

EN

FR

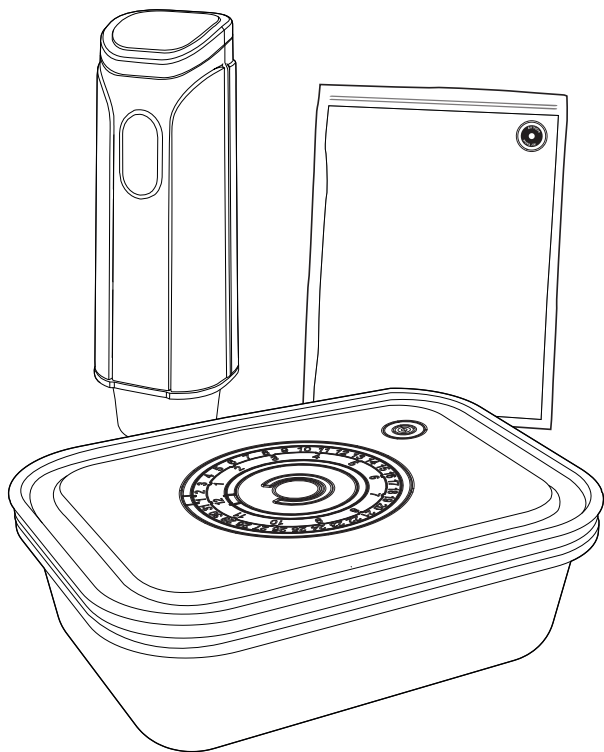
DE

NL

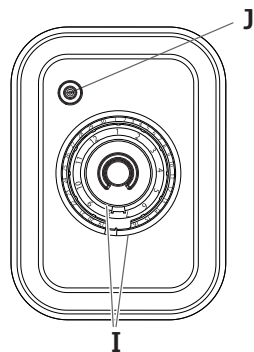
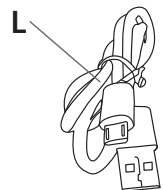
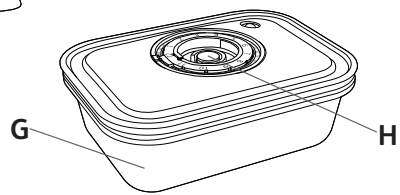
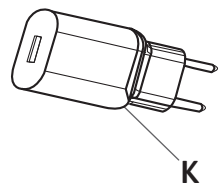
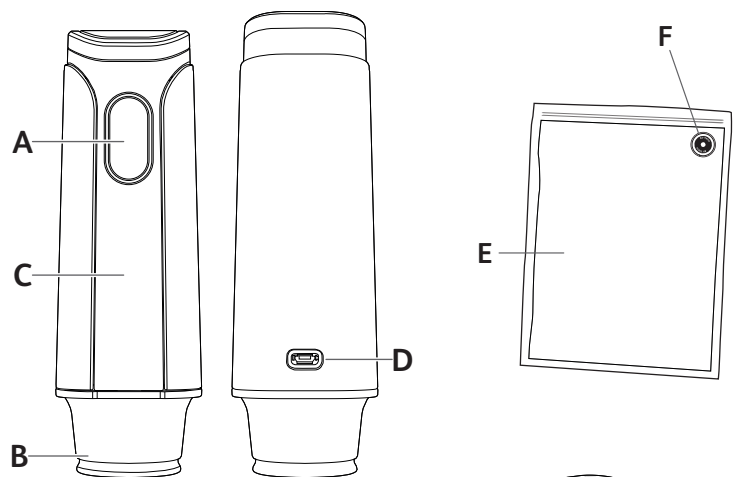
ES

IT

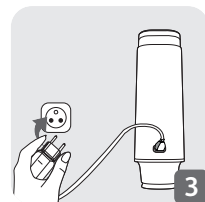
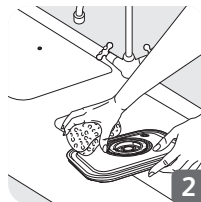
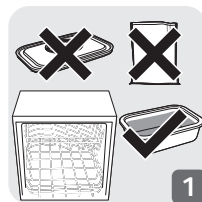
PT



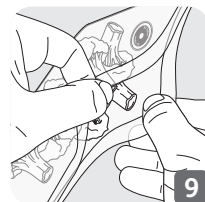
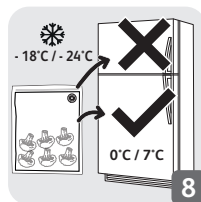
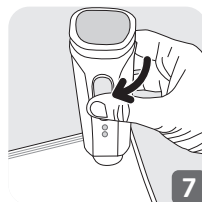
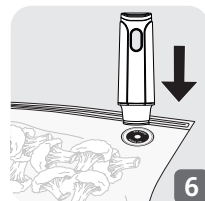
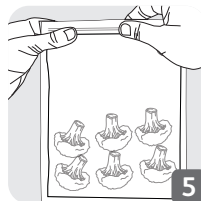
Fresh Lock Pod Vacuum Kit



1



2



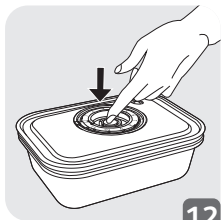
3



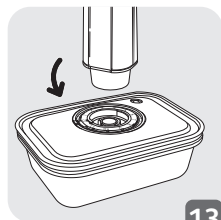
10



11



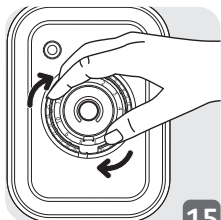
12



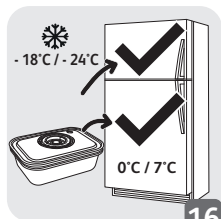
13



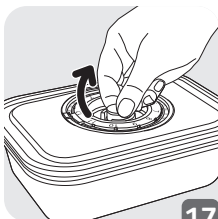
14



15

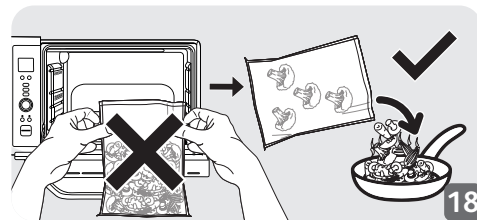
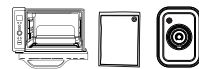


16

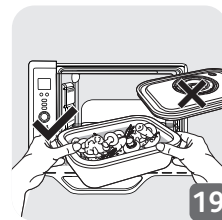


17

4

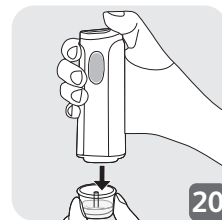


18



19

5



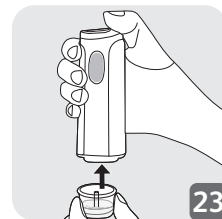
20



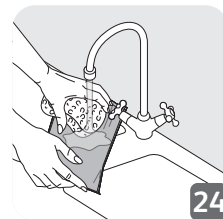
21



22



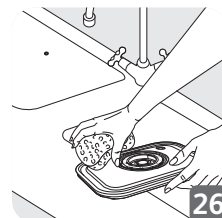
23



24



25



26

4

5

DESCRIPTION

- | | |
|-----------------------------|---------------------------------|
| A Vacuum button | G Box included |
| B Removable tank | H Box vacuum valve |
| C Charging indicator lights | I Date and month selector rings |
| D Charging port | J Box transparent air valve |
| E Bag included | K Plug adaptor |
| F Bag vacuum valve | L USB cable |

WARNING

- **Raw meat and fish are not recommended for vacuum use with this appliance as they are sensitive ingredients that could lead to illness if not properly handled or stored. It's better to respect their use-by date and consume them quickly after purchase.**
- **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.**
- **To avoid possible illness, do not reuse bags after storing greasy foods.**
- **Use fresh, perishable foods soon after purchase. Even under proper storage conditions, foods lose freshness and nutritive value if they are stored too long.**
- **IMPORTANT: Soft cheeses should never be vacuum packaged.**
Hard cheeses: to keep cheese fresh, vacuum package it after each use.
- **IMPORTANT: Never heat anything in airtight sealed containers using a microwave oven, the pressure inside the containers may increase and cause damage when opening or may explode. Microwave reheating with the glass box must be done with the lid removed.**

BEFORE FIRST USE

- Clean the glass box with a sponge and soapy water or in the dishwasher – fig. 1.
- Clean the box lid with a sponge and soapy water only, the lid is not dishwasher-safe - fig. 2.
- Before using the appliance for the first time, please charge it for at least 3 hours – fig. 3.

USING THE APPLIANCE

- **Removable tank should always be in place. Do not operate the device without this part.**
- For powdery or fine-grained food, place a coffee filter or paper towel on top of the food beneath valve before vacuum packaging.

Using bags:

- Place the bag inside the bag. Leave at least 2 cm between the bag vacuum valve and the food and make sure no food is trapped in the bag zipper to avoid air leaks - fig. 4.
- Lay the bag flat, with the blue valve facing upwards. Close the zipper (make sure it's perfectly closed) - fig. 5. Place the product tip above the bag valve – fig. 6.
- Press firmly the appliance on the bag valve and press the Vacuum button to trigger vacuum. Product stops automatically when vacuum is reached – fig. 7.
- Store your bag in the fridge or cupboard. Do not store your bags in the freezer – fig. 8. Place in the cupboard only ingredients that don't normally need cool temperatures to stay fresh.
- To use your food, open the zipper of the bag to remove the air – fig. 9.

Note :

- **There can be condensation in the bag after a while. Some ingredients «breathe» inside the bag, it doesn't mean they are not fresh anymore. If any doubt about an ingredient freshness, remove it from the bag. Don't keep your ingredients in the fridge for too long, the storage is usually ideal for the week. Keep an eye regularly on the food you stored to be sure it stays fresh.**
- **Do not use bags to vacuum seal liquids (soups, sauces etc.). To store liquids, rather use the box.**

- **Should liquid be collected in the tank, stop vacuuming and remove the tank to empty and clean it.**

Using a box:

- Place your food inside the box. For proper vacuum, leave at least 2 cm gap between the food and the lid (the food should not move the valve upwards) – fig. 10. Close the lid with two hands, make sure it's perfectly closed– fig. 11.
 - Check the vacuum valve is correctly closed on the lid: press this valve downwards to avoid air leaks - fig. 12.
 - Place the product tip above the box valve – fig. 13.
 - Press firmly the appliance on the box valve and press on the vacuum button to trigger vacuum – fig. 14. Product stops automatically when vacuum is reached. The transparent air valve on the side pops in. The transparent valve shows the status of “air tightness” of the box, it goes down when the air is vacuumed, and goes up when the air is coming in.
 - Select the date and month on the lid using the index on the 2 selector rings - fig. 15.
 - Store your box in the fridge, cupboard or freezer - fig. 16. Store in the cupboard only ingredients that don't normally need to be stored at cool temperatures to stay fresh.
 - To open your box, lift the box vacuum valve to remove the air, then open the box lid carefully – fig. 17.
- Note :**
- **There can be condensation in the box after a while. Some ingredients “breathe” inside the container, it doesn't mean they are not fresh anymore. If any doubt about an ingredient freshness, remove it from the box. Don't keep your ingredients in the fridge for too long, the storage is usually ideal for the week. Keep an eye regularly on the food you stored to be sure it stays fresh.**
 - **Should liquid be collected in the tank, stop vacuuming and remove the tank to empty and clean it.**

REHEATING FOOD

- It is not allowed to reheat the bag in a microwave oven or oven. Pour the food from the bag in a pan, pot or another suitable box – fig. 18.
- You can reheat food in the glass box in the microwave, but remove the lid before placing the box in the microwave. The lid is not microwave-safe - fig. 19.
- The bags are not suitable for cooking or sous-vide cooking.

