

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieses elektrischen Handvakuierers. Mit dem Handvakuierer gelingt es Ihnen einfach und schnell, frische Lebensmittel optimal einzufrieren und Trockennahrung oder Medizin länger haltbar zu machen. Beim Einfrieren vermeiden Sie Gefrierbrand und konservieren die Lebensmittel zudem optisch ansprechend. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch und beachten Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Handvakuierer optimal einsetzen können.

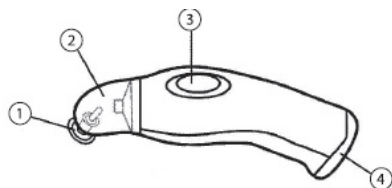
Lieferumfang

- Vakuuiergerät
- Bedienungsanleitung

Zusätzlich benötigt:

- 6 x AA Batterien

Produktdetails



1. Absaugdüse
2. Saugkammer
3. Ein-/Aus-Taste
4. Batteriefach / darüber Buchse zum Einstecken des Adapters

Der Handvakuierer arbeitet auch batteriebetrieben, sodass Sie ihn unterwegs (z. B. beim Einkaufen) einsetzen können. Dafür brauchen Sie zusätzlich: 6 x 1,5 V Mignon-Batterien (AA)



ACHTUNG: Dieses Vakuuiergerät darf nur zusammen mit den speziell dafür entwickelten Vakuuimtüten und -dosen verwendet werden. Mit den passenden Flaschenaufsätzen lassen sich auch Getränke problemlos konservieren (siehe die Informationen unter „Verwendung“).

Inbetriebnahme

Nehmen Sie den Handvakuierer und den Netzadapter aus dem Karton. Schließen Sie das Gerät mithilfe des Adapters an

Strom an und überprüfen Sie, ob die Saugkammer (2) fest angebracht ist.

Jetzt ist Ihr Handvakuierer einsatzbereit. Mit einem leichten Druck auf den Einschaltknopf oben (3) setzen Sie die Vakuuierung in Gang. Lassen Sie den Einschaltknopf los, wenn genügend Luft entzogen ist. Das ist meist nach 10 bis 15 Sekunden der Fall. Den Handvakuierer nicht zu lange am Stück laufen lassen. Am besten arbeiten Sie in kurzen Intervallen mit einigen Sekunden Pause dazwischen.



ACHTUNG: Vakuuieren können Sie nur mit dem speziell für dieses Gerät entwickelten Zubehör (siehe die Informationen unter „Verwendung“).

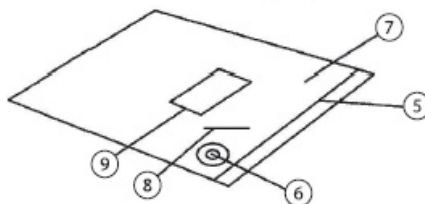
Verwendung

1. Verwendung mit Vakuuieretüten:
Bereiten Sie den Handvakuierer wie in „Inbetriebnahme“ beschrieben vor. Wählen Sie eine passende, gereinigte Vakuuieretüte aus, beschriften Sie das aufgedruckte Etikett mit Datum und Inhalt (9) und befüllen Sie die Tüte. Achten Sie dabei darauf, dass die Menge die markierte Maximallinie (8) nicht überschreitet.

Legen Sie die Tüte anschließend flach auf den Arbeitsbereich und schließen Sie den Druckverschluss am oberen Rand (5) sorgfältig. Nehmen Sie jetzt das Vakuuiergerät und drücken die Ansaugdüse rechts oben auf das farblich hervorgehobene Ventil (6) in der Tüte. Mit einem leichten Druck auf den Einschaltknopf des Geräts (3) setzen Sie die Vakuuierung in Gang.

Lassen Sie den Einschaltknopf los, wenn genügend Luft entzogen ist. Das ist meist nach 10 bis 15 Sekunden der Fall und deutlich daran zu erkennen, dass sich die Tüte eng an den Inhalt schmiegt.

Den Handvakuierer nicht zu lange am Stück laufen lassen. Am besten arbeiten Sie in kurzen Intervallen mit einigen Sekunden Pause dazwischen.



