

**NOUVEL<sup>®</sup> AG**

**BEDIENUNGSANLEITUNG  
MODE D'EMPLOI  
ISTRUZIONI PER L'USO  
INSTRUCTIONS FOR USE**

**Sous Vide Handvakuumiergerät  
Sous Vide Machine sous vide compacte  
Sous Vide Dispositivo  
manualmente per l'aspirazione  
Sous Vide Handheld vacuum sealer**



**CE**

**Art. 402394**

**Technische Daten  
Informations technique  
Informazione tecnico  
Technical informations  
100-240V / 50Hz / 12.5W**

**Sous Vide Handvakuumiergerät**  
**Sous Vide Machine sous vide compacte**  
**Sous Vide Dispositivo manualmente per l'aspirazione**  
**Sous Vide Handheld vacuum sealer**

Deutsch:..... Seite/page/pagina/page: 3-6

Français: ..... Seite/page/pagina/page: 7-10

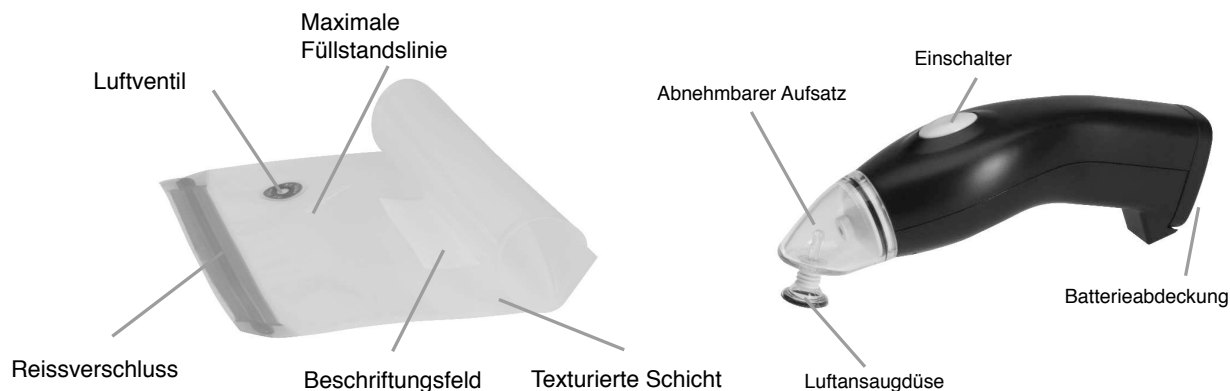
Italiano:..... Seite/page/pagina/page: 11-14

English: ..... Seite/page/pagina/page: 15-18

## Einleitung

Lesen Sie vor der Anwendung diese Bedienungsanleitung.  
Beachten Sie alle Warnhinweise und Anleitungen.  
Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.

Das Handvakuumiergerät ist ein innovatives Produkt, das Ihnen mehr Stauraum im Gefrierschrank verschafft. Dieses einzigartige Handvakuumiergerät entfernt die Luft aus den Vakuum-Beuteln. Die Aufbewahrung von Lebensmitteln mit dem Handvakuumiersystem hilft, die Textur und das Aussehen von frischen Lebensmitteln zu erhalten, weil die Gefahr von Gefrierbrand und oxidierender Atmosphäre praktisch ausgeschlossen ist.



## SICHERHEITSHINWEISE

- Das Vakuumiergerät ist kein Spielzeug. Bewahren Sie es ausserhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Verwenden Sie das Vakuumiergerät nicht an Körperteilen (bei Menschen oder Tieren).
- Das Vakuumiergerät darf nur mit den speziellen Vakuum-Beuteln verwendet werden.
- Flüssigkeiten dürfen mit dem Vakuumiergerät nicht absichtlich eingesaugt werden.
- Tauchen Sie das Vakuumiergerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Das Vakuumiersystem ist kein Ersatz für Kühlung oder Gefrieren. Bewahren Sie verderbliche Lebensmittel ordnungsgemäss auf.
- Waschen Sie Vakuumbutel vor der Wiederverwendung gründlich aus und trocknen Sie diese.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen. Es ist nicht für industrielle Anwendungen geeignet.
- Alte und neue Batterien dürfen nicht zusammen verwendet werden. Werfen Sie alte Batterien nicht in den Hausmüll. Entsorgen Sie diese entsprechend den Empfehlungen der lokalen Behörden.

## PRAKTISCHE TIPPS

- Lassen Sie das Vakuumiergerät nicht ununterbrochen über einen längeren Zeitraum laufen. Saugen Sie die Luft in kurzen Stößen ab und lassen Sie das Gerät vor jedem Stoss ruhen.
- Verwenden Sie das Vakuumiergerät nicht bei flüssigen Lebensmitteln. Frosten Sie diese zuerst an, damit sie fest werden.
- Vorzugsweise wird Obst zuerst geschält und Gemüse vor dem Vakuumieren blanchiert.
- Um sicherzustellen, dass die Vakuum-Beutel effektiv gereinigt werden können, sollten fettige Lebensmittel und Fisch vor dem Vakuumieren in einem konventionellen Gefrierbeutel verpackt werden.
- Es ist nicht empfehlenswert, Lebensmittel mit scharfen Kanten wie Knochen oder Lebensmittel mit zu viel Wasser oder Pulver (z.B. Mehl) aufzubewahren. Das Luftventil könnte beschädigt werden.
- Notieren Sie den Inhalt vor dem Füllen des Beutels auf dem weissen Beschriftungsfeld.

