



VS-0812B



Wilfa TROUT

Vacuum sealer

Deutsch – Anleitung

Nederlandsk – Instructies

Polski – Instrukcje

Français – Instructions

LESEN SIE DIE ANLEITUNG VOR DEM
GEBRAUCH GRÜNDLICH DURCH

LEES VÓÓR GEBRUIK ALLE INSTRUCTIES

PRZED UŻYCIEM ZAPOZNAĆ SIĘ ZE
WSZYSTKIMI ZALECENIAMI

PRENEZ CONNAISSANCE DE TOUTES LES
INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION

Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung vor Verwendung des Geräts gründlich durch und bewahren Sie sie auf.

<i>WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE</i>	5
Produktübersicht	8
Bedienungsanleitung	9
Wartung und Reinigung	11
Hilfreiche Tipps	11
Fehlerbehebung	12
Lagerungshinweise	14

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Bitte kontrollieren Sie vor Gebrauch, dass die vorhandene Netzspannung mit der auf dem Gerät angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es Störungen oder Schäden daran gibt.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seiner Servicestelle oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung auszuschließen.
- Zum Abtrennen der Stromversorgung ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Ziehen Sie dabei nicht am Kabel.
- Verwenden Sie für das Gerät kein Verlängerungskabel.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist oder gereinigt werden muss.
- Verwenden Sie das Gerät nicht auf nassen oder heißen Flächen oder in der Nähe einer Stromquelle.
- Tauchen Sie Gerät, Kabel und Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlene Zubehörteile.

- Verwenden Sie das Gerät nur zu seinem vorgesehenen Zweck. Verwenden Sie das Gerät nicht außerdem seines Einsatzbereiches.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. ohne ausreichende Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden, eine Einweisung zur sicheren Nutzung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Das Gerät ist kein Spielzeug für Kinder.
- Die Reinigung und Wartung darf von Kindern nicht ohne Beaufsichtigung ausgeführt werden.
- Das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahren.
- Dieses Gerät ist nur für die Verwendung in Innenräumen und die nicht-industrielle, nicht-gewerbliche Verwendung im Haushalt gedacht.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien oder für andere Zwecke.

WICHTIG:

- Vakuumverpackung ist nicht dasselbe wie Konservierung und kann nicht die Alterung von Lebensmitteln verhindern.

- Es kann den Prozess aber verzögern. Vakuumverpackung ist kein Ersatz für Kühlen oder Tiefkühlen. Gekühlte Waren müssen nach der Vakuumverpackung weiterhin im Kühlschrank oder Gefrierschrank aufbewahrt werden.

WICHTIG:

- Um mögliche Erkrankungen zu verhindern, verwenden Sie die Beutel nicht wieder. Verwenden Sie immer neue Beutel.

WICHTIG:

- Es wird empfohlen, zwischen den Versiegelungen Zeitabstände von jeweils 40 Sekunden einzuhalten.

PRODUKTÜBERSICHT

- ① Schließhaken
Drücken Sie den Deckel herunter, bis er einrastet, um den Beutel zu fixieren.
- ② Vakuumkammer
Der Beutel muss in der Vakuumkammer zum Vakuumieren eingelegt werden.
- ③ Untere Dichtung
Dichtungselement – Element, das die Vakuumbeutel/-rollen versiegelt.
- ④ Obere Dichtung
Dichtungselement – Element, das die Vakuumbeutel/-rollen versiegelt.
- ⑤ Vakuumdüse
Setzen Sie den Schlauch in die Düse, um Luft aus externen Vakuumbehältern, Weinflaschenverschlüssen oder anderem Zubehör abzupumpen. Blockieren Sie die Düse nicht bei der Verwendung.
- ⑥ Gummilippe
Sorgt für eine flache Versiegelung.
- ⑦ Siegelschiene
3 mm breite Siegelschiene für eine gute Versiegelung.
- ⑧ Entlüftungsknopf
Drücken Sie nach dem Vakuumieren auf den Entlüftungsknopf.
- ⑨ „Canister“-Schalter
Wenn Sie auf diesen Schalter drücken, vakuumiert das Gerät Behälter, bis der Vorgang beendet ist.
- ⑩ „Seal“-Schalter
Wenn Sie auf diesen Schalter drücken, versiegelt das Gerät Beutel (empfohlen werden Zeitabstände von jeweils 40 Sekunden)
- ⑪ „Vac/Seal/Stop“-Schalter
Wenn Sie auf diesen Schalter drücken, vakuumiert und versiegelt das Gerät Beutel (empfohlen werden Zeitabstände von jeweils 40 Sekunden). Zum sofortigen Stoppen des Geräts drücken Sie erneut auf den Schalter.



BEDIENUNGSANLEITUNG

1. Zum Versiegeln von Beuteln die Beutel auf den vorgesehenen Bereich legen (ein Ende des Beutels muss in diesem Bereich sein, darf aber nicht über die Dichtung in die Vakuumkammer reichen), den Deckel leicht herunterdrücken und dann auf den „Seal“-Schalter drücken.



2. Die Öffnungsseite des Beutels in die Vakuumkammer legen. Dabei nicht das Luftsaugloch abdecken.



3. Den Deckel mit beiden Händen leicht herunterdrücken und dann den „Vac/Seal“-Schalter drücken. Das Vakuumieren und Versiegeln geschieht dann automatisch.



4. Nach dem Vakuumieren auf den Entriegelungsknopf rechts drücken, den Deckel öffnen und den versiegelten Beutel mit den Lebensmitteln herausnehmen.



Vakuumbbeutel und -rollen versiegeln

1. Den Stecker des Geräts einstecken.
2. Die Öffnung des Beutels in die Vakuumkammer legen, wie oben abgebildet.
3. Den Deckel schließen und leicht herunterdrücken.
4. Den „Seal“-Schalter drücken. Die LED leuchtet auf. Wenn die LED erlischt, ist die Versiegelung abgeschlossen.
5. Auf den Entriegelungsknopf rechts drücken, den Deckel öffnen und den versiegelten Beutel herausnehmen.

Konservieren mit Vakuumbbeutel

1. Den Stecker des Geräts einstecken.
2. Die Lebensmittel, die Sie konservieren möchten, in den Beutel geben.
3. Die Öffnung des Beutels säubern und glätten, so dass keine Falten auf der Öffnung sind.
4. Die Öffnung des Beutels in die Vakuumkammer legen, wie oben abgebildet.
5. Den Deckel schließen und leicht herunterdrücken.
6. Den Schalter „Vacuum/Seal“ drücken. Die LED leuchtet auf. Der Beutel wird automatisch vakuumiert und versiegelt. Wenn die LED-Leuchte auf „Seal“ erlischt, ist der Vorgang beendet.
7. Auf den Entriegelungsknopf rechts drücken und die versiegelten Lebensmittel herausnehmen.

Konservieren mit Vakuumbehältern

1. Die Lebensmittel in den Behälter geben und den Deckel auf den Behälter setzen. Ein Ende des Schlauchs in die Vakuumdüse am Gerät stecken, dann das andere Ende in das Loch auf dem Behälterdeckel stecken.
2. Auf den Schalter „Canister“ drücken. Die Luft wird aus dem Behälter vakuumiert und der Behälter gut abgedichtet. Sie können den Vorgang jederzeit mit dem „Stop“-Schalter unterbrechen. Wenn der Vakuumiervorgang beendet ist, hält das Gerät automatisch an.
3. Zuerst das Schlauchende aus dem Behälter ziehen, dann das andere Ende aus dem Gerät.
4. Wenn die aufbewahrten Lebensmittel ablaufen oder aus dem Behälter genommen werden sollen, drücken Sie auf den Knopf in der Mitte des Behälterdeckels, um Luft abzulassen. Nach wenigen Sekunden können Sie den Behälter öffnen.

Hinweis: Die Benutzer müssen den Behälter extra kaufen und die entsprechenden Anforderungen befolgen. Unser Vakuumierer bietet nur diese Funktion.

