



VACUÛMSEALER

Modelnr.: *688.130



Gebruikershandleiding Operation instructions

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Bij gebruik van dit elektrische apparaat moet u de veiligheidsinstructies altijd in acht nemen, inclusief de volgende:

LEES ALLE INSTRUCTIES GOED DOOR

1. Lees alle instructies aandachtig door voordat u dit apparaat gebruikt en bewaar deze voor later gebruik.
2. Zorg ervoor dat het deksel van het apparaat is ontgrendeld voordat u de stekker in het stopcontact steekt of de stekker uit het stopcontact haalt. Haal de stekker ook uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt of als u het apparaat wilt schoonmaken.
3. Dit apparaat is geen speelgoed: let goed op als u het apparaat in de buurt van kinderen gebruikt. Berg het apparaat op een veilige plek op, buiten bereik van kinderen.
4. Gebruik alleen vacuümzakken of accessoires die worden aanbevolen of zijn voorgeschreven, en gebruik dit apparaat alleen waarvoor het is bedoeld.
5. Stop onmiddellijk met het gebruik van het apparaat als de kabel is beschadigd en laat de kabel vervangen door een vakman.
6. Houd het apparaat uit de buurt van bewegende delen.
7. Raak het hete sealelement op de rand van het bovenste deksel van dit apparaat niet aan. U kunt zich er aan branden.
8. Probeer dit apparaat niet zelf te repareren.
9. Gebruik het apparaat niet als het is gevallen of als het is beschadigd.
10. Doe het volgende niet: aan de kabel trekken of het apparaat aan de kabel dragen, de kabel als handvat gebruiken, een deur sluiten met de kabel ertussen of de kabel om scherpe randen of hoeken trekken. Gebruik het apparaat niet als het apparaat op de kabel staat en als de kabel/stekker nat is.
11. Houd het apparaat uit de buurt van een heet gasfornuis, een verwarmde oven, een elektrische brander of van andere hete apparaten. Gebruik het apparaat niet op een natte of hete ondergrond of in de buurt van een warmtebron.
12. U kunt beter geen verlengkabel voor dit apparaat gebruiken. Maar als u toch een verlengkabel gebruikt, moet deze een vermogen hebben dat gelijk is aan of hoger is dan het vermogen van dit apparaat.
13. Als u de stekker uit het stopcontact wilt halen, pakt u de stekker en niet de kabel vast. Zo loopt u geen letsel op.
14. Zorg ervoor dat uw handen droog zijn voordat u de stekker in het stopcontact steekt of het apparaat inschakelt en gebruikt.
15. Plaats het apparaat altijd op een stabiele ondergrond zoals een tafel of toonbank als het apparaat op 'ON' (AAN) staat en is ingeschakeld.
16. U hoeft geen smeermiddel zoals smeerolie of water voor dit apparaat te gebruiken.
17. Dompel geen enkel onderdeel van dit apparaat, de stroomkabel of de stekker onder in water of een andere vloeistof.
18. Gebruik dit apparaat niet buiten of op een natte ondergrond. Het apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.
19. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij toezicht of instructie over het gebruik van het apparaat hebben gekregen door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
20. Let erop dat kinderen niet met het apparaat gaan spelen.
21. Als de voedingskabel is beschadigd, moet deze worden vervangen door de fabrikant, de aangewezen onderhoudsmonteur of iemand anders die hiervoor is gekwalificeerd zodat ongelukken worden voorkomen.

LET OP:

Bewaar deze instructies van het apparaat dat alleen geschikt is voor huishoudelijk gebruik

CONSTRUCTIE EN FUNCTIES

1. 'Vacuum & Seal / Cancel':

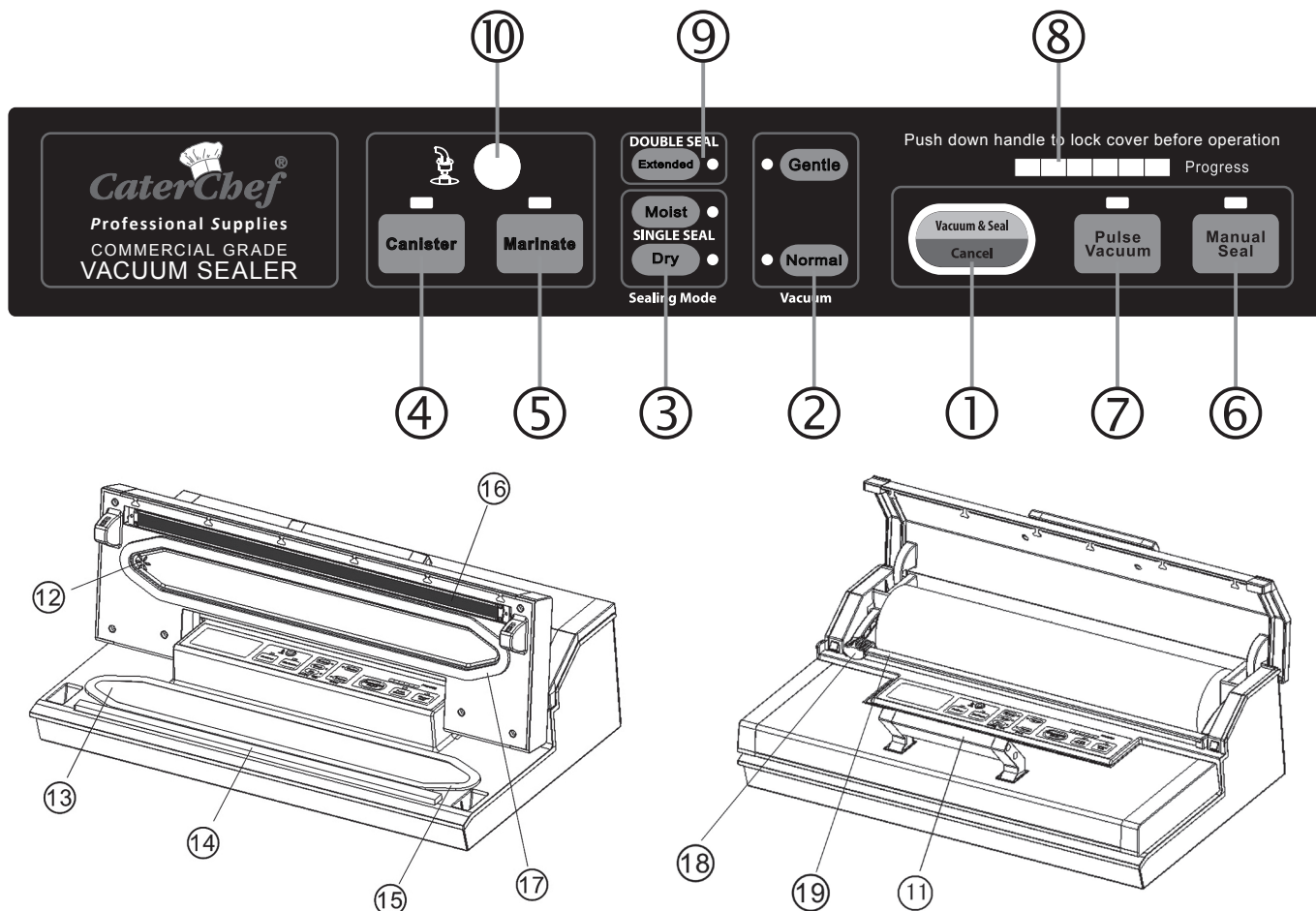
Deze knop heeft twee functies die afhankelijk zijn van de status van het apparaat:

- Vanuit de stand-bymodus wordt de zak automatisch vacuümgezogen en daarna automatisch geseald als u op deze knop drukt;
- Vanuit de werkingsmodus (vacuümzuigen of sealen) wordt het apparaat gestopt als u opnieuw op de knop drukt.

2. 'Vacuum':

Met deze twee knoppen kunt u kiezen voor de gewenste vacuümdruk:

- Knop Normal: voor de opslag van reguliere producten waarvoor een normale vacuümdruk nodig is;
- Knop Gentle: voor de opslag van enkele zachte en vervormbare producten waarvoor een lagere vacuümdruk nodig is.
- Het apparaat is standaard ingesteld op een normale vacuümdruk.



3. 'Sealing Mode':

Er zijn drie knoppen beschikbaar waarmee u de beste sealtijd voor de zak kunt selecteren

- Knop Dry: voor droge zakken en producten zonder vocht, met een kortere sealtijd en één sealbalk.
- Knop Moist: voor vochtige zakken of etenswaren die vocht bevatten, met een normale sealtijd en één sealbalk.
- Knop Extended: voor vochtige zakken of etenswaren die veel vocht bevatten, met een langere sealtijd en twee sealbalken.
- De standaardinstelling geldt voor droge zakken waarvoor een kortere sealtijd en één sealbalk nodig is.

4. 'Canister':

Gebruik deze knop als u vacuümbussen, vacuümpotten, wijnflessen met wijnflesstoppers, of andere accessoires via een slang wilt vacuümzuigen.

5. 'Marinate':

Druk op deze knop als u voedsel in een marinadekom wilt marinieren.

6. 'Manual Seal':

Deze knop heeft twee functies:

- De open kant van een zak sealen zonder vacuümluchtaanzuiging bij gebruik van een rol met zakken;
- Als u op deze knop drukt, wordt de pomp vanuit de automatische functie voor vacuümzuigen en sealen gestopt en wordt onmiddellijk begonnen met het sealen van de zak. Hiermee kan de gebruiker ervoor zorgen dat er een lagere vacuümdruk in de zak ontstaat waardoor wordt voorkomen dat delicate producten worden samengedrukt.

7. 'Pulse Vacuum':

Als u op deze knop drukt, begint het apparaat met vacuümzuigen en als u de knop loslaat, stopt het apparaat met vacuümzuigen. Dit proces kan steeds worden herhaald. Druk vervolgens op 'Manual Seal' als de gewenste druk is bereikt en ga verder met sealen. U kunt kiezen uit verschillende soorten druk voor verschillende soorten etenswaren.

8. 'Progress'-ledindicatoren:

deze geven de voortgang van het gehele proces aan.

9. Ledindicatoren:

deze geven de status van het vacumeer- of sealproces aan, en de status van de apparaatinstellingen.

10. Slangpoort:

Hier kunt u de slang voor de bus en de wijnflesstopper plaatsen voordat u de knoppen Marinade of Canister gebruikt.

11. Handgreep aan de voorzijde:

Druk de handgreep naar beneden om het deksel te vergrendelen. En trek de handgreep omhoog om het deksel te openen.

12. Luchtinlaat:

De luchtinlaat is verbonden met de vacuümkamer en vacuümpomp. Bedek deze luchtinlaat niet als u de zak plaatst en de functie voor vacuümzuigen en sealen gebruikt.

13. Vacuümkamer:

Als u de open kant van de zak in de kamer plaatst, kan de lucht uit de zak ontsnappen en wordt overtollige vloeistof in de vacuümkamer opgevangen.

