

Gebruiksaanwijzing



Instruction manual



Gebrauchsanweisung



Manual D'instruction



VOEDSEL VACUUMMACHINE



FOOD VACUUM MACHINE



VAKUUMIERMASCHINE FÜR LEBENSMITTEL.



MACHINE SOUS VIDE POUR ALIMENTS



Beste gebruikers:

Bedankt voor uw aankoop van de "Vacuümsealer Machine".

Lees de gebruikershandleiding zorgvuldig door voordat u de vacuümsealer in gebruik neemt, zodat u de prestaties en functies beter begrijpt en uw voedsel op de juiste manier kunt sealen en bewaren.

Dear Users:

Thanks for purchasing the "Vacuum Sealer Machine" ..

Please read the user manual carefully before using the Vacuum Sealer in help you in understanding its performance and features so you can properly seal and store your food.

Sehr geehrte Benutzer:

Vielen Dank, dass Sie sich für das "Vakuumversiegelungsgerät" entschieden haben.

Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Vakuumiergerät benutzen, um seine Leistung und Funktionen besser zu verstehen und Ihre Lebensmittel richtig zu versiegeln und zu lagern.

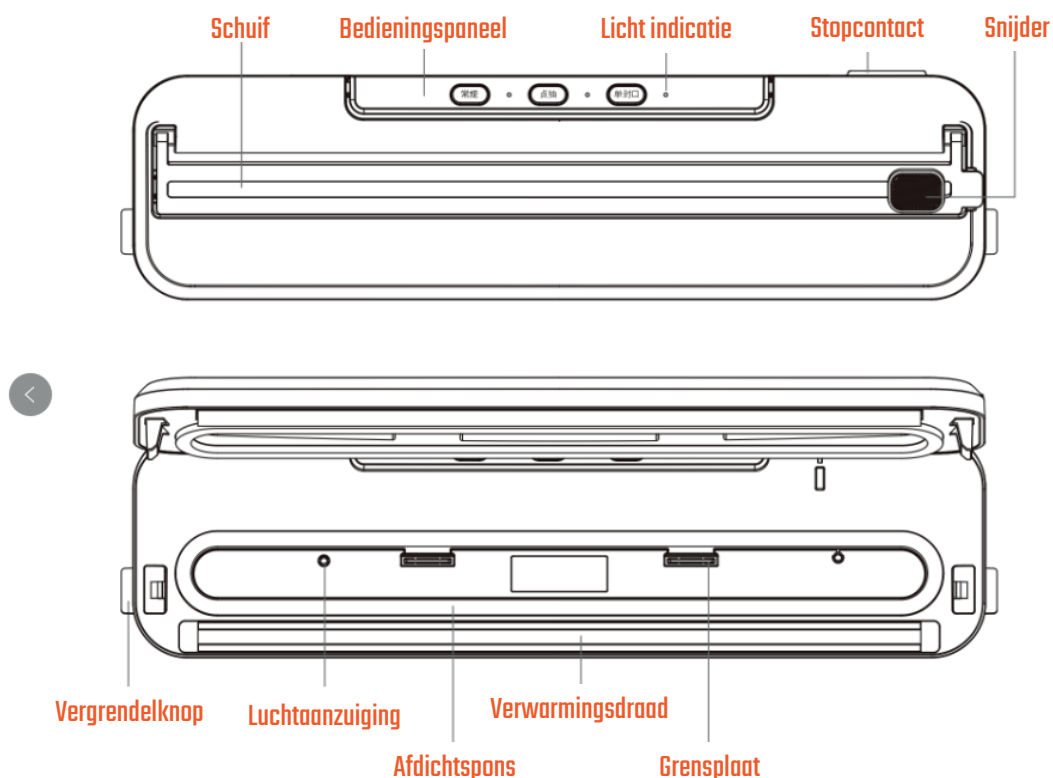
Chers utilisateurs :

Nous vous remercions d'avoir acheté la "Machine à emballer sous vide".

Veuillez lire attentivement le manuel d'utilisation avant d'utiliser la machine à emballer sous vide afin de mieux comprendre ses performances et ses fonctions, et de sceller et conserver correctement vos aliments.

Belangrijke voorzorgsmaatregelen & tips:

1. Lees de gebruikershandleiding voordat u de machine gebruikt.
2. De vacuümsealer is alleen voor thuisgebruik.
3. De vacuümsealer is niet geschikt voor vloeibare levensmiddelen.
4. De vacuümsealer is niet geschikt voor kinderen of iemand die de werking van het product niet kan begrijpen. (zorg ervoor dat een ervaren operator toezicht houdt op het gebruik van het apparaat om de veiligheid te waarborgen).
5. Buiten bereik van kinderen houden. De vacuümsealer is geen speelgoed en moet buiten het bereik van kinderen worden bewaard.
6. Laat de vacuümsealer niet alleen tijdens het gebruik.
7. Raak de sealer strip niet aan direct na het sealen, de sealer strip is heet.
8. Haal de stekker van de vacuümsealer uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is.
9. Als er een onderdeel van de vacuümsealer (netsnoer, stekker of vacuümsealer) defect is, demonteer of repareer het apparaat dan niet zelf. Gebruik het apparaat dan niet meer en neem contact op met uw dealer voor reparatie/vervangning.
10. De vacuümsealer is alleen bedoeld voor gebruik binnenshuis. Niet buitenshuis of in een vochtige of warme omgeving gebruiken.
11. Gebruik geen chemische oplosmiddelen om de vacuümsealer schoon te maken. Gebruik geen machineolie om de vacuümsealer glad te maken.
12. Ontgrendel het deksel na elk gebruik, dit voorkomt druk op de afdichtingsring en het afdichtingsschuim.
13. Vacumeer geen voedsel met grote hoeveelheden vloeistoffen die het kamervolume overschrijden.



Technische specificaties

Nominale spanning: AC 230V 50Hz/60Hz

Nominaal vermogen: 100+10%

Sealtijd: <+0,55 seconden

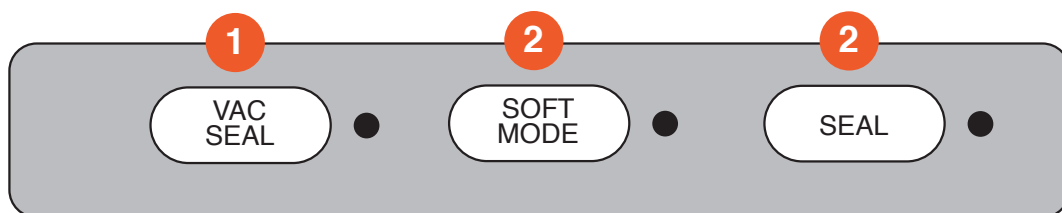
Vacuümgraad: -55kpa

Sealbreedte <300mm

Machinafmetingen: 375x95x70 (mm)

Opmerking: Ontgrendel het deksel na elk gebruik, dit voorkomt druk op het afsluitschuim.

