



**Vacuum Machine
7529.0020**

User Manual
Gebruikershandleiding
Gebrauchsanweisung
Le mode d'emploi



CONTENT

ENGLISH

1. Safety.....	4
2. Vacuum Packaging and Food Safety.....	4
2.1 Food Storage and Safety Information.....	5
3. The Vacuum Sealer Features.....	6
4. Technical Data.....	8
5. Pouch Guidelines.....	8
6. Operating Instructions.....	8
6.1 Before operation.....	8
6.2 How to Vacuum and Seal a Pouch.....	8
6.3 To Make Bags from Rolls.....	9
6.4 How to Marinate Foods.....	9
6.5 How To Use "Accessories" Vacuum.....	9
7. Maintenance.....	10
8. Troubleshooting.....	10

NEDERLANDS

1. Veiligheid.....	11
2. Vacuümverpakking en voedselveiligheid.....	11
2.1 Informatie over voedselopslag en veiligheid.....	12
3. Eigenschappen van de Vacuum Sealer.....	13
4. Technical Data.....	15
5. Richtlijnen voor vacuümzakken.....	15
6. Gebruiksaanwijzing.....	15
6.1 Vóór gebruik.....	15
6.2 Een zak vacuüm verpakken en sealen.....	15
6.3 Zakken maken van rollen.....	16
6.4 Hoe voedsel marinieren.....	16
6.5 Hoe "Accessoires" vacuüm gebruiken.....	16
7. Onderhoud.....	17
8. Problemen oplossen.....	17

DEUTSCH

1. Sicherheit.....	19
2. Vakuumverpackung und Lebensmittelsicherheit.....	19
2.1 Informationen zur Lagerung und Sicherheit von Lebensmitteln.....	20
3. Die Eigenschaften des Vakuumversieglers.....	21
4. Technische Daten.....	23
5. Beutel-Richtlinien.....	23
6. Bedienungsanleitung.....	23
6.1 Vor dem Betrieb.....	23
6.2 Wie man einen Beutel Vakuumiert und Versiegelt.....	23
6.3 So machen Sie Beutel aus Rollen.....	24
6.4 Wie man Lebensmittel Mariniert.....	24
6.5 Wie man das "Zubehör" Vakuum Verwendet.....	25
7. Wartung.....	25
8. Fehlerbehebung.....	26

FRANÇAIS

1. Sécurité.....	27
2. Emballage sous vide et sécurité alimentaire.....	27
2.1 Informations sur le stockage et la sécurité des aliments.....	28
3. Caractéristiques de l'appareil de mise sous vide.....	29
4. Données techniques.....	31
5. Lignes directrices relatives au sac.....	31
6. Instructions de fonctionnement.....	31
6.1 Avant de faire fonctionner.....	31
6.2 Comment mettre sous vide et sceller un sac.....	31
6.3 Pour fabriquer des sacs à partir de rouleaux.....	32
6.4 Comment mariner les aliments.....	32
6.5 Comment utiliser le mode Accessoires.....	33
7. Maintenance.....	33
8. Dépannage.....	34

Thank you for purchasing the 7529.0020 Vacuum Packaging Unit. With the help of the 7529.0020, you will now be able to keep food fresher longer in the refrigerator, freezer and pantry. The 7529.0020 effectively removes air and extends freshness up to five times longer than normal preservation methods. Also, the 7529.0020 can be used to preserve and organize household items like keepsakes, small toys and easy-to-lose items. You will soon find your 7529.0020 to be so versatile and convenient, it will never leave your countertop.

The 7529.0020 is a chamber vacuum system, which offers two distinct advantages over non-chamber, external bag type units. First, a much higher level of vacuum can be achieved, which means a longer shelf life for foods that you package. Secondly, liquids and liquid-rich foods can be effectively vacuum packaged. Foods like fresh meats, fish, soups, stews, etc. are no longer a problem to vacuum package. Marinated vegetables and meats are packaged quickly with ease, and no mess.

The 7529.0020 Chamber Machine uses commercial technology. Simply place the pouch to be sealed inside the chamber and close the lid. Push start and the sealing process begins! First, the air is removed from the entire chamber and the vacuum pouch. Once the pre-set vacuum level is achieved, the pouch is sealed. Upon completion of the sealing cycle, air flows back into the chamber. Wait for the beep, and the process is complete.

With the 7529.0020, you can easily package a wide variety of sizes and shapes. Prep and store smaller, individual serving portions as well as bulk items.

1. Safety

When using this electrical appliance, basic safety precautions should always be followed including:

1. Read and understand all instructions.
2. Operate the appliance indoors only on a dry, stable, hard surface.
3. Do not use the appliance near a heat source, on a hot surface, or in wet conditions.
4. To protect against electrical shock, do not immerse any part of the appliance in water or other liquid.
5. Unplug the appliance from the wall outlet when not in use and before cleaning.
6. Always unplug the device using the plug and never pull on the cord.
7. Do not operate the appliance if the cord or plug are damaged.
8. Do not operate the appliance if it malfunctions or is damaged.
9. Use this appliance for its intended use only.
10. Children should not use this appliance. When in use around children, close supervision by an adult is necessary and the appliance should be kept out of their reach.
11. This appliance is not intended for use by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or who lack experience with cooking appliances.
12. Do not use an extension cord with this product.
13. Always use only food-grade, plastic pouches or pouch material, recommended by the manufacturer as suitable for cooking. Use only appropriately sized pouches and do not overfill the pouch.
14. During the machine working, do not touch the vacuum lid, vacuum chamber and seal bar to avoid getting bruised, burns or damaging the machine.
15. Children shall not play with the appliance.
16. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
16. No flammable or explosive gas surrounding.
17. Maintain a distance of 10cm between the unit and walls or other objects for ventilation.
18. Vacuum lid belongs to glass products, do not use hard objects or heavy objects to impact and pressure the vacuum cover at any time, to avoid the lid broken.

2. Vacuum Packaging and Food Safety

Vacuum packaging extends the life of foods by removing most of the air from sealed containers and prevents fresh air escaping into the sealed containers, thereby reducing oxidation. Vacuum packaging helps preserve flavor and overall quality. It also helps inhibit the growth of aerobic microorganisms, which can lead to the problems noted below under certain conditions:

Mold – Mold cannot grow in a low oxygen environment; therefore vacuum packaging can virtually eliminate it.

Yeast – Results in fermentation, which can be identified by smell and taste. Yeast needs water, sugar and a moderate temperature to grow. It can also survive with or without air. Slowing the growth of yeast requires refrigeration, while freezing stops it completely.

Bacteria – Results in an unpleasant odor, discoloration and/or soft or slimy texture. Under the right conditions, clostridium botulinum (the organism that causes Botulism) can grow without air and cannot be detected by smell or taste. Although it is extremely rare, it can be very dangerous.



As with any other storage container, it is important to inspect food for spoilage prior to consuming.

To preserve foods safely, it is important to maintain low temperatures. You can significantly reduce the growth of microorganisms at temperatures of 4°C or below. Freezing at -17°C does not kill microorganisms, but stops them from growing. For long-term storage, always freeze perishable foods that have been vacuum packaged.

It is important to note that vacuum packaging cannot reverse the deterioration of foods. It can only slow down changes in quality. It is difficult to predict how long foods will retain their top-quality flavor, appearance or texture because it depends on the age and the condition of the food on the day it was vacuumed packaged.

Note: vacuum packaging is not a substitute for refrigeration or freezing. Any perishable foods that require refrigeration must still be refrigerated or frozen after vacuum packaging.

Preparation Guidelines

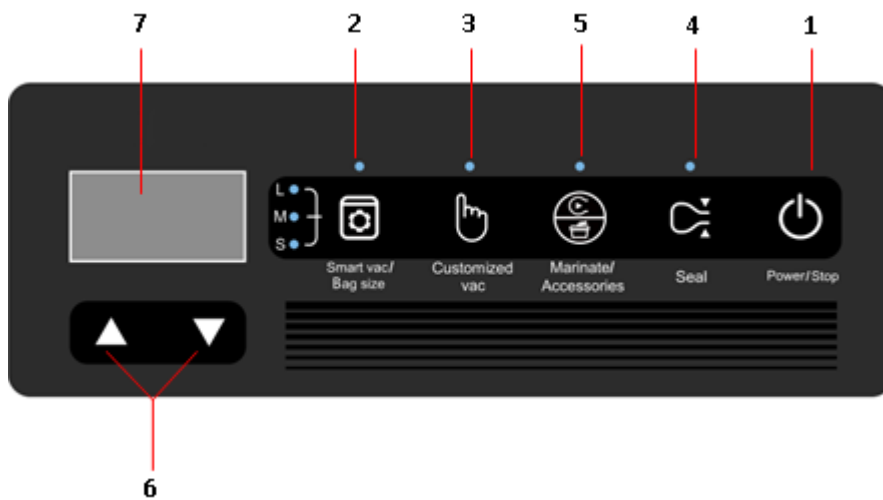
Vegetables need to be blanched before vacuum packaging. This process stops the enzyme action, which leads to loss of flavor, color and texture. To blanch vegetables, place them in boiling water or in the microwave until they are cooked, but still crisp. Then, immerse the vegetables in cold water to stop the cooking process. Finally, dry the vegetables on a towel before vacuum packaging. Cruciferous vegetables (broccoli, sprouts, cabbage, cauliflower, kale, turnips) naturally emit gases during storage. Therefore, after blanching, they must be stored in the freezer only.

However, please keep in mind that not all foods benefit from vacuum packaging. Never vacuum package garlic or fungi like mushrooms. A dangerous chemical reaction takes place when air is removed, causing these foods to be dangerous if ingested.

2.1 Food Storage and Safety Information

Storage	Foods	Typical Storage	Vacuum Packaging
Frozen	Meat	6 months	15-20 months
	Fish, Seafood	6 months	10-12 months
	Dried fruit, Coffee beans	6-9 months	18-24 months
Refrigerated	Meat	2-3 days	12-13 days
	Fish, Seafood	2-3 days	6-8 days
	Cooked meat	2-3 days	10-14 days
	Eggs	2-3 days	30-50 days
	Vegetables	2-3 days	7-10 days
Dry	Bread	1-2 days	6-8 days
	Cookies	4-6 months	12 months
	Noodles	5-6 months	12 months
	Rice	5-6 months	12 months
	Flour	4-5 months	12 months
	Crackers	3-4 months	12 months
	Coffee	2-3 months	12 months
	Tea	5-6 months	12 months
Powdered Milk	1-2 months	12 months	

3. The Vacuum Sealer Features

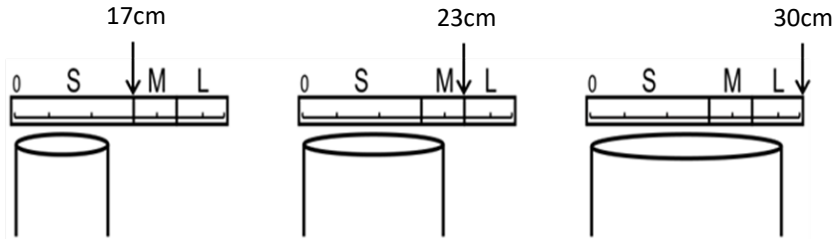


1. Power/Stop Button

- When powered on, it enters the power saving mode. When the lid is open, press the Power/Stop button to enter Stand By mode; When the lid is closed, press the Power/Stop button, the display shows "CLO", the machine enters Protection mode and all buttons stop responding. Open the lid to quit Protection mode and enter Stand By mode.
- When the machine is under standby mode, press the Power/Stop button to enter Power Saving mode.
- When the machine is operating, press the Power/Stop button to cancel the ongoing process and return to Stand By mode.

2. Smart Vac/bag size Button

- First determine the width of the bag according to the ruler as shown in the following picture to confirm whether it is a small or large bag. From Standby mode, press the "Smart Vac/Bag Size" button. The display will show "AU" and the current setting (S, M or L) will be illuminated. To toggle the size setting for your bag, press the "Smart Vac/Bag Size" button again switching in S, M or L. Small bags are defined as up to 6 inches / 17 cm wide. Medium bags are defined as from 6.7 inches / 17 cm to 9 inches / 23 cm wide. Use the Large bag setting for bags wider than 9 inches / 23 cm.



Measure the bag size—S

Measure the bag size—M

Measure the bag size—L

3. Customized Vac Button

- From Stand By mode, press the "Customized Vac" button. The display will show vacuum time in seconds. Press ▲/▼ buttons to increase or decrease vacuum time from 5 to 80 seconds.

4. Seal Button

- From Stand By mode, press "Seal" (Indicator flashing) to set the desired seal time. Press the ▲/▼ button to adjust the heat sealing time (the duration can be adjusted from 0 to 9). All vacuum sealing modes use this sealing time setting. Press the "Start/Stop" button to begin sealing.

- While vacuuming in either the Smart Vac, Customized Vac, or Marinate modes, press the "Seal" button to seal right away.

5. Marinate/ Accessories Button

- From Stand By mode, press the "Marinate/Accessories" button to enter Marinate mode. Press the "▲" "▼" buttons to increase or decrease the number of 6-minute cycles from 1 to 10 cycles (6 to 60 minutes), each cycle contains 3 steps: vacuum, hold and release. Close the lid to start the Marinate process.

- From Stand By mode, follow the following steps to vacuum accessories. Firstly, connect the Suction Outlet in the chamber and the accessory's vacuum nozzle with the provided vacuuming hose; secondly, press and hold the "Marinate/Accessories" button for about 2 seconds to start vacuuming. The display will show ACC during the operation.

6. ▲ / ▼ Buttons

By pressing the "▲" or "▼" buttons, you can increase or decrease the heat-sealing time, the vacuuming time of the Customized Vac mode, or the number of cycles for Marinate mode. It can also be pressed down and held for a rapid change.

7. Digital Displayer

- While in Standby mode:

- when selecting Smart Vac mode, the display shows "AU",
- when selecting Customized Vac mode, the display shows the set vacuum time in seconds,
- when in Marinate Mode, the display shows set Marinate time in minutes,
- after pressing the Seal button, the display shows the set sealing time in seconds.

- While in operation:

- when in Smart Vac mode, the display shows real-time vacuum time or remaining time of sealing,
- when in Customized Vac mode, the display shows the remaining time of vacuuming or sealing time,
- when in Marinate Mode, the display shows the amount of vacuum or the remaining marinate time (depending on which stage of marination is active),
- when in Accessories mode, only 'ACC' is displayed.

