

Technical Specification

Model	KLAMER Classic Vacuum Pro 80
Rated voltage	220-240 V / 50-60 Hz
Article No.	72063
Vacuum pressure	80 kPa

Warranty

The manufacturer provides warranty in accordance with the legislation of the customer's own country of residence, with a minimum of 12 months, starting from the date on which the appliance is sold to the end user.

The warranty only covers defects in material or workmanship, which will not apply in cases of:

- Normal wear and tear
- Incorrect use, e.g. overloading of the appliance, use of non-approved accessories
- Use of force, damage caused by external influences
- Damage caused by non-observance of the user manual, e.g. connection to an unsuitable mains supply or non-compliance with the installation instructions
- Partially or completely dismantled appliances.

Declaration of Conformity



This product is in accordance with the following European directives:

2014/30/EU (EMV)

2014/35/EU (Niederspannung)

2011/65/EG (RoHS)

Disposal Information

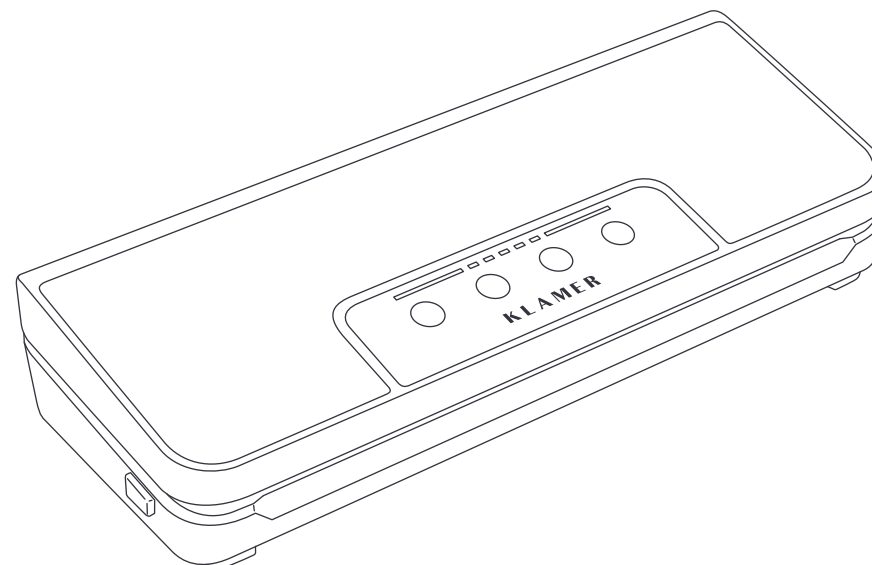
If the icon below (crossed-out trashcan on wheels) is found on the product, the European directive 2002/96/EG applies. These products may not be disposed of in the household waste at the end of its useful life. Disposal can take place at appropriate collection points provided in your country.



VAKUUMIERER BEDIENUNGSANLEITUNG

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden und bewahren Sie sie auf

KLAMER Classic
Vacuum Pro 80



Hilfe und Video-Anleitungen
auf vacu.klamer-kitchen.com
oder QR-Code Scannen

Über dieses Gerät

Vielen Dank für den Kauf des KLAMER Vakuumierers. Bitte lesen Sie dieses Handbuch zu Ihrer eigenen Sicherheit sorgfältig durch, BEVOR Sie den Vakuumierer benutzen.

Die Verwendung des Vakuumierers hat viele Vorteile:

- Einfache Bedienelemente für das Konservieren von trockenen und feuchten / zu marinierenden Nahrungsmitteln und Speisen
- Vorbereitung von Fleisch für Sous Vide
- Variable Vakuumstärke durch PULSE Funktion, separate Schweißfunktion und elektronische Temperaturüberwachung
- Rollenbreite von maximal 28 cm beliebiger Länge in praktischem Verstaufach
- Vakuumiert bleiben Lebensmittel bis zu 8x länger frisch - ganz natürlich und ohne Konservierungsstoffe

Wichtige Sicherheitsvorkehrungen

Achtung

1. Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder unter 8 Jahren) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen bestimmt, es sei denn, sie stehen unter Aufsicht.
2. Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen.
3. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt ist. Vergewissern Sie sich immer, dass der Stecker richtig in eine Steckdose eingesteckt ist
4. Wenn ein Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist eine genaue Überwachung erforderlich. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
5. Lassen Sie das Kabel nicht über die Tischkante hängen und halten Sie es von heißen Oberflächen fern.
6. Zum Schutz vor Stromschlägen dürfen Kabel, Stecker oder Geräte nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Schließen Sie das Gerät nicht an das Stromnetz an und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
7. Schließen Sie dieses Gerät niemals an eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem an, um Gefahr zu vermeiden. Zum Trennen der Verbindung schalten Sie das Gerät aus

und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.

8. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von leicht entzündlichen Materialien wie Tischtüchern oder Vorhängen. Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners oder in einen beheizten Ofen.
9. Tauchen Sie das Gerät, das Stromkabel oder den Stecker niemals unter Wasser oder in andere Flüssigkeiten.
10. Verwenden Sie nur Zubehör und Ersatzteile vom Hersteller dieses Geräts.
11. Nutzen Sie dieses Gerät nur für den vorgesehenen Zweck und nur im Haushaltsgebrauch.
12. Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt bei der Nutzung der Geräts. Das Gerät sollte niemals als Spielzeug dienen.
13. Warten Sie 60 Sekunden nach jeder Nutzung, damit sich das Gerät abkühlen kann.
14. ACHTUNG: HEISSE OBERFLÄCHEN. NICHT ANFASSEN.

