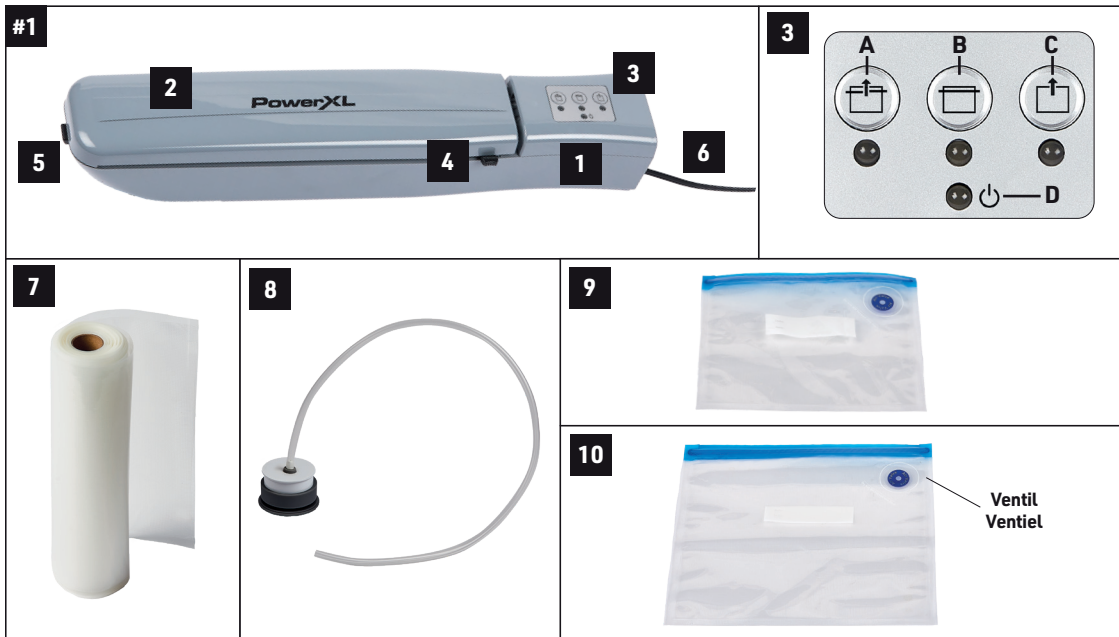


PowerXL™

Duo NutriSealer



Gebrauchsanleitung.....	05
Gebruiksaanwijzing	09



DE

Bauteile und Zubehör (#1)

1. GEHÄUSE
2. SCHWEISSARM
3. BEDIENTAFEL
- **Power Leuchtanzeige (D):** Dieses Licht schaltet sich an, sobald das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist.
- **Vakuuierungs- und Versiegelungstaste (A):** Drücken, um den Beutel automatisch zu vakuumieren und zu versiegeln.
- **Versiegelungstaste (B):** Drücken, um den Beutel nur zu versiegeln. Erneute Versiegelung von Getreide-, Snack- und Kartoffelchips-Beuteln und -Tüten.
- **Vakuuierstaste (C):** Beim Einsatz des Vakuuiererschlauchaufsatzes drücken, nachdem der Aufsatz angebracht worden ist.
4. **EINGEBAUTER BEUTELSCHNEIDER:** Schneiden und Zuschneiden der wieder versiegelbaren Beutel auf die gewünschte Größe.
5. **ENTRIEGELUNGSTASTE:** Rastet ein, nachdem der Schweißarm zugeklappt ist, und muss zum Öffnen gedrückt werden.
6. NETZKABEL
7. **VAKUUMIERFOLIEN-ROLLE***
8. **VAKUUMIERSCHLAUCHAUFSATZ**
9. **KLEINER WIEDERVERWENDBARER VENTILBEUTEL (CA. 1 LITER)**
10. **GROSSER WIEDERVERWENDBARER VENTILBEUTEL (CA. 4 LITER)**

HINWEIS: Das Zubehör 7, 9 - 10 eignet sich für die Versiegelung und Vakuumversiegelung.

VORSICHT: Die wiederverwendbaren Ventilbeutel und Behälter sind nicht mikrowellengeeignet.

*Kann optional erworben werden.

WICHTIG: Sicherstellen, dass der Vakuumierer mit den von Ihnen bestellten Komponenten geliefert wurde. Vor Gebrauch alles sorgfältig prüfen. Das Produkt nicht benutzen, falls Teile fehlen oder beschädigt sind. Kontaktieren Sie unseren Kundendienst, sollten Teile fehlen (Kontaktinformationen auf der Rückseite).

HINWEIS: Alle aufgelisteten Bauteile aus der Verpackung nehmen. Die Bauteile können je nach Modell variieren. Vor Gebrauch alle farblosen oder blauen Schutzfolien von den Bauteilen entfernen.

NL

Componenten en toebehoren (#1)

1. BEHUIZING
2. LASARM
3. BEDIENINGSPANEEL
- **Stroomindicatielampje (D):** dit lampje gaat branden wanneer het apparaat is aangesloten op het lichtnet
- **Vacuüm- en afdichttoets (A):** indrukken om de zak automatisch vacuüm te zuigen en af te dichten.
- **Sluittoets (B):** indrukken om de zak alleen te sluiten. Het hersluiten van zakken en tassen voor graan, snacks en chips.
- **Vacuümtoets (C):** indrukken, bij gebruik van het zuigslanghulpstuk, nadat het hulpstuk is aangebracht.
4. **INGEBOUWDE ZAKSNIJDER:** snij en knip de hersluitbare zakken op de gewenste maat.
5. **VERGRENDELTOETS:** wordt vastgeklekt nadat de lasarm is dichtgeklapt en moet worden ingedrukt om te openen.
6. NETSNOER
7. **VACUÛMFOLIEROL***
8. **BEVESTIGING VACUÛMZUIGSLANG**
9. **KLEINE HERBRUIKBARE VENTIELZAK (CA. 1 LITER)**
10. **GROTE HERBRUIKBARE VENTIELZAK (CA. 4 LITER)**

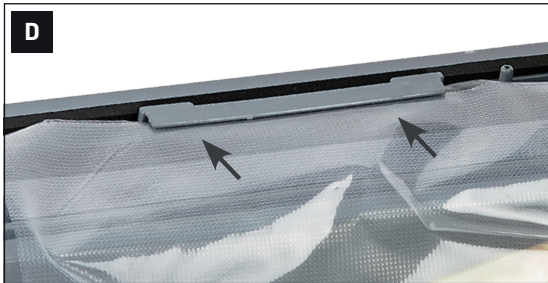
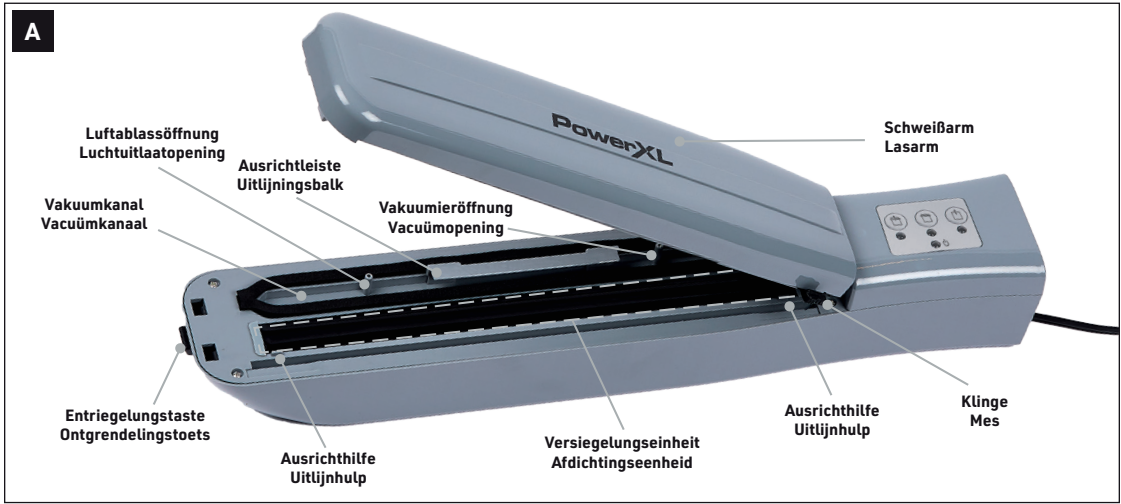
OPMERKING: accessoires 7, 9 - 10 zijn geschikt voor afdichten en vacuümaflichten.

