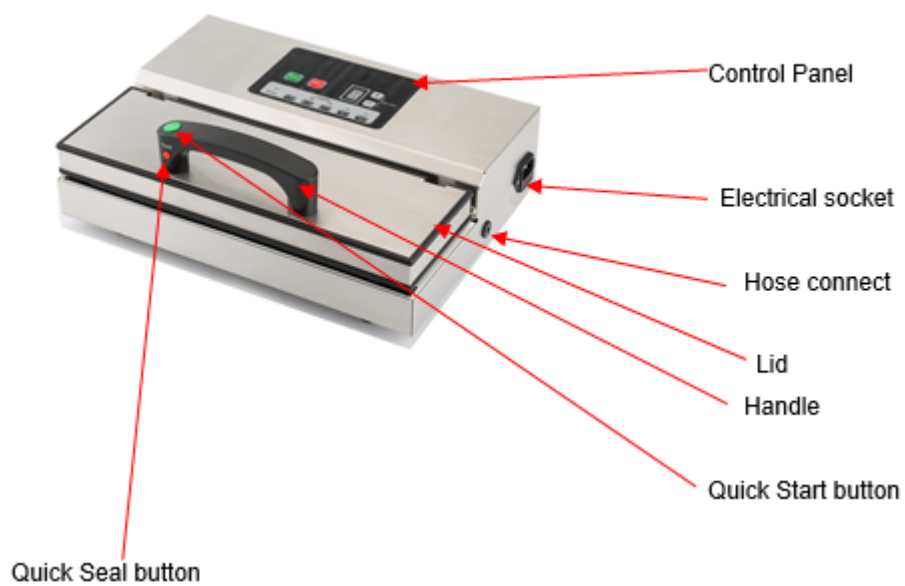
Es ist wichtig zu wissen, dass die Vakuumverpackung den Verfall von Lebensmitteln nicht umkehren kann. Sie kann die Veränderungen der Qualität nur verlangsamen. Es lässt sich nur schwer vorhersagen, wie lange Lebensmittel ihren hochwertigen Geschmack, ihr Aussehen oder ihre Beschaffenheit behalten, da dies vom Alter und dem Zustand der Lebensmittel an dem Tag abhängt, an dem sie vakuumverpackt wurden.

Hinweis: Die Vakuumverpackung ist kein Ersatz für das Kühlen oder Einfrieren. Verderbliche Lebensmittel, die gekühlt werden müssen, müssen auch nach der Vakuumverpackung gekühlt oder eingefroren werden.

Richtlinien für die Vorbereitung

Gemüse muss vor der Vakuumverpackung blanchiert werden. Dieser Prozess stoppt die Enzymaktivität, was zu einem Verlust an Geschmack, Farbe und Textur führt. Um Gemüse zu blanchieren, geben Sie es in kochendes Wasser oder in die Mikrowelle, bis es gekocht, aber noch knackig ist. Dann tauchen Sie das Gemüse in kaltes Wasser, um den Kochvorgang zu stoppen. Zum Schluss trocknen Sie das Gemüse auf einem Handtuch, bevor Sie es vakuumverpacken. Kreuzblütler (Brokkoli, Sprossen, Kohl, Blumenkohl, Grünkohl, Rüben) geben während der Lagerung auf natürliche Weise Gase ab. Deshalb dürfen sie nach dem Blanchieren nur im Gefrierschrank aufbewahrt werden.

Die Eigenschaften des Vakuumversieglers



A. Betriebsanzeige (Power)

Wenn die Betriebsanzeige leuchtet, ist das Gerät betriebsbereit.

B. Ein/Aus-Taste (Ein/Aus)

Wenn das Gerät betriebsbereit ist, drücken Sie die Taste "Ein/Aus", die letzte Versiegelungszeit wird auf dem digitalen Display angezeigt, das Gebläse startet und das Gerät ist bereit für den Vakuumiervorgang. Erfolgt innerhalb von 10 Minuten keine Reaktion, schalten sich die Digitalanzeige und der Ventilator automatisch ab. Das Gerät hört auf zu arbeiten, wenn Sie die Taste "Ein/Aus" drücken. Drücken Sie nach Beendigung des Zyklus die Taste "Ein/Aus" und ziehen Sie dann den Netzstecker des Gerätes.

C. Auto-Vakuum-Taste (Start)

Drücken Sie die Taste "Start", das Gerät vakuumiert und versiegelt automatisch. Diese Taste ist nur für Vakuumbeutel/-rollen vorgesehen.

Wählen Sie den Mariniermodus, drücken Sie auf Start, und das Gerät beginnt automatisch mit dem Marinieren.

Wählen Sie den Modus Pulse Vac, drücken Sie die Taste Start, und das Gerät beginnt mit dem Pulsvakuum.

Um die Bedienung zu erleichtern, ist am Griff eine Schnellstarttaste angebracht (diese Taste hat die gleiche Funktion wie die Starttaste am Bedienfeld).

(HINWEIS: Um diese Funktion zu nutzen, drücken Sie bitte den Deckel beim Schließen.)

D. Siegelknopf (Siegel)

1. Drücken Sie die Taste "Versiegeln", um den Vakuumiervorgang zu stoppen und den Beutel sofort zu versiegeln, damit empfindliche Gegenstände nicht zerdrückt werden.

2. Anfertigung von Beuteln in Sondergröße

Um die Bedienung zu erleichtern, befindet sich am Griff eine Schnellverschluss-taste. (Diese Taste hat die gleiche Funktion wie die Versiegelungstaste auf dem Bedienfeld)

(HINWEIS: Um diese Funktion zu nutzen, drücken Sie bitte den Deckel beim Schließen.)

E. Digitale Anzeige

1. Zeigt den Vakuumzyklus an, der Wert wird von 9 bis 0 heruntergezählt. Wenn die Anzeige auf 0 steht, ist der Vakuumzyklus beendet.

2. Zeigt die Versiegelungszeit an. Die Versiegelungszeit kann von 0-6 eingestellt werden. Es gibt eine Back-up-Speicherfunktion für die Versiegelungszeit.

3. Wenn "E" angezeigt wird, befindet sich das Gerät im Schutzstatus.

F. Taste zur Einstellung der Versiegelungszeit ("+" oder "-")

Passen Sie die Versiegelungszeit einfach mit den Tasten "nach oben" oder "nach unten" an, indem Sie die Tasten "+" oder "-" verwenden. Wenn er auf 0 eingestellt ist, kann das Gerät nicht versiegeln.

G. Marinier-Modus (Marinieren)

Im Mariniermodus wird der Zyklus des Absaugens und Entlüftens des Behälters wiederholt, so dass die Lebensmittel in kürzester Zeit optimal eingelegt werden können.

(HINWEIS: Um diese Funktion zu erreichen, müssen Sie den Deckel öffnen.)

H. Zubehör Vakuumtaste (Zubehör)

Nur für Vakuum-Kanister, Flaschenverschluss und anderes Zubehör; drücken Sie die Taste "Zubehör", das Gerät startet den Vakuumzyklus. Nach dem Vakuumzyklus stoppt die Maschine automatisch OHNE Versiegelung.

(HINWEIS: Um diese Funktion zu erreichen, müssen Sie den Deckel öffnen.)

I. Puls-Vakuum-Taste (Pulse vac)

Drücken Sie die Taste "Pulse", das Display zeigt "P" an, das Gerät geht in den Pulsmodus über. Drücken Sie die Starttaste auf dem Bedienfeld oder die "Quick-Start"-Taste am Handgriff, das Gerät beginnt zu saugen. Einstellen der Zeit, in der die Start-/Schnellstarttaste gedrückt wird, um ein Langzeitvakuum oder ein Kurzzeitvakuum zu erreichen. Das Vakuum wird gestoppt, sobald die Start-/Schnellstarttaste nicht gedrückt wird.

* Wenn innerhalb von 30 Sekunden keine Aktion erfolgt, wird die Impulsfunktion beendet und das Gerät kehrt in den Modus "Betriebsbereit" zurück.

(HINWEIS: Um diese Funktion zu nutzen, drücken Sie bitte den Deckel beim Schließen.)

J. Impulsversiegelungstaste (Impulsversiegelung)

Drücken Sie die Taste Impulsversiegelung, die Impulsversiegelungslampe leuchtet. Das Gerät wechselt in den Impulsversiegelungsmodus. Sie können den Beutel nun durch Öffnen und Schließen des Deckels versiegeln. (Dieser Modus ist hauptsächlich für Beutel gedacht, die nicht vakuumiert werden müssen)

(HINWEIS: Um diese Funktion zu nutzen, drücken Sie bitte den Deckel beim Schließen.)

Technische Daten

Stromspannung: 220-240V~50Hz
Leistung: 475W
Pumpendruck: -958mbar (±3%)
Max. Beutelbreite: 310mm
Pumpe: Dual

Siegeldrahtbreite: 5mm
Größe: 391x280x150mm
Gewicht: 4.4 Kg

Sicherheit

Beachten Sie zu Ihrer Sicherheit die folgenden Vorsichtsmaßnahmen, wenn Sie Ihr Vakuumversiegelungsgerät verwenden:

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen.
- Verwenden Sie das Vakuumversiegelungsgerät nicht auf nassen oder heißen Oberflächen oder in der Nähe einer Wärmequelle.
- Tauchen Sie das Gerät oder das Netzkabel nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
- Schließen Sie das Vakuumversiegelungsgerät nur an eine geerdete Stromquelle an, verwenden Sie kein Verlängerungskabel.
- Ziehen Sie zum Trennen den Stecker direkt von der Stromquelle ab. Ziehen Sie nicht am Kabel, um die Verbindung zu trennen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Netzkabel.
- Verwenden Sie das Vakuumversiegelungsgerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Verwenden Sie nur Vakuumbeutel, Zubehör und Aufsätze.

