

# Westfalia®

## **Kompakt-Vakuumierer Edelstahl** **Stainless Steel Compact Vacuum Sealer**

Art. 95 32 28

**D Originalanleitung**

**GB Original Instructions**

**F Mode d'emploi originale**

**NL Originele Handleiding**

**IT Informazioni sulla Sicurezza**



## **Sehr geehrte Damen und Herren,**

Bedienungsanleitungen enthalten wichtige Hinweise für den Umgang mit Ihrem neuen Produkt. Sie ermöglichen Ihnen, alle Funktionen zu nutzen, und sie helfen Ihnen, Missverständnisse zu vermeiden und Schäden vorzubeugen. Bitte nehmen Sie sich die Zeit, diese Bedienungsanleitung in Ruhe durchzulesen und bewahren Sie diese für späteres Nachlesen gut auf.

## **Dear Customers,**

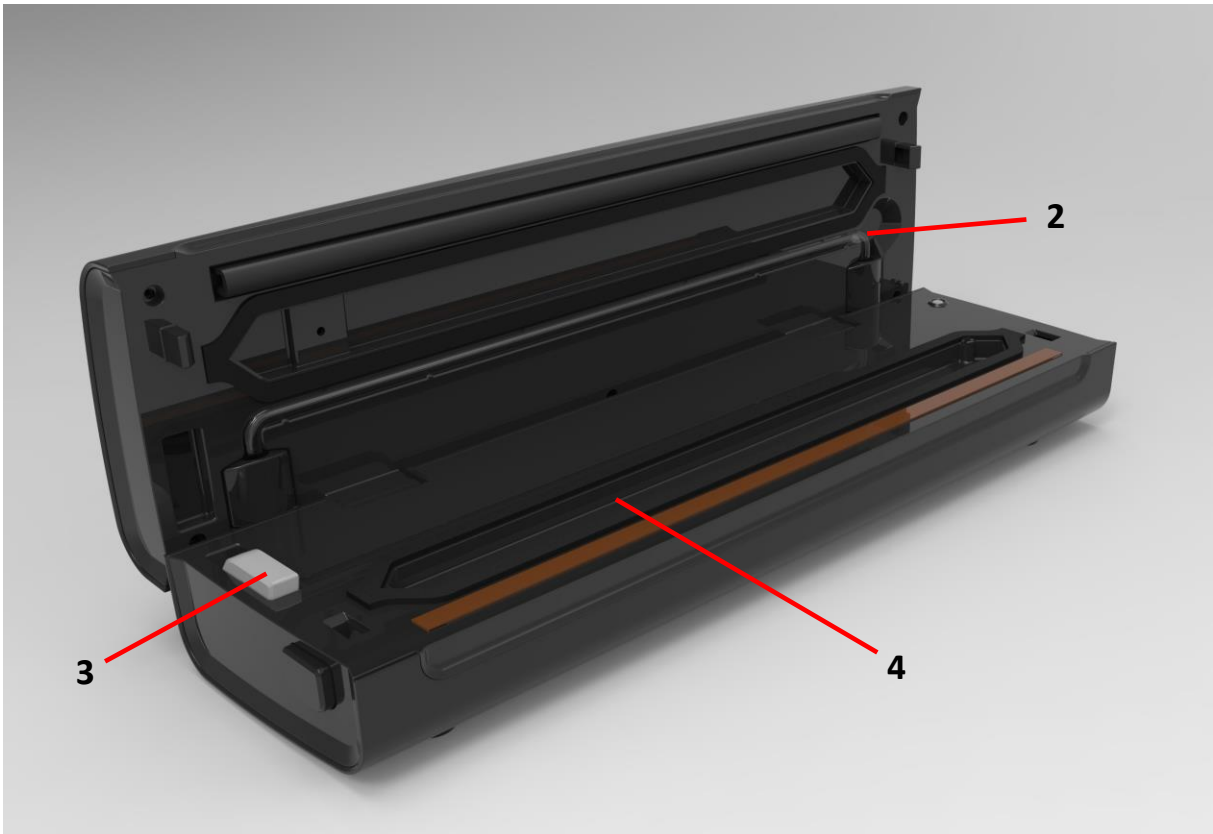
Instruction manuals provide valuable hints for using your new device. They enable you to use all functions, and they help you avoid misunderstandings and prevent damage. Please take the time to read this manual carefully and keep it for future reference.

## **Chers clients,**

Les manuels d'instructions fournissent des conseils précieux sur l'utilisation de votre nouvel appareil. Ils vous permettent d'utiliser toutes les fonctions et vous aident à éviter les malentendus et à éviter les dommages. Veuillez prendre le temps de lire attentivement ce manuel et de le conserver pour référence ultérieure.

## **Geachte Klant**

Instructiehandleidingen bieden waardevolle tips voor het gebruik van uw nieuwe apparaat. Ze stellen u in staat alle functies te gebruiken en helpen u misverstanden en schade te voorkomen. Neem de tijd om deze handleiding aandachtig door te lezen en bewaar deze voor toekomstig gebruik.



# SICHERHEITSHINWEISE



**Beachten Sie bitte zur Vermeidung von Fehlfunktionen, Schäden und gesundheitlichen Beeinträchtigungen folgende Hinweise:**

- Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch und benutzen Sie das Gerät ausschließlich gemäß dieser Anleitung.
- Entsorgen Sie nicht benötigtes Verpackungsmaterial oder bewahren Sie dieses an einem für Kinder unzugänglichen Ort auf. Es besteht Erstickungsgefahr!
- Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten dürfen das Gerät nicht benutzen, es sei denn, sie werden durch eine Betreuerin/einen Betreuer beaufsichtigt und unterwiesen.
- Das Gerät ist kein Spielzeug und gehört nicht in Kinderhände. Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt und halten Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern und von zu beaufsichtigenden Personen. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Berühren Sie direkt nach dem Schweißvorgang niemals den Heizdraht und die Schweißnaht. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Halten Sie alle Teile des Gerätes und die Beutel unbedingt sauber, da sie mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Ziehen Sie den Netzstecker nach dem Gebrauch immer sofort aus der Steckdose.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den eigentlichen Verwendungszweck, zum Schweißen und Vakuumieren von Beuteln.
- Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Das Gerät darf nur in geschlossenen Räumen im Haushalt und für ähnliche Zwecke verwendet werden, wie in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros sowie in anderen gewerblichen Bereichen und in landwirtschaftlichen Anwesen. Außerdem darf das Gerät von Gästen im Hotel, in Motels und anderen Wohneinrichtungen sowie in Frühstückspensionen verwendet werden. Zweckentfremden Sie das Gerät nicht. Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.
- Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker Beschädigungen aufweisen, wenn das Gerät nicht wie gewohnt funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde.



- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Stellen Sie das Gerät immer auf einer ebenen, festen Unterlage auf und stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von Heizgeräten oder offenen Flammen.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Flüssigkeiten irgendeiner Art ein.
- Schließen Sie den Deckel nicht komplett wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, dies könnte die Dichtungen verformen und die Funktion des Gerätes beeinflussen.
- Falls am Gerät Schäden auftreten, benutzen Sie das Gerät nicht mehr und lassen Sie es durch einen Fachmann instand setzen oder wenden Sie sich an unsere Kundenbetreuung. Zerlegen Sie das Gerät nicht und unternehmen Sie keine eigenen Reparaturversuche.

# Bedienung

## **Bestimmungsgemäßer Gebrauch**

Der Vakuumierer ist zum Verschweißen von Beuteln und somit zum Lagern einer Vielzahl von Lebensmitteln und Gegenständen gedacht. Durch das Schweißen des Beutels bzw. durch das Vakuumieren bleiben Lebensmittel länger frisch.

Sie können größere Mengen zubereiten und länger aufbewahren. Durch das Aufbewahren in den stabilen PE-HD Polyethylen Beuteln verhindern Sie lästigen Gefrierbrand. Die Lebensmittel werden nicht ranzig, trocknen nicht aus, gären nicht und Schimmelbildung wird minimiert.

