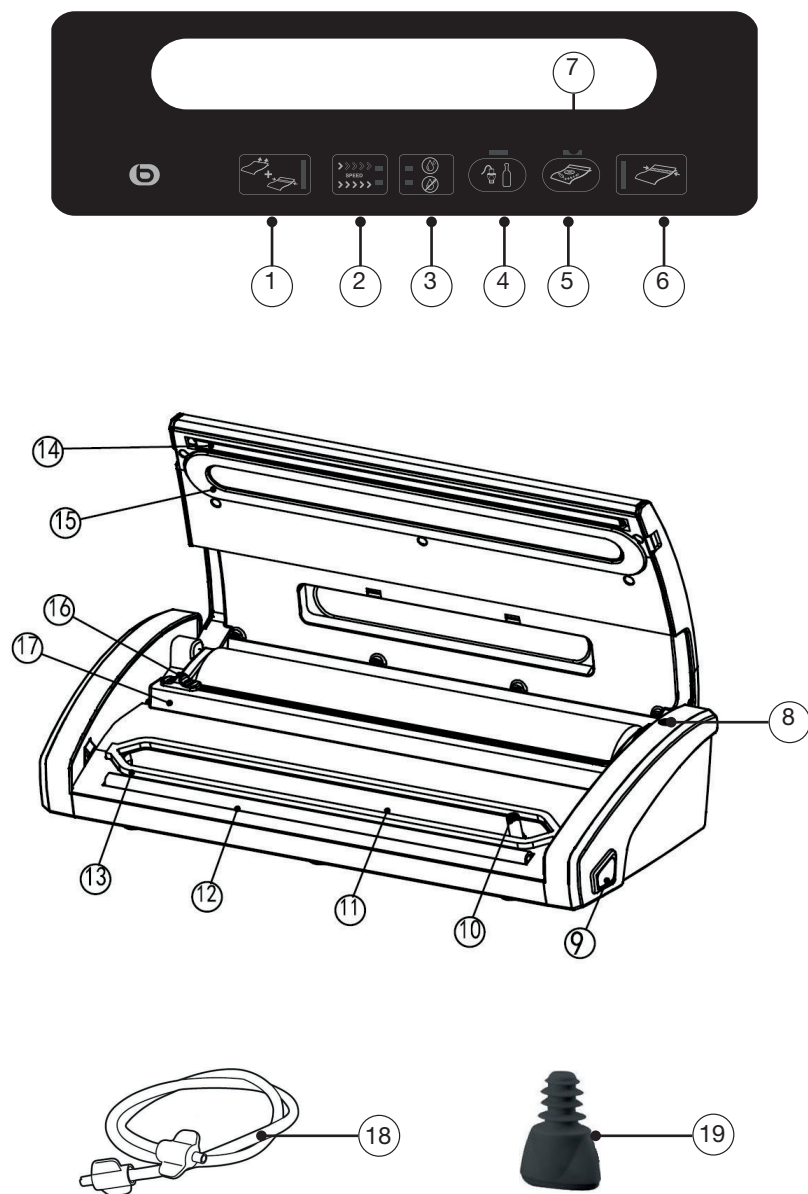




Machine de mise sous vide
Vacuum Sealer
Vakuumversiegelungsgerät
Vacuümmachine
EASV2



Notice d'utilisation / User guide /
Bedienungsanleitung / Gebruiksaanwijzing



	FR	EN	DE	NL
1	Vide d'air & soudure / Annulation	Vacuum pack & seal / Cancel	Vakuum & Versiegelung/Abbruch	Vacuüm trekken & sealen / Opheffing
2	Sélection de la vitesse en fonction du type d'aliment	Select a speed by food type	Auswahl der Geschwindigkeit je nach Lebensmittelart	Keuze van de snelheid afhankelijk van het type voedingswaren
3	Sélection du type d'aliment : Liquide ou Solide	Select the food type: Liquid or Solid	Auswahl der Lebensmittelart: Flüssigkeit oder Feste Lebensmittel	Keuze van het type voedingswaren: Vloeibaar of Vast
4	Mise sous vide d'une bouteille ou d'une boîte hermétique	Vacuum pack a bottle or airtight container	Vakuümieren einer Flasche oder einer Dose	Vacuüm trekken van een fles of een hermetisch gesloten doos
5	Marinade	Marinate	Marinade	Marinade
6	Soudure manuelle	Manual seal	Manuelles Versiegeln	Manueel sealen
7	Témoins lumineux	Indicator lights	Kontrollleuchten	Signaallampjes
8	Embout de raccordement	Connectors	Anschlussstutzen	Aansluitingen
9	Boutons de déverrouillage (x2)	Release buttons (x2)	Entriegelungstasten (x 2)	Ontgrendelingsknop- pen (x2)
10	Embout de récupération de l'air sortant	Outfeed air collection nozzles	Stutzen zur Rückleitung der austretenden Luft	Uiteinden om de uitgaande lucht op te vangen
11	Chambre de mise sous vide	Vacuum chamber	Vakuümkommer	Vacuümkamer
12	Barre de soudure	Heat strip	Schweißleiste	Sealstrook
13	Joint d'étanchéité inférieur	Bottom seal	Unterer Dichtungsring	Onderste afdichting
14	Ruban de soudure	Heat strip tape	Siegelband	Seallint
15	Joint d'étanchéité supérieur	Top seal	Oberer Dichtungsring	Bovenste afdichting
16	Bouton poussoir de découpe	Cut button	Schnitt-Drucktaste	Druknop voor snijden
17	Barre de maintien du sac	Bag retaining bar	Haltestange Beutel	Lat om de zak op zijn plaats te houden
18	Tuyau d'aspiration	Suction hose	Saugschlauch	Zuigslang
19	Bouchon spécial de mise sous vide pour bouteilles	Special vacuum stopper for bottles	Spezialverschluss für das Vakuümversiegeln von Flaschen	Speciale knop voor het vacuüm trekken van flessen

Vous venez d'acquérir un produit de la marque Essentiel b et nous vous en remercions. Nous apportons un soin tout particulier à la **FIABILITÉ**, à la **FACILITÉ D'USAGE** et au **DESIGN** de nos produits.

Nous espérons que cette machine de mise sous vide vous donnera entière satisfaction.

votre produit

Contenu de la boîte

- 1 machine de mise sous vide
- 1 rouleau de 22 cm x 3 m
- 1 rouleau de 28 cm x 3 m
- 1 tuyau d'aspiration pour accessoire (bouteille, boîte hermétique et sacs adaptés)
- 1 bouchon de mise sous vide
- 1 notice d'utilisation

Caractéristiques techniques

- Puissance : 130 W
- Alimentation : 220 - 240 V~ 50 Hz
- Mise sous vide et soudure automatique
- Sélection du type d'aliments pour une vitesse d'aspiration adaptée
- Deux vitesses d'aspiration dont une pour aliments fragiles
- Capot en acier inoxydable
- Dépression maximale : 0,8 bars
- Capacité pompe à piston de 15L par minute
- Dimensions (appareil fermé) (L x P x H) : 40 cm x 19 cm x 9 cm
- Poids : 2,145 kg

Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode basse consommation applicable	
Consommation d'énergie en mode arrêt	0,318W
Consommation d'énergie en mode veille	NA
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	NA
Consommation d'énergie en veille avec maintien de la connexion au réseau si tous les ports réseau filaires sont connectés et que tous les ports réseau sans fil sont activés	NA

usage prévu

- Cet appareil n'est destiné qu'à la mise sous vide et au scellage des sacs de mise sous vide appropriés. Avec cet appareil, vous pouvez utiliser les rouleaux de mise sous vide fournis (à découper à la taille nécessaire). Le tuyau d'aspiration sert à la mise sous vide de récipients hermétiques adaptés (non fournis) et des bouteilles en verre à l'aide d'un bouchon spécial de mise sous vide (1 bouchon est fourni avec l'appareil).
- Des rouleaux de mise sous vide ainsi que des sacs individuels, des boîtes hermétiques et des bouchons adaptés sont disponibles auprès de votre magasin revendeur (au comptoir SAV).
- Cet appareil permet de conserver la fraîcheur des aliments jusqu'à 5 fois plus longtemps que les méthodes traditionnelles de conservation.
 - Vous pouvez faire des courses en plus grande quantité et moins souvent ainsi que préparer vos plats à l'avance pour votre famille ou vos invités, pour un pique-nique, une randonnée, etc.
 - Solution idéale également pour contrôler les quantités lors d'un régime par exemple.
 - Cet appareil vous permet d'emballer par portion comme vous le souhaitez tout type d'aliment tels que la viande, le poisson, des légumes, etc. afin de les mettre au réfrigérateur ou au congélateur.
 - Il évite les gelures dues à la congélation des aliments.
 - Emballer les aliments secs tels que les cacahuètes, les céréales, etc. pour les conserver plus longtemps.
 - Vous pouvez préparer une marinade en quelques minutes au lieu de quelques heures.
 - Conserver les bouteilles en verre entamées plus longtemps en effectuant leur mise sous vide.
 - Sceller à nouveau les aliments dans leur emballage d'origine (ex : paquet de chips, etc.) en utilisant le bouton .
- Cet emballeur sous vide peut également être utilisé pour protéger d'autres éléments non alimentaires tels que des documents importants, des photos, des bijoux, des livres, etc. ou encore des pièces de quincaillerie tels que des vis, des clous, des médicaments, des pansements, etc.

avant la première utilisation

- Retirez l'appareil de son emballage. Retirez également tous les éléments de calage et papier. Vérifiez qu'il ne reste aucun élément d'emballage à l'intérieur de l'appareil.
- Essuyez les surfaces extérieure et intérieure de l'appareil avec un chiffon doux et humide (sans détergent).
- Lavez-vous bien les mains avant de manipuler la nourriture et de procéder à la mise sous vide.

utilisation

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

1. Ouvrez le couvercle en appuyant sur les 2 boutons de déverrouillage situés de part et d'autre de l'appareil (Figure 1).
2. Soulevez la barre de découpe et placez-la vers l'arrière (Figure 2).

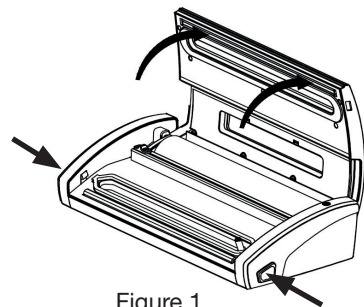


Figure 1

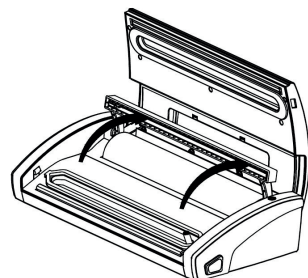


Figure 2

3. Placez le rouleau dans son compartiment de rangement. Déroulez le rouleau à la longueur souhaitée pour l'aliment qui va être emballé (Figure 3). **N'oubliez pas d'ajouter une marge d'environ 8 centimètres pour la mise sous vide.**
4. Abaissez la barre de découpe (Figure 4) et faites glisser le bouton de découpe de gauche à droite (Figure 5).

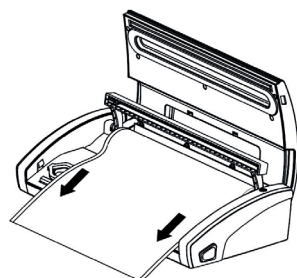


Figure 3

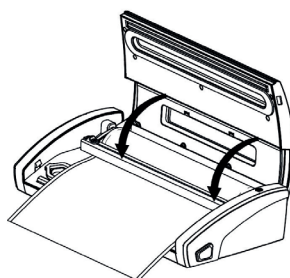


Figure 4

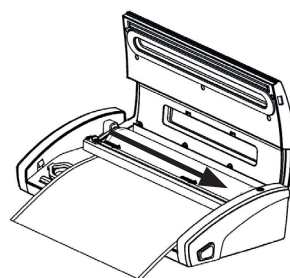


Figure 5

5. Posez l'extrémité du sac sur la barre de soudure en le laissant dépasser légèrement dans la chambre de mise sous vide (Figure 6).
6. Fermez le couvercle (Figure 7). **Appuyez fermement à droite et à gauche du couvercle afin qu'il soit bien verrouillé (vous devez entendre 1 « clic » pour chaque côté verrouillé).**

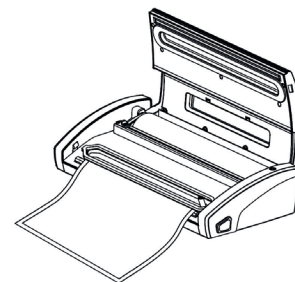


Figure 6

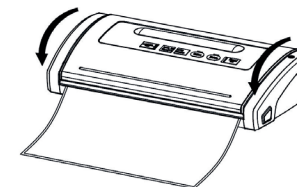


Figure 7

7. Appuyez sur le bouton  (Figure 8). Lorsque le voyant de ce bouton s'éteint, cela signifie que le sac est scellé. Vous pouvez alors retirer le sac après avoir appuyé sur les 2 boutons de déverrouillage (Figure 9) pour ouvrir le couvercle. Vous pouvez désormais effectuer la mise sous vide et le scellage du sac avec les aliments.

