

## INHALTSVERZEICHNIS

Lieferumfang	2
Auf einen Blick	2
Symbole	2
Signalwörter	2
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3
Sicherheitshinweise	3
Sicherheitseinrichtungen	5
Funktionen	5
Benutzung	6
Was du beachten solltest	8
Reinigung und Aufbewahrung	8
Problembeseitigung	8
Gewährleistung und Haftungsbeschränkungen	10
Entsorgung	10
Technische Daten	10

---

### Liebe Kundin, lieber Kunde,

wir freuen uns, dass du dich für das **N8WERK Vakuumiergerät** entschieden hast und wünschen dir viel Freude damit.

Solltest du Fragen zum Gerät sowie zu Ersatz- / Zubehörteilen haben, kontaktiere den Kundenservice über unsere Website: **n8werk.com**

### Informationen zur Gebrauchsanleitung

Lies vor dem ersten Gebrauch des Gerätes diese Gebrauchsanleitung sorgfältig durch und bewahre sie für spätere Fragen und weitere Nutzer auf. Sie ist ein Bestandteil des Gerätes. Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Gebrauchsanleitung nicht beachtet werden.

## LIEFERUMFANG

(Bild A)

- 1 Vakuumiergerät 1 x
- 2 Folienschneider 1 x
- 3 Vakuumierfolie, zuschneidbar (20 x 600 cm) 1 x
- 4 Vakuumschlauch mit zwei Aufsätzen 1 x
  - o Sticker 30 x
  - o Gebrauchsanleitung 1 x

Den Lieferumfang auf Vollständigkeit und die Bestandteile auf Transportschäden überprüfen. Bei Schäden nicht verwenden, sondern den Kundenservice kontaktieren.

Eventuelle Folien, Aufkleber oder Transportschutz vom Gerät abnehmen.

**Niemals das Typenschild und eventuelle Warnhinweise entfernen!**



Der Vakuumschlauch kann für Vakuumierboxen verwendet werden. Diese sind nicht im Lieferumfang enthalten.

Legendennummern werden folgendermaßen dargestellt: **(1)**

## AUF EINEN BLICK

(Bild B)

- 5 Schaumstoffleiste
- 6 Dichtung
- 7 Magnetische Rückseite
- 8 Öffnung für Vakuumschlauch
- 9 Entriegelungstasten
- 10 Versiegelungsstreifen
- 11 Vakuum-Kanal
- 12 Verriegelungen

**Bedienfeld (Bild C)**

- 13 **Vacuum** - Vakuumieren
- 14 **Pressure** - Druck
  - Normal* (fast alle Lebensmittel)
  - Soft* (weiche Lebensmittel)
- 15 **Food** - Lebensmittel
  - Dry* (trockene Lebensmittel)
  - Moist* (feuchte Lebensmittel)
- 16 **Seal** - Versiegeln
- 17 **Vac Seal / Cancel** - Vakuumieren und Versiegeln

Tastenbeschriftungen werden folgendermaßen dargestellt: **Vacuum**

## SYMBOLS



Gefahrenzeichen: Diese Symbole zeigen mögliche Gefahren an.



Die dazugehörigen Sicherheitshinweise aufmerksam lesen und befolgen.



Ergänzende Informationen



Gebrauchsanleitung vor Benutzung lesen!



Wechselstrom



Für Lebensmittel geeignet.



Schutzklasse II

## SIGNALWÖRTER

Signalwörter bezeichnen Gefährdungen bei Nichtbeachtung der dazugehörigen Hinweise.

**GEFAHR** – hohes Risiko, hat schwere Verletzung oder Tod zur Folge

**WARNUNG** – mittleres Risiko, kann schwere Verletzung oder Tod zur Folge haben

**VORSICHT** – niedriges Risiko, kann geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben

**HINWEIS** – kann Risiko von Sachschäden zur Folge haben

## BESTIMMUNGSGEMÄSSER GEBRAUCH

- Das Gerät ist zum Vakuumieren von Lebensmitteln oder Gegenständen geeignet.
- Die mitgelieferte Folie ist **nicht** für flüssige Lebensmittel geeignet.
- Die mitgelieferte Folie ist für heiße Lebensmittel geeignet.
- Die mitgelieferte Folie ist zur Verwendung im Gefrierschrank geeignet.
- Die mitgelieferte Folie ist für die Mikrowelle und den Sous-Vide-Garer geeignet:
  - Mikrowelle bis zu 70 °C
  - Sous-Vide-Garer bis zu 100 °C und für max. 8 Stunden
- Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch geeignet, nicht für eine gewerbliche oder haushaltsähnliche Nutzung z. B. in Hotels, Frühstückspensionen, Büros, Mitarbeiterküchen o. Ä.
- Nur für den angegebenen Zweck und wie in der Gebrauchsanleitung beschrieben nutzen. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig.

## SICHERHEITSHINWEISE



**WARNUNG: Alle Sicherheitshinweise, Anweisungen, Bedienungen und technischen Daten, mit denen dieses Gerät versehen ist, beachten.** Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und / oder Verletzungen verursachen.

- Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und / oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- **Kinder** dürfen **nicht** mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht durch **Kinder** durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- **Kinder** jünger als 8 Jahre und Tiere sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Reinigen stets vom Netz zu trennen.



- Keine Veränderungen am Gerät vornehmen. Die Anschlussleitung nicht selbst austauschen. Wenn das Gerät oder die Anschlussleitung beschädigt sind, müssen diese durch den Hersteller, Kundenservice oder einen autorisierten Fachhändler ersetzt bzw. repariert werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Unbedingt die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“ beachten.



### GEFAHR – STROMSCHLAG-GEFAHR

- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden und lagern.
- Das Gerät und die Anschlussleitung niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen und sicherstellen, dass diese nicht ins Wasser fallen oder nass werden können.
- Sollte das Gerät ins Wasser fallen während es an das Stromnetz angeschlossen ist, sofort den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. **Erst danach** das Gerät aus dem Wasser herausholen. Niemals versuchen, es aus dem Wasser zu ziehen, während es an das Stromnetz angeschlossen ist! Vor erneuter Inbetriebnahme in einer Fachwerkstatt überprüfen lassen.
- Das Gerät niemals mit feuchten Händen berühren, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.



### WARNUNG – BRANDGEFAHR

- Das Gerät nicht zusammen mit anderen Verbrauchern (mit hoher Wattleistung) an eine Mehrfachsteckdose anschließen, um eine Überlastung und ggf. einen Kurzschluss (Brand) zu vermeiden.
- Das Gerät nicht in Verbindung mit Verlängerungskabeln nutzen.
- Das Gerät nicht in der Nähe von brennbarem Material betreiben. Keine

brennbaren Materialien (z. B. Pappe, Papier, Holz, Kunststoff) in oder auf das Gerät legen.

- Nur geeignete Vakuumierfolie verwenden!
- Das Gerät während des Betriebes nicht abdecken.



### WARNUNG – VERLETZUNGS-GEFAHR

- Kinder und Tiere vom Verpackungsmaterial, der Vakuumierfolie und verschluckbaren Kleinteilen fernhalten. Es besteht Erstickungsgefahr!
- Nicht kurz nach der Verwendung auf den Versiegelungsstreifen fassen. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Darauf achten, dass die Anschlussleitung keine Stolpergefahr darstellt. Die Anschlussleitung darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern.

### HINWEIS – RISIKO VON MATERIAL-UND SACHSCHÄDEN

- Das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, wenn während des Betriebes ein Fehler auftritt oder vor einem Gewitter. Beim Herausziehen aus der Steckdose immer am Netzstecker und nie am Netzkabel ziehen!
- Das Gerät niemals an der Anschlussleitung ziehen oder tragen.



- Die Anschlussleitung so verlegen, dass sie nicht gequetscht oder geknickt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.
- Das Gerät vor Wärmequellen, offenem Feuer, Minustemperaturen, lang anhaltender Feuchtigkeit und Stößen schützen.
- Die Vakuumierfolie von spitzen und scharfen Gegenständen fernhalten.
- Niemals schwere Gegenstände auf das Gerät oder die Anschlussleitung stellen.
- Nur Original-Zubehörteile des Herstellers verwenden, um die Funktionsweise des Gerätes nicht zu beeinträchtigen und eventuelle Schäden zu verhindern.

## SICHERHEITSEINRICHTUNGEN

Wird das Gerät mehrfach hintereinander verwendet, schaltet sich nach 15 Durchgängen automatisch ein Sicherheitschutz ein. Dieser verhindert, dass der Versiegelungstreifen (10) überhitzt, was die Folie zum Schmelzen bringen bzw. eine korrekte Schweißnaht nicht mehr möglich machen könnte.

Die Kontrollleuchten **Vac Seal / Cancel** (17) und/oder **Seal** (16) blinken und das Gerät kühlt für 2 Minuten ab. So lange kann das Gerät nicht erneut gestartet werden.

## FUNKTIONEN

Über das Bedienfeld können alle Einstellungen per Knopfdruck vorgenommen werden. Die jeweiligen Kontrollleuchten zeigen den ausgewählten Modus sowie den Betrieb an.

### VACUUM

Über die Taste **Vacuum** (Vakuumieren) (13) wird der Vakuumierungsprozess gestartet.

### PRESSURE

Über die Taste **Pressure** (Druck) (14) kann die Vakuumleistung des Gerätes individuell eingestellt werden:

*Normal* geeignet für fast alle Lebensmittel und Gegenstände (ca. 0,6 Bar)

*Soft* (sanft) geeignet für weiche Lebensmittel, wie z. B. weiches Obst, Gemüse, oder andere weiche Gegenstände (ca. 0,3 Bar)

Die Voreinstellung ist *Normal*.

### FOOD

Über die Taste **Food** (Lebensmittel) (15) kann eingestellt werden, ob trockene oder feuchte Lebensmittel eingeschweißt werden.

*Dry* (trocken) geeignet für trockene Lebensmittel und Gegenstände (ca. 18 Sekunden)

*Moist* (feucht) geeignet für feuchte/nasse Lebensmittel, wie z. B. ölhaltige oder sehr wasserhaltige Lebensmittel (ca. 21 Sekunden)

Die Voreinstellung ist *Moist*.

## SEAL

Über die Taste **Seal** (Versiegeln) (16) wird der Versiegelungstreifen (10) aktiviert, um

- eine Bodenversiegelung zu erzeugen, wenn Beutel aus der Vakuumierfolie gemacht werden.
- eine Versiegelung an z. B. Chips-Tüten, Kaffeetüten etc. zu erzeugen, um Lebensmittel luftdicht zu verschließen.

## VAC SEAL / CANCEL

Über die Taste **Vac Seal / Cancel** (Vakuumieren und Versiegeln / Abbrechen) (17) wird der Vakuumvorgang gestartet und anschließend der Versiegelungstreifen (10) aktiviert. Das Gerät schaltet sich automatisch nach Beendigung des Vorgangs ab.

Über die Taste kann der Vorgang zusätzlich jederzeit abgebrochen werden.

## BENUTZUNG

### Beachten!

- Während des Vakuumvorgangs können kleine Mengen an Flüssigkeiten, Krümeln oder Lebensmittelpartikeln in den Vakuum-Kanal gezogen werden. Diesen nach jedem Gebrauch reinigen.
- Wegen der Gefahr von anaeroben Bakterien sollten frische Pilze, Zwiebeln, Knoblauch und Weichkäse niemals vakuumverpackt werden.
- Alle Gemüsesorten (einschließlich Brokkoli, Rosenkohl, Kohl, Blumenkohl, Grünkohl, Rüben) geben von Natur aus Gase ab und lassen den vakuumierten Beutel nach ein paar Tagen aufquellen. Gemüse sollte daher vorgefroren und nach dem Vakuumieren im Kühlschrank aufbewahrt werden.
- Beim Vakuumieren von Lebensmitteln oder Gegenständen mit scharfen Ecken und Kanten, diese vorher in wei-

ches Polstermaterial einwickeln, damit die Folie nicht zerstoßen wird.

- Immer 5 – 7 cm Platz zwischen dem offenen Ende der Folie und dem Inhalt lassen, um eine Überfüllung zu vermeiden und zu verhindern, dass die Folie aus dem Vakuum-Kanal rutscht.

1. Das Gerät auf die Küchenzeile oder eine andere geeignete Arbeitsfläche stellen. Für ausreichend Freiraum zu allen Seiten sorgen (mind. 20 cm zu den Seiten und 50 cm nach oben).
2. Die Anschlussleitung vollständig auseinanderwickeln und den Netzstecker an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose anschließen. Die Netzspannung muss mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmen. Die Steckdose muss gut zugänglich sein, damit die Netzverbindung schnell getrennt werden kann. Die Kontrollleuchten von **Pressure** (14) und **Food** (15) leuchten.

## FOLIENSCHNEIDER VERWENDEN (Bild D1+D2)

Damit der Folienschneider (2) fest und stabil sitzt und damit ein sicheres Schneiden garantiert ist, wird er an der magnetischen Rückseite (7) des Vakuumierers befestigt.



Der Abschneider funktioniert nur von links nach rechts, den Abschneider vor dem Gebrauch nach links schieben.

1. Etwas von der Vakuumierfolie (3) abrollen und zwischen Folienschneider und Vakuumierer stecken.
2. Den Folienschneider auf die beiden Rastnasen auf der Rückseite des Vakuumierers aufsetzen und nach oben drücken.

3. Die gewünschte Länge der Folie ausziehen (dabei den Folienschneider festhalten).
4. Die Folie mit einer Hand festhalten und mit der anderen Hand den Abschneider in Pfeilrichtung führen.