Bereits vakuumierte Verpackungen oder offene Verpackungen können Sie erneut verschließen und somit die Lebensmittel länger vor Bakterien, Schimmel etc. schützen.

## **Allgemeine Hinweise zu den Beuteln**

- Benutzen Sie nur Beutel bzw. Folienrollen, die für die Verwendung mit diesem Gerät geeignet sind, siehe hierzu Technische Daten.
- Befüllen Sie die Beutel max. bis zu  $\frac{3}{4}$  des Volumens. Achten Sie darauf, dass der obere Teil des Beutels trocken und frei von Speisen ist, da sonst keine einwandfreie Verschweißung möglich ist. Achten Sie ebenfalls darauf, dass die Beutel am oberen Ende glatt und faltenfrei sind.
- Stellen Sie beim Abschneiden der Folienrolle sicher, dass diese gerade abgeschnitten wird, damit der Rand sauber verschweißt werden kann.
- Die Beutel können mit warmem Seifenwasser ausgewaschen und nach dem Abtrocknen erneut verwendet werden. Sollten Sie bereits Fleisch, Fisch oder fetthaltige Lebensmittel in den Beuteln gelagert haben, benutzen Sie diese Beutel nicht mehr zum Aufbewahren von Lebensmitteln.

## **Hinweise zu den verwendeten Lebensmitteln**

- Benutzen Sie am besten frisches Obst oder Gemüse. Waschen Sie das Obst/Gemüse und schneiden Sie vorhandene schadhafte Stellen heraus.
- Obst und rohes Gemüse sollte vor dem Vakuumieren geschält werden, da dies die Haltbarkeit erhöht.
- Beachten Sie, dass Lebensmittel, die nach dem Auftauen erwärmt wurden, nicht wieder eingefroren werden dürfen.
- Lassen Sie gefrorene Lebensmittel im Kühlschrank auftauen und nicht bei Zimmertemperatur.
- Wenn Sie beabsichtigen, Lebensmittel einzufrieren, lassen Sie genügend Platz im Beutel, damit sich die Lebensmittel nach dem Einfrieren ausdehnen können.

- Beachten Sie, dass sich Nüsse, Chips und Cerealien in vakuumierten Beuteln länger halten, wenn diese an einem dunklen und kühlen Ort gelagert werden.
- Drücken Sie vor dem Vakuumieren die Luft aus dem Beutel heraus, damit die Pumpe nicht unnötig lange absaugen muss.
- Vakuumieren Sie keine spitzen/scharfkantigen Gegenstände oder Lebensmittel mit herausstehenden Knochen, Gräten, Stacheln oder spitzen Ecken. Verwenden Sie für solche Lebensmittel gegebenenfalls extrastarke Folie.

### **Tipps**

- Wenn Sie besonders weiche Lebensmittel, wie vollreife Beeren, Kuchen, Torte usw. vakuumieren wollen, frieren Sie die Lebensmittel erst mehrere Stunden oder über Nacht ein und vakuumieren Sie diese anschließend. So behalten diese ihre ursprüngliche Form.
- Blanchieren Sie Gemüse, wie Broccoli, Blumenkohl und andere Kohlsorten und frieren Sie es in kleine Portionen ein. Danach können Sie das Gemüse vakuumieren. Durch das Blanchieren werden keine Gase mehr erzeugt.
- Frieren Sie Lebensmittel mit hoher Feuchtigkeit ein, bevor Sie diese vakuumieren. Ansonsten lassen Sie mindestens 5 cm bei der Länge des Beutels frei, um das Ausdehnen beim Gefrieren zu ermöglichen.
- Bevor Sie Fleisch oder Fisch vakuumieren, tupfen Sie mit Küchenpapier die gesamte Flüssigkeit ab, damit die leistungsstarke Pumpe nicht die Flüssigkeit in das Gerät einsaugt.
- Wenn Sie Lebensmittel wie Crepes, Tortillas oder Hamburgerfrikadellen einfrieren und vakuumieren wollen, legen Sie jeweils ein Stück Backpapier zwischen die Lebensmittel. So können Sie die einzelnen Stücke später leichter entnehmen.
- Um wichtige Gegenstände vor Oxidation, Rost und Feuchtigkeit zu schützen, können Sie diese Gegenstände im Beutel vakuumieren. Wickeln Sie spitze Gegenstände mit einem Küchentuch oder Ähnlichem ein, um den Beutel nicht zu beschädigen.
- Zum Vakuumieren und Einlagern von Gegenständen wie Silber, Batterien, Kerzen, Filme, Fotos, Urkunden, Streichhölzer, Schrauben, Briefmarken, Schmuck, Medizin, Erste-Hilfe-Material, etc. ist das Gerät bestens geeignet.

## Beutel nach Maß herstellen

Dieser Vakuumierer ist mit einem kleinen Beutelschneider (3) ausgestattet, der mit verschiedenen Vakuumierbeuteln kompatibel ist.

Verwenden Sie den abnehmbaren Cutter am Versiegelungsmittel, um die gewünschte Beutellänge von der Beutelrolle zu schneiden. Stellen Sie sicher, dass Sie in einer geraden Linie schneiden. Stecken Sie den Netzstecker.

1. Öffnen Sie den Deckel. Legen Sie ein Ende des geschnittenen Beutels auf den Versiegelungsstreifen.
2. Schließen Sie den Deckel, indem Sie ihn auf beiden Seiten nach unten drücken, bis er auf beiden Seiten einrastet.

**HINWEIS:** Der Dichtungsstreifen funktioniert nur dann ordnungsgemäß, wenn Sie den Deckel verriegeln. Stellen Sie sicher, dass der Deckel auf beiden Seiten verriegelt ist, um eine ordnungsgemäße Abdichtung zu gewährleisten.

3. Nachdem der Deckel verriegelt wurde, drücken Sie die Taste "SEAL/STOP", um eine Tasche in benutzerdefinierter Größe zu erstellen. Die Anzeigelampe leuchtet während des Versiegelungsprozesses auf.
4. Sobald der Vorgang abgeschlossen ist, erlischt die Anzeigelampe des Siegelknopfs. Drücken Sie die Entriegelungsknöpfe auf beiden Seiten der Maschine. Jetzt können Sie die neu erstellte Tasche sicher herausnehmen.
5. Der Beutel in Sondergröße ist jetzt zum Vakuumieren bereit.

**VORSICHT:** Bei starker Beanspruchung schaltet sich das Gerät automatisch aus, um eine Überhitzung zu vermeiden. Bitte warten Sie 5 Minuten, damit das Gerät abkühlen kann.

## Vakuumieren und Verschließen der Vakuumbbeutel

1. Legen Sie die zu versiegelnden Gegenstände in den vorgeschrittenen oder benutzerdefinierten Beutel. Lassen Sie zwischen dem Inhalt und der Oberseite des Beutels mindestens 5 cm Abstand, um eine Kontraktion des Beutels zu ermöglichen.
2. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie das offene Ende des Beutels in die Vakuumkammer (4).
3. Schließen Sie den Deckel, indem Sie ihn auf beiden Seiten nach unten drücken, bis er auf beiden Seiten einrastet.
4. Um den Vakuumvorgang zu starten, drücken Sie die Taste "START/AUTO". Das Gerät saugt weiter und versiegelt dann, sobald die Luft entfernt wurde.

**HINWEIS:** *Wenn Sie feuchte Lebensmittel vakuumieren, wählen Sie bitte die Option für feuchte Lebensmittel (Food / Moist) und die Option für die lange Versiegelungszeit (Seal Time / Long), bevor Sie die Taste „START/AUTO“ drücken.*

5. Drücken Sie nach dem Ausschalten der Anzeigelampe die Entriegelungsknöpfe auf beiden Seiten der Maschine, um den Beutel herauszunehmen.



## **Verwenden der Pulsvakuumtaste**

Da der Druck unter der normalen Vakuumpfunktion hoch eingestellt ist, ist es manchmal leicht, einige empfindliche Gegenstände durch hohen Druck in den Vakuumbuteln zu zerstören. In diesem Fall können Sie die Vakuumpfunktion "VAC/MANUAL" verwenden, um die Vakuumzeit und den Vakuumdruck zu steuern und das Quetschen empfindlicher Gegenstände zu verhindern. Wenn Sie einige saftige Lebensmittel verpacken, können Sie diese Funktion auch verwenden und verhindern, dass Flüssigkeit herausgesaugt wird.

