

# Cordless Vacuum Sealer PH330

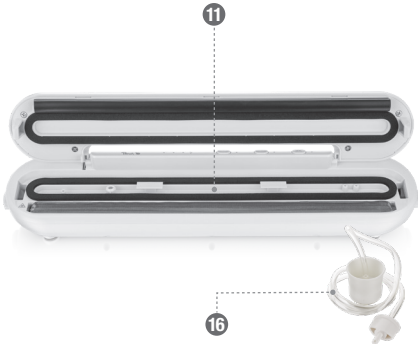
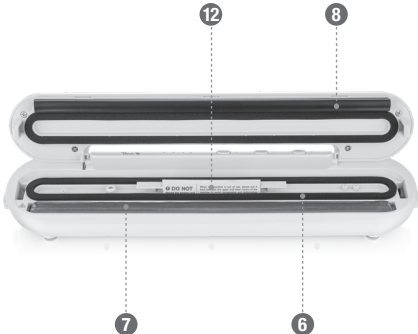
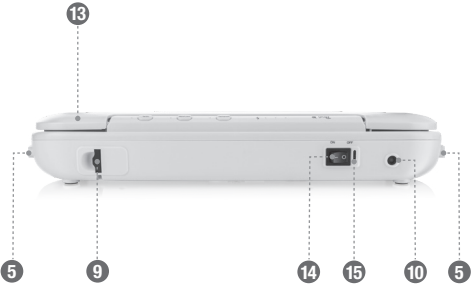
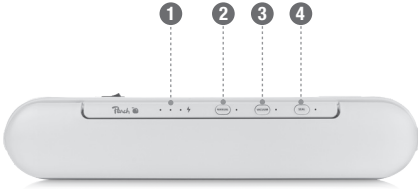
Peach 



**Bedienungsanleitung**  
**Instruction Manual**  
**Mode d'emploi**  
**Istruzioni per l'uso**  
**Návod k obsluze**  
**Návod na použitie**  
**Instrukcja obsługi**



# Cordless Vacuum Sealer PH330



## Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch in privaten Haushalten zum Vakuumieren und Verschweißen von Beuteln bestimmt. Eine andere Verwendung oder Veränderung des Gerätes gilt als nicht bestimmungsgemäß.

## Sicherheitshinweise

### WARNUNG LEBENS- UND UNFALLGEFAHR FÜR KLEINKINDER UND KINDER!

Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit dem Verpackungsmaterial. Es besteht Erstickungsgefahr durch Verpackungsmaterial. Kinder unterschätzen häufig die Gefahren. Halten Sie Kinder stets vom Produkt fern. Dieses Produkt ist kein Spielzeug, es gehört nicht in Kinderhände. Kinder können die Gefahren, die im Umgang mit dem Produkt entstehen, nicht erkennen.

Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Produkts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Das Gerät ist kein Spielzeug. Halten Sie es von Kindern fern.

### Vermeiden Sie Lebensgefahr durch elektrischen Schlag!

Überprüfen Sie vor jedem Netzanschluss das Produkt auf etwaige Beschädigungen.

Benutzen Sie das Produkt niemals, wenn Sie irgendwelche Beschädigungen feststellen.

Das Produkt enthält keine Teile, die vom Verbraucher gewartet werden können.

Lassen Sie Reparaturen am Produkt nur von autorisierten Fachbetrieben oder dem Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.

Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.

Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind.

## WARNUNG VOR HEISSEN OBERFLÄCHEN! VERBRENNUNGSGEFAHR!

Berühren Sie unmittelbar nach dem Einschweißen nicht die Heizleiste **7**, um Verletzungen zu vermeiden.

Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet ist.

Stellen Sie das Gerät während des Gebrauchs immer auf eine ebene, feste und hitzebeständige Arbeitsfläche.

Bitte lesen Sie vor Gebrauch die Bedienungsanleitung aufmerksam.

Benutzen Sie das Gerät nur in Innenräumen. Verwenden Sie es nicht draußen oder in einer feuchten Umgebung.

Halten Sie das Gerät von hohen Temperaturen und warmen sowie feuchten Umgebungen fern.

Das Gerät benötigt kein Schmiermittel. Verwenden Sie kein organisches Lösungsmittel, um das Gerät zu reinigen.

Schließen Sie nach Gebrauch nicht den Deckel des Geräts, um Druck auf die Dichtungen **8** zu vermeiden.

Die Vakuunkammer **11** darf nicht unter fließendem Wasser gereinigt werden, um Schäden am Gerät zu vermeiden. Versuchen Sie nicht, sehr wasserhaltige Lebensmittel zu vakuumieren. Die Vakuumpumpe kann durch Flüssigkeit zerstört werden.

## Teilebeschreibung

- 1** Batterielade Ladeanzeige
- 2** Taste "Manual"
- 3** Taste "Vacuum"
- 4** Taste "Seal"
- 5** Deckel-Entriegelung (links und rechts)
- 6** Schweißauflage
- 7** Heizleiste
- 8** Dichtung
- 9** Beutelschneider
- 10** Anschluss für Vakuumschlauch
- 11** Vakuunkammer
- 12** Transportsicherung
- 13** Deckel
- 14** Ein-/Aus-Schalter
- 15** USB-Anschluss
- 16** Vakuumschlauch

## Lieferumfang

- 1 Vakuumiergerät
- 1 Vakuumschlauch
- 1 Beutelschneider
- 1 Bedienungsanleitung

## Vor der ersten Inbetriebnahme

Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme sämtliches Verpackungsmaterial.

Entfernen Sie die Transportsicherung **14** aus der Vakuumkammer **12**. Lesen Sie sich dazu die Hinweise auf der Transportsicherungen **14** (Schnellanleitung) sorgfältig durch und bewahren Sie diese auf.

Laden sie die integrierte Lithium-Ionen Batterie auf. Stecken Sie dafür ein handelsübliches USB Typ-C Kabel in den USB-Anschluss **15** und laden sie mit einer Spannung von 5V die Batterie auf. Sie können den Ladestaus anhand der Batterie Ladeanzeige **1** erkennen.

Eine vollständige Ladung dauert ca. 3,5 Stunden. Damit können ca. 40 Vakuumiervorgänge durchgeführt werden, bevor die Batterie erneut geladen werden muss. Es empfiehlt sich die Batterie nicht komplett zu entladen, um die Lebensdauer der Batterie zu verlängern.

## Funktionen

### Vakuuieren – Taste “Vacuum” **3**

Schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Aus-Schalter **14** ein, klappen Sie den Deckel **13** nach oben und platzieren Sie die Öffnung des Vakuumbutels in der Vakuumkammer **11**. Achten Sie darauf, dass dieser möglichst glatt auf der Schweißauflage **6** liegt.

Schließen Sie den Deckel **13** des Geräts, indem Sie die beiden Seiten des Deckels fest nach unten drücken, bis Sie „Klick“- Geräusche hören. Drücken Sie die Taste „Vacuum“ **3**, der Vakuumiervorgang startet automatisch, die LED neben der Taste „Vacuum“ **3** leuchtet grün.

Sobald das Vakuumieren abgeschlossen ist, startet der Einschweißvorgang automatisch, die LED neben der Taste „Vacuum“ **3** leuchtet weiterhin grün. Ist auch dieser Schritt abgeschlossen, erlischt die grüne LED neben der Taste „Vacuum“ **3**.

**Hinweis:** Sie können den Vorgang jederzeit über die Taste „Vacuum“ **3** beenden.

**Hinweis:** Es wird empfohlen den Deckel erst nach weiteren ca. 5-10 Sekunden zu öffnen, damit sich die Schweißnaht optimal verfestigen kann.

Zum Öffnen des Gerätes drücken Sie die beiden Tasten der Deckel-Entriegelung **5** auf der linken und rechten Seite des Gerätes. Klappen Sie den Deckel **13** nach oben und entnehmen Sie den vakuumierten Beutel.

**Hinweis:** Es wird empfohlen, erst einen Knopf nach dem anderen der Deckel-Entriegelung **5** zu drücken. Dadurch können Sie den Deckel einfacher öffnen.

**Hinweis:** Die Dauer des Vakuumiervorgangs variiert

nach dem Volumen, dass aus dem Beutel gezogen werden muss. Stellen Sie fest, dass das Gerät trotz leer gesogenem Beutel den Schweißvorgang nicht beginnt, ist es möglich, dass das Gerät Nebenluft zieht. Legen Sie den Beutel erneut ein achten Sie sorgfältig darauf, dass keine Falten auf der Schweißauflage **6** entstehen.

**Hinweis:** Im Beutel befindliche Flüssigkeit, kann während des Vakuumiervorgangs aus dem Beutel gesogen werden. Die Flüssigkeit kann die Qualität der Schweißnaht beeinträchtigen. Sollte der Beutel nach abgeschlossenem Vakuumiervorgang sich wieder mit Luft füllen, verwenden Sie einen neuen Beutel und starten Sie den Vakuumiervorgang erneut. Achten Sie darauf, dass möglichst keine Flüssigkeit zwischen Schweißauflage **6** und Heizleiste **7** gelangt.

**Hinweis:** Es wird empfohlen, zwischen den einzelnen Vakuumier- und Einschweißvorgängen 20 Sekunden zu warten.

### Manuelles Vakuumieren – Taste “Manual”

#### **2**

Diese Vakuumiermethode eignet sich für feuchte und für druckempfindliche Lebensmittel wie z.B. weiche Gemüse und Früchte, Fleisch, Fisch, Brot usw.

Schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Aus-Schalter **14** ein, klappen Sie den Deckel **13** nach oben und platzieren Sie die Öffnung des Vakuumbutels in der Vakuumkammer **11**. Achten Sie darauf, dass dieser möglichst glatt auf der Schweißauflage **6** liegt.

Schließen Sie den Deckel **13** des Geräts, indem Sie die beiden Seiten des Deckels fest nach unten drücken, bis Sie „Klick“- Geräusche hören. Drücken und Halten Sie die Taste „Manual“ **2**, um die Vakuumpumpe einzuschalten, solange, bis das gewünschte Vakuum erreicht ist. Die LED neben der Taste Manual **2** leuchtet während des Vorgangs grün.

Sobald Sie die Taste „Manual“ **2** loslassen, stoppt die Vakuumpumpe. Drücken Sie möglichst rasch die Taste „Seal“ **4** um den Schweißvorgang manuell zu starten. Die LED neben der Taste „Seal“ **4** leuchtet, bis der Schweißvorgang abgeschlossen ist.

**Hinweis:** Es wird empfohlen den Deckel erst nach weiteren ca. 10 Sekunden zu öffnen, damit sich die Schweißnaht optimal verfestigen kann.

Zum Öffnen des Gerätes drücken Sie die beiden Tasten der Deckel-Entriegelung **5** auf der linken und rechten Seite des Gerätes. Klappen Sie den Deckel **13** nach oben und entnehmen Sie den vakuumierten Beutel.

**Hinweis:** Es wird empfohlen, erst einen Knopf nach dem anderen der Deckel-Entriegelung **5** zu drücken. Dadurch können Sie den Deckel einfacher öffnen.

**Hinweis:** Es wird empfohlen, zwischen den einzelnen

Vakuu- und Einschweißvorgängen 20 Sekunden zu warten.

## Einschweißen – Taste „Seal“ 4

Schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Aus-Schalter 14 ein, klappen Sie den Deckel 13 nach oben und platzieren Sie die Öffnung des Vakuumbeutels in der Vakuunkammer 11. Achten Sie darauf, dass dieser möglichst glatt auf der Schweißauflage 6 liegt.

Schließen Sie den Deckel 13 des Geräts, indem Sie die beiden Seiten des Deckels fest nach unten drücken, bis Sie „Klick“-Geräusche hören. Drücken Sie die Taste „Seal“ 4, der Schweißvorgang startet automatisch, die LED neben der Taste „Seal“ 4 leuchtet grün.

**Hinweis:** Es wird empfohlen den Deckel erst nach weiteren ca. 10 Sekunden zu öffnen, damit sich die Schweißnaht optimal verfestigen kann.

Zum Öffnen des Gerätes drücken Sie die beiden Tasten der Deckel-Entriegelung 5 auf der linken und rechten Seite des Gerätes. Klappen Sie den Deckel 13 nach oben und entnehmen Sie den vakuumierten Beutel.

**Hinweis:** Es wird empfohlen, erst einen Knopf nach dem anderen der Deckel-Entriegelung 5 zu drücken. Dadurch können Sie den Deckel einfacher öffnen.

**Hinweis:** Es wird empfohlen, zwischen den einzelnen Vakuu- und Einschweißvorgängen 20 Sekunden zu warten.

## Vakuumbbeutel mit einer Folienrolle selbst herstellen

Zum Lieferumfang gehört ein kleiner Beutelschneider 9, der in einer Aussparung im Gerät Platz findet. Sie können damit, ähnlich wie mit einem Brieföffner Beutel öffnen oder Beutel von einer Folienrolle selber herstellen.

Bevor Sie einen Beutel herstellen, ermitteln Sie die ungefähre Größe, die benötigt wird. Es empfiehlt sich ein paar Zentimeter mehr abzuschneiden, als den ganzen Abschnitt wegwerfen zu müssen, weil dieser zu klein geworden ist.

Legen Sie nun die Folienrolle auf eine glatte Unterlage und führen sie den Haken des Beutelschneiders an der zuvor definierten Stelle zwischen Unterlage und Beutel. Halten Sie mit den Fingern einer Hand den Beutel beidseitig des Beutelschneiders fest und ziehen mit der anderen Hand den Beutelschneider weg von der haltenden Hand. Achten Sie auf möglichst gerade Schnittführung.

Um aus dem abgetrennten Folienschlauch einen Beutel zu machen, legen Sie eine offene Seite wie oben unter „Einschweißen – Taste „Seal“ 4“ in das Vakuuiergerät und folgen Sie den Schritten. Anschließend haben Sie einen einseitig offenen Beutel.

## Wichtige Hinweise:

Wenn Sie 20 Beutel kontinuierlich versiegelt haben, lassen Sie das Gerät etwa 10 Minuten abkühlen.

Das Gerät ist nicht geeignet für das Vakuuieren von flüssigen Lebensmitteln.

Die Breite der Vakuumbbeutel und Folienrollen beträgt maximal 30 cm.

Verwenden Sie zum Vakuuieren Vakuumbbeutel. Einfache Beutel sind nur für das Einschweißen und nicht zum Vakuuieren geeignet.

