

enerio®

VS-130802



Vacuum Sealer (EN)

Vakumier Gerät (DE)

Appareil de Mise Sous Vide (FR)

Vakuumförseglare (SE)

Vacumeermachine (NL)

Pakowarka próżniowa (PL)

CE

Content – Inhalt – Teneur – Innehåll – Inhoud – Treść

Instruction manual – English	- 2 -
Bedienungsanleitung – German	- 9 -
Mode d'emploi – French.....	- 17 -
Bruksanvisning – Swedish.....	- 25 -
Gebruiksaanwijzing – Dutch	- 32 -
Instrukcja obsługi – Polish	- 39 -

SAFETY INSTRUCTIONS

Before use make sure to read all of the below instructions in order to avoid injury or damage, and to get the best results from the appliance. Make sure to keep this manual in a safe place. If you give or transfer this appliance to someone else make sure to also include this manual.

In case of damage caused by user failing to follow the instructions in this manual the warranty will be void. The manufacturer/importer accepts no liability for damages caused by failure to follow the manual, a negligent use or use not in accordance with the requirements of this manual.

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
2. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
3. Before inserting the plug into the mains socket, please check that the voltage and frequency comply with the specifications on the rating label.
4. If an extension cord is used it must be suited to the power consumption of the appliance, otherwise overheating of the extension cord and/or plug may occur. There is a potential risk of injuries from tripping over the extension cord. Be careful to avoid dangerous situations.
5. Disconnect the mains plug from the socket when the appliance is not in use and before cleaning.
6. Ensure that the mains cable is not hung over sharp edges and keep it away from hot objects and open flames.
7. Do not immerse the appliance or the mains plug in water or other liquids. There is danger to life due to electric shock!
8. To remove the plug from the plug socket, pull the plug. Do not pull the power cord.
9. Do not touch the appliance if it falls into water. Remove the plug from its socket, turn off the appliance and send it to an authorized service center for repair.
10. Do not plug or unplug the appliance from the electrical outlet with a wet hand.
11. Never attempt to open the housing of the appliance, or to repair the appliance yourself. This could cause electric shock.
12. Children are unable to recognize the hazards associated with incorrect handling of electrical appliances. Therefore, children should never use electric household appliances unsupervised.
13. Never leave the appliance unattended during use.
14. This appliance is not designed for commercial use.
15. Do not use the appliance for other than intended use.
16. Do not place the appliance in wet, dusty or easily wet place.
17. Do not shake or drop the appliance, and prevent the appliance from being impacted.
18. Please do not place the appliance near the gas furnace or heat dissipation items.
19. Never try to reach the inside with metal items.
20. Operate the device on a sturdy, even and heatproof surface.
21. Never cover up the connected device. Risk of overheating.
22. Do not operate the device in the vicinity of flammable liquids or combustible gases.
23. Please pay particular attention to good hygiene conditions. Wash your hands before vacuum-sealing.
24. Keep all work equipment and the appliance absolutely clean.
25. After use, clean thoroughly, particularly the collection tray.
26. In general, perishable foods should be frozen immediately after vacuum-sealing, or must be consumed immediately, if they are heated up afterwards. Do not store these at room temperature.

27. Never reuse bags, particularly with raw meat, fish or oily foods.
28. Do not reuse the bags, if they have been heated up in a water bath or in the microwave.
29. Liquids (e.g. soup, sauce, meat juice) should not be vacuum-sealed into the bag. Liquids will be sucked in the device. If this should nevertheless happen, stop the process by pressing the stop button (each button has a stop function).



30. **Caution, hot surface**

WARNING!! Please do not touch surface while in use. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

31. Do not touch the heating element during and immediately after operation, as it becomes very hot.
32. Let the device cool down before cleaning it.

INTENDED USE

- This product is specifically suited for vacuum packing food or items that will not be damaged by the pressure generated by the sealed bags.
- Only operate the device with the appropriate film rolls for film sealing devices.
- The device is not intended for commercial use, it is exclusively intended for private household use. Any other use or modification of the device is inappropriate and generally prohibited. No liability can be accepted for damage, which has been caused by inappropriate use or incorrect operation.

PARTS DESCRIPTION



1. Blade button
2. Film roll rack
3. Lid
4. Seal / stop button (red light)
5. Soft vacuum / stop button (blue light)
6. Normal vacuum / stop button (blue light)
7. Moist vacuum / stop button (blue light)
8. Cutting bar
9. "Press here" symbol
10. Release buttons
11. Cable compartment
12. Film limit stops
13. Pressing bar
14. Seals
15. Heating element
16. Collection tray for liquid (removable)
17. Suction opening
18. Limit stop (for maximum film width)

BEFORE USE

Prepare vacuum bags or bag roll with emboss (0.1-0.2mm thickness and less than 300mm width) for vacuum seal. If the plastic bag is too thin, the air may penetrate the bag.

- Remove all packaging material. Keep the packaging material out of children's reach. Dispose of it immediately.
- If applicable, press the release buttons on both sides at the same time, in order to release the lid.
- Wipe the collection tray of the device with a slightly damp cloth prior to initial use.
- Completely unwind the power cable and press the cable into the small opening leading out of the cable compartment at the bottom of the appliance. This way, you will prevent the appliance from "wobbling".
- Place the appliance on a level and stable surface. The rubber feet provide a secure grip.
- Open the lid and check the seals for correct fit. These must be completely and evenly pressed into the mounting. Otherwise, no vacuum can be generated.
- After use, open the lid; never come into contact with the heating element and the pressing bar, to avoid burns.
- Prior to initial use, please perform 1 to 2 sealing cycles. Slight odours and slight smoke development are normal and will disappear after a short time. Nevertheless, ensure that there is sufficient ventilation (e.g. by opening a window).
- Consecutive vacuuming/sealing processes are only possible after a programmed pause of approx. 15 seconds. After 10 consecutive processes, a 10-minute cool-down break is programmed. During this time, the device cannot be started.
- The roll of sealing bags can be supported on the two film roll racks. Adjust the position of these two racks to match film roll of different lengths.
- However, ready-made bags can also be used. Bags that have ridges or dots on one side are appropriate. Smooth bags are not suitable for sealing.

Prepare film

1. Before sealing, make sure the edges of the open side of the bags to be sealed are cut flat with no wrinkles.
2. If use a film roll, adjust the position of the two racks to match the length of the film roll. The film roll racks can only move when they are flipped close. When the position is suitable, flip open the racks to fix the roll.



3. Prepare bags. For this, unroll a piece of film from the film roll and cut it with appropriate scissors or cutting bar to the required length.
Due to the sealing, the usable length of the bag will be slightly shorter than the piece that you have cut off from the film roll.
4. To use the cutting bar, flip it open. Position the film over the appliance. Press down the cutting bar to lock it back in position. Slide the blade button to the left or right to cut the film. Remember to press the blade button slightly downwards onto the film while sliding.



5. It is recommended that place the film with the embossed side down.
When sealing, make sure to position the film above the heating element, clamped by the film limit stops.



OPERATION

1. Seal function

- 1) Unroll the bag roll and cut the bag to an appropriate size you desired (at least 6cm longer than the food). Be sure to cut straight and flat.
- 2) Open the lid and put one end of the bag into the vacuum chamber.
- 3) Press the lid down firmly on both sides at the same time until you hear a click, which indicates the lid is completely locked.
- 4) Plug in the appliance and press the seal / stop button. The corresponding indicator light will illuminate. Once the sealing process is completed, all the indicator lights of buttons will flash 3 times and then turn off. You can also press any button manually during operation to stop the process in advance.
- 5) Press the two release buttons to open the lid. Now you have a custom-sized bag.
- 6) Wait about 15 seconds before using the appliance again.

CAUTION! Burn hazard! Hot surface! The heating element and the pressing bar are very hot after the sealing process.

2. Vacuum seal function

- 1) Fill the vacuum bag with the food to be vacuum-sealed, and leave enough space for vacuum seal. Liquids (e.g. soup, sauce, meat juice) should not be vacuum-sealed into the bag. Liquids will be sucked in the device. If this should happen, disconnect the power plug and do not use the device.
- 2) Open the lid of the appliance, and place the open side of bag into the vacuum chamber.
- 3) Press the lid down firmly on both sides at the same time until you hear a click, which indicates the lid is completely locked.
- 4) Plug in the appliance and press the soft vacuum / stop button, normal vacuum / stop button or moist vacuum / stop button. The corresponding indicator light will illuminate as well as the indicator light of seal / stop button. Once the vacuum sealing process is completed, all the indicator lights of buttons will flash 3 times and then turn off. You can also press any button manually during operation to stop the process in advance.
 - Soft vacuum: suitable for sealing soft foods, like: vegetables, fruit, e. g. grape, tomato, etc.
 - Normal vacuum: suitable for sealing dry food, like: soybean, seasonings, nuts (no sharp shell), biscuits, etc.
 - Moist vacuum: suitable for sealing wet food, like: meat, e.g. fish, beef, etc.
- 5) Press the two release buttons to open the lid, take out the vacuum-sealed bag.
- 6) Wait about 15 seconds before using the appliance again. Unplug the appliance after use.
- 7) If some liquid escapes during the vacuuming process, it will be caught in the collection tray. Check the collection tray after each vacuuming process and remove the tray to clean the moisture residues.

CAUTION! Burn hazard! Hot surface! The heating element and the pressing bar are very hot after the sealing process.

3. Vacuum function without sealing

If necessary, the appliance could also vacuum other sealing bags or jars with a suitable hose (not provided) matching the suction opening in the appliance.

- 1) Open the lid and remove the liquid collection tray.
- 2) Connect the hose of the sealing bag to the suction opening.
- 3) Plug in the appliance and long press the normal vacuum / stop button for more than 3 seconds. The corresponding indicator light will illuminate as well as the indicator light of seal / stop button. Once the vacuuming process is completed, all the indicator lights of buttons will flash 3 times and then turn off. You can also press any button manually during operation to stop the process in advance.

How long does my vacuum sealed food last?

FOOD ITEM	LENGTH OF TIME		
	FREEZER	REFRIGERATOR	ROOM TEMPERATURE
Uncut vegetables	1 - 2 years	1 - 2 weeks	1 week
Uncut fruit	6 - 9 months	1 - 2 weeks	1 week
Bread	1 - 3 years	7 - 14 days	5 - 7 days
Hard cheeses	8 months	2 - 4 months	Not recommended
Semi-hard to semi soft cheese	2 months	2 - 3 weeks	Not recommended
Soft cheese	Not recommended	1 - 2 weeks	Not recommended
Nuts	2 years	1 year	6 - 9 months
Flour	Not recommended	Not recommended	1 - 2 years
Large cuts of meat	1 - 2 years	3 - 5 days	Not recommended
Ground meat	1 year	1 - 2 days	Not recommended
Lean fish	1 year	1 - 2 days	Not recommended
Fatty fish	4 - 6 months	1 - 2 days	Not recommended
Uncooked shrimp	4 - 6 months	1 - 2 days	Not recommended
Cooked shrimp	10 - 12 months	3 - 4 days	Not recommended

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug the appliance. Always let the appliance cool off completely before you clean it.
2. To clean the surfaces, only use a soft cloth that has been dampened with a small amount of dishwashing liquid. Then, wipe the surfaces dry and allow them to dry completely. Never use scouring agents or scratching brushes and sponges.
3. Remove the collection tray, rinse it thoroughly. Wipe the surfaces dry and allow to dry completely before put it back.
4. The film limit stops can be pulled out to clean if necessary. Put them back after the surfaces dry completely.
5. Never clean the surfaces with alcohol, petrol or similar fluids.
6. The bottom and top seals can be removed for easier cleaning. You can clean the seals in warm water with washing-up liquid. After this, rinse thoroughly with clear water and let them dry off completely. Ensure that the seals are completely dry before insertion. Never reuse a seal that is still damp.

STORAGE

1. The device should be closed (but not locked) for storage. Keep it clean and dry. This way, damage to the seals is avoided.
2. Only store the appliance in a child-safe, clean, dry place.

TECHNICAL DATA

Operating voltage: 220-240V~ 50-60Hz

Power consumption: 120W

GUARANTEE AND CUSTOMER SERVICE

Before delivery our devices are subjected to rigorous quality control. If, despite all care, damage has occurred during production or transportation, please return the device to your dealer.

For the purchased device we provide 2 years guarantee, commencing from the day of sale. If you have a defective product, you can directly go back to the point of purchase.

Defects which arise due to improper handling of the device and malfunctions due to interventions and repairs by third parties or the fitting of non-original parts are not covered by this guarantee. Always keep your receipt,

without the receipt you can't claim any form of warranty. Damage caused by not following the instruction manual, will lead to a void of warranty, if this results in consequential damages then we will not be liable. Neither can we hold responsible for material damage or personal injury caused by improper use if the instruction manual is not properly executed. Damage to accessories does not mean free replacement of the whole appliance. In such case please contact our service department. Broken glass or breakage of plastic parts is always subject to a charge. Defects to consumables or parts subjected to wearing, as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the warranty and are to be paid.



The crossed out wheeled bin symbol means that this product shall not be disposed of with normal household waste. Electronic and Electrical Equipment not included in the selective sorting process are potentially dangerous for the environment and human health due to the presence of hazardous substances. Please dispose of responsibly at an approved waste or recycling facility.

Emerio B.V.
Oudeweg 115
2031 CC Haarlem
The Netherlands

Customer service:
T: +31 (0) 23 3034369
www.emerio.eu/service

Kundeninformation:
T: +49 (0) 3222 1097 600
www.emerio.eu/service

Klantenservice:
T: +31 (0) 23 3034369
www.emerio.eu/service

Looking for spare parts? Have a look at <https://spareparts.emerio.eu>
Sie brauchen Ersatzteile? Besuchen Sie <https://ersatzteile.emerio.eu>
Onderdelen nodig? Kijk op <https://onderdelen.emerio.eu>



CUSTOMER SERVICE



SPARE PARTS

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor dem Gebrauch unbedingt die nachfolgenden Anleitungen, um Verletzungen oder Beschädigungen zu vermeiden und das beste Ergebnis mit dem Gerät zu erzielen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf. Wenn Sie dieses Gerät an eine andere Person weitergeben, stellen Sie sicher, dass Sie auch diese Bedienungsanleitung aushändigen.

Im Falle von Beschädigungen, die durch die Missachtung der Anleitungen in dieser Bedienungsanleitung verursacht wurden, wird die Garantie ungültig. Der Hersteller/Importeur haftet nicht für Schäden, die durch Missachtung der Bedienungsanleitung, fahrlässigen Gebrauch oder Benutzung, die nicht in Übereinstimmung mit den Anforderungen dieser Bedienungsanleitung erfolgt, verursacht wurden.