WAARSCHUWING: de herbruikbare ventielzakken en containers zijn niet geschikt voor de magnetron.

*Kan als optie worden gekocht.

BELANGRIJK: zorg ervoor dat de stofzuiger geleverd is met de onderdelen die u besteld heeft. Controleer alles zorgvuldig voor gebruik. Gebruik het product niet als er onderdelen ontbreken of beschadigd zijn. Neem contact op met onze klantenservice als er onderdelen ontbreken (contactinformatie op de achterkant).

OPMERKING: verwijder alle vermelde onderdelen uit de verpakking. De onderdelen kunnen verschillen naargelang het model. Verwijder vóór gebruik alle kleurloze of blauwe beschermfolies van de onderdelen.





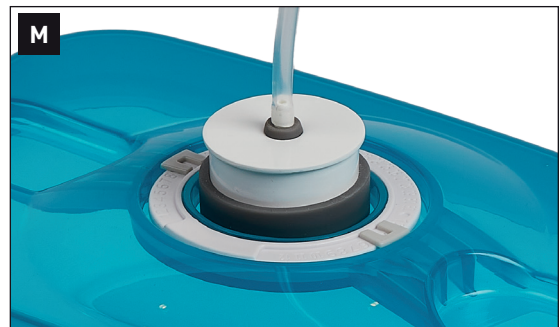
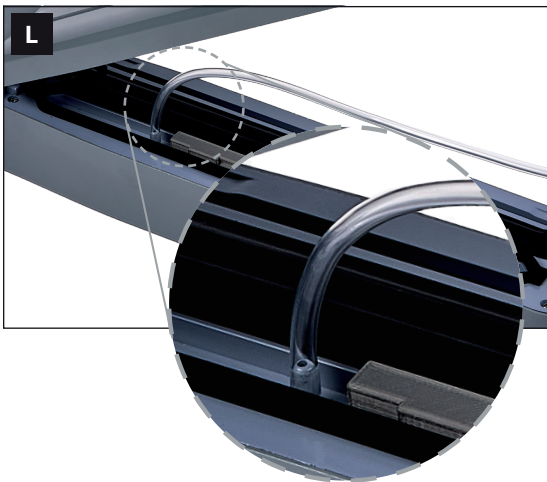
Vakuumschlauchaufsatz ohne Ventilkappe:
Für das Vakuumieren von wieder versiegelbaren Behältern.

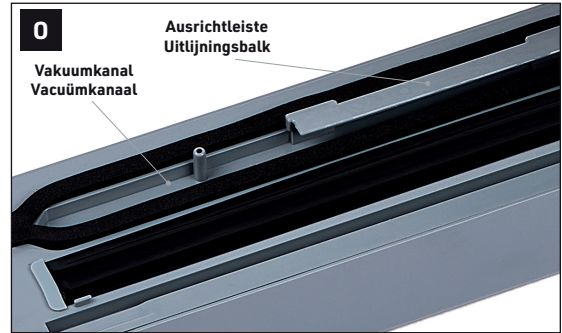
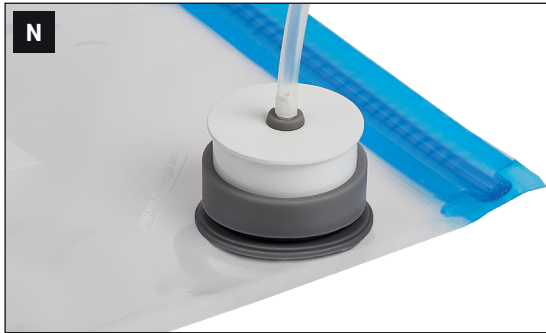
Bevestiging vacuümslang zonder ventieldop:
voor het vacumeren van hersluitbare containers.



Vakuumschlauchaufsatz mit Ventilkappe:
Für das Vakuumieren von wiederverwendbaren Ventilsäcken, Einmachgläsern und Flaschen.

Vacuümslanghulpstuk met ventieldop:
voor het vacumeren van herbruikbare ventielzakken, het inmaken van potten en flessen.





DE

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

1. **LESEN SIE DIE GESAMTE ANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH.**
2. Dieses Gerät 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 Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden
3. Das Gerät **NICHT** auf nassen Oberflächen oder im Freien einsetzen.
4. Das Gerät versiegelt nicht richtig, falls der Schweißarm nicht geschlossen und arretiert ist.
5. Um sich gegen Stromschläge zu schützen, darf das Gerät oder Stromkabel **NIE** in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht werden.
6. Das Gerät **NIE** benutzen, falls das Kabel oder der Stecker beschädigt ist, Funktionsstörungen aufweist, beschädigt wurde oder herunterfiel. Das Gerät zur Überprüfung, Einstellung oder Reparatur stets in eine autorisierten Service-
werkstatt bringen.
7. Um das Gerät vom Strom zu nehmen, muss das Kabel aus dem Wandstecker gezogen werden. Das Gerät nie durch Ziehen am Netzkabel ausschalten.
8. Dieses Gerät darf **NUR** von qualifizierten Servicetechnikern gewartet werden. Die Kontaktinformationen des Kundendienstes befinden sich auf der Rückseite dieser Bedienungsanleitung.
9. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch geeignet.
10. Das Gerät **NUR** für den bestimmungsgemäßen Zweck einsetzen.
11. Das Kabel des Geräts **AUSSTECKEN**, falls es nicht benutzt wird oder gereinigt werden muss. Das Gerät vollkommen **ABKÜHLEN LASSEN**, bevor Teile abgenommen oder montiert werden, eine Reinigung durchgeführt wird oder eine Einlagerung erfolgt.
12. Der Einsatz von Zubehörteilen, die **NICHT** vom Hersteller empfohlen werden, können Verletzungen hervorrufen.
13. Wiederverwendbare Ventilsäcke sind **NICHT MIKROWELLENSICHER**.
14. Den Heizdraht **NICHT** anfassen, wenn er heiß ist.

