

Infolyer Vacu OneTouch

Art.Nr. 1169 & 1301

COSO[®]
DESIGN

Eigenschaften

- + Kompaktes, platzsparendes und handliches Format
- + Pumpleistung: 3 Liter/Minute; -0,4 bar Unterdruck
- + Auto Stopp bei Erreichen des Vakuums
- + Langlebiger Lithium-Ionen-Akku für bis zu 150 Min. Laufzeit
- + Aufladung über USB-C Kabel (Kabel enthalten; USB-Ladegerät nicht enthalten), LED zeigt den Akkustand (Rot = leerer Akku; Weiß = voller Akku)
- + Vakuumieren während des Ladens möglich
- + Sicherheits-Stopp nach 2 Minuten bei unbewusstem Anschalten des Geräts (schont den Akku)
- + Maße (BxHxT): 45 x 195 x 45 mm; Gewicht: 242 g
- + Anschlussdaten: 5 V; 1500 mAh



Ausführungen

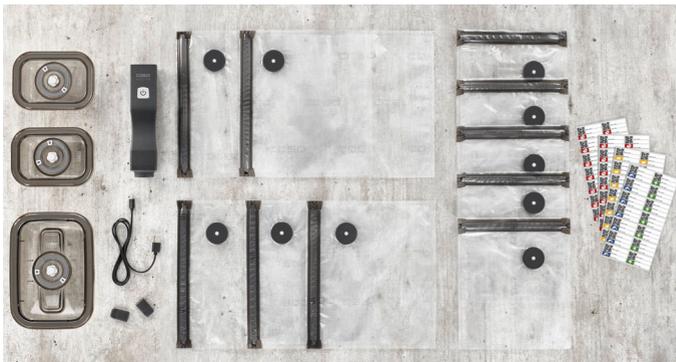
1301 - Vacu OneTouch

- + Handvakuumierer
- + 10 Vacu ZIP-Bags (5x 20x23cm; 3x 26x23cm; 2x 26x35cm)
- + 2 ZIP-Locker
- + USB-Kabel TYP C
- + 4 Bögen Food-Manager Sticker



1169 - Vacu OneTouch Eco-Set

- + Handvakuumierer
- + 10 Vacu ZIP-Bags (5x 20x23cm; 3x 26x23cm; 2x 26x35cm)
- + 3 VacuBoxx Eco Glasbehälter: 2x 500ml; 1x 1500ml
- + 2 ZIP-Locker
- + USB-Kabel TYP C
- + 4 Bögen Food-Manager Sticker



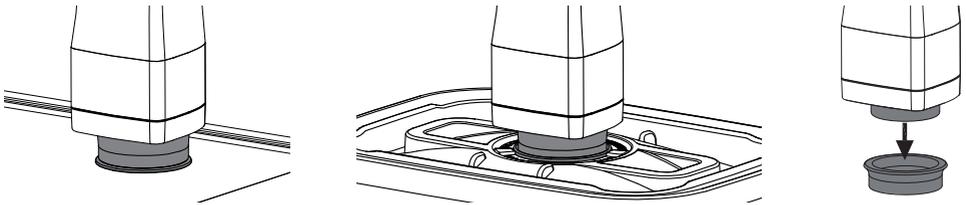
Infolyer Vacu OneTouch

Art.Nr. 1169 & 1301

COSO[®]
DESIGN

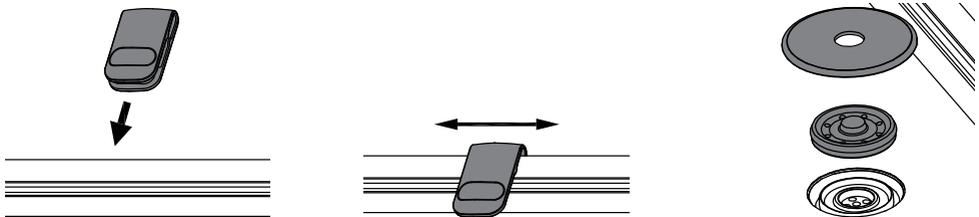
Anwendung

- + Vakuum-Ventil auf das Ventil des ZIP-Beutels oder der VacuBoxx setzen und leicht andrücken
- + Mit dem Daumen den An/Aus-Knopf drücken
- + Bei Erreichen des Vakuums stoppt das Gerät automatisch
- + Alternativ kann der Vorgang mit dem An/Aus-Knopf individuell gestoppt werden (z.B. bei weichen oder flüssigen Lebensmitteln im ZIP-Beutel)
- + Luftauslass an der Rückseite während dem Vakuumieren nicht zuhalten!
- + Das Gerät vorsichtig mit einer seitlichen Bewegung lösen
- + Das Gerät mit einem weichen, trockenen Tuch reinigen
- + Vakuum-Ventil kann für die Reinigung entnommen und mit warmem Wasser gereinigt werden



Vacu ZIP-Bags

- + **3 Größen:** 20x23 cm (1292); 26x23 cm (1293); 26x35 cm (1294)
- + 150 µm, stabile Rippenstruktur
- + **Gefriergeeignet, Spülmaschinengeeignet** und **wiederverwendbar**
- + **Mikrowellengeeignet** - Bis 12 min bei 650 W (Beutel dabei leicht öffnen, damit der beim Erhitzen entstehende Wasserdampf entweichen kann)
- + **SousVide-geeignet:** Kochfest bis 100 °C für max. 8h (Ventil darf nicht ins Wasser eintauchen)
- + Einfaches Verschließen des Beutels mit den **ZIP-Lockern**
- + **Abnehmbares Vakuum Ventil:** einfache Reinigung + längere Lebensdauer



- + Das Ventil und der Verschluss müssen fest verschlossen sein
- + Der ZIP-Verschluss und das Ventil des ZIP-Beutels müssen trocken und frei von Lebensmittelresten sein (sonst kann es sein, dass der Beutel an diesen Stellen nicht ganz dicht ist)
- + Das Ventil des ZIP-Beutels sollte an der Innenseite nicht mit dem Inhalt in Kontakt kommen
- + Die Lebensmittel im Beutel sollten ca. 2 cm vom Ventil entfernt sind
- + Für ein leichteres Öffnen das Vakuum-Ventil am Ventildeckel zur Seite ziehen, um etwas Luft in den Beutel zu lassen. Zipper vorsichtig aufziehen
- + Nach jeder Anwendung reinigen: in der Spülmaschine oder mit warmem Spülwasser (keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden)

Infolyer Vacu OneTouch

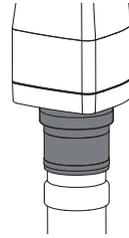
Art.Nr. 1169 & 1301

COSO
DESIGN

WineLock

Kompatibilität

- + Ergänzendes Zubehör zum Vacu OneTouch (Im Set mit je 3 Stk.)
- + Einfaches, luftdichtes Verschließen von Wein, Öl, Essig, Saft etc. (Flüssigkeiten ohne Kohlensäure)
- + Passt auf alle Flaschenhalse mit einem Innendurchmesser von 16-19 mm



	Vacu ZIP-Beutel 1292, 1293, 1294	ZIP-Beutel 1315, 1316, 1317	WineLock 1257	VacuBoxx (rund+eckig) 1180, 1181, 1182, 1183, 1187, 1190, 1191, 1192, 1193, 1197	VacuBoxx Eco 1177	Vakuumbehälter 1260
VacuOne Touch 1301 1169 	✓	✓	✓	✓	✓	✗
Handpumpe aus 1178 	✓	✓	✓	✓	✓	✗
Adapter aus 1178* 	✓	✓	✓	✓	✓	✗
ZIP-Adapter aus 1325 	✓	✓	✗	✗	✗	✗
Vakuumbehälter Adapter aus 1258 oder 1177 	✓	✓	✓	✓	✓	✗

* zusätzlicher Vakuumschlauch ist notwendig. Liegt bei unseren Balkenvakuuierern bei.