

# Vacuum Sealer VS56

Instruction Manual

English / Nederlands / Deutsch

**moa**  
color your life

[www.moacolors.com](http://www.moacolors.com)

## IMPORTANT SAFEGUARDS (1/3)

1. If the connection lead is damaged, you will need to have a special connection lead installed by an authorized electrician to avoid any hazard.
2. This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
3. Children shall not play with the appliance.
4. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
5. Only qualified electricians, who have been trained by the manufacturer, may carry out any repairs that may be needed. Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user.
6. Only customer service departments authorized by the manufacturer may carry out repairs on the device during the guarantee period, as otherwise the guarantee entitlements will be null and void in the event of any subsequent damages.
7. Defective components must always be replaced with original replacement parts. Only such parts will guarantee that the safety requirements are fulfilled.
8. Do not leave the device unsupervised when it is in operation.
9. When disconnect, please unplug by grasp the plug and not the cord, to avoid any injury.
10. Do not immerse in water or any other liquids.
11. Do not allow the Vacuum Food Sealer to be used as a toy.
12. Do not set up the device near flammable material.
13. Keep this appliance away from sources of heat (gas, electric, burner, heated oven).
14. Before plugging the appliance in or when you operate it, make sure your hands are dry.

## IMPORTANT SAFEGUARDS (2/3)

15. The Vacuum Food Sealer is not for commercial use. Wait 40 seconds between each cycle. If sealing more than several bags in a row, wait and make sure you give the appliance time to cool down before continuing to use your vacuum food sealer.
16. To avoid getting burned, never touch the sealing bar while the unit is operating.
17. For the correct storage, please slightly close the cover, do not lock, it will deform the gaskets and affect the machine function.
18. Vacuum packaging is NOT a substitute for the heat process of canning. Perishables still need to be refrigerated or frozen.
19. Do not overstuff the bag; leave enough empty length in the open end of the bag (at least 2.5 inches) so that the bag can be properly placed in the vacuum chamber.
20. Do not wet the open end of the bag. Wet bags may not seal properly.
21. Clean and straighten the open end of the bag before sealing. Foreign matter or creases on the bag may result in a faulty seal.
22. Press the bag to expel excess air before vacuuming it. Too much air inside the bag may result in a poor vacuum.
23. If the food you're sealing has sharp edges (such as bones or shells) pack the edges with kitchen paper to avoid tearing the bag
24. We suggest you allow 40 seconds of time in between sealing sessions to allow the sealer to cool. – When vacuum sealing liquid-based foods (such as soups or stew) freeze them first in a baking pan or tempered dish before bagging and vacuum sealing them.
25. Pre-freeze fruits and blanch vegetables before vacuum sealing for the best results.
26. When vacuum sealing unfrozen food, allow at least 2.5 additional inches of bag length for expansion while freezing. Place unfrozen meat or fish on a paper towel and vacuum seal with the paper towel in the bag to absorb any extra moisture.

## IMPORTANT SAFEGUARDS (3/3)

27. Before storing foods such as tortillas, crepes or bread, use wax or parchment paper between them to stack the pieces. This will make it easier to remove an individual piece, reseal the rest and immediately replace them in the freezer.
28. When using accessories, remember to leave 2.5CM (1-inch) of space at top of canister or container.
29. Allow hot foods to cool to room temperature before vacuum packaging, otherwise, contents may bubble up out of canister.
30. If you are unsure whether your bag was sealed properly, just reseal the bag.

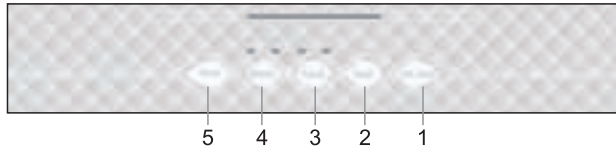
## BEFORE USE

Before use, please read this manual carefully.

### **Only connect the appliance to an earthed wall socket.**

This appliance is for household use only. When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to avoid fires, electric shocks, burns, or other injuries and damage. Read these operating and safety instructions carefully.

## CONTROL PANEL (1/2)



## CONTROL PANEL (2/2)

### 1. "Vac/Seal" button

Press this button to vacuum and seal bag ( intervals for 40 seconds is recommended each time)

### 2. "Seal" button( with LED)

Press this button to seal bag ( intervals for 40 seconds is recommended each time)

### 3. "Food" button

It has two setting mode( Dry and Moist). The default mode is Dry, when you press the button, it change to Moist model. You can choose the model according to the food type.

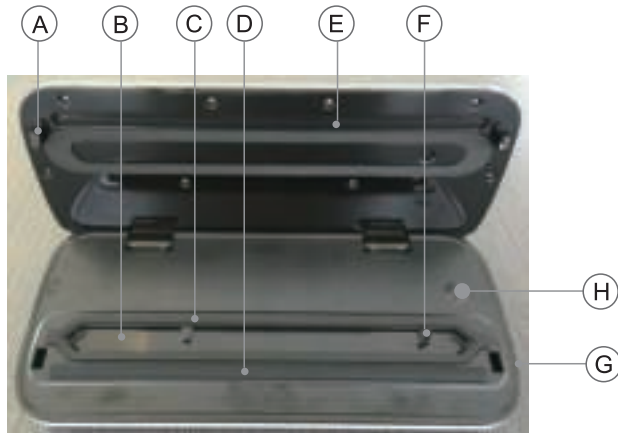
### 4. "Mode" button

It has two setting mode( Normal and Gentle). The default mode is Normal. When the food is crumbly , you can press the button, then the vacuum mode is changed to Gentle. You can manually control the degree of vacuum by pressing "Seal" button at any time, the food will be sealed automatically. ( Note: if the power is interrupted, this setting will return to a preset standard mode).

### 5. "Stop" button

Allow user to stop working anytime.

## FEATURES



**A. Locking Hook** - Press the cover down until hear two lock-up sounds to lock the bag into place.

**B. Vacuum Chamber** - The bag must be placed within the vacuum chamber for vacuum and sealing.

**C. Lower Sealing Gasket** - Air proof the vacuum area and prevent leaking for the vacuum and can be taken out for cleaning.

**D. Sealing rubber strip** - make seal flat

**E. High temperature sealing strip** - 3mm width sealing bar make good seal.

**F. Vacuum nozzle** - Do not block the nozzle when use.

**G. Release button** - Press the release buttons at two sides, then open the appliance and take out the sealed food.

**H. Cannister button** - Press this button, the appliance begins to vacuum package the canister until the process is completed.

## PRESERVATION WITH VACUUM CANISTERS

1. Put the items inside the canister and cover it with lid, insert one end of the hose into the Air Suction Hole on the appliance, then insert the other end into the hole on the top of the canister lid.
2. Press "Canister" button, it begins to draw the air from the canister and create a tight seal. You can press "Stop" button to stop working anytime. When the vacuum process is completed, the appliance will automatically stop.
3. Unplug one end of the hose from the canister first, then unplug the other end from the appliance.
4. When the stored items expire or need to be removed from the canister, please press down the button in the center of the canister lid to deflate air, then open the canister in a few seconds.