1. Legen Sie die zu versiegelnden Gegenstände in den vorgeschrittenen oder benutzerdefinierten Beutel. Lassen Sie zwischen dem Inhalt und der Oberseite des Beutels mindestens 5 cm Abstand, um eine Kontraktion des Beutels zu ermöglichen.
2. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie das offene Ende des Beutels in die Vakuumkammer.
3. Schließen Sie den Deckel, indem Sie auf beide Seiten drücken.
4. Drücken Sie kontinuierlich die Taste "VAC/MANUAL", bis der gewünschte Druck erreicht ist. Sie können den Vakuumbbeutel beobachten, um den Druck zu bestimmen. Während dieses Vorgangs können Sie das Ansaugen von Luft stoppen, indem Sie diese Taste loslassen, und sie erneut drücken, um erneut zu saugen.
5. Wenn der Druck den gewünschten Wert erreicht hat, drücken Sie die Taste "SEAL/STOP", um mit dem Versiegeln zu beginnen.
6. Drücken Sie nach dem Ausschalten der Kontrollleuchte die Entriegelungsknöpfe auf beiden Seiten der Maschine und nehmen Sie den Beutel heraus.

## **Vakuuieren von Behältern**

HINWEIS: Behälter sind nicht im Lieferumfang enthalten.

1. Legen Sie das Produkt, das Sie vakuumieren möchten, in den Behälter. Setzen Sie den Deckel auf den Behälter und schließen Sie ihn gemäß den Anweisungen für den Behälter.
2. Verbinden Sie den Vakuumierer und den Behälter über den Verbindungsschlauch (2). Sie müssen eines der Enden mit dem Ventil des Containers und das andere Ende mit dem Zubehöranschluss (1) der Maschine verbinden.
3. Senken Sie den Deckel der Maschine ab und drücken Sie auf die Seiten, um sie zu sichern. Das System ist ordnungsgemäß geschlossen, wenn Sie auf jeder Seite ein Klicken hören. Wenn Sie den oberen Deckel nach dem Schließen öffnen möchten, drücken Sie erneut auf jede Seite und ziehen Sie den Deckel vorsichtig nach oben.
4. Um den Vakuumprozess zu starten, drücken Sie die Taste „VAC/Box“.

5. Dieses Modell eines Vakuumiergeräts ist für den Betrieb im automatischen Modus ausgelegt. Die Maschine ist mit einem Vakuummessensor ausgestattet, der den Vakuumprozess stoppt, sobald das Vakuumniveau im Behälter erreicht ist. Um den Vakuumvorgang abubrechen, drücken Sie erneut die Taste „Kanister“.
6. Sobald der Vakuumvorgang abgeschlossen ist, stoppt die Maschine automatisch. Wählen Sie die Position „CLOSE“ des Behälterventils und trennen Sie die Anschlussdichtung von der Maschine.

### **Reinigung**

- Schalten Sie vor allen Reinigungsarbeiten das Gerät ab und ziehen Sie danach den Netzstecker.
- Reinigen Sie das Gehäuse nur mit einem angefeuchteten Tuch. Tauchen Sie das Gerät niemals in Flüssigkeiten. Verwenden Sie keine aggressiven Chemikalien, Lösungsmittel oder Scheuermittel.

### **Ersatzrollen**

Geeignete Ersatz-Folienrollen sind erhältlich unter:

Artikel-Nr. 85 56 66 (22 x 500 cm, 2 Stück) und

Artikel-Nr. 85 56 67 (28 x 500 cm, 2 Stück).

### **Fehlerbehebung beim Vakuumieren**

Beim Vakuumieren können versehentlich kleine Mengen Flüssigkeit, Krümel oder kleine Partikel aus dem Beutel gesaugt werden. Sollten versehentlich Flüssigkeit, Partikel etc. beim Vakuumieren ausgetreten sein, reinigen Sie die Tropfschale. Die Tropfschale kann zum Reinigen aus dem Gerät herausgenommen werden.

### **Lagerung**

- Lagern Sie das Gerät im Innenbereich an einem trockenen, vor Staub und Schmutz geschützten Ort außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Lagern Sie das Gerät nicht mit komplett verschlossenem Deckel; durch den Anpressdruck können sich die Dichtungen verformen.

### **Technische Daten**

Nennspannung:	<b>230 V~ 50 Hz</b>
Nennleistung:	<b>130 W</b>
Leistung im Stand-By Betrieb:	<b>0,5 W</b>
Schutzklasse:	<b>II</b>
Schutzgrad:	<b>IPx0</b>
Saugleistung:	<b>bis -0,7 bar</b>
Abmessungen:	<b>370 x 105 x 72 mm</b>
Gewicht:	<b>1059 g</b>

# SAFETY NOTES



Please note the included General Safety Notes and the following safety notes to avoid malfunctions, damage or physical injury:

- Please read this manual carefully and use the device only according to this manual.
- Dispose of used packaging material carefully or store it out of the reach of children. There is a danger of suffocation!
- Persons with limited physical, sensorial or mental abilities are not allowed to use the device, unless they are supervised and briefed for their safety by a qualified person.
- The polybag vacuum sealer is not a toy and does not belong in the hands of children. Never leave the unit unsupervised when in use. Keep it out of reach of children or persons in need of supervision. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never touch the heating wire and the welding seam directly after sealing. There is a risk of burns!
- Please keep this unit and the bags clean at all times as they come into direct contact with food.
- Disconnect the unit from the power mains immediately after use.
- Use the unit only for its intended purpose to seal and vacuum polybags.
- The device is not intended for continuous professional operation. The device is intended to be used in closed rooms only and in similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments. The use in any other way is not considered as intended use.
- Do not use the unit if the power plug or the power cord is damaged or if the unit does not function as usual or if it has been damaged.
- Do not use the unit outdoors.
- Place the unit on a level, solid surface. Do not place the unit close to heating appliances or open flames.
- Never immerse the unit in liquids of any kind.



- Do not lock the top cover when the appliance is not in use, or it may deform the gaskets and affect the machine's function.
- Should the unit become damaged do not use it any further and have it repaired by a professional or contact our customer service. Do not disassemble the unit or try repairing it yourself.

# Operation

## **Before first Use**

Take the unit out of the packaging. Keep packaging materials out of reach of children. There is risk of suffocation! Clean the housing of the unit as described in the chapter "Cleaning".

## **Intended Use**

The polybag vacuum sealer is intended for sealing polybags in order to keep food fresh for a longer period of time as well as for storing a variety of objects.

You can prepare large quantities, cook in advance and store the food for longer time. When storing food in the sturdy PE-HD bags you will eliminate freezer burn. Vacuum-packed food will not become rancid, does not dry out and ferment and mould will be minimized.

Use the unit to re-seal open packages. By doing this, you can keep food fresh longer and preserve from bacteria, mould etc.

## **General Hints when using Polybags**

- Only use plastic bags that are suitable for this polybag vacuum sealer see Technical Data.
- Fill the polybags only up to  $\frac{3}{4}$  of their volume. Make sure the top part of the bag is free from food or liquid. Otherwise, the seam cannot be properly sealed. The bags have to be smooth and wrinkle-free in order to ensure an airtight sealing.
- When cutting the bag roll, make sure the bag is cut straight so the unit will be able to seal the bag properly.
- Clean the polybags in warm soapy water and allow the bags to dry fully before using again. If you have already used polybags to store meat, fish or greasy food, do not reuse these bags for storing food.

## **General Hints on the used Food**

- Preferably use fresh fruit or vegetables. First, wash fruit/vegetables thoroughly and cut out blemishes.
- Fruit and raw vegetables should be peeled before vacuum sealing. This will extend their shelf lives.
- Do not re-freeze food that has been thawed before.
- Allow frozen food to thaw in the refrigerator and do not leave it at room temperature.
- If you intent to freeze food after sealing, leave enough space in the bag so the food can expand while freezing.

