User Manual

V513 & V553 Chamber Vacuum Sealer



UK	User Manual	P1-P19
DE	Benutzerhandbuch	P20-P39
FR	Manuel d'utilisation	P40-P58
ES	Manual del usuario	P59-P76
IT	Manuale Utente	P77-P94
NL	Gebruikershandleiding	P95-P111

WEVAC TECHNOLOGY CO., LIMITED

service@wevactech.com

wevactech.com

Table of Contents

Important Safety Information 3
Product Usage Guidelines 4
Product Components 5
Features and Options 6
Operating Instructions 8
Maintenance 13
Troubleshooting 14
Error Codes 16
Technical Specifications 17
Vacuum Packaging Basics 18

Important Safety Information

Before using this machine, please read all instructions in this manual carefully and always follow the safety precautions below.

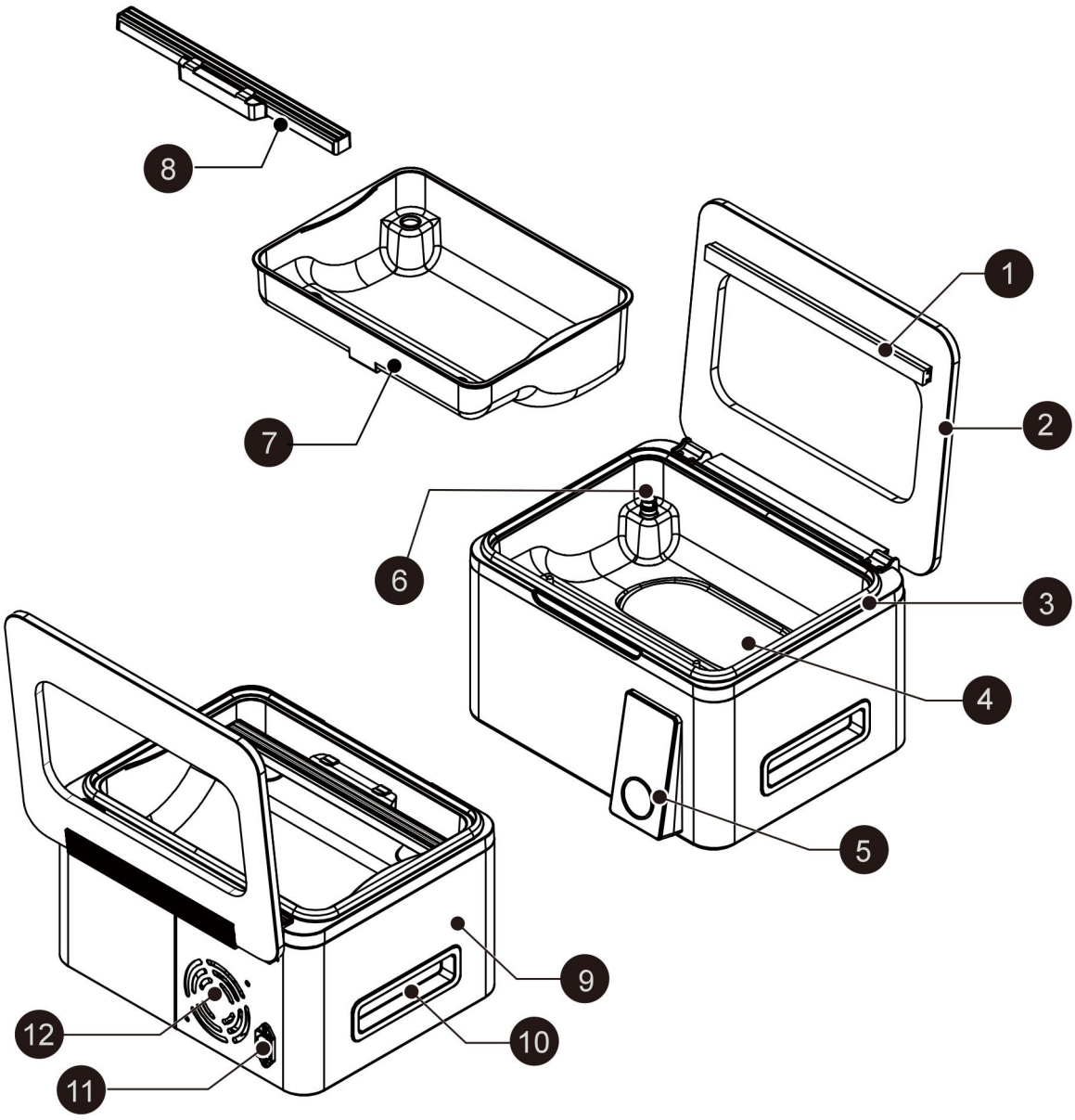
1. Only plug the appliance into a properly grounded electrical outlet. Do not use extension cords or modified power cables.
2. To disconnect the appliance from the power supply, always unplug it directly from the wall outlet. Do not pull on the power cord.
3. Do not operate the appliance if the power cord is damaged.
4. Never immerse the appliance or the power cord in water.
5. This appliance is not a toy. Children and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities must use this product only under supervision and with proper guidance to ensure safety.
6. Never place sealed Mason jars inside the vacuum chamber for vacuuming. The negative pressure inside the chamber may cause glass jars to shatter. Always use the supplied vacuum hose and Mason jar adapter and connect them to the external vacuum port.
7. Do not strike or place heavy objects on the vacuum lid. Avoid impact or pressure that may damage the lid.
8. Keep the machine in an upright position during movement or transportation. Tilting the unit may cause damage.
9. During operation, do not touch the vacuum lid, vacuum chamber, or seal bar to avoid injury, burns, or damage to the appliance.
10. Maintain a minimum distance of 4 inches (10 cm) between the appliance and walls or other objects to ensure proper ventilation and heat dissipation.
11. Do not use the appliance in environments containing flammable or explosive gases. Keep the appliance away from heat sources or steam-generating equipment, such as steamers, dishwashers, or stoves.
12. If the machine is damaged due to improper use or failure to follow the instructions in this manual, the dealer or supplier will not be responsible for warranty service.
13. Do not dispose of this product with household waste. Please recycle or dispose of it in accordance with all applicable electronic waste regulations in your region.
14. This product is for indoor use only.

Product Usage Guidelines

1. This machine is compatible with both flat bags and textured bags. Flat bags are more cost-effective while providing comparable performance to textured bags.
2. For items with sharp points or edges, wrap the corners with soft materials such as puncture-resistant sheets or paper towels to prevent puncturing the vacuum bag.
3. Vacuum bags can be used for heating or microwave heating. A small vent hole must be cut in the corner of the bag beforehand.
4. Vacuum bags used for storage can be reused. However, bags used for heating or microwaving should be used only once. Bags that have stored raw fish or oily foods are not recommended for reuse.
5. When placing the bag inside the chamber, ensure the opening lies flat across the seal bar and the underside of the bag is inserted under the bag clamp. This ensures proper airflow during vacuuming.
6. Leave at least 2 inches (5 cm) of space between the bag opening and the food to prevent liquids from overflowing and contaminating the seal during vacuuming.
7. Under vacuum, the boiling point of liquids decreases significantly. Hot soups may bubble vigorously and overflow the bag. Always cool hot liquids or sauces to room temperature or lower before vacuum sealing. If large bubbles appear during vacuuming (appearing to boil), this is a normal physical phenomenon. Immediately press the “Stop” and “Seal” buttons to stop vacuuming and seal the bag to prevent overflow.
8. When vacuuming liquids, sauces, or foods containing liquids or sauces, avoid wetting the bag opening. It is recommended to dry the bag opening after filling to ensure proper sealing.
9. Soft, high-moisture foods or foods that need to maintain their shape achieve the best results when frozen before vacuum sealing.
10. Do not place items higher than the bottom edge of the sealing gasket in the vacuum chamber, as this may damage the machine.
11. Do not place heavy objects on the vacuum lid, as this may cause damage.
12. During operation, do not strike or force open the vacuum lid.
13. The seal bar is a precision component; handle with care. Dropping it may cause damage.
14. Rinse the seal bar only. Do not immerse the seal bar when cleaning.

.

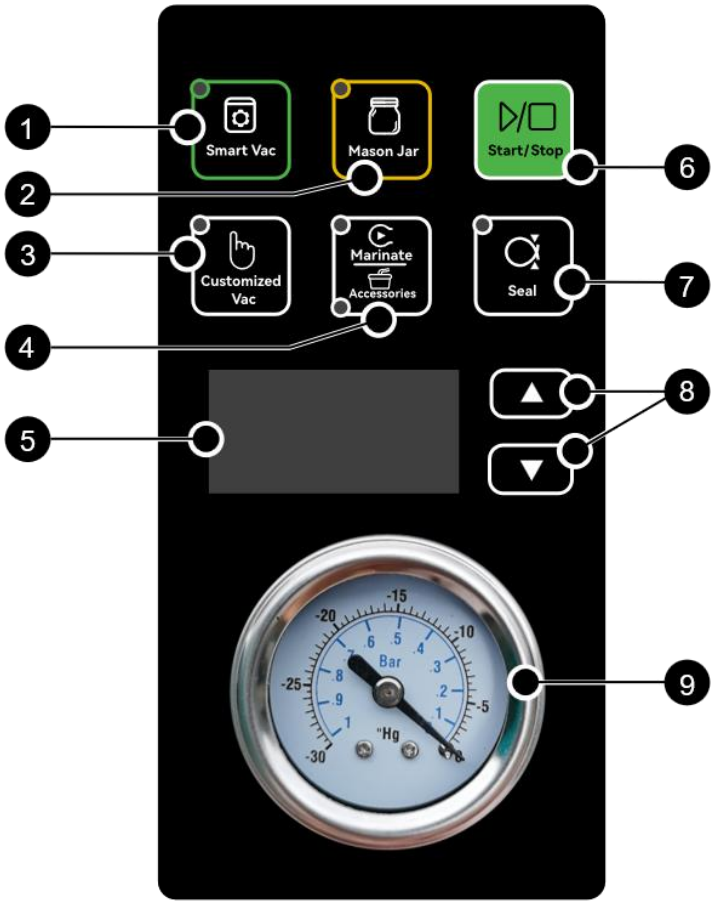
Product Components



1	Seal pad	7	Food tray
2	Vacuum Lid	8	Seal bar and bag clamp
3	Chamber seal gasket	9	Body
4	Chamber	10	Carry handle
5	Control panel	11	Electric socket
6	Vacuum port	12	Ventilation outlet

Features and Options

Control Panel



1. **Smart Vac button**

- Innovative intelligent vacuum mode. In this mode, the machine automatically sets the vacuum time without the need for manual adjustments or experience-based timing.
- This mode is selected by default when the machine is powered on.

2. **Mason Jar button**

- Mason jar mode. Using the vacuum hose, this mode allows perfect vacuum sealing of Mason jars of various sizes.

3. **Customized Vac button**

- Customized vacuum mode. In this mode, you can manually set the vacuum time according to your needs.

4. **Marinate / Accessories button**

- Marinate / Accessory mode. This mode enables vacuum marinating of food inside the chamber, or vacuum sealing of external accessories, such as jars, canisters, and bottles, using the vacuum hose.

5. Digital display

The digital display provides the following information:

- Displays the selected function mode, including Smart Vac “AU“ Accessories mode “ Acc ”, etc.
- Shows the set time or the elapsed time during operation.
- Displays machine error codes.

6. Start / Stop button

- Starts or stops the currently selected function.
-

7. Seal button

- Seal mode. Press this button to immediately seal a bag (including material cut from rolls). Press this button in combination with the “▲/▼” buttons to adjust the sealing time (0–9 seconds). The machine will automatically save the settings.

8. ▲/▼ button

- Use the “▲” or “▼” buttons to increase or decrease the sealing time, adjust the vacuum time in customized vacuum mode, or set the time in marinate mode. Press and hold to adjust quickly.
- In customized vacuum mode:
  - Model V513: 5–60 seconds;
  - Model V553: 5–80 seconds
- In marinate mode: 6–60 minutes
- Sealing time adjustable range: 0–9 seconds

9. Pressure gauge

- Displays real-time vacuum pressure.

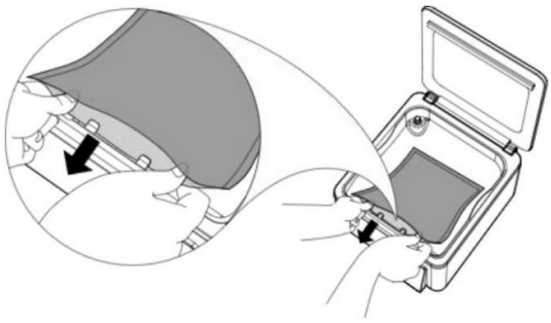
Operating Instructions

General Information

- To ensure optimal sealing performance, it is recommended to wait 20 seconds between consecutive seals.
- If the lid cannot be opened due to a power outage, the machine will automatically release pressure once power is restored. After the pressure is released, the lid can be opened.
- When using vacuum jars, Mason jars, or other modes that require the vacuum hose, keep the lid open before starting the operation.
- When using Smart Vac, Customized Vac, Marinate, or Seal-only modes, close the lid before starting. Pressing the Start / Stop button with the lid open will trigger a beep; in this case, close the lid before proceeding.

Before You Begin

- Plug the power cord into the machine's side power socket and the wall outlet.
- The machine will beep, the control panel will illuminate, and the display will show " AU". The machine is now in standby mode and ready for use.
- Select an appropriately sized vacuum bag and place the items inside. Leave at least 2 inches (5 cm) of space between the items and the bag opening.
- Lay the vacuum bag flat on the sealing strip and insert the bottom edge into the bag clamp.



- When vacuuming a bag, always place it following this method.

Vacuum Sealing Bags

Smart Vac Mode

The Smart Vac mode automatically adjusts the vacuum time based on the volume of the food, achieving optimal sealing without manual settings.

(1) Place the vacuum bag correctly in the vacuum chamber.

(2) Close the lid.

(3) Press the Start / Stop button. The machine will automatically complete the vacuum sealing process.

(4) To interrupt the vacuum process and immediately start sealing, press the Seal button.

Smart Vac Pressure Adjustment

The Smart Vac mode is an intelligent program based on a preset vacuum pressure level. The default pressure level is suitable for vacuum sealing most items available on the market. If you have special requirements, you can adjust the Smart Vac pressure level. This adjustment changes the vacuum time accordingly, effectively increasing or decreasing the vacuum pressure.

(1) in standby mode, press the Smart Vac button. The display will show “ AU ”.

(2) Press and hold the Smart Vac button for 3 seconds to enter Smart Vac time adjustment.

(3) To increase the Smart Vac pressure, press the ▲ button to increase the time.

(4) To decrease the Smart Vac pressure for faster operation, press the ▼ button to reduce the time.

(5) Adjustment range: -20 seconds to +20 seconds.

(6) After adjustment, press the Smart Vac button or the Stop button to exit and save the settings. If no operation is performed within 5 seconds, the machine will automatically exit the setting mode.

Customized Vac Mode

If the Smart Vac mode does not meet your specific needs, you can use the Customized Vac mode to manually adjust the vacuum time.

(1) Press the Customized Vac button.

(2) Use the ▲ / ▼ buttons to adjust the vacuum time.

(3) Close the lid and press the Start / Stop button to begin the vacuuming and sealing process.

Sealing Bags

The Seal option allows you to create bags from rolls or simply seal items without a vacuum. The default seal time is 4 seconds.

Seal-Only Operation

(1) Place the item into the bag and the bag into the chamber with the lower side under the bag clips.

(2) Select Seal mode by pressing the Seal button. The display will show the current seal time.

(3) Use the ▲ / ▼ buttons to adjust the seal time, if desired. The set seal time applies to Smart Vac sealing, Customized Vac sealing, and Seal-only operations.

(4) Close the lid, press the Start / Stop button, and the machine will seal the vacuum bag.

Creating a Bag from a Roll

(1) Cut a suitable length of vacuum bag material from the roll. Ensure a minimum of 2 inches (5 cm) of head space.

(2) Place one end of the cut material flat on the seal bar with the lower side under the bag clips, with the remaining part of the bag inside the vacuum chamber.

(3) Press the Seal button to enable Seal mode, close the lid, and press the Start / Stop button to begin the sealing process.

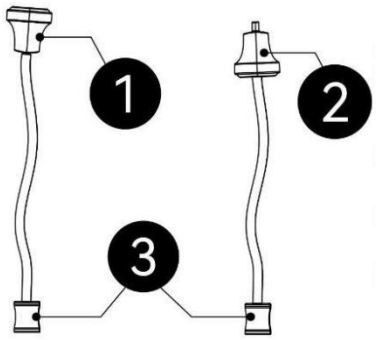
(4) When the sealing time ends, the machine will beep three times to indicate completion.

(5) Open the lid and check the seal quality.

Note ： When checking the seal quality, a proper seal should appear transparent. If the seal shows spots or incomplete sealing, increase the seal time. If the seal appears white, milky, or shows burning, reduce the seal time.

Using the Vacuum Hose

- Connect hose port ③ to the vacuum port inside the vacuum chamber.



- When vacuuming Mason jars with adapters or valve zipper bags, use nozzle orientation ①.
- When vacuuming vacuum jars or stoppers, choose nozzle orientation ① or ② according to the size of the vacuum port.

Vacuum Sealing Mason Jars

- Place the lid on the mouth of the jar without the retaining ring.
- Attach the Mason jar adapter over the mouth and lid.
- Connect the vacuum hose: one end to the vacuum port inside the chamber, the other end to the Mason jar adapter.
- Press the Marinate / Accessories button to select Accessory mode.
- Press the Start / Stop button to begin vacuuming the Mason jar.
- After completion, disconnect the vacuum hose and remove the Mason jar adapter.
- Screw on the retaining ring to secure the lid

Vacuum Sealing Vacuum Canisters

- Connect the vacuum hose to the vacuum port inside the chamber.
- Ensure the vacuum canister is in a Vacuum-ready state. Connect the vacuum hose to the jar following the Using the Vacuum Hose section.
- Press the Marinate / Accessories button to select Accessory mode.
- Press the Start / Stop button to begin vacuuming.
- After the vacuum process is complete, disconnect the vacuum hose.

Marinate Mode Instructions

- There are two typical ways to use the Marinate mode.

    1. Marinating inside the vacuum chamber: Place the food in a container or vacuum bag of appropriate height, keep the opening exposed, and close the vacuum lid.

    2. Marinating outside the vacuum chamber: Connect the vacuum port inside the chamber to a suitable vacuum container (or bag) holding the food via the vacuum hose. Keep the vacuum lid open.

- Press the Marinate / Accessories button to select Marinate mode. The display will show the marinate time, with a default setting of 18 minutes (3 cycles). Use the ▲ / ▼ buttons to adjust the time (cycles) as needed.
- Press the Start / Stop button to begin vacuum marination. The digital display will first show the applied pressure; once the target pressure is reached, it will show the remaining time.
- When the display shows 0, the marination process is complete.

Factory Reset

- After each power-on, all function parameters will default to the last user settings. To restore factory settings, follow these steps:

  In standby mode, press the Smart Vac button. The display will show “AU”. Then press and hold the ▲ button for 5 seconds until the display shows “ rS ” (Reset). The machine will now restore all setting to the factory defaults while in standby mode.

Auto Sleep

- When the machine is powered on, if no operation is performed for 30 minutes, it will automatically enter sleep mode.
- In sleep mode, the button indicators will turn off and the digital display will show OFF.
- Press any button to exit sleep mode.

Maintenance

General Cleaning

1. Always unplug the appliance from the power supply before cleaning or performing maintenance.
2. Do not use abrasive cleaners or scouring pads, as they may scratch the surface.
3. Clean with a soft damp cloth, sponge, or kitchen paper. Mild dish soap or soapy water may be used if necessary.

Cleaning the Food Tray

1. Rinse or soak the tray in water. For stubborn stains, use a mild detergent with a cloth.
2. It is recommended to use a neutral pH detergent.
3. Do not use stiff-bristled brushes to avoid damage.
4. The tray is not dishwasher safe.

Cleaning the Seal Bar

After use, the seal bar will be hot. Wait at least 5 minutes for it to cool before performing any cleaning to prevent burns.

1. The seal bar can be washed with water but is not dishwasher safe. Do not place it in a dishwasher.
2. Clean the seal bar by rinsing with tap water or wiping with a soft cloth. Do not use stiff brushes, as this may damage the high-temperature tape. Damaged tape may cause seal bar malfunction.
3. If necessary, a neutral pH detergent may be used. Rinse thoroughly to remove any detergent residue.
4. After cleaning, dry the seal bar surface with a soft cloth. Ensure that the two holes at the bottom are not blocked after cleaning.

   Note: If the seal bar is visibly damaged or the high-temperature tape is compromised, the sealing performance may be affected. Replace with a new seal bar if needed.

Troubleshooting

Your vacuum sealer is designed for long-term, reliable operation under normal use. However, issues may occasionally arise. Please consult the following sections for common troubleshooting tips and error code explanations.

Cannot Operate

1. Ensure the unit is securely plugged into a power outlet.
2. Inspect the power cord for damage. If the cord is frayed or damaged, replace it immediately or contact customer support.

Cannot Vacuum Seal

1. The vacuum or sealing time may be set too short. Extend the vacuum or sealing time and try again.
2. Check whether the vacuum bag is positioned correctly inside the vacuum chamber, including but not limited to the following:

- Ensure the bag clamp is used correctly to keep the bag opening fully open.
- Make sure the bag opening is clean, dry, flat, and free of wrinkles.

3. Check the sealing gasket for displacement, deformation, improper installation, or contamination.
4. Check whether the seal pad is installed correctly or is damaged.
5. Inspect the vacuum bag for leaks. If any leakage is detected, replace the bag with a new one.

Cannot Open the Lid After a Power Outage

1. Once power is restored, the lid can be opened normally.
2. If power cannot be restored for a long time, ask a qualified technician to disconnect the hose from the vacuum gauge to open the lid.

Bag does not Hold a Vacuum

1. If the vacuum bag loses its seal after vacuuming, the seal may be compromised by wrinkles, moisture, food residue, or sharp objects. Remove the existing seal, clean and dry the bag opening, remove any sharp objects, and vacuum seal again.
2. If there is liquid at the sealing area or the food has high moisture content, wipe the bag opening dry first. For best results, freeze the food before vacuum sealing.
3. If the bag is damaged or has pinholes, replace it with a new vacuum bag before sealing again.

4. If the sealing temperature is insufficient (incomplete seal) or excessive (seal is melted or burned through), cut off the affected seal area, increase or decrease the sealing time accordingly, and vacuum seal again.

Error Codes

Error Codes	Reason	Solution
E01	Vacuum Not Reached Within 10 Seconds	If the machine fails to reach the specified vacuum level within 10 seconds after closing the vacuum lid and starting operation: 1. Press the “Stop” button to exit the error state. 2. Check whether the vacuum chamber gasket is installed correctly and try again. 3. Inspect the vacuum chamber gasket for damage or food debris. If dirty, clean it with a soft cloth and gently dry. If damaged, contact customer service to replace it. 4. If the error persists, contact customer service for assistance.
E02	Lid Not Fully Closed at Start of Sealing	1. Ensure the lid is fully closed. 2. Check the gasket for damage or food debris. If dirty, clean it with a soft cloth and gently dry. If damaged, contact customer service for assistance. 3. If the error persists, contact customer service for assistance.