RECHARGING

The appliance is rechargeable with the adaptor + USB cable included in kit. It is fully charged in approximately 3 hours.

There are 4 LED indicators :

- When the unit is fully charged, the 4 green lights are “ON”
- When the unit is running out of battery, only 1 green light is “ON”.

Plug the product with the USB cable and adaptor provided – fig. 3. When the unit is charging, the green light blinks.

CLEANING

- Unplug the appliance before cleaning.
- Remove the removable tank from the appliance - fig. 20.
- Clean the removable tank with a sponge and soapy water – fig. 21. Dry it before placing it again - fig. 22-23. Please clean the tank regularly to keep it in a hygienic condition and optimize the vacuum effect. We recommend to clean it after each use.
- Bags are re-usable but are not dishwasher-safe. Clean them with a sponge and let them dry thoroughly before using them again – fig. 24. Make sure the zipper is clean before vacuuming again.
- **Do not re-use the bags after storing raw meat, raw fish or greasy foods.**
- The glass box is dishwasher-safe, except the lid. Remove the lid from the box before washing the box in the dishwasher – fig. 25. Clean the box lid with a sponge and soapy water - fig. 26.
- **Never remove the transparent air valve on the box.**

You can purchase additional bags and boxes. Fresh Lock Pod compatible accessories are:

- Set of 15 bags 26 x 28 cm – XA262010
- Glass Box of 1040ml – XA265010

TROUBLESHOOTING TABLE

Problem	Possible reasons	Possible solutions
Vacuuming process doesn't stop	Check if the box vacuum valve has been loosened or not completely pressed down before you start vacuuming	Press the box valve completely downwards, try again.
	Check if there is too much food in the bag so that the bag isn't zipped properly	Take out some food and clean the bag/box edge, try again.
	Check if there is too much food in the box so that the vacuum valve is not well positioned	
	Check if the bag has any hole so that air is leaking	Use a new bag and try again.
	Check if the bag zipper or box vacuum valve has any food debris, oil stains or liquid trapped causing air leakage	Clean the bag/box edges, the bag zipper or the box vacuum valve and try again.
	Check if the packed food in the bag has sharp edges	Place something (that is food compatible) to cover the sharp edges in the bag
	Check if the product tip is firmly pressed on the bag/ glass box	Press the product tip firmly on the bag/glass box to secure no air leakage at the contact point.
	Check if the removable tank is in tight contact with the upper product body	Close firmly the removable tank on the upper device body to avoid air leakage.

Problem	Possible reasons	Possible solutions
Bag inflates after vacuuming	Check if the packed food perishes quickly	Ingredients that usually perish quickly should be stored in fridge or freezer after vacuum to keep them fresh longer. But vacuum packing them doesn't guarantee that they won't spoil. Check them regularly. Vacuum packing with this appliance is usually ideal for the week, with a fridge storage.
	Check if you packed fresh vegetables, fresh fruits or seeds	Not all fresh fruits, vegetables and seeds can be stored at room temperature after vacuum packing them. There can be a natural reaction, with ingredients natural "breathing". It's recommended to store them in the fridge and check their condition regularly.
Vacuuming doesn't work	The appliance is running out of battery.	There are 4 green light indicators to show the battery level. Please recharge the battery with the provided USB cable and plug adaptor when only 1 green light is on.

EN

DESCRIPTION

- A Bouton de mise sous-vide
- B Réservoir amovible
- C Indicateurs lumineux de charge
- D Port de recharge
- E Sac inclus
- F Valve de mise sous-vide du sac

- G Boîte incluse
- H Valve de mise sous-vide de la boîte
- I Anneaux de sélection Date et Mois
- J Valve d'air transparente de la boîte
- K Adaptateur de prise
- L Câble USB

AVERTISSEMENT

- La viande et le poisson crus ne sont pas recommandés en conservation sous-vide avec cet appareil car ce sont des ingrédients sensibles, qui pourraient conduire à des maladies s'ils ne sont pas manipulés ou conservés correctement. Il vaut mieux respecter leur date limite de consommation et les consommer rapidement après achat.
- La conservation sous-vide ne remplace pas la réfrigération ou la congélation. Toute denrée périssable qui nécessite normalement une conservation au froid doit être réfrigérée ou congelée après un emballage sous-vide.
- Pour éviter de possibles maladies, ne réutilisez pas les sacs après y avoir conservé des aliments gras.
- Utilisez les aliments frais périssables rapidement après achat. Même conservés dans de bonnes conditions, les aliments perdent leur fraîcheur et leur qualité nutritionnelle s'ils sont conservés trop longtemps.
- **IMPORTANT** : Les fromages à pâte molle ne doivent pas être conservés sous-vide.
- Fromages à pâte dure : pour conserver ces fromages frais, les mettre sous-vide après chaque utilisation.
- **IMPORTANT** : N'utilisez jamais de récipients fermés hermétiquement pour la chauffe au micro-ondes, la pression dans les récipients pourrait augmenter et causer des dommages en ouvrant le récipient, ou pourrait exploser.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Nettoyer la boîte en verre avec une éponge et de l'eau savonneuse ou dans le lave-vaisselle (fig.1).
- Nettoyer le couvercle de la boîte avec une éponge et de l'eau savonneuse seulement, le couvercle ne doit pas passer au lave-vaisselle (fig.2).
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, rechargez-le pendant au moins 3 heures (fig.3).

UTILISATION DE L'APPAREIL

- Le réservoir amovible doit toujours être en place. N'utilisez pas l'appareil sans cette partie.
- Pour des aliments poudreux ou très fins, placez un filtre à café ou une serviette en papier au-dessus de l'aliment, sous la valve, avant de mettre sous-vide.

Utilisation des sacs :

- Placez les aliments dans le sac. Laissez au moins 2 cm entre la valve de mise sous-vide du sac et les aliments, et assurez-vous qu'il n'y ait pas de nourriture coincée dans le zip du sac pour éviter toute fuite d'air (fig.4).
- Placez le sac à plat, la valve bleue sur le dessus. Fermez le zip (assurez-vous qu'il soit bien fermé) (fig.5). Placez l'embout du produit au-dessus de la valve du sac (fig.6).
- Pressez fermement l'appareil sur la valve du sac et appuyez sur le bouton de mise sous-vide pour déclencher le vide (fig.7). Le produit s'arrête automatiquement quand le vide est atteint.

- Conservez votre sac dans le réfrigérateur ou le placard. Ne le conservez pas au congélateur (fig. 8). Placez dans le placard seulement les ingrédients qui ne nécessitent pas normalement de conservation au froid pour rester frais.
- Pour utiliser vos aliments, ouvrez le zip du sac pour retirer l'air (fig. 9).

Note :

- **Il peut y avoir de la condensation dans le sac après un moment. Certains ingrédients « respirent » dans le sac, cela ne signifie pas qu'ils ne sont plus frais. En cas de doute sur la fraîcheur d'un aliment, retirez-le du sac. Ne gardez pas vos aliments dans le réfrigérateur trop longtemps, la conservation est en général idéale pour la semaine. Gardez un œil régulièrement sur les ingrédients stockés pour être sûr qu'ils soient encore frais.**
- N'utilisez pas les sacs pour mettre sous-vide des liquides (soupes, sauces etc.). Conservez plutôt les liquides dans la boîte.
- Si du liquide a été aspiré dans le réservoir du produit, arrêtez la mise sous-vide, retirez le réservoir et nettoyez-le.

Utilisation de la boîte :

- Placez les aliments dans la boîte. Pour une bonne mise sous-vide, laissez au moins 2 cm entre les aliments et le couvercle (la nourriture ne doit pas boucher la valve vers le haut) (fig. 10). Fermez le couvercle avec les 2 mains, assurez-vous qu'il soit parfaitement fermé (fig. 11).
- Vérifiez que la valve de mise sous-vide est correctement fermée sur le couvercle : pressez cette valve vers le bas pour éviter toute fuite d'air (fig. 12).
- Placez l'embout du produit au-dessus de la valve de la boîte (fig. 13).
- Pressez fermement l'appareil sur la valve de la boîte et appuyez sur le bouton de mise sous-vide pour déclencher le vide (fig. 14). Le produit s'arrête automatiquement quand le vide est atteint. La valve d'air transparente sur le côté du couvercle s'enfonce. La valve transparente montre l'état d'étanchéité de l'air dans la boîte : il s'enfonce quand l'air est aspiré et remonte quand l'air rentre à nouveau.
- Sélectionnez la date et le mois sur le couvercle en utilisant les index sur les 2 anneaux de sélection (fig. 15).
- Conservez votre boîte au réfrigérateur, congélateur ou placard (fig. 16). Placez dans le placard seulement les ingrédients qui ne nécessitent pas normalement de conservation au froid pour rester frais.
- Pour ouvrir la boîte, soulevez la valve de mise sous-vide pour retirer l'air, puis ouvrez la boîte avec précaution (fig. 17).

Note :

- **Il peut y avoir de la condensation dans la boîte après un moment. Certains ingrédients « respirent » dans le récipient, cela ne signifie pas qu'ils ne sont plus frais. En cas de doute sur la fraîcheur d'un aliment, retirez-le de la boîte. Ne gardez pas vos aliments dans le réfrigérateur trop longtemps, la conservation est en général idéale pour la semaine. Gardez un œil régulièrement sur les ingrédients stockés pour être sûr qu'ils soient encore frais.**
- Si du liquide a été aspiré dans le réservoir du produit, arrêtez la mise sous-vide, retirez le réservoir et nettoyez-le.

RECHAUFFAGE DES ALIMENTS

- Il n'est pas permis de réchauffer le sac au micro-ondes ou dans un four. Versez les aliments du sac dans une poêle ou une autre boîte appropriée (fig. 18).
- Vous pouvez réchauffer de la nourriture dans la boîte en verre au micro-ondes, mais il faut retirer son couvercle avant de placer la boîte au micro-ondes. Le couvercle ne doit pas passer au micro-ondes (fig. 19).
- Les sacs ne conviennent pas à la cuisson ou à la cuisson sous-vide.