Das Vakuuieren verlängert die Haltbarkeit von Lebensmitteln, kann das Verderben aber nicht verhindern.

## Reinigung und Pflege

Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen niemals in Wasser oder in eine andere Flüssigkeit.

Verwenden Sie nach dem Abkühlen des Geräts einen weichen Schwamm oder ein weiches Tuch zur Reinigung der Geräteoberfläche und der Vakuunkammer 11.

Verwenden Sie zur Reinigung keine Bürste, damit die Geräteoberfläche nicht zerkratzt wird.

Verwenden Sie ein Taschentuch oder ein weiches Tuch, um die Vakuunkammer 11 von Speiseresten und Flüssigkeiten zu reinigen.

Halten Sie das Innere und Äußere des Geräts trocken, damit das Gerät für den nächsten Gebrauch wieder bereit ist.

## Fehlerbehebung

### Das Gerät funktioniert nicht

Prüfen Sie den Ladestauts der Batterie 1.

### Es wird kein vollständiges Vakuum im Beutel erzeugt oder das automatische Einschweißen erfolgt nicht

Stellen Sie sicher, dass das offene Ende des Vakuumbeutels vollständig innerhalb der Vakuunkammer 11 positioniert ist.

Überprüfen Sie, ob sich die Dichtung 8 gelöst hat.

Vergewissern Sie sich, dass kein Schmutz an Heizleiste 7 und Dichtung 8 haftet.

Prüfen Sie, ob der Geräte Deckel 13 fest geschlossen ist.

Vergewissern Sie sich, dass keine Luft durch ein Loch in den Vakuumbbeutel eindringen kann. Tauchen Sie zum Test den Vakuumbbeutel in Wasser ein. Steigen Luftbläschen auf, verliert der Beutel Luft. Tauschen Sie den Beutel aus.

### Nach dem Vakuuieren dringt Luft in den verschweißten Beutel ein

Dieser Fehler kann auftreten, wenn sich Falten, Öl oder

andere Flüssigkeiten an der Schweißauflage ⑥ befinden. Öffnen Sie die Beutel und reinigen Sie die Schweißauflage ⑥. Legen Sie die Beutel flach auf die Schweißauflage ⑥, um ihn zu vakuumieren und zu verschweißen.

Überprüfen Sie, ob durch die Lebensmittel Luft oder Flüssigkeit im Vakuumbbeutel entstanden ist. In diesem Fall öffnen Sie die Vakuumbbeutel, um sie erneut zu vakuumieren und zu verschweißen. Alternativ können Sie den Vakuumbbeutel auch gegen einen neuen austauschen. Bei wasserhaltigen Lebensmitteln empfiehlt es sich, die Lebensmittel vorher einzufrieren und dann zu vakuumieren und einzuschweißen.

### Das Vakuumieren funktioniert nicht einwandfrei

Ist die Heizleiste ⑦ überhitzt, kann sie die Beutel schmelzen. Öffnen Sie den Deckel des Vakuuiergeräts und lassen die Heizleiste ⑦ ein paar Minuten abkühlen.

Dieser Fehler kann auftreten, wenn sich Falten, Öl oder andere Flüssigkeiten an der Schweißauflage ⑥ oder der Heizleiste ⑦ befinden. Reinigen Sie Schweißauflage ⑥ oder der Heizleiste ⑦ und starten Sie den Vorgang erneut.

**Hinweis:** Die Heizleiste kann sehr heiß werden. Berühren Sie diese deshalb niemals mit der bloßen Hand.

Warten Sie nach dem abgeschlossenen Vakuuiervorgang 20 Sekunden, bevor Sie den nächsten Einschweißvorgang starten.

## Lebensmittel-Haltbarkeit

Durch das Vakuumieren wird den Lebensmitteln Luft entzogen. Dadurch wird Oxidation vermieden und Bakterienbefall verhindert.

Lagerung tiefgekühlt (-15 / -18°C)	Nicht vakuumierte Lagerung	Vakuumierte Lagerung
Fleisch, Fisch, Geflügel	6 Monate	24 - 36 Monate
Hackfleisch	4 Monate	12 Monate
Gemüse	8 - 10 Monate	24 - 36 Monate
Obst	6 - 12 Monate	24 - 36 Monate
Backwaren	6 - 12 Monate	24 - 36 Monate
Kaffeebohnen	6 - 9 Monate	24 - 36 Monate

Lagerung, Raumtemperatur	Nicht vakuumierte Lagerung	Vakuumierte Lagerung
Roher Reis und Teigwaren	5 - 6 Monate	12 Monate
Gefriergetrocknetes	1 - 2 Monate	12 Monate
Kaffee/Tee	2 - 3 Monate	12 Monate
Brot/ Brötchen	2 - 3 Tage	7 - 8 Tage

Lagerung gekühlt (+5 / -2°C)	Nicht vakuumierte Lagerung	Vakuumierte Lagerung
Wild	2 - 3 Tage	30 - 40 Tage
Rindfleisch	3 - 4 Tage	30 - 40 Tage
Geflügel	2 - 3 Tage	6 - 9 Tage
Ganzer Fisch	1 - 3 Tage	4 - 5 Tage
Rohes Gemüse	5 Tage	18 - 20 Tage
Frisches Obst	3 - 7 Tage	8 - 25 Tage
Gekochte Teigwaren	2 - 3 Tage	8 - 12 Tage

## Intended use

This device is only intended for use in private households to vacuum and heat-seal bags. Any other use or modification to the device shall be considered improper use.

## Safety notes

### **WARNING – DANGER TO LIFE AND RISK OF ACCIDENTS FOR INFANTS AND CHILDREN!**

Never leave children alone and unsupervised with the packaging material. The packaging material poses a suffocation hazard. Children frequently underestimate the dangers. Always keep children away from the product. This product is not a toy and should be kept out of the reach of children. Children cannot recognise the risks associated with the use of the product.

This product may be used by children aged 8 years and up, as well as by persons with reduced physical, sensory or mental capacities, or those lacking experience and/or knowledge, as long as they are supervised or instructed in the safe use of the product and they understand the associated risks. Do not allow children to play with the product. Never allow children to clean or maintain this product unsupervised.

The device is not a toy. Keep it out of the reach of children.

### **Avoid danger to life from electric shock!**

Always check the product for damage before connecting it to the power supply.

Never use the product if it is damaged in any way.

The product contains no parts which can be serviced by the user.

Repairs to the product must be performed by authorised specialised companies or customer service. Improper repairs could result in significant hazards to the user. This will also void the warranty.

Unplug the mains plug when the device is not in use.

Do not use the product if the cable or the plug have been damaged.

### **WARNING - HOT SURFACES! HAZARD OF BURNS!**

The heating element **7** can become very hot.

To prevent injuries, do not touch the heating element **7** immediately after shrink-

wrapping.

Do not leave the device unattended when it is switched on.

Always place the device on a flat, solid and heat-resistant work surface during use.

Carefully read the operating instructions before use.

Only operate the device indoors. Do not use it outside or in a damp environment.

Do not use the device in conjunction with an extension cable.

Keep the device and cable away from high temperatures and warm or damp environments.

The device does not require a lubricating agent. Do not use an organic solvent to clean the device.

To prevent pressure on the rubber seal **8** do not close the cover of the device after use.

The vacuum chamber **11** must not be cleaned under running water to prevent damage to the appliance. Do not attempt to vacuum seal food with a high water content. The vacuum pump can be destroyed by liquid.

## Parts description

- 1** Battery charge indicator
- 2** "Manual" button
- 3** "Vacuum" button
- 4** "Seal" button
- 5** Lid release (left and right)
- 6** Sealing support
- 7** Heating bar
- 8** Seal
- 9** Bag cutter
- 10** Connection for vacuum hose
- 11** Vacuum chamber
- 12** Transport lock
- 13** Lid
- 14** On/off switch
- 15** USB connection
- 16** Vacuum hose

## Scope of delivery

- 1 Vacuum Sealer
- 1 vacuum hose
- 1 bag cutter
- 1 instruction manual

## Before first use

Remove all packaging material before initial start-up.

Remove the transport lock **14** from the vacuum chamber

12. Read the instructions on the transport lock 14 (quick guide) carefully and keep it in a safe place.

Charge the integrated lithium-ion battery. To do this, plug a standard USB type-C cable into the USB port and charge the battery with a voltage of 5V. You can recognise the charging status by the battery charge indicator 1.

A full charge takes approx. 3.5 hours. This means that approx. 40 vacuuming processes can be carried out before the battery needs to be recharged. It is advisable not to discharge the battery completely in order to extend its service life.

## Functions

### Vacuuming - "Vacuum" button 3

Switch the appliance on using the on/off switch 14, fold the lid 15 upwards and place the opening of the vacuum bag in the vacuum chamber 11. Ensure that it lies as flat as possible on the sealing surface 6.

Close the lid 13 of the appliance by pressing down firmly on both sides of the lid until you hear a "click" sound. Press the "Vacuum" button 3, the vacuuming process starts automatically, the LED next to the „Vacuum“ button 3 lights up green.

As soon as vacuuming is complete, the sealing process starts automatically, the LED next to the „Vacuum“ button 3 continues to light up green. Once this step has also been completed, the green LED next to the „Vacuum“ button 3 goes out.

**Note:** You can end the process at any time by pressing the „Vacuum“ button 3.

**Note:** It is recommended to open the lid only after a further 5-10 seconds so that the weld seam can solidify optimally.

To open the appliance, press the two lid release buttons 5 on the left and right side of the appliance. Fold the lid 13 upwards and remove the vacuum-sealed bag.

**Note:** It is recommended that you first press one button after the other on the lid release 5. This makes it easier to open the lid.

**Note:** The duration of the vacuuming process varies depending on the volume that needs to be drawn out of the bag. If you notice that the appliance does not start the sealing process even though the bag is empty, it is possible that the appliance is drawing in secondary air. Insert the bag again and make sure that there are no creases on the sealing surface 6.

**Note:** Liquid in the bag can be sucked out of the bag during the vacuum sealing process. The liquid can affect the quality of the seal. If the bag fills with air again after the vacuuming process has been completed, use a new

bag and start the vacuuming process again. Ensure that as little liquid as possible gets between the sealing support 6 and the heating bar 7.

**Note:** It is recommended to wait 20 seconds between the individual vacuuming and sealing processes.

### Manual vacuuming - "Manual" button 2

This vacuum sealing method is suitable for moist and pressure-sensitive foods such as soft vegetables and fruit, meat, fish, bread, etc.

Switch the appliance on using the on/off switch 14, fold the lid 15 upwards and place the opening of the vacuum bag in the vacuum chamber 11. Ensure that it lies as flat as possible on the sealing surface 6.

Close the lid 13 of the appliance by pressing down firmly on both sides of the lid until you hear a "click" sound. Press and hold the „Manual“ button (2) to switch on the vacuum pump until the desired vacuum is reached. The LED next to the „Manual“ button (2) lights up green during the process.

As soon as you release the „Manual“ button (2), the vacuum pump stops. Press the „Seal“ Button 4 as quickly as possible to start the sealing process manually. The LED next to the „Seal“ Button 4 lights up until the sealing process is complete.

**Note:** It is recommended to open the lid only after a further approx. 10 seconds so that the weld seam can solidify optimally.

To open the appliance, press the two lid release buttons 5 on the left and right side of the appliance. Fold the lid 13 upwards and remove the vacuum-sealed bag.

**Note:** It is recommended that you first press one button after the other on the lid release 5. This makes it easier to open the lid.

**Note:** It is recommended to wait 20 seconds between the individual vacuuming and sealing processes.

### Welding - "Seal" Button 4

Switch the appliance on using the on/off switch 14, fold the lid 13 upwards and place the opening of the vacuum bag in the vacuum chamber 11. Ensure that it lies as flat as possible on the sealing surface 6.

Close the lid 13 of the appliance by pressing down firmly on both sides of the lid until you hear a "click" sound. Press the „Seal“ Button 4, the sealing process starts automatically, the LED next to the „Seal“ Button 4 lights up green.

**Note:** It is recommended to open the lid only after a further approx. 10 seconds so that the weld seam can solidify optimally.

To open the appliance, press the two lid release buttons



5 on the left and right side of the appliance. Fold the lid 13 upwards and remove the vacuum-sealed bag.

**Note:** It is recommended that you first press one button after the other on the lid release 5. This makes it easier to open the lid.

**Note:** It is recommended to wait 20 seconds between the individual vacuuming and sealing processes.

## How to make vacuum bags yourself with a film roll

The scope of delivery includes a small bag cutter 9, which fits into a recess in the appliance. You can use it to open bags in a similar way to a letter opener or to make bags from a roll of film yourself.

Before making a bag, determine the approximate size required. It is advisable to cut off a few centimetres more than having to throw away the whole section because it has become too small.

Now place the roll of film on a smooth surface and insert the hook of the bag cutter between the surface and the bag at the previously defined point. Hold the bag on both sides of the bag cutter with the fingers of one hand and pull the bag cutter away from the holding hand with the other hand. Make sure the cut is as straight as possible.

To turn the cut film tube into a bag, place one open side into the vacuum sealer as described above under "Sealing - „Seal“ Button 4" and follow the steps. You will then have a bag that is open on one side.

## Important notes:

If you have sealed 20 bags continuously, allow the unit to cool down for about 10 minutes.

The unit is not suitable for vacuuming liquid foods.

The maximum width of the vacuum bags and film rolls is 30 cm.

Use vacuum pouches for vacuuming. Simple pouches are only suitable for sealing and not for vacuuming.

Vacuuming extends the shelf life of food, but cannot prevent it from deterioration.

## Cleaning and maintenance

Never immerse the device in water or another liquid to clean them.

After the device has cooled down, use a soft sponge or a soft cloth to clean the device surface and the vacuum chamber 11.

Do not use brushes to clean it as this could scratch the device surface.

Use a handkerchief or a soft towel to clean food remnants and liquids from the vacuum chamber 11.

Keep the inside and the outside of the device dry so that the device is ready for use.

## Troubleshooting

### The device does not function

Check the charging status of the battery 1 .

### A complete vacuum is not created within the bag or automatic heat-sealing does not occur

Ensure that the open end of the vacuum bag is positioned fully within the vacuum chamber 11.

Check to see if the rubber seal 8 has loosened.

Ensure that there is no dirt on the heating element 7 or the rubber seal 8.