15. **NIE** Flüssigkeiten in das Gerät leeren.
16. Das Gerät **NIE** an einer externen Zeitschaltuhr oder an ein getrenntes Fernsteuerungssystem anschließen.
17. Darauf achten, dass das Stromkabel **NICHT** über die Kante des Tisches oder der Arbeitsfläche hängt oder heiße Oberflächen berührt.
18. **VORSICHTIG VORGEHEN**, wenn Flüssigkeiten vakuumiert werden.
19. Das Gerät ist mit einem kurzen Netzkabel ausgestattet, um die Gefahr zu verringern, dass sich das Kabel verheddert oder man über ein zu langes Kabel stolpert. Verlängerungskabel dürfen eingesetzt werden, wenn sie unter Wahrung der notwendigen Vorsichtsmaßnahmen eingesetzt werden.
20. **DIESE ANWEISUNGEN STETS SICHER AUFBEWAHREN.**

WARNHINWEIS

Beim Gebrauch von Elektrogeräten sind stets die folgenden grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen zu befolgen: **BEUGEN SIE VERLETZUNGEN VOR! - LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN UND ANLEITUNGEN SORGFÄLTIG DURCH, BEVOR DAS GERÄT IN BETRIEB GENOMMEN WIRD! DIE BEDIENUNGSANLEITUNG GUT AUFBEWAHREN - DAS GERÄT IST NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH BESTIMMT.**

HERSTELLEN UND VERSIEGELN EINES BEUTELS UNTER VERWENDUNG DER VAKUUMIERFOLIEN-ROLLE:

1. Die Entriegelungstaste drücken, um den Schweißarm zu öffnen.
2. Die gewünschte Länge des Beutels anhand des Inhalts bestimmen und abrollen. Mindestens 7 cm leer lassen im Beutel, damit genügend Platz für den Inhalt vorhanden ist und der Beutel sich richtig versiegeln lässt.
3. Die gewünschte Länge des Beutelmaterials auf die Versiegelungseinheit legen. Die Kanten des Beutelmaterials mithilfe der Ausrichthilfe ausrichten.
4. Den Schweißarm herunterdrücken, bis die Entriegelungstaste hörbar einrastet und anzeigt, dass der Schweißarm arretiert ist. Damit der Arm sicher verriegelt ist, muss nur ein geringer Druck am Ende des Schweißarms ausgeübt werden (**siehe Abb. B**).
5. An einem Ende des Schweißarms beginnen und die Klinge von einer Seite bis an den Anschlag der anderen Seite des Schweißarms ziehen, um den Beutel auf die gewünschte Länge zuzuschneiden (**siehe Abb. C**). Die Klinge immer an ein Ende verschieben, bevor mit dem Schneidvorgang begonnen wird.
6. Den Stecker des Netzkabels des Gerätes einstecken. Die Power Leuchtanzeige auf dem Bedienfeld beginnt zu leuchten.
7. Die zugeschnittene Folie wieder auf die Versiegelungseinheit legen, den Schweißarm hörbar einrasten lassen.
8. Die Versiegelungstaste drücken, um den Boden des Beutels zu versiegeln. Die Leuchtanzeige neben der gedrückten Taste beginnt zu leuchten. Nachdem der Beutel versiegelt ist, schaltet sich die Leuchtanzeige aus.
9. Den Schweißarm öffnen, um den Beutel zu entfernen. Nun ist das Gerät bereit zum Auffüllen und Versiegeln.

VAKUUMIERBEUTEL VON DER VAKUUMIERFOLIEN-ROLLE

1. Das Gerät in der Wandsteckdose einstecken. Die Power-Leuchtanzeige auf dem Bedienfeld beginnt zu leuchten.
2. Die Entriegelungstaste drücken, um den Schweißarm zu öffnen.
3. **Versiegeln Sie das Beutelende wie oben beschrieben.** Anschließend den Beutel mit dem gewünschten Inhalt füllen. Es gilt ein Überfüllen des Beutels zu vermeiden, indem man genügend Zwischenraum lässt, damit zwischen Beutelinhalt und Beutelende ein Zwischenraum von mindestens 7 cm besteht. Für das einwandfreie Vakuumieren und Versiegeln von voluminösen Speisen muss unter Umständen mehr Zwischenraum vorhanden sein.
4. Den Beutel auf die Versiegelungseinheit legen. Den Beutel innerhalb der Ausrichthilfe mittig ausrichten und bis zum Anschlag in die Ausrichtleisten einführen. Die raue Seite des Beutels nach unten hinlegen (**siehe Abb. D**).
5. Den Schweißarm absenken und dann den Arm am Ende der Entriegelungstaste herunterdrücken, bis diese hörbar einrastet und anzeigt, dass der Schweißarm arretiert ist. Zum Einrasten des Schweißarms muss nur ein geringer Druck auf das Ende des Schweißarms erfolgen (**siehe Abb. B**).
6. Die Versiegelungstaste drücken, um den Beutel ohne Vakuumierung zu versiegeln oder die Vakuumierungs- und Versiegelungstaste drücken, um eine Vakuumversiegelung vorzunehmen. Die Leuchtanzeige neben der ausgewählten Taste leuchtet beim Drücken und schaltet sich aus, wenn der Versiegelungszyklus beendet ist. Das Gerät vakuumiert den Beutel beinahe vollkommen und versiegelt den Beutel anschließend automatisch.
7. 10 Sekunden zwischen den Vakuumier-Versiegelungsvorgängen verstreichen lassen. **ACHTUNG:** Das kontinuierliche Versiegeln innerhalb einer kurzen Zeitspanne führt dazu, dass der Vakuumierer in den Bereitschaftsmodus umschaltet, bis das Gerät genügend abgekühlt ist (1 bis 2 Minuten). **HINWEIS:** Der Vakuumierer sollte nur geöffnet werden, wenn er auf einer flachen Oberfläche aufliegt. Beim Vakuumieren und Versiegeln von Beuteln, die Flüssigkeit enthalten, kann es sein, dass der

Vakuumkanal Restflüssigkeit enthält. Schalten Sie das Gerät ab und reinigen Sie es im ausgekühlten Zustand.

VAKUUMIERUNG UND VERSIEGELUNG VON HEIKLEN LEBENSMITTELN

Beim Versiegeln von heiklen Lebensmitteln, wie Backwaren und Broten, empfehlen wir, den Beutel nicht vollkommen zu vakuumieren. Ansonsten können die Lebensmittel bei diesem Verfahren Schaden nehmen. Man sollte nur etwas Luft entfernen, bevor der Beutel versiegelt wird:

1. Die Vakuumierungs- und Versiegelungstaste drücken, um den Vakuumier- und Versiegelungsvorgang zu starten.
2. Wenn etwas Luft aus dem Sack entfernt worden ist, die Vakuumier- und Versiegelungstaste erneut drücken, um den Vakuumier- und Versiegelungsvorgang zu stoppen.
3. Die Versiegelungstaste drücken, um den Versiegelungsvorgang zu beenden.

HERSTELLEN VON EINZELNEN PÄCKCHEN UNTER VERWENDUNG EINER VAKUUMIERFOLIENROLLE.

Durch das Durchtrennen von wiederversiegelbaren Beuteln in getrennte Kammern für Snacks, Marinaden, persönliche Gegenstände und weiteres. Dieses Beispiel erläutert, wie sich sechs Beutel von selbstdefinierten Abmessungen anfertigen lassen.

1. Siehe Abschnitt „Herstellen und Versiegeln eines Beutels unter Verwendung einer Vakuumierfolien-Rolle“, um weitere Information über das Versiegeln des Beutelbodens zu erhalten. Der Beutel sollte nicht länger als 26 cm sein, damit er in den Vakuumierer passt.
2. Den am Boden versiegelten Beutel horizontal auf die Versiegelungseinheit legen und dadurch zweiteilen (**siehe Abb. E**).
3. Den Schweißarm absenken und dann das Ende der Entriegelungstaste herunterdrücken, bis die Taste hörbar einrastet und anzeigt, dass der Schweißarm arretiert ist. Zum Verriegeln des Schweißarms muss nur ein geringer Anpressdruck an der Außenseite erfolgen.
4. Die Versiegelungstaste drücken, um den Beutel in der Mitte zu versiegeln und dadurch zwei länglich durchtrennte Kammern zu schaffen.
5. Den Beutel entfernen und die Kammern bis zu einem Drittel mit dem Inhalt füllen. Den Beutel wieder auf die Versiegelungseinheit legen und dabei darauf achten, dass zwischen Füllstand und Beutelkante ein Leerraum von mindestens 7 cm vorhanden ist. Die Versiegelungstaste drücken, um die beiden ersten Kammern zu versiegeln (**siehe Abb. F**).
6. Den Beutel entfernen und die nächste Kammerreihe zu einem Drittel füllen. Den Beutel wieder auf die Versiegelungseinheit legen und dabei darauf achten, dass zwischen Füllstand und Beutelkante ein Leerraum von mindestens 7 cm vorhanden ist. Die Versiegelungstaste drücken, um die dritte und vierte Kammerreihe zu versiegeln (**siehe Abb. G**).
7. Den Beutel entfernen und die letzte Kammerreihe zu einem Drittel füllen. Den Beutel wieder auf die Versiegelungseinheit legen und dabei darauf achten, dass zwischen Füllstand und Beutelkante ein Leerraum von mindestens 7 cm vorhanden ist. Die Versiegelungstaste drücken, um die fünfte und sechste Kammerreihe zu versiegeln (**siehe Abb. H**).
8. Eine Schere benutzen, um die Multipacks in getrennte Packs zu schneiden und diese dabei in der Mitte der Schweißnaht sorgfältig durchtrennen (**siehe Abb. I**).