Functie knoppen



1. VAC-SEAL

De vacuümgraad is -55KPa wanneer het vacuüm wordt gepompt. Het is geschikt voor droog of hard voedsel, zoals noten, rijst, fruit enz.

2. ZACHTE MODUS

De vacuümgraad ligt tussen -15Kpa en -25Kpa wanneer het vacuüm wordt gepompt. Dit is een lagere vacuümgraad en een kleinere pompkracht in vergelijking met VAC SEAL. Het is geschikt voor zacht voedsel, zoals brood enz.

3. SEAL

Deze knop is alleen bedoeld voor het sealen. Als je een vacuümzakrol gebruikt, druk dan op deze knop om één open kant van de zak te sealen. Wacht na het indrukken ongeveer 13 seconden tot het sealen klaar is.

Bedieningshandleiding

1. Verwijder bij het eerste gebruik de verpakking en de beschermhoes.
2. Na het aansluiten van de voeding knipperen alle indicatielampjes 1 keer. Indicator LED-lampjes zullen uit zijn na een stabiele
3. Na elke gebruiker, laat de machine 20 seconden afkoelen. Als er minder dan 20 seconden nodig zijn om verder te gaan met de volgende bewerking, gaat de machine over in de beveiligingsstatus en knipperen alle indicatieleds tegelijkertijd. Als dit probleem zich voordoet, wacht dan 20 seconden en ga verder met de volgende handeling.

De VAL SEAL/SOFT MODE functie

1. Neem een zak (of maak een zak op basis van de bovenstaande methode).
2. Doe het voedsel in de vacuümzak. Zorg ervoor dat er ten minste wat ruimte is tussen het voedsel en de opening van de zak.
3. Plaats de zakmond in de vacuümkamer en druk plat.
4. Druk het deksel naar beneden en zorg ervoor dat de vergrendeling goed vastzit. Kies vervolgens de modus VAC SEAL of Soft op basis van de voedsleigenschappen.
5. Als u op de modus VAC SEAL of Soft drukt, brandt het relatieve ledlampje. Als de bewerking is voltooid, stopt het apparaat automatisch en gaat het indicatielampje uit.
6. Druk op de ontgrendelknoppen van het deksel om het deksel te openen en neem de zak eruit.

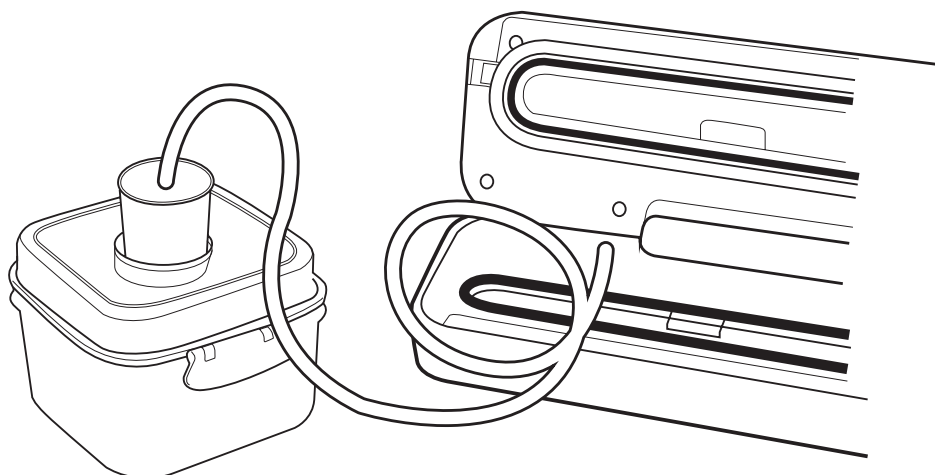
De SEAL-functie

1. Snijd het materiaal van de zak op de gewenste grootte. Zorg ervoor dat u de zak recht en vlak afsnijdt.
2. Sluit de voeding aan, open het deksel, plaats een uiteinde van het zakmateriaal in de vacuümkamer en zorg ervoor dat het uiteinde van de zak plat is. Sluit beide zijden van het deksel tot u een klik hoort, die aangeeft dat de vacuümsealer volledig is vergrendeld.
3. Druk op de "Seal" knop, het relatieve led lampje zal branden, wanneer het sealen klaar is, zal het indicator led lampje uit zijn.
4. Druk op de ontgrendelknoppen van de dekselvergrendeling om de deksel te openen en neem de zak eruit.

TIP: Container - Externe Vac-afdichting

Zorg ervoor dat de bus volledig gesloten is en dat er geen lucht in kan komen.

Neem de accessoireslang, steek het scherpe uiteinde in de luchtaanzuigopening en steek het andere uiteinde in de luchtaanzuigaansluiting op de bus.



Onderhoud en reiniging.

1. Schakel de vacuümsealer uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u de vacuümsealer reinigt.
2. Dompel de vacuümsealer niet onder in water of een andere vloeistof.
3. Veeg het oppervlak en de vacuümkamer af met een vochtige doek of spons nadat de vacuümsealer is afgekoeld.
4. Gebruik geen borstel om de vacuümsealer schoon te maken, dit kan krassen veroorzaken op het oppervlak.
5. Tijdens het vacumeren kunnen per ongeluk kleine hoeveelheden vloeistof, kruimels of voedseldeeltjes in de vacuümkamer terechtkomen. Leeg de vacuümkamer na elk gebruik met een doek of papier.
6. Vergrendel na elk gebruik het deksel niet om samendrukking van sealdrukschuim te voorkomen.

