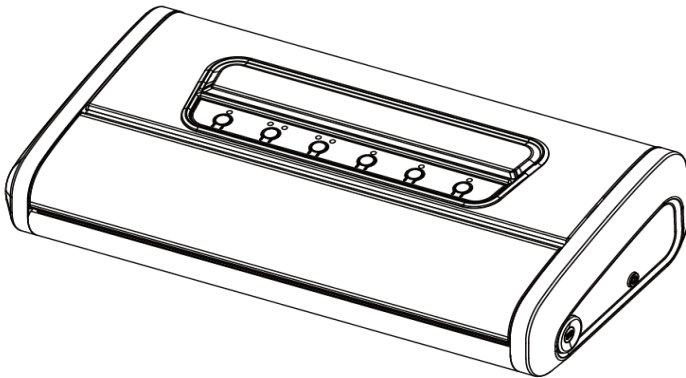


byzoo
INNOVATIVE COOKING

GEBRUIKSAANWIJZING



Vacuüm Sealer VS02

220-240V~, 50Hz

165W

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 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 warmtebron.
6. Gebruik het apparaat altijd op een stabiele ondergrond.
7. Dompel geen enkel onderdeel van het apparaat, netsnoer of de 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 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, neemt u contact op met uw leverancier voor service.
10. Indien het apparaat in de buurt van kinderen gebruikt wordt, 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 als u het apparaat niet gebruikt.

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 erover valt of aan het snoer getrokken wordt, vooral door kinderen.

De voordelen van uw Vacuüm Sealer Systeem

Bedankt voor uw aankoop van deze Byzoo vacuüm sealer.

Uw nieuwe vacuüm sealer systeem wordt geleverd inclusief:

- Vacuüm sealer
- Engelse gebruiksaanwijzing
- Vacuümzakken (optioneel)

Vacuum 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 vacuümverpakt 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 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 – Suddereren in een vacuüm zak helpt voedingsmiddelen de smaak te behouden en het vergemakkelijkt 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 tevoren 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 vacuümverpakt, 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 (ook 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 poederachtige voedingsmiddelen:

Indien u poederachtige 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:

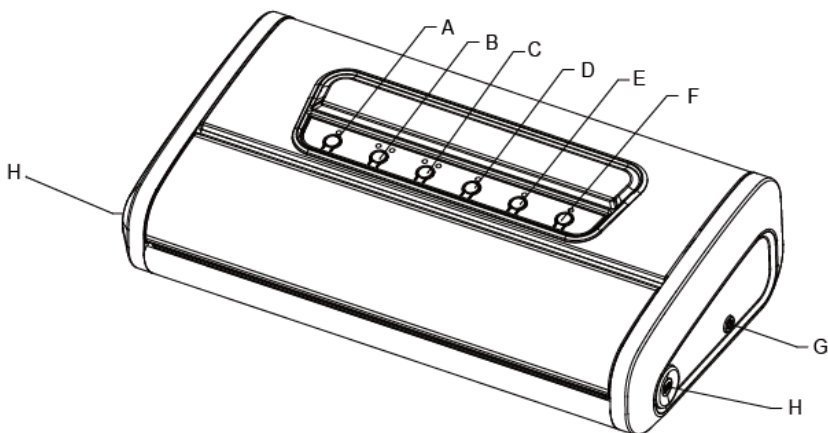
Voordat u soep of andere vloeibare voedingsmiddelen vacuümverpakt, kunt u deze eerst in een ovenschaal, pan of ijsklontjeshouder kort laten invriezen. Doe vervolgens de bevroren vloeistof in de vacuüm zak en seal deze. U kunt de zakken vervolgens in de vriezer bewaren en zodra u het nodig heeft, hoeft 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

- Afmetingen machine: 390*200*100mm
- Seal lengte: MAX 32cm

- Vacuüm druk: -0.65~-0.75 bar/ -0.75~-0.95bar
- Dubbele sealing, elke dichting tot 3 mm breed, voorkomt lekken van lucht.
- "Pulse" functie om te stoppen of door te gaan met vacumeren, ideaal voor het vacumeren van zachte voedingsmiddelen.
- Optionele motor snelheid (hoog/laag).
- Aparte vacuüm mode voor droge en vloeibare voeding.
- Bewaarcontainer functie – om te vacumeren en sealen met een bewaardoos.
- Seal only functie beschikbaar.
- Cancel functie – om elk proces direct te stoppen.
- Met opbergruimte voor rol vacuüm zakken en ingebouwd mesje voor het op maat snijden van de vacuüm zakken.
- Uitneembare tray voor eenvoudige reiniging.

Belangrijke onderdelen van uw nieuwe vacuüm sealer



A VACUUM&SEAL/ CANCEL

Druk op deze knop om het vacumeren te starten. Wanneer dat proces klaar is, zal de machine de zak automatisch sealen.