## BEDIENUNGSANLEITUNG

Das Handvakuumiergerät arbeitet mit Reissverschluss und Luftventil am Vakuum-Beutel. Wenn die Luft abgesaugt ist, bildet der Beutel eine dichte Versiegelung um das Lebensmittel. Durch dieses System ist Gefrierbrand bei der Aufbewahrung im Gefriergerät praktisch ausgeschlossen

1. Füllen und Versiegeln des Gefrierbeutels.
2. Legen Sie den Beutel flach auf die Arbeitsfläche und stellen Sie sicher, dass sich über der maximalen Füllstandlinie oder unter dem Luftventil keine Lebensmittel befinden.
3. Drücken Sie die Düse des Vakuumiergeräts flach gegen das Luftventil.
4. Drücken Sie die Einschalttaste, um die Luft aus dem Beutel zu entfernen. Lassen Sie die Einschalttaste los, wenn der Beutel dicht an den Lebensmitteln anliegt. Saugen Sie die Luft je nach Grösse des Beutels etwa 10-15 Sekunden lang ab.
5. Frieren Sie die Lebensmittel sofort ein (trockene Lebensmittel müssen nicht eingefroren werden).

## REINIGUNG & WARTUNG

### 1. Vakuumiergerät:

Das Vakuumiergerät kann mit einem feuchten Tuch sauber gewischt werden. Das Vakuumiergerät darf nicht in Wasser getaucht oder in den Geschirrspüler gestellt werden.

### 2. Abnehmbarer Aufsatz:

Der Aufsatz muss abgenommen und gereinigt werden, wenn er Flüssigkeit enthält. Drehen Sie ihn zum Abnehmen einfach in die Richtung des Pfeils auf dem Vakuumiergerät. Reinigen Sie ihn mit warmer Seifenlauge. Lassen Sie ihn an der Luft trocknen, bevor Sie ihn wieder aufsetzen.

### 3. Reinigen des Vakuum-Beutels:

Drehen Sie den Beutel von innen nach aussen und waschen Sie ihn vorsichtig mit normalem Spülmittel ab, um alle Lebensmittelreste zu entfernen. Wischen Sie ihn mit einem trockenen Tuch sauber und lassen Sie ihn vor der Wiederverwendung trocknen. Scheuern Sie das Ventil nicht. Benutzen Sie NICHT den Geschirrspüler.

### Austauschen der Batterien:

- 1) Nehmen Sie die Batterieabdeckung ab.
- 2) Setzen Sie die Batterien ein, indem Sie diese in die Halterung drücken. Legen Sie sechs AA-Alkalibatterien ein und stellen Sie sicher, dass die +/- Kennzeichnungen mit den Markierungen auf der Batterieabdeckung übereinstimmen.

## TECHNISCHE DATEN

Produktmasse:	220x60x82mm
Batterien:	6 x 1.5V (1A)
Ausgangsspannung:	9V Ausgangsleistung: 12.5W
Oder Adapter:	Eingang: 100-240V,50/60Hz; Ausgang: 6V/2.5A
Stossspannung:	AC500V(Min.), 10mA(Max.)
Isolationswiderstand:	DC500V, 10MΩ(Min.)
Relative Luftfeuchtigkeit im Betrieb:	5~95%RH
Max. Vakuumdruck:	-0.625Bar (-62.5Kpa)
Saugleistung:	≥8L/Minute
Betriebstemperatur des Vakuuiergeräts:	0 bis 40°C
Lagertemperatur der Vakuuim-Beutel:	-20 bis +85°C
Masse der Vakuuim-Beutel:	220x210mm, 260x280mm, 220x340mm, 260x340mm, 300x340mm, 260x400mm

## FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Vakuuiergerät startet nicht, wenn der Einschalter gedrückt wird.	Die Batterien haben keinen Strom oder sind nicht ordnungsgemäss eingelegt.	Überprüfen Sie die Batterien. Stellen Sie sicher, dass die Batterien entsprechend den Markierungen (+/-) richtig eingelegt sind. Legen Sie neue Batterien ein.
Das Vakuuiergerät startet, aber der Beutel legt sich nicht um das Lebensmittel	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Der Beutel ist nicht vollständig geschlossen.</li> <li>2. Das Luftventil befindet sich nicht auf einer flachen Oberfläche.</li> <li>3. Die Luftansaugdüse und das Luftventil haben keinen festen Kontakt.</li> <li>4. Auf das Luftventil wird zu viel Druck ausgeübt.</li> <li>5. Das Lebensmittel liegt nicht richtig im Beutel.</li> <li>6. Der Einschalter wurde zu schnell losgelassen.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Öffnen Sie den Beutel und schliessen Sie den Reissverschluss wieder. Fahren Sie mit den Fingern am Reissverschluss entlang um sicherzustellen, dass er vollständig geschlossen ist.</li> <li>2. Positionieren Sie den Beutel erneut so, dass das Luftventil flach auf der Arbeitsfläche liegt und sich keine Lebensmittel unter dem Luftventil befinden.</li> <li>3. Stellen Sie sicher, dass sich die Luftansaugdüse zentriert und flach auf dem Luftventil befindet. Üben Sie moderaten Druck aus.</li> <li>4. Es ist nicht mehr als moderater Druck erforderlich. Zu starker Druck kann den Luftfluss behindern.</li> <li>5. Platzieren Sie das Lebensmittel neu so, dass es sich unter der Füllstandlinie befindet und nicht unter dem Luftventil.</li> <li>6. Warten Sie einige Sekunden, bis Sie sehen, dass sich der Beutel fest um das Lebensmittel legt. Stellen Sie sicher, dass das Vakuuiergerät ununterbrochen gegen das Luftventil gedrückt wird. Der Beutel sollte sich innerhalb von 20 Sekunden vollständig festziehen</li> </ol>
Es dauert länger als 20 Sekunden, bis sich der Beutel um das Lebensmittel festzieht oder er lockert sich nach dem Absaugen der Luft.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Die Batterien sind schwach, der Motor läuft langsam.</li> <li>2. Im Reissverschluss sitzen Partikel fest.</li> <li>3. Der Reissverschluss ist nicht komplett dicht.</li> <li>4. Das Luftventil ist nicht geschlossen.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Legen Sie sechs neue AA-Alkalibatterien ein.</li> <li>2. Versuchen Sie es mit einem neuen Beutel, wenn die Partikel nicht vollständig entfernt werden können.</li> <li>3. Öffnen Sie den Beutel und schliessen Sie den Reissverschluss erneut. Fahren Sie mit den Fingern am Reissverschluss entlang um sicherzustellen, dass er vollständig geschlossen ist.</li> <li>4. Saugen Sie die Luft erneut aus dem Beutel heraus. Drücken Sie mit dem Finger sofort auf die Mitte des Luftventils, um die Versiegelung sicherzustellen.</li> </ol>

## Technische Daten



Änderungen in Design, Ausstattung, technische Daten sowie Irrtümer behalten wir uns vor.