14. Sealstrip:

Plaats de zak die u wilt sealen op deze strip. Maak de strip schoon en droog, of vervang deze als de strip is vervormd of is gebroken.

15. Onderste pakking:

Zorg ervoor dat er geen lucht kan binnendringen in de zak door een vacuümkamer te vormen met de bovenste pakking. Maak de pakking schoon en droog, of vervang deze als de pakking is vervormd of is gebroken.

16. Sealelement:

Met teflon gecoat en heet verwarmingselement dat de zak sealst.

10. Hose port: To insert the hose for canister and wine stopper before "marinates" or "canister" operations.

17. Bovenste pakking:

Zorg ervoor dat er geen lucht kan binnendringen in de zak door een vacuümkamer te vormen met de onderste pakking. Maak de pakking schoon en droog, of vervang deze als de pakking is vervormd of is gebroken.

18. Mes om vacuümzakken te snijden:

Druk op het mes en schuif deze in de gewenste richting om zakken in de gewenste grootte te snijden.

19. Snijrek:

Hiermee kan de zak recht worden afgesneden.

GEBRUIKSINSTRUCTIES

1. Rol met zakken gebruiken

1. Stop de stekker van het apparaat in een stopcontact en zet de schakelaar op "I".
2. Open het bovenste deksel.
3. Zorg ervoor dat het mes zich aan een van de uiteinden van het snijrek bevindt. Duw het snijrek vervolgens naar achteren – **Fig.1**
4. Trek de zak naar u toe tot de gewenste lengte is bereikt – **Fig.2**
5. Duw het snijrek naar beneden en zorg ervoor dat het zich op de juiste positie ten opzichte van de zak bevindt. Schuif het mes vervolgens van het ene uiteinde naar het andere uiteinde van het snijrek om de zak af te snijden – **Fig.3**

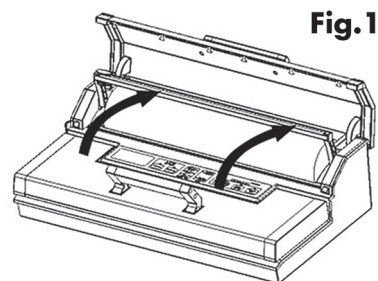


Fig.1

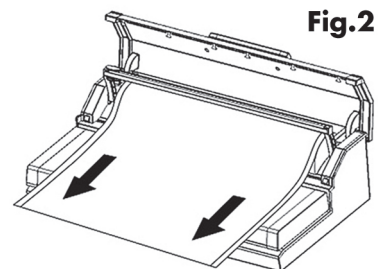


Fig.2

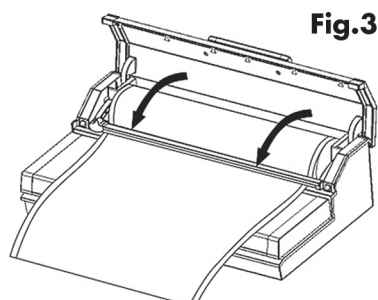
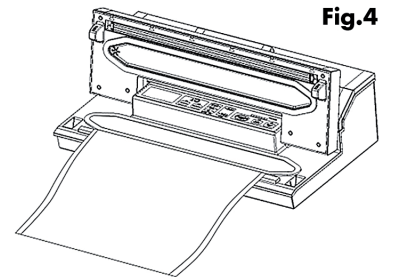
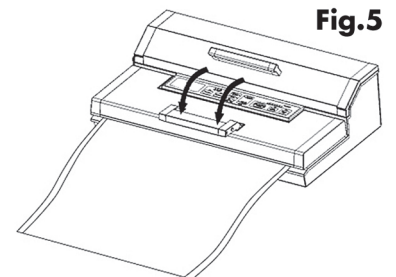


Fig.3

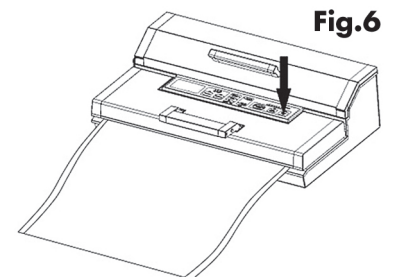
6. Plaats één kant van de zak bovenop de sealstrip maar zorg ervoor dat de zak niet in de vacuümkamer terechtkomt – **Fig.4**



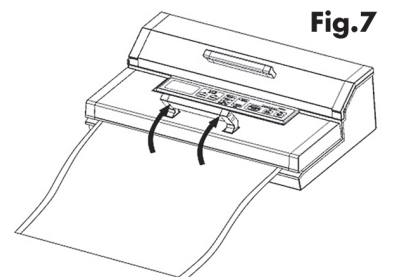
7. Sluit het bovenste deksel en druk het deksel stevig aan tot u het aan beide kanten hoort vastklikken – **Fig.5**



8. Druk op de knop Manual Seal om te beginnen met het sealen van de zakken – **Fig.6**



9. Trek de handgreep aan de voorzijde omhoog om het deksel te openen en haal de zak uit het apparaat. U kunt de zak nu vacuümzuigen en sealen – **Fig.7**

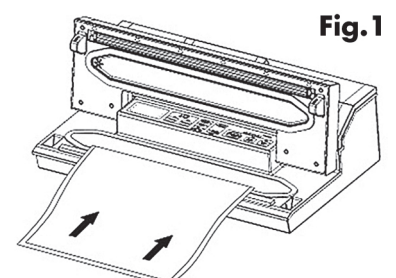


II. Vacuümverpakken met een zak

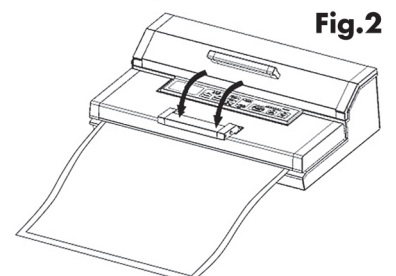
1. Doe de producten in de zak. Gebruik alleen de speciaal ontworpen vacuümzakken met vacuümkanalen die door ons worden geleverd.

2. Maak de open kant van de zak goed schoon en trek de zak recht. Zorg ervoor dat er zich geen stof op de zak bevindt en dat de zak geen plooien heeft en niet golft.

3. Plaats de open kant van de zak in de vacuümkamer. Zorg ervoor dat de luchtinlaat niet wordt bedekt door de zak. – **Fig.1**

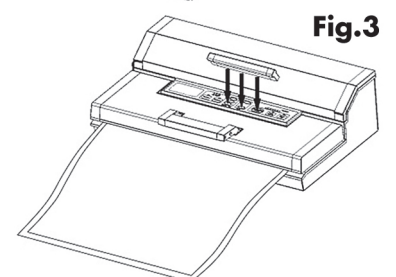


4. Druk het deksel naar beneden en druk de handgreep aan de voorzijde omlaag om het deksel te vergrendelen. – **Fig.2**



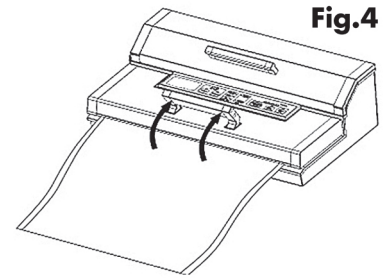
5. Controleer de ledstatus van 'Vacuum' en 'Sealing Mode' en bevestig de sealtijd die afhangt van de vochtigheid van de verpakte producten ('Extended'/'Moist'/'Dry') en de gewenste vacuümdruk ('Normal'/'Gentle') overeenkomstig het soort voedsel.

6. Druk vervolgens op de knop Vacuum & Seal/Cancel. Het apparaat begint met vacuümzuigen en de zak wordt automatisch geseald – **Fig.3**



OPMERKING: Dit product levert een zeer hoge vacuümdruk tijdens vacuümverpakken met een zak. Houd de status van de vacuümdruk in de zak goed in de gaten om te voorkomen dat de delicate producten worden samengedrukt als gevolg van de hoge vacuümdruk. Druk onmiddellijk op de knop Manual Seal als de gewenste vacuümdruk is bereikt. De pomp stopt en het apparaat begint met het sealen van de zak.

7. De vacuümverpakking is klaar. Trek de handgreep omhoog om het deksel te openen en haal de verpakte zakken uit het apparaat – **Fig. 4**

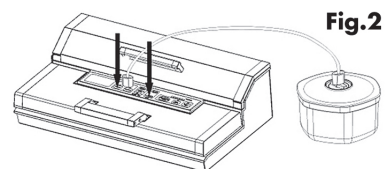
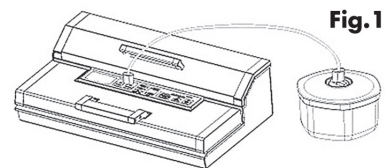


OPMERKING:

- Voor het beste sealresultaat is het beter om het apparaat 30 seconden te laten afkoelen voordat u het opnieuw gebruikt. Haal alle vloeistof- en voedselresten in de vacuümkamer weg nadat een zak door het apparaat is verpakt.
- Als u voortdurend de knop Extended ('DOUBLE SEAL') gebruikt zonder dat u het apparaat 30 seconden laat afkoelen, leidt dat tot oververhitting: het eerste lampje van de 'Progress'-indicator (voortgangsindicator) knippert. Het apparaat gaat over in de afkoelingsmodus en werkt nu niet meer. Open het deksel en wacht 20 minuten zodat het apparaat volledig is afgekoeld.
- Het apparaat werkt alleen met de speciale zakken die door ons worden geleverd. Gebruik alleen zakken die zijn bedoeld voor vacuümverpakken.
- Gebruik een schaar om de gesealde zak te openen.

III. Vacuümverpakken met een bus en kom

1. Veeg het deksel van de bus en de bus zelf goed schoon en droog.
2. Doe de producten in de bus maar doe er niet te veel in zodat het deksel goed aansluit op de rand van de bus. Maak de dekselrand van de bus en de onderste sealpakking van het deksel van de bus schoon;
3. Plaats het ene uiteinde van de slang in de luchtinlaat en het andere uiteinde van de slang in de opening in het midden van het deksel van de bus – **Fig.1**
4. Controleer de ledstatus van '**Vacuum**' en zorg ervoor dat de instelling '**Normal**' is geactiveerd;
5. Druk op de knop Canister om te beginnen met vacuümzuigen – **Fig.2**. Gebruik uw hand om het deksel aan het begin van het vacuümzuigen naar beneden te duwen zodat er geen lucht tussen het deksel en de bus kan worden aangezogen. Het apparaat stopt automatisch als voldoende vacuümdruk is opgebouwd.



Opmerking:

Als vochtig voedsel wordt vacuümgezogen, wordt vocht opgeslagen in het verbindingstuk. In dat geval maakt u het verbindingstuk vóór het vacuümzuigen eerst schoon.

Bus openen na vacuümverpakken

Als u de bus wilt openen, moet u op de knop Release op het deksel van de bus drukken.

