

# DOMO



## DO331L

Handleiding	Folielasapparaat
Mode d'emploi	Soudeuse de feuilles sous-vide
Gebrauchsanleitung	Vakuümiergerät
Instruction booklet	Vacuum sealer
Manual de instrucciones	Selladora al vacío
Istruzioni per l'uso	Macchina per sottovuoto
Návod k použití	Vakuová svářečka
Návod na použitie	Zváračka fólií vákuová



PRODUCT OF **LINEA** 2000



Lees aandachtig alle instructies - bewaar deze handleiding voor latere raadpleging.  
Lisez attentivement les instructions - gardez le mode d'emploi pour utilisation ultérieure.  
Lesen Sie genau die Anweisungen - bewahren Sie die Gebrauchsanleitung für spätere Referenz auf.

Read all instructions carefully - save this instruction manual for future reference.  
Lea detenidamente todas las instrucciones - Conserve este manual para futura referencia.

Leggere con attenzione le istruzioni - conservarle per future consultazioni.  
Před použitím si důkladně přečtěte tento manuál - manuál si uschovejte i pro případ budoucího nahlédnutí.  
Pred použitím si dôkladne prečítajte tento manuál - manuál si uschovajte aj pre prípad budúceho nahliadnutie.

NL	Nederlands	3
FR	Français	11
DE	Deutsch	19
EN	English	28
ES	Español	36
IT	Italiano	44
CZ	Čeština	52
SK	Slovenčina	60

## GARANTIE

Beste klant,

Hartelijk dank voor je vertrouwen in DOMO. Wij wensen je veel plezier toe met je nieuwe aankoop. Al onze producten ondergaan een strenge kwaliteitscontrole voor ze bij jou terechtkomen. Mocht je desondanks toch problemen ondervinden met je toestel, dan betreuren we dat oprecht. We bundelden op onze webshop de meest gestelde vragen over onze toestellen. Scan de QR-code en neem zeker een kijkje!



Kan je daar geen oplossing vinden voor je probleem, aarzel dan niet om contact op te nemen met onze klantendienst via [info@linea2000.be](mailto:info@linea2000.be). Onze medewerkers zullen alles in het werk stellen om je verder te helpen

Dit apparaat heeft een garantietermijn van 2 jaar vanaf de datum van aankoop. Gedurende de garantieperiode zal de distributeur volledige verantwoording op zich nemen voor gebreken die aanwijsbaar berusten op materiaal- of constructiefouten. Wanneer dergelijke gebreken voorkomen, zal het apparaat, indien nodig, vervangen of gerepareerd worden. De garantieperiode van 2 jaar zal op dit moment niet terug beginnen, maar loopt verder tot 2 jaar na de aankoop van het toestel. De garantie wordt verleend op basis van het kassaticket. Indien je apparaat defect is binnen de garantietermijn van 2 jaar, dan mag je het toestel samen met het originele kassaticket binnenbrengen in de winkel waar je het toestel hebt aangekocht.

De garantie op accessoires en onderdelen die onderhevig zijn aan slijtage, bedraagt 6 maanden. De garantie en verantwoordelijkheid/aansprakelijkheid van de leverancier en fabrikant vervallen automatisch in de volgende gevallen:

- Bij het niet naleven van de instructies in deze handleiding.
- Bij verkeerde aansluiting, vb. te hoge elektrische spanning.
- Bij verkeerd, hardhandig of abnormaal gebruik.
- Bij onvoldoende of verkeerd onderhoud.
- Bij herstelling of wijziging van het toestel door de consument of niet gemachtigde derden.
- Bij gebruik van onderdelen of accessoires welke niet worden aanbevolen of geleverd door de leverancier / fabrikant.

## VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Wanneer je elektrische toestellen gebruikt, moeten volgende veiligheidsinstructies in acht genomen worden:

- Lees deze instructies zorgvuldig door. Bewaar deze handleiding om later te raadplegen.
- Verwijder voor het eerste gebruik alle verpakkingsmaterialen en eventuele promotionele stickers. Zorg ervoor dat kinderen niet met de verpakkingsmaterialen spelen.
- Dit toestel is geschikt om te gebruiken in de huishoudelijke omgeving en in gelijkaardige omgevingen zoals:
  - Keukenhoek voor personeel van winkels, kantoren en andere gelijkaardige professionele omgevingen
  - Boerderijen
  - Hotel- en motelkamers en andere omgevingen met een residentieel karakter
  - Gastenkamers, of gelijkaardige
- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 16 jaar en personen met een fysieke of sensorische beperking of mensen met een beperkte mentale capaciteit of gebrek aan ervaring of kennis, op voorwaarde dat deze personen toezicht krijgen of instructies hebben gekregen over het

gebruik van het toestel op een veilige manier en dat ze ook de gevaren kennen bij het gebruik van het toestel. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. Het onderhoud en de reiniging van het toestel mogen niet door kinderen gebeuren tenzij ze ouder zijn dan 16 jaar en onder toezicht staan.

- Houd het toestel en de voedingskabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 16 jaar.
- Opgelet: het toestel mag niet gebruikt worden met een externe timer of een aparte afstandsbediening.



Het toestel kan warm worden tijdens het gebruik. Houd het elektrisch snoer weg van hete onderdelen en dek het toestel niet af.

- Kijk voor gebruik na of het voltage vermeld op het toestel overeenkomt met het voltage van het elektriciteitsnet bij je thuis.
- Laat het snoer niet op een heet oppervlak of over de rand van een tafel of aanrecht hangen.
- Gebruik het toestel nooit wanneer het snoer of de stekker beschadigd is, na een slechte werking van het toestel of wanneer het toestel beschadigd is. Breng het toestel dan naar het dichtsbijzijnde gekwalificeerde service center voor nazicht en reparatie.
- Streng toezicht is noodzakelijk wanneer het toestel door of in de buurt van kinderen gebruikt wordt.
- Het gebruik van accessoires die niet aanbevolen of verkocht worden door de fabrikant, kan brand, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken.
- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het toestel niet in gebruik is, vooraleer onderdelen te monteren of demonteren en vooraleer het toestel te reinigen. Zet eerst alle knoppen in de 'uit'-stand en trek de stekker bij de stekker zelf uit het stopcontact. Trek nooit aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Laat een werkend toestel niet zonder toezicht achter.
- Zet dit toestel nooit op of in de buurt van een gasvuur of elektrisch vuur of op een plaats waar het in contact zou kunnen komen met een warm toestel.
- Gebruik het toestel niet buiten.
- Gebruik het toestel enkel voor het doel waarvoor het bestemd is.
- Gebruik het toestel altijd op een stevig, droog, effen oppervlak.
- Gebruik het toestel alleen voor huishoudelijk gebruik. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor ongelukken die een gevolg zijn van verkeerd gebruik van het toestel, of het niet naleven van de regels zoals ze vermeld zijn in deze handleiding.
- Alle herstellingen, buiten het gewone onderhoud van het toestel, moeten uitgevoerd worden door de fabrikant of zijn dienst na verkoop.
- Dompel het toestel, het elektrisch snoer of de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Zorg ervoor dat kinderen het elektrisch snoer of het toestel niet kunnen aanraken.
- Hou het snoer uit de buurt van scherpe randen en hete onderdelen of andere warmtebronnen.

## ONDERDELEN

1. Bediening
2. Luchtinlaat
3. Handvat
4. Snijmes
5. Snijlineaal
6. Dichtingsring (boven en onder)
7. Vacuümkamer
8. Lasstrip (niet verwijderen)
9. Voorraadcontainer
10. Slang voor voorraadcontainer



### BEDIENING

#### 1. Vacuum & Seal/Cancel:

Deze knop heeft 2 functies afhankelijk van de status van het toestel:

- Bij "stand-by" modus: als je nu op de toets drukt, zal het volledige proces van vacuüm verpakken en sluiten automatisch verlopen.
- Tijdens de werking van het toestel (vacuüm zuigen of sluiten van de verpakking): als je nu op de toets drukt, zal het toestel stoppen met werken.

#### 2. Manual Seal:

Deze toets heeft 2 functies:

- Om het open einde van een zakje te sluiten wanneer je zakjes maakt van een rol folie.
- Wanneer de automatische Vacuum & Seal-functie actief is, zal deze toets het automatische programma onderbreken en onmiddellijk de verpakking sluiten. Zo kan je de vacuümdruk in een verpakking controleren, om te voorkomen dat bepaalde stoffen geplet worden.

#### 3. Pulse vacuum:

Wanneer je deze toets indrukt, zal de vacuümpomp inschakelen. Laat je de knop los, zal de vacuümpomp stoppen, om zo het vacuümproces optimaal te controleren. Je kan dit meerdere keren herhalen. Daarna kan je de Manual Seal-toets gebruiken om de verpakking te sluiten.

#### 4. Sealing:

Deze toets kan je gebruiken om de dichtingstijd in te stellen afhankelijk van het te verpakken voedsel.

- Dry-instelling: voor droge zakjes of stoffen zonder vocht, welke een kortere dichtingstijd hebben. Het indicatielampje Dry licht op.
- Moist-instelling: voor vochtige zakjes of voedsel met meer vocht, welke een langere dichtingstijd hebben. De indicatielampjes Dry en Moist lichten op.
- Extended-instelling: voor natte zakjes of voedsel met veel vocht, hierbij is de dichtingstijd langer dan bij de Moist-instelling. De indicatielampjes Dry, Moist en Extended lichten op.

De standaard instelling is voor droge zakjes en een normale dichtingstijd.

### 5. Pressure:

Met deze toets kan je de druk instellen.

- Normal: dit is de normale instelling, voor de standaard druk.
- Gentle: hierbij is de druk minder groot. Kies voor deze instelling bij het verpakken van delicate voedingswaren.

### 6. Canister

Druk op deze toets bij het vacuüm verpakken met de slang en voorraadcontainer.

### 7. Marinade

Met deze knop kan je vlees marinieren. Door de container afwisselend vacuüm te trekken en de lucht er terug in te laten, openen de poriën van het vlees. De marinade kan zo optimaal doordringen. Herhaal het proces 3x voor het beste resultaat.

## VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Voor je het toestel gebruikt, moet je het altijd eerst schoonmaken. Lees hiervoor de aanwijzingen in de paragraaf 'Reiniging en onderhoud'.

Plaats het toestel op een vlakke en stabiele ondergrond. Laat voldoende werkruimte rondom het toestel.

## GEBRUIK

- Het toestel is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik. Wij raden aan om het toestel tussen 2 gebruiksbeurten door te laten afkoelen. Het toestel mag slechts 1 maal per minuut gebruikt worden en maximum 10 min. op deze manier. Zo niet zal het toestel te warm worden en mogelijk beschadigd raken.
- De Seal-toets op het toestel zal niet werken wanneer deze binnen de 15 seconden na het vorige gebruik opnieuw wordt ingedrukt.
- Het toestel werkt alleen met de folie die bij het toestel geleverd wordt. De folie is ook afzonderlijk verkrijgbaar voor dit toestel. Gebruik geen andere folie of zakjes in dit toestel.

### ZAKJES MAKEN MET DE FOLIEROL

De folierol laat toe om zelf zakjes te maken in de lengte van het voedsel dat je wilt verpakken.

1. Steek de stekker in het stopcontact.
  2. Zorg ervoor dat het snijmes zich uiterst links of uiterst rechts van de lineaal bevindt. Hef de lineaal omhoog.
  3. Rol de folie af tot op de gewenste lengte. Haal de lineaal omlaag en snij de rol met het snijmes.
  4. Zorg ervoor dat de folie schoon is en zonder plooien.
  5. Leg één open uiteinde van de folie op de lasstrip.
- OPGELET:** laat de folie niet in de vacuümkamer komen.
6. Druk het deksel met handvat naar beneden tot het vastklikt. Op het display verschijnt een 0. Het deksel is nu gesloten.
  7. Druk op de Manual Seal-toets om het toestel in te schakelen en één kant van de folie af te sluiten. Het rode lampje van de Manual Seal-toets licht op en de cijfers op het display tellen af. Als het rode lampje uitgaat, is het zakje klaar voor gebruik.



## VERPAKKEN IN EEN ZAKJE MET VAC&SEAL-TOETS

1. Steek de stekker in het stopcontact.
2. Plaats het voedsel dat je wilt bewaren in het zakje. Open het deksel.
3. Plaats het open gedeelte van het zakje in de vacuümkamer zonder de luchtinlaat te bedekken. Zorg ervoor dat de kant van het zakje dat op de afsluitstrip rust, volledig schoon is en vrij van voedselresten. Het zakje moet strak gehouden worden, zonder plooiën.
4. Druk het deksel met handvat naar beneden tot het vastklikt.
5. Kies de lastijd met de Sealing-toets. Stel de druk in met de Pressure-toets.
6. Druk op de Vac&Seal-toets om het toestel in werking te zetten. Het toestel zal nu automatisch vacuüm verpakken. Eerst zal het lampje van de Vac&Seal-toets oplichten. De cijfers op het display tellen af. Vervolgens zal ook het lampje van de Manual Seal-toets oplichten, het zakje wordt nu afgesloten. Aan het einde van het verpakken zullen de indicatielampjes terug uitgaan. Op het display verschijnt een o.
7. Open het deksel en controleer of het zakje goed gesloten is.



## VERPAKKEN IN EEN ZAKJE MET PULSE VACUUM-TOETS

1. Steek de stekker in het stopcontact.
2. Plaats het voedsel dat je wilt bewaren in het zakje. Open het deksel.
3. Plaats het open gedeelte van het zakje in de vacuümkamer zonder de luchtinlaat te bedekken. Zorg ervoor dat de kant van het zakje dat op de afsluitstrip rust, volledig schoon is en vrij van voedselresten. Het zakje moet strak gehouden worden, zonder plooiën.
4. Druk het deksel met handvat naar beneden tot het vastklikt.
5. Kies de lastijd met de Sealing-toets. Stel de druk in met de Pressure-toets.
6. Druk op de Pulse Vacuum-toets. Laat de knop los wanneer de gewenste vacuüm bereikt is.
7. Druk nu op de Manual Seal-toets om het zakje af te sluiten. Het rode lampje van de toets licht op en de cijfers op het display tellen af. Als het rode lampje uitgaat, is het toestel klaar.
8. Open het deksel en controleer of het zakje goed gesloten is.

## VERPAKKEN IN VOORRAADCONTAINER

1. Zorg ervoor dat de voorraadcontainer, het deksel en de dichtingsring van het deksel schoon zijn voor je deze gebruikt.
2. Plaats het voedsel dat je wil bewaren in de voorraadcontainer. Doe de container niet te vol, zodat het deksel in contact blijft met de container.
3. De slang bevindt zich in de voorziene opbergruimte binnenin het toestel. Neem deze eruit.
4. Druk het deksel met handvat naar beneden tot het vastklikt. Steek het uiteinde van de slang in de luchtinlaat rechts van de bediening. Steek het andere uiteinde in de opening van het deksel.
5. Zet de draaiknop van het deksel met het pijltje naar het woord open.
6. Kies voor de druk Normal met de Pressure-toets.
7. Houd een hand op het deksel om ervoor te zorgen dat er geen lucht verloren gaat. Druk op de Canister-toets. Het rode lampje van de toets licht op en de cijfers op het display tellen af. Als het rode lampje uitgaat, is het toestel klaar.
8. Verwijder de slang uit de container, en nadien uit het toestel.
9. Om de voorraadcontainer te openen, zet je de draaiknop van het deksel met het pijltje naar het woord open.

De voorraadcontainer is diepvriesbestendig tot -18°C.

## MARINEREN IN VOORRAADCONTAINER

1. Zorg ervoor dat de voorraadcontainer, het deksel en de dichtingsring van het deksel schoon zijn voor je deze gebruikt.
2. Plaats het voedsel dat je wil marinieren in de voorraadcontainer. Doe de container niet te vol, zodat het deksel in contact blijft met de container.
3. De slang bevindt zich in de voorziene opbergruimte binnenin het toestel. Neem deze eruit.
4. Druk het deksel met handvat naar beneden tot het vastklikt. Steek het uiteinde van de slang in de luchtinlaat rechts van de bediening. Steek het andere uiteinde in de opening van het deksel.
5. Zet de draaiknop van het deksel met het pijltje naar het woord open.
6. Houd een hand op het deksel om ervoor te zorgen dat er geen lucht verloren gaat. Druk op de Marinade-toets. Het rode lampje van de toets licht op en de cijfers op het display tellen af. Als het rode lampje uitgaat, is het toestel klaar. De marinade functie duurt ongeveer 5 minuten.
7. We raden aan het programma te herhalen. Het beste resultaat bekom je na 3 cyclussen.
8. Verwijder de slang uit de container, en nadien uit het toestel.



## HOUDBAARHEID

Door het folielasapparaat te gebruiken, kan je de houdbaarheid van voedsel 3 tot 5 keer verlengen, zowel in de ijskast als in de diepvries.

Houdbaarheid in de ijskast (+5°C) in dagen

	Normaal	Met het folielasapparaat
Vlees	3 - 4	8 - 9
Vis	1 - 3	4 - 5
Kaas	15 - 20	25 - 60
Beleg	7 - 15	25 - 40
Groenten	1 - 3	7 - 10
Fruit	5 - 7	14 - 20

Houdbaarheid in de diepvries (-18°C)

	Normaal	Met het folielasapparaat
Vlees, vis en zeevruchten	3-5 maanden	> 1 jaar

## REINIGING EN ONDERHOUD

### TOESTEL

- Verwijder steeds eerst de stekker uit het stopcontact alvorens het toestel te reinigen.
- Voor en na elk gebruik moet je het toestel schoonmaken met een droge of licht vochtige, zachte doek. Zorg ervoor dat er geen vloeistof in het toestel terechtkomt.
- Verwijder alle overblijfselen van zakjes die je afgesloten hebt van de afsluitstrip van het toestel met een zachte doek. Maak de afsluitstrip alleen schoon wanneer hij volledig afgekoeld is.
- Maak de vacuümkamer schoon met een zachte, vochtige doek.

- De dichtingsring van de vacuümkamer kan verwijderd worden. Wees voorzichtig, deze mag niet beschadigd worden, anders kan er lucht ontsnappen uit de vacuümkamer. Zorg er ook steeds voor dat de afdichtingsring volledig droog is tijdens het gebruik.
- Stel het toestel niet bloot aan extreme temperatuursveranderingen, vocht, schokken, stof of direct zonlicht.
- Laat het toestel nooit vallen.
- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen om het toestel te reinigen.

## FOLIEZAKJES

De zakjes kunnen gereinigd worden voor hergebruik.

- Reinig de zakjes in warm water met een mild detergent.
- De zakjes zijn vaatwasmachinebestendig. Keer de zakjes binnenstebuiten zodat het volledige oppervlak in contact komt met water.
- Droog zorgvuldig af voor gebruik.

## VOORRAADCONTAINER

- Reinig het deksel van de voorraadcontainer met een vochtige, zachte doek.
- De basis van de voorraadcontainer kan je reinigen in warm water met een mild detergent of in de vaatwasmachine.

## OPBERGEN

- Doe het deksel van het toestel niet op slot na het gebruik. Dit kan de dichtingsringen beschadigen met als gevolg dat het vacuüm verpakken niet meer goed werkt.
- Plaats het snoer in de snoeropberging aan de achterkant van het toestel. Rol het snoer niet rond het toestel.

## PROBLEMEN EN OPLOSSINGEN

### Het toestel werkt niet?

- Controleer of de stekker in het stopcontact steekt.
- Controleer of het indicatielampje brandt.
- De thermische veiligheid is ingeschakeld: laat het toestel afkoelen.

### Het toestel zuigt het zakje niet volledig vacuüm?

- Controleer of het zakje voldoende in de vacuümkamer ligt, zonder de luchtinlaat te bedekken.
- De afsluitstrip kan oververhit zijn. Wacht enkele minuten tot de afsluitstrip afgekoeld is en probeer het daarna opnieuw.
- Er kan een gaatje in het zakje zijn, gebruik een nieuw zakje.
- Controleer of de dichtingsring niet beschadigd is.

