

Vacumeermachine

NL/BE – Handleiding - Vacumeermachine

EN – User manual - Vacuum sealer

FR/BE – Manuel d'utilisation - Machine d'emballage sous vide

DE – Benutzerhandbuch - Vakuum-Verpackungsmaschine

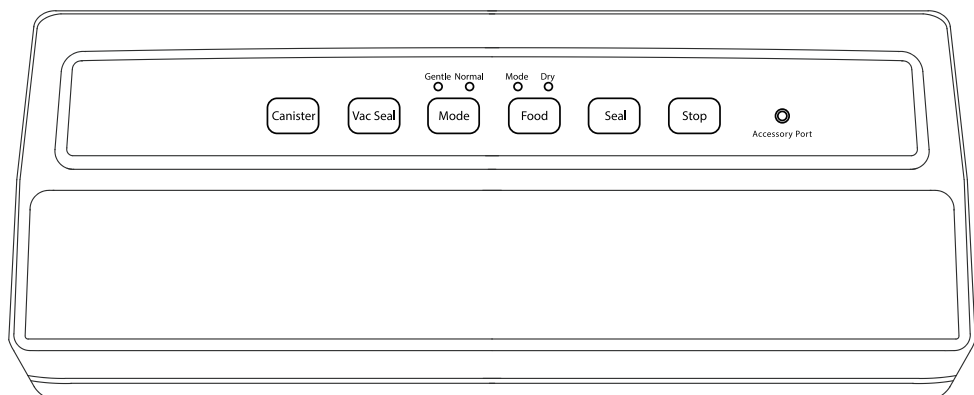
ES – Manuel de instrucciones - Envasadora al vacío

IT – Manuale utente - Macchina per il confezionamento sottovuoto

PL - Podręcznik użytkownika - Maszyna do pakowania próżniowego

SE – Användarmanual - Vakuumförpackningsmaskin

KB1000667 / KB540



Index

NL/BE – Handleiding	3
EN – User manual	18
FR/BE – Manuel d’utilisation	32
DE – Benutzerhandbuch	46
ES – Manuel de instrucciones	62
IT – Manuale utente	76
PL – Podręcznik użytkownika	91
SE – Användarmanual	105

NL/BE – Handleiding



Voorwoord

Over dit document

Deze handleiding bevat alle informatie voor correct, efficiënt en veilig gebruik van het apparaat. Zorg ervoor dat je de instructies in deze handleiding volledig gelezen en begrepen hebt voordat je het apparaat installeert of gebruikt. Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.

Oorspronkelijke instructies

Deze handleiding is oorspronkelijk geschreven in het Nederlands. Alle andere talen zijn vertalingen van de oorspronkelijke Nederlandse handleiding.

Service en garantie

Indien je service of informatie nodig hebt omtrent je product, neem dan contact op met onze klantenservice via service@kitchenbrothers.nl.

Wij verlenen 2 jaar garantie op onze producten. De klant dient een aankoopbewijs te kunnen tonen wanneer er beroep wordt gedaan op de garantie. Productdefecten moeten binnen 2 jaar na aankoopdatum worden gemeld bij ons. Let op, de garantie geldt niet: bij schade veroorzaakt door onjuist gebruik of reparatie; voor aan slijtage onderhevige onderdelen; voor gebreken waarvan de klant bij aankoop op de hoogte was; bij defecten door eigen schuld van de klant, bij schade door derden.

Inhoudsopgave

1. Introductie	5
1.1 Beoogd gebruik	5
1.2 Productoverzicht	5
1.3 Productspecificaties	6
1.4 Inhoud verpakking	6
2. Veiligheid	6
3. Instructies voor gebruik	9
3.1 Functionaliteiten	9
3.2 Bedieningspaneel	10
3.3 Vacuümzuigen met bakjes of bussen	10
3.4 Passende zakken afdichten	11
3.5 Gebruiken	12
3.6 Tips voor het gebruik	12
3.7 Bewaartips voedsel	13
4. Probleemoplossing	14
5. Onderhoud en reiniging	16
6. Opslag	16
7. Weggoien en recyclen	16
7.1 Afvoeren	16
7.2 Elektrisch apparaat	17
8. Disclaimer	17

1. Introductie

Bedankt dat je hebt gekozen voor een KitchenBrothers product! Volg altijd de veiligheidsvoorschriften voor veilig gebruik.

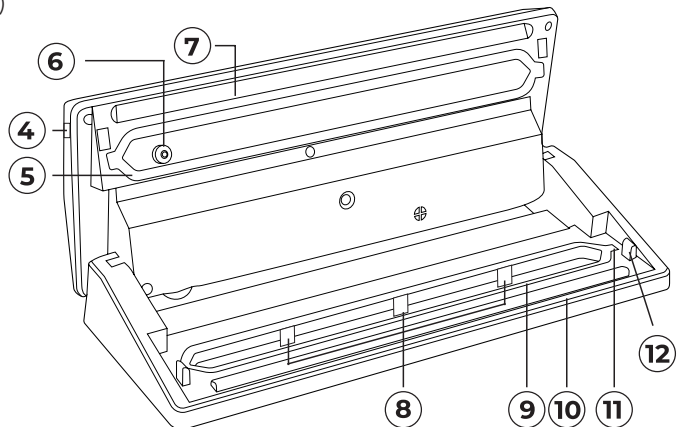
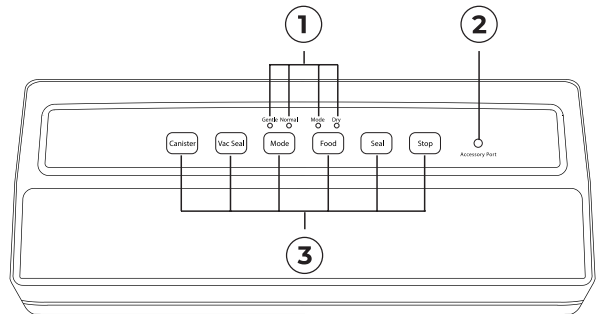
1.1 Beoogd gebruik

Een vacuumeeremachine wordt gebruikt om voedsel langer houdbaar te maken door lucht uit een verpakking te verwijderen voordat deze wordt verzegeld. Dit proces beperkt de groei van aerobe bacteriën en schimmels, die normaal gesproken zorgen voor bederf en kwaliteitsverlies. Het vermindert ook de kans op vriesbrand bij het bewaren van voedsel in de diepvries. Naast het conserveren van voedingsmiddelen wordt het ook gebruikt voor het verpakken van niet-voedselitems om oxidatie en corrosie te minimaliseren. Al met al helpt een vacuumeeremachine om de houdbaarheid van producten te verlengen, verspilling te verminderen en ruimte te besparen door de verpakking te comprimeren.

De leverancier is vrijgesteld van aansprakelijkheid voor enig letsel of schade veroorzaakt door het gebruik van het apparaat buiten het beoogde gebruik ervan. Elke wijziging van het apparaat kan gevolgen hebben voor je veiligheid en garantie.

1.2 Productoverzicht

1. Indicatielichten
2. Accessoire poort
3. Bedieningsknoppen
4. Ontgrendelknop
5. Afdichtingsluiting (boven)
6. Luchtaanzuiging
7. Afdichtingsstrip
8. Afstandhouders
9. Vacumeerkamer
10. Afdichtingsstrip
11. Afdichtingsluiting (onder)
12. Vergrendeling



1.3 Productspecificaties

Afmeting	36 x 14,2 x 6,7 cm
Gewicht	1,2 kg
Spanning	Input: 220-240V AC Output: 12V DC
Frequentie	50/60Hz
Vermogen	110W
Vacuümdruk	-0.8bar
Vacuüm zuigkracht	12 l/min
Afdichtingstijd	6 – 10 s (met externe vacuümslang: 10 – 20 s)
Formaat geschikte zakken	20 x 30 cm 28 x 30 cm 30 x 30 cm
Aantal standen	4: zacht, normaal, vochtig en droog
Max. afdichtingsbreedte	30 cm

1.4 Inhoud verpakking

Controleer of de inhoud van het pakket overeenkomt met de pakbon wanneer je de verzending ontvangt. Licht je leverancier in als er onderdelen ontbreken. Lijkt het apparaat beschadigd, dien dan onmiddellijk een klacht in bij de vervoerder en geef de leverancier een gedetailleerde beschrijving van de schade. Bewaar de beschadigde onderdelen en verpakking om je klacht te onderbouwen.

- 1x Vacumeermachine
- 1x Handleiding
- 1x Rol vacuümfolie 20 x 200 cm
- 5x Vacuümszak 20 x 30 cm
- 1x Vacuümslang

2. Veiligheid



WAARSCHUWING!

Let erop dat het verpakkingsmateriaal niet in handen komt van kinderen. Zij kunnen erin stikken!



Lees voor gebruik de handleiding en de veiligheidsinformatie zorgvuldig door. Volg de instructies op en bewaar de handleiding voor de toekomst. De leverancier is niet verantwoordelijk voor het niet opvolgen van de veiligheidsinformatie over het gebruik en de omgang met het apparaat of schade aan eigendommen of persoonlijk letsel.



GEVAAR

Deze categorie bevat waarschuwingen voor situaties die ernstige verwondingen of de dood kunnen veroorzaken als ze niet worden vermeden.

- Let op de risico's en consequenties die verbonden zijn aan verkeerd gebruik van het apparaat. Dit kan resulteren in persoonlijk letsel en schade aan het apparaat.
- De buitenkant van het apparaat kan heet worden als het apparaat in gebruik is. Wees dus alert als je de buitenkant aanraakt!
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Gebruik en bewaar het apparaat buiten het bereik van kinderen.
- Plaats het apparaat buiten bereik van (huis)dieren.
- Dek het apparaat niet af als het aanstaat. Leg nooit kussens of dekens op het apparaat of ertegenaan. Dit kan tot brandgevaar, een elektrische schok, persoonlijk letsel of schade aan het apparaat leiden.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van een bad, een douche, een zwembad, of bij een (was)bak gevuld met water. Raak het apparaat en het stroomsnoer niet met natte handen aan. Zorg ervoor dat het apparaat niet in contact komt met water. Dompel het apparaat niet onder in water. Als er toch water in of op het apparaat komt, zet het apparaat dan direct uit en neem contact op met onze klantenservice.
- Gebruik het apparaat niet als je vermoedt dat de stroomkabel of de stekker beschadigd zijn, om een elektrische schok te voorkomen. Een beschadigde stroomkabel of stekker moet gerepareerd of vervangen worden door een professional (een geautoriseerde distributeur).
- Haal de stekker van het apparaat niet uit het stopcontact door aan de stroomkabel te trekken. Dit kan brand of een elektrische schok veroorzaken.



- Komt er zwarte rook uit het apparaat, haal de stekker dan onmiddellijk uit het stopcontact. Wacht tot de rook weg is voordat je de inhoud van het apparaat verwijdert en neem contact op met onze klantenservice.
- Leg de kabel(s) niet op warme oppervlakken of in de buurt van olie.
- Stop de kabel(s) niet onder tapijten of dekens. Zorg ervoor dat de kabel nooit in een wandelgang ligt.
- Verplaats het apparaat niet door aan het snoer te trekken en draai het snoer niet.



WAARSCHUWING

Deze categorie bevat waarschuwingen voor situaties die minder ernstige verwondingen of schade kunnen veroorzaken als ze niet worden vermeden.

- Houd het apparaat uit de buurt van hitte, ruimtes waar de temperatuur relatief hoog is en hittebronnen zoals ovens.
- Het apparaat mag door kinderen van 8 jaar en ouder worden gebruikt, mits ze goed worden begeleid en geïnformeerd zijn m.b.t. het veilig gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren hiervan begrijpen. Het reinigen en onderhouden van het apparaat mag niet door kinderen worden uitgevoerd, behalve als ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Het apparaat mag niet gebruikt worden door mensen met een fysieke of mentale beperking. Gebruik van het apparaat is alleen toegestaan als er een toezichthouder bij is, die verantwoordelijk is voor de veiligheid van de gebruiker.
- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Laat huisdieren of kleine kinderen niet op het netsnoer kauwen om een elektrische schok te voorkomen.
- Als de stroom tijdens het gebruik uitvalt, zet het apparaat dan direct uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Als het oppervlak van het apparaat gebarsten is, zet het apparaat dan uit om een elektrische schok te voorkomen.



- Controleer zowel netsnoer als stekker regelmatig op tekenen van schade of slijtage en is daarvan sprake, gebruik het apparaat dan niet en laat het netsnoer en/of de stekker vervangen of repareren door geautoriseerd onderhoudspersoneel.
- Laat de kabel(s) niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen.
- Zorg ervoor dat de netspanning die op het type-aanduidingsplaatje staat aangegeven, overeenkomt met die van je stroomnet, voor je het apparaat aansluit.
- Zorg ervoor dat je niet over de kabel(s) struikelt en dat de kabel(s) niet geknakt of gedraaid is/(zijn), of vastzit(ten).
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter wanneer het in gebruik is. Als je het apparaat lange tijd niet gebruikt, zet het apparaat dan uit en haal de stekker uit het stopcontact.



PAS OP

Deze categorie bevat waarschuwingen voor situaties die kleine verwondingen of schade kunnen veroorzaken als ze niet worden vermeden.

- Controleer voor elk gebruik de onderdelen en accessoires op schade of slijtage (barsten/breuken) die het functioneren negatief kunnen beïnvloeden en vervang ze, als hiervan sprake is, door originele of door de fabrikant aanbevolen onderdelen en accessoires.
- Delen van het apparaat worden heet. Maak het apparaat niet schoon als deze nog warm is. Wacht tot het apparaat is afgekoeld, voordat je hem schoonmaakt.
- Gebruik en bewaar het apparaat zo dat de kabels niet beschadigd kunnen raken.



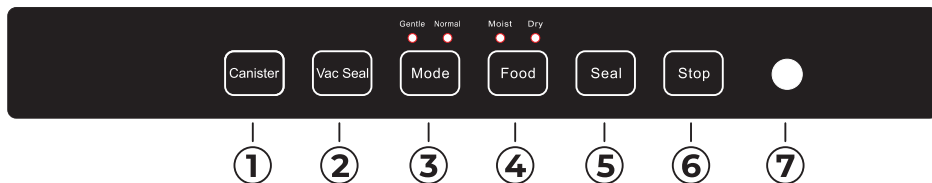
3. Instructies voor gebruik

3.1 Functionaliteiten

- Ontgrendelknop: Druk aan beide kanten op de ontgrendelknop om het apparaat te openen en haal de afgedichte zak eruit.
- Afdichtingsluitingen: Houdt het apparaat luchtdicht en voorkomt lekkages. Kan verwijderd worden om te reinigen.
- Luchtaanzuigopening: Hier wordt lucht aangezogen om het apparaat correct te laten functioneren. Blokkeer deze opening niet wanneer je het apparaat gebruikt.

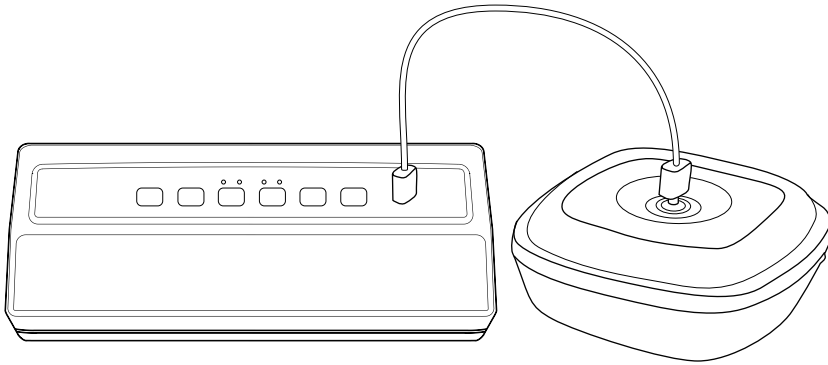
- Vergrendelhaak: Houdt de zak op zijn plek door de klep naar beneden te drukken tot je hem op slot hoort gaan.
- Hoge temperatuur afdichtingsstrip: De 3 mm strip zorgt voor een goede afdichting.
- Vacuümkamer: Plaats de zak tegen de 3 afstandhouders in de vacuümkamer om het vacuüm te verpakken en af te dicht.
- Rubberen afdichtingsstrip: Zorgt voor een platte afdichting.

3.2 Bedieningspaneel



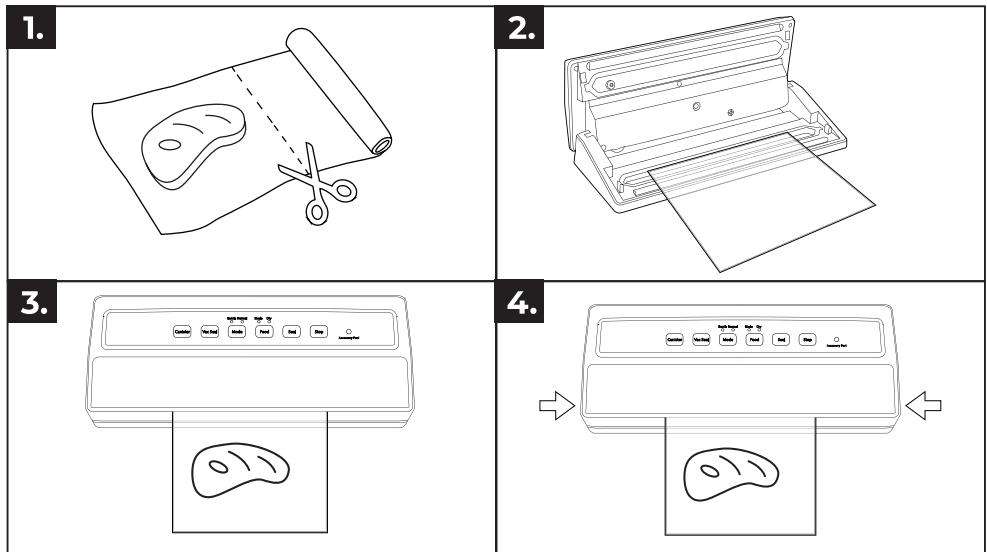
1. Bus (Canister)
Om een bus of bakje vacuüm te verpakken. Let op: deze functie werkt alleen in combinatie met een bus of bakje.
2. Vacuümzuigen (Vac Seal)
Trekt de lucht uit de zak en dicht deze automatisch af als het vacuümproces voltooid is.
3. Modus (Mode)
Kan op 2 standen worden gebruikt; normaal en zacht. De zachte stand is geschikt voor kruimelig voedsel (zoals chips). Het indicatorlicht geeft aan welke stand er aanstaat. Door op de Afdichtingsknop te drukken kun je het vacuümproces handmatig instellen en de zak direct afdichten. Let op: als de stroom uitvalt, zal de stand automatisch op normaal staan.
4. Voedsel (Food)
Kan op 2 standen worden gebruikt; droog en vochtig. Kies de juiste stand op basis van het voedsel dat je gebruikt.
5. Afdichten (Seal)
Heeft 3 functies:
6. Stopt het vacuümproces direct en dicht de zak af. Zo worden delicate voedingswaren zoals brood, koekjes en gebak niet platgedrukt.
7. Dicht elke zak van de rol vacuüfolie af.
8. Dicht Mylar zakken (zoals chips zakken) af.
9. Stop
Stopt direct elke functie die op dat moment aan de gang is.
10. Accessoire poort
Steek het ene eind van de vacuümbuis in deze poort en het andere eind in bijvoorbeeld een Tupperware bakje, wijnstopper of andere accessoire.

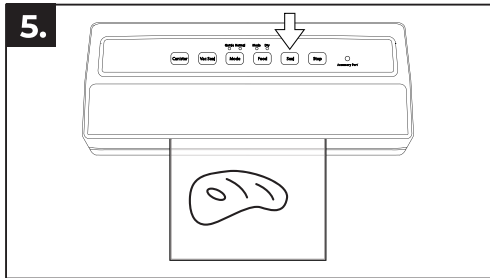
3.3 Vacuümzuigen met bakjes of bussen



1. Stop de items in het bakje of de bus en doe de deksel erop.
2. Steek het ene einde van de vacuümslang in de accessoire poort in het apparaat en het andere einde in de opening op de deksel van de bak of bus.
3. Druk op "Canister" om het vacuümproces te starten.
4. Druk op "Stop" als je het proces direct wil stoppen. Als het vacuümproces klaar is, stopt het apparaat automatisch.
5. Ontkoppel eerst het uiteinde van de slang dat in de deksel zit en daarna het uiteinde dat in het apparaat zit.

3.4 Passende zakken afdichten





1. Doe de stekker in het stopcontact en zet het apparaat aan.
2. Pak de rol en knip het op de gewenste lengte af. Zorg dat je in een rechte lijn knipt.
3. Open de deksel van het apparaat en plaats het open einde van het zakje tegen de 3 afstandhouders in de vacuümkamer.
4. Druk op beide kanten van de deksel totdat je twee klikgeluiden hoort.
Let op: het apparaat werkt niet als de deksel niet goed dicht zit.
5. Druk op "Seal". De indicatielichten zullen aangaan. Als de indicatielichten weer uitgaan is het afdichtproces voltooid.
6. Druk op de ontgrendelknop om de zak uit het apparaat te kunnen halen. De zak is nu aan één kant afdicht.

3.5 Gebruiken

1. Doe de stekker in het stopcontact en zet het apparaat aan.
2. Plaats het voedsel in een zak.
3. Laat minstens 6,5 cm aan ruimte tussen de inhoud en de bovenkant van het zakje over, zodat de zak samengeperst kan worden.
4. Open de deksel van het apparaat en leg de zak tegen de 3 afstandhouders in de vacuümkamer.
5. Doe de deksel dicht.
6. Druk op beide kanten van de deksel totdat je twee klikgeluiden hoort.
Let op: het apparaat werkt niet als de deksel niet goed dicht zit.
7. Kies de gewenste modus op basis van het voedsel door op "Food" te drukken.
8. Kies de gewenste verpakking door op "Canister", "Vac Seal" of "Seal" te drukken. De standaardmodus is "droog voedsel" en "normaal". Om te voorkomen dat je delicaat voedsel platdrukt, kun je de "zachte" stand gebruiken.
9. Als de indicatielichten uit gaan is het proces voltooid.
10. Druk op de ontgrendelknop om de zak uit het apparaat te kunnen halen.

3.6 Tips voor het gebruik

- Het vacuüm verpakken van producten is geen vervanging voor het inblikken van producten. Bederfelijke waren moeten nog steeds gekoeld of ingevroren bewaard worden.
- Doe de zak niet te vol. Laat minstens 6,5 cm ruimte over bij de opening van de zak zodat de zak correct in de vacuümkamer geplaatst kan worden.
- Maak het open einde van de zak niet nat. Hierdoor sluit de zak niet goed.

- Maak het open einde van de zak schoon en strijk het glad voordat je de zak afdicht. Vuil of rimpels kunnen zorgen voor een onjuiste afdichting.
- Druk de overtollige lucht uit de zak voordat je de zak vacuüm verpakt. Als er te veel lucht in de zak zit, kan deze niet goed vacuüm verpakt worden.
- Als het voedsel dat je afdicht scherpe randen heeft (zoals botten of schelpen), verpak dan de randen in keukenpapier om een gebroken afdichting te voorkomen.
- Laat vloeibaar voedsel (zoals soep of stoofpotten) eerst afkoelen voordat je deze vacuüm verpakt.
- Vries fruit en geblancheerde groente in voordat je deze vacuüm verpakt.
- Als je ingevroren voedsel vacuüm verpakt, laat dan minstens 6,5 cm ruimte over bij de opening van de zak. Het voedsel kan namelijk gaan uitzetten. Plaats ontdooide vis- of vleeswaren op keukenpapier en verpak dit keukenpapier mee om het extra vocht te absorberen.
- Als je voedsel zoals tortilla's, pannenkoeken of brood opslaat, doe er dan een vel bakpapier tussen als je ze op elkaar legt. Zo is het makkelijk om ze hierna weer uit elkaar te halen. Vacuüm verpak de rest weer en leg ze in de vriezer.
- Als je accessoires gebruikt, houd dan 2,5 cm ruimte over aan de bovenkant van de bus of het bakje.
- Laat warm voedsel eerst afkoelen tot kamertemperatuur voordat je het vacuüm verpakt, anders kunnen delen van de inhoud uit het bakje komen.
- Als je niet zeker weet of een zak goed vacuüm verpakt is, verpak hem dan nog een keer.