## BODENVERSIEGELUNG MACHEN (Bild E)

1. Den Deckel öffnen, indem die beiden Entriegelungstasten (9) gedrückt werden.
2. Ein Ende der Vakuumierfolie (3) über den Versiegelungsstreifen (10) legen.
3. Den Deckel schließen und herunterdrücken, bis beide Verriegelungen (12) hörbar eingerastet sind.
4. Die Taste **Seal** (16) drücken. Die Kontrollleuchte leuchtet auf und das Gerät beginnt mit dem Versiegeln. Wenn die Kontrollleuchte erlischt, ist die Folie verschweißt.
5. Die Entriegelungstasten drücken und den so entstandenen Beutel herausnehmen. Dieser kann nun zum Vakuumieren von Lebensmitteln verwendet werden.

## LEBENSMITTEL VAKUUMIEREN (Bild F)

1. Die Lebensmittel in den Beutel einfüllen. Genügend Platz zur Öffnung lassen.
2. Den Deckel öffnen, indem die beiden Entriegelungstasten (9) gedrückt werden.
3. Das offene Ende des Beutels in den Vakuum-Kanal (11) legen. Darauf achten, dass der Beutel möglichst flach liegt.
4. Den Deckel schließen und herunterdrücken, bis beide Verriegelungen (12) hörbar eingerastet sind.
5. Die Taste **Vac Seal / Cancel** (17) drücken. Die Kontrollleuchte leuchtet und das Gerät führt den gesamten Vorgang

(Vakuumieren und Versiegeln) automatisch durch.

Wenn die Kontrollleuchte erlischt, die Entriegelungstasten drücken und den Beutel herausnehmen.



Die Folie ist alle? Kein Problem – über unseren Kundenservice oder die Website [n8werk.com](http://n8werk.com) kannst du weitere Rollen bestellen (Artikelnummer 02813).

## VAKUUMIEREN MIT EINEM VAKUUMIERBEHÄLTER

Der Vakuumierer muss für diesen Vorgang geschlossen sein.

1. Die Lebensmittel in einen Vakuumierbehälter (nicht im Lieferumfang enthalten) einfüllen. Genügend Platz zum oberen Rand (mind. 3 cm) lassen.
2. Den Deckel des Vakuumierbehälters aufsetzen und schließen.
3. Das Ende des Vakuumschlauches (4) mit Steck-Aufsatz in die Öffnung für den Vakuumschlauch (8) stecken.
4. Das Ende des Vakuumschlauches mit Saug-Aufsatz in das Vakuumventil am Deckel des Behälters stecken.
5. Die Taste **Vacuum** (13) drücken, um den Vakuumiervorgang zu starten. Der Vakuumiervorgang stoppt automatisch. Die Luft wurde aus dem Behälter entfernt und der Deckel kann nicht mehr geöffnet werden. Um das Vakuum im Behälter zu lösen, einfach das Vakuumventil vorsichtig anheben.

## WAS DU BEACHTEN SOLLTEST

### Beachten!

- Die Vakuumverpackung ist **KEIN** Ersatz für die Konservierung und kann den Verderb von Lebensmitteln nicht umkehren. Es kann aber die Qualitätsveränderung verlangsamen.
  - Vakuumverpacken ist **KEIN** Ersatz für Kühlen oder Einfrieren. Alle verderblichen Lebensmittel, die gekühlt werden müssen, müssen auch nach dem Vakuumieren gekühlt oder eingefroren werden.
- 
- Der Vakuumverpackungsprozess verlängert die Lebensdauer von Lebensmitteln, indem die meiste Luft aus dem versiegelten Behälter oder dem Beutel entfernt wird. Dadurch wird die Oxidation reduziert, die Nährwert, Geschmack und Gesamtqualität beeinträchtigt.
  - Das Entfernen von Luft kann zudem auch das Wachstum von Mikroorganismen hemmen, die unter bestimmten Bedingungen Probleme verursachen können. Hier sind aber weitere Faktoren zu beachten, da einige auch ohne Luft (Hefe, anaerobe Bakterien) weiter wachsen können.
  - Um Lebensmittel so sicher wie möglich aufzubewahren, ist die Temperatur entscheidend: mindestens 4°C (40°F) oder darunter, besser ist es jedoch, die Lebensmittel einzufrieren bei -17 °C (0 °F).
  - Für eine langfristige Lagerung sollten vakuumverpackte, verderbliche Lebensmittel immer eingefroren und nach dem Auftauen im Kühlschrank aufbewahrt werden.



Das Vakuumieren schützt auch Nicht-Lebensmittel vor Oxidation, Korrosion und Feuchtigkeit – ideal für eine Notfallausrüstung beim Camping, Wandern, auf dem Segelboot usw..



## REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

### Beachten!

- Zum Reinigen keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungspads verwenden. Diese können die Oberflächen beschädigen.
- 
- Das Gerät vom Stromnetz trennen.
  - Bei Bedarf mit einem feuchten Tuch abwischen.
  - Das Gerät arbeitsbereit halten und regelmäßig auf Beschädigungen prüfen.
  - Das Gerät für Kinder und Tiere unzugänglich an einem trockenen, sauberen, frostfreien Ort aufbewahren, der vor direktem Sonnenlicht geschützt ist.

## PROBLEMBEHEBUNG

Lässt sich mit den nachfolgenden Schritten das Problem nicht lösen, den Kundenservice kontaktieren.



**Nicht versuchen, ein elektrisches Gerät selbst zu reparieren!**

**Das Gerät lässt sich nicht einschalten. Die Kontrollleuchten im Bedienfeld leuchten nicht.**

Der Netzstecker steckt nicht richtig in der Steckdose.

- ▶ Den Sitz des Netzsteckers korrigieren.

Die Steckdose ist defekt.

- ▶ Eine andere Steckdose probieren.

Es ist keine Netzspannung vorhanden.

- ▶ Die Sicherung des Netzanschlusses überprüfen.

**Das Gerät schaltet sich nach wenigen Sekunden ab.**

Es kann kein Vakuum gebildet werden.

- ▶ Den Beutel richtig in den Vakuumkanal (**11**) einlegen bzw. den Vaku-





umschlauch (4) richtig in die Öffnung für den Vakuumschlauch (8) und das Vakuuerventil am Deckel des Behälters stecken.

### Das Gerät schaltet sich nicht automatisch ab.

Der Deckel wurde nicht korrekt geschlossen.

- ▶ Immer darauf achten, dass der Deckel geschlossen ist. Die Verriegelungen (12) müssen hörbar einrasten.

Der Beutel hat irgendwo ein Loch, so dass kein Vakuum gebildet werden kann.

- ▶ Den Beutel auf Löcher überprüfen und / oder einen anderen Beutel verwenden.

Es sind zu große Falten im Beutel, sodass die Luft nicht richtig rausgesogen werden kann.

- ▶ Den Beutel so glatt wie möglich ziehen.

Die Dichtung oder Schaumstoffleiste (5, 6) sitzen nicht richtig.

- ▶ Den Sitz überprüfen.

Der Vakuumschlauch (4) sitzt noch in der Öffnung für den Vakuumschlauch (8).

- ▶ Den Vakuumschlauch entfernen.

### Der Beutel lässt sich nicht richtig schließen.

Der Beutel ist zu voll.

- ▶ Den Beutel nicht überfüllen und immer ausreichend Platz zum Rand lassen.

Es sind Speisereste im Bereich des Versiegelungstreifens (10).

- ▶ Speisereste entfernen und ggf. die Dichtung, Schaumstoffleiste (5, 6) säubern.

Es sind zu große Falten im Beutel.

- ▶ Den Beutel so glatt wie möglich ziehen.

### Der Beutel ist scheinbar nicht dicht verschlossen, er hat Luft gezogen.

Mögliche Falten in der Versiegelung.

- ▶ Den Beutel so glatt wie möglich ziehen und erneut versiegeln.

Es sind Speisereste im Bereich der Versiegelung, sodass Luft eintreten konnte.

- ▶ Die Versiegelung lösen, Speisereste entfernen, den Beutel so glatt wie möglich ziehen und erneut versiegeln.

Scharfe Kanten haben ein Loch in den Beutel gestochen.

- ▶ Einen neuen Beutel verwenden und scharfe Kanten mit weichem Polstermaterial umwickeln.

Gärung oder die Bildung von natürlichen Gasen im Inneren der Lebensmittel kann stattgefunden haben.

- ▶ Die Lebensmittel könnten verdorben sein und sollten nicht mehr verzehrt werden. Lebensmittel und Beutel entsorgen.

### Der Beutel schmilzt beim Versiegeln.

Der Versiegelungstreifen (10) ist zu heiß geworden.

- ▶ Zwischen den Vorgängen sollte das Gerät mindestens 20 Sekunden abkühlen können.

Die Folie ist nicht geeignet.

- ▶ Nur Folie oder Beutel verwenden, die für das Vakuumieren und Versiegeln geeignet sind.

## GEWÄHRLEISTUNG UND HAFTUNGS- BESCHRÄNKUNGEN

Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß.

Wir übernehmen keine Haftung bei Schäden oder Folgeschäden bei:

- Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung
- unsachgemäßer oder ungeeigneter Behandlung
- nicht sachgemäß durchgeführten Reparaturen
- unerlaubten Veränderungen
- Verwendung von fremden Teilen bzw. Ersatzteilen
- Verwendung von ungeeigneten Ergänzungs- oder Zubehörteilen

## ENTSORGUNG



Das Verpackungsmaterial umweltgerecht entsorgen und der Wertstoffsammlung zuführen.



Dieses Gerät unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE). Dieses Gerät nicht als normalen Hausmüll, sondern umweltgerecht über einen behördlich zugelassenen Entsorgungsbetrieb entsorgen.

## TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer:	02811
Modellnummer:	V7
Stromversorgung:	220 – 240 V ~ 50 / 60 Hz
Leistung:	max. 130 W
Schutzklasse:	II
ID Gebrauchsanleitung:	Z 02811 M N8W V1 0321 uh



Alle Rechte vorbehalten.

## LIST OF CONTENTS

Items Supplied	12
At A Glance	12
Symbols	12
Signal Words	12
Intended Use	13
Safety Notices	13
Safety Devices	15
Functions	15
Use	15
What You Should Note	17
Cleaning and Storage	18
Troubleshooting	18
Warranty and Limitations of Liability	19
Disposal	19
Technical Data	19

---

### Dear Customer,

We are delighted that you have chosen the **N8WERK vacuum packing device** and hope you have a lot of fun with it.

If you have any questions about the device and about spare parts/accessories, contact the customer service department via our website: **n8werk.com**

### Information About the Operating Instructions

Before using the device for the first time, please read through these operating instructions carefully and keep them for future reference and other users. They form an integral part of the device. The manufacturer and importer do not accept any liability if the information in these operating instructions is not complied with.

## ITEMS SUPPLIED

### (Picture A)

- 1 Vacuum packing device 1 x
- 2 Film cutter 1 x
- 3 Vacuum film, can be cut to size (20 x 600 cm) 1 x
- 4 Vacuum tube with two attachments 1 x
  - o Stickers 30 x
  - o Operating instructions 1 x

Check the items supplied for completeness and the components for transport damage. If you find any damage, do not use the device but contact our customer service department.

Remove any possible films, stickers or transport protection from the device.

**Never remove the rating plate and any possible warnings!**



The vacuum tube can be used for vacuum boxes. These are not supplied with the device.

Key numbers are shown as follows: **(1)**

## AT A GLANCE

### (Picture B)

- 5 Foam strip
- 6 Seal
- 7 Magnetic back
- 8 Opening for vacuum tube
- 9 Release buttons
- 10 Sealing strip
- 11 Vacuum channel
- 12 Locking catches

### Control Panel (Picture C)

#### 13 Vacuum

#### 14 Pressure

*Normal* (almost all food)

*Soft* (soft food)

#### 15 Food

*Dry*

*Moist*

#### 16 Seal

#### 17 Vac Seal / Cancel

Button labels are shown as follows: **Vacuum**

## SYMBOLS



**Danger symbols:** These symbols indicate possible dangers. Read the associated safety notices carefully and follow them.



**Supplementary information**



**Read the operating instructions before use!**



**Alternating current**



**Suitable for use with food.**



**Protection class II**

## SIGNAL WORDS

Signal words indicate hazards if the associated notices are not followed.

**DANGER** – high risk, results in serious injury or death

**WARNING** – medium risk, may result in serious injury or death

**CAUTION** – low risk, may result in minor or moderate injury

**NOTICE** – may result in risk of damage to material

## INTENDED USE

- The device is suitable for vacuum packing food or objects.
- The film which is supplied is **not** suitable for liquid foodstuffs.
- The film which is supplied is suitable for hot food.
- The film which is supplied is suitable for use in the fridge.
- The film which is supplied is suitable for use in a microwave or sous-vide cooker:
  - Microwave up to 70°C
  - Sous-vide cooker up to 100°C and for max. 8 hours
- The device is for personal use only and is not intended for commercial or domestic-like applications, e.g. in hotels, bed and breakfasts, offices, staff kitchens or similar places.
- Use the device only for the specified purpose and as described in the operating instructions. Any other use is deemed to be improper.

## SAFETY NOTICES



**WARNING: Note all safety notices, instructions, illustrations and technical data provided with this device.**

Failure to follow the safety notices and instructions may result in electric shock, fire and / or injuries.