ACHTUNG: Das kontinuierliche Versiegeln innerhalb einer kurzen Zeitspanne führt dazu, dass der Vakuumierer in den Bereit-

schaftsmodus schaltet, bis das Gerät genügend abgekühlt ist (1 bis 2 Minuten).

Jedes individuelle Pack trennen, indem man es in der Mitte der Doppelschweißnaht durchschneidet (**Abb. I**).

VAKUUMIERSCHLAUCHAUFSATZ ANBRINGEN

Der Vakuumschlauchaufsatz ist ein Zubehör, das sich an die wiederverwendbaren Ventilsäcke, Einmachgläser und Flaschen anschließen lässt, um diese zu vakuumieren. Er ist vierteilig (**siehe Abb. K**). **HINWEIS:** Für das luftdichte Versiegeln von wiederverwendbaren Ventilsäcken, Einmachgläsern und Flaschen, darauf achten, dass die Ventilkappe verwendet wird.

ANBRINGEN DES VAKUUMIERSCHLAUCHES AN VAKUUMIER- UND VERSIEGELBARE BEHÄLTER:

1. Anbringen des Vakuumierschlauchaufsatzes ohne Ventilkappe. Das kleinere Ende Schlauchzubehörs auf den Vakuumanschluss im Inneren des Vakuumierers drücken (**siehe Abb. L**).
2. Das längere Ende des Vakuumierschlauchaufsatzes fest auf das Luftventil des Behälters halten und andrücken (**siehe Abb. M**).
3. Die Vakuumiertaste drücken, um die Luft aus dem Behälter zu saugen.
4. Die Leuchtanzeige schaltet sich aus, wenn der Vorgang beendet ist.

ANSCHLIESSEN DES VAKUUMIERSCHLAUCHAUFSATZES AN FLASCHEN UND WIEDERVERWENDBAREN VENTILSÄCKEN:

1. Das kleinere Ende des Schlauchzubehörs auf den Vakuumanschluss im Inneren des Vakuumierers drücken (**siehe Abb. L**).
2. Das längere Ende des Vakuumierschlauchaufsatzes fest auf das Luftventil des wiederverwendbaren Ventilbeutels (**siehe Abb. N**) halten. Sicherstellen, dass die Ventilkappe am Vakuumierschlauchaufsatz angebracht ist.
3. Die Vakuumiertaste drücken, um die Luft aus der Flasche oder dem wiederverwendbaren Ventilbeutel zu saugen. Achten Sie beim Beutel darauf, dass die Verschlussleiste gut verschlossen ist. Sollte das Gerät nicht richtig vakuumieren, kontrollieren Sie nochmals, dass die Leiste fest verschlossen ist.
4. Die Leuchtanzeige schaltet sich aus, wenn der Vorgang beendet ist. **HINWEIS:** Der Vakuumierschlauchaufsatz kann dazu verwendet werden, wiederverwendbare Ventilbeutel jeder Größe zu vakuumieren.

WICHTIGE TIPPS

- Die Vakuumierung und Versiegelung ist KEIN Ersatz für die Hitzebehandlung beim Einmachen. Leicht verderbliche Lebensmittel müssen dennoch gekühlt oder eingefroren werden.
- Dieser Vakuumierer ist kompatibel mit anderen Vakuumierbehältern - zur Erzielung von optimalen Resultaten nur Zubehör und Behälter, die in dieser Bedienungsanleitung dargestellt werden, verwenden.
- Während des Vakuumier- und Versiegelungsvorgangs können unvermittelt geringe Mengen an Flüssigkeit, Krümeln oder Lebensmitteln in den Vakuumkanal gelangen. Die Auffangschale nach jeder Benutzung reinigen.
- Für beste Resultate sollte die raue Seite des Beutels nach unten weisen.
- Für dünnflüssige Flüssigkeiten, wie Säfte und Hühnerbrühe, sollte nur die Versiegelungstaste benutzt werden.
- Beutel nicht überfüllen. Immer genügend Leerraum lassen, damit zwischen Beutelinhalt und Beutelende ein Abstand von mindestens 7 cm besteht. Dies ermöglicht ein richtiges Versie-

geln der Inhalte und verhindert, dass die Beutel während des Versiegeln aus dem Vakuumkanal gleiten. Zusätzlich dazu mindestens 2,5 cm für jede weitere Benutzung des Beutels einplanen.

- Bei Lebensmitteln mit Flüssigkeit mindestens 10 cm Leerraum hinzufügen, damit die Flüssigkeit nicht in den Vakuumkanal eintritt und den Vakuuervorgang beeinträchtigt.
- Um eine Faltenbildung bei der Vakuumversiegelung von voluminösen Inhalten zu vermeiden, den Beutel beim Einführen in die Führungsteile sanft auseinanderziehen. Die im Vakuumkanal eingeführten Säcke/Beutel müssen faltenfrei sein, um luftdicht verschlossen werden zu können.

VAKUUMVERSIEGELUNG UND LEBENSMITTELSICHERHEIT

Die Vakuumversiegelung verlängert die Lebensdauer der Lebensmittel, da ein Großteil der Luft aus dem versiegelten Behälter entfernt wird, wodurch sich die Oxidierung verlangsamt lässt, sodass die Nährwerte, der Geschmack und die Qualität grundsätzlich länger erhalten bleiben. Das Vakuumieren verhindert das Wachstum von Mikroorganismen - inbegriffen Schimmel, Hefe und Bakterien.

Die Vakuumversiegelung ist kein Ersatz für das Kühlen und Einfrieren. Das Wachstum von Mikroorganismen lässt sich erheblich verlangsamen, indem man die Lebensmittel unter 4 °C abkühlt. Das Einfrieren von Lebensmitteln auf -17 °C tötet die Mikroorganismen nicht ab, unterdrückt jedoch ihr Wachstum. Bei langem Lagern sind verderbliche Speisen, die vakuumversiegelt wurden, stets einzufrieren und nach dem Auftauen kühl zu lagern.

Die Vakuumversiegelung ist auch kein Ersatz für das Konservieren in Dosen und kann den Verderb von Nahrungsmitteln nicht vermeiden. Die Vakuumversiegelung kann den Verlust der Lebensmittelqualität verlangsamen. Es ist schwierig, vorherzusagen, wie lange die Lebensmittel in Sachen Geschmacksqualität, Aussehen und Textur ihren optimalen Zustand erhalten, da diese Eigenschaften auch vom Alter und Zustand der jeweiligen Lebensmittel abhängen, als sie vakuumversiegelt wurden.

WICHTIG: Die Vakuumversiegelung ist **KEIN** Ersatz für das Kühlen und Einfrieren. Verderbliche Lebensmittel müssen auch nach dem Versiegeln gekühlt oder eingefroren werden.

WIEDERVERSIEGELN VON BEUTELN

Diese Anweisungen befolgen, um die Beutel wieder zu versiegeln, die bereits geöffnet wurden.

1. Den Vakuumierer in der Wandsteckdose einstecken. Die Power-Leuchtanzeige auf dem Bedienfeld beginnt zu leuchten.
2. Die Entriegelungstaste drücken, um den Schweißarm zu öffnen.
3. Den Beutel auf die Versiegelungsaufgabe legen. Den Sack innerhalb der Ausrichthilfe mittig ausrichten und dabei die obere Kante des Beutels unter die Ausrichtleiste der Führungsschiene legen.
4. Den Schweißarm absenken und am Ende der Entriegelungstaste herunterdrücken, bis dieser hörbar einrastet und anzeigt, dass der Schweißarm arretiert ist.
5. Die Versiegelungstaste drücken, um den Beutel zu versiegeln.
6. Nach jedem Vakuumversiegelungsvorgang 10 Sekunden verstreichen lassen. **ACHTUNG:** Das kontinuierliche Versiegeln innerhalb einer kurzen Zeitspanne führt dazu, dass der Vakuumierer in den Bereitschaftsmodus schaltet, bis das Gerät genügend abgekühlt ist (1 bis 2 Minuten).

REINIGUNG UND LAGERUNG

REINIGUNG DES VAKUUMIERERS

1. Den Stromstecker des Geräts vor dem Reinigen ausstecken.
2. Mit einem feuchten Lappen abwischen.
3. Sicherstellen, dass der Vakuumanschluss und der Luftablassanschluss partikelfrei sind.
4. Nach der Vakuumversiegelung von Flüssigkeiten, die rohen Fisch, rohes Fleisch oder Geflügel enthalten, ist das Gerät sorgfältig zu reinigen und zu entkeimen.

REINIGUNG DES ZUBEHÖRS

Wir empfehlen eine Reinigung per Hand mit mildem Spülmittel und warmem Wasser.

EINLAGERN DES GERÄTS

Den Vakuumierer an einem sauberen und trockenen Ort aufbewahren.

REINIGUNG DES VAKUUMIERKANALS

1. Entfernen der Ausrichtleiste.
2. Einen feuchten Schwamm oder Lappen verwenden, um Flüssigkeit oder Rückstände aus dem Vakuumkanal zu entfernen.

FEHLERBEHEBUNG

Lesen Sie sich zuerst die Anleitung zur Fehlerbehebung durch, um eventuell auftretende Probleme zu beheben. Sollten Reparaturarbeiten notwendig sein, die eine Demontage des Geräts erfordern, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst. Die Kontaktinformationen finden Sie auf der Rückseite dieser Bedienungsanleitung.

ACHTUNG: Um die Gefahr von Verletzungen zu vermeiden, immer das Netzkabel des Geräts ausstecken und dieses abkühlen lassen, bevor mit der Fehlerbehebung begonnen wird.

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Mein Beutel lässt sich nicht versiegeln oder die Versiegelung ist unvollständig.	Das Beutelmaterial ist eventuell zu dick.	Ohne den Beutel zu entfernen, die Versiegelung nach der ersten Versiegelung sofort erneut durchführen.
Die Versiegelung-Leuchtanzeige blinkt.	Das Gerät muss abkühlen.	Bei andauerndem Versiegeln muss man das Gerät abkühlen lassen.
Das Gerät fährt fort mit dem Vakuumieren, ohne zu Versiegeln oder bei der Vakuumierung wird keine Luft aus dem Beutel entzogen.	Der Beutel ist nicht richtig ausgerichtet.	Mithilfe der Ausrichthilfen – und Leiste sicherstellen, dass der Beutel richtig ausgerichtet ist, bevor mit der Versiegelung begonnen wird.
	Der Beutel weist ein Loch auf.	Einen neuen Beutel verwenden, der dicht ist.

Meine Kartoffelchipstüte schmilzt beim Versiegeln.	Die Tüte ist zu dünn.	Nur die in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Beutel verwenden.
		Bei dünneren Säcken/Beuteln eine geringere Versiegelungszeit anwenden.
Das Gerät schaltet sich nicht ein.	Netz kabel ist nicht eingesteckt.	Das Netzkabel in einer geeigneten Steckdose einstecken.
	Eine interne Sicherung ist durchgebrannt.	Setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung. Die Kontaktinformation befindet sich auf der Rückseite dieser Bedienungsanleitung.

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

1. KÖNNEN GEÖFFNETE SNACKVERPACKUNGEN VAKUUMVERSIEGELT WERDEN?

Geöffnete Kartoffelchipstüten können nur versiegelt, jedoch nicht vakuumversiegelt werden.

2. WANN WEISS MAN, DASS DER VAKUUMIERVORGANG BEENDET IST?

Nach dem Drücken der Vakuumierungs- und Versiegelungstaste erfolgt die Vakuumierung und dann die automatische Umschaltung in den Versiegelungsmodus. Nach Beendigung der Vakuumversiegelung schaltet sich die Leuchtanzeige aus.

3. WELCHE NICHT-LEBENSMITTEL LASSEN SICH VERSIEGELN?

Es lassen sich kleine Metallgegenstände, Schmuck, Silberwaren, Toiletten- und Kosmetikartikel, Medikamente, Bücher, Zeitschriften und wichtige Dokumente versiegeln. Im Prinzip also alles, was gegen Staub, Luft und Feuchtigkeit geschützt oder versiegelt werden soll oder verschüttet werden kann.



Dieses Produkt entspricht den Europäischen Richtlinien.



Dieses Symbol bedeutet, dass Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Batterien und Akkumulatoren nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden dürfen. Sie sind gesetzlich dazu verpflichtet, diese am Ende seiner Lebensdauer unentgeltlich zu einer öffentlich-rechtlichen Sammelstelle oder Vertreibern im Sinne des Elektrogesetzes eingerichteten Sammelstellen abgeben zum Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten bringen und Lampen sowie Batterien und Akkus im entladenen Zustand, welche nicht vom Gerät fest umschlossen sind und zerstörungsfrei entnommen werden können, zu trennen und vorgesehenen Entsorgung zuzuführen. Verwenden Sie, wenn möglich wiederaufladbare Batterien anstelle von Einwegbatterien. Die Wiederverwertung und das Recycling von Altgeräten ist ein wichtiger Beitrag zum Schutz unserer Umwelt. Bei einer unsachgemäßen Entsorgung können giftige Inhaltsstoffe in die

Umwelt gelangen, die gesundheitsschädigende Wirkungen auf Menschen, Tiere und Pflanzen haben. Batterien mit erhöhtem Schadstoffgehalt sind zudem mit den folgenden Zeichen gekennzeichnet: Cd=Cadmium, Hg=Quecksilber, Pb=Blei. Verbraucher sind selbst verantwortlich, personenbezogene Daten vom Gerät zu löschen.



Schutzklasse II



Lebensmittelecht

Hergestellt in China

NL

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

- LEES DE HELE HANDLEIDING ZORGVULDIG DOOR.**
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, maar ook door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of geïnstrueerd zijn over het veilige gebruik van het apparaat en de resulterende gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd
- Gebruik het apparaat **NIET** op natte oppervlakken of buitenshuis.
- Het apparaat sluit niet goed af als de lasarm niet gesloten en vergrendeld is.
- Ter bescherming tegen elektrische schokken mag u het apparaat of het netsnoer **NOOIT** onderdompelen in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik het apparaat **NOOIT** als het snoer of de stekker beschadigd is, niet goed werkt, beschadigd is of gevallen is. Breng het apparaat altijd naar een erkende servicewerkplaats voor inspectie, afstelling of reparatie.

7. Om het toestel los te koppelen van de stroomvoorziening, moet de kabel uit de stekker worden getrokken. Schakel het apparaat nooit uit door aan het netsnoer te trekken.
8. Dit apparaat mag **ALLEEN** worden onderhouden door een gekwalificeerde onderhoudsmonteur. De contactgegevens van de klantenservice staan op de achterkant van deze gebruiksaanwijzing.
9. Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik.
10. Gebruik het apparaat **ALLEEN** voor het doel waarvoor het bestemd is.
11. **ONTKOPPEL** het snoer van het apparaat als het niet in gebruik is of gereinigd moet worden. Laat het apparaat volledig **AFKOELEN** voordat u onderdelen verwijdert of installeert, het reinigt of het opbergt.
12. Het gebruik van accessoires die **NIET** door de fabrikant worden aanbevolen kan letsel veroorzaken.
13. Herbruikbare ventielzakken zijn **NIET MICROGOLFBESTENDIG**.
14. Raak de verwarmingsdraad **NIET** aan wanneer hij heet is.
15. Leeg **NOOIT** vloeistoffen in het apparaat.
16. Sluit het toestel **NOOIT** aan op een externe timer of op een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
17. Zorg ervoor dat het netsnoer **NIET** over de rand van de tafel of het werkoppervlak hangt of hete oppervlakken raakt.
18. **WEES VOORZICHTIG** met het opzuigen van vloeistoffen.
19. Het apparaat heeft een korte stroomkabel om het risico te verkleinen dat het snoer verstrikt

raakt of dat men over een te lang snoer struikelt. Verlengkabels mogen worden gebruikt indien zij met de nodige voorzorgsmaatregelen worden gebruikt..

20. **BEWAAR DEZE INSTRUCTIES TE ALLEN TIJDE OP EEN VEILIGE PLAATS.**

WAARSCHUWING

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten de volgende basisveiligheidsmaatregelen altijd worden gevolgd:

VOORKOM LETSELS! - LEES ALLE INSTRUCTIES EN HANDLEIDINGEN ZORGVULDIG DOOR ALVORENS HET APPARAAT IN GEBRUIK TE NEMEN! BEWAAR DE GEBRUIKSAANWIJZING OP EEN VEILIGE PLAATS - HET TOESTEL IS UITSLUITEND BESTEMD VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK.

HET MAKEN EN AFDICHTEN VAN EEN ZAK MET BEHULP VAN DE VACUÛMFOLIEROL:

1. Druk op de ontgrendelknop om de lasarm te openen.
2. Bepaal de gewenste lengte van de zak op basis van de inhoud en rol af. Laat ten minste 7 cm leeg in de zak, zodat er voldoende ruimte is voor de inhoud en de zak goed kan worden afgesloten.
3. Plaats de gewenste lengte van het zakmateriaal op de afdichting-unit. Lijn de randen van het zakmateriaal uit met behulp van de uitlijnhelp.
4. Druk de lasarm naar beneden totdat de ontgrendelknop hoorbaar vastklikt, ten teken dat de lasarm is vergrendeld. Om ervoor te zorgen dat de arm goed vergrendeld is, hoeft slechts een kleine hoeveelheid druk te worden uitgeoefend op het uiteinde van de lasarm (zie **afb. B**).
5. Begin aan één kant van de afdichtingsarm en trek het mes van de ene kant naar de aanslag aan de andere kant van de afdichtingsarm om de zak op de gewenste lengte af te snijden (zie **afb. C**). Verplaats het mes altijd naar één kant voordat u begint te snijden.
6. Steek het netsnoer van het apparaat in het stopcontact. Het voedingsindicatielampje op het bedieningspaneel gaat branden.
7. Plaats de gesneden folie terug op de afdichtingseenheid en laat de afdichtingsarm vastklikken.
8. Druk op de afdichttoets om de bodem van de zak af te dichten. Het indicatielampje naast de ingedrukte toets begint te branden. Nadat de zak is afgedicht, gaat het indicatielampje uit.
9. Open de lasarm om de zak te verwijderen. Nu is het apparaat klaar voor het vullen en verzegelen.

VACUÛMZAKKEN VAN DE VACUÛMFOLIEROL

1. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact. Het stroomindicatielampje op het bedieningspaneel gaat branden.
2. Druk op de ontgrendelknop om de lasarm te openen.
3. **Sluit het uiteinde van de zak af zoals hierboven beschreven.** Vul vervolgens de zak met de gewenste inhoud. Het is belangrijk te voorkomen dat de zak te vol wordt, door voldoende ruimte te laten zodat er tussen de inhoud van de zak en het uiteinde van de zak een opening van ten minste 7 cm is. Voor het goed vacumeren en verzegelen van volumineus voedsel kan er meer tussenruimte nodig zijn.
4. Plaats de zak op de afdicht-unit. Centreer de zak in de uitlijnhulp en steek hem tot aan de aanslag in de uitlijnstangen. Leg de ruwe kant van de zak naar beneden (zie **afb. D**).
5. Laat de lasarm zakken en druk vervolgens de arm aan het uiteinde van de ontgrendelknop naar beneden totdat deze hoorbaar vastklikt, ten teken dat de lasarm is vergrendeld. Om de lasarm vast te klikken, hoeft slechts een lichte druk te worden uitgeoefend op het uiteinde van de lasarm (zie **afb. B**).
6. Druk op de afdichttoets om de zak zonder vacuüm af te dichten of druk op de vacuüm- en afdichttoets om de zak te vacumeren. Het indicatielampje naast de gekozen toets licht op wanneer deze wordt ingedrukt en gaat uit wanneer de seal-cyclus is voltooid. Het apparaat vacumeert de zak bijna volledig en sluit de zak vervolgens automatisch af.
7. Laat 10 seconden verlopen tussen de vacuüm-afdichtingsbewerkingen. LET OP: als u binnen korte tijd doorgaat met afdichten, schakelt de vacumeerapparaat over op stand-by totdat het apparaat voldoende is afgekoeld (1 tot 2 minuten). **OPMERKING:** Het vacumeerapparaat mag slechts geopend worden als het op een effen oppervlak ligt. Bij het vacumeren en afdichten van zakken die vloeistof bevatten, kan het vacuümkanaal restvloeistof bevatten. Schakel het apparaat uit en maak het schoon als het is afgekoeld.

VACUMEREN EN VERZEGELEN VAN DELICATE LEVENSMIDDELEN

Bij het afdichten van delicate levensmiddelen, zoals bakwaren en brood, raden wij u aan de zak niet volledig te vacumeren. Anders kan het voedsel tijdens dit proces worden beschadigd. U moet alleen wat lucht verwijderen voordat u de zak dichtmaakt:

1. Druk op de vacumeer- en afdichttoets om het vacumeren en afdichten te starten.
2. Wanneer een beetje lucht uit de zak is verwijderd, drukt u nogmaals op de vacumeer- en afdichtknop om het vacumeren en afdichten te stoppen.
3. Druk op de afdichtknop om het afdichten te beëindigen.

PRODUCEER INDIVIDUELE PAKJES MET BEHULP VAN EEN VACUÛMFOLIEROL.

Door hersluitbare zakken te verdelen in aparte compartimenten voor snacks, marinades, persoonlijke spullen en meer. In dit voorbeeld wordt uitgelegd hoe men zes zakken van zelf te bepalen afmetingen maakt.