### NOTE:

1. Please remove the lid before you put the canister in microwave oven. Place the canister in refrigerator for better preservation.
2. Make sure to leave at least 2.50 cm (1 inch) space between objects and edge.
3. Wipe the edge of the jar, container or bottle to make sure it is clean and dry.
4. Put the lid on the canister or container, or insert the wine stopper into the bottle.

## HOW TO MAKE CUSTOM SIZED BAGS

1. With a pair of scissors, cut desired bag length from bag roll. Make sure to cut in a straight line.
2. Open the lid and place the open end of the bag down into the vacuum chamber.
3. Press both sides of the lid until hear two lock-up sounds.
4. Press the [Seal] button and the LED will turn on. When the LED turns off again, the process is finished.
5. Press buttons on both sides of the lid to release the sealed bag. The custom sized bag is ready for vacuum and seal.



## HOW TO VACUUM PACKAGE

1. Place the items to be sealed into a precut or custom sized bag. Leave at least 2.5 inches between the contents and the top of the bag to allow for bag contraction.

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

3. Close Lid. Press firmly on both sides of the Lid until two "click" sound heard so that the tabs on both sides click into place.

NOTE: Sealer will not operate if Lid is not properly closed

4. To prevent crushing delicate items, you may choose "Gentle" mode before "Vac Seal", Default setting is Dry Food and "Normal" mode  
Then press the [Vac Seal] button and the bag will be automatically vacuumed and sealed. When the indicator light turns off again, the process is finished.

5. Press buttons on both sides of the lid to release the sealed bag. Refrigerate or freeze if needed

NOTE 1: Make sure you give the appliance time to cool down. Wait at least 40 seconds between seals.

NOTE 2: Appliance will time out after a couple of minutes if vacuum cannot be reached.



## SEAL VACUUM BAGS AND SEAL VACUUM ROUS

1. Plug the appliance in and switch it on.
2. Insert the opening of the bag into the vacuum chamber as the above pictures.
3. Press down the latches of two sides at the same time until two click sounds heard.
4. Press the "Seal" button and you will find the LED will light, When the Led light disappears ,the seal is done.
5. Press "Release Button" 4 to open the appliance, then take out the sealed bag.

## PRESERVATION WITH VACUUM BAG

1. Plug the appliance in and switch it on.
2. Put the items that you want to preserve inside the bag.
3. Clean and straighten the opening of the bag, make sure there are no wrinkle on the opening.
4. Insert the opening of the bag into the vacuum chamber as the above pictures
5. Press down the latches of two sides at the same time until two click sounds heard.
6. Press the "Vacuum/Seal" button and the LED will light, then the bag will be automatically vacuumed and sealed. When the LED light disappears ,the process is completed.
7. Press the release buttons at two sides, then take out the sealed items.

## CARE AND CLEANING

1. Always unplug the unit before cleaning.
2. Don't immerse the appliance in water or other liquid for cleaning.
3. Do not use abrasive cleaners to clean, because it is easy to scratch the surface of the appliance.
4. Wipe the outside of the appliance with a damp cloth or sponge with mild soap if necessary.
5. To clean the vacuum chamber, wipe away any food or liquid with a tissue paper.
6. Dry thoroughly before using again.

## TROUBLESHOOTING

### Nothing happens when you try to vacuum package

1. Check if the power cord is tightly plugged into electrical outlet.
2. Check if the power cord is damaged.
3. Check if electrical outlet is working by plugging in another appliance.
4. Make sure the latches is in the locked position.
5. Make sure bag is placed correctly inside Vacuum Chamber.
6. Allow the appliance to cool for 40 seconds before using it again

Note: To prevent overheating of the appliance, allow the appliance to cool for 40 seconds before using it again, and keep the cover open.

### Air is still in the bag

1. Make sure the opening of the bag is placed entirely inside Vacuum Chamber.
2. Examine the bag if it leaks. Seal bag with air, then immerse it in water and apply pressure. Bubbles indicate a leak, use a new bag if bubbles appear.
3. If you use a MOA Bag with customized size, check the seal of bag. A wrinkle in the bag along the seal may cause leakage and allow air to re-enter, just cut bag and reseal.
4. Do not attempt to make your own side seams for an MOA Bag, the bags are manufactured with special side seams, which are sealed all the way to the outer edge. Making your own side seams may cause leakage and allow air to re-enter.

## TROUBLESHOOTING

### **Air was removed from the bag, but now air has re-entered**

1. Examine seal of bag. A wrinkle along the seal may cause leakage and allow air to enter, Simply cut bag and reseal.
2. Sometimes moisture or food material (such as juices, grease, crumbs, powders, etc.) along seal prevents bag from sealing properly. Cut bag, wipe top inside of bag and reseal.
3. If you vacuum package sharp food items ,bag may have been punctured, use a new bag if there is a hole. Cover sharp food items with a soft cushioning material, such as a tissue paper, and reseal.
4. If there's air still in the bag, fermentation or the release of natural gases from inside the foods may have occurred, when this happens, food may have begun to spoil and should be discarded.

### **The bag melts**

If the bag melts, rubber lip may have become too hot, always wait at least 5 minutes for appliance to cool down before you vacuum package another item.

## STORAGE GUIDE

| <b>In the fridge (5°C)</b> | No vacuum | MOA VS     |
|----------------------------|-----------|------------|
| Red meat                   | 3-4 days  | 8-9 days   |
| White meat                 | 2-3 days  | 6-8 days   |
| Fish                       | 1-3 days  | 4- 5 days  |
| Cooked Meat                | 3- 5 days | 10-15 days |
| Soft Cheese                | 5-7 days  | 20 days    |
| Hard/Semi Hard Cheese      | 1-5 days  | 60 days    |
| Fruits                     | 5-7 days  | 14-20 days |
| Vegetables                 | 1-3 days  | 7- 10 days |
| Soup                       | 2-3 days  | 8-10 days  |
| Pasta/Rice leftover        | 2-3 days  | 6-8 days   |
| Cream Desserts             | 2-3 days  | 8 days     |

| <b>Room Temperature (25°C)</b> | No Vacuum  | MOA VS    |
|--------------------------------|------------|-----------|
| Fresh bread                    | 1-2 days   | 8-10 days |
| Biscuits                       | 4-6 months | 12 months |
| Uncooked Pasta/Rice            | 4-6 months | 12 months |
| Flour                          | 4-6 months | 12 months |
| Dry fruits                     | 3-4 months | 12 months |
| Ground coffee                  | 2-3 months | 12 months |
| Loose tea                      | 5-6 months | 12 months |
| Milk Tea                       | 1-2 months | 12 months |

| <b>In the Freezer (-18 °C )</b> | No vacuum   | MOA Vps     |
|---------------------------------|-------------|-------------|
| Meat                            | 4-6 months  | 20months    |
| Fish                            | 3-4 months  | 10-12months |
| Vegetables                      | 8-10 months | 8-24 months |

## DISPOSAL

Do not dispose of the device in normal domestic waste.  
Dispose of the device over a registered waste disposal firm or through your communal waste disposal facility.  
Observe the currently valid regulations. In case of doubt, consult your waste disposal facility.

## WARRANTY

Dear Valued Customer,

Thank you very much for purchasing a MOA product.

We wish you to inform you that this product is covered by a warranty which complies with all legal provisions concerning existing warranty and consumer rights in the country where the product was purchased.

Should you find any defect or malfunction of your MOA product, please contact the appropriate Customer Care Center.