In Übereinstimmung mit den Europäischen Richtlinien für Sicherheit und EMV..



Kein Hausmüll. Muss gemäss den lokalen Vorschriften entsorgt werden

## Sicherheitshinweise

Kinder oder Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Artikel mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen den Artikel nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Artikel spielen.

Wird der Artikel zweckentfremdet, falsch bedient oder nicht fachgerecht repariert, kann keine Haftung für auftretende Schäden übernommen werden. In diesem Fall entfällt der Garantieanspruch.

Artikel wird im Betrieb sehr heiss – Nicht anfassen, Verbrennungsgefahr.

Reparaturen am Artikel nur durch eine Fachkraft. Durch nicht fachgerechte Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Artikel nie auf heisse Flächen (Herdplatte) stellen / legen oder in die Nähe von offenem Feuer bringen.

Artikel ist für die Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für gewerbliche Nutzung.

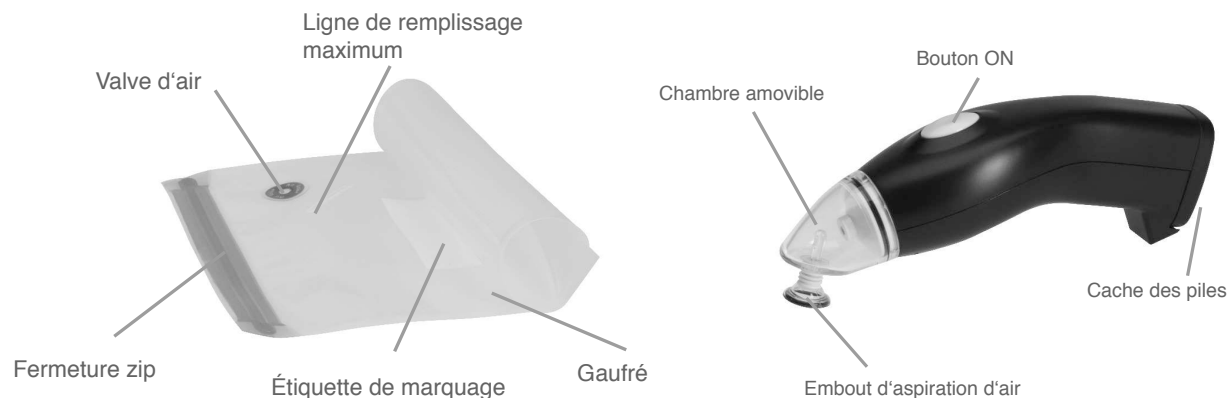
## Garantie-Hinweis

Für diesen Artikel leisten wir Ihnen 2 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Die Garantieleistung besteht im Ersatz oder in der Reparatur eines Artikels mit Material- oder Fabrikationsfehlern. Ein Austausch auf einen neuen Artikel oder die Rücknahme mit Rückerstattung des Kaufbetrages ist nicht möglich. Von den Garantieleistungen ausgeschlossen sind normale Abnutzung, gewerblicher Gebrauch, Änderung des Originalzustandes, Reinigungsarbeiten, Folgen unsachgemässer Behandlung oder Beschädigung durch den Käufer oder Drittpersonen, Schäden, die auf äussere Umstände zurückzuführen oder die durch Batterien verursacht werden. Die Garantieleistung setzt voraus, dass der schadhafte Artikel mit der von der Verkaufsstelle datierten und unterzeichneten Garantiekarte oder mit der Kaufquittung auf Kosten des Käufers eingesandt wird.

## Introduction

Lire les instructions avant utilisation.  
Suivez tous les avertissements et instructions.  
Conservez ce manuel pour une consultation ultérieure.

La machine sous vide compacte est un produit innovant conçu dans le but d'améliorer la conservation au congélateur. Il s'agit d'une machine sous vide portable qui évacue l'air des sacs de congélation sous vide. Stocker la nourriture avec le système de la machine sous vide compacte aide à préserver la texture et l'apparence des aliments frais en éliminant pratiquement le risque de brûlures de congélation et l'atmosphère oxydante.



## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- La machine sous vide n'est pas un jouet. Tenir hors de la portée des enfants.
- Ne jamais utiliser la machine sous vide sur une partie du corps (humain ou animal).
- La machine sous vide est à utiliser uniquement avec les sacs de congélation sous vide adaptés.
- Ne pas introduire volontairement de liquides dans la machine sous vide.
- Ne pas immerger la machine sous vide dans l'eau ou dans n'importe quel autre liquide.
- La mise sous vide ne remplace pas la réfrigération ou la congélation. Conservez les aliments périssables de façon appropriée.
- Lavez et séchez les sacs sous vide avant réutilisation.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. Il ne convient pas à un usage industriel.
- Ne pas mélanger des piles neuves et des piles usagées. Ne pas jeter les piles usagées avec les ordures ménagères. À éliminer selon les recommandations des autorités locales.

## CONSEILS PRATIQUES

- Ne faites pas fonctionner la machine sous vide en continu sur une longue période. Faites fonctionner la machine par petits à-coups et attendez quelques secondes avant chaque aspiration.
- Ne pas utiliser la machine sous vide pour les aliments liquides. Les pré-congeler d'abord afin qu'ils deviennent solides.
- Il est conseillé d'éplucher les fruits et de blanchir les légumes verts avant de les emballer sous vide.
- Pour garantir que les sachets sous vide peuvent être nettoyés correctement, pré-emballer les aliments gras comme la viande ou le poisson dans un sac de congélation classique avant de les emballer sous vide.
- Il n'est pas recommandé de conserver les aliments à bords tranchants comme des os, ou contenant trop d'eau ou de la poudre (p. ex. farine) si la valve d'air est endommagée.
- Avant de remplir le sac, notez son contenu sur l'étiquette de marquage.

