

**Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,**

vielen Dank für den Kauf des Vakuuierer-Startersets.

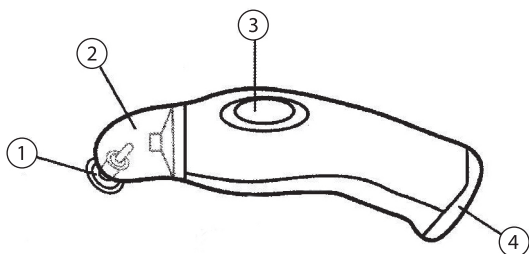
Mit dem batteriebetriebenen Handvakuuierer gelingt es Ihnen einfach und schnell, frische Lebensmittel optimaler einzufrieren und Trockennahrung oder Medizin länger haltbar zu machen. Beim Einfrieren vermeiden Sie Gefrierbrand und konservieren die Lebensmittel zudem optisch ansprechend.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch und beachten Sie die hier enthaltenen Hinweise und Tipps, damit Sie Ihr neues Vakuuiergerät optimal verwenden können.

**Inhalt**

- 1x Vakuuiergerät, B 21 cm x H 7 cm x T 5,5 cm,
- 2x Vakuuiertüte, 21 x 22 cm
- 2x Vakuuiertüte, 26 x 28 cm

Der Handvakuuierer besteht aus dem Vakuuiergehäuse selbst, einer abnehmbaren Saugkammer (2) mit Absaugdüse (1) vorne und dem Batteriefach mit abnehmbarer Klickschließe (4).



- Sie benötigen zusätzlich: 6x 1,5 V Mignon-Batterien (AA)

**ACHTUNG:**

*Dieses Vakuuiergerät darf nur zusammen mit den speziell dafür entwickelten Vakuuiertüten verwendet werden. Dem Starter-Set sind zum Ausprobieren je zwei Tüten in den Größen 21 x 22 und 26 x 28 cm beigegefügt.*

**Technische Daten**

- Ausgangsspannung: 9 V
- Leistung: 12,5 W
- Maximaler Vakuuierdruck: -1,40 bar

Der Handvakuuierer kann bei Temperaturen von 0 bis 40 Grad und einer relativen Luftfeuchte von 5 bis 95 Prozent verwendet werden. Die Vakuuiertüten sind von -20 bis 85 Grad Celsius temperaturbeständig.

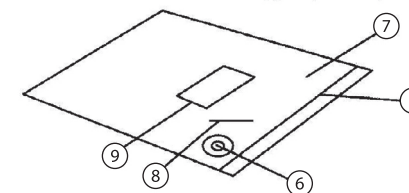
**Inbetriebnahme**

Nehmen Sie den Handvakuuierer aus dem Karton, öffnen Sie das Batteriefach hinten (4) mit dem Klickverschluss und legen Sie die erforderlichen sechs Mignon-Batterien ein (1,5 V). Das Batteriefach wieder einklicken und überprüfen, ob die Saugkammer (2) fest angebracht ist.

Jetzt ist Ihr Handvakuuierer 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 Handvakuuierer nicht zu lange am Stück laufen lassen. Am besten arbeiten Sie in kurzen Intervallen mit einigen Sekunden Pause dazwischen.

**Verwendung mit den Vakuuiertüten**

- Bereiten Sie den Handvakuuierer wie in „Inbetriebnahme“ beschrieben vor. Wählen Sie eine passende, gereinigte Vakuuiertüte 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 Absaugdüse 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 Handvakuuierer 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 Vakuuieren.
- Fleisch und Fisch können vor dem Einfrieren auch vakuuiert werden. Wegen des hohen Fettanteils empfiehlt es sich aber, sie in einem Gefrierbeutel in die Vakuuiertüten zu geben. So schützen Sie die Vakuuiertüten und können Sie nach dem Auftauen für den nächsten Einsatz besser reinigen.
- Bei Lebensmitteln mit scharfen Kanten wie Knochen besonders darauf achten, dass die Tüten vom Vakuuiergut nicht beschädigt werden.
- Feinstoffe wie Mehl, scharf gewürzte oder Lebensmittel in zu viel Flüssigkeit sind für das Vakuuieren nicht geeignet, weil beim Luftentzug die Absaugdüse verstopfen kann.

**Reinigen und Aufbewahren**

- Reinigen Sie den Handvakuuierer nach Gebrauch 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.
- Die Vakuuiertüten nach Gebrauch von innen nach außen kehren und mit handelsüblichem Geschirrspülmittel und warmem Wasser reinigen, dabei am Ventil besonders vorsichtig sein. Danach mit einem Geschirrtuch abtrocknen und erst wieder benutzen, wenn die Tüte ganz trocken ist.
- Die Vakuuiertüten nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.

**Sicherheitshinweise**

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher stets 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.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!
- Der Handvakuumierer ist kein Spielzeug und muss von Kindern ferngehalten werden.
- Verwenden Sie den Handvakuumierer nicht an Menschen oder Tieren.

**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.

**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.

**Konformitätserklärung**

Hiermit erklärt PEARL.GmbH, dass sich das Produkt NC-3551 in Übereinstimmung mit der EMV-Richtlinie 2004/108/EG und der RoHS-Richtlinie 2011/65/EU befindet.