2. Verwendung mit Vakuuierdosen:
Bereiten Sie den Handvakuierer wie in „Inbetriebnahme“ beschrieben vor. Wählen Sie eine passende, gereinigte Vakuuierdose aus, befüllen Sie sie und schließen den Deckel (13). Nehmen Sie jetzt das Vakuuiergerät und drücken die Ansaugdüse auf das geschlossene Ventil im Deckel (12). Mit einem leichten Druck auf den Einschaltknopf des Geräts (3) setzen Sie die Vakuuierung in Gang. Lassen Sie den Einschaltknopf los, wenn genügend Luft entzogen ist. Bei den Dosen dauert das Absaugen maximal 10 bis 15 Sekunden und sollte auf keinen Fall länger praktiziert werden.

Den Handvakuierer nicht zu lange am Stück laufen lassen. Am besten arbeiten Sie in kurzen Intervallen mit einigen Sekunden Pause dazwischen.



3. Verwendung mit Flaschenaufsatz:
Bereiten Sie den Handvakuierer wie in „Inbetriebnahme“ beschrieben vor. Stöpseln Sie einen gereinigten Flaschenaufsatz (11) in die Flasche, die konserviert werden soll. Nehmen Sie jetzt das Vakuuiergerät und drücken die Ansaugdüse auf das geschlossene Ventil im Stöpselaufsatz (10). Mit einem leichten Druck auf den Einschaltknopf des Geräts (3) setzen Sie die Vakuuierung in Gang. Lassen Sie den Einschaltknopf los, wenn genügend Luft entzogen ist. Bei Flaschen dauert das Absaugen maximal 10 bis 15 Sekunden und sollte auf keinen Fall länger praktiziert werden.

Den Handvakuierer nicht zu lange am Stück laufen lassen. Am besten arbeiten Sie in kurzen Intervallen mit einigen Sekunden Pause dazwischen.

Praktische Hinweise

- Das Vakuuieren konserviert vor allem trockene Lebensmittel. Frische Lebensmittel müssen gleich nach dem Vakuuieren eingefroren werden, wenn Sie sie nicht innerhalb einiger Tage verbrauchen. Das Vakuuieren

schützt frische Produkte vor Gefrierbrand und erhält ihr ansprechendes Aussehen.

- Flüssige Nahrungsmittel nicht mit dem Handvakuuierer bearbeiten.
Frieren Sie sie kurz an, bis sie eine feste Konsistenz haben.
- Schälen Sie Obst und blanchieren Sie Gemüse vor dem Vakuumieren.
- Fleisch und Fisch können vor dem Einfrieren auch vakuumiert werden. Wegen des hohen Fettanteils empfiehlt es sich aber, sie in einem Gefrierbeutel in die Vakuumsäcken zu geben. So schützen Sie die Säcken und können Sie nach dem Auftauen für den nächsten Einsatz besser reinigen.
- Lebensmittel mit scharfen Kanten wie Knochen am besten in den Vakuumsäcken einfrieren. Wenn Sie die Säcken verwenden, achten Sie besonders darauf, dass diese vom Vakuumiergut nicht beschädigt werden.
- Feinstoffe wie Mehl, scharf gewürzte oder Lebensmittel in zu viel Flüssigkeit sind für das Vakuumieren nicht geeignet, weil die Absaugdüse beim Luftentzug verstopfen kann.

Reinigen und Aufbewahren

Nehmen Sie nach Gebrauch den Netzadapter ab und reinigen Sie den Handvakuuierer mit einem feuchten Tuch. Nicht mit Wasser übergießen oder ins Abwaschwasser tauchen. Die Saugkammer nehmen Sie ab, indem Sie sie in Pfeilrichtung drehen. Reinigen Sie sie gründlich mit warmem Spülwasser und setzen Sie sie erst wieder auf, wenn sie ganz trocken ist.

Technische Daten

Lesitung Netzadapter	6V/2,5 A oder 9V/1,2 A
Netzspannung	100-240 V, 50/60 Hz
Leistung Batteriebetrieb	12,5 W
Ausgangsspannung Batterie	9 V
Maximaler Vakuumdruck	-1,40 bar
Maße	21 x 7 x 5,5 cm

Sicherheitshinweise

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen.

Bewahren Sie diese Anleitung daher gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.

- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Öffnen Sie das Produkt niemals eigenmächtig. Führen Sie Reparaturen nie selbst aus!
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Halten Sie das Produkt fern von Feuchtigkeit und extremer Hitze.
- Tauchen Sie das Produkt niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Der Handvakuuierer ist kein Spielzeug und muss von Kindern ferngehalten werden.
- Verwenden Sie den Handvakuuierer nicht an Menschen oder Tieren
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

Wichtige Hinweise zu Batterien und deren Entsorgung

Batterien gehören **NICHT** in den Hausmüll. Als Verbraucher sind Sie gesetzlich verpflichtet, gebrauchte Batterien zur fachgerechten Entsorgung zurückzugeben.

Sie können Ihre Batterien bei den öffentlichen Sammelstellen in Ihrer Gemeinde abgeben oder überall dort, wo Batterien der gleichen Art verkauft werden.

- Akkus haben eine niedrigere Ausgangsspannung als Batterien. Dies kann in manchen Fällen dazu führen, dass ein Gerät Batterien benötigt und mit Akkus nicht funktioniert.
- Batterien gehören nicht in die Hände von Kindern.
- Batterien, aus denen Flüssigkeit austritt, sind gefährlich. Berühren Sie diese nur mit geeigneten Handschuhen.
- Versuchen Sie nicht, Batterien zu öffnen und werfen Sie Batterien nicht in Feuer.
- Normale Batterien dürfen nicht wieder aufgeladen werden. Achtung Explosionsgefahr!
- Verwenden Sie immer Batterien desselben Typs zusammen und ersetzen Sie immer alle Batterien im Gerät zur selben Zeit!
- Nehmen Sie die Batterien aus dem Gerät, wenn Sie es für längere Zeit nicht benutzen.

Wichtige Hinweise zur Entsorgung

Dieses Elektrogerät gehört **nicht** in den Hausmüll. Für die fachgerechte Entsorgung wenden Sie sich bitte an die öffentlichen Sammelstellen in Ihrer Gemeinde. Einzelheiten zum Standort einer solchen Sammelstelle und über ggf. vorhandene Mengenbeschränkungen pro Tag/Monat/Jahr entnehmen Sie bitte den Informationen der jeweiligen Gemeinde.

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt PEARL.GmbH, dass sich das Produkt NC-3555 in Übereinstimmung mit der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG und der EMV-Richtlinie 2004/108/EG befindet.

Kurtasz, A.

Qualitätsmanager
Dipl. Ing. (FH) Andreas Kurtasz
24.12.2015

Die ausführliche Konformitätserklärung finden Sie unter www.pearl.de/support. Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer NC-3555 ein.

Informationen und Antworten auf häufige Fragen (FAQs) zu vielen unserer Produkte sowie ggfs. aktualisierte Handbücher finden Sie auf der Internetseite:

www.rosensteinundsoehne.de

Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer oder den Artikelnamen ein.

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions pour le choix de cet appareil de mise sous vide. Grâce à cet appareil de mise sous vide, congelez plus facilement vos aliments, ou conservez-les plus longtemps sans prendre de risque. Évitez ainsi que vos aliments ne s'abîment durant la congélation, à cause d'une exposition à l'air, même partielle.

Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

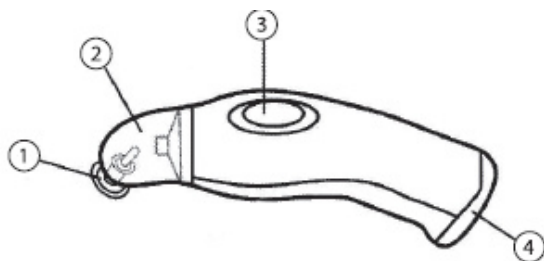
Contenu

- Appareil de mise sous vide
- Mode d'emploi

Accessoires requis (non fournis) :

6 piles AA

Description du produit



1. Buse d'aspiration
2. Compartiment d'aspiration
3. Bouton Marche/Arrêt
4. Compartiment à piles / au-dessus : prise de branchement de l'adaptateur

L'appareil de mise sous vide fonctionne aussi à l'aide de piles, de manière à ce que vous puissiez également l'utiliser lors de vos déplacements.

Pour cela, vous avez besoin de : 6 piles 1,5 V AA (non fournies)



ATTENTION : Cet appareil de mise sous vide doit être utilisé uniquement avec les boîtes et sachets spéciaux correspondants. Avec les embouts spéciaux pour bouteilles, les boissons peuvent également être conservées sans problème (cf. les informations de la section "Utilisation").

Mise en marche

Sortez l'appareil de mise sous vide et l'adaptateur secteur du carton. Branchez l'appareil à l'alimentation secteur, via l'adaptateur, et vérifiez que le compartiment d'aspiration (2) est fermement fixé. Votre appareil de mise sous vide est maintenant prêt à l'emploi. Appuyez sur le bouton de mise en marche (3) en haut de l'appareil pour allumer l'appareil. Relâchez le bouton de mise en marche lorsque suffisamment d'air a été aspiré. C'est généralement le cas au bout de 10 à 15 secondes. Ne laissez pas l'appareil de mise sous vide travailler trop longtemps. Il est préférable de procéder par intervalles courts, avec quelques secondes de pause entre.



ATTENTION : Utilisez uniquement les accessoires conçus spécialement pour cet appareil (cf. les informations de la section "Utilisation").

Utilisation

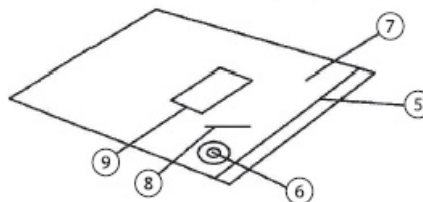
1. Utilisation avec les sachets de mise sous vide :

Préparez l'appareil comme décrit dans le paragraphe "Mise en marche". Choisissez un sachet approprié et propre, inscrivez sur l'étiquette imprimée la date et le contenu (9), puis remplissez le sachet avec les aliments de votre choix. Veillez à ce que la quantité d'aliments ne dépasse pas la ligne de quantité maximale (8) imprimée.

Posez ensuite le sachet à plat sur la surface de travail et fermez soigneusement la fermeture à pression sur la bordure supérieure (5). Prenez maintenant l'appareil de mise sous vide et insérez la buse d'aspiration dans le sachet à travers la valve colorée (6). Appuyez légèrement sur le bouton de mise en marche (3) pour activer la mise sous vide.

Relâchez le bouton de mise en marche lorsque suffisamment d'air a été aspiré. C'est généralement le cas au bout de 10 à 15 secondes : vous voyez alors clairement que le sachet s'est comprimé au plus près du contenu du sachet.

Ne laissez pas l'appareil de mise sous vide travailler trop longtemps. Il est préférable de procéder par intervalles courts, avec quelques secondes de pause entre.



2. Utilisation avec les boîtes de mise sous vide :

Préparez l'appareil comme décrit dans le paragraphe "Mise en marche". Choisissez une boîte appropriée et propre, remplissez-la et refermez le couvercle (13). Prenez maintenant l'appareil de mise sous vide et posez la buse d'aspiration sur la valve du couvercle (12). Appuyez légèrement sur le bouton de mise en marche (3) pour activer la mise sous vide. Relâchez le bouton de mise en marche lorsque suffisamment d'air a été aspiré. Pour les boîtes, l'aspiration ne doit pas durer plus de 10 à 15 secondes ; ne la faites jamais durer plus longtemps.

Ne laissez pas l'appareil de mise sous vide travailler trop longtemps. Il est préférable de procéder par intervalles courts, avec quelques secondes de pause entre.



3. Utilisation avec les embouts spéciaux pour bouteilles :

Préparez l'appareil comme décrit dans le paragraphe "Mise en marche". Bouchez la bouteille que vous voulez conserver avec un des embouts spéciaux (11) préalablement nettoyé. Prenez maintenant l'appareil de mise sous vide et posez la buse d'aspiration sur la valve de l'embout (10). Appuyez légèrement sur le bouton de mise en marche (3) pour activer la mise sous vide. Relâchez le bouton de mise en marche lorsque suffisamment d'air a été aspiré. Pour les bouteilles, l'aspiration ne dure pas plus de 10 à 15 secondes ; ne la faites jamais durer plus longtemps.

Ne laissez pas l'appareil de mise sous vide travailler trop longtemps. Il est préférable de procéder par intervalles courts, avec quelques secondes de pause entre.

Nettoyage et stockage

Après utilisation, débranchez l'adaptateur secteur et nettoyez l'appareil de mise sous vide avec un chiffon humide. Ne le plongez pas dans l'eau claire ni dans l'eau de vaisselle. Pour retirer le compartiment d'aspiration, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.

