



Vacuum Machine
7529.0010

User Manual
Gebruikershandleiding
Gebrauchsanweisung
Le mode d'emploi



CONTENT

ENGLISH

Vacuum Packaging and Food Safety	3
The Vacuum Sealer Features	4
Technical Data	4
Safety	5
Maintenance	5
Getting Started with Vacuum Packaging	5
Packaging with Vacuum Pouches	5
Operating Instructions	6
Food Storage and Safety Information	6
Troubleshooting	7

NEDERLANDS

Vacuümverpakking en voedselveiligheid	8
Eigenschappen van de Vacuum Sealer	9
Technische gegevens	9
Veiligheid	10
Onderhoud	10
Aan de slag met vacuümverpakken	10
Verpakking met vacuümzakken	10
Gebruiksaanwijzing	11
Informatie over voedselopslag en veiligheid	11
Probleemoplossing	12

DEUTSCH

Vakuumverpackung und Lebensmittelsicherheit	13
Die Eigenschaften des Vakuumversiegellers	14
Technische Daten	14
Sicherheit	15
Wartung	15
Einführung in die Vakuumverpackung	15
Verpacken mit Vakuumbeuteln	15
Bedienungsanleitung	16
Informationen zur Lagerung und Sicherheit von Lebensmitteln	16
Fehlerbehebung	17

FRANÇAIS

Emballage sous vide et sécurité alimentaire	19
Caractéristiques de l'appareil de mise sous vide	20
Données techniques	20
Sécurité	21
Maintenance	21
Comment se lancer dans l'emballage sous vide	21
Emballage avec des sachets sous vide	21
Instructions d'utilisation	22
Dépannage	23

Thank you for purchasing the 7529.0010 Vacuum Packaging Unit. With the help of the 7529.0010, you will now be able to keep food fresher longer in the refrigerator, freezer and pantry. The 7529.0010 effectively removes air and extends freshness up to five times longer than normal preservation methods. Also, the 7529.0010 can be used to preserve and organize household items like keepsakes, small toys and easy-to-lose items. You will soon find your 7529.0010 to be so versatile and convenient, it will never leave your countertop.

The 7529.0010 is a chamber vacuum system, which offers two distinct advantages over non-chamber, external bag type units. First, a much higher level of vacuum can be achieved, which means a longer shelf life for foods that you package. Secondly, liquids and liquid-rich foods can be effectively vacuum packaged. Foods like fresh meats, fish, soups, stews, etc. are no longer a problem to vacuum package. Marinated vegetables and meats are packaged quickly with ease, and no mess.

The 7529.0010 Chamber Machine uses commercial technology. Simply place the pouch to be sealed inside the chamber and close the lid. Push start and the sealing process begins! First, the air is removed from the entire chamber and the vacuum pouch. Once the pre-set vacuum level is achieved, the pouch is sealed. Upon completion of the sealing cycle, air flows back into the chamber. Wait for the beep, and the process is complete.

With the 7529.0010, you can easily package a wide variety of sizes and shapes. Prep and store smaller, individual serving portions as well as bulk items. The maximum vacuum bag width is 290mm.

Vacuum Packaging and Food Safety

Vacuum packaging extends the life of foods by removing most of the air from sealed containers and prevents fresh air escaping into the sealed containers, thereby reducing oxidation. Vacuum packaging helps preserve flavor and overall quality. It also helps inhibit the growth of aerobic microorganisms, which can lead to the problems noted below under certain conditions:

Mold – Mold cannot grow in a low oxygen environment; therefore vacuum packaging can virtually eliminate it.

Yeast – Results in fermentation, which can be identified by smell and taste. Yeast needs water, sugar and a moderate temperature to grow. It can also survive with or without air. Slowing the growth of yeast requires refrigeration, while freezing stops it completely.

Bacteria – Results in an unpleasant odor, discoloration and/or soft or slimy texture. Under the right conditions, clostridium botulinum (the organism that causes Botulism) can grow without air and cannot be detected by smell or taste. Although it is extremely rare, it can be very dangerous.

As with any other storage container, it is important to inspect food for spoilage prior to consuming.

To preserve foods safely, it is important to maintain low temperatures. You can significantly reduce the growth of microorganisms at temperatures of 4°C or below. Freezing at -17°C does not kill microorganisms, but stops them from growing. For long-term storage, always freeze perishable foods that have been vacuum packaged.

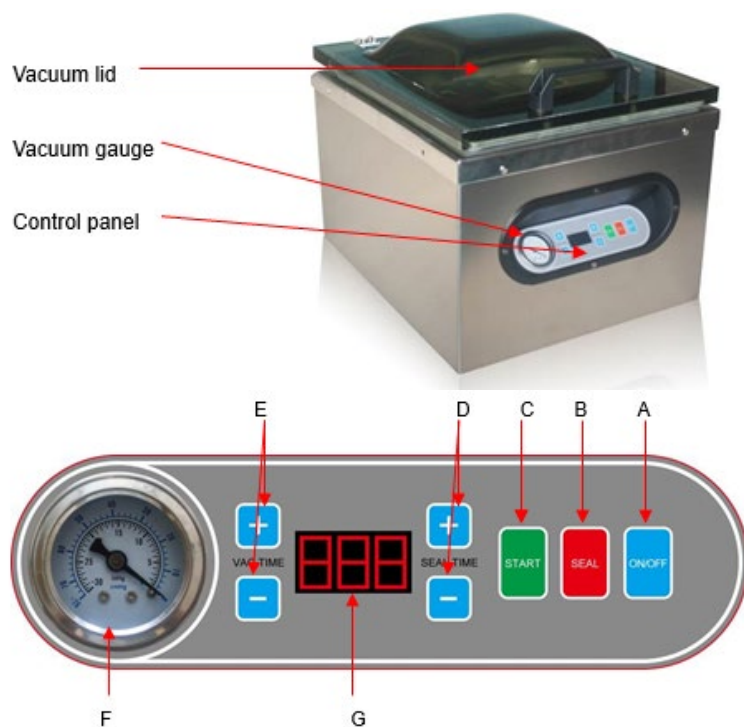
It is important to note that vacuum packaging cannot reverse the deterioration of foods. It can only slow down changes in quality. It is difficult to predict how long foods will retain their top-quality flavor, appearance or texture because it depends on the age and the condition of the food on the day it was vacuumed packaged.

Note: vacuum packaging is not a substitute for refrigeration or freezing. Any perishable foods that require refrigeration must still be refrigerated or frozen after vacuum packaging.

Preparation Guidelines

Vegetables need to be blanched before vacuum packaging. This process stops the enzyme action, which leads to loss of flavor, color and texture. To blanch vegetables, place them in boiling water or in the microwave until they are cooked, but still crisp. Then, immerse the vegetables in cold water to stop the cooking process. Finally, dry the vegetables on a towel before vacuum packaging. Cruciferous vegetables (broccoli, sprouts, cabbage, cauliflower, kale, turnips) naturally emit gases during storage. Therefore, after blanching, they must be stored in the freezer only.

The Vacuum Sealer Features



A. On/Off Button (On/Off)

After the machine is plugged in, LED display (G) will show Off, press the On/Off button, LED display (G) will show On. Now the machine is ready to work. After using the machine, press the On/Off button before unplug the machine. During the working processes, press the On/Off button to stop any process.

B. Seal Button (Seal)

Press "Seal" button to stop vacuum cycle and instantly seal the bag to prevent crushing delicate items.

C. Auto Vacuum Button (Start)

After closing the lid, if the machine cannot work automatically, press "Start" button, machine will vacuum and seal automatically.

D. Seal Time Adjusting Button (Seal Time "+" or "-")

Simply adjust the seal time "up" or "down" by using "+" or "-" buttons.

E. Vacuum Time Adjusting Button (Vac Time "+" or "-")

Simply adjust the vacuum time "up" or "down" by using "+" or "-" buttons.

F. LED Display

1. Show the vacuum/seal time.
2. When vacuum and seal is finished, if the vacuum lid is not open, the LED display will show "CLO".

G. Vacuum Gauge

Shows the vacuum level inside the vacuum chamber.

Technical Data

Voltage:	220-240Vac 50Hz
Power:	630W
Pressure:	-29.7"Hg / -1006mbar directly in pump -29.5"Hg/-999mbar in vacuum chamber
Weight:	22.3 KG
Max bag width:	300mm
Seal wire width:	3.5mm
Size:	425x359x366mm

Safety

For your safety, follow these precautions when using your 7529.0010:

- Read User's Manual guide carefully before using the machine for the first time.
- Do not use the 7529.0010 on wet or hot surfaces, or near a heat source.
- Do not immerse machine or power cord in water or any other liquid.
- Plug 7529.0010 into grounded power sources only, do not use extension cord.
- To disconnect, unplug directly from power source. Do not disconnect by pulling on cord.
- Do not operate appliance with damaged power cord.
- Only use the 7529.0010 for its intended use.
- During the machine working, do not touch the vacuum lid, vacuum chamber and seal bar to avoid getting bruised, burns or damaging the machine.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 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.

Maintenance

- Unplug before cleaning.
- Regularly clean appliance with damp cloth and mild soap to remove crumbs, dust, debris.

Getting Started with Vacuum Packaging

If you are part of the food processing or food service industry, there is a good chance that you already know the advantages of vacuum packaging. It has been used with success for many years as a safe and cost effective method for extending shelf life and maintaining the quality of food products. If vacuum packaging is new to your home or business, you will soon wonder how you lived without it!

Whether you are a beginner or expert, there are certain basic guidelines that should always be followed in order to package foods safe to eat. Neglecting these basic guidelines can result in food spoilage, and in some cases, illness or death.

Once you familiarize yourself with the 7529.0010 procedures, you will feel at ease using the Chamber Machine and enjoy a higher quality of stored foods.

- Package only fresh foods. Do not package old or rancid foods. An already bad product does not improve with vacuum packaging.
- Fresh foods (Meats, vegetables, cheeses, etc.) should be refrigerated at 34°F or below or frozen after vacuum packaging.
- Vacuum packaging removes a high percentage of air. This slows the growth of most living microorganisms, which degrade food, such as aerobic bacteria and moulds. However, some forms of bacteria such as clostridium botulinum (responsible for botulism) are anaerobic and grow in the absence of oxygen.
- The foods susceptible to botulinum should be refrigerated for a short term and frozen for long-term storage. Consume immediately after heating.
- Vegetables such as cauliflower, broccoli and cabbage will emit gasses when vacuum sealed. To prepare these foods for vacuum packaging, you must blanch them first.
- All perishable foods must be refrigerated or frozen to prevent spoilage.
- Vacuum packaging is not a substitute for canning.

Packaging with Vacuum Pouches

With the 7529.0010, you can easily package a wide variety of sizes and shapes. You can also prep and store smaller individual serving portions as well as bulk items.

