

DeJelin

Nutri**Vac**



GEBRUIKSAANWIJZING (p.2)

MODE D'EMPLOI (p.26)

USER GUIDE (p.50)

INHOUDSOPGAVE

INLEIDING	4
Een mooie Belgische geschiedenis	4
KORTE BESCHRIJVING VAN DE FUNCTIES VAN UW NUTRIVAC-VACUÛMAPPARAAT	5
Wat is vacuüm verpakken?	5
Wanneer moet u kiezen voor vacuüm verpakken?	5
VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN & HANDLEIDING	7
VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN	7
ONDERDELEN	10
TECHNISCHE KENMERKEN	11
REINIGING	12
GEBRUIKERSHANDLEIDING VOOR SNEL STARTEN	12
Plaatsing van het toestel	12
Vormen van zakjes met de NutriBag-rollen	13
Vacuümverpakking met behulp van de NutriBag-zakjes	14

Vacuümverpakking met behulp van de NutriBox-bewaardozen	15
WAT ZIJN DE VOORDELEN VAN HET VACUÛM VERPAKKEN VAN VOEDINGSMIDDELEN?	16
Bewaartijd in dagen	16
Vacuüm verpakken voor bewaren in de vriezer	17
Vacuüm verpakken voor bewaren in de koelkast	20
Vacuüm verpakken voor bewaren in de provisiekast	21
PROBLEMEN OPLOSSEN	22
GARANTIE	23
BIJKOMENDE TOESTELLEN	24

INLEIDING

*Proficiat,
u heeft een product van
Dejelin gekocht! U zal nu met
veel plezier kunnen genieten
van gezonde en smakelijke
gerechten dankzij dit toestel.
Geniet snel van de elegantie,
kracht en de eenvoud van de
bereidingen, dag na dag.*

EEN MOOIE BELGISCHE GESCHIEDENIS

Dejelin is HET Belgisch merk bij uitstek dat gespecialiseerd is in de gezonde keuken dankzij haar belangrijkste product: de stoomkoker!

Doorheen de jaren kon de Dejelin-familie uitbreiden, zodat ze nu garant staat voor een volledig gamma toestellen die u helpen om gezond te eten in alle eenvoud.

- **NutriSteam** stoomkoker
- **NutriJuice** slowjuicer
- **NutriDry** droogmachine
- Waterkoker met verstelbare temperatuur
- **NutriSoup** soepmaker
- Systeem voor vacuümverpakkingen met de **NutriVac**, **NutriBag** en **NutriBox**

KORTE BESCHRIJVING VAN DE FUNCTIES VAN UW NUTRIVAC-VACUÛMMACHINE (1/2)

De NutriVac van DeJelin zorgt ervoor dat u voedingsmiddelen op een eenvoudige en snelle manier vacuüm kan verpakken aan een professionele kwaliteit.

Ontdek ons volledig gamma accessoires om alle soorten voedingsmiddelen* op een professionele manier te verpakken:

- de **NutriBag**-zakjes, die u kan versnijden in overeenstemming met de afmetingen van de voedingsmiddelen die u vacuüm wenst te verpakken
- de multifunctionele **NutriBox**-bewaardozen, die u kan gebruiken voor uw vloeibare voedingsmiddelen die u vacuüm wenst te verpakken

WAT IS VACUÛM VERPAKKEN?

Tijdens het proces van het vacuüm verpakken wordt de lucht in het zakje of de doos volledig verwijderd, zodat de voedingsmiddelen worden beschermd tegen de effecten van oxidatie en de ontwikkeling van schimmels of bacteriën die te wijten is aan het contact met zuurstof.

WANNEER MOET U KIEZEN VOOR VACUÛM VERPAKKEN?

Vacuüm koken

Het vacuüm koken is een revolutionaire bereidingswijze die er eenvoudigweg in bestaat om de verse ingrediënten (al dan niet gekruid) te verpakken in een zakje of een hermetische bokaal waaruit alle lucht werd verwijderd.

Vervolgens wordt dit zakje of de bokaal ondergedompeld in water op een gecontroleerde temperatuur, voor een perfecte beheersing van het kookproces in alle zachtheid.

Met deze bereidingswijze blijven uw ingrediënten verbazingwekkend zacht, sappig, kleurrijk, gezond en veel smaakvoller. Uw voedingsmiddelen zullen op een homogene manier worden bereid, tot in de kern. Daarnaast zullen de smaken van de voedingsstoffen en specerijen bij een bereiding in een hermetisch zakje en in een volledig vacuüm omgeving, veel eenvoudiger en op een meer natuurlijke manier worden opgenomen, aangezien ze noch zullen oplossen in water, noch in de lucht.

KORTE BESCHRIJVING VAN DE FUNCTIES VAN UW NUTRIVAC-VACUÜMMACHINE (2/2)

Bewaren

De vacuümverpakking, in combinatie met de klassieke bewaarmethodes, verlengt de bewaartijd van voedingsmiddelen en behoudt hun smaak, geur, kleur en de organoleptische kwaliteit van voedingsstoffen. Het bewaren zorgt ervoor dat :

- **U tijd bespaart:**

De vacuümverpakking zorgt ervoor dat u vooraf bepaalde gerechten kan bereiden, voedingsmiddelen kan bewaren en deze kan opwarmen op elk gewenst moment terwijl u de smaak behoudt!

- **U geld bespaart:**

Het biedt u de mogelijkheid om producten in grotere hoeveelheden

aan te kopen in de meest optimale periodes om deze te bereiden en te bewaren terwijl u de smaak behoudt, dankzij de vacuüm verpakking! Daarnaast kunnen de restjes na een maaltijd worden bewaard en later opnieuw worden gebruikt.

- **Er een stabiel hygiëne-niveau kan worden verzekerd:**

De vacuümverpakking voorkomt de ontwikkeling van bacteriën en schimmels en biedt u de mogelijkheid om de koelkast of vriezer te gebruiken zonder risico's op besmetting tussen verschillende voedingsstoffen en zonder slechte geurtjes

VEILIGHEIDS- VOORSCHRIFTEN & HANDLEIDING

Gelieve de volledige gebruikershandleiding zorgvuldig te lezen zodat u weet hoe u het toestel moet gebruiken en onderhouden. Volg de instructies in deze gebruikershandleiding, zodat u zich ervan kan verzekeren dat de NutriVac-vacuümmachine verschillende jaren lang perfect werkt.

**INDIEN BOVENSTAANDE
VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN
NIET WORDEN NAGELEEFD OF
BIJ ONGEPAST GEBRUIK VAN
DIT TOESTEL, ZAL DE GARANTIE
VERVALLEN**

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN (1/2)

Van zodra u elektrische toestellen gebruikt, is het belangrijk om bepaalde voorzorgsmaatregelen te treffen. Om elk risico op blessures of schade te vermijden, moet u de volgende veiligheidsvoorschriften volgen:

- Dit toestel mag niet worden gebruikt door
 - *kinderen*
 - *personen met een beperking van het fysieke, sensorische of mentale vermogen*
 behalve wanneer ze begeleid worden door een persoon die hem bijstaat voor hun veiligheid.
- Het toestel is exclusief bestemd voor gebruik zoals beschreven in de gebruikershandleiding. Om elk

risico op gevaarlijke situaties te voorkomen, mag het toestel of elk onderdeel ervan onder geen beding worden gebruikt voor handelingen waarvoor het niet is bestemd.

- Het toestel is exclusief bestemd voor huishoudelijk gebruik en gebruik binnenshuis
- Gebruik de NutriVac op een vlakke ondergrond en bewaar hem op een minimale afstand van 10 cm van elk ander apparaat, meubel of muur.
- Maak nooit gebruik van adapters voor andere voedingsspanningen dan deze die worden vermeld op het toestel
- Om elk risico op stroomschokken te vermijden, mag het toestel, het snoer of de stekker niet worden ondergedompeld in water of een andere vloeistof.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN (2/2)

- Het toestel niet gebruiken wanneer het in contact komt met water of indien de stekker en de voedingskabel vochtig zijn
- Koppel het toestel los van de netstroom indien het niet wordt gebruikt en voor elke reinigingsbeurt
- Voor het eerste gebruik en vervolgens op regelmatige tijdstippen doorheen de levensduur van het toestel, moet het voedingsnoer worden gecontroleerd, zodat u er zeker van bent dat er geen schade aan werd toegebracht. Indien het snoer werd beschadigd, moet dit worden vervangen door de producent, een dienstverlener of een persoon met gelijkaardige kwalificaties om elk gevaar te vermijden
- **Het toestel niet in de buurt van of op warme oppervlakken (bijv. kookplaten) plaatsen**
- De afdichtingsstrook niet aanraken wanneer het toestel is ingeschakeld om risico op brandwonden te vermijden
- Geen mes of ander scherp keukengerei gebruiken om eventuele restanten op de afdichtingsstrook te verwijderen. Wacht totdat de afdichtingsstrook is afgekoeld voordat u deze reinigt met behulp van een vochtige spons en een mild reinigingsmiddel
- Maak enkel gebruik van NutriBox-bewaardozen om een efficiënte verpakking te garanderen en schade aan het toestel te vermijden
- Gebruik geen gebarsten of beschadigde deksels of bewaardozen
- De vacuümverpakking vormt geen vervanging voor andere bewaarprocedures, maar kan complementair worden gebruikt
- Voedingsmiddelen die kunnen bederven, moeten in de koelkast of vriezer worden geplaatst om schade te voorkomen.
- Vooraf verpakte producten moeten worden geconsumeerd voor de vervaldatum die wordt aangegeven op de verpakking
- Als de voedingsmiddelen worden opgewarmd in een microgolfoven, moet u de zak openen om het vacuüm te doorbreken
- Het toestel niet hard schudden of laten vallen en schokken vermijden

- Het toestel niet openen en geen wijzigingen aanbrengen aan het toestel. De reparaties moeten worden uitgevoerd door bevoegd personeel. In het geval van niet toegestane reparaties, vervalt de garantie

Wanneer het apparaat niet wordt gebruikt, mogen de drukknoppen voor het afsluiten niet worden ingedrukt. De lekvrije dichtingen zouden kunnen slijten en zo zou de machine die is aangesloten in ruststand, per ongeluk kunnen opstarten.

Indien de lekvrije dichtingen worden beschadigd, moet u contact opnemen met de producent om deze dichtingen te vervangen. Deze dichtingen worden beschouwd als slijtageonderdelen en vallen bijgevolg niet onder garantie.

OPGELET

Wanneer u de NutriVac gebruikt voor voedingsmiddelen die water of vloeistoffen bevatten

- De NutriVac is niet beschermd tegen het binnendringen van vloeistoffen. Gebruik een keukendoek om het vocht te verwijderen of gebruik een laagje vershoudfolie voordat u de voedingsmiddelen vacuüm verpakt.
- Koel vloeibare voedingsstoffen af voordat u ze vacuüm verpakt in zakjes, om het risico op opzuigen via de pomp te vermijden.
- Om het verpakken van vloeistoffen te vereenvoudigen, raden wij u aan om een NutriBox-bewaardoos te gebruiken in plaats van de NutriBag-zakjes. De NutriBox-bewaardozen werden hiervoor speciaal ontwikkeld

Wanneer u de NutriVac gebruikt voor voedingsmiddelen die poeder bevatten. Het poeder kan worden opgezogen door de NutriVac

- De poedervormige of graanvormige producten moeten worden verpakt in een doekje, voordat ze vacuüm kunnen worden verpakt om het risico op opzuigen via de pomp te vermijden.

ONDERDELEN



1. Lampje modus Normal
2. Lampje modus Soft
3. **MODE:** Selectietoets voor de modi Normal of Soft
4. **STOP:** Stoptoets waarmee alle functies kunnen worden onderbroken. De NutriVac gaat vervolgens over op slaapstand
5. Lampje afdichting
6. **SEAL:** Afdichtingstoets waarmee de afdichtingsfunctie wordt geactiveerd De afdichtingstijd bedraagt ongeveer 5 à 10 seconden
7. Lampje voor het vacuüm trekken en afdichten
8. **VACUUM & SEAL:** Toets voor het vacuüm trekken en afdichten Uw NutriVac gaat automatisch over op de afdichtingsfunctie van zodra de procedure voor het vacuüm trekken wordt beëindigd. De volledige procedure (voor het vacuüm trekken en afdichten) duurt ongeveer 25 seconden
9. Lekvrije dichtingsvoegen
10. Compressievoeg
11. Afdichtingsstrook
12. Vacuümruimte
13. Luchttoevoer voor de slang
14. Knoppen voor het afsluiten en openen
15. Slang voor NutriBox-bewaardozen



TECHNISCHE KENMERKEN

REFERENTIE	NV280 serie
SPANNING	220-240 V / 50 Hz 100 W
AFMETINGEN	-0,8 bar
GEWICHT	385 mm (L) 155 mm (B) 65 mm (H)
POIDS	1, 2 kg
STEMPELS	CE



Deze aanduiding wijst erop dat het product niet samen met huishoudelijk afval mag worden afgedankt binnen de EU. Om eventuele schade aan het milieu of de gezondheid van de mens die te wijten is aan een ongecontroleerde afdanking van afval te voorkomen, moet het toestel worden gerecycleerd op een verantwoorde manier, zodat de materiële middelen duurzaam kunnen worden hergebruikt. Om uw gebruikt toestel terug te sturen, gelieve gebruik te maken van de systemen voor retourzendingen en ophalingen of contact op te nemen met de winkel waar u het toestel hebt aangekocht. Deze persoon kan het product terugnemen om het op een veilige en ecologische manier te recyclen.

REINIGING

OPGELET

koppel de NutriVac steeds los van de netstroom voordat u het toestel reinigt en wacht tot de afdichtingsstrook volledig is afgekoeld

In het geval er per ongeluk vloeistof in het toestel terecht komt, mag u de stekker niet aansluiten op het stopcontact. Gebruik het toestel niet, maar neem contact op met de Klantendienst

Voor en na elk gebruik van de NutriVac, moet u de buitenste oppervlakken schoonmaken met een vochtige spons en een mild reinigingsmiddel (niet-schurend en niet-oplosbaar).

Verwijder en reinig de compressievoegen en lekvrije dichtingsvoegen met een vochtige spons en een mild, niet-schurend reinigingsmiddel. Laat volledig drogen voordat u het toestel opnieuw monteert.

Van zodra het toestel is gereinigd en gedroogd, kan u de voegen voorzichtig terugplaatsen op hun respectievelijke plaats.

GEBRUIKERSHANDLEIDING VOOR SNEL STARTEN

PLAATSING VAN HET TOESTEL

Plaats het toestel op een droge en veilige plek en een horizontale oppervlakte. Let er hierbij op dat de werkruimte voor het toestel vrij is van obstakels.

De werkruimte moet voldoende breed zijn, zodat de zakjes met verpakte voedingsmiddelen kunnen worden ondersteund.

Sluit de voedingskabel aan op een stopcontact met aarding waarvan de spanning overeenstemt met de toegestane spanning van het toestel (zie technische kenmerken).

VORMEN VAN ZAKJES MET DE NUTRIBAG-ROLLEN

De NutriBag-rollen zijn beschikbaar in twee verschillende breedtes: 20 en 28 cm.

Kies de gepaste breedte in overeenstemming met het voedingsmiddel dat u wenst te bewaren. Controleer of de breedte en de lengte van de rol 5 tot 8 cm groter is dan het voedingsmiddel dat moet worden bewaard.

Volg de onderstaande stappen om zakjes te vormen:

1. Hef het deksel op
2. Plaats het uiteinde van de NutriBag-rol aan de voorzijde van de NutriVac-machine. Let erop dat deze volledig voorbij de afdichtingsstrook wordt geplaatst
3. Plaats de gladde filmlaag van het zakje richting de afdichtingsstrook en de

gewafelde zone naar boven gericht

Opgelet: laat het zakje niet voorbij de vacuümruijnte of de lekvrije dichtingsvoeg komen

4. Sluit het deksel en vergrendel het door een druk uit te oefenen op de hoeken links en rechts vooraan het toestel. U moet een “klik” horen. Dit wijst erop dat het toestel goed werd afgesloten.
5. Voordat u het vacuümproces start, moet u er zeker van zijn dat de NutriVac goed werd vergrendeld. Gelieve te controleren of de NutriBag-rol correct werd geplaatst.
6. Klik op de “Seal”-toets
7. Het lichtje dooft van zodra de zak is gedicht.

8. Klik op de twee knoppen aan de zijkant om het deksel te ontgrendelen en hef het deksel op
9. Verwijder het afgedichte uiteinde van de NutriVac
10. Controleer de dichting: deze moet een dwarse nauwkeurige strook vormen, zonder plooiën en strepen aan de binnenkant van het zakje. **De dichting moet worden uitgevoerd over de volledige breedte van de NutriBag-zak, zonder lekken. In het geval van een luchtlek, moet u opnieuw beginnen**
11. Rol de gewenste lengte van de NutriBag-rol af en knip op de gewenste lengte met behulp van een schaar
12. Uw zakje is nu klaar voor gebruik

VACUÛMVERPAKKING MET BEHULP VAN DE NUTRIBAG-ZAKJES

1. Plaats de gewenste voedingsmiddelen in het zakje zonder plooiën of druk te creëren ter hoogte van de oppervlakken
2. Verzekert u ervan dat het uiteinde van het zakje proper is en goed vlak werd gemaakt en dat alle sporen van vocht en poeder werden verwijderd. Verwijder alle vloeistoffen of voedingsresten in de zone die moet worden afgedicht
3. Open de NutriVac en plaats de uiteinden van het zakje in de vacuümruimte. Plaats het gladde uiteinde aan de kant van de afdichtingsstrook
4. Sluit het deksel en vergrendel het door een druk uit te oefenen op de hoeken links en rechts vooraan het toestel
5. Kies de “Normal”- of “Soft”-modus met behulp van de “Mode”-toets, afhankelijk van het type voedingsmiddel dat u vacuüm wenst te verpakken. In de “soft”-modus is de afzuiging minder krachtig dan in de “Normal”-modus
6. Klik op de toets “Vacuum & Seal”. Het lampje begint te branden en de NutriVac voert automatisch de lucht in het zakje af en zorgt ervoor dat het zakje wordt gedicht
7. **Een slechte positionering van de NutriBag-zak kan ervoor zorgen dat er lucht lekt waardoor het opbouwen van de druk wordt verhinderd; de vacuümpomp zal dan blijven werken zonder dat deze automatisch stopt. In dat geval moet u op de Stopknop duwen, het deksel openen om de NutriBag in de juiste positie te brengen en het vervolgens opnieuw proberen**
8. Het lichtje dooft van zodra de procedure werd afgerond
9. Klik op de twee knoppen aan de zijkant om het deksel te ontgrendelen en hef het deksel op
10. Verwijder het zakje uit de NutriVac
11. Controleer de dichting: deze moet een dwarse nauwkeurige strook vormen, zonder plooiën en strepen aan de binnenkant van het zakje. **De dichting moet worden uitgevoerd over de volledige breedte van de NutriBag-zak, zonder lekken. In het geval van een luchtlek, moet u opnieuw beginnen**

OPMERKINGEN

Zorg voor een pauze van **25 seconden** tussen twee handelingen van vacuüm verpakken.

Het proces voor het vacuüm verpakken kan op elk moment worden onderbroken met behulp van de “Stop”-knop.

VACUÛMVERPAKKING MET BEHULP VAN DE NUTRIBOX-BEWAARDOZEN

De Vacuum & Seal-functie van de NutriVac kan worden gebruikt voor het vacuüm verpakken van de NutriBox-bewaardozen.

Dit is mogelijk met behulp van een slang die moet worden geplaatst tussen het afvoergat voor lucht van de NutriVac en de NutriBox-bewaardozen.

OPGELET ! Let er steeds op dat de vloeistoffen moeten worden afgekoeld voordat ze vacuüm worden getrokken. Als dit niet het geval is, loopt u een risico op overstromen tijdens het vacuüm trekken

1. Vul de NutriBox-bewaardoos en laat ten minste 3 cm afstand met de bovenste rand van de bewaardoos
2. Plaats het deksel op de doos om

alles af te sluiten

3. Verbind het deksel van uw bewaardoos met uw NutriVac met behulp van de verbindingsslang
4. Druk op de “Vacuum & Seal”-knop
5. De procedure voor het vacuüm trekken zal maximum 6 minuten duren en stopt automatisch
6. Controleer of het vacuüm correct werd gecreëerd met behulp van de indicator voor vacuümlucht, de “vacuum indicator”. **Indien de NutriBox op de juiste manier vacuüm werd getrokken, moet het pipetje volledig in het deksel zijn getrokken**

WAT ZIJN DE VOORDELEN VAN HET VACUÛM BEWAREN?

BEWAARTIJD IN DAGEN

	<i>Normale verpakking</i>	<i>Vacuümverpakking met de NutriVac</i>
KOELKAST		
Vlees en gevogelte	3 - 4	8 - 9
Vis	1 - 3	4 - 5
Kaas	15 - 20	25 - 60
Fijne vleeswaren	7 - 15	24 - 40
Groenten	1 - 3	7 - 10
Fruit	5 - 7	14 - 20

VRIEZER

Vlees en gevogelte	120 - 180	450 - 600
Vis	90 - 120	300 - 360
Groenten	240 - 300	540 - 720

PROVISIEKAST

Brood	1 - 2	6 - 8
Koekjes	120 - 180	360

VACUÛM VERPAKKEN VOOR BEWAREN IN DE VRIEZER (1/2)

Zachte en fijne voedingsmiddelen

Om bepaalde verse voedingsmiddelen met een zachte en/of fijne textuur vacuüm te verpakken, moet ervoor worden geopteerd om deze in te vriezen voordat ze vacuüm worden verpakt. Zo niet, zou het kunnen gebeuren dat de voedingsmiddelen worden gehavend tijdens het verpakken (bijv. broodkruim, zachte vis...)

De eerste 24 uur dat voedingsmiddelen worden ingevroren, hebben geen schadelijke gevolgen voor de voedingswaren: met andere woorden, er vindt geen verbranding, noch uitdroging door de koude plaats. U kan dus zonder problemen uw voedingsmiddelen invriezen op de vooravond van de dag waarop u ze vacuüm wilt

verpakken en ze vervolgens opnieuw in de vriezer bewaren van zodra ze werden verpakt in een NutriBag of een NutriBox en dit zonder gevaar.

Met behulp van deze techniek kan u alle sensorische eigenschappen en voedingswaarden van de verpakte producten behouden.

Vloeibare bereidingen of sauzen

Om soepen, gerechten met sauzen of andere vloeibare voedingsmiddelen te bewaren in de vriezer, beschikt u over twee opties:

- NUTRIBOX: Plaats uw voedingsmiddelen in een NutriBox-bewaardoos, trek ze vacuüm en plaats ze in de vriezer.
- NUTRIBAG : Vries uw bereiding in een stevig reservoir in. Van

zodra uw bereiding een vaste vorm aanneemt, kan u hem vacuüm verpakken en de NutriBag opnieuw in de vriezer plaatsen

Bereidingen van groenten

Om groenten vacuüm te verpakken, moet u ze schoonmaken, schillen en vervolgens blancheren met stoom gedurende enkele minuten, met behulp van uw NutriSteam op 80°C. Dankzij deze techniek worden de textuur van de groenten, en hun voedingswaarden behouden. Bewaar ze vervolgens vacuüm en stop ze in de vriezer.

VACUÛM VERPAKKEN VOOR BEWAREN IN DE VRIEZER (2/2)

Ontdooi de zakjes of dozen

Om voedingsmiddelen die vacuüm werden verpakt, te ontdooien, beschikt u over verschillende opties.

- *Ontdooien in de koelkast*

Plaats de vacuüm verpakte voedingsmiddelen op het laagste schap van uw koelkast om er zeker van te zijn dat de voedingsmiddelen zo traag mogelijk ontdooien. Deze methode is ideaal voor vlees, vis en groenten.

- *Ontdooien op kamertemperatuur*

Haal de voedingsmiddelen uit de vriezer en laat ze ontdooien op kamertemperatuur. Deze methode is ideaal voor vacuüm verpakte producten die normaal gezien op kamertemperatuur worden bewaard, zoals bijvoorbeeld brood of koffiekoeken.

- *Zacht en snel ontdooien met behulp van stoom*

Naast het behoud van de smaak en de voedingswaarden, zorgt het ontdooien met behulp van stoom ervoor dat ook de textuur van de voedingsmiddelen intact blijft.

Om voedingsmiddelen die vacuüm werden verpakt, te ontdooien met behulp van stoom, moet u ze in een bak, een zogenaamd “stoommandje”, plaatsen, boven het reservoir met warm water van uw NutriSteam.

Stel uw stoomkoker in zodat hij een temperatuur van 60°C behoudt.

OPGELET

om voedingsmiddelen die vacuüm werden verpakt in een NutriBag te ontdooien in de microgolfoven, moet u één van de zijanten van het zakje open knippen om het vacuüm te doorbreken!

Tips en adviezen

- Voor scherpe voedingsmiddelen, moet u de randen verstevigen met behulp van stoffen of papieren doekjes, zodat u voorkomt dat het zakje wordt doorboord.
- Groenten zoals broccoli, bloemkool en andere koolsoorten laten een gas los wanneer ze vers in een vacuümverpakking voor de koelkast worden gestopt. Om deze voedingsmiddelen voor te bereiden op hun vacuümverpakking, moet u ze vooraf blancheren.
- Als de voedingsmiddelen niet diepgevroren zijn tijdens het vacuüm trekken, moet u een extra stukje toevoegen aan de lengte van het zakje, zodat de voedingsmiddelen kunnen uitzetten wanneer ze worden diepgevroren.
- Het is aangeraden om vlees, vis en gevogelte op een papieren doekje te leggen en ze vervolgens vacuüm te verpakken met het doekje in het zakje, zodat het vocht hierin wordt geabsorbeerd.
- Om voedingsmiddelen zoals pannenkoeken of hamburgers te bewaren, moet u deze stuk voor stuk op elkaar stapelen door er een laagje bakpapier of een papieren filmlaag tussen te plaatsen. Dankzij dit systeem, kan u één of meerdere stuks uit de vriezer halen en de rest opnieuw rechtstreeks invriezen in de vriezer.

VACUÛM VERPAKKEN VOOR BEWAREN IN DE KOELKAST

Om tijd te winnen, kunnen voedingsmiddelen die vooraf werden bereid, vacuüm worden verpakt en bewaard in de koelkast. Ze kunnen vervolgens meermaals worden opnieuw gebruikt en zijn onmiddellijk klaar om te worden opgewarmd op het gewenste moment.

- **Vooraf verpakte voedingsmiddelen**

Heel wat voedingsmiddelen worden verkocht in vooraf verpakte porties met behulp van industriële vacuümzakjes, bijvoorbeeld kaas en fijne vleeswaren. Om hun smaak en versheid te bewaren, kan u deze voedingsmiddelen opnieuw verpakken in NutriBag-zakjes of in NutriBox-bewaardozen.

Gelieve er echter steeds op te letten om deze voedingsmiddelen

te consumeren voor het einde van de houdbaarheidsdatum, zoals deze wordt vermeld op de originele verpakking. Deze voedingsmiddelen moeten ook steeds worden behandeld met de grootste zorg en hygiëne tijdens het opnieuw verpakken.

- **Verse huisbereide sapjes die werden gemaakt met behulp van de NutriJuice-sapextractor**

Wanneer u een huisbereid sapje maakt, raden wij u aan om het onmiddellijk te consumeren, aangezien er heel wat vitaminen, mineralen en enzymen verloren gaan binnen de eerste uren na blootstelling aan de lucht omwille van oxidatie.

Voortaan kan u uw sapjes bereiden met behulp van de NutriJuice-

sapextractor en ze tot 3 dagen bewaren door ze vacuüm te verpakken in een NutriBox-bewaardoos.

De NutriBox-bewaardozen werden speciaal ontwikkeld voor vloeistoffen. Giet uw sapje in de bewaardoos, plaats het deksel op de doos en trek de doos vacuüm. Plaats het sap in de koelkast en trek een nieuw vacuüm telkens u een glas van het sapje uitschenkt.

VACUÛM VERPAKKEN VOOR BEWAREN IN DE PROVISIEKAST

- **Vacuüm verpakken van voedingsmiddelen die werden gedroogd met behulp van de NutriDry**

Om gedroogde voedingsmiddelen te bewaren is een vacuüm verpakking ideaal. Tijdens het drogen werd alle vocht verwijderd. Het vacuüm verpakken garandeert dat er geen vocht kan ontstaan en voorkomt de vorming van bacteriën. De gedroogde levensmiddelen kunnen namelijk tot 20 keer langer bewaard worden in vacuümverpakkingen dan in andere afgesloten verpakkingen.

De zuurstof rond het voedsel draagt bij tot het oxideren van de olie, vetten, vitamines en enzymen die in de gedroogde voedingsmiddelen zitten. Door het verwijderen van de lucht, kan de voeding ook niet ranzig worden onder invloed van oxidatie.

- **Trucs et astuces**

Geef de voorkeur aan een NutriBox-bewaardoos voor delicate en kwetsbare voedingsmiddelen zoals groentechips.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Gelieve de volgende punten te controleren in het geval van problemen:

PROBLEMEN	TE CONTROLEREN PUNTEN
Het toestel werkt niet	• Werd het snoer correct aangesloten op het stopcontact? • Is de stekker beschadigd? • Werd het toestel permanent gebruikt?
De “Seal”-functie werkt niet	• Zijn het plastic zakje en de opening mooi vlak (geen plooien)? • Is het toestel correct vergrendeld? • Brandt het lampje nadat u op de “Seal”-knop hebt gedrukt? • Is de afdichtingsstrook beschadigd?
De “Vacuum & Seal”-functie werkt niet	• Werd de opening van het plastic zakje correct op de afdichtingsstrook geplaatst? • Is het plastic zakje mooi vlak (geen plooien)? • Zit er een scherp voorwerp in het plastic zakje of werd het plastic zakje beschadigd? • Is het zakje voor meer dan $\frac{3}{4}$ van de totale oppervlakte (limiet) gevuld? • Maakt u gebruik van de plastic NutriBag-zakjes? • Zorgt u voor een pauze van 25 seconden tussen twee handelingen voor het vacuüm verpakken?

GARANTIE

Dalcq S.A. kent op alle elementen van het toestel een bijzondere garantie toe die onderworpen is aan onderstaande voorwaarden. De wettelijke bepalingen met betrekking tot de garantie en de rechten die voortvloeien uit de wet betreffende de aansprakelijkheid voor defecte producten worden daardoor niet aangetast. De eventuele rechten op latere uitvoering en schadevergoeding van de koper in geval van gebreken blijven geldig, zodra aan de voorwaarden daartoe wordt voldaan.

1. Duur van de garantie

De garantie geldt voor alle elementen van het toestel en wordt van kracht op de datum van aankoop (factuurdatum) met een duur van 2 jaar voor privégebruik.

2. Voorwerp van de garantie

De garantie dekt alle gebreken in materiaal, constructie en productie op voorwaarde dat het defect reeds aanwezig is bij levering en dat het toestel correct werd behandeld door de koper. De garantie omvat ofwel de gratis herstelling of de vervanging van een of meerdere defecte elementen of het omruilen van het hele toestel tegen een toestel van dezelfde waarde. Dalcq S.A. zal de maatregel kiezen.

3. Garantieclaims

Bij storing of defect moet u onmiddellijk contact opnemen met:

- De winkel waar u het toestel heeft aangekocht
- De klantendienst, schriftelijk of via e-mail voor het opsturen van het toestel met een gedetailleerde beschrijving van het probleem met foto's

4. Verpakking

Het wordt aanbevolen om het toestel in de oorspronkelijke verpakking terug te sturen. Als u een andere verpakking gebruikt, moet u erop letten dat deze voldoende beschermt tegen de typische risico's verbonden aan de verzending en dat deze over aangepaste beschermingen beschikt. Een eenvoudige kartonnen

verpakking gevuld met papier volstaat niet. Dalcq S.A. kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die te wijten is aan ongeschikte verpakking. In dat geval komt de garantie te vervallen. De klantendienst zal u inlichtingen geven over de verzendingswijze en de daaruit voortvloeiende kosten.

5. Reiniging

Als u de onderdelen of het toestel niet schoonmaakt voor verzending, zal Dalcq S.A. een forfait aanrekenen voor het reinigen. De koper moet dan bewijzen dat de reële kost van de schoonmaak lager ligt dan het aangerekende forfait.

6. Annulatie van het recht op de garantie

Het recht op de garantie wordt geannuleerd:

- Bij verkeerd gebruik, verkeerde behandeling en opslag (bijv. Schade veroorzaakt door vocht of hoge temperaturen)
- Bij herstellingen, pogingen tot herstelling, wijzigingen van eender welke aard en gebruik van niet-originele reserveonderdelen, enz. Die niet door dalcq s.a. of een erkende firma werden uitgevoerd
- Bij ongepaste verpakking en verkeerd transport
- Bij ongepaste mechanische invloeden op het toestel of elementen van het toestel
- In geval van incidenten die geen verband houden met het bewerken of vervaardigen van het toestel zoals vallen, stoten,

beschadiging, brand, aardbeving, schade veroorzaakt door overstroming, bliksem, enz.

- Indien geen aankoopbewijs kan worden voorgelegd
- Bij ander gebruik dan voor private doeleinden, in het bijzonder in een commercieel kader

De uitgaven die dalcq s.a. oploopt na het terugzenden van een product door de koper in afwezigheid van garantie of bij teruggave worden door de koper gedragen.

7. Klantendienst

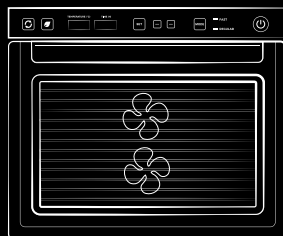
Dalcq S.A.
Rue du Hainaut 86
6180 Courcelles
Belgique
info@dalcq.com

BIJKOMENDE TOESTELLEN

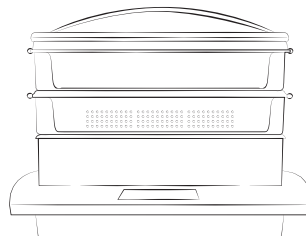
ONTDEK DEJELIN GAMMA

Uw NutriVac kan worden gebruikt in combinatie met andere toestellen uit de DeJelin-familie.

De voedingsmiddelen die u hebt gedroogd met behulp van uw NutriDry zullen langer kunnen worden bewaard indien ze vacuüm worden verpakt



De NutriSteam Touch biedt u de mogelijkheid om voedingsmiddelen vacuüm te bereiden dankzij de functie voor het blancheren van voedingsmiddelen. Op die manier kan u op eenvoudige wijze vacuüm gerechten bereiden, maar het wordt ook mogelijk om diepgevroren voedingsmiddelen op een zachte manier te ontdooien.



Zelfs de sapjes die u maakt met behulp van de NutriJuice-slowjuicer worden beter bewaard dankzij de vacuümverpakking!

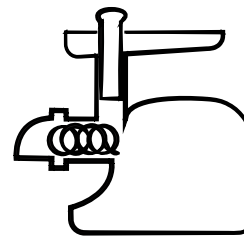


TABLE DES MATIÈRES

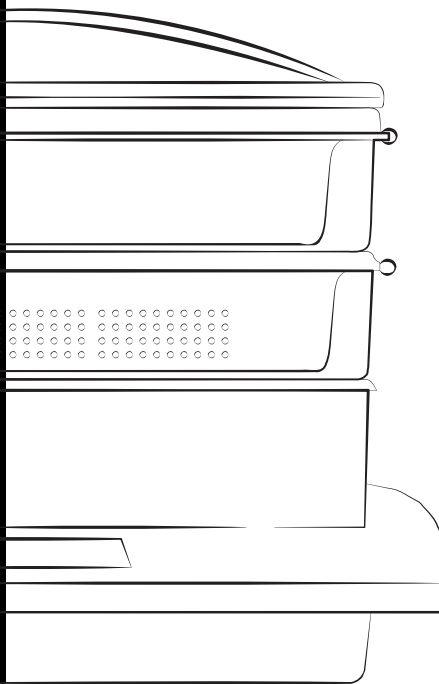
INTRODUCTION	28
Une belle-ge histoire	28
BRÈVE DESCRIPTION DES FONCTIONS DE VOTRE SOUS VIDEUSE NUTRIVAC	29
Qu'est-ce que le conditionnement sous vide ?	29
Dans quels cas conditionner sous vide ?	29
PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ & GUIDE D'UTILISATION	31
PRESCRIPTION DE SÉCURITÉ	31
NOMENCLATURE	34
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	35
NETTOYAGE	36
MODE D'EMPLOI POUR UN DÉMARRAGE RAPIDE	36
Positionnement de l'appareil	36
Réalisation des sachets avec les rouleaux NutriBag	37
Conditionnement sous vide grâce aux sachets NutriBag	38
Conditionnement sous vide grâce aux récipients NutriBox	39

QUELS SONT LES AVANTAGES DE LA CONSERVATION SOUS-VIDE ?	40
Durée de conservation en jours	40
Conditionner sous vide pour une conservation au congélateur	41
Conditionner sous vide pour une conservation au réfrigérateur	44
Conditionner sous vide pour une conservation au garde-manger	45
GUIDE DE DÉPANNAGE	46
GARANTIE	47
APPAREILS COMPLÉMENTAIRES	48

INTRODUCTION

*Félicitation,
Vous venez d'acquérir
un produit Dejelin!
À vous le plaisir d'une cuisine
saine et savoureuse
avec un appareil
dont vous apprécierez
l'élégance, la performance
et la simplicité d'utilisation
jour après jour.*

UNE BELLE-GE HISTOIRE



Dejelin est LA marque belge spécialisée dans la cuisine saine grâce à son produit phare : le cuiseur vapeur !

Au fil des années la famille Dejelin s'est agrandie afin de vous proposer une gamme complète pour manger sainement et en toute simplicité :

- Cuiseur vapeur **NutriSteam**
- Extracteurs de jus **NutriJuice**
- Déshydrateurs **NutriDry**
- Bouilloire à température variable
- Machine à soupe **NutriSoup**
- Système de conditionnement sous vide avec **NutriVac**, **NutriBag** et **NutriBox**

BRÈVE DESCRIPTION DES FONCTIONS DE VOTRE SOUS VIDEUSE NUTRIVAC (1/2)

Le NutriVac de Dejeulin vous permet d'obtenir simplement et rapidement un conditionnement sous vide de qualité professionnelle.

Découvrez notre gamme complète d'accessoires pour conditionner de manière professionnelle tous types d'aliments :

- les sachets **NutriBag**, à découper selon les dimensions de vos aliments à mettre sous vide
- les récipients **NutriBox**, à usages multiples, pour vos aliments liquides à mettre sous vide

QU'EST-CE QUE LE CONDITIONNEMENT SOUS VIDE ?

Le conditionnement sous vide prélève complètement l'air contenu dans un sachet ou un récipient, pour protéger les aliments des effets de l'oxydation ou le développement des moisissures ou des bactéries du fait du contact avec l'oxygène.

DANS QUELS CAS CONDITIONNER SOUS VIDE ?

Cuisson sous vide

La cuisson sous vide est une méthode révolutionnaire qui consiste simplement à emballer des ingrédients frais (assaisonnés ou non) dans un sachet ou un bocal hermétique et vidé de tout air et plonger celui-ci dans de l'eau

à température contrôlée pour une maîtrise parfaite de la cuisson, tout en douceur.

Avec cette technique de cuisson, vos ingrédients restent incroyablement tendres, juteux, colorés, sains et extrêmement plus savoureux. Vos aliments seront cuits de manière homogène, même à cœur. Aussi, la cuisson se faisant dans un sachet hermétique et vidé de tout air, les saveurs des condiments et des épices seront imprégnées plus facilement et naturellement car elles ne se dilueront ni dans l'eau ni dans l'air.

Conservation

Le conditionnement sous vide, combiné aux méthodes classiques de conservation, prolonge le temps de conservation des aliments et

BRÈVE DESCRIPTION DES FONCTIONS DE VOTRE SOUS VIDEUSE NUTRIVAC (2/2)

préserve les saveurs, les parfums, les couleurs et les qualités organoleptiques des aliments. La conservation permettra:

- **de gagner du temps :**

Le conditionnement sous vide vous permet de cuisiner à l'avance, de conserver les aliments et de les réchauffer en maintenant toutes les saveurs intactes au moment voulu !

- **d'économiser de l'argent:**

Il vous sera possible d'acheter des produits en quantité durant les périodes les plus indiquées, les préparer et les conserver en gardant chaque goût grâce à la conservation sous vide ! Aussi, l'excédent de nourriture après un repas, pourra être conservé et réutilisé plus tard.

- **d'assurer un niveau stable d'hygiène:**

Le conditionnement sous vide empêche le développement des bactéries et des moisissures et vous permet l'utilisation du réfrigérateur et du congélateur sans risque de contamination entre les aliments et en évitant les mauvaises odeurs !

PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ & GUIDE D'UTILISATION

Veuillez prendre le temps de lire attentivement la totalité du mode d'emploi pour découvrir comment utiliser et entretenir l'appareil. Suivre les instructions de ce manuel vous permettra de vous assurer que votre sous videuse NutriVac fonctionne parfaitement pendant de nombreuses années.

LE NON RESPECT DE CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ OU UN USAGE INADAPTÉ DE CET APPAREIL ENTRAÎNE L'ANNULATION DE LA GARANTIE

PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ (1/2)

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, il est essentiel de respecter certaines précautions de sécurité. Pour écarter toute possibilité de dommages ou de blessures, veuillez suivre les conseils de sécurité suivants :

- Cet appareil ne peut être utilisé par des enfants, par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes dénuées d'expérience ou de connaissances, sauf si elles sont encadrées et formées à l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité pour qu'elles en comprennent les risques
- L'appareil est exclusivement destiné à l'usage décrit dans ce mode d'emploi. Pour éviter tout

risque, ne pas utiliser l'appareil ou une quelconque partie de celui-ci à des fins non prévues

- L'appareil est réservé à l'usage domestique, en intérieur
- Utilisez toujours le NutriVac sur une surface plane et conservez-le à une distance minimale de 10 cm de tout autre appareil, meuble ou mur
- Ne jamais utiliser d'adaptateurs pour les tensions d'alimentations différentes de celles inscrites sur l'appareil
- Pour éviter les risques de décharge électrique, ne pas immerger l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou dans un autre liquide
- Ne pas utiliser l'appareil en cas de contact avec l'eau ou si la fiche et le câble d'alimentation sont mouillés

PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ (2/2)

- Débrancher l'appareil de la prise en cas de non-utilisation et avant le nettoyage
- Avant la première utilisation, puis périodiquement durant la vie du l'appareil, contrôler le câble d'alimentation afin de vous assurer qu'il n'y ait pas d'endommagements ; si le cordon d'alimentation est endommagé, celui-ci doit être remplacé par le fabricant ou une personne aux qualifications similaires pour éviter tout danger
- Ne pas placer et utiliser l'appareil à proximité ou sur des surfaces chaudes (ex : cuisinière)
- Ne pas toucher la barre de soudure pendant le fonctionnement de l'appareil afin d'éviter tout risque de brûlures
- Ne pas utiliser de couteau ou autres ustensiles aiguisés pour éliminer les résidus éventuels sur la barre de scellage. Attendre que la barre de scellage refroidisse avant de nettoyer avec une éponge humide et un détergeant délicat
- Utiliser exclusivement des récipients NutriBox pour assurer un conditionnement efficace et éviter tout endommagement de l'appareil
- Ne pas utiliser des couvercles ou des récipients fissurés ou endommagés
- Le conditionnement sous vide ne remplace pas les autres procédés de conservation, mais peut être utilisé en complément
- Les aliments périssables doivent être réfrigérés ou congelés pour éviter l'endommagement
- Les produits préemballés doivent être consommés avant la date limite indiquée sur l'emballage
- Si les aliments sont chauffés dans un four à micro-ondes, ouvrir le sac pour supprimer le vide d'air
- Ne pas secouer ou laisser tomber l'appareil et éviter les chocs
- Ne pas ouvrir ou modifier l'appareil. Les réparations doivent être effectuées par du personnel autorisé. Les réparations non autorisées annulent la garantie

Ne pas laisser la machine non utilisée avec les boutons de fermeture enfoncés. Les joints d'étanchéité pourraient s'user et la machine branchée en état de repos pourrait s'allumer par inadvertance.

Si les joints d'étanchéité sont abîmés, veuillez contacter le fabricant pour procéder au remplacement des joints. Ceux-ci sont considérés comme du matériel de consommation et ne sont pas sous garantie.

ATTENTION

Quand vous utilisez le NutriVac avec des aliments contenant de l'eau ou du liquide

- Le NutriVac n'est pas protégé contre la pénétration de liquide. Utilisez un torchon de cuisine pour retirer l'humidité ou placez un film alimentaire autour des aliments avant de procéder à la mise sous vide
- Réfrigérez les aliments liquides avant de les conditionner sous vide dans les sachets pour éviter le risque qu'ils soient aspirés par la pompe
- Pour faciliter le conditionnement des liquides, privilégiez l'utilisation des récipients NutriBox aux sachets NutriBag. Les récipients NutriBox ont été spécialement développés à cet effet

Quand vous utilisez le NutriVac avec des aliments contenant de la poudre, la poudre peut être aspirée dans le NutriVac

- Les produits en poudre ou en grains doivent être emballés dans une serviette avant d'être conditionnés sous vide pour éviter le risque d'être aspirés par la pompe

NOMENCLATURE



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

1. Témoin du mode Normal
2. Témoin du mode Soft
3. **MODE** : Touche de sélection des modes Normal ou Soft
4. **STOP** : Touche d'arrêt qui interrompt toutes les fonctions. Le NutriVac passe alors en mode veille
5. Témoin lumineux de soudage
6. **SEAL** : Touche de soudage qui enclenche la fonction de soudage. Le temps de soudage est d'environ 5 à 10 secondes
7. Témoin lumineux de mise sous vide et de soudage
8. **VACUUM & SEAL** : Touche de mise sous vide et de soudage. Votre NutriVac passe automatiquement en fonction de soudage une fois que le processus de mise sous vide est terminé. Le processus complet (mise sous vide et soudage) dure environ 25 secondes
9. Joints d'étanchéité
10. Joint de compression
11. Barre de soudure
12. Chambre de vide
13. Prise d'air pour le tuyau
14. Boutons de fermeture et d'ouverture
15. Tuyau pour récipients NutriBox



RÉFÉRENCE	NV280 serie
VOLTAGE	220-240 V / 50 Hz 100 W
PRESSION	-0,8 bar
DIMENSION	385 mm (L) 155 mm (P) 65 mm (H)
POIDS	1, 2 kg
ESTAMPILLAGE	CE



Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être mis au rebut avec d'autres déchets ménagers dans l'UE. Pour éviter d'éventuels dommages à l'environnement ou à la santé humaine découlant d'une élimination incontrôlée des déchets, le recycler de manière responsable pour favoriser la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour renvoyer votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte, ou contacter le détaillant chez qui le produit a été acheté. Cette personne peut récupérer ce produit en vue d'un recyclage écologique sûr.

NETTOYAGE

ATTENTION

Débranchez toujours le NutriVac avant d'effectuer le nettoyage et attendez que la barre de soudure soit complètement refroidie

En cas de pénétration accidentelle de liquide à l'intérieur de la structure, ne branchez pas la fiche dans la prise de courant, n'utilisez pas l'appareil mais contactez le centre de service après-vente

Avant et après l'utilisation du NutriVac, nettoyez-en les surfaces externes avec une éponge humide et du détergeant doux (non abrasif et non solvant).

Retirez et nettoyez les joints de compression et d'étanchéité avec une éponge mouillée et du détergeant doux non abrasif.

Laissez-les sécher complètement avant de les remonter.

Le nettoyage et le séchage étant terminés, repositionnez les joints avec soin dans leurs emplacements respectifs.

MODE D'EMPLOI POUR UN DÉMARRAGE RAPIDE

POSITIONNEMENT DE L'APPAREIL

Placez l'appareil dans un endroit sec et sur une surface horizontale en faisant attention que la zone de travail devant l'appareil soit libre de tout obstacle.

La zone de travail doit être suffisamment large pour permettre de soutenir les sachets avec les aliments conditionnés.

Branchez le câble d'alimentation dans une prise de terre correspondant à la tension de l'appareil (voir caractéristiques techniques).

RÉALISATION DES SACHETS AVEC LES ROULEAUX NUTRIBAG

Les rouleaux NutriBag sont disponibles dans deux largeurs : 20 et 28 cm.

Sélectionnez la largeur adéquate selon l'aliment à conserver. Vérifiez que la largeur et la longueur du rouleau soient 5 à 8 cm plus grandes que l'aliment à conserver.

Réalisez des sachets en suivant les étapes suivantes :

1. Soulevez le couvercle
2. Placez l'extrémité du rouleau NutriBag sur l'avant du NutriVac en veillant à ce qu'elle soit entièrement située au-delà de la barre de soudure
3. Tenir le film lisse du sachet vers la barre de soudure et la zone gaufrée vers le haut

ATTENTION : ne laissez pas dépasser le sachet dans la chambre à vide ou sur le joint d'étanchéité

4. Fermez le couvercle et verrouillez-le en exerçant une pression sur l'angle avant gauche et l'angle avant droit de l'appareil. Vous devez entendre un « clic » indiquant la bonne fermeture de l'appareil
5. **Avant la mise sous vide, assurez-vous que le NutriVac est bien verrouillé. Veuillez vérifier que le rouleau NutriBag est bien en place.**
6. Appuyez sur la touche « Seal »
7. Le témoin lumineux s'éteint quand le sac est soudé
8. Appuyez sur les deux boutons de déverrouillage latéraux et

soulevez le couvercle

9. Retirez l'extrémité soudée du NutriVac
10. Contrôlez la soudure obtenue : elle doit se présenter comme une bande transversale régulière, sans plis ni raies à l'intérieur du sachet. **La soudure doit être effectuée sur toute la largeur du sac NutriBag, sans aucune fuite d'air ; en cas de fuite, veuillez recommencer**
11. Déroulez le rouleau et coupez à la taille souhaitée à l'aide de ciseaux
12. Votre sachet est maintenant prêt à l'emploi

CONDITIONNEMENT SOUS VIDE GRÂCE AUX SACHETS NUTRIBAG

1. Placez les aliments souhaités dans le sachet sans créer de plis ou de tensions au niveau des surfaces
2. Assurez-vous que l'extrémité du sachet soit propre et bien à plat et qu'elle soit exempte de toute humidité et de poudre. Éliminez tous les liquides ou restes de nourriture dans la zone à souder
3. Ouvrez le NutriVac et placez les extrémités du sachet dans la chambre de vide d'air, côté lisse vers la barre de soudure
4. Fermez le couvercle et verrouillez-le en exerçant une pression sur l'angle avant gauche et l'angle avant droit de l'appareil
5. Sélectionnez le mode «Normal» ou «Soft» à l'aide de la touche «Mode» selon le type d'aliment à mettre sous vide. En mode « Soft » la puissance de mise sous vide est moins élevée qu'en mode «Normal »
6. Appuyez sur la touche « Vacuum & Seal », le témoin lumineux s'allume et le NutriVac évacue automatiquement l'air du sachet et le soude
7. **Une mauvaise position du sac NutriBag peut provoquer une fuite d'air et entraver la montée en pression ; la pompe à vide continue alors de fonctionner sans arrêt automatique. Dans ce cas, appuyez sur le bouton «Stop», ouvrez le couvercle pour placer correctement le NutriBag, puis réessayez.**
8. Le témoin lumineux s'éteint quand le processus est terminé
9. Appuyez sur les deux boutons de déverrouillage latéraux et soulevez le couvercle
10. Retirez le sachet du NutriVac
11. Contrôlez la soudure : elle doit se présenter comme une bande transversale régulière, sans plis ni raies à l'intérieur du sachet
La soudure doit être effectuée sur toute la largeur du sac NutriBag, sans aucune fuite d'air ; en cas de fuite, veuillez recommencer

REMARQUES

Laissez un **intervalle de 25 secondes** entre deux processus de mise sous vide

La mise sous vide peut être interrompue à tout moment à l'aide de la touche « Stop »

CONDITIONNEMENT SOUS VIDE GRÂCE AUX RÉCIPIENTS NUTRIBOX

La fonction « Vacuum & Seal » du NutriVac peut être utilisée pour la mise sous vide de récipients appelés NutriBox.

Ceci se fera à l'aide du tuyau de raccordement à positionner entre le trou d'évacuation d'air du NutriVac et les récipients NutriBox.

ATTENTION les liquides doivent être refroidis avant d'être mis sous vide. Sinon il y a un risque de débordement lors de l'opération de mise sous vide.

1. Remplissez le récipient NutriBox en laissant au moins 3 cm de distance par rapport au bord supérieur du récipient
2. Placez le couvercle sur le récipient pour fermer le tout
3. Connectez le couvercle de

votre récipient à votre NutriVac au moyen du tuyau de raccordement

4. Appuyez sur la touche « Vacuum & Seal »
5. Le processus de mise sous vide varie selon la capacité du récipient et peut durer jusqu'à 6 minutes. Il s'arrêtera automatiquement
6. Vérifiez que le vide d'air a bien été effectué grâce à l'indicateur de vide d'air « vacuum indicator »

Si le NutriBox est correctement vidé de son air, la pipette doit être entièrement rentrée dans le couvercle

QUELS SONT LES AVANTAGES DE LA CONSERVATION SOUS VIDE ?

DURÉE DE CONSERVATION EN JOURS

	<i>Conditionnement normal</i>	<i>Conditionnement sous vide avec le NutriVac</i>
RÉFRIGÉRATEUR		
Viande et volaille	3 - 4	8 - 9
Poisson	1 - 3	4 - 5
Fromage	15 - 20	25 - 60
Charcuterie	7 - 15	24 - 40
Légumes	1 - 3	7 - 10
Fruits	5 - 7	14 - 20
CONGÉLATEUR		
Viande et volaille	120 - 180	450 - 600
Poisson	90 - 120	300 - 360
Légumes	240 - 300	540 - 720
GARDE-MANGER		
Pain	1 - 2	6 - 8
Biscuits	120 - 180	360

CONDITIONNER SOUS VIDE POUR UNE CONSERVATION AU CONGÉLATEUR (1/2)

Aliments tendres et délicats

Pour conditionner sous vide certains aliments frais dont la texture est molle et/ou délicate il est préférable de les surgeler avant de procéder au vide d'air. Sans cela, il se pourrait que les aliments soient détériorés lors du conditionnement (ex : mie de pain, poissons tendres, ...)

Les 24 premières heures de surgélation ne détériorent en rien les aliments : ni brûlure ni dessèchement par le froid. Vous pouvez donc surgeler vos aliments la veille de la mise sous vide et ensuite les replacer au congélateur une fois conditionnés dans un NutriBag ou un NutriBox sans danger.

Préparations liquides ou en sauce

Pour conserver sous vide des soupes, des plats en sauce ou autres aliments liquides au congélateur, deux options s'offrent à vous :

- NUTRIBOX : Disposez vos aliments dans un récipient NutriBox, faites le vide et placez-le au congélateur
- NUTRIBAG : Surgelez votre préparation dans un récipient solide. Lorsque la préparation devient solide, conditionnez-la sous vide et replacez le NutriBag au congélateur

Préparations de légumes

Pour conserver des légumes sous vide, nettoyez-les, pelez-les, puis blanchissez-les à la vapeur quelques minutes à l'aide de votre NutriSteam à 80°C. Cette technique préservera leur texture ainsi que tous leurs bienfaits nutritionnels. Conditionnez-les ensuite sous vide et placez-les au congélateur.

CONDITIONNER SOUS VIDE POUR UNE CONSERVATION AU CONGÉLATEUR (2/2)

Décongeler les sachets ou les récipients

Pour décongeler les aliments conditionnés sous vide, plusieurs options sont possibles.

- *Décongélation au réfrigérateur*

Disposez les aliments conditionnés sous vide sur l'étagère la plus basse de votre réfrigérateur pour assurer une décongélation lente, idéale pour les viandes, les poissons et les légumes.

- *Décongélation à température ambiante*

Sortez les aliments du congélateur et laissez-les décongeler à température ambiante. Idéal pour les produits conditionnés sous vide qui se conservent d'habitude à température ambiante, comme le pain ou les viennoiseries par exemple.

- *Décongélation douce et rapide à la vapeur*

En plus de préserver les saveurs et les valeurs nutritives des aliments, la décongélation à la vapeur n'altère pas leur texture.

Pour ce faire, déposez les aliments conditionnés dans un bac « panier vapeur » au-dessus de la cuve d'eau chaude de votre NutriSteam. Programmez votre cuit-vapeur pour un maintien au chaud de 60 °C.

ATTENTION

Pour décongeler les aliments conditionnés sous vide dans un NutriBag au micro-onde, veuillez couper un des côtés du sac et supprimer le vide d'air !

Trucs et astuces

- Pour les aliments pointus (crevettes), renforcez les bords avec des serviettes en tissu ou en papier afin d'éviter que le sachet ne perce
- Les légumes comme les brocolis, les choux-fleurs et les choux, dégagent du gaz lorsqu'ils sont conditionnés frais sous vide pour la réfrigération. Pour préparer ces aliments au conditionnement sous vide, blanchissez-les avant
- Si les aliments ne sont pas surgelés lors de la mise sous vide, laissez une longueur supplémentaire au sachet de 5 cm afin de permettre l'expansion due à la surgélation
- Il est conseillé pour la viande, le poisson et la volaille de les mettre sur une serviette en papier et de les conditionner sous vide avec la serviette dans le sachet pour qu'elle absorbe l'humidité
- Pour conserver des aliments comme des crêpes ou des hamburgers, superposez-les en intercalant une couche de papier sulfurisé ou du papier film entre chaque pièce. Ce système permettra de prendre une ou plusieurs pièces et de reconditionner le reste directement au congélateur

CONDITIONNER SOUS VIDE POUR UNE CONSERVATION AU RÉFRIGÉRATEUR

Pour gagner du temps, les aliments peuvent être préparés à l'avance, mis sous vide et conservés au réfrigérateur. Ils peuvent ensuite être utilisés à plusieurs reprises et sont prêts à être chauffés au moment voulu.

- **Les aliments pré conditionnés**

Beaucoup d'aliments sont vendus pré conditionnés dans des sachets industriels sous vide comme le fromage et la charcuterie. Pour conserver leur goût et leur fraîcheur, vous pouvez les reconditionner dans des sacs NutriBag ou dans des récipients NutriBox.

Veillez toutefois à consommer ces aliments avant la fin de la date préconisée sur l'emballage original. Ces aliments doivent également être

traités avec grand soin et hygiène lors du reconditionnement.

- **Les jus frais maison réalisés avec un extracteur de jus NutriJuice**

Lorsque vous préparez des jus maison, il est conseillé de les consommer directement car l'oxydation entraîne une grande perte de vitamines, minéraux et enzymes dès les premières heures d'exposition à l'air.

Désormais vous pouvez préparer votre jus avec votre extracteur de jus NutriJuice et le conserver jusqu'à 3 jours en le conditionnant sous vide dans un récipient NutriBox.

Les récipients NutriBox sont spécialement conçus pour les liquides. Versez votre jus dans le

récipient, placez le couvercle et faites le vide d'air. Placez le jus au réfrigérateur et faites le vide d'air à chaque fois que vous vous servez un verre.

CONDITIONNER SOUS VIDE POUR UNE CONSERVATION AU GARDE-MANGER

- **Conditionner sous vide des aliments déshydratés avec le NutriDry**

Pour conserver les aliments déshydratés, le conditionnement sous vide est la méthode idéale. Puisqu'avec la déshydratation toute l'humidité a été retirée, le scellage sous vide gardera l'humidité à l'écart et empêchera la formation des bactéries. En effet, les aliments déshydratés se conserveront jusqu'à 20 fois plus longtemps dans des emballages sous vide que dans les autres contenants étanches.

L'oxygène autour de la nourriture contribuera à l'oxydation des huiles, des lipides, des vitamines et des enzymes contenus dans les aliments déshydratés. Retirer l'air empêche la rancidité causée par l'oxydation.

- **Trucs et astuces**

Privilégiez un récipient NutriBox pour les aliments fragiles et friables comme les chips de légumes

GUIDE DE DÉPANNAGE

En cas de problèmes, veuillez vérifier les points suivants :

PROBLÈMES	POINTS À VÉRIFIER
L'appareil ne fonctionne pas	• Le cordon d'alimentation est-il bien branché à une prise ? • La fiche est-elle endommagée ? • L'appareil a-t-il été utilisé en continu ?
La fonction « Seal » ne fonctionne pas	• Le sac en plastique et son entrée sont-ils bien à plat (pas pliés) ? • L'appareil est-il correctement verrouillé ? • Le témoin s'allume-t-il après avoir appuyé sur le bouton Seal ? • La barre de soudure est-elle endommagée ?
La fonction « Vacuum & Seal » ne fonctionne pas	• L'entrée du sac en plastique est-elle bien placée sur la barre de soudure ? • Le sac en plastique est-il bien à plat (pas plié) ? • Y a-t-il un élément tranchant dans le sac en plastique ou le sac en plastique est-il troué ? • Le sac est-il rempli à plus de $\frac{3}{4}$ de l'espace total (limite) ? • Utilisez-vous bien des sacs en plastique NutriBag ? • Laissez-vous bien un intervalle de 25 secondes entre deux processus de mise sous vide ?

GARANTIE

Dalcq S.A. accorde sur tous les éléments de l'appareil une garantie particulière soumise aux conditions ci-dessous. Les dispositions légales relatives à la garantie ainsi que les droits découlant de la loi concernant la responsabilité du fait des produits défectueux n'en sont pas affectés. Les éventuels droits à exécution ultérieure et à dédommagement de l'acquéreur en cas de défauts restent valables, dès lors que les conditions à cet effet sont remplies.

1. Durée de la garantie

La garantie s'applique à tous les éléments de l'appareil et prend effet à la date d'achat (date de facturation) avec une durée de 2 ans en usage privé.

2. Objet de la garantie

La garantie couvre les vices de matière, de construction et de fabrication, à condition que le défaut soit déjà présent lors de la livraison et que l'appareil ait été manipulé correctement par l'acquéreur. La garantie comprend soit la réparation gratuite, soit le remplacement d'un ou plusieurs éléments défectueux, soit l'échange de l'ensemble de l'appareil contre un appareil de même valeur. Il incombe à Dalcq S. A. de choisir la mesure à adopter.

3. Cas de garantie

En cas de dysfonctionnement/défaut, vous êtes tenu d'en informer sans délai :

- Le magasin où vous avez effectué votre achat
- Le service après-vente (par écrit ou par email) avant le renvoi de l'appareil pour fournir une description détaillée du problème avec photos

4. Emballage

Il est recommandé d'utiliser le carton d'origine pour le renvoi de l'appareil. Si vous utilisez un autre emballage, veillez à ce qu'il offre une bonne protection contre les risques typiques liés à l'envoi et qu'il présente des dispositifs de protection appropriés. Un simple emballage

cartonné, rembourré de papier ne suffit pas. Dalcq S.A. ne saurait être responsable des dommages dus à un emballage inapproprié. Dans ce cas, la garantie deviendra caduque. Le service après-vente vous renseignera sur le mode de renvoi ainsi que sur les frais qui en résultent.

5. Nettoyage

Si vous ne nettoyez pas les pièces détachées ou l'appareil avant leur / son renvoi, Dalcq S.A. facturera un forfait pour le nettoyage. Il incombe à l'acheteur de prouver que le coût réel du nettoyage est inférieur au forfait facturé.

6. Annulation du droit de garantie

Le droit de garantie est annulé :

- En cas de mauvaise utilisation, mauvais traitement et stockage (p. ex. dégâts causés

par l'humidité, les hautes températures)

- En cas de réparations, tentatives de réparation, modifications de quelque nature et usage de pièces détachées non d'origine, etc. qui n'ont pas été effectués par Dalcq S.A. ou par ses entreprises agréées
- En cas d'emballage inapproprié et de mauvais transport
- En cas d'influences mécaniques inappropriées sur l'appareil ou sur des éléments de l'appareil
- Lors de tous les incidents qui ne sont pas liés à l'usinage et à la fabrication de l'appareil tels que chute, collision, endommagement, incendie, tremblement de terre, dégâts

causés par des inondations, foudre, etc.

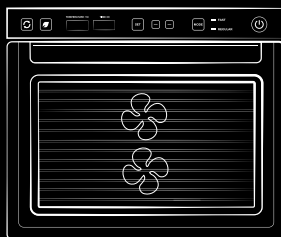
- À défaut de présentation d'une preuve d'achat
- En cas d'usage autre qu'à des fins privées, en particulier dans le cadre commercial

Les dépenses occasionnées pour Dalcq S.A. à la suite du renvoi d'un produit par l'acquéreur en l'absence d'un cas de garantie ou d'un droit à restitution devront être supportées par l'acquéreur.

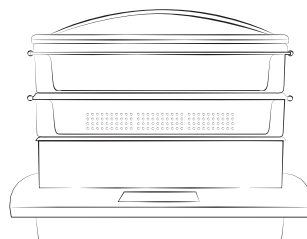
7. Service après-vente

Dalcq S.A.
Rue du Hainaut 86
6180 Courcelles
Belgique
info@dalcq.com

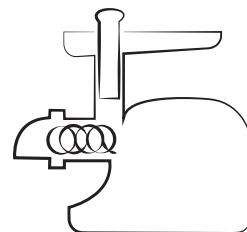
APPAREILS COMPLÉMENTAIRES



Les aliments déshydratés à l'aide de votre NutriDry pourront être conservés grâce à la mise sous vide de ceux-ci.



Le NutriSteam Touch vous permettra de préparer les aliments à la mise sous vide grâce au blanchiment des aliments, de réaliser des cuissons sous vide en toute simplicité mais aussi d'assurer une décongélation douce.



Même les jus réalisés avec les extracteurs de jus NutriJuice seront mieux conservés du fait de la mise sous vide!

CONTENTS

INTRODUCTION	52
A BELGIAN SUCCESS STORY	52
OVERVIEW OF THE FUNCTIONS OF YOUR NUTRIVAC	53
What is vacuum packing?	53
When should you vacuum pack?	53
SAFETY REQUIREMENTS & USER GUIDE	55
SAFETY REQUIREMENTS	55
NOMENCLATURE	56
TECHNICAL SPECIFICATIONS	59
CLEANING	60
QUICK START GUIDE	60
Positioning the appliance	60
Making bags with NutriBag rolls	61
Vacuum packing with NutriBag bags	62

Vacuum packing with NutriBox boxes	63
WHAT ARE THE BENEFITS OF VACUUM PACKING FOOD?	64
Preservation time in days	64
Vacuum packing for freezer storage	65
Vacuum packing for storage in the refrigerator (+table)	67
Vacuum packing for storage in the pantry (+table)	68
TROUBLESHOOTING GUIDE	69
WARRANTY	70
COMPLEMENTARY APPLIANCES	72

INTRODUCTION

Congratulations!

*You have just purchased a
Dejelin product! You can now
enjoy healthy, tasty food
thanks to a special, easy-to-
use appliance that has style
and performance that you will
appreciate every day*

A BELGIAN SUCCESS STORY

Dejelin is THE Belgian brand specialising in healthy cooking thanks to its flagship product, the steamer!

Over the years, the Dejelin family has grown, now offering you a comprehensive range to help make healthy eating easy:

- **NutriSteam** steamer
- **NutriJuice** juicers
- **NutriDry** dehydrators
- Variable temperature kettle
- **NutriSoup** soup maker
- Vacuum packing system with **NutriVac**, **NutriBag** & **NutriBox**

OVERVIEW OF THE FUNCTIONS OF YOUR NUTRIVAC (1/2)

The Dejelin NutriVac makes professional quality vacuum packing quick and easy.

Discover our whole range of accessories for professional packing of all types of food:

- **NutriBag**, to cut to the dimensions of the food to be packed
- multi-purpose **NutriBox**, for your liquid foods

WHAT IS VACUUM PACKING?

Le conditionnement sous vide prélève complètement l'air contenu dans un sachet ou un récipient, pour protéger les aliments des effets de l'oxydation ou le développement des moisissures ou des bactéries du fait du contact avec l'oxygène.

WHEN SHOULD YOU VACUUM PACK?

Sous-vide cooking

Sous-vide cooking is a revolutionary technique that simply involves packing fresh ingredients (seasoned or otherwise) in a hermetically sealed bag or container from which all of the air has been removed, and immersing it in water at a controlled temperature for perfectly controlled, gentle cooking.

Using this cooking technique, your ingredients stay incredibly tender, juicy, colourful, healthy and much tastier. Your food will be cooked evenly, right through to the centre. Therefore, as cooking is done in a hermetically sealed vacuum bag, the flavours of the condiments and spices will be absorbed more easily and naturally as they will not be diluted in water or air.

OVERVIEW OF THE FUNCTIONS OF YOUR NUTRIVAC (2/2)

Preservation

Vacuum packing, combined with traditional preservation methods, extends the shelf life of foods and preserves the flavours, aromas, colours and organoleptic qualities of the food. Preservation will:

- **Save you time:**

Vacuum packing means you can cook in advance, store the food and reheat it, and ensure that the flavours are intact when the time comes to eat it!

- **Save you money:**

You can buy products in bulk during the periods shown, prepare them and preserve them, maintaining each flavour thanks to vacuum storage! Leftovers can therefore be stored and reused later.

- **Ensure a reliable standard of hygiene:**

Vacuum packing prevents development of bacteria and mould and lets you use your refrigerator or freezer with no risk of cross-contamination or unpleasant smells!

SAFETY REQUIREMENTS & USER GUIDE

Please take the time to **read the whole user manual carefully** in order to learn how to use and look after the appliance. By following the instructions in this manual, you can be sure that your NutriVac will work perfectly for many years to come.

**FAILURE TO FOLLOWING
THIS SAFETY ADVICE OR
INAPPROPRIATE USE OF THIS
APPLIANCE WILL INVALIDATE
THE WARRANTY**

SAFETY REQUIREMENTS (1/2)

When using electrical appliances, it is essential that you comply with certain safety requirements. To prevent any possible damage or injury, please follow the safety advice below:

- This appliance is not for use by children, people with limited physical, sensory or mental abilities or people without the necessary experience or knowledge, unless they are supervised and trained to use this appliance by somebody who accepts responsibility for their safety so that they understand the risks
- The appliance is intended solely for the use described in this user manual. To avoid any risk, do not use the appliance or any part of it for any other purpose
- The appliance is intended for domestic, indoor use
- Always use the NutriVac on a flat surface and keep it at least 10 cm away from other appliances, furniture or walls
- Never use adaptors for supply voltages other than those indicated on the appliance
- To avoid the risk of electric shock, do not submerge the appliance, the lead or the plug in water or any other liquid
- Do not use the appliance if it comes into contact with water or if the plug and the power lead are wet
- Unplug the appliance when it is not in use and before cleaning

SAFETY REQUIREMENTS (2/2)

- Before you use it for the first time, then periodically during the appliance's life, check the power lead to make sure that it is not damaged. If the power lead is damaged, it must be replaced by the manufacturer, by a service agent or by somebody with similar qualifications to avoid any danger
- Do not place or use the appliance near to or on hot surfaces (e.g. stove)
- Do not touch the sealing bar while the appliance is in operation to prevent any risk of burns
- Do not use knives or other sharp utensils to remove any residue from the sealing bar. Wait for the sealing bar to cool down before cleaning with a damp sponge and a mild detergent
- Use only NutriBox boxes to ensure effective packing and avoid damaging the appliance
- Do not use cracked or damaged lids or boxes
- Vacuum packing is not a replacement for other preservation processes, but can be used alongside them
- Perishable foods must be refrigerated or frozen to prevent damage. Pre-packaged products must be consumed before the expiry date indicated on the packaging
- If food is heated in a microwave, open the bag to eliminate the vacuum
- Do not shake or drop the appliance and avoid impact
- Do not open or modify the appliance. Repairs must be done by authorised personnel. Unauthorised repairs invalidate the warranty

Do not leave the machine with the close buttons pressed down when it is not in use. The seals could become worn and the plugged-in machine could turn on inadvertently.

If the seals are damaged, contact the manufacturer to get the seals replaced. These are considered to be consumables and are not covered by warranty.

IMPORTANT

When using the NutriVac with foods containing water or liquid

- The NutriVac is not protected against liquid penetration. Use a kitchen towel to remove moisture or place cling film around the food before vacuum packing
- Refrigerate the liquid foods before vacuum packing them in the bags to prevent the risk of them being sucked up by the pump
- To make it easier to pack liquids, use NutriBox boxes rather than NutriBag bags. NutriBox boxes have been specifically designed for this purpose

When you use the NutriVac with foods containing powder. The powder can be sucked into the NutriVac

- Powdered products or grains must be wrapped in a napkin before being vacuum packed to avoid the risk of being sucked up by the pump

NOMENCLATURE



1. Normal mode indicator
2. Soft mode indicator
3. MODE: Normal or Soft mode selection button
4. STOP: Stop button that interrupts all functions. The NutriVac then switches to standby mode
5. Sealing indicator light
6. SEAL: Sealing button that starts the sealing function. The sealing time is approximately 5 to 10 seconds
7. Vacuum and sealing indicator light
8. VACUUM & SEAL: Vacuum and sealing button. Your NutriVac switches automatically to sealing once the vacuum process has finished. The whole
9. Seals
10. Compression seal
11. Sealing bar
12. Vacuum chamber
13. Air intake for tube
14. Close and open buttons
15. Tube for NutriBox boxes



TECHNICAL SPECIFICATIONS

REFERENCE	NV280 serie
VOLTAGE	220-240 V / 50 Hz 100 W
PRESSURE	-0,8 bar
DIMENSIONS	385 mm (L) 155 mm (D) 65 mm (H)
WEIGHT	1, 2 kg
STAMP	CE

 This symbol indicates that this product should not be disposed of with ordinary household waste in the EU. To prevent potential damage to the environment or human health resulting from uncontrolled disposal of waste, recycle it responsibly to encourage sustainable reuse of material resources. To return your used appliance, please use the return and collection systems, or contact the retailer who sold the appliance. This person can recover this product for safe, environmentally friendly recycling.

CLEANING

IMPORTANT

always unplug the NutriVac before cleaning it and wait until the sealing bar has cooled down completely

If liquid accidentally gets inside the structure, do not plug the appliance in. Do not use the appliance and contact the after-sales service centre

Before and after using the NutriVac, clean the external surfaces with a damp sponge and mild detergent (non-abrasive, solvent-free).

Remove the compression and other seals and clean them with a damp sponge and mild, non-abrasive detergent. Leave to dry completely before refitting them.

When clean and dry, carefully put the seals back in their respective locations.

QUICK START GUIDE

POSITIONING THE APPLIANCE

Place the appliance in a dry place and on a horizontal surface, making sure that the work area in front of the appliance is free from obstacles.

The work area must be large enough for the bags with the packed foods.

Plug the power lead into an earth connection matching the appliance's voltage (see technical specifications).

MAKING BAGS WITH NUTRIBAG ROLLS

NutriBag rolls are available in two widths: 20 and 28 cm.

Select the width appropriate to the food to be preserved. Check that the width and length of the roll is 5 to 8 cm larger than the food to be preserved.

Make bags by following the steps below:

1. Lift the lid
2. Place the end of the NutriBag roll on the front of the NutriVac, making sure that it is fully positioned over the sealing bar
3. Important: do not let the bag stick out in the vacuum chamber or over the seal
4. Close the lid and lock it, applying pressure to the front left-hand corner and the front right-hand corner of the appliance. You should hear a “click”, which indicates that the appliance is closed
5. Before vacuum packing, make sure that the NutriVac is locked. Check that the NutriBag roll is correctly positioned.
6. Press the “Seal” button
7. The light goes out when the bag is sealed
8. Push the two release buttons on the side and lift the lid
9. Remove the sealed end from the NutriVac
10. Check the seal that has been created: it must be an even transverse band, with no folds or lines inside the bag. The seal must be across the whole width of the NutriBag, with no air leaks. If there is a leak, start again
11. Unroll the roll and cut to the required size using scissors
12. Your bag is now ready to use

VACUUM PACKING WITH NUTRIBAG

1. Place the food in the bag without creating folds or tension on the surfaces
2. Make sure that the end of the bag is clean and flat and that it is free from moisture and powders. Remove any liquids or food from the sealing zone
3. Open the NutriVac and place the ends of the bag in the vacuum chamber with the smooth side towards the sealing bar
4. Close the lid and lock, applying pressure to the front left-hand corner and the front right-hand corner of the appliance
5. Select Normal or Soft mode using the “Mode” button depending on the food to be vacuum packed. In “Soft” mode, the vacuum power is lower and the sealing time shorter than in “Normal” mode
6. Press the “Vacuum & Seal” button, the light comes on and the NutriVac automatically evacuates the air from the bag and seals it
7. **If the NutriBag is not positioned correctly, it may cause an air leak and the pressure may increase; the vacuum pump then continues to operate non-stop. In this case, press the Stop button, open the lid to correctly position the NutriBag and then try again**
8. The light goes out when the process is complete
9. Push the two release buttons on the side and lift the lid
10. Remove the bag from the NutriVac
11. Check the seal. It must be an even transverse band, with no folds or lines inside the bag. **The seal must be across the whole width of the NutriBag, with no air leaks. If there is a leak, start again**

NOTE

Leave **25 seconds** between two vacuum packing processes

Vacuum packing can be interrupted at any time using the “Stop” button

VACUUM PACKING WITH NUTRIBOX

The NutriVac Vacuum & Seal function can be used to vacuum pack NutriBox boxes. This is done using the connecting tube to be positioned between the NutriVac's air evacuation outlet and the NutriBox boxes.

IMPORTANT: liquids must be cooled before being vacuum packed. Otherwise, there is a risk of overflowing during vacuum packing.

1. Fill the NutriBox box, leaving a gap of at least 3 cm from the top edge of the box
2. Put the lid on the box to close
3. Connect the lid of your box to your NutriVac using the connecting tube
4. Press the "Vacuum & Seal" button
5. The vacuum packing process will

take a maximum of 6 minutes and will stop automatically

6. Check that the vacuum has been created using the "vacuum indicator". **If the NutriBox is correctly emptied of air, the pipette must have gone fully back into the lid**

WHAT ARE THE BENEFITS OF VACUUM PACKING FOOD?

PRESERVATION TIME IN DAYS

	<i>Normal packing</i>	<i>Vacuum packing with the NutriVac</i>
REFRIGERATOR		
Meat and poultry	3 - 4	8 - 9
Fish	1 - 3	4 - 5
Cheese	15 - 20	25 - 60
Cooked meats	7 - 15	24 - 40
Vegetables	1 - 3	7 - 10
Fruit	5 - 7	14 - 20
FREEZER		
Meat and poultry	120 - 180	450 - 600
Fish	90 - 120	300 - 360
Vegetables	240 - 300	540 - 720
PANTRY		
Bread	1 - 2	6 - 8
Cookies	120 - 180	360

VACUUM PACKING FOR FREEZER STORAGE (1/2)

Soft and delicate foods

To vacuum pack certain fresh foods that have a soft and/or delicate texture, it is a good idea to freeze them before vacuum packing. Otherwise, the food could be damaged during packing (e.g. soft bread, soft fish, etc.).

The first 24 hours of freezing will not damage the food, either by burning or drying. You can therefore freeze your food the day before vacuum packing and then put it safely back in the freezer once packed in a NutriBag or a NutriBox.

Liquid and sauce preparations

To vacuum pack soups, dishes in sauce and other liquid foods for freezer storage, there are two options:

- NUTRIBOX: Place your food in a NutriBox box, vacuum pack it and place it in the freezer.
- NUTRIBAG : Freeze your preparation in a solid container. When the preparation becomes solid, vacuum pack it and put the NutriBag back in the freezer

Vegetable preparations

To store vacuum-packed vegetables, clean them, peel them, then blanch them in steam for a few minutes using your NutriSteam at 80 °C. This technique will preserve their texture and all of their nutritional benefits. Vacuum pack them and put them in the freezer.

Defrosting bags or boxes

There are several ways to defrost vacuum-packed foods.

- *Defrosting in the refrigerator*

Place the vacuum-packed foods on the bottom shelf of your refrigerator to ensure slow defrosting. Ideal for meat, fish and vegetables.

- *Defrosting at room temperature*

Take the food out of the freezer and leave to defrost at room temperature. Ideal for vacuum-packed products that are normally kept at room temperature, such as bread or pastry.

IMPORTANT:

to defrost food vacuum packed in a NutriBag in the microwave, cut one of the sides of the bag and eliminate the vacuum!

VACUUM PACKING FOR FREEZER STORAGE (2/2)

- *Quick, gentle steam defrosting*

As well as preserving the flavours and nutritional values of foods, steam defrosting does not affect their texture.

To do this, place the packaged food in a “steam basket” over your NutriSteam’s hot water tank. Programme your steamer to warm at 60 °C.

Tips and tricks

- For sharp foods, reinforce the edges with napkins or paper towels to prevent the bag bursting
- Vegetables such as broccoli, cauliflower and cabbage give off gas when they are vacuum packed fresh for refrigeration. To prepare such foods for vacuum packing, blanch them first.
- If the food is not frozen when it is vacuum packed, leave an additional 5 cm in the bag to allow for expansion caused by freezing.
- For meat, fish and poultry, we recommend putting them in a paper napkin and vacuum packing them with the napkin in the bag so that it absorbs the moisture.
- To preserve food such as pancakes or hamburgers, stack them with a piece of greaseproof paper or cling film between each one. This system will mean you can take one or more pieces out and put the rest straight back into the freezer.

VACUUM PACKING FOR STORAGE IN THE REFRIGERATOR

To save time, food can be prepared in advance, vacuum packed and kept in the refrigerator. It can then be used several times and is ready to be heated up when the time comes.

- **Pre-packaged food**

Many foods, such as cheese and cold meats, are sold pre-packaged in industrial vacuum packs. To preserve their flavour and freshness, they can be repackaged in NutriBag bags or NutriBox boxes.

However, these foods should be consumed before the expiry date on the original packaging. These foods must also be handled carefully and hygienically when they are repackaged.

- **Homemade juice produced using a NutriJuice juicer**

When you prepare homemade juices, we recommend consuming them straight away as oxidation results in loss of vitamins, minerals and enzymes in the first few hours of exposure to air.

You can now prepare your juices with your NutriJuice and keep them for up to 3 days by vacuum packing them in a NutriBox box.

NutriBox boxes are specifically designed for liquids. Pour your juice into the box, put the lid on and vacuum pack. Put the juice in the refrigerator and vacuum pack each time you pour yourself a glass.

VACUUM PACKING FOR STORAGE IN THE PANTRY

- **Vacuum packing foods dehydrated using the NutriDry**

Vacuum packing is the ideal method for preserving dehydrated foods. As dehydration removes all moisture, vacuum sealing will keep moisture out and prevent the formation of bacteria. Indeed, dehydrated foods will keep for up to 20 times longer in vacuum packs than in other sealed containers.

The oxygen around the food will contribute to oxidation of the oils, fats, vitamins and enzymes contained in dehydrated foods. Removing the air prevents food going off as a result of oxidation.

- **Trucs et astuces**

Use a NutriBox box for delicate, brittle foods such as vegetable chips

TROUBLESHOOTING GUIDE

If you have any problems, please check the following points:

PROBLEM	POINTS TO CHECK
The appliance is not working	• Is the power lead plugged in? • Is the plug damaged? • Has the appliance been in continuous use?
The "Seal" function is not working	• Are the plastic bag and its entrance flat (no folds)? • Is the appliance locked properly? • Does the indicator light come on when you press the Seal button? • Is the sealing bar damaged?
The "Vacuum & Seal" function is not working	• Is the entrance to the plastic bag positioned on the sealing bar correctly? • Is the plastic bag flat (no folds)? • Is there anything sharp in the plastic bag or does the plastic bag have a hole in it? • Is the bag more than $\frac{3}{4}$ full (limit)? • Are you using NutriBag plastic bags? • Are you leaving 25 seconds between two vacuum packing processes?

WARRANTY

Dalcq S.A. provides a warranty on all of the appliance's components, subject to the conditions below. The legal provisions relating to the warranty and the rights arising from the law concerning liability for faulty products are not affected. Any claims for subsequent performance and compensation of the purchaser in the event of defects shall remain valid, as long as the relevant conditions have been met.

1. Duration of warranty

The warranty covers all of the appliance's components and takes effect on the date of purchase (date of invoice) for a period of 2 years of private use

2. Purpose of the warranty

The warranty covers material, design and manufacturing defects, as long as the fault is already present at the time of delivery and the appliance has been handled correctly by the purchaser. The warranty covers either the free-of-charge repair, or the replacement of one or more faulty components, or exchange of the appliance for an appliance of the same value. It is the responsibility of Dalcq S. A. to choose which route to take.

3. Warranty claims

In the event of malfunction/fault, you must immediately notify:

- The shop where you purchased the appliance
- The after-sales service (in writing or by email), before sending the appliance back, to provide a detailed description of the problem with photos

4. Packaging

We recommend using the original box to send the appliance back. If you use other packaging, make sure that it provides effective protection against typical risks associated with shipping and that it has appropriate protection devices. A single cardboard box packed with paper is not sufficient. Dalcq S.A. cannot be

held liable for any damage caused by unsuitable packaging. In this case, the warranty will be invalidated. The after-sales service will tell you how to return the appliance and about the costs incurred.

5. Cleaning

If you do not clean the spare parts or the appliance before sending them back, Dalcq S.A. will charge a fixed fee for cleaning. It is the responsibility of the purchaser to prove that the actual cost of cleaning is lower than the fixed fee charged.

6. Withdrawal of warranty

The warranty entitlement is withdrawn:

- In the event of misuse, ill treatment or incorrect storage (e.g. Damage caused by damp,

high temperatures)

- In the event of repairs, attempted repairs, modifications of any kind and the use of non-oem spare parts, etc. Not done by dalcq s.a. or by its approved companies
- In the event of unsuitable packaging and improper transportation
- In the event of inappropriate mechanical influences on the appliance or on the appliance's components
- Should incidents occur that are not associated with the machining and manufacture of the appliance, such as drops, collision, damage, fire, earthquake, flood damage, lightning, etc.

- If proof of purchase is not provided
- In the event of non-private use, in particular within a commercial context

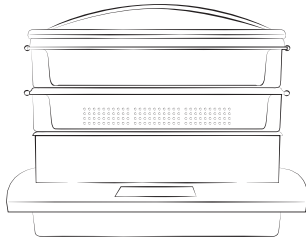
The expenses incurred by dalcq s.a. after a product is returned by the purchaser in the absence of a warranty claim or a right to restitution should be borne by the purchaser.

7. After-sales service

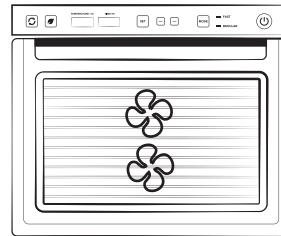
Dalcq S.A.
Rue du Hainaut 86
6180 Courcelles
Belgique
info@dalcq.com

COMPLEMENTARY APPLIANCES

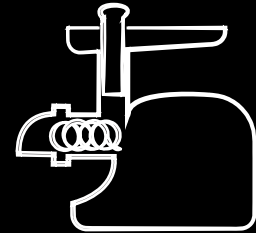
Your NutriVac can be used alongside other appliances in the DejeLin family.



The NutriSteam Touch allows you to prepare vacuum-packed food by blanching, makes sous-vide cooking easy and enables gentle freezing.



Food dehydrated using your NutriDry can be preserved by vacuum packing.



Even juices produced using NutriJuice juicers can be preserved