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes unterwiesen werden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und vom Benutzer auszuführende Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.
2. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgewechselt werden, um Gefahren zu vermeiden.
3. Bevor Sie den Stecker mit der Netzsteckdose verbinden, prüfen Sie bitte, ob die Spannung und die Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
4. Falls ein Verlängerungskabel verwendet wird, muss es für den Stromverbrauch des Gerätes geeignet sein, sonst kann es zum Überhitzen des Verlängerungskabels und/oder des Steckers kommen. Es besteht Verletzungsgefahr durch Stolpern über das Verlängerungskabel. Lassen Sie Vorsicht walten, um gefährliche Situationen zu vermeiden.
5. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt und bevor es gereinigt wird.
6. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängt und halten Sie es von heißen Objekten und offenen Flammen fern.
7. Tauchen Sie das Gerät oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Lebensgefahr aufgrund von Stromschlag!
8. Um den Stecker aus der Steckdose zu entfernen, ziehen Sie am Stecker. Ziehen Sie nicht am Kabel.
9. Berühren Sie das Gerät nicht, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, schalten Sie das Gerät aus und schicken Sie es an einen autorisierten Kundendienst zwecks Reparatur.
10. Den Netzstecker des Gerätes nicht mit einer nassen Hand aus der Steckdose ziehen oder mit der Steckdose verbinden.
11. Versuchen Sie unter keinen Umständen, das Gehäuse des Gerätes zu öffnen oder das Gerät selbst zu reparieren. Dies könnte einen Stromschlag verursachen.
12. Kinder sind sich der Gefahren, die mit der falschen Handhabung von elektrischen Geräten verbunden sind, nicht bewusst. Aus diesem Grund sollten Kinder niemals unbeaufsichtigt elektrische Geräte benutzen.
13. Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.
14. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch konzipiert.
15. Verwenden Sie das Gerät nur zu seinem bestimmungsgemäßen Zweck.
16. Das Gerät nicht an nassen, staubigen Orten oder an Orten, an denen es schnell feucht werden kann, aufstellen.
17. Das Gerät nicht schütteln oder fallen lassen und vor Stößen schützen.
18. Das Gerät bitte nicht in der Nähe von Gasöfen oder Hitzequellen aufstellen.
19. Versuchen Sie niemals, mit Metallgegenständen in das Innere zu gelangen.
20. Betreiben Sie das Gerät auf einer stabilen, ebenen und hitzebeständigen Fläche.
21. Decken Sie das angeschlossene Gerät niemals ab. Gefahr der Überhitzung.

22. Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von entflammaren Flüssigkeiten oder brennbaren Gasen.
23. Achten Sie bitte besonders auf gute Hygienebedingungen. Waschen Sie sich vor dem Vakuumieren die Hände.
24. Halten Sie alle Arbeitsmittel und das Gerät absolut sauber.
25. Reinigen Sie es nach dem Gebrauch gründlich, insbesondere die Auffangschale.
26. Im Allgemeinen sollten leicht verderbliche Lebensmittel sofort nach dem Vakuumieren eingefroren werden oder müssen sofort verzehrt werden, wenn sie anschließend erhitzt werden. Lagern Sie sie nicht bei Raumtemperatur.
27. Verwenden Sie Beutel niemals wieder, insbesondere nicht für rohes Fleisch, Fisch oder fetthaltige Lebensmittel.
28. Verwenden Sie die Beutel nicht wieder, wenn sie in einem Wasserbad oder in der Mikrowelle erhitzt wurden.
29. Flüssigkeiten (z. B. Suppe, Soße, Fleischsaft) sollten nicht in den Beutel eingeschweißt werden. Flüssigkeiten werden in das Gerät gesaugt. Sollte dies dennoch geschehen, stoppen Sie den Vorgang durch Drücken der Stopp-Taste. (Jede Taste hat eine Stoppfunktion.)



30. **Vorsicht – heiße Oberfläche.**
WARNUNG! Bitte berühren Sie während des Gebrauchs nicht die Oberfläche. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann sehr hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
31. Berühren Sie das Heizelement während und unmittelbar nach dem Betrieb nicht, da es sehr heiß wird.
32. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.

VERWENDUNGSZWECK

- Dieses Produkt ist speziell für die Vakuumverpackung von Lebensmitteln oder Gegenständen geeignet, die durch den von den verschweißten Beuteln erzeugten Druck nicht beschädigt werden.
- Betreiben Sie das Gerät nur mit den entsprechenden Folienrollen für Folienschweißgeräte.
- Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch, sondern ausschließlich für den privaten Hausgebrauch bestimmt. Jede andere Verwendung oder Veränderung des Geräts ist unzulässig und generell verboten. Für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung entstanden sind, wird keine Haftung übernommen.

BESCHREIBUNG DER TEILE



1. Messer-Knopf
2. Folienrollengestell
3. Deckel
4. Versiegelungs-/Stopp-Taste(rotes Licht)
5. Weiches Vakuumieren/Stopp-Taste (blaues Licht)
6. Normales Vakuumieren/Stopp-Taste (blaues Licht)
7. Feuchtes Vakuumieren/Stopp-Taste (blaues Licht)
8. Schneidevorrichtung
9. Symbol „Hier drücken“
10. Entriegelungstasten
11. Kabelfach
12. Folienanschlag
13. Kontaktstreifen
14. Dichtungen
15. Heizelement
16. Auffangschale für Flüssigkeit (herausnehmbar)
17. Ansaugöffnung
18. Endanschlag (für maximale Folienbreite)

VOR DEM GEBRAUCH

Zum Einschweißen von Vakuumbeuteln bzw. Folienrollen mit (0,1 - 0,2 mm Dicke und unter 300 mm Breite) zuzubereiten. Ist der Kunststoffbeutel zu dünn, kann die Luft den Beutel durchdringen.

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial. Halten Sie das Verpackungsmaterial außer Reichweite von Kindern. Entsorgen Sie es sofort.
- Drücken Sie ggf. die Entriegelungstasten auf beiden Seiten gleichzeitig, um den Deckel zu entriegeln.
- Wischen Sie die Auffangschale des Geräts vor dem ersten Gebrauch mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab.
- Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab und drücken Sie das Kabel in die kleine Öffnung, die aus dem Kabelfach an der Unterseite des Geräts herausführt. Auf diese Weise verhindern Sie, dass das Gerät „wackelt“.
- Stellen Sie das Gerät auf eine flache und feste Fläche. Die Gummifüße sorgen für einen sicheren Halt.
- Öffnen Sie den Deckel und prüfen Sie die Dichtungen auf korrekten Sitz. Sie müssen vollständig und gleichmäßig in die Halterung gedrückt werden. Andernfalls kann kein Vakuum erzeugt werden.
- Öffnen Sie nach dem Gebrauch den Deckel; berühren Sie niemals das Heizelement und den Kontaktstreifen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Bitte führen Sie vor dem ersten Gebrauch 1 bis 2 Versiegelungszyklen durch. Leichte Gerüche und Rauchentwicklung sind normal und verflüchtigen sich nach kurzer Zeit. Sorgen Sie dennoch für eine ausreichende Belüftung (z. B. durch Öffnen eines Fensters).
- Aufeinanderfolgende Vakuumier-/Versiegelungsvorgänge sind erst nach einer programmierten Pause von ca. 15 Sekunden möglich. Nach 10 aufeinanderfolgenden Vorgängen ist eine 10-minütige Abkühlpause programmiert. Während dieser Zeit kann das Gerät nicht gestartet werden.
- Die Rolle mit den Vakuumierbeuteln kann auf den beiden Folienrollengestellen gelagert werden. Stellen Sie die Position dieser beiden Gestelle so ein, dass sie zu Folienrollen unterschiedlicher Länge passen.
- Es können aber auch vorgefertigte Beutel verwendet werden. Beutel, die auf einer Seite Rillen oder Punkte haben, sind geeignet. Glatte Beutel sind nicht zum Versiegeln geeignet.

Folie vorbereiten

1. Vergewissern Sie sich vor dem Versiegeln, dass die Ränder der offenen Seite der zu verschließenden Beutel flach und faltenfrei geschnitten sind.
2. Wenn Sie eine Folienrolle verwenden, passen Sie die Position der beiden Gestelle an die Länge der Folienrolle an. Die Folienrollengestelle können sich nur bewegen, wenn sie zugeklappt werden. Wenn die Position geeignet ist, klappen Sie die Gestelle auf, um die Rolle zu befestigen.



3. Beutel vorbereiten. Rollen Sie dazu ein Stück Folie von der Folienrolle ab und schneiden es mit einer geeigneten Schere oder der Schneidevorrichtung auf die gewünschte Länge zu.
Durch die Versiegelung ist die nutzbare Länge des Beutels etwas kürzer als das Stück, das Sie von der Folienrolle abgeschnitten haben.
4. Um die Schneidevorrichtung zu verwenden, klappen Sie sie auf. Legen Sie die Folie auf das Gerät. Drücken Sie die Schneidevorrichtung nach unten, um sie wieder einrasten zu lassen. Schieben Sie den Messerknopf nach links oder rechts, um die Folie zu schneiden. Vergessen Sie nicht, den Messerknopf beim Schieben leicht nach unten auf die Folie zu drücken.



5. Es wird empfohlen, die Folie mit der geprägten Seite nach unten einzulegen.
Achten Sie beim Versiegeln darauf, dass die Folie über dem Heizelement liegt und durch die Folienanschlüge fixiert wird.



BETRIEB

1. Einschweißfunktion

- 1) Die Folienrolle abrollen und den Beutel auf das gewünschte Format zuschneiden (mindestens 6 cm länger als die Speisen). Auf eine gerade und flache Schnittführung achten.
- 2) Den Deckel öffnen und das eine Ende des Beutels in die Vakuumkammer legen.
- 3) Den Deckel auf beiden Seiten zugleich andrücken, bis ein Klickgeräusch meldet, dass der Deckel vollständig geschlossen ist.
- 4) Schließen Sie das Gerät an und drücken Sie die Versiegelungs-/Stopp-Taste. Die entsprechende Anzeigeleuchte leuchtet dann auf. Sobald der Versiegelungsvorgang abgeschlossen ist, blinken alle Anzeigeleuchten der Tasten dreimal und erlöschen dann.
Sie können auch während des Betriebs manuell eine beliebige Taste drücken, um den Vorgang vorzeitig zu beenden.
- 5) Die beiden Entriegelungen drücken, um den Deckel zu öffnen. Damit ist der Folienbeutel im individuellen Format hergestellt.
- 6) Vor dem erneuten Gebrauch des Geräts etwa 15 Sekunden warten.

ACHTUNG! Verbrennungsgefahr! Heiße Oberfläche! Das Heizelement und den Kontaktstreifen sind nach dem Versiegelungsvorgang sehr heiß.

2. Vakuumier -Funktion

- 1) In den Vakuumbbeutel die einzuschweißenden Zutaten füllen und genügend Platz für die Vakuumierung lassen.
Flüssigkeiten (z. B. Suppe, Soße, Fleischsaft) sollten nicht in den Beutel eingeschweißt werden. Flüssigkeiten werden in das Gerät gesaugt. Sollte dies der Fall sein, ziehen Sie den Netzstecker und benutzen Sie das Gerät nicht.

- 2) Den Gerätedeckel öffnen und die offene Seite des Beutels in die Vakuumkammer legen.
- 3) Den Deckel auf beiden Seiten zugleich andrücken, bis ein Klickgeräusch meldet, dass der Deckel vollständig geschlossen ist.
- 4) Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an und drücken Sie die Taste für Weiches Vakuumieren/Stop, Normales Vakuumieren/Stop oder Feuchtes Vakuumieren/Stop. Die entsprechende Anzeigeleuchte leuchtet auf, ebenso wie die Anzeigeleuchte der Versiegelungs-/Stopptaste. Sobald der Vakuumier- und Versiegelungsvorgang abgeschlossen ist, blinken alle Anzeigeleuchten der Tasten dreimal auf und erlöschen dann.

Sie können auch während des Betriebs manuell eine beliebige Taste drücken, um den Vorgang vorzeitig zu beenden.

- Weiches Vakuumieren: geeignet zum Vakuumieren von weichen Lebensmitteln, wie Gemüse, Obst, z. B. Trauben, Tomaten usw.
 - Normales Vakuumieren: geeignet für das Vakuumieren von trockenen Lebensmitteln, wie Sojabohnen, Gewürze, Nüsse (ohne scharfe Schale), Kekse usw.
 - Feuchtes Vakuumieren: geeignet zum Vakuumieren von feuchten Lebensmitteln, wie Fleisch, z.B. Fisch, Rindfleisch usw.
- 5) Die beiden Entriegelungen zum Öffnen des Deckels drücken und den verschweißten Folienbeutel herausnehmen.
 - 6) Vor dem erneuten Gebrauch des Geräts etwa 15 Sekunden warten. Nach dem Gebrauch den Netzstecker des Geräts ziehen.
 - 7) Wenn während des Vakuumierprozesses etwas Flüssigkeit austritt, wird sie in der Auffangschale aufgefangen. Überprüfen Sie die Auffangschale nach jedem Vakuumiervorgang und nehmen Sie die Schale heraus, um die Feuchtigkeitsrückstände zu entfernen.

ACHTUNG! Verbrennungsgefahr! Heiße Oberfläche! Das Heizelement und der Kontaktstreifen sind nach dem Versiegelungsvorgang sehr heiß.

3. Vakuumfunktion ohne Versiegelung

Bei Bedarf kann das Gerät mit einem geeigneten Schlauch (nicht mitgeliefert), der zur Ansaugöffnung im Gerät passt, auch andere Beutel oder Gläser vakuumieren.

- 1) Öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie die Flüssigkeitsauffangschale heraus.
- 2) Schließen Sie den Schlauch des Beutels an die Ansaugöffnung an.
- 3) Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an und halten Sie die Taste für Normales Vakuumieren/Stop länger als 3 Sekunden gedrückt. Die entsprechende Anzeigeleuchte leuchtet auf, ebenso wie die Anzeigeleuchte der Versiegelungs-/Stop-Taste. Sobald der Vakuumiervorgang abgeschlossen ist, blinken alle Anzeigeleuchten der Tasten dreimal auf und erlöschen dann.

Sie können auch während des Betriebs manuell eine beliebige Taste drücken, um den Vorgang vorzeitig zu beenden.

Wie lange halten meine vakuumverpackten Lebensmittel?

LEBENSMITTELART	DAUER		
	TIEFKÜHLFACH	KÜHLSCHRANK	RAUMTEMPERATUR
Gemüse, nicht geschnitten	1 - 2 Jahre	1 - 2 Wochen	1 Woche
Obst, nicht geschnitten	6 - 9 Monate	1 - 2 Wochen	1 Woche
Brot	1 - 3 Jahre	7 - 14 Tage	5 - 7 Tage
Hartkäse	8 Monate	2 - 4 Monate	Nicht empfohlen
Halbfester bis halbweicher Käse	2 Monate	2 - 3 Wochen	Nicht empfohlen
Weichkäse	Nicht empfohlen	1 - 2 Wochen	Nicht empfohlen
Nüsse	2 Jahre	1 Jahr	6 - 9 Monate
Mehl	Nicht empfohlen	Nicht empfohlen	1 - 2 Jahre
Große Fleischstücke	1 - 2 Jahre	3 - 5 Tage	Nicht empfohlen
Hackfleisch	1 Jahr	1 - 2 Tage	Nicht empfohlen
Magerer Fisch	1 Jahr	1 - 2 Tage	Nicht empfohlen
Fetthaltiger Fisch	4 - 6 Monate	1 - 2 Tage	Nicht empfohlen
Garnelen, roh	4 - 6 Monate	1 - 2 Tage	Nicht empfohlen
Garnelen, gegart	10 - 12 Monate	3 - 4 Tage	Nicht empfohlen

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Ziehen Sie dann den Stecker des Gerätes aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät immer komplett abkühlen, bevor Sie es reinigen.
2. Verwenden Sie zur Reinigung der Oberflächen nur ein weiches Tuch, das mit etwas Spülmittel angefeuchtet wurde. Wischen Sie die Oberflächen anschließend trocken und lassen Sie sie vollständig trocknen. Verwenden Sie niemals Scheuermittel oder kratzende Bürsten und Schwämme.
3. Nehmen Sie die Auffangschale heraus und spülen Sie sie gründlich aus. Wischen Sie die Oberflächen trocken und lassen Sie sie vollständig trocknen, bevor Sie sie wieder einsetzen.
4. Die Folienanschläge können bei Bedarf zum Reinigen herausgezogen werden. Bringen Sie sie wieder an, nachdem die Oberflächen vollständig getrocknet sind.
5. Reinigen Sie die Oberflächen niemals mit Alkohol, Benzin oder ähnlichen Flüssigkeiten.
6. Die unteren und oberen Dichtungen können zur leichteren Reinigung entfernt werden. Sie können die Dichtungen in warmem Wasser mit Geschirrspülmittel reinigen. Spülen Sie sie danach gründlich mit klarem Wasser ab und lassen sie vollständig abtrocknen. Stellen Sie sicher, dass die Dichtungen vor dem Einsetzen vollständig trocken sind. Verwenden Sie niemals eine Dichtung, die noch feucht ist.

AUFBEWAHRUNG

1. Das Gerät sollte zur Aufbewahrung geschlossen (aber nicht verschlossen) sein. Halten Sie es sauber und trocken. Auf diese Weise werden Schäden an den Dichtungen vermieden.
2. Bewahren Sie das Gerät nur an einem kindersicheren, sauberen und trockenen Ort auf.

TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung: 220-240V~ 50-60Hz

Leistung: 120W

GEWÄHRLEISTUNG UND KUNDENSERVICE

Vor der Lieferung werden unsere Geräte einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen. Wenn, trotz aller Sorgfalt, während der Produktion oder dem Transport Beschädigungen aufgetreten sind, senden Sie das Gerät zurück an den Händler.

Wir bieten eine 2-Jahres-Gewährleistung für das erworbene Gerät, beginnend am Tag des Verkaufs. Wenn Sie ein defektes Produkt haben, nehmen Sie bitte direkt Kontakt mit dem Verkäufer auf.

Defekte, die aufgrund von unangemessenem Umgang mit dem Gerät entstehen und Störungen aufgrund von Eingriffen und Reparaturen Dritter oder das Montieren von nicht-Originalteilen werden nicht von dieser Gewährleistung abgedeckt. Die Quittung immer aufbewahren, ohne Quittung wird jegliche Gewährleistung ausgeschlossen. Bei Schäden durch Nichteinhalten der Bedienungsanleitung erlischt die Gewährleistung, Wir sind für daraus resultierende Folgeschäden nicht haftbar. Für Materialschäden oder Verletzungen aufgrund falscher Anwendung oder Nichtbefolgen der Sicherheitshinweise sind wir nicht haftbar. Schäden an den Zubehörteilen bedeutet nicht, dass das gesamte Gerät kostenlos ausgetauscht wird. In diesem Fall kontaktieren Sie unseren Kundendienst. Zerbrochenes Glas oder Kunststoffteile sind immer kostenpflichtig. Schäden an Verbrauchsmaterialien oder Verschleißteilen, sowie Reinigung, Wartung oder Austausch der besagten Teile werden durch die Gewährleistung nicht abgedeckt und sind deshalb kostenpflichtig.



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen. Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. Client Name bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben. Sofern dies ohne Zerstörung des Altgerätes möglich ist, entnehmen Sie die alten Batterien oder Akkus sowie Lampen bevor Sie das Altgerät zur Entsorgung zurückgeben und führen Sie sie einer separaten Sammlung zu. Bei fest eingebauten Akkus ist bei der Entsorgung darauf hinzuweisen, dass das Gerät einen Akku enthält. Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Emerio B.V.
Oudeweg 115
2031 CC Haarlem
The Netherlands

Customer service:
T: +31 (0) 23 3034369
www.emerio.eu/service

Kundeninformation:
T: +49 (0) 3222 1097 600
www.emerio.eu/service

Klantenservice:
T: +31 (0) 23 3034369
www.emerio.eu/service

Looking for spare parts? Have a look at <https://spareparts.emerio.eu>
Sie brauchen Ersatzteile? Besuchen Sie <https://ersatzteile.emerio.eu>
Onderdelen nodig? Kijk op <https://onderdelen.emerio.eu>



KUNDENDIENST



ERSATZTEILE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser l'appareil, lisez toutes les consignes suivantes pour éviter des blessures et des dommages, et pour optimiser les performances de votre appareil. Conservez cette notice d'utilisation dans un endroit sûr. Si vous donnez ou transférez cet appareil à un tiers, veillez à lui remettre également cette notice d'utilisation.

En cas de détérioration due au non-respect par l'utilisateur des instructions de cette notice d'utilisation, la garantie est annulée. Le fabricant/importateur rejette toute responsabilité en cas de dommages dus au non-respect des instructions de la notice d'utilisation, à un usage négligent ou à l'usage non conforme aux exigences de cette notice d'utilisation.

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par les enfants sans surveillance.
2. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
3. Avant d'insérer la fiche de l'appareil dans une prise secteur, vérifiez que la tension et la fréquence du secteur correspondent aux spécifications indiquées sur la plaque signalétique.
4. Si vous utilisez une rallonge électrique, elle doit être appropriée à la puissance consommée par l'appareil, sinon la rallonge et/ou la fiche risquent de chauffer excessivement. Il existe un risque potentiel de blessures par trébuchement sur le cordon électrique. Prenez vos précautions pour éviter toute situation dangereuse.
5. Débranchez la fiche électrique de la prise électrique quand l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
6. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas sur des arêtes coupantes et maintenez-le éloigné des objets chauds et des flammes nues.
7. N'immergez jamais l'appareil ou sa fiche dans de l'eau ni dans aucun autre liquide. Cela peut provoquer un choc électrique !
8. Pour débrancher la fiche de la prise, saisissez la fiche et tirez-la hors de la prise. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.
9. Ne touchez pas l'appareil s'il tombe dans de l'eau. Débranchez la fiche de la prise électrique, éteignez l'appareil et rappez-le au centre de réparation agréé pour le faire réparer.
10. Ne branchez pas et ne débranchez pas l'appareil de la prise électrique avec les mains mouillées.
11. N'essayez pas d'ouvrir le boîtier de l'appareil ni de réparer l'appareil vous-même. Cela peut provoquer un choc électrique.
12. Les enfants ne sont pas capables d'identifier les dangers associés à la manipulation incorrecte des appareils électriques. Par conséquent, ne laissez jamais les enfants utiliser des appareils électroménagers sans surveillance.
13. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est en fonctionnement.
14. Cet appareil n'est pas conçu pour un usage commercial.
15. N'utilisez pas cet appareil à un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
16. Ne placez pas l'appareil dans un endroit mouillé, poussiéreux ou pouvant facilement être mouillé.
17. Ne secouez pas l'appareil et ne le faites pas tomber. Veillez à ce qu'il ne subisse pas de choc.
18. Ne placez pas l'appareil près de fourneaux à gaz ou d'articles dissipant de la chaleur.
19. N'essayez jamais d'atteindre l'intérieur avec des objets métalliques.
20. Utilisez l'appareil sur une surface solide, plane et résistante à la chaleur.
21. Ne recouvrez jamais l'appareil connecté. Risque de surchauffe.
22. N'utilisez pas l'appareil à proximité de liquides inflammables ou de gaz combustibles.

23. Veillez tout particulièrement à ce que les conditions d'hygiène soient bonnes. Lavez-vous les mains avant de procéder à la mise sous vide.
24. Maintenez l'équipement de travail et l'appareil dans un état de propreté absolue.
25. Après l'utilisation, nettoyez soigneusement l'appareil, en particulier le bac de récupération.
26. En général, les aliments périssables doivent être congelés immédiatement après avoir été mis sous vide, ou doivent être consommés immédiatement s'ils sont ensuite réchauffés. Ne les conservez pas à température ambiante.
27. Ne réutilisez jamais les sacs, en particulier avec de la viande crue, du poisson ou des aliments gras.
28. Ne réutilisez pas les sacs s'ils ont été chauffés au bain-marie ou au four à micro-ondes.
29. Les liquides (soupe, sauce, jus de viande) ne doivent pas être mis sous vide dans le sac. Les liquides seront aspirés dans l'appareil. Si cela devait néanmoins se produire, arrêtez le processus en appuyant sur le bouton d'arrêt (chaque bouton a une fonction d'arrêt).



30. Attention, surface chaude

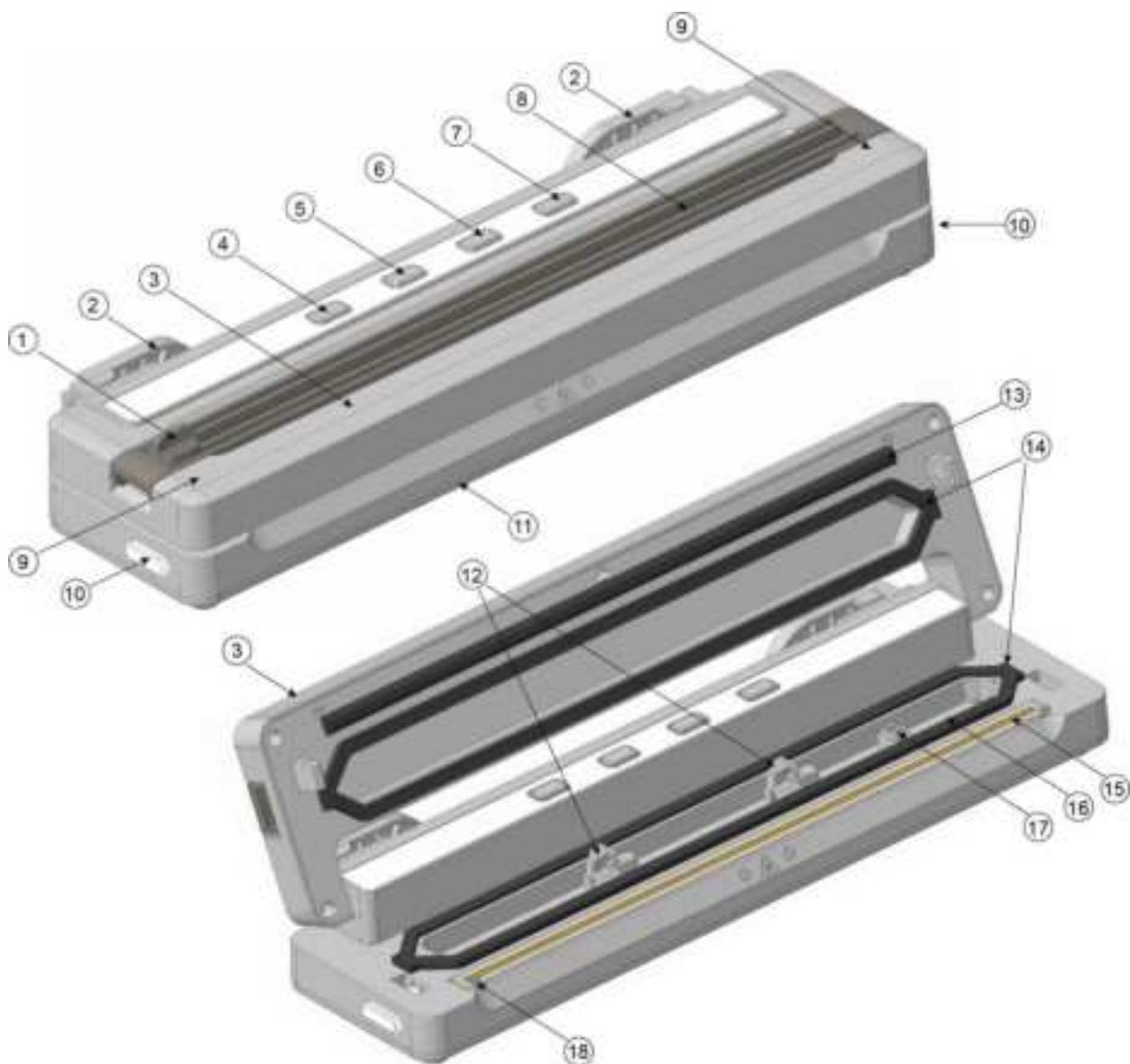
AVERTISSEMENT !! Ne touchez pas les surfaces de l'appareil pendant l'utilisation. La température des surfaces accessibles peut être élevée quand l'appareil est en fonctionnement.

31. Ne touchez pas l'élément chauffant pendant et immédiatement après la procédure, car il devient très chaud.
32. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

UTILISATION PRÉVUE

- Ce produit est spécifiquement adapté à la mise sous vide d'aliments ou d'objets qui ne seront pas endommagés par la pression générée par les sacs scellés.
- Ne faites fonctionner l'appareil qu'avec les rouleaux de film appropriés pour les appareils de scellage de films.
- L'appareil n'est pas destiné à un usage commercial ; il est exclusivement destiné à un usage domestique privé. Toute autre utilisation ou modification de l'appareil est inappropriée et généralement interdite. Aucune responsabilité ne peut être acceptée pour les dommages causés par une utilisation inappropriée ou un fonctionnement incorrect.

DESCRIPTION DES PIÈCES



1. Bouton de la lame
2. Support de rouleau de film
3. Couvercle
4. Bouton de scellage / arrêt (voyant rouge)
5. Bouton d'aspiration douce / arrêt (voyant bleu)
6. Bouton d'aspiration normale / arrêt (voyant bleu)
7. Bouton d'aspiration humide / arrêt (voyant bleu)
8. Barre de coupe
9. Symbole « Appuyez ici ».
10. Boutons de déclenchement
11. Compartiment du câble
12. Butées du film
13. Barre de pression
14. Joints
15. Élément chauffant
16. Bac de récupération des liquides (amovible)
17. Ouverture d'aspiration
18. Butée (pour la largeur maximale du film)

AVANT L'UTILISATION

Préparez des sacs sous vide ou des rouleaux de sacs avec gaufrage (0,1-0,2 mm d'épaisseur et moins de 300 mm de largeur) pour le scellage sous vide. Si le sac en plastique est trop fin, l'air peut pénétrer dans le sac.

- Retirez tous les matériaux d'emballage. Gardez le matériel d'emballage hors de portée des enfants. Jetez-le immédiatement.
- Le cas échéant, appuyez sur les boutons de déverrouillage des deux côtés en même temps, afin de libérer le couvercle.
- Essuyez le bac de récupération de l'appareil avec un chiffon légèrement humide avant la première utilisation.
- Déroulez complètement le câble d'alimentation et insérez-le dans la petite ouverture qui sort du compartiment à câbles situé au bas de l'appareil. Vous éviterez ainsi que l'appareil ne « vacille ».
- Placez l'appareil sur une surface plate et stable. Les pieds en caoutchouc assurent une bonne prise en main.
- Ouvrez le couvercle et vérifiez que les joints sont bien en place. Ceux-ci doivent être complètement et uniformément enfoncés dans le support. Dans le cas contraire, aucune mise sous vide ne pourra être générée.
- Après l'utilisation, ouvrez le couvercle ; ne touchez jamais l'élément chauffant et la barre de pression, afin d'éviter tout risque de brûlure.
- Avant la première utilisation, veuillez effectuer 1 à 2 cycles de scellage. De légères odeurs et un léger dégagement de fumée sont normaux et disparaissent après un court laps de temps. Veillez néanmoins à ce que la ventilation soit suffisante (par exemple en ouvrant une fenêtre).
- Des processus consécutifs de mise sous vide / scellage ne sont possibles qu'après une pause programmée d'environ 15 secondes. Après 10 processus consécutifs, une pause de refroidissement de 10 minutes est programmée. Pendant cette période, l'appareil ne peut pas être démarré.
- Le rouleau de sacs de scellage peut être supporté par les deux supports de rouleaux de film. Ajustez la position de ces deux supports pour adapter les rouleaux de film de différentes longueurs.
- Toutefois, des sacs prêts à l'emploi peuvent également être utilisés. Les sacs qui présentent des crêtes ou des points d'un côté sont appropriés. Les sacs lisses ne sont pas adaptés pour être scellés.

Préparation du film

1. Avant de sceller, assurez-vous que les bords du côté ouvert des sacs à sceller sont coupés à plat et ne présentent pas de plis.
2. Si vous utilisez un rouleau de film, ajustez la position des deux supports pour qu'ils correspondent à la longueur du rouleau de film. Les supports des rouleaux de film ne peuvent se déplacer que lorsqu'ils sont fermés. Lorsque la position est appropriée, ouvrez les supports pour fixer le rouleau.



3. Préparez les sacs. Pour ce faire, déroulez un morceau du rouleau de film et coupez-le à la longueur voulue à l'aide de ciseaux appropriés ou de la barre de coupe.
En raison du scellage, la longueur utile du sac sera légèrement plus courte que le morceau que vous avez découpé dans le rouleau de film.
4. Pour utiliser la barre de coupe, ouvrez-la. Positionnez le film sur l'appareil. Appuyez sur la barre de coupe pour la verrouiller en position. Faites glisser le bouton de la lame vers la gauche ou la droite pour couper le film. N'oubliez pas de presser légèrement le bouton de la lame vers le bas sur le film pendant le glissement.



5. Il est recommandé de placer le film avec la face gaufrée vers le bas.
Lors du scellage, veillez à positionner le film au-dessus de l'élément chauffant, serré par les butées du film.



FONCTIONNEMENT

1. Fonction d'étanchéité

- 1) Déroulez le rouleau des sacs et coupez le sac à la taille appropriée que vous souhaitez (au moins 6 cm de plus que l'aliment). Assurez-vous de couper droit et à plat.
- 2) Ouvrez le couvercle et placez une extrémité du sac dans la chambre à vide.
- 3) Appuyez fermement sur le couvercle des deux côtés en même temps jusqu'à ce que vous entendiez un déclic, ce qui indique que le couvercle est complètement verrouillé.
- 4) Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton de scellage / arrêt. Le voyant lumineux correspondant s'allume. Une fois le processus de scellage terminé, tous les voyants lumineux des boutons clignotent 3 fois, puis s'éteignent.
Vous pouvez également appuyer manuellement sur n'importe quel bouton pendant l'opération pour arrêter le processus à l'avance.
- 5) Appuyez sur les deux boutons de déverrouillage pour ouvrir le couvercle. Maintenant, vous avez un sac au format personnalisé.
- 6) Attendez environ 15 secondes avant de réutiliser l'appareil.

ATTENTION ! Risque de brûlures ! Surface chaude ! L'élément chauffant et la barre de pression sont très chauds après le processus de scellage.

2. Fonction de scellage sous vide

- 1) Remplissez le sac sous vide avec les aliments à sceller sous vide et laissez suffisamment d'espace pour le sceller sous vide.

Les liquides (soupe, sauce, jus de viande) ne doivent pas être mis sous vide dans le sac. Les liquides seront aspirés dans l'appareil. Si cela se produit, débranchez la fiche d'alimentation et n'utilisez pas l'appareil.

- 2) Ouvrez le couvercle de l'appareil et placez le côté ouvert du sac dans la chambre à vide.
- 3) Appuyez fermement sur le couvercle des deux côtés en même temps jusqu'à ce que vous entendiez un déclic, ce qui indique que le couvercle est complètement verrouillé.
- 4) Branchez l'appareil et appuyez sur la touche d'aspiration douce / arrêt, la touche d'aspiration normale / arrêt ou la touche d'aspiration humide / arrêt. Appuyez sur ce bouton pour sélectionner le mode de fonctionnement souhaité ; le voyant correspondant s'allume. Une fois le processus de scellage sous vide terminé, tous les voyants lumineux des boutons clignotent 3 fois, puis s'éteignent.

Vous pouvez également appuyer manuellement sur n'importe quel bouton pendant l'opération pour arrêter le processus à l'avance.

- Aspiration douce : convient pour sceller les aliments mous, comme les légumes, les fruits, comme le raisin, les tomates, etc.
- Aspiration normale : convient pour sceller les aliments secs, comme le soja, les assaisonnements, les noix (sans coquille dure), les biscuits, etc.
- Aspiration humide : convient pour sceller les aliments humides, tels que la viande, par exemple le poisson, le bœuf, etc.

- 5) Appuyez sur les deux boutons de déverrouillage pour ouvrir le couvercle, sortez le sac scellé sous vide.
- 6) Attendez environ 15 secondes avant de réutiliser l'appareil. Débranchez l'appareil après l'utilisation.
- 7) Si du liquide s'échappe pendant le processus d'aspiration, il sera récupéré dans le bac de récupération. Vérifiez le bac de récupération après chaque opération d'aspiration et retirez-le pour nettoyer les résidus d'humidité.

ATTENTION ! Risque de brûlures ! Surface chaude ! L'élément chauffant et la barre de pression sont très chauds après le processus de scellage.

3. Fonction de mise sous vide sans scellage

Si nécessaire, l'appareil peut également mettre sous vide d'autres sacs à sceller ou bocal à l'aide d'un tuyau approprié (non fourni) correspondant à l'ouverture d'aspiration de l'appareil.

- 1) Ouvrez le couvercle et retirez le bac de récupération des liquides.
- 2) Raccordez le tuyau du sac de scellage à l'orifice d'aspiration.
- 3) Branchez l'appareil et appuyez longuement sur le bouton d'aspiration normale /arrêt pendant plus de 3 secondes. Appuyez sur ce bouton pour sélectionner le mode de fonctionnement souhaité ; le voyant correspondant s'allume. Une fois le processus d'aspiration terminé, tous les voyants lumineux des boutons clignotent 3 fois puis s'éteignent.

Vous pouvez également appuyer manuellement sur n'importe quel bouton pendant l'opération pour arrêter le processus à l'avance.

Combien de temps puis-je garder mes aliments scellés sous vide?

	DURÉE DE CONSERVATION		
ARTICLE ALIMENTAIRE	CONGÉLATEUR	RÉFRIGÉRATEUR	TEMPÉRATURE AMBIANTE
Légumes non coupés	1 - 2 ans	1 - 2 semaines	1 semaine(s)
Fruits non coupés	6 - 9 mois	1 - 2 semaines	1 semaine(s)
Pain	1 - 3 ans	7 - 14 jours	5 - 7 jours
Fromages à pâte dure	8 mois	2 - 4 mois	Déconseillé
Fromages à pâte mi-dure à mi-molle	2 mois	2 - 3 semaines	Déconseillé
Fromage à pâte molle	Déconseillé	1 - 2 semaines	Déconseillé
Noix	2 ans	1 an	6 - 9 mois
Farine	Déconseillé	Déconseillé	1 - 2 jours
Gros morceaux de viande	1 - 2 ans	3 - 5 jours	Déconseillé
Viande hachée	1 ans	1 - 2 jours	Déconseillé
Poisson maigre	1 an	1 - 2 jours	Déconseillé
Poisson gras	4 - 6 mois	1 - 2 jours	Déconseillé
Crevettes non cuites	4 - 6 mois	1 - 2 jours	Déconseillé
Crevettes cuites	10 - 12 mois	3 - 4 jours	Déconseillé

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débranchez l'appareil. Laissez toujours l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.
2. Pour nettoyer les surfaces, utilisez uniquement un chiffon doux imbibé d'une petite quantité de liquide vaisselle. Essuyez ensuite les surfaces et laissez-les sécher complètement. N'utilisez jamais de produits abrasifs ni de brosses ou d'éponges grattantes.
3. Retirez le bac de récupération et rincez-le soigneusement. Essuyez les surfaces et laissez-les sécher complètement avant de les remettre en place.
4. Les butées du film peuvent être retirées pour être nettoyées si nécessaire. Remettez-les en place après le séchage complet des surfaces.
5. Ne nettoyez jamais les surfaces avec de l'alcool, de l'essence ou des liquides similaires.
6. Les joints inférieurs et supérieurs peuvent être retirés pour faciliter le nettoyage. Vous pouvez nettoyer les joints dans de l'eau chaude avec du liquide vaisselle. Rincez ensuite abondamment à l'eau claire et laissez-les sécher complètement. Assurez-vous que les joints sont complètement secs avant de les insérer. Ne réutilisez jamais l'appareil si un joint est encore humide.

RANGEMENT

1. L'appareil doit être fermé (mais non verrouillé) pour le stockage. Gardez-le propre et sec. Cela permet d'éviter d'endommager les joints.
2. Ne rangez l'appareil que dans un endroit sûr pour les enfants, propre et sec.

DONNEES TECHNIQUES

Tension de fonctionnement: 220-240V~ 50-60Hz

Puissance: 120W

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

Nos appareils sont soumis à un contrôle de qualité strict avant d'être livrés. Si l'appareil a toutefois été endommagé lors de la production ou du transport en dépit des soins que nous lui donnons, retournez l'appareil au vendeur.

Nous offrons une garantie de 2 ans pour l'appareil acheté à partir de la date de vente. En cas de produit défectueux, vous pouvez retourner directement au point de vente.

Les défauts dus à une utilisation non conforme de l'appareil et les dommages dus à une intervention ou réparation faite par une tierce personne ou dus à l'installation de pièces qui ne sont pas d'origine ne sont pas couverts par cette garantie. Conservez toujours votre reçu, car sans celui-ci vous ne pourrez réclamer aucune sorte de garantie. Les dommages causés par le non respect des instructions de ce manuel rendront la garantie caduque, Nous décline toute responsabilité en cas de dommages indirects. Nous décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou de dommages corporels causés par une utilisation inappropriée ou si les instructions de sécurité n'ont pas été convenablement observées. Si les accessoires sont endommagés, cela ne signifie pas que toute la machine sera remplacée gratuitement. Dans de tels cas, veuillez contacter notre assistance. Des pièces brisées en verre ou en plastique sont toujours sujettes à des frais. Les défauts des consommables ou des pièces susceptibles de s'user, ainsi que le nettoyage, l'entretien ou la réparation desdites pièces ne sont pas couverts par la garantie et doivent donc être payés.



Le symbole de la poubelle barrée signifie que ce produit ne peut pas être éliminé avec les déchets ménagers usuels. Les équipements électroniques et électriques non compris dans le processus de tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses. Veuillez les éliminer de manière responsable dans des centres approuvés de traitement ou recyclage des déchets.

Emerio B.V.
Oudeweg 115
2031 CC Haarlem
The Netherlands

Customer service:
T: +31 (0) 23 3034369
www.emerio.eu/service

Kundeninformation:
T: +49 (0) 3222 1097 600
www.emerio.eu/service

Klantenservice:
T: +31 (0) 23 3034369
www.emerio.eu/service

Looking for spare parts? Have a look at <https://spareparts.emerio.eu>
Sie brauchen Ersatzteile? Besuchen Sie <https://ersatzteile.emerio.eu>
Onderdelen nodig? Kijk op <https://onderdelen.emerio.eu>



SERVICE CLIENT



PIÈCES DÉTACHÉES

SÄKERHETSANVISNINGAR

Före användning och för att erhålla bästa resultat från apparaten, var noga med att läsa igenom alla instruktioner nedan för att undvika skada på person eller egendom. Se till att förvara denna bruksanvisning på en säker plats. Om du ger bort eller överlåter denna apparat till någon, se till att även inkludera denna bruksanvisning.

Vid skador som orsakats av att användaren inte följer instruktionerna i denna bruksanvisning ogiltighetsförklaras garantin. Tillverkaren/importören tar inget ansvar för skador som orsakats av underlåtenhet att följa bruksanvisningen, vid en vårdslös användning eller användning som inte är i enlighet med kraven i denna bruksanvisning.

1. Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt, samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller av personer som saknar erfarenhet och kunskap under förutsättning att de övervakas eller mottagit instruktioner för säker användning av apparaten och förstår riskerna. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.
2. Om strömkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerad person för att undvika fara.
3. Innan du ansluter strömkontakten till eluttaget, kontrollera att spänningen och frekvensen överensstämmer med specifikationerna på märkplåten.
4. Om en förlängningskabel används måste den vara lämplig för apparatens strömförbrukning, annars kan överhettning av förlängningsskabeln och/eller strömkontakten inträffa. Det finns en eventuell risk för personskador om man snubblar över förlängningskabeln. Var noga med att undvika att skapa farliga situationer.
5. Dra ut strömkontakten från eluttaget när apparaten inte används och före rengöring.
6. Säkerställ att strömkabeln inte hänger över någon skarp kant och håll den borta från varma föremål och öppen eld.
7. Sänk inte ner apparaten eller strömkontakten i vatten eller någon annan vätska. Det är livsfarligt på grund av elektriska stötar!
8. För att dra ut strömkontakten från eluttaget, dra ut den via strömkontakten. Dra inte i strömkabeln.
9. Vidrör inte apparaten om den faller ner i vatten. Dra ut strömkontakten från eluttaget, stäng av apparaten och lämna in den på ett auktoriserat servicecenter för reparation.
10. Du får inte koppla in eller dra ut apparaten från eluttaget med blöta händer.
11. Försök aldrig att öppna apparatens hölje eller reparera den själv. Det kan orsaka elektriska stötar.
12. Barn kan inte förstå riskerna som förknippas med felaktig hantering av elektriska apparater. Därför bör barn aldrig använda elektriska hushållsapparater utan tillsyn.
13. Lämna aldrig apparaten obevakad vid användning.
14. Denna apparat är inte utvecklad för kommersiell användning.
15. Använd inte apparaten för något annat ändamål än den är avsedd för.
16. Placera inte apparaten på en plats som är dammig eller våt.
17. Se till att inte skaka eller tappa apparaten, och se även till att undvika stötar.
18. Placera inte apparaten i närheten av en gasugn eller värmeavledningsobjekt.
19. Försök aldrig nå insidan med metallföremål.
20. Använd apparaten på ett stabilt, jämnt och värmetåligt underlag.
21. Täck aldrig över den anslutna enheten. Risk för överhettning.
22. Använd inte enheten i närheten av lättantändliga vätskor eller brännbara gaser.
23. Var särskilt noggrann gällande goda hygienförhållanden. Tvätta händerna före vakuumförsegling.
24. Håll alla arbetsredskap och apparaten helt rena.
25. Rengör noggrant efter användning, särskilt uppsamlingstråget.
26. I allmänhet bör färskvaror frysas omedelbart efter vakuumförseglingen, eller konsumeras omedelbart om de värms upp efteråt. Får inte förvaras i rumstemperatur.

27. Återanvänd aldrig påsar, särskilt inte till rått kött, fisk eller fet mat.
28. Återanvänd inte påsarna om de har värmts upp i vattenbad eller i mikrovågsugn.
29. Vätskor (t.ex. soppa, sås, köttjuice) får inte vakuumförslutas i påsen. Vätskor sugas in i enheten. Om detta ändå skulle inträffa, stoppa processen genom att trycka på stoppknappen (varje knapp har en stoppfunktion).



30. Varning, het yta.
WARNING! Vidrör inte ytan vid användning. Temperaturen för åtkomliga ytor kan vara mycket hög när apparaten används.
31. Rör inte vid värmeelementet under och omedelbart efter drift, eftersom det blir mycket varmt.
32. Låt enheten svalna innan du rengör den.

AVSEDD ANVÄNDNING

- Denna produkt är särskilt lämpad för vakuumförpackning av livsmedel eller föremål som inte skadas av trycket från de förslutna påsarna.
- Använd endast apparaten med lämpliga filmrullar för filmförseglingsapparater.
- Apparaten är inte avsedd för kommersiellt bruk utan uteslutande för användning i privata hushåll. All annan användning eller modifiering av enheten är olämplig och generellt förbjuden. Vi kan inte hållas ansvariga för skador som orsakats av olämplig användning eller felaktig drift.

BESKRIVNING AV DELARNA



1. Skärbladets knapp
2. Stativ för filmrullar
3. Lock
4. Förslutnings/stoppknapp (rött ljus)
5. Mjukt vakuum/stoppknapp (blått ljus)
6. Normalt vakuum/stoppknapp (blått ljus)
7. Fuktigt vakuum/stoppknapp (blått ljus)
8. Skärdel
9. Symbol "Tryck här"
10. Låsknapp
11. Kabelfack
12. Filmgränsstopp
13. Presstång
14. Tätningar
15. Värmeelement
16. Uppsamlingsstråg för vätska (löstagbart)
17. Hål för luftutsug
18. Begränsningsstopp (för maximal filmbredd)

INNAN ANVÄNDNING

Förbered vakuumpåsar eller vakuumsrullar godkända för livsmedel (plasten ska vara 0,1–0,2 mm tjock och högst 300 mm bred). Om plasten är för tunn kan luft tränga in i påsen.

- Ta bort allt förpackningsmaterial. Förvara förpackningsmaterialet utom räckhåll för barn. Kassera den omedelbart.
- Tryck samtidigt på frigöringsknapparna på båda sidor för att frigöra locket.
- Torka av apparatens uppsamlingsstråg med en lätt fuktad trasa före första användningen.
- Rulla ut nätkabeln helt och hållet och tryck in kabeln i den lilla öppningen som leder ut från kabelfacket på apparatens undersida. På så sätt förhindrar du att apparaten "vinglar".
- Placera apparaten på ett plant och stabilt underlag. Gummifötterna ger ett säkert grepp.
- Öppna locket och kontrollera att tätningarna sitter korrekt. Dessa måste pressas helt och jämnt in i fästet. I annat fall kan inget vakuum genereras.
- Öppna locket efter användning; kom aldrig i kontakt med värmeelementet och tryckstången för att undvika brännskador.
- Utför 1 till 2 tätningscykler före första användning. Svag lukt och svag rökutveckling är normalt och försvinner efter en kort tid. Se dock till att ventilationen är tillräcklig (t.ex. genom att öppna ett fönster).
- På varandra följande vakuum/tätningssprocesser är endast möjliga efter en programmerad paus på ca 15 sekunder. Efter 10 på varandra följande processer är en 10-minuters paus för nedkylning inprogrammerad. Under denna tid kan enheten inte startas.
- Rullen med förslutningspåsar kan stödjas på de två filmrullställena. Justera positionen för dessa två ställ för att passa filmrullar av olika längd.
- Men färdiga påsar kan också användas. Påsar som har räfflor eller prickar på ena sidan är lämpliga. Släta påsar är inte lämpliga för förslutning.

Förbered film

1. Kontrollera att kanterna på den öppna sidan av påsarna som ska förslutas är jämna och utan rynkor innan de försluts.

2. Om du använder en filmrulle ska du justera positionen för de två ställningarna för att matcha filmrullens längd. Filmrullens ställningar kan endast flyttas när de vänds. När positionen är lämplig fäller du upp ställningarna för att fästa rullen.



3. Förbered påsar. Rulla ut en bit film från filmrullen och klipp till den önskade längden med en sax eller ett skärstål.

På grund av förslutningen kommer påsens användbara längd att vara något kortare än den bit som du har skurit av från filmrullen.

4. För att använda kapskivan, vänd upp den. Placera filmen över apparaten. Tryck ned skärstången för att låsa den i sitt läge. Skjut bladknappen åt vänster eller höger för att klippa filmen. Kom ihåg att trycka bladknappen lite nedåt på filmen medan du drar.



5. Vi rekommenderar att du placerar filmen med den präglade sidan nedåt.

Vid försegling, se till att placera filmen ovanför värmeelementet, fastklämd av filmens gränsstopp.



ANVÄNDNING

1. Försegling

- 1) Rulla upp rullplasten och klipp av ett lagom stycke (minst 6 cm längre än maten som ska förpackas) Se till att hålla rullen slät och att klippet blir rakt.
- 2) Lyft upp locket och för in ena änden av den avklippta biten i tryckkammaren.
- 3) Tryck ned locket ordentligt på båda sidor samtidigt tills du hör ett klick. Klicket visar att locket sitter på plats.
- 4) Anslut apparaten och tryck på förseglings/stoppknappen. Motsvarande indikatorlampa lyser. När förseglingen är klar blinkar alla indikatorlampor på knapparna 3 gånger och släcks sedan.
Du kan också trycka på valfri knapp manuellt under drift för att stoppa processen i förväg.
- 5) Tryck på de två upplåsningsknapparna för att öppna locket. Nu har du en skräddarsydd vakuumpåse till din mat.
- 6) Vänta i 15 sekunder innan du använder apparaten igen.

WARNING! Risk för brännskador! Varm yta! Värmeelementet och presstången är mycket varma efter förslutningsprocessen.

2. Vakuum och försegling mode

- 1) Fyll påsen med maten som ska vakuumförpackas. Se till att lämna tillräckligt med plats för försegling. Vätskor (t.ex. soppa, sås, köttjuice) får inte vakuumförslutas i påsen. Vätskor sugas in i enheten. Om detta skulle inträffa ska du dra ut nätkontakten och inte använda enheten.
- 2) Lyft upp locket och för in påsens öppna ände i tryckkammaren.
- 3) Tryck ned locket ordentligt på båda sidor samtidigt tills du hör ett klick. Klicket visar att locket sitter på plats.
- 4) Anslut apparaten och tryck på knappen för mjukt vakuum/stopp, normalt vakuum/stopp eller fuktigt vakuum/stopp. Motsvarande indikatorlampa tänds, liksom indikatorlampan för försegling/stopp-knappen. När vakuumförseglingen är klar blinkar alla indikatorlampor på knapparna 3 gånger och släcks sedan.
Du kan också trycka på valfri knapp manuellt under drift för att stoppa processen i förväg.
 - Mjukt vakuum: lämplig för försegling av mjuka livsmedel, t.ex. grönsaker, frukt, druvor, tomater etc.
 - Normalt vakuum: lämplig för försegling av torra livsmedel, t.ex. sojaböner, kryddor, nötter (utan vassa skal), kex etc.
 - Fuktigt vakuum: lämplig för försegling av blöta livsmedel, som: kött, t.ex. fisk, nötkött, etc.
- 5) Tryck på de båda upplåsningsknapparna för att öppna locket och ta ut den förseglade påsen
- 6) Vänta i 15 sekunder innan du använder apparaten igen. Dra ur kontakten till apparaten när du är färdig.
- 7) Om vätska läcker ut under vakuumprocessen fångas den upp i uppsamlingstråget. Kontrollera uppsamlingstråget efter varje vakuumprocess och avlägsna tråget för att rengöra det från fuktrester.

WARNING! Risk för brännskador! Varm yta! Värmeelementet och presstången är mycket varma efter förslutningsprocessen.

3. Vakuumfunktion utan försegling

Vid behov kan apparaten även vakuumförsluta andra påsar eller burkar med hjälp av en lämplig slang (medföljer ej) som ansluts till apparatens hål för luftutsug.

- 1) Öppna locket och ta bort vätskeuppsamlingstråget.
- 2) Anslut tätningspåsens slang till sugöppningen.
- 3) Anslut apparaten och tryck länge på knappen för normalt vakuum/stopp i mer än 3 sekunder. Motsvarande indikatorlampa tänds, liksom indikatorlampan för försegling/stopp-knappen. När vakuumprocessen är klar blinkar alla indikatorlampor på knapparna 3 gånger och släcks sedan.
Du kan också trycka på valfri knapp manuellt under drift för att stoppa processen i förväg.

Hur länge håller min vakuumförseglade mat?

MAT	TID		
	FRYS	KYL	RUMSTEMPERATUR
Oskurna grönsaker	1 - 2 år	1 - 2 veckor	1 vecka
Oskuren frukt	6 - 9 månader	1 - 2 veckor	1 vecka
Bröd	1 - 3 år	7 - 14 dagar	5 - 7 dagar
Hårdost	8 månader	2 - 4 månader	Rekommenderas ej
Halvhård till halvmjuk ost	2 månader	2 - 3 veckor	Rekommenderas ej
Mjuk ost	Rekommenderas ej	1 - 2 veckor	Rekommenderas ej
Nötter	2 år	1 år	6 - 9 månader
Mjöl	Rekommenderas ej	Rekommenderas ej	1 - 2 år
Stora köttbitar	1 - 2 år	3 - 5 dagar	Rekommenderas ej
Köttfärs	1 år	1 - 2 dagar	Rekommenderas ej
Mager fisk	1 år	1 - 2 dagar	Rekommenderas ej
Fet fisk	4 - 6 månader	1 - 2 dagar	Rekommenderas ej
Okokta räkor	4 - 6 månader	1 - 2 dagar	Rekommenderas ej
Kokta räkor	10 - 12 månader	3 - 4 dagar	Rekommenderas ej

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

1. Koppla ifrån apparaten. Låt alltid apparaten svalna helt innan du rengör den.
2. Använd endast en mjuk trasa som har fuktats med en liten mängd diskmedel för att rengöra ytorna. Torka sedan av ytorna och låt dem torka helt. Använd aldrig skurmedel eller repande borstar och svampar.
3. Ta bort uppsamlingstråget och skölj det noggrant. Torka av ytorna och låt dem torka helt innan du sätter tillbaka dem.
4. Filmgränssnitten kan dras ut för rengöring vid behov. Sätt tillbaka dem när ytorna har torkat helt.
5. Rengör aldrig ytorna med alkohol, bensin eller liknande vätskor.
6. Botten- och toppförseglingarna kan tas bort för enklare rengöring. Du kan rengöra tätningarna i varmt vatten med diskmedel. Skölj därefter noggrant med rent vatten och låt dem torka helt. Se till att tätningarna är helt torra innan de sätts i. Återanvänd aldrig en tätning som fortfarande är fuktig.

FÖRVARING

1. Enheten ska vara stängd (men inte låst) för förvaring. Håll den ren och torr. På så sätt undviks skador på tätningarna.
2. Förvara endast apparaten på en barnsäker, ren och torr plats.

TEKNISKA DATA

Driftsspänning: 220-240V~ 50-60Hz

Strömförbrukning: 120W

GARANTI OCH KUNDTJÄNST

Innan leverans genomgår våra apparater en sträng kvalitetskontroll. Om trots detta någon skada skulle uppstått vid produktionen eller vid transporten, ber vi dig att ta med apparaten tillbaka till inköpsstället.

För den köpta apparaten ges 2 års garanti, med början på inköpsdagen. Om du har en defekt produkt, kan du vända dig direkt till inköpsstället.

Brister som uppstår genom felaktig hantering av apparaten och fel som uppstår genom ingrepp och reparationer av tredje man eller montering av främmande delar, omfattas ej av vår garanti. Behåll alltid ditt kvitto då det är din garanti vid eventuell reklamation. Skador som uppstår p.g.a. att instruktionsmanualen inte följs

ogiltigförklarar garantin och om detta leder till påföljande skador så kan inte vi hållas ansvariga. Vi kan inte hållas ansvariga för materiella skador eller personskador som orsakas av felaktig användning eller om inte säkerhetsföreskrifterna följs. Skador på tillbehören innebär inte per automatik ersättning av hela apparaten. I sådana fall ska du kontakta vår kundservice. Trasigt glas och trasiga plastdelar innebär alltid en kostnad. Defekter på förbrukningsartiklar eller sliddelar och även skador orsakade av rengöring, underhåll eller byte av tidigare nämnda delar täcks inte av garantin och ska således betalas av ägaren.



Den överkorsade soptunnan betyder att denna produkt inte skall kastas i de vanliga hushållssoporna. Elektronisk och elektrisk utrustning som inte källsorteras utgör en potentiell risk för miljön och människors hälsa på grund av att de innehåller farliga substanser. Avyttra på ett ansvarsfullt sätt och lämna till en godkänd återvinningsanläggning.

Emerio B.V.
Oudeweg 115
2031 CC Haarlem
The Netherlands

Customer service:
T: +31 (0) 23 3034369
www.emerio.eu/service

Kundeninformation:
T: +49 (0) 3222 1097 600
www.emerio.eu/service

Klantenservice:
T: +31 (0) 23 3034369
www.emerio.eu/service

Looking for spare parts? Have a look at <https://spareparts.emerio.eu>

Sie brauchen Ersatzteile? Besuchen Sie <https://ersatzteile.emerio.eu>

Onderdelen nodig? Kijk op <https://onderdelen.emerio.eu>



KUNDTJÄNST



RESERVDELAR

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Voor gebruik dient u alle onderstaande instructies te lezen om letsel en schade te voorkomen en om de beste resultaten met het apparaat te bereiken. Bewaar deze handleiding op een veilige plek. Mocht u dit apparaat aan iemand anders overhandigen, dient u ook de gebruiksaanwijzing te overhandigen.

In geval van schade die wordt veroorzaakt doordat de gebruiker de instructies in deze gebruiksaanwijzing niet in acht heeft genomen, komt de garantie te vervallen. De fabrikant/importeur is niet aansprakelijk voor schade die wordt veroorzaakt door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, door nalatig gebruik of gebruik dat niet in overeenstemming is met de bepalingen van deze gebruiksaanwijzing.

1. Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, visuele of mentale vaardigheden, of die een gebrek aan ervaring en kennis hebben, indien ze gepaste instructies hebben gekregen zodat ze het apparaat op een veilige manier kunnen gebruiken, op de hoogte zijn van de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt en deze gevaren begrijpen. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen het apparaat niet reinigen of onderhouden zonder toezicht.
2. Als het snoer is beschadigd, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn klantenservice of gelijksoortig geschoolde personen om gevaar te vermijden.
3. Voordat u de stekker in het stopcontact steekt, dient u te controleren of de stroom en de frequentie overeen komen met de specificaties van het typeplaatje.
4. Als u gebruik maakt van een verlengkabel, dient dit geschikt te zijn voor het stroomverbruik van het apparaat, anders kan oververhitting van de verlengkabel en/of stekker het gevolg zijn. Er is risico op letsel door het struikelen over het verlengsnoer. Wees voorzichtig om gevaarlijke situaties te vermijden.
5. Trek de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is en voordat u het apparaat reinigt.
6. Let op dat de stroomkabel niet over scherpe randen hangt en niet in de buurt komt van hete voorwerpen en open vuur.
7. Dompel het apparaat of de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen. Er bestaat levensgevaar als gevolg van een elektrische schok!
8. Om de stekker uit het stopcontact te halen, dient u aan de stekker zelf te trekken. Trek niet aan de stroomkabel.
9. Raak het apparaat niet aan als het in water is gevallen. Trek de stekker uit het stopcontact, schakel het apparaat uit en breng het ter reparatie naar een geautoriseerd servicecenter.
10. Steek de stekker niet in het stopcontact en haal hem er niet uit als u natte handen heeft.
11. Probeer nooit de behuizing van het apparaat te openen en probeer nooit zelf het apparaat te repareren. Dit kan een elektrische schok veroorzaken.
12. Kinderen zijn niet in staat de gevaren te herkennen die voortvloeien uit de foutieve omgang met elektrische apparaten. Daarom mogen kinderen huishoudelijke apparatuur nooit zonder toezicht gebruiken.
13. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het in gebruik is.
14. Dit apparaat werd niet ontworpen voor commercieel gebruik.
15. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het beoogde doel.
16. Plaats het apparaat niet in een vochtige of stoffige omgeving.
17. Schud of laat het apparaat niet vallen en vermijd dat het apparaat ergens tegen wordt gestoten.
18. Plaats het apparaat niet in de buurt van een gasoven of warmteafvoer.
19. Probeer nooit de binnenkant te bereiken met een metalen voorwerp.
20. Gebruik het apparaat op een stevig, vlak en hittebestendig oppervlak.
21. Dek het aangesloten apparaat nooit af. Risico op oververhitting.
22. Gebruik het apparaat niet in de buurt van een ontvlambare vloeistof of brandbaar gas.
23. Besteed speciale aandacht aan een goede hygiëne. Was uw handen voordat u start met vacuüm sealen.
24. Houd alle benodigdheden en het apparaat volledig schoon.
25. Na gebruik grondig schoonmaken, in het bijzonder de opvangbak.
26. Bederfelijke levensmiddelen moeten over het algemeen onmiddellijk na het vacuüm sealen worden ingevroren, of direct worden geconsumeerd als ze daarna worden opgewarmd. Bewaar ze niet op kamertemperatuur.

27. Gebruik zakken nooit opnieuw, vooral niet met rauw vlees, vis of vet voedsel
28. Gebruik de zakken niet opnieuw als ze werden opgewarmd in een waterbad of in de magnetron.
29. Vloeistoffen (zoals soep, saus, vleessap) mogen niet in de zak vacuüm geseald worden. De vloeistoffen zullen in het apparaat worden gezogen. Als dit toch gebeurt, stop het proces door op de stop-knop te drukken (elke knop heeft een stopfunctie).

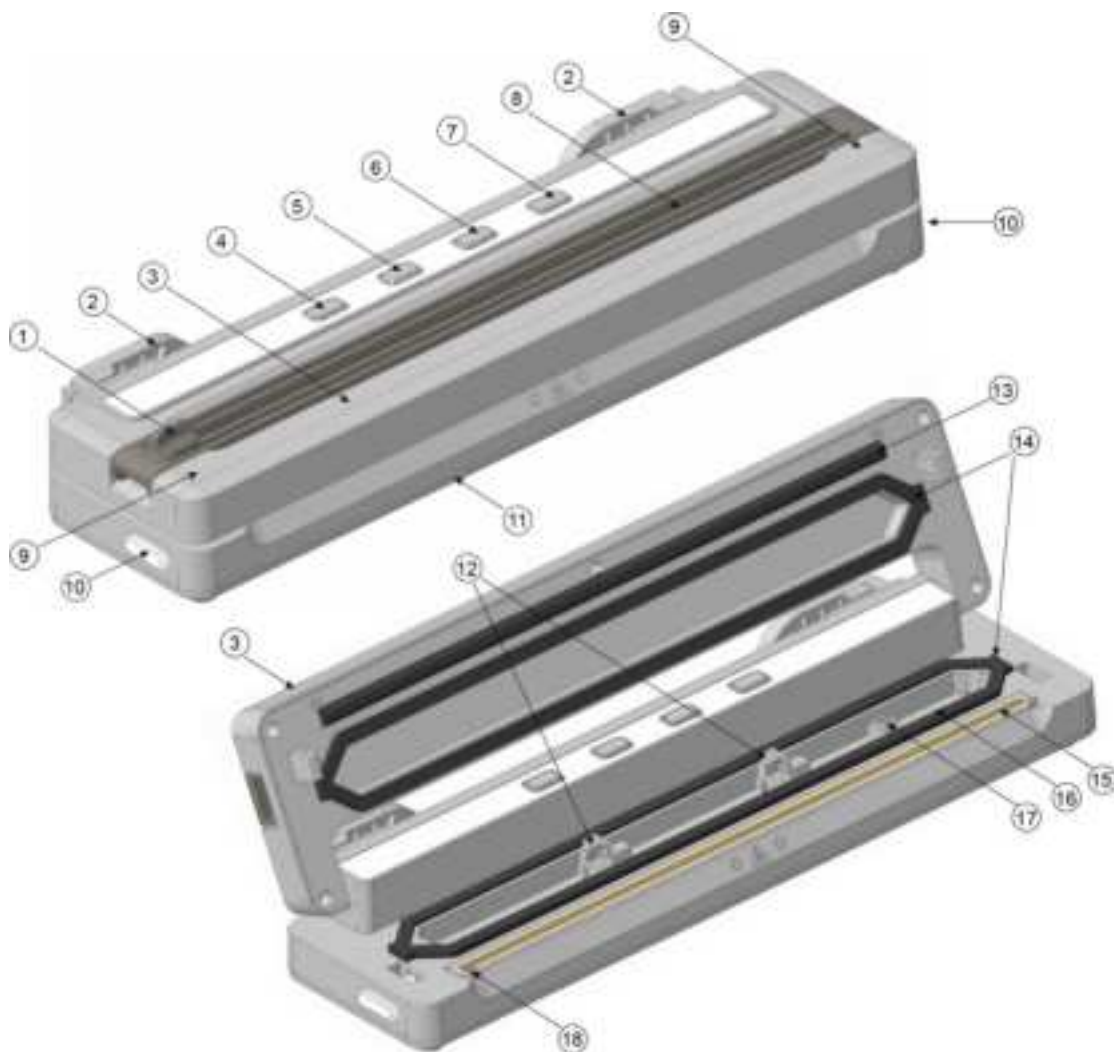


30. **Opgelet, heet oppervlak.**
WAARSCHUWING!! Raak het oppervlak niet aan tijdens het gebruik. De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen als het apparaat in werking is.
31. Raak het verwarmingselement tijdens en direct na gebruik niet aan, het zal zeer warm zijn.
32. Laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt.

BEOOGD GEBRUIK

- Dit product is speciaal ontworpen voor het vacuüm verpakken van voedsel of voorwerpen die niet beschadigd zullen raken door de druk die door de gesealde zakken wordt gegenereerd.
- Gebruik het apparaat alleen met de juiste folierollen voor sealapparaten.
- Het apparaat is niet bedoeld voor commercieel gebruik. Het is uitsluitend bedoeld voor particulier huishoudelijk gebruik. Elk ander gebruik of wijziging van het apparaat is ongepast en niet toegestaan. We zijn in geen enkel geval aansprakelijk voor schade die is veroorzaakt door een ongepast gebruik of een verkeerde bediening.

BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN



1. Mesknop
2. Folierolhouder
3. Deksel
4. Sealen/stop-knop(rood lampje)
5. Zacht vacumeren/stop-knop (blauw lampje)
6. Normaal vacumeren/stop-knop (blauw lampje)
7. Vochtig vacumeren / stop-knop (blauw lampje)
8. Snijmes
9. "Hier drukken" symbool
10. Vrijgaveknoppen
11. Snoeropbergvak
12. Folie-eindaanslagen
13. Duwstaaf
14. Afdichtingen
15. Verwarmingselement
16. Opvangbak voor vloeistof (verwijderbaar)
17. Zuigopening
18. Eindaanslag (voor maximale foliebreedte)

VOOR GEBRUIK

Maak de vacuümszakken of rol zakken met reliëf (Dikte van 0,1-0,2 mm en minder dan 300 mm breed) klaar om te vacumeren en te sealen. Als de plastic zak te dun is, kan er lucht in de zak binnendringen.

- Verwijder alle verpakkingsmateriaal. Houd het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen. Gooi het onmiddellijk weg.
- Druk, indien van toepassing, tegelijkertijd op de vrijgaveknoppen aan weerskanten om het deksel te ontgrendelen.
- Veeg de opvangbak van het apparaat voor het eerste gebruik schoon met een licht bevochtigde doek.
- Wikkel het snoer helemaal af en duw het snoer in de kleine opening die uit het snoeropbergvak aan de onderkant van het apparaat komt. Dit voorkomt dat het apparaat gaat "wiebelen".
- Plaats het apparaat op een vlak en stabiel oppervlak. De rubberen voetjes zorgen voor een stevige grip.
- Open het deksel en controleer of de afdichtingen juist zijn aangebracht. Deze moeten volledig en gelijkmatig in de houder vastzitten, anders kan er geen vacuüm worden gegenereerd.
- Open na gebruik het deksel; vermijd elk contact met het verwarmingselement en de duwstaaf om het oplopen van brandwonden te voorkomen.
- Voer voor het eerste gebruik 1 tot 2 sealcycli uit. Een lichte geur en wat rookontwikkeling zijn normaal, ze verdwijnen na korte tijd. Zorg desalniettemin voor voldoende ventilatie (bijvoorbeeld door een raam open te zetten).
- Opeenvolgende vacumeer-/sealprocessen zijn alleen mogelijk na een geprogrammeerde pauze van ong. 15 seconden. Na 10 opeenvolgende processen is er een afkoelpauze van 10 minuten geprogrammeerd. Gedurende deze tijd kan het apparaat niet worden gestart.
- De rol met vacuümszakken kan op de twee folierolhouders worden aangebracht. Pas de positie van deze twee houders aan voor folierollen van verschillende lengtes.
- U kunt echter tevens kant-en-klare zakken gebruiken. Zakken met ribbels of stippen aan één kant zijn geschikt. Gladde zakken zijn niet geschikt om te sealen.

Folie voorbereiden

1. Zorg er vóór het sealen voor dat de rand van de open zijde van de vacuümszakken vlak zijn afgeknipt en zonder plooien.

- Als u een folierol gebruikt, pas de positie van de twee houders aan afhankelijk van de lengte van de folierol. De folierolhouders kunnen alleen bewegen als ze dicht worden geklapt. Wanneer de positie passend is, klap de houders open om de rol vast te zetten.



- Maak de zakken klaar. Rol een stuk folie van de folierol af en knip het met een geschikte schaar of snijmes op de gewenste lengte af.
Door het sealen zal de bruikbare lengte van de zak iets korter zijn dan het stuk dat u van de filmrol hebt afgeknipt.
- Klap het snijmes open om die te gebruiken. Plaats de folie over het apparaat. Druk het snijmes omlaag om die weer op zijn plaats vast te zetten. Schuif de mesknop naar links of naar rechts om de folie door te snijden. Vergeet niet om de mesknop tijdens het schuiven lichtjes omlaag op de folie te duwen.



- Het wordt aanbevolen om de folie met de reliëfkant omlaag te leggen.
Zorg er bij het sealen voor dat de folie boven het verwarmingselement wordt geplaatst en door de folie-eindaanslagen wordt vastgeklemd.



WERKING

1. Functie Sealen

- 1) Rol de rol af en knip een zak van uw gewenste grootte (minstens 6 cm langer dan de etenswaren). Knip de zak recht en vlak af.
- 2) Open het deksel en stop één uiteinde van de zak in de vacuümkamer.
- 3) Duw het deksel aan weerskanten tegelijkertijd stevig omlaag totdat een klik wordt gehoord. Dit geeft aan dat het deksel volledig is vergrendeld.
- 4) Steek de stekker in het stopcontact en druk op de sealen/stop-knop. Het overeenkomstig controlelampje brandt. Zodra het sealen is voltooid, knipperen alle controlelampjes van de knoppen 3 keer en gaan ze vervolgens uit.
U kunt tijdens het gebruik ook handmatig op een knop drukken om het proces vroegtijdig te stoppen.
- 5) Druk op beide ontgrendelingsknoppen om het deksel te openen. U hebt nu een op maat gemaakte zak.
- 6) Wacht ongeveer 15 seconden voordat u het apparaat opnieuw gebruikt.

VOORZICHTIG! Gevaar voor brandwonden! Heet oppervlak! Het verwarmingselement en de duwstaaf zijn zeer warm na het sealen.

2. Functie Vacumeren en sealen

- 1) Vul de vacuümzak met de gewenste etenswaren en laat voldoende ruimte om te vacumeren en vervolgens te sealen.
Vloeistoffen (zoals soep, saus, vleessap) mogen niet in de zak vacuüm geseald worden. De vloeistoffen zullen in het apparaat worden gezogen. Als dit gebeurt, haal de stekker uit het stopcontact en gebruik het apparaat niet.
- 2) Open het deksel van het apparaat en plaats de open kant van de tas in de vacuümkamer.
- 3) Duw het deksel aan weerskanten tegelijkertijd stevig omlaag totdat een klik wordt gehoord. Dit geeft aan dat het deksel volledig is vergrendeld.
- 4) Steek de stekker in het stopcontact en druk op de Zacht vacumeren/stop-knop, Normaal vacumeren/stop-knop of de Vochtig vacumeren/stop-knop. Het overeenkomstig controlelampje brandt, evenals het controlelampje van de sealen/stop-knop. Zodra het vacuüm sealproces is voltooid, knipperen alle controlelampjes van de knoppen 3 keer en gaan ze vervolgens uit.
U kunt tijdens het gebruik ook handmatig op een knop drukken om het proces vroegtijdig te stoppen.
 - Zacht vacumeren: geschikt voor het sealen van zacht voedsel, zoals: groente, fruit, bijv. druiven, tomaten, etc.
 - Normaal vacumeren: geschikt voor het sealen van droog voedsel, zoals: sojabonen, kruiden, noten (zonder scherp omhulsel), koekjes, etc.
 - Vochtig vacumeren: geschikt voor het sealen van nat voedsel, zoals: vlees, bijv. rundvlees, vis, etc.
- 5) Druk op beide ontgrendelingsknoppen om het deksel te openen en verwijder de gesealde vacuümzak.
- 6) Wacht ongeveer 15 seconden voordat u het apparaat opnieuw gebruikt. Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact.
- 7) Als er wat vloeistof vrijkomt tijdens het vacumeren, wordt dit opgevangen in de opvangbak. Controleer de opvangbak na elk vacumeerproces en verwijder de bak om de vochtresten te verwijderen.

VOORZICHTIG! Gevaar voor brandwonden! Heet oppervlak! Het verwarmingselement en de duwstaaf zijn zeer warm na het sealen.

3. Functie Vacumeren zonder sealen

Indien nodig kan het apparaat ook andere vacuümzakken of -bakjes vacumeren met een geschikte slang (niet inbegrepen) die past op de zuigopening van het apparaat.

- 1) Open het deksel en verwijder de opvangbak voor vloeistof.
- 2) Sluit de slang van de vacuümzak aan op de zuigopening.

- 3) Steek de stekker in het stopcontact en houd de normaal vacumeren/stop-knop langer dan 3 seconden ingedrukt. Het overeenkomstig controlelampje brandt, evenals het controlelampje van de sealen/stop-knop. Zodra het vacumeerproces is voltooid, knippen alle controlelampjes van de knoppen 3 keer en gaan ze vervolgens uit.

U kunt tijdens het gebruik ook handmatig op een knop drukken om het proces vroegtijdig te stoppen.

Hoe lang kan mijn vacuüm geseald voedsel bewaard worden?

LEVENSMIDDEL	TIJDSDUUR		
	VRIEZER	KOELKAST	KAMERTEMPERATUUR
Ongesneden groente	1 - 2 jaren	1 - 2 weken	1 week
Ongesneden fruit	6 - 9 maanden	1 - 2 weken	1 week
Brood	1 - 3 jaren	7 - 14 dagen	5 - 7 dagen
Harde kaas	8 maanden	2 - 4 maanden	Niet aanbevolen
Semi-harde tot semi-zachte kaas	2 maanden	2 - 3 weken	Niet aanbevolen
Zachte kaas	Niet aanbevolen	1 - 2 weken	Niet aanbevolen
Noten	2 jaren	1 jaar	6 - 9 maanden
Bloem	Niet aanbevolen	Niet aanbevolen	1 - 2 jaren
Grote stukken vlees	1 - 2 jaren	3 - 5 dagen	Niet aanbevolen
Gehakt	1 jaar	1 - 2 dagen	Niet aanbevolen
Magere vis	1 jaar	1 - 2 dagen	Niet aanbevolen
Vette vis	4 - 6 maanden	1 - 2 dagen	Niet aanbevolen
Ongekookte garnalen	4 - 6 maanden	1 - 2 dagen	Niet aanbevolen
Gekookte garnalen	10 - 12 maanden	3 - 4 dagen	Niet aanbevolen

REINIGING EN ONDERHOUD

1. Haal de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het reinigt.
2. Maak de buitenkant alleen schoon met een zachte doek die is bevochtigd met een beetje afwasmiddel. Veeg de buitenkant vervolgens droog en laat die volledig drogen. Gebruik nooit een schuurmiddel, -borstel of -sponsje.
3. Verwijder de opvangbak en spoel deze grondig schoon. Veeg de buitenkant droog en laat de bak volledig drogen voordat u deze opnieuw aanbrengt.
4. De folie-eindaanslagen kunnen worden uitgetrokken om ze schoon te maken, indien nodig. Breng ze opnieuw aan wanneer volledig droog.
5. Reinig de buitenkant nooit met alcohol, benzine of een soortgelijke vloeistof.
6. De onderste en bovenste afdichting kunnen worden verwijderd voor een meer eenvoudige reiniging. Maak de afdichting schoon in een warm sopje. Spoel de afdichtingen vervolgens grondig af met schoon water en laat ze volledig drogen. Zorg ervoor dat de afdichtingen volledig droog zijn voordat u ze opnieuw aanbrengt. Gebruik nooit een afdichting die nog vochtig is.

OPSLAG

1. Het apparaat moet worden gesloten (maar niet vergrendeld) voor opslag. Houd het schoon en droog. Zo wordt schade aan de afdichtingen voorkomen.
2. Bewaar het apparaat alleen in een schone en droge ruimte, buiten het bereik van kinderen.

TECHNISCHE GEGEVENS

Bedrijfsspanning: 220-240V~ 50-60Hz

Vermogen: 120W

GARANTIE EN KLANTENSERVICE

Vóór de levering worden onze apparaten streng gecontroleerd. Indien het toestel ondanks alle zorg bij de productie of tijdens het transport beschadigd werd, moet u het naar de handelaar terugbrengen.

Wij geven een garantie van 2 jaar op het toestel, te beginnen met de koopdatum. Indien u een defect product heeft, kunt u rechtstreeks terug gaan naar het aankooppunt.

Gebreken die het gevolg zijn van ondeskundig gebruik van het toestel, fouten tijdens ingrepen en reparaties door derden of door de inbouw van vreemde onderdelen, vallen niet onder deze garantie. Bewaar altijd uw aankoopnota, zonder aankoopnota kunt u geen aanspraak maken op enige vorm van garantie. Bij schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing vervalt het recht op garantie. Voor vervolgschade die hieruit ontstaat kunnen wij niet verantwoordelijk gehouden worden. Voor materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsvoorschriften zijn wij niet aansprakelijk. In dergelijke gevallen vervalt iedere aanspraak op garantie. Schade aan accessoires of onderdelen betekend niet dat het gehele apparaat zal worden vervangen. Afgebroken glazen of kunststof onderdelen of accessoires vallen niet onder de garantie en zullen tegen vergoeding vervangen kunnen worden. Defecten aan hulpstukken of aan slijtage onderhevige onderdelen, alsmede reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en zullen dus in rekening gebracht worden.



Het symbool van de doorgekruiste vuilniscontainer betekent dat dit product niet met het gewone huisvuil mag worden weggegooid. Elektronische en elektrische apparatuur die niet is opgenomen in het selectieve afvalsorteringsproces is potentieel gevaarlijk voor het milieu en de menselijke gezondheid vanwege de aanwezigheid van gevaarlijke stoffen. Voer deze op verantwoorde wijze af bij een erkend afvalverwerkings- of recyclingbedrijf.

Emerio B.V.
Oudeweg 115
2031 CC Haarlem
The Netherlands

Customer service:
T: +31 (0) 23 3034369
www.emerio.eu/service

Kundeninformation:
T: +49 (0) 3222 1097 600
www.emerio.eu/service

Klantenservice:
T: +31 (0) 23 3034369
www.emerio.eu/service

Looking for spare parts? Have a look at <https://spareparts.emerio.eu>

Sie brauchen Ersatzteile? Besuchen Sie <https://ersatzteile.emerio.eu>

Onderdelen nodig? Kijk op <https://onderdelen.emerio.eu>



KLANTENSERVICE



RESERVEONDERDELEN

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem zapoznaj się z poniższą instrukcją, aby uniknąć obrażeń lub uszkodzeń i uzyskać najlepsze rezultaty podczas stosowania urządzenia. Przechowuj tę instrukcję w bezpiecznym miejscu. Przekazując urządzenie innej osobie, dołącz do niego niniejszą instrukcję obsługi.

Uszkodzenia spowodowane nieprzestrzeganiem niniejszej instrukcji powodują utratę gwarancji. Producent / importer nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji obsługi, zaniedbaniem lub użyciem niezgodnym z wymogami niniejszej instrukcji.

1. Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach (fizycznych, sensorycznych, umysłowych) lub bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane odnośnie bezpiecznego obchodzenia się z urządzeniem i zrozumiąły związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia mogą być wykonywane przez dzieci tylko wtedy, gdy znajdują się one pod nadzorem.
2. Aby uniknąć zagrożenia, wymiany uszkodzonego przewodu zasilającego powinien dokonywać producent, punkt serwisowy producenta lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
3. Zanim włożysz wtyczkę do gniazdka sprawdź, czy napięcie i częstotliwość są zgodne z informacjami podanymi na tabliczce znamionowej.
4. Jeśli używasz kabla przedłużającego, musi on być dopasowany do zużycia energii urządzenia, gdyż w przeciwnym razie może dojść do przegrzania kabla przedłużającego i/lub wtyczki. Istnieje potencjalne ryzyko urazów na skutek potknięcia się o przewód zasilający. Zachowaj ostrożność, by uniknąć niebezpiecznych sytuacji.
5. Wyciągaj wtyczkę z gniazdka, gdy urządzenie nie jest używane oraz przed przystąpieniem do czyszczenia.
6. Uważaj, by przewód zasilający nie był przewieszony przez ostre krawędzie oraz trzymaj go z dala od gorących przedmiotów i otwartego ognia.
7. Nie zanurzaj urządzenia ani wtyczki w wodzie lub innych płynach. Istnieje zagrożenie życia wskutek porażenia prądem!
8. Wyciągaj wtyczkę z gniazdka, trzymając za wtyczkę. Nie ciągnij za kabel.
9. Nie dotykaj urządzenia, jeśli wpadło do wody. Wyciągnij wtyczkę z gniazdka, wyłącz urządzenie i wyślij do autoryzowanego serwisu w celu dokonania naprawy.
10. Nie wkładaj ani nie wyciągaj wtyczki z gniazdka mokrymi rękami.
11. W żadnym wypadku nie otwieraj obudowy ani nie podejmuj samodzielnych prób naprawy urządzenia. Mogłoby to doprowadzić do porażenia prądem.
12. Dzieci nie są świadome niebezpieczeństw wynikających z nieprawidłowej obsługi urządzeń elektrycznych. Z tego powodu nigdy nie powinny ich używać bez nadzoru.
13. Podczas użytkowania nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru.
14. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego.
15. Urządzenie wykorzystuj wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.
16. Urządzenia nie należy ustawiać w miejscu wilgotnym, zakurzonym lub łatwo ulegającym zamoczeniu.
17. Nie należy potrząsać urządzeniem ani go upuszczać, urządzenie należy też chronić przed uderzeniami.
18. Urządzenia nie należy ustawiać w pobliżu kuchenki gazowej lub przedmiotów emitujących ciepło.
19. Nigdy nie należy próbować sięgać do środka metalowymi przedmiotami.
20. Urządzenia należy używać na stabilnej i równej powierzchni odpornej na wysokie temperatury.
21. Nigdy nie należy przykrywać podłączonego urządzenia. Ryzyko przegrzania.
22. Urządzenia nie należy używać w pobliżu łatwopalnych cieczy lub gazów.
23. Prosimy o zwrócenie szczególnej uwagi na dobre warunki higieniczne. Przed pakowaniem próżniowym należy umyć ręce.
24. Należy dbać o idealną czystość urządzenia i całości używanego sprzętu.

25. Po użyciu urządzenie należy dokładnie wyczyścić, w szczególności tackę zbierającą.
26. Ogólnie rzecz biorąc, łatwo psującą się żywność należy albo natychmiast spożyć, albo zamrozić natychmiast po jej zapakowaniu próżniowym w celu późniejszego odgrzania. Nie należy przechowywać jej w temperaturze pokojowej.
27. Torebek nie należy nigdy używać ponownie, szczególnie w przypadku surowego mięsa, ryb lub tłustych potraw.
28. Torebek, które zostały podgrzane w kąpeli wodnej lub w kuchence mikrofalowej, nie należy używać ponownie.
29. Płynów (np. zup, sosów, soków skapujących z mięsa) nie należy pakować próżniowo do torebki. Płynny zostanie zassany do urządzenia. Jeżeli tak się stanie, należy zatrzymać proces przyciskiem stop (każdy przycisk posiada funkcję stop).

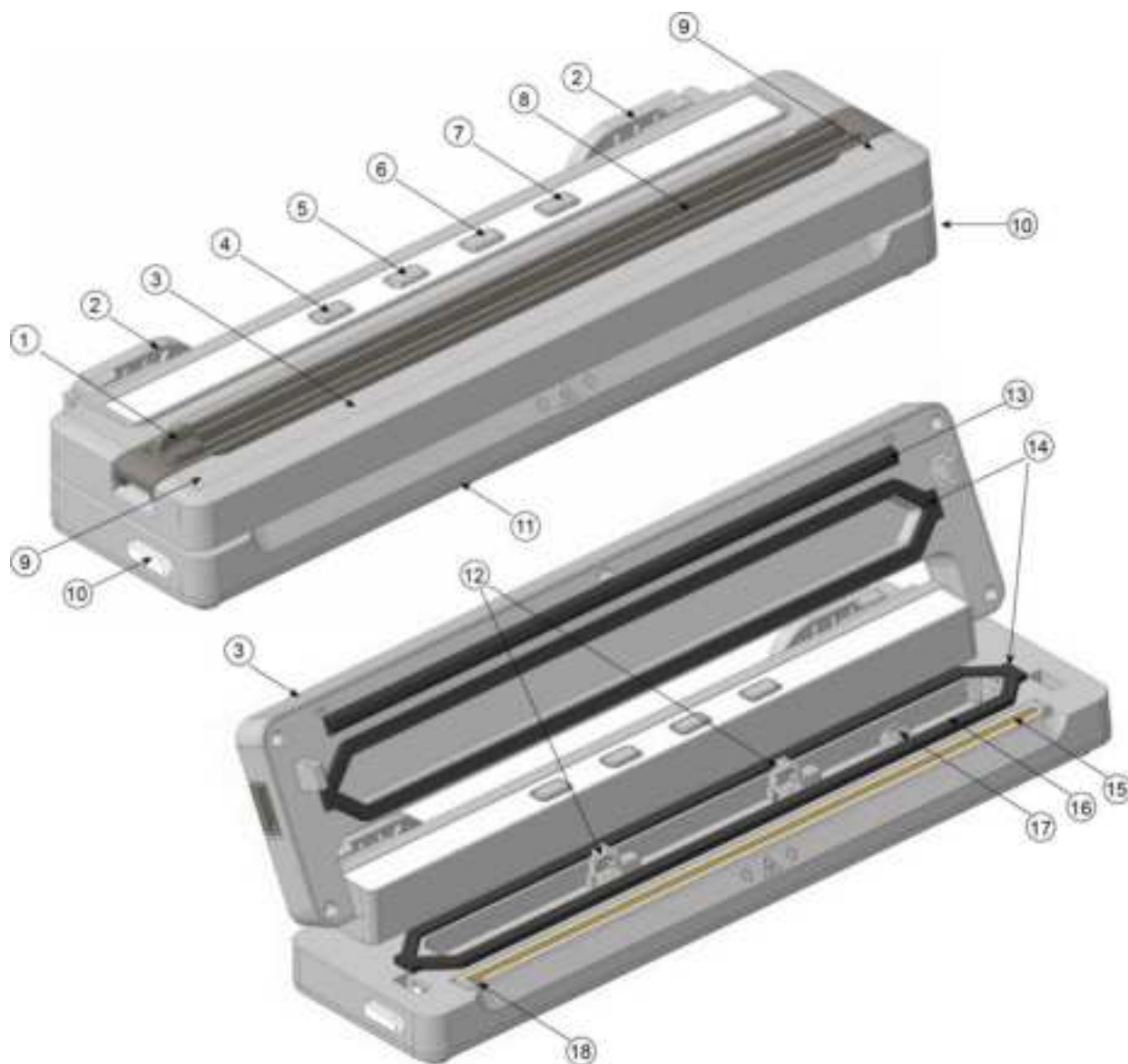


30. **Uwaga, gorąca powierzchnia.**
OSTRZEŻENIE!! Nie dotykać powierzchni podczas użytkowania. W czasie pracy urządzenia temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka.
31. Nie należy dotykać grzałki w trakcie pracy i bezpośrednio po jej zakończeniu, grzałka nagrzewa się i jest bardzo gorąca.
32. Przed czyszczeniem należy poczekać, aż urządzenie ostygnie.

PRZEZNACZENIE

- Ten produkt jest specjalnie przystosowany do pakowania próżniowego żywności lub przedmiotów, które nie ulegną uszkodzeniu pod wpływem ciśnienia wytworzonego przez zgrzane worki.
- Urządzenia należy używać wyłącznie z odpowiednimi rolkami folii do urządzeń zgrzewających.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego, jest przeznaczone wyłącznie do prywatnego użytku domowego. Wszelkie inne zastosowania urządzenia, a także jego modyfikacje są niewłaściwe i ogólnie wzbronione. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe wskutek niewłaściwego użytkowania lub niewłaściwej obsługi.

OPIS CZĘŚCI



1. Przycisk ostrza
2. Wspornik na rolkę folii
3. Pokrywa
4. Przycisk odsysania powietrza/zatrzymania (światło czerwone)
5. Przycisk lekkiego odsysania powietrza/zatrzymania (światło niebieskie)
6. Przycisk normalnego odsysania powietrza/zatrzymywania (światło niebieskie)
7. Przycisk odsysania wilgotnego powietrza/zatrzymania (światło niebieskie)
8. Listwa tnąca
9. Symbol „Naciśnij tutaj”
10. Przyciski odblokowujące
11. Schowek na kabel
12. Ograniczniki folii
13. Listwa dociskowa
14. Uszczelki
15. Grzałka
16. Tacka zbierająca (do płynów, wyjmowana)
17. Otwór zasysający
18. Ogranicznik (dla maksymalnej szerokości folii)

PRZED UŻYCIEM

Przygotować torebki do pakowania próżniowego lub rolkę torebek z przetłoczeniami (o grubości 0,1-0,2 mm i szerokości do 300 mm) do pakowania próżniowego. Jeśli plastikowa torebka jest zbyt cienka, może się do niej dostać powietrze.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania. Materiały opakowaniowe należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Należy je natychmiast wyrzucić.
- W stosownych przypadkach jednocześnie nacisnąć przyciski zwalniające po obu stronach, aby zwolnić pokrywę.
- Przed pierwszym użyciem wytrzeć tackę zbierającą lekko zwilżoną szmatką.
- Całkowicie rozwinąć kabel zasilający i wcisnąć go do małego otworu wychodzącego ze schowka na kabel w dolnej części urządzenia. W ten sposób zapobiegnie się „kołysaniu się” urządzenia.
- Ustawić urządzenie na równej i stabilnej powierzchni. Dzięki gumowym nóżkom urządzenie nie będzie się przesuwać.
- Otworzyć pokrywę i sprawdzić, czy uszczelki są prawidłowo dopasowane. Muszą one być całkowicie i równomiernie wciśnięte w mocowanie. W przeciwnym razie nie uda się wytworzyć podciśnienia.
- Po użyciu otworzyć pokrywę; aby się nie poparzyć, nigdy nie należy dotykać grzałki i listwy dociskowej.
- Przed pierwszym użyciem należy wykonać 1-2 cykle zgrzewania. Lekki zapach i lekkie dymienie są zjawiskiem normalnym i po krótkim czasie znikają. Należy jednak zapewnić odpowiednią wentylację (można np. otworzyć okno).
- Kolejne procedury odsysania powietrza/zgrzewania są możliwe dopiero po zaprogramowanej przerwie trwającej ok. 15 sekund. Po 10 kolejnych procedurach zaprogramowana jest 10-minutowa przerwa na ostygnięcie. W tym czasie urządzenia nie da się włączyć.
- Rolkę torebek do zgrzewania można oprzeć na dwóch wspornikach na rolkę folii. Położenie tych dwóch wsporników należy wyregulować w taki sposób, aby dopasować je do długości rolki folii, która może być różna.
- Można jednak używać także gotowych torebek. Odpowiednie są torebki, które mają z jednej strony wypustki lub kropki. Torebki gładkie nie nadają się do zgrzewania.

Przygotowanie folii

1. Przed zgrzaniem należy się upewnić, że krawędzie otwartej strony zgrzewanych torebek są przycięte na płasko i nie są pomarszczone.
2. Jeśli używa się rolki folii, należy wyregulować położenie dwóch wsporników odpowiednio do długości rolki folii. Wsporniki na rolkę folii można przesuwają wyłącznie w pozycji zamkniętej. Gdy pozycja będzie odpowiednia, należy otworzyć wsporniki, aby zamocować rolkę.



3. Przygotować torebki. W tym celu należy odwinąć kawałek folii z rolki i przyciąć go na wymaganą długość odpowiednimi nożyczkami lub listwą tnącą.

Ze względu na zgrzewanie długość użyteczna torebki będzie nieco mniejsza niż kawałek folii ucięty z rolki.

4. Aby użyć listwy tnącej, otworzyć ją. Umieścić folię na urządzeniu. Docisnąć listwę tnącą, aby zablokować ją z powrotem na swoim miejscu. Przesunąć przycisk ostrza w lewo lub w prawo, aby uciąć folię. Należy pamiętać, aby podczas przesuwania lekko dociskać przycisk ostrza w dół na folię.



5. Zaleca się układanie folii stroną wytłoczoną do dołu.

Należy pamiętać o tym, aby na czas zgrzewania folia znajdowała się nad grzałką i była zaciśnięta ogranicznikami folii.



UŻYTKOWANIE

1. Funkcja zgrzewania

- 1) Rozwinąć rolkę i dociąć torebkę na odpowiednią wielkość (musi być o co najmniej 6 cm dłuższa od pakowanych produktów spożywczych). Należy pamiętać, aby ciąć prosto i płasko.
- 2) Otworzyć pokrywę i włożyć jeden koniec torebki do komory próżniowej.
- 3) Nacisnąć mocno pokrywę z obu stron jednocześnie, aż rozlegnie się kliknięcie, które oznacza, że pokrywa jest całkowicie zamknięta.
- 4) Podłączyć urządzenie i nacisnąć przycisk zamknięcia/zatrzymania. Zapali się przy tym odpowiednia kontrolka. Po zakończeniu procesu zgrzewania wszystkie kontrolki przycisków migną 3 razy, a następnie zgasną. Podczas pracy użytkownik może też nacisnąć dowolny przycisk ręcznie, aby wcześniej zatrzymać wykonywaną procedurę.
- 5) Nacisnąć dwa przyciski odblokowujące, aby otworzyć pokrywę. Mamy teraz torebkę o niestandardowym rozmiarze.
- 6) Przed ponownym użyciu urządzenia należy odczekać około 15 sekund.

UWAGA! Ryzyko oparzeń! Gorąca powierzchnia! Po procesie zgrzewania grzałka i listwa dociskowa są bardzo gorące.

2. Funkcja zgrzewania próżniowego

- 1) Napełnić torebkę do pakowania próżniowego żywnością, która ma zostać zapakowana próżniowo i zostawić wystarczająco dużo miejsca na zgrzew zamykający.
Płynów (np. zup, sosów, soków skapujących z mięsa) nie należy pakować próżniowo do torebki. Płynы zostaną zassane do urządzenia. Jeżeli tak się stanie, należy odłączyć wtyczkę zasilania i przerwać używanie urządzenia.
- 2) Otworzyć pokrywę urządzenia i włożyć otwartą stronę torebki do komory próżniowej.
- 3) Mocno nacisnąć pokrywę z obu stron jednocześnie, aż rozlegnie się kliknięcie, które oznacza, że pokrywa jest całkowicie zamknięta.
- 4) Podłączyć urządzenie do prądu i nacisnąć przycisk lekkiego odsysania powietrza/zatrzymania, przycisk normalnego odsysania powietrza/zatrzymania lub przycisk odsysania wilgotnego powietrza/zatrzymania. Zaświeci się odpowiednia kontrolka oraz kontrolka przycisku odsysania powietrza/zatrzymania. Po zakończeniu procesu pakowania próżniowego wszystkie kontrolki przycisków migną 3 razy, a następnie zgasną.
Podczas pracy użytkownik może też nacisnąć dowolny przycisk ręcznie, aby wcześniej zatrzymać wykonywaną procedurę.
 - Lekkie odsysanie powietrza: odpowiednie do pakowania próżniowego miękkich produktów spożywczych, takich jak: warzywa i owoce, np. winogrona, pomidory itp.
 - Normalne odsysanie powietrza: odpowiednie do pakowania próżniowego suchych produktów spożywczych takich jak: soja, przyprawy, orzechy (bez ostrych łupin), ciastka itp.
 - Odsysania wilgotnego powietrza: odpowiednie do pakowania próżniowego mokrych produktów spożywczych takich jak: mięso, np. ryby, wołowina itp.
- 5) Nacisnąć dwa przyciski odblokowujące, aby otworzyć pokrywę i wyjąć zamkniętą próżniowo torebkę.
- 6) Przed ponownym użyciu urządzenia należy odczekać około 15 sekund. Po użyciu należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- 7) Jeśli podczas odkurzenia wycieknie trochę płynu, zostanie on zebrany w tacce zbierającej. Po każdym odkurzaniu należy sprawdzić tacę zbierającą i wyjąć ją, aby usunąć z niej resztki wilgoci.

UWAGA! Ryzyko oparzeń! Gorąca powierzchnia! Po procesie zgrzewania grzałka i listwa dociskowa są bardzo gorące.

3. Funkcja odsysania powietrza bez pakowania

W razie potrzeby urządzenie może również odsysać powietrze z innych torebek lub słoików za pomocą odpowiedniego węża (wąż nie należy do zestawu) dopasowanego do otworu ssącego w urządzeniu.

- 1) Otworzyć pokrywę i wyjąć tacę zbierającą.
- 2) Podłączyć wężyk torebki próżniowej do otworu ssącego.
- 3) Podłączyć urządzenie, a następnie nacisnąć i przytrzymać przez ponad 3 sekundy przycisk normalnego odsysania powietrza/zatrzymania. Zaświeci się odpowiednia kontrolka oraz kontrolka przycisku odsysania powietrza/zatrzymania. Po zakończeniu odsysania powietrza wszystkie kontrolki przycisków migną 3 razy, a następnie zgasną.
Podczas pracy użytkownik może też nacisnąć dowolny przycisk ręcznie, aby wcześniej zatrzymać wykonywaną procedurę.

Jak długo można przechowywać żywność zapakowaną próżniowo?

PRODUKT SPOŻYWCZY	CZAS		
	ZAMRAŻARKA	LODÓWKA	TEMPERATURA POKOJOWA
Warzywa całe	1 - 2 lata	1 - 2 tygodnie	1 tydzień
Owoce całe	6 - 9 miesięcy	1 - 2 tygodnie	1 tydzień
Chleb	1 - 3 lata	7 - 14 dni	5 - 7 dni
Sery twarde	8 miesięcy	2 - 4 miesięcy	Nie zaleca się
Ser półtwardy do półmiękkiego	2 miesięcy	2 - 3 tygodnie	Nie zaleca się
Ser miękki	Nie zaleca się	1 - 2 tygodnie	Nie zaleca się
Orzechy	2 lata	1 rok	6 - 9 miesięcy
Mąka	Nie zaleca się	Nie zaleca się	1 - 2 lata
Duże kawałki mięsa	1 - 2 lata	3 - 5 dni	Nie zaleca się
Mięso mielone	1 rok	1 - 2 dni	Nie zaleca się
Ryba chuda	1 rok	1 - 2 dni	Nie zaleca się
Ryba tłusta	4 - 6 miesięcy	1 - 2 dni	Nie zaleca się
Krewetki niegotowane	4 - 6 miesięcy	1 - 2 dni	Nie zaleca się
Krewetki gotowane	10 - 12 miesięcy	3 - 4 dni	Nie zaleca się

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Odłączyć urządzenie od zasilania. Przed czyszczeniem należy zawsze pozwolić, aby urządzenie całkowicie ostygło.
2. Do czyszczenia powierzchni należy używać wyłącznie miękkiej ściereczki zwilżonej niewielką ilością płynu do mycia naczyń. Następnie wytrzeć powierzchnię do sucha i pozostawić do całkowitego wyschnięcia. Nigdy nie należy używać środków szorujących ani szczotek i gąbek do szorowania.
3. Wyjąć tackę zbierającą i dokładnie ją wypłukać. Wytrzeć powierzchnię do sucha i pozostawić do całkowitego wyschnięcia przed ponownym założeniem.
4. W razie potrzeby ograniczniki folii można wyjąć w celu wyczyszczenia ich. Po całkowitym wyschnięciu powierzchni należy je założyć je z powrotem.
5. Nigdy nie wolno czyścić powierzchni alkoholem, benzyną lub podobnymi płynami.
6. Aby ułatwić czyszczenie, dolne i górne uszczelki można zdjąć. Uszczelki można czyścić w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Następnie należy je dokładnie opłukać czystą wodą i pozostawić do całkowitego wyschnięcia. Przed założeniem należy się upewnić, że uszczelki są całkowicie suche. Nigdy nie należy używać ponownie uszczelki, która jest jeszcze wilgotna.

PRZECHOWYWANIE

1. Na czas przechowywania urządzenie powinno być zamknięte (ale nie zablokowane). Należy dbać o to, aby było czyste i suche. W ten sposób uniknie się uszkodzenia uszczelek.
2. Urządzenie należy przechowywać wyłącznie w miejscu czystym, suchym i zabezpieczonym przed dziećmi.

DANE TECHNICZNE

Napięcie robocze: 220-240V~ 50-60Hz

Moc: 120W

GWARANCJA I SERWIS KONSUMENCKI

Przed dostarczeniem do klienta nasze urządzenia poddawane są rygorystycznej kontroli jakości. Jeśli, pomimo wszelkich starań, podczas produkcji lub transportu pojawi się uszkodzenie, należy zwrócić urządzenie do sprzedawcy.

Dla każdego zakupionego urządzenia zapewniamy 2 lata gwarancji, poczynając od dnia zakupu. Uszkodzony produkt można zwrócić bezpośrednio w punkcie zakupu.

Niniejsza gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą obsługą urządzenia, usterek w wyniku modyfikacji i napraw wykonanych przez strony trzecie lub w wyniku użycia nieoryginalnych części. Należy zachować dowód zakupu, który jest jedyną podstawą złożenia roszczenia gwarancyjnego. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe w wyniku nieprzestrzegania instrukcji obsługi. Powoduje to unieważnienie gwarancji. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody materiałowe ani obrażenia ciała spowodowane niewłaściwą obsługą urządzenia i nieprzestrzeganiem instrukcji obsługi. Uszkodzenie akcesoriów nie oznacza bezpłatnej wymiany całego urządzenia. W takim wypadku prosimy o kontakt z naszym serwisem. Stłuczone elementy szklane lub pęknięte elementy plastikowe są wymieniane za opłatą. Uszkodzenia materiałów eksploatacyjnych lub części podlegających zużyciu, a także czyszczenie, konserwacja i wymienia wspomnianych części nie jest objęta gwarancją i podlega opłacie.



Symbol przekreślonego kołowego kontenera na odpady oznacza, że tego produktu nie można wyrzucać wraz z innymi odpadami gospodarstwa domowego. Ze względu na obecność niebezpiecznych substancji, mieszanin lub części składowych urządzenia elektryczne i elektroniczne, niepodlegające procesowi selektywnego sortowania są potencjalnie niebezpieczne dla środowiska i zdrowia ludzi. Produkt należy zutylizować w sposób odpowiedzialny w zatwierdzonym zakładzie utylizacji odpadów lub recyklingu.

Emerio B.V.
Oudeweg 115
2031 CC Haarlem
The Netherlands

Customer service:
T: +31 (0) 23 3034369
www.emerio.eu/service

Kundeninformation:
T: +49 (0) 3222 1097 600
www.emerio.eu/service

Klantenservice:
T: +31 (0) 23 3034369
www.emerio.eu/service

Looking for spare parts? Have a look at <https://spareparts.emerio.eu>

Sie brauchen Ersatzteile? Besuchen Sie <https://ersatzteile.emerio.eu>

Onderdelen nodig? Kijk op <https://onderdelen.emerio.eu>



OBSŁUGA KLIENTA



CZĘŚCI ZAMIENNE