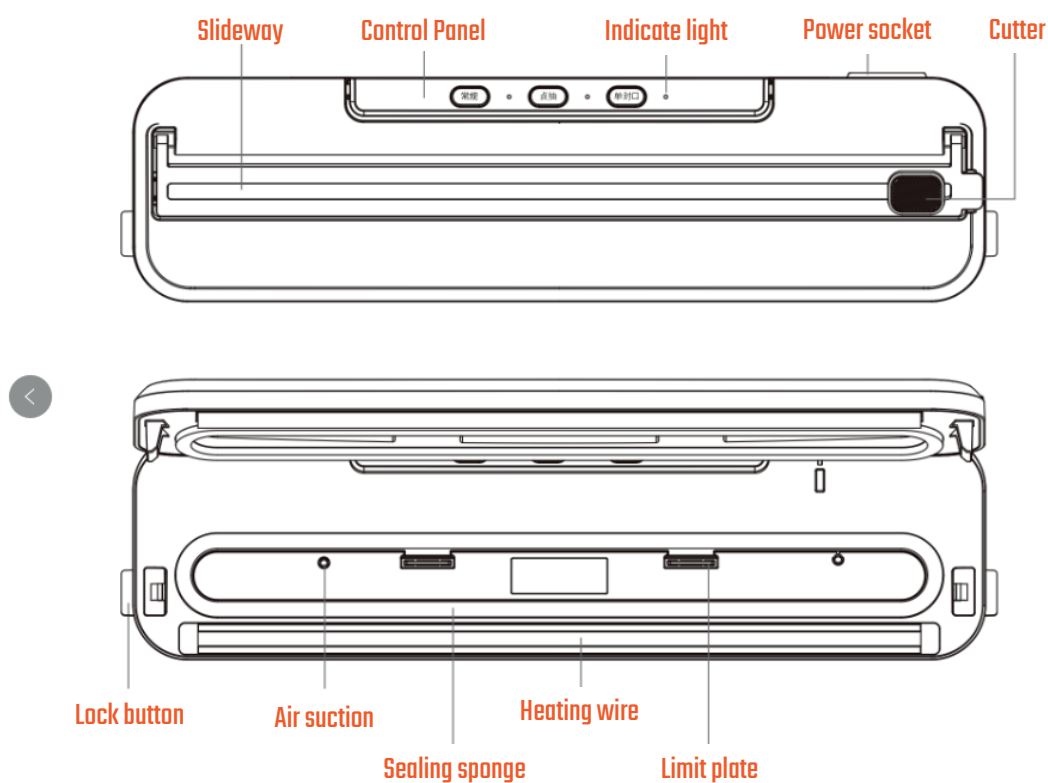
PROBLEMEN OPLOSSEN

Volg onderstaande handelingen om uw problemen snel op te lossen en onjuist gebruik en onjuiste instellingen te voorkomen. Als u uw problemen of vragen niet kunt oplossen na het lezen van de tabel, aarzel dan niet om contact met ons op te nemen.

Problemen	Oplossing
Vacuümsealer werkt niet	<ol style="list-style-type: none">1. Controleer of de stekker van de vacuümsealer in het stopcontact zit en of het stopcontact goed werkt.2. Controleer of het netsnoer en de vacuümsealer niet defect zijn. Voor uw eigen veiligheid mag u de vacuümsealer met een defect apparaat niet gebruiken.
Vacuümpomp draait, maar zak kan niet volledig worden vacuüm gezogen of kan niet worden geseald	<ol style="list-style-type: none">1. Pas de zak aan en probeer het opnieuw. Zorg ervoor dat het open uiteinde van de zak naar beneden in de vacuümkamer ligt.2. Controleer of het sealfoam loszit of scheurt. U kunt het afsluitschuim eruit halen en vervangen, schoonmaken en opnieuw plaatsen.3. Controleer op voedselresten rond het sealgedeelte en de warmtestrip. Verwijder de etensresten. Zorg ervoor dat de warmtestrip er goed in zit.4. Controleer of de vacuümsealer goed vergrendeld is tijdens het gebruik.5. Zorg ervoor dat het uiteinde van de zak volledig verzegeld is.
Na het vacumeren komt er weer lucht in de zak	<ol style="list-style-type: none">1. Controleer de verzegeling, een rimpel langs de verzegeling kan ervoor zorgen dat er opnieuw lucht in de zak komt. Om rimpels in de seal te voorkomen, rek de zak voorzichtig plat terwijl u de zak in de vacuümkamer plaatst en sluit de zak opnieuw.2. Soms voorkomt vocht of voedsel (zoals sappen, kruimels, poeders, enz.) langs de seal dat de zak goed sluit. Snijd de zak open, veeg de bovenkant van de zak af en sluit de zak opnieuw.3. Onderzoek de voedingsmiddelen. Als er vocht of vloeistof uit deze voedingsmiddelen komt, knip dan de zak open en sluit hem opnieuw, of gebruik een nieuwe zak.4. Voor sappige producten wordt aanbevolen om ze in te vriezen voordat ze vacuüm worden geseald.
Zak kan niet goed worden geseald	<ol style="list-style-type: none">1. De oververhitte warmtestrip zal de zak doen smelten. Til het deksel op en laat de hittestrip enkele minuten afkoelen.2. Door kreukels en vocht of etensresten langs de seal kan de zak niet goed sluiten. Wacht over het algemeen altijd 20 seconden tussen het sealen.

Important Safeguards & Tips:

1. Read the User manual before using the machine.
2. The vacuum sealer is for home use only.
3. The vacuum sealer is not applicable for liquid related foods.
4. The vacuum sealer is not applicable for children or someone who cannot understand the product's performance. (make sure one skilled operator oversees the use of the equipment to ensure safety)
5. Keep out of reach of children. The vacuum sealer is not a toy and should be stored in an area out of reach for children
6. Do not leave the vacuum sealer alone during operation process.
7. Do not touch the sealer strip immediately after complete sealing, the sealer strip is hot.
8. Unplug the vacuum sealer when the machine is not in use.
9. If there is any part of the vacuum sealer (power cord, plug or vacuum sealer) is defective, please do not disassemble or repair the appliance by yourself. For your safety, do not use it anymore and please contact your dealer for repair/replacement.
10. The vacuum sealer is for indoor use only. Do not use outdoors or in a moist or a hot environment.
11. Do not use chemical solvent to clean the vacuum sealer. Do not use machine oil to smooth the vacuum sealer.
12. Unlock the lid after each use, it prevents pressure from being applied to the sealing gasket and sealing foam.
13. Do not vacuum the food with large amounts of liquids which is beyond the chamber volume.



Technical Specifications

Rated voltage: AC 230V 50Hz/60HZ

Rated power: 100W±10%

Sealing time: ≤14±0.55 seconds

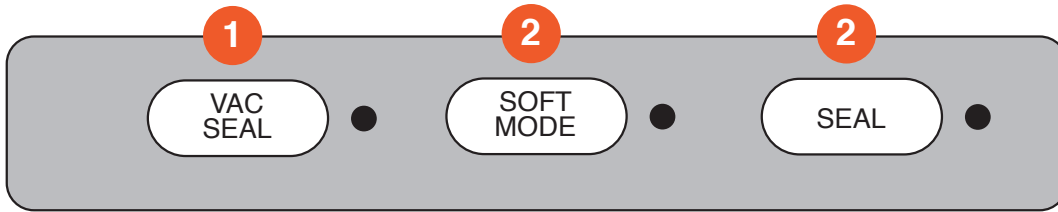
Vacuum Degree: --55kpa

Sealing width 300mm

Machine Dimension: 375×95×70 mm)

Remark: Please unlock the lid after each use ,it prevents pressure from being applied to the sealing foam.

Function Button



1. VAC-SEAL

Vacuum degree is -55KPA when the vacuum is pumped. It is suitable for dry or hard food, such as nuts, rice, fruit etc

2. ZACHTE MODUS

Vacuum degree is between -15Kpa and -25Kpa when the vacuum is pumped, which is lower vacuum degree and smaller pumping force compared with VAC SEAL . It is suitable for soft food, such as bread etc..

3. SEAL

This button is for seal needs only. When using vacuum bag roll, press this button to single seal one open side of the bag. After pressing, wait for about 13s for it to finish sealing

Operation guide

1. For first time use,remove the package, protective bag when using the machine.
2. After connecting the power, all the indicator led lights will be flashing 1 time. Indicator LED lights will be off after stable
3. After each user, please let the machine cool down for 20 seconds. If less than 20 seconds to proceed in next operation , the machine will enter in protection status and All indicate LEDS will flash at the same time. When facing this problem, just wait for 20 seconds and proceed in next operation.

