

EN

WARRANTY CONDITIONS

This product is guaranteed against faults caused by defects in manufacturing or the materials used for a period of two years, starting from the date of purchase.* This warranty does not cover defects or damage caused by failure to install the device correctly, incorrect use of the product, or excessive wear and tear.

*proof of purchase required.

FR

CONDITION DE GARANTIE

Ce produit est garanti pour une période de 2 ans à partir de la date d'achat*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

*sur présentation du ticket de caisse.

NL

GARANTIEVOORWAARDEN

Dit product wordt gegarandeerd voor een periode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum*, voor elke storing die het gevolg is van een fabricagefout of het materiaal. Gebreken of schade door slechte installatie, onjuist gebruik of abnormale slijtage van het product worden niet gedekt door deze garantie.

*op vertoon van kassabon.

ES

CONDICIONES DE GARANTÍA

El certificado de garantía de este producto tiene una duración de 3 años a partir de la fecha de compra* que se limita a los defectos de fabricación y averías del material. Se excluyen de la garantía deficiencias o daños originados por una mala instalación, errores en la manipulación o por un uso inadecuado.

*previa presentación del comprobante de compra.

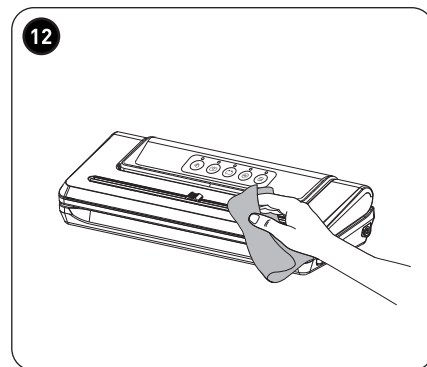
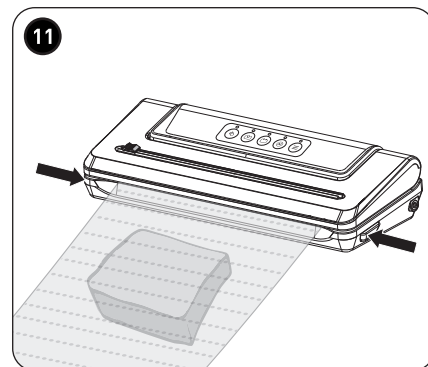
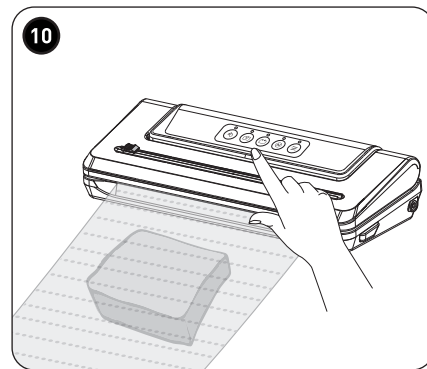
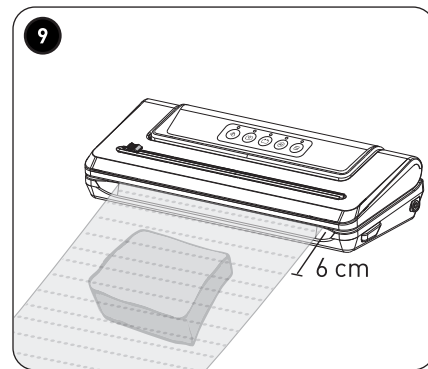
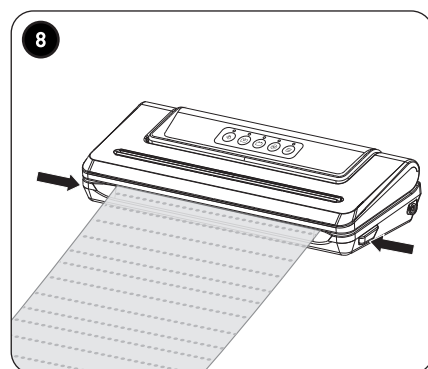
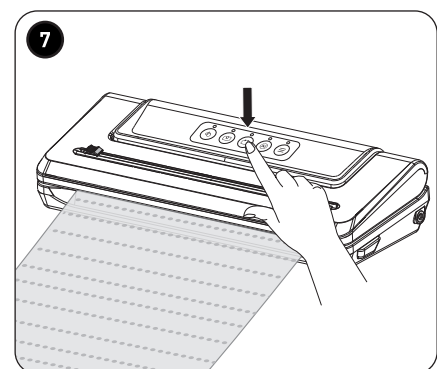
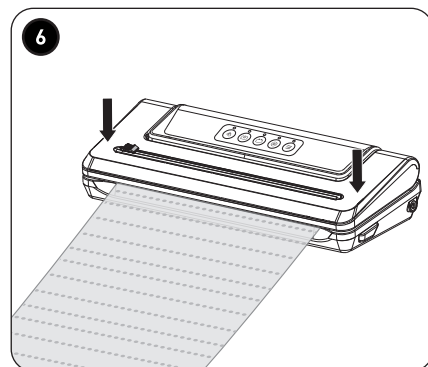
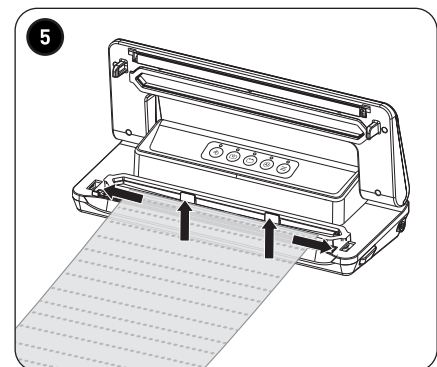
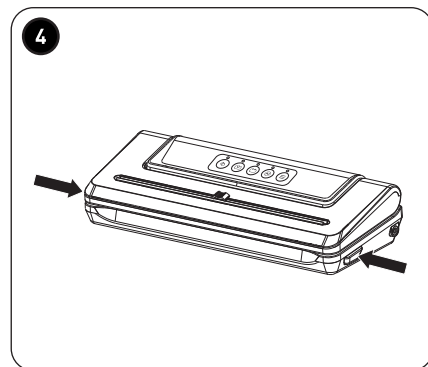
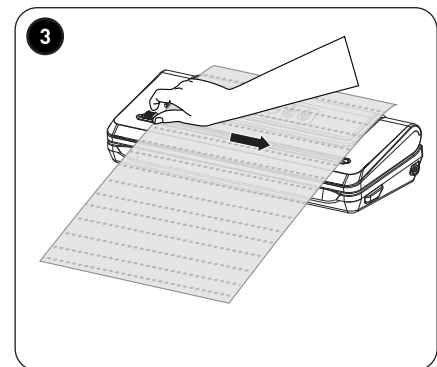
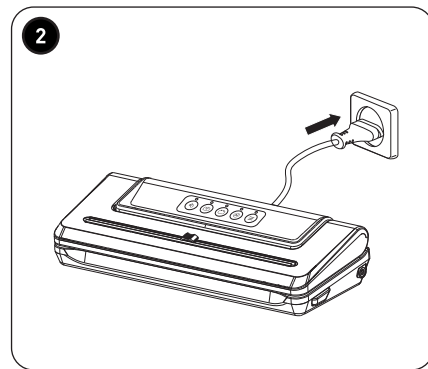
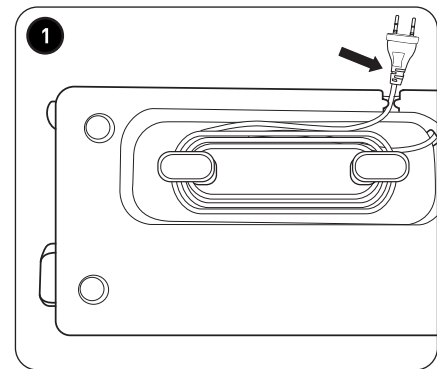
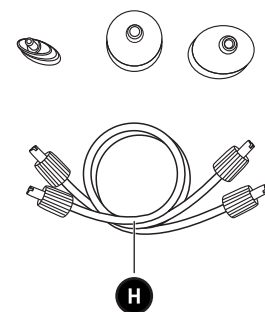
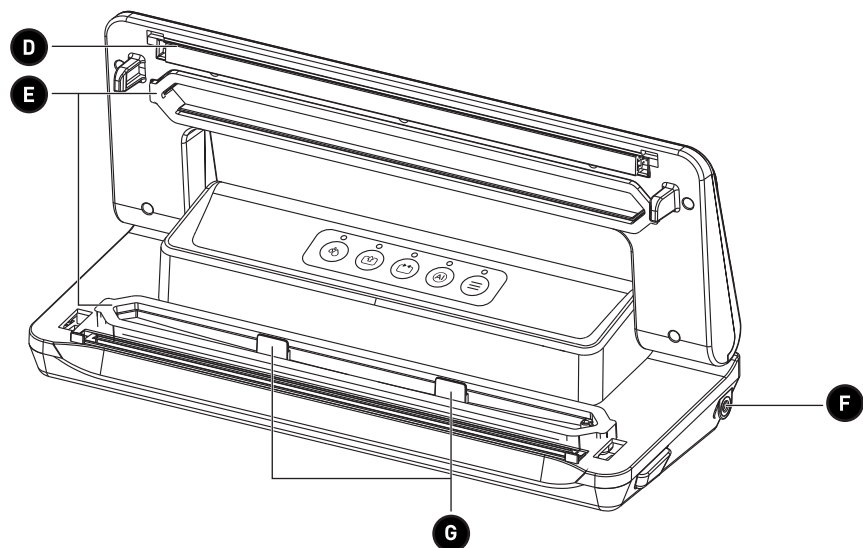
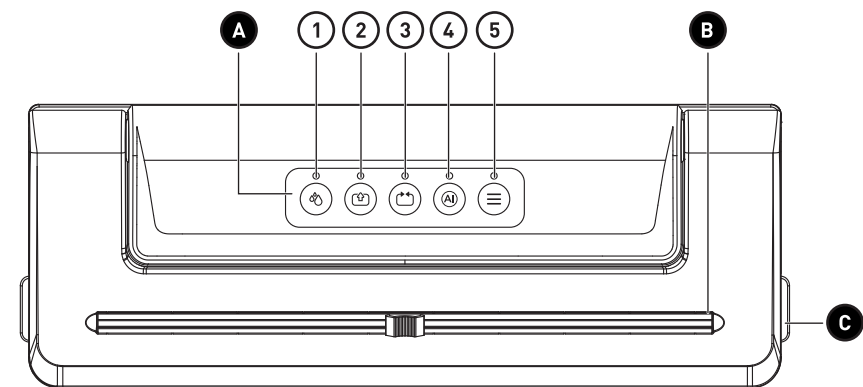
Vacuum sealer
Scelleuse sous vide
Vacuümsealer
Envasadora al vacío

