



# TROUT

VACUUM SEALER VS-0812B

---

EN · Instruction manual	NL · Instructies
NO · Bruksanvisning	PL · Instrukcje
SE · Bruksanvisning	FR · Instructions
DK · Betjeningsvejledning	IT · Manuale di istruzioni
FI · Käyttöohje	ES · Manual de instrucciones
DE · Anleitung	RU · Руководство по эксплуатации



READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

EN

LES ALLE ANVISNINGER FØR BRUK

NO

LÄS IGENOM ALLA INSTRUKTIONER INNAN PRODUKTEN ANVÄNDS

SE

LÆS ALLE VEJLEDNINGER INDEN BRUG

DK

LUE OHJEET HUOLELLISESTI ENNEN KÄYTTÖÄ

FI

LESEN SIE DIE ANLEITUNG VOR DEM GEBRAUCH GRÜNDLICH DURCH

DE

LEES VÓÓR GEBRUIK ALLE INSTRUCTIES

NL

PRZED UŻYCIEM ZAPOZNAĆ SIĘ ZE WSZYSTKIMI ZALECENIAMI

PL

PRENEZ CONNAISSANCE DE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION

FR

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO

IT

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

ES

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧТИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ

RU

EN

## CONTENTS

---

4	IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
6	IMPORTANT
7	PRODUCT OVERVIEW
8	OPERATING INSTRUCTION
10	CARE AND CLEANING
10	HELPFUL HINTS
11	TROUBLESHOOTING
12	STORAGE GUIDE
14	GUARANTEE
15	PRODUCT SPECIFICATIONS
15	SUPPORT AND SPARE PARTS
15	RECYCLABILITY

EN

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Read this manual thoroughly before using and save it for future reference.
- Please check if the local power supply voltage matches the voltage indicated on this appliance before use.
- Do not operate the appliance with a damaged power cord or plug. Do not operate the appliance if there's any malfunctions or damage on the product.
- 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.
- To disconnect the power, unplug the power cord plug from the electrical outlet. Do not disconnect by pulling on the power cord.
- Do not use an extension cord with the appliance.
- When the appliance is not in use or need to be cleaned, please unplug power cord plug from the power outlet first.
- Do not use the appliance on wet or hot surfaces or near a power source.
- Do not immerse any part of the appliance, power cord or plug in water or other liquid.

- Use only accessories or attachments recommended by the manufacture.
- Use the appliance only for its intended use. Don't use the product outside the work area.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- This product is intended for indoor, nonindustrial non-commercial, household use only.
- Do not use the item outdoors or for any other purpose.

EN

## IMPORTANT

- Vacuum packing is not the same as preservation and cannot prevent food from ageing.
- It will, however, delay the process. Vacuum packing is not a substitute for cooling or freezing. Refrigerated goods shall still be kept in the refrigerator or in the freezer after vacuum packing.
- To avoid possible illness, do not reuse bags, always use new bags.
- Intervals for 40 seconds is recommended every time after seal.



## PRODUCT OVERVIEW

- 1. Locking hook**  
Press the cover down until it clicks to lock the bag into place.
- 2. Vacuum chamber**  
The bag must be placed within the vacuum chamber for vacuuming.
- 3. Lower gasket**  
Sealing element – element that seals the vacuum bags / rolls.
- 4. Upper gasket**  
Sealing element – element that seals the vacuum bags / rolls.
- 5. Vacuum nozzle**  
When pumping external vacuum canister, wine stopper or other accessories, insert the hose into the nozzle. Do not block the nozzle when use.
- 6. Rubber lip**  
Make seal flat.
- 7. Sealing Bar**  
3mm width sealing bar make good seal.
- 8. Air-release button**  
After vacuum, press the release button.
- 9. "Canister" button**  
Press this button, the appliance begins to vacuum package from the canister until the process is completed.
- 10. "Seal" button**  
Press this button to seal bag (intervals for 40 seconds are recommended each time)
- 11. "Vac/Seal/Stop" button**  
Press this button to vacuum and seal bag (intervals for 40 seconds is recommended each time) Press this button again, then the machine will stop working immediately.



EN

## OPERATING INSTRUCTION

1. When sealing bags, put the bags to designated area (ensure that one end of the bag is within this area, but cannot pass the gasket, also can not be into the vacuum chamber), lightly press the lid, and then just press the "Seal" button.
2. Put the opening side of the bags into the vacuum chamber, please be sure not cover the air suction hole.
3. Lightly press down the lid with both hands, and then press the Vac/Seal button, then vacuum and seal will be done automatically.
4. After vacuum, press the release button on the right, and open the lid, then take out the sealed bag with food inside.



## SEAL VACUUM BAGS AND ROLLS

1. Plug the appliance in.
2. Insert the opening of the bag into the vacuum chamber as the above pictures.
3. Close the lid and lightly press down the lid.
4. Press the "Seal" button and LED lights up, when the Led light disappears, the sealing is done.
5. Press release button on the right to open the appliance, then take out the sealed bag.

## PRESERVATION WITH VACUUM BAG

1. Plug the appliance in.
2. Put the items that you want to preserve inside the bag.
3. Clean and straighten the opening of the bag, make sure there are no wrinkles on the opening.
4. Insert the opening of the bag into the vacuum chamber as the above pictures.
5. Close the lid, lightly press down the lid.
6. Press the "Vacuum/Seal" button and the LED lights up, then the bag will be automatically vacuumed and sealed. When the LED light on "Seal" disappears, the process is completed.
7. Press the release buttons on the right, then take out the sealed items.

## PRESERVATION WITH VACUUM CANISTERS

1. Put the items inside the canister and cover it with lid, insert one end of the hose into the Vacuum nozzle on the appliance, then insert the other end into the hole on the top of the canister lid.
2. Press „Canister“ button, and it begins to vacuum the air from the canister and create tight seal. You can press the "Stop" button to stop working any time. When the vacuuming process is completed, the appliance will automatically stop.
3. Unplug one end of the hose from the canister first, then unplug the other end from the appliance.
4. When the stored items expire or need to be removed from the canister, please press down the button in the center of the canister lid to deflate air, then you can open the canister in a few seconds.

**Note:** End user need to buy the canister on their own and follow related requirement. Our sealer only provides this feature.

EN

## TIPS ON USING CANISTER

- Please remove the lid before you put the canister in microwave oven.
- Place the canister in refrigerator for better preservation.

## TIPS ON VACUUM SEALING

Please pay attention to the following points before using:

- Make sure to leave at least 2.5cm (1 inch) space between objects and edge.
- Wipe the edge of the jar, container or bottle to make sure it is clean and dry.
- Put the lid on the canister or container or insert the wine stopper into the bottle.
- Turn the knob to vacuum the canister/ container with a large knob on the lid, when the process is completed, turn the knob off, then remove the hose.

## CARE AND CLEANING

- Always unplug the unit before cleaning.
- Don't immerse the appliance in water or other liquid for cleaning.
- Do not use abrasive cleaners to clean, because it might scratch the surface of the appliance.
- Wipe the outside of the appliance with a damp cloth or sponge with mild soap if necessary.
- To clean the vacuum chamber, wipe away any food or liquid with a tissue paper.
- Dry thoroughly before using again.

## HELPFUL HINTS

- Do not overload the bags, leave enough length at the opening of the bag so that it can be placed in the vacuum chamber easily.
- Ensure that the opening of the bag is not wet. A wet bag may be difficult to melt and seal tightly.
- Vacuum seal cannot completely replace the refrigeration and freeze, Perishable foods still need to be refrigerated or frozen.
- Make the opening of plastic bags clean and flat, no foreign objects or folds allowed, otherwise it will cause difficulty or leakage during seal.
- To prevent wrinkles in a seal when vacuum sealing bulky items, gently stretch bag flat while inserting into the vacuum chamber and hold it until the pump begins to work.

- When you are vacuum sealing items with sharp edges (dry spaghetti, silverware etc.), protect the bag from punctures by wrapping item in soft cushioning material, such as tissue paper, you may need a canister or container instead of a bag.
- When using accessories, remember to leave 2.5cm (1-inch) of space at the top of the canister or container.
- Pre-freeze fruits and blanch vegetables before vacuum sealing for the best results.
- Intervals for 40 seconds after seal or vacuum is recommended.
- If you are unsure whether your bag was sealed properly, just reseal the bag.

## TROUBLESHOOTING

### NOTHING HAPPENS WHEN YOU TRY TO VACUUM PACKAGE

- Check if the power cord is tightly plugged into electrical outlet.
- Check if the power cord is damaged.
- Check if the electrical outlet is working by plugging in another appliance.
- Make sure the latches are in the locked position.
- Make sure the bag is placed correctly inside vacuum chamber.
- Allow the appliance to cool for 40 seconds before using it again.

**Note:** To prevent overheating of the appliance, allow the appliance to cool for 40 seconds before using it again and keep the cover open.

### AIR IS STILL IN THE BAG AFTER VACUUM

- Make sure the opening of the bag is placed entirely inside vacuum chamber.
- Examine the bag if it leaks. Seal bag with air, then immerse it in water and apply pressure, bubbles indicate a leak, use a new bag if bubbles appear.
- A wrinkle in the bag along the seal may cause leakage and allow air to reenter, just cut bag and reseal.
- Do not attempt to make your own side seams since the bags are manufactured with special side seams, which are sealed all the way to the outer edge. Making your own side seams may cause leakage and allow air to re-enter.

EN

## STORAGE GUIDE

<b>In the fridge (5 +/-3°C)</b>	<b>No vacuum</b>	<b>Vacuum</b>
Red meat	3-4 days	8-9 days
White meat	2-3 days	6-8 days
Fish	1-3 days	4-5 days
Cooked Meat	3-5 days	10-15 days
Soft cheese	5-7 days	20 days
Hard cheese	1-5 days	60 days
Fruits	5-7 days	14-20 days
Vegetables	1-3 days	7-10 days
Pasta/rice leftover	2-3 days	6-8 days
Cream desserts	2-3 days	8 days

<b>Room temperature (25 +/-2°C)</b>	<b>No vacuum</b>	<b>Vacuum</b>
Fresh bread	1-2 days	8-10 days
Biscuits	4-6 months	12 months
Uncooked pasta/rice	5-6 months	12 months
Flour	4-6 months	12 months
Dry fruits	3-4 months	12 months
Ground coffee	2-3 months	12 months
Loose tea	5-6 months	12 months
Milk tea	1-2 months	12 months

<b>In the freezer (-18 +/-2°C)</b>	<b>No vacuum</b>	<b>Vacuum</b>
Meat	4-6 months	15-20 months
Fish	3-4 months	15-20 months
Vegetables	3-4 months	8-24 months





## GUARANTEE

Wilfa issues a 5 year guarantee on this product from the day of purchase is done. The guarantee covers production failure or defects that arise during the guarantee period. Your purchase receipt works as proof towards retailer if claiming your guarantee.

The guarantee is valid only for products that are bought and used in private households. The guarantee is not valid if the product is used commercially. The guarantee is not valid if the product is misused, used by negligence, if not following instructions given by Wilfa, if modified or if unauthorized repairation is done. The guarantee is also not valid for normal wear of the product, misuse, lack of maintenance, use of wrong electrical voltage or:

- Overloading of product
- Parts which are normally worn down
- Parts you can expect being replaced regularly (e.g. filter, battery etc.)



## PRODUCT SPECIFICATIONS

220V~240V~50Hz, 100 W  
Operating time: 10 minutes

## SUPPORT AND SPARE PARTS

For support please visit us at **wilfa.com**, and see our customer service/support page. Here you will find frequently asked questions, spare parts, tips and tricks and all our contact information.

## RECYCLABILITY



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmentally safe recycling free of charge.

NO

## INNHold

---

- 18 VIKTIG SIKKERHETSVEILEDNING
- 19 VIKTIG
- 21 PRODUKTOVERSIKT
- 22 BRUKSANVISNING
- 24 VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING
- 24 NYTTIGE TIPS
- 25 FEILSØKING
- 26 OPPBEVARINGSVEILEDNING
- 28 GARANTI
- 29 PRODUKTSPEKIFIKASJONER
- 29 SUPPORT OG RESERVEDELER
- 29 GJENVINNING

NO

## VIKTIG SIKKERHETSVEILEDNING

- Les denne bruksanvisningen nøye før du tar apparatet i bruk, og ta vare på det til senere bruk.
- Kontroller at spenningen i den lokale strømforsyningen tilsvarer spenningen som er angitt på produktet før bruk.
- Produktet må ikke brukes hvis strømledningen eller støpselet er skadet. Produktet må ikke brukes hvis det har funksjonsfeil eller skader.
- Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes av produsenten, produsentens servicerepresentant eller en tilsvarende kvalifisert person for å unngå fare.
- Koble fra strømmen ved å trekke støpselet ut av stikkontakten. Ikke trekk i ledningen.
- Produktet må ikke brukes med skjøteledning.
- Når produktet ikke er i bruk eller trenger rengjøring, må støpselet først trekkes ut av stikkontakten.
- Produktet må ikke brukes på våte eller varme underlag, og ikke i nærheten av en strømkilde.
- Produktet, strømledningen eller støpselet må ikke dyppes i vann eller andre væsker.
- Bruk bare tilbehør som er anbefalt av produsenten.

- Produktet skal bare brukes til formålet det er ment for. Ikke bruk produktet utenfor arbeidsområdet.
- Produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover samt personer med nedsatte fysiske, sansemessige eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap, hvis de er under tilsyn av eller har fått anvisninger om sikker bruk av produktet og er klar over farene forbundet med bruk.
- Ikke la barn leke med produktet.
- Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten at de er under tilsyn.
- Oppbevar produktet og ledningen utilgjengelig for barn under 8 år.
- Produktet er kun beregnet for innendørs, ikkeindustriell, ikke-kommersiell privat bruk.
- Ikke bruk produktet utendørs eller til andre formål.

NO

#### VIKTIG

- Vakuumpakking er ikke det samme som hermetisering og hindrer ikke matvarene i å eldes.
- Imidlertid forsinker det prosessen. Vakuumpakking er ingen erstatning for kjøling eller frysing. Kjølevarer skal fortsatt oppbevares i kjøleskapet eller fryseren etter at de er vakuumpakket.

NO

- For å unngå eventuell sykdom skal posene ikke brukes om igjen – bruk alltid nye poser.
- Det anbefales å ta en pause på 40 sekunder mellom hver forsegling.

## PRODUKTOVERSIKT

1. **Låsekrok**  
Trykk dekselet ned til du hører et klikk for å låse posen på plass.
2. **Vakuumkammer**  
Posen må plasseres inne i vakuumkammeret når den skal vakuumeres.
3. **Nedre pakning**  
Tetningselement – element som forsegler vakuumposene/rullene.
4. **Øvre pakning**  
Tetningselement – element som forsegler vakuumposene/rullene.
5. **Vakuumdysse**  
Stikk slangen inn i dysen når du pumper en ekstern vakuumboks, vinstopper eller annet tilbehør. Ikke blokker dysen under bruk.
6. **Gummileppe**  
Gjør forseglingen flat.
7. **Tetningsskinne**  
3 mm bred tetningsskinne som gir god forsegling.
8. **Luftfrigjøringsknapp**  
Trykk på frigjøringsknappen etter vakuumering.
9. **“Canister”-knapp**  
Trykk på denne knappen, og produktet starter vakuumpakking fra boks til prosessen er fullført.
10. **“Seal” -knapp**  
Trykk på denne knappen for å forsegle posen (40 sekunder intervall mellom hver gang anbefales)
11. **“Vac/Seal/Stop” -knapp**  
Trykk på denne knappen for å vakuumere og forsegle posen (40 sekunder intervall mellom hver gang anbefales). Trykk på knappen igjen, og maskinen slutter umiddelbart å gå.



NO

NO

## BRUKSANVISNING

1. Plasser posene i det angitte området når de skal forsegles (pass på at den ene enden av posen er innenfor dette området, men ikke kan passere pakningen eller bli inn i vakuumkanmeret), trykk lett på dekselet og deretter på "Seal"-knappen.
2. Legg åpningssiden av posene inn i vakuumkanmeret og pass på så luftsugehullet ikke er tildekket.
3. Trykk dekselet lett ned med begge hender og trykk deretter på "Vac/Seal"-knappen. Vakuumering og forsegling skjer da automatisk.
4. Etter vakuumering trykker du på frigjøringsknappen til høyre, åpner dekselet og tar ut den forseglede posen med mat i.





## FORSEGLE VAKUUMPOSER OG RULLER

1. Koble produktet til strømforsyningen.
2. Stikk åpningen på posen inn i vakuumkammeret som vist på bildene på forrige side.
3. Lukk dekselet og trykk det lett ned.
4. Trykk på "Seal"-knappen – lysdioden tennes og slokker igjen når forseglingen er fullført.
5. Trykk på frigjøringsknappen til høyre for å åpne dekselet, og ta ut den forseglede posen.

## KONSERVERING MED VAKUUMPOSE

1. Koble produktet til strømforsyningen.
2. Legg artiklene som du ønsker å konservere, inn i posen.
3. Rengjør og rett ut åpningen på posen, kontroller at åpningen ikke krøller seg.
4. Stikk åpningen på posen inn i vakuumkammeret som vist på bildene på forrige side.
5. Lukk dekselet og trykk det lett ned.
6. Trykk på "Vacuum/Seal"-knappen – lysdioden tennes, og posen blir automatisk vakuumert og forseglet. Prosessen er fullført når lysdioden på "Seal"-knappen slokker.
7. Trykk på frigjøringsknappen til høyre, og ta de forseglede artiklene ut.