8. Start the machine

From the Stand By mode, close the vacuum lid to start the selected operation (except for Accessories mode). Press and hold "Marinate/Accessories" button for 2 seconds to start vacuuming the accessories.

9. To restore factory settings

While in Stand By mode, press and hold the "Marinate" and "Seal" buttons at the same time until the display shows "rs" and the unit beeps. The unit will be back to default factory settings in Stand By mode.

4. Technical Data

Model	7529.0020
Voltage	220-240V~50Hz
Power	380W
Pump pressure	-29.5" Hg (-999 mbar)
Max bag width	305mm
Pump	Dual
Seal wire width	2x2.5mm
Size	460x245x368mm
Weight	15.1kg

5. Pouch Guidelines

- Both types of pouches can be used with this machine's chamber vacuum sealing modes, embossed as well as clear and flat.
- Delicate, juicy, and foods that need to hold their shape vacuum package best when frozen. Foods like meat, berries, and bread can be frozen for up to 24 hours without harm of freezer burn. Once food is firm, it is ready to be vacuum packaged.
- For objects with sharp points or edges, pad the edges with paper towels to prevent the pouch from being punctured.
- Vacuum pouches used for storage can be re-used and used once when heated or microwaved. Do not reuse pouches that have been used to store fresh fish or greasy foods.

6. Operating Instructions

6.1 Before operation

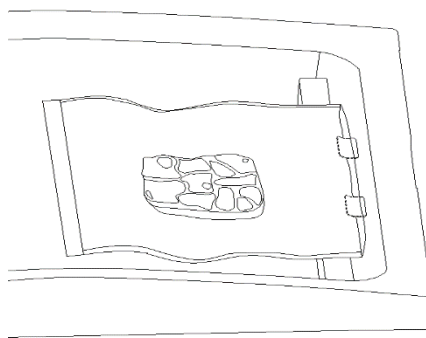
- Plug in the electrical cable, the machine enters the Power Saving mode and the display shows "OFF";
- When the lid is open, press the Power/Stop button to enter Stand By mode, the display shows "ON";
- When the lid is closed, press the Power/Stop button, the display shows "CLO", the machine enters Protection mode and all buttons stop responding. Open the lid to quit Protection mode and enter Stand By mode.
- If the lid cannot be opened, press the "Power/Stop" button for 2-3 seconds, let the chamber release after vacuuming. Then it can be opened.

Notes: When LED display shows "CLO", the machine is in Protection mode. In this status, all buttons stop responding. Open the vacuum lid then the machine can return to Stand By mode.

6.2 How to Vacuum and Seal a Pouch

In order to extend the life of your vacuum sealer, we strongly recommend pausing at least 20 seconds between each seal.

1. Choose a suitable sized vacuum pouch and place item in pouch, allowing a minimum of 2 inches (5 cm) between the item and top of pouch.
2. Press the "Seal" button and then use the "▲" or "▼" buttons to select the desired sealing time. The value will be stored and used with each operation until either changed or a factory reset is performed.
3. Select the desired vacuum mode by either pressing "the Smart Vac/Bag Size" or "Customized Vac" button.
 - a. When using Smart Vac mode, press the "Smart Vac/Bag Size" button to select the desired bag size S (Small), M (Medium) or L (Large).
 - b. When using the Customized Vac mode, use the "▲" or "▼" keys to select the desired vacuum time.
4. Place the vacuum bag with the item into the vacuum chamber with the open end of the pouch over the seal bar. Be sure to clip the lower/bottom side of the bag into the two bag clips. To insert the bag into the clip, hold the lower side of the bag taut and ease the bag into the clip with a gentle but firm back and forth motion.



5. Close the vacuum lid and gently hold 2-3s so that the machine can start vacuuming properly. Press the Seal button during vacuuming to seal immediately.
6. At the end of the process, the machine will "beep" three times to signal the operation is complete.
7. Open the lid, take out the bag/food and check the seal before storing.
Note: A positive seal will look "clear" upon inspection. If the seal is "spotty or incomplete" increase the sealing time by 1. If the seal is "white or milky" decrease the seal time by 1.

6.3 To Make Bags from Rolls

1. Cut a suitable size for the bag from roll, keeping in mind the space needed for the initial seal (to create the pouch) and the headspace needed when vacuum and sealing the item inside the pouch.
2. If desired, adjust the seal time by pressing the "Seal" button and the "▲" or "▼" buttons to select the desired sealing time.
3. Place one open end of the bag over the seal bar with the rest of the bag/roll inside the chamber;
4. Close the lid to start vacuuming and press the "Seal" button when signaled by a "beep" (very soon) to engage the seal process;
5. When the seal time is complete, the machine will beep 3 times to signal the process is complete.
6. Lift the lid and inspect the seal.

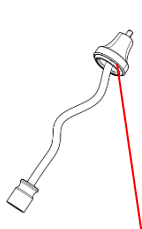
6.4 How to Marinate Foods

1. From Stand By mode, press the "Marinate/Accessories" button to enter Marinate mode. Press the "▲" "▼" buttons to increase or decrease the number of 6-minute cycles from 1 to 10 cycles (6 to 60 minutes), each cycle contains 3 steps: vacuum, hold and release. Close the lid to start the Marinate process.
2. Choose a suitable sized vacuum pouch and place item in pouch, allowing a minimum of 2 inches (5 cm) between the item and top of pouch.
3. Place the pouch in the chamber with the food, be sure to clip the lower/bottom side of the bag into the two bag clips.
4. Close the vacuum lid and gently hold 2-3s to start the marinate process.
5. When the marinate time counts down to 0, the machine will beep to signal the operation is complete.
Note: If you need to seal the bag before the marinate process completes, press the "Seal" button to start sealing immediately.

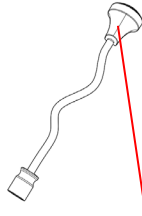
6.5 How To Use "Accessories" Vacuum

When using the Accessories mode, keep the vacuum lid open.

1. Installation of the suction hose:



The direction of the nozzle when vacuuming canisters and bottle stoppers



The direction of the nozzle when vacuuming zipper bags with valves

2. Connect the suction outlet in the chamber with the suction nozzle of the canisters, bottle stoppers or align the suction nozzle of the hose with the valve of zipper bags.

Note: If you use a vacuum canister, you need to turn the knob of the canister lid to the "Vacuum" position. If you use a zipper bag with a valve, make sure that the zippers of the bag is completely closed.



3. Press and hold the "Marinate/Accessories" button for about 2 seconds to start vacuuming. The display will show ACC during the operation.
4. When the vacuum is completed, the machine will beep three times and the work is done.

Note:

- During the vacuuming process, press the Power/Stop button to stop working.
 - If you are using a vacuum canister, you need to turn the knob of the canister lid to the "Lock" position after vacuuming.
5. Unplug the suction hose and store the food.
 - When the food needs to be taken out, turn the knob of the vacuum tank to the "OPEN" position to release the vacuum and open the lid, pull out the bottle stopper directly or open the zippers of the zipper bag.

7. Maintenance

1. Always unplug the machine before cleaning.
2. Do not immerse the machine or electrical cord in water or any other liquid.
3. Do not use abrasive cleansers or scouring pads to clean the machine to avoid scratching the surface.
4. Clean the outside of the machine with a soft, damp cloth or sponge, using mild dish soap and warm water when necessary.
5. To clean the inside of the unit, use a paper towel or soft clean cloth to wipe away any food or liquid. Dampen a soft cloth with mild soapy water and gently wipe clean.
6. Dry the machine gently, but thoroughly, with a soft, clean cloth.

8. Troubleshooting

Under the proper circumstances, your 7529.0020 will give you top-notch vacuum performance. In some instances, problems may arise. Please consult the troubleshooting menu before calling customer support.

Fails to operate

- Make sure the machine is plugged into an electrical outlet.
- Check the power cord for damage. If the cord is damaged or frayed, do not operate the machine and contact Customer Care.

Does not completely vacuum or seal automatically

- Vacuum/seal time may not be set long enough. Set vacuum and seal times longer and vacuum again.
- Check for proper placement of pouch inside the chamber and that the open end of the pouch is smooth and wrinkle-free.
- Check the gasket is not lose or damaged.
- Check and clean the seal foam and gasket as needed. Food particles will interfere with the vacuum process.
- Check the pouch for leakage and use a new pouch if leakage is found.

Vacuum pouch loses vacuum after being sealed

- Wrinkles, liquid, or food particles in the seal will cause this issue. Remove the seal, clean the mouth of the pouch, and vacuum & seal again. In the case of liquid in the seal or juicy foods, pre-freeze item before vacuum packaging.

Fails to seal

- Seal time may not be long enough. Increase seal time and try again.
- Allow the machine to rest 20 seconds between sealing.
- Ensure the open end of the pouch is free of wrinkles, food particles, and liquids. Clean the open end of the pouch before re-sealing.
- There is dirt or oxide film or others on the surface of the copper plate of the seal bar or copper column of the gas cylinder, which will cause no heat. Please use the provided small screwdriver to scrape and remove those dirt or oxide film or others, and try again.

Error code	Cause	Remedy
E01	After the machine closes the vacuum cover and starts working, E01 will be displayed if a certain vacuum degree cannot be reached within 10 seconds	1. Press STOP to exit the fault. 2. Check whether the sealing ring is properly installed. 3. Re-close the vacuum cover.
E02	Motor temperature fuse protection due to overheating	Stop the machine for 30 minutes and let the temperature control fuse return to normal.

Thank you for purchasing the Vacuum Sealer. Happy Vacuuming!

Dank u voor uw aankoop van het 7529.0020 Vacuümverpakkingsapparaat. Met behulp van de 7529.0020 kunt u voedsel nu langer vers houden in de koelkast, vriezer en voorraadkast. De 7529.0020 verwijdert effectief lucht en verlengt de versheid tot vijf keer langer dan normale conserveringsmethoden. De 7529.0020 kan ook worden gebruikt voor het bewaren en ordenen van huishoudelijke artikelen zoals souvenirs, klein speelgoed en gemakkelijk te verliezen voorwerpen. U zult al snel merken dat uw 7529.0020 heel veelzijdig en handig is; u zal het gewoon op uw aanrecht laten staan.

De 7529.0020 is een kamervacuümsysteem dat twee duidelijke voordelen biedt ten opzichte van types zonder kamer, met zakken. Ten eerste kan een veel hoger vacuümniveau worden bereikt, wat een langere houdbaarheid betekent voor voedsel dat u verpakt. Ten tweede kunnen vloeistoffen en vloeistofrijke voedingsmiddelen goed vacuüm worden verpakt. Voedingsmiddelen zoals vers vlees, vis, soepen, stoofschotels, enz. zijn niet langer een probleem om vacuüm te verpakken. Gemarineerde groenten en vlees worden snel en gemakkelijk verpakt, zonder rommel.

De 7529.0020 maakt gebruik van commerciële technologie. Plaats het zakje dat geseald moet worden in de kamer en sluit het deksel. Druk op start en het sealproces begint! Eerst wordt de lucht uit de hele kamer en de vacuümszak verwijderd. Zodra het vooraf ingestelde vacuümniveau is bereikt, wordt het zakje geseald. Na voltooiing van de afdichtingscyclus stroomt de lucht terug in de kamer. Wacht op de pieptoon en het proces is voltooid.

Met de 7529.0020 verpakt u eenvoudig een grote verscheidenheid aan maten en vormen. Bereid en bewaar kleinere, individuele porties en bulkartikelen.

1. Veiligheid

Bij het gebruik van dit elektrische apparaat, dienen de volgende basisveiligheidsmaatregelen te allen tijde in acht te worden genomen:

1. Lees en begrijp alle instructies.
2. Gebruik het apparaat alleen binnenshuis op een droge, stabiele en harde ondergrond.
3. Gebruik het apparaat niet in de buurt van een warmtebron, op een heet oppervlak of in vochtige omstandigheden.
4. Onder geen enkele omstandigheid delen van het apparaat onderdompelen in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
5. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is en vóór het reinigen.
6. Haal de stekker altijd uit het stopcontact en trek nooit aan het snoer.
7. Gebruik het apparaat niet als het snoer of de stekker beschadigd zijn.
8. Gebruik het apparaat niet als het defect of beschadigd is.
9. Gebruik dit apparaat alleen voor het beoogde doel.
10. Kinderen mogen dit apparaat niet gebruiken. Als het apparaat in de buurt van kinderen wordt gebruikt, moet er nauwlettend toezicht worden gehouden door een volwassene en moet het apparaat buiten hun bereik worden gehouden.
11. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door mensen met een verminderd lichamelijk, zintuiglijk of geestelijk vermogen of die geen ervaring hebben met kooktoestellen.
12. Gebruik geen verlengsnoer voor dit product.
13. Gebruik altijd alleen *food-grade* plastic vacuümszakken die door de fabrikant worden aanbevolen als geschikt voor koken. Gebruik alleen zakken van de juiste grootte en vul ze niet te vol.
14. Raak tijdens de werking van het apparaat het vacuümdeksel, de vacuümkamer en de afdichting niet aan om letsel, brandwonden of schade aan het apparaat te voorkomen.
15. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
16. Reiniging en onderhoud enkel onder toezicht van volwassenen uitvoeren.
17. Vermijd brandbaar of explosief gas in de omgeving.
18. Houd een afstand van 10 cm aan tussen het apparaat en muren of andere voorwerpen voor ventilatie.
19. Het vacuümdeksel behoort tot glasproducten. Gebruik geen harde of zware voorwerpen op het vacuümdeksel of oefen geen druk op het deksel om breuk te voorkomen.

2. Vacuümverpakking en voedselveiligheid

Vacuümverpakking verlengt de levensduur van voedsel door de meeste lucht uit gesealde containers te verwijderen en voorkomt dat verse lucht in de gesealde containers ontsnapt, waardoor oxidatie wordt verminderd. Vacuümverpakking helpt de smaak en de algehele kwaliteit te behouden. Het helpt ook de groei van aërobe micro-organismen te remmen, wat onder bepaalde omstandigheden tot de onderstaande problemen kan leiden:

Schimmel – Schimmel kan niet groeien in een zuurstofarme omgeving; daarom kan vacuümverpakking het vrijwel elimineren.
Gist – Wordt veroorzaakt door fermentatie, te herkennen aan de geur en smaak. Gist heeft water, suiker en een gematigde temperatuur nodig om te groeien. Het kan ook overleven met of zonder lucht. Het vertragen van de groei van gist vereist koeling, bevroering stopt de groei volledig.