10009527 - VAL-SOUDE125

INSTRUCTIONS FOR USE	02
CONSIGNES D'UTILISATION	12
GEbruIKSAANWIJZINGEN	22
INSTRUCCIONES DE USO	32

ELECTRO DEPOT
1 route de Vendeville
59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE
productsupport@contact.electrodepot.fr





Thank you!

Thank you for choosing this VALBERG product. VALBERG products are chosen, tested, and recommended by ELECTRO DEPOT, so you can be sure you are getting a top-quality, easy-to-use product that won't let you down.

We're confident your new device will be a pleasure to use every day!

Welcome to ELECTRO DEPOT.



ELECTRO DEPOT

Table of Contents

A

Product overview

Parts
Product overview
Intended use
Specifications

B

Product usage

Before first use
Control keys usage
Use
Tips and tricks

C

Cleaning and maintenance

Cleaning and maintenance
Storage

Parts

- A** Control keys with indicator lights
- 1** Moist seal key
- 2** Vacuum key
- 3** Seal key
- 4** Vacuum and seal key
- 5** Soft vacuum key
- B** Cutting device
- C** Lid release button (left and right)
- D** Sealing strip
- E** Upper and lower sealing gaskets
- F** Vacuum chamber with suction nozzle
- G** Side stoppers
- H** Accessories
- I** Tubular film roll

Product overview

- Unpack the unit. Remove all the labels from the unit, except the nameplate. Check that the unit is complete and in a good condition. If the unit is damaged or faulty, do not use it and take it to your retailer or after-sales service centre.
- Keep all packaging out of the reach of children. There is a risk of accidents if children play with packaging materials.

Intended use

- This unit has been designed to vacuum-pack food to extend its shelf life and preserve the quality.
- Any other use may damage the unit or cause injury.

Specifications

Model:	10009527 – VAL-SOUDE125
Operating voltage:	220-240 V~, 50-60 Hz
Electric power:	125 W
Off mode power consumption:	0.4 W
The period after which the equipment reaches automatically off mode:	1 min
Protection class:	Class II

Before first use

- The unit may emit a faint burning smell when first turned on. This is completely normal as a result of the manufacturing process, and does not indicate a manufacturing defect or risk.
- Clean the unit (→ Cleaning and maintenance).

Control keys usage

	Moist seal key	With longer sealing time for sealing contents with moisture.
	Vacuum key	Vacuuming only.
	Seal key	With shorter sealing time for sealing dry contents.
	Vacuum and seal key	Vacuuming and automatic sealing.
	Soft vacuum key	Press this key to change from high vacuum to medium vacuum.

Use

- Place the unit on a dry, flat and heat-resistant surface.
- 1 Unwind the power cable (underneath the unit) and feed it through the slot.
 - 2 Connect the power plug to a mains socket.
 - 3 Move the cutting device (**B**) to the left side or right side. Unwrap the film roll (**I**) and pull out enough film to contain the food to be packed. Then, align the film on the cutting slot where the film roll is to be cut. Slide the cutting device (**B**) to the other end to cut.



NOTE:

- Allow additional 6cm on top and bottom of the cut film so that the film can be vacuum or seal conveniently.
- The cutting mechanism can also be used to cut other plastic films to the desired size.

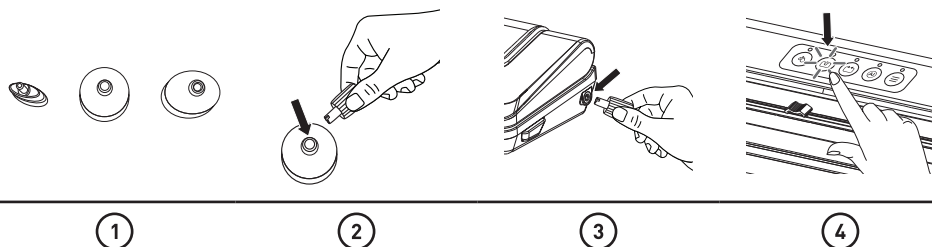
- 4 Open the lid by pressing the lid release button (C) on the left and right sides.
- 5 **Seal the bottom of vacuum bag** - position one end of the cut film inside the unit. Place the bottom edge of the film to be sealed on top of the side stoppers (H) and align the film with the lower sealing gasket (F).
- 6 Close the lid by pressing down on both sides. The lid will snap into place with an audible click on each side.
- 7 Press the seal key (A3) to seal the bottom of your made-to-measure vacuum bag. The LED will light up during the sealing process. The LED will go off when the process completes.
- 8 Open the lid by pressing the lid release button (C) on the left and right sides.
- 9 Place the food to be vacuum-packed in the made-to-measure bag. Leave at least 6 cm between the contents and the top of the bag to allow for the bag to shrink. Close the lid by pressing down on both sides. The lid will snap into place with an audible click on each side.
- 10 **Vacuum and seal the bag** - press the vacuum and seal key (A4). The unit will continue to draw the air out and then seal the bag once all the air has been removed. The LED will light up during the sealing process. The LED will go off when the process completes.
Seal with moist contents - press the moist seal key (A1) and its LED will light up. Then, press the seal key (A3) to seal contents with moisture and its LED will light up. When the process completes, all LEDs go off.
Vacuum and seal with moist contents - press the moist seal key (A1) and its LED will light up. Then, press the vacuum and seal key (A4) to vacuum and then seal contents with moisture and its LED will light up. When the process completes, all LEDs go off.
Medium vacuum and seal (soft vacuum) - press the soft vacuum key (A5) and its LED will light up. Then, press the vacuum and seal key (A4) and its LED will light up. When the process completes, all LEDs go off.
- 11 After the process completes, open the lid by pressing the lid release button (C) on the left and right sides.

**NOTE:**

- Make sure that there are no creases in the made-to-measure bag, especially in the area directly underneath the sealing strip (D).
- You can press the seal key (C) again to stop during the sealing process.

Vacuum container packaging

You can use the unit to vacuum a container packaging. The unit includes 2 suction tubes and 3 connectors in different sizes.



1. Choose a connector that is suitable for the air outlet of the container packaging.
2. Insert the smooth end of the suction tubes into the connector.
3. Insert the other end with grooves of the suction tubes into the suction nozzle (**F**) and screw it tightly in place.
4. Press the vacuum key (**A2**) to draw the air out. The LED will light up. When the process completes, the LED will go off.

Tips and tricks

Food hygiene

- When preparing and packaging food, make sure that all the equipment is clean.
- Perishable foodstuffs should be placed in the refrigerator or freezer immediately after being sealed.
- Immediately consume defrosted or reheated perishable food.
- Thoroughly clean the unit and all equipment as soon as possible after use.

Preparing food

Food	Tips
Food containing water	Water may leak into the unit and cause the process to fail. Use some kitchen roll to remove excess moisture from the food.
Food containing fine particles	Fine particles can get sucked into the unit and cause service life-shortening damage. Place fine powdered food in a disposable plastic bag before vacuuming and sealing.
Liquid food	Do not vacuum-pack liquid foods; only use the sealing function.
Meat and fish	Freeze meat and fish before vacuum-packing them. This allows the juice and shape to be retained, whilst also providing a better seal.
Cheese	Never vacuum-pack soft cheeses.

Vegetables

Before vacuum-packing vegetables, blanch them for 1 to 2 minutes. To blanch vegetables, simmer them in water or microwave them until cooked. Once blanched, plunge the vegetables into cold water to stop the cooking process.

**WARNING!**

Always defrost food in the refrigerator or microwave; do not defrost perishable food at room temperature.

**NOTE:**

- Once vacuum-packed, place the food in the fridge or freezer.
- When vacuum-packing very hot food, cool it down beforehand to avoid the risk of burns.

Cleaning and maintenance



WARNING!

- Before cleaning or maintaining the unit, make sure that it has been switched off and unplugged from the mains socket. Then let it cool completely.
- Never immerse the unit in water or any other liquid.
- Allow the unit to cool before cleaning it.
- Never use solvents, abrasive materials/solvents, hard brushes or metal/sharp objects to clean the unit.
- Clean the unit after each use.

12 Wipe the unit's external surfaces with a damp cloth.

- To clean the inside of the unit, remove any food or liquid residue with kitchen roll.
- Any liquid that leaks from the bag is likely to collect in the vacuum chamber (**F**). Use a mild dishwashing liquid and a warm, damp cloth to remove any liquid residue from the vacuum chamber. Wipe thoroughly.

Storage

- Always unplug the unit before storing it.
- Store the unit in a fresh, dry and dust-free place, out of the reach of children and pets.
- Please retain the packaging and use it to store your unit if it will not be used for an extended period of time.



Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit VALBERG.
Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT,
les produits de la marque VALBERG vous assurent
une utilisation simple, une performance fiable et
une qualité irréprochable.
Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation
vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Visitez notre site Internet : www.electrodepot.fr
www.electrodepot.be

VOTRE AVIS COMPTE !



PARTAGEZ
VOTRE EXPERIENCE
SUR LES PRODUITS

Parce que votre satisfaction est notre priorité, nous vous proposons
de donner votre avis sur ce produit. Il sera transmis et analysé par
nos équipes afin d'améliorer continuellement le produit.

Donnez votre avis sur <http://www.electrodepot.fr/avis-client>



ELECTRO DEPOT

Table des matières

A

Aperçu de l'appareil

Pièces
Présentation du produit
Utilisation prévue
Spécifications

B

Utilisation de l'appareil

Avant la première utilisation
Utilisation des touches de contrôle
Utilisation
Conseils et astuces

C

Nettoyage et entretien

Nettoyage et entretien
Rangement

Les notices sont aussi disponibles sur le site
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices/>
<http://www.electrodepot.be/fr/sav/notices>

Pièces

- A** Touches de contrôle avec voyants lumineux
- 1** Touche de scellage humide
- 2** Touche d'aspiration
- 3** Touche de scellage
- 4** Touche de mise sous vide et scellage
- 5** Touche d'aspiration douce
- B** Dispositif de coupe
- C** Bouton d'ouverture du couvercle (gauche et droit)
- D** Bande d'étanchéité
- E** Joints d'étanchéité supérieur et inférieur
- F** Chambre à vide avec buse d'aspiration
- G** Butées latérales
- H** Accessoires
- I** Rouleau de film tubulaire

Présentation du produit

- Déballez la machine. Retirez toutes les étiquettes de la machine, à l'exception de la plaque signalétique. Vérifiez que la machine est au complet et en bon état. Si la machine est endommagée ou défectueuse, ne l'utilisez pas et confiez-la à votre revendeur ou à un centre de service après-vente.
- Gardez tous les emballages hors de portée des enfants. Il existe un risque d'accident si les enfants jouent avec les matériaux d'emballage.

Utilisation prévue

- Cette machine a été conçue pour emballer sous vide les aliments afin de prolonger leur durée de conservation et d'en préserver la qualité.
- Toute autre utilisation peut endommager la machine ou provoquer des blessures.

Spécifications

Modèle :	10009527 – VAL-SOUDE125
Tension de fonctionnement :	220-240 V~, 50-60 Hz
Puissance électrique :	125 W
Consommation d'énergie en mode arrêt :	0,4 W
Délai après lequel la machine passe automatiquement en mode d'arrêt :	1 min
Classe de protection :	Classe II

Avant la première utilisation

- La machine peut dégager une légère odeur de brûlé lors de la première mise en marche. Ce phénomène est tout à fait normal et résulte du processus de fabrication. Il n'indique pas un défaut de fabrication ou un danger.
- Nettoyez la machine (→ Nettoyage et entretien).

Utilisation des touches de contrôle

	Touche de scellage humide	Avec un temps de scellage plus long pour sceller des contenus contenant de l'humidité.
	Touche d'aspiration	Aspiration uniquement.
	Touche de scellage	Avec un temps de scellage plus court pour sceller des contenus secs.
	Touche de mise sous vide et scellage	Mise sous vide et scellage automatique.
	Touche d'aspiration douce	Appuyez sur cette touche pour passer d'une aspiration forte à une aspiration moyenne.

Utilisation

- Placez la machine sur une surface sèche, plane et résistante à la chaleur.
- 1 Déroulez le câble d'alimentation (sous la machine) et faites-le passer dans la fente.
 - 2 Branchez la fiche d'alimentation dans une prise de courant.
 - 3 Déplacez le dispositif de découpe (**B**) vers la gauche ou la droite. Déroulez le rouleau de film (**I**) et sortez suffisamment de film pour contenir les aliments à emballer. Ensuite, alignez le film sur la fente de coupe où le rouleau de film doit être coupé. Faites glisser le dispositif de coupe (**B**) jusqu'à l'autre extrémité pour couper.

**REMARQUE :**

- Prévoyez 6 cm supplémentaires en haut et en bas du film coupé afin que le film puisse être mis sous vide ou scellé facilement.
- Le mécanisme de coupe peut également être utilisé pour couper d'autres films plastiques à la taille souhaitée.

- 4 Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture du couvercle **(C)** sur les côtés gauche et droit.
- 5 **Scellez le fond du sac sous vide** - Placez une extrémité du film coupé à l'intérieur de la machine. Placez le bord inférieur du film à sceller sur les butées latérales **(H)** et alignez le film avec le joint d'étanchéité inférieur **(F)**.
- 6 Fermez le couvercle en appuyant des deux côtés. Le couvercle se met en place avec un clic audible de chaque côté.
- 7 Appuyez sur la touche de scellage **(A3)** pour sceller le fond de votre sac sous vide sur mesure. Le voyant LED s'allume pendant le processus de scellage. Le voyant LED s'éteint lorsque le processus est terminé.
- 8 Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture du couvercle **(C)** sur les côtés gauche et droit.
- 9 Placez les aliments à mettre sous vide dans le sac sur mesure. Laissez au moins 6 cm entre le contenu et le haut du sac pour permettre au sac de se rétracter. Fermez le couvercle en appuyant des deux côtés. Le couvercle se met en place avec un clic audible de chaque côté.
- 10 **Mettre sous vide et sceller le sac** - appuyez sur la touche de mise sous vide et de scellage **(A4)**. La machine continue d'aspirer l'air et scelle le sac une fois que tout l'air a été évacué. Le voyant LED s'allume pendant le processus de scellage. Le voyant LED s'éteint lorsque le processus est terminé.
Sceller avec un contenu humide - Appuyez sur la touche de scellage humide **(A1)** et le voyant LED s'allume. Appuyez ensuite sur la touche de scellage **(A3)** pour sceller le contenu humide et le voyant LED s'allume. Lorsque le processus est terminé, tous les voyants LED s'éteignent.
Sceller avec un contenu humide - appuyez sur la touche de scellage humide **(A1)** et le voyant LED s'allume. Appuyez ensuite sur la touche de mise sous vide et de scellage **(A4)** pour mettre sous vide puis sceller le contenu avec de l'humidité et le voyant LED s'allume. Lorsque le processus est terminé, tous les voyants LED s'éteignent.
Aspiration moyenne et scellage (aspiration douce) - Appuyez sur la touche d'aspiration douce **(A5)** et le voyant LED s'allume. Appuyez ensuite sur la touche d'aspiration et de scellage **(A4)** et le voyant LED s'allume. Lorsque le processus est terminé, tous les voyants LED s'éteignent.

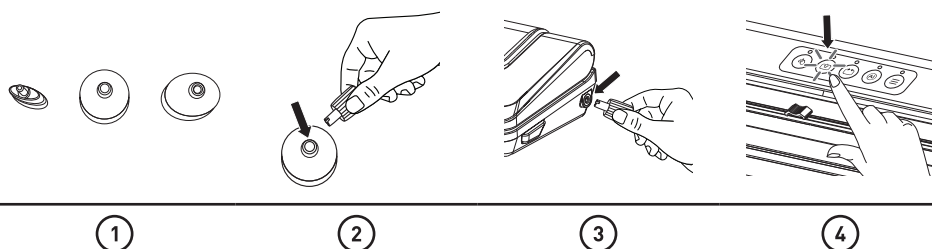
- 11 Une fois le processus terminé, ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture du couvercle (C) sur les côtés gauche et droit.


REMARQUE :

- Veillez à ce que le sac sur mesure ne présente pas de plis, en particulier dans la zone située directement sous la bande de scellage (D).
- Vous pouvez appuyer à nouveau sur la touche de scellage (C) pour arrêter le processus de scellage.

Emballage sous vide d'un récipient

Vous pouvez utiliser la machine pour mettre sous vide un emballage. La machine comprend 2 tubes d'aspiration et 3 connecteurs de différentes tailles.



1. Choisissez un connecteur adapté à la sortie d'air de l'emballage.
2. Insérez l'extrémité lisse des tubes d'aspiration dans le connecteur.
3. Insérez l'autre extrémité avec les rainures des tubes d'aspiration dans la buse d'aspiration (F) et vissez-la fermement.
4. Appuyez sur la touche d'aspiration (A2) pour aspirer l'air. Le voyant LED s'allume. Lorsque le processus est terminé, le voyant LED s'éteint.

Conseils et astuces
Hygiène alimentaire

- Lors de la préparation et de l'emballage des aliments, veillez à ce que tout l'équipement est propre.
- Les denrées périssables doivent être placées au réfrigérateur ou au congélateur immédiatement après avoir été scellées.
- Consommez immédiatement les aliments périssables décongelés ou réchauffés.
- Nettoyez soigneusement la machine et tous les équipements dès que possible après utilisation.

Préparation des aliments

Aliments	Conseils
Aliments contenant de l'eau	De l'eau peut s'infiltrer dans la machine et faire échouer le processus. Utilisez du papier absorbant pour éliminer l'excès d'humidité des aliments.
Aliments contenant des particules fines	De fines particules peuvent être aspirées dans la machine et provoquer des dommages réduisant sa durée de vie. Placez les aliments en poudre fine dans un sac en plastique jetable avant de les mettre sous vide et de les sceller.
Aliments liquides	Ne mettez pas sous vide des aliments liquides ; utilisez uniquement la fonction de scellage.
Viande et poisson	Congelez la viande et le poisson avant de les mettre sous vide. Cela permet de conserver le jus et la forme, tout en assurant une meilleure étanchéité.
Fromage	Ne mettez jamais sous vide des fromages à pâte molle.
Légumes	Avant de mettre les légumes sous vide, blanchissez-les pendant 1 à 2 minutes. Pour blanchir les légumes, faites-les mijoter dans de l'eau ou passez-les au micro-ondes jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Une fois blanchis, plongez les légumes dans de l'eau froide pour arrêter le processus de cuisson.

**AVERTISSEMENT !**

Décongelez toujours les aliments au réfrigérateur ou au micro-ondes ; ne décongelez pas les aliments périssables à température ambiante.

**REMARQUE :**

- Une fois mis sous vide, placez les aliments au réfrigérateur ou au congélateur.
- Lorsque vous mettez sous vide des aliments très chauds, refroidissez-les au préalable pour éviter tout risque de brûlure.

Nettoyage et entretien



AVERTISSEMENT !

- Avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien de la machine, veillez à ce qu'elle soit éteinte et débranchée de la prise secteur. Laissez-le ensuite refroidir complètement.
- N'immergez jamais la machine dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Laissez la machine refroidir complètement avant de la déplacer.
- N'utilisez jamais de solvants, de matériaux abrasifs, de brosses dures ou d'objets métalliques / tranchants pour nettoyer la machine.
- Nettoyez la machine après chaque utilisation.

12 Essayez les surfaces extérieures de la machine avec un chiffon humide.

- Pour nettoyer l'intérieur de la machine, enlevez tout résidu de nourriture ou de liquide avec du papier absorbant.
- Tout liquide qui s'échappe du sac risque de s'accumuler dans la chambre à vide (**F**). Utilisez un liquide vaisselle doux et un chiffon tiède et humide pour enlever tout résidu de liquide de la chambre à vide. Essayez-la soigneusement.

Rangement

- Débranchez toujours la machine avant de la ranger.
- Rangez la machine dans un endroit frais, sec et exempt de poussière, hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- Veuillez conserver l'emballage et l'utiliser pour y ranger votre machine si vous prévoyez de ne pas l'utiliser pendant une période prolongée.



Bedankt!

Proficiat met uw keuze voor een product van VALBERG. De selectie en de testen van de toestellen van VALBERG gebeuren volledig onder controle en supervisie van ELECTRO DEPOT. We staan garant voor de kwaliteit van de toestellen van VALBERG, die uitmunten in hun eenvoudig gebruik, hun betrouwbare werking en hun onberispelijke kwaliteit.

ELECTRO DEPOT beveelt de VALBERG toestellen aan en is ervan overtuigd dat u uiterst tevreden zal zijn bij elk gebruik van het toestel. Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website: www.electrodepot.be



ELECTRO DEPOT

Inhoudstafel

A

Overzicht van het toestel

Onderdelen
Productoverzicht
Beoogd gebruik
Specificaties

B

Gebruik van het toestel

Voor het eerste gebruik
Gebruik bedieningstoetsen
Gebruik
Tips en trucs

C

Reiniging en onderhoud

Reiniging en onderhoud
Opslag

Onderdelen

- A** Bedieningstoetsen met indicatielampjes
- 1** Vochtige verzegelingsleutel
- 2** Vacuümsleutel
- 3** Verzegelingsleutel
- 4** Vacuüm- en verzegelingsleutel
- 5** Zachte vacuümsleutel
- B** Snijelement
- C** Dekselontgrendelingsknop (links en rechts)
- D** Afdichtstrip
- E** Boven- en onderafdichtingen
- F** Vacuümkamer met zuigmond
- G** Zijstoppen
- H** Accessoires
- I** Buisvormige folierol

Productoverzicht

- Pak het apparaat uit. Verwijder alle labels van het apparaat, behalve het typeplaatje. Controleer of het apparaat compleet is en in goede staat verkeert. Als het apparaat beschadigd of defect is, gebruik het dan niet en breng het naar uw winkel of klantenservice.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen. Er is risico op een ongeval als kinderen met het verpakkingsmateriaal spelen.

Beoogd gebruik

- Dit apparaat is ontworpen om voedsel vacuüm te verpakken om de houdbaarheid te verlengen en de kwaliteit te behouden.
- Elk ander gebruik kan het apparaat beschadigen of letsel veroorzaken.

Specificaties

Model:	10009527 – VAL-SOUDE125
Bedrijfsspanning:	220-240 V~, 50-60 Hz
Elektrisch vermogen:	125 W
Stroomverbruik in uit-stand:	0,4 W
De periode waarna het apparaat automatisch naar de uit-stand schakelt:	1 min
Beschermingsklasse:	Klasse II

Voor het eerste gebruik

- Het apparaat kan een zwakke brandlucht afgeven wanneer het voor het eerst wordt ingeschakeld. Dit is volkomen normaal als gevolg van het productieproces en duidt niet op een fabricagefout of risico.
- Reinig het apparaat (→ Reiniging en onderhoud).

Gebruik bedieningstoetsen

	Vochtige verzegelingsleutel	Met langere verzegelingstijd voor het afdichten van inhoud met vocht.
	Vacuümsleutel	Alleen vacumeren.
	Verzegelingsleutel	Met kortere verzegelingstijd voor het sealen van droge inhoud.
	Vacuüm- en verzegelingsleutel	Vacumeren en automatisch sealen.
	Zachte vacuümsleutel	Druk op deze toets om van hoogvacuüm naar gemiddeld vacuüm te gaan.

Gebruik

- Plaats het apparaat op een droog, vlak en hittebestendig oppervlak.
- 1 Wikkel de voedingskabel (onder het apparaat) af en voer deze door de sleuf.
 - 2 Steek de stekker in een stopcontact.
 - 3 Verplaats het snijelement (**B**) naar links of rechts. Pak de folierol (**I**) uit en trek er genoeg folie uit om het te verpakken voedsel in te bewaren. Vervolgens lijnt u de folie uit op de snijsleuf waar de folierol moet worden gesneden. Schuif het snijelement (**B**) naar het andere uiteinde om te snijden.

**OPMERKING:**

- Laat 6 cm extra boven- en onderaan de gesneden folie, zodat de folie gemakkelijk kan worden gevaccineerd of verzegeld.
- Het snijmechanisme kan ook worden gebruikt om andere plastic folies op het gewenste formaat te snijden.

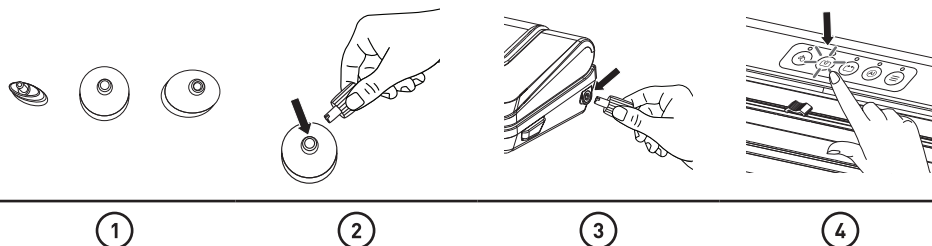
- 4 Open het deksel door op de dekselontgrendelingsknop **(C)** aan de linker- en rechterkant te drukken.
- 5 **Verzegel de onderkant van de vacuümzak** - plaats een uiteinde van de gesneden folie in het apparaat. Plaats de onderste rand van de te verzegelen folie bovenop de zijstoppen **(H)** en lijn de folie uit met de onderste afdichting **(F)**.
- 6 Sluit het deksel door aan beide kanten naar beneden te drukken. Het deksel klikt op zijn plaats met een hoorbare klik aan elke kant.
- 7 Druk op de verzegelingstoets **(A3)** om de onderkant van uw op maat gemaakte vacuümzak te verzegelen. Het ledlampje gaat branden tijdens het verzegelen. Het ledlampje gaat uit wanneer het proces is voltooid.
- 8 Open het deksel door op de dekselontgrendelingsknop **(C)** aan de linker- en rechterkant te drukken.
- 9 Plaats het te vacuüm verpakken voedsel in de op maat gemaakte zak. Laat minstens 6 cm tussen de inhoud en de bovenkant van de zak om de zak te laten krimpen. Sluit het deksel door aan beide kanten naar beneden te drukken. Het deksel klikt op zijn plaats met een hoorbare klik aan elke kant.
- 10 **Vacumeer en verzegel de zak** - druk op de vacuüm- en verzegelingstoets **(A4)**. Het apparaat blijft de lucht naar buiten zuigen en verzegelt de zak als alle lucht is verwijderd. Het ledlampje gaat branden tijdens het verzegelen. Het ledlampje gaat uit wanneer het proces is voltooid.
Verzegel met vochtige inhoud - druk op de vochtige verzegelingstoets **(A1)** en het ledlampje gaat branden. Druk vervolgens op de verzegelingstoets **(A3)** om de inhoud met vocht te verzegelen en het ledlampje gaat branden. Wanneer het proces is voltooid, gaan alle ledlampjes uit.
Vacumeer en verzegel met vochtige inhoud - druk op de vochtige verzegelingstoets **(A1)** en het ledlampje gaat branden. Druk vervolgens op de vacuüm- en verzegelingstoets **(A4)** om te vacumeren en verzegel de inhoud vervolgens met vocht en het ledlampje gaat branden. Wanneer het proces is voltooid, gaan alle ledlampjes uit.
Gemiddelde vacuüm en verzegeling (zacht vacuüm) - druk op de zachte vacuümttoets **(A5)** en het ledlampje gaat branden. Druk vervolgens op de vacuüm- en verzegelingstoets **(A4)** en het ledlampje gaat branden. Wanneer het proces is voltooid, gaan alle ledlampjes uit.
- 11 Nadat het proces is voltooid, opent u het deksel door op de dekselontgrendelingsknop **(C)** aan de linker- en rechterkant te drukken.

**OPMERKING:**

- Zorg ervoor dat er geen vouwen in de op maat gemaakte zak zitten, vooral niet in het gebied direct onder de afdichtstrip **(D)**.
- U kunt nogmaals op de verzegelingstoets **(C)** drukken om te stoppen tijdens het verzegelingsproces.

Vacuüm containerverpakking

U kunt het apparaat gebruiken om een containerverpakking te vacumeren. Het apparaat bevat 2 zuigbuizen en 3 aansluitingen in verschillende maten.



1. Kies een aansluiting die geschikt is voor de luchtuitleet van de containerverpakking.
2. Steek het gladde uiteinde van de zuigbuis in de aansluiting.
3. Steek het andere uiteinde met groeven van de zuigbuis in de zuigmond **(F)** en schroef deze stevig vast.
4. Druk op de vacuümtoets **(A2)** om de lucht eruit te zuigen. Het ledlampje gaat branden. Wanneer het proces is voltooid, gaat het ledlampje uit.

Tips en trucs**Voedselhygiëne**

- Zorg er bij het bereiden en verpakken van voedsel voor dat alle apparatuur schoon is.
- Bederfelijke levensmiddelen moeten onmiddellijk na het verzegelen in de koelkast of vriezer worden geplaatst.
- Consumeer ontdooit of opnieuw verwarmd bederfelijk voedsel onmiddellijk.
- Reinig het apparaat en alle apparatuur grondig zo snel mogelijk na gebruik.

Eten bereiden

Voedsel	Tips
Voedsel dat water bevat	Er kan water in het apparaat lekken waardoor het proces mislukt. Gebruik wat keukenrol om overtollig vocht uit het voedsel te verwijderen.

Voedsel dat fijne deeltjes bevat	Fijne deeltjes kunnen in het apparaat worden gezogen en schade aanrichten die de levensduur verkort. Doe fijn poedervormig voedsel in een plastic wegwerpzak voordat u het vacumeert en verzegelt.
Vloeibaar voedsel	Vacumeer geen vloeibaar voedsel; gebruik alleen de verzegelingsfunctie.
Vlees en vis	Vries vlees en vis in voordat u ze vacuüm verpakt. Hierdoor blijft het sap en de vorm behouden, terwijl het ook een betere afdichting biedt.
Kaas	Vacumeer nooit zachte kazen.
Groente	Blancheer de groenten voor het vacumeren 1 tot 2 minuten. Om groenten te blancheren, laat u ze sudderen in water of in de magnetron tot ze gaar zijn. Nadat ze geblancheerd zijn, dompelt u de groenten in koud water om het kookproces te stoppen.

**WAARSCHUWING!**

Ontdooi voedsel altijd in de koelkast of magnetron; ontdooi bederfelijk voedsel niet bij kamertemperatuur.

**OPMERKING:**

- Na het vacumeren, plaatst u het voedsel in de koelkast of vriezer.
- Als u erg heet voedsel vacuüm verpakt, koel het dan vooraf af om het risico op brandwonden te voorkomen.

Reiniging en onderhoud



WAARSCHUWING!

- Controleer voordat u het apparaat reinigt of onderhoudt of het apparaat is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is gehaald. Laat het dan volledig afkoelen.
- Dompel het toestel nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Gebruik nooit oplosmiddelen, schurende materialen/oplosmiddelen, harde borstels of metalen/scherpe voorwerpen om het apparaat schoon te maken.
- Reinig het toestel na elk gebruik.

12 Veeg de buitenoppervlakken van het apparaat schoon met een vochtige doek.

- Om de binnenkant van het apparaat schoon te maken, verwijdert u voedsel- of vloeistoffresten met keukenrol.
- Eventuele vloeistof die uit de zak lekt, hoopt zich waarschijnlijk op in de vacuümkamer (**F**). Gebruik een mild afwasmiddel en een warme, vochtige doek om eventuele vloeistoffresten uit de vacuümkamer te verwijderen. Veeg grondig af.

Opslag

- Haal de stekker altijd uit het stopcontact voordat u het apparaat opbergt.
- Berg het apparaat op in een koele, droge en stofvrije ruimte, buiten het bereik van kinderen en huisdieren.
- Bewaar de verpakking en gebruik deze om het apparaat in op te bergen als het langere tijd niet wordt gebruikt.



¡Muchas gracias!

Muchas gracias por haber elegido nuestro producto VALBERG. Seleccionados, testados y recomendados por ELECTRO DEPOT, los productos de la marca VALBERG le aseguran una utilización sencilla, un rendimiento fiable y una calidad incuestionable.

Con este dispositivo puede estar seguro de que siempre quedará satisfecho al utilizarlo. Le damos la bienvenida a ELECTRO DEPOT.

Visite nuestra página web: www.electrodepot.es



ELECTRO DEPOT

A

Descripción del aparato

Partes
Descripción general del producto
Uso previsto
Especificaciones

B

Utilización del aparato

Antes del primer uso
Uso de las teclas de control
Uso
Consejos y trucos

C

Limpieza y mantenimiento

Limpieza y mantenimiento
Almacenamiento

Partes

- A** Teclas de control con luces indicadoras
- 1** Tecla de envasado húmedo
- 2** Tecla de vacío
- 3** Tecla de envasado
- 4** Tecla de vacío y envasado
- 5** Tecla de vacío suave
- B** Dispositivo de corte
- C** Botón de liberación de la tapa (izquierda y derecha)
- D** Tira de sellado
- E** Juntas de sellado superior e inferior
- F** Cámara de vacío con boquilla de aspiración
- G** Topes laterales
- H** Accesorios
- I** Rollo de película tubular

Descripción general del producto

- Desembale el aparato. Retire todas las etiquetas del aparato, excepto la placa de especificaciones. Compruebe que el aparato está completo y en buen estado. Si el aparato estuviera dañado o defectuoso, no lo utilice y llévelo a su distribuidor o centro de servicio de postventa.
- Mantenga todo el embalaje fuera del alcance de los niños. Si los niños juegan con los materiales de embalaje, podrían correr el riesgo de sufrir accidentes.

Uso previsto

- Esta unidad se ha diseñado para envasar alimentos al vacío con el fin de prolongar su vida útil y preservar su calidad.
- Cualquier otro uso puede dañar el aparato o causar lesiones.

Especificaciones

Modelo:	10009527 – VAL-SOUDE125
Voltaje de funcionamiento:	~220-240 V, 50-60 Hz
Potencia eléctrica:	125 W
Consumo de energía en modo apagado:	0,4 W
El periodo tras el cual el equipo se apaga automáticamente es:	1 min.
Clase de protección:	Clase II

Antes del primer uso

- El aparato puede desprender un ligero olor a quemado cuando se enciende por primera vez. Esto es totalmente normal como consecuencia del proceso de fabricación y no indica ningún riesgo ni defecto de fabricación.
- Limpie el aparato (→ Limpieza y mantenimiento).

Uso de las teclas de control

	Tecla de envasado húmedo	Con un tiempo de sellado más largo para envasar contenido con humedad.
	Tecla de vacío	Solo hacer el vacío.
	Tecla de envasado	Con un tiempo de sellado más corto para envasar contenidos secos.
	Tecla de vacío y envasado	Vacío y sellado automático.
	Tecla de vacío suave	Pulse esta tecla para cambiar de vacío alto a vacío medio.

Uso

- Coloque el aparato sobre una superficie seca, plana y resistente al calor.
- 1 Desenrolle el cable de alimentación (enrollado debajo del aparato) y páselo por la ranura.
 - 2 Conecte el enchufe a una toma de corriente.
 - 3 Desplace el dispositivo de corte **(B)** hacia el lado izquierdo o derecho. Desenvuelva el rollo de película **(I)** y saque suficiente película para contener los alimentos que vaya a envasar. Luego, alinee la película en la ranura de corte donde se cortará el rollo de película. Deslice el dispositivo de corte **(B)** hacia el otro extremo para cortar.



NOTA:

- Deje 6 cm adicionales en la parte superior e inferior de la película cortada para que se pueda hacer el vacío o sellar la película adecuadamente.
- El mecanismo de corte también se puede utilizar para cortar otras películas de plástico al tamaño deseado.