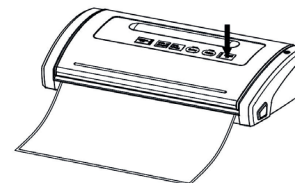


Figure 8

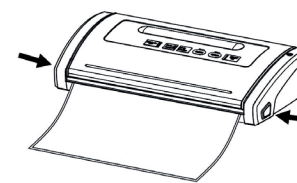


Figure 9

Comment emballer sous vide avec les sacs sous vide

1. Ouvrez le couvercle en appuyant sur les 2 boutons de déverrouillage situés de part et d'autre de l'appareil (Figure 1).
2. Placez l'aliment ou les aliments dans le sac en laissant au moins 8 centimètres entre le contenu et l'extrémité ouverte du sac puis, posez l'extrémité du sac sur la barre de soudure en le laissant dépasser légèrement dans la chambre de mise sous vide (Figure 10).

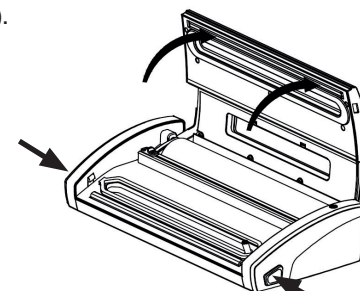


Figure 1

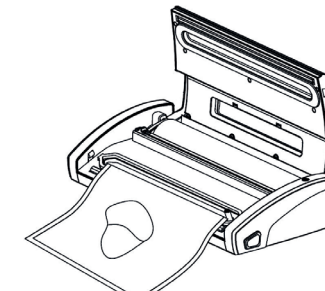


Figure 10

Assurez-vous que les 2 côtés du sac entrent bien dans la chambre de mise sous vide.

3. Fermez le couvercle. **Appuyez fermement à droite et à gauche du couvercle afin qu'il soit bien verrouillé (vous devez entendre 1 « clic » pour chaque côté verrouillé)** (Figure 11).

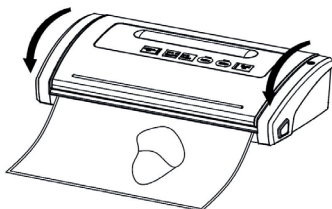


Figure 11

4. Choisissez le type d'aliment (« Fragile » ou « Normal ») en appuyant sur le bouton (1) , puis s'il s'agit d'un aliment « Liquide » ou « Solide », en appuyant sur le bouton (2) (voir Figure 12 ci-dessous). Par défaut, les modes « Normal » et « Solide » sont sélectionnés. Les aliments « fragiles » correspondent aux aliments plus sensibles comme les fruits par exemple qui ne doivent pas être trop compressés lors de la mise sous vide. Les aliments « normaux » correspondent aux aliments qui ne craignent pas d'être trop compressés lors de la mise sous vide comme par exemple : la viande, le poisson, les fruits secs, etc. Le voyant du type d'aliment choisi est allumé.

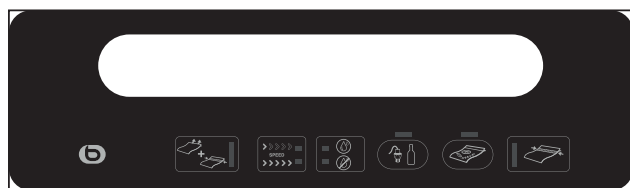


Figure 12

③ ① ②

5. Appuyez sur le bouton  (3 Figure 12). L'air du sac est aspiré dans la chambre de mise sous vide et le sac est scellé. Le témoin lumineux du bouton  s'éteint lors du processus et se rallume lorsque la mise sous vide est terminée (après quelques secondes).
6. Vous pouvez alors retirer le sac après avoir appuyé sur les 2 boutons de déverrouillage (Figure 13). Essayez tout résidu liquide ou alimentaire éventuel resté sur le sac. Placez ensuite le sac au réfrigérateur ou au congélateur (reportez-vous au paragraphe « Conseils pratiques d'utilisation »).

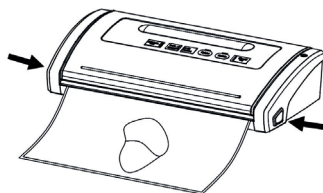


Figure 13

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

Mise sous vide avec le tuyau pour accessoire et/ou le bouchon

Les boîtes de mise sous vide hermétiques adaptées ne sont pas fournies avec cet appareil mais vous pouvez vous en procurer au comptoir SAV votre magasin revendeur. Des tuyaux pour accessoire de remplacement et des bouchons de mise sous vide sont également disponibles dans votre magasin revendeur.

Préparation

- Lavez le tuyau à accessoire muni de ses 2 embouts ainsi que la boîte hermétique et son couvercle avec une éponge douce et de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement avec un chiffon doux. La boîte et le tuyau doivent être parfaitement propres et secs. Placez ensuite les aliments que vous souhaitez mettre sous vide dans la boîte hermétique en laissant un espace vide de 2 à 3 cm entre le contenu et le couvercle.

Mise sous vide

1. Reliez une extrémité du tuyau pour accessoire à l'embout de raccordement situé sur le côté droit de l'appareil et l'autre extrémité sur le couvercle spécialement adapté de la boîte hermétique (non fournie) (Figure 14).

Ou :

1. Reliez le bouchon de mise sous vide à une extrémité du tuyau. Reliez ensuite l'extrémité libre du tuyau à l'embout de raccordement situé sur le côté droit de l'appareil puis, fermez la bouteille en verre que vous souhaitez mettre sous vide à l'aide du bouchon de mise sous vide (Figure 15).



Figure 14

Figure 15



2. Assurez-vous que le couvercle de la boîte est fermé correctement.
3. Pour les boîtes hermétiques disposant d'un bouton avec une position « sous vide », placez le bouton sur la position « sous vide ».
- Le mode « Normal » est sélectionné par défaut. Vous pouvez choisir une vitesse plus lente ou plus rapide en appuyant sur le bouton . Le témoin lumineux de la vitesse sélectionnée est allumé. « **Fragile** » correspond à une vitesse plus lente et « **Normal** » à une vitesse plus rapide.
4. Appuyez sur le bouton pour procéder à la mise sous vide (Figure 16). Le témoin lumineux du bouton s'allume et le moteur fonctionne.
5. Lorsque l'air du récipient a été évacué, l'appareil s'arrête automatiquement et le voyant lumineux du bouton s'éteint.



Figure 16

- Lorsque la mise sous vide est terminée, placez le bouton du couvercle de la boîte hermétique sur la position « fermée » (sous vide). Vous pouvez ensuite retirer le tuyau. La boîte hermétique est prête à être stockée.
- Notez que vous pouvez appuyer à tout moment sur le bouton « **Vide d'air & soudure / Annulation** » pour arrêter le processus.

Marinade

- Votre emballer sous vide est équipé d'une fonction « Marinade » qui dure environ 10 minutes. Le processus est accéléré car la mise sous vide permet d'ouvrir les pores des aliments pour absorber les arômes plus rapidement. Sans emballer sous vide, une marinade dure plusieurs heures.
- Le moteur retient l'évacuation de l'air pendant plusieurs minutes, le relâche puis, laisse les aliments reposer pendant un certain temps. Le processus est répété deux fois de suite : il permet de mariner les aliments plus rapidement.

Marinade avec un sac de mise sous vide

- Vous pouvez utiliser la fonction « Marinade » avec les sacs de mise sous vide. Dans ce cas, reportez-vous au paragraphe « Comment emballer sous vide avec les sacs sous vide ». A l'étape 5, appuyez sur le bouton . Laissez l'appareil fonctionner. Le processus dure une dizaine de minutes.

Marinade avec une boîte hermétique (non fournie)

1. Remplissez la boîte hermétique de votre marinade en veillant à laisser un espace vide de 2 à 3 cm entre le contenu et le couvercle.
2. Reliez une extrémité du tuyau pour accessoire à l'embout de raccordement situé sur le côté droit de l'appareil et l'autre extrémité sur le couvercle spécialement adapté de la boîte hermétique (Figure 14).



Figure 14

3. Assurez-vous que le couvercle de la boîte est bien fermé et que le tuyau est relié correctement à la boîte hermétique. Pour les boîtes hermétiques disposant d'un bouton avec une position « sous vide », placez le bouton sur la position « sous vide ».
- Le mode « Normal » est sélectionné par défaut. Vous pouvez choisir une vitesse plus lente ou plus rapide en appuyant sur le bouton . Le témoin lumineux de la vitesse sélectionnée est allumé. « **Fragile** » correspond à une vitesse plus lente et « **Normal** » à une vitesse plus rapide.
4. Appuyez sur le bouton . Le témoin lumineux du bouton clignote lors du processus qui dure une dizaine de minutes.

5. Lorsque le témoin lumineux s'éteint, cela signifie que le processus est terminé. Placez le bouton du couvercle de la boîte hermétique sur la position « fermée » (sous vide). Vous pouvez ensuite retirer le tuyau (Figure 17). La boîte hermétique est prête à être stockée.



Figure 17

Tableau indicatif du temps de conservation des aliments*

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

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

conseils pratiques d'utilisation

- Pour éviter toute possibilité d'intoxication alimentaire, ne réutilisez pas les sacs après avoir emballé de la viande crue, du poisson cru ou des aliments gras. Ne réutilisez pas les sacs qui sont passés au micro-ondes ou qui ont mijoté.
- Laissez toujours les aliments chauds refroidir à température ambiante avant de les emballer sous vide.
- Vous pouvez mettre sous vide du vin, des liquides non gazeux et des huiles avec le bouchon spécial adapté. N'utilisez que des bouteilles en verre et non des bouteilles en plastique. La mise sous vide de liquides gazeux ou mousseux rendrait ces boissons plates (dû à l'évacuation du gaz).
- Évitez de mettre sous vide des fromages à pâte molle, des champignons, des oignons ou de l'ail (à cause des risques de bactéries anaérobies).
- Les légumes comme les brocolis, le chou-fleur, le chou et les choux de Bruxelles produisent des émanations lorsqu'ils sont stockés. Les légumes doivent être blanchis avant d'être mis sous vide.
- Pour les aliments liquides (soupe, sauce, etc.) : nous vous conseillons de pré-congeler et d'éviter de faire déborder les sacs. Videz et nettoyez la chambre de mise sous vide si nécessaire après chaque utilisation.
- Pré-congelez les fruits tendres, petits fruits, pains et autres produits de boulangerie pendant 1 ou 2 heures jusqu'à ce qu'ils soient durs avant de les mettre sous vide.
- Pour le café ou les autres aliments en poudre, afin que la pompe n'aspire pas de particules, placez un filtre à café en papier ou un papier essuie-tout en haut du sac avant de le sceller. Vous pouvez également mettre l'aliment dans son emballage d'origine dans le sac de mise sous vide.
- Le boeuf peut présenter une couleur plus foncée après la mise sous vide par suite de l'absence d'oxygène : ceci n'est pas un signe d'avarie.
- Pour éviter les plis sur la bande scellée au moment de mettre les aliments volumineux sous vide, tenez le sac avec les 2 mains en l'étirant doucement pour l'aplanir jusqu'à ce que la pompe se mette en marche. Si vous n'êtes pas sûr que le sac est scellé correctement ou si vous découvrez des plis après la mise sous vide, recommencez l'opération.
- Pour décongeler et réchauffer des aliments emballés sous vide, faites-les toujours décongeler au réfrigérateur ou au four à micro-ondes mais pas à température ambiante. Vous pouvez placer l'aliment dans une casserole d'eau chaude (à 75°C). En outre, si vous souhaitez réchauffer des aliments au micro-ondes, coupez un coin du sac et posez-le sur une assiette.
- Évitez d'emballer sous vide des aliments ayant des bouts pointus qui pourraient transpercer le sac.

nettoyage

- **Débranchez l'appareil de la prise de courant avant de procéder au nettoyage puis, lavez-vous les mains.**
- **N'immergez jamais l'emballleur sous vide dans l'eau ou tout autre liquide.**
- **N'utilisez pas de produits détergent abrasifs ni d'éponge à récurer pour le nettoyage.**
- Nettoyez les **surfaces extérieures** de l'appareil avec un chiffon doux humide (sans détergent) avant et après usage.
- Pour nettoyer l'**intérieur** de l'appareil, utilisez un papier essuie-tout.
- La chambre de mise sous vide peut retenir des liquides aspirés des sacs : dans ce cas, utilisez un chiffon légèrement imprégné d'eau et d'un produit détergent doux pour nettoyer. Rincez ensuite à l'eau claire et séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon propre et sec.
- Nettoyez les **accessoires** fournis (tuyau, bouchon) et les **pièces amovibles** (barre de soudure et joint d'étanchéité inférieur) à l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.
- **Séchez bien toutes les parties de l'appareil et les accessoires avant de le réutiliser.**
- Gardez le couvercle de l'appareil déverrouillé lorsqu'il n'est pas utilisé.

rangement

- Rangez votre emballleur sous vide à plat, dans son emballage d'origine dans un endroit frais et sec, hors de portée des enfants.
- Le cordon d'alimentation se replie dans son logement sous l'appareil (voir Figures 18 et 19 ci-dessous).

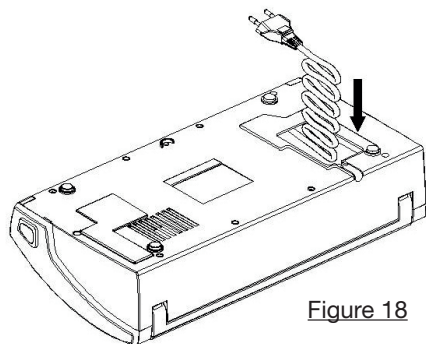


Figure 18

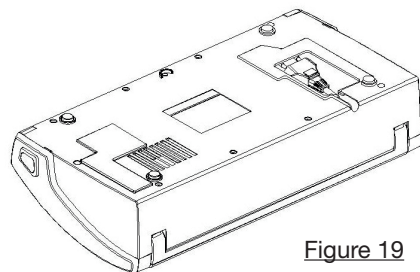


Figure 19

guide de dépannage

Avant de contacter le service après-vente de votre magasin revendeur, procédez aux vérifications suivantes.

L'appareil ne fonctionne pas lorsque j'appuie sur le bouton  ou le bouton .

- Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé, qu'il est branché correctement et que la prise de courant fonctionne correctement. Pour cela, branchez un autre appareil sur la même prise de courant. Si cela ne fonctionne toujours pas, contrôlez les disjoncteurs ou fusibles de votre domicile.
- Assurez-vous que le sac est placé correctement dans la chambre de mise sous vide.
- Abaissez le couvercle et assurez-vous qu'il soit fermé correctement. Vous devez entendre un « clic » pour chaque côté verrouillé. Appuyez fermement.
- Patientez suffisamment afin de laisser le temps à l'appareil de refroidir entre deux utilisations.
- Si vous utilisez le tuyau fourni, assurez-vous qu'il soit relié correctement à l'appareil ainsi qu'à la boîte hermétique ou au bouchon de mise sous vide.

Le sac n'est pas scellé correctement :

- Assurez-vous qu'il n'y ait pas de plis ou de trous dans les sacs pré-scellés.
- Contrôlez l'état des joints d'étanchéité supérieur et inférieur ; vérifiez qu'ils ne sont pas usés, fissurés ou endommagés.
- Contrôlez que le sac est inséré correctement dans la chambre de mise sous vide. Recommencez la mise sous vide en tenant le sac avec les 2 mains et en l'étirant doucement pour l'aplanir avant de refermer le couvercle.
- Contrôlez qu'il n'y ait pas d'impuretés sur la barre de soudure lors du scellage.
- L'humidité des aliments à forte teneur en liquide peut empêcher le sac d'être scellé correctement. Coupez et laissez le sac ouvert, nettoyez et séchez l'intérieur puis, scellez le sac à nouveau.
- Ceci est peut-être dû à une surchauffe de la barre de soudure lors du processus de scellage. Laissez l'appareil refroidir suffisamment entre deux utilisations. Laissez l'appareil se refroidir avec le couvercle ouvert pendant 30 minutes avant une nouvelle utilisation.

Si vous n'arrivez pas à résoudre votre problème spécifique à l'aide des informations données ci-dessus, **n'effectuez aucune réparation vous-même sur cet appareil** mais apportez-le au service après-vente de votre magasin revendeur.

Thank you for purchasing an Essentiel b brand product. We pay special attention to the **RELIABILITY, EASE OF USE** and **DESIGN** of our products. We hope that you will be completely satisfied with this vacuum sealer.

your product

Contents of the box

- 1 vacuum sealer
- 1 22 cm x 3 m roll
- 1 28 cm x 3 m roll
- 1 suction hose for accessories (bottle, airtight container and compatible bags)
- 1 vacuum stopper
- 1 user guide

Technical features

- Power: 130 W
- Voltage: 220-240 V~ 50 Hz
- Auto vacuum and seal
- Select the food type for an ideal suction speed
- Two suction speeds, including one for delicate food
- Stainless steel lid
- Maximum vacuum: 0.8 bar
- 15 L per minute piston pump capacity
- Dimensions (device closed) (L x D x H): 40 cm x 19 cm x 9 cm
- Weight: 2.145 kg

Product Information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode	
Power consumption in off mode	0.318W
Power consumption in standby	NA
The maximum time needed to automatically reach the applicable low power mode or condition	NA
Power consumption in network standby if all wired network ports are connected and all wireless network ports are activated	NA

intended use

- This appliance is designed only for vacuum packing and sealing compatible vacuum seal bags. You can use the provided vacuum seal rolls with this appliance (cut to the appropriate size). The suction hose is used to create a vacuum inside suitable airtight containers (not included) and glass bottles using a special vacuum stopper (1 stopper is included with the device).
- You can purchase vacuum seal rolls, individual bags, airtight containers and compatible stoppers from your retail store (at the after-sales service counter).
- This appliance is used to keep food fresh up to 5 times longer than traditional preservation methods.
 - You can buy more food less often and prepare meals in advance for your family or guests, for picnics, hikes and more.
 - It can be used as a great solution for portion control during a diet.
 - You can use this appliance to pack any type of food into desired portions, including meat, fish, vegetables and more, for storage in the fridge or freezer.
 - It prevents freezer burn.
 - Pack dry foods such as peanuts, cereals, etc. so they keep longer.
 - Preparing marinades takes minutes instead of hours.
 - Keep opened glass bottles fresh for longer by vacuum packing them.
 - Re-seal food in its original packaging (e.g. bag of crisps, etc.) using the  button.
- You can use this vacuum sealer to safeguard other non-food items such as important documents, photos, jewellery, books, etc. or hardware such as screws and nails, medication, plasters, etc.

before initial use

- Remove the appliance from its packaging. Also remove all cushioning and paper. Check to make sure no pieces of the packaging remain inside the appliance.
- Wipe the appliance's exterior and interior surfaces with a soft damp cloth (do not use detergent).
- Wash your hands thoroughly before handling food and vacuum packing.

Making a bag using a vacuum seal roll

1. Open the lid by pressing the 2 release buttons on either side of the appliance (Figure 1).
2. Lift the cutting bar and set it to its rear position (Figure 2).

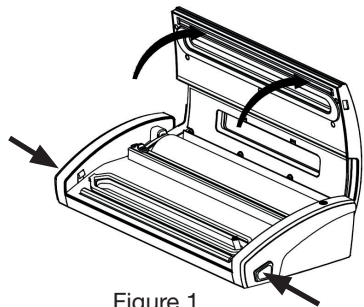


Figure 1

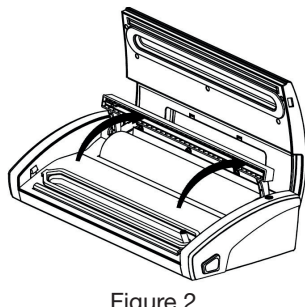


Figure 2

3. Place the roll in its storage compartment. Unroll the roll to the desired length for the food you intend to pack (Figure 3). **Remember to leave about 8 cm clear for the vacuum packing.**
4. Lower the cutting bar (Figure 4) and slide the cut button from left to right (Figure 5).

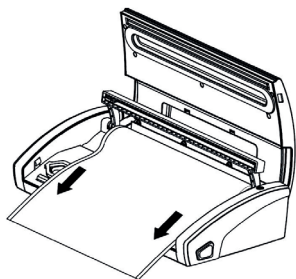


Figure 3

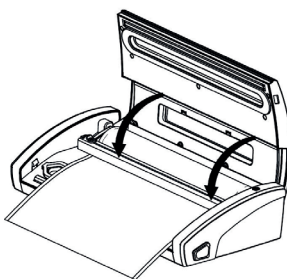


Figure 4

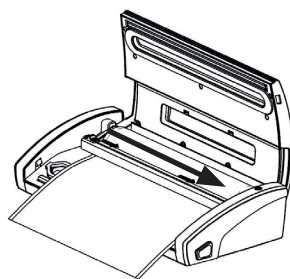


Figure 5

5. Place the end of the bag on the heat strip, allowing the bag to protrude slightly into the vacuum chamber (Figure 6).
6. Close the lid (Figure 7). **Press firmly on the left and right sides of the lid to make sure it locks (each side should make an audible click when it locks).**

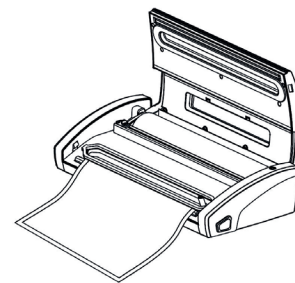


Figure 6

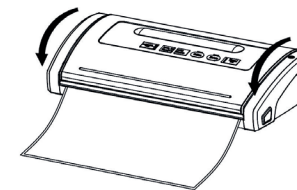


Figure 7

7. Press the  button (Figure 8). The bag is sealed once the light on this button turns off. Press the 2 release buttons (Figure 9) to open the lid and remove the bag. You can now vacuum seal the bag with the food.

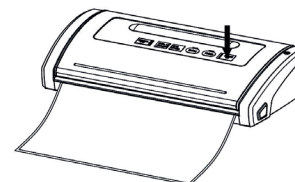


Figure 8

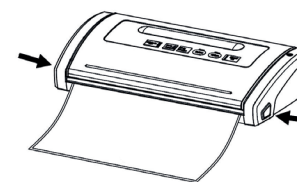


Figure 9

Vacuum packing using vacuum seal bags

1. Open the lid by pressing the 2 release buttons on either side of the appliance (Figure 1).
2. Insert the food into the bag, leaving a gap of at least 8 centimetres between the contents and the open end of the bag. Place the end of the bag on the heat strip, allowing the bag to protrude slightly into the vacuum chamber (Figure 10).

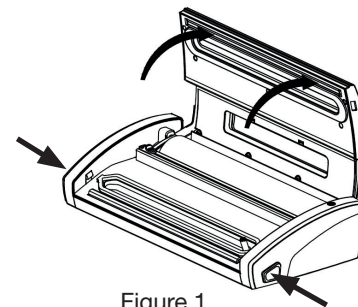


Figure 1

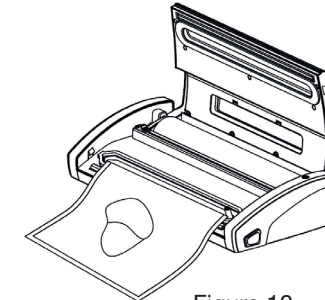


Figure 10

Make sure both sides of the bag are inside the vacuum chamber.

- Close the lid. **Press firmly on the left and right sides of the lid to make sure it locks (each side should make an audible click when it locks)** (Figure 11).

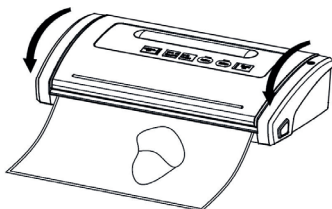


Figure 11

- Choose the type of food (“Delicate” or “Normal”) by pressing button (1) and whether it is a “Liquid” or “Solid” by pressing button (2) (see Figure 12 below). The “Normal” and “Solid” modes are selected by default. “Delicate” foods include more sensitive foods like fruits that should not be excessively compressed when vacuum packed. “Normal” foods are those that tolerate being highly compressed when vacuum packing, such as: meat, fish, dry fruit, etc. The light for the food type turns on.



Figure 12

③ ① ②

- Press the  button (3 Figure 12). The air in the back is sucked into the vacuum chamber and the bag is sealed. The light on the  button will go out during the process and turn on again when the vacuum packing is finished (after a few seconds).
- Press the 2 release buttons (Figure 13) and remove the bag. Wipe off any excess liquid or food residue remaining on the bag. Place the bag in the fridge or freezer (refer to the “Useful Operating Tips” section).

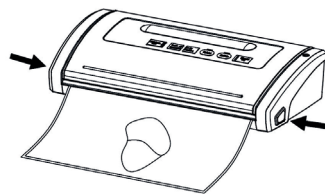


Figure 13

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

Vacuum packing using the accessory hose and/or stopper

Compatible airtight vacuum pack containers are not included with this appliance, but you can purchase them from your retail store’s after-sales service counter. Replacement accessory hoses and vacuum stoppers are also available from your retail store.

Preparation

- Clean the accessory hose fitted with its 2 end pieces as well as the airtight container and its lid using a soft sponge and hot water with washing-up liquid added. Rinse with fresh water and dry carefully using a soft cloth. The container and the hose must be completely clean and dry. Next, place the food you wish to vacuum seal in the airtight container, leaving a 2-3 cm gap between the contents and the lid.

Vacuum packing

- Connect one end of the accessory hose to the connector located on the right-hand side of the appliance and the other end to the specially-designed lid of the airtight container (not included) (Figure 14).
Or:
- Connect the vacuum stopper to one end of the hose. Next, connect the free end of the hose to the connector on the right-hand side of the appliance and use the vacuum stopper to plug the glass bottle you intend to vacuum seal (Figure 15).



Figure 14

Figure 15



2. Make sure to properly close the container's lid.
3. For airtight containers with a button that has a "sealed" setting, set the button to the "sealed" position.
- "Normal" mode is selected by default. You can choose a slower or faster speed by pressing the button. The light for the selected speed turns on. "Delicate" represents a slower speed and "Normal" a faster speed.
4. Press the button to begin removing air (Figure 16). The light on the button turns on and the motor starts to run.
5. Once air in the container has been removed, the appliance automatically stops and the light on the button turns off.



Figure 16

- Once the vacuum packing process is complete, set the button on the top of the airtight container to the "closed" position (sealed). You can then remove the hose. The airtight container is ready for storage.
- Note: At any time, you can press the "**Vacuum pack & seal/Cancel**" button to stop the process.

Marinating

- Your vacuum sealer has a "marinate" function, which takes about 10 minutes. The process is faster because vacuum packing opens the pores in the food, making it absorb flavours more quickly. Marinating is an hours-long process without a vacuum sealer.
- The motor keeps air out for several minutes then releases it and allows the food to rest briefly. The process repeats twice in a row, marinating the food faster.

Marinating with a vacuum bag

- You can use the "Marinate" function with vacuum bags. For this, refer to the section "Vacuum packing using vacuum seal bags". At step 5, press the button. Let the appliance run. The process takes about 10 minutes.

Marinating with an airtight container (not included)

1. Fill your airtight container with your marinade, making sure to leave a 2-3 cm gap between the contents and the lid.
2. Connect one end of the accessory hose to the connector located on the right-hand side of the appliance and the other end to the specially-designed lid of the airtight container (Figure 14).



Figure 14

3. Make sure the container's lid is closed securely and that the hose is properly connected to the airtight container. For airtight containers with a button that has a "sealed" setting, set the button to the "sealed" position.
- "Normal" mode is selected by default. You can choose a slower or faster speed by pressing the button. The light for the selected speed turns on. "Delicate" represents a slower speed and "Normal" a faster speed.
4. Press the button. The light on the button blinks during the process, which takes about 10 minutes.

- The process is finished once the light on this button turns off. Set the button on the top of the airtight container to the “closed” position (sealed). You can then remove the hose (Figure 17). The airtight container is ready for storage.



Figure 17

Food storage time guide*

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

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

useful operating tips

- To avoid possible food poisoning, do not reuse bags after packaging raw meat, raw fish or fatty foods. Do not reuse bags that have been microwaved or simmered.
- Always wait for hot food to cool to room temperature before you vacuum pack them.
- You can vacuum pack wine, non-carbonated liquids and oils using the specially-designed stopper. Use glass bottles only. Do not use plastic bottles. Vacuum packing carbonated or sparkling liquids will cause them to go flat (since the gas is being removed).
- Avoid vacuum packing soft cheeses, mushrooms, onions and garlic (due to the risk of anaerobic bacteria).
- Some vegetables such as broccoli, cauliflower, cabbage and Brussels sprouts give off an odour when stored. Vegetables should be blanched before vacuum packing.
- For liquid food (soup, sauce, etc.): we recommend you freeze it first and avoid overfilling the bags. Empty and clean the vacuum chamber after each use if needed.
- Before vacuum packing soft fruits, berries, bread and other baked goods, freeze them for 1 to 2 hours until they harden.
- For coffee or other powdered foods, to stop the pump from sucking up particles, place a paper coffee filter or paper towel at the top of the bag before sealing it. You can also put the food in its original packaging inside the vacuum bag.
- Beef may darken in colour after vacuum packing due to the absence of oxygen: this is not a sign that it has spoiled.
- To avoid wrinkles on the seam when vacuum packing bulky foods, hold the bag with both hands and gently stretch it out to keep it flat until the pump starts. Repeat the process if you are unsure whether the bag is sealed properly or if you find creases after vacuum packing.
- When thawing and reheating vacuum-packed food, always thaw in the refrigerator or microwave, not at room temperature. You can lay the food in a pan of hot water (75°C). If you want to use the microwave to reheat food, cut off a corner of the bag and place the bag on a plate.
- Avoid vacuum packing food with sharp points that could pierce the bag.

cleaning

- **Always unplug the appliance from the mains before cleaning and then wash your hands.**
- **Never immerse the vacuum sealer in water or any other liquid.**
- **Never clean with abrasive detergent products or scouring pads.**
- Clean **outer surfaces** of the appliance using a soft damp cloth (no detergent) before and after use.
- Use paper towel to clean the **inside** of the appliance.
- Liquids sucked from the bags may collect in the vacuum chamber: if this happens, clean using a slightly damp cloth and a mild detergent. Next, rinse with fresh water and dry thoroughly with a clean, dry cloth.
- Clean the provided **accessories** (hose, stopper) and **detachable parts** (heat strip and bottom seal) with warm soapy water. The surfaces should then be rinsed with fresh water and carefully dried using a soft cloth.
- **Thoroughly dry all parts of the appliance and its accessories before using it again.**
- Keep the appliance's lid unlocked when not in use.

storage

- Store your vacuum sealer flat in its original packaging and in a cool, dry place, out of reach of children.
- The power cord folds away in its compartment underneath the appliance (see Figures 18 and 19 below).

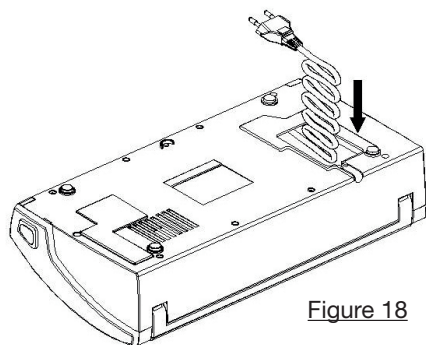


Figure 18

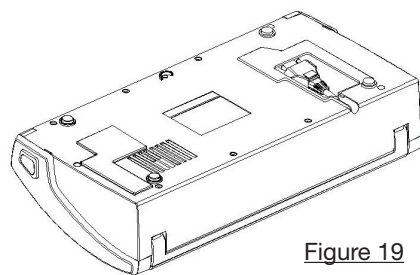


Figure 19

troubleshooting guide

Before contacting your retail store's after-sales service counter, try the following steps.

The appliance doesn't work when I press the  button or the  button:

- Check that the power cord is not damaged, that it is plugged in correctly and that the power point is working. To check, plug a different appliance into the socket in question. If it still does not work, check the circuit breakers or fuses in your home.
- Make sure the bag is placed correctly inside the vacuum chamber.
- Lower the lid and make sure it is properly closed. You should hear a click when each side locks. Press down firmly.
- Wait long enough to allow the appliance to cool down between uses.
- If you use the provided hose, make sure it is properly connected to the appliance and to the airtight container or vacuum stopper.

The bag is not properly sealed:

- Make sure there are no creases or holes in the pre-sealed bags.
- Check the condition of the top and bottom seals; make sure they are free of wear, cracks and damage.
- Check that the bag is inserted correctly into the vacuum chamber. Resume vacuum packing, holding the bag with both hands and gently stretching it to keep it flat before closing the lid.
- Check that the heat strip is perfectly clean when heat sealing.
- Moisture from highly liquid foods may prevent the bag from sealing properly. Cut the bag and leave it open, clean and dry the inside and then re-seal the bag.
- This may be caused by the heat strip overheating during the sealing process. Give the appliance time to cool down sufficiently between uses. Leave the appliance to cool down for 30 minutes with the lid open before using it again.

Do not attempt to repair this appliance yourself. If you are unable to solve your specific problem using the above information, bring the appliance to your retail store's after-sales service counter.

Sie haben sich Für ein Produkt der Marke Essentiel b entschieden, und wir danken Ihnen Für Ihr Vertrauen. Wir legen ganz besonderen Wert auf die **ZUVERLÄSSIGKEIT**, die **BENUTZERFREUNDLICHKEIT** und das **DESIGN** unserer Produkte.

Wir hoffen, dass dieses Vakuumversiegelungsgerät Sie rundum zufriedenstellt.

Ihr Produkt

Packungsinhalt

- 1 Vakuumversiegelungsgerät
- 1 Rolle 22 cm x 3 m
- 1 Rolle 28 cm x 3 m
- 1 Saugschlauch für Zubehör (Flasche, Dose und geeignete Beutel)
- 1 Vakuum-Verschluss
- 1 Bedienungsanleitung

Kenndaten

- Leistung: 130 W
- Stromversorgung: 220 - 240 V ~ 50 Hz
- Vakuumieren und automatisches Versiegeln
- Auswahl der Lebensmittelart für die passende Geschwindigkeit
- Zwei Saugstufen, davon eine für empfindliche Lebensmittel
- Edelstahlhaube
- Maximaler Unterdruck: 0,8 bar
- Kapazität Kolbenpumpe: 15L pro Minute
- Gesamtmaße (geschlossenes Gerät) (B x H x T): 40 cm x 19 cm x 9 cm
- Gewicht: 2,145 kg

Produktinformationen für Stromverbrauch und maximale Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus	
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	0,318W
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	NA
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen	NA
Die Leistungsaufnahme des Geräts im vernetzten Bereitschaftsbetrieb, wenn alle drahtgebundenen Netzwerk-Ports mit dem Netzwerk verbunden und alle drahtlosen Netzwerk-Ports aktiviert sind	NA

Verwendungszweck

- Dieses Gerät dient zum Vakuumieren und Versiegeln geeigneter Vakuumbeutel. Sie können die mitgelieferten Vakuumrollen verwenden (auf die gewünschte Größe zuschneiden). Der Saugschlauch dient dazu, geeignete Behältnisse (nicht mitgeliefert) luftdicht zu verschließen sowie Glasflaschen mithilfe eines speziellen Vakuumverschlusses luftdicht zu verschließen (1 Verschluss ist im Lieferumfang enthalten).
- Rollen für das Versiegeln sowie einzelne Beutel, Dosen und die geeigneten Verschlüsse finden Sie bei Ihrem Händler (Kundenservice).
- Dieses Gerät ermöglicht es, Lebensmittel bis zu 5 Mal länger frisch zu halten als mit herkömmlichen Konservierungsmethoden.
 - Sie können in größeren Mengen und weniger häufig einkaufen, Ihre Gerichte für Ihre Familie oder Gäste, für ein Picknick, eine Wanderung usw. im Voraus zubereiten.
 - Es handelt sich auch um eine ideale Lösung, um die Mengen im Rahmen einer Diät zu kontrollieren.
 - Mit diesem Gerät können Sie alle Arten von Lebensmitteln portionsweise verpacken, z.B. Fleisch, Fisch, Gemüse usw. und die Portionen anschließend im Kühlschrank oder Tiefkühlschrank aufzubewahren.
 - Diese Verpackung vermeidet Gefrierbrand beim Einfrieren von Lebensmitteln.
 - Verpacken Sie trockene Lebensmittel wie z.B. Erdnüsse, Müsli usw., um sie länger haltbar zu machen.
 - Sie können eine Marinade innerhalb weniger Minuten statt mehrerer Stunden zubereiten.
 - Offene Glasflaschen können dank des Vakuumierens länger aufbewahrt werden.
 - Sie können Lebensmittel erneut in ihrer ursprünglichen Verpackung versiegeln (z.B. Chips-Packung usw.), dank der Taste .
- Dieses Vakuumiergerät kann auch verwendet werden, um sonstige Gegenstände zu schützen, z.B. wichtige Dokumente, Fotos, Schmuck, Bücher usw., oder auch Metallwaren, wie Schrauben, Nägel, sowie Medikamente, Heftpflaster usw.

Vor dem ersten Gebrauch

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung. Entfernen Sie auch alle Kisteneinsätze sowie das Papier. Überprüfen Sie, dass keinerlei Verpackungselemente im Innern des Gerätes verbleiben.
- Reinigen Sie die Außen- und Innenflächen des Gerätes mit einem weichen, feuchten Tuch (ohne Reinigungsmittel).
- Waschen Sie sich die Hände, bevor Sie Nahrungsmittel berühren und mit dem Vakuumieren beginnen.

Gebrauch

Herstellung eines Beutels aus einer Rolle Vakuumfolie

1. Öffnen Sie den Deckel, indem Sie auf die Entriegelungstasten zu beiden Seiten des Gerätes drücken (Abbildung 1).
2. Heben Sie die Schnittleiste an und drücken Sie sie nach hinten (Abbildung 2).

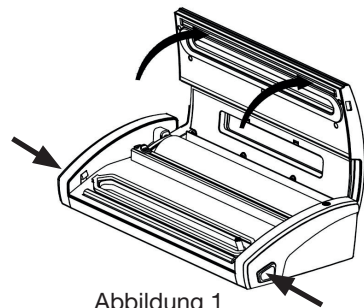


Abbildung 1

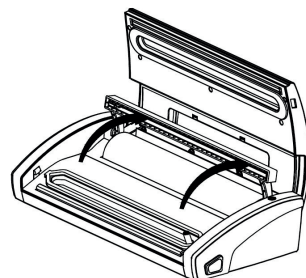


Abbildung 2

3. Setzen Sie die Rolle in das dafür vorgesehene Fach ein. Rollen Sie die gewünschte Länge für das zu verpackende Lebensmittel aus (Abbildung 3). **Vergessen Sie nicht, einen ca. 8 cm langen Rand für das Vakuumversiegeln übrig zu lassen.**
4. Drücken Sie die Schnittleiste nach unten (Abbildung 4) und schieben Sie die Schnitttaste von links nach rechts (Abbildung 5).

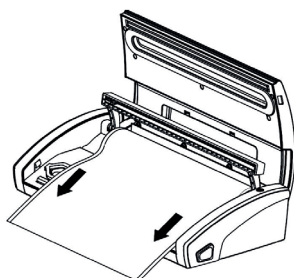


Abbildung 3

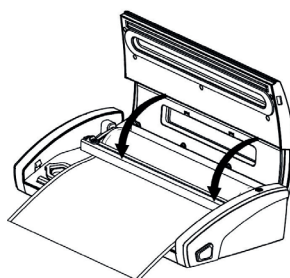


Abbildung 4

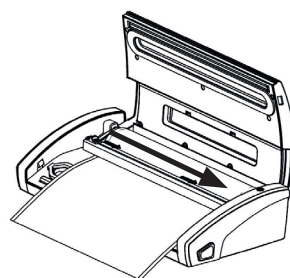


Abbildung 5

5. Legen Sie das Ende des Beutels auf die Schweißleiste, so dass er leicht über die Vakuumkammer übersteht (Abbildung 6).
6. Schließen Sie den Deckel (Abbildung 7). **Drücken Sie fest rechts und links auf den Deckel, damit dieser richtig schließt (Sie müssen ein „Klickgeräusch“ auf jeder Seite hören).**

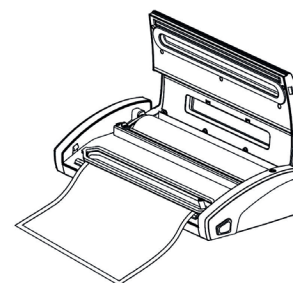


Abbildung 6

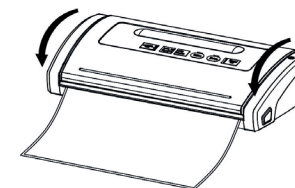


Abbildung 7

7. Drücken Sie die Taste  (Abbildung 8). Wenn die Kontrollleuchte dieser Taste erlischt, ist der Beutel versiegelt. Sie können den Beutel entfernen, nachdem Sie auf die beiden Entriegelungstasten (Abbildung 9) gedrückt haben, um den Deckel zu öffnen. Sie können nun das Vakuumieren und Versiegeln des Beutels vornehmen.

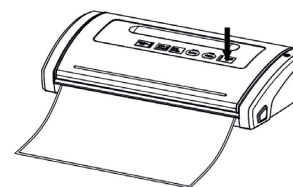


Abbildung 8

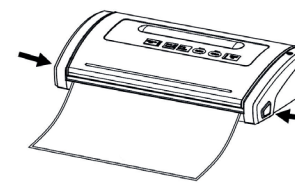


Abbildung 9

Vakuumverpackung mit Vakuumbeuteln

1. Öffnen Sie den Deckel, indem Sie auf die Entriegelungstasten zu beiden Seiten des Gerätes drücken (Abbildung 1).
2. Geben Sie das oder die Lebensmittel in den Beutel und lassen Sie zwischen dem Inhalt und dem offenen Ende des Beutels mindestens 8 cm Platz. Legen Sie nun das Ende des Beutels auf die Schweißleiste, so dass er leicht über die Vakuumkammer übersteht (Abbildung 10).

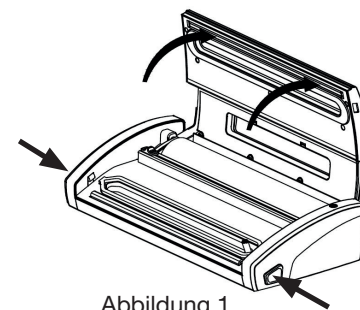


Abbildung 1

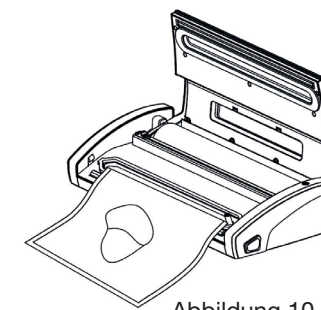


Abbildung 10

Vergewissern Sie sich, dass sich beide Seiten des Beutels in der Vakuumkammer befinden.

- Schließen Sie den Deckel. **Drücken Sie fest rechts und links auf den Deckel, damit dieser richtig schließt (Sie müssen ein „Klickgeräusch“ auf jeder Seite hören)** (Abbildung 11).

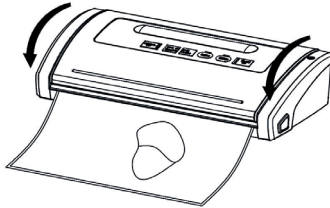


Abbildung 11

- Wählen Sie die Lebensmittelart („Empfindlich“ oder „Normal“) durch Drücken auf die Taste (1), wählen Sie ob es sich um eine „Flüssigkeit“ oder ein „Festes Lebensmittel“ handelt durch Drücken auf die Taste (2) (siehe Abbildung 12). Standardmäßig ist „Normal“ und „Festes Lebensmittel“ ausgewählt. „Empfindliche“ Lebensmittel sind zum Beispiel Früchte, die beim Vakuumieren nicht zu großem Druck ausgesetzt werden dürfen. „Normale“ Lebensmittel sind Lebensmittel, die beim Vakuumieren nicht besonders druckempfindlich sind, wie zum Beispiel: Fleisch, Fisch, Trockenfrüchte usw. Die Kontrollleuchte der gewählten Lebensmittelart leuchtet.



Abbildung 12

- Drücken Sie auf die Taste 3 (Abbildung 12). Die Luft des Beutels wird in die Vakuumkammer gesaugt und der Beutel wird verschlossen. Die Kontrollleuchte der Taste erlischt während des Vorgangs und leuchtet erneut, wenn das Vakuumieren beendet ist (nach einigen Sekunden).
- Sie können den Beutel entfernen, nachdem Sie auf die beiden Entriegelungstasten (Abbildung 13) gedrückt haben. Entfernen Sie mögliche Speisereste oder Flüssigkeiten auf dem Beutel. Legen Sie den Beutel anschließend in den Kühl- oder Gefrierschrank (siehe dazu „Praktische Hinweise zum Gebrauch“).

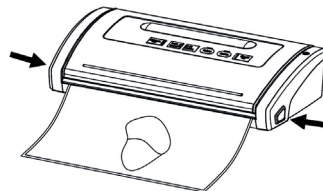


Abbildung 13

- Wichtig: Das Vakuumieren ist kein Ersatz für das Aufbewahren im Kühlschrank bzw. im Gefrierschrank. Verderbliche Lebensmittel, die gekühlt werden müssen, müssen auch nach dem Vakuumieren gekühlt werden.**
- Warten Sie mindestens 20 Sekunden zwischen zwei Versiegelungen, damit das Gerät abkühlen kann.**
- Um einen vakuumverschlossenen Beutel zu öffnen, nehmen Sie eine Schere und schneiden Sie den Beutel unterhalb des Siegelstreifens auf. Die Beutel sind mikrowellengeeignet.

Vakuumieren mit dem Zubehörschlauch und/oder dem Verschluss

Die geeigneten Dosen werden nicht mitgeliefert, Sie können diese beim Kundendienst Ihres Fachhändlers erwerben. Ersatz-Zubehörschläuche und Vakuumverschlüsse sind ebenfalls bei Ihrem Händler erhältlich.

Zubereitung

- Waschen Sie den mit 2 Stutzen versehenen Zubehörschlauch sowie die Dose und ihren Deckel mit einem weichen Schwamm und warmem Wasser mit etwas Geschirrspülmittel. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie alles sorgfältig mit einem weichen Tuch ab. Die Dose und der Schlauch müssen vollständig sauber und trocken sein. Geben Sie anschließend die Lebensmittel, die Sie vakuumieren möchten, in die Dose und lassen Sie zwischen dem Inhalt und dem Deckel 2 bis 3 cm Platz.

Vakuumieren

- Verbinden Sie ein Ende des Zubehörschlauchs mit dem Anschlussstutzen an der rechten Seite des Gerätes und das andere Ende mit dem Spezialdeckel der Dose (nicht mitgeliefert) (Abbildung 14).
oder:
- Verbinden Sie den Vakuumverschluss mit einem Ende des Schlauchs. Verbinden Sie das freie Ende des Schlauchs mit dem Anschlussstutzen an der rechten Seite des Gerätes, verschließen Sie dann die Glasflasche mithilfe des Vakuumverschlusses (Abbildung 15).



Abbildung 14

Abbildung 15



2. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel der Dose richtig verschlossen ist.
3. Bei Dosen, die mit einer „Vakuum“-Taste versehen sind, stellen Sie die Taste auf „Vakuum“.
- Der Modus „Normal“ ist vorausgewählt. Sie können eine langsamere bzw. schnellere Stufe wählen, indem Sie auf die Taste  drücken. Die Kontrollleuchte der gewählten Geschwindigkeit leuchtet. „Empfindlich“ entspricht einer langsameren Geschwindigkeit und „Normal“ einer schnelleren Geschwindigkeit.
4. Drücken Sie auf die Taste , um das Vakuumieren vorzunehmen (Abbildung 16). Die Kontrollleuchte der Taste  geht an und der Motor läuft.
5. Wenn die Luft aus dem Gefäß entleert wurde, schaltet sich das Gerät automatisch aus und die Kontrollleuchte der Taste  erlischt.



Abbildung 16

- Wenn das Vakuumieren beendet ist, stellen Sie die Taste des Dosendeckels auf „geschlossen“ (vakuiert). Sie können nun den Schlauch entfernen. Die Dose kann nun gelagert werden.
- Sie können jederzeit auf die Taste „**Vakuum & Versiegelung** / **Abbruch**“ drücken, um den Vorgang zu unterbrechen.

Marinade

- Ihr Vakuumpackungsgerät ist mit einer „Marinade“-Funktion ausgerüstet, die ca. 10 Minuten dauert. Der Vorgang wird beschleunigt, da durch das Vakuumieren die Poren der Lebensmittel geöffnet werden, damit diese die Aromen schneller aufnehmen können. Ohne Vakuumpackungsgerät dauert das Marinieren mehrere Stunden.
- Der Motor hält das Evakuieren der Luft mehrere Minuten lang an, lässt die Luft entweichen, anschließend ruhen die Lebensmittel. Der Vorgang wird zweimal nacheinander wiederholt: Dadurch können die Lebensmittel schneller mariniert werden.

Marinade mit Vakuumbbeutel

- Sie können die „Marinade“-Funktion mit Vakuumbbeuteln verwenden. Siehe dazu den Abschnitt „Vakuumverpackung mit Vakuumbbeuteln“. Drücken Sie in Schritt 5 auf die Taste . Lassen Sie das Gerät arbeiten. Der Vorgang dauert etwa zehn Minuten.

Marinade in einer luftdicht verschlossenen Dose (nicht mitgeliefert)

1. Füllen Sie die Dose mit Ihrer Marinade und lassen Sie zwischen dem Inhalt und dem Deckel 2 bis 3 cm Platz.
2. Verbinden Sie ein Ende des Zubehörschlauchs mit dem Anschlussstutzen an der rechten Seite des Gerätes und das andere Ende mit dem Spezialdeckel der Dose (Abbildung 14).



Abbildung 14

3. Vergewissern Sie sich, dass der Dosendeckel richtig verschlossen und der Schlauch richtig mit der Dose verbunden ist. Bei Dosen, die mit einer „Vakuum“-Taste versehen sind, stellen Sie die Taste auf „Vakuum“.
- Der Modus „Normal“ ist vorausgewählt. Sie können eine langsamere bzw. schnellere Stufe wählen, indem Sie auf die Taste  drücken. Die Kontrollleuchte der gewählten Geschwindigkeit leuchtet. „Empfindlich“ entspricht einer langsameren Geschwindigkeit und „Normal“ einer schnelleren Geschwindigkeit.
4. Drücken Sie auf die Taste . Die Kontrollleuchte der Taste  blinkt während des Vorgangs, der etwa zehn Minuten dauert.

5. Wenn die Kontrollleuchte erlischt, ist der Vorgang beendet. Stellen Sie die Taste des Dosendeckels auf „geschlossen“ (vakuumiert). Sie können nun den Schlauch entfernen (Abbildung 17). Die Dose kann nun gelagert werden.



Abbildung 17

Tabelle mit Richtwerten für Aufbewahrungsdauer von Lebensmitteln*

Aufbewahrung	Speise	Temperatur	Übliche Aufbewahrungsdauer	Aufbewahrungsdauer nach Vakuumieren
Im Kühlschrank	Rohes Fleisch	Zwischen 0 °C und 4 °C	2 bis 3 Tage	8 bis 9 Tage
	Frischer Fisch/Meeresfrüchte		1 bis 3 Tage	4 bis 5 Tage
	Gekochtes/gebratenes Fleisch		4 bis 6 Tage	10 bis 14 Tage
	Gemüse		3 bis 5 Tage	7 bis 10 Tage
	Früchte		5 bis 7 Tage	14 bis 20 Tage
	Eier		10 bis 15 Tage	30 bis 50 Tage
Im Gefrierschrank	Fleisch	- 18 °C	3 bis 5 Monate	> 1 Jahr
	Fisch		3 bis 5 Monate	> 1 Jahr
	Meeresfrüchte		3 bis 5 Monate	> 1 Jahre
Bei Raumtemperatur	Brot	Ca. 20 °C	1 bis 2 Tage	6 bis 8 Tage
	Gebäck		4 bis 6 Monate	> 1 Jahr
	Reis/Mehl		3 bis 5 Monate	> 1 Jahr
	Erdnüsse und sonstige Nüsse		3 bis 6 Monate	> 1 Jahr
	Tee		5 bis 6 Monate	> 1 Jahr
	Medizinisches Material		3 bis 6 Monate	> 1 Jahr

*Bei diesen Angaben handelt es sich um Richtwerte. Sie müssen verschiedene Parameter berücksichtigen, wie z.B. die Qualität der Lebensmittel, die Transport- und Lagerungsbedingungen usw.

Praktische Hinweise zum Gebrauch

- Um mögliche Lebensmittelvergiftungen zu vermeiden, dürfen Sie die Beutel nicht weiterverwenden, nachdem Sie rohes Fleisch, rohen Fisch oder fetthaltige Lebensmittel darin aufbewahrt haben. Verwenden Sie die Beutel nicht weiter, wenn Sie diese in der Mikrowelle oder zum Marinieren verwendet haben.
- Lassen Sie heiße Lebensmittel stets auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie sie vakuumieren.
- Sie können Flaschen mit Wein, Getränken ohne Kohlensäure und Öl mit dem speziellen Verschluss verschließen. Verwenden Sie nur Glasflaschen und keine Plastikflaschen. Beim Vakuumieren von kohlensäurehaltigen Getränken würde die Kohlensäure entweichen (durch das Entweichen der Luft).
- Vermeiden Sie es, Weichkäse, Pilze, Zwiebeln und Knoblauch zu vakuumieren (aufgrund des Risikos anaerober Bakterien).
- Gemüse wie Brokkoli, Blumenkohl und Rosenkohl setzt Gas frei, wenn es gelagert wird. Diese Art Gemüse muss vor dem Vakuumieren blanchiert werden.
- Flüssige Lebensmittel (Suppe, Sauce usw.): Wir empfehlen Ihnen, diese zunächst vorzufrieren, damit die Beutel nicht überlaufen. Entleeren und reinigen Sie die Vakuumkammer wenn nötig nach jedem Gebrauch.
- Vorgefrieren Sie empfindliche und kleine Früchte, Brot und sonstige Backwaren 1 bis 2 Stunden, bis sie hart geworden sind, bevor Sie sie vakuumieren.
- Für Kaffee und sonstige pulverförmigen Lebensmittel legen Sie einen Kaffeefilter oder Küchenpapier oben in den Beutel, bevor Sie ihn versiegeln, damit die Pumpe keine Partikel ansaugt. Sie können ein Lebensmittel auch in der Originalverpackung in den Vakuumbeutel legen.
- Rindfleisch kann nach dem Vakuumieren eine dunklere Farbe annehmen, aufgrund des fehlenden Sauerstoffs: Das bedeutet nicht, dass das Fleisch verdorben ist.
- Um Knicke am Siegelstreifen zu vermeiden, wenn Sie größere Stücke Lebensmittel verpacken, halten Sie den Beutel mit beiden Händen und ziehen sie ihn vorsichtig glatt, bis die Pumpe angeht. Wenn Sie nicht sicher sind, ob der Beutel korrekt versiegelt ist oder wenn Sie nach dem Vakuumieren Knicke feststellen, wiederholen Sie den Vorgang.
- Um vakuumverpackte Lebensmittel aufzutauen und zu erhitzen, lassen Sie sie stets im Kühlschrank oder im Mikrowellenherd auftauen, nie bei Raumtemperatur. Sie können das Lebensmittel in einen Topf mit heißem Wasser legen (bei 75 °C). Wenn Sie Lebensmittel im Mikrowellenherd erhitzen wollen, schneiden Sie eine Ecke des Beutels ab und legen Sie diesen auf einen Teller.
- Vermeiden Sie das Vakuumieren von Lebensmitteln, die spitze Ecken aufweisen, welche den Beutel durchbohren können.

Reinigung

- **Ziehen Sie den Stecker ab, bevor Sie das Gerät reinigen und waschen Sie sich die Hände.**
- **Tauchen Sie das Vakuumiergerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.**
- **Verwenden Sie zur Reinigung keine Scheuermittel oder Scheuerschwämme.**
- Reinigen Sie die **äußeren Flächen** des Geräts mit einem leicht befeuchteten Tuch (ohne Reinigungsmittel) und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch.
- Verwenden Sie zum Reinigen des **Innenbereichs** des Gerätes Küchenpapier.
- Die Vakuumkammer kann aus den Beuteln angesaugte Flüssigkeiten enthalten: Verwenden Sie in diesem Fall ein leicht mit Wasser angefeuchtetes Tuch und ein mildes Reinigungsmittel, um die Vakuumkammer zu reinigen. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie das Gerät mit einem weichen und trockenen Tuch.
- Reinigen Sie das mitgelieferte **Zubehör** (Schlauch, Verschluss) sowie die **abnehmbaren Teile** (Schweißleiste und unterer Dichtungsring) mit warmem Seifenwasser. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Teile sorgfältig mit einem weichen Tuch.
- **Trocknen Sie alle Teile des Gerätes sowie das Zubehör vor dem erneuten Gebrauch sorgfältig ab.**
- Halten Sie den Gerätedeckel unverriegelt, wenn das Gerät nicht benutzt wird.

Aufbewahrung

- Bewahren Sie das Vakuumiergerät in der Originalverpackung flach, an einem kühlen und trockenen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Das Netzkabel lässt sich unter dem Gerät verstauen (siehe nachfolgende Abbildungen 18 und 19).

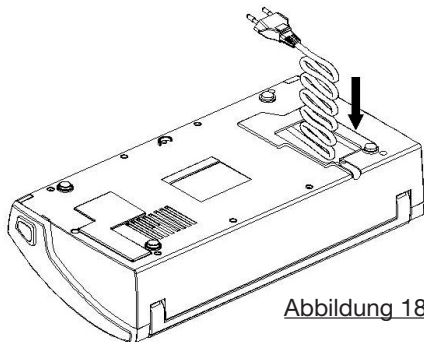


Abbildung 18

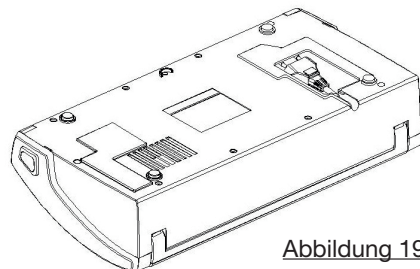


Abbildung 19

Fehlerbehebung

Führen Sie die folgenden Kontrollen durch, bevor Sie sich an die Serviceabteilung Ihres Händlers wenden:

Das Gerät funktioniert nicht, wenn ich auf die Taste  oder die Taste  drücke:

- Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel nicht beschädigt ist, dass es korrekt angeschlossen ist und die Steckdose funktioniert. Schließen Sie hierzu ein anderes Gerät an dieselbe Steckdose an. Wenn es weiterhin nicht funktioniert, prüfen Sie die Sicherungen oder Schutzschalter Ihrer Wohnung.
- Vergewissern Sie sich, dass der Beutel korrekt in die Vakuumkammer gelegt ist.
- Schließen Sie den Deckel und prüfen Sie, dass er korrekt verschlossen ist. Sie müssen auf beiden Seiten ein „Klickgeräusch“ hören. Drücken Sie den Deckel fest zu.
- Lassen Sie das Gerät zwischen zwei Nutzungen abkühlen.
- Wenn Sie den mitgelieferten Schlauch verwenden, vergewissern Sie sich, dass er korrekt an das Gerät sowie die zu verschließende Dose bzw. den Verschluss angeschlossen ist.

Der Beutel wurde nicht richtig versiegelt:

- Vergewissern Sie sich, dass die versiegelten Beutel keine Falten/Knicke oder Löcher aufweisen.
- Überprüfen Sie den Zustand des oberen und unteren Dichtungsrings; diese dürfen keinen Verschleiß, keine Risse oder Beschädigungen aufweisen.
- Kontrollieren, dass der Beutel korrekt in die Vakuumkammer eingelegt ist. Wiederholen Sie das Vakuumieren, indem Sie den Beutel mit beiden Händen halten, um ihn vorsichtig flach zu ziehen, bevor Sie den Deckel schließen.
- Überprüfen Sie, dass sich beim Versiegeln keine Unreinheiten an der Schweißleiste befinden.
- Durch die Feuchtigkeit der Lebensmittel mit hohem Flüssigkeitsgehalt kann es vorkommen, dass die Beutel sich nicht richtig versiegeln lassen. Den Beutel aufschneiden, offen lassen, innen reinigen und trocknen und erneut versiegeln.
- Dies kann an einer Überhitzung der Schweißleiste während des Versiegelungsvorgangs liegen. Lassen Sie das Gerät zwischen zwei Nutzungen lange genug abkühlen. Lassen Sie das Gerät mit offenem Deckel 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden.

Wenn Sie Ihr spezielles Problem mithilfe der oben aufgeführten Informationen nicht lösen können, **führen Sie keinesfalls selbst Reparaturen am Gerät durch** sondern wenden Sie sich an den Kundenservice Ihres Händlers.

U hebt een product van het merk Essentieel b gekocht en we danken u daarvoor. Wij besteden de veel zorg aan de **BETROUWBAARHEID**, het **GEBRUIKSGEMAK** en het **DESIGN** van onze producten. Wij hopen dat deze vacuümmachine volledig aan uw verwachtingen zal voldoen.

uw product

Inhoud van de doos

- 1 vacuümmachine
- 1 rol van 22 cm x 3 m
- 1 rol van 28 cm x 3 m
- 1 zuigslang voor accessoires (fles, hermetisch gesloten doos en speciale zakken)
- 1 vacuümdop
- 1 gebruiksaanwijzing

Technische kenmerken

- Vermogen: 130 W
- Voeding: 220-240 V~ 50 Hz
- Vacuüm trekken en automatisch sealen
- Keuze van het type voedingswaren voor een aangepaste afzuigsnelheid
- Twee afzuigsnelheden voor delicate voedingswaren
- Roestvrijstalen kap
- Maximaal vacuüm: 0,8 bar
- Capaciteit zuigerpomp van 15L per minuut
- Afmetingen (gesloten apparaat) (L x D x H): 40 cm x 19 cm x 9 cm
- Gewicht: 2,145 kg

Productinformatie voor stroomverbruik en maximale tijd om de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken	
Stroomverbruik in uitstand modus	0.318W
Stroomverbruik in stand-by	NA
De maximale tijd die de apparatuur nodig heeft om automatisch de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken	NA
Het elektriciteitsverbruik van de apparatuur in netwerkgebonden standby-stand wanneer alle bedrade netwerkpoorten verbonden zijn en alle draadloze netwerkpoorten geactiveerd zijn	NA

voorzien gebruik

- Dit apparaat is enkel bestemd voor het vacuüm trekken en sealen van de geschikte vacuümmachines. Met dit apparaat kan u de meegeleverde vacuümmachines gebruiken (die u moet afsnijden op de juiste grootte). De zuigslang is bedoeld voor het vacuüm trekken van geschikte hermetische dozen (niet meegeleverd) en glazen flessen met behulp van een speciale vacuümdop (1 dop meegeleverd met het toestel).
- Er zijn rollen voor het vacuüm verpakken, alsook individuele vacuümmachines, geschikte hermetische dozen en vacuümdoppen beschikbaar bij uw winkel (bij de klantenservice).
- Met dit apparaat kan u de versheid van uw voedingswaren tot 5 keer langer behouden dan het geval is met de traditionele conserveringsmethodes.
 - U kan boodschappen doen in grotere hoeveelheden, zodat u minder naar de winkel moet gaan en uw maaltijden op voorhand bereiden voor uw gezin of uw gasten, voor een picknick, wandeling, enz.
 - Dit is ook de ideale oplossing om de hoeveelheden te controleren wanneer u, bijvoorbeeld, op dieet bent.
 - Dankzij dit apparaat kan u, volledig naar wens maaltijden verpakken per portie of per type voedingswaren zoals vlees, vis, groenten, enz. zodat u ze in de koelkast of vriezer kan bewaren.
 - De techniek voorkomt bevroren die te wijten is aan het invriezen van voedingswaren.
 - Verpak droge voedingswaren zoals pinda's, granen, enz. om ze langer te bewaren.
 - U kan een marinade bereiden in enkele minuten tijd, in plaats van enkele uren tijd.
 - Bewaar geopende glazen flessen langer door ze vacuüm te trekken.
 - Seal voedingswaren opnieuw in hun oorspronkelijke verpakking (bijv.: een zakje chips, enz.) met behulp van de knop .
- Deze vacuümmachine kan ook worden gebruikt om andere, non-food producten te beschermen, zoals belangrijke documenten, foto's, juwelen, boeken, enz. of hardware, zoals schroeven, spijkers, medicatie, pleisters, enz.

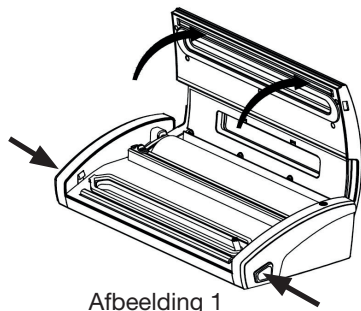
voor het eerste gebruik

- Verwijder het apparaat uit de verpakking. Verwijder ook al het vulmateriaal en papier. Controleer dat er geen enkel onderdeel van de verpakking in het apparaat blijft zitten.
- Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een zachte en vochtige doek (zonder schoonmaakmiddel).
- Was uw handen voordat u het voedsel verwerkt en het vacuüm verpakt.

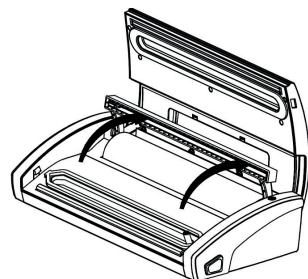
gebruik

Een zak maken met behulp van een vacuümrol

1. Open het deksel door de 2 vergrendelingsknoppen aan beide kanten van het apparaat in te drukken (Afbeelding 1).
2. Til de snijlat op en plaats hem naar achter (Afbeelding 2).

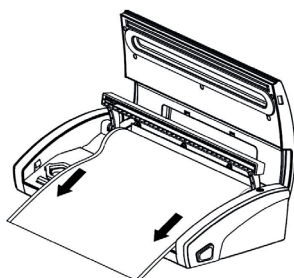


Afbeelding 1

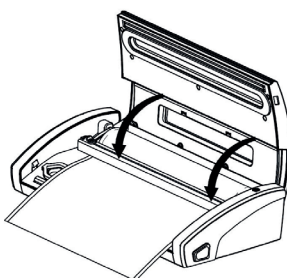


Afbeelding 2

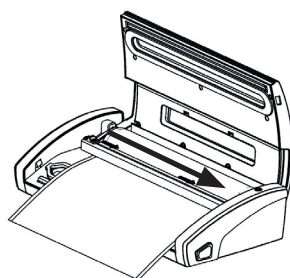
3. Plaats de rol in zijn opbergcompartiment. Rol af tot de gewenste lengte voor de voedingswaren die u wilt verpakken (Afbeelding 3). **Vergeet niet om een marge van ongeveer 8 centimeter in te calculeren voor het vacuüm verpakken.**
4. Laat de snijlat zakken (Afbeelding 4) en schuif de knop van de snijlat van links naar rechts (Afbeelding 5).



Afbeelding 3

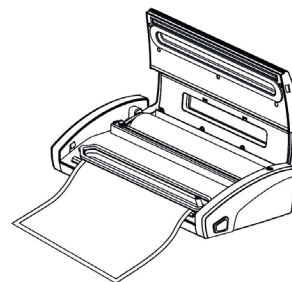


Afbeelding 4

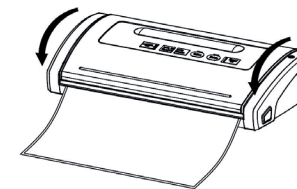


Afbeelding 5

5. Plaats het uiteinde van de zak op de sealstrook door hem een klein stukje uit de vacuümkamer te halen (Afbeelding 6).
6. Sluit het deksel (Afbeelding 7). **Druk het deksel stevig aan van rechts naar links, zodat het goed wordt vergrendeld (u moet 1 "klik" horen aan elke kant die u vergrendeld).**

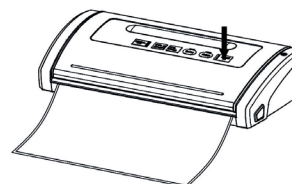


Afbeelding 6

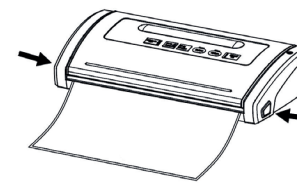


Afbeelding 7

7. Druk op de knop  (Afbeelding 8). Als het lampje van deze knop dooft, betekent dit dat de zak werd geseald. U kan de zak verwijderen nadat u op de 2 ontgrendelingsknoppen hebt gedruwd (Afbeelding 9) om het deksel te openen. U kan voortaan voedingswaren vacuüm verpakken en sealen.



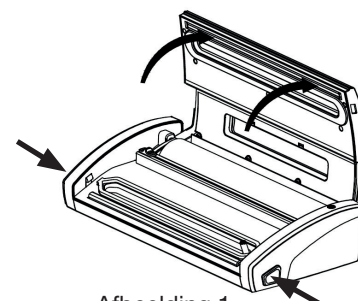
Afbeelding 8



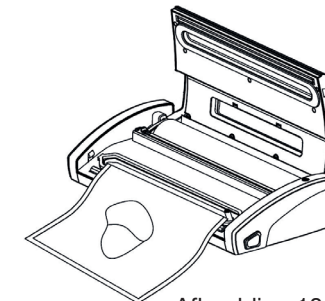
Afbeelding 9

Vacuüm verpakken met behulp van de vacuümzakken

1. Open het deksel door de 2 vergrendelingsknoppen aan beide kanten van het apparaat in te drukken (Afbeelding 1).
2. Plaats de voedingswaren in de zak en zorg voor een afstand van minstens 8 centimeter tussen de inhoud en de opening van de zak. Plaats het uiteinde van de zak op de sealstrook door hem een klein stukje uit de vacuümkamer te halen (Afbeelding 10).



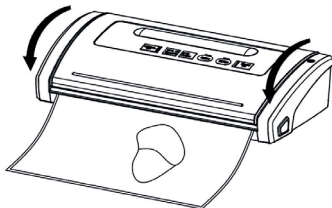
Afbeelding 1



Afbeelding 10

Zorg ervoor dat de 2 zijanten van de zak volledig in de vacuümkamer zitten.

- Sluit het deksel. **Druk het deksel stevig aan van rechts naar links, zodat het goed wordt vergrendeld (u moet 1 “klik” horen aan elke kant die u vergrendeld)** (Afbeelding 11).



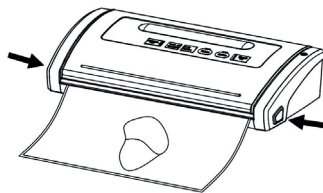
Afbeelding 11

- Kies het type voedingswaren (“Delicaat” of “Normaal”) door te drukken op de knop (1), en vervolgens, als het om voedingswaren gaat, kiest u voor “Vloeibaar” of “Vast”, door te duwen op de knop (2) (zie Afbeelding 12 hieronder). Standaard zijn de modi “Normaal” en “Vast” geselecteerd. De “delicate” voedingswaren zijn de meest kwetsbare voedingsmiddelen, zoals bijvoorbeeld fruit, die niet te veel mogen worden samengeperst als u ze vacuüm verpakt. De “normale” voedingswaren zijn de voedingswaren die niet te veel kunnen worden samengeperst als u ze vacuüm verpakt, zoals bijvoorbeeld: vlees, vis, droog fruit, enz. Het lampje van het geselecteerde type voedingswaren gaat branden.



Afbeelding 12

- Druk op de knop  (3 Afbeelding 12). De lucht wordt uit de zak gezogen in de vacuümkamer en de zak wordt geseald. Het signaallampje van de knop  dooft tijdens het proces en gaat opnieuw branden van zodra het proces is afgerond (na enkele seconden).
- U kan de zak verwijderen nadat u op de 2 ontgrendelingsknoppen hebt gedruwd (Afbeelding 13). Veeg eventuele resten van de vloeistof of voedingswaren die op de zak zijn achtergebleven, af. Plaats de zak vervolgens in de koelkast of vriezer (zie paragraaf “Praktische gebruikstips”).



Afbeelding 13

- We wijzen u erop het vacuüm verpakken geen vervanging is van de koelkast of vriezer. Alle bederfelijke levensmiddelen die in de koeling moeten worden bewaard, moeten nog steeds in de koelkast worden gestopt nadat ze vacuüm werden verpakt.**
- Wacht minstens 20 seconden tussen iedere sealing om het apparaat te laten afkoelen.**
- Om een zak die vacuüm werd verpakt te openen, moet u een schaar gebruiken en net onder de sealing knippen. De zakken zijn compatibel met de magnetron.

Vacuüm verpakken met behulp van de slang voor accessoires en/of de dop

De geschikte hermetische vacuüm dozen worden niet meegeleverd met het apparaat, maar u kan deze kopen bij de klantenservice van uw winkel. In uw winkel vindt u tevens de slangen voor vervangingsonderdelen en vacuümdoppen.

Bereiding

- Was de slang met zijn 2 uiteinden en de hermetische doos en zijn deksel met een zachte spons en warm water met wat vaatwasmiddel. Spoel met zuiver water af en droog zorgvuldig af met een zachte doek. De doos en de slag moeten volledig schoon en droog zijn. Stop vervolgens de voedingswaren die u vacuüm wilt verpakken in de hermetische doos en zorg voor een lege ruimte van 2 tot 3 cm tussen de inhoud en het deksel.

Vacuüm trekken

- Verbind één uiteinde van de slang met het uiteinde van de aansluiting aan de rechterkant van het apparaat en het andere uiteinde op het deksel dat speciaal is aangepast aan de hermetische doos (niet meegeleverd) (Afbeelding 14).
Of:
- Verbind de vacuümdop met één uiteinde van de slang. Verbind vervolgens het vrije uiteinde van de slang met het uiteinde van de aansluiting aan de rechterkant van het apparaat en sluit vervolgens de glazen fles die u vacuüm wilt trekken met behulp van de vacuümdop (Afbeelding 15).



Afbeelding 14

Afbeelding 15



2. Zorg ervoor dat het deksel van de doos goed werd gesloten.
3. Voor de hermetische dozen met een knop met “vacuüm”-positie: zet de knop in de positie “vacuüm”.
 - De modus “Normaal” is standaard geselecteerd. U kan een hogere of lagere snelheid selecteren door te duwen op de knop . Het signaallampje van de geselecteerde snelheid brandt. “Delicaat” stemt overeen met een lagere snelheid en “Normaal” stemt overeen met een hogere snelheid.
4. Druk op de knop  om het vacuüm trekken te starten (Afbeelding 16). Het signaallampje van de knop  brandt en de motor treedt in werking.
5. Als de lucht volledig uit de houder is getrokken, stopt het apparaat automatisch en dooft het signaallampje van de knop .



Afbeelding 16

- Als het vacuüm is getrokken, moet u de knop van het deksel van de hermetische doos in de positie “gesloten” (vacuüm) zetten. U kan vervolgens de leiding verwijderen. De hermetische doos kan nu worden bewaard.
- We wijzen u erop dat u op elk moment op de knop “**Vacuüm trekken & sealen** / **Opheffing**” kan duwen om het proces te beëindigen.

Marinade

- Uw vacuüm machine is uitgerust met de functie “Marinade” die ongeveer 10 minuten duurt. Het proces wordt versneld, aangezien de poriën van de voedingswaren de aroma’s sneller zullen absorberen als de voedingswaren vacuüm zijn verpakt. Zonder vacuüm machine duurt het marineren vaak enkele uren.
- De motor zorgt ervoor dat de lucht gedurende enkele minuten wordt afgevoerd, laat de lucht vervolgens vrij en laat de voedingswaren een bepaalde tijd rusten. Het proces wordt vervolgens twee keer herhaald: op die manier kan u de voedingswaren sneller marineren.

Marinade met een vacuümzak

- U kan de functie “Marinade” gebruiken met de vacuümzakken. In dat geval, raadpleeg paragraaf “Vacuüm verpakken met behulp van de vacuümzakken”. In stap 5, druk op de knop . Schakel het toestel in. Het proces duurt een tiental minuten.

Marinade met hermetische doos (niet meegeleverd)

1. Vul de hermetische doos met uw marinade en zorg voor een lege ruimte van 2 tot 3 cm tussen de inhoud en het deksel.
2. Verbind één uiteinde van de slang met het uiteinde van de aansluiting aan de rechterkant van het apparaat en het andere uiteinde op het deksel dat speciaal is aangepast aan de hermetische doos (Afbeelding 14).



Afbeelding 14

3. Let erop dat het deksel van de doos goed is gesloten en dat de slang op de juiste manier wordt verbonden met de hermetische doos. Voor de hermetische dozen met een knop met “vacuüm”-positie: zet de knop in de positie “vacuüm”.
 - De modus “Normaal” is standaard geselecteerd. U kan een hogere of lagere snelheid selecteren door te duwen op de knop . Het signaallampje van de geselecteerde snelheid brandt. “Delicaat” stemt overeen met een lagere snelheid en “Normaal” stemt overeen met een hogere snelheid.
4. Druk op de knop . Het signaallampje van de knop  knippert gedurende het proces dat een tiental minuten duurt.

5. Als het lampje van deze knop dooft, betekent dit dat de procedure werd voltooid. Zet de knop van het deksel van de hermetische doos in de positie “gesloten” (vacuüm). Vervolgens kan u de leiding verwijderen (Afbeelding 17). De hermetische doos kan nu worden bewaard.



Afbeelding 17

Richttabel van de bewaartermijnen van voedingswaren*

Opslag	Voedingswaren	Temperatuur	Gebruikelijke bewaartermijn	Bewaartermijn indien vacuüm verpakt
In de koelkast	Rauw vlees	Tussen 0°C en 4°C	2 - 3 dagen	8 - 9 dagen
	Verse vis / zeevruchten		1 - 3 dagen	4 - 5 dagen
	Bereid vlees		4 - 6 dagen	10 - 14 dagen
	Groenten		3 - 5 dagen	7 - 10 dagen
	Vruchten		5 - 7 dagen	14 - 20 dagen
	Eieren		10 - 15 dagen	30 - 50 dagen
In de vriezer	Vlees	- 18°C	3 - 5 maanden	> 1 jaar
	Vis		3 - 5 maanden	> 1 jaar
	Zeevruchten		3 - 5 maanden	> 1 jaar
Op omgevings-temperatuur	Brood	Ongeveer 20°C	1 - 2 dagen	6 - 8 dagen
	Koekjes		4 - 6 maanden	> 1 jaar
	Rijst / bloem		3 - 5 maanden	> 1 jaar
	Pinda's en andere noten		3 - 6 maanden	> 1 jaar
	Thee		5 - 6 maanden	> 1 jaar
	Medische apparatuur		3 - 6 maanden	> 1 jaar

* Deze tabel wordt ter informatie verstrekt. U moet rekening houden met de verschillende instellingen, zoals bijvoorbeeld de oorspronkelijke kwaliteit van de voedingswaren, de verpakkingen tijdens het transport en de opslag, enz.

praktische gebruikstips

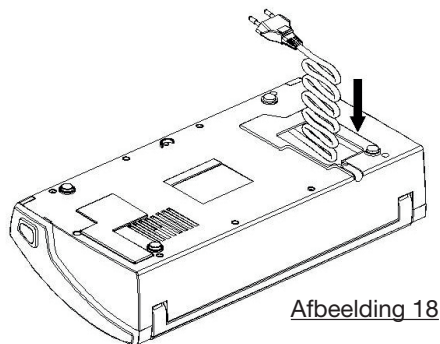
- Om iedere kans op voedselvergiftiging te voorkomen, mag u de zakken niet opnieuw gebruiken nadat u rauw vlees of vette voedingswaren hebt verpakt. Gebruik zakken die in de magnetron of op een zacht werden opgewarmd nooit opnieuw.
- Laat warme voedingswaren altijd afkoelen tot omgevingstemperatuur voordat u ze vacuüm verpakt.
- U kan flessen wijn, niet koolzuurhoudende vloeistoffen en olie vacuüm trekken met behulp van de speciale vacuümdop. Gebruik enkel glazen flessen en geen plastic flessen. Door koolzuurhoudende of mousserende vloeistoffen vacuüm te trekken, worden het niet koolzuurhoudende dranken (aangezien het gas werd afgevoerd).
- Vermijd het vacuüm verpakken van zachte kazen, champignons, uien of look (omwille van de risico's op anaerobe bacteriën).
- Groenten zoals broccoli, bloemkool, kool en spruitjes produceren gassen als ze worden bewaard. Deze groenten moeten worden geblancheerd voordat u ze vacuüm verpakt.
- Wij raden u aan om vloeibare voedingswaren (soep, saus, enz.) vooraf in te vriezen en om te vermijden dat de zak te vol zit. Maak de vacuümkamer leeg en reinig hem als dit nodig is na ieder gebruik.
- Vries zacht fruit, klein fruit, brood of andere bakkerijproducten vooraf gedurende 1 of 2 uur in, zodat ze voedingswaren hard zijn voordat u ze vacuüm verpakt.
- Voor koffie of andere poedervormige voedingswaren, moet u een papieren koffiefilter of stuk keukenpapier plaatsen aan de bovenkant van de zak voordat u hem sealt, om te vermijden dat de pomp de deeltjes opzuigt. Het is ook mogelijk om voedingswaren in hun oorspronkelijke verpakking vacuüm te trekken. Om dit te doen, moet u de oorspronkelijke verpakking in de vacuümzak stoppen.
- Rundvlees kan een donkerdere kleur krijgen nadat het vacuüm werd verpakt, omwille van het gebrek aan zuurstof: dit is geen teken van bederf.
- Om plooien in de sealingstrook te vermijden als u grote voedingswaren vacuüm wilt verpakken, moet u de zak met 2 handen vasthouden en hem zachtjes oprekken om hem glad te maken tot de pomp wordt ingeschakeld. Als u niet zeker bent dat de zak goed werd geseald of als u plooien ontdekt nadat u de voedingswaren vacuüm hebt verpakt, raden wij u aan om de handeling te herhalen.
- Om vacuüm verpakte voedingswaren te ontdooien en opnieuw op te warmen, moet u ze steeds laten ontdooien in de koelkast of de magnetron, maar nooit op omgevingstemperatuur. U kan de voedingswaren ook in een kookpot met warm water (75°C) plaatsen. Bovendien, als u voedingswaren wilt opwarmen in de magnetron, moet u een hoek van de zak knippen en de zak op een bord plaatsen.
- Probeer geen voedingswaren met scherpe uiteinden vacuüm te verpakken, aangezien ze de zak zouden kunnen doorboren.

reiniging

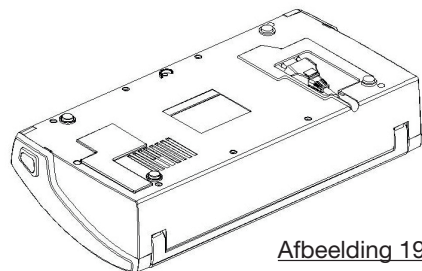
- **Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact alvorens het te reinigen en was vervolgens uw handen.**
- **Dompel de vacuümmachine nooit onder in water of in een andere vloeistof.**
- **Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes tijdens het reinigen.**
- Maak de **externe oppervlakken** van het apparaat schoon met een zachte vochtige doek (zonder schoonmaakmiddel) voor en na het gebruik.
- Om de **binnenkant** van het apparaat te reinigen, moet u keukenpapier gebruiken.
- De vacuümkamer kan vloeistoffen bevatten die uit de zakken werden gezogen: in dat geval moet u een met water doordrenkte doek en een beetje zacht reinigingsmiddel gebruiken om de kamer te reinigen. Spoel vervolgens de platen af met zuiver water en droog ze met behulp van een schone en droge doek.
- Reinig de **meegeleverde accessoires** (slang, vacuümdop) en de **afneembare onderdelen** (sealstrook en onderste afdichting) met behulp van warm zeepwater. Spoel met zuiver water en droog zorgvuldig af met een zachte doek.
- **Droog alle onderdelen van het apparaat en de accessoires zorgvuldig af voordat u ze opnieuw gebruikt.**
- Zorg ervoor dat het deksel van het apparaat steeds ontgrendeld is als u het niet gebruikt.

opbergen

- Berg uw vacuümmachine op een vlakke ondergrond op, in de oorspronkelijke verpakking op een koele en droge plek, buiten het bereik van kinderen.
- De voedingskabel kan worden opgeplooid en in de behuizing onderaan het toestel worden geplaatst (zie Afbeeldingen 18 en 19 hieronder).



Afbeelding 18



Afbeelding 19

probleemoplossing

Voordat u contact opneemt met de serviceafdeling van uw winkel, moet u de volgende controles uitvoeren.

Het apparaat werkt niet als ik op de knop  of de knop  druk:

- Controleer of de voedingskabel niet is beschadigd, dat hij correct is aangesloten en dat het stopcontact correct werkt. U kunt dit controleren door een ander apparaat op hetzelfde stopcontact aan te sluiten. Als dat niet altijd werkt, moet u de stroomonderbrekers of zekeringen van uw woning controleren.
- Zorg ervoor dat de zak op de juiste manier in de vacuümkamer wordt geplaatst.
- Duw het deksel naar beneden en zorg ervoor dat het correct wordt afgesloten. U moet een “klik” horen voor iedere kant die wordt vergrendeld. Druk stevig aan.
- Wacht voldoende lang om het apparaat de mogelijkheid te bieden om af te koelen voordat u het opnieuw gebruikt.
- Als u de meegeleverde slang gebruikt, moet u controleren dat de slang correct wordt aangesloten op het apparaat en de hermetische doos of de vacuümdop.

De zak is niet goed geseald:

- Controleer of er geen plooien of gaten in de vooraf gesealde zakken zitten.
- Controleer de staat van de bovenste en onderste afdichting; controleer of de afdichting niet is versleten, gescheurd of beschadigd.
- Controleer of de zak op de juiste manier in de vacuümkamer werd geplaatst. Start het vacuümproces opnieuw en houd de zak vast met 2 handen en rek hem zachtjes op, om hem volledig vlak te maken voordat u het deksel opnieuw sluit.
- Controleer of er geen onzuiverheden op de sealstrook zitten tijdens het sealen.
- De vochtigheidsgraad van de vloeibare voedingswaren kan ervoor zorgen dat de zak niet correct wordt geseald. Snijd de zak open en reinig en droog hem. Seal de zak vervolgens opnieuw.
- Dit kan te wijten zijn aan een oververhitting van de sealstrook tijdens het sealproces. Laat het apparaat voldoende lang afkoelen tussen twee toepassingen. Laat het apparaat gedurende 30 minuten afkoelen met het deksel open voordat u het opnieuw gebruikt.

Als u uw specifiek probleem niet kan oplossen met behulp van bovenstaande informatie, **mag u het apparaat niet zelf herstellen** maar moet u het naar de serviceafdeling van uw winkel brengen.

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

Alle Informationen, Zeichnungen, Skizzen und Bilder in diesem Dokument sind alleiniges Eigentum von SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behält sich alle Rechte in Zusammenhang mit ihren Marken, Schöpfungen und Informationen vor. Kopien oder Reproduktionen, ungeachtet des dazu verwendeten Mittels, werden als Fälschung betrachtet und beurteilt.

Alle gegevens, tekeningen, schetsen en afbeeldingen in dit document zijn het exclusieve eigendom van SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behoudt alle rechten met betrekking tot haar merken, creaties en informatie. Alle kopieën, of reproducties, met eender welk middel, worden beoordeeld en beschouwd als een vervalsing.



Protection de l'environnement

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



Protection of the environment

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



Umweltschutz

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



Milieubescherming

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

* Testé dans nos laboratoires

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure normale du produit.

* Tested in our laboratories

Warranty valid from the date of purchase (receipt as proof of purchase). This warranty does not cover defects or damage caused by improper set up, incorrect use, or normal wear and tear of this product.

* In unseren Labors getestet

Die Garantie läuft ab dem Kaufdatum (maßgeblich ist der Kassenzettel). Diese Garantie deckt keine Mängel oder Schäden, die aus unsachgemäßer Installation, falschem Gebrauch oder der normalen Abnutzung des Produkts resultieren.

* Getest in onze laboratoria

Waarborg geldig vanaf de datum van aankoop (kassicket geldt als bewijs). De garantie dekt geen gebreken of schade die voortvloeien uit een onjuiste installatie, een onjuist gebruik of de normale slijtage van het product.



FR

Cet appareil et ses accessoires se recyclent

À DÉPOSER EN MAGASIN



À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE



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

essentiel

Art. 8009232
Ref. EASV2

FABRIQUÉ EN R.P.C. /
Made in China / Hergestellt in VR China /
Gefabriceerd in VRC.

SOURCING & CREATION
Avenue de la Motte
59810 Lesquin - FRANCE
contact@sc-ub.com

SERVICE RELATION CLIENTS /
Customer Relations Department /
Kundenservice / Klientenafdeling

Avenue de la Motte
CS 80137
59811 Lesquin cedex



FR