PEARL.GmbH, PEARL-Str. 1-3, 79426 Buggingen, Deutschland



Leiter Qualitätswesen  
Dipl.-Ing. (FH) Andreas Kurtasz  
25.09.2014

Die ausführliche Konformitätserklärung finden Sie unter [www.pearl.de](http://www.pearl.de). Klicken Sie unten auf den Link **Support (Handbücher, FAQs, Treiber & Co.)**. Geben Sie anschließend im Suchfeld die Artikelnummer NC-3551 ein.

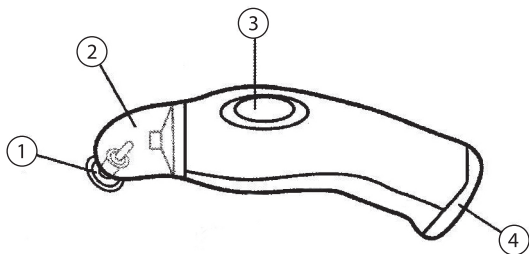
**Chère cliente, cher client,**

Nous vous remercions pour l'achat de cet article. Grâce à cet appareil de mise sous vide, congélez 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**

- 1 appareil de mise sous vide, (L) 21 cm × (H) 7 cm × (P) 5,5 cm
- 2 sachets de mise sous vide, 21 × 22 cm
- 2 sachets de mise sous vide, 26 × 28 cm

L'appareil de mise sous vide est constitué du boîtier de l'appareil, d'une chambre d'aspiration (2) avec buse d'aspiration (1) à l'avant, et d'un compartiment à piles avec fermeture à clip (4).



Accessoires requis non fournis : 6 piles AA 1,5 V (Mignon)

**ATTENTION :**

**Cet appareil de mise sous vide doit être utilisé uniquement avec les sachets spéciaux correspondants. 2 sachets de chaque format suivant 21 × 22 cm et 26 × 28 cm sont fournis avec le kit de base.**

**Caractéristiques techniques**

- Tension d'entrée : 9 V
- Puissance : 12,5 W
- Pression d'aspiration max. : -1,40 bar

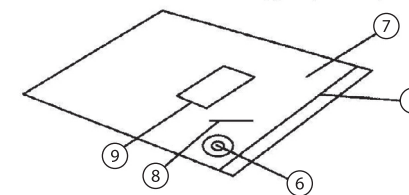
L'appareil de mise sous vide peut être utilisé à une température ambiante située entre 0 et 40 °C, avec une humidité relative de l'air de 5 à 95 %. Les sachets de mise sous vide résistent à des températures comprises entre -20 et 85 °C environ.

**Mise en marche**

Sortez l'appareil de son emballage, ouvrez le compartiment à piles situé à l'arrière (4) et insérez les 6 piles 1,5 V requises. Remettez en place le compartiment à piles et vérifiez que la chambre d'aspiration (2) est fixée fermement. 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.

**Utilisation des 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.

**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 de mise sous vide et pouvez ainsi les nettoyer plus facilement, après usage, pour une autre utilisation.
- Pour les aliments contenant des bords pointus, tels que les os, vous devez alors veiller particulièrement à ce que les sachets de mise sous vide ne soient pas endommagés.
- 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.

**Nettoyage et stockage**

- Après utilisation, nettoyez l'appareil de mise sous vide à l'aide d'un chiffon humide. Ne le plongez pas dans l'eau claire ni dans l'eau de vaisselle. Pour enlever la chambre d'aspiration, tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre. Nettoyez-la correctement à l'eau chaude et avec un peu de produit vaisselle, et ne la remettez en place qu'une fois qu'elle est vraiment sèche.
- Après utilisation, retournez les sachets de mise sous vide de manière à ce que la paroi intérieure se retrouve à l'extérieur, puis lavez-les à l'eau chaude et avec un peu de liquide vaisselle, tout en restant particulièrement vigilant au niveau de la valve. Séchez ensuite les sachets avec un chiffon à vaisselle et réutilisez-les uniquement une fois qu'ils sont parfaitement secs.
- Ne lavez pas les sachets de mise sous vide dans le lave-vaisselle.

**Consignes de sécurité**

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le 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 !
- Ne démontez pas l'appareil, sous peine de perdre toute garantie. 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, peuvent l'endommager.
- N'exposez pas le produit à l'humidité ni à une chaleur extrême.
- Ne plongez jamais le produit dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Ce produit n'est pas un jouet, il ne doit pas être tenu hors de portée des enfants !
- N'utilisez pas l'appareil de mise sous vide sur des êtres vivants (personnes ou animaux).
- 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 !

**Conseils importants concernant 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.

**Conseils importants sur les piles et leur recyclage**

Les piles ne doivent PAS être jetées dans la poubelle ordinaire. La législation oblige aujourd'hui chaque consommateur à jeter les piles/batteries usagées dans les poubelles spécialement prévues à cet effet. Vous pouvez déposer vos piles dans les déchetteries municipales et dans les lieux où elles sont vendues.

- Les accus 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 accus.
- 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 batteries/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.

**Déclaration de conformité**

La société PEARL.GmbH déclare ce produit NC-3551 conforme aux directives actuelles suivantes du Parlement Européen : 2004/108/CE, concernant la compatibilité électromagnétique, et 2011/65/UE, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.

PEARL.GmbH, PEARL-Str. 1-3, D-79426 Buggingen, Allemagne

*Kurtasz, A.*

Directeur Service Qualité  
Dipl.-Ing. (FH) Andreas Kurtasz  
25.09.2014