- This device may be used by **children** aged 8 and over and by people with reduced physical, sensory or mental abilities or a lack of experience and/or knowledge if they are supervised or have received instruction on how to use the device safely and have understood the dangers resulting from failure to comply with the relevant safety precautions.
- **Children** must **not** play with the device.
- Cleaning and **user maintenance** must not be carried out by **children**, unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- **Children** younger than 8 years of age and animals must be kept away from the device and the connecting cable.
- The device must always be disconnected from the mains power when left unattended and before cleaning it.
- Do not make any modifications to the device. Do not replace the connecting cable yourself. If the device or the connecting

cable are damaged, they must be replaced or repaired by the manufacturer, customer service department or an authorised distributor in order to avoid any hazards.

- It is essential to follow the instructions in the “Cleaning and Storage” chapter.



### **DANGER – DANGER OF ELECTRIC SHOCK**

- Use and store the device only in closed rooms.
- Never immerse the device and the connecting cable in water or other liquids and ensure that they cannot fall into water or become wet.
- If the device falls into water while it is connected to the mains power, pull the mains plug out of the plug socket immediately. **Only after this** should you retrieve the device from the water. Never attempt to pull it out of the water while it is connected to the mains power! Have it checked in a specialist workshop before using it again.
- Never touch the device with wet hands when it is connected to the mains power.



### **WARNING – DANGER OF FIRE**

- Do not connect the device along with other consumers (with a high wattage) to a multiple socket in order to prevent overloading and a possible short circuit (fire).
- Do not use the device in conjunction with extension cables.
- Do not operate the device in the vicinity of combustible material. Do not place any combustible materials (e.g. cardboard, paper, wood, plastic) in or on the device.
- Only use suitable vacuum film!
- Do not cover the device during operation.



### **WARNING – DANGER OF INJURY**

- Keep children and animals away from the packaging material, vacuum film and small parts which could be swallowed. There is a danger of suffocation!
- Do not touch the sealing strip shortly after use. There is a danger of burns!
- Make sure that the connecting cable does not present a trip hazard. The connecting cable may not hang down from the surface on which the device is placed in order to prevent the device from being pulled down.

### **NOTICE – RISK OF DAMAGE TO MATERIAL AND PROPERTY**

- Switch off the device and pull the mains plug out of the plug socket if an error occurs during operation or before a thunderstorm. When you pull the mains plug out of the plug socket, always pull on the mains plug and never the mains cable!
- Never pull or carry the device by the connecting cable.
- Lay the connecting cable in such a way that it does not become squashed or bent and does not come into contact with hot surfaces.
- Protect the device from heat sources, naked flames, sub-zero temperatures, persistent moisture and impacts.
- Keep the vacuum film away from sharp and pointed objects.

- Never place heavy objects on the device or the connecting cable.
- Use only original accessories from the manufacturer in order to guarantee that there is no interference that may prevent the device from working and to avoid possible damage.

## SAFETY DEVICES

If the device is used several times in succession, safety protection automatically kicks in after 15 times. This prevents the sealing strip (10) from overheating, which might cause the film to melt or make it impossible to produce a correct weld seam.

The **Vac Seal / Cancel** (17) and/or **Seal** (16) control lamps flash and the device cools down for 2 minutes. The device cannot be restarted for this period of time.

## FUNCTIONS

All settings can be made by pressing the buttons on the control panel. The respective control lamps indicate the selected mode and operation.

### VACUUM

The vacuuming process is started via the **Vacuum** button (13).

### PRESSURE

The vacuum level of the device can be set individually via the **Pressure** button (14):

- Normal* Suitable for almost all food and objects (approx. 0.6 bar)
- Soft* Suitable for soft food, for example soft fruit, vegetables, or other soft objects (approx. 0.3 bar)

The default setting is *Normal*.

## FOOD

The **Food** button (15) can be used to define whether dry or moist food is being wrapped up.

- Dry* Suitable for dry food and objects (approx. 18 seconds)
- Moist* Suitable for moist/wet food, for example food containing oil or a lot of water (approx. 21 seconds)

The default setting is *Moist*.

## SEAL

The **Seal** button (16) is used to activate the sealing strip (10) in order

- to produce a bottom seal if bags are being made from the vacuum film.
- to produce a seal on for example crisp packets, coffee bags etc. in order to seal food airtight.

## VAC SEAL / CANCEL

The **Vac Seal / Cancel** button (17) is used to start the vacuum packing process and then activate the sealing strip (10). The device automatically switches off after the process has ended.

The process can also be cancelled at any time using this button.

## USE

### Please Note!

- During the vacuum packing process, small quantities of liquids, crumbs or food particles may be pulled into the vacuum channel. Clean it after every use.
- Due to the risk of anaerobic bacteria, fresh mushrooms, onions, garlic and soft cheese should never be vacuum packed.

- All types of vegetables (including broccoli, Brussels sprouts, cabbage, cauliflower, kale and turnips) naturally emit gases and will cause the vacuum-packed bag to swell up after a few days. Vegetables should therefore be pre-frozen and stored in the fridge after being vacuum packed.
- If you are vacuum packing food or objects with sharp corners and edges, wrap them in soft padded material beforehand so that the film is not pierced.
- Always leave 5 – 7 cm of space between the open end of the film and the contents to avoid overfilling and prevent the film from slipping out of the vacuum channel.

1. Place the device on the kitchen unit or another suitable work surface. Ensure there is sufficient clear space on all sides (at least 20 cm to the sides and 50 cm above).
2. Fully unwind the connecting cable and connect the mains plug to a properly installed plug socket. The mains voltage must match the technical data of the device.  
The plug socket must be readily accessible so that the connection to the mains can quickly be isolated.  
The control lamps for **Pressure (14)** and **Food (15)** light up.

### USING THE FILM CUTTER (Picture D1+D2)

To ensure that the film cutter (2) fits securely and stably and to guarantee reliable cutting, it is fixed on the magnetic back (7) of the vacuum packing device.



The cutter only works from left to right, so slide the cutter to the left before using it.

1. Unroll some of the vacuum film (3) and place it between the film cutter and the vacuum packing device.
2. Place the film cutter on the two locking lugs on the back of the vacuum packing device and push upwards.
3. Pull out the length of film you want (hold the film cutter firmly as you do this).
4. Hold the film firmly with one hand and use your other hand to guide the cutter in the direction of the arrow.

### MAKING THE BOTTOM SEAL (Picture E)

1. Open the lid by pressing the two release buttons (9).
2. Place one end of the vacuum film (3) over the sealing strip (10).
3. Close the lid and press it down until you hear both locking catches (12) engage.
4. Press the **Seal** button (16). The control lamp lights up and the device starts the sealing process.  
When the control lamp goes out, the film is welded.
5. Press the release buttons and take out the bag which has been produced. This can now be used for vacuum packing food.

### VACUUM PACKING FOOD (Picture F)

1. Place the food in the bag. Leave sufficient space from the opening.
2. Open the lid by pressing the two release buttons (9).
3. Place the open end of the bag in the vacuum channel (11). Make sure that the bag lies as flat as possible.
4. Close the lid and press it down until you hear both locking catches (12) engage.



5. Press the **Vac Seal / Cancel** button (17). The control lamp lights up and the device performs the whole process (vacuuming and sealing) automatically.  
When the control lamp goes out, press the release buttons and take out the bag.



Is the film all gone? No problem – you can order more rolls via our customer service department or the website [n8werk.com](http://n8werk.com) (article number 02813).

## VACUUMING WITH A VACUUM CONTAINER

The vacuum packing device must be closed for this process.

1. Place the food in a vacuum container (not supplied with the device). Leave enough space from the top edge (at least 3 cm).
2. Place the lid on the vacuum container and close it.
3. Plug the end of the vacuum tube (4) with the plug-on attachment into the opening for the vacuum tube (8).
4. Plug the end of the vacuum tube with the suction attachment into the vacuum valve on the lid of the container.
5. Press the **Vacuum** button (13) to start the vacuum process.

The vacuum process stops automatically. The air has been removed from the container and the lid can no longer be opened.  
To release the vacuum in the container, all you need to do is carefully lift up the vacuum valve.

## WHAT YOU SHOULD NOTE

### Please Note!

- Vacuum packing is **NOT** a substitute for preserving and cannot reverse food spoilage. However, it can slow down any deterioration in quality.
  - Vacuum packing is **NOT** a substitute for chilling or freezing. All perishable foodstuffs which need to be chilled must also be chilled or frozen after vacuuming.
- 
- The vacuum packing process extends the shelf life of foodstuffs by removing most of the air from the sealed container or bag. This reduces the oxidation which has an adverse effect on the nutritional value, flavour and overall quality.
  - Removing air can also inhibit the growth of micro-organisms which may cause problems under certain conditions. But you should also note other factors here because some of them can continue to grow even without air (yeast, anaerobic bacteria).
  - The temperature is crucial for storing food as safely as possible: at least 4°C (40°F) or below, but it is better to freeze the food at -17°C (0°F).
  - For long-term storage, vacuum packed, perishable foodstuffs should always be frozen and stored in the fridge after defrosting.



Vacuum packing also protects non-foodstuffs from oxidation, corrosion and moisture – ideal for emergency kit when camping, hiking, on a sailing boat etc.

## CLEANING AND STORAGE

### Please Note!

- Do not use any sharp or abrasive cleaning agents or cleaning pads to clean the device. These may damage the surfaces.
- Disconnect the device from the mains power.
- Wipe down with a damp cloth if necessary.
- Keep the device ready to operate and check it regularly for any damage.
- Store the device in a dry, clean, frost-free place that is protected from direct sunlight and cannot be accessed by children or animals.

## TROUBLESHOOTING

If the problem cannot be solved with the steps below, contact the customer service department.



**Do not attempt to repair an electrical device yourself!**

### The device cannot be switched on. The control lamps on the control panel do not light up.

The mains plug is not inserted in the plug socket correctly.

- ▶ Correct the fit of the mains plug.

The plug socket is defective.

- ▶ Try another plug socket.

There is no mains voltage.

- ▶ Check the fuse of the mains connection.

### The device switches off after a few seconds.

No vacuum can be formed.

- ▶ Insert the bag correctly into the vacuum channel (11) or plug the

vacuum tube (4) correctly into the opening for the vacuum tube (8) and the vacuum valve on the lid of the container.

### The device does not switch off automatically.

The lid was not closed correctly.

- ▶ Always make sure that the lid is closed. The locking catches (12) must engage audibly.

There is a hole somewhere in the bag which stops a vacuum from being formed.

- ▶ Check the bag for holes and / or use another bag.

There are creases in the bag which are too large to allow the air to be sucked out properly.

- ▶ Pull the bag as smooth as possible.

The seal or foam strip (5, 6) are not fitted correctly.

- ▶ Check the fit.

The vacuum tube (4) is still fitted in the opening for the vacuum tube (8).

- ▶ Remove the vacuum tube.

### The bag cannot be closed correctly.

The bag is too full.

- ▶ Do not overfill the bag and always leave sufficient space from the edge.

There are food residues in the area of the sealing strip (10).

- ▶ Remove food residues and clean the seal, foam strip (5, 6) if necessary.

There are creases in the bag which are too large.

- ▶ Pull the bag as smooth as possible.

### The bag is seemingly not sealed tight; it has air trapped in it.

Possible creases in the seal.

- ▶ Pull the bag as smooth as possible and seal again.

There are food residues in the area of the seal, which allowed air to enter.

- ▶ Release the seal, remove food residues, pull the bag as smooth as possible and seal again.

Sharp edges have pierced a hole in the bag.

- ▶ Use a new bag and wrap soft padded material around sharp edges.

Fermentation or the formation of natural gases inside the food may have taken place.

- ▶ The food could be spoiled and should no longer be consumed. Dispose of the food and bag.

### The bag melts during sealing.

The sealing strip (10) has got too hot.

- ▶ The device should be allowed to cool down for at least 20 seconds between each operation.

The film is not suitable.

- ▶ Only use film or bags which are suitable for vacuuming and sealing.

## WARRANTY AND LIMITATIONS OF LIABILITY

The warranty does not cover faults caused by incorrect handling, damage or attempted repairs. The same applies to normal wear and tear.

We do not accept any liability for damage or consequential damage resulting from:

- failure to follow the operating instructions
- improper or unsuitable handling
- repairs which are not carried out properly
- unauthorised modifications
- use of outside parts or spare parts
- use of unsuitable additional parts or accessories

## DISPOSAL



Dispose of the packaging material in an environmentally friendly manner so that it can be recycled.



This device is governed by the European Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment (WEEE). Do not dispose of this device as normal domestic waste, but rather in an environmentally friendly manner via an officially approved waste disposal company.

## TECHNICAL DATA

Article number:	02811
Model number:	V7
Power supply:	220 – 240 V ~ 50 / 60 Hz
Power:	max. 130 W
Protection class:	II
ID of operating instructions:	Z 02811 M N8W V1 0321 uh



All rights reserved.

## SOMMAIRE

Composition	21
Aperçu général	21
Symboles	21
Mentions d'avertissement	21
Utilisation conforme	22
Consignes de sécurité	22
Dispositifs de sécurité	24
Fonctions	24
Utilisation	25
Ce que vous devez respecter	27
Nettoyage et rangement	27
Résolution des problèmes	27
Garantie et restrictions de responsabilité	29
Mise au rebut	29
Caractéristiques techniques	29

---

### Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons d'avoir choisi la **machine à emballer sous vide N8WERK** et espérons qu'elle vous donnera entière satisfaction !