3.7 Bewaartips voedsel

In de koelkast ($\pm 5^{\circ}\text{C}$)	Zonder vacuüm afdichting	Met vacuüm afdichting
Rood vlees	3 - 4 dagen	8 - 9 dagen
Wit vlees	2 - 3 dagen	6 - 8 dagen
Vis	1 - 3 dagen	4 - 5 dagen
Gekookt vlees	3 - 5 dagen	10 - 15 dagen
Zachte kaas	5 - 7 dagen	20 dagen
Harde/zachte kaas	1 - 5 dagen	60 dagen
Fruit	5 - 7 dagen	14 - 20 dagen
Groente	1 - 3 dagen	7 - 10 dagen
Soep	2 - 3 dagen	8 - 10 dagen
Pasta/rijst (gekookt)	2 - 3 dagen	6 - 8 dagen
Romige desserts	2 - 3 dagen	8 dagen

Kamertemperatuur ($\pm 21^{\circ}\text{C}$)	Zonder vacuüm afdichting	Met vacuüm afdichting
Vers brood	1 - 2 dagen	8 - 10 dagen
Koekjes	4 - 6 maanden	12 maanden
Ongekookte pasta/rijst	5 - 6 maanden	12 maanden
Bloem	4 - 6 maanden	12 maanden
Gedroogd fruit	3 - 4 maanden	12 maanden
Gemalen koffie	2 - 3 maanden	12 maanden
Losse thee	5 - 6 maanden	12 maanden

In de vriezer ($\pm -18^{\circ}\text{C}$)	Zonder vacuüm afdichting	Met vacuüm afdichting
Vlees	4 - 6 maanden	15 - 20 maanden
Vis	3 - 4 maanden	10 - 12 maanden
Groente	8 - 10 maanden	8 - 24 maanden

4. Probleemoplossing

Als tijdens het gebruik van het apparaat de volgende problemen optreden, raadpleeg dan onderstaande tabel om een oplossing te vinden. Als de problemen niet kunnen worden opgelost aan de hand van deze opties, neem dan contact op met onze klantenservice.

Probleem	Oplossing
De zak is gesmolten.	<ul style="list-style-type: none"> De rubberen afdichtingsluiting is te warm geworden. Laat het apparaat minstens 5 minuten afkoelen voordat je het apparaat weer gebruikt.

Er komt weer lucht in de vacuümzak na gebruik van het apparaat.

- Controleer de afdichting van de zak. Eventuele kreukels kunnen lekkage veroorzaken waardoor er weer lucht in de zak kan komen. Knip het bovenste stuk van de zak af en dicht hem opnieuw af.
- Als er vocht of voedselresten (zoals sappen, vet, kruimels, poeders etc.) langs de afdichting zitten, kan het zijn dat de zak niet goed afdicht. Knip het bovenste stuk van de zak af, maak de rand van de zak schoon en dicht hem opnieuw af.
- Voedsel met scherpe randen (zoals schelpen) kan de zak doorboren. Als er een gat in de zak zit, gebruik dan een nieuwe zak. Bedek de scherpe randen met een zacht materiaal zoals keukenpapier en dicht hem opnieuw af.
- Als er lucht in de zak zit, kan het zijn dat het voedsel gefermenteerd is of dat er natuurlijk gassen zijn ontwikkeld in de zak. Als dit gebeurd is, is het voedsel waarschijnlijk bedorven en moet het weggegooid worden.
- Zorg ervoor dat de gehele opening van de zak in de vacuümzak geplaatst is.
- Controleer of de zak niet lekt. Dicht de zak af met lucht, dompel de zak onder water en druk er licht op. Als er bubbels ontstaan wijst dit op een lekkage. Gebruik dan een nieuwe zak.
- Als je een op maat gemaakte zak gebruikt, controleer dan alle afdichtingen. Kreukels in de zak kunnen zorgen dat de zak niet goed afgedicht is. Knip een deel van de zak af en dicht hem opnieuw af.
- Dicht de zijkanten van de zak niet zelf af. De zakken worden geproduceerd met een speciale afdichting aan de zijkanten. Als je deze zelf afdicht kan deze gaan lekken.

Er gebeurt niks als je de zak vacuüm wil zuigen.

- Zorg dat de stekker goed in het stopcontact zit.
- Controleer of de stroomkabel niet beschadigd is.
- Controleer of het stopcontact goed werkt door een ander apparaat aan te sluiten.
- Zorg ervoor dat de deksel goed dicht zit.
- Zorg ervoor dat de zak correct in de vacuümkamer geplaatst is.
- Laat het apparaat 40 seconden afkoelen voor je hem weer gebruikt. Laat hierbij de deksel open staan.

5. Onderhoud en reiniging

Zet het product altijd uit voordat je hem gaan schoonmaken. Reinig de buitenkant met een licht vochtige, schone doek en eventuele milde zeep. Maak hem goed droog voordat je hem weer gaat gebruiken. Gebruik geen schurende of agressieve schoonmaakmiddelen. Gebruik een schoon vel keukenpapier om de vacuümkamer schoon te vegen.

6. Opslag

Bewaar het apparaat op een droge, schone plek. Bewaar het apparaat niet in extreem hoge of lage temperaturen.

7. Weggoien en recycelen

Denk aan het milieu en lever een bijdrage aan een schonere leefomgeving! Je kunt bij je gemeente terecht voor alle informatie over de mogelijkheden voor het afvoeren van afgedankte producten.

7.1 Afvoeren



Gooi het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever hem in op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recycelen.



Voer de verpakking en de accessoires af conform de milieuvorschriften die gelden in jouw gemeente. Let op de symbolen op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze – indien nodig – gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van letters en cijfers: 1-7: plastic, 20-22: papier en karton, 80-98 composietmaterialen.



Scheid afval in glas, papier en plastic voor recycling met Tri sélectif. Verminder stortplaatsafval en behoud natuurlijke hulpbronnen. Draag bij aan duurzaamheid door bewust te scheiden.

7.2 Elektrisch apparaat



Dit product is onderworpen aan de Europese richtlijn (EU) 2012/19/EU. Deze richtlijn stelt dat je dit product aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil af mag laten voeren, maar het moet inleveren op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recyclen.

8. Disclaimer

Veranderingen onder voorbehoud; specificaties kunnen veranderen zonder opgaaf van redenen.

EN – User manual



Foreword

About this document

This manual contains all the information for correct, efficient and safe use of the product. Make sure you have fully read and understood the instructions in this manual before installing or using the product. Keep this manual for future use.

Original Instructions

This manual was originally written in Dutch. All other languages are translations of the original Dutch manual.

Service and warranty

If you need service or information regarding your product, please contact our customer service at service@kitchenbrothers.nl.

We provide a 2-year warranty on our products. Customer must be able to show proof of purchase when claiming warranty. Product defects must be reported to us within 2 years from the date of purchase. Please note that the warranty does not apply: for damage caused by improper use or repair; for parts subject to wear and tear; for defects known to the customer at the time of purchase; for defects caused by the customer's own fault, for damage caused by third parties.

Table of contents

1. Introduction	20
1.1 Intended use	20
1.2 Product overview	20
1.3 Product specifications	21
1.4 Contents of package	21
2. Safety	21
3. Instructions for use	24
3.1 Functionalities	24
3.2 Control panel	24
3.3 Vacuuming with trays or canisters	25
3.4 Sealing appropriate pockets	26
3.5 How to use	27
3.6 Tips for use	27
3.7 Food storage tips	28
4. Troubleshooting	28
5. Maintenance and cleaning	30
6. Storage	30
7. Disposal and recycle	30
7.1 Disposal	30
7.2 Electric appliance	31
8. Disclaimer	31

1. Introduction

Thank you for choosing a KitchenBrothers product! Please always follow the instructions for safe usage.

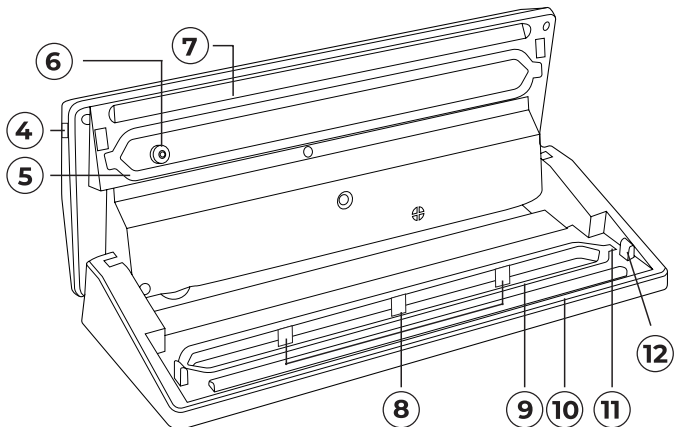
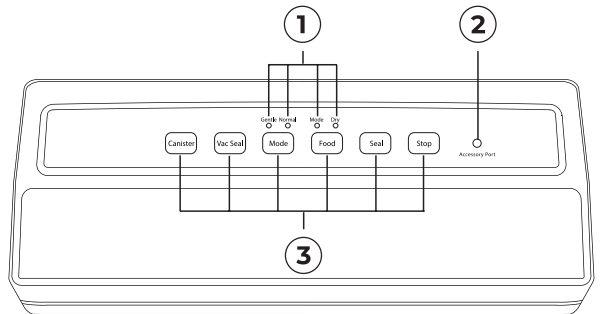
1.1 Intended use

A vacuum sealer is used to make food last longer by removing air from a package before it is sealed. This process limits the growth of aerobic bacteria and mold, which normally cause spoilage and loss of quality. It also reduces the risk of freezer burn when storing food in the freezer. In addition to food preservation, it is also used for packaging non-food items to minimize oxidation and corrosion. All in all, a vacuum sealer helps extend the shelf life of products, reduce waste and save space by compressing packaging.

The supplier is released from liability for any injury or damage caused by using the product beyond its intended use. Any modification of the product may affect your safety and warranty.

1.2 Product overview

1. Indicator lights
2. Accessory port
3. Control buttons
4. Release button
5. Seal (top)
6. Air intake
7. Sealing bar
8. Spacers
9. Vacuum chamber
10. Sealing bar
11. Sealing strip (bottom)
12. Lock



1.3 Product specifications

Dimension	36 x 14.2 x 6.7 cm
Weight	1.2 kg
Voltage	Input: 220-240V AC Output: 12V DC
Frequency	50/60Hz
Power	110W
Vacuum pressure	-0.8bar
Vacuum suction	12 l/min
Sealing time	6 - 10 s (with external vacuum hose: 10 - 20 s)
Size of suitable bags	20 x 30 cm 28 x 30 cm 30 x 30 cm
Number of positions	4: soft, normal, moist and dry
Max seal width	30 cm

1.4 Contents of package

When receiving your shipment, make sure that the contents are consistent with the packing list. Notify your distributor of any missing items. If the equipment appears to be damaged, file a claim immediately with the carrier and notify your distributor at once, giving a detailed description of any damage. Save the damaged parts and packing container to substantiate your claim.

- 1x Vacuum sealer
- 1x User manual
- 1x Roll of vacuum film 20 x 200 cm
- 5x Vacuum bag 20 x 30 cm
- 1x Vacuum hose

2. Safety



WARNING!

Please ensure that the packaging is kept out of the reach of children! Risk of suffocation!



Before use, read the manual and safety information carefully. Follow the instructions and keep the manual for future reference. The supplier is not responsible for failure to follow the safety information on the use and handling of the product or damage to property or personal injury.



DANGER

This category contains warnings for situations that could cause serious injury or death if not avoided.



- Be aware of the risks and consequences associated with improper use of the device. This may result in personal injury and damage to the device.
- The exterior of the device can become hot when the device is in use. So be alert when touching the exterior!
- Do not allow children to play with the device. Use and store the device out of the reach of children.
- Place the device out of reach of (domestic) animals.
- Do not cover the device when it is on. Never place pillows or blankets on or against the device. This can cause a fire hazard, electric shock, personal injury or damage to the device.
- Do not use the appliance near a bathtub, shower, swimming pool, or near a (laundry) tub filled with water. Do not touch the device and power cord with wet hands. Do not allow the device to come into contact with water. Do not immerse the device in water. If water does get in or on the device, turn the device off immediately and contact our customer service department.
- To avoid electric shock, do not use the appliance if you suspect the power cord or plug is damaged. A damaged power cord or plug should be repaired or replaced by a professional (an authorized distributor).
- Do not unplug the appliance by pulling the power cord. This may cause fire or electric shock.
- If black smoke comes out of the appliance, unplug it immediately. Wait until the smoke is gone before removing the contents of the appliance and contact our customer service department.



- Do not place the cable(s) on hot surfaces or near oil.
- Do not tuck the cable(s) under rugs or blankets. Never lay the cable(s) in a walkway.
- Do not move the unit by pulling the cord or twist the cord.

**WARNING**

This category contains warnings for situations that could cause minor injuries or damage if not avoided.

- Keep the device away from heat, rooms where the temperature is relatively high and sources of heat such as ovens.
- The appliance may be used by children aged 8 years and older, provided they are properly supervised and instructed in the safe use of the appliance and understand its potential hazards. Cleaning and maintenance of the appliance should not be performed by children unless they are over 8 years of age and supervised. Keep the appliance and cord out of the reach of children under 8 years of age.
- The appliance must not be used by people with physical or mental disabilities. Use of the appliance is permitted only when a supervisor is present and responsible for the user's safety.
- Keep the appliance and cord out of the reach of children.
- To avoid electric shock, do not allow pets or small children to chew on the power cord. 
- If the power fails during use, immediately turn off the appliance and unplug the power cord.
- If the surface of the appliance is cracked, turn off the appliance to avoid electric shock. 
- Check both power cord and plug regularly for signs of damage or wear, and if there is any, do not use the appliance and have the power cord and/or plug replaced or repaired by authorized service personnel.
- Do not allow the cord(s) to hang over the edge of a table or countertop.

- Before connecting the unit, make sure that the mains voltage indicated on the rating plate matches that of your mains supply.
- Make sure you do not trip over the cable(s) and that the cable(s) are not kinked, twisted, or stuck.
- Do not leave the device unattended when in use. If you are not using the unit for a long time, turn the unit off and unplug it.

CAUTION

This category contains warnings for situations that could cause minor injury or damage if not avoided.

- Before each use, check parts and accessories for damage or wear (cracks/breakage) that may adversely affect performance and, if so, replace them with original or manufacturer-recommended parts and accessories.
- Parts of the unit become hot. Do not clean the appliance while it is still hot. Wait until the appliance has cooled down before cleaning.
- Use and store the device so that the cables cannot be damaged.

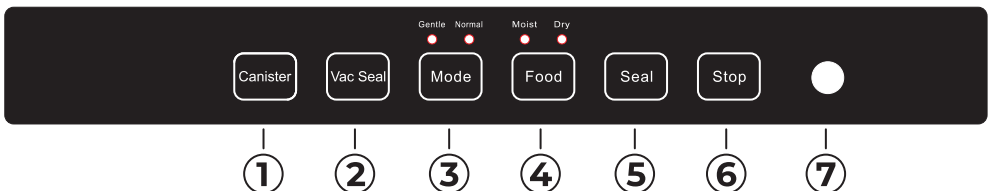


3. Instructions for use

3.1 Functionalities

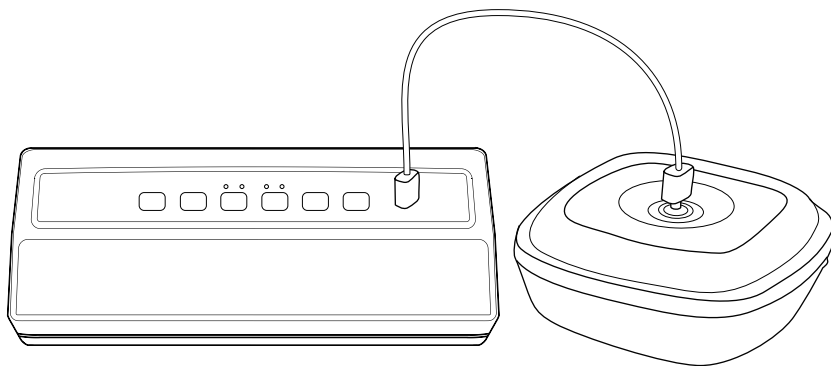
- Release button: Press the release button on both sides to open the unit and remove the sealed bag.
- Seal closures: Keeps device airtight and prevents leaks. Can be removed for cleaning.
- Air intake opening: This is where air is drawn in for the unit to function correctly. Do not block this opening when using the unit.
- Locking hook: Holds the bag in place by pushing the flap down until you hear it lock.
- High temperature sealing strip: The 3 mm strip ensures a tight seal.
- Vacuum chamber: Place the bag against the 3 spacers in the vacuum chamber to vacuum pack and seal.
- Rubber sealing strip: Provides a flat seal.

3.2 Control panel



1. Canister
To vacuum pack a canister or container. Note that this function only works with a canister or container.
2. Vacuum Suction (Vac Seal)
Pulls the air out of the bag and automatically seals it when the vacuum process is complete.
3. Mode (Mode)
Can be used on 2 settings: normal and soft. The soft mode is suitable for crumbly foods (such as potato chips). The indicator light shows which setting is on. By pressing the Seal button, you can manually set the vacuum and seal the bag directly. Please note that if the power goes out, the setting will automatically change to normal.
4. Food (Food)
Can be used on 2 settings: dry and moist. Choose the right setting based on the food you are using.
5. Sealing (Seal)
Has 3 functions:
 6. Stops the vacuum process immediately and seals the bag. This prevents delicate food items such as bread, cookies and pastries from being flattened.
 7. Seal each bag from the roll of vacuum film.
 8. Seal Mylar bags (such as potato chip bags).
9. Stop
Instantly stops any function currently in progress.
10. Accessory port
Insert one end of the vacuum tube into this port and the other end into a Tupperware container, wine stopper or other accessory, for example.

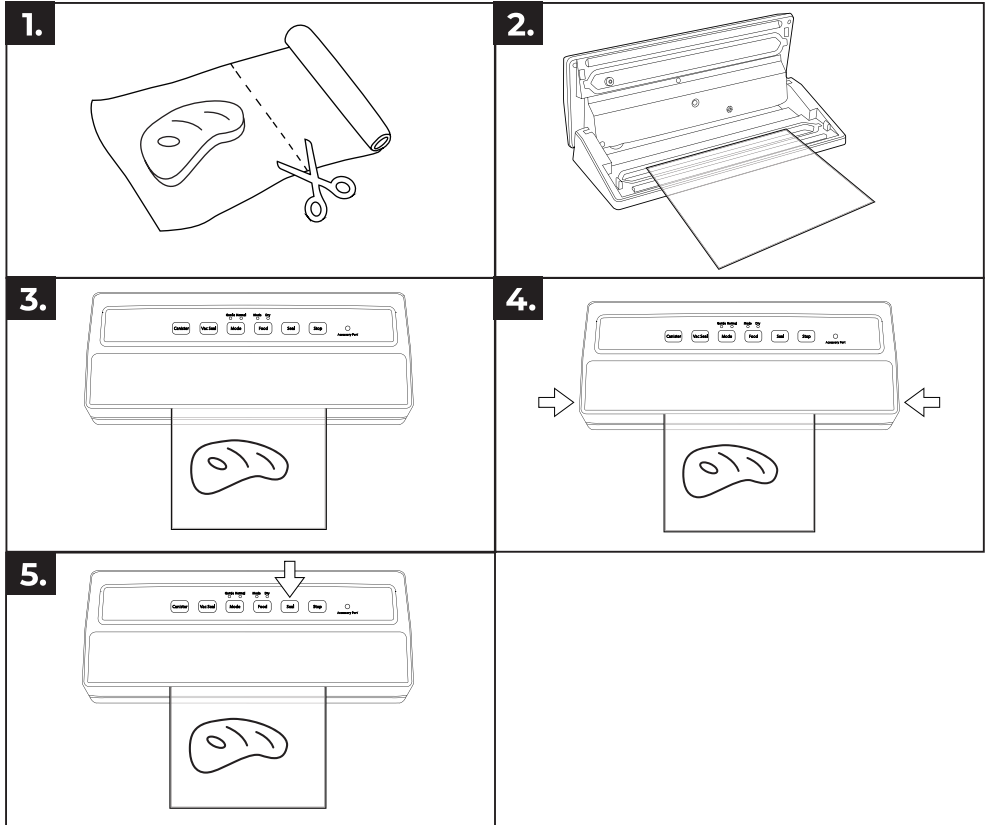
3.3 Vacuuming with trays or canisters



1. Put the items in the tray or canister and put the lid on.
2. Insert one end of the vacuum hose into the accessory port in the unit and the other end into the opening on the lid of the container or canister.
3. Press "Canister" to start the vacuum process.

4. Press "Stop" if you want to stop the process immediately. When the vacuum process is finished, the device will stop automatically.
5. First disconnect the end of the hose that is in the lid and then the end that is in the device.

3.4 Sealing appropriate pockets



1. Plug in the power cord and turn on the device.
2. Take the roll and cut it to the desired length. Be sure to cut in a straight line.
3. Open the lid of the device and place the open end of the pouch against the 3 spacers in the vacuum chamber.
4. Press both sides of the lid until you hear two clicking sounds. Note: the device will not work if the lid is not tightly closed.
5. Press "Seal." The indicator lights will turn on. When the indicator lights go out again, the sealing process is complete.
6. Press the release button to remove the bag from the unit. The bag is now sealed on one side.

3.5 How to use

1. Plug in the power cord and turn on the appliance.
2. Place the food in a bag.
3. Leave at least 6.5 cm of space between the contents and the top of the bag so that the bag can be compressed.
4. Open the lid of the unit and place the bag against the 3 spacers in the vacuum chamber.
5. Close the lid.
6. Press both sides of the lid until you hear two clicking sounds. Please note that the unit will not work if the lid is not tightly closed.
7. Select the desired mode based on the food by pressing "Food".
8. Select the desired container by pressing "Canister", "Vac Seal" or "Seal". The default mode is "dry food" and "normal." To avoid flattening delicate food, you can use the "soft" mode.
9. When the indicator lights go out, the process is complete.
10. Press the release button to remove the bag from the unit.

3.6 Tips for use

- Vacuum packing products are not a substitute for canning products. Perishables should still be kept refrigerated or frozen.
- Do not overfill the bag. Leave at least 6.5 cm space at the opening of the bag so that the bag can be placed correctly in the vacuum chamber.
- Do not wet the open end of the bag. This will prevent the bag from closing properly.
- Clean and smooth the open end of the bag before sealing. Dirt or wrinkles can cause an improper seal.
- Press excess air out of the bag before vacuum packaging. If there is too much air in the bag, it cannot be vacuum packed properly.
- If the food you are sealing has sharp edges (such as bones or shells), wrap the edges in kitchen paper to prevent a broken seal.
- Let liquid foods (such as soups or stews) cool first before vacuum packaging them.
- Freeze fruits and blanched vegetables before vacuum packaging them.
- When vacuum packaging frozen foods, leave at least 6.5 inches of space at the opening of the bag. This is because the food may expand. Place thawed fish or meat products on kitchen paper and wrap the kitchen paper with them to absorb the extra moisture.
- When storing foods such as tortillas, pancakes or bread, put a sheet of baking paper between them when you put them on top of each other. This makes it easy to take them apart again afterward. Vacuum pack the rest again and put them in the freezer.
- If you use accessories, leave 2.5 cm space at the top of the canister or container.
- Allow hot food to cool to room temperature before vacuum packaging it, or parts of the contents may come out of the container.
- If you are not sure if a bag is vacuum packed properly, pack it again.

