

## GEBRUIKERSHANDLEIDING

USER MANUAL | BENUTZERHANDBUCH | MANUEL DE L'UTILISATEUR

# VACUMEERMACHINE

VACUMIZER | VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINE | MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE

TYPE HF-S8018

## LEES DE INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK

READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USE  
LESEN SIE VOR DEM GEBRAUCH DIE ANLEITUNG  
LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION

---

## Veiligheidsrichtlijnen

---

- Dit product is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Dit product is niet geschikt voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met fysieke beperkingen, mentale stoornissen of gebrek aan relevante ervaring en kennis.
- Plaats het product altijd op een vlak, stabiel en hittebestendig werkblad.
- Raak na het afdichtingsproces de hete afdichtstrip niet direct aan met uw handen om brandwonden te voorkomen.

---

## Totaalpakket

---

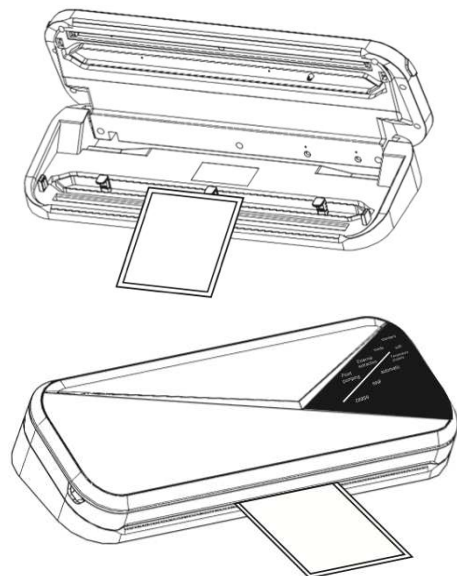
- 1x Vacumeermachine
- 1x Vacuümslang
- 1x Snijmes
- 20x Vacuümverpakkingen
- 1x Handleiding

---

## Hoe te gebruiken?

---

- Plaats het open uiteinde van de vacuümverpakking in de vacuümkamer
- Druk de bovenkap naar beneden met je handpalm en zorg ervoor dat de vergrendeling klikt.



## Funcities & Modi

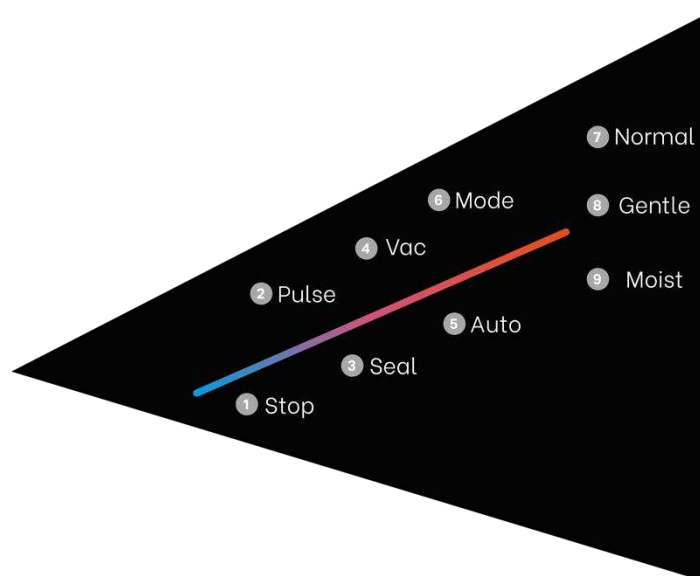
**Stop (1):** Deze knop stopt het huidige proces onmiddellijk. Als je per ongeluk de verkeerde functie hebt geselecteerd of wilt stoppen tijdens het vacumeren of sealen, kun je deze knop gebruiken.

**Pulse (2):** De 'Pulse'-functie biedt handmatige controle over de zuigkracht. Met deze knop kun je korte bursts van luchtverwijdering uitvoeren. Deze functie is handig voor delicate items die mogelijk beschadigd raken door een te sterke vacuümkracht. Je drukt en laat los om de lucht in gecontroleerde stappen te verwijderen. Met de 'Seal-functie' kun je vervolgens de zak afdichten.

**Seal (3):** Deze knop activeert alleen de 'Seal'-functie, zonder vacuüm. Gebruik deze wanneer je alleen een seal op de zak wilt maken, zonder de lucht eruit te trekken, of wanneer je de lucht na de 'Pulse'-functie hebt onttrokken. Dit is handig als je zakken wilt afsluiten die geen vacuüm nodig hebben, bijvoorbeeld bij het opslaan van producten met veel vocht.

**Vac (4):** De 'Vacuum'-functie zuigt alle lucht uit de zak, maar sluit hem niet af. Dit kan handig zijn als je wilt testen hoeveel lucht eruit moet, of voor producten die niet luchtdicht verpakt hoeven te worden. Ben je tevreden met het vacuümniveau? Druk dan na het vacumeren op de 'Seal'-functie om de zak af te sluiten.

**Auto (5):** De automatische modus voert het volledige vacuümproces uit en sluit de zak daarna automatisch af. Dit is de meest gebruiksvriendelijke optie, ideaal voor standaard vacuümverpakkingen. Je hoeft alleen op deze knop te drukken en het apparaat regelt de luchtverwijdering en het sealen.



**Mode (6):** In de 'mode'-functie kun je kiezen tussen de verschillende vacuümniveaus: 'Normal', 'Gentle' en 'Moist'.

**Normal (7):** Gebruik de normale modus voor niet-gevoelige, stevige items zoals vlees of harde groenten. In deze modus wordt de maximale vacuümkracht gebruikt.

**Gentle (8):** Deze modus is bedoeld voor kwetsbare of delicate voedingsmiddelen zoals zacht fruit, brood of gebak. De zuigkracht is minder intens om te voorkomen dat de producten worden platgedrukt.

**Moist (9):** De vochtige modus is speciaal voor items met een hoog vochtgehalte, zoals gemarineerd vlees of vis. Deze stand zorgt ervoor dat het sealen effectief werkt zonder dat vocht de sealing beïnvloedt.

### Gebruiksaanwijzing met de knoppen

1. **Plaats de zak in de machine** en zorg dat het te vacuümeren product goed gepositioneerd is.
2. Kies de **Mode** (Normal, Gentle, of Moist) op basis van het type product dat je vacuüm wilt verpakken.
3. Druk op **Auto** als je de volledige automatische vacuüm- en sealprocedure wilt starten. Als je handmatige controle wilt: gebruik eerst **Vac** om de lucht eruit te halen en druk daarna op **Seal**.
4. Gebruik **Pulse** voor kwetsbare producten die zorgvuldiger behandeld moeten worden. Houd **Pulse** ingedrukt totdat het gewenste vacuümniveau is bereikt en druk daarna op **Seal**.
5. Als je wilt stoppen tijdens het proces, gebruik dan de **Stop**-knop.

---

### Vacuümslang

---

Bij de vacumeermachine wordt een speciale vacuümslang meegeleverd, waarmee je vacuüm kunt creëren in bijpassende bakjes en flessen. Volg de onderstaande instructies voor correct gebruik:

1. **Aansluiten van de slang:**
  - Open de vacumeermachine en verbind het uiteinde van de slang (met de zwarte aansluiting) met de interne vacuümpoort van het apparaat.
2. **Gebruik met bakjes en flessen:**
  - Plaats het andere uiteinde van de slang (met de witte zuignap) stevig op de bijpassende klep van een vacuüm bakje of fles.

### 3. Vacumeren:

- Gebruik de standaard vacuümfunctie van het apparaat om lucht uit het bakje of de fles te trekken.

### 4. Controleer de afdichting:

- Zorg ervoor dat de klep van het bakje of de fles goed is afgesloten voordat je de slang verwijdert, zodat de vacuümstand behouden blijft.

Deze methode is ideaal voor het vers houden van voedsel of het opslaan van vloeistoffen in speciaal ontworpen vacuümcontainers.

## Referentieperiode voor vacuümbewaren van voedsel

| Bewaarmethode    | Voedselcategorie        | Temperatuur   | Conventionele opslag | Vacuüm opslag     |
|------------------|-------------------------|---------------|----------------------|-------------------|
| Koel Bewaren     | Vers rauw vlees         | 5 ± 3°C       | 2-3 dagen            | 8-9 dagen         |
|                  | Verse vis / Zeevruchten | 5 ± 3°C       | 2-3 dagen            | 4-5 dagen         |
|                  | Gekookt vlees           | 5 ± 3°C       | 2-3 dagen            | 10-14 dagen       |
|                  | Groenten                | 5 ± 3°C       | 2-3 dagen            | 7-10 dagen        |
|                  | Fruit                   | 5 ± 3°C       | 2-3 dagen            | 14-20 dagen       |
|                  | Eieren                  | 5 ± 3°C       | 2-3 dagen            | 30-50 dagen       |
| Invriezen        | Vlees                   | -16 tot -20°C | 2-3 dagen            | Meer dan een jaar |
|                  | Vis                     | -16 tot -20°C | 2-3 dagen            | Meer dan een jaar |
|                  | Zeevruchten             | -16 tot -20°C | 2-3 dagen            | Meer dan een jaar |
| Kamertemperatuur | Brood                   | 28 ± 2°C      | 2-3 dagen            | 6-8 dagen         |
|                  | Koekjes                 | 28 ± 2°C      | 2-3 dagen            | Meer dan een jaar |
|                  | Rijst/Bloem             | 28 ± 2°C      | 2-3 dagen            | Meer dan een jaar |

|  |               |          |           |                   |
|--|---------------|----------|-----------|-------------------|
|  | Pinda's/Bonen | 28 ± 2°C | 2-3 dagen | Meer dan een jaar |
|--|---------------|----------|-----------|-------------------|

---

## Probleemoplossing

---

Hieronder vind je enkele tips voor veelvoorkomende problemen bij het gebruik van de vacumeermachine:

### 1. De vacumeermachine werkt niet

- Controleer of de stekker van het netsnoer stevig in het stopcontact zit.
- Kijk of het netsnoer beschadigd is. Als dit het geval is, gebruik het apparaat dan niet en laat het snoer repareren.
- Test het stopcontact door een ander apparaat aan te sluiten om te controleren of het stopcontact goed werkt.

### 2. Er blijft lucht in de zak na het vacumeren

- Zorg ervoor dat de open kant van de vacuümzak volledig in de vacuümkamer ligt. Als een deel van de zak buiten de kamer valt, wordt deze niet goed afgesloten.
- Controleer of de rand van de vacuümzak schoon en vrij van kreukels is, zodat deze goed kan afsluiten.

### 3. De vacuümzak lekt

Controleer of de vacuümzak beschadigd of versleten is. Als je vermoedt dat de zak lekt, kun je deze testen:

- Blaas lucht in de zak en sluit deze af.
- Dompel de zak onder in water en druk lichtjes op de zak.
- Als je luchtbellen ziet, is de zak lek. Vervang de zak door een nieuwe.

Deze eenvoudige stappen helpen je om de meeste problemen met de vacumeermachine snel op te lossen en ervoor te zorgen dat je voedsel goed wordt bewaard.

---

## Productgegevens

---

|                             |                        |
|-----------------------------|------------------------|
| <b>Stroomvoorziening</b>    | 220V-50HZ              |
| <b>Productgewicht</b>       | 1060G                  |
| <b>Motorvermogen</b>        | 100W                   |
| <b>Kleur</b>                | Zwart/Mat Zwart/Zilver |
| <b>Vacuümkracht</b>         | 80KPA                  |
| <b>Maximale sealbreedte</b> | 32CM                   |

---

## Disclaimer

---

Door deze handleiding te gebruiken stemt u in met deze disclaimer. TLS Commerce B.V. spant zich in om de informatie in deze handleiding en daarbij horende webpagina's zo volledig, nauwkeurig en actueel mogelijk te laten zijn. Bij onduidelijkheden of foutieve informatie kan er vrijblijvend contact opgenomen worden met de klantenservice van TLS Commerce B.V. Alle informatie op deze website en handleiding is bedoeld voor persoonlijk gebruik. Aan voorbehouden, TLS Commerce B.V. aanvaardt geen enkele verantwoordelijkheid voor schade op welke manier dan ook ontstaan door gebruik, onvolledigheid of onjuistheid van de aangeboden informatie op de handleiding of aangeboden informatie op de website bij onzorgvuldig gebruik. De informatie kan zonder voorafgaande waarschuwing of kennisgeving worden gewijzigd.

---

## Bedrijfsgegevens

---

AoraKitchen | TLS Commerce B.V.

KvK: 85524271

BTW nr: NL863652591B01

Graafschap Hornelaan 200

6004 HT Weert

Nederland

---

## Safety guidelines

---

- This product is intended for household use only.
- This product is not suitable for use by persons (including children) with physical limitations, mental disorders or lack of relevant experience and knowledge.
- Always place the product on a flat, stable and heat-resistant worktop.
- After the sealing process, do not touch the hot sealing strip directly with your hands to avoid burns.

---

## Total package

---

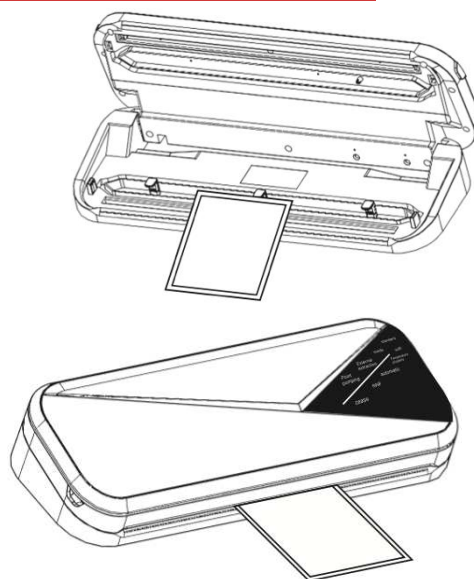
- 1x Vacuum Sealer
- 1x Vacuum hose
- 1x Cutting Knife
- 20x Vacuum packaging
- 1x Manual

---

## How to use?

---

- Place the open end of the vacuum packaging into the vacuum chamber
- Press the top cover down with your palm, making sure the latch clicks.



---

## Functions & Modes

---

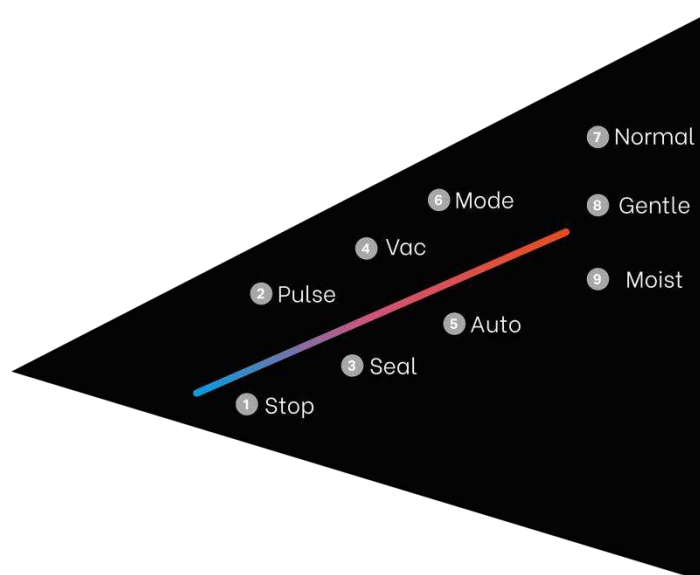
**Stop (1):** This button will stop the current process immediately. If you have accidentally selected the wrong function or want to stop during vacuuming or sealing, you can use this button.

**Pulse (2):** The 'Pulse' function provides manual control over the suction power. This button allows you to perform short bursts of air removal. This feature is useful for delicate items that may be damaged by excessive vacuum force. You press and release to remove the air in controlled steps. You can then use the 'Seal function' to seal the bag.

**Seal (3):** This button activates the 'Seal' function only, with no vacuum. Use it when you just want to make a seal on the bag, without pulling the air out, or when you have extracted the air after the 'Pulse' function. This is useful if you want to seal bags that do not need a vacuum, for example when storing products with a lot of moisture.

**Vac (4):** The 'Vacuum' function sucks all the air out of the bag, but does not seal it. This can be useful if you want to test how much air needs to be removed, or for products that do not need to be packed airtight. Are you satisfied with the vacuum level? Then, after vacuuming, press the 'Seal' function to seal the bag.

**Auto (5):** The automatic mode performs the entire vacuum process and then seals the bag automatically. This is the most user-friendly option, ideal for standard vacuum packaging. You only have to press this button and the device will control the air removal and sealing.



**Mode (6):** In the 'mode' function, you can choose between the different vacuum levels: 'Normal', 'Gentle' and 'Moist'.

**Normal (7):** Use normal mode for non-sensitive, firm items such as meat or hard vegetables. In this mode, the maximum vacuum force is used.

**Gentle (8):** This mode is intended for fragile or delicate foods such as soft fruits, breads or pastries. The suction power is less intense to prevent the products from being flattened.

**Moist (9):** The moist mode is especially for items with a high moisture content, such as marinated meat or fish. This setting ensures that the sealing works effectively without moisture affecting the sealing.

### Operating instructions with the buttons

1. **Place the bag in the machine** and make sure the product to be vacuumed is properly positioned.
2. Choose the **Mode** (Normal, Gentle, or Moist) based on the type of product you want to vacuum-pack.
3. Press **Auto** to start the full automatic vacuum and seal procedure. If you want manual control: first use **Vac** to remove the air and then press **Seal**.
4. Use **Pulse** for fragile products that need to be handled more carefully. Press and hold **Pulse** until the desired vacuum level is reached, then press **Seal**.
5. If you want to stop during the process, use the **Stop** button.

---

### Vacuum hose

---

A special vacuum hose is included with the vacuum sealer, which you can use to create vacuum in matching containers and bottles. Follow the instructions below for proper use:

1. **Connecting the hose:**
  - Open the vacuum sealer and connect the end of the hose (with the black connection) to the internal vacuum port of the device.
2. **Use with containers and bottles:**
  - Place the other end of the hose (with the white suction cup) firmly on the matching valve of a vacuum container or bottle.
3. **Vacuuming:**
  - Use the standard vacuum function of the device to draw air out of the container or bottle.