Sincerely yours,  
The MOA Team

## VOOR HET GEBRUIK

Lees deze handleiding voor gebruik met aandacht.

### **Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact.**

Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik. Bij gebruik van elektrische apparaten, moeten algemene veiligheidsmaatregelen altijd opgevolgd worden om brand, elektrische schokken, brandwonden en andere verwondingen en vormen van schade te voorkomen. Lees deze gebruiksaanwijzing en veiligheidsmaatregelen zorgvuldig.

## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN (1/3)

1. Als de aansluitkabel beschadigd is, moet u een speciale aansluitkabel laten installeren door een erkende electricien om gevaar te voorkomen.
2. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als zij toezicht of instructie hebben gekregen over de veilige manier van gebruik van het apparaat en als zij de mogelijke gevaren goed begrijpen.
3. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
4. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd indien er geen toezicht is.
5. Alleen gekwalificeerde electriciens, die door de fabrikant zijn opgeleid, mogen reparaties uitvoeren indien deze nodig zijn. Ondeskundig uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker veroorzaken.
6. Alleen klantenservice-afdelingen die door de fabrikant zijn geautoriseerd mogen tijdens de garantieperiode reparaties aan het apparaat uitvoeren, omdat anders de garantierechten nietig zullen zijn in geval van latere schade.
7. Defecte componenten moeten altijd worden vervangen door originele vervangende onderdelen. Alleen dergelijke onderdelen garanderen dat aan de veiligheidseisen wordt voldaan.
8. Laat het apparaat niet zonder toezicht wanneer het in gebruik is.
9. Trek bij het loskoppelen de stekker uit het stopcontact en trek niet aan het snoer om letsel te voorkomen.



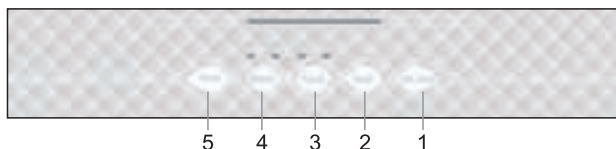
## **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN (2/3)**

10. Niet onderdompelen in water of andere vloeistoffen.
11. Sta niet toe dat de Vacuum Food Sealer als speelgoed wordt gebruikt.
12. Plaats het apparaat niet in de buurt van ontvlambaar materiaal.
13. Houd dit apparaat uit de buurt van warmtebronnen (gas, elektriciteit, branders, verwarmde ovens).
14. Zorg ervoor dat uw handen droog zijn voordat u het apparaat aansluit of in gebruik neemt.
15. De Vacuum Food Sealer is niet bedoeld voor commercieel gebruik. Wacht telkens 40 seconden tussen elke nieuwe cyclus. Als u meer dan enkele zakken op een achter elkaar afdicht, wacht dan even en zorg ervoor dat u het apparaat de tijd geeft om af te koelen voordat u uw Vacuum Food Sealer blijft gebruiken.
16. Raak de afdichtbalk nooit aan terwijl het apparaat in werking is, om brandwonden te voorkomen.
17. Voor de juiste manier van opslag, sluit u de klep enigszins, maar vergrendelt u deze niet. Dit zal namelijk de pakkingen vervormen en zodoende het functioneren van het apparaat beïnvloeden.
18. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als zij toezicht of instructie hebben gekregen over de veilige manier van gebruik van het apparaat en als zij de mogelijke gevaren goed begrijpen.
19. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
20. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd indien er geen toezicht is.
21. Een vacuümverpakking is GEEN vervanging voor het hitteproces dat wordt toegepast bij inblikken. Bederfelijke producten zullen nog altijd moeten worden gekoeld of worden ingevroren.
22. Vul de zak niet te ver; laat voldoende lege lengte over aan het open uiteinde van de zak (minstens 2,5 inch) zodat de zak goed in de vacuümkamer kan worden geplaatst.

## **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN (3/3)**

23. Maak het open uiteinde van de zak niet nat. Natte zakken sluiten mogelijk niet goed af.
24. Reinig en maak het open uiteinde van de zak recht voordat u het afdicht. Vreemd materiaal of vouwen in de zak kunnen leiden tot een onvolledige afdichting.
25. Druk op de zak om overtollige lucht te verdrijven voordat u deze vacuüm zuigt. Te veel lucht in de zak kan leiden tot een slecht vacuüm.
26. Als het voedsel dat u verpakt scherpe randen heeft (zoals bijvoorbeeld botten of schelpen), verpakt u deze randen eerst met keukenpapier om te voorkomen dat de zak scheurt.
27. We raden u aan om 40 seconden te wachten tussen het afdichten van twee zakken om het apparaat af te laten koelen. - Wanneer u voedsel op vloeistofbasis (zoals soepen of stoofpot) vacuüm wilt verpakken, vriest u deze eerst in, met behulp van een bakblik of een geharde kom voordat u dit voedsel in zakken doet en vacuümverpakt.
28. Bevries fruit en blancheer groenten voor het vacuüm verpakken om de beste resultaten te behalen.
29. Houd bij het vacuüm verpakken van niet-ingevroren voedsel ten minste 2,5 inch extra zaklengte over, zodat er ruimte is voor uitzetting tijdens het invriezen. Leg niet-bevroren vlees of vis op een papieren keukendoek en verpak het met de papieren keukendoek in de zak om extra vocht op te nemen.
30. Bij het bewaren van voedsel zoals tortilla's, pannenkoeken of brood, kunt u was of perkamentpapier gebruiken tussen de verschillende delen om deze te kunnen stapelen. Dit maakt het gemakkelijker om een afzonderlijk stuk uit de zak te halen en de rest opnieuw te verpakken en daarna onmiddellijk weer in de vriezer te plaatsen.
31. Wanneer u accessoires gebruikt, vergeet dan niet om 2,5 cm (1 inch) ruimte boven aan de bus of container over te laten.
32. Laat warme gerechten afkoelen tot kamertemperatuur voordat u ze vacuümverpakt, anders kan de inhoud uit de container borrelen.
33. Als u niet zeker weet of uw zak goed is verzegeld, verzegeld u de zak gewoon opnieuw.

## BEDIENINGSPANEEL (1/2)



## BEDIENINGSPANEEL (2/2)

### 1. "Vac/Seal"

Zuigt lucht uit de zak en gaat vervolgens automatisch naar de het afdichtingsproces om de zak af te sluiten nadat het vacuüm is voltooid.

### 2. "Seal" ( met LED)

Druk op de knop om een afdichting te maken tijdens het maken van zakken.

### 3. "Food"

Er zijn twee verschillende instellingen (Droog en Vochtig). De standaardinstelling is Droog.

Wanneer u de knop aanraakt, kan dit worden gewijzigd in de vochtige modus. U kunt de modus kiezen op basis van het soort voedsel.

### 4. "Mode"

Er zijn twee verschillende instellingen (normaal en voorzichtig). De standaardinstelling is Normaal.

Wanneer het voedsel kruimelig is, raakt u de knop aan, waarna de vacuüminstelling wordt gewijzigd naar Voorzichtig. U kunt het indicatielampje controleren om te weten in welke stand het apparaat zich bevindt. U kan de mate waarin de zak vacuüm wordt gezogen handmatig regelen door de "SEAL" -knop op elk gewenst moment aan te raken.