3.7 Food storage tips

In the refrigerator ($\pm 5^{\circ}\text{C}$)	Without vacuum seal	With vacuum seal
Red meat	3 - 4 days	8 - 9 days
White meat	2 - 3 days	6 - 8 days
Fish	1 - 3 days	4 - 5 days
Cooked meat	3 - 5 days	10 - 15 days
Soft cheese	5 - 7 days	20 days
Hard/soft cheese	1 - 5 days	60 days
Fruit	5 - 7 days	14 - 20 days
Vegetables	1 - 3 days	7 - 10 days
Soup	2 - 3 days	8 - 10 days
Pasta/rice (cooked)	2 - 3 days	6 - 8 days
Creamy desserts	2 - 3 days	8 days

Room temperature ($\pm 21^{\circ}\text{C}$)	Without vacuum seal	With vacuum seal
Fresh bread	1 - 2 days	8 - 10 days
Cookies	4 - 6 months	12 months
Uncooked pasta/rice	5 - 6 months	12 months
Flour	4 - 6 months	12 months
Dried fruit	3 - 4 months	12 months
Ground coffee	2 - 3 months	12 months
Loose tea	5 - 6 months	12 months

In the freezer ($\pm -18^{\circ}\text{C}$)	Without vacuum seal	With vacuum seal
Meat	4 - 6 months	15 - 20 months
Fish	3 - 4 months	10 - 12 months
Vegetables	8 - 10 months	8 - 24 months

4. Troubleshooting

If the following problems occur while using the product, refer to the table below to find a solution. If the problems cannot be solved using these options, please contact our customer service.

Problem	Solution
<p>Air comes back into the vacuum bag after using the unit.</p>	<p>Check the seal of the bag. Any wrinkles can cause leakage, allowing air back into the bag. Cut off the top piece of the bag and reseal it.</p> <p>If there is moisture or food debris (such as juices, grease, crumbs, powders, etc.) along the seal, the bag may not seal properly. Cut off the top piece of the bag, clean the edge of the bag and reseal it.</p> <p>Food with sharp edges (such as shells) can puncture the bag. If there is a hole in the bag, use a new bag. Cover the sharp edges with a soft material such as kitchen paper and reseal it.</p> <p>If there is air in the bag, the food may have fermented, or natural gases may have developed in the bag. If this has happened, the food is probably spoiled and should be discarded.</p> <p>Make sure the entire opening of the bag is placed in the vacuum bag.</p> <p>Check that the bag is not leaking. Seal the bag with air, submerge the bag in water and press it lightly. If bubbles appear, this indicates a leak. If so, use a new bag.</p> <p>If you use a custom-made bag, check all seals. Wrinkles in the bag may mean the bag is not properly sealed. Cut off part of the bag and reseal it.</p> <p>Do not seal the sides of the bag yourself. The bags are produced with a special seal on the sides. If you seal these yourself, they may leak.</p>
<p>Nothing happens when you want to vacuum the bag.</p>	<p>Make sure that the power plug is properly plugged in.</p> <p>Check that the power cord is not damaged.</p> <p>Check that the outlet is working properly by plugging in another device.</p> <p>Make sure the lid is tightly closed.</p> <p>Make sure the bag is placed correctly in the vacuum chamber.</p> <p>Let the device cool for 40 seconds before using it again.</p> <p>When doing so, leave the lid open.</p>

The bag has melted.

The rubber seal has become too hot. Let it cool for at least 5 minutes before using the unit again.

5. Maintenance and cleaning

Always turn the product off before cleaning. Clean the outside with a slightly damp, clean cloth and any mild soap. Dry it thoroughly before using it again. Do not use abrasive or harsh cleaning agents. Use a clean sheet of kitchen paper to wipe the vacuum chamber clean.

6. Storage

Store the product in a clean and dry place. Do not store the product in extreme high or extreme low temperatures.

7. Disposal and recycle

Think about the environment and contribute to a cleaner living environment! You can contact your local council for all information on disposal options for discarded products.

7.1 Disposal



At the end of its life, do not dispose of the product with normal household waste, but hand it in at a government designated collection point for recycling.



Dispose of the packaging and accessories in accordance with the environmental regulations in force in your local council. Pay attention to the symbols on the different packaging materials and - if necessary - dispose of them separately. The packaging materials are marked with letters and numbers: 1-7: plastic, 20-22: paper and cardboard, 80-98 composite materials.



Separate waste into glass, paper and plastic for recycling with Tri sélectif. Reduce landfill waste and conserve natural resources. Contribute to sustainability by consciously separating.

7.2 Electric appliance



The symbol shown here with the crossed-out garbage can indicates that this product is subject to European Directive (EU) 2012/19/EU. This directive states that at the end of its service life, you must not dispose of this product with normal household waste, but hand it in at a government designated collection point for recycling.

8. Disclaimer

Changes reserved; specifications are subject to change without stating grounds for doing so.

FR/BE – Manuel d'utilisation



Avant-propos

À propos de ce document

Ce manuel contient toutes les informations nécessaires à une utilisation correcte, efficace et sûre du produit. Assurez-vous d'avoir bien lu et compris les instructions de ce manuel avant d'installer ou d'utiliser le produit. Conservez ce manuel pour une utilisation ultérieure.

Instructions originales

Ce manuel a été rédigé à l'origine en néerlandais. Toutes les autres langues sont des traductions du manuel original en néerlandais.

Service et garantie

Si vous avez besoin d'un service ou d'une information concernant votre produit, veuillez contacter notre service clientèle via service@kitchenbrothers.nl.

Nous offrons une garantie de 2 ans sur nos produits. Pour obtenir un service pendant la période de garantie, le produit doit être retourné avec une preuve d'achat. Les défauts du produit doivent être signalés dans un délai de deux ans à compter de la date d'achat. Cette garantie ne couvre pas : les dommages causés par une mauvaise utilisation ou une réparation incorrecte ; les pièces d'usure ; les défauts dont le client avait connaissance au moment de l'achat ; les dommages ou défauts causés par la négligence du client ; les dommages ou défauts causés par des tiers. Les pièces de rechange pour ce produit sont disponibles pendant 2 ans après la date de l'achat.

Table des matières

1. Introduction	34
1.1 Utilisation prévue	34
1.2 Description du produit	34
1.3 Spécifications du produit	35
1.4 Contenu de l'emballage	35
2. Sécurité	35
3. Mode d'emploi	38
3.1 Fonctionnalités	38
3.2 Panneau de contrôle	39
3.3 Mise sous vide avec des plateaux ou des bidons	40
3.4 Scellement des poches de robinetterie	40
3.5 Utilisation	41
3.6 Conseils d'utilisation	41
3.7 Conseils pour le stockage des aliments	42
4. Résolution des problèmes	43
5. Entretien et nettoyage	44
6. Stockage	44
7. Élimination et recyclage	45
7.1 Élimination	45
7.2 Appareils électriques	45
8. Clause de non-responsabilité	45

1. Introduction

Merci d'avoir choisi un produit KitchenBrothers ! Suivez toujours les instructions pour garantir une utilisation en toute sécurité.

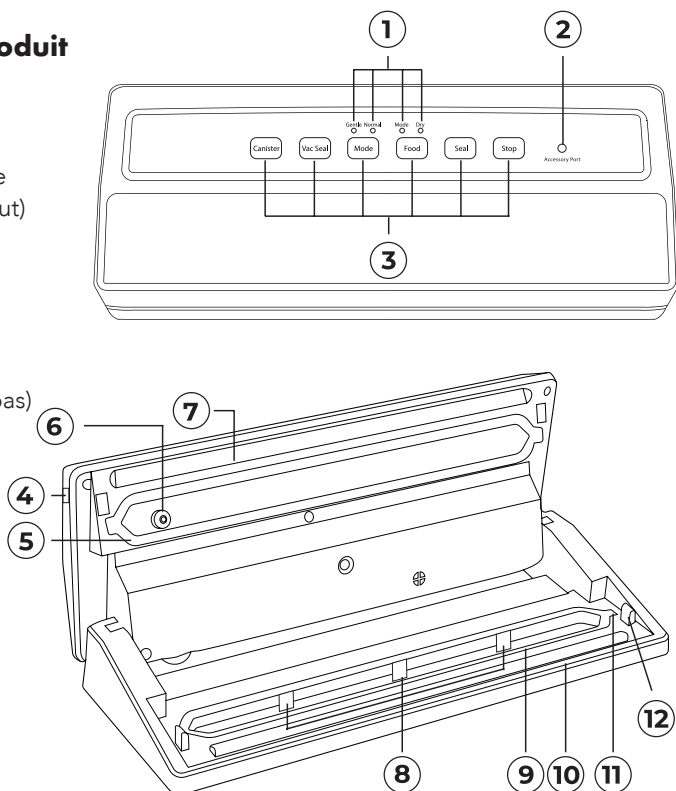
1.1 Utilisation prévue

Une machine à emballer sous vide est utilisée pour prolonger la durée de vie des aliments en éliminant l'air d'un emballage avant qu'il ne soit scellé. Ce processus limite la croissance des bactéries aérobies et des moisissures, qui sont normalement à l'origine de la détérioration et de la perte de qualité. Il réduit également le risque de brûlure de congélation lors du stockage des aliments dans le congélateur. Outre la conservation des aliments, il est également utilisé pour emballer des articles non alimentaires afin de minimiser l'oxydation et la corrosion. Dans l'ensemble, une machine à emballer sous vide permet de prolonger la durée de conservation des produits, de réduire le gaspillage et d'économiser de l'espace en comprimant les emballages.

Le fournisseur est dégagé de toute responsabilité en cas de blessures ou de dommages causés par l'utilisation du produit au-delà de l'usage prévu. Toute modification du produit peut affecter votre sécurité et la garantie.

1.2 Description du produit

1. Voyants lumineux
2. Port pour accessoires
3. Boutons de commande
4. Bouton de déverrouillage
5. Joint d'étanchéité (en haut)
6. Prise d'air
7. Bande d'étanchéité
8. Entretoises
9. Chambre à vide
10. Bande d'étanchéité (en bas)
11. Bande d'étanchéité (en bas)
12. Dispositif de verrouillage



1.3 Spécifications du produit

Dimensions	36 x 14,2 x 6,7 cm
Poids	1,2 kg
Tension	Entrée : 220-240V AC Sortie : 12V DC
Fréquence	50/60Hz
Puissance	110W
Pression du vide	-0,8bar
Aspiration du vide	12 l/min
Temps de soudure	6 - 10 s (avec tuyau de vide externe : 10 - 20 s)
Taille des sacs appropriés	20 x 30 cm 28 x 30 cm 30 x 30 cm
Nombre de positions	4 : doux, normal, humide et sec
Largeur de soudure max.	30 cm

1.4 Contenu de l'emballage

Vérifiez que le contenu du colis correspond au bordereau d'expédition lorsque vous recevez l'envoi. Informez votre fournisseur si des pièces sont manquantes. Si le produit semble endommagé, déposez immédiatement une plainte auprès du transporteur et donnez au fournisseur une description détaillée des dommages. Conservez les pièces endommagées et l'emballage pour étayer votre plainte.

- 1x Machine d'emballage sous vide
- 1x Manuel d'utilisation
- 1x Rouleau de film sous vide 20 x 200 cm
- 5x Sac à vide 20 x 30 cm
- 1x Tuyau d'aspiration

2. Sécurité



ATTENTION !

Veillez à ce que le matériel d'emballage ne tombe pas entre les mains des enfants. Ils pourraient s'étouffer avec !



Avant toute utilisation, lisez attentivement le manuel et les informations relatives à la sécurité. Suivez les instructions et conservez le manuel pour vous y référer ultérieurement. Le fournisseur n'est pas responsable du non-respect des consignes de sécurité relatives à l'utilisation et à la manipulation du produit, ni des dommages matériels ou corporels.



DANGER

Cette catégorie contient des avertissements relatifs à des situations susceptibles de provoquer des blessures graves ou la mort si elles ne sont pas évitées.

- Notez les risques et les conséquences liés à une utilisation incorrecte de l'appareil. Cela peut entraîner des blessures et endommager l'appareil.
- L'extérieur de l'appareil peut devenir chaud lorsque l'appareil est en cours d'utilisation. Soyez donc vigilant lorsque vous touchez l'extérieur de l'appareil !
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Utilisez et rangez l'appareil hors de portée des enfants.
- Placez l'appareil hors de portée des animaux (domestiques).
- Ne couvrez pas l'appareil lorsqu'il est allumé. Ne placez jamais d'oreillers ou de couvertures sur ou contre l'appareil. Cela pourrait entraîner un risque d'incendie, un choc électrique, des blessures ou des dommages à l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'une baignoire, d'une douche, d'une piscine ou d'un bac à linge rempli d'eau. Ne touchez pas l'appareil et le cordon d'alimentation avec des mains mouillées. Veillez à ce que l'appareil n'entre pas en contact avec de l'eau. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau. Si de l'eau pénètre dans ou sur l'appareil, éteignez-le immédiatement et contactez notre service clientèle.
- Pour éviter tout risque d'électrocution, n'utilisez pas l'appareil si vous pensez que le câble d'alimentation ou la fiche est endommagé(e). Un câble d'alimentation ou une fiche endommagée(e) doit être réparé(e) ou remplacé(e) par un professionnel (un distributeur agréé).
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le câble d'alimentation. Cela pourrait provoquer un incendie ou une électrocution.



- Si de la fumée noire sort de l'appareil, débranchez-le immédiatement. Attendez que la fumée ait disparu avant de retirer le contenu de l'appareil et de contacter notre service clientèle.
- Ne placez pas le(s) câble(s) sur des surfaces chaudes ou à proximité d'huile.
- Ne placez pas le(s) câble(s) sous des tapis ou des couvertures. Veillez à ce que le câble ne se trouve jamais dans un passage.
- Ne déplacez pas l'appareil en tirant sur le cordon ou en le tordant.



AVERTISSEMENT

Cette catégorie contient des avertissements relatifs à des situations qui, si elles ne sont pas évitées, peuvent entraîner des blessures légères ou des dommages.

- Conservez l'appareil à l'écart de la chaleur, des pièces où la température est relativement élevée et des sources de chaleur telles que les fours.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, à condition qu'ils soient correctement surveillés et instruits quant à l'utilisation sûre de l'appareil et qu'ils comprennent les dangers possibles. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants s'ils n'ont pas plus de 8 ans et s'ils ne sont pas surveillés. Tenez l'appareil et le cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes souffrant d'un handicap physique ou mental. L'utilisation de l'appareil n'est autorisée que si un superviseur est présent et responsable de la sécurité de l'utilisateur.
- Gardez l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- Ne laissez pas les animaux domestiques ou les jeunes enfants mâcher le cordon d'alimentation afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- En cas de panne de courant pendant l'utilisation, éteignez immédiatement l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation.
- Si la surface de l'appareil est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout choc électrique.



- Vérifiez régulièrement que le cordon d'alimentation et la fiche ne présentent pas de signes d'endommagement ou d'usure. Si c'est le cas, n'utilisez pas l'appareil et faites remplacer ou réparer le cordon d'alimentation et/ou la fiche par un personnel de service agréé.
- Ne laissez pas le(s) câble(s) pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension secteur indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle de votre réseau électrique.
- Veillez à ne pas trébucher sur le(s) câble(s) et à ce que le(s) câble(s) ne soit(nt) pas plié(s), tordu(s) ou coincé(s).
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé. Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, éteignez-le et débranchez-le.

ATTENTION

Cette catégorie contient des avertissements relatifs à des situations qui, si elles ne sont pas évitées, peuvent entraîner des blessures légères ou des dommages.

- Avant chaque utilisation, vérifiez que les pièces et les accessoires ne sont pas endommagés ou usés (fissures/cassures), ce qui pourrait nuire aux performances de l'appareil, et, le cas échéant, remplacez-les par des pièces et des accessoires d'origine ou recommandés par le fabricant.
- Certaines parties de l'appareil deviennent chaudes. Ne nettoyez pas l'appareil lorsqu'il est encore chaud. Attendez que l'appareil ait refroidi avant de le nettoyer.
- Utilisez et rangez l'appareil de manière à ce que les câbles ne soient pas endommagés.



3. Mode d'emploi

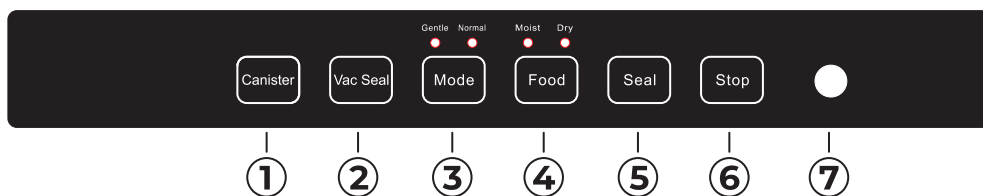
3.1 Fonctionnalités

- Bouton d'ouverture : Appuyez sur le bouton de déverrouillage des deux côtés pour ouvrir le dispositif et retirer le sac scellé.
- Scellé : Maintient l'appareil étanche à l'air et empêche les fuites. Elle peut être retirée pour être nettoyée.
- Ouverture d'admission d'air : c'est par là que l'air est aspiré pour permettre à l'appareil de fonctionner correctement. Ne bloquez pas cette ouverture lorsque vous utilisez

l'appareil.

- Crochet de verrouillage : maintient le sac en place en poussant le rabat vers le bas jusqu'à ce qu'il se verrouille.
- Bande de soudure haute température : la bande de 3 mm assure une fermeture hermétique.
- Chambre à vide : Placez le sac contre les 3 entretoises dans la chambre à vide pour le mettre sous vide et le sceller.
- Bande de scellage en caoutchouc : assure un scellage plat.

3.2 Panneau de contrôle



1. Canister

Pour mettre sous vide un canister ou un conteneur. Remarque : cette fonction ne fonctionne qu'avec une boîte ou un conteneur.

2. Aspiration sous vide (Vac Seal)

Aspire l'air du sac et le scelle automatiquement lorsque le processus d'aspiration est terminé.

3. Mode (Mode)

Peut être utilisé sur deux réglages : normal et doux. Le réglage doux convient aux aliments friables (comme les chips). Le voyant lumineux indique le réglage en cours. En appuyant sur le bouton Seal, vous pouvez régler manuellement l'aspiration et sceller le sac directement. Remarque : en cas de coupure de courant, le réglage revient automatiquement à la normale.

4. Aliments (Food)

Peut être utilisé sur 2 positions : sec et humide. Choisissez le bon réglage en fonction de l'aliment que vous utilisez.

5. Sceller (Seal)

A 3 fonctions :

6. Arrêter immédiatement le processus de mise sous vide et sceller le sac. Cela évite d'aplatir les aliments délicats tels que le pain, les biscuits et les gâteaux.

7. Scellez chaque sac du rouleau de film sous vide.

8. Sceller les sacs en Mylar (tels que les sacs à croustillants).

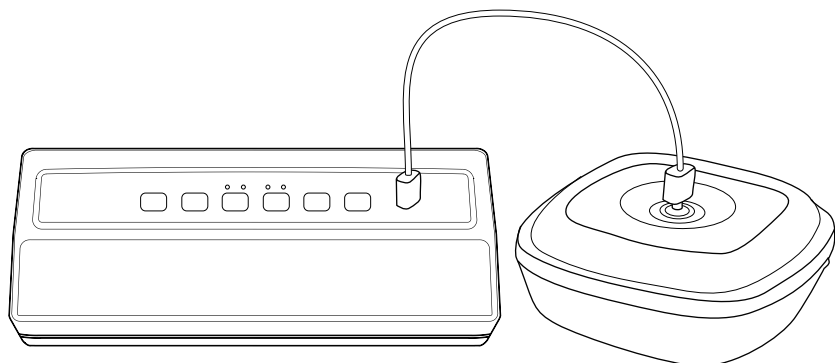
9. Arrêter

Arrête immédiatement toute fonction en cours.

10. Orifice pour accessoires

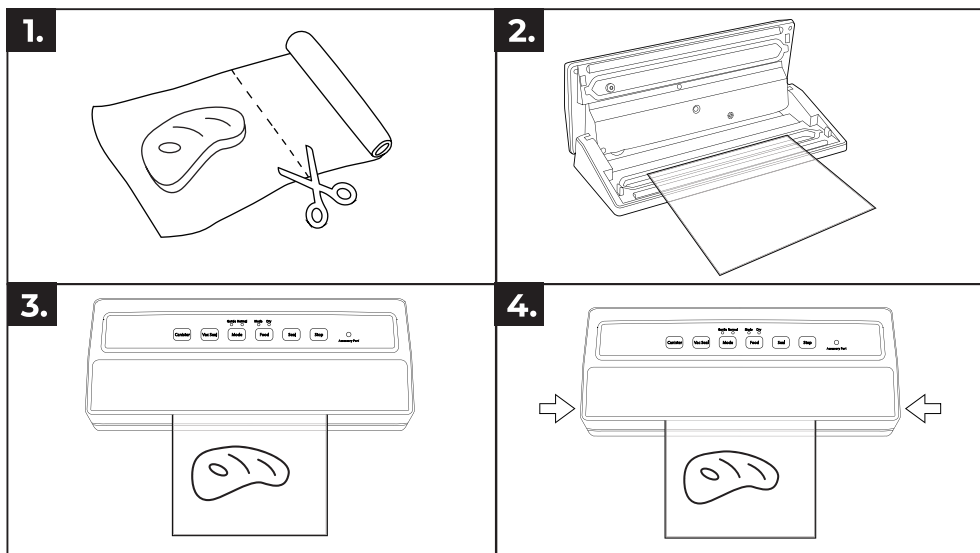
Insérez une extrémité du tube à vide dans cet orifice et l'autre dans un récipient Tupperware, un bouchon de vin ou un autre accessoire.

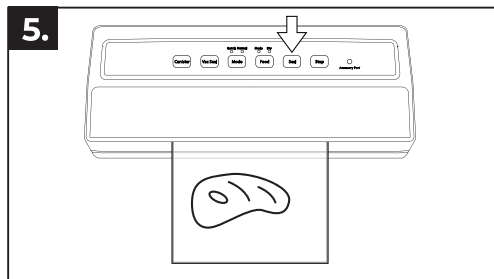
3.3 Mise sous vide avec des plateaux ou des bidons



1. Placez les articles dans le bac ou la boîte et mettez le couvercle.
2. Insérez une extrémité du tuyau de mise sous vide dans le port accessoire de l'appareil et l'autre extrémité dans l'ouverture du couvercle du bac ou de la boîte.
3. Appuyez sur «Canister» pour démarrer le processus de mise sous vide.
4. Appuyez sur «Stop» si vous souhaitez arrêter le processus immédiatement. Lorsque le processus de mise sous vide est terminé, l'appareil s'arrête automatiquement.
5. Débranchez d'abord l'extrémité du tuyau qui se trouve dans le couvercle, puis celle qui se trouve dans l'appareil.

3.4 Scellement des poches de robinetterie





1. Branchez la fiche dans la prise de courant et mettez l'appareil en marche.
2. Prenez le rouleau et coupez-le à la longueur souhaitée. Veillez à couper en ligne droite.
3. Ouvrez le couvercle de l'appareil et placez l'extrémité ouverte de la poche contre les 3 entretoises de la chambre à vide.
4. Appuyez sur les deux côtés du couvercle jusqu'à ce que vous entendiez deux clics. Note : l'appareil ne fonctionnera pas si le couvercle n'est bien fermé.
5. Appuyez sur «Seal». Les témoins lumineux s'allument. Lorsque les voyants s'éteignent à nouveau, le processus de scellage est terminé.
6. Appuyez sur le bouton d'ouverture pour retirer le sachet de l'appareil. Le sac est maintenant scellé d'un côté.