#### 4. Check the seal:

- Make sure that the container or bottle valve is properly closed before removing the hose so that the vacuum setting is maintained.

This method is ideal for keeping food fresh or storing liquids in specially designed vacuum containers.

---

#### Reference period for vacuum storage of food

---

| Storage method   | Food category        | Temperature  | Conventional storage | Vacuum storage   |
|------------------|----------------------|--------------|----------------------|------------------|
| Keep Cool        | Fresh raw meat       | 5 ± 3°C      | 2-3 days             | 8-9 days         |
|                  | Fresh fish / Seafood | 5 ± 3°C      | 2-3 days             | 4-5 days         |
|                  | Cooked meat          | 5 ± 3°C      | 2-3 days             | 10-14 days       |
|                  | Vegetables           | 5 ± 3°C      | 2-3 days             | 7-10 days        |
|                  | Fruit                | 5 ± 3°C      | 2-3 days             | 14-20 days       |
|                  | Eggs                 | 5 ± 3°C      | 2-3 days             | 30-50 days       |
| Freezing         | Meat                 | -16 to -20°C | 2-3 days             | More than a year |
|                  | Fish                 | -16 to -20°C | 2-3 days             | More than a year |
|                  | Seafood              | -16 to -20°C | 2-3 days             | More than a year |
| Room temperature | Bread                | 28 ± 2°C     | 2-3 days             | 6-8 days         |
|                  | Cookies              | 28 ± 2°C     | 2-3 days             | More than a year |
|                  | Rice/Flour           | 28 ± 2°C     | 2-3 days             | More than a year |
|                  | Pinda's/Bonen        | 28 ± 2°C     | 2-3 days             | More than a year |

---

## Problem solving

---

Below are some tips for common problems when using the vacuum sealer:

### 1. The vacuum sealer does not work

- Check that the power cord plug is firmly inserted into the wall outlet.
- Check if the power cord is damaged. If this is the case, do not use the appliance and have the cord repaired.
- Test the outlet by plugging in another device to verify that the outlet is working properly.

### 2. Air remains in the bag after vacuuming

- Make sure that the open side of the vacuum bag is fully in the vacuum chamber. If any part of the bag falls outside the chamber, it will not be sealed properly.
- Check that the rim of the vacuum bag is clean and free of wrinkles so that it can seal properly.

### 3. The vacuum bag is leaking

Check whether the vacuum bag is damaged or worn. If you suspect the bag is leaking, you can test it:

- Blow air into the bag and seal it.
- Submerge the bag in water and press lightly on the bag.
- If you see air bubbles, the bag is leaking. Replace the bag with a new one.

These simple steps will help you quickly solve most vacuum sealer problems and ensure that your food is stored properly.

---

## Product details

---

|                              |                         |
|------------------------------|-------------------------|
| <b>Power supply</b>          | 220V-50HZ               |
| <b>Product Weight</b>        | 1060G                   |
| <b>Power</b>                 | 100W                    |
| <b>Color</b>                 | Black/Matt Black/Silver |
| <b>Vacuum power</b>          | 80KPA                   |
| <b>Maximum sealing width</b> | 32CM                    |

---

## **Disclaimer**

---

By using this manual, you agree to this disclaimer. TLS Commerce B.V. makes every effort to ensure that the information in this manual and associated web pages is as complete, accurate and up-to-date as possible. In case of ambiguities or incorrect information, you can contact us without obligation

TLS Commerce B.V. customer service. All information on this website and manual is intended for personal use. TLS Commerce B.V. does not accept any responsibility for damage in any way whatsoever caused by the use, incompleteness or inaccuracy of the information provided on the manual or information offered on the website in the event of careless use. The information is subject to change without prior warning or notice.

---

## **Company information**

---

AoraKitchen | TLS Commerce B.V.  
Chamber of Commerce: 85524271  
VAT no: NL863652591B01

Graafschap Hornelaan 200  
6004 HT Weert  
Netherlands

---

## Sicherheitshinweise

---

- Dieses Produkt ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
- Dieses Produkt ist nicht geeignet für Personen (einschließlich Kinder) mit körperlichen Einschränkungen, psychischen Störungen oder Mangel an einschlägiger Erfahrung und Wissen.
- Stellen Sie das Produkt immer auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Arbeitsplatte.
- Berühren Sie den heißen Lötstreifen nach dem Versiegelungsvorgang nicht direkt mit den Händen, um sich nicht zu verbrennen.

---

## Komplettes Paket

---

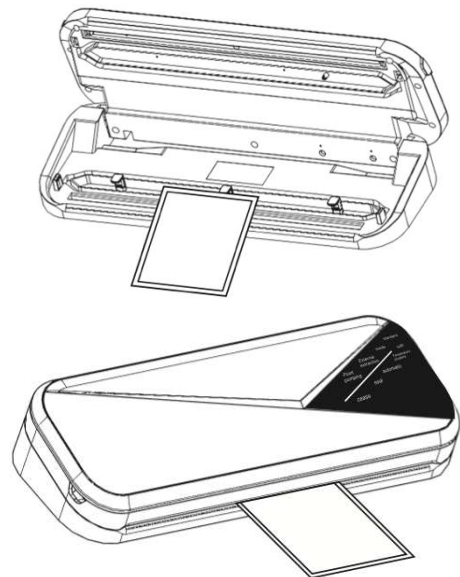
- 1x Vakuumierer
- 1x Vakuumschlauch
- 1x Schneidemesser
- 20x Vakuumverpackung
- 1x Bedienungsanleitung

---

## Wie benutzt man es?

---

- Setzen Sie das offene Ende der Vakuumverpackung in die Vakuumkammer ein
- Drücken Sie mit der Handfläche auf die obere Abdeckung und stellen Sie sicher, dass der Riegel einrastet.