- Keeps food fresh 3-5 times longer than conventional storage bags.
- Several sizes available to meet your packaging needs.
- Terrific for hundreds of applications in and out of the kitchen.
- Safe for freezer, refrigerator and microwave use. Pouches can also be boiled.
- Pouch thickness available in standard 3mil or heavy duty 4mil.
- Pouches are economically priced, giving you a better value.
- Vegetables must be blanched before being packaged. Place in boiling water or microwave until heated through but still crunchy. Vacuum package as normal.

Operating Instructions

Read all instructions before operating 7529.0010.

1. Select Vacuum Pouch

Select the proper size vacuum pouch. Allow a minimum of 1" to 2" of extra headspace at the top of the pouch to ensure quality, air-tight seal.

2. Plug machine into grounded electrical outlet.

The LED on the control panel will read "OFF".

3. Press "ON/OFF" button

- When the vacuum lid is open, LED display will show "ON". Put the vacuum bag with food into the vacuum chamber directly, and then close the vacuum lid. The machine will work automatically.

- When the vacuum lid is close, LED display will show "CLO". Open the vacuum lid first, and then put the vacuum bag with food in to the vacuum chamber, close the vacuum lid. The machine will work automatically.

Notes: When LED display shows "CLO", the machine is in protection status. In this status, no matter which button you are pressing, the machine will not work. Open the vacuum lid then the machine can return to normal operation.

4. Adjust / Set Timing Controls

- **Vacuum Time:** press "+" or "-" buttons which are at the left side of LED display to increase/decrease vacuum time. For the initial test, set the vacuum time to 30 seconds. Adjust vacuum time accordingly to achieve the vacuum required. Depending on the pouch size and the amount of product in the package, the vacuum time can vary from 5-60 seconds.

- **Sealing Time:** press "+" or "-" buttons which are at the right side of LED display to increase/decrease seal time. For the initial test, set seal time to 5 seconds. Adjust the time accordingly to achieve a perfect seal, the seal time can vary from 3-9 digital.

Note: All time adjustments must be made with machine power "ON".

5. Fill pouch and place in chamber

a. Keep pouches that contain liquids or wet product below the height of the seal bar.

b. Lay the pouch flat in the chamber with the opening of the pouch across the seal bar.

c. Open the clamp in front of the seal bar, clamp the underside of the vacuum bag mouth, and then lock the clamp.

NOTE: The entire pouch, including the opening must remain inside the chamber.

6. The Process (Vacuum and Seal)

a. Close the vacuum lid, the machine will vacuum and seal automatically.

b. When the vacuum lid is closed, the machine will enter vacuum process automatically, the number on LED display will count down from pre-set value (Vacuum time) to 0.

c. When the vacuum is finished, the machine will seal automatically. The number on LED display will count down from pre-set value (Seal time) to 0.

d. Air is let back into chamber. You will notice the bag tighten around the product in the vacuum pouch.

f. When the machine BEEPS the cycle is complete.

7. Pouch Inspection

Vacuum – check the quality of the vacuum by looking at the tightness of the pouch and the product. If you notice air pockets increase the vacuum time by 5 seconds, test again. The vacuum time could take up to 60 seconds depending on the pouch size and the volume of the product being packaged.

Seal – Inspect the pouch seal.

Note: A positive seal will look "clear" upon inspection. If the seal is "spotty or incomplete" increase the sealing time by 1 digital. If the seal is "white or milky" decrease the seal time by 1 digital.

Food Storage and Safety Information

The 7529.0010 will revolutionize the way you buy and store food. Because vacuum packaging works to eliminate freezer burn and slow food spoilage, you are now able to take advantage of buying food in bulk without the threat of food waste.

Vacuum packaging with the 7529.0010 removes up to 90% of the air from the package. This will help keep food fresher up to 5 times longer than under normal circumstances. Dry foods like pasta, cereals and flour will stay fresh from start to finish. Plus vacuum packaging prevents weevils and other insects from infesting dry goods. Package only the freshest foods possible. However, please keep in mind that not all foods benefit from vacuum packaging. Never vacuum package garlic or fungi like mushrooms. A dangerous chemical reaction takes place when air is removed, causing these foods to be dangerous if ingested. Vegetables should be blanched before packaging to kill any enzymes that may cause deterioration of out-gassing when vacuumed.

Foods	Vacuum Freezer Storage	Vacuum Fridge Storage	Typical Storage
Fresh Beef & Veal	1-3 years	1 month	1-2 weeks
Ground Meat	1 year	1 month	1-2 weeks
Fresh Pork	2-3 years	2-4 weeks	1 week
Fresh Fish	2 years	2 weeks	3-4 days
Fresh Poultry	2-3 years	2-4 weeks	1 week
Smoked Meats	3 years	6-12 weeks	2-4 weeks
Fresh Produce, Blanched	2-3 years	2-4 weeks	1-2 weeks
Fresh Fruits	2-3 years	2 weeks	3-4 days
Hard Cheeses	6 months	6-12 weeks	2-4 days
Sliced Deli Meats	not recommended	6-12 weeks	1-2 weeks
Fresh Pasta	6 months	2-3 weeks	1 week

Troubleshooting

Under the proper circumstances, your 7529.0010 will give you top-notch vacuum performance. In some instances, problems may arise. Please consult the troubleshooting menu before calling customer support.

7529.0010 will not turn on

- Ensure that the machine is properly plugged into a grounded outlet.
- Check the power cord for tears and frays. Do not use machine if power cord is damaged.
- Make sure the ON/OFF button was properly pressed. LED screen will be illuminated when on.

7529.0010 does not pull a complete vacuum with pouch

- Vacuum/seal time may not be set high enough. Set vacuum and seal times higher and vacuum again.
- To vacuum and seal properly, the opening of pouch must be within the vacuum chamber.
- If packaging from a roll pouch, make sure first seal is complete and there are no gaps in either seal.
- 7529.0010 and vacuum pouch need to be clean, dry and free of debris for the vacuum process to be successful. Wipe surface of seal bar and inside of pouch and try again.

Vacuum pouch loses vacuum after being sealed

- Sharp items can puncture small holes in pouches. To prevent this, cover sharp edges with paper towel and vacuum in a new pouch.
- Some fruits and vegetables can release gases (out-gassing) if not properly blanched or frozen before packaging. Open pouch. If you think food spoilage has begun, discard food. If food spoilage has not yet begun, consume immediately. If in doubt, discard food.

7529.0010 is not sealing pouch properly

- Seal time may not be long enough. Increase seal time and try again.
- Pouches will not seal if any moisture, food particles or debris are present in the seal area. Wipe the inside of the pouch clean and try again.
- Pouch must be properly placed along the seal bar. Make sure the entire pouch is over the seal bar and there are no wrinkles in pouch material.

Error code	Cause	Remedy
E01	The micro switch is not closed when the machine enters the heat seal mode	1. Check if the lid closed; 2. Check if the micro switch device in normal (GAS1 connecting wire, micro switch, 10P data cable, PCB etc.)

Thank you for purchasing the Vacuum Sealer.
Happy Vacuuming!

Dank u voor uw aankoop van het 7529.0010 Vacuümverpakkingsapparaat. Met behulp van de 7529.0010 kunt u voedsel nu langer vers houden in de koelkast, vriezer en voorraadkast. De 7529.0010 verwijdert effectief lucht en verlengt de versheid tot vijf keer langer dan normale conserveringsmethoden. De 7529.0010 kan ook worden gebruikt voor het bewaren en ordenen van huishoudelijke artikelen zoals souvenirs, klein speelgoed en gemakkelijk te verliezen voorwerpen. U zult al snel merken dat uw 7529.0010 heel veelzijdig en handig is; u zal het gewoon op uw aanrecht laten staan.

De 7529.0010 is een kamervacuümsysteem dat twee duidelijke voordelen biedt ten opzichte van types zonder kamer, met zakken. Ten eerste kan een veel hoger vacuümniveau worden bereikt, wat een langere houdbaarheid betekent voor voedsel dat u verpakt. Ten tweede kunnen vloeistoffen en vloeistofvrije voedingsmiddelen goed vacuüm worden verpakt. Voedingsmiddelen zoals vers vlees, vis, soepen, stoofschotels, enz. zijn niet langer een probleem om vacuüm te verpakken. Gemarineerde groenten en vlees worden snel en gemakkelijk verpakt, zonder rommel.

De 7529.0010 maakt gebruik van commerciële technologie. Plaats het zakje dat geseald moet worden in de kamer en sluit het deksel. Druk op start en het sealproces begint! Eerst wordt de lucht uit de hele kamer en de vacuümzak verwijderd. Zodra het vooraf ingestelde vacuümniveau is bereikt, wordt het zakje geseald. Na voltooiing van de afdichtingscyclus stroomt de lucht terug in de kamer. Wacht op de pieptoon en het proces is voltooid.

Met de 7529.0010 verpakt u eenvoudig een grote verscheidenheid aan maten en vormen. Bereid en bewaar kleinere, individuele porties en bulkartikelen. De maximale breedte van de vacuümzak is 290 mm.

Vacuümverpakking en voedselveiligheid

Vacuümverpakking verlengt de levensduur van voedsel door de meeste lucht uit gesealde containers te verwijderen en voorkomt dat verse lucht in de gesealde containers ontsnapt, waardoor oxidatie wordt verminderd. Vacuümverpakking helpt de smaak en de algehele kwaliteit te behouden. Het helpt ook de groei van aërobe micro-organismen te remmen, wat onder bepaalde omstandigheden tot de onderstaande problemen kan leiden:

Schimmel – Schimmel kan niet groeien in een zuurstofarme omgeving; daarom kan vacuümverpakking het vrijwel elimineren.

Gist – Wordt veroorzaakt door fermentatie, te herkennen aan de geur en smaak. Gist heeft water, suiker en een gematigde temperatuur nodig om te groeien. Het kan ook overleven met of zonder lucht. Het vertragen van de groei van gist vereist koeling, bevriezing stopt de groei volledig.

Bacteriën – Resulteren in een onaangename geur, verkleuring en/of zachte of slijmerige structuur. *Clostridium botulinum* (het organisme dat botulisme veroorzaakt) kan onder de juiste omstandigheden zonder lucht groeien en is niet waarneembaar door geur of smaak. Hoewel het uiterst zeldzaam is, kan het zeer gevaarlijk zijn.

Zoals met alle bewaar dozen is het belangrijk te controleren dat voedsel niet is bedorven voordat u het eet.

Om voedsel veilig te bewaren, is het belangrijk om lage temperaturen te handhaven. De groei van micro-organismen kan aanzienlijk worden gereduceerd bij temperaturen van 4°C of lager. Micro-organismen worden niet gedood door invriezing bij -17°C, maar de groei ervan wordt wel gestopt. Als u bederfelijk voedsel voor lange tijd wilt opbergen, dient u dit altijd vacuüm te verpakken.