Pour toute question concernant cet appareil et ses pièces de rechange et accessoires, veuillez contacter le service après-vente à partir de notre site Web : **n8werk.com**

### Informations sur le mode d'emploi

Veuillez lire attentivement le présent mode d'emploi avant la première utilisation de l'appareil et le conserver précieusement pour toute question ultérieure ainsi que pour les autres utilisateurs. Il fait partie intégrante de l'appareil. Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité en cas de non-observation des instructions consignées dans le mode d'emploi.

## COMPOSITION

### (Illustration A)

- 1 Machine à emballer sous vide 1 x
- 2 Coupe-film 1 x
- 3 Film d'emballage sous vide, décou-  
pable (20 x 600 cm) 1 x
- 4 Tube à vide avec deux embouts 1 x
  - o Autocollants 30 x
  - o Mode d'emploi 1 x

S'assurer que l'ensemble livré est complet et que les composants ne présentent pas de dommages imputables au transport. En cas de dommages, ne pas utiliser l'appareil et contacter le service après-vente.

Enlever de l'appareil les éventuels films protecteurs, adhésifs et protections de transport. **Ne jamais ôter la plaque signalétique de l'appareil ni les éventuelles mises en garde apposées.**



Le tube à vide est utilisable pour la mise sous vide des boîtes. Celles-ci sont non fournies.

Les numéros de légende sont représentés de la façon suivante : (1)

## APERÇU GÉNÉRAL

### (Illustration B)

- 5 Barrette en mousse
- 6 Joint
- 7 Dos aimanté
- 8 Ouverture pour le tube à vide
- 9 Touches de déverrouillage
- 10 Bande de scellement
- 11 Canal de vide
- 12 Verrouillages

### Panneau de commande (illustration C)

- 13 **Vacuum (vide)** – mise sous vide
- 14 **Pressure (pression)** – pression
  - Normal* (normale) (pour presque toutes les denrées)
  - Soft* (douce) (pour les denrées molles)
- 15 **Food (denrées)** – denrées
  - Dry (sèches)* (denrées sèches)
  - Moist (humides)* (denrées humides)
- 16 **Seal (sceller)** – scellement des denrées
- 17 **Vac Seal / Cancel (mise sous vide et sceller / annuler)** – mise sous vide et scellement

Les désignations des touches sont représentées de la façon suivante : **Vacuum (vide)**

## SYMBOLES



Symboles de danger : ces symboles signalent des possibles dangers. Lire et observer attentivement les consignes de sécurité correspondantes.



Informations complémentaires



Consulter le mode d'emploi avant utilisation !



Courant alternatif



Pour usage alimentaire.



Classe de protection II

## MENTIONS

### D'AVERTISSEMENT

Les mentions d'avertissement désignent les risques qu'implique le non-respect des consignes correspondantes.

**DANGER** – Risque accru induisant des blessures graves, voire mortelles

**AVERTISSEMENT** – Risque moyen pouvant induire des blessures graves, voire mortelles

**ATTENTION** – Risque faible pouvant induire des blessures bénignes ou de moyenne gravité

**AVIS** – Risque de dégâts matériels

## UTILISATION CONFORME

- L'appareil sert à mettre les denrées ou les objets sous vide.
- Le film d'emballage fourni n'est **pas** approprié aux denrées liquides.
- Le film d'emballage fourni est approprié aux denrées chaudes.
- Le film d'emballage fourni est approprié à une utilisation au congélateur.
- Le film d'emballage fourni est approprié à l'utilisation au four à micro-ondes et à l'auto-cuiseur sous vide :
  - au micro-ondes jusqu'à 70 °C
  - à l'auto-cuiseur sous vide jusqu'à 100 °C et pendant max. 8 heures
- Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique. Il n'est pas approprié à un usage professionnel ou assimilé, comme par ex. dans les hôtels, les pensions avec petit-déjeuner, les bureaux, les cuisines destinées aux collaborateurs, etc.
- À utiliser uniquement dans le but indiqué et tel que stipulé dans le présent mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ



**AVERTISSEMENT : prière d'observer l'intégralité des consignes de sécurité, des instructions, des illustrations et des caractéristiques techniques dont est doté cet appareil.** Tout manquement aux consignes de sécurité et aux instructions données peut provoquer une décharge électrique, un incendie et/ou des blessures.

- Cet appareil peut être utilisé par les **enfants** à partir de 8 ans et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et/ou de connaissances lorsqu'elles sont sous surveillance ou qu'elles ont été instruites quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles ont compris les risques en découlant.
- **Les enfants** ne doivent **pas** jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et **l'entretien utilisateur** ne doivent pas être réalisés par les **enfants** sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont sous surveillance.
- Tenir l'appareil et le cordon de raccordement hors de portée des animaux et des **enfants** de moins de 8 ans.

- L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il n'est pas sous surveillance et avant d'être nettoyé.
- Ne procéder à aucune modification sur l'appareil. Ne pas remplacer le cordon de raccordement soi-même. Si l'appareil ou le cordon de raccordement sont endommagés, c'est au fabricant, au service après-vente ou à un représentant agréé qu'il revient de les remplacer ou de les réparer afin d'éviter tout danger.
- Il est essentiel d'observer les consignes données au paragraphe « Nettoyage et rangement ».



### **DANGER – RISQUE D'ÉLECTROCUTION**

- Utiliser et ranger l'appareil uniquement à l'intérieur.
- Ne jamais plonger l'appareil et le cordon de raccordement dans l'eau ou tout autre liquide et s'assurer qu'ils ne risquent pas de tomber dans l'eau ou d'être mouillés.
- Si l'appareil devait tomber à l'eau pendant qu'il est encore raccordé au secteur, retirer immédiatement la fiche de la prise. Extraire **ensuite seulement** l'appareil de l'eau ! Ne jamais essayer de l'extraire de l'eau tant qu'il est encore raccordé au réseau électrique ! Avant toute remise en service, le faire contrôler dans un atelier spécialisé.
- Ne jamais saisir l'appareil à mains humides lorsqu'il est branché sur le secteur.



### **AVERTISSEMENT – RISQUE D'INCENDIE**

- Ne pas brancher l'appareil avec d'autres consommateurs (puissants) sur une multiprise afin d'éviter toute surcharge, voire un court-circuit (incendie).
- Ne pas utiliser l'appareil avec une rallonge électrique.

- Ne pas utiliser l'appareil à proximité de matériaux inflammables. Ne pas mettre de matières inflammables (par ex. du carton, du papier, du bois ou du plastique) à l'intérieur de l'appareil, et ne pas non plus en poser dessus.
- Uniquement utiliser du film d'emballage sous vide approprié !
- Ne pas couvrir l'appareil pendant son fonctionnement.



### **AVERTISSEMENT – RISQUE DE BLESSURE**

- Ne pas laisser à la portée des enfants ou des animaux l'emballage de la machine, le film d'emballage sous vide et les pièces de petite taille susceptibles d'être ingérées. Risque de suffocation !
- Ne pas toucher la bande de scellement juste après utilisation. Risque de brûlure !
- Veiller à ce que le cordon de raccordement ne se trouve pas sur le passage de personnes, celles-ci risquant sinon de trébucher. Le cordon de raccordement ne doit pas pendre de la surface d'appui pour ne pas risquer d'entraîner l'appareil et de le faire tomber.

## AVIS – POUR ÉVITER TOUT RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS

- Arrêter l'appareil et retirer la fiche de la prise de courant si un dysfonctionnement survient en cours d'utilisation ou en cas d'orage. Pour débrancher l'appareil, toujours tirer sur la fiche, jamais sur le cordon d'alimentation !
- Ne jamais tirer ni porter l'appareil par son cordon de raccordement.
- Faire cheminer le cordon de raccordement de sorte qu'il ne soit ni pincé, ni coincé et qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
- Veiller à ce que l'appareil ne soit pas soumis à des chocs ; le maintenir éloigné de toute source de chaleur ou flamme, ne pas l'exposer à des températures négatives, ni trop longtemps à l'humidité.
- Tenir le film d'emballage sous vide éloigné de tout objet pointu ou tranchant.
- Ne jamais poser d'objets lourds sur l'appareil ou le cordon de raccordement.
- Utiliser uniquement des accessoires d'origine du fabricant pour ne pas entraver le bon fonctionnement de l'appareil et éviter tout éventuel dommage.

## DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

Si l'appareil est utilisé à répétition, une protection de sécurité s'enclenche automatiquement au bout de 15 opérations. Cela évite la surchauffe de la bande de scellement (10) qui fait fondre le film ou rend toute soudure propre impossible.

Les témoins lumineux **Vac Seal / Cancel** (mise sous vide et sceller / annuler) (17) et/ou **Seal** (sceller) (16) clignotent et

l'appareil refroidit pendant 2 minutes, durée pendant laquelle il ne peut pas être redémarré.

## FONCTIONS

Le panneau de commande permet d'opérer tous les réglages sur pression des boutons. Les témoins lumineux correspondants indiquent le mode choisi et l'état de fonctionnement.

### VACUUM (VIDE)

La touche **Vacuum** (mise sous vide) (13) lance l'opération de mise sous vide.

### PRESSURE (PRESSION)

La touche **Pressure** (pression) (14) permet de régler individuellement la puissance de l'appareil pour la mise sous vide :

<i>Normal</i> (normale)	pression convenant à presque toutes les denrées et tous les objets (env. 0,6 bar)
<i>Soft</i> (douce)	pression convenant aux denrées molles, comme par ex. les fruits et légumes mous ou d'autres objets mous (env. 0,3 bar)

Le réglage par défaut est *Normal* (normale).

### FOOD (DENRÉES)

La touche **Food** (denrées) (15) permet de paramétrer si les denrées à sceller sont sèches ou humides.

<i>Dry</i> (sèches)	pression convenant à presque toutes les denrées et tous les objets (env. 18 secondes)
<i>Moist</i> (humides)	pression convenant aux denrées humides / mouillées, comme par ex. les denrées huileuses ou très aqueuses (env. 21 secondes)

Le réglage par défaut est *Moist* (humide).



## SEAL (SCELLER)

La touche **Seal** (sceller) (16) active la bande de scellement (10) pour

- créer un fond si le film d'emballage doit être transformé en sachet.
- sceller un emballage, par ex. de chips, de café, etc. afin de conserver les denrées à l'abri de l'air.

## VAC SEAL / CANCEL (MISE SOUS VIDE ET SCELLER / ANNULER)

La touche **Vac Seal / Cancel** (mise sous vide et sceller / annuler) (17) lance l'opération de mise sous vide et active ensuite la bande de scellement (10). L'appareil s'arrête automatiquement une fois l'opération terminée.

Cette touche permet par ailleurs d'interrompre à tout moment l'opération en cours.

- Préalablement à leur mise sous vide, les denrées ou objets présentant des parties pointues ou des bords saillants doivent être enveloppés dans des matériaux de rembourrage afin que le film ne soit pas transpercé.
- Toujours laisser 5 à 7 cm de libre entre le bord ouvert du film et le contenu afin d'éviter un remplissage trop important et que le film ne glisse en dehors du canal de vide.

1. Placer l'appareil sur le plan de travail de la cuisine ou tout autre support approprié. Prévoir un dégagement suffisant tout autour (au moins 20 cm sur les côtés et 50 cm au-dessus).
2. Intégralement dérouler le cordon de raccordement et brancher la fiche sur une prise réglementaire. La tension du secteur doit correspondre aux caractéristiques techniques de l'appareil. La prise doit rester facilement accessible de sorte à pouvoir couper rapidement l'alimentation de l'appareil. Les témoins lumineux de **Pressure** (pression) (14) et **Food** (denrées) (15) s'allument.

## UTILISATION

### À observer !

- Pendant l'opération de mise sous vide, des petites quantités de liquide, de miettes ou de particules de denrées peuvent être aspirées dans le canal de vide. Nettoyer celui-ci après chaque utilisation.
- En raison du risque que représentent les bactéries anaérobies, les champignons frais, l'ail et le fromage à pâte molle ne doivent jamais être emballés sous vide.
- Toutes les sortes de légumes (dont le brocoli, le chou de Bruxelles, le chou, le chou-fleur, le chou vert, les navets) émettent des gaz qui font gonfler le sachet sous vide au bout de quelques jours. Il faut donc préalablement congeler les légumes puis les conserver au frais une fois mis sous vide.

## UTILISATION DU COUPE-FILM (illustrations D1 + D2)

Afin que le coupe-film (2) reste bien stable en place et qu'il permette une découpe en toute sécurité, celui-ci est fixé au dos aimanté (7) de l'appareil de mise sous vide.



La coupe ne fonctionne que de gauche à droite. Avant utilisation, il faut donc amener le dispositif sur la gauche.

1. Dérouler un peu du film d'emballage sous vide (3) et le glisser entre le coupe-film et l'appareil de mise sous vide.

2. Placer le coupe-film sur les deux crans d'arrêt au dos de l'appareil de mise sous vide et pousser vers le haut.
3. Étirer le film à la longueur voulue (en tenant le coupe-film).
4. Tenir le film d'une main et de l'autre main, guider le coupe-film dans le sens de la flèche.

## CRÉATION D'UN FOND PAR SCELLEMENT

(illustration E)

1. Ouvrir le couvercle en appuyant sur les deux touches de déverrouillage (9).
2. Poser une extrémité du film d'emballage sous vide (3) sur la bande de scellement (10).
3. Fermer le couvercle et le presser jusqu'à ce que les deux verrouillages (12) s'enclenchent audiblement.
4. Appuyer sur la touche **Seal** (sceller) (16). Le témoin lumineux s'allume et l'appareil commence à sceller. Lorsque le témoin lumineux s'éteint, le film est soudé.
5. Appuyer sur les touches de déverrouillage et retirer le sac formé. Celui-ci peut maintenant être utilisé pour mettre des denrées sous vide.