Wichtig

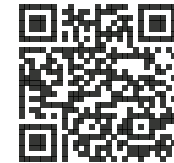
Wenn mehrere Kontrolleuchten nach längerer Benutzung gleichzeitig aufleuchten, dann signalisiert dies, dass der automatische Überhitzungsschutz aktiviert wurde. Bitte warten Sie 5 - 10 Minuten, bis sich das Gerät etwas abgekühlt hat, bevor Sie es weiter nutzen.

Erste Schritte als Video-Anleitung

Um Ihnen den Start mit Ihrem neuen Vakuumierer noch einfacher zu machen haben wir eine Videoanleitung erstellt, welche die ersten Schritte und die Benutzung verständlich veranschaulicht.

Sie finden diese über die unten stehende Webseite oder noch einfacher, indem Sie den QR Code scannen.

vacu.klamer-kitchen.com



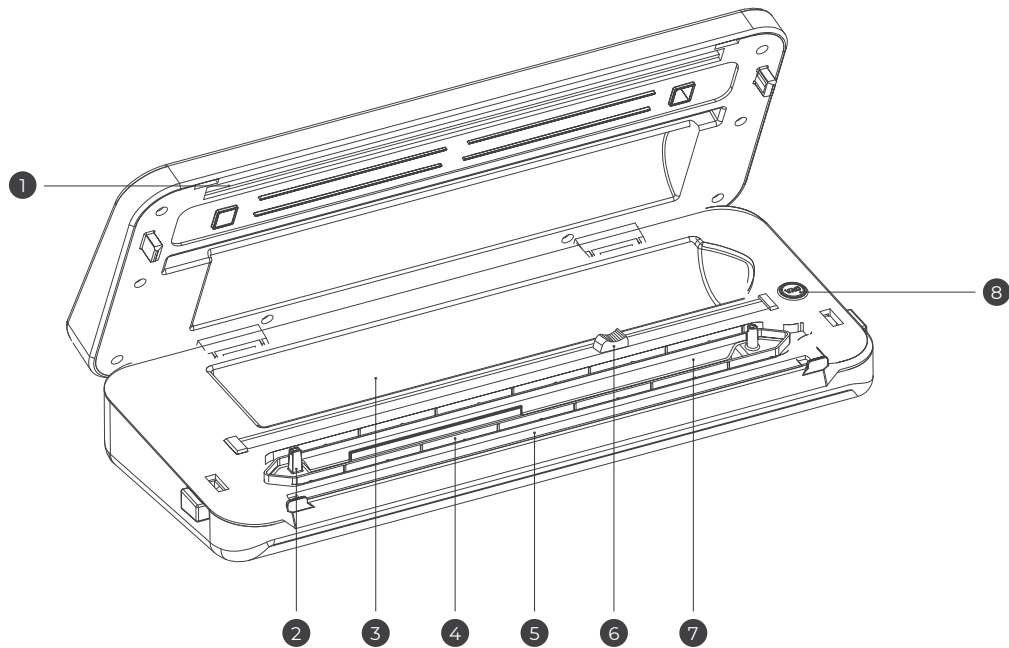
Hinweis

Bitte wenden Sie sich bei Fragen oder Unklarheiten an das KLAMER Customer-Support Team unter hello@klamer-kitchen.com. Wir helfen Ihnen gerne!

Vor der ersten Benutzung

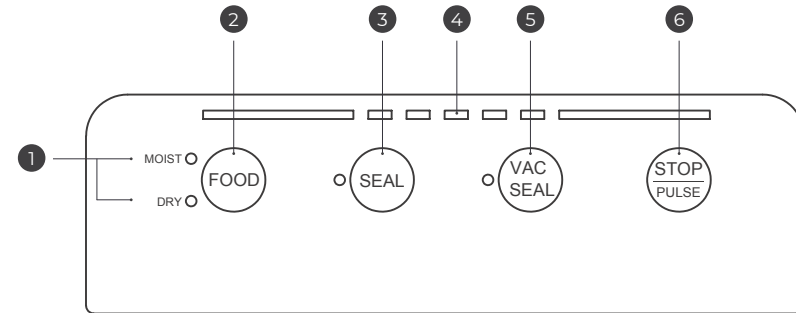
1. Entfernen Sie alle Verpackungen und alle Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
2. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
3. Stellen Sie das Gerät auf eine feste, kühle und trockene Unterlage.

Produktdiagramm



- | | |
|--------------------------------|--------------------------------|
| 1 Silikon Kontaktstreifen | 5 Versiegelungsstreifen |
| 2 Vakuum Düse | 6 Schneide-Element |
| 3 Rollenfach | 7 Vakuum-Kammer |
| 4 Versiegelungs-Schaumdichtung | 8 VAC Taste für Zusatzschlauch |

Bedienungsdiagramm



- | | |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| 1 Modusanzeige MOIST / DRY | 4 Fortschrittsanzeige |
| 2 Modusauswahl Taste | 5 Vakuumieren & Versiegeln Taste |
| 3 Versiegeln Taste | 6 STOP / PULSE Taste |