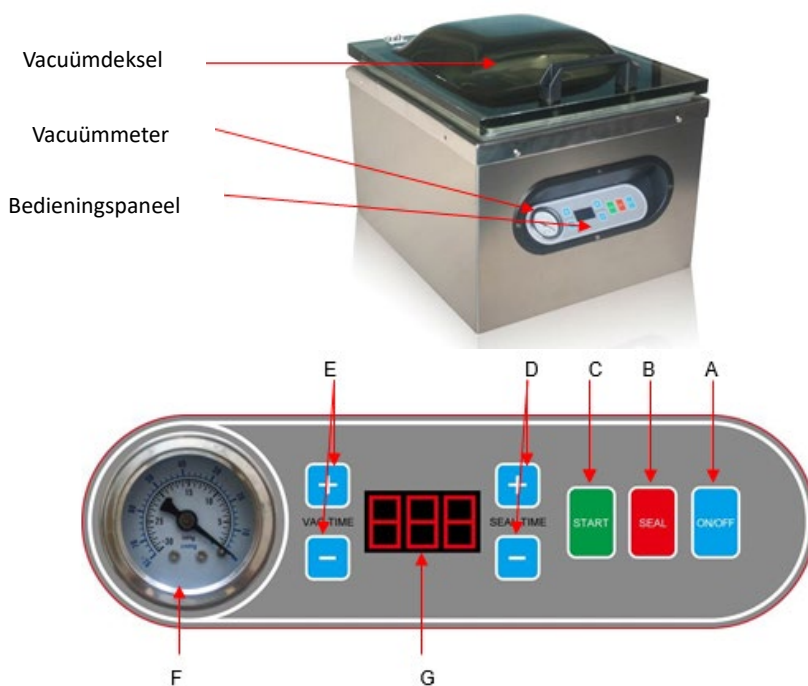
Het is belangrijk om te vermelden dat vacuümverpakkingen het bederf van voedsel niet kunnen omkeren. Het kan veranderingen in kwaliteit alleen maar vertragen. Het is moeilijk te voorspellen hoe lang voedingsmiddelen hun hoge kwaliteit van smaak, uiterlijk of structuur behouden, omdat dit afhangt van de leeftijd en de toestand van het voedsel op de dag dat het gevaccineerd is.

Opmerking: Vacuümverpakking is geen plaatsvervanger voor koeling of invriezing. Bederfelijk voedsel moet na het vacuüm verpakken nog steeds worden gekoeld of ingevroren.

Richtlijnen voor voorbereiding

Groenten moeten geblancheerd worden voordat ze vacuüm verpakt worden. Dit proces stopt de enzymwerking, wat leidt tot verlies van smaak, kleur en structuur. Om groenten te blancheren, plaatst u ze in kokend water of in de magnetron tot ze gaar, maar nog knapperig zijn. Dompel de groenten vervolgens onder in koud water om het kookproces te stoppen. Droog de groenten tot slot op een handdoek voordat u ze vacuüm verpakt. Kruisbloemige groenten (broccoli, spruitjes, kool, bloemkool, boerenkool, rapen) stoten van nature gassen uit tijdens opslag. Daarom moeten ze na het blancheren alleen in de vriezer worden bewaard.

Eigenschappen van de Vacuum Sealer



A. Aan/Uit-toets (Aan/Uit)

Nadat het apparaat is aangesloten, zal het LED-display (G) Uit weergeven, druk op de Aan/Uit-toets, het LED-display (G) zal Aan weergeven. Nu is het apparaat klaar voor gebruik. Druk na gebruik van het apparaat op de aan/uit-toets voordat u het apparaat loskoppelt. Druk tijdens de werkprocessen op de Aan/Uit-toets om een proces te stoppen.

B. Sealtoets (Seal)

Druk op de "Seal"-toets om de vacuümcyclus te stoppen en de zak onmiddellijk te sluiten om te voorkomen dat fijnere producten of voorwerpen worden geplet.

C. Autovacuumtoets (Start)

Als het apparaat na het sluiten van het deksel niet automatisch start, drukt u op de "Start" -toets, het apparaat zal automatisch vacumeren en sealen.

D. Insteltoets sealtijd (Sealtijd "+" of "-")

Pas eenvoudig de sealtijd aan "omhoog" of "omlaag" met de "+" of "-" -toets.

E. Insteltoets vacuümtijd (Vacuümtijd "+" of "-")

Pas eenvoudig de vacuümtijd aan "omhoog" of "omlaag" met de "+" of "-" -toets.

F. LED-display

1. Geeft de vacuüm-/sealtijd weer.
2. Wanneer het vacuüm en het sealen is voltooid en het vacuümdeksel niet open is, geeft het LED-display "CLO" weer.

G. Vacuümmeter

Geeft het vacuümniveau in de vacuümkamer weer.

Technische gegevens

Spanning:	220-240Vac 50Hz
Vermogen:	630W
Druk:	-29.7 "Hg / -1006mbar direct in pomp -29.5"Hg/-999mbar in vacuümkamer
Gewicht:	22,3 KG
Max. breedte zak:	300 mm
Breedte sealraad:	3,5 mm
Afmeting:	425x359x366mm

Veiligheid

Volg voor uw veiligheid deze voorzorgsmaatregelen bij het gebruik van uw 7529.010:

- Lees de gebruikershandleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt.
- Gebruik de 7529.0010 niet op natte of hete oppervlakken of in de buurt van een warmtebron.
- Dompel het apparaat of het netsnoer niet onder in water of een andere vloeistof.
- Sluit de 7529.0010 alleen aan op geaarde stroombronnen, gebruik geen verlengsnoer.
- Om los te koppelen, trekt u de stekker uit het stopcontact. Koppel niet los door aan het snoer te trekken.
- Gebruik het apparaat niet met een beschadigd netsnoer of stekker.
- Gebruik de 7529.0010 alleen voor het beoogde gebruik.
- Raak tijdens de werking van het apparaat het vacuümdeksel, de vacuümkamer en de afdichtrand niet aan om kneuzingen en brandwonden en beschadiging van het apparaat te voorkomen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogen of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij door een, voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon, worden begeleid of onderricht hebben gehad in het gebruik van het apparaat.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens vertegenwoordiger of dergelijk gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.

Onderhoud

- Loskoppelen vóór het schoonmaken.
- Reinig het apparaat regelmatig met een vochtige doek en milde zeep om kruimels, stof en vuil te verwijderen.

Aan de slag met vacuümverpakken

Bent u werkzaam in de voedselverwerking of foodservice sector? Dan is de kans groot dat u de voordelen van vacuümverpakken al kent. Het wordt al vele jaren met succes gebruikt als een veilige en kosteneffectieve methode om de houdbaarheid te verlengen en de kwaliteit van voedingsproducten te behouden. Als vacuümverpakken nieuw is voor u thuis of in uw bedrijf, zult u zich al snel afvragen hoe u zonder hebt geleefd!

Of u nu een beginner bent of een expert, er zijn bepaalde basisrichtlijnen die altijd moeten worden gevolgd om voedsel te verpakken dat veilig is om te eten. Het negeren van deze basisrichtlijnen kan leiden tot voedselbederf en in sommige gevallen tot ziekte of overlijden.

Als u eenmaal vertrouwd bent geraakt met de procedures van 7529.0010, zult u zich op uw gemak voelen bij het gebruik van het apparaat en genieten van een hogere kwaliteit van opgeslagen voedsel.

- Verpak alleen vers voedsel. Verpak geen oud of bedorven voedsel. Een al slecht product wordt niet beter met vacuüm verpakken.
- Vers voedsel (vlees, groenten, kaas, enz.) moet worden gekoeld tot 1 °C of lager of worden ingevroren na vacuümverpakking.
- Vacuümverpakking verwijdert een hoog percentage lucht. Dit vertraagt de groei van de meeste levende micro-organismen, die voedsel afbreken, zoals aerobe bacteriën en schimmels. Sommige vormen van bacteriën zoals *Clostridium botulinum* (verantwoordelijk voor botulisme) zijn echter anaëroob en groeien in afwezigheid van zuurstof.
- De voedingsmiddelen die vatbaar zijn voor botulisme moeten kort gekoeld worden en worden ingevroren voor langdurige opslag. Direct na het opwarmen consumeren.
- Groenten zoals bloemkool, broccoli en kool stoten gassen uit wanneer ze vacuüm worden geseald. Om deze levensmiddelen vacuüm te kunnen verpakken, moet u ze eerst blancheren.
- Alle bederfelijke voedingsmiddelen moeten worden gekoeld of ingevroren om bederf te voorkomen.
- Vacuüm verpakking is geen plaatsvervanger voor conservermethodes.

Verpakking met vacuümzakken

Met de 7529.0010 verpakt u eenvoudig een grote verscheidenheid aan maten en vormen. Bereid en bewaar kleinere, individuele porties en bulkartikelen.

- Houdt voedsel 3-5 keer langer vers dan conventionele opbergzakken.
- Verschillende maten beschikbaar om aan uw verpakkingsbehoeften te voldoen.
- Geweldig voor honderden toepassingen in en buiten de keuken.
- Veilig voor gebruik in de vriezer, koelkast en magnetron. De zakjes kunnen ook worden gekookt.
- Zakjes zijn verkrijgbaar in standaard dikte 3mm of 4mm voor intensief gebruik.
- De zakjes zijn voordelig geprijsd, waardoor de waarde voor u wordt verhoogd.
- Groente moet worden voorgekookt voordat u het verpakt. Plaats in kokend water of magnetron tot het gaar is maar nog steeds knapperig. Vacuümverpakken zoals gewoonlijk.

Gebruiksaanwijzingen

Lees alle instructies voor gebruik.

1. Selecteer vacuümzak

Selecteer de juiste maat vacuümzak. Laat minimaal 1" tot 2" extra vrije ruimte aan de bovenkant van het zakje om een hoogwaardige, luchtdichte afdichting te garanderen.

2. Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact.

De LED op het bedieningspaneel zal "UIT" weergeven.

3. Druk op de "AAN/UIT"-toets

- Wanneer het vacuümdoeksel open is, toont het LED-display "AAN". Plaats de vacuümzak met voedsel direct in de vacuümkamer en sluit vervolgens het vacuümdoeksel. Het apparaat zal automatisch starten.

- Wanneer het vacuümdoeksel gesloten is, toont het LED-display "CLO". Open eerst het vacuümdoeksel en plaats vervolgens de vacuümzak met voedsel in de vacuümkamer, sluit het vacuümdoeksel. Het apparaat zal automatisch starten.

Opmerking: Wanneer het LED-display "CLO" weergeeft, bevindt het apparaat zich in de veilige modus. In deze modus zal het apparaat niet werken, ongeacht op welke toets u drukt. Open het vacuümdoeksel, dan kan het apparaat weer normaal werken.

4. Tijdsregelaars aanpassen/instellen

- **Vacuümtijd:** druk op de "+" of "-" -toets aan de linkerkant van het LED-display om de vacuümtijd te verhogen/verlagen. Stel voor de eerste test de vacuümtijd in op 30 seconden. Pas de vacuümtijd dienovereenkomstig aan om het vereiste vacuüm te bereiken. Afhankelijk van de afmeting van de zak en de hoeveelheid product in de verpakking, kan de vacuümtijd variëren van 5-60 seconden.

- **Sealtijd:** druk op de "+" of "-" -toets aan de rechterkant van het LED-display om de sealtijd te verhogen/verlagen. Stel voor de eerste test de sealtijd in op 5 seconden. Pas de tijd dienovereenkomstig aan om een perfecte afdichting te bereiken, de sealtijd kan variëren van 3-9 digitaal.

Opmerking: Alle tijdsaanpassingen moeten worden gemaakt als het apparaat "AAN" staat.

5. Vul het zakje en plaats het in de kamer

a. Houd zakjes met vloeistoffen of nat product onder de hoogte van de afdichtrand.

b. Leg het zakje plat in de kamer met de opening van het zakje over de afdichtrand.

c. Open de klem voor de afdichtrand, klem de onderkant van de vacuümzakmond vast en vergrendel de klem.

OPMERKING: Het hele zakje, inclusief de opening, moet in de kamer blijven.

6. Het proces (Vacuüm en Sealen)

a. Sluit het vacuümdoeksel, het apparaat zal automatisch vacumeren en sealen.

b. Wanneer het vacuümdoeksel is gesloten, gaat het apparaat automatisch naar het vacuümproces, het nummer op het LED-display telt af van de vooraf ingestelde waarde (vacuümtijd) naar 0.

c. Wanneer het vacuüm is voltooid, begint het apparaat automatisch met sealen. Het nummer op het LED-display telt af van de vooraf ingestelde waarde (Sealtijd) naar 0.

d. Lucht wordt terug in de kamer gelaten. U zult merken dat de zak strak om het product in de vacuümzak zit.

f. Wanneer het apparaat PIEPT, is de cyclus voltooid.

7. Controleren van de zak

Vacuüm – controleer de kwaliteit van het vacuüm door te kijken naar de dichtheid van het zakje en het product. Als u merkt dat er luchtbellen zijn, verlengt u de vacuümtijd met 5 seconden, test dan opnieuw. De vacuümtijd kan tot 60 seconden duren, afhankelijk van de afmeting van de zak en het volume van het product dat wordt verpakt.

Seal – Inspecteer de afdichting van de zak.

Opmerking: Een goede seal ziet er bij inspectie "helder" uit. Als de seal "vlekkerig of onvolledig" is, verhoog dan de verzegelingstijd met 1 getal. Als de seal "wit of melkachtig" is, verkort u de sealtijd met 1 getal.

Informatie over voedselopslag en veiligheid

De 7529.0010 zal een revolutie teweegbrengen in de manier waarop u voedsel koopt en bewaart. Omdat vacuümverpakking werkt om vriesbrand en langzaam voedselbederf te voorkomen, kunt u nu profiteren van het groot inkopen van voedsel zonder voedselverspilling. Vacuümverpakken met de 7529.0010 verwijdert tot 90% van de lucht uit de verpakking. Hierdoor blijft voedsel tot 5 keer langer vers dan onder normale omstandigheden. Droog voedsel zoals pasta, ontbijtgranen en bloem blijven van begin tot eind vers. Bovendien voorkomt vacuümverpakking dat snuitkevers en andere insecten droge goederen besmetten. Verpak alleen voedsel dat zo vers mogelijk is.

Houd er echter rekening mee dat niet alle voedingsmiddelen gebaat zijn bij vacuümverpakking. Vacumeer nooit knoflook of schimmels zoals paddenstoelen. Er vindt een gevaarlijke chemische reactie plaats wanneer de lucht is verwijderd, waardoor dit soort voedsel gevaarlijk is voor inname. Groenten moeten vóór het verpakken worden geblancheerd om eventuele enzymen te doden die verergering van uitgassen kunnen veroorzaken na vacumeren.

Voedsel	Vacuümopslag in vriezer	Vacuümopslag in koelkast	Typische opslag
Verse biefstuk & kalfsvlees	1-3 jaar	1 maand	1-2 weken
Gehakt	1 jaar	1 maand	1-2 weken
Vers varkensvlees	2-3 jaar	2-4 weken	1 week
Verse vis	2 jaar	2 weken	3-4 dagen
Vers gevogelte	2-3 jaar	2-4 weken	1 week
Gerookt vlees	3 jaar	6-12 weken	2-4 weken
Verse producten, geblancheerd	2-3 jaar	2-4 weken	1-2 weken
Vers fruit	2-3 jaar	2 weken	3-4 dagen
Harde kaas	6 maanden	6-12 weken	2-4 dagen
Vleeswaren	niet aanbevolen	6-12 weken	1-2 weken
Verse pasta	6 maanden	2-3 weken	1 week

Probleemoplossing

Onder de juiste omstandigheden biedt uw 7529.0010 u eersteklas vacuümprestaties. In sommige gevallen kunnen er problemen ontstaan. Raadpleeg het menu voor probleemoplossing voordat u de klantenservice belt.

7529.010 gaat niet aan

- Zorg ervoor dat het apparaat correct is aangesloten op een geaard stopcontact.
- Controleer de voedingskabel op slijtage. Gebruik het apparaat niet met een beschadigde voedingskabel.
- Zorg ervoor dat de AAN/UIT-toets goed is ingedrukt. LED-scherm zal verlicht zijn wanneer het apparaat 'aan' staat.

De 7529.0010 trekt het zakje niet volledig vacuüm

- De vacuüm-/sealtijd is mogelijk niet hoog genoeg ingesteld. Vacuüm- en sealtijden hoger instellen en opnieuw stofzuigen.
- Om goed te vacumeren en af te sluiten, moet de opening van de zak zich in de vacuümkamer bevinden.
- Als u verpakt in een zak van een rol, zorg er dan eerst voor dat de seal compleet is en dat er geen openingen zijn in beide seals.
- De 7529.0010 en vacuümzak moeten schoon, droog en vrij van vuil zijn voor een succesvol vacuümproces. Veeg het oppervlak van de afdichtrand en de binnenkant van de zak schoon en probeer het opnieuw.

Vacuümzakjes verliezen na sealen hun vacuüm.

- Scherpe voorwerpen kunnen kleine gaatjes prikken in zakjes. Bedek scherpe randen daarom met keukenpapier en gebruik een nieuw zakje om te vacumeren.
- Sommige soorten fruit en groente kunnen gassen vrijgeven (uitgassen) wanneer niet goed voorgedroogd of ingevroren voorafgaand aan verpakking. Open het zakje. Open het zakje en als u denkt dat het voedsel is bedorven, gooi het dan weg. Als het voedselbederf nog niet is begonnen, onmiddellijk consumeren. Bij twijfel het voedsel weggooien.

De 7529.0010 sealed het zakje niet goed.

- De sealtijd is mogelijk niet lang genoeg. Verhoog de sealtijd en probeer het opnieuw.
- Zakken sealen niet als er vocht, voedseldeeltjes of vuil in het sealgebied aanwezig zijn. Veeg de binnenkant van het zakje schoon en probeer het opnieuw.
- Het zakje moet goed langs de afdichtrand worden geplaatst. Zorg ervoor dat het hele zakje over de afdichtrand zit en dat er geen kreukels in het zakje zitten.

Foutcode	Oorzaak	Herstel
E01	De microschakelaar is niet gesloten wanneer het apparaat in de heatsealmodus gaat	1. Controleer of het deksel gesloten is; 2. Controleer of het microschakelaarapparaat compleet is (GAS1-verbindingdraad, microschakelaar, 10P-datakabel, PCB enz.)

Dank u voor uw aankoop van de Vacuum Sealer.
Veel plezier met vacumeren!

Vielen Dank, dass Sie sich für die Vakuumverpackungseinheit 7529.0010 entschieden haben. Mit Hilfe des 7529.0010 können Sie jetzt Lebensmittel im Kühlschrank, im Gefrierfach und in der Vorratskammer länger frisch halten. Der 7529.0010 entfernt effektiv die Luft und verlängert die Frische bis zu fünfmal länger als normale Konservierungsmethoden. Außerdem kann der 7529.0010 zur Aufbewahrung und Organisation von Haushaltsgegenständen wie Andenken, kleinen Spielzeugen und leicht zu verlierenden Gegenständen verwendet werden. Sie werden bald feststellen, dass Ihr 7529.0010 so vielseitig und praktisch ist, dass er Ihre Arbeitsfläche nie verlassen wird.

Das 7529.0010 ist ein Kammervakuumsystem, das zwei deutliche Vorteile gegenüber externen Beutelsystemen ohne Kammer bietet. Erstens kann ein viel höheres Maß an Vakuum erreicht werden, was eine längere Haltbarkeit der verpackten Lebensmittel bedeutet. Zweitens können Flüssigkeiten und flüssigkeitsreiche Lebensmittel effektiv vakuumverpackt werden. Lebensmittel wie Frischfleisch, Fisch, Suppen, Eintöpfe usw. lassen sich problemlos vakuumverpacken. Mariniertes Gemüse und Fleisch lassen sich schnell und einfach verpacken, ohne dass es zu einem Durcheinander kommt.

Die Kammermaschine 7529.0010 verwendet eine herkömmliche Technologie. Legen Sie einfach den zu versiegelnden Beutel in die Kammer und schließen Sie den Deckel. Drücken Sie auf Start und der Versiegelungsprozess beginnt! Zunächst wird die Luft aus der gesamten Kammer und dem Vakuumbeutel entfernt. Sobald das voreingestellte Vakuumniveau erreicht ist, wird der Beutel versiegelt. Nach Beendigung des Versiegelungszyklus strömt Luft zurück in die Kammer. Warten Sie auf den Piepton und der Vorgang ist abgeschlossen.

Mit dem 7529.0010 können Sie ganz einfach verschiedenste Größen und Formen verpacken. Bereiten Sie kleinere, einzelne Portionen sowie Massenartikel zu und lagern Sie sie. Die maximale Vakuumbeutelbreite beträgt 290 mm.

Vakuumverpackung und Lebensmittelsicherheit

Vakuumverpackungen verlängern die Lebensdauer von Lebensmitteln, indem sie den größten Teil der Luft aus versiegelten Behältern entfernen und verhindern, dass Frischluft in die versiegelten Behälter eindringt, wodurch die Oxidation verringert wird. Die Vakuumverpackung trägt dazu bei, den Geschmack und die Gesamtqualität zu erhalten. Es trägt auch dazu bei, das Wachstum von aeroben Mikroorganismen zu hemmen, die unter bestimmten Bedingungen zu den unten genannten Problemen führen können:

Schimmelpilz – Schimmel kann in einer sauerstoffarmen Umgebung nicht wachsen; daher kann er durch die Vakuumverpackung praktisch eliminiert werden.