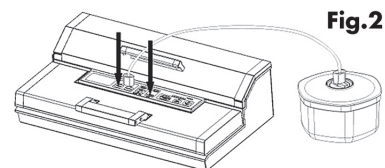
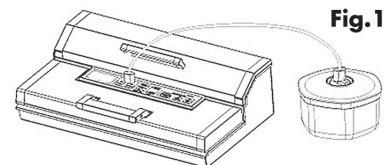
Opmerking:

- Druk aan het begin van vacuümverpakken met een bus of een kom het deksel iets naar beneden of druk op het verbindingstuk van de slang zodat de slang niet te los zit en wordt voorkomen dat lucht een paar seconden via de ruimte tussen het deksel en de bovenste rand van de bus wordt aangezogen.
- Ruk aan het deksel om het vacuümzuigen te testen. Het deksel mag niet bewegen.
- Er zijn verschillende bussen leverbaar, ook van Bigland. In dat geval gaat het vacuümzuigen iets anders in zijn werk. Raadpleeg hiervoor de handleiding voor de desbetreffende bus.



IV. Vlees marineren met een marinadekom

1. Haal de slang uit het deksel, plaats de slang op de slangpoort en de opening in het midden van het deksel van de bus – **Fig.1**
2. Controleer de ledstatus van 'Vacuum' en bevestig de gewenste vacuümdruk ('Normal'/'Gentle') voor verschillende soorten voedsel. Standaard is de modus Normal geactiveerd.
3. Druk op de knop Marinate om te beginnen met marineren – **Fig.2**. Het lampje van de indicator licht op tijdens de voortgang van het proces. Als het vacuümzuigen is voltooid, wordt automatisch lucht in de bus toegelaten. Dit betreft 1 werkcyclus. Het apparaat voert in totaal 5 cycli uit. Het duurt ongeveer 6 minuten om het proces te voltooien.
4. Als het lampje van de indicator niet meer oplicht, is het marineerproces voltooid. Trek de slang uit de slangpoort en het deksel van de bus.

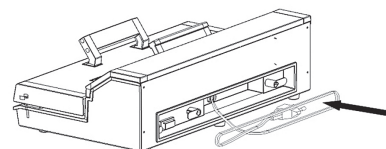


Opmerking:

- Druk aan het begin van vacuümverpakken met een bus het deksel van de bus iets naar beneden of druk op het verbindingstuk van de slang zodat de slang niet te los zit en wordt voorkomen dat lucht een paar seconden via de ruimte tussen het deksel en de bovenste rand van de bus kan worden aangezogen.
- Ruk aan het deksel om het vacuümzuigen te testen. Het deksel mag niet bewegen.
- Druk niet op een knop om het gehele proces niet te verstoren.

V. Kabelopbergruimte

Plaats de stroomkabel in de opbergruimte als u het apparaat niet gebruikt. De opbergruimte bevindt zich aan de achterkant van het apparaat. Wikkel de kabel niet om het apparaat.



Tips voor de beste vacumeerprestaties

1. Doe niet te veel producten in de zak: laat genoeg ruimte over in de zak zodat de zak in de vacuümkamer kan worden geplaatst zonder dat er plooien ontstaan en de zak gaat golven;
2. Maak de opening van de zak niet vochtig. Vochtige zakken zorgen ervoor dat de zakken niet strak kunnen worden geseald. Als voedsel vocht bevat of de zak vochtig is, kunt u op de knop Moist drukken. Hiermee wordt de sealtijd langer en kunnen vochtige zakken beter worden geseald.
3. Maak de open kant van de zak goed schoon en trek de zak recht voordat u de zak gaat sealen. Zorg ervoor dat er niets in de open kant van de zak is achtergebleven en er mogen zich geen plooien of vouwen in de zak bevinden. Dit kan er namelijk voor zorgen dat de zak niet strak kan worden geseald.
4. Laat niet te veel lucht achter in de zak. Druk op de zak zodat extra lucht uit de zak kan ontsnappen voordat u de zak vacuümzuigt. Als er zich te veel lucht in de zak bevindt, wordt de vacuümpomp sterker belast. Dit kan ervoor zorgen dat de motor onvoldoende vermogen heeft om alle lucht uit de zak te verwijderen.
5. Wij raden u af om producten met scherpe punten zoals visgraten en harde schalen te verpakken in vacuümzakken! Scherpe punten kunnen ervoor zorgen dat de zak scheurt! U wilt mogelijk een container gebruiken in plaats van een zak om dergelijke producten te bewaren.
6. Wij raden u aan om één zak per minuut te vacuümzuigen en te sealen zodat het apparaat niet wordt overbelast.
7. Als een zak om een of andere reden niet goed kan worden vacuümgezogen, wordt het vacuümsysteem automatisch na 60 seconden uitgeschakeld. Controleer nu of de zak gaten bevat of niet goed is geplaatst. Als dat niet het geval is, kijkt u of er een andere oorzaak is.
8. Controleer of de schuimpakkingen zijn gescheurd of vervormd, en of ze vies zijn. Als dit het geval is, verwijdert u de zak, maakt u deze grondig schoon en droog of vervangt u deze door een nieuwe zak.
9. Tijdens de vacuümverpakking van de zak, kunnen kleine hoeveelheden vloeistof, kruimels of voedselresten onbedoeld in de vacuümkamer terecht komen waardoor de pomp kan vastlopen en het apparaat wordt beschadigd. Dit kunt u voorkomen door vochtige en sappige etenswaren eerst in te vriezen voordat u zakken sealt, of door een stuk keukenrol in de open bovenkant van de zak te leggen. Doe niet te veel poedervormige of fijnkorrelige etenswaren in de zakken. U kunt ook vóór de vacuümverpakking een koffiefilter in de zak plaatsen.
10. Vries fruit en geblancheerde groenten vóór de vacuümverpakking eerst in: dit levert de beste resultaten op.
11. Vloeistoffen moeten vóór de vacuümverpakking eerst worden afgekoeld. Hete vloeistoffen borrelen omhoog en stromen over de rand van de pot als ze worden vacuümverpakt. Opmerking: u hebt een hulpstuk voor potten nodig om potten te sealen.
12. Bewaar beperkt houdbare etenswaren in de vriezer of in de koelkast. Een vacuümverpakking zorgt ervoor dat etenswaren langer houdbaar blijven maar conserveert voedsel niet.

13. Vul een zak voor ongeveer 2/3 met water en seal de opening (niet vacuümzuigen). Vries de zak in en gebruik het ijs om bijvoorbeeld frisdrank te koelen of gebruik de zakken ijs bij sportblessures.
14. Veel etenswaren zoals kaas en vleeswaren worden voor commerciële doelen voorverpakt in vacuümzakken. De smaak en versheid van deze etenswaren kan behouden blijven door ze te verpakken in de zakken voor de vacuümsealer als de vacuümzakken die voor commerciële doelen worden gebruikt, al zijn geopend.
15. Keukenproducten zoals meel, rijst, mixen voor cakes en pannenkoeken blijven allemaal langer vers als ze zijn vacuümverpakt. Noten en specerijen behouden hun smaak, ze worden niet ranzig.
16. Bedek bij producten met scherpe punten en randen, zoals bonen of gedroogde pasta, de punten en randen met een stuk keukenrol zodat ze de zak niet doorboren.
17. U kunt behalve etenswaren ook een heleboel andere producten vacuümverpakken. Kampeerbenodigdheden zoals lucifers, verbanddozen en kleding, schoon en droog houden. Noodvuurpijlen droog houden. Zilver en verzamelobjecten in smetteloze staat houden. De hoofdfunctie van dit apparaat is om een groot aantal verschillende etenswaren langer vers te houden en hun smaak te behouden. Ook biedt dit apparaat meer gebruiksgemak. In het algemeen houdt een vacuümverpakking voedsel drie keer zo lang vers als andere traditionele methoden om voedsel te bewaren. Als u dit apparaat regelmatig gebruikt, verspilt u minder voedsel en bespaart u geld.
 - a) Maak het voedsel van tevoren klaar: zo kunt u afzonderlijke porties of gehele maaltijden vacuümzuigen, sealen en bewaren. Plaats deze vacuümzak niet in een magnetron en gebruik de zak niet om te koken in een zak maar gebruik de gebruikelijke kookmethode om de etenswaren die worden bewaard in een vacuümgezogen en gesealde zak, opnieuw te verwarmen.
 - b) Maak etenswaren van tevoren klaar voor picknicks, vakantie reizen of barbecues.
 - c) Zorg ervoor dat er geen vriesbrand ontstaat.
 - d) Verpak etenswaren zoals vlees, vis, gevogelte, zeevruchten en groenten zodat ze kunnen worden ingevroren of gekoeld.
 - e) Verpak droge etenswaren zoals bonen, noten en graanproducten zodat ze langer kunnen worden bewaard.
6. Het is voor gezondheidsbewuste mensen (bijvoorbeeld mensen die op hun gewicht letten of mensen die al dan niet op doktersadvies een bepaald dieet volgen) ideaal om ingrediënten en afzonderlijke porties voor te verpakken.
7. Dit systeem kan ook worden gebruikt om andere producten te bewaren en te beschermen: waardevolle dingen zoals foto's, belangrijke documenten, postzegelverzamelingen, boekenverzamelingen, sieraden, kaarten, stripboeken enz.; ijzerwaar zoals schroeven, spijkers en bouten; medicijnen, pleisters en andere eerstehulpproducten, enz.

Opmerking:

Als u klaar bent met het vacuümzuigen en sealen van de zakken, laat u het deksel van het apparaat altijd open. Als u het deksel sluit, worden de pakkingen vervormd waardoor het apparaat niet meer goed werkt.

INFORMATIE OVER VOEDSELOPSLAG EN VEILIGHEIDSLINSTRUCTIES

Deze vacuümsealer beïnvloedt de wijze waarop u etenswaren koopt en bewaart. Als u eenmaal bent gewend aan vacuümverpakken, kunt u na verloop van tijd niet meer zonder. Als u etenswaren van tevoren bereidt en met uw vacuümsealer in vacuümzakken verpakt, moet u bepaalde procedures volgen zodat de kwaliteit en veiligheid van het voedsel is gegarandeerd. Lees dit hoofdstuk aandachtig door:

1. Als voedsel in contact komt met lucht, een bepaalde temperatuur, vocht en enzymen geeft dit een chemische reactie. Dit kan ertoe leiden dat het voedsel bederft. Voedsel kan ook bederven door de groei van micro-organismen of doordat het wordt aangetast door insecten.
2. De zuurstof in de lucht is de belangrijkste reden dat voedsel zijn voedingswaarde, textuur en smaak verliest en dat de algemene kwaliteit verslechtert. De groei van de meeste micro-organismen wordt veroorzaakt door lucht omdat vocht via de lucht in etenswaren terechtkomt en uit etenswaren wordt onttrokken, tenzij ze worden beschermd door een vochtbestendige verpakking. Als bevroren etenswaren worden blootgesteld aan vrieslucht leidt dat tot een vriesbrand.
3. Als een verpakking vacuümgezogen en geseald wordt, wordt maximaal 90% van de lucht uit de verpakking verwijderd. Er zit ongeveer 21% zuurstof in de lucht. Als 90% van de lucht wordt verwijderd blijft er dus nog 2% tot 3% zuurstof over in etenswaren die worden bewaard in vacuümgezogen en gesealde zakken. Als het zuurstofniveau 5% of lager is, kunnen de meeste micro-organismen niet groeien.
4. In het algemeen zijn er drie categorieën micro-organismen: schimmels, gisten en bacteriën. Deze komen overal voor maar kunnen alleen onder bepaalde omstandigheden problemen veroorzaken.