### Het zakje blijft niet vacuüm nadat het werd afgesloten?

- Controleer of het zakje stuk is. Bescherm scherpe kanten van voedsel dat je wil verpakken met een stukje keukenpapier.
- Controleer of er aan de sluiting van het zakje geen onzuiverheden kleven, bv. kruimels, vet, enz. Heropen het zakje en probeer het opnieuw te sluiten.

### Het zakje smelt en is niet goed gesloten?

- Zorg ervoor dat de binnenkant van het zakje goed schoon is en dat het goed glad is.

### De voorraadcontainer wordt niet vacuüm gezogen?

- Controleer of de slang correct is aangesloten.
- Zorg ervoor dat de draaiknop van het deksel naar seal staat gericht.
- Houd het deksel tegen tijdens het vacuümproces.
- De rand van de container en het deksel moeten schoon zijn voor gebruik.

## SPECIFICATIES

Model	DO331L
Voltage	220-240 V~ 50 Hz
Vermogen	130 W
Energieverbruik in off-modus na 0 minuten	0,33 W

## MILIEURICHTLIJNEN



Dit symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycleerd. Als je ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkom je mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neem je best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar je het product hebt gekocht.



Het verpakkingsmateriaal is recycleerbaar. Behandel de verpakking milieubewust.

## GARANTIE

Chère cliente, cher client,

Merci beaucoup pour votre confiance en DOMO. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvel achat.

Tous nos produits subissent un contrôle de qualité rigoureux avant d'arriver chez vous.

Si malgré cela vous rencontrez un problème avec votre appareil, nous en sommes sincèrement désolés. Sur notre boutique en ligne, vous trouverez une rubrique avec les questions les plus fréquemment posées à propos de nos appareils. Scannez le code QR et jetez-y un coup d'œil !



Si vous n'y trouvez pas de solution à votre problème, n'hésitez pas à contacter notre service clientèle via [info@lineazoo.be](mailto:info@lineazoo.be). Nos collaborateurs feront tout leur possible pour vous aider !

Cet appareil est garanti 2 ans à compter de la date d'achat. Durant la période de garantie, le distributeur assumera l'entière responsabilité en cas de défauts de fonctionnement (matériel) ou de fabrication. Si un tel problème survient, l'appareil sera remplacé ou réparé. La période de garantie de 2 ans ne reprend pas à zéro, mais se poursuit (jusqu'à 2 ans à compter de la date d'achat de l'appareil). La garantie est accordée sur la base du ticket de caisse.

Pour les accessoires et les éléments d'usure, une garantie de 6 mois s'applique.

La garantie et la responsabilité du fournisseur et du fabricant n'ont plus effet dans les cas suivants :

- Les instructions du manuel n'ont pas été suivies.
- Mauvais raccordement, par ex. tension électrique trop forte.
- Utilisation contraire, brutale ou anormale.
- Entretien insuffisant ou non conforme.
- Réparation ou modification de l'appareil par le consommateur ou un tiers non autorisé.
- Utilisation d'éléments ou d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou fournis par le fournisseur/fabricant.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Les consignes de sécurité suivantes doivent être respectées lors de l'utilisation de tout appareil électrique:

- Lisez ces consignes très attentivement. Conservez ce mode d'emploi afin de pouvoir le consulter ultérieurement.
- Avant la première utilisation, enlevez tous les éléments d'emballage et les éventuels autocollants promotionnels. Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec les matériaux d'emballage.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans un environnement domestique ou dans des environnements comparables, tels que :
  - Coin-cuisine du personnel dans les commerces, les bureaux et autres environnements professionnels comparables
  - Fermes
  - Chambres d'hôtel ou de motel et autres environnements à caractère résidentiel
  - Chambres d'hôtes ou comparables
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 16 ans ou plus et par des personnes présentant un handicap physique ou sensoriel, une capacité mentale limitée ou un manque d'expérience ou de connaissances, à condition que ces personnes soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles connaissent les dangers liés à son utilisation. Les enfants ne peuvent pas jouer avec cet appareil. L'entretien et le nettoyage de l'appareil ne peuvent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 16 ans et sous la

surveillance d'un adulte.

- Gardez l'appareil et le cordon électrique hors de portée des enfants.
- Attention: l'appareil ne peut pas être utilisé avec une minuterie externe ou une commande à distance séparée.



L'appareil peut chauffer pendant l'utilisation. Tenez le cordon électrique à distance de parties chaudes et ne couvrez pas l'appareil.

- Vérifiez avant usage si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau électrique de votre domicile.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur une surface chaude ou sur le rebord d'une table.
- N'utilisez jamais l'appareil lorsque le cordon ou la fiche sont endommagés, après un mauvais fonctionnement de l'appareil ou lorsque l'appareil est endommagé. Amenez alors l'appareil au centre de services le plus proche pour contrôle et réparation.
- Soyez très attentif lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
- L'utilisation d'accessoires non préconisés par le fabricant peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
- Retirez la fiche de la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant d'installer ou d'enlever des pièces et avant de nettoyer l'appareil. Mettez tous les boutons en position « arrêt » et retirez la fiche de la prise. Ne tirez jamais sur le câble pour retirer la fiche de la prise.
- Ne laissez jamais un appareil en service sans surveillance.
- Ne placez jamais cet appareil sur ou à proximité d'un feu au gaz ou d'un feu électrique où il pourrait entrer en contact avec un appareil chaud.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Utilisez l'appareil uniquement dans le but auquel il est destiné.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface solide, sèche et plane.
- Cet appareil ne convient qu'à un usage domestique. Le fabricant décline toute responsabilité pour des accidents qui découleraient d'un mauvais usage de l'appareil ou du non-respect des instructions fournies dans ce manuel.
- Toutes les réparations, en dehors de l'entretien ordinaire de l'appareil, doivent être réalisées par le fabricant ou son service après-vente.
- N'immergez jamais le cordon électrique, la fiche ou l'appareil lui-même dans l'eau ou tout autre milieu liquide.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas toucher à l'appareil ou au cordon électrique.
- Tenez le cordon éloigné de rebords tranchants et de pièces brûlantes ou d'autres sources de chaleur.

## PARTIES

1. Commande
2. Arrivée d'air
3. Poignée
4. Lame
5. Règle de coupe
6. Anneau de scellage (supérieur et inférieur)
7. Chambre à vide
8. Bande de soudage (ne pas enlever)
9. Boîte de conservation
10. Tuyau pour boîte de conservation



## COMMANDE

### 1. Vacuum&Seal/Cancel :

Ce bouton a deux fonctions selon l'état de fonctionnement de l'appareil.

- En mode "stand-by" : une pression sur cette touche démarre tout le processus d'emballage sous vide et de fermeture automatique.
- En mode de fonctionnement de l'appareil (aspiration sous vide ou fermeture de l'emballage) : une pression sur cette touche interrompt le fonctionnement de l'appareil.

### 2. Manual Seal :

Cette touche a deux fonctions:

- Elle sert à sceller l'extrémité ouverte d'un sachet quand vous confectionnez des sachets à partir d'un rouleau de film.
- Quand la fonction automatique "Vacuum & Seal" est active, cette touche arrête la pompe à vide et scelle immédiatement l'emballage. Ainsi, vous pouvez contrôler le niveau de vide dans un emballage, afin d'éviter d'écraser certaines matières.

### 3. Pulse vacuum :

Une pression sur cette touche active la pompe à vide. Si vous relâchez la touche, la pompe à vide s'arrête, ce qui vous permet de contrôler le processus de mise sous vide de manière optimale. Vous pouvez répéter l'opération plusieurs fois. Ensuite, vous pouvez utiliser la touche Manual Seal pour sceller l'emballage.

### 4. Sealing

Vous pouvez utiliser cette touche pour régler le temps d'emballage en fonction de l'aliment à emballer.

- Réglage Dry : pour des sachets secs ou des matières sans humidité, qui ont un temps de scellage plus court.
- Réglage Moist : pour des sachets humides ou des aliments contenant un certain taux d'humidité, qui ont un temps de scellage plus long. Les voyants Dry et Moist s'allument.

- Réglage Extended : pour des sachets très humides ou des aliments avec un fort taux d'humidité, qui nécessitent un temps de scellage plus long qu'avec le réglage Moist. Les voyants Dry, Moist et Extended s'allument.

Le réglage par défaut est destiné aux sachets secs avec un temps de scellage normal.

#### 5. Pressure :

Cette touche permet de régler la pression.

Normal : le réglage normal, pour la pression standard.

Gentle : le réglage pour une pression réduite. Choisissez ce réglage lorsque vous emballez des aliments délicats.

#### 6. Canister :

Appuyez sur cette touche pendant l'emballage sous vide avec le tuyau et une boîte de conservation.

#### 7. Marinade :

Utilisez ce bouton pour faire mariner de la viande. Lorsqu'on alterne la mise sous vide de la boîte et le retour de l'air dans celle-ci, les pores de la viande s'ouvrent. La marinade peut ainsi pénétrer parfaitement dans la viande. Répétez cette opération trois fois pour un résultat optimal.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser l'appareil, commencez toujours par le nettoyer. À cet effet, lisez les instructions à la section Entretien et nettoyage.

Posez l'appareil sur une surface plane et stable. Prévoyez un espace de travail suffisant autour de l'appareil.

## UTILISATION

- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. Nous conseillons de laisser l'appareil refroidir entre 2 utilisations. L'appareil ne peut être utilisé que 1 fois par minute et pendant une durée maximale de 10 minutes. Autrement, l'appareil peut surchauffer et être endommagé.
- La touche "Seal" sur l'appareil ne fonctionne pas si elle est enfoncée moins de 15 secondes après le scellage précédent.
- L'appareil fonctionne uniquement avec le film plastique fourni. Le film adapté à cet appareil est aussi vendu séparément. N'utilisez pas d'autres types de films ou de sachets dans cet appareil.

### CONFECTIONNER DES SACHETS AVEC LE ROULEAU DE FILM

Le rouleau de film vous permet de confectionner vous-même des sachets ayant la longueur de l'aliment que vous souhaitez emballer.

1. Branchez l'appareil.
2. Veillez à ce que la lame se trouve à l'extrême gauche ou à l'extrême droite de la règle. Relevez la règle.
3. Déroulez le film à la longueur souhaitée. Baissez la règle et coupez le rouleau avec la lame.
4. Assurez-vous que le film est propre et ne présente aucun pli.
5. Posez une extrémité ouverte du film sur la bande de soudage.  
ATTENTION : Ne faites pas entrer le film dans la chambre à vide.



- Appuyez sur le couvercle à l'aide de la poignée jusqu'au dé clic confirmant le verrouillage. Un « o » s'affiche à l'écran. Le couvercle est à présent fermé.
- Appuyez sur la touche Manual Seal pour activer l'appareil et sceller un côté du film. Le voyant rouge de la touche Manual Seal s'allume et le compte à rebours s'affiche à l'écran. Quand le témoin rouge s'éteint, le sachet est prêt à être utilisé.

### EMBALLER DANS UN SAC AVEC LA TOUCHE VAC&SEAL

- Branchez l'appareil.
- Placez dans le sachet l'aliment que vous voulez conserver. Ouvrez le couvercle.
- Placez la partie ouverte du sachet dans la chambre à vide, sans couvrir la prise d'air. Assurez-vous que le côté du sachet qui repose sur la bande de soudage est parfaitement propre et exempt de résidus alimentaires. Le sachet doit être maintenu bien tendu et ne présenter aucun pli.
- Appuyez sur le couvercle à l'aide de la poignée jusqu'au dé clic confirmant le verrouillage.
- Sélectionnez le temps de soudage avec la touche Sealing. Réglez la pression à l'aide de la touche Pressure.
- Appuyez sur la touche Vac&Seal pour mettre l'appareil en marche. L'appareil procède alors automatiquement à l'emballage sous vide. D'abord, le voyant de la touche Vac&Seal s'allume. Puis, le compte à rebours s'affiche à l'écran. Le témoin de la touche Manual Seal s'allume à son tour, indiquant que le sachet est en cours de soudage. À la fin de l'emballage, les voyants s'éteindront à nouveau. Un « o » s'affiche à l'écran.
- Ouvrez le couvercle pour contrôler que le sachet est bien fermé.



### EMBALLER DANS UN SACHET AVEC LA TOUCHE PULSE VACUUM

- Branchez l'appareil.
- Placez dans le sachet l'aliment que vous voulez conserver. Ouvrez le couvercle.
- Placez la partie ouverte du sachet dans la chambre à vide, sans couvrir la prise d'air. Assurez-vous que le côté du sachet qui repose sur la bande de soudage est parfaitement propre et exempt de résidus alimentaires. Le sachet doit être maintenu bien tendu et ne présenter aucun pli.
- Appuyez sur le couvercle à l'aide de la poignée jusqu'au dé clic confirmant le verrouillage.
- Sélectionnez le temps de soudage avec la touche Sealing. Réglez la pression à l'aide de la touche Pressure.
- Appuyez sur la touche Pulse Vacuum. Relâchez le bouton lorsque le niveau de vide souhaité est atteint.
- Appuyez ensuite sur la touche Manual Seal pour sceller le sachet. Le voyant rouge de la touche s'allume et le compte à rebours s'affiche à l'écran. Quand le témoin rouge s'éteint, l'appareil est prêt.
- Ouvrez le couvercle pour contrôler que le sachet est bien fermé.

### EMBALLER DANS UNE BOITE DE CONSERVATION

- Assurez-vous que la boîte de conservation, le couvercle et la bague d'étanchéité du couvercle sont propres avant de les utiliser.
- Placez dans la boîte les aliments que vous voulez conserver. Ne surchargez pas la boîte afin que le couvercle reste bien en contact avec celle-ci.

3. Le tuyau se trouve dans le logement prévu à l'intérieur de l'appareil. Retirez-le.
4. Appuyez sur le couvercle à l'aide de la poignée jusqu'au dé clic confirmant le verrouillage. Insérez l'extrémité du tuyau dans la prise d'air à droite de la commande. Insérez l'autre extrémité dans l'ouverture du couvercle.
5. Tournez le bouton du couvercle jusqu'à ce que la flèche pointe sur le mot Seal.
6. Réglez la pression sur Normal à l'aide de la touche Pressure.
7. Maintenez le couvercle d'une main pour éviter toute fuite d'air. Appuyez sur la touche Canister. Le voyant rouge de la touche s'allume et le compte à rebours s'affiche à l'écran. Quand le témoin rouge s'éteint, l'appareil est prêt.
8. Retirez le tuyau du récipient, puis de l'appareil.
9. Pour ouvrir la boîte, tournez le bouton du couvercle jusqu'à ce que la flèche pointe sur le mot Open. La boîte résiste au congélateur jusqu'à - 18 °C.

### FAIRE MARINER DANS UN RECIPIENT

1. Assurez-vous que la boîte de conservation, le couvercle et la bague d'étanchéité du couvercle sont propres avant de les utiliser.
2. Placez les aliments que vous voulez faire mariner dans la boîte de conservation. Ne surchargez pas la boîte afin que le couvercle reste bien en contact avec elle.
3. Le tuyau se trouve dans le logement prévu à l'intérieur de l'appareil. Retirez-le.
4. Appuyez sur le couvercle à l'aide de la poignée jusqu'au dé clic confirmant le verrouillage. Insérez l'extrémité du tuyau dans la prise d'air à droite de la commande. Insérez l'autre extrémité dans l'ouverture du couvercle.
5. Tournez le bouton du couvercle jusqu'à ce que la flèche pointe sur le mot Open.
6. Maintenez le couvercle d'une main pour éviter toute fuite d'air. Appuyez sur la touche Marinade. Le voyant rouge de la touche s'allume et le compte à rebours s'affiche à l'écran. Quand le témoin rouge s'éteint, l'appareil est prêt. Le programme de marinade dure environ 5 minutes.
7. Nous vous recommandons de répéter le programme. Vous obtiendrez un résultat optimal après trois cycles.
8. Retirez le tuyau du récipient, puis de l'appareil.



### CONSERVATION

En utilisant la scelleuse sous vide, vous pouvez prolonger de 3 à 5 fois le temps de conservation des aliments, aussi bien dans votre réfrigérateur que dans votre congélateur.

Temps de conservation au réfrigérateur (+5°C) en jours

	Normal	Avec la scelleuse sous vide
Viande	3 – 4	8 – 9
Poisson	1 – 3	4 – 5
Fromage	15 – 20	25 – 60
Garnitures	7 – 15	25 – 40
Légumes	1 – 3	7 – 10
Fruits	5 – 7	14 – 20

Temps de conservation au congélateur (-18°C)

	Normal	Avec la scelleuse sous vide
Viande, poisson et fruits de mer	3 à 5 mois	> 1 an

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### APPAREIL

- Commencez toujours par enlever la fiche de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil.
- Avant et après chaque utilisation, vous devez nettoyer l'appareil avec un chiffon doux, sec ou légèrement humide. Veillez à empêcher toute infiltration de liquide dans l'appareil.
- Éliminez tous les résidus de sachets précédemment scellés de la bande de soudage de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux. Nettoyez la bande de soudage uniquement lorsqu'elle est totalement refroidie.
- Nettoyez la chambre à vide à l'aide d'un chiffon doux et humide.
- La bague d'étanchéité de la chambre à vide est amovible. Veillez à ne pas l'endommager pour éviter de l'air puisse s'échapper de la chambre à vide. En cours d'utilisation, vérifiez toujours que la bague d'étanchéité est complètement sèche.
- N'exposez pas l'appareil à des variations de température extrêmes, à l'humidité, aux chocs, à la poussière ou au rayonnement solaire direct.
- Ne laissez jamais l'appareil tomber au sol.
- N'utilisez pas de produits nettoyeurs agressifs ou abrasifs pour nettoyer l'appareil.

### SACHETS EN FILM PLASTIQUE

Vous pouvez nettoyer les sachets afin de les réutiliser.

- Nettoyez les sachets dans l'eau chaude avec un détergent doux.
- Les sachets résistent au lave-vaisselle. Lavez les sachets sur l'envers pour qu'ils soient entièrement en contact avec l'eau.
- Séchez bien les sachets avant de les réutiliser.

### BOITE DE CONSERVATION

- Nettoyez le couvercle de la boîte de conservation avec un chiffon propre et humide.
- Vous pouvez nettoyer la base de la boîte de conservation dans de l'eau chaude avec un détergent doux ou au lave-vaisselle.

### RANGEMENT

- Ne refermez pas totalement le couvercle de l'appareil après utilisation. Ceci pourrait endommager les anneaux de scellage et compromettre par la suite l'emballage sous vide d'autres aliments.
- Placez le cordon dans le logement de cordon situé à l'arrière de l'appareil. N'enroulez pas le cordon autour de l'appareil.

## PROBLÈMES ET SOLUTIONS

### L'appareil ne fonctionne pas ?

- Vérifiez si la fiche de l'appareil est bien branchée sur la prise de courant.
- Vérifiez si le témoin de mise sous tension est allumé.
- La sécurité thermique est activée : laissez l'appareil refroidir.

### L'appareil ne parvient pas à faire le vide complet dans le sachet ?

- Vérifiez que le sachet est introduit suffisamment loin dans la chambre à vide, sans couvrir la prise d'air.
- Regardez si le sachet est introduit suffisamment loin dans la chambre à vide.
- La bande de soudage peut avoir surchauffé. Attendez quelques minutes jusqu'à ce que la bande de soudage ait refroidi et réessayez.
- Il y a peut-être un petit trou dans le sachet. Utilisez un nouveau sachet.
- Vérifiez que la bague d'étanchéité n'est pas endommagée.

### Le sachet ne reste pas sous vide après sa fermeture ?

- Vérifiez si le sachet est encore intact. Protégez les arêtes vives de l'aliment que vous voulez emballer avec un morceau d'essuie-tout.
- Vérifiez qu'il ne reste aucune impureté qui adhère à la fermeture du sachet, par exemple des miettes, de la graisse, etc. Ouvrez à nouveau le sachet, puis essayez de le refermer.

### Le sachet fond et ne ferme pas bien ?

- Assurez-vous que l'intérieur du sachet est bien propre et parfaitement lisse.