Hefe – Führt zu einer Gärung, die sich durch Geruch und Geschmack erkennen lässt. Hefe braucht Wasser, Zucker und eine moderate Temperatur, um zu wachsen. Sie kann auch mit oder ohne Luft überleben. Die Verlangsamung des Hefewachstums erfordert eine Kühlung, während das Einfrieren das Wachstum vollständig stoppt.

Bakterien – Führt zu unangenehmem Geruch, Verfärbung und/oder weicher oder schleimiger Textur. Unter den richtigen Bedingungen kann *Clostridium botulinum* (der Organismus, der Botulismus verursacht) ohne Luft wachsen und ist weder durch Geruch noch Geschmack nachweisbar. Obwohl es extrem selten ist, kann es sehr gefährlich sein.

Wie bei jedem anderen Aufbewahrungsbehälter ist es wichtig, Lebensmittel vor dem Verzehr auf Verderb zu prüfen.

Um Lebensmittel sicher zu konservieren, ist es wichtig, niedrige Temperaturen zu gewährleisten. Sie können das Wachstum von Mikroorganismen bei Temperaturen von 4 °C oder darunter erheblich reduzieren. Das Einfrieren bei -17 °C tötet die Mikroorganismen nicht ab, sondern hindert sie am Wachstum. Für eine langfristige Lagerung sollten Sie verderbliche Lebensmittel, die vakuumverpackt wurden, immer einfrieren.

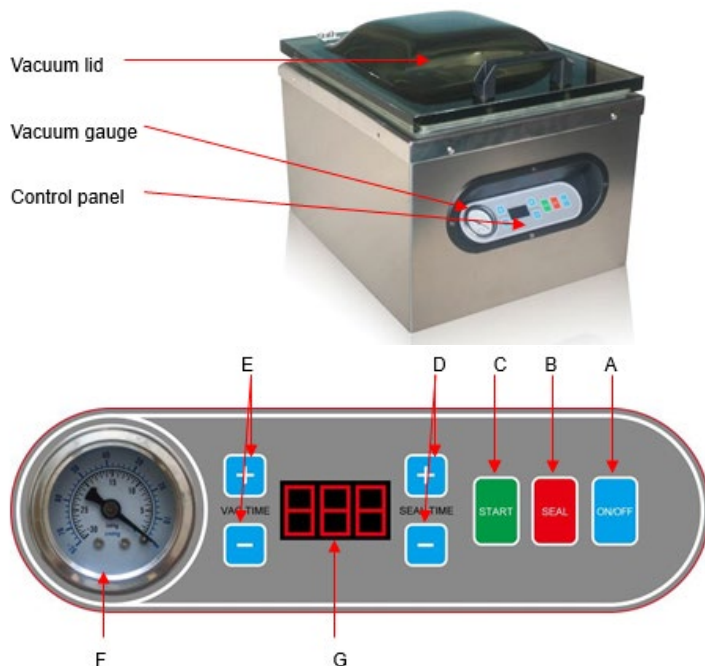
Es ist wichtig zu wissen, dass die Vakuumverpackung den Verfall von Lebensmitteln nicht umkehren kann. Sie kann die Veränderungen der Qualität nur verlangsamen. Es ist schwierig vorherzusagen, wie lange Lebensmittel ihren hochwertigen Geschmack, ihr Aussehen oder ihre Beschaffenheit behalten, da dies vom Alter und dem Zustand der Lebensmittel an dem Tag abhängt, an dem sie vakuumverpackt wurden.

Hinweis: Die Vakuumverpackung ist kein Ersatz für das Kühlen oder Einfrieren. Verderbliche Lebensmittel, die gekühlt werden müssen, müssen auch nach der Vakuumverpackung gekühlt oder eingefroren werden.

Richtlinien für die Vorbereitung

Gemüse muss vor der Vakuumverpackung blanchiert werden. Dieser Prozess stoppt die Enzymaktivität, was zu einem Verlust an Geschmack, Farbe und Textur führt. Um Gemüse zu blanchieren, geben Sie es in kochendes Wasser oder in die Mikrowelle, bis es gekocht, aber noch knackig ist. Dann tauchen Sie das Gemüse in kaltes Wasser, um den Kochvorgang zu stoppen. Zum Schluss trocknen Sie das Gemüse auf einem Handtuch, bevor Sie es vakuumverpacken. Kreuzblütler (Brokkoli, Sprossen, Kohl, Blumenkohl, Grünkohl, Rüben) geben während der Lagerung auf natürliche Weise Gase ab. Deshalb dürfen sie nach dem Blanchieren nur im Gefrierschrank aufbewahrt werden.

Die Eigenschaften des Vakuumversieglers



A. Ein/Aus-Taste (Ein/Aus)

Nach dem Einstecken des Geräts zeigt die LED-Anzeige (G) Aus an, drücken Sie die Ein/Aus-Taste, die LED-Anzeige (G) zeigt Ein an. Jetzt ist die Maschine einsatzbereit. Drücken Sie nach dem Gebrauch des Geräts die Ein/Aus-Taste, bevor Sie den Netzstecker ziehen. Drücken Sie während der Arbeitsprozesse die Taste Ein/Aus, um einen Prozess zu stoppen.

B. Versiegelungstaste

Drücken Sie die Taste "Versiegeln", um den Vakuumiervorgang zu stoppen und den Beutel sofort zu versiegeln, damit empfindliche Gegenstände nicht zerdrückt werden.

C. Auto-Vakuum-Taste (Start)

Wenn die Maschine nach dem Schließen des Deckels nicht automatisch funktioniert, drücken Sie die Taste "Start", die Maschine vakuumiert und versiegelt automatisch.

D. Taste zur Einstellung der Siegelzeit (Siegelzeit "+" oder "-")

Passen Sie die Versiegelungszeit einfach mit den Tasten "nach oben" oder "nach unten" an, indem Sie die Tasten "+" oder "-" verwenden.

E. Taste zur Einstellung der Vakuumzeit (Vac Time "+" oder "-")

Stellen Sie die Vakuumzeit einfach mit den Tasten "+" oder "-" nach oben oder unten ein.

F. LED-Anzeige

1. Zeigt die Vakuum-/Versiegelungszeit an.
2. Wenn das Vakuumieren und Versiegeln beendet ist und der Vakuumdeckel nicht geöffnet ist, zeigt die LED-Anzeige "CLO" an.

G. Vakuum-Messgerät

Zeigt das Vakuumniveau in der Vakuumkammer an.

Technische Daten

Stromspannung:	220-240Vac 50Hz
Leistung:	630W
Druck:	-29.7" Hg / -1006mbar direkt in der Pumpe -29.5"Hg/-999mbar in der Vakuumkammer
Gewicht:	22.3 KG
Max. Beutelbreite:	300mm
Siegeldrahtbreite:	3.5mm
Größe:	425x359x366mm

Sicherheit

Beachten Sie zu Ihrer Sicherheit die folgenden Vorsichtsmaßnahmen, wenn Sie das Gerät 7529.0010 verwenden:

- Lesen Sie das Benutzerhandbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen.
- Verwenden Sie die 7529.0010 nicht auf nassen oder heißen Oberflächen oder in der Nähe einer Wärmequelle.
- Tauchen Sie das Gerät oder das Netzkabel nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
- Schließen Sie die 7529.0010 nur an geerdete Stromquellen an, verwenden Sie keine Verlängerungskabel.
- Ziehen Sie zum Trennen den Stecker direkt von der Stromquelle ab. Ziehen Sie nicht am Kabel, um die Verbindung zu trennen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Netzkabel.
- Verwenden Sie die 7529.0010 nur für den vorgesehenen Zweck.
- Berühren Sie während des Betriebs der Maschine nicht den Vakuumdeckel, die Vakuumkammer und die Versiegelungsleiste, um Quetschungen, Verbrennungen oder Schäden an der Maschine zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis bestimmt, es sei denn, sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder angewiesen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, seinem Servicepartner oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

Wartung

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker. Reinigen Sie das Gerät regelmäßig mit einem feuchten Tuch und milder Seife, um Krümel, Staub und Ablagerungen zu entfernen.

Einführung in die Vakuumverpackung

Wenn Sie in der Lebensmittelverarbeitung oder der Gastronomie tätig sind, kennen Sie mit großer Wahrscheinlichkeit bereits die Vorteile der Vakuumverpackung. Es wird seit vielen Jahren mit Erfolg als sichere und kostengünstige Methode zur Verlängerung der Haltbarkeit und zur Erhaltung der Qualität von Lebensmitteln eingesetzt. Wenn die Vakuumverpackung neu in Ihrem Haushalt oder Unternehmen ist, werden Sie sich bald fragen, wie Sie ohne sie leben könnten!

Unabhängig davon, ob Sie Anfänger oder Experte sind, gibt es bestimmte grundlegende Richtlinien, die immer befolgt werden sollten, um Lebensmittel sicher zu verpacken. Die Vernachlässigung dieser grundlegenden Richtlinien kann zum Verderben von Lebensmitteln und in einigen Fällen zu Krankheit oder Tod führen.

Wenn Sie sich erst einmal mit den Abläufen der 7529.0010 vertraut gemacht haben, werden Sie sich mit der Kammermaschine wohlfühlen und eine höhere Qualität der gelagerten Lebensmittel genießen.

- Verpacken Sie nur frische Lebensmittel. Verpacken Sie keine alten oder ranzigen Lebensmittel. Ein ohnehin schon schlechtes Produkt wird durch eine Vakuumverpackung nicht besser.
- Frische Lebensmittel (Fleisch, Gemüse, Käse usw.) sollten bei 1°C oder darunter gekühlt oder nach dem Vakuumverpacken eingefroren werden.
- Bei der Vakuumverpackung wird ein hoher Prozentsatz der Luft entfernt. Dies verlangsamt das Wachstum der meisten lebenden Mikroorganismen, die Lebensmittel abbauen, wie aerobe Bakterien und Schimmelpilze. Einige Formen von Bakterien wie *Clostridium botulinum* (verantwortlich für Botulismus) sind jedoch anaerob und wachsen in Abwesenheit von Sauerstoff.
- Die für Botulinum anfälligen Lebensmittel sollten für kurze Zeit gekühlt und für eine langfristige Lagerung eingefroren werden. Sofort nach dem Erhitzen verzehren.
- Gemüse wie Blumenkohl, Brokkoli und Kohl geben beim Vakuumieren Gase ab. Um diese Lebensmittel für die Vakuumverpackung vorzubereiten, müssen Sie sie zunächst blanchieren.
- Alle leicht verderblichen Lebensmittel müssen gekühlt oder eingefroren werden, damit sie nicht verderben.
- Die Vakuumverpackung ist kein Ersatz für die Aufbewahrung in Dosen.

Verpacken mit Vakuumbeuteln

Mit dem 7529.0010 können Sie ganz einfach verschiedenste Größen und Formen verpacken. Sie können auch kleinere Portionen vorbereiten und aufbewahren, ebenso wie größere Mengen.