- Please note that airtight sealed nuts, chips and cereals will last longer if they are stored in a dark and cool place.
- Before vacuum sealing, remove the air inside the bag by straightening the bag as far as possible, so the suction pump will not work needlessly for long time.
- Do not vacuum-seal spiky or sharp-edged objects or foods with protruding bones or spikes or sharp edges. If needed, use extra strong bags for those foods.

### **Further Hints**

- If you want to vacuum seal soft food such as very ripe berries, airy-baked cakes or fancy cakes etc., first freeze the foods and then vacuum-seal. By doing this, the foods will keep their original shape.
- First, blanch vegetables such as broccoli, cauliflower and other cabbages and freeze in small portions, then vacuum-seal the vegetables. By blanching the vegetables, they cannot emit gases during storage.
- Pre-freeze foods that have excess liquid or moisture before vacuum sealing. If you intent to freeze food after sealing, leave at least 5 cm space from the top so the food can expand while freezing.
- Before vacuum sealing meat or fish, use paper towels to completely dry. This is important to avoid liquids to be sucked into the unit because of the powerful air intake pump.
- If you want to freeze and vacuum seal food such crepes, tortillas or hamburger patties, place parchment paper between the pieces. By doing so, it will be more convenient to remove the single pieces later.
- To preserve important non-food items from oxidation, corrosion and moisture, store such objects in the bag. Simply wrap spiky objects with a paper towel or similar cushioning material in order to avoid puncturing the bag.
- Use the unit for vacuum sealing delicate objects such as silver, batteries, candles, negatives, photos, certificates, matches, screws, stamps, jewellery, medicine, first aid kits, etc.

### **Making custom-sized Bags**

This vacuum sealer is equipped with a small bag cutter (3) compatible with various vacuum sealing bags

Use the removable cutter on the sealer to cut desired bag length from bag roll. Make sure to cut in a straight line. Plug in the power plug.

1. Open the lid. Place one end of cut bag onto sealing strip.

2. Close lid by pressing down on both sides until it snaps into place on both sides.

**NOTE:** The sealing strip will NOT work properly unless you lock the lid. Make sure that the lid has been locked on both sides for proper sealing.

3. Now that lid has been locked, press the "SEAL/STOP" button to create a custom sized bag. The indicator light illuminates during the seal process.

4. Once completed the indicator light of seal button will turn off; press the release buttons on both sides of the machine, it is now safe to take out the newly created bag.

5. The custom sized bag is now ready for vacuum sealing.

**CAUTION:** Under heavy use, appliance will shut off automatically to prevent overheating. Please wait 5minutes to allow appliance to cool down.

### **Vacuumping and Sealing the Vacuum Bags**

1. Place the item(s) to be sealed into the pre-cut or custom sized bag. Leave at least 2 inches between the contents and the top of the bag to allow for bag contraction.

2. Open lid and place the open end of the bag down into the vacuum chamber (4).

3. Close lid by pressing down on both sides until it snaps into place on both sides.

4. To begin the vacuum process, press the "START/AUTO" button. The unit will continue to vacuum and then seal once air has been removed.

**NOTE: When vacuum sealing moist food, please choose moist food pattern and long seal time pattern before pressing the "START/AUTO" button.**

5. Once the indicator light turns off, press the release buttons on both sides of the machine to take out the bag.

### **Using the VAC/Manual Button**

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

1. Place the item(s) to be sealed into the pre-cut or custom sized bag. Leave at least 2 inches between the contents and the top of the bag to allow for bag contraction.

2. Open lid and place the open end of the bag down into the vacuum chamber.

3. Close lid by pressing down on both sides.

4. Press the "VAC/MANUAL" button continually, until it reaches the pressure that you want. You can watch the vacuum bag to decide the pressure. During this process, you can stop sucking air out by releasing this button, and press it again to vacuum again.
5. When the pressure reaches what it needs, press the "SEAL/STOP" button to start sealing.
6. Once the indicator light turns off, press the release buttons on both sides of the machine and take out the bag.

### **Vacuuming Containers**

**NOTE:** Containers are not included.

1. Place the product you wish to vacuum pack in the container. Place the lid on top of the container and close it according to the instructions for the container.
2. Connect the vacuum sealer and the container via the connecting hose (2). You must connect one of the ends to the container's valve and the other end to the accessory port (1) of the machine.
3. Lower the lid of the machine and press the sides to secure it, the system is properly closed when you hear a "click" on each side. If you wish to open the upper lid once it has been closed, press each side again and gently pull the lid up.
4. To start the vacuum process, press the "VAC/Box" button.
5. This model of vacuum sealer is designed to operate in automatic mode. The machine is equipped with a vacuum measurement sensor, which stops the vacuum process once the vacuum level is reached within the container. To cancel the vacuum process, press the "VAC/Box" button again.
6. Once the vacuum process is complete, the machine stops automatically. Select the "CLOSE" position of the container valve and disconnect the connector gasket from the machine.

### **Cleaning**

- Before cleaning the unit, always switch off pull the power plug.
- Clean the housing with a lightly moistened cloth. Do not immerse the unit into liquids. Do not use aggressive chemicals, solvents or abrasives.

### **Replacement Bag Rolls**

- Suitable replacement bag rolls can be ordered under:
- article no. 85 56 66 (22 x 500 cm, 2 pcs.) and
- article no. 85 56 67 (28 x 500, 2 Pcs.)



## Troubleshooting while Vacuum-Sealing

During bag vacuum-sealing, small amounts of liquids, crumbs or food particles can be accidentally sucked out of the bag. If liquids or particles are sucked from the bag into the vacuum pan, clean the vacuum pan. For easy cleaning the pan can be removed from the unit.

## Storing

- Wrap the power cord around the cord storage and store the unit indoors in a dry place that is protected from dust and dirt.
- Store the unit out of reach of children.

Do not store the unit with the lid completely closed as the pressure of the lid will deform the seals.

## Technical Data

Nominal voltage:	<b>230 V ~ 50 Hz</b>
Nominal power:	<b>130 W</b>
Power in stand-by mode:	<b>0.5 W</b>
Protection class:	<b>II</b>
Degree of protection:	<b>IPx0</b>
Suction power:	<b>up to -0.7 bar</b>
Dimensions:	<b>370 x 105 x 72 mm</b>
Weight:	<b>1059 g</b>

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ



**S'il vous plaît noter afin d'éviter des dysfonctionnements, des dommages et des effets néfastes sur la santé les informations suivantes:**

- Veuillez lire attentivement ce manuel et utiliser l'appareil uniquement conformément à ce manuel.
- Éliminez les matériaux d'emballage inutiles ou stockez-les dans un endroit inaccessible aux enfants. Il y a danger d'étouffement!
- Les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ne peuvent utiliser le dispositif que si elles sont supervisées et instruites par un soignant.
- L'appareil n'est pas un jouet et n'appartient pas aux enfants. Ne laissez jamais l'appareil allumé sans surveillance et tenez-le hors de portée des enfants et autres personnes à surveiller. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne touchez jamais le fil chauffant ou le cordon de soudure immédiatement après le processus de soudage. Il y a un risque de brûlure!
- Il est essentiel de garder toutes les pièces de l'appareil et les sacs propres car ils entrent en contact avec des aliments.
- Retirez toujours la fiche d'alimentation de la prise immédiatement après l'utilisation.
- N'utilisez l'appareil que dans le but pour lequel il a été conçu, pour sceller et mettre sous vide des sacs.
- L'appareil n'est pas destiné à un usage commercial. L'appareil ne peut être utilisé que dans des pièces fermées de la maison et à des fins similaires, comme dans les cuisines des employés des magasins, des bureaux ainsi que dans d'autres zones commerciales et dans les propriétés agricoles. En outre, l'appareil peut être utilisé par les clients des hôtels, motels et autres établissements résidentiels ainsi que des chambres d'hôtes. N'utilisez pas l'appareil de manière abusive. Toute autre utilisation ou utilisation supplémentaire est considérée comme inappropriée.
- L'appareil ne doit pas être utilisé si le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas comme d'habitude ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Installez toujours l'appareil sur une surface plane et ferme et ne placez pas l'appareil à proximité d'appareils chauffants ou de flammes nues.
- Ne plongez jamais l'appareil dans des liquides de quelque nature que ce soit.