## KONSERVERING MED VAKUUMBOKSER

1. Legg artiklene i boksen og sett på lokket, stikk den ene enden av slangen inn i vakuumdysen på produktet, stikk deretter den andre enden inn i hullet øverst på lokket til boksen.
2. Trykk på "Canister"-knappen, og den begynner å vakuumere luften fra boksen og skape en tett forsegling. Du kan når som helst trykke på "Stop"-knappen for å stoppe arbeidet. Produktet stopper automatisk når vakuumeringen er fullført.
3. Koble først den ene enden av slangen fra boksen og deretter den andre enden fra produktet.
4. Når de oppbevarte artiklene går ut på dato eller skal tas ut av boksen, trykker du på knappen midt på boksen for å slippe ut luften og kan åpne boksen etter noen få sekunder.

**Merk:** Sluttbrukeren må selv kjøpe boksen og følge bruksanvisningen. Maskinen vår leverer bare selve funksjonen.

NO

### TIPS TIL BRUK AV BOKS

- Ta av lokket før du setter boksen i mikrobølgeovn.
- Sett boksen i kjøleskap for bedre konservering av innholdet.

### TIPS TIL VAKUUMFORSEGLING

Vær oppmerksom på følgende punkter før bruk:

- Sørg for at det er minst 2,5 cm plass mellom innholdet og kanten.
- Tørk av kanten på glasset, beholderen eller flasken for å sikre at den er ren og tørr.
- Sett lokket på boksen eller beholderen, eller stikk vinstopperen inn i flasken.
- Drei knappen for å vakuumere boksen/holderen med en stor knapp

### VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

- Trekk alltid ut støpselet før rengjøring.
- Ikke dypp produktet i vann eller annen væske for å rengjøre det.
- Ikke bruk slipende rengjøringsmidler, da de kan lage riper i overflaten på produktet.
- Tørk om nødvendig av produktet på utsiden med en fuktig klut eller svamp med mild såpe.
- Tørk vekk eventuell mat eller væske i vakuumkanteret med et stykke tørkerull.
- Tørk nøye før neste gangs bruk.

### NYTTIGE TIPS

- Unngå å overfylle posene, la det være igjen så mye plass ved åpningen at posen er enkel å plassere i vakuumkanteret.
- Pass på at åpningen på posen ikke er våt. En våt pose kan være vanskelig å smelte og forsegle tett.
- Vakuumforsegling er ingen fullgod erstatning for kjøling og frysing. Lett bederlige matvarer må fortsatt legges i kjøleskap eller fryser.
- Sørg for at åpningen på plastposene er rene og flate. Inneholder de fremmedlegemer eller har bretter, kan det forårsake lekkasje under forsegling.
- For å unngå krøller når du forsegler større artikler, strekker du posen forsiktig ut når du legger den inn i vakuumkanteret og holder den flat til pumpen begynner å arbeide.

- Ved vakuumforsegling av artikler med skarpe kanter (tørr spagetti, sølvtøy osv.), kan du beskytte posene mot punktering ved å pakke artikkelen inn i et mykt og dempende materiale, for eksempel kjøkkenrull. Eventuelt kan det hende at du må bruke en boks eller annen beholder i stedet for en pose.
- Ved bruk av tilbehør må du huske å la det være igjen 2,5 cm plass øverst i boksen eller beholderen.
- Best mulig resultat oppnår du ved å fryse frukt og forvelle grønnsaker før de vakuumpakkes.
- Et intervall på 40 sekunder mellom hver forsegling eller vakuumering anbefales.
- Er du usikker på om posen er ordentlig forsegle, kan du bare forsegle den på nytt.

NO

## FEILSØKING

### DET SKJER INGENTING NÅR DU FORSØKER Å VAKUUMPAKKE

- Kontroller om støpselet er satt ordentlig inn i stikkkontakten.
- Kontroller om strømledningen er skadet.
- Kontroller om stikkkontakten fungerer ved å koble til et annet elektrisk apparat.
- Kontroller at låsemekanismene står i låst stilling.
- Kontroller at posen er plassert riktig i vakuumkanmeret.
- La produktet avkjøle i 40 sekunder før du prøver på nytt.

**Merk:** For å hindre at produktet blir overopphetet, lar du det avkjøle i 40 sekunder med dekselet åpent før du bruker det igjen.

### DET ER FORTSATT LUFT I POSEN ETTER VAKUUMERING

- Kontroller at åpningen på posen befinner seg helt inne i vakuumkanmeret.
- Undersøk posen hvis den lekker. Forsegle posen med luft, legg den i vann og trykk på den. Dannes det bobler, er det tegn på lekkasje, og du må bruke en ny pose.
- En krøll på posen langs forseglingen kan forårsake lekkasje og gjøre at det kommer luft inn igjen. Skjær av posen og forsegle den på nytt.
- Ikke forsøk å lage egne sidesømmer, da posene er produsert med spesielle sidesømmer som er forseget hele veien langs ytterkanten. Egne sidesømmer kan forårsake lekkasje og gjøre at det kommer luft inn i posene igjen.

## OPPBEVARINGSVEILEDNING

NO

<b>I kjøleskapet (5 +/-3 °C)</b>	<b>Uten vakuum</b>	<b>Med vakuum</b>
Rødt kjøtt	3-4 dager	8-9 dager
Lyst kjøtt	2-3 dager	6-8 dager
Fisk	1-3 dager	4-5 dager
Kokt/stekt kjøtt	3-5 dager	10-15 dager
Myk ost	5-7 dager	20 dager
Hard ost	1-5 dager	60 dager
Frukt	5-7 dager	14-20 dager
Grønnsaker	1-3 dager	7-10 dager
Rester av pasta/ris	2-3 dager	6-8 dager
Kremdesserter	2-3 dager	8 dager
<b>Romtemperatur (25 +/-2 °C)</b>	<b>Uten vakuum</b>	<b>Med vakuum</b>
Ferskt brød	1-2 dager	8-10 dager
Kjeks	4-6 måneder	12 måneder
Ukokt pasta/ris	5-6 måneder	12 måneder
Mel	4-6 måneder	12 måneder
Tørket frukt	3-4 måneder	12 måneder
Løs te	2-3 måneder	12 måneder
Loose tea	5-6 måneder	12 måneder
Te med melk	1-2 måneder	12 måneder
<b>I fryseren (-18 +/-2 °C)</b>	<b>Uten vakuum</b>	<b>Med vakuum</b>
Kjøtt	4-6 måneder	15-20 måneder
Fisk	3-4 måneder	15-20 måneder
Grønnsaker	3-4 måneder	8-24 måneder

NO

NO



## GARANTI

Wilfa gir 5 års garanti på dette produktet fra kjøpsdatoen. Garantien dekker produksjonsfeil eller defekter som oppstår i garantiperioden. Kjøpskvittingen fungerer som bevis overfor forhandleren ved eventuelle garantikrav.

Garantien er kun gyldig for produkter som er kjøpt og brukt i privathusholdning. Garantien gjelder ikke hvis produktet brukes kommersielt. Garantien er ikke gyldig hvis produktet misbrukes, ved uaktsom bruk eller hvis du ikke følger instruksjonene fra Wilfa, eller ved uautoriserte modifikasjoner og reparasjoner. Garantien dekker heller ikke normal bruksslitasje på produktet, misbruk, mangel på vedlikehold, bruk av feil elektrisk spenning eller:

- Overbelastning av produktet
- Vanlige slitedeler
- Deler som må skiftes ut regelmessig (f.eks. filter, batteri osv.)

## PRODUKTSPEKIFIKASJONER

220 V~240 V~50 Hz, 100 W

## SUPPORT OG RESERVEDELER

For support, besøk **oss på wilfa.no**, og se vår kundeservice/supportside. Her finner du vanlige spørsmål, reservedeler, tips og triks, samt all kontaktinformasjon.

NO

## GJENVINNING



Dette merket betyr at produktet ikke må deponeres med vanlig husholdningsavfall i EØS-området. For å unngå skade på miljø og mennesker, er det viktig at dette produktet gjenvinnes. Lever produktet til en miljøstasjon eller ta kontakt med butikken der du kjøpte det. De kan ta seg av produktet for gjenvinning helt kostnadsfritt.

SE



SE

## INNEHÅLL

---

- 32 VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR
- 34 VIKTIGT
- 35 PRODUKTÖVERSIKT
- 36 INSTRUKTIONER
- 38 UNDERHÅLL OCH RENGÖRING
- 38 PRAKTISKA TIPS
- 39 FELSÖKNING
- 40 FÖRVARINGSGUIDE
- 42 GARANTI
- 43 PRODUKTSPECIFIKATIONER
- 43 SUPPORT OCH RESERVDELAR
- 43 ÅTERVINNINGSBARHET

## VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

SE

- Läs noga igenom den här bruksanvisningen före användning och spara den för framtida referens.
- Kontrollera före användning att nätspänningen i eluttaget stämmer överens med angiven spänning på apparatens märkskylt.
- Använd inte apparaten om nätkabeln eller stickkontakten är skadad. Använd inte apparaten om den är skadad eller inte fungerar som den ska.
- Om nätkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceombud eller motsvarande behörig person för att undvika risk.
- Bryt strömförsörjningen genom att dra ut stickkontakten ur eluttaget. Dra aldrig i nätkabeln för att bryta strömförsörjningen.
- Använd inte förlängningssladd tillsammans med apparaten.
- När apparaten inte används eller behöver rengöras – bryt strömförsörjningen genom att dra ut stickkontakten ur eluttaget.
- Använd inte apparaten på våta eller heta ytor eller nära en värmekälla.
- Sänk aldrig ner någon del av apparaten, nätkabeln eller stickkontakten i vatten eller annan vätska.

- Använd endast tillbehör och delar som rekommenderas av tillverkaren.
- Apparaten får endast användas för avsett ändamål. Använd aldrig apparaten för andra ändamål än avsett.
- Denna apparat kan användas av barn från 8 års ålder eller äldre, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras beträffande en säker användning av produkten och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- Låt aldrig barn leka med apparaten.
- Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan övervakning.
- Förvara apparaten och nätkabeln utom räckhåll för barn under 8 år
- Produkten är endast avsedd att användas inomhus och för hemmabruk. Den är inte avsedd för masstillverkning eller kommersiell användning.
- Apparaten får vidare inte användas utomhus eller för något annat ändamål.

SE

## VIKTIGT

SE

- Vakuumpackning är inte detsamma som konservering och kan inte förhindra att livsmedel åldras.
- För att undvika potentiella sjukdomsalstrande bakterier – återanvänd aldrig påsar utan ta alltid nya påsar.
- Intervall på 40 sekunder rekommenderas mellan varje vakuumpackningsprocess.

## PRODUKTÖVERSIKT

1. **Spärrhake**  
Tryck ner locket tills det klickar för att spärra påsen på plats.
2. **Vakuulkammare**  
Påsen måste placeras i vakuulkammaren för vakuumpackning.
3. **Nedre packning**  
Förseglingselement – element som förseglar vakuumpåsarna/rullarna.
4. **Övre packning**  
Förseglingselement – element som förseglar vakuumpåsarna/rullarna.
5. **Vakuummunstycke**  
Vid pumpning av extern vakuumbehållare, vakuumpump eller andra tillbehör – anslut slangen till munstycket. Blockera inte munstycket under användning.
6. **Gummifläns**  
Ger en platt försegling.
7. **Förseglingselement**  
Förseglingselement med en bredd på 3 mm ger tätslutande försegling.
8. **Luftutlösningssknapp**  
Efter vakuumpackning, tryck på utlösningssknappen.
9. **”Canister”-knapp**  
När du trycker på denna knapp påbörjar apparaten vakuumpackningen från behållaren och fortsätter tills processen är slutförd.
10. **”Seal”-knapp**  
Tryck på denna knapp för att försegla påsen (intervall på 40 sekunder rekommenderas mellan varje omgång)
11. **”Vac/Seal/Stop”-knapp**  
Tryck på denna knapp för att vakuumpacka och försegla påsen (intervall på 40 sekunder rekommenderas mellan varje omgång).



SE

## INSTRUKTIONER

SE

1. Vid försegling av påsar, lägg påsarna på avsett område (säkerställ att ena änden av påsen är inom detta område, men den får inte nå packningen eller hamna i vakuulkammaren), tryck lätt på locket och sedan på "Seal"-knappen.
2. Placera påsens öppning i vakuulkammaren. Se till att inte blockera luftintaget.
3. Tryck ner locket lätt med båda händerna och tryck sedan på "Vac/Seal"-knappen. Därefter utförs vakuumpackningen och förseglingen automatiskt.
4. Efter slutförd vakuumpackningsprocess – tryck på utlösningssknappen till höger och öppna locket. Ta ur den förseglade påsen med innehåll.



## FÖRSEGLA VAKUUMPÅSAR OCH RULLAR

1. Sätt i stickkontakten i eluttaget.
2. För in påsens öppning i vakuumkanmaren i enlighet med bilderna ovan.
3. Stäng locket och tryck ner det lätt.
4. Tryck på "Seal"-knappen så tänds indikatorlampan. När den släcks är förseglingen klar.
5. Tryck på utlösningknappen till höger för att öppna apparaten och ta sedan ut den förseglade påsen.

SE

## VAKUUMPACKA I VAKUUMPÅSE

1. Sätt i stickkontakten i eluttaget.
2. Lägg önskade produkter i påsen.
3. Rengör och släta ut påsens öppning. Säkerställ att det inte finns några veck vid öppningen.
4. För in påsens öppning i vakuumkanmaren i enlighet med bilderna ovan.
5. Stäng locket och tryck ner det lätt.
6. Tryck på "Vacuum/Seal"-knappen så att indikatorlampan tänds. Påsen vakuumpackas och förseglas automatiskt. När indikatorlampan vid "Seal" släcks har processen slutförts.
7. Tryck på utlösningknappen till höger och ta sedan ut den förseglade påsen med innehåll.

## VAKUUMPACKA I VAKUUMBEHÅLLARE

1. Lägg artiklarna i behållaren och sätt på locket. Anslut ena änden av slangen till apparatens vakuummunstycke och den andra änden till hålet på locket.
2. Tryck på "Canister"-knappen så börjar apparaten suga ut luften ur behållaren för att skapa ett vakuum och en lufttät försegling. Du kan närsomhelst avbryta processen genom att trycka på "Stop"-knappen. När vakuumpackningsprocessen har slutförts slutar apparaten genast.
3. Dra först ut ena änden av slangen ur behållaren och sedan andra änden ur apparaten.
4. När konserverade livsmedel går ut eller behöver tas upp ur behållaren, trycker du ner knappen i mitten av behållarens lock för att släppa ut luften. Sedan kan du öppna behållaren på bara några sekunder.

**Obs!** Slut användaren måste köpa till behållare separat och följa aktuella bruksanvisningar för dessa. Vår vakuumförpackare erbjuder endast funktionen.

## TIPS VID ANVÄNDNING AV BEHÅLLARE

- Ta bort locket innan du ställer behållaren i mikrovågsugn.
- Förvara behållaren i kylskåpet för bättre konservering.

## TIPS VID VAKUUMFÖRSEGLING

Beakta följande före användning:

- Se till att lämna minst 2,5 cm utrymme mellan föremål och kant.
- Torka av kanten på burken, förvaringskärlet eller flaskan för att säkerställa att den är ren och torr.
- Sätt på locket på behållaren eller förvaringskärlet eller sätt i vakuumkorken i vinflaskan.
- Vrid vredet för att suga ut luften och skapa vakuum i behållaren/ förvaringskärlet med ett stort vred på locket. När processen har slutförts stänger du av med vredet och tar bort slangen.

SE

## UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

- Dra alltid ut stickkontakten ur eluttaget före rengöring.
- Vid rengöring – sänk aldrig ner apparaten i vatten eller annan vätska.
- Använd inte starka eller slipande rengöringsmedel eftersom det kan repa ytan på apparaten.
- Torka av utsidan av apparaten med en fuktad trasa eller mjuk svamp, vid behov fuktad med mild tvållösning.
- Rengör vakuumkammaren genom att torka bort eventuella matrester och vätskespill med en bit hushållspapper.
- Se till att apparaten är helt torr innan den används igen.

## PRAKTISKA TIPS

- Överfyll inte påsarna, se till att lämna tillräckligt mycket yta mellan påsens öppning och dess innehåll för att den enkelt ska kunna placeras i vakuumkammaren.
- Se till att påsens öppning inte är fuktig. Är öppningen fuktig kan påsen vara svår att smälta och försegla tätt.
- Vakuumpackning kan inte ersätta kyl- eller frysförvaring. Färskvaror måste fortfarande kylförvaras eller frysas.
- Se till att påsens öppning är ren och slät. Där får inte finnas några främmande föremål eller veck, annars uppstår problem eller läckage vid förseglingen av påsen.
- För att förhindra veck vid förseglingen av påsar som innehåller skrymmande livsmedel – sträck påsen så att den slätas ut samtidigt som du för in den i vakuumkammaren och håll i den tills pumpen sätter igång.



- När du vakuumpackar innehåll med vassa eller spetsiga kanter (t.ex. torr spaghetti, silverbestick), skydda påsen från att punkteras genom att slå in föremålen i mjuka skyddande material som silkespapper. Eventuellt måste du använda en behållare eller ett förvaringskärl istället för en påse.
- Vid användning av tillbehör, kom ihåg att lämna ett utrymme på 2,5 cm längst upp i behållaren eller förvaringskärlet.
- För bästa resultat – förfrys frukt och blanchera grönsaker före vakuumpackning.
- Intervall på 40 sekunder mellan varje användningstillfälle rekommenderas.
- Om du är osäker på om påsen blev korrekt förseglad, försegla den igen.

SE

## FELSÖKNING

### INGET HÄNDER NÄR DU FÖRSÖKER VAKUUMPACKA

- Kontrollera att stickkontakten sitter ordentligt i eluttaget.
- Kontrollera om nätkabeln är skadad.
- Kontrollera om eluttaget fungerar genom att ansluta en annan apparat till det.
- Kontrollera att spärrhakarna är i spärrat läge.
- Säkerställ att påsen är korrekt placerad i vakuumkanaren.
- Låt apparaten svalna i 40 sekunder innan du använder den igen.

