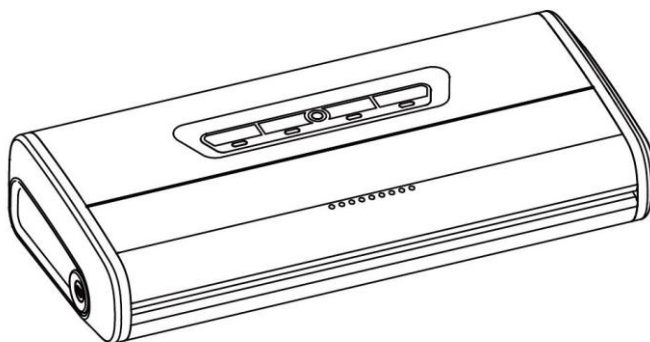


GEBRUIKSAANWIJZING



Byzoo Vacuum Sealer Hippo ZAH01-VS
220-240V~50Hz
175W

Veiligheidsvoorschriften

Lees en begrijp alle instructies en waarschuwingen voordat u de machine gebruikt. Uw veiligheid is het allerbelangrijkste!

1. Lees alle instructies zorgvuldig.
2. Het apparaat is geen speelgoed en mag derhalve niet zodanig gebruikt worden.
3. Dit apparaat dient niet door kinderen gebruikt te worden.
4. Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is..
5. Gebruik het apparaat niet op een natte of hete ondergrond of in de buurt van een hete warmtebron.
6. Gebruik het apparaat altijd op een stabiele ondergrond.
7. Dompel geen enkel deel van het apparaat, netsnoer of stekker in water of andere vloeistof.
8. Haal de stekker uit het stopcontact om het apparaat geheel uit te zetten. Trek niet aan het netsnoer om de stekker uit het stopcontact te halen. Haal de stekker altijd uit het stopcontact als u het apparaat gaat schoonmaken of als u het niet gebruikt.
9. Gebruik het apparaat niet als het niet goed werkt of op enige wijze beschadigd is. Indien het snoer van de machine beschadigd is, neem dan contact op met uw leverancier voor service.
10. Indien het apparaat gebruikt wordt in de buurt van kinderen is toezicht noodzakelijk.
11. Het apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik. Indien er meer dan 20 zakken achterelkaar geseald worden, wacht minstens 25 minuten voordat u uw apparaat weer gebruikt.
12. Houdt het bovenste deksel open indien het apparaat niet gebruikt wordt.

Dit apparaat is alleen geschikt VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK .

Probeer dit product niet zelf te repareren of veranderingen aan te brengen. Service moet verleend worden door de leverancier of een door de leverancier aangewezen servicepunt.

Het netsnoer is bewust kort om het risico te verkleinen dat het snoer in de knoop raakt of er over gevallen kan worden. Het gebruik van een verlengsnoer is niet verboden indien er zorgvuldig mee om wordt gegaan. Indien een verlengsnoer gebruikt wordt, mag de spanning van het snoer niet minder zijn dan de spanning van het apparaat. Het langere snoer moet niet over de rand van het

aanrecht of de tafel hangen, om te voorkomen dat iemand er over valt of aan het snoer getrokken wordt, vooral door kinderen.

De voordelen van uw Vacuüm Sealer Systeem

Van deze nieuwe vacuüm sealer hoeft u slechts het deksel aan twee kanten in te drukken om het apparaat te sluiten. Als het deksel op zijn plek geklikt is, drukt u de vacuüm knop in en de vacuüm sealer doet de rest! De machine haalt alle lucht uit de zak en sealt hem dicht. U opent het deksel door de knoppen aan beide zijden van de machine in te drukken en uw voeding is nu vers vacuüm verpakt!