- 1 Die Modusanzeige **MOIST / DRY** zeigt an, welcher Modus gerade aktiv ist. Leuchtet das Lämpchen neben **MOIST**, dann soll feuchte Nahrung vakuumiert werden. Leuchtet das Lämpchen neben **DRY**, dann soll trockene Nahrung vakuumiert werden. Weitere Informationen hierzu finden Sie in der Sektion *Vakuumier-Modus und weitere Funktionen*.
- 2 Wählen Sie den **MOIST / DRY** Modus über die **FOOD** Taste an.
- 3 **SEAL - Versiegelung**
Drücken Sie diese Taste, um den Beutel zu versiegeln. Hierbei spielt es keine Rolle, ob der Inhalt zuvor vakuumiert wurde. Warten Sie ca. 30 Sekunden nach der Versiegelung, damit sich das Gerät abkühlen kann.
- 4 **Fortschrittsanzeige**
Die Fortschrittsanzeige ist bei Vakuumierung, Versiegelung oder **PULSE** aktiv und zeigt den Fortschritt des gerade aktiven Vorgangs an.
- 5 **VAC & SEAL - Vakuumieren & Versiegelung**
Dies ist die am häufigsten genutzte Funktion. Der Inhalt des Beutels wird zuerst vakuumiert und direkt im Anschluss versiegelt. Warten Sie ca. 60 Sek. bis zur nächsten Versiegelung, damit das Gerät abkühlt.
- 6 **STOP & PULSE**
Durch Drücken der **STOP** Taste wird der momentan aktive Vorgang sofort unterbrochen. Wenn sich das Gerät im Standby Modus befindet (also gerade kein Vorgang aktiv ist), kann ein eingelegter Beutel mithilfe der **PULSE** Taste manuell vakuumiert werden. Wenn Sie mit dem Grad der Vakuumierung zufrieden sind, dann drücken Sie die **SEAL** Taste, um den Beutel zu versiegeln.

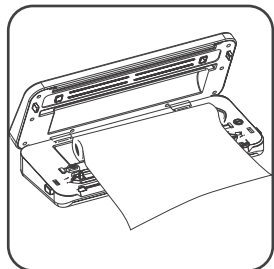
Benutzung des Vakuumierers mit Rolle

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Unterlage. Rollen Sie so viel Beutel von der Beutelrolle, dass die zu vakuumierenden Nahrungsmittel vollständig hineinpassen.

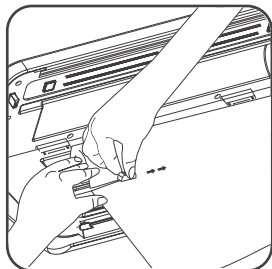
Wichtig

Füllen Sie den Beutel nur so weit, dass am oberen Rand genug Abstand für die Versiegelung ist. Der Abstand zum oberen Rand muss mindestens 7,5 cm sein.

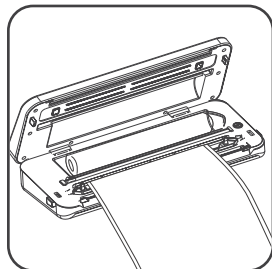
2. Fahren Sie mit dem Schneideelement an der Rolle entlang, um die gewünschte Beutellänge abzutrennen.
3. Platzieren Sie bei zwei offenen Enden eines davon mittig in der Vakuumkammer. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie auf die rechte und linke Ecke des Deckels, sodass er einrastet. Es ist jeweils ein "Klick"-Laut zu hören.
4. Drücken Sie nun die SEAL-Taste um eines der offenen Enden zu verschweißen. Wenn die Kontrolleuchte erlischt ist der Vorgang beendet. Entriegeln Sie den Deckel durch Drücken der beiden seitlichen Tasten, und entnehmen Sie den versiegelten Beutel.
5. Füllen Sie die Nahrungsmittel in den Beutel und platzieren Sie das offene Ende mittig in der Vakuumierkammer. Achten Sie darauf, dass die Vakuumdüse nicht blockiert ist.
6. Schließen Sie den Deckel erneut wie in 3. beschrieben.
7. Wählen Sie den MOIST- oder DRY-Modus aus. Für mehr Infos zu den Modi schauen Sie unter *Vakuumier-Modus und weitere Funktionen* auf Seite 6 nach.
8. Nun können Sie den Vakuumiervorgang durch Drücken der VAC-SEAL-Taste für das vollautomatische Vakuumieren oder der Pulse-Taste (siehe Seite 4 für Anleitung zu PULSE) für das manuelle Vakuumieren beginnen.
9. Wenn die Kontrolleuchte erneut erlischt, ist der Vorgang beendet. Entriegeln Sie den Deckel durch Drücken der beiden seitlichen Tasten und entnehmen Sie den vakuumierten Beutel.



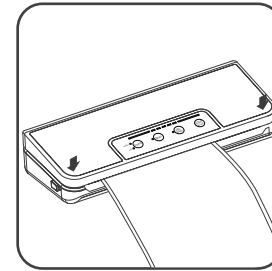
1



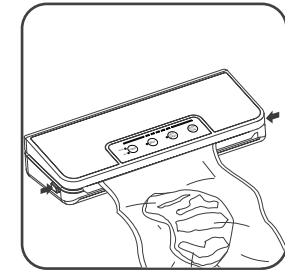
2



3.1



3.2



4-9

Wichtig

Stellen Sie sicher, dass die Vakuum-Düse niemals blockiert ist (z.B. durch einen ungerade eingelegten Beutel).

Ebenso ist es wichtig, dass die Versiegelungs-Schaumdichtung sauber und nicht beschädigt ist.

Achtung

Der Versiegelungsstreifen kann nach der Versiegelung sehr heiß sein. Lassen Sie das Gerät erst abkühlen, bevor Sie ihn berühren.

Vakuumier-Modus und weitere Funktionen

MOIST oder DRY Modus

Wählen Sie zwischen dem Vakuumieren von feuchter (MOIST) und trockener (DRY) Nahrung. Feuchte Nahrung kann z.B. frisch geschnittenes Obst, Gemüse oder mariniertes Fleisch sein.