## Funktionen und Modi

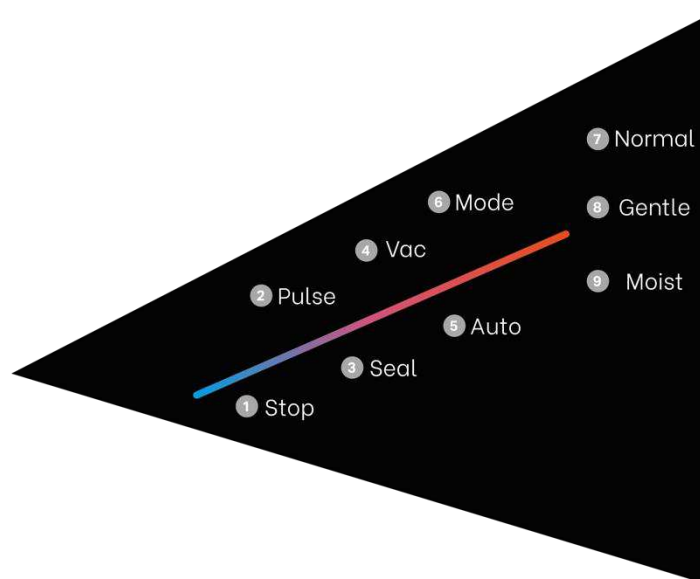
**Stopp (1):** Diese Schaltfläche stoppt sofort den aktuellen Vorgang. Wenn Sie versehentlich die falsche Funktion ausgewählt haben oder beim Staubsaugen oder Versiegeln aufhören möchten, können Sie diese Taste verwenden.

**Pulse (2):** Mit der Funktion "Pulse" können Sie die Saugleistung manuell steuern. Mit dieser Taste können Sie kurze Luftauslassstöße durchführen. Diese Funktion ist nützlich für empfindliche Gegenstände, die durch übermäßige Vakuumkraft beschädigt werden können. Sie drücken und loslassen, um Luft in kontrollierten Schritten abzulassen. Anschließend können Sie die Funktion "Versiegeln" verwenden, um den Beutel zu verschließen.

**Versiegeln (3):** Diese Taste aktiviert nur die Funktion "Versiegeln", ohne Vakuum. Verwenden Sie es, wenn Sie den Beutel nur verschließen möchten, ohne die Luft zu entfernen, oder wenn Sie die Luft nach der Funktion "Pulse" abgesaugt haben. Dies ist nützlich, wenn Sie Beutel versiegeln möchten, die nicht vakuumiert werden müssen, z. B. bei der Lagerung von Produkten mit hoher Luftfeuchtigkeit.

**Vakuuieren (4):** Die Funktion "Vakuum" saugt die gesamte Luft aus dem Beutel, versiegelt ihn aber nicht. Dies kann nützlich sein, wenn Sie testen möchten, wie viel Luft abgesaugt werden muss, oder wenn es sich um Produkte handelt, die nicht fest eingewickelt werden müssen. Sind Sie mit dem Vakuumniveau zufrieden? Drücken Sie dann nach dem Staubsaugen die Funktion "Seal", um den Beutel zu verschließen.

**Auto (5):** Der Auto-Modus führt den gesamten Vakuumiervorgang durch und versiegelt den Beutel dann automatisch. Dies ist die benutzerfreundlichste Option, ideal für Standard-Vakuumverpackungen. Drücken Sie einfach diese Taste und das Gerät überprüft den Luftauslass und die Abdichtung.



**Modus (6):** In der Funktion "Modus" können Sie zwischen den verschiedenen Vakuumstufen "Normal", "Mild" und "Nass" wählen.

**Normal (7):** Verwenden Sie den Normalmodus für feste, unempfindliche Lebensmittel wie Fleisch oder hartes Gemüse. In diesem Modus wird die maximale Vakuumkraft genutzt.

**Mild (8):** Dieser Modus ist für zerbrechliche oder empfindliche Lebensmittel wie weiches Obst, Brot oder Gebäck vorgesehen. Die Saugleistung ist weniger intensiv, um ein Abflachen der Produkte zu verhindern.

**Nass (9):** Der Nassmodus eignet sich besonders für Gegenstände mit hohem Feuchtigkeitsgehalt, wie z. B. Fleisch oder mariniertes Fisch. Diese Einstellung stellt sicher, dass die Dichtung effektiv arbeitet, ohne dass Feuchtigkeit die Dichtung beeinträchtigt.

### **Gebrauchsanweisung mit den Tasten**

1. **Legen Sie den Beutel in die Maschine** und stellen Sie sicher, dass das Vakuumierprodukt richtig positioniert ist.
2. Wählen Sie den **Modus** (Normal, Mild oder Nass), je nachdem, welche Art von Produkt Sie vakuumieren möchten.
3. Drücken Sie **Auto**, um den vollautomatischen Vakuum- und Versiegelungsvorgang zu starten. Wenn Sie eine manuelle Steuerung wünschen: Verwenden Sie zuerst **Vac**, um die Luft abzulassen, und drücken Sie dann **Seal**.
4. Verwenden Sie **Pulse** für zerbrechliche Produkte, die mit mehr Sorgfalt behandelt werden müssen. Halten Sie Pulse gedrückt, bis das gewünschte Vakuumniveau erreicht ist, und drücken Sie dann **Seal**.
5. Wenn Sie während des Vorgangs anhalten möchten, verwenden Sie die **Schaltfläche Stopp**.

---

### **Vakuum-Schlauch**

---

Im Lieferumfang des Vakuumierers ist ein spezieller Saugschlauch enthalten, mit dem Sie ein Vakuum in verschiedenen Behältern und Flaschen erzeugen können. Befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen für den ordnungsgemäßen Gebrauch:

1. **Anschließen des Schlauchs :**
  - Öffnen Sie das Vakuumiermittel und verbinden Sie das Ende des Schlauchs (mit der schwarzen Armatur) mit dem internen Vakuumanschluss des Geräts.
2. **Verwendung mit Behältern und Flaschen :**
  - Setzen Sie das andere Ende des Schlauchs (mit dem weißen Saugnapf) fest auf das entsprechende Ventil eines Vakuumbehälters oder einer Flasche.

### 3. **Staubsaugen :**

- Verwenden Sie die Standard-Saugfunktion des Geräts, um Luft aus dem Behälter oder der Flasche zu ziehen.

### 4. **Überprüfen Sie die Wasserdichtigkeit :**

- Stellen Sie sicher, dass der Flaschenbehälter oder der Wasserhahn richtig verschlossen ist, bevor Sie den Schlauch entfernen, damit die Vakuumeinstellung beibehalten wird.

Diese Methode ist ideal, um Lebensmittel frisch zu halten oder Flüssigkeiten in speziell entwickelten Vakuumbehältern zu lagern.

## **Bezugszeitraum für die Vakuumlagerung von Lebensmitteln**

| <b>Art der Lagerung</b> | <b>Kategorie Lebensmittel</b>  | <b>Temperatur</b> | <b>Konventionelle Lagerung</b> | <b>Vakuum-Lagerung</b> |
|-------------------------|--------------------------------|-------------------|--------------------------------|------------------------|
| <b>Cool bleiben</b>     | Frisches rohes Fleisch         | 5 ± 3°C           | ca. 2-3 Tage                   | 8-9 Tage               |
|                         | Frischer Fisch / Meeresfrüchte | 5 ± 3°C           | ca. 2-3 Tage                   | 4-5 Tage               |
|                         | Gekochtes Fleisch              | 5 ± 3°C           | ca. 2-3 Tage                   | 10-14 Tage             |
|                         | Gemüse                         | 5 ± 3°C           | ca. 2-3 Tage                   | 7-10 Tage              |
|                         | Obst                           | 5 ± 3°C           | ca. 2-3 Tage                   | 14-20 Tage             |
|                         | Ei                             | 5 ± 3°C           | ca. 2-3 Tage                   | 30-50 Tage             |
| <b>Gefrieren</b>        | Fleisch                        | -16 bis -20°C     | ca. 2-3 Tage                   | Mehr als ein Jahr      |
|                         | Fisch                          | -16 bis -20°C     | ca. 2-3 Tage                   | Mehr als ein Jahr      |
|                         | Meeresfrüchte                  | -16 bis -20°C     | ca. 2-3 Tage                   | Mehr als ein Jahr      |
| <b>Raumtemperatur</b>   | Brot                           | 28 ± 2°C          | ca. 2-3 Tage                   | 6 bis 8 Tage           |
|                         | Cookies                        | 28 ± 2°C          | ca. 2-3 Tage                   | Mehr als ein Jahr      |
|                         | Reis/Mehl                      | 28 ± 2°C          | ca. 2-3 Tage                   | Mehr als ein Jahr      |
|                         | Pinda's/Bonen                  | 28 ± 2°C          | ca. 2-3 Tage                   | Mehr als ein Jahr      |

---

## Problemlösen

---

Im Folgenden finden Sie einige Tipps für häufige Probleme bei der Verwendung des Vakuuierers:

### 1. Vakuuierer funktioniert nicht

- Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker fest in die Steckdose eingesteckt ist.
- Überprüfen Sie das Netzkabel auf Beschädigungen. Wenn dies der Fall ist, verwenden Sie das Gerät nicht und lassen Sie das Kabel reparieren.
- Testen Sie die Steckdose, indem Sie ein anderes Gerät anschließen, um sicherzustellen, dass es ordnungsgemäß funktioniert.

### 2. Nach dem Staubsaugen verbleibt Luft im Beutel

- Stellen Sie sicher, dass sich die offene Seite des Vakuumbeutels vollständig in der Vakuumkammer befindet. Wenn ein Teil des Beutels aus der Kammer fällt, wird er nicht richtig verschlossen.
- Prüfen Sie, ob der Rand des Vakuumbeutels sauber und frei von Falten ist, damit er richtig schließen kann.

**3. Der Staubsaugerbeutel ist undicht** Überprüfen Sie, ob er beschädigt oder abgenutzt ist. Wenn Sie glauben, dass der Beutel undicht ist, können Sie ihn testen:

- Blasen Sie Luft in den Beutel und verschließen Sie ihn.
- Tauchen Sie den Beutel in das Wasser und drücken Sie den Beutel leicht an.
- Wenn Sie Luftblasen sehen, läuft der Beutel aus. Ersetzen Sie die Tasche durch eine neue.

Diese einfachen Schritte helfen Ihnen, die meisten Probleme mit dem Vakuuierer schnell zu beheben und sicherzustellen, dass Ihre Lebensmittel richtig gelagert werden.

---

## Produktdetails

---

|                                   |                            |
|-----------------------------------|----------------------------|
| <b>Fütterung</b>                  | 220V-50HZ                  |
| <b>Produktgewicht</b>             | ca. 1060 kg                |
| <b>Macht</b>                      | 100 W                      |
| <b>Farbe</b>                      | Schwarz/Mattschwarz/Silber |
| <b>Saugleistung</b>               | 80KPA                      |
| <b>Maximale Schweißnahtbreite</b> | 32 CM                      |

---

## **Verweigerung**

---

Durch die Verwendung dieses Handbuchs erklären Sie sich mit diesem Haftungsausschluss einverstanden. TLS Commerce B.V. bemüht sich sicherzustellen, dass die in diesem Handbuch und auf den zugehörigen Webseiten enthaltenen Informationen so vollständig, genau und aktuell wie möglich sind. Bei Unklarheiten oder falschen Angaben können Sie sich unverbindlich an uns wenden Kundendienst von TLS Commerce B.V. Alle Informationen auf dieser Website und in diesem Handbuch sind für den persönlichen Gebrauch bestimmt. TLS Commerce B.V. übernimmt keine Haftung für Schäden, die in irgendeiner Weise durch die Nutzung, Unvollständigkeit oder Ungenauigkeit der im Handbuch bereitgestellten Informationen oder der auf der Website angebotenen Informationen bei fahrlässiger Verwendung verursacht werden. Die Informationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

---

## **Unternehmensinformationen**

---

AoraCuisine | TLS Commerce B.V.  
Handelskammer: 85524271  
Umsatzsteuer-Identifikationsnummer: NL863652591B01

Graafschap Hornelaan 200  
6004 HT Weert  
Niederlande

---

## Consignes de sécurité

---

- Ce produit est destiné à un usage domestique uniquement.
- Ce produit ne convient pas aux personnes (y compris les enfants) souffrant de limitations physiques, de troubles mentaux ou d'un manque d'expérience et de connaissances pertinentes.
- Placez toujours le produit sur un plan de travail plat, stable et résistant à la chaleur.
- Après le processus de scellage, ne touchez pas la bande de soudure chaude directement avec vos mains pour éviter de vous brûler.