- Ne fermez pas complètement le couvercle lorsque l'appareil n'est pas utilisé, cela pourrait déformer les joints et affecter le fonctionnement de l'appareil.
- Si l'appareil est endommagé, arrêtez d'utiliser l'appareil et faites-le réparer par un spécialiste ou contactez notre service clientèle. Ne démontez pas l'appareil et ne tentez pas votre propre réparation.

# Utilisation

## Usage prévu

La scelleuse sous vide est destinée à sceller des sacs et donc à stocker un grand nombre d'aliments et d'objets. Le scellement du sac ou le scellage sous vide signifie que les aliments restent frais plus longtemps.

Vous pouvez préparer de plus grandes quantités et les conserver plus longtemps. En les stockant dans les sacs en polyéthylène PE-HD robustes, vous évitez les brûlures gênantes du congélateur. Les aliments ne rancissent pas, ne se dessèchent pas, ne fermentent pas et la croissance des moisissures est minimisée.

Vous pouvez refermer des emballages déjà scellés sous vide ou des emballages ouverts et ainsi protéger les aliments des bactéries, des moisissures, etc. plus longtemps.

## Informations générales sur les sacs

- N'utilisez que des sacs ou des rouleaux de film adaptés à l'utilisation avec cet appareil, voir les données techniques.
- Remplissez les sacs jusqu'à un maximum de  $\frac{3}{4}$  du volume. Assurez-vous que la partie supérieure du sac est sèche et exempte de nourriture, sinon une étanchéité parfaite ne sera pas possible. Assurez-vous également que l'extrémité supérieure des sacs est lisse et sans plis.
- Lors de la découpe du rouleau de film, assurez-vous qu'il est coupé droit afin que le bord puisse être soudé proprement.
- Les sacs peuvent être lavés à l'eau chaude savonneuse et réutilisés après séchage. Si vous avez déjà stocké de la viande, du poisson ou des aliments gras dans les sacs, n'utilisez plus ces sacs pour stocker de la nourriture.
- Notes sur les aliments utilisés
  - Il est préférable d'utiliser des fruits ou des légumes frais. Lavez les fruits / légumes et découpez les zones endommagées.
  - Les fruits et les légumes crus doivent être pelés avant d'être mis sous vide, car cela augmente la durée de conservation.
  - Veuillez noter que les aliments qui ont été réchauffés après avoir été décongelés ne doivent pas être recongelés.
  - Laissez les aliments surgelés décongeler au réfrigérateur et non à température ambiante.
  - Si vous avez l'intention de congeler des aliments, laissez suffisamment d'espace dans le sac pour que les aliments se dilatent après la congélation.
  - Notez que les noix, les chips et les céréales dureront plus longtemps dans des sacs sous vide s'ils sont stockés dans un endroit sombre et frais.

- Avant de passer l'aspirateur, poussez l'air hors du sac afin que la pompe n'ait pas à aspirer pendant une période inutilement longue.
- Ne scellez pas sous vide des objets pointus / à arêtes vives ou des aliments avec des os saillants, des os, des pointes ou des coins pointus. Si nécessaire, utilisez un film très épais pour ces aliments.

### **Des astuces**

- Si vous souhaitez mettre sous vide des aliments particulièrement mous tels que des baies mûres, des gâteaux, des tartes, etc., congelez d'abord les aliments pendant plusieurs heures ou toute une nuit, puis mettez-les sous vide. De cette façon, ils conservent leur forme d'origine.
- Blanchissez les légumes comme le brocoli, le chou-fleur et les autres choux et congelez-les en petites portions. Vous pouvez ensuite mettre les légumes sous vide. Plus aucun gaz n'est généré par le blanchiment.
- Congelez les aliments avec un taux d'humidité élevé avant de les mettre sous vide. Sinon, laissez au moins 2 pouces de la longueur du sac pour permettre l'expansion lorsqu'il gèle.
- Avant de mettre sous vide de la viande ou du poisson, tamponnez tout le liquide avec du papier absorbant afin que la puissante pompe n'aspire pas le liquide dans l'appareil.
- Si vous souhaitez congeler et mettre sous vide des aliments tels que des crêpes, des tortillas ou des galettes de hamburger, placez un morceau de papier sulfurisé entre les aliments. Cela vous permettra de retirer plus facilement les pièces individuelles plus tard.
- Pour protéger les objets importants de l'oxydation, de la rouille et de l'humidité, vous pouvez sceller ces objets sous vide dans le sac. Enveloppez les objets pointus avec un torchon ou quelque chose de similaire pour éviter d'endommager le sac.
- L'appareil est idéal pour sceller sous vide et stocker des objets tels que de l'argent, des piles, des bougies, des films, des photos, des certificats, des allumettes, des vis, des tampons, des bijoux, des médicaments, du matériel de premiers soins, etc.

### **Faire des sacs sur mesure**

Cette scelleuse sous vide est équipée d'un petit coupe-sac (3) compatible avec divers sacs sous vide.

Utilisez le couteau amovible sur la scelleuse pour couper la longueur de sac désirée du rouleau de sac. Assurez-vous de couper en ligne droite. Branchez la fiche d'alimentation.

1. Ouvrez le couvercle. Placez une extrémité de la pochette coupée sur le dessus de la bande d'étanchéité.

2. Fermez le couvercle en appuyant sur les deux côtés jusqu'à ce qu'il s'enclenche des deux côtés.

**REMARQUE** : La bande d'étanchéité ne fonctionnera correctement que si vous verrouillez le couvercle. Assurez-vous que le couvercle est verrouillé des deux côtés pour assurer une bonne étanchéité.

3. Une fois le couvercle verrouillé, appuyez sur le bouton «SEAL/STOP» pour créer une poche de taille personnalisée. Le voyant lumineux s'allume pendant le processus de scellage.

4. Dès que le processus est terminé, le voyant du bouton de scellage s'éteint. Appuyez sur les boutons de déverrouillage des deux côtés de la machine. Vous pouvez maintenant retirer en toute sécurité la poche nouvellement créée.

5. Le sac de taille spéciale est maintenant prêt pour le scellage sous vide.

**ATTENTION** : En cas d'utilisation intensive, l'appareil s'éteint automatiquement pour éviter une surchauffe. Veuillez attendre 5 minutes pour que l'appareil refroidisse.

#### **Aspirer et sceller le sac sous vide**

1. Placez les articles à sceller dans le sac prédécoupé ou personnalisé. Laissez un espace d'au moins 5 cm entre le contenu et le haut du sac pour permettre au sac de se contracter.

2. Ouvrez le couvercle et placez l'extrémité ouverte du sac dans la chambre à vide (4).

3. Fermez le couvercle en appuyant sur les deux côtés jusqu'à ce qu'il s'enclenche des deux côtés.

4. Pour démarrer le processus de mise sous vide, appuyez sur le bouton « START/AUTO ». L'appareil continue de passer l'aspirateur puis se scelle une fois que l'air est évacué.

**REMARQUE** : *Si vous aspirez des aliments humides, veuillez sélectionner la méthode pour les aliments humides (Food / Moist) et la méthode pour le long temps de scellage (Seal Time / Long) avant d'appuyer sur le bouton «START/AUTO».*

5. Une fois le voyant éteint, appuyez sur les boutons de déverrouillage des deux côtés de la machine pour retirer le sac.

#### **Utilisation du bouton de vide pulsé**

Étant donné que la pression est réglée à un niveau élevé sous la fonction de vide normale, il est parfois facile de détruire certains objets délicats par une pression élevée dans les sacs à vide. Dans ce cas, vous pouvez utiliser la fonction de vide "VAC/MANUAL" pour contrôler le temps de vide et la pression et éviter que des objets sensibles ne soient écrasés. Si vous emballez des

aliments juteux, vous pouvez également utiliser cette fonction et empêcher l'aspiration de liquide.

1. Placez les articles à sceller dans le sac prédécoupé ou personnalisé. Laissez un espace d'au moins 5 cm entre le contenu et le haut du sac pour permettre au sac de se contracter.
2. Ouvrez le couvercle et placez l'extrémité ouverte du sac dans la chambre à vide.
3. Fermez le couvercle en appuyant des deux côtés.
4. Appuyez sur le bouton « VAC/MANUAL » en continu jusqu'à ce que la pression souhaitée soit atteinte. Vous pouvez regarder le sac sous vide pour déterminer la pression. Pendant ce processus, vous pouvez arrêter d'aspirer de l'air en relâchant ce bouton et en le pressant à nouveau pour aspirer à nouveau.
5. Lorsque la pression a atteint le niveau souhaité, appuyez sur le bouton «SEAL/STOP» pour démarrer le scellage.
6. Une fois le témoin lumineux éteint, appuyez sur les boutons de déverrouillage des deux côtés de la machine et retirez le sac.

### **Scellage sous vide des conteneurs**

**REMARQUE** : les conteneurs ne sont pas inclus.

1. Placez le produit que vous souhaitez mettre sous vide dans le récipient. Placez le couvercle sur le récipient et fermez-le conformément aux instructions du récipient.
2. Connectez la scelleuse sous vide et le récipient à l'aide du tuyau de raccordement (2). Vous devrez connecter une extrémité à la vanne du conteneur et l'autre extrémité au port accessoire (1) de la machine.
3. Abaissez le couvercle de la machine et appuyez sur les côtés pour la fixer. Le système est correctement fermé lorsque vous entendez un clic de chaque côté. Si vous souhaitez ouvrir le couvercle supérieur après l'avoir fermé, appuyez à nouveau de chaque côté et tirez doucement le couvercle vers le haut.
4. Pour démarrer le processus de mise sous vide, appuyez sur le bouton « VAC/Box ».
5. Ce modèle de scelleuse sous vide est conçu pour fonctionner en mode automatique. La machine est équipée d'un capteur de mesure du vide qui arrête le processus de vide dès que le niveau de vide est atteint dans le récipient. Pour annuler le processus de mise sous vide, appuyez à nouveau sur le bouton « VAC/Box ».
6. Dès que le processus de mise sous vide est terminé, la machine s'arrête automatiquement. Sélectionnez la position « CLOSE » de la vanne de réservoir et déconnectez le joint de raccordement de la machine.

## Nettoyage

- Avant tout travail de nettoyage, éteignez l'appareil puis débranchez la fiche d'alimentation.
- Nettoyez le boîtier uniquement avec un chiffon humide. Ne plongez jamais l'appareil dans des liquides. N'utilisez pas de produits chimiques agressifs, de solvants ou d'abrasifs.

## Rôles de remplacement

Des rouleaux de film de remplacement appropriés sont disponibles auprès de:

N ° d'article 85 56 66 (22 x 500 cm, 2 pièces) et

N ° d'article 85 56 67 (28 x 500 cm, 2 pièces).

## Dépannage pendant l'aspiration

L'aspirateur peut aspirer par inadvertance de petites quantités de liquide, des miettes ou de petites particules hors du sac. Si du liquide, des particules, etc. s'échappent accidentellement pendant l'aspiration, nettoyez le bac collecteur. Le bac collecteur peut être retiré de l'appareil pour le nettoyage.

## Stockage

- Stockez l'appareil à l'intérieur dans un endroit sec, à l'abri de la poussière et de la saleté, hors de portée des enfants.
- Ne stockez pas l'appareil avec le couvercle complètement fermé; les joints peuvent être déformés par la pression de contact.

## Spécifications techniques

Tension nominale : **230 V ~ 50 Hz**

Puissance nominale : **130 W**

Puissance en mode veille : **0,50 W**

Classe de protection : **II**

Degré de protection : **IPx0**

Puissance d'aspiration : **jusqu'à -0,7 bar**

Dimensions : **370 x 105 x 72 mm**

Poids : **1059 g**



# Veiligheidsinstructies



**Neem de volgende instructies in acht om storingen, schade en gezondheidsproblemen te voorkomen:**

- Lees deze handleiding zorgvuldig door en gebruik het apparaat alleen volgens deze handleiding.
- Gooi gebruikt verpakkingsmateriaal voorzichtig weg of bewaar het buiten het bereik van kinderen. Er bestaat verstikkingsgevaar!
- Personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vermogens mogen het apparaat niet gebruiken, tenzij ze onder toezicht staan en door een gekwalificeerd persoon zijn geïnstrueerd voor hun veiligheid.
- Het apparaat is geen speelgoed en hoort niet in kinderhanden. Laat het ingeschakelde apparaat nooit onbeheerd achter en bewaar het buiten het bereik van kinderen en andere personen onder toezicht. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Raak de verwarmingsdraad of de lasnaad nooit direct na het lasproces aan. Er bestaat gevaar voor brandwonden!
- Het is essentieel om alle onderdelen van het apparaat en de zakken schoon te houden als ze in contact komen met voedsel.
- Trek na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
- Gebruik het apparaat alleen waarvoor het bedoeld is, voor het sealen en vacumeren van zakken.
- Het apparaat is niet bedoeld voor commercieel gebruik. Het apparaat mag alleen worden gebruikt in gesloten ruimtes in het huishouden en voor soortgelijke doeleinden, zoals in keukens voor werknemers in winkels, kantoren en in andere commerciële ruimtes en in agrarische eigendommen. Bovendien kan het apparaat worden gebruikt door gasten in hotels, motels en andere woonvoorzieningen, maar ook door bed & breakfasts. Maak geen misbruik van het apparaat. Elk ander of aanvullend gebruik wordt als oneigenlijk beschouwd.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als het netsnoer of de stekker beschadigd is, als het apparaat niet normaal werkt of als het op enigerlei wijze is beschadigd.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.



- Plaats het apparaat altijd op een vlakke, stevige ondergrond en plaats het apparaat niet in de buurt van verwarmingsapparaten of open vuur.
- Dompel het apparaat nooit onder in vloeistoffen van welke aard dan ook.
- Sluit het deksel niet volledig als het apparaat niet in gebruik is, dit kan de verzegeling vervormen en de werking van het apparaat beïnvloeden.
- Mocht het apparaat beschadigd raken, gebruik het dan niet meer en laat het repareren door een vakman of neem contact op met onze klantenservice. Haal het apparaat niet uit elkaar en probeer het niet zelf te repareren.

# Gebruik

## Gepast gebruik

De vacuumsealer is bedoeld voor het sealen van zakken en dus voor het bewaren van een groot aantal etenswaren en voorwerpen. Door de zak te sealen of vacuüm te sealen, blijven etenswaren langer vers.

U kunt grotere hoeveelheden bereiden en langer bewaren. Door ze op te bergen in de stevige PE-HD polyethyleen zakken voorkom je vervelende vriesbrandwonden. Het voedsel wordt niet ranzig, droogt niet uit, gist niet en schimmelgroei wordt geminimaliseerd.

Reeds vacuüm verzegelde of geopende verpakkingen kunt u hersluitbaar maken en zo het voedsel langer beschermen tegen bacteriën, schimmels etc.

## Algemene informatie over de tassen

- Gebruik alleen zakken of folierollen die geschikt zijn voor gebruik met dit apparaat, zie technische gegevens.
- Vul de zakken tot maximaal  $\frac{3}{4}$  van het volume. Zorg ervoor dat het bovenste deel van de zak droog en voedselvrij is, anders is een perfecte afsluiting niet mogelijk. Zorg er ook voor dat de bovenkant van de zakken glad en kreukvrij is.
- Let er bij het afsnijden van de folierol op dat deze recht wordt afgesneden zodat de rand netjes kan worden gelast.
- De zakken kunnen worden uitgewassen met warm zeepsop en na het drogen weer worden gebruikt. Als u al vlees, vis of vet voedsel in de zakken heeft bewaard, gebruik deze zakken dan niet meer om voedsel in te bewaren.