### La boîte de conservation n'est encore pas sous vide ?

- Vérifiez que le tuyau est branché correctement.
- Assurez-vous que le bouton du couvercle fait face à l'indication Seal.
- Le couvercle doit être maintenu fermé pendant toute l'opération d'emballage sous vide.
- Le rebord et le couvercle de la boîte de conservation doivent être nettoyés avant utilisation.

## CARACTÉRISTIQUES

Modèle	DO331L
Tension	220-240 V~ 50 Hz
Puissance	130 W
Consommation d'énergie en mode off après 0 minutes	0,33 W

## MISE AU REBUT



Ce symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.



L'emballage est recyclable. Traitez l'emballage écologiquement.

## GARANTIE

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Vielen Dank für Ihr Vertrauen in DOMO. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Kauf.

Alle unsere Produkte durchlaufen eine strenge Qualitätskontrolle, bevor sie bei Ihnen ankommen. Sollten Sie dennoch Probleme mit Ihrem Gerät haben, bedauern wir das sehr. Auf unserer Website finden Sie die häufigsten Fragen zu unseren Geräten. Scannen Sie den QR-Code und werfen Sie einen Blick darauf!



Sollten Sie dort keine Lösung für Ihr Problem finden, zögern Sie nicht, unseren Kundendienst unter [info@linea2000.be](mailto:info@linea2000.be) zu kontaktieren. Unsere Mitarbeiter werden ihr Bestes tun, um Ihnen weiterzuhelfen!

Dieses Gerät hat eine Garantiefrist von 2 Jahren ab dem Kaufdatum. Während der Garantiezeit übernimmt der Hersteller die vollständige Verantwortung für Mängel, die nachweislich auf Material- oder Konstruktionsfehler zurückzuführen sind. Wenn derartige Mängel auftreten, wird das Gerät wenn nötig ausgetauscht oder repariert. Die Garantiezeit von 2 Jahren beginnt in diesem Moment nicht erneut, sondern sie läuft bis 2 Jahre nach dem Kaufdatum weiter. Die Garantie wird auf der Grundlage des Kassensbons gewährt.

Die Garantie auf Accessoires und Verschleißteile beträgt 6 Monate.

Die Garantie und die Verantwortung/Haftung des Lieferanten und Herstellers entfallen automatisch in den folgenden Fällen:

- Bei Nichtbeachtung der Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung.
- Bei falschem Anschluss, z.B. bei einer zu hohen Stromspannung.
- Bei falscher, grober oder abnormaler Verwendung.
- Bei unzureichender oder falscher Wartung.
- Bei vom Verbraucher oder von nicht ermächtigten Dritten vorgenommenen Reparaturen oder Änderungen am Gerät.
- Bei der Verwendung von Ersatzteilen oder Accessoires, die nicht vom Lieferanten / Hersteller empfohlen oder geliefert werden.

## SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Wenn Sie elektrische Geräte verwenden, müssen folgende Sicherheitshinweise beachtet werden:

- Lesen Sie diese Hinweise sorgfältig durch. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien und möglichen Werbeaufkleber. Sorgen Sie dafür, dass Kinder nicht mit den Verpackungsmaterialien spielen.
- Dieses Gerät eignet sich für den Einsatz im Haushalt und in ähnlichen Umfeldern, zum Beispiel in folgenden Bereichen:
  - Küchenbereich für Mitarbeiter von Geschäften, Büros und anderen ähnlichen beruflichen Umfeldern.
  - Bauernhöfe
  - Hotel- und Motelzimmer und andere Bereiche mit wohnungsähnlichem Charakter
  - Gästezimmer oder Ähnliches
- Diese Gerät darf von Kindern ab 16 Jahren und Menschen mit körperlichen oder sensorischen Behinderungen oder Menschen mit eingeschränkten geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung bzw. Sachkenntnis unter der Bedingung verwendet werden, dass diese Personen beaufsichtigt werden oder sie eine Anleitung zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und

sich der Gefahren bei der Verwendung des Geräts bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Wartung und Reinigung des Geräts darf nicht durch Kinder ausgeführt werden, außer diese sind älter als 16 Jahre und werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt.

- Achtung: das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung gebraucht werden.



Das Gerät kann während des Gebrauchs warm werden. Das elektrische Kabel von heißen Teilen entfernt halten und das Gerät nicht abdecken.

- Vor der Benutzung prüfen, ob die Spannung, die auf dem Gerät angegeben ist, mit der Spannung Ihres Stromnetzes übereinstimmt.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Tisch oder die Anrichte hängen, oder in Kontakt mit heißen Oberflächen kommen.
- Benutzen Sie das Gerät niemals, wenn die Kabelschnur oder der Stecker beschädigt ist, nach beeinträchtigtem Funktionieren des Gerätes, oder wenn das Gerät beschädigt ist. Bringen Sie in solchen Fällen das Gerät zur nächsten qualifizierten Servicestelle zur Überprüfung und/oder Reparatur.
- Beim Einsatz des Gerätes in Anwesenheit von Kindern ist strenge Aufsicht geboten.
- Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft wird, besteht die Gefahr von Brand, elektrischen Schläges oder von Verletzungen.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht im Einsatz ist, Einzelteile montiert oder demontiert werden, oder das Gerät gereinigt wird. Ziehen Sie den Stecker direkt am Stecker selber und nicht an der Kabelschnur aus der Steckdose.
- Lassen Sie das im Betrieb befindliche Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe oder auf einer Gasflamme, einer elektrischen Platte oder an einer Stelle ab, auf der es in Kontakt mit einem Elektroofen oder einem anderen heißen Geräten kommen kann.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den Zweck, für den es gedacht ist.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine stabile, flache und trockene Oberfläche.
- Das Gerät ist nur auf den privaten Gebrauch ausgelegt. Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Unfälle, die als Folge von unsachgemäßem Gebrauch des Geräts oder Nichtbefolgen der in dieser Anleitung aufgeführten Regeln entstehen.
- Sämtliche Reparaturen, abgesehen von der gewöhnlichen Pflege, sind durch den Hersteller oder dessen Kundendienst zu übernehmen.
- Das Gerät, das Kabel oder den Stecker niemals in Wasser oder in andere Flüssigkeiten tauchen.
- Sorgen Sie dafür, dass Kinder das Netzkabel oder das Gerät nicht berühren können.
- Netzkabel vor scharfen Kanten, heißen Gegenständen oder anderen Wärmequellen schützen.

## TEILE

1. Bedienung
2. Lufteinlass
3. Griff
4. Schnittmesser
5. Schnittlinal
6. Dichtungsring (oben und unten)
7. Vakuunkammer
8. Verschlussstreifen (nicht entfernen)
9. Vorratsbehälter
10. Vakuumschlauch für Vorratsbehälter



## BEDIENUNG

### 1. Vacuum&Seal/Cancel:

Diese Taste besitzt 2 Funktionen, die vom Modus des Geräts abhängig sind.

- Im „Stand-by“-Modus: Drücken Sie jetzt auf die Taste, wird der komplette Prozess, bestehend aus Vakuumverpacken und Verschließen, ausgeführt.
- Während das Gerät in Betrieb ist (Vakuum saugen oder Schließen der Verpackung): Drücken Sie jetzt auf die Taste, stellt das Gerät seine Arbeit ein.

### 2. Manual Seal:

Diese Taste besitzt 2 Funktionen.

- Zum Schließen eines Beutelendes, wenn Sie Beutel aus einer Folienrolle herstellen.
- Wenn die automatische „Vacuum & Seal“-Funktion aktiv ist, schaltet diese Taste die Vakuumpumpe aus und die Verpackung wird sofort geschlossen. Damit können Sie den Vakuumdruck in der Verpackung kontrollieren und vermeiden, dass bestimmte Produkte zerquetscht werden.

### 3. Pulse Vacuum:

Drücken Sie diese Taste, schaltet sich die Vakuumpumpe ein. Lassen Sie die Taste los, stoppt die Vakuumpumpe. Damit können Sie den Vakuumprozess optimal kontrollieren. Sie können dies mehrmals wiederholen. Anschließend können Sie die Taste Manual Seal zum Schließen der Verpackung verwenden.

### 4. Sealing:

Diese Taste kann verwendet werden, um die Verpackungszeit in Abhängigkeit vom zu verpackenden Lebensmittel einzustellen.

- Dry-Einstellung: Für trockene Beutel oder trockene Produkte, die eine kürzere Vakuumierzeit besitzen.
- Moist-Einstellung: Für feuchte Beutel oder Produkte mit höherem Feuchtigkeitsgehalt, die eine längere Vakuumierzeit benötigen. Die Kontrollleuchten Dry und Moist leuchten auf.
- Extended-Einstellung: Für nasse Beutel oder Lebensmittel mit hohem Feuchtigkeitsgehalt, hierbei ist

die Vakuumierzeit länger als bei der Moist-Einstellung. Die Kontrollleuchten Dry, Moist und Extended leuchten auf.

Die standardmäßige Einstellung ist die für trockene Beutel mit einer normalen Vakuumierzeit.

#### 5. Pressure:

Mit dieser Taste wird der Druck eingestellt.

Normal: Dies ist die normale Einstellung für den standardmäßigen Druck.

Gentle: Hierbei ist der Druck geringer. Diese Einstellung empfiehlt sich für das Verpacken empfindlicher Lebensmittel.

#### 6. Canister:

Diese Taste aktiviert das Vakuumieren mit dem Schlauch, bei der Nutzung von Vorratsbehältern.

#### 7. Marinade:

Diese Taste dient zum Marinieren von Fleisch. Dem Behälter wird abwechselnd die Luft entzogen und wieder zugeführt, hierdurch öffnen sich die Poren des Fleisches. Auf diese Art kann die Marinade optimal eindringen. Für optimale Ergebnisse empfiehlt es sich, den Vorgang dreimal zu wiederholen.

## VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

Vor der Verwendung des Geräts müssen Sie es zunächst reinigen. Im Abschnitt „Wartung und Reinigung“ lesen Sie die Anleitung dazu.

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche. Sorgen Sie rund um das Gerät für ausreichend Arbeitsfläche.

## GEBRAUCH

- Das Gerät ist für den Hausgebrauch bestimmt. Wir empfehlen, das Gerät nach jeder Verwendung abkühlen zu lassen. Das Gerät darf nur 1 Mal pro Minute und in dieser Art und Weise bis maximal 10 min. lang verwendet werden. Andernfalls überhitzt das Gerät und kann es beschädigt werden.
- Die „Seal“-Taste des Geräts funktioniert nicht, wenn Sie diese innerhalb von 15 Sekunden nach der letzten Verwendung erneut drücken.
- Das Gerät funktioniert nur mit der mitgelieferten Folie. Die Folie für dieses Gerät ist auch separat erhältlich. In diesem Gerät sollten keine anderen Folien oder Beutel verwendet werden.

### BEUTEL AUS DER FOLIENROLLE HERSTELLEN

Die Folienrolle ermöglicht Ihnen, selbst Beutel in der Länge des Lebensmittels herzustellen, dass Sie verpacken möchten.

1. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
2. Achten Sie darauf, dass sich das Schnittmesser vom Lineal aus gesehen ganz links bzw. rechts außen befindet. Heben Sie das Lineal an.
3. Rollen Sie die Folie bis zur gewünschten Länge ab. Senken Sie das Lineal und schneiden Sie die Folie mit dem Schnittmesser von der Rolle ab.
4. Achten Sie darauf, dass die Folie sauber und faltenfrei ist.
5. Legen Sie ein offenes Ende der Folie auf den Schweißstreifen.  
**ACHTUNG:** Lassen Sie die Folie nicht in die Vakuumkammer gelangen.



6. Drücken Sie den Deckel mit dem Griff herunter, bis er einklickt. Im Display wird „0“ angezeigt. Der Deckel ist jetzt geschlossen.
7. Drücken Sie auf die Manual Seal-Taste, um das Gerät einzuschalten und eine Seite der Folie zu schließen. Die rote Kontrollleuchte der Manual Seal-Taste leuchtet auf und die Ziffern auf dem Display geben die verbleibende Zeit an. Wenn das rote Licht ausgeht, ist der Beutel verwendungsbereit.

### IM BEUTEL VAKUUMIEREN MIT DER VAC&SEAL-TASTE

1. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
2. Geben Sie die Lebensmittel, die Sie vakuumieren wollen, in den Beutel. Öffnen Sie den Deckel.
3. Legen Sie den offenen Teil des Beutels in die Vakuumkammer, ohne dass dabei der Lufteinlass bedeckt wird. Stellen Sie sicher, dass die Seite des Beutels, die auf dem Verschlussstreifen liegt, komplett sauber und frei von Lebensmittelresten ist. Der Beutel muss straff gehalten werden und darf keine Falten aufweisen.
4. Drücken Sie den Deckel mit dem Griff herunter, bis er einklickt.
5. Wählen sie mithilfe der Sealing-Taste die Versiegelungszeit. Stellen Sie mit der Pressure-Taste den gewünschten Druck ein.
6. Drücken Sie auf die Vac&Seal-Taste, um das Gerät einzuschalten. Das Gerät führt nun automatisch eine Vakuumverpackung durch. Zuerst leuchtet die Kontrollleuchte der Vac&Seal-Taste auf. Die Ziffern auf dem Display zählen im Countdown. Anschließend leuchtet auch die Kontrollleuchte der Manual Seal-Taste. Der Beutel wird nun verschlossen. Nach dem Abschluss des Verpackungsvorgangs erlöschen die Kontrollleuchten wieder. Im Display wird „0“ angezeigt.
7. Öffnen Sie den Deckel und kontrollieren Sie, ob der Beutel gut verschlossen ist.



### IM BEUTEL VAKUUMIEREN MIT DER PULSE VACUUM-TASTE

1. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
2. Geben Sie die Lebensmittel, die Sie vakuumieren wollen, in den Beutel. Öffnen Sie den Deckel.
3. Legen Sie den offenen Teil des Beutels in die Vakuumkammer, ohne dass dabei der Lufteinlass bedeckt wird. Stellen Sie sicher, dass die Seite des Beutels, die auf dem Verschlussstreifen liegt, komplett sauber und frei von Lebensmittelresten ist. Der Beutel muss straff gehalten werden und darf keine Falten aufweisen.
4. Drücken Sie den Deckel mit dem Griff herunter, bis er einklickt.
5. Wählen sie mithilfe der Sealing-Taste die Versiegelungszeit. Stellen Sie mit der Pressure-Taste den gewünschten Druck ein.
6. Drücken Sie die Pulse Vacuum-Taste. Lassen Sie die Taste los, wenn das gewünschte Vakuum erreicht wurde.
7. Drücken Sie jetzt die Manual Seal-Taste, um den Beutel zu schließen. Die rote Kontrollleuchte der Taste leuchtet auf und die Ziffern auf dem Display geben die verbleibende Zeit an. Wenn das rote Licht ausgeht, ist der Vorgang abgeschlossen.
8. Öffnen Sie den Deckel und kontrollieren Sie, ob der Beutel gut verschlossen ist.

### VAKUUMIEREN IM VORRATSBEHÄLTER

1. Stellen Sie sicher, dass der Vorratsbehälter, der Deckel und der Dichtungsring des Deckels sauber sind, bevor Sie diese verwenden.

2. Geben Sie die Lebensmittel, die Sie vakuumieren wollen, in den Vorratsbehälter. Füllen Sie nicht zu viel in den Behälter, damit der Deckel mit dem Behälter in Kontakt bleibt.
3. Der Schlauch befindet sich in dem dafür vorgesehenen Aufbewahrungsbereich innen im Gerät. Nehmen Sie ihn heraus.
4. Drücken Sie den Deckel mit dem Griff herunter, bis er einklickt. Stecken Sie das Ende des Schlauchs in den Lufteinlass rechts vom Bedienfeld. Stecken Sie das andere Ende des Schlauchs in die Öffnung des Deckels.
5. Drehen Sie den Knopf des Deckels mit dem Pfeil bis zum Wort Seal.
6. Wählen Sie mit der Pressure-Taste die Druckeinstellung Normal.
7. Halten Sie eine Hand auf den Deckel, um sicherzustellen, dass keine Luft verloren geht. Drücken Sie die Canister-Taste. Die rote Kontrollleuchte der Taste leuchtet auf und die Ziffern auf dem Display geben die verbleibende Zeit an. Wenn das rote Licht ausgeht, ist der Vorgang abgeschlossen.
8. Ziehen Sie den Schlauch zuerst aus dem Behälter und dann aus dem Gerät.
9. Zum Öffnen des Vorratsbehälters drehen Sie den Knopf des Deckels mit dem Pfeil bis zum Wort Open.

Der Vorratsbehälter ist bis  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  gefriersicher.

### MARINIEREN IM VORRATSBEHÄLTER

1. Stellen Sie sicher, dass der Vorratsbehälter, der Deckel und der Dichtungsring des Deckels sauber sind, bevor Sie diese verwenden.
2. Geben Sie die Lebensmittel, die Sie marinieren wollen, in den Vorratsbehälter. Füllen Sie nicht zu viel in den Behälter, damit der Deckel mit dem Behälter in Kontakt bleibt.
3. Der Schlauch befindet sich in dem dafür vorgesehenen Aufbewahrungsbereich innen im Gerät. Nehmen Sie ihn heraus.
4. Drücken Sie den Deckel mit dem Griff herunter, bis er einklickt. Stecken Sie das Ende des Schlauchs in den Lufteinlass rechts vom Bedienfeld. Stecken Sie das andere Ende des Schlauchs in die Öffnung des Deckels.
5. Drehen Sie den Knopf des Deckels mit dem Pfeil bis zum Wort Open.
6. Halten Sie eine Hand auf den Deckel, um sicherzustellen, dass keine Luft verloren geht. Drücken Sie die Marinate-Taste. Die rote Kontrollleuchte der Taste leuchtet auf und die Ziffern auf dem Display geben die verbleibende Zeit an. Wenn das rote Licht ausgeht, ist der Vorgang abgeschlossen. Die Marinier-Funktion dauert ungefähr 5 Minuten.
7. Wir empfehlen, das Programm mehrfach durchzuführen. Für ein optimales Ergebnis werden 3 Durchgänge empfohlen.
8. Ziehen Sie den Schlauch zuerst aus dem Behälter und dann aus dem Gerät.



### HALTBARKEIT

Durch die Verwendung des Folienschweißgeräts können Sie die Haltbarkeit der Lebensmittel um das 3- bis 5-fache verlängern, sowohl im Kühl- als auch im Gefrierschrank.

Haltbarkeit im Kühlschrank ( $+5^{\circ}\text{C}$ ) in Tagen

	Normal	Mit Folienschweißgerät
Fleisch	3 - 4	8 - 9
Fisch	1 - 3	4 - 5

Käse	15 - 20	25 - 60
Aufschnitt	7 - 15	25 - 40
Gemüse	1 - 3	7 - 10
Obst	5 - 7	14 - 20

Haltbarkeit im Gefrierschrank (-18°C)

	Normal	Mit Folienschweißgerät
Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte	3-5 Monate	> 1 Jahr

## REINIGUNG UND WARTUNG

### GERÄT

- Ziehen Sie stets zunächst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Vor und nach jeder Verwendung muss das Gerät mit einem trockenen oder leicht feuchten, weichen Tuch gereinigt werden. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Entfernen Sie alle Reste von Beuteln, die mit dem Verschlussstreifen des Geräts verschlossen wurden, mit einem weichen Tuch. Reinigen Sie den Verschlussstreifen nur, wenn er vollständig abgekühlt ist.
- Reinigen Sie die Vakuumkammer mit einem weichen, feuchten Tuch.
- Der Dichtungsring der Vakuumkammer kann herausgenommen werden. Achten Sie darauf, dass er nicht beschädigt wird, da sonst Luft aus der Vakuumkammer entweichen kann. Stellen Sie immer sicher, dass der Dichtungsring während der Verwendung des Geräts vollständig trocken ist.
- Setzen Sie das Gerät keinen extremen Temperaturschwankungen, Feuchtigkeit, Stößen, Staub oder direktem Sonnenlicht aus.
- Lassen Sie das Gerät nicht fallen.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel.