## MISE DE DENRÉES SOUS VIDE

(illustration F)

1. Placer les denrées dans le sac. Laisser suffisamment de place au niveau de l'ouverture.
2. Ouvrir le couvercle en appuyant sur les deux touches de déverrouillage (9).
3. Placer l'extrémité ouverte du sac dans le canal de vide (11). Veiller à ce que le sac soit le plus à plat possible.
4. Fermer le couvercle et le presser jusqu'à ce que les deux

verrouillages (12) s'enclenchent audiblement.

5. Appuyer sur la touche **Vac Seal / Cancel** (mise sous vide et sceller / annuler) (17). Le témoin lumineux s'allume et l'appareil réalise automatiquement toute l'opération (mise sous vide et scellement). Lorsque le témoin lumineux s'éteint, appuyer sur les touches de déverrouillage et enlever le sac.



Plus de film ? Pas de problème – vous pouvez commander d'autres rouleaux (réf. article 02813) en contactant notre service après-vente ou depuis le site Internet [n8werk.com](http://n8werk.com).

## MISE SOUS VIDE D'UN CONTENEUR

Pour cette opération, l'appareil de mise sous vide doit être fermé.

1. Placer les denrées dans un conteneur permettant la mise sous vide (non fourni). Laisser suffisamment de place vers le haut (3 cm au moins).
2. Poser le couvercle sur le conteneur à mettre sous vide et le fermer.
3. Insérer l'extrémité du tube à vide (4) garni d'un embout de connexion dans l'ouverture destinée au tube à vide (8).
4. Loger l'extrémité du tube à vide avec embout d'aspiration dans la valve de mise sous vide du couvercle du conteneur.
5. Appuyer sur la touche **Vacuum** (vide) (13) pour lancer la mise sous vide. L'opération de mise sous vide s'arrête automatiquement. L'air a été expulsé du conteneur et le couvercle ne peut plus s'ouvrir. Pour supprimer la dépression, il suffit de soulever délicatement la valve de mise sous vide.

## CE QUE VOUS DEVEZ RESPECTER

### À observer !

- L'emballage sous vide ne remplace **PAS** la mise en conserve et ne rend pas réversible le processus d'altération des denrées. Mais il peut ralentir la déperdition de qualité des denrées.
  - Emballer sous vide n'exonère **PAS** de réfrigérer ou de congeler. Toutes les denrées périssables devant être réfrigérées doivent être mises au frais ou congelées une fois qu'elles ont été mises sous vide.
- 
- Le processus d'emballage sous vide prolonge la durée de vie des denrées du fait de la soustraction de presque tout l'air au sein du sac ou du conteneur scellé. Cela réduit l'oxydation qui nuit aux propriétés nutritives et gustatives et plus généralement à la qualité des denrées.
  - La soustraction de l'air permet également de bloquer la propagation des micro-organismes pouvant poser problème sous certaines conditions. Mais d'autres facteurs entrent ici en ligne de compte puisqu'en l'absence d'air, d'autres organismes (levures, bactéries anaérobies) peuvent poursuivre leur développement.
  - Pour conserver les denrées de la façon la plus sûre possible, la température est décisive : au moins 4 °C (40 °F) ou en dessous, à savoir qu'il est cependant préférable de congeler les denrées à -17 °C (0 °F).
  - Pour un stockage à long terme, les denrées périssables emballées sous vide doivent toujours être congelées puis conservées au réfrigérateur une fois décongelées.



La mise sous vide protège également les produits non alimentaires de l'oxydation, de la corrosion et de l'humidité – l'idéal pour l'équipement d'urgence en camping, en randonnée, en bateau, etc.

## NETTOYAGE ET RANGEMENT

### À observer !

- Pour le nettoyage, n'utiliser ni agent caustique ou récurant, ni tampon de nettoyage qui pourraient endommager les surfaces.
- 
- Débrancher l'appareil du secteur.
  - Si nécessaire, l'essuyer avec un chiffon humide.
  - Régulièrement vérifier que l'appareil ne présente pas de dommage et qu'il est maintenu en état de fonctionner.
  - Ranger l'appareil dans un endroit propre et sec à l'abri du soleil et du gel, hors de portée des enfants et des animaux domestiques.

## RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

À défaut de résoudre le problème selon les indications suivantes, contacter le service après-vente.



**Ne pas essayer de réparer soi-même un appareil électrique !**

**L'appareil ne se met pas en marche. Les témoins lumineux intégrés au panneau de commande ne s'allument pas.**

La fiche n'est pas branchée correctement à la prise de courant.

- ▶ Corriger la position de la fiche dans la prise.

La prise est défectueuse.

- ▶ Essayer le branchement sur une autre prise.

Il n'y a pas de tension secteur.

- ▶ Contrôler le fusible du secteur.

### **L'appareil s'arrête au bout de quelques secondes.**

Il ne parvient pas à faire le vide.

- ▶ Placer le sac correctement dans le canal de vide (11) ou insérer correctement le tube à vide (4) dans l'ouverture destinée au tube à vide (8) et la valve de mise sous vide sur le couvercle du conteneur.

### **L'appareil ne s'éteint pas automatiquement.**

Le couvercle n'a pas été correctement fermé.

- ▶ Toujours veiller à fermer correctement le couvercle. Les verrouillages (12) doivent s'enclencher audiblement.

Le sac a un trou quelque part qui empêche la formation du vide.

- ▶ Contrôler si le sac présente des trous et/ou utiliser un autre sac.

Le sac forme de trop gros plis de sorte que l'air ne peut en être correctement aspiré.

- ▶ Lisser le sac le plus à plat possible.

Le joint ou la barrette en mousse (5, 6) ne sont pas correctement en place.

- ▶ Vérifier leur position.

Le tube à vide (4) est encore dans l'ouverture destinée au tube à vide (8).

- ▶ Ôter le tube à vide.

### **Le sac ne se ferme pas correctement.**

Le sac est trop plein.

- ▶ Ne pas trop remplir le sac et toujours laisser suffisamment d'espace au bord.

Des résidus alimentaires sont à proximité de la bande de scellement (10).

- ▶ Éliminer les résidus alimentaires et nettoyer le cas échéant le joint et la barrette en mousse (5, 6).

Le sac présente de trop gros plis.

- ▶ Lisser le sac le plus à plat possible.

### **Le sac semble ne pas être scellé correctement, il contient de l'air.**

Plis éventuels dans le scellement.

- ▶ Lisser le sac le plus à plat possible et le sceller à nouveau.

Des résidus alimentaires sont présents près du scellement, ce qui a fait pénétrer de l'air.

- ▶ Supprimer la dépression, enlever les résidus alimentaires, lisser le sac le plus à plat possible et le sceller à nouveau.

Des arêtes vives ont percé un trou dans le sac.

- ▶ Utiliser un nouveau sac et envelopper les arêtes vives dans des matériaux de rembourrage.

Il est possible qu'un phénomène de fermentation ou de formation de gaz naturels ait eu lieu au cœur des denrées.

- ▶ Les denrées pourraient être légèrement avariées et ne doivent pas être consommées. Mettre les denrées et le sac au rebut.

### **Le sac fond lors du scellement.**

La bande de scellement (10) a trop chauffé.

- ▶ Il faut laisser à l'appareil au moins 20 minutes pour refroidir entre les opérations.

Le film est inapproprié.

- ▶ Utiliser uniquement du film ou des sacs appropriés à la mise sous vide et au scellement.

## GARANTIE ET RESTRICTIONS DE RESPONSABILITÉ

Tout défaut imputable à une utilisation non conforme, à une détérioration ou à des tentatives de réparation est exclu de la garantie. L'usure normale est également exclue de la garantie.

Dans les cas suivants, la garantie ne sera assurée ni pour les dommages avérés ni pour ceux qui en résulteraient :

- non-respect du mode d'emploi ;
- négligence ou usage inapproprié ;
- réparations improprement réalisées ;
- modifications non autorisées ;
- utilisation de pièces de rechange ou d'autres pièces de provenance tierce ;
- utilisation d'accessoires ou d'autres auxiliaires inadaptés.

## MISE AU REBUT



Se débarrasser des matériaux d'emballage dans le respect de l'environnement en les déposant à un point de collecte prévu à cet effet.



Cet appareil est assujéti à la directive européenne 2012/19/UE applicable aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères et doit être mis au rebut dans le respect de l'environnement par une entreprise de recyclage agréée.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Référence article :	02811
Numéro de modèle :	V7
Alimentation électrique :	220 – 240 V ~ 50 / 60 Hz
Puissance :	max. 130 W
Classe de protection :	II
Identifiant mode d'emploi :	Z 02811 M N8W V1 0321 uh



Tous droits réservés.

# ÍNDICE

Volumen de suministro	31
Descripción del aparato	31
Símbolos	31
Palabras de advertencia	31
Uso previsto	32
Indicaciones de seguridad	32
Dispositivos de seguridad	34
Funciones	34
Uso	35
Información importante	37
Limpieza y almacenamiento	37
Solución de problemas	37
Garantía y limitaciones de responsabilidad	39
Eliminación	39
Datos técnicos	39

---

## Estimado/a cliente/a:

Nos alegramos de que se haya decidido por la **envasadora al vacío de N8WERK** y deseamos que la disfrute mucho.

Ante cualquier duda sobre nuestro aparato o los accesorios y piezas de repuesto, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente en la página web: **n8werk.com**

## Información sobre el manual de instrucciones

Antes de utilizar por primera vez el aparato, lea atentamente este manual de instrucciones y guárdelo en un lugar accesible para futuras consultas y para otros usuarios. Se considera un componente del aparato. El fabricante y el importador no asumen ninguna responsabilidad si no se tiene en cuenta la información de este manual de instrucciones.

## VOLUMEN DE SUMINISTRO

(Imagen A)

- 1 Envasadora al vacío (1 ud.)
- 2 Cortadora de lámina (1 ud.)
- 3 Lámina de envasado al vacío, apta para cortar (20 x 600 cm) (1 ud.)
- 4 Tubo de vacío con dos boquillas (1 ud.)
  - o Pegatinas (30 uds.)
  - o Manual de instrucciones (1 ud.)

Comprobar la integridad del volumen de suministro y si se han producido daños en los componentes durante el transporte. En caso de daños, no emplear el aparato y contactar con el servicio de atención al cliente.

Retirar posibles láminas, pegatinas o protección para el transporte presentes en el aparato. **No retirar nunca la placa de características ni las posibles señales de advertencia.**



El tubo de vacío se puede emplear para cajas de envasado al vacío. No están incluidas en el volumen de suministro.

Los números de la leyenda se representan de la siguiente forma: (1)

## DESCRIPCIÓN DEL APARATO

(Imagen B)

- 5 Banda de espuma
- 6 Junta
- 7 Parte trasera magnética
- 8 Abertura para el tubo de vacío
- 9 Botones de desbloqueo
- 10 Banda de sellado
- 11 Canal de vacío
- 12 Cierres

Panel de mando (Imagen C)

- 13 **Vacuum (vacío)** - crear vacío
- 14 **Pressure (presión)** - presión
  - Normal (normal)* (casi todos los alimentos)
  - Soft (suave)* (alimentos blandos)
- 15 **Food (alimentos)** - alimentos
  - Dry (secos)* (alimentos secos)
  - Moist (húmedos)* (alimentos húmedos)
- 16 **Seal (sellar)** - sellado de alimentos
- 17 **Vac Seal (crear vacío y sellar / cancelar)** - crear vacío y sellar

Los rótulos de los botones se representan de la siguiente forma: **Vacuum (vacío)**

## SÍMBOLOS



Señal de peligro: Estos símbolos indican posibles peligros. Leer con atención las indicaciones de seguridad correspondientes y cumplirlas.



Información complementaria



Leer el manual de instrucciones antes del uso.



Corriente alterna



Adecuado para uso alimentario.



Clase de protección II

## PALABRAS DE ADVERTENCIA

Las palabras de advertencia indican peligros resultantes de no observar las indicaciones correspondientes.

**PELIGRO** – Riesgo alto, las consecuencias son lesiones graves e incluso mortales

**ADVERTENCIA** – Riesgo medio, las consecuencias pueden ser lesiones graves e incluso mortales

**ATENCIÓN** – Riesgo bajo, pueden producirse lesiones leves o moderadas

**AVISO** – Riesgo de daños materiales

## USO PREVISTO

- El aparato está diseñado para envasar alimentos u objetos al vacío.
- La lámina suministrada **no** es adecuada para alimentos líquidos.
- La lámina suministrada es adecuada para alimentos calientes.
- La lámina suministrada es adecuada para su uso en el congelador.
- La lámina suministrada es adecuada para microondas y para cocción al vacío:
  - Microondas hasta 70 °C
  - Cocción al vacío hasta 100 °C durante 8 horas, como máximo
- El aparato está pensado únicamente para el uso doméstico privado, no para usos comerciales o en entornos similares a los domésticos, como hoteles, hospedajes con desayuno, oficinas, cocinas para empleados, etc.
- Utilizar el aparato solo para el fin indicado y del modo descrito en el manual de instrucciones. Cualquier otro uso se considera indebido.

## INDICACIONES DE SEGURIDAD



**ADVERTENCIA: Observar todas las instrucciones de seguridad, las indicaciones, las imágenes y los datos técnicos de este aparato.** El incumplimiento de las indicaciones de seguridad y las instrucciones puede ocasionar descargas eléctricas, incendios y lesiones.