**Obs!** För att förhindra att apparaten överhettas, låt den svalna med uppfällt lock i 40 sekunder innan du använder den igen.

### DET FINNS KVAR LUFT I PÅSEN EFTER VAKUUMPACKNINGEN

- Säkerställ att hela påsens öppning placeras i vakuumkanaren.
- Kontrollera om påsen läcker. Försegla påsen med luft, sänk sedan ner den i vatten och tryck lätt på den. Bubblor indikerar en läcka så ta i så fall en ny påse.
- Ett veck i påsen längs förseglingen kan orsaka läckage och att luft tränger in igen. Skär av påsen upptill och försegla den på nytt.
- Försök aldrig göra egna sidosömmar eftersom påsarna är gjorda med speciella sidosömmar som är förseglade ända bort till borte kanten. Försöker du göra egna sidosömmar kan detta resultera i läckage och att luft tränger in i påsen.

## FÖRVARINGSGUIDE

SE

<b>In the fridge (5 +/-3°C)</b>	<b>Utan vakuum</b>	<b>Med vakuum</b>
Rött kött	3-4 dagar	8-9 dagar
Ljust kött	2-3 dagar	6-8 dagar
Fisk	1-3 dagar	4-5 dagar
Tillagat kött	3-5 dagar	10-15 dagar
Dessertost	5-7 dagar	20 dagar
Hårdost	1-5 dagar	60 dagar
Frukt	5-7 dagar	14-20 dagar
Grönsaker	1-3 dagar	7-10 dagar
Pasta-/risrester	2-3 dagar	6-8 dagar
Krämefterrätter	2-3 dagar	8 dagar
<b>Rumstemperatur (25 +/-2°C)</b>	<b>Utan vakuum</b>	<b>Med vakuum</b>
Färskt bröd	1-2 dagar	8-10 dagar
Kex/skorpor	4-6 månader	12 månader
Ej tillagad pasta/ris	5-6 månader	12 månader
Mjöl	4-6 månader	12 månader
Torkad frukt	3-4 månader	12 månader
Malet kaffe	2-3 månader	12 månader
Löste	5-6 månader	12 månader
Mjölkte	1-2 månader	12 månader
<b>I frysen (-18 +/-2°C)</b>	<b>Utan vakuum</b>	<b>Med vakuum</b>
Kött	4-6 månader	15-20 månader
Fisk	3-4 månader	15-20 månader
Grönsaker	3-4 månader	8-24 månader

SE



SE

## GARANTI

Wilfa ger en garanti på fem (5) år på denna produkt från och med inköpsdatum. Garantin täcker tillverkningsfel eller defekter som uppstår under garantiperioden. Ditt inköpskvitto fungerar som bevis gentemot återförsäljaren om du åberopar garanti.

Garantin gäller endast produkter som köps och används för privat bruk, för normala hushållsändamål. Garantin gäller inte om produkten används för kommersiella ändamål. Garantin gäller inte om produkten används felaktigt eller oaktsamt, om du underlåter att följa Wilfas anvisningar, om produkten har modifierats eller om reparation har utförts av en icke auktoriserad person/verkstad. Garantin omfattar vidare inte fel som uppstår till följd av normalt slitage, felaktig användning, bristande underhåll eller felaktig elektrisk spänning eller:

- Överbelastning av produkten
- Delar som normalt slits
- Delar som du kan förvänta dig ska bytas ut regelbundet (t.ex. filter, batteri)

## PRODUKTSPECIFIKATIONER

220 V~240 V~ 50 Hz, 100 W

## SUPPORT OCH RESERVDELAR

För support besök oss på **wilfa.com** och se vår kundservice-/supportside. Här hittar du svar på vanliga frågor, reservdelar, tips och tricks och all vår kontaktinformation.

SE

## ÅTERVINNINGSBARHET



Denna märkning anger att produkten inte får kastas med vanligt hushållsavfall inom EU. För att förhindra skador på miljö och människor ska produkten lämnas in och återvinnas i enlighet med gällande miljöbestämmelser. Den uttjänta produkten kan lämnas på angivna återvinningsanläggningar eller lämnas till din lokala återförsäljare.

Där kan du lämna produkten för miljövänlig återvinning gratis.

DK

## INDHOLD

---

46	VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER
48	VIGTIGT
49	PRODUKTOVERSIGT
50	BETJENINGSVEJLEDNING
52	PLEJE OG RENGØRING
52	NYTTIGE TIPS
53	FEJLFINDING
54	OPBEVARINGSVEJLEDNING
56	GARANTI
57	PRODUKTSPECIFIKATIONER
57	SUPPORT OG RESERVEDELE
57	GENANVENDELIGHED

## VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

DK

- Læs denne vejledning omhyggeligt inden brug, og gem den til fremtidig reference.
- Kontroller, at den lokale strømforsyning passer til spændingen, der er angivet på dette apparat, inden du tager det i brug.
- Betjen ikke apparatet, hvis ledningen eller stikket er beskadiget. Betjen ikke apparatet, hvis produktet ikke fungerer korrekt eller er beskadiget.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, en fagmand eller en lignende kvalificeret person for at undgå farlige situationer.
- Afbryd strømmen ved at tage stikket ud af stikkontakten. Træk ikke i ledningen, når du vil afbryde strømmen.
- Brug ikke forlængerledning sammen med apparatet.
- Når apparatet ikke er i brug eller skal rengøres, skal du tage stikket ud af stikkontakten først.
- Brug ikke apparatet på våde eller varme underlag eller i nærheden af en strømkilde.
- Nedsænk ikke nogen dele af apparatet, ledning eller stikket i vand eller anden væske.



- Brug kun tilbehør og dele, der anbefales af producenten.
- Apparatet må kun benyttes til det tiltænkte formål. Brug ikke produktet uden for arbejdsområdet.
- Apparatet må benyttes af børn fra 8 år og personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de har fået vejledning eller instruktion i brug af produktet på en sikker måde og forstår den risiko, der er forbundet hermed.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn uden opsyn.
- Apparat og ledning skal opbevares utilgængeligt for børn, der er yngre end 8 år.
- Dette produkt er kun beregnet til indendørs, ikkeindustrielt, ikke-kommercielt husholdningsbrug.
- Må under ingen omstændigheder bruges udendørs eller til noget andet formål.

DK

## VIGTIGT

DK

- Vakuumpakning er ikke det samme som konservering og kan ikke forhindre, at fødevarerne bliver gamle.
- Det kan imidlertid udsætte processen. Vakuumpakning er ikke en erstatning for nedkøling eller frysning. Kølevarer skal fortsat opbevares i køleskab eller fryser efter vakuumpakning.
- For at undgå sygdom bør poser ikke genanvendes, brug altid nye poser.
- Intervaller på 40 sekunder anbefales mellem hver forsegling.

## PRODUKTOVERSIGT

1. **Låsekrog**  
Tryk dækslet ned, til det låser posen på plads.
2. **Vakuumkanal**  
Posen skal placeres i vakuumkanalen for at opnå vakuum.
3. **Nederste pakning**  
Forseglingselement – element der forseglers vakuumposer/ruller.
4. **Øverste pakning**  
Forseglingselement – element der forseglers vakuumposer/ruller.
5. **Vakuummundstykke**  
Når der pumpes i ekstern vakuumdåse, vinprop eller andet tilbehør, sættes slangen i mundstykket. Blokér ikke mundstykket, når det er i brug.
6. **Gummikant**  
Gør forseglingen flad.
7. **Forseglingsstrimmel**  
3 mm bred forseglingsstrimmel giver en god forsegling.
8. **Luftudløserknap**  
Efter vakuum, trykkes på udløserknappen.
9. **"Canister"-knap**  
Ved et tryk på denne knap begynder apparatet at vakuumpakke beholdere, til processen er færdig.
10. **"Seal"-knap**  
Tryk på denne knap for at forsegle poser (intervaller på 40 sekunder anbefales mellem hver forsegling)
11. **"Vac/Seal/Stop"-knap**  
Tryk på denne knap for at vakuumpakke poser (intervaller på 40 sekunder anbefales mellem hver forsegling) Tryk på knappen igen, og maskinen stopper straks med at arbejde.

DK



## BETJENINGSVEJLEDNING

1. Når du forsegler poser, lægges poserne i det angivne område (kontroller at den ene ende af posen er inden for området, men ikke kan passere pakningen, og ikke kan være inde i vakuumkanalen), tryk let på låget og derefter på "Seal"-knappen.



DK

2. Læg den åbne side af posen ind i vakuumkanalen, undgå at dække luftindsugningen.



3. Tryk låget let ned med begge hænder og tryk derefter på Vac/Seal-knappen, derefter sker udsugning og forsegling automatisk.



4. Efter udsugningen trykkes på udløserknappen til højre, og låget åbnes. Tag derefter den forseglede pose med fødevarer ud.



## FORSEGLING AF VAKUUMPOSER OG RULLER

1. Tilslut strøm til apparatet.
2. Stik åbningen af posen ind i vakuumkanalen som vist på billederne.
3. Luk låget og tryk det let ned.
4. Tryk på "Seal"-knappen, og LED-lyset tænder, når LED-lyset slukker, er forseglingen afsluttet.
5. Tryk knappen til højre for at åbne apparatet, og tag derefter den forseglede pose ud.

## KONSERVING MED VAKUUMPOSE

1. Tilslut strøm til apparatet.
2. Læg det, du vil konservere, i posen.
3. Rengør og udglat posens åbning, der må ikke være nogen folder i åbningen.
4. Stik åbningen af posen ind i vakuumkanalen som vist på billederne.
5. Luk låget, tryk det let ned.
6. Tryk på "Vacuum/Seal"-knappen, og LED tænder, derefter vil luften automatisk blive suget ud af posen, og den bliver forseglet. Når LED-lyset tændt på "Seal" forsvinder, er processen afsluttet.
7. Tryk på udløserknappen til højre, og tag derefter det forseglede ud.

DK

## KONSERVING MED VAKUUMBEHOLDERE

1. Fyld indhold i beholderen, og luk den med låg, indsæt den ene ende af slangen i vakuummundstykket på apparatet, indsæt derefter den anden ende i hullet i toppen af beholderens låg.
2. Tryk på "Canister"-knappen, og den begynder at suge luft ud af beholderen og skabe en tæt forsegling. Du kan trykke på "Stop"-knappen for at stoppe den når som helst. Når vakuumprocessen er afsluttet, stopper apparatet automatisk.
3. Tag først den ene ende af slangen ud af beholderen og derefter den anden ende ud af apparatet.
4. Når indholdet holdbarhed udløber eller det skal fjernes fra beholderen, skal du trykke på knappen i midten af dåsens låg for at lukke luft ind, derefter kan du åbne beholderen på et par sekunder.

**Bemærk:** Brugeren skal selv købe beholderen og følge de relaterede krav. Vores apparat tilbyder kun denne funktion.

## TIPS TIL BRUG AF BEHOLDER

- Tag låget af, inden du kommer beholderen i mikroovnen.
- Sæt beholderen i køleskabet for bedre konservering.

## TIPS TIL VAKUUMFORSEGLING

Vær opmærksom på følgende inden brug:

- Efterlad mindst 2,5 cm rum mellem indhold og kant.
- Tør kanten af glasset, beholderen eller flasken for at sikre, at den er ren og tør.
- Sæt låg på beholderen, eller sæt vinproppen i flasken.
- Drej knappen til vakuum af beholder med en stor knap på låget, når processen er afsluttet, drejer du knappen til off, og fjerner slangen.

DK

## PLEJE OG RENGØRING

- Tag altid stikket ud af stikkontakten, inden rengøring af enheden.
- Apparatet må ikke nedsænkes i vand eller anden væske for rengøring.
- Brug ikke slibende rengøringsmidler til rengøring, da de kan ridse overfladen på apparatet.
- Tør ydersiden af apparatet af med en fugtig klud eller svamp med mild sæbe, hvis det bliver nødvendigt.
- Vakuumkanalen rengøres ved at tørre evt. mad eller væske af med et stykke køkkenrulle.
- Lad det tørre helt, inden du bruger apparatet igen.

## NYTTIGE TIPS

- Overfyld ikke poserne, efterlad tilstrækkelig længde i åbningen af posen til, at den nemt kan placeres i vakuumkanalen.
- Posens åbning må ikke være våd. En våd pose kan være svær at smelte og forsegle tæt.
- Vakuumpakning kan ikke helt erstatte nedkøling eller frysning. Letfordærlige fødevarer skal stadig opbevares i køleskab eller fryser.
- Gør åbningen i plastposerne ren og flad. Der må ikke være nogen fremmedlegemer eller folder, ellers kan det medføre problemer eller lækage under forsegling.
- For at undgå folder i en forsegling ved vakuumpakning af uhåndterlige ting, kan du forsigtigt strække posen flad, når du indsætter den i vakuumkanalen og holde på den, indtil pumpen begynder at arbejde.
- Når du vakuumpakker noget med skarpe kanter (tør spaghetti, sølvtøj osv.), kan du beskytte posen mod punktering ved at pakke indholdet ind i blødt materiale som fx køkkenrulle. Du kan evt. bruge en beholder i stedet for en pose.

- Når du bruger tilbehør, skal du huske at efterlade 2,5 cm plads i toppen af beholderen.
- Frys frugt, og blanchér grøntsager inden vakuumpakning for at opnå det bedste resultat.
- Vi anbefaler intervaller på 40 sekunder mellem hver forsegling eller vakuumpakning.
- Hvis du er usikker på, om din pose er forseglet ordentligt, kan du forsegle den en gang mere.

## FEJLFINDING

### DER SKER IKKE NOGET, NÅR DU FORSØGER AT VAKUUMPAKKE

- Kontroller, om ledningen er sat rigtigt i stikket.
- Kontroller, om ledningen er beskadiget.
- Kontroller, om stikkontakten fungerer ved at tilslutte et andet apparat.
- Låsehagerne skal være i låst position.
- Posen skal placeres rigtigt i vakuumkanalen.
- Lad apparatet køle ned i 40 sekunder, inden du bruger det igen.

**Bemærk:** For at undgå overophedning af apparatet skal de have lov at køle af i 40 sekunder, inden det bruges igen, lad låget stå åbent.

### DER ER STADIG LUFT I POSEN EFTER VAKUUMPAKNING

- Posens åbning skal placeres helt inde i vakuumkanalen.
- Undersøg, om der er hul i posen. Forsegl posen med luft, nedsænk den derefter i vand, og tryk på den, bobler angiver et hul, brug en ny pose, hvis der kommer bobler.
- En fold i posen langs forseglingen kan medføre lækage og give luft mulighed for at trænge ind, skær posen op, og forsegl den igen.
- Forsøg ikke at lave dine egne sidesømme, da poserne er fremstillet med specielle sidesømme, der er forseglet hele vejen til den yderste kant. Hvis du laver dine egne sidesømme, kan der opstå lækage og trænge luft ind.

DK

## OPBEVARINGSVEJLEDNING

DK

<b>I køleskab (5 +/-3 °C)</b>	<b>Uden vakuum</b>	<b>Vakuum</b>
Rødt kød	3-4 dage	8-9 dage
Lyst kød	2-3 dage	6-8 dage
Fisk	1-3 dage	4-5 dage
Tilberedt kød	3-5 dage	10-15 dage
Blød ost	5-7 dage	20 dage
Hård ost	1-5 dage	60 dage
Frugt	5-7 dage	14-20 dage
Grøntsager	1-3 dage	7-10 dage
Pasta/ris rester	2-3 dage	6-8 dage
Flødedesserter	2-3 dage	8 dage

<b>Stuetemperatur (25 +/-2 °C)</b>	<b>Uden vakuum</b>	<b>Vakuum</b>
Frisk brød	1-2 dage	8-10 dage
Kiks	4-6 måneder	12 måneder
Ukogt pasta/ris	5-6 måneder	12 måneder
Mel	4-6 måneder	12 måneder
Tørret frugt	3-4 måneder	12 måneder
Færdigmalet kaffe	2-3 måneder	12 måneder
Løs te	5-6 måneder	12 måneder
Mælke-te	1-2 måneder	12 måneder

<b>I fryseren (-18 +/-2 °C)</b>	<b>Uden vakuum</b>	<b>Vakuum</b>
Kød	4-6 måneder	15-20 måneder
Fisk	3-4 måneder	15-20 måneder
Grøntsager	3-4 måneder	8-24 måneder



DK



DK

## GARANTI

Wilfa yder 5 års garanti på dette produkt fra købsdatoen. Garantien dækker produktionsfejl eller mangler, der opstår i garantiperioden. Din kvittering fungerer som dokumentation over for forhandleren, hvis du ønsker at benytte din garanti.

Garantien gælder kun for produkter, der er købt til og bruges i private husstande. Garantien gælder ikke, hvis produktet bruges kommercielt. Garantien gælder ikke, hvis produktet er misbrugt, forsømt, vejledningen fra Wilfa ikke er fulgt, produktet er ændret, eller der er foretaget uautoriseret reparation. Garantien gælder heller ikke for normalt slid på produktet, misbrug, manglende vedligeholdelse, brug af forkert spænding eller:

- Overbelastning af produktet
- Dele, der normalt bliver slidt
- Dele, der kan forventes udskiftet regelmæssigt (f.eks. filter, batteri osv.)

## PRODUKTSPECIFIKATIONER

220V~240V~50Hz, 100 W

## SUPPORT OG RESERVEDELE

Hvis du har brug for support, kan du finde vores kundeservice/supportside på **Wilfa.com**. Her finder du ofte stillede spørgsmål, reservedele, tips og tricks og alle vores kontaktoplysninger.