RECHARGE

L'appareil est rechargeable avec l'adaptateur et le câble USB fournis dans le kit. Il se recharge complètement en 3 heures environ.

Il possède 4 indicateurs LED :

- Quand l'appareil est complètement chargé, les 4 lumières vertes sont allumées.
- Quand la batterie est déchargée, une seule lumière verte est allumée.

Branchez le produit avec le câble USB et l'adaptateur fournis (fig. 3). Quand l'appareil est en charge, les lumières vertes clignotent.

NETTOYAGE

- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Retirez le réservoir amovible (fig. 20).
- Nettoyez le réservoir amovible avec une éponge et de l'eau savonneuse (fig. 21). Séchez-le bien avant de le remettre en place (fig. 22-23). Nettoyez le réservoir régulièrement pour le garder propre et optimiser la mise sous-vide. Il est recommandé de le nettoyer après chaque utilisation.
- Les sacs sont réutilisables mais ne passent pas au lave-vaisselle. Nettoyez-les avec une éponge et de l'eau savonneuse et laissez-les bien sécher avant de les réutiliser (fig. 24). Assurez-vous que le zip soit propre avant de remettre sous-vide. **Ne réutilisez pas les sacs après y avoir conservé de la viande crue, du poisson cru ou des aliments gras.**
- La boîte en verre passe au lave-vaisselle mais pas son couvercle. Retirez le couvercle de la boîte avant de laver la boîte au lave-vaisselle (fig. 25). Nettoyez le couvercle de la boîte avec une éponge et de l'eau savonneuse seulement (fig. 26).
- **Ne retirez jamais la valve d'air transparente de la boîte.**

Vous pouvez acheter des sacs et des boîtes additionnels.

Les accessoires compatibles avec le Fresh Lock Pod sont les suivants :

- Set de 15 sacs 26 x 28 cm – XA262010
- Boîte en verre de 1040 ml – XA265010

GUIDE DE DEPANNAGE

Problèmes	Raisons possibles	Solutions possibles
Le procédé de mise sous-vide ne s'arrête pas	Vérifiez si la valve de mise sous vide de la boîte est soulevée ou pas complètement pressée vers le bas avant de commencer à mettre sous-vide.	Pressez la valve de la boîte complètement vers le bas, réessayez.
	Vérifiez s'il y a trop d'aliments dans le sac, empêchant la fermeture correcte du zip.	Retirez un peu d'aliments et nettoyez les bords du sac/de la boîte, réessayez.
	Vérifiez s'il y a trop d'aliments dans la boîte, entraînant une mauvaise position de la valve de mise sous-vide.	
	Vérifiez si le sac a un trou, entraînant une fuite d'air.	Utilisez un nouveau sac et réessayez.
	Vérifiez si des restes d'aliments, des tâches d'huile ou du liquide sont coincés dans le zip du sac ou la valve de mise sous-vide de la boîte, entraînant une fuite d'air.	Nettoyez les bords du sac/de la boîte, le zip du sac ou la valve de la boîte et réessayez.
	Vérifiez si les aliments emballés dans le sac ont des bords tranchants.	Placez quelque chose d'alimentaire pour couvrir les bords tranchants dans le sac.
	Vérifiez si l'embout du produit est fermement pressé sur le sac/la boîte.	Pressez fermement l'embout du produit sur le sac/la boîte pour éviter toute fuite d'air au point de contact.
	Vérifiez si le réservoir amovible est bien resserré sur la partie supérieure de l'appareil.	Repositionnez fermement le réservoir amovible sur la partie supérieure de l'appareil pour éviter toute fuite d'air.

Problèmes	Raisons possibles	Solutions possibles
Le sac gonfle pendant la conservation sous-vide	Vérifiez si les aliments emballés périssent rapidement.	Les ingrédients qui périssent normalement rapidement doivent être conservés au réfrigérateur ou au congélateur après la mise sous-vide pour être conservés frais plus longtemps. Mais la mise sous-vide ne garantit pas qu'ils ne se détérioreront pas. Vérifiez-les régulièrement. La conservation sous-vide avec cet appareil est en général idéale pour la semaine, avec une conservation au réfrigérateur.
	Vérifiez si vous avez emballé des graines, fruits ou légumes frais	Les fruits, légumes et graines frais ne peuvent pas tous être conservés à température ambiante après emballage sous vide. Il peut y avoir une réaction naturelle de respiration des aliments. Il est conseillé de les conserver au réfrigérateur et de vérifier leur état régulièrement.
La mise sous-vide ne fonctionne pas	L'appareil n'a plus de batterie.	Il y a 4 indicateurs verts lumineux pour montrer l'état de la batterie. Rechargez la batterie avec le câble USB et l'adaptateur de prise fournis lorsqu'une seule lumière verte est allumée.

PRODUKTBESCHREIBUNG

- A Vakuumtaste
- B Abnehmbarer Tank
- C Ladeanzeigelampen
- D Ladeanschluss
- E Beutel enthalten
- F Vakuumentil des Beutels

- G Behälter enthalten
- H Vakuumentil des Behälters
- I Tag- und Monatswählringe
- J Transparentes Luftventil des Behälters
- K Adapterstecker
- L USB-Kabel

ACHTUNG

- Es wird empfohlen, kein rohes Fleisch oder rohen Fisch mit dem Gerät zu vakuumieren, da es sich um empfindliche Lebensmittel handelt, die durch unsachgemäße Behandlung oder Lagerung Krankheiten verursachen können. Daher wird empfohlen, das Haltbarkeitsdatum dieser Lebensmittel zu beachten und sie zügig nach dem Kauf zu verbrauchen.
- Vakuumpackungen ersetzen nicht das Kühlen oder Einfrieren. Zu kühlende, verderbliche Lebensmittel müssen selbst nach der Vakuumierung noch gekühlt oder eingefroren werden.
- Um Krankheiten zu vermeiden, verwenden Sie die Beutel nach der Lagerung fettiger Lebensmittel kein zweites Mal.
- Verbrauchen Sie frische, verderbliche Lebensmittel zügig nach dem Kauf. Selbst bei ordnungsgemäßer Lagerung verlieren Lebensmittel an Frische und Nährwert, wenn sie zu lange gelagert werden.
- WICHTIG: Weichkäse sollte niemals vakuumverpackt werden. Hartkäse: Um den Käse frisch zu halten, sollten Sie ihn nach jedem Gebrauch vakuumieren.
- WICHTIG: Erhitzen Sie niemals luftdicht verschlossene Behälter in einer Mikrowelle. Der Druck im Behälter kann steigen und beim Öffnen Schäden oder Explosionen verursachen. Bei Verwendung des Glasbehälters zum Aufwärmen von Mahlzeiten in der Mikrowelle muss der Deckel abgenommen werden.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Reinigen Sie den Glasbehälter mit einem Schwamm und Seifenwasser oder im Geschirrspüler – Abb. 1.
- Reinigen Sie den Deckel des Behälters nur mit einem Schwamm und Seifenwasser. Der Deckel ist nicht spülmaschinengeeignet – Abb. 2.
- Bitte laden Sie das Gerät vor der ersten Verwendung für mindestens 3 Stunden auf – Abb. 3.

VERWENDUNG DES GERÄTS

- Der abnehmbare Tank sollte immer befestigt sein. Verwenden Sie das Gerät nicht ohne dieses Teil.
- Legen Sie bei pulvrigen oder feinkörnigen Lebensmitteln vor dem Vakuumieren einen Kaffeefilter oder ein Papiertuch auf die Lebensmittel unter dem Ventil.

Beutel verwenden:

- Platzieren Sie die Lebensmittel im Beutel. Lassen Sie mindestens einen Abstand von 2 cm zwischen dem Vakuumentil des Beutels und den Lebensmitteln und prüfen Sie, dass keine Lebensmittel im Zipp-Verschluss des Beutels eingeklemmt sind, um Luftdurchlässigkeit zu vermeiden – Abb. 4.
- Legen Sie den Beutel flach hin, so dass das blaue Ventil nach oben zeigt. Schließen Sie den Zipp-Verschluss (stellen Sie sicher, dass er komplett geschlossen ist) – Abb. 5. Setzen Sie die Spitze des Geräts an das Beutelventil – Abb. 6.
- Drücken Sie das Gerät fest auf das Beutelventil und drücken Sie die Vakuu-Taste, um den Vakuuivorgang zu beginnen. Das Gerät stoppt automatisch, wenn der richtige Unterdruck erreicht ist – Abb. 7.
- Bewahren Sie den Beutel im Kühlschrank oder Küchenschrank auf. Bewahren Sie den Beutel nicht im Gefrierschrank auf – Abb. 8. Bewahren Sie nur Lebensmittel im Küchenschrank auf, die keine kühlen Temperaturen benötigen, um frisch zu bleiben.
- Um Ihre Lebensmittel zu verwenden, öffnen Sie den Zipp-Verschluss des Beutels – Abb. 9.

Hinweis:

- Nach einer Weile kann es im Beutel zu Kondensation kommen. Einige Zutaten «atmen» im Beutel. Das bedeutet nicht, dass sie nicht mehr frisch sind. Wenn Sie Zweifel an der Haltbarkeit eines Lebensmittels haben, nehmen Sie es aus dem Beutel. Bewahren Sie Ihre Lebensmittel nicht zu lange im Kühlschrank auf. Die ideale Lagerungszeit beträgt in der Regel eine Woche. Behalten Sie die vakuumverpackten Lebensmittel regelmäßig im Auge, um zu überprüfen, dass sie frisch bleiben.
- Verwenden Sie die Beutel nicht, um Flüssigkeiten (Suppen, Saucen usw.) zu vakuumieren. Um Flüssigkeiten zu lagern, verwenden Sie lieber den Behälter.
- Sollte sich Flüssigkeit im Tank ansammeln, unterbrechen Sie den Vakuumiervorgang und entfernen Sie den Tank, um ihn zu entleeren und zu reinigen.

Verwenden eines Behälters:

- Legen Sie Ihre Lebensmittel in den Behälter. Um ein geeignetes Vakuum zu erreichen, lassen Sie einen Abstand von mindestens 2 cm zwischen dem Lebensmittel und dem Deckel (das Lebensmittel sollte das Ventil nicht nach oben drücken) – Abb. 10. Schließen Sie den Deckel mit beiden Händen und stellen Sie sicher, dass er komplett geschlossen ist – Abb. 11.
- Überprüfen Sie, dass das Vakuumventil am Deckel richtig geschlossen ist: Drücken Sie dazu das Ventil nach unten, um Luftdurchlässigkeit zu verhindern – Abb. 12.
- Setzen Sie die Spitze des Geräts an das Ventil des Behälters – Abb. 13.
- Drücken Sie das Gerät fest auf das Ventil des Behälters. Drücken Sie dann die Vakuumtaste, um den Vakuumvorgang zu beginnen – Abb. 14. Das Produkt stoppt automatisch, wenn der richtige Unterdruck erreicht ist. Das transparente Luftventil an der Seite klappt nach innen. Es zeigt den Zustand der „Luftdichtigkeit“ des Behälters an, indem es nach unten klappt, wenn die Luft abgesaugt wird, und nach oben, wenn Luft hereinkommt.
- Wählen Sie den entsprechenden Tag und Monat mithilfe der zwei Auswährlinge auf dem Deckel aus – Abb. 15.
- Bewahren Sie den Behälter im Kühl-, Küchen- oder Gefrierschrank auf – Abb. 16. Bewahren Sie nur Lebensmittel im Küchenschrank, die keine kühlen Temperaturen benötigen, um frisch zu bleiben.
- Um den Behälter zu öffnen, heben Sie einfach das Vakuumventil an, um die Luft entweichen zu lassen, und öffnen Sie dann vorsichtig den Deckel – Abb. 17.