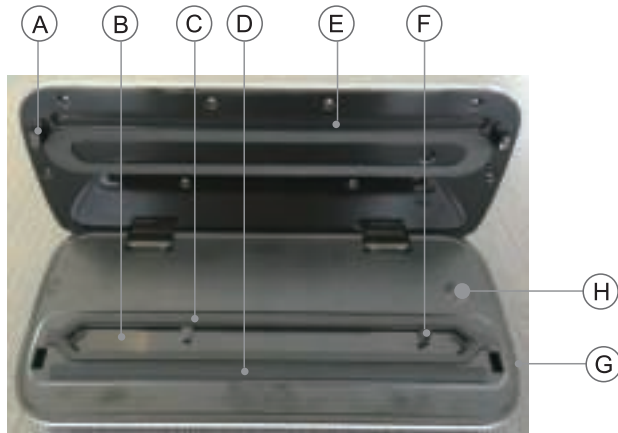
De zak wordt dan automatisch afgedicht.

(OPMERKING: als de stroomtoevoer wordt onderbroken, zal deze instelling automatisch teruggezet worden naar de vooraf ingestelde standaardinstelling.)

### 5. "Stop"

Laat de gebruiker de huidige functie onmiddellijk stoppen.

## EIGENSCHAPPEN



**A. Vergrendelhaak** - Druk de klep omlaag totdat u twee vergrendelingsgeluiden hoort om de zak op zijn plaats te vergrendelen.

**B. Vacuümkamer** - De zak moet in de vacuümkamer worden geplaatst voor het creëren van het vacuüm en de afdichting

**C. Onderste afdichtingspakking** - Maakt het vacuümgebied luchtdicht, voorkomt lekken van het vacuüm en kan worden verwijderd voor reiniging.

**D. Afdichtrubber** - Maakt de afdichting vlak

**E. Afdichtstrip op hoge temperatuur** - Een afdichtbalk van 3 mm breed zorgt voor een goede afdichting.

**F. Zuigopening** - Blokkeer de zuigopening niet tijdens gebruik

**G. Ontgrendelknop** - Druk de ontgrendelknoppen aan twee kanten in, open het apparaat en haal het afgesloten voedsel eruit

**H. Bus knop** - Druk op deze knop, het apparaat begint de bus vacuüm te pakken totdat het proces is voltooid.

## CONSERVERING MET BEHULP VAN VACUÛMBUSSEN

1. Plaats de items in de bus en dek deze af met het deksel, steek een uiteinde van de slang in de aanzuigopening op het apparaat en steek het andere uiteinde in het gat aan de bovenkant van het deksel van de container.
2. Druk op de knop "Bus". Het apparaat begint nu de lucht uit de bus te zuigen en een strakke afdichting te maken. U kunt op elk gewenst moment de knop "Stop" indrukken om het proces te stoppen. Wanneer het vacuümproces is voltooid, stopt het apparaat automatisch.
3. Koppel eerst het ene uiteinde van de slang los van de bus en trek vervolgens het andere uiteinde los van het apparaat.
4. Wanneer de opgeslagen items over hun houdbaarheidsdatum zijn geraakt zijn of uit de bus moeten worden verwijderd, drukt u op de knop in het midden van het deksel van de bus om lucht binnen te laten en vervolgens kunt u de bus binnen enkele seconden openen.

### OPMERKING:

1. Verwijder het deksel voordat u de bus in de magnetron plaatst. Plaats de bus in de koelkast voor een betere conservering van de inhoud.
2. Zorg dat u minimaal 2,50 cm (1 inch) ruimte laat tussen objecten in de bus en de rand.
3. Veeg de rand van de pot, container of fles schoon om zeker te zijn dat deze schoon en droog is.
4. Plaats het deksel op de bus of container of plaats de wijnstop in de fles.

## HOE U EEN ZAK OP MAAT KUNT MAKEN

1. Knip met een schaar de gewenste zaklengte af van de zakrol. Zorg ervoor dat u in een rechte lijn knipt.
2. Open het deksel en plaats het open uiteinde van de zak in de vacuümkamer.
3. Druk op beide zijden van het deksel totdat u twee vergrendelingsgeluiden hoort.
4. Druk op de [Afdichten] knop en de LED zal gaan branden. Wanneer de LED weer uit gaat, is het proces voltooid.
5. Druk op de knoppen aan beide zijden van het deksel om de afgedichte zak vrij te geven. De op maat gemaakte zak is nu gereed om zaken vacuüm te verpakken.

## HOE TE GEBRUIKEN

1. Plaats de te verpakken artikelen in een voorgesneden zak of in een op maat gemaakte zak. Laat ten minste 2,5 inch tussen de inhoud en de bovenkant van de zak om samentrekking van de zak mogelijk te maken.

2. Open het deksel en plaats het open uiteinde van de zak in de vacuümkamer.

3. Sluit het deksel. Druk stevig op beide zijden van het deksel tot u twee "klikgeluiden" hoort, doordat de lipjes aan beide kanten op hun plaats klikken. **OPMERKING:** Het verpakkingsapparaat werkt niet als het deksel niet goed is gesloten

4. Om te voorkomen dat delicate items worden geplet, kunt u de instelling "Voorzichtig" kiezen vóór de "VAC Seal"-instelling. De standaardinstellingen zijn "Droge Etenswaren" en "Normaal". Druk vervolgens op de [Vac Seal] knop en de zak wordt automatisch vacuüm gezogen en verzegeld. Wanneer het indicatielampje weer uit gaat, is het proces voltooid.

5. Druk op de knoppen aan beide zijden van het deksel om de afgedichte zak vrij te geven. Indien nodig kunt u de zak koelen of invriezen.

**OPMERKING 1.** Zorg ervoor dat u het apparaat de tijd geeft om af te koelen. Wacht minimaal 40 seconden tussen twee afdichtingen.

**OPMERKING 2.** Het apparaat zal na een paar minuten stoppen als er geen vacuüm kan worden bereikt.



## HET AFDICHTEN VAN VACUÛMZAKKEN

1. Sluit het apparaat aan en schakel het in.
2. Steek de opening van de zak in de vacuümkamer zoals op de bovenstaande afbeeldingen.
3. Druk de vergrendelingen aan twee kanten tegelijkertijd in totdat u twee klikgeluiden hoort.
4. Druk op de knop "Seal" en u zult zien dat de LED gaat branden. Wanneer het LED-lampje uitgaat, is de afdichting klaar.
5. Druk op "Ontgrendelknop" (4) om het apparaat te openen en haal de verzegelde zak eruit.

## CONSERVERING MET VACUÛMZAKKEN

1. Sluit het apparaat aan en schakel het in.
2. Plaats de items die u wilt bewaren in de zak.
3. Reinig de opening van de zak en leg deze opening recht. Zorg ervoor dat de opening niet gekreukt is.
4. Steek de opening van de zak in de vacuümkamer zoals in de bovenstaande afbeeldingen.
5. Druk de vergrendelingen aan twee kanten tegelijkertijd in totdat u twee klikgeluiden hoort.
6. Druk vervolgens op de [Vac Seal] knop en de zak wordt automatisch vacuüm gezogen en verzegeld. Wanneer het LED-lampje uitgaat, is het proces voltooid.
7. Druk de ontgrendelknoppen aan twee kanten in, en haal het verpakte artikel uit het apparaat.