Bacteriën – Resulteren in een onaangename geur, verkleuring en/of zachte of slijmerige structuur. Clostridium botulinum (het organisme dat botulisme veroorzaakt) kan onder de juiste omstandigheden zonder lucht groeien en is niet waarneembaar door geur of smaak. Hoewel het uiterst zeldzaam is, kan het zeer gevaarlijk zijn.

Zoals met alle bewaar dozen is het belangrijk te controleren dat voedsel niet is bedorven voordat u het eet.

Om voedsel veilig te bewaren, is het belangrijk om lage temperaturen te handhaven. De groei van micro-organismen kan aanzienlijk worden gereduceerd bij temperaturen van 4°C of lager. Micro-organismen worden niet gedood door invriezing bij -17°C, maar de groei ervan wordt wel gestopt. Als u bederfelijk voedsel voor lange tijd wilt opbergen, dient u dit altijd vacuüm te verpakken.

Het is belangrijk om te vermelden dat vacuümverpakkingen het bederf van voedsel niet kunnen omkeren. Het kan veranderingen in kwaliteit alleen maar vertragen. Het is moeilijk te voorspellen hoe lang voedingsmiddelen hun hoge kwaliteit van smaak, uiterlijk of structuur behouden, omdat dit afhangt van de leeftijd en de toestand van het voedsel op de dag dat het gevaccineerd is.

Opmerking: Vacuümverpakking is geen plaatsvervanger voor koeling of invriezing. Bederfelijk voedsel moet na het vacuüm verpakken nog steeds worden gekoeld of ingevroren.

Richtlijnen voor voorbereiding

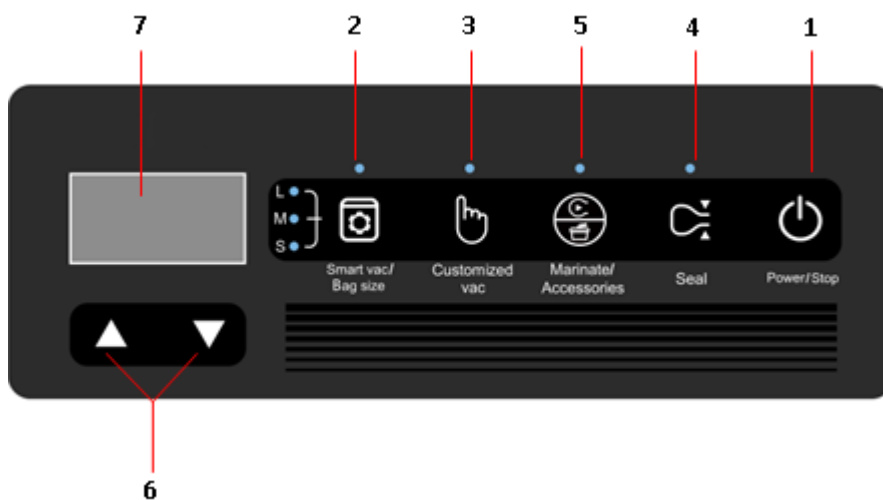
Groenten moeten geblancheerd worden voordat ze vacuüm verpakt worden. Dit proces stopt de enzymwerking, wat leidt tot verlies van smaak, kleur en structuur. Om groenten te blancheren, plaatst u ze in kokend water of in de magnetron tot ze gaar, maar nog knapperig zijn. Dompel de groenten vervolgens onder in koud water om het kookproces te stoppen. Droog de groenten tot slot op een handdoek voordat u ze vacuüm verpakt. Kruisbloemige groenten (broccoli, spruitjes, kool, bloemkool, boerenkool, rapen) stoten van nature gassen uit tijdens opslag. Daarom moeten ze na het blancheren alleen in de vriezer worden bewaard.

Houd er echter rekening mee dat niet alle voedingsmiddelen gebaat zijn bij vacuümverpakking. Vacumeer nooit knoflook of schimmels zoals paddenstoelen. Er vindt een gevaarlijke chemische reactie plaats wanneer de lucht is verwijderd, waardoor dit soort voedsel gevaarlijk is voor inname.

2.1 Informatie over voedselopslag en veiligheid

Opslag	Voedsel	Typische opslag	Vacuüm Verpakking
Bevroren	Vlees	6 maanden	15-20 maanden
	Vis, Zeevruchten	6 maanden	10-12 maanden
	Gedroogd friet, Koffiebonen	6-9 maanden	18-24 maanden
Gekoeld	Vlees	2-3 dagen	12-13 dagen
	Vis, Zeevruchten	2-3 dagen	6-8 dagen
	Gebakken vlees	2-3 dagen	10-14 dagen
	Eieren	2-3 dagen	30-50 dagen
	Groenten	2-3 dagen	7-10 dagen
Droog	Brood	1-2 dagen	6-8 dagen
	Koekjes	4-6 maanden	12 maanden
	Noodles	5-6 maanden	12 maanden
	Rijst	5-6 maanden	12 maanden
	Bloem	4-5 maanden	12 maanden
	Crackers	3-4 maanden	12 maanden
	Koffie	2-3 maanden	12 maanden
	Thee	5-6 maanden	12 maanden
Melkpoeder	1-2 maanden	12 maanden	

3. Eigenschappen van de Vacuum Sealer

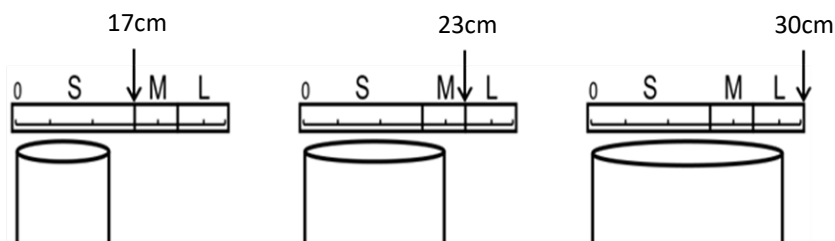


1. Aan-/stopknop

- Inschakelen activeert de energiebesparende modus. Wanneer het deksel open is, drukt u op de aan-/stopknop om naar de stand-by modus te gaan; wanneer het deksel gesloten is, drukt u op de aan-/stopknop, op het paneel verschijnt "CLO", het apparaat gaat naar de beveiligingsmodus, waarbij alle knoppen inactief worden. Open het deksel om de beveiligingsmodus te verlaten en naar de stand-by modus terug te keren.
- Wanneer het apparaat in stand-by staat, drukt u op de aan-/stopknop om de energiebesparingsmodus te activeren.
- Wanneer het apparaat in werking is, drukt u op de aan-/stopknop om het lopende proces te annuleren en terug te keren naar de stand-by modus.

2. Smart Vac/Bag Size-knop

- Bepaal eerst de breedte van de zak aan de hand van de liniaal op de volgende afbeelding om te controleren of het een kleine of grote zak is. Druk vanuit stand-by op de "Smart Vac/Bag Size"-knop. Op het paneel verschijnt "AU" en de huidige instelling (S, M of L) licht op. Om de grootte-instelling voor uw zak te wijzigen, drukt u nogmaals op de "Smart Vac/Bag Size"-knop om te wisselen tussen S, M of L. Kleine zakken zijn tot 17 cm breed. Middelgrote zakken zijn van 17 cm tot 23 cm breed. Grote zakken zijn alle zakken die breder zijn dan 23 cm.



Measure the bag size—S

Measure the bag size—M

Measure the bag size—L

3. Customized Vac-knop

- Druk vanuit de stand-by modus op de "Customized Vac"-knop. Het paneel toont de vacuümtijd in seconden. Druk op de ▲/▼-knoppen om de vacuümtijd te verhogen of te verlagen van 5 tot 80 seconden.

4. Seal-knop

- Druk vanuit de stand-by modus op de "Seal"-knop (indicator knippert) om de gewenste sealtijd in te stellen. Druk op de ▲/▼-knoppen om de sealtijd in te stellen (de duur kan ingesteld worden van 0 tot 9). Alle sealmodi gebruiken deze sealtijdinstellingen. Druk op de aan-/stopknop om het sealen te starten.

- Druk tijdens het vacuümproces in de modi *Smart Vac*, *Customized Vac* of *Marinate* op de "Seal"-knop om meteen te sealen.

5. Marinate/Accessories-knop

- Druk vanuit de stand-by modus op de "Marinate/Accessories"-knop om de marineermodus te openen. Druk op de ▲/▼-knoppen om het aantal cycli van 6 minuten te verhogen of te verlagen van 1 tot 10 cycli (6 tot 60 minuten), elke cyclus bevat 3 stappen: vacuüm verpakken, vasthouden en vrijgeven. Sluit het deksel om het marineerproces te starten.

- Volg vanuit de stand-by modus de volgende stappen om accessoires vacuüm te verpakken. Verbind ten eerste de zuiguitlaat in de kamer en de zuigmond van het accessoire met de bijgeleverde zuigslang; houd ten tweede de "Marinate/Accessories"-knop ongeveer 2 seconden ingedrukt om het vacuüm verpakken te beginnen. Op het paneel verschijnt "ACC" tijdens de werking.

6. ▲ / ▼-knoppen

Door op de ▲/▼-knoppen te drukken, kunt u de sealtijd, de vacumeertijd van de *Customized Vac*-modus of het aantal cycli voor de marineermodus verhogen of verlagen. U kunt de knop ook ingedrukt houden voor een snelle verandering.

7. Digitaal paneel

- In stand-by:

- Wanneer u de *Smart Vac*-modus selecteert, verschijnt op het paneel "AU";
- Wanneer u de *Customized Vac*-modus selecteert, toont het paneel de ingestelde vacuümtijd in seconden;
- In de marineermodus toont het paneel de ingestelde marineertijd in minuten;
- Na het indrukken van de *Seal*-knop toont het paneel de ingestelde sealtijd in seconden.

- In werking:

- In de *Smart Vac*-modus toont het paneel de real-time vacuümtijd of de resterende sealtijd;
- Wanneer u in de *Customized Vac*-modus bent, geeft het paneel de resterende vacuüm- of sealtijd weer;
- In de marineermodus toont het paneel de hoeveelheid vacuüm of de resterende marineertijd (afhankelijk van welke fase van het marineren actief is),
- in de *Accessories*-modus wordt alleen "ACC" weergegeven.

8. Start het apparaat

Sluit vanuit de stand-by modus het vacuümdeksel om de geselecteerde bewerking te starten (behalve voor de *accessories*-modus). Houd de "Marinate/Accessories"-knop 2 seconden ingedrukt om het vacuüm verpakken van de accessoires te beginnen.

9. Fabrieksinstellingen herstellen

Houd in de stand-by modus de knoppen "Marinate" en "Seal" tegelijkertijd ingedrukt totdat "rs" op het paneel verschijnt en het apparaat een pieptoon geeft. Het apparaat keert terug naar de standaard fabrieksinstellingen in stand-by modus.

4. Technical Data

Model	7529.0020
Spanning	220-240V~50Hz
Vermogen	380W
Druk	-29.5" Hg (-999 mbar)
Max. breedte zak	305mm
Pomp	Dual
Breedte sealdraad	2x2.5mm
Afmeting	460x245x368mm
Gewich	15.1kg

5. Richtlijnen voor vacuümzakken

- Beide soorten zakjes kunnen gebruikt worden met de vacuümkamerfuncties van dit apparaat, zowel reliëf als transparante, platte zakken.
- Fijne, sappige en voedingsmiddelen die hun vorm moeten behouden, kunnen het beste vacuüm worden verpakt als ze worden ingevroren. Voedingsmiddelen zoals vlees, bessen en brood kunnen tot 24 uur worden ingevroren zonder aan kwaliteit te verliezen. Zodra het voedsel stevig is, is het klaar om vacuüm verpakt te worden.
- Voor objecten met scherpe randen of punten, is het aan te raden de randen te beschermen met papieren handdoeken om doorprikken van de zak te voorkomen.
- Vacuümzakjes die gebruikt zijn voor het bewaren, kunnen opnieuw gebruikt worden en kunnen één keer verwarmd of in de magnetron gebruikt worden. Gebruik echter geen zakken die zijn gebruikt voor het bewaren van verse vis of vette voedingsmiddelen opnieuw.

6. Gebruiksaanwijzing

6.1 Vóór gebruik

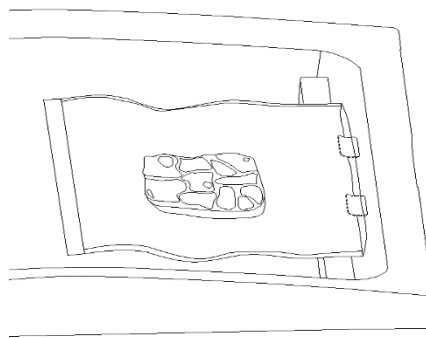
- Steek de stekker in het stopcontact, het apparaat schakelt over naar de spaarstand en op het paneel verschijnt "OFF";
- Wanneer het deksel open is, drukt u op de aan-/stopknop om naar de stand-by modus te gaan, op het paneel verschijnt "ON";
- Wanneer het deksel gesloten is, drukt u op de aan-/stopknop, op het paneel verschijnt "CLO", het apparaat gaat naar de beveiligingsmodus, waarbij alle knoppen inactief worden. Open het deksel om de beveiligingsmodus te verlaten en naar de stand-by modus terug te keren.
- Als het deksel niet geopend kan worden, druk dan 2-3 seconden op de aan-/stopknop, laat de kamer vrijgeven na het vacuüm verpakken. Daarna kan het deksel geopend worden.

Opmerkingen: Als het LED-paneel "CLO" toont, staat het apparaat in de beschermingsmodus. In deze status zijn alle knoppen inactief. Open het vacuümdeksel en het apparaat kan terugkeren naar de stand-by modus.

6.2 Een zak vacuüm verpakken en sealen

Om de levensduur van uw vacuümsealer te verlengen, raden wij u ten zeerste aan om tussen elke seal minstens 20 seconden pauze in te lassen.

1. Kies een vacuümzak van geschikt formaat en plaats het item in de zak, met een minimum van 5 cm tussen het item en de bovenkant van de zak.
2. Druk op de "Seal"-knop en gebruik vervolgens de ▲/▼-knoppen om de gewenste sealtijd te selecteren. De waarde wordt opgeslagen en wordt bij elke handeling gebruikt, totdat u deze verandert of een reset naar de fabriekswaarden uitvoert.
3. Selecteer de gewenste vacuümmodus door op de knop "Smart Vac/Bag Size" of "Customized Vac" te drukken.
 - a. Wanneer u de *Smart Vac*-modus gebruikt, druk dan op de "Smart Vac/Bag Size"-knop om de gewenste zakgrootte S (Small), M (Medium) of L (Large) te selecteren.
 - b. Wanneer u de *Customized Vac*-modus gebruikt, gebruik dan de ▲/▼-knoppen om de gewenste vacuümtijd te selecteren.
4. Plaats de vacuümzak met het item in de vacuümkamer met het open uiteinde van de zak over de sealbalk. Zorg ervoor dat u de onderkant van de zak in de twee zakclips plaatst. Om de zak in de clip te plaatsen, houdt u de onderkant van de zak strak en duwt u de zak met een zachte maar stevige heen-en-weergaande beweging in de clip.



5. Sluit het vacuümdeksel en houd het 2-3 seconden zachtjes vast zodat het apparaat goed kan beginnen met het vacuüm verpakken. Druk tijdens het vacuüm verpakken op de "Seal"-knop om onmiddellijk te sealen.
6. Aan het einde van het proces zal het apparaat drie keer "piepen" om aan te geven dat de bewerking voltooid is.
7. Open het deksel, haal de zak/het voedsel eruit en controleer de seal voordat u het opbergt.

Opmerking: Een goede seal ziet er bij inspectie "helder" uit. Als de seal "vlekkerig of onvolledig" is, verhoogt u de sealtijd met 1. Als de seal "wit of melkachtig" is, verlaagt dan de sealtijd met 1.

6.3 Zakken maken van rollen

1. Snijd een geschikte maat voor de zak van de rol. Houd daarbij rekening met de ruimte die nodig is voor de eerste seal (om de zak te maken) en de ruimte die nodig is voor het vacuüm verpakken en sealen van het artikel in de zak.
2. Pas desgewenst de sealtijd aan door op de "Seal"-knop en de ▲/▼-knoppen te drukken om de gewenste sealtijd te selecteren.
3. Plaats een open uiteinde van de zak over de sealbalk met de rest van de zak/rol in de kamer;
4. Sluit het deksel om te beginnen met het vacuüm verpakken en druk op de "Seal"-knop wanneer u (heel snel) een "piep" hoort om het sealproces te starten;
5. Wanneer de sealtijd voltooid is, geeft het apparaat 3 pieptonen om aan te geven dat het proces voltooid is.
6. Til het deksel op en controleer de seal.

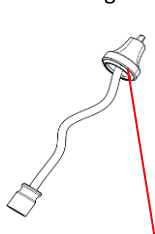
6.4 Hoe voedsel marinieren

1. Druk vanuit de stand-by modus op de "Marinate/Accessories"-knop om de marineermodus te openen. Druk op de ▲/▼-knoppen om het aantal cycli van 6 minuten te verhogen of te verlagen van 1 tot 10 cycli (6 tot 60 minuten), elke cyclus bevat 3 stappen: vacuüm verpakken, vasthouden en vrijgeven. Sluit het deksel om het marineerproces te starten.
2. Kies een vacuümzak van geschikt formaat en plaats het artikel in de zak, met een minimum van 5 cm tussen het artikel en de bovenkant van de zak.
3. Plaats het zakje in de kamer met het voedsel, zorg ervoor dat u de onderkant van het zakje in de twee zakclips plaatst.
4. Sluit het vacuümdeksel en houd 2-3 seconden zachtjes vast om het marinieren te starten.
5. Wanneer de marineertijd tot 0 aftelt, geeft het apparaat een piepton om aan te geven dat de bewerking voltooid is.
6. **Opmerking: Als u de zak moet sealen voordat het marinieren voltooid is, druk dan op de "Seal"-knop om onmiddellijk te beginnen met het sealen.**

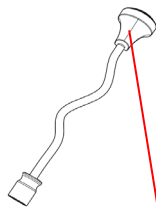
6.5 Hoe "Accessoires" vacuüm gebruiken

Houd bij gebruik van de *accessories*-modus het vacuümdeksel open.

1. Installatie van de zuigslang:



De richting van het mondstuk bij het vacuüm verpakken van jerrycans en flessenstoppertjes



De richting van het mondstuk bij het vacuüm verpakken van hersluitbare zakken met ventielen

2. Verbind de zuiguitlaat in de kamer met het aanzuigmondstuk van de jerrycans, flessenstoppers of lijn het aanzuigmondstuk van de slang uit met het ventiel van hersluitbare zakken.

Opmerking:

Als u een vacuümbus gebruikt, moet u de knop van het deksel van de bus in de stand "Vacuüm" zetten.

Als u een hersluitbare zak met ventiel gebruikt, zorg er dan voor dat de ritsen van de zak volledig gesloten zijn.



3. Houd de “*Marinate/Accessories*”-knop ongeveer 2 seconden ingedrukt om het vacuüm verpakken te beginnen. Op het paneel verschijnt “ACC” tijdens de werking.

4. Wanneer het vacuümproces klaar is, geeft het apparaat drie pieptonen en is de bewerking gedaan.

Opmerking:

Druk tijdens het vacuüm verpakken op de aan-/stopknop om te stoppen met werken.

Als u een vacuümbus gebruikt, moet u de knop van het deksel van de bus na het vacuüm verpakken in de stand “Vergrendelen” draaien.

5. Koppel de zuigslang los en berg het voedsel op.

Als het voedsel eruit gehaald moet worden, draait u de knop van de vacuümtank naar de stand “OPEN”. Om het vacuüm vrij te geven en het deksel te openen, trekt u de flessenstop er direct uit of opent u de ritsen van de hersluitbare zak.

7. Onderhoud

1. Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
2. Dompel het apparaat of het netsnoer niet onder in water of andere vloeistoffen.
3. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of schuursponsjes om het apparaat schoon te maken, om krassen op het oppervlak te voorkomen.
4. Reinig de buitenkant van het apparaat met een zachte, vochtige doek of spons en gebruik indien nodig een mild afwasmiddel en warm water.
5. Om de binnenkant van het apparaat te reinigen, gebruik een papieren handdoek of een zachte, schone doek om voedsel of vloeistof weg te vegen. Bevochtig een zachte doek met een mild sopje en veeg voorzichtig schoon.
6. Droog het apparaat voorzichtig maar grondig af met een zachte, schone doek.

8. Problemen oplossen

Onder normale omstandigheden levert uw 7529.0020 vacuümsealer uitstekende prestaties. Maar in sommige situaties kunnen er problemen optreden. Voordat u contact opneemt met de klantenservice, bekijk eerst de volgende oplossingen in het probleemoplossingsmenu.

Werkt niet

- Zorg ervoor dat het apparaat op een stopcontact is aangesloten.
- Controleer het netsnoer op beschadiging. Als het snoer beschadigd of gerafeld is, gebruik het apparaat dan niet en neem contact op met de klantenservice.

Onvolledige vacuümwerking of geen automatische sealing:

- De vacuüm-/sealtijd is mogelijk niet lang genoeg ingesteld. Stel de vacuüm- en sealtijd langer in en probeer opnieuw.
- Controleer of het zakje goed in de kamer zit en of het open uiteinde van het zakje glad en kreukvrij is.
- Controleer of de afdichting niet los of beschadigd is.
- Controleer en reinig het afdichtingsschuim en de afdichting indien nodig. Voedselresten verstoren het vacuümproces.
- Controleer het zakje op lekkage en gebruik een nieuw zakje als u lekkage vaststelt.

Vacuümszak verliest vacuüm na het sealen

- Rimpels, vloeistof of voedselresten in de verzegeling veroorzaken dit probleem. Verwijder de seal, maak de mond van de zak schoon en verpak vacuüm en seal opnieuw. In het geval van vloeistof in de seal of sappig voedsel, vries het artikel dan eerst in voordat u het vacuüm verpakt.

Sealt niet

- De sealtijd is mogelijk niet lang genoeg. Verhoog de sealtijd en probeer het opnieuw.
- Laat het apparaat 20 seconden rusten tussen het sealen.
- Zorg ervoor dat het open uiteinde van het zakje vrij is van kreukels, voedseldeeltjes en vloeistoffen. Reinig het open uiteinde van het zakje voordat u het opnieuw sealt.
- Er zit vuil of een oxidatielaagje of iets dergelijks op het oppervlak van de koperen plaat van de sealbalk of koperen kolom van de gascilinder, waardoor deze niet warm wordt. Gebruik de bijgeleverde kleine schroevendraaier om het vuil of het oxidatielaagje te verwijderen en probeer het opnieuw.

Foutcode	Oorzaak	Oplossing
E01	Nadat het apparaat het vacuümdeksel heeft gesloten en begint te werken, wordt E01 weergegeven als een bepaalde vacuümgraad niet binnen 10 seconden kan worden bereikt.	<ol style="list-style-type: none">1. Druk op STOP om de foutmelding te verlaten.2. Controleer of de afdichtring goed geïnstalleerd is.3. Sluit het vacuümdeksel weer.
E02	Zekering voor motortemperatuur door oververhitting	Stop het apparaat 30 minuten en laat de zekering van de temperatuurregeling terugkeren naar normaal.

Dank u voor uw aankoop van de Vacuum Sealer.
Veel plezier met vacumeren!

Vielen Dank, dass Sie sich für die Vakuumverpackungseinheit 7529.0020 entschieden haben. Mit Hilfe des 7529.0020 können Sie jetzt Lebensmittel im Kühlschrank, im Gefrierfach und in der Vorratskammer länger frisch halten. Der 7529.0020 entfernt effektiv die Luft und verlängert die Frische bis zu fünfmal länger als normale Konservierungsmethoden. Außerdem kann der 7529.0020 zur Aufbewahrung und Organisation von Haushaltsgegenständen wie Andenken, kleinen Spielzeugen und leicht zu verlierenden Gegenständen verwendet werden. Sie werden bald feststellen, dass Ihr 7529.0020 so vielseitig und praktisch ist, dass er Ihre Arbeitsfläche nie verlassen wird.

Das 7529.0020 ist ein Kammervakuumsystem, das zwei deutliche Vorteile gegenüber externen Beutelsystemen ohne Kammer bietet. Erstens kann ein viel höheres Maß an Vakuum erreicht werden, was eine längere Haltbarkeit der verpackten Lebensmittel bedeutet. Zweitens können Flüssigkeiten und flüssigkeitsreiche Lebensmittel effektiv vakuumverpackt werden. Lebensmittel wie Frischfleisch, Fisch, Suppen, Eintöpfe usw. lassen sich problemlos vakuumverpacken. Mariniertes Gemüse und Fleisch lassen sich schnell und einfach verpacken, ohne dass es zu einem Durcheinander kommt.

Die Kammermaschine 7529.0020 verwendet eine herkömmliche Technologie. Legen Sie einfach den zu versiegelnden Beutel in die Kammer und schließen Sie den Deckel. Drücken Sie auf Start und der Versiegelungsprozess beginnt! Zunächst wird die Luft aus der gesamten Kammer und dem Vakuumbeutel entfernt. Sobald das voreingestellte Vakuumniveau erreicht ist, wird der Beutel versiegelt. Nach Beendigung des Versiegelungszyklus strömt Luft zurück in die Kammer. Warten Sie auf den Piepton und der Vorgang ist abgeschlossen.

Mit dem 7529.0020 können Sie ganz einfach verschiedenste Größen und Formen verpacken. Bereiten Sie kleinere, einzelne Portionen sowie Massenartikel zu und lagern Sie sie.

1. Sicherheit

Bei der Verwendung dieses Elektrogeräts sollten immer die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden:

1. Lesen und verstehen Sie alle Anweisungen.
2. Betreiben Sie das Gerät im Innenbereich nur auf einer trockenen, stabilen und harten Oberfläche.
3. Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle, auf einer heißen Oberfläche oder in nasser Umgebung.
4. Tauchen Sie zum Schutz vor Stromschlägen keine Teile des Geräts in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
5. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen.
6. Ziehen Sie das Gerät immer am Stecker aus der Steckdose und niemals am Kabel.
7. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind.
8. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn es eine Fehlfunktion aufweist oder beschädigt ist.
9. Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
10. Kinder sollten dieses Gerät nicht benutzen. Wenn das Gerät in der Nähe von Kindern benutzt wird, muss es von einem Erwachsenen beaufsichtigt werden und sollte außerhalb ihrer Reichweite aufbewahrt werden.
11. Dieses Gerät ist nicht für Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung im Umgang mit Kochgeräten geeignet.
12. Verwenden Sie kein Verlängerungskabel mit diesem Produkt.
13. Verwenden Sie immer nur lebensmittelechte Kunststoffbeutel oder Beutelmateral, das vom Hersteller als zum Kochen geeignet empfohlen wird. Verwenden Sie nur Beutel in angemessener Größe und überfüllen Sie den Beutel nicht.
14. Berühren Sie während des Betriebs der Maschine nicht den Vakuumdeckel, die Vakuumkammer und die Versiegelungsleiste, um Quetschungen, Verbrennungen oder Schäden an der Maschine zu vermeiden.
15. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
16. 16. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
17. Es dürfen keine brennbaren oder explosiven Gase in der Umgebung vorhanden sein.
18. Halten Sie einen Abstand von 10 cm zwischen dem Gerät und Wänden oder anderen Gegenständen zur Belüftung ein.
19. Der Vakuumdeckel gehört zu den Glasprodukten, verwenden Sie keine harten oder schweren Gegenstände, die auf den Vakuumdeckel einwirken, um ein Zerschlagen des Deckels zu vermeiden.

2. Vakuumverpackung und Lebensmittelsicherheit

Vakuumverpackungen verlängern die Lebensdauer von Lebensmitteln, indem sie den größten Teil der Luft aus versiegelten Behältern entfernen und verhindern, dass Frischluft in die versiegelten Behälter eindringt, wodurch die Oxidation verringert wird. Die Vakuumverpackung trägt dazu bei, den Geschmack und die Gesamtqualität zu erhalten. Es trägt auch dazu bei, das Wachstum von aeroben Mikroorganismen zu hemmen, die unter bestimmten Bedingungen zu den unten genannten Problemen führen können:

Schimmelpilz – Schimmel kann in einer sauerstoffarmen Umgebung nicht wachsen; daher kann er durch die Vakuumverpackung praktisch eliminiert werden.