Tipps zur Verwendung des Behälters

- Bitte nehmen Sie den Deckel ab, bevor Sie den Behälter in die Mikrowelle stellen.
- Stellen Sie den Behälter in den Kühlschrank für eine bessere Haltbarkeit.

Tipps zur Vakuumversiegelung

Bitte beachten Sie vor der Verwendung die folgenden Punkte:

- Lassen Sie mindestens 2,5 cm Freiraum zwischen Geräterkante und anderen Gegenständen.
- Wischen Sie die Kante des Glases, Behälters oder der Flasche sauber und trocken.
- Setzen Sie den Deckel auf den Behälter oder stecken Sie den Weinflaschenverschluss auf der Flasche.
- Drehen Sie den Knopf zum Vakuumieren des Behälters mit einem großen Knopf auf dem Deckel. Wenn der Prozess beendet ist, drehen Sie den Knopf wieder und nehmen dann den Schlauch ab.

WARTUNG UND REINIGUNG

- Ziehen Sie vor der Reinigung des Geräts immer den Stecker heraus.
- Tauchen Sie das Gerät zur Reinigung niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel zur Reinigung, weil dies Kratzer auf der Oberfläche des Geräts verursachen kann.
- Wischen Sie die Außenseite des Geräts bei Bedarf mit einem feuchten Tuch oder Schwamm mit milder Seife.
- Zur Reinigung der Vakuumkammer wischen Sie Speisereste oder Flüssigkeiten mit Küchenpapier weg.
- Trocknen Sie sie gründlich, bevor Sie sie wieder verwenden.

HILFREICHE TIPPS

- Überfüllen Sie die Beutel nicht. Lassen Sie genug Beutellänge an der Öffnung, damit er leicht in die Vakuumkammer gelegt werden kann.
- Achten Sie darauf, dass die Öffnung des Beutels nicht nass ist. Ein nasser Beutel lässt sich schwer schmelzen und abdichten.
- Eine Vakuumversiegelung kann das Kühlen und Tiefkühlen nicht vollständig ersetzen. Verderbliche Lebensmittel müssen weiterhin gekühlt oder tiefgekühlt werden.

- Sorgen Sie für eine saubere und glatte Öffnung des Plastikbeutels. Fremdkörper oder Falten dürfen nicht vorhanden sein, weil die Abdichtung sonst schwierig ist oder undicht wird.
- Um bei der Vakuumversiegelung von sperrigen Artikeln Falten in der Versiegelung zu verhindern, streichen Sie den Beutel beim Einsetzen in die Vakuumkammer sanft glatt und halten sie, bis die Pumpe zu laufen beginnt.
- Wenn Sie Artikel mit scharfen Kanten (trockene Spaghetti, Besteck usw.) vakuumversiegeln, schützen Sie den Beutel gegen Löcher, indem Sie ihn mit weichem Material wie Küchenpapier umhüllen. Ggf. sollten Sie einen Behälter statt eines Beutels verwenden.
- Bei Verwendung von Zubehörteilen denken Sie daran, 2,5 cm Freiraum oben im dem Behälter zu lassen.
- Frieren Sie vor dem Vakuumversiegeln Obst vorher ein und blanchieren Sie Gemüse für ein optimales Ergebnis.
- Beim Versiegeln oder Vakuumieren werden Zeitabstände von 40 Sekunden empfohlen.
- Wenn Sie nicht sicher sind, ob ein Beutel richtig versiegelt ist, versiegeln Sie ihn einfach noch einmal.

FEHLERBEHEBUNG

Sie versuchen, eine Packung zu vakuumieren, aber nichts geschieht:

- Kontrollieren Sie, dass der Stecker richtig in der Steckdose steckt.
- Prüfen Sie, ob das Kabel beschädigt ist.
- Kontrollieren Sie, dass die Steckdose funktioniert, indem Sie ein anderes Gerät anschließen.
- Kontrollieren Sie, dass der Deckel richtig eingerastet ist.
- Kontrollieren Sie, dass der Beutel richtig in die Vakuumkammer eingelegt ist.
- Lassen Sie das Gerät 40 Sekunden lang abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden.

Hinweis: Um ein Überhitzen des Geräts zu verhindern, lassen Sie das Gerät 40 Sekunden lang abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden.

Nach dem Vakuumieren ist immer noch Luft im Beutel:

- Kontrollieren Sie, dass die Öffnung des Beutels richtig in die Vakuumkammer eingelegt ist.
- Untersuchen Sie, ob der Beutel undicht ist. Versiegeln Sie den Beutel mit Luft darin, tauchen ihn in Wasser und drücken ihn ein wenig. Wenn Bläschen aufsteigen, ist der Beutel undicht. Nehmen Sie in diesem Fall einen neuen Beutel.

- Eine Falte im Beutel an der Versiegelung kann zu einer Undichtheit führen, so dass Luft eintritt. Schneiden Sie den Beutel auf und versiegeln Sie ihn erneut.
- Versuchen Sie nicht, eigene Seitennähte anzufertigen, da die Beutel mit speziellen Seitennähten hergestellt sind, die an der Außenkante vollständig abgedichtet sind. Die Anfertigung von eigenen Seitenkanten kann zu Undichtheit und Eindringen von Luft führen.

LAGERUNGSHINWEISE

<i>Im Kühlschrank (5 +/-3 °C)</i>	<i>Kein Vakuum</i>	<i>Vakuum</i>
Rotes Fleisch	3-4 Tage	8-9 Tage
Weißes Fleisch	2-3 Tage	6-8 Tage
Fisch	1-3 Tage	4-5 Tage
Gekochte Speisen	3-5 Tage	10-15 Tage
Weichkäse	5-7 Tage	20 Tage
Hartkäse	1-5 Tage	60 Tage
Obst	5-7 Tage	14-20 Tage
Gemüse	1-3 Tage	7-10 Tage
Suppe	2-3 Tage	8-10 Tage
Gekochte Nudeln/Reis	2-3 Tage	6-8 Tage
Sahnedesserts	2-3 Tage	8 Tage

<i>Zimmertemperatur (25 +/-2 °C)</i>	<i>Kein Vakuum</i>	<i>Vakuum</i>
Frisches Brot	1-2 Tage	8-10 Tage
Kekse	4-6 Monate	12 Monate
Ungekochte Nudeln/Reis	5-6 Monate	12 Monate
Mehl	4-6 Monate	12 Monate
Trockenfrüchte	3-4 Monate	12 Monate
Gemahlener Kaffee	2-3 Monate	12 Monate
Looser Tee	5-6 Monate	12 Monate
Milchtee	1-2 Monate	12 Monate

<i>Im Gefrierschrank (-18 +/-2 °C)</i>	<i>Kein Vakuum</i>	<i>Vakuum</i>
Fleisch	4-6 Monate	15-20 Monate
Fisch	3-4 Monate	15-20 Monate
Gemüse	3-4 Monate	8-24 Monate

GARANTIE

Wilfa gewährt 5 Jahre Garantie auf dieses Produkt ab Datum des Kaufes. Die Garantie deckt Produktionsfehler oder während der Garantiezeit auftretende Defekte ab. Als Garantienachweis gilt die Kaufquittung. Wenn Sie die Garantie geltend machen möchten, wenden Sie sich an das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Die Garantie gilt nur für Produkte, die in Privathaushalten verwendet werden. Die Garantie gilt nicht, wenn das Gerät gewerblich genutzt wird. Die Garantie gilt nicht bei missbräuchlicher oder fahrlässiger Verwendung des Geräts, Nichtbefolgung der von Wilfa gegebenen Anweisungen oder wenn das Gerät modifiziert oder unautorisiert repariert wurde. Die Garantie gilt auch nicht für normale Abnutzung oder Verschleiß des Produkts, fehlerhafte Verwendung, fehlende Instandhaltung, Verwendung einer falschen Spannung oder:

Überlastung des Produkts

Teile, die normal abgenutzt sind

Filter, Batterie oder andere Teile, mit deren Austausch Sie regelmäßig rechnen können

Diese Anleitung finden Sie auch auf unserer Website www.wilfa.com

Technische Informationen:

220-240 V ~ 50/60 Hz 100 W



Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass das Produkt EU-weit nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie das Gerät verantwortungsvoll, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Um Ihr Altgerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte eines der Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Dort kann das Produkt für ein umweltfreundliches Recycling übernommen werden.