## ONDERHOUD EN REINIGING

1. Trek altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het schoonmaakt.
2. Dompel het apparaat niet onder in water om het schoon te maken.
3. Gebruik geen schuurmiddelen om het apparaat schoon te maken, omdat deze het oppervlak van het apparaat gemakkelijk zullen bekrassen.
4. Indien nodig, veeg de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek of spons met milde zeep.
5. Veeg voedsel of vloeistof weg met een tissue om de vacuümkamer schoon te maken.
6. Droog het apparaat grondig alvorens het opnieuw te gebruiken.

## PROBLEEMOPLOSSING

### ER GEBEURT NIETS ALS U PROBEERT DE VERPAKKING VACUÛM TE ZUIGEN

1. Controleer of het netsnoer goed in het stopcontact zit.
2. Controleer of het netsnoer beschadigd is.
3. Controleer of het stopcontact werkt door er een ander apparaat op aan te sluiten.
4. Zorg ervoor dat de vergrendelingen in de vergrendelde positie staan.
5. Zorg ervoor dat de zak correct in de vacuümkamer is geplaatst.
6. Laat het apparaat 40 seconden afkoelen voordat u het opnieuw gebruikt.

Opmerking: Om oververhitting van het apparaat te voorkomen, moet u het apparaat 40 seconden laten afkoelen voordat u het opnieuw gebruikt, en daarbij het deksel openhouden.

### ER IS NOG STEEDS LUCHT IN DE ZAK NA HET VACUUM

1. Zorg ervoor dat de opening van de zak volledig in de vacuümkamer is geplaatst.

Controleer of de zak lek is. Sluit de zak terwijl deze is gevuld met lucht, dompel hem vervolgens onder in water en oefen druk uit. Bellen duiden op een lek. Gebruik daarom een nieuwe zak als er bellen verschijnen.

3. Als u een MOA-zak met een aangepast formaat gebruikt, controleer dan de afdichting van de zak. Een vouw in de afdichting kan lekkage veroorzaken en lucht binnen laten. Snijd de zak eenvoudig af en dicht deze opnieuw af.

4. Probeer niet om uw eigen zijnaden te maken in een MOA-zak. De zakken zijn vervaardigd met speciale zijnaden, die tot aan de buitenrand zijn afgedicht. Het maken van uw eigen zijnaden kan lekkage veroorzaken en ervoor zorgen dat lucht opnieuw binnenkomt.

## PROBLEEMOPLOSSING

### DE LUCHT WAS UIT DE ZAK VERWIJDERD, MAAR NU IS LUCHT TOCH WEER DE ZAK BINNENGEDRONGEN

1. Controleer de verzegeling van de zak. Een rimpel in de afdichting kan lekkage veroorzaken en lucht binnen laten. Snijd de zak eenvoudig af en dicht deze opnieuw af.
2. Soms wordt een goede afdichting van de zak voorkomen door vocht of voedselresten (zoals sappen, vet, kruimels, poeders, enz.) die zich langs de afdichtrand bevinden. In dit geval kunt u de zak opensnijden, de bovenkant van de zak afvegen en deze opnieuw afdichten.
3. Als u scherpe etenswaren vacuümverpakt, kan de zak lek raken. Gebruik in dat geval een nieuwe zak. Bedek scherpe etenswaren met een zacht verend materiaal, zoals tissues, en dicht de zak opnieuw af.
4. Als er toch nog lucht in de zak te zien is, kan er sprake zijn van gisting of het vrijkomen van natuurlijke gassen uit het voedsel. Wanneer dit gebeurt, kan het voedsel zijn begonnen te bederven en moet het worden weggegooid.

### DE ZAK SMELT

Als de zak smelt, is de rubberen lip mogelijk te heet geworden. Wacht in dit geval altijd minimaal 5 minuten totdat het apparaat is afgekoeld voordat u een ander item verpakt.

## OPSLAGINSTRUCTIES

|                                 |              |               |
|---------------------------------|--------------|---------------|
| <b>In de koelkast</b> (5°C)     | Geen vacuüm  | MOA VS        |
| Rood vlees                      | 3-4 dagen    | 8-9 dagen     |
| Wit vlees                       | 2-3 dagen    | 6-8 dagen     |
| Vis                             | 1-3 dagen    | 4- 5 dagen    |
| Bereid vlees                    | 3 -5 dagen   | 10-15 dagen   |
| Zachte kaas                     | 5-7 dagen    | 20 dagen      |
| Harde / Halfharde Kaas          | 1-5 dagen    | 60 dagen      |
| Fruit                           | 5-7 dagen    | 14 -20 dagen  |
| Groenten                        | 1-3 dagen    | 7- 10 dagen   |
| Vis                             | 2-3 dagen    | 8 -10 dagen   |
| Overgebleven rijst of pasta     | 2-3 dagen    | 6 -8 dagen    |
| Desserts op zuivelbasis         | 2-3 dagen    | 8 dagen       |
| <b>Kamertemperatuur</b> (25°C)  | Geen vacuüm  | MOA VS        |
| Vers brood                      | 1-2 dagen    | 8-10 dagen    |
| Koekjes                         | 4-6 maanden  | 12 maanden    |
| Ongekookte Pasta / Rijst        | 4-6 maanden  | 12 maanden    |
| Bloem                           | 4-6 maanden  | 12 maanden    |
| Gedroogd fruit                  | 3-4 maanden  | 12 maanden    |
| Gemalen koffie                  | 2-3 maanden  | 12 maanden    |
| Losse thee                      | 5-6 maanden  | 12 maanden    |
| Thee met melk                   | 1-2 maanden  | 12 maanden    |
| <b>In de diepvries</b> (-18 °C) | Geen vacuüm  | MOA Vps       |
| Vlees                           | 4-6 maanden  | 20 maanden    |
| Vis                             | 3-4 maanden  | 10-12 maanden |
| Groenten                        | 8-10 maanden | 8-24 maanden  |

## VERWIJDEREN

Gooi het apparaat niet bij het huishoudelijk afval.  
Breng het apparaat naar een geregistreerd afvalverwerkingsbedrijf of naar de plaatselijke milieustraat.  
Houd u zich aan de huidige geldige regelgeving. Neem in geval van twijfel contact op met het dichtstbijzijnde afvalverwerkingsbedrijf.

## GARANTIE

Gewaardeerde klant,

Hartelijk dank voor uw aankoop van een MOA-product.

Wij wensen u hierbij mee te delen dat dit product wordt gedekt door een garantie die voldoet aan alle wettelijke bepalingen inzake de heersende garantie- en consumentenrechten in het land waar het product werd gekocht.

Mocht u een defect of storing vaststellen aan uw MOA-product, neemt u dan a.u.b. contact op met het passende Customer Care Center (klantenservice), waar u het product heeft gekocht.

Hartelijke groet,  
Het MOA Team

## VOR INBETRIEBNAHME

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Gebrauch sorgfältig durch.

### **Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.**

Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Bei der Verwendung von elektrischen Geräten sollten immer grundlegende Sicherheitsregeln beachtet werden, um Brände, Stromschläge, Verbrennungen oder andere Verletzungen und Schäden zu vermeiden. Lesen Sie diese Betriebs- und Sicherheitsanweisungen sorgfältig durch.