Check to see if the device cover is closed securely.

Ensure that no air can get into the vacuum bag through a hole. Immerse the vacuum bag in water to test this. If air bubbles rise up, then the bag is losing air. Get a new bag.

### Air gets into the heat sealed bag after vacuuming

This problem may occur if creases, oil or other liquids are on the heat seal surface 6. Open the bag and clean the heat seal surface 6. Place the bag flat on the sealing surface 6 to vacuum and heat seal it.

Check to see if air or liquid has entered the vacuum bag because of the food product. If this is the case, open the vacuum bag to vacuum and heat-seal it again. Alternatively, you can use another vacuum bag. For food products which contain a lot of water, we recommend that you freeze the food product before vacuuming and heat sealing it.

### The vacuum process does not function perfectly

If the heating element 7 becomes overheated, the bag may melt. Open the cover of the vacuum sealer and allow the heating element 7 to cool down for a few minutes.

This error can occur if there are wrinkles, oil or other liquids on the sealing support 6 or the heating bar 7. Clean the sealing support 6 or the heating bar 7 and start the process again.

**Note:** The heating bar 7 can become very hot. Never touch it with your bare hand.

Wait 20 seconds after the vacuuming process is complete before starting the next sealing process.

## Food product shelf life

Vacuuming removes the air from food products. As a result, oxidation and bacterial contamination are prevented.

Storage, room temperature	Non-vacuumed storage	Vacuumed storage
Raw rice and pasta	5 - 6 months	12 months
freeze-dried	1 - 2 months	12 months
Coffee/tea	2 - 3 months	12 months
Bread / bread rolls	2 - 3 days	7 - 8 days

Storage, chilled (+5 / -2°C)	Non-vacuumed storage	Vacuumed storage
Game (meat)	2 - 3 days	30 - 40 days
Beef	3 - 4 days	30 - 40 days
Poultry	2 - 3 days	6 - 9 days
Whole fish	1 - 3 days	4 - 5 days
Raw vegetables	5 days	18 - 20 days
Fresh fruit	3 - 7 days	8 - 25 days
Boiled pasta	2 - 3 days	8 - 12 days

Storage, deep-frozen (-15 / -18°C)	Non-vacuumed storage	Vacuumed storage
Meat, fish, poultry	6 months	2 - 3 years
Minced meat	4 months	12 months
Vegetables	8 - 10 months	2 - 3 years
Fruit	6 - 12 months	2 - 3 years
Bakery products	6 - 12 months	2 - 3 years
Coffee beans	6 - 9 months	2 - 3 years

## Utilisation conforme

Cet appareil est uniquement destiné à être utilisé dans les foyers pour faire le vide et souder des sacs. Toute autre utilisation ou modification de l'appareil doit être considérée comme une utilisation inappropriée.

## Consignes de sécurité

### AVERTISSEMENT - DANGER DE MORT ET RISQUE D'ACCIDENTS POUR LES NOURRISSONS ET LES ENFANTS!

Ne laissez jamais les enfants seuls et sans surveillance avec le matériel d'emballage. Le matériel d'emballage présente un risque de suffocation. Les enfants sous-estiment souvent les dangers. Tenez toujours les enfants éloignés du produit. Ce produit n'est pas un jouet et doit être gardé hors de la portée des enfants. Les enfants ne peuvent pas reconnaître les risques associés à l'utilisation du produit.

Ce produit peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par des personnes manquant d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'ils soient supervisés ou instruits sur l'utilisation sûre du produit et qu'ils comprennent les risques associés. Ne laissez pas les enfants jouer avec le produit. Ne laissez jamais les enfants nettoyer ou entretenir ce produit sans surveillance.

L'appareil n'est pas un jouet. Garder hors de la portée des enfants.

### Évitez tout danger de choc électrique!

Vérifiez toujours que l'appareil n'est pas endommagé avant de le brancher à l'alimentation électrique.

Ne jamais utiliser le produit s'il est endommagé.

Le produit ne contient aucune pièce pouvant être réparée par l'utilisateur.

Les réparations du produit doivent être effectuées par des entreprises spécialisées agréées ou par le service clientèle. Des réparations inadéquates peuvent entraîner des risques importants pour l'utilisateur. Ceci annulera également la garantie.

Débranchez la fiche secteur lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la fiche ont été endommagés.

## ATTENTION - SURFACES CHAUDES! RISQUE DE BRÛLURES!

L'élément chauffant ⑦ peut devenir très chaud.

Pour éviter les blessures, ne pas toucher l'élément chauffant ⑦ immédiatement après la rétraction.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé.

Toujours placer l'appareil sur une surface de travail plane, solide et résistante à la chaleur pendant l'utilisation.

Lisez attentivement le mode d'emploi avant toute utilisation.

N'utilisez l'appareil qu'à l'intérieur. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ou dans un environnement humide.

Ne pas utiliser l'appareil avec un câble de rallonge.

Tenez l'appareil et le câble à l'écart des températures élevées et des environnements chauds ou humides.

L'appareil ne nécessite pas de lubrifiant. Ne pas utiliser de solvant organique pour nettoyer l'appareil.

Pour éviter toute pression sur le joint en caoutchouc ⑧, ne pas refermer le couvercle de l'appareil après utilisation.

La Chambre à vide ⑪ ne doit pas être nettoyée sous l'eau courante pour éviter d'endommager l'appareil. N'essayez pas de mettre sous vide des aliments à forte teneur en eau. La pompe à vide peut être détruite par un liquide.

## Description des pièces

- ① BIndicateur de charge de la batterie
- ② Bouton « Manual »
- ③ Bouton « Vacuum »
- ④ Bouton « Seal »
- ⑤ Ouverture du couvercle (gauche et droite)
- ⑥ Support d'étanchéité
- ⑦ Barre chauffante
- ⑧ Sceau
- ⑨ Coupe-sac
- ⑩ Raccordement pour tuyau d'aspiration
- ⑪ Chambre à vide
- ⑫ Verrouillage de transport
- ⑬ Couvercle
- ⑭ Interrupteur marche/arrêt
- ⑮ Connexion USB
- ⑯ Tuyau d'aspiration

## Contenu de la livraison

- 1 machine sous Vide
- 1 tuyau d'aspiration
- 1 coupe-sac
- 1 manuel d'instructions

## Avant la première utilisation

Retirez tous les matériaux d'emballage avant la première mise en service.

Retirez le verrou de transport **14** de la chambre à vide **11**. Lisez attentivement les instructions figurant sur le verrou de transport **14** (guide rapide) et conservez-le en lieu sûr.

Chargez la batterie lithium-ion intégrée. Pour ce faire, branchez un câble USB type-C standard dans le port USB **15** et chargez la batterie avec une tension de 5 V. Vous pouvez reconnaître l'état de charge grâce à l'indicateur de charge de la batterie **1**.

Une charge complète prend env. 3,5 heures. Cela signifie qu'env. 40 processus de mise sous Vide peuvent être effectués avant de devoir recharger la batterie. Il est conseillé de ne pas décharger complètement la batterie afin de prolonger sa durée de vie.

## Fonctions

### Aspiration - Bouton "Vacuum" **3**

Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt **14**, rabattez le couvercle **13** vers le haut et placez l'ouverture du sac sous vide dans la chambre à vide **11**. Veiller à ce qu'il repose le plus à plat possible sur la surface d'étanchéité **6**.

Fermez le couvercle **13** de l'appareil en appuyant fermement des deux côtés du couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ». Appuyez sur le bouton "Vacuum" **3**, le processus de mise sous vide démarre automatiquement, la LED à côté du bouton "Vacuum" **3** s'allume en vert.

Dès que la mise sous vide est terminée, le processus de scellage démarre automatiquement, la LED à côté du bouton "Vacuum" **3** continue de s'allumer en vert. Une fois cette étape également réalisée, la LED verte à côté du bouton Aspirateur **3** s'éteint.

**Remarque:** Vous pouvez terminer le processus à tout moment en appuyant sur le bouton „Vacuum“ **3**.

**Remarque:** Il est recommandé d'ouvrir le couvercle seulement après 5 à 10 secondes supplémentaires afin que le cordon de soudure puisse se solidifier de manière optimale.

Pour ouvrir l'appareil, appuyez sur les deux boutons de déverrouillage du couvercle **5** situés sur les côtés gauche et droit de l'appareil. Repliez le couvercle **13** vers

le haut et retirez le sachet sous vide.

**Remarque:** Il est recommandé d'appuyer d'abord un bouton après l'autre sur le déverrouillage du couvercle **5**. Cela facilite l'ouverture du couvercle.

**Remarque:** La durée du processus de mise sous vide varie en fonction du volume à extraire du sac. Si vous remarquez que l'appareil ne démarre pas le processus de scellage même si le sac est vide, il est possible que l'appareil aspire de l'air secondaire. Réinsérez le sac et assurez-vous qu'il n'y a pas de plis sur la surface de fermeture **6**.

**Remarque:** Le liquide contenu dans le sac peut être aspiré hors du sac pendant le processus de mise sous vide. Le liquide peut affecter la qualité du joint. Si le sac se remplit à nouveau d'air une fois le processus de mise sous vide terminé, utilisez un nouveau sac et recommencez le processus de mise sous vide. Veiller à ce qu'il y ait le moins de liquide possible entre le support d'étanchéité **6** et la barre chauffante **7**.

**Remarque:** Il est recommandé d'attendre 20 secondes entre chaque processus de mise sous vide et de scellage.

### Mise sous vide manuelle - touche "Manual" **2**

Cette méthode de mise sous vide convient aux aliments humides et sensibles à la pression tels que les légumes et fruits mous, la viande, le poisson, le pain, etc.

Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt **14**, rabattez le couvercle **13** vers le haut et placez l'ouverture du sac sous vide dans la chambre à vide **11**. Veiller à ce qu'il repose le plus à plat possible sur la surface d'étanchéité **6**.

Fermez le couvercle **13** de l'appareil en appuyant fermement des deux côtés du couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ». Appuyez et maintenez enfoncé le bouton „Manual“ (2) pour allumer la pompe à vide jusqu'à ce que le vide souhaité soit atteint. La LED à côté du bouton „Manual“ (2) s'allume en vert pendant le processus.

Dès que vous relâchez le bouton „Manual“ (2), la pompe à vide s'arrête. Appuyez le plus rapidement possible sur le bouton Seal **4** pour démarrer le processus de scellage „Manual“ement. La LED à côté du bouton Seal **4** s'allume jusqu'à ce que le processus de scellage soit terminé.

**Remarque:** Il est recommandé d'ouvrir le couvercle seulement après env. 10 secondes pour que le cordon de soudure puisse se solidifier de manière optimale.

Pour ouvrir l'appareil, appuyez sur les deux boutons de déverrouillage du couvercle **5** situés sur les côtés gauche et droit de l'appareil. Repliez le couvercle **13** vers le haut et retirez le sachet sous vide.

**Remarque:** Il est recommandé d'appuyer d'abord un bouton après l'autre sur le déverrouillage du couvercle ⑤. Cela facilite l'ouverture du couvercle.

**Remarque:** Il est recommandé d'attendre 20 secondes entre chaque processus de mise sous vide et de scellage.

## Soudure - Seal bouton ④

Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt ⑫, rabattez le couvercle ⑬ vers le haut et placez l'ouverture du sac sous vide dans la chambre à vide ⑪. Veiller à ce qu'il repose le plus à plat possible sur la surface d'étanchéité ⑥.

Fermez le couvercle ⑬ de l'appareil en appuyant fermement des deux côtés du couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ». Appuyez sur le bouton Seal ④, le processus de scellage démarre automatiquement, la LED à côté du bouton Seal ④ s'allume en vert.

**Remarque:** Il est recommandé d'ouvrir le couvercle seulement après env. 10 secondes pour que le cordon de soudure puisse se solidifier de manière optimale.

Pour ouvrir l'appareil, appuyez sur les deux boutons de déverrouillage du couvercle ⑤ situés sur les côtés gauche et droit de l'appareil. Repliez le couvercle ⑬ vers le haut et retirez le sachet sous vide.

**Remarque:** Il est recommandé d'appuyer d'abord un bouton après l'autre sur le déverrouillage du couvercle ⑤. Cela facilite l'ouverture du couvercle.

**Remarque:** Il est recommandé d'attendre 20 secondes entre chaque processus de mise sous vide et de scellage.

## Créer soi-même des sachets sous vide avec un rouleau de film

La livraison comprend un petit coupe-sac ⑨ qui s'insère dans un évidement de l'appareil. Vous pouvez l'utiliser pour ouvrir des sacs de la même manière qu'un coupe-papier ou pour fabriquer vous-même des sacs à partir d'un rouleau de film.

Avant de fabriquer un sac, déterminez la taille approximative requise. Il est conseillé de couper quelques centimètres de plus que de devoir jeter toute la section car devenue trop petite.

Placez maintenant le rouleau de film sur une surface lisse et insérez le crochet du coupe-sac entre la surface et le sac à l'endroit préalablement défini. Tenez le sac des deux côtés du coupe-sac avec les doigts d'une main et éloignez le coupe-sac de la main qui le tient avec l'autre main. Assurez-vous que la coupe est aussi droite que possible.

Pour transformer le tube de film coupé en sac, placez un côté ouvert dans la machine sous vide comme décrit ci-dessus sous « Soudure - Seal Bouton ④ » et suivez les étapes. Vous aurez alors un sac ouvert d'un côté.

## Remarques importantes:

Si vous avez scellé 20 sacs en continu, laissez l'appareil refroidir pendant environ 10 minutes.

L'appareil n'est pas adapté pour aspirer des aliments liquides.

La largeur maximale des sacs sous vide et des rouleaux de film est de 30 cm.

Utilisez des pochettes sous vide pour passer l'aspirateur. Les sachets simples ne conviennent que pour sceller et non pour passer l'aspirateur.

La mise sous vide prolonge la durée de conservation des aliments, mais ne peut pas empêcher leur détérioration.

## Nettoyage et entretien

Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou un autre liquide pour le nettoyer.

Une fois l'appareil refroidi, utilisez une éponge douce ou un chiffon doux pour nettoyer la surface de l'appareil et la chambre à vide ⑪.

N'utilisez pas de brosses pour le nettoyer car cela pourrait rayer la surface de l'appareil.

Utilisez un mouchoir ou une serviette douce pour nettoyer les restes de nourriture et les liquides de la chambre à vide ⑪.