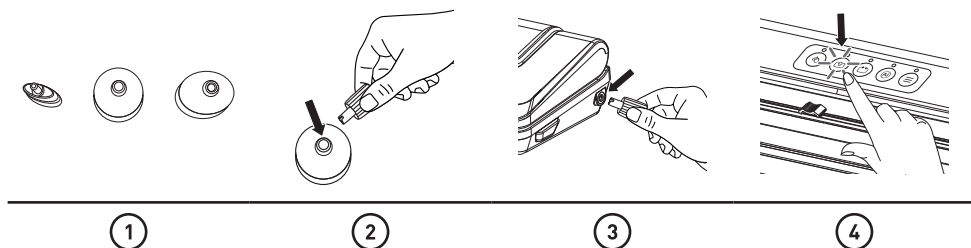
- 4 Abra la tapa presionando el botón de liberación de la tapa (C) de los lados izquierdo y derecho.
- 5 **Sellar el fondo de la bolsa de vacío:** coloque un extremo de la película cortada dentro del aparato. Ponga el borde inferior de la película que quiere sellar encima de los topes laterales (H) y alinee la película con la junta de sellado inferior (F).
- 6 Cierre la tapa presionando hacia abajo por ambos lados. La tapa encajará en su lugar con un clic audible en cada lado.
- 7 Pulse la tecla de sellado (A3) para sellar el fondo de su bolsa de vacío hecha a medida. El LED se encenderá durante el proceso de sellado. El LED se apagará cuando se complete el proceso.
- 8 Abra la tapa presionando el botón de liberación de la tapa (C) de los lados izquierdo y derecho.
- 9 Coloque los alimentos que vaya a envasar al vacío en la bolsa a medida. Deje al menos 6 cm entre el contenido y la parte superior de la bolsa para que la bolsa pueda encogerse. Cierre la tapa presionando hacia abajo por ambos lados. La tapa encajará en su lugar con un clic audible en cada lado.
- 10 **Hacer el vacío y sellar la bolsa:** pulse la tecla de vacío y envasado (A4). El aparato seguirá extrayendo el aire y, una vez que lo haya eliminado por completo, sellará la bolsa. El LED se encenderá durante el proceso de sellado. El LED se apagará cuando se complete el proceso.
Envasar contenido húmedo: pulse la tecla de envasado húmedo (A1) y su LED se encenderá. A continuación, pulse la tecla de envasado (A3) para envasar el contenido con humedad y su LED se encenderá. Cuando se complete el proceso, todos los LED se apagarán.
Hacer el vacío y envasar contenido húmedo: pulse la tecla de envasado húmedo (A1) y su LED se encenderá. A continuación, pulse la tecla de vacío y envasado (A4) para hacer el vacío y luego envasar el contenido con humedad y su LED se encenderá. Cuando se complete el proceso, todos los LED se apagarán.
Vacío y sellado medio (vacío suave): pulse la tecla de vacío suave (A5) y su LED se encenderá. A continuación, pulse la tecla de vacío y sellado (A4) y su LED se encenderá. Cuando se complete el proceso, todos los LED se apagarán.
- 11 Una vez finalizado el proceso, abra la tapa presionando el botón de liberación de la tapa (C) de los lados izquierdo y derecho.

**NOTA:**

- Asegúrese de que no haya arrugas en la bolsa hecha a medida, especialmente en el zona que se encuentra justo debajo de la tira de sellado (D).
- Puede pulsar la tecla de envasado (C) de nuevo para detenerse durante el proceso de envasado.

Envasado de recipientes al vacío

Puede utilizar el aparato para hacer el vacío en un recipiente de almacenamiento. El aparato incluye 2 tubos de succión y 3 conectores de diferentes tamaños.



1. Seleccione el conector más adecuado para la salida de aire del recipiente.
2. Inserte el extremo liso del tubo de succión en el conector.
3. Inserte el otro extremo con ranuras del tubo de succión en la boquilla de succión (**F**) y enrósquelo firmemente en su sitio.
4. Pulse la tecla de vacío (**A2**) para extraer el aire. El LED se encenderá. Cuando se complete el proceso, el LED se apagará.

Consejos y trucos

Higiene alimentaria

- Al preparar y envasar alimentos, asegúrese de que todo el equipo esté limpio.
- Los alimentos perecederos deben colocarse en el frigorífico o en el congelador inmediatamente después de sellarlos.
- Consuma inmediatamente los alimentos perecederos descongelados o recalentados.
- Limpie a fondo el aparato y todo el equipo lo antes posible después de su uso.

Preparación de alimentos

Alimento	Consejos
Alimentos que contengan agua	El agua puede filtrarse en el aparato y hacer que el proceso no funcione. Use un poco de papel de cocina para eliminar el exceso de humedad de la comida.
Alimentos que contengan partículas finas	El aparato puede absorber las partículas finas, que pueden causar daños que acorten la vida útil del aparato. Coloque los alimentos en polvo fino en una bolsa de plástico desechable antes de hacer el vacío y envasarlos.
Alimentos líquidos	No envasar al vacío alimentos líquidos; utilice únicamente la función de sellado.

Carnes y pescados	Congele la carne y el pescado antes de envasarlos al vacío. Así se conservan los jugos y la forma, al mismo tiempo que se consigue un mejor sellado y envasado.
Queso	No envase al vacío nunca quesos blandos.
Verduras	Antes de envasar verduras al vacío, debe escaldarlas durante 1 a 2 minutos. Para blanquear las verduras, cuézalas a fuego lento en agua o en el microondas hasta que estén cocidas. Una vez blanqueadas, sumerja las verduras en agua fría para detener el proceso de cocción.

**¡ADVERTENCIA!**

Descongele siempre los alimentos en el frigorífico o en el microondas; no descongele los alimentos perecederos a temperatura ambiente.

**NOTA:**

- Una vez envasados al vacío, meta los alimentos al frigorífico o al congelador.
- Cuando envase al vacío alimentos muy calientes, deje que se enfríen antes para evitar el riesgo de quemaduras.

Limpieza y mantenimiento



¡ADVERTENCIA!

- Antes de realizar tareas de limpieza o mantenimiento del aparato, asegúrese de que esté apagado y desenchufado de la toma de corriente. Luego deje que se enfríe completamente.
- No sumerja nunca el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
- No utilice nunca disolventes, materiales ni disolventes abrasivos, cepillos duros ni objetos metálicos o afilados para limpiar el aparato.
- Limpie el aparato después de cada uso.

12 Limpie las superficies externas del aparato con un paño húmedo.

- Para limpiar el interior del aparato, elimine cualquier residuo de comida o líquido con papel de cocina.
- Si se escapa algún líquido de la bolsa, es probable que se acumule en la cámara de vacío (**F**). Use un líquido lavavajillas suave y un paño húmedo y tibio para eliminar cualquier residuo de líquido de la cámara de vacío. Séquelo bien.

Almacenamiento

- Desenchufe siempre el aparato antes de guardarlo.
- Guarde el aparato en un lugar fresco, seco y libre de polvo, y fuera del alcance de los niños y los animales de compañía.
- Conserve el embalaje y utilícelo para guardar el aparato cuando no lo vaya a usar durante un periodo prolongado de tiempo.