## WICHTIGE SICHERHEITSINFORMATIONEN (1/3)

1. Wenn die Anschlussleitung beschädigt ist, müssen Sie eine spezielle Anschlussleitung von einem autorisierten Elektriker installieren lassen, um Risiken zu vermeiden.
2. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen benutzt werden, wenn sie unter Aufsicht sind oder eine Einweisung in den sicheren Gebrauch des Gerätes erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
3. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
4. Die Reinigung und Wartung des Benutzers darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
5. Reparaturen dürfen nur von Elektrofachkräften durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult wurden. Unsachgemäß durchgeführte Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Anwender mit sich bringen.
6. Während der Garantiezeit dürfen nur vom Hersteller autorisierte Kundendienstabteilungen Reparaturen am Gerät durchführen, da sonst die Garantieansprüche im Falle von Folgeschäden erlöschen.
7. Defekte Komponenten müssen immer durch Original-Ersatzteile ersetzt werden. Nur solche Teile garantieren die Erfüllung der Sicherheitsanforderungen.
8. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
9. Trennen Sie das Gerät stets am Stecker vom Stromnetz, nicht am Kabel, um Verletzungen zu vermeiden.

## WICHTIGE SICHERHEITSINFORMATIONEN (2/3)

10. Nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
11. Das Gerät ist kein Spielzeug.
12. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien auf.
13. Halten Sie dieses Gerät von Wärmequellen (Gas-, Elektroheizungen, beheizter Ofen) fern.
14. Bevor Sie das Gerät anschließen oder bedienen, vergewissern Sie sich, dass Ihre Hände trocken sind.
15. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Zwischen jedem Zyklus 40 Sekunden warten. Wenn Sie mehrere Beutel hintereinander verschweißen, warten Sie und stellen Sie sicher, dass Sie dem Gerät Zeit zum Abkühlen geben, bevor Sie es weiter verwenden.
16. Um Verbrennungen zu vermeiden, berühren Sie niemals die Schweißleiste, während das Gerät in Betrieb ist.
17. Für die richtige Lagerung schließen Sie bitte die Abdeckung leicht. Nicht verriegeln, da dies die Dichtungen verformt und die Maschinenfunktion beeinträchtigt..
18. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen benutzt werden, wenn sie unter Aufsicht sind oder eine Einweisung in den sicheren Gebrauch des Gerätes erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
  - Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
  - Die Reinigung und Wartung des Benutzers darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
19. Die Vakuumverpackung ist KEIN Ersatz für den Hitzeprozess der Konservenherstellung. Verderbliche Waren müssen gekühlt oder eingefroren werden.
20. Den Beutel nicht überfüllen; lassen Sie genügend Freiraum im offenen Ende des Beutels (mindestens 5 cm), damit der Beutel ordnungsgemäß in die Vakuumkammer eingesetzt werden kann.
21. Das offene Ende des Beutels darf nicht benetzt werden. Nasse Beutel können möglicherweise nicht richtig versiegelt werden.

## WICHTIGE SICHERHEITSINFORMATIONEN (3/3)

22. Reinigen und richten Sie das offene Ende des Beutels vor dem Verschließen. Fremdkörper oder Falten auf dem Beutel können zu einer fehlerhaften Versiegelung führen.

23. Drücken Sie den Beutel, um überschüssige Luft abzuführen, bevor Sie ihn vakuumieren. Zu viel Luft im Inneren des Beutels kann zu einem schlechten Vakuum führen.

24. Wenn die Lebensmittel, die Sie versiegeln, scharfe Kanten haben (wie Knochen oder Muscheln), decken Sie die Kanten mit Küchenpapier ab, um ein Zerreißen des Beutels zu vermeiden.

25. Wir empfehlen, zwischen den Versiegelungen 40 Sekunden einzuplanen, damit das Gerät abkühlen kann.

26. Wenn Sie flüssige Lebensmittel (wie Suppen oder Eintopf) vakuumversiegeln, frieren Sie sie zuerst in einer Backform oder einer gehärteten Form ein, bevor Sie sie verpacken und vakuumversiegeln.

27. Frieren Sie Obst und blanchiertes Gemüse vor der Vakuumversiegelung ein, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

28. Wenn Sie ungefrorene Lebensmittel vakuumdicht verschließen, lassen Sie mindestens 5 cm zusätzlichen Freiraum für die Expansion während des Gefrierens zu. Legen Sie ungefrorenes Fleisch oder Fisch auf ein Papiertuch und versiegeln Sie es mit dem Papiertuch im Beutel, um zusätzliche Feuchtigkeit aufzunehmen.

29. Legen Sie Backpapier zwischen Lebensmittel wie Tortillas, Crêpes oder Brot bevor Sie diese lagern. Dadurch wird es einfacher, ein einzelnes Stück zu entfernen, den Rest wieder zu verschließen und sofort wieder in den Gefrierschrank zu stellen.

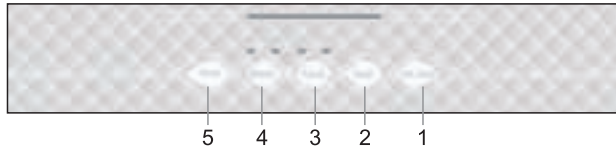
30. Wenn Sie Zubehör verwenden, denken Sie daran, 2,5 cm Platz oben auf dem Kanister oder Behälter zu lassen.

31. Lassen Sie heiße Lebensmittel vor dem Vakuumieren auf Raumtemperatur abkühlen, da sonst der Inhalt aus dem Kanister sprudeln kann.

32. Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob Ihr Beutel richtig versiegelt wurde, versiegeln Sie den Beutel einfach wieder.



## BEDIENFELD (1/2)



## BEDIENFELD (2/2)

### 1. "Vac/Seal"

Saugt Luft aus dem Beutel und ändert automatisch den Betrieb, um den Beutel nach Beendigung des Vakuums zu versiegeln

### 2. "Seal" ( mit LED)

Drücken Sie die Taste, um beim Herstellen von Beuteln ein Siegel zu machen.

### 3. "Food"

Zwei Modi: trocken (Standardmodus) und feucht  
Wechseln Sie zwischen trockenen und feuchten Lebensmitteln.

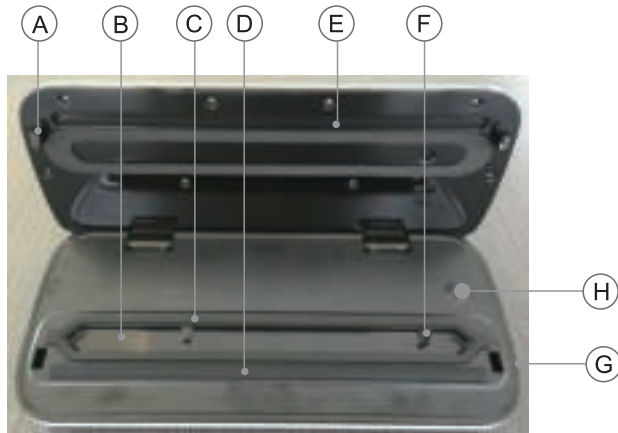
### 4. "Mode"

Zwei Modi: normal (Standardmodus) und sanft.  
Sanfter Modus für bröckelige Lebensmittel. Kontrollleuchte zeigt aktiven Modus an.  
(HINWEIS: Wenn die Stromversorgung unterbrochen wird, kehrt diese Einstellung in einen voreingestellten Standardmodus zurück.)