Uw nieuwe vacuüm sealer systeem bevat het volgende:

- ZAH01-VS Vacuüm Sealer
- Gebruiksaanwijzing

Vacuüm Sealing Handleiding

Opbergen van voedingsmiddelen & Veiligheid

BELANGRIJK: *Vacuüm verpakken is GEEN vervanging voor koelen of invriezen. Voedingsmiddelen die kunnen bederven dienen gekoeld of ingevroren te worden nadat ze vacuüm verpakt zijn.*

Voor het beste resultaat voor het verlengen van de houdbaarheid van voedingsmiddelen, is het belangrijk om verse voeding vacuüm te verpakken. Zodra voedsel ouder begint te worden, kan het vacuüm verpakken het verouderingsproces alleen vertragen. Het kan het groeien van schimmels niet voorkomen. Andere ziektekiemen kunnen nog steeds groeien in een omgeving met weinig zuurstof en het is daarom noodzakelijk andere maatregelen te nemen om deze te elimineren, bijvoorbeeld door koelen en invriezen.

Tips voor voedselbereiding en luchtdicht vacuüm verpakken

Koken, ontdooien en opnieuw opwarmen – Sudderden in een vacuüm zak helpt voedingsmiddelen de smaak te behouden en het gemakkelijk ook het opruimen. Geen vieze sauspannen meer.

Als u voedsel in de vacuüm zak wilt verhitten in de magnetron, dient u gaatjes in de zak te prikken om de hete lucht de ruimte te geven om vrij te komen. U kunt de zakken met voedingsmiddelen ook in warm water opwarmen onder 170°F (75°C).

BELANGRIJK: *Ontdooi altijd uw voedingsmiddelen in de koelkast of magnetron – ontdooi nooit bederfelijke etenswaren op kamertemperatuur.*

Bereidingstips voor vlees en vis:

Probeer vlees en vis 1-2 uur van te voren licht in te vriezen. Hierdoor blijft het in vorm, blijft het sap behouden en het zorgt ervoor dat het beter sealt. Indien dat niet kan, kunt u ook een papieren handdoekje doen tussen het voedsel en de bovenkant van de zak, maar onder het gedeelte van de zak dat geseald wordt. Laat het papieren handdoekje het extra vocht en sap absorberen tijdens het vacuüm verpakken.

Bereidingstips voor kaas:

Vacuüm verpak kaas na elk gebruik. Indien u de zak iets langer maakt dan nodig, dan kunt u deze na elk gebruik opnieuw dicht sealen.

BELANGRIJK: *Vanwege het risico op anaerobe bacteriën, kunnen zachte kazen niet vacuüm verpakt worden.*

Bereidingsrichtlijnen voor groenten:

Voordat u groenten vacuüm verpakt, dient u deze eerst te blancheren. Blancheren stopt de enzymen werking die kan leiden tot verlies van smaak, kleur en textuur. Om groenten te blancheren, doet u ze in zacht kokend water of magnetron tot ze licht gekookt zijn. Blancheer tijden variëren van 1 tot 2 minuten bij bladgroenten en erwten, 3 tot 4 minuten bij plakjes courgette of broccoli, 5 minuten voor wortels en 7 tot 11 minuten voor maïskolven. Doe de groenten na het blancheren direct in koud water om het kookproces te stoppen.

TIP: *Alle groenten (met inbegrip van broccoli, spruitjes, kool, bloemkool, boerenkool en rapen) stoten tijdens de opslag natuurlijke gassen uit. Hierdoor is het beter om na het blancheren deze groenten te bewaren in de vriezer.*

Meer over groenten:

Groenten zijn ideaal om in porties te bewaren. Voor het invriezen, vries eerst de groenten 1 tot 2 uur en verdeel ze in de gewenste porties. Doe de porties in de vacuüm zakken en doe ze geseald in de vriezer.

BELANGRIJK: *Vanwege het risico op anaerobe bacteriën, kunnen verse champignons, uien en knoflook niet vacuüm verpakt worden.*

Bereidingstips voor poederige voedingsmiddelen:

Indien u poederige producten zoals bloem wilt vacumeren, dient u het in de originele verpakking in de vacuüm zak te doen. Het fijne poeder kan anders in de machine gezogen worden tijdens het vacumeren, waardoor schade aan de sealer kan ontstaan. .