## GENANVENDELIGHED



Denne mærkat angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald nogen steder i EU. For at undgå potentiel skade på miljøet eller menneskers sundhed pga. ukontrolleret bortskaftelse af affald, skal produktet genanvendes ansvarligt for at fremme bæredygtig genanvendelse af materielle ressourcer. Brug retur- og indsamlingssystemerne til genanvendelse af den brugte enhed, eller kontakt den forhandler, hvor du købte produktet. De kan tage dette produkt til en miljøvenlig genanvendelse uden beregning.

DK

FI

## SISÄLTÖ

---

60	TURVALLISUUSOHJEET
62	TÄRKEÄÄ
63	TUOTTEEN KUVAUS
64	KÄYTTÖ
66	HOITO JA PUHDISTUS
66	HYÖDYLLISIÄ VINKKEJÄ
67	VIANMÄÄRITYS
68	SÄILYVYYSESIMERKKEJÄ
70	TAKUU
71	TUOTETIEDOT
71	TUKI JA VARAOSAT
71	KIERRÄTYS

## TURVALLISUUSOHJEET

- Lue tämä käyttöopas huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säästä se vastaisuuden varalle.
- Varmista ennen käyttöä, että paikallisen sähköverkon jännite vastaa tässä laitteessa ilmoitettua jännitettä.
- Älä käytä laitetta, jos virtajohto tai pistoke on vaurioitunut. Älä käytä laitetta, jos se toimii väärin tai on vaurioitunut.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, se on vaaran välttämiseksi vaihdettava valmistajalla, valmistajan valtuuttamassa huoltokorjaamossa tai valtuutetulla ammattilaisella.
- Sammuta virta irrottamalla pistoke pistorasiasta. Älä irrota pistoketta pistorasiasta johdosta vetämällä.
- Älä käytä jatkojohtoa laitteen kanssa.
- Irrota pistoke pistorasiasta, kun laitetta ei käytetä tai kun aiot puhdistaa laitetta.
- Älä käytä laitetta märillä tai kuumilla pinnoilla.
- Älä upota mitään laitteen osaa, johtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.

- Käytä vain valmistajan suosittelemia tarvikkeita ja lisäosia.
- Käytä laitetta ainoastaan sen aiottuun käyttötarkoitukseen.
- Yli 8-vuotiaat lapset ja fyysisesti, sensorisesti tai henkisesti rajoittuneet tai kokemattomat henkilöt voivat käyttää tätä laitetta, jos heitä on opastettu laitteen turvallisesta käytöstä ja he ymmärtävät käyttämisen aiheuttamat vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
- Säilytä laite ja sen johto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön sisätiloissa. Sitä ei ole tarkoitettu teolliseen tai kaupalliseen käyttöön.
- Älä käytä laitetta ulkona tai muihin tarkoituksiin.

FI

## TÄRKEÄÄ

- Tyhjiöpakkaaminen ei ole sama asia kuin säilöminen. Se ei estä ruokaa vanhenemasta.
- Se kuitenkin hidastaa vanhenemista. Tyhjiöpakkaaminen ei korvaa jäähdyttämistä tai pakastamista. Jäähdytettyjä elintarvikkeita tulee tyhjiöpakkaamisen jälkeenkin säilyttää jääkaapissa tai pakastimessa.
- Älä käytä pusseja uudelleen mahdolliselta sairastumiselta välttyäksesi. Käytä aina uusia pusseja.
- Sinetöinnin jälkeen on suositeltavaa odottaa 40 sekuntia ennen kuin laitetta käytetään uudelleen.

FI



## TUOTTEEN KUVAUS

1. **Lukituskoukku**  
Paina kantta alaspäin, kunnes se napsahtaa ja lukitsee pussin paikalleen.
2. **Tyhjiökammio**  
Pussi asetetaan tyhjiökammioon ennen tyhjiöpakkaamista.
3. **Alatiiviste**  
Tiivistyslementti, joka sinetöi tyhjiöpussit/-rullat.
4. **Ylätiiviste**  
Tiivistyslementti, joka sinetöi tyhjiöpussit/-rullat.
5. **Tyhjiösuutin**  
Kiinnitä letku suuttimeen, jos haluat pumpata ilman pois erillisestä tyhjiösäiliöstä, pullosta tai muusta astiasta. Älä peitä suutinta, kun sitä käytetään.
6. **Kumireuna**  
Tekee saumasta tasaisen.
7. **Suljin**  
3 mm leveä suljin.
8. **Ilmanpoistopainike**  
Tätä painiketta tulee painaa tyhjiöinnin jälkeen.
9. **"Canister"-painike**  
Kun tätä painiketta painetaan, laite aloittaa säiliön tyhjentämisen. Laite jatkaa toimintaansa, kunnes tyhjiö on luotu.
10. **"Seal"-painike**  
Tällä painikkeella käynnistetään pussin sinetöinti (on suositeltavaa odottaa 40 sekuntia käyttökertojen välillä)
11. **"Vac/Seal/Stop"-painike**  
Tällä painikkeella käynnistetään tyhjiöpakkaaminen / pussin sinetöinti (on suositeltavaa odottaa 40 sekuntia käyttökertojen välillä). Jos tätä painiketta painetaan uudelleen, laite lopettaa välittömästi toimintansa.



## KÄYTTÖ

1. Aseta pussit niille tarkoitetulle alueelle (varmista, että pussin yksi pää on sinetöintialueella ylittämättä tiivistettä, ei tyhjiökammion sisällä), paina kantta kevyesti ja paina "Seal"-painiketta.



2. Työnnä pussin suuaukko tyhjiökammioon. Älä peitä imuaukkoa.



3. Paina kansi kevyesti alas molemmiin käsin ja paina "Vac/Seal"-painiketta. Tyhjiöinti ja sinetöinti suoritetaan sen jälkeen automaattisesti.



4. Paina tyhjiöpakkaamisen jälkeen vapautuspainiketta oikealla ja avaa kansi. Ota ruoan sisältävä sinetöity pussi ulos laitteesta.



FI

## TYHJIÖPUSSIEN JA -RULLIEN SINETÖINTI

1. Kytke laite päälle.
2. Työnnä pussin suuaukko tyhjiökammioon yllä olevien kuvien mukaisesti.
3. Sulje kansi painamalla sitä kevyesti alaspäin.
4. Paina "Seal"-painiketta. LED-valot syttyvät. Kun LED-valot sammuvat, sinetöinti on valmis.
5. Avaa laite painamalla vapautuspainiketta oikealla. Ota sen jälkeen sinetöity pussi pois laitteesta.

## SÄILÖNTÄ TYHJIÖPUSSIN AVULLA

1. Kytke laite päälle.
2. Aseta säilöttävät elintarvikkeet pussin sisälle.
3. Puhdista ja suorista pussin suuaukko. Varmista, että suuaukossa ei ole rypyjä.
4. Työnnä pussin suuaukko tyhjiökammioon yllä olevien kuvien mukaisesti.
5. Sulje kansi painamalla sitä kevyesti alaspäin.
6. Painamalla "Vacuum/Seal"-painiketta LED-valot syttyvät. Pussiin luodaan tyhjiö ja pussi sinetöidään automaattisesti. Kun "Seal"-LED-valo sammuu, prosessi on valmis.
7. Paina vapautuspainiketta oikealla ja ota sinetöidyt elintarvikkeet ulos laitteesta.

FI

## SÄILÖNTÄ TYHJIÖSÄILIÖN AVULLA

1. Aseta elintarvikkeet säiliön sisälle ja peitä kannella. Työnnä letkun toinen pää laitteen tyhjiösuuttimeen ja toinen pää säiliön kannessa olevaan reikään.
2. Paina "Canister"-painiketta. Se käynnistää tyhjiön muodostamisen säiliöön ja säiliön tiivistämisen. "Stop"-painikkeella voit keskeyttää prosessin milloin tahansa. Kun tyhjiöprosessi on saatettu päätökseen, laite sammuu automaattisesti.
3. Irrota ensin letkun toinen pää säiliöstä ja sen jälkeen toinen pää laitteesta.
4. Kun haluat ottaa elintarvikkeet pois säiliöstä, paina säiliön kannen keskellä olevaa painiketta tyhjiön poistamiseksi. Sen jälkeen voit avata säiliön.

**Huom.:** Käyttäjän on itse ostettava säiliö ja noudatettava sen mukana toimitettavia ohjeita. Tyhjiöpakkauslaite ainoastaan tarjoaa mahdollisuuden myös erillisessä säiliössä olevien elintarvikkeiden tyhjiöpakkaamiseen.

## VINKKEJÄ SÄILIÖN KÄYTTÖÖN

- Irrota kansi ennen säiliön asettamista mikroaaltouuniin.
- Säilyvyys paranee, jos säiliötä pidetään jääkaapissa.

## VINKKEJÄ TYHJIÖPAKKAAMISEEN

Ennen käyttöä huomioi seuraavat seikat:

- Varmista, että elintarvikkeiden ja reunan välillä on vähintään 2,5 cm tilaa.
- Pyyhi purkin, säiliön tai pullon reuna. Niin varmistat, että se on puhdas ja kuiva.
- Aseta säiliön kansi paikoilleen tai työnnä korkki pulloon.
- Paina kannessa olevaa painiketta tyhjiön muodostamiseksi säiliöön. Kun prosessi on saatettu päätökseen, paina painiketta uudelleen ja irrota letku.

## HOITO JA PUHDISTUS

- Irrota laite aina pistorasiasta ennen puhdistamista.
- Älä upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä puhdista laitetta hankaavilla aineilla, sillä ne voivat naarmuttaa laitteen pintaa.
- Pyyhi laitteen ulkopinta tarvittaessa mietoon saippuaveteen kostutetulla liinalla tai sienellä.
- Puhdista tyhjiökammio pyyhkimällä mikä tahansa ruoka-aine tai neste pois talouspaperilla.
- Kuivaa perusteellisesti ennen seuraavaa käyttökertaa.

FI

## HYÖDYLLISIÄ VINKKEJÄ

- Älä täytä pusseja liikaa. Jätä pussin suuaukkoon riittävästi tilaa, niin että se voidaan asettaa tyhjiökammioon helposti.
- Varmista, että pussin suuaukko ei ole märkä. Märän pussin sinetöinti ja tiivistäminen on vaikeaa.
- Tyhjiöpakkaaminen ei voi täysin korvata jäädyttämistä ja pakastamista. Pilaantuvia elintarvikkeita on joka tapauksessa säilytettävä jääkaapissa tai pakastimessa.
- Varmista, että pussin suuaukko on puhdas ja tasainen. Suuaukkojen kohdalla ei saa olla vieraita esineitä eikä taitoksia. Muuten tiivistäminen on vaikeaa tai ei onnistu kunnolla.
- Kun tyhjiöpakkaat isoja tuotteita, vältä ryppyjen muodostumista sinetöinti-kohtaan venyttämällä pussia hieman asettaessasi sitä tyhjiökammioon. Pidä siitä kiinni, kunnes pumppu aloittaa toimintansa.
- Jos tyhjiöpakkaat tuotteita, joissa on teräviä reunoja (kuiva spagetti, aterimet jne.), estä pussia rikkoontumasta käärimällä tuote pehmeään materiaaliin, kuten talouspaperiin. Tällaisia tuotteita pakattaessa saattaa olla helpompi käyttää säiliötä pussin sijaan.

- Muista jättää 2,5 cm tyhjää tilaa säiliön yläosaan.
- Parasta lopputulosta varten esipakasta hedelmät ja kiehauta vihannekset ennen tyhjiöpakkaamista.
- On suositeltavaa odottaa 40 sekuntia tiivistämisen/tyhjiöpakkaamisen jälkeen ennen seuraavaa käyttökertaa.
- Jos olet epävarma siitä, tiivistettiinkö pussi kunnolla, tiivistä se uudelleen.

## VIANMÄÄRITYS

### MITÄÄN EI TAPAHDU TYHJIÖPAKKAAMISTA YRITETTÄESSÄ

- Varmista, että virtajohto on kunnolla kiinni pistorasiassa.
- Tarkista, onko virtajohto vaurioitunut.
- Kytke toinen laite pistorasiaan ja tarkista, toimiiko pistorasia.
- Varmista, että soljet ovat lukitussa asennossa.
- Varmista, että pussi on asetettu oikein tyhjiökammioon.
- Anna laitteen jäähtyä 40 sekuntia ennen seuraavaa käyttökertaa.

**Huom.:** Ylikuumentamisen estämiseksi anna laitteen jäähtyä 40 sekuntia ennen seuraavaa käyttökertaa ja pidä kantta auki.

### PUSSISSA ON YHÄ ILMAA TYHJIÖPAKKAAMISEN JÄLKEEN

- Varmista, että pussin suuaukko on asetettu kokonaan tyhjiökammioon.
- Tarkista, onko pussissa vuotoja. Tiivistä pussi siten, että siellä on yhä ilmaa, upota se veteen ja paina. Kuplien muodostuminen merkitsee vuotoa. Jos näin on, käytä toista pussia.
- Ryppy pussin tiivistetyllä reunalla voi aiheuttaa vuotoja ja päästää ilmaa sisään. Leikkaa pussi auki ja sinetöi uudelleen.
- Älä yritä tehdä omia sivusaumoja. Pusseissa on erityiset sivusaumat, jotka on sinetöity ulkoreunaan saakka. Omien sivusaumojen tekeminen voi johtaa vuotoihin ja ilman pääsemiseen sisään.

FI

## SÄILYVYYSESIMERKKEJÄ

<b>Jääkaapissa (5 +/-3°C)</b>	<b>Ei tyhjiötä</b>	<b>Tyhjiö</b>
Punainen liha	3-4 päivää	8-9 päivää
Valkoinen liha	2-3 päivää	6-8 päivää
Kala	1-3 päivää	4-5 päivää
Kypsennetty liha	3-5 päivää	10-15 päivää
Pehmeä juusto	5-7 päivää	20 päivää
Kova juusto	1-5 päivää	60 päivää
Hedelmät	5-7 päivää	14-20 päivää
Kasvikset	1-3 päivää	7-10 päivää
Jäljelle jäänyt pasta/riisi	2-3 päivää	6-8 päivää
Kermajälkiruoat	2-3 päivää	8 päivää

FI

<b>Huonelämpötila (25 +/-2°C)</b>	<b>Ei tyhjiötä</b>	<b>Tyhjiö</b>
Tuore leipä	1-2 päivää	8-10 päivää
Keksit	4-6 kuukautta	12 kuukautta
Kypsentämätön pasta/riisi	5-6 kuukautta	12 kuukautta
Jauhot	4-6 kuukautta	12 kuukautta
Kuivat hedelmät	3-4 kuukautta	12 kuukautta
Jauhettu kahvi	2-3 kuukautta	12 kuukautta
Irtotee	5-6 kuukautta	12 kuukautta
Tee	1-2 kuukautta	12 kuukautta

<b>Pakastimessa (-18 +/-2°C)</b>	<b>Ei tyhjiötä</b>	<b>Tyhjiö</b>
Liha	4-6 kuukautta	15-20 kuukautta
Kala	3-4 kuukautta	15-20 kuukautta
Kasvikset	3-4 kuukautta	8-24 kuukautta

FI



## TAKUU

FI

Wilfa myöntää tälle tuotteelle viiden (5) vuoden takuun ostopäivämäärästä alkaen. Takuu kattaa valmistusvirheet ja takuuaikana ilmenevät viat. Ostokuitti toimii todisteena jälleenmyyjälle takuuvaatimusten esittämisen yhteydessä.

Takuu koskee ainoastaan yksityiskäyttöön ostettuja ja yksityiskäytössä olleita tuotteita. Takuu ei ole voimassa, jos tuotetta on käytetty kaupallisesti. Takuu ei ole voimassa, jos tuotetta on käytetty väärin, huolimattomasti tai Wilfan antamien ohjeiden vastaisesti tai jos tuotetta on muutettu tai korjattu valtuuttamattomalla tavalla. Takuu ei koske myöskään tuotteen normaalia kulumista, väärinkäyttöä, huollon puutetta, väärän sähköjännitteen käyttöä eikä:

- Tuotteen ylikuormittamista
- Normaalisti kuluvia osia
- Osia, jotka pitääkin vaihtaa säännöllisesti (esim. suodatin, paristo jne.)



## TUOTETIEDOT

220 V ~ 240 V ~ 50 Hz, 100 W

## TUKI JA VARAOSAT

Tukiasioissa käy osoitteessa **wilfa.fi** ja tutustu asiakaspalvelu- ja tukisivuumme. Sieltä löydät usein kysytyt kysymykset, varaosat, vinkit ja neuvot sekä kaikki yhteystietomme.

## KIERRÄTYS



Tämä merkki osoittaa, että laitetta ei saa hävittää EU:n alueella talousjätteen mukana. Laite tulee kierrättää vastuullisesti ja kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti, jottei ympäristölle ja ihmisten terveydelle aiheudu haittaa. Kierrätä käytetty laite viemällä se keräyspisteeseen tai palauttamalla se tuotteen jälleenmyyjälle. Tällöin se käsitellään ympäristön kannalta turvallisesti.

FI

DE

## INHALTSVERZEICHNIS

---

74	WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE
76	WICHTIG
77	PRODUKTÜBERSICHT
78	BEDIENUNGSANLEITUNG
80	WARTUNG UND REINIGUNG
81	HILFREICHE TIPPS
82	FEHLERBEHEBUNG
83	LAGERUNGSHINWEISE
84	GARANTIE
85	TECHNISCHE DATEN
85	SUPPORT UND ERSATZTEILE
85	RECYCLINGFÄHIGKEIT

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

DE

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Verwendung des Geräts gründlich durch und bewahren Sie sie auf.
- Bitte kontrollieren Sie vor Gebrauch, dass die vorhandene Netzspannung mit der auf dem Gerät angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es Störungen oder Schäden daran gibt.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seiner Servicestelle oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung auszuschließen.
- Zum Abtrennen der Stromversorgung ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Ziehen Sie dabei nicht am Kabel.
- Verwenden Sie für das Gerät kein Verlängerungskabel.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist oder gereinigt werden muss.