3.5 Utilisation

1. Branchez la fiche dans la prise de courant et mettez l'appareil en marche.
2. Placez les aliments dans un sac.
3. Laissez un espace d'au moins 6,5 cm entre le contenu et le haut du sac pour comprimer ce dernier.
4. Ouvrez le couvercle de l'appareil et placez le sac contre les 3 entretoises de la chambre à vide.
5. Fermez le couvercle.
6. Appuyez sur les deux côtés du couvercle jusqu'à ce que vous entendiez deux clics. Notez que l'appareil ne fonctionnera pas si le couvercle n'est pas bien fermé.
7. Sélectionnez le mode souhaité en fonction de l'aliment en appuyant sur «Food».
8. Choisissez l'emballage souhaité en appuyant sur «Canister», «Vac Seal» ou «Seal». Le mode par défaut est «aliments secs» et «normal». Pour éviter d'aplatir les aliments délicats, vous pouvez utiliser le mode «doux».
9. Lorsque les voyants lumineux s'éteignent, le processus est terminé.
10. Appuyez sur le bouton de libération pour retirer le sac de l'appareil.

3.6 Conseils d'utilisation

- La mise sous vide des produits ne remplace pas la mise en conserve. Les denrées périssables doivent toujours être conservées au réfrigérateur ou au congélateur.
- Ne remplissez pas trop le sac. Laissez un espace d'au moins 6,5 cm à l'ouverture du sac afin que celui-ci puisse être placé correctement dans la chambre à vide.
- Ne mouillez pas l'extrémité ouverte du sac. Cela empêcherait le sac de se fermer correctement.

- Nettoyez et lissez l'extrémité ouverte du sac avant de le sceller. La saleté ou les plis peuvent entraîner une mauvaise fermeture.
- Pressez l'excès d'air dans le sac avant de le mettre sous vide. S'il y a trop d'air dans le sac, il ne pourra pas être mis sous vide correctement.
- Si l'aliment que vous scellez à des bords tranchants (comme des os ou des coquillages), enveloppez les bords dans du papier absorbant afin d'éviter une rupture de la soudure.
- Laissez refroidir les aliments liquides (comme les soupes ou les ragoûts) avant de les mettre sous vide.
- Congelez les fruits et les légumes blanchis avant de les mettre sous vide.
- Lorsque vous mettez sous vide des aliments congelés, laissez un espace d'au moins 6,5 cm à l'ouverture du sac. En effet, les aliments peuvent se dilater. Placez le poisson ou les produits carnés décongelés sur du papier absorbant et enveloppez ce dernier pour absorber l'humidité supplémentaire.
- Si vous conservez des aliments tels que des tortillas, des crêpes ou du pain, placez une feuille de papier sulfurisé entre eux lorsque vous les superposez. Cela permet de les démonter facilement par la suite. Remettez le reste sous vide et mettez-le au congélateur.
- Si vous utilisez des accessoires, laissez un espace de 2,5 cm en haut de la boîte ou du récipient.
- Laissez les aliments chauds refroidir à température ambiante avant de les mettre sous vide, sinon des parties du contenu risquent de sortir du récipient.
- Si vous n'êtes pas sûr qu'un sac est correctement mis sous vide, emballez-le à nouveau.

3.7 Conseils pour le stockage des aliments

Au réfrigérateur ($\pm 5^{\circ}\text{C}$)	Sans scellage sous vide	Avec joint sous vide
Viande rouge	3 - 4 jours	8 - 9 jours
Viande blanche	2 - 3 jours	6 - 8 jours
Poisson	1 - 3 jours	4 - 5 jours
Viande cuite	3 - 5 jours	10 - 15 jours
Fromage à pâte molle	5 - 7 jours	20 jours
Fromage à pâte dure/ ferme	1 - 5 jours	60 jours
Fruits	5 - 7 jours	14 - 20 jours
Légumes	1 - 3 jours	7 - 10 jours
Soupe	2 - 3 jours	8 - 10 jours
Pâtes/riz (cuits)	2 - 3 jours	6 - 8 jours

Desserts crémeux	2 - 3 jours	8 jours
Température ambiante (± 21°C)	Sans scellage sous vide	Avec joint sous vide
Pain frais	1 - 2 jours	8 - 10 jours
Biscuits	4 - 6 mois	12 mois
Pâtes/riz non cuits	5 - 6 mois	12 mois
Farine	4 - 6 mois	12 mois
Fruits secs	3 - 4 mois	12 mois
Café moulu	2 - 3 mois	12 mois
Thé en vrac	5 - 6 mois	12 mois

Au congélateur (± -18°C)	Sans vide d'air	Avec joint sous vide
Viande	4 - 6 mois	15 - 20 mois
Poisson	3 - 4 mois	10 - 12 mois
Légumes	8 - 10 mois	8 - 24 mois

4. Résolution des problèmes

Si les problèmes suivants surviennent lors de l'utilisation du produit, reportez-vous au tableau ci-dessous pour trouver une solution. Si les problèmes ne peuvent être résolus à l'aide de ces options, veuillez contacter notre service clientèle.

Problème	Solution
Rien ne se passe lorsque vous voulez mettre le sac sous vide.	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que la fiche d'alimentation est correctement branchée. Vérifiez que le câble d'alimentation n'est pas endommagé. Vérifiez que la prise fonctionne correctement en y connectant un autre appareil. Vérifiez que le couvercle est bien fermé. Assurez-vous que le sac est placé correctement dans la chambre à vide. Laissez l'appareil refroidir pendant 40 secondes avant de le réutiliser. Laissez le couvercle ouvert.

<p>L'air revient dans le sac sous vide après l'utilisation de l'appareil.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez la fermeture du sac. Tout pli peut entraîner une fuite, permettant à l'air de revenir dans le sac. Coupez la partie supérieure du sac et refermez-le. • S'il y a de l'humidité ou des résidus alimentaires (jus, graisse, miettes, poudres, etc.) le long de la soudure, le sac risque de ne pas se fermer correctement. Coupez la partie supérieure du sac, nettoyez le bord du sac et refermez-le. • Les aliments aux bords tranchants (comme les coquillages) peuvent percer le sac. Si le sac est troué, utilisez un nouveau sac. Couvrez les bords tranchants avec un matériau doux tel que du papier absorbant et refermez le sac. • S'il y a de l'air dans le sac, il se peut que l'aliment ait fermenté ou que des gaz naturels se soient développés dans le sac. Dans ce cas, l'aliment est probablement avarié et doit être jeté. • Assurez-vous que l'ouverture complète du sac est placée dans le sac sous vide. • Vérifiez que le sac ne fuit pas. Scellez le sac avec de l'air, immergez-le dans l'eau et appuyez légèrement dessus. Si des bulles apparaissent, cela indique une fuite. Dans ce cas, utilisez un nouveau sac. • Si vous utilisez un sac sur mesure, vérifiez toutes les soudures. Des plis dans le sac peuvent l'empêcher de se fermer correctement. Coupez une partie du sac et refermez-le. • Ne scellez pas vous-même les côtés du sac. Les sacs sont fabriqués avec un joint spécial sur les côtés. Si vous les scellez vous-même, ils risquent de fuir.
<p>Le sac a fondu.</p>	<p>Le joint en caoutchouc est devenu trop chaud. Laissez-le refroidir pendant au moins 5 minutes avant de réutiliser l'appareil.</p>

5. Entretien et nettoyage

Éteignez toujours l'appareil avant de le nettoyer. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon propre légèrement humide et un savon doux. Séchez-le bien avant de le réutiliser. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou agressifs. Utilisez une feuille de papier absorbant propre pour nettoyer la chambre d'aspiration.

6. Stockage

Stockez le produit dans un endroit sec et propre. Ne stockez pas le produit à des températures extrêmement élevées ou basses.

7. Élimination et recyclage

Pensez à l'environnement et contribuez à un cadre de vie plus propre ! Vous pouvez contacter votre municipalité pour obtenir toutes les informations sur les possibilités d'élimination des produits mis au rebut.

7.1 Élimination



En fin de vie, ne jetez pas le produit avec les ordures ménagères, mais déposez-le dans un point de collecte désigné par le gouvernement pour qu'il soit recyclé.



L'emballage et les accessoires doivent être éliminés conformément à la réglementation environnementale en vigueur dans votre commune. Faites attention aux symboles apposés sur les différents matériaux d'emballage et, le cas échéant, mettez-les au rebut séparément. Les matériaux d'emballage sont étiquetés avec des lettres et des chiffres : 1-7 : plastique, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.



Séparer les déchets en verre, papier et plastique pour les recycler avec Tri sélectif. Réduisez les déchets mis en décharge et préservez les ressources naturelles. Contribuez au développement durable en triant consciemment vos déchets.

7.2 Appareils électriques



Le symbole ci-contre avec la poubelle barrée indique que ce produit est soumis à la directive européenne (UE) 2012/19/EU. Cette directive stipule qu'à la fin de sa durée de vie, vous ne devez pas vous débarrasser de ce produit avec les déchets ménagers ordinaires, mais le déposer dans un point de collecte désigné par le gouvernement en vue de son recyclage.

8. Clause de non-responsabilité

Sous réserve de modifications ; les spécifications peuvent être modifiées sans justification.

DE – Benutzerhandbuch



Vorwort

Über dieses Dokument

Dieses Handbuch enthält alle Informationen für den korrekten, effizienten und sicheren Gebrauch des Produkts. Vergewissern Sie sich, dass Sie die Anweisungen in diesem Handbuch vollständig gelesen und verstanden haben, bevor Sie das Produkt installieren oder benutzen. Bewahren Sie diese Anleitung zur späteren Verwendung auf.

Originalanleitung

Diese Anleitung wurde ursprünglich in Niederländisch verfasst. Alle anderen Sprachen sind Übersetzungen der niederländischen Originalanleitung.

Service und Garantie

Wenn Sie Service oder Informationen zu Ihrem Produkt benötigen, wenden Sie sich bitte an unser Kundendienstteam unter service@kitchenbrothers.nl.

Wir gewähren auf unsere Produkte eine 2-jährige Garantie. Der Kunde muss bei Inanspruchnahme der Garantie einen Kaufnachweis vorlegen können. Produktmängel müssen uns innerhalb von 2 Jahren nach dem Kaufdatum gemeldet werden. Bitte beachten Sie, dass die Garantie nicht gilt: für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder Reparatur entstanden sind; für Teile, die dem Verschleiß unterliegen; für Mängel, die dem Kunden zum Zeitpunkt des Kaufs bekannt waren; für Mängel, die durch eigenes Verschulden des Kunden entstanden sind, für Schäden, die durch Dritte verursacht wurden.

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung	48
1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung	48
1.2 Produktübersicht	48
1.3 Produktspezifikationen	49
1.4 Inhalt der Verpackung	49
2. Sicherheit	49
3. Betriebsanleitung	53
3.1 Funktionalitäten	53
3.2 Bedienfeld	53
3.3 Vakuumieren mit Schalen oder Kanistern	54
3.4 Verschließen von Armaturentaschen	55
3.5 Benutzung	55
3.6 Tipps zum Gebrauch	56
3.7 Tipps zur Lagerung von Lebensmitteln	57
4. Störungsbeseitigung	58
5. Wartung und Reinigung	60
6. Lagerung	60
7. Entsorgung und Recycling	60
7.1 Entsorgung	60
7.2 Elektrische Geräte	61
8. Haftungsausschluss	61

1. Einleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für ein KitchenBrothers-Produkt entschieden haben! Befolgen Sie stets die Sicherheitshinweise für einen sicheren Gebrauch.

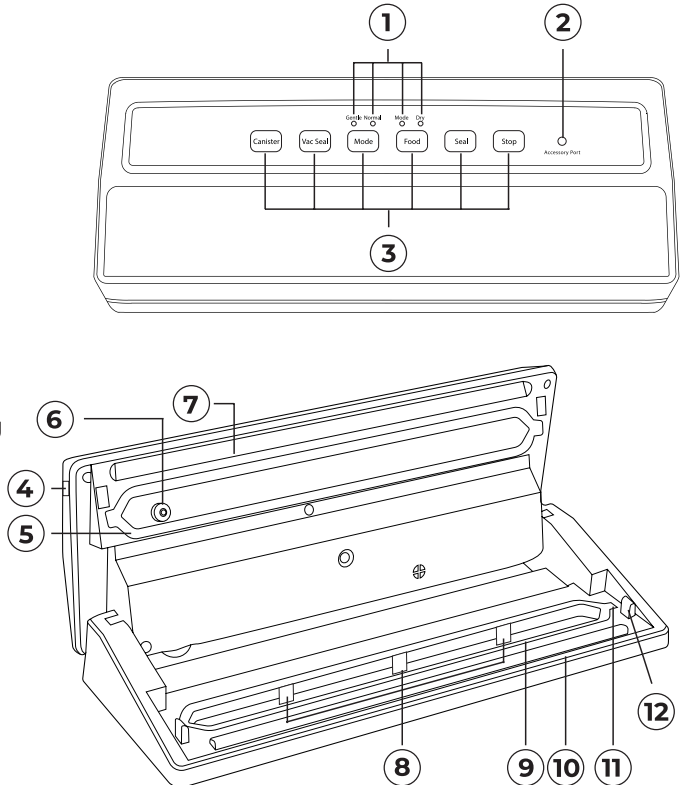
1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Ein Vakuumversiegelungsgerät wird verwendet, um Lebensmittel länger haltbar zu machen, indem die Luft aus der Verpackung entfernt wird, bevor sie versiegelt wird. Dieses Verfahren begrenzt das Wachstum von aeroben Bakterien und Schimmelpilzen, die normalerweise Verderb und Qualitätsverluste verursachen. Es verringert auch das Risiko von Gefrierbrand bei der Lagerung von Lebensmitteln im Gefrierschrank. Neben der Konservierung von Lebensmitteln wird es auch für die Verpackung von Non-Food-Artikeln verwendet, um Oxidation und Korrosion zu minimieren. Alles in allem trägt ein Vakuumverpacker dazu bei, die Haltbarkeit von Produkten zu verlängern, Abfall zu reduzieren und durch die Komprimierung der Verpackung Platz zu sparen.

Der Lieferant ist von der Haftung für Verletzungen oder Schäden, die durch die Verwendung des Produkts über den bestimmungsgemäßen Gebrauch hinaus entstehen, befreit. Jegliche Änderungen am Produkt können Ihre Sicherheit und Garantie beeinträchtigen.

1.2 Produktübersicht

1. Kontrollleuchten
2. Anschluss für Zubehör
3. Bedientasten
4. Entriegelungstaste
5. Dichtung (oben)
6. Lufteinlass
7. Dichtungsstreifen
8. Abstandshalter
9. Vakuumkammer
10. Dichtungsband (unten)
12. Verriegelungsvorrichtung



1.3 Produktspezifikationen

Abmessungen	36 x 14,2 x 6,7 cm
Gewicht	1,2 kg
Spannung	Eingang: 220-240V AC Ausgang: 12V DC
Frequenz	50/60Hz
Leistung	110W
Vakuumdruck	-0,8bar
Vakuum-Saugkraft	12 l/min
Siegelzeit	6 - 10 s (mit externem Vakuumschlauch: 10 - 20 s)
Größe der geeigneten Beutel	20 x 30 cm 28 x 30 cm 30 x 30 cm
Anzahl der Positionen	4: weich, normal, feucht und trocken
Max. Schweißbreite	30 cm

1.4 Inhalt der Verpackung

Überprüfen Sie bei Erhalt der Sendung, ob der Inhalt des Pakets mit dem Packzettel übereinstimmt. Informieren Sie Ihren Lieferanten, wenn Teile fehlen. Wenn das Produkt beschädigt erscheint, reklamieren Sie es sofort beim Spediteur und geben Sie dem Lieferanten eine detaillierte Beschreibung des Schadens. Bewahren Sie die beschädigten Teile und die Verpackung auf, um Ihre Reklamation zu belegen.

- 1x Vakuum-Verpackungsmaschine
- 1x Benutzerhandbuch
- 1x Rolle Vakuumfolie 20 x 200 cm
- 5x Vakuumsack 20 x 30 cm
- 1x Staubsaugerschlauch

2. Sicherheit



ACHTUNG!

Stellen Sie sicher, dass die Verpackung außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt wird. Erstickungsgefahr!



Lesen Sie das Handbuch und die Sicherheitshinweise vor dem Gebrauch sorgfältig durch. Befolgen Sie die Anweisungen und bewahren Sie die Anleitung zum späteren Nachschlagen auf. Der Lieferant ist nicht verantwortlich für die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise zur Verwendung und Handhabung des Produkts sowie für Sach- oder Personenschäden.



GEFAHR

Diese Kategorie enthält Warnhinweise für Situationen, die zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen können, wenn sie nicht vermieden werden.

- Beachten Sie die Risiken und Folgen einer falschen Verwendung des Geräts. Dies kann zu Verletzungen und Schäden am Gerät führen.
- Die Außenseite des Geräts kann heiß werden, wenn das Gerät in Betrieb ist. Seien Sie daher vorsichtig, wenn Sie die Außenseite berühren!
- Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen. Verwenden und lagern Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Stellen Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von (Haus-)Tieren auf.
- Decken Sie das Gerät nicht ab, wenn es eingeschaltet ist. Legen Sie niemals Kissen oder Decken auf oder neben das Gerät. Dies kann eine Brandgefahr, einen elektrischen Schlag, Verletzungen oder eine Beschädigung des Geräts zur Folge haben.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Badewanne, einer Dusche, eines Schwimmbeckens oder eines mit Wasser gefüllten (Wasch-)Bottichs. Berühren Sie das Gerät und das Netzkabel nicht mit nassen Händen. Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht mit Wasser in Berührung kommt. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein. Sollte Wasser in oder auf das Gerät gelangen, schalten Sie das Gerät sofort aus und wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
- Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Sie vermuten, dass das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist. Ein beschädigtes Netzkabel oder ein beschädigter Netzstecker muss von einem Fachmann (einem autorisierten Händler) repariert oder ersetzt werden.





- Ziehen Sie das Gerät nicht am Netzkabel aus der Steckdose. Dies kann einen Brand oder elektrischen Schlag verursachen.
- Wenn schwarzer Rauch aus dem Gerät kommt, ziehen Sie sofort den Netzstecker. Warten Sie, bis der Rauch verschwunden ist, bevor Sie den Inhalt des Geräts entfernen und unseren Kundendienst kontaktieren.
- Legen Sie das/die Kabel nicht auf heiße Oberflächen oder in die Nähe von Öl.
- Verlegen Sie das/die Kabel nicht unter Teppichen oder Decken. Achten Sie darauf, dass das Kabel niemals auf einem Gehweg liegt.
- Bewegen Sie das Gerät nicht durch Ziehen am Kabel und verdrehen Sie das Kabel nicht.



WARNUNG

Diese Kategorie enthält Warnhinweise für Situationen, die leichte Verletzungen oder Schäden verursachen können, wenn sie nicht vermieden werden.

- Halten Sie das Gerät von Hitze, Räumen mit relativ hoher Temperatur und Wärmequellen wie Öfen fern.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, sofern sie ordnungsgemäß beaufsichtigt und in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen werden und die möglichen Gefahren verstehen. Reinigung und Wartung des Geräts sollten nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind über 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Das Gerät darf nicht von Personen mit körperlichen oder geistigen Behinderungen benutzt werden. Das Gerät darf nur verwendet werden, wenn eine Aufsichtsperson anwesend ist, die für die Sicherheit des Benutzers verantwortlich ist.
- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Lassen Sie Haustiere oder kleine Kinder nicht auf dem Netzkabel herumkauen, um einen Stromschlag zu vermeiden.



- Wenn der Strom während des Gebrauchs ausfällt, schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Wenn die Oberfläche des Geräts Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Überprüfen Sie das Netzkabel und den Stecker regelmäßig auf Anzeichen von Beschädigung oder Abnutzung. Sollte dies der Fall sein, verwenden Sie das Gerät nicht und lassen Sie das Netzkabel und/oder den Stecker durch autorisiertes Servicepersonal ersetzen oder reparieren.
- Lassen Sie das/die Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Geräts, dass die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung mit der Ihres Stromnetzes übereinstimmt.
- Achten Sie darauf, dass Sie nicht über das/die Kabel stolpern und dass das/die Kabel nicht geknickt, verdreht oder eingeklemmt sind.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist. Wenn Sie das Gerät für längere Zeit nicht benutzen, schalten Sie es aus und ziehen Sie den Netzstecker.



 **VORSICHT**

Diese Kategorie enthält Warnhinweise für Situationen, die leichte Verletzungen oder Schäden verursachen können, wenn sie nicht vermieden werden.

- Überprüfen Sie die Teile und das Zubehör vor jedem Gebrauch auf Schäden oder Verschleiß (Risse/Brüche), die die Leistung beeinträchtigen könnten, und ersetzen Sie sie gegebenenfalls durch Originalteile oder vom Hersteller empfohlene Teile und Zubehör.
- Teile des Geräts werden heiß. Reinigen Sie das Gerät nicht, solange es noch heiß ist. Warten Sie, bis sich das Gerät abgekühlt hat, bevor Sie es reinigen.
- Benutzen und lagern Sie das Gerät so, dass die Kabel nicht beschädigt werden können.

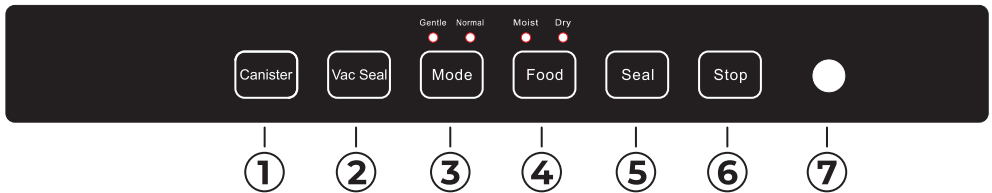


3. Betriebsanleitung

3.1 Funktionalitäten

- Entriegelungstaste: Drücken Sie die Entriegelungstaste auf beiden Seiten, um das Gerät zu öffnen und den versiegelten Beutel zu entfernen.
- Versiegeln: Hält das Gerät luftdicht und verhindert Leckagen. Kann zur Reinigung entfernt werden.
- Lufteinlassöffnung: Hier wird die Luft angesaugt, damit das Gerät richtig funktioniert. Blockieren Sie diese Öffnung nicht, wenn Sie das Gerät verwenden.
- Verriegelungshaken: Hält den Beutel an seinem Platz, indem die Klappe nach unten gedrückt wird, bis sie hörbar einrastet.
- Hochtemperatursiegelstreifen: Der 3 mm breite Streifen sorgt für eine dichte Versiegelung.
- Vakuumkammer: Legen Sie den Beutel gegen die 3 Abstandshalter in der Vakuumkammer, um ihn zu vakuumieren und zu versiegeln.
- Gummidichtungstreifen: Sorgt für eine flache Versiegelung.

3.2 Bedienfeld

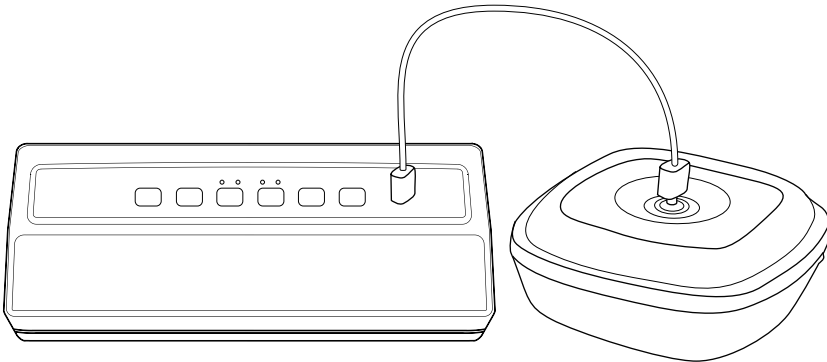


1. Kanister
Zum Vakuumverpacken eines Kanisters oder Behälters. Hinweis: Diese Funktion funktioniert nur bei Kanistern oder Behältern.
2. Vakuumsauger (Vac Seal)
Zieht die Luft aus dem Beutel und versiegelt ihn automatisch, wenn der Vakuumvorgang abgeschlossen ist.
3. Modus (Mode)
Kann mit 2 Einstellungen verwendet werden: normal und weich. Die weiche Einstellung eignet sich für krümelige Lebensmittel (z. B. Chips). Die Kontrollleuchte zeigt an, welche Einstellung aktiviert ist. Durch Drücken der Taste Versiegeln können Sie das Vakuum manuell einstellen und den Beutel direkt versiegeln. Hinweis: Wenn der Strom ausfällt, wird die Einstellung automatisch auf normal umgestellt.
4. Lebensmittel (Food)
Kann in 2 Einstellungen verwendet werden: trocken und feucht. Wählen Sie die richtige Einstellung je nach den von Ihnen verwendeten Lebensmitteln.
5. Versiegeln (Seal)
Hat 3 Funktionen:
6. Stoppt den Vakuumier Vorgang sofort und versiegelt den Beutel. Dadurch wird verhindert, dass empfindliche Lebensmittel wie Brot, Kekse und Kuchen plattgedrückt

werden.

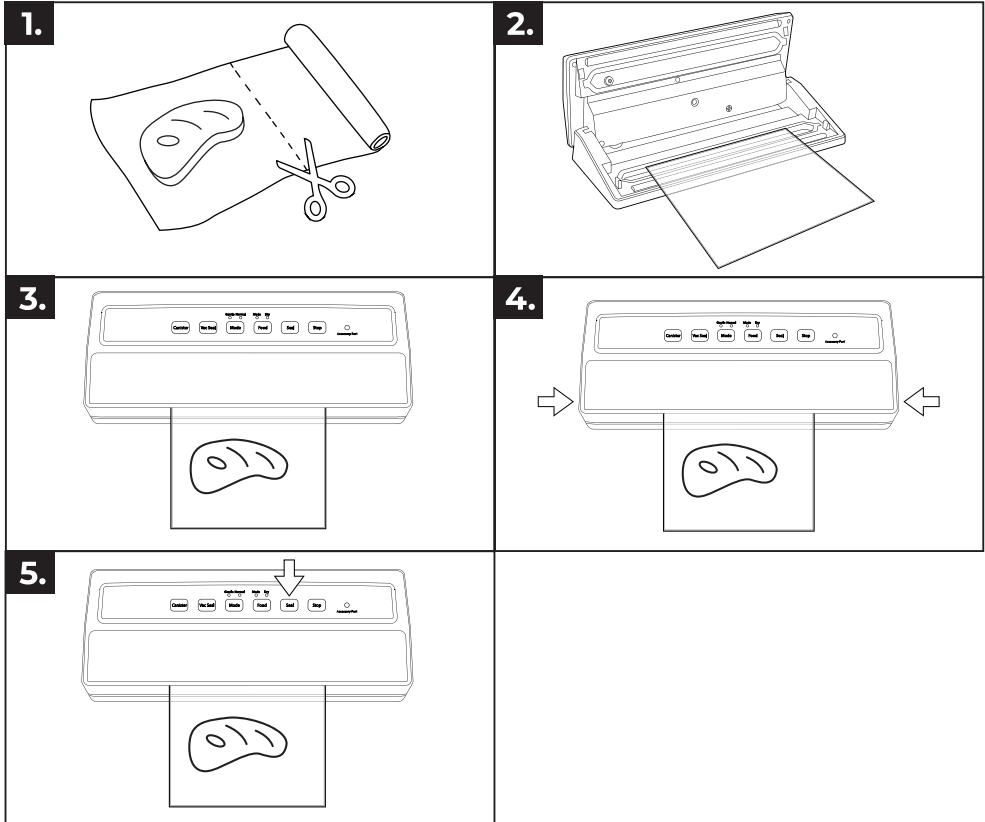
7. Verschweißen Sie jeden Beutel der Vakuumfolienrolle.
8. Mylar-Beutel (z. B. Knusperbeutel) verschließen.
9. Anhalten
Stoppt sofort jede laufende Funktion.
10. Zubehöranschluss
Stecken Sie das eine Ende des Vakuumschlauchs in diesen Anschluss und das andere Ende z. B. in einen Tupperware-Behälter, einen Weinkorken oder ein anderes Zubehörteil.

3.3 Vakuumieren mit Schalen oder Kanistern



1. Legen Sie die Gegenstände in den Behälter oder Kanister und setzen Sie den Deckel auf.
2. Stecken Sie das eine Ende des Vakuumschlauchs in den Zubehöranschluss des Geräts und das andere Ende in die Öffnung am Deckel des Behälters oder Kanisters.
3. Drücken Sie „Kanister“, um den Vakuumier Vorgang zu starten.
4. Drücken Sie „Stop“, wenn Sie den Vorgang sofort stoppen wollen. Wenn der Vakuumier Vorgang beendet ist, stoppt das Gerät automatisch.
5. Ziehen Sie zuerst das im Deckel befindliche Ende des Schlauches ab und dann das im Gerät befindliche Ende.

3.4 Verschließen von Armaturentaschen



1. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und schalten Sie das Gerät ein.
2. Nehmen Sie die Rolle und schneiden Sie sie auf die gewünschte Länge. Achten Sie darauf, dass Sie in einer geraden Linie schneiden.
3. Öffnen Sie den Deckel des Geräts und legen Sie das offene Ende des Beutels gegen die 3 Abstandshalter in der Vakuumkammer.
4. Drücken Sie auf beide Seiten des Deckels, bis Sie zwei Klickgeräusche hören. Hinweis: Das Gerät funktioniert nicht, wenn der Deckel nicht fest verschlossen ist.
5. Drücken Sie auf „Verschließen“. Die Kontrollleuchten leuchten auf. Wenn die Anzeigelampen wieder erlöschen, ist der Versiegelungsvorgang abgeschlossen.
6. Drücken Sie die Entriegelungstaste, um den Beutel aus dem Gerät zu nehmen. Der Beutel ist nun auf einer Seite versiegelt.

3.5 Benutzung

1. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und schalten Sie das Gerät ein.
2. Legen Sie die Lebensmittel in einen Beutel.

3. Lassen Sie einen Abstand von mindestens 6,5 cm zwischen dem Inhalt und der Oberseite des Beutels, um den Beutel zu komprimieren.
4. Öffnen Sie den Deckel des Geräts und legen Sie den Beutel gegen die 3 Abstandshalter in der Vakuumkammer.
5. Schließen Sie den Deckel.
6. Drücken Sie auf beide Seiten des Deckels, bis Sie zwei Klickgeräusche hören. Beachten Sie, dass das Gerät nicht funktioniert, wenn der Deckel nicht fest verschlossen ist.
7. Wählen Sie den gewünschten Modus je nach Lebensmittel, indem Sie auf „Lebensmittel“ drücken.
8. Wählen Sie die gewünschte Verpackung, indem Sie auf „Kanister“, „Vac Seal“ oder „Seal“ drücken. Der Standardmodus ist „Trockenfutter“ und „Normal“. Um zu vermeiden, dass empfindliche Lebensmittel plattgedrückt werden, können Sie den Modus „weich“ verwenden.
9. Wenn die Kontrollleuchten erlöschen, ist der Vorgang abgeschlossen.
10. Drücken Sie die Entriegelungstaste, um den Beutel aus dem Gerät zu entfernen.

3.6 Tipps zum Gebrauch

- Das Vakuumieren von Produkten ist kein Ersatz für das Einmachen. Verderbliche Waren sollten weiterhin gekühlt oder gefroren aufbewahrt werden.
- Füllen Sie den Beutel nicht zu voll. Lassen Sie an der Öffnung des Beutels mindestens 6,5 cm Platz, damit der Beutel richtig in der Vakuumkammer platziert werden kann.
- Befeuchten Sie nicht das offene Ende des Beutels. Dadurch kann sich der Beutel nicht mehr richtig schließen.
- Reinigen und glätten Sie das offene Ende des Beutels vor dem Verschließen. Schmutz oder Falten können eine fehlerhafte Versiegelung verursachen.
- Drücken Sie die überschüssige Luft aus dem Beutel, bevor Sie ihn vakuumverpacken. Wenn sich zu viel Luft im Beutel befindet, kann er nicht richtig vakuumiert werden.
- Wenn die einzuschweißenden Lebensmittel scharfe Kanten haben (z. B. Knochen oder Muscheln), wickeln Sie die Kanten in Küchenpapier ein, damit die Versiegelung nicht bricht.
- Lassen Sie flüssige Lebensmittel (z. B. Suppen oder Eintöpfe) erst abkühlen, bevor Sie sie vakuumverpacken.
- Frieren Sie Obst und blanchiertes Gemüse ein, bevor Sie es vakuumverpacken.
- Wenn Sie gefrorene Lebensmittel vakuumverpacken, lassen Sie mindestens 6,5 cm Platz an der Öffnung des Beutels. Das liegt daran, dass sich die Lebensmittel ausdehnen können. Legen Sie aufgetauten Fisch oder aufgetaute Fleischprodukte auf Küchenpapier und wickeln Sie dieses Küchenpapier ein, um die zusätzliche Feuchtigkeit aufzusaugen.
- Wenn Sie Lebensmittel wie Tortillas, Pfannkuchen oder Brot aufbewahren, legen Sie ein Blatt Backpapier dazwischen, wenn Sie sie übereinanderlegen. So lassen sie sich später leicht wieder auseinandernehmen. Verpacken Sie den Rest wieder Vakuum und legen Sie ihn in den Gefrierschrank.
- Wenn Sie Zubehör verwenden, lassen Sie 2,5 cm Platz am oberen Rand des Kanisters oder Behälters.
- Lassen Sie heiße Lebensmittel auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie sie

vakuumpacken, da sonst Teile des Inhalts aus dem Behälter austreten können.

- Wenn Sie nicht sicher sind, ob ein Beutel richtig vakuumiert ist, verpacken Sie ihn erneut.

3.7 Tipps zur Lagerung von Lebensmitteln

Im Kühlschrank ($\pm 5^{\circ}\text{C}$)	Ohne Vakuumversiegelung	Mit Vakuumversiegelung
Rotes Fleisch	3 - 4 Tage	8 - 9 Tage
Weißes Fleisch	2 - 3 Tage	6 - 8 Tage
Fisch	1 - 3 Tage	4 - 5 Tage
Gekochtes Fleisch	3 - 5 Tage	10 - 15 Tage
Weichkäse	5 - 7 Tage	20 Tage
Hart-/Weichkäse	1 - 5 Tage	60 Tage
Obst	5 - 7 Tage	14 - 20 Tage
Gemüse	1 - 3 Tage	7 - 10 Tage
Suppe	2 - 3 Tage	8 - 10 Tage
Nudeln/Reis (gekocht)	2 - 3 Tage	6 - 8 Tage
Cremige Desserts	2 - 3 Tage	8 Tage

Raumtemperatur ($\pm 21^{\circ}\text{C}$)	Ohne Vakuumversiegelung	Mit Vakuumversiegelung
Frisches Brot	1 - 2 Tage	8 - 10 Tage
Kekse	4 - 6 Monate	12 Monate
Ungekochte Nudeln/Reis	5 - 6 Monate	12 Monate
Mehl	4 - 6 Monate	12 Monate
Getrocknete Früchte	3 - 4 Monate	12 Monate
Gemahlener Kaffee	2 - 3 Monate	12 Monate
Looser Tee	5 - 6 Monate	12 Monate

Im Gefrierschrank ($\pm -18^{\circ}\text{C}$)	Ohne Vakuumversiegelung	Mit Vakuumversiegelung
Fleisch	4 - 6 Monate	15 - 20 Monate
Fisch	3 - 4 Monate	10 - 12 Monate

Gemüse	8 - 10 Monate	8 - 24 Monate
--------	---------------	---------------

4. Störungsbeseitigung

Wenn die folgenden Probleme bei der Verwendung des Produkts auftreten, finden Sie in der nachstehenden Tabelle eine Lösung. Wenn die Probleme mit diesen Optionen nicht gelöst werden können, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

Problem	Lösung
Es passiert nichts, wenn Sie den Beutel vakuumieren wollen.	<ul style="list-style-type: none"> • Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker richtig eingesteckt ist. • Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht beschädigt ist. • Prüfen Sie, ob die Steckdose ordnungsgemäß funktioniert, indem Sie ein anderes Gerät anschließen. • Vergewissern Sie sich, dass der Deckel fest verschlossen ist. • Vergewissern Sie sich, dass der Beutel richtig in der Vakuumkammer platziert ist. • Lassen Sie das Gerät 40 Sekunden lang abkühlen, bevor Sie es wieder benutzen. Lassen Sie dabei den Deckel offen.
Der Beutel ist geschmolzen.	Die Gummidichtung ist zu heiß geworden. Lassen Sie sie mindestens 5 Minuten abkühlen, bevor Sie das Gerät wieder benutzen.

Nach der Benutzung des Geräts gelangt wieder Luft in den Vakuumbbeutel.

- Überprüfen Sie die Versiegelung des Beutels. Falten können zu Undichtigkeiten führen, so dass wieder Luft in den Beutel gelangt. Schneiden Sie den oberen Teil des Beutels ab und verschließen Sie ihn erneut.
- Wenn sich Feuchtigkeit oder Lebensmittelrückstände (wie Säfte, Fett, Krümel, Pulver usw.) entlang der Versiegelung befinden, kann der Beutel nicht richtig versiegelt werden. Schneiden Sie das obere Stück des Beutels ab, reinigen Sie den Rand des Beutels und verschließen Sie ihn wieder.
- Lebensmittel mit scharfen Kanten (z. B. Muscheln) können den Beutel durchlöchern. Wenn der Beutel ein Loch hat, verwenden Sie einen neuen Beutel. Decken Sie die scharfen Kanten mit einem weichen Material wie Küchenpapier ab und verschließen Sie den Beutel wieder.
- Befindet sich Luft in der Tüte, sind die Lebensmittel möglicherweise gegoren oder es haben sich natürliche Gase in der Tüte gebildet. Wenn dies der Fall ist, sind die Lebensmittel wahrscheinlich verdorben und sollten entsorgt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass die gesamte Öffnung des Beutels in den Vakuumbbeutel eingesetzt ist.
- Prüfen Sie, dass der Beutel nicht undicht ist. Verschließen Sie den Beutel mit Luft, tauchen Sie den Beutel in Wasser und drücken Sie ihn leicht an. Wenn Blasen auftreten, deutet dies auf ein Leck hin. Verwenden Sie in diesem Fall einen neuen Beutel.
- Wenn Sie einen maßgefertigten Beutel verwenden, überprüfen Sie alle Dichtungen. Falten im Beutel können dazu führen, dass der Beutel nicht richtig verschlossen wird. Schneiden Sie einen Teil des Beutels ab und verschließen Sie ihn erneut.
- Verschließen Sie die Seiten des Beutels nicht selbst. Die Beutel werden mit einer speziellen Dichtung an den Seiten hergestellt. Wenn Sie diese selbst verschließen, können sie undicht werden.

5. Wartung und Reinigung

Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung immer aus. Reinigen Sie die Außenseite mit einem leicht feuchten, sauberen Tuch und einer milden Seife. Trocknen Sie es gut ab, bevor Sie es wieder benutzen. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder scharfen Reinigungsmittel. Verwenden Sie ein sauberes Blatt Küchenpapier, um die Vakuunkammer zu reinigen.

6. Lagerung

Lagern Sie das Produkt an einem trockenen, sauberen Ort. Lagern Sie das Produkt nicht bei extrem hohen oder niedrigen Temperaturen.

7. Entsorgung und Recycling

Denken Sie an die Umwelt und tragen Sie zu einem sauberen Lebensraum bei! Sie können sich an Ihre Gemeinde wenden, um alle Informationen über die Entsorgungsmöglichkeiten für ausrangierte Produkte zu erhalten.

7.1 Entsorgung



Entsorgen Sie das Produkt am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll, sondern geben Sie es bei einer staatlich ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling ab.



Entsorgen Sie die Verpackung und das Zubehör gemäß den in Ihrer Gemeinde geltenden Umweltvorschriften. Achten Sie auf die Symbole auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und entsorgen Sie diese - falls erforderlich - getrennt. Die Verpackungsmaterialien sind mit Buchstaben und Zahlen gekennzeichnet: 1-7: Kunststoff, 20-22: Papier und Pappe, 80-98: Verbundstoffe.



Trennen Sie Ihre Abfälle mit Tri sélectif in Glas, Papier und Kunststoff für das Recycling. Reduzieren Sie den Deponiemüll und schonen Sie die natürlichen Ressourcen. Tragen Sie durch bewusstes Trennen zur Nachhaltigkeit bei.

7.2 Elektrische Geräte



Das nebenstehende Symbol mit der durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass dieses Produkt der Europäischen Richtlinie (EU) 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Produkt am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgen dürfen, sondern es bei einer staatlich ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling abgeben müssen.

8. Haftungsausschluss

Änderungen vorbehalten; Spezifikationen können ohne Angabe von Gründen angepasst werden.

ES – Manuel de instrucciones



Prólogo

Acerca de este documento

Este manual contiene toda la información necesaria para un uso correcto, eficaz y seguro del producto. Asegúrese de haber leído y comprendido completamente las instrucciones de este manual antes de instalar o utilizar el producto. Conserve este manual para futuras consultas.

Instrucciones originales

Este manual se redactó originalmente en neerlandés. Todos los demás idiomas son traducciones del manual original en neerlandés.

Servicio y garantía

Si necesita servicio o información sobre su producto, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente en service@kitchenbrothers.nl.

Nuestros productos tienen una garantía de 2 años. El cliente debe poder mostrar la prueba de compra cuando reclame la garantía. Los defectos del producto deben notificarse en un plazo de 2 años a partir de la fecha de compra. Tenga en cuenta que la garantía no se aplica: a los daños causados por un uso o reparación inadecuados; a las piezas sujetas a desgaste; a los defectos conocidos por el cliente en el momento de la compra; a los defectos causados por culpa del cliente; a los daños causados por terceros.

Índice

1. Introducción	64
1.1 Uso previsto	64
1.2 Resumen del producto	64
1.3 Especificaciones del producto	65
1.4 Contenido del paquete	65
2. Seguridad	65
3. Instrucciones de uso	68
3.1 Funciones	68
3.2 Panel de mandos	69
3.3 Aspiración con bandejas o recipientes	70
3.4 Sellado de las bolsas de accesorios	70
3.5 Utilización	71
3.6 Consejos de uso	71
3.7 Consejos para conservar los alimentos	72
4. Solución de problemas	73
5. Mantenimiento y limpieza	74
6. Almacenamiento	74
7. Eliminación y reciclaje	75
7.1 Eliminación	75
7.2 Aparato eléctrico	75
8. Descargo de responsabilidad	75

1. Introducción

¡Gracias por elegir un producto KitchenBrothers! Por favor, sigue siempre las instrucciones para un uso seguro.

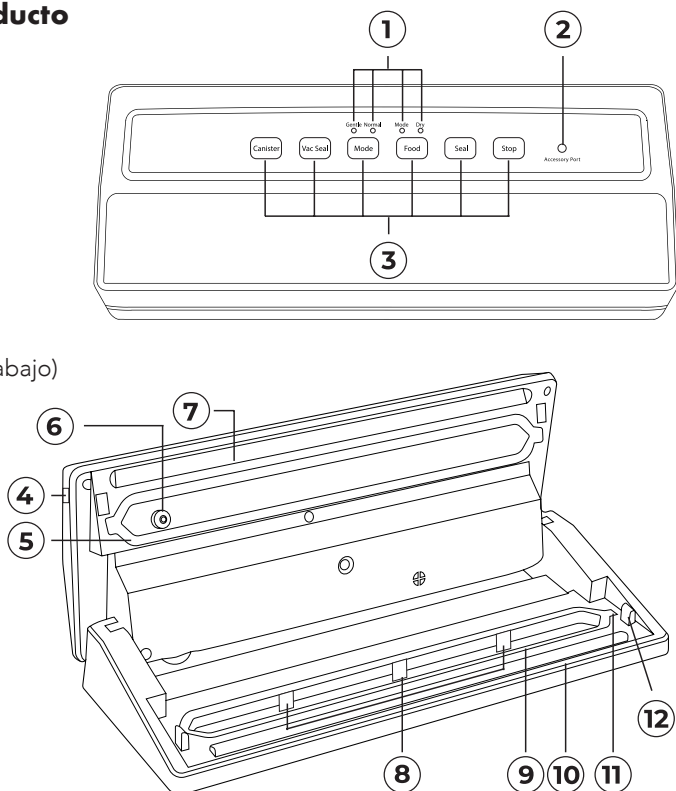
1.1 Uso previsto

Las envasadoras al vacío se utilizan para alargar la vida de los alimentos eliminando el aire del envase antes de sellarlo. Este proceso limita el crecimiento de bacterias aeróbicas y mohos, que normalmente causan deterioro y pérdida de calidad. También reduce el riesgo de quemaduras por congelación cuando se guardan alimentos en el congelador. Además de para conservar alimentos, también se utiliza para envasar artículos no alimentarios con el fin de minimizar la oxidación y la corrosión. En definitiva, una envasadora al vacío ayuda a prolongar la vida útil de los productos, reducir el desperdicio y ahorrar espacio comprimiendo los envases.

El proveedor queda exento de responsabilidad por cualquier lesión o daño causado por el uso del producto más allá de su uso previsto. Cualquier modificación del producto puede afectar a su seguridad y garantía.

1.2 Resumen del producto

1. Luces indicadoras
2. Puerto para accesorios
3. Botones de control
4. Botón de desbloqueo
5. Junta (parte superior)
6. Entrada de aire
7. Tira de sellado
8. Separadores
9. Cámara de vacío
10. Tira de sellado
11. Junta de estanqueidad (abajo)
12. Dispositivo de cierre



1.3 Especificaciones del producto

Dimensiones	36 x 14,2 x 6,7 cm
Peso	1,2 kg
Tensión	Entrada: 220-240V AC Salida: 12V DC
Frecuencia	50/60Hz
Potencia	110W
Presión de vacío	-0.8bar
Succión de vacío	12 l/min
Tiempo de sellado	6 - 10 s (con manguera de vacío externa: 10 - 20 s)
Tamaño de las bolsas adecuadas	20 x 30 cm 28 x 30 cm 30 x 30 cm
Número de posiciones	4: suave, normal, húmedo y seco
Anchura máxima de sellado	30 cm

1.4 Contenido del paquete

Verifique que el contenido del paquete coincida con la hoja de embalaje cuando reciba el envío. Notifique a su proveedor si falta algún componente. Si el producto parece dañado, deja inmediatamente una queja al transportista y presente al proveedor una descripción detallada del daño. Conserve las piezas dañadas y el embalaje para fundamentar su queja.

- 1x Envasadora al vacío
- 1x Manual de instrucciones
- 1x Rollo de film de vacío 20 x 200 cm
- 5x Bolsa de vacío 20 x 30 cm
- 1x Manguera de vacío

2. Seguridad



¡ADVERTENCIA!

¡Asegúrate de que el envase se mantiene fuera del alcance de los niños! ¡Existe riesgo de asfixia!



Antes de utilizarlo, lea atentamente el manual y la información de seguridad. Siga las instrucciones y conserve el manual para futuras consultas. El proveedor no se hace responsable del incumplimiento de la información de seguridad sobre el uso y la manipulación del producto ni de los daños materiales o personales.



PELIGRO

Esta categoría contiene advertencias para situaciones que podrían causar lesiones graves o la muerte si no se evitan.

- Tenga en cuenta los riesgos y consecuencias asociados al uso incorrecto del aparato. Esto puede provocar lesiones personales y daños en el aparato.
- El exterior del aparato puede calentarse cuando está en uso. Por lo tanto, ¡esté atento cuando toque el exterior!
- No permita que los niños jueguen con el aparato. Utilice y guarde el aparato fuera del alcance de los niños.
- Coloque el aparato fuera del alcance de los animales (domésticos).
- No cubra el aparato cuando esté encendido. Nunca coloque almohadas o mantas sobre o contra el aparato. Podría provocar un incendio, una descarga eléctrica, lesiones personales o daños en el aparato.
- No utilice el aparato cerca de una bañera, ducha, piscina o bañera llena de agua. No toque el aparato ni el cable de alimentación con las manos mojadas. Asegúrese de que el aparato no entre en contacto con el agua. No sumerja el aparato en agua. Si entra agua en el aparato, apáguelo inmediatamente y póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.
- Para evitar descargas eléctricas, no utilice el aparato si sospecha que el cable de alimentación o el enchufe están dañados. Un cable de alimentación o un enchufe dañados deben ser reparados o sustituidos por un profesional (un distribuidor autorizado).
- No desenchufe el aparato tirando del cable de alimentación. Podría provocar un incendio o una descarga eléctrica.



- Si sale humo negro del aparato, desenchúfelo inmediatamente. Espere a que desaparezca el humo antes de retirar el contenido del aparato y póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.
- No coloque los cables sobre superficies calientes ni cerca de aceite.
- No meta el/los cable(s) debajo de alfombras o mantas. Asegúrese de que el cable nunca esté en una zona de paso.
- No mueva el aparato tirando del cable ni retuerza el cable.



ADVERTENCIA

Esta categoría contiene advertencias para situaciones que podrían causar lesiones leves o daños si no se evitan.

- Mantenga el aparato alejado del calor, de habitaciones donde la temperatura sea relativamente alta y de fuentes de calor como hornos.
- El aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años, siempre que estén debidamente supervisados e instruidos sobre el uso seguro del aparato y comprendan sus posibles peligros. La limpieza y el mantenimiento del aparato no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- El aparato no debe ser utilizado por personas con discapacidades físicas o mentales. El uso del aparato sólo está permitido si hay un supervisor presente y responsable de la seguridad del usuario.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
- No permita que los animales domésticos o los niños pequeños muerdan el cable de alimentación para evitar descargas eléctricas.
- Si se produce un corte de corriente durante el uso, apague inmediatamente el aparato y desenchufe el cable de alimentación.
- Si la superficie del aparato está agrietada, apáguelo para evitar descargas eléctricas.



- Compruebe regularmente si el cable de alimentación y el enchufe presentan signos de deterioro o desgaste y, en caso afirmativo, no utilice el aparato y haga sustituir o reparar el cable de alimentación y/o el enchufe por personal técnico autorizado.
- No deje que el cable o cables cuelguen del borde de una mesa o encimera.
- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que la tensión de red indicada en la placa de características coincide con la de su red eléctrica.
- Asegúrese de no tropezar con el cable o cables y de que éstos no estén doblados, retorcidos o atascados.
- No deje el aparato sin vigilancia cuando esté en uso. Si no utiliza el aparato durante mucho tiempo, apáguelo y desenchúfelo.



PRECAUCIÓN

Esta categoría contiene advertencias para situaciones que podrían causar lesiones leves o daños si no se evitan.

- Antes de cada uso, compruebe si las piezas y accesorios presentan daños o desgaste (grietas/roturas) que puedan afectar negativamente al funcionamiento y, en caso afirmativo, sustitúyalos por piezas y accesorios originales o recomendados por el fabricante.
- Las piezas del aparato se calientan. No limpie el aparato mientras esté caliente. Espere hasta que el aparato se haya enfriado antes de limpiarlo.
- Utilice y guarde el aparato de forma que no se dañen los cables.



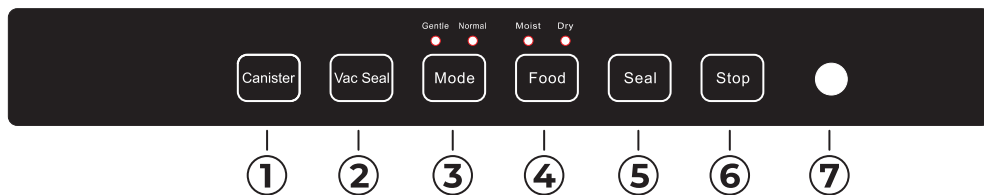
3. Instrucciones de uso

3.1 Funciones

- Botón de apertura: Pulse el botón de liberación situado a ambos lados para abrir el dispositivo y extraer la bolsa sellada.
- Sellos: Mantienen el dispositivo hermético y evitan fugas. Se puede desmontar para limpiarlo.
- Abertura de entrada de aire: Por aquí se aspira el aire para que el aparato funcione correctamente. No bloquee esta abertura cuando utilice el dispositivo.
- Gancho de cierre: Mantiene la bolsa en su sitio empujando la solapa hacia abajo hasta que oiga que se bloquea.
- Banda de sellado a alta temperatura: La banda de 3 mm garantiza un sellado hermético.

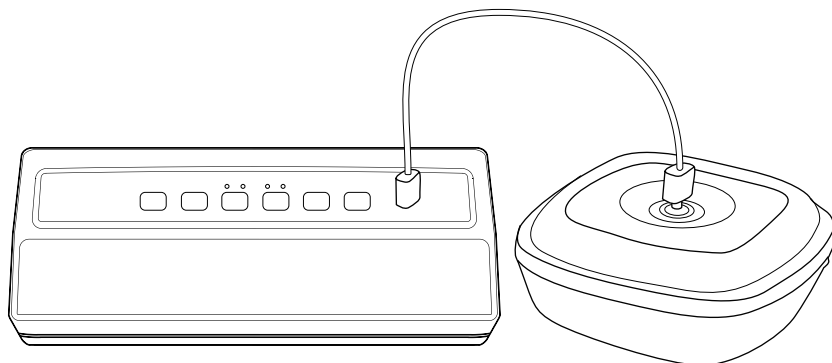
- Cámara de vacío: Coloque la bolsa contra los 3 separadores de la cámara de vacío para envasar y sellar al vacío.
- Banda de sellado de goma: Proporciona un sellado plano.

3.2 Panel de mandos



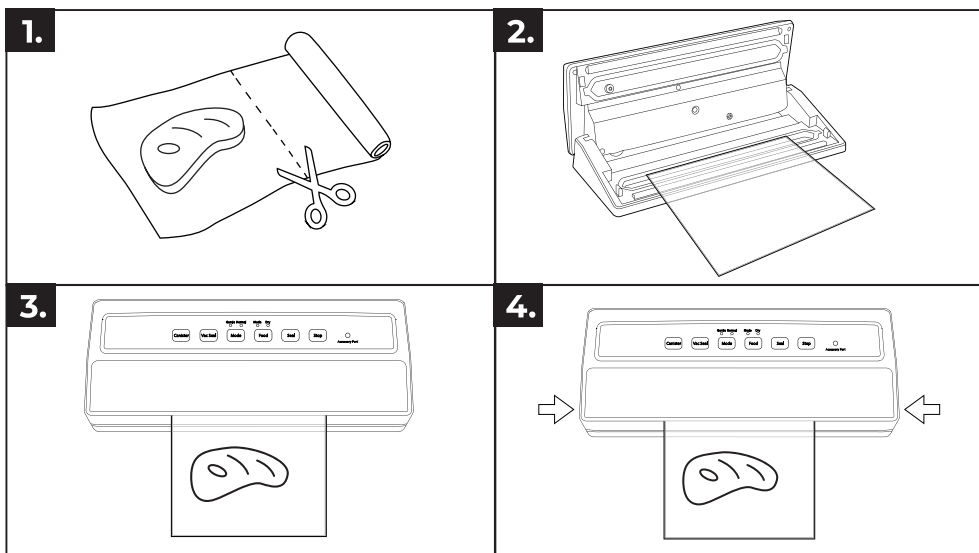
1. Bidón
Para envasar al vacío un bidón o contenedor. Nota: esta función sólo funciona con un bote o contenedor.
2. Succión de vacío (Vac Seal)
Saca el aire de la bolsa y la sella automáticamente cuando termina el proceso de vacío.
3. Modo (Mode)
Puede utilizarse en 2 ajustes: normal y suave. El ajuste suave es adecuado para alimentos desmenuzables (como patatas fritas). El indicador luminoso muestra qué ajuste está activado. Pulsando el botón Seal, puede ajustar manualmente el vacío y sellar la bolsa directamente. Nota: si falla la alimentación, el ajuste cambiará automáticamente a normal.
4. Alimentos (Food)
Se puede utilizar en 2 ajustes; seco y húmedo. Elija el ajuste adecuado en función del alimento que vaya a utilizar.
5. Sellado (Seal)
Tiene 3 funciones:
6. Detiene inmediatamente el proceso de vacío y sella la bolsa. Esto evita que se aplasten alimentos delicados como el pan, las galletas y los pasteles.
7. Selle cada bolsa del rollo de film de vacío.
8. Selle las bolsas de Mylar (como las bolsas para patatas fritas).
9. Detener
Detiene inmediatamente cualquier función en curso.
10. Puerto para accesorios
Inserte un extremo del tubo de vacío en este puerto y el otro extremo en, por ejemplo, un recipiente de Tupperware, un tapón de vino u otro accesorio.

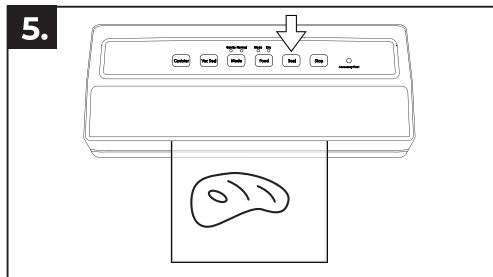
3.3 Aspiración con bandejas o recipientes



1. Coloque los objetos en la bandeja o el bote y ponga la tapa.
2. Introduzca un extremo de la manguera de vacío en el puerto para accesorios del aparato y el otro extremo en la abertura de la tapa del recipiente o bote.
3. Pulse "Bidón" para iniciar el proceso de vacío.
4. Pulse "Stop" si desea detener el proceso inmediatamente. Cuando finaliza el proceso de vacío, el aparato se detiene automáticamente.
5. Desconecte primero el extremo de la manguera que está en la tapa y después el que está en el aparato.

3.4 Sellado de las bolsas de accesorios





1. Coloca la clavija en el enchufe y enciende el aparato.
2. Coge el rollo y córtalo a la longitud deseada. Asegúrese de cortar en línea recta.
3. Abra la tapa del aparato y coloque el extremo abierto de la bolsa contra los 3 separadores de la cámara de vacío.
4. Presione ambos lados de la tapa hasta que oiga dos chasquidos. Nota: el aparato no funcionará si la tapa no está bien cerrada.
5. Pulse "Sellar". Las luces indicadoras se encenderán. Cuando las luces indicadoras vuelvan a apagarse, el proceso de sellado habrá finalizado.
6. Pulse el botón de liberación para retirar la bolsa del aparato. Ahora la bolsa está sellada, por un lado.

3.5 Utilización

1. Inserte el enchufe en la toma de corriente y encienda el aparato.
2. Introduce los alimentos en una bolsa.
3. Deje al menos 6,5 cm de espacio entre el contenido y la parte superior de la bolsa para comprimirla.
4. Abra la tapa del aparato y coloque la bolsa contra los 3 separadores de la cámara de vacío.
5. Cierre la tapa.
6. Presione ambos lados de la tapa hasta que oiga dos chasquidos. Tenga en cuenta que el aparato no funcionará si la tapa no está bien cerrada.
7. Seleccione el modo deseado en función del alimento pulsando "Alimento".
8. Seleccione el envase deseado pulsando "Canister", "Vac Seal" o "Seal". El modo por defecto es "comida seca" y "normal". Para evitar aplastar alimentos delicados, puede utilizar el modo "suave".
9. Cuando las luces indicadoras se apaguen, el proceso habrá finalizado.
10. Pulse el botón de liberación para retirar la bolsa del aparato.

3.6 Consejos de uso

- El envasado al vacío de productos no sustituye al enlatado. Los productos perecederos deben conservarse refrigerados o congelados.
- No llene demasiado la bolsa. Deje al menos 6,5 cm de espacio en la abertura de la bolsa para poder colocarla correctamente en la cámara de vacío.
- No moje el extremo abierto de la bolsa. Esto impedirá que la bolsa se cierre correctamente.

- Limpie y alise el extremo abierto de la bolsa antes de sellarla. La suciedad o las arrugas pueden provocar un sellado incorrecto.
- Expulse el exceso de aire de la bolsa antes de envasarla al vacío. Si hay demasiado aire en la bolsa, no se podrá envasar al vacío correctamente.
- Si el alimento que va a envasar tiene bordes afilados (como huesos o cáscaras), envuélvalos en papel de cocina para evitar que se rompa el sello.
- Deje enfriar primero los alimentos líquidos (como sopas o guisos) antes de envasarlos al vacío.
- Congele la fruta y las verduras escaldadas antes de envasarlas al vacío.
- Cuando envasas al vacío alimentos congelados, deja al menos 6,5 cm de espacio en la abertura de la bolsa. Esto se debe a que los alimentos pueden expandirse. Coloque el pescado o los productos cárnicos descongelados sobre papel de cocina y envuélvalo con él para que absorba la humedad sobrante.
- Si guardas alimentos como tortillas, tortitas o pan, coloca una hoja de papel de horno entre ellos cuando los pongas unos encima de otros. Así te resultará más fácil volver a separarlos después. Vuelva a envasar al vacío el resto y métalos en el congelador.
- Si utiliza accesorios, deje un espacio de 2,5 cm en la parte superior del bote o recipiente.
- Deje que los alimentos calientes se enfríen a temperatura ambiente antes de envasarlos al vacío; de lo contrario, parte del contenido podría salirse del recipiente.
- Si no está seguro de si una bolsa está bien envasada al vacío, vuelva a envasarla.

3.7 Consejos para conservar los alimentos

En el frigorífico ($\pm 5^{\circ}\text{C}$)	Sin cierre al vacío	Con cierre al vacío
Carne roja	3 - 4 días	8 - 9 días
Carne blanca	2 a 3 días	6 - 8 días
Pescado	1 a 3 días	4 - 5 días
Carne cocida	De 3 a 5 días	10 - 15 días
Queso blando	5 - 7 días	20 días
Queso duro/blando	1 a 5 días	60 días
Fruta	5-7 días	14 - 20 días
Verduras	1 a 3 días	7-10 días
Sopa	2 a 3 días	8 - 10 días
Pasta/arroz (cocida)	2 a 3 días	6 - 8 días
Postres cremosos	2 a 3 días	8 días

Temperatura ambiente (\pm 21°C)	Sin cierre al vacío	Con cierre al vacío
Pan fresco	1 - 2 días	8 - 10 días
Galletas	4 - 6 meses	12 meses
Pasta/arroz sin cocer	5 - 6 meses	12 meses
Harina	4 - 6 meses	12 meses
Fruta seca	3 - 4 meses	12 meses
Café molido	2 a 3 meses	12 meses
Té a granel	5-6 meses	12 meses

En el congelador (\pm -18°C)	Sin cierre al vacío	Con cierre al vacío
Carne	4 - 6 meses	15 - 20 meses
Pescado	3 - 4 meses	10 - 12 meses
Verduras	8 - 10 meses	8 - 24 meses

4. Solución de problemas

Si se producen los siguientes problemas durante el uso del producto, consulte la tabla siguiente para encontrar una solución. Si los problemas no pueden resolverse utilizando estas opciones, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.

Problema	Solución
No ocurre nada cuando se quiere aspirar la bolsa.	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que el enchufe de alimentación está correctamente conectado. • Compruebe que el cable de alimentación no esté dañado. • Compruebe que la toma funciona correctamente conectando otro aparato. • Asegúrese de que la tapa está bien cerrada. • Asegúrese de que la bolsa está colocada correctamente en la cámara de vacío. • Deje que el aparato se enfríe durante 40 segundos antes de volver a utilizarlo. Al hacerlo, deje la tapa abierta.

<p>Vuelve a entrar aire en la bolsa de vacío después de utilizar el aparato.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe el cierre de la bolsa. Cualquier arruga puede provocar fugas, permitiendo que vuelva a entrar aire en la bolsa. Corte la parte superior de la bolsa y vuelva a cerrarla. • Si hay humedad o restos de comida (como zumos, grasa, migas, polvos, etc.) a lo largo del sello, es posible que la bolsa no selle correctamente. Corte la parte superior de la bolsa, limpie el borde y vuelva a cerrarla. • Los alimentos con bordes afilados (como las cáscaras) pueden perforar la bolsa. Si la bolsa tiene un agujero, utilice una nueva. Cubra los bordes afilados con un material blando, como papel de cocina, y vuelva a cerrarla. • Si hay aire en la bolsa, es posible que el alimento haya fermentado o que se hayan formado gases naturales en su interior. Si esto ha sucedido, es probable que el alimento esté estropeado y deba desecharse. • Asegúrese de introducir toda la abertura de la bolsa en la bolsa de vacío. • Compruebe que la bolsa no tiene fugas. Cierre la bolsa con aire, sumérgala en agua y presiónela ligeramente. Si aparecen burbujas, esto indica una fuga. En ese caso, utilice una bolsa nueva. • Si utiliza una bolsa hecha a medida, compruebe todos los cierres. Las arrugas en la bolsa pueden hacer que ésta no selle correctamente. Corte una parte de la bolsa y vuelva a cerrarla. • No selle usted mismo los laterales de la bolsa. Las bolsas se fabrican con un precinto especial en los laterales. Si las sella usted mismo, pueden tener fugas.
<p>La bolsa se ha derretido.</p>	<p>La junta de goma se ha calentado demasiado. Deje que se enfríe durante al menos 5 minutos antes de volver a utilizar el aparato.</p>

5. Mantenimiento y limpieza

Apague siempre el producto antes de limpiarlo. Limpie el exterior con un paño limpio ligeramente humedecido y cualquier jabón suave. Séquelo bien antes de volver a utilizarlo. No utilice productos de limpieza abrasivos o fuertes. Utilice una hoja limpia de papel de cocina para limpiar la cámara de aspiración.

6. Almacenamiento

Guarde el producto en un lugar seco y limpio. No almacene el producto a temperaturas extremadamente altas o bajas.

7. Eliminación y reciclaje

Piense en el medio ambiente y contribuya a una vida más limpia. Puede ponerse en contacto con su ayuntamiento para obtener toda la información sobre las opciones de eliminación de los productos desechados.

7.1 Eliminación



Al final de su vida útil, no elimine el producto con la basura doméstica normal, entréguelo en un punto de recogida designado por el gobierno para su reciclaje.



Elimine el embalaje y los accesorios de acuerdo con la normativa medioambiental vigente en su municipio. Preste atención a los símbolos de los distintos materiales de embalaje y, si es necesario, elimínelos por separado. Los materiales de embalaje están etiquetados con letras y números: 1-7: plástico, 20-22: papel y cartón, 80-98 materiales compuestos.



Separe los residuos en vidrio, papel y plástico para reciclarlos con Tri sélectif. Reduzca los residuos de los vertederos y conserve los recursos naturales. Contribuya a la sostenibilidad separando conscientemente.

7.2 Aparato eléctrico



El símbolo al lado con el cubo de basura tachado indica que este producto está sujeto a la Directiva Europea (UE) 2012/19/UE. Esta directiva establece que, al final de su vida útil, no debe desechar este producto con los residuos domésticos normales, sino depositarlo en un punto de recogida designado por el gobierno para su reciclaje.

8. Descargo de responsabilidad

Se reserva el derecho a realizar cambios. Las especificaciones están sujetas a cambios sin indicar los motivos.

IT – Manuale utente



Premessa

Informazioni su questo documento

Il presente manuale contiene tutte le informazioni necessarie per un uso corretto, efficiente e sicuro del prodotto. Prima di installare o utilizzare il prodotto, accertarsi di aver letto e compreso appieno le istruzioni contenute nel manuale. Conservare questo manuale per un uso futuro.

Istruzioni originali

Questo manuale è stato scritto originariamente in olandese. Tutte le altre lingue sono traduzioni del manuale originale olandese.

Assistenza e garanzia

Se avete bisogno di assistenza o di informazioni sul vostro prodotto, contattate il nostro servizio clienti all'indirizzo service@kitchenbrothers.nl.

Forniamo una garanzia di 2 anni sui nostri prodotti. Il cliente deve essere in grado di mostrare la prova d'acquisto quando richiede la garanzia. I difetti del prodotto devono essere segnalati entro 2 anni dalla data di acquisto. Si prega di notare che la garanzia non si applica: per i danni causati da uso o riparazione improprio; per le parti soggette a usura; per i difetti noti al cliente al momento dell'acquisto; per i difetti causati da colpa del cliente, per i danni causati da terzi.

Indice dei contenuti

1. Introduzione	78
1.1 Destinazione d'uso	78
1.2 Panoramica del prodotto	78
1.3 Specifiche del prodotto	79
1.4 Contenuto della confezione	79
2. Sicurezza	79
3. Istruzioni per l'uso	82
3.1 Funzionalità	82
3.2 Pannello di controllo	83
3.3 Aspirazione con vassoi o contenitori	84
3.4 Sigillatura dei sacchetti di raccordo	84
3.5 Utilizzo	85
3.6 Consigli per l'uso	85
3.7 Consigli per la conservazione degli alimenti	86
4. Risoluzione dei problemi	87
5. Manutenzione e Pulizia	88
6. Immagazzinamento	89
7. Smaltimento e riciclaggio	89
7.1 Smaltimento	89
7.2 Apparecchio elettrico	90
8. Disclaimer	90

1. Introduzione

Grazie per aver scelto un prodotto KitchenBrothers! Si prega di seguire sempre le istruzioni fornite per un uso sicuro del prodotto.

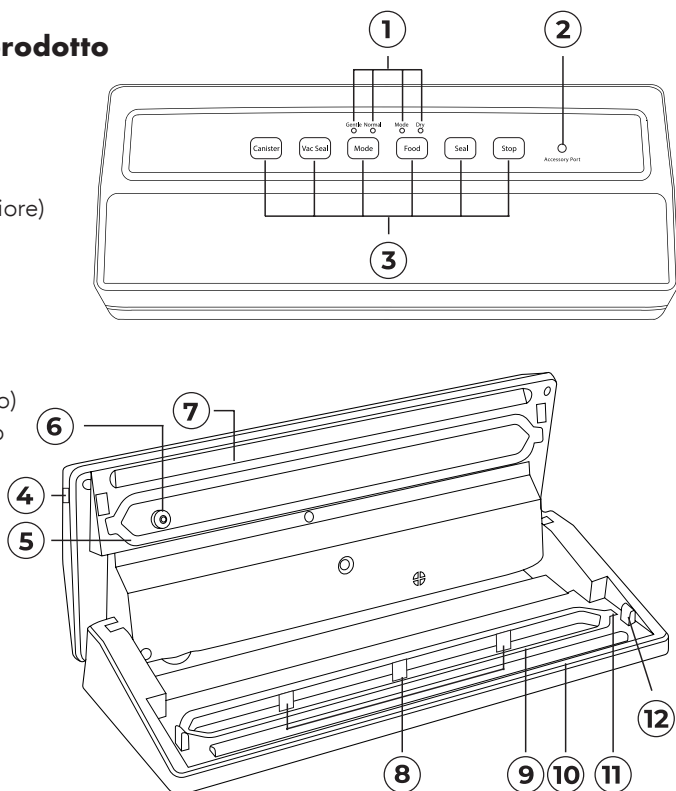
1.1 Destinazione d'uso

Una macchina per il sottovuoto serve a far durare più a lungo gli alimenti, rimuovendo l'aria dalla confezione prima che questa venga sigillata. Questo processo limita la crescita di batteri aerobi e muffe, che normalmente causano il deterioramento e la perdita di qualità. Inoltre, riduce il rischio di bruciature da congelamento quando si conservano gli alimenti nel freezer. Oltre che per la conservazione degli alimenti, il sottovuoto viene utilizzato anche per il confezionamento di prodotti non alimentari per ridurre al minimo l'ossidazione e la corrosione. Nel complesso, un confezionatore sottovuoto aiuta a prolungare la durata di conservazione dei prodotti, a ridurre gli sprechi e a risparmiare spazio comprimendo gli imballaggi.

Il fornitore è esonerato da ogni responsabilità per eventuali lesioni o danni causati dall'uso del prodotto al di là della sua destinazione d'uso. Qualsiasi modifica del prodotto può compromettere la sicurezza e la garanzia del cliente.

1.2 Panoramica del prodotto

1. Spie luminose
2. Porta accessori
3. Pulsanti di controllo
4. Pulsante di rilascio
5. Guarnizione (parte superiore)
6. Presa d'aria
7. Striscia di tenuta
8. Distanziatori
9. Camera del vuoto
10. Striscia di tenuta
11. Striscia di tenuta (in basso)
12. Dispositivo di bloccaggio



1.3 Specifiche del prodotto

Dimensioni	36 x 14,2 x 6,7 cm
Peso	1,2 kg
Tensione	Ingresso: 220-240V AC Uscita: 12V DC
Frequenza	50/60Hz
Potenza	110W
Pressione del vuoto	-0.8bar
Aspirazione del vuoto	12 l/min
Tempo di sigillatura	6 - 10 s (con tubo di aspirazione esterno: 10 - 20 s)
Dimensioni dei sacchetti adatti	20 x 30 cm 28 x 30 cm 30 x 30 cm
Numero di posizioni	4: morbido, normale, umido e secco
Larghezza massima di saldatura	30 cm

1.4 Contenuto della confezione

Quando ricevete la spedizione, verificate che il contenuto della confezione corrisponda alla bolla di accompagnamento. Informate il vostro fornitore se mancano dei pezzi. Se il prodotto appare danneggiato, presentare immediatamente un reclamo al corriere e fornire al fornitore una descrizione dettagliata del danno. Conservare le parti danneggiate e l'imballaggio per giustificare il reclamo.

- 1x Macchina per il confezionamento sottovuoto
- 1x Manuale utente
- 1x Rotolo di pellicola per il vuoto 20 x 200 cm
- 5x Sacchetto per il vuoto 20 x 30 cm
- 1x Tubo flessibile per l'aspirazione

2. Sicurezza



AVVERTENZA!

Assicurarsi che l'imballo sia tenuto fuori dalla portata dei bambini! Rischio di soffocamento!



Prima dell'uso, leggere attentamente il manuale e le informazioni sulla sicurezza. Seguire le istruzioni e conservare il manuale per riferimenti futuri. Il fornitore non è responsabile per la mancata osservanza delle informazioni di sicurezza sull'uso e la manipolazione del prodotto o per danni a cose o persone.



PERICOLO

Questa categoria contiene avvertenze relative a situazioni che, se non evitate, potrebbero causare gravi lesioni o morte.

- Tenere presente i rischi e le conseguenze associate a un uso non corretto del dispositivo. Ciò può comportare lesioni personali e danni all'apparecchio.
- L'esterno dell'apparecchio può diventare caldo durante l'uso. Prestare quindi attenzione quando si tocca l'esterno!
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio. Utilizzare e conservare l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
- Posizionare l'apparecchio fuori dalla portata degli animali (domestici).
- Non coprire l'apparecchio quando è acceso. Non collocare mai cuscini o coperte sopra o contro l'apparecchio. Ciò potrebbe causare un rischio di incendio, una scossa elettrica, lesioni personali o danni all'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di vasche da bagno, docce, piscine o vasche da bagno (per il bucato) piene d'acqua. Non toccare l'apparecchio e il cavo di alimentazione con le mani bagnate. Assicurarsi che l'apparecchio non venga a contatto con l'acqua. Non immergere l'apparecchio nell'acqua. Se l'acqua entra o entra nell'apparecchio, spegnerlo immediatamente e contattare il nostro servizio clienti.
- Per evitare scosse elettriche, non utilizzare l'apparecchio se si sospetta che il cavo di alimentazione o la spina siano danneggiati. Un cavo di alimentazione o una spina danneggiati devono essere riparati o sostituiti da un professionista (un distributore autorizzato).
- Non scollegare l'apparecchio tirando il cavo di alimentazione. Ciò potrebbe causare incendi o scosse elettriche.



- Se dall'apparecchio esce del fumo nero, staccare immediatamente la spina. Attendere che il fumo sia scomparso prima di rimuovere il contenuto dell'apparecchio e contattare il nostro servizio clienti.
- Non collocare i cavi su superfici calde o in prossimità di olio.
- Non infilare i cavi sotto tappeti o coperte. Assicurarsi che il cavo non si trovi mai su una passerella.
- Non spostare l'apparecchio tirando il cavo o attorcigliandolo.



AVVERTENZA

Questa categoria contiene avvertenze relative a situazioni che, se non evitate, potrebbero causare lesioni o danni minori.

- Tenere l'apparecchio lontano da fonti di calore, da locali in cui la temperatura è relativamente alta e da fonti di calore come i forni.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni, purché siano adeguatamente sorvegliati e istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne comprendano i possibili pericoli. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguite da bambini che non abbiano più di 8 anni e non siano sorvegliati. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da persone con disabilità fisiche o mentali. L'uso dell'apparecchio è consentito solo in presenza di un supervisore responsabile della sicurezza dell'utente.
- Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini.
- Non permettere ad animali domestici o bambini piccoli di masticare il cavo di alimentazione per evitare scosse elettriche.
- Se durante l'uso viene a mancare la corrente, spegnere immediatamente l'apparecchio e scollegare il cavo di alimentazione.
- Se la superficie dell'apparecchio è incrinata, spegnerlo per evitare scosse elettriche.



- Controllare regolarmente che il cavo di alimentazione e la spina non presentino segni di danneggiamento o usura, in caso contrario, non utilizzare l'apparecchio e far sostituire o riparare il cavo di alimentazione e/o la spina da personale di assistenza autorizzato.
- Non lasciare che i cavi pendano oltre il bordo di un tavolo o di un piano di lavoro.
- Prima di collegare l'apparecchio, accertarsi che la tensione di rete indicata sulla targhetta corrisponda a quella della propria rete elettrica.
- Assicurarci di non inciampare nei cavi e che questi non siano attorcigliati, attorcigliati o incastrati.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è in uso. Se non si utilizza l'apparecchio per molto tempo, spegnerlo e staccare la spina.



ATTENZIONE

Questa categoria contiene avvertenze relative a situazioni che, se non evitate, potrebbero causare lesioni o danni minori.

- Prima di ogni utilizzo, verificare che le parti e gli accessori non siano danneggiati o usurati (incrinature/rotture) e che, in tal caso, siano sostituiti con parti e accessori originali o raccomandati dal produttore.
- Le parti dell'apparecchio si surriscaldano. Non pulire l'apparecchio quando è ancora caldo. Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato prima di pulirlo.
- Utilizzare e conservare l'apparecchio in modo da non danneggiare i cavi.



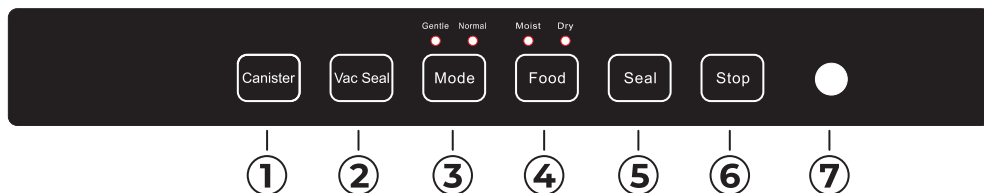
3. Istruzioni per l'uso

3.1 Funzionalità

- Pulsante di rilascio: Premere il pulsante di rilascio su entrambi i lati per aprire il dispositivo e rimuovere il sacchetto sigillato.
- Sigilli: Mantengono il dispositivo ermetico e prevengono le perdite. Può essere rimosso per la pulizia.
- Apertura per la presa d'aria: è il punto in cui viene aspirata l'aria per il corretto funzionamento del dispositivo. Non ostruire questa apertura quando si utilizza il dispositivo.
- Gancio di bloccaggio: mantiene il sacchetto in posizione spingendo il lembo verso il basso finché non si sente che si blocca.

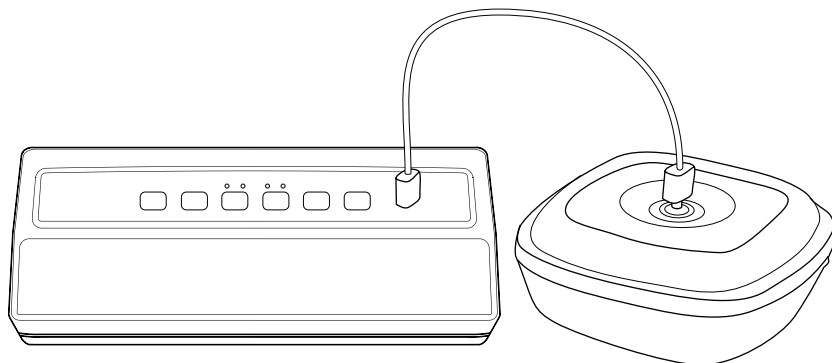
- Striscia sigillante ad alta temperatura: la striscia di 3 mm garantisce una chiusura ermetica.
- Camera del vuoto: posizionare il sacchetto contro i 3 distanziatori nella camera del vuoto per confezionare e sigillare sottovuoto.
- Striscia sigillante in gomma: garantisce una tenuta piatta.

3.2 Pannello di controllo



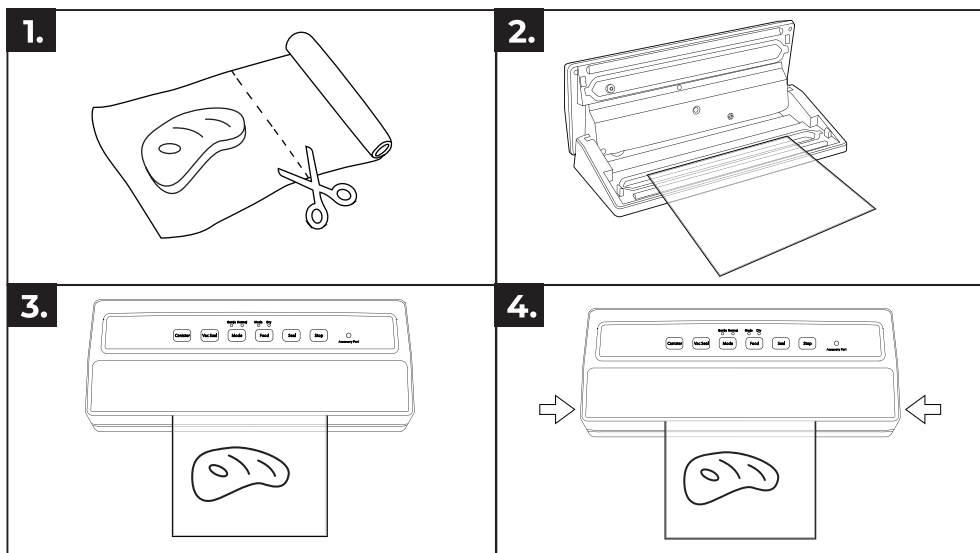
1. Tanica
Per mettere sottovuoto una tanica o un contenitore. Nota: questa funzione funziona solo con una tanica o un contenitore.
2. Aspirazione sottovuoto (Vac Seal)
Estrae l'aria dal sacchetto e lo sigilla automaticamente al termine del processo di aspirazione.
3. Modalità (Mode)
Può essere utilizzata su 2 impostazioni: normale e soft. L'impostazione morbida è adatta per alimenti friabili (come le patatine). La spia luminosa indica quale impostazione è attiva. Premendo il pulsante Seal, è possibile impostare manualmente il vuoto e sigillare direttamente il sacchetto. Nota: in caso di interruzione dell'alimentazione, l'impostazione passa automaticamente a quella normale.
4. Cibo (Food)
Può essere utilizzato su 2 impostazioni: secco e umido. Scegliere l'impostazione giusta in base all'alimento utilizzato.
5. Sigillatura (Seal)
Ha 3 funzioni:
6. Arresta immediatamente il processo di vuoto e sigilla il sacchetto. In questo modo si evita che alimenti delicati come pane, biscotti e torte si appiattiscano.
7. Sigillare ogni sacchetto dal rotolo di pellicola per il sottovuoto.
8. Sigillare i sacchetti di Mylar (come i sacchetti di patatine).
9. Arresto
Arresta immediatamente qualsiasi funzione in corso.
10. Porta per accessori
Inserire un'estremità del tubo di aspirazione in questa porta e l'altra estremità, ad esempio, in un contenitore Tupperware, in un tappo per vino o in un altro accessorio.

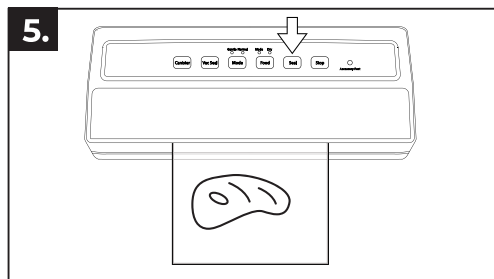
3.3 Aspirazione con vassoi o contenitori



1. Mettere gli oggetti nella vaschetta o nel contenitore e applicare il coperchio.
2. Inserire un'estremità del tubo flessibile per il vuoto nella porta accessori dell'apparecchio e l'altra estremità nell'apertura sul coperchio del contenitore o del barattolo.
3. Premere "Canister" per avviare il processo di aspirazione.
4. Premere "Stop" per interrompere immediatamente il processo. Al termine del processo di vuoto, il dispositivo si arresta automaticamente.
5. Scollegare prima l'estremità del tubo che si trova nel coperchio e poi quella che si trova nel dispositivo.

3.4 Sigillatura dei sacchetti di raccordo





1. Inserire la spina nella presa e accendere l'apparecchio.
2. Prendere il rotolo e tagliarlo alla lunghezza desiderata. Assicurarsi di tagliare in linea retta.
3. Aprire il coperchio del dispositivo e posizionare l'estremità aperta della busta contro i 3 distanziatori nella camera del vuoto.
4. Nota: il dispositivo non funziona se il coperchio non è ben chiuso.
5. Premere "Sigillo". Le spie si accendono. Quando le spie si spengono di nuovo, il processo di sigillatura è completato.
6. Premere il pulsante di rilascio per rimuovere il sacchetto dall'apparecchio. Il sacchetto è ora sigillato su un lato.

3.5 Utilizzo

1. Inserire la spina nella presa e accendere l'apparecchio.
2. Mettere gli alimenti in un sacchetto.
3. Lasciare almeno 6,5 cm di spazio tra il contenuto e la parte superiore del sacchetto per comprimere il sacchetto.
4. Aprire il coperchio dell'apparecchio e posizionare il sacchetto contro i 3 distanziatori nella camera del vuoto.
5. Chiudere il coperchio.
6. Premere entrambi i lati del coperchio finché non si sentono due scatti. Si noti che l'apparecchio non funziona se il coperchio non è ben chiuso.
7. Selezionare la modalità desiderata in base all'alimento premendo "Alimenti".
8. Scegliere la confezione desiderata premendo "Canister", "Vac Seal" o "Seal". La modalità predefinita è "cibo secco" e "normale". Per evitare di appiattire gli alimenti delicati, è possibile utilizzare la modalità "soft".
9. Quando le spie si spengono, il processo è completato.
10. Premere il pulsante di rilascio per rimuovere il sacchetto dal dispositivo.

3.6 Consigli per l'uso

- Il confezionamento sottovuoto non sostituisce l'inscatolamento. I prodotti deperibili devono comunque essere conservati in frigorifero o congelati.
- Non riempire eccessivamente il sacchetto. Lasciare almeno 6,5 cm di spazio all'apertura del sacchetto per poterlo posizionare correttamente nella camera del vuoto.
- Non bagnare l'estremità aperta del sacchetto. Ciò impedirà al sacchetto di chiudersi correttamente.

- Pulire e lisciare l'estremità aperta del sacchetto prima di sigillarlo. Sporco o rughe possono causare una sigillatura non corretta.
- Prima di procedere al confezionamento sottovuoto, spremere l'aria in eccesso dal sacchetto. Se c'è troppa aria nel sacchetto, non è possibile confezionare sottovuoto correttamente.
- Se l'alimento da sigillare ha bordi taglienti (come ossa o conchiglie), avvolgere i bordi in carta da cucina per evitare la rottura del sigillo.
- Lasciate raffreddare gli alimenti liquidi (come zuppe o stufati) prima di metterli sottovuoto.
- Congelare la frutta e le verdure sbollentate prima di confezionarle sottovuoto.
- Quando si confezionano sottovuoto alimenti congelati, lasciare almeno 6,5 cm di spazio all'apertura del sacchetto. Questo perché gli alimenti possono espandersi. Mettete il pesce o i prodotti a base di carne scongelati su carta da cucina e avvolgete la carta da cucina per assorbire l'umidità in eccesso.
- Se conservate alimenti come tortillas, pancake o pane, mettete un foglio di carta da forno tra di loro quando li sovrapponetevi. In questo modo sarà più facile smontarli in seguito. Mettere il resto sottovuoto e riporlo nel congelatore.
- Se si utilizzano accessori, lasciare uno spazio di 2,5 cm nella parte superiore del barattolo o del contenitore.
- Lasciare raffreddare gli alimenti caldi a temperatura ambiente prima di metterli sottovuoto, altrimenti parte del contenuto potrebbe uscire dal contenitore.
- Se non si è sicuri che un sacchetto sia stato messo sottovuoto correttamente, confezionarlo di nuovo.

3.7 Consigli per la conservazione degli alimenti

In frigorifero ($\pm 5^{\circ}\text{C}$)	Senza sigillo sottovuoto	Con chiusura sottovuoto
Carne rossa	3 - 4 giorni	8 - 9 giorni
Carne bianca	2 - 3 giorni	6 - 8 giorni
Pesce	1 - 3 giorni	4 - 5 giorni
Carne cotta	3 - 5 giorni	10 - 15 giorni
Formaggio morbido	5 - 7 giorni	20 giorni
Formaggio a pasta dura/ molle	1 - 5 giorni	60 giorni
Frutta	5 - 7 giorni	14 - 20 giorni
Verdura	1 - 3 giorni	7 - 10 giorni
Zuppa	2 - 3 giorni	8 - 10 giorni
Pasta/riso (cotti)	2 - 3 giorni	6 - 8 giorni

Dessert cremosi	2 - 3 giorni	8 giorni
Temperatura ambiente (\pm 21°C)	Senza sigillo sottovuoto	Con sigillo sottovuoto
Pane fresco	1 - 2 giorni	8 - 10 giorni
Biscotti	4 - 6 mesi	12 mesi
Pasta/riso non cotti	5 - 6 mesi	12 mesi
Farina	4 - 6 mesi	12 mesi
Frutta secca	3 - 4 mesi	12 mesi
Caffè macinato	2 - 3 mesi	12 mesi
Tè sfuso	5 - 6 mesi	12 mesi
Nel congelatore (\pm -18°C)	Senza sigillo sottovuoto	Con sigillo sottovuoto
Carne	4 - 6 mesi	15 - 20 mesi
Pesce	3 - 4 mesi	10 - 12 mesi
Verdure	8 - 10 mesi	8 - 24 mesi

4. Risoluzione dei problemi

Se si verificano i seguenti problemi durante l'uso del prodotto, consultare la tabella seguente per trovare una soluzione. Se i problemi non possono essere risolti utilizzando queste opzioni, contattare il nostro servizio clienti.

Problema	Soluzione
Non succede nulla quando si vuole aspirare il sacchetto.	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare che la spina di alimentazione sia inserita correttamente. • Verificare che il cavo di alimentazione non sia danneggiato. • Verificare che la presa funzioni correttamente collegando un altro dispositivo. • Assicurarsi che il coperchio sia ben chiuso. • Assicurarsi che il sacchetto sia posizionato correttamente nella camera del vuoto. • Lasciare raffreddare il dispositivo per 40 secondi prima di utilizzarlo nuovamente. A tal fine, lasciare il coperchio aperto.

<p>L'aria ritorna nel sacchetto del vuoto dopo l'uso del dispositivo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Controllare la tenuta del sacchetto. Eventuali grinze possono causare perdite, permettendo all'aria di rientrare nel sacchetto. Tagliate la parte superiore del sacchetto e richiudetelo. • Se ci sono umidità o residui di cibo (come succhi, grasso, briciole, polveri, ecc.) lungo il sigillo, il sacchetto potrebbe non sigillarsi correttamente. Tagliate la parte superiore del sacchetto, pulite il bordo del sacchetto e richiudetelo. • Gli alimenti con bordi taglienti (come le conchiglie) possono bucare il sacchetto. Se il sacchetto è bucato, usatene uno nuovo. Coprite i bordi taglienti con un materiale morbido come la carta da cucina e richiudetelo. • Se nel sacchetto c'è dell'aria, è possibile che il cibo abbia fermentato o che si siano sviluppati dei gas naturali al suo interno. In questo caso, il cibo è probabilmente avariato e deve essere scartato. • Assicurarsi che l'intera apertura del sacchetto sia inserita nel sacco del vuoto. • Controllare che il sacchetto non perda. Sigillare il sacchetto con aria, immergerlo in acqua e premerlo leggermente. La comparsa di bolle indica una perdita. In questo caso, utilizzare un nuovo sacchetto. • Se si utilizza un sacchetto personalizzato, controllare tutte le guarnizioni. Le grinze del sacchetto possono causare una mancata tenuta. Tagliare una parte del sacchetto e richiuderlo. • Non sigillare i lati del sacchetto da soli. I sacchetti sono prodotti con una speciale guarnizione sui lati. Se li sigillate voi stessi, potrebbero perdere.
<p>Il sacchetto si è sciolto.</p>	<p>La guarnizione di gomma si è surriscaldata. Lasciarla raffreddare per almeno 5 minuti prima di utilizzare nuovamente l'apparecchio.</p>

5. Manutenzione e Pulizia

Spegnere sempre il prodotto prima di pulirlo. Pulire l'esterno con un panno pulito leggermente umido e un sapone neutro. Asciugare bene prima di riutilizzarlo. Non utilizzare detersivi abrasivi o aggressivi. Per pulire la camera di aspirazione, utilizzare un foglio di carta da cucina pulito.

6. Immagazzinamento

Conservare il prodotto in un luogo asciutto e pulito. Non conservare il prodotto a temperature estremamente alte o basse.

7. Smaltimento e riciclaggio

Pensate all'ambiente e contribuite a un ambiente di vita più pulito! Potete contattare il vostro comune per avere tutte le informazioni sulle possibilità di smaltimento dei prodotti dismessi.

7.1 Smaltimento



Al termine del ciclo di vita, non smaltire il prodotto con i normali rifiuti domestici, ma consegnarlo presso un punto di raccolta designato dal governo per il riciclaggio.



Smaltire l'imballaggio e gli accessori in conformità alle norme ambientali in vigore nel proprio comune. Prestare attenzione ai simboli presenti sui vari materiali di imballaggio e, se necessario, smaltirli separatamente. I materiali di imballaggio sono contrassegnati da lettere e numeri: 1-7: plastica, 20-22: carta e cartone, 80-98 materiali compositi.



Separate i rifiuti in vetro, carta e plastica per riciclarli con Tri sélectif. Riducete i rifiuti in discarica e conservate le risorse naturali. Contribuite alla sostenibilità separando consapevolmente.

ABS	
RACCOLTA PLASTICA	
PAP #20	PAP #22
RACCOLTA CARTA	

7.2 Apparecchio elettrico



Il simbolo a fianco con il bidone della spazzatura barrato indica che questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea (UE) 2012/19/UE. Questa direttiva stabilisce che, al termine della sua vita utile, il prodotto non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici, ma deve essere smaltito presso un punto di raccolta designato dal governo per il riciclaggio.

8. Disclaimer

Il produttore si riserva di apportare modifiche al prodotto; si riserva altresì il diritto di variane le specifiche senza fornire alcuna spiegazione.

PL – Podręcznik użytkownika



Przedmowa

O tym dokumencie

Niniejsza instrukcja zawiera wszystkie informacje umożliwiające prawidłowe, efektywne i bezpieczne użytkowanie produktu. Przed zainstalowaniem lub użyciem produktu upewnij się, że w pełni przeczytałeś i zrozumiałeś instrukcje zawarte w tym podręczniku. Zachowaj niniejszą instrukcję do wykorzystania w przyszłości.

Oryginalne instrukcje

Niniejsza instrukcja została oryginalnie napisana w języku holenderskim. Wszystkie inne języki są tłumaczeniami oryginalnej instrukcji holenderskiej.

Serwis i gwarancja

W celu uzyskania wsparcia lub informacji dotyczących produktu, prosimy o kontakt z naszym centrum obsługi klienta pod adresem service@kitchenbrothers.nl.

Wszystkie nasze produkty objęte są 2-letnią gwarancją. Klient musi być w stanie przedstawić dowód zakupu przy zgłaszaniu roszczeń gwarancyjnych. Wady produktu należy zgłosić w ciągu 2 lat od daty zakupu. Należy pamiętać, że gwarancja nie obejmuje: uszkodzeń spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem lub naprawą; części podlegających zużyciu; wad znanych klientowi w momencie zakupu; wad powstałych z winy klienta; uszkodzeń spowodowanych przez osoby trzecie.

Spis treści

1. Wprowadzenie	93
1.1 Przeznaczenie	93
1.2 Przegląd produktu	93
1.3 Specyfika produktu	94
1.4 Zawartość paczki	94
2. Bezpieczeństwo	94
3. Instrukcja użytkowania	97
3.1 Funkcje	97
3.2 Panel sterowania	98
3.3 Odkurzanie za pomocą tacek lub kanistrów	99
3.4 Uszczelnianie worków montażowych	99
3.5 Użytkowanie	100
3.6 Wskazówki dotyczące użytkowania	100
3.7 Wskazówki dotyczące przechowywania żywności	101
4. Rozwiązywanie problemów	102
5. Konserwacja i czyszczenie	103
6. Przechowywanie	104
7. Utylizacja i recykling	104
7.1 Utylizacja	104
7.2 Urządzenie elektryczne	104
8. Zastrzeżenie	104

1. Wprowadzenie

Dziękujemy za wybranie produktu KitchenBrothers! Zawsze postępuj zgodnie z instrukcjami dla bezpiecznego użytkowania.

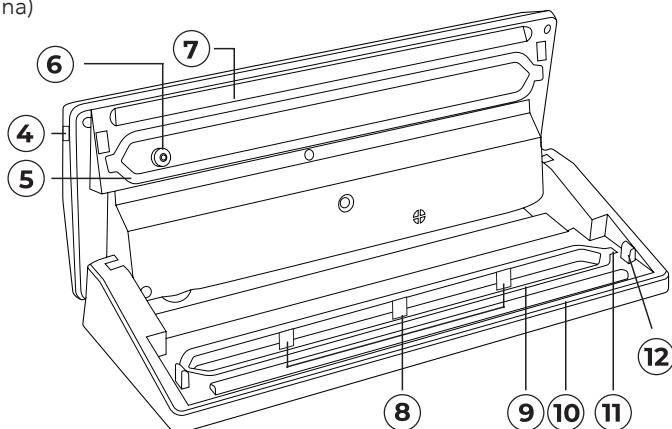
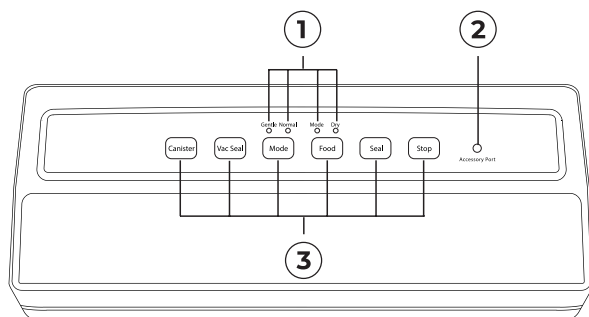
1.1 Przeznaczenie

Zgrzewarka próżniowa służy do przedłużania trwałości żywności poprzez usuwanie powietrza z opakowania przed jego zamknięciem. Proces ten ogranicza rozwój bakterii tlenowych i pleśni, które zwykle powodują psucie się i utratę jakości. Zmniejsza również ryzyko poparzenia podczas przechowywania żywności w zamrażarce. Poza konserwacją żywności, jest ona również wykorzystywana do pakowania produktów niespożywczych w celu zminimalizowania utleniania i korozji. Podsumowując, pakowarka próżniowa pomaga wydłużyć okres przydatności do spożycia produktów, zmniejszyć straty i zaoszczędzić miejsce dzięki kompresji opakowań.

Dostawca jest zwolniony z odpowiedzialności za jakiegokolwiek obrażenia lub szkody spowodowane użytkowaniem produktu niezgodnie z jego przeznaczeniem. Wszelkie modyfikacje produktu mogą mieć wpływ na bezpieczeństwo i gwarancję.

1.2 Przegląd produktu

1. Diody sygnalizacyjne
2. Port akcesoriów
3. Przyciski sterowania
4. Przycisk zwalniający
5. Uszczelka (górną)
6. Wlot powietrza
7. Pasek uszczelniający
8. Elementy dystansowe
9. Komora próżniowa
10. Taśma uszczelniająca
11. Listwa uszczelniająca (dolna)
12. Urządzenie blokujące



1.3 Specyfika produktu

Wymiary	36 x 14,2 x 6,7 cm
Waga	1,2 kg
Napięcie	Wejście: 220-240 V Wyjście: 12V DC
Częstotliwość	50/60Hz
Moc	110W
Ciśnienie podciśnienia	-0.8bar
Ssanie próżniowe	12 l/min
Czas zgrzewania	6 - 10 s (z zewnętrznym węzłem próżniowym: 10 - 20 s)
Rozmiar odpowiednich worków	20 x 30 cm 28 x 30 cm 30 x 30 cm
Liczba pozycji	4: miękki, normalny, wilgotny i suchy
Maks. szerokość zgrzewania	30 cm

1.4 Zawartość paczki

Po otrzymaniu przesyłki sprawdź, czy zawartość paczki zgadza się z dowodem dostawy. Poinformuj swojego dostawcę, jeśli czegoś brakuje. Jeśli produkt jest uszkodzony, niezwłocznie złóż reklamację u przewoźnika i przekaż dostawcy szczegółowy opis uszkodzenia. Zachowaj uszkodzone części i opakowanie w celu uzasadnienia reklamacji.

- 1x Maszyna do pakowania próżniowego
- 1x Podręcznik użytkownika
- 1x Rolka folii próżniowej 20 x 200 cm
- 5x Worek próżniowy 20 x 30 cm
- 1x Wąż próżniowy

2. Bezpieczeństwo



OSTRZEŻENIE!

Upewnij się, że opakowanie trzymane jest poza zasięgiem dzieci! Ryzyko uduszenia!







Przed użyciem należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi i informacje dotyczące bezpieczeństwa. Należy postępować zgodnie z instrukcjami i zachować instrukcję do wykorzystania w przyszłości. Dostawca nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie informacji dotyczących bezpieczeństwa użytkownika i obsługi produktu, uszkodzenie mienia lub obrażenia ciała.



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Ta kategoria zawiera ostrzeżenia dotyczące sytuacji, które mogą spowodować poważne obrażenia lub śmierć, jeśli się ich nie uniknie.

- Należy zwrócić uwagę na ryzyko i konsekwencje związane z nieprawidłowym użytkowaniem urządzenia. Może to spowodować obrażenia ciała i uszkodzenie urządzenia.
- Zewnętrzna część urządzenia może się nagrzewać podczas użytkowania. Dlatego należy zachować ostrożność podczas dotykania zewnętrznych elementów urządzenia! 
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem. Urządzenie należy używać i przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Urządzenie należy umieścić poza zasięgiem zwierząt (domowych).
- Nie przykrywaj włączonego urządzenia. Nigdy nie kładź poduszek ani koców na urządzeniu lub na nim. Może to spowodować pożar, porażenie prądem elektrycznym, obrażenia ciała lub uszkodzenie urządzenia. 
- Nie używaj urządzenia w pobliżu wanny, prysznicy, basenu lub wanny wypełnionej wodą (do prania). Nie dotykać urządzenia ani przewodu zasilającego mokrymi rękami. Należy upewnić się, że urządzenie nie ma kontaktu z wodą. Nie zanurzać urządzenia w wodzie. Jeśli woda dostanie się do urządzenia lub na jego powierzchnię, należy je natychmiast wyłączyć i skontaktować się z działem obsługi klienta. 
- Aby uniknąć porażenia prądem, nie używaj urządzenia, jeśli podejrzewasz, że kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone. Uszkodzony kabel zasilający lub wtyczka muszą zostać naprawione lub wymienione przez specjalistę (autoryzowanego dystrybutora). 

- Nie należy odłączać urządzenia ciągnąc za kabel zasilający. Może to spowodować pożar lub porażenie prądem.
- Jeśli z urządzenia wydobywa się czarny dym, należy natychmiast odłączyć je od zasilania. Przed wyjęciem zawartości urządzenia i skontaktowaniem się z działem obsługi klienta należy poczekać, aż dym zniknie.
- Nie umieszczać kabli na gorących powierzchniach lub w pobliżu oleju.
- Nie chować przewodów pod dywanami lub kocami. Upewnij się, że kabel nigdy nie znajduje się w przejściu.
- Nie przesuwać urządzenia ciągnąc za przewód ani nie skręcać przewodu.



OSTRZEŻENIE

Ta kategoria zawiera ostrzeżenia dotyczące sytuacji, które mogą spowodować drobne obrażenia lub uszkodzenia, jeśli się ich nie uniknie.

- Urządzenie należy przechowywać z dala od źródeł ciepła, pomieszczeń o stosunkowo wysokiej temperaturze i źródeł ciepła, takich jak piekarniki.
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze, pod warunkiem, że są one odpowiednio nadzorowane i poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją możliwe zagrożenia. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one ukończone 8 lat i są nadzorowane. Urządzenie i przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.
- Urządzenie nie może być używane przez osoby niepełnosprawne fizycznie lub umysłowo. Korzystanie z urządzenia jest dozwolone wyłącznie w obecności osoby nadzorującej i odpowiedzialnej za bezpieczeństwo użytkownika.
- Urządzenie i przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Aby uniknąć porażenia prądem, nie należy pozwalać zwierzętom ani małym dzieciom na gryzienie przewodu zasilającego.
- W przypadku awarii zasilania podczas użytkowania należy natychmiast wyłączyć urządzenie i odłączyć przewód zasilający.





- Jeśli powierzchnia urządzenia jest pęknięta, należy je wyłączyć, aby uniknąć porażenia prądem.
- Należy regularnie sprawdzać przewód zasilający i wtyczkę pod kątem oznak uszkodzenia lub zużycia, a w razie ich stwierdzenia nie używać urządzenia i zlecić wymianę lub naprawę przewodu zasilającego i/lub wtyczki autoryzowanemu serwisowi.
- Nie wolno dopuścić, aby przewód(y) zwisał(y) poza krawędź stołu lub blatu.
- Przed podłączeniem urządzenia należy upewnić się, że napięcie sieciowe podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu sieci zasilającej.
- Upewnij się, że nie potkniesz się o przewód lub przewody i że nie są one załamane, skręcone lub zakleszczone.
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest używane. Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, należy je wyłączyć i odłączyć od zasilania.



UWAGA

Ta kategoria zawiera ostrzeżenia dotyczące sytuacji, które mogą spowodować drobne obrażenia lub uszkodzenia, jeśli się ich nie uniknie.

- Przed każdym użyciem należy sprawdzić, czy części i akcesoria nie są uszkodzone lub zużyte (pęknięcia/uszkodzenia), co może mieć negatywny wpływ na ich działanie, a jeśli tak, wymienić je na oryginalne lub zalecane przez producenta.
- Części urządzenia nagrzewają się. Nie czyść urządzenia, gdy jest jeszcze gorące. Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odczekać, aż urządzenie ostygnie.
- Urządzenie należy użytkować i przechowywać w sposób uniemożliwiający uszkodzenie kabli.



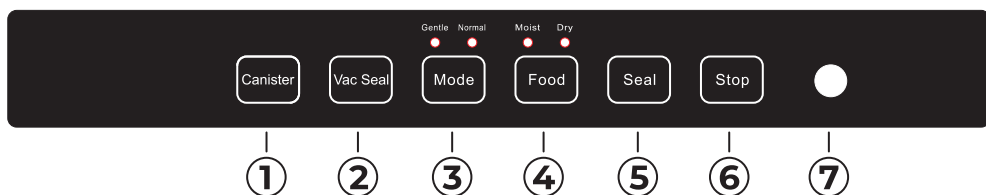
3. Instrukcja użytkowania

3.1 Funkcje

- Przycisk zwalniający: Naciśnij przycisk zwalniający po obu stronach, aby otworzyć urządzenie i wyjąć zapieczętowaną torebkę.
- Uszczelki: Zapewniają szczelność urządzenia i zapobiegają wyciekom. Można go wyjąć w celu wyczyszczenia.

- Otwór wlotu powietrza: W tym miejscu zasysane jest powietrze, aby urządzenie działało prawidłowo. Nie należy blokować tego otworu podczas korzystania z urządzenia.
- Haczyk blokujący: Utrzymuje torbę na miejscu, popychając klapy w dół aż do usłyszenia blokady.
- Wysokotemperaturowy pasek zgrzewający: 3 mm pasek zapewnia szczelne zamknięcie.
- Komora próżniowa: Umieść worek na 3 przekładkach w komorze próżniowej, aby zapakować próżniowo i uszczelnić.
- Gumowy pasek uszczelniający: Zapewnia płaskie uszczelnienie.

3.2 Panel sterowania



1. Kanister (Canister)

Służy do próżniowego pakowania kanistra lub pojemnika. Uwaga: ta funkcja działa tylko z kanistrem lub pojemnikiem.

2. Odsysanie próżniowe (Vac Seal)

Wyciąga powietrze z worka i automatycznie go uszczelnia po zakończeniu procesu próżniowego.

3. Tryb (Mode)

Może być używany w 2 ustawieniach: normalnym i miękkim. Ustawienie miękkie jest odpowiednie do kruchego jedzenia (np. chipsów). Wskaźnik pokazuje, które ustawienie jest włączone. Naciskając przycisk Seal, można ręcznie ustawić próżnię i bezpośrednio zgrać worek. Uwaga: w przypadku awarii zasilania ustawienie zostanie automatycznie zmienione na normalne.

4. Żywność (Food)

Może być używana na 2 ustawieniach: suchym i wilgotnym. Wybierz odpowiednie ustawienie w zależności od używanej żywności.

5. Uszczelnianie (Seal)

Posiada 3 funkcje:

6. Natychmiast zatrzymuje proces próżniowy i uszczelnia worek. Zapobiega to spłaszczeniu delikatnych produktów spożywczych, takich jak chleb, herbatniki i ciasta.

7. Zgrzewaj każdą torebkę z rolki folii próżniowej.

8. Zgrzać torebki Mylar (takie jak torebki na chipsy).

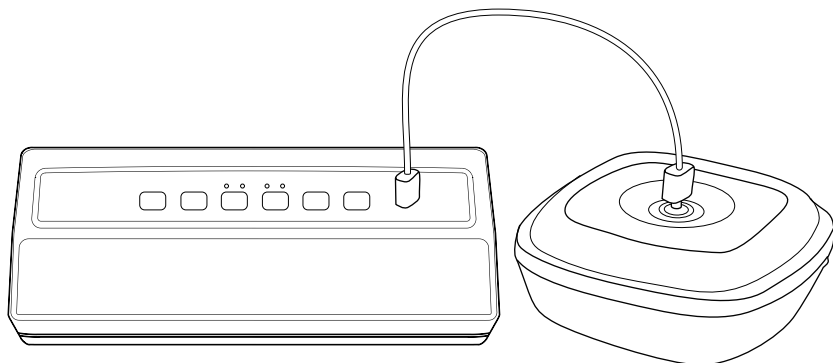
9. Stop

Natychmiast zatrzymuje aktualnie wykonywaną funkcję.

10. Port akcesoriów

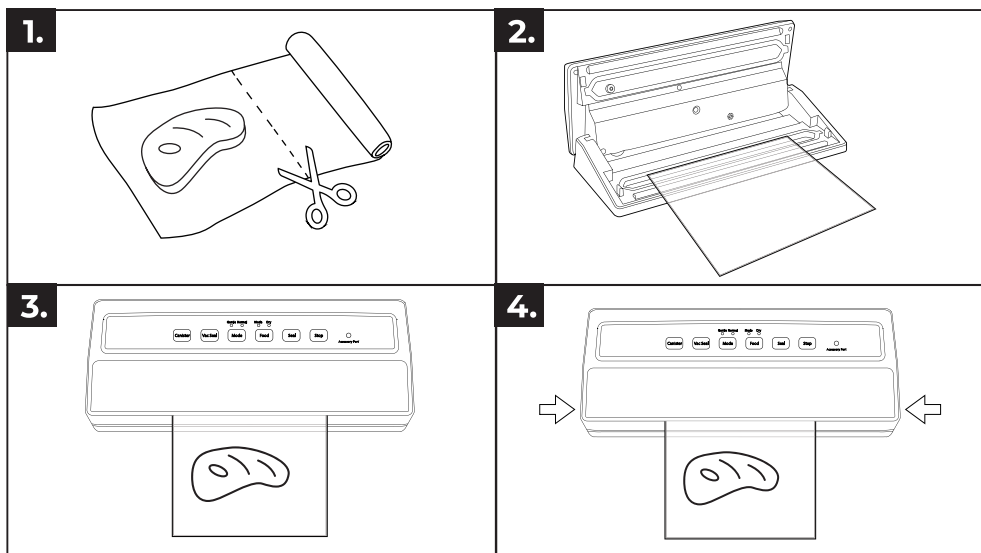
Włóż jeden koniec rury próżniowej do tego portu, a drugi koniec na przykład do pojemnika Tupperware, korka do wina lub innego akcesorium.

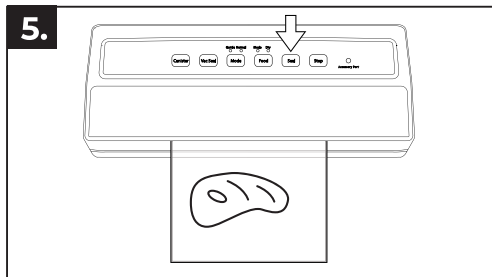
3.3 Odkurzanie za pomocą tacek lub kanistrów



1. Umieść przedmioty w pojemniku lub kanistrze i załóż pokrywę.
2. Włóż jeden koniec węża próżniowego do portu akcesoriów w urządzeniu, a drugi koniec do otworu w pokrywie pojemnika lub kanistra.
3. Naciśnij „Canister”, aby rozpocząć proces odkurzania.
4. Naciśnij „Stop”, jeśli chcesz natychmiast zatrzymać proces. Po zakończeniu procesu próżniowego urządzenie zatrzyma się automatycznie.
5. Najpierw należy odłączyć końcówkę węża znajdującą się w pokrywie, a następnie końcówkę znajdującą się w urządzeniu.

3.4 Uszczelnianie worków montażowych





1. Włóż wtyczkę do gniazdka i włącz urządzenie.
2. Weź rolkę i przytnij ją do żądanej długości. Upewnij się, że cięcie przebiega w linii prostej.
3. Otwórz pokrywę urządzenia i umieść otwarty koniec woreczka na 3 elementach dystansowych w komorze próżniowej.
4. Naciśnij obie strony pokrywy, aż usłyszysz dwa kliknięcia. Uwaga: urządzenie nie będzie działać, jeśli pokrywa nie zostanie szczelnie zamknięta.
5. Naciśnij przycisk „Seal”. Zapalą się lampki kontrolne. Ponowne zgaśnięcie wskaźnika oznacza zakończenie procesu zgrzewania.
6. Naciśnij przycisk zwalniający, aby wyjąć worek z urządzenia. Worek jest teraz zamknięty z jednej strony.

3.5 Użytkowanie

1. Włóż wtyczkę do gniazdka i włącz urządzenie.
2. Umieść żywność w torbie.
3. Pozostaw co najmniej 6,5 cm wolnej przestrzeni między zawartością a górną krawędzią worka w celu ściśnięcia worka.
4. Otwórz pokrywę urządzenia i umieść worek na 3 elementach dystansowych w komorze próżniowej.
5. Zamknij pokrywę.
6. Naciśnij obie strony pokrywy, aż usłyszysz dwa kliknięcia. Należy pamiętać, że urządzenie nie będzie działać, jeśli pokrywa nie zostanie szczelnie zamknięta.
7. Wybierz żądany tryb w zależności od żywności, naciskając przycisk „Food” (Żywność).
8. Wybierz żądane opakowanie, naciskając „Canister”, „Vac Seal” lub „Seal”. Domyślnym trybem jest „sucha żywność” i „normalny”. Aby uniknąć spłaszczenia delikatnej żywności, można użyć trybu „miękkiego”.
9. Gdy lampki kontrolne zgasną, proces jest zakończony.
10. Naciśnij przycisk zwalniający, aby wyjąć worek z urządzenia.

3.6 Wskazówki dotyczące użytkowania

- Pakowanie próżniowe produktów nie zastępuje puszkowania. Produkty łatwo psujące się powinny być przechowywane w lodówce lub zamrożone.
- Nie przepełniać worka. Pozostawić co najmniej 6,5 cm wolnej przestrzeni przy otwarciu worka, aby można go było prawidłowo umieścić w komorze próżniowej.
- Nie należy zwilżać otwartego końca worka. Uniemożliwi to prawidłowe zamknięcie worka.

- Wyczyścić i wygładzić otwarty koniec worka przed zgrzaniem. Brud lub zmarszczki mogą spowodować nieprawidłowe uszczelnienie.
- Przed pakowaniem próżniowym należy wycisnąć nadmiar powietrza z worka. Jeśli w torebce znajduje się zbyt dużo powietrza, nie można jej prawidłowo zapakować próżniowo.
- Jeśli zamykana żywność ma ostre krawędzie (takie jak kości lub muszle), zawiń krawędzie w papier kuchenny, aby uniknąć zerwania zgrzewa.
- Przed zapakowaniem próżniowym należy ostudzić płynną żywność (np. zupy lub gulasze).
- Przed zapakowaniem próżniowym należy zamrozić owoce i blanszowane warzywa.
- Podczas pakowania próżniowego zamrożonej żywności należy pozostawić co najmniej 6,5 cm wolnej przestrzeni przy otwarciu worka. Wynika to z faktu, że żywność może się rozszerzyć. Rozmrożone ryby lub produkty mięsne należy umieścić na papierze kuchennym i owinąć nim papier kuchenny, aby wchłonął dodatkową wilgoć.
- Jeśli przechowujesz żywność taką jak tortille, naleśniki lub chleb, włóż między nie arkusz papieru do pieczenia. Ułatwi to późniejsze ich rozłożenie. Resztę zapakuj ponownie próżniowo i włóż do zamrażarki.
- W przypadku korzystania z akcesoriów należy pozostawić 2,5 cm wolnej przestrzeni w górnej części pojemnika.
- Przed zapakowaniem próżniowym pozwól gorącej żywności ostygnąć do temperatury pokojowej, w przeciwnym razie część zawartości może wydostać się z pojemnika.
- Jeśli nie masz pewności czy torebka została prawidłowo zapakowana próżniowo, zapakuj ją ponownie.

3.7 Wskazówki dotyczące przechowywania żywności

W lodówce ($\pm 5^{\circ}\text{C}$)	Bez uszczelnienia próżniowego	Z uszczelnieniem próżniowym
Mięso czerwone	3 - 4 dni	8 - 9 dni
Białe mięso	2 - 3 dni	6 - 8 dni
Ryby	1 - 3 dni	4 - 5 dni
Gotowane mięso	3 - 5 dni	10 - 15 dni
Miękki ser	5 - 7 dni	20 dni
Ser twardy/miękki	1 - 5 dni	60 dni
Owoce	5 - 7 dni	14 - 20 dni
Warzywa	1 - 3 dni	7 - 10 dni
Zupa	2 - 3 dni	8 - 10 dni
Makaron/ryż (gotowany)	2 - 3 dni	6 - 8 dni
Kremowe desery	2 - 3 dni	8 dni

Z uszczelnieniem próżniowym	Z uszczelnieniem próżniowym	Z uszczelnieniem próżniowym
Świeży chleb	1 - 2 dni	8 - 10 dni
Herbatniki	4 - 6 miesięcy	12 miesięcy
Niegotowany makaron/ ryż	5 - 6 miesięcy	12 miesięcy
Mąka	4 - 6 miesięcy	12 miesięcy
Suszone owoce	3 - 4 miesiące	12 miesