

---

# Westfalia®



## Originalanleitung

### Vakuumierer Safe Vak Kompakt, 100 W

Artikel Nr. 89 65 12



## Original Instructions

### Vacuum Sealer Safe Vak Compact, 100 W

Article No. 89 65 12



---

 **Sehr geehrte Damen und Herren**

Bedienungsanleitungen enthalten wichtige Hinweise für den Umgang mit Ihrem neuen Produkt. Sie ermöglichen Ihnen, alle Funktionen zu nutzen, und sie helfen Ihnen, Missverständnisse zu vermeiden und Schäden vorzubeugen.

Bitte nehmen Sie sich die Zeit, diese Bedienungsanleitung in Ruhe durchzulesen und bewahren Sie diese für späteres Nachlesen gut auf.



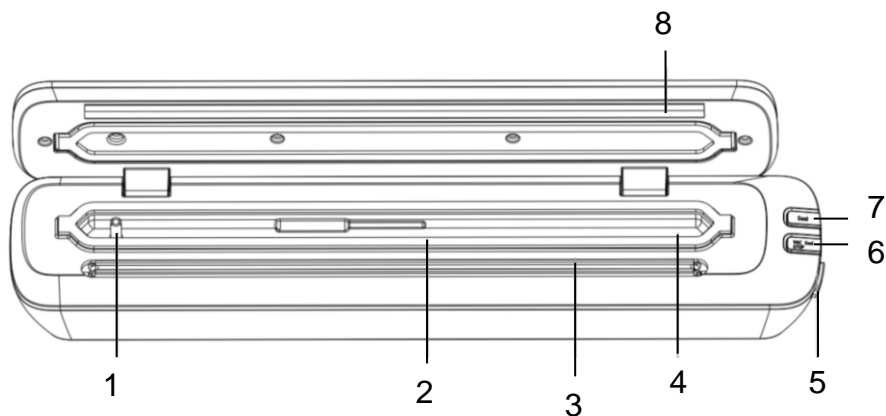
**Dear Customers**

Instruction manuals provide valuable hints for using your new device. They enable you to use all functions, and they help you avoid misunderstandings and prevent damage.

Please take the time to read this manual carefully and keep it for future reference.



## Übersicht | Overview



1	Luftansaugöffnung	Air Intake
2	Dichtung	Seal
3	Schweißband	Heating Wire
4	Tropfschale	Vacuum Pan
5	Entriegelungstaste (Entlüftung)	Unlock Buttons (Venting)
6	Taste VAC Seal STOP	Button VAC Seal STOP
7	Taste Seal	Button Seal
8	Anpressdichtung	Rubber Seal



## Übersicht | Overview



Sicherheitshinweise .....	Seite	2
Vor der ersten Benutzung .....	Seite	4
Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....	Seite	4
Allgemeine Hinweise zu den Beuteln .....	Seite	4
Hinweise zu den verwendeten Lebensmitteln .....	Seite	5
Vorbereitung .....	Seite	5
Lebensmittel einfüllen, vakuumieren und verschweißen .....	Seite	6
Lebensmittel nur verschweißen .....	Seite	7
Stopp-Taste .....	Seite	7
Tipps .....	Seite	7
Reinigung des Gerätes .....	Seite	8
Ersatzbeutel und Rollen .....	Seite	8
Fehlerbehebung beim Vakuumieren .....	Seite	9
Lagerung .....	Seite	9
Aufbewahrungszeiten .....	Seite	10
Technische Daten .....	Seite	12



## Table of Contents

Safety Notes .....	Page 13
Before first Use .....	Page 15
Intended Use .....	Page 15
General Hints when using Polybags .....	Page 15
General Hints on the used Food .....	Page 15
Preparation .....	Page 16
Fill in Food and seal with Vacuum .....	Page 16
Fill in Food and seal only .....	Page 17
STOP Button .....	Page 18
General Hints.....	Page 18
Cleaning the Polybag Sealer .....	Page 19
Replacement Bags and Rolls.....	Page 19
Troubleshooting while Vacuum-Sealing .....	Page 19
Storing .....	Page 19
Storing Times .....	Page 20
Technical Data.....	Page 22



## Sicherheitshinweise



**Beachten Sie bitte zur Vermeidung von Fehlfunktionen, Schäden und gesundheitlichen Beeinträchtigungen folgende Hinweise:**

- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung in Ihrem Haushalt mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät und der Verpackung spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Das Gerät ist kein Spielzeug und gehört nicht in Kinderhände. Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt und halten Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern und von zu beaufsichtigenden Personen.
- Berühren Sie direkt nach dem Schweißvorgang niemals den Heizdraht und die Schweißnaht. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Halten Sie alle Teile des Gerätes und die Beutel unbedingt sauber, da sie mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Ziehen Sie den Netzstecker nach dem Gebrauch immer sofort aus der Steckdose.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den eigentlichen Verwendungszweck, zum Schweißen und Vakuumieren von Beuteln.
- Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Das Gerät darf nur in geschlossenen Räumen im Haushalt und



## Sicherheitshinweise

für ähnliche Zwecke verwendet werden, wie in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros sowie in anderen gewerblichen Bereichen und in landwirtschaftlichen Anwesen. Außerdem darf das Gerät von Gästen im Hotel, in Motels und anderen Wohneinrichtungen sowie in Frühstückspensionen verwendet werden. Zweckentfremden Sie das Gerät nicht. Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

- Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker Beschädigungen aufweisen, wenn das Gerät nicht wie gewohnt funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Stellen Sie das Gerät immer auf einer ebenen, festen Unterlage auf und stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von Heizgeräten oder offenen Flammen.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Flüssigkeiten irgendeiner Art ein.
- Falls am Gerät Schäden auftreten, benutzen Sie das Gerät nicht mehr und lassen Sie es durch einen Fachmann instand setzen oder wenden Sie sich an unsere Kundenbetreuung. Zerlegen Sie das Gerät nicht und unternehmen Sie keine eigenen Reparaturversuche.
- Das Gerät ist für den Einsatz bis 2000 m über Meereshöhe ausgelegt.



### **Vor der ersten Benutzung**

Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung. Halten Sie die Verpackungsmaterialien von Kleinkindern fern. Es besteht Erstickungsgefahr! Reinigen Sie das Gehäuse wie im Kapitel „Reinigung“ angegeben.

### **Bestimmungsgemäßer Gebrauch**

Das Gerät ist zum Verschweißen von Beuteln und somit zum Lagern einer Vielzahl von Lebensmitteln und Gegenständen gedacht. Durch das Schweißen des Beutels bzw. durch das Vakuumieren bleiben Lebensmittel länger frisch.

Sie können größere Mengen zubereiten und länger aufbewahren. Durch das Aufbewahren in den stabilen PE-HD Polyethylen Beuteln verhindern Sie lästigen Gefrierbrand. Die Lebensmittel werden nicht ranzig, trocknen nicht aus, gären nicht und Schimmelbildung wird minimiert.

Bereits vakuumierte Verpackungen oder offene Verpackungen können Sie erneut verschließen und somit die Lebensmittel länger vor Bakterien, Schimmel etc. schützen.

### **Allgemeine Hinweise zu den Beuteln**

- Benutzen Sie nur Beutel bzw. Folienrollen, die für die Verwendung mit diesem Gerät geeignet sind. Sie können auch handelsübliche Beutel mit einer max. Breite von bis zu 30 cm verschweißen.
- Befüllen Sie die Beutel max. bis zu  $\frac{3}{4}$  des Inhaltes. Achten Sie darauf, dass der obere Teil des Beutels trocken und frei von Speisen ist, da sonst keine einwandfreie Verschweißung möglich ist. Achten Sie ebenfalls darauf, dass die Beutel am oberen Ende glatt und faltenfrei sind.
- Stellen Sie beim Abschneiden der Folienrolle sicher, dass diese gerade abgeschnitten wird, damit der Rand sauber verschweißt werden kann.
- Die Beutel können mit warmem Seifenwasser ausgewaschen und nach dem Abtrocknen erneut verwendet werden. Sollten Sie bereits Fleisch, Fisch oder fetthaltige Lebensmittel in den Beuteln gelagert haben, benutzen Sie diese Beutel nicht mehr zum Aufbewahren von Lebensmitteln.





## Betrieb

### Hinweise zu den verwendeten Lebensmitteln

- Benutzen Sie am besten frisches Obst oder Gemüse. Waschen Sie das Obst/Gemüse und schneiden Sie vorhandene schadhafte Stellen heraus.
- Obst und rohes Gemüse sollte vor dem Vakuumieren geschält werden, da dies die Haltbarkeit erhöht.
- Beachten Sie, dass Lebensmittel, die nach dem Auftauen erwärmt wurden, nicht wieder eingefroren werden dürfen.
- Lassen Sie gefrorene Lebensmittel im Kühlschrank auftauen und nicht bei Zimmertemperatur.
- Wenn Sie beabsichtigen, Lebensmittel einzufrieren, lassen Sie genügend Platz im Beutel, damit sich die Lebensmittel nach dem Einfrieren ausdehnen können.
- Beachten Sie, dass sich Nüsse, Chips und Cerealien in vakuumierten Beuteln länger halten, wenn diese an einem dunklen und kühlen Ort gelagert werden.
- Drücken Sie vor dem Vakuumieren die Luft aus dem Beutel heraus, damit die Pumpe nicht unnötig lange absaugen muss.
- Vakuumieren Sie keine spitzen/scharfkantigen Gegenstände oder Lebensmittel mit herausstehenden Knochen, Gräten, Stacheln oder spitzen Ecken. Verwenden Sie für solche Lebensmittel gegebenenfalls extrastarke Folie.
- Legen Sie verderbliche Lebensmittel nach dem Verschweißen in den Kühlschrank oder in den Gefrierschrank. Lassen Sie solche Lebensmittel nicht zu lange bei Raumtemperatur liegen.

### Vorbereitung

1. Halten Sie das Gerät selbst, die Beutel, Ihre Hände, Küchenutensilien und die Lebensmittel immer sauber.
2. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Unterlage.
3. Schließen Sie es an eine geeignete Netzsteckdose an. Das Gerät ist betriebsbereit.



## Betrieb

### Lebensmittel einfüllen, vakuumieren und verschweißen

1. Füllen Sie die Speisen in den Beutel. Stellen Sie sicher, dass mindestens 8 cm Beutelmateriale über der Beutelfüllhöhe frei sind, dass der obere Teil des Beutels trocken und frei von Speisen ist und dass der Rand gerade abgeschnitten ist.
2. Öffnen Sie den Deckel. Vergewissern Sie sich, dass das Schweißband (3) und die Dichtungen (2 und 8) frei von Verschmutzungen und Fremdkörpern sind.
3. Schieben Sie den befüllten Beutel mittig über in die Tropfschale (4). Drücken Sie überschüssige Luft aus dem Beutel, damit die Pumpe nicht unnötig lange absaugen muss.



4. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie ihn links und rechts mit beiden Händen fest herunter.
5. Drücken Sie nun die Taste **VAC Seal STOP** (6). Die Pumpe beginnt zu arbeiten und die Luft wird aus dem Beutel gesogen.
6. Drücken Sie den Deckel gleichmäßig und fest nach unten bis der Deckel angesaugt und luftdicht verschlossen ist. Die LED **VAC Seal STOP** leuchtet auf. Nach dem Absaugen der Luft erlischt die LED **VAC Seal STOP** und die Taste **Seal** (7) leuchtet auf. Der Beutel wird automatisch verschweißt. Sobald die LED **Seal** erlischt, ist der Beutel verschweißt.
7. Zum Öffnen des Deckels drücken Sie die Entriegelungstaste (5).
8. Entnehmen Sie den verschweißten Beutel.  
Achtung: Berühren Sie niemals direkt nach dem Verschweißen das Schweißband oder die Schweißnaht. Verbrennungsgefahr!
9. Ziehen Sie den Netzstecker bei Nichtgebrauch.



## Betrieb

### Lebensmittel nur verschweißen

1. Füllen Sie die Speisen in den Beutel. Stellen Sie sicher, dass mindestens 8 cm Beutelmateriale über der Beutelfüllhöhe frei sind und dass der obere Teil des Beutels trocken und frei von Speisen ist und dass der Rand gerade abgeschnitten ist.
2. Öffnen Sie den Deckel. Vergewissern Sie sich, dass Schweißband (3) und Dichtungen (2 und 8) frei von Verschmutzungen und Fremdkörpern sind.
3. Schieben Sie den befüllten Beutel mittig über die Tropfschale (4). Drücken Sie überschüssige Luft aus dem Beutel.
4. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie ihn gleichmäßig und fest nach unten.
5. Drücken Sie auf die Taste **Seal** (7). Die Pumpe arbeitet. LED **Seal** leuchtet auf. Das Gerät arbeitet automatisch. Wenn die LED erlischt, ist der Beutel verschweißt.
6. Entnehmen Sie den verschweißten Beutel.  
Achtung: Berühren Sie niemals direkt nach dem Verschweißen das Schweißband oder die Schweißnaht. Verbrennungsgefahr!
7. Ziehen Sie den Netzstecker bei Nichtgebrauch.

### Stopp-Taste

Möchten Sie einen Vorgang vorzeitig beenden, drücken Sie die Taste **VAC Seal STOP** (6). Das Gerät unterbricht den Vorgang umgehend.

### Tipps

- Wenn Sie besonders weiche Lebensmittel, wie vollreife Beeren, Kuchen, Torte usw. vakuumieren wollen, frieren Sie die Lebensmittel erst mehrere Stunden oder über Nacht ein und vakuumieren Sie diese anschließend. So behalten diese ihre ursprüngliche Form.
- Blanchieren Sie Gemüse, wie Broccoli, Blumenkohl und andere Kohlsorten und frieren Sie es in kleine Portionen ein. Danach können Sie das Gemüse vakuumieren. Durch das Blanchieren werden keine Gase mehr erzeugt.
- Frieren Sie Lebensmittel mit hoher Feuchtigkeit ein, bevor Sie diese vakuumieren. Ansonsten lassen Sie mindestens 5 cm bei der Länge des Beutels frei, um das Ausdehnen beim Gefrieren zu ermöglichen.



## Betrieb

- Bevor Sie Fleisch oder Fisch vakuumieren, tupfen Sie mit Küchenpapier die gesamte Flüssigkeit ab, damit die leistungsstarke Pumpe nicht die Flüssigkeit in das Gerät einsaugt.
- Wenn Sie Lebensmittel wie Crepes, Tortillas oder Hamburgerfrikadellen einfrieren und vakuumieren wollen, legen Sie jeweils ein Stück Backpapier zwischen die Lebensmittel. So können Sie die einzelnen Stücke später leichter entnehmen.
- Um wichtige Gegenstände vor Oxidation, Rost und Feuchtigkeit zu schützen, können Sie diese Gegenstände im Beutel vakuumieren. Wickeln Sie spitze Gegenstände mit einem Küchentuch oder Ähnlichem ein, um den Beutel nicht zu beschädigen.
- Zum Vakuumieren und Einlagern von Gegenständen wie Silber, Batterien, Kerzen, Filme, Fotos, Urkunden, Streichhölzer, Schrauben, Briefmarken, Schmuck, Medizin, Erste-Hilfe-Material, etc. ist das Gerät bestens geeignet.
- Schweißen Sie nicht zweimal auf der gleichen Stelle, die Folie könnte dadurch beschädigt werden.

### Reinigung des Gerätes

- Ziehen Sie vor allen Reinigungsarbeiten den Netzstecker aus der Steckdose.
- Reinigen Sie das Gehäuse nur mit einem angefeuchteten Tuch. Tauchen Sie das Gerät niemals in Flüssigkeiten. Verwenden Sie keine aggressiven Chemikalien, Lösungsmittel oder Scheuermittel.

### Ersatzbeutel und Rollen

Geeignete Ersatz-Folienrollen/Folienbeutel sind unter der Artikel-Nr. 85 56 66, Folienrolle, (22 x 500 cm, 2 Stück), Artikel-Nr. 85 56 67, Folienrolle, (28 x 500 cm, 2 Stück), Artikel-Nr. 72 64 48, Folienbeutel, (22 x 30 cm, 50 Stück), Artikel-Nr. 90 07 55, Folienbeutel, (16 x 25 cm, 50 Stück), Artikel-Nr. 90 07 56, Folienbeutel, (28 x 40 cm, 50 Stück), erhältlich.



## Betrieb

### **Fehlerbehebung beim Vakuumieren**

Beim Vakuumieren können versehentlich kleine Mengen von Flüssigkeiten, Krümel oder kleine Partikel aus dem Beutel gesaugt werden. Sollten versehentlich Flüssigkeit, Partikel etc. beim Vakuumieren ausgetreten sein, reinigen Sie die Tropfschale.

### **Lagerung**

- Lagern Sie das Gerät im Innenbereich an einem trockenen, vor Staub und Schmutz geschützten Ort.
- Lagern Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.



## Aufbewahrungszeiten

<b>Lebensmittel gekühlt bei ca. 5° C</b>	<b>Nur verschweißt</b>	<b>Vakuumiert und verschweißt</b>
Aufschnitt	4 – 6 Tage	20 – 25 Tage
Fisch, ganz, roh	1 – 3 Tage	4 – 5 Tage
Fleisch, gekocht	4 – 5 Tage	12 – 14 Tage
Früchte	5 – 7 Tage	14 – 20 Tage
Geflügel	2 – 3 Tage	6 – 9 Tage
Gemüse	1 – 3 Tage	7 – 10 Tage
Hartkäse	15 – 20 Tage	25 – 60 Tage
Rindfleisch	3 – 4 Tage	8 – 9 Tage
Schweinefleisch, geschnetzelt	4 – 6 Tage	20 – 25 Tage
Weichkäse	5 – 7 Tage	14 – 20 Tage
Wild	2 – 3 Tage	5 – 7 Tage
Wurst	7 – 15 Tage	25 – 40 Tage
<b>Lebensmittel gekocht, gekühlt bei ca. 5° C</b>	<b>Nur verschweißt</b>	<b>Vakuumiert und verschweißt</b>
Braten	3 – 5 Tage	10 – 15 Tage
Frittieröl	10 – 15 Tage	20 – 40 Tage
Gemüsepurée	2 – 3 Tage	8 – 10 Tage
Suppen	2 – 3 Tage	8 – 10 Tage
Teigwaren	2 – 3 Tage	6 – 8 Tage
Risotto	2 – 3 Tage	8 – 10 Tage
Desserts mit Früchten	2 – 3 Tage	8 – 10 Tage



## Aufbewahrungszeiten

<b>Lebensmittel tiefgekühlt bei -18° C</b>	<b>Nur verschweißt</b>	<b>Vakuumiert und verschweißt</b>
Fisch	3 – 4 Monate	10 – 12 Monate
Fleisch	4 – 6 Monate	15 – 20 Monate
Gemüse	8 – 10 Monate	18 – 24 Monate
<b>Lebensmittel bei Raumtemperatur (24° C)</b>	<b>Nur verschweißt</b>	<b>Vakuumiert und verschweißt</b>
Biskuits	4 – 6 Monate	12 Monate
Brot	1 – 2 Tage	6 – 8 Tage
Dörrobst	3 – 4 Monate	12 Monate
Gefriergetrocknete Produkte	1 – 2 Monate	12 Monate
Mehl	4 – 5 Monate	12 Monate
Pulverkaffee	2 – 3 Monate	12 Monate
Pulvermilch	1 – 2 Monate	12 Monate
Reis	5 – 6 Monate	12 Monate
Tee	5 – 6 Monate	12 Monate
Teigwaren	5 – 6 Monate	12 Monate

Diese Werte sind nur Richtlinien und abhängig von der Beschaffenheit der Lebensmittel. Verwenden Sie am besten nur frische Lebensmittel. Bedenken Sie, dass „Schlechte Ware“ durch das Verschweißen/Vakuumieren nicht länger haltbar gemacht werden kann.

Bewahren Sie leicht verderbliche Lebensmittel nach Möglichkeit immer im Kühlschrank oder im Gefrierschrank auf.



## Technische Daten

Nennspannung	<b>230 V~ 50 Hz</b>
Nennleistung	<b>100 W</b>
Leistung in Auszustand	<b>0,48 W</b>
Schutzklasse	<b>II</b>
Schutzgrad	<b>IPX0</b>
Saugleistung	<b>9 l/Min</b>
Dauer nur Schweißen	<b>6 – 10 Sek.</b>
Dauer Schweißen und Vakuumieren	<b>10 – 20 Sek.</b>
Schweißnahtbreite	<b>30 cm</b>
Abmessungen ca.	<b>390 x 80 x 55 mm</b>
Gewicht	<b>800 g</b>





## Safety Notes



**Please note the following safety notes to avoid malfunctions, damage or physical injury:**

- Make sure the power mains voltage available in your area corresponds to the operating voltage stated on the type label.
- The appliance can be used by children aged 8 and above and persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience/knowledge, provided that are supervised or have been provided with instruction in the safe use of the appliance and have understood the resulting dangers. Children must not use the packaging as a plaything. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are 8 years or older and are supervised.
- The polybag vacuum sealer is not a toy and does not belong in the hands of children. Never leave the unit unsupervised when in use. Keep it out of reach of children or persons in need of supervision.
- Never touch the heating wire and the welding seam directly after sealing. There is a risk of burns!
- Please keep this unit and the bags clean at all times as they come into direct contact with food.
- Disconnect the unit from the power mains immediately after use.
- Use the unit only for its intended purpose to seal and vacuum polybags.
- The device is not intended for continuous professional operation. The device is intended to be used in closed rooms only and in 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. The use in any other way is not considered as intended use.
- Do not use the unit if the power plug or the power cord is



## **Safety Notes**

damaged or if the unit does not function as usual or if it has been damaged.

- Do not use the unit outdoors.
- Place the unit on a level, solid surface. Do not place the unit close to heating appliances or open flames.
- Never immerse the unit in liquids of any kind.
- Should the unit become damaged do not use it and have it repaired by a professional or contact our customer support department. Do not disassemble the unit or try repairing it yourself.
- The unit is designed for operation in altitudes of up to 2000 m above sea level.



## Operation

### Before first Use

Take the unit out of the packaging. Keep packaging materials out of reach of children. There is risk of suffocation! Clean the housing of the unit as described in the chapter “Cleaning”.

### Intended Use

The polybag vacuum sealer is intended for sealing polybags in order to keep food fresh for a longer period of time as well as for storing a variety of objects.

You can prepare large quantities, cook in advance and store the food for longer time. When storing food in the sturdy PE-HD bags you will eliminate freezer burn. Vacuum-packed food will not become rancid, does not dry out and ferment and mould will be minimized.

Use the unit to reseal open packages. By doing this, you can keep food fresh longer and preserve from bacteria, mould etc.

### General Hints when using Polybags

- Only use plastic bags that are suitable for this polybag vacuum sealer. You can also use standard polybags with a max. width of up to 30 cm.
- Fill the polybags only up to  $\frac{3}{4}$  of their content. Make sure the top part of the bag is free from food or liquid. Otherwise the sealing seam cannot be made properly. The bags have to be waveless and wrinkle-free in order to ensure an airtight sealing.
- When cutting the bag roll, make sure the bag is cut straight so the unit will be able to seal the bag properly.
- Clean the polybags in warm soapy water and allow the bags to dry fully before using again. If you have already used polybags to store meat, fish or greasy food, do not re-use these bags for storing food.

### General Hints on the used Food

- Preferably use fresh fruit or vegetables. First, wash fruit/vegetables thoroughly and cut out blemishes.
- Fruit and raw vegetables should be peeled before vacuuming. This will extend their shelf lives.



## Operation

- Do not re-freeze food that has been thawed before.
- Allow frozen food to thaw in the refrigerator and do not leave it at room temperature.
- If you intend to freeze food after sealing, leave enough space in the bag so the food can expand while freezing.
- Please note that airtight sealed nuts, chips and cerealies will last longer if they are stored in a dark and cool place.
- Before vacuum-sealing, remove the air inside the bag by straightening the bag as far as possible, so the suction pump will not work needlessly for long time.
- Do not vacuum-seal spiky or sharp-edged objects or foods with protruding bones or spikes or sharp edges. If needed, use extra strong bags for those foods.
- After sealing store perishable food in the refrigerator or in the freezer. Do not leave such food at room temperature.

### Preparation

1. Keep the polybags, your hands and kitchen utensils as well as the food clean at all times.
2. Place the polybag vacuum sealer on a solid and level surface and connect it to a suitable power socket.
3. Connect the plug to mains. The polybag sealer is ready for use.

### Fill in Food and seal with Vacuum

1. Fill the food to be preserved into the bag. Make sure at least 8 cm of the bag are free above the filling level and the upper part of the bag is dry and free from food and grease. Also make sure that the bag edge is cut straight.
2. Open the lid. Make sure the heating wire (3) and the seals (2 and 8) are clean and free from foreign objects.
3. Place the end of the filled bag in the middle of the vacuum pan (4). Press excess air out of the bag so the pump does not work unnecessarily.



## Operation



4. Close the lid and firmly press the lid down with both hands on the left and right side.
5. Press the button **VAC Seal STOP** (6). The pump starts working and the air will be sucked from the bag.
6. Close the lid evenly and firmly and keep the lid pressed down until the lid is sucked airtight. The LED **VAC Seal STOP** lights up. When the air is extracted out of the bag, the LED **VAC Seal STOP** turns off. Then the button **Seal** (7) lights up and the bag is automatically sealed. As soon as the LED turns off, the bag is sealed.
7. Press the releasing button (5) to open the lid.
8. Remove the sealed bag.  
Attention: Never touch the heating wire and the welding seam directly after sealing. Risk of burns!
9. Unplug the unit when not in use.

### Fill in Food and seal only

1. Fill the food to be preserved into the bag. Make sure at least 8 cm of the bag are free above the filling level and the upper part of the bag is dry and free from food and grease. Also make sure that the bag edge is cut straight.
2. Open the lid. Make sure the heating wire (3) and the seals (2 and 8) are clean and free from foreign objects.
3. Place the end of the filled bag in the middle of the vacuum pan (4). Press excess air out of the bag.
4. Close the lid and firmly press the lid with both hands down.



## Operation

5. Press the button **Seal** (7). The pump starts working. The LED **Seal** lights up. The unit automatically seals the bag. As soon as the LED turns off, the bag is sealed.
6. Remove the sealed bag.  
Attention: Never touch the heating wire and the welding seam directly after sealing. Risk of burns!
7. Unplug the unit when not in use.

### STOP Button

To cancel sealing or to cancel the vacuum seal packing process, press the button **VAC Seal STOP** (6). The unit automatically stops.

### General Hints

- If you want to vacuum-seal soft food such as very ripe berries, airy-baked cakes or fancy cakes etc. first freeze the foods and then vacuum-seal. By doing this, the foods will keep their original shape.
- First, blanch vegetables such as broccoli, cauliflower and other cabbages and freeze in small portions, then vacuum-seal the vegetables. By blanching the vegetables, they cannot emit gases during storage.
- Pre-freeze foods that have excess liquid or moisture before vacuum-sealing. If you intent to freeze food after sealing, leave at least 5 cm space from the top so the food can expand while freezing.
- Before vacuum-sealing meat or fish, use paper towels to completely dry. This is important to avoid liquids to be sucked into the unit because of the powerful air intake pump.
- If you want to freeze and vacuum-seal food such crepes, tortillas or hamburger patties, place parchment paper between the pieces. By doing so, it will be more convenient to remove the single pieces later.
- To preserve important non-food items from oxidation, corrosion and moisture, store such objects in the bag. Simply wrap spiky objects with a paper towel or similar cushioning material in order to avoid puncturing the bag.



## Operation

- Use the unit for vacuum-sealing delicate objects such as silver, batteries, candles, negatives, photos, certificates, matches, screws, stamps, jewellery, medicine, first aid kits, etc.
- Do not weld the polybag twice on the same spot, the bag may become damaged.

### Cleaning the Polybag Sealer

- Before cleaning the unit, always pull the power plug.
- Clean the housing with a lightly moistened cloth. Do not immerse the unit into liquids. Do not use aggressive chemicals, solvents or abrasives.

### Replacement Bags and Rolls

Suitable replacement rolls and bags can be ordered under article no. 85 56 66, polybag rolls, (22 x 500 cm, 2 pcs.), article no. 85 56 67, polybag rolls, (28 x 500, 2 pcs.), article no. 72 64 48, polybags, (22 x 30 cm, 50 pcs), article no. 90 07 55, polybags, (16 x 25 cm, 50 pcs), article no. 90 07 56, polybags, (28 x 40 cm, 50 pcs).

### Troubleshooting while Vacuum-Sealing

During bag vacuum-sealing, small amounts of liquids, crumbs or food particles can be accidentally sucked out of the bag. If liquids or particles are sucked from the bag into the vacuum pan, clean the vacuum pan.

### Storing

- Wrap the power cord around the cord storage and store the unit indoors in a dry place that is protected from dust and dirt.
- Store the unit out of reach of children.



## Storing Times

<b>Storing time for food cooled at approx. 5° C</b>	<b>Sealed only</b>	<b>Vacuum seal packed</b>
Beef	3 – 4 Days	8 – 9 Days
Cold Cuts	4 – 6 Days	20 – 25 Days
Fish, whole, raw	1 – 3 Days	4 – 5 Days
Fruits	5 – 7 Days	14 – 20 Days
Hard Cheese	15 – 20 Days	25 – 60 Days
Meat, cooked	4 – 5 Days	12 – 14 Days
Pork, cut into Slices	4 – 6 Days	20 – 25 Days
Poultry	2 – 3 Days	6 – 9 Days
Sausages	7 – 15 Days	25 – 40 Days
Soft Cheese	5 – 7 Days	14 – 20 Days
Vegetables	1 – 3 Days	7 – 10 Days
Venison	2 – 3 Days	5 – 7 Days
<b>Storing time for cooked food, cooled at approx. 5° C</b>	<b>Sealed only</b>	<b>Vacuum seal packed</b>
Deep-Frying Oil	10 – 15 Days	20 – 40 Days
Desserts with Fruits	2 – 3 Days	8 – 10 Days
Pasta	2 – 3 Days	6 – 8 Days
Risotto	2 – 3 Days	8 – 10 Days
Roast Meat	3 – 5 Days	10 – 15 Days
Soups	2 – 3 Days	8 – 10 Days
Vegetable Puree	2 – 3 Days	8 – 10 Days





## Storing Times

<b>Storing time for food frozen at -18° C</b>	<b>Sealed only</b>	<b>Vacuum seal packed</b>
Fish	3 – 4 Months	10 – 12 Months
Meat	4 – 6 Months	15 – 20 Months
Vegetables	8 – 10 Months	18 – 24 Months
<b>Storing time for food at room temperature (24° C)</b>	<b>Sealed only</b>	<b>Vacuum seal packed</b>
Biscuits	4 – 6 Months	12 Months
Bread	1 – 2 Days	6 – 8 Days
Dried Fruits	3 – 4 Months	12 Months
Flour	4 – 5 Months	12 Months
Freeze-dried Products	1 – 2 Months	12 Months
Ground Coffee	2 – 3 Months	12 Months
Pasta	5 – 6 Months	12 Months
Powder Milk	1 – 2 Months	12 Months
Rice	5 – 6 Months	12 Months
Tea	5 – 6 Months	12 Months

Please note that these storing times are indicative values that depend on the quality of the packaging and the freshness of the food. Preferably use freshest food. Please keep in mind that “bad quality” cannot be kept fresh with vacuum-sealing.

Keep perishable food in the refrigerator or freezer.



## Technical Data

Nominal Voltage	<b>230 V~ 50 Hz</b>
Nominal Power	<b>100 W</b>
Power when turned OFF	<b>0.48 W</b>
Protection Class	<b>II</b>
Degree of Protection	<b>IPX0</b>
Suction Power	<b>9 l/Min</b>
Operation Time Seal only	<b>6 – 10 Sec.</b>
Operation Time for Seal and Vacuum	<b>10 – 20 Sec.</b>
Welding Seam Width	<b>30 cm</b>
Dimensions approx.	<b>390 x 80 x 55 mm</b>
Weight	<b>800 g</b>



## Consignes de sécurité



S'il vous plaît noter afin d'éviter des dysfonctionnements, des dommages et des effets néfastes sur la santé les informations suivantes:

- Assurez-vous que la tension de votre secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans ainsi que par des personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, si elles sont surveillées ou ont été instruites de la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles en ont compris les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil ni avec l'emballage. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et exécutent ces opérations sous surveillance.
- L'appareil n'est pas un jouet et doit être gardé hors de la portée des enfants. Ne pas laisser l'appareil allumé sans surveillance et tenir hors de portée des enfants et des personnes ayant besoin de supervision.
- Ne touchez jamais directement après le soudage le fil de fermeture et de soudure. Danger de brûlures!
- Garder toutes les parties de l'appareil e les sacs propres, car ils entrent en contact avec les denrées alimentaires.
- Débranchez le cordon d'alimentation après l'utilisation de la prise électrique.
- Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage prévu, pour le vacuum e pour sceller les sacs.
- L'appareil n'est pas destiné à un usage commercial. L'appareil peut être utilisé à l'intérieur uniquement pour les usages domestiques et similaires, comme dans la cuisine pour le personnel dans les magasins, les bureaux et autres espaces commerciaux et des propriétés agricoles. En outre, l'appareil peut être utilisé par les clients dans les hôtels, motels et autres



## Consignes de sécurité

établissements résidentiels et B & B. Ne pas abuser de l'appareil. Toute autre utilisation ou une utilisation supplémentaire est considérée comme impropre.

- L'appareil ne doit pas être utilisé si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas normalement ou s'il a été endommagé de quelque façon.
- Ne pas utiliser l'appareil dehors.
- Placez l'appareil sur une surface plane et stable et ne le placez pas près de sources de chaleur ou de flammes.
- Ne pas plonger l'appareil dans un liquide d'aucune sorte.
- Si l'appareil est endommagé, ne pas continuer à l'utiliser et le faire réparer par un technicien qualifié ou contactez notre service à la clientèle. Ne démontez pas l'appareil ni essayer de faire des réparations vous-même.
- L'appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à 2000 m au-dessus du niveau de la mer.



## Informazioni sulla sicurezza



**Si prega di notare in modo da evitare malfunzionamenti, danni e effetti negativi sulla salute seguenti informazioni:**

- Assicurarsi che la tensione di rete nella vostra casa corrisponda alle indicazioni riportate sulla targhetta.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza/conoscenza, a condizione che siano sorvegliati o ricevano istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne abbiano compreso i pericoli. I bambini non devono usare la confezione come giocattolo. I bambini non devono effettuare la pulizia e la manutenzione a meno che non abbiano almeno 8 anni e non siano sorvegliati.
- L'apparecchio non è un giocattolo e deve essere tenuto lontano dalla portata dei bambini. Non lasciare l'apparecchio acceso incustodito e tenerlo fuori dalla portata dei bambini e dalle persone che necessitano di supervisione.
- Non toccare mai direttamente dopo la saldatura il filo di chiusura e la saldatura. Pericolo di ustione!
- Conservare tutte le parti dell'apparecchio e i sacchetti assolutamente puliti, in quanto vengono a contatto con prodotti alimentari.
- Scollegare il cavo di alimentazione dopo l'uso dalla presa di corrente.
- Usare l'apparecchio esclusivamente per l'uso previsto, per mettere sottovuoto e sigillare i sacchetti.
- L'apparecchio non è destinato all'uso commerciale. L'apparecchio può essere utilizzato solo in ambienti chiusi per usi domestici e similari, come ad esempio nelle cucine per il personale in negozi, uffici e altre aree commerciali e in proprietà agricole. Inoltre, il dispositivo può essere utilizzato dagli ospiti in alberghi, motel e altre strutture residenziali e in B & B.



## Informazioni sulla sicurezza

Non abusare del dispositivo. Ogni altro uso o un uso aggiuntivo è considerato improprio.

- L'apparecchio non deve essere utilizzato se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se l'apparecchio non funziona normalmente, o se è stato danneggiato in qualsiasi modo.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Posizionare il dispositivo su una superficie piana e stabile e non posizionarlo vicino a fonti di calore o fiamme.
- Non immergere l'apparecchio in liquidi di alcun tipo.
- In caso l'apparecchio risulti danneggiato, non continuare ad utilizzarlo e farlo riparare da un tecnico qualificato o contattare il nostro servizio di assistenza clienti. Non smontare l'apparecchio o non cercare di effettuare qualsiasi riparazione per conto proprio.
- Il dispositivo è progettato per l'uso fino a 2000 m sopra il livello del mare.



## Notizen | Notes





## Notizen | Notes







# EG-Konformitätserklärung EC Declaration of Conformity



Wir, die **Westfalia Werkzeugcompany, Werkzeugstraße 1, D-58093 Hagen**,  
*We, the Westfalia Werkzeugcompany, Werkzeugstraße 1, D-58093 Hagen,*

erklären in alleiniger Verantwortung, dass das Produkt  
*declare by our own responsibility that the product*

**Vakuumier- und Beutelschweißgerät**  
*Polybag Vacuum Sealer*  
**Artikel Nr. 89 65 12**  
*Article No. 89 65 12*

den wesentlichen Schutzanforderungen genügt, die in den Europäischen Richtlinien und deren Änderungen festgelegt sind.  
*is according to the basic requirements, which are defined in the European Directives and their amendments.*

- |                    |   |
|--------------------|---|
| <b>2011/65/EU</b>  | <b>Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten (RoHS)</b>                    |
| <i>2011/65/EU</i>  | <i>Restriction of the Use of certain hazardous Substances in electrical and electronic Equipment (RoHS)</i>                   |
| <b>2014/30/EU</b>  | <b>Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV)</b>   |
| <i>2014/30/EU</i>  | <i>Electromagnetic Compatibility (EMC)</i><br>EN 55014-1:2006+A1+A2, EN 55014-2:2015,<br>EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-3:2013 |
| <b>2014/35/EU</b>  | <b>Niederspannungsrichtlinie (LVD)</b>  |
| <i>2014/35/EU</i>  | <i>Low Voltage Directive (LVD)</i><br>EN 60335-1:2012+AC+A11, EN 60335-2-45:2002+A1+A2,<br>EN 62233:2008                      |
| <b>2009/125/EG</b> | <b>Energierrelevante Produkte (ErP)</b>   |
| <i>2009/125/EC</i> | <i>Energy-related Products (ErP)</i><br>Verordnungen/Regulations (EG/EC) 1275/2008  |

Hagen, den 4. Juni 2018  
*Hagen, 4<sup>th</sup> of June 2018*

Thomas Klingbeil,  
Qualitätsbeauftragter / QA Representative



## Kundenbetreuung | Customer Services



### Deutschland

Westfalia

Werkzeugstraße 1  
D-58093 Hagen

Telefon: (0180) 5 30 31 32

Telefax: (0180) 5 30 31 30

Internet: [www.westfalia.de](http://www.westfalia.de)

### Österreich

Westfalia

Moosham 31  
A-4943 Geinberg OÖ

Telefon: (07723) 4 27 59 54

Telefax: (07723) 4 27 59 23

Internet: [www.westfalia-versand.at](http://www.westfalia-versand.at)

### Schweiz

Westfalia

Utzenstorfstraße 39  
CH-3425 Koppigen

Telefon: (034) 4 13 80 00

Telefax: (034) 4 13 80 01

Internet: [www.westfalia-versand.ch](http://www.westfalia-versand.ch)

### UK

Westfalia

Freepost RSBS-HXGG-ZJSC  
8 Fairfax Road, N. Abbot TQ12 6UD

Phone: (0844) 5 57 50 70

Telefax: (0870) 0 66 41 48

Internet: [www.westfalia.net](http://www.westfalia.net)



## Entsorgung | Disposal



### Werter Kunde,

bitte helfen Sie mit, Abfall zu vermeiden.

Sollten Sie sich einmal von diesem Artikel trennen wollen, so bedenken Sie bitte, dass viele seiner Komponenten aus wertvollen Rohstoffen bestehen und wiederverwertet werden können.

Entsorgen Sie ihn daher nicht in die Mülltonne, sondern führen Sie ihn bitte Ihrer Sammelstelle für Elektroaltgeräte zu.

### Dear Customer,

Please help avoid waste materials.

If you at some point intend to dispose of this article, then please keep in mind that many of its components consist of valuable materials, which can be recycled.

Please do not discharge it in the rubbish bin, but check with your local council for recycling facilities in your area.

