



**Vacuum Machine  
7529.0025**

User Manual  
Gebruikershandleiding  
Gebrauchsanweisung  
Le mode d'emploi



# CONTENT

## ENGLISH

1. Vacuum Packaging and Food Safety.....	4
2.1 Food Storage and Safety Information.....	4
3. Safety Guidelines.....	5
4. The Vacuum Sealer Features.....	5
5. Technical Data.....	7
6. Pouch Guidelines.....	8
7. Operating Instructions.....	8
7.1 To Close and Open the Vacuum Lid.....	8
7.2 To use to bag clip properly.....	8
7.3 Before you begin.....	8
7.4 How to Make Bags from Rolls.....	9
7.5 How to Chamber Vacuum and Seal a Pouch.....	9
7.6 How to External Vacuum and Seal a Pouch.....	10
7.7 How to Vacuum Accessories.....	10
7.8 How to Marinate Foods.....	11
8. Maintenance.....	11
9. Troubleshooting.....	12

## NEDERLANDS

1. Vacuümverpakking en voedselveiligheid.....	13
2. Richtlijnen voor voorbereiding.....	13
2.1 Informatie over voedselopslag en veiligheid.....	13
3. Veiligheidsrichtlijnen.....	14
4. Eigenschappen van de Vacuum Sealer.....	14
5. Technische Data.....	16
6. Richtlijnen voor vacuümzakken.....	17
7. Gebruiksaanwijzing.....	17
7.1 Het vacuümdoeksel sluiten en openen.....	17
7.2 Om de zakclip goed te gebruiken.....	17
7.3 Voordat u begint.....	18
7.4 Zo maakt u zakken van rollen.....	18
7.5 Een zak vacuüm verpakken en sealen in de kamer.....	18
7.6 Een zak vacuüm verpakken en sealen buiten de kamer.....	19
7.7 Accessoires voor vacuüm verpakken.....	19
7.8 Hoe voedsel marinieren.....	20
8. Onderhoud.....	20
9. Problemen oplossen.....	21

## DEUTSCH

1. Vakuumverpackung und Lebensmittelsicherheit.....	22
2.1 Richtlinien für die Vorbereitung .....	22
2.1 Informationen zur Lagerung und Sicherheit von Lebensmitteln.....	22
3. Sicherheitsrichtlinien .....	23
4. Die Eigenschaften des Vakuumversiegeler.....	23
5. Technische Daten.....	25
6. Beutel-Richtlinien .....	26
7. Bedienungsanleitung .....	26
7.1 Schließen und Öffnen des Vakuumdeckels.....	26
7.2 Richtige Verwendung des Beutelclips .....	26
7.3 Bevor Sie beginnen.....	27
7.4 Wie man Beutel aus Rollen Herstellt.....	27
7.5 Wie man einen Beutel Vakuumiert und Versiegelt .....	27
7.6 Wie man einen Beutel Extern Vakuumiert und Versiegelt.....	28
7.7 Wie man Zubehör Vakuumiert.....	28
7.8 Wie man Lebensmittel Mariniert.....	29
8. Wartung .....	29
9. Fehlerbehebung .....	30

## FRANÇAIS

1. Emballage sous vide et sécurité alimentaire .....	31
2. Directives de préparation.....	31
2.1 Informations sur le stockage et la sécurité des aliments.....	31
3. Lignes directrices en matière de sécurité.....	32
4. Caractéristiques de l'appareil de mise sous vide .....	32
5. Données techniques .....	34
6. Lignes directrices relatives au sac.....	35
7. Instructions de fonctionnement.....	35
7.1 Pour fermer et ouvrir le couvercle de l'aspirateur .....	35
7.2 Pour utiliser correctement le clip du sac .....	35
7.3 Avant que vous ne commenciez.....	36
7.4 Comment fabriquer des sacs à partir de rouleaux.....	36
7.5 Comment mettre un sachet sous vide et le sceller ? .....	36
7.6 Comment faire le vide externe et sceller un sachet.....	37
7.7 Comment mettre les accessoires sous vide .....	37
7.8 Comment faire mariner les aliments.....	38
8. Maintenance .....	38
9. Dépannage .....	39

## 1. 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.

## 2. 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

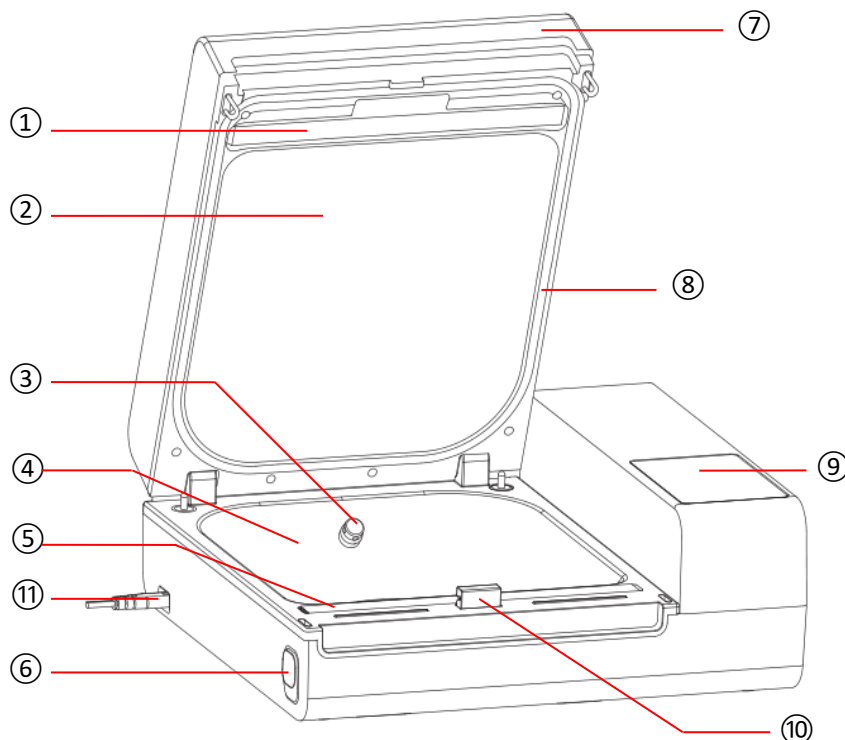
Storage	Foods	Typical Storage	Vacuum Packaging
Frozen	Meat	6 months	15-20 months
	Fish, Seafood	6 months	10-12 months
	Dried fruit, Coffee beans	6-9 months	18-24 months
Refrigerated	Meat	2-3 days	12-13 days
	Fish, Seafood	2-3 days	6-8 days
	Cooked meat	2-3 days	10-14 days
	Eggs	2-3 days	30-50 days
	Vegetables	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. Safety Guidelines

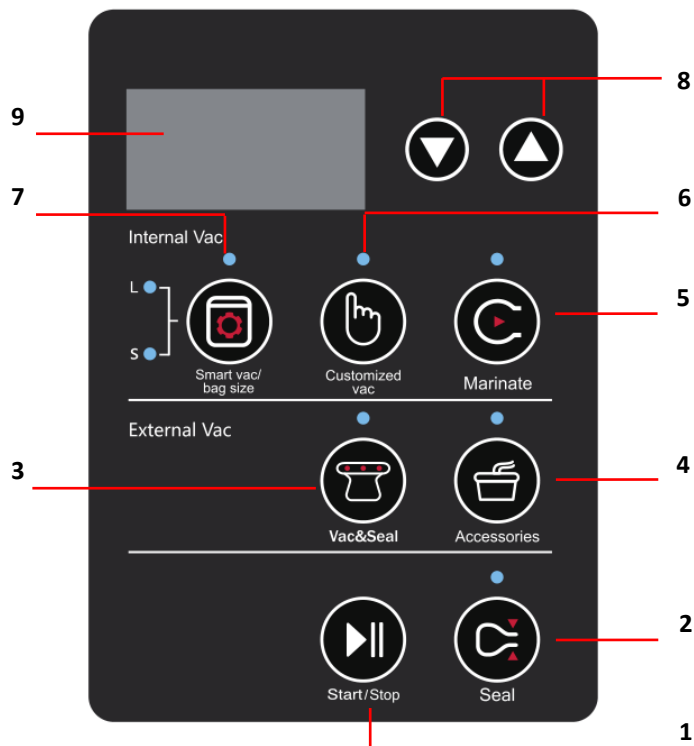
For your safety, follow these precautions when using your Combisteel vacuum sealer:

1. Read User's Manual guide carefully before using the device for the first time.
2. Do not use the device on wet or hot surfaces, or near a heat source.
3. Only use the device for its intended use.
4. During operation, avoid touching the vacuum lid, vacuum chamber, and seal bar to prevent bruises, burns, or damage to the machine.
5. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
6. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
7. Do not immerse machine or power cord in water or any other liquid.
8. To disconnect, unplug directly from power source. Do not disconnect by pulling on cord.
9. A short power-supply cord (or short detachable power-supply cord) is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
10. Extension cords (or longer detachable power-supply cords) are available and are not prohibited from being used when care is exercised in their use.
11. When an extension cord is used:
  - a. The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord shall be no less than the marked electrical rating of the product;
  - b. When the product is of the grounded type, the extension cord shall be a grounding- type 3-wire cord;
  - c. The longer cord shall be arranged so that it does not drape over the counter-top or tabletop where it is capable of being tripped over, snagged, or pulled on unintentionally, especially by children.
12. Do not operate appliance with damaged power cord.
13. If the supply cord is damaged, have it replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons to avoid hazards.

### 4. The Vacuum Sealer Features



1. Seal foam 2. Upper chamber 3. Suction inlet  
4. Lower Chamber 5. Seal wire 6. Lock 7. Vacuum lid  
8. Seal gasket 9. Control panel 10. Bag clamp 11. Power interface



### 1. Start/Stop Button

- Plug in and press any button to enter Standby mode.
- When in Standby mode, press the “Start/Stop” button to begin the currently selected mode.
- To cancel an ongoing operation, press the “Start/Stop” button to stop the function and return to Standby mode.

### 2. Seal Button

- From Standby mode, press the “Seal” button to set the desired seal time. Press the “▲” or “▼” button to increase or decrease the sealing time from 0 to 6 seconds.
- In Standby mode, press the “Seal” button, close the lid, and then press the “Start/Stop” button. The machine will initiate a sealing process.
- While vacuuming in either the Smart Vac, Customized Vac, Vac&Seal, or Marinate modes, press the “Seal” button to seal right away.

### 3. Vac&Seal Button

From Standby mode, press this button to select external vacuum sealing mode. The display will show ‘0.0’ and the vacuum seal process will begin once the lid is closed and the “Start/Stop” button is pressed.

### 4. Accessories Button

From standby mode, press this button to select the external accessory function (the display will show ‘ACC’). Open the lid, connect the suction port of the machine and the suction nozzle of the accessories (vacuum tank, wine bottle stopper or zipper bag with valve) with the supplied suction hose, and then press Start/Stop button to start vacuum.

### 5. Marinate Button

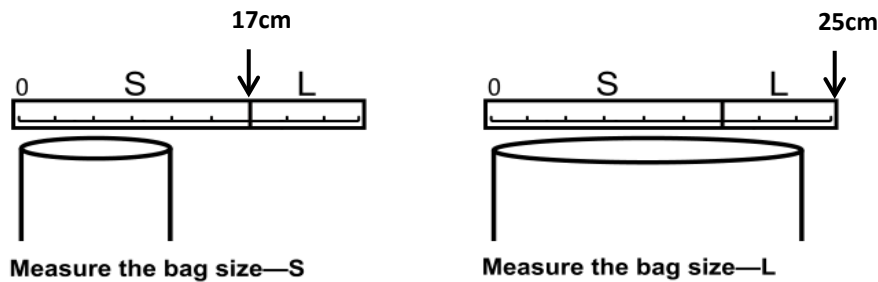
From Standby mode, press the “Marinate” button to enter marinate mode. Press the “▲” or “▼” button to increase or decrease the number of 6-minute cycles from 1 to 10 cycles (6 to 60 minutes). Each cycle contains 3 steps: vacuum, hold, and release. Close the lid and press the “Start/Stop” button to begin the Marinate process.

### 6. Customized Vac Button

From Standby mode, press the “Customized Vac” button to enter Customized Vac mode. Press the “▲” or “▼” buttons to increase or decrease the vacuum time from 5 to 80 seconds. Close the lid and press the “Start/Stop” button to begin the Customized Vac process.

### 7. Smart Vac/bag size Button

From Standby mode, press the "Smart Vac/Bag Size" button. The display will show "AU" and the current setting (S or L) will be illuminated. To toggle the size setting for your bag, press the "Smart Vac/Bag Size" button again switching between S or L.



### 8. ▲ / ▼ 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.

### 9. Digital Display

- 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,
  - when in external Vac&Seal mode, it displays '0.0',
  - when in Accessories mode, it displays 'ACC',
  - 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 vacuum degree or the remaining marinate time (depending on which stage of marination is active),
  - when in external Vac&Seal mode, it shows the vacuum degree or remaining time of sealing,
  - when in Accessories mode, the display shows the vacuum degree,
  - and when in Sealing mode, the remaining sealing time is displayed.

### 10. Restore factory settings

While in Standby 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 Standby mode.

## 5. Technical Data

Model	7529.0025
Voltage	220-240V~50Hz
Power	270W
Pump pressure	-28.3inHg (-958mbar)
Seal bar length	254mm
Pump type	Dry pump
Vacuum style	Chamber & External
Seal wire width	3,5mm
Size	380x340x136mm
Weight	6,1kg

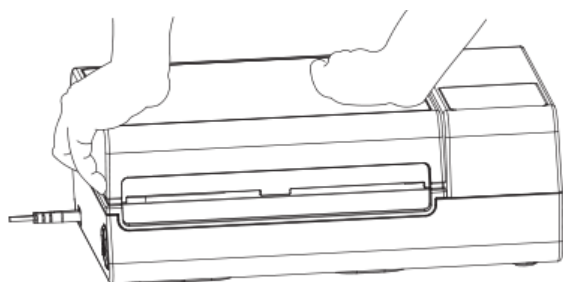
## 6. Pouch Guidelines

- Both types of pouches can be used with this machine's chamber vacuum sealing modes, embossed as well as clear and flat. For external vacuum sealing modes, only embossed pouches will work.
- 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.

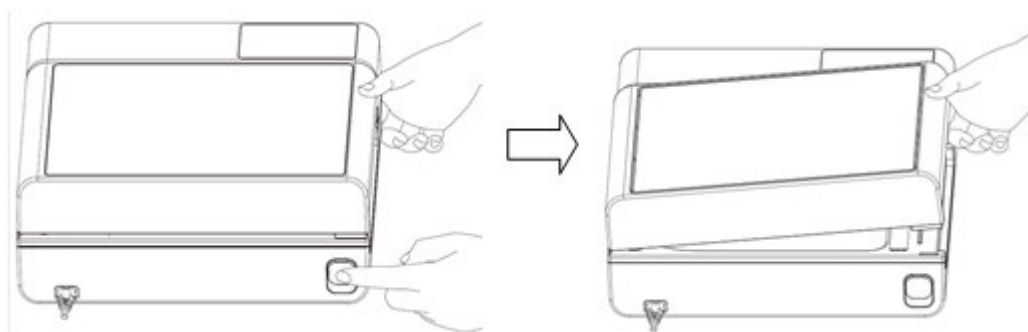
## 7. Operating Instructions

### 7.1 To Close and Open the Vacuum Lid

To close: Press both sides of the vacuum lid gently but firmly, so that the lock engages the lid.

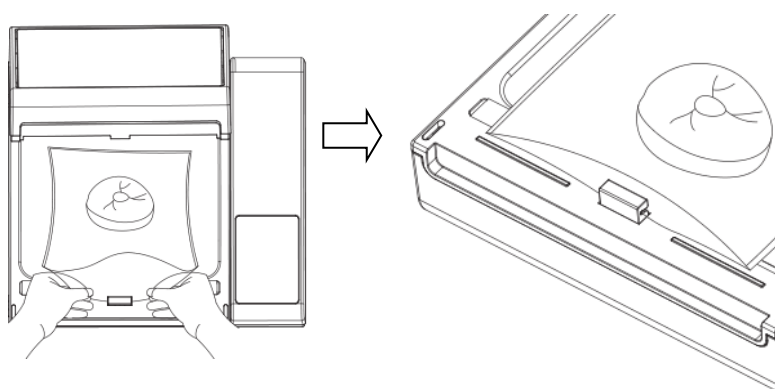


To open: Grasp the middle of the lid by hand and lift it up gently but firmly to open the lid.



### 7.2 To use to bag clip properly

Hold the lower side of the bag taut and ease it into the clip. (Note: Only the lower/bottom side of the bag is inserted to the clip to keep the bag open)



### 7.3 Before you begin...

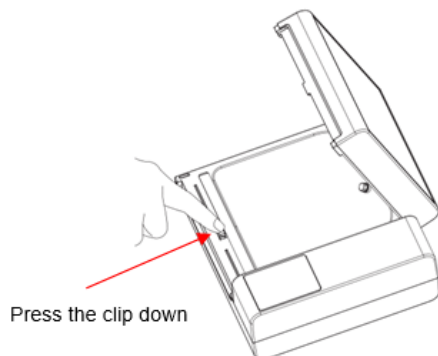
- Plug in the electrical cable. When connected to an outlet, the display shows 'OFF' and is in power-saving mode.
- Press any button to enter Standby mode. The digital display will light up. The machine is now ready for all functions



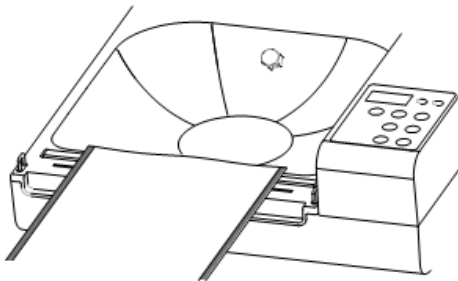
#### 7.4 How to Make Bags from Rolls

To extend the life of your vacuum sealer, we recommend pausing at least 20 seconds between each seal.

1. Cut a suitable size for the bag from a roll
2. Adjust the seal time by pressing the "Seal" button and the "▲" or "▼" buttons to select the desired sealing time.
3. If the clip is raised, press it down.



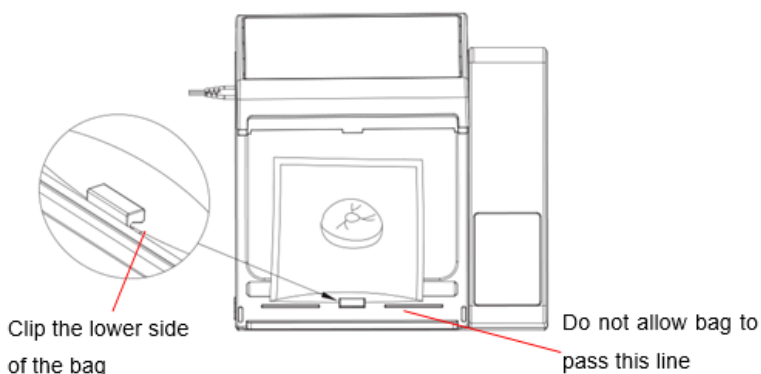
4. Place one open end of the bag over the seal bar with the rest of the bag outside the machine



5. Close the lid and press the "Start/Stop" button to engage the seal process.
6. When the seal time is complete, the machine will beep 3 times to signal the process is complete.
7. Lift the lid and inspect the seal.

#### 7.5 How to Chamber Vacuum and Seal a Pouch

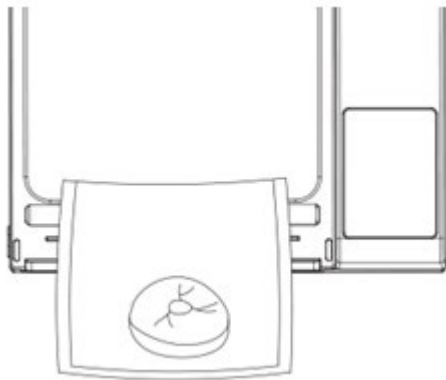
1. Choose a suitable sized vacuum pouch and place item in pouch, allowing a minimum of 2 inches (5 cm) between the item and top of pouch.
2. Press the "Seal" button and then use the "▲" or "▼" buttons to select the desired sealing time. The value will be stored and used with each operation until changed.
3. Select the desired vacuum mode by either pressing "the Smart Vac/Bag Size" or "Customized Vac" button.
  - When using Smart Vac mode, press the "Smart Vac/Bag Size" button to select the desired bag size S (Small) or L (Large).
  - 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. If the clip is not extended, press the clip to pop it up. Be sure to clip the lower/bottom side of the bag into the bag clip making sure the bag does not lay past the limit line. The bag opening must be kept clean and free of liquids and debris.



5. Close the vacuum lid and press the "Start/Stop" button to start the vacuum and seal process. If you need to seal the bag before the vacuum process finishes, press the "Seal" button to start sealing immediately.
6. At the end of the process, the machine will beep 3 times to signal the operation is complete.
7. Open the lid, take out the bag/food.

### 7.6 How to External Vacuum and Seal a Pouch

1. Choose a suitable sized embossed 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.
3. Select the "Vac&Seal" button for external vacuum sealing.
4. Press the clip down.
5. Place the open end of the vacuum pouch over the seal bar, leaving the rest of the pouch with the item outside.



6. To start the process, close the vacuum lid and press the "Start/Stop" button to start the vacuum and seal process. If you need to seal the bag before the vacuum process finishes, press the "Seal" button to start sealing immediately.
7. At the end of the process, the machine will beep 3 times to signal the operation is complete.
8. Open the lid, take out the bag/food.

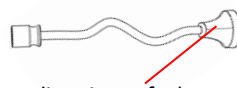
### 7.7 How to Vacuum Accessories

When using the accessories vacuum function, please keep the vacuum lid open.

1. Installation of the suction hose:



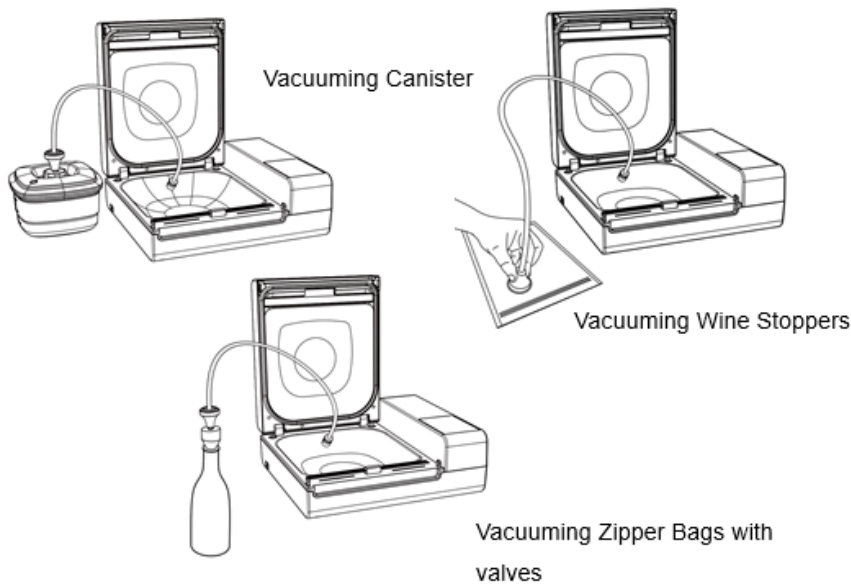
The direction of the suction nozzle when vacuuming canisters or wine stoppers.



The direction of the suction nozzle when vacuuming zipper vacuum bags with valves.

2. Connect the suction inlet of the machine with the suction nozzle of the vacuum canisters, wine stoppers or the suction valves on the zipper bag with the suction hose.

**Note:** If you use a vacuum canister, make sure to set the canister to the "Vacuum Mode".  
If using a zipper bag with valve, make sure that the zipper is completely closed.



3. Press the Accessories button.
4. Press the Start/Stop button to start vacuuming.
5. When the vacuum is completed, the machine will beep three times and the work is completed.
6. Unplug the suction hose and store the item.

**Note:** During the vacuuming process, press the Start/Stop button to stop immediately.  
 If you are using a vacuum canister you need to set the canister to the "Lock Mode" after vacuuming.

### 7.8 How to Marinate Foods

1. Press the "Marinate" button to enter marinate mode, then press the "▲" or "▼" buttons to select the desired number of 6-minute cycles.
2. Selection of marinate methods:
  - If you choose to marinate internally, choose a vacuum bag of appropriate size to pack the food and place it in the vacuum chamber.
  - If you choose to marinate externally, fill the food in a vacuum canister and set the canister to "Vacuum Mode" (if applicable). Connect the suction hose to the suction inlet of the machine and the suction nozzle to the vacuum canister.
3. Start the process
  - For internal marination, close the vacuum lid and press the Start/Stop button to start the marinate process.
  - For external marination, press the Start/Stop button and the machine will start the marinate process.
4. When the marinating time counts down to 0, the machine will beep three times and the marinating is complete.

## 8. Maintenance

1. Always unplug the machine before cleaning.
2. Use a damp cloth to regularly clean the machine to remove debris and dust.
3. Before each use, check whether the lid, seal wire, and gasket are damaged. If so, replace them before using the machine.
4. Do not place any hot/sharp/heavy objects on the lid, otherwise the lid may be damaged.
5. Avoid getting any liquids or dust into the pump chamber or exhaust pipe, as this may lead to damage.
6. Only professionals can disassemble or maintain the machine.
7. The machine can work for a maximum of 8 hours per day. If the user extends the working time of the machine without authorization, causing machine damage or quality problems, the manufacturer will not bear any responsibility.
8. If the machine is not operated according to this manual and any damage or quality issues arise as a result, the manufacturer will not be responsible.

## 9. Troubleshooting

Under the proper circumstances, your 7529.0025 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 power cord is properly plugged into the power outlet and that the machine power switch is turned on.
- Check whether the power cord is damaged. If so, replace it before use.
- If not for the above cases, contact professionals for maintenance. (It can be the problem of the control board or cable terminals.)

### Insufficient Vacuum

- The vacuum time may not be long enough, please set a longer vacuum time and try again.
- If you are using the external vacuum method, make sure the bags are embossed vacuum bags.
- If you are using the chamber vacuum method, ensure that the bag's open end does not fold after placing the bag into the vacuum chamber.
- When using the chamber vacuum method, ensure that the bag's open end is clamped with the clip to keep it open.
- The bag is damaged, has pinholes, or other defects.

### Seal failure

- The seal time may not be enough. Please set a longer seal time and try again.
- Make sure the bag end is placed over the seal bar.
- Make sure the bag end is free of moisture, crumbs, or debris.
- The seal bar may not be in place.
- There may be dirt or oxide film on the surface of seal bar copper sheet or cylinder copper column. Scrape and clean them with a tool such as a small screwdriver, and then try again.
- The seal strip may not be in place.
- If not for the above cases, contact professionals for maintenance. (It can be the problem of the heating coil, solenoid valve, control board or power panel.)

### Bag inflation

- Sharp items may pierce the bag. To prevent this, cover sharp edges with a paper towel or a puncture proof guard and re-vacuum with a new vacuum bag.
- Some fruits and vegetables can release gas if they are not properly pre-treated before packaging.

Error code	Cause	Remedy
E01	1. The vacuum pressure cannot be reached. 2. The lid is open when the "Start/Stop" button is pressed (except for marinate and accessory modes).	1. Press "Stop" to exit the code. 2. Check if the gasket is in right position. 3. Close the lid tightly and try again.
E02	Overheat protection	1. Press "Stop" to exit the code. 2. Stop the machine for at least 30 minutes

Thank you for purchasing the Vacuum Sealer. Happy Vacuuming!

## 1. 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.

## 2. 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

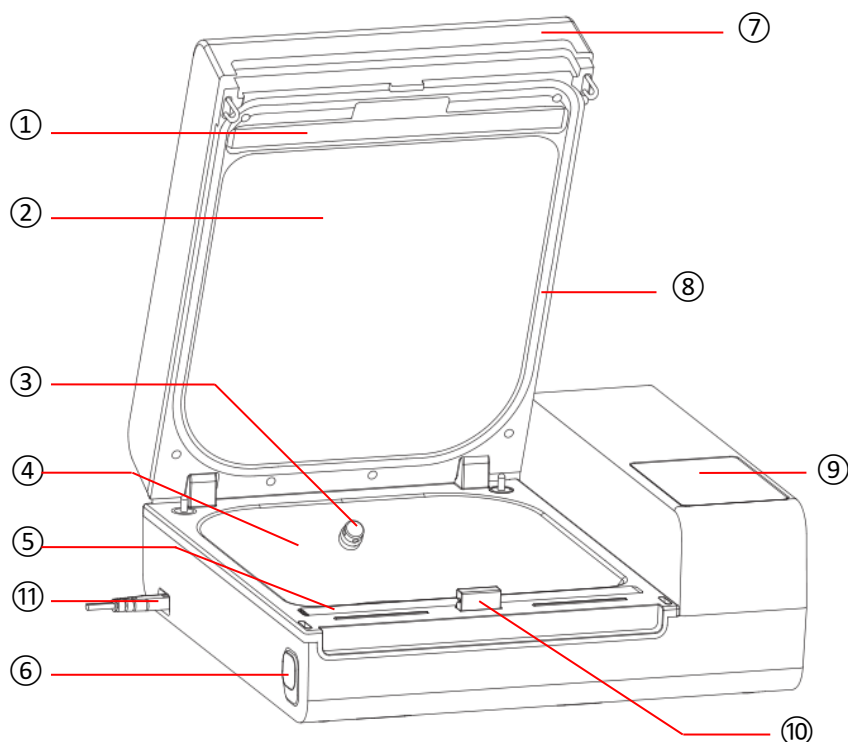
Opslag	Voedsel	Typische opslag	Vacuüm Verpakking
Bevroren	Vlees	6 maanden	15-20 maanden
	Vis, Zeevruchten	6 maanden	10-12 maanden
	Gedroogd fruit, Koffiebonen	6-9 maanden	18-24 maanden
Gekoeld	Vlees	2-3 dagen	12-13 dagen
	Vis, Zeevruchten	2-3 dagen	6-8 dagen
	Gebakken vlees	2-3 dagen	10-14 dagen
	Eieren	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. Veiligheidsrichtlijnen

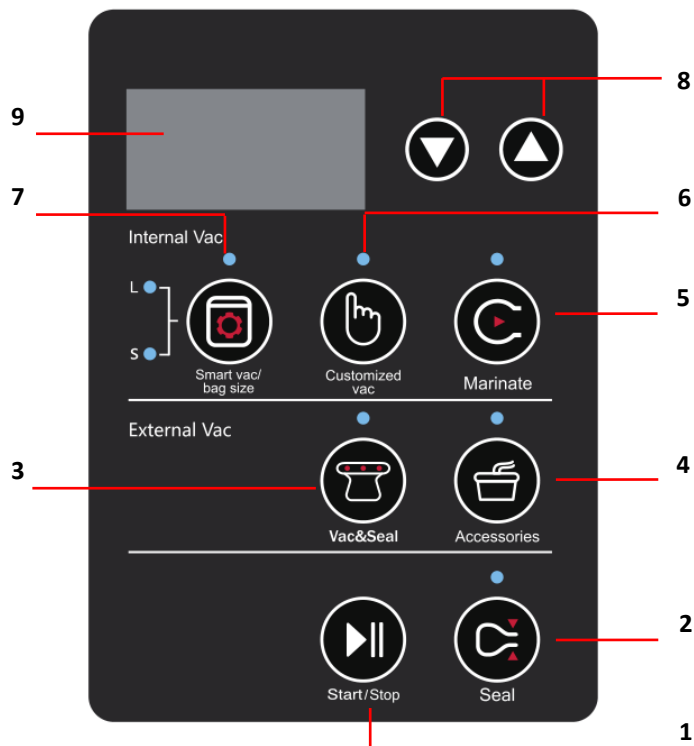
Om uw veiligheid te waarborgen bij het gebruik van de Combisteel vacuümsealer, dient u deze voorzorgsmaatregelen te volgen:

1. Lees de gebruikershandleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt.
2. Gebruik het apparaat niet op natte of hete oppervlakken of in de buurt van een warmtebron.
3. Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel.
4. Vermijd tijdens het gebruik het aanraken van het vacuümdeksel, de vacuümkamer en de sealbalk om blauwe plekken, brandwonden of schade aan het apparaat te voorkomen.
5. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een verminderd lichamelijk, zintuiglijk of geestelijk vermogen, of met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan van of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
6. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
7. Dompel het apparaat of het netsnoer niet onder in water of andere vloeistoffen.
8. Om los te koppelen, trek de stekker rechtstreeks uit het stopcontact. Niet ontkoppelen door aan het snoer te trekken.
9. Er is een kort netsnoer (of kort afneembaar netsnoer) voorzien om de risico's te beperken die ontstaan als u in een langer snoer verstrikt raakt of erover struikelt.
10. Verlengsnoeren (of langere afneembare netsnoeren) zijn beschikbaar en mogen met zorg gebruikt worden.
11. Wanneer een verlengsnoer wordt gebruikt:
  - a. Het gemarkeerde elektrische vermogen van het afneembare netsnoer of verlengsnoer mag niet lager zijn dan het gemarkeerde elektrische vermogen van het product;
  - b. Als het product van het geaarde type is, moet het verlengsnoer een geaard 3-draads snoer zijn;
  - c. Het langere snoer moet zo worden gelegd dat het niet over het aanrecht of tafelblad hangt, waar men er per ongeluk over kan struikelen, aan kan blijven haken of aan kan trekken, vooral door kinderen.
12. Gebruik het apparaat niet met een beschadigd netsnoer.
13. Als het netsnoer beschadigd is, laat het dan vervangen door de fabrikant, diens serviceagent of gelijk gekwalificeerde personen om gevaren te voorkomen.

### 4. Eigenschappen van de Vacuum Sealer



1. Afdichtingsschuim
2. Bovenste kamer
3. Zuiguitlaat
4. Onderste kamer
5. Afdichtingsdraad
6. Slot
7. Vacuümdeksel
8. Afdichting
9. Bedieningspaneel
10. Zakclip
11. Voedingsinterface



### 1. Start-/stopknop

- Steek de stekker in het stopcontact en druk op een willekeurige knop om de stand-by modus te activeren.
- Druk in stand-by modus op de "start-/stop"-knop om de huidige geselecteerde modus te starten.
- Om een lopende handeling te annuleren, drukt u op de "start-/stop"-knop om de functie te stoppen en terug te keren naar de stand-by modus.

### 2. Seal-knop

- Druk vanuit de stand-by modus op de "Seal"-knop om de gewenste sealtijd in te stellen. Druk op de ▲/▼-knoppen om de sealtijd te verhogen of te verlagen van 0 tot 6 seconden.
- Druk in stand-by modus op de "Seal"-knop, sluit het deksel en druk vervolgens op de "start-/stop"-knop. Het apparaat begint met sealen.
- Druk tijdens het vacuüm verpakken in de modi *Smart Vac*, *Customized Vac*, *Vac&Seal* of *Mariate* op de "Seal"-knop om meteen te sealen.

### 3. Vac&Seal-knop

Druk vanuit de stand-by modus op deze knop om de externe vacuüm sealfunctie te selecteren. Het paneel zal "0.0" tonen en het vacuüm sealen zal beginnen zodra het deksel gesloten is en "start-/stop"-knop ingedrukt is.

### 4. Accessories-knop

Druk vanuit de stand-by modus op deze knop om de externe accessoire-functie te selecteren (op het paneel verschijnt "ACC"). Open het deksel, verbind de aanzuigpoort van het apparaat en het aanzuigmondstuk van de accessoires (vacuümtank, wijnflesstopper of hersluitbare zak met ventiel) met de meegeleverde aanzuigslang. Druk vervolgens op de start-/stopknop om het vacuüm verpakken te beginnen.

### 5. Marinate-knop

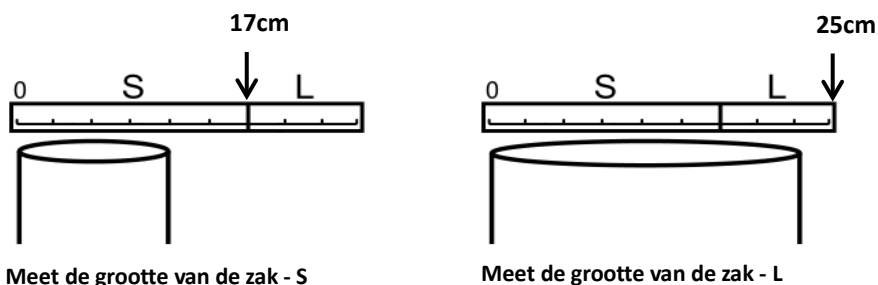
Druk vanuit de stand-by modus op de "Marinate"-knop om de marineermodus te openen. Druk op de ▲/▼-knoppen om het aantal cycli van 6 minuten te verhogen of te verlagen van 1 tot 10 cycli (6 tot 60 minuten). Elke cyclus bestaat uit 3 stappen: vacuüm verpakken, vasthouden en vrijgeven. Sluit het deksel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

### 6. Customized Vac-knop

Druk vanuit de stand-by modus op de "Customized Vac"-knop om de "Customized Vac"-modus te openen. Druk op de ▲/▼-knoppen om de vacuümtijd te verhogen of te verlagen van 5 tot 80 seconden. Sluit het deksel en druk op de "start-/stopknop" om het aangepaste vacuümproces te starten.

### 7. Smart Vac/Bag Size-knop

Druk vanuit de stand-by modus op de "Smart Vac/Bag Size"-knop. Op het paneel verschijnt "AU" en de huidige instelling (S of L) licht op. Druk nogmaals op de "Smart Vac/Bag Size"-knop om de grootte-instelling voor uw zak te wisselen tussen S of L.



### 8. ▲ / ▼-knoppen

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

### 9. 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;
- In de externe *Vac&Seal*-modus wordt "0.0" weergegeven;
- In de *Accessories*-modus wordt "ACC" weergegeven;
- Na het indrukken van de *Seal*-knop toont het paneel de ingestelde afdichtingstijd 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 marinieren actief is);
- In de externe *Vac&Seal*-modus toont het de vacuümgraad of de resterende sealtijd;
- in de *Accessories*-modus wordt alleen "ACC" weergegeven;
- En in de *Seal*-modus wordt de resterende sealtijd weergegeven.

### 10. 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.

## 5. Technische Data

Model	7529.0025
Spanning	220-240V~50Hz
Vermogen	270W
Druk	-28.3inHg (-958mbar)
Sealdraad lengte	254mm
Pomp type	Droogte pomp
Vacuüm type	Kamer & Extern
Breedte sealdraad	3,5mm
Afmeting	380x340x136mm
Gewich	6,1kg



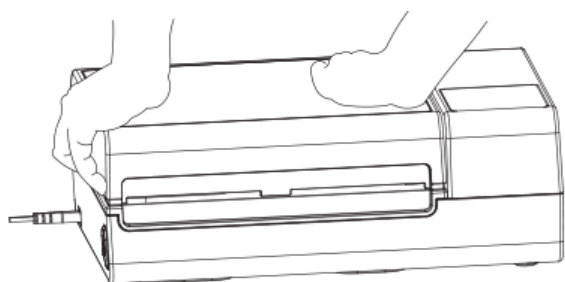
## 6. Richtlijnen voor vacuümzakken

- Beide soorten zakjes kunnen gebruikt worden met de vacuümkamerfuncties van dit apparaat, zowel reliëf als transparante, platte zakken. Alleen reliëfzakken werken met externe vacuümsealmodi.
- 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.

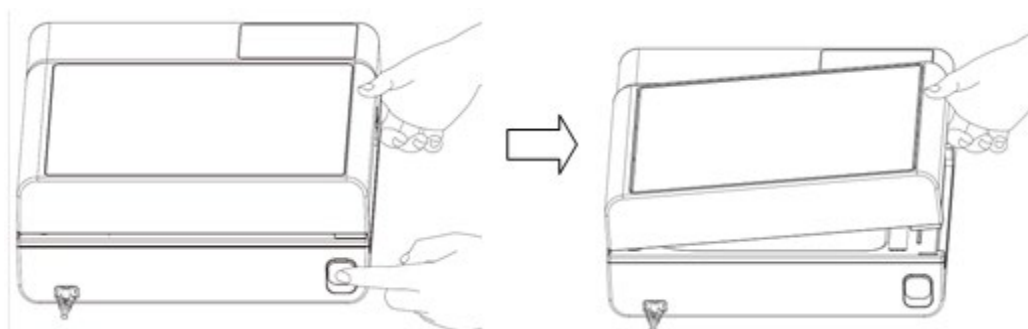
## 7. Gebruiksaanwijzing

### 7.1 Het vacuümdeksel sluiten en openen

Sluiten: Druk voorzichtig maar stevig op beide zijden van het vacuümdeksel, zodat de vergrendeling in het deksel klikt.



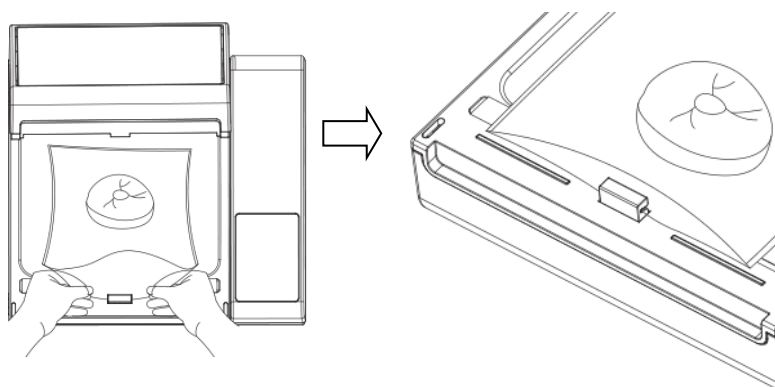
Openen: Pak het midden van het deksel met de hand vast en til het voorzichtig maar stevig op om het deksel te openen.



### 7.2 Om de zakclip goed te gebruiken

Houd de onderkant van de zak strak en schuif het in de clip.

(Opmerking: Alleen de onderkant van de zak wordt in de clip geplaatst om de zak open te houden)



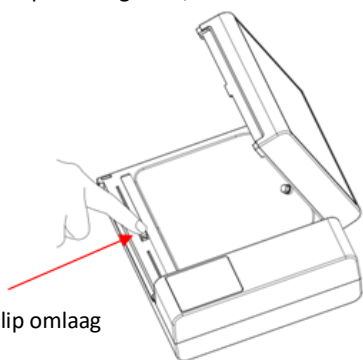
### 7.3 Voordat u begint...

- Steek de stekker in het stopcontact. Wanneer het apparaat op een stopcontact is aangesloten, toont het display "OFF" en staat het in de energiebesparende modus.
- Druk op een willekeurige knop om naar stand-by modus te gaan. Het digitale paneel licht op. Het apparaat is nu klaar voor alle functies.

### 7.4 Zo maakt u zakken van rollen

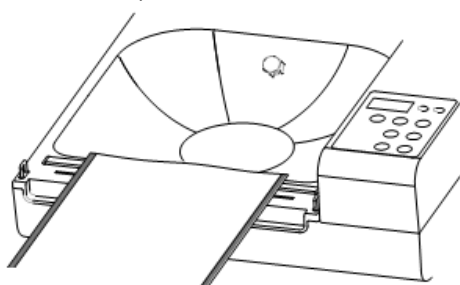
*Om de levensduur van uw vacuümsealer te verlengen, raden wij aan om tussen elke seal minstens 20 seconden te pauzeren.*

1. Knip een geschikte maat voor de zak van een rol
2. Stel de sealtijd in door op de "Seal"-knop en de "▲/▼"-knoppen te drukken om de gewenste sealtijd te selecteren.
3. Als de clip omhoog staat, drukt u deze omlaag.



Druk de clip omlaag

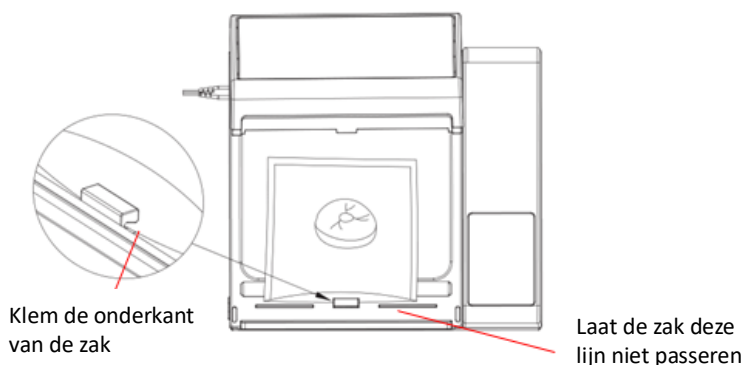
4. Plaats één open uiteinde van de zak over de sealbalk met de rest van de zak buiten het apparaat.



5. Sluit het deksel en druk op de "start/stop"-knop om het sealen te starten.
6. Wanneer de sealtijd voltooid is, zal het apparaat 3 keer piepen om aan te geven dat het proces voltooid is.
7. Til het deksel op en controleer de seal.

### 7.5 Een zak vacuüm verpakken en sealen in de kamer

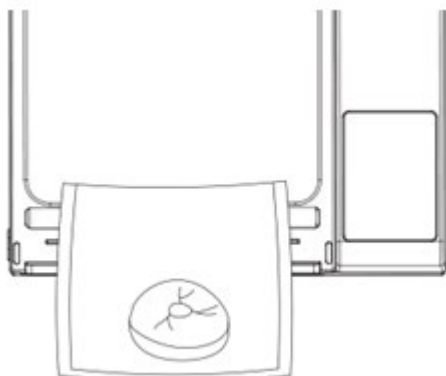
1. Kies een vacuümzak van geschikt formaat en plaats het voorwerp in de zak, met minimaal 5 cm ruimte tussen het artikel en de bovenkant van de zak.
2. Druk op de "Seal"-knop en gebruik vervolgens de "▲/▼"-knoppen om de gewenste sealtijd te selecteren. De waarde wordt opgeslagen en bij elke handeling gebruikt totdat deze wordt gewijzigd.
3. Selecteer de gewenste vacuümmodus door op de knop "Smart Vac/Bag Size" of "Customized Vac" te drukken.
  - Wanneer u de Smart Vac-modus gebruikt, druk op de "Smart Vac/Bag Size"-knop om het gewenste zakformaat S (Small) of L (Large) te selecteren.
  - Wanneer u de aangepaste vacuümmodus 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. Als de clip niet is uitgeklaapt, druk op de clip om deze omhoog te klappen. Zorg ervoor dat u de onderkant van de zak in de klem van de zak plaatst en dat de zak niet voorbij de limietlijn ligt. De zakopening moet schoon en vrij van vloeistoffen en vuil gehouden worden.



5. Sluit het vacuümdoeksel en druk op de "start-/stop"-knop om het vacuüm- en sealproces te starten. Als u de zak moet sealen voordat het vacuümproces is voltooid, drukt u op de "Seal"-knop om het sealen onmiddellijk te starten.
6. Aan het einde van het proces zal het apparaat 3 keer piepen om aan te geven dat de bewerking voltooid is.
7. Open het deksel, haal de zak/het voedsel eruit.

### 7.6 Een zak vacuüm verpakken en sealen buiten de kamer

1. Kies een vacuümzakje met reliëfdruk van geschikt formaat en plaats het artikel in het zakje, met een ruimte van minimaal 5 cm tussen het artikel en de bovenkant van het zakje.
2. Druk op de "Seal"-knop en gebruik vervolgens de "▲/▼"-knoppen om de gewenste sealtijd te selecteren. De waarde wordt opgeslagen en bij elke handeling gebruikt totdat deze wordt gewijzigd.
3. Selecteer de "Vac&Seal"-knop voor extern vacuüm verpakken.
4. Druk de clip omlaag.
5. Plaats het open uiteinde van de vacuümzak over de sealbalk en laat de rest van de zak met het item naar buiten staan.



6. Om het proces te starten sluit u het vacuümdoeksel en drukt u op de "start-/stop"-knop om het vacuüm- en sealproces te starten. Als u de zak moet sealen voordat het vacuümproces is voltooid, drukt u op de "Seal"-knop om onmiddellijk te beginnen met sealen.
7. Aan het einde van het proces zal het apparaat 3 keer piepen om aan te geven dat de bewerking voltooid is.
8. Open het deksel, haal de zak/het voedsel eruit.

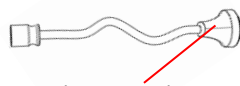
### 7.7 Accessoires voor vacuüm verpakken

Houd bij gebruik van de vacuümfunctie voor accessoires het vacuümdoeksel open.

1. Installatie van de zuigslang:



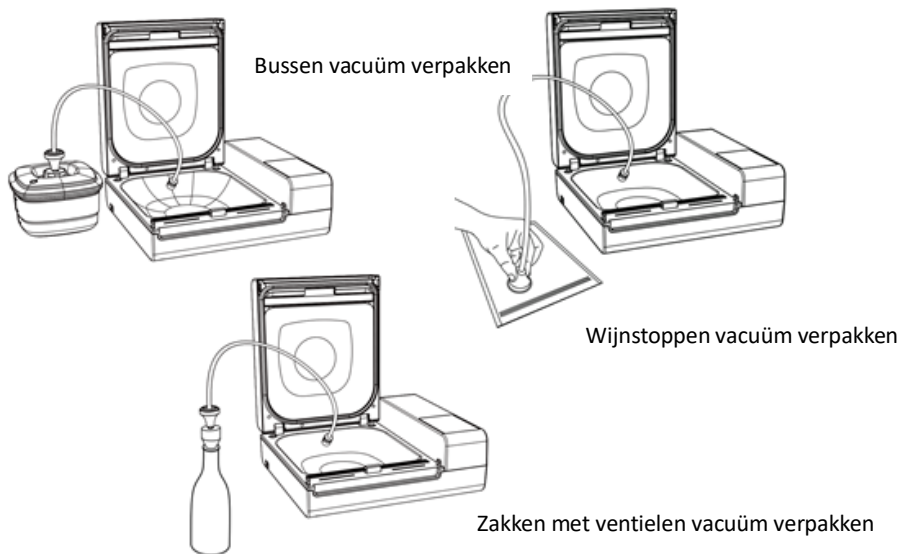
De richting van de zuigmond bij het vacuüm verpakken van jerrycans of wijnstoppers.



De richting van de zuigmond bij het vacuüm verpakken van hersluitbare zakken met ventiel.

2. Verbind de zuigingang van het apparaat met het zuigmondstuk van de vacuümbussen, wijnstoppers of de zuigkleppen op de hersluitbare zak met de zuigslang.

**Opmerking:** Als u een vacuümbus gebruikt, zorg er dan voor dat u de bus instelt op de "Vacuüm-modus".  
Als u een hersluitbare zak met ventiel gebruikt, zorg er dan voor dat de rits volledig gesloten is.



3. Druk op de *Accessories*-knop.
4. Druk op de start-/stopknop om te beginnen met het vacuüm verpakken.
5. Wanneer het vacuüm klaar is, geeft het apparaat drie pieptonen en is het werk voltooid.
6. Maak de zuigslang los en berg het voorwerp op.

**Opmerking: Druk tijdens het vacuüm verpakken op de start-/stopknop om onmiddellijk te stoppen. Als u een vacuümbus gebruikt, moet u de bus na het vacuüm verpakken in de "Vergrendelmodus" zetten.**

### 7.8 Hoe voedsel marinieren

1. Druk op de "*Marinate*"-knop om de marineermodus te openen en druk vervolgens op de "*▲/▼*"-knoppen om het gewenste aantal cycli van 6 minuten te selecteren.
2. Selectie van marineermethoden:
  - Als u ervoor kiest om te marinieren in de kamer, kies dan een vacuümszak van geschikte grootte om het voedsel in te verpakken en plaats deze in de vacuümkamer.
  - Als u ervoor kiest om te marinieren buiten de kamer, vult u het voedsel in een vacuümhouder en stelt u de houder in op "Vacuüm-modus" (indien van toepassing). Sluit de zuigslang aan op de zuigingang van het apparaat en het zuigmondstuk op de vacuümbus.
3. Het proces starten
  - Voor marinieren in de kamer sluit u het vacuümdoeksel en drukt u op de start-/stopknop om het marinieren te starten.
  - Voor marinieren buiten de kamer drukt u op de start-/stopknop en het apparaat begint met het marinieren.
4. Wanneer de marineertijd tot 0 is afgeteld, geeft het apparaat drie pieptonen en is het marinieren voltooid.

## 8. Onderhoud

1. Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
2. Gebruik een vochtige doek om het apparaat regelmatig schoon te maken om vuil en stof te verwijderen.
3. Controleer voor elk gebruik of het deksel, de verzegelingsdraad en de afdichting beschadigd zijn. Zo ja, vervang deze dan voordat u het apparaat gebruikt.
4. Plaats geen hete/scherpe/zware voorwerpen op het deksel om schade te voorkomen.
5. Voorkom dat er vloeistoffen of stof in de pompkamer of uitlaatpijp terechtkomen, omdat dit tot schade kan leiden.
6. Alleen professionals mogen het apparaat demonteren of onderhouden.
7. Het apparaat kan maximaal 8 uur per dag werken. Als de gebruiker de werktijd van het apparaat zonder toestemming verlengt, waardoor schade aan het apparaat of kwaliteitsproblemen ontstaan, draagt de fabrikant geen enkele verantwoordelijkheid.
8. Als het apparaat niet volgens deze handleiding wordt gebruikt en er daardoor schade of kwaliteitsproblemen ontstaan, is de fabrikant niet verantwoordelijk.

## 9. Problemen oplossen

Onder normale omstandigheden levert uw 7529.0025 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 netsnoer goed in het stopcontact zit en dat de aan/uit-schakelaar van het apparaat aan staat.
- Controleer of het netsnoer beschadigd is. Zo ja, vervang het dan voor gebruik.
- Als dit niet het geval is, neem dan contact op met een vakman voor onderhoud. (Het kan een probleem van de besturingskaart of kabelklemmen zijn).

### Onvoldoende vacuümwerking

- De vacuümtijd is mogelijk niet lang genoeg, stel een langere vacuümtijd in en probeer het opnieuw.
- Als u de externe vacuümmethode gebruikt, zorg er dan voor dat de zakken vacuümzakken met reliëf zijn.
- Als u de kamer-vacuümmethode gebruikt, zorg er dan voor dat het open uiteinde van de zak niet vouwt nadat u de zak in de vacuümkamer hebt geplaatst.
- Als u de kamer-vacuümmethode gebruikt, zorg er dan voor dat het open uiteinde van de zak met de klem wordt vastgeklemd om deze open te houden.
- De zak is beschadigd, heeft gaatjes of andere defecten.

### Onvoldoende seal

- De sealtijd is mogelijk niet voldoende. Stel een langere sealtijd in en probeer het opnieuw.
- Zorg ervoor dat het uiteinde van de zak over de sealbalk geplaatst is.
- Zorg ervoor dat het uiteinde van de zak vrij is van vocht, kruimels of afval.
- De sealbalk is mogelijk niet op zijn plaats.
- Er kan vuil of een oxidatielaagje op het oppervlak van de koperen plaat van de sealbalk of koperen kolom van de cilinder zitten. Schraap en reinig deze met een gereedschap zoals een kleine schroevendraaier, en probeer het dan opnieuw.
- De afdichtstrip is mogelijk niet op zijn plaats.
- Zo niet, neem dan contact op met een vakman voor onderhoud. (Het kan een probleem zijn met de verwarmingsspiraal, de magneetklep, de besturingskaart of het voedingspaneel).

### Opgeblazen zak

- Scherpe voorwerpen kunnen de zak doorboren. Om dit te voorkomen, bedek scherpe randen met een papieren handdoek of een antilekplaatje en verpak opnieuw met een nieuwe vacuümzak.
- Sommige vruchten en groenten kunnen gas afgeven als ze niet goed worden voorbehandeld voordat ze worden verpakt.

Foutcode	Oorzaak	Maatregel
E01	1. De vacuümdruk kan niet worden bereikt. 2. Het deksel is open wanneer de "start-/stopknop wordt ingedrukt (behalve voor de marineren- en accessoirestanden).	1. Druk op STOP om de foutmelding te verlaten. 2. Controleer of de pakking op de juiste plaats zit. 3. Sluit het deksel goed en probeer het opnieuw.
E02	Bescherming tegen oververhitting	1. Druk op STOP om de foutmelding te verlaten. 2. Stop het apparaat gedurende minstens 30 minuten

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

## 1. 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.

### 2.1 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

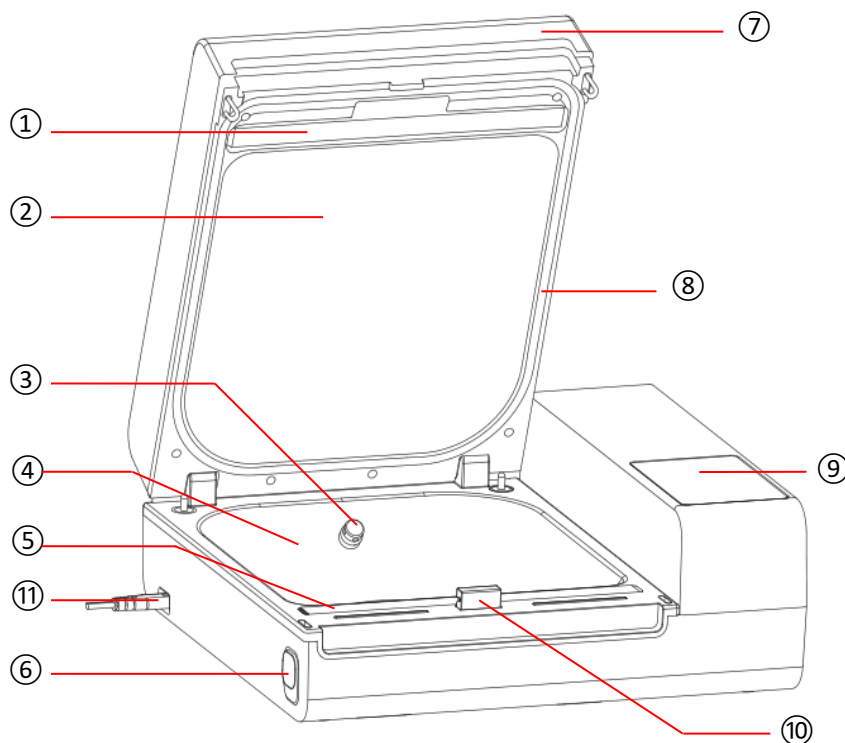
Lagerung	Lebensmittel	Typische Lagerung	Vacuum Verpackung
Gefrorenes	Fleisch	6 Monate	15-20 Monate
	Fisch, Meeresfrüchte	6 Monate	10-12 Monate
	Trockenfrüchte, Kaffeebohnen	6-9 Monate	18-24 Monate
Gekühltes	Fleisch	2-3 Tage	12-13 Tage
	Fisch, Meeresfrüchte	2-3 Tage	6-8 Tage
	Gekochtes Fleisch	2-3 Tage	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. Sicherheitsrichtlinien

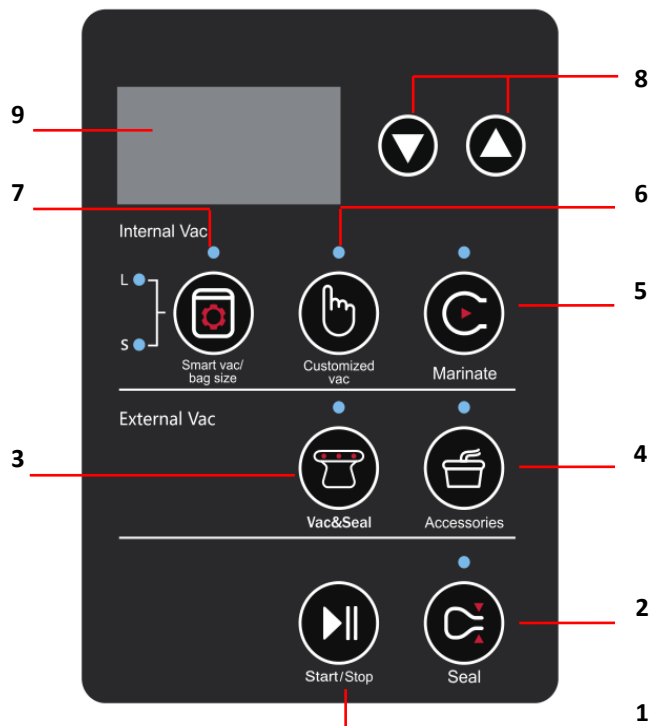
Beachten Sie zu Ihrer Sicherheit die folgenden Vorsichtsmaßnahmen, wenn Sie Ihren Combisteel Vakuuierer benutzen:

1. Lesen Sie das Benutzerhandbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen.
2. Verwenden Sie das Gerät nicht auf nassen oder heißen Oberflächen oder in der Nähe einer Wärmequelle.
3. Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
4. Vermeiden Sie es, während des Betriebs den Vakuumdeckel, die Vakuumkammer und die Versiegelungsleiste zu berühren, um Quetschungen, Verbrennungen oder Schäden an der Maschine zu vermeiden.
5. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis bestimmt, es sei denn, sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder angewiesen.
6. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
7. Tauchen Sie das Gerät oder das Netzkabel nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
8. Ziehen Sie zum Trennen den Stecker direkt von der Stromquelle ab. Ziehen Sie nicht am Kabel, um die Verbindung zu trennen.
9. Ein kurzes Netzkabel (oder ein kurzes abnehmbares Netzkabel) ist vorgesehen, um die Gefahr zu verringern, dass man sich in einem längeren Kabel verheddert oder darüber stolpert.
10. Verlängerungskabel (oder längere abnehmbare Netzkabel) sind erhältlich und dürfen bei sorgfältigem Gebrauch verwendet werden.
11. Wenn ein Verlängerungskabel verwendet wird:
  - a. Die angegebene Nennleistung des abnehmbaren Netzkabels oder Verlängerungskabels darf nicht geringer sein als die angegebene Nennleistung des Produkts;
  - b. Wenn es sich um ein geerdetes Produkt handelt, muss das Verlängerungskabel ein geerdetes 3-poliges Kabel sein;
  - c. Das längere Kabel muss so verlegt werden, dass es nicht über die Arbeitsplatte oder die Tischplatte herabhängt, wo man darüber stolpern, sich darin verfangen oder unbeabsichtigt daran ziehen kann, insbesondere durch Kinder.
12. Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Netzkabel.
13. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, lassen Sie es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzen, um Gefahren zu vermeiden.

### 4. Die Eigenschaften des Vakuumversiegelerers



1. Dichtungsschaum 2. Obere Kammer 3. Saugeinlass
4. Untere Kammer 5. Versiegelungsdraht 6. Verschluss 7. Vakuumdeckel
8. Versiegelungsdichtung 9. Bedienfeld 10. Beutelklammer 11. Stromschnittstelle



### 1. Start-/Stopp-Taste

- Schließen Sie das Gerät an und drücken Sie eine beliebige Taste, um in den Standby-Modus zu gelangen.
- Wenn Sie sich im Standby-Modus befinden, drücken Sie die Taste "Start/Stop", um den aktuell gewählten Modus zu starten.
- Um einen laufenden Vorgang abzubrechen, drücken Sie die Taste "Start/Stop", um die Funktion zu beenden und in den Standby-Modus zurückzukehren.

### 2. Versiegelungstaste

- Drücken Sie im Standby-Modus die Taste "Versiegeln", um die gewünschte Versiegelungszeit einzustellen. Drücken Sie die Taste "▲" oder "▼", um die Versiegelungszeit von 0 bis 6 Sekunden zu erhöhen oder zu verringern.
- Drücken Sie im Standby-Modus die Taste "Versiegeln", schließen Sie den Deckel und drücken Sie dann die Taste "Start/Stop". Die Maschine leitet einen Versiegelungsvorgang ein.
- Drücken Sie während des Vakuumierens in den Modi Smart Vac, Benutzerdefinierter Vac, Vac&Versiegeln oder Marinieren die Taste "Versiegeln", um sofort zu versiegeln.

### 3. Vac&Versiegeln Taste

Drücken Sie diese Taste im Standby-Modus, um den externen Vakuumversiegelungsmodus auszuwählen. Auf dem Display wird "0.0" angezeigt, und der Vakuumversiegelungsprozess beginnt, sobald der Deckel geschlossen und die Taste "Start/Stop" gedrückt wird.

### 4. Zubehör-Taste

Drücken Sie diese Taste im Standby-Modus, um die Funktion für externes Zubehör auszuwählen (auf dem Display wird "ACC" angezeigt). Öffnen Sie den Deckel, verbinden Sie den Sauganschluss des Geräts und den Saugstutzen des Zubehörs (Vakuumtank, Weinflaschenverschluss oder Reißverschlussbeutel mit Ventil) mit dem mitgelieferten Saugschlauch und drücken Sie dann die Start/Stop-Taste zum Starten des Vakuums.

### 5. Marinieren-Taste

Drücken Sie im Standby-Modus die Taste "Marinieren", um den Mariniermodus zu aktivieren. Drücken Sie die Taste "▲" oder "▼", um die Anzahl der 6-Minuten-Zyklen von 1 bis 10 Zyklen (6 bis 60 Minuten) zu erhöhen oder zu verringern. Jeder Zyklus besteht aus 3 Schritten: Vakuumieren, Halten und Loslassen. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie die Taste "Start/Stop", um den Mariniervorgang zu starten.

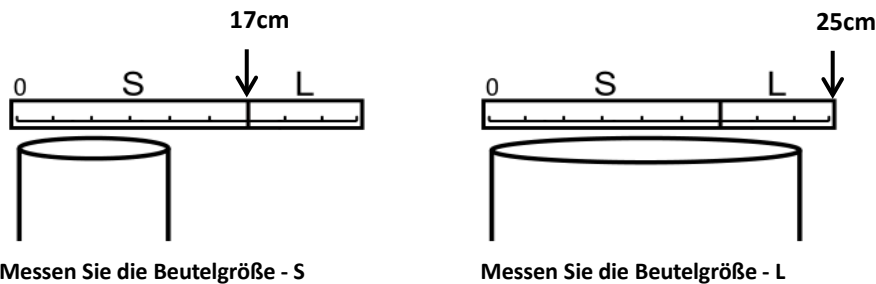
### 6. Benutzerdefinierte Vac-Taste

Drücken Sie im Standby-Modus die Taste "Benutzerdefinierter Vac", um in den Modus Benutzerdefinierter Vac zu gelangen. Drücken Sie die Tasten "▲" oder "▼", um die Vakuumzeit von 5 bis 80 Sekunden zu erhöhen oder zu verringern. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie die Taste "Start/Stop", um den Benutzerdefinierten Vac zu starten.



### 7. Smart Vac/Beutelgröße Taste

Drücken Sie im Standby-Modus die Taste "Smart Vac/Beutelgröße". Auf dem Display wird "AU" angezeigt und die aktuelle Einstellung (S oder L) leuchtet. Um die Größe des Beutels umzuschalten, drücken Sie die Taste "Smart Vac/Beutelgröße" erneut, um zwischen S und L zu wechseln.



### 8. ▲ / ▼ 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.

### 9. Digitale Anzeige

- Im Standby-Modus:
  - wenn Sie den Smart Vac-Modus wählen, erscheint auf dem Display "AU",
  - wenn Sie den Benutzerdefinierten Vac-Modus wählen, zeigt das Display die eingestellte Vakuumzeit in Sekunden an,
  - wenn Sie sich im Mariniermodus befinden, zeigt das Display die eingestellte Marinierzeit in Minuten an,
  - im externen Vac&Versiegelungs-Modus wird "0.0" angezeigt,
  - im Zubehör-Modus wird "ACC" angezeigt,
  - Nach dem Drücken der Versiegelungs-Taste 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 den Vakuumgrad oder die verbleibende Marinierzeit an (je nachdem, welche Phase des Marinierens aktiv ist),
  - im externen Vac&Versiegelungs-Modus zeigt es den Vakuumgrad oder die verbleibende Zeit der Versiegelung an,
  - Im Zubehör-Modus zeigt das Display den Vakuumgrad an,
  - und im Versiegelungsmodus wird die verbleibende Versiegelungszeit angezeigt.

### 10. Werkseinstellungen wiederherstellen

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

## 5. Technische Daten

Model	7529.0025
Stromspannung	220-240V~50Hz
Leistung	270W
Druck	-28.3inHg (-958mbar)
Max. Beutelbreite	254mm
Pumpe Type	Trockenpumpe
Vakuum Type	Kammer und Extern
Siegeldrahtbreite	3,5mm
Größe	380x340x136mm
Gewicht	15.1kg

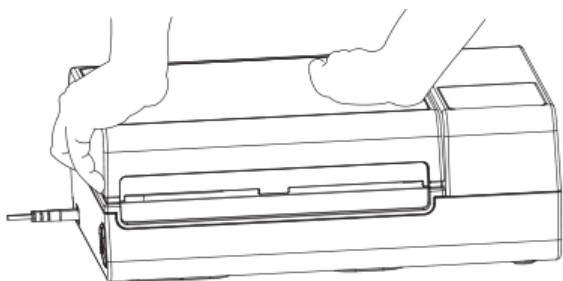
## 6. Beutel-Richtlinien

- Beide Arten von Beuteln können mit den Kammervakuumversiegelungsmodi dieses Geräts verwendet werden, sowohl geprägte als auch klare und flache. Für die externen Vakuumversiegelungsmodi können nur geprägte Beutel verwendet werden.
- 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.

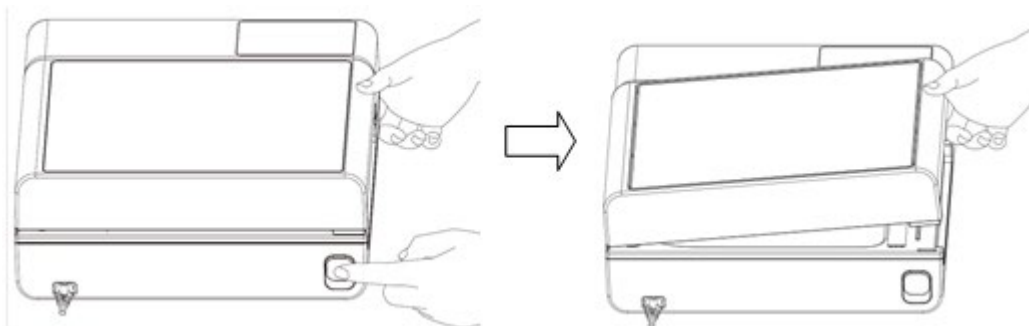
## 7. Bedienungsanleitung

### 7.1 Schließen und Öffnen des Vakuumdeckels

Zum Schließen: Drücken Sie leicht, aber fest auf beide Seiten des Vakuumdeckels, so dass der Verschluss in den Deckel einrastet.

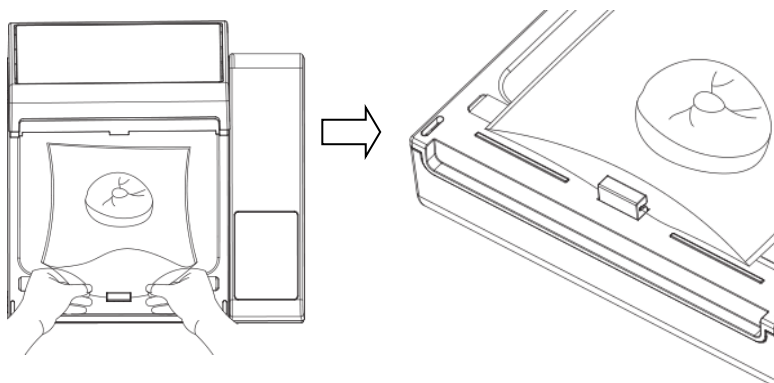


Zum Öffnen: Fassen Sie den Deckel in der Mitte mit der Hand und heben Sie ihn vorsichtig, aber fest an, um ihn zu öffnen.



### 7.2 Richtige Verwendung des Beutelclips

Halten Sie die untere Seite des Beutels straff und schieben Sie ihn in den Clip. (Hinweis: Nur die untere Seite des Beutels wird in den Clip eingeführt, damit der Beutel offen bleibt)



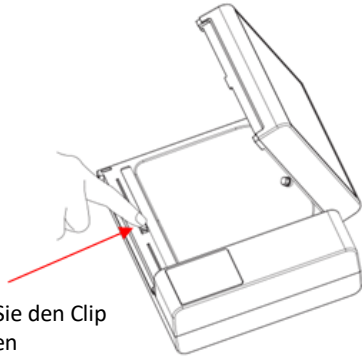
### 7.3 Bevor Sie beginnen...

- Schließen Sie das Stromkabel an. Wenn das Gerät an eine Steckdose angeschlossen ist, zeigt das Display "OFF" an und befindet sich im Energiesparmodus.
- Drücken Sie eine beliebige Taste, um in den Standby-Modus zu wechseln. Die digitale Anzeige leuchtet auf. Das Gerät ist nun für alle Funktionen bereit.

### 7.4 Wie man Beutel aus Rollen Herstellt

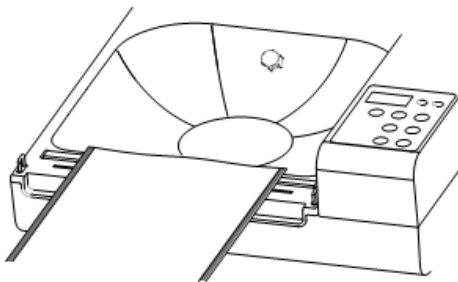
Um die Lebensdauer Ihres Vakuumiergeräts zu verlängern, empfehlen wir, zwischen jedem Versiegeln eine Pause von mindestens 20 Sekunden einzulegen.

1. Schneiden Sie eine geeignete Größe für den Beutel aus einer Rolle
2. Stellen Sie die Versiegelungszeit ein, indem Sie die Taste "Versiegeln" und die Tasten "▲" oder "▼" drücken, um die gewünschte Versiegelungszeit zu wählen.
3. Wenn der Clip angehoben ist, drücken Sie ihn nach unten.



Drücken Sie den Clip nach unten

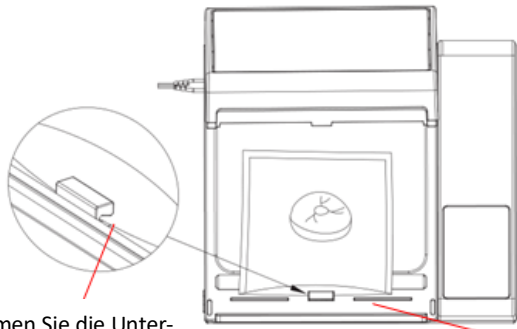
4. Legen Sie ein offenes Ende des Beutels über die Versiegelungsleiste, während sich der Rest des Beutels außerhalb des Geräts befindet.



5. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie die Taste "Start/Stop", um den Versiegelungsvorgang zu starten.
6. Wenn die Versiegelungszeit abgelaufen ist, piept das Gerät dreimal, um zu signalisieren, dass der Vorgang abgeschlossen ist.
7. Heben Sie den Deckel an und prüfen Sie die Dichtung.

### 7.5 Wie man einen Beutel Vakuumiert und Versiegelt

1. Wählen Sie einen Vakuumbbeutel von 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 geändert wird.
3. Wählen Sie den gewünschten Vakuum-Modus, indem Sie entweder die Taste "Smart Vac/Beutelgröße" oder "Benutzerdefinierter Vac-Modus" drücken.
  - Wenn Sie den Smart Vac-Modus verwenden, drücken Sie die Taste "Smart Vac/Beutelgröße", um die gewünschte Beutelgröße S (Small) oder L (Large) auszuwählen.
  - Wenn Sie den Benutzerdefinierten Vac-Modus verwenden, verwenden Sie die Tasten "▲" oder "▼", um die gewünschte Vakuumzeit auszuwählen.
4. Legen Sie den Vakuumbbeutel mit dem Gegenstand in die Vakuumkammer, wobei sich das offene Ende des Beutels über der Versiegelungsleiste befindet. Wenn der Clip nicht ausgefahren ist, drücken Sie auf den Clip, um ihn aufzuklappen. Vergewissern Sie sich, dass die untere Seite des Beutels in den Beutelclip eingesetzt wird und dass der Beutel nicht über die Begrenzungslinie hinausragt. Die Beutelöffnung muss sauber und frei von Flüssigkeiten und Verunreinigungen gehalten werden.



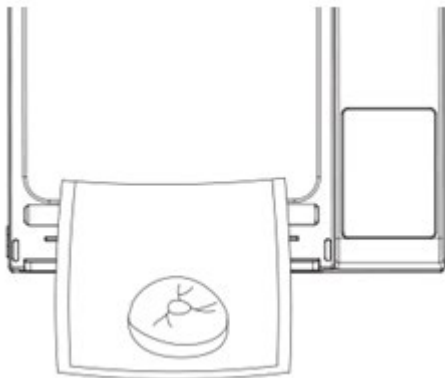
Klemmen Sie die Unterseite des Beutels fest

Der Beutel darf diese Linie nicht

5. Schließen Sie den Vakuumdeckel und drücken Sie die Taste "Start/Stop", um den Vakuumier- und Versiegelungsvorgang zu starten. Wenn Sie den Beutel verschließen müssen, bevor der Vakuumiervorgang abgeschlossen ist, drücken Sie die Taste "Versiegeln", um sofort mit dem Versiegeln zu beginnen.
6. Am Ende des Vorgangs gibt das Gerät 3 Pieptöne ab, um zu signalisieren, dass der Vorgang abgeschlossen ist.
7. Öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie den Beutel/die Lebensmittel heraus.

### 7.6 Wie man einen Beutel Extern Vakuumiert und Versiegelt

1. Wählen Sie einen geprägten 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 geändert wird.
3. Wählen Sie die Schaltfläche "Vac&Versiegeln" für die externe Vakuumversiegelung.
4. Drücken Sie den Clip nach unten.
5. Legen Sie das offene Ende des Vakuumbeutels über die Versiegelungsleiste, so dass der Rest des Beutels mit dem Gegenstand draußen bleibt.



6. Um den Prozess zu starten, schließen Sie den Vakuumdeckel und drücken Sie die Taste "Start/Stop", um den Vakuum- und Versiegelungsprozess zu starten. Wenn Sie den Beutel verschließen müssen, bevor der Vakuumiervorgang abgeschlossen ist, drücken Sie die Taste "Versiegeln", um sofort mit dem Versiegeln zu beginnen.
7. Am Ende des Vorgangs gibt das Gerät 3 Pieptöne ab, um zu signalisieren, dass der Vorgang abgeschlossen ist.
8. Öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie den Beutel/die Lebensmittel heraus.

### 7.7 Wie man Zubehör Vakuumiert

Wenn Sie die Zubehör-Vakuumfunktion verwenden, lassen Sie bitte den Vakuumdeckel offen.

1. Installation des Saugschlauchs:



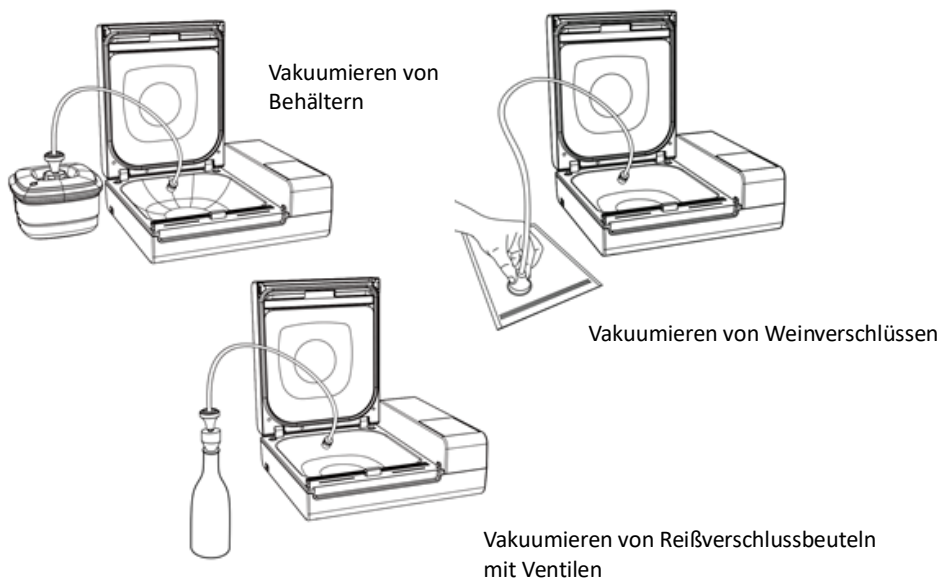
Die Richtung der Saugdüse beim Vakuumieren von Behältern oder Weinverschlüssen.



Die Richtung der Saugdüse beim Vakuumieren von Reißverschluss-Vakuumbuteln mit Ventilen

2. Verbinden Sie den Saugeinlass des Geräts mit dem Saugstutzen der Vakuumbehälter, Weinverschlüsse oder den Saugventilen am Reißverschlussbeutel mit dem Saugschlauch.

**Hinweis:** Wenn Sie einen Vakuumbehälter verwenden, stellen Sie sicher, dass der Behälter auf den "Vakuu-Modus" eingestellt ist. Wenn Sie einen Reißverschlussbeutel mit Ventil verwenden, achten Sie darauf, dass der Reißverschluss vollständig geschlossen ist.



3. Drücken Sie die Zubehör-Taste.
4. Drücken Sie die Taste Start/Stop, um den Vakuuiervorgang zu starten.
5. Wenn das Vakuum abgeschlossen ist, piept das Gerät dreimal und der Vorgang ist beendet.
6. Ziehen Sie den Saugschlauch ab und lagern Sie den Gegenstand.

**Hinweis:** Drücken Sie während des Saugvorgangs die Taste Start/Stop, um den Vorgang sofort zu beenden. Wenn Sie einen Vakuumbehälter verwenden, müssen Sie den Behälter nach dem Vakuuieren in den "Verriegelungsmodus" stellen.

### 7.8 Wie man Lebensmittel Mariniert

1. Drücken Sie die Taste "Marinieren", um den Marinier-Modus zu aktivieren, und drücken Sie dann die Tasten "▲" oder "▼", um die gewünschte Anzahl von 6-Minuten-Zyklen auszuwählen.
2. Auswahl der Mariniermethoden:
  - Wenn Sie sich für das interne Marinieren entscheiden, wählen Sie einen Vakuumbbeutel von geeigneter Größe, um die Lebensmittel zu verpacken, und legen Sie ihn in die Vakuumkammer.
  - Wenn Sie extern marinieren möchten, füllen Sie die Lebensmittel in einen Vakuuierbehälter und stellen Sie den Behälter auf "Vakuuiermodus" (falls zutreffend). Verbinden Sie den Saugschlauch mit dem Saugelass des Geräts und die Saugdüse mit dem Vakuumbehälter.
3. Start des Prozesses
  - Zum internen Marinieren schließen Sie den Vakuudeckel und drücken Sie die Start/Stop-Taste, um den Mariniervorgang zu starten.
  - Zum externen Marinieren drücken Sie die Start/Stop-Taste und das Gerät beginnt mit dem Mariniervorgang.
4. Wenn die Marinierzeit auf 0 heruntergezählt wird, piept das Gerät dreimal und der Mariniervorgang ist beendet.

### 8. Wartung

1. Ziehen Sie vor dem Reinigen immer den Netzstecker des Gerätes.
2. Reinigen Sie das Gerät regelmäßig mit einem feuchten Tuch, um Verschmutzungen und Staub zu entfernen.
3. Prüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob der Deckel, der Versiegelungsdraht und die Dichtung beschädigt sind. Ist dies der Fall, tauschen Sie sie aus, bevor Sie das Gerät benutzen.
4. Stellen Sie keine heißen/scharfen/schweren Gegenstände auf den Deckel, da dieser sonst beschädigt werden kann.
5. Vermeiden Sie, dass Flüssigkeiten oder Staub in die Pumpenkammer oder das Entlüftungsrohr gelangen, da dies zu Schäden führen kann.
6. Das Gerät darf nur von Fachleuten demontiert oder gewartet werden.

7. Das Gerät kann bis zu 8 Stunden pro Tag arbeiten. Wenn der Benutzer die Betriebszeit der Maschine unbefugt verlängert und dadurch Maschinenschäden oder Qualitätsprobleme verursacht, übernimmt der Hersteller keine Verantwortung.
8. Wenn die Maschine nicht gemäß dieser Anleitung betrieben wird und dadurch Schäden oder Qualitätsprobleme entstehen, übernimmt der Hersteller keine Verantwortung.

## 9. Fehlerbehebung

Unter den richtigen Umständen wird Ihr 7529.0025 eine erstklassige Vakuumleistung erbringen. In einigen Fällen können Probleme auftreten. Bitte konsultieren Sie das Menü zur Fehlersuche, bevor Sie den Kundendienst anrufen.

### Funktioniert nicht

- Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel ordnungsgemäß in die Steckdose eingesteckt ist und dass der Netzschalter des Geräts eingeschaltet ist.
- Prüfen Sie, ob das Netzkabel beschädigt ist. Ist dies der Fall, ersetzen Sie es vor der Verwendung.
- Wenn dies nicht der Fall ist, wenden Sie sich an einen Fachmann für die Wartung. (Es kann ein Problem mit der Steuerplatine oder den Kabelanschlüssen vorliegen).

### Unzureichendes Vakuum

- Die Vakuumierzeit ist möglicherweise nicht lang genug, bitte stellen Sie eine längere Vakuumierzeit ein und versuchen Sie es erneut.
- Wenn Sie die externe Vakuummethode verwenden, achten Sie darauf, dass es sich bei den Beuteln um geprägte Vakuumbbeutel handelt.
- Wenn Sie die Kammervakuum-Methode verwenden, achten Sie darauf, dass das offene Ende des Beutels nach dem Einlegen in die Vakuumkammer nicht gefaltet wird.
- Wenn Sie die Kammervakuum-Methode verwenden, achten Sie darauf, dass das offene Ende des Beutels mit dem Clip festgeklemmt wird, um ihn offen zu halten.
- Der Beutel ist beschädigt, hat Nadellöcher oder andere Mängel.

### Versiegelungsfehler

- Die Versiegelungszeit ist möglicherweise nicht ausreichend. Bitte stellen Sie eine längere Versiegelungszeit ein und versuchen Sie es erneut.
- Vergewissern Sie sich, dass das Ende des Beutels über der Versiegelungsleiste liegt.
- Vergewissern Sie sich, dass das Ende des Beutels frei von Feuchtigkeit, Krümeln oder Ablagerungen ist.
- Die Versiegelungsleiste ist möglicherweise nicht angebracht.
- Auf der Oberfläche des Kupferblechs der Versiegelungsleiste oder der Kupfersäule des Zylinders kann sich ein Schmutz- oder Oxidfilm befinden. Kratzen und reinigen Sie sie mit einem Werkzeug wie einem kleinen Schraubenzieher, und versuchen Sie es dann erneut.
- Der Versiegelungsstreifen ist möglicherweise nicht angebracht.
- Wenn dies nicht der Fall ist, wenden Sie sich für die Wartung an Fachleute. (Es könnte ein Problem mit der Heizspule, dem Magnetventil, der Steuerplatine oder der Schalttafel vorliegen).

### Aufblasen des Beutels

- Scharfe Gegenstände können den Beutel durchstechen. Um dies zu verhindern, decken Sie die scharfen Kanten mit einem Papiertuch oder einem stichfesten Schutz ab und verwenden Sie einen neuen Beutel zum Vakuumieren.
- Einige Obst- und Gemüsesorten können Gas freisetzen, wenn sie vor dem Verpacken nicht richtig vorbehandelt werden.

Fehlercode	Ursache	Lösung
E01	1. Der Vakuumdruck kann nicht erreicht werden. 2. Der Deckel ist geöffnet, wenn die Taste "Start/Stop" gedrückt wird (außer im Marinier- und Zubehörmodus).	1. Drücken Sie "Stop", um den Code zu verlassen. 2. Prüfen Sie, ob die Dichtung in der richtigen Position ist. 3. Schließen Sie den Deckel fest und versuchen Sie es erneut.
E02	Überhitzungsschutz	1. Drücken Sie "Stop", um den Code zu verlassen. 2. Stoppen Sie die Maschine für mindestens 30 Minuten

Vielen Dank, dass Sie sich für das Vakuumversiegelungsgerät entschieden haben.  
Viel Spaß beim Vakuumieren!

## 1. 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 :

**Moississure** - 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.

## 2. 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

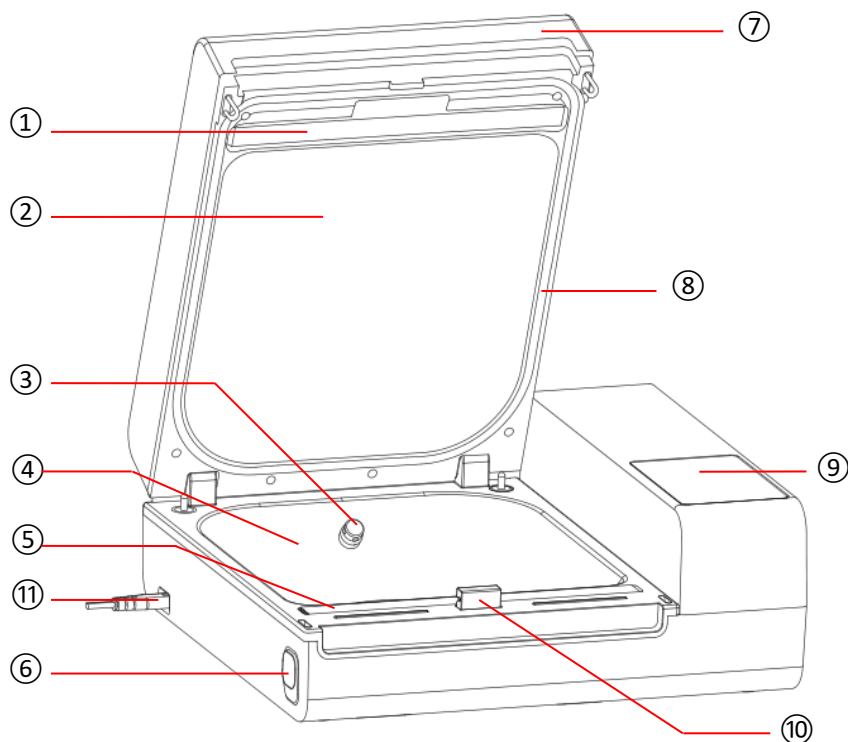
Stockage	Produits alimentaires	Stockage typique	Emballage sous vide
Congelé	Viande	6 mois	15-20 mois
	Poisson, Fruits de mer	6 mois	10-12 mois
	Fruit sec, Grains de café	6-9 mois	18-24 mois
Réfrigéré	Viande	2-3 jours	12-13 jours
	Poisson, Fruits de mer	2-3 jours	6-8 jours
	Viande cuite	2-3 jours	10-14 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. Lignes directrices en matière de sécurité

Pour votre sécurité, suivez les précautions suivantes lorsque vous utilisez votre machine à emballer sous vide Combisteel :

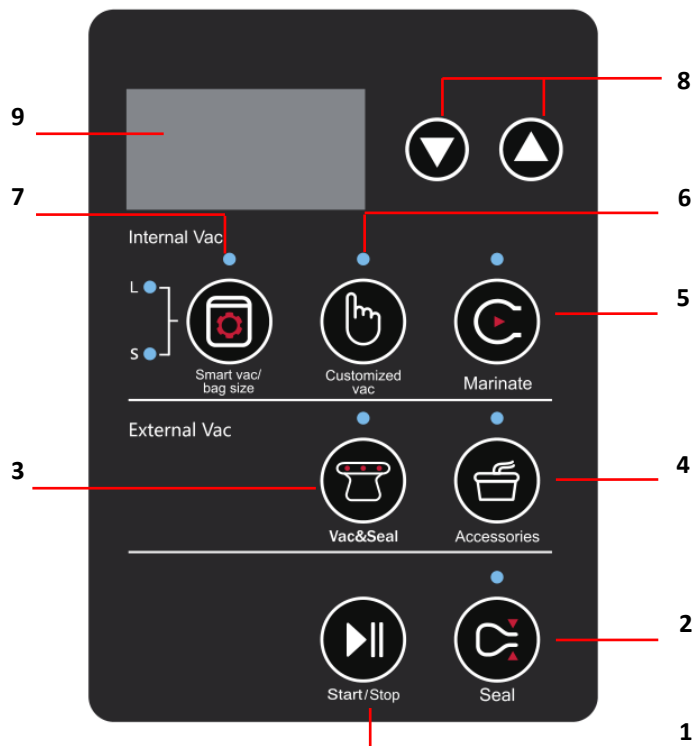
1. Lire attentivement le manuel de l'utilisateur avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
2. Ne pas utiliser l'appareil sur des surfaces humides ou chaudes, ou à proximité d'une source de chaleur.
3. N'utilisez l'appareil que pour l'usage auquel il est destiné.
4. Pendant le fonctionnement de l'appareil, évitez de toucher le couvercle du vide, la chambre à vide et la barre de soudure afin d'éviter les contusions, les brûlures ou les dommages à l'appareil.
5. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
6. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
7. Ne pas immerger l'appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
8. Pour débrancher l'appareil, le débrancher directement de la source d'alimentation. Ne pas débrancher en tirant sur le cordon.
9. Un cordon d'alimentation court (ou un cordon d'alimentation détachable court) est fourni pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement sur un cordon plus long.
10. Des rallonges (ou des cordons d'alimentation détachables plus longs) sont disponibles et il n'est pas interdit de les utiliser avec précaution.
11. En cas d'utilisation d'une rallonge :
  - a. La puissance électrique nominale du cordon d'alimentation amovible ou de la rallonge ne doit pas être inférieure à la puissance électrique nominale du produit ;
  - b. Lorsque le produit est du type avec mise à la terre, la rallonge doit être un cordon à 3 fils avec mise à la terre ;
  - c. Le cordon le plus long doit être disposé de telle sorte qu'il ne pende pas sur le comptoir ou la table, où il risque de trébucher, de s'accrocher ou d'être tiré involontairement, en particulier par les enfants.
12. Ne pas faire fonctionner un appareil dont le cordon d'alimentation est endommagé.
13. Si le cordon d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

### 4. Caractéristiques de l'appareil de mise sous vide



1. Mousse d'étanchéité
2. Chambre supérieure
3. Entrée d'aspiration
4. Chambre inférieure
5. Fil d'étanchéité
6. Verrou
7. Couvercle de vide
8. Joint d'étanchéité
9. Panneau de commande
10. Pince à sacs
11. Interface d'alimentation





### 1. Bouton Marche/Arrêt

- Branchez l'appareil et appuyez sur n'importe quelle touche pour passer en mode veille.
- En mode veille, appuyez sur la touche « Marche/Arrêt » pour lancer le mode sélectionné.
- Pour annuler une opération en cours, appuyez sur la touche « Marche/Arrêt » pour arrêter la fonction et revenir en mode veille.

### 2. Bouton de scellement

- En mode veille, appuyez sur le bouton « Sceller » pour régler la durée de scellement souhaitée. Appuyez sur les boutons « ▲ » ou « ▼ » pour augmenter ou diminuer le temps de scellement de 0 à 6 secondes.
- En mode veille, appuyez sur le bouton « Sceller », fermez le couvercle, puis appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt ». L'appareil lance le processus de scellement.
- Pendant la mise sous vide en mode Sous vide intelligent, Sous vide personnalisé, Aspiration & scellement ou Marinade, appuyez sur le bouton « Sceller » pour sceller immédiatement.

### 3. Bouton aspiration & scellement

En mode veille, appuyez sur cette touche pour sélectionner le mode de mise sous vide externe. L'écran affichera '0.0' et le processus de scellement sous vide commencera une fois que le couvercle sera fermé et que le bouton « Marche/Arrêt » sera enfoncé.

### 4. Bouton Accessoires

En mode veille, appuyez sur cette touche pour sélectionner la fonction accessoire externe (l'écran affiche 'ACC'). Ouvrez le couvercle, connectez l'orifice d'aspiration de l'appareil et la buse d'aspiration des accessoires (réservoir à vide, bouchon de bouteille de vin ou sac à fermeture éclair avec valve) à l'aide du tuyau d'aspiration fourni, puis appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour démarrer la mise sous vide.

### 5. Bouton de marinade

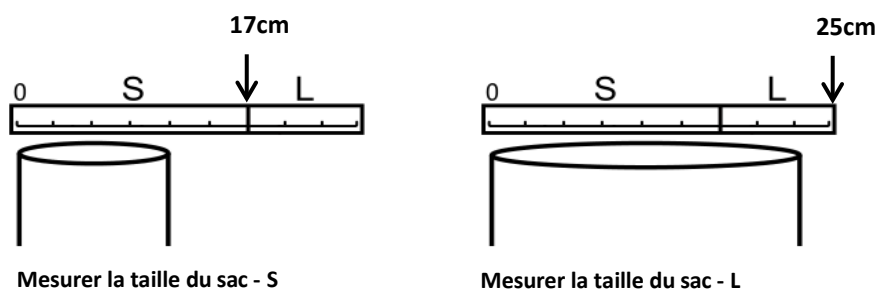
En mode veille, appuyez sur le bouton « Mariner » pour passer en mode marinade. Appuyez sur les boutons « ▲ » ou « ▼ » pour augmenter ou diminuer le nombre de cycles de 6 minutes de 1 à 10 cycles (6 à 60 minutes). Chaque cycle comprend 3 étapes : aspirer, maintenir et relâcher. Fermez le couvercle et appuyez sur la touche « Marche/Arrêt » pour lancer le processus de marinage.

### 6. Bouton Sous vide personnalisé

En mode veille, appuyez sur la touche « Sous vide personnalisé » pour accéder au mode Sous vide personnalisé. Appuyez sur les boutons « ▲ » ou « ▼ » pour augmenter ou diminuer la durée du vide de 5 à 80 secondes. Fermez le couvercle et appuyez sur la touche « Marche/Arrêt » pour lancer le processus de Sous vide personnalisé.

## 7. Bouton Sous vide intelligent/Taille du sac

En mode veille, appuyez sur la touche « Sous vide intelligent/Taille du sac ». L'écran affiche « AU » et le réglage actuel (S ou L) est éclairé. Pour alterner le réglage de la taille de votre sac, appuyez à nouveau sur la touche « Sous vide intelligent/Taille du sac » pour passer de S à L.



## 8. Les boutons ▲ / ▼

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

## 9. Affichage numérique

- En mode veille :

- lorsque vous sélectionnez le mode Sous vide intelligent, l'écran affiche « AU »,
- lorsque vous sélectionnez le mode Sous vide personnalisé, l'écran affiche la durée de vide réglée en secondes,
- en mode Marinade, l'écran affiche la durée de marinage réglée en minutes,
- en mode Aspiration & scellage externe, l'écran affiche « 0.0 »,
- en mode Accessoires, il affiche 'ACC',
- après avoir appuyé sur le bouton Sceller, l'écran affiche le temps de scellage réglé en secondes.

- Pendant le fonctionnement :

- en mode Sous vide intelligent, l'écran affiche le temps de vide en temps réel ou le temps de soudure restant,
- en mode Sous vide personnalisé, l'écran affiche le temps restant de mise sous vide ou de scellage,
- en mode Marinade, l'écran affiche le degré de vide ou le temps de marinade restant (en fonction de l'étape de marinage active),
- en mode Aspiration & scellage externe, l'écran affiche le degré de vide ou le temps de scellage restant,
- en mode Accessoires, l'écran affiche le degré de vide,
- et en mode Scellage, le temps de scellage restant est affiché.

## 10. 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.

## 5. Données techniques

Modèle	7529.0025
Voltage	220-240V~50Hz
Puissance	270W
Pression	-28.3inHg (-958mbar)
Largeur maximale du sac	254mm
Pompe	Pompe sèche
Chambre de style	Chambre & externe
Largeur du fil de scellage	3,5mm
Taille	380x340x136mm
Poids	6,1kg

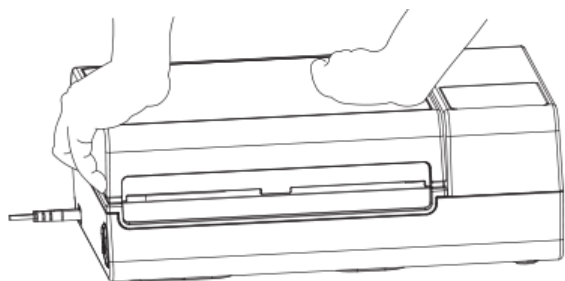
## 6. Lignes directrices relatives au sac

- Les deux types de sachets peuvent être utilisés avec les modes de scellage sous vide dans la chambre de cette machine, qu'ils soient gaufrés ou transparents et plats. Pour les modes de scellage sous vide externe, seuls les sachets gaufrés fonctionnent.
- 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.

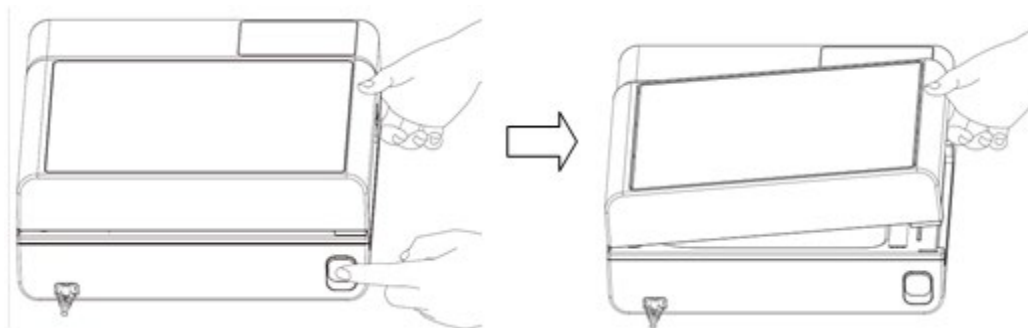
## 7. Instructions de fonctionnement

### 7.1 Pour fermer et ouvrir le couvercle de l'aspirateur

Pour fermer : Appuyez doucement mais fermement sur les deux côtés du couvercle de l'aspirateur, de manière à ce que le verrou s'enclenche dans le couvercle.

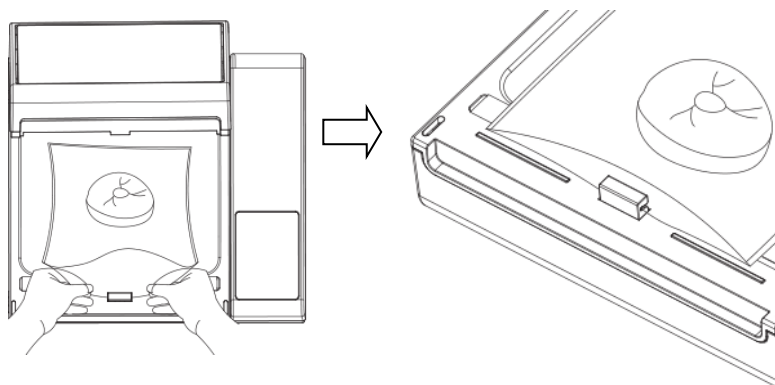


Pour l'ouvrir : Saisir le milieu du couvercle à la main et le soulever doucement mais fermement pour ouvrir le couvercle.



### 7.2 Pour utiliser correctement le clip du sac

Tenez la partie inférieure du sac tendue et insérez-la dans le clip. (Note : seule la partie inférieure du sac est insérée dans le clip pour que le sac reste ouvert).



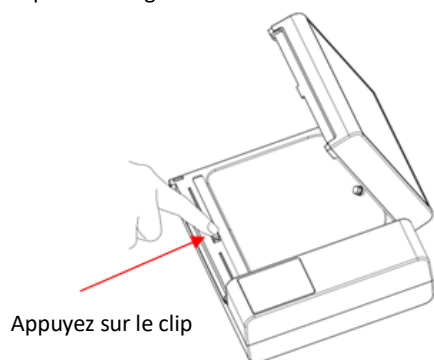
### 7.3 Avant que vous ne commenciez...

- Branchez le câble électrique. Lorsqu'il est connecté à une prise de courant, l'écran affiche « Arrêt » et se trouve en mode d'économie d'énergie.
- Appuyez sur n'importe quel bouton pour passer en mode veille. L'écran numérique s'allume. L'appareil est maintenant prêt pour toutes les fonctions.

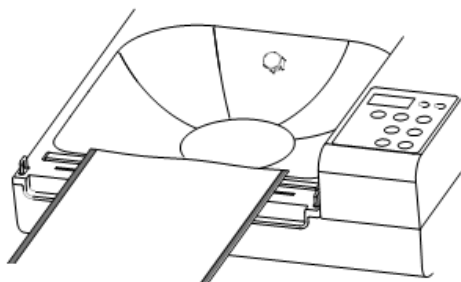
### 7.4 Comment fabriquer des sacs à partir de rouleaux

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

1. Découpez dans un rouleau une taille adaptée au sac
2. Réglez le temps de scellage en appuyant sur le bouton « Sceller » et sur les boutons « ▲ » ou « ▼ » pour sélectionner le temps de scellage souhaité.



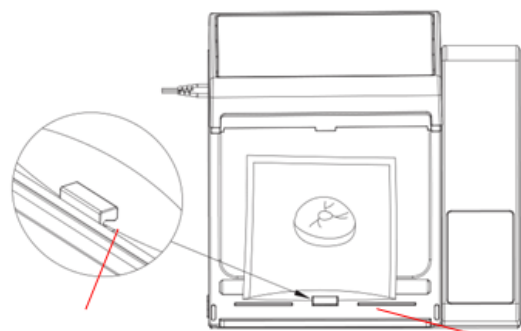
4. Placez une extrémité ouverte du sac sur la barre de soudure, le reste du sac étant à l'extérieur de la machine.



5. Fermer le couvercle et appuyer sur le bouton « Marche/Arrêt » pour enclencher le processus de scellage.
6. Lorsque le temps de scellage est terminé, la machine émet 3 bips pour signaler la fin du processus.
7. Soulevez le couvercle et vérifiez le scellage.

### 7.5 Comment mettre un sachet sous vide et le sceller ?

1. Choisissez un sachet sous vide de taille appropriée et placez l'article dans le sachet, en laissant un espace minimum de 5 cm entre l'article et le haut du sachet.
2. Appuyez sur le bouton « Sceller », puis utilisez les boutons « ▲ » ou « ▼ » pour sélectionner le temps de scellage souhaité. La valeur sera mémorisée et utilisée à chaque opération jusqu'à ce qu'elle soit modifiée.
3. Sélectionnez le mode de vide souhaité en appuyant soit sur le bouton « Sous vide intelligent/Taille du sac », soit sur le bouton « Sous vide personnalisé ».
  - En mode Sous vide intelligent, appuyez sur la touche « Sous vide intelligent/Taille du sac » pour sélectionner la Taille du sac S (Small) ou L (Large) souhaitée.
  - Lorsque vous utilisez le mode Sous vide personnalisé, utilisez les touches « ▲ » ou « ▼ » pour sélectionner la durée de vide souhaitée.
4. Placez le sac à vide avec l'article dans la chambre à vide en plaçant l'extrémité ouverte du sac sur la barre de soudure. Si le clip n'est pas déployé, appuyez sur le clip pour le faire remonter. Veillez à clipser la partie inférieure du sac dans le clip en vous assurant que le sac ne dépasse pas la ligne de démarcation. L'ouverture du sac doit rester propre et exempte de liquides et de débris.



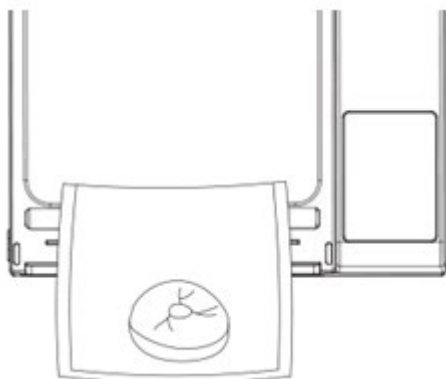
Clipser la partie inférieure du sac

Ne pas laisser le sac dépasser cette ligne

5. Fermez le couvercle de mise sous vide et appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt » pour lancer le processus de mise sous vide et de scellage. Si vous devez sceller le sac avant la fin du processus de mise sous vide, appuyez sur le bouton « Sceller » pour commencer à sceller immédiatement.
6. À la fin du processus, la machine émet 3 bips pour signaler que l'opération est terminée.
7. Ouvrez le couvercle et sortez le sac/les aliments.

### 7.6 Comment faire le vide externe et sceller un sachet

1. Choisissez un sachet sous vide gauffré de taille appropriée et placez l'article dans le sachet, en laissant un minimum de 5 cm entre l'article et le haut du sachet.
2. Appuyez sur le bouton « Sceller », puis utilisez les boutons « ▲ » ou « ▼ » pour sélectionner le temps de scellage souhaité. La valeur sera mémorisée et utilisée à chaque opération jusqu'à ce qu'elle soit modifiée.
3. Sélectionnez le bouton « Aspiration & scellage » pour le scellage sous vide externe.
4. Appuyez sur le clip.
5. Placez l'extrémité ouverte de la poche sous vide sur la barre de soudure, en laissant le reste de la poche avec l'article à l'extérieur.



6. Pour lancer le processus, fermez le couvercle de mise sous vide et appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt » pour lancer le processus de mise sous vide et de scellage. Si vous devez sceller le sac avant la fin du processus de mise sous vide, appuyez sur le bouton « Sceller » pour commencer à sceller immédiatement.
7. À la fin du processus, la machine émet 3 bips pour signaler que l'opération est terminée.
8. Ouvrez le couvercle et sortez le sac/les aliments.

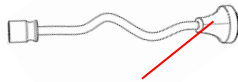
### 7.7 Comment mettre les accessoires sous vide

Lorsque vous utilisez la fonction de mise sous vide des accessoires, laissez le couvercle ouvert.

1. Installation du tuyau d'aspiration :



La direction de la buse d'aspiration lors de l'aspiration de bidons ou de bouchons de vin.

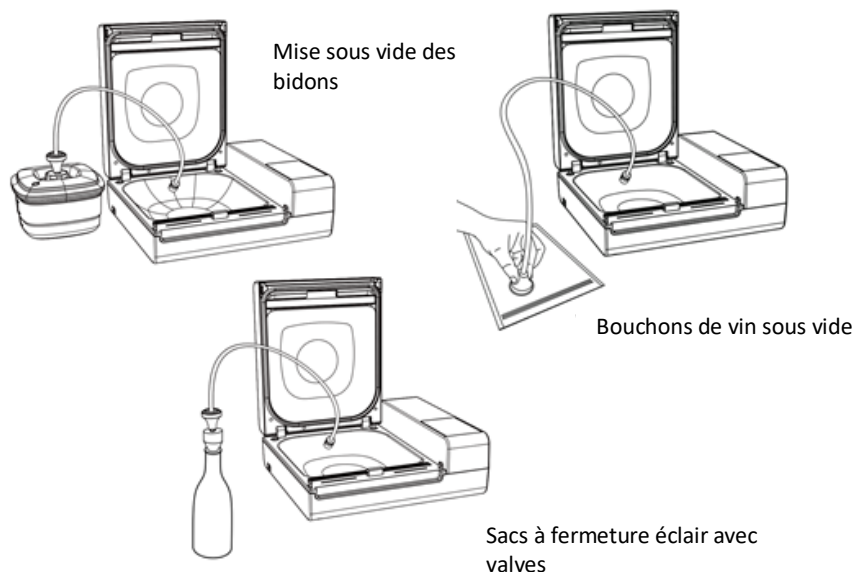


La direction de la buse d'aspiration lors de la mise sous vide de sacs sous vide à fermeture à glissière avec valves.

2. Reliez l'entrée d'aspiration de la machine à la buse d'aspiration des aspirateurs, des bouchons de vin ou des valves d'aspiration du sac à fermeture éclair à l'aide du tuyau d'aspiration.

**Note : si vous utilisez une boîte à vide, veillez à la mettre en mode « Aspiration ».**

**Si vous utilisez un sac à fermeture éclair avec valve, assurez-vous que la fermeture est complètement fermée.**



3. Appuyez sur le bouton Accessoires.
4. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour commencer l'aspiration.
5. Lorsque l'aspiration est terminée, l'appareil émet trois bips et le travail est terminé.
6. Débranchez le tuyau d'aspiration et rangez l'article.

**Note : Pendant l'aspiration, appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour l'arrêter immédiatement.**

**Si vous utilisez un aspirateur-traîneau, vous devez le mettre en mode « verrouillage » après avoir passé l'aspirateur.**

### 7.8 Comment faire mariner les aliments

1. Appuyez sur la touche « Marinade » pour passer en mode marinade, puis appuyez sur les touches « ▲ » ou « ▼ » pour sélectionner le nombre souhaité de cycles de 6 minutes.
2. Sélection des méthodes de marinade :
  - Si vous choisissez de mariner en interne, choisissez un sac sous vide de taille appropriée pour emballer les aliments et placez-le dans la chambre à vide.
  - Si vous choisissez de mariner à l'extérieur, remplissez les aliments dans une boîte à vide et réglez la boîte sur le « mode sous vide » (le cas échéant). Raccordez le tuyau d'aspiration à l'entrée d'aspiration de l'appareil et la buse d'aspiration à la boîte à vide.
3. Démarrer le processus
  - Pour la marinade interne, fermez le couvercle de la machine à vide et appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour lancer le processus de marinade.
  - Pour la marinade externe, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt et la machine commencera le processus de marinade.
4. Lorsque le temps de marinade descend à 0, l'appareil émet trois bips et la marinade est terminée.

## 8. Maintenance

1. Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
2. Utilisez un chiffon humide pour nettoyer régulièrement l'appareil afin d'éliminer les débris et la poussière.
3. Avant chaque utilisation, vérifiez si le couvercle, le fil d'étanchéité et le joint sont endommagés. Si c'est le cas, remplacez-les avant d'utiliser l'appareil.
4. Ne placez pas d'objets chauds/tranchants/lourds sur le couvercle, sous peine de l'endommager.
5. Évitez de faire pénétrer des liquides ou de la poussière dans la chambre de la pompe ou dans le tuyau d'échappement, car cela pourrait l'endommager.
6. Seuls des professionnels peuvent démonter ou entretenir la machine.
7. La machine peut fonctionner au maximum 8 heures par jour. Si l'utilisateur prolonge le temps de travail de la machine sans autorisation, causant des dommages à la machine ou des problèmes de qualité, le fabricant n'assumera aucune responsabilité.
8. Si la machine n'est pas utilisée conformément à ce manuel et qu'il en résulte des dommages ou des problèmes de qualité, le fabricant ne sera pas responsable.

## 9. Dépannage

Dans des circonstances appropriées, votre 7529.0025 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 le cordon d'alimentation est correctement branché dans la prise de courant et que l'interrupteur d'alimentation de l'appareil est en position marche.
- Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé. Si c'est le cas, remplacez-le avant de l'utiliser.
- Si ce n'est pas le cas, contactez des professionnels pour l'entretien. (Il peut s'agir d'un problème au niveau de la carte de contrôle ou des bornes du câble).

### Aspiration insuffisante

- La durée du vide n'est peut-être pas assez longue. Réglez une durée de vide plus longue et réessayez.
- Si vous utilisez la méthode de mise sous vide externe, assurez-vous que les sacs sont des sacs de mise sous vide gaufrés.
- Si vous utilisez la méthode du vide en chambre, assurez-vous que l'extrémité ouverte du sac ne se plie pas après avoir placé le sac dans la chambre à vide.
- Si vous utilisez la méthode du vide en chambre, assurez-vous que l'extrémité ouverte du sac est maintenue à l'aide du clip pour la maintenir ouverte.
- Le sac est endommagé, présente des trous d'épingle ou d'autres défauts.

### Malfunction du scellage

- Le temps de soudure n'est peut-être pas suffisant. Réglez un temps de soudure plus long et réessayez.
- Assurez-vous que l'extrémité du sac est placée sur la barre de soudure.
- Assurez-vous que l'extrémité du sac est exempte d'humidité, de miettes ou de débris.
- La barre de soudure n'est peut-être pas en place.
- Il peut y avoir de la saleté ou un film d'oxyde sur la surface de la feuille de cuivre de la barre de soudure ou de la colonne de cuivre du cylindre. Grattez et nettoyez-les à l'aide d'un outil tel qu'un petit tournevis, puis réessayez.
- La bande d'étanchéité n'est peut-être pas en place.
- Si ce n'est pas le cas, contactez des professionnels pour l'entretien. (Il peut s'agir d'un problème au niveau du serpent de chauffage, de l'électrovanne, du tableau de commande ou du panneau d'alimentation).

### Gonflage du sac

- Des objets pointus peuvent percer le sac. Pour éviter cela, couvrez les bords tranchants avec une serviette en papier ou une protection anti perforation et refaites le vide avec un nouveau sac d'aspirateur.
- Certains fruits et légumes peuvent dégager du gaz s'ils ne sont pas correctement traités avant d'être emballés.

Erreur du code	Cause	Remède
E01	1. La pression du vide ne peut être atteinte. 2. Le couvercle est ouvert lorsque l'on appuie sur la touche « Marche/Arrêt » (sauf pour les modes marinade et accessoires).	1. Appuyez sur « Arrêt » pour quitter le code. 2. Vérifier si le joint est bien positionné. 3. Fermez hermétiquement le couvercle et réessayez.
E02	Protection contre la surchauffe	1. Appuyez sur « Arrêt » pour quitter le code. 2. Arrêter la machine pendant au moins 30 minutes

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