Feuchte Lebensmittel zu Vakuumieren ist trotz der MOIST-Stufe etwas anspruchsvoller, da die Flüssigkeit beim Vakuumieren herausgezogen wird. So kann einerseits der Vakuumierer verschmutzen, andererseits kann die Flüssigkeit die Haltbarkeit der Schweißnaht reduzieren oder gar nicht erst eine Schweißnaht ermöglichen. Dem können Sie auf verschiedene Arten vorbeugen:

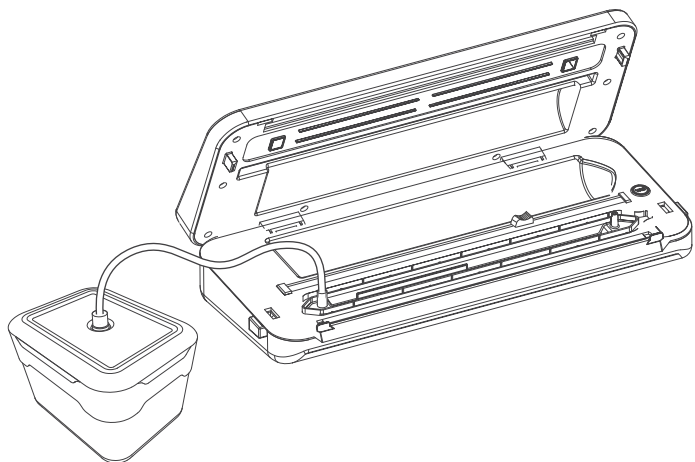
- Lassen Sie ausreichend Platz zum offenen Ende
- Doppeltüte (nicht für Sous Vide geeignet): Die Lebensmittel zuerst in eine normale Tüte legen und diese dann in den Vakuumbbeutel legen. Dabei sollte das offene Ende der Tüte Richtung Boden des Vakuumbbeutels zeigen. So kann die Flüssigkeit weniger einfach entweichen.
- Legen Sie die feuchten Lebensmittel auf ein Küchenpapier (nicht für Sous Vide geeignet). Das Papier saugt die überschüssige Flüssigkeit auf und kann problemlos mit eingefroren werden.
- Frieren Sie die Nahrung zuerst ein, bevor Sie sie vakuumieren. Eine Methode mit 100% Erfolgsgarantie, allerdings etwas zeitaufwendig.

Der Zusatz-Schlauch

Öffnen Sie den Deckel des Geräts und befestigen Sie den Vakuumschlauch am Anschluss im Gerät.

Befestigen Sie das andere Ende am Behälterdeckel. Verwenden Sie je nach Behälter gegebenenfalls einen Adapter (siehe Bedienungsanleitung Ihrer Vakuumbehälter).

Drücken Sie die VAC Taste. Der Vakuumiervorgang beginnt und das Gerät stoppt automatisch, wenn das Vakuum im Behälter ausreichend ist.



Reinigung und Lagerung

1. Stellen Sie zuerst sicher, dass das Gerät nicht an die Stromversorgung angeschlossen ist und sich der Stecker nicht in der Steckdose befindet.
2. Wischen Sie die äußere Oberfläche mit einem weichen Stofflappen ab, auf welchem sich Reinigungsmittel bzw. Seife befindet. Entfernen Sie alle Nahrungsreste oder Flüssigkeiten mit einem Papierhandtuch aus der Vakuumkammer.
3. Trocknen Sie das Gerät gründlich, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.
4. Reinigen Sie das Gerät niemals mit aggressiven Reinigern oder Materialien mit hohem Abrieb, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.

Empfehlung für Haltbarkeitszeiten

	Haltbarkeit nicht vakuumiert	Haltbarkeit vakuumiert
Lagerung im Gefrierschrank (-15 / -18 °C)		
Fleisch	6 Monate	24 - 36 Monate
Hackfleisch	4 Monate	12 Monate
Geflügel	6 Monate	24-36 Monate
Fisch	6 Monate	24-36 Monate
Gemüse	8-10 Monate	24-36 Monate
Obst	6-12 Monate	24-36 Monate
Backwaren	6-12 Monate	24-36 Monate
Kaffeebohnen	6-9 Monate	24-36 Monate
Lagerung im Kühlschrank (+5 / -2 °C)		
Rindfleisch	3-4 Tage	30-40 Tage
Geflügel	2-3 Tage	6-9 Tage
Fisch	1-3 Tage	4-5 Tage
Weichkäse	5-7 Tage	13-15 Tage
Rohes Gemüse	5 Tage	18-20 Tage
Frisches Obst	3-7 Tage	8-25 Tage
Süßspeisen	5 Tage	10-18 Tage
Gekochte Teigwaren	2-3 Tage	8-12 Tage
Gebratenes Fleisch	2-3 Tage	8-12 Tage
Lagerung bei Zimmertemperatur		
Brot / Brötchen	2-3 Tage	7-8 Tage
Reis / Teigwaren	4-6 Monate	12 Monate
Kaffee / Tee	2-3 Monate	12 Monate
Wein	2-3 Tage	20-25 Tage
Alkoholfreie Getränke	7-10 Tage	20-25 Tage

Hilfreiche Tipps

1. Reinigen Sie Innen- und Außenseite des Beutels vor dem Versiegeln. Das obere Ende des Beutels muss flach in das Gerät eingelegt werden. Wenn Sie ein größeres Objekt vakuumieren, ziehen Sie den Beutel vorsichtig in die Länge, um Falten zu vermeiden.
2. Sorgen Sie dafür, dass der Beutel trocken ist. Es ist sehr schwierig, einen feuchten Beutel bzw. einen feuchten Beutel-Rand zu vakuumieren und zu versiegeln.
3. Verderbliche Lebensmittel sollten auch nach dem Vakuumieren gekühlt oder eingefroren werden.
4. Wenn Sie Objekte oder Nahrung mit scharfen Kanten vakuumieren (wie beispielsweise trockene Spaghetti, Besteck, etc.), wickeln Sie den Beutel in weiches Material wie z.B. ein Papierhandtuch ein, um Beschädigungen zu vermeiden. Möglicherweise ist es besser, einen Behälter anstelle eines Beutels zu verwenden.
5. Lassen Sie immer mindestens 2,5 cm Abstand zum Deckel, wenn Sie einen Behälter verwenden.
6. Frieren Sie Obst und Gemüse, sowie blähende Lebensmittel wie z.B. Kohl bereits vor dem Vakuumieren ein, um beste Ergebnisse zu erhalten.
7. Äpfel, Birnen, Kartoffeln u.ä. halten länger, wenn sie vor dem Vakuumieren geschält werden.
8. Sollten Sie nicht sicher sein, ob ein Beutel korrekt versiegelt wurde können Sie ihn zur Sicherheit einfach noch einmal versiegeln.
9. Stechen Sie den Beutel ein, bevor Sie ihn in der Mikrowelle erhitzen.