The VAL SEAL/SOFT MODE operation

1. Take out a bag (or make a bag based on the above method).
2. Put the food into the vacuum bag. Make sure there is at least some space between the food and the bag mouth.
3. Put the bag mouth into the vacuum chamber and press flat.
4. Press down the lid and make sure the lock buckle is firmly locked. Then choose the VAC SEAL or Soft mode according to the food properties
5. For pressing VAC SEAL or Soft mode, the relative LED light will be on , When finishing the operation, It stops automatically and the indicator led light will be off
6. Press the lid lock release buttons to open the lid, take out the bag.

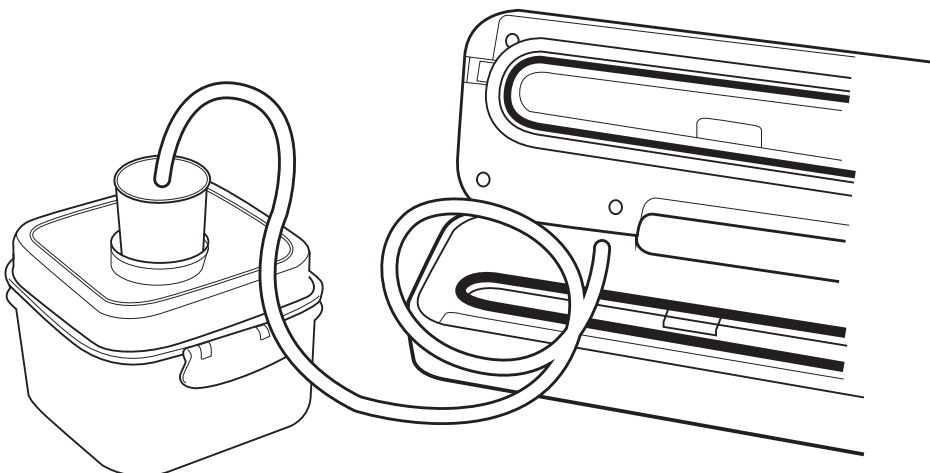
The SEAL operation

1. Cut bag material to appropriate size you desired, Be sure to cut straight and flat.
2. Connect the power supply, open the lid, insert one end of bag material into vacuum chamber .Be sure to stretch the end of bag flat. Close both sides of the lid until you hear a click,which indicates the vacuum sealer is completely locked.
3. Press the "Seal" button, the relative led light will be on, when finishing the sealing, the indicator led light will be off
4. Press the lid lock release buttons to open the lid, take out the bag.

TIP: Container--- External Vac seal

Prepare appropriate size vacuuming canister and put items into it, close the lip of canister and turn the knob on the canister into seal, Make sure the canister is fully closed and air can't enter into it.

Take out accessories vacuum hose, insert the sharp end into the air suction hole , another end be inserted into the air suction connector on the canister, make sure it is well inserted.



Maintenance and Cleaning.

1. Before cleaning the vacuum sealer, please turn off the vacuum sealer and unplug the power cord.
2. Do not immerse the vacuum sealer in water or other liquid.
3. Wipe the surface and vacuum chamber with a piece of damp cloth or sponge after the vacuum sealer is cooling down.
4. Do not use a brush to clean the vacuum sealer, it may scratch the surface.
5. During the vacuum sealing process, small amounts of liquids, crumbs or food particles can be inadvertently pulled into the vacuum chamber. Empty the vacuum chamber after each use with a piece of cloth or paper.
6. After each use, do not lock the lid to avoid sealing foam compression.

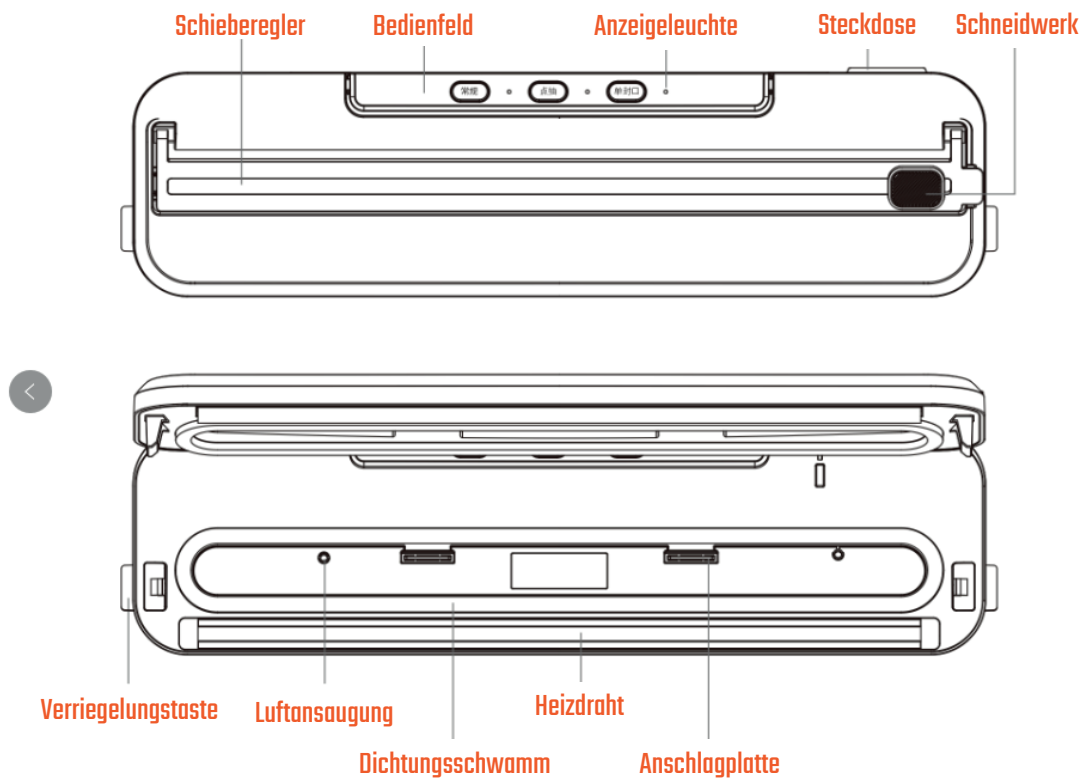
TROUBLESHOOTING

To quickly solve your problems and to prevent improper using and settings, please follow operations below. If your problems or enquiries cannot be eliminated after reading the table, please do not hesitate to contact us.