- Verwenden Sie das Gerät nicht auf nassen oder heißen Flächen oder in der Nähe einer Stromquelle.
- Tauchen Sie Gerät, Kabel und Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlene Zubehörteile.
- Verwenden Sie das Gerät nur zu seinem vorgesehenen Zweck. Verwenden Sie das Gerät nicht außerdem seines Einsatzbereiches.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. ohne ausreichende Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden, eine Einweisung zur sicheren Nutzung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Das Gerät ist kein Spielzeug für Kinder.
- Die Reinigung und Wartung darf von Kindern nicht ohne Beaufsichtigung ausgeführt werden.
- Das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahren.

DE

- Dieses Gerät ist nur für die Verwendung in Innenräumen und die nicht-industrielle, nichtgewerbliche Verwendung im Haushalt gedacht.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien oder für andere Zwecke.

#### WICHTIG

DE

- Vakuumverpackung ist nicht dasselbe wie Konservierung und kann nicht die Alterung von Lebensmitteln verhindern.
- Es kann den Prozess aber verzögern. Vakuumverpackung ist kein Ersatz für Kühlen oder Tiefkühlen. Gekühlte Waren müssen nach der Vakuumverpackung weiterhin im Kühlschrank oder Gefrierschrank aufbewahrt werden.
- Um mögliche Erkrankungen zu verhindern, verwenden Sie die Beutel nicht wieder. Verwenden Sie immer neue Beutel.
- Es wird empfohlen, zwischen den Versiegelungen Zeitabstände von jeweils 40 Sekunden einzuhalten.

## PRODUKTÜBERSICHT

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



DE

## BEDIENUNGSANLEITUNG

1. Zum Versiegeln von Beuteln die Beutel auf den vorgesehenen Bereich legen (ein Ende des Beutels muss in diesem Bereich sein, darf aber nicht über die Dichtung in die Vakuumkammer reichen), den Deckel leicht herunterdrücken und dann auf den „Seal“-Schalter drücken.
2. Die Öffnungsseite des Beutels in die Vakuumkammer legen. Dabei nicht das Luftsaugloch abdecken.
3. Den Deckel mit beiden Händen leicht herunterdrücken und dann den „Vac/Seal“-Schalter drücken. Das Vakuumieren und Versiegeln geschieht dann automatisch.
4. Nach dem Vakuumieren auf den Entriegelungsknopf rechts drücken, den Deckel öffnen und den versiegelten Beutel mit den Lebensmitteln herausnehmen.



DE



## VAKUUMBEUTEL UND -ROLLEN VERSIEGELN

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

## KONSERVIEREN MIT VAKUUMBEUTEL

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

DE

## KONSERVIEREN MIT VAKUUMBEHÄLTERN

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

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

## TIPPS ZUR VERWENDUNG DES BEHÄLTERS

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

## TIPPS ZUR VAKUUMVERSIEGELUNG

Bitte beachten Sie vor der Verwendung die folgenden Punkte:

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

DE

## WARTUNG UND REINIGUNG

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

## HILFREICHE TIPPS

- Überfüllen Sie die Beutel nicht. Lassen Sie genug Beutellänge an der Öffnung, damit er leicht in die Vakuumkammer gelegt werden kann.
- Achten Sie darauf, dass die Öffnung des Beutels nicht nass ist. Ein nasser Beutel lässt sich schwer schmelzen und abdichten.
- Eine Vakuumversiegelung kann das Kühlen und Tiefkühlen nicht vollständig ersetzen. Verderbliche Lebensmittel müssen weiterhin gekühlt oder Tiefgekühlt werden.
- Sorgen Sie für eine saubere und glatte Öffnung des Plastikbeutels. Fremdkörper oder Falten dürfen nicht vorhanden sein, weil die Abdichtung sonst schwierig ist oder undicht wird.
- Um bei der Vakuumversiegelung von sperrigen Artikeln Falten in der Versiegelung zu verhindern, streichen Sie den Beutel beim Einsetzen in die Vakuumkammer sanft glatt und halten sie, bis die Pumpe zu laufen beginnt.
- Wenn Sie Artikel mit scharfen Kanten (trockene Spaghetti, Besteck usw.) vakuumversiegeln, schützen Sie den Beutel gegen Löcher, indem Sie ihn mit weichem Material wie Küchenpapier umhüllen. Ggf. sollten Sie einen Behälter statt eines Beutels verwenden.
- Bei Verwendung von Zubehörteilen denken Sie daran, 2,5 cm Freiraum oben im dem Behälter zu lassen.
- Frieren Sie vor dem Vakuumversiegeln Obst vorher ein und blanchieren Sie Gemüse für ein optimales Ergebnis.
- Beim Versiegeln oder Vakuumieren werden Zeitabstände von 40 Sekunden empfohlen.
- Wenn Sie nicht sicher sind, ob ein Beutel richtig versiegelt ist, versiegeln Sie ihn einfach noch einmal.

DE

## FEHLERBEHEBUNG

### SIE VERSUCHEN, EINE PACKUNG ZU VAKUUMIEREN, ABER NICHTS GESCHIEHT

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

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

### NACH DEM VAKUUMIEREN IST IMMER NOCH LUFT IM BEUTEL

DE

- Kontrollieren Sie, dass die Öffnung des Beutels richtig in die Vakuumkammer eingelegt ist.
- Untersuchen Sie, ob der Beutel undicht ist. Versiegeln Sie den Beutel mit Luft darin, tauchen ihn in Wasser und drücken ihn ein wenig. Wenn Bläschen aufsteigen, ist der Beutel undicht. Nehmen Sie in diesem Fall einen neuen Beutel.
- Eine Falte im Beutel an der Versiegelung kann zu einer Undichtheit führen, so dass Luft eintritt. Schneiden Sie den Beutel auf und versiegeln Sie ihn erneut.
- Versuchen Sie nicht, eigene Seitennähte anzufertigen, da die Beutel mit speziellen Seitennähten hergestellt sind, die an der Außenkante vollständig abgedichtet sind. Die Anfertigung von eigenen Seitenkanten kann zu Undichtheit und Eindringen von Luft führen.

## LAGERUNGSHINWEISE

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

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

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

DE



## GARANTIE

Wilfa gewährt auf dieses Produkt 5 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Die Garantie deckt Produktionsfehler oder Mängel ab, die während der Garantiezeit auftreten. Ihr Kaufbeleg dient als Nachweis gegenüber dem Händler, wenn Sie Ihre Garantie in Anspruch nehmen.

DE

Die Garantie gilt nur für Produkte, die für Privathaushalte gekauft und dort verwendet werden. Die Garantie gilt nicht, wenn das Produkt gewerblich verwendet wird. Die Garantie gilt nicht bei unsachgemäßer oder fahrlässiger Verwendung, Nichtbefolgung der Anleitungen von Wilfa oder falls das Gerät modifiziert oder eine nicht-autorisierte Reparatur daran vorgenommen wird. Die Garantie gilt auch nicht für normalen Verschleiß und Abnutzung des Produkts, fehlerhafte Verwendung, mangelhafte Pflege, Verwendung einer falschen elektrischen Spannung oder:

- Überlastung des Produkts
- Teile, die normal abgenutzt sind
- Teile, bei denen ein regelmäßiger Austausch zu erwarten ist (z. B. Filter, Batterie usw.)

## TECHNISCHE DATEN

220 V~240 V ~50 Hz, 100 W

## SUPPORT UND ERSATZTEILE

Support erhalten Sie auf **wilfa.com** und auf unserer Kundenservice-/Supportseite. Dort finden Sie Antworten auf häufig gestellte Fragen, Ersatzteile, Tipps und Tricks sowie alle unsere Kontaktdaten.

## RECYCLINGFÄHIGKEIT



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

DE

NL



## INHOUDSOPGAVE

---

88	BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES
90	BELANGRIJK
91	PRODUCTOVERZICHT
92	GEBRUIKSAANWIJZING
94	ONDERHOUD EN REINIGING
94	HANDIGE TIPS
95	PROBEEMOPLOSSING
96	OPBERGEN
98	GARANTIE
99	PRODUCTSPECIFICATIES
99	ONDERSTEUNING EN RESERVEONDERDELEN
99	RECYCLING

NL

## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig voordat u het product gebruikt en bewaar deze voor toekomstige raadpleging.
- Vóór gebruik controleren of het voltage overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje van het apparaat.
- Het apparaat niet gebruiken als het snoer of de stekker is beschadigd. Het apparaat niet gebruiken als het product is beschadigd of niet goed werkt.
- Als het snoer is beschadigd, moet het worden vervangen door de fabrikant, de servicetechnicus of soortgelijke gekwalificeerde personen, zodat gevaarlijke situaties worden voorkomen.
- Trek de stekker uit het stopcontact om het apparaat los te koppelen van de netvoeding. Hiervoor niet aan het snoer trekken.
- Geen verlengsnoer voor het apparaat gebruiken.
- Vóór het reinigen of als het apparaat niet wordt gebruikt, altijd eerst de stekker uit het stopcontact halen.
- Het apparaat niet gebruiken op natte of warme oppervlakken of in de buurt van een stroombron.

- Geen enkel onderdeel van het apparaat, noch het snoer of de stekker onderdompelen in water of enige andere vloeistof.
- Gebruik uitsluitend door de fabrikant aanbevolen accessoires of onderdelen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het bestemde gebruik. Gebruik het apparaat niet buiten het werkgebied.
- Het apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en ouder worden gebruikt en door personen met een fysieke, zintuigelijke of geestelijke beperking en door mensen die een gebrek aan ervaring of kennis hebben, als zij het apparaat onder toezicht gebruiken of instructies hebben gekregen over de veilige manier waarop het apparaat moet worden gebruikt en de hieraan gerelateerde gevaren hebben begrepen.
- Kinderen dienen het apparaat niet als speelgoed te gebruiken.
- Het apparaat mag niet worden gereinigd en onderhouden door kinderen, tenzij deze handelingen onder toezicht worden uitgevoerd.
- Houd het apparaat en het snoer uit de buurt van kinderen die jonger zijn dan 8 jaar.

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik binnenshuis en is niet bestemd voor industrieel of commercieel gebruik.
- Het product niet buitenshuis gebruiken of voor enig ander doel dan het bestemde gebruik.

#### BELANGRIJK

- Vacuüm verpakken is niet hetzelfde als conserveren en voorkomt niet dat eten bederft.
- Het zal dit proces wel vertragen. Vacuüm verpakken is geen vervanging voor koelen of invriezen. Na het vacuüm verpakken moet voeding nog steeds in de koelkast of vriezer worden bewaard.
- Gebruik altijd nieuwe zakjes om ziektes te voorkomen. Zakjes niet hergebruiken.
- Altijd 40 seconden wachten voordat een volgend product wordt verpakt.

NL

## PRODUCTOVERZICHT

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



NL

## GEBRUIKSAANWIJZING

1. Plaats de zakken in de daarvoor bestemde locatie. Zorg ervoor dat een uiteinde van de zak binnen deze ruimte is geplaatst, maar niet voorbij de afdichting kan en niet in de vacuümkamer komt. Vervolgens drukt u licht op het deksel en daarna op de knop Seal.
2. Plaats de open kant van de zak in de vacuümkamer. Let op: de ontluchtingsopening niet blokkeren.
3. Met beide handen het deksel zacht dichtdrukken. Vervolgens op de knop Vac/Seal drukken, waarna het vacumeren en sealen automatisch wordt uitgevoerd.
4. Druk na het vacumeren op de rechterknop Vergrendelen/ Ontgrendelen, open het deksel en neem de gesealde zak met de levensmiddelen uit.



NL

## HET SEALEN VAN VACUÛMZAKKEN EN ROLLEN

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

## CONSERVEREN MET VACUÛMZAK

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

NL

## CONSERVEREN MET VACUÛM-CONTAINER

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

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

## TIPS VOOR HET GEBRUIK VAN EEN CONTAINER

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

## TIPS VOOR HET VACUÛM SEALEN

Vóór gebruik de volgende instructies in acht nemen:

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

## ONDERHOUD EN REINIGING

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

NL

## HANDIGE TIPS

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



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

## PROBEEMOPLOSSING

### HET VACUMEREN WERKT NIET

- Controleer of de stekker goed in het stopcontact steekt.
- Controleer of het snoer is beschadigd.
- Controleer of het stopcontact goed werkt door de stekker van een ander apparaat in het stopcontact te steken.
- Controleer of het apparaat vergrendeld is.
- Controleer of de zak op de juiste manier in de vacuümkamer is geplaatst.
- Laat het apparaat 40 seconden afkoelen voordat u verder gaat. Opmerking: Laat het apparaat 40 seconden afkoelen voordat u verder gaat en laat het deksel open. Dit om oververhitting te voorkomen.

### NA HET VACUMEREN IS LUCHT IN DE ZAK AANWEZIG

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

NL

## OPBERGEN

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

NL

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

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

NL



## GARANTIE

Wilfa biedt voor dit product een garantie van vijf jaar. Deze periode start op de dag van de aankoop. De garantie dekt storingen of defecten die tijdens de garantieperiode in het product optreden. Uw aankoopbon is uw garantiebewijs voor de verkoper als u aanspraak maakt op de garantie.

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

NL

- Overbelasting van het product
- Onderdelen die normaal versleten zijn
- Onderdelen die regelmatig vervangen moeten worden (zoals filters, batterijen enz.)

## PRODUCTSPECIFICATIES

220 V ~ 240 V ~ 50 Hz, 100 W

## ONDERSTEUNING EN RESERVEONDERDELEN

Ga voor ondersteuning naar **wilfa.com** en raadpleeg onze klantenservice-/ondersteuningspagina. Hier vindt u veelgestelde vragen, reserveonderdelen, tips en trucs en al onze contactgegevens.

## RECYCLING



Deze markering geeft aan dat u dit product in de gehele Europese Unie niet met ander huishoudelijk afval mag meegeven. Om mogelijke schade aan het milieu of de gezondheid van mensen als gevolg van ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, dient het product op een verantwoorde manier gerecycled te worden om duurzaam hergebruik van materialen te stimuleren. Gebruik de retour- en inzamelingssystemen om uw gebruikte apparaat in te leveren, of neem contact op met de winkel waar u het product hebt gekocht. De winkel kan dit product in ontvangst nemen om het op veilige en milieuverantwoorde wijze te recyclen.

NL

PL

## SPIS TREŚCI

---

- 102 WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE  
BEZPIECZEŃSTWA
- 104 WAŻNE
- 105 OPIS OGÓLNY PRODUKTU
- 106 INSTRUKCJA OBSŁUGI
- 108 KONSERWACJA I CZYSZCZENIE
- 108 POMOCNE WSKAZÓWKI
- 109 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW
- 110 PRZECHOWYWANIE ŻYWNOŚCI
- 112 GWARANCJA
- 113 DANE TECHNICZNE PRODUKTU
- 113 POMOC TECHNICZNA I CZĘŚCI ZAMIENNE
- 113 MOŻLIWOŚĆ RECYKLINGU

PL

## WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

PL



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

- Nie używaj urządzenia w otwartym terenie ani do innych celów.

### WAŻNE

- Pakowanie próżniowe nie jest procesem konserwującym żywność i nie może zapobiec jej starzeniu.
- Jednak opóźnia ono ten proces. Pakowanie próżniowe nie zastępuje chłodzenia ani zamrażania. Produkty spożywcze przeznaczone do przechowywania w chłodziarkach po zapakowaniu próżniowym należy w dalszym ciągu przechowywać w chłodziarce lub zamrażarce.
- Aby wyeliminować ryzyko rozwoju chorobotwórczych drobnoustrojów, nie używaj torebek wielokrotnie; zawsze używaj nowych torebek.
- Za każdym razem po wykonaniu zgrzewu zaleca się odczekanie co najmniej 40 sekund.

PL

## OPIS OGÓLNY PRODUKTU

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



## INSTRUKCJA OBSŁUGI

1. W celu zgrzania torebki połóż ją w wyznaczonym obszarze (dopilnuj, aby jeden koniec torebki znajdował się w tym obszarze, ale nie wchodził poza uszczelkę ani nie znajdował się w komorze próżniowej), lekko naciśnij pokrywę, a następnie naciśnij przycisk „Seal”.
2. Włóż torebkę otwarciem do komory próżniowej; uważaj, aby nie zakryć otworów ssących.
3. Lekko dociśnij pokrywę obiema dłońmi, a następnie naciśnij przycisk „Vac/Seal” — operacja odessania powietrza i zgrzania odbędzie się automatycznie.
4. Po odessaniu naciśnij przycisk wyrównywania ciśnienia, otwórz pokrywę i wyjmij zgrzaną torebkę z żywnością w środku.



PL

## ZGRZEWANIE PRÓŻNIOWE TOREBEK I TOREBEK Z ROLKI

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

## PAKOWANIE W TOREBKI PRÓŻNIOWE

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

## PAKOWANIE W POJEMNIKI PRÓŻNIOWE

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

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

## PORADY DOTYCZĄCE KORZYSTANIA Z POJEMNIKÓW

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

## PORADY DOTYCZĄCE ZGRZEWANIA PRÓŻNIOWEGO

Zwróć uwagę na następujące punkty przed użyciem:

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

## KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

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

PL

## POMOCNE WSKAZÓWKI

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

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

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

### PRÓBUJĘ ZAPAKOWAĆ PRÓŻNIOWO TOREBKĘ I NIC SIĘ NIE DZIEJE

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

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

PL

### POD ODESSANIU POWIETRZE W DALSZYM CIĄGU ZNAJDUJE SIĘ W WORKU

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

## PRZECHOWYWANIE ŻYWNOŚCI

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

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

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



PL



## GWARANCJA

Firma Wilfa obejmuje ten produkt 5-letnią gwarancją od daty zakupu. Gwarancja obejmuje wady produkcyjne lub usterki wynikłe w okresie gwarancji. W przypadku roszczeń z tytułu gwarancji dowodem dla sprzedawcy jest paragon lub inny dokument potwierdzający zakup.