Gardez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil au sec afin que l'appareil soit prêt à l'emploi.

## Dépannage

### L'appareil ne fonctionne pas

Vérifiez l'état de charge de la batterie ①.

### Un vide complet n'est pas créé dans le sac ou il n'y a pas de thermosoudage automatique

Assurez-vous que l'extrémité ouverte du sac sous vide est entièrement positionnée dans la chambre à vide ⑪.

Vérifiez si le joint en caoutchouc ③ s'est desserré.

Assurez-vous qu'il n'y a pas de saleté sur l'élément chauffant ⑦ ou sur le joint en caoutchouc ③.

Vérifiez si le couvercle de l'appareil est bien fermé.

Assurez-vous qu'aucun air ne puisse pénétrer dans le sac sous vide par un trou. Plongez le sac sous vide dans l'eau pour tester cela. Si des bulles d'air montent, le sac perd de l'air. Procurez-vous un nouveau sac.

### L'air pénètre dans le sachet scellé à chaud après vider

Ce problème peut se produire si des plis, de l'huile ou d'autres liquides se trouvent sur la surface thermosoudée ⑥. Ouvrez le sac et nettoyez la surface thermoscellée ⑥. Placez le sac à plat sur la surface de scellage ⑥ pour le

mettre sous vide et le thermosceller.

Vérifiez si de l'air ou du liquide est entré dans le sac sous vide à cause du produit alimentaire. Si tel est le cas, ouvrez le sac sous vide pour le mettre sous vide et thermosceller à nouveau. Vous pouvez également utiliser un autre sac sous vide. Pour les produits alimentaires contenant beaucoup d'eau, nous vous recommandons de congeler le produit alimentaire avant de le mettre sous vide et de le thermosceller.

### Le processus de vide ne fonctionne pas parfaitement

Si l'élément chauffant ⑦ surchauffe, le sac peut fondre. Ouvrez le couvercle de la machine sous vide et laissez refroidir l'élément chauffant ⑦ pendant quelques minutes.

Cette erreur peut se produire s'il y a des plis, de l'huile ou d'autres liquides sur le support d'étanchéité ⑥ ou la barre chauffante ⑦. Nettoyer le support de soudure ⑥ ou la barre chauffante ⑦ et recommencer le processus.

Remarque: La barre chauffante ⑦ peut devenir très chaude. Ne le touchez jamais à main nue.

Attendez 20 secondes après la fin du processus de mise sous vide avant de commencer le prochain processus de scellage.

## Durée de conservation des produits alimentaires

La mise sous vide élimine l'air des produits alimentaires. Ainsi, l'oxydation et la contamination bactérienne sont évitées.

Stockage, surgelé, (-15 / -18°C)	sans mise sous vide	mise sous vide
Viande, poisson, volaille	6 mois	2 - 3 ans
Viande hachée	4 mois	12 mois
Légumes	8 - 10 mois	2 - 3 ans
Fruits	6 - 12 mois	2 - 3 ans
Produit du Boulangerie	6 - 12 mois	2 - 3 ans
Grain de café	6 - 9 mois	2 - 3 ans

Stockage, température ambiante	sans mise sous vide	mise sous vide
Riz cru et pâtes alimentaires	5 - 6 mois	12 mois
Lyophilisé	1 - 2 mois	12 mois
Café / thé	2 - 3 mois	12 mois
Pain / petits pains	2 - 3 jours	7 - 8 jours

Stockage, réfrigéré (+5 / -2°C)	sans mise sous vide	mise sous vide
Gibier (viande)	2 - 3 jours	30 - 40 jours
Boeuf	3 - 4 jours	30 - 40 jours
Volaille	2 - 3 jours	6 - 9 jours
Poisson entier	1 - 3 jours	4 - 5 jours
Légumes cru	5 jours	18 - 20 jours
Fruits frais	3 - 7 jours	8 - 25 jours
Pâtes cuites	2 - 3 jours	8 - 12 jours

## Uso previsto

Questo dispositivo è destinato esclusivamente all'uso privato, casalingo, per sigillare sottovuoto e termo-sigillare. Qualsiasi altro utilizzo o modifica del dispositivo è considerato un uso improprio.

## Note di sicurezza

### AVVERTENZA - PERICOLO DI VITA E RISCHIO DI INCIDENTI PER NEONATI E BAMBINI!

Non lasciare mai i bambini da soli e senza sorveglianza con il materiale da imballaggio. Il materiale di imballaggio presenta un pericolo di soffocamento. I bambini spesso sottovalutano i pericoli. Tenere sempre i bambini lontani dal prodotto. Questo prodotto non è un giocattolo e deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini. I bambini non sono in grado di riconoscere i rischi associati all'uso del prodotto.

Questo prodotto può essere utilizzato da bambini dell'età di 8 anni e oltre, nonché da persone con ridotta capacità fisiche, sensoriali o mentali o coloro che non dispongono di esperienza e / o conoscenza, purché siano sorvegliati o istruiti nell'utilizzo sicuro della Prodotto e comprendono i rischi associati. Non permettere ai bambini di giocare con il prodotto. Non permettere mai ai bambini di pulire o di fare manutenzione su questo prodotto senza sorveglianza.

Il dispositivo non è un giocattolo. Tenere fuori dalla portata dei bambini.

### Evitare il pericolo per la vita da scosse elettriche!

Controllare sempre che il prodotto non sia danneggiato prima di collegarlo all'alimentazione.

Mai utilizzare il prodotto se danneggiato in alcun modo.

Il prodotto non contiene parti che possono essere revisionate dall'utente.

Le riparazioni del prodotto devono essere eseguite da società specializzate autorizzate o dal servizio clienti. Le riparazioni improprie potrebbero causare pericoli significativi all'utente. Ciò invaliderà anche la garanzia.

Scollegare la spina dalla presa di corrente quando il dispositivo non è in uso.

Non utilizzare il prodotto se il cavo o la spina sono stati danneggiati.

### AVVERTENZA - SUPERFICI CALDE! PERICOLO USTIONI!

L'elemento riscaldante **7** può diventare molto caldo.

Per evitare lesioni, non toccare l'elemento riscaldante **7** immediatamente dopo la termo-sigillatura.

Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è acceso.

Mettere sempre il dispositivo su una superficie di lavoro piatta, solida e resistente al calore durante l'uso.

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima dell'utilizzo.

Azionare il dispositivo solo in ambienti interni. Non utilizzarlo all'esterno o in un ambiente umido.

Non utilizzare il dispositivo in combinazione con un cavo di prolunga.

Tenere lontano l'apparecchio e il cavo dalle alte temperature e dagli ambienti caldi o umidi.

Il dispositivo non richiede lubrificanti. Non utilizzare solventi organici per pulire il dispositivo.

Per prevenire la pressione sulla guarnizione di gomma **8** non chiudere la copertura del dispositivo dopo l'uso.

La camera del vuoto **11** non deve essere pulita sotto l'acqua corrente per evitare di danneggiare l'apparecchio. Non tentare di sigillare sottovuoto alimenti con un elevato contenuto di acqua. La pompa del vuoto può essere distrutta dal liquido.

## Parts description

- 1** Indicatore di carica della batteria
- 2** Pulsante "Manual"
- 3** Pulsante "Vacuum"
- 4** Pulsante "Seal"
- 5** Sblocco del coperchio (destra e sinistra)
- 6** Supporto per la sigillatura
- 7** Barra di riscaldamento
- 8** Sigillo
- 9** Tagliasacco
- 10** Raccordo per il tubo del vuoto
- 11** Camera del vuoto
- 12** Blocco di trasporto
- 13** Coperchio
- 14** Interruttore on/off
- 15** Collegamento USB
- 16** Tubo flessibile per il vuoto

## Contenuto della consegna

- 1 sigillatore a vuoto
- 1 tubo per il vuoto
- 1 tagliasacchetti
- 1 manuale di istruzioni

## Prima del primo utilizzo

Rimuovere tutto il materiale di imballaggio prima della prima messa in funzione.

Rimuovere il blocco di trasporto **14** dalla camera del vuoto **12**. Leggere attentamente le istruzioni sulla chiusura di trasporto **14** (guida rapida) e conservarla in un luogo sicuro.

Caricare la batteria integrata agli ioni di litio. A tal fine, collegare un cavo USB standard di tipo C alla porta USB **15** e caricare la batteria con una tensione di 5V. Lo stato di carica è riconoscibile dall'indicatore di carica della batteria **1**.

Una carica completa richiede circa 3,5 ore. Ciò significa che è possibile effettuare circa 40 aspirazioni prima di dover ricaricare la batteria. Si consiglia di non scaricare completamente la batteria per prolungarne la durata.

## Funzioni

### Aspirazione - Pulsante "Vacuum" **3**

Accendere l'apparecchio con l'interruttore on/off **14**, ripiegare il coperchio **13** verso l'alto e posizionare l'apertura del sacco del vuoto nella camera del vuoto **11**. Assicurarsi che sia il più piatto possibile sulla superficie di sigillatura **6**.

Chiudere il coperchio **13** dell'apparecchio premendo con forza su entrambi i lati del coperchio fino a sentire un "clic". Premere il pulsante "Vacuum" **3**, il processo di aspirazione si avvia automaticamente, il LED accanto al pulsante Vacuum **3** si illumina di verde.

Non appena l'aspirazione è completata, si avvia automaticamente il processo di sigillatura; il LED accanto al pulsante "Vacuum" **3** continua a illuminarsi di verde. Una volta completata anche questa fase, il LED verde accanto al pulsante „Vacuum“ **3** si spegne.

**Nota:** È possibile terminare il processo in qualsiasi momento premendo il pulsante „Vacuum“ **3**.

**Nota:** Si consiglia di aprire il coperchio solo dopo altri 5-10 secondi, in modo che il cordone di saldatura possa solidificarsi in modo ottimale.

Per aprire l'apparecchio, premere i due pulsanti di apertura del coperchio **5** sul lato sinistro e destro dell'apparecchio. Ripiegare il coperchio **13** verso l'alto e rimuovere il sacchetto sottovuoto.

**Nota:** Si consiglia di premere prima un pulsante dopo

l'altro sullo sblocco del coperchio **5**. In questo modo si facilita l'apertura del coperchio.

**Nota:** La durata del processo di aspirazione varia a seconda del volume da estrarre dal sacchetto. Se si nota che l'apparecchio non avvia il processo di sigillatura anche se il sacchetto è vuoto, è possibile che l'apparecchio stia aspirando aria secondaria. Inserire nuovamente il sacchetto e verificare che non vi siano pieghe sulla superficie di sigillatura **6**.

**Nota:** Il liquido presente nel sacchetto può essere aspirato durante il processo di sigillatura sottovuoto. Il liquido può compromettere la qualità della sigillatura. Se il sacchetto si riempie nuovamente d'aria al termine del processo di aspirazione, utilizzare un nuovo sacchetto e ricominciare il processo di aspirazione. Assicurarsi che tra il supporto di sigillatura **6** e la barra di riscaldamento **7** passi meno liquido possibile.

**Nota:** Si consiglia di attendere 20 secondi tra i singoli processi di aspirazione e sigillatura.

### Aspirazione manuale - Pulsante „Manual“ **2**

Questo metodo di sigillatura sottovuoto è adatto per alimenti umidi e sensibili alla pressione, come verdura e frutta morbida, carne, pesce, pane, ecc.

Accendere l'apparecchio con l'interruttore on/off **14**, ripiegare il coperchio **13** verso l'alto e posizionare l'apertura del sacchetto del vuoto nella camera del vuoto **11**. Assicurarsi che sia il più piatto possibile sulla superficie di sigillatura **6**.

Chiudere il coperchio **13** dell'apparecchio premendo con forza su entrambi i lati del coperchio fino a sentire un "clic". Tenere premuto il pulsante „Manual“ (2) per accendere la pompa del vuoto fino al raggiungimento del vuoto desiderato. Il LED accanto al pulsante Manual (2) si illumina di verde durante il processo.

Non appena si rilascia il pulsante "Manual" (2), la pompa del vuoto si ferma. Premere il pulsante "Seal" **4** il più rapidamente possibile per avviare manualmente il processo di sigillatura. Il LED accanto al pulsante "Seal" **4** si accende fino al completamento del processo di sigillatura.

**Nota:** Si consiglia di aprire il coperchio solo dopo altri 10 secondi circa, in modo che il cordone di saldatura possa solidificarsi in modo ottimale.

Per aprire l'apparecchio, premere i due pulsanti di apertura del coperchio **5** sul lato sinistro e destro dell'apparecchio. Ripiegare il coperchio **13** verso l'alto e rimuovere il sacchetto sottovuoto.

**Nota:** Si consiglia di premere prima un pulsante dopo l'altro sullo sblocco del coperchio **5**. In questo modo si facilita l'apertura del coperchio.



**Nota:** Si consiglia di attendere 20 secondi tra i singoli processi di aspirazione e sigillatura.

## Saldatura - pulsante "Seal" 4

Accendere l'apparecchio con l'interruttore on/off 14, ripiegare il coperchio 13 verso l'alto e posizionare l'apertura del sacco del vuoto nella camera del vuoto 11. Assicurarsi che sia il più piatto possibile sulla superficie di sigillatura 6.

Chiudere il coperchio 13 dell'apparecchio premendo con forza su entrambi i lati del coperchio fino a sentire un "click". Premere il pulsante "Seal" 4, il processo di si avvia automaticamente, il LED accanto al pulsante "Seal" 4 si illumina di verde.

**Nota:** Si consiglia di aprire il coperchio solo dopo altri 10 secondi circa, in modo che il cordone di saldatura possa solidificarsi in modo ottimale.

Per aprire l'apparecchio, premere i due pulsanti di apertura del coperchio 5 sul lato sinistro e destro dell'apparecchio. Ripiegare il coperchio 13 verso l'alto e rimuovere il sacchetto sottovuoto.

**Nota:** Si consiglia di premere prima un pulsante dopo l'altro sullo sblocco del coperchio 5. In questo modo si facilita l'apertura del coperchio.

**Nota:** Si consiglia di attendere 20 secondi tra i singoli processi di aspirazione e sigillatura.

## Come fare i sacchetti sottovuoto da soli con un rotolo di pellicola

La fornitura comprende un piccolo tagliaborse 9, che si inserisce in una cavità dell'apparecchio. Può essere utilizzato per aprire i sacchetti in modo simile a un tagliacarte o per creare sacchetti da un rotolo di pellicola.