Paketinhalt

Nr.	Beschreibung	Bild	Menge
1	Vakuuierer		1
2	Netzkabel und -stecker		1
3	Zusatzschlauch		1
4	Rolle		1 Rolle (28x300cm)
5	Beutel		5 Stück (15x20cm)
6	Behälter		Separat erhältlich
7	Flaschenverschluss		Separat erhältlich

Problembekämpfung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der Vakuuierer geht nicht an	Das Gerät ist nicht mit der Steckdose verbunden	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose
	Das Gerät ist beschädigt	Wenden Sie sich an den Kundendienst
Der Vakuuierer ist an die Stromversorgung angeschlossen, aber das Vakuumieren funktioniert nicht	Der Deckel ist nicht vollständig geschlossen	Schließen Sie den Deckel, sodass er auf beiden Seiten einrastet
	Der Beutel ist nicht korrekt eingelegt	Legen Sie die obere Öffnung des Beutels mittig in die Vakuumier-Kammer
	Der Beutel ist beschädigt	Tauschen Sie den Beutel gegen einen ungebeschädigten aus
Die Luft wurde aus dem Beutel gesaugt, dringt nun aber wieder ein	Die Vakuuier-Düse ist beschädigt	Wenden Sie sich an den Kundendienst
	Der Beutel ist beschädigt	Tauschen Sie den Beutel gegen einen ungebeschädigten aus
	Der Versiegelungsstreifen ist wellig	Überprüfen Sie den Versiegelungsstreifen. Jede Falte im Streifen kann dafür verantwortlich sein, dass Luft in den Beutel eindringen kann.
Es leuchten alle Lämpchen und der Vakuuierer reagiert nicht	Die Beutelöffnung ist zu feucht	Sollte sich Feuchtigkeit oder Flüssigkeit am oberen Ende des Beutels befinden, dann schneiden Sie den feuchten Bereich des Beutels ab, wechseln Sie in den "feuchte Nahrung" Modus und versuchen Sie es erneut.
	Der Vakuuierer ist überhitzt	Trennen Sie den Vakuuierer von der Stromversorgung und lassen Sie ihn ca. 5-10 Minuten abkühlen. Stellen Sie dann die Stromversorgung wieder her.
	Der Vakuuierer ist beschädigt	Wenden Sie sich an den Kundendienst

Technische Daten

Model	KLAMER Classic Vacuum Pro 80
Netzspannung	220-240 V / 50-60 Hz
Artikelnr.	72063
Vakuumdruck	80 kPa

Garantie

Der Hersteller gewährt eine Garantie gemäß der Gesetzgebung des Wohnsitzlandes des Kunden mit einer Mindestdauer von 12 Monaten, beginnend mit dem Datum, an dem das Gerät an den Endverbraucher verkauft wird.

Die Garantie erstreckt sich nur auf Material- oder Verarbeitungsfehler, was in Fällen von Material- oder Verarbeitungsfehlern nicht gilt:

- Normale Abnutzung und Verschleiß
- Unsachgemäßer Gebrauch, z.B. Überlastung des Gerätes, Verwendung von nicht zugelassenem Zubehör
- Gewaltanwendung, Schäden durch äußere Einflüsse
- Schäden durch Nichtbeachtung des Benutzerhandbuchs, z.B. Anschluss an ein ungeeignetes Stromnetz oder Nichtbeachtung der Installationsanleitung - Teilweise oder vollständig demontierte Geräte.

Konformitätserklärung

Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:



2014/30/EU (EMV)

2014/35/EU (Niederspannung)

2011/65/EG (RoHS)

Hinweise zur Entsorgung

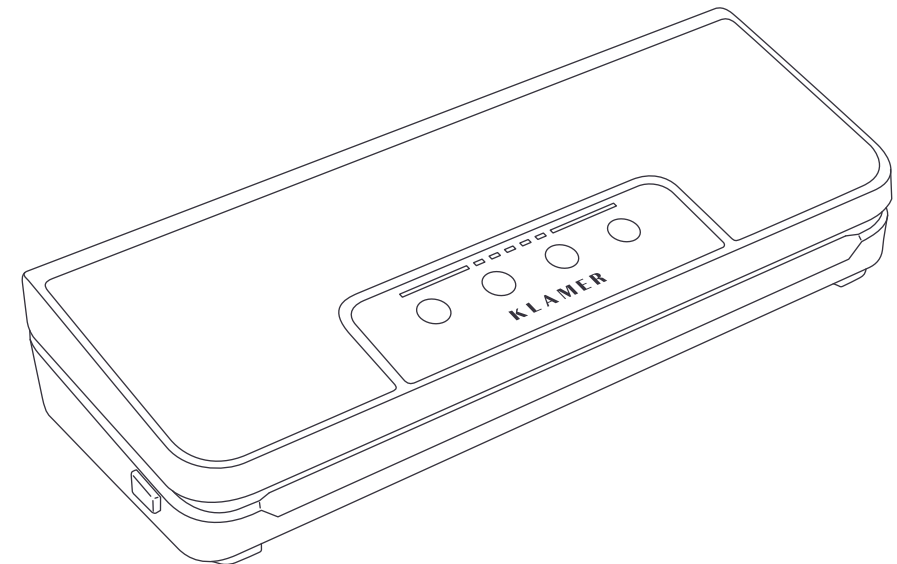
Befindet sich die unten stehende Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2002/96/EG. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.