Problems	Solution
Vacuum sealer does not work	<ol style="list-style-type: none">1. 1.Make sure vacuum sealer is plugged in, Make sure wall outlet is functional.2. 2.Make sure the power cord and the vacuum sealer are not defective. For your safety, do not operate defective vacuum sealer..
Vacuum pump is running, but bag cannot be completely vacuumed or cannot be sealed	<ol style="list-style-type: none">1. Adjust the bag and try again. Make sure the open end of the bag is down inside the vacuum chamber .2. Check the sealing foam are loose or tearing. You may take out the sealing foam and change it, clean it and re-insert it.3. Check for food debris around seal area and heat strip. Remove the food debris. Make sure the heat strip is inserted it.4. Make sure the vacuum sealer is locked properly during operating process.5. Make sure on end of bag is fully sealed.
After vacuumed, the air re-entered the bag.	<ol style="list-style-type: none">1. Examine the seal, a wrinkle along the seal may cause air to-re-enter the bag. To prevent wrinkles in the seal, gently stretch bag flat while inserting bag into vacuum chamber and re-seal the bag.2. Sometimes moisture or food materials(such as juices, crumbs, powders, etc) along seal prevents bag from sealing properly. Cut bag open, wipe top inside of bag and re-seal.3. Examine the food materials, if moisture or liquid is produced from these food materials, Cut bag open and re-seal ,or change into a new bag.4. For juicy, Freeze it before vacuum sealing is recommended.
Bag can not be sealed properly.	<ol style="list-style-type: none">1. The overheating heat strip will melt the bag. Please lift the lid and let the heat strip cool down for few minutes.2. Wrinkle and moisture or food materials along seal prevents bag from sealing well.3. In general, always wait 20 seconds between seals.

Wichtige Vorsichtsmaßnahmen und Tipps:

1. Lesen Sie das Benutzerhandbuch, bevor Sie das Gerät benutzen.
2. Das Vakuumiergerät ist nur für den Heimgebrauch bestimmt.
3. Das Vakuumiergerät ist nicht für flüssige Lebensmittel geeignet.
4. Das Vakuumiergerät ist nicht für Kinder oder Personen geeignet, die die Funktionsweise des Geräts nicht verstehen. (Stellen Sie sicher, dass ein erfahrener Bediener die Verwendung des Geräts beaufsichtigt, um die Sicherheit zu gewährleisten).
5. Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Das Vakuumiergerät ist kein Spielzeug und sollte außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.
6. Lassen Sie das Vakuumversiegelungsgerät während des Betriebs nicht allein.
7. Berühren Sie das Versiegelungsband nicht unmittelbar nach dem Versiegeln, das Versiegelungsband ist heiß.
8. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Vakuumiergerät nicht benutzen.
9. Wenn ein Teil des Vakuumiergeräts (Netzkabel, Stecker oder Vakuumiergerät) defekt ist, dürfen Sie das Gerät nicht selbst zerlegen oder reparieren. Verwenden Sie das Gerät dann nicht mehr und wenden Sie sich an Ihren Händler, um es reparieren bzw. austauschen zu lassen.
10. Das Vakuumiergerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt. Verwenden Sie es nicht im Freien oder in feuchter oder warmer Umgebung.
11. Verwenden Sie keine chemischen Lösungsmittel, um das Vakuumiergerät zu reinigen. Verwenden Sie kein Maschinenöl, um das Vakuumversiegelungsgerät zu glätten.
12. Entriegeln Sie den Deckel nach jedem Gebrauch, um Druck auf den Dichtungsring und den Dichtungsschaum zu vermeiden.
13. Vakuumieren Sie keine Lebensmittel mit großen Flüssigkeitsmengen, die das Kammervolumen überschreiten



Technische Daten

Nennspannung: AC 230V 50Hz/60Hz

Nennleistung: 100+10%

Versiegelungszeit: <+0,55 Sekunden

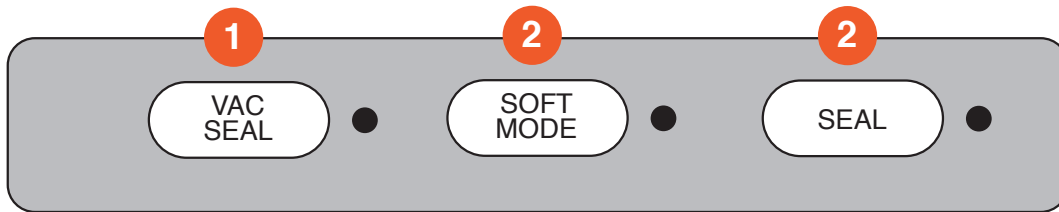
Vakuumgrad: --55kpa

Siegelbreite <300mm

Abmessungen der Maschine: 375x95x70 (mm)

Bemerkung: Bitte entriegeln Sie den Deckel nach jedem Gebrauch, damit kein Druck auf den Dichtungsschaum ausgeübt werden kann.

FUNKTION TASTE



1. VAC DICHTUNG

Vakuumgrad ist -55KPa, wenn das Vakuum gepumpt wird. Es ist geeignet für trockene oder harte Lebensmittel, wie Nüsse, Reis, Obst usw.**2.**

SOFT-Modus

Der Vakuumgrad liegt zwischen -15kpa und -25kpa, wenn das Vakuum gepumpt wird. Das ist ein niedrigerer Vakuumgrad und eine geringere Pumpkraft im Vergleich zu VAC SEAL. Es ist geeignet für weiche Lebensmittel, wie z.B. Brot usw.

3. DICHTUNG

Diese Taste ist nur zum Versiegeln gedacht. Wenn Sie eine Vakuumbutelrolle verwenden, drücken Sie diese Taste, um eine offene Seite des Beutels zu verschließen. Warten Sie nach dem Drücken etwa 13 Sekunden, bis das Versiegeln abgeschlossen ist.

Anleitung zur Bedienung

1. Für den ersten Gebrauch, entfernen Sie die Verpackung, Schutzbeutel, wenn Sie die Maschine.
2. Nach dem Anschließen der Stromversorgung blinken alle LED-Anzeigeleuchten 1 Mal. Die LED-Anzeige leuchtet nicht mehr, wenn sie stabil ist.
3. Nach jedem Gebrauch, lassen Sie bitte die Maschine für 20 Sekunden abkühlen. Wenn weniger als 20 Sekunden, um in den nächsten Betrieb gehen, wird die Maschine in den Schutz-Status und alle Anzeige-LEDs blinken zur gleichen Zeit. Wenn Sie mit diesem Problem konfrontiert werden, warten Sie einfach 20 Sekunden und fahren Sie mit dem nächsten Vorgang fort.

Der Betrieb VAL SEAL/SOFT MODE

1. Nehmen Sie einen Beutel heraus (oder stellen Sie einen Beutel nach der oben beschriebenen Methode her).
2. Geben Sie die Lebensmittel in den Vakuumbbeutel. Achten Sie darauf, dass zwischen den Lebensmitteln und der Beutelöffnung mindestens etwas Platz ist.
3. Legen Sie die Beutelöffnung in die Vakuumkammer und drücken Sie sie flach.
4. Drücken Sie den Deckel herunter und vergewissern Sie sich, dass die Verschlusschnalle fest verriegelt ist. Wählen Sie dann je nach Beschaffenheit der Lebensmittel den Modus VAC SEAL oder Soft.
5. Wenn Sie den VAC SEAL- oder Soft-Modus wählen, leuchtet die entsprechende LED-Anzeige auf. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, stoppt das Gerät automatisch und die LED-Anzeige erlischt.
6. Drücken Sie die Deckelverriegelungstasten, um den Deckel zu öffnen, und nehmen Sie den Beutel heraus.