AS WILFA
Nydalsveien 24
0484 Oslo
Norge

wilfa.com

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig voordat u het product in gebruik neemt en bewaar deze voor naslag.

<i>BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES</i>	17
Productoverzicht	20
Gebruiksaanwijzing	21
Onderhoud en reiniging.....	23
Handige tips.....	23
Probleemoplossing	24
Opbergen.....	25

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Vóór gebruik controleren of het voltage overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje van het apparaat.
- Het apparaat niet gebruiken als het snoer of de stekker is beschadigd. Het apparaat niet gebruiken als het product is beschadigd of niet goed werkt.
- Als het snoer is beschadigd, moet het worden vervangen door de fabrikant, de servicetechnicus of soortgelijke gekwalificeerde personen, zodat gevaarlijke situaties worden voorkomen.
- Trek de stekker uit het stopcontact om het apparaat los te koppelen van de netvoeding. Hiervoor niet aan het snoer trekken.
- Geen verlengsnoer voor het apparaat gebruiken.
- Vóór het reinigen of als het apparaat niet wordt gebruikt, altijd eerst de stekker uit het stopcontact halen.
- Het apparaat niet gebruiken op natte of warme oppervlakken of in de buurt van een stroombron.
- Geen enkel onderdeel van het apparaat, noch het snoer of de stekker onderdompelen in water of enige andere vloeistof.
- Gebruik uitsluitend door de fabrikant aanbevolen accessoires of onderdelen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het bestemde gebruik. Gebruik het apparaat niet buiten het werkgebied.

- Het apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en ouder worden gebruikt en door personen met een fysieke, zintuigelijke of geestelijke beperking en door mensen die een gebrek aan ervaring of kennis hebben, als zij het apparaat onder toezicht gebruiken of instructies hebben gekregen over de veilige manier waarop het apparaat moet worden gebruikt en de hieraan gerelateerde gevaren hebben begrepen.
- Kinderen dienen het apparaat niet als speelgoed te gebruiken.
- Het apparaat mag niet worden gereinigd en onderhouden door kinderen, tenzij deze handelingen onder toezicht worden uitgevoerd.
- Houd het apparaat en het snoer uit de buurt van kinderen die jonger zijn dan 8 jaar.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik binnenshuis en is niet bestemd voor industrieel of commercieel gebruik.
- Het product niet buitenshuis gebruiken of voor enig ander doel dan het bestemde gebruik.

BELANGRIJK:

- Vacuüm verpakken is niet hetzelfde als conserveren en voorkomt niet dat eten bederft.
- Het zal dit proces wel vertragen. Vacuüm verpakken is geen vervanging voor koelen

of invriezen. Na het vacuüm verpakken moet voeding nog steeds in de koelkast of vriezer worden bewaard.

BELANGRIJK:

- Gebruik altijd nieuwe zakjes om ziektes te voorkomen. Zakjes niet hergebruiken.

BELANGRIJK:

- Altijd 40 seconden wachten voordat een volgend product wordt verpakt.

PRODUCTOVERZICHT

- ① Vergrendelknop/Ontgrendelknop
Duw het deksel omlaag totdat het vastklikt om de zak op de juiste positie te vergrendelen.
- ② Vacuümkamer
De zak in de vacuümkamer plaatsen om vacuüm te verpakken.
- ③ Onderste afdichting
Afdichtingselement – element voor het afsluiten van vacuümzakken/rollen.
- ④ Bovenste afdichting
Afdichtingselement – element voor het afsluiten van vacuümzakken/rollen.
- ⑤ Vacuüm-mondstuk
Steek de slang in het mondstuk voor het vacumeren van een externe vacuüm-container, wijnstopper of andere accessoires. Tijdens het pompen het mondstuk niet blokkeren.
- ⑥ Rubber lipafdichting
Element om afdichting glad te maken.
- ⑦ Sealbalk
Sealbalk met een breedte van 3 mm voor een goede afdichting
- ⑧ Ontluchtingsknop
Druk na het vacumeren op de ontluchtingsknop.
- ⑨ Container-knop
Druk op deze knop om het vacumeren van de container te starten. De knop ingedrukt houden totdat het proces is voltooid.
- ⑩ Seal-knop
Druk op deze knop om het sealen van de zak te starten (steeds 40 seconden wachten vóór het volgende gebruik)
- ⑪ Vac/Seal/Stop-knop
Druk op deze knop om de zak te vacumeren en sealen (steeds 40 seconden wachten vóór het volgende gebruik). Het apparaat stopt direct als nogmaals op de knop wordt gedrukt.



GEBRUIKSAANWIJZING

1. Plaats de zakken in de daarvoor bestemde locatie. Zorg ervoor dat een uiteinde van de zak binnen deze ruimte is geplaatst, maar niet voorbij de afdichting kan en niet in de vacuümkamer komt. Vervolgens drukt u licht op het deksel en daarna op de knop Seal.



2. Plaats de open kant van de zak in de vacuümkamer. Let op: de ontluchtingsopening niet blokkeren.



3. Met beide handen het deksel zacht dichtdrukken. Vervolgens op de knop Vac/Seal drukken, waarna het vacumeren en sealen automatisch wordt uitgevoerd.



4. Druk na het vacumeren op de rechterknop Vergrendelen/ Ontgrendelen, open het deksel en neem de gesealde zak met de levensmiddelen uit.



Het sealen van vacuümzakken en rollen

1. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
2. Plaats de opening van de zak in de vacuümkamer zoals bovenstaand weergegeven.
3. Sluit het deksel en duw het deksel zacht omlaag.
4. Druk op de knop Seal, waarna het led-lampje gaat branden. Het sealen is gereed als het led-lampje dooft.
5. Druk op de rechterknop Vergrendelen/Ontgrendelen om het deksel te openen, daarna de gesealde zak uitnemen.

Conserveren met vacuümzak

1. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
2. Plaats de te conserveren items in de zak.
3. Maak de opening van de zak schoon en glad, zodat de opening geen vouwen of kreukels heeft.
4. Plaats de opening van de zak in de vacuümkamer zoals bovenstaand weergegeven.
5. Sluit het deksel en duw het deksel zacht omlaag.
6. Druk op de knop Vac/Seal, waarna het led-lampje gaat branden. Daarna zal de zak automatisch vacumeren en sealen. Het sealen is gereed als het led-lampje dooft.
7. Druk op de rechterknop Vergrendelen/Ontgrendelen en neem de gesealde zak uit.

Conserveren met vacuüm-container

1. Plaats de items in de container en plaats het deksel op de container. Steek het ene uiteinde van de slang in het vacuüm-mondstuk op het apparaat. Steek vervolgens het andere uiteinde van de slang in de opening van het deksel van de container.
2. Druk op de knop Container waarna de lucht uit de container wordt gezogen en de container goed wordt geseald. Druk op de knop Stop om op elk gewenst moment de werking te stoppen. Het apparaat stopt automatisch als het vacumeerproces gereed is.
3. Haal eerst het ene uiteinde van de slang uit de container, daarna het andere uiteinde van de slang uit het apparaat halen.
4. Druk op de knop in het midden van het deksel van de container om te ontlichten als bewaarde items over de houdbaarheid zijn of uit de container moeten worden gehaald. Na het ontlichten kan de container binnen enkele seconden worden geopend.

Opmerking: De container moet de consument zelf aanschaffen en de daarbij behorende instructies opvolgen. Onze sealer biedt alleen de functie.

Tips voor het gebruik van een container

- Verwijder het deksel voordat de container in de magnetron wordt geplaatst.
- Plaats de container in de koelkast voor een betere conservering.

Tips voor het vacuüm sealen

Vóór gebruik de volgende instructies in acht nemen:

- Een afstand van minimaal 2,5 cm tussen het object en de rand aanhouden.
- De rand van de pot, container of fles schoonvegen, zodat deze schoon en droog is.
- Het deksel op de container of het bakje of de wijnstopper in de fles plaatsen.
- Draai aan de knop op het deksel om de container te vacumeren. Draai de knop terug en verwijder de slang nadat het proces is voltooid.

ONDERHOUD EN REINIGING

- Vóór de reiniging van het apparaat altijd eerst de stekker uit het stopcontact halen.
- Het apparaat voor het reinigen nooit onderdompelen in water of andere vloeistoffen.
- Geen schurende schoonmaakmiddelen gebruiken voor het reinigen, dit kan krassen veroorzaken op het oppervlak van het apparaat.
- De buitenkant van het apparaat met een vochtige doek of spons afnemen, indien nodig met een mild sopje.
- Keukenpapier gebruiken om de vacuümkamer te ontdoen van voedsel- of vochtresten.
- Grondig drogen voordat het apparaat weer wordt gebruikt.

HANDIGE TIPS

- De zakken niet overmatig vullen. Laat voldoende ruimte bij de opening van de zak, zodat deze gemakkelijk in de vacuümkamer past.
- De opening van de zak mag niet nat zijn. Een natte zak kan moeilijk smelten en niet goed afsluiten.
- Het vacumeren en sealen kan nooit het koelen of invriezen vervangen. Bederfelijke levensmiddelen moeten altijd worden gekoeld of ingevroren.
- Maak de opening van de plastic zakken schoon, zonder vreemde voorwerpen of vouwen, anders kan dit problemen of lekkage veroorzaken bij het sealen.

- Strijk de zak tijdens het plaatsen in de vacuümkamer goed plat om vouwen bij het sealen van volumineuze items te voorkomen. Vasthouden tot de pomp begint te werken.
- De zak beschermen tegen gaatjes als u items met scherpe randen wilt vacumeren (zoals spaghetti, zilver, enz.) . Plaats het item in zacht beschermend materiaal, zoals keukenpapier. Het kan zijn dat hiervoor een container of bakje beter is dan een zak .
- Bij het gebruik van accessoires is een ruimte van 2,5 cm aan de bovenkant van de container of het bakje vereist.
- U bereikt het beste resultaat door vóór het vacumeren het fruit eerst in te vriezen en groenten eerst te blancheren.
- Een wachttijd van 40 seconden na het sealen of vacumeren wordt geadviseerd.
- Als u niet zeker weet of de zakken goed zijn afgesloten, herhaalt u het sealen.

PROBEEMOPLOSSING

Het vacumeren werkt niet:

- Controleer of de stekker goed in het stopcontact steekt.
- Controleer of het snoer is beschadigd.
- Controleer of het stopcontact goed werkt door de stekker van een ander apparaat in het stopcontact te steken.
- Controleer of het apparaat vergrendeld is.
- Controleer of de zak op de juiste manier in de vacuümkamer is geplaatst.
- Laat het apparaat 40 seconden afkoelen voordat u verder gaat.

Opmerking: Laat het apparaat 40 seconden afkoelen voordat u verder gaat en laat het deksel open. Dit om oververhitting te voorkomen.

Na het vacumeren is lucht in de zak aanwezig:

- Controleer of de opening van de zak volledig in de vacuümkamer is geplaatst.
- Controleer de zak op lekkage. Seal de zak met lucht, daarna de zak onderdompelen in water en druk toepassen. Gebruik een nieuwe zak, want luchtballen geven een lek aan.
- Een niet strakke, gladde opening van de zak kan lekkage veroorzaken, waardoor lucht in de zak kan komen. Knip de bovenkant van de zak af en vacumeer nogmaals.
- Nooit zelf zijnaden maken. De zakken zijn geproduceerd met speciale zijnaden, die geheel tot aan de uiterste rand zijn aangebracht. Het zelf maken van zijnaden kan lekkage veroorzaken, waardoor lucht in de zak kan komen.

OPBERGEN

<i>In de koelkast (5 +/-3 °C)</i>	<i>Geen vacuüm</i>	<i>Vacuüm</i>
Rood vlees	3-4 dagen	8-9 dagen
Wit vlees	2-3 dagen	6-8 dagen
Vis	1-3 dagen	4-5 dagen
Gekookt vlees	3-5 dagen	10-15 dagen
Zachte kaas	5-7 dagen	20 dagen
Harde kaas	1-5 dagen	60 dagen
Fruit	5-7 dagen	14-20 dagen
Groenten	1-3 dagen	7-10 dagen
Soep	2-3 dagen	8-10 dagen
Pasta-/rijstrestjes	2-3 dagen	6-8 dagen
Roomdessert	2-3 dagen	38 dagen

<i>Kamertemperatuur (25 +/-2 °C)</i>	<i>Geen vacuüm</i>	<i>Vacuüm</i>
Vers brood	1-2 dagen	8-10 dagen
Koekjes	4-6 maanden	12 maanden
Ongekookte pasta/rijst	5-6 maanden	12 maanden
Meel	4-6 maanden	12 maanden
Gedroogd fruit	3-4 maanden	12 maanden
Gemalen koffie	2-3 maanden	12 maanden
Losse thee	5-6 maanden	12 maanden
Thee met melk	1-2 maanden	12 maanden

<i>In de vriezer (-18 +/-2 °C)</i>	<i>Geen vacuüm</i>	<i>Vacuüm</i>
Vlees	4-6 maanden	15-20 maanden
Vis	3-4 maanden	15-20 maanden
Groenten	3-4 maanden	8-24 maanden

GARANTIE

Wilfa biedt voor dit product een garantie van 5 jaar. Deze periode start op de dag van de aankoop. De garantie dekt storingen of defecten die tijdens de garantieperiode in het product optreden. Het aankoopbewijs van het product is het garantiebewijs. Als u aanspraak op de garantie wilt maken, dient u contact op te nemen met de winkel waar het product werd gekocht.

De garantie is uitsluitend geldig voor producten die voor huishoudelijke toepassing werden gekocht en gebruikt. De garantie is niet geldig indien het product voor commerciële doeleinden wordt gebruikt. De garantie is niet geldig indien het product onjuist of nalatig werd gebruikt, indien de Wilfa-instructies niet werden opgevolgd, indien het apparaat werd aangepast of een onbevoegde reparatie werd uitgevoerd. De garantie is ook niet geldig voor normale slijtage van het product, verkeerd gebruik, gebrekkig onderhoud, gebruik van onjuiste elektrische spanning, of:

Overbelasting van het product

Onderdelen die aan normale slijtage onderhevig zijn

Filter, batterij of andere onderdelen die regelmatig moeten worden vervangen

Deze instructies zijn ook beschikbaar op onze website www.wilfa.com

Technische informatie:
220-240 V ~ 50/60 Hz 100 W



Deze markering geeft aan dat dit product in de gehele EU niet bij het overige huishoudelijk afval weggegooid mag worden. Om mogelijke schade aan het milieu of voor de gezondheid van mensen als gevolg van ongecontroleerd afvalverwijdering te voorkomen, dient het product op een verantwoorde manier voor hergebruik aangeboden te worden om het hergebruik van materialen te stimuleren. Om uw gebruikte apparatuur in te leveren, maakt u gebruik van de plaatselijke inlever- en verzamel-systemen, of neemt u contact op met de winkel waar het product werd gekocht. Zij kunnen dit product voor het milieuverantwoord en veilig recyclen afvoeren.



AS WILFA
Nydalsveien 24
0484 Oslo
Norge

wilfa.com

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia przeczytaj uważnie tę instrukcję obsługi i zachowaj ją na przyszłość.

<i>WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....</i>	<i>29</i>
Opis ogólny produktu	32
Instrukcja obsługi	33
Konserwacja i czyszczenie	35
Pomocne wskazówki	35
Rozwiązywanie problemów	36
Przechowywanie żywności.....	37

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Przed użyciem urządzenia sprawdź, czy napięcie w sieci zasilającej jest zgodne z napięciem podanym na urządzeniu.
- Nie używaj urządzenia, które ma uszkodzony przewód lub wtyczkę. Nie używaj urządzenia z objawami wadliwego działania lub oznakami uszkodzenia.
- Jeśli przewód zasilający zostanie uszkodzony, musi zostać zastąpiony przez producenta, autoryzowany serwis lub osoby o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.
- Aby odłączyć zasilanie, wyciągnij wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego. Nie odłączaj, ciągnąc za przewód zasilający.
- Nie podłączaj urządzenia do zasilania przy użyciu przedłużacza.
- Jeśli urządzenie nie będzie używane lub kiedy trzeba je wyczyścić, najpierw wyciągnij wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.
- Nie używaj urządzenia na wilgotnych lub gorących powierzchniach ani w pobliżu źródła ciepła.
- Nie zanurzaj żadnej części urządzenia, przewodu ani wtyczki w wodzie ani w innych płynach.
- Używaj wyłącznie akcesoriów zalecanych przez producenta urządzenia.

- Używaj urządzenia tylko zgodnie z jego przeznaczeniem. Nie używaj produktu poza obszarem zastosowań.
- To urządzenie może być używane przez dzieci od lat 8 i osoby z niepełnosprawnością fizyczną, sensoryczną i umysłową oraz brakiem doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem zapewnienia nadzoru lub udzielenia instrukcji dotyczących korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób oraz o ile taka osoba zdaje sobie sprawę z ewentualnych zagrożeń.
- Dzieci nie mogą używać urządzenia do zabawy.
- Czynności związane z czyszczeniem oraz konserwacją w zakresie użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Przechowuj urządzenie wraz z przewodem poza zasięgiem dzieci, które nie ukończyły 8 lat.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w pomieszczeniach, na potrzeby gospodarstwa domowego; nie jest ono przeznaczone do zastosowań rzemieślniczych ani przemysłowych.
- Nie używaj urządzenia w otwartym terenie ani do innych celów.

WAŻNE:

- Pakowanie próżniowe nie jest procesem konserwującym żywność i nie może zapobiec jej starzeniu.

- Jednak opóźnia ono ten proces. Pakowanie próżniowe nie zastępuje chłodzenia ani zamrażania. Produkty spożywcze przeznaczone do przechowywania w chłodziarkach po zapakowaniu próżniowym należy w dalszym ciągu przechowywać w chłodziarce lub zamrażarce.

WAŻNE:

- Aby wyeliminować ryzyko rozwoju chorobotwórczych drobnoustrojów, nie używaj torebek wielokrotnie; zawsze używaj nowych torebek.

WAŻNE:

- Za każdym razem po wykonaniu zgrzewu zaleca się odczekanie co najmniej 40 sekund.

OPIS OGÓLNY PRODUKTU

- ① Zatrząsk zamykający
Dociśnij pokrywę, aż usłyszysz kliknięcie, aby przytrzymać torebkę w miejscu.
- ② Komora próżniowa
Torebka musi zostać umieszczona otwarciem w komorze próżniowej w celu odessania powietrza.
- ③ Dolna uszczelka
Element grzewczy — element, który zgrzewa torebki próżniowe/torebki z rolki.
- ④ Górna uszczelka
Element grzewczy — element, który zgrzewa torebki próżniowe/torebki z rolki.
- ⑤ Dysza próżniowa
Służy do podłączania wężyka w celu odessania powietrza z zewnętrznego pojemnika próżniowego, korka próżniowego do wina lub innych akcesoriów. Nie blokuj dyszy podczas użycia.
- ⑥ Gumowa uszczelka wargowa
Zapewnia, że zgrzew jest płaski.
- ⑦ Listwa zgrzewająca
Listwa zgrzewająca o szerokości 3 mm gwarantuje pewne zamknięcie torebki.
- ⑧ Przycisk wyrównywania ciśnienia
Po odessaniu powietrza naciśnij przycisk wyrównywania ciśnienia.
- ⑨ Przycisk „Canister”
Po naciśnięciu tego przycisku urządzenie rozpocznie odsysanie powietrza z pojemnika; ta operacja zakończy się automatycznie.
- ⑩ Przycisk „Seal”
Naciśnij ten przycisk, aby zgrzać torebkę (zaleca się 40-sekundowe interwały między kolejnymi zgrzewami)
- ⑪ Przycisk „Vac/Seal/Stop”
Naciśnij ten przycisk, aby odessać powietrze i zgrzać torebkę (zaleca się 40-sekundowe interwały między kolejnymi zgrzewami). Naciśnij ten przycisk ponownie, aby natychmiast zatrzymać działanie urządzenia.



INSTRUKCJA OBSŁUGI

1. W celu zgrzania torebki połóż ją w wyznaczonym obszarze (dopilnuj, aby jeden koniec torebki znajdował się w tym obszarze, ale nie wchodził poza uszczelkę ani nie znajdował się w komorze próżniowej), lekko naciśnij pokrywę, a następnie naciśnij przycisk „Seal”.



2. Włóż torebkę otwarciem do komory próżniowej; uważaj, aby nie zakryć otworów ssących.



3. Lekko dociśnij pokrywę obiema dłońmi, a następnie naciśnij przycisk „Vac/Seal” — operacja odessania powietrza i zgrzania odbędzie się automatycznie.



4. Po odessaniu naciśnij przycisk wyrównywania ciśnienia, otwórz pokrywę i wyjmij zgrzaną torebkę z żywnością w środku.



Zgrzewanie próżniowe torebek i torebek z rolki

1. Podłącz urządzenie do prądu.
2. Włóż torebkę otwarciem do komory próżniowej jak na ilustracji powyżej.
3. Zamknij pokrywę i lekko dociśnij.
4. Naciśnij przycisk „Seal”; zaświeci się kontrolka LED, kiedy kontrolka LED zgaśnie, zgrzew jest gotowy.
5. Naciśnij przycisk wyrównywania ciśnienia z prawej strony, aby otworzyć urządzenie, następnie wyjmij zgrzaną torebkę.

Pakowanie w torebki próżniowe

1. Podłącz urządzenie do prądu.
2. Włóż produkty, które chcesz zapakować, do torebki.
3. Wyczyść i wyprostuj otwarcie torebki, dopilnuj, aby nie było na nim zmarszczek.
4. Włóż torebkę otwarciem do komory próżniowej jak na ilustracji powyżej.
5. Zamknij pokrywę i lekko dociśnij.
6. Naciśnij przycisk „Vacuum/Seal”. Zaświecą się kontrolki LED. Z torebki zostanie odessane powietrze, a następnie zostanie na niej wykonany zgrzew. Kiedy kontrolka LED na przycisku „Seal” zgaśnie, oznacza to zakończenie procesu.
7. Naciśnij przycisk wyrównywania ciśnienia, a następnie wyjmij zapakowane produkty.

Pakowanie w pojemniki próżniowe

1. Włóż produkty spożywcze do pojemnika i zamknij pokrywę. Załóż jeden koniec wężyka na dyszę na urządzeniu, następnie włóż drugi koniec wężyka do otworu w pokrywie pojemnika.
2. Naciśnij przycisk „Canister”. Urządzenie rozpocznie odsysanie powietrza z pojemnika i zamknie go dzięki podciśnieniu. W każdej chwili możesz nacisnąć przycisk „Stop”, aby zatrzymać działanie urządzenia. Gdy proces odsysania zostanie ukończony, urządzenie zatrzyma się automatycznie.
3. Najpierw odłącz końcówkę węża od pojemnika, a następnie drugi koniec od urządzenia.
4. Kiedy trzeba będzie wyjąć produkty z pojemnika lub upłynie ich termin przydatności do spożycia, naciśnij przycisk na środku pokrywy pojemnika, aby wypuścić powietrze. Po kilku sekundach można będzie otworzyć pojemnik.

Uwaga: Pojemniki próżniowe muszą zostać zakupione osobno, a ich obsługa musi być zgodna z instrukcjami ich producenta. Ta zgrzewarka umożliwia jedynie odsysanie powietrza z takich pojemników.

Porady dotyczące korzystania z pojemników

- Zdejmij pokrywę przed włożeniem pojemnika do kuchenki mikrofalowej.
- Włóż pojemnik do lodówki w celu wydłużenia okresu przydatności do spożycia.

Porady dotyczące zgrzewania próżniowego

Zwróć uwagę na następujące punkty przed użyciem:

- Pamiętaj, aby pozostawić co najmniej 2,5 cm wolnego miejsca między produktem i brzegiem torebki.
- Przetrzyj wnętrze dzbanka, pojemnika lub butelki, aby było czyste i suche.
- Załóż pokrywę na pojemnik lub włóż korek próżniowy do butelki z winem.
- W przypadku pojemnika z dużym pokrętkiem zaworu na pokrywie, otwórz zawór, aby odessać powietrze, a po zakończeniu operacji zamknij zawór, a następnie odłącz wężyk.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

- Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania przed czyszczeniem.
- Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani w innym płynie.
- Nie używaj środków czyszczących do szorowania, ponieważ mogą porysować obudowę urządzenia.
- W razie potrzeby przetrzyj urządzenie z zewnątrz wilgotną szmatką lub gąbką z łagodnym mydłem.
- Czyszcząc komorę próżniową, usuń resztki żywności i płynów ręcznikiem papierowym.
- Dokładnie osusz przed ponownym użyciem.

POMOCNE WSKAZÓWKI

- Nie przeładuj torebek, pozostaw na tyle miejsca przy otwarciu torebki, aby można było ją łatwo włożyć do komory próżniowej.
- Dopilnuj, aby otwarcie torebki było suche. Moką torebkę może być trudno stopić i szczelnie zgrać.
- Pakowanie próżniowe nie może całkowicie zastąpić chłodzenia ani zamrażania. Produkty nietrwałe muszą nadal być chłodzone lub zamrażane.
- Zwracaj uwagę, aby otwarcie torebek było czyste i płaskie, bez żadnych ciał obcych ani zagięć. W przeciwnym razie utworzenie zgrzewu może być trudne, albo zgrzew będzie nieszczelny.
- Aby zapobiec marszczeniu się zgrzewu w przypadku pakowania nieforemnych przedmiotów, delikatnie rozciągnij torebkę podczas

wkładania do komory próżniowej i przytrzymaj, dopóki pompa nie zacznie działać.

- Kiedy pakujesz próżniowo przedmioty o ostrych krawędziach (suche spaghetti, sztuczce itp.), zabezpiecz torebki przed przekłuciem, owijając je w miękki materiał, na przykład ręcznik papierowy; zamiast torebki może być konieczne użycie pojemnika.
- W przypadku pakowania do pojemników, pozostawiaj 2,5 cm wolnego miejsca u góry pojemnika.
- Najlepsze wyniki uzyskuje się po wstępnym zamrożeniu owoców i blanszowaniu warzyw przed zapakowaniem próżniowym.
- Zaleca się odczekanie 40 sekund po odessaniu powietrza lub wykonaniu zgrzewu.
- W razie wątpliwości, czy torebka została poprawnie zamknięta, wystarczy ponownie wykonać zgrzew.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Próbuję zapakować próżniowo torebkę i nic się nie dzieje:

- Sprawdź, czy przewód zasilający jest podłączony do gniazdka elektrycznego.
- Sprawdź, czy przewód zasilający nie jest uszkodzony.
- Sprawdź, czy gniazdko elektryczne jest sprawne, podłączając inne urządzenie.
- Sprawdź, czy pokrywa jest prawidłowo zablokowana.
- Sprawdź, czy torebka jest poprawnie umieszczona w komorze próżniowej.
- Przed ponownym użyciem urządzenia odczekaj 40 sekund, aby ostygło.

Uwaga: Aby zapobiec przegrzaniu urządzenia, przed ponownym użyciem pozwól mu ostygnąć przez 40 sekund z otwartą pokrywą.

Pod odessaniem powietrze w dalszym ciągu znajduje się w worku:

- Sprawdź, czy otwarcie torebki znajduje się w całości wewnątrz komory próżniowej.
- Sprawdź, czy torebka jest szczelna. Zgrzej torebkę z powietrzem w środku, a następnie zanurz ją w wodzie i lekko ściśnij. Pęcherzyki powietrza wskazują na nieszczelność, użyj nowej torebki w takiej sytuacji.
- Zmarszczka na torebce wzdłuż zgrzewu może powodować nieszczelność oraz umożliwiać wnikanie powietrza do środka.
- Nie próbuj wykonywać własnych zgrzewów bocznych, ponieważ torebki są produkowane ze specjalnymi zgrzewami z boku, które ciągną się aż do brzegów torebki. Wykonanie własnych zgrzewów z boku może powodować nieszczelność oraz umożliwiać wnikanie powietrza do środka.

PRZECHOWYWANIE ŻYWNOSCI

<i>W chłodziarce (5 +/-3°C)</i>	<i>Bez próżni</i>	<i>Z próżnią</i>
Mięso czerwone	3–4 dni	8–9 dni
Mięso białe	2–3 dni	6–8 dni
Ryby	1–3 dni	4–5 dni
Mięso gotowane	3–5 dni	10–15 dni
Sery miękkie	5–7 dni	20 d
Sery twarde	1–5 dni	60 d
Owoce	5–7 dni	14–20 dni
Warzywa	1–3 dni	7–10 dni
Zupy	2–3 dni	8–10 dni
Gotowany makaron/ryż	2–3 dni	6–8 dni
Desery na bazie śmietany	2–3 dni	8 d

<i>Temperatura pokojowa (25 +/-2°C)</i>	<i>Bez próżni</i>	<i>Z próżnią</i>
Świeże pieczywo	1–2 dni	8–10 dni
Herbatniki	4–6 miesięcy	12 miesięcy
Niegotowany makaron/ryż	5–6 miesięcy	12 miesięcy
Mąka	4–6 miesięcy	12 miesięcy
Suszone owoce	3–4 miesiące	12 miesięcy
Mielona kawa	2–3 miesiące	12 miesięcy
Herbata sypka	5–6 miesięcy	12 miesięcy
Herbata z mlekiem	1–2 miesiące	12 miesięcy

<i>W zamrażarce (-18 +/-2°C)</i>	<i>Bez próżni</i>	<i>Z próżnią</i>
Mięso	4–6 miesięcy	15–20 miesięcy
Ryby	3–4 miesiące	15–20 miesięcy
Warzywa	3–4 miesiące	8–24 miesiące

GWARANCJA

Firma Wilfa obejmuje ten produkt 5-letnią gwarancją od daty zakupu. Gwarancja obejmuje wady produkcyjne lub usterki wynikłe w okresie eksploatacji. Dowodem gwarancji jest paragon zakupu produktu. W celu zgłoszenia usterek objętych gwarancją należy się zwrócić do sklepu, w którym zakupiono produkt.

Gwarancja jest ważna tylko dla produktów zakupionych na potrzeby indywidualnego gospodarstwa domowego i zgodnie z tym używanych. Komercyjna eksploatacja produktu powoduje unieważnienie gwarancji. Gwarancja zostanie unieważniona w przypadku niewłaściwego używania produktu, niedbałości, postępowania niezgodnego z instrukcjami podanymi przez firmę Wilfa, a także w przypadku modyfikacji produktu lub jego nieautoryzowanej naprawy. Gwarancja nie obejmuje ponadto normalnego zużycia, użycia niezgodnie z przeznaczeniem, braku konserwacji, podłączenia do nieprawidłowego napięcia elektrycznego oraz:

przeciążenia produktu

części, które zużywają się w wyniku normalnej eksploatacji


Filtr, akumulator lub inne części, w przypadku których należy się spodziewać regularnej wymiany

Te instrukcje są także dostępne na naszej stronie pod adresem www.wilfa.com

Informacje techniczne:
220-240 V ~ 50/60 Hz 100 W



Ten znak wskazuje, że w Unii Europejskiej to urządzenie nie może być wyrzucane wraz z odpadami komunalnymi. Aby zapobiec możliwemu skażeniu środowiska lub zagrożeniom dla zdrowia ludzi z uwagi na niekontrolowaną utylizację odpadów,

 należy odpowiedzialnie przekazać je do recyklingu w celu promocji zrównoważonej gospodarki zasobami materiałowymi w zakresie ponownego użycia. Aby pozbyć się urządzenia po okresie eksploatacji, należy przekazać je do właściwego punktu odbioru lub skontaktować się ze sprzedawcą, od którego kupiono produkt. Sprzedawca może przekazać taki produkt do bezpiecznego dla środowiska zakładu recyklingu.



AS WILFA
Nydalsveien 24
0484 Oslo
Norge

wilfa.com

Lire intégralement la notice et la conserver pour consultation ultérieure.

<i>INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ</i>	41
Aperçu du produit.....	44
Mode d'emploi.....	45
Entretien et nettoyage	47
Astuces utiles	47
Guide de dépannage	48
Guide de stockage	50

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

- Vérifier que la tension d'alimentation locale correspond à celle indiquée sur cet appareil avant d'utiliser ce dernier.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon ou la prise sont endommagés. Ne pas faire fonctionner l'appareil si l'appareil présente des traces d'anomalie ou de dégâts.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le fabricant, un technicien de service ou une autre personne de compétences similaires pour éviter tout danger.
- Pour déconnecter l'alimentation, débrancher le cordon d'alimentation de la prise électrique. Ne pas débrancher en tirant sur le cordon d'alimentation.
- Ne pas utiliser de rallonge avec l'appareil.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, ou doit être nettoyé, débrancher d'abord la fiche du cordon d'alimentation de la prise électrique.
- Ne pas utiliser l'appareil sur des surfaces humides ou chaudes, ou près d'une source d'alimentation.
- N'immerger aucune partie de l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans de l'eau ou d'autres liquides.
- Utiliser uniquement les accessoires recommandés par le fabricant.

- Utiliser l'appareil uniquement aux fins prévues. Ne pas utiliser le produit en dehors de la zone de travail.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de huit ans et des personnes en situation de handicap physique, mental ou sensoriel ou encore manquant de connaissances et d'expérience, si elles sont surveillées ou ont reçu des instructions sur l'utilisation sûre de la machine, et si elles ont conscience des risques inhérents.
- Interdiction aux enfants de jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas procéder au nettoyage et à la maintenance de l'appareil sans supervision.
- Maintenir la machine et son cordon hors de portée des enfants âgés de moins de huit ans.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement, et non pour une utilisation commerciale ou industrielle.
- Ne pas utiliser cet article à l'extérieur ou à toute autre fin.

IMPORTANT :

- L'emballage sous vide n'est pas la même chose que la conservation et ne peut pas empêcher les aliments de vieillir.

- Toutefois, il en retardera le processus.
L'emballage sous vide ne remplace pas la réfrigération ou la congélation. Les marchandises réfrigérées doivent être maintenues au réfrigérateur ou au congélateur après l'emballage sous vide.

IMPORTANT :

- Pour éviter les éventuelles maladies, ne pas réutiliser les sacs. En utiliser toujours de nouveaux.

IMPORTANT :

- Il est recommandé de respecter des intervalles de 40 secondes après chaque scellage.

APERÇU DU PRODUIT

- ① Crochet de verrouillage
Baisser le couvercle jusqu'à entendre un déclic indiquant que le sac est verrouillé en position.
- ② Chambre sous vide
Le sac doit être positionné à l'intérieur de la chambre sous vide pour procéder à l'aspiration.
- ③ Joint inférieur
Élément d'étanchéité – élément qui scelle les sacs / rouleaux sous vide.
- ④ Joint supérieur
Élément d'étanchéité – élément qui scelle les sacs / rouleaux sous vide.
- ⑤ Buse d'aspiration
Lors du pompage d'une boîte sous vide externe, un bouchon de bouteille de vin ou tout autre accessoire, insérer le tube dans la buse. Ne pas bloquer la buse en cours d'utilisation.
- ⑥ Lèvre en caoutchouc
Réaliser un joint plat.
- ⑦ Barre de soudure
La barre de soudure de 3 mm de large permet d'obtenir un bon joint.
- ⑧ Bouton d'évacuation de l'air
Après l'aspiration, appuyer sur le bouton d'évacuation.
- ⑨ Bouton « Canister » (Boîte)
Appuyer sur ce bouton. L'appareil se met alors à aspirer le paquet à partir de la boîte jusqu'à la fin du processus.
- ⑩ Bouton « Seal » (Sceller)
Appuyer sur ce bouton pour sceller le sac (des intervalles de 40 secondes sont recommandés à chaque fois)
- ⑪ Bouton « Vac/Seal/Stop » (Vide/Sceller/Arrêt)
Appuyer sur ce bouton pour faire le vide et sceller le sac (des intervalles de 40 secondes sont recommandés à chaque fois) Appuyer une nouvelle fois sur ce bouton pour arrêter instantanément l'appareil.



MODE D'EMPLOI

1. Lors du scellage des sacs, mettre ces derniers dans la zone prévue à cet effet (s'assurer que l'une des extrémités du sac est dans la zone, mais ne peut pas dépasser le joint ni se trouver dans la chambre sous vide), appuyer légèrement sur le couvercle, puis appuyer sur le bouton « Seal » (Sceller).
2. Mettre le côté ouverture des sacs dans la chambre sous vide. Veiller à ne pas recouvrir le trou d'aspiration de l'air.
3. Appuyer légèrement sur le couvercle avec les deux mains, puis appuyer sur le bouton Vac/ Seal (Vide/Sceller). La mise sous vide et le scellage se font alors automatiquement.
4. Une fois la mise sous vide effectuée, appuyer sur le bouton de dégagement à droite, ouvrir le couvercle, puis sortir le sac scellé avec les aliments à l'intérieur.



Scellage des sacs et rouleaux sous vide

1. Brancher l'appareil.
2. Insérer l'ouverture du sac dans la chambre sous vide comme dans les illustrations ci-dessus.
3. Fermer le couvercle et appuyer légèrement dessus.
4. Appuyer sur le bouton « Seal » (Sceller). Le voyant s'allume. Quand il s'éteint, cela signifie que le scellage est terminé.
5. Appuyer sur le bouton de dégagement à droite pour ouvrir l'appareil, puis sortir le sac scellé.

Conservation avec sac sous vide

1. Brancher l'appareil.
2. Mettre les produits que vous voulez conserver dans le sac.
3. Nettoyer et tendre l'ouverture du sac, en veillant à ce qu'il n'y ait pas de pli sur l'ouverture.
4. Insérer l'ouverture du sac dans la chambre sous vide comme dans les illustrations ci-dessus.
5. Fermer le couvercle et appuyer légèrement dessus.
6. Appuyer sur le bouton « Vacuum/Seal » (Vide/Sceller). Le voyant s'allume, puis le sac est automatiquement aspiré et scellé. Lorsque le voyant sur « Seal » (Sceller) s'éteint, le processus est terminé.
7. Appuyer sur les boutons de dégagement à droite, puis sortir les produits scellés.

Conservation avec boîtes sous vide

1. Mettre les produits dans la boîte et mettre le couvercle sur la boîte, insérer une extrémité du tube dans la buse d'aspiration sur l'appareil, puis insérer l'autre extrémité dans le trou situé sur le dessus du couvercle de la boîte.
2. Appuyer sur le bouton « Canister » (Boîte), ce qui lance l'aspiration de l'air présent dans la boîte et crée le joint hermétique. Vous pouvez appuyer à tout moment sur le bouton « Stop » pour interrompre le fonctionnement. Une fois le processus d'aspiration terminé, l'appareil s'arrête automatiquement.
3. Commencer par débrancher l'extrémité du tube situé au niveau de la boîte, puis débrancher l'autre extrémité du côté de l'appareil.
4. Lorsque les produits conservés expirent ou doivent être retirés de la boîte, appuyer sur le bouton au centre du couvercle de celle-ci pour faire entrer de l'air. Il est alors possible d'ouvrir la boîte en quelques secondes.

Remarque : Il incombe à l'utilisateur d'acheter la boîte lui-même et de suivre les exigences relatives. Notre scelleuse assure uniquement cette fonctionnalité.

Conseils pour l'utilisation de la boîte

- Retirer le couvercle avant de placer la boîte au four à micro-ondes.
- Mettre la boîte au réfrigérateur pour une conservation plus longue.

Astuces pour le scellage sous vide

Faire attention aux points suivants avant utilisation :

- Veiller à laisser au moins 2,5 cm d'espace entre les objets et le bord.
- Essuyer le bord du pot, du récipient ou de la bouteille pour s'assurer qu'il est propre et sec.
- Mettre le couvercle sur la boîte ou le récipient, ou insérer le bouchon dans la bouteille.
- Tourner le bouton pour faire le vide dans la boîte / le récipient avec un gros bouton sur le couvercle. Une fois le processus terminé, mettre le bouton sur la position d'arrêt et retirer le tube.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Toujours débrancher l'appareil avant le nettoyage.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides pour le nettoyage.
- Ne pas utiliser de détergents abrasifs pour le nettoyage car cela pourrait rayer la surface de l'appareil.
- Essuyer l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide et de savon doux si nécessaire.
- Pour nettoyer la chambre sous vide, essuyer toute trace d'aliment ou de liquide avec un mouchoir en papier.
- Sécher soigneusement avant toute réutilisation.

ASTUCES UTILES

- Ne pas surcharger les sacs, laisser assez de longueur à l'ouverture du sac pour pouvoir le placer facilement dans la chambre sous vide.
- Vérifier que l'ouverture du sac n'est pas humide. Un sac humide peut être difficile à faire fondre et à sceller hermétiquement.
- Le joint hermétique ne peut pas remplacer entièrement la réfrigération et la congélation. Les produits périssables doivent toujours être réfrigérés ou congelés.

- Faire en sorte que l'ouverture des sacs plastiques soit propre et plane, qu'il n'y ait aucun corps étranger ou pli, sans quoi il peut s'avérer difficile de réaliser l'étanchéité ou cela peut provoquer des fuites.
- Pour éviter les plis dans un joint lorsque l'on met des éléments en vrac sous vide, étirer délicatement le sac tout en l'insérant dans la chambre sous vide et le maintenir jusqu'à ce que la pompe démarre.
- Lors de l'emballage sous vide d'éléments comportant des bords tranchants (spaghettis secs, argenterie, etc.), protéger le sac contre les risques de perforation en enveloppant les objets dans un matériau souple, comme un mouchoir en tissu. Vous pourriez avoir besoin d'une boîte ou d'un récipient plutôt que d'un sac.
- En cas d'utilisation d'accessoires, ne pas oublier de laisser 2,5 cm d'espace en haut de la boîte ou du récipient.
- Pré-congeler les fruits et blanchir les légumes avant de procéder à l'emballage sous vide pour obtenir les meilleurs résultats.
- Il est recommandé de respecter des intervalles de 40 secondes après le scellage ou la mise sous vide.
- En cas de doutes sur le fait que le sac soit correctement scellé, sceller encore une fois le sac.

DÉPANNAGE

Rien ne se produit lorsque vous tentez de faire le vide dans le package :

- Vérifier que le cordon d'alimentation est correctement branché à la prise électrique.
- Vérifier que le cordon ne soit pas endommagé.
- Vérifier que la prise électrique fonctionne en branchant un autre appareil.
- Vérifier que les loquets soient en position verrouillée.
- Vérifier que le sac soit correctement placé à l'intérieur de la chambre sous vide.
- Laisser l'appareil refroidir pendant 40 secondes avant de le réutiliser.

Remarque : Pour éviter toute surchauffe de l'appareil, le laisser refroidir pendant 40 secondes avant de le réutiliser et maintenir le couvercle ouvert.

Il y a encore de l'air dans le sac après l'aspiration :

- Vérifier que l'ouverture du sac soit correctement placée en entier à l'intérieur de la chambre sous vide.
- Examiner si le sac fuit. Sceller le sac rempli d'air, puis l'immerger dans de l'eau et appliquer une pression. La présence de bulles indique une fuite. Dans ce cas, utiliser un sac neuf.

- Un pli dans le sac le long du joint peut provoquer une fuite et laisser l'air rentrer. Couper le sac et refaire le joint.
- Ne pas tenter de réaliser vos propres joints latéraux car les sacs sont fabriqués avec des joints latéraux spéciaux, scellés sur toute la longueur jusqu'au bord extérieur. Réaliser vos propres joints latéraux peut provoquer des fuites et permettre à l'air de rentrer.

GUIDE DE STOCKAGE

<i>Au réfrigérateur (5 +/-3 °C)</i>	<i>Pas de vide</i>	<i>Vide</i>
Viande rouge	3-4 jours	8-9 jours
Viande blanche	2-3 jours	6-8 jours
Poisson	1-3 jours	4-5 jours
Viande cuite	3-5 jours	10-15 jours
Fromage à pâte molle	5-7 jours	20 jours
Fromage à pâte dure	1-5 jours	60 jours
Fruits	5-7 jours	14-20 jours
Légumes	1-3 jours	7-10 jours
Soupe	2-3 jours	8-10 jours
Restes de pâtes/riz	2-3 jours	6-8 jours
Desserts à la crème	2-3 jours	8 jours

<i>Température ambiante (25 +/-2 °C)</i>	<i>Pas de vide</i>	<i>Vide</i>
Pain frais	1-2 jours	8-10 jours
Biscuits	4-6 mois	12 mois
Pâtes crues/riz cru	5-6 mois	12 mois
Farine	4-6 mois	12 mois
Fruits secs	3-4 mois	12 mois
Café moulu	2-3 mois	12 mois
Thé en vrac	5-6 mois	12 mois
Thé au lait	1-2 mois	12 mois

<i>Au congélateur (-18 +/-2 °C)</i>	<i>Pas de vide</i>	<i>Vide</i>
Viande	4-6 mois	15-20 mois
Poisson	3-4 mois	15-20 mois
Légumes	3-4 mois	8-24 mois

GARANTIE

Wilfa accorde sur ce produit une garantie de 5 ans à compter de la date d'achat. Cette garantie couvre les défauts de production ou les anomalies survenant durant la période de garantie. Le reçu du produit fait office de preuve d'achat. Pour tout recours en garantie, contacter le magasin où le produit a été acheté.

La garantie n'est valide que sur les produits achetés et utilisés à titre privé. Elle n'est pas valide si le produit fait l'objet d'un usage commercial. La garantie est invalidée en cas de mauvaise utilisation du produit, de négligence, de non-respect des consignes de Wilfa, de modification ou de réparation non autorisée. La garantie n'est pas valide en cas d'usure naturelle du produit, de mauvaise utilisation, de défaut d'entretien ou de mise sous tension erronée ou en cas de:

Surcharge du produit

Pièces concernées par une usure naturelle

Filtre, pile ou autres pièces à remplacer régulièrement

Les consignes ci-présentes sont également disponibles sur notre site Internet www.wilfa.com

Spécifications :

220-240 V ~ 50/60 Hz 100 W



Ce marquage indique que l'élimination de ce produit avec les déchets ménagers est proscrite dans toute l'Union européenne. Pour éviter tout dommage de l'environnement ou risque sur la santé de l'Homme dû à une élimination des déchets inadéquate, recycler en toute responsabilité pour encourager la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner le dispositif usagé, recourir aux systèmes de recueil et retour ou faire appel au fournisseur du produit. Ils pourront reprendre le produit pour un recyclage sécurisé environnemental.



AS WILFA
Nydalsveien 24
0484 Oslo
Norge

wilfa.com



in homes since 1948

VS-0812B_20_03_B

AS WILFA
Nydalsveien 24
0484 Oslo
Norge

wilfa.com