VACUUM SEALER INSTRUCTION MANUAL

Read this manual thoroughly before using and save it for future reference

KLAMER Classic
Vacuum Pro 80



Find help and video tutorials
at vacu.klamer-kitchen.com
or scan the QR code

KLAMER

About this device

Thank you for purchasing the KLAMER vacuum sealer. For your own safety, please read this manual carefully BEFORE using the vacuum sealer.

There are many advantages to using this vacuum sealer:

- Simple controls for preserving dry and moist food and meals
- Preparation of meat for sous vide
- Variable vacuum strength through PULSE function, separate sealing function and electronic temperature monitoring
- Roll width of maximum 28 cm of any length in a convenient stowing compartment
- Food stays fresh up to 8 times longer when vacuumed - all natural and without preservatives

Important safety precautions

Attention

1. This appliance is not intended for use by persons (including children under 8 years of age) 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.
2. Check that the voltage specified on the device matches the local power voltage before connecting the device to an outlet.
3. Do not use the device if the plug, the power cord or the device itself is damaged. Always make sure that the plug is properly inserted into a power outlet.
4. Close supervision is required when an appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. Do not let the power cord hang over the edge of a table and keep it away from hot surfaces.
6. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or appliance in water or other liquids. Do not connect the unit to a power source and do not operate the control panel with wet hands.
7. Never connect this unit to an external timer or separate remote control system to avoid danger. To disconnect, turn off the power and then unplug the unit from the wall outlet.
8. Do not place the unit on or near highly flammable materials such as tablecloths or curtains. Surfaces may become hot during use. Do not place the unit on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.

9. Never immerse the unit, power cord or plug in water or other liquids.
10. Use only accessories and spare parts from the manufacturer of this device.
11. Use this appliance only for its intended purpose and only for household use.
12. Never leave children unattended when using the appliance. The appliance should never be used as a toy.
13. Wait 60 seconds after each use to allow for the unit to cool down.
14. CAUTION: HOT SURFACES. DO NOT TOUCH.

Important

If several control lamps light up simultaneously after prolonged use, this indicates that the automatic overheating protection has been activated. Please wait 5 - 10 minutes until the device has cooled down before you try to use it again.

First steps as video tutorial

To make it even easier for you to get started with your new vacuum sealer, we have created a video tutorial that clearly illustrates the first steps and how the different functions work.

You can find it on the website below or even easier by scanning the QR code.

vacu.klamer-kitchen.com



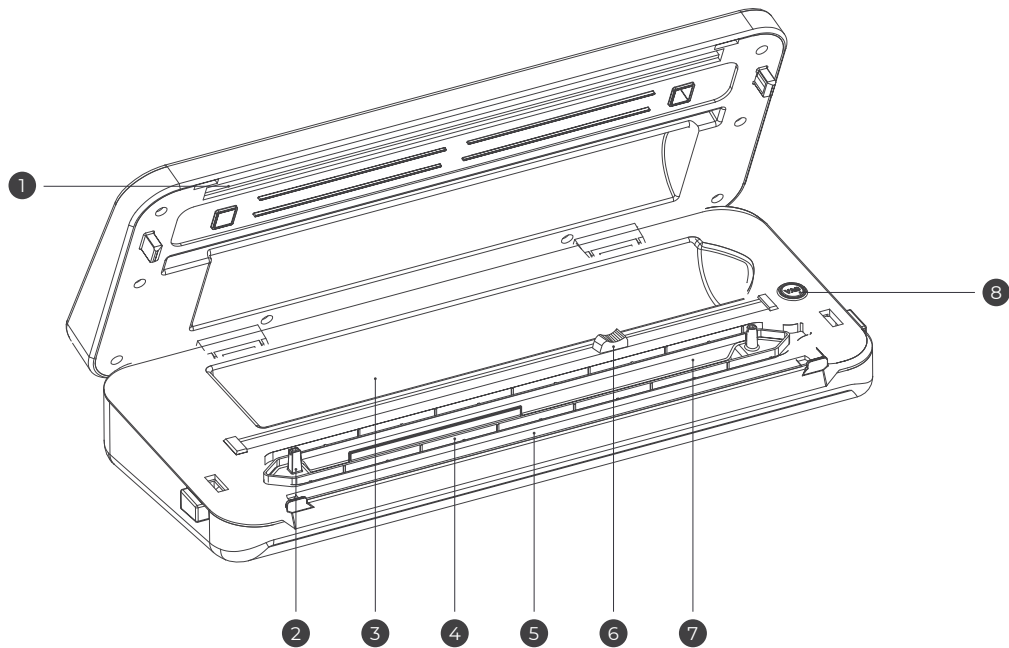
Note:

Please contact the KLAMER customer support team if you have any questions or problems. You can reach us via hello@klamer-kitchen.com. We're happy to help!

Before first use

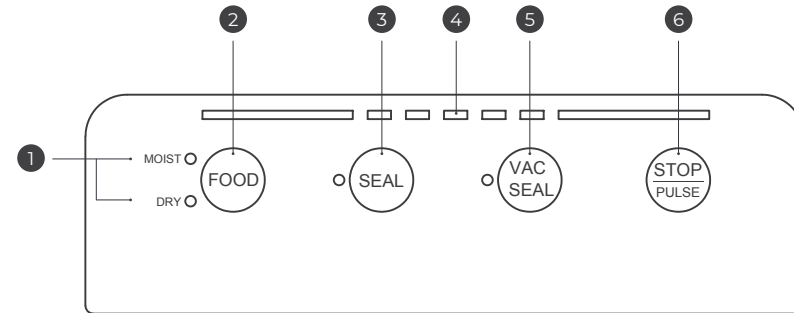
1. Remove all packaging and any stickers or labels from the device.
2. Wipe the inside and outside of the device with a damp cloth.
3. Place the device on an even, cool and dry surface.