## INSTRUCTIONS D'UTILISATION

La machine sous vide compacte fonctionne avec la fermeture zip et la valve d'air du sac sous vide. Une fois que l'air est évacué, le sac se ferme hermétiquement autour de la nourriture. Ce système élimine pratiquement les brûlures de congélation de la valve d'air lors de la conservation au congélateur.

1. Remplissez puis fermez le sac de congélation sous vide.
2. Posez le sac à plat et assurez-vous que la nourriture ne dépasse pas la ligne de remplissage maximum ou qu'il n'y en ait pas sous la valve d'air.
3. Appuyez l'embout de la machine sous vide à plat contre la valve d'air.
4. Appuyez sur le bouton ON pour évacuer l'air du sac. Relâchez le bouton ON quand le sac est serré autour de la nourriture. Évacuez l'air pendant environ 10-15 secondes selon le volume du sac.
5. Congelez immédiatement la nourriture (les aliments déshydratés n'ont pas besoin d'être congelés).

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### 1. Machine sous vide :

La machine sous vide peut être nettoyée avec un chiffon humide. La machine sous vide ne doit pas être immergée dans l'eau ou mise au lave-vaisselle.

### 2. Chambre amovible :

La chambre doit être retirée et nettoyée si du liquide s'y trouve. Pour la retirer, tournez-la simplement dans le sens indiqué par la flèche sur la machine sous vide. Nettoyez avec de l'eau chaude savonneuse. Séchez avant de la remettre en place.

### 3. Nettoyer le sac sous vide :

Retournez le sac et nettoyez délicatement à l'aide d'un liquide vaisselle classique pour enlever toute nourriture résiduelle. Essuyez avec un torchon sec et laissez sécher complètement avant de le réutiliser. Ne pas frotter la valve. NE PAS mettre au lave-vaisselle.

### Changer les piles :

1. Enlevez le cache des piles
2. Remettez en place le cache des piles en appuyant sur le clip. Remplacez par six piles alcalines AA en respectant les indications +/- sur le cache des piles.



## SPECIFICATIONS

Dimensions du produit :	220 x 60 x 82 mm
Piles :	6 x 1,5 V (1A)
Tension de sortie :	9 V Puissance de sortie : 12,5 W
Ou adaptateur :	Entrée : 100-240 V, 50/60 Hz Sortie : 6 V/2,5 A
Tension supportée :	AC500 V (Min), 10 mA (Max)
Résistance d'isolement :	DC500 V, 10 MΩ (Min)
Humidité relative de fonctionnement :	5-95% HR
Pression maximale sous vide :	-0,625 Bar (-62,5 kPa)
Puissance d'aspiration :	≥8 L/min
Température de fonctionnement machine sous vide :	0 à 40 °C
Température de stockage sac sous vide :	-20 à +85 °C
Tailles sac sous vide :	220 x 210 mm, 260 x 280 mm, 220 x 340 mm, 260 x 340 mm, 300 x 340 mm, 260 x 400 mm

## TROUBLESHOOTING

Problème	Cause possible	Solution
La machine sous vide ne démarre pas lorsque vous appuyez sur le bouton ON.	Les piles sont vides ou ne sont pas installées correctement	Vérifiez les piles. Assurez-vous que les piles sont installées dans le bon sens +/- comme indiqué sur le cache. Insérez des piles neuves.
La machine sous vide démarre mais le sac ne se resserre pas autour de la nourriture.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le sac n'est pas fermé complètement.</li> <li>2. La valve d'air ne se trouve pas sur une surface plane.</li> <li>3. L'embout d'aspiration d'air et la valve d'air ne sont pas correctement en contact.</li> <li>4. Une pression trop forte est exercée sur la valve d'air.</li> <li>5. La nourriture n'est pas disposée correctement dans le sac.</li> <li>6. Bouton ON relâché trop rapidement</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ouvrez le sac et refermez le zip. Faites passer votre doigt le long du zip pour vous assurer qu'il est complètement fermé.</li> <li>2. Repositionnez le sac de manière à ce que la valve d'air soit à plat, sans nourriture au-dessous.</li> <li>3. Assurez-vous que l'embout d'aspiration d'air est centré et placé à plat contre la valve d'air. Exercez une pression modérée.</li> <li>4. Une pression modérée est suffisante. Une pression trop importante restreint la circulation de l'air.</li> <li>5. Disposez à nouveau la nourriture de manière à ce qu'elle ne dépasse pas la limite de remplissage et qu'elle ne se trouve pas sous la valve d'air.</li> <li>6. Attendez quelques secondes pour voir si le sac se resserre autour de la nourriture. Assurez-vous que la machine sous vide reste appuyée continuellement contre la valve d'air. Le sac doit se resserrer complètement en 20 secondes.</li> </ol>
Le sac sous vide met plus de 20 secondes à se resserrer autour de la nourriture ou il se relâche une fois que l'air est évacué.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Les piles sont faibles, le moteur fonctionne au ralenti.</li> <li>2. Des particules de nourriture sont coincées dans le zip.</li> <li>3. Le zip n'est pas complètement fermé.</li> <li>4. La valve d'air ne s'est pas fermée.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Insérez six nouvelles piles alcalines AA.</li> <li>2. Si les particules ne peuvent pas être retirées complètement, essayez avec un autre sac.</li> <li>3. Ouvrez le sac et refermez le zip. Faites passer votre doigt le long du zip pour vous assurer qu'il est complètement fermé.</li> <li>4. Évacuez à nouveau l'air du sac. Pressez immédiatement le centre de la valve d'air avec votre doigt pour assurer l'étanchéité.</li> </ol>

## Informations technique



Sous réserve d'erreurs ou de modifications dans le design, l'équipement et la fiche technique.