5. In een omgeving met een laag zuurstofgehalte of bij afwezigheid van vocht kunnen schimmels niet groeien; In vocht en zoetwaren, en bij een gematigde temperatuur, kunnen gisten met of zonder lucht groeien. Als gisten in de koelkast terechtkomen, groeien ze niet meer zo snel. En als ze in de vriezer belanden, wordt de groei volledig gestopt; Bacteriën kunnen met of zonder lucht groeien.
6. Een uiterst gevaarlijk type bacterie is de Clostridium botulinum: deze bacterie kan onder de juiste omstandigheden zonder lucht groeien: bij een temperatuurbereik van 4°C tot 46°C. Omstandigheden waarin deze bacterie langere tijd kan groeien zijn voedsel met een gebrek aan zuur, een omgeving met een laag zuurstofgehalte en temperaturen die hoger zijn dan 4°C.
7. Bevroren en gedroogde etenswaren, en etenswaren met veel zuur, zout of suiker kunnen weerstand bieden tegen botulinetoxine. Etenswaren zonder zuur zoals vleessoorten, zeevruchten, geloogde olijven, gevogelte, vis, eieren en champignons; etenswaren met weinig zuur (met name groenten); etenswaren met een middelmatige hoeveelheid zuur zoals overrijpe tomaten, uien, chilipepers, vijgen en komkommers kunnen eenvoudig worden besmet met botulinetoxine;
8. Etenswaren die het meest vatbaar zijn voor botulinetoxine kunnen maar kort in de koelkast worden bewaard en moeten anders worden ingevroren. Ook moeten ze onmiddellijk nadat ze zijn verwarmd, worden geconsumeerd.
9. Sommige gedroogde etenswaren zoals meel en graan kunnen insectenlarven bevatten. Als de etenswaren niet worden bewaard in vacuümgezogen en gesealde zakken, kunnen larven tijdens de opslag gaan broeden en de etenswaren aantasten. Als u wilt voorkomen dat kevers en andere insecten gaan broeden, moet u deze etenswaren in een vacuümgezogen en gesealde verpakking bewaren.
10. **Voedselbederf voorkomen:** etenswaren moeten worden bewaard bij lage temperaturen omdat enkele micro-organismen kunnen groeien zonder lucht.
11. Als de temperatuur in de koelkast hoger is dan 4°C (met name voor langere tijd), wordt de groei van schadelijke micro-organismen gestimuleerd. De temperatuur moet dus 4°C of lager zijn.
12. Als de temperatuur van de vriezer -17°C of lager is, is de vriezer geschikt om etenswaren te bewaren hoewel de micro-organismen bij het invriezen van de etenswaren niet worden gedood. Alleen de groei van de micro-organismen wordt vertraagd.
13. De bewaar temperatuur heeft invloed op de gedroogde etenswaren: de etenswaren blijven elke keer als de temperatuur met 10°C wordt verlaagd, 3-4 keer zo lang houdbaar.

Als u grote hoeveelheden vlees, vis of andere etenswaren wilt verpakken, raden we u het volgende aan:

1. Maak uw handen, en alle keukengerei en oppervlakken die u wilt gebruiken om etenswaren te snijden en in een vacuümverpakte zak te bewaren, goed schoon.
2. Als u beperkt houdbare etenswaren hebt verpakt, plaatst u deze direct in de koelkast of in de vriezer. Laat ze niet liggen op kamertemperatuur.
3. De vacuümverpakking zorgt ervoor dat gedroogde etenswaren langer houdbaar blijven. Vette etenswaren worden ranzig als gevolg van zuurstof en een hoge temperatuur. De vacuümverpakking zorgt ervoor dat etenswaren zoals noten, kokosnoten en graanproducten langer houdbaar blijven. Bewaar de etenswaren op een koele, donkere plaats.
4. De vacuümverpakking zorgt er niet voor dat fruit en groenten zoals appels, bananen, aardappelen en wortelgewassen langer houdbaar blijven tenzij u ze schilt voordat u ze in vacuümzakken verpakt.
5. Groenten zoals broccoli, bloemkool en kool scheiden gassen af als ze vers worden verpakt in vacuümzakken en in de koelkast worden geplaatst. Als u deze etenswaren wilt vacuümverpakken, blancheert u deze eerst en vriest u ze in.

ALGEMENE REGELS VOOR VOEDSELVEILIGHEID

De regels voor de voedselveiligheid zijn gebaseerd op wetenschappelijke studies en op het gezonde verstand. Hieronder vindt u enkele belangrijke regels voor de voedselveiligheid en een optimale voedselopslag.

1. Als u beperkt houdbare etenswaren hebt verwarmd, ontdooid of uit de koelkast hebt gehaald, moet u ze onmiddellijk consumeren.
2. Als u ingeblikt voedsel of etenswaren die voor commerciële doelen zijn verpakt in vacuümzakken hebt gebruikt, kunt u ze verpakken in zakken voor de vacuümsealer. Volg de instructies om etenswaren na gebruik te koelen en opnieuw te verpakken in vacuümzakken goed op.
3. Ontdooi etenswaren niet in heet water of via andere warmtebronnen. Daarbij maakt het niet uit of ze zijn verpakt in vacuümzakken of niet.

4. Consumeer etenswaren niet als ze aan bederf onderhevig zijn en een aantal uren niet in de koelkast hebben gestaan. Dit is vooral van belang als ze zijn bereid met een dikke saus, uit een vacuümverpakking komen of in een omgeving met weinig zuurstof hebben gestaan.
5. Verdeel de vacuümverpakkingen in de koelkast of de vriezer gelijkmatig zodat de voedseltemperatuur snel wordt verlaagd.

REINIGING EN ONDERHOUD

Vacuümsealer

1. Haal de stekker van het apparaat altijd uit het stopcontact voordat u het schoonmaakt.
2. Dompel het apparaat niet onder in water of in een andere vloeistof.
3. Gebruik geen schurende producten of materialen om het apparaat schoon te maken, anders wordt het apparaat bekrast.
4. Gebruik een zacht afwasmiddel en een warme, vochtige doek om voedselresten te verwijderen en het apparaat schoon te maken.
5. Maak het apparaat grondig droog voordat u het opnieuw gebruikt.

Opmerking: De schuimpakkingen rond de vacuümkamer moeten grondig worden gedroogd voordat ze opnieuw worden gemonteerd. Zorg ervoor dat u bij de montage geen schade veroorzaakt en de pakkingen op de oorspronkelijke positie monteert zodat er geen vacuümlekkage ontstaat.

Vacuümzakken

1. Was zakken af in warm water met een zacht afwasmiddel.
2. Als u zakken af wast in de vaatwasser, draait u de zakken binnenstebuiten en plaatst u ze op het bovenste rek van de vaatwasser, zodat het gehele oppervlak goed wordt schoongespoeld door het afwaswater.
3. Maak de zakken grondig droog voordat u ze opnieuw gebruikt.

BELANGRIJK: Gebruik zakken niet opnieuw als u er rauw vlees, rauwe vis of vette etenswaren in hebt bewaard. Dat is uiteraard niet goed voor uw gezondheid. Gebruik zakken die zijn gebruikt in de magnetron of voor koken in een zak niet opnieuw.

Accessoires

Was alle vacuümaccessoires in warm water af met een zacht afwasmiddel, Maar dompel de deksel niet onder in water.

1. De bussen zelf (niet de deksels) kunnen veilig op het bovenste rek van de vaatwasser worden geplaatst. Maar het deksel van de bus moet worden afgenomen met een vochtige doek.
2. Zorg ervoor dat u de accessoires grondig hebt droog gemaakt voordat u ze opnieuw gebruikt.
3. De bus en het deksel mogen niet in een magnetron of vriezer worden geplaatst.

Uw vacuümsealer opbergen:

1. Berg het apparaat op een vlakke en veilige plek op, buiten bereik van kinderen.
2. Zorg ervoor dat het deksel van het apparaat is ontgrendeld als u het apparaat niet gebruikt en opbergt. Als u het deksel niet ontgrendelt, worden de schuimpakkingen vervormd wat tot lekkages leidt.

INSTRUCTIES VOOR DE ONDERHOUDSSET

De pakking vervangen:

1. Zet de schakelaar op 'O' en haal de stekker uit het stopcontact.
2. Zorg ervoor dat het apparaat volledig is afgekoeld.
3. Open het acrylvacuümdksel.
4. Verwijder de pakking uit de gleuf aan de onderkant van het acrylvacuümdksel.
5. Verwijder de pakking uit de gleuf in de plasticvacuümkamer.
6. Plaats een nieuwe pakking in de gleuf in de plasticvacuümkamer. Breng de pakking met uw vingers in de gleuf aan totdat deze vast blijft zitten.
7. Plaats een nieuwe pakking in de gleuf in het acrylvacuümdksel. Breng de pakking met uw vingers in de gleuf aan totdat deze vast blijft zitten.

De teflontape vervangen:

1. Zet de schakelaar op 'O' en haal de stekker uit het stopcontact.
2. Zorg ervoor dat het apparaat volledig is afgekoeld.
3. Open het acrylvacuümdeksel.
4. Peuter de teflontape die het verwarmingselement van de sealbalk bedekt aan één kant met een nagel of scherp voorwerp los zodat de tape een beetje omhoogkomt. Pak het losse uiteinde van de teflontape vast en haal deze langzaam weg totdat de tape volledig is verwijderd.
5. Verwijder de afdekstrip van een nieuwe brede strook teflontape voor het verwarmingselement van de sealbalk. Zorg ervoor dat klevende kant van de teflontape nergens mee in contact komt (ook niet met zichzelf).
6. Houd in elke hand een uiteinde van de teflontape vast. Plak het linkeruiteinde van de teflontape op het vlakke gedeelte van de plasticvacuümkamer, links van het verwarmingselement van de sealbalk. Breng de teflontape van links naar rechts aan op het verwarmingselement van de sealbalk. Zorg ervoor dat er geen plooien of vouwen in de aangebrachte teflontape zitten. De teflontape moet het verwarmingselement van de sealbalk volledig bedekken.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Er gebeurt niets als ik de vacuümsealer wil gebruiken:

1. Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit.
2. Controleer of de schakelaar op 'O' is gezet.
3. Controleer of de stroomkabel is beschadigd.
4. Controleer of het stopcontact goed werkt door de stekker van een ander apparaat in het stopcontact te steken.
5. Draai de zekeringskap los en kijk vervolgens naar de doorzichtige buis om te zien of de zekering is doorgebrand. Als de zekering is doorgebrand, moet deze worden vervangen door een standaardzekering van 10 ampère.
6. Als uw apparaat een modusschakelaar heeft, zorgt u ervoor dat deze is ingesteld op de juiste modus. Raadpleeg de hierboven vermelde gebruiksinstructies.
7. Zorg ervoor dat u de zak goed in de vacuümkamer en onder de luchtinlaat plaatst.