Product Diagram



- | | |
|--------------------------|-------------------------|
| 1 Silicone contact strip | 5 Sealing strip |
| 2 Vacuum nozzle | 6 Cutting element |
| 3 Roll compartment | 7 Vacuum chamber |
| 4 Sealing foam element | 8 Button for extra hose |

Display Diagram



- | | |
|-----------------------------------|------------------------------|
| 1 Mode display DRY / MOIST | 4 Progress display |
| 2 Mode selection button | 5 Vacuum & Seal button |
| 3 SEAL button | 6 STOP / PULSE button |

- 1 The mode display **DRY / MOIST** indicates which mode is currently selected and active. If the light next to **MOIST** is on, moist food can be vacuum sealed. If the light next to **DRY** is on, dry food can be vacuum sealed.
A more detailed explanation can be found at section: *Vacuum sealing mode and other functions*.
- 2 Select the desired **DRY / MOIST** mode via the **FOOD** button.
- 3 **SEAL - Sealing**
Press the **SEAL** button to seal the bag. It does not matter whether the contents of the bag were previously vacuumed. Wait approx. 30 seconds after sealing so that the device can cool down.
- 4 **Progress display**
The progress display is active during vacuuming, sealing or **PULSE** and shows the progress of the currently active process.
- 5 **VAC & SEAL - Vacuuming & Sealing**
This is the most frequently used function. The contents of the bag are first vacuumed and then sealed directly afterwards. Wait approx. 60 sec. after sealing so that the device can cool down.
- 6 **STOP & PULSE**
Pressing the **STOP** button immediately interrupts the currently active process. If the device is in standby mode (i.e. no process is currently active), an inserted bag can be manually vacuumed using the **PULSE** button. When you are satisfied with the level of vacuum, press the **SEAL** button to seal the bag.

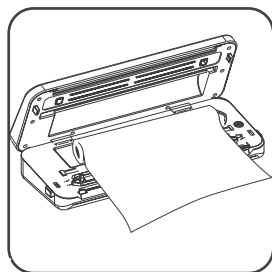
Using the vacuum sealer and the bag roll

1. Place the device on a stable, horizontal and level surface. Roll enough bag from the bag roll so that the food to be vacuumed will fit comfortably and there will be some space left towards the opening.

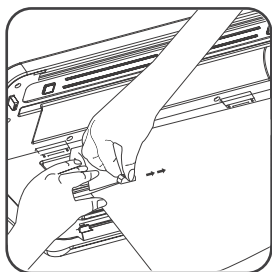
Important

Fill the bag only to the extent that there is enough space at the top edge for sealing. The distance to the upper edge must be at least 7.5 cm.

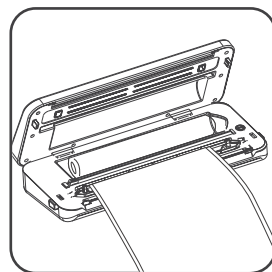
2. Move the cutter along the roll to cut the desired length of the bag and, if there are two open ends, place one of them in the center of the vacuum chamber.
3. Close the lid and press on the right and left corners of the lid so that it clicks into place. A "click" sound can be heard in each case.
4. Now press the SEAL button to seal one of the open ends. When the control lamp goes out, the process is finished. Unlock the lid by pressing the two side buttons and remove the sealed bag.
5. Fill the food into the bag and place the open end in the center of the vacuum chamber. Make sure that the vacuum nozzle is not blocked.
6. Close the lid again as described in step 3.
7. Select the MOIST or DRY mode. For more info on the modes, see *Vacuum sealing mode and other functions* on page 18.
8. Now you can start the vacuum sealing process by pressing the VAC SEAL button for fully automatic vacuuming or the PULSE button for manual vacuum sealing. For more information, see page 16.
9. When the control light goes out again, the process is finished. Unlock the lid by pressing the two side keys and remove the sealed bag.



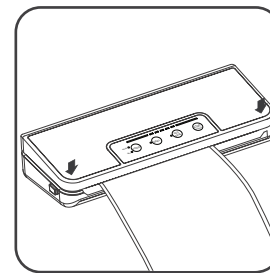
1



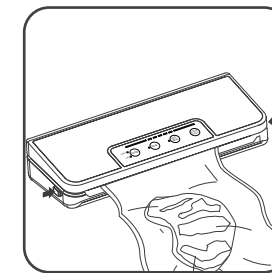
2



3.1



3.2



4-9

Important

Make sure that the vacuum nozzle is never blocked (e.g. by an oddly inserted bag). Likewise, it is important that the sealing foam is clean and not damaged.

Attention

The sealing strip may be hot after sealing. Allow the device to cool down first before touching it.

Vacuum sealing mode and other functions

MOIST or DRY mode

Choose between vacuuming moist (MOIST) and dry (DRY) food. Moist food can be, for example, freshly cut fruit, vegetables or marinated meat.