Wartung

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig mit einem feuchten Tuch und milder Seife, um Krümel, Staub und Ablagerungen zu entfernen.
- Die Kammerdichtung ist abnehmbar, um Flüssigkeiten zu reinigen, die während des Prozesses aus dem Vakuumbeutel ausgetreten sein könnten.

Bedienungsanleitung

Vorbereitungen

- Maschine einstecken.
- Wenn das Gerät eingeschaltet ist, leuchtet die Anzeige "Power" auf.
- Drücken Sie die Taste "Ein/Aus", die Digitalanzeige ist eingeschaltet, der Lüfter startet. Jetzt ist die Maschine für alle Zyklen bereit.

Wie man aus einer Rolle einen Beutel herstellt

1. Wählen Sie eine Rolle mit geeigneter Breite.
2. Legen Sie das offene Ende der Rolle über den Versiegelungsdraht (achten Sie bitte darauf, dass das offene Ende über dem Versiegelungsdraht liegt); schließen und drücken Sie den Deckel.
3. Drücken Sie die Taste "Versiegeln" (oder die Schnellstarttaste am Griff), die Versiegelungszeit wird von der Standardeinstellung auf 0 heruntergezählt und auf dem Digitaldisplay angezeigt. Nach diesem Zyklus öffnet sich der Deckel des Geräts automatisch und es ertönt ein Signalton.
** Drücken Sie die Taste Ein/Aus, um alle Arbeitsvorgänge der Maschine zu stoppen.
4. Nehmen Sie das Rollenende heraus und prüfen Sie die Dichtung.
HINWEIS: Ein ordnungsgemäßes Siegel sieht bei der Inspektion "durchsichtig" aus. Wenn die Versiegelung fleckig, unvollständig, faltig, weiß oder milchig ist, schneiden Sie bitte die Versiegelung auf und beginnen Sie erneut mit dem Versiegelungsprozess.
5. Nachdem das Ende versiegelt ist, messen Sie den Beutel auf die Größe des Artikels ab, lassen Sie 4,5 cm Platz und schneiden Sie die Rolle ab. Legen Sie die Lebensmittel in den Beutel und befolgen Sie die Anweisungen unter "Vakuümieren und Versiegeln mit Beuteln".

Wie man mit Beuteln vakuümiert und versiegelt

1. Wählen Sie einen geeigneten Vakuumbeutel aus und legen Sie das Produkt in den Beutel.
2. Lassen Sie mindestens 4,5 cm Platz, nachdem der Artikel in den Beutel gelegt wurde, um ein besseres Vakuum zu gewährleisten.
3. Legen Sie das offene Ende des Beutels über die Kammerdichtung. Achten Sie darauf, dass sich das offene Ende innerhalb der Vakuumkammer befindet.
4. Schließen und drücken Sie den Deckel.
5. Drücken Sie die Taste "Start", oder drücken Sie die Taste "Quick-Start".

6. Die Maschine geht in den Vakuumzyklus. Der Wert in der Digitalanzeige wird von 9 auf 0 heruntergezählt (wenn der Druck den Standardwert von -20"Hg nicht erreicht, bleibt der Wert bei 2). Während des Vakuuervorgangs zählt der Wert auf der Digitalanzeige von der Grundeinstellung auf 0 herunter. Dann geht die Maschine in den Versiegelungszyklus über.
7. Nach dem Versiegelungszyklus öffnet sich der Gerätedeckel automatisch und es ertönt ein Signalton.
8. Nehmen Sie den Beutel heraus, prüfen Sie das Vakuum und die Versiegelung.
HINWEIS: Ein ordnungsgemäßes Siegel sieht bei der Inspektion "durchsichtig" aus. Wenn die Versiegelung fleckig, unvollständig, faltig, weiß oder milchig ist, schneiden Sie bitte die Versiegelung auf und beginnen Sie erneut mit dem Versiegelungsprozess.
9. Bitte lagern Sie das vakuumverpackte Produkt nach dem Versiegeln ordnungsgemäß. Alle leicht verderblichen Lebensmittel müssen gekühlt oder eingefroren werden, damit sie nicht verderben.
10. Drücken Sie die Taste Ein/Aus, um alle Arbeitsvorgänge der Maschine zu stoppen. Wenn eine sofortige Versiegelung erforderlich ist, drücken Sie einfach die Taste "Versiegeln".

So verwenden Sie die Vakuumfunktion "Pulse vac"

Da der Druck bei der "Puls"-Vakuumfunktion hoch eingestellt ist, kann es leicht passieren, dass empfindliche Gegenstände durch den hohen Druck im Vakuumbeutel zerstört werden. In diesem Fall können Sie die "Puls"-Vakuumfunktion verwenden, um die Vakuumzeit und den Druck zu steuern und zu verhindern, dass empfindliche Gegenstände zerdrückt werden. Wenn Sie Lebensmittel einpacken, die besonders saftig sind, können Sie diese Funktion ebenfalls nutzen, um zu verhindern, dass die Flüssigkeit herausgesaugt wird.

1. Legen Sie die Gegenstände in den Beutel und legen Sie dann das offene Ende des Beutels über die Kammerdichtung, achten Sie bitte darauf, dass das offene Ende des Beutels in der Vakuumkammer liegt.
2. Schließen und drücken Sie den Deckel.
3. Drücken Sie die Taste "Pulse vac", um die Funktion "Pulse-Vakuum" zu wählen. Drücken Sie dann die Starttaste (oder die Schnellstarttaste am Handgriff), um das Pulsvakuum zu starten und das gewünschte Vakuum zu erreichen. Sie können den Vakuumbeutel beobachten, um den Druck zu bestimmen. Während dieses Vorgangs können Sie das Vakuumieren stoppen, indem Sie die Taste "Start" nicht mehr drücken; drücken Sie sie erneut, um erneut zu vakuumieren.
4. Wenn der Druck den erforderlichen Wert erreicht hat, drücken Sie die Taste "Versiegeln", um die Versiegelung zu starten. Die Digitalanzeige zeigt die Versiegelungszeit an und zählt bis 0 herunter. Nach diesem Vorgang öffnet sich der Deckel automatisch und es ertönt ein Signalton.

**** Drücken Sie die Taste Ein/Aus, um alle Arbeitsvorgänge der Maschine zu stoppen.**

Richtlinien für Beutel

- Verpacken Sie möglichst frische Lebensmittel. Mit dem Vakuumversiegler können Sie die Frische der Lebensmittel bis zu fünfmal länger erhalten als unter normalen Lagerbedingungen.
- Empfindliche Lebensmittel, feuchte Lebensmittel und Lebensmittel, die ihre Form behalten sollen, müssen vorgefroren werden. Lebensmittel wie Fleisch, Beeren und Brot können bis zu 24 Stunden lang eingefroren werden, ohne dass es zu Gefrierbrand kommt. Sobald die Lebensmittel hart sind, können sie vakuumverpackt werden.
- Wenn Sie frisches Fleisch verpacken, ohne es vorher einzufrieren, legen Sie ein gefaltetes Papiertuch zwischen das Fleisch und die Oberseite des Beutels. Dies hilft, Feuchtigkeit aufzunehmen.
- Um Flüssigkeiten wie Suppen, Eintöpfe und Aufläufe zu vakuumieren, frieren Sie sie in einer Schale oder einem Eiswürfelbehälter vor. Nach dem Einfrieren vakuumverpacken, beschriften und im Gefrierschrank stapeln.
- Bei Gegenständen mit scharfen Spitzen oder Kanten (Knochen, Nudeln, Reis) polstern Sie die Kanten mit Papiertüchern ab, damit der Beutel nicht durchstoßen wird.
- Vakuumbeutel sind wiederverwendbar, kochbar und mikrowellengeeignet. Wir raten davon ab, gekochte oder mikrowellenbehandelte Beutel wiederzuverwenden. Verwenden Sie keine Beutel wieder, die zur Aufbewahrung von frischem Fisch oder fettigen Lebensmitteln verwendet wurden.
- Gemüse muss vor dem Verpacken blanchiert werden. In kochendes Wasser geben oder in der Mikrowelle erhitzen, bis es durch ist, aber noch knusprig ist. Wie üblich vakuumverpacken.

**** Niemals Champignons oder Knoblauch vakuumverpacken.****

Verwendung mit Kanister

7529.0005 wird auch für Kanister verwendet. Der Knopf auf der Oberseite des Deckels steuert das Saugen, schließt und verriegelt die Belüftungsöffnungen im Deckel nach dem Saugen und öffnet die Belüftungsöffnungen, um wieder Luft in den Behälter zu lassen und den Deckel zu öffnen, damit der Inhalt zugänglich ist.

(Hinweis: Wenn Sie die Kanisterfunktion verwenden, sollte der Maschinendeckel geöffnet sein.)

1. Legen Sie die Produkte in den Kanister. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel des Behälters trocken ist und die Deckeldichtung keine Pulver- oder Lebensmittelreste enthält. Bitte lassen Sie auch etwas Platz, nachdem die Gegenstände in den Behälter gelegt wurden. Dann schließen Sie den Deckel.
2. Drehen Sie den Drehknopf auf die Position "Vakuum".