De lucht is niet volledig uit de zak verwijderd:

1. De open kant van de zak moet zich volledig in de vacuümkamer bevinden zodat de zak goed kan worden geseald.
2. Controleer of de sealstrip en de schuimpakking onder het deksel vies zijn en of ze goed zijn geplaatst. Zorg ervoor dat de schuimpakkingen op het deksel en op de vacuümkamer niet zijn gescheurd of vervormd. Veeg ze goed schoon en plaats ze terug op hun plaats.
3. De vacuümzak heeft mogelijk een lek. Als u dit wilt testen, sealt u de zak met wat lucht erin, dompelt u de zak onder in water en drukt u op de zak. Als er luchtbelletjes zichtbaar worden, geeft dit aan dat de zak lek is. Seal de zak opnieuw of gebruik een andere zak.
4. Gebruik alleen een speciale vacuümzak met vacuümkanalen die door ons wordt geleverd.
5. Gat in de vacuümzak kunnen worden veroorzaakt door plooien, kruimels, vet of vloeistoffen. Open de zak opnieuw, veeg de open bovenkant van de zak schoon en trek de zak strak langs de sealstrip voordat u de zak opnieuw sealt.

Het apparaat begint niet met sealen nadat de zak is vacuümgezogen:

1. Er is een vacuümdruksensor ingebouwd in dit apparaat. Het apparaat begint niet automatisch met sealen als de vacuümdruk in de zak de vooraf bepaalde vacuümdruk niet kan bereiken. Controleer of de sealstrip en de schuimpakking onder het deksel vies zijn en of ze goed zijn geplaatst. Veeg ze goed schoon, plaats ze terug op hun plaats en probeer het opnieuw.
2. Zorg ervoor dat de schuimpakkingen op het deksel en op de vacuümkamer niet zijn gescheurd of vervormd. Haal de pakking uit de gleuf en maak deze grondig schoon en droog of vervang de pakking door een nieuwe pakking (haal de pakking bij de leverancier van de vacuümsealer of bij het dichtstbijzijnde servicecentrum).
3. De vacuümzak heeft mogelijk een lek. Als u dit wilt testen, sealt u de zak met wat lucht erin, dompelt u de zak onder in water en drukt u op de zak. Als er luchtbelletjes zichtbaar worden, geeft dit aan dat de zak lek is. Seal de zak opnieuw of gebruik een andere zak.
4. Gat in de vacuümzak kunnen worden veroorzaakt door plooien, kruimels, vet of vloeistoffen in de zak. Open de zak opnieuw, veeg de open bovenkant van de zak schoon en trek de zak strak langs de sealstrip voordat u de zak opnieuw sealt.

Er is opnieuw lucht terechtgekomen in de zak nadat de zak is geseald.

1. Gaten in de vacuümzak kunnen worden veroorzaakt door plooiën, kruimels, vet of vloeistoffen. Open de zak opnieuw, veeg de open bovenkant van de zak schoon en trek de zak strak langs de sealstrip voordat u de zak opnieuw sealt.
2. Het kan zijn dat natuurlijke gassen vrijkomen of dat gisting van etenswaren (zoals vers fruit en groenten) plaatsvindt. Open de zak als u merkt dat het voedsel begint te bederven en gooi het voedsel weg. Als het voedsel niet in de koelkast heeft gelegen of als de temperatuur in de koelkast niet koud genoeg is, kan het voedsel gemakkelijk bederven. Als het voedsel niet is bedorven, kunt u het voedsel beter onmiddellijk consumeren.
3. Controleer of de zak een gat heeft waardoor lucht in de zak kan zijn terechtgekomen. Wij raden u af om harde producten met scherpe punten (zoals graten of schilfers van een notendop) te verpakken in vacuümzakken. Bedek producten met scherpe randen in de zak met een stuk keukenrol.

De zak smelt:

Mocht de sealstrip of het sealelement zijn oververhit waardoor de zak smelt, dan kan het nodig zijn om het deksel op te tillen zodat de sealstrip of het verwarmingselement een paar minuten kan afkoelen.

De bus wordt niet vacuümgezogen:

1. Zorg ervoor dat het verbindingstuk goed is aangesloten op het apparaat en de bus.
2. Controleer of de knop van de bus op 'Seal' staat.
3. Druk aan het begin van het vacuümzuigen op de deksel OF op het verbindingstuk van de slang zodat er geen lucht wordt aangezogen...
4. Controleer of u beschadigingen of barsten tegenkomt. Als dat het geval is, monteer dan een nieuw onderdeel.
5. Controleer of de vacuümsealer goed functioneert.
6. Zorg ervoor dat de rand van de bus schoon is. Als alle hierboven genoemde situaties zijn uitgesloten, kunt u contact opnemen met het aangewezen servicekantoor.

VERWIJDERING VAN HET APPARAAT



Bescherming van het milieu

Aan het eind van de levensduur van het apparaat moet u het apparaat inleveren bij het afvalverwerkingsbedrijf van uw gemeente.

Bescherming van het milieu is belangrijk

1. Het symbool  op het product of op de verpakking geeft aan dat dit product niet mag worden behandeld als huishoudelijk afval. In plaats daarvan moet het apparaat worden ingeleverd bij het desbetreffende inzamelingspunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.
2. Als u ervoor zorgt dat dit product op de juiste manier wordt verwijderd, draagt u bij aan een beter milieu en aan een betere volksgezondheid. Voor meer gedetailleerde informatie over
3. de recycling van dit product, neemt u contact op met uw gemeente of met het afvalverwerkingsbedrijf.

RICHTLIJNEN VOOR HET BEWAREN VAN VOEDSEL

Classificatie	Etenswaren	Temperatuur	Bewaartijd (normaal)	Bewaartijd (vacuümverpakt)
Gekoeld	Vers rauw vlees	5±3°C	2~3 dagen	8~9 dagen
	Verse vis/zeevruchten	5±3°C	1~3 dagen	4~5 dagen
	Gekookt vlees	5±3°C	4~6 dagen	10~14 dagen
	Groenten	5±3°C	3~5 dagen	7~10 dagen
	Fruit	5±3°C	5~7 dagen	14~20 dagen
	Eieren	5±3°C	10~15 dagen	30~50 dagen
Ingevroren	Vlees	-16± -20°C	3~5 maanden	>1 jaar
	Vis	-16±-20°C	3~5 maanden	>1 jaar
	Zeevruchten	-16±-20°C	3~5 maanden	>1 jaar
Normale omstandigheden (buiten koelkast en vriezer)	Brood	25±2°C	1~2 dagen	6~8 dagen
	Crackers	25±2°C	4~6 maanden	>1 jaar
	Rijst/meel	25±2°C	3~5 maanden	>1 jaar
	Pinda/peulvruchten	25±2°C	3~6 maanden	>1 jaar
	Medisch materiaal	25±2°C	3~6 maanden	>1 jaar
	Thee	25±2°C	5~6 maanden	>1 jaar

Wij raden u af om vers fruit zoals appels, sinaasappels, wortels, levende planten en gepelde pinda's in vacuümzakken te verpakken omdat dit soort gewassen nog 'leeft'. Als deze producten dus worden verpakt in een vacuümzak, scheiden ze stikstof uit die in de zak terechtkomt waardoor het lijkt alsof de zak lek is. Maar u kunt wel gekookte gewassen zoals gekookte wortels verpakken in een vacuümzak.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using this electrical appliance, safety precautions should always be observed, including the following:

READ ALL INSTRUCTIONS

1. Carefully read all of the instructions before using this appliance and save for future reference.
2. Before plugging cord into wall outlet, or disconnecting, make sure that the cover of the machine is in unlocked condition, and unplug from outlet when not in use or before cleaning.
3. This appliance is not a toy, when used by or near children, close attention is necessary, and store this appliance to a safe place, out of the reach of children.
4. Do not use any bags or attachments not recommended or appointed, and don't use this appliance for other purpose except its intended use.
5. Stop using the machine immediately if the cord is damaged and have it replaced by a professional.
6. Keep away from moving parts.
7. Do not contact the hot sealing element located on edge of the top cover of this machine. It is hot and may get burn.
8. Do not try to repair this appliance by yourself.
9. Don't use the appliance if it has fallen or appeared to be damaged.
10. Avoid to do the following: pull or carry by the cord, use cord as a handle, close a door on cord, or pull cord around sharp edges or corners. Do not operate appliance over cord or cord / plug is wet.
11. Keep away from hot gas, heated oven, electric burner or any other hot surfaces. Do not use this appliance on wet or hot surface or near a heat source.
12. It's better not to use an extension cord with this unit. However, if one is used, it must have a rating equal to or exceeding the rating of this appliance.
13. When disconnect, to avoid any injury, please unplug by grasp the plug, not the cord.
14. Before plugging appliance in or operating, make sure your hands are dry and safe to do the actions.
15. When it is in "ON" or working position, always be on a stable surface, such as table or counter.
16. It's no need to use any lubricant, such as lubricating oils or water, on this appliance.
17. Do not immerse any part of this appliance, power cord or plug in water or any other liquid.
18. Do not use this appliance outdoors or on a wet surface, it's recommended for household, indoor use only.
19. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
20. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
21. 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.

CAUTION:

Save these instructions for household use only ab:1min per cycle

CONSTRUCTION AND FUNCTIONS

1. Vacuum & seal/Cancel:

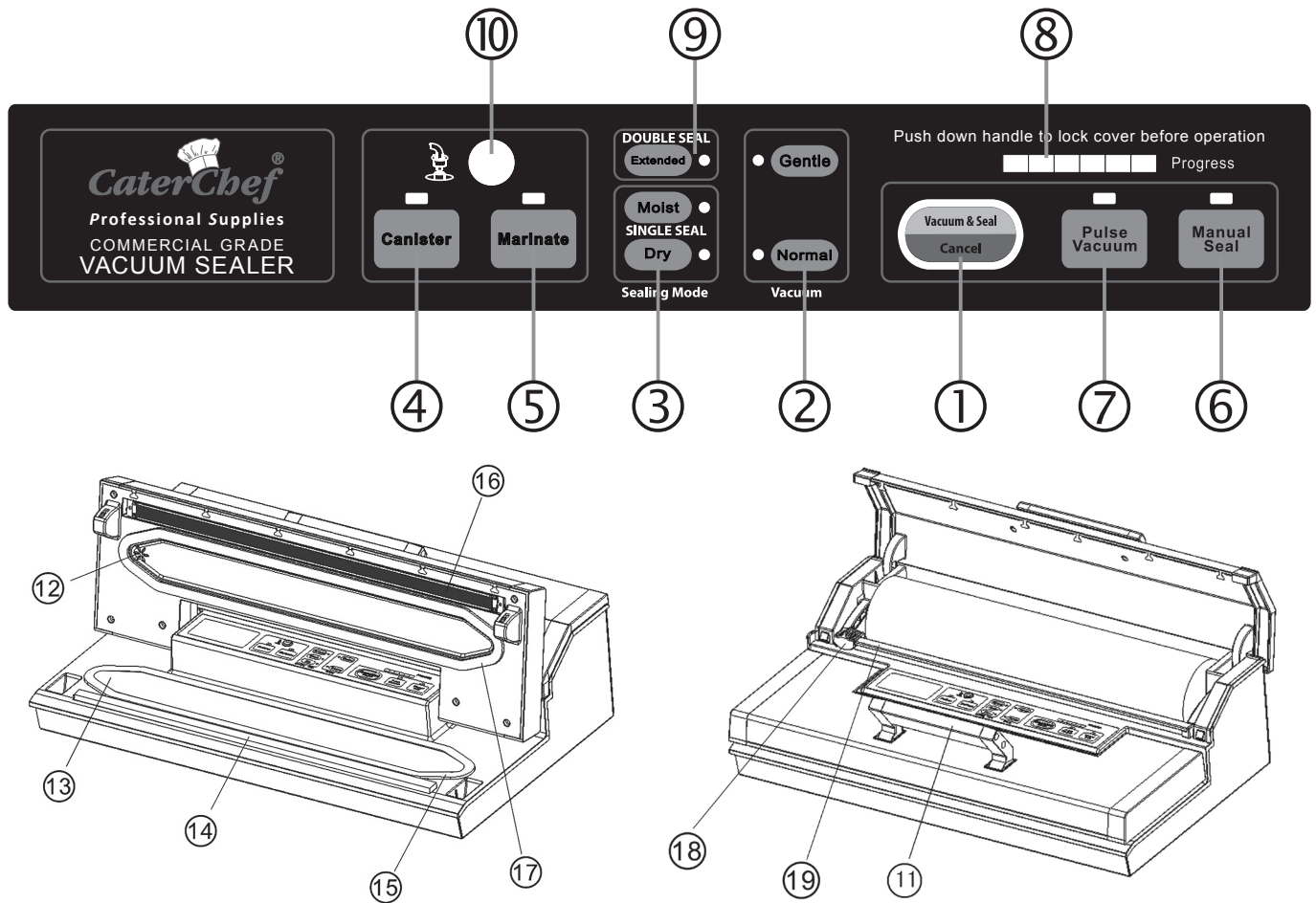
This button has two functions depending on the machine status:

- At stand-by condition, it starts the automatic operation of vacuuming the bag and then automatically seals the bag when vacuum is complete;
- At working (vacuuming or sealing operations) condition, it stops the machine.

2. Vacuum:

Two buttons for choice of different vacuum pressure:

- Normal button: for regular items storage in normal vacuum pressure ;
- Gentle button: for some soft & crushable items storage where less vacuum pressure is desired.
- Default setting is normal and high vacuum pressure.



3. Sealing Mode:

Three buttons for choosing the best bag seal time

- Dry button: for dry bags and items without moisture, with a shorter heat sealing time and single sealing bar.
- Moist button: for wet bags or foods with moisture, with an normal heat sealing time and single sealing bar.
- Extended button: for wet bags or foods with very moisture, with an extended heat sealing time and double sealing bars.
- Default setting is for dry bags and shorter sealing time with one sealing bar.

4. Canister:

To start vacuuming for canisters, jar lids, wine stoppers or other accessories through a hose.

5. Marinate:

Press to marinate food in a marinator bowl.

6. Manual Seal:

This button provides two functions:

- To seal the open end of a bag without vacuuming air suction, used to make a bag from a bag roll;
- When the automatic "Vacuum & seal" function is in operation, this button stops the motor pump and immediately starts to seal the bag so that less vacuum pressure inside the bag can be controlled by the operator to avoid crushing for delicate items.

7. Pulse vacuum:

Press this button, and the device starts vacuuming; undo, it will stop. This process can be repeated.

Then press "manual seal" when meet desired pressure, turn to seal.

Different pressure according to different type of foods can be chosen.

8. Progress LED indicators:

Indicators progress of all process.

9. LED Indicators:

Indicates the status of vacuum or seal process, and the status of the machine settings.

10. Hose port:

To insert the hose for canister and wine stopper before "marinates" or "canister" operations.

11. Front handle:

Press down to lock the cover. And rack to open the cover .

12. Air intake:

Air intake connects with vacuum chamber and pump. Do not cover this intake when placing bag for vacuum&Seal operations.

13. Vacuum chamber:

Position the open end of the bag inside the chamber, draws air out of bag and catches any liquid overflow from the bag.

14. Sealing strip:

Place the bag to be sealed over this strip.,Clean and dry or replace it when distorted or broken.

15. Lower gasket:

Keep air away by forming vacuum chamber with upper gasket in the vacuum chamber. Clean and dry or replace it when it is distorted or broken. .

16. Sealing element:

Teflon-coated heating element which is hot and seals the bag.

17. Upper gasket:

Keep air away by forming vacuum chamber with lower gasket. Clean and dry or replace it when distorted or broken.

18. Bag Cutter:

Press and slide in one direction or another to cut bags to a desired size.

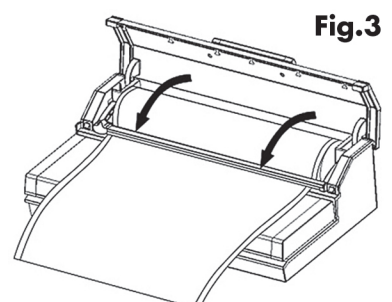
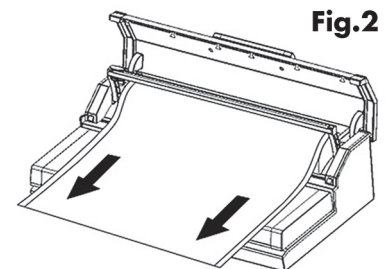
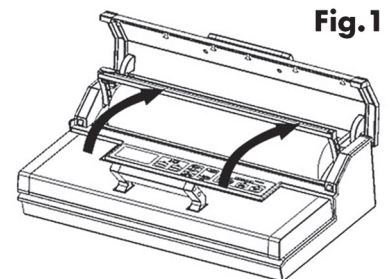
19. Cutter rack:

Support the cutter to slide along

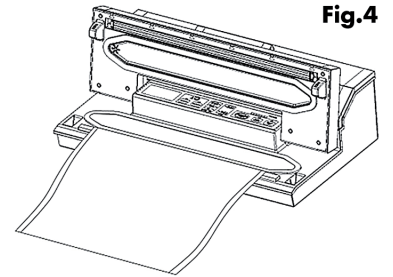
OPERATING INSTRUCTIONS

1. Making a bag with bag roll

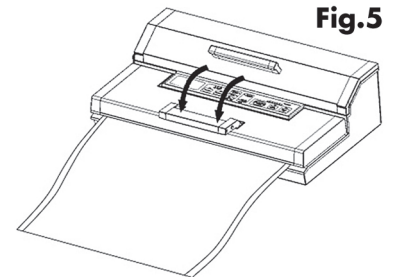
1. Plug the unit into a power source; Turn switch to "I".
2. Open the top cover.
3. Make sure the bag cutter is on one end of the cutter rack, Then put the cutter rack to the back - **Fig.1**
4. Pull out the bag to the suitable length you want - **Fig.2**
5. Put down the cutter rack and make sure it is on the right place of the bags, then slide the cutter from one end to the other end to cut the bag - **Fig.3**



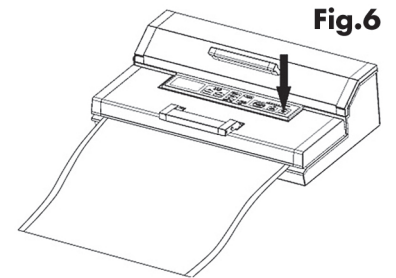
- Put one end of the bag on top of the sealing strip, but not enter the vacuum chamber - **Fig.4**



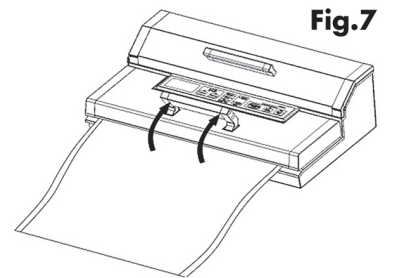
- Close the upper lid and press tightly till you hear it click in place on both sides - **Fig.5**



- Press "Manual Seal" button to start sealing the bags - **Fig.6**

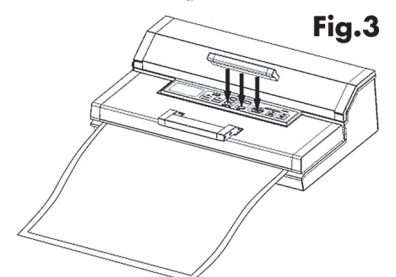
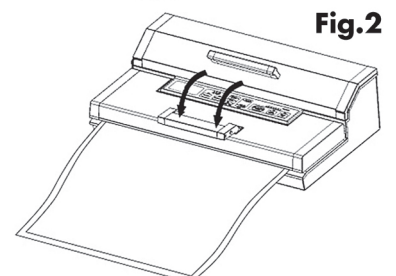
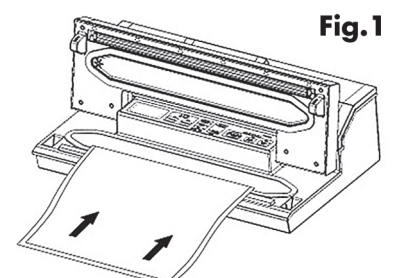


- Press the release button to open the cover and take the bag out of the machine. the bag is then done and is ready for vacuum sealing - **Fig.7**



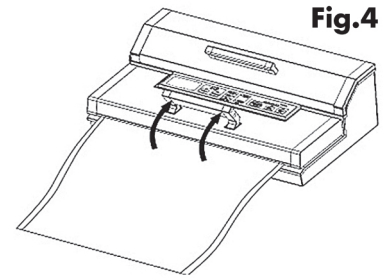
II. Vacuum packaging with a bag

- Put the items inside the bag. Use only the special designed vacuum bags supplied by us with vacuum channels.
- Clean and straighten the open end of the bag, make sure no dust, wrinkle or ripples.
- Place the open end of the bag within the vacuum chamber area. Make sure the air intake is not covered by the bag. - **Fig.1**
- Put the cover down and press front handle to lock the cover - **Fig.2**
- Check the LED status of "vacuum" and the "sealing Mode" to confirm sealing time depending on the moisture status of packed items (extended/moist/dry) and desired vacuum pressure (Normal/Gentle) according to the type of food.
- Then press **Vacuum & Seal** button, the unit start to vacuum and will seal the bag automatically - **Fig.3**



NOTE: This product provides very high vacuum pressure during vacuum packaging with a bag, in order to avoid crushing of the delicate item by the high vacuum pressure, observe the status of the vacuum pressure inside the bag and switch the "MANUAL SEAL" button immediately when the desired vacuum pressure is achieved. The pump will stop and change to heat-seal the bag.

7. The vacuum packaging is done. Rack the handle to open the cover and take out the packed bags - **Fig.4**

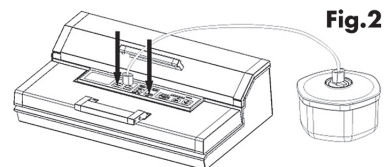
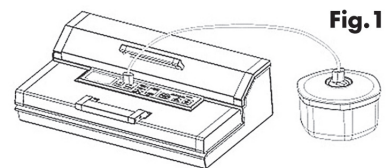


NOTE:

- For best sealing effect, it is better to let the appliance cool down for 30 seconds before using it again. Wipe out any excess liquid or food residue in the vacuum chamber after each bag packaged.
- Using Extended Double Seal continuously without allowing 30 seconds rest will cause overheating to take place: the first progress indicator blinks, the machine go into cool down mode and cannot work. Please open lid and wait for 20 minutes for complete cool down.
- Your appliance can work only on the specific bags provided by us. Do not attempt to use other bags not intended for vacuum packaging.
- Cut the bag straight across with scissors to open a sealed bag.

III. Vacuum package in a Canister & Vacuum Bowl

1. Wipe canister cover, canister base and ensure they are clean and dry.
2. Put the items into the canister and do not fill up too full so that the cover can be in good contact with the canister bowl rim. Clean the cover rim of the canister and bottom seal gasket of the canister cover;
3. Insert one end of the hose into the air intake and another end of the hose into the center hole of the canister cover - **Fig.1**
4. Check the LED status of "vacuum" and make sure if it is in "Normal" setting;
5. Press the canister button to start vacuuming - **Fig.2**.
To ensure there is no air leaking between the cover and the canister, use your hand to push down the cover at the beginning of the vacuuming work. The machine will stop automatically when enough vacuum pressure is achieved.



Note:

When moist food are under vacuuming, moisture will be stored in adaptor. Remember to clean up the adaptor if there is water before vacuuming.

Open Canister after vacuum packaging

In order to open the canister, you need to press the "Release" button on the canister cover.

Note:

- At the beginning of the vacuum packaging in a canister or a vacuum bowl, slightly press down the cover or on the hose adaptor to ensure no loose of the hose and to avoid air leaking through the gap between the cover and the canister top rim for a few seconds.
- To test vacuum, simply tug on the cover. It shall not move.
- Different canisters are available in the market and also from Bigland. The operation procedure will be a little different. Please refer to the individual manual for the specific canister.



IV. Marinate meat with a marinate Bowl

1. Take out the hose accessory from inside cover, insert it to canister port on unit and the center hole of canister cover - **Fig.1**
2. Check the LED status of **"vacuum"** to confirm the desired vacuum pressure (Normal/Gentle) according to the type of food. The default option is Normal mode.
3. Press Marinate button to start working - **Fig.2**.
The indicator light glints during the course. It will release air automatically after finished vacuum, this is for 1 working cycle, this machine will total working for 5 cycles. It takes about 6 minutes to finish the process.
4. When the indicator light crush out, the marinate process is completed. Pull off the hose accessory from canister port and canister cover.

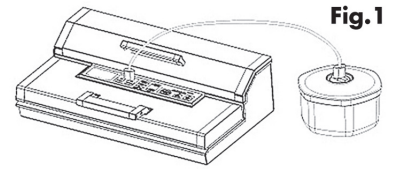


Fig.1

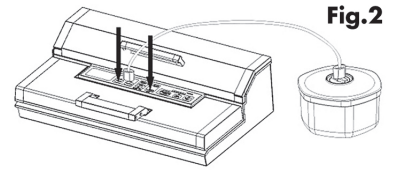


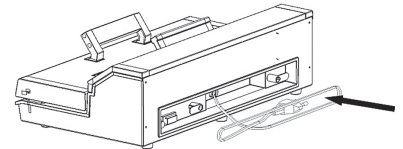
Fig.2

Note:

- At the beginning of the vacuum packaging in a canister, slightly press down the canister cover or on the hose adaptor to ensure no loose of the hose and to avoid air leaking through the gap between the cover and the canister top rim for a few seconds.
- To test vacuum, simply tug on the cover. It shall not move;
- Do not press any button to interfere with the whole process

V. Cord storage box

Put the power cord into the storage box when not use the machine which is in the back of the machine. Do not wrap the cord around the appliance.



Hints for best vacuuming performance

1. Do not put too much stuff inside the bag: leave enough empty space in the open end of the bag so that the bag can be placed in the vacuum chamber area without creating wrinkles or ripples;
2. Do not wet the open end of the bag. Wet bags will cause difficulty to heat-seal tightly.
If the food has moisture, or the bag is wet, you can choose the 'Moist' function which is designed for a longer sealing time and seals better for wet bags.
3. Clean and straighten the open end of the bag before sealing. Make sure nothing is left on the open area of the bag, no wrinkle or creased lines should appear on the open panel, foreign objects or creased bag may cause difficult to seal tightly.
4. Do not leave too much air inside the bag. Press the bag to allow extra air to escape from the bag before vacuuming it. Too much air inside the bag increases the vacuum pump loading and may cause the motor insufficient power to draw away all the air inside the bag.
5. Do not vacuum packaging objects with sharp points like fish bones and hard shells! Sharp points may penetrate and tear the bag! You may want to use a container instead of a bag to store such stuff.
6. Suggest to vacuum seal one bag within 1 minute, to let the appliance resume enough.
7. If it's not reach the required vacuum for some unknowable reason, the vacuum system will shut automatically after 60 seconds, in this situation, please check if the bag is leak, or not placed properly or any other reasons.
8. Make sure there is no crack or deformation, or small particles resting on the foam gaskets around the vacuum chamber. When this happens, take it out and wash and dry it thoroughly, or replace with a new one.
9. During bag vacuum packaging process, small amounts of liquids, crumbs or food particles can be inadvertently pull into the vacuum chamber, clogging the pump and damaging your appliance.
To avoid this, freeze moist and juicy foods first before sealing bags or place a folded paper towel near the inside top of the bag. For powdery or fine-grained foods, avoid overfilling bags. You may also place a coffee filter inside before vacuum packaging.
10. Pre-freeze fruits and blanch vegetables before vacuum packaging for best results.
11. Liquids need to be cooled before vacuum packing. Hot liquids will bubble up and over the top of the jar when vacuum packed. Note: A jar attachment is necessary for sealing jars.
12. Store perishable foods in the freezer or refrigerator. Vacuum packing extend the shelf life of foods, but do not preserve them.

13. Fill a bag about 2/3 full with water, seal the end (don't vacuum). Freeze the bag and use for ice in the cooler, or ice packs for sports injuries.
14. Many foods are sold pre-packed in commercial vacuum bags such as cheese and deli meats. Now, you can maintain the taste and freshness of these foods, by re-packaging with the vacuum sealer bags after the commercially packed bags have been opened.
15. Panty items such as flour, rice, mixed for cakes and pancakes, all stay fresher longer when vacuum packed. Nuts and condiments maintain their flavor while rancidity is kept out.
16. For objects with sharp points and edges, such as bones or dried pasta, pad the edges with paper towels to keep them from puncturing the bag.
17. There are many non-food uses for vacuum packing. Keep camping supplies such as matches, first aid kits and clothing, clean and dry. Keep flares for auto emergencies ready. Keep silver and collectibles untarnished. The main function of this appliance is to store a wide kind of foods for freshness, longer, flavor and convenience. In general, vacuum packaging keeps food fresh up to three times as long as other traditional food storage methods. Once this appliance as an indispensable part of your life, it will less food spoilage and save more money.
 - a) Cook in advance to vacuum seal and store individual portions or entire meals. This vacuum bag is not recommended for microwave or boil-in-bag cooking, please use the general cooking method to re-heat the vacuum-sealed foods.
 - b) Prepare foods in advance for picnics and camping trips or barbecues.
 - c) Eliminate freezer burn.
 - d) Package foods, such as meat, fish, poultry, seafood and vegetables to freeze or refrigerate.
 - e) Package dry foods, such as beans, nuts, and cereals to store longer.
18. It's ideal to prepackage ingredients as well as individual portions for the health-conscious, such as weight-conscious or those on diets or nutritional regimes with special requirements.
19. This system can also be used to store and protect other items: valuable items, such as photos, important documents, stamp collections, book collections, jewellery, cards, comics etc.; hardware items, such as screws, nails, studs and bolts; medicines, band-aids and other first-aid items, etc..

Note:

After finished the vacuum work, please always let the machine cover open, don't fasten the cover, it will deform the form gaskets and affect the machine function.

FOOD STORAGE AND SAFETY INFORMATION

This Vacuum Sealer will change the way you purchase and store foods. Once you are accustomed to vacuum packing, it will become an indispensable part of your food preparation. When preparing and vacuum packing foods using your vacuum sealer, there are certain procedures that must be followed to ensure food quality and safety. Review this section carefully for your protection:

1. Chemical reactions in the food to air, temperature, moisture, and enzyme action, growth of microorganisms or contamination from insects will cause food spoilage.
2. The main element to cause food to lose nutritive value, texture, flavor, and overall quality is oxygen in the air. Most micro-organisms growth relies on air, for it will carry moisture into and out of foods unless they are protected with moisture-proof packing. Frozen foods being exposed to freezer air will result in freezer burn.
3. The vacuum seal packing removes up to 90% of the air from the package. It's approximately 21% oxygen in the air, so 90% air removal leaves a 2% to 3% residual oxygen level in vacuum-sealed foods. When the oxygen level is at or below 5%, as you know, most microorganisms are inhibited from growth.
4. In general, there have three categories microorganisms: mold, yeast and bacteria, they are present everywhere, but only under certain conditions they can cause problems.
5. In a low oxygen environment or in the absence of moisture, mold can't grow; In moisture, sugar and a moderate temperature circumstance, yeast can grow with or without air. Refrigeration will slow the growth of yeast and freezing stops it completely; Bacteria can grow with or without air.
6. One of the extremely dangerous type of bacteria is clostridium botulinum, and they can grow under the right conditions without air: in the temperature range of 4°C to 46°C. Conditions for growth are foods lacking acid, low oxygen environment and temperatures greater than 4°C for extended time.