## Opmerkingen over het gebruikte voedsel

- U kunt het beste vers fruit of groenten gebruiken. Was het fruit / de groente en snijd eventuele beschadigde plekken weg.
- Fruit en rauwe groenten moeten worden geschild voordat ze vacuüm worden verzegeld, omdat dit de houdbaarheid verlengt.
- Houd er rekening mee dat voedsel dat is opgewarmd nadat het is ontdooid, niet opnieuw mag worden ingevroren.
- Laat bevroren voedsel in de koelkast ontdooien en niet op kamertemperatuur.
- Als u voedsel wilt invriezen, laat dan voldoende ruimte in de zak zodat het voedsel kan uitzetten na het invriezen.
- Houd er rekening mee dat noten, chips en ontbijtgranen langer meegaan in vacuümverpakte zakken als ze op een donkere en koele plaats worden bewaard.

- Druk voor het stofzuigen de lucht uit de zak zodat de pomp niet onnodig lang hoeft te stofzuigen.
- Vacumeer geen puntige / scherpe voorwerpen of voedsel met uitstekende botten, botten, spikes of puntige hoeken. Gebruik indien nodig extra dikke folie voor dergelijk voedsel.

### **Tips**

- Als u bijzonder zacht voedsel, zoals volledig rijpe bessen, cakes, taarten, enz. Vacuüm wilt sealen, moet u het voedsel eerst enkele uren of een nacht invriezen en vervolgens vacumeren. Zo behouden ze hun oorspronkelijke vorm.
- Blancheer groenten zoals broccoli, bloemkool en andere kool en vries ze in kleine porties in. Vervolgens kun je de groenten vacuüm verpakken. Door blancheren ontstaan geen gassen meer.
- Vries voedsel met een hoog vochtgehalte in voordat u het vacuüm verpakt. Laat anders ten minste 5 cm van de lengte van de zak over zodat deze kan uitzetten als deze bevriest.
- Dep voordat u vlees of vis vacumeert alle vloeistof af met keukenpapier zodat de krachtige pomp de vloeistof niet in het apparaat zuigt.
- Als u etenswaren zoals pannenkoeken, tortilla's of hamburgers wilt invriezen en vacuüm trekken, plaatst u een stuk bakpapier tussen de etenswaren. Dit maakt het voor u gemakkelijker om de afzonderlijke stukken later te verwijderen.
- Om belangrijke voorwerpen te beschermen tegen oxidatie, roest en vocht, kunt u deze voorwerpen vacuüm trekken in de zak. Wikkel puntige voorwerpen in een theedoek of iets dergelijks om beschadiging van de tas te voorkomen.
- Het apparaat is ideaal voor het vacuüm sealen en bewaren van voorwerpen zoals zilver, batterijen, kaarsen, films, foto's, certificaten, lucifers, schroeven, postzegels, sieraden, medicijnen, EHBO-materiaal, etc.

### **Maak tassen op maat**

Deze vacuumsealer is uitgerust met een kleine zaksnijder (3) die compatibel is met verschillende vacuümzakken.

Gebruik het afneembare mes op de sealer om de gewenste zaklengte van de zakrol te snijden. Zorg ervoor dat u in een rechte lijn snijdt. Steek de stekker in het stopcontact.

1. Open het deksel. Plaats een uiteinde van het uitgesneden zakje bovenop de afdichtstrip.
2. Sluit het deksel door aan beide kanten naar beneden te drukken tot het aan beide kanten vastklikt.

**OPMERKING:** De tochtstrip werkt alleen goed als u het deksel op slot doet. Zorg ervoor dat het deksel aan beide kanten is vergrendeld om een goede afdichting te garanderen.

3. Nadat het deksel is vergrendeld, drukt u op de "SEAL/STOP" -knop om een zak op maat te maken. Het indicatielampje gaat branden tijdens het verzegelingsproces.
4. Zodra het proces is voltooid, gaat het indicatielampje op de verzegelingsknop uit. Druk op de ontgrendelingsknoppen aan beide zijden van de machine. Nu kunt u de nieuw gemaakte zak veilig verwijderen.
5. De speciale maatzak is nu klaar om vacuüm te sealen.

**LET OP:** Bij intensief gebruik schakelt het apparaat automatisch uit om oververhitting te voorkomen. Wacht 5 minuten totdat het apparaat is afgekoeld.

#### **Stofzuigen en sealen van de vacuümzak**

1. Plaats de te verzegelen artikelen in de voorgesneden of op maat gemaakte zak. Laat minimaal 5 cm ruimte tussen de inhoud en de bovenkant van de zak, zodat de zak kan samentrekken.
2. Open het deksel en plaats het open uiteinde van de zak in de vacuümkamer (4).
3. Sluit het deksel door aan beide kanten naar beneden te drukken tot het aan beide kanten vastklikt.
4. Om het vacuümproces te starten, drukt u op de knop "START/AUTO". Het apparaat gaat door met stofzuigen en sluit vervolgens af zodra de lucht is verwijderd.

**OPMERKING:** *Als u vochtig voedsel zuigt, selecteer dan de methode voor vochtig voedsel (Food / Moist) en de methode voor de lange sealtijd (Seal Time / Long) voordat u op de "START/AUTO" -knop drukt.*

5. Nadat het indicatielampje uitgaat, drukt u op de ontgrendelingsknoppen aan beide zijden van de machine om de zak te verwijderen.

#### **Met behulp van de pulsvacuümknop**

Omdat de druk hoog wordt ingesteld onder de normale vacuümfunctie, is het soms gemakkelijk om sommige kwetsbare voorwerpen te vernietigen door hoge druk in de vacuümzakken. In dit geval kunt u de vacuümfunctie "VAC/MANUAL" gebruiken om de vacuümtijd en -druk te regelen en om te voorkomen dat gevoelige voorwerpen bekneld raken. Als u sappig voedsel verpakt, kunt u deze functie ook gebruiken om te voorkomen dat er vloeistof uit wordt gezogen.

1. Plaats de te verzegelen artikelen in de voorgesneden of op maat gemaakte zak. Laat minimaal 5 cm ruimte tussen de inhoud en de bovenkant van de zak, zodat de zak kan samentrekken.
2. Open het deksel en plaats het open uiteinde van de zak in de vacuümkamer.

3. Sluit het deksel door aan beide kanten te drukken.
4. Druk continu op de "VAC/MANUAL" -knop totdat de gewenste druk is bereikt. Je kunt de vacuümzak bekijken om de druk te bepalen. Tijdens dit proces kunt u stoppen met het aanzuigen van lucht door deze knop los te laten en nogmaals in te drukken om weer aan te zuigen.
5. Als de druk het gewenste niveau heeft bereikt, drukt u op de "SEAL/STOP" -knop om het sealen te starten.
6. Nadat het indicatielampje is uitgeschakeld, drukt u op de ontgrendelingsknoppen aan beide zijden van de machine en verwijdert u de zak.

### **Vacuüm verzegelen van containers**

**OPMERKING:** containers zijn niet inbegrepen.

1. Verbind de vacuumsealer en de vacuümcontainer met de vacuümslang.
2. Plaats het product dat u vacuüm wilt sealen in de container. Plaats het deksel op de container en sluit deze volgens de instructies voor de container.
3. Verbind de vacuumsealer en de container met behulp van de verbindingsslang (2). U moet het ene uiteinde aansluiten op de klep van de container en het andere uiteinde op de accessoirepoort (1) van de machine.
4. Laat het deksel van de automaat zakken en druk op de zijkanten om het vast te zetten. Het systeem is goed gesloten als u aan beide kanten een klik hoort. Als u het bovendeksel wilt openen nadat u het heeft gesloten, drukt u nogmaals aan elke kant en trekt u het deksel voorzichtig omhoog.
5. Om het vacuümproces te starten, drukt u op de "VAC/Box" -knop.
6. Dit model vacuumsealer is ontworpen om in automatische modus te werken. De machine is voorzien van een vacuümeetsensor die het vacuümproces stopt zodra het vacuümniveau in de container is bereikt. Om het vacuümproces te annuleren, drukt u nogmaals op de "VAC/Box" -knop.
7. Zodra het vacuümproces is voltooid, stopt de machine automatisch. Selecteer de stand "DICHT" van de tankklep en koppel de verbindingssafdichting los van de machine.