### 5. "Stop"

Sofortiger Stopp des Betriebs.

## FEATURES



**A. Verriegelungshaken** - Drücken Sie die Abdeckung nach unten, bis Sie zwei Verriegelungsgeräusche hören, um den Beutel zu fixieren.

**B. Vakuumkammer** - Der Beutel muss zum Vakuumieren und Verschließen innerhalb der Vakuumkammer platziert werden.

**C. Untere Dichtung** - Vakuumbereich luftdicht machen und ein Auslaufen des Vakuums verhindern. Kann zur Reinigung herausgenommen werden.

**D. Dichtungsgummi** - Dichtung flach drücken

**E. Hochtemperatur-Dichtungsband** - 3mm breite Schweißleiste für eine gute Abdichtung.

**F. Ansaugöffnung** - Blockieren Sie die Düse nicht, wenn Sie sie verwenden.

**G. Entriegelungstaste** - Drücken Sie die Entriegelungstasten an zwei Seiten, öffnen Sie dann das Gerät und nehmen Sie die versiegelten Lebensmittel heraus.

**H. Kanister** - Drücken Sie diese Taste. Das Gerät beginnt mit dem Vakuumverpacken des Behälters, bis der Vorgang abgeschlossen ist.

## KONSERVIERUNG MIT VAKUUMBEHÄLTERN

1. Legen Sie die Artikel in den Behälter und decken Sie ihn mit einem Deckel ab, stecken Sie ein Ende des Schlauchs in die Ansaugöffnung am Gerät, das andere Ende in die Öffnung auf der Oberseite des Behälterdeckels stecken.
2. Drücken Sie die Taste " Behälter", das Gerät stellt ein Vakuum her und dichtet es ab. Sie können die Taste "Stop" drücken, um den Betrieb jederzeit zu beenden. Wenn der Vakuumprozess abgeschlossen ist, stoppt das Gerät automatisch.
3. Ziehen Sie zuerst den Schlauch aus dem Behälter und dann aus dem Gerät.
4. Wenn die gelagerten Artikel ablaufen oder aus dem Behälter entfernt werden müssen, drücken Sie die Taste in der Mitte des Behälterdeckels, um ihn zu entlüften, und öffnen Sie den Behälter.

### HINWEIS:

1. Bitte entfernen Sie den Deckel, bevor Sie den Behälter in die Mikrowelle stellen. Stellen Sie den Behälter zur besseren Aufbewahrung in den Kühlschrank.
2. Achten Sie darauf, einen Abstand von mindestens 2,50 cm des Inhalts zur Oberkante einzuhalten.
3. Wischen Sie den Rand des Glases, Behälters oder der Flasche ab, um sicherzustellen, dass er sauber und trocken ist.
4. Setzen Sie den Deckel auf den Behälter oder stecken Sie den Verschluss in die Flasche.

## BEUTEL AUS VAKUUMSCHLÄUCHEN

1. Schneiden Sie mit einer Schere die gewünschte Beutellänge von der Beutelrolle ab. Achte darauf, dass Sie in gerade Linie schneiden.
2. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie das offene Ende des Beutels in die Vakuumkammer.
3. Drücken Sie beide Seiten des Deckels, bis Sie zwei Verriegelungsgeräusche hören.
4. Drücken Sie die Taste [Verschweißen] und die LED leuchtet auf. Wenn die LED wieder erlischt, ist der Prozess beendet.
5. Drücken Sie die Tasten auf beiden Seiten des Deckels, um den versiegelten Beutel zu lösen. Der Beutel in benutzerdefinierter Größe ist bereit für die Vakuumierung und Versiegelung.

## VAKUUMIEREN

1. Legen Sie die zu versiegelnden Artikel in einen vorgeschrittenen oder maßgefertigten Beutel. Lassen Sie mindestens 5 cm zwischen dem Inhalt und der Oberseite des Beutels, um eine Kontraktion des Beutels zu ermöglichen.

2. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie das offene Ende des Beutels in die Vakuumkammer.

3. Deckel schließen. Drücken Sie fest auf beide Seiten des Deckels, bis zwei "Klick"-Töne zu hören sind, so dass die Laschen auf beiden Seiten einrasten. HINWEIS: Die Versiegelung funktioniert nicht, wenn der Deckel nicht richtig geschlossen ist.

4. Um das Quetschen empfindlicher Gegenstände zu verhindern, können Sie vor "Vac Versiegelung" den Modus "Sanft" wählen, Standardeinstellung ist "Trocken" und "Normal" Modus. Drücken Sie dann die Taste [Vac Versiegelung] und der Beutel wird automatisch vakuumiert und versiegelt. Wenn die Kontrollleuchte wieder erlischt, ist der Vorgang abgeschlossen.

5. Drücken Sie die Tasten auf beiden Seiten des Deckels, um den versiegelten Beutel zu lösen. Bei Bedarf kühlen oder einfrieren.

HINWEIS 1: Achten Sie darauf, dass Sie dem Gerät Zeit zum Abkühlen geben. Warten Sie mindestens 40 Sekunden.

HINWEIS 2: Das Gerät schaltet sich nach ein paar Minuten aus, wenn ein Vakuum nicht erreicht werden kann.



## VAKUUMIEREN VON VAKUUMBEUTELN

1. Schließen Sie das Gerät an und schalten Sie es ein.
2. Stecken Sie die Öffnung des Beutels wie auf den obigen Bildern in die Vakuumkammer.
3. Drücken Sie die Verriegelungen von zwei Seiten gleichzeitig nach unten, bis zwei Klickgeräusche zu hören sind.
4. Drücken Sie die Taste "Verschweißen" und Sie werden feststellen, dass die LED leuchtet. Wenn die LED-Leuchte erlischt, ist die Versiegelung abgeschlossen.
5. Drücken Sie die "Entriegelungstaste" 4, um das Gerät zu öffnen, und nehmen Sie dann den versiegelten Beutel heraus.

## KONSERVIERUNG MIT VAKUUMBEUTEL

1. Schließen Sie das Gerät an und schalten Sie es ein.
2. Legen Sie die zu konservierenden Artikel in den Beutel.
3. Reinigen und glätten Sie die Öffnung des Beutels, achten Sie darauf, dass die Öffnung nicht faltig ist.
4. Stecken Sie die Öffnung des Beutels in die Vakuumkammer wie auf den obigen Bildern gezeigt.
5. Drücken Sie die Verriegelungen von zwei Seiten gleichzeitig nach unten, bis zwei Klickgeräusche zu hören sind.
6. Drücken Sie die Taste "Vakuum/Versiegeln" und die LED leuchtet auf, der Beutel automatisch vakuumiert und versiegelt. Wenn die LED-Leuchte erlischt, ist der Vorgang abgeschlossen.
7. Drücken Sie die Entriegelungsknöpfe an zwei Seiten und nehmen Sie dann die versiegelten Artikel heraus.