- Hält Lebensmittel 3-5 Mal länger frisch als herkömmliche Aufbewahrungsbeutel.
- Für Ihren Verpackungsbedarf sind verschiedene Größen erhältlich.
- Hervorragend geeignet für Hunderte von Anwendungen in und außerhalb der Küche.
- Geeignet für Gefrierschrank, Kühlschranks und Mikrowelle. Die Beutel können auch gekocht werden.
- Die Beutel sind in einer Standardstärke von 3mil oder einer strapazierfähigen Stärke von 4mil erhältlich.
- Die Beutel sind preisgünstig und bieten Ihnen ein besseres Preis-Leistungs-Verhältnis.
- Gemüse muss vor dem Verpacken blanchiert werden. In kochendes Wasser geben oder in der Mikrowelle erhitzen, bis es durch ist, aber noch knusprig ist. Wie üblich vakuumverpacken.

Bedienungsanleitung

Lesen Sie alle Anweisungen, bevor Sie die 7529.0010 in Betrieb nehmen.

1. Vakuumbbeutel auswählen

Wählen Sie die richtige Größe des Vakuumbteils. Lassen Sie am oberen Rand des Beutels einen zusätzlichen Freiraum von mindestens 1" bis 2", um eine hochwertige, luftdichte Versiegelung zu gewährleisten.

2. Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose an.

Die LED auf dem Bedienfeld zeigt "AUS" an.

3. Drücken Sie die "EIN/AUS"-Taste.

- Wenn der Vakuumbdeckel geöffnet ist, zeigt die LED-Anzeige "EIN" an. Legen Sie den Vakuumbbeutel mit den Lebensmitteln direkt in die Vakuumkammer und schließen Sie dann den Vakuumbdeckel. Die Maschine wird automatisch arbeiten.

- Wenn der Vakuumbdeckel geschlossen ist, zeigt die LED-Anzeige "CLO" an. Öffnen Sie zuerst den Vakuumbdeckel, legen Sie dann den Vakuumbbeutel mit den Lebensmitteln in die Vakuumkammer und schließen Sie den Vakuumbdeckel. Die Maschine wird automatisch arbeiten.

Hinweise: Wenn die LED-Anzeige "CLO" anzeigt, befindet sich das Gerät im Schutzstatus. In diesem Zustand funktioniert das Gerät nicht, egal welche Taste Sie drücken. Öffnen Sie den Vakuumbdeckel, dann kann die Maschine wieder in den Normalbetrieb übergehen.

4. Anpassen / Einstellen der Zeitsteuerungen

- **Vakuumbzeit:** Drücken Sie die Tasten "+" oder "-" auf der linken Seite der LED-Anzeige, um die Vakuumbzeit zu erhöhen/verringern. Für den ersten Test stellen Sie die Vakuumbzeit auf 30 Sekunden ein. Stellen Sie die Vakuumbzeit entsprechend ein, um das erforderliche Vakuum zu erreichen. Je nach Größe des Beutels und der Menge des Produkts in der Verpackung kann die Vakuumbzeit zwischen 5 und 60 Sekunden liegen.

- **Versiegelungszeit:** Drücken Sie die Tasten "+" oder "-" auf der rechten Seite der LED-Anzeige, um die Versiegelungszeit zu erhöhen/verringern. Für den ersten Test stellen Sie die Siegelzeit auf 5 Sekunden ein. Passen Sie die Zeit entsprechend an, um eine perfekte Versiegelung zu erreichen. Die Versiegelungszeit kann von 3 bis 9 Stufen variieren.

Hinweis: Alle Zeiteinstellungen müssen bei eingeschalteter Maschine vorgenommen werden.

5. Beutel befüllen und in die Kammer legen

a. Halten Sie Beutel, die Flüssigkeiten oder nasse Produkte enthalten, unterhalb der Höhe der Siegelschiene.

b. Legen Sie den Beutel flach in die Kammer, so dass die Öffnung des Beutels über der Versiegelungsleiste liegt.

c. Öffnen Sie die Klemme vor der Versiegelungsleiste, klemmen Sie die Unterseite der Vakuumbbeutelöffnung ein und verriegeln Sie die Klemme.

HINWEIS: Der gesamte Beutel, einschließlich der Öffnung, muss im Inneren der Kammer verbleiben.

6. Der Prozess (Vakuum und Versiegelung)

a. Schließen Sie den Vakuumbdeckel, das Gerät vakuumiert und versiegelt automatisch.

b. Wenn der Vakuumbdeckel geschlossen wird, beginnt die Maschine automatisch mit dem Vakuumprozess. Die Zahl auf der LED-Anzeige zählt vom voreingestellten Wert (Vakuumbzeit) auf 0 herunter.

c. Wenn die Vakuumierung beendet ist, versiegelt das Gerät automatisch. Die Zahl auf der LED-Anzeige zählt vom voreingestellten Wert (Versiegelungszeit) auf 0 zurück.

d. Die Luft wird in die Kammer zurückgelassen. Sie werden feststellen, dass sich der Beutel um das Produkt im Vakuumbbeutel zusammenzieht.

f. Wenn das Gerät einen Piepton von sich gibt, ist der Zyklus beendet.

7. Inspektion von Beuteln

Vakuum – Prüfen Sie die Qualität des Vakuums, indem Sie die Dichtigkeit des Beutels und des Produkts überprüfen. Wenn Sie Lufteinschlüsse feststellen, erhöhen Sie die Vakuumbzeit um 5 Sekunden und testen Sie erneut. Je nach Größe des Beutels und des Volumens des verpackten Produkts kann die Vakuumbzeit bis zu 60 Sekunden betragen.

Versiegelung – Überprüfen Sie den Verschluss des Beutels.

Hinweis: Eine positive Dichtung sieht bei der Inspektion "durchsichtig" aus. Wenn die Versiegelung "fleckig oder unvollständig" ist, erhöhen Sie die Versiegelungszeit um 1 Stufe. Wenn die Versiegelung "weiß oder milchig" ist, verringern Sie die Versiegelungszeit um 1 Stufe.

Informationen zur Lagerung und Sicherheit von Lebensmitteln

Die 7529.0010 wird die Art und Weise, wie Sie Lebensmittel einkaufen und lagern, revolutionieren. Da Vakuumverpackungen Gefrierbrand verhindern und den Verderb von Lebensmitteln verlangsamen, können Sie jetzt die Vorteile des Großverkaufs von Lebensmitteln nutzen, ohne dass Lebensmittelabfälle drohen.

Beim Vakuumverpacken mit der 7529.0010 werden bis zu 90% der Luft aus der Verpackung entfernt. Dadurch bleiben die Lebensmittel bis zu 5 Mal länger frisch als unter normalen Umständen. Trockene Lebensmittel wie Nudeln, Müsli und Mehl bleiben von Anfang bis Ende frisch. Außerdem verhindert die Vakuumverpackung, dass Rüsselkäfer und andere Insekten die Trockenwaren befallen. Verpacken Sie möglichst nur frische Lebensmittel.

Bitte bedenken Sie jedoch, dass nicht alle Lebensmittel von einer Vakuumverpackung profitieren. Verpacken Sie niemals Knoblauch oder Pilze wie Champignons vakuumdicht. Unter Luftabschluss findet eine gefährliche chemische Reaktion statt, so dass diese Lebensmittel bei Verzehr gefährlich sind. Gemüse sollte vor dem Verpacken blanchiert werden, um alle Enzyme abzutöten, die beim Vakuumieren zu einer Verschlechterung der Ausgasung führen können.

Lebensmittel	Vakuum-Gefrierschrank-Lagerung	Vakuum-Kühlschrank-Lagerung	Typische Lagerung
Frisches Rind & Kalb	1-3 Jahre	1 Monat	1-2 Wochen
Hackfleisch	1 Jahr	1 Monat	1-2 Wochen
Frisches Schweinefleisch	2-3 Jahre	2-4 Wochen	1 Woche
Frischer Fisch	2 Jahre	2 Wochen	3-4 Tage
Frisches Geflügel	2-3 Jahre	2-4 Wochen	1 Woche
Geräuchertes Fleisch	3 Jahre	6-12 Wochen	2-4 Wochen
Frischware, blanchiert	2-3 Jahre	2-4 Wochen	1-2 Wochen
Frische Früchte	2-3 Jahre	2 Wochen	3-4 Tage
Hartkäse	6 Monate	6-12 Wochen	2-4 Tage
Aufgeschnittenes Delikatessenfleisch	nicht empfohlen	6-12 Wochen	1-2 Wochen
Frische Nudeln	6 Monate	2-3 Wochen	1 Woche

Fehlerbehebung

Unter den richtigen Umständen wird Ihr 7529.0010 eine erstklassige Vakuumleistung erbringen. In einigen Fällen können Probleme auftreten. Bitte konsultieren Sie das Menü zur Fehlersuche, bevor Sie den Kundendienst anrufen.

7529.0010 lässt sich nicht einschalten

- Stellen Sie sicher, dass die Maschine ordnungsgemäß an eine geerdete Steckdose angeschlossen ist.
- Überprüfen Sie das Netzkabel auf Risse und Ausfransungen. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist.
- Vergewissern Sie sich, dass die EIN/AUS-Taste richtig gedrückt wurde. Der LED-Bildschirm leuchtet beim Einschalten auf.

7529.0010 erzeugt mit dem Beutel kein vollständiges Vakuum

- Die Vakuum-/Versiegelungszeit ist möglicherweise nicht hoch genug eingestellt. Stellen Sie die Vakuum- und Siegelzeiten höher ein und vakuumieren Sie erneut.
- Für ein ordnungsgemäßes Vakuumieren und Versiegeln muss sich die Öffnung des Beutels innerhalb der Vakuumkammer befinden.
- Bei Verpackungen aus einem Rollenbeutel ist darauf zu achten, dass die erste Versiegelung vollständig ist und keine Lücken in den beiden Versiegelungen vorhanden sind.
- 7529.0010 und der Vakuumbeutel müssen sauber, trocken und frei von Verunreinigungen sein, damit der Vakuumprozess erfolgreich ist. Wischen Sie die Oberfläche der Versiegelungsleiste und die Innenseite des Beutels ab und versuchen Sie es erneut.

Vakuumbeutel verliert nach dem Versiegeln das Vakuum

- Scharfe Gegenstände können kleine Löcher in den Beuteln verursachen. Um dies zu verhindern, decken Sie die scharfen Kanten mit einem Papiertuch ab und vakuumieren Sie sie in einem neuen Beutel.
- Einige Obst- und Gemüsesorten können Gase freisetzen (ausgasen), wenn sie vor dem Verpacken nicht richtig blanchiert oder eingefroren werden. Beutel öffnen. Wenn Sie glauben, dass Lebensmittel verderben, werfen Sie sie weg. Wenn der Verderb von Lebensmitteln noch nicht eingesetzt hat, verzehren Sie sie sofort. Im Zweifelsfall die Lebensmittel wegwerfen.