Hinweis:

- Nach einer Weile kann es im Behälter zu Kondensation kommen. Einige Zutaten „atmen“ im Behälter. Das bedeutet nicht, dass sie nicht mehr frisch sind. Wenn Sie Zweifel an der Haltbarkeit einer Zutat haben, entnehmen Sie sie aus dem Behälter. Bewahren Sie Ihre Lebensmittel nicht zu lange im Kühlschrank auf. Die ideale Lagerungszeit beträgt in der Regel eine Woche. Behalten Sie die vakuumverpackten Lebensmittel regelmäßig im Auge, um zu überprüfen, dass sie frisch bleiben.
- Sollte sich Flüssigkeit im Tank ansammeln, unterbrechen Sie den Vakuumvorgang und entfernen Sie den Tank, um ihn zu entleeren und zu reinigen.

AUFWÄRMEN VON LEBENSMITTELN

- Sie dürfen den Beutel nicht in der Mikrowelle oder dem Backofen aufzuwärmen. Geben Sie das Essen aus dem Beutel in eine Pfanne, einen Topf oder ein anderes geeignetes Gefäß – Abb. 18.
- Sie können Lebensmittel im Glasbehälter in der Mikrowelle aufwärmen. Entfernen Sie jedoch den Deckel, bevor Sie den Behälter in die Mikrowelle stellen. Der Deckel ist nicht mikrowellengeeignet – Abb. 19.
- Die Beutel sind nicht zum Kochen oder Sousvide-Garen geeignet.

AUFLADEN

Das Gerät ist mit dem im Set enthaltenen Adapter und USB-Kabel wiederaufladbar. Es benötigt ca. 3 Stunden zur vollständigen Aufladung.

Es gibt vier LED-Anzeigelampen:

- Wenn das Gerät vollständig aufgeladen ist, leuchten die vier grünen Anzeigelampen.
- Wenn der Akku des Geräts fast leer ist, leuchtet nur eine grüne Anzeigelampe.

Schließen Sie das Produkt mit dem mitgelieferten USB-Kabel und Adapter an – Abb. 3. Wenn das Gerät aufgeladen wird, blinkt die grüne Anzeigelampe.

REINIGUNG

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker des Geräts aus der Steckdose.
- Entfernen Sie den abnehmbaren Tank von dem Gerät – Abb. 20.
- Reinigen Sie den abnehmbaren Tank mit einem Schwamm und Seifenwasser – Abb. 21. Trocknen Sie ihn ab, bevor Sie ihn wieder einsetzen – Abb. 22–23. Bitte reinigen Sie den Tank regelmäßig, um ihn in einem hygienischen Zustand zu bewahren und den Vakuumeffekt zu optimieren. Wir empfehlen, ihn nach jedem Gebrauch zu reinigen.
- Die Beutel sind wiederverwendbar, aber nicht spülmaschinengeeignet. Reinigen Sie die Beutel mit einem Schwamm und lassen Sie sie gründlich trocknen, bevor Sie sie wieder verwenden – Abb. 24. Vergewissern Sie sich, dass auch der Zipp-Verschluss sauber ist, bevor Sie erneut etwas vakuumieren. **Verwenden Sie die Beutel nach der Lagerung von rohem Fleisch, rohem Fisch oder fettigen Lebensmitteln nicht mehr.**
- Der Glasbehälter ist mit Ausnahme des Deckels spülmaschinenfest. Entfernen Sie den Deckel von dem Glasbehälter, bevor Sie den Behälter in der Geschirrspülmaschine waschen – Abb. 25. Reinigen Sie den Deckel des Behälters mit einem Schwamm und Seifenlauge – Abb. 26.
- **Entfernen Sie niemals das transparente Luftventil an dem Behälter.**

Zusätzliche Beutel und Behälter können käuflich erworben werden. Kompatibles Zubehör für das Fresh Lock-Vakuumiergerät :

- Set mit 15 Beuteln je 26 x 28 cm – XA262010
- Glasbehälter 1040 ml – XA265010

FEHLERBEHEBUNGSTABELLE

Problem	Mögliche Ursachen	Mögliche Lösungen
Der Vakuumvorgang hört nicht auf	Überprüfen Sie, ob das Vakuumventil des Behälters fest ist und vollständig nach unten gedrückt wurde, bevor Sie mit dem Vakuumvorgang beginnen	Drücken Sie das Ventil des Behälters ganz nach unten und versuchen Sie es erneut.
	Überprüfen Sie, ob der Beutel möglicherweise zu stark befüllt ist, sodass sich der Zipp-Verschluss nicht richtig schließen lässt	Nehmen Sie etwas von dem Essen heraus und reinigen Sie den Rand des Beutels/Behälters. Versuchen Sie es erneut.
	Überprüfen Sie, ob der Behälter möglicherweise zu stark befüllt ist, sodass das Vakuumventil nicht ordnungsgemäß ausgerichtet ist	

DE

Problem	Mögliche Ursachen	Mögliche Lösungen
Der Vakuumvorgang hört nicht auf	Überprüfen Sie, ob der Beutel eine undichte Stelle hat, durch die Luft eindringen kann.	Verwenden Sie einen neuen Beutel und versuchen Sie es erneut.
	Überprüfen Sie, ob sich am Zipp-Verschluss des Beutels oder am Vakuumventil des Behälters Lebensmittelreste, Ölflecken oder Flüssigkeiten befinden, die zu einer Luftdurchlässigkeit führen	Reinigen Sie den Rand des Beutels/Behälters, den Zipp-Verschluss des Beutels oder das Vakuumventil des Behälters und versuchen Sie es erneut.
	Überprüfen Sie, ob die verpackten Lebensmittel im Beutel scharfkantig sind	Legen Sie einen (für Lebensmittel geeigneten) Gegenstand über die scharfen Kanten
	Überprüfen Sie, ob die Spitze des Geräts fest auf den Beutel/ Glasbehälter gedrückt ist	Drücken Sie die Spitze des Geräts fest auf den Beutel/Glasbehälter, um sicherzustellen, dass keine Luftdurchlässigkeit an der Kontaktstelle auftritt.
Der Beutel bläst sich nach dem Vakuumieren auf	Überprüfen Sie, ob die verpackten Lebensmittel leicht verderblich sind	Lebensmittel, die in der Regel schnell verderben, sollten nach dem Vakuumieren im Kühlschrank oder Gefrierschrank gelagert werden, um länger frisch zu bleiben. Eine Vakuumverpackung garantiert jedoch nicht, dass sie nicht verderben. Überprüfen Sie sie regelmäßig. Die Vakuumverpackung mit diesem Gerät ist in der Regel ideal für die Dauer einer Woche bei Lagerung im Kühlschrank.
	Wenn Sie frisches Gemüse, Obst oder Samen vakuumiert haben, überprüfen Sie den Zustand	Nicht alle Sorten von Obst, Gemüse und Samen können nach dem Vakuumieren bei Raumtemperatur gelagert werden. Es kann dazu kommen, dass Lebensmittel „atmen“. Es handelt sich dabei um eine natürliche Reaktion. Es wird empfohlen, sie im Kühlschrank zu lagern und ihren Zustand regelmäßig zu überprüfen.
	Das Vakuumieren funktioniert nicht	Es gibt vier grüne Anzeigelampen, die den Akkustand anzeigen. Wenn nur ein grünes Licht leuchtet, laden Sie den Akku mit dem mitgelieferten USB-Kabel und dem Adapterstecker auf.

BESCHRIJVING

- | | |
|---------------------------------|---|
| A Vacuümknop | G Inclusief doos |
| B Afneembare bak | H Vacuümventiel voor doos |
| C Oplaadindicatielampjes | I Instellingen voor datum en maand |
| D Oplaadpoort | J Transparant luchtventiel van de doos |
| E Inclusief zak | K Stekkeradapter |
| F Vacuümventiel voor zak | L USB-kabel |

WAARSCHUWING

- **Rauw vlees en rauwe vis worden niet aanbevolen voor vacuümgebruik met dit apparaat, aangezien het gevoelige ingrediënten zijn die tot ziekte kunnen leiden als ze niet op de juiste manier worden behandeld of bewaard. Het is beter om de houdbaarheidsdatum te respecteren en deze producten na aankoop snel te consumeren.**
- **Vacuüm verpakken is geen vervanging voor koelen of invriezen. Bederfelijk voedsel dat gekoeld moet worden, moet ook na het vacuüm verpakken gekoeld of ingevroren worden.**
- **Om mogelijke ziekten te voorkomen, mag u zakken waar vet voedsel in heeft gezeten, niet opnieuw gebruiken.**
- **Gebruik verse, bederfelijke voedingsmiddelen snel na aankoop. Zelfs onder de juiste bewaaramstandigheden verliezen etenswaren hun versheid en voedingswaarde als ze te lang worden opgeslagen.**
- **BELANGRIJK: Zachte kazen mogen nooit vacuüm worden verpakt. Harde kazen: om de kaas vers te houden, verpakt u hem na elk gebruik vacuüm.**
- **BELANGRIJK: Verwarm producten in luchtdicht afgesloten verpakkingen nooit in een magnetron. De druk in de verpakkingen kan toenemen en kan schade veroorzaken bij het openen, of zelfs ontploffen. Opwarmen van de glazen doos in de magnetron moet gebeuren met het deksel eraf.**

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Reinig de glazen doos met een spons en zeepsop of in de vaatwasser – afb. 1.
- Reinig het deksel van de doos alleen met een spons en zeepsop. Het deksel is niet vaatwasserbestendig – afb. 2.
- Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, moet u het minstens 3 uur opladen – afb. 3.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

- **Afneembare bak moet altijd op zijn plaats zitten. Gebruik het apparaat niet zonder dit onderdeel.**
- Bij poedervormig of fijnkorrelig voedsel legt u een koffiefilter of keukenpapier over het voedsel onder het ventiel voordat u het vacuüm verpakt.