Gwarancja obejmuje wyłącznie produkty zakupione i używane na potrzeby indywidualnych gospodarstw domowych. Komercyjna eksploatacja produktu powoduje unieważnienie gwarancji. Gwarancja zostanie unieważniona w przypadku niewłaściwego używania produktu, niedbałości, postępowania niezgodnego z instrukcjami podanymi przez firmę Wilfa, a także w przypadku modyfikacji produktu lub jego nieautoryzowanej naprawy. Gwarancja nie obejmuje ponadto normalnego zużycia, użycia niezgodnego z przeznaczeniem, braku konserwacji, podłączenia do nieprawidłowego napięcia elektrycznego oraz:

PL

- Przeciążenia produktu
- Części, które zużywają się w wyniku normalnej eksploatacji
- Części, które należy regularnie wymieniać (np. filtr, akumulator itp.)

## DANE TECHNICZNE PRODUKTU

220–240 V~ 50 Hz, 100 W

## POMOC TECHNICZNA I CZĘŚCI ZAMIENNE

Aby uzyskać pomoc techniczną, odwiedź stronę obsługi klienta/pomocy technicznej w naszej witrynie **wilfa.com**. Znajdziesz tam często zadawane pytania, listy części zamiennych, porady i wskazówki oraz wszystkie dane kontaktowe.

## MOŻLIWOŚĆ RECYKLINGU



Ten znak wskazuje, że w Unii Europejskiej to urządzenie nie może być wyrzucane wraz z odpadami z gospodarstw domowych. Aby zapobiec możliwemu skażeniu środowiska lub zagrożeniom dla zdrowia ludzi z uwagi na niekontrolowaną utylizację odpadów, należy odpowiedzialnie przekazać je do recyklingu w celu promocji zrównoważonej gospodarki zasobami materiałowymi w zakresie ponownego użycia. Aby pozbyć się urządzenia po okresie eksploatacji, należy skorzystać z właściwego punktu zbiórki lub skontaktować się ze sprzedawcą, od którego kupiono produkt. W ten sposób produkt zostanie bezpłatnie przekazany do recyklingu bezpiecznego dla środowiska.

PL

FR

## SOMMAIRE

---

- 116 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
- 118 IMPORTANT
- 119 APERÇU DU PRODUIT
- 120 MODE D'EMPLOI
- 122 ENTRETIEN ET NETTOYAGE
- 123 ASTUCES UTILES
- 124 DÉPANNAGE
- 125 GUIDE DE STOCKAGE
- 126 GARANTIE
- 127 CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT
- 127 ASSISTANCE ET PIÈCES DÉTACHÉES
- 127 RECYCLAGE

FR

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

FR

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

- Ne pas utiliser cet article à l'extérieur ou à toute autre fin.

#### IMPORTANT

- L'emballage sous vide n'est pas la même chose que la conservation et ne peut pas empêcher les aliments de vieillir.
- Toutefois, il en retardera le processus. L'emballage sous vide ne remplace pas la réfrigération ou la congélation. Les marchandises réfrigérées doivent être maintenues au réfrigérateur ou au congélateur après l'emballage sous vide.
- Pour éviter les éventuelles maladies, ne pas réutiliser les sacs. En utiliser toujours de nouveaux.
- Il est recommandé de respecter des intervalles de 40 secondes après chaque scellage.



## APERÇU DU PRODUIT

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



FR

## MODE D'EMPLOI

1. Lors du scellage des sacs, mettre ces derniers dans la zone prévue à cet effet (s'assurer que l'une des extrémités du sac est dans la zone, mais ne peut pas dépasser le joint ni se trouver dans la chambre sous vide), appuyer légèrement sur le couvercle, puis appuyer sur le bouton « Seal » (Sceller).



2. Mettre le côté ouverture des sacs dans la chambre sous vide. Veiller à ne pas recouvrir le trou d'aspiration de l'air.



3. Appuyer légèrement sur le couvercle avec les deux mains, puis appuyer sur le bouton Vac/Seal (Vide/Sceller). La mise sous vide et le scellage se font alors automatiquement.



4. Une fois la mise sous vide effectuée, appuyer sur le bouton de dégagement à droite, ouvrir le couvercle, puis sortir le sac scellé avec les aliments à l'intérieur.



FR

## SCELLAGE DES SACS ET ROULEAUX SOUS VIDE

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

### Conservation avec sac sous vide

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

## CONSERVATION AVEC BOÎTES SOUS VIDE

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

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

## CONSEILS POUR L'UTILISATION DE LA BOÎTE

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

## ASTUCES POUR LE SCELLAGE SOUS VIDE

Faire attention aux points suivants avant utilisation :

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

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

FR

## ASTUCES UTILES

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

## DÉPANNAGE

### RIEN NE SE PRODUIT LORSQUE VOUS TENTEZ DE FAIRE LE VIDE DANS LE PACKAGE

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

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

### IL Y A ENCORE DE L'AIR DANS LE SAC APRÈS L'ASPIRATION :

- Vérifier que l'ouverture du sac soit correctement placée en entier à l'intérieur de la chambre sous vide.
- Examiner si le sac fuit. Sceller le sac rempli d'air, puis l'immerger dans de l'eau et appliquer une pression. La présence de bulles indique une fuite. Dans ce cas, utiliser un sac neuf.
- Un pli dans le sac le long du joint peut provoquer une fuite et laisser l'air rentrer. Couper le sac et refaire le joint.
- Ne pas tenter de réaliser vos propres joints latéraux car les sacs sont fabriqués avec des joints latéraux spéciaux, scellés sur toute la longueur jusqu'au bord extérieur. Réaliser vos propres joints latéraux peut provoquer des fuites et permettre à l'air de rentrer.

## GUIDE DE STOCKAGE

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

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

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

FR



## GARANTIE

Wilfa offre une garantie de 5 ans sur ce produit à compter de la date d'achat. La garantie prend en charge les anomalies ou défauts de production survenant durant la période de garantie. Le reçu d'achat constitue votre preuve d'achat pour le revendeur en cas de recours à la garantie.

La garantie n'est valide que sur les produits achetés et utilisés pour un usage domestique. Elle n'est pas valide en cas d'utilisation commerciale du produit. La garantie ne s'applique pas en cas de mauvaise utilisation du produit, de négligence, de non-respect des consignes de Wilfa, de modification ou de réparation non autorisée. La garantie ne s'applique pas non plus en cas d'usure naturelle du produit, de mauvaise utilisation, de défaut d'entretien ou d'utilisation d'une tension électrique non adaptée ou :

- En cas de surcharge du produit
- Aux pièces concernées par une usure naturelle
- Aux pièces devant être remplacées régulièrement (par exemple, filtre, pile, etc.)

FR



## CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

220 V~ 240 V~50 Hz, 100 W

## ASSISTANCE ET PIÈCES DÉTACHÉES

Pour toute demande d'assistance, consulter le site **wilfa.com** et la page de notre service client/d'assistance. Cette page propose des réponses aux questions les plus fréquentes, des informations sur les pièces détachées, des conseils et astuces ainsi que toutes nos coordonnées.

## RECYCLAGE



Ce marquage indique que l'élimination de ce produit avec les déchets ménagers est proscrite dans toute l'Union européenne. Pour éviter tout impact négatif sur l'environnement ou la santé humaine en raison d'une élimination inadéquate des déchets, recycler l'appareil de manière responsable, afin d'encourager la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner l'appareil usagé, recourir aux systèmes de retour et de collecte, ou contacter le revendeur auprès duquel le produit a été acheté. Celui-ci pourra reprendre le produit pour un recyclage gratuit, respectueux de l'environnement.

FR

IT

## SOMMARIO

---

130	IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA
132	IMPORTANTE
133	PANORAMICA DEL PRODOTTO
134	ISTRUZIONI PER L'USO
136	CURA E PULIZIA
136	SUGGERIMENTI UTILI
137	RISOLUZIONE DEI PROBLEMI
138	GUIDA ALLA CONSERVAZIONE
140	GARANZIA
141	SPECIFICHE DEL PRODOTTO
141	ASSISTENZA E RICAMBI
141	RICICLABILITÀ

IT

## IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Leggere attentamente il presente manuale prima dell'uso e conservarlo per consultazioni future.
- Prima dell'uso, verificare che la tensione di alimentazione locale corrisponda alla tensione indicata sull'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati. Non utilizzare l'apparecchio in caso di malfunzionamenti o danni al prodotto.
- Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato, la sostituzione spetta al produttore, a un suo addetto alla riparazione o a un tecnico ugualmente qualificato al fine di evitare pericoli.
- Per scollegare l'alimentazione, scollegare la spina del cavo di alimentazione dalla presa elettrica. Non scollegare tirando il cavo di alimentazione.
- Non utilizzare una prolunga con l'apparecchio.
- Quando l'apparecchio non è in uso o deve essere pulito, scollegare prima la spina del cavo di alimentazione dalla presa di corrente.
- Non utilizzare l'apparecchio su superfici bagnate o calde o vicino a una fonte di alimentazione.

- Non immergere l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi.
- Utilizzare solo accessori o componenti raccomandati dal produttore.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso previsto. Non utilizzare il prodotto al di fuori dell'area di lavoro.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché siano sorvegliate o abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e ne comprendano i pericoli.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini non sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- Questo prodotto è destinato esclusivamente all'utilizzo in ambiente interno, non industriale, non commerciale; utilizzarlo solo in ambiente domestico.

- Non utilizzare il prodotto all'aperto o per qualsiasi altro scopo.

#### IMPORTANTE

- Il confezionamento sottovuoto non è uguale alla conservazione e non può impedire l'invecchiamento degli alimenti.
- Tuttavia, ne ritarderà il processo. Il confezionamento sottovuoto non sostituisce il raffreddamento o il congelamento. Gli articoli refrigerati devono comunque essere conservati in frigorifero o nel congelatore dopo il confezionamento sottovuoto.
- Per evitare possibili problemi alla salute, non riutilizzare le buste, utilizzare sempre buste nuove.
- Si consigliano intervalli di 40 secondi dopo ogni sigillatura.

## PANORAMICA DEL PRODOTTO

1. **Gancio di bloccaggio**  
Premere il coperchio verso il basso finché non scatta per bloccare la busta in posizione.
2. **Camera per sottovuoto**  
La busta deve essere posizionata all'interno della camera del sottovuoto per l'aspirazione.
3. **Guarnizione inferiore**  
Elemento di tenuta - elemento che sigilla le buste/i rotoli sottovuoto.
4. **Guarnizione superiore**  
Elemento di tenuta - elemento che sigilla le buste/i rotoli sottovuoto.
5. **Ugello per sottovuoto.**  
Quando si pompa un contenitore esterno per sottovuoto, un tappo per il vino o altri accessori, inserire il tubo nell'ugello. Non ostruire l'ugello durante l'uso.
6. **Labbro in gomma**  
Appiattisce la guarnizione.
7. **Barra saldante**  
Larga 3 mm, garantisce una buona tenuta.
8. **Pulsante di rilascio dell'aria**  
Dopo l'aspirazione, premere il pulsante di rilascio.
9. **Pulsante "Canister" (Contenitore)**  
Premendo questo pulsante, l'apparecchio inizia a creare il sottovuoto nella confezione del contenitore fino al completamento del processo.
10. **Pulsante "Seal" (Sigillatura)**  
Premere questo pulsante per saldare la busta (si consigliano intervalli di 40 secondi ogni volta)
11. **Pulsante "Vac/Seal/Stop" (Aspirazione/Sigillatura/Arresto)**  
Premere questo pulsante per creare il sottovuoto e sigillare la busta (si consigliano intervalli di 40 secondi ogni volta). Premere nuovamente questo pulsante per interrompere immediatamente il funzionamento della macchina.



## ISTRUZIONI PER L'USO

1. Quando si sigillano le buste, collocarle nell'area designata (assicurarsi che un'estremità della busta si trovi all'interno di quest'area, ma non possa oltrepassare la guarnizione, né possa essere nella camera per sottovuoto), premere leggermente il coperchio, quindi premere semplicemente il pulsante "Seal" (Sigillatura).
2. Inserire il lato di apertura delle buste nella camera per sottovuoto, assicurarsi di non coprire il foro di aspirazione dell'aria.
3. Premere leggermente il coperchio con entrambe le mani, quindi premere il pulsante Vac/Seal per eseguire automaticamente l'aspirazione e la sigillatura.
4. Dopo il vuoto, premere il pulsante di rilascio a destra, aprire il coperchio, quindi estrarre la busta sigillata con il cibo all'interno.





## SIGILLARE LE BUSTE E I ROTOLI PER IL SOTTOVUOTO

1. Collegare l'apparecchio.
2. Inserire l'apertura della busta nella camera per sottovuoto come illustrato nelle figure precedenti.
3. Chiudere il coperchio e premerlo leggermente verso il basso.
4. Premere il pulsante "Seal" (Sigillatura), il LED si accende; quando il LED si spegne, la sigillatura è terminata.
5. Premere il pulsante di rilascio a destra per aprire l'apparecchio, quindi estrarre la busta sigillata.

## CONSERVAZIONE CON BUSTA PER SOTTOVUOTO

1. Collegare l'apparecchio.
2. Inserire all'interno della busta gli alimenti che si desidera conservare.
3. Pulire e raddrizzare l'apertura della busta, assicurandosi che non vi siano grinze sull'apertura.
4. Inserire l'apertura della busta nella camera per sottovuoto come illustrato nelle figure precedenti.
5. Chiudere il coperchio, premerlo leggermente verso il basso.
6. Premendo il pulsante "Vacuum/Seal" (Vuoto/Sigillatura) il LED si accende, la busta verrà automaticamente messa sottovuoto e sigillata. Quando il LED su "Seal" si spegne, il processo è completato.
7. Premere i pulsanti di rilascio a destra, quindi estrarre gli articoli sigillati.

## CONSERVAZIONE CON CONTENITORI DI ASPIRAZIONE

1. Mettere gli oggetti all'interno del contenitore e coprirlo con il coperchio, inserire un'estremità del tubo nell'ugello di aspirazione sull'apparecchio, quindi inserire l'altra estremità nel foro sulla parte superiore del coperchio del contenitore.
2. Premere il pulsante "Canister" (Contenitore) per avviare l'aspirazione dell'aria dal contenitore e creare una chiusura ermetica. È possibile premere il pulsante "Stop" per interrompere il funzionamento in qualsiasi momento. Al termine del processo di aspirazione, l'apparecchio si arresta automaticamente.
3. Scollegare prima un'estremità del tubo dal contenitore, quindi scollegare l'altra estremità dall'apparecchio.
4. Quando gli articoli conservati scadono o devono essere rimossi dal contenitore, premere il pulsante al centro del coperchio del contenitore per far entrare l'aria, quindi aprire il contenitore in pochi secondi.

**Nota:** L'acquisto del contenitore è a carico dell'utente finale, che deve rispettare i relativi requisiti. La nostra confezionatrice fornisce solo questa funzione.

## CONSIGLI PER L'USO DEL CONTENITORE

- Rimuovere il coperchio prima di mettere il contenitore nel forno a microonde.
- Mettere il contenitore in frigorifero per una migliore conservazione.

## CONSIGLI SULLA SIGILLATURA SOTTOVUOTO

Prestare attenzione ai seguenti aspetti prima dell'uso:

- Assicursarsi di lasciare uno spazio di almeno 2,5 cm tra gli oggetti e il bordo.
- Pulire il bordo del vasetto, del contenitore o della bottiglia per assicurarsi che sia pulito e asciutto.
- Mettere il coperchio sul contenitore o inserire il tappo da vino nella bottiglia.
- Ruotare la manopola per aspirare il contenitore; una volta completato il processo, disattivare la manopola e rimuovere il tubo.

## CURA E PULIZIA

- Scollegare sempre l'unità prima della pulizia.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi per la pulizia.
- Non utilizzare detergenti abrasivi per la pulizia, in quanto potrebbero graffiare la superficie dell'apparecchio.
- Se necessario, pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido o una spugna con detersivo delicato.
- Per pulire la camera per sottovuoto, rimuovere gli eventuali alimenti o i liquidi con un panno carta.
- Asciugare accuratamente prima di riutilizzare.

## SUGGERIMENTI UTILI

- Non riempire eccessivamente le buste, lasciare una lunghezza sufficiente all'altezza dell'apertura della busta in modo da poterla collocare facilmente nella camera per sottovuoto.
- Assicursarsi che l'apertura della busta non sia bagnata. Potrebbe essere difficile fondere e sigillare saldamente una busta bagnata.
- Il confezionamento sottovuoto non può sostituire completamente la refrigerazione e il congelamento, gli alimenti deperibili devono comunque essere refrigerati o congelati.
- L'apertura delle buste di plastica deve essere pulita e piatta, non devono essere presenti corpi estranei o pieghe, altrimenti si verificheranno difficoltà o perdite durante la sigillatura.
- Per evitare grinze nella sigillatura quando si sigillano elementi ingombranti, distendere delicatamente la busta durante l'inserimento nella camera per sottovuoto e tenerla ferma fino a quando la pompa non inizia a funzionare.