7529.0010 versiegelt den Beutel nicht richtig

- Die Versiegelungszeit ist möglicherweise nicht lang genug. Erhöhen Sie die Versiegelungszeit und versuchen Sie es erneut.
- Beutel werden nicht versiegelt, wenn Feuchtigkeit, Speisereste oder Schmutz im Versiegelungsbereich vorhanden sind. Wischen Sie die Innenseite des Beutels sauber und versuchen Sie es erneut.
- Der Beutel muss richtig entlang der Versiegelungsschiene platziert werden. Vergewissern Sie sich, dass der gesamte Beutel über der Versiegelungsleiste liegt und keine Falten im Beutelmateriale vorhanden sind.

Fehlercode	Ursache	Lösung
E01	Der Mikroschalter ist nicht geschlossen, wenn das Gerät in den Heißsiegelmodus übergeht	1. Überprüfen Sie, ob der Deckel geschlossen ist; 2. Prüfen Sie, ob die Mikroschaltereinrichtung in Ordnung ist (GAS1-Verbindungsdraht, Mikroschalter, 10P-Datenkabel, PCB usw.)

Vielen Dank, dass Sie sich für das Vakuumversiegelungsgerät entschieden haben.
Viel Spaß beim Vakuumieren!

Nous vous remercions d'avoir acheté l'unité de conditionnement sous vide 7529.0010. Avec l'aide du 7529.0010, vous pourrez désormais conserver les aliments frais plus longtemps dans le réfrigérateur, le congélateur et le garde-manger. Le 7529.0010 élimine efficacement l'air et prolonge la fraîcheur jusqu'à cinq fois plus longtemps que les méthodes de conservation normales. Le 7529.0010 peut également être utilisé pour conserver et organiser les articles ménagers tels que les souvenirs, les petits jouets et les articles faciles à conserver. Vous trouverez bientôt votre 7529.0010 si polyvalent et si pratique qu'il ne quittera plus votre plan de travail.

Le 7529.0010 est un système de mise sous vide à chambre, qui offre deux avantages distincts par rapport aux unités de type sachet externe sans chambre. Tout d'abord, un niveau de vide beaucoup plus élevé peut être atteint, ce qui signifie une durée de conservation plus longue pour les aliments que vous emballez. Deuxièmement, les liquides et les aliments riches en liquide peuvent être efficacement emballés sous vide. Les aliments tels que les viandes fraîches, le poisson, les soupes, les ragoûts, etc. ne sont plus un problème à emballer sous vide. Les légumes et les viandes marinés sont emballés rapidement, facilement et sans dégâts.

La machine à cloche 7529.0010 utilise une technologie commerciale. Il suffit de placer le sachet à sceller à l'intérieur de la chambre et de fermer le couvercle. Appuyez sur le bouton de démarrage et le processus de scellage commence ! Tout d'abord, l'air est retiré de toute la chambre et du sachet sous vide. Une fois que le niveau de vide prédéfini est atteint, le sachet est scellé. Une fois le cycle de scellage terminé, l'air revient dans la chambre. Attendez le bip, et le processus est terminé.

Avec le 7529.0010, vous pouvez facilement emballer une grande variété de tailles et de formes. Préparez et stockez de petites portions individuelles ainsi que des produits en vrac. La largeur maximale du sac sous vide est de 290 mm.

Emballage sous vide et sécurité alimentaire

L'emballage sous vide prolonge la durée de vie des aliments en retirant la majeure partie de l'air des récipients scellés et en empêchant l'air frais de s'échapper dans les récipients scellés, ce qui réduit l'oxydation. L'emballage sous vide aide à préserver la saveur et la qualité générale. Il permet également d'inhiber la croissance des micro-organismes aérobies, qui peuvent entraîner les problèmes mentionnés ci-dessous dans certaines conditions :

Moississure - La moisissure ne peut pas se développer dans un environnement à faible teneur en oxygène ; par conséquent, l'emballage sous vide peut pratiquement l'éliminer.

Levure - Elle entraîne une fermentation, qui peut être identifiée par l'odeur et le goût. La levure a besoin d'eau, de sucre et d'une température modérée pour se développer. Elle peut également survivre avec ou sans air. Pour ralentir la croissance de la levure, il faut la réfrigérer, tandis que la congélation l'arrête complètement.

Bactéries - Elles provoquent une odeur désagréable, une décoloration et/ou une texture molle ou visqueuse. Dans de bonnes conditions, le *Clostridium botulinum* (l'organisme responsable du botulisme) peut se développer sans air et ne peut pas être détecté par l'odeur ou le goût. Bien que ce phénomène soit extrêmement rare, il peut être très dangereux.

Comme pour tout autre récipient de stockage, il est important d'inspecter les aliments pour vérifier qu'ils ne sont pas abîmés avant de les consommer.

Pour conserver les aliments en toute sécurité, il est important de maintenir des températures basses. Vous pouvez réduire considérablement la croissance des micro-organismes à des températures de 4°C ou moins. La congélation à -17°C ne tue pas les micro-organismes, mais les empêche de se développer. Pour un stockage à long terme, congélez toujours les aliments périssables qui ont été emballés sous vide.

Il est important de noter que l'emballage sous vide ne peut pas inverser la détérioration des aliments. Il ne peut que ralentir les changements de qualité. Il est difficile de prévoir combien de temps les aliments conserveront leur saveur, leur apparence ou leur texture de qualité supérieure, car cela dépend de l'âge et de l'état des aliments le jour où ils ont été emballés sous vide.

Note: L'emballage sous vide ne remplace pas la réfrigération ou la congélation. Tous les aliments périssables qui doivent être réfrigérés doivent encore être réfrigérés ou congelés après l'emballage sous vide.

Directives de préparation

Les légumes doivent être blanchis avant d'être emballés sous vide. Ce procédé permet de stopper l'action des enzymes, qui entraîne une perte de saveur, de couleur et de texture. Pour blanchir les légumes, placez-les dans de l'eau bouillante ou au micro-ondes jusqu'à ce qu'ils soient cuits, mais encore croquants. Ensuite, plongez les légumes dans l'eau froide pour arrêter le processus de cuisson. Enfin, séchez les légumes sur une serviette avant de les emballer sous vide. Les légumes crucifères (brocoli, choux de Bruxelles, chou, chou-fleur, chou frisé, navet) émettent naturellement des gaz pendant le stockage. Par conséquent, après avoir été blanchis, ils doivent être conservés uniquement au congélateur.

Caractéristiques de l'appareil de mise sous vide



A. Bouton marche/arrêt (On/Off)

Une fois la machine branchée, l'écran LED (G) s'éteint, appuyez sur le bouton On/Off, l'écran LED (G) s'allume. La machine est maintenant prête à fonctionner. Après avoir utilisé la machine, appuyez sur le bouton On/Off avant de débrancher la machine. Pendant les processus de travail, appuyez sur le bouton On/Off pour arrêter tout processus.

B. Bouton de scellage (Seal)

Appuyez sur le bouton "Seal" pour arrêter le cycle d'aspiration et sceller instantanément le sac pour éviter d'écraser les articles délicats.

C. Bouton de mise sous vide automatique (Start)

Après avoir fermé le couvercle, si la machine ne peut pas fonctionner automatiquement, appuyez sur le bouton "Start", la machine va aspirer et sceller automatiquement.

D. Bouton de réglage de la durée de scellage (durée de scellage "+" ou "-")

Réglez simplement le temps de scellage "vers le haut" ou "vers le bas" en utilisant les boutons "+" ou "-".

E. Bouton de réglage de la durée du vide (Vac Time "+" ou "-")

Réglez simplement le temps de vide "vers le haut" ou "vers le bas" en utilisant les boutons "+" ou "-".

F. Affichage LED

1. Affiche la durée d'aspiration/de scellage.
2. Lorsque la mise sous vide et le scellage sont terminés, si le couvercle du vide n'est pas ouvert, l'écran LED affiche "CLO".

G. Jauge de vide

Indique le niveau de vide à l'intérieur de la chambre à vide.

Données techniques

Voltage :	220-240Vac 50Hz
Puissance :	630W
Pression :	-29.7 "Hg / -1006mbar directement dans la pompe -29.5 "Hg/-999mbar dans la chambre à vide
Poids :	22.3 KG
Largeur maximale du sac :	300mm
Largeur du fil de scellage :	3.5mm
Taille :	425x359x366mm

Sécurité

Pour votre sécurité, suivez ces précautions lorsque vous utilisez votre 7529.0010 :

- Lisez attentivement le guide du manuel de l'utilisateur avant d'utiliser la machine pour la première fois.
- N'utilisez pas le 7529.0010 sur des surfaces humides ou chaudes, ou près d'une source de chaleur.
- Ne pas immerger la machine ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
- Branchez le 7529.0010 uniquement sur des sources d'alimentation avec mise à la terre, n'utilisez pas de rallonge.
- Pour déconnecter l'appareil, débranchez-le directement de la source d'alimentation. Ne pas débrancher en tirant sur le cordon.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil avec un cordon d'alimentation endommagé.
- N'utilisez le 7529.0010 que pour l'usage auquel il est destiné.
- Pendant le fonctionnement de l'appareil, ne touchez pas le couvercle du vide, la chambre à vide et la barre de scellage afin d'éviter de vous contusionner, de vous brûler ou d'endommager l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

Maintenance

- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer. Nettoyez régulièrement l'appareil avec un chiffon humide et un savon doux pour enlever les miettes, la poussière et les débris.

Comment se lancer dans l'emballage sous vide

Si vous faites partie de l'industrie agroalimentaire ou de la restauration, il y a de fortes chances que vous connaissiez déjà les avantages du conditionnement sous vide. Il est utilisé avec succès depuis de nombreuses années comme une méthode sûre et rentable pour prolonger la durée de conservation et maintenir la qualité des produits alimentaires. Si l'emballage sous vide est nouveau chez vous ou dans votre entreprise, vous vous demanderez bientôt comment vous avez pu vivre sans lui !

Que vous soyez débutant ou expert, il existe certaines règles de base à respecter pour emballer les aliments en toute sécurité. La négligence de ces directives de base peut entraîner la détérioration des aliments et, dans certains cas, la maladie ou la mort.

Une fois que vous vous serez familiarisé avec les procédures 7529.0010, vous vous sentirez à l'aise avec la machine à cloche et profiterez d'une meilleure qualité des aliments stockés.

- N'emballer que des aliments frais. N'emballer pas d'aliments vieux ou rances. Un produit déjà mauvais ne s'améliore pas avec l'emballage sous vide.
- Les aliments frais (viandes, légumes, fromages, etc.) doivent être réfrigérés à 34°F ou moins ou congelés après l'emballage sous vide.
- L'emballage sous vide élimine un pourcentage élevé d'air. Cela ralentit la croissance de la plupart des micro-organismes vivants, qui dégradent les aliments, comme les bactéries aérobies et les moisissures. Toutefois, certaines formes de bactéries telles que le clostridium botulinum (responsable du botulisme) sont anaérobies et se développent en l'absence d'oxygène.
- Les aliments sensibles au botulisme doivent être réfrigérés à court terme et congelés pour une conservation à long terme. Consommez-les immédiatement après les avoir réchauffés.
- Les légumes tels que le chou-fleur, le brocoli et le chou émettent des gaz lorsqu'ils sont mis sous vide. Pour préparer ces aliments à l'emballage sous vide, vous devez d'abord les blanchir.
- Tous les aliments périssables doivent être réfrigérés ou congelés pour éviter qu'ils ne se détériorent.
- L'emballage sous vide ne remplace pas la mise en conserve.

Emballage avec des sachets sous vide

Avec le 7529.0010, vous pouvez facilement emballer une grande variété de tailles et de formes. Vous pouvez également préparer et stocker de petites portions individuelles ainsi que des articles en vrac.

- Conserve les aliments frais 3 à 5 fois plus longtemps que les sacs de stockage classiques.
- Plusieurs tailles disponibles pour répondre à vos besoins d'emballage.
- Idéal pour des centaines d'applications dans et hors de la cuisine.
- Convient au congélateur, au réfrigérateur et au micro-ondes. Les sachets peuvent également être bouillis.
- L'épaisseur des sachets est disponible en 3 mm (standard) ou 4 mm (heavy duty).
- Les sachets ont un prix économique, ce qui vous permet de bénéficier d'une meilleure valeur.
- Les légumes doivent être blanchis avant d'être emballés. Placez-les dans l'eau bouillante ou au micro-ondes jusqu'à ce qu'ils soient bien chauds mais encore croquants. Emballez sous vide comme d'habitude.

Instructions d'utilisation

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser le 7529.0010.

1. Sélectionner le sachet sous vide

Choisissez un sachet sous vide de la taille appropriée. Prévoyez un espace de tête supplémentaire d'au moins 1 à 2 pouces au sommet du sachet pour assurer une fermeture étanche de qualité.

2. Branchez la machine sur une prise électrique reliée à la terre.

Le voyant du panneau de commande indique "OFF".

3. Appuyez sur le bouton "ON/OFF".

- Lorsque le couvercle de la chambre à vide est ouvert, l'écran LED indique "ON". Placez le sac sous vide avec les aliments directement dans la chambre à vide, puis fermez le couvercle du vide. L'appareil fonctionne automatiquement.
- Lorsque le couvercle est fermé, l'écran LED affiche "CLO". Ouvrez d'abord le couvercle du vide, puis placez le sac sous vide avec les aliments dans la chambre à vide, puis fermez le couvercle du vide. L'appareil fonctionne automatiquement.

Note : Lorsque l'écran LED affiche "CLO", la machine est en état de protection. Dans cet état, quel que soit le bouton sur lequel vous appuyez, l'appareil ne fonctionne pas. Ouvrez le couvercle de l'aspirateur, puis la machine peut revenir à un fonctionnement normal.

4. Ajuster / Régler les commandes de temporisation

- **Durée d'aspiration :** appuyez sur les boutons "+" ou "-" situés à gauche de l'écran LED pour augmenter/diminuer la durée d'aspiration. Pour le test initial, réglez la durée du vide sur 30 secondes. Ajustez la durée du vide en conséquence pour obtenir le vide requis. Selon la taille du sachet et la quantité de produit dans l'emballage, la durée du vide peut varier de 5 à 60 secondes.

- **Durée de scellage :** appuyez sur les boutons "+" ou "-" situés à droite de l'écran LED pour augmenter/diminuer la durée de scellage. Pour le test initial, réglez le temps de scellage sur 5 secondes. Ajustez le temps en conséquence pour obtenir une scellage parfaite, le temps de scellage peut varier de 3 à 9 chiffres.

Note : Tous les réglages de temps doivent être effectués lorsque la machine est sous tension.

5. Remplir le sachet et le placer dans la chambre

a. Maintenez les sachets qui contiennent des liquides ou des produits humides en dessous de la hauteur de la barre de scellage.

b. Posez le sachet à plat dans la chambre, l'ouverture du sachet en travers de la barre de scellage.

c. Ouvrez la pince située devant la barre de scellage, fixez le dessous de l'ouverture du sac sous vide, puis verrouillez la pince.

NOTE : L'ensemble du sachet, y compris l'ouverture, doit rester à l'intérieur de la chambre.

6. Le processus (mise sous vide et scellage)

a. Fermez le couvercle de mise sous vide, la machine met sous vide et scelle automatiquement.

b. Lorsque le couvercle de mise sous vide est fermé, la machine entre automatiquement dans le processus de mise sous vide, le nombre sur l'afficheur LED décompte de la valeur prédéfinie (temps de mise sous vide) à 0.

c. Lorsque le vide est terminé, la machine se ferme automatiquement. Le nombre sur l'afficheur LED décompte de la valeur prédéfinie (Seal time) à 0.

d. L'air est renvoyé dans la chambre. Vous remarquerez que le sac se resserre autour du produit dans le sachet sous vide.

f. Lorsque la machine émet un BIP, le cycle est terminé.

7. Inspection du sachet

Vide - vérifiez la qualité du vide en regardant l'étanchéité du sachet et du produit. Si vous remarquez des poches d'air, augmentez le temps de mise sous vide de 5 secondes et testez à nouveau. Le temps de mise sous vide peut prendre jusqu'à 60 secondes selon la taille du sachet et le volume du produit à emballer.

Sceau - Inspectez le sceau du sachet.

Note : un scellé positif aura l'air "clair" à l'inspection. Si le scellage est "tacheté ou incomplet", augmentez le temps de scellage de 1 digital. Si le scellage est "blanc ou laiteux", diminuez le temps de scellage d'un chiffre.

Informations sur le stockage et la sécurité des aliments

Le 7529.0010 va révolutionner la façon dont vous achetez et conservez les aliments. Comme l'emballage sous vide élimine les brûlures de congélation et ralentit la détérioration des aliments, vous pouvez désormais acheter des aliments en gros sans risque de gaspillage.

L'emballage sous vide avec le 7529.0010 élimine jusqu'à 90 % de l'air de l'emballage. Cela permet de conserver la fraîcheur des aliments jusqu'à 5 fois plus longtemps que dans des circonstances normales. Les aliments secs comme les pâtes, les céréales et la farine resteront frais du début à la fin. De plus, l'emballage sous vide empêche les charançons et autres insectes d'infester les produits secs. N'emballer que les aliments les plus frais possible.

Cependant, n'oubliez pas que tous les aliments ne bénéficient pas de l'emballage sous vide. N'emballez jamais de l'ail ou des champignons sous vide. Une réaction chimique dangereuse se produit lorsque l'air est retiré, ce qui rend ces aliments dangereux s'ils sont ingérés. Les légumes doivent être blanchis avant d'être emballés afin de tuer les enzymes qui pourraient entraîner une détérioration des gaz d'échappement lors de la mise sous vide.

Produits alimentaires	Stockage de congélateur sous vide	Stockage du réfrigérateur sous vide	Stockage typique
Bœuf et veau frais	1-3 années	1 mois	1-2 semaines
Viande hachée	1 année	1 mois	1-2 semaines
Porc frais	2-3 années	2-4 semaines	1 semaine
Poisson frais	2 années	2 semaines	3-4 jours
Volaille fraîche	2-3 années	2-4 semaines	1 semaine
Viandes fumées	3 années	6-12 semaines	2-4 semaines
Produits frais blanchis	2-3 années	2-4 semaines	1-2 semaines
Fruits frais	2-3 années	2 semaines	3-4 jours
Fromages à pâte dure	6 mois	6-12 semaines	2-4 jours
Charcuterie en tranches	Pas recommandé	6-12 semaines	1-2 semaines
Pâtes fraîches	6 mois	2-3 semaines	1 semaine

Dépannage

Dans des circonstances appropriées, votre 7529.0010 vous donnera des performances d'aspiration de premier ordre. Dans certains cas, des problèmes peuvent survenir. Veuillez consulter le menu de dépannage avant d'appeler le customer support.

7529.0010 ne s'allume pas

- Assurez-vous que l'appareil est correctement branché sur une prise de terre.
- Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas déchiré ou effiloché. N'utilisez pas la machine si le cordon d'alimentation est endommagé.
- Assurez-vous que le bouton ON/OFF a été correctement enfoncé. L'écran LED s'allume lorsqu'il est en marche.

7529.0010 n'effectue pas un vide complet avec le sachet

- Le temps de mise sous vide/scellage n'est peut-être pas réglé assez haut. Réglez les temps de mise sous vide et de scellage plus haut et remettez sous vide.
- Pour mettre sous vide et sceller correctement, l'ouverture du sachet doit se trouver dans la chambre à vide.
- Si vous emballez à partir d'un sachet en rouleau, assurez-vous que le premier scellage soit complet et qu'il n'y a pas d'espace entre les deux scellages.
- Pour que le processus de mise sous vide soit efficace, le 7529.0010 et le sachet sous vide doivent être propres, secs et exempts de débris. Essuyez la surface de la barre de scellage et l'intérieur du sachet et réessayez.

Le sachet sous vide perd du vide après avoir été scellée

- Les objets pointus peuvent percer les petits trous des sachets. Pour éviter cela, couvrez les bords tranchants avec du papier absorbant et mettez sous vide dans un nouveau sachet.
- Certains fruits et légumes peuvent dégager des gaz (dégazage) s'ils ne sont pas correctement blanchis ou congelés avant l'emballage. Ouvrez le sachet. Si vous pensez que la détérioration des aliments a commencé, jetez-les. Si l'altération des aliments n'a pas encore commencé, consommez-les immédiatement. En cas de doute, jetez l'aliment.

7529.0010 ne scelle pas correctement le sachet

- Le temps de scellage n'est peut-être pas assez long. Augmentez le temps de scellage et réessayez.
- Les sachets ne seront pas scellés si de l'humidité, des particules alimentaires ou des débris sont présents dans la zone de scellage. Essuyez l'intérieur du sachet et réessayez.
- Le sachet doit être placé correctement le long de la barre de scellage. Assurez-vous que le sachet est entièrement placé sur la barre de scellage et qu'il n'y a pas de plis dans le matériau du sachet.

Code d'erreur	Cause	Remède
E01	Le micro-interrupteur n'est pas fermé lorsque la machine passe en mode thermoscellage.	- Vérifiez si le couvercle est fermé ; - Vérifiez si le dispositif de micro-commutateur est normal (fil de connexion du GAS1, micro-commutateur, câble de données 10P, carte de circuit imprimé, etc.)

Merci d'avoir acheté l'appareil de mise sous vide.
Bonne mise sous vide !