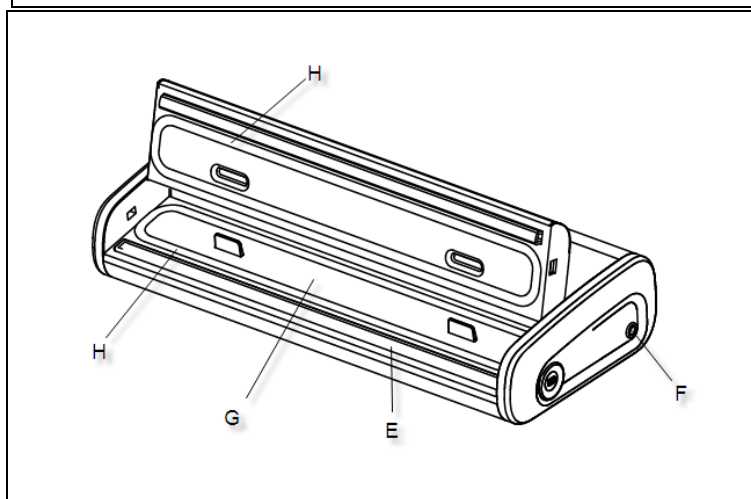
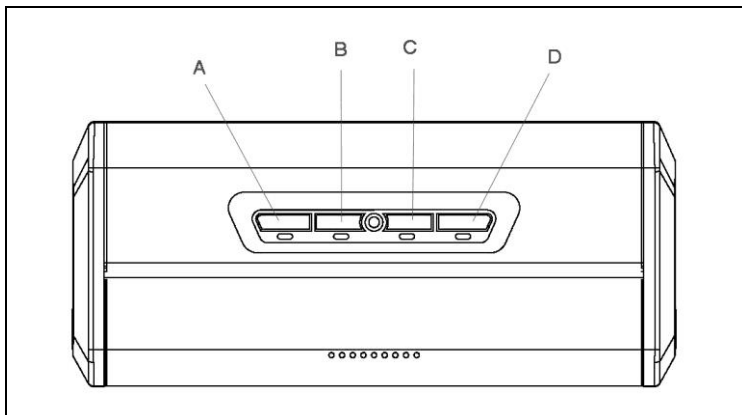
Bereidingstips voor vloeibare voedingsmiddelen:

Voordat u soep of andere vloeibare voedingsmiddelen vacuüm verpakt, kunt u deze eerst in een ovenschaal, pan of ijsklontjeshouder kort laten invriezen. Doe vervolgens de bevroren vloeistof in de vacuüm zak en seal deze. U kunt de zakken vervolgens in de vriezer bewaren en zodra u het nodig heeft, hoeft u slechts een hoekje van de zak af te knippen om in de magnetron te verwarmen op een bord of u verwarmt de geheel dichte zak in warm water onder 170°F (75°C).

Belangrijkste kenmerken van uw nieuwe Vacuüm Sealer

- Meest compacte design.
- Brede afdichtlijn voorkomt luchtlekken en behoudt hoge mate vacuüm gedurende langere tijd.
- "Pulse" functie om te stoppen of door te gaan met vacumeren, ideaal voor het vacumeren van zachte voedingsmiddelen.
- Eenvoudige vergrendeling, druk zacht op de machine om te vergrendelen.
- Druk op twee knoppen aan de onderkant om het deksel eenvoudig te openen.
- "Seal Only" functie is beschikbaar.
- Pre-seal de vacuüm zak op elk moment tijdens het vacumeren..
- Seal breedte: MAX 28cm.

Belangrijke onderdelen van uw nieuwe Vacuüm Sealer



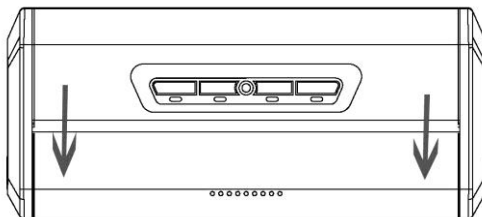
A	VACUUM knop Druk op de knop om zak te vacumeren en het voedsel luchtdicht te sealen. Het apparaat gaat automatisch uit.
B	CANCEL knop Stopt de huidige functie meteen.
C	PULSE knop Wordt gebruikt bij het vacuüm verpakken van fijne voedingsmiddelen aangezien dan controle noodzakelijk is. Druk op de knop en de vacuum pomp gaat aan. Laat de knop los en de pomp gaat uit.