Technical Specifications

Model	V513
Power supply	220-240V~ 50Hz
Power	430W
Pressure	-999 mbar
Pump flow rate	85 L / min
Maximum seal width	296 mm
Seal wire width	2×2.5 mm
Dimensions	353×320×215 mm

Model	V553
Power supply	220-240V~ 50Hz
Power	430W
Pressure	-999 mbar
Pump flow rate	85 L / min
Maximum seal width	296 mm
Seal wire width	2×2.5 mm
Dimensions	353×422×215 mm

Vacuum Packaging Basics

Vacuum packaging extends the shelf life of food by removing most of the air from sealed containers, preventing fresh air from entering and reducing oxidation. This helps preserve the flavor and overall quality of the food. Additionally, it inhibits the growth of aerobic microorganisms, which can lead to the following issues under certain conditions:

Mold – Mold cannot grow in a low-oxygen environment, so vacuum packaging can effectively eliminate it.

Yeast – Yeast causes fermentation, which can be identified by smell and taste. It requires water, sugar, and moderate temperatures to grow and can survive with or without air. Refrigeration slows yeast growth, while freezing halts it completely.

Bacteria – Bacteria cause unpleasant odors, discoloration, and/or soft or slimy textures. Under the right conditions, Clostridium botulinum (the bacterium that causes botulism) can grow in the absence of air and cannot be detected by smell or taste. While extremely rare, botulism can be very dangerous.

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

To preserve food safely, it is crucial to maintain low temperatures. The growth of microorganisms can be significantly slowed at temperatures of 39ºF (4ºC) or below. For long-term storage, always freeze perishable foods that have been vacuum packaged. It is important to note that vacuum packaging cannot reverse food deterioration; it only slows changes in quality. The length of time food will retain its optimal flavor, appearance, and texture depends on the age and condition of the food when it was vacuum packaged.

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

Storage Guidelines

Vegetables should be blanched before vacuum sealing. Blanching stops enzyme activity. After blanching, immerse the vegetables in cold water. Before vacuum sealing, thoroughly dry the vegetables with kitchen paper.

Cruciferous vegetables (such as broccoli, Brussels sprouts, cabbage, cauliflower, kale, and radish) naturally release gases during storage. Therefore, after vacuum sealing, it is recommended to store them in the refrigerator.

Not all foods are suitable for vacuum sealing!

Do not vacuum seal garlic, mushrooms, or other fungi. In a low-oxygen environment, these foods may promote the growth of harmful microorganisms and may pose serious health risks if consumed.

Vacuum food storage reference

Storage	Foods	Typical Storage	Vacuum Packaging
Frozen	Meat	6 months	15-20 months
	Fish, Seafood	6 months	10-12 months
	Dried fruit, Coffee beans	6-9 months	18-24 months
Refrigerated	Meat	2-3 days	12-13 days
	Fish, Seafood	2-3 days	6-8 days
	Cooked meat	2-3 days	10-14 days
	Eggs	2-3 days	30-50 days
	Vegetables	2-3 days	7-10 days
Dry	Bread	1-2 days	6-8 days
	Cookies	4-6 months	12 months
	Noodles	5-6 months	12 months
	Rice	5-6 months	12 months
	Flour	4-5 months	12 months
	Crackers	3-4 months	12 months
	Coffee	2-3 months	12 months
	Tea	5-6 months	12 months
	Powdered Milk	1-2 months	12 months

Thank you for purchasing a V513 & V553 Chamber Vacuum Sealer.

Enjoy using your new machine!

Benutzerhandbuch

V513 &V553 Kammer-Vakuumiergerät



WEVAC TECHNOLOGY CO., LIMITED

service@wevactech.com

wevactech.com

Inhaltsverzeichnis

Wichtige Sicherheitsinformationen 22
Richtlinien zur Produktverwendung 23
AUFBAU DES GERÄTS 25
Funktionen und Optionen 26
Bedienungsanleitung 28
Wartung 33
Fehlerbehebung 34
Fehlercodes 36
Technische Daten 37
Grundlagen des Vakuumierens 37

Wichtige Sicherheitsinformationen

Bevor Sie dieses Gerät verwenden, lesen Sie bitte alle Anweisungen in diesem Handbuch sorgfältig durch und befolgen Sie stets die unten stehenden Sicherheitsvorkehrungen.

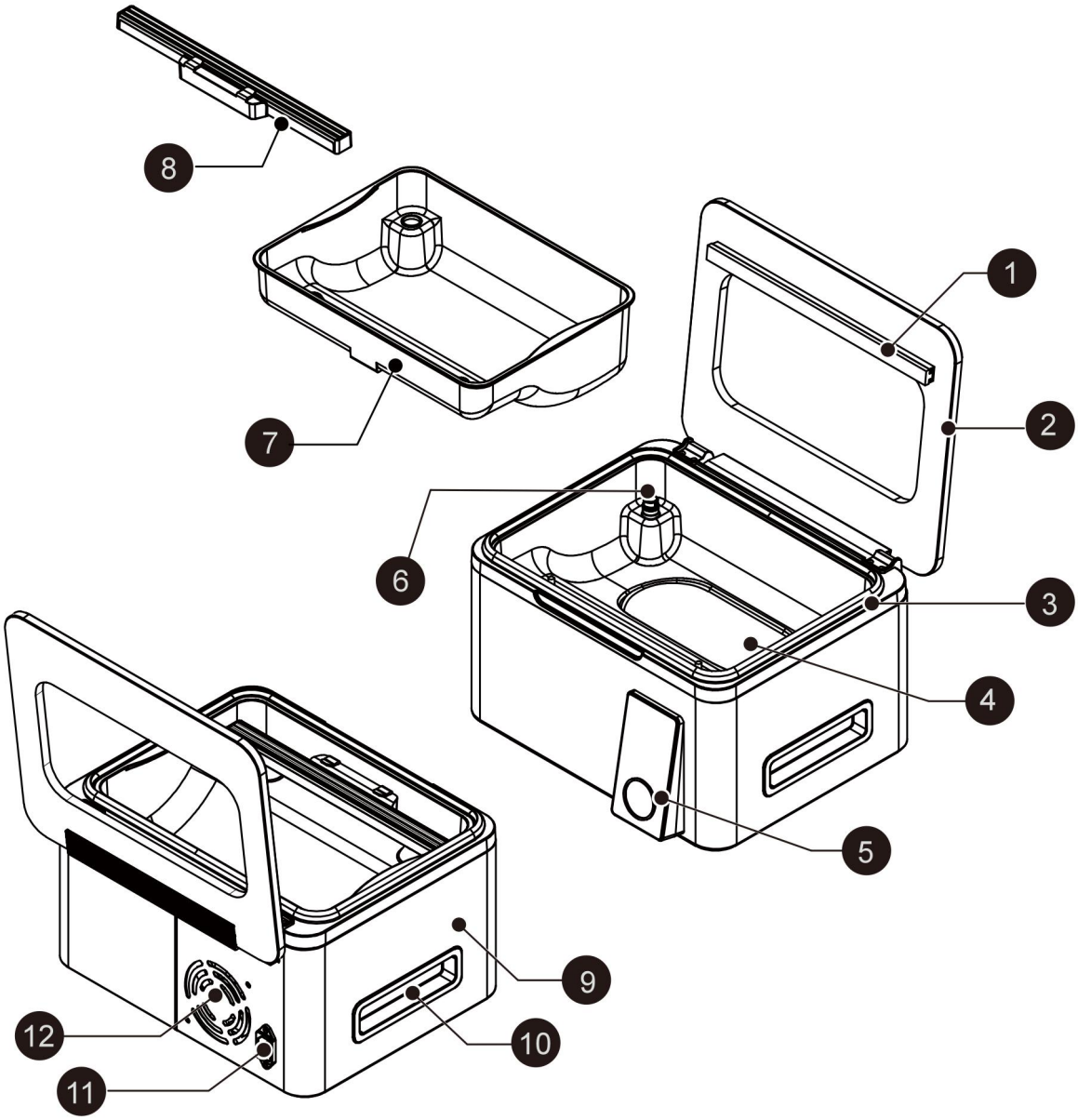
1. Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose an. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder modifizierten Netzkabel.
2. Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie den Stecker immer direkt aus der Steckdose. Ziehen Sie nicht am Netzkabel.
3. Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist.
4. Tauchen Sie das Gerät oder das Netzkabel niemals in Wasser.
5. Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Kinder und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten dürfen dieses Produkt nur unter Aufsicht und mit angemessener Anleitung verwenden, um die Sicherheit zu gewährleisten.
6. Stellen Sie niemals verschlossene Einmachgläser (Mason Jars) zum Vakuumieren in die Vakuumkammer. Der Unterdruck in der Kammer kann dazu führen, dass die Gläser zerspringen. Verwenden Sie immer den mitgelieferten Vakuumierschlauch sowie den Adapter für Einmachgläser und schließen Sie diese an den externen Vakuumanschluss an.
7. Schlagen Sie nicht auf den Vakuumdeckel und stellen Sie keine schweren Gegenstände darauf ab. Vermeiden Sie Stöße oder Druck, die den Deckel beschädigen könnten.
8. Halten Sie das Gerät während des Bewegens oder Transports in einer aufrechten Position. Ein Kippen des Geräts kann zu Schäden führen.
9. Berühren Sie während des Betriebs weder den Vakuumdeckel noch die Vakuumkammer oder den Schweißbalken, um Verletzungen, Verbrennungen oder Schäden am Gerät zu vermeiden.
10. Halten Sie einen Mindestabstand von 10 cm zwischen dem Gerät und Wänden oder anderen Gegenständen ein, um eine ordnungsgemäße Belüftung und Wärmeableitung zu gewährleisten.
11. Verwenden Sie das Gerät nicht in Umgebungen mit brennbaren oder explosiven Gasen. Halten Sie das Gerät von Wärmequellen oder dampferzeugenden Geräten wie Dampfgarern, Geschirrspülern oder Herden fern.
12. Wenn das Gerät aufgrund unsachgemäßer Verwendung oder Nichtbeachtung der Anweisungen in diesem Handbuch beschädigt wird, übernimmt der Händler oder Lieferant keine Verantwortung für Garantieleistungen.
13. Entsorgen Sie dieses Produkt nicht im Hausmüll. Bitte recyceln oder entsorgen Sie es in Übereinstimmung mit allen in Ihrer Region geltenden Vorschriften für Elektroschrott.
14. Dieses Produkt ist nur für den Innenbereich bestimmt.

Richtlinien zur Produktverwendung

1. Dieses Gerät ist sowohl mit glatten als auch mit strukturierten Beuteln kompatibel. Glatte Beutel sind kostengünstiger und bieten eine vergleichbare Leistung wie strukturierte Beutel.
2. Bei Gegenständen mit scharfen Spitzen oder Kanten sollten Sie die Ecken mit weichen Materialien wie durchstichfesten Folien oder Papiertüchern umwickeln, um ein Durchstechen des Vakuumbeutels zu verhindern.
3. Vakuumbeutel können zum Erhitzen oder für die Mikrowelle verwendet werden. Zuvor muss ein kleines Entlüftungsloch in die Ecke des Beutels geschnitten werden.
4. Vakuumbeutel, die zur Aufbewahrung verwendet werden, können wiederverwendet werden. Beutel, die zum Erhitzen oder in der Mikrowelle verwendet wurden, sollten jedoch nur einmal verwendet werden. Beutel, in denen roher Fisch oder ölhaltige Lebensmittel gelagert wurden, sollten nicht wiederverwendet werden.
5. Achten Sie beim Einlegen des Beutels in die Kammer darauf, dass die Öffnung flach über dem Schweißbalken liegt und die Unterseite des Beutels unter den Beutelclip geschoben wird. Dies gewährleistet einen ordnungsgemäßen Luftstrom während des Vakuumierens.
6. Lassen Sie mindestens 5 cm Platz zwischen der Beutelöffnung und den Lebensmitteln, um zu verhindern, dass Flüssigkeiten überlaufen und die Versiegelung beim Vakuumieren verunreinigen.
7. Unter Vakuum sinkt der Siedepunkt von Flüssigkeiten erheblich. Heiße Suppen können stark sprudeln und aus dem Beutel überlaufen. Lassen Sie heiße Flüssigkeiten oder Saucen vor dem Vakuumieren immer auf Raumtemperatur oder darunter abkühlen. Wenn während des Vakuumierens große Blasen auftreten (es sieht aus, als würde es kochen), ist dies ein normales physikalisches Phänomen. Drücken Sie sofort die Tasten „Stop“ und „Seal“, um den Vakuumiervorgang zu stoppen und den Beutel zu versiegeln, um ein Überlaufen zu verhindern.
8. Vermeiden Sie beim Vakuumieren von Flüssigkeiten, Saucen oder Lebensmitteln, die Flüssigkeiten enthalten, dass die Beutelöffnung nass wird. Es wird empfohlen, die Beutelöffnung nach dem Befüllen abzutrocknen, um eine ordnungsgemäße Versiegelung zu gewährleisten.
9. Weiche, feuchtigkeitsreiche Lebensmittel oder Lebensmittel, die ihre Form behalten müssen, erzielen die besten Ergebnisse, wenn sie vor dem Vakuumieren eingefroren werden.
10. Legen Sie keine Gegenstände in die Vakuumkammer, die höher als die Unterkante der Dichtung sind, da dies das Gerät beschädigen kann.
11. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf den Vakuumdeckel, da dies zu Schäden führen kann.
12. Schlagen Sie während des Betriebs nicht auf den Vakuumdeckel und öffnen Sie ihn nicht mit Gewalt.
13. Der Schweißbalken ist ein Präzisionsbauteil; gehen Sie vorsichtig damit um. Ein Herunterfallen kann zu Schäden führen.
14. Spülen Sie nur den Schweißbalken ab. Tauchen Sie den Schweißbalken beim

Reinigen nicht unter Wasser.

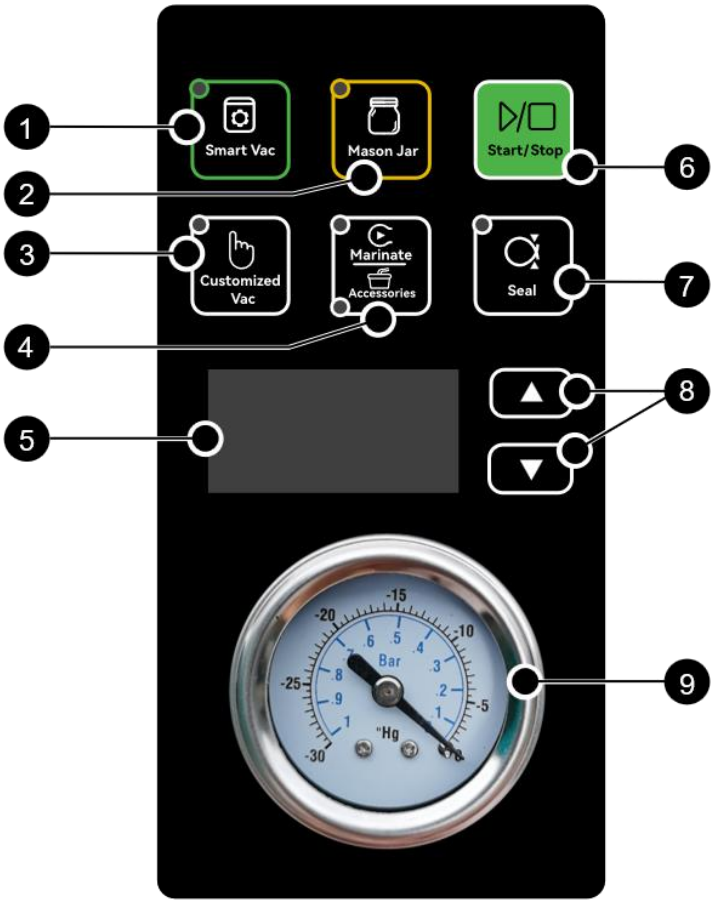
AUFBAU DES GERÄTS



1	Schaumstoffabdichtung	7	Lebensmittelablage
2	Deckel	8	Dichtungsbalken und Beutelclip
3	Dichtung	9	Gehäuse
4	Kammer	10	Integrierter Tragegriff
5	Systemsteuerung	11	Steckdose
6	Absaugöffnung (Vacuum port)	12	Lüftungsöffnung

Funktionen und Optionen

Bedienfeld



1. **Taste "Smart Vac" (Intelligentes Vakuumieren)**

- Innovativer intelligenter Vakuummodus. In diesem Modus stellt das Gerät die Vakuumzeit automatisch ein, ohne dass manuelle Anpassungen oder
- Erfahrungswerte erforderlich sind. Dieser Modus ist beim Einschalten des Geräts standardmäßig ausgewählt.

2. Mason Jar Taste

- Modus: Einmachglas-Vakuumieren. Mit dem Vakuumschlauch ermöglicht dieser Modus das perfekte Vakuumversiegeln von Einmachgläsern in verschiedenen Größen.

3. **Taste "Customized Vac" (Individuelles Vakuumieren)**

- Individueller Vakuummodus. In diesem Modus können Sie die Vakuumzeit manuell nach Ihren Bedürfnissen einstellen.

4. **Taste "Marinate / Accessories" (Marinieren / Zubehör)**

- Marinier- / Zubehörmodus. Dieser Modus ermöglicht das Vakuum-Marinieren von Lebensmitteln in der Kammer oder das Vakuumieren von externem Zubehör wie Gläsern, Behältern und Flaschen mithilfe des Vakuumierschlauchs.

5. **Digitales Display**

- Bietet folgende Informationen: Zeigt den ausgewählten Funktionsmodus an, z. B. Smart Vac "AU", Zubehörmodus "Acc" usw. Zeigt die eingestellte Zeit oder die verstrichene Zeit während des Betriebs an. Zeigt Fehlercodes des Geräts an.

6. **Taste "Start / Stop"**

- Startet oder stoppt die aktuell ausgewählte Funktion.

7. **Taste "Seal" (Versiegeln)**

- Versiegelungsmodus. Drücken Sie diese Taste, um einen Beutel sofort zu versiegeln (einschließlich Material von Rollen). Drücken Sie diese Taste in Kombination mit den Tasten „▲/▼“, um die Versiegelungszeit anzupassen (0–9 Sekunden). Das Gerät speichert die Einstellungen automatisch.

8. **Tasten „▲ / ▼“**

- Verwenden Sie die Tasten „▲“ oder „▼“, um die Versiegelungszeit zu erhöhen oder zu verringern, die Vakuumzeit im Modus "Customized Vac" anzupassen oder die Zeit im Mariniermodus einzustellen. Gedrückt halten zur schnellen Anpassung.
- Im Modus "Customized Vac":
  - Modell V513: 5–60 Sekunden;
  - Modell V553: 5–80 Sekunden
- Im Mariniermodus: 6–60 Minuten
- Einstellbereich der Versiegelungszeit: 0–9 Sekunden

9. **Manometer**

- Zeigt den Vakuumdruck in Echtzeit an.

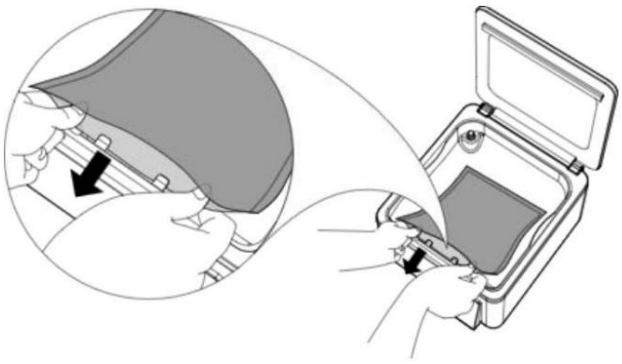
Bedienungsanleitung

Allgemeine Informationen

- Um eine optimale Versiegelungsleistung zu gewährleisten, wird empfohlen, zwischen aufeinanderfolgenden Versiegelungen 20 Sekunden zu warten.
- Wenn sich der Deckel aufgrund eines Stromausfalls nicht öffnen lässt, lässt das Gerät den Druck automatisch ab, sobald die Stromversorgung wiederhergestellt ist. Nach dem Druckabbau kann der Deckel geöffnet werden.
- Wenn Sie Vakuumbehälter, Einmachgläser oder andere Modi verwenden, die den Vakuumierschlauch erfordern, lassen Sie den Deckel geöffnet, bevor Sie den Vorgang starten.
- Schließen Sie den Deckel vor dem Start, wenn Sie die Modi "Smart Vac", "Customized Vac", "Marinate" oder nur "Seal" verwenden. Wenn Sie die Start/Stop-Taste bei geöffnetem Deckel drücken, ertönt ein Signalton; schließen Sie in diesem Fall den Deckel, bevor Sie fortfahren.

Bevor Sie beginnen

- Stecken Sie das Netzkabel in die seitliche Netzbuchse des Geräts und in die Steckdose.
- Das Gerät gibt einen Signalton ab, das Bedienfeld leuchtet auf und das Display zeigt „AU“ an. Das Gerät befindet sich nun im Standby-Modus und ist betriebsbereit.
- Wählen Sie einen Vakuumbeutel in geeigneter Größe und legen Sie die Gegenstände hinein. Lassen Sie mindestens 5 cm Platz zwischen den Gegenständen und der Beutelöffnung.
- Legen Sie den Vakuumbeutel flach auf den Schweißbalken und führen Sie die Unterkante in den Beutelclip ein.



- Wenden Sie diese Methode immer an, wenn Sie einen Beutel vakuumieren.

Beutel vakuumieren

- **Modus Smart Vac**

Der Smart Vac-Modus passt die Vakuumzeit automatisch an das Volumen der Lebensmittel an und erzielt so eine optimale Versiegelung ohne manuelle Einstellungen.

1) Legen Sie den Vakuumbeutel richtig in die Vakuumkammer.
2) Schließen Sie den Deckel.
3) Drücken Sie die Start/Stop-Taste. Das Gerät führt den Vakuum- und Versiegelungsvorgang automatisch durch.
4) Um den Vakuumiervorgang zu unterbrechen und sofort mit der Versiegelung zu beginnen, drücken Sie die Taste „Seal“.

- **Druckanpassung bei Smart Vac**

Der Smart Vac-Modus ist ein intelligentes Programm, das auf einem voreingestellten Vakuumdruck basiert. Das Standard-Druckniveau ist für das Vakuumieren der meisten auf dem Markt erhältlichen Artikel geeignet. Wenn Sie spezielle Anforderungen haben, können Sie den Smart Vac-Druck anpassen. Diese Anpassung ändert die Vakuumzeit entsprechend und erhöht oder verringert den Vakuumdruck effektiv.

(1) Drücken Sie im Standby-Modus die Taste "Smart Vac". Das Display zeigt „AU“ an.
(2) Halten Sie die Taste "Smart Vac" 3 Sekunden lang gedrückt, um die Zeitanpassung aufzurufen.
(3) Um den Druck zu erhöhen, drücken Sie die Taste ▲, um die Zeit zu verlängern.
(4) Um den Druck für einen schnelleren Betrieb zu verringern, drücken Sie die Taste ▼, um die Zeit zu verkürzen.
(5) Einstellbereich: -20 Sekunden bis +20 Sekunden.
(6) Drücken Sie nach der Anpassung die Taste "Smart Vac" oder "Stop", um das Menü zu verlassen und die Einstellungen zu speichern. Wenn innerhalb von 5 Sekunden keine Bedienung erfolgt, verlässt das Gerät den Einstellungsmodus automatisch.

- **Modus Customized Vac (Individuelles Vakuumieren)**

Wenn der Smart Vac-Modus Ihre spezifischen Anforderungen nicht erfüllt, können Sie die Vakuumzeit im Customized Vac-Modus manuell einstellen.

1) Drücken Sie die Taste "Customized Vac".
2) Verwenden Sie die Tasten ▲ / ▼, um die Vakuumzeit anzupassen.
3) Schließen Sie den Deckel und drücken Sie die Start/Stop-Taste, um den Vakuumiervorgang und die Versiegelung zu starten.