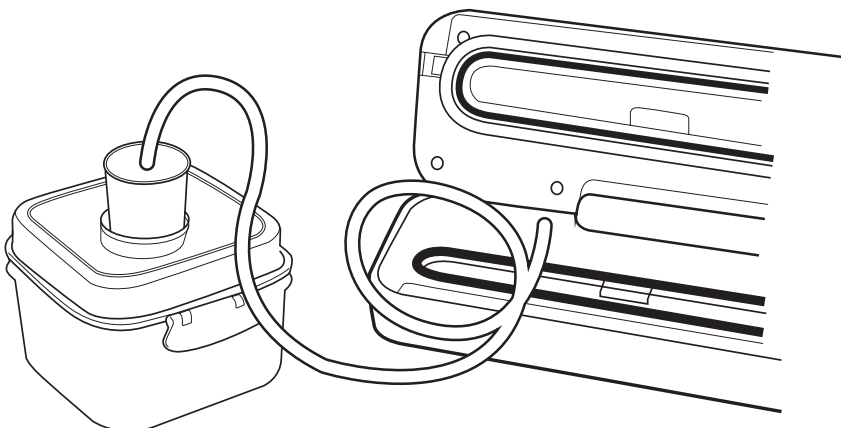
Der SEAL-Vorgang

1. Schneiden Sie das Beutelmateriale auf die gewünschte Größe zu, achten Sie darauf, gerade und flach zu schneiden.
2. Schließen Sie die Stromversorgung an, öffnen Sie den Deckel, legen Sie ein Ende des Beutels in die Vakuumkammer ein und achten Sie darauf, dass das Ende des Beutels flach ist. Schließen Sie beide Seiten des Deckels, bis Sie ein Klicken hören, das anzeigt, dass das Vakuumiergerät vollständig verriegelt ist.
3. Drücken Sie die Taste "Versiegeln", die entsprechende LED-Anzeige leuchtet auf, nach Abschluss des Versiegeln erlischt die LED-Anzeige.
4. Drücken Sie die Deckelverriegelung Entriegelungstasten, um den Deckel zu öffnen, nehmen Sie den Beutel heraus.

TIPP: Behälter--- Externe Vakuumversiegelung

Bereiten Sie einen Staubsaugerbehälter geeigneter Größe vor und legen Sie die Gegenstände hinein, schließen Sie die Lippe des Behälters und drehen Sie den Knopf auf dem Behälter, um ihn zu versiegeln. Vergewissern Sie sich, dass der Behälter vollständig geschlossen ist und keine

Luft eindringen kann. Nehmen Sie den Zubehör-Vakuum schlauch heraus, stecken Sie das spitze Ende in die Luftsaugöffnung, das andere Ende in den Luftsaugstutzen am Behälter, stellen Sie sicher, dass es gut eingesteckt ist.



Wartung und Reinigung

1. Bevor Sie das Vakuumiergerät reinigen, schalten Sie es bitte aus und ziehen Sie den Netzstecker.
2. Tauchen Sie das Vakuumiergerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
3. Wischen Sie die Oberfläche und die Vakuumkammer mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab, nachdem das Vakuumiergerät abgekühlt ist.
4. Verwenden Sie zum Reinigen des Vakuumiergeräts keine Bürste, sie könnte die Oberfläche zerkratzen.
5. Während des Vakuumiervorgangs können kleine Mengen an Flüssigkeiten, Krümeln oder Lebensmittelpartikeln versehentlich in die Vakuumkammer gezogen werden. Leeren Sie die Vakuumierkammer nach jedem Gebrauch mit einem Tuch oder Papier aus.
6. Verschließen Sie den Deckel nach jedem Gebrauch nicht, um eine Kompression des Siegelschaums zu vermeiden.

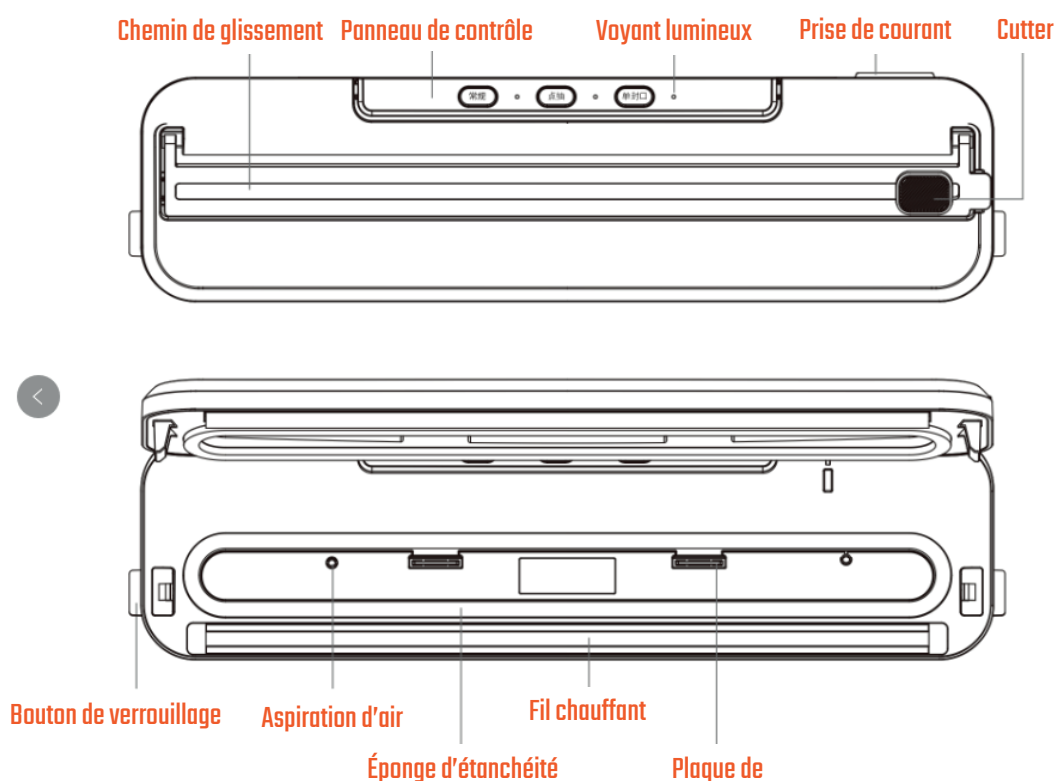
FEHLERSUCHE

Um Ihre Probleme schnell zu lösen und unsachgemäßen Gebrauch und Einstellungen zu vermeiden, befolgen Sie bitte die nachstehenden Schritte. Wenn Ihre Probleme oder Fragen nach dem Lesen der Tabelle nicht behoben werden können, zögern Sie bitte nicht, uns zu kontaktieren.