Prima di creare un sacchetto, determinare le dimensioni approssimative necessarie. È consigliabile tagliare qualche centimetro in più piuttosto che dover buttare via l'intera sezione perché è diventata troppo piccola.

Posizionare il rotolo di pellicola su una superficie liscia e inserire il gancio della taglierina per sacchetti tra la superficie e il sacchetto nel punto precedentemente definito. Tenere il sacchetto su entrambi i lati della taglierina con le dita di una mano e allontanare la taglierina con l'altra mano. Assicurarsi che il taglio sia il più dritto possibile.

Per trasformare il tubo di pellicola tagliato in un sacchetto, inserire un lato aperto nella sigillatrice sottovuoto come descritto sopra in "Saldatura - Pulsante „Seal“ 4" e seguire la procedura. Si otterrà così un sacchetto aperto su un lato.

## Note importanti:

Se si sono sigillati 20 sacchetti ininterrottamente,

lasciare raffreddare l'unità per circa 10 minuti.

L'apparecchio non è adatto per il sottovuoto di alimenti liquidi.

La larghezza massima dei sacchetti per il sottovuoto e dei rotoli di pellicola è di 30 cm.

Per il sottovuoto, utilizzare sacchetti per il sottovuoto. Le buste semplici sono adatte solo per la sigillatura e non per il sottovuoto.

Il sottovuoto prolunga la durata di conservazione degli alimenti, ma non può impedirne il deterioramento.

## Pulizia e manutenzione

Non immergere mai il dispositivo in acqua o altro liquido per pulirlo.

Dopo che il dispositivo si è raffreddato, utilizzare una spugna o un panno morbido per pulire la superficie del dispositivo e la camera di aspirazione 11.

Non utilizzare spazzole per la pulizia, poiché potrebbero graffiare la superficie del dispositivo.

Utilizzare un fazzoletto o un asciugamano morbido per pulire i resti di cibo e i liquidi dalla camera di aspirazione 11.

Mantenere asciutto l'interno e l'esterno del dispositivo, in modo che sia pronto per l'uso.

## Risoluzione dei problemi

### Il dispositivo non funziona

Controllare lo stato di carica della batteria 1.

### Un vuoto completo non viene creato all'interno del sacchetto o non si verifica la termo-sigillatura automatica

Assicurarsi che l'estremità aperta del sacco del vuoto sia posizionata completamente all'interno della camera del vuoto 11.

Controllare se la guarnizione di gomma 8 si è allentata.

Assicurarsi che l'elemento riscaldante 7 e la guarnizione di gomma 8 non siano sporchi.

Verificare che il coperchio dell'apparecchio sia ben chiuso.

Assicurarsi che l'aria non possa entrare nel sacco del vuoto attraverso un foro. Per verificare questo aspetto, immergere il sacchetto del vuoto in acqua. Se si formano bolle d'aria, il sacchetto perde aria. Procurarsi un nuovo sacchetto.

### L'aria entra nel sacchetto sigillato dopo l'aspirazione

Questo problema può verificarsi se sulla superficie di termosaldatura 6 sono presenti pieghe, olio o altri liquidi. Aprire il sacchetto e pulire la superficie di termosaldatura 6. Posizionare il sacchetto in piano sulla

superficie di sigillatura **6** per effettuare il vuoto e la termosaldatura.

Controllare se l'aria o il liquido sono entrati nel sacchetto del vuoto a causa del prodotto alimentare. In tal caso, aprire il sacchetto per il vuoto e termosaldarlo nuovamente. In alternativa, è possibile utilizzare un altro sacchetto per il sottovuoto. Per i prodotti alimentari che contengono molta acqua, si consiglia di congelare il prodotto prima di metterlo sottovuoto e termosaldarlo.

### Il processo di vuoto non funziona perfettamente

Se l'elemento riscaldante **7** si surriscalda, il sacchetto potrebbe sciogliersi. Aprire il coperchio della macchina sottovuoto e lasciare raffreddare l'elemento riscaldante **7** per alcuni minuti.

Questo errore può verificarsi se sono presenti grinze, olio o altri liquidi sul supporto di tenuta **6** o sulla barra riscaldante **7**. Pulire il supporto saldante **6** o la barra riscaldante **7** e riavviare il processo.

**Nota:** La barra riscaldante **7** può diventare molto calda. Non toccarlo mai a mani nude.

Attendere 20 secondi dopo il completamento del processo di messa sotto vuoto prima di avviare il successivo processo di sigillatura.

### La durata del prodotto alimentare

L'aspirazione elimina l'aria dai prodotti alimentari. Di conseguenza, l'ossidazione e la contaminazione batterica sono evitati.

Stoccaggio, temperatura ambiente	Stoccaggio senza Sottovuoto	Stoccaggio Sottovuoto
Riso grezzo e pasta	5 - 6 mesi	12 mesi
Liofilizzato	1 - 2 mesi	12 mesi
Caffè / tè	2 - 3 mesi	12 mesi
Pane	2 - 3 giorni	7 - 8 giorni

Stoccaggio, refrigerato (+5 / -2°C)	Stoccaggio senza Sottovuoto	Stoccaggio Sottovuoto
Selvaggina (carne)	2 - 3 giorni	30 - 40 giorni
Manzo	3 - 4 giorni	30 - 40 giorni
Pollame	2 - 3 giorni	6 - 9 giorni
Pesce intero	1 - 3 giorni	4 - 5 giorni
Crudo Verdure	5 giorni	18 - 20 giorni
Frutta fresca	3 - 7 giorni	8 - 25 giorni
Pasta bollita	2 - 3 giorni	8 - 12 giorni

Stoccaggio, surgelato (-15 / -18°C)	Stoccaggio senza Sottovuoto	Stoccaggio Sottovuoto
Carne, pesce, pollame	6 mesi	2 - 3 anni
Carne macinata	4 mesi	12 mesi
Ortaggi	8 - 10 mesi	2 - 3 anni
Frutta	6 - 12 mesi	2 - 3 anni
Prodotti da Forno	6 - 12 mesi	2 - 3 anni
Caffè(chicchi)	6 - 9 mesi	2 - 3 anni

## Použití v souladu s určením

Toto zařízení je určeno pouze pro použití v domácnostech k vakuování a tepelnému uzavírání sáčků. Jakékoli jiné použití nebo úprava zařízení se považuje za nesprávné použití.

## Bezpečnostní pokyny

### UPOZORNĚNÍ - NEBEZPEČÍ OHROŽENÍ ŽIVOTA A RIZIKO ÚRAZU KOJENCŮ A DĚTÍ!

Nikdy nenechávejte děti samotné a bez dozoru u obalového materiálu. Obalový materiál představuje nebezpečí udušením. Děti často podceňují nebezpečí. Děti vždy držte mimo dosah výrobku. Tento výrobek není hračka a měl by být uchovávan mimo dosah dětí. Děti nedokáží rozpoznat rizika spojená s používáním výrobku.

Tento výrobek mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby s nedostatkem zkušeností a znalostí, jen pokud jsou pod dohledem nebo jsou poučeny o bezpečném používání výrobku a rozumí souvisejícím rizikům. Nedovolte dětem, aby si s výrobkem hrály. Nikdy nedovolte dětem čistit nebo udržovat tento výrobek bez dozoru.

Přístroj není hračka. Uchovávejte jej mimo dosah dětí.

### Vyvarujte se ohrožení života úrazem elektrickým proudem!

Před připojením výrobku k elektrické síti vždy zkontrolujte, zda není poškozen.

Nikdy výrobek nepoužívejte, pokud je jakýmkoli způsobem poškozen.

Výrobek neobsahuje žádné součásti, které by mohl uživatel opravovat.

Opravy výrobku musí provádět autorizované specializované firmy nebo zákaznický servis. Neodborné zásahy by mohly vést k ohrožení uživatele. Pokud by uživatel opravoval výrobek sám, ztratil by tím záruku.

Při používání spotřebiče odpojte síťovou zástrčku.

Nepoužívejte výrobek, pokud na něm zjistíte zjevné závady.

### VAROVÁNÍ - HORKÉ POVRCHY! NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!

Topné těleso 7 může být velmi horké.

Abyste předešli zraněním, nedotýkejte se topného tělesa 7 bezprostředně po svařování.

Nenechávejte přístroj bez dozoru, pokud je zapnutý.

Zařízení během používání vždy pokládejte na rovnou, pevnou a žáruvzdornou pracovní plochu.

Před použitím si pečlivě přečtěte návod k obsluze.

Zařízení provozujte pouze v interiéru. Nepoužívejte jej venku nebo ve vlhkém prostředí.

Nepoužívejte zařízení ve spojení s prodlužovacím kabelem.

Přístroj a kabel uchovávejte mimo dosah vysokých teplot a teplého nebo vlhkého prostředí.

Zařízení se nepromazává žádným olejem. K čištění zařízení nepoužívejte organická rozpouštědla.

Abyste zabránili tlaku na dolní těsnění 8, nezavírejte po použití kryt zařízení.

Vakuová komora 11 se nesmí čistit pod tekoucí vodou, aby nedošlo k poškození přístroje. Nepokoušejte se vakuově uzavírat potraviny s vysokým obsahem vody. Vakuová pumpa by se mohla kapalinou zničit.

## Popis částí

- 1 Indikátor nabití baterie
- 2 Tlačítko „Manual“
- 3 Tlačítko „Vacuum“
- 4 Tlačítko „Seal“
- 5 Uvolnění víka (vlevo a vpravo)
- 6 Spodní těsnění
- 7 Topné těleso
- 8 Horní těsnění
- 9 Řezačka sáčků
- 10 Přípojka pro vakuovou hadici
- 11 Vakuová komora
- 12 Přepavní pojistka
- 13 Víko
- 14 Vypínač
- 15 Připojení USB
- 16 Vakuová hadice

## Rozsah dodávky

- 1 vakuová svářečka
- 1 vakuová hadice
- 1 řezačka sáčků
- 1 návod k použití

## Před prvním použitím

Před prvním spuštěním odstraňte veškerý obalový materiál.

Odstraňte přepravní pojistku 12 z vakuové komory 11. Pečlivě si přečtěte pokyny (stručný návod) na přepravní

pojistce 12 a uschovejte jej na bezpečném místě.

Nabijte integrovanou lithium-iontovou baterii. Za tímto účelem zapojte standardní kabel USB typu C do portu USB 15 a nabíjejte baterii napětím 5 V. Stav nabíjení poznáte podle indikátoru nabití baterie 1.

Plné nabití trvá přibližně 3,5 hodiny. Na jedno dobití baterie lze provést přibližně 40 vakuování. Doporučuje se baterii zcela nevybíjet, aby se prodloužila její životnost.

## Funkce

### Odsávání - tlačítko „Vacuum“ 3

Zapněte spotřebič pomocí vypínače 14, odklopte víko 13 a vložte otevřenou stranu sáčku do vakuové komory 11. Ujistěte se, že leží co nejrovněji na spodním těsnění 6.

Zavřete víko 13 spotřebiče tak, že pevně zatlačíte na obě strany víka, dokud neuslyšíte zvuk "cvaknutí". Stisknutím tlačítka „Vacuum“ 3, proces vakuování se spustí automaticky, kontrolka vedle tlačítka „Vacuum“ 3 se rozsvítí zeleně.

Jakmile je vakuování dokončeno, automaticky se spustí proces svařování, LED kontrolka vedle tlačítka „Vacuum“ 3 svítí nadále zeleně. Jakmile je i tento krok dokončen, zelená LED kontrolka vedle tlačítka „Vacuum“ 3 zhasne.

**Upozornění:** Proces můžete kdykoli ukončit stisknutím tlačítka „Vacuum“ 3.

**Upozornění:** Víko se doporučuje otevřít až po dalších 5-10 sekundách, aby byl svár mohl ztuhnout a byl dostatečně pevný.

Spotřebič otevřete stisknutím dvou tlačítek pro uvolnění víka 5 na levé a pravé straně spotřebiče. Odklopte víko 13 a vyjměte vakuově uzavřený sáček.

**Upozornění:** Doporučujeme nejprve stisknout jedno tlačítko po druhém na uvolňovací víka 5. To usnadní otevření víka.

**Upozornění:** Doba trvání odsávání se liší v závislosti na objemu vzduchu, který je třeba ze sáčku odsát. Pokud si všimnete, že spotřebič nezahájí proces svařování, přestože je ze sáčku odsát vzduch, je možné, že spotřebič nasává sekundární vzduch. Vložte sáček znovu a ujistěte se, že v místě spodního těsnění 6 nevykazuje žádné záhyby.

**Upozornění:** Během vakuování může být ze sáčku vysáta tekutina. Tekutina může ovlivnit kvalitu utěsnění. Pokud se sáček po ukončení vakuování opět naplní vzduchem, použijte nový sáček a začněte s vakuováním znovu. Dbejte na to, aby se mezi spodní těsnění 6 a topné těleso 7 nedostala žádná tekutina.

**Upozornění:** Mezi jednotlivými procesy vakuování a svařování se doporučuje počkat 20 sekund.

### Ruční vakuování – tlačítko „Manual“ 2

Tento způsob vakuování je vhodný pro vlhké a na tlak citlivé potraviny, jako je měkká zelenina a ovoce, maso, ryby, chléb atd.

Zapněte spotřebič pomocí vypínače 14, odklopte víko 13 a vložte otevřenou stranu vakuovaného sáčku do vakuové komory 11. Ujistěte se, že leží co nejrovněji na spodním těsnění 6.

Zavřete víko 13 spotřebiče tak, že pevně zatlačíte na obě strany víka, dokud neuslyšíte zvuk "cvaknutí". Stisknutím a podržením tlačítka „Manual“ (2) zapněte vakuovou pumpu, dokud není dosaženo požadovaného vakua. Kontrolka vedle tlačítka „Manual“ (2) se během tohoto procesu rozsvítí zeleně.

Jakmile uvolníte tlačítko „Manual“ (2), vakuová pumpa se zastaví. Stiskněte co nejrychleji tlačítko „Seal“ 4, abyste zahájili proces ručního svařování. Kontrolka vedle tlačítka „Seal“ 4 svítí, dokud není svařování dokončeno.

**Upozornění:** Víko se doporučuje otevřít až po dalších přibližně 10 sekundách, aby byl svár ztuhlý a byl dostatečně pevný.