3. Verbinden Sie den Schlauch mit dem Zubehöranschluss am Gerät und dem Anschluss am Kanisterdeckel.
4. Drücken Sie die Taste "Zubehör", drücken Sie für 3-5 Sekunden leicht auf den Deckel des Behälters. Die Maschine startet den Vakuumprozess.
** Drücken Sie die Taste Ein/Aus, um alle Arbeitsvorgänge der Maschine zu stoppen.
5. Nach dem Vakuumzyklus schaltet sich das Gerät automatisch ab. Ziehen Sie den Schlauch vom Kanister ab und drehen Sie den Drehknopf in die Position "Verriegeln". Kanister im Kühlschrank aufbewahren.
6. Drehen Sie den Knopf in die Position "Öffnen", um den Vakuumbehälter zu öffnen. Bei richtiger Handhabung können die Kanister viele Male wiederverwendet werden.

Wie man Lebensmittel mariniert

Eine besondere Funktion der 7529.0005 ist der Mariniermodus mit zwei Optionen: Schnellmariniermodus (15 Minuten) und Normalmariniermodus (27 Minuten). Im Mariniermodus kann das Gerät in zwei Zyklen vakuumieren und Luft in den Behälter ablassen, so dass die Lebensmittel in kürzester Zeit optimal eingelegt werden können. Der Vakuumstatus bleibt für ca. 4 Minuten (Schnellmariniermodus) bzw. 8 Minuten (Normalmariniermodus) erhalten, bevor die Luft zwischen den einzelnen Zyklen abgelassen wird. Wenn die Marinierung abgeschlossen ist, piept das Gerät.

Vakuumbehälter ist ein perfekter Partner zum Marinieren von Lebensmitteln. Der Grund dafür, dass Lebensmittel in so kurzer Zeit mariniert werden können, besteht darin, dass die Mikrolöcher der Lebensmittel geöffnet werden, so dass das Einlegen sehr schnell erfolgen kann.

Wichtige Tipps: Wenn Sie Kanister zum Marinieren verwenden, sollte sich am Kanisterdeckel ein Knopf befinden. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel des Behälters während des Mariniervorgangs auf "Offen", aber NICHT auf "Vakuum" steht.

1. Legen Sie die Produkte in den Kanister. Vergewissern Sie sich, dass sich keine Pulver- oder Lebensmittelreste auf der Dichtung des Kanisterdeckels befinden. Bitte lassen Sie auch etwas Platz, nachdem die Gegenstände in den Behälter gelegt wurden. Dann schließen Sie den Deckel.
2. Drehen Sie den Drehknopf auf die Position "Offen".
3. Verbinden Sie den Schlauch mit dem Zubehöranschluss am Gerät und dem Anschluss am Kanisterdeckel.
4. Drücken Sie die Taste "Marinieren" und wählen Sie die Option "Marinieren". Drücken Sie einmal für den Schnellmariniermodus, auf der Digitalanzeige erscheint "1"; drücken Sie zweimal für den normalen Mariniermodus, auf der Digitalanzeige erscheint "2".
** Im Schnellmariniermodus beträgt der Zyklus etwa 15 Minuten.
** Im normalen Mariniermodus beträgt der Zyklus etwa 27 Minuten. Je länger die Marinierzeit, desto perfekter sind die marinierten Lebensmittel.
5. Drücken Sie die "Start"-Taste (oder die Schnellstarttaste am Griff), drücken Sie 3-5 Sekunden lang leicht auf den Deckel des Behälters. Wenn der Druck erreicht ist, wird die Maschine automatisch angehalten. Der Wert auf der Digitalanzeige wird von 5 auf 1 heruntergezählt, der Abwärtszählzyklus wird kontinuierlich wiederholt. Nach 4 Minuten (Schnellmariniermodus) bzw. 8 Minuten (normaler Mariniermodus) hört das Gerät auf zu zählen, der Vakuumiervorgang ist abgeschlossen.
6. Wenn der Vakuumstatus abgeschlossen ist, beginnt der Behälter, Luft abzulassen. Der Wert auf der Digitalanzeige wird von 1 bis 5 hochgezählt. Nach 30 Sekunden hört es auf zu zählen; das Ablassen der Luft ist abgeschlossen.
7. Die Maschine saugt den Behälter erneut ab. Der oben genannte Zyklus wird zweimal durchgeführt.
8. Wenn der Mariniervorgang abgeschlossen ist, leuchtet auf der Digitalanzeige die Zahl 0 auf, und das Gerät gibt einen Signalton ab. Drehen Sie den Knopf des Kanisters in die Position "Verriegeln" und ziehen Sie den Schlauch vom Kanister ab. Jetzt ist die Delikatesse fertig.
** Drücken Sie die Taste Ein/Aus, um alle Arbeitsvorgänge der Maschine zu stoppen.

Richtlinien für Kanister

- Verwenden Sie nur Kanister, die für die Vakuumverpackung vorgesehen sind. Andere Behälter können unter dem Vakuumdruck des Vakuumversiegelungsgeräts implodieren.
- Kühlen Sie Flüssigkeiten im Kühlschrank, bevor Sie sie vakuumverpacken. Heiße Lebensmittel sollten vor der Vakuumverpackung gekühlt werden.
- Vakuumbehälter nicht einfrieren. Die empfohlene niedrigste Temperatur ist -18°C. Eine zu niedrige (unter -18°C) oder zu hohe (über 100°C) Temperatur führt dazu, dass die Materialien des Behälters weniger Druck aushalten oder schmelzen.
- Kanisterdeckel von Hand waschen. Nicht in die Spülmaschine und den Mikrowellenherd geben. Der Kanister selbst ist spülmaschinenfest und mikrowellengeeignet. Die empfohlene Höchsttemperatur beträgt 100°C.
- Wenn Flüssigkeiten in den Zubehörschlauch geraten sind, lassen Sie warmes Wasser durch den Schlauch laufen. Stellen Sie sicher, dass der Schlauch nicht am Zubehöranschluss befestigt ist.
- Pulverförmige oder körnige Lebensmittel sollten vor dem Vakuumieren mit einem Papiertuch abgedeckt werden, um zu verhindern, dass Lebensmittel in den Vakuumiermechanismus gelangen.
- Die Vakuumverpackung ist kein Ersatz für die Aufbewahrung in Dosen. Verderbliche Lebensmittel müssen weiterhin gekühlt oder eingefroren werden.



Verwendung mit Vakuumflaschenverschlüssen

7529.0005 kann Flaschen mit Vakuumverschluss vakuumieren. Wenn Sie eine Flasche Wein nicht auf einmal austrinken können oder eine Flasche mit einem nicht kohensäurehaltigen Getränk, Speiseöl, eine Flasche mit Saft oder eine andere Flüssigkeit, die in einer Flasche aufbewahrt wird, aufbewahren müssen, können Sie die 7529.0005 verwenden, um die Flasche mit einem Flaschenverschluss zu vakuumieren.

1. Stecken Sie den Vakuumflaschenverschluss auf die Flasche. Bitte lassen Sie einen Abstand von mindestens 2,5 cm zwischen dem Boden des Verschlusses und der Oberfläche der Flüssigkeit.
2. Schließen Sie den Schlauch an den Zubehöranschluss der Maschine und das andere Ende an den Anschluss des Flaschenverschlusses an.
3. Drücken Sie die Taste "Zubehör", und das Gerät beginnt zu saugen.
** Drücken Sie die Taste Ein/Aus, um alle Arbeitsvorgänge der Maschine zu stoppen.
4. Nach Beendigung des Vakuumzyklus schaltet sich das Gerät automatisch ab. Entfernen Sie den Schlauch vom Verschluss.
5. Stellen Sie die Flasche senkrecht auf eine ebene Fläche. Achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit nicht den Verschluss berührt.
6. Entfernen Sie einfach den Verschluss, wenn Sie die Flasche öffnen möchten.

Wie man Impulse versiegelt

Manchmal müssen die Produkte nicht vakuumversiegelt werden, sondern nur versiegelt werden. Daher wurde diese Maschine um den Modus Impulsversiegelung erweitert. Wenn Sie in den Impulsversiegelungsmodus wechseln, müssen Sie keine Taste drücken, sondern nur den Deckel öffnen und schließen, um den Beutel zu versiegeln.

1. Drücken Sie die "+" "-" -Taste, um die Versiegelungszeit einzustellen;
2. Drücken Sie die Taste Impulsversiegelung, die Impulsversiegelungslampe leuchtet. Das Gerät geht in den Impulsversiegelungsmodus über (wenn der Deckel geschlossen ist, zeigt die LED C an; wenn der Deckel geöffnet ist, zeigt die LED blinkend die Versiegelungszeit an);
3. Legen Sie die Beutelöffnung über den Versiegelungsdraht und in die Kammer. Schließen und drücken Sie den Deckel, das Gerät erkennt, dass der Deckel geschlossen ist und geht in den Versiegelungsmodus über. Die Ziffern in der LED-Anzeige zählen von der voreingestellten Versiegelungszeit bis 0 herunter. Das Gerät lässt Luft und den Deckel ab und piept, wenn der Vorgang beendet ist.

** Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um alle Arbeitsvorgänge der Maschine zu stoppen. **

4. Öffnen Sie den Deckel, nehmen Sie den Beutel heraus und prüfen Sie, ob er gut versiegelt ist.
5. Wiederholen Sie die obigen Schritte 3 und 4, um weitere Beutel zu verschließen. Oder drücken Sie die Taste Ein/Aus, um diesen Modus zu verlassen.

(Hinweis: Wenn viele Beutel impulsversiegelt werden müssen, passen Sie die Versiegelungszeit bei Bedarf an bzw. verkürzen Sie sie, um ein Überhitzen oder Schmelzen des Beutels zu vermeiden.)