---

## Forfait complet

---

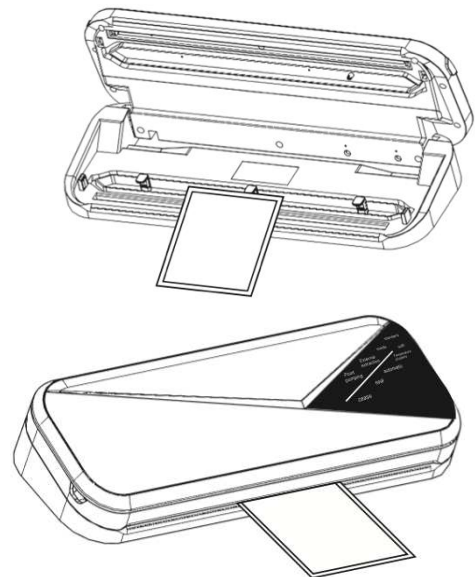
- 1x scelleuse sous vide
- 1x Tuyau d'aspirateur
- 1x couteau de coupe
- 20x Emballage sous vide
- 1x Mode d'emploi

---

## Comment l'utiliser ?

---

- Placez l'extrémité ouverte de l'emballage sous vide dans la chambre à vide
- Appuyez sur le capot supérieur avec votre paume, en vous assurant que le loquet s'enclenche.



## Fonctions et modes

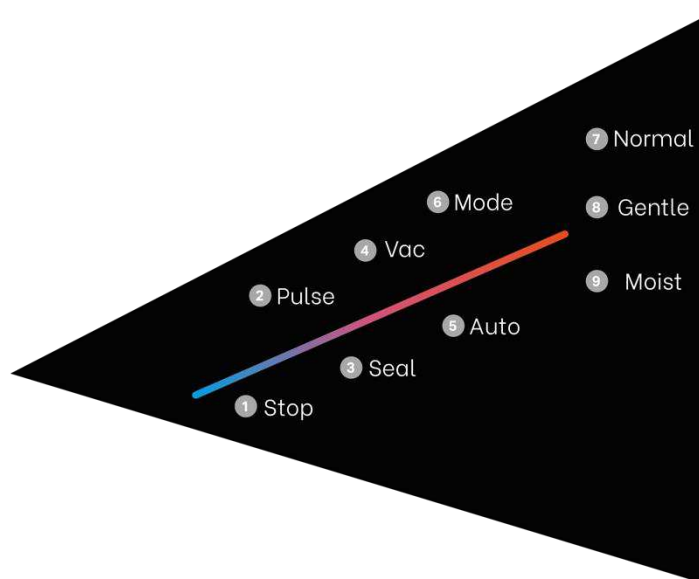
**Arrêter (1)** : Ce bouton arrêtera immédiatement le processus en cours. Si vous avez accidentellement sélectionné la mauvaise fonction ou si vous souhaitez vous arrêter pendant l'aspiration ou le scellement, vous pouvez utiliser ce bouton.

**Pulse (2)** : La fonction « Pulse » permet de contrôler manuellement la puissance d'aspiration. Ce bouton vous permet d'effectuer de courtes rafales d'évacuation d'air. Cette fonction est utile pour les articles délicats qui peuvent être endommagés par une force de vide excessive. Vous appuyez et relâchez pour évacuer l'air par étapes contrôlées. Vous pouvez ensuite utiliser la fonction « Sceller » pour sceller le sac.

**Seal (3)** : Ce bouton active uniquement la fonction « Seal », sans vide. Utilisez-le lorsque vous souhaitez simplement faire une étanchéité sur le sac, sans retirer l'air, ou lorsque vous avez extrait l'air après la fonction 'Pulse'. Ceci est utile si vous souhaitez sceller des sacs qui n'ont pas besoin d'être mis sous vide, par exemple lorsque vous stockez des produits très humides.

**Aspirateur (4)** : La fonction « Vide » aspire tout l'air du sac, mais ne le scelle pas. Cela peut être utile si vous souhaitez tester la quantité d'air à évacuer ou pour des produits qui n'ont pas besoin d'être emballés hermétiquement. Êtes-vous satisfait du niveau de vide ? Ensuite, après avoir aspiré, appuyez sur la fonction « Seal » pour sceller le sac.

**Auto (5)** : Le mode automatique effectue l'ensemble du processus de mise sous vide, puis scelle automatiquement le sac. Il s'agit de l'option la plus conviviale, idéale pour l'emballage sous vide standard. Il vous suffit d'appuyer sur ce bouton et l'appareil contrôlera l'évacuation de l'air et l'étanchéité.



**Mode (6) :** Dans la fonction 'mode', vous pouvez choisir entre les différents niveaux de vide : 'Normal', 'Doux' et 'Humide'.

**Normal (7) :** Utilisez le mode normal pour les aliments fermes et non sensibles tels que la viande ou les légumes durs. Dans ce mode, la force de vide maximale est utilisée.

**Doux (8) :** Ce mode est destiné aux aliments fragiles ou délicats tels que les fruits mous, les pains ou les viennoiseries. La puissance d'aspiration est moins intense pour éviter que les produits ne soient aplatis.

**Humide (9) :** Le mode humide est particulièrement adapté aux articles à forte teneur en humidité, comme la viande ou le poisson mariné. Ce réglage garantit que l'étanchéité fonctionne efficacement sans que l'humidité n'affecte l'étanchéité.

### Mode d'emploi avec les boutons

1. **Placez le sac dans la machine** et assurez-vous que le produit à aspirer est correctement positionné.
2. Choisissez le **mode** (Normal, Doux ou Humide) en fonction du type de produit que vous souhaitez emballer sous vide.
3. Appuyez sur **Auto** pour démarrer la procédure de mise sous vide et de scellage entièrement automatique. Si vous souhaitez un contrôle manuel : utilisez d'abord **Vac** pour évacuer l'air, puis appuyez sur **Seal**.
4. Utilisez **Pulse** pour les produits fragiles qui doivent être manipulés avec plus de soin. Appuyez sur Pulse et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que le niveau de vide souhaité soit atteint, puis appuyez sur **Seal**.
5. Si vous souhaitez vous arrêter pendant le processus, utilisez le **bouton Arrêter**.

