



MARQUE: **TEFAL**
REFERENCE: **VT254070**
CODiC: **4349490**



NOTICE



FR

EN

NL

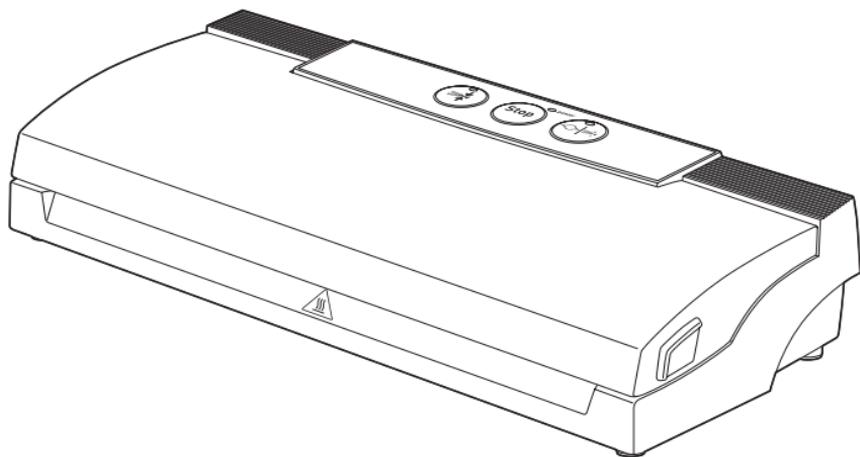
DE

IT

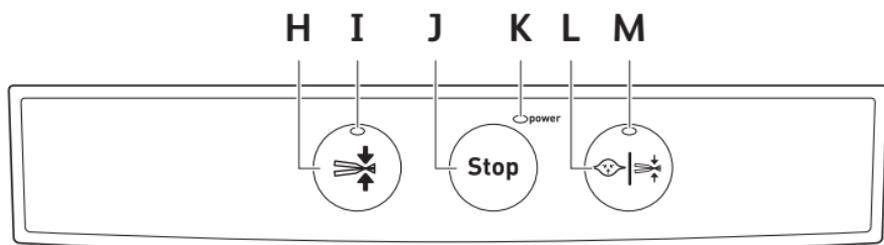
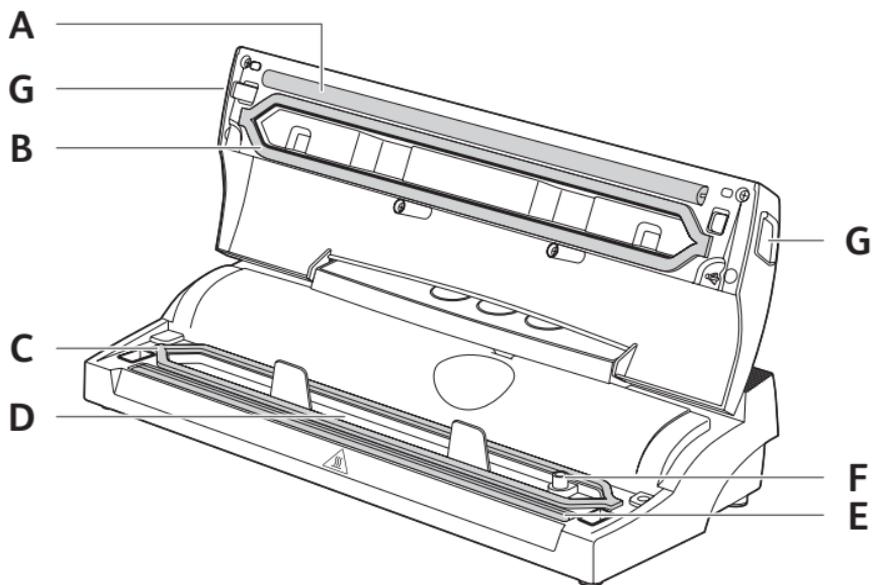
ES

PT

EL



Vacupack Classic



DESCRIPTION

- A Bande d'étanchéité
- B Joint supérieur
- C Joint inférieur
- D Chambre d'aspiration
- E Fils de soudure
- F Buse d'aspiration
- G Boutons de déverrouillage
- H Touche Sceller
- I Voyant de soudure
- J Touche Stop
- K Voyant d'alimentation
- L Touche Mise sous vide + Soudure
- M Voyant Mise sous vide + Soudure

DESCRIPTION

- A Sealing strip
- B Upper gasket
- C Lower gasket
- D Vacuum channel
- E Sealing wires
- F Extraction nozzle
- G Release buttons
- H Seal button
- I Seal indicator light
- J Stop button
- K Power indicator light
- L Vacuum + Seal button
- M Vacuum + Seal indicator light

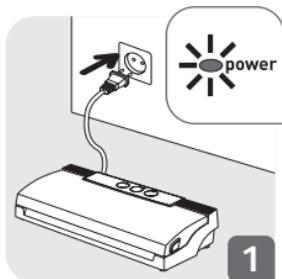
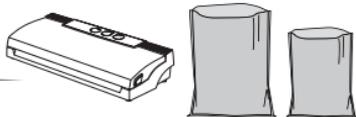
BESCHRIJVING

- A Afdichtingsband
- B Bovenste pakking
- C Onderste pakking
- D Vacuümkanaal
- E Afdichtingsdraden
- F Afzuigmondstuk
- G Vrijgaveknoppen
- H Afdichting knop
- I Afdichting-controlelampje
- J Stop knop
- K Aan/uit-controlelampje
- L Vacuüm + Afdichting knop
- M Vacuüm + Afdichting-controlelampje

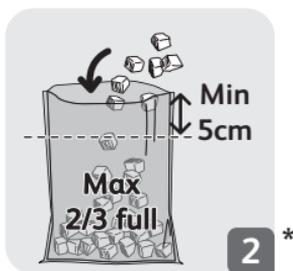
BESCHREIBUNG

- A Schweißbalken
- B Obere Dichtung
- C Untere Dichtung
- D Vakuumierkammer
- E Schweißdraht
- F Absaugdüse
- G Entriegelung
- H Funktionstaste „Verschweißen“
- I Kontrollleuchte „Verschweißen“
- J Stopp-Taste
- K Stromanzeige
- L Funktionstaste „Vakuümieren + Verschweißen“
- M Kontrollleuchte „Vakuümieren + Verschweißen“

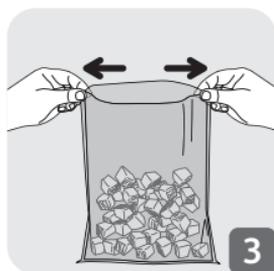
1



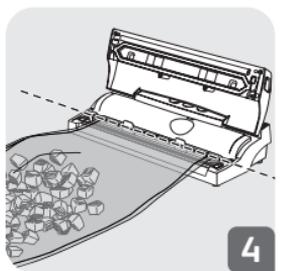
1



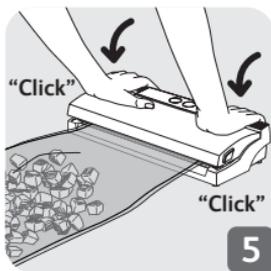
2*



3

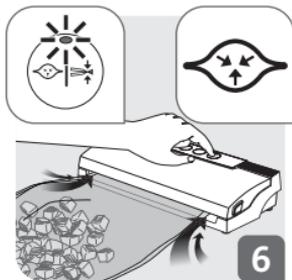


4

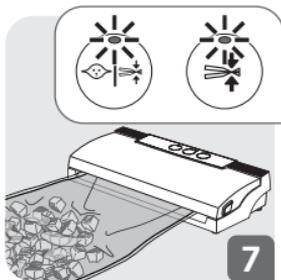


5

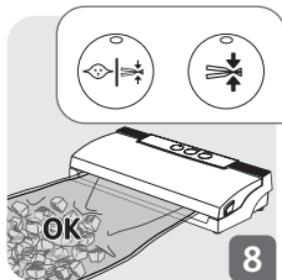
2



6

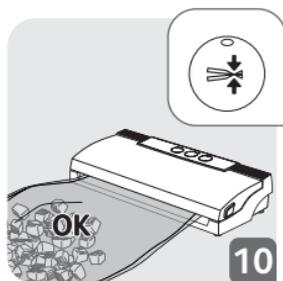
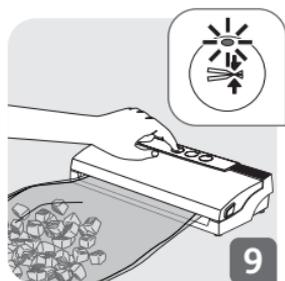


7

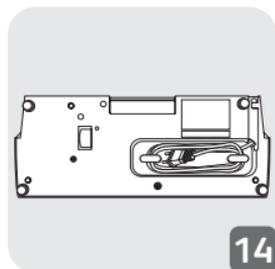
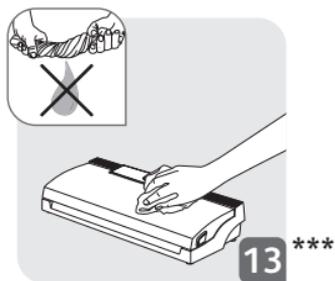
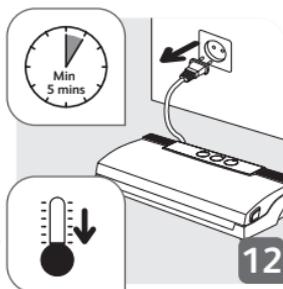
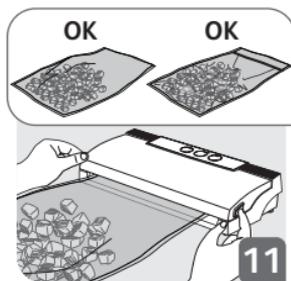


8

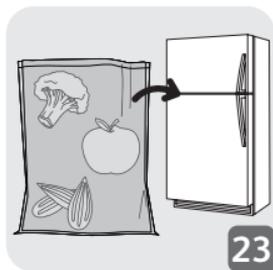
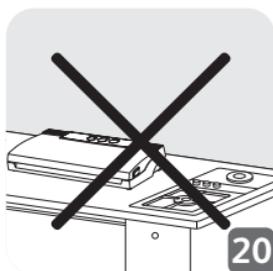
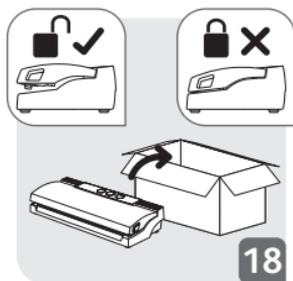
3



4



6



* Pour obtenir des soudures parfaites, utilisez des films plastiques de la marque TEFAL (Sacs Vacupack - XA254010 ; Sacs en rouleau Vacupack - XA256010)

** Après avoir soudé un sac, attendez 1 minute avant d'en souder un autre.

*** Essorez le chiffon jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau qui s'en égoutte avant de nettoyer l'appareil.

* To achieve first-class sealing results, you should use our company's original plastic foils (Vacupack Bags - XA254010; Vacupack Roll Bags - XA256010).

** After sealing a bag, please wait for 1 minutes before sealing another one.

*** Wring the cloth until no water drops before cleaning the appliance.

* Voor het beste afdichtingsresultaat, gebruik de originele plastic folie van ons bedrijf (Vacupack zakjes - XA254010; Vacupack zakjes op rol - XA256010).

** Na het afdichten van een zakje, wacht 1 minuut voordat u het volgende zakje afdicht.

*** Gebruik een vochtige, goed uitgewrongen doek om het apparaat schoon te maken.

* Für optimale Schweißergebnisse empfehlen wir unsere Original-Plastikfolien (Vacupack-Beutel - XA254010; Vacupack-Beutelrollen - XA256010).

** Nachdem Sie einen Beutel verschweißt haben, warten Sie 1 Minute bevor Sie einen weiteren Beutel verschweißen.

*** Verwenden Sie ein feuchtes, gut ausgedrücktes Tuch, um das Gerät zu reinigen.

* Per ottenere i massimi risultati di sigillatura, utilizzare i nostri sacchetti in plastica originali (Vacupack Bags - XA254010; Vacupack Roll Bags - XA256010).

** Dopo aver sigillato un sacchetto, attendere 1 minuto prima di sigillarne un altro.

*** Prima di pulire l'apparecchio, strizzare il panno finché non sgocciola più.

* Para conseguir unos resultados de sellado excelentes, debe utilizar bolsas de plástico originales de nuestra empresa (bolsas Vacupack - XA254010; bolsas en rollo Vacupack - XA256010).

** Después de sellar una bolsa, espere 1 minuto antes de sellar otra.

*** Antes de limpiar el aparato, escurra el paño hasta que no gotee agua.

* Para obter uma selagem perfeita, utilize películas de plástico originais da nossa empresa (sacos Vacupack - XA254010; sacos de rolo Vacupack - XA256010).

** Após fechar um saco, espere 1 minuto antes de fechar outro.

*** Esprema o pano até não sair qualquer água antes de limpar o aparelho.

* Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιείτε τις αυθεντικές σακούλες της εταιρείας μας (σακούλες για συσκευασία σε κενό αέρος - XA254010, Ρολό σακούλες για συσκευασία σε κενό αέρος - XA256010).

** Μετά τη σφράγιση μιας σακούλας, περιμένετε 1 λεπτό, προτού σφραγίσετε την επόμενη.

*** Στύψτε το πανί μέχρι να μη στάξει καθόλου νερό, προτού καθαρίσετε τη συσκευή.

DÉPANNAGE

Problème	Causes	
Après la mise sous vide, il n'y a pas de soudure automatique.	Vérifiez que le joint n'est pas déformé.	S'il est déformé, remplacez-le, puis réessayez.
	Vérifiez si le bord du sac recouvre la buse d'aspiration.	Si c'est le cas, positionnez correctement le sac.
	Vérifiez s'il n'y a pas trop d'aliments dans le sac, ce qui empêche le couvercle de l'appareil d'enfermer les aliments.	S'il y a trop d'aliments, retirez-en une partie et nettoyez le bord du sac, puis réessayez.
	Vérifiez si le sac est percé et fuit.	S'il fuit, utilisez un sac neuf et réessayez.
Il n'y a pas de mise sous vide, mais la fonction de soudure fonctionne.	Vérifiez si le sac est placé dans la chambre d'aspiration.	Si ce n'est pas le cas, placez le bord du sac dans la chambre d'aspiration.
	Vérifiez si le bord du sac recouvre la buse d'aspiration.	Si c'est le cas, positionnez correctement le sac.
	Vérifiez s'il y a du liquide, de l'huile ou des miettes sur le bord du sac.	S'il y en a, nettoyez le bord du sac, puis réessayez.
	Vérifiez si le bord du sac est plissé.	Si c'est le cas, retirez une partie des aliments pour qu'il y ait un espace libre suffisant dans le sac pour la soudure et lissez l'ouverture du sac, puis réessayez.
	Vérifiez si les aliments emballés comportent des parties pointues/coupantes.	Enveloppez d'abord les parties pointues/coupantes des aliments avec du papier alimentaire avant de les mettre dans les sacs sous vide.
Le sac se gonfle après la mise sous vide.	Vérifiez si les aliments emballés sont des aliments facilement périssables.	Tous les aliments facilement périssables doivent être congelés ou réfrigérés après leur emballage sous vide pour prolonger leur durée de conservation. Mais la mise sous vide ne garantit pas que les aliments ne s'abîmeront pas.
	Vérifiez si vous avez emballé des graines, fruits ou légumes frais.	Les fruits, légumes et graines frais ne peuvent pas tous être conservés à température ambiante après emballage sous vide. Il peut y avoir des phénomènes de photosynthèse et de respiration. Il est conseillé de les conserver au réfrigérateur.

FR	p. 9
EN	p. 10
NL	p. 11
DE	p. 12
IT	p. 13
ES	p. 14
PT	p. 15
EL	p. 16