Informationen zur Lagerung und Sicherheit von Lebensmitteln

Das Vakuumversiegelungsgerät wird die Art und Weise, wie Sie Lebensmittel einkaufen und aufbewahren, revolutionieren. Da Vakuumverpackungen Gefrierbrand verhindern und den Verderb von Lebensmitteln verlangsamen, können Sie jetzt die Vorteile des Großeinkaufs von Lebensmitteln nutzen, ohne dass Lebensmittelabfälle drohen.

Beim Vakuumverpacken mit dem Vakuumversiegler werden bis zu 90% der Luft aus der Verpackung entfernt. Dadurch bleiben die Lebensmittel bis zu 5 Mal länger frisch als unter normalen Umständen. Trockene Lebensmittel wie Nudeln, Müsli und Mehl bleiben von Anfang bis Ende frisch. Außerdem verhindert die Vakuumverpackung, dass Rüsselkäfer und andere Insekten die Trockenwaren befallen. Verpacken Sie möglichst nur frische Lebensmittel.

Bitte bedenken Sie jedoch, dass nicht alle Lebensmittel von einer Vakuumverpackung profitieren. Verpacken Sie niemals Knoblauch oder Pilze wie Champignons vakuumdicht. Unter Luftabschluss findet eine gefährliche chemische Reaktion statt, so dass diese Lebensmittel bei Verzehr gefährlich sind. Gemüse sollte vor dem Verpacken blanchiert werden, um alle Enzyme abzutöten, die beim Vakuumieren zu einer Verschlechterung der Ausgasung führen können.

Lebensmittel	Vakuum-Gefrierschrank-Lagerung	Vakuum-Kühlschrank-Lagerung	Typische Lagerung
Frisches Rind & Kalb	1-3 Jahre	1 Monat	1-2 Wochen
Hackfleisch	1 Jahr	1 Monat	1-2 Wochen
Frisches Schweinefleisch	2-3 Jahre	2-4 Wochen	1 Woche
Frischer Fisch	2 Jahre	2 Wochen	3-4 Tage
Frisches Geflügel	2-3 Jahre	2-4 Wochen	1 Woche
Geräuchertes Fleisch	3 Jahre	6-12 Wochen	2-4 Wochen
Frischware, blanchiert	2-3 Jahre	2-4 Wochen	1-2 Wochen
Frische Früchte	2-3 Jahre	2 Wochen	3-4 Tage
Hartkäse	6 Monate	6-12 Wochen	2-4 Tage
Aufgeschnittenes Delikatessenfleisch	nicht empfohlen	6-12 Wochen	1-2 Wochen
Frische Nudeln	6 Monate	2-3 Wochen	1 Woche

Tipps zur Vakuumverpackung

Vakuumverpackungen verlängern die Haltbarkeit von Lebensmitteln erheblich, aber Ihr Vakuumversiegelungsgerät kann auch in vielen anderen Bereichen des Hauses außer in der Küche verwendet werden.

Vakuumverpackungen eignen sich hervorragend für Camping- und Outdoor-Aktivitäten!

- Für eine schnelle und wiederverwendbare Eispackung füllen Sie einen Vakuumbeutel etwa zur Hälfte mit Wasser und ein paar Esslöffeln Franzbranntwein. Den Beutel verschließen - nicht vakuumieren - und in den Gefrierschrank legen. Der Alkohol verhindert, dass das Wasser vollständig gefriert, so dass ein flexibler Eisbeutel entsteht, der um schmerzende Gelenke und kleinere Verletzungen gewickelt werden kann.
- Vakuumieren Sie vorgefertigte Mahlzeiten im Voraus für Campingausflüge, um schnell und einfach in der freien Natur zu essen.
- Vakuumverpackungen für Fleisch und andere Produkte zur geruchsfreien Lagerung.
- Stellen Sie Ihre eigenen Trockenpakete zusammen, indem Sie wichtige Dinge wie Streichhölzer, trockene Socken und eine Landkarte für Notfälle vakuumverpacken.

Rund um das Haus

- Organisieren Sie Schubladen und bewahren Sie leicht zu verlierende Gegenstände wie Nägel und Schrauben sicher auf, indem Sie sie in einem Vakuumbeutel verpacken. Auf diese Weise lassen sich die Gegenstände gut sichtbar und geordnet im Beutel unterbringen.
- Machen Sie sich nie wieder Gedanken über das Polieren von Silber! Vakuumieren Sie selten benutztes Silberbesteck einfach in Vakuumbeuteln, um die Oxidation zu verhindern, die das Anlaufen verursacht.
- ** Tipp: Legen Sie ein Papierhandtuch zwischen die scharfen Kanten des Bestecks und den Vakuumbeutel, um ein Durchstechen zu verhindern.

Fehlerbehebung

Unter den richtigen Umständen wird Ihr Vakuumiergerät Ihnen viele erstklassige Vakuumierleistungen bieten. In einigen Fällen können Probleme auftreten. Bitte konsultieren Sie das Menü zur Fehlerbehebung, bevor Sie den Kundendienst anrufen.

Hinweis:

Um eine längere Lebensdauer zu gewährleisten, empfehlen wir dringend, zwischen den einzelnen Versiegelungen mindestens 20 Sekunden zu warten.

Um Verbrennungen an den Händen zu vermeiden, drücken Sie beim Öffnen des Gerätedeckels die "Versiegeln"-Taste, auf der Digitalanzeige blinkt "E1", das Gerät heizt nicht. Schließen Sie einfach den Gerätedeckel, um das Gerät wieder zu benutzen.

Wenn die Maschine lange Zeit in Betrieb ist und überhitzt wird, startet die thermische Überlastung, um die Maschine zu schützen. Auf dem digitalen Anzeigegerät erscheint blinkend "E2". In diesem Fall schalten Sie bitte das Gerät aus, unterbrechen Sie die Stromzufuhr und lassen Sie das Gerät etwa 20 Minuten lang ruhen. Schließen Sie das Gerät dann wieder an und starten Sie es neu.

Eine Schutzvorrichtung schützt die Maschine vor Überhitzung. Wenn das Display E3 anzeigt, schalten Sie das Gerät aus und unterbrechen Sie die Stromzufuhr. Lassen Sie die Maschine etwa 20 Minuten lang ruhen. Starten Sie dann das Gerät neu.

Das Vakuumversiegelungsgerät lässt sich nicht einschalten

- Stellen Sie sicher, dass die Maschine ordnungsgemäß an eine geerdete Steckdose angeschlossen ist.
- Überprüfen Sie das Netzkabel auf Risse und Ausfransungen. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist.

Das Vakuumversiegelungsgerät erzeugt kein vollständiges Vakuum mit Beuteln

- Um richtig vakuumieren und verschließen zu können, muss die Kante des Beutels über der Versiegelungsleiste liegen. Vergewissern Sie sich, dass der Beutel in der Kammerdichtung liegt und keine Falten entlang der Versiegelungsleiste aufweist.
- Bei der Verpackung aus einem Rollenbeutel ist darauf zu achten, dass die erste Versiegelung vollständig ist und keine Lücken in den beiden Versiegelungen vorhanden sind.
- Das Vakuumiergerät und der Vakuumierbeutel müssen sauber, trocken und frei von Verunreinigungen sein, damit der Vakuumiervorgang erfolgreich ist. Wischen Sie die Oberfläche der Versiegelungsleiste und die Innenseite des Beutels ab und versuchen Sie es erneut.

Vakuumbbeutel verliert nach dem Versiegeln das Vakuum

- Scharfe Gegenstände können kleine Löcher in Beutel stechen. Um dies zu verhindern, sollten Sie die scharfen Kanten mit einem Papiertuch abdecken und in einem neuen Beutel vakuumieren.
- Einige Obst- und Gemüsesorten können Gase freisetzen (ausgasen), wenn sie vor dem Verpacken nicht richtig blanchiert oder eingefroren werden. Beutel öffnen. Wenn Sie glauben, dass Lebensmittel verderben, werfen Sie sie weg. Wenn der Verderb von Lebensmitteln noch nicht eingesetzt hat, verzehren Sie sie sofort. Im Zweifelsfall die Lebensmittel wegwerfen.

Das Vakuumiergerät saugt Kanister nicht richtig ab

- Der Zubehörschlauch ist möglicherweise nicht richtig befestigt. Vergewissern Sie sich, dass der Schlauch vollständig in den Deckel des Kanisters und den Zubehörschluss eingeführt ist, und versuchen Sie es erneut.
- Vergewissern Sie sich, dass der Deckel des Behälters auf "Vakuum" eingestellt ist (im Mariniermodus auf "Offen").
- Lassen Sie oben auf dem Kanister einen ausreichenden Freiraum.
- Vergewissern Sie sich, dass der Kanister und der Deckel nicht beschädigt sind. Manchmal können Haarrisse in den Behältern entstehen. Wenn dies geschieht, ist der Kanister nicht mehr luftdicht und sollte entsorgt werden.
- Drehen Sie den Knopf am Deckel des Behälters, um sicherzustellen, dass er sicher befestigt ist.

In seltenen Fällen können einige der Programme fehlerhaft sein und dazu führen, dass die Maschine nicht gut funktioniert.

- Trennen Sie den Strom und schließen Sie ihn wieder an.

Vielen Dank, dass Sie sich für das Vakuumversiegelungsgerät entschieden haben.
Viel Spaß beim Vakuumieren!