Probleme	Lösung
Das Vakuumversiegelungsgerät funktioniert nicht	<ol style="list-style-type: none">1. Stellen Sie sicher, dass das Vakuumiergerät eingesteckt ist und dass die Steckdose funktioniert.2. Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel und das Vakuumiergerät nicht defekt sind. Zu Ihrer Sicherheit dürfen Sie ein defektes Vakuumiergerät nicht in Betrieb nehmen.
Die Vakuumpumpe läuft, aber der Beutel wird nicht vollständig vakuumiert oder kann nicht versiegelt werdend	<ol style="list-style-type: none">1. Justieren Sie den Beutel und versuchen Sie es erneut. Stellen Sie sicher, dass das offene Ende des Beutels unten in der Vakuumkammer liegt.2. Prüfen Sie, ob der Dichtungsschaum lose ist oder reißt. Nehmen Sie den Dichtungsschaum heraus und wechseln Sie ihn aus, reinigen Sie ihn und setzen Sie ihn wieder ein.3. Prüfen Sie auf Lebensmittelreste im Bereich der Versiegelung und des Heizstreifens. Entfernen Sie die Speisereste. Stellen Sie sicher, dass der Heizstreifen richtig eingesetzt ist.4. Vergewissern Sie sich, dass das Vakuumversiegelungsgerät während des Betriebs richtig verriegelt ist.5. Stellen Sie sicher, dass das Ende des Beutels vollständig versiegelt ist.
Nach dem Vakuumieren ist die Luft wieder in den Beutel eingedrungen	<ol style="list-style-type: none">1. Examine the seal, a wrinkle along the seal may cause air to re-enter the bag. To prevent wrinkles in the seal, gently stretch bag flat while inserting bag into vacuum chamber and re-seal the bag.2. Sometimes moisture or food materials (such as juices, crumbs, powders, etc) along seal prevents bag from sealing properly. Cut bag open, wipe top inside of bag and re-seal.3. Examine the food materials, if moisture or liquid is produced from these food materials, Cut bag open and re-seal, or change into a new bag.4. For juicy, Freeze it before vacuum sealing is recommended.
Der Beutel lässt sich nicht richtig verschließen	<ol style="list-style-type: none">1. Die überhitzte Heizleiste bringt den Beutel zum Schmelzen. Bitte heben Sie den Deckel an und lassen Sie den Heizstreifen ein paar Minuten abkühlen.2. Falten und Feuchtigkeit oder Lebensmittel entlang der Dichtung verhindern, dass der Beutel gut versiegelt wird.3. Im Allgemeinen sollten Sie immer 20 Sekunden zwischen den Versiegelungen warten.

Précautions et conseils importants:

1. Lisez le manuel d'utilisation avant d'utiliser la machine.
2. La machine à emballer sous vide est destinée à un usage domestique uniquement.
3. La machine à emballer sous vide ne convient pas aux aliments liquides.
4. La machine à emballer sous vide ne convient pas aux enfants ou aux personnes qui ne peuvent pas comprendre le fonctionnement de l'appareil. (Veiller à ce qu'un opérateur expérimenté supervise l'utilisation de l'appareil pour garantir la sécurité).
5. Tenir l'appareil hors de portée des enfants. La machine à emballer sous vide n'est pas un jouet et doit être tenue hors de portée des enfants.
6. Ne pas laisser l'appareil seul pendant son fonctionnement.
7. Ne pas toucher la bande de scellage immédiatement après le scellage, la bande de scellage est chaude.
8. Débrancher la machine à emballer sous vide lorsqu'elle n'est pas utilisée.
9. Si une partie de l'appareil (cordon d'alimentation, fiche ou appareil) est défectueuse, ne démontez pas et ne réparez pas l'appareil vous-même. N'utilisez plus l'appareil et contactez votre revendeur pour le faire réparer ou remplacer.
10. La machine à emballer sous vide est destinée à être utilisée à l'intérieur uniquement. Ne pas l'utiliser à l'extérieur ou dans un environnement humide ou chaud.
11. Ne pas utiliser de solvants chimiques pour nettoyer la machine à emballer sous vide. Ne pas utiliser d'huile pour machine pour lisser la machine à emballer sous vide.
12. Déverrouiller le couvercle après chaque utilisation, afin d'éviter toute pression sur l'anneau de scellage et la mousse de scellage.
13. Ne pas mettre sous vide des aliments contenant de grandes quantités de liquide dépassant le volume de la chambre.



Caractéristiques techniques

Tension nominale : AC 230V 50Hz/60Hz

Puissance nominale : 100+10%

Temps de scellement : <+0,55 secondes

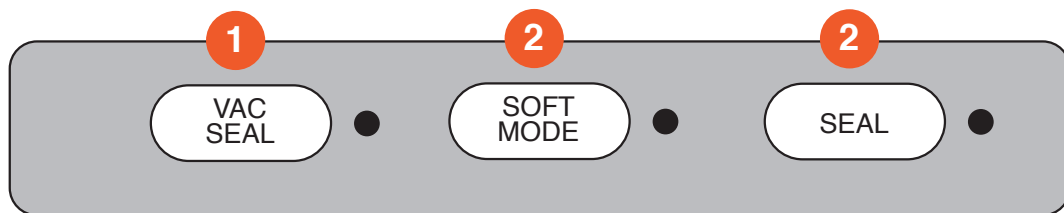
Degré de vide : --55kpa

Largeur de soudure <300mm

Dimensions de la machine : 375x95x70 (mm)

Remarque : Veuillez déverrouiller le couvercle après chaque utilisation, afin d'éviter d'exercer une pression sur la mousse d'étanchéité.

Bouton de fonction



1. JOINT D'ÉTANCHÉITÉ SOUS VIDE

Le degré de vide est de -55KPA lorsque le vide est pompé. Il convient aux aliments secs ou durs, tels que les noix, le riz, les fruits, etc.

2. MODE DOUX

Le degré de vide est compris entre -15Kpa et -25Kpa lorsque le vide est pompé, ce qui représente un degré de vide plus faible et une force de pompage plus faible que le VAC SEAL. Il convient aux aliments mous, tels que le pain, etc.

3. SCELLER

Ce bouton sert uniquement à sceller les aliments. Lors de l'utilisation d'un rouleau de sac sous vide, appuyez sur ce bouton pour sceller un seul côté ouvert du sac. Après avoir appuyé sur ce bouton, attendez environ 13 secondes pour que le scellage soit terminé.

Guide d'utilisation

1. Pour la première utilisation, retirez l'emballage et le sac de protection lorsque vous utilisez la machine.
2. Après avoir branché l'appareil, tous les voyants lumineux clignotent une fois. Les voyants LED s'éteignent une fois que l'appareil est stable.
3. Après chaque utilisation, veuillez laisser la machine refroidir pendant 20 secondes. Si moins de 20 secondes s'écoulent avant l'opération suivante, la machine entrera en état de protection et tous les voyants LED clignoteront en même temps. En cas de problème, il suffit d'attendre 20 secondes et de passer à l'opération suivante.