## PFLEGE UND REINIGUNG

1. Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker.
2. Tauchen Sie das Gerät zur Reinigung nicht in Wasser auf andere Flüssigkeiten.
3. Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, da die Oberfläche des Gerätes leicht zu zerkratzen ist.
4. Wischen Sie die Außenseite des Gerätes bei Bedarf mit einem feuchten Tuch oder Schwamm mit milder Seife ab.
5. Um die Vakuumkammer zu reinigen, wischen Sie alle Lebensmittel oder Flüssigkeiten mit einem Taschentuch ab.
6. Vor der erneuten Verwendung gründlich trocknen.

## PROBLEEMOPLOSSING

### BEIM VAKUUMIEREN PASSIERT NICHTS

1. Überprüfen Sie, ob das Netzkabel fest mit der Steckdose verbunden ist.
2. Überprüfen Sie, ob das Netzkabel beschädigt ist.
3. Überprüfen Sie, ob die Steckdose funktioniert, indem Sie ein anderes Gerät anschließen.
4. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel verriegelt ist.
5. Vergewissern Sie sich, dass der Beutel korrekt in der Vakuumkammer platziert ist.
6. Lassen Sie das Gerät 40 Sekunden abkühlen, bevor Sie es wieder verwenden.

Hinweis: Um eine Überhitzung des Geräts zu vermeiden, lassen Sie das Gerät 40 Sekunden abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden, und halten Sie die Abdeckung offen.

### NACH DEM VAKUUMIEREN IST WEITERHIN LUFT IM BEUTEL

1. Stellen Sie sicher, dass die Öffnung des Beutels vollständig in der Vakuumkammer liegt.
2. **NACH DEM VAKUUMIEREN IST WEITERHIN LUFT IM BEUTEL**  
Überprüfen Sie den Beutel auf Undichtigkeiten. Beutel mit Luft verschließen, dann in Wasser eintauchen und Druck ausüben. Blasen zeigen ein Leck an, verwenden Sie einen neuen Beutel, wenn Blasen auftreten.
3. Wenn Sie einen MOA Beutel mit individueller Größe verwenden, überprüfen Sie das Siegel des Beutels. Eine Faltenbildung im Beutel entlang der Dichtung kann zu Undichtigkeiten führen und die Luft wieder eindringen lassen, einfach den Beutel aufschneiden und wieder verschließen.
4. Versuchen Sie nicht, Ihre eigenen Seitennähte für einen MOA Beutel herzustellen, die Beutel werden mit speziellen Seitennähten hergestellt, die bis zum äußeren Rand versiegelt sind. Die Herstellung eigener Seitennähte kann zu Undichtigkeiten führen und den Lufteintritt wieder ermöglichen.



## PROBLEEMOPLOSSING

### NACH DEM VAKUUMIEREN IST ERNEUT LUFT IM BEUTEL

1. Überprüfen Sie die Versiegelung des Beutels. Eine Faltenbildung entlang der Dichtung kann zu Undichtigkeiten führen und Luft eindringen lassen, einfach den Beutel abschneiden und wieder versiegeln.
2. Manchmal verhindert Feuchtigkeit oder Lebensmittelmateriale (wie Säfte, Fette, Krümel, Pulver usw.) entlang der Versiegelung, dass der Beutel richtig versiegelt wird. Beutel aufschneiden, Öffnung abwischen und wieder versiegeln.
3. Wenn Sie scharfe Lebensmittel vakuumverpacken, kann der Beutel beschädigt sein, verwenden Sie einen neuen Beutel, wenn ein Loch vorhanden ist. Decken Sie scharfe Lebensmittel mit einem weichen Polstermaterial, wie beispielsweise einem Taschentuch, ab und versiegeln Sie es erneut.
4. Wenn sich noch Luft im Beutel befindet, kann es zu einer Gärung oder Freisetzung von natürlichen Gasen aus dem Inneren der Lebensmittel gekommen sein, wenn dies passiert können Lebensmittel begonnen haben zu verderben und sollten entsorgt werden.

### DER BEUTEL SCHMILZT

Wenn der Beutel schmilzt, kann die Gummilamelle zu heiß geworden sein, warten Sie immer mindestens 5 Minuten, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie einen anderen Artikel vakuumverpacken.

## LAGERHINWEISE

| <b>Im Kühlschrank (5°C)</b> | Kein Vakuum | MOA VS     |
|-----------------------------|-------------|------------|
| Rotes Fleisch               | 3-4 Tage    | 8-9 Tage   |
| Weißes Fleisch              | 2-3 Tage    | 6-8 Tage   |
| Fisch                       | 1-3 Tage    | 4- 5 Tage  |
| Gekochtes Fleisch           | 3- 5 Tage   | 10-15 Tage |
| Weichkäse                   | 5-7 Tage    | 20 Tage    |
| Hart-/Schnittkäse           | 1-5 Tage    | 60 Tage    |
| Früchte                     | 5-7 Tage    | 14-20 Tage |
| Gemüse                      | 1-3 Tage    | 7- 10 Tage |
| Suppe                       | 2-3 Tage    | 8-10 Tage  |
| Pasta-/Reisreste            | 2-3 Tage    | 6-8 Tage   |
| Sahnedesserts               | 2-3 Tage    | 8 Tage     |

| <b>Raumtemperatur (25°C)</b> | Kein Vakuum | MOA VS    |
|------------------------------|-------------|-----------|
| Frisches Brot                | 1-2 Tage    | 8-10 Tage |
| Kekse                        | 4-6 Monate  | 12 Monate |
| Ungekochte Pasta/Reis        | 4-6 Monate  | 12 Monate |
| Mehl                         | 4-6 Monate  | 12 Monate |
| Trockenfrüchte               | 3-4 Monate  | 12 Monate |
| Gemahlener Kaffee            | 2-3 Monate  | 12 Monate |
| Looser Tee                   | 5-6 Monate  | 12 Monate |
| Milchtee                     | 1-2 Monate  | 12 Monate |

| <b>Im Tiefkühler (-18 °C )</b> | Kein Vakuum | MOA Vps       |
|--------------------------------|-------------|---------------|
| Fleisch                        | 4-6 Monate  | 15- 20-Monate |
| Fisch                          | 3-4 Monate  | 10-12 Monate  |
| Gemüse                         | 8-10 Monate | 8-24 Monate   |

## ENTSORGUNG

Dieses Gerät nicht über den Haushaltsmüll entsorgen.  
Bitte entsorgen Sie dieses Gerät über ein zugelassenes Entsorgungsunternehmen oder Ihre öffentliche Recyclinganlage.  
Bitte beachten Sie die aktuell geltenden Richtlinien und wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihre zuständige Recyclinganlage.

## GARANTIE

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt der Marke MOA entschieden haben.

Wir möchten Sie hiermit darüber informieren, dass die Gewährleistung dieses Produkts sämtliche gesetzlichen Vorschriften zu bestehenden Gewährleistungen sowie Ihre Rechte als Verbraucher in dem Land berücksichtigt, in dem Sie dieses Produkt gekauft haben.

Sollten Sie einen Fehler feststellen oder sollte Ihr MOA-Gerät nicht ordnungsgemäß funktionieren, wenden Sie sich bitte an das betreffende Kundenservice-Zentrum.

Mit freundlichen Grüßen  
Ihr MOA Team