- Per la sigillatura sottovuoto di oggetti con bordi affilati (spaghetti crudi, argenteria, ecc.), proteggere la busta dalle forature avvolgendo l'articolo in un morbido materiale ammortizzante, come un panno carta: potrebbe essere necessario un contenitore invece di una busta.
- Quando si utilizzano gli accessori, ricordarsi di lasciare 2,5 cm di spazio sulla parte superiore del contenitore.
- Precongelare la frutta e scottare la verdura prima della sigillatura sottovuoto per risultati ottimali.
- Si consigliano intervalli di 40 secondi dopo la sigillatura o il sottovuoto.
- Se non si è sicuri che la busta sia stata sigillata correttamente, sigillarla di nuovo.

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

### NON SUCCEDE NULLA QUANDO SI CERCA DI ASPIRARE LA CONFEZIONE

- Controllare se il cavo di alimentazione è collegato saldamente alla presa elettrica.
- Controllare se il cavo di alimentazione è danneggiato.
- Controllare se la presa elettrica funziona collegando un altro apparecchio.
- Assicurarsi che i fermi siano in posizione bloccata.
- Assicurarsi che la busta sia posizionata correttamente all'interno della camera per sottovuoto.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per 40 secondi prima di riutilizzarlo.

**Nota:** Per evitare il surriscaldamento dell'apparecchio, lasciarlo raffreddare per 40 secondi prima di riutilizzarlo e tenere aperto il coperchio.

### C'È ANCORA ARIA NELLA BUSTA DOPO L'ASPIRAZIONE

- Assicurarsi che l'apertura della busta sia posizionata interamente all'interno della camera per sottovuoto.
- Esaminare la busta per verificare che non presenti perdite. Sigillare la busta contenente aria, quindi immergerla in acqua e applicare pressione; le bolle indicano una perdita; se appaiono bolle, utilizzare una nuova busta.
- Una grinza nella busta lungo la sigillatura può causare perdite e consentire all'aria di rientrare, è sufficiente tagliare la busta e risigillare.
- Non tentare di realizzare autonomamente le giunture laterali, poiché le buste sono realizzate con speciali giunture sigillate fino al bordo esterno. Realizzare autonomamente le giunture laterali può causare perdite e consentire l'ingresso di aria.

## GUIDA ALLA CONSERVAZIONE

<b>In frigorifero (5 +/-3 °C)</b>	<b>Non sottovuoto</b>	<b>Sottovuoto</b>
Carne rossa	3-4 giorni	8-9 giorni
Carne bianca	2-3 giorni	6-8 giorni
Pesce	1-3 giorni	4-5 giorni
Carne cotta	3-5 giorni	10-15 giorni
Formaggio non stagionato	5-7 giorni	20 giorni
Formaggio stagionato	1-5 giorni	60 giorni
Frutta	5-7 giorni	14-20 giorni
Verdure	1-3 giorni	7-10 giorni
Avanzi di pasta/riso	2-3 giorni	6-8 giorni
Dolci cremosi	2-3 giorni	8 giorni

<b>Temperatura ambiente (25 +/-2 °C)</b>	<b>Non sottovuoto</b>	<b>Sottovuoto</b>
Pane fresco	1-2 giorni	8-10 giorni
Biscotti	4-6 mesi	12 mesi
Pasta/riso crudi	5-6 mesi	12 mesi
Farina	4-6 mesi	12 mesi
Frutta secca	3-4 mesi	12 mesi
Caffè macinato	2-3 mesi	12 mesi
Tè sfuso	5-6 mesi	12 mesi
Tè al latte	1-2 mesi	12 mesi

<b>Nel congelatore (-18 +/-2 °C)</b>	<b>Non sottovuoto</b>	<b>Sottovuoto</b>
Carne	4-6 mesi	15-20 mesi
Pesce	3-4 mesi	15-20 mesi
Verdure	3-4 mesi	8-24 mesi

IT



## GARANZIA

Wilfa rilascia una garanzia di 5 anni su questo prodotto a partire dal giorno dell'acquisto. La garanzia copre i guasti o i difetti di produzione che si verificano durante il periodo di garanzia. La ricevuta d'acquisto funge da prova nei confronti del rivenditore in caso di richiesta di garanzia.

La garanzia è valida solo per i prodotti acquistati e utilizzati in ambiente domestico. La garanzia non è valida se il prodotto viene utilizzato per scopi commerciali. La garanzia non è valida se il prodotto viene utilizzato in modo improprio o negligente, se le istruzioni fornite da Wilfa non vengono rispettate, se viene modificato o se viene effettuata una riparazione non autorizzata. La garanzia non è valida anche in caso di normale usura del prodotto, uso improprio, mancanza di manutenzione, uso di tensioni elettriche errate o:

- Sovraccarico del prodotto
- Parti normalmente usurate
- Componenti di cui si prevede la regolare sostituzione (ad es. filtro, batteria, ecc.)

## SPECIFICHE DEL PRODOTTO

220 V~240 V~50 Hz, 100 W

## ASSISTENZA E RICAMBI

Per ricevere assistenza, visitare il sito **wilfa.com** e consultare la nostra pagina dedicata all'assistenza clienti. In questa sezione è possibile trovare domande frequenti, ricambi, consigli, suggerimenti e tutte le nostre informazioni di contatto.

## RICICLABILITÀ



Questo marchio indica che il prodotto non deve essere smaltito insieme ad altri rifiuti domestici nell'intera area UE. Al fine di evitare possibili danni all'ambiente o alla salute umana derivanti dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclare in modo responsabile allo scopo di promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire un dispositivo dismesso, servirsi dei sistemi di restituzione e raccolta o contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. Questo prodotto può essere smaltito presso un centro di riciclaggio ecologico gratuito.

IT

ES



## CONTENIDO

---

144	INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES
146	IMPORTANTE
147	VISTA GENERAL DEL PRODUCTO
148	INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO
150	CUIDADO Y LIMPIEZA
151	CONSEJOS ÚTILES
152	SOLUCIÓN DE PROBLEMAS
153	GUÍA DE ALMACENAMIENTO
154	GARANTÍA
155	ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO
155	ASISTENCIA Y REPUESTOS
155	RECICLADO

ES

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- Lea detenidamente este manual de instrucciones antes de utilizar el aparato y guárdelo para futuras consultas.
- Compruebe si la tensión de alimentación local coincide con la tensión indicada en este aparato antes de utilizarlo.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados. No utilice el aparato si el producto no funciona correctamente o presenta daños.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirlo el fabricante, su representante de servicio u otras personas cualificadas para evitar cualquier riesgo.
- Para desconectar la alimentación, quite el enchufe desde la toma de corriente. No lo quite tirando del cable de alimentación.
- No utilice alargadores con el aparato.
- Cuando no se esté usando el aparato o haya que limpiarlo, quite primero el enchufe desde la toma de corriente.
- No utilice el aparato sobre superficies húmedas o calientes ni cerca de una fuente de alimentación.

ES

- No sumerja ninguna parte del aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua ni en otros líquidos.
- Utilice únicamente los accesorios o acoplamientos recomendados por el fabricante.
- Utilice el aparato solo para su uso previsto. No utilice el producto fuera de su ámbito de trabajo.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, si lo hacen bajo supervisión o se les ha instruido adecuadamente para hacerlo de un modo seguro y comprenden los riesgos que entraña utilizarlo.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Este producto se ha diseñado exclusivamente para un uso doméstico en interiores y no para un uso industrial ni comercial.
- No utilice el artículo al aire libre ni para ningún otro fin distinto al descrito.

## IMPORTANTE

- El envasado al vacío no es lo mismo que la conservación y no impide que los alimentos se estropeen.
- Sin embargo, retrasará el proceso. El envasado al vacío no sustituye a la refrigeración ni a la congelación. Los productos refrigerados se deberán guardar en el frigorífico o en el congelador después del envasado al vacío.
- Para evitar posibles intoxicaciones, no reutilice las bolsas. Utilice siempre bolsas nuevas.
- Se recomienda realizar intervalos de 40 segundos después de cada envasado.

## VISTA GENERAL DEL PRODUCTO

1. **Gancho de bloqueo**  
Presione la cubierta hacia abajo hasta que haga clic para bloquear la bolsa en su sitio.
2. **Cámara de vacío**  
La bolsa debe colocarse dentro de la cámara de vacío para poder hacer el vacío.
3. **Junta inferior**  
Elemento de envasado - elemento que envasa las bolsas/rollos de vacío.
4. **Junta superior**  
Elemento de envasado - elemento que envasa las bolsas/rollos de vacío.
5. **Boquilla de aspiración**  
Cuando bombee el receptáculo de vacío externo, el tapón de vacío para vino u otros accesorios, inserte la manguera en la boquilla. No bloquee la boquilla durante el uso.
6. **Borde de goma**  
Haga que el envasado sea plano.
7. **Barra de envasado**  
Barra de envasado de 3 mm de anchura para un buen envasado.
8. **Botón de liberación de aire**  
Después de hacer el vacío, pulse el botón de liberación.
9. **Botón «Canister» (Receptáculo)**  
Pulse este botón para que el aparato empiece a hacer el vacío en el envase desde el receptáculo hasta que finalice el proceso.
10. **Botón «Seal» (Envasar)**  
Pulse este botón para envasar la bolsa (se recomiendan intervalos de 40 segundos cada vez)
11. **Botón «Vac/Seal/Stop» (Hacer el vacío/Envasar/Detener)**  
Pulse este botón para hacer el vacío y envasar la bolsa (se recomiendan intervalos de 40 segundos cada vez). Vuelva a pulsar este botón y la máquina dejará de funcionar de inmediato.



## INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

1. Cuando envase bolsas, colóquelas en el área designada (asegúrese de que un extremo de la bolsa esté dentro de esta área, pero no pueda pasar la junta ni tampoco pueda meterse dentro de la cámara de vacío). Presione ligeramente la tapa y, a continuación, simplemente pulse el botón «Seal» (Envasar).
2. Coloque el lado por donde se abren las bolsas en la cámara de vacío; asegúrese de no cubrir el orificio de aspiración de aire.
3. Presione ligeramente la tapa con ambas manos y, a continuación, pulse el botón «Vac/Seal» (Hacer el vacío/Envasar). La aplicación de vacío y el envasado se realizarán automáticamente.
4. Después de hacer el vacío, pulse el botón de liberación situado a la derecha y abra la tapa; a continuación, extraiga la bolsa envasada con los alimentos en el interior.



## ENVASADO DE BOLSAS Y ROLLOS DE VACÍO

1. Enchufe el aparato.
2. Introduzca la abertura de la bolsa en la cámara de vacío como se muestra en las imágenes anteriores.
3. Cierre la tapa y presiónela ligeramente hacia abajo.
4. Pulse el botón «Seal» (Envasar). El LED se iluminará. Cuando la luz LED se apague, el envasado habrá finalizado.
5. Pulse el botón de liberación situado a la derecha para abrir el aparato y, a continuación, extraiga la bolsa envasada.

## CONSERVACIÓN CON BOLSA DE VACÍO

1. Enchufe el aparato.
2. Coloque los artículos que desea conservar dentro de la bolsa.
3. Limpie y enderece la abertura de la bolsa. Asegúrese de que la abertura no tenga arrugas.
4. Introduzca la abertura de la bolsa en la cámara de vacío como se muestra en las imágenes anteriores.
5. Cierre la tapa y presiónela ligeramente hacia abajo.
6. Pulse el botón «Vacuum/Seal» (Hacer el vacío/Envasar) y el LED se iluminará. A continuación, se hará el vacío en la bolsa y se envasará automáticamente. Cuando el LED de «Seal» (Envasar) se apague, el proceso habrá finalizado.
7. Pulse los botones de liberación de la derecha y extraiga los elementos envasados.

## CONSERVACIÓN CON RECEPTÁCULOS DE VACÍO

1. Coloque los elementos dentro del receptáculo y cubra este último con la tapa. Inserte un extremo de la manguera en la boca de aspiración del aparato y, a continuación, introduzca el otro extremo en el orificio de la parte superior de la tapa del receptáculo.
2. Pulse el botón «Canister» (Receptáculo) y empezará a aspirar el aire del receptáculo y crear un envasado hermético. Puede pulsar el botón «Stop» (Detener) para detener el funcionamiento en cualquier momento. Una vez finalizado el proceso de aspiración, el aparato se detendrá automáticamente.
3. Desconecte primero un extremo de la manguera del recipiente y, a continuación, el otro extremo del aparato.
4. Cuando los elementos almacenados caduquen o haya que retirarlos del receptáculo, pulse el botón situado en el centro de la tapa del receptáculo para desinflar el aire y, a continuación, podrá abrir el receptáculo al cabo de unos segundos.

**Nota:** El usuario final debe comprar el receptáculo por su cuenta y cumplir los requisitos correspondientes. Nuestra envasadora solo ofrece esta función.

### CONSEJOS PARA EL USO DEL RECEPTÁCULO

- Quite la tapa antes de introducir el receptáculo en el microondas.
- Meta el receptáculo en el frigorífico para una mejor conservación.

### CONSEJOS PARA ENVASAR AL VACÍO

Preste atención a los siguientes puntos antes de utilizar el producto:

- Asegúrese de dejar al menos 2,5 cm de espacio entre los objetos y el borde.
- Limpie el borde del tarro, el recipiente o la botella para asegurarse de que esté limpio y seco.
- Ponga la tapa en el receptáculo o recipiente o introduzca el tapón de vacío para vino en la botella.
- Gire el botón para aspirar el receptáculo/recipiente con un botón giratorio grande en la tapa; cuando finalice el proceso, gírelo hasta la posición de apagado y, a continuación, quite la manguera.

### CUIDADO Y LIMPIEZA

- Desconecte siempre la unidad antes de limpiarla.
- No sumerja el aparato en agua sobre ni en otro líquido para limpiarlo.
- No utilice limpiadores abrasivos para limpiarlo, ya que podrían rayar la superficie del aparato.
- De ser necesario, limpie el exterior del aparato con un paño húmedo o una esponja con jabón suave.
- Para limpiar la cámara de vacío, elimine cualquier resto de alimento o líquido con un pañuelo de papel.
- Séquelo bien antes de volver a utilizarlo.



## CONSEJOS ÚTILES

- No sobrecargue las bolsas. Deje suficiente espacio en la abertura de la bolsa para que se pueda colocar fácilmente en la cámara de vacío.
- Asegúrese de que la abertura de la bolsa no esté mojada. Puede ser difícil fundir y envasar herméticamente una bolsa húmeda.
- El envasado al vacío no puede sustituir por completo a la refrigeración y la congelación. Los alimentos perecederos deben seguir refrigerados o congelados.
- Deje la abertura de las bolsas de plástico limpia y plana, sin objetos extraños ni pliegues; de lo contrario, se producirán dificultades o fugas durante el envasado.
- Para evitar que se formen arrugas al envasar al vacío artículos voluminosos, estire suavemente la bolsa mientras la inserta en la cámara de vacío y sosténgala hasta que la bomba comience a funcionar.
- Cuando realice el envasado al vacío de elementos con bordes afilados (espaguetis secos, cubiertos de plata, etc.), proteja la bolsa de pinchazos envolviendo los elementos en un material acolchado blando, como un pañuelo de papel. Es posible que necesite un receptáculo en lugar de una bolsa.
- Cuando utilice accesorios, recuerde dejar 2,5 cm de espacio en la parte superior del receptáculo o contenedor.
- Para obtener los mejores resultados, congele previamente las frutas y escalde las verduras antes del envasado al vacío.
- Se recomienda realizar intervalos de 40 segundos después del envasado o de hacer el vacío.
- Si no está seguro de si su bolsa se ha envasado correctamente, vuelva a envasarla.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### NO OCURRE NADA CUANDO INTENTA HACER EL VACÍO AL PAQUETE

- Compruebe si el cable de alimentación está bien enchufado a la toma de corriente.
- Compruebe si el cable de alimentación está dañado.
- Compruebe si la toma de corriente funciona enchufando otro aparato.
- Asegúrese de que los cierres estén en la posición de bloqueo.
- Asegúrese de que la bolsa esté colocada correctamente dentro de la cámara de vacío.
- Deje que el aparato se enfríe durante 40 segundos antes de volver a utilizarlo.

**Nota:** Para evitar que el aparato se sobrecaliente, deje que se enfríe durante 40 segundos antes de volver a utilizarlo y mantenga la cubierta abierta.

### SIGUE HABIENDO AIRE EN LA BOLSA DESPUÉS DE HACER EL VACÍO

- Asegúrese de que la abertura de la bolsa esté metida del todo dentro de la cámara de vacío.
- Examine la bolsa para ver si tiene fugas. Envase la bolsa con aire, sumérgjala en agua y aplique presión; la presencia de burbujas indica una fuga; utilice una bolsa nueva si aparecen burbujas.
- Una arruga a lo largo del envasado de la bolsa puede causar fugas y permitir que vuelva a entrar aire; simplemente corte la bolsa y vuelva a envasar.
- No intente hacer sus propias costuras laterales, ya que las bolsas están fabricadas con costuras laterales especiales, que están selladas hasta el borde exterior. Si hace sus propias costuras laterales, puede provocar fugas y dejar que vuelva a entrar aire.

