

### 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).

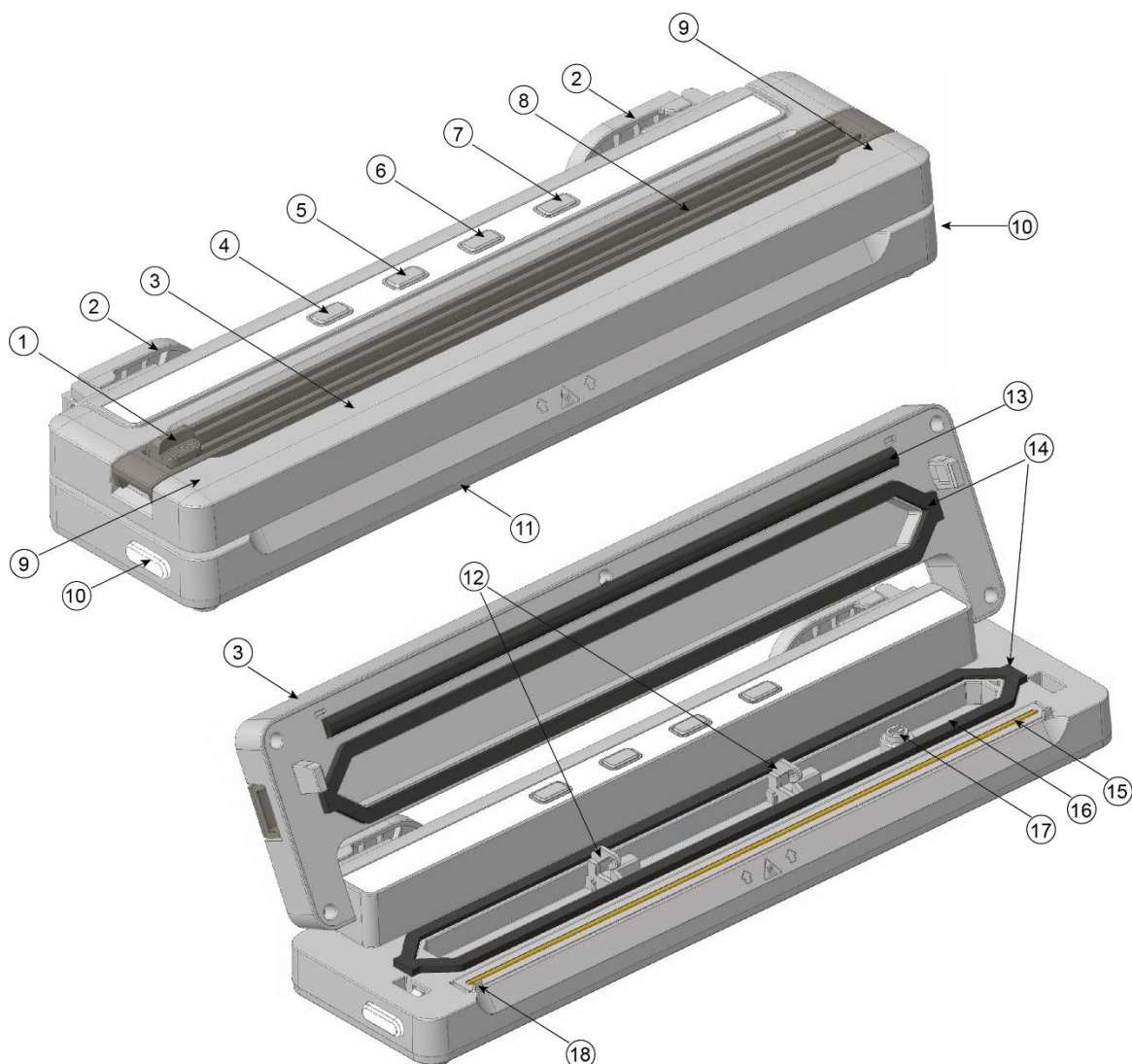


30. **Caution, hot surface**  
**WARNING!!** Please do not touch surface while in use. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
31. Do not touch the heating element during and immediately after operation, as it becomes very hot.
32. Let the device cool down 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)

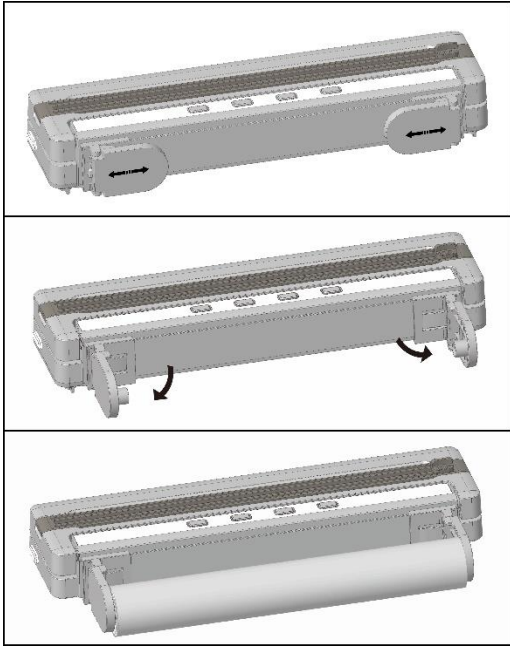
#### **BEFORE USE**

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



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.

## Bedienungsanleitung – German

### 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.)



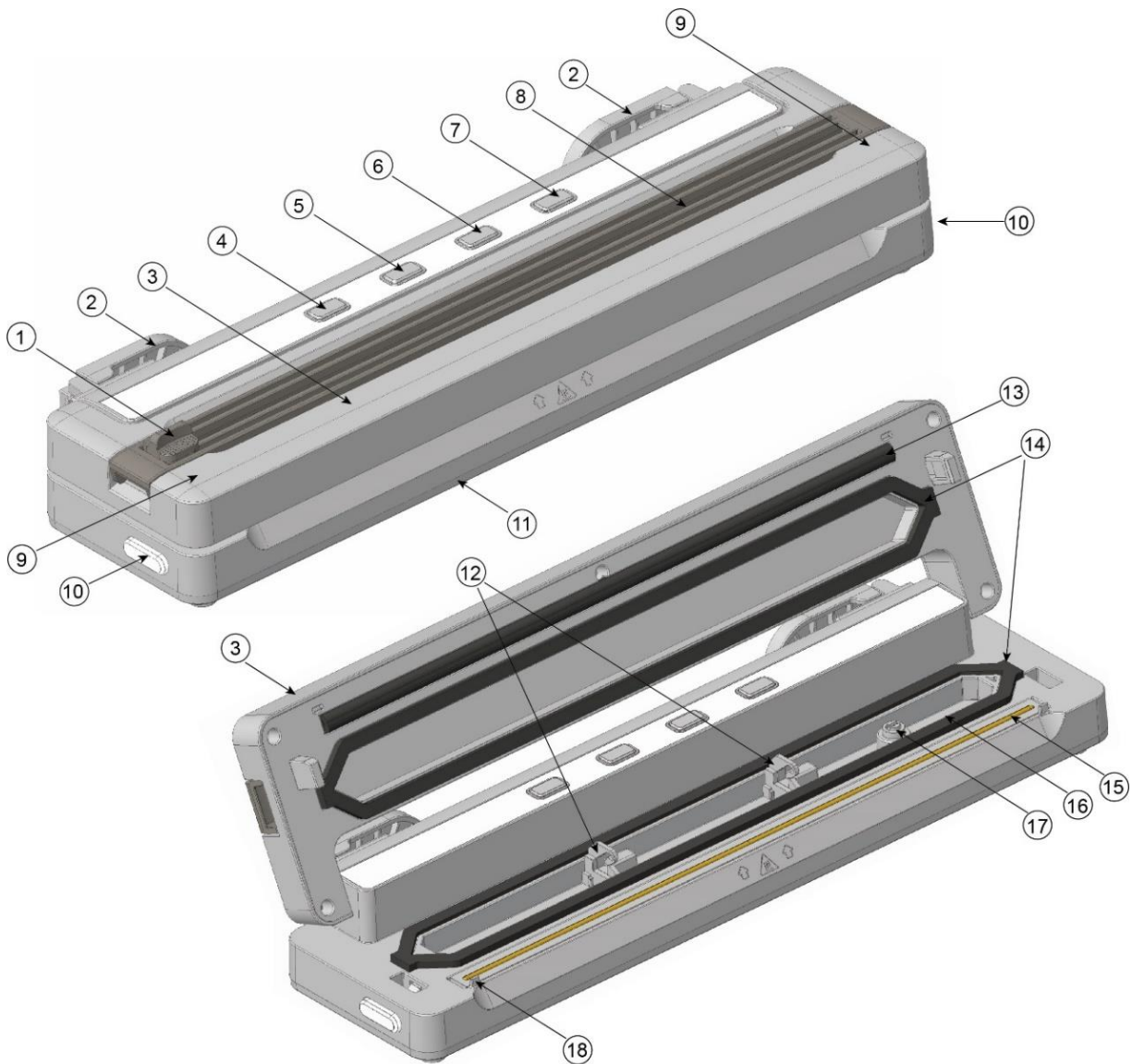
30. **Vorsicht – heiße Oberfläche.**  
WARNUNG! Bitte berühren Sie während des Gebrauchs nicht die Oberfläche. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann sehr hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
31. Berühren Sie das Heizelement während und unmittelbar nach dem Betrieb nicht, da es sehr heiß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

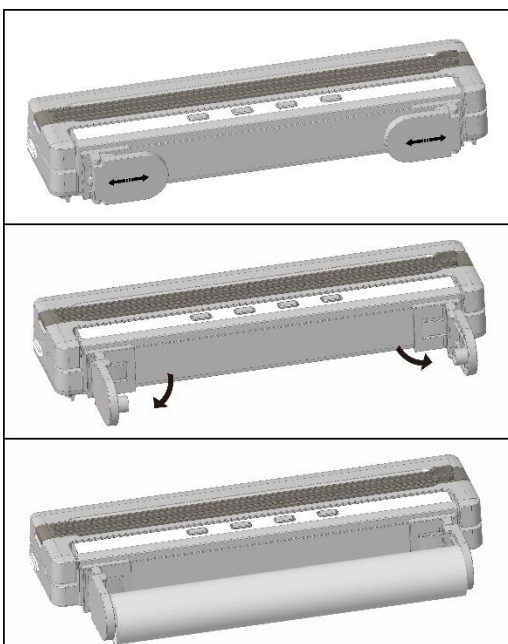
## VOR DEM GEBRAUCH

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 Vakuumbeuteln 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/Stopp, Normales Vakuumieren/Stopp oder Feuchtes Vakuumieren/Stopp. 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/Stopp länger als 3 Sekunden gedrückt. Die entsprechende Anzeigeleuchte leuchtet auf, ebenso wie die Anzeigeleuchte der Versiegelungs-/Stopp-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



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. Der Händler 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.