---

### Tuyau d'aspirateur

---

Un tuyau d'aspiration spécial est inclus avec la machine sous vide, que vous pouvez utiliser pour créer un vide dans des récipients et des bouteilles assortis. Suivez les instructions ci-dessous pour une utilisation correcte :

1. **Raccordement du tuyau :**
  - Ouvrez le scellant sous vide et connectez l'extrémité du tuyau (avec le raccord noir) à l'orifice de vide interne de l'appareil.
2. **Utilisation avec des récipients et des bouteilles :**
  - Placez fermement l'autre extrémité du tuyau (avec la ventouse blanche) sur la valve correspondante d'un récipient sous vide ou d'une bouteille.

### 3. Passer l'aspirateur :

- Utilisez la fonction d'aspiration standard de l'appareil pour aspirer l'air du récipient ou de la bouteille.

### 4. Vérifiez l'étanchéité :

- Assurez-vous que le récipient ou le robinet de la bouteille est correctement fermé avant de retirer le tuyau afin que le réglage de vide soit maintenu.

Cette méthode est idéale pour conserver la fraîcheur des aliments ou stocker des liquides dans des récipients sous vide spécialement conçus.

## **Période de référence pour le stockage sous vide des aliments**

| Méthode de stockage         | Catégorie d'aliment            | Température | Stockage conventionnel | Stockage sous vide |
|-----------------------------|--------------------------------|-------------|------------------------|--------------------|
| <b>Restez au frais</b>      | Viande crue fraîche            | 5 ± 3°C     | 2-3 jours              | 8-9 jours          |
|                             | Poissons frais / Fruits de mer | 5 ± 3°C     | 2-3 jours              | 4-5 jours          |
|                             | Viande cuite                   | 5 ± 3°C     | 2-3 jours              | 10-14 jours        |
|                             | Légumes                        | 5 ± 3°C     | 2-3 jours              | 7-10 jours         |
|                             | Fruit                          | 5 ± 3°C     | 2-3 jours              | 14-20 jours        |
|                             | Oeuf                           | 5 ± 3°C     | 2-3 jours              | 30-50 jours        |
| <b>Congélation</b>          | Viande                         | -16 à -20°C | 2-3 jours              | Plus d'un an       |
|                             | Poisson                        | -16 à -20°C | 2-3 jours              | Plus d'un an       |
|                             | Fruits de mer                  | -16 à -20°C | 2-3 jours              | Plus d'un an       |
| <b>Température ambiante</b> | Pain                           | 28 ± 2°C    | 2-3 jours              | 6 à 8 jours        |
|                             | Cookies                        | 28 ± 2°C    | 2-3 jours              | Plus d'un an       |
|                             | Riz/Farine                     | 28 ± 2°C    | 2-3 jours              | Plus d'un an       |
|                             | Pinda's/Bonen                  | 28 ± 2°C    | 2-3 jours              | Plus d'un an       |

---

## Résolution de problème

---

Vous trouverez ci-dessous quelques conseils pour les problèmes courants lors de l'utilisation de la scelleuse sous vide :

### 1. La scelleuse sous vide ne fonctionne pas

- Vérifiez que la fiche du cordon d'alimentation est bien insérée dans la prise murale.
- Vérifiez si le cordon d'alimentation n'est pas endommagé. Si tel est le cas, n'utilisez pas l'appareil et faites réparer le cordon.
- Testez la prise en branchant un autre appareil pour vérifier qu'elle fonctionne correctement.

### 2. L'air reste dans le sac après l'aspiration

- Assurez-vous que le côté ouvert du sac sous vide est complètement dans la chambre à vide. Si une partie du sac tombe à l'extérieur de la chambre, elle ne sera pas correctement scellée.
- Vérifiez que le bord du sac d'aspirateur est propre et exempt de plis afin qu'il puisse se fermer correctement.

**3. Le sac d'aspirateur fuit** Vérifiez s'il est endommagé ou usé. Si vous pensez que le sac fuit, vous pouvez le tester :

- Soufflez de l'air dans le sac et fermez-le.
- Plongez le sac dans l'eau et appuyez légèrement sur le sac.
- Si vous voyez des bulles d'air, le sac fuit. Remplacez le sac par un neuf.

Ces étapes simples vous aideront à résoudre rapidement la plupart des problèmes de scelleuse sous vide et à vous assurer que vos aliments sont correctement stockés.

---

## Détails du produit

---

|                                    |                      |
|------------------------------------|----------------------|
| <b>Alimentation</b>                | 220V-50HZ            |
| <b>Poids du produit</b>            | 1060 g               |
| <b>Pouvoir</b>                     | 100 W                |
| <b>Couleur</b>                     | Noir/Noir mat/Argent |
| <b>Puissance d'aspiration</b>      | 80KPA                |
| <b>Largeur maximale de soudure</b> | 32CM                 |

---

## Démenti

---

En utilisant ce manuel, vous acceptez cette clause de non-responsabilité. TLS Commerce B.V. s'efforce de s'assurer que les informations contenues dans ce manuel et dans les pages Web associées sont aussi complètes, exactes et à jour que possible. En cas d'ambiguïtés ou d'informations incorrectes, vous pouvez nous contacter sans engagement

Service clientèle de TLS Commerce B.V. Toutes les informations figurant sur ce site Web et dans ce manuel sont destinées à un usage personnel. TLS Commerce B.V. décline toute responsabilité pour les dommages de quelque manière que ce soit causés par l'utilisation, l'incomplétude ou l'inexactitude des informations fournies dans le manuel ou des informations proposées sur le site web en cas d'utilisation négligente. Les informations sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.

---

## Informations sur l'entreprise

---

AoraCuisine | TLS Commerce B.V.  
Chambre de Commerce : 85524271  
N° de TVA : NL863652591B01

Graafschap Hornelaan 200  
6004 HT Weert  
Pays-Bas