Merci d'avoir acheté l'unité d'emballage sous vide. Vous êtes sur le point de révolutionner votre foyer avec l'un des systèmes d'emballage sous vide les plus puissants qui soient. Avec l'aide de l'appareil d'emballage sous vide, vous pourrez désormais conserver les aliments plus frais et plus longtemps dans le réfrigérateur, le congélateur et le garde-manger. Le système d'emballage sous vide élimine efficacement l'air et prolonge la fraîcheur jusqu'à cinq fois plus longtemps que les méthodes de conservation normales. En outre, l'appareil de mise sous vide peut être utilisé pour conserver et organiser les articles ménagers tels que les souvenirs, les petits jouets et les articles faciles à perdre. Vous trouverez bientôt votre appareil si polyvalent et si pratique qu'il ne quittera plus votre plan de travail.

L'utilisation de sacs et de boîtes sous vide vous permet de prolonger considérablement la durée de vie des aliments, d'en préserver la qualité, de réduire les brûlures de congélation, ainsi que les déchets alimentaires et les coûts.

Le style de l'appareil de mise sous vide est propre et simple, avec un design léger et compact. Sa disposition inclinée unique et sa large cuve à vide facilitent le chargement des sacs et garantissent une étanchéité parfaite à chaque fois. Seuls des composants de haute qualité, entièrement testés et évalués ont été utilisés dans la construction afin d'assurer les meilleures performances.

Lisez et suivez attentivement toutes les instructions d'utilisation et d'entretien et vous bénéficierez d'années d'emballage sous vide sans problème et rentable.

Emballage sous vide et sécurité alimentaire

L'emballage sous vide prolonge la durée de vie des aliments en retirant la majeure partie de l'air des récipients scellés et en empêchant l'air frais de s'échapper dans les récipients scellés, ce qui réduit l'oxydation. L'emballage sous vide aide à préserver la saveur et la qualité générale. Il aide également à inhiber la croissance des micro-organismes aérobies, qui peuvent entraîner les problèmes mentionnés ci-dessous dans certaines conditions :

Moisissures - Les moisissures ne peuvent pas se développer dans un environnement à faible teneur en oxygène ; par conséquent, l'emballage sous vide peut pratiquement les éliminer.

Levure - entraîne une fermentation, qui peut être identifiée par l'odeur et le goût. La levure a besoin d'eau, de sucre et d'une température modérée pour se développer. Elle peut également survivre avec ou sans air. Pour ralentir la croissance de la levure, il faut la réfrigérer, tandis que la congélation l'arrête complètement.

Bactéries - Elles provoquent une odeur désagréable, une décoloration et/ou une texture molle ou visqueuse. Dans de bonnes conditions, le *Clostridium botulinum* (l'organisme responsable du botulisme) peut se développer sans air et ne peut pas être détecté par l'odeur ou le goût. Bien que ce phénomène soit extrêmement rare, il peut être très dangereux.

Comme pour tout autre récipient de stockage, il est important d'inspecter les aliments pour vérifier qu'ils ne sont pas abîmés avant de les consommer.

Pour conserver les aliments en toute sécurité, il est important de maintenir des températures basses. Vous pouvez réduire considérablement la croissance des micro-organismes à des températures de 4°C ou moins. La congélation à -17°C ne tue pas les micro-organismes, mais les empêche de se développer. Pour un stockage à long terme, congelez toujours les aliments périssables qui ont été emballés sous vide.

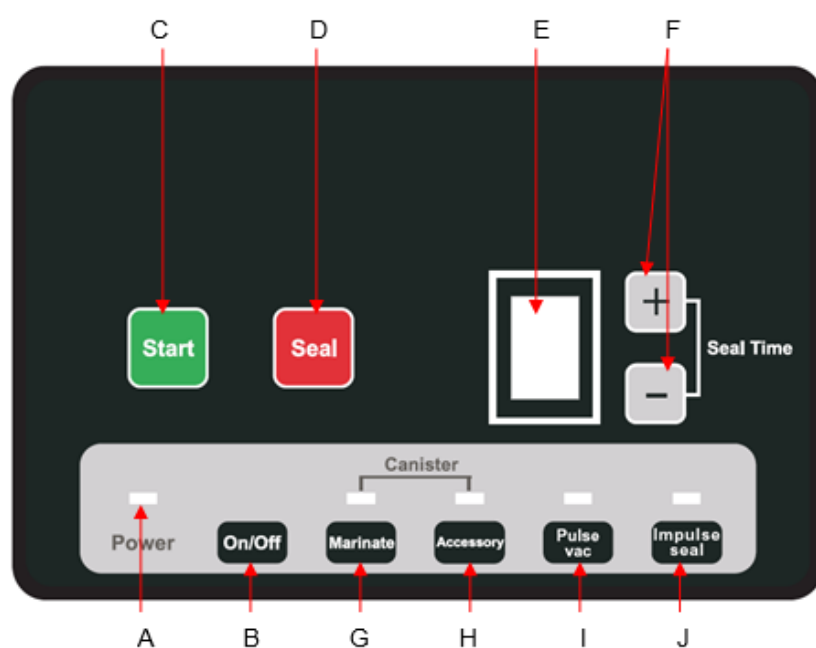
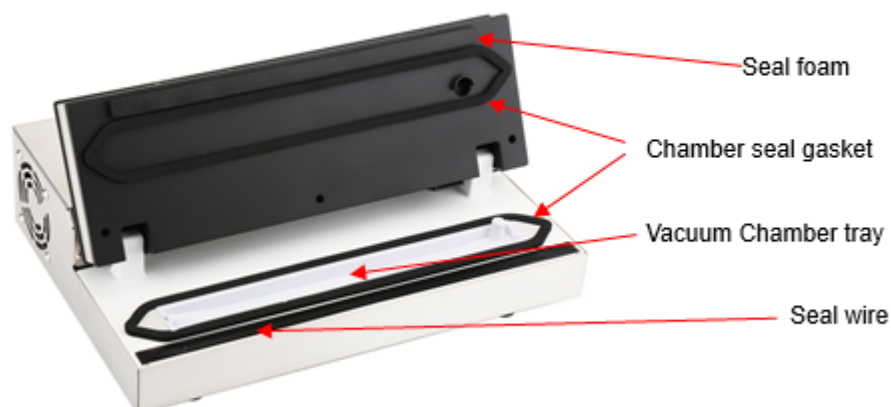
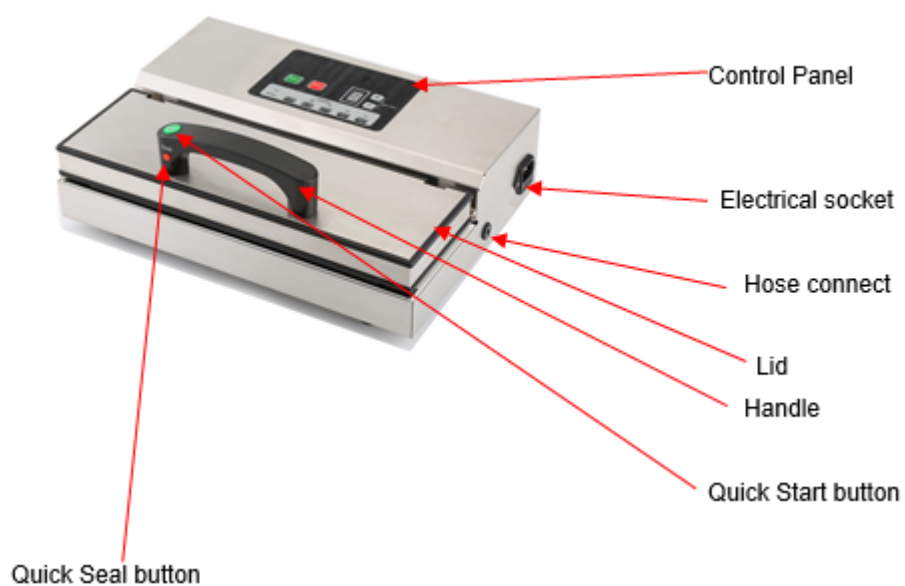
Il est important de noter que l'emballage sous vide ne peut pas inverser la détérioration des aliments. Il ne peut que ralentir les changements de qualité. Il est difficile de prévoir combien de temps les aliments conserveront leur saveur, leur apparence ou leur texture de qualité supérieure, car cela dépend de l'âge et de l'état des aliments le jour où ils ont été emballés sous vide.

Note : l'emballage sous vide ne remplace pas la réfrigération ou la congélation. Tout aliment périssable nécessitant une réfrigération doit être réfrigéré ou congelé après l'emballage sous vide.

Directives de préparation

Les légumes doivent être blanchis avant d'être emballés sous vide. Ce procédé permet de stopper l'action des enzymes, qui entraîne une perte de saveur, de couleur et de texture. Pour blanchir les légumes, placez-les dans de l'eau bouillante ou au micro-ondes jusqu'à ce qu'ils soient cuits, mais encore croquants. Ensuite, plongez les légumes dans l'eau froide pour arrêter le processus de cuisson. Enfin, séchez les légumes sur une serviette avant de les emballer sous vide. Les légumes crucifères (brocoli, choux de Bruxelles, chou, chou-fleur, chou frisé, navet) émettent naturellement des gaz pendant le stockage. Par conséquent, après avoir été blanchis, ils doivent être conservés uniquement au congélateur.

Caractéristiques de l'appareil de mise sous vide



A. Voyant lumineux d'alimentation (Start)

Lorsque le voyant d'alimentation est allumé, la machine est prête à fonctionner.

B. Bouton Marche/Arrêt (On/Off)

Lorsque la machine est prête à fonctionner, appuyez sur le bouton « On/Off », le dernier temps de scellage apparaît sur l'afficheur numérique, le ventilateur démarre et la machine est prête pour l'aspiration. Si aucune action n'est effectuée dans les 10 minutes, l'afficheur numérique et le ventilateur s'arrêtent automatiquement. La machine peut s'arrêter de fonctionner en appuyant sur le bouton « On/Off ». Une fois le cycle terminé, appuyez sur le bouton « On/Off », puis débranchez la machine.

