

# Luvele

Luv life. Luv health.

LUVELE SUPREME PLUS VACUUM SEALER



Instruction  
Booklet

LSPVS120EU



Luvele.eu

Luvele

Notes



## Congratulations

on the purchase of your new Luvele Supreme PLUS Vacuum Sealer



## Safety

**Please be sure to read all instructions before using the Luvele Supreme PLUS Vacuum Sealer. Keep these instructions for future reference.**

- Remove all packaging material before using your Vacuum Sealer for the first time.
- Do not place your Vacuum Sealer near the edge of a bench or table during operation. Ensure the surface is level, free of liquids or other substances.
- Do not place your Vacuum Sealer on or near a hot stove or oven.
- Do not touch the hot sealing element located on the edge of the bottom of the Vacuum Sealer, as it may be very hot.
- Use only recommended bags and or attachments with your Luvele Vacuum Sealer, and do not use this appliance for any other purpose except for its intended use.
- Do not place any parts of the Vacuum Sealer in a dishwasher or microwave oven.
- Do not immerse the Vacuum Sealer in water or other liquids.
- Never operate damaged appliance (incl. Mains cable).
- Operate appliance only through a professionally installed socket supplying the correct voltage and do not use extension cables.
- Never remove main cable with wet hands, or lay cable on hot surface, or let cable come into contact with oil.
- Unplug the appliance after each use, when the appliance is not in use and before changing accessories or cleaning appliance.
- Do not try and perform any maintenance, other than cleaning. For any maintenance issues please contact Luvele at [support@luvele.com](mailto:support@luvele.com)
- Do not operate outdoors.
- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
- Use a fire blanket only to extinguish fires on appliance.
- The appliance is not designed for commercial or industrial use, it is for household use only.

## Safety

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- Farm houses;
- By clients in hotels, motels and other residential type environments;
- Bed and breakfast type environments

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children 8 years and above can use this appliance, however, they should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Children should not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years old and supervised.

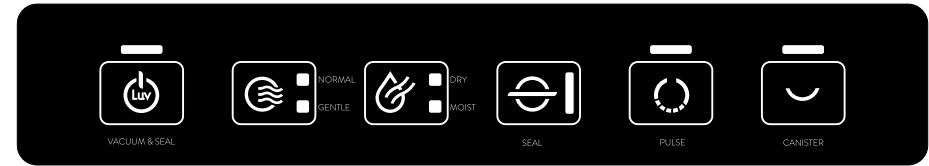
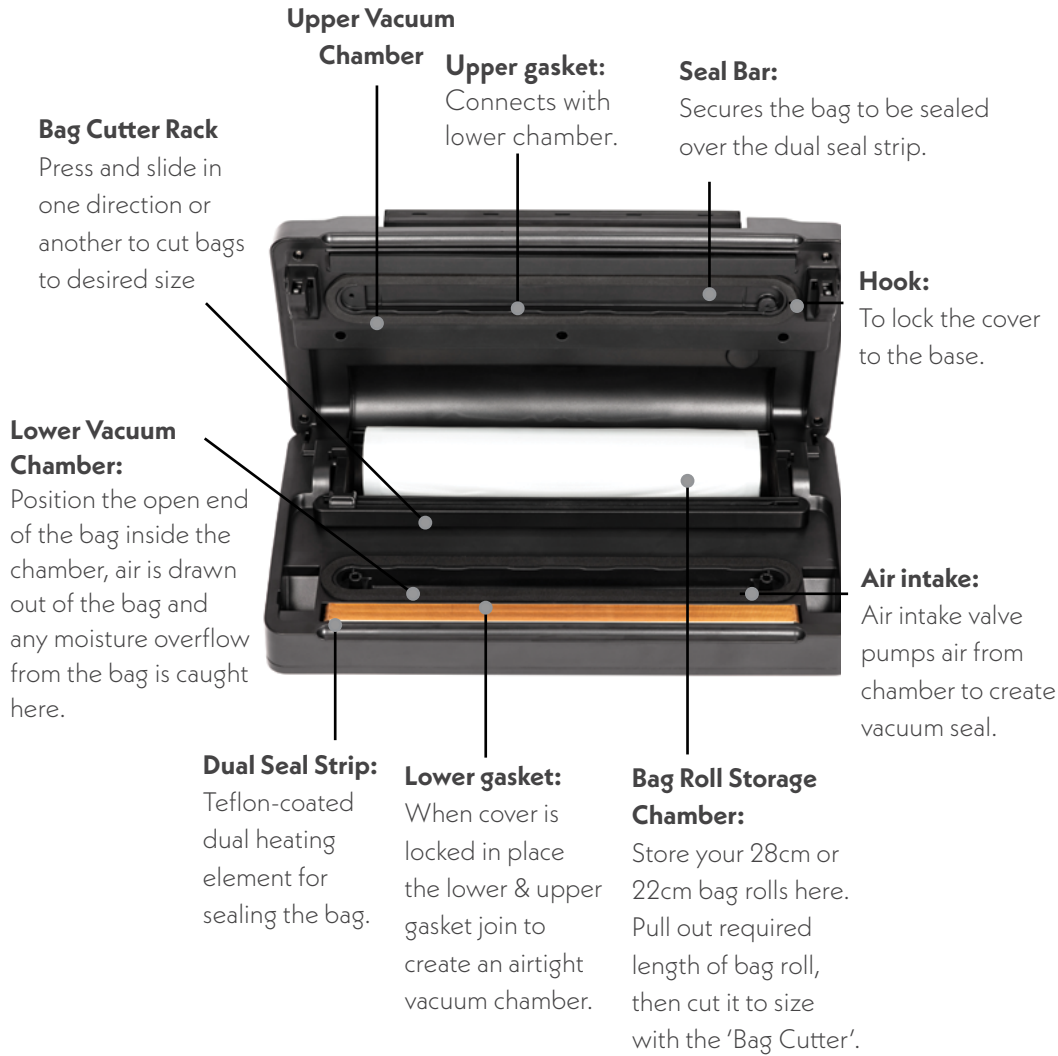
Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Check the power supply cord for damage from time to time. If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

Use only designated accessories enclosed. This appliance is not intended to be operated by means of external timer or separated remote-control system.

**Features**

**Features**



**SEAL**  
To manually seal the open end of a bag without vacuuming, used to make a bag from a bag roll.

**PULSE**  
The PULSE button is used when full control of the vacuuming process is required. For example, when vacuum sealing delicate, moist & liquid items, less vacuum pressure may be required before the bag is sealed.

Alternatively, a longer vacuuming time may be required when vacuum sealing firm & hard items. The PULSE button gives full control over how long you vacuum an item before pressing the SEAL button.

Press and hold the PULSE button and the vacuum pump turns on, release the button and it shuts off. When the desired pressure is reached, press the SEAL button to seal the bag.

**VACUUM**  
This button offers the choice of two different vacuum pressures:  
**NORMAL Setting:** for regular items.  
**GENTLE Setting:** for soft & crushable items where less vacuum pressure is required. Default setting is normal vacuum pressure.



## Features

### FOOD

This button is used for choosing the best bag seal time:

**DRY setting:** This is used for dry food & will shorten the time the dual seal strip is on.

**MOIST setting:** Used for wet bags or foods with moisture, & will increase the time the dual seal strip is on.

Default setting is for dry bags and normal sealing time.

### VACUUM & SEAL / CANCEL

This button has two functions depending on the machine's status:

**VACUUM & SEAL:** When pressed in the standby mode it starts the vacuum sealer and commences automatic operation of vacuuming the bag and then automatically seals the bag when vacuum is complete.

**CANCEL:** If pressed when vacuum sealer is in operation, it will stop the machine.

### CANISTER

To start vacuuming for canisters through a hose accessory. Canisters are available at [luvele.eu](http://luvele.eu).



## Features



### Easy Lock Handle:

The 'Easy Lock Handle' has been designed so no pressure is required to close the lid and lock a bag into position ready for vacuum sealing. With a gentle push the easy lock handle clips the lid closed and vacuuming can begin. The easy lock handle also has a 'store' position, which it used to store the vacuum sealer and prevent the foam gaskets from becoming damaged or compressed.

**Open** - In the open position the lid can be opened, ready for use.

**Store** - When storing the vacuum sealer, place the handle in the 'Store' position to prevent the foam gaskets from becoming damaged or compressed.

**Lock** - Place the handle in the 'Lock' position once a vacuum bag is in position, to begin vacuum sealing.

## Features

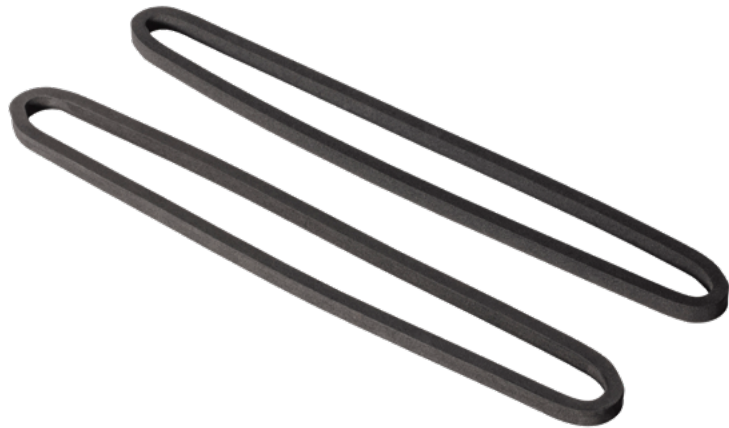
### SPARE SET OF FOAM GASKETS INCLUDED:

We include a spare set of foam gaskets with our Supreme PLUS model.

If looked after the foam gaskets should last for years.

The foam gaskets are a replaceable part and need to be looked after for your vacuum sealer to work at its optimal level. Please follow these steps when using your vacuum sealer.

1. After each use be sure the upper and lower foam gaskets are free of all food and moisture residue. Wipe down with a damp clean cloth if required.
2. After each use, check that both the upper and lower foam gaskets are sitting flat in their grooves for storage.
3. If you are vacuum sealing multiple bags in one session, regularly check that the foam gaskets are sitting flat in their grooves.



## Features

If your Supreme PLUS does stop vacuum sealing at any time, then it is most likely an issue with the foam gaskets.

We suggest to first try cleaning them if they are dirty, by wiping them down with a damp clean cloth. You can also try to flip them over and place them back in their grooves.

Or, you can replace your foam gaskets with the new set provided.

### CANISTER HOSE ATTACHMENT

The canister hose attachment is included to use with your Luvele Glass Canister Set. These can be purchased at [luvele.eu](https://luvele.eu).

#### PLEASE NOTE:



This hose attachment is only compatible with the Luvele Glass Canister Set and will not fit other brands of vacuum canisters.



## Operation

### MAKING A BAG WITH A BAG ROLL:

- STEP 1** Plug the unit into a power source and then open the top cover.
- STEP 2** Place a bag roll into the bag roll storage chamber.
- STEP 3** Lift up the bag cutter rack.
- STEP 4** Pull the required length of the bag roll out and place it under the bag cutter rack.
- STEP 5** Place the bag cutter rack down, making sure the bag cutter knob is fully to the left or to the right. Then slide the cutter knob from one end to the other end to cut the bag.
- STEP 6** Put one end of the bag on top of the dual seal strip, but make sure the end does not enter the vacuum chamber.

## Operation

- STEP 7** Close the lid and place the 'Easy Lock Handle' in the 'Lock' position.
- STEP 8** Press the 'Seal' button to seal one end of the bag.
- STEP 9** Lift the 'Easy Lock Handle' to the 'Open' position to open the cover and take the bag out of the machine. The bag is now ready for vacuum sealing.



## Operation

### SMART SEAL TECHNOLOGY | DUAL SEAL STRIP:

Luvele's 'Smart Seal Technology' allows for up to 100 bag seals in a row without overheating the Dual Seal Strip. The smart seal system manages the heat distribution of the Dual Seal Strip to maintain an even and constant temperature throughout use.

#### IMPORTANT:



If you are going to seal multiple bags in a row, it is important to take your time and not rush it. Be sure the bags are packed well and not overfilled. Be sure the food stays in the bag and does not spill on to the vacuum sealer. Be sure to check the foam gaskets regularly to make sure they are sitting flat in their grooves and free of food residue.

#### IMPORTANT:



The Dual Seal Strip must be kept free of all food and moisture residue at all times. If any food or moisture accidentally comes into contact with the Dual Seal Strip it must be cleaned off with dry paper towel or a dry cloth immediately.

## Operation

#### PLEASE NOTE:



The Smart Seal feature will take approximately 3-4 bag seals to warm-up. The first few bag seals may be a little slower, while the dual seal strip warms up. Please keep this in mind when using the Luvele Supreme PLUS vacuum sealer.





## Operation

### VACUUM SEALING WITH A BAG:

**STEP 1** Put the items you wish to vacuum seal inside the bag. Use only the specially designed vacuum bags/rolls supplied by Luvele.

**STEP 2** Straighten the open end of the bag and make sure there are no folds in the bag.

**STEP 3** Place the open end of the bag within the vacuum chamber area. Make sure the air intake is not covered by the bag.

#### IMPORTANT:



The bag on the Dual Seal Strip must be completely flat. Make sure there is approximately 5cm of bag roll between the top of the item being sealed in the bag and the Dual Seal Strip. Sealing the bag too close to the food in the bag can cause wrinkles and prevent the vacuum sealer from sealing the bag.

**STEP 4** Close the lid and place the 'Easy Lock Handle' in the 'Lock' position.

## Operation

**STEP 5** Check the LED status of the VACUUM button and the FOOD button. If the item you are sealing is dry then select DRY on the FOOD button. If the item is moist then select MOIST on the FOOD button. Then select the desired vacuum pressure with the VACUUM button. Select NORMAL for general items. If you need to seal delicate items then select the GENTLE button.

**STEP 6** When you have set the FOOD button and VACUUM button to desired settings, then press the VACUUM & SEAL button. The unit will then vacuum the bag and when complete will automatically seal the bag.

The vacuum packaging is now done. Lift the 'Easy Lock Handle' to the open position and take out the vacuum packed bag.

#### IMPORTANT:



Wipe out any excess food residue in the vacuum chamber after each vacuum seal. After 100 vacuum seals in a row, allow the vacuum sealer to cool down for 40 minutes.

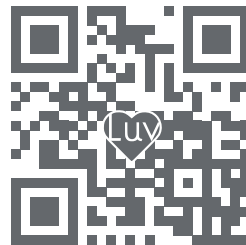
## Operation

### IMPORTANT:

- ! The Luvele Supreme PLUS should only be used with specifically designed vacuum sealer bags provided by Luvele. Do not attempt to use other bags not intended for vacuum sealing. Cut the bags straight across with scissors to open a sealed bag.

Replacement bag roll packs can be ordered at [luvele.eu](http://luvele.eu).

Scan the QR code to access bag rolls:



## Operation

### VACUUM SEALING MOIST ITEMS:

Many troubles faced when vacuum sealing are from trying to seal moist or liquid items. Moist items are more difficult to vacuum seal because the moisture in the bag naturally wants to get sucked towards the seal area where the vacuuming is taking place. If the moisture reaches the seal line the vacuum sealer will automatically start to seal the item. This can happen while there is still air in the bag and can give the appearance that the vacuum sealer is not working correctly.

Following are some tips to overcome this:

- > If attempting to seal moist meats like fish and chicken, it is recommended that you cut the vacuum bag with extra length, so there is room for the moisture to move during the vacuuming process and so the moisture does not reach the seal line. Ten to fifteen centimetres [10-15cm] should be enough length from the end of the meat item in the bag to the seal line.
- > Another solution to sealing high moisture items is to wrap them in plastic wrap then place them in the vacuum bag to be vacuum sealed. This should prevent most of the liquid being sucked towards the seal area.
- > If placing large moist items in a bag like a whole fish, it is very important you do not leave any moisture near the seal area. Once you have placed this type of item in the bag use some dry paper towel to wipe down the seal area for a successful outcome.
- > Liquid items like soups, stocks, gravy etc... should all be frozen before attempting to vacuum seal.

## Operation



### IMPORTANT:

Vacuum sealing liquids like soups, oils, wet marinades etc... in a bag without freezing them should be avoided.

The best solution to vacuum seal liquid with your Supreme PLUS Vacuum Sealer is with our glass canister set. Please visit [luvele.eu](https://luvele.eu) for more information on our glass container set.

## Storage

Storage time will vary depending on the freshness of foods that are being vacuum packaged. The fresher the foods the longer the storage time will be.

The main element that causes food to lose its nutritional value, texture, flavour and overall quality is oxygen. Vacuum packaging helps to extend the life of foods by removing most of the oxygen in a sealed bag or container. Removing oxygen from stored foods helps to inhibit the growth of micro-organisms. There are three main types of micro-organisms that affect stored foods. They are mould, yeast and bacteria.

**Mould:** Easy to identify due to its characteristic fuzz. Moulds cannot grow in vacuum packaging because of the low oxygen environment. Therefore, vacuum packaging eliminates mould.

## Storage

**Yeast:** Yeast is the fermentation of foods. It can be identified by smell or taste. Yeast requires sugar and a moderate temperature to grow and it can grow with or without air. Refrigeration will slow the growth of yeast and freezing stops it completely.

**Bacteria:** Bacteria can grow with or without air. Bacteria results in discoloration, soft or slimy texture and an unpleasant smell. The best way to combat bacteria is to both vacuum pack and freeze foods.

Storing foods at low temperatures is critical for preserving foods safely. Growth of micro-organisms is reduced at temperatures below 4° C. Storing foods at -17°C will not kill micro-organisms but it will stop them from growing. For the best results freeze perishable foods that have been vacuum sealed.

### THAWING AND HEATING VACUUM PACKAGED FOODS

Always thaw frozen foods in the refrigerator or microwave. Do not leave foods to thaw at room temperature. When microwaving a vacuum packed food cut a corner of the bag and place on a microwave safe tray.

You can reheat foods in a vacuum sealed bag by placing in water at a low simmer.

## Hints & Tips

### Vacuum Packaging Meat & Fish

For the best results when vacuum packaging meats and fish, pre-freeze for 1-2 hours before vacuum packaging in bag. This helps meats to retain their shape and prevents any liquids from overflowing into vacuum sealer.

### Vacuum Packaging Cheese

To keep cheese fresh you can vacuum pack after each use. Make the bag extra long when sealing for the first time. Cut sealed edge when you're ready to use cheese. To re-package simply place the cheese back in to the bag and re-vacuum seal.

### Vacuum Packaging Vegetables

Vegetables need to be blanched before vacuum packaging. This stops enzymes from affecting the flavour, colour and texture of the vegetable. To blanch vegetables, place in boiling water for approximately 1 minute, then place the vegetable into iced cold water to stop the cooking process. Then dry thoroughly on paper towel before vacuum packaging. There should be no excess water in the bag.

#### NOTE:



Cruciferous vegetables such as broccoli, brussels sprouts, cabbage and cauliflower naturally emit gases during storage. Therefore, after blanching and vacuum packaging they must be stored in freezer only. Mushrooms and garlic should not be vacuum packed.

### Vacuum Packaging Fruits

Fruits can be vacuum sealed whole or sliced. For longer lasting storage place fruits in freezer.

## Hints & Tips

### Vacuum Packaging Coffee or Powdery Foods

To prevent food particles from being drawn into vacuum pump place a coffee filter or piece of paper towel at the top of bag before vacuum packaging. You can also place the food in its original bag inside a vacuum sealer bag.

### Vacuum Packaging Liquids

Before vacuum packaging liquids such as stock, pre-freeze in a ice cube tray until frozen. Place frozen cubes into vacuum sealer bag. When ready to use place frozen cube straight in to dish being prepared.

### Re-sealing Chip Packets

You can utilise the seal strip to re-seal packaging that has already undergone a commercial quality seal. This allows half consumed packets of chips, crackers and cereals to be resealed by placing on sealing strip. When resealing, ensure that the bag does not reach into the vacuum chamber, as it will crush delicate items. Use this method to reseal suitable packets only.

### TIPS FOR VACUUM PACKAGING NON-FOOD ITEMS

The Luvele Supreme PLUS Vacuum Sealer can also be used to protect non-food items from corrosion, oxidation and moisture. The same process can be used to vacuum seal non-food items as food items.

### Vacuum Packaging Silverware & Cutlery

When vacuum packaging silverware and cutlery make sure all sharp edges are covered with a cushioning material such as paper towel to avoid puncturing bag.

## Hints & Tips

### Vacuum Packaging First Aid Kits

Vacuum packaging first aid kits to store in your home, boat or car is a great way to keep items dry and free from dirt and mould. Also consider vacuum sealing flares, batteries, flashlight, candles and matches.

### Vacuum Packaging for Outdoor Activities

When camping vacuum packing your clothes can save space in your bag and keep dry at the same time. Also, vacuum seal your maps, matches and snacks.

### Vacuum Packaging Paint Brushes

When painting around the home you can vacuum package your wet paint brushes between coats rather than washing. This is particularly useful for oil based paints that require mineral turpentine to clean.

### Vacuum Packaging Ice

You can vacuum package ice to use as an icepack for picnics and other outdoor activities. When the ice melts you then have fresh drinking water or refreeze to use again as an icepack.

Scan the QR code to find more hints and tips to get the most out of vacuum sealing:



## Troubleshoot

### Nothing happens when I try to vacuum seal a bag

- Check power cord to see if it is firmly plugged into electrical outlet.
- Examine power cord for any damage.
- See if electrical outlet is functioning by plugging in another appliance.
- Make sure the bag is placed correctly inside vacuum chamber and beneath the air intake.
- Make sure there is 5cm of flat bag between the top of the item in the vacuum bag and the dual seal strip. The bag needs to be completely flat on the dual seal strip.

### Air is not removed from the bag completely

- To seal correctly, the open end of the bag should be resting entirely inside the vacuum chamber area.
- Check the dual seal strip and the foam gaskets are free of any food residue.
- Make sure both the upper and lower foam gaskets are flat in their grooves and not compressed or damaged in anyway. You can try flipping the foam gaskets over if needed. Wipe clean and smooth them back into place if needed.
- Vacuum bag may have a leak. To test, seal the bag with some air in it, submerge in water, and apply pressure. Bubbles indicate a leak. Reseal or use another bag.
- Use only the specified vacuum bag with vacuum channels provided by Luvele.
- Leaks along the seal can be caused by wrinkles, debris crumbs, grease or liquids. Reopen bag, wipe the top inside of the bag and smooth it out along the sealing strip before resealing.
- There is a vacuum pressure sensor built in this machine. The machine will not turn to seal automatically if the vacuum pressure inside the bag is not able to reach the predetermined vacuum pressure. Check dual seal strip and the foam gaskets for debris and correct position. Wipe clean and smooth them back into place, and try again.

## Troubleshoot

### The bag melts

- Should the dual seal strip overheat and melt the bag, it may be necessary to lift the lid and allow seal strip to cool for a few minutes.

### Air has re-entered into the bag after being sealed

- Leaks along the seal can be caused by wrinkles, debris, crumbs, grease or liquids. Reopen bag, wipe the top inside of the bag and smooth it out along the sealing strip before resealing.
- The release of natural gases or fermentation from foods such as fresh fruits and vegetables may occur. Most vegetables require blanching prior to vacuum packaging.
- Open bag if you think food has begun to spoil, and discard food. Lack of refrigerator or fluctuating temperatures in the refrigerator can cause food to spoil. If food is not spoiled then consume food immediately.
- Check the bag for a puncture or hole which may have released the vacuum. This can occur when vacuum sealing sharper/harder items. Do not vacuum package hard items with sharp points like bones or shell. Cushion sharp edges in the contents of the bag with paper towels.

## Cleaning

### Cleaning your Vacuum Sealer:

- > Always unplug the unit before cleaning.
- > Do not immerse in water or any other liquid.
- > Avoid using abrasive products or material to clean the unit, for they will scratch the surface.
- > Use a mild dish washing soap and a warm, damp cloth to wipe away food residue or around components.
- > Dry thoroughly before using again.

#### NOTE:



The foam gaskets around the vacuum chamber should be dried thoroughly before storing. If removal and re-assembling of foam gaskets is required, then be careful to position them correctly to ensure no vacuum leakage.

#### IMPORTANT:



Do not store your vacuum sealer with any food residue remaining on it, especially on the dual seal strip and foam gaskets. If food residue is left on these parts, it can affect the vacuum sealing function.

### Cleaning vacuum bags:

- > Wash bags in warm water with a mild dish washing soap
- > When washing bags in dishwasher, turn bags inside out and spread them over top rack of dishwasher, so entire surface is exposed to the wash.
- > Dry thoroughly before reusing.

## Cleaning

### IMPORTANT:



To avoid possible illness, do not reuse bags after storing raw meats, raw fish or greasy foods. Do not reuse bags that have been microwaved or boiled.

### Storing Your Vacuum Sealer:

- > Keep the unit in a flat and safe place, out of the reach of children.
- > Remember to make sure the 'Easy Lock Handle' is in the 'Store' position when storing, to protect the foam gaskets.

## Storage

FOODS	WHERE TO STORE	STORAGE LIFE WHEN VACUUM SEALED	NORMAL STORAGE LIFE
<b>Meat</b>			
Beef, Pork, Lamb	Freezer	2-3 years	6 months
Ground Meat	Freezer	1 year	4 months
Poultry	Freezer	2-3 years	6 months
Fish	Freezer	2 years	6 months
<b>Hard Cheeses</b>			
Cheddar, Swiss	Refrigerator	4-8 months	1-2 weeks
Parmesan	Refrigerator	4-8 months	1-2 weeks
<b>Vegetables (Most vegetables need to be blanched before vacuum sealing)</b>			
Asparagus	Freezer	2-3 years	8 months
Broccoli, Cauliflower	Freezer	2-3 years	8 months
Cabbage, Brussels Sprouts	Freezer	2-3 years	8 months
Corn (cob or kernel)	Freezer	2-3 years	8 months
Green Beans	Freezer	2-3 years	8 months
Lettuce, Spinach	Refrigerator	2 weeks	3-6 days
Snow Peas, Snap Peas	Freezer	2-3 years	8 months
<b>Fruits</b>			
Apricots, Plums	Freezer	1-3 years	6-12 months
Peaches, Nectarines	Freezer	1-3 years	6-12 months

## Storage

FOODS	WHERE TO STORE	STORAGE LIFE WHEN VACUUM SEALED	NORMAL STORAGE LIFE
<b>Softer Berries</b>			
Raspberries, Blackberries	Refrigerator	1 week	1-3 days
Strawberries	Refrigerator	1 week	1-3 days
<b>Harder Berries</b>			
Blueberries	Refrigerator	2 weeks	3-6 days
Cranberries	Refrigerator	2 weeks	3-6 days
<b>Baked Goods</b>			
Bagels, Bread, Pastries	Freezer	1-3 years	6-12 months
<b>Nuts</b>			
Almonds, Peanuts	Pantry	2 years	6 months
Sunflower Seeds	Pantry	2 years	6 months
<b>Coffee</b>			
Coffee Beans	Freezer	2-3 years	6 months
Coffee Beans	Pantry	1 year	3 months
Ground Coffee	Freezer	2 years	6 months
Ground Coffee	Pantry	5-6 months	
<b>Prepared Liquids</b>			
Sauces, Soups, Stews	Freezer	1-2 years	3-6 months

## Storage

FOODS	WHERE TO STORE	STORAGE LIFE WHEN VACUUM SEALED	NORMAL STORAGE LIFE
<b>Dry Foods</b>			
Beans, Grains	Pantry	1-2 years	6 months
Pasta, Rice	Pantry	1-2 years	6 months
<b>Powdery Foods</b>			
Dry Milk	Pantry	1-2 years	6 months
Dried Coconut	Pantry	1-2 years	6 months
Flour	Pantry	1-2 years	6 months
Sugar, Brown Sugar	Pantry	1-2 years	6 months
<b>Snack Foods</b>			
Chips	Pantry	3-6 weeks	1-2 weeks
Cookies, Crackers	Pantry	3-6 weeks	1-2 weeks



## Warranty

The Luvele Supreme PLUS is backed by our 1 Year Total Cover Warranty. Our warranty will cover any manufacturing fault with the product and will also cover damage caused during transit. Your warranty starts from the purchase date of your Luvele product. Please visit [www.luvele.eu](http://www.luvele.eu) to register your warranty. Further instructions can be found on your warranty card.

### Warranty Process

We want to make any warranty claim as simple as possible for you. All you need to do is contact us at [support@luvele.eu](mailto:support@luvele.eu) and provide us information about the problem you are having with your item. Firstly, we will suggest some troubleshooting ideas to establish whether or not the issue can be fixed without a return. Photos of the fault may be requested if and where appropriate, and if it will ensure a faster resolution.

Generally, if you have an issue with your item within 30 days of receiving it, we will email you a prepaid return label that can be printed out and used to send the item back with. We will then generally send you a brand new item. The new item will be shipped within 48 hours of receiving the faulty item back. A confirmation email will be sent when your faulty item is received back.

If you have an issue after the 30 day period we will consider repairing your item if suitable. If it cannot be repaired it will be replaced with a brand new item. Refunds will only be offered within the 30 day money back guarantee, if you choose this option over a new replacement. Outside of this 30 day period, your item will be repaired or replaced.

We are here to help, so please email us and the best solution to meet your needs will be offered. [support@luvele.eu](mailto:support@luvele.eu) | [www.luvele.eu](http://www.luvele.eu)

LUVELE SUPREME PLUS VACUUM SEALER

Instruction booklet LSPVS120EU

Luv life. Luv health.



# Luvele

Luv life. Luv health.

LUVELE SUPREME PLUS VAKUUMIERGERÄT



Bedienungsanleitung  
LSPVS120EU



Luvele . de

Luvele



## Herzlichen Glückwunsch

zum Kauf Ihres neuen Luvele Supreme PLUS Vakuumiergeräts



## Sicherheit

**Bitte lesen Sie sich alle Anweisungen durch, bevor Sie das Luvele Supreme PLUS Vakuumiergerät verwenden. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zur späteren Einsichtnahme auf.**

- Entfernen Sie alle Verpackungsteile, bevor Sie Ihr Vakuumiergerät zum ersten Mal benutzen.
- Stellen Sie das Vakuumiergerät während des Betriebs nicht in die Nähe der Kante einer Arbeitsfläche oder eines Tisches. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche eben und frei von Flüssigkeiten oder anderen Substanzen ist.
- Stellen Sie Ihr Vakuumiergerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Herds oder Backofens.
- Berühren Sie das heiße Versiegelungselement an der Unterseite des Vakuumiergeräts nicht, da es sehr heiß werden kann.
- Verwenden Sie nur die empfohlenen Beutel oder Zubehörteile und benutzen Sie Ihr Luvele Vakuumiergerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie keine Teile des Vakuumiergeräts in eine Spülmaschine oder Mikrowelle.
- Tauchen Sie das Vakuumiergerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Verwenden Sie niemals beschädigte Geräte (inkl. Netzkabel).
- Betreiben Sie das Gerät nur über eine fachgerecht installierte Steckdose mit der richtigen Spannung und verwenden Sie keine Verlängerungskabel.
- Entfernen Sie das Stromkabel nie mit nassen Händen, legen Sie es nie auf heiße Oberflächen und stellen Sie sicher, dass das Kabel nie mit Öl in Kontakt kommt.
- Ziehen Sie den Netzstecker nach jedem Gebrauch, wenn das Gerät nicht benutzt wird und bevor Sie das Zubehör wechseln oder das Gerät reinigen.
- Führen Sie keine anderen Wartungsarbeiten durch als die Reinigung. Bei Fragen zur Wartung kontaktieren Sie Luvele bitte unter [support@luvele.com](mailto:support@luvele.com).
- Betreiben Sie das Gerät nicht im Freien.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Kleinkinder oder gebrechliche Personen ohne Aufsicht vorgesehen.
- Verwenden Sie nur eine Löschdecke, um Brände des Geräts zu löschen.
- Das Gerät ist nicht für den gewerblichen oder industriellen Gebrauch bestimmt, sondern nur für den privaten Gebrauch vorgesehen.

## Sicherheit

Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnliche Anwendungen vorgesehen. Dazu gehören:

- Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Bauernhäuser;
- Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
- Frühstückspensionen und B&Bs.

Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen bestimmt, sofern sie nicht von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person überwacht oder instruiert werden.

Kinder ab 8 Jahren können dieses Gerät verwenden, sollten allerdings beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Dieses Gerät ist kein Spielzeug.

Reinigung und Wartung sollten nicht von Kindern durchgeführt werden, sofern sie nicht über 8 Jahre alt sind und beaufsichtigt werden.

Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

Prüfen Sie von Zeit zu Zeit, ob das Netzkabel beschädigt ist. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um eine Gefahrensituation zu vermeiden.

Verwenden Sie nur das mitgelieferte Zubehör. Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem Fernsteuerungssystem betrieben werden.

**Funktionen**

**Funktionen**



**SEAL**  
Zum manuellen Verschließen des offenen Endes eines Beutels ohne Vakuumieren, zur Herstellung eines Beutels aus einer Beutelrolle.

**PULSE**  
Die PULSE-Taste wird verwendet, um den gesamten Vakuumiervorgang zu steuern. Zum Beispiel kann beim Vakuumieren von empfindlichen, feuchten und flüssigen Lebensmitteln ein geringerer Vakuumdruck erforderlich sein, bevor der Beutel versiegelt wird.

Es könnte auch eine längere Vakuumierzeit erforderlich sein, wenn feste, harte Gegenstände vakuumiert werden. Mit der PULSE-Taste haben Sie die volle Kontrolle darüber, wie lange Sie den Inhalt vakuumieren, bevor Sie die SEAL-Taste drücken.

Halten Sie die PULSE-Taste gedrückt, um die Vakuumpumpe einzuschalten. Lassen Sie die Taste wieder los, um den Vorgang zu beenden. Wenn der gewünschte Druck erreicht ist, drücken Sie die SEAL-Taste, um den Beutel zu verschließen.

**VAKUUM**  
Mit dieser Taste wählen Sie zwischen zwei verschiedenen Vakuumdruckeinstellungen:  
NORMAL: Für normale Lebensmittel.  
GENTLE: Für weiche und zerbrechliche Lebensmittel, für die ein geringerer Vakuumdruck erforderlich ist.  
Die Standardeinstellung ist der normale Vakuumdruck.



## Funktionen

### **LEBENSMITTEL**

Diese Taste dient zur Auswahl der besten Versiegelungszeit des Beutels:

**DRY:** Für trockene Lebensmittel, verkürzt die Zeit, in der der doppelte Versiegelungsstreifen aktiviert ist.

**MOIST:** Für feuchte Beuteln oder feuchtigkeitshaltige Lebensmittel, verlängert die Zeit, in der der doppelte Versiegelungsstreifen aktiviert ist.

Die Standardeinstellungen sind ein trockener Beutel und eine normale Versiegelungszeit.

### **VACUUM & SEAL / ABBRECHEN**

Diese Taste hat je nach Status des Geräts zwei Funktionen:

**VAKUUM & SEAL:** Wird die Taste im Standby-Modus gedrückt, startet sie das Vakuumiergerät und beginnt mit dem automatischen Vakuumieren des Beutels. Sie versiegelt den Beutel automatisch, wenn das Vakuumieren abgeschlossen ist.

**ABBRECHEN:** Wird diese Taste gedrückt, während das Vakuumiergerät in Betrieb ist, wird das Gerät angehalten.

### **CANISTER**

Zum Vakuumieren von Behältern über einen Schlauch (als Zubehör erhältlich).

Behälter erhalten Sie unter [luvele.de](https://www.luvele.de).



## Funktionen



### **Easy Lock-Griff:**

Der „Easy Lock“-Griff ermöglicht es, den Deckel ohne Druck zu schließen und den Beutel in der richtigen Position zu fixieren. Leichter Druck reicht aus, um den Deckel mit dem Easy Lock-Griff zu verschließen, wonach mit dem Vakuumieren begonnen werden kann. Der Easy-Lock-Griff verfügt auch über eine Aufbewahrungsposition (Store), in der das Vakuumiergerät aufbewahrt werden kann, ohne die Schaumstoffdichtungen zu beschädigen oder zusammenzudrücken.

**Open** - In dieser Position kann der Deckel geöffnet und das Gerät verwendet werden.

**Store** - Wenn Sie das Vakuumiergerät lagern, wählen Sie die Aufbewahrungsposition, damit die Schaumstoffdichtungen nicht beschädigt oder zusammengedrückt werden.

**Lock** - Wählen Sie die „Lock“-Position, sobald sich der Vakuumbbeutel an der richtigen Position befindet, um mit dem Vakuumieren zu beginnen.

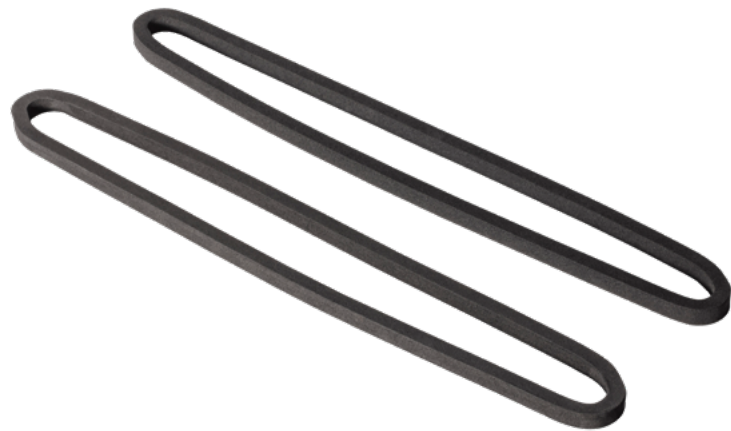
## Funktionen

### EIN SET ERSATZ-SCHAUMSTOFFDICHTUNGEN ENTHALTEN:

Im Lieferumfang unseres Supreme PLUS ist ein Set Ersatz-Schaumstoffdichtungen enthalten. Bei guter Pflege halten die Schaumstoffdichtungen jahrelang.

Die Schaumstoffdichtungen sind ein Verschleißteil und müssen gepflegt werden, damit Ihr Vakuumiergerät optimal funktioniert. Bitte befolgen Sie diese Schritte, wenn Sie Ihr Vakuumiergerät benutzen.

1. Vergewissern Sie sich nach jedem Gebrauch, dass die oberen und unteren Schaumstoffdichtungen frei von Lebensmittel- und Flüssigkeitsrückständen sind. Wischen Sie sie bei Bedarf mit einem feuchten, sauberen Tuch ab.
2. Prüfen Sie nach jeder Anwendung, ob sich die obere und die untere Schaumstoffdichtung flach in ihren Rillen befinden, bevor Sie das Gerät lagern.
3. Wenn Sie mehrere Beutel in einem Arbeitsgang vakuumieren, überprüfen Sie regelmäßig, ob sich die Schaumstoffdichtungen flach in ihren Rillen befinden.



## Funktionen

Wenn Ihr Supreme PLUS Beutel irgendwann nicht mehr dicht versiegelt, liegt es wahrscheinlich an den Schaumstoffdichtungen.

Falls sie schmutzig sind, reinigen Sie sie zuerst mit einem feuchten, sauberen Tuch. Sie können auch versuchen, sie umzudrehen und wieder in ihre Rillen zu drücken.

Sie können Ihre Schaumstoffdichtungen auch durch das mitgelieferte neue Set ersetzen.

### ANSCHLUSSSCHLAUCH FÜR BEHÄLTER

Im Lieferumfang ist der Anschluss Schlauch für Ihr Luvele Glasbehälter-Set enthalten. Dieses erhalten Sie unter [luvele.de](https://www.luvele.de).

#### HINWEIS:



Dieser Anschluss Schlauch ist nur mit dem Glasbehälter-Set von Luvele kompatibel und nicht für Vakuumbehälter anderer Marken geeignet.



## Betrieb

## HERSTELLUNG EINES BEUTEL AUS EINER BEUTELROLLE:

- SCHRITT 1** Stecken Sie das Gerät ein und öffnen Sie dann die obere Abdeckung.
- SCHRITT 2** Legen Sie eine Beutelrolle in die Beutelrollenkammer.
- SCHRITT 3** Heben Sie den Beutelschneider hoch.
- SCHRITT 4** Ziehen Sie die gewünschte Beutellänge von der Rolle und legen Sie sie unter den Beutelschneider.
- SCHRITT 5** Senken Sie den Beutelschneider ab und achten Sie darauf, dass der Beutelschneideknopf entweder ganz links oder ganz rechts ist. Schieben Sie dann den Schneideknopf von einem Ende zum anderen, um den Beutel abzuschneiden.
- SCHRITT 6** Legen Sie ein Ende des Beutels auf den doppelten Versiegelungsstreifen. Achten Sie dabei darauf, dass das Ende nicht bis in die Vakuumkammer ragt.

## Betrieb

- SCHRITT 7** Schließen Sie den Deckel und schließen Sie den „Easy Lock“-Griff.
- SCHRITT 8** Drücken Sie auf „Seal“, um eine Seite des Beutels zu versiegeln.
- SCHRITT 9** Bringen Sie den „Easy Lock“-Griff in die „Open“-Position um die Abdeckung zu öffnen und den Beutel aus dem Gerät zu nehmen. Der Beutel kann jetzt zum Vakuumieren verwendet werden.



**Betrieb****„SMART SEAL“-TECHNOLOGIE | DOPPELTER VERSIEGELUNGSSTREIFEN:**

Die „Smart Seal“-Technologie von Luvele ermöglicht es, bis zu 100 Beutel zu versiegeln, ohne dass der doppelte Versiegelungsstreifen überhitzt. Das „Smart Seal“-System regelt die Hitzeverteilung am doppelten Versiegelungsstreifen, damit die Temperatur die ganze Zeit über konstant bleibt.

**WICHTIG:**

Wenn Sie mehrere Beutel nacheinander versiegeln, ist es wichtig, sich Zeit zu lassen. Achten Sie darauf, dass die Beutel nicht zu voll sind. Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel im Beutel bleiben und das Vakuumiergerät nicht verschmutzen. Prüfen Sie regelmäßig, ob sich die Schaumstoffdichtungen flach in den Rillen befinden und frei von Lebensmittlrückständen sind.

**WICHTIG:**

Der doppelte Versiegelungsstreifen muss frei von Lebensmittel- und Flüssigkeitsrückständen sein. Falls Lebensmittel oder Flüssigkeiten mit dem doppelten Versiegelungsstreifen in Kontakt kommen, wischen Sie ihn sofort mit einem trockenen Küchentuch ab.

**Betrieb****HINWEIS:**

Die „Smart Seal“-Funktion muss sich aufwärmen, was 3-4 Beutel lang dauert. Die ersten Beutel werden daher etwas langsamer versiegelt, da sich der doppelte Versiegelungsstreifen aufheizt. Bedanken Sie das, während Sie das Luvele Supreme PLUS Vakuumiergerät verwenden.





**Betrieb****VAKUUMIEREN MIT EINEM BEUTEL:**

**SCHRITT 1** Geben Sie die Lebensmittel, die Sie vakuumieren möchten, in den Beutel. Verwenden Sie nur von Luvele gelieferte Vakuumierbeutel/-rollen.

**SCHRITT 2** Streichen Sie das offene Ende des Beutels glatt und stellen Sie sicher, dass der Beutel keine Falten wirft.

**SCHRITT 3** Legen Sie das offene Ende des Beutels in die Vakuumkammer. Stellen Sie sicher, dass der Lufteinlass nicht durch den Beutel blockiert wird.

**WICHTIG:**

Der Beutel muss vollkommen flach am doppelten Versiegelungsstreifen aufliegen. Achten Sie darauf, dass sich rund 5 cm Beutel zwischen der Oberkante des zu versiegelnden Produktes und dem doppelten Versiegelungsstreifen befinden. Wenn Sie den Beutel zu nahe an den Lebensmitteln versiegeln, entstehen Falten und das Vakuumiergerät kann den Beutel nicht richtig versiegeln.

**SCHRITT 4** Schließen Sie den Deckel und bringen Sie den „Easy Lock“-Griff in die „Lock“-Position.

**Betrieb**

**SCHRITT 5** Prüfen Sie den LED-Status der VAKUUM-Taste und der LEBENSMITTEL-Taste.

Wenn das zu versiegelnde Produkt trocken ist, wählen Sie mit der LEBENSMITTEL-Taste die Option DRY. Wenn das Produkt feucht ist, wählen Sie mit der LEBENSMITTEL-Taste die Option MOIST. Wählen Sie dann mit der VAKUUM-Taste den gewünschten Vakuumdruck. Wählen Sie NORMAL für allgemeine Produkte. Wenn Sie empfindliche Produkte versiegeln möchten, wählen Sie GENTLE.

**SCHRITT 6** Wenn sich die LEBENSMITTEL- und VAKUUM-Tasten auf der gewünschten Einstellung befinden, drücken Sie die Taste VACUUM & SEAL. Das Gerät vakuumiert den Beutel und versiegelt ihn danach automatisch.

Ihr Produkt ist jetzt vakuumverpackt. Stellen Sie den „Easy Lock“-Griff in die „Open“-Position und nehmen Sie den vakuumierten Beutel heraus.

**WICHTIG:**

Entfernen Sie Lebensmittelrückstände nach jedem Vakuumiervorgang aus der Vakuumkammer. Lassen Sie das Vakuumiergerät nach 100 aufeinanderfolgenden Vakuumiervorgängen 40 Minuten lang abkühlen.

## Betrieb

**WICHTIG:**

- ! Der Luvele Supreme PLUS darf nur mit speziellen Vakuumbeuteln von Luvele betrieben werden. Verwenden Sie keine anderen Beutel, die nicht zum Vakuumieren bestimmt sind. Schneiden Sie die Beutel mit einer Schere entlang der Kante auf, um einen versiegelten Beutel zu öffnen.

Ersatz-Beutelrollen können unter [luvele.de](https://www.luvele.de) bestellt werden.

Scannen Sie den QR-Code, um direkt zu den Beutelrollen zu gelangen:



## Betrieb

**VAKUUMIEREN VON FEUCHTEN LEBENSMITTELN:**

Beim Vakuumieren treten oft Probleme auf, da versucht wird, feuchte oder flüssige Lebensmittel zu vakuumieren. Feuchte Lebensmittel lassen sich schwerer vakuumversiegeln, da die Feuchtigkeit im Beutel in Richtung des Versiegelungsbereichs gesaugt wird, wo der Vakuumiervorgang läuft. Sobald die Flüssigkeit die Versiegelungsleiste erreicht, beginnt das Vakuumiergerät automatisch, den Beutel zu versiegeln. Zu diesem Zeitpunkt könnte sich noch Luft im Beutel befinden, was den Eindruck erweckt, dass das Vakuumiergerät nicht richtig funktioniert.

Hier sind einige Tipps, um dieses Problem zu lösen:

- > Beim Vakuumieren von feuchtem Fleisch wie Fisch und Hähnchen sollten Sie einen längeren Vakuumbbeutel zuschneiden, damit die Flüssigkeit während des Vakuumiervorgangs nicht die Versiegelungsleiste erreicht. Das Ende des Fleischstücks sollte zehn bis fünfzehn Zentimeter (10-15 cm) von der Versiegelungsleiste entfernt sein.
- > Eine andere Methode, um feuchte Lebensmittel zu vakuumieren, ist es, sie in Plastikfolie einzuwickeln und dann in den zu Vakuumbbeutel zu legen. So wird verhindert, dass die Flüssigkeit in den Versiegelungsbereich gesaugt wird.
- > Wenn Sie große, feuchte Lebensmittel wie z. B. einen ganzen Fisch in einen Beutel geben, darf keine Flüssigkeit in der Nähe des Versiegelungsbereiches zurückbleiben. Wischen Sie den Versiegelungsbereich mit einem trockenen Küchentuch ab, um gute Ergebnisse zu erzielen.
- > Flüssige Lebensmittel wie Suppen, Brühen, Saucen etc. sollten eingefroren werden, bevor sie vakuumiert werden.

**Betrieb****WICHTIG:**

Flüssigkeiten wie Suppen, Öl, flüssige Marinaden etc. sollten in Beuteln nur tiefgefroren vakuumiert werden.

Die beste Lösung zum Vakuumieren von Flüssigkeiten mit Ihrem Supreme PLUS Vakuumierer ist unser Glasbehälterset. Auf [luvele.de](https://www.luvele.de) finden Sie weitere Informationen zu unserem Vakuumbehälterset.

**Lagerung**

Die Lagerzeit hängt von der Frische der vakuumverpackten Lebensmittel ab. Je frischer die Lebensmittel sind, desto länger ist die Lagerzeit.

Lebensmittel büßen ihren Nährwert, ihre Beschaffenheit, ihren Geschmack und ihre Qualität ein, wenn sie mit Sauerstoff in Kontakt kommen. Vakuumierte Lebensmittel halten länger, da der Großteil des Sauerstoffs aus dem versiegelten Beutel oder Behälter entfernt wurde. Der Sauerstoffentzug trägt dazu bei, das Wachstum von Mikroorganismen zu hemmen. Es gibt drei Hauptarten von Mikroorganismen, die gelagerte Lebensmittel befallen: Schimmel, Hefe und Bakterien.

**Schimmel:** Leicht an seinem charakteristischen Flaum zu erkennen. Schimmelpilze können in Vakuumverpackungen aufgrund der sauerstoffarmen Umgebung nicht wachsen. Daher verhindert das Vakuumieren Schimmel.

**Lagerung**

**Hefe:** Hefe entsteht bei der Gärung von Lebensmitteln und kann durch Geruch oder Geschmack identifiziert werden. Hefe braucht Zucker und milde Temperaturen, um wachsen zu können. Sie gedeiht mit oder ohne Luft. Die Aufbewahrung im Kühlschrank verlangsamt das Hefewachstum, während es das Einfrieren komplett stoppt.

**Bakterien:** Bakterien können mit oder ohne Luft gedeihen. Sie haben Verfärbungen, eine weiche oder schleimige Konsistenz und einen unangenehmen Geruch zur Folge. Die beste Methode zur Bekämpfung von Bakterien ist das Vakuumieren und anschließende Einfrieren von Lebensmitteln.

Um Lebensmittel sicher zu lagern, müssen sie bei niedrigen Temperaturen aufbewahrt werden. Das Wachstum von Mikroorganismen wird bei Temperaturen unter 4 °C reduziert. Die Lagerung von Lebensmitteln bei -17 °C tötet Mikroorganismen zwar nicht ab, verhindert aber ihr Wachstum. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie verderbliche Lebensmittel zuerst vakuumieren und dann einfrieren.

**AUFTAUEN UND AUFWÄRMEN VON VAKUUMVERPACKTEN  
LEBENSMITTELN**

Tauen Sie gefrorene Lebensmittel immer im Kühlschrank oder in der Mikrowelle auf. Lassen Sie Lebensmittel nicht bei Raumtemperatur auftauen. Wenn sie vakuumverpackte Lebensmittel in der Mikrowelle auftauen, schneiden Sie eine Ecke des Beutels auf und legen Sie ihn auf einen mikrowellengeeigneten Teller.

Sie können Lebensmittel in versiegelten Vakuumbeuteln aufwärmen, indem Sie sie in köchelndes Wasser legen.

## Tipps & Tricks

### Vakuumieren von Fleisch und Fisch

Um beim Vakuumieren von Fleisch und Fisch die besten Ergebnisse zu erzielen, frieren Sie sie 1-2 Stunden lang ein, bevor Sie sie im Beutel vakuumieren. Dadurch behält das Fleisch seine Form und es kann keine Flüssigkeit in den Vakuumierer laufen.

### Vakuumieren von Käse

Sie können Käse nach jeder Mahlzeit vakuumieren, damit er frisch bleibt. Wählen Sie beim ersten Mal einen sehr langen Beutel. Schneiden Sie das versiegelte Ende ab und entnehmen Sie den Käse. Legen Sie ihn nach der Mahlzeit wieder in den Beutel und vakuumieren Sie diesen erneut.

### Vakuumieren von Gemüse

Gemüse muss vor dem Vakuumieren blanchiert werden, um zu verhindern, dass Enzyme den Geschmack, die Farbe und die Konsistenz des Gemüses beeinträchtigen. Um Gemüse zu blanchieren, geben Sie es etwa 1 Minute lang in kochendes Wasser und legen es dann in eiskaltes Wasser, um den Kochvorgang zu stoppen. Trocken Sie es anschließend gründlich auf einem Küchentuch ab, bevor Sie es vakuumverpacken. Es sollte sich kein überschüssiges Wasser im Beutel befinden.

#### HINWEIS:



Kreuzblütler wie Brokkoli, Rosenkohl, Kohl und Blumenkohl geben bei der Lagerung von Natur aus Gase ab. Daher dürfen sie nach dem Blanchieren und Vakuumverpacken nur im Gefrierschrank gelagert werden. Pilze und Knoblauch sollten nicht vakuumverpackt werden.

### Vakuumieren von Obst

Obst kann ganz oder in Scheiben geschnitten vakuumverpackt werden. Falls Sie Obst länger aufbewahren möchten, frieren Sie es ein.

## Tipps & Tricks

### Vakuumieren von Kaffee oder Lebensmitteln in Pulverform

Um zu verhindern, dass Lebensmittelpartikel in die Vakuumpumpe gesaugt werden, legen Sie vor dem Vakuumieren einen Kaffeefilter oder ein Stück Küchentuch auf den Beutel. Sie können die Lebensmittel auch in ihrem Originalbeutel in einen Vakuumierbeutel geben.

### Vakuumieren von Flüssigkeiten

Bevor Sie Flüssigkeiten wie Brühe vakuumverpacken, frieren Sie sie in einem Eiswürfelbehälter ein. Legen Sie die gefrorenen Würfel in einen Vakuumierbeutel. Zur Zubereitung, geben Sie die gefrorenen Würfel direkt beim Kochen in das Gericht.

### Wiederverschließen von Chipstüten

Der Versiegelungsstreifen eignet sich zum Wiederverschließen von Verpackungen, die bereits kommerziell verschlossen waren. Halbe Packungen mit Chips, Crackern und Müsli können wieder versiegelt werden, indem Sie sie auf den Versiegelungsstreifen legen. Achten Sie beim Wiederverschließen darauf, dass der Beutel nicht in die Vakuumkammer reicht, da der empfindliche Inhalt sonst zerdrückt wird. Verwenden Sie diese Methode nur zum Wiederverschließen von geeigneten Packungen.

### TIPPS ZUM VAKUUMIEREN VON NICHTLEBENSMITTELN

Das Luvele Supreme PLUS Vakuumiergerät kann auch verwendet werden, um Gegenstände vor Rost, Oxidation und Feuchtigkeit zu schützen. Das Verfahren zum Vakuumieren von Nichtlebensmitteln und Lebensmitteln ist dasselbe.

### Vakuumieren von Besteck und Silberwaren

Achten Sie bei der Vakuumverpackung von Besteck darauf, dass alle scharfen Spitzen und Kanten mit einem Polstermaterial, z. B. einem Küchentuch abgedeckt sind, damit der Beutel nicht durchstochen wird.

## Tipps & Tricks

### Vakuuieren von Erste-Hilfe-Sets

Das Vakuuieren von Erste-Hilfe-Set für zu Hause, Boote oder Autos ist eine gute Möglichkeit, die Gegenstände trocken und frei von Schmutz und Schimmel zu halten. Auch Fackeln, Batterien, Taschenlampen, Kerzen und Streichhölzer sollten vakuumverpackt werden.

### Vakuuieren für Outdoor-Aktivitäten

Beim Camping sorgt vakuumverpackte Kleidung für mehr Platz in Ihrer Tasche. Außerdem bleiben alle Kleider trocken. Vakuuieren Sie auch Landkarten, Streichhölzer und Snacks.

### Vakuuieren von Pinseln

Wenn Sie zu Hause streichen, können Sie Ihre nassen Pinsel zwischen den Anstrichen vakuumverpacken, anstatt sie auszuwaschen. Dies ist besonders praktisch, wenn sie Farben auf Ölbasis verwenden, die mit Terpentin entfernt werden müssen.

### Vakuuieren von Eis

Sie können Eis vakuumieren, um es als Kühlakku für Picknicks und andere Aktivitäten im Freien zu verwenden. Wenn das Eis schmilzt, haben Sie frisches Trinkwasser oder können es wieder einfrieren und erneut als Eisbeutel verwenden.



Scannen Sie den QR-Code, um weitere Tipps zum Vakuuieren zu erhalten:

## Problemlösung

### Nichts passiert, wenn ich versuche, einen Beutel zu vakuumieren

- Prüfen Sie, ob das Netzkabel fest in die Steckdose eingesteckt ist.
- Untersuchen Sie das Netzkabel auf Beschädigungen.
- Prüfen Sie, ob die Steckdose funktioniert, indem Sie ein anderes Gerät einstecken.
- Stellen Sie sicher, dass der Beutel richtig in der Vakuumkammer und unter dem Lufteinlass platziert wurde.
- Vergewissern Sie sich, dass zwischen der Oberkante des Gegenstands im Vakuumbeutel und dem doppelten Versiegelungsstreifen 5 cm Platz sind. Der Beutel muss ganz flach auf dem doppelten Versiegelungsstreifen liegen.

### Die Luft wird nicht vollständig aus dem Beutel entfernt

- Um Beutel korrekt zu verschließen, muss das offene Ende des Beutels vollständig in der Vakuumkammer liegen.
- Prüfen Sie, ob der doppelte Versiegelungsstreifen und die Schaumstoffdichtungen frei von Lebensmittlrückständen sind.
- Stellen Sie sicher, dass die obere und die untere Schaumstoffdichtung flach in ihren Rillen liegen und nicht zusammengedrückt oder beschädigt sind. Sie können die Schaumstoffdichtungen falls erforderlich umdrehen. Wischen Sie sie ab und glätten Sie sie bei Bedarf.
- Der Vakuumbeutel ist möglicherweise undicht. Um dies zu prüfen, verschließen Sie den Beutel mit etwas Luft, tauchen Sie ihn in Wasser und üben Sie Druck aus. Blasen deuten auf ein Loch hin. Versiegeln Sie ihn erneut oder verwenden Sie einen anderen Beutel.
- Verwenden Sie nur die Vakuumbeutel mit Vakuumkanälen von Luvele.
- Falls die Versiegelung undicht ist, könnten Falten, Krümel, Fett oder Flüssigkeit der Grund sein. Öffnen Sie den Beutel, wischen Sie die obere Innenseite des Beutels ab und streichen Sie ihn entlang des Versiegelungsstreifens glatt, bevor Sie ihn erneut versiegeln.
- Das Gerät verfügt über einen eingebauten Vakuumdrucksensor. Das Gerät schaltet nicht automatisch auf Versiegelung um, wenn der Vakuumdruck im Beutel nicht den vorgegebenen Wert erreicht. Überprüfen Sie den doppelten Versiegelungsstreifen und die Schaumstoffdichtungen auf Verunreinigungen und korrekten Sitz. Wischen Sie sie sauber, streichen Sie sie glatt und versuchen Sie es erneut.

## Problemlösung

### Der Beutel schmilzt

- Falls der doppelte Versiegelungsstreifen überhitzt und den Beutel schmilzt, müssen Sie eventuell den Deckel öffnen und den Versiegelungsstreifen einige Minuten lang abkühlen lassen.

### Nach dem Versiegeln ist erneut Luft in den Beutel eingedrungen

- Falls die Versiegelung undicht ist, könnten Falten, Krümel, Fett oder Flüssigkeit der Grund sein. Öffnen Sie den Beutel, wischen Sie die obere Innenseite des Beutels ab und streichen Sie ihn entlang des Versiegelungsstreifens glatt, bevor Sie ihn erneut versiegeln.
- Lebensmittel wie frisches Obst und Gemüse geben natürliche Gase ab oder fermentieren. Die meisten Gemüsesorten müssen vor dem Vakuumverpacken blanchiert werden.
- Öffnen Sie den Beutel, falls Sie glauben, dass die Lebensmittel verdorben sein könnten, und werfen Sie sie weg. Fehlende Kühlung oder schwankende Temperaturen im Kühlschrank können zum Verderben von Lebensmitteln führen. Wenn die Lebensmittel nicht verdorben sind, essen Sie sie sofort.
- Überprüfen Sie den Beutel auf Löcher, die das Vakuum gelöst haben könnten. Dies kann beim Vakuumieren von schärferen/härteren Gegenständen der Fall sein. Vakuumieren Sie keine harten Gegenstände mit scharfen Spitzen wie Knochen oder Schalen. Polstern Sie scharfe Kanten im Beutel mit Küchentüchern.

## Reinigung

### Reinigung Ihres Vakuumiergeräts:

- > Stecken Sie das Gerät vor der Reinigung immer aus.
- > Tauchen Sie es nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- > Vermeiden Sie es, das Gerät mit Scheuermitteln zu reinigen, da diese die Oberfläche zerkratzen können.
- > Verwenden Sie eine milde Spülmittellösung und ein warmes, feuchtes Tuch, um Essensreste oder Zubehörteile abzuwischen.
- > Lassen Sie das Gerät gründlich trocknen, bevor Sie es erneut verwenden.

#### HINWEIS:



Die Schaumstoffdichtungen um die Vakuumkammer sollten vor der Lagerung gründlich getrocknet werden. Wenn die Schaumstoffdichtungen entfernt und wieder angebracht werden müssen, achten Sie darauf, dass sie richtig positioniert sind.

#### WICHTIG:



Bewahren Sie Ihr Vakuumiergerät frei von Lebensmittlrückständen auf, was besonders für den doppelten Versiegelungsstreifen und die Schaumstoffdichtungen gilt. Lebensmittelreste an diesen Teilen können die Funktion des Vakuumiergeräts beeinträchtigen.

### Reinigung von Vakuumbeuteln:

- > Waschen Sie die Beutel in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel.
- > Wenn Sie die Beutel in der Spülmaschine reinigen, stülpen Sie sie um und legen Sie sie auf das oberste Gestell der Spülmaschine, damit die gesamte Oberfläche gespült wird.
- > Vor der Wiederverwendung gründlich trocknen lassen.

## Reinigung

### WICHTIG:



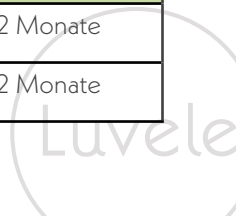
Um Krankheiten zu vermeiden, sollten Sie Beutel nach der Lagerung von rohem Fleisch, rohem Fisch oder fettigen Lebensmitteln nicht wiederverwenden. Verwenden Sie keine Beutel wieder, die in der Mikrowelle erhitzt oder gekocht wurden.

### Lagerung Ihres Vakuumiergeräts:

- > Lagern Sie das Gerät flach an einem sicheren Ort außer Reichweite von Kindern.
- > Denken Sie daran, den „Easy Lock“-Griff vor der Lagerung in die „Store“-Position zu bringen, um die Schaumstoffdichtungen zu schützen.

## Lagerung

LEBENSMITTEL	LAGERORT	LAGERZEIT VAKUUMVER- PACKT	NORMALE LAGERZEIT
<b>Fleisch</b>			
Rind, Schwein, Lamm	Gefrierschrank	2-3 Jahre	6 Monate
Hackfleisch	Gefrierschrank	1 Jahr	4 Monate
Geflügel	Gefrierschrank	2-3 Jahre	6 Monate
Fisch	Gefrierschrank	2 Jahre	6 Monate
<b>Hartkäse</b>			
Cheddar, Emmentaler	Kühlschrank	4-8 Monate	1-2 Wochen
Parmesan	Kühlschrank	4-8 Monate	1-2 Wochen
<b>Gemüse (die meisten Gemüsesorten müssen vor dem Vakuumieren blanchiert werden)</b>			
Spargel	Gefrierschrank	2-3 Jahre	8 Monate
Brokkoli, Blumenkohl	Gefrierschrank	2-3 Jahre	8 Monate
Kohl, Rosenkohl	Gefrierschrank	2-3 Jahre	8 Monate
Mais (Kolben oder Kerne)	Gefrierschrank	2-3 Jahre	8 Monate
Grüne Bohnen	Gefrierschrank	2-3 Jahre	8 Monate
Salat, Spinat	Kühlschrank	2 Wochen	3-6 Tage
Zuckererbsen, Zucker- schoten	Gefrierschrank	2-3 Jahre	8 Monate
<b>Obst</b>			
Aprikosen, Pflaumen	Gefrierschrank	1-3 Jahre	6-12 Monate
Pfirsiche, Nektarinen	Gefrierschrank	1-3 Jahre	6-12 Monate



**Lagerung**

LEBENSMITTEL	LAGERORT	LAGERZEIT VAKUUMVER- PACKT	NORMALE LAGERZEIT
<b>Weiche Beeren</b>			
Himbeeren, Brombeeren	Kühlschrank	1 Woche	1-3 Tage
Erdbeeren	Kühlschrank	1 Woche	1-3 Tage
<b>Festere Beeren</b>			
Heidelbeeren	Kühlschrank	2 Wochen	3-6 Tage
Preiselbeeren	Kühlschrank	2 Wochen	3-6 Tage
<b>Gebäck</b>			
Bagels, Brot, Feingebäck	Gefrierschrank	1-3 Jahre	6-12 Monate
<b>Nüsse</b>			
Mandeln, Erdnüsse	Speisekammer	2 Jahre	6 Monate
Sonnenblumenkerne	Speisekammer	2 Jahre	6 Monate
<b>Kaffee</b>			
Kaffeebohnen	Gefrierschrank	2-3 Jahre	6 Monate
Kaffeebohnen	Speisekammer	1 Jahre	3 Monate
Gemahlener Kaffee	Gefrierschrank	2 Jahre	6 Monate
Gemahlener Kaffee	Speisekammer	5-6 Monate	
<b>Zubereitete Flüssigkeiten</b>			
Saucen, Suppen, Eintöpfe	Gefrierschrank	1-2 Jahre	3-6 Monate

**Lagerung**

LEBENSMITTEL	LAGERORT	LAGERZEIT VAKUUMVER- PACKT	NORMALE LAGERZEIT
<b>Trockene Lebensmittel</b>			
Bohnen, Getreide	Speisekammer	1-2 Jahre	6 Monate
Nudeln, Reis	Speisekammer	1-2 Jahre	6 Monate
<b>Lebensmittel in Pulverform</b>			
Trockenmilch	Speisekammer	1-2 Jahre	6 Monate
Kokosflocken	Speisekammer	1-2 Jahre	6 Monate
Mehl	Speisekammer	1-2 Jahre	6 Monate
Zucker, Rohzucker	Speisekammer	1-2 Jahre	6 Monate
<b>Snacks</b>			
Chips	Speisekammer	3-6 Wochen	1-2 Wochen
Kekse, Cracker	Speisekammer	3-6 Wochen	1-2 Wochen





## Garantie

Der Luvele Supreme PLUS wird von unserer „1-Jahres-Komplettgarantie“ abgedeckt. Unsere Garantie deckt alle Herstellungsfehler des Produkts, sowie Schäden, die während des Transports entstanden sind, ab. Ihre Garantie beginnt ab dem Kaufdatum Ihres Luvele-Produkts. Bitte registrieren Sie Ihre Garantie unter [www.luvele.de](http://www.luvele.de). Weitere Informationen finden Sie auf Ihrer Garantiekarte.

## Garantieabwicklung

Wir möchten Ihnen die Garantieabwicklung so einfach wie möglich machen. Kontaktieren Sie uns einfach unter [support@luvele.de](mailto:support@luvele.de) und senden Sie uns Informationen über das Problem mit Ihrem Gerät. Zunächst werden wir einige Lösungsansätze zur Fehlerbehebung vorschlagen, um festzustellen, ob das Problem auch ohne Rücksendung behoben werden kann. Falls erforderlich, können Fotos des Fehlers angefordert werden, um eine schnellere Lösung zu gewährleisten.

Falls innerhalb von 30 Tagen nach Erhalt Ihres Geräts ein Problem auftritt, senden wir Ihnen im Allgemeinen ein frankiertes Rücksendetikett per E-Mail, das ausgedruckt und zur Rücksendung des Geräts verwendet werden kann. In der Regel schicken wir Ihnen dann ein neues Gerät. Das neue Gerät wird innerhalb von 48 Stunden nach Erhalt des fehlerhaften Geräts versendet. Sie erhalten eine Bestätigung per E-Mail, sobald Ihr fehlerhaftes Gerät bei uns eingegangen ist.

Wenn nach Ablauf der ersten 30 Tage ein Problem auftritt, prüfen wir, ob wir Ihr Gerät reparieren können. Falls es nicht repariert werden kann, wird es durch ein neues Gerät ersetzt. Rückerstattungen werden nur innerhalb der 30-Tage-Geld-zurück-Garantie angeboten, wenn Sie diese Option statt einem Ersatzgerät wählen möchten. Nach diesem Zeitraum wird Ihr Artikel repariert oder ersetzt.

Wir helfen Ihnen gerne weiter. Bitte senden Sie uns eine E-Mail, damit wir die beste Lösung für Ihr Anliegen finden können. [support@luvele.de](mailto:support@luvele.de) | [luvele.de](http://luvele.de)

LUVELE SUPREME PLUS VAKUUMIERGERÄT

Bedienungsanleitung LSPVS120EU

Luv life. Luv health.



# Luvele

Luv life. Luv health.

VAKUOVAČKA LUVELE SUPREME PLUS



Návod k použití  
LSPVS120EU



Luvele . cz

Luvele

INSTRUKCE | S3

Poznámky



## Gratulujeme

ke koupi vaší nové vakuovačky Luvele Supreme PLUS



Luvele

## Bezpečnost

**Před použitím vakuovačky Luvele Supreme PLUS si prosím přečtete všechny pokyny. Tyto pokyny si pečlivě uschovejte.**

- Před prvním použitím vakuovačky odstraňte veškerý obalový materiál.
- Neumisťujte vakuovačku během procesu vakuování na okraj lavice nebo stolu. Zajistěte, aby byl povrch, na který vakuovačku pokládáte, rovný a suchý – bez tekutin nebo jiných látek.
- Neumisťujte vakuovačku na horký sporák, troubu nebo do jejich blízkosti.
- Nedotýkejte se horkého těsnícího prvku umístěného na okraji spodní části vakuovačky. Může být velmi horký.
- S vakuovačkou Luvele používejte pouze doporučené sáčky i příslušenství a nepoužívejte ji k žádným jiným účelům, než ke kterým je určena.
- Žádné části vakuovačky nevládejte do myčky na nádobí nebo mikrovlnné trouby.
- Neponořujte vakuovačku do vody nebo jiných tekutin.
- Nikdy nepoužívejte poškozený spotřebič (včetně síťového kabelu).
- Zapojte spotřebič pouze do odborně nainstalované zásuvky, která napájí správné napětí a nepoužívejte prodlužovací kabely.
- Nikdy neodpojujte hlavní kabel mokřima rukama, nepokládejte jej na horký povrch a zabezpečte, aby se nedostal do kontaktu s olejem.
- Odpojte spotřebič ze zásuvky po každém použití, když se děle nepoužívá a také před výměnou nebo čištěním příslušenství.
- Neprovádějte u vakuovačky žádnou úpravu kromě čištění. Pokud zjistíte jakýkoliv problém, kontaktujte nás prosím na [support@luvele.com](mailto:support@luvele.com)
- Nepoužívejte zařízení venku.
- Tento spotřebič není určen k použití malými dětmi nebo nemocnými osobami bez dozoru.
- K hašení požáru na spotřebiči používejte pouze protipožární příkrývku.
- Zařízení není určeno pro komerční nebo průmyslové použití, je určeno pouze pro použití v domácnosti.

## Bezpečnost

Tento spotřebič je určen k použití pouze v domácnostech a podobných zařízeních jako jsou:

- kuchyňské prostory pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích;
- statky a farmy;
- klientům v hotelech, motelech a jiných prostředích obytného typu;
- v penzionech se snídaní.

Tento spotřebič není určen k používání osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jim nebyl poskytnut dohled nebo instrukce týkající se používání spotřebiče osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.

Děti od 8 let mohou vakuovačku používat, ale je třeba je kontrolovat, aby si se spotřebičem nehrály.

Čištění a uživatelskou údržbu by neměly provádět děti, pokud nejsou starší 8 let, nebo nejsou pod dohledem.

Udržujte zařízení a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.

Čas od času zkontrolujte, zda není napájecí kabel poškozen. Pokud je poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo možným problémům.

K vakuovačce používejte pouze přiložené příslušenství. Toto zařízení není určeno k ovládání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.

## Části vakuovačky a funkce

### Stojan na řezání sáčků:

Stisknutím a posunutím v jednom nebo druhém směru nařezáte sáčky na požadovanou velikost.

### Spodní vakuová komora:

Umístěte otevřený konec sáčku dovnitř komory, vzduch se odsaje a přebytečná vlhkost ze sáčku se zde zachytí.

**Dvojitý těsnící pásek:**  
Teflonem potažený dvojitý topný prvek pro utěsnění sáčku.

**Spodní těsnění:**  
Když je kryt na svém místě, spodní a horní těsnění se spojí a vytvoří vzduchotěsnou vakuovou komoru.

**Komora ke skladování rolí sáčků:**  
Zde vkládejte 28 cm nebo 22 cm role sáčků. Vytáhněte požadovanou délku sáčku z role a poté ji pomocí „řezačky sáčků“ uřízněte na požadovanou velikost.

**Horní vakuová komora**

**Horní těsnění:**

Spojuje se s dolní komorou.

**Těsnící tyč:**

Zajišťuje uzavírání sáčku přes dvojitou těsnící lištu.

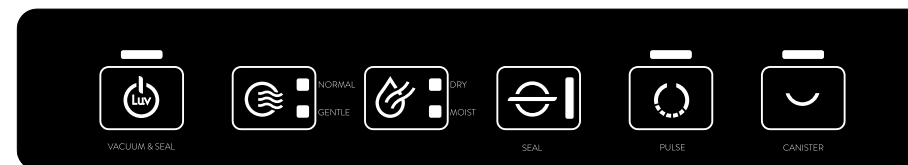
**Háček:**

K uzamčení krytu k základně.

**Přívod vzduchu:**

Ventil sání vzduchu čerpá vzduch z komory, aby se vytvořilo vakuum.

## Části vakuovačky a funkce



### SEAL

K ručnímu utěsnění otevřeného konce sáčku bez vakuování. Používá se k vytvoření sáčku z role sáčků.

### PULSE

Tlačítko PULSE se používá v případě, že se vyžaduje plná kontrola nad procesem vakuování. Například při vakuování choulostivých, vlhkých a tekutých předmětů, kdy je třeba vyvinout nižší tlak před uzavřením sáčku.

Naopak při vakuování pevných a tvrdých předmětů může být vyžadována delší doba vakuování. Tlačítko PULSE poskytuje plnou kontrolu nad tím, jak dlouho budete potraviny vakuovat před stisknutím tlačítka SEAL.

Stiskněte a podržte tlačítko PULSE a zapne se vakuová pumpa, tlačítko uvolněte a vypne se. Po dosažení požadovaného tlaku stiskněte tlačítko SEAL pro utěsnění sáčku.

### VAKUUM

Toto tlačítko nabízí volbu dvou různých tlaků vakua:

Nastavení NORMAL (normální): pro běžné potraviny a předměty.

Nastavení GENTLE (jemné): pro měkké a drobné předměty, kde je zapotřebí menší tlak vakua.

Výchozím nastavením je normální tlak.

## Části vakuovačky a funkce

### FOOD

Toto tlačítko slouží k volbě doby utěsnění sáčku:

Nastavení DRY (suché): Toto nastavení se používá pro suché potraviny a předměty a zkracuje dobu, po kterou je zapnutý dvojitý těsnící pásek.

Nastavení MOIST (vlhké): Toto nastavení se používá pro mokré sáčky nebo vlhké potraviny a prodlouží dobu, po kterou je dvojitý těsnící proužek zapnutý.

Výchozí nastavení je pro suché sáčky a normální dobu těsnění.

### VACUUM & SEAL / CANCEL

Toto tlačítko má dvě funkce v závislosti na stavu přístroje:

VACUUM & SEAL (zavakuovat a utěsnit): Po stisknutí v pohotovostním režimu spustí vakuovou svářečku a zahájí automatickou činnost vakuování sáčku. Po dokončení vakuování sáčků automaticky uzavře.

CANCEL (zrušit): Stiskne-li se v době, kdy je vakuová svářečka v provozu, stroj se zastaví.

### CANISTER

Spuštění vakuování pro nádoby pomocí hadicového příslušenství. Nádoby jsou k dispozici na [luvele.cz](https://www.luvele.cz).



## Části vakuovačky a funkce



### Rukojeť Easy Lock:

Rukojeť „Easy Lock Handle“ je navržena tak, aby k uzavření víka a zajištění sáčku v poloze připravené k vakuovému uzavření nebylo zapotřebí žádného tlaku. Jemným stisknutím rukojeti Easy Lock se víko uzavře a vakuování může začít. Rukojeť Easy lock má také polohu „store“, která slouží k uskladnění vakuovačky a zabraňuje poškození nebo stlačení pěnových těsnění.

**Open (otevřít)** – v otevřené poloze lze víko otevřít a připravit k použití.

**Store (uskladnění)** – Při skladování vakuovačky umístěte rukojeť do polohy „Store“, abyste zabránili poškození nebo stlačení pěnových těsnění.

**Lock (uzamčení)** – Jakmile je vakuovací sáček na místě, umístěte rukojeť do polohy „Lock“, abyste zahájili vakuové uzavírání.

## Části vakuovačky a funkce

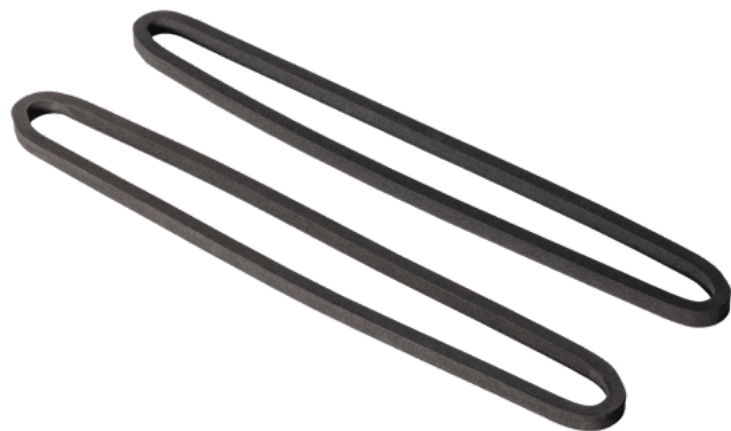
### NÁHRADNÍ SADA PĚNOVÝCH TĚSNĚNÍ:

K modelu Supreme PLUS dodáváme náhradní sadu pěnových těsnění.

Při správné péči by pěnová těsnění měla vydržet dlouhá léta.

Pěnová těsnění jsou vyměnitelnou součástí. Je třeba o ně pečovat, aby vakuovačka dobře fungovala. Při používání vakuovačky postupujte podle následujících pokynů.

1. Po každém použití se ujistěte, že jsou horní a spodní pěnové těsnění zbaveny všech potravin a zbytků vlhkosti. V případě potřeby je otřete vlhkým čistým hadříkem.
2. Po každém použití zkontrolujte, zda horní i spodní pěnové těsnění sedí rovně ve svých drážkách.
3. Pokud vakuově uzavíráte více sáčků, pravidelně během používání kontrolujte, zda pěnová těsnění sedí ve svých drážkách rovně.



## Části vakuovačky a funkce

Pokud váš přístroj Supreme PLUS přestane kdykoliv vakuovat, je to nejčastěji proto, že je problém s pěnovými těsněními.

Pokud jsou znečištěná, doporučujeme je nejprve zkusit vyčistit vlhkým čistým hadříkem. Můžete je také zkusit převrátit a vložit zpět do drážek.

Nebo můžete pěnová těsnění vyměnit za novou sadu, která je součástí balení.

### HADICOVÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ NA VAKUOVÉ NÁDOBY

Součástí balení je hadicový nástavec, který můžete používat se sadou skleněných vakuových nádob Luvele. Lze je zakoupit na adrese [luvele.cz](https://luvele.cz).

#### ! UPOZORNĚNÍ:

- ! Tento hadicový nástavec je kompatibilní pouze s Luvele skleněnými vakuovými nádobami a nehodí se k nádobám jiných značek.



## Provoz

## VÝROBA SÁČKU:

- KROK 1** Přístroj zapojte do zdroje napájení a poté otevřete horní kryt.
- KROK 2** Vložte roli sáčku do komory pro uložení role sáčků.
- KROK 3** Zvedněte stojan na řezání sáčků.
- KROK 4** Vytáhněte požadovanou délku z role sáčků a vložte ji pod stojan na řezání sáčků.
- KROK 5** Umístěte stojan na řezání sáčků dolů a ujistěte se, že je knoflík na řezání sáčků buď zcela vlevo nebo vpravo. Poté posuňte knoflík z jednoho konce na druhý a sáček rozřízněte.
- KROK 6** Položte jeden konec sáčku na dvojitý těsnící pásek, ale ujistěte se, že konec nevstupuje do vakuové komory.

## Provoz

- KROK 7** Zavřete víko a nastavte rukojeť Easy Lock do polohy „Lock“
- KROK 8** Stisknutím tlačítka „Seal“ uzavřete jeden konec sáčku.
- KROK 9** Zvednutím rukojeti Easy Lock Handle do polohy „Open“ otevřete víko a vyjměte sáček ze zařízení. Sáček je nyní připraven k vakuovému zatavení.



## Provoz

**TECHNOLOGIE INTELIGENTNÍHO TĚSNĚNÍ | DVOJITÝ TĚSNÍCÍ PROUŽEK:**

Technologie „Smart Seal Technology“ společnosti Luvele umožňuje uzavřít až 100 sáčků za sebou bez přehřátí dvojitého těsnícího pásku. Systém inteligentního těsnění řídí distribuci tepla dvojitého těsnícího pásku tak, aby udržoval rovnoměrnou a konstantní teplotu po celou dobu používání.

**! DŮLEŽITÉ:**

Pokud se chystáte uzavřít více sáčků za sebou, je důležité nespěchat. Ujistěte se, že jsou sáčky dobře naplněné, ale nejsou přeplněné. Dbejte na to, aby potraviny zůstaly v sáčku a nerozsypany se v zařízení. Nezapomeňte pravidelně kontrolovat pěnová těsnění, abyste se ujistili, že sedí rovně v drážkách a nejsou na nich zbytky potravin.

**! DŮLEŽITÉ:**

Dvojité těsnící proužek musí být vždy zbaven zbytků potravin a vlhkosti. Pokud dojde k náhodnému kontaktu potravin nebo vlhkosti s dvojitým těsnícím páskem, je třeba jej očistit pomocí suché papírové utěrky nebo suchého hadříku.

## Provoz

**! UPOZORNĚNÍ:**

Funkce Smart Seal se zahřeje přibližně po 3–4 uzavření sáčku. Několik prvních zatavení sáčků může být o něco pomalejších, než se dvojité těsnící pásek zahřeje. Mějte to prosím při používání vakuovačky Luvele Supreme PLUS na paměti.





## Provoz

## VAKUOVÉ UZAVŘENÍ SÁČKU:

**KROK 1** Vložte potraviny, které chcete vakuově uzavřít, do sáčku. Používejte pouze speciálně navržené vakuovací sáčky/role od společnosti Luvele.

**KROK 2** Narovnejte otevřený konec sáčku a ujistěte se, že v sáčku nejsou žádné záhyby.

**KROK 3** Umístěte otevřený konec sáčku do prostoru vakuovací komory. Ujistěte se, že sáček nezakrývá otvor pro přívod vzduchu.

**! DŮLEŽITÉ:**

Sáček položený na dvojitým těsnícím pásku musí být zcela rovný. Ujistěte se, že mezi horní částí uzavíraného předmětu v sáčku a dvojitou těsnící páskou je přibližně 5 cm volné části sáčku. Uzavírání sáčku příliš blízko u potravin může způsobit záhyby a zabránit tak uzavření sáčku.

**KROK 4** Zavřete víko a nastavte rukojeť Easy Lock do polohy „Lock“.

## Provoz

**KROK 5** Vyberte stav LED kontrolky u tlačítka VACUUM a tlačítka FOOD. Pokud je uzavíraná položka suchá, zvolte na tlačítku FOOD možnost DRY. Pokud je předmět vlhký, vyberte na tlačítku FOOD možnost MOIST. Poté vyberte požadovaný podtlak pomocí tlačítka VACUUM. U běžných položek vyberte možnost NORMAL. Pokud potřebujete utěsnit křehké potraviny, pak vyberte tlačítko GENTLE.

**KROK 6** Jakmile nastavíte tlačítka FOOD a VACUUM na požadované hodnoty, stiskněte tlačítko VACUUM & SEAL. Přístroj začne vakuovat a po dokončení sáček automaticky uzavře.

Vakuování je nyní hotové. Zvedněte rukojeť Easy Lock Handle do otevřené polohy a vyjměte vakuově zabalený sáček.

**! DŮLEŽITÉ:**

Po každém vakuování odstraňte přebytečné zbytky potravin ve vakuovací komoře. Po 100 vakuových zataveních po sobě nechejte vakuovačku 40 minut vychladnout.

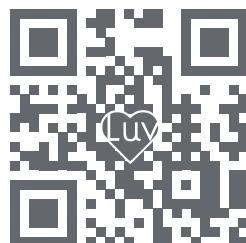
## Provoz

**! DŮLEŽITÉ:**

- ! Luvele Supreme PLUS se smí používat pouze se sáčky určenými pro vakuování od společnosti Luvele. Nepoužívejte sáčky, které nejsou určeny pro vakuování. Zatavený sáček rozstříhnete rovně napříč, abyste jej otevřeli.

Náhradní balení sáčků v rolích si můžete objednat na adrese [luvele.cz](http://luvele.cz).

Naskenujte QR kód pro zakoupení sáčků:



## Provoz

**VAKUOVÁNÍ VLHKÝCH POTRAVIN:**

Při vakuování vlhkých nebo tekutých potravin může vzniknout spousta problémů. Vlhké předměty se vakuově utěšňují obtížněji, protože vlhkost se přirozeně snaží dostat směrem k těsnicímu prostoru, kde probíhá vakuování. Pokud se vlhkost dostane k těsnicí linii, vakuovačka ji automaticky začne utěšňovat, i když v sáčku je ještě stále nějaký vzduch. To může vyvolat dojem, že vakuovačka nefunguje.

Zde je několik tipů, jak tento problém překonat:

> Pokud vakuujete vlhké maso, jako jsou ryby a kuřata, doporučujeme, abyste si vakuovací sáček uřezali delší a zbyl v něm tak prostor pro pohyb vlhkosti během vakuování. Díky tomu se vlhkost nedostane až k těsnicí linii. Dostatečná délka je deset až patnáct centimetrů (10–15 cm) od konce masa umístěného v sáčku až k těsnicí linii.

> Dalším řešením pro vakuování potravin s vysokou vlhkostí je zabalit je do plastové fólie a až poté vložit do vakuového sáčku, který se má vakuovat. To by mělo zabránit nasátí tekutiny k těsnicímu prostoru.

> Pokud do sáčku vkládáte velké vlhké předměty, jako je celá ryba, je velmi důležité, abyste v blízkosti těsnicí oblasti nenechali žádnou vlhkost. Po vložení takové potraviny do sáčku použijte suchou papírovou utěrku, kterou otřete okraj sáčku, díky tomu dosáhnete úspěšného zavakuování.

> Tekuté předměty, jako jsou polévky, vývary, omáčky atd., by měly být před vakuováním zmrazeny.

## Provoz



### ! DŮLEŽITÉ:

Nevakuujte tekutiny, jako jsou polévky, oleje, mokré marinády atd. bez předchozího zmrazení.

Nejlepším řešením pro vakuování tekutin pomocí vakuovačky Supreme PLUS je naše sada skleněných nádob. Navštivte prosím [luvele.cz](http://luvele.cz), najdete tam další informace o naší sadě skleněných nádob..

## Skladování

vakuováním. Čím jsou potraviny čerstvější, tím déle je možné je po zavakuování skladovat.

Hlavním činitelem, který způsobuje ztrátu výživové hodnoty, struktury, chuti a celkové kvality potravin, je kyslík. Vakuování pomáhá prodloužit životnost potravin tím, že z uzavřeného sáčku nebo nádoby odstraní většinu kyslíku. Odstranění kyslíku brání růstu mikroorganismů. Existují tři hlavní typy mikroorganismů, které ovlivňují skladované potraviny. Jsou jimi plísně, kvasinky a bakterie.

**Plísně:** Plíseň lze snadno identifikovat díky jejímu charakteristickému chmýří. Plísně nemohou růst ve vakuu skrz nízký obsah kyslíku. Vakuování proto plísně eliminuje.

## Skladování

**Kvasinky:** Kvasinky způsobují kvašení potravin. Lze je identifikovat podle vůně nebo chuti. Kvasinky potřebují ke svému růstu cukr a vhodnou teplotu. Mohou růst v prostředí se vzduchem i bez něj. Chlad růst kvasinek zpomalí a zmrazení jej zcela zastaví.

**Bakterie:** Bakterie mohou růst v prostředí se vzduchem i bez něj. Způsobují změnu barvy, měkkou nebo slizkou strukturu a nepříjemný zápach. Nejlepším způsobem boje proti bakteriím je vakuové balení a zmrazování potravin.

Skladování potravin při nízkých teplotách je pro jejich bezpečné uchování zásadní. Růst mikroorganismů se snižuje při teplotách nižších než 4 °C. Skladování potravin při -17 °C mikroorganismy nezničí, ale zastaví jejich růst. Potraviny podléhající rychlé zkáze proto po vakuování zamrazte.

### ROZMRAZOVÁNÍ A OHŘÍVÁNÍ VAKUOVĚ BALENÝCH POTRAVIN

Mražené potraviny vždy rozmrazujte v lednici nebo mikrovlnné troubě.

Nenechávejte potraviny rozmrazovat při pokojové teplotě. Při mikrovlnném ohřevu vakuově balených potravin odstříhnete roh sáčku a položte jej na podnos vhodný pro mikrovlnnou troubu.

Potraviny ve vakuově uzavřeném sáčku můžete také rozmrazit zahříváním v hrnci s vodou při nízkém bodu varu.

## Rady a tipy

### Vakuování masa a ryb

Nejllepších výsledků při vakuování masa a ryb dosáhnete, když je před vakuováním na 1–2 hodiny zmrazíte. To pomáhá masu udržet si tvar a brání vniknutí případných tekutin do vakuovačky.

### Vakuování sýrů

Chcete-li udržet sýr čerstvý, můžete jej zavakuovat po každé konzumaci. Uřízněte si extra dlouhý sáček a sýr zavakuujte. Když budete chtít sýr konzumovat, odřízněte kus zataveného okraje. Poté jednoduše vložte sýr zpět do sáčku a znovu jej vakuově uzavřete.

### Vakuování zeleniny

Zeleninu je třeba před vakuováním blanširovat. Tím se zastaví enzymy, aby neovlivnily chuť, barvu a strukturu zeleniny. Zeleninu vložte na přibližně 1 minutu do vroucí vody a potom ji zchladte v ledové vodě, aby se proces vaření zastavil. Důkladně ji osušte papírovou utěrkou a teprve poté zavakuujte. V sáčku by neměla být žádná přebytečná voda.

#### ! POZNÁMKA:



Brukvovitá zelenina, jako je brokolice, růžičková kapusta, zelí a květák při skladování přirozeně uvolňují plyny. Proto po blanširování a vakuovém balení musí být skladovány v mrazáku. Houby a česnek by se neměly vakuově balit.

### Vakuování ovoce

Ovoce lze vakuově balit celé nebo nakrájené na plátky. Pro delší skladování vložte ovoce do mrazáku.

## Rady a tipy

### Vakuování kávy nebo potravin v prášku

Abyste zabránili nasátí částic potravin do vakuové pumpy, umístěte před vakuováním na horní část sáčku kávový filtr nebo kousek papírové utěrky. Potraviny můžete také nechat v původním obalu a celé vložit do vakuovacího sáčku a zavakuovat.

### Vakuování tekutin

Před vakuovým balením tekutin, například vývaru, je předem zmrazte, např. ve tvořtku na led. Zmrzlé kostky vložte do vakuovacího sáčku. Když je chcete použít, stačí zmrzlé kostky vložit přímo do připravovaného pokrmu.

### Opětovné uzavírání obalů s chipsy

Těsnící proužek můžete použít k opětovnému utěsnění balení, která již jednou prošla procesem vakuování. Takto lze umístěním na těsnící proužek znovu uzavřít napůl spotřebované balíčky chipsů, kreků a cereálií. Při opětovném uzavírání dbejte na to, aby sáček nedosahoval do vakuové komory, protože by rozdrtil křehké potraviny. Tuto metodu používejte pouze k opětovnému uzavření vhodných balíčků.

### TIPY PRO VAKUOVÁNÍ NEPOTRAVINÁŘSKÉHO ZBOŽÍ

Vakuovačku Luvele Supreme PLUS lze použít i k ochraně nepotravinových předmětů před korozí, oxidací a vlhkostí. Nepotravinářské předměty se vakuují stejným způsobem jako potraviny.

### Vakuování stříbrného nádobí a příborů

Při vakuovém balení stříbrného nádobí a příborů se ujistěte, že jsou zakryty všechny ostré hrany tlumícím materiálem, například papírovou utěrkou aj., aby nedošlo k protržení sáčku.

## Rady a tipy

### Vakuování lékárníček

Vakuování lékárníček pro uskladnění doma, na lodi nebo v autě je skvělý způsob, jak udržet věci v suchu a bez nečistot a plísní. Zvažte také vakuování světlic, baterií, svítilen, svíček a zápalek.

### Vakuování pro outdoorové aktivity

Při kempování můžete vakuovým balením oblečení ušetřit místo v batohu a udržet ho v suchu. Vakuově uzavřít můžete také mapy, zápalky a svačinu.

### Vakuování štětců na malování

Při malování v domácnosti můžete mokré štětce mezi jednotlivými nátěry raději vakuově zabalit než umýt. Je to praktické zejména u olejových barev, které vyžadují k čištění minerální terpentýn.

### Vakuování ledu

Led můžete vakuově zabalit a použít na pikniky a jiné venkovní akce. Když led roztaje, máte pak k dispozici čerstvou pitnou vodu nebo ho můžete znovu zmrazit.



Naskenujte QR kód a získejte další praktické rady a tipy, jak využít vakuovačku:

## Řešení problémů

### Při pokusu o vakuové uzavření sáčku se nic nestane

- Zkontrolujte, zda je napájecí kabel pevně zapojen do elektrické zásuvky.
- Zkontrolujte, zda není napájecí kabel poškozen.
- Zkontrolujte, zda elektrická zásuvka funguje pomocí zapojení jiného spotřebiče.
- Ujistěte se, že je sáček správně umístěn ve vakuové komoře a pod přívodem vzduchu.
- Ujistěte se, že je mezi horní částí předmětu ve vakuovém sáčku a dvojitým těsnícím páskem min 5 cm prázdného sáčku. Sáček položený na dvojitým těsnícím pásku musí být zcela rovný.

### Vzduch ze sáčku není úplně odstraněn

- Pro správné utěsnění by měl být otevřený konec sáčku celý schovaný uvnitř vakuové komory.
- Zkontrolujte, zda jsou dvojitý těsnící pásek a pěnové těsnění zbaveny zbytků potravin.
- Ujistěte se, že horní i spodní pěnové těsnění jsou v drážkách a že nejsou stlačená nebo poškozená. Pěnová těsnění můžete zkusit v případě potřeby převrátit. Otřete je a vraťte zpět na své místo.
- Vakuový sáček může být děravý. Chcete-li to vyzkoušet, utěsněte sáček naplněný trochou vzduchu, ponořte jej do vody a přitlačte na něj. Bublínky signalizují díru. Utěsněte ho nebo použijte jiný sáček.
- Používejte pouze vakuový sáček se vzduchovými kanálky od společnosti Luvele.
- Netěsnosti podél těsnění mohou být způsobeny pomačkáním, drobkami, nečistotami, tukem nebo tekutinami. Znovu otevřete sáček, otřete v horní části vnitřek sáčku a sáček narovnejte a znovu utěsněte.
- Přístroj se automaticky nezapne, pokud podtlak uvnitř sáčku nedosáhne předem stanoveného podtlaku. Zkontrolujte dvojitý těsnící pásek a pěnové těsnění, zda nejsou znečištěné a zda jsou správně umístěné. Otřete je a srovnejte zpět na své místo a zkuste to znovu.

## Řešení problémů

### Sáček se roztaví

- Pokud by se dvojitý těsnící pásek přehřál a sáček roztavil, zvedněte víko a nechejte těsnící pásek několik minut vychladnout.

### Do sáčku se po utěsnění znovu dostal vzduch

- Netěsnosti podél těsnění mohou být způsobeny pomačkáním, drobkami, nečistotami, tukem nebo tekutinami. Znovu otevřete sáček, otřete v horní části vnitřek sáčku a sáček narovnejte a znovu utěsněte.
- Některé potraviny, jako je čerstvé ovoce a zelenina, mohou do sáčku uvolňovat plyny nebo fermentovat. Většina zeleniny vyžaduje před vakuováním blanšírování.
- Pokud to vypadá, že se potraviny začaly kazit, sáček otevřete a potraviny vyhodte. Nedostatek chladu nebo kolísající teploty v lednici mohou způsobit zkažení potravin. Pokud po otevření sáčku zjistíte, že se potraviny nezkazily, co nejdříve je spotřebujte.
- Zkontrolujte, zda sáček není propíchnutý nebo zda v něm není díra, která mohla způsobit uvolnění vakua. K tomu může dojít při vakuovém uzavírání ostřejších/ tvrdších předmětů. Nebalte vakuově tvrdé předměty s ostrými hroty, jako jsou kosti nebo skořápky. Nebo ostré hrany obalte před vakuováním papírovými utěrkami.

## Čištění

### Čištění vakuovačky:

- > Před čištěním vždy odpojte přístroj ze zásuvky.
- > Neponořujte jej do vody nebo jiné tekutiny.
- > K čištění spotřebiče nepoužívejte abrazivní prostředky nebo materiály, protože by poškrábaly povrch.
- > K otření zbytků jídla použijte jemný mycí prostředek a teplý vlhký hadřík.
- > Před dalším použitím důkladně osušte.

### ! POZNÁMKA:



Pěnová těsnění kolem vakuové komory by měla být důkladně vysušená po tom, co vakuovačku přestanete používat. Pokud je potřeba pěnová těsnění vyndat, pak dbejte na jejich správné umístění, aby nedocházelo k úniku vakua.

### ! DŮLEŽITÉ:



Nepoužívanou vakuovačku neskladujte se zbytky potravin na dvojitým těsnícím pásku a pěnových těsněních. Pokud zůstanou zbytky potravin na těchto částech vakuovačky, může to ovlivnit funkci vakuového těsnění.

### Čištění vakuových sáčků:

- > Sáčky umyjte v teplé vodě s jemným mycím prostředkem.
- > Při mytí sáčků v myčce na nádobí otočte sáčky naruby a rozložte je na horní patro myčky, aby byl celý povrch sáčku vystaven mytí.
- > Před dalším použitím sáčky důkladně vysušte.

## Čištění

**! DŮLEŽITÉ:**

! Abyste předešli případným onemocněním, nepoužívejte sáčky opakovaně po skladování syrového masa, syrových ryb nebo mastných potravin. Nepoužívejte také znovu sáčky, které byly vystaveny vaření nebo ohřevu v mikrovlnné troubě.

**Skladování vakuovačky:**

- > Skladujte přístroj na bezpečném místě s rovným povrchem, mimo dosah dětí.
- > Nezapomeňte se ujistit, že je rukojeť „Easy Lock Handle“ v poloze „Store“. aby bylo chráněno pěnové těsnění.

## Skladování

POTRAVINA	KDE SKLADOVAT	DOBA SKLADOVÁNÍ PO ZAVAKUOVÁNÍ	NORMÁLNÍ DOBA SKLADOVÁNÍ
<b>Maso</b>			
Hovězí, vepřové, jehněčí	Mrazák	2–3 roky	6 měsíců
Mleté maso	Mrazák	1 rok	4 měsíce
Drůbež	Mrazák	2–3 roky	6 měsíců
Ryby	Mrazák	2 roky	6 měsíců
<b>Tvrdé sýry</b>			
Čedar, Swiss	Lednice	4–8 měsíců	1–2 týdny
Parmazán	Lednice	4–8 měsíců	1–2 týdny
<b>Zelenina (většina druhů musí být předem oblanširována)</b>			
Chřest	Mrazák	2–3 roky	8 měsíců
Brokolice, květák	Mrazák	2–3 roky	8 měsíců
Zelí, růžičková kapusta	Mrazák	2–3 roky	8 měsíců
Kukuřice	Mrazák	2–3 roky	8 měsíců
Zelené fazolky	Mrazák	2–3 roky	8 měsíců
Salát, špenát	Lednice	2 týdny	3–6 dnů
Hrášek, lusky	Mrazák	2–3 roky	8 měsíců
<b>Ovoce</b>			
Meruňky, švestky	Mrazák	1–3 roky	6–12 měsíců
Broskve, nektarinky	Mrazák	1–3 roky	6–12 měsíců

## Skladování

POTRAVINA	KDE SKLADOVAT	DOBA SKLADOVÁNÍ PO ZAVAKUOVÁNÍ	NORMÁLNÍ DOBA SKLADOVÁNÍ
<b>Měkčí bobuloviny</b>			
Maliny, ostružiny	Lednice	1 týden	1-3 dny
Jahody	Lednice	1 týden	1-3 dny
<b>Tvrďší bobuloviny</b>			
Borůvky	Lednice	2 týdny	3-6 dní
Brusinky	Lednice	2 týdny	3-6 dní
<b>Pečené potraviny</b>			
Bagely, chléb, pečivo	Mrazák	1-3 roky	6-12 měsíců
<b>Ořechy a semínka</b>			
Mandle, arašidy	Spíž	2 roky	6 měsíců
Slunečnice	Spíž	2 roky	6 měsíců
<b>Káva</b>			
Zrnková káva	Mrazák	2-3 roky	6 měsíců
Zrnková káva	Spíž	1 rok	3 měsíce
Mletá káva	Mrazák	2 roky	6 měsíců
Mletá káva	Spíž	5-6 měsíců	
<b>Vytvořené tekutiny</b>			
Omáčky, polévky, stew	Mrazák	1-2 roky	3-6 měsíců

## Skladování

POTRAVINA	KDE SKLADOVAT	DOBA SKLADOVÁNÍ PO ZAVAKUOVÁNÍ	NORMÁLNÍ DOBA SKLADOVÁNÍ
<b>Suché potraviny</b>			
Luštěniny, obiloviny	Spíž	1-2 roky	6 měsíců
Těstoviny, rýže	Spíž	1-2 roky	6 měsíců
<b>Potraviny ve formě prášku</b>			
Sušené mléko	Spíž	1-2 roky	6 měsíců
Sušený kokos	Spíž	1-2 roky	6 měsíců
Mouka	Spíž	1-2 roky	6 měsíců
Cukr, třtinový cukr	Spíž	1-2 roky	6 měsíců
<b>Svačinky</b>			
Chipsy	Spíž	3-6 týdnů	1-2 týdny
Sušenky, kreky	Spíž	3-6 týdnů	1-2 týdny



## Záruka

Na vakuovačku Luvele Supreme PLUS se vztahuje 1 letá záruka. Naše záruka se vztahuje na všechny výrobní vady produktu a vztahuje se také na poškození způsobené během přepravy. Záruka začíná datem nákupu vašeho produktu Luvele. Navštivte prosím náš web [www.luvele.cz](http://www.luvele.cz) a svou záruku zde zaregistrujte. Další pokyny naleznete na záručním listu.

### Záruční proces

Chceme, aby celý proces byl pro vás co nejjednodušší. Stačí nás proto kontaktovat na adrese [support@luvele.cz](mailto:support@luvele.cz) a poskytnout nám informace o problému, který s naším produktem máte. Nejprve zjistíme, jestli lze problém vyřešit i bez vrácení. K rychlejšímu procesu pomohou zaslané fotografie závady nebo krátké video.

Obecně platí, že pokud máte problém s produktem od nás do 30 dnů od jeho obdržení, zašleme vám e-mailem předplacený štítek pro vrácení, který si můžete vytisknout a použít jej k zaslání zboží zpět. Poté vám zpravidla pošleme nový produkt. Nový produkt bude odeslán do 48 hodin od obdržení vadného kusu. Jakmile obdržíme vadný kus, odešleme vám e-mail.

Pokud budete mít s produktem problém po 30denním období, zvážíme opravu produktu, pokud to bude vzhledem k vadě vhodné. Pokud jej nelze opravit, vyměníme vám ho za nový kus. Peníze vám vrátíme pouze během 30denní záruční doby, pokud se rozhodnete pro tuto možnost místo náhrady za nový produkt. Po této lhůtě bude vaše zboží opraveno nebo vyměněno za nový kus.

Jsmo tu, abychom vám pomohli, proto nám prosím pošlete e-mail a společně najdeme to nejlepší řešení. [support@luvele.cz](mailto:support@luvele.cz) | [www.luvele.cz](http://www.luvele.cz)

VAKUOVAČKA LUVELE SUPREME PLUS

Návod k použití LSPVS120EU

[Luv life. Luv health.](http://www.luvele.cz)



# Luvele

Luv life. Luv health.

ENVASADORA AL VACÍO LUVELE SUPREME PLUS



Manual de instrucciones  
LSPVS120EU



[Luvele .es](http://Luvele.es)

Luvele

INSTRUCCIONES | P3

Notas

## Enhorabuena

por la compra de su nueva envasadora al vacío LUVELE SUPREME PLUS



## Seguridad

**Lea todas las instrucciones antes de usar la envasadora al vacío LUEVELE SUPREME PLUS. Conserve estas instrucciones para consultarlas en el futuro.**

- Antes de utilizar la envasadora al vacío por primera vez, retire todo el material de embalaje.
- No coloque la envasadora al vacío cerca del borde de una encimera o mesa durante su funcionamiento. Asegúrese de que la superficie esté nivelada y que no haya líquidos u otras sustancias en ella.
- No coloque la envasadora al vacío sobre una estufa o horno caliente ni cerca de ellos.
- No toque el elemento de sellado situado en el borde inferior de la envasadora al vacío, ya que puede estar muy caliente.
- Utilice únicamente las bolsas o accesorios recomendados para la envasadora al vacío Luvele y no utilice este aparato para ningún fin que no esté incluido en los usos previstos.
- No coloque ninguna pieza de la envasadora al vacío en el lavavajillas ni dentro de un horno microondas.
- No sumerja la envasadora al vacío en agua u otros líquidos.
- Nunca ponga en funcionamiento artefactos dañados (incl. el cable).
- Conecte los artefactos únicamente en tomacorrientes instalados por profesionales y que posean el voltaje correcto; no use cables alargadores.
- Nunca retire el cable principal con las manos mojadas ni lo deje sobre superficies calientes ni permita que entre en contacto con aceite.
- Desconecte después de su uso y antes de cambiar accesorios o de lavar el aparato.
- No intente realizar ningún mantenimiento además de la limpieza. Para cualquier consulta relacionada, contacte con Luvele a [support@luvele.com](mailto:support@luvele.com)
- No utilice en exteriores.
- No debe ser utilizado por niños o personas débiles sin supervisión.
- En caso de fuego en el artefacto, utilice únicamente una manta ignífuga.
- Este aparato no está diseñado para uso comercial o industrial; solo para uso doméstico.

## Seguridad

Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico y otros similares, como:

- Áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- Casas rurales;
- Por clientes en hoteles, moteles y otros tipos de residencias;
- Alojamientos del tipo Bed&Breakfast

Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, excepto que sean supervisados o instruidos en su uso por una persona responsable de su seguridad.

Los niños de 8 años o más pueden usar este aparato, pero deben ser supervisados. Los niños no deben jugar con el artefacto.

La limpieza y mantenimiento no debe ser realizada por niños excepto que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.

Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

Compruebe periódicamente que el cable de alimentación no esté dañado. Si estuviera dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico u otro personal cualificado, para evitar situaciones de riesgo.

Utilice únicamente los accesorios incluidos. Este aparato no está diseñado para ser operado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

## Características



## Características



### SELLADO

Para sellar manualmente el extremo abierto de una bolsa sin crear vacío; se utiliza para hacer bolsas con un rollo de plástico.

### PULSO

Este botón se utiliza cuando se requiere un control total del proceso de vacío. Por ejemplo, cuando se sellan al vacío artículos delicados, húmedos o líquidos, puede ser necesario aplicar una presión de vacío menor antes de sellar la bolsa.

Por otra parte, cuando se sellan al vacío artículos firmes y duros, puede ser necesario un tiempo de aspiración más prolongado. El botón PULSE proporciona un control total sobre el tiempo de aspiración antes de pulsar el botón SEAL.

Si mantiene presionado el botón PULSE, la bomba de vacío se encenderá; si lo suelta, la bomba se apagará. Cuando alcance la presión deseada, presione el botón SEAL para sellar la bolsa.

### VAKUUM

Este botón permite elegir entre dos presiones de vacío:

NORMAL: para artículos comunes.

SUAVE: para artículos blandos y triturbables en los que se requiere una presión de vacío menor. El ajuste predeterminado es la presión de vacío normal.

## Características

### ALIMENTOS

Con este botón puede elegir el mejor tiempo de sellado de la bolsa:

**SECOS:** Se utiliza para alimentos secos y acorta el tiempo de funcionamiento de la banda de doble sellado.

**HÚMEDOS:** Se utiliza para bolsas o alimentos húmedos y aumenta el tiempo de funcionamiento de la banda de doble sellado.

El ajuste predeterminado es para alimentos secos y tiempo de sellado normal.

### VACÍO Y SELLADO / CANCELAR

Este botón tiene dos funciones dependiendo del estado de la máquina:

**VACÍO Y SELLADO:** Si se pulsa con el aparato en modo de espera, se activa el sellador de vacío y comienza la operación automática de aspirar la bolsa, luego de lo cual, la bolsa es sellada automáticamente cuando se completa el vacío.

**CANCELAR:** Si se presiona mientras la envasadora al vacío está en funcionamiento, la máquina se detendrá.

### RECIPIENTES

Para iniciar la aspiración de recipientes a través de un accesorio tipo manguera. Los recipientes están disponibles en [luvele.es](http://luvele.es).



## Características



### Asa de bloqueo fácil:

El «asa de bloqueo fácil» ha sido diseñado para que no se requiera presión para cerrar la tapa y fijar una bolsa en posición para el sellado al vacío. Empujándola suavemente, el asa de bloqueo fácil traba la tapa y ya puede comenzar la aspiración. El asa de bloqueo fácil también cuenta con una posición de «almacenamiento», que se utiliza para guardar la envasadora al vacío y evitar que las juntas de goma se dañen o compriman.

**Open/Abierta:** en esta posición, se puede abrir la tapa para su uso.

**Store/Almacenamiento:** cuando guarde la envasadora al vacío, coloque el asa en la posición de almacenamiento para evitar que las juntas de goma se dañen o compriman.

**Lock/Bloqueo:** coloque el asa en la posición de bloqueo cuando la bolsa de vacío ya esté colocada en posición para comenzar el sellado al vacío.

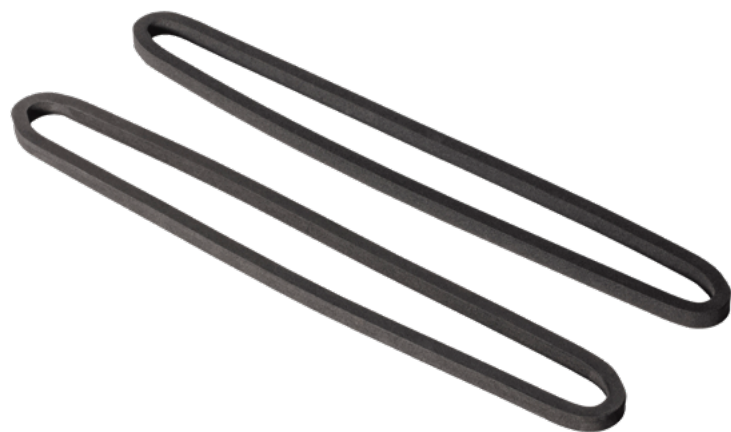
## Características

### SE INCLUYE UN CONJUNTO DE JUNTAS DE GOMA DE REPUESTO:

Nuestro modelo Supreme PLUS incluye un juego de juntas de goma de repuesto. Si las cuida, las juntas de goma deberían durar años.

Estas juntas son una pieza sustituible y deben cuidarse para que la envasadora al vacío funcione a su nivel óptimo. Cuando utilice su envasadora al vacío, siga los siguientes pasos.

1. Después de cada uso, asegúrese de que las juntas de goma superior e inferior no contengan restos de alimentos o humedad. Si es necesario, límpielas con un paño limpio y húmedo.
2. Después de cada uso, y antes de almacenar el aparato, compruebe que las juntas de goma superior e inferior estén planas dentro de sus ranuras.
3. Si va a sellar al vacío varias bolsas en una única sesión, compruebe con regularidad que las juntas de goma estén planas dentro de sus ranuras.



## Características

Si en algún momento su Supreme PLUS deja de sellar al vacío, es muy probable que se trate de un problema con las juntas de goma.

Le sugerimos que primero compruebe si están sucias y les pase un paño húmedo limpio. También puede tratar de darlas vuelta y volver a colocarlas en sus ranuras.

O bien, puede reemplazar las juntas de goma con el juego de repuesto proporcionado.

### CONEXIÓN DE MANGUERA PARA RECIPIENTES

Incluimos un accesorio de manguera para recipientes para usar con el juego de recipientes de vidrio Luvele. Se puede adquirir en [luvele.es](https://luvele.es).

#### TENGA EN CUENTA:

- ! Este accesorio tipo manguera solo es compatible con el juego de recipientes de vidrio Luvele; no se puede utilizar con recipientes de vacío de otras marcas.



## Funcionamiento

### HACER BOLSAS CON UN ROLLO PARA BOLSAS:

- PASO 1** Enchufe la unidad a una fuente de alimentación y abra la cubierta superior.
- PASO 2** Coloque un rollo para bolsas en la cámara de almacenamiento de rollos para bolsas.
- PASO 3** Levante el bastidor cortabolsas.
- PASO 4** Tire del rodillo de plástico para bolsas hasta la longitud necesaria y colóquelo debajo del bastidor cortabolsas.
- PASO 5** Baje el bastidor cortabolsas, asegurándose de que su mango esté en el extremo izquierdo o derecho. A continuación, deslice el mango de corte de un extremo al otro para cortar la bolsa.
- PASO 6** Coloque un extremo de la bolsa encima de la banda de doble sellado, asegurándose de que el extremo no entre en la cámara de vacío.

## Funcionamiento

- PASO 7** Cierre la tapa y coloque el «asa de bloqueo fácil» en la posición «Lock» (bloqueo).
- PASO 8** Presione el botón «Seal/Sello» para sellar un extremo de la bolsa.
- PASO 9** Levante el «asa de bloqueo fácil» hasta la posición «Open/Abierto» para abrir la cubierta y sacar la bolsa de la máquina. Su bolsa ya está lista para el envasado al vacío.



## Funcionamiento

### TECNOLOGÍA «SMART SEAL» | BANDA DE DOBLE SELLADO:

La tecnología de sellado inteligente «Smart Seal» de Luvele permite sellar hasta 100 bolsas consecutivas sin que la banda de doble sellado se sobrecaliente. El sistema de sellado inteligente gestiona la distribución del calor de la banda de doble sellado, para mantener una temperatura uniforme y constante durante todo el tiempo de uso.

#### IMPORTANTE:



Si va a sellar varias bolsas seguidas, es importante que se tome su tiempo y no se apresure. Asegúrese de que las bolsas estén bien empacadas y que no estén llenas en exceso. Asegúrese de que los alimentos permanezcan dentro de la bolsa y no se derramen sobre la envasadora al vacío. No olvide comprobar regularmente el estado de las juntas de goma para asegurarse de que están planas dentro de sus ranuras y que no tienen residuos de alimentos.

#### IMPORTANTE:



Mantenga la banda de doble sellado libre de restos de alimentos y humedad en todo momento. Si algún alimento u otro producto entra en contacto accidentalmente con la banda de doble sellado, límpiela inmediatamente con una toalla de papel o un paño seco.

## Funcionamiento

#### TENGA EN CUENTA:



La función «Smart Seal» necesita aproximadamente 3-4 cierres de bolsa para calentarse. Los primeros sellados de bolsa podrían tardar un poco más, hasta que la banda de doble sellado se caliente. Tenga esto en cuenta cuando utilice la envasadora al vacío Luvele Supreme PLUS.





## Funcionamiento

### ENVASADO AL VACÍO CON UNA BOLSA:

**PASO 1** Coloque los elementos que desee envasar al vacío dentro de la bolsa. Utilice únicamente las bolsas o los rollos especialmente diseñados para vacío suministrados por Luvele.

**PASO 2** Alise el extremo abierto de la bolsa y asegúrese de que no haya pliegues en la misma.

**PASO 3** Coloque el extremo abierto de la bolsa en el área de la cámara de vacío. Asegúrese de que la bolsa no cubra la entrada de aire.

#### IMPORTANTE:



La sección de la bolsa que se coloca sobre la banda de doble sellado debe estar completamente plana. Asegúrese de que haya aproximadamente 5 cm de bolsa entre la parte superior del elemento a envasar y la banda de doble sellado. Si sella la bolsa demasiado cerca de los alimentos a envasar, se pueden formar pliegues que impidan que la envasadora al vacío selle la bolsa.

**PASO 4** Cierre la tapa y coloque el «asa de bloqueo fácil» en la posición «Lock/Bloqueo».

## Funcionamiento

**PASO 5** Compruebe el estado de la luz LED del botón VACÍO y el botón ALIMENTOS. Si el elemento que va a sellar es seco, seleccione SECO en el botón ALIMENTOS. Si el artículo es húmedo, seleccione HÚMEDO en el botón ALIMENTOS. A continuación, seleccione la presión de vacío que desee con el botón VACÍO. Seleccione NORMAL para elementos comunes. Si necesita envasar artículos delicados, seleccione el botón GENTLE (SUAVE).

**PASO 6** Una vez que haya configurado el botón ALIMENTOS y el botón VACÍO con los ajustes deseados, presione el botón VACÍO Y SELLADO. A continuación, la unidad aspirará el aire de la bolsa y, cuando se complete el proceso, la sellará automáticamente.

El envasado al vacío ya está completo. Levante el «asa de bloqueo fácil» hasta la posición de apertura (Open) y saque la bolsa envasada al vacío.

#### IMPORTANTE:



Limpie cualquier resto de alimentos que pueda quedar en la cámara de vacío después de cada sellado al vacío. Después de sellar al vacío 100 bolsas consecutivas, permita que la envasadora al vacío se enfríe durante 40 minutos.

## Funcionamiento

### IMPORTANTE

- ! La envasadora al vacío Luvele Supreme PLUS debe utilizarse únicamente con las bolsas especialmente diseñadas para vacío proporcionadas por Luvele. No intente utilizar otras bolsas que no estén diseñadas para el envasado al vacío. Para abrir una bolsa sellada, córtela directamente con unas tijeras.

Puede pedir rollos para bolsas de repuesto en [luvele.es](http://luvele.es).

Escanee el código QR para acceder a la sección de rollos para bolsas:



## Funcionamiento

### ENVASADO AL VACÍO DE ARTÍCULOS HÚMEDOS:

Muchos de los problemas durante el envasado al vacío se producen por tratar de sellar elementos húmedos o líquidos. Los artículos húmedos son más difíciles de envasar al vacío debido a que la humedad dentro de la bolsa es también arrastrada hacia el área de sellado durante el proceso de aspirado. Si la humedad alcanza la línea de sellado, la envasadora al vacío comenzará a sellar el artículo automáticamente. Esto puede suceder cuando todavía hay aire dentro de la bolsa, haciendo pensar que la envasadora al vacío no funciona correctamente.

Estos son algunos consejos para solucionar esto:

> Si está intentando envasar carnes húmedas como pescado o pollo, le recomendamos cortar la bolsa con una longitud adicional, de modo que haya espacio suficiente para que la humedad se desplace durante el proceso de aspiración pero sin llegar a la línea de sellado. Debería ser suficiente con una distancia de entre diez y quince centímetros [10-15 cm] desde el extremo del alimento a envasar hasta la línea de sellado.

> Otra solución para envasar artículos con mucha humedad es envolverlos en plástico y luego colocarlos en la bolsa de vacío con la que se va a envasar. Esto evitará que una gran parte del líquido sea succionado hacia el área de sellado.

> Si coloca artículos húmedos grandes (como un pescado entero) en una bolsa, es muy importante que no permita que haya líquido cerca del área de sellado. Para obtener un buen resultado, tras colocar el artículo grande dentro de la bolsa, seque el área de sellado con una toalla de papel.

> Los productos líquidos como sopas, caldos, salsa, etc., deben congelarse antes de intentar envasarlos al vacío.

## Funcionamiento



### IMPORTANTE:

Evite envasar al vacío alimentos líquidos como sopas, aceites, adobos húmedos, etc. sin congelarlos previamente.

La mejor solución para envasar alimentos líquidos con su envasadora al vacío Supreme PLUS es nuestro juego de recipientes de vidrio. Visite [luvele.es](http://luvele.es) para obtener más información sobre nuestro juego de recipientes de vidrio.

## Almacenamiento

El tiempo de almacenamiento varía en función de la frescura de los alimentos que envasa. Cuanto más frescos sean los alimentos, mayor será el tiempo de almacenamiento.

La presencia de oxígeno es el factor principal que hace que los alimentos pierdan su valor nutricional, textura, sabor y calidad general. El envasado al vacío ayuda a prolongar la vida útil de los alimentos eliminando la mayor parte del oxígeno que se encuentra en la bolsa o el recipiente sellado. La eliminación del oxígeno de los alimentos almacenados inhibe el crecimiento de microorganismos. Existen tres tipos principales de microorganismos que afectan a los alimentos almacenados. Se trata del moho, las levaduras y las bacterias.

## Almacenamiento

**Moho:** Es fácil de identificar gracias a su característico efecto de pelusa. El moho no puede crecer en un recipiente envasado al vacío ya que no cuenta con un nivel oxígeno adecuado. Por lo tanto, el envasado al vacío previene la presencia de moho.

**Levaduras:** Las levaduras producen la fermentación de los alimentos. Su presencia se puede identificar por el olor o el sabor. Las levaduras requieren azúcar y una temperatura moderada para crecer, y pueden crecer con o sin aire. La refrigeración ralentiza el crecimiento de las levaduras y la congelación la detiene por completo.

**Bacterias:** Las bacterias pueden crecer con o sin aire. Las bacterias producen decoloración, textura blanda o viscosa y olores desagradables. La mejor manera de combatir a las bacterias es envasar los alimentos al vacío y congelarlos.

Almacenar los alimentos a bajas temperaturas es fundamental para preservarlos de forma segura. El crecimiento de microorganismos se reduce a temperaturas inferiores a los 4 °C. El almacenamiento de los alimentos a 17 °C no mata a los microorganismos, pero impide su crecimiento. Para obtener los mejores resultados, congele los alimentos percederos que hayan sido sellados al vacío.

### DESCONGELAR Y CALENTAR ALIMENTOS ENVASADOS AL VACÍO

Siempre debe descongelar los alimentos en el refrigerador o el microondas. No descongele los alimentos dejándolos a temperatura ambiente. Cuando coloque alimentos envasados al vacío en el microondas, corte una esquina de la bolsa y colóquela sobre una bandeja apta para microondas.

Puede recalentar alimentos almacenados en una bolsa sellada al vacío colocándola en agua a fuego lento.

## Consejos

### Envasar carnes y pescados al vacío

Para obtener los mejores resultados con carnes y pescados, congélelos durante 1-2 horas antes de envasarlos al vacío en una bolsa. Esto ayudará a que las carnes conserven su forma y evitará que se desborden líquidos en la envasadora al vacío.

### Envasar quesos al vacío

Para conservar la frescura de los quesos, puede envasarlos al vacío después de cada uso. Cuando envase un queso por primera vez, hágalo en una bolsa extra larga. Cuando desee usar el queso, corte el borde sellado. Para volver a envasarlo, simplemente vuelva a colocar el queso en la bolsa y séllela nuevamente al vacío.

### Envasar verduras al vacío

Se debe blanquear las verduras antes de envasarlas al vacío. Esto evita la presencia de enzimas que pueden afectar el sabor, el color y la textura de la verdura. Para blanquear las verduras, colóquelas en agua hirviendo durante aproximadamente 1 minuto y, a continuación, sumérgalas en agua helada para detener el proceso de cocción. Por último, séquelas bien sobre una toalla de papel antes de envasarlas. En la bolsa no debe haber agua sobrante.

#### NOTA:



Las verduras crucíferas —como el brócoli, las coles de Bruselas, la col y la coliflor— emiten naturalmente gases durante su almacenamiento. Por lo tanto, después de blanquearlas y envasarlas al vacío, debe almacenarlas únicamente en el congelador. Los champiñones y el ajo no se deben envasar al vacío.

### Envasar frutas al vacío

Las frutas se pueden envasar al vacío tanto enteras como en rodajas. Para un almacenamiento más duradero, coloque las frutas en el congelador.

## Consejos

### Envasar cafés o alimentos en polvo al vacío

Para evitar que ingresen partículas del alimento en la bomba de vacío, coloque un filtro de café o un trozo de papel en la parte superior de la bolsa antes de sellarla al vacío. También puede colocar los alimentos en su bolsa original dentro de una bolsa para sellado al vacío.

### Envasar líquidos al vacío

Antes de envasar al vacío líquidos tales como caldos, congélelos previamente en una bandeja para cubitos de hielo hasta que se solidifiquen. Coloque los cubitos congelados en la bolsa para sellado al vacío. Cuando desee usar el alimento, coloque el cubito congelado directamente en el plato que esté preparando.

### Volver a sellar paquetes de patatas fritas

Puede utilizar la banda de sellado para volver a cerrar un envase que ya ha sido sometido a un sellado de calidad comercial. Esto le permite volver a sellar paquetes de patatas fritas, galletas y cereales que ha empezado a consumir, colocándolos sobre la banda de sellado. Al volver a sellar envases, asegúrese de que la bolsa no llegue hasta la cámara de vacío, ya que aplastará los alimentos delicados. Utilice este método únicamente para volver a sellar paquetes adecuados.

### CONSEJOS PARA ENVASAR AL VACÍO ARTÍCULOS NO ALIMENTARIOS

La envasadora al vacío Luvele Supreme PLUS también se puede utilizar para proteger artículos no alimentarios de la corrosión, la oxidación y la humedad. El mismo proceso puede aplicarse para envasar al vacío tanto alimentos como otros artículos no alimentarios.

### Envasar artículos de vajilla y cubiertos al vacío

Al envasar al vacío artículos de vajilla y cubiertos, asegúrese de cubrir los bordes afilados con un material que los proteja, como una toalla de papel, para evitar que perforen la bolsa.

## Consejos

### Envasar kits de primeros auxilios al vacío

Envasar al vacío los kits de primeros auxilios para almacenarlos en su casa, coche o barco es una excelente manera de mantener estos artículos secos y libres de suciedad y moho. También considere la posibilidad de envasar bengalas, baterías, linternas, velas y cerillas.

### Envasar al vacío artículos para las actividades al aire libre

Si va a acampar, envasar al vacío la ropa puede ayudarle a ahorrar espacio en la mochila y, al mismo tiempo, a mantenerla seca. También puede sellar al vacío mapas, fósforos y aperitivos.

### Envasar pinceles al vacío

Si pinta su casa, en lugar de lavar los pinceles entre una mano de pintura y la siguiente, puede envasar al vacío los pinceles húmedos. Esto es especialmente útil cuando se utilizan pinturas a base de aceite que requieren limpiarlos con aguarrás.

### Envasar hielo al vacío

Puede envasar hielo para usarlo como refrigerante en picnics y otras actividades al aire libre. Cuando el hielo se derrite, tendrá agua potable fresca o podrá volver a congelarla para seguir utilizándola como bolsa refrigerante.

Escanee este código QR para conocer más consejos y sugerencias que le permitirán sacar el máximo partido al envasado al vacío:



## Resolución de problemas

### Cuando intento sellar una bolsa al vacío no sucede nada

- Compruebe el cable de alimentación para asegurarse de que esté bien enchufado a la toma de corriente.
- Examine el cable de alimentación en busca de daños.
- Compruebe si la toma de corriente funciona enchufando otro aparato.
- Asegúrese de que la bolsa esté colocada correctamente dentro de la cámara de vacío y debajo de la entrada de aire.
- Asegúrese de que haya 5 cm de bolsa plana entre la parte superior del elemento que está dentro de la bolsa y la banda de doble sellado. La sección de la bolsa que está sobre la banda de doble sellado debe estar completamente plana.

### No se aspira todo el aire del interior de la bolsa

- Para que el sellado se realice correctamente, el extremo abierto de la bolsa debe estar completamente adentro del área de la cámara de vacío.
- Compruebe que la banda de doble sellado y las juntas de goma no contengan residuos de alimentos.
- Asegúrese de que las juntas de goma superior e inferior están planas en sus ranuras y no estén comprimidas ni dañadas. Puede intentar darles la vuelta a las juntas de goma si fuera necesario. Límpielas y vuelva a colocarlas lisas en su sitio si fuera necesario.
- La bolsa de vacío podría tener una fuga. Para probarla, selle la bolsa con un poco de aire en su interior, sumérjala en agua y presiónela un poco. Si salen burbujas, es que hay una fuga. Vuelva a sellar o utilice otra bolsa.
- Utilice únicamente bolsas con canales de vacío proporcionadas por Luvele.
- Si se producen fugas en la junta puede ser a causa de pliegues, migas, restos de grasa o líquidos. Vuelva a abrir la bolsa, limpie el interior de la parte superior y alísela a lo largo de la banda de doble sellado para volver a cerrarla.
- Esta máquina tiene un sensor de presión de vacío incorporado. Si la presión de vacío dentro de la bolsa no alcanza la presión predeterminada, la máquina no se accionará para sellar automáticamente. Compruebe que la banda de doble sellado y las juntas de goma no estén sucias y que están en su posición correcta. Límpielas, vuelva a colocarlas en su sitio e inténtelo de nuevo.

## Resolución de problemas

### La bolsa se derrite

- Si la banda de doble sellado se sobrecalienta y funde la bolsa, puede que sea necesario levantar la tapa y dejar que se enfríe durante unos minutos.

### Ha vuelto a entrar aire a una bolsa que estaba sellada

- Se pueden producir fugas en la junta a causa de pliegues, residuos, migas, grasas o líquidos. Vuelva a abrir la bolsa, limpie el interior de la parte superior y alise la sección que colocará a lo largo de la banda de doble sellado antes de volver a cerrarla.
- También es posible que se produzca una liberación de gases naturales o una fermentación en los alimentos como frutas y verduras frescas. Es necesario blanquear la mayoría de las verduras antes de envasarlas al vacío.
- Si cree que los alimentos han comenzado a estropearse, abra la bolsa y deséchelos. Si se produce una interrupción en la refrigeración o fluctuaciones en la temperatura del refrigerador, los alimentos pueden estropearse. Si no se han estropeado, consúmalos inmediatamente.
- Compruebe que la bolsa no presente un pinchazo u orificio por donde puede haberse liberado el vacío. Esto puede ocurrir cuando se envasan elementos afilados o duros. No envase al vacío objetos duros con puntas afiladas, tales como huesos o conchas. Proteja los bordes afilados del contenido de la bolsa con toallas de papel.

## Limpieza

### Limpieza de la envasadora al vacío:

- > Siempre desenchufe la unidad antes de limpiarla.
- > No la sumerja en agua ni en ningún otro líquido.
- > Evite el uso de productos o materiales abrasivos para limpiar la unidad, ya que podrían rayar su superficie.
- > Utilice un jabón suave para platos y un paño humedecido con agua caliente para limpiar los restos de alimentos o los componentes.
- > Seque bien antes de volver a usar.

#### NOTA:



Seque completamente las juntas de goma alrededor de la cámara de vacío antes de almacenar la unidad. Si necesita quitar y volver a colocar las juntas de goma, tenga cuidado de colocarlas correctamente para evitar fugas de vacío.

#### IMPORTANTE:



No guarde la envasadora al vacío sucia con restos de alimentos ella, especialmente en la banda de doble sellado y las juntas de goma. Si quedaran restos de alimentos en estas piezas.

### Limpieza de las bolsas de vacío:

- > Lave las bolsas con agua tibia y un jabón suave para platos
- > Si las lava en el lavavajillas, colóquelas del revés y extendidas sobre la rejilla superior del lavavajillas, de forma que toda su superficie interna quede expuesta al lavado.
- > Séquelas bien antes de volver a utilizarlas.

## Limpieza

### IMPORTANTE:



Para evitar enfermedades, no reutilice las bolsas después de almacenar carnes crudas, pescados crudos o alimentos grasos. No reutilice las bolsas que haya introducido en el microondas o que haya hervido.

### Almacenar su envasadora al vacío:

- > Mantenga la unidad en un lugar seguro y nivelado, fuera del alcance de los niños.
- > No olvide asegurarse de que el «asa de bloqueo fácil» esté en la posición «Store/Almacenamiento» para proteger las juntas de goma.

## Almacenamiento

ALIMENTOS	DÓNDE ALMACENAR	TIEMPO DE ALMACENAMIENTO SI SE ENVASA AL VACÍO	TIEMPO DE ALMACENAMIENTO NORMAL
<b>Carnes</b>			
Ternera, cerdo, cordero	Congelador	2-3 años	6 meses
Carne molida	Congelador	1 año	4 meses
Aves de corral	Congelador	2-3 años	6 meses
Pescado	Congelador	2 años	6 meses
<b>Quesos duros</b>			
Cheddar, suizo	Nevera	4-8 meses	1-2 semanas
Parmesano	Nevera	4-8 meses	1-2 semanas
<b>Verduras (se debe blanquear a la mayoría de las verduras antes de envasarlas al vacío)</b>			
Espárragos	Congelador	2-3 años	8 meses
Brócoli, coliflor	Congelador	2-3 años	8 meses
Col, coles de Bruselas	Congelador	2-3 años	8 meses
Maíz (mazorca o granos)	Congelador	2-3 años	8 meses
Judías verdes	Congelador	2-3 años	8 meses
Lechuga, espinaca	Nevera	2 semanas	3-6 días
Guisantes de nieve, guisantes	Congelador	2-3 años	8 meses
<b>Frutas</b>			
Albaricoques, ciruelas	Congelador	1-3 años	6-12 meses

## Almacenamiento

ALIMENTOS	DÓNDE ALMACENAR	TIEMPO DE ALMACENAMIENTO SI SE ENVASA AL VACÍO	TIEMPO DE ALMACENAMIENTO NORMAL
Melocotones, nectarinas	Congelador	1-3 años	6-12 meses
<b>Bayas más blandas</b>			
Frambuesas, moras	Nevera	1 semana	1-3 días
Fresas	Nevera	1 semana	1-3 días
<b>Bayas más duras</b>			
Arándanos azules	Nevera	2 semanas	3-6 días
Arándanos rojos	Nevera	2 semanas	3-6 días
<b>Productos horneados</b>			
Rosquillas, pan, pastelería	Congelador	1-3 años	6-12 meses
<b>Frutos secos</b>			
Almendras, cacahuetes	Despensa	2 años	6 meses
Pipas de girasol	Despensa	2 años	6 meses
<b>Café</b>			
Granos de café	Congelador	2-3 años	6 meses
Granos de café	Despensa	1 año	3 meses
Café molido	Congelador	2 años	6 meses
Café molido	Despensa	5-6 meses	

## Almacenamiento

ALIMENTOS	DÓNDE ALMACENAR	TIEMPO DE ALMACENAMIENTO SI SE ENVASA AL VACÍO	TIEMPO DE ALMACENAMIENTO NORMAL
<b>Preparados líquidos</b>			
Salsas, sopas, estofados	Congelador	1-2 años	3-6 meses
<b>Alimentos secos</b>			
Frijoles, granos	Despensa	1-2 años	6 meses
Pasta, arroz	Despensa	1-2 años	6 meses
<b>Alimentos en polvo</b>			
Leche en polvo	Despensa	1-2 años	6 meses
Coco deshidratado	Despensa	1-2 años	6 meses
Harina	Despensa	1-2 años	6 meses
Azúcar, azúcar morena	Despensa	1-2 años	6 meses
<b>Aperitivos</b>			
Patatas fritas	Despensa	3-6 semanas	1-2 semanas
Galletas dulces o saladas	Despensa	3-6 semanas	1-2 semanas



## Garantía

La envasadora al vacío Luvele Supreme PLUS está respaldada por nuestra Garantía de cobertura total por 1 año. Esta garantía cubre fallas de fabricación del producto y daños causados durante su transporte. Su garantía comienza a partir de la fecha de compra del producto Luvele. Visite [www.luvele.es](http://www.luvele.es) para registrar su garantía. Encontrará más instrucciones en la tarjeta de garantía.

### Tramitación de garantía

Queremos que cualquier reclamo sea lo más sencillo posible para usted. Todo lo que debe hacer es ponerse en contacto con nosotros en [support@luvele.es](mailto:support@luvele.es), e informarnos su problema. En primer lugar, le sugeriremos algunos pasos a seguir para ver si es posible solucionar el problema sin una devolución. Podríamos solicitarle fotos de la falla si consideramos que esto nos permitirá una resolución más rápida.

En general, si tiene un problema con su artículo dentro de los 30 días de haberlo recibido, le enviaremos por correo electrónico una etiqueta de devolución prepaga para imprimir y enviar la devolución. Por lo general, luego de esto, le enviaremos un artículo nuevo dentro de las 48 h posteriores a la recepción del artículo defectuoso. Le enviaremos un correo electrónico de confirmación cuando recibamos su artículo defectuoso.

Si tiene un problema después del período de 30 días, intentaremos reparar su artículo. Si no puede ser reparado, será reemplazado por uno nuevo. Los reembolsos solo se ofrecerán dentro de la garantía de devolución de 30 días, si elige esta opción en lugar de un nuevo artículo. Fuera de este período de 30 días, su artículo será reparado o reemplazado.

Estamos aquí para ayudarle, envíenos un correo electrónico y le ofreceremos la mejor solución para sus necesidades. [support@luvele.es](mailto:support@luvele.es) | [www.luvele.es](http://www.luvele.es)

ENVASADORA AL VACÍO LUVELE SUPREME PLUS

Manual de instrucciones LSPVS120EU

Luv life. Luv health.

Luvele

# Luvele

Luv life. Luv health.

MACHINE SOUS VIDE LUVELE SUPREME PLUS



Livret d'instructions  
LSPVS120EU



Luvele . fr

Luvele

INSTRUCTION | P3

Notes



## Félicitations

pour l'achat de votre nouvelle machine sous vide Luvele Supreme PLUS



## Securité

**Veillez lire attentivement les instructions avant d'utiliser la machine sous vide Luvele Supreme PLUS. Conservez ces instructions pour référence ultérieure.**

- Dégagez complètement l'appareil de son emballage avant de l'utiliser pour la première fois.
- Ne placez pas votre appareil près du rebord d'un banc ou d'une table lors de l'utilisation. Assurez-vous que la surface est plane, sans liquides ou autres substances.
- Ne placez pas votre appareil sur une cuisinière ou un four, ni à proximité.
- Ne touchez pas l'élément de soudure situé au bord de la partie inférieure de l'appareil, car il peut être très chaud.
- N'utilisez que les sacs et ou accessoires recommandés avec votre appareil et utilisez la machine uniquement aux fins pour lesquelles elle a été conçue.
- Ne placez aucune partie de l'appareil au lave-vaisselle ou au four micro-ondes.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé (y compris au niveau du câble d'alimentation).
- N'utilisez l'appareil qu'avec une prise électrique installée par un professionnel et fournissant le voltage correct. N'utilisez pas de rallonges.
- N'enlevez jamais le câble avec des mains mouillées, ne posez pas le câble sur une surface chaude et ne mettez pas le câble en contact avec de l'huile.
- Débranchez l'appareil après chaque utilisation, quand vous ne l'utilisez pas et avant de changer des accessoires ou de nettoyer l'appareil.
- N'essayez pas d'effectuer un entretien autre que le nettoyage. Pour tout problème d'entretien veuillez contacter Luvele à [support@luvele.com](mailto:support@luvele.com)
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé sans surveillance par des enfants ou des personnes handicapées.
- Utilisez seulement une couverture anti-feu pour éteindre tout incendie sur l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial ou industriel, mais uniquement à un usage domestique.

## Securité

Cet appareil est destiné à un usage domestique et avec des applications comparables telles que :

- Zones de cuisine dans des magasins, bureaux et d'autres environnements professionnels ;
- Fermes ;
- Clients d'hôtels, de motels et autres types d'environnements résidentiels ;
- Environnements de type Bed and Breakfast

Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu surveillance ou instructions concernant l'usage de l'appareil de la part de personnes responsables de leur sécurité.

Les enfants âgés de 8 ans et plus peuvent utiliser cet appareil, à condition qu'ils soient surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.

Nettoyage et entretien ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de 8 ans au moins et surveillés.

Maintenez l'appareil et son câble hors de portée d'enfants de moins de 8 ans.

Vérifiez régulièrement que le câble d'alimentation n'est pas endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son agent de service ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

N'utilisez que les accessoires désignés et inclus. Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner à l'aide d'un minuteur externe ou une télécommande séparée.

## Fonctions



## Fonctions



## SEAL

Pour sceller manuellement l'extrémité ouverte d'un sac sans mise sous vide, utilisé pour faire un sac à partir d'un rouleau.

## PULSE

Le bouton PULSE permet de garder totalement le contrôle du processus de mise sous vide. Par exemple, pour mettre sous vide des produits délicats, humides & liquides, il faudra peut-être une pression d'aspiration moindre avant de sceller le sac.

Parfois, il faut au contraire une aspiration plus longue pour sceller sous vide des produits fermes & solides. Le bouton PULSE vous permet de contrôler pleinement le temps de mise sous vide d'un objet avant de presser le bouton SEAL.

Appuyez et maintenez enfoncé le bouton PULSE et le pompe à vide se met en marche, relâchez le bouton et elle s'arrête. Une fois la pression désirée atteinte, appuyez sur le bouton SEAL pour sceller le sac.

## VACUUM

Ce bouton permet de choisir entre deux pressions d'aspiration:  
Réglage NORMAL : pour les produits habituels.  
Réglage GENTLE : pour les produits délicats qui nécessitent une pression d'aspiration moindre. Le réglage par défaut est la pression d'aspiration normale.

## Fonctions

### ALIMENTS

Utilisez ce bouton pour choisir le temps de soudure optimal :

Réglage DRY : S'utilise pour les aliments secs & réduit le temps de fonctionnement de la double barre de soudure.

Réglage MOIST : S'utilise pour les sacs d'aliments liquides ou humides & augmente le temps de fonctionnement de la double barre de soudure.

Le réglage par défaut est pour des sacs d'aliments secs avec un temps de soudure normal.

### VACUUM & SEAL / CANCEL

Ce bouton a deux fonctions selon le statut de l'appareil :

VACUUM & SEAL : Pressé en mode veille, le bouton active la pompe à vide et démarre la procédure automatique de mise sous vide du sac, puis le scelle automatiquement quand la mise sous vide est achevée.

CANCEL : Pressé quand l'appareil est en marche, le bouton arrête l'opération en cours.

### CANISTER

Pour mettre sous vide des boîtes à l'aide d'un tuyau d'aspiration. Les boîtes sont disponibles sur [luvele.fr](http://luvele.fr).



## Fonctions



### Système Easy Lock:

Le système 'Easy Lock' a été conçu de telle sorte qu'aucune pression n'est nécessaire pour fermer le couvercle et fixer un sac en position pour la mise sous vide. En appuyant légèrement dessus, le système easy lock clipse le couvercle en position fermée et la mise sous vide démarre. Le système easy lock a également une position 'store' utilisée pour ranger la machine sous vide quand elle n'est pas utilisée et empêcher les joints en mousse d'être endommagés ou comprimés.

**Open** - En position 'open', le couvercle peut être ouvert, prêt à l'utilisation.

**Store** - Quand la machine sous vide n'est pas utilisée, placez le système en position 'store' pour empêcher les joints en mousse d'être endommagés ou comprimés.

**Lock** - Placez le système en position 'lock' quand le sac sous vide est en place pour commencer la mise sous vide.

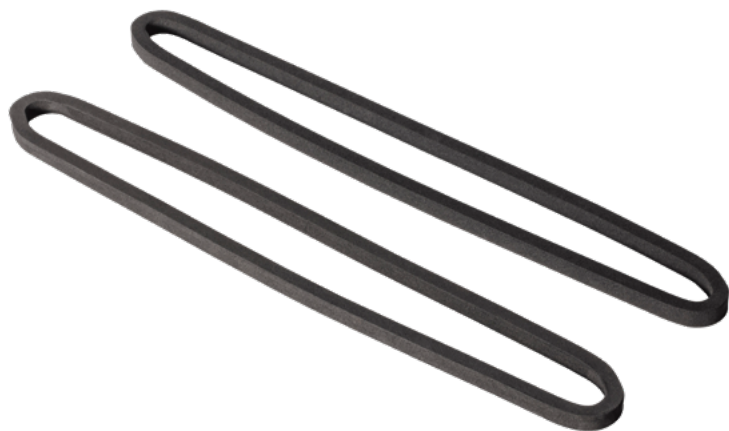
## Fonctions

### JOINTS EN MOUSSE DE RECHANGE INCLUS:

Nous avons inclus un jeu de joints en mousse de rechange avec notre modèle Supreme PLUS. Si vous en prenez soin, les joints en mousse devraient durer des années.

Les joints en mousse sont des pièces remplaçables dont vous devez prendre soin pour que votre machine sous vide fonctionne de manière optimale. Veuillez suivre ces recommandations lors de l'utilisation de votre machine sous vide.

1. Après chaque utilisation, assurez-vous que les joints en mousse supérieur et inférieur sont libres de tous résidus alimentaires et liquides. Essuyez-les avec un chiffon propre et humide si nécessaire.
2. Après chaque utilisation, assurez-vous que les joints en mousse supérieur et inférieur sont bien placés dans leurs rainures avant de ranger l'appareil.
3. Si vous mettez sous vide plusieurs sacs d'affilée, vérifiez régulièrement que les joints en mousse restent bien placés dans leurs rainures.



## Fonctions

Si votre appareil Supreme PLUS cesse de faire la mise sous vide, c'est très probablement dû à un problème avec les joints en mousse.

Nous vous conseillons de tout d'abord les nettoyer s'ils sont sales, en les essuyant avec un chiffon propre et humide. Vous pouvez aussi essayer de les retourner avant de les remettre en place dans leurs rainures.

Ou bien vous pouvez remplacer vos joints en mousse par le jeu de rechange fourni.

### TUYAU DE RACCORDEMENT POUR BOÎTES

Le tuyau pour boîtes est inclus dans le coffret Luvele Boîtes en verre qui peut être acheté sur [luvele.fr](https://luvele.fr).

#### NOTE:



Ce tuyau n'est compatible qu'avec le coffret Boîtes en verre Luvele et ne marche pas avec d'autres marques de boîtes.



## Utilisation

## FAIRE UN SAC AVEC UN ROULEAU:

- ÉTAPE 1** Branchez l'appareil à une source d'alimentation et ouvrez le couvercle.
- ÉTAPE 2** Placez un rouleau dans le porte-rouleau.
- ÉTAPE 3** Soulevez la barre de maintien de la lame.
- ÉTAPE 4** Déroulez le rouleau pour obtenir la longueur de sac désirée et placez-le sous la lame.
- ÉTAPE 5** Abaissez la barre de maintien de la lame, assurez-vous que la poignée de la lame est bien placée à l'une des extrémités. Puis faites glisser la poignée de la lame d'une extrémité à l'autre pour couper le sac.
- ÉTAPE 6** Placez une extrémité du sac sur la double barre de soudure, mais assurez-vous qu'elle ne rentre pas dans la chambre à vide.

## Utilisation

- ÉTAPE 7** Abaissez le couvercle et mettez le système 'Easy Lock' en position 'Lock'.
- ÉTAPE 8** Appuyez sur le bouton 'Seal' pour sceller l'extrémité du sac.
- ÉTAPE 9** Mettez le système 'Easy Lock' en position 'Open' pour ouvrir le couvercle et sortir le sac de l'appareil. Le sac est maintenant prêt à être mis sous vide.



## Utilisation

### TECHNOLOGIE SMART SEAL | DOUBLE BARRE DE SOUDURE:

La technologie 'Smart Seal' de Luvele permet de sceller jusqu'à 100 sacs d'affilée sans surchauffer la double barre de soudure. Le système smart seal contrôle la distribution de chaleur de la double barre de soudure pour maintenir une température stable et constante lors de l'utilisation.

#### IMPORTANT:



Pour sceller plusieurs sacs d'affilée, il est important de prendre son temps. Assurez-vous que les sacs sont bien emballés et pas trop remplis, que la nourriture reste dans le sac et ne déborde pas dans la machine sous vide. Vérifiez régulièrement que les joints en mousse sont bien placés dans leurs rainures et sans résidus alimentaires.

#### IMPORTANT:



Il ne doit pas y avoir de restes de nourriture ni de liquide sur la double barre de soudure. Si de la nourriture ou du liquide entrent accidentellement en contact avec la double barre, elle doit être nettoyée avec un essuie-tout ou un chiffon sec immédiatement.

## Utilisation

#### NOTE:



La fonction Smart Seal met environ 3-4 soudures à se réchauffer. Les premières soudures peuvent être un peu plus lentes, le temps que la double barre de soudure se réchauffe. Veuillez garder cela à l'esprit en utilisant la machine sous vide Luvele Supreme PLUS.





## Utilisation


## MISE SOUS VIDE AVEC UN SAC:

**ÉTAPE 1** Placez les aliments que vous désirez sceller sous vide dans un sac. N'utilisez que les sacs/rouleaux sous vide spécialement conçus par Luvele.

**ÉTAPE 2** Aplanissez l'ouverture du sac et assurez-vous qu'il n'y a pas de plis dans le sac.

**ÉTAPE 3** Placez l'ouverture du sac dans la chambre à vide. Vérifiez que le canal d'aspiration n'est pas recouvert par le sac.

**IMPORTANT:**

 Le sac doit être complètement à plat sur la double barre de soudure. Assurez-vous d'avoir environ 5 cm de rouleau entre le début de l'objet à sceller dans le sac et la double barre de soudure. Sceller le sac trop près de la nourriture peut causer des plis et empêcher la machine sous vide de fermer le sac.

**ÉTAPE 4** Fermez le couvercle et mettez le système 'Easy Lock' en position 'Lock'.


## Utilisation

**ÉTAPE 5** Vérifiez le statut LED du bouton VACUUM et du bouton FOOD. Si l'aliment que vous voulez sceller est sec, alors sélectionnez DRY sur le bouton FOOD. Si l'aliment est humide, sélectionnez MOIST sur le bouton FOOD. Puis sélectionnez la pression d'aspiration désirée avec le bouton VACUUM. Sélectionnez NORMAL pour des aliments normaux. Si vous scellez des aliments fragiles, alors sélectionnez le bouton GENTLE.

**ÉTAPE 6** Une fois que vous avez effectué les réglages désirés pour les boutons FOOD et VACUUM, appuyez sur le bouton VACUUM & SEAL. L'appareil va mettre le sac sous vide et le sceller automatiquement ensuite.

La mise sous vide est maintenant terminée. Mettez le système 'Easy Lock' en position ouverte et récupérez votre sac sous vide.

**IMPORTANT:**

 Essayez tout résidu alimentaire restant dans la chambre à vide après chaque mise sous vide et scellement. Après 100 soudures d'affilée, laissez la machine sous vide refroidir pendant 40 minutes.

## Utilisation

### IMPORTANT:

- ! La machine Luvele Supreme PLUS ne doit être utilisée qu'avec les sacs sous vide spécialement conçus par Luvele. N'essayez pas d'utiliser d'autres sacs non prévus pour la mise sous vide. Utilisez des ciseaux pour ouvrir un sac scellé en le coupant en ligne droite

Vous pouvez commander des rouleaux de sacs supplémentaires sur [luvele.fr](http://luvele.fr).

Scannez le code QR pour accéder aux rouleaux de sacs :



## Utilisation

### SCELLER SOUS VIDE DES ALIMENTS HUMIDES :

La plupart des problèmes rencontrés lors du scellage sous vide se produisent en essayant de sceller des aliments humides ou liquides. Les aliments humides sont difficiles à sceller sous vide, car l'humidité dans le sac va naturellement se diriger vers la zone de soudure lors du processus de mise sous vide. Si l'humidité atteint la ligne de soudure, la machine sous vide va automatiquement commencer à sceller le sac. Cela peut se produire alors qu'il y a encore de l'air dans le sac et donner l'impression que la machine sous vide ne fonctionne pas correctement.

Voici quelques conseils pour éviter cela :

- > Si vous voulez sceller des viandes humides comme du poisson ou du poulet, il est conseillé de couper le sac sous vide en laissant de la longueur, ainsi il y aura plus de place pour l'humidité durant la mise sous vide et elle n'atteindra pas la ligne de soudure. Dix à quinze centimètres [10-15 cm] devraient suffire à partir de l'extrémité de la viande dans le sac jusqu'à la ligne de soudure.
- > Une autre solution pour sceller des aliments très humides est de les envelopper dans du film plastique avant de les mettre dans le sac sous vide pour les sceller. Cela devrait empêcher la plupart de l'humidité d'être aspirée vers la zone de soudure.
- > Si vous placez de aliments humides de grande taille dans un sac, comme un poisson entier par exemple, il est très important de ne pas laisser d'humidité vers la zone de soudure. Une fois l'aliment placé dans le sac, utilisez du papier essuie-tout pour essuyer la zone de soudure pour un résultat optimal.
- > Les aliments liquides comme la soupe, bouillon, sauce, etc. doivent être congelés avant d'être scellés sous vide.

## Utilisation



### IMPORTANT:

Évitez de sceller sous vide des liquides (soupes, huiles, marinades, etc.) dans un sac sans les avoir congelés.

La meilleure solution pour sceller sous vide des liquides avec votre machine sous vide Supreme PLUS est notre coffret Boîtes en verre. Rendez-vous sur [luvele.fr](https://luvele.fr) pour plus d'informations sur notre coffret Boîtes en verre.

## Rangement

La durée de conservation dépend de la fraîcheur des aliments que vous scellez sous vide. Plus un aliment est frais, plus sa durée de conservation sera longue.

L'élément principal qui cause chez les aliments une perte de valeur nutritionnelle, texture, goût et qualité globale est l'oxygène. Sceller sous vide aide à rallonger la durée de conservation des aliments en éliminant presque tout l'oxygène dans un sac ou récipient scellé. Éliminer l'oxygène des aliments conservés aide à freiner la croissance de micro-organismes. Il existe trois types principaux de micro-organismes qui altèrent les aliments conservés : la moisissure, la levure et les bactéries.

**La moisissure:** Elle est facile à identifier grâce à son duvet caractéristique. Les moisissures ne peuvent pas pousser en sacs sous vide, car c'est un environnement pauvre en oxygène. La mise sous vide élimine donc le problème de moisissure.

## Rangement

**La levure:** La levure résulte de la fermentation des aliments. Elle peut être identifiée au goût ou à l'odeur. La levure a besoin de sucre et d'une température modérée pour se développer et elle peut se développer avec ou sans air. La réfrigération ralentit ce processus et la congélation le stoppe entièrement.

**Les bactéries:** Les bactéries peuvent se développer avec ou sans air. Les bactéries provoquent une décoloration, une texture molle ou visqueuse et une odeur désagréable. Le meilleur moyen de lutter contre les bactéries est de sceller sous vide et de congeler les aliments.

Conserver les aliments à de basses températures est essentiel pour une bonne conservation. Le développement de micro-organismes est réduit à des températures inférieures à 4° C. Conserver les aliments à -17°C ne tue pas les micro-organismes, mais cela arrête leur développement. Pour un résultat optimal, congelez les denrées périssables après les avoir scellées sous vide.

### DECONGELER ET RECHAUFFER DES ALIMENTS SOUS VIDE

Décongelez toujours des aliments congelés au réfrigérateur ou au micro-ondes. Ne les décongelez pas à température ambiante. Pour réchauffer au micro-ondes un aliment sous vide, coupez un coin du sac et placez-le dans un plat allant au micro-ondes.

Vous pouvez réchauffer les aliments dans un sac sous vide dans de l'eau à feu doux.

## Conseils

### Conditionnement sous vide de la viande & du poisson

Pour un résultat optimal de conditionnement sous vide de la viande et du poisson, mettez-les préalablement au congélateur 1-2 heures avant de les sceller sous vide en sac. Cela aide la viande à garder sa forme et empêche les liquides de déborder dans la machine sous vide.

### Conditionnement sous vide des fromages

Pour garder la fraîcheur de vos fromages, vous pouvez les mettre sous vide après chaque utilisation. Faites un sac bien long quand vous les scellez pour la première fois. Coupez l'extrémité scellée pour consommer les fromages. Pour les réemballer, remettez-les simplement dans le sac et scellez-le sous vide de nouveau.

### Conditionnement sous vide des légumes

Les légumes doivent être blanchis avant d'être scellés sous vide. Cela empêche les enzymes d'en modifier le goût, la couleur et la texture. Pour blanchir les légumes, plongez-les dans de l'eau bouillante pendant 1 minute environ, puis dans de l'eau glacée pour stopper le processus de cuisson. Essuyez-les bien avec de l'essuie-tout avant de les sceller sous vide. Il ne doit pas y avoir d'excès d'eau dans le sac.



#### NOTE:

Les crucifères tels les brocolis, choux de Bruxelles, chou et chou-fleur émettent naturellement des gaz. C'est pourquoi ils doivent être placés au congélateur après avoir été blanchis et scellés. Les champignons et l'ail ne doivent pas être scellés sous vide.

### Conditionnement sous vide des fruits

Les fruits peuvent être scellés sous vide entiers ou en tranches. Pour une plus longue conservation, placez-les au congélateur.

## Conseils

### Conditionnement sous vide de café ou d'aliments en poudre

Pour empêcher les particules de nourriture d'être aspirés par la pompe à vide, placez un filtre à café ou un bout d'essuie-tout à l'entrée du sac avant de commencer le scellement sous vide. Vous pouvez aussi conditionner la nourriture dans son emballage d'origine à l'intérieur du sac sous vide.

### Conditionnement sous vide de liquides

Avant de sceller sous vide des liquides comme du bouillon, congelez-les dans un bac à glaçons. Placez ensuite les glaçons congelés dans le sac sous vide. Pour les utiliser, placez les glaçons congelés directement dans le plat à cuisiner.

### Refermer des paquets de chips

Vous pouvez utiliser la barre de soudure pour resceller un emballage qui était fermé par un joint de qualité commerciale. Cela permet de refermer des paquets entamés de chips, crackers et céréales en les plaçant sur la barre de soudure. Au moment de les resceller, assurez-vous que le sac n'est pas dans la chambre à vide, car cela écraserait les aliments fragiles. Utilisez cette méthode pour resceller des sacs qui s'y prêtent uniquement.

### CONSEILS POUR LE CONDITIONNEMENT SOUS VIDE HORS ALIMENTAIRE

La machine sous vide Luvele Supreme PLUS peut aussi être utilisée pour protéger des objets non alimentaires de la corrosion, de l'oxydation et de l'humidité. Le même processus que pour les aliments peut être appliqué pour sceller sous vide des objets non alimentaires.

### Conditionnement sous vide de l'argenterie & des couverts

En conditionnant sous vide de l'argenterie et des couverts, assurez-vous que les côtés tranchants sont recouverts d'un matériau de rembourrage comme de l'essuie-tout pour éviter de percer le sac.

## Conseils

### Conditionner sous vide une trousse de premiers secours

Conditionner sous vide une trousse de premiers secours pour la maison, le bateau ou la voiture est un excellent moyen de garder les objets au sec et à l'abri de la poussière et de la moisissure. Vous pouvez aussi conditionner sous vide des fusées éclairantes, piles, torches, bougies et allumettes.

### Conditionnement sous vide pour activités de plein air

En camping, sceller vos vêtements sous vide permet de gagner de la place dans votre sac et de les garder au sec en même temps. Scellez aussi sous vide vos cartes, allumettes et casse-croûtes.

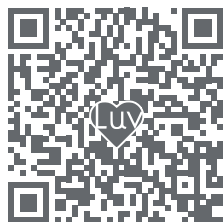
### Conditionner sous vide vos pinceaux

Si vous faites des travaux de peinture chez vous, vous pouvez sceller sous vide vos pinceaux humides entre les couches plutôt que de les laver. C'est particulièrement pratique pour les peintures à base d'huile qui doivent être lavées à la térébenthine minérale.

### Conditionner sous vide de la glace

Vous pouvez sceller de la glace sous vide pour servir de poche de glace pour des pique-niques ou autres activités de plein air. La glace fondue peut servir d'eau potable fraîche ou être recongelée pour l'utiliser de nouveau comme poche de glace.

Scannez le code QR pour découvrir plus de conseils et astuces pour profiter au mieux de votre machine sous vide:



## Dépannage

### Rien ne se passe quand j'essaie de sceller un sac sous vide

- Vérifiez que le cordon d'alimentation est bien inséré dans la prise électrique.
- Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé.
- Vérifiez que la prise électrique fonctionne en y branchant un autre appareil.
- Vérifiez que le sac est correctement placé dans la chambre à vide et sous le canal d'aspiration de l'air.
- Vérifiez qu'il y a une distance de 5 cm en haut du sac à plat entre le début de l'aliment dans le sac et la double barre de soudure. Le sac doit être complètement à plat sur la double barre de soudure.

### Il reste de l'air dans le sac

- Pour une soudure correcte, le côté du sac où se trouve l'ouverture doit être entièrement posée dans la zone de la chambre à vide.
- Vérifiez qu'il n'y a aucun résidu alimentaire sur la double barre de soudure et les joints en mousse.
- Vérifiez que les joints en mousse supérieur et inférieur sont tous deux bien placés dans leurs rainures et qu'ils ne sont pas comprimés ou endommagés. Vous pouvez retourner les joints en mousse si nécessaire. Essayez-les et lissez-les pour les remettre dans leurs rainures, si nécessaire.
- Le sac sous vide a peut-être une fuite. Pour vérifier, scellez de l'air dans le sac, immergez-le sous l'eau, et appuyez dessus. La présence de bulles indique une fuite. Rescellez ou utilisez un autre sac.
- Utilisez uniquement les sacs sous vide indiqués pour une utilisation avec canal d'aspiration fournis par Luvele.
- Des fuites au niveau de la soudure peuvent être causées par des plis, de la saleté, des miettes, de la graisse ou des liquides. Rouvrez le sac, essayez le haut du sac à l'intérieur et lissez-le le long de la barre de soudure avant de resceller.
- Un détecteur de pression est intégré à la machine. L'appareil ne va pas sceller automatiquement le sac si la pression à l'intérieur du sac n'a pas atteint le niveau prédéterminé. Vérifiez qu'il n'y a pas de saleté sur la double barre de soudure et les joints de mousse et qu'ils sont correctement placés. Essayez-les et lissez-les pour les remettre en place, et essayez de nouveau.

## Dépannage

### Le sac fond

- Si la double barre de soudure chauffe trop et que le sac fond, il peut être nécessaire de soulever le couvercle et de laisser la barre de soudure refroidir quelques minutes.

### De l'air a pénétré dans le sac après le scellement

- Des fuites au niveau de la soudure peuvent être causées par des plis, de la saleté, des miettes, de la graisse ou des liquides. Rouvrez le sac, essuyez le haut du sac à l'intérieur et lissez-le le long de la barre de soudure avant de resceller.
- Certains aliments comme les fruits et légumes frais peuvent libérer des gaz naturels ou fermenter. La plupart des légumes doivent être blanchis avant d'être scellés sous vide.
- Ouvrez le sac si vous pensez que vos aliments ont tourné et jetez-les. En l'absence de réfrigérateur ou avec des températures fluctuantes dans le réfrigérateur, la nourriture peut se gâter. Si vos aliments ne sont pas gâtés, consommez-les immédiatement.
- Vérifiez s'il n'y a pas de perforation ou de trou dans le sac qui pourraient avoir causé une fuite. Cela arrive parfois en mettant sous vide des objets pointus/durs.
- Ne pas mettre sous vide des objets durs avec des côtés tranchants comme des os ou des coquilles. Rembourez les côtés tranchants dans le sac avec de l'essuie-tout.

## Nettoyage

### Nettoyage de votre appareil :

- > Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer.
- > Ne pas immerger dans de l'eau ou tout autre liquide.
- > Éviter d'utiliser des produits ou matériaux abrasifs pour nettoyer l'appareil, car ils pourraient en endommager la surface.
- > Utiliser un liquide-vaisselle doux et un chiffon chaud et humide pour ôter tout reste de nourriture ou nettoyer les différentes pièces.
- > Bien sécher avant la prochaine utilisation.

#### NOTE:



Les joints en mousse autour de la chambre à vide doivent être complètement secs avant de ranger l'appareil. Si vous devez enlever et réassembler les joints en mousse, assurez-vous de les positionner correctement afin qu'il n'y ait pas de fuites.

#### IMPORTANT:



Ne rangez pas votre appareil s'il y a des restes de nourriture, en particulier sur la double barre de soudure et les joints en mousse. Ces résidus peuvent altérer la fonction de scellement sous vide.

### Nettoyage des sacs sous vide:

- > Lavez les sacs dans de l'eau chaude avec du liquide-vaisselle doux
- > Si vous lavez les sacs au lave-vaisselle, mettez les sacs à l'envers et étalez-les sur le panier supérieur du lave-vaisselle, afin toute la surface soit exposée au lavage.
- > Bien séchez avant de réutiliser.

## Nettoyage

### IMPORTANT:



Pour éviter les maladies, ne réutilisez pas les sacs qui ont contenu de la viande crue, du poisson cru ou des aliments gras, ni les sacs qui sont passés au four micro-ondes ou ont été bouillis.

### Rangement de votre machine sous vide:

- > Conservez l'appareil sur une surface plane dans un endroit sûr, hors de portée des enfants.
- > N'oubliez pas de vérifier que le système 'Easy Lock' est en position 'Store', afin de protéger les joints en mousse.

## Conservation

ALIMENTS	OU LES CONSERVER	DUREE DE CONSERVATION EN SAC SOUS VIDE	DUREE DE CONSERVATION NORMALE
<b>Viande</b>			
Bœuf, Porc, Agneau	Congélateur	2-3 ans	6 mois
Viande hachée	Congélateur	1 an	4 mois
Volaille	Congélateur	2-3 ans	6 mois
Poisson	Congélateur	2 ans	6 mois
<b>Fromages à pâte dure</b>			
Cheddar, Gruyère	Réfrigérateur	4-8 mois	1-2 semaines
Parmesan	Réfrigérateur	4-8 mois	1-2 semaines
<b>Légumes (il faut blanchir la plupart des légumes avant de les sceller sous vide)</b>			
Asperge	Congélateur	2-3 ans	8 mois
Brocoli, Chou-fleur	Congélateur	2-3 ans	8 mois
Choux, Choux de Bruxelles	Congélateur	2-3 ans	8 mois
Mais (épi ou grain)	Congélateur	2-3 ans	8 mois
Haricots verts	Congélateur	2-3 ans	8 mois
Laitue, Epinard	Réfrigérateur	2 semaines	3-6 jours
Poix mange-tout, Pois gourmands	Congélateur	2-3 ans	8 mois
<b>Fruits</b>			
Abricots, Prunes	Congélateur	1-3 ans	6-12 mois

## Conservation

ALIMENTS	OU LES CONSERVER	DUREE DE CONSERVATION EN SAC SOUS VIDE	DUREE DE CONSERVATION NORMALE
Pêches, Nectarines	Congélateur	1-3 ans	6-12 mois
<b>Baies plus fragiles</b>			
Framboises, Mûres	Réfrigérateur	1 semaine	1-3 jours
Fraises	Réfrigérateur	1 semaine	1-3 jours
<b>Baies moins fragiles</b>			
Myrtilles	Réfrigérateur	2 semaines	3-6 jours
Canneberges	Réfrigérateur	2 semaines	3-6 jours
<b>Viennoiseries</b>			
Bagels, Pain, Pâtisseries	Congélateur	1-3 ans	6-12 mois
<b>Fruits à coque et graines</b>			
Amandes, Cacahuètes	Placard	2 ans	6 mois
Graines de tournesol	Placard	2 ans	6 mois
<b>Café</b>			
Café en grain	Congélateur	2-3 ans	6 mois
Café en grain	Placard	1 an	3 mois
Café moulu	Congélateur	2 ans	6 mois
Café moulu	Placard	5-6 mois	
<b>Liquides préparés</b>			
Sauces, Soupes, Ragoûts	Congélateur	1-2 ans	3-6 mois

## Conservation

ALIMENTS	OU LES CONSERVER	DUREE DE CONSERVATION EN SAC SOUS VIDE	DUREE DE CONSERVATION NORMALE
<b>Aliments secs</b>			
Haricotes, Céréales	Placard	1-2 ans	6 mois
Pâtes, Riz	Placard	1-2 ans	6 mois
<b>Aliments en poudre</b>			
Lait en poudre	Placard	1-2 ans	6 mois
Noix de coco séchée	Placard	1-2 ans	6 mois
Farine	Placard	1-2 ans	6 mois
Sucre, Sucre roux	Placard	1-2 ans	6 mois
<b>Snacks</b>			
Chips	Placard	3-6 semaines	1-2 semaines
Gâteaux, Crackers	Placard	3-6 semaines	1-2 semaines



## Garantie

L'appareil Luvele Supreme PLUS est couvert par notre Garantie Couverture Totale pendant 1 an. Notre garantie couvre tout défaut de fabrication du produit et couvrira également les dommages survenus pendant le transport. Votre garantie démarre à la date d'achat de votre produit Luvele. Veuillez visiter [www.luvele.fr](http://www.luvele.fr) pour enregistrer votre garantie. Vous trouverez plus d'informations sur votre certificat de garantie.

### Processus de garantie

Nous voulons que toute réclamation de garantie soit aussi simple que possible pour vous. Tout ce que vous avez à faire, c'est de nous contacter chez [support@luvele.fr](mailto:support@luvele.fr) et de nous fournir des informations sur le problème que vous rencontrez avec votre article. D'abord nous vous suggérerons quelques idées de détection des problèmes pour déterminer si le problème peut ou non être résolu sans retourner l'article. Des photos du problème peuvent être demandées si nécessaire, et assurera une solution plus rapide.

En général, si vous rencontrez un problème dans les 30 jours de réception, nous vous enverrons par e-mail un bon de retour prépayé que vous pouvez imprimer et utiliser pour retourner l'article. Nous vous enverrons alors un article tout neuf. L'article nouveau sera expédié dans les 48 heures de la réception de l'article défectueux retourné. Un e-mail de confirmation sera envoyé quand nous recevons votre article défectueux. Si vous rencontrez un problème après la période de 30 jours, nous envisagerons de réparer votre article si nécessaire. S'il ne peut pas être réparé il sera remplacé par un article neuf. Le remboursement sera proposé uniquement dans les 30 jours de garantie, si vous préférez cette option à un remplacement. Au-delà de cette période de 30 jours, votre article sera réparé ou remplacé.

Nous sommes là pour vous aider, donc envoyez-nous un e-mail et la meilleure solution sera proposée pour vous satisfaire. [support@luvele.fr](mailto:support@luvele.fr) | [www.luvele.fr](http://www.luvele.fr)

MACHINE SOUS VIDE LUVELE SUPREME PLUS

Livret d'instructions LSPVS120EU

Luv life. Luv health.

Luvele

# Luvele

Luv life. Luv health.

SIGILLATRICE SOTTOVUOTO  
LUVELE SUPREME PLUS



Manuale d'istruzioni  
LSPVS120EU



Luvele . it

Luvele

ISTRUZIONI | P3

Note

## Congratulazioni

per l'acquisto della tua nuova sigillatrice sottovuoto Luvele Supreme PLUS



Luvele

## Sicurezza

**Ti preghiamo di leggere le istruzioni prima d'usare la sigillatrice sottovuoto Luvele Supreme PLUS. Conserva questo manuale per future consultazioni.**

- Rimuovi tutto l'imballaggio prima d'utilizzare la tua sigillatrice sottovuoto per la prima volta.
- Non posizionare la sigillatrice sottovuoto vicino al bordo di un tavolo durante il funzionamento. Assicurati che la superficie sia piana, senza la presenza di liquidi o altre sostanze.
- Non piazzare la tua sigillatrice sottovuoto sopra o vicino ad un forno o fornelli caldi.
- Non toccare l'elemento di sigillatura caldo situato sul bordo inferiore della sigillatrice sottovuoto, poiché potrebbe essere molto caldo.
- Utilizza solo i sacchetti e gli accessori indicati con la sigillatrice sottovuoto Luvele e non usare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti. Non mettere parti della sigillatrice sottovuoto in lavastoviglie o nel forno a microonde
- Non immergere la sigillatrice sottovuoto in acqua o altri liquidi.
- Non utilizzare mai un dispositivo danneggiato (incluso il cavo d'alimentazione).
- Utilizza il dispositivo solo tramite una presa installata professionalmente che fornisca il corretto voltaggio e non usare prolunghe.
- Non rimuovere il cavo d'alimentazione con le mani bagnate, o posare il cavo su superfici calde o lasciare che il cavo entri in contatto con olio.
- Scollega il dispositivo dopo ogni utilizzo quando non è in uso, prima di cambiare gli accessori o pulire l'apparecchio.
- Non tentare d'eseguire alcuna manutenzione, oltre alla pulizia. Per qualsiasi problema di manutenzione ti preghiamo di contattare Luvele a support@luvele.com
- Non usare all'aperto.
- Quest'apparecchio non è destinato all'uso da parte di bambini piccoli o persone disabili senza supervisione.
- Usa solo una coperta ignifuga per estinguere eventuali incendi sull'apparecchio.
- Questo dispositivo non è progettato per l'uso commerciale o industriale ma solo per quello domestico.

## Sicurezza

Quest'apparecchio è destinato all'uso domestico e altri simili come:

- Aree adibite a cucina per il personale in negozi, uffici ed altri ambienti di lavoro;
- Fattorie;
- Da clienti in alberghi, motel ed altri ambienti di tipo residenziale;
- Ambienti di tipo Bed and breakfast

Quest'apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensorie e mentali, o mancanza d'esperienza e conoscenza, a meno che non siano supervisionate o istruite all'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.

I bambini d'età superiore a 8 anni possono usare quest'apparecchio, tuttavia, devono essere sorvegliati. I bambini non devono giocare con quest'apparecchio .

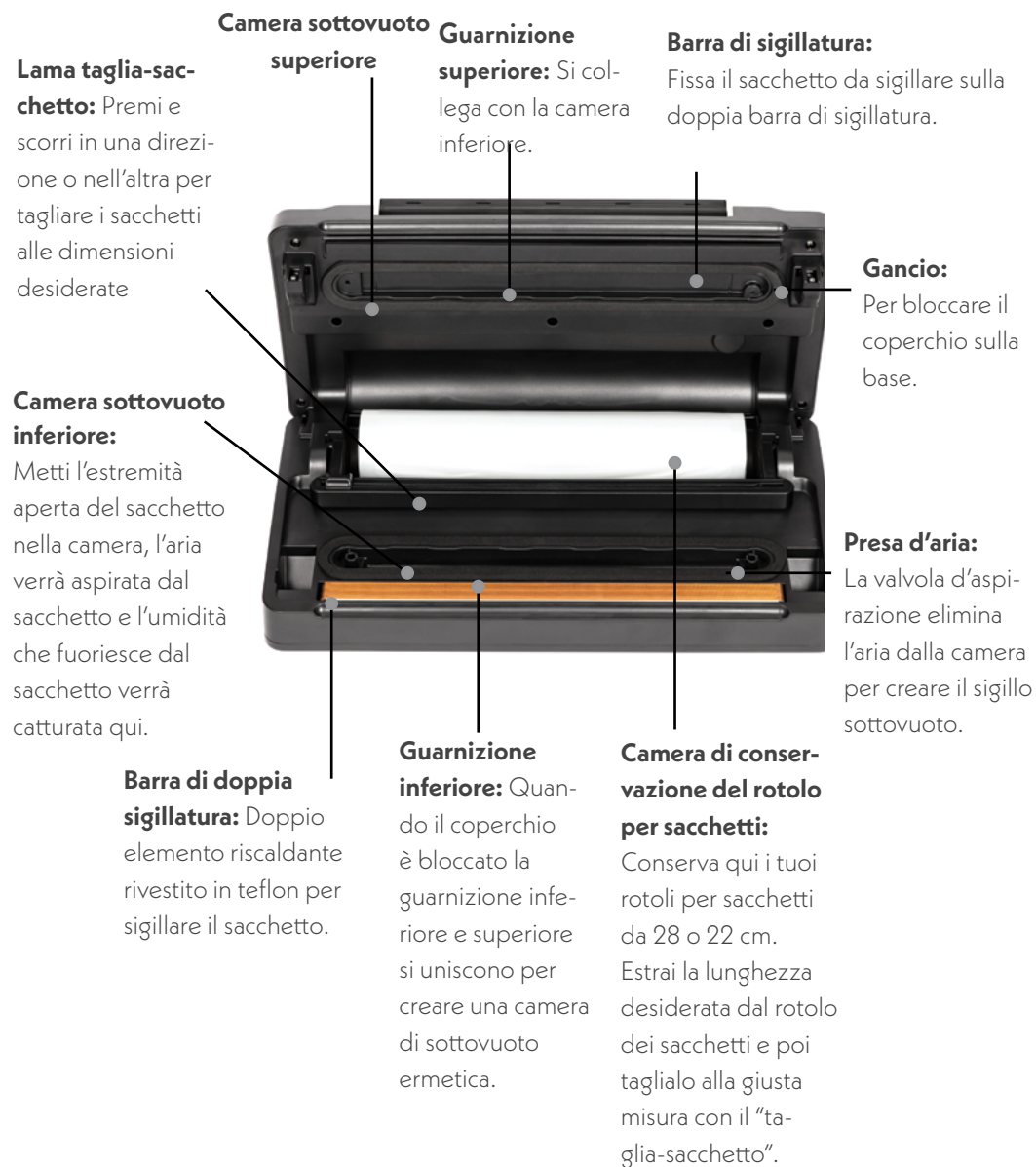
La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite dai bambini a meno che non abbiano almeno 8 anni e siano sorvegliati.

Tieni l'apparecchio ed il cavo d'alimentazione fuori dalla portata dei bambini d'età inferiore agli 8 anni.

Controlla regolarmente il cavo d'alimentazione per la presenza d'eventuali danni. Se il cavo è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente d'assistenza o da una persona qualificata per evitare rischi.

Utilizza solo gli accessori inclusi. Quest'apparecchio non è inteso per essere utilizzato tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.

## Caratteristiche



## Caratteristiche



### SEAL

Per sigillare manualmente l'estremità aperta di un sacchetto senza creare il sottovuoto. Questa funzione viene usata per creare un sacchetto da un rotolo.

### PULSE

Il pulsante PULSE viene usato quando è necessario prendere il totale controllo del processo di messa in sottovuoto. Per esempio quando si sigillano sottovuoto articoli delicati, umidi e liquidi potrebbe essere necessaria una minore pressione di sottovuoto prima che il sacchetto sia sigillato.

In alternativa, potrebbe essere necessario un tempo di messa in sottovuoto più lunga per sigillare oggetti duri e compatti. Il pulsante PULSE consente di controllare il tempo di aspirazione di un articolo prima di premere il pulsante SEAL.

Premendo e mantenendo premuto il pulsante PULSE la pompa per il sottovuoto si accende, lasciando il pulsante si spegne. Quando viene raggiunta la pressione desiderata, premil il pulsante SEAL per sigillare il sacchetto.

### VACUUM

Questo pulsante ti offre la possibilità di scegliere due diverse pressioni di sottovuoto: Impostazione NORMAL: per i prodotti abituali. Impostazione GENTLE: per prodotti delicati che necessitano una minore pressione di sottovuoto. L'impostazione predefinita della pressione è "NORMAL".

## Caratteristiche

### ALIMENTS

Usa questo pulsante per scegliere il tempo di sigillatura ottimale:

Impostazione DRY: Si utilizza per alimenti secchi e riduce il tempo di funzionamento della doppia barra di sigillatura.

Impostazione MOIST: Si utilizza per sacchetti d'alimenti liquidi o umidi e aumenta il tempo di funzionamento della doppia barra di sigillatura.

L'impostazione predefinita è per sacchetti d'alimenti asciutti e normale intervallo di sigillatura.

### VACUUM & SEAL / CANCEL

Questo pulsante ha due funzioni secondo lo stato della macchina:

VACUUM & SEAL: Quando viene premuto in modalità standby, avvia la sigillatrice sottovuoto e inizia l'operazione automatica di messa in sottovuoto del sacchetto, per poi sigillare automaticamente il sacchetto al termine dell'aspirazione.

CANCEL: Se premuto durante il funzionamento della sigillatrice sottovuoto, ne arresterà il funzionamento.

### CANISTER

Per iniziare la messa in sottovuoto di vasetti tramite un tubo d'aspirazione. I vasetti sono disponibili a [luvele.it](http://luvele.it).



## Caratteristiche



### Sistema Easy Lock:

Il sistema "Easy Lock" è stato progettato in modo che non sia necessaria alcuna pressione per chiudere il coperchio e fissare il sacchetto in posizione per la sigillatura sottovuoto. Con una leggera spinta, il sistema Easy Lock blocca il coperchio e il processo di messa in sottovuoto può iniziare. Il sistema Easy Lock ha anche una posizione "Store" che serve per riporre la sigillatrice sottovuoto ed evitare che le guarnizioni in schiuma si danneggino o comprimano.

**Open** - In posizione "Open" il coperchio può essere aperto ed è pronto per l'uso.

**Store** - Quando riponi la sigillatrice sottovuoto, posiziona il sistema in posizione "Store" per evitare che le guarnizioni in schiuma si danneggino o si comprimano.

**Lock** - Una volta posizionato il sacchetto per il sottovuoto, metti il sistema in posizione "Lock" per iniziare la sigillatura sottovuoto.

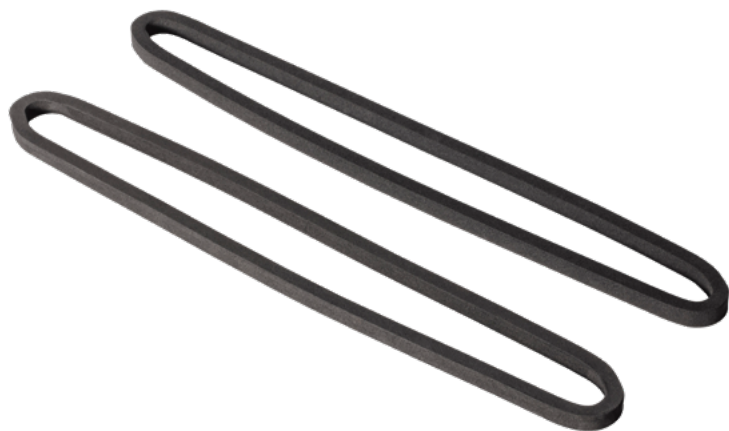
## Caratteristiche

### GUARNIZIONI IN SCHIUMA DI RICAMBIO INCLUSE:

Il modello Supreme PLUS include un set di guarnizioni in schiuma di ricambio. Se ben curate, le guarnizioni in schiuma dureranno per anni.

Le guarnizioni in schiuma sono un componente sostituibile e devono essere ben curate affinché la sigillatrice sottovuoto funzioni al meglio. Ti preghiamo di seguire le seguenti istruzioni per l'uso della sigillatrice sottovuoto.

1. Dopo ogni utilizzo, accertati che le guarnizioni di schiuma superiore e inferiore siano prive di residui di cibo e umidità. Se necessario, pulisci con un panno umido e pulito.
2. Dopo ogni utilizzo, verifica che le guarnizioni di schiuma superiori e inferiori siano correttamente inserite nelle loro scanalature.
3. Se sigilli sottovuoto più sacchetti in una sola sessione, controlla regolarmente che le guarnizioni di schiuma siano ben inserite nelle loro scanalature.



## Caratteristiche

Se il tuo Supreme PLUS interrompe il processo di sigillatura sottovuoto è probabile che si tratti di un problema con le guarnizioni in schiuma.

Se sono sporche, ti consigliamo di provare a pulirle con un panno umido e pulito. Puoi anche provare a capovolgerle e a riposizionarle nelle loro scanalature.

In alternativa, è possibile sostituire le guarnizioni in schiuma con il nuovo set in dotazione.

### TUBO DI COLLEGAMENTO PER VASETTI

Il tubo per vasetti è incluso con il tuo set di vasetti in vetro di Luvele. Questi possono essere acquistati a [luvele.it](https://luvele.it).

#### NOTA BENE:



Questo tubo è compatibile solo con il set di vasetti in vetro di Luvele e non sarà adatto ad altre marche di vasetti da sottovuoto.



## Funzionamento

### PREPARARE UN SACCHETTO CON UN ROTOLO:

- PASSO 1** Collega la macchina ad una presa di corrente ed apri il coperchio.
- PASSO 2** Metti un rotolo per sacchetti nella camera di conservazione dei rotoli.
- PASSO 3** Solleva la barra di supporto della lama.
- PASSO 4** Srotola il rotolo alla lunghezza desiderata e posizionalo sotto la lama.
- PASSO 5** Abbassa la barra portalama, assicurandoti che l'impugnatura della lama sia posizionata a una delle due estremità. Quindi fai scorrere il manico della lama da un'estremità all'altra per tagliare il sacchetto.
- PASSO 6** Metti un'estremità del sacchetto sopra la barra a doppia sigillatura ma assicurati che l'estremità non entri nella camera del sottovuoto.

## Funzionamento

- PASSO 7** Chiudi il coperchio e metti il sistema "Easy Lock" in posizione "Lock".
- PASSO 8** Premi il pulsante "Seal" per sigillare un'estremità del sacchetto.
- PASSO 9** Metti il sistema "Easy Lock" in posizione "Open" per aprire il coperchio e togliere il sacchetto dalla macchina. Il sacchetto ora è pronto per essere messo sottovuoto.



## Funzionamento

### TECNOLOGIA SMART SEAL | DOPPIA BARRA DI SIGILLATURA:

La tecnologia "Smart Seal" di Luvele ti permette di sigillare fino a 100 sacchetti di seguito senza surriscaldare la doppia barra di sigillatura. Il sistema "Smart Seal" gestisce la distribuzione del calore della doppia barra di sigillatura per mantenere una temperatura uniforme e costante durante l'uso.

#### IMPORTANTE:



Quando sigilli più sacchetti di seguito, è importante prendersi il tempo necessario. Assicurati che i sacchetti siano ben confezionati e non troppo pieni, in modo che il cibo rimanga nel sacchetto e non si rovesci nella macchina sottovuoto. Controlla regolarmente che le guarnizioni di schiuma siano ben posizionate nelle loro scanalature e prive di residui di cibo.

#### IMPORTANTE:



Non devono rimanere residui di cibo o liquidi sulla doppia barra di sigillatura. Se alimenti o liquidi entrano accidentalmente in contatto con la doppia barra di sigillatura, è necessario pulirla immediatamente con un panno di carta o un panno asciutto.

## Funzionamento

#### NOTA BENE:



La funzione Smart Seal richiede circa 3-4 sigillature per riscaldarsi. Le prime sigillature potrebbero essere un po' più lente, mentre la doppia barra di sigillatura si riscalda. Tienilo presente quando utilizzi la sigillatrice sottovuoto Luvele Supreme PLUS.





## Funzionamento

### MESSA IN SOTTOVUOTO CON UN SACCHETTO:

**PASSO 1** Inserisci nel sacchetto i prodotti che desideri sigillare sottovuoto. Utilizza esclusivamente i sacchetti/rotoli per il sottovuoto appositamente progettati e forniti da Luvele.

**PASSO 2** Spiana l'estremità aperta del sacchetto e assicurati che non ci siano pieghe nel sacchetto.

**PASSO 3** Posiziona l'estremità aperta del sacchetto nella camera del sottovuoto. Assicurati che la presa d'aria non sia coperta dal sacchetto.

#### IMPORTANTE:



Il sacchetto deve essere completamente piatto sulla doppia barra di sigillatura. Assicurati che ci siano circa 5 cm di rotolo tra la parte superiore del prodotto da sigillare nel sacchetto e la doppia barra di sigillatura. Se il sacchetto viene chiuso troppo vicino all'alimento può causare delle pieghe impedendo alla sigillatrice sottovuoto di sigillare il sacchetto.

**PASSO 4** Chiudi il coperchio e metti il sistema "Easy Lock" in posizione "Lock".

## Funzionamento

**PASSO 5** Controlla lo stato dei LED del pulsante VACUUM e del pulsante FOOD. Se il prodotto da sigillare è secco, seleziona DRY sul pulsante FOOD. Se il prodotto è umido, seleziona MOIST sul pulsante FOOD. Seleziona quindi la pressione d'aspirazione desiderata con il pulsante VACUUM. Scegli NORMALE per alimenti normali. Se stai sigillando alimenti delicati, scegli il pulsante GENTLE.

**PASSO 6** Dopo avere selezionato le impostazioni desiderate per i pulsanti FOOD e VACUUM, premi il pulsante VACUUM & SEAL. La macchina inizierà a mettere in sottovuoto il sacchetto che verrà sigillato automaticamente una volta completata l'operazione di sottovuoto.

La messa in sottovuoto è terminata. Metti il sistema "Easy Lock" in posizione aperta ed estrai il sacchetto sottovuoto.

#### IMPORTANTE:



Elimina qualsiasi eccesso di residui di cibo nella camera per sottovuoto. Dopo 100 sigilli sottovuoto di fila, consenti alla sigillatrice sottovuoto di riposarsi per almeno 40 minuti.

## Funzionamento

### IMPORTANTE:

- ! Il Luvele Supreme PLUS deve essere usato solamente con gli specifici sacchetti per la sigillatura sottovuoto forniti da Luvele. Non utilizzare sacchetti che non sono adatti per la sigillatura sottovuoto. Taglia il sacchetto con le forbici per aprire un sacchetto sigillato.

Puoi ordinare altri rotoli di sacchetti a [luvele.it](http://luvele.it).

Scansiona il codice QR per accedere al rotolo di sacchetti:



## Funzionamento

### SIGILLARE SOTTOVUOTO ALIMENTI UMIDI:

Molti dei problemi che s'incontrano quando si sigilla sottovuoto sono dovuti al tentativo di sigillare alimenti umidi o liquidi. Gli articoli umidi sono più difficili da sigillare sottovuoto perché l'umidità presente nel sacchetto si sposta naturalmente verso l'area di sigillatura durante il processo di sottovuoto. Se l'umidità raggiunge la linea di sigillatura, la sigillatrice sottovuoto inizia automaticamente a sigillare il prodotto. Questo può accadere quando c'è ancora aria nel sacchetto e può dare l'impressione che la sigillatrice sottovuoto non funzioni correttamente.

Di seguito sono riportati alcuni suggerimenti per risolvere questo problema:

> Se cerchi di sigillare carni umide come pesce e pollo, ti consigliamo di tagliare il sacchetto del sottovuoto con una maggiore lunghezza, in modo da lasciare spazio all'umidità durante il processo di messa in sottovuoto e per evitare che l'umidità raggiunga la linea di sigillatura. Dieci-quindici centimetri [10-15 cm] dovrebbero essere sufficienti dall'estremità del pezzo di carne nel sacchetto alla linea di sigillatura.

> Un'altra soluzione per sigillare oggetti molto umidi è quella di avvolgerli in una pellicola di plastica prima di metterli nel sacchetto per essere sigillati sottovuoto. In questo modo si evita che la maggior parte del liquido venga aspirato verso l'area di sigillatura.

> Se inserisci nel sacchetto oggetti umidi di grandi dimensioni, come ad esempio un pesce intero, è molto importante non lasciare umidità vicino all'area di sigillatura. Una volta inserito questo tipo di prodotto nel sacchetto, utilizza un tovagliolo di carta asciutto per pulire l'area di sigillatura così da ottenere un risultato ottimale.

> Gli alimenti liquidi come zuppe, brodi, sughi ecc. devono essere congelati prima d'essere messi sottovuoto.

## Funzionamento



### IMPORTANTE:

Evita di sigillare sottovuoto liquidi (zuppe, oli, marinade umide, ecc.) in un sacchetto senza prima congelarli.

La soluzione migliore per sigillare i liquidi sottovuoto con la tua sigillatrice sottovuoto Supreme PLUS è fornita dal nostro set di vasetti in vetro. Per ulteriori informazioni sul nostro set di vasetti in vetro, visita il sito [luvele.it](http://luvele.it).

## Conservazione

La durata di conservazione dipende dalla freschezza degli alimenti confezionati sottovuoto. Più freschi sono gli alimenti maggiore sarà la durata di conservazione.

Il principale elemento che fa perdere agli alimenti il loro valore nutrizionale, la consistenza, il sapore e la qualità complessiva è l'ossigeno. Il confezionamento sottovuoto contribuisce a prolungare la durata di conservazione degli alimenti eliminando la maggior parte dell'ossigeno in un sacchetto o in un contenitore sigillato. L'eliminazione dell'ossigeno dagli alimenti conservati contribuisce a inibire la crescita di microrganismi. Esistono tre tipi principali di microrganismi che alterano gli alimenti conservati: la muffa, i lieviti ed i batteri.

**Muffa:** Facile da identificare grazie alla sua caratteristica lanugine. Le muffe non possono svilupparsi nelle confezioni sottovuoto a causa dell'ambiente povero di ossigeno. Pertanto, il confezionamento sottovuoto elimina il problema delle muffe.

## Conservazione

**Lievito:** Il lievito è il risultato della fermentazione degli alimenti. Può essere identificato dall'odore o dal sapore. Per svilupparsi, il lievito ha bisogno di zucchero e di una temperatura moderata e può svilupparsi con o senza aria. La refrigerazione rallenta la crescita del lievito mentre il congelamento la blocca completamente.

**Batteri:** I batteri possono svilupparsi con o senza aria. I batteri causano scolorimento, consistenza molle o viscida e un odore sgradevole. Il modo migliore per combattere i batteri è mettere gli alimenti sottovuoto e congelarli.

Conservare gli alimenti a basse temperature è fondamentale per conservarli in modo sicuro. La crescita dei microrganismi si riduce a temperature inferiori a 4°C. Conservare gli alimenti a -17°C non ucciderà i microrganismi ma ne impedirà lo sviluppo. Per ottenere risultati ottimali, congela gli alimenti deperibili che sono stati sigillati sottovuoto.

### SCONGELARE E RISCALDARE GLI ALIMENTI SOTTOVUOTO

Scongela sempre gli alimenti congelati nel frigorifero o nel forno a microonde. Non lasciare scongelare gli alimenti a temperatura ambiente. Quando metti nel microonde un alimento confezionato sottovuoto, taglia un angolo del sacchetto e posizionalo su un vassoio per il microonde.

Puoi riscaldare gli alimenti in un sacchetto sigillato sottovuoto mettendoli in acqua a fuoco lento

## Suggerimenti

### Confezionamento sottovuoto di carne e pesce

Per ottenere risultati ottimali nel confezionamento sottovuoto di carne e pesce, è necessario pre-congelare per 1-2 ore prima di confezionare sottovuoto nel sacchetto. Questo aiuta le carni a mantenere la loro forma e impedisce ai liquidi di traboccare nella sigillatrice sottovuoto.

### Confezionamento sottovuoto di formaggi

Per mantenere il formaggio fresco potrai metterlo sottovuoto dopo ogni utilizzo. Fai un sacchetto ben lungo quando sigilli per la prima volta. Taglia il bordo sigillato quando sei pronto a consumare il formaggio. Per confezionare nuovamente il formaggio sarà sufficiente riporlo nel sacchetto e sigillarlo sottovuoto.

### Confezionamento sottovuoto di verdure

Le verdure devono essere sbollentate prima del confezionamento sottovuoto. In questo modo si impedisce agli enzimi di alterare il sapore, il colore e la consistenza della verdura. Per sbollentare le verdure, immergile in acqua bollente per circa 1 minuto, quindi mettile in acqua fredda ghiacciata per interrompere il processo di cottura. Quindi asciugale accuratamente su carta assorbente prima di confezionarle sottovuoto. Il sacchetto non deve contenere acqua in eccesso.



#### NOTA:

Le verdure crocifere come broccoli, cavolini di Bruxelles, cavoli e cavolfiori emettono naturalmente gas durante la conservazione. Pertanto, dopo la sbollentatura e il confezionamento sottovuoto, devono essere conservate solo nel congelatore. Funghi e aglio non devono essere messi sottovuoto.

### Confezionamento sottovuoto di frutta

La frutta può essere sigillata sottovuoto intera o a fette. Per una conservazione più duratura, metti la frutta nel freezer.

## Suggerimenti

### Confezionamento sottovuoto di caffè o alimenti in polvere

Per evitare che residui di cibo vengano aspirati nella pompa del sottovuoto, posiziona un filtro per caffè o un pezzo di carta assorbente nella parte superiore del sacchetto prima d'iniziare la procedura di sottovuoto. Puoi anche mettere l'alimento nel suo sacchetto originale all'interno di un sacchetto per la sigillatura sottovuoto.

### Confezionamento sottovuoto di liquidi

Prima di confezionare sottovuoto liquidi come il brodo, pre-congelali in una vaschetta per i cubetti di ghiaccio fino al loro congelamento. Metti i cubetti congelati in un sacchetto per il confezionamento sottovuoto. Quando vuoi utilizzarli, inserisci i cubetti congelati direttamente nel piatto da preparare.

### Risigillare i pacchetti di patatine

Puoi utilizzare la barra sigillante per risigillare le confezioni che sono già state sottoposte a una sigillatura di qualità commerciale. In questo modo potrai risigillare pacchetti di patatine, cracker e cereali non ancora totalmente consumati, posizionandoli sulla barra sigillante. Durante la risigillatura, assicurati che il sacchetto non penetri nella camera del sottovuoto, in quanto potrebbe schiacciare i prodotti più delicati. Utilizza questo metodo per risigillare solo i pacchetti adatti.

### SUGGERIMENTI PER IL CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO DI ARTICOLI NON ALIMENTARI

La sigillatrice sottovuoto Luvele Supreme PLUS può anche essere usata per proteggere articoli non alimentari da corrosione, ossidazione e umidità. Lo stesso procedimento utilizzato per gli alimenti può essere utilizzato per sigillare sottovuoto anche articoli non alimentari.

### Confezionamento sottovuoto di argenteria e posate

Quando si confezionano sottovuoto l'argenteria e le posate, assicurati che tutti gli spigoli vivi siano coperti con un materiale d'imbottitura, come un tovagliolo di carta, per evitare di forare il sacchetto.

## Suggerimenti

### Kit di pronto soccorso sottovuoto

Confezionare sottovuoto un kit di pronto soccorso da conservare in casa, in barca o in auto è un ottimo modo per mantenere gli articoli asciutti, puliti e senza muffa. Puoi anche sigillare sottovuoto bengala, batterie, torce, candele e fiammiferi.

### Confezionamento sottovuoto per attività all'aperto

In campeggio, l'imballaggio sottovuoto dei vestiti consente di risparmiare spazio nella borsa e di mantenerli asciutti. Inoltre, puoi sigillare sottovuoto mappe, fiammiferi e spuntini.

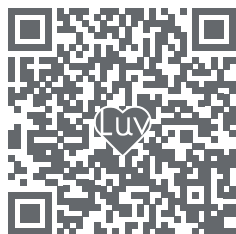
### Confezionamento sottovuoto dei pennelli

Quando dipingi casa, è possibile confezionare sottovuoto i pennelli bagnati tra una mano e l'altra, anziché lavarli. Questo è particolarmente utile per le vernici a base d'olio che necessitano di trementina minerale per essere puliti.

### Ghiaccio sottovuoto

Puoi confezionare il ghiaccio sottovuoto ed usarlo come borsa del ghiaccio per picnic e altre attività all'aperto. Quando il ghiaccio si scioglie avrai a disposizione acqua fresca da bere o da ricongelare per utilizzarla nuovamente come borsa del ghiaccio.

Scansiona il codice QR per trovare altri suggerimenti per ottenere il massimo dalla sigillatura sottovuoto:



## Risoluzione dei problemi

### Quando provo a sigillare sottovuoto un sacchetto non succede niente

- Controlla il cavo d'alimentazione per assicurarti che sia collegato saldamente alla presa elettrica.
- Esamina il cavo d'alimentazione per verificare la presenza di eventuali danni.
- Verifica il funzionamento della presa elettrica collegando un altro apparecchio.
- Assicurati che il sacchetto sia posizionato correttamente all'interno della camera del sottovuoto e sotto il canale d'aspirazione dell'aria.
- Assicurati che ci siano 5 cm di sacchetto vuoto tra la parte superiore del prodotto all'interno del sacchetto e il doppio sigillo di chiusura. La parte della busta al di sopra della doppia barra di sigillatura dev'essere completamente piatta.

### L'aria non è stata completamente rimossa dal sacchetto

- Per sigillare correttamente, l'estremità aperta del sacchetto deve essere appoggiata interamente all'interno della camera del sottovuoto.
- Verifica che non ci siano residui di alimenti sulla doppia barra di sigillatura e le guarnizioni in schiuma.
- Assicurati che le guarnizioni di schiuma superiori e inferiori siano ben inserite nelle loro scanalature e non siano compresse o danneggiate in alcun modo. Se necessario, puoi provare a capovolgere le guarnizioni in schiuma. Se necessario puliscile ed inseriscile nuovamente con cura.
- Il sacchetto del sottovuoto potrebbe avere una perdita. Per verificare, sigilla il sacchetto con un po' d'aria, immergilo nell'acqua e fai pressione. Le presenza di bolle indica una perdita. Sigilla nuovamente o usa un altro sacchetto.
- Utilizza solo i sacchetti per il sottovuoto indicati per l'uso con il canale d'aspirazione fornito da Luvele.
- Le perdite lungo l'area di sigillatura possono essere causate da pieghe, briciole, grasso o liquidi. Riapri il sacchetto, pulisci la parte superiore all'interno del sacchetto e stendila lungo la barra di sigillatura prima di risigillarlo.
- La macchina è dotata di un sensore di pressione del sottovuoto. La macchina non sigilla automaticamente il sacchetto se la pressione all'interno del sacchetto non ha raggiunto il livello prestabilito. Controlla che la doppia barra di sigillatura e le guarnizioni di schiuma non siano sporche e che siano posizionate correttamente. Puliscile, rimettile nella giusta posizione e riprova.

## Risoluzione dei problemi

### Il sacchetto si scioglie

- Se la barra di doppia sigillatura si surriscalda e fonde il sacchetto, può essere necessario sollevare il coperchio e lasciare raffreddare la barra per alcuni minuti.

### L'aria è penetrata nel sacchetto dopo la sigillatura

- Le perdite lungo i bordi di sigillatura possono essere causate da pieghe, residui, briciole, grasso o liquidi. Riapri il sacchetto, pulisci la parte superiore all'interno del sacchetto e spianalo lungo la barra di sigillatura prima di risigillarlo.
- Certi alimenti come frutta e verdura fresca potrebbero rilasciare gas naturali o fermentare. La maggior parte delle verdure dev'essere sbollentata prima di poter essere sigillata sottovuoto.
- Apri il sacchetto se pensi che gli alimenti abbiano iniziato a deteriorarsi e gettalo. La mancanza di refrigerazione o le fluttuazioni di temperatura nel frigorifero possono causare il deterioramento degli alimenti. Se gli alimenti non sono deteriorati, consumali immediatamente.
- Nel caso di perdita del sottovuoto controlla che non siano presenti fori nel sacchetto. Questo può verificarsi quando si sigillano sottovuoto prodotti più duri o affilati. Non confezionare sottovuoto articoli duri con punte affilate, come ossa o conchiglie. Proteggi i bordi taglienti del contenuto del sacchetto con carta assorbente.

## Pulizia

### Pulizia della tua sigillatrice sottovuoto:

- > Scollega sempre la macchina dalla presa elettrica prima della pulizia.
- > Non immergere in acqua o in altri liquidi.
- > Non usare prodotti o materiali abrasivi per pulire la macchina perchè graffieranno la superficie.
- > Usa un detersivo per piatti delicato e un panno caldo e umido per rimuovere i residui di cibo e pulire le diverse parti della macchina.
- > Asciuga accuratamente prima dell'uso.

#### NOTA:



Le guarnizioni in schiuma intorno alla camera di sottovuoto devono essere asciugate accuratamente prima di riporre la macchina. Se è necessario rimuovere e reinserire le guarnizioni in schiuma, fai attenzione a posizionarle correttamente per evitare perdite di sottovuoto.

#### IMPORTANTE:



Non riporre la sigillatrice sottovuoto con residui di cibo ancora presenti sulla macchina, in particolare sulla barra di doppia sigillatura e sulle guarnizioni in schiuma. I residui di cibo lasciati su queste parti possono compromettere la funzione di sigillatura sottovuoto.

### Pulizia dei sacchetti per sottovuoto:

- > Lava i sacchetti in acqua calda con un detersivo per i piatti delicato
- > Quando lavi i sacchetti nella lavastoviglie, capovolgili e distribuiscili nel cestello superiore della lavastoviglie, in modo che l'intera superficie venga lavata.
- > Asciugali accuratamente prima di riutilizzarli.

## Pulizia

**IMPORTANTE:**

Per evitare possibili malattie, non riutilizzare i sacchetti dopo aver conservato carni crude, pesce crudo o alimenti grassi. Non riutilizzare i sacchetti che sono stati cotti al microonde o bolliti.

**Riporre la tua sigillatrice sottovuoto:**

- > Conserva la macchina in un luogo piano e sicuro, lontano dalla portata dei bambini.
- > Quando riponi la macchina ricorda di posizionare il sistema "Easy Lock" in posizione "Store" per proteggere le guarnizioni in schiuma.

## Conservazione

ALIMENTI	DOVE CONSERVARLI	DURATA DELLA CONSERVAZIONE IN SACCHETTI SOTTOVUOTO	NORMALE DURATA DI CONSERVAZIONE
<b>Carne</b>			
Manzo, maiale, agnello	Congelatore	2-3 anni	6 mesi
Carne macinata	Congelatore	1 anno	4 mesi
Pollame	Congelatore	2-3 anni	6 mesi
Pesce	Congelatore	2 anni	6 mesi
<b>Formaggi a pasta dura</b>			
Cheddar, Gruviera	Frigorifero	4-8 mesi	1-2 settimane
Parmigiano	Frigorifero	4-8 mesi	1-2 settimane
<b>Verdure (La maggior parte delle verdure dev'essere sbollentata prima di essere sigillata sottovuoto.)</b>			
Asparagi	Congelatore	2-3 anni	8 mesi
Broccoli, cavolfiore	Congelatore	2-3 anni	8 mesi
Cavolo, cavoletti di Bruxelles	Congelatore	2-3 anni	8 mesi
Mais (pannocchia o chicco)	Congelatore	2-3 anni	8 mesi
Fagiolini	Congelatore	2-3 anni	8 mesi
Lattuga, spinaci	Frigorifero	2 settimane	3-6 giorni
Taccole mangiatutto, pisello dolce	Congelatore	2-3 anni	8 mesi

## Conservazione

ALIMENTI	DOVE CONSERVARLI	DURATA DELLA CONSERVAZIONE IN SACCHETTI SOTTOVUOTO	NORMALE DURATA DI CONSERVAZIONE
<b>Frutta</b>			
Albicocche, prugne	Congelatore	1-3 anni	6-12 mesi
Pesche, nettarine	Congelatore	1-3 anni	6-12 mesi
<b>Frutti di bosco più morbidi</b>			
Lamponi, more	Frigorifero	1 settimana	1-3 giorni
Fragole	Frigorifero	1 settimana	1-3 giorni
<b>Frutti di bosco più duri</b>			
Mirtilli	Frigorifero	2 settimane	3-6 giorni
Mirtilli rossi	Frigorifero	2 settimane	3-6 giorni
<b>Prodotti da forno</b>			
Bagel, pane, prodotti di pasticceria	Congelatore	1-3 anni	6-12 mesi
<b>Noci</b>			
Mandorle, arachidi	Dispensa	2 anni	6 mesi
Semi di girasole	Dispensa	2 anni	6 mesi
<b>Caffè</b>			
Caffè in grani	Congelatore	2-3 anni	6 mesi
Caffè in grani	Dispensa	1 anno	3 mesi

## Conservazione

ALIMENTI	DOVE CONSERVARLI	DURATA DELLA CONSERVAZIONE IN SACCHETTI SOTTOVUOTO	NORMALE DURATA DI CONSERVAZIONE
Caffè macinato	Congelatore	2 anni	6 mesi
Caffè macinato	Dispensa	5-6 mesi	
<b>Preparati liquidi</b>			
Salse, zuppe, stufati	Congelatore	1-2 anni	3-6 mesi
<b>Alimenti secchi</b>			
Fagioli, cereali	Dispensa	1-2 anni	6 mesi
Pasta, riso	Dispensa	1-2 anni	6 mesi
<b>Alimenti in polvere</b>			
Latte in polvere	Dispensa	1-2 anni	6 mesi
Cocco essiccato	Dispensa	1-2 anni	6 mesi
Farina	Dispensa	1-2 anni	6 mesi
Zucchero, zucchero di canna	Dispensa	1-2 anni	6 mesi
<b>Spuntini</b>			
Patatine	Dispensa	3-6 settimane	1-2 settimane
Biscotti, cracker	Dispensa	3-6 settimane	1-2 settimane



## Garanzia

Il Luvele Supreme PLUS è coperto dalla nostra garanzia di copertura totale di 1 anno. La nostra garanzia coprirà qualsiasi difetto di fabbricazione del prodotto e anche i danni occorsi durante il trasporto. La tua garanzia parte dalla data d'acquisto del tuo prodotto Luvele. Ti preghiamo di visitare [www.luvele.it](http://www.luvele.it) per registrare la tua garanzia. Ulteriori istruzioni sono riportate sulla scheda di garanzia.

### Condizioni di garanzia

Vogliamo rendere qualsiasi richiesta di garanzia il più semplice possibile. Tutto ciò che devi fare è contattarci a [support@luvele.it](mailto:support@luvele.it) e fornirci le informazioni sul problema riscontrato con il tuo articolo. Per prima cosa, ti suggeriremo alcuni passi per stabilire se è possibile trovare una soluzione senza un reso. Potremmo anche richiedere delle immagini del guasto se sarà appropriato e garantirà una risoluzione più rapida.

In generale, se riscontri un problema con il tuo articolo entro 30 giorni dalla ricezione, t'inveremo via e-mail un'etichetta di reso prepagata che può essere stampata ed utilizzata per rispediti l'articolo. Normalmente, t'inveremo un nuovo articolo entro 48 ore dalla ricezione dell'articolo difettoso. Ti sarà inviata un'e-mail di conferma quando avremo ricevuto l'articolo difettoso.

Se riscontri un problema al termine del periodo di 30 giorni prenderemo in considerazione la possibilità di riparare il tuo articolo, se possibile. Se non può essere riparato, sarà sostituito con un articolo nuovo. I resi saranno offerti solo entro il periodo di 30 giorni di garanzia soddisfatto e rimborsato, se scegli questa opzione invece di una sostituzione. Al termine di questo periodo di 30 giorni, il tuo articolo sarà riparato o sostituito.

Siamo qui per aiutarti, pertanto ti preghiamo d'inviarci un'e-mail e ti offriremo la migliore soluzione possibile. [support@luvele.it](mailto:support@luvele.it) | [www.luvele.it](http://www.luvele.it)