Hefe – Führt zu einer Gärung, die sich durch Geruch und Geschmack erkennen lässt. Hefe braucht Wasser, Zucker und eine moderate Temperatur, um zu wachsen. Sie kann auch mit oder ohne Luft überleben. Die Verlangsamung des Hefewachstums erfordert eine Kühlung, während das Einfrieren das Wachstum vollständig stoppt.

Bakterien – Führt zu unangenehmem Geruch, Verfärbung und/oder weicher oder schleimiger Textur. Unter den richtigen Bedingungen kann Clostridium botulinum (der Organismus, der Botulismus verursacht) ohne Luft wachsen und ist weder durch Geruch noch Geschmack nachweisbar. Obwohl es extrem selten ist, kann es sehr gefährlich sein.

Wie bei jedem anderen Aufbewahrungsbehälter ist es wichtig, Lebensmittel vor dem Verzehr auf Verderb zu prüfen.

Um Lebensmittel sicher zu konservieren, ist es wichtig, niedrige Temperaturen zu gewährleisten. Sie können das Wachstum von Mikroorganismen bei Temperaturen von 4°C oder darunter erheblich reduzieren. Das Einfrieren bei -17°C tötet die Mikroorganismen nicht ab, sondern hindert sie am Wachstum. Für eine langfristige Lagerung sollten Sie verderbliche Lebensmittel, die vakuumverpackt wurden, immer einfrieren.

Es ist wichtig zu wissen, dass die Vakuumverpackung den Verfall von Lebensmitteln nicht umkehren kann. Sie kann die Veränderungen der Qualität nur verlangsamen. Es ist schwierig vorherzusagen, wie lange Lebensmittel ihren hochwertigen Geschmack, ihr Aussehen oder ihre Beschaffenheit behalten, da dies vom Alter und dem Zustand der Lebensmittel an dem Tag abhängt, an dem sie vakuumverpackt wurden.

Hinweis: Die Vakuumverpackung ist kein Ersatz für das Kühlen oder Einfrieren. Verderbliche Lebensmittel, die gekühlt werden müssen, müssen auch nach der Vakuumverpackung gekühlt oder eingefroren werden.

Richtlinien für die Vorbereitung

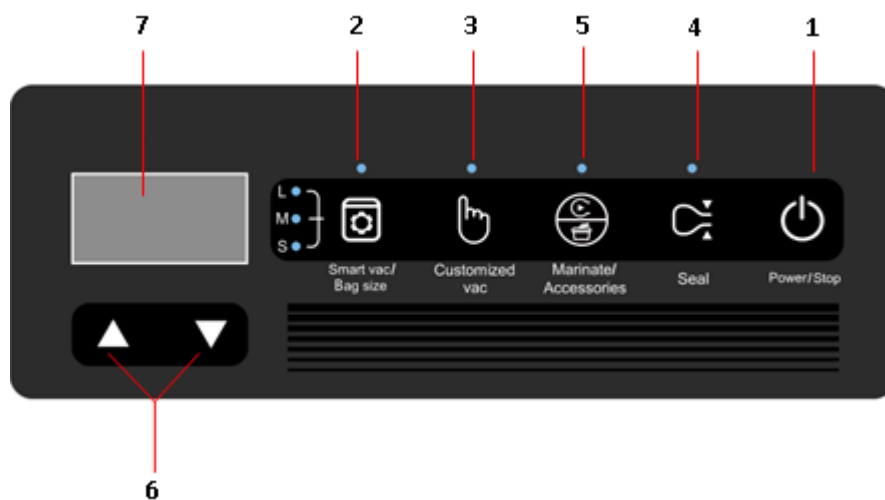
Gemüse muss vor der Vakuumverpackung blanchiert werden. Dieser Prozess stoppt die Enzymaktivität, was zu einem Verlust an Geschmack, Farbe und Textur führt. Um Gemüse zu blanchieren, geben Sie es in kochendes Wasser oder in die Mikrowelle, bis es gekocht, aber noch knackig ist. Dann tauchen Sie das Gemüse in kaltes Wasser, um den Kochvorgang zu stoppen. Zum Schluss trocknen Sie das Gemüse auf einem Handtuch, bevor Sie es vakuumverpacken. Kreuzblütler (Brokkoli, Sprossen, Kohl, Blumenkohl, Grünkohl, Rüben) geben während der Lagerung auf natürliche Weise Gase ab. Deshalb dürfen sie nach dem Blanchieren nur im Gefrierschrank aufbewahrt werden.

Bitte bedenken Sie jedoch, dass nicht alle Lebensmittel von einer Vakuumverpackung profitieren. Verpacken Sie niemals Knoblauch oder Pilze wie Champignons vakuumdicht. Unter Luftabschluss findet eine gefährliche chemische Reaktion statt, so dass diese Lebensmittel bei Verzehr gefährlich sind.

2.1 Informationen zur Lagerung und Sicherheit von Lebensmitteln

Lagerung	Lebensmittel	Typische Lagerung	Vacuum Verpackung
Gefrorenes	Fleisch	6 Monate	15-20 Monate
	Fisch, Meeresfrüchte	6 Monate	10-12 Monate
	Trockenfrüchte, Kaffeebohnen	6-9 Monate	18-24 Monate
Gekühltes	Fleisch	2-3 Tage	12-13 Tage
	Fisch, Meeresfrüchte	2-3 Tage	6-8 Tage
	Gekochtes Fleisch	2-3 Tage	10-14 Tage
	Eier	2-3 Tage	30-50 Tage
	Gemüse	2-3 Tage	7-10 Tage
Trockenes	Brot	1-2 Tage	6-8 Tage
	Kekse	4-6 Monate	12 Monate
	Nudeln	5-6 Monate	12 Monate
	Reis	5-6 Monate	12 Monate
	Mehl	4-5 Monate	12 Monate
	Cracker	3-4 Monate	12 Monate
	Kaffee	2-3 Monate	12 Monate
	Tee	5-6 Monate	12 Monate
Milchpulver	1-2 Monate	12 Monate	

3. Die Eigenschaften des Vakuumversiegelerers



1. Ein-/Aus-Taste

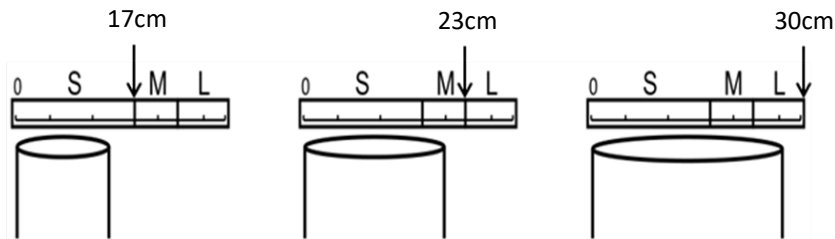
-Nach dem Einschalten wechselt das Gerät in den Energiesparmodus. Wenn der Deckel geöffnet ist, drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um in den Standby-Modus zu gelangen; wenn der Deckel geschlossen ist, drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, das Display zeigt "CLO" an, das Gerät geht in den Schutzmodus über und alle Tasten hören auf zu reagieren. Öffnen Sie den Deckel, um den Schutzmodus zu beenden und in den Standby-Modus zu wechseln.

-Wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet, drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um den Energiesparmodus zu aktivieren.

-Wenn das Gerät in Betrieb ist, drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um den laufenden Vorgang abzubrechen und in den Standby-Modus zurückzukehren.

2. Smart Vac/Beutelgröße-Taste

- Bestimmen Sie zunächst die Breite des Beutels mit Hilfe des Lineals, wie in der folgenden Abbildung gezeigt, um festzustellen, ob es sich um einen kleinen oder großen Beutel handelt. Drücken Sie im Standby-Modus die Taste "Smart Vac/Beutelgröße". Auf dem Display wird "AU" angezeigt und die aktuelle Einstellung (S, M oder L) leuchtet. Um die Größeneinstellung für Ihren Beutel zu ändern, drücken Sie erneut die Taste "Smart Vac/Beutelgröße" und wählen Sie S, M oder L. Kleine Beutel sind mit einer Breite von bis zu 17 cm / 6 Zoll definiert. Mittlere Beutel sind definiert als von 17 cm bis 23 cm / 6,7 Zoll bis 9 Zoll / 23 cm breit. Verwenden Sie die Einstellung Großer Beutel für Beutel, die breiter als 23 cm / 9 Zoll sind.



Measure the bag size—S

Measure the bag size—M

Measure the bag size—L

3. Benutzerdefinierte Vac-Taste

- Drücken Sie im Standby-Modus die Taste "Benutzerdefinierter Vac". Auf dem Display wird die Vakuumzeit in Sekunden angezeigt. Drücken Sie die Tasten ▲/▼, um die Vakuumzeit von 5 bis 80 Sekunden zu erhöhen oder zu verringern.

4. Versiegelungstaste

- Drücken Sie im Standby-Modus auf "Versiegeln" (Anzeige blinkt), um die gewünschte Versiegelungszeit einzustellen. Drücken Sie die Taste ▲/▼, um die Heißsiegelzeit einzustellen (die Dauer kann von 0 bis 9 eingestellt werden). Alle Vakuumversiegelungsmodi verwenden diese Versiegelungszeiteinstellung. Drücken Sie die Taste "Start/Stop", um mit der Versiegelung zu beginnen.

- Drücken Sie beim Vakuumieren in den Modi Smart Vac, Customized Vac oder Marinade die Taste "Versiegeln", um sofort zu versiegeln.

5. Marinieren/Zubehör-Taste

- Drücken Sie im Standby-Modus die Taste "Marinieren/Zubehör", um den Marinier-Modus aufzurufen. Drücken Sie die Tasten "▲" "▼", um die Anzahl der 6-Minuten-Zyklen von 1 bis 10 Zyklen (6 bis 60 Minuten) zu erhöhen oder zu verringern; jeder Zyklus umfasst 3 Schritte: Vakuumieren, Halten und Lösen. Schließen Sie den Deckel, um den Mariniervorgang zu starten.

- Führen Sie im Standby-Modus die folgenden Schritte aus, um Zubehör zu vakuumieren. Verbinden Sie erstens den Saugauslass in der Kammer und die Vakuumdüse des Zubehörs mit dem mitgelieferten Vakuumschlauch und halten Sie zweitens die Taste "Marinieren/Zubehör" etwa 2 Sekunden lang gedrückt, um das Vakuumieren zu starten. Während des Vorgangs wird auf dem Display ACC angezeigt.

6. ▲ / ▼ Tasten

Durch Drücken der Tasten "▲" oder "▼" können Sie die Heißsiegelzeit, die Vakuumierzeit im Modus Benutzerdefinierter Vac oder die Anzahl der Zyklen im Marinier-Modus erhöhen oder verringern. Für einen schnellen Wechsel kann sie auch gedrückt und gehalten werden.

7. Digitale Anzeige

- Im Standby-Modus:

- Wenn Sie den Smart Vac-Modus wählen, wird auf dem Display "AU" angezeigt,
- Wenn Sie den Modus Benutzerdefinierter Vac wählen, zeigt das Display die eingestellte Vakuumzeit in Sekunden an,
- Wenn Sie sich im Marinier-Modus befinden, zeigt das Display die eingestellte Marinierzeit in Minuten an,
- Nach dem Drücken der Versiegelungstaste zeigt das Display die eingestellte Versiegelungszeit in Sekunden an.

- Während des Betriebs:

- Im Smart Vac-Modus zeigt das Display die Echtzeit-Vakuumzeit oder die verbleibende Versiegelungszeit an,
- Im Benutzerdefinierten Vac-Modus zeigt das Display die verbleibende Vakuumier- oder Versiegelungszeit an,
- Im Marinier-Modus zeigt das Display die Menge des Vakuums oder die verbleibende Marinierzeit an (je nachdem, welche Phase des Marinierens aktiv ist),
- im Zubehör-Modus wird nur 'ACC' angezeigt.

8. Starten der Maschine

Schließen Sie im Standby-Modus den Vakuumdeckel, um den ausgewählten Vorgang zu starten (außer im Zubehör-Modus). Halten Sie die Taste "Marinieren/Zubehör" 2 Sekunden lang gedrückt, um das Vakuumieren des Zubehörs zu starten.

9. Wiederherstellung der Werkseinstellungen

Halten Sie im Standby-Modus die Tasten "Marinieren" und "Versiegeln" gleichzeitig gedrückt, bis auf dem Display "rs" angezeigt wird und das Gerät einen Piepton ausgibt. Das Gerät wird im Standby-Modus auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt.

4. Technische Daten

Model	7529.0020
Stromspannung	220-240V~50Hz
Leistung	380W
Druck	-29.5" Hg (-999 mbar)
Max. Beutelbreite	305mm
Pumpe	Dual
Siegeldrahtbreite	2x2.5mm
Größe	460x245x368mm
Gewicht	15.1kg

5. Beutel-Richtlinien

- Beide Arten von Beuteln können mit den Kammervakuumversiegelungsmodi dieses Geräts verwendet werden, sowohl geprägte als auch klare und flache.
- Zarte, saftige und formbeständige Lebensmittel lassen sich am besten vakuumverpacken, wenn sie eingefroren sind. Lebensmittel wie Fleisch, Beeren und Brot können bis zu 24 Stunden lang eingefroren werden, ohne dass es zu Gefrierbrand kommt. Sobald die Lebensmittel fest sind, können sie vakuumverpackt werden.
- Bei Gegenständen mit scharfen Spitzen oder Kanten polstern Sie die Kanten mit Papiertüchern ab, um ein Durchstechen des Beutels zu verhindern.
- Vakuumbbeutel, die für die Aufbewahrung verwendet werden, können wiederverwendet und einmal verwendet werden, wenn sie erwärmt oder in die Mikrowelle gegeben werden. Verwenden Sie keine Beutel wieder, die zur Aufbewahrung von frischem Fisch oder fettigen Lebensmitteln verwendet wurden.

6. Bedienungsanleitung

6.1 Vor dem Betrieb

- Stecken Sie das Stromkabel ein, das Gerät geht in den Energiesparmodus über und das Display zeigt "OFF" an;
- Drücken Sie bei geöffnetem Deckel die Ein-/Aus-Taste, um in den Standby-Modus zu gelangen; auf dem Display erscheint "ON";
- Wenn der Deckel geschlossen ist, drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, auf dem Display erscheint "CLO", das Gerät geht in den Schutzmodus über und alle Tasten reagieren nicht mehr. Öffnen Sie den Deckel, um den Schutzmodus zu beenden und in den Standby-Modus zu wechseln.
- Wenn sich der Deckel nicht öffnen lässt, drücken Sie die "Ein-/Aus"-Taste für 2-3 Sekunden und lassen Sie die Kammer nach dem Vakuumieren freigegeben. Dann kann sie geöffnet werden.