L'opération VAL SEAL/SOFT MODE

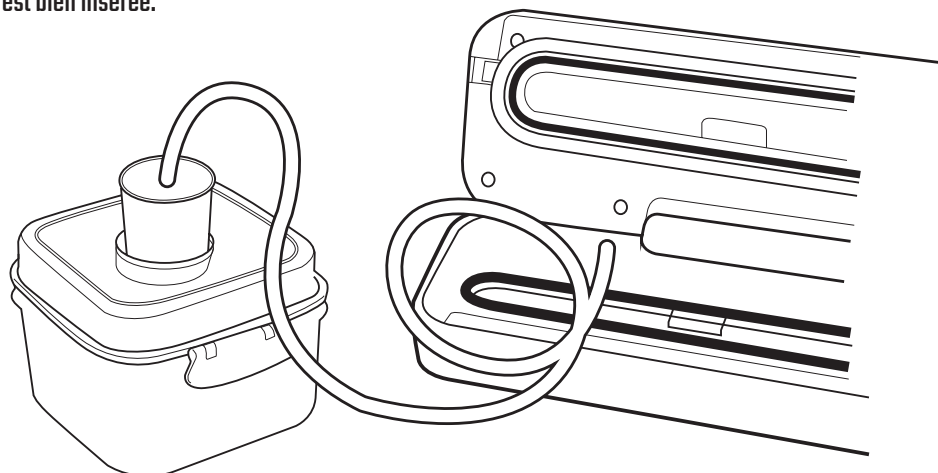
1. Sortez un sac (ou fabriquez un sac en suivant la méthode ci-dessus).
2. Mettez les aliments dans le sac sous vide. Veillez à ce qu'il y ait au moins un peu d'espace entre l'aliment et l'ouverture du sac.
3. Placez l'ouverture du sac dans la chambre à vide et appuyez à plat.
4. Appuyez sur le couvercle et assurez-vous que la boucle de verrouillage est bien enclenchée. Choisissez ensuite le mode VAC SEAL ou le mode Soft en fonction des propriétés de l'aliment.
5. Lorsque vous appuyez sur le mode VAC SEAL ou Soft, le voyant DEL correspondant s'allume. Une fois l'opération terminée, l'appareil s'arrête automatiquement et le voyant DEL s'éteint.
6. Appuyez sur les boutons de déverrouillage du couvercle pour ouvrir le couvercle et retirer le sachet.

L'opération SEAL

1. Découpez le matériau du sac à la taille souhaitée, en veillant à ce que la coupe soit droite et plate.
2. Branchez l'alimentation électrique, ouvrez le couvercle, insérez une extrémité du sac dans la chambre à vide, en veillant à bien étirer l'extrémité du sac. Fermez les deux côtés du couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un clic, ce qui indique que la machine à emballer sous vide est complètement verrouillée.
3. Appuyer sur le bouton "Sceller", le voyant lumineux relatif s'allume, lorsque le scellage est terminé, le voyant lumineux s'éteint.
4. Appuyer sur les boutons de déverrouillage du couvercle pour ouvrir le couvercle et sortir le sac.

CONSEIL : Container --- Fermeture de l'aspirateur externe

Préparer un aspirateur de taille appropriée et y placer les objets, fermer le rebord de l'aspirateur et tourner le bouton de l'aspirateur pour le sceller, s'assurer que l'aspirateur est complètement fermé et que l'air ne peut pas y pénétrer. Retirez le tuyau d'aspiration des accessoires, insérez l'extrémité pointue dans le trou d'aspiration d'air, l'autre extrémité est insérée dans le connecteur d'aspiration d'air sur la boîte, assurez-vous qu'elle est bien insérée.



Entretien et nettoyage.

1. Avant de nettoyer la machine à emballer sous vide, veuillez l'éteindre et débrancher le cordon d'alimentation.
2. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
3. Essuyer la surface et la chambre à vide avec un chiffon ou une éponge humide après refroidissement de l'appareil.
4. Ne pas utiliser de brosse pour nettoyer l'appareil, car elle pourrait rayer la surface.
5. Pendant le processus de scellage sous vide, de petites quantités de liquides, de miettes ou de particules alimentaires peuvent être aspirées par inadvertance dans la chambre à vide. Videz la chambre à vide après chaque utilisation à l'aide d'un morceau de tissu ou de papier.
6. Après chaque utilisation, ne verrouillez pas le couvercle afin d'éviter la compression de la mousse de scellage.

DÉPANNAGE

Afin de résoudre rapidement vos problèmes et d'éviter une utilisation et des réglages incorrects, veuillez suivre les opérations ci-dessous. Si vos problèmes ou questions ne peuvent être résolus après avoir lu le tableau, n'hésitez pas à nous contacter.

Problèmes

Solution

La machine à emballer sous vide ne fonctionne pas

1. Make sure vacuum sealer is plugged in. Make sure wall outlet is functional.
2. Make sure the power cord and the vacuum sealer are not defective.

La pompe à vide fonctionne, mais le sac ne peut pas être complètement mis sous vide ou ne peut pas être scellé.

1. Ajustez le sac et réessayez. Assurez-vous que l'extrémité ouverte du sac se trouve à l'intérieur de la chambre à vide.
2. Vérifiez que la mousse de scellage est détachée ou déchirée. Vous pouvez retirer la mousse d'étanchéité et la changer, la nettoyer et la remettre en place.
3. Vérifiez qu'il n'y a pas de débris alimentaires autour de la zone de soudure et de la bande chauffante. Retirez les débris alimentaires. Assurez-vous que la bande chauffante est bien insérée.
4. S'assurer que la machine à sceller sous vide est correctement verrouillée pendant le processus de fonctionnement.
5. S'assurer que l'extrémité du sac est complètement scellée.

Après la mise sous vide, l'air est revenu dans le sac

1. Examinez la soudure, un pli le long de la soudure peut entraîner une réintroduction de l'air dans le sac. Pour éviter les plis dans la soudure, étirez doucement le sac à plat tout en l'insérant dans la chambre à vide et refermez le sac.
2. Parfois, l'humidité ou les aliments (tels que les jus, les miettes, les poudres, etc.) le long de la soudure empêchent le sac de se sceller correctement. Ouvrez le sac, essuyez la partie supérieure à l'intérieur du sac et refermez le sac.
3. Examinez les matières alimentaires, si elles produisent de l'humidité ou du liquide, ouvrez le sac et refermez-le, ou remplacez-le par un nouveau sac.
4. Pour les produits juteux, il est recommandé de les congeler avant de les sceller sous vide. recommended.

Le sac ne peut pas être scellé correctement.

1. La bande chauffante en surchauffe fera fondre le sac. Veuillez soulever le couvercle et laisser la bande chauffante refroidir pendant quelques minutes.
2. Les plis et l'humidité ou les aliments le long de la soudure empêchent le sac de bien se sceller.
3. En général, il faut toujours attendre 20 secondes entre deux scellages.