Conforme aux Directives européennes en matière de sécurité et de CEM.



Ne pas jeter avec les ordures ménagères. Respecter les directives locales concernant la mise en décharge.

## Consignes de sécurité

Cet article n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles soient sous surveillance ou qu'elles aient été formées à l'utilisation de l'article par une personne responsable de leur sécurité.

Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'article ou l'emballage.

Au cas où l'article est désaffecté, manié ou réparé d'une manière incorrecte, nous déclinons la responsabilité de dommages éventuels. Dans ce cas, le droit de garantie s'annule.

L'article en fonctionnement est brûlant – Ne pas toucher, risque de brûlure.

Les réparations d'article électriques doivent uniquement être effectuées par des spécialistes. Des réparations impropres peuvent causer des dangers considérables pour l'utilisateur.

Ne jamais mettre/poser l'article sur des surfaces chaudes (plaque de cuisson), ni à proximité de flammes nues.

L'article est destiné à un usage ménager et non à une utilisation professionnelle.

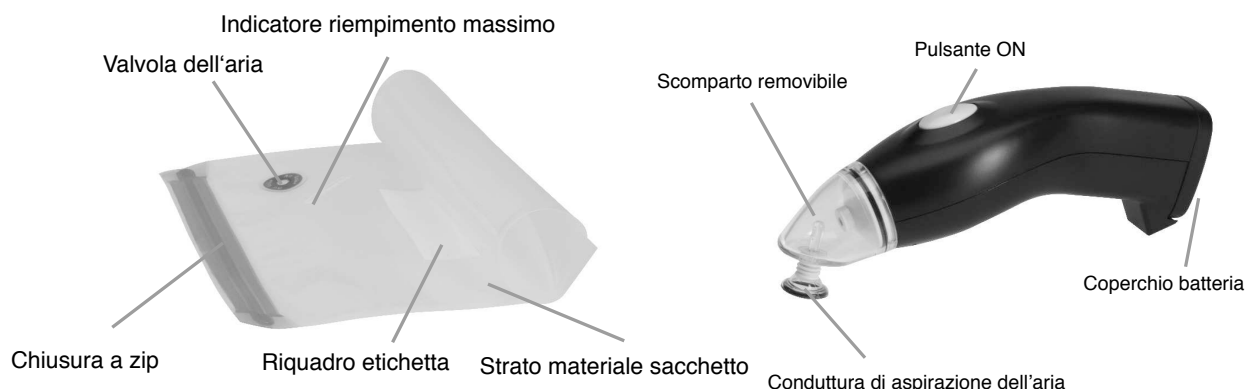
## Conseils concernant de garantie

Pour cet article, nous accordons une garantie de 2 ans à compter de la date d'achat. La prestation de garantie couvre le remplacement ou la réparation d'un article présentant des défauts de matériel ou de fabrication. Tout échange contre un article neuf ou reprise avec remboursement est impossible. Sont exclus des prestations de garantie l'usure normale, l'utilisation à des fins commerciales, la modification de l'état d'origine, les opérations de nettoyage, les conséquences d'une utilisation impropre ou un endommagement par l'acheteur ou des tiers, les dommages provoqués par des circonstances extérieures ou occasionnés par des piles. La prestation de garantie nécessite que l'article défectueux soit retourné aux frais de l'acheteur, accompagné du bon de garantie daté et signé par le point de vente ou de la preuve d'achat.

## Introduzione

Leggere il manuale di istruzioni prima dell'uso.  
Seguire tutte le indicazioni e istruzioni.  
Conservare questo manuale di istruzioni per consultazioni future.

L'apparecchio per la conservazione sottovuoto Handy Vacuum Sealer è un prodotto innovativo progettato per una migliore conservazione degli alimenti nel surgelatore. Consiste in un apparecchio portatile per sottovuoto che rimuove l'aria dai sacchetti per la surgelazione sottovuoto. Conservare gli alimenti con il sistema Handy Vacuum permette di preservare il sapore e l'aspetto dei cibi freschi riducendo il rischio di surgelamento scorretto e ossidazione atmosferica.



## ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- L'apparecchio per sottovuoto Vacuum Sealer non è un giocattolo. Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare mai l'apparecchio per sottovuoto Sealer su parti del corpo (umano o animale).
- L'apparecchio per sottovuoto Vacuum Sealer è destinato esclusivamente all'uso con sacchetti speciali per la surgelazione sottovuoto.
- Non estrarre intenzionalmente liquidi con l'apparecchio per sottovuoto Vacuum Sealer.
- Non immergere l'apparecchio per sottovuoto Vacuum Sealer in acqua o in altri tipo di liquidi.
- Il sistema sigillante sottovuoto non sostituisce la refrigerazione o surgelazione. Conservare gli alimenti deperibili in modo appropriato.
- Prima del riutilizzo, lavare ed asciugare bene i sacchetti per la surgelazione sottovuoto.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente per uso domestico. Non è adatto per applicazioni industriali.
- Non mischiare batterie vecchie con le nuove. Non gettare le batterie nei rifiuti domestici. Smaltire secondo le raccomandazioni delle autorità locali.

## CONSIGLI PER L'USO

- Non attivare l'apparecchio per sottovuoto Vacuum Sealer per un lungo periodo di tempo. Estrarre l'aria in brevi raffiche e attendere alcuni secondi prima di ogni raffica.
- Non utilizzare l'apparecchio per sottovuoto Sealer per alimenti liquidi. Congelarli precedentemente affinché divengano solidi.
- È preferibile sbucciare la frutta e sbollentare le verdure prima del confezionamento sottovuoto.
- Per garantire che i sacchetti per la surgelazione sottovuoto possano essere puliti in modo efficace, confezionare i cibi grassi come carne e pesce in un sacchetto freezer convenzionale prima del confezionamento sottovuoto.
- Per non danneggiare la valvola dell'aria, non è raccomandabile conservare alimenti con bordi taglienti come ossa o alimenti con troppa acqua o con polvere (ad es. farina).
- Prima di riempire il sacchetto, annotare il contenuto sull'apposita targhetta

## ISTRUZIONI D'USO

L'apparecchio per sottovuoto Handy Vacuum Sealer si utilizza con il sacchetto per la surgelazione sottovuoto con chiusura a zip e valvola dell'aria. Una volta rimossa l'aria, il sacchetto forma una stretta aderenza attorno al cibo. Questo sistema elimina la possibilità di bruciature della valvola dell'aria durante la conservazione nel surgelatore.

1. Riempire e sigillare i sacchetti per la surgelazione sottovuoto.
2. Posizionare il sacchetto in piano sul bancone assicurandosi che il cibo non superi la linea di riempimento massimo o che non si trovi sotto la valvola dell'aria.
3. Premere la conduttura dell'apparecchio per sottovuoto Vacuum Sealer sulla valvola dell'aria.
4. Premere il pulsante ON per rimuovere l'aria dal sacchetto. Rilasciare il pulsante ON quando il sacchetto aderisce attorno al cibo. Rimuovere l'aria per circa 10-15 secondi, a seconda del volume del sacchetto.
5. Surgelare immediatamente il cibo (prodotti alimentari secchi non necessitano di essere surgelati)

## PULIZIA E MANUTENZIONE

### 1. Apparecchio per surgelazione sottovuoto Vacuum Sealer:

L'apparecchio Vacuum Sealer può essere pulito con un panno umido. L'apparecchio per surgelazione sottovuoto Vacuum Sealer non deve essere immerso in acqua o lavato in lavastoviglie.

### 2. Scomparto removibile:

Lo scomparto deve essere rimosso e pulito nel caso contenga ogni tipo di liquido. Per rimuoverlo, è sufficiente ruotarlo nella direzione della freccia presente sull'apparecchio Vacuum Sealer. Pulire con acqua calda saponata. Asciugare all'aria prima della rinnovata applicazione.

### 3. Lavaggio del sacchetto per surgelazione sottovuoto:

Rivoltare il sacchetto e lavare delicatamente con normale detersivo liquido per rimuovere tutti i residui alimentari. Pulire con un panno asciutto e lasciare asciugare completamente prima di riutilizzarlo. Evitare di strofinare la valvola. NON lavare in lavastoviglie.

### Sostituzione delle batterie:

1. Rimuovere il coperchio batteria.
2. Reinserrire il coperchio batteria premendo sul punto di presa. Sostituire con sei batterie alcaline AA, garantendo la polarità +/- secondo l'indicazione sul coperchio della batteria.

## DETTAGLI

Dimensioni del prodotto:	220x60x82 mm
Batterie:	6 x 1,5 V (1A)
Tensione di uscita:	9V Potenza di uscita: 12.5W
O adattatore: Entrata:	100-240V,50/60 Hz Uscita: 6V/2.5A
Tensione di resistenza:	AC500V(Min),10mA(Max)
Resistenza d'isolamento:	DC500V,10MΩ(Min)
Umidità relativa di funzionamento:	5~95%RH
Pressione di aspirazione max:	-0.625Bar (-62.5Kpa)
Potenza di aspirazione:	≥8L/Minuto
Temperatura di funzionamento apparecchio per sottovuoto Vacuum Sealer:	da 0 a 40°C
Temperatura di conservazione sacchetto per surgelazione sottovuoto:	-20 to +85°C
Misure sacchetto per surgelazione sottovuoto:	220x210mm,260x280mm,220x340mm,260x340mm,300x340mm,260x400mm

## RISOLUZIONE DI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio per surgelazione sottovuoto Vacuum Sealer non si attiva premendo ON.	Le batterie non hanno sufficiente carica o non sono inserite correttamente.	Controllare le batterie. Assicurarsi che le batterie siano inserite con la corretta polarizzazione +/- come indicato sul coperchio delle batterie. Inserire batterie nuove.
L'apparecchio per surgelazione sottovuoto Vacuum Sealer si attiva ma il sacchetto non aderisce attorno al cibo	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il sacchetto non è sigillato completamente.</li> <li>2. La valvola dell'aria non è posizionata su una superficie piana.</li> <li>3. Il contatto tra la conduttura di aspirazione dell'aria e la valvola dell'aria non è corretto.</li> <li>4. È stata apportata una pressione eccessiva sulla valvola dell'aria.</li> <li>5. Il cibo non è distribuito correttamente nel sacchetto.</li> <li>6. Il pulsante ON è stato rilasciato troppo rapidamente.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aprire il sacchetto e richiudere nuovamente la chiusura a zip. Passare le dita sull'intera chiusura a zip per assicurarsi che sia chiusa completamente.</li> <li>2. Riposizionare il sacchetto in modo tale che la valvola dell'aria si trovi sul bancone in posizione piana e che il cibo non si trovi sotto la valvola dell'aria.</li> <li>3. Assicurarsi che la conduttura di aspirazione dell'aria sia centrata e posizionata in piano sulla valvola dell'aria. Applicare una pressione moderata.</li> <li>4. Una pressione moderata è tutto ciò che serve. Una pressione eccessiva può ostruire il flusso d'aria.</li> <li>5. Ridisporre il cibo in modo tale che si trovi sotto la linea di riempimento massimo e non sotto la valvola dell'aria.</li> <li>6. Attendere alcuni secondi finché sia visibile l'aderenza del sacchetto intorno al cibo. Assicurarsi che l'apparecchio per surgelazione sottovuoto Vacuum Sealer apporti una pressione continua sulla valvola dell'aria. Il sacchetto deve aderire completamente nell'arco di 20 secondi.</li> </ol>
Il sacchetto per la surgelazione sottovuoto impiega più di 20 secondi per aderire intorno al cibo o si allenta dopo la rimozione dell'aria.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le batterie sono scariche, il motore funziona lentamente</li> <li>2. Particelle di cibo ostruiscono la chiusura a zip.</li> <li>3. La chiusura a zip non è sigillata completamente.</li> <li>4. La valvola dell'aria non è chiusa.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Inserire sei batterie alcaline AA nuove.</li> <li>2. Se le particelle non possono essere rimosse completamente, provare con un altro sacchetto.</li> <li>3. Aprire il sacchetto e richiudere nuovamente la chiusura a zip. Passare le dita sull'intera chiusura a zip per assicurarsi che sia chiusa completamente.</li> <li>4. Rimuovere nuovamente l'aria dal sacchetto. Premere immediatamente il centro di valvola dell'aria con il dito per assicurare la tenuta</li> </ol>

## Informazione tecnico



Ci riserviamo il diritto di modifiche nel design, equipaggiamento e dati tecnici nonché di eventuali errori.