Als je op deze knop drukt als de machine aan het vacumeren of sealen is, dan stopt het proces direct. (Cancel)

B SPEED (LOW / HIGH) – SNELHEID (LAAG/HOOG)

Druk op deze knop om de machine op lage of hoge snelheid te laten vacumeren.

C FOOD (DRY/MOIST) – VOEDINGSMIDDELEN (DROOG/VLOEIBAAR)

Druk op deze knop om te kiezen voor het vacumeren van droog of vloeibaar voedsel.

D CANISTER - BEWAARCONTAINER

Druk op deze knop om de bewaarcontainer te vacumeren.

E PULSE VAC – GEPULSEERD VACUMEREN

Deze knop wordt gebruikt wanneer extreme controle van het vacuümproces noodzakelijk is voor delicaat voedsel. Druk op de knop en de pomp gaat aan. Laat de knop los om de pomp te laten stoppen.

F SEAL ONLY – ALLEEN SEALEN

Druk op deze knop om een zakken van een rol te maken. Druk om het vacumeerproces direct te stoppen en het sealen van de zak te starten.

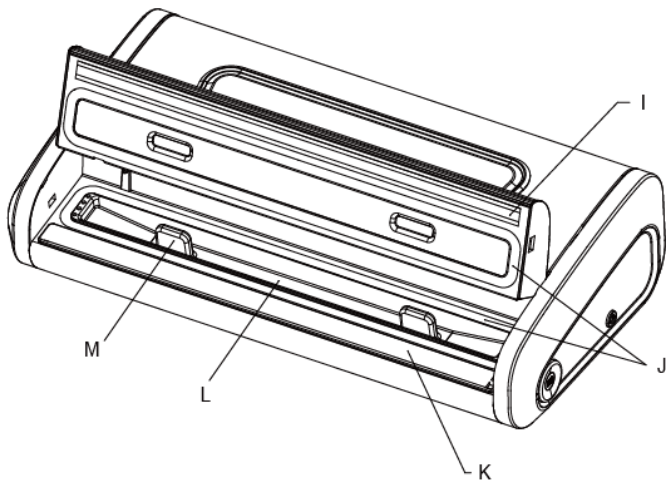
G ACCESSOIRE UITGANG

Hiermee kunt u bewaarbussen en accessoires gebruiken om te vacumeren.

H RELEASE KNOP

Druk de linker- en rechterknop tegelijkertijd in om het deksel te openen.

Om het deksel te sluiten, druk het deksel stevig naar beneden om het vast te drukken. Het systeem is correct vergrendeld als u aan beide kanten een klik hoort. Geadviseerd wordt om eerst rechts en dan links of eerst links en dan rechts te drukken om het deksel makkelijker te vergrendelen.



I SILICONE AFDICHTING

J SEAL AFDICHTINGEN (BOVEN & ONDER)

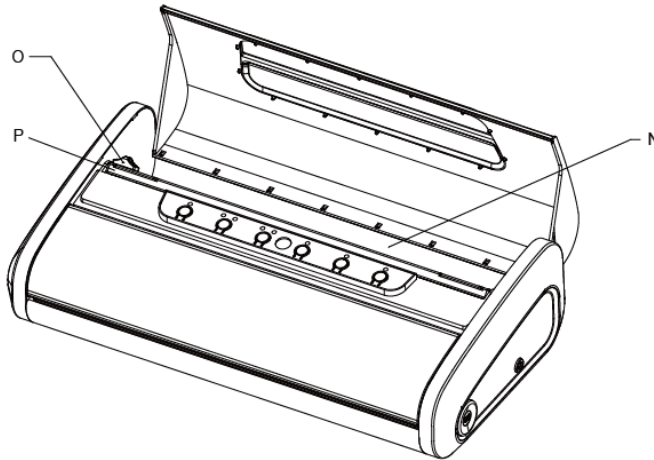
K HITTE STRIP

Er zijn twee verwarmingsdraden bedekt met teflon tape.

L VACUUM SLEUF

M UITNEEMBARE TRAY

Dit onderdeel kan eruit gehaald worden om eenvoudig te kunnen reinigen.



N OPBERGRUIMTE VOOR ROL VACUÛMZAKKEN

Plaats rol in deze ruimte.

O&P INGEBOUWD MESJE

Gebruik dit mesje om de zakken van de rol te snijden.

Belangrijke Tips

1. Zorg ervoor dat voor elk gebruik de vacuüm sleuf geheel leeg is. Zorg er altijd voor, dat de vacuümpomp geen vloeistoffen op zuigt. Stop onmiddellijk het apparaat zodra er vloeistoffen opgezogen worden.
2. Gebruik alleen zakken, rollen en bewaarbussen met dit apparaat, die geschikt zijn om te vacumeren.
3. Let op dat de hitte strip en silicone afdichtingen heet worden tijdens gebruik. Raak deze onderdelen niet aan vlak na gebruik.
4. Sluit het deksel niet als het apparaat niet gebruikt wordt.
5. Zorg ervoor dat alle silicone afdichtingen correct geplaatst zijn en glad zijn. Anders zal het vacumeren en sealen niet goed werken.
6. Zorg ervoor dat het apparaat voldoende tijd krijgt om af te koelen. Wacht tussen het sealen door minstens 20 seconden. Bij intensief gebruik zal het apparaat automatisch uitschakelen om oververhitting te voorkomen.

Als dit gebeurt, wacht dan 25 minuten om het apparaat af te laten koelen.

Vacuümszakken op maat maken

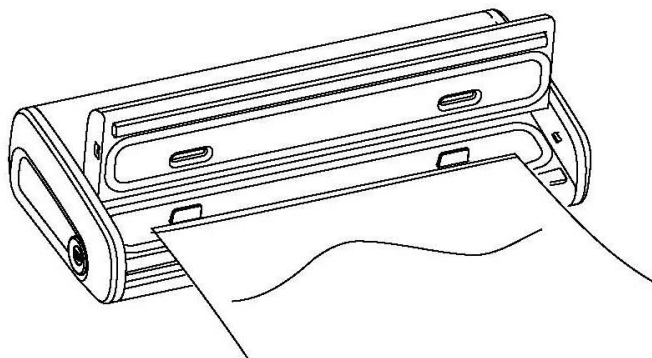
Deze vacuüm sealer heeft een rolhouder waar verschillende vacuümrollen in passen, alsook een ingebouwd mesje.

1. Doe de rol in de daarvoor bestemde opbergruimte. Trek voldoende materiaal om het gewenste product te vacuüm te kunnen verpakken van de rol met 5 cm extra. Gebruik het ingebouwde mesje in de sealer om de gewenste zaklengte van de rol af te snijden. Zorg ervoor dat u in een rechte lijn snijdt. Doe vervolgens de stekker van het apparaat in het stopcontact.
2. Open het deksel. Plaats een kant van de op maat gesneden zak op de seal strip.
3. Doe het deksel dicht door het aan beide kanten naar beneden te drukken tot er twee keer een “klik” klinkt.
4. Nu is het deksel vergrendeld en kunt u op de “SEAL” knop drukken om een op maat gemaakte zak te maken. Het indicatielampje brandt tijdens het seal proces.
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.

Het vacuüm sealen van vacuümszakken

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 tot u twee keer "klik" hoort.
4. Kies lage of hoge snelheid, droge of vloeibare voedingsmiddelen.
LET OP : Bij het vacumeren van vloeibare voedingsmiddelen, kies lage snelheid en de functie voor vloeibare voedingsmiddelen.
5. Druk op de "VACUUM&SEAL" knop om het vacuümproces te starten. Druk op de "VACUUM&SEAL" button. Het apparaat zal vacumeren en sealen zodra alle lucht uit de zak is verwijderd.
6. Zodra het indicatie lampje uit is, druk op de ontgrendelknoppen aan beide kanten van de machine om de zak uit het apparaat te halen.

Gebruik van de Pulse Vacuümknop (PULSE VAC)

De hoge druk die voor het standaard vacuüm verpakken noodzakelijk is, kan ervoor zorgen dat fijne ingrediënten kapotgaan 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 vacumeertijd 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 deze aan beide kanten omlaag te drukken tot u twee keer “klik” hoort.
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 de gewenste druk bereikt is, drukt u op de "SEAL ONLY" knop om het sealen te starten.
6. Zodra het indicatie lampje uit gaat, drukt u op de knoppen aan beide kanten van het apparaat om de zak te verwijderen.

Gebruik van Vacuümsealer met voorraadbus

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

1. Doe de stekker van de vacuüm sealer in het stopcontact.
2. Doe de items die u vacuüm wilt verpakken in de voorraadbus. Plaats het deksel op de voorraadbus en zorg ervoor dat het deksel goed dicht is.
3. Sluit de voorraadbus op de vacuum sealer aan via de accessoire aansluiting. U verbindt een einde van het slangetje op het ventiel van de voorraadbus en de andere op de accessoire aansluiting van de machine.
4. Sluit het deksel door deze aan beide kanten omlaag te drukken tot u twee keer “klik” hoort.
5. Om het vacuümproces te starten drukt u op de “Canister” knop.
6. Om het vacumeren te stoppen, drukt u op de “Cancel” knop.

7. Zodra het vacuümproces voltooid is, zal de machine automatisch stoppen. Daarna is het veilig om het accessoire slangetje van de machine en voorraadbus te verwijderen.

Onderhoud & Reiniging

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. Vacuümkamer 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.
8. Zorg ervoor dat het deksel van het apparaat openblijft, als het apparaat niet gebruikt wordt.

Problemen 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 ervoor dat u de aan/uitschakelaar op de achterkant van de machine heeft aan gezet.

- Zorg dat de zak goed in de vacuümkamer geplaatst is.
- Druk aan beide kanten van het deksel en controleer of deze goed is vastgeklikt.
- 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 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 vacuümkamer 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 afdichtingstrip 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 openknippen, 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 afdicht strips 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.