Nettoyez-le correctement à l'eau chaude et avec un peu de produit vaisselle, et ne le remettez en place qu'une fois qu'il est parfaitement sec.

Conseils pratiques

- La mise sous vide sert avant tout à conserver des aliments secs. Les aliments frais doivent être congelés immédiatement après la mise sous vide, si vous ne comptez pas les consommer dans les prochains jours. La mise sous vide protège les produits frais des gelures et conserve leur aspect initial.
- Ne tentez pas de mettre sous vide des aliments liquides. Congelez-les d'abord afin d'obtenir une consistance ferme.
- Épluchez les fruits et blanchissez les légumes avant de les mettre sous vide.
- La viande et le poisson peuvent aussi être mis sous vide avant d'être congelés. Cependant, en raison de la forte part de graisse, il est recommandé de les placer dans un sac de congélation avant de les placer dans les sachets de mise sous vide. Vous protégez ainsi les sachets et pouvez les nettoyer plus facilement, après usage, pour une autre utilisation.
- Pour congeler les aliments contenant des bords pointus, tels que les os, utilisez de préférence des boîtes de mise sous vide. Si vous utilisez les sachets, veuillez absolument à ce qu'ils ne risquent pas d'être endommagés par leur contenu.
- Les aliments fins tels que la farine, les aliments épicés ou ceux qui contiennent trop de liquide ne sont pas compatibles avec une mise sous vide, car la buse d'aspiration risquerait de se boucher lors de l'aspiration de l'air.

Caractéristiques techniques

Puissance de l'adaptateur secteur	6V/2,5 A ou 9V/1,2 A
Tension secteur	100-240 V, 50/60 Hz
Puissance avec alimentation par piles	12,5 W
Tension de sortie des piles	9 V
Pression d'aspiration max.	-1,40 bar
Dimensions	21 x 7 x 5,5 cm

Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le précieusement afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention, risque de blessure !
- N'ouvrez jamais l'appareil. Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- N'exposez pas le produit à l'humidité ou à une chaleur extrême.
- Ne plongez jamais le produit dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil de mise sous vide sur des êtres vivants (personnes ou animaux).
- Conservez le produit hors de la portée des enfants !
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger. N'utilisez pas l'appareil tant que la réparation n'a pas été effectuée.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !

Consignes importantes sur les piles et leur recyclage

Les piles ne doivent PAS être jetées dans la poubelle ordinaire. Chaque consommateur est aujourd'hui obligé de jeter les piles usées dans les poubelles spécialement prévues à cet effet.

Vous pouvez déposer vos piles dans les déchèteries municipales et dans les lieux où elles sont vendues.

- Les accumulateurs ("piles rechargeables") délivrent parfois une tension plus faible que les piles alcalines. Dans la mesure du possible, utilisez l'appareil avec des piles alcalines plutôt que des accumulateurs.
- Maintenez les piles hors de portée des enfants.
- Les piles dont s'échappe du liquide sont dangereuses. Ne les manipulez pas sans gants adaptés.
- N'ouvrez pas les piles, ne les jetez pas au feu.
- Les piles normales ne sont pas rechargeables. Attention : risque d'explosion !
- N'utilisez ensemble que des piles du même type, et remplacez-les toutes en même temps !
- Retirez les piles de l'appareil si vous ne comptez pas l'utiliser pendant un long moment.

Consignes importantes pour le traitement des déchets

Cet appareil électronique ne doit **pas** être jeté dans la poubelle de déchets ménagers. Pour l'enlèvement approprié des déchets, veuillez vous adresser aux points de ramassage publics de votre municipalité.

Les détails concernant l'emplacement d'un tel point de ramassage et des éventuelles restrictions de quantité existantes par jour/mois/année, ainsi que sur des frais éventuels de collecte, sont disponibles dans votre municipalité.

Déclaration de conformité

La société PEARL GmbH déclare ce produit, NC-3555, conforme aux directives actuelles suivantes du Parlement Européen : 2004/108/CE, relative au rapprochement des législations des États membres concernant la compatibilité électromagnétique, et 2006/95/CE, relative au matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension.

Kurtasz, A.

Service Qualité
Dipl.-Ing. (FH) Andreas Kurtasz
24.12.2015