Beutel versiegeln

Mit der Funktion „Seal“ (Versiegeln) können Sie Beutel von Rollen herstellen oder Artikel einfach ohne Vakuum versiegeln. Die Standard-Versiegelungszeit beträgt 4 Sekunden.

- **Nur versiegeln (Seal-Only)**

  1) Legen Sie den Gegenstand in den Beutel und legen Sie den Beutel in die Kammer, wobei die Unterseite unter den Beutelclips liegt.
  2) Wählen Sie den Versiegelungsmodus durch Drücken der Taste „Seal“. Das Display zeigt die aktuelle Versiegelungszeit an.
  3) Verwenden Sie bei Bedarf die Tasten ▲ / ▼, um die Versiegelungszeit anzupassen. Die eingestellte Versiegelungszeit gilt für Smart Vac, Customized Vac und den Nur-Versiegeln-Vorgang.
  4) Schließen Sie den Deckel, drücken Sie die Start/Stop-Taste, und das Gerät versiegelt den Vakuumbeutel.

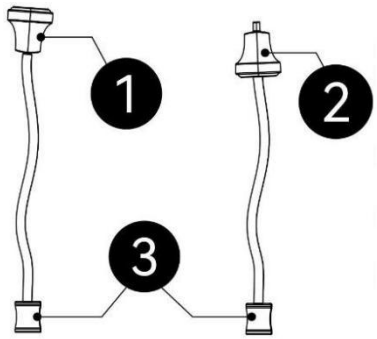
- **Einen Beutel von einer Rolle herstellen**

  1) Schneiden Sie ein geeignetes Stück Vakuumbeutelmaterial von der Rolle ab. Achten Sie auf mindestens 5 cm Kopfraum.
  2) Legen Sie ein Ende des zugeschnittenen Materials flach auf den Schweißbalken, wobei die Unterseite unter den Beutelclips liegt und der restliche Teil des Beutels sich in der Vakuumkammer befindet.
  3) Drücken Sie die Taste „Seal“, um den Versiegelungsmodus zu aktivieren, schließen Sie den Deckel und drücken Sie die Start/Stop-Taste, um den Vorgang zu beginnen.
  4) Nach Ablauf der Versiegelungszeit piept das Gerät dreimal, um den Abschluss anzuzeigen.
  5) Öffnen Sie den Deckel und überprüfen Sie die Qualität der Versiegelung.

Hinweis: **Eine ordnungsgemäße Versiegelung sollte transparent erscheinen. Wenn die Versiegelung Flecken aufweist oder unvollständig ist, erhöhen Sie die Versiegelungszeit. Wenn die Versiegelung weiß oder milchig erscheint oder Verbrennungen aufweist, reduzieren Sie die Versiegelungszeit.**

Verwendung des Vakuumierschlauchs

- Schließen Sie den Schlauchanschluss an den Vakuumanschluss im Inneren der Kammer an.



- Verwenden Sie beim Vakuumieren von Einmachgläsern (Mason Jars) mit Adaptern oder Ventil-Zipperbeuteln die Düsenausrichtung ①.
- Wählen Sie beim Vakuumieren von Vakuumbehältern oder Stopfen die Düsenausrichtung ① oder ②, je nach Größe des Vakuumanschlusses.

Vakuumieren von Einmachgläsern (Mason Jars)

- Legen Sie den Deckel ohne den Schraubring auf die Öffnung des Glases.
- Setzen Sie den Adapter für Einmachgläser über die Öffnung und den Deckel.
- Schließen Sie den Vakuumierschlauch an: ein Ende an den Vakuumanschluss in der Kammer, das andere Ende an den Adapter für das Einmachglas.
- Drücken Sie die Taste „Marinate / Accessories“, um den Zubehörmodus auszuwählen.
- Drücken Sie die Start/Stop-Taste, um mit dem Vakuumieren des Glases zu beginnen.
- Trennen Sie nach Abschluss den Schlauch und entfernen Sie den Adapter.
- Schrauben Sie den Ring auf, um den Deckel zu sichern.

Vakuumieren von Vakuumbehältern

- Schließen Sie den Vakuumierschlauch an den Anschluss im Inneren der Kammer an.
- Stellen Sie sicher, dass sich der Vakuumbehälter im vakuumierbereiten Zustand befindet. Schließen Sie den Schlauch wie im Abschnitt "Verwendung des Vakuumierschlauchs" beschrieben an den Behälter an.
- Drücken Sie die Taste „Marinate / Accessories“, um den Zubehörmodus auszuwählen.
- Drücken Sie die Start/Stop-Taste, um mit dem Vakuumieren zu beginnen.
- Trennen Sie nach Abschluss den Schlauch.

Anleitung für den Marinier-Modus

- Es gibt zwei typische Arten, den Mariniermodus zu verwenden.

  1) Marinieren in der Vakuumkammer: Geben Sie die Lebensmittel in einen Behälter oder Vakuumbeutel mit geeigneter Höhe, lassen Sie die Öffnung frei und schließen Sie den Vakuumdeckel.

2) Marinieren außerhalb der Vakuumkammer: Verbinden Sie den Vakuumanschluss in der Kammer über den Schlauch mit einem geeigneten Vakuumbehälter (oder Beutel), in dem sich die Lebensmittel befinden. Lassen Sie den Vakuumdeckel geöffnet.

- Drücken Sie die Taste „Marinate / Accessories“, um den Mariniermodus zu wählen. Das Display zeigt die Marinierzeit an (Standard: 18 Minuten / 3 Zyklen). Verwenden Sie die Tasten ▲ / ▼, um die Zeit (Zyklen) nach Bedarf anzupassen.
- Drücken Sie die Start/Stop-Taste, um mit dem Vakuum-Marinieren zu beginnen. Das Display zeigt zuerst den angewendeten Druck an; sobald der Zieldruck erreicht ist, wird die verbleibende Zeit angezeigt.
- Wenn das Display 0 anzeigt, ist der Vorgang abgeschlossen.

Werkseinstellungen zurücksetzen

- Nach jedem Einschalten werden alle Funktionsparameter standardmäßig auf die letzten Benutzereinstellungen gesetzt. Um die Werkseinstellungen wiederherzustellen, gehen Sie wie folgt vor:

Drücken Sie im Standby-Modus die Taste "Smart Vac". Das Display zeigt „AU“ an. Halten Sie dann die Taste ▲ 5 Sekunden lang gedrückt, bis das Display „rSt“ (Reset) anzeigt. Das Gerät setzt nun alle Einstellungen auf die Werkseinstellungen zurück und bleibt im Standby-Modus.

Automatischer Ruhemodus (Auto Sleep)

- Wenn das Gerät eingeschaltet ist und 30 Minuten lang nicht bedient wird, wechselt es automatisch in den Ruhemodus.
- Im Ruhemodus erlöschen die Tastenanzeigen und das Display zeigt "OFF" an.
- Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Ruhemodus zu verlassen.

Wartung

Allgemeine Reinigung

1. Ziehen Sie vor der Reinigung oder Wartung immer den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, da diese die Oberfläche zerkratzen können.
3. Reinigen Sie mit einem weichen feuchten Tuch, Schwamm oder Küchenpapier. Bei Bedarf können mildes Spülmittel oder Seifenwasser verwendet werden.

Reinigung der Auffangschale

1. Spülen Sie die Schale ab oder weichen Sie sie in Wasser ein. Verwenden Sie bei hartnäckigen Flecken ein mildes Reinigungsmittel und ein Tuch.
2. Es wird empfohlen, ein pH-neutrales Reinigungsmittel zu verwenden.
3. Verwenden Sie keine Bürsten mit harten Borsten, um Schäden zu vermeiden.
4. Die Schale ist nicht spülmaschinenfest.

Reinigung des Schweißbalkens

Nach dem Gebrauch ist der Schweißbalken heiß. Warten Sie vor der Reinigung mindestens 5 Minuten, bis er abgekühlt ist, um Verbrennungen zu vermeiden.

1. Der Schweißbalken kann mit Wasser abgewaschen werden, ist aber nicht spülmaschinenfest. Geben Sie ihn nicht in die Spülmaschine.
2. Reinigen Sie den Balken durch Abspülen mit Leitungswasser oder Abwischen mit einem weichen Tuch. Verwenden Sie keine harten Bürsten, da dies das Hochtemperaturband beschädigen kann. Ein beschädigtes Band kann zu Fehlfunktionen des Schweißbalkens führen.
3. Bei Bedarf kann ein pH-neutrales Reinigungsmittel verwendet werden. Gründlich abspülen, um Reinigungsmittelreste zu entfernen.
4. Trocknen Sie die Oberfläche nach der Reinigung mit einem weichen Tuch ab. Stellen Sie sicher, dass die beiden Löcher an der Unterseite nach der Reinigung nicht blockiert sind.

> ***Hinweis:*** **Wenn der Schweißbalken sichtbar beschädigt ist oder das Hochtemperaturband beeinträchtigt ist, kann die Versiegelungsleistung beeinträchtigt werden. Ersetzen Sie den Schweißbalken bei Bedarf durch einen neuen.**

Fehlerbehebung

Ihr Vakuumiergerät ist bei normalem Gebrauch für einen langfristigen, zuverlässigen Betrieb ausgelegt. Dennoch können gelegentlich Probleme auftreten. Im Folgenden finden Sie Tipps zur Fehlerbehebung und Erklärungen zu Fehlercodes.

Gerät funktioniert nicht

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät fest an eine Steckdose angeschlossen ist.
2. Überprüfen Sie das Netzkabel auf Schäden. Wenn das Kabel ausgefranst oder beschädigt ist, ersetzen Sie es sofort oder wenden Sie sich an den Kundendienst.

Vakuumieren oder Versiegeln nicht möglich

1. Die Vakuum- oder Versiegelungszeit ist möglicherweise zu kurz eingestellt. Verlängern Sie die Zeit und versuchen Sie es erneut.
2. Prüfen Sie, ob der Vakuumbeutel richtig in der Kammer liegt, einschließlich (aber nicht beschränkt auf):

    - Stellen Sie sicher, dass der Beutelclip richtig verwendet wird, um die Öffnung vollständig offenzuhalten.
    - Vergewissern Sie sich, dass die Beutelöffnung sauber, trocken, flach und faltenfrei ist.

3. Überprüfen Sie die Dichtung auf Verrutschen, Verformung, unsachgemäße Installation oder Verschmutzung.
4. Prüfen Sie, ob das Siegelkissen (Gegenbalken) richtig installiert oder beschädigt ist.
5. Untersuchen Sie den Vakuumbeutel auf Lecks. Wenn eine Undichtigkeit festgestellt wird, ersetzen Sie den Beutel durch einen neuen.

Deckel lässt sich nach Stromausfall nicht öffnen

1. Sobald die Stromversorgung wiederhergestellt ist, lässt sich der Deckel normal öffnen.
2. Wenn die Stromversorgung für längere Zeit ausfällt, bitten Sie einen qualifizierten Techniker, den Schlauch vom Vakuummeter zu trennen, um den Deckel zu öffnen.

Beutel hält das Vakuum nicht

1. Wenn der Beutel nach dem Vakuumieren Luft zieht, ist die Versiegelung möglicherweise durch Falten, Feuchtigkeit, Speisereste oder scharfe Gegenstände beeinträchtigt. Schneiden Sie die vorhandene Versiegelung ab, reinigen und trocknen Sie die Öffnung, entfernen Sie scharfe Gegenstände und vakuumieren Sie erneut.

2. Wenn sich Flüssigkeit im Versiegelungsbereich befindet oder die Lebensmittel viel Feuchtigkeit enthalten, wischen Sie die Beutelöffnung zuerst trocken. Für beste Ergebnisse frieren Sie das Essen vor dem Vakuumieren ein.
3. Wenn der Beutel beschädigt ist oder Löcher aufweist, ersetzen Sie ihn durch einen neuen, bevor Sie erneut versiegeln.
4. Wenn die Siegeltemperatur zu niedrig (unvollständige Naht) oder zu hoch (durchgeschmolzen oder verbrannt) war, schneiden Sie den betroffenen Bereich ab, passen Sie die Versiegelungszeit entsprechend an und vakuumieren Sie erneut.

Fehlercodes

Fehlerbehebung	Ursache	Lösung
E01	Vakuum wird nicht innerhalb von 10 Sekunden erreicht	1. Drücken Sie „Stop“, um den Fehlerstatus zu verlassen. 2. Prüfen Sie, ob die Kammerdichtung richtig installiert ist, und versuchen Sie es erneut. 3. Untersuchen Sie die Dichtung auf Schäden oder Speisereste. Wenn sie verschmutzt ist, mit einem weichen Tuch reinigen und abtrocknen. Bei Beschädigung den Kundendienst zwecks Austausch kontaktieren. 4. Bleibt der Fehler bestehen, wenden Sie sich an den Kundendienst.
E02	Deckel beim Start nicht vollständig geschlossen	1. Stellen Sie sicher, dass der Deckel vollständig geschlossen ist. 2. Prüfen Sie die Dichtung auf Schäden oder Speisereste. Wenn verschmutzt, vorsichtig reinigen und trocknen. Bei Beschädigung den Kundendienst kontaktieren. 3. Wenn der Fehler weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Technische Daten

Modell	V513
Stromversorgung	220-240V~ 50Hz
Leistung	430W
Druck	-999 mbar
Pumpenleistung	85 L / min
Maximale Schweißbreite	296 mm
Schweißnahtbreite	2×2.5 mm
Abmessungen	353×320×215 mm

Modell	V553
Stromversorgung	220-240V~ 50Hz
Leistung	430W
Druck	-999 mbar
Pumpenleistung	85 L / min
Maximale Schweißbreite	296 mm
Schweißnahtbreite	2×2.5 mm
Abmessungen	353×422×215 mm

Grundlagen des Vakuumierens

Vakuumverpackungen verlängern die Haltbarkeit von Lebensmitteln, indem sie die meiste Luft aus versiegelten Behältern entfernen, das Eindringen von Frischluft verhindern und so die Oxidation verringern. Dies trägt dazu bei, den Geschmack und die Gesamtqualität der Lebensmittel zu erhalten. Zudem hemmt es das Wachstum aerober Mikroorganismen, was unter bestimmten Bedingungen zu folgenden Problemen führen kann:

Schimmel: Schimmel kann in einer sauerstoffarmen Umgebung nicht wachsen, sodass Vakuumverpackungen ihn effektiv beseitigen können.

Hefe: Hefe verursacht Gärung, was an Geruch und Geschmack erkennbar ist. Sie benötigt Wasser, Zucker und moderate Temperaturen zum Wachsen und kann mit oder ohne Luft überleben. Kühlen verlangsamt das Hefewachstum, Einfrieren stoppt es vollständig.

Bakterien: Bakterien verursachen unangenehme Gerüche, Verfärbungen und/oder eine weiche oder schleimige Textur. Unter den richtigen Bedingungen kann *Clostridium botulinum* (das Bakterium, das Botulismus verursacht) ohne Luft wachsen und nicht durch Geruch oder Geschmack erkannt werden. Obwohl extrem selten, kann Botulismus sehr gefährlich sein.

Wie bei jeder anderen Lagerungsmethode ist es wichtig, Lebensmittel vor dem Verzehr auf Verderb zu überprüfen.

Um Lebensmittel sicher aufzubewahren, ist es entscheidend, niedrige Temperaturen einzuhalten. Das Wachstum von Mikroorganismen kann bei Temperaturen von 4°C oder darunter deutlich verlangsamt werden. Für die Langzeitlagerung frieren Sie vakuumierte verderbliche Lebensmittel immer ein. Beachten Sie, dass das Vakuumieren den Verderb von Lebensmitteln nicht umkehren kann; es verlangsamt nur Qualitätsveränderungen. Wie lange Lebensmittel ihren optimalen Geschmack, ihr Aussehen und ihre Textur behalten, hängt von Alter und Zustand beim Vakuumieren ab.

Hinweis: Vakuumverpackungen sind kein Ersatz für das Kühlen oder Einfrieren. Verderbliche Lebensmittel müssen auch nach dem Vakuumieren gekühlt oder eingefroren werden.

Richtlinien zur Lagerung

Gemüse sollte vor dem Vakuumieren blanchiert werden. Blanchieren stoppt die Enzymaktivität. Tauchen Sie das Gemüse nach dem Blanchieren in kaltes Wasser. Trocknen Sie das Gemüse vor dem Vakuumieren gründlich mit Küchenpapier ab. Kreuzblütler-Gemüse (wie Brokkoli, Rosenkohl, Kohl, Blumenkohl, Grünkohl und Radieschen) geben während der Lagerung auf natürliche Weise Gase ab. Daher wird empfohlen, sie nach dem Vakuumieren im Kühlschrank aufzubewahren.

Nicht alle Lebensmittel sind zum Vakuumieren geeignet!

Vakuumieren Sie keinen Knoblauch, keine Pilze oder andere Pilzarten. In einer sauerstoffarmen Umgebung können diese Lebensmittel das Wachstum schädlicher Mikroorganismen fördern und bei Verzehr ernsthafte Gesundheitsrisiken bergen.

Referenztabelle zur Lebensmittelaufbewahrung

Lagerung	Lebensmittel	Typische Lagerung	Im Vakuum
Tiefgekühlt	Fleisch	6 Monate	15-20 Monate
	Fisch, Meeresfrüchte	6 Monate	10-12 Monate
	Trockenfrüchte, Kaffeebohnen	6-9 Monate	18-24 Monate
Gekühlt	Fleisch	2-3 Tage	12-13 Tage
	Fisch, Meeresfrüchte	2-3 Tage	6-8 Tage
	Gekochtes Fleisch	2-3 Tage	10-14 Tage
	Eier	2-3 Tage	30-50 Tage
	Gemüse	2-3 Tage	7-10 Tage
Trocken	Brot	1-2 Tage	6-8 Tage
	Kekse	4-6 Monate	12 Monate
	Nudeln	5-6 Monate	12 Monate
	Reis	5-6 Monate	12 Monate
	Mehl	4-5 Monate	12 Monate
	Cracker	3-4 Monate	12 Monate
	Kaffee	2-3 Monate	12 Monate
	Tee	5-6 Monate	12 Monate
	Milchpulver	1-2 Monate	12 Monate

Vielen Dank für den Kauf eines V513 & V553 Kammer-Vakuumiergeräts.

Viel Spaß mit Ihrem neuen Gerät!

Manuel d'utilisation

Machine sous vide à cloche V513 & V553



WEVAC TECHNOLOGY CO., LIMITED

service@wevactech.com

wevactech.com

Table des matières

Informations importantes sur la sécurité 42
Directives d'utilisation du produit 43
Composants du produit 44
Caractéristiques et options 45
Instructions d'utilisation 47
Entretien 52
Dépannage 53
Codes d'erreur 55
Technische Daten 56
Principes de base de l'emballage sous vide 57

Informations importantes sur la sécurité

Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire attentivement toutes les instructions de ce manuel et toujours respecter les consignes de sécurité ci-dessous.

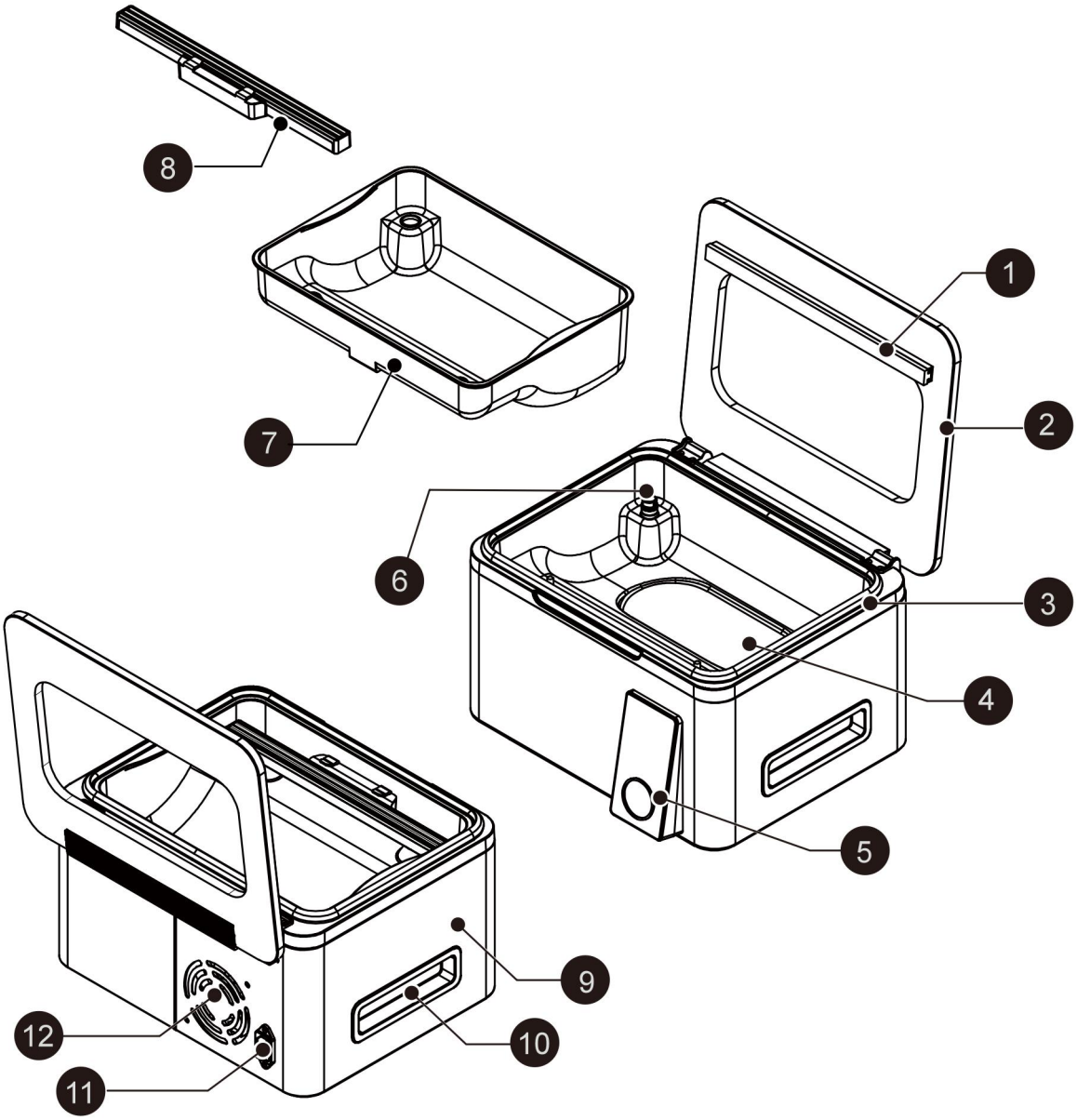
1. Branchez l'appareil uniquement sur une prise électrique correctement mise à la terre. N'utilisez pas de rallonges ni de câbles d'alimentation modifiés.
2. Pour débrancher l'appareil de l'alimentation électrique, retirez toujours la fiche directement de la prise murale. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.
3. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé.
4. Ne plongez jamais l'appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau.
5. Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ne doivent utiliser ce produit que sous surveillance et avec des instructions appropriées pour garantir leur sécurité.
6. Ne placez jamais de bocaux en verre fermés (type Mason) à l'intérieur de la chambre à vide pour les mettre sous vide. La pression négative à l'intérieur de la chambre pourrait faire éclater les bocaux en verre. Utilisez toujours le tuyau d'aspiration fourni et l'adaptateur pour bocaux, et connectez-les au port de vide externe.
7. Ne frappez pas et ne placez pas d'objets lourds sur le couvercle de la machine. Évitez les chocs ou la pression qui pourraient endommager le couvercle.
8. Maintenez la machine en position verticale lors de son déplacement ou de son transport. Incliner l'appareil pourrait l'endommager.
9. Pendant le fonctionnement, ne touchez pas le couvercle, la chambre à vide ou la barre de soudure afin d'éviter les blessures, les brûlures ou d'endommager l'appareil.
10. Maintenez une distance minimale de 10 cm (4 pouces) entre l'appareil et les murs ou d'autres objets pour assurer une ventilation et une dissipation de la chaleur adéquates.
11. N'utilisez pas l'appareil dans des environnements contenant des gaz inflammables ou explosifs. Tenez l'appareil éloigné des sources de chaleur ou des équipements générant de la vapeur, tels que les cuiseurs à vapeur, les lave-vaisselle ou les cuisinières.
12. Si la machine est endommagée en raison d'une mauvaise utilisation ou du non-respect des instructions de ce manuel, le revendeur ou le fournisseur ne sera pas responsable du service de garantie.
13. Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères. Veuillez le recycler ou le mettre au rebut conformément à toutes les réglementations applicables en matière de déchets électroniques dans votre région.
14. Ce produit est destiné à un usage intérieur uniquement.

Directives d'utilisation du produit

1. Cette machine est compatible avec les sacs lisses et les sacs gaufrés. Les sacs lisses sont plus économiques tout en offrant des performances comparables à celles des sacs gaufrés.
2. Pour les articles présentant des pointes ou des arêtes vives, enveloppez les coins avec des matériaux souples tels que des feuilles anti-crevaison ou du papier essuie-tout pour éviter de percer le sac sous vide.
3. Les sacs sous vide peuvent être utilisés pour réchauffer ou cuire au micro-ondes. Un petit trou d'aération doit être préalablement coupé dans un coin du sac.
4. Les sacs sous vide utilisés pour le stockage peuvent être réutilisés. Cependant, les sacs utilisés pour réchauffer ou passer au micro-ondes ne doivent être utilisés qu'une seule fois. Il n'est pas recommandé de réutiliser les sacs ayant contenu du poisson cru ou des aliments gras.
5. Lors du placement du sac à l'intérieur de la chambre, assurez-vous que l'ouverture repose à plat sur la barre de soudure et que la partie inférieure du sac est insérée sous le clip de maintien du sac. Cela garantit une bonne circulation de l'air pendant la mise sous vide.
6. Laissez au moins 5 cm (2 pouces) d'espace libre entre l'ouverture du sac et les aliments pour éviter que les liquides ne débordent et ne contaminent la soudure pendant la mise sous vide.
7. Sous vide, le point d'ébullition des liquides diminue considérablement. Les soupes chaudes peuvent bouillonner vigoureusement et déborder du sac. Laissez toujours les liquides ou sauces chauds refroidir à température ambiante ou en dessous avant de les mettre sous vide. Si de grosses bulles apparaissent pendant la mise sous vide (donnant l'impression de bouillir), il s'agit d'un phénomène physique normal. Appuyez immédiatement sur les boutons « Stop » et « Seal » (Souder) pour arrêter la mise sous vide et sceller le sac afin d'éviter tout débordement.
8. Lors de la mise sous vide de liquides, de sauces ou d'aliments en contenant, évitez de mouiller l'ouverture du sac. Il est recommandé d'essuyer l'ouverture du sac après l'avoir rempli pour garantir une soudure correcte.
9. Les aliments mous, à forte teneur en humidité ou devant conserver leur forme donnent de meilleurs résultats s'ils sont congelés avant d'être mis sous vide.
10. Ne placez pas d'objets plus hauts que le bord inférieur du joint d'étanchéité dans la chambre à vide, car cela pourrait endommager la machine.
11. Ne placez pas d'objets lourds sur le couvercle de la machine, car cela pourrait causer des dommages.
12. Pendant le fonctionnement, ne frappez pas et ne forcez pas l'ouverture du couvercle.
13. La barre de soudure est un composant de précision ; manipulez-la avec soin. Une chute pourrait l'endommager.
14. Rincez uniquement la barre de soudure. Ne la plongez pas complètement dans l'eau lors du nettoyage.

.

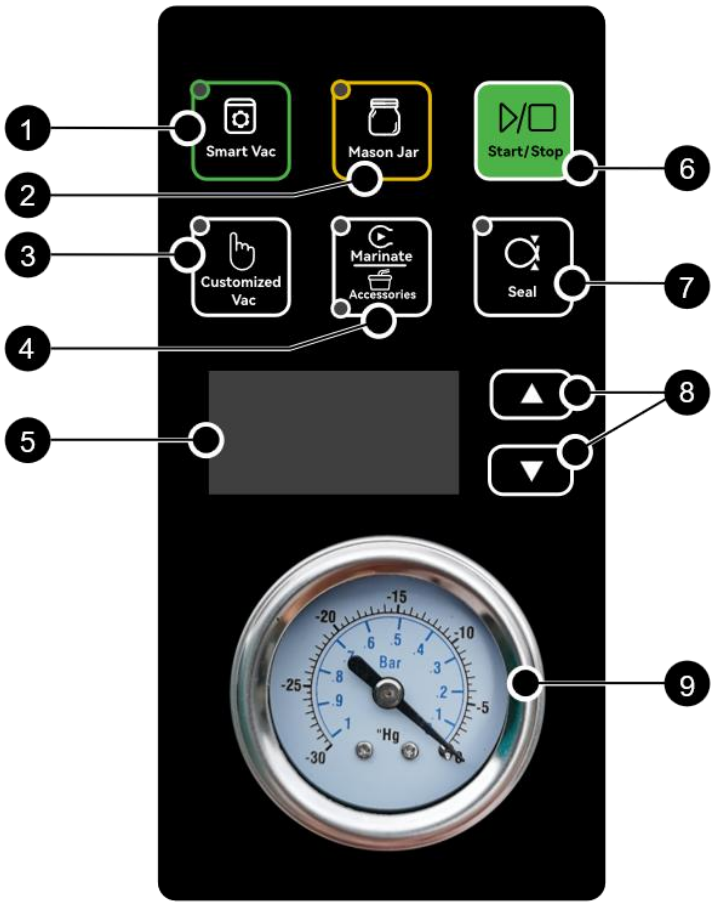
Composants du produit



1	Mousse de scellement	7	Couverclee
2	Joint de scellement de la chambre	8	Prise électrique
3	Panneau de commande	9	Boîtier
4	Barre de scellement et pince à sac	10	Poignée encastrée
5	Plateau alimentaire	11	Prise électrique
6	Port à vide	12	Sortie d'aération

Caractéristiques et options

Panneau de commande



1. **Bouton Smart Vac (Vide intelligent)**

- Mode de mise sous vide intelligent et innovant. Dans ce mode, la machine règle automatiquement le temps de vide sans nécessiter d'ajustements manuels ni de chronométrage basé sur l'expérience.
- Ce mode est sélectionné par défaut lorsque la machine est allumée.

2. **Bouton : Bocal (type Mason)**

- Mise sous vide de bocaux. À l'aide du tuyau d'aspiration, ce mode permet de sceller parfaitement sous vide des bocaux de différentes tailles.

3. **Bouton Customized Vac (Vide personnalisé)**

- Mode de vide personnalisé. Dans ce mode, vous pouvez régler manuellement le temps de vide en fonction de vos besoins.

4. **Bouton Marinate / Accessories (Marinade / Accessoires)**

- Mode Marinade / Accessoires. Ce mode permet de mariner des aliments sous vide à l'intérieur de la chambre, ou de mettre sous vide des accessoires externes, tels que des bocaux, des boîtes et des bouteilles, à l'aide du tuyau d'aspiration.

5. Écran numérique

L'écran numérique fournit les informations suivantes :

- Affiche le mode de fonction sélectionné, y compris Smart Vac « AU », le mode Accessoires « Acc », etc.
- Affiche le temps programmé ou le temps écoulé pendant le fonctionnement.
- Affiche les codes d'erreur de la machine.

6. Bouton Start / Stop (Démarrer / Arrêter)

- Démarre ou arrête la fonction actuellement sélectionnée.

7. Bouton Seal (Souder)

- Mode Soudure. Appuyez sur ce bouton pour sceller immédiatement un sac (y compris les sacs découpés à partir de rouleaux).
- Appuyez sur ce bouton en combinaison avec les boutons « ▲ / ▼ » pour ajuster le temps de soudure (de 0 à 9 secondes). La machine enregistrera automatiquement les paramètres.

8. Boutons « ▲ / ▼ »

- Utilisez les boutons « ▲ » ou « ▼ » pour augmenter ou diminuer le temps de soudure, ajuster le temps de vide en mode personnalisé, ou régler le temps en mode marinade. Maintenez le bouton enfoncé pour un ajustement rapide.
- En mode vide personnalisé :
  - Modelo V513: 5–60 secondes;
  - Modelo V553: 5–80 secondes
- En mode marinade : de 6 à 60 minutes.
- Plage de réglage du temps de soudure : de 0 à 9 secondes.

9. Manomètre

- Affiche la pression de vide en temps réel.

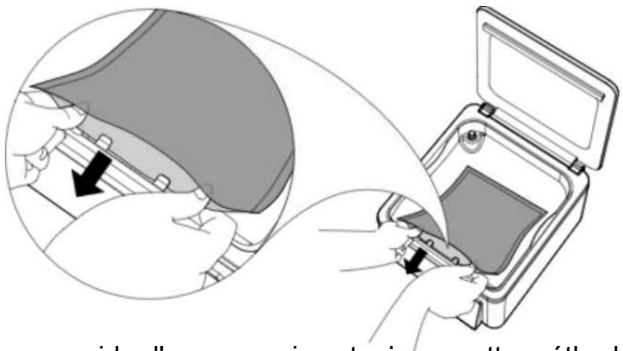
Instructions d'utilisation

Informations générales

- Pour garantir des performances de soudure optimales, il est recommandé d'attendre 20 secondes entre deux soudures consécutives.
- Si le couvercle ne peut pas s'ouvrir en raison d'une panne de courant, la machine relâchera automatiquement la pression une fois le courant rétabli. Une fois la pression relâchée, le couvercle pourra être ouvert.
- Lors de l'utilisation de boîtes sous vide, de bocaux ou d'autres modes nécessitant le tuyau d'aspiration, laissez le couvercle ouvert avant de démarrer l'opération.
- Lors de l'utilisation des modes Smart Vac, Customized Vac, Marinate ou Seal-only (Soudure uniquement), fermez le couvercle avant de démarrer. Appuyer sur le bouton Start / Stop avec le couvercle ouvert déclenchera un bip sonore ; dans ce cas, fermez le couvercle avant de continuer.

Avant de commencer

- Branchez le cordon d'alimentation dans la prise latérale de la machine et dans la prise murale. La machine émettra un bip, le panneau de commande s'allumera et l'écran affichera « AU ». La machine est maintenant en mode veille et prête à être utilisée.
- Sélectionnez un sac sous vide de taille appropriée et placez les articles à l'intérieur. Laissez au moins 5 cm (2 pouces) d'espace libre entre les articles et l'ouverture du sac.
- Posez le sac sous vide à plat sur la barre de soudure et insérez le bord inférieur dans le clip de maintien.



- Lors de la mise sous vide d'un sac, suivez toujours cette méthode d'installation.

Mise sous vide des sacs

Mode Smart Vac

(5) Le mode Smart Vac ajuste automatiquement le temps de vide en fonction du volume des aliments, obtenant ainsi une soudure optimale sans réglages manuels. 1) Placez correctement le sac sous vide dans la chambre à vide.

(6) Fermez le couvercle.

(7) Appuyez sur le bouton Start / Stop. La machine terminera automatiquement le processus de mise sous vide et de soudure.

(8) Pour interrompre le processus de mise sous vide et commencer immédiatement à sceller, appuyez sur le bouton Seal.

Ajustement de la pression Smart Vac

Le mode Smart Vac est un programme intelligent basé sur un niveau de pression de vide prédéfini. Le niveau de pression par défaut convient pour la plupart des articles disponibles sur le marché. Si vous avez des exigences particulières, vous pouvez ajuster le niveau de pression. Ce réglage modifie le temps de vide en conséquence, augmentant ou diminuant efficacement la force d'aspiration.

(7) En mode veille, appuyez sur le bouton Smart Vac. L'écran affichera « AU ».

(8) Maintenez le bouton Smart Vac enfoncé pendant 3 secondes pour accéder au réglage de la durée.

(9) Pour augmenter la pression, appuyez sur le bouton ▲ afin d'augmenter le temps.

(10) Pour diminuer la pression (pour une opération plus rapide), appuyez sur le bouton ▼ pour réduire le temps.

(11) Plage de réglage : -20 secondes à +20 secondes.

(12) Après l'ajustement, appuyez sur le bouton Smart Vac ou sur le bouton Stop pour quitter et enregistrer les paramètres. Si aucune opération n'est effectuée dans les 5 secondes, la machine quittera automatiquement le mode de réglage.

Mode Customized Vac (Vide personnalisé)

Si le mode Smart Vac ne répond pas à vos besoins, vous pouvez utiliser le mode Customized Vac pour ajuster manuellement le temps de vide.

(4) Appuyez sur le bouton Customized Vac.

(5) Utilisez les boutons ▲ / ▼ pour régler le temps de vide.

(6) Fermez le couvercle et appuyez sur le bouton Start / Stop pour lancer le processus de mise sous vide et de soudure.

Soudure des sacs (Fonction Seal)

L'option Seal vous permet de créer des sacs à partir de rouleaux ou de sceller simplement des articles sans faire le vide. Le temps de soudure par défaut est de 4 secondes.

Soudure uniquement (Seal-Only)

(5) Placez l'article dans le sac, puis placez le sac dans la chambre avec le bord inférieur sous les clips de maintien.

(6) Sélectionnez le mode Soudure en appuyant sur le bouton Seal. L'écran affichera le temps de soudure actuel.

(7) Utilisez les boutons ▲ / ▼ pour ajuster le temps de soudure, si nécessaire. Le temps de soudure programmé s'applique aux opérations Smart Vac, Customized Vac et à la soudure simple.

(8) Fermez le couvercle, appuyez sur le bouton Start / Stop, et la machine scellera le sac sous vide.

Création d'un sac à partir d'un rouleau

(6) Coupez la longueur souhaitée de rouleau sous vide. Assurez-vous de laisser un espace libre d'au moins 5 cm.

(7))Placez une extrémité du matériau coupé à plat sur la barre de soudure, en insérant la partie inférieure sous les clips du sac, le reste du sac se trouvant à l'intérieur de la chambre à vide.

(8) Appuyez sur le bouton Seal pour activer le mode Soudure, fermez le couvercle et appuyez sur le bouton Start / Stop pour commencer le processus.

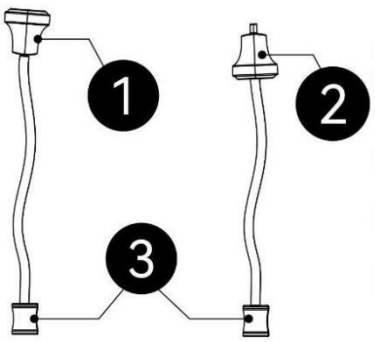
(9) À la fin du temps de soudure, la machine émettra trois bips pour indiquer que c'est terminé.

(10) Ouvrez le couvercle et vérifiez la qualité de la soudure.

Remarque : Une bonne soudure doit paraître transparente. Si la soudure présente des taches ou est incomplète, augmentez le temps de soudure. Si la soudure semble blanche, laiteuse ou fondue/brûlée, réduisez le temps de soudure.

Utilisation du tuyau d'aspiration

- Connectez le tuyau au port de vide situé à l'intérieur de la chambre.



- Lors de la mise sous vide de bocaux (type Mason) avec adaptateurs ou de sacs à fermeture zippée avec valve, utilisez l'orientation de l'embout ①.

- Lors de la mise sous vide de boîtes de conservation ou de bouchons de bouteilles, choisissez l'orientation de l'embout ① ou ② en fonction de la taille du port de la valve.

Mise sous vide de bocaux en verre (Mason Jars)

- Placez le couvercle plat sur le goulot du bocal, sans visser la bague de maintien.
- Placez l'adaptateur pour bocal sur le goulot et le couvercle.
- Connectez le tuyau d'aspiration : une extrémité sur le port de vide à l'intérieur de la chambre, l'autre extrémité sur l'adaptateur du bocal.
- Appuyez sur le bouton Marinate / Accessories pour sélectionner le mode Accessoires.
- Appuyez sur le bouton Start / Stop pour lancer la mise sous vide du bocal.
- Une fois terminé, déconnectez le tuyau d'aspiration et retirez l'adaptateur du bocal.
- Vissez la bague de maintien pour bien fixer le couvercle.

Mise sous vide de boîtes de conservation (Canisters)

- Connectez le tuyau d'aspiration au port de vide à l'intérieur de la chambre.
- Assurez-vous que la boîte sous vide est prête. Connectez le tuyau à la boîte en suivant les instructions de la section "Utilisation du tuyau d'aspiration".
- Appuyez sur le bouton Marinate / Accessories pour sélectionner le mode Accessoires.
- Appuyez sur le bouton Start / Stop pour démarrer la mise sous vide.
- Une fois le processus terminé, déconnectez le tuyau d'aspiration.

Instructions pour le mode Marinade (Marinate)

- Il existe deux méthodes courantes pour utiliser le mode Marinade

    3. Marinade à l'intérieur de la chambre à vide : Placez les aliments dans un récipient ou un sac sous vide d'une hauteur appropriée, gardez l'ouverture dégagée et fermez le couvercle de la machine.

    4. Marinade à l'extérieur de la chambre à vide : Reliez le port de vide à l'intérieur de la chambre à un récipient sous vide approprié (contenant les aliments) via le tuyau d'aspiration. Laissez le couvercle de la machine ouvert.

- Appuyez sur le bouton Marinate / Accessories pour sélectionner le mode Marinade. L'écran affichera le temps de marinade, avec un paramètre par défaut de 18 minutes (3 cycles). Utilisez les boutons ▲ / ▼ pour ajuster le temps (et donc les cycles) selon vos besoins.

- Appuyez sur le bouton Start / Stop pour démarrer la marinade sous vide. L'écran numérique affichera d'abord la pression appliquée ; une fois la pression cible atteinte, il affichera le temps restant.
- Lorsque l'écran affiche 0, le processus de marinade est terminé.

Rétablissement des paramètres d'usine (Factory Reset)

- À chaque mise sous tension, tous les paramètres reprennent par défaut les derniers réglages utilisés. Pour restaurer les paramètres d'usine, procédez comme suit :

  En mode veille, appuyez sur le bouton Smart Vac. L'écran affiche « AU ». Ensuite, maintenez le bouton ▲ enfoncé pendant 5 secondes jusqu'à ce que l'écran affiche « rSt » (Reset). La machine rétablira tous les paramètres d'usine et restera en mode veille.

Veille automatique (Auto Sleep)

- Lorsque la machine est allumée, si aucune opération n'est effectuée pendant 30 minutes, elle passera automatiquement en mode veille.
- En mode veille, les indicateurs des boutons s'éteignent et l'écran numérique affiche "OFF".
- Appuyez sur n'importe quel bouton pour quitter le mode veille.

Entretien

Nettoyage général

4. Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique avant de le nettoyer ou de l'entretenir.
5. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer, car ils pourraient rayer la surface.
6. Nettoyez avec un chiffon doux et humide, une éponge ou du papier essuie-tout. Un peu de liquide vaisselle doux ou d'eau savonneuse peut être utilisé si nécessaire.

Nettoyage du bac de récupération

5. Rincez ou faites tremper le bac dans l'eau. Pour les taches tenaces, utilisez un détergent doux avec un chiffon.
6. Il est recommandé d'utiliser un détergent à pH neutre.
7. N'utilisez pas de brosses à poils durs pour éviter de l'endommager.
8. Le bac ne va pas au lave-vaisselle.

Nettoyage de la barre de soudure

Après utilisation, la barre de soudure sera très chaude. Attendez au moins 5 minutes qu'elle refroidisse avant de procéder au nettoyage pour éviter les brûlures.

5. La barre de soudure peut être lavée à l'eau mais n'est pas compatible avec le lave-vaisselle. Ne la mettez pas au lave-vaisselle.
6. Nettoyez la barre de soudure en la rinçant à l'eau du robinet ou en l'essuyant avec un chiffon doux. N'utilisez pas de brosses dures, car cela pourrait endommager la bande de ruban haute température (Téflon). Un ruban endommagé peut entraîner un dysfonctionnement de la barre de soudure.
7. Si nécessaire, un détergent à pH neutre peut être utilisé. Rincez abondamment pour éliminer tout résidu de détergent.
8. Après le nettoyage, séchez la surface avec un chiffon doux. Assurez-vous que les deux trous situés sous la barre ne sont pas obstrués après le nettoyage.

> ***Remarque :*** **Si la barre de soudure est visiblement endommagée ou si le ruban haute température est compromis, la qualité de la soudure peut être affectée. Remplacez-la par une nouvelle barre de soudure si nécessaire.**

Dépannage

Votre machine sous vide est conçue pour fonctionner de manière fiable à long terme dans des conditions normales. Cependant, des problèmes peuvent parfois survenir. Veuillez consulter la section suivante pour obtenir des conseils de dépannage et des explications sur les codes d'erreur.

L'appareil ne fonctionne pas

3. Assurez-vous que l'appareil est fermement branché sur une prise électrique.
4. Inspectez le cordon d'alimentation pour vérifier qu'il n'est pas endommagé. Si le cordon est effiloché ou abîmé, remplacez-le immédiatement ou contactez le service client.

Impossible de faire le vide ou de sceller

6. Le temps de vide ou de soudure est peut-être réglé trop court. Augmentez ce temps et réessayez.
7. Vérifiez si le sac est correctement positionné dans la chambre à vide, en vous assurant notamment que :

- Le clip de maintien est bien utilisé pour garder l'ouverture du sac parfaitement ouverte.
- L'ouverture du sac est propre, sèche, bien à plat et sans plis.

8. Vérifiez que le joint d'étanchéité n'est pas déplacé, déformé, mal installé ou sale.
9. Vérifiez si la contre-barre (coussinet de scellage) est correctement installée ou si elle est endommagée.
10. Inspectez le sac sous vide à la recherche de fuites. Si vous détectez une fuite (un trou), utilisez un nouveau sac.

Le couvercle ne s'ouvre pas après une panne de courant

3. Dès que le courant est rétabli, le couvercle pourra s'ouvrir normalement.
4. Si la coupure de courant se prolonge, demandez à un technicien qualifié de débrancher le tuyau du manomètre pour relâcher la pression et ouvrir le couvercle.

Le sac ne maintient pas le vide

5. Si de l'air rentre dans le sac après la soudure, celle-ci peut être compromise par des plis, de l'humidité, des résidus alimentaires ou des objets pointus. Coupez la soudure existante, nettoyez et séchez l'ouverture du sac, retirez tout objet pointu et scellez à nouveau.
6. S'il y a du liquide au niveau de la soudure ou si les aliments sont très humides, essuyez d'abord l'ouverture du sac. Pour de meilleurs résultats, congelez les aliments liquides avant de les mettre sous vide.

7. Si le sac est endommagé ou percé, remplacez-le par un neuf.
8. Si la température de soudure était trop faible (soudure incomplète) ou trop élevée (soudure fondue ou brûlée), coupez la zone affectée, ajustez le temps de soudure, et essayez à nouveau.

Codes d'erreur

Codes d'erreur	Raison	Solution
E01	La machine n'atteint pas le niveau de vide spécifié dans les 10 secondes suivant la fermeture du couvercle et le démarrage	5. Appuyez sur le bouton « Stop » pour quitter l'état d'erreur. 6. Vérifiez si le joint de la chambre à vide est correctement installé et réessayez. 7. Inspectez le joint de la chambre pour vérifier s'il est endommagé ou sale. S'il est sale, nettoyez-le avec un chiffon doux et séchez-le délicatement. S'il est endommagé, contactez le service client pour le remplacer. 8. Si l'erreur persiste, contactez le service client pour obtenir de l'aide.
E02	Le couvercle n'est pas complètement fermé au démarrage	4. Assurez-vous que le couvercle est bien fermé et verrouillé. 5. Vérifiez que le joint n'est pas endommagé ni encrassé par des résidus. S'il est sale, nettoyez-le avec un chiffon doux. S'il est endommagé, contactez le service client. 6. Si l'erreur continue, contactez le service client pour obtenir de l'aide.