### FOLIENBEUTEL

Die Beutel können zur Wiederverwendung gereinigt werden.

- Reinigen Sie die Beutel in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel.
- Die Beutel sind spülmaschinene geeignet. Drehen Sie die Beutel auf links, derart, dass die gesamte Oberfläche mit Wasser in Berührung kommt.
- Vor Gebrauch sorgfältig trocknen.

### VORRATSBEHÄLTER

- Reinigen Sie den Deckel des Vorratsbehälters mit einem feuchten, weichen Tuch.
- Das Unterteil des Vorratsbehälters kann in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel oder in der Spülmaschine gereinigt werden.

### AUFBEWAHRUNG

- Schließen Sie nach der Verwendung den Deckel des Geräts nicht. Dies kann die Dichtungsringe beschädigen, sodass infolgedessen das Vakuumieren nicht mehr gut funktioniert.
- Verstauen Sie das Kabel an der Rückseite des Geräts. Rollen Sie das Kabel nicht um das Gerät.

## PROBLEME UND LÖSUNGEN

### Gerät funktioniert nicht?

- Kontrollieren Sie ob der Netzstecker in der Steckdose steckt.
- Kontrollieren Sie, ob die Indikatorleuchte brennt.
- Die thermische Sicherheitsabschaltung ist aktiviert: Lassen Sie das Gerät abkühlen.

### Das Gerät erzeugt im Beutel kein vollständiges Vakuum?

- Kontrollieren Sie, ob der Beutel ausreichend weit in der Vakuumkammer liegt, ohne dabei den Lufteinlass abzudecken.
- Kontrollieren Sie, ob der Beutel ausreichend weit in der Vakuumkammer liegt.
- Der Verschlussstreifen kann überhitzt sein. Warten Sie einige Minuten bis der Verschlussstreifen abgekühlt ist und versuchen Sie es anschließend erneut.
- Es kann ein Loch im Beutel sein. Verwenden Sie einen neuen Beutel.
- Überprüfen Sie, ob der Dichtungsring unbeschädigt ist.

### Der Beutel hält das Vakuum nach dem Verschließen nicht?

- Kontrollieren Sie, ob der Beutel kaputt ist. Umgeben Sie scharfe Kanten von Lebensmitteln, die Sie verpacken wollen, mit einem Stück Küchenpapier.
- Kontrollieren Sie, ob an der Verschlussstelle des Beutels keine Verunreinigungen kleben, beispielsweise Krümel, Fett, usw. Öffnen Sie den Beutel nochmals und versuchen Sie, ihn erneut zu verschließen.

### Der Beutel schmilzt und ist nicht gut verschlossen?

- Achten Sie darauf, dass die Innenseite des Beutels sauber und glatt ist.

### Im Vorratsbehälter wird kein Vakuum erzeugt?

- Überprüfen Sie, ob der Schlauch richtig angeschlossen ist.
- Achten Sie darauf, dass der Drehknopf des Deckels auf das Wort Seal zeigt.
- Halten Sie während des Vakuumierens die Hand auf dem Deckel.
- Rand und Deckel des Vorratsbehälters müssen vor dem Gebrauch völlig sauber sein.

## SPEZIFIKATIONEN

Modell	DO331L
Spannung	220-240 V~ 50 Hz
Leistung	130 W
Energieverbrauch in Off-Modus nach 0 Minuten	0,33 W

## ENTSORGEN



Dieses Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.



Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.

## WARRANTY

Dear Customer,

Thank you very much for placing your trust in DOMO. We hope you enjoy your new purchase.

All our products undergo strict quality control before reaching you. If you still experience any problems with your device, we sincerely regret that. We have collected the most frequently asked questions about our devices on our webshop. Scan the QR code and have a look!

If you cannot find a solution to your problem there, do not hesitate to contact our customer service via [info@linea2000.be](mailto:info@linea2000.be). Our staff will do everything they can to assist you!



This appliance has a two year warranty period. During this period the manufacturer is responsible for any failures that are the direct result of construction failure. When these failures occur the appliance will be repaired or replaced if necessary. The warranty will not be valid when the damage to the appliance is caused by wrong use, not following the instructions or repairs executed by a third party. The guarantee is issued with the original till receipt. All parts, which are subject to wear, are excluded from the warranty. If your device breaks down within the 2-year warranty period, you can return the device together with your receipt to the shop where you purchased it.

The guarantee on accessories and components that are liable to wear-and-tear is only 6 months.

The guarantee and responsibility of the supplier and manufacturer lapse automatically in the following cases:

- If the instructions in this manual have not been followed.
- In case of incorrect connection, e.g., electrical voltage that is too high.
- In case of incorrect, rough or abnormal use.
- In case of insufficient or incorrect maintenance.
- In case of repairs or alterations to the device by the consumer or non-authorized third parties.
- If the customer used parts or accessories that are not recommended or provided by the supplier / manufacturer.

## SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be taken, including the following:

- Read all instructions carefully. Keep this manual for future reference.
- Make sure all packaging materials and promotional stickers have been removed before using the appliance for the first time. Make sure children cannot play with the packaging materials.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance can be used by children aged from 16 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 16 and supervised.

- Keep the appliance and its cord out of reach of children younger than 16 years.
- Attention: This appliance cannot be used with an external timer or a separate remote control.



The appliance can become hot during use. Keep the power cord away from hot parts and don't cover the appliance.

- Before use, check if the voltage stated on the appliance corresponds with the voltage of the power net at your home.
- Do not let the cord hang on a hot surface or on the edge of a table or counter top.
- Never use the appliance when the cord or plug is damaged, after malfunction or when the appliance itself is damaged. In that case, take the appliance to the nearest qualified service center for check-up and repair.
- Close supervision is necessary when the appliance is used near or by children.
- The use of accessories that are not recommended or sold by the manufacturer can cause fire, electrical shock or injuries.
- Unplug the appliance when it is not in use, before assembling or disassembling any parts and before cleaning the appliance. Put all buttons and knobs into the 'off' position and unplug the appliance by grasping the plug. Never unplug by pulling the cord.
- Do not leave a working appliance unattended.
- Never place this appliance near a gas stove or electrical stove or in a place where it may come into contact with a warm appliance.
- Do not use the appliance outdoors.
- Only use the appliance for its intended use.
- Always use the appliance on a steady, dry and level surface.
- Only use the appliance for domestic use. The manufacturer can not be held responsible for accidents that result from improper use of the appliance or not following the instructions described in this manual.
- All repairs should be carried out by the manufacturer or its aftersales service.
- Never immerse the appliance, the cord or the plug in water or any other liquid.
- Make sure that children do not touch the cord or appliance.
- Keep the cord away from sharp edges and hot parts or other heat sources.

## PARTS

1. Operation
2. Air inlet
3. Handle
4. Cutting blade
5. Cutting edge
6. Sealing ring (above and below)
7. Vacuum chamber
8. Sealing strip (do not remove)
9. Food container
10. Hose for food container



### 1. Vacuum&seal/cancel:

This button has 2 functions, depending on the status of the machine:

- In "stand-by" mode: if you press the button now, the complete process of vacuum packing and sealing will run automatically.
- While operating the machine (vacuum packaging or closing of the packaging): if you press the button now, the machine will stop operating.

### 2. Manual Seal:

This button has 2 functions

- In order to seal the open end of a bag when you make bags from a film roll.
- When the automatic "vacuum & seal" function is on, this button will switch the vacuum pump off and immediately seal the packaging. In this way you can control the vacuum pressure in a package, in order to prevent certain substances from being flattened.

### 3. Pulse vacuum:

If you press this button, the vacuum pump is switched on. If you let the button go, the vacuum pump will stop, allowing you to control the vacuum process optimally. This can be repeated several times. Then the Manual Seal button can be used to seal the packaging.

### 4. Sealing:

This button can be used to set the packaging time, depending on the food to be packaged.

- Dry setting: for dry bags or substances without moisture, which have a shorter closing time. The Dry indicators light up.
- Moist setting: for moist bags or foods with more moisture, which have a longer closing time. The Dry and Moist indicators light up.
- Extended setting: for wet bags or food with a high moisture content. The closing time is longer than with the Moist setting. The Dry, Moist and Extended indicators light up.

The standard setting is for dry bags and a normal closing time.

#### 5. Pressure:

Use this button to set the pressure.

Normal: this is the normal setting for standard pressure.

Gentle: there is less pressure with this setting. Select this setting when sealing delicate foodstuffs.

#### 6. Canister

Press this button when vacuum sealing with the hose and food container.

#### 7. Marinate

Use this button to marinate meat. Alternately having the container on vacuum and allowing the air back in opens up the pores in the meat. This allows the marinade to penetrate optimally. Repeat the process 3x for the best result.

## BEFORE THE FIRST USE

Always clean the machine before using it. Read the instructions in the section on maintenance and cleaning.

Place the machine on a smooth and stable surface. Allow for sufficient working room around the machine.

## USE

- The machine is only intended for household use. We advise allowing the machine to cool off between 2 uses. The machine can only be used 1 time per minute and for a maximum of 10 minutes at this rate. If you exceed this rate, the machine will overheat and may get damaged.
- The "seal" button on the machine will no longer work if it is pressed again within 15 seconds after the previous use.
- The appliance works only with the film supplied with it. The film is also available as a separate item for this appliance. Do not use other films or bags in this machine.

## MAKING BAGS WITH THE FILM ROLL

The film roll allows you to make bags yourself according to the size of the food that you want to package.

1. Put the plug in the socket.
2. Ensure that the cutting blade is positioned at the far left or far right of the cutting edge. Raise the cutting edge.
3. Roll the film out to the required length. Lower the cutting edge and cut the roll using the cutting blade.
4. Make sure that the film is clean and has no folds in it.
5. Place one open end of the film on the heating strip.  
PLEASE NOTE: Do not allow the film to get into the vacuum chamber.
6. Press the lid down using the handle so that it clicks shut. The display will show a '0'. The lid is now closed.
7. Press the Manual Seal button to switch on the machine and to seal the film at one end. The red Manual Seal light comes on and the numbers on the display count down. When the red light goes off, the bag is ready to use.



## SEALING A BAG USING THE VAC&SEAL BUTTON

1. Put the plug in the socket.
2. Place the food you want to store in the bag. Open the lid.
3. Place the open end of the bag in the vacuum chamber, without covering the air inlet. Make sure that the end of the bag that rests of the sealing strip is completely clean and free of food particles. The bag must be kept tight, without any folds in it.
4. Press the lid down using the handle so that it clicks shut.
5. Select the weld time using the Sealing button. Set the pressure with the Pressure button.
6. Press on the Vac&Seal button to start the machine. The machine will now automatically vacuum seal. The Vac&Seal button light will first come on. The numbers on the display count down. The Manual Seal lamp will then also light up, indicating that the bag is now being sealed. When sealing is complete, the indicator lamps will switch off again. The display will show a '0'.
7. Open the lid and check whether the bag is sealed properly.



## SEALING IN A BAG USING THE PULSE VACUUM BUTTON

1. Put the plug in the socket.
2. Place the food you want to store in the bag. Open the lid.
3. Place the open end of the bag in the vacuum chamber, without covering the air inlet. Make sure that the end of the bag that rests of the sealing strip is completely clean and free of food particles. The bag must be kept tight, without any folds in it.
4. Press the lid down using the handle so that it clicks shut.
5. Select the weld time using the Sealing button. Set the pressure with the Pressure button.
6. Press the Pulse Vacuum button. Release the button when the desired vacuum has been achieved.
7. Now press on the Manual Seal button to seal the bag. The button's red light comes on and the numbers on the display count down. When the red light goes off, the machine is ready.
8. Open the lid and check whether the bag is sealed properly.

## SEALING IN A FOOD CONTAINER

1. Ensure that the food container, the lid and the lid sealing ring are clean before using them.
2. Place the food you want to store in the food container. Do not overfill the container, ensuring that the lid remains in contact with the container.
3. The hose can be found in the storage area provided within the appliance. Take this out.
4. Press the lid down using the handle so that it clicks shut. Insert the end of the hose in the air inlet to the right of the operating panel. Place the other end in the opening of the lid.
5. Turn the knob on the lid so that the arrow points towards the word 'seal'.
6. Set the pressure to Normal with the Pressure button.
7. Keep your hand on the lid to prevent any air from escaping. Press the Canister button. The button's red light comes on and the numbers on the display count down. When the red light goes off, the machine is ready.
8. Remove the hose from the container, and then from the appliance.
9. To open the food container, turn the knob on the lid so that the arrow points towards the word 'open'.

The food container is freezer-safe down to -18 °C.

## MARINATING IN THE FOOD CONTAINER

1. Ensure that the food container, the lid and the lid sealing ring are clean before using them.
2. Place the food you want to marinate in the food container. Do not overfill the container, ensuring that the lid remains in contact with the container.
3. The hose can be found in the storage area provided within the appliance. Take this out.
4. Press the lid down using the handle so that it clicks shut. Insert the end of the hose in the air inlet to the right of the operating panel. Place the other end in the opening of the lid.
5. Turn the knob on the lid so that the arrow points towards the word 'open'.
6. Keep your hand on the lid to prevent any air from escaping. Press the Marinate button. The button's red light comes on and the numbers on the display count down. When the red light goes off, the machine is ready. The marinate function takes around 5 minutes.
7. We recommend repeating the programme. The best results are achieved after 3 cycles.
8. Remove the hose from the container, and then from the appliance.



## STORAGE LIFE

By using the packaging machine, you can increase the storage life of food 3 to 5 times, both in the fridge and in the freezer.

Storage life in the fridge (+5°C) in days

	Normal	With the film sealing machine
Meat	3 - 4	8 - 9
Fish	1 - 3	4 - 5
Cheese	15 - 20	25 - 60
Sandwich filling	7 - 15	25 - 40
Vegetables	1 - 3	7 - 10
Fruit	5 - 7	14 - 20

Storage life in the freezer (-18°C)

	Normal	With the film sealing machine
Meat, fish and seafood	3-5 months	> 1 year

## CLEANING AND MAINTENANCE

### APPLIANCE

- Remove the plug from the socket prior to cleaning the machine.
- After each use, clean the machine with a dry or slightly damp, soft cloth. Make sure that no fluids get into the machine.
- Remove all particles of bags that you have sealed from the sealing strip of the machine with a soft cloth. Only clean the sealing strip once it has cooled completely.

- Clean the vacuum chamber with a soft, moist cloth.
- The sealing ring on the vacuum chamber can be removed. Take care not to damage it as air may otherwise escape from the vacuum chamber. Always ensure that the sealing ring is completely dry during use.
- Do not expose the machine to extreme temperatures, moisture, shock, dust or direct sunlight.
- Do not drop the machine.
- Never use corrosive or abrasive products to clean the machine.

### FOIL BAGS

The bags can be cleaned for reuse.

- Clean the bags in warm water using a mild detergent.
- The bags are dishwasher-safe. Turn the bags inside out so that the entire surface comes into contact with the water.
- Dry carefully before use.

### FOOD CONTAINER

- Clean the lid of the food container a soft damp cloth.
- You can clean the bottom of the food container in warm water with a mild detergent or in the dishwasher.

### STORAGE

- Do not lock the lid of this machine after use. This could damage the sealing rings, resulting in the vacuum packaging no longer working properly.
- Place the cord in the cord storage at the back of the machine. Never wrap the cord around the machine.

## PROBLEMS AND SOLUTIONS

**The machine will not start?**

- Check if the plug is in the socket.
- Check if the indicator light is on.
- The thermal safety is switched on: allow the machine to cool.

**The machine does not vacuum the bag completely?**

- Check whether the bag is positioned correctly in the vacuum chamber, but do not cover the air inlet.
- Check whether the bag is positioned correctly in the vacuum chamber.
- The sealing strip may be overheated. Wait a few minutes until the sealing strip has cooled and then try again.
- There may be a hole in the bag; try using a new bag.
- Check that the sealing ring is not damaged.

**The bag does not remain vacuum packed after it has been sealed?**

- Check whether there is a leak in the bag. Protect sharp edges of food that you want to seal with a piece of paper towel.
- Check that there are no particles stuck to the closure of the bag, e.g. crumbs, fat, etc. Reopen the bag and try to seal it again.

The bag has melted and is not sealed properly?

- Make sure that the inside of the bag is clean and that it is smooth

The food container fails to create a vacuum?

- Check whether the hose is connected correctly.
- Ensure that the knob on the lid is turned to 'seal'.
- Keep the lid facing away from you during the vacuum process.
- The edge of the container and the lid must be clean before use.

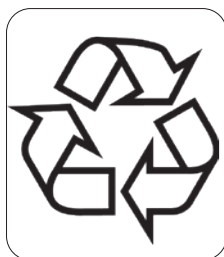
## SPECIFICATIONS

Model	DO331L
Voltage	220-240 V~ 50 Hz
Power	130 W
Energy consumption in off-mode after 0 minutes	0.33 W

## ENVIRONMENTAL GUIDELINES



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it must be brought to the applicable collection point for recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



The packaging is recyclable. Please treat the packaging ecologically.

## GARANTIA

Este aparato tiene un periodo de garantía de 2 años a partir de la fecha de compra. Durante el periodo de garantía, el distribuidor será completamente responsable de los defectos directamente asignables a errores del material y fabricación. Cuando se detecten este tipo de errores, y siempre que se estime necesario, el aparato se sustituirá o reparará. A partir de ese momento, el periodo de garantía de 2 años no volverá a iniciarse, sino que seguirá siendo de 2 años a partir del momento de compra. La garantía se concede sobre la base del recibo de caja.

La garantía de los accesorios y componentes sujetos a desgaste es de 6 meses.

La garantía y la responsabilidad/imputabilidad del proveedor y el fabricante expiran automáticamente en los siguientes casos:

- Cuando no se cumplan las instrucciones que aparecen en este manual.
- En el caso de una conexión inadecuada, por ejemplo, a una tensión eléctrica demasiado alta.
- En caso de uso incorrecto, brusco o anormal.
- En caso de insuficiente o incorrecto mantenimiento.
- Si el consumidor o un tercero no autorizado realizan reparaciones o modificaciones en el aparato.
- Si se usan componentes o accesorios que no están recomendados o que no son suministrados por el proveedor/fabricante.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando utilice aparatos eléctricos, se deben seguir las instrucciones de seguridad mencionadas a continuación:

- Lea detenidamente estas instrucciones. Conserve este manual para consultarlo posteriormente.
- Antes del primer uso retire todos los materiales de embalaje y etiquetas promocionales. Asegúrese de que los niños no puedan jugar con el material de embalaje.
- Este aparato es adecuado para su uso en el ámbito doméstico y entornos similares como:
  - Zona de cocina para el personal de tiendas, oficinas y otros entornos profesionales similares.
  - Granjas.
  - Habitaciones de hoteles y moteles, y otros entornos de carácter residencial.
  - Habitaciones de invitados o similares.
- Supervise en todo momento a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 16 años o más, personas con discapacidad física o sensorial, o personas con capacidad mental limitada o falta de experiencia o conocimiento, siempre, y en tanto en cuanto, dichas personas estén vigiladas o hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y conozcan los peligros del uso del mismo. Los niños no deben jugar con el ventilador. El mantenimiento y la limpieza del dispositivo no deben ser realizados por niños, a menos que tengan 16 años o más y estén supervisados por un adulto.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- Atención: el aparato no puede ser utilizado con un temporizador externo o un mando a distancia separado.



El aparato puede calentarse durante el uso. Mantenga el cable eléctrico lejos de las piezas calientes y no cubra el aparato.

- Antes de utilizarlo, compruebe si el voltaje indicado en el aparato corresponde al voltaje de la electricidad de su casa.
- No permita que el cable cuelgue sobre una superficie o el borde de una mesa o encimera.