Spotřebič otevřete stisknutím dvou tlačítek pro uvolnění víka 5 na levé a pravé straně spotřebiče. Odklopte víko 13 a vyjměte vakuově uzavřený sáček.

**Upozornění:** Doporučujeme nejprve stisknout jedno tlačítko po druhém na uvolnění víka 5. Usnadníte si tak otevření víka.

**Upozornění:** Mezi jednotlivými procesy vakuování a utěšňování se doporučuje počkat 20 sekund.

### Svařování – tlačítko „Seal“ 4

Zapněte spotřebič pomocí vypínače 14, odklopte víko 13 a vložte otevřenou stranu vakuovaného sáčku do vakuové komory 11. Ujistěte se, že leží co nejrovněji na spodním těsnění 6.

Zavřete víko 13 spotřebiče silným zatlačením na obě strany víka, dokud neuslyšíte zvuk "cvaknutí". Stisknutím tlačítka „Seal“ 4, proces svařování se spustí automaticky, kontrolka vedle tlačítka „Seal“ 4 se rozsvítí zeleně.

**Upozornění:** Víko se doporučuje otevřít až po dalších přibližně 10 sekundách, aby svár byl dostatečně pevný.

Spotřebič otevřete stisknutím dvou tlačítek pro uvolnění víka 5 na levé a pravé straně spotřebiče. Odklopte víko 13 a vyjměte vakuově uzavřený sáček.

**Upozornění:** Doporučujeme nejprve stisknout jedno tlačítko po druhém na uvolnění víka 5. Usnadníte si tak otevření víka.

**Upozornění:** Mezi jednotlivými procesy vakuování a svařování se doporučuje počkat 20 sekund.

## Výroba vlastních vakuovacích sáčků z fólie v roli

Součástí dodávky je malá řezačka sáčků ⑨, která se vkládá do výřezu ve spotřebiči. Můžete ji použít k otevírání sáčků podobně jako nůž na dopisy nebo si můžete sami vyrobit sáčky z role fólie.

Před výrobou sáčku si určete přibližnou požadovanou velikost. Je vhodné uříznout o několik centimetrů více, než abyste museli celou uříznutou část vyhodit, protože jste zvolili příliš malý rozměr.

Nyní položte roli fólie na hladký povrch a vložte čepel řezačky mezi povrch a sáček v předem určeném místě. Prsty jedné ruky přidržujte sáček na obou stranách řezačky a druhou rukou odtahujte řezačku od přidržující ruky. Dbejte na to, aby byl řez co nejrovnější.

Chcete-li z uříznuté fólie udělat sáček, vložte jednu z otevřených stran folie do vakuové svářečky, jak je popsáno výše v části "Svařování - tlačítko „Seal“ ④", a postupujte podle následujících kroků. Získáte tak sáček, který je na jedné straně otevřený.

### Důležitá upozornění:

Pokud jste svářeli nepřetržitě a uzavřeli 20 sáčků, nechte přístroj asi 10 minut vychladnout.

Přístroj není vhodný pro vakuování tekutých potravin.

Maximální šířka vakuovacích sáčků a rolí fólie je 30 cm.

K vakuování používejte vakuovací sáčky. Obvyčejné sáčky jsou vhodné pouze pro tepelné uzavření, nikoliv pro vakuování.

Vakuování prodlužuje trvanlivost potravin, ale nemůže zabránit jejich znehodnocení.

### Čištění a údržba

Zařízení se nesmí ponořit do vody nebo jiné tekutiny za účelem vyčištění.

Po vychladnutí přístroje očistěte povrch přístroje a vakuovou komoru ① měkkou houbou nebo jemným hadříkem.

K čištění nepoužívejte kartáč, protože by mohlo dojít k poškřábání povrchu zařízení.

K čištění zbytků jídla a tekutin z vakuové komory ① použijte jemný hadřík.

Udržujte vnitřek i vnější přístroje suchý, aby byl přístroj připraven k dalšímu použití.

### Odstranění závad

#### Přístroj nefunguje

Zkontrolujte stav nabití baterie ①.

**V sáčku se netvoří absolutní vakuum nebo neprobíhá**

#### automatické svařování

Ujistěte se, že je otevřená strana sáčku umístěna ve vakuové komoře ① po celé délce.

Zkontrolujte, zda se neuvolnilo spodní gumové těsnění ⑧.

Ujistěte se, že na topném tělese ⑦ ani na spodním těsnění ③ nejsou žádné nečistoty.

Zkontrolujte, zda je víko ⑬ přístroje pevně přitisknuto.

Ujistěte se, že na sáček není na nějakém místě poškozen a nemá v sobě malé díry. Pro ověření ponořte sáček do vody. Pokud stoupají vzduchové bubliny, pak sáčkem uniká vzduch. Použijte nový sáček.

#### Po vakuování proniká vzduch do svařeného sáčku

Tento problém může nastat, pokud se na sáčku v místě dolního těsnění nacházejí záhyby nebo jsou na spodním těsnění olej nebo jiné kapaliny. Otevřete sáček a očistěte ho a narovnejte a zároveň otřete spodní těsnění ⑥. Položte sáček naplocho na spodní těsnění ⑥, abyste jej mohli vakuově a tepelně utěsnit.

Zkontrolujte, zda se do sáčku v místě vakuování nedostal vzduch nebo tekutina z potravin. V takovém případě sáček otevřete, a otřete a znovu použijte k vakuování a svařování. Případně můžete použít jiný sáček. U potravinářských výrobků, které obsahují velké množství vody, doporučujeme před vakuováním a svařením potraviny zmrazit.

#### Vakuování nefunguje bez závad

Pokud se topné těleso ⑦ přehřeje, může dojít k roztavení sáčku. Otevřete víko vakuové svářečky a nechte topné těleso ⑦ několik minut vychladnout.

K této chybě může dojít, pokud jsou na dolním těsnění ⑥ nebo topném tělese ⑦ záhyby, olej nebo jiné tekutiny. Vyčistěte dolní těsnění ⑥ nebo topné těleso ⑦ a znovu spusťte proces.

**Upozornění:** Topné těleso ⑦ může být velmi horké. Nikdy se ho nedotýkejte holou rukou.

Po dokončení vakuování počkejte 20 sekund, než zahájíte další proces svařování.

## Trvanlivost potravin

Díky vakuování je z potravin odsát vzduch. To zabraňuje oxidaci a množení bakterií.

Skladování, pokojová teplota	Skladování bez vakuování	Skladování s vakuováním
Syrová rýže a těstoviny	5 - 6 měsíců	12 měsíců
Mrazem sušené potraviny	1 - 2 měsíce	12 měsíců
Káva / čaj	2 - 3 měsíce	12 měsíců
Chléb / housky	2 - 3 dny	7 - 8 dnů

Skladování v chladu (+5 / -2°C)	Skladování bez vakuování	Skladování s vakuováním
Zvěřina	2 - 3 dny	30 - 40 dnů
Hovězí maso	3 - 4 dny	30 - 40 dnů
Drůbež	2 - 3 dny	6 - 9 dnů
Celá ryba	1 - 3 dny	4 - 5 dnů
Syrová zelenina	5 dnů	18 - 20 dnů
Čerstvé ovoce	3 - 7 dnů	8 - 25 dnů
Vašené těstoviny	2 - 3 dny	8 - 12 dnů

Skladování v mrazáku (-15 / -18°C)	Skladování bez vakuování	Skladování s vakuováním
Maso, ryba, drůbež	6 měsíců	24 - 36 měsíců
Mleté maso	4 měsíce	12 měsíců
Zelenina	8 - 10 měsíců	24 - 36 měsíců
Ovoce	6 - 12 měsíců	24 - 36 měsíců
Pečivo	6 - 12 měsíců	24 - 36 měsíců
Zrnková káva	6 - 9 měsíců	24 - 36 měsíců

## Použitie zodpovedajúce určeniu

Toto zariadenie je určené len na používanie v súkromných domácnostiach na vákuovanie a zvráanie vreciek. Iný spôsob použitia alebo modifikácia zariadenia sa považuje za použitie v rozpore s určením.

## Bezpečnostné pokyny

### VAROVANIE NEBEZPEČENSTVO OHROZENIA ŽIVOTA A RIZIKO ÚRAZU PRE DOJČATÁ A DETI!

Deti nikdy nenechávajú bez dozoru s obalovým materiálom. Hrozí nebezpečenstvo zadusenía spôsobené obalovým materiálom. Deti často podceňujú nebezpečenstvá. Držte deti mimo dosahu výrobku. Tento výrobok nie je hračka a preto nepatrí do rúk detí. Deti nie sú schopné rozpoznať nebezpečenstvá, ktoré vznikajú pri manipulácii s výrobkom.

Tento výrobok môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ako aj osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sú pod dohľadom alebo boli poučené o bezpečnom používaní výrobku a chápu z toho vyplývajúce nebezpečenstvá. Nedovoľte deťom hrať sa s výrobkom. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú pod dozorom.

Výrobok nie je hračka. Držte ho mimo dosahu detí.

### Zabráňte nebezpečenstvu úrazu elektrickým prúdom!

Pred každým pripojením k sieti skontrolujte, či výrobok nie je poškodený.

Výrobok nikdy nepoužívajte, ak zistíte akékoľvek poškodenie.

Výrobok neobsahuje žiadne časti, ktoré by mohol opraviť používateľ.

Opravy výrobku nechajte vykonávať iba autorizovanými špecializovanými firmami alebo zákazníckym servisom. Neodborné opravy môžu pre používateľa predstavovať značné riziká. Navyše zaniká nárok na záruku.

Pri používaní spotrebiča odpojte sieťovú zástrčku.

Výrobok nepoužívajte, ak na ňom spozorujete zjavné chyby.

### VAROVANIE PRED HORÚCIMI POVRCHMI! NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA!

Zvarovacia lišta 7 sa veľmi zahrieva.

Bezprostredne po zvarovaní sa zvarovacej lišty 7 nedotýkajte, aby ste sa vyhli zraneniam.

Nenechávajte prístroj nikdy bez dozoru, keď je zapnutý.

Počas používania umiestnite prístroj vždy na rovný, pevný povrch odolný voči vysokým teplotám.

Pred použitím si pozorne prečítajte návod na obsluhu.

Prístroj používajte len v interiéroch. Nepoužívajte ho vonku alebo vo vlhkom prostredí.

Prístroj nikdy nepoužívajte s predlžovacím káblom.

Prístroj a kábel udržiavajte mimo dosahu vysokých teplôt a teplého a vlhkého prostredia.

Prístroj nevyžaduje žiadne mazivo. Na čistenie prístroja nepoužívajte organické rozpúšťadlá.

Po ukončení používania veko nezatvárajte, aby ste zabránili tlaku na gumové tesnenia 8.

Vákuová komora 11 sa nesmie čistiť pod tečúcou vodou, aby nedošlo k poškodeniu spotrebiča. Nepokúšajte sa vákuovo uzavrieť potraviny s vysokým obsahom vody. Vákuová pumpa môže byť zničená kvapalinou.

## Opis častí

- 1 Indikátor nabitia batérie
- 2 Tlačidlo "Manual".
- 3 Tlačidlo "Vacuum".
- 4 Tlačidlo „Seal“.
- 5 Uvoľnenie veka (vľavo a vpravo)
- 6 Spodné tesnenie
- 7 Vyhrievacia tyč
- 8 Pečať
- 9 Rezačka sáčkov
- 10 Pripojka pre vákuovú hadicu
- 11 Vákuová komora
- 12 Transportný zámok
- 13 Veko
- 14 Vypínač
- 15 Pripojenie USB
- 16 Vákuová hadica

## Rozsah dodávky

- 1 vákuové tesnenie
- 1 vákuová hadica
- 1 rezač sáčkov
- 1 návod na použitie

## Pred prvým uvedením do prevádzky

Pred prvým spustením odstráňte všetok obalový materiál.

Odstráňte prepravny uzáver (12) z vákuovej komory 11. Pozorne si prečítajte pokyny na prepravnom zámku 14

(stručný návod) a uchovajte ho na bezpečnom mieste.

Nabite integrovanú lítium-iónovú batériu. Za týmto účelom zapojte štandardný kábel USB typu C do portu USB **15** a nabite batériu napätím 5 V. Stav nabíjania spoznáte podľa indikátora nabitia batérie **1**.

Plné nabitie trvá cca. 3,5 hodiny. To znamená, že cca. pred dobitím batérie je možné vykonať 40 procesov vysávania. Batériu sa odporúča nevybíjať úplne, aby sa predĺžila jej životnosť.

## Funkcie

### Vysávanie - tlačidlo "Vacuum" **3**

Spotrebič zapnite vypínačom **14**, vyklopte veko **13** nahor a otvor vakuového vrečka umiestnite do vakuovej komory **11**. Dbajte na to, aby ležal čo najrovnomernejšie na tesniacej ploche **6**.

Zatvorte veko **13** spotrebiča tak, že pevne zatlačíte na obe strany veka, kým nebudete počuť „cvaknutie“. Stlačte tlačidlo „Vacuum“ **3**, proces vysávania sa spustí automaticky, LED dióda vedľa tlačidla „Vacuum“ **3** sa rozsvieti na zeleno.

Akonáhle je vysávanie dokončené, proces zatavovania sa automaticky spustí, LED dióda vedľa tlačidla „Vacuum“ **3** naďalej svieti na zeleno. Po dokončení tohto kroku zhasne zelená LED vedľa tlačidla „Vacuum“ **3**.

**Všimnite si:** Proces môžete kedykoľvek ukončiť stlačením tlačidla „Vacuum“ **3**.

**Všimnite si:** Odporúča sa otvoriť veko až po ďalších 5-10 sekundách, aby zvarový šev mohol optimálne stuhnúť.

Spotrebič otvoríte stlačením dvoch tlačidiel na uvoľnenie veka **5** na ľavej a pravej strane spotrebiča. Vyklopte veko **13** nahor a vyberte vakuovo zatavené vrečko.

**Všimnite si:** Odporúča sa, aby ste najskôr stlačili jedno tlačidlo za druhým na uvoľnení veka **5**. To uľahčuje otváranie veka.

**Všimnite si:** Trvanie procesu vysávania sa líši v závislosti od objemu, ktorý je potrebné z vrečka vytiahnuť. Ak si všimnete, že spotrebič nespustí proces uzatvárania, aj keď je vrečko prázdne, je možné, že spotrebič nasáva sekundárny vzduch. Znovu vložte vrečko a uistite sa, že na tesniacej ploche **6** nie sú žiadne záhyby.

**Všimnite si:** Kvapalina vo vrečku môže byť počas procesu vakuového zatavovania odsatá. Kvapalina môže ovplyvniť kvalitu tesnenia. Ak sa vrečko po ukončení procesu vysávania opäť naplní vzduchom, použite nové vrečko a začinite proces vysávania znova. Dbajte na to, aby medzi spodným tesnením **6** a vyhrievaciú lištu **7** dostalo čo najmenej tekutiny.

**Všimnite si:** Medzi jednotlivými procesmi vysávania a uzatvárania sa odporúča počkať 20 sekúnd.

## Manuálne vysávanie - tlačidlo „Manual“

### **2**

Táto metóda vakuového uzatvárania je vhodná pre vlhké a na tlak citlivé potraviny, ako je mäkká zelenina a ovocie, mäso, ryby, chlieb atď.

Spotrebič zapnite vypínačom **14**, vyklopte veko **13** nahor a otvor vakuového vrečka umiestnite do vakuovej komory **11**. Dbajte na to, aby ležal čo najrovnomernejšie na tesniacej ploche **6**.

Zatvorte veko **13** spotrebiča tak, že pevne zatlačíte na obe strany veka, kým nebudete počuť „cvaknutie“. Stlačením a podržaním tlačidla „Manual“ **2** zapnete vakuové čerpadlo, kým sa nedosiahne požadované vakuuum. LED vedľa tlačidla „Manual“ **2** sa počas procesu rozsvieti nazeleno.

Hneď ako uvoľníte tlačidlo „Manual“ **2**, vakuové čerpadlo sa zastaví. Stlačte tlačidlo „Seal“ **4** čo najrýchlejšie, aby ste spustili proces zatavovania manuálne. LED vedľa tlačidla „Seal“ **4** svieti, kým sa proces zatavovania nedokončí.

**Všimnite si:** Veko sa odporúča otvárať až po ďalších cca. 10 sekúnd, aby zvarový šev mohol optimálne stuhnúť.

Spotrebič otvoríte stlačením dvoch tlačidiel na uvoľnenie veka **5** na ľavej a pravej strane spotrebiča. Vyklopte veko **13** nahor a vyberte vakuovo zatavené vrečko.

**Všimnite si:** Odporúča sa, aby ste najskôr stlačili jedno tlačidlo za druhým na uvoľnení veka **5**. To uľahčuje otváranie veka.

**Všimnite si:** Medzi jednotlivými procesmi vysávania a uzatvárania sa odporúča počkať 20 sekúnd.

### Zváranie - tlačidlo „Seal“ **4**

Spotrebič zapnite vypínačom **14**, vyklopte veko **13** nahor a otvor vakuového vrečka vložte do vakuovej komory **11**. Dbajte na to, aby ležal čo najrovnomernejšie na tesniacej ploche **6**.

Zatvorte veko **13** spotrebiča tak, že pevne zatlačíte na obe strany veka, kým nebudete počuť „cvaknutie“. Stlačte tlačidlo „Seal“ **4**, proces zapečatenia sa spustí automaticky, LED vedľa tlačidla „Seal“ **4** sa rozsvieti na zeleno.

**Všimnite si:** Veko sa odporúča otvárať až po ďalších cca. 10 sekúnd, aby zvarový šev mohol optimálne stuhnúť.

Spotrebič otvoríte stlačením dvoch tlačidiel na uvoľnenie veka **5** na ľavej a pravej strane spotrebiča. Vyklopte veko **13** nahor a vyberte vakuovo zatavené vrečko.

**Všimnite si:** Odporúča sa, aby ste najskôr stlačili jedno tlačidlo za druhým na uvoľnení veka **5**. To uľahčuje otváranie veka.

**Všimnite si:** Medzi jednotlivými procesmi vysávania a



uzatvárania sa odporúča počkať 20 sekúnd.

## Vytvorenie vákuovacieho vrečka z kotúča fólie

Súčasťou dodávky je rezačka na malé vrecká ⑨, ktorá sa hodí do výklenku v spotrebiči. Môžete ho použiť na otváranie vrecúšok podobným spôsobom ako otvárač listov alebo na výrobu vrecúšok z rolky fólie sami.

Pred výrobou vrečka si určite približnú požadovanú veľkosť. Je vhodné odrezať o niekoľko centimetrov viac, ako vyhodíť celú sekciu, pretože je príliš malá.

Teraz položte rolku fólie na hladký povrch a vložte čepeľ rezačky vrečka medzi povrch a vrečko na predtým definovanom mieste. Prstami jednej ruky uchopte vrečko na oboch stranách rezača vrečka a druhou rukou vytiahnite rezač vrečka z držiacej ruky. Uistite sa, že rez je čo najrovnejší.

Ak chcete narezanú fóliovú tubu premeniť na vrečko, vložte jednu otvorenú stranu do vákuového zvaracieho zariadenia, ako je popísané vyššie v časti „Zváranie - tlačidlo „Seal“ ④“ a postupujte podľa krokov. Potom budete mať tašku, ktorá je z jednej strany otvorená.

## Dôležité pokyny:

Ak ste nepretržite uzatvárali 20 vreciek, nechajte jednotku vychladnúť asi 10 minút.

Jednotka nie je vhodná na vákuovanie tekutých potravín.

Maximálna šírka vákuových vrecúšok a kotúčov fólie je 30 cm.

Na vysávanie používajte vákuové vrecká. Jednoduché vrecká sú vhodné len na uzatváranie a nie na vysávanie.

Vysávanie predĺži trvanlivosť potravín, ale nedokáže zabrániť ich znehodnoteniu.

## Čistenie a ošetrovanie

Pri čistení nikdy neponárajte zariadenie do vody alebo inej tekutiny.

Po vychladnutí zariadenia použite mäkkú špongiu alebo mäkkú handričku na čistenie povrchu zariadenia a vákuovej komory ⑩.

Na čistenie nepoužívajte kefy, pretože by mohli poškriabať povrch zariadenia.

Na čistenie zvyškov jedla a tekutín z vákuovej komory ⑩ použite vreckovku alebo mäkkú utierku.

Vnútro a vonkajšok zariadenia udržiajte v suchu, aby bolo zariadenie pripravené na použitie.

## Odstraňovanie chýb

### Prístroj nefunguje

Skontrolujte stav nabitia batérie ①.

### Vo vrecku sa nevytvorí úplné vákuum alebo sa nevykoná automatické zvarenie

Uistite sa, že otvorený koniec vákuového vrečka je úplne umiestnený vo vákuovej komore ⑩.

Skontrolujte, či sa neuvoľnilo gumové tesnenie ③.

Uistite sa, že na vykurovacom telese ⑦ alebo gumovom tesnení ③ nie sú žiadne nečistoty.

Skontrolujte, či je kryt zariadenia bezpečne zatvorený.

Dbajte na to, aby sa do vákuového vrečka cez otvor nedostal vzduch. Aby ste to otestovali, ponorte vákuové vrečko do vody. Ak vzduchové bubliny stúpajú, vrečko stráca vzduch. Získajte novú tašku.

### Po vákuovaní vniká vzduch do zvareného vrečka

Tento problém sa môže vyskytnúť, ak sú na povrchu tepelného tesnenia ⑥ záhyby, olej alebo iné tekutiny. Otvorte vrečko a vyčistite povrch tepelného uzáveru ⑥. Položte vrečko naplocho na tesniaci povrch ⑥, aby ste ho povysávali a tepelne zatavili.

Skontrolujte, či sa do vákuového vrečka nedostal vzduch alebo tekutina kvôli potravine. V takom prípade otvorte vákuové vrečko, aby ste ho povysávali a znovu ho tepelne zatavte. Prípadne môžete použiť iné vákuové vrečko. Pri potravinách, ktoré obsahujú veľa vody, odporúčame, aby ste potravinový produkt pred vákuovaním zmrazili a tepelne zatavili.

### Vákuovanie nefunguje dokonale

Ak sa vyhrievacie teleso ⑦ prehreje, vrečko sa môže roztaviť. Otvorte kryt vákuovej zvaričky a nechajte vykurovacie teleso ⑦ niekoľko minút vychladnúť.

Táto chyba sa môže vyskytnúť, ak sú na tesniacej podpere ⑥ alebo vyhrievacej lište ⑦ zvrásnenie, olej alebo iné tekutiny. Vyčistite podporu tesnenia ⑥ alebo vyhrievaciu lištu ⑦ a začinite proces znova.

**Všimnite si:** Vyhrievacia tyč ⑦ môže byť veľmi horúca. Nikdy sa ho nedotýkajte holou rukou.

Po dokončení procesu vysávania počkajte 20 sekúnd a až potom spustíte ďalší proces uzatvárania.

## Trvanlivosť potravín

Vákuovaním sa z potravín odsáva vzduch. Zabraňuje sa tým oxidácii a napadnutiu baktériami.

Skladovanie, teplota miestnosti	Skladovanie bez vákuovania	Skladovanie s vákuovaním
Surová ryža a cestoviny	5 - 6 mesiacov	12 mesiacov
Vysušenie mrazením	1 - 2 mesiacov	12 mesiacov
Káva / čaj	2 - 3 mesiacov	12 mesiacov
Chlieb / žemle	2 - 3 dni	7 - 8 dni

Skladovanie chladené (+5 / -2°C)	Skladovanie bez vákuovania	Skladovanie s vákuovaním
Divina	2 - 3 dni	30 - 40 dni
Hovädzie mäso	3 - 4 dni	30 - 40 dni
Hydina	2 - 3 dni	6 - 9 dni
Celá ryba	1 - 3 dni	4 - 5 dni
Surová zelenina	5 dní	18 - 20 dni
Čerstvé ovocie	3 - 7 dni	8 - 25 dni
Uvarené cestoviny	2 - 3 dni	8 - 12 dni

Skladovanie mrazené (-15 / -18°C)	Skladovanie bez vákuovania	Skladovanie s vákuovaním
Mäso, ryby, hydina	6 mesiacov	24 - 36 mesiacov
Faširované mäso	4 mesiace	12 mesiacov
Zelenina	8 - 10 mesiacov	24 - 36 mesiacov
Ovocie	6 - 12 mesiacov	24 - 36 mesiacov
Pečivo	6 - 12 mesiacov	24 - 36 mesiacov
Zrnková káva	6 - 9 mesiacov	24 - 36 mesiacov

## Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

To urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku w prywatnych gospodarstwach domowych do pakowania próżniowego i zgrzewania torebek. Inne zastosowanie lub zmiany w urządzeniu uznaje się za niezgodne z przeznaczeniem.

## Instrukcje bezpieczeństwa

### OSTRZEŻENIE O ZAGROŻENIU ŻYCIA I NIEBEZPIECZEŃSTWIE WYPADKU DOTYCZĄCYM DZIECI I MAŁYCH DZIECI!

Pod żadnym pozorem nie pozostawiać dzieci z materiałem opakowaniowym bez nadzoru. Występuje niebezpieczeństwo uduszenia przez materiał opakowaniowy. Dzieci często lekceważą niebezpieczeństwo. Nigdy nie dopuszczaj dzieci do produktu. Ten produkt nie jest zabawką, nie może się znaleźć w rękach dzieci. Dzieci mogą nie rozpoznać zagrożeń związanych z korzystaniem z produktu.

Ten produkt może być używany przez dzieci w wieku od 8 lat oraz przez osoby z ograniczoną sprawnością fizyczną, sensoryczną lub umysłową bądź nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania produktu i rozumieją wynikające z tego zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się produktem. Dzieci bez nadzoru nie mogą wykonywać czyszczenia i konserwacji.

Urządzenie nie jest zabawką. Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

### Unikanie zagrożenia życia z powodu porażenia elektrycznego!

Zawsze przed podłączeniem do sieci sprawdzić produkt pod kątem wszelkich uszkodzeń.

Nigdy nie używaj produktu po stwierdzeniu jakichkolwiek uszkodzeń.

W produkcie nie ma części, które muszą być konserwowane przez użytkownika.

Naprawy produktu zlecać tylko upoważnionym zakładom specjalistycznym lub działowi obsługi klienta. Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą spowodować poważne niebezpieczeństwa dla użytkownika. Ponadto przestaje obowiązywać gwarancja.

Odłącz wtyczkę sieciową podczas korzystania z urządzenia.

Nie używać produktu, jeżeli uszkodzony jest kabel lub

wtyczka.

### OSTRZEŻENIE PRZED GORĄCYMI POWIERZCHNIAMI! NIEBEZPIECZEŃSTWO OPARZEŃ!

Listwa grzewcza ⑦ mocno się nagrzewa.

Bezpośrednie po zwarowaniu się zwarowacej listy ⑦ nie dotykajcie, aby ste sa vyhli zraneniam.

Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru, kiedy jest włączone.

Podczas użytkowania ustawiać urządzenie zawsze na równej, stabilnej i odpornej na wysokie temperatury powierzchni roboczej.

Przed użyciem należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi.

Stosować urządzenie tylko w pomieszczeniach. Nie używać go na zewnątrz ani w wilgotnym otoczeniu.

Nie używać urządzenia z przedłużaczem.

Nie zbliżać urządzenia i kabla do wysokich temperatur ani ciepłych oraz wilgotnych miejsc.

Do urządzenia nie są potrzebne smary. Nie używać organicznych rozpuszczalników do czyszczenia urządzenia.

Komory próżniowej ⑩ nie wolno czyścić pod bieżącą wodą, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia. Nie próbuj zamykać próżniowo żywności o dużej zawartości wody. Pompa próżniowa może zostać zniszczona przez ciecz.

## Opis części

- ① Wskaźnik naładowania akumulatora
- ② Przycisk „Manual”.
- ③ Przycisk „Vacuum”.
- ④ Przycisk „Seal”.
- ⑤ Zwolnienie pokrywy (lewy i prawy)
- ⑥ Podpora uszczelniająca
- ⑦ Listwa grzewcza
- ⑧ Pieczęć
- ⑨ Obcinarzka do worków
- ⑩ Przyłącze węża podciśnieniowego
- ⑪ Komora próżniowa
- ⑫ Blokada transportowa
- ⑬ Pokrywa
- ⑭ Włacznik/wyłącznik
- ⑮ Złącze USB
- ⑯ Wąż podciśnieniowy

## Zakres dostawy

- 1 Zgrzewarka próżniowa
- 1 wąż podciśnieniowy
- 1 nóż do torebek
- 1 instrukcja obsługi

## Przed pierwszym uruchomieniem

Przed pierwszym uruchomieniem usuń cały materiał opakowaniowy.