Technische Daten

Modèle	V513
Alimentation	220-240V~ 50Hz
Puissance	430W
Pression	-999 mbar
Débit de la pompe	85 L / min
Largeur maximale de soudure	296 mm
Épaisseur du fil de soudure	2×2.5 mm
Dimensions	353×320×215 mm

Modèle	V553
Alimentation	220-240V~ 50Hz
Puissance	430W
Pression	-999 mbar
Débit de la pompe	85 L / min
Largeur maximale de soudure	296 mm
Épaisseur du fil de soudure	2×2.5 mm
Dimensions	353×422×215 mm

Principes de base de l'emballage sous vide

L'emballage sous vide prolonge la durée de conservation des aliments en éliminant la majeure partie de l'air des récipients scellés, empêchant l'air frais d'y pénétrer et réduisant l'oxydation. Cela aide à préserver la saveur et la qualité globale des aliments. De plus, cela inhibe la croissance des micro-organismes aérobies, qui peuvent causer les problèmes suivants dans certaines conditions :

Moisissure : La moisissure ne peut pas se développer dans un environnement pauvre en oxygène ; l'emballage sous vide permet donc de l'éliminer efficacement.

Levure : La levure provoque la fermentation, identifiable par l'odeur et le goût. Elle nécessite de l'eau, du sucre et des températures modérées pour se développer et peut survivre avec ou sans air. La réfrigération ralentit la croissance des levures, tandis que la congélation l'arrête complètement.

Bactéries : Les bactéries provoquent des odeurs désagréables, une décoloration et/ou une texture molle ou visqueuse. Dans de bonnes conditions, *Clostridium botulinum* (la bactérie responsable du botulisme) peut se développer en l'absence d'air et ne peut être détectée à l'odeur ou au goût. Bien qu'extrêmement rare, le botulisme peut être très dangereux.

Comme pour toute méthode de conservation, il est important d'inspecter les aliments pour s'assurer qu'ils ne sont pas avariés avant de les consommer.

Pour conserver les aliments en toute sécurité, il est crucial de maintenir des températures basses. La croissance des micro-organismes peut être considérablement ralentie à des températures de 4 °C (39 °F) ou moins. Pour un stockage à long terme, congelez toujours les aliments périssables qui ont été emballés sous vide. Il est important de noter que l'emballage sous vide ne peut pas inverser la détérioration des aliments ; il ne fait que ralentir la perte de qualité. Le temps pendant lequel les aliments conserveront leur saveur, leur apparence et leur texture optimales dépend de la fraîcheur et de l'état des aliments au moment où ils ont été emballés.

Remarque : L'emballage sous vide ne remplace pas la réfrigération ou la congélation. Les aliments périssables qui nécessitent une réfrigération doivent tout de même être réfrigérés ou congelés après avoir été emballés sous vide.

Directives de conservation

Les légumes doivent être blanchis avant d'être mis sous vide. Le blanchiment arrête l'activité enzymatique. Après le blanchiment, plongez les légumes dans l'eau froide. Avant de les mettre sous vide, séchez soigneusement les légumes avec du papier absorbant. Les légumes crucifères (comme le brocoli, les choux de Bruxelles, le chou, le chou-fleur, le chou frisé et les radis) dégagent naturellement des gaz pendant le stockage. Par conséquent, après la mise sous vide, il est recommandé de les conserver au réfrigérateur.

Tous les aliments ne conviennent pas à la mise sous vide !

Ne mettez pas sous vide d'ail, de champignons ou d'autres variétés de champignons. Dans un environnement pauvre en oxygène, ces aliments peuvent favoriser la croissance de micro-organismes nocifs et peuvent présenter de graves risques pour la santé s'ils sont consommés.

Tableau de référence pour la conservation des aliments

Stockage	Aliments	Conservation classique	Conservation sous vide
Congelé	Viande	6 mois	15 à 20 mois
	Poisson, Fruits de mer	6 mois	10 à 12 mois
	Fruits secs, Grains de café	6 à 9 mois	18 à 24 mois
Réfrigéré	Viande	2 à 3 jours	12 à 13 jours
	Poisson, Fruits de mer	2 à 3 jours	6 à 8 jours
	Viande cuite	2 à 3 jours	10 à 14 jours
	Œufs	2 à 3 jours	30 à 50 jours
	Légumes	2 à 3 jours	7 à 10 jours
Sec (Température ambiante)	Pain	1 à 2 jours	6 à 8 jours
	Biscuits	4 à 6 mois	12 mois
	Pâtes	5 à 6 mois	12 mois
	Riz	5 à 6 mois	12 mois
	Farine	4 à 5 mois	12 mois
	Craquelins (Biscuits salés)	3 à 4 mois	12 mois
	Café	2 à 3 mois	12 mois
	Thé	5 à 6 mois	12 mois
	Lait en poudre	1 à 2 mois	12 mois

Merci d'avoir acheté la machine sous vide à cloche V513 & V553.

Profitez bien de votre nouvel appareil !

Manual del usuario

Envasadora al vacío de campana

V513&V553



WEVAC TECHNOLOGY CO., LIMITED

service@wevactech.com

wevactech.com

Índice

Información importante de seguridad 61
Directrices de uso del producto 62
Componentes del producto 63
Características y opciones 64
Instrucciones de funcionamiento 66
Mantenimiento 70
Solución de problemas 71
Códigos de error 73
Especificaciones técnicas 74
Conceptos básicos del envasado al vacío 75

Información importante de seguridad

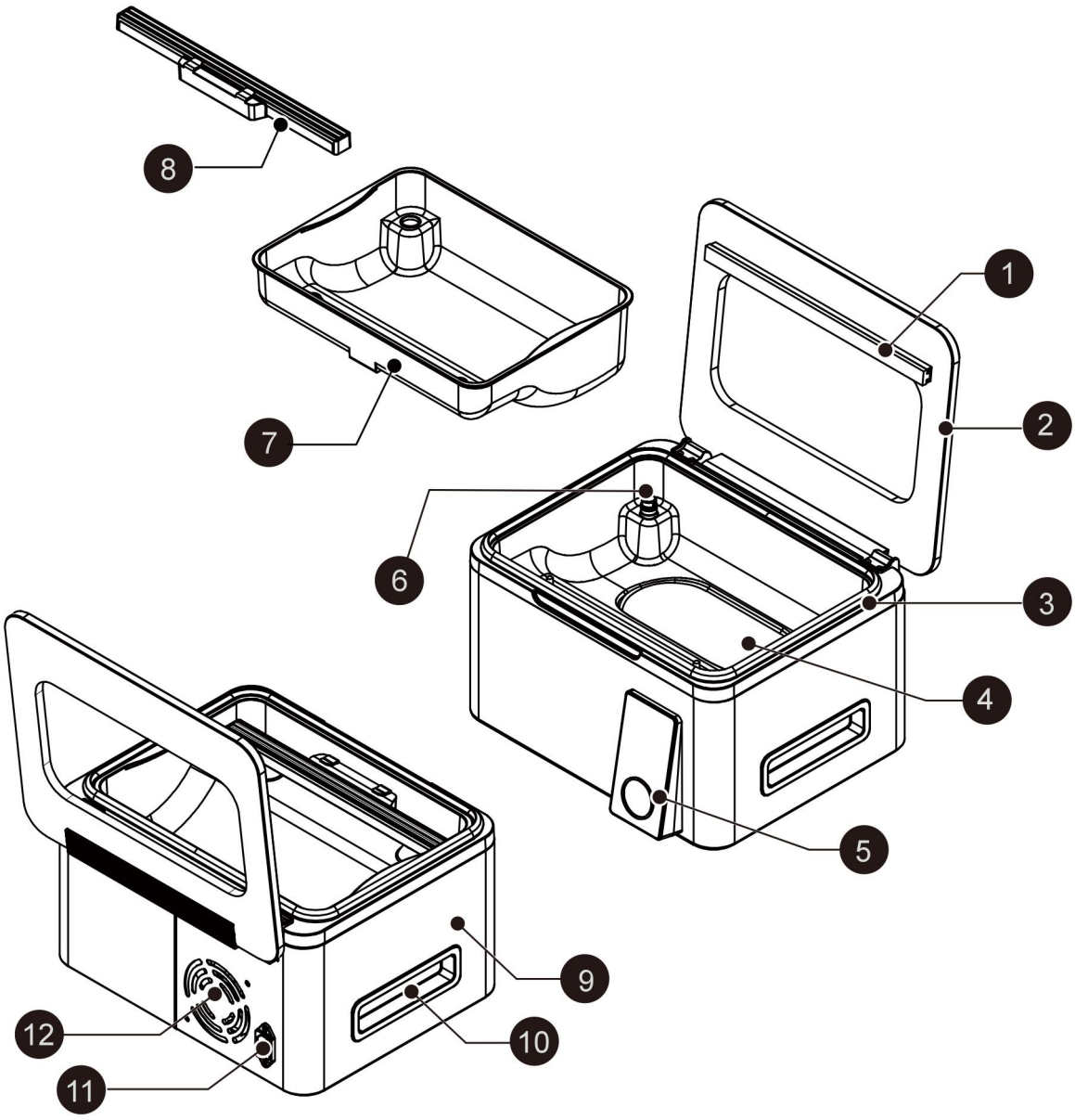
Antes de usar esta máquina, lea atentamente todas las instrucciones de este manual y siga siempre las precauciones de seguridad a continuación.

1. Conecte el aparato únicamente a un enchufe con toma de tierra adecuada. No utilice cables alargadores ni cables de alimentación modificados.
2. Para desconectar el aparato de la red eléctrica, desenchúfelo siempre directamente de la toma de pared. No tire del cable de alimentación.
3. No utilice el aparato si el cable de alimentación está dañado.
4. Nunca sumerja el aparato ni el cable de alimentación en agua.
5. Este aparato no es un juguete. Los niños y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas deben utilizar este producto únicamente bajo supervisión y con las instrucciones adecuadas para garantizar su seguridad.
6. Nunca coloque tarros de cristal (tipo Mason) cerrados dentro de la cámara para hacer el vacío. La presión negativa dentro de la cámara puede hacer que los tarros de cristal se rompan. Utilice siempre la manguera de vacío y el adaptador para tarros suministrados, y conéctelos al puerto de vacío externo.
7. No golpee ni coloque objetos pesados sobre la tapa de la máquina. Evite los impactos o la presión que puedan dañar la tapa.
8. Mantenga la máquina en posición vertical durante su movimiento o transporte. Inclinar el aparato puede causar daños.
9. Durante el funcionamiento, no toque la tapa, la cámara de vacío ni la barra de sellado para evitar lesiones, quemaduras o daños al aparato.
10. Mantenga una distancia mínima de 10 cm entre el aparato y las paredes u otros objetos para asegurar una ventilación y disipación del calor adecuadas.
11. No utilice el aparato en entornos que contengan gases inflamables o explosivos. Mantenga el aparato alejado de fuentes de calor o equipos que generen vapor, como vaporeras, lavavajillas o estufas.
12. Si la máquina resulta dañada por un uso inadecuado o por no seguir las instrucciones de este manual, el distribuidor o proveedor no se hará responsable de la garantía.
13. No deseche este producto con la basura doméstica. Por favor, recíclelo o deséchelo de acuerdo con todas las normativas sobre residuos electrónicos aplicables en su región.
14. Este producto es solo para uso en interiores.

Directrices de uso del producto

1. Esta máquina es compatible tanto con bolsas lisas como con bolsas gofradas (texturizadas). Las bolsas lisas son más económicas y ofrecen un rendimiento comparable al de las bolsas gofradas.
2. En el caso de artículos con puntas o bordes afilados, envuelva las esquinas con materiales suaves, como papel de cocina, para evitar perforar la bolsa de vacío.
3. Las bolsas de vacío pueden usarse para calentar o en el microondas. Es necesario cortar previamente un pequeño orificio de ventilación en la esquina de la bolsa.
4. Las bolsas de vacío usadas para almacenamiento pueden reutilizarse. Sin embargo, las bolsas utilizadas para calentar o en el microondas deben usarse solo una vez. No se recomienda reutilizar bolsas que hayan contenido pescado crudo o alimentos muy grasos.
5. Al colocar la bolsa dentro de la cámara, asegúrese de que la abertura quede plana sobre la barra de sellado y de que la parte inferior de la bolsa quede insertada bajo el clip de sujeción. Esto garantiza un flujo de aire adecuado.
6. Deje al menos 5 cm de espacio entre la abertura de la bolsa y los alimentos para evitar que los líquidos se desborden y contaminen el sellado.
7. Al vacío, el punto de ebullición de los líquidos disminuye considerablemente. Las sopas calientes pueden burbujear vigorosamente y desbordar la bolsa. Deje siempre que los líquidos o salsas se enfríen a temperatura ambiente antes de envasarlos al vacío. Si aparecen burbujas grandes (pareciendo que hierve), es un fenómeno físico normal. Pulse inmediatamente "Stop" y "Seal" para detener el vacío y sellar la bolsa y así evitar derrames.
8. Al envasar al vacío líquidos o salsas, evite mojar la abertura de la bolsa. Se recomienda secar la abertura después de llenarla para garantizar un sellado correcto.
9. Los alimentos blandos o con mucha humedad logran los mejores resultados si se congelan antes de envasarlos.
10. No coloque objetos que superen el borde inferior de la junta de sellado, ya que esto podría dañar la máquina.
11. No coloque objetos pesados sobre la tapa de la máquina.
12. Durante el funcionamiento, no golpee ni fuerce la apertura de la tapa.
13. La barra de sellado es un componente de precisión; manéjela con cuidado.
14. Enjuague únicamente la barra de sellado. No la sumerja completamente en agua.

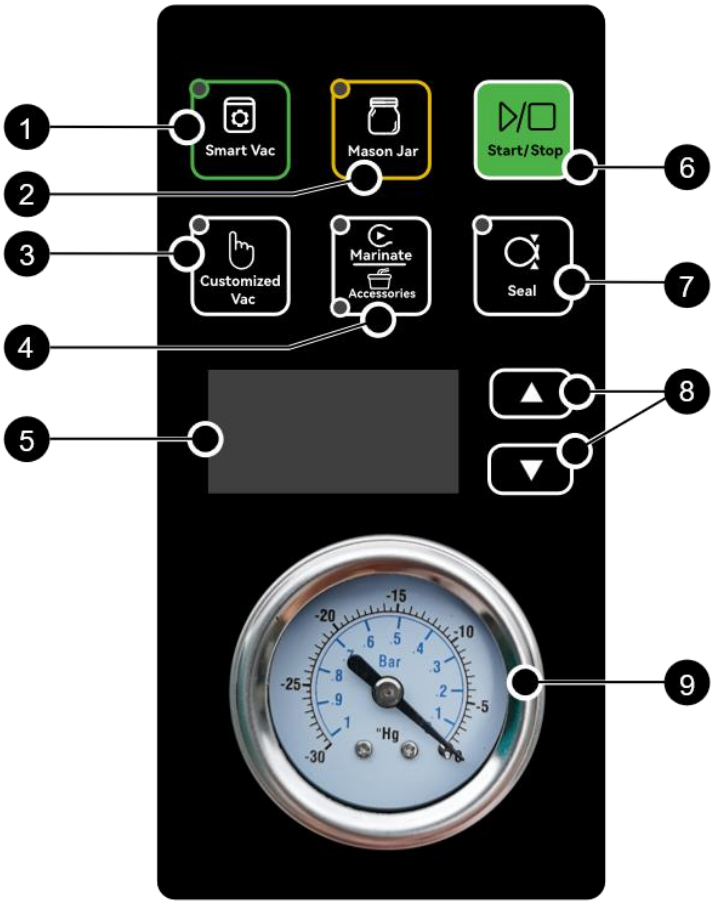
Componentes del producto



1	Espuma de sellado	7	Bandeja para alimentos
2	Tapa	8	Barra de sellado y clip para bolsas
3	Junta de sellado de cámara	9	Cuerpo del aparato
4	Cámara	10	Asa ergonómica
5	Panel de control	11	Toma eléctrica
6	Puerto de vacío	12	Salida de ventilación

Características y opciones

Panel de control



1. **Botón Smart Vac (Vacío Inteligente)**

   - Innovador modo de vacío inteligente. En este modo, la máquina ajusta automáticamente el tiempo de vacío sin necesidad de ajustes manuales ni tiempos basados en la experiencia.
   - Este modo está seleccionado por defecto al encender la máquina.

2. **Botón: Frasco (Mason Jar)**

   - Sellado de frascos. Mediante el uso de la manguera de vacío, este modo permite un sellado al vacío perfecto de frascos de diversos tamaños.

3. **Botón Customized Vac (Vacío Personalizado)**

   - Modo de vacío personalizado. En este modo, puede ajustar manualmente el tiempo de vacío según sus necesidades.

4. **Botón Marinate / Accessories (Marinar / Accesorios)**

   - Modo de marinado / accesorios. Este modo permite marinar alimentos al vacío dentro de la cámara, o envasar al vacío accesorios externos, como tarros, recipientes y botellas, utilizando la manguera de vacío.

5. Pantalla digital

Proporciona la siguiente información:

- Muestra el modo de función seleccionado, incluyendo Smart Vac "AU", modo Accesorios "Acc", etc.
- Muestra el tiempo configurado o el tiempo transcurrido durante el funcionamiento.
- Muestra los códigos de error de la máquina.

6. Botón Start / Stop (Iniciar / Parar)

- Inicia o detiene la función seleccionada.

7. Botón Seal (Sellar):

- Modo de sellado. Pulse este botón para sellar una bolsa inmediatamente (incluyendo la creación de bolsas a partir de rollos).
- Pulse este botón en combinación con los botones "▲ / ▼" para ajustar el tiempo de sellado (de 0 a 9 segundos). La máquina guardará automáticamente los ajustes.

8. Botones ▲ / ▼

- Utilice los botones "▲" o "▼" para aumentar o disminuir el tiempo de sellado, ajustar el tiempo de vacío en el modo de vacío personalizado ("Customized Vac") o configurar el tiempo en el modo de marinado. Mantenga pulsado el botón para un ajuste rápido.
- En el modo "Customized Vac":
  - Modelo V513: 5–60 segundos;
  - Modelo V553: 5–80 segundos
- En el modo de marinado: de 6 a 60 minutos.
- Rango de ajuste del tiempo de sellado: de 0 a 9 segundos.

9. Manómetro

- Muestra la presión de vacío en tiempo real.

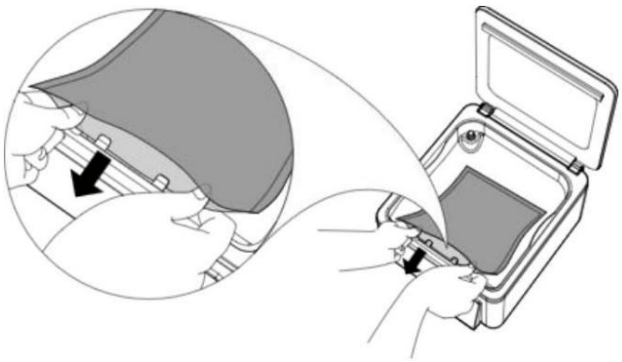
Instrucciones de funcionamiento

Información general

- Para asegurar un rendimiento de sellado óptimo, se recomienda esperar 20 segundos entre sellados consecutivos.
- Si la tapa no se puede abrir debido a un corte de energía, la máquina liberará la presión automáticamente una vez que se restablezca la corriente. Tras la liberación de presión, podrá abrir la tapa.
- Al utilizar tarros de vacío, tarros Mason u otros modos que requieran la manguera de vacío, mantenga la tapa abierta antes de iniciar la operación.
- Al utilizar los modos Smart Vac, Customized Vac, Marinate o Seal-only (solo sellar), cierre la tapa antes de comenzar. Presionar Start / Stop con la tapa abierta activará un pitido; en este caso, cierre la tapa antes de continuar.

Antes de empezar

- Conecte el cable de alimentación a la toma lateral de la máquina y al enchufe de la pared.
- La máquina pitará, el panel de control se iluminará y la pantalla mostrará el estado. La máquina está ahora en modo de espera y lista para su uso.
- Seleccione una bolsa de vacío de tamaño adecuado y coloque los artículos dentro. Deje al menos 5 cm (2 pulgadas) de espacio entre los artículos y la abertura de la bolsa.
- Coloque la bolsa de vacío plana sobre la tira de sellado e inserte el borde inferior en el clip para bolsas.



- Siga siempre este método al envasar al vacío.

Envasado al vacío de bolsas

- **Modo Smart Vac**

  (1) Coloque la bolsa de vacío correctamente en la cámara.

(2) Cierre la tapa.

(3) Presione el botón Start / Stop. La máquina completará automáticamente el proceso de sellado al vacío.

(4) Para interrumpir el proceso de vacío e iniciar inmediatamente el sellado, presione el botón Seal.

- **Ajuste de presión Smart Vac**

El nivel de presión por defecto es adecuado para la mayoría de artículos. Si tiene requisitos especiales:

(1) En modo de espera, presione el botón Smart Vac.

(2) Mantenga presionado el botón Smart Vac durante 3 segundos para entrar al ajuste de tiempo.

(3) Para aumentar la presión de vacío, presione el botón ▲ (aumenta el tiempo).

(4) Para disminuir la presión de vacío (operación más rápida), presione el botón ▼ (reduce el tiempo).

(5) Rango de ajuste: -20 segundos a +20 segundos.

(6) Tras el ajuste, presione el botón Smart Vac o Stop para salir y guardar los ajustes. Si no hay operación en 5 segundos, la máquina saldrá automáticamente del modo de ajuste.

- **Modo Customized Vac**

(1) Presione el botón Customized Vac.

(2) Use los botones ▲ / ▼ para ajustar el tiempo de vacío.

(3) Cierre la tapa y presione Start / Stop para comenzar.

Sellado de bolsas

El tiempo de sellado por defecto es de 4 segundos.

- **Operación de solo sellado (Seal-Only)**

(1) Coloque el artículo en la bolsa y la bolsa en la cámara con el lado inferior bajo los clips.

(2) Seleccione el modo Seal presionando el botón Seal. La pantalla mostrará el tiempo de sellado actual.

(3) Use los botones ▲ / ▼ para ajustar el tiempo de sellado si lo desea. Este tiempo se aplicará a todas las operaciones (Smart Vac, Customized Vac y Seal-only).

(4) Cierre la tapa, presione Start / Stop y la máquina sellará la bolsa.

- **Crear una bolsa desde un rollo**

(1) Corte una longitud adecuada del rollo dejando al menos 5 cm (2 pulgadas) de espacio de cabecera.

(2) Coloque un extremo plano sobre la barra de sellado bajo los clips, con el resto de la bolsa dentro de la cámara.

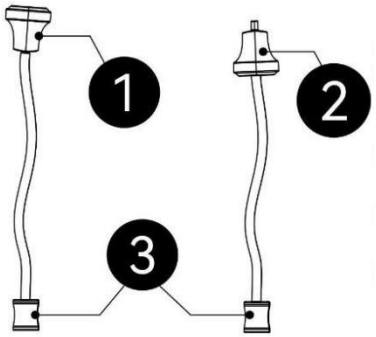
(3) Presione Seal, cierre la tapa y presione Start / Stop.

(4) Al terminar, la máquina pitará tres veces. Abra la tapa y verifique la calidad.

Nota: Un sellado correcto debe verse transparente. Si hay manchas o sellado incompleto, aumente el tiempo; si se ve blanco, lechoso o quemado, reduzca el tiempo.

Uso de la manguera de vacío

- Conecte el puerto de la manguera ③ al puerto de vacío interno de la cámara.



- Para tarros Mason con adaptador o bolsas con válvula, use la orientación de boquilla ①.
- Para tarros de vacío o tapones, elija la orientación ① o ② según el tamaño del puerto.

Envasado al vacío de tarros Mason

- Coloque la tapa en la boca del tarro sin el anillo de retención.
- Coloque el adaptador sobre la boca y la tapa.
- Conecte la manguera: un extremo al puerto interno de la cámara y el otro al adaptador del tarro.
- Presione Marinate / Accessories para seleccionar el modo Accessory.
- Presione Start / Stop para comenzar. Al terminar, desconecte la manguera y retire el adaptador.
- Enrosque el anillo de retención para asegurar la tapa.

Envasado al vacío de recipientes (Canisters)

- Conecte la manguera al puerto interno de la cámara.
- Asegure que el recipiente esté en estado listo para vacío. Conecte la manguera al tarro.
- Seleccione el modo Accessory y presione Start / Stop.
- Al terminar, desconecte la manguera.

Instrucciones del modo Marinado

- Hay dos formas de usarlo:

  (1) Dentro de la cámara: Coloque los alimentos en un recipiente o bolsa (abierta) de altura adecuada y cierre la tapa de la máquina.

  (2) Fuera de la cámara: Conecte el puerto interno de la cámara a un recipiente externo mediante la manguera. Mantenga la tapa de la máquina abierta.

- Presione Marinate / Accessories para seleccionar el modo Marinate. El tiempo por defecto es 18 minutos (3 ciclos). Ajuste con ▲ / ▼ si es necesario.
- Presione Start / Stop. La pantalla mostrará la presión aplicada y luego el tiempo restante.
- Al llegar a 0, el proceso habrá terminado.

Restablecimiento de fábrica

- En modo de espera, presione Smart Vac.

  Mantenga presionado el botón ▲ durante 5 segundos hasta que la pantalla muestre "Reset". La máquina restaurará todos los ajustes por defecto.

Sueño automático

- Si no hay operación durante 30 minutos, la máquina entrará en modo de sueño.
- Los indicadores se apagarán y la pantalla mostrará OFF.
- Presione cualquier botón para salir de este modo.

Mantenimiento

Limpieza general

1. Desconecte siempre el aparato de la fuente de alimentación antes de limpiarlo o realizar cualquier mantenimiento.
2. No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos, ya que pueden rayar la superficie.
3. Limpie con un paño suave húmedo, una esponja o papel de cocina. Puede utilizar jabón lavavajillas suave o agua jabonosa si es necesario.

Limpieza de la bandeja de alimentos

1. Enjuague o sumerja la bandeja en agua. Para manchas difíciles, utilice un detergente suave con un paño.
2. Se recomienda utilizar un detergente de pH neutro.
3. No utilice cepillos de cerdas duras para evitar daños.
4. La bandeja no es apta para lavavajillas.

Limpieza de la barra de sellado

Después de su uso, la barra de sellado estará caliente. Espere al menos **5 minutos** a que se enfríe antes de limpiarla para evitar quemaduras.

1. La barra de sellado puede lavarse con agua, pero no es apta para lavavajillas. No la introduzca en el lavavajillas.
2. Limpie la barra de sellado enjuagándola con agua del grifo o frotándola con un paño suave. No utilice cepillos duros, ya que podrían dañar la cinta de alta temperatura. Una cinta dañada puede causar fallos en el funcionamiento de la barra.
3. Si es necesario, puede usar un detergente de pH neutro. Enjuague bien para eliminar cualquier residuo de detergente.
4. Tras la limpieza, seque la superficie de la barra con un paño suave. Asegúrese de que los dos orificios de la parte inferior no estén bloqueados después de limpiar.

Nota: Si la barra de sellado presenta daños visibles o la cinta de alta temperatura está comprometida, el rendimiento del sellado puede verse afectado. Reemplace la barra por una nueva si es necesario.

Solución de problemas

No funciona

1. Asegúrese de que la unidad esté correctamente enchufada a la toma de corriente.
2. Inspeccione el cable de alimentación en busca de daños. Si el cable está deshilachado o dañado, sustitúyalo de inmediato o contacte con el servicio de atención al cliente.

No realiza el vacío o el sellado

1. Es posible que el tiempo de vacío o sellado sea demasiado corto. Aumente el tiempo y vuelva a intentarlo.
2. Compruebe si la bolsa de vacío está colocada correctamente dentro de la cámara, incluyendo lo siguiente:
   - Asegúrese de utilizar el **clip para bolsas** correctamente para que la apertura de la bolsa permanezca totalmente abierta.
   - Asegúrese de que la apertura de la bolsa esté limpia, seca, plana y sin arrugas.
3. Examine la junta de estanqueidad por si estuviera desplazada, deformada, mal instalada o sucia.
4. Compruebe si la almohadilla de sellado (seal pad) está correctamente instalada o si está dañada.
5. nspeccione la bolsa de vacío en busca de fugas. Si detecta alguna, sustitúyala por una nueva.

No se puede abrir la tapa tras un corte de corriente

1. Una vez que se restablezca el suministro eléctrico, la tapa se podrá abrir normalmente.
2. Si la electricidad no se restablece durante mucho tiempo, solicite a un técnico cualificado que desconecte la manguera del manómetro para liberar la presión y abrir la tapa.

La bolsa pierde el vacío

1. Si la bolsa pierde el sellado tras el proceso, puede deberse a arrugas, humedad, residuos de comida u objetos punzantes. Recorte el sellado actual, limpie y seque la apertura de la bolsa, retire los objetos afilados y vuelva a realizar el proceso.
2. Si hay líquido en el área de sellado o el alimento tiene mucha humedad, seque primero la apertura de la bolsa. Para mejores resultados, congele el alimento antes de envasarlo.
3. Si la bolsa está dañada o tiene microporos, sustitúyala por una nueva.

4. Si la temperatura de sellado es insuficiente (sellado incompleto) o excesiva (sellado derretido o quemado), corte la zona afectada, ajuste el tiempo de sellado según corresponda y repita el proceso.

Códigos de error

Código	Razón	Solución
E01	Si la máquina no alcanza el nivel de vacío especificado en 10 segundos tras cerrar la tapa:	5. Presione "Stop" para salir del estado de error. 6. Verifique si la junta de la cámara está bien instalada. 7. Inspeccione la junta por daños o restos de comida. Límpiela con un paño suave si está sucia. Si está dañada, contacte al servicio técnico. 8. Si el error persiste, contacte con soporte.
E02	La tapa no estaba totalmente cerrada al inicio del sellado:	1. Asegúrese de que la tapa esté completamente cerrada. 2. Revise la junta por daños o suciedad. Límpiela o contacte al servicio técnico si está dañada. 3. Si el error continúa, contacte con soporte.

Especificaciones técnicas

Modelo	V513
Alimentación	220-240V~ 50Hz
Potencia	430W
Presión	-999 mbar
Caudal de la bomba	85 L / min
Ancho de sellado máximo	296 mm
Ancho del hilo de sellado	2×2.5 mm
Dimensiones	353×320×215 mm

Modelo	V553
Alimentación	220-240V~ 50Hz
Potencia	430W
Presión	-999 mbar
Caudal de la bomba	85 L / min
Ancho de sellado máximo	296 mm
Ancho del hilo de sellado	2×2.5 mm
Dimensiones	353×422×215 mm

Conceptos básicos del envasado al vacío

El envasado al vacío prolonga la vida útil de los alimentos al eliminar la mayor parte del aire de los recipientes sellados, lo que reduce la oxidación y preserva el sabor. Además, inhibe el crecimiento de microorganismos aeróbicos que pueden causar los siguientes problemas:

Moho: No puede crecer en entornos bajos en oxígeno, por lo que el vacío lo elimina eficazmente.

Levadura: Causa fermentación (identificable por el olor y sabor). El frío ralentiza su crecimiento y la congelación lo detiene por completo.

Bacterias: Causan olores desagradables y texturas viscosas. El *Clostridium botulinum* (causante del botulismo) puede crecer sin aire y no se detecta por el olor o sabor. Aunque es extremadamente raro, es muy peligroso.

Es fundamental mantener temperaturas bajas (39ºF / 4ºC o menos) para conservar los alimentos de forma segura. El vacío no sustituye la refrigeración o congelación de alimentos perecederos.

Guías de almacenamiento

Vegetales: Deben escaldarse (blanquearse) antes de envasar para detener la actividad enzimática. Séquelos bien con papel de cocina antes de sellar.

Crucíferas: (Brócoli, col, etc.) liberan gases de forma natural; guárdelas siempre en el refrigerador tras el vacío.

¡ADVERTENCIA!: No envasar al vacío ajo, champiñones ni hongos. En entornos sin oxígeno, pueden promover microorganismos peligrosos.

Referencia de almacenamiento de alimentos al vacío

Almacenamiento	Alimentos	Almacenamiento típico	Envasado al vacío
Congelado	Carne	6 meses	15-20 meses
	Pescado, Mariscos	6 meses	10-12 meses
	Fruta seca, Granos de café	6-9 meses	18-24 meses
Refrigerado	Carne	2-3 días	12-13 días
	Pescado, Mariscos	2-3 días	6-8 días
	Carne cocinada	2-3 días	10-14 días
	Huevos	2-3 días	30-50 días
	Verduras / Vegetales	2-3 días	7-10 días
Seco / Despensa	Pan	1-2 días	6-8 días
	Galletas	4-6 meses	12 meses
	Pasta / Fideos	5-6 meses	12 meses
	Arroz	5-6 meses	12 meses
	Harina	4-5 meses	12 meses
	Crackers / Galletas saladas	3-4 meses	12 meses
	Café (en grano o molido)	2-3 meses	12 meses
	Té	5-6 meses	12 meses

Disfrute de su nueva máquina V513 & V553 .

¡Gracias por su compra!

Manuale Utente

Confezionatrice Sottovuoto a Campana
V513 & V553



WEVAC TECHNOLOGY CO., LIMITED

service@wevactech.com

wevactech.com

Sommario

Informazioni Importanti sulla Sicurezza 79
Linee Guida per l'Uso del Prodotto 80
Componenti del Prodotto 81
Caratteristiche e Opzioni 82
Istruzioni Operative 84
Manutenzione 89
Risoluzione dei problemi 90
Codici di errore 92
Technische Daten 92
Nozioni di Base sul Confezionamento Sottovuoto 93

Informazioni Importanti sulla Sicurezza

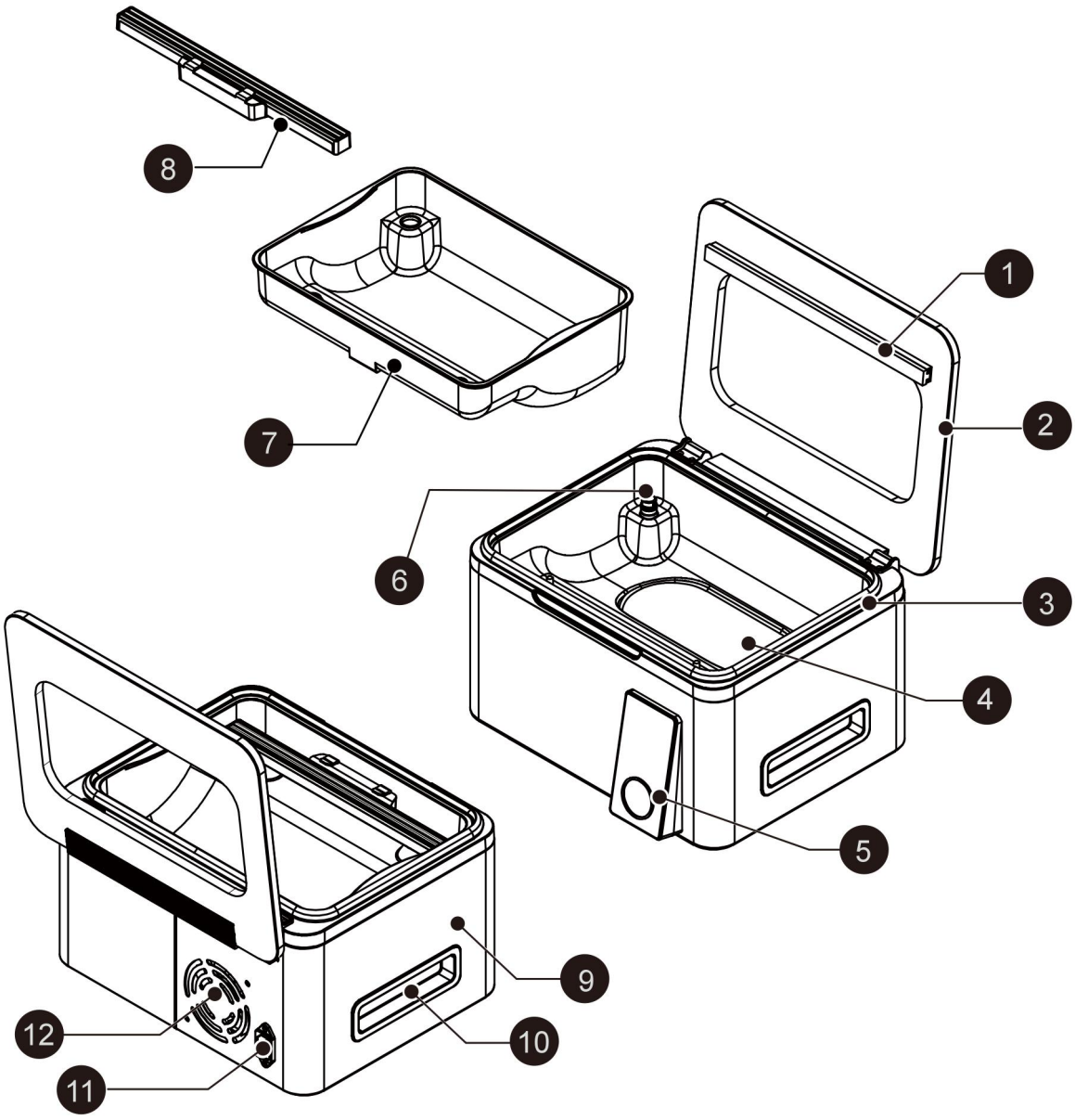
Prima di utilizzare la macchina, leggere attentamente tutte le istruzioni e seguire le precauzioni riportate di seguito:

1. Collegare l'apparecchio solo a una presa di corrente adeguatamente messa a terra. Non utilizzare prolunghe o cavi modificati.
2. Per scollegare l'apparecchio, afferrare sempre la spina direttamente dalla presa a muro; non tirare mai il cavo di alimentazione.
3. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo è danneggiato. Non immergere mai l'apparecchio o il cavo in acqua.
4. Questo apparecchio non è un giocattolo. I bambini e le persone con ridotte capacità fisiche o mentali devono utilizzarlo solo sotto supervisione.
5. ATTENZIONE: Non inserire mai barattoli Mason Jar sigillati all'interno della camera per il vuoto. La pressione negativa potrebbe far esplodere il vetro. Utilizzare sempre il tubo esterno fornito.
6. Non urtare o appoggiare oggetti pesanti sul coperchio. Mantenere la macchina in posizione verticale durante il trasporto.
7. Durante il funzionamento, non toccare il coperchio, la camera o la barra saldata per evitare scottature o lesioni.
8. Mantenere una distanza minima di 10 cm dalle pareti per garantire la ventilazione.
9. Non utilizzare vicino a gas infiammabili o fonti di calore come stufe o lavastoviglie.
10. Il rivenditore non è responsabile per danni derivanti da un uso improprio o dalla mancata osservanza del manuale.
11. Non smaltire tra i rifiuti domestici; seguire le normative locali per i rifiuti elettronici.
12. In caso di danni alla macchina derivanti da un uso improprio o dalla mancata osservanza delle istruzioni contenute in questo manuale, il rivenditore o il fornitore non saranno responsabili per il servizio di garanzia.
13. Non smaltire questo prodotto insieme ai rifiuti domestici. Si prega di riciclarlo o smaltirlo in conformità con tutte le normative vigenti sui rifiuti elettronici della propria regione.
14. Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso interno.

Linee Guida per l'Uso del Prodotto

1. Questa macchina è compatibile sia con sacchetti lisci che con sacchetti goffrati (testurizzati). I sacchetti lisci sono più economici e offrono prestazioni paragonabili ai sacchetti goffrati.
2. Per oggetti con punte o bordi taglienti, avvolgere gli angoli con materiali morbidi come fogli resistenti alle forature o carta assorbente per evitare di forare il sacchetto sottovuoto.
3. I sacchetti sottovuoto possono essere utilizzati per il riscaldamento tradizionale o nel microonde. In tal caso, è necessario praticare preventivamente un piccolo foro di sfiato in un angolo del sacchetto.
4. I sacchetti utilizzati per la sola conservazione possono essere riutilizzati. Tuttavia, i sacchetti usati per il riscaldamento o nel microonde devono essere utilizzati una sola volta. Non è consigliato il riutilizzo di sacchetti che hanno contenuto pesce crudo o cibi oleosi.
5. Quando si posiziona il sacchetto all'interno della camera, assicurarsi che l'apertura sia piatta sulla barra saldata e che il lato inferiore del sacchetto sia inserito sotto il fermaglio (bag clamp). Ciò garantisce un corretto flusso d'aria durante la creazione del vuoto.
6. Lasciare almeno 5 cm (2 pollici) di spazio tra l'apertura del sacchetto e il cibo per evitare che i liquidi fuoriescano e contaminino la sigillatura durante il processo.
7. Sotto vuoto, il punto di ebollizione dei liquidi diminuisce significativamente. Le zuppe calde possono bollire vigorosamente e fuoriuscire dal sacchetto. Raffreddare sempre i liquidi o le salse calde a temperatura ambiente o inferiore prima di procedere al sottovuoto. Se appaiono grandi bolle durante il processo (effetto ebollizione), si tratta di un fenomeno fisico normale: premere immediatamente i pulsanti "Stop" e "Seal" per interrompere il vuoto e sigillare il sacchetto, prevenendo la fuoriuscita.
8. Quando si confezionano liquidi, salse o cibi che ne contengono, evitare di bagnare l'apertura del sacchetto. Si consiglia di asciugare l'apertura del sacchetto dopo il riempimento per garantire una sigillatura perfetta.
9. I cibi morbidi, ad alta umidità o che devono mantenere la propria forma ottengono i migliori risultati se congelati prima del confezionamento sottovuoto.
10. Non inserire oggetti più alti del bordo inferiore della guarnizione di tenuta nella camera del vuoto, poiché ciò potrebbe danneggiare la macchina.
11. Non appoggiare oggetti pesanti sul coperchio del vuoto per evitare danni.
12. Durante il funzionamento, non urtare né forzare l'apertura del coperchio.
13. La barra saldata è un componente di precisione; maneggiarla con cura. Eventuali cadute potrebbero danneggiarla.
14. Risciacquare solo la barra saldata. Non immergere completamente la barra durante la pulizia.

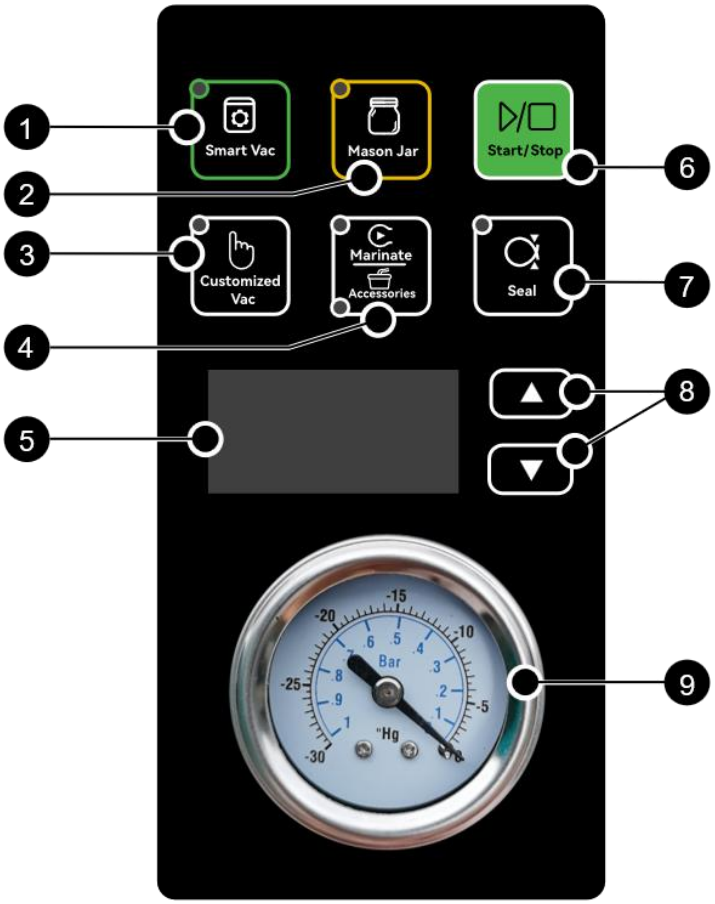
Componenti del Prodotto



1	Molla da Sigillo	7	Vassoio per alimenti
2	Coperchio	8	Barra di sigillatura e clip per sacchetto
3	Gomma da Sigillo della Camera	9	Corpo macchina
4	Camera	10	Maniglia di trasporto
5	Pannello di Controllo	11	Presa elettrica
6	Porta per vuoto	12	Presa d'aria

Caratteristiche e Opzioni

Pannello di Controllo:



1. **Pulsante Smart Vac**

- Modalità di vuoto intelligente innovativa. In questa modalità, la macchina imposta automaticamente il tempo di vuoto senza necessità di regolazioni manuali.
- È la modalità predefinita all'accensione.

2. **Pulsante: Barattolo (Mason Jar)**

- Sottovuoto barattoli. Utilizzando il tubo per il vuoto, questa modalità consente di sigillare perfettamente sottovuoto barattoli di varie dimensioni.

3. **Pulsante Customized Vac**

- Modalità di vuoto personalizzata per impostare manualmente il tempo di vuoto.

4. **Pulsante Marinate / Accessories**

- Abilita la marinatura sottovuoto all'interno della camera o la sigillatura di accessori esterni (barattoli, contenitori, bottiglie) tramite il tubo.

5. **Display Digitale**

Il display digitale fornisce le seguenti informazioni:

- Visualizza la modalità della funzione selezionata, inclusa la modalità Smart Vac “AU”, la modalità Accessori “ACC”, ecc.
- Mostra il tempo impostato o il tempo trascorso durante l'operazione.
- Visualizza i codici di errore della macchina.

6. Pulsante Start / Stop

- Avvia o interrompe la funzione selezionata.

7. Pulsante Seal

- Modalità di sigillatura. Premere per sigillare immediatamente un sacchetto.
- Premere in combinazione con i tasti “▲ / ▼” per regolare il tempo di sigillatura (0–9 secondi).

8. Pulsante ▲ / ▼

- Utilizzare i pulsanti “▲” o “▼” per aumentare o diminuire il tempo di sigillatura, regolare il tempo di vuoto nella modalità personalizzata (Customized Vac) o impostare la durata nella modalità di marinatura (Marinate). Tenere premuto per regolare i valori rapidamente.
- Modalità vuoto personalizzato:
  - Modello V513: 5–60 secondi;
  - Modello V553: 5–80 secondi
- Modalità marinatura: da 6 a 60 minuti.
- Tempo di sigillatura: da 0 a 9 secondi.

9. Manometro (Pressure Gauge)

- Visualizza in tempo reale la pressione del vuoto durante il processo.

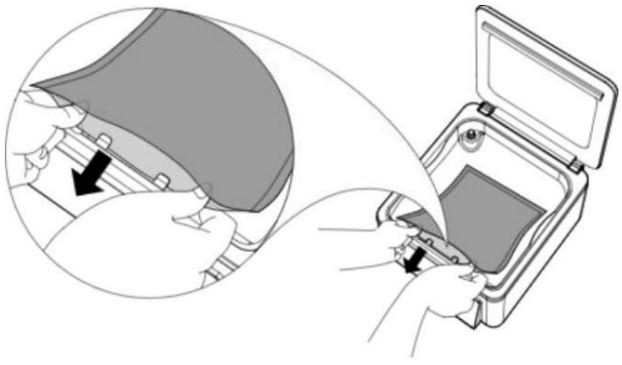
Istruzioni Operative

Informazioni Generali

- Per garantire prestazioni di sigillatura ottimali, si consiglia di attendere 20 secondi tra una sigillatura e l'altra.
- In caso di mancanza di corrente, se il coperchio non può essere aperto, la macchina rilascerà automaticamente la pressione una volta ripristinata l'alimentazione, permettendone l'apertura.
- Quando si utilizzano barattoli sottovuoto, barattoli Mason Jar o altre modalità che richiedono il tubo esterno, mantenere il coperchio aperto prima di iniziare l'operazione.
- Quando si utilizzano le modalità Smart Vac, Customized Vac, Marinate o la sola sigillatura (Seal), chiudere il coperchio prima di iniziare. Se si preme il pulsante Start/Stop con il coperchio aperto, verrà emesso un segnale acustico; in tal caso, chiudere il coperchio prima di procedere.

Prima di Iniziare

- Collegare il cavo di alimentazione alla presa laterale della macchina e alla presa a muro.
- La macchina emetterà un segnale acustico, il pannello di controllo si illuminerà e il display mostrerà "AU". La macchina è ora in modalità standby.
- Scegliere un sacchetto sottovuoto della dimensione appropriata e inserire gli alimenti.
- Lasciare almeno 5 cm (2 pollici) di spazio tra gli alimenti e l'apertura del sacchetto.



- Posizionare il sacchetto piatto sulla barra saldata e inserire il bordo inferiore sotto il fermaglio (bag clamp).

Confezionamento Sottovuoto

- **Modalità Smart Vac**

Questa modalità regola automaticamente il tempo di vuoto in base al volume del cibo.

5) Posizionare correttamente il sacchetto nella camera.
6) Chiudere il coperchio e premere Start/Stop.
7) Per interrompere il vuoto e sigillare immediatamente, premere il pulsante Seal.

- **Regolazione Pressione Smart Vac**

Questa modalità è basata su un livello di pressione preimpostato, ma è possibile personalizzarlo.

(7) In modalità standby, premere il pulsante Smart Vac (il display mostrerà "0").
(8) Tenere premuto il pulsante Smart Vac per 3 secondi per accedere alla regolazione del tempo.
(9) Per aumentare la pressione del vuoto: premere il pulsante ▲ per aumentare il tempo.
(10) Per diminuire la pressione (operazione più rapida): premere il pulsante ▼ per ridurre il tempo.
(11) Intervallo di regolazione: da -20 secondi a +20 secondi.
(12) Premere Smart Vac o Stop per salvare ed uscire. Se non viene eseguita alcuna operazione per 5 secondi, la macchina esce automaticamente salvando le impostazioni.

- **Modalità Customized Vac (Vuoto Personalizzato)**

Se la modalità Smart Vac non soddisfa le tue esigenze specifiche, puoi utilizzare la modalità Customized Vac per regolare manualmente il tempo di vuoto.

4) Premi il pulsante Customized Vac.
5) Utilizza i pulsanti ▲ / ▼ per regolare il tempo di vuoto.
6) Chiudi il coperchio e premi il pulsante Start / Stop per avviare il processo di messa sottovuoto e sigillatura.

Sealing Bags (Sigillatura dei sacchetti)

L'opzione Seal consente di creare sacchetti partendo dai rotoli o semplicemente di sigillare oggetti senza creare il vuoto. Il tempo di sigillatura predefinito è di 4 secondi.

- **Operazione di sola sigillatura (Seal-Only)**

5) Inserire l'alimento nel sacchetto e posizionarlo nella camera con il lato inferiore inserito sotto i fermagli (bag clamps).
6) Selezionare la modalità Seal premendo il relativo pulsante. Il display mostrerà il tempo di sigillatura attuale.

7) Se necessario, utilizzare i pulsanti ▲ / ▼ per regolare il tempo di sigillatura. Il tempo impostato verrà applicato a tutte le operazioni (Smart Vac, Customized Vac e sola sigillatura).
8) Chiudere il coperchio e premere il pulsante Start / Stop. La macchina sigillerà il sacchetto.

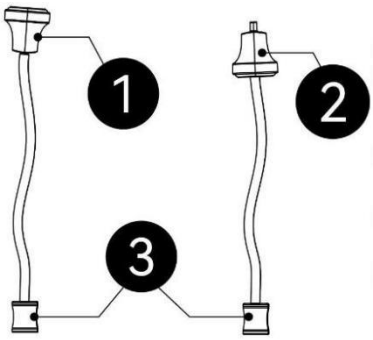
- **Creare un sacchetto da un rotolo**

6) Tagliare una lunghezza adeguata dal materiale del rotolo, lasciando almeno 5 cm (2 pollici) di spazio extra.
7) Posizionare un'estremità piatta sulla barra saldata, inserendo il lato inferiore sotto i fermagli, con il resto della lunghezza del sacchetto all'interno della camera.
8) Premere il pulsante Seal, chiudere il coperchio e premere il pulsante Start / Stop.
9) Al termine dell'operazione, la macchina emetterà tre segnali acustici.
10) Aprire il coperchio e verificare la qualità della sigillatura.

Nota: Una sigillatura corretta deve apparire trasparente. Se la sigillatura presenta macchie o è incompleta, aumentare il tempo di sigillatura; se appare bianca, lattiginosa o bruciata, ridurre il tempo.

Uso del tubo per vuoto

- Collegare l'estremità ③ del tubo alla porta del vuoto situata all'interno della camera.



- Per barattoli Mason Jar o sacchetti con valvola, utilizzare l'orientamento dell'ugello ①.
- Per contenitori o tappi, scegliere tra ① o ② in base alla dimensione della porta.

Confezionamento sottovuoto in barattoli Mason Jar

- Posizionare il coperchio piatto sulla bocca del barattolo Mason Jar senza applicare l'anello di metallo.

- Posizionare l'adattatore per barattoli Mason Jar sopra la bocca del barattolo e il relativo coperchio.
- Collegare un'estremità del tubo per vuoto alla porta del vuoto situata all'interno della camera della macchina e l'altra estremità alla porta dell'adattatore sul barattolo.
- Premere il pulsante Marinate / Accessories per selezionare la modalità Accessory (il display mostrerà "Acc").
- Premere il pulsante Start / Stop per avviare l'operazione.
- Una volta completato il processo, scollegare il tubo per vuoto e rimuovere l'adattatore dal barattolo.
- Avvitare l'anello di metallo sul barattolo Mason Jar per fissare il coperchio.

Confezionamento sottovuoto in contenitori

- Collegare un'estremità del tubo per vuoto alla porta del vuoto situata all'interno della camera della macchina.
- Assicurarsi che il contenitore sia in stato di "pronto per il vuoto". Collegare l'altra estremità del tubo al barattolo o al contenitore.
- Selezionare la modalità Accessory (il display mostrerà "Acc") e premere il pulsante Start / Stop.
- Una volta completato il processo, scollegare il tubo dal contenitore.

Istruzioni per la modalità Marinatura

- Esistono due modi per utilizzare la modalità marinatura:

  3) All'interno della camera: Inserire l'alimento in un contenitore o sacchetto aperto di altezza adeguata all'interno della camera e chiudere il coperchio della macchina.
  4) All'esterno della camera: Collegare la porta interna della camera a un contenitore esterno tramite il tubo per vuoto. In questo caso, mantenere il coperchio della macchina aperto.

- Premere il pulsante Marinate / Accessories per selezionare la modalità Marinate. Il tempo predefinito è di 18 minuti (3 cicli).
- Se necessario, utilizzare i pulsanti ▲ / ▼ per regolare il tempo di marinatura (intervallo: 6–60 minuti).
- Premere il pulsante Start / Stop. Il display mostrerà prima la pressione applicata e poi il tempo rimanente. Una volta che il tempo raggiunge lo "0", il processo è completato.

Ripristino delle impostazioni di fabbrica

- In modalità standby, premere il pulsante Smart Vac. Quando sul display compare il simbolo corrispondente, tenere premuto il pulsante ▲ per 5 secondi finché sul display non appare la scritta "rSt" (Reset). La macchina è stata ripristinata correttamente alle impostazioni di fabbrica.

Sospensione automatica (Auto Sleep)

- Se non viene eseguita alcuna operazione per 30 minuti, la macchina entrerà automaticamente in modalità di sospensione.
- Tutti gli indicatori si spegneranno e il display mostrerà la scritta "OFF".
- Premere un pulsante qualsiasi per riattivare la macchina dalla modalità di sospensione.

Manutenzione

Pulizia generale

4. Scollegare sempre l'apparecchio dalla fonte di alimentazione prima di pulirlo o di eseguire qualsiasi manutenzione.
5. Non utilizzare detergenti abrasivi o spugnette metalliche, poiché possono graffiare la superficie.
6. Pulire con un panno morbido inumidito, una spugna o carta assorbente. Se necessario, è possibile utilizzare un sapone per piatti delicato.

Pulizia del vassoio per alimenti rimovibile

5. Risciacquare o immergere il vassoio in acqua. Per macchie ostinate, utilizzare un detergente delicato con un panno.
6. Si consiglia di utilizzare un detergente a pH neutro.
7. Non utilizzare spazzole a setole dure per evitare danni.
8. Il vassoio non è lavabile in lavastoviglie.

Pulizia della barra saldata

Dopo l'uso, la barra saldata sarà calda. Attendere almeno 5 minuti affinché si raffreddi prima di pulirla per evitare scottature.

5. La barra saldata può essere lavata con acqua, ma non è lavabile in lavastoviglie.
6. Pulire la barra saldata sciacquandola sotto l'acqua corrente o strofinandola con un panno morbido. Non utilizzare spazzole dure, poiché potrebbero danneggiare il nastro ad alta temperatura. Un nastro danneggiato può compromettere il funzionamento della barra.
7. Se necessario, utilizzare un detergente a pH neutro e risciacquare bene.
8. Dopo la pulizia, asciugare la superficie della barra con un panno morbido. Assicurarsi che i due fori sul fondo non siano ostruiti dopo la pulizia.

> **Nota: Se la barra saldata è visibilmente danneggiata o il nastro ad alta temperatura è compromesso, le prestazioni di sigillatura potrebbero risentirne. Se necessario, sostituire la barra saldata con una nuova.**

Risoluzione dei problemi

La confezionatrice sottovuoto è progettata per un funzionamento affidabile e a lungo termine in condizioni di utilizzo normale. Tuttavia, occasionalmente potrebbero insorgere dei problemi. Si prega di consultare le sezioni seguenti per suggerimenti comuni sulla risoluzione dei problemi e per la spiegazione dei codici di errore.

Non funziona

3. Assicurarsi che l'unità sia collegata correttamente alla presa di corrente.
4. Ispezionare il cavo di alimentazione per eventuali danni.

Non crea il vuoto o non sigilla

6. Il tempo di vuoto o di sigillatura potrebbe essere troppo breve. Aumentare il tempo e riprovare.
7. Verificare che il sacchetto sia posizionato correttamente nella camera:

    - Assicurarsi di utilizzare correttamente il fermaglio (bag clamp).
    - Verificare che l'apertura del sacchetto sia pulita, asciutta e senza pieghe.

8. Controllare la guarnizione della camera per verificare eventuali spostamenti, deformazioni, installazioni errate o contaminazioni.
9. Verificare se la guarnizione superiore (seal pad) è installata correttamente o se è danneggiata.
10. Ispezionare il sacchetto sottovuoto per individuare eventuali perdite. Se viene rilevata una perdita, sostituire il sacchetto con uno nuovo.

Impossibilità di aprire il coperchio dopo un'interruzione di corrente

3. Una volta ripristinata l'alimentazione, il coperchio potrà essere aperto normalmente.
4. Se l'alimentazione non può essere ripristinata per un lungo periodo, richiedere l'intervento di un tecnico qualificato per scollegare il tubo dal manometro del vuoto al fine di aprire il coperchio.

Il sacchetto non mantiene il vuoto

5. Se il sacchetto perde il vuoto dopo la sigillatura, l'integrità del sigillo potrebbe essere stata compromessa da pieghe, umidità, residui di cibo o oggetti appuntiti. Rimuovere la sigillatura esistente, pulire e asciugare l'apertura del sacchetto, rimuovere eventuali oggetti taglienti e ripetere il processo di confezionamento sottovuoto.
6. In presenza di liquidi nell'area di sigillatura o se l'alimento ha un alto contenuto di umidità, asciugare prima l'apertura del sacchetto. Per risultati ottimali, congelare l'alimento prima di procedere al confezionamento sottovuoto.

7. Se il sacchetto è danneggiato o presenta microfori, sostituirlo con un nuovo sacchetto sottovuoto prima di sigillare nuovamente.
8. Se la temperatura di sigillatura è insufficiente (sigillatura incompleta) o eccessiva (sigillo fuso o bruciato), tagliare l'area interessata, aumentare o diminuire il tempo di sigillatura in modo appropriato e ripetere il processo di sottovuoto e sigillatura.

Codici di errore

Codice	Causa	Soluzione
E01	La macchina non ha raggiunto il livello di vuoto preimpostato entro 10 secondi.	9. Premere il pulsante Stop per uscire. 10. Verificare che la guarnizione della camera sia pulita, priva di polvere e installata correttamente. 11. Assicurarsi che la guarnizione superiore (seal pad) sia in posizione corretta. 12. Verificare che il sacchetto sia posizionato correttamente e non presenti fori.
E02	Il coperchio non è stato chiuso completamente o correttamente all'avvio del ciclo di sigillatura.	1. Premere il pulsante Stop per uscire. 2. Assicurarsi che il coperchio sia completamente chiuso e bloccato. 3. Premere nuovamente il pulsante Start / Stop per riavviare l'operazione.

Technische Daten

Modello	V513
Tensione di alimentazione	220-240V~ 50Hz
Potenza nominale	430W
Pressione massima del vuoto	-999 mbar
Portata della pompa	85 L / min
Larghezza massima di sigillatura	296 mm
Larghezza del filo sigillante	2×2.5 mm
Dimensioni esterne	353×320×215 mm

Modello	V553
Tensione di alimentazione	220-240V~ 50Hz
Potenza nominale	430W
Pressione massima del vuoto	-999 mbar
Portata della pompa	85 L / min
Larghezza massima di sigillatura	296 mm
Larghezza del filo sigillante	2×2.5 mm
Dimensioni esterne	353×422×215 mm

Nozioni di Base sul Confezionamento Sottovuoto

Il confezionamento sottovuoto prolunga la durata di conservazione degli alimenti rimuovendo la maggior parte dell'aria dai contenitori sigillati, impedendo l'ingresso di aria fresca e riducendo l'ossidazione. Ciò aiuta a preservare il sapore e la qualità generale del cibo. Inoltre, inibisce la crescita di microrganismi aerobici che, in determinate condizioni, possono causare i seguenti problemi:

Muffa: La muffa non può crescere in un ambiente a basso contenuto di ossigeno, pertanto il confezionamento sottovuoto può eliminarla efficacemente.

Lievito: Il lievito causa la fermentazione, identificabile dall'odore e dal gusto. Richiede acqua, zucchero e temperature moderate per crescere, e può sopravvivere con o senza aria. La refrigerazione rallenta la crescita dei lieviti, mentre il congelamento la arresta completamente.

Batteri: I batteri causano odori sgradevoli, alterazione del colore e/o consistenze molli o viscide. In condizioni adeguate, il *Clostridium botulinum* (il batterio che causa il botulismo) può crescere in assenza di aria e non può essere rilevato dall'odore o dal gusto. Sebbene sia estremamente raro, il botulismo può essere molto pericoloso.

Come per qualsiasi altro metodo di conservazione, è importante ispezionare il cibo per verificare eventuali segni di deterioramento prima di consumarlo.

Per conservare gli alimenti in modo sicuro, è fondamentale mantenere temperature basse. La crescita dei microrganismi può essere significativamente rallentata a temperature di 4°C (39°F) o inferiori. Per la conservazione a lungo termine, congelare sempre gli alimenti deperibili che sono stati confezionati sottovuoto. È importante notare che il confezionamento sottovuoto non può invertire il deterioramento del cibo; può solo rallentare i cambiamenti qualitativi. La durata del tempo in cui il cibo manterrà il suo sapore, aspetto e consistenza ottimali dipende dalla freschezza e dalle condizioni del cibo al momento del confezionamento.

Nota: Il confezionamento sottovuoto non sostituisce la refrigerazione o il congelamento. Qualsiasi alimento deperibile che richiede refrigerazione deve comunque essere refrigerato o congelato dopo essere stato sigillato sottovuoto.

Linee Guida per la Conservazione

Le verdure devono essere sbollentate prima del confezionamento sottovuoto. La sbollentatura (blanching) arresta l'attività enzimatica. Dopo la sbollentatura, immergere le

verdure in acqua fredda. Prima di sigillare sottovuoto, asciugare accuratamente le verdure con carta da cucina.

Le verdure crocifere (come broccoli, cavoletti di Bruxelles, cavolo, cavolfiore, cavolo riccio e ravanelli) rilasciano naturalmente gas durante la conservazione. Pertanto, dopo il confezionamento sottovuoto, si raccomanda di conservarle esclusivamente in frigorifero.

Non tutti gli alimenti sono adatti al sottovuoto!

Non mettere mai sottovuoto aglio, funghi freschi o altri miceti.

In un ambiente povero di ossigeno, questi alimenti possono favorire la crescita di microrganismi nocivi e comportare gravi rischi per la salute se consumati.

Riferimento per la conservazione dei cibi sottovuoto

Metodo di conservazione	Alimento	Conservazione Tipica	Con Sottovuoto
Congelatore	Carne	6 mesi	15-20 mesi
	Pesce, Frutti di mare	6 mesi	10-12 mesi
	Frutta secca, Caffè in grani	6-9 mesi	18-24 mesi
Frigorifero	Carne fresca	2-3 giorni	12-13 giorni
	Pesce, Frutti di mare	2-3 giorni	6-8 giorni
	Carne cotta	2-3 giorni	10-14 giorni
	Uova	2-3 giorni	30-50 giorni
	Verdure	2-3 giorni	7-10 giorni
Dispensa (Secco)	Pane	1-2 giorni	6-8 giorni
	Biscotti	4-6 mesi	12 mesi
	Pasta / Riso / Farina	5-6 mesi	12 mesi
	Tè	5-6 mesi	12 mesi

Grazie per aver acquistato la confezionatrice sottovuoto a campana V513 & V553.

Ti auguriamo di trarre il massimo vantaggio dal tuo nuovo apparecchio!

Gebruikershandleiding

V513 & V553 Kamer-vacumeermachine



WEVAC TECHNOLOGY CO., LIMITED

service@wevactech.com

wevactech.com

Inhoudsopgave

Belangrijke veiligheidsinformatie 97
Richtlijnen voor productgebruik 98
Productonderdelen 99
Functies en opties 100
Bedieningsinstructies 102
Onderhoud 106
Probleemoplossing 107
Foutcodes 108
Technische specificaties 109
Basisprincipes van vacuümverpakken 105

Belangrijke veiligheidsinformatie

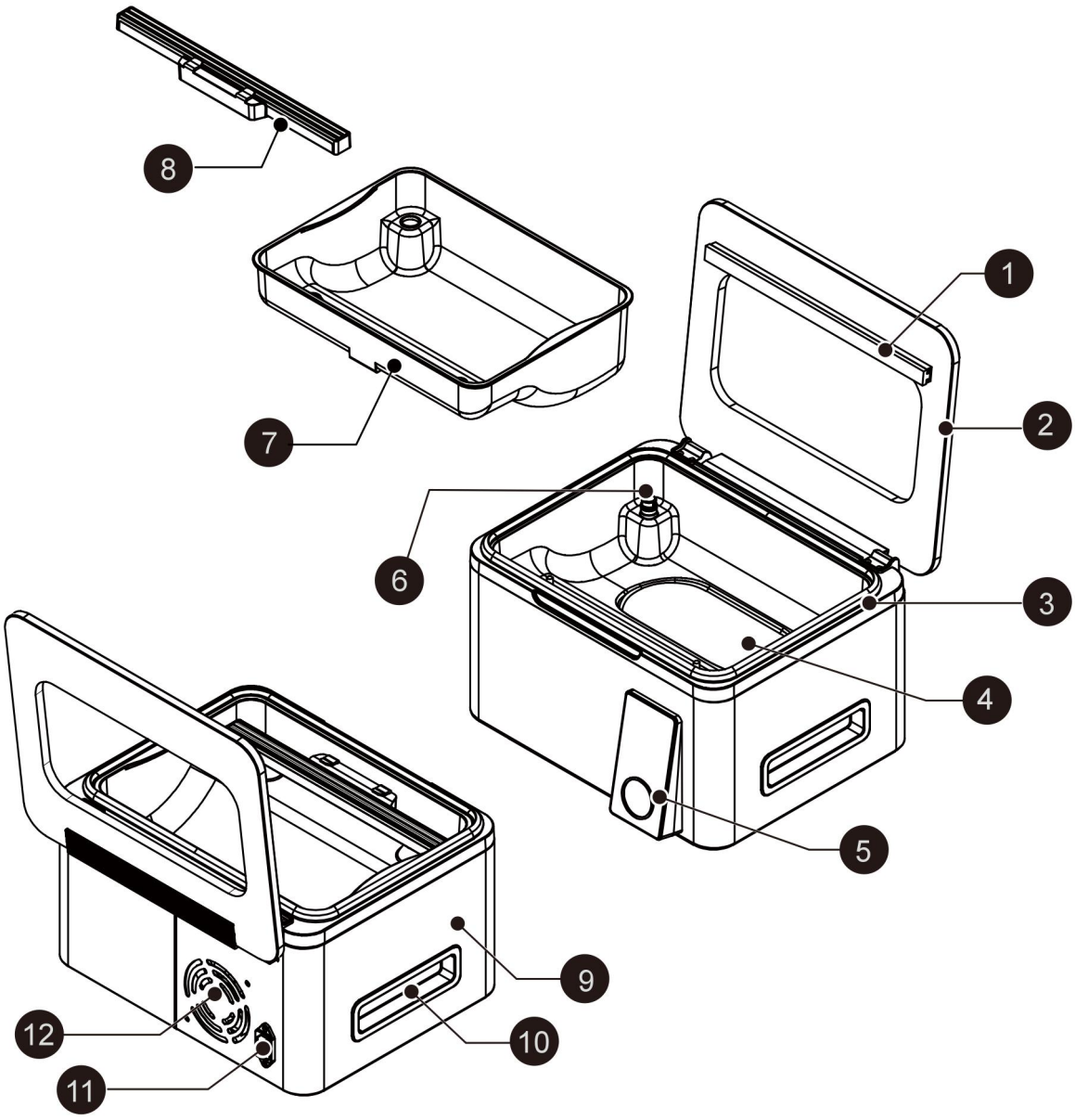
Lees voor gebruik van deze machine alle instructies in deze handleiding zorgvuldig door en volg altijd de onderstaande veiligheidsmaatregelen op.

1. Sluit het apparaat alleen aan op een correct geaard stopcontact. Gebruik geen verlengsnoeren of aangepaste stroomkabels.
2. Haal de stekker altijd direct uit het stopcontact om het apparaat los te koppelen. Trek niet aan het netsnoer.
3. Gebruik het apparaat niet als het netsnoer beschadigd is.
4. Dompel het apparaat of het netsnoer nooit onder in water.
5. Dit apparaat is geen speelgoed. Kinderen en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens mogen dit product alleen gebruiken onder toezicht en met de juiste begeleiding om de veiligheid te waarborgen.
6. Plaats nooit verzegelde Mason Jars in de vacuümkamer om te vacumeren. De negatieve druk in de kamer kan glazen potten doen barsten. Gebruik altijd de meegeleverde vacuümslang en Mason Jar-adapter en sluit deze aan op de externe vacuümpoort.
7. Sla niet op het vacuümdeksel en plaats er geen zware voorwerpen op. Vermijd schokken of druk die het deksel kunnen beschadigen.
8. Houd de machine rechtop tijdens verplaatsing of transport. Kantelen kan schade veroorzaken.
9. Raak tijdens gebruik het vacuümdeksel, de vacuümkamer of de sealbalk niet aan om letsel, brandwonden of schade aan het apparaat te voorkomen.
10. Houd een minimale afstand van 10 cm (4 inch) tussen het apparaat en muren of andere objecten voor een goede ventilatie en warmteafvoer.
11. Gebruik het apparaat niet in omgevingen met brandbare of explosieve gassen. Houd het apparaat uit de buurt van warmtebronnen of stoomgenererende apparatuur, zoals stoomkokers, vaatwassers of fornuizen.
12. Als de machine beschadigd is door onjuist gebruik of het niet opvolgen van de instructies in deze handleiding, is de dealer of leverancier niet verantwoordelijk voor garantieservice.
13. Gooi dit product niet weg bij het huishoudelijk afval. Recycle het of gooi het weg in overeenstemming met de geldende regelgeving voor elektronisch afval in uw regio.
14. Dit product is uitsluitend bedoeld voor gebruik binnenshuis.

Richtlijnen voor productgebruik

15. Deze machine is compatibel met zowel gladde zakken als zakken met structuur. Gladde zakken zijn kosteneffectiever en bieden vergelijkbare prestaties.
16. Voor items met scherpe punten of randen: wikkel de hoeken in met zacht materiaal, zoals lekbestendige vellen of keukenpapier, om doorboring van de vacuümzak te voorkomen.
17. Vacuümzakken kunnen worden gebruikt voor opwarmen of magnetrongebruik. Er moet vooraf een klein ventilatiegat in de hoek van de zak worden geknipt.
18. Vacuümzakken gebruikt voor opslag kunnen worden hergebruikt. Zakken gebruikt voor opwarmen of de magnetron mogen echter slechts eenmaal worden gebruikt. Zakken die rauwe vis of vette voedingsmiddelen hebben bevat, worden niet aanbevolen voor hergebruik.
19. Zorg er bij het plaatsen van de zak in de kamer voor dat de opening plat over de sealbalk ligt en dat de onderkant van de zak onder de zakklem is gestoken. Dit garandeert een goede luchtstroom tijdens het vacumeren.
20. Laat ten minste 5 cm (2 inch) ruimte tussen de zakopening en het voedsel om te voorkomen dat vloeistoffen overstromen en de seal vervuilen.
21. Onder vacuüm daalt het kookpunt van vloeistoffen aanzienlijk. Hete soepen kunnen hevig gaan borrelen en uit de zak stromen. Laat hete vloeistoffen of sauzen altijd afkoelen tot kamertemperatuur of lager voordat u ze vacuüm sealt. Als er grote bellen ontstaan tijdens het vacumeren (lijkt op koken), is dit een normaal fysiek verschijnsel. Druk onmiddellijk op de knoppen "Stop" en "Seal" om het vacumeren te stoppen en de zak te sealen om overstromen te voorkomen.
22. Voorkom dat de zakopening nat wordt bij het vacumeren van vloeistoffen, sauzen of voedsel dat vloeistoffen bevat. Het wordt aanbevolen om de zakopening na het vullen droog te maken voor een goede afdichting.
23. Zacht, vochtig voedsel of voedsel dat zijn vorm moet behouden, geeft de beste resultaten als het voor het vacuüm sealen wordt ingevroren.
24. Plaats geen items in de vacuümkamer die hoger zijn dan de onderrand van de afdichtingspakking, omdat dit de machine kan beschadigen.
25. Plaats geen zware voorwerpen op het vacuümdeksel.
26. Sla tijdens gebruik niet op het vacuümdeksel en forceer het niet open.
27. De sealbalk is een precisiecomponent; ga er voorzichtig mee om. Laten vallen kan schade veroorzaken.
28. Spoel de sealbalk alleen af. Dompel de sealbalk niet onder tijdens het schoonmaken.

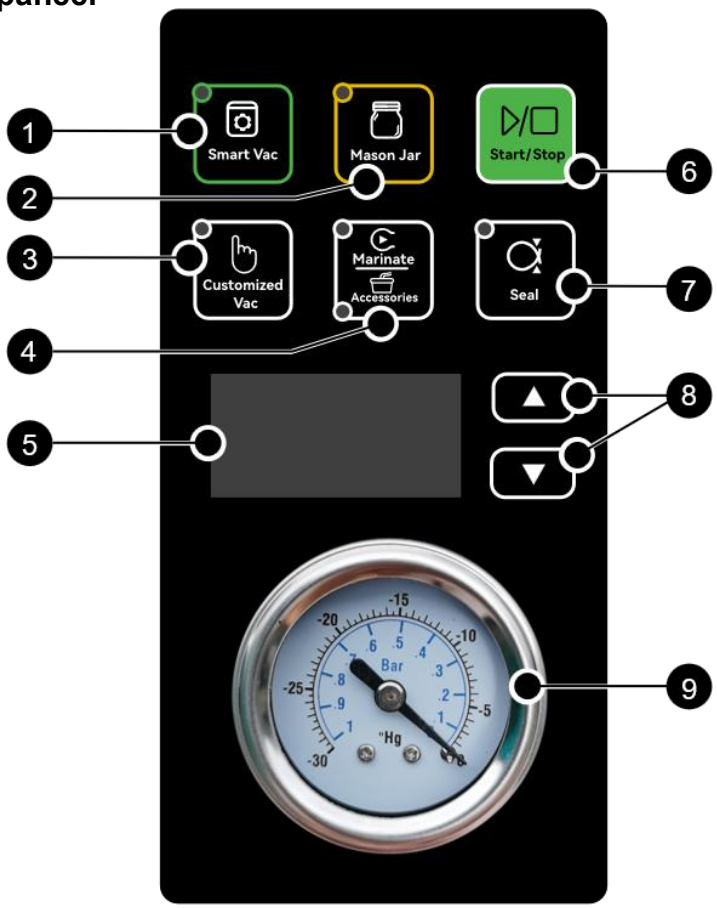
Productonderdelen



1	Afdichtingsstrip	7	Lekbakje
2	Deksel	8	Sealstrip (met zakclip)
3	Afdichtingsring	9	Behuizing
4	Vacuümkamer	10	Geïntegreerde handgreep
5	Bedieningspaneel	11	Stopcontact
6	Aansluiting voor accessoires	12	Ventilatieopening

Functies en opties

Bedieningspaneel



1. **Smart Vac-knop**

- Innovatieve intelligente vacuümmodus. De machine stelt automatisch de vacuümtijd in. Dit is de standaardmodus bij het inschakelen.

2. **Knop: Weckpot (Mason Jar)**

- Vacumeren van weckpotten. Met behulp van de vacuümslang zorgt deze modus voor een perfecte vacuümafdichting van verschillende maten weckpotten.

3. **Customized Vac-knop**

- Handmatige vacuümmodus waarbij u zelf de vacuümtijd instelt.

4. **Marinate / Accessories-knop**

- Voor het vacuüm marineren in de kamer of het sealen van externe accessoires (potten, bussen) met de slang.

5. **Digitaal display**

- Toont de actieve modus, ingestelde tijd, resterende tijd of foutcodes.

6. **Start / Stop-knop**

- Start of stopt de geselecteerde functie.

7. Seal-knop

- Voor het direct sealen van een zak (ook voor materiaal van rollen). Gebruik in combinatie met de “▲/▼”-knoppen om de sealtijd aan te passen (0–9 seconden). Instellingen worden automatisch opgeslagen.

8. ▲ / ▼ knoppen

- Voor het aanpassen van seal-, vacuüm- of marineertijd.
- Customized Vac:
  - Model V513: 5–60 seconden;
  - Model V553: 5–80 seconden
- Marinate: 6–60 minuten.
- Sealtijd: 0–9 seconden.

9. Manometer

- Toont de actuele vacuümdruk.

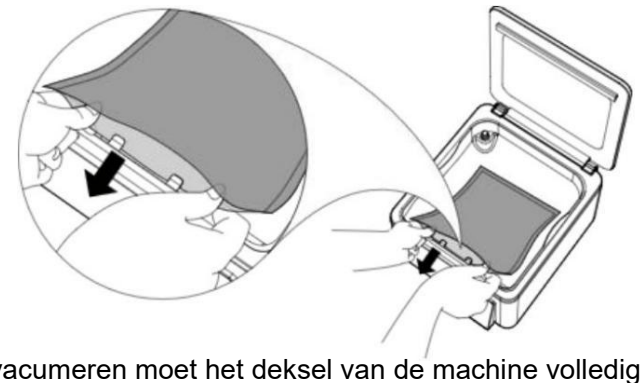
Bedieningsinstructies

Algemene informatie

- Wacht 20 seconden tussen opeenvolgende seals voor optimale prestaties.
- Bij stroomuitval wordt de druk automatisch hersteld zodra er weer stroom is, waarna het deksel open kan.
- Houd het deksel open bij gebruik van de vacuümslang (potten/bussen).
- Houd het deksel gesloten voor Smart Vac, Customized Vac, Marinate of Seal-only.

Voordat u begint

- Steek de stekker van het netsnoer in de machine en sluit deze aan op het stopcontact.
- De machine laat een "piep"-geluid horen en het digitale display toont "--", wat aangeeft dat de machine in de stand-bymodus staat.
- Houd bij het vacumeren van zakken een afstand van ten minste 5 cm (2 inch) aan tussen de opening van de zak en het voedsel.
- Steek het open uiteinde van de zak onder de zakklem en zorg ervoor dat de zakopening plat over de sealbalk ligt.



- Tijdens het vacumeren moet het deksel van de machine volledig gesloten zijn.

Vacuümzakken sealen

- **Smart Vac Mode**

  8) Stel de machine in op de "Smart Vac"-modus. Dit is de standaardinstelling wanneer de machine wordt ingeschakeld.
  9) Plaats de zak met de opening over de sealbalk en zet deze vast met de zakklem.
  10) Sluit het deksel van de machine en druk op de "Start / Stop"-knop om het proces te starten.
  11) De machine zal de zak automatisch vacuüm trekken en sealen op basis van de gedetecteerde hoeveelheid lucht. Na afloop gaat het deksel automatisch open.

- **Smart Vac Druk aanpassen**

(13) De Smart Vac-instellingen kunnen worden aangepast aan uw specifieke behoeften. Houd in de stand-bymodus de "Smart Vac"-knop 3 seconden ingedrukt.
(14) Het display toont de standaardwaarde "0". Gebruik de "▲ / ▼"-knoppen om de tijd te verlengen of te verkorten (van -20 tot +20 seconden).
(15) Door de tijd te verlengen, wordt de vacuümdruk hoger; door de tijd te verkorten, wordt de druk lager.
(16) Druk nogmaals op de "Smart Vac"-knop of de "Start / Stop"-knop om de instellingen op te slaan.

- **Customized Vac Mode**

7) Druk op de "Customized Vac"-knop. Gebruik de "▲ / ▼"-knoppen om de gewenste vacuümtijd handmatig in te stellen (tussen 5 en 80 seconden).
8) Plaats de zak met de opening over de sealbalk en zet deze vast met de zakklem.
9) Sluit het deksel van de machine en druk op de "Start / Stop"-knop.
10) Tijdens het vacumeren kunt u op elk gewenst moment op de "Seal"-knop drukken om het vacumeren onmiddellijk te stoppen en de zak direct te sealen.
11) Dit is handig voor het verpakken van vloeistoffen of fragiele producten om te voorkomen dat ze platgedrukt worden of overstromen.

Zakken sealen

De Seal-optie stelt u in staat om zakken van een rol te maken of om items te sealen zonder een vacuüm te trekken. De standaard sealtijd is 4 seconden.

- **Alleen sealen (Seal-Only)**

9) Plaats het item in de zak en leg de zak in de kamer met de onderkant onder de zakklemmen.
10) Selecteer de Seal-modus door op de "Seal"-knop te drukken.
11) Het display toont de huidige sealtijd. Gebruik de "▲ / ▼"-knoppen om de sealtijd indien gewenst aan te passen.
12) De ingestelde sealtijd is van toepassing op Smart Vac, Customized Vac en Seal-only acties.
13) Sluit het deksel, druk op de "Start / Stop"-knop en de machine zal de zak sealen.

- **Een zak maken van een rol**

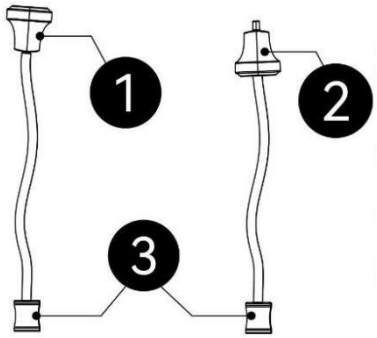
11) Snijd een geschikte lengte vacuümzakmateriaal van de rol af.
12) Zorg voor minimaal 5 cm (2 inch) extra ruimte aan de bovenkant.
13) Plaats één uiteinde van het afgesneden materiaal plat op de sealbalk met de onderkant onder de zakklemmen.

14) Houd het resterende deel van de zak in de vacuümkamer.
15) Druk op de "Seal"-knop, sluit het deksel en druk op de "Start / Stop"-knop om het sealproces te starten.
16) Wanneer de sealtijd is verstreken, piept de machine drie keer om aan te geven dat het proces klaar is.
17) Open het deksel en controleer de kwaliteit van de seal.

Let op: Een goede seal moet transparant zijn. Als de seal vlekken vertoont of onvolledig is, verhoog dan de sealtijd. Als de seal wit of melkachtig ziet of brandplekken vertoont, verlaag dan de sealtijd.

Gebruik van de vacuümslang

- Sluit slangpoort ③ aan op de vacuümpoort binnenin de vacuümkamer.



- Gebruik mondstuk-positie ① voor het vacumeren van Mason Jars met adapters of vershoudzakken met een ventiel.
- Kies mondstuk-positie ① of ② voor vacuümbussen of stoppen, afhankelijk van de grootte van de vacuümaansluiting.

Mason Jars vacuüm sealen

- Plaats de deksel op de opening van de pot zonder de metalen schroefring.
- Plaats de Mason Jar-adapter over de opening en de deksel.
- Sluit de vacuümslang aan: het ene uiteinde op de vacuümpoort in de kamer, het andere uiteinde op de Mason Jar-adapter.
- Druk op de "Marinate / Accessories"-knop om de Accessory-modus te selecteren.
- Druk op de "Start / Stop"-knop om te beginnen met het vacumeren van de Mason Jar.
- Koppel na afloop de slang los en verwijder de adapter.
- Draai de schroefring erop om de deksel vast te zetten.

Vacuümbussen vacuüm sealen

- Sluit de vacuümslang aan op de poort binnenin de kamer.
- Zorg dat de vacuümbus klaar is voor gebruik.

- Sluit de slang aan op de bus zoals beschreven in het gedeelte "Gebruik van de vacuümslang".
- Druk op de "Marinate / Accessories"-knop voor de Accessory-modus.
- Druk op de "Start / Stop"-knop om het vacumeren te starten.
- Koppel de slang los zodra het proces voltooid is.

Instructies voor de marineermodus

- Er zijn twee manieren om de marineermodus te gebruiken:

  5) Marineren binnenin de vacuümkamer: Plaats het voedsel in een bak of zak van geschikte hoogte, laat de opening vrij en sluit het vacuümdeksel.
  6) Marineren buiten de vacuümkamer: Gebruik de slang om de vacuümpoort in de kamer te verbinden met een externe vacuümbak. Houd het vacuümdeksel van de machine open.

- Druk op de "Marinate / Accessories"-knop om de Marinate-modus te kiezen.
- De standaardduur is 18 minuten (3 cycli). Gebruik de "▲ / ▼"-knoppen om de tijd/cycli aan te passen.
- Druk op de "Start / Stop"-knop. Het display toont eerst de druk en daarna de resterende tijd zodra de doeldruk is bereikt.
- Het proces is voltooid wanneer de display "0" toont.

Fabrieksinstellingen herstellen

In de stand-bymodus, druk op de "Smart Vac"-knop; het display toont “ ” . Houd de "▲"-knop 5 seconden ingedrukt tot het display "rS" toont. De machine is nu succesvol teruggezet naar de fabrieksinstellingen.

Automatische slaapstand

Als er gedurende 10 minuten geen actie wordt ondernomen, gaat de machine automatisch in de slaapstand om energie te besparen. Druk op een willekeurige knop om de machine weer te activeren.

Onderhoud

Algemene reiniging

7. Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u de machine schoonmaakt.
8. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen om de machine schoon te maken. Gebruik een zachte, vochtige doek of keukenpapier.

Reiniging van het voedselplateau

9. Het voedselplateau kan worden verwijderd om te worden gereinigd. Het kan worden afgespoeld met water of worden geweekt in een milde zeepoplossing.
10. Let op: Het voedselplateau is niet vaatwasserbestendig.

Reiniging van de sealbalk

Nach dem Gebrauch ist der Schweißbalken heiß. Warten Sie vor der Reinigung mindestens 5 Minuten, bis er abgekühlt ist, um Verbrennungen zu vermeiden.

9. Wacht na gebruik ten minste 5 minuten totdat de sealbalk volledig is afgekoeld voordat u deze reinigt.
10. De sealbalk kan worden afgespoeld met water, maar mag niet in de vaatwasser.
11. Zorg ervoor dat de twee gaten aan de onderkant van de sealbalk niet verstopt zijn na het reinigen.

Probleemoplossing

- **Het apparaat werkt niet**

Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit en of het netsnoer niet beschadigd is.

- **Kan niet vacuüm sealen**

Zorg ervoor dat de zakopening correct op de sealbalk ligt en dat het deksel volledig gesloten is. Controleer ook of de afdichtingspakking schoon en onbeschadigd is.

- **Het deksel gaat niet open na een stroomuitval**

De machine zal de druk automatisch herstellen zodra de stroom weer is ingeschakeld, waarna het deksel geopend kan worden.

- **De zak behoudt het vacuüm niet**

Controleer of de seal transparant en egaal is. Scherpe randen van voedsel kunnen de zak doorboren; wikkel deze in met keukenpapier.

Foutcodes

Foutcodes	Oorzaak	Oplossing
E01	De machine kan het ingestelde vacuümniveau niet binnen 10 seconden bereiken.	13. Controleer de afdichtingspakking: Zorg ervoor dat de pakking schoon is, niet versleten en correct op zijn plaats zit. 14. Controleer het deksel: Zorg ervoor dat het deksel tijdens het vacumeren volledig gesloten is en dat er geen lucht lekt. 15. Controleer de zak: Verifieer of de zak niet lek is of dat deze onjuist op de sealbalk is geplaatst.
E02	Foutmelding Dekselvergrendeling	1. Sluit het deksel volledig: Druk het deksel stevig aan voordat u op de "Start / Stop"-knop drukt. 2. Controleer op obstructies: Zorg ervoor dat er geen voorwerpen of zakken tussen het deksel en de behuizing zitten die het sluiten verhinderen. 3. Sensorcontrole: Als het deksel wel dicht is maar de code blijft verschijnen, controleer dan of de afdichtingspakking het contact van de sensor niet blokkeert.

Technische specificaties

Model	V513
Spanning	220-240V~ 50Hz
Vermogen	430W
Vacuümdruk	-999 mbar
Pompcapaciteit	85 L / min
Maximale sealbreedte	296 mm
Breedte van de lasnaad	2×2.5 mm
Afmetingen	353×320×215 mm

Model	V553
Spanning	220-240V~ 50Hz
Vermogen	430W
Vacuümdruk	-999 mbar
Pompcapaciteit	85 L / min
Maximale sealbreedte	296 mm
Breedte van de lasnaad	2×2.5 mm
Afmetingen	353×422×215 mm

Basisprincipes van vacuümverpakken

Vacuümverpakken verlengt de houdbaarheid van levensmiddelen door de meeste lucht uit de verzegelde verpakking te verwijderen. Dit vermindert oxidatie, wat invloed heeft op de voedingswaarde, smaak en algehele kwaliteit. Het verwijderen van lucht kan ook de groei van micro-organismen remmen, wat in bepaalde omstandigheden problemen kan veroorzaken:

Schimmels (Muffen): Schimmels kunnen niet groeien in een omgeving met een laag zuurstofgehalte; daarom kan vacuümverpakken dit proces effectief stoppen.

Gist (Gisten): Gist veroorzaakt fermentatie en kan groeien met of zonder lucht. Koeling is noodzakelijk om dit proces te vertragen.

Bacteriën: Sommige bacteriën (zoals Botulisme) kunnen groeien in een zuurstofvrije omgeving en zijn moeilijk te detecteren door geur of smaak.

BELANGRIJK: Vacuümverpakken is GEEN vervanging voor koelen of invriezen.

Aanvullende richtlijnen voor voedselveiligheid

Blancheer groenten: Voor het vacuümverpakken van groenten moeten ze eerst worden geblancheerd (kort koken en dan in ijswater leggen). Droog de groenten daarna grondig af met keukenpapier. Kruisbloemige groenten: Groenten zoals broccoli, spruitjes, kool, bloemkool en radijs laten tijdens de opslag van nature gassen los. Bewaar deze na het vacumeren daarom altijd in de koelkast.

Niet geschikt voor vacuüm

Verpak nooit knoflook, verse champignons of andere schimmels vacuüm. In een zuurstofarme omgeving kunnen deze de groei van schadelijke micro-organismen bevorderen, wat ernstige gezondheidsrisico's met zich meebrengt.

Vacuüm opslagreferentie voor levensmiddelen

Lagerung	Lebensmittel	Typische Lagerung	Im Vakuum
Diepvries	Vlees	6 maanden	15-20 maanden
	Vis, Zeevruchten	6 maanden	10-12 maanden
	Gedroogd fruit, Koffiebonen	6-9 maanden	18-24 maanden
Gekoeld	Voedsel	2-3 dagen	12-13 dagen

	Gekookt vlees	2-3 dagen	6-8 dagen
	Eieren	2-3 dagen	10-14 dagen
	Groenten	2-3 dagen	30-50 dagen
	Brood	2-3 dagen	7-10 dagen
Droge opslag	Brood	1 - 2 dagen	6 - 8 dagen
	Cookies	4 - 6 maanden	12 maanden
	Noodles	5 - 6 maanden	12 maanden
	Rijst	5 - 6 maanden	12 maanden
	Meel	4 - 5 maanden	12 maanden
	Crackers	3 - 4 maanden	12 maanden
	Coffee	2 - 3 maanden	12 maanden
	Tea	5 - 6 maanden	12 maanden
	Melkpoeder	1 - 2 maanden	12 maanden

Bedankt voor uw aankoop van de V513 & V553 Kammer-Vakuumiergerät.

Veel plezier met uw nieuwe machine!