7. Frozen, dried, high in acid, salt or sugar foods can be resistant to botulinum. Non-acid foods which include meats, seafood, lye-cured olives, poultry, fish, eggs and mushrooms; low-acid foods which are mostly vegetables; medium-acid foods include overripe tomatoes, onions, chili peppers, figs and cucumbers are easy to be infected by botulinum;
8. It should be refrigerated for short term and frozen for long-term storage, for the foods most susceptible to botulinum, and consume immediately after heating.
9. Some dried foods, such as flour and cereals may contain insect larvae, if do not vacuum-sealed, larvae may hatch during storage and contaminate the foods. To prevent weevils and other insects from hatching, store these foods in vacuum seal package is necessary.
10. **Avoid spoilage:** foods should be stored at low temperatures, for few of the microorganisms could grow without air.
11. If temperatures in the refrigerator greater than 4°C (especially for extended periods of time), it will support the growth of harmful microorganisms, so we should keep the temperature at 4°C or below.
12. When the temperature for the freezer is -17°C or lower, it's suitable for store foods, although freezing does not kill microorganisms, it retards their growth.
13. The vacuum-sealed storage temperature will affect dried foods: for their shelf life is extended 3-4 times for every 10°C drop in temperature.

When packaging large volumes of meat, fish, or any food products, we advise the following:

1. Make sure to properly clean your hands, all utensils and surfaces to be used for cutting and vacuum packing foods.
2. Once you've packed perishable foods, refrigerate or freeze them immediately. Don't leave them sitting at room temperature.
3. Vacuum packing will increase the shelf life of dry foods. Foods that have high fat content develop rancidity due to oxygen and warm temperature. Vacuum packaging extends the shelf life of foods such as nuts, coconut or cereals. Store in a cool, dark place.
4. Vacuum packing will not extend the shelf life of fruits and vegetables such as apples, bananas, potatoes and root vegetables unless peeled them before vacuum packing.
5. Vegetables such as broccoli, cauliflower and cabbage emit gases when vacuum packed fresh for refrigeration. To prepare these foods for vacuum packing, blanch and freeze.

GENERAL RULES FOR FOOD SAFETY

Food safety rules are based on scientific study as well as common sense.

The following rules are important food safety and optimal food storage.

1. Once you have heated, defrosted or un-refrigerated perishable foods, consume them immediately.
2. After opening canned food or commercially vacuum packed foods, they can be re-vacuumed packed. Follow the instructions to refrigerate after opening and store re-vacuumed packages properly.
3. Don't defrost foods in hot water or via other heat sources. It doesn't matter whether they are vacuum packed or not.
4. Don't consume foods if they are perishable and have been left out at room temperature for more than a few hours. This is especially important if they have been prepared with a thick sauce, in a vacuum package, or in a low oxygen environment.
5. Spread vacuum packages evenly throughout the refrigerator or freezer to cool down food temperature quickly.

CLEANING AND MAINTENANCE

Vacuum sealer

1. Always unplug the unit before cleaning.
2. Do not immerse in water or any other liquid.
3. Avoid using abrasive products or material to clean the unit, for they will scratch the surface.
4. Use a mild dishwashing soap and a warm, damp cloth to wipe away food residue or around components.
5. Dry thoroughly before using again.

Note: The foam gaskets around the vacuum chamber should be dried thoroughly before re-assembling, when re-assembling, is careful to prevent any damage, and assemble as original position to ensure no vacuum leaking.

Vacuum bags

1. Wash bags in warm water with a mild dishwashing soap
2. When wash bags in dishwasher, turn bags inside out and spread them over top rack of dishwasher, so entire surface is exposed to the washing water.
3. Dry thoroughly before reusing.

IMPORTANT: To avoid possible illness, do not reuse bags after storing raw meats, raw fish or greasy foods. Do not reuse bags that have been microwaved or boiled.

Accessories

Washing all vacuum accessories in warm water with a mild dishwashing soap, but do not immerse cover in water.

1. Canister bases (not lids) are top rack dishwasher safe.
But canister cover should be wiping down with a damp cloth.
2. Ensure the accessories to be dry thoroughly before reusing.
3. Canister and cover is not allowed to use in microwave or freezer.

Storing Your Vacuum Sealer:

1. Keep the unit in a flat and safe place, out of the reach of children.
2. Do remember to make sure the lid of appliance is unlocked when not in use and in storage.
Keep the cover locked will distort the foam gaskets causing leaking.

MAINTENANCE KIT INSTRUCTIONS

Replacing the gasket:

1. Turn "O" the switch and remove the Power Cord from the electrical outlet.
2. Make sure the unit is completely cool.
3. Open the Acrylic Vacuum Lid.
4. Remove the gasket from the groove on the underside of the Acrylic Vacuum Lid.
5. Remove the gasket from the groove in the Plastic Vacuum Chamber.
6. Set a new gasket on the groove in the Plastic Vacuum Chamber.
Work the seal into the groove with your fingers until done.
7. Position a new gasket into the groove in the Acrylic Vacuum Lid.
Work the seal into the groove with your fingers until done.

Replacing the Teflon tape:

1. Turn "O" the switch and remove the Power Cord from the electrical outlet.
2. Make sure the unit is completely cool.
3. Open the Acrylic Vacuum Lid.
4. Pick at either end of the Teflon Tape covering the Seal Bar Heating Element with a fingernail or sharp-edged tool until it lifts slightly. Grasp the loose end and slowly pull the Teflon Tape back over itself until fully removed.
5. Remove the backing from a new wide strip of Teflon Tape for the Seal Bar Heating Element. Be careful not to allow the Teflon Tape to contact anything including itself while the adhesive side is exposed.
6. Hold one end of the Teflon Tape in each hand. Stick the left end of the Teflon Tape to the flat area on the Plastic Vacuum Chamber just left of the Seal Bar Heating Element. Apply the Teflon Tape from left to right over the Seal Bar Heating Element until done. Make sure there are no wrinkles or folds in the Teflon Tape once applied. The Teflon Tape should fully cover the Seal Bar Heating Element.

Nothing happens when I try to vacuum package

1. Check power cord to see if it is firmly plugged into electrical outlet.
2. Check switch to see if it's setting is "O".
3. Examine power cord for any damages.
4. See if electrical outlet is operative by plugging in another appliance.
5. Twist the Fuse Cap off, then look at the clear tube to see if the Fuse is darkened.
If the Fuse is darkened, it will need to be replaced with a standard 10-amp Buss Fuse.
6. If your appliance has a mode switch, make sure it is set to the correct mode.
Refer to the above operating instructions
7. Make sure bag is placed correctly inside Vacuum chamber and beneath the air intake.

Air is not removed from the bag completely:

1. To seal properly, open end of bag should be resting entirely inside vacuum chamber area.
2. Check sealing strip and the foam gasket beneath the lid for debris and position. Make sure no breaking or distortion of the foam seal gaskets on both the cover and on the base around the vacuum chamber.
Wipe clean and smooth them back into place.
3. Vacuum bag may have a leak. To test, seal the bag with some air in it, submerge in water, and apply pressure. Bubbles indicate a leak. Reseal or use another bag.
4. Uses only the specific vacuum bag with vacuum channels provided by the manufacturer.
5. Leaks along the seal which can be caused by wrinkles, debris crumbs, grease or liquids.
Reopen bag, wipe the top inside of the bag and smooth it out along the sealing strip before resealing.

The machine does not turn to seal after vacuuming:

1. There is a vacuum pressure sensor built in this machine. The machine will not turn to seal automatically if the vacuum pressure inside the bag is not able to reach to the predetermined vacuum pressure.
Check sealing strip and the foam gasket beneath the lid for debris and correct position.
Wipe clean and smooth them back into place, and try again.
2. Make sure no breaking or distortion of the foam seal gaskets on both the cover and on the base around the vacuum chamber. Take it out from the groove, wash and dry it thoroughly; or replace with a new foam gasket (get it from where you brought or your nearest service center).
3. Vacuum bag may have a leak. To test, seal the bag with some air in it, submerge in water, and apply pressure. Bubbles indicate a leak. re-seal or use another bag.
4. Leaks along the seal which can be caused by wrinkles, debris crumbs, grease or liquids from the bag.
Reopen bag, wipe the top inside of the bag and smooth it out along the sealing strip before resealing.

Air has re-entered into the bag after being sealed.

1. Leaks along the seal which can be caused by wrinkles, debris crumbs, grease or liquids.
Reopen bag, wipe the top inside of the bag and smooth it out along the sealing strip before resealing.
2. The release of natural gases or fermentation from foods (such as fresh fruits and vegetables) may occur.
Open bag, if you think food has begun to spoil, and discard food. Lack of refrigerator or fluctuating temperatures in the refrigerator can cause food to spoil. If the food which is not spoil.
Consume food immediately.
3. Check the bag for a puncture or hole which may have released the vacuum.
Do not vacuum packaging hard items with sharp points (like bones or cracks of nut shell).
Cushion sharp edges in the contents of the bag with paper towels.

The bag melts:

Should sealing strip or sealing element be overheat and melt the bag, it may be necessary to lift the lid and allow sealing strip or heating element to cool for a few minutes.

The canister will not vacuum:

1. Make sure the adaptor was well connected both to the appliance and the canister firmly.
2. Check if the knob of the canister was on the position of "seal".
3. Press the lids OR on the hose adaptor at the very beginning of vacuuming to avoid leaking from the cover seal...
4. Check if there are significant damages or smashes, if yes, change it for a new one.
5. Check the function of the vacuum sealer.
6. Make sure the rim of the canister is clean enough. If all the above situations are excluded, please contact with the appointed service agency.


DISPOSAL OF THE DEVICE



Protection of the environment

At the end of the life of your product, it should go to a specially adapted waste-recycling centre.

Environment protection first

1. The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable. Collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.
2. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about
3. the recycling of this product, Please contact your local council office or your household waste disposal service.

FOOD PRESERVATION GUIDELINES

Classification	Food Items	Temperature	Normal Preservation	Vacuum Preservation
Refrigerant	Fresh Raw Meat	5±3°C	2~3 days	8~9 days
	Fresh Fish/Sea Food	5±3°C	1~3 days	4~5 days
	Cooked Meat	5±3°C	4~6 days	10~14 days
	Vegetables	5±3°C	3~5 days	7~10 days
	Fruit	5±3°C	5~7 days	14~20 days
	Eggs	5±3°C	10~15 days	30~50 days
Frozen	Meat	-16± -20°C	3~5 months	>1 year
	Fish	-16±-20°C	3~5 months	>1 year
	Sea Food	-16±-20°C	3~5 months	>1 year
Normal condition	Bread	25±2°C	1~2 days	6~8 days
	Biscuit	25±2°C	4~6 months	>1 year
	Rice/ Flour	25±2°C	3~5 months	>1 year
	Peanut/Legume	25±2°C	3~6 months	>1 year
	Medical Material	25±2°C	3~6 months	>1 year
	Tea	25±2°C	5~6 months	>1 year

Do not try to vacuum packaging fresh fruits like apples, oranges, carrots, live plants, shelled raw peanuts etc as these type of plants are still alive and they still breath. So when vacuum packed, they will breath out nitrogen inside the bag which looks like the bag is leaking. However, cooked plants like boiled carrots can