### **Reiniging**

- Schakel voor alle reinigingswerkzaamheden het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact.
- Reinig de behuizing alleen met een vochtige doek. Dompel het apparaat nooit onder in vloeistoffen. Gebruik geen agressieve chemicaliën, oplosmiddelen of schuurmiddelen.

### **Vervangende rollen**

Geschikte vervangende folierollen zijn verkrijgbaar bij:

Artikel nummer. 85 56 66 (22 x 500 cm, 2 stuks) en

Artikel nummer. 85 56 67 (28 x 500 cm, 2 stuks).

## Problemen oplossen tijdens het stofzuigen

Door stofzuigen kunnen onbedoeld kleine hoeveelheden vloeistof, kruimels of kleine deeltjes uit de zak worden gezogen. Mochten er per ongeluk vloeistof, deeltjes etc. ontsnappen tijdens het stofzuigen, maak dan de lekbak schoon. De lekbak kan voor reiniging van het apparaat worden verwijderd.

### Opslag

- Bewaar het apparaat binnenshuis op een droge plaats, beschermd tegen stof en vuil, buiten het bereik van kinderen.
- Bewaar het apparaat niet met het deksel volledig gesloten; de afdichtingen kunnen worden vervormd door de aandrukkracht.

### Technische specificaties

Nominale spanning:	<b>230 V ~ 50 Hz</b>
Nominaal vermogen:	<b>130 W</b>
Vermogen in stand-by modus:	<b>0,50 W</b>
Beschermingsklasse:	<b>II</b>
Beschermingsgraad:	<b>IPx0</b>
Zuigkracht:	<b>tot -0,7 bar</b>
Afmetingen:	<b>370 x 105 x 72 mm</b>
Gewicht:	<b>1059 gram</b>

# INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA



Si prega di notare in modo da evitare malfunzionamenti, danni e effetti negativi sulla salute seguenti informazioni:

- Si prega di leggere attentamente questo manuale e utilizzare il dispositivo solo in conformità con questo manuale.
- Smaltire il materiale di imballaggio non necessario o conservarlo in un luogo inaccessibile ai bambini. C'è il pericolo di soffocamento!
- Le persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali non possono usare il dispositivo a meno che non siano supervisionate e istruite da un assistente.
- Il dispositivo non è un giocattolo e non appartiene alle mani dei bambini. Non lasciare mai il dispositivo acceso incustodito e tenerlo fuori dalla portata dei bambini e di altre persone per essere sorvegliate. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con il dispositivo.
- Non toccare mai il filo di riscaldamento o il cordone di saldatura immediatamente dopo il processo di saldatura. C'è il rischio di ustioni!
- È essenziale mantenere pulite tutte le parti del dispositivo e le buste quando vengono a contatto con gli alimenti.
- Estrarre sempre la spina di alimentazione dalla presa immediatamente dopo l'uso.
- Utilizzare il dispositivo solo per lo scopo previsto, per sigillare e sigillare sottovuoto i sacchetti.
- Il dispositivo non è destinato all'uso commerciale. Il dispositivo può essere utilizzato solo in ambienti domestici chiusi e per scopi simili, come cucine per dipendenti in negozi, uffici, altre aree commerciali e proprietà agricole. Inoltre, il dispositivo può essere utilizzato da ospiti in hotel, motel e altre strutture residenziali, nonché bed and breakfast. Non utilizzare in modo improprio il dispositivo. Ogni altro o ulteriore utilizzo è considerato improprio.
- Il dispositivo non deve essere utilizzato se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se il dispositivo non funziona come al solito o se è stato danneggiato in qualsiasi modo.
- Non utilizzare il dispositivo all'aperto.
- Posizionare sempre il dispositivo su una superficie piana e stabile e non posizionare il dispositivo vicino a dispositivi di riscaldamento o fiamme libere.
- Non immergere mai il dispositivo in liquidi di alcun tipo.





- Non chiudere completamente il coperchio quando il dispositivo non è in uso, ciò potrebbe deformare le guarnizioni e compromettere il funzionamento del dispositivo.
- In caso di danni all'unità, smettere di usare l'unità e farla riparare da uno specialista o contattare il nostro servizio clienti. Non smontare il dispositivo e non tentare la riparazione.







Wir, die **Westfalia Werkzeugcompany, Werkzeugstraße 1, D-58093 Hagen**,  
*We, the Westfalia Werkzeugcompany, Werkzeugstraße 1, D-58093 Hagen*,

erklären in alleiniger Verantwortung, dass das Produkt  
*declare by our own responsibility that the product*

## **Kompakt-Vakuuierer Edelstahl**

*Stainless Steel Compact Vacuum Sealer*

**Artikel Nr. 95 32 28**

*Article No. 95 32 28*

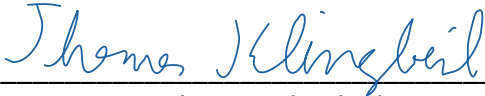
den wesentlichen Schutzanforderungen genügt, die in den Europäischen Richtlinien und deren Änderungen festgelegt sind.

*is according to the basic requirements, which are defined in the European Directives and their amendments.*

<b>2011/65/EU</b> 2011/65/EU	<b>Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten (RoHS)</b> Restriction of the Use of certain hazardous Substances in electrical and electronic Equipment (RoHS)
<b>2014/30/EU</b> 2014/30/EU	<b>Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV)</b> Electromagnetic Compatibility (EMC) EN 55014-1:2017+A11, EN 55014-2:1997+A1+A2+AC, EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-3:2013
<b>2014/35/EU</b> 2014/35/EU	<b>Niederspannungsrichtlinie (LVD)</b> Low Voltage Directive (LVD) EN 60335-1:2012+AC+A11+A13+A1+A14+A2, EN 60335-2-45:2002+A1+A2, EN 62233:2008+AC
<b>2009/125/EG</b> 2009/125/EC	<b>Energierrelevante Produkte (ErP)</b> Energy-related Products (ErP) Verordnungen/Regulations (EG/EC) 1275/2008, (EU) 801/2013

Die technischen Unterlagen werden bei der QS der Westfalia Werkzeugcompany verwahrt.  
*The technical documentations are on file at the QA department of the Westfalia Werkzeugcompany.*

Hagen, den 25. März 2021  
*Hagen, 25<sup>th</sup> of March, 2021*

  
\_\_\_\_\_  
Thomas Klingbeil,  
Qualitätsbeauftragter / QA Representative

# KUNDENBETREUUNG | CUSTOMER SERVICES

## DEUTSCHLAND

Westfalia  
Werkzeugstraße 1  
D-58093 Hagen

Telefon: (0180) 5 30 31 32  
Telefax: (0180) 5 30 31 30  
Internet: [www.westfalia.de](http://www.westfalia.de)

## ÖSTERREICH

Westfalia  
Moosham 31  
A-4943 Geinberg OÖ

Telefon: (07723) 4 27 59 54  
Telefax: (07723) 4 27 59 23  
Internet: [www.westfalia-versand.at](http://www.westfalia-versand.at)

## SCHWEIZ

Westfalia  
Wydenhof 3a  
CH-3422 Kirchberg (BE)

Telefon: (034) 4 13 80 00  
Telefax: (034) 4 13 80 01  
Internet: [www.westfalia-versand.ch](http://www.westfalia-versand.ch)

# ENTSORGUNG | DISPOSAL



### **Werter Kunde,**

bitte helfen Sie mit, Abfall zu vermeiden.

Sollten Sie sich einmal von diesem Artikel trennen wollen, so bedenken Sie bitte, dass viele seiner Komponenten aus wertvollen Rohstoffen bestehen und wiederverwertet werden können. Entsorgen Sie ihn daher nicht in die Mülltonne, sondern führen Sie ihn bitte Ihrer Sammelstelle für Elektroaltgeräte zu.

### **Dear Customer,**

Please help avoid waste materials.

If you at some point intend to dispose of this article, then please keep in mind that many of its components consist of valuable materials, which can be recycled. Please do not discharge it in the rubbish bin, but check with your local council for recycling facilities in your area.