- Este aparato puede ser utilizado por **niños** mayores de 8 años, así como por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales mermadas o falta de experiencia y/o conocimientos, siempre y cuando sean supervisados o hayan sido instruidos en el uso seguro del aparato y hayan comprendido los posibles peligros resultantes.
- Los **niños no** deben jugar con el aparato.
- Los **niños** no deben realizar la limpieza ni el **mantenimiento del usuario**, a no ser que sean mayores de 8 años y sean supervisados.
- Mantenga el aparato y el cable de conexión lejos del alcance de **niños** menores de 8 años y de animales.
- Desconectar siempre el aparato de la red eléctrica si va a estar sin vigilancia y antes de la limpieza.



- No efectuar modificaciones en el aparato. No reemplazar el cable de conexión por cuenta propia. Si el aparato o el cable de conexión están dañados, deberán ser sustituidos o reparados por el fabricante, el servicio de atención al cliente o un distribuidor especializado con el fin de evitar peligros.
- Se deben observar obligatoriamente las indicaciones del capítulo «Limpieza y almacenamiento».



### PELIGRO – PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN

- Utilizar y almacenar el aparato exclusivamente en habitaciones cerradas.
- No sumergir nunca el aparato ni el cable de conexión en agua u otro líquido, y asegurarse de que no se caigan al agua o se mojen.
- Si el aparato se cae al agua mientras está conectado a la red eléctrica, desenchufarlo inmediatamente de la toma de corriente. **Solo después**, sacar el aparato del agua. No intentar nunca sacarlo del agua mientras esté conectado a la red eléctrica. Antes de ponerlo en marcha de nuevo, remitirlo a un taller especializado para su comprobación.
- No tocar nunca el aparato con las manos húmedas si está conectado a la red eléctrica.



### ADVERTENCIA – PELIGRO DE INCENDIO

- No conectar el aparato a la misma regleta que otros dispositivos (de elevada potencia) para evitar una sobrecarga y un posible cortocircuito (incendio).
- No utilizar el aparato con un alargador.
- No utilizar el aparato cerca de materiales inflamables. No colocar materiales inflamables (p. ej. cartón,

papel, madera o plástico) en el aparato o sobre él.

- ¡Emplear únicamente lámina de envasado al vacío adecuada!
- No cubrir el aparato mientras esté en marcha.



### ADVERTENCIA – PELIGRO DE LESIONES

- Mantener a los niños y los animales alejados del material de envasado, de la lámina de envasado al vacío y de las piezas pequeñas que puedan tragar. ¡Existe riesgo de asfixia!
- No tocar la banda de sellado poco después de su uso. ¡Existe peligro de quemaduras!
- Asegurarse de que no sea posible tropezarse con el cable de conexión. El cable de conexión no debe quedar colgando de la superficie de apoyo para evitar que alguien lo arrastre y tire el aparato.

### AVISO – RIESGO DE DAÑOS MATERIALES

- Desconectar el aparato y extraer el enchufe de la toma de corriente si se produce algún problema durante el funcionamiento o en caso de tormenta. Para desenchufarlo de la toma de corriente, tirar siempre del enchufe y no del cable de alimentación.

- No arrastrar nunca el aparato ni transportarlo usando el cable de conexión.
- Disponer el cable de conexión de forma que no pueda quedar aplastado ni retorcido ni entrar en contacto con superficies calientes.
- Proteger el aparato de las fuentes de calor, llamas abiertas, temperaturas negativas, humedad permanente y golpes.
- Mantener la lámina de envasado al vacío lejos de objetos puntiagudos y afilados.
- No colocar objetos pesados sobre el aparato o el cable de conexión.
- Emplear solo los accesorios originales del fabricante para no perjudicar el funcionamiento del aparato y evitar posibles daños.

## DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

Si el aparato se usa varias veces seguidas, después de 15 pasadas se activa automáticamente una protección de seguridad que evita que la banda de sellado (10) se sobrecalienten, lo que podría fundir la lámina e imposibilitaría el correcto sellado del envase.

Los pilotos **Vac Seal / Cancel** (crear vacío y sellar / cancelar) (17) y/o **Seal** (sellar) (16) parpadean y el aparato se enfría durante 2 minutos. Durante ese tiempo no se puede poner en funcionamiento de nuevo.

## FUNCIONES

Todos los ajustes se pueden realizar pulsando los botones del panel de mando. Los distintos pilotos indican el modo seleccionado y el funcionamiento del aparato.

### VACUUM (VACÍO)

Pulsando el botón **Vacuum** (vacío) (13) se inicia el proceso de vacío.

### PRESSURE (PRESIÓN)

Pulsando el botón **Pressure** (presión) (14) se puede ajustar individualmente la presión de vacío del aparato:

*Normal* adecuado para casi todos los alimentos y objetos (aprox. 0,6 bar)

*Soft* (suave) adecuado para alimentos blandos, por ejemplo, frutas blandas, verduras u otros objetos blandos (aprox. 0,3 bar)

El ajuste por defecto es *Normal* (normal).

### FOOD (ALIMENTOS)

Pulsando el botón **Food** (alimentos) (15) se puede ajustar si se van a envasar alimentos secos o húmedos.

*Dry* (secos) adecuado para alimentos y objetos secos (aprox. 18 segundos)

*Moist* (húmedos) adecuado para alimentos húmedos, tales como alimentos que contengan aceite o agua (aprox. 21 segundos)

El ajuste por defecto es *Moist* (húmedos).

### SEAL (SELLAR)

Pulsando el botón **Seal** (sellar) (16) se activa la banda de sellado (10) para

- generar un sello en la parte inferior al formar bolsas con la lámina de envasado al vacío.

- sellar, por ejemplo, bolsas de aperitivos, café, etc., para cerrar herméticamente los alimentos.

### VAC SEAL / CANCEL (CREAR VACÍO Y SELLAR / CANCELAR)

Pulsando el botón **Vac Seal / Cancel** (crear vacío y sellar / cancelar) (17) se inicia el proceso de vacío y, a continuación, se activa la banda de sellado (10). El aparato se apaga automáticamente al finalizar el proceso.

Con este botón, además, se puede cancelar el proceso en cualquier momento.

## USO

### ¡Tener en cuenta!

- Durante el proceso de vacío pueden entrar en el canal de vacío pequeñas cantidades de líquidos, migas o partículas de alimentos. Limpiar el canal después del uso.
- Debido al riesgo de aparición de bacterias anaerobias, las setas frescas, la cebolla, el ajo y los quesos blandos nunca se deben envasar al vacío.
- Todos los tipos de verduras (incluyendo el brócoli, las coles de Bruselas, la coliflor, la col rizada y la remolacha) emiten gases de forma natural, por lo que las bolsas de envasado al vacío se hinchan pasados un par de días. Por tanto, las verduras se deben precongelar y, una vez envasadas al vacío, conservar en la nevera.
- Al envasar al vacío alimentos u objetos con esquinas y bordes afilados, primero se deben envolver en un material acolchado para no perforar la lámina.

- Dejar siempre entre 5 y 7 cm entre el extremo abierto de la lámina y el contenido, para evitar que se llene en exceso y que la lámina resbale del canal de vacío.

1. Colocar el aparato sobre la encimera de la cocina u otra superficie de trabajo adecuada. Asegurarse de que haya suficiente espacio en todos los lados (mín. 20 cm en los laterales y 50 cm en la parte superior).
2. Desenrollar completamente el cable de conexión y conectar el enchufe a una toma de corriente instalada conforme a la normativa vigente. La tensión de alimentación debe coincidir con los datos técnicos del aparato.  
La toma de corriente debe estar bien accesible para que la conexión de red se pueda desconectar rápidamente. Los pilotos **Pressure** (presión) (14) y **Food** (alimentos) (15) se encienden.

## USO DE LA CORTADORA DE LÁMINA

### (Imagen D1 + D2)

Para que la cortadora de lámina (2) quede colocada de forma firme y estable y con el fin de garantizar un corte seguro debe fijarse a la parte trasera magnética (7) de la envasadora al vacío.



La cortadora solo funciona de izquierda a derecha. Desplazar la cortadora hacia la izquierda antes de usarla.

1. Desenrollar un poco de lámina de envasado al vacío (3) e insertarla entre la cortadora de lámina y la envasadora al vacío.
2. Colocar la cortadora de lámina sobre las dos pestañas de la parte posterior de la envasadora al vacío y presionar hacia arriba.

3. Desplegar la lámina hasta la longitud deseada (sujetando la cortadora de lámina).
4. Sujetar la lámina con una mano y, con la otra mano, desplazar la cortadora en el sentido de la flecha.

## SELLAR LA PARTE INFERIOR

(Imagen E)

1. Abrir la tapa pulsando ambos botones de desbloqueo (9).
2. Colocar un extremo de la lámina de envasado al vacío (3) sobre la banda de sellado (10).
3. Cerrar la tapa y presionar hacia abajo hasta oír cómo encajan los cierres (12).
4. Pulsar el botón **Seal** (sellar) (16). El piloto se ilumina y el aparato inicia el sellado.  
Cuando se apaga el piloto, la lámina está sellada.
5. Pulsar los botones de desbloqueo y sacar la bolsa ya formada. Puede usarla para envasar alimentos al vacío.

## ENVASADO DE ALIMENTOS AL VACÍO

(Imagen F)

1. Introducir los alimentos en la bolsa. Dejar suficiente espacio para la apertura.
2. Abrir la tapa pulsando ambos botones de desbloqueo (9).
3. Colocar el extremo abierto de la bolsa en el canal de vacío (11). Asegurarse de que la bolsa esté lo más plana posible.
4. Cerrar la tapa y presionar hacia abajo hasta oír cómo encajan los cierres (12).
5. Pulsar el botón **Vac Seal / Cancel** (crear vacío y sellar / cancelar) (17). El piloto se ilumina y el aparato realiza

automáticamente todo el proceso (generación de vacío y sellado). Cuando se apague el piloto, pulsar los botones de desbloqueo y sacar la bolsa.



¿Se ha agotado la lámina? No hay problema: puede encargar más repuestos a nuestro servicio de atención al cliente o en el sitio web [n8werk.com](http://n8werk.com) (referencia 02813).

## GENERACIÓN DE VACÍO CON UN ENVASE AL VACÍO

Para este proceso, la envasadora al vacío debe estar cerrada.

1. Colocar los alimentos en un envase de vacío (no incluido). Dejar suficiente espacio respecto al borde superior (mín. 3 cm).
2. Colocar la tapa del envase de vacío y cerrar.
3. Insertar el extremo del tubo de vacío (4) con la boquilla en el orificio para el tubo de vacío (8).
4. Insertar el extremo del tubo con la boquilla de aspiración en la válvula de vacío situada en la tapa del envase.
5. Pulsar el botón **Vacuum** (vacío) (13) para iniciar el proceso de generación de vacío.  
Este proceso se detiene automáticamente. Se ha extraído el aire del envase y ya no se puede abrir la tapa.  
Para eliminar el vacío del envase, solo hay que levantar cuidadosamente la válvula de vacío.

## INFORMACIÓN IMPORTANTE

### ¡Tener en cuenta!

- El envasado al vacío **NO** sustituye a la conservación ni puede revertir la descomposición de los alimentos. Sin embargo, puede ralentizar la alteración de la calidad.
  - El envasado al vacío **NO** sustituye a la refrigeración ni a la congelación. Todos los alimentos perecederos que se deban refrigerar, se deberán refrigerar o congelar también una vez envasados al vacío.
- 
- El proceso de envasado al vacío prolonga la vida de los alimentos al eliminar la mayoría del aire de los recipientes o bolsas sellados. Con ello se reduce la oxidación que afecta a los valores nutricionales, al sabor y a la calidad general.
  - Además, al retirar el aire se ralentiza la proliferación de microorganismos que, en determinadas circunstancias, pueden provocar problemas. Sin embargo, hay que tener en cuenta otros factores que se pueden desarrollar incluso sin aire (levaduras, bacterias anaerobias).
  - La temperatura es decisiva para conservar los alimentos del modo más seguro posible: como mínimo 4°C (40°F) o menos, aunque es aún mejor congelar los alimentos a -17 °C (0 °F).
  - Para un almacenamiento prolongado, los alimentos perecederos envasados al vacío se deben congelar siempre y, una vez descongelados, se conservarán en la nevera.



El envasado al vacío protege objetos no alimentarios de la oxidación, la corrosión y la humedad; es ideal para equipos de emergencia para acampada, senderismo, vela, etc.

## LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

### ¡Tener en cuenta!

- Para la limpieza no se deben utilizar detergentes ni estropajos corrosivos o abrasivos. Podrían dañar las superficies.
- 
- Desenchufar el aparato de la red eléctrica.
  - En caso necesario, pasar un paño húmedo por el aparato.
  - Tener el aparato preparado para el funcionamiento y comprobar regularmente que no esté dañado.
  - Guardar el aparato en un lugar seco, limpio, protegido de las heladas y de la radiación solar directa, al que no puedan acceder animales ni niños.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si los pasos siguientes no resuelven el problema, ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente.



**¡No intente reparar por su cuenta un aparato eléctrico!**

**El aparato no se enciende. Los pilotos del panel de mando no se encienden.**

El enchufe no está correctamente encajado en la toma de corriente.

- ▶ Corregir la posición del enchufe.

La toma de corriente está defectuosa.

- ▶ Probar con otra toma.

No hay tensión de red.

- ▶ Comprobar el fusible de la conexión.

## El aparato se desconecta automáticamente después de unos segundos.

No se genera vacío.

- ▶ Colocar la bolsa correctamente en el canal de vacío (11) o insertar correctamente el tubo de vacío (4) en el orificio para el tubo de vacío (8) y en la válvula de vacío de la tapa del envase.

## El aparato no se apaga automáticamente.

La tapa no se ha cerrado correctamente.

- ▶ Asegurarse de que la tapa esté cerrada. Los cierres (12) deben encajar de forma audible.

La bolsa tiene algún agujero que impide que se genere el vacío.

- ▶ Examinar la bolsa para detectar agujeros y/o usar otra bolsa.

Hay pliegues demasiado grandes en la bolsa que impiden la correcta aspiración del aire.

- ▶ Colocar la bolsa lo más plana posible.

La junta o la banda de espuma (5, 6) no están correctamente colocadas.

- ▶ Comprobar su colocación.

El tubo de vacío (4) todavía está en el orificio para el tubo (8).

- ▶ Retirar el tubo de vacío.

## La bolsa no se puede cerrar bien.

La bolsa está demasiado llena.

- ▶ No llenar la bolsa en exceso; dejar siempre suficiente espacio respecto al borde.

Hay restos de alimentos en la zona de la banda de sellado (10).

- ▶ Retirar los restos de alimentos y, si procede, limpiar la junta y la banda de espuma (5, 6).

Hay pliegues demasiado grandes en la bolsa.

- ▶ Colocar la bolsa lo más plana posible.

## La bolsa no está cerrada herméticamente, entra aire.

Posibles pliegues en el sello.

- ▶ Colocar la bolsa lo más plana posible y sellarla de nuevo.

Hay restos de alimentos en la zona del sello que permiten la entrada de aire.

- ▶ Abrir el sello, retirar los restos de alimentos, colocar la bolsa lo más plana posible y sellarla de nuevo.

Algún canto afilado ha perforado la bolsa.

- ▶ Emplear una bolsa nueva y envolver los cantos afilados con un material blando acolchado.

En el interior de los alimentos puede producirse fermentación o formación de gases naturales.

- ▶ Los alimentos podrían estar degradados y ya no se deben consumir. Desechar la bolsa y los alimentos.

## La bolsa se funde al sellarla.

La banda de sellado (10) se ha calentado demasiado.

- ▶ Entre los procesos, el aparato debe enfriarse, al menos, durante 20 segundos.

La lámina no es adecuada.

- ▶ Emplear únicamente láminas o bolsas adecuadas para el sellado y envasado al vacío.

## GARANTÍA Y LIMITACIONES DE RESPONSABILIDAD

La garantía no cubre los defectos derivados de un uso indebido, daños o intentos de reparación. Esto mismo es válido para el desgaste normal.

No asumimos ninguna responsabilidad por daños directos o derivados en los siguientes casos:

- Inobservancia del manual de instrucciones
- Manipulación incorrecta o indebida
- Reparaciones realizadas de forma indebida
- Modificaciones no autorizadas
- Uso de componentes o piezas de repuesto de otros fabricantes
- Uso de piezas complementarias o accesorios inadecuados

## ELIMINACIÓN



Desechar el material de embalaje de manera respetuosa con el medioambiente, facilitando su reciclaje.



Este aparato cumple la directiva europea 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). No tirar este aparato a la basura doméstica, eliminarlo de forma ecológica en un punto de recogida aprobado por las autoridades competentes.

## DATOS TÉCNICOS

Número de artículo:	02811
Número de modelo:	V7
Alimentación de corriente:	220 – 240 V ~ 50 / 60 Hz
Potencia:	máx. 130 W
Clase de protección:	II
ID manual de instrucciones:	Z 02811 M N8W V1 0321 uh



Todos los derechos reservados.

## SOMMARIO

Contenuto della confezione	41
Panoramica	41
Simboli	41
Parole di segnalazione	41
Destinazione d'uso	42
Indicazioni di sicurezza	42
Dispositivi di sicurezza	44
Funzioni	44
Uso	45
A cosa fare attenzione	47
Pulizia e conservazione	47
Risoluzione dei problemi	47
Garanzia e limitazioni di responsabilità	49
Smaltimento	49
Dati tecnici	49

---

### Gentile Cliente,

siamo lieti che abbia deciso di acquistare questo **apparecchio per sottovuoto N8WERK** e Le auguriamo di trarre grande soddisfazione dal suo utilizzo.

Per domande sull'apparecchio, nonché su ricambi e accessori, contattare il servizio di assistenza clienti tramite il nostro sito web: **n8werk.com**

### Informazioni sulle istruzioni per l'uso

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, leggere attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle per dubbi in futuro o ulteriori utenti. Esse sono parte integrante dell'apparecchio. Il produttore e l'importatore non si assumono alcuna responsabilità qualora le indicazioni contenute in questo manuale per l'uso non vengano rispettate.



## CONTENUTO DELLA CONFEZIONE

(Figura A)

- 1 1 apparecchio per sottovuoto
- 2 1 lama per pellicola
- 3 1 pellicola per sottovuoto, tagliabile (20 x 600 cm)
- 4 1 tubo per sottovuoto con due inserti
  - o 30 adesivi
  - o 1 istruzioni per l'uso

Controllare che la fornitura sia completa e che i componenti non abbiano subito danni durante il trasporto. In caso di danni, non utilizzare, bensì contattare il nostro servizio di assistenza clienti.

Rimuovere dall'apparecchio eventuali pellicole, adesivi o protezioni per il trasporto.

**Mai rimuovere la targhetta identificativa ed eventuali avvertenze!**



Il tubo per sottovuoto può essere utilizzato per le scatole da mettere sottovuoto. Le batterie non sono incluse nella fornitura.

I numeri della legenda sono raffigurati nel seguente modo: (1)

## PANORAMICA

(Figura B)

- 5 Barra in espanso
- 6 Guarnizione
- 7 Retro magnetico
- 8 Apertura per il tubo per sottovuoto
- 9 Tasti di sblocco
- 10 Striscia sigillante
- 11 Canale di vuoto
- 12 Chiusure

**Campo di comando (Figura C)**

- 13 **Vacuum** (sottovuoto): mettere sottovuoto
- 14 **Pressure** (pressione): pressione *Normal* (normale) (quasi tutti gli alimenti) *Soft* (delicato) (alimenti morbidi)
- 15 **Food** (cibo): alimenti *Dry* (asciutto) (alimenti asciutti) *Moist* (umido) (alimenti umidi)
- 16 **Seal** (sigillatura): sigillatura
- 17 **Vac Seal / Cancel** (sottovuoto e sigillatura/annulla): mettere sottovuoto e sigillare

Le diciture dei tasti sono rappresentate come segue: **Vacuum (sottovuoto)**

## SIMBOLI



Simboli di pericolo: questi simboli indicano potenziali pericoli. Leggere attentamente le indicazioni di sicurezza e rispettarle.



Informazioni integrative



Leggere le istruzioni prima dell'uso!



Corrente alternata



Idoneo al contatto con gli alimenti.



Classe di protezione II

## PAROLE DI SEGNALAZIONE

Le indicazioni di pericolo definiscono i pericoli che possono insorgere in caso di mancata osservanza delle relative avvertenze.

**PERICOLO** – indica un rischio elevato che ha come conseguenza infortuni gravi, anche mortali

**AVVERTENZA** – indica un rischio medio che può avere come conseguenza infortuni gravi, anche mortali

**ATTENZIONE** – indica un rischio basso che può avere come conseguenza infortuni lievi o moderati

**AVVISO** – può avere come conseguenza il rischio di arrecare danni alle cose

## DESTINAZIONE D'USO

- L'apparecchio serve per mettere sottovuoto alimenti od oggetti.
- La pellicola fornita **non** è adatta per alimenti liquidi.
- La pellicola fornita è adatta per alimenti bollenti.
- La pellicola fornita è adatta solo per l'utilizzo nel freezer.
- La pellicola fornita è adatta per il forno a microonde e il Sous Vide Garer.
  - Forno a microonde fino a 70 °C
  - Sous Vide Garer fino a 100 °C e per max. 8 ore
- L'apparecchio è concepito solo per un utilizzo privato e non per l'uso professionale o analogo a quello casalingo, ad es. in hotel, bed and breakfast, uffici, cucine per dipendenti o simili.
- Utilizzare solo in conformità alle istruzioni e per lo scopo indicato. Ogni altro uso è considerato improprio.

## INDICAZIONI DI SICUREZZA



**AVVERTENZA: rispettare tutte le indicazioni di sicurezza, le istruzioni, le illustrazioni e i dati tecnici di cui è provvisto l'apparecchio.** La mancata osservanza delle avvertenze di sicurezza e delle istruzioni può causare scosse elettriche, incendi e/o lesioni.

- Questo apparecchio può essere utilizzato da **bambini** di età superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o che siano prive di esperienza e/o di conoscenza solo se sono sorvegliati o sono stati istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se hanno compreso i pericoli che ne risultano.
- I **bambini non** devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la **manutenzione affidata all'utente** non devono essere eseguite da **bambini** a meno che questi non abbiano compiuto 8 anni e siano sorvegliati.
- I **bambini** di età inferiore a 8 anni e gli animali devono essere tenuti lontano dall'apparecchio e dal cavo di collegamento.
- Se incustodito e prima della pulizia, scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica.

- Non apportare modifiche all'apparecchio. Non sostituire autonomamente il cavo di collegamento. L'apparecchio o il cavo di collegamento eventualmente danneggiati devono o essere sostituiti o riparati dal produttore, dal servizio di assistenza clienti oppure da un rivenditore specializzato autorizzato per evitare pericoli.
- Rispettare assolutamente gli avvisi riportati nel capitolo "Pulizia e conservazione".



### PERICOLO – PERICOLO DI SCOSSE ELETTRICHE

- Utilizzare e conservare l'apparecchio solo in ambienti chiusi.
- Non immergere mai l'apparecchio e il cavo di collegamento in acqua o in altri liquidi e accertarsi che questi elementi non cadano in acqua e non possano bagnarsi.
- Qualora l'apparecchio dovesse cadere in acqua mentre è collegato alla rete elettrica, scollegare subito la spina dalla presa elettrica. **Soltanto in seguito** estrarre l'apparecchio dall'acqua. Non tentare di estrarlo dall'acqua mentre è collegato alla rete elettrica! Prima di rimetterla in servizio, farla controllare da un laboratorio specializzato.
- Non toccare mai l'apparecchio con le mani umide se è collegato alla rete elettrica.



### AVVERTENZA – PERICOLO D'INCENDIO

- Non collegare l'apparecchio a una presa multipla con più dispositivi (con maggiore potenza) per evitare un sovraccarico ed eventualmente un corto circuito (incendio).
- Non utilizzare l'apparecchio collegato a prolunghe.

- Non azionare l'apparecchio in prossimità di materiale infiammabile. Non porre alcun materiale infiammabile (ad es. cartone, carta, legno, plastica) sopra l'apparecchio o all'interno dello stesso.
- Utilizzare solo pellicole per sottovuoto adatte!
- Non coprire l'apparecchio durante l'uso.



### AVVERTENZA – PERICOLO DI LESIONI

- Tenere bambini e animali lontani dal materiale di imballaggio, dalla pellicola per sottovuoto e da piccoli componenti ingeribili. Pericolo di soffocamento!
- Non toccare la striscia sigillante subito dopo l'utilizzo. Esiste il pericolo di ustioni!
- Accertarsi che il cavo di collegamento non costituisca un pericolo d'inciampo. Il cavo di collegamento non deve penzolare dalla superficie di appoggio per evitare di far cadere l'apparecchio.

### AVVISO – PERICOLO DI DANNI A COSE E MATERIALI

- Spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa elettrica se durante il funzionamento si verifica un difetto o prima di un temporale. Per estrarre la spina dalla presa elettrica tirare sempre la spina e mai il cavo!

- Non tirare o trasportare l'apparecchio con il cavo di collegamento.
- Sistemare il cavo di collegamento in modo che non possa essere schiacciato oppure piegato e che non entri in contatto con superfici bollenti.
- Proteggere l'apparecchio da fonti di calore, fiamme libere, temperature negative, umidità persistente e urti.
- Tenere lontano la pellicola per sottovuoto da oggetti appuntiti e affilati.
- Mai appoggiare oggetti pesanti sull'apparecchio o sul cavo di collegamento.
- Per non compromettere il funzionamento dell'apparecchio ed evitare danni utilizzare esclusivamente gli accessori originali del produttore.

## DISPOSITIVI DI SICUREZZA

Se l'apparecchio viene utilizzato più volte di continuo, dopo 15 cicli si accende automaticamente una protezione di sicurezza. Questa impedisce che la striscia sigillante (10) si surriscaldi per evitare che la pellicola si fondi o che il cordone di sigillatura non sia eseguito correttamente.

Le spie di controllo **Vac Seal / Cancel** (sottovuoto e sigillatura/annulla) (17) e/o **Seal** (sigillatura) (16) lampeggiano e l'apparecchio si raffredda per 2 minuti. In questo periodo l'apparecchio non può essere riavviato.

## FUNZIONI

Tramite il campo di comando è possibile eseguire tutte le impostazioni tramite pulsante. Le relative spie di controllo indicano la modalità e il funzionamento selezionati.

### VACUUM (SOTTOVUOTO)

Tramite il tasto **Vacuum** (sottovuoto) (13) viene avviato il processo di sottovuoto.

### PRESSURE (PRESSIONE)

Tramite il tasto **Pressure** (pressione) (14) è possibile impostare la potenza di sottovuoto dell'apparecchio in modo individuale.

*Normal (normale)* Adatto per quasi tutti gli alimenti e gli oggetti (circa 0,6 bar)

*Soft (delicato)* Adatto per alimenti morbidi, come ad es. frutta morbida, verdure o altri oggetti morbidi (circa 0,3 bar)

*Normal* (normale) è l'opzione preimpostata.

### FOOD (CIBO)

Tramite il tasto **Food** (cibo) (15) è possibile impostare se vengono sigillati alimenti asciutti o umidi.

*Dry* (asciutto) Adatto per gli alimenti e gli oggetti asciutti (circa 18 secondi)

*Moist* (umido) Adatto per alimenti umidi/bagnati, come ad es. alimenti contenenti olio o molto acquosi (circa 21 secondi)

*Moist* (umido) è l'opzione preimpostata.

## SEAL (SIGILLATURA)

Tramite il tasto **Seal** (sigillatura) (16) viene attivata la striscia sigillante (10) per

- creare una sigillatura di base se i sacchetti vengono realizzati dalla pellicola per sottovuoto.
- creare una sigillatura ad es. su bustine per patatine, buste del caffè ecc. per sigillare gli alimenti.

## VAC SEAL / CANCEL (SOTTOVUOTO E SIGILLATURA/ANNULLA)

Tramite il tasto **Vac Seal / Cancel** (sottovuoto e sigillatura/annulla) (17) viene avviata la procedura di sottovuoto e successivamente viene attivata la striscia sigillante (10). L'apparecchio si spegne automaticamente al termine della procedura.

Tramite lo stesso tasto è possibile annullare in qualsiasi momento la procedura.

## USO

### Nota bene!

- Durante la procedura di sottovuoto è possibile estrarre piccole quantità di liquidi, briciole o particelle di alimenti dal canale di vuoto. Pulire quest'ultimo dopo ogni utilizzo.
- A causa del pericolo di batteri anaerobi, mai confezionare sottovuoto funghi freschi, cipolle, aglio e formaggio morbido.
- Tutte le varietà di verdura (compresi broccoli, cavoletti di Bruxelles, cavoli, cavolfiori, cavoli neri, barbabietole) rilasciano gas e dopo un paio di giorni fanno gonfiare il sacchetto sottovuoto. Pertanto, occorre surgelare le verdure e, dopo averle messe sottovuoto, conservarle nel frigorifero.

- In caso di alimenti od oggetti con angoli e spigoli vivi, prima di metterli sottovuoto avvolgerli in del materiale di imbottitura morbido per evitare che la pellicola venga bucata.
- Lasciare sempre 5-7 cm tra l'estremità aperta della pellicola e il contenuto per evitare un riempimento eccessivo e impedire che la pellicola scivoli dal canale di vuoto.

1. Appoggiare l'apparecchio sul piano della cucina o un'altra superficie di lavoro idonea. Accertarsi che vi sia sufficiente spazio libero su tutti i lati (almeno 20 cm sui lati e 50 cm in alto).
2. Svolgere completamente il cavo di collegamento e collegare la spina a una presa installata a norma. La tensione di rete deve corrispondere ai dati tecnici dell'apparecchio. La presa deve essere facilmente accessibile per permettere una rapida interruzione dell'alimentazione elettrica.

Le spie di controllo di **Pressure** (pressione) (14) e **Food** (cibo) (15) si illuminano.

## UTILIZZO DELLA LAMA PER PELLICOLA

### (Figura D1+D2)

Per garantire che la lama per pellicola (2) sia fissa e stabile e tagli in modo sicuro, viene fissata al retro magnetico (7) dell'apparecchio per sottovuoto.



La lama funziona solo da sinistra verso destra; prima dell'uso spingere la lama verso sinistra.

1. Arrotolare una parte della pellicola per sottovuoto (3) e inserirla tra la lama per pellicola e l'apparecchio per sottovuoto.

2. Porre la lama per pellicola su entrambe le linguette di bloccaggio sul retro dell'apparecchio per sottovuoto e premere verso l'alto.
3. Allungare a piacere la pellicola (tenendo ferma la lama per pellicola).
4. Tenere ferma la pellicola con una mano e con l'altra guidare la lama nella direzione della freccia.

## REALIZZAZIONE DELLA SIGILLATURA DI BASE (Figura E)

1. Aprire il coperchio premendo entrambi i tasti di sblocco (9).
2. Porre un'estremità della pellicola per sottovuoto (3) sulla striscia sigillante (10).
3. Chiudere e premere il coperchio fin quando entrambe le chiusure (12) non si sono bloccate producendo uno scatto udibile.
4. Premere il tasto **Seal** (sigillatura) (16). La spia di controllo si accende e l'apparecchio inizia la sigillatura. Se la spia di controllo si spegne, la pellicola è sigillata.
5. Premere i tasti di sblocco ed estrarre il sacchetto creato. Questo può essere ora utilizzato per mettere sottovuoto gli alimenti.

## METTERE SOTTOVUOTO GLI ALIMENTI (Figura F)

1. Versare gli alimenti nel sacchetto. Lasciare abbastanza spazio per l'apertura.
2. Aprire il coperchio premendo entrambi i tasti di sblocco (9).
3. Porre l'estremità aperta del sacchetto nel canale di vuoto (11). Accertarsi che il sacchetto sia il più piatto possibile.
4. Chiudere e premere il coperchio fin quando entrambe le chiusure (12)

non si sono bloccate producendo uno scatto udibile.

5. Premere il tasto **Vac Seal / Cancel** (sottovuoto e sigillatura/annulla) (17). La spia di controllo si accende e l'apparecchio esegue automaticamente l'intera procedura (sottovuoto e sigillatura). Una volta che la spia di controllo si spegne, premere i tasti di sblocco ed estrarre il sacchetto.



La pellicola è finita? Nessun problema, è possibile ordinare altri rotoli (codice articolo 02813) tramite il nostro servizio di assistenza clienti o il sito web [n8werk.com](http://n8werk.com).

## METTERE SOTTOVUOTO CON UN CONTENITORE PER SOTTOVUOTO

L'apparecchio per sottovuoto deve essere chiuso per questa procedura.

1. Versare gli alimenti in un contenitore per sottovuoto (non incluso nella fornitura). Lasciare abbastanza spazio dal bordo superiore (almeno 3 cm).
2. Porre il coperchio del contenitore per sottovuoto e chiudere.
3. Inserire l'estremità del tubo per sottovuoto (4) con l'inserto di attacco nell'apertura per il tubo per sottovuoto (8).
4. Inserire l'estremità del tubo per sottovuoto con l'inserto aspirante nella valvola per vuoto sul coperchio del contenitore.
5. Premere il tasto **Vacuum** (sottovuoto) (13) per avviare la procedura. La procedura di sottovuoto si interrompe automaticamente. L'aria è stata rimossa dal contenitore e il coperchio non può più essere aperto. Per rimuovere il vuoto nel contenitore, basta sollevare con cautela la valvola per vuoto.

## A COSA FARE ATTENZIONE

### Nota bene!

- La confezione sottovuoto **NON** è un'alternativa alla conserva e non può invertire il deterioramento degli alimenti. Può però rallentare l'alterazione della qualità.
  - Confezionare sottovuoto **NON** è un'alternativa al raffreddamento o al congelamento. Tutti gli alimenti deteriorabili che devono essere raffreddati devono essere raffreddati o congelati anche dopo che sono stati messi sottovuoto.
- 
- Il processo di confezionamento sottovuoto prolunga la durata degli alimenti rimuovendo la maggior parte dell'aria dal contenitore o dal sacchetto sigillato. In questo modo viene ridotta l'ossidazione che compromette il valore nutritivo, il sapore e la qualità complessiva.
  - Inoltre, la rimozione dell'aria può anche inibire la crescita di microorganismi che in determinate condizioni possono provocare problemi. A tal riguardo, bisogna tener conto anche di altri fattori, poiché alcuni possono continuare a crescere anche senza aria (lievito, batteri anaerobi).
  - La temperatura è decisiva per conservare gli alimenti nel modo più sicuro possibile: almeno 4 °C (40 °F) o meno, ma è meglio congelare gli alimenti a -17 °C (0 °F).
  - Per una conservazione duratura occorre sempre congelare gli alimenti deteriorabili confezionati sottovuoto e, dopo che sono stati scongelati, vanno conservati in frigorifero.



La procedura di sottovuoto proteggere anche gli oggetti da

ossidazione, corrosione e umidità: è ideale per l'attrezzatura di emergenza durante il campeggio, le escursioni, i giri in barca a vela, ecc.

## PULIZIA E CONSERVAZIONE

### Nota bene!

- Per la pulizia non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi. Potrebbero danneggiare le superfici.
- 
- Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica.
  - All'occorrenza, strofinare con un panno umido.
  - Tenere l'apparecchio pronto all'uso e verificare regolarmente che non sia danneggiato.
  - Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto, pulito, al riparo da gelo e luce solare diretta, nonché inaccessibile a bambini e animali.

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Qualora non sia possibile risolvere il problema con i seguenti passaggi, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.



**Non cercare di riparare autonomamente un apparecchio elettrico!**

**Non si riesce ad accendere l'apparecchio. Le spie di controllo nel campo di comando non si accendono.**

La spina di rete non si infila correttamente nella presa.

- ▶ Correggere il posizionamento della spina.

La presa elettrica è difettosa.

- ▶ Provare con un'altra presa.

Manca l'alimentazione elettrica.

- ▶ Controllare il fusibile del collegamento di rete.

### **L'apparecchio si spegne dopo pochi secondi.**

Non è possibile formare del vuoto.

- ▶ Porre correttamente il sacchetto nel canale di vuoto (11) o inserire correttamente il tubo per sottovuoto (4) nell'apertura per il tubo per sottovuoto (8) e nella valvola per vuoto sul coperchio del contenitore.

### **L'apparecchio non si spegne automaticamente.**

Il coperchio non è stato chiuso correttamente.

- ▶ Accertarsi sempre che il coperchio sia chiuso. Le chiusure (12) devono bloccarsi producendo uno scatto udibile.

Se il sacchetto ha un foro, non si può creare il vuoto.

- ▶ Controllare che il sacchetto non sia forato e/o utilizzare un altro sacchetto.

Se il sacchetto ha delle pieghe troppo grandi, l'aria non può essere estratta correttamente.

- ▶ Stendere il più possibile il sacchetto.

La guarnizione o la barra in espanso (5, 6) non sono alloggiati correttamente.

- ▶ Verificare la posizione.

Il tubo per sottovuoto (4) è ancora alloggiato nell'apertura per il tubo per sottovuoto (8).

- ▶ Rimuovere il tubo per sottovuoto.

### **Non si riesce a chiudere correttamente il sacchetto.**

Il sacchetto è troppo pieno.

- ▶ Non riempire eccessivamente il sacchetto e lasciare sempre abbastanza spazio dal bordo.

Sulla striscia sigillante vi sono dei resti di cibo (10).

- ▶ Rimuovere i resti di cibo e pulire eventualmente la guarnizione e la barra in espanso (5, 6).

Nel sacchetto vi sono pieghe troppo grandi.

- ▶ Stendere il più possibile il sacchetto.

### **Sembra che il sacchetto non sia sigillato, si è sgonfiato.**

Possibili pieghe nella sigillatura.

- ▶ Stendere il più possibile il sacchetto e sigillarlo nuovamente.

Nella zona della sigillatura vi sono resti di cibo che permettono la penetrazione di aria.

- ▶ Allentare la sigillatura, rimuovere i resti di cibo, stendere il più possibile il sacchetto e sigillarlo nuovamente.

Spigoli vivi hanno forato il sacchetto.

- ▶ Utilizzare un nuovo sacchetto e avvolgere gli spigoli vivi con del materiale di imbottitura morbido.

All'interno degli alimenti può essere avvenuta la fermentazione o la formazione di gas naturali.

- ▶ Gli alimenti potrebbero essersi deteriorati e non dovrebbero essere consumati. Smaltire gli alimenti e il sacchetto.



## Il sacchetto si fonde durante la sigillatura.

La striscia sigillante (10) è diventata troppo bollente.

- ▶ Tra una procedura e l'altra occorre far raffreddare l'apparecchio per almeno 20 secondi.

La pellicola non è adatta.

- ▶ Utilizzare solo pellicole o sacchetti adatti per la messa sottovuoto e la sigillatura.

## GARANZIA E LIMITAZIONI DI RESPONSABILITÀ

La garanzia non copre i difetti derivanti da un uso non conforme, danneggiamenti o tentativi di riparazione. Lo stesso vale anche per la normale usura.

Decliniamo qualsiasi responsabilità per danni o danni conseguenti in caso di:

- mancata osservanza delle istruzioni per l'uso;
- uso non conforme o non adatto allo scopo;

## DATI TECNICI

Codice articolo:	02811
Codice modello:	V7
Alimentazione:	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potenza:	max. 130 W
Classe di protezione:	II
ID istruzioni per l'uso:	Z 02811 M N8W V1 0321 uh



Tutti i diritti riservati.

- riparazioni non eseguite a regola d'arte;
- modifiche non consentite;
- utilizzo di parti o ricambi di terzi;
- utilizzo di accessori o complementi non adatti.

## SMALTIMENTO



Smaltire il materiale d'imballaggio nel rispetto dell'ambiente e predisporre il riciclaggio.



Questo apparecchio è soggetto alla Direttiva europea 2012/19/UE sui rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Non smaltire questo apparecchio come un normale rifiuto domestico, bensì nel rispetto dell'ambiente tramite un'azienda di smaltimento ufficialmente autorizzata.