Vacuuming moist food is a bit more challenging, despite the MOIST level, because the liquid is pulled out during vacuuming. So, on the one hand, the vacuumer can get dirty, and on the other hand, the liquid can reduce the durability of the seal or not allow a seal to be made in the first place. You can prevent this in several ways:

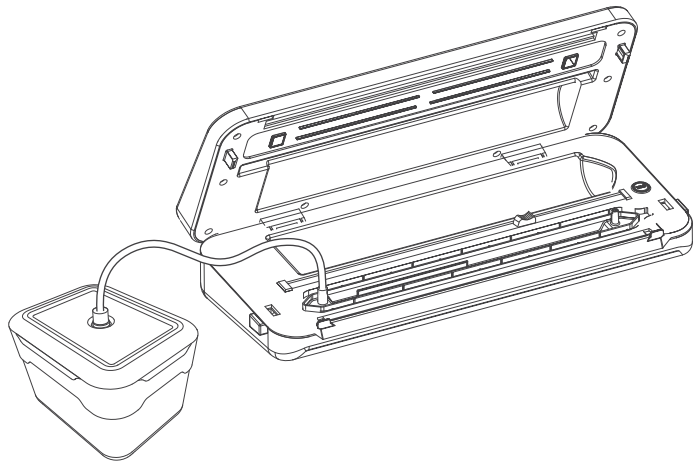
- Leave enough space to the open end
- Double bag (not for Sous Vide): first place the food in a normal bag and then place this in the vacuum bag. The open end of the bag should point towards the bottom of the vacuum bag. This makes it less easy for the liquid to escape.
- Place the wet food on a paper towel (not for Sous Vide). The paper will soak up the excess liquid and can easily be frozen along with it.
- Freeze the good first. A method with 100% guarantee of success, but somewhat time consuming.

The extra hose

Open the lid of the vacuum sealer and attach the vacuum hose to the vacuum nozzle on the left side.

Attach the other end of the hose to the container lid. Depending on the container, use an adapter if necessary (see the operating instructions for your vacuum containers).

Press the VAC button. The vacuuming process starts and the device stops automatically when the vacuum in the container is sufficient. The vacuum hose and, if necessary, the adapter can then be removed.



Cleaning and Storage

1. First, make sure that the device is not connected to the power supply and the plug is not in the socket.
2. Wipe the outer surface with a soft cloth that has detergent or soap on it. Remove any food residue or liquids from the vacuum chamber with a paper towel.
3. Dry the unit thoroughly before putting it back into operation.
4. Never clean the device with aggressive cleaners or materials with high abrasion to avoid damaging the surface.








Shelf life recommendation

	Shelf life Not vacuumed	Shelf life Vacuumed
Storage in freezer (-15 / -18 °C)		
Meat	6 Months	24 - 36 Months
Ground meat	4 Months	12 Months
Poultry	6 Months	24-36 Months
Fish	6 Months	24-36 Months
Vegetables	8-10 Months	24-36 Months
Fruit	6-12 Months	24-36 Months
Baked goods	6-12 Months	24-36 Months
Coffee Beans	6-9 Months	24-36 Months
Storage in refrigerator (+5 / -2 °C)		
Beef	3-4 Days	30-40 Days
Poultry	2-3 Days	6-9 Days
Fish	1-3 Days	4-5 Days
Cheese	5-7 Days	13-15 Days
Raw vegetables	5 Days	18-20 Days
Fresh fruit	3-7 Days	8-25 Days
Desserts	5 Days	10-18 Days
Cooked pasta	2-3 Days	8-12 Days
Fryed meat	2-3 Days	8-12 Days
Storage at room temperature		
Bread / Rolls	2-3 Days	7-8 Days
Rice / Pasta	4-6 Months	12 Months
Coffee / Tea	2-3 Months	12 Months
Wine	2-3 Days	20-25 Days
Soft drinks	7-10 Days	20-25 Days

Helpful Advice

1. Clean the inside and outside of the bag before sealing. Make sure that the top of the bag is placed flat in the machine.
2. If you are vacuum sealing a larger object, carefully pull on the bag's sides to avoid wrinkles.
3. Make sure that the bag is dry. It is very difficult to vacuum seal a wet bag or wet bag edge.
4. For best preservation results, perishable food should be refrigerated or frozen even after vacuum sealing it.
5. When vacuum sealing objects or food with sharp edges (such as dry spaghetti, cutlery, etc.), wrap the bag in soft material such as a paper towel to prevent damage. It may be better to use a container instead of a bag.
6. Always leave at least 2.5 cm distance from the lid when using a container.
7. Freeze fruits and vegetables before vacuum sealing for best results.
8. Remember to let the appliance cool down for 60 seconds after each operation.
9. If you are not sure if a bag has been sealed correctly, you can simply reseal it to be sure.
10. Microwave: Pierce the bag before heating it in the microwave.

Package Contents

NO.	Description	Image	Qty
1	Vacuum Sealer		1
2	AC Power Cord		1
3	Accessory Hose		1
4	Roll		1 roll (28x300cm)
5	Bag		5 pcs (15x20cm)
6	Canister		Sold Separately
7	Bottle Stopper		Sold Separately

Problem solving

Problem	Possible cause	Solution
The vacuum sealer can't be turned on	The device is not connected to the power outlet	Insert the power plug into a grounded wall outlet
	The device is damaged	Contact the customer service team
The vacuum sealer is connected to the power outlet, but vacuum sealing does not work	The lid is not fully closed	Close the lid so that it clicks into place on both sides
	The bag is not inserted correctly	Place the top opening of the bag in the center of the vacuum chamber
	The bag is damaged	Replace the bag with an undamaged one
The air was sucked out of the bag, but is now entering again	The vacuum nozzle is damaged	Contact the customer service team
	The bag is damaged	Replace the bag with an undamaged one
	The sealing strip is not straight	Check the sealing strip. Any folds in the strip may be responsible for air entering the bag
All the lights are on and the vacuum sealer does not respond	The bag opening is too moist	If there is moisture or liquid at the top of the bag, cut off the wet area of the bag and try again. area of the bag, switch to "moist food" mode and try again.
	The vacuum sealer is overheated	Disconnect the vacuum sealer from the power supply and allow it to cool down for approx. 5-10 minutes. Then restore the power supply
	The device is damaged	Contact the customer service team