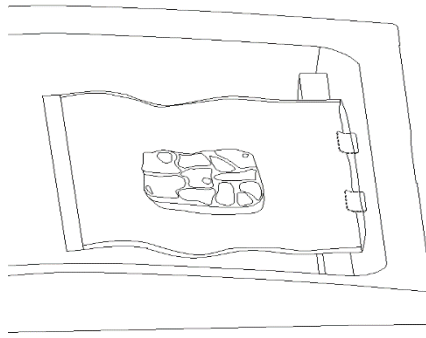
Hinweise: Wenn die LED-Anzeige "CLO" anzeigt, befindet sich das Gerät im Schutzmodus. In diesem Zustand reagieren alle Tasten nicht mehr. Öffnen Sie den Vakuumdeckel, dann kann das Gerät in den Stand By-Modus zurückkehren.

6.2 Wie man einen Beutel Vakuumiert und Versiegelt

Um die Lebensdauer Ihres Vakuumiergeräts zu verlängern, empfehlen wir dringend, zwischen jedem Versiegeln eine Pause von mindestens 20 Sekunden einzulegen.

1. Wählen Sie einen Vakuumbbeutel geeigneter Größe und legen Sie den Gegenstand in den Beutel, wobei ein Mindestabstand von 5 cm zwischen dem Gegenstand und der Oberseite des Beutels eingehalten werden muss.
2. Drücken Sie die Taste "Versiegeln" und wählen Sie dann mit den Tasten "▲" oder "▼" die gewünschte Versiegelungszeit. Der Wert wird gespeichert und bei jedem Vorgang verwendet, bis er entweder geändert oder auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt wird.

3. Wählen Sie den gewünschten Vakuum-Modus, indem Sie entweder die Taste "Smart Vac/Beutelgröße" oder "Benutzerdefinierter Vac" drücken.
 - a. Wenn Sie den Smart Vac-Modus verwenden, drücken Sie die Taste "Smart Vac/Beutelgröße", um die gewünschte Beutelgröße S (Small), M (Medium) oder L (Large) auszuwählen.
 - b. Wenn Sie den Benutzerdefinierten Vac-Modus verwenden, verwenden Sie die Tasten "▲" oder "▼", um die gewünschte Vakuumzeit auszuwählen.
4. Legen Sie den Vakuumbbeutel mit dem zu vakuumierenden Gegenstand so in die Vakuumkammer, dass sich das offene Ende des Beutels über der Versiegelungsleiste befindet. Achten Sie darauf, die untere Seite des Beutels in die beiden Beutelklammern zu klemmen. Um den Beutel in den Clip einzuführen, halten Sie die untere Seite des Beutels straff und führen Sie den Beutel mit einer leichten, aber festen Hin- und Herbewegung in den Clip ein.



5. Schließen Sie den Vakuumierdeckel und halten Sie ihn 2-3 Sekunden lang fest, damit das Gerät mit dem Vakuumieren beginnen kann. Drücken Sie während des Vakuumierens die Taste "Versiegeln", um sofort zu versiegeln
6. Am Ende des Vorgangs piept das Gerät dreimal, um anzuzeigen, dass der Vorgang abgeschlossen ist.
7. Öffnen Sie den Deckel, nehmen Sie den Beutel/die Lebensmittel heraus und überprüfen Sie die Versiegelung vor der Aufbewahrung.

Hinweis: Eine einwandfreie Versiegelung sieht bei der Überprüfung "klar" aus. Wenn die Versiegelung "fleckig oder unvollständig" ist, erhöhen Sie die Versiegelungszeit um 1. Wenn die Versiegelung "weiß oder milchig" ist, verringern Sie die Versiegelungszeit um 1.

6.3 So machen Sie Beutel aus Rollen

1. Schneiden Sie eine geeignete Größe für den Beutel von der Rolle ab und berücksichtigen Sie dabei den Platz, der für die anfängliche Versiegelung (zur Herstellung des Beutels) benötigt wird, sowie den Freiraum, der beim Vakuumieren und Versiegeln des Artikels im Beutel benötigt wird.
2. Falls gewünscht, stellen Sie die Versiegelungszeit ein, indem Sie die Taste "Versiegeln" und die Tasten "▲" oder "▼" drücken, um die gewünschte Versiegelungszeit zu wählen.
3. Legen Sie ein offenes Ende des Beutels über die Versiegelungsleiste und den Rest des Beutels/der Rolle in die Kammer;
4. Schließen Sie den Deckel, um mit dem Vakuumieren zu beginnen, und drücken Sie die Taste "Versiegeln", wenn ein Signalton ertönt (sehr bald), um den Versiegelungsvorgang einzuleiten;
5. Wenn die Versiegelungszeit abgelaufen ist, gibt das Gerät 3 Signaltöne ab, um anzuzeigen, dass der Vorgang abgeschlossen ist.
6. Öffnen Sie den Deckel und prüfen Sie die Versiegelung.

6.4 Wie man Lebensmittel Mariniert

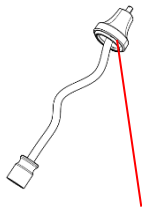
1. Drücken Sie im Standby-Modus die Taste "Marinieren/Zubehör", um den Mariniermodus aufzurufen. Drücken Sie die Tasten "▲" "▼", um die Anzahl der 6-Minuten-Zyklen von 1 bis 10 Zyklen (6 bis 60 Minuten) zu erhöhen oder zu verringern; jeder Zyklus umfasst 3 Schritte: Vakuumieren, Halten und Lösen. Schließen Sie den Deckel, um den Mariniervorgang zu starten.
2. Wählen Sie einen Vakuumbbeutel geeigneter Größe und legen Sie den Gegenstand in den Beutel, wobei ein Mindestabstand von 5 cm zwischen dem Gegenstand und der Oberseite des Beutels eingehalten werden muss.
3. Legen Sie den Beutel in die Kammer mit den Lebensmitteln und achten Sie darauf, dass die untere Seite des Beutels in die beiden Beutelklammern einrastet.
4. Schließen Sie den Vakuumdeckel und halten Sie ihn 2-3 Sekunden lang fest, um den Mariniervorgang zu starten.
5. Wenn die Marinierzeit auf 0 heruntergezählt ist, signalisiert das Gerät mit einem Piepton, dass der Vorgang abgeschlossen ist.

Hinweis: Wenn Sie den Beutel verschließen müssen, bevor der Mariniervorgang abgeschlossen ist, drücken Sie die Taste "Versiegeln", um sofort mit dem Versiegeln zu beginnen.

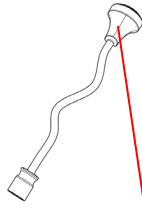
6.5 Wie man das "Zubehör" Vakuum Verwendet

Wenn Sie den Zubehörmodus verwenden, lassen Sie den Vakuumdeckel offen.

1. Installation des Saugschlauchs:



Die Richtung der Düse beim Absaugen von Behältern und Flaschenverschlüssen



Die Richtung der Düse beim Vakuumieren von Reißverschlussbeuteln mit Ventilen

2. Verbinden Sie den Saugauslass in der Kammer mit der Saugdüse der Behälter, Flaschenverschlüsse oder richten Sie die Saugdüse des Schlauches auf das entsprechende Ventil der Reißverschlussbeutel aus.

Hinweis:

Wenn Sie einen Vakuumbehälter verwenden, müssen Sie den Knopf des Behälterdeckels auf die Position "Vakuum" drehen. Wenn Sie einen Reißverschlussbeutel mit Ventil verwenden, achten Sie darauf, dass die Reißverschlüsse des Beutels vollständig geschlossen sind.



3. Halten Sie die Taste "Marinieren/Zubehör" ca. 2 Sekunden lang gedrückt, um das Vakuumieren zu starten. Während des Vorgangs wird auf dem Display ACC angezeigt.

4. Wenn der Saugvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät dreimal und die Arbeit ist beendet.

Hinweis:

- Drücken Sie während des Saugvorgangs die Ein-/Aus-Taste, um den Vorgang zu beenden.
 - Wenn Sie einen Vakuumbehälter verwenden, müssen Sie den Knopf des Behälterdeckels nach dem Saugen in die Position "Verriegeln" drehen.
5. Ziehen Sie den Saugschlauch ab und lagern Sie die Lebensmittel.
- Wenn die Lebensmittel entnommen werden müssen, drehen Sie den Knopf des Vakuumbehälters auf die Position "OFFEN", um das Vakuum zu lösen und den Deckel zu öffnen, ziehen Sie den Flaschenverschluss direkt heraus oder öffnen Sie die Reißverschlüsse des Reißverschlussbeutels.

7. Wartung

1. Ziehen Sie vor dem Reinigen immer den Netzstecker des Gerätes.
2. Tauchen Sie das Gerät oder das Netzkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
3. Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Scheuermittel oder Scheuerschwämme, um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden.
4. Reinigen Sie die Außenseite des Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm und verwenden Sie bei Bedarf milde Spülmittel und warmes Wasser.
5. Um das Innere des Geräts zu reinigen, verwenden Sie ein Papiertuch oder ein weiches, sauberes Tuch, um Lebensmittel oder Flüssigkeiten abzuwischen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit milder Seifenlauge an und wischen Sie es vorsichtig ab.
6. Trocknen Sie das Gerät vorsichtig, aber gründlich mit einem weichen, sauberen Tuch ab.

8. Fehlerbehebung

Unter den richtigen Umständen wird Ihr 7529.0020 eine erstklassige Vakuumleistung erbringen. In einigen Fällen können Probleme auftreten. Bitte konsultieren Sie das Menü zur Fehlersuche, bevor Sie den Kundendienst anrufen.

Funktioniert nicht

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine Steckdose angeschlossen ist.
- Überprüfen Sie das Netzkabel auf Schäden. Wenn das Kabel beschädigt oder ausgefranst ist, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb und wenden Sie sich an den Kundendienst.

Vakuumiert oder versiegelt nicht vollständig automatisch

- Die Vakuum-/Versiegelungszeit ist möglicherweise nicht lang genug eingestellt. Stellen Sie die Vakuum- und Versiegelungszeiten länger ein und vakuumieren Sie erneut.
- Prüfen Sie, ob der Beutel richtig in der Kammer liegt und ob das offene Ende des Beutels glatt und faltenfrei ist.
- Prüfen Sie, ob die Dichtung nicht lose oder beschädigt ist.
- Prüfen und reinigen Sie den Dichtungsschaum und die Dichtung nach Bedarf. Lebensmittelpartikel stören den Vakuumprozess.
- Prüfen Sie den Beutel auf Undichtigkeiten und verwenden Sie einen neuen Beutel, wenn Sie eine Undichtigkeit feststellen.

Vakuumbeutel verliert nach dem Versiegeln das Vakuum

- Falten, Flüssigkeit oder Speisereste in der Dichtung können dieses Problem verursachen. Entfernen Sie das Siegel, reinigen Sie die Öffnung des Beutels und vakuumieren und versiegeln Sie ihn erneut. Im Falle von Flüssigkeit in der Versiegelung oder saftigen Lebensmitteln sollten Sie den Artikel vor der Vakuumverpackung einfrieren.

Versagt beim Versiegeln

- Die Versiegelungszeit ist möglicherweise nicht lang genug. Erhöhen Sie die Versiegelungszeit und versuchen Sie es erneut.
- Lassen Sie das Gerät zwischen den Versiegelungen 20 Sekunden ruhen.
- Stellen Sie sicher, dass das offene Ende des Beutels frei von Falten, Lebensmittelpartikeln und Flüssigkeiten ist. Reinigen Sie das offene Ende des Beutels, bevor Sie ihn wieder versiegeln
- Auf der Oberfläche der Kupferplatte der Versiegelungsleiste oder der Kupfersäule der Gasflasche befindet sich ein Schmutz- oder Oxidfilm oder ähnliches, wodurch keine Wärme erzeugt wird. Bitte verwenden Sie den mitgelieferten kleinen Schraubendreher, um den Schmutz oder die Oxidschicht zu entfernen, und versuchen Sie es erneut.

Fehlercode	Ursache	Lösung
E01	Nachdem die Maschine den Vakuumdeckel geschlossen und den Betrieb aufgenommen hat, wird E01 angezeigt, wenn ein bestimmter Vakuumgrad nicht innerhalb von 10 Sekunden erreicht werden kann.	<ol style="list-style-type: none">1. Drücken Sie STOP, um die Störung zu beenden.2. Prüfen Sie, ob der Dichtungsring richtig eingesetzt ist.3. Schließen Sie den Vakuumdeckel wieder.
E02	Motortemperatursicherungsschutz bei Überhitzung	Halten Sie das Gerät 30 Minuten lang an und lassen Sie die Temperaturkontrollversicherung in den Normalzustand zurückkehren.

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

Viel Spaß beim Vakuumieren!

Nous vous remercions d'avoir acheté l'unité de conditionnement sous vide 7529.0020. Avec l'aide du 7529.0020, vous pourrez désormais conserver les aliments frais plus longtemps dans le réfrigérateur, le congélateur et le garde-manger. Le 7529.0020 élimine efficacement l'air et prolonge la fraîcheur jusqu'à cinq fois plus longtemps que les méthodes de conservation normales. Le 7529.0020 peut également être utilisé pour conserver et organiser les articles ménagers tels que les souvenirs, les petits jouets et les articles faciles à conserver. Vous trouverez bientôt votre 7529.0020 si polyvalent et si pratique qu'il ne quittera plus votre plan de travail.

Le 7529.0020 est un système de mise sous vide à chambre, qui offre deux avantages distincts par rapport aux unités de type sachet externe sans chambre. Tout d'abord, un niveau de vide beaucoup plus élevé peut être atteint, ce qui signifie une durée de conservation plus longue pour les aliments que vous emballez. Deuxièmement, les liquides et les aliments riches en liquide peuvent être efficacement emballés sous vide. Les aliments tels que les viandes fraîches, le poisson, les soupes, les ragoûts, etc. ne sont plus un problème à emballer sous vide. Les légumes et les viandes marinés sont emballés rapidement, facilement et sans dégâts.