1. Zie het gedeelte „Een zak maken en sluiten met behulp van een vacuümfolierol“ voor meer informatie over het sluiten van de bodem van de zak. De zak mag niet langer zijn dan 26 cm, zodat hij in de stofzuiger past.
2. Plaats de zak die aan de onderkant is afgedicht horizontaal op de afdicht-unit, zodat het in tweeën wordt gedeeld (zie **afb. E**).
3. Laat de lasarm zakken en druk vervolgens het uiteinde van de ontgrendelknop naar beneden totdat de knop hoorbaar

vastklikt, ten teken dat de lasarm is vergrendeld. Om de lasarm te vergrendelen, hoeft slechts een lichte druk op de buitenkant te worden uitgeoefend.

4. Druk op de afdichtknop om de zak in het midden dicht af te dichten, zodat twee langwerpige gescheiden kamers ontstaan.
5. Verwijder de zak en vul de kamers tot een derde met de inhoud. Plaats de zak terug op de afdichtingsunit en zorg ervoor dat er een lege ruimte van ten minste 7 cm is tussen het vulniveau en de rand van de zak. Druk op de afdichttoets om de eerste twee kamers af te sluiten (zie **afb. F**).
6. Verwijder de zak en vul de volgende rij kamers tot een derde. Plaats de zak terug op de afdichtingsunit en zorg ervoor dat er een lege ruimte van ten minste 7 cm is tussen het vulniveau en de rand van de zak. Druk op de afdichttoets om de derde en vierde rij kamers af te sluiten (zie **afb. G**).
7. Verwijder de zak en vul de laatste rij kamers tot een derde. Plaats de zak terug op het afdichtapparaat en zorg ervoor dat er een lege ruimte van ten minste 7 cm is tussen het vulniveau en de rand van de zak. Druk op de afdichttoets om de vijfde en zesde rij kamers af te dichten (zie **afb. H**).
8. Gebruik een schaar om de multipacks in afzonderlijke pakjes te knippen, waarbij u ze voorzichtig in het midden van de las doorknipt (zie **Afb. I**).

OPGELET: voortdurende afdichten binnen een korte tijdspanne veroorzaakt dat het vacumeerapparaat overschakelt naar de stand-by modus totdat het apparaat voldoende is afgekoeld (1 à 2 minuten).

Scheid elk individueel pakje door het in het midden van de dubbele las door te snijden (**zie Afb. I**).

AANBRENGEN BEVESTIGING VACUÛMZUIGSLANG

De bevestiging vacuümzuigslang is een accessoire die kan worden aangesloten op de herbruikbare ventielzakken, conservenpotten en flessen om ze vacuüm te zuigen. Hij is vierdelig (zie **Afb. K**).

OPMERKING: Voor het luchtdicht afsluiten van herbruikbare ventielzakken, conservenpotten en flessen moet u de ventieldop gebruiken.

BEVESTIGING VAN DE VACUÛMSLANG AAN VACUMEERBARE EN VERZEGELBARE CONTAINERS :

1. Bevestiging van de bevestiging vacuümslang zonder het ventieldop. Druk het kleinere uiteinde van het slangaccessoire op de vacuümaansluiting in het vacumeerapparaat (zie **Afb. L**).
2. Houd het lange uiteinde van de bevestiging vacuümslang stevig op het luchtventiel van de container en druk aan (zie **Afb. M**).
3. Druk op de vacuümknop om de lucht uit de container te zuigen.
4. Het indicatielampje gaat uit wanneer de bewerking voltooid is.

AANSLUITING VAN DE BEVESTIGING VACUÛMSLANG OP FLESSEN EN HERBRUIKBARE VENTIELZAKKEN:

1. Druk het kleinere uiteinde van het slangaccessoire op de vacuümaansluiting in het vacumeerapparaat (zie **Afb. L**).
2. Houd het lange uiteinde van de bevestiging vacuümslang stevig vast op het luchtventiel van de herbruikbare ventielzak (zie **Afb. N**). Zorg ervoor dat de ventieldop op de bevestiging van de vacuümslang is bevestigd.
3. Druk op de vacuümknop om de lucht uit de fles of de herbruikbare ventielzak te zuigen. Let er bij het gebruik van de zak op dat de sluitstrip goed gesloten is. Als het toestel niet

goed vacumeert, controleer dan nogmaals of de strip goed gesloten is.

4. Het indicatielampje gaat uit wanneer de bewerking voltooid is. **OPMERKING:** De bevestiging vacuümslang kan worden gebruikt voor het vacumeren van herbruikbare ventielzakken van elk formaat.

BELANGRIJKE TIPS

- Vacumeren en afdichten is **GEEN** vervanging voor warmtebehandeling bij het inmaken. Bederfelijke levensmiddelen moeten nog steeds worden gekoeld of ingevroren.
- Dit vacumeerapparaat is compatibel met andere stofzuigercontainers - voor de beste resultaten gebruikt u alleen accessoires en containers die in deze gebruiksaanwijzing staan.
- Tijdens het vacumeren en afdichten kunnen kleine hoeveelheden vloeistof, kruimels of voedsel plotseling in het vacuümkanaal terechtkomen. Reinig de lekbak na elk gebruik.
- Voor het beste resultaat moet de ruwe kant van de zak naar beneden zijn gericht.
- Voor dunne vloeistoffen, zoals sappen en kippenbouillon, moet alleen de afsluittoets worden gebruikt.
- Vul de zak niet te veel. Laat altijd voldoende lege ruimte, zodat er ten minste 7 cm ruimte is tussen de inhoud van de zak en het uiteinde van de zak. Hierdoor kan de inhoud goed worden afgedicht en wordt voorkomen dat de zakken tijdens het afdichten uit het vacuümkanaal glijden. Bovendien moet u rekening houden met ten minste 2,5 cm voor elk bijkomend gebruik van de zak.
- Voor levensmiddelen met vloeistof moet ten minste 10 cm lege ruimte worden vrijgehouden, zodat de vloeistof niet in het vacuümkanaal terechtkomt en het vacumeerproces beïnvloedt.
- Om kreukels te voorkomen bij het vacumeren van volumineuze inhoud, trekt u de zak voorzichtig uit elkaar wanneer u deze in de geleiderail plaatst. De zakken die in het vacuümkanaal worden geplaatst, moeten kreukvrij zijn om luchtdicht te kunnen worden afgesloten.

VACUÛM AFDICHTEN EN VOEDSELVEILIGHEID

Vacuüm afdichten verlengt de levensduur van het voedsel door een groot deel van de lucht uit de afgesloten verpakking te verwijderen, oxidatie te vertragen en in principe voeding, smaak en kwaliteit langer te behouden. Stofzuigen voorkomt de groei van micro-organismen - waaronder schimmels, gisten en bacteriën.

Vacuüm afdichten is geen vervanging voor koelen en invriezen. De groei van micro-organismen kan aanzienlijk worden vertraagd door het voedsel af te koelen tot minder dan 4 °C. Het invriezen van voedsel tot -17 °C doodt de micro-organismen niet, maar onderdrukt wel hun groei. Wanneer u levensmiddelen die aan bederf onderhevig zijn en vacuüm zijn afgedicht voor langere tijd wilt bewaren, moet u ze altijd invriezen en na het ontdooien koel bewaren.

Vacuüm sealen is ook geen vervanging voor inblikken en kan voedselbederf niet voorkomen. Vacuüm afdichten kan het verlies van voedselkwaliteit vertragen. Het is moeilijk te voorspellen hoe lang het levensmiddel zijn optimale toestand wat betreft smaakkwaliteit, uiterlijk en textuur zal behouden, aangezien deze eigenschappen ook afhangen van de leeftijd en de toestand van

het levensmiddel in kwestie op het ogenblik dat het werd vacuüm afgedicht.

BELANGRIJK: het vacumeren-afdichten is **GEEN** vervanging voor koelen en invriezen. Bederfelijke levensmiddelen moeten na afdichting ook worden gekoeld of ingevroren.

HET OPNIEUW AFDICHTEN VAN ZAKKEN

Volg deze instructies om de zakken die al geopend zijn opnieuw te sluiten.

1. Steek de stekker van het vacumeerapparaat in het stopcontact. Het stroomindicatielampje op het bedieningspaneel gaat branden.
2. Druk op de ontgrendelknop om de lasarm te openen.
3. Leg de zak op het afdichtingsvlak. Centreer de zak in de uitlijnshulp en plaats de bovenrand van de zak onder de uitlijnstang van de geleiderail.
4. Laat de lasarm zakken en druk vervolgens de arm aan het uiteinde van de ontgrendelknop naar beneden totdat deze hoorbaar vastklikt, ten teken dat de lasarm is vergrendeld.
5. Druk op de afdichttoets om de zak af te dichten.
6. Laat 10 seconden verlopen na elke vacuüm afdichtingoperatie. **OPGELET:** Voortdurend afdichten binnen een korte tijdspanne veroorzaakt dat het vacumeerapparaat overschakelt naar de stand-by modus totdat het apparaat voldoende is afgekoeld (1 à 2 minuten).

REINIGING EN OPSLAG

REINIGING VAN HET VACUMEERAPPARAAT

1. Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
2. Afnemen met een vochtige doek.
3. Zorg ervoor dat de vacuümaansluiting en de luchtuitlaataansluiting vrij zijn van deeltjes.
4. Na het vacumeren van vloeistoffen die rauwe vis, rauw vlees of rauw gevogelte bevatten, moet het apparaat zorgvuldig worden gereinigd en gesteriliseerd.

REINIGING VAN DE ACCESSOIRES

We raden aan om met de hand te reinigen met warm water en een mild afwasmiddel.

OPBERGEN VAN HET APPARAAT

Bewaar het vacumeerapparaat op een schone en droge plaats.

REINIGING VAN HET VACUMEERKANAAL

1. Verwijder de uitlijnstang.
2. Gebruik een vochtige spons of doek om vloeistof of resten uit het vacuümkanaal te verwijderen.

PROBLEMEN OPlossen

Lees eerst de gids voor het oplossen van problemen door om eventuele problemen op te lossen. Indien reparatiewerkzaamheden nodig zijn waarvoor het toestel moet worden gedemonteerd, neem dan contact op met de klantendienst. De contactgegevens staan op de achterzijde van deze gebruiksaanwijzing.

OPGELET: om het risico van persoonlijk letsel te voorkomen, altijd de stekker uit het stopcontact nemen en het apparaat laten afkoelen voordat u begint met het oplossen van problemen.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
Mijn zak sluit niet of niet goed af.	Het materiaal van de zak kan te dik zijn.	Zonder de zak te verwijderen, direct na de eerste keer afdichten opnieuw afdichten.
Het lampje van de afdichting knippert.	Het apparaat moet afkoelen.	Bij continu afdichten moet men het apparaat laten afkoelen.
Het apparaat gaat door met vacumeren zonder af te dichten of er wordt geen lucht uit de zak gezogen tijdens het vacumeren.	De zak is niet juist uitgelijnd.	Gebruik de uitlijningsgeleiders en -stang om ervoor te zorgen dat de zak correct is uitgelijnd voordat u begint met afdichten.
	Er zit een gat in de zak.	Gebruik een nieuwe zak die lekvrij is.
Mijn zak chips smelt als hij wordt verzegeld.	De zak is te dun.	Gebruik alleen de zakken die in deze gebruiksaanwijzing worden genoemd.
		Gebruik een kortere afdichttijd voor dunnere zakken.
Het apparaat kan niet worden ingeschakeld.	Het netsnoer is niet aangesloten.	Steek het netsnoer in een geschikt stopcontact.
	Een interne zekering is doorgebrand.	Neem contact op met de klantendienst. De contactgegevens staan op de achterzijde van deze gebruiksaanwijzing.



Dit product voldoet aan de Europese richtlijn.



Dit symbool betekent dat elektrische en elektronische apparatuur of batterijen en accu's niet met het normale huisvuil mogen worden weggegooid. U bent wettelijk verplicht om ze aan het einde van hun levensduur kosteloos terug te brengen naar een publiek inzamelpunt of distributeurs inzake de Wet op de elektrische en elektronische apparatuur voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten en om lampen en batterijen en accu's, die niet stevig door het apparaat zijn ingesloten en niet-destructief kunnen worden verwijderd zonder lading te scheiden, en weg te gooien. Gebruik waar mogelijk oplaadbare batterijen in plaats van batterijen voor eenmalig gebruik. Het hergebruik en de recycling van oude apparaten vormen een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Door ondeskundige verwijdering kunnen giftige stoffen in het milieu terecht komen, die schadelijke gevolgen kunnen hebben voor mens, dier en plant. Batterijen met een verhoogd gehalte aan schadelijke stoffen zijn ook gemarkeerd met de volgende symbolen: Cd=cadmium, Hg=kwik, Pb=lood. Consumenten zijn zelf verantwoordelijk voor het verwijderen van persoonlijke gegevens van het apparaat.



Veiligheidsklasse II



levensmiddelveilig

Made in China

DIKWILS GESTELDE VRAGEN

1. KUNNEN GEOPENDE SNACKVERPAKKINGEN VACUÛM WORDEN AFGESLOTEN?

Geopende chipszakken kunnen alleen afgesloten worden, maar niet vacuüm afgesloten.

2. WANNEER WEEET MEN DAT HET VACUMEREN KLAAR IS?

Na het indrukken van de vacumeer- en afdichttoets vindt het vacumeren plaats, waarna automatisch wordt overgeschakeld op de afdicht-stand. Wanneer het vacuüm afdichten klaar is, gaat het indicatielampje uit.

3. WELKE NON-FOOD PRODUCTEN KUNNEN WORDEN AFGEDICHT?

Kleine metalen voorwerpen, juwelen, zilverwerk, toiletartikelen en cosmetica, geneesmiddelen, boeken, tijdschriften en belangrijke documenten kunnen worden afgedicht. In principe dus alles wat beschermd of afgedicht moet worden tegen stof, lucht en vocht of gemorst kan worden.

DE: Haftungsansprüche gegen die Firma MediaShop, welche sich auf Schäden (außer im Falle der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit einer Person, sogenannten Personenschäden), materieller oder ideeller Art beziehen, die durch die Nutzung oder Nichtnutzung der dargebotenen Informationen bzw. durch die Nutzung fehlerhafter und unvollständiger Informationen seitens Dritter verursacht wurden, sind grundsätzlich ausgeschlossen, sofern seitens MediaShop kein nachweislich vorsätzliches oder grob fahrlässiges Verschulden vorliegt. **NL:** Aansprakelijkheidsclaims tegen het bedrijf MediaShop, die betrekking hebben op schade (behalve in het geval van dodelijk, lichamelijk of gezondheidsletsel van een persoon, zogenaamd persoonlijk letsel), van materiële of immateriële aard, veroorzaakt door het gebruik of niet-gebruik van de verstrekte of door het gebruik van onjuiste en onvolledige informatie door derden is principieel uitgesloten, tenzij kan worden aangetoond dat MediaShop met opzet of grove schuld heeft gehandeld.



CH: Mediashop Schweiz AG
Leuholz 14 | 8855 Wangen | Switzerland

EU: MediaShop GmbH
Schneiderstraße 1, Top 1 | 2620 Neunkirchen | Austria

DE | AT | CH: 0800 376 36 06 – Kostenlose Servicehotline
ROW: +43 1 267 69 67

office@mediashop-group.com | www.mediashop.tv

Stand: 10/2022 | M33540