Zdjąć zabezpieczenie transportowe 14 z komory próżniowej 12. Przeczytaj uważnie instrukcje znajdujące się na zabezpieczeniu transportowym 14 (skrótowa instrukcja) i przechowuj je w bezpiecznym miejscu.

Naładuj zintegrowany akumulator litowo-jonowy. W tym celu należy podłączyć standardowy kabel USB typu C do portu USB 15 i naładować akumulator napięciem 5V. Stan ładowania można rozpoznać po wskaźniku naładowania akumulatora 1.

Pełne ładowanie trwa ok. 3,5 godziny. Oznacza to, że ok. Zanim akumulator będzie musiał zostać naładowany, można przeprowadzić 40 procesów odkurzenia. Zaleca się, aby nie rozładowywać całkowicie akumulatora, aby wydłużyć jego żywotność.

## Funkcje

### Odkurzenie - Przycisk "Vacuum" 3

Włącz urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem 14, odchyl pokrywę 13 do góry i umieść otwór worka próżniowego w komorze próżniowej 11. Upewnij się, że leży możliwie płasko na powierzchni uszczelniającej 6.

Zamknij pokrywę 13 urządzenia, mocno dociskając ją po obu stronach, aż do usłyszenia dźwięku „kliknięcia”. Naciśnij przycisk „Vacuum” 3, proces odkurzenia rozpocznie się automatycznie, dioda LED obok przycisku Odkurzenie 3 zaświeci się na zielono.

Po zakończeniu odkurzenia proces zgrzewania rozpoczyna się automatycznie, dioda LED obok przycisku „Vacuum” 3 nadal świeci na zielono. Po wykonaniu tego kroku zielona dioda LED obok przycisku „Vacuum” 3 gaśnie.

Wskazówka: Możesz zakończyć proces w dowolnym momencie, naciskając przycisk „Vacuum” 3.

Wskazówka: Zaleca się otwieranie pokrywy dopiero po kolejnych 5-10 sekundach, aby spoina mogła się optymalnie zestalić.

Aby otworzyć urządzenie, naciśnij dwa przyciski zwalniające pokrywę 5 znajdujące się po lewej i prawej stronie urządzenia. Podnieś pokrywę 13 do góry i wyjmij zamkniętą próżniowo torebkę.

Wskazówka: Zaleca się najpierw nacisnąć jeden po

drugim przycisk na zwalniaczu pokrywy 5. Ułatwia to otwieranie pokrywy.

Wskazówka: Czas trwania procesu odkurzenia różni się w zależności od objętości, jaką należy wyciągnąć z worka. Jeśli zauważysz, że urządzenie nie rozpoczyna procesu zgrzewania, mimo że worek jest pusty, możliwe, że urządzenie zasysa powietrze wtórne. Włóż torebkę ponownie i upewnij się, że na powierzchni uszczelniającej 6 nie ma zagrzebień.

Wskazówka: Płyn znajdujący się w worku można odessać z worka podczas procesu zgrzewania próżniowego. Ciecz może mieć wpływ na jakość uszczelki. Jeśli po zakończeniu odkurzenia worek ponownie napełni się powietrzem, użyj nowego worka i ponownie rozpocznij odsysanie. Należy zwrócić uwagę, aby pomiędzy wspomnianymi uszczelniającymi 6 a listwą grzejącą 7 dostała się jak najmniej płynu.

Wskazówka: Zaleca się odczekać 20 sekund pomiędzy poszczególnymi procesami odsysania i zgrzewania.

### Odkurzenie ręczne - Przycisk "Manual" 2

Ta metoda zgrzewania próżniowego jest odpowiednia dla wilgotnej i wrażliwej na nacisk żywności, takiej jak miękkie warzywa i owoce, mięso, ryby, chleb itp.

Włącz urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika 14, odchyl pokrywę 13 do góry i umieść otwór worka próżniowego w komorze próżniowej 11. Upewnij się, że worek leży możliwie płasko na powierzchni zgrzewania 6.

Zamknij pokrywę 13 urządzenia, naciskając ją mocno po obu stronach, aż do usłyszenia dźwięku „kliknięcia”. Naciśnij i przytrzymaj przycisk "Manual" (2), aby włączyć pompę próżniową, aż do osiągnięcia żądanej próżni. Podczas tego procesu dioda LED obok przycisku „Manual” (2) świeci się na zielono.

Po zwolnieniu przycisku "Manual" (2) pompa próżniowa wyłączy się. Naciśnij przycisk "Seal" 4 tak szybko, jak to możliwe, aby ręcznie rozpocząć proces zgrzewania. Dioda LED obok przycisku "Seal" 4 świeci się do momentu zakończenia procesu zgrzewania.

Wskazówka: Zaleca się otwieranie pokrywy dopiero po upływie ok. 10 sekund, aby spoina mogła optymalnie się zestalić.

Aby otworzyć urządzenie, naciśnij dwa przyciski zwalniające pokrywę 5 znajdujące się po lewej i prawej stronie urządzenia. Podnieś pokrywę 13 do góry i wyjmij zamkniętą próżniowo torebkę.

Wskazówka: Zaleca się najpierw nacisnąć jeden po drugim przycisk na zwalniaczu pokrywy 5. Ułatwia to otwieranie pokrywy.

Wskazówka: Zaleca się odczekać 20 sekund pomiędzy poszczególnymi procesami odsysania i zgrzewania.

## Spawanie - Przycisk "Seal" 4

Włącz urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika 14, złóż pokrywę 13 do góry i umieść otwór worka próżniowego w komorze próżniowej 11. Upewnij się, że worek leży możliwie płasko na powierzchni uszczelniającej 6.

Zamknij pokrywę 13 urządzenia, naciskając mocno obie strony pokrywy, aż usłyszysz dźwięk "kliknięcia". Naciśnij przycisk "Seal" 4, proces zgrzewania rozpocznie się automatycznie, dioda LED obok przycisku "Seal" 4 zaświeci się na zielono.

Wskazówka: Zaleca się otwieranie pokrywy dopiero po upływie ok. 10 sekund, aby spoina mogła optymalnie się zestalić.

Aby otworzyć urządzenie, naciśnij dwa przyciski zwalniające pokrywę 5 znajdujące się po lewej i prawej stronie urządzenia. Podnieś pokrywę 13 do góry i wyjmij zamkniętą próżniowo torebkę.

Wskazówka: Zaleca się najpierw nacisnąć jeden po drugim przycisk na zwalniaczu pokrywy 5. Ułatwia to otwieranie pokrywy.

Wskazówka: Zaleca się odczekać 20 sekund pomiędzy poszczególnymi procesami odsysania i zgrzewania.

## Samodzielne wykonywanie torebki próżniowej z rolką folii

W zakresie dostawy znajduje się nóż do małych torebek 9, który pasuje do wgłębienia w urządzeniu. Można go używać do otwierania torebek w sposób podobny do otwieracza do listów lub do samodzielnego wykonania torebek z rolki folii.

Przed wykonaniem torby określ przybliżony wymagany rozmiar. Wskazane jest odcięcie kilku centymetrów więcej niż wyrzucenie całego fragmentu, ponieważ stał się za mały.

Teraz połóż rolkę folii na gładkiej powierzchni i włóż hak obcinacza worków pomiędzy powierzchnię a torbę we wcześniej zdefiniowanym miejscu. Przytrzymaj torebkę po obu stronach obcinarki palcami jednej ręki, a drugą ręką odciągnij obcinarkę od dłoni trzymającej. Upewnij się, że cięcie jest tak proste, jak to możliwe.

Aby zamienić pociętą rękę foliową w torebkę, włóż jedną otwartą stronę do zgrzewarki próżniowej, jak opisano powyżej w części „Spawanie – przycisk „Seal” 4” i postępuj zgodnie z instrukcjami. Otrzymasz wówczas torbę otwartą z jednej strony.

## Ważne wskazówki:

Jeśli zapieczętowałeś 20 torebek w sposób ciągły, poczekaj, aż urządzenie ostygnie przez około 10 minut.

Urządzenie nie nadaje się do odkurzania płynnych produktów spożywczych.

Maksymalna szerokość worków próżniowych i rolek folii wynosi 30 cm.

Do odkurzania używaj worków próżniowych. Proste woreczki nadają się jedynie do zamykania, a nie do odkurzania.

Odkurzanie wydłuża okres przydatności do spożycia żywności, ale nie może zapobiec jej zepsuciu.

## Czyszczenie i pielęgnacja

Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innym płynie w celu jego czyszczenia.

Po ostygnięciu urządzenia za pomocą miękkiej gąbki lub miękkiej ściereczki wyczyść powierzchnię urządzenia oraz komorę próżniową 11.

Do czyszczenia nie należy używać szcetek, gdyż może to spowodować zarysowanie powierzchni urządzenia.

Do usunięcia resztek jedzenia i płynów z komory próżniowej 11 użyj chusteczki lub miękkiego ręcznika.

Utrzymuj urządzenie wewnątrz i na zewnątrz w suchości, aby było gotowe do użycia.

## Usuwanie błędów

### Urządzenie nie działa

Sprawdź stan naładowania akumulatora 1.

### W torebce nie jest wytwarzana pełna próżnia lub nie następuje automatyczne zgrzewanie

Upewnij się, że otwarty koniec worka próżniowego jest całkowicie umieszczony w komorze próżniowej 11.

Sprawdź, czy gumowa uszczelka 8 nie uległa poluzowaniu.

Upewnij się, że element grzejny 7 i uszczelka gumowa 8 nie są zabrudzone.

Sprawdź, czy pokrywa urządzenia jest dobrze zamknięta.

Upewnij się, że powietrze nie może przedostać się do worka próżniowego przez otwór. Aby to sprawdzić, zanurz worek próżniowy w wodzie. Jeśli pojawią się pęcherzyki powietrza, oznacza to, że worek traci powietrze. Zdobądź nową torbę.

### Po zapakowaniu próżniowym powietrze przedostaje się do zgrzanej torebki

Ten problem może wystąpić, jeśli na powierzchni zgrzewanej 5 znajdują się zagniecenia, olej lub inna ciecz. Otwórz torebkę i wyczyść powierzchnię zgrzewania 5. Umieść torebkę płasko na powierzchni uszczelniającej 6, aby ją odkurzyć i zgrzać.

Sprawdź, czy do worka próżniowego dostało się powietrze lub ciecz z powodu produktu spożywczego.

W takim przypadku otwórz worek próżniowy, aby go odkurzyć i ponownie zgrzać. Alternatywnie możesz użyć innego worka próżniowego. W przypadku produktów spożywczych zawierających dużo wody zalecamy zamrożenie produktu przed odkurzeniem i zgrzaniem..

### Pakowanie próżniowe nie działa sprawnie

Jeśli element grzejny 7 ulegnie przegrzaniu, worek może się stopić. Otwórz pokrywę zgrzewarki próżniowej i poczekaj kilka minut, aż element grzejny 7 ostygnie.

Ten błąd może wystąpić, jeśli na wsporniku uszczelniającym 6 lub listwie grzewczej 7 znajdują się zmarszczki, olej lub inna ciecz. Oczyszczyć wspornik uszczelniający 6 lub listwę grzejną 7 i rozpocznij proces od nowa.

Wskazówka: Listwa grzewcza 7 może być bardzo gorąca. Nigdy nie dotykaj go gołą ręką.

Poczekaj 20 sekund po zakończeniu procesu odsysania przed rozpoczęciem kolejnego procesu zgrzewania.

### Trwałość żywności

Podczas pakowania próżniowego od żywności odciągane jest powietrze. Unika się w ten sposób utleniania i występowania bakterii.

Przechowywanie, temperatura pokojowa	Przechowywanie bez pakowania próżniowego	Przechowywanie z pakowaniem próżniowym
Surowy ryż i produkty mączne	5 - 6 miesięcy	12 miesięcy
Produkty liofilizowane	1 - 2 miesiące	12 miesięcy
Kawa / herbata	2 - 3 miesiące	12 miesięcy
Chleb / bułki	2 - 3 dni	7 - 8 dni

Przechowywanie w stanie schłodzonym (+5 / -2°C)	Przechowywanie bez pakowania próżniowego	Przechowywanie z pakowaniem próżniowym
Produkty ze zwierzyny dzikiej	2 - 3 dni	30 - 40 dni
Wołowina	3 - 4 dni	30 - 40 dni
Drób	2 - 3 dni	6 - 9 dni
Ryby w całości	1 - 3 dni	4 - 5 dni
Surowe warzywa	5 dni	18 - 20 dni
Świeże owoce	3 - 7 dni	8 - 25 dni
Gotowane produkty mączne	2 - 3 dni	8 - 12 dni

Przechowywanie w stanie zamrożonym (-15 / -18°C)	Przechowywanie bez pakowania próżniowego	Przechowywanie z pakowaniem próżniowym
Mięso, ryby, drób	6 miesięcy	24 - 36 miesięcy
Mięso mielone	4 miesięcy	12 miesięcy
Warzywa	8 - 10 miesięcy	24 - 36 miesięcy
Owoce	6 - 12 miesięcy	24 - 36 miesięcy
Pieczywo	6 - 12 miesięcy	24 - 36 miesięcy
Ziarna kawy	6 - 9 miesięcy	24 - 36 miesięcy



# Specifications

## Peach Cordless Vacuum Sealer PH330

Max. Width for Shrink-wrapping:	300mm
Vacuum Value:	< -55kPa
Noise Level:	75 dB
Batterie:	1500 mAh Li-Ion
Rated voltage:	DC 5V
Product Dimension:	375x75x58 mm



**3T Supplies AG, Peach Division**  
**Chaltenbodenstrasse 6D**  
**CH-8834 Schindellegi (Switzerland)**  
**Tel: +41 44 787 68 30**  
**Fax: +41 44 787 68 50**  
**e-mail: support@peach.info**

Stand der Informationen · Last Information Update · Version  
des informations · Versione delle informazioni · Estado de  
las informaciones · Uppgiftslämnare · Informasjonsstatus  
· Stav informací · Stav informácií · Stan informacji · Az  
információ állapota: 02 / 2024  
Ident.-No.: PH330



**Support information:**  
**+800 8070 6010**  
**support@peach.info**