Gebruik van zakken:

- Doe het voedsel in de zak. Laat ten minste 2 cm ruimte tussen het vacuümventiel van de zak en het voedsel en zorg ervoor dat er geen voedsel vastzit in de rits van de zak om luchtlekkage te voorkomen – afb. 4.
- Leg de zak plat neer, met het blauwe ventiel naar boven gericht. Sluit de rits (zorg ervoor dat deze helemaal dichtzit) – afb. 5. Plaats de bovenkant van het product boven het ventiel van de zak – afb. 6.
- Druk het apparaat stevig op het ventiel van de zak en druk op de vacuümknop om de zuigkracht in te schakelen. Het product stopt automatisch wanneer het vacuüm is bereikt – afb. 7.
- Bewaar de zak in de koelkast of in een kast. Bewaar de zakken niet in de vriezer – afb. 8. Zet alleen ingrediënten in de kast die normaal geen koele temperatuur nodig hebben om vers te blijven.
- Om uw voedsel te gebruiken, opent u de rits van de zak om de lucht te laten ontsnappen – afb. 9.

Opmerking:

- **Er kan na een tijdje condens in de zak zitten. Sommige ingrediënten 'ademen' in de zak. Dit betekent niet dat ze niet meer vers zijn. Als u twijfelt over de versheid van een ingrediënt, haal het dan uit de zak. Bewaar de ingrediënten niet te lang in de koelkast; de bewaartijd is idealiter**

een week. Controleer het eten dat u hebt opgeslagen regelmatig om er zeker van te zijn dat het vers blijft.

- Gebruik geen zakken om vloeistoffen vacuüm te verpakken (soepen, sauzen enz.). Gebruik liever de doos om vloeistoffen te bewaren.
- Mocht er vloeistof in de bak komen, stop dan met vacumeren en verwijder de bak om hem te legen en schoon te maken.

Gebruik van een doos:

- Plaats uw voedsel in de doos. Laat voor een goed vacuüm ten minste 2 cm ruimte tussen het voedsel en het deksel (het voedsel mag het ventiel niet naar boven bewegen) – afb. 10. Sluit het deksel met twee handen en zorg ervoor dat het volledig gesloten is – afb. 11.
- Controleer of het vacuümventiel goed gesloten is op het deksel. Druk dit ventiel naar beneden om luchtlekken te voorkomen – afb. 12.
- Plaats de bovenkant van het product boven het ventiel van de doos – afb. 13.
- Druk het apparaat stevig op het ventiel van de doos en druk op de vacuümknop om het vacuüm te activeren – afb. 14. Het product stopt automatisch wanneer het vacuüm is bereikt. Het transparante luchtventiel aan de zijkant springt naar binnen. Het transparante ventiel geeft de status van de 'luchtdichtheid' van de doos aan, en gaat omlaag als de lucht is weggezogen en omhoog als er lucht inkomt.
- Selecteer de datum en de maand op het deksel met behulp van de index op de 2 instellingen – afb. 15.
- Bewaar de doos in de koelkast, kast of vriezer – afb. 16. Bewaar in de kast alleen ingrediënten die normaal niet op een koude temperatuur bewaard hoeven te worden om vers te blijven.
- Om de doos te openen, tilt u het vacuümventiel van de doos op om de lucht te laten ontsnappen en opent u vervolgens voorzichtig het deksel van de doos – afb. 17.

Opmerking:

- Na enige tijd kan er condens in de doos ontstaan. Sommige ingrediënten 'ademen' in de bak. Dit betekent niet dat ze niet meer vers zijn. Als u twijfelt over de versheid van een ingrediënt, haal het dan uit de doos. Bewaar de ingrediënten niet te lang in de koelkast; de bewaartijd is idealiter een week. Controleer het eten dat u hebt opgeslagen regelmatig om er zeker van te zijn dat het vers blijft.
- Mocht er vloeistof in de bak komen, stop dan met vacumeren en verwijder de bak om hem te legen en schoon te maken.

OPWARMEN VAN VOEDSEL

- Het is niet toegestaan de zak in een magnetron of oven op te warmen. Giet het voedsel uit de zak in een pan, pot of een andere geschikte doos – afb. 18.
- U kunt voedsel in de glazen doos in de magnetron opwarmen, maar haal het deksel eraf voordat u de doos in de magnetron plaatst. Het deksel is niet magnetronbestendig – afb. 19.
- De zakken zijn niet geschikt voor koken of sous-vide koken.

OPLADEN

Het apparaat is oplaadbaar met de meegeleverde adapter + USB-kabel. Het is volledig opgeladen in ongeveer 3 uur.

Er zijn 4 led-indicatoren:

- Wanneer het apparaat volledig is opgeladen, branden er 4 groene lampjes
 - Wanneer de batterij van het apparaat bijna leeg is, brandt er slechts 1 groen lampje.
- Sluit het product aan met de meegeleverde USB-kabel en adapter – afb. 3. Wanneer het apparaat aan het opladen is, knippert het groene lampje.

REINIGEN

- Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
- Haal de afneembare bak van het apparaat – afb. 20.
- Maak de afneembare bak schoon met een spons en zeepsop – afb. 21. Droog deze goed af voor u hem weer terugplaatst – afb. 22-23. Maak de bak regelmatig schoon om deze in hygiënische staat

te houden en het vacuümeffect te optimaliseren. We raden aan de bak na elk gebruik schoon te maken.

- De zakken zijn herbruikbaar, maar niet vaatwasserbestendig. Maak ze schoon met een spons en laat ze goed drogen voordat u ze opnieuw gebruikt – afb. 24. Zorg ervoor dat de rits schoon is voordat u weer gaat vacumeren. **Gebruik zakken waarin u rauw vlees, rauwe vis of vet voedsel hebt bewaard niet opnieuw.**
- De glazen doos is vaatwasserbestendig, behalve het deksel. Verwijder het deksel van de doos voordat u de doos in de vaatwasser reinigt – afb. 25. Maak het deksel van de doos schoon met een spons en zeepsop – afb. 26.
- **Verwijder nooit het doorzichtige luchtventiel op de doos.**

U kunt extra zakken en dozen aanschaffen. De volgende accessoires zijn compatibel met de Fresh Lock Pod:

- Set van 15 zakken, 26 x 28 cm – XA262010
- Glazen doos van 1040 ml – XA265010

PROBLEEMOPLOSSINGSTABEL

Probleem	Mogelijke oorzaken	Mogelijke oplossingen
Het vacumeerproces stopt niet	Controleer voordat u begint met vacumeren of het vacuümventiel van de doos niet loszit of niet volledig is ingedrukt	Druk het ventiel van de doos helemaal naar beneden en probeer het opnieuw.
	Controleer of er te veel voedsel in de zak zit, waardoor de zak niet goed wordt afgesloten	Haal er wat voedsel uit en reinig de rand van de zak/doos. Probeer het opnieuw.
	Controleer of er te veel voedsel in de doos zit, waardoor het vacuümventiel niet goed geplaatst is	
	Controleer of er een gat in de zak zit waaruit lucht kan ontsnappen	Gebruik een nieuwe zak en probeer het opnieuw.
	Controleer of er voedselresten, olievlekken of opgesloten vloeistof in de rits van de zak of het vacuümventiel van de doos zitten waardoor er lucht kan ontsnappen	Reinig de randen van de zak/doos, de rits van de zak of het vacuümventiel van de doos en probeer het opnieuw.

Probleem	Mogelijke oorzaken	Mogelijke oplossingen
Het vacumeerproces stopt niet	Controleer of het verpakte voedsel in de zak scherpe randen heeft	Plaats iets (dat geschikt is voor voedsel) om de scherpe randen in de zak af te dekken
	Controleer of de bovenkant van het product stevig op de zak/glazen doos is gedrukt	Druk de bovenkant van het product stevig op de zak/glazen doos om te voorkomen dat er lucht ontsnapt bij het contactpunt.
	Controleer of de afneembare bak goed contact maakt met het bovenste gedeelte van het product	Sluit de afneembare bak stevig aan op het bovenste deel van het apparaat om luchtlekkage te voorkomen.
De zak wordt opgeblazen na het vacumeren	Controleer of het verpakte voedsel snel bederft	Ingrediënten die gewoonlijk snel bederven, moeten na het vacumeren in de koelkast of vriezer worden bewaard om ze langer vers te houden. Maar vacuüm verpakken is geen garantie dat ze niet zullen bederven. Controleer ze regelmatig. Vacuüm verpakken met dit apparaat leent zich het best voor een week, met koelkastopslag.
	Controleer of u verse groenten, vers fruit of zaden hebt verpakt	Niet alle verse vruchten, groenten en zaden kunnen na vacuümverpakking bij kamertemperatuur worden bewaard. Er kan een natuurlijke reactie optreden met ingrediënten die natuurlijk 'ademen'. Het wordt aanbevolen om ze in de koelkast te bewaren en ze regelmatig te controleren.
Vacumeren werkt niet	De batterij van het apparaat is bijna leeg.	Er zijn 4 groene indicatielampjes die het batterijniveau weergeven. Laad de batterij op met de meegeleverde USB-kabel en stekkeradapter als er maar 1 groen lampje brandt.

DESCRIPCIÓN

- A Botón de vacío
- B Depósito extraíble
- C Indicadores luminosos de carga
- D Puerto de carga
- E Bolsa incluida
- F Válvula de vacío de la bolsa

- G Recipiente incluido
- H Válvula de vacío del recipiente
- I Anillos selectores de día y mes
- J Válvula de aire transparente del recipiente
- K Adaptador de enchufe
- L Cable USB

ADVERTENCIA

- No se recomienda envasar carne y pescado crudos al vacío con este aparato, ya que son ingredientes delicados que podrían provocar enfermedades si no se manipulan o almacenan correctamente. Es mejor respetar su fecha de caducidad y consumirlas rápidamente después de la compra.
- El envasado al vacío no sustituye la refrigeración o la congelación. Los alimentos perecederos que necesiten refrigeración deben mantenerse refrigerados o congelados después de envasarlos al vacío.
- Para evitar posibles enfermedades, no reutilices las bolsas después de almacenar los alimentos grasientos.
- Consume los alimentos frescos y perecederos poco después de la compra. Incluso en condiciones adecuadas de conservación, los alimentos pierden frescura y valor nutritivo si se almacenan durante demasiado tiempo.
- **IMPORTANTE:** Los quesos blandos nunca deben envasarse al vacío. Para conservar correctamente los quesos duros, deben envasarse al vacío después de cada uso.
- **IMPORTANTE:** No calientes nunca nada en recipientes herméticos con un horno microondas, ya que la presión del interior de los recipientes puede aumentar y explotar o provocar daños al abrirlos. Si calientes el recipiente de cristal en el microondas, retira la tapa.

ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

- Limpia el recipiente de cristal con una esponja y agua jabonosa o en el lavavajillas (fig. 1).
- Limpia la tapa del recipiente solo con una esponja y agua jabonosa; la tapa no es apta para el lavavajillas (fig. 2).
- Antes de usar el aparato por primera vez, cárgalo durante al menos 3 horas (fig. 3).