D	SEAL knop 1. Druk om zakken van een rol dicht te sealen. 2. Druk om meteen het vacumeer proces te stoppen en het sealen te starten. Voorkomt dat fijne voedingsmiddelen geplet worden. 3. Druk om folie zakken (zoals een chipszak) dicht te sealen en de inhoud luchtdicht te bewaren.
E	SEAL LIJN Trek de hoge temperatuurbestendige tape niet weg.
F	ACCESSOIRE UITGANG Hiermee kunt u bussen en accessoires gebruiken om te vacumeren.
G	VACUMEER KAMER Zorg ervoor dat het open einde van de zak geplaatst wordt in de vacumeer kamer voor succesvol vacumeren.
H	AFDICHTINGEN

Afmetingen	340*150*64mm
Voltage en Kracht	220-240V~ 50Hz 175W
Vacuüm graad	0.6~0.8 bar

Vacuüm zakken op maat maken

1. Neem genoeg zak materiaal om het gewenste item te kunnen verpakken en dan nog twee inches (5 cm) extra. Met een schaar of scherp mes knipt u de gewenste lengte van de rol in een rechte lijn. Doe de stekker in het stopcontact.
2. Open het deksel. Plaats één eind van de geknipte zak op de seal lijn en het is niet erg als er materiaal bij de afdichting zit.
3. Sluit het deksel door het aan beide kanten naar beneden te drukken. Indien het deksel niet meer opgetild kan worden, dan is deze goed op zijn plek geklikt.

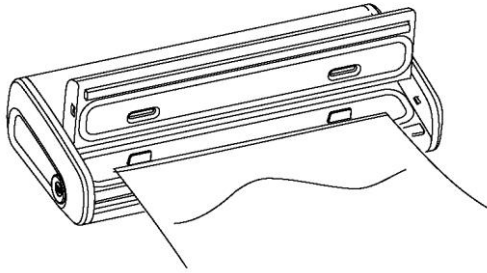


4. Zodra het deksel correct vergrendeld is, drukt u op de "SEAL" knop om een zak op maat te maken. Het lampje gaat branden tijdens het afdichtingproces.
5. Eenmaal voltooid zal het lampje uitgaan. Druk op de ontgrendelknoppen aan beide kanten van de machine en u kunt veilig de nieuwe zak uit het apparaat halen.
6. De aangepaste zak is nu klaar om voedingsmiddelen vacuüm te verpakken..

LET OP: Zorg dat de machine af kan koelen. Wacht minimaal 20 seconden tussen het sealen. Indien de machine zeer zwaar belast wordt, zal het apparaat automatisch uitschakelen om oververhitting te voorkomen. Als dit gebeurt, geef de machine 25 minuten de tijd om geheel af te koelen.

Gebruik van vacuüm afdichting met vacuüm zakken

1. Plaats de items die geseald moeten worden in de betreffende zak. Laat ongeveer 5 centimeter ruimte over tussen de inhoud en de bovenkant van de zak om de zak ruimte te geven om te krimpen.
2. Open het deksel en plaats de open kant van de zak in de vacumeer kamer.



3. Sluit het deksel door het aan beide kanten naar beneden te drukken. Indien het deksel niet meer opgetild kan worden, dan is deze goed op zijn plek geklikt.
4. Om het vacumeer proces te starten druk op de "VACUUM" knop. Het apparaat zal de zak vacumeren en zodra alle lucht uit de zak is, zal deze geseald worden.
5. Zodra het indicatie lampje uitgaat, druk op de knoppen aan beide kanten van het apparaat om de zak te verwijderen.

Gebruik van de Pulse Vacuüm Knop (PULSE)

De hoge druk die voor het standaard vacuüm verpakken noodzakelijk is, kan ervoor zorgen dat fijne ingrediënten kapot gaan door de hoge druk in de zak. Indien u fijne producten vacuüm wilt verpakken, kunt u het beste de "PULSE" vacuüm functie gebruiken om de vacumeer tijd en druk in de hand te hebben en zo te voorkomen dat fijne producten kapot gaan. Indien u vloeibare producten wilt verpakken, kunt u deze functie ook het beste gebruiken om te voorkomen, dat de vloeistoffen uit de verpakking gezogen worden.

1. Plaats de voorwerpen die geseald moeten worden in de betreffende zak. Laat ongeveer 5 centimeter ruimte over tussen de inhoud en de bovenkant van de zak om de zak de ruimte te geven om te krimpen.
2. Open het deksel en plaats de open kant van de zak in de vacumeer kamer.
3. Sluit het deksel door het aan beide kanten naar beneden te drukken. Indien het deksel niet meer opgetild kan worden, dan is deze goed op zijn plek geklikt.
4. Druk op de "PULSE" knop en houd deze vast tot de gewenste druk bereikt is. Hiervoor bekijkt u de vacuümzak. Tijdens dit proces kunt u het vacumeren stoppen en reguleren door de knop

los te laten en opnieuw in te drukken om weer te vacumeren.

5. Zodra u de gewenste druk bereikt heeft, kunt u op de "SEAL" knop drukken om het sealen te starten.
6. Zodra het indicatie lampje uit gaat, druk op de knoppen aan beide kanten van het apparaat om de zak te verwijderen.

Gebruik van de Vacuüm Sealer met voorraad bus

LET OP: Voorraad bus en andere accessoires worden niet meegeleverd. Accessoire aansluiting past niet op alle voorraadbussen.

1. Veeg het deksel en de basis van de voorraadbus schoon en zorg dat deze droog en schoon zijn.
2. Doe voedsel in de voorraadbus en laat 3 cm ruimte vrij tussen het voedsel en het deksel.
3. Plaats het deksel op de voorraadbus en doe er één kant van de slang in de accessoire aansluiting op het apparaat.
4. Sluit het deksel door het aan beide kanten naar beneden te drukken. Indien het deksel niet meer opgetild kan worden, dan is deze goed op zijn plek geklikt.
5. Druk om te starten met vacumeren op de "VACUUM" knop. Het apparaat zal vacumeren en daarna sealen zodra alle lucht verwijderd is.
6. Zodra het indicatie lampje uit gaat, kunt u veilig de accessoire van apparaat en voorraadbus verwijderen.

Onderhoud & Schoonmaken

1. Zorg dat de stekker altijd uit het stopcontact is als u het apparaat schoonmaakt.
2. Niet in water onder dompelen.
3. Gebruik geen schuurmiddelen om het apparaat te reinigen.
4. Reinig de buitenkant met een zachte, vochtige doek, eventueel met schoonmaakmiddel.
5. Reinig de binnenkant van het apparaat door met keukenpapier voedsel- en vloeistoffresten te verwijderen.
6. Droog alle delen zorgvuldig voordat u de stekker weer in het stopcontact doet om het apparaat te gebruiken.

7. Vacuüm kamer kan vloeistof bevatten dat uit de vacuümzakken is gezogen. Gebruik een klein beetje afwasmiddel en een warme vochtige doek om de vloeistof weg te vegen. Droog zorgvuldig af.

Probleem oplossen

Er gebeurt niets als ik de "VACUUM" knop indruk:

- Zorg ervoor dat de stekker correct in het stopcontact zit.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet beschadigd is.
- Zorg ervoor dat het stopcontact werkt door het aansluiten van een ander apparaat. Werkt dat niet, controleer dan de stoppen en aardlekschakelaar van uw huis.
- Zorg dat de zak goed in de vacuüm kamer geplaatst is.
- Druk aan beide kanten van het deksel en controleer of deze goed is vast geklikt.
- Wacht 25 minuten om het apparaat af te laten koelen en probeer het dan opnieuw.

Lucht is niet uit de zak:

- Controleer of er geen gleuven, kreukels, vouwen of gaatjes in de zak zitten.
- Controleer of de afdichtingen aan de boven- en onderkant nog intact zijn.
- Te vloeibaar voedsel kan ervoor zorgen dat de zak niet goed dicht geseald kan worden. Knip de zak aan de bovenkant open, maak het schoon en seal opnieuw.
- Controleer of de vacuüm zak correct in de vacuüm kamer is geplaatst.
- Zorg dat u de zak juist heeft geplaatst. Indien u een zak maakt van een rol, zorg ervoor dat het opengedeelte op de seal lijn ligt.

De vacuümzak smelt:

- De afdichting strip is waarschijnlijk te heet geweest tijdens het sealen. Zorg dat het apparaat voldoende afkoelt tussen het sealen door, minimaal 20 seconden. Als de zak blijft smelten, dient u het apparaat ongeveer 25 minuten geheel af te laten koelen met het deksel open voor gebruik.

Lucht komt terug in de vacuümzak:

- Controleer of de zak goed afgedicht is. Er kan een gaatje of kreukel in zitten dat ervoor zorgt dat lucht weer in de zak komt. Knip de zak voorzichtig open en seal opnieuw of gebruik een nieuwe zak.
- Zorg ervoor dat er geen vocht of vloeistof van het voedsel in de afdichting van de zak is gekomen. U kunt dan de zak open knippen, schoonmaken en opnieuw sealen of een nieuwe zak gebruiken. U kunt voedsel met veel vocht licht invriezen voor u het vacuüm verpakt.
- Zorg dat er geen scherpe randen aan het voedsel zitten, die gaten in de zak kunnen maken. Indien u een gat vindt, dient u het product in een nieuwe zak te verpakken.
- Zorg dat er geen vloeistoffen naar de afdichtstrips getrokken worden.
- Controleer of de afdichtingen aan de boven- en onderkant nog intact zijn.
- Vocht van vloeibare voedingsmiddelen kan voorkomen dat de zak goed afgedicht kan worden. Maak de zak aan de bovenkant open, maak het schoon en seal opnieuw.

De vacuüm zak wil niet dicht sealen:

- Controleer of er geen gleuven, kreukels, vouwen of gaatjes in de zak zitten.
- Vocht van vloeibare voedingsmiddelen kan voorkomen dat de zak goed afgedicht kan worden. Maak de zak aan de bovenkant open, maak het schoon en seal opnieuw.
- Zorg dat u de zak juist heeft geplaatst. Indien u een zak maakt van een rol, zorg ervoor dat het opengedeelte op de seal lijn ligt.
- Zorg dat u het apparaat de tijd geeft om af te koelen. Wacht 20 seconden tussen de afdichtingen.

Opmerking



In het geval van productverbeteringen behouden wij ons het recht om technische en

optische wijzigingen aan te brengen aan het apparaat zonder kennisgeving.

Opmerkingen over afval

Het apparaat en de verpakking mogen alleen volgens de lokale wetgeving en vereisten voor elektrische apparaten en verpakkingen weggegooid worden. Het apparaat kan aangeboden worden voor recycling.



Apparaten gemarkeerd met dit symbool mogen niet met het huishoudelijk afval weggegooid worden. U bent wettelijk verplicht om oude apparaten gescheiden af te voeren van huishoudelijk afval. Informatie over inzamelpunten waar oude apparaten kosteloos kunnen worden afgevoerd is verkrijgbaar bij uw plaatselijke autoriteiten.

Service Instructies

1. Probeer geen enkel onderdeel, elektrisch of mechanische functies op het apparaat te repareren of aan te passen. Hierdoor kan schade of letsel ontstaan en vervalt de garantie.
2. Indien u vragen of opmerkingen heeft met betrekking tot de werking van het apparaat of indien reparatie noodzakelijk is, neemt u contact op met onze service afdeling.