C. Bouton d'aspiration automatique (Start)

Appuyez sur le bouton «Start », la machine va aspirer et sceller automatiquement. Ce bouton est uniquement pour les sacs/rouleaux sous vide.

Choisissez le mode « Marinade », appuyez sur le bouton « Start », la machine commencera à mariner automatiquement.

Choisissez le mode « Pulse Vac », appuyez sur le bouton « Start », la machine commencera à faire le vide par impulsion.

Pour une utilisation plus pratique, un bouton de démarrage rapide est placé sur la poignée (ce bouton a la même fonction que le bouton de démarrage du panneau de commande).

(NOTE : pour obtenir cette fonction, veuillez appuyer sur le couvercle lorsque vous le fermez).

D. Bouton de scellage (Seal)

1. Appuyez sur le bouton « Seal » pour arrêter le cycle d'aspiration et sceller instantanément le sac pour éviter d'écraser les articles délicats.

2. Réaliser des sacs de taille personnalisée

Pour une utilisation plus pratique, un bouton « Quick-Seal » est placé sur la poignée. (Ce bouton a la même fonction que le bouton « Seal » du panneau de commande).

(NOTE : pour obtenir cette fonction, veuillez appuyer sur le couvercle lorsque vous le fermez).

E. Afficheur numérique

1. Affiche le cycle de vide, la valeur sera décomptée de 9 à 0. Quand il affiche 0, le cycle de vide est terminé.

2. Affiche le temps de scellage, le temps de scellage peut être ajusté et réglé de 0 à 6. Il existe une fonction de mémoire de secours pour le temps de scellage.

3. Lorsqu'il affiche « E », la machine est en état de protection.

F. Bouton de réglage du temps de scellage ("+" or "-")

Il suffit de régler le temps de scellage "vers le haut" ou "vers le bas" en utilisant les boutons "+" ou "-". Lorsqu'il est réglé sur 0, la machine ne scelle pas.

G. Mode marinade (Marinate)

Le mode marinage permet de répéter le cycle d'aspiration et de libération de l'air dans la boîte, ce qui permet aux aliments d'obtenir une infusion optimale des cornichons en un minimum de temps.

(NOTE : pour réaliser cette fonction, veuillez à ouvrir le couvercle).

H. Bouton des accessoires d'aspiration (Accessory)

Uniquement pour la boîte à vide, le bouchon de bouteille et autres accessoires ; appuyez sur le bouton "Accessoire", la machine commence le cycle de vide. Après le cycle de mise sous vide, la machine s'arrête automatiquement SANS sceller.

(NOTE : Pour réaliser cette fonction, veuillez à ouvrir le couvercle)

I. Bouton d'aspirateur à impulsion (Pulse vac)

Appuyez sur le bouton "Pulse", l'afficheur indique "P", la machine passe en mode Pulse. Appuyez sur le bouton Start du panneau de commande ou sur le bouton "Quick-Start" de la poignée, la machine commence à aspirer. Réglez le temps d'appui sur le bouton Start/ Quick-Start pour obtenir une aspiration longue durée ou une aspiration courte durée. L'aspiration s'arrête dès que vous n'appuyez plus sur le bouton Start/ Quick-Start.

* Si aucune action n'est effectuée dans les 30 secondes, l'appareil quitte la fonction d'impulsion et revient au mode Prêt à travailler.

(NOTE : Pour réaliser cette fonction, veuillez appuyer sur le couvercle lors de sa fermeture).

J. Bouton d'étanchéité à impulsion (Impulse seal)

Presser le bouton « Impulse Seal », le voyant « Impulse Seal » s'allume. La machine passe en mode Scellage par impulsion. Vous pouvez maintenant sceller le sac en ouvrant et en fermant le couvercle. (Ce mode est principalement destiné aux sacs qui n'ont pas besoin d'être aspirés).

(NOTE : Pour réaliser cette fonction, veuillez appuyer sur le couvercle lorsque vous le fermez).

Données techniques

Voltage :	220-240V~50Hz	Largeur du fil de scellage :	5mm
Puissance :	475W	Taille :	391x280x150mm
Pression de la pompe :	-958mbar (±3%)	Poids :	4.4 Kg
Largeur maximale du sac :	310mm		
Pompe :	double		

Sécurité

Pour votre sécurité, suivez ces précautions lorsque vous utilisez votre appareil de mise sous vide :

- Lisez le manuel du propriétaire et attentivement avant d'utiliser la machine pour la première fois.
- N'utilisez pas l'emballeuse sous vide sur des surfaces humides ou chaudes, ou près d'une source de chaleur.
- Ne plongez pas la machine ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
- Branchez l'appareil de mise sous vide uniquement sur une prise de courant avec mise à la terre, n'utilisez pas de rallonge.
- Pour débrancher l'appareil, débranchez-le directement de la source d'alimentation. Ne pas débrancher en tirant sur le cordon.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un cordon d'alimentation endommagé.
- N'utilisez l'appareil de mise sous vide que pour l'usage auquel il est destiné.
- N'utilisez que des sacs, accessoires et fixations pour aspirateur.

Maintenance

- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Nettoyez régulièrement l'appareil avec un chiffon humide et un savon doux pour enlever les miettes, la poussière et les débris.
- Le joint d'étanchéité de la chambre est amovible pour nettoyer tout liquide qui aurait pu s'échapper du sac à vide pendant le processus.

Instructions d'utilisation

Préparations

- Branchez la machine.
- Lorsque la machine est allumée, le voyant "Power" s'allume.
- Appuyez sur le bouton "On/Off", l'afficheur numérique s'allume, le ventilateur démarre. Maintenant la machine est prête pour tous les cycles.

Comment faire un sac à partir d'un rouleau

1. Choisissez un rouleau de largeur appropriée.
2. Placez l'extrémité ouverte du rouleau sur le fil de scellage (assurez-vous que l'extrémité ouverte est sur le fil de scellage) ; fermez et appuyez sur le couvercle.
3. Appuyez sur le bouton « Seal » (ou sur le bouton de démarrage rapide situé sur la poignée), le temps de scellage est décompté jusqu'à 0 à partir du réglage par défaut et s'affiche sur l'écran numérique. Après ce cycle, le couvercle de la machine s'ouvre automatiquement et émet un signal sonore.
** Appuyez sur le bouton « On/Off » pour arrêter tous les processus de fonctionnement de la machine.
4. Retirez l'extrémité du rouleau et vérifiez le sceau.
NOTE : Un scellé positif aura l'air "clair" à l'inspection. Si le scellage est tacheté, incomplet, plissé, blanc ou laiteux, veuillez couper le scellage et recommencer le processus de scellage.
5. Une fois l'extrémité scellée, mesurez le sac à la taille de l'article en laissant un espace de 4,5 cm et coupez le rouleau. Placez l'article dans le sac et suivez la procédure "comment mettre sous vide et sceller avec des sacs".

Comment mettre sous vide et sceller avec des sacs

1. Choisissez un sac à vide approprié, placez l'article dans le sac.
2. Laissez un espace d'au moins 4,5 cm après avoir placé l'article dans le sac, afin d'assurer un meilleur vide.
3. Placez l'extrémité ouverte du sac sur le joint d'étanchéité de la chambre. Veillez à ce que l'extrémité ouverte soit à l'intérieur de la chambre à vide.
4. Fermez et appuyez sur le couvercle.
5. Appuyez sur le bouton « Start », ou appuyez sur le bouton « Quick-Start ».
6. La machine passe au cycle de vide. La valeur sur l'afficheur numérique va décompter de 9 à 0 (si la pression n'atteint pas la norme de -20 "Hg, la valeur restera à 2). Pendant le processus de mise sous vide, la valeur sur l'afficheur numérique va décompter du réglage par défaut à 0. Puis la machine passe au cycle de scellage.
7. Après le cycle de scellage, le couvercle de la machine s'ouvre automatiquement et émet un bip.
8. Sortez le sac et vérifiez le vide et la fermeture.

9. **NOTE** : Un scellage positif aura l'air "clair" à l'inspection. Si le scellage est tacheté, incomplet, plissé, blanc ou laiteux, veuillez couper le scellage et recommencer le processus de scellage.
10. Veuillez stocker correctement les articles sous vide après la fermeture. Tous les aliments périssables doivent être réfrigérés ou congelés pour éviter qu'ils ne se détériorent.
11. Appuyez sur le bouton On/Off pour arrêter tous les processus de fonctionnement de la machine. Si une fermeture instantanée est nécessaire, appuyez simplement sur le bouton "Seal".

Comment utiliser la fonction d'aspiration « Pulse vac » ?

La pression de la fonction de mise sous vide "Pulse" étant réglée sur une valeur élevée, il est parfois facile de détruire certains objets délicats par la pression élevée dans le sac sous vide. Dans ce cas, vous pouvez utiliser la fonction de mise sous vide "Pulse" pour contrôler la durée et la pression du vide, et éviter d'écraser les aliments délicats. Lorsque vous emballez des aliments juteux, vous pouvez également utiliser cette fonction pour éviter que le liquide ne soit aspiré.

1. Mettez les articles dans le sac, puis placez l'extrémité ouverte du sac sur le joint d'étanchéité de la chambre, assurez-vous que l'extrémité ouverte du sac se trouve dans la chambre à vide.
2. Fermez et appuyez sur le couvercle.
3. Appuyez sur le bouton "Pulse vac" pour choisir la fonction Pulse vacuum. Appuyez ensuite sur le bouton Start (ou sur le bouton de démarrage rapide situé sur la poignée) pour lancer l'aspiration par impulsions et atteindre le niveau de vide souhaité. Vous pouvez observer le sac à vide pour déterminer la pression. Pendant ce processus, vous pouvez arrêter l'aspiration en arrêtant d'appuyer sur le bouton "Start" ; et appuyez à nouveau sur ce bouton pour relancer l'aspiration.
4. Lorsque la pression atteint ce dont vous avez besoin, appuyez sur le bouton "Seal" pour commencer à sceller. L'afficheur numérique indique et décompte le temps de scellage jusqu'à 0. Et après ce processus, le couvercle s'ouvre automatiquement et émet un bip.

**** Appuyez sur le bouton "On/Off" pour arrêter tous les processus de fonctionnement de la machine.**

Directives concernant les sacs

- Emballez les aliments les plus frais possible. L'appareil sous vide vous permet de conserver la fraîcheur des aliments jusqu'à cinq fois plus longtemps que dans des conditions normales de stockage.
- Les aliments délicats, les aliments humides et les aliments qui doivent conserver leur forme nécessitent une congélation préalable. Les aliments comme la viande, les baies et le pain peuvent être congelés jusqu'à 24 heures sans risque de brûlure de congélation. Une fois que les aliments sont durs, ils sont prêts à être emballés sous vide.
- Si vous emballez des viandes fraîches sans les précongeler, placez une serviette en papier pliée entre la viande et le haut du sac. Cela aidera à absorber l'humidité.
- Pour mettre sous vide des liquides tels que des soupes, des ragoûts et des casseroles, congelez-les au préalable dans un plat ou un bac à glaçons. Une fois congelés, emballez-les sous vide, étiquetez-les et empilez-les dans votre congélateur.
- Pour les objets ayant des pointes ou des bords tranchants (os, pâtes, riz), rembourrez les bords avec du papier absorbant pour éviter que le sac ne se perforé.
- Les sacs sous vide sont réutilisables, peuvent être bouillis et passés au micro-ondes. Il est déconseillé de réutiliser les sacs qui ont été bouillis ou passés au micro-ondes. Ne réutilisez pas les sacs qui ont été utilisés pour conserver du poisson frais ou des aliments gras.
- Les légumes doivent être blanchis avant d'être emballés. Placez-les dans l'eau bouillante ou au micro-ondes jusqu'à ce qu'ils soient bien chauds mais encore croquants. Emballez sous vide comme d'habitude.

**** Ne jamais emballer sous vide des champignons ou de l'ail.****

Comment utiliser la boîte de conserve

7529.0005 est également utilisé pour les boîtes de conserve. Le bouton situé sur le dessus du couvercle permet de contrôler l'aspiration, de fermer et de verrouiller les événements à l'intérieur du couvercle après l'aspiration, d'ouvrir les événements pour permettre à l'air de revenir dans la boîte de conserve et de libérer le couvercle pour accéder au contenu.

(note : lorsque vous utilisez la fonction boîte de conserve, le couvercle de la machine doit être ouvert).

1. Placez les articles dans la boîte. Assurez-vous que le couvercle de la boîte est sec et que le joint du couvercle est exempt de poudre ou de débris alimentaires. Laissez également un peu d'espace après avoir placé les articles dans la boîte. Fermez ensuite le couvercle.
2. Tournez le bouton sur la position "Vacuum".
3. Branchez le tuyau sur le port des accessoires de la machine et sur le port du couvercle du réservoir.
4. Appuyez sur le bouton « Accessory », puis appuyez légèrement sur le couvercle de la boîte pendant 3 à 5 secondes. La machine démarre le processus d'aspiration.

**** Appuyez sur le bouton On/Off pour arrêter tous les processus de travail de la machine. 5.**

5. Après le cycle d'aspiration, la machine s'arrête automatiquement. Retirez le tuyau de la cartouche et mettez le bouton en position "Lock". Rangez le récipient dans le réfrigérateur.
6. Pour ouvrir la boîte à vide, tournez le bouton en position "Open". Avec un entretien approprié, les boîtes de conserves peuvent être réutilisées plusieurs fois.

Comment mariner la nourriture

Le 7529.0005 possède une fonction spéciale - le mode de marinage, avec deux options : le mode de marinage rapide (15 minutes) et le mode de marinage normal (27 minutes). En mode marinade, l'appareil peut effectuer deux cycles d'aspiration et de libération d'air dans le réservoir, ce qui permet aux aliments de bénéficier d'une infusion optimale de marinade en un minimum de temps. Le vide est maintenu pendant environ 4 minutes (mode Marinade rapide)/8 minutes (mode Marinade normale) avant de libérer l'air, entre chaque cycle. Lorsque la marinade est terminée, l'appareil émet un signal sonore.

La boîte à vide est un partenaire idéal pour la marinade des aliments. La raison pour laquelle les aliments peuvent être marinés en si peu de temps est qu'il ouvre les micro-trous des aliments, permettant l'infusion des marinades très rapidement.

Conseils importants : lorsque vous utilisez la boîte pour mariner, le couvercle de la boîte doit comporter un bouton. Assurez-vous que le couvercle de la boîte est en position "ouverte" mais PAS en position "sous vide" pendant le processus de marinade.

1. Mettez les articles dans la boîte. Assurez-vous qu'il n'y a pas de poudre ou de débris alimentaires sur le joint du couvercle de la boîte. Laissez également un peu d'espace après avoir placé les articles dans la boîte. Puis fermez le couvercle.

2. Tournez le bouton en position "Open".

3. Branchez le tuyau sur le port des accessoires de la machine et sur le port du couvercle de la boîte de conserve.

4. Appuyez sur le bouton "Marinate", choisissez l'option de marinade. Appuyez une fois pour le mode de marinade rapide, "1" apparaîtra sur l'afficheur numérique ; appuyez deux fois pour le mode de marinade normale, "2" apparaîtra sur l'afficheur numérique.

** En mode de marinade rapide, le cycle est d'environ 15 minutes.

** En mode de marinade normale, le cycle est d'environ 27 minutes. Un temps de marinade plus long permet d'obtenir des aliments marinés plus parfaits.

5. Appuyez sur le bouton "Start" (ou le bouton de démarrage rapide sur la poignée) , sur le couvercle de la boîte pendant 3 à 5 secondes. Lorsque la pression est atteinte, l'appareil s'arrête automatiquement. La valeur sur l'afficheur numérique va décompter de 5 à 1, le cycle de décompte se répète continuellement. Après 4 minutes (mode de marinage rapide) ou 8 minutes (mode de marinage normal), le décompte s'arrête, le vide est terminé.

6. Lorsque le vide est complet, la boîte commence à libérer de l'air. La valeur sur l'afficheur numérique compte de 1 à 5. Après 30s, le comptage s'arrête, la libération d'air est terminée.

7. La machine aspire à nouveau le réservoir. Le cycle mentionné ci-dessus sera exécuté deux fois.

8. Lorsque le processus de marinade est terminé, le chiffre 0 apparaît sur l'afficheur numérique, s'allume et l'appareil émet un bip. Tournez le bouton du réservoir en position "Lock", retirez le tuyau du réservoir. La friandise est maintenant prête.

** Appuyez sur le bouton On/Off pour arrêter tous les processus de fonctionnement de la machine.

Directives pour les boîtes de conserve

- N'utilisez que des boîtes de conserve conçues pour l'emballage sous vide. Les autres récipients peuvent imploser sous la pression du vide de l'appareil de mise sous vide.
- Refroidissez les liquides au réfrigérateur avant de les emballer sous vide. Les aliments chauds doivent être refroidis avant d'être emballés sous vide.
- Ne pas congeler le conteneur sous vide. La température minimale suggérée est de -18°C. Une température trop basse (inférieure à -18°C) ou trop élevée (supérieure à 100°C) entraînera une baisse de pression ou la fusion des matériaux de la boîte.
- Lavez le couvercle de la boîte à la main. Ne pas mettre au lave-vaisselle ni au micro-ondes. Le corps de la boîte peut être mis au lave-vaisselle et au four. La température maximale suggérée est de 100°C.
- Si des liquides sont coincés dans le tuyau de l'accessoire, faites couler de l'eau chaude dans le tuyau. Assurez-vous que le tuyau n'est pas fixé au port des accessoires.
- Les aliments en poudre ou en granulés doivent être recouverts d'une serviette en papier avant d'être mis sous vide pour éviter que les aliments ne se déplacent dans le mécanisme de mise sous vide.
- L'emballage sous vide ne remplace pas la mise en conserve. Les aliments périssables doivent toujours être réfrigérés ou congelés.



Comment utiliser les bouchons de bouteille sous vide

7529.0005 peut mettre sous vide une bouteille avec des bouchons de bouteille. Si vous ne pouvez pas finir une bouteille de vin en une seule fois, ou si vous devez conserver une bouteille de boisson à base d'acide non carbonique, une huile comestible, une bouteille de jus ou tout autre liquide stocké dans une bouteille, vous pouvez utiliser le 7529.0005 pour mettre sous vide la bouteille avec un bouchon.

1. Branchez le bouchon de bouteille sous vide sur la bouteille. Laissez une distance d'au moins 2,5 cm entre le fond du bouchon et la surface du liquide.
2. Connectez le tuyau au port accessoire de la machine et l'autre extrémité au port du bouchon de la bouteille.
3. Appuyez sur le bouton "Accessoire", la machine commence à aspirer.
** Appuyez sur le bouton "On/Off" pour arrêter tous les processus de travail de la machine.
4. Une fois le cycle de mise sous vide terminé, la machine s'arrête automatiquement. Retirez le tuyau du bouchon.
5. Placez la bouteille verticalement sur une surface plane. Veillez à ce que le liquide ne touche pas le bouchon.
6. Retirez simplement le bouchon si vous voulez ouvrir la bouteille.

Comment sceller par impulsion

Parfois, les objets n'ont pas besoin d'être mis sous vide, ils ont seulement besoin d'être scellés. C'est pourquoi cet appareil est doté d'un mode de scellage par impulsion. Lorsque vous passez en mode scellage par impulsion, vous n'avez pas besoin d'appuyer sur un bouton, mais seulement d'ouvrir et de fermer le couvercle pour sceller le sac.

1. Appuyez sur le bouton "+" "-" pour régler le temps de scellage ;
2. Appuyez sur le bouton Impulse Seal, le voyant Impulse Seal s'allume. La machine entre en mode Scellage par impulsion (si le couvercle est fermé, la DEL indique C ; si le couvercle est ouvert, la DEL indique en clignotant le temps de scellage) ;
3. Placez la bouche du sac sur le fil de scellage et dans la chambre. Fermez et appuyez sur le couvercle, la machine détecte que le couvercle est fermé et passe en mode scellage. Les chiffres de la DEL décomptent à partir du temps de scellage prédéfini jusqu'à 0. La machine libère l'air et le couvercle, puis émet un bip lorsque le processus est terminé.
** Appuyez sur le bouton On/Off pour arrêter tous les processus de fonctionnement de la machine. **
4. Ouvrez le couvercle, sortez le sac et vérifiez si le scellage est bon.
5. Répétez les étapes 3 et 4 ci-dessus pour sceller d'autres sacs. Ou appuyez sur le bouton On/Off pour quitter ce mode.
(Remarque : si de nombreux sacs doivent être scellés par impulsion, ajustez/réduisez le temps de scellage lorsque cela est nécessaire pour éviter de surchauffer ou de faire fondre le sac).

Informations sur le stockage et la sécurité des aliments

L'emballage sous vide va révolutionner votre façon d'acheter et de conserver les aliments. Comme l'emballage sous vide élimine les brûlures de congélation et ralentit la détérioration des aliments, vous pouvez désormais acheter des aliments en gros sans risque de gaspillage.

L'emballage sous vide à l'aide de l'emballage sous vide élimine jusqu'à 90 % de l'air de l'emballage. Cela permet de conserver la fraîcheur des aliments jusqu'à 5 fois plus longtemps que dans des circonstances normales. Les aliments secs comme les pâtes, les céréales et la farine resteront frais du début à la fin. De plus, l'emballage sous vide empêche les charançons et autres insectes d'infester les produits secs. N'emballer que les aliments les plus frais possible.

Cependant, n'oubliez pas que tous les aliments ne bénéficient pas de l'emballage sous vide. N'emballer jamais de l'ail ou des champignons sous vide. Une réaction chimique dangereuse se produit lorsque l'air est retiré, ce qui rend ces aliments dangereux s'ils sont ingérés. Les légumes doivent être blanchis avant d'être emballés afin de tuer les enzymes qui pourraient entraîner une détérioration des gaz d'échappement lors de la mise sous vide.

Produits alimentaires	Stockage de congélateur sous vide	Stockage du réfrigérateur sous vide	Stockage typique
Bœuf et veau frais	1-3 années	1 mois	1-2 semaines
Viande hachée	1 année	1 mois	1-2 semaines
Porc frais	2-3 années	2-4 semaines	1 semaine
Poisson frais	2 années	2 semaines	3-4 jours
Volaille fraîche	2-3 années	2-4 semaines	1 semaine
Viandes fumées	3 années	6-12 semaines	2-4 semaines
Produits frais blanchis	2-3 années	2-4 semaines	1-2 semaines
Fruits frais	2-3 années	2 semaines	3-4 jours
Fromages à pâte dure	6 mois	6-12 semaines	2-4 jours
Charcuterie en tranches	not recommended	6-12 semaines	1-2 semaines
Pâtes fraîches	6 mois	2-3 semaines	1 semaine

Conseils pour l'emballage sous vide

L'emballage sous vide prolonge considérablement la durée de conservation des aliments, mais votre appareil de mise sous vide peut également être utilisé dans de nombreuses autres pièces de la maison que la cuisine.

L'emballage sous vide est idéal pour le camping et les activités de plein air !

- Pour une poche de glace rapide et réutilisable, remplissez un sac à vide à moitié avec de l'eau et quelques cuillères à soupe d'alcool à friction. Fermez le sac - ne le mettez pas sous vide - et placez-le au congélateur. L'alcool empêche l'eau de geler complètement, ce qui permet d'obtenir une poche de glace souple à enrouler autour des articulations douloureuses et des blessures mineures.
- Emballez sous vide des plats préparés à l'avance pour les sorties en camping, pour des dîners rapides et faciles en plein air.
- Emballez sous vide les viandes et autres produits pour les conserver sans odeur.
- Créez vos propres paquets secs en emballant sous vide des articles essentiels comme des allumettes, des chaussettes sèches et une carte pour les urgences.

Dans la maison

- Organisez vos tiroirs de bric-à-brac et protégez les objets faciles à perdre comme les clous et les vis en les emballant sous vide dans un sac sous vide. Ainsi, les objets sont clairement visibles et organisés dans le sac.
- Ne vous souciez plus jamais de polir l'argenterie ! Il suffit d'emballer l'argenterie rarement utilisée.
- L'argenterie rarement utilisée est emballée dans des sacs sous vide pour éviter l'oxydation qui provoque la ternissure.
** Conseil : placez une serviette en papier entre les bords tranchants de l'argenterie et le sac sous vide pour éviter de les perforer.

Dépannage

Dans des circonstances appropriées, votre appareil de mise sous vide vous donnera de nombreuses performances de premier ordre. Dans certains cas, des problèmes peuvent survenir. Veuillez consulter le menu de dépannage avant d'appeler le service clientèle.

Note:

Afin de maintenir une durée de vie plus longue, nous vous recommandons fortement de vous arrêter au moins 20 secondes entre chaque scellage.

Afin d'éviter toute brûlure de la main, lorsque vous ouvrez le couvercle de la machine, appuyez sur le bouton "Seal", "E1" apparaît en clignotant sur l'afficheur numérique, la machine ne chauffe pas. Il suffit de refermer le couvercle de la machine pour l'utiliser à nouveau.

Lorsque la machine est utilisée pendant une longue période et qu'elle surchauffe, la surcharge thermique se déclenche pour protéger la machine. La mention "E2" apparaît en clignotant sur l'afficheur numérique. Dans ce cas, veuillez arrêter la machine et couper l'électricité, et laisser la machine se reposer pendant environ 20 minutes. Puis reconnectez et redémarrez la machine.

Un dispositif de protection protège la machine contre la surchauffe. Lorsque l'écran affiche E3, arrêtez la machine et coupez le courant. Laissez la machine se reposer pendant environ 20 minutes. Puis redémarrez la machine.

L'appareil d'emballage sous vide ne s'allume pas

- Assurez-vous que la machine est correctement branchée sur une prise de terre.
- Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas déchiré ou effiloché. N'utilisez pas la machine si le cordon d'alimentation est endommagé.

L'appareil de mise sous vide ne produit pas un vide complet avec les sacs.

- Pour que l'appareil puisse aspirer et sceller correctement, le bord du sac doit être en travers de la barre de scellage. Assurez-vous que le sac se trouve à l'intérieur du joint d'étanchéité de la chambre et qu'il n'y a pas de plis dans le sac le long de la barre de scellage.
- Si vous emballez un sac en rouleau, assurez-vous que la première scellage est complète et qu'il n'y a aucun vide dans les deux scellages.
- L'appareil de mise sous vide et le sac à vide doivent être propres, secs et exempts de débris pour que le processus de mise sous vide soit efficace. Essayez la surface de la barre de scellage et l'intérieur du sac et réessayez.

Le sac sous vide perd du vide après avoir été scellé

- Les objets pointus peuvent percer de petits trous dans les sacs. Pour éviter cela, recouvrez les bords tranchants d'une serviette en papier et passez l'aspirateur dans un nouveau sac.
- Certains fruits et légumes peuvent dégager des gaz (dégazage) s'ils ne sont pas correctement blanchis ou congelés avant d'être emballés. Ouvrez le sac. Si vous pensez que la détérioration des aliments a commencé, jetez-les. Si l'altération des aliments n'a pas encore commencé, consommez-les immédiatement. En cas de doute, jetez l'aliment.

L'appareil de mise sous vide n'aspire pas correctement les boîtes

- Le tuyau accessoire n'est peut-être pas correctement fixé. Assurez-vous que le tuyau est complètement inséré dans le couvercle de la boîte et dans le port de l'accessoire, puis réessayez.
- Assurez-vous que le couvercle de la boîte est réglé sur le paramètre "Vacuum" (en mode Marinat, sur le paramètre "Open").
- Laissez un espace de tête suffisant au sommet de la boîte.
- Assurez-vous que la boîte et le couvercle ne sont pas endommagés. Il arrive parfois que des fissures se forment dans les boîtes. Lorsque cela se produit, la boîte n'est plus étanche et doit être jetée.
- Tournez le bouton du couvercle de la boîte pour vous assurer qu'il est bien fixé.

Il est rare que certains programmes soient erronés et que la machine ne puisse pas fonctionner correctement

- Coupez l'électricité puis rebranchez-la.

Merci d'avoir acheté l'appareil de mise sous vide.
Bonne mise sous vide !