La machine à cloche 7529.0020 utilise une technologie commerciale. Il suffit de placer le sachet à sceller à l'intérieur de la chambre et de fermer le couvercle. Appuyez sur le bouton de démarrage et le processus de scellage commence ! Tout d'abord, l'air est retiré de toute la chambre et du sachet sous vide. Une fois que le niveau de vide prédéfini est atteint, le sachet est scellé. Une fois le cycle de scellage terminé, l'air revient dans la chambre. Attendez le bip, et le processus est terminé.

Avec le 7529.0020, vous pouvez facilement emballer une grande variété de tailles et de formes. Préparez et stockez de petites portions individuelles ainsi que des produits en vrac.

1. Sécurité

Lors de l'utilisation de cet appareil électrique, il convient de toujours respecter les mesures de sécurité de base, notamment :

1. Lire et comprendre toutes les instructions.
2. N'utilisez l'appareil qu'à l'intérieur, sur une surface sèche, stable et dure.
3. N'utilisez pas l'appareil à proximité d'une source de chaleur, sur une surface chaude ou dans des conditions humides.
4. Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez aucune partie de l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
5. Débranchez l'appareil de la prise murale lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer.
6. Débranchez toujours l'appareil en utilisant la prise et ne tirez jamais sur le cordon.
7. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon ou la prise sont endommagés.
8. Ne pas utiliser l'appareil s'il fonctionne mal ou s'il est endommagé.
9. N'utilisez cet appareil que pour l'usage auquel il est destiné.
10. Les enfants ne doivent pas utiliser cet appareil. Lorsque l'appareil est utilisé en présence d'enfants, une surveillance étroite par un adulte est nécessaire et l'appareil doit être tenu hors de leur portée.
11. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui n'ont pas l'expérience des appareils de cuisson.
12. N'utilisez pas de rallonge avec cet appareil.
13. Utilisez toujours des sachets en plastique de qualité alimentaire ou des matériaux de sachets recommandés par le fabricant comme convenant à la cuisson. N'utilisez que des sachets de taille appropriée et ne remplissez pas trop le sachet.
14. Pendant le fonctionnement de la machine, ne touchez pas le couvercle, la chambre à vide et la barre de soudure pour éviter de vous blesser, de vous brûler ou d'endommager la machine.
15. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
16. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
17. Aucun gaz inflammable ou explosif n'entoure l'appareil.
18. Maintenir une distance de 10 cm entre l'appareil et les murs ou d'autres objets pour la ventilation.
19. Le couvercle de l'aspirateur fait partie des produits en verre, n'utilisez pas d'objets durs ou lourds pour percuter et presser le couvercle de l'aspirateur à tout moment, afin d'éviter que le couvercle ne se brise.

2. Emballage sous vide et sécurité alimentaire

L'emballage sous vide prolonge la durée de vie des aliments en retirant la majeure partie de l'air des récipients scellés et en empêchant l'air frais de s'échapper dans les récipients scellés, ce qui réduit l'oxydation. L'emballage sous vide aide à préserver la saveur et la qualité générale. Il permet également d'inhiber la croissance des micro-organismes aérobies, qui peuvent entraîner les problèmes mentionnés ci-dessous dans certaines conditions :

Moisissure - La moisissure ne peut pas se développer dans un environnement à faible teneur en oxygène ; par conséquent, l'emballage sous vide peut pratiquement l'éliminer.

Levure - Elle entraîne une fermentation, qui peut être identifiée par l'odeur et le goût. La levure a besoin d'eau, de sucre et

d'une température modérée pour se développer. Elle peut également survivre avec ou sans air. Pour ralentir la croissance de la levure, il faut la réfrigérer, tandis que la congélation l'arrête complètement.

Bactéries - Elles provoquent une odeur désagréable, une décoloration et/ou une texture molle ou visqueuse. Dans de bonnes conditions, le clostridium botulinum (l'organisme responsable du botulisme) peut se développer sans air et ne peut pas être détecté par l'odeur ou le goût. Bien que ce phénomène soit extrêmement rare, il peut être très dangereux.

Comme pour tout autre récipient de stockage, il est important d'inspecter les aliments pour vérifier qu'ils ne sont pas abîmés avant de les consommer.

Pour conserver les aliments en toute sécurité, il est important de maintenir des températures basses. Vous pouvez réduire considérablement la croissance des micro-organismes à des températures de 4°C ou moins. La congélation à -17°C ne tue pas les micro-organismes, mais les empêche de se développer. Pour un stockage à long terme, congelez toujours les aliments périssables qui ont été emballés sous vide.

Il est important de noter que l'emballage sous vide ne peut pas inverser la détérioration des aliments. Il ne peut que ralentir les changements de qualité. Il est difficile de prévoir combien de temps les aliments conserveront leur saveur, leur apparence ou leur texture de qualité supérieure, car cela dépend de l'âge et de l'état des aliments le jour où ils ont été emballés sous vide.

Note: L'emballage sous vide ne remplace pas la réfrigération ou la congélation. Tous les aliments périssables qui doivent être réfrigérés doivent encore être réfrigérés ou congelés après l'emballage sous vide.

Directives de préparation

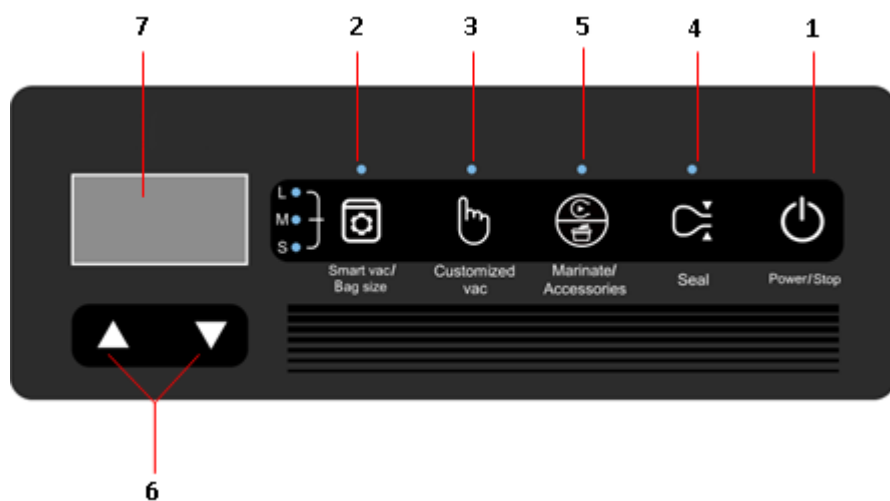
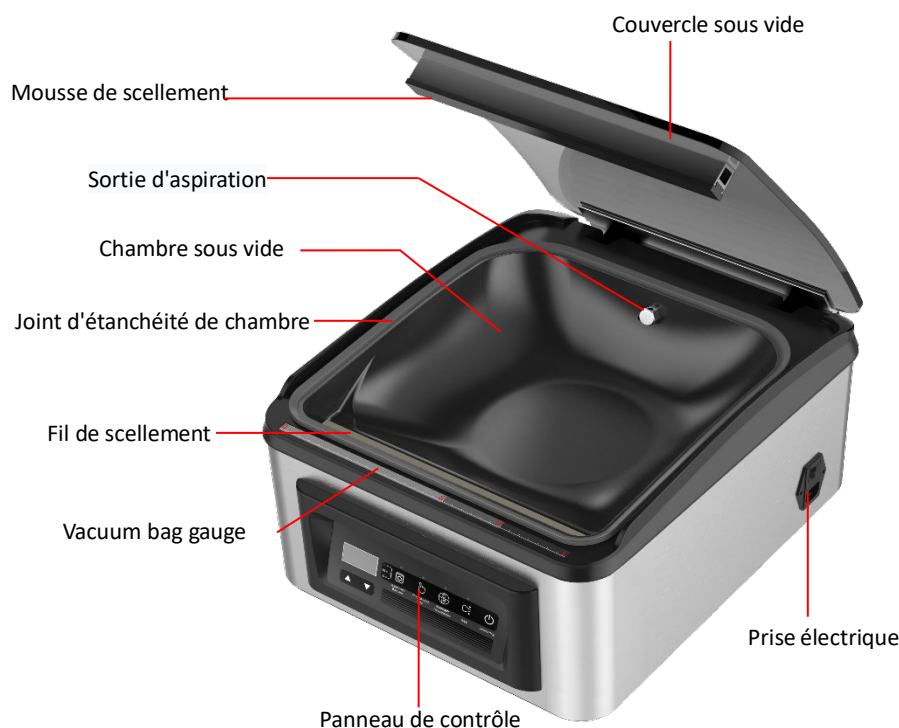
Les légumes doivent être blanchis avant d'être emballés sous vide. Ce procédé permet de stopper l'action des enzymes, qui entraîne une perte de saveur, de couleur et de texture. Pour blanchir les légumes, placez-les dans de l'eau bouillante ou au micro-ondes jusqu'à ce qu'ils soient cuits, mais encore croquants. Ensuite, plongez les légumes dans l'eau froide pour arrêter le processus de cuisson. Enfin, séchez les légumes sur une serviette avant de les emballer sous vide. Les légumes crucifères (brocoli, choux de Bruxelles, chou, chou-fleur, chou frisé, navet) émettent naturellement des gaz pendant le stockage. Par conséquent, après avoir été blanchis, ils doivent être conservés uniquement au congélateur.

Cependant, n'oubliez pas que tous les aliments ne bénéficient pas de l'emballage sous vide. N'emballer jamais de l'ail ou des champignons sous vide. Une réaction chimique dangereuse se produit lorsque l'air est retiré, ce qui rend ces aliments dangereux s'ils sont ingérés.

2.1 Informations sur le stockage et la sécurité des aliments

Stockage	Produits alimentaires	Stockage typique	Emballage sous vide
Congelé	Viande	6 mois	15-20 mois
	Poisson, Fruits de mer	6 mois	10-12 mois
	Fruit sec, Grains de café	6-9 mois	18-24 mois
Réfrigéré	Viande	2-3 jours	12-13 jours
	Poisson, Fruits de mer	2-3 jours	6-8 jours
	Viande cuite	2-3 jours	10-14 jours
	Œufs	2-3 jours	30-50 jours
	Légumes	2-3 jours	7-10 jours
Sec	Pain	1-2 jours	6-8 jours
	Biscuits	4-6 mois	12 mois
	Nouilles	5-6 mois	12 mois
	Riz	5-6 mois	12 mois
	Farine	4-5 mois	12 mois
	Craquelins	3-4 mois	12 mois
	Café	2-3 mois	12 mois
	Thé	5-6 mois	12 mois
Lait en poudre	1-2 mois	12 mois	

3. Caractéristiques de l'appareil de mise sous vide



1. Bouton de marche/arrêt

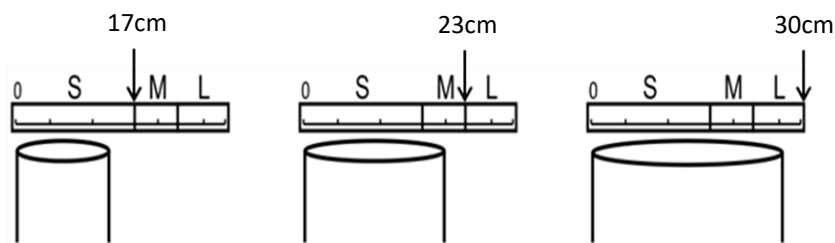
- Lorsque l'appareil est mis sous tension, il passe en mode d'économie d'énergie. Lorsque le couvercle est ouvert, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour passer en mode veille. Lorsque le couvercle est fermé, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt, l'écran affiche « CLO », la machine passe en mode Protection et tous les boutons cessent de répondre. Ouvrez le couvercle pour quitter le mode Protection et passer en mode veille.

-Lorsque l'appareil est en mode veille, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour passer en mode économie d'énergie.

-Lorsque l'appareil fonctionne, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour annuler le processus en cours et revenir en mode Veille.

2. Bouton Sous vide intelligent/taille du sac

- Déterminez d'abord la largeur du sac à l'aide de la règle, comme indiqué sur l'image suivante, afin de confirmer s'il s'agit d'un petit ou d'un grand sac. En mode veille, appuyez sur le bouton « Sous vide intelligent/Taille du sac ». L'écran affiche « AU » et le réglage actuel (S, M ou L) s'allume. Pour alterner le réglage de la taille de votre sac, appuyez à nouveau sur le bouton « Sous vide intelligent/Taille du sac » en passant à S, M ou L. Les petits sacs sont définis comme ayant jusqu'à 6 pouces / 17 cm de large. Les sacs moyens ont une largeur comprise entre 6,7 pouces / 17 cm et 9 pouces / 23 cm. Utilisez le réglage Grand sac pour les sacs plus larges que 9 pouces / 23 cm.



Measure the bag size—S

Measure the bag size—M

Measure the bag size—L

3. Bouton d'aspiration personnalisé

- En mode veille, appuyez sur la touche « Sous vide personnalisé ». L'écran affiche la durée de la mise sous vide en secondes. Appuyez sur les boutons ▲/▼ pour augmenter ou diminuer la durée du vide de 5 à 80 secondes.

4. Bouton de scellage

- En mode veille, appuyez sur « Sceller » (indicateur clignotant) pour régler la durée de scellage souhaitée. Appuyez sur le bouton ▲/▼ pour régler le temps de thermoscellage (la durée peut être réglée de 0 à 9). Tous les modes de scellage sous vide utilisent ce réglage du temps de scellage. Appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt » pour commencer le scellage.

- Pendant la mise sous vide en mode Sous vide intelligent, Sous vide personnalisé ou Marinade, appuyez sur le bouton « Sceller » pour sceller immédiatement.

5. Bouton Marinade/Accessoires

- En mode veille, appuyez sur le bouton « Marinade/Accessoires » pour passer en mode Marinade. Appuyez sur les boutons « ▲ » « ▼ » pour augmenter ou diminuer le nombre de cycles de 6 minutes de 1 à 10 cycles (6 à 60 minutes), chaque cycle contient 3 étapes : vide, maintien et libération. Fermez le couvercle pour lancer le processus de marinade.

- En mode veille, suivez les étapes suivantes pour mettre les accessoires sous vide. Tout d'abord, connectez la sortie d'aspiration de la chambre et l'embout d'aspiration de l'accessoire avec le tuyau d'aspiration fourni ; ensuite, appuyez sur le bouton « Marinade/Accessoires » et maintenez-le enfoncé pendant environ 2 secondes pour commencer l'aspiration. L'écran affiche ACC pendant l'opération.

6. Boutons ▲ / ▼

En appuyant sur les touches « ▲ » ou « ▼ », vous pouvez augmenter ou diminuer le temps de thermoscellage, le temps d'aspiration du mode Aspiration personnalisée ou le nombre de cycles du mode Marinade. Il est également possible d'appuyer sur cette touche et de la maintenir enfoncée pour obtenir un changement rapide.

7. Afficheur numérique

- En mode veille :

- lorsque vous sélectionnez le mode Sous vide intelligent, l'écran affiche « AU »,
- lors de la sélection du mode Sous vide personnalisé, l'écran affiche la durée de mise sous vide réglée en secondes,
- en mode Marinade, l'écran affiche la durée de marinage réglée en minutes,
- après avoir appuyé sur le bouton Sceller, l'écran affiche la durée de scellage réglée en secondes.

- Pendant le fonctionnement :

- en mode Sous vide intelligent, l'écran affiche le temps de vide en temps réel ou le temps de scellage restant,
- en mode Sous vide personnalisé, l'écran affiche le temps d'aspiration ou de scellage restant,
- en mode Marinade, l'écran affiche la quantité de vide ou le temps de marinade restant (en fonction de l'étape de marinage active),
- en mode Accessoires, seul le mot « ACC » est affiché.

8. Démarrer l'appareil

En mode veille, fermez le couvercle du compartiment à vide pour démarrer l'opération sélectionnée (sauf en mode accessoires). Appuyez sur la touche « Marinade/Accessoires » pendant 2 secondes pour démarrer la mise sous vide des accessoires.

9. Pour rétablir les paramètres d'usine

En mode veille, appuyez simultanément sur les touches « Marinade » et « Sceller » et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que l'écran affiche « rs » et que l'appareil émette un signal sonore. L'appareil revient aux réglages d'usine par défaut en mode veille.

4. Données techniques

Modèle	7529.0020
Voltage	220-240V~50Hz
Puissance	380W
Pression	-29.5" Hg (-999 mbar)
Largeur maximale du sac	305mm
Pompe	Dual
Largeur du fil de scellage	2x2.5mm
Taille	460x245x368mm
Poids	15.1kg

5. Lignes directrices relatives au sac

- Les deux types de sachets peuvent être utilisés avec les modes de scellage sous vide dans la chambre de cette machine, qu'ils soient gauffrés ou transparents et plats.
- Les aliments délicats, juteux et ceux qui doivent conserver leur forme sont mieux emballés sous vide lorsqu'ils sont congelés. Les aliments comme la viande, les baies et le pain peuvent être congelés pendant 24 heures sans risque de brûlure de congélation. Une fois que les aliments sont fermes, ils sont prêts à être emballés sous vide.
- Pour les objets présentant des pointes ou des bords tranchants, rembourrez les bords avec du papier absorbant afin d'éviter que le sachet ne soit percé.
- Les sachets sous vide utilisés pour le stockage peuvent être réutilisés et utilisés une seule fois lorsqu'ils sont chauffés ou passés au micro-ondes. Ne pas réutiliser les sachets qui ont été utilisés pour conserver du poisson frais ou des aliments gras.

6. Instructions de fonctionnement

6.1 Avant de faire fonctionner

- Branchez le câble électrique, la machine passe en mode économie d'énergie et l'écran affiche « Arrêt » ;
- Lorsque le couvercle est ouvert, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour passer en mode Veille, l'écran affiche « Marche » ;
- Lorsque le couvercle est fermé, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt, l'écran affiche « CLO », la machine entre en mode Protection et tous les boutons cessent de répondre. Ouvrez le couvercle pour quitter le mode Protection et passer en mode veille.
- Si le couvercle ne peut pas être ouvert, appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt » pendant 2 à 3 secondes, laissez la chambre se libérer après l'aspiration. Il est alors possible de l'ouvrir.

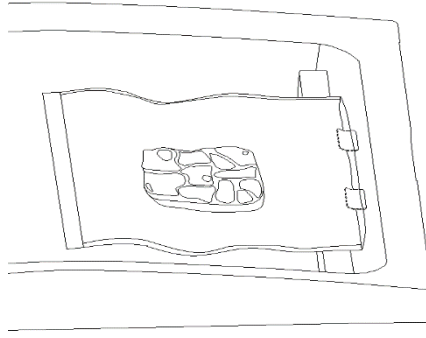
Notes : Lorsque l'écran LED affiche « CLO », l'appareil est en mode de protection. Dans ce cas, tous les boutons ne répondent plus. Ouvrez le couvercle de l'aspirateur, puis la machine peut repasser en mode veille.

6.2 Comment mettre sous vide et sceller un sac

Afin de prolonger la durée de vie de votre machine à emballer sous vide, nous vous recommandons vivement de faire une pause d'au moins 20 secondes entre chaque emballage.

1. Choisissez un sac à vide de taille appropriée et placez l'objet dans le sac, en laissant un espace minimum de 5 cm entre l'objet et le haut du sac.
2. Appuyez sur la touche « Sceller », puis utilisez les touches « ▲ » ou « ▼ » pour sélectionner le temps de scellage souhaité. La valeur sera stockée et utilisée à chaque opération jusqu'à ce qu'elle soit modifiée ou qu'une réinitialisation d'usine soit effectuée.

3. Sélectionnez le mode d'aspiration souhaité en appuyant sur le bouton « Sous vide intelligent/Taille du sac » ou « Sous vide personnalisé ».
 - a. En mode Sous vide intelligent, appuyez sur le bouton « Sous vide intelligent/Taille du sac » pour sélectionner la taille de sac souhaitée S (Small), M (Medium) ou L (Large).
 - b. Lorsque vous utilisez le mode Sous vide personnalisé, utilisez les touches « ▲ » ou « ▼ » pour sélectionner la durée d'aspiration souhaitée.
4. Placez le sac de mise sous vide avec l'article dans la chambre à vide, avec l'extrémité ouverte du sachet au-dessus de la barre de soudure. Veillez à clipser la partie inférieure du sac dans les deux clips. Pour insérer le sac dans le clip, maintenez la partie inférieure du sac tendue et faites glisser le sac dans le clip par un mouvement de va-et-vient doux mais ferme.



5. Fermez le couvercle de l'aspirateur et maintenez-le doucement pendant 2 à 3 secondes pour que la machine puisse commencer à aspirer correctement. Appuyez sur la touche Sceller pendant la mise sous vide pour sceller immédiatement l'appareil.
6. À la fin du processus, l'appareil émet trois « bips » pour signaler que l'opération est terminée.
7. Ouvrez le couvercle, sortez le sac/les aliments et vérifiez la fermeture avant de les ranger.

Note : une soudure positive semble « claire » à l'inspection. Si la soudure est « tachetée ou incomplète », augmentez le temps de soudure de 1. Si la soudure est « blanche ou laiteuse », diminuez le temps de soudure de 1.

6.3 Pour fabriquer des sacs à partir de rouleaux

1. Découpez dans le rouleau une taille appropriée pour le sac, en gardant à l'esprit l'espace nécessaire pour le scellage initial (pour créer la poche) et l'espace libre nécessaire pour la mise sous vide et le scellage de l'article à l'intérieur de la poche.
2. Si vous le souhaitez, réglez le temps de scellage en appuyant sur le bouton « Sceller » et sur les boutons « ▲ » ou « ▼ » pour sélectionner le temps de scellage souhaité.
3. Placez une extrémité ouverte du sachet sur la barre de soudure, le reste du sachet/rouleau se trouvant à l'intérieur de la chambre ;
4. Fermez le couvercle pour commencer la mise sous vide et appuyez sur le bouton « Sceller » lorsqu'un « bip » se fait entendre (très bientôt) pour enclencher le processus de scellage ;
5. Lorsque le temps de scellage est écoulé, l'appareil émet 3 bips pour signaler que le processus est terminé.
6. Soulever le couvercle et inspecter le scellage.

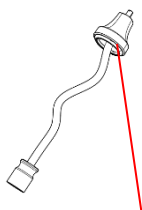
6.4 Comment mariner les aliments

1. En mode veille, appuyez sur la touche « Marinade/Accessoires » pour accéder au mode Marinade. Appuyez sur les touches « ▲ » « ▼ » pour augmenter ou diminuer le nombre de cycles de 6 minutes de 1 à 10 cycles (6 à 60 minutes), chaque cycle contient 3 étapes : vide, maintien et libération. Fermez le couvercle pour lancer le processus de marinage.
2. Choisir un sachet sous vide de taille appropriée et placer l'article dans le sachet, en laissant un espace minimum de 5 cm entre l'article et le haut du sachet.
3. Placez le sachet dans la chambre avec les aliments, en veillant à clipser la partie inférieure du sachet dans les deux clips.
4. Fermez le couvercle de la chambre à vide et maintenez-le délicatement pendant 2 à 3 secondes pour lancer le processus de marinade.
5. Lorsque le temps de marinade tombe à 0, l'appareil émet un signal sonore pour indiquer que l'opération est terminée.
Note : si vous devez sceller le sac avant la fin du processus de marinade, appuyez sur le bouton « Sceller » pour commencer à le sceller immédiatement.

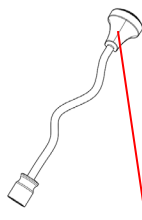
6.5 Comment utiliser le mode Accessoires

Lorsque vous utilisez le mode Accessoires, laissez le couvercle de l'aspirateur ouvert.

1. Installation du tuyau d'aspiration :



La direction de la buse lors de l'aspiration de bidons et de bouchons de bouteilles



La direction de la buse lors de la mise sous vide de sacs à fermeture éclair munis de valves

2. Relier la sortie d'aspiration de la chambre à la buse d'aspiration des bidons, des bouchons de bouteille ou aligner la buse d'aspiration du tuyau avec la valve des sacs à fermeture éclair.

Note :

Si vous utilisez une boîte à vide, vous devez tourner le bouton du couvercle de la boîte en position « Vide ».

Si vous utilisez un sac à fermeture éclair doté d'une valve, assurez-vous que les fermetures éclair du sac sont complètement fermées.



3. Appuyez sur la touche « Marinade/Accessoires » et maintenez-la enfoncée pendant environ 2 secondes pour démarrer l'aspiration. L'écran affiche ACC pendant l'opération.

4. Lorsque l'aspiration est terminée, l'appareil émet trois bips et le travail est terminé.

Note :

- Pendant le processus d'aspiration, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour arrêter le travail.
- Si vous utilisez un aspirateur-traîneau, vous devez tourner le bouton du couvercle de l'aspirateur-traîneau en position « Fermé » après avoir passé l'aspirateur.

5. Débranchez le tuyau d'aspiration et rangez les aliments.

Lorsque les aliments doivent être retirés, tournez le bouton du réservoir sous vide en position « OUVERT » pour libérer le vide et ouvrir le couvercle, retirez directement le bouchon de la bouteille ou ouvrez les fermetures à glissière du sac.

7. Maintenance

1. Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
2. Ne pas immerger l'appareil ou le cordon électrique dans l'eau ou tout autre liquide.
3. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer pour nettoyer l'appareil afin d'éviter d'enrayer la surface.
4. Nettoyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge douce et humide, en utilisant du produit vaisselle doux et de l'eau tiède si nécessaire.
5. Pour nettoyer l'intérieur de l'appareil, utilisez une serviette en papier ou un chiffon doux et propre pour essuyer tout aliment ou liquide. Humidifiez un chiffon doux avec de l'eau légèrement savonneuse et essuyez-le délicatement.
6. Séchez l'appareil délicatement, mais soigneusement, avec un chiffon doux et propre.

8. Dépannage

Dans des circonstances appropriées, votre 7529.0020 vous offrira des performances d'aspiration de premier ordre. Dans certains cas, des problèmes peuvent survenir. Veuillez consulter le menu de dépannage avant d'appeler le service clientèle.

Ne fonctionne pas

- Assurez-vous que l'appareil est branché sur une prise électrique.
- Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé. Si le cordon est endommagé ou effiloché, n'utilisez pas l'appareil et contactez le service clientèle.

La mise sous vide ou le scellage n'est pas complètement automatique

- La durée de la mise sous vide et de la soudure n'est peut-être pas assez longue. Réglez les temps d'aspiration et de scellage plus longtemps et recommencez l'aspiration.
- Vérifier que le sachet est correctement placé dans la chambre et que l'extrémité ouverte du sachet est lisse et sans plis.
- Vérifier que le joint n'est pas perdu ou endommagé.
- Vérifiez et nettoyez la mousse d'étanchéité et le joint si nécessaire. Les particules de nourriture interfèrent avec le processus de mise sous vide.
- Vérifiez l'étanchéité de la poche et utilisez une nouvelle poche si vous constatez une fuite.

Le sachet sous vide perd le vide après avoir été scellé

- Les plis, le liquide ou les particules de nourriture dans le scellé sont à l'origine de ce problème. Retirez le sceau, nettoyez l'ouverture du sachet, puis refaites le vide et scellez à nouveau. En cas de liquide dans la soudure ou d'aliments juteux, congeler l'article avant de le mettre sous vide.

Le scellage ne se fait pas

- Le temps de scellage n'est peut-être pas assez long. Augmentez le temps de scellage et réessayez.
- Laissez reposer la machine pendant 20 secondes entre deux scellages.
- Assurez-vous que l'extrémité ouverte du sachet est exempte de plis, de particules alimentaires et de liquides. Nettoyez l'extrémité ouverte du sachet avant de le refermer.
- La surface de la plaque de cuivre de la barre de soudure ou de la colonne de cuivre de la bouteille de gaz est sale ou recouverte d'une pellicule d'oxyde ou autre, ce qui entraîne un manque de chaleur. Veuillez utiliser le petit tournevis fourni pour gratter et enlever ces saletés ou cette pellicule d'oxyde ou autres, et réessayer.

Code d'erreur	Cause	Remède
E01	Après que la machine a fermé le couvercle du vide et commencé à travailler, E01 s'affiche si un certain degré de vide ne peut être atteint dans les 10 secondes.	1. Appuyez sur ARRÊT pour sortir du défaut. 2. Vérifier si la bague d'étanchéité est correctement installée. 3. Refermez le couvercle de l'aspirateur.
E02	Protection par fusible de la température du moteur en cas de surchauffe	Arrêtez la machine pendant 30 minutes et laissez le fusible de contrôle de la température revenir à la normale.

Merci d'avoir acheté l'appareil de mise sous vide.
Bonne mise sous vide !