## GUÍA DE ALMACENAMIENTO

<b>En el frigorífico (5 +/-3 °C)</b>	<b>Sin vacío</b>	<b>Vacío</b>
Carne roja	3-4 días	8-9 días
Carne blanca	2-3 días	6-8 días
Pescado	1-3 días	4-5 días
Carne cocinada	3-5 días	10-15 días
Queso tierno	5-7 días	20 días
Queso curado	1-5 días	60 días
Frutas	5-7 días	14-20 días
Verduras	1-3 días	7-10 días
Sobras de pasta/arroz	2-3 días	6-8 días
Postres de crema	2-3 días	8 días

<b>Temperatura ambiente (25 +/-2 °C)</b>	<b>Sin vacío</b>	<b>Vacío</b>
Pan fresco	1-2 días	8-10 días
Galletas	4-6 meses	12 meses
Pasta/arroz sin cocinar	5-6 meses	12 meses
Harina	4-6 meses	12 meses
Frutas deshidratadas	3-4 meses	12 meses
Café molido	2-3 meses	12 meses
Té a granel	5-6 meses	12 meses
Té con leche	1-2 meses	12 meses

<b>En el congelador (-18 +/-2 °C)</b>	<b>Sin vacío</b>	<b>Vacío</b>
Carne	4-6 meses	15-20 meses
Pescado	3-4 meses	15-20 meses
Verduras	3-4 meses	8-24 meses

ES



## GARANTÍA

Wilfa ofrece una garantía de 5 años para este producto desde el día de la compra. La garantía cubre los fallos o los defectos de fabricación que surjan durante el periodo de garantía. Su recibo de compra sirve de prueba para el minorista en caso de reclamación de la garantía.

La garantía solo es válida para productos comprados y utilizados en el hogar. La garantía perderá su validez si el producto se utiliza comercialmente. La garantía perderá su validez si se hace un mal uso del producto, se utiliza de forma negligente, no se siguen las instrucciones de Wilfa, se modifica o se realizan reparaciones no autorizadas. La garantía tampoco cubre el desgaste normal del producto, si se hace un mal uso del producto, la falta de mantenimiento, o el uso de una tensión eléctrica incorrecta o en caso de:

- Sobrecarga del producto
- Piezas que se desgastan normalmente
- Piezas que se deben sustituir con regularidad (por ejemplo, filtro, batería, etc.)

## ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

220 V~240 V~50 Hz, 100 W

## ASISTENCIA Y REPUESTOS

Si necesita asistencia, visite **wilfa.com** y consulte nuestra página de asistencia/atención al cliente. Aquí encontrará preguntas frecuentes, repuestos, consejos y trucos, así como nuestra información de contacto.

## RECICLADO



Esta marca indica que el producto no debe eliminarse junto con otros residuos domésticos en toda la UE. Para evitar posibles daños en el medio ambiente o la salud por la eliminación incontrolada de residuos, recicle de forma responsable para fomentar la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver el producto usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con el distribuidor donde lo adquirió. Ellos podrán llevar este producto a un punto de reciclaje seguro para el medio ambiente de forma gratuita.

ES



## СОДЕРЖАНИЕ

---

- 158 ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ
- 160 ВАЖНО
- 161 ОБЗОР ПРОДУКТА
- 162 РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
- 164 УХОД И ОЧИСТКА
- 164 ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ
- 165 ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ
- 166 РУКОВОДСТВО ПО ХРАНЕНИЮ
- 168 ГАРАНТИЯ
- 169 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ИЗДЕЛИЯ
- 169 ПОДДЕРЖКА И ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ
- 169 ПРИГОДНОСТЬ К ПЕРЕРАБОТКЕ

## ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации перед началом использования устройства и сохраните его для дальнейшего использования.
- Перед использованием убедитесь, что напряжение местной электросети соответствует напряжению, указанному на устройстве.
- Не используйте устройство с поврежденным шнуром питания или вилкой. Не используйте устройство, если оно неисправно или повреждено.
- Во избежание возникновения опасной ситуации в случае повреждения сетевого шнура, его замена должна осуществляться производителем, его сервисным агентом или лицами, обладающими соответствующей квалификацией.
- Для отключения от сети отсоедините вилку питания от электрической розетки. Не тяните за шнур, чтобы отключить устройство.
- Не используйте удлинитель для подключения устройства.
- Если устройство не используется или нуждается в очистке, сначала отсоедините вилку шнура питания от розетки.



- Не используйте устройство на влажных или горячих поверхностях или вблизи источника питания.
- Не погружайте какие-либо части устройства, шнур питания или вилку в воду, а также в другую жидкость.
- Используйте только вспомогательные принадлежности и насадки, рекомендованные производителем.
- Используйте устройство только по назначению. Не используйте устройство за пределами рабочей зоны.
- Данные устройства могут использоваться детьми старше 8 лет, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими необходимым опытом и знаниями, если они находятся под присмотром или были проинструктированы относительно безопасного использования устройства и понимают опасности, связанные с его эксплуатацией.
- Не разрешайте детям играть с устройством.
- Детям запрещено осуществлять очистку и техническое обслуживание без присмотра взрослых.

- Храните устройство и шнур в недоступном месте для детей младше 8 лет.
- Данное устройство предназначено только для внутреннего, непромышленного, некоммерческого применения в бытовых целях.
- Не используйте устройство вне помещения или в каких-либо других целях.

#### ВАЖНО

- Вакуумирование отличается от консервирования и не может предотвратить процесс окисления продуктов.
- Однако оно способствует его замедлению. Вакуумирование не является заменой охлаждению или замораживанию. После вакуумирования замороженные продукты должны оставаться в холодильнике или морозильной камере.
- Во избежание возможных заболеваний не используйте пакеты повторно, всегда используйте новые.
- После каждого запаивания рекомендуется делать перерыв продолжительностью 40 секунд.

## ОБЗОР ПРОДУКТА

- 1. Фиксирующий крючок**  
Надавите на крышку до щелчка, чтобы зафиксировать пакет на месте.
- 2. Вакуумная камера**  
Для вакуумирования пакета он должен быть помещен в вакуумную камеру.
- 3. Нижняя уплотнительная прокладка**  
Запаивающий элемент - элемент для запаивания вакуумных пакетов / пленки из рулона.
- 4. Верхняя уплотнительная прокладка**  
Запаивающий элемент – элемент для запаивания вакуумных пакетов / пленки из рулона.
- 5. Сопло**  
При использовании внешнего вакуумного контейнера, вакуумирующей пробки или других вспомогательных принадлежностей, вставьте шланг в сопло. Не закрывайте сопло во время работы.
- 6. Резиновая кромка**  
Позволяет сделать шов плоским.
- 7. Запаечная планка**  
шириной 3 мм обеспечивает хорошее качество запаивания.
- 8. Кнопка выпуска воздуха**  
После вакуумирования нажмите кнопку выпуска воздуха.
- 9. Кнопка «Canister» (Контейнер)**  
Нажмите эту кнопку, устройство начнет вакуумирование продуктов, находящихся в контейнере, до завершения процесса.
- 10. Кнопка «Seal» (Запаять)**  
Нажмите эту кнопку, чтобы запаять пакет (рекомендуемый перерыв после каждого запаивания - 40 секунд)
- 11. Кнопка «Vac/Seal/Stop» (Вакуумировать/Запаять/Стоп)**  
Нажмите эту кнопку для вакуумирования и запайки пакета (рекомендуемый перерыв после каждой запайки - 40 секунд). Нажмите эту кнопку еще раз, чтобы устройство незамедлительно прекратило работу.



## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. При запаивании пакетов поместите их в обозначенную область (убедитесь, что один конец пакета находится в этой зоне, но не может пройти через уплотнитель, а также не может попасть в вакуумную камеру), слегка надавите на крышку, а затем просто нажмите кнопку «Seal» (Запаять).
2. Поместите открывающуюся сторону пакетов в вакуумную камеру. Не закрывайте отверстие для всасывания воздуха.
3. Слегка надавите обеими руками на крышку, а затем нажмите кнопку "Vac/Seal" (Вакуумировать/ Запаять), после чего вакуумирование и запаивание будут выполнены автоматически.
4. После вакуумирования нажмите кнопку разблокировки, расположенную справа, а затем откройте крышку и извлеките запаянный пакет с продуктами.



## ЗАПАИВАНИЕ ВАКУУМНЫХ ПАКЕТОВ И ПЛЕНКИ ИЗ РУЛОНА

1. Подключите устройство к электросети.
2. Вставьте открытую сторону пакета в вакуумную камеру, как показано на рисунках выше.
3. Закройте крышку и слегка надавите на нее.
4. Нажмите кнопку «Seal» (Запаять), загорится светодиодный индикатор. Когда индикатор погаснет, процесс запайвания будет завершен.
5. Нажмите кнопку разблокировки, расположенную справа, чтобы открыть устройство, а затем извлеките запаянный пакет.

## КОНСЕРВАЦИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ВАКУУМНОГО ПАКЕТА

1. Подключите устройство к электросети.
2. Поместите в пакет предметы, которые вы хотите сохранить.
3. Очистите и распрямите открытую сторону пакета, убедитесь в отсутствии складок на открытой стороне.
4. Вставьте открытую сторону пакета в вакуумную камеру, как показано на рисунках выше.
5. Закройте крышку, слегка прижмите ее.
6. Нажмите кнопку «Vacuum/Seal» (Вакуумировать/Запаять), при этом загорится светодиодный индикатор, после чего пакет будет автоматически вакуумирован и запаян. Когда светодиодный индикатор «Seal» (Запаять) погаснет, процесс будет завершен.
7. Нажмите кнопки разблокировки, расположенные справа, а затем извлеките запаянные предметы.

## КОНСЕРВАЦИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ВАКУУМНЫХ КОНТЕЙНЕРОВ

1. Поместите продукты внутрь контейнера и закройте его крышкой, вставьте один конец шланга в сопло на устройстве, а другой конец в отверстие в верхней части крышки контейнера.
2. Нажмите кнопку «Canister» (Контейнер), при этом начнется вакуумирование контейнера и его герметизация. Вы можете нажать кнопку «Stop» (Стоп) для прекращения работы в любое время. По завершении процесса вакуумирования устройство автоматически прекращает работу.
3. Сначала отсоедините один конец шланга от контейнера, а затем отсоедините другой конец от устройства.
4. Когда срок годности хранимых продуктов истекает или их необходимо извлечь из контейнера, нажмите кнопку, расположенную в центре крышки контейнера, чтобы выпустить воздух, а затем через несколько секунд откройте контейнер.

**Примечание:** Пользователю необходимо приобрести контейнер самостоятельно и соблюдать соответствующие требования. Наше запаивающее устройство обеспечивает только этот функционал.

## СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ КОНТЕЙНЕРА

- Снимите крышку перед тем, как поместить контейнер в микроволновую печь.
- Поместите контейнер в холодильник для лучшей консервации.

## СОВЕТЫ ПО ВАКУУМ-ГЕРМЕТИЗАЦИИ

Перед использованием обратите внимание на следующие моменты:

- Убедитесь, что между предметами и краем остается расстояние не менее 2,5 см (1 дюйм).
- Протрите край емкости, контейнера или бутылки, чтобы убедиться, что он чистый и сухой.
- Накройте контейнер крышкой, или вставьте вакуумирующую пробку в бутылку.
- Поверните ручку, чтобы вакуумировать контейнер/емкость с помощью большой ручки, расположенной на крышке, после завершения процесса поверните ручку и удалите шланг.

## УХОД И ОЧИСТКА

- Всегда отключайте устройство от сети перед очисткой.
- Не погружайте устройство в воду или в другую жидкость для очистки.
- Не используйте для очистки абразивные чистящие средства, поскольку они могут поцарапать поверхность устройства.
- При необходимости протрите наружную поверхность устройства влажной тканью или губкой с мягким мыльным раствором.
- Для очистки вакуумной камеры удалите остатки пищи или жидкости с помощью бумажной салфетки.
- Тщательно высушите перед повторным использованием.

## ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Не переполняйте пакеты, оставьте достаточную длину открытой стороны пакета, чтобы его можно было легко поместить в вакуумную камеру.
- Убедитесь, что открытая сторона пакета сухая. Влажный пакет труднее расплавить и плотно запаять.

- Вакуумное запаивание не может полностью заменить охлаждение и замораживание, скоропортящиеся продукты все еще необходимо охлаждать или замораживать.
- Очистите и выровняйте открытые стороны полиэтиленовых пакетов, не допускайте наличия посторонних предметов или складок, поскольку они могут стать причиной утечки и затруднения при запаивании.
- Чтобы избежать образования складок при вакуумной герметизации крупных предметов, осторожно растягивайте пакет, вставляя его в вакуумную камеру, и удерживайте до начала работы насоса.
- В случае вакуумной герметизации предметов с острыми краями (сухие спагетти, столовые приборы и т.д.), защитите пакет от проколов, завернув предметы в мягкий прокладочный материал, например, в салфетку, возможно, вам понадобится контейнер вместо пакета.
- При использовании вспомогательных принадлежностей не забудьте оставить 2,5 см (1 дюйм) свободного пространства в верхней части контейнера.
- Для достижения наилучших результатов предварительно заморозьте фрукты и бланшированные овощи перед вакуумной герметизацией.
- Рекомендуемый перерыв после вакуумирования или запаивания составляет 40 секунд.
- Если вы не уверены в том, что ваш пакет был запаян должным образом, просто запаяйте его снова.

## ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

### ПРИ ПОПЫТКЕ ВАКУУМИРОВАНИЯ ПАКЕТА НИЧЕГО НЕ ПРОИСХОДИТ

- Убедитесь, что шнур питания надежно подключен к электрической розетке.
- Проверьте шнур питания на наличие повреждений.
- Проверьте работоспособность электрической розетки, подключив другое устройство.
- Убедитесь, что защелки находятся в заблокированном положении.
- Убедитесь, что пакет правильно размещен внутри вакуумной камеры.
- Перед повторным использованием устройства дайте ему остыть в течение 40 секунд.

**Примечание:** Во избежание перегрева дайте устройству остыть в течение 40 секунд перед его повторным использованием и держите крышку открытой.

## ПОСЛЕ ВАКУУМИРОВАНИЯ В ПАКЕТЕ ОСТАЕТСЯ ВОЗДУХ

- Убедитесь, что открытая сторона пакета полностью находится внутри вакуумной камеры.
- Проверьте пакет на наличие утечки. Заполните пакет воздухом, затем погрузите его в воду и надавите. Пузырьки укажут на наличие утечки, при появлении пузырьков используйте новый пакет.
- Складки на пакете вдоль линии запаивания могут привести к утечке и повторному попаданию воздуха. В этом случае просто разрежьте пакет и запаяйте его снова.
- Не пытайтесь самостоятельно сделать боковые швы, поскольку пакет изготовлен со специальными боковыми швами, герметично соединенными по всей длине вплоть до внешнего края. Самостоятельное изготовление боковых швов может стать причиной утечки и попадания воздуха внутрь.

## РУКОВОДСТВО ПО ХРАНЕНИЮ

<b>В холодильнике (5 +/-3°C)</b>	<b>Без вакуумирования</b>	<b>С вакуумированием</b>
Красное мясо	3-4 дня	8-9 дней
Белое мясо	2-3 дня	6-8 дней
Рыба	1-3 дня	4-5 дней
Приготовленное мясо	3-5 дней	10-15 дней
Мягкий сыр	5-7 дней	20 дней
Твердый сыр	1-5 дней	60 дней
Фрукты	5-7 дней	14-20 дней
Овощи	1-3 дня	7-10 дней
Остатки макаронных изделий/риса	2-3 дня	6-8 дней
Кремовые десерты	2-3 дня	8 дней



<b>При комнатной температуре (25 +/-2 °C)</b>	<b>Без вакуумирования</b>	<b>С вакуумированием</b>
Свежий хлеб	1-2 дня	8-10 дней
Печенье	4-6 месяцев	12 месяцев
Неприготовленные макаронные изделия/рис	5-6 месяцев	12 месяцев
Мука	4-6 месяцев	12 месяцев
Сухофрукты	3-4 месяца	12 месяцев
Молотый кофе	2-3 месяца	12 месяцев
Листовой чай	5-6 месяцев	12 месяцев
Чай с молоком	1-2 месяца	12 месяцев
<b>В морозильной камере (-18 +/-2 °C)</b>	<b>Без вакуумирования</b>	<b>С вакуумированием</b>
Мясо	4-6 месяцев	15-20 месяцев
Рыба	3-4 месяца	15-20 месяцев
Овощи	3-4 месяца	8-24 месяца



## ГАРАНТИЯ

Компания Wilfa предоставляет 5-летнюю гарантию на данное изделие со дня покупки. Гарантия распространяется на эксплуатационные недостатки или дефекты, возникающие в течение гарантийного периода. Квитанция о покупке является доказательством при предъявлении гарантийных претензий продавцу.

Гарантия действует только в отношении изделий, купленных и используемых в частных хозяйствах. Коммерческое использование изделия аннулирует гарантию. Гарантия недействительна в случае неправильного или небрежного использования изделия, несоблюдения инструкций компании Wilfa, внесения изменений в конструкцию или выполнения несогласованного ремонта. Гарантия также не распространяется на нормальный износ изделия, неправильное использование, недостаточное обслуживание, использование при неподходящем электрическом напряжении, а также на:

- перегрузку изделия
- изнашиваемые детали
- на требующие регулярной замены детали (напр., фильтр, элементы питания и т. п.)

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ИЗДЕЛИЯ

220~240 В~50 Гц, 100 Вт

## ПОДДЕРЖКА И ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Для получения поддержки посетите наш веб-сайт **wilfa.com** и перейдите на страницу службы поддержки клиентов. Здесь приведены ответы на часто задаваемые вопросы, список запасных частей, советы и рекомендации, а также наша контактная информация.

## ПРИГОДНОСТЬ К ПЕРЕРАБОТКЕ



Данная маркировка указывает на то, что в пределах ЕС изделие запрещается утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Во избежание возможного вреда окружающей среде и здоровью человека в результате неконтролируемой утилизации отходов ответственно подходите к переработке изделия, способствуя устойчивому повторному использованию материальных ресурсов. Для возврата использованного устройства воспользуйтесь сети пунктов раздельного сбора отходов или свяжитесь с конкретным продавцом изделия. Продавцы могут бесплатно утилизировать данное изделие без ущерба для окружающей среды.



# BEYOND EXPECTATIONS