USO DEL APARATO

- **El depósito extraíble debe estar siempre en su lugar. No utilices el dispositivo sin esta pieza.**
- Para alimentos en polvo o de grano fino, coloca un filtro de café o una servilleta de papel encima de los alimentos y debajo de la válvula antes de envasarlos al vacío.

Uso de bolsas:

- Coloca los alimentos dentro de la bolsa. Deja al menos 2 cm entre la válvula de vacío de la bolsa y los alimentos y asegúrate de que no quedan restos de alimentos en el cierre de la bolsa para evitar fugas de aire (fig. 4).
- Coloca la bolsa en posición horizontal, con la válvula azul hacia arriba. Cierra la bolsa (asegúrate de que está perfectamente cerrada, fig. 5). Coloca la boca del producto encima de la válvula de la bolsa (fig. 6).
- Presiona firmemente el aparato sobre la válvula de la bolsa y pulsa el botón de vacío para activar la aspiración. El producto se detiene automáticamente cuando se alcanza el vacío (fig. 7).
- Guarda la bolsa en el frigorífico o en un armario. No metas las bolsas en el congelador (fig. 8). Guarda en un armario solo los ingredientes que normalmente no necesitan refrigeración para mantenerse frescos.
- Para utilizar los alimentos, abre el cierre de la bolsa para eliminar el vacío (fig. 9).

Nota:

- **Puede producirse condensación en la bolsa después de un rato. Algunos ingredientes "respiran" dentro de la bolsa, eso no significa que no estén frescos. Si tienes alguna duda sobre la frescura de**

ES

un ingrediente, retíralo de la bolsa. No guardes los ingredientes en el frigorífico durante demasiado tiempo, el almacenamiento ideal suele ser una semana. Vigila con regularidad los alimentos que has guardado para asegurarte de que permanecen frescos.

- No utilices bolsas para guardar líquidos (sopas, salsas, etc.) al vacío. Para los líquidos, utiliza el recipiente.
- Si se introduce líquido en el depósito, deja de aspirar y retira el depósito para vaciarlo y limpiarlo.

Uso del recipiente:

- Coloca los alimentos dentro del recipiente. Para crear el vacío de forma adecuada, deja al menos 2 cm de espacio entre los alimentos y la tapa (los alimentos no deben mover la válvula hacia arriba) (fig. 10). Cierra la tapa presionando con las dos manos y asegúrate de que está perfectamente cerrada (fig. 11).
- Comprueba que la válvula de vacío de la tapa está correctamente cerrada: presiona esta válvula hacia abajo para evitar fugas de aire (fig. 12).
- Coloca la boca del producto encima de la válvula del recipiente (fig. 13).
- Presiona firmemente el aparato sobre la válvula del recipiente y pulsa el botón de vacío para activar la aspiración (fig. 14.). El producto se detiene automáticamente cuando se alcanza el vacío. La válvula de aire transparente del lateral baja. La válvula transparente muestra el estado de "hermeticidad" del recipiente, baja cuando se hace el vacío y sube cuando entra aire.
- Selecciona el día y el mes en la tapa utilizando los dos anillos selectores (fig. 15).
- Guarda el recipiente en el frigorífico, un armario o el congelador (fig. 16). Guarda en un armario solo los ingredientes que normalmente no necesitan refrigeración para mantenerse frescos.
- Para abrir el recipiente, levanta la válvula de vacío para eliminar el vacío y, a continuación, abre la tapa del recipiente con cuidado (fig. 17).

Nota:

- Puede producirse condensación en la bolsa después de un rato. Algunos ingredientes "respiran" dentro del recipiente, eso no significa que no estén frescos. Si tienes alguna duda sobre la frescura de un ingrediente, retíralo del recipiente. No guardes los ingredientes en el frigorífico durante demasiado tiempo, el almacenamiento ideal suele ser una semana. Vigila con regularidad los alimentos que has guardado para asegurarte de que permanecen frescos.
- Si se introduce líquido en el depósito, deja de aspirar y retira el depósito para vaciarlo y limpiarlo.

RECALENTAR ALIMENTOS

- Las bolsas no se pueden calentar en el microondas ni en el horno. Vierte los alimentos de la bolsa en una sartén, una olla o cualquier otro recipiente adecuado (fig. 18).
- Puedes calentar los alimentos en el microondas dentro del recipiente de cristal, pero quita la tapa antes introducir el recipiente en el microondas. La tapa no es apta para microondas (fig. 19).
- Las bolsas no son adecuadas para cocinar o para la técnica de sous-vide.

RECARGA

El aparato se puede recargar con el adaptador y el cable USB incluido en el kit. Se carga por completo aproximadamente en 3 horas.

Tiene cuatro indicadores LED:

- Cuando la unidad está completamente cargada, los cuatro indicadores verdes están encendidas
 - Cuando la unidad se está quedando sin batería, solo hay encendido un indicador verde.
- Conecta el producto con el cable USB y el adaptador suministrados (fig. 3). Cuando la unidad se está cargando, el indicador verde parpadea.

LIMPIEZA

- Desenchufa el aparato antes de limpiarlo.
- Retira el depósito extraíble del aparato (fig. 20).

- Limpia el depósito extraíble con una esponja y agua jabonosa (fig. 21). Sécalo antes de volver a colocarlo en su lugar (fig. 22-23). Limpia el depósito con frecuencia para mantenerlo en condiciones higiénicas y optimizar el efecto de vacío. Recomendamos limpiarlo después de cada uso.
- Las bolsas son reutilizables pero no se pueden lavar en el lavavajillas. Límpialas con una esponja y déjalas secar completamente antes de volver a utilizarlas (fig. 24). Comprueba que el cierre esté limpio antes de volver a aspirar. **No reutilices las bolsas después de guardar carne cruda, pescado crudo o alimentos grasientos.**
- El recipiente de cristal puede lavarse en el lavavajillas, pero no la tapa. Quitla la tapa del recipiente antes de lavarlo en el lavavajillas (fig. 25). Limpia la tapa del recipiente con una esponja y agua jabonosa (fig. 26).
- **Nunca retires la válvula de aire transparente del recipiente.**

Puedes comprar bolsas y recipientes adicionales. Los accesorios compatibles con la envasadora para mantener los alimentos frescos son:

- Juego de 15 bolsas 26 x 28 cm – XA262010
- Recipiente de vidrio de 1040 ml - XA265010

TABLA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posibles motivos	Posibles soluciones
El proceso de vacío no se detiene	Comprueba si la válvula de vacío del recipiente se ha aflojado o no se ha presionado por completo antes de empezar a aspirar	Presiona la válvula del recipiente hacia abajo del todo e inténtalo de nuevo.
	Comprueba si has llenado demasiado la bolsa y no está correctamente cerrada	Saca parte de los alimentos, limpia el borde de la bolsa o el recipiente y vuelve a intentarlo.
	Comprueba si has llenado demasiado el recipiente y la válvula no está bien colocada	
	Comprueba si la bolsa tiene algún orificio por el que haya fugas de aire	Utiliza una bolsa nueva y vuelve a intentarlo.
	Comprueba si el cierre de la bolsa o la válvula de vacío del recipiente tienen restos de comida, manchas de aceite o líquido que causen fugas de aire	Limpia los bordes de la bolsa o el recipiente, el cierre de la bolsa o la válvula de vacío del recipiente e inténtalo de nuevo.

Problema	Posibles motivos	Posibles soluciones
El proceso de vacío no se detiene	Comprueba si los alimentos envasados en la bolsa tienen bordes puntiagudos	Coloca algo (compatible con los alimentos) para cubrir los bordes afilados en la bolsa
	Comprueba si estás presionando firmemente con la boca del producto sobre la bolsa o el recipiente de vidrio	Presiona firmemente con la boca del producto sobre la bolsa o el recipiente de vidrio para asegurarte de que no haya fugas de aire en el punto de contacto.
	Comprueba si el depósito extraíble está en contacto firme con la parte superior del cuerpo del producto	Cierra con firmeza el depósito extraíble en la parte superior del cuerpo del dispositivo para evitar fugas de aire.
La bolsa se infla después del vacío	Comprueba si los alimentos envasados se estropean rápidamente	Los ingredientes que suelen estropearse con rapidez deben guardarse en el frigorífico o el congelador después de someterlos al vacío para mantenerlos frescos durante más tiempo. Sin embargo, el envasado al vacío no garantiza que no se estropeen. Compruébalos regularmente. El envasado al vacío con este aparato suele ser óptimo para guardar alimentos durante una semana en el frigorífico.
	Comprueba si has envasado verdura, frutas o semillas frescas	No todas las frutas, verduras y semillas frescas pueden almacenarse a temperatura ambiente después de envasarlas al vacío. Puede ser una reacción natural de los ingredientes que "respiran". Se recomienda guardarlos en el frigorífico y comprobar su estado con frecuencia.
El vacío no funciona	El aparato se está quedando sin batería.	Hay cuatro indicadores luminosos de color verde para mostrar el nivel de la batería. Recarga la batería con el cable USB y el adaptador de enchufe suministrados cuando solo haya encendido un indicador verde.

DESCRIZIONE

- A Pulsante di aspirazione
- B Serbatoio rimovibile
- C Spie di ricarica
- D Porta di ricarica
- E Sacchetto incluso
- F Valvola di aspirazione del sacchetto

- G Contenitore incluso
- H Valvola di aspirazione del contenitore
- I Rotelle di selezione data e mese
- J Valvola dell'aria trasparente del contenitore
- K Adattatore
- L Cavo USB

AVVERTENZE

- **Non è consigliato conservare sottovuoto carne e pesce crudi utilizzando questo apparecchio, poiché si tratta di ingredienti a rischio che potrebbero causare malattie se maneggiati o conservati in modo non corretto. È preferibile rispettare la data di scadenza di questi cibi e consumarli subito dopo l'acquisto.**
- **L'imballaggio sottovuoto non sostituisce la refrigerazione o il congelamento. Gli alimenti deperibili che necessitano di refrigerazione devono essere comunque refrigerati o congelati dopo il confezionamento sottovuoto.**
- **Per evitare il rischio di malattie, non riutilizzare i sacchetti dopo la conservazione di alimenti grassi.**
- **Consumare gli alimenti freschi e deperibili subito dopo l'acquisto. Anche in condizioni di conservazione adeguate, gli alimenti perdono la freschezza e il valore nutritivo se vengono conservati troppo a lungo.**
- **IMPORTANTE: i formaggi morbidi non devono mai essere confezionati sottovuoto. Formaggi stagionati: per mantenerne la freschezza, confezionarli sottovuoto dopo ogni uso.**
- **IMPORTANTE: non scaldare mai alimenti all'interno di contenitori ermetici utilizzando il forno a microonde; la pressione all'interno dei contenitori potrebbe aumentare e provocare danni durante l'apertura o il contenitore potrebbe esplodere. Il riscaldamento a microonde con il contenitore di vetro deve essere effettuato rimuovendo il coperchio.**

OPERAZIONI PRELIMINARI

- Pulire il contenitore di vetro con una spugna imbevuta di acqua e sapone o in lavastoviglie - fig. 1.
- Pulire il coperchio del contenitore solo con una spugna imbevuta di acqua e sapone; il coperchio non è lavabile in lavastoviglie - fig. 2.
- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, ricaricarlo per almeno 3 ore - fig. 3.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

- **Il serbatoio rimovibile deve essere sempre in posizione. Non utilizzare il dispositivo senza questa parte.**
- Per alimenti a grana fine o in polvere, posizionare un filtro per caffè o un tovagliolo di carta sopra gli alimenti e sotto la valvola prima di confezionarli sottovuoto.

Utilizzo dei sacchetti:

- Inserire gli alimenti all'interno del sacchetto. Lasciare almeno 2 cm di spazio tra la valvola di aspirazione e gli alimenti e assicurarsi che non vi siano alimenti intrappolati nella cerniera del sacchetto per evitare perdite d'aria - fig. 4.
- Appoggiare il sacchetto su una superficie piana, con la valvola blu rivolta verso l'alto. Chiudere la cerniera (assicurarsi che sia perfettamente chiusa) - fig. 5. Posizionare l'estremità inferiore del prodotto sopra la valvola del sacchetto - fig. 6.
- Premere con decisione l'apparecchio sulla valvola del sacchetto e premere il pulsante di aspirazione per ottenere il sottovuoto. Il prodotto si arresta automaticamente quando il sacchetto è completamente sottovuoto - fig. 7.

- Riporre il sacchetto in frigorifero o all'interno di un mobile. Non conservare i sacchetti nel congelatore - fig. 8. Riporre nel mobile solo gli ingredienti che normalmente non necessitano di temperature fredde per mantenere la freschezza.

- Per consumare gli alimenti, aprire la cerniera del sacchetto per rimuovere l'aria - fig. 9.

Nota:

- **Trascorso del tempo, è possibile che nel sacchetto si crei condensa. Alcuni ingredienti "respirano" all'interno del sacchetto; ciò non significa che non siano più freschi. In caso di dubbi sulla freschezza di un ingrediente, rimuoverlo dal sacchetto. Non tenere gli ingredienti in frigorifero per troppo tempo; la durata di conservazione ideale è solitamente di una settimana. Controllare regolarmente gli alimenti confezionati per assicurarsi che siano freschi.**
- **Non utilizzare i sacchetti per confezionare sottovuoto alimenti liquidi (zuppe, sughi ecc.). Per conservare i liquidi, utilizzare il contenitore.**
- **Nel caso in cui il liquido venga raccolto nel serbatoio, interrompere l'aspirazione e rimuovere il serbatoio per svuotarlo e pulirlo.**

Utilizzo del contenitore:

- Inserire gli alimenti all'interno del contenitore. Per un corretto confezionamento sottovuoto, lasciare almeno 2 cm di spazio tra gli alimenti e il coperchio (gli alimenti non devono spingere la valvola verso l'alto) - fig. 10. Chiudere il coperchio con due mani, assicurandosi che sia perfettamente chiuso - fig. 11.
- Controllare che la valvola di aspirazione sia correttamente chiusa sul coperchio: premere la valvola verso il basso per evitare perdite d'aria - fig. 12.
- Posizionare l'estremità inferiore del prodotto sopra la valvola del contenitore - fig. 13.
- Premere con decisione l'apparecchio sulla valvola del contenitore e premere il pulsante di aspirazione per ottenere il sottovuoto - fig. 14. Il prodotto si arresta automaticamente quando il contenitore è completamente sottovuoto. La valvola dell'aria trasparente, posizionata sul lato, scatta verso l'interno. La valvola trasparente mostra il livello di "tenuta d'aria" del contenitore: si abbassa quando l'aria viene aspirata e si alza quando l'aria entra.
- Selezionare la data e il mese sul coperchio utilizzando gli indicatori sulle due apposite rotelle - fig. 15.
- Riporre il contenitore in frigorifero, in un mobile o nel congelatore - fig. 16. Conservare nel mobile solo gli ingredienti che normalmente non necessitano di essere conservati a temperature fredde per mantenere la freschezza.
- Per aprire il contenitore, sollevare la valvola di aspirazione del contenitore per rimuovere l'aria, quindi aprire con cautela il coperchio - fig. 17.

Nota:

- **Trascorso del tempo, è possibile che nel contenitore si crei condensa. Alcuni ingredienti "respirano" all'interno del contenitore; ciò non significa che non siano più freschi. In caso di dubbi sulla freschezza di un ingrediente, rimuoverlo dal contenitore. Non tenere gli ingredienti in frigorifero per troppo tempo; la durata di conservazione ideale è solitamente di una settimana. Controllare regolarmente gli alimenti confezionati per assicurarsi che siano freschi.**
- **Nel caso in cui il liquido venga raccolto nel serbatoio, interrompere l'aspirazione e rimuovere il serbatoio per svuotarlo e pulirlo.**

RISCALDARE GLI ALIMENTI

- Non è consentito riscaldare il sacchetto in un forno a microonde o in un forno. Versare gli alimenti dal sacchetto a una padella, una pentola o un altro contenitore adatto - fig. 18.
- È possibile riscaldare nel microonde gli alimenti all'interno del contenitore di vetro, ma è necessario rimuovere il coperchio prima di inserire il contenitore nel microonde. Il coperchio non può essere scaldato nel microonde - fig. 19.
- I sacchetti non sono adatti alla cottura né alla cottura sottovuoto.

RICARICA

L'apparecchio è ricaricabile con l'adattatore e il cavo USB inclusi nel kit. La ricarica completa viene raggiunta in circa 3 ore.

Sono presenti quattro spie LED:

- Quando l'unità è completamente carica, le quattro spie verdi sono accese

- Quando l'unità sta esaurendo la batteria, è accesa soltanto una spia verde. Collegare il prodotto al cavo USB e all'adattatore in dotazione - fig. 3. Quando l'unità è in carica, la spia verde lampeggia.

PULIZIA

- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente prima di pulirlo.
- Rimuovere il serbatoio rimovibile dall'apparecchio - fig. 20.
- Pulire il serbatoio rimovibile con una spugna imbevuta di acqua e sapone - fig. 21. Asciugarlo prima di riposizionarlo - fig. 22-23. Pulire il serbatoio regolarmente per mantenerlo in condizioni igieniche adeguate e ottimizzare l'effetto del sottovuoto. Si consiglia di pulirlo dopo ogni utilizzo.
- I sacchetti sono riutilizzabili ma non lavabili in lavastoviglie. Pulirli con una spugna e lasciarli asciugare accuratamente prima di riutilizzarli - fig. 24. Assicurarsi che la cerniera sia pulita prima di aspirare nuovamente. **Non riutilizzare i sacchetti dopo aver conservato carne cruda, pesce crudo o alimenti grassi.**
- Il contenitore in vetro è lavabile in lavastoviglie, ad eccezione del coperchio. Rimuovere il coperchio dal contenitore prima di lavare il contenitore in lavastoviglie - fig. 25. Pulire il coperchio del contenitore con una spugna imbevuta di acqua e sapone - fig. 26.
- **Non rimuovere mai la valvola dell'aria trasparente presente sul contenitore.**

È possibile acquistare ulteriori sacchetti e contenitori. Gli accessori compatibili con Fresh Lock Pod sono:

- Set da 15 sacchetti 26 x 28 cm - XA262010
- Contenitore di vetro da 1040 ml - XA265010

TABELLA PER LA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibili cause	Possibili soluzioni
Il processo di aspirazione non si arresta	Assicurarsi che la valvola di aspirazione del contenitore non sia allentata e sia completamente schiacciata verso il basso prima di iniziare ad aspirare	Premere completamente la valvola del contenitore verso il basso e riprovare.
	Verificare di non aver inserito una quantità eccessiva di alimenti nel sacchetto, impedendo così la corretta chiusura di quest'ultimo	Togliere una parte degli alimenti e pulire il bordo del sacchetto/contenitore, quindi riprovare.
	Verificare di non aver inserito una quantità eccessiva di alimenti nel contenitore, impedendo così il corretto posizionamento della valvola di aspirazione	

Problema	Possibili cause	Possibili soluzioni
Il processo di aspirazione non si arresta	Verificare che il sacchetto non presenti fori che provochino perdite d'aria	Utilizzare un nuovo sacchetto e riprovare.
	Verificare che la cerniera del sacchetto o la valvola di aspirazione del contenitore non presentino residui di cibo, gocce d'olio o liquidi intrappolati che causino perdite d'aria	Pulire i bordi del sacchetto/contenitore, la cerniera del sacchetto o la valvola di aspirazione del contenitore, quindi riprovare.
	Verificare che gli alimenti confezionati nel sacchetto non presentino bordi affilati	Coprire i bordi taglienti all'interno del sacchetto utilizzando un oggetto compatibile con l'uso alimentare
	Verificare che l'estremità inferiore del prodotto sia saldamente premuta sul sacchetto/contenitore di vetro	Premere con decisione l'estremità inferiore del prodotto sul sacchetto/contenitore di vetro per evitare perdite d'aria nel punto di contatto.
	Verificare che il serbatoio rimovibile sia totalmente a contatto con la parte superiore del prodotto	Chiudere saldamente il serbatoio rimovibile sulla parte superiore del dispositivo per evitare perdite d'aria.
Il sacchetto si gonfia dopo l'aspirazione	Verificare che gli alimenti confezionati non deperiscano rapidamente	Gli ingredienti che solitamente deperiscono in breve tempo devono essere conservati in frigorifero o in congelatore dopo l'aspirazione, affinché rimangano freschi più a lungo. Tuttavia, il confezionamento sottovuoto non garantisce che tali alimenti non deperiscano. Controllarli regolarmente. Il confezionamento sottovuoto con questo apparecchio dà i migliori risultati se la durata di conservazione è di una settimana all'interno del frigorifero.
	Verificare se gli alimenti confezionati sono verdure fresche, frutta fresca o semi	Non tutti i tipi di frutta fresca, verdura e semi possono essere conservati a temperatura ambiente dopo il confezionamento sottovuoto. La naturale "respirazione" degli ingredienti può provocare una reazione naturale. Si consiglia di conservare tali alimenti in frigorifero e di controllarne regolarmente le condizioni.
L'aspirazione non funziona	La batteria dell'apparecchio si sta esaurendo.	Sono presenti quattro spie verdi che indicano il livello di carica della batteria. Quando è accesa una sola spia verde, ricaricare la batteria con il cavo USB e l'adattatore in dotazione.

DESCRIÇÃO

- | | |
|--|--|
| A Botão de vácuo | H Válvula de vácuo da caixa |
| B Reservatório amovível | I Anéis seletores de data e mês |
| C Luzes indicadoras de carregamento | J Válvula de ar transparente da caixa |
| D Porta de carregamento | K Adaptador da ficha |
| E Saco incluído | L Cabo USB |
| F Válvula de vácuo do saco | |
| G Caixa incluída | |

AVISO

- Não é recomendada a utilização de vácuo para carne e peixe crus com este aparelho, pois estes são ingredientes sensíveis que podem causar doenças se não forem manuseados ou armazenados corretamente. É aconselhável respeitar a data de validade e consumi-los rapidamente após a compra.
- O embalamento a vácuo não substitui a refrigeração ou o congelamento. Quaisquer alimentos perecíveis que necessitem de refrigeração devem ainda ser refrigerados ou congelados após o embalamento a vácuo.
- Para evitar possíveis doenças, não reutilize os sacos depois de armazenar alimentos gordurosos.
- Utilize alimentos frescos e perecíveis logo após a compra. Mesmo em condições adequadas de armazenamento, os alimentos perdem frescura e valor nutritivo se forem armazenados durante demasiado tempo.
- **IMPORTANTE:** Os queijos macios nunca devem ser embalados a vácuo. Queijos rijos: para manter o queijo fresco, embale-o a vácuo após cada utilização.
- **IMPORTANTE:** Nunca aqueça nada em recipientes hermeticamente selados utilizando um forno micro-ondas; a pressão no interior dos recipientes pode aumentar e causar danos ao abrir ou explodir. O reaquecimento no micro-ondas com a caixa de vidro deve ser efetuado sem a tampa.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Limpe a caixa de vidro com uma esponja e água com um pouco de detergente líquido para a loiça ou na máquina de lavar loiça – fig. 1.
- Limpe a tampa da caixa apenas com uma esponja e água com um pouco de detergente líquido para a loiça; a tampa não pode ser lavada na máquina de lavar loiça – fig. 2.
- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, carregue-o durante, pelo menos, 3 horas – fig. 3.

UTILIZAR O APARELHO

- **O reservatório amovível deve estar sempre no devido lugar. Não utilize o aparelho sem esta peça.**
- Para alimentos em pó ou de grão fino, coloque um filtro de café ou papel de cozinha sobre os alimentos por baixo da válvula antes de embalar a vácuo.

Utilizar sacos:

- Coloque os alimentos dentro do saco. Deixe pelo menos 2 cm entre a válvula de vácuo do saco e os alimentos e certifique-se de que não há alimentos presos no fecho zip do saco para evitar fugas de ar – fig. 4.
- Coloque o saco plano, com a válvula azul virada para cima. Feche o fecho zip (certifique-se de que está perfeitamente fechado) – fig. 5. Coloque a ponta do aparelho por cima da válvula do saco – fig. 6.
- Prima firmemente o aparelho na válvula do saco e prima o botão de vácuo para acionar o vácuo. O produto para automaticamente quando o vácuo é atingido – fig. 7.
- Guarde o saco no frigorífico ou no armário. Não guarde os sacos no congelador – fig. 8. Coloque no armário apenas ingredientes que normalmente não necessitam de temperaturas baixas para se manterem frescos.

- Para utilizar os alimentos, abra o fecho zip do saco para retirar o ar – fig. 9.

Nota:

- **Pode ocorrer condensação no saco após algum tempo. Alguns ingredientes "respiram" dentro do saco, o que não significa que já não estejam frescos. Se tiver dúvidas sobre a frescura de um ingrediente, retire-o do saco. Não guarde os ingredientes no frigorífico por muito tempo; normalmente, o armazenamento é ideal para uma semana. Verifique com regularidade os alimentos que guardou de forma a se certificar de que se mantêm frescos.**
- **Não utilize os sacos para selar líquidos a vácuo (sopas, molhos, etc.). Para armazenar líquidos, utilize antes a caixa.**
- **Caso seja recolhido líquido no reservatório, pare o vácuo e retire o reservatório para o esvaziar e limpar.**

Utilizar uma caixa:

- Coloque os alimentos dentro da caixa. Para um vácuo adequado, deixe pelo menos 2 cm de folga entre os alimentos e a tampa (os alimentos não devem deslocar a válvula para cima) – fig. 10. Feche a tampa com as duas mãos e certifique-se de que está perfeitamente fechada – fig. 11.
- Verifique se a válvula de vácuo está corretamente fechada na tampa: pressione esta válvula para baixo para evitar fugas de ar – fig. 12.
- Coloque a ponta do produto por cima da válvula da caixa – fig. 13.
- Prima firmemente o aparelho na válvula da caixa e prima o botão de vácuo para acionar o vácuo – fig. 14. O produto para automaticamente quando é atingido o vácuo. A válvula de ar transparente na parte lateral abre. A válvula transparente indica o estado de "estanqueidade" da caixa, desce quando o ar é aspirado e sobe quando o ar entra.
- Selecione a data e o mês na tampa utilizando o mostrador nos 2 anéis seletores – fig. 15.
- Guarde a caixa no frigorífico, no armário ou no congelador – fig. 16. Guarde no armário apenas os ingredientes que normalmente não necessitam de ser armazenados a temperaturas baixas para se manterem frescos.
- Para abrir a caixa, levante a válvula de vácuo da caixa para remover o ar e, em seguida, abra a tampa da caixa com cuidado – fig. 17.

Nota:

- **Pode ocorrer condensação na caixa após algum tempo. Alguns ingredientes "respiram" dentro do recipiente, o que não significa que já não estejam frescos. Se tiver dúvidas sobre a frescura de um ingrediente, retire-o da caixa. Não guarde os ingredientes no frigorífico por muito tempo; normalmente, o armazenamento é ideal para uma semana. Verifique com regularidade os alimentos que guardou de forma a se certificar de que se mantêm frescos.**
- **Caso seja recolhido líquido no reservatório, pare o vácuo e retire o reservatório para o esvaziar e limpar.**

REAQUECER ALIMENTOS

- Não é permitido aquecer o saco num micro-ondas ou forno. Coloque os alimentos do saco para um tacho, panela ou outra caixa adequada – fig. 18.
- Pode aquecer os alimentos na caixa de vidro no micro-ondas, mas retire a tampa antes de colocar a caixa no micro-ondas. A tampa não pode ser utilizada no micro-ondas – fig. 19.
- Os sacos não são adequados para cozinhar ou cozinhar a vácuo.

RECARREGAMENTO

O aparelho é recarregável com o adaptador e o cabo USB incluídos no kit. Fica totalmente carregado em 3 horas aproximadamente.

Existem 4 indicadores LED:

- Quando o aparelho está totalmente carregado, as 4 luzes verdes ficam ACESAS
- Quando o aparelho está a ficar sem bateria, apenas 1 luz verde fica ACESA.

Ligue o aparelho com o cabo USB e o adaptador fornecidos – fig. 3. Quando o aparelho está a carregar, a luz verde fica intermitente.

LIMPEZA

- Desligue o aparelho da tomada antes de proceder à limpeza.
- Retire o reservatório amovível do aparelho – fig. 20.
- Limpe o reservatório amovível com uma esponja e água com um pouco de detergente líquido para a loiça – fig. 21. Seque-o antes de o voltar a colocar – fig. 22-23. Limpe o reservatório regularmente para o manter em condições higiénicas e otimizar o efeito de vácuo. Recomendamos que o limpe após cada utilização.
- Os sacos são reutilizáveis, mas não podem ser lavados na máquina de lavar loiça. Limpe-os com uma esponja e deixe-os secar bem antes de os utilizar novamente – fig. 24. Certifique-se de que o fecho zip está limpo antes de utilizar o vácuo novamente.
- **Não reutilize os sacos depois de guardar carne crua, peixe cru ou alimentos gordurosos.**
- A caixa de vidro pode ser lavada na máquina de lavar loiça, exceto a tampa. Retire a tampa da caixa antes de lavar a caixa na máquina de lavar loiça – fig. 25. Limpe a tampa da caixa com uma esponja e água com um pouco de detergente líquido para a loiça – fig. 26.
- **Nunca remova a válvula de ar transparente da caixa.**

Pode comprar sacos e caixas adicionais. Os acessórios compatíveis com a máquina de selar a vácuo são:

- Conjunto de 15 sacos de 26 x 28 cm – XA262010
- Caixa de vidro de 1040 ml – XA265010

TABELA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possíveis razões	Possíveis soluções
O processo de vácuo não para	Verifique se a válvula de vácuo da caixa foi desapertada ou se não foi totalmente premida antes de começar a selar a vácuo	Pressione a válvula da caixa completamente para baixo e tente novamente.
	Verifique se existem demasiados alimentos no saco que impeçam o saco de ser corretamente comprimido Verifique se existem demasiados alimentos na caixa que impeçam o correto posicionamento da válvula de vácuo	Retire alguns alimentos, limpe a extremidade do saco/caixa e tente novamente.
	Verifique se o saco tem algum orifício que permita a saída do ar	Utilize um saco novo e tente novamente.

Problema	Possíveis razões	Possíveis soluções
O processo de vácuo não para	Verifique se o fecho zip do saco ou a válvula de vácuo da caixa têm resíduos de alimentos, manchas de óleo ou líquido preso que provoquem fugas de ar	Limpe as extremidades do saco/caixa, o fecho zip do saco ou a válvula de vácuo da caixa e tente novamente.
	Verifique se os alimentos embalados no saco têm extremidades afiadas	Coloque algo (compatível com alimentos) para cobrir as extremidades afiadas no saco
	Verifique se a ponta do aparelho está firmemente pressionada no saco/caixa de vidro	Pressione firmemente a ponta do aparelho no saco/caixa de vidro para evitar fugas de ar no ponto de contacto.
	Verifique se o reservatório amovível está em contacto próximo com a parte superior do corpo do produto	Feche firmemente o reservatório amovível na parte superior do corpo do aparelho para evitar fugas de ar.
O saco enche-se após o vácuo	Verifique se os alimentos embalados perecem rapidamente	Os ingredientes que normalmente perecem de forma rápida devem ser guardados no frigorífico ou no congelador após o vácuo para os manter frescos durante mais tempo. No entanto, o embalamento a vácuo não garante que não se estraguem. Verifique-os com regularidade. O embalamento a vácuo com este aparelho é normalmente ideal para uma semana, com armazenamento no frigorífico.
	Verifique se embalou legumes frescos, frutas frescas ou sementes	Nem todas as frutas, legumes e sementes frescos podem ser armazenados à temperatura ambiente depois de os embalar a vácuo. Pode ocorrer uma reação natural, com os ingredientes naturais que "respiraram". Recomenda-se que os guarde no frigorífico e que verifique regularmente o seu estado.
O vácuo não funciona	O aparelho está a ficar sem bateria.	Existem 4 indicadores de luz verdes para mostrar o nível da bateria. Recarregue a bateria com o cabo USB fornecido e o adaptador de ficha quando apenas 1 luz verde estiver acesa.

EN	p. 6 – 9
FR	p. 10 – 14
DE	p. 15 – 18
NL	p. 19 – 22
ES	p. 23 – 26
IT	p. 27 – 30
PT	p. 31 – 34