In conformità alle Direttive Europee per la Sicurezza e EMC.



Non smaltire tra i rifiuti domestici. Deve essere smaltito secondo le norme locali.

## Direttive di sicurezza

Questo articolo non è ideato per essere utilizzato da persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenze, a meno che non abbiano ricevuto un'introduzione su come utilizzare il articolo da parte di una persona responsabile per la loro incolumità.

I bambini dovrebbero essere tenuti sotto osservazione per assicurare che non giochino con il articolo o con l'imballaggio.

Nel caso in cui l'articolo venga usato a scopi originalmente non previsti, usato o riparato in modo improprio, non è possibile assumere alcuna responsabilità per eventuali danni. In questo caso decade la rivendicazione di garanzia.

Durante il funzionamento l'articolo diventa particolarmente caldo – Non toccare: pericolo di ustione.

Le riparazioni degli articoli devono unicamente essere effettuate da specialisti. Le riparazioni improprie possono causare dei pericoli gravi per l'utente.

Non mettere mai l'articolo sopra superfici calde né vicino a fiamme libere.

L'articolo è stato costruito per l'uso domestico.

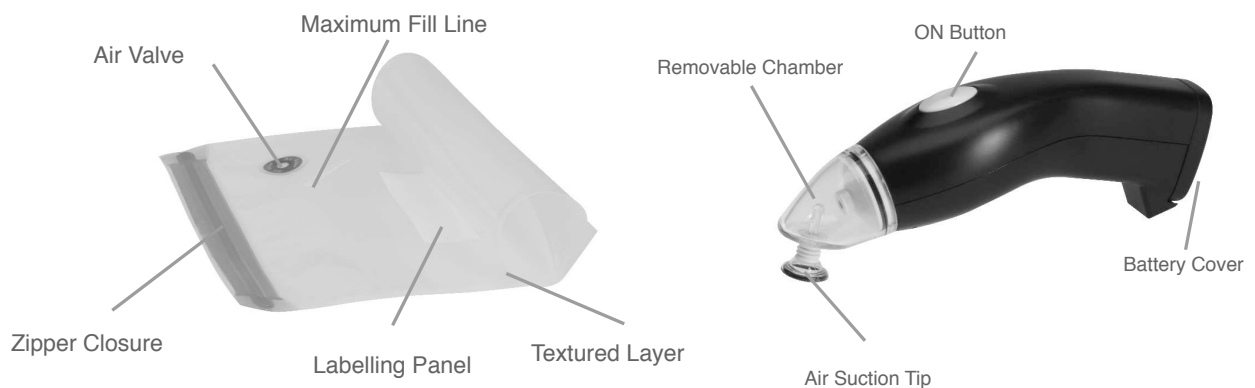
## Dichiarazione de garanzia

Questo articolo è provvisto di una garanzia di 2 anni a partire dalla data di acquisto. La garanzia include la sostituzione oppure la riparazione di un articolo con difetti di materiale o di fabbricazione. Sono escluse la sostituzione con un nuovo articolo oppure la restituzione con rimborso dell'importo d'acquisto. La garanzia è esclusa in caso di normale usura, uso commerciale, modifica dello stato originale, lavori di pulizia, conseguenze derivanti da un utilizzo inappropriato oppure danni provocati dall'acquirente o da terze persone, danni da ricondurre ad eventi esterni o arrecati da batterie. La garanzia presuppone che le spese di spedizione dell'articolo danneggiato insieme al certificato di garanzia firmato e datato dal punto vendita oppure insieme alla ricevuta d'acquisto siano a carico dell'acquirente.

## Introduction

Read the Instruction Manual before use.  
Follow all cautions and instructions.  
Save this Instruction Manual for future reference.

The Handy Vacuum Sealer is an innovative product designed to improve freezer storage. It includes an unique hand-held Vacuum Sealer that removes air from the Vacuum Freezer Bags. Storing food with the Handy Vacuum system helps to preserve the texture and appearance of fresh foods by virtually eliminating the risk of freezer burn and oxidising atmosphere.



## SAFETY INSTRUCTIONS

- The Vacuum Sealer is not a toy. Keep out of the reach of children.
- Do not use the Vacuum Sealer on any part of the body (humans or animals).
- The Vacuum Sealer is only for use with the special Vacuum Freezer Bags.
- Do not intentionally draw liquids through the Vacuum Sealer.
- Do not immerse Vacuum Sealer in water, or any other liquid.
- Vacuum sealing system is not a substitute for refrigeration or freezing. Store perishable foods appropriately.
- Wash out and dry Vacuum Bags thoroughly before re-using.
- This appliance is intended for household use only. It is not suitable for industrial applications.
- Do not mix old and new batteries. Do not throw old batteries in household waste. Dispose of according to local authority recommendations.

## HANDY TIPS

- Do not run the Vacuum Sealer continuously for a long period. Draw the vacuum in short bursts, resting a few seconds before each burst.
- Do not use the Vacuum Sealer for liquid food. Pre-freeze it first so it becomes solid.
- It is preferable to peel fruit and blanch green vegetables before vacuum packing.
- To ensure the Vacuum Bags can be cleaned effectively, pre-pack greasy food like meat and fish in a conventional freezer bag before vacuum packing.
- Not recommendable to store the food with sharp edges such as bones or the food with too much water or with powder (e.g. flour) in case the air valve is damaged.
- Before filling the bag, make a note of the contents on the white Labelling Panel.

## USAGE INSTRUCTIONS

The Handy Vacuum Sealer works with the Zipper Closure and Air Valve on the Vacuum Bag. Once air is removed, the Bag forms a tight seal around the food. This system virtually eliminates Air Valve freezer burn during freezer storage.

1. Fill and seal the Vacuum Freezer Bag.
2. Place the Bag flat on the counter making sure there is no food above the Maximum Fill Line or under the Air Valve.
3. Press Vacuum Sealer Tip flat against Air Valve.
4. Press the ON Button to remove air from Bag. Release ON Button when Bag becomes tight around food. Remove air for about 10-15seconds, it depends on the volume of bag.
5. Freeze food immediately (dry foodstuffs no need to be freezeed).

## CLEANING & MAINTENANCE

### 1. Vacuum Sealer:

The Vacuum Sealer can be wiped clean with damp cloth. Vacuum Sealer should not be immersed in water or be placed in dishwasher.

### 2. Removable Chamber:

The Chamber should be removed and cleaned if it contains any liquid. To remove, simply twist off in the direction of the arrow on the Vacuum Sealer. Clean with warm soapy water. Air dry before replacing.

### 3. Washing the Vacuum Bag:

Turn the bag inside out, and wash gently with normal washing-up liquid to remove all residual food. Wipe clean with a dry cloth and allow to dry thoroughly before re-using. Avoid rubbing the valve. DO NOT use a dishwasher.

### Replacing Batteries:

1. Remove Battery Cover.
2. Replace Battery Cover by pressing in the catch. Replace with six AA alkaline batteries, ensuring the +/- matches the indication on the Battery Cover.



## SPECIFICATIONS

Product dimensions:	220x60x82mm
Batteries:	6 x 1.5V (1A)
Output Voltage:	9V Output Power: 12.5W
	Or adapter: Input: 100-240V,50/60Hz Output: 6V/2.5A
Withstanding Voltage:	AC500V(Min),10mA(Max)
Insulation Resistance:	DC500V, 10MΩ(Min)
Operating Relative Humidity:	5~95%RH
Max vacuum pressure:	-0.625Bar (-62.5Kpa)
Suction power:	≥8L/Minute
Vacuum Sealer Operating Temperature:	0 to 40°C
Vacuum Bag Storage Temperature:	-20 to +85°C
Vacuum bag sizes:	220x210mm, 260x280mm, 220x340mm, 260x340mm, 300x340mm, 260x400mm

## TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Solution
Vacuum Sealer does not start when ON Button is pressed.	Batteries have no power or are not properly installed.	Check batteries. Ensure batteries are installed with correct +/- position indicated on the Battery Cover. Install new batteries.
Vacuum Sealer starts but bag does not tighten around food	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bag is not completely closed.</li> <li>2. Air Valve is not on flat surface.</li> <li>3. Air Suction Tip and Air Valve not making secure contact.</li> <li>4. Too much pressure is being applied to Air Valve.</li> <li>5. Food is not arranged properly in bag.</li> <li>6. ON Button released too quickly.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Open Bag and reclose Zipper. Run fingers across entire Zipper to ensure it is completely closed.</li> <li>2. Reposition Bag so the Air Valve lies on flat counter, with no food under Air Valve.</li> <li>3. Ensure Air Suction Tip is centered and placed flat on Air Valve. Apply moderate pressure.</li> <li>4. Moderate pressure is all that is required. Too much pressure can restrict air flow.</li> <li>5. Rearrange food so that it is below the Fill Line, and is not under the Air Valve.</li> <li>6. Allow several seconds for visible signs of bag tightening around food. Ensure Vacuum Sealer stays pressed on Air Valve continuously. Bag should tighten completely within 20 seconds.</li> </ol>
Vacuum Bag takes longer than 20 seconds to tighten around food or loosens after air is removed.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Batteries are weak, Motor runs slowly.</li> <li>2. Food particles are trapped in Zipper.</li> <li>3. Zipper is not completely sealed.</li> <li>4. Air Valve has not closed.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Install six new AA alkaline batteries.</li> <li>2. Try another Bag if particles can not be removed completely.</li> <li>3. Open Bag and reclose Zipper. Run fingers across entire Zipper to ensure it is completely closed.</li> <li>4. Remove air from Bag again. Immediately press center of Air Valve with finger to ensure seal.</li> </ol>

## Disposal



We reserve the right to make changes in design, equipment, technical data as well as errors.



In accordance with the European guidelines for safety and EMC.



No household waste. Must be disposed of in accordance with local regulations.

## Safety instructions

This item is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the item by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the item.

No warranty for any possible damage can be accepted if the item is used for improper purpose, wrongly operated or unprofessionally repaired. In such a case, any warranty claim is void.

The item will become very hot during use – Do not touch, otherwise you may burn yourself.

Only trained personnel should repair the item. Unskilled repairs can cause considerable danger to the user.

Never put the item on hot surfaces or near open flames.

The item is designed for household use and not for industrial operation.

## Guarantee

With this item you get a 2 year guarantee starting from the date of purchase. Under the guarantee, in the case of material or manufacturing defects, the item will be replaced or repaired. Replacement with a new item or money back return is not possible. Excluded from the guarantee is normal wear and tare, commercial use, alterations to the item as purchased, cleaning activities, consequences of improper use or damage by the purchaser or a third person, damage, that can be attributed to external circumstances or caused by the batteries. The guarantee requires that the faulty item be returned at the purchaser's expense along with the retail outlets dated and signed guarantee card or a sales receipt.



**Notizen**

Note

Note

Notes

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---





# NOUVEL<sup>®</sup> AG

Industrie Grund  
CH-6234 Triengen  
Switzerland

Phone +41 41 935 55 55  
Fax +41 41 935 55 66

E-Mail: [info@nouvel.ch](mailto:info@nouvel.ch)  
Internet: [www.nouvel.ch](http://www.nouvel.ch)