- No utilice nunca el aparato si el cable o el enchufe están dañados, después de un mal funcionamiento de la unidad o si están dañados. Lleve el aparato al distribuidor autorizado más cercano centro para la inspección y reparación.
- Se requiere supervisión cuando el aparato es usado por o cerca de niños.
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- Desenchufe la toma de corriente cuando no se usa, para montar o desmontar piezas y antes de limpiarlo. Ponga todos los botones en posición desconectado ("off") y desconecte el enchufe de la toma de corriente. Nunca tire del cable para desenchufarlo.
- No deje que el aparato funcione sin supervisión.
- No encienda nunca el aparato cerca de una estufa de gas o eléctrica, ni en un lugar donde pueda entrar en contacto con un horno eléctrico o con otro aparato caliente.
- No utilice el aparato en el exterior.
- Utilice el aparato sólo para el fin para el que se ha fabricado.
- Coloque siempre el aparato sobre una superficie firme, horizontal y seca.
- Utilice el aparato sólo para uso doméstico. El fabricante no es responsable de los accidentes que resulten del uso incorrecto del aparato, ni del incumplimiento de las normas establecidas en este manual.
- Todas las reparaciones aparte del mantenimiento ordinario de la unidad deben ser efectuadas por el fabricante o por su servicio post-venta.
- No sumerja nunca el aparato, el cable o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
- Asegúrese de que los niños no puedan tocar el cable eléctrico o el aparato.
- Mantenga el cable alejado de bordes afilados y piezas calientes u otras fuentes de calor.

## PIEZAS

1. Control
2. Entrada de aire
3. Asa
4. Cuchilla de corte
5. Regla de corte
6. Anillo de retención (superior e inferior)
7. Cámara de vacío
8. Tira de sellado (no quitar)
9. Recipiente de almacenamiento
10. Tubo para recipiente de almacenamiento



## CONTROL

### 1. Vacuum&seal/cancel:

Dependiendo del estado del aparato, este botón tiene dos funciones:

- En el modo "stand-by": cuando pulse esta tecla, el proceso de envasado al vacío y sellado se desarrollará automáticamente.
- Durante el funcionamiento del aparato (aspiración de vacío o sellado del envase): cuando pulse esta tecla se apagará el aparato.

### 2. Manual Seal:

Esta tecla tiene dos funciones

- Cerrar el extremo abierto de la bolsa cuando crea bolsas a partir de un rollo de lámina de plástico.
- Cuando la función automática "vacuum & seal" está activa, esta tecla apagará la bomba de vacío y cerrará de inmediato el envase. Podrá comprobar la presión de vacío en un envase para evitar que ciertas sustancias se aplasten.

### 3. Pulse vacuum:

Cuando pulse esta tecla, se encenderá la bomba de vacío. Al soltar la tecla la bomba de vacío se detendrá para poder controlar de manera óptima el proceso de vacío. Esto se puede repetir varias veces. A continuación, puede utilizar la tecla Manual Seal para cerrar el envase.

### 4. Sealing:

Esta tecla se puede utilizar para ajustar el tiempo de envasado dependiendo del alimento que se va a envasar.

- Configuración Dry: para bolsitas secas o sustancias sin humedad que requieren un tiempo de sellado más corto.
- Configuración Moist: para bolsas húmedas o alimentos con más humedad que requieren un tiempo de sellado más largo. Se encienden las luces indicadoras Dry y Moist.
- Configuración Extended: para bolsas mojadas o alimentos con mucha humedad para los que el tiempo de sellado es más largo que en la configuración Moist. Se iluminan las luces indicadoras Dry, Moist y Extended.

La configuración por defecto es la configuración para bolsas secas y para un tiempo normal de sellado.

### 5. Pressure:

Con este botón se puede ajustar la presión.

Normal: este es el ajuste normal, para la presión estándar.

Gentle: la presión es menor. Seleccione este ajuste cuando envase alimentos delicados.

### 6. Canister:

Presione este botón durante el envasado al vacío con el tubo y el recipiente de almacenamiento.

### 7. Marinate:

Con este botón podrá marinar carne. Al eliminar el vacío e introducir aire alternativamente en el recipiente se abren los poros de la carne. Esto permite que el marinado pueda penetrar de una manera óptima. Repita el proceso 3 veces para obtener el mejor resultado.

## ANTES DEL PRIMER USO

Siempre se debe limpiar el aparato antes de utilizarlo. Lea las instrucciones para hacerlo en la sección de mantenimiento y limpieza.

Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable. Deje suficiente espacio alrededor del aparato.

## USO

- El aparato está destinado para un uso doméstico. Le recomendamos que entre dos usos deje que el aparato se enfríe. El aparato solo se puede utilizar una vez por minuto y hasta un máximo total de 10 minutos. Si esto no se hace así, el aparato se sobrecalentará y y pueden dañarse.
- La tecla "seal" no funcionará cuando se vuelva a pulsar durante los 15 segundos posteriores al uso anterior.
- El aparato solo funciona con la lámina que se suministra con el aparato. La lámina también está disponible por separado para este aparato. No utilice otras láminas o bolsas en este aparato.

### CREAR BOLSAS CON UN ROLLO DE LÁMINA DE PLÁSTICO

El rollo de lámina de plástico le permite crear sus propias bolsas en función de la longitud de los alimentos que se van a envasar.

1. Introduzca el enchufe en la toma de corriente.
2. Asegúrese de que la cuchilla de corte esté ubicada a la izquierda o a la derecha de la regla. Levante la regla.
3. Enrolle la lámina a la longitud deseada. Retire la regla y corte el rollo con la cuchilla de corte.
4. Asegúrese de que la lámina está limpia y no presenta pliegues.
5. Coloque un extremo abierto de la lámina sobre la tira de sellado.  
**ATENCIÓN:** no deje que la película llegue hasta la cámara de vacío.
6. Presione la tapa con el asa hacia abajo hasta que encaje (oír un clic). En la pantalla aparecerá un 0. Ahora la tapa estará cerrada.
7. Pulse el botón Manual Seal para encender la unidad y cerrar un lado de la lámina. La luz roja del botón Manual Seal se ilumina y los dígitos en la pantalla cuentan hacia atrás. Cuando se apaga la luz roja, la bolsa estará lista para su uso.



### ENVASAR EN UNA BOLSA CON EL BOTÓN VAC&SEAL

1. Introduzca el enchufe en la toma de corriente.
2. Coloque el alimento que desea conservar en la bolsa. Abra la tapa.
3. Coloque la parte abierta de la bolsa en la cámara de vacío, sin cubrir la entrada de aire. Asegúrese de que el lado de la bolsa que quiere sellar se encuentra sobre la tira de sellado, totalmente limpia y sin restos de alimentos. La bolsa debe mantenerse lisa, sin pliegues.
4. Presione la tapa con el asa hacia abajo hasta que encaje (oír un clic).
5. Seleccione el tiempo de soldadura con el botón Sealing. Ajuste la presión con el botón Pressure.
6. Pulse el botón Vac&Seal para poner en marcha el aparato. Ahora, el aparato envasará al vacío automáticamente. Primero se encenderá la luz del botón Vac&Seal. Los dígitos en la pantalla cuentan hacia atrás. A continuación, también se encenderá la luz del botón Manual Seal y la bolsa



ya estará cerrada. Al final del envasado, las luces indicadoras volverán a apagarse. En la pantalla aparecerá un 0.

7. Abra la tapa y compruebe que la bolsa está bien cerrada.

### ENVASAR EN UNA BOLSA CON EL BOTÓN PULSE VACUUM

1. Introduzca el enchufe en la toma de corriente.
2. Coloque el alimento que desea conservar en la bolsa. Abra la tapa.
3. Coloque la parte abierta de la bolsa en la cámara de vacío, sin cubrir la entrada de aire. Asegúrese de que el lado de la bolsa que quiere sellar se encuentra sobre la tira de sellado, totalmente limpia y sin restos de alimentos. La bolsa debe mantenerse lisa, sin pliegues.
4. Presione la tapa con el asa hacia abajo hasta que encaje (oír un clic).
5. Seleccione el tiempo de soldadura con el botón Sealing. Ajuste la presión con el botón Pressure.
6. Presione el botón Pulse Vacuum. Suelte el botón cuando se alcance el vacío deseado.
7. Pulse el botón Manual Seal para cerrar la bolsa. La luz roja del botón se ilumina y los dígitos en la pantalla cuentan hacia atrás. Cuando la luz roja se apaga, el aparato estará listo.
8. Abra la tapa y compruebe que la bolsa está bien cerrada.

### ENVASAR EN UN RECIPIENTE DE ALMACENAMIENTO

1. Asegúrese de que el recipiente de almacenamiento, la tapa y el anillo de sellado de la tapa estén limpios antes de usarlos.
2. Coloque el alimento que desea conservar en el recipiente de almacenamiento. No llene en exceso el recipiente para que la tapa permanezca en contacto con el recipiente.
3. El tubo se encuentra en el espacio de almacenamiento provisto dentro del aparato. Sáquelo.
4. Presione la tapa con el asa hacia abajo hasta que encaje (oír un clic). Inserte el extremo del tubo flexible en la entrada de aire que se encuentra a la derecha del control. Inserte el otro extremo en la abertura de la tapa.
5. Gire el botón giratorio de la tapa con la flecha hacia la palabra Seal.
6. Seleccione la presión Normal con el botón Pressure.
7. Mantenga una mano en la tapa para asegurarse de que no se pierda aire. Pulse el botón Canister. La luz roja del botón se ilumina y los dígitos en la pantalla cuentan hacia atrás. Cuando la luz roja se apaga, el aparato estará listo.
8. Retire el tubo del recipiente y, a continuación, del aparato.
9. Para abrir el recipiente de almacenamiento, gire el botón giratorio de la tapa con la flecha hacia la palabra open.

El recipiente de almacenamiento es resistente a la congelación hasta -18°C.

### MARINAR EN UN RECIPIENTE DE ALMACENAMIENTO

1. Asegúrese de que el recipiente de almacenamiento, la tapa y el anillo de sellado de la tapa estén limpios antes de usarlos.
2. Coloque el alimento que desea marinar en el recipiente de reserva. No llene en exceso el recipiente para que la tapa permanezca en contacto con el recipiente.
3. El tubo se encuentra en el espacio de almacenamiento provisto dentro del aparato. Sáquelo.
4. Presione la tapa con el asa hacia abajo hasta que encaje (oír un clic). Inserte el extremo del tubo flexible en la entrada de aire que se



- encuentra a la derecha del control. Inserte el otro extremo en la abertura de la tapa.
- Gire el botón giratorio de la tapa con la flecha hacia la palabra open.
  - Mantenga una mano en la tapa para asegurarse de que no se pierda aire. Pulse el botón Marinate. La luz roja del botón se ilumina y los dígitos en la pantalla cuentan hacia atrás. Cuando la luz roja se apaga, el aparato estará listo. La función de marinado tiene una duración de unos 5 minutos.
  - Recomendamos repetir el programa. Obtendrá el mejor resultado después de 3 ciclos.
  - Retire el tubo del recipiente y, a continuación, del aparato.

## VIDA ÚTIL

Al utilizar el sellador puede alargar la vida útil de los alimentos de tres a cinco veces, tanto en el refrigerador como en el congelador.

Conservación en el refrigerador (+ 5°C) en días

	Normal	Al utilizar el sellador
Carne	3 - 4	8 - 9
Pescado	1 - 3	4 - 5
Queso	15 - 20	25 - 60
Embutidos	7 - 15	25 - 40
Verduras	1 - 3	7 - 10
Fruta	5 - 7	14 - 20

Conservación en el congelador (-18°C)

	Normal	Al utilizar el sellador
Carne, pescado y marisco	3-5 meses	> 1 año

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

### APARATO

- Siempre se debe retirar el enchufe de la toma de corriente antes de limpiar el aparato.
- El aparato se debe limpiar con un paño suave seco o ligeramente humedecido antes y después de cada uso. Asegúrese de que no entre ningún líquido en el aparato.
- Retire con un paño suave todos los restos de bolsas de la tira de sellado del aparato. Solo debe limpiar la tira de sellado cuando esté completamente fría.
- Limpie la cámara de vacío con un paño suave y húmedo.
- El anillo de sellado de la cámara de vacío se puede retirar. Tenga cuidado, no debe dañarse, de lo contrario el aire puede salir de la cámara de vacío. Asegúrese siempre de que el anillo de sellado esté completamente seco durante el uso.
- No exponga el aparato a cambios extremos de temperatura, humedad, golpes, polvo o a luz solar directa.
- Nunca deje caer el aparato.
- No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos para limpiar el aparato.

## BOLSAS DE PLÁSTICO

Las bolsas se pueden limpiar para su reutilización.

- Lave las bolsas con agua caliente y con un detergente suave.
- Las bolsas son aptas para lavavajillas. Dele la vuelta a las bolsas para que toda la superficie entre en contacto con el agua.
- Séquelas cuidadosamente antes de usarlas.

## RECIPIENTE DE ALMACENAMIENTO

- Limpie la tapa del recipiente de almacenamiento con un paño suave y húmedo.
- Puede limpiar la base del recipiente de almacenamiento con agua tibia y con un detergente suave o en el lavavajillas.

## ALMACENAMIENTO

- No bloquee la tapa del aparato después de su uso. Esto podría dañar los anillos de sellado con el resultado de que el envasado al vacío no funcione correctamente.
- Guarde el cable en el compartimento que se encuentra en la parte posterior del aparato. No enrolle el cable alrededor del aparato.

## PROBLEMAS Y SOLUCIONES

### ¿El aparato no funciona?

- Asegúrese de insertar el enchufe en la toma de corriente.
- Asegúrese de que la luz indicadora está encendida.
- La protección térmica está activada: deje que el aparato se enfríe.

### ¿El aparato no ha envasado al vacío toda la bolsa?

- Compruebe que la bolsa está bien posicionada en la cámara de vacío, sin cubrir la entrada de aire.
- Asegúrese de que la bolsa está bien posicionada en la cámara de vacío.
- La tira de sellado se puede sobrecalentar. Espere unos minutos hasta que se enfríe la tira de sellado y vuelva a intentarlo.
- Puede haber un orificio en la bolsa, utilice una bolsa nueva.
- Compruebe que el anillo de sellado no esté dañado.

### ¿La bolsa no mantiene el vacío una vez sellada?

- Compruebe que la bolsa no está rota. Proteja los bordes afilados de los alimentos que desee envasar con un trozo de papel de cocina.
- Asegúrese de que no hay impurezas adheridas al cierre de la bolsa, por ejemplo, migas, grasa, etc. Vuelva a abrir la bolsa e intente volver a cerrarla.

### ¿La bolsa se derrite y no está bien cerrada?

- Asegúrese de que el interior de la bolsa está limpio y liso.

### ¿No funciona el vacío en el recipiente de almacenamiento?

- Compruebe que el tubo esté correctamente conectado.
- Asegúrese de que el botón giratorio de la tapa esté orientado hacia el sello.
- Mantenga la bolsa contra este durante el proceso de vacío.
- El borde del recipiente y la tapa deben estar limpios antes de usarlos.

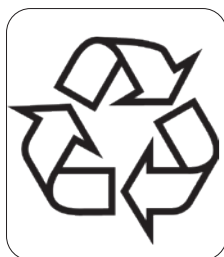
## ESPECIFICACIONES

Modelo	DO331L
Voltage	220-240 V~ 50 Hz
Potencia	130 W
Consumo de energía en modo apagado después de o minutos	0,33 W

## DIRECTRICES MEDIOAMBIENTALES



El símbolo en el producto o en el embalaje indica que este producto no puede ser tratado como residuo doméstico. Se debe llevar a un lugar en el que se reciclan equipos eléctricos y electrónicos. Si se asegura de que este producto se desecha correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para las personas y el medio ambiente que serían causados por un tratamiento de residuos inadecuado. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, o con la empresa o departamento responsable del servicio de recogida de basura doméstica, o con la tienda donde adquirió el producto.



El material de embalaje es reciclable. Trate el embalaje de una manera medioambientalmente responsable.

## GARANZIA

La garanzia dell'apparecchio è valida per 2 anni a partire dalla data di acquisto. Durante il periodo di validità della garanzia, il distributore si assume la piena responsabilità dei difetti dei materiali o di quelli di fabbricazione. In caso di presenza di tali difetti, se necessario, si procederà alla sostituzione o alla riparazione dell'apparecchio. Il periodo di garanzia di 2 anni non ricomincia in quel momento, ma continua per 2 anni dalla data di acquisto dell'apparecchio. Per la garanzia fa fede la data riportata sullo scontrino. Se l'apparecchio si rivela difettoso nel periodo di validità della garanzia, cioè 2 anni, potete portarlo, insieme allo scontrino, nel negozio dove l'avete acquistato.

La garanzia sugli accessori e sui componenti soggetti a usura è di 6 mesi.

La garanzia e la responsabilità del negoziante e del produttore decadono automaticamente nei seguenti casi:

- mancata osservanza delle istruzioni contenute nel presente manuale;
- errato collegamento, per esempio con tensione elettrica troppo alta;
- uso errato, anormale e manesco;
- manutenzione insufficiente o errata;
- riparazione o modifiche all'apparecchio eseguite dal cliente o da terzi non autorizzati;
- uso di accessori o componenti non raccomandati o forniti dal negoziante o dal produttore.

## INDICAZIONI DI SICUREZZA

- Quando si utilizzano dispositivi elettrici, è necessario tenere presenti le seguenti istruzioni di sicurezza:
- Leggere con attenzione le presenti istruzioni. Conservare le istruzioni per possibili future consultazioni.
- Prima di utilizzare il prodotto, togliere tutti gli imballi e gli eventuali adesivi promozionali. Assicurarsi che i bambini non giochino con gli imballaggi.
- Questo apparecchio è destinato unicamente all'uso domestico e in ambienti analoghi, quali:
  - angoli cottura riservati al personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali
  - Fattorie
  - Camere di alberghi, motel e altre strutture ricettive residenziali
  - Camere per vacanze o ambienti analoghi
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 16 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza o conoscenza, solo se sorvegliati o se hanno ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne comprendono i rischi. I bambini non possono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini di età inferiore a 16 anni e senza sorveglianza.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 16 anni.
- Attenzione: l'apparecchio non è stato progettato per essere utilizzato con un timer esterno o un sistema di telecomando separato.



L'apparecchio potrebbe surriscaldarsi durante il normale utilizzo. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde e non coprire l'apparecchio.

- Prima dell'uso, controllare che il voltaggio riportato sull'apparecchio corrisponda a quello della rete elettrica domestica.
- Non lasciare mai il cavo appoggiato su una superficie calda o penzolante dal bordo di un tavolo o della cucina.
- Non utilizzare mai l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, dopo un malfunzionamento o quando è danneggiato. In caso di guasto, portare l'apparecchio presso il centro di

assistenza clienti più vicino, in modo che sia controllato e riparato.

- Prestare molta attenzione quando l'apparecchio viene utilizzato da bambini o in loro presenza.
- L'utilizzo di accessori non consigliati o non venduti dal produttore può causare incendi, scosse elettriche o lesioni.
- Togliere la spina dalla presa quando l'apparecchio non è in funzione, prima di montarne o smontarne i componenti e prima di pulirlo. Mettere tutti gli interruttori in posizione "off" e afferrare la spina per staccarla dalla presa di corrente. Non tirare mai il cavo o l'apparecchio per estrarre la spina dalla presa di corrente.
- Non mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza.
- Non posizionare mai l'apparecchio sopra o vicino a un fornello a gas o elettrico oppure in luoghi in cui possa venire a contatto con apparecchi a elevate temperature.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Utilizzare l'apparecchio solo per lo scopo previsto.
- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile, asciutta e in piano.
- L'apparecchio è inteso solo per uso domestico. Il produttore non è responsabile di incidenti causati da uso improprio dell'apparecchio o dalla mancata osservanza delle istruzioni riportate nel presente manuale.
- Le riparazioni diverse dalla normale manutenzione dell'apparecchio devono essere effettuate dal produttore o dal suo servizio assistenza.
- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo elettrico o la spina in acqua o in altri liquidi.
- Evitare che i bambini tocchino il cavo elettrico o l'apparecchio.
- Tenere il cavo lontano da bordi taglienti, da oggetti caldi o da altre fonti di calore.

## COMPONENTI

1. Pannello comandi
2. Ingresso dell'aria
3. Maniglia
4. Taglierina
5. Righello
6. Guarnizione (superiore e inferiore)
7. Camera di aspirazione
8. Barra saldante (non rimuovere)
9. Contenitore
10. Tubicino contenitore



### PANNELLO COMANDI

1. Vacuum & Seal/Cancel:

Questo tasto ha 2 funzioni che dipendono dallo stato dell'apparecchio:

- In modalità "stand-by", se si preme questo tasto, si avvia il processo completo di messa sottovuoto e sigillatura automatica.

- Mentre l'apparecchio è in funzione (aspirazione dell'aria o sigillatura della confezione), se si preme il tasto l'apparecchio si arresta.

#### 2. Manual Seal:

Questo tasto ha 2 funzioni:

- Per sigillare l'estremità aperta di un sacchetto quando si utilizzano i sacchetti in rotolo.
- Quando è attiva la funzione automatica Vacuum & Seal, questo tasto disinserisce la pompa del vuoto e sigilla immediatamente la confezione. In questo modo è possibile controllare la pressione del vuoto presente in una confezione ed evitare lo schiacciamento del contenuto.

#### 3. Pulse vacuum:

Quando si preme questo tasto si avvia la pompa del vuoto. Se il tasto viene rilasciato, la pompa del vuoto si ferma: è quindi possibile controllare in modo ottimale il processo di messa sottovuoto. L'operazione può essere ripetuta più volte. Inoltre, è possibile utilizzare il tasto Manual Seal per sigillare la confezione.

#### 4. Sealing:

Questo tasto deve essere utilizzato per impostare il tempo di confezionamento a seconda degli alimenti da mettere sottovuoto.

- Impostazione Dry: per alimenti secchi o senza umidità che necessitano di un tempo di sigillatura più breve. La spia luminosa Dry si accende.
- Impostazione Moist: per alimenti umidi o contenenti più umidità, che necessitano di un tempo di sigillatura più lungo. Si accendono le spie luminose Dry e Moist.
- Impostazione Extended: per alimenti bagnati o cibi contenenti molta umidità, per i quali il tempo di sigillatura è più lungo rispetto all'impostazione Moist. Si accendono le spie luminose Dry, Moist e Extended.

L'impostazione standard è quella per alimenti secchi con tempo di sigillatura normale.

#### 5. Pressure:

Con questo tasto è possibile impostare la pressione.

Normal: impostazione normale, pressione standard.

Gentle: pressione più bassa. Selezionare questa impostazione in caso di confezionamento di cibi delicati.

#### 6. Canister:

Premere questo tasto in caso di messa sottovuoto con il tubicino e il contenitore.

#### 7. Marinate:

Con questo è possibile marinare la carne. Aspirando e lasciando entrare alternativamente l'aria nel contenitore, si aprono i pori della carne. In questo modo si ottiene una marinatura ottimale. Ripetere l'operazione 3 volte per ottenere i risultati migliori.

## PRIMA DELL'USO

Prima di essere utilizzato, l'apparecchio deve essere pulito. Fare riferimento alle indicazioni contenute nel paragrafo "Pulizia e manutenzione".

Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile e in piano. Lasciare spazio a sufficienza intorno all'apparecchio.

## UTILIZZO

- L'apparecchio è inteso solo per uso domestico. Consigliamo di lasciare raffreddare l'apparecchio tra 2 cicli di utilizzo. L'apparecchio deve essere utilizzato solo una volta al minuto e al massimo per 10 minuti in questa modalità. In caso contrario, c'è il rischio di surriscaldamento e quindi di danni.
- Il tasto Seal sull'apparecchio non funziona se viene premuto prima che siano trascorsi 15 secondi dall'utilizzo precedente.
- L'apparecchio funziona solo con la pellicola con cui viene fornito. La pellicola può essere anche acquistata separatamente. Non utilizzare altri tipi di pellicola o di sacchetti con questo apparecchio.

### PREPARARE I SACCHETTI CON IL ROTOLO DI PELLICOLA

Il rotolo di pellicola consente di preparare i sacchetti delle dimensioni degli alimenti che si desidera mettere sottovuoto.

1. Assicurarsi che la taglierina sia completamente a sinistra o a destra del righello. Sollevare il righello.
2. Srotolare la pellicola alla lunghezza desiderata. Abbassare il righello e tagliare il rotolo con la taglierina.
3. Assicurarsi che la pellicola sia pulita e senza pieghe.
4. Mettere una delle estremità aperte della pellicola sulla barra saldante.
5. **ATTENZIONE:** la pellicola non deve entrare nella camera di aspirazione.
6. Premere il coperchio con la maniglia verso il basso fino a sentire un clic. Sul display appare uno "0". Ora il coperchio è chiuso.
7. Premere il tasto Manual Seal per avviare l'apparecchio e sigillare un lato della pellicola. La spia luminosa rossa del tasto Manual Seal si accende e il display visualizza lo stato di avanzamento tramite il conto alla rovescia. Quando la spia rossa si spegne, il sacchetto è pronto all'uso.



### CONFEZIONARE IN SACCHETTI CON IL TASTO VAC&SEAL

1. Inserire la spina nella presa di corrente.
2. Inserire il cibo da conservare nel sacchetto. Aprire il coperchio.
3. Sistemare il lato aperto del sacchetto nella camera di aspirazione senza coprire il foro di aspirazione. Assicurarsi che il lato del sacchetto che si appoggia alla banda saldante sia perfettamente pulito e senza residui di cibo. Il sacchetto deve rimanere liscio e non presentare pieghe.
4. Premere il coperchio con la maniglia verso il basso fino a sentire un clic.
5. Selezionare il tempo di sigillatura con il tasto Sealing. Impostare la pressione con il tasto Pressure.
6. Premere il tasto Vac&Seal per mettere in funzione l'apparecchio. L'apparecchio confeziona automaticamente sottovuoto. Prima si accende la spia del tasto Vac&Seal. Il display visualizza lo stato di avanzamento tramite il conto alla rovescia. In seguito si accende anche la spia del tasto Manual Seal e il sacchetto viene quindi sigillato. Al termine del confezionamento, le spie luminose si spengono. Sul display appare uno "0".
7. Aprire il coperchio e controllare che il sacchetto sia ben chiuso.



## CONFEZIONARE IN SACCHETTI CON IL TASTO PULSE VACUUM

1. Inserire la spina nella presa di corrente.
2. Inserire il cibo da conservare nel sacchetto. Aprire il coperchio.
3. Sistemare il lato aperto del sacchetto nella camera di aspirazione senza coprire il foro di aspirazione. Assicurarsi che il lato del sacchetto che si appoggia alla banda saldante sia perfettamente pulito e senza residui di cibo. Il sacchetto deve rimanere liscio e non presentare pieghe.
4. Premere il coperchio con la maniglia verso il basso fino a sentire un clic.
5. Selezionare il tempo di sigillatura con il tasto Sealing. Impostare la pressione con il tasto Pressure.
6. Premere il tasto Pulse vacuum. Rilasciare il tasto quando è stato raggiunto il vuoto.
7. Premere ora il tasto Manual Seal per sigillare il sacchetto. La spia luminosa rossa del tasto si accende e il display visualizza lo stato di avanzamento tramite il conto alla rovescia. Quando la spia rossa si spegne, l'apparecchio è pronto.
8. Aprire il coperchio e controllare che il sacchetto sia ben chiuso.

## CONTENITORE PER SOTTOVUOTO

1. Prima dell'uso, assicurarsi che il contenitore, il coperchio e la guarnizione del coperchio siano puliti.
  2. Inserire il cibo da conservare nel contenitore. Non riempire troppo il contenitore; il coperchio non deve essere sollevato.
  3. Il tubicino si trova dell'apposito vano all'interno dell'apparecchio. Estrarre il tubicino.
  4. Premere il coperchio con la maniglia verso il basso fino a sentire un clic. Inserire l'estremità del tubicino nel foro di aspirazione a destra del pannello comandi. Inserire l'altra estremità nell'apertura del coperchio.
  5. Ruotare la manopola del coperchio con la freccia sulla parola Seal.
  6. Impostare la pressione su Normal con il tasto Pressure.
  7. Tenere una mano sul coperchio per fare in modo che non esca aria. Premere il tasto Canister. La spia luminosa rossa del tasto si accende e il display visualizza lo stato di avanzamento tramite il conto alla rovescia. Quando la spia rossa si spegne, l'apparecchio è pronto.
  8. Togliere il tubicino prima dal contenitore e poi dall'apparecchio.
  9. Per aprire il contenitore, ruotare la manopola del coperchio con la freccia sulla parola Open.
- Il contenitore può essere congelato fino a -18 °C.

## MARINARE NEL CONTENITORE

1. Prima dell'uso, assicurarsi che il contenitore, il coperchio e la guarnizione del coperchio siano puliti.
2. Inserire il cibo da marinare nel contenitore. Non riempire troppo il contenitore; il coperchio non deve essere sollevato.
3. Il tubicino si trova dell'apposito vano all'interno dell'apparecchio. Estrarre il tubicino.
4. Premere il coperchio con la maniglia verso il basso fino a sentire un clic. Inserire l'estremità del tubicino nel foro di aspirazione a destra del pannello comandi. Inserire l'altra estremità nell'apertura del coperchio.
5. Ruotare la manopola del coperchio con la freccia sulla parola Open.
6. Tenere una mano sul coperchio per fare in modo che non esca aria. Premere il tasto Marinate. La spia luminosa rossa del tasto si accende e il display visualizza lo stato di avanzamento tramite il conto alla rovescia. Quando la spia rossa si spegne, l'apparecchio è pronto. L'operazione di marinatura dura circa 5 minuti.



7. Consigliamo di ripetere il programma. Il risultato migliore si ottiene dopo 3 cicli.
8. Togliere il tubicino prima dal contenitore e poi dall'apparecchio.

## CONSERVAZIONE

Utilizzando la macchina per sottovuoto si prolunga la durata di conservazione del cibo da 3 a 5 volte, sia in frigorifero che in freezer.

Conservazione in frigorifero (+5 °C) in giorni

	Normale	Con la macchina per sottovuoto
Carne	3 - 4	8 - 9
Pesce	1 - 3	4 - 5
Formaggio	15 - 20	25 - 60
Salumi	7 - 15	25 - 40
Verdura	1 - 3	7 - 10
Frutta	5 - 7	14 - 20

Conservazione in freezer (-18 °C)

	Normale	Con la macchina per sottovuoto
Carne, pesce e frutti di mare	3-5 mesi	> 1 anno

## PULIZIA E MANUTENZIONE

### APPARECCHIO

- Togliere sempre la spina dalla presa di corrente prima di pulire l'apparecchio.
- Prima e dopo l'uso, è necessario pulire l'apparecchio con un panno morbido asciutto o leggermente inumidito. Assicurarsi che nell'apparecchio non penetri nessun liquido.
- Togliere tutti i residui di sacchetti sigillati in precedenza dalla barra saldante dell'apparecchio con un panno morbido. Pulire la barra saldante solo quando è completamente fredda.
- Pulire la camera di aspirazione con un panno morbido e umido.
- La guarnizione della camera di aspirazione può essere rimossa. Assicurarsi che non venga danneggiata; in caso contrario l'aria fuoriesce dalla camera di aspirazione. Assicurarsi anche che la guarnizione sia sempre completamente asciutta durante l'uso.
- Non esporre l'apparecchio a variazioni di temperatura eccessive, a umidità, urti, polvere o luce diretta del sole.
- Non far cadere l'apparecchio.
- Non utilizzare detersivi aggressivi o abrasivi per pulire l'apparecchio.

### SACCHETTI PER SOTTOVUOTO

I sacchetti possono essere lavati e quindi riutilizzati.

- Lavare i sacchetti in acqua calda e con un detersivo delicato.
- I sacchetti possono essere anche lavati in lavastoviglie. Rovesciare i sacchetti in modo che tutta la superficie interna sia a contatto con l'acqua.
- Asciugare con cura prima dell'utilizzo.

## CONTENITORE

- Pulire il coperchio del contenitore con un panno morbido inumidito.
- La base del contenitore può essere lavata in acqua calda con un detergente delicato oppure in lavastoviglie.

## RIPORRE L'APPARECCHIO

- Non chiudere il coperchio del contenitore dopo l'uso, perché le guarnizioni potrebbero subire danni e non garantire più il corretto confezionamento sottovuoto.
- Mettere il cavo nell'apposito vano sul lato posteriore dell'apparecchio. Non arrotolare il cavo intorno all'apparecchio.

## PROBLEMI E SOLUZIONI

### L'apparecchio non funziona

- Controllare se la spina è inserita nella presa di corrente.
- Controllare se la spia luminosa è accesa.
- Si è attivato il fusibile di protezione: lasciare raffreddare l'apparecchio.

### L'apparecchio non mette completamente il sacchetto sottovuoto

- Controllare se il sacchetto è posizionato correttamente nella camera di aspirazione, senza coprire il foro di aspirazione.
- La banda saldante può surriscaldarsi. Attendere qualche minuto fino al suo completo raffreddamento e riprovare.
- Forse il sacchetto è forato; utilizzare un nuovo sacchetto.
- Controllare che la guarnizione non sia danneggiata.

### Il sacchetto non rimane sottovuoto dopo che è stato sigillato

- Controllare che il sacchetto sia integro. Proteggere eventuali parti appuntite dell'alimento che si desidera mettere sottovuoto con della carta da cucina.
- Controllare che sulla sigillatura del sacchetto non ci siano impurità come briciole, grasso, ecc. Riaprire il sacchetto e riprovare.

### Il sacchetto fonde e non è chiuso bene

- Assicurarsi che la parte interna del sacchetto sia pulita e perfettamente liscia.

### Il contenitore non viene messo sottovuoto

- Controllare che il tubicino sia collegato nel modo corretto.
- Assicurarsi che la manopola del coperchio sia ruotata su Seal.
- Tenere fermo il coperchio durante il processo di creazione del vuoto.
- Il bordo del contenitore e il coperchio devono essere puliti prima dell'uso.

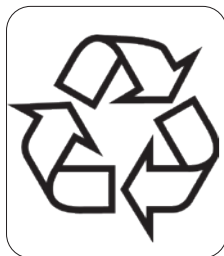
## SPECIFICHE

Modello	DO331L
Tensione	220-240 V~ 50 Hz
Potenza	130 W
Consumo energetico in modalità off dopo 0 minuti	0,33 W

## MISURE AMBIENTALI



Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che esso non deve essere trattato come rifiuto domestico. Deve, al contrario, essere conferito al punto di raccolta predisposto per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Facendo in modo che questo prodotto venga smaltito correttamente aiuterete a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute dell'uomo, che potrebbero essere causate da uno smaltimento non corretto. Per maggiori informazioni sul riciclo di questo prodotto, consultare le autorità comunali, l'azienda o il servizio responsabili della raccolta dei rifiuti domestici o il negozio in cui il prodotto è stato acquistato.



Il materiale di imballaggio è riciclabile. Lo smaltimento dell'imballaggio deve avvenire al fine di tutelare l'ambiente.

## ZÁRUKA

Práva a povinnosti prodávajícího a kupujícího ohledně práv z vadného plnění se řídí příslušnými obecně závaznými předpisy dle občanského zákoníku.

1. Trvání záruky: 2 roky
2. Záruka se nevztahuje
  - a) na mechanické poškození
  - b) nesprávné používání v rozporu s návodem k použití
3. Záruka zaniká:
  - při použití spotřebiče jinak než v je uvedeno v manuálu (nesprávným postupem)
  - při provádění opravy nebo změny na spotřebiči osobou jinou než pověřenou naším servisem

Prodávající odpovídá kupujícímu, že zboží při převzetí nemá vady. Zejména prodávající odpovídá kupujícímu, že v době, kdy kupující zboží převzal:

- má zboží takové vlastnosti, které výrobce v tomto návodu popisuje,
- se zboží hodí k účelu, ke kterému výrobce uvádí,
- zboží odpovídá jakostí nebo provedením smlouvenému vzorku nebo předloze, byla-li jakost nebo provedení určeno podle smlouveného vzorku nebo předlohy,
- zboží vyhovuje požadavkům právních předpisů.

Projevilo-li se vada v průběhu šesti měsíců od převzetí, má se za to, že zboží bylo vadné již při převzetí.

Pokud není v výrobku uvedeno jinak, činí záruční doba 24 měsíců. Záruční doba počíná běžet od převzetí věci kupujícím.

Práva z vadného plnění uplatňuje kupující u prodávajícího na adrese jeho provozovny, v níž je přijetí reklamace možné s ohledem na sortiment prodávajícího zboží, případně i v sídle nebo místě podnikání. Za okamžik uplatnění reklamace se považuje okamžik, kdy prodávající obdržel od kupujícího reklamované zboží.

Reklamací lze také uplatnit v servisním středisku na adrese **DOMO-elektro s.r.o., Na Kobyle 783, 345 06 Kdyně, Česká republika, tel. (+420) 379 422 550, servis@domo-elektro.cz**

*Pro rychlé a bezproblémové vyřízení reklamace doporučujeme přiložit k reklamaci doklad o koupi a průvodní dopis s popisem závady a zpáteční adresou s telefonickým kontaktem.*

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

**Při používání jakéhokoli el. spotřebiče dbejte zvýšené opatrnosti a dodržujte určitá bezpečnostní pravidla:**

- Pečlivě si přečtěte tyto informace a manuál nechte i pro pozdější nahlédnutí.
- Ujistěte se, že před použitím odlepte a odstraníte veškeré reklamní a ochranné fólie. Upozornění: Neodlepujte žlutý pruh ze svařovací linie uvnitř přístroje, jedná se o funkční bezpečnostní pásek.
- Děti si s ochrannými ani reklamními polepy nesmí hrát.
- Příklad je určen pro používání v domácnostech a podobných prostředích, tak jako je:
  - kuchyňky v obchodech, kancelářích atd.
  - chaty, chalupy
  - hotely, penziony a jiné dočasné ubytování
- Příklad nesmí používat osoby (ani děti) se sníženou psychickou, motorickou nebo mentální schopností. Pokud nejsou pod odborným dohledem, tak jej nesmí používat ani osoby bez dostatečného seznámení o pravidlech správného použití.
- Dohlédněte, aby si děti nehrály s přístrojem.



## ČÁSTI

1. Funkce
2. Výstup/vstup vzduchu
3. Rukojeť
4. Řezačka
5. Řezačka - ostří
6. Těsnění podtlakové komory (nahore / dole)
7. Podtlaková komora
8. Svařovací pruh (neodlepujte)
9. Vakuová nádoba – set
10. Hadička odsátí vzduchu z nádob



## FUNKCE

### 1. Vakuování a svařování (VACUUM AND SEAL) / přerušení (CANCEL)

Tlačítko má 2 různé funkce, v závislosti na aktuálním procesu přístroje.

- a) V pohotovostním „Stand-by“ režimu = stiskem tlačítka spustíte automatický proces vakuování a následného svaření.
- b) Během procesu vakuování nebo i svařování = stiskem tlačítka okamžitě přerušíte aktuální funkci, která právě běží.

### 2. Svařování (MANUAL SEAL):

Tlačítko má 2 funkce:

- a) zavaření volné strany při přípravě sáčků přímo z celé role
- b) při automatickém procesu „vakuování a svařování“ je tlačítko aktivní. Stisknutím přerušíme odsávání a ihned sáček zavaříte. Takto lze snadno regulovat výsledný podtlak v sáčku a zabráníte, aby se jemné/sypké potraviny neodsály.

### 3. Pulsní vakuování/odsátí (PULSE VACUUM)

Stiskem tlačítka spustíte odsávání. Jakmile tlačítko uvolníte, odsávání přestane a vy si tak můžete regulovat požadovaný podtlak. Tlačítko lze stisknout několikrát po sobě a při požadovaném podtlaku následně sáček zavařit stiskem tlačítka svařování Manual Seal.

### 4. Svařování (SEALING):

Tlačítkem lze zvolit balení s přednastavenými hodnotami v závislosti na balených potravinách.

Přepínání lze provést opětovným stiskem stejného tlačítka, kdy přepínáte režimy a dle toho se rozsvicují kontrolky.

- Suché suroviny: ideální pro balení suchých surovin s nízkým obsahem vlhkosti. Během automatického programu trvá proces kratší čas. Na ovládacím panelu je rozsvícena první kontrolka DRY (=suché).
- Jemné, vlhké suroviny: při vlhkých nebo jemných surovinách je potřeba operační čas prodloužit. Volba

je vhodná na potraviny s vyšším obsahem vody jako je vařená zelenina, šťavnatý steak nebo šťavnaté ovoce. Při takové volbě se rozsvítí obě kontrolky najednou „DRY and MOIST“

- Rozšířené nastavení „EXTEND“: tato funkce je vhodná pro vakuování velmi vlhkých nebo jemných surovin. Svařování a odsávání vzduchu je citlivější a delší. Pokud tento program zvolíte, tak se rozsvítí všechny 3 kontrolky. Nastavení je ideální na uchování různých marinád, bešamelu nebo např. boloňské omáčky. Suroviny by měly být v mírně tuhém vychlazeném stavu. Nesmí to být čistá tekutina, tu by přístroj nasál zároveň se vzduchem.

Při zapnutí a běžném režimu jsou nastaveny hodnoty pro suché suroviny s kratším časem balení.

#### 5. Podtlak

Tímto tlačítkem si můžete volit hodnotu podtlaku.

- Normální: pro běžné suroviny zvolte tento normální podtlak.
- Menší podtlak (gentle): podtlak se sníží a je vhodný při vakuování křehkých surovin.

#### 6. Nádob (canister)

Tlačítko pro vakuování pomocí nádoby. Pokud chcete odsát vzduch z vakuovacích nádob, tak použijte toto tlačítko.

#### 7. Marinování (marine)

Tlačítko pro marinování masa. Pomocí nádob můžeme dokonce docílit lepších výsledků tím, že vždy vzduch odsajeme a za chvíli pustíme zpět. Taková změna tlaku roztáhne v masové póry. Marináda pronikne více do hloubky.

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Před použitím vždy přístroj očistěte, dle kapitoly „údržba a čištění“ v tomto manuálu.

Postavte přístroj na hladkou a pevnou plochu. Okolo přístroje musí být dostatek volného pracovního prostoru.

## POUŽITÍ

- Přístroj je určen pouze pro domácí použití. Doporučujeme přístroj vždy mezi 2 baleními nechat dostatečně vychladnout. Přístroj smí být používán 1x za minutu a tento cyklus opakovat pouze 10x za sebou. Pokud tento cyklus přesáhnete, přístroj se může přehřát a to může dojít k jeho poškození.
- Tlačítko SEAL (=svařování) lze používat pouze 1x za 15 vteřin. Při kratším intervalu tlačítko svaření nebude funkční.)
- Tento přístroj pracuje jen s originálními foliemi. Tyto originální folie jsou samostatně prodejné a můžete si je kdykoli zakoupit.



### PŘÍPRAVA SÁČKŮ PŘÍMO Z ROLE

Z role si velmi snadno můžete připravit sáčky přímo dle velikosti surovin, které chcete právě zabalit.

1. Zapojte do el. sítě.
2. Ujistěte se, aby byla řezačka co nevíce na straně (vlevo nebo vpravo). Ostří nadzvedněte.
3. Vytáhněte si z přístroje tolik folie, kolik potřebujete. Pomocí řezačky folii uřízněte.
4. Folie musí být narovnaná a ustřižená rovně.



- Otevřený konec fólie vložte na svařovací pruh přístroje  
POZOR: Konec fólie nesmí přesahovat do podtlakové komory.
- Zavřete víko a pomocí rukojeti zatlačte, dokud neuslyšíte zacvaknutí. Na displeji se objeví „0“. V té chvíli je víko zavřené
- Stiskem manuálního zavaření (MANUAL SEAL) přístroj zapnete a zavaříte jednu stranu sáčku. Při tom se rozsvítí červená kontrolka a začne odpočítání. Až ta červená kontrolka zhasne, tak je sáček hotový a připraven.

## AUTOMATICKÉ VAKUOVÁNÍ A ZAVAŘENÍ SÁČKU POMOCÍ FUNKCE VAC&SEAL

- Přístroj zapojte do el. sítě.
- Suroviny, které chcete uchovat vložte do sáčku. Otevřete víko přístroje.
- Otevřený konec sáčku položte do přístroje, tak aby byl uvnitř odsávací komory.
- Konec sáčku musí být naprosto čistý, bez zbytků jakýchkoli potravin. Snažte se držek konce sáčku co nejvíce rovný, aby ta nevznikaly přehyby nebo boule.
- Zavřete víko a pomocí rukojeti zatlačte, dokud neuslyšíte zacvaknutí.
- Nastavte si čas tavení sváru pomocí tlačítka SEALING (svaření). Podtlak si můžete nastavit tlačítkem PRESSURE (tlak/podtlak).
- Pro začátek procesu stiskněte tlačítko VAC&SEAL. Přístroj automaticky odsaje na požadovaný podtlak a ihned sáček svaří. Rozsvítí se světelná kontrolka u tlačítka Vac&Seal, zatímco na displeji se začne odpočítávat čas do konce operace. Jakmile se sáček zavaří, tak na displeji bude svítit o, kontrolka opět zhasne a vše je dokončeno.
- Otevřete víko přístroje a zkontrolujte, zda je sáček řádně odsát a utěsněn.



## MANUÁLNÍ VAKUOVÁNÍ A ZAVAŘENÍ SÁČKU POMOCÍ FUNKCE VACUUM

- Přístroj zapojte do el. sítě.
- Suroviny, které chcete uchovat vložte do sáčku. Otevřete víko přístroje.
- Otevřený konec sáčku položte do přístroje, tak aby byl uvnitř odsávací komory.
- Konec sáčku musí být naprosto čistý, bez zbytků jakýchkoli potravin. Snažte se držek konce sáčku co nejvíce rovný, aby ta nevznikaly přehyby nebo boule.
- Zavřete víko a pomocí rukojeti zatlačte, dokud neuslyšíte zacvaknutí.
- Nastavte si čas tavení sváru pomocí tlačítka SEALING (svaření).
- Nyní stiskněte a držte tlačítko odsávání „PULSE VACUUM“. Jakmile se dosáhne požadovaného podtlaku, tak tlačítko uvolněte.
- Následně stiskněte tlačítko svaření sváru (SEALING). Rozsvítí se červená kontrolka u tlačítka, zatímco na displeji se začne odpočítávat čas do konce operace. Jakmile se sáček zavaří, tak na displeji bude svítit o, kontrolka opět zhasne a vše je dokončeno.
- Otevřete víko přístroje a zkontrolujte, zda je sáček řádně odsát a utěsněn.

## VAKUOVÁNÍ A USKLADNĚNÍ V NÁDOBÁCH

- Před použitím se ujistěte, že nádoba, víko a i jeho těsnění dokonale čisté.
- Do nádoby vložte suroviny. Pozor: nikdy ji nepřepĺňujte. Víko musí stále doléhat celou částí na nádobu/těsnění.

- Odsávací hadičku najdete v přístroji pod víkem, v odsávací komoře. Vyndejte si ji.
- Víko zavřete pomocí rukojeti, dokud neuslyšíte zacvaknutí. Jeden konec hadičky napojte na výstup odsávání (vpravo od ovládacího panelu) a druhý konec napojte od otvoru ve víku nádoby.
- Otočný knoflík na víku otočte tak, aby šipka směřovala na slovo SEAL (uzavření).
- Pomocí tlačítka PRESSURE si nastavte „normální“ podtlak.
- Pro jistotu jednou rukou držte stlačené víko na nádobě, aby se zamezilo případnému úniku vzduchu. Na ovládacím panelu stiskněte tlačítko „CANISTER“ (nádoba). Rozsvítí se červená kontrolka a na displeji si začne odpočítávat čas. Jakmile kontrolka zhasne, tak je zavakuováno.
- Hadičku jednoduše odpojte z víka i z přístroje.
- Pokud je potřeba nádobu otevřít, tak musíte na víku otočit ovladačem tak, aby šipka směřovala na slovo „OPEN“ (otevřít).

Takto uzavřená a odsátá nádoba je vhodná i na zamrazování (max do -18°C).

## MARINOVÁNÍ V NÁDOBĚ

- Před použitím se ujistěte, že nádoba, víko a i jeho těsnění dokonale čistě.
- Do nádoby vložte suroviny včetně marinády. Pozor: nikdy ji nepřepĺňujte. Víko musí stále doléhat celou částí na nádobu/těsnění.
- Odsávací hadičku najdete v přístroji pod víkem, v odsávací komoře. Vyndejte si ji.
- Víko zavřete pomocí rukojeti, dokud neuslyšíte zacvaknutí. Jeden konec hadičky napojte na výstup odsávání (vpravo od ovládacího panelu) a druhý konec napojte od otvoru ve víku nádoby.
- Otočný knoflík na víku otočte tak, aby šipka směřovala na slovo OPEN (otevřený).
- Pro jistotu jednou rukou držte stlačené víko na nádobě, aby se zamezilo případnému úniku vzduchu. Na ovládacím panelu stiskněte tlačítko „MARINATE“ (marinování). Rozsvítí se červená kontrolka a na displeji si začne odpočítávat čas. Jakmile kontrolka zhasne, tak je připraveno. Proces marinování v nádobě trvá necelých 5 minut. Během marinovacího procesu se automaticky mění tlak v nádobě, což stlačuje a uvolňuje maso. Do jeho póru se vtlačuje marináda.
- Zcela famózní výsledky jsou, když se celý proces opakuje (nejlépe opakovat 3x)
- Na konci procesu odejměte hadičku v přístroje i víka nádoby.



## ŽIVOTNOST USKLADNĚNÝCH SUROVIN

Uskladnění ve vakuu prodlouží životnost 3-5x déle než obvykle v lednici či mrazáku.

Přibližná doba uskladnění v lednici (5 °C)

	Normalní	Použití vakuovačky
Maso	3 – 4	8 – 9
Ryby	1 – 3	4 – 5
Sýr	15 – 20	25 – 60
Naplněný sendvič/bageta	7 – 15	25 – 40
Zelenina	1 – 3	7 – 10
Ovoce	5 – 7	14 – 20

Přibližná doba uskladnění v mrazáku (-18 °C)

	Normalní	Použití vakuovačky
Maso, ryby, mořské plody	3-5 měsíců	>1 rok

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

### PŘÍSTROJ

- Před čištením vyjměte zástrčku z el. sítě.
- Po každém použití očistěte přístroj vlhkým hadříkem. Dbejte na to, aby se do přístroje nedostala žádná vlhkost.
- Ze svařovacího pruhu přístroje odstraňte veškeré plastové zbytky sáčku. Svařovací pruh nechte nejdříve vychladnout a potom čistěte. Během používání je horký a hrozí riziko popálenin.
- Podtlakovou komoru lehce vytřete vlhkým hadříkem.
- Těsnění z přístroje (z odsávací komory) můžete vyjmout. Při vyndávání buďte velmi opatrní, abyste ho nijak nepoškodili nebo nedeformovali, jinak hrozí možnost úniku vzduchu z odsávací komory. Před opětovným použitím se ujistěte, aby bylo dokonale suché a čisté.
- Přístroj nevystavujte extrémním teplotám, vlhkosti, prachu ani slunečnímu záření.
- Přístroj nesmí spadnout z výšky na zem.
- Na čištení nikdy nepoužívejte agresivní ani agresivní čisticí prostředky.

### PLASTOVÉ SÁČKY

Originální sáčky mohou být použity vícekrát.

- Sáček stačí vymýt vlažnou vodou (případně s trochou saponátu).
- Sáčky je možné vkládat i do myčky nádobí. Do myčky se sáčky musí vkládat otočené na rub, tak aby voda mohla omýt celou vnitřní plochu sáčku.
- Před opětovným použitím nechte důkladně vyschnout.

### VAKUOVACÍ NÁDOBA

- Víko nádoby stačí čistit vlhkým hadříkem.
- Nádobu a její vnitřek lze vymýt teplou vodou se seponátem nebo se nádoba může mýt v myčce nádobí.

### USKLADNĚNÍ

- Nezavírejte víko přístroje ihned po dokončení procesu – mohly by to poškodit těsnící kroužky a přístroj by již nepracoval správně.
- Přívodní kabel lze uložit do připraveného místa v zadní části. Nikdy neomotávejte kabel okolo přístroje.

## MOŽNÉ PROBLÉMY A JEJICH ŘEŠENÍ

**Přístroj se nezapne**

- zkontrolujte zda je přístroj zapojen do el. sítě.
- zkontrolujte zda se světelná kontrolka v pořádku.
- je zapnuta pojistka proti přehřátí = nechte vychladnout.

### Přístroj neodsál ze sáčku všechny vzduch

- Zkontrolujte, zda je konec sáčku správně a dostatečně položen v odsávací komoře, ale zároveň nesmí překrývat otvor pro odsávání.
- zkontrolujte zda je sáček správně umístěn v podtlakové komoře. Celá šíře sáčku musí být v prostoru podtlakové komory.
- těsnící koružky okolo svařovací pruh jsou možná přehřáté = počkejte až opt vychladnou a poté zkuste znovu.
- možná je prasklina/díra v sáčku = zkuste jiný nový sáček
- Zkontrolujte, zda není těsnění komory uvnitř přístroje nijak poškozené nebo špinavé.

### Sáček neudrží vakuum

- zkontrolujte zda někde není prasklý sáček. Ostré hrany surovin můžete ochránit pomocí papírové utěrky.
- ujistěte se, že na konci, který je svařován, nejsou žádné nečistoty (např. strouhanka, tuk)  
Sáček znovu otevřete a opět zkuste vyčistit a uzavřít.

### Sáček se ve sváru provařil. Svár není kvalitní.

- ujistěte se, že sáček byl opravdu čistý a hladký zevnitř.

### Nedaří se vakuace v nádobě

- Zkontrolujte správně nasazení hadičky.
- Ujistěte se, aby otočný knoflík na víku byl otočen do pozice „SEAL“.
- Během procesu vakuace přidržujte víko nádoby (nikoli obličejem nad nádobou).
- Hrana nádoby, víko i těsnění musí být dokonale čisté.

## SPECIFIKACE

Model	DO331L
Elektrické napětí	220-240 V~ 50 Hz
Příkon	130 W
Režim vypnutí a spotřeba energie po o minutách	0,33 W

## OHLED NA ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ



Symbol na přístroji či na jeho obalu znamená, že s tímto výrobkem není možno nakládat jako s běžným domovním odpadem, nýbrž musí být odevzdán na místech určených ke sběru a likvidaci elektrických a elektronických zařízení. Dodržením tohoto doporučení chráníte životní prostředí a zdraví spoluobčanů. Více informací o možnostech likvidace nebezpečného odpadu obdržíte na obecních nebo městských úřadech, sběrných dvorech nebo v prodejně, kde jste přístroj zakoupili.



Obalové materiály jsou recyklovatelné, nakládejte s nimi podle předpisů pro životní prostředí.

## ZÁRUKA

Práva a povinnosti predávajúceho a kupujúceho ohľadom práv z chybného plnenia sa riadi príslušnými všeobecne záväznými predpismi podľa občianskeho zákonníka.

1. Trvanie záruky: 2 roky
2. Záruka sa nevzťahuje
  - a) na mechanické poškodenie
  - b) nesprávne používanie v rozpore s návodom na použitie
3. Záruka zaniká:
  - pri použití spotrebiča inak ako v je uvedené v manuále (nesprávnym postupom)
  - pri vykonávaní opravy alebo zmeny na spotrebiči osobou inou než poverenou naším servisom

Predávajúci zodpovedá kupujúcemu, že tovar pri prevzatí nemá vady. Najmä predávajúci zodpovedá kupujúcemu, že v čase, keď kupujúci tovar prevzal:

- má tovar také vlastnosti, ktoré výrobca v tomto návode popisuje,
- sa tovar hodí k účelu, ku ktorému výrobca uvádza,
- tovar zodpovedá kvalitou alebo prevedením dohovoréné vzorky alebo predlohe, ak bola akosť alebo prevedenie určené podľa dohodnutého vzorky alebo predlohy,
- tovar vyhovuje požiadavkám právnych predpisov.

Ak sa prejavia vada v priebehu šiestich mesiacov od prevzatia, má sa za to, že tovar bol chybný už pri prevzatí.

Pokiaľ nie je pri výrobku uvedené inak, je záručná doba 24 mesiacov. Záručná doba začína plynúť od prevzatia veci kupujúcim.

Práva z chybného plnenia uplatňuje kupujúci u predávajúceho na adrese jeho prevádzky, v ktorej je prijatie reklamácie možné s ohľadom na sortiment predávaného tovaru, prípadne aj v sídle alebo mieste podnikania. Za okamih uplatnenia reklamácie sa považuje okamih, kedy predávajúci dostal od kupujúceho reklamovaný tovar.

Reklamáciu možno tiež uplatniť v servisnom stredisku na adrese **DOMO-elektro s.r.o., Na Kobyle 783, 345 06 Kdyně, Česká republika, tel. (+420) 379 422 550, servis@domo-elektro.cz**

*Pre rýchle a bezproblémové vybavenie reklamácie odporúčame priložiť k reklámácii doklad o kúpe a sprievodný list s popisom závady a spätočnou adresou s telefonickým kontaktom.*

## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Pri používaní jakéhokoli el. spotrebiča dbajte na zvýšenú opatrnosť a dodržujte určitá bezpečnostná pravidlá:
- Starostlivo si prečítajte tieto informácie a manuál nechajte aj k neskoršiemu nahliadnutiu.
- Uistite sa, že pred použitím odlepte a odstránite všetky reklamné a ochranné fólie. Upozornenie: Neodlepujte žltý pruh zo zväracie línie vnútri prístroja, jedná sa o funkčné bezpečnostný pásik.
- Deti sa s ochrannými ani reklamnými polepy nesmie hrať.
- Prístroj je určený pre používanie v domácnostiach a podobných prostrediach, tak ako je:
  - kuchynky v obchodoch, kanceláriách atď.
  - chaty, chalupy
  - hotely, penzióny a iné dočasné ubytovanie
- Prístroj nesmú používať osoby (ani deti) so zníženou psychickou, motorickú alebo mentálnou schopnosť. Ak nie sú pod odborným dohľadom, tak ho nesmie používať ani osoby bez dostatočného zoznámie o pravidlách správneho použitia.

- Dohľadnite, aby sa deti nehrali s prístrojom.
- Prístroj smie používať iba deti staršie ako 16 rokov. Osoby so zníženou psychickou, motorickou alebo mentálnou schopnosťou smie používať prístroj len za neustáleho dohľadu zodpovednej osoby, ktorá je oboznámená s pravidlami používania a prípadným rizikom.
- Čistenie a bežnú údržbu môžu vykonávať len osoby staršie ako 16 rokov a pri tom byť pod dohľadom.
- Prístroj a jeho el. kábel skladujte mimo dosahu detí mladších ako 16 rokov.
- Pozor: Tento prístroj je zakázané používať s externým časovačom alebo iným diaľkovým ovládaním.



Prístroj môže byť počas používania horúci. Dbajte na to, aby sa prívodný kábel nedotýkal jeho horúcich častí a prístroj ničím neprikrývajte.

- **POZOR:** Prístroj je počas procesu používania horúci. Prístroj nikdy nezakrývajte a prívodný kábel nekladte na horúci povrch.
- Pred použitím si prečítajte tento manuál.
- Pred každým použitím si riadne skontrolujte parametre el. siete a či je vhodná pre zapojenie prístroja. Požadované hodnoty nájdete na výrobnom štítku.
- Počas pracovného procesu prístroja sa nedotýkajte zväracie plochy ani na ňu neprikladajte cudzie látky. Hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- Prívodný kábel nenechávajte visieť cez ostré hrany ani ležať na horúcom povrchu.
- Nikdy nepoužívajte prístroj s poškodeným káblom, spadol chcete vám nepoužívajte ani prístroj s viditeľným porušením. V týchto prípadoch vyhľadajte najbližší odborný servis a nechajte prístroj skontrolovať, prípadne odborne opraviť.
- Ak sú v blízkosti prístroja deti, dbajte maximálnu opatrnosť.
- Nikdy nepoužívajte neoriginálne príslušenstvo, mohlo by spôsobiť požiar alebo riziko poranenia el. prúdom.
- Pokiaľ prístroj nebudete používať dlhšiu dobu vypojte ho z el. siete. Pred rozbieraním aj skladaním častí prístroja ho tiež vypojte z el. siete. Nikdy neťahajte iba za kábel, ale vypojte pomocou ťahom za zástrčku.
- Nenechávajte prístroj bez dozoru.
- Neumiestňujte prístroj do blízkosti el. ani plynového sporáka, ani iného tepelného zdroja.
- Nikdy nepoužívajte prístroj vo vonkajšom prostredí.
- Prístroj používajte iba ako sa odporúča a zamýšľané výrobcom.
- Prístroje vždy stavajte len na pevné, stabilné a suché miesto.
- Prístroj je určený len pre použitie v domácnostiach. Výrobca ani predajca nie je schopný držať záruku ani zodpovednosť za vzniknuté riziká z nedodržania týchto zásad alebo nesprávneho používania.
- Všetky opravy musia byť vykonávané len v odbornom servise.
- Nikdy neponárajte prístroj ani kábel pod vodu.
- Chráňte prístroj proti extrémnym teplotným výkyvom (nad 40 °C) a napäťovým zmenám siete cez 10%.
- Deti sa nesmú dotýkať prívodného kábla ani zástrčky.

## ČASTI

1. Funkcia
2. Výstup / vstup vzduchu
3. Rukoväť
4. Rezačka
5. Rezačka - ostrie
6. Tesnenie podtlakovej komory
7. Podtlaková komora
8. Zváracie pruh (neodlepujte)
9. Vákuová nádoba - set
10. Hadička odsatie vzduchu z nádob



### SVETELNÁ KONTROLKA PRI VÁKUOVANIE TEKUTÍN / JEMNÉHO

#### 1. Vákuovanie a zváranie (VACUUM AND SEAL) / prerušenie (CANCEL)

Tlačidlo má 2 rôzne funkcie, v závislosti na aktuálnom procese prístroja.

- a) V pohotovostnom "Stand-by" režime = stlačením tlačidla spustíte automatický proces vákuovania a následného zvarenia.
- b) Počas procesu vákuovania alebo aj zváranie = stlačením tlačidla okamžite prerušíte aktuálnu funkciu, ktorá práve beží.

#### 2. Zváranie (MANUAL SEAL):

Tlačidlo má 2 funkcie:

- a) zavarenie voľnej strany pri príprave sáčkov priamo z celej rolky
- b) pri automatickom procese "vákuovania a zváranie" je tlačidlo aktívne. Stlačením prerušíme odsávanie a ihneď sáčok zavaríte. Takto možno ľahko regulovať výsledný podtlak v sáčku a zabránite, aby sa jemné / sypké potraviny neodsávaly.

#### 3. Pulzný vákuovanie / odsatie (PULSE VACUUM)

Stlačením tlačidla spustíte odsávanie. Akonáhle tlačidlo uvoľníte, odsávanie prestane a vy si tak môžete regulovať požadovaný podtlak. Tlačidlo možno stlačiť niekoľkokrát po sebe a pri požadovanom podtlaku následne sáčok zavarit' stlačením tlačidla zváranie Manual Seal.

#### 4. Zváranie (SEALING):

Tlačidlom možno zvoliť balenia s prednastavenými hodnotami v závislosti na balených potravinách.

Prepínanie je možné vykonať opätovným stlačením rovnakého tlačidla, kedy prepínate režimy a podľa toho sa rozsvicujú kontrolky.

- Suché suroviny: ideálny pre balenie suchých surovín s nízkym obsahom vlhkosti. Počas automatickom programe trvá proces kratší čas. Na ovládacom paneli je rozsvietená prvá kontrolka DRY (= suché).
- Jemné, vlhké suroviny: pri vlhkých alebo jemných surovinách je potreba operačný čas predĺžiť. Voľba je vhodná na potraviny s vyšším obsahom vody ako je varená zelenina, šťavnatý steak alebo šťavnaté ovocie. Pri takejto voľbe sa rozsvietia obe kontrolky naraz "DRY and MOIST"

- Rozšírené nastavenie "EXTEND": táto funkcia je vhodná pre vákuovanie veľmi vlhkých alebo jemných surovín. Zváranie a odsávanie vzduchu je citlivejšia a dlhšia. Pokiaľ tento program zvolíte, tak sa rozsvietia všetky 3 kontrolky. Nastavenie je ideálna na uchovanie rôznych marinád, bešamelu alebo napr. Bolonskej omáčky. Suroviny by mali byť v mierne tuhom vychladenom stave. Nesmie to byť čistá tekutina, tú by prístroj nasal zároveň so vzduchom.

Pri zapnutí a bežnom režime sú nastavené hodnoty pre suché suroviny s kratším časom balenia.

#### 5. Podtlak

Týmto tlačidlom si môžete voliť hodnotu podtlaku.

Normálny: pre bežné suroviny zvolte tento normálne podtlak.

Menšie podtlak (gentle): podtlak sa zníži a je vhodný pri vákuovanie krehkých surovín.

#### 6. Nádoba (canister)

Tlačidlo pre vákuovanie pomocou nádoby. Pokiaľ chcete odsáť vzduch z vákuových nádob, tak použite toto tlačidlo.

#### 7. Marinovanie (marine)

Tlačidlo pre marinovanie mäsa. Pomocou nádob môžeme dokonca docieľiť lepšie výsledky tým, že vždy vzduch odsajeme a za chvíľu pustíme späť. Takáto zmena tlaku rozťahne v masovej póry. Marináda prenikne viac do hĺbky.

## PRED PRVÝM POUŽITÍM

Pred použitím vždy prístroj očistite, podľa kapitoly "údržba a čistenie" v tomto manuáli.

Postavte prístroj na hladkú a pevnú plochu. Okolo prístroja musí byť dostatok voľného pracovného priestoru.

## POUŽITIE

- Prístroj je určený iba pre domáce použitie. Odporúčame prístroj vždy medzi 2 baleniami nechať dostatočne vychladnúť. Prístroj smie byť používaný 1x za minútu a tento cyklus opakovať iba 10x za sebou. Pokiaľ tento cyklus presiahnete, prístroj sa môže prehriať a to môže dôjsť k jeho poškodeniu.
- Tlačidlo SEAL (= zváranie) sa používajú iba 1x za 15 sekúnd. Pri kratšom intervale tlačidlo zváranie nebude funkčná.)
- Tento prístroj pracuje len s originálnymi fóliami. Tieto originálne fólie sú samostatne predajné a môžete si ich kedykoľvek zakúpiť

#### PRIPRAVA SÁČKOV PRIAMO Z ROLE

Z role si veľmi ľahko môžete pripraviť sáčky priamo podľa veľkosti surovín, ktoré chcete práve zabaliť.

1. Zapojte do el. siete.
2. Uistite sa, aby bola rezačka čo najviac na strane (vľavo alebo vpravo). Ostrie nadvihnite.
3. Vytiahnite si z prístroja toľko fólie, koľko potrebujete. Pomocou rezačky fóliu odrežte
4. Fólia musí byť vystretý a odstrihnuté rovno.
5. Otvorený koniec fólie vložte na zväracie pruh prístroja
6. POZOR: Koniec fólie nesmie presahovať do podtlakovej komory.



- Zavrite veko a pomocou rukoväte zatlačte, kým nebudete počuť zacvaknutie. Na displeji sa objaví "o". V tej chvíli je veko zatvorené
- Stlačením manuálneho zavarenie (MANUAL SEAL) prístroj zapnete a zavaríte jednu stranu vrečka. Pri tom sa rozsvieti červená kontrolka a začne odpočítania. Až tá červená kontrolka zhasne, tak je sáčok hotový a pripravený.

### AUTOMATICKÉ VÁKUOVANIE A ZVÁRENIE SÁČKU POMOCOU FUNKCIE VAC & SEAL

- Prístroj zapojte do el. siete.
- Suroviny, ktoré chcete uchovať vložte do vrečka. Otvorte veko prístroja.
- Otvorený koniec vrečka položte do prístroja, tak aby bol vo vnútri odsávacie komory.
- Koniec vrečka musí byť úplne čistý, bez zvyškov akýchkoľvek potravín. Snažte sa držek koniec sáčku čo najviac rovný, aby tá nevznikali prehyby alebo hrče.
- Zavrite veko a pomocou rukoväte zatlačte, kým nebudete počuť zacvaknutie.
- Nastavte si čas tavenie sváru pomocou tlačidla SEALING (zvarenie). Podtlak si môžete nastaviť tlačidlom PRESSURE (tlak / podtlak).
- Pre začiatok procesu stlačte tlačidlo VAC & SEAL. Prístroj automaticky odsaje na požadovaný podtlak a ihneď sáčok zvarí. Rozsvieti sa svetelná kontrolka u tlačidla Vac & Seal, zatiaľ čo na displeji sa začne odpočítavať čas do konca operácie. Akonáhle sa sáčok zvarí, tak na displeji bude svietiť o, kontrolka opäť zhasne a všetko je dokončené.
- Otvorte veko prístroja a skontrolujte, či je vrecúško riadne odsat a utesnený.



### MANUÁLNE VÁKUOVANIE A ZVÁRENIE SÁČKU POMOCOU FUNKCIE VACUUM

- Prístroj zapojte do el. siete.
- Suroviny, ktoré chcete uchovať vložte do vrečka. Otvorte veko prístroja.
- Otvorený koniec vrečka položte do prístroja, tak aby bol vo vnútri odsávacie komory.
- Koniec vrečka musí byť úplne čistý, bez zvyškov akýchkoľvek potravín. Snažte sa držek koniec sáčku čo najviac rovný, aby tá nevznikali prehyby alebo hrče.
- Zavrite veko a pomocou rukoväte zatlačte, kým nebudete počuť zacvaknutie.
- Nastavte si čas tavenie sváru pomocou tlačidla SEALING (zvarenie).
- Teraz stlačte a držte tlačidlo odsávanie "PULSE VACUUM". Akonáhle sa dosiahne požadovaný podtlak, tak tlačidlo uvoľnite.
- Následne stlačte tlačidlo zvarenie zvaru (SEALING). Rozsvieti sa červená kontrolka u tlačidla, zatiaľ čo na displeji sa začne odpočítavať čas do konca operácie. Akonáhle sa sáčok zvarí, tak na displeji bude svietiť o, kontrolka opäť zhasne a všetko je dokončené.
- Otvorte veko prístroja a skontrolujte, či je vrecúško riadne odsat a utesnený.

### VÁKUOVANIE A USKLADNENIE V NÁDOBÁCH

- Pred použitím sa uistite, že nádoba, veko a aj jeho tesnenie dokonale čisté.
- Do nádoby vložte suroviny. Pozor: nikdy ju neprepĺňajte. Veko musí stále doliehať celou časťou na nádobu / tesnenie.
- Odsávacie hadičku nájdete v prístroji pod vekom, v odsávacie komore. Vyberte si ju.
- Veko zatvorte pomocou rukoväte, kým nebudete počuť zacvaknutie. Jeden koniec hadičky napojte na výstup odsávanie (vpravo od ovládacieho panelu) a druhý koniec napojte od otvoru vo veku

nádobu.

- Otočný gombík na veku otočte tak, aby šípka smerovala na slovo SEAL (uzatvorenie).
- Pomocou tlačidla PRESSURE si nastavte "normálny" podtlak.
- Pre istotu jednou rukou držte stlačené veko na nádobu, aby sa zamedzilo prípadnému úniku vzduchu. Na ovládacom paneli stlačte tlačidlo "Canister" (nádobu). Rozsvieti sa červená kontrolka a na displeji si začne odpočítavať čas. Akonáhle kontrolka zhasne, tak je zavakuované.
- Hadičku jednoducho odpojte z veka aj z prístroja.
- Ak je potreba nádobu otvoriť, tak musíte na veku otočiť ovládačom tak, aby šípka smerovala na slovo "OPEN" (otvoriť).

Takto uzavretá a odsatá nádoba je vhodná aj na zamrazovanie (max do -18 °C).

## MARINOVÁNIE V NÁDOBE

- Pred použitím sa uistite, že nádoba, veko a aj jeho tesnenie dokonale čisté.
- Do nádoby vložte suroviny vrátane marinády. Pozor: nikdy ju neprepĺňajte. Veko musí stále doliehať celou časťou na nádobu / tesnenie.
- Odsávaciu hadičku nájdete v prístroji pod vekom, v odsávací komore. Vyberte si ju.
- Veko zatvorte pomocou rukoväte, kým nebudete počuť zacvaknutie. Jeden koniec hadičky napojte na výstup odsávania (vpravo od ovládacieho panelu) a druhý koniec napojte od otvoru vo veku nádoby.
- Otočný gombík na veku otočte tak, aby šípka smerovala na slovo OPEN (otvorený).
- Nastavte si požadovaný tlak.
- Pre istotu jednou rukou držte stlačené veko na nádobu, aby sa zamedzilo prípadnému úniku vzduchu. Na ovládacom paneli stlačte tlačidlo "MARINATE" (marinovanie). Rozsvieti sa červená kontrolka a na displeji si začne odpočítavať čas. Akonáhle kontrolka zhasne, tak je pripravené. Proces marinovania v nádobe trvá necelých 5 minút. Počas marinovacieho procesu sa automaticky mení tlak v nádobe, čo stláča a uvoľňuje mäso. Do jeho póru sa vtlačia marináda.
- Úplne famózne výsledky sú, keď sa celý proces opakuje (najlepšie opakovať 3x)
- Na konci procesu odoberte hadičku v prístroja i veka nádoby.



## ŽIVOTNOSŤ USKLADNENÝCH SUROVÍN

Uskladnenie vo vákuu predĺži životnosť 3-5x dlhšie ako zvyčajne v chladničke či mrazničke.

Približná doba uskladnenie v chladničke (5 °C).

	Normálny	Použitie vakuovačky
Mäso	3 - 4	8 - 9
Ryby	1 - 3	4 - 5
Syr	15 - 20	25 - 60
Naplnený sendvič / bageta	7 - 15	25 - 40
Zelenina	1 - 3	7 - 10
Ovocie	5 - 7	14 - 20

Približná doba uskladnenia v mrazničke (-18 °C)

	Normálny	Použitie vakuovačky
Mäso, ryby, morské plody	3-5 mesiacov	1 rok

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

### PRÍSTROJ

- Tesnenia z prístroja (z odsávacie komory) môžete vybrať. Pri vyberaní budte veľmi opatrní, aby ste ho nijako nepoškodili alebo nedeformovali, inak hrozí možnosť úniku vzduchu z odsávacie komory.
- Pred čistením vyťahnite zástrčku z el. siete.
- Po každom použití očistite prístroj vlhký handričkou. Dbajte na to, aby sa do prístroja nedostala žiadna vlhkosť.
- Zo zváracieho pruhu prístroja odstráňte všetky plastové zvyšky vrecka. Zváracie pruh nechajte najskôr vychladnúť a potom čistite. Počas používania je horúci a hrozí riziko popálenín. Podtlakovej komory ľahko vytrite vlhkou handričkou.
- Pred opätovným použitím sa uistite, aby bolo dokonale suché a čisté.
- Prístroj nevystavujte extrémnym teplotám, vlhkosti, prachu ani slnečnému žiareniu.
- Prístroj nesmí spadnúť z výšky na zem.
- Na čistenie nikdy nepoužívajte agresívne čistiadlá.

### PLASTOVÉ SÁČKY

Originálne sáčky môžu byť použité viackrát.

- Sáčok stačí vymyť vlažnou vodou (prípadne s trochou saponátu).
- Sáčky je možné vkladať aj do umývačky riadu. Do umývačky sa sáčky musí vkladať otočené na rub, tak aby voda mohla umyť celú vnútornú plochu vrecka.
- Pred opätovným použitím nechajte dôkladne vyschnúť.

### VÁKUOVÁ NÁDOBA

- Veko nádoby stačí čistiť vlhkou handričkou.
- Nádobu a jej vnútro možno vymyť teplou vodou so seponátom alebo sa nádoba môže umývať v umývačke riadu.

### USKLADNENIE

- Nezatvárajte veko prístroja ihneď po dokončení procesu - mohlo by to poškodiť tesniace krúžky a prístroj by už nepracoval správne.
- Prívodný kábel je možné uložiť do pripraveného miesta v zadnej časti. Nikdy neomotávajte kábel okolo prístroja.

## PROBLÉMY A RIEŠENIA

### Prístroj sa nezapne

- Skontrolujte či je prístroj zapojený do el. siete.
- Skontrolujte či sa svetelná kontrolka v poriadku.
- Je zapnutá poistka proti prehriatiu = nechajte vychladnúť.

### Prístroj neodsá z vrečka všetok vzduch

- Skontrolujte, či je koniec vrečka správne a dostatočne položený v odsávaciej komore, ale zároveň nesmie prekryvať otvor pre odsávanie.
- Skontrolujte či je sáčok správne umiestnený v podtlakovej komore. Celá šírka vrečka musí byť v priestore podtlakovej komory.
- Tesniace koružky okolo zväzacie pruhy sú možno prehriatej = počkajte až opt vychladnú a potom skúste znova.
- Možno je prasklina / diera v sáčku = skúste iný nový sáčok
- Skontrolujte, či nie je tesnenie komory vo vnútri prístroja nijako poškodené alebo špinavé.

### Sáčok neudrží vákuum

- Skontrolujte či niekedy nie je prasknutý sáčok. Ostré hrany surovín môžete ochrániť pomocou papierovej utierky.
- Uistite sa, že na konci, ktorý je zväzanie, nie sú žiadne nečistoty (napr. Strúhanka, tuk)
- Vrečko znovu otvorte a opäť skúste vyčistiť a uzavrieť.

### Sáčok sa vo sváru provařil. Zvar nie je kvalitný.

- Uistite sa, že sáčok bol naozaj čistý a hladký zvnútra

### Nedarí se vakuace v nádobe

- Skontrolujte správne nasadenie hadičky.
- Uistite sa, aby otočný gombík na veko bol otočený do pozície "SEAL".
- Počas procesu vakuácie pridržavajte veko nádoby (nie tvárou nad nádobou).
- Hrana nádoby, veko aj tesnenia musí byť dokonale čisté.

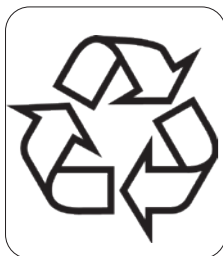
## ŠPECIFIKÁCIE

Model	DO331L
Elektrické napätie	220-240 V~ 50 Hz
Príkonnosť	130 W
Režim vypnutia spotreby energie po o minútach	0,33 W

## OHĽAD NA ŽIVOTNÉ PROSTREDIE



Symbol na prístroji alebo na jeho obale znamená, že s týmto výrobkom nie je možné nakladať ako s domovým odpadom, ale musí byť odovzdaný na miestach určených na zber a likvidáciu elektrických a elektronických zariadení. Dodržaním tohto odporúčania chránite životné prostredie a zdravie spoluobčanov. Viac informácií o možnostiach likvidácie nebezpečného odpadu obdržíte na obecných alebo mestských úradoch, zberných dvoroch alebo v predajni, kde ste prístroj zakúpili.



Obalové materiály sú recyklovateľné, nakladajte s nimi podľa predpisov pre životné prostredie.







# DOMO Webshop

## BESTEL

de originele  
Domo-accessoires  
en -onderdelen  
online via:

## COMMANDEZ

d'authentiques  
accessoires et  
pièces Domo en  
ligne sur:

## BESTELLEN SIE

die Domo  
Original-Zubehör  
und -Ersatzteile  
online über:

## ORDER

the original  
Domo  
accessories and  
parts online at:

# www.domo-elektro.be



of scan hier:

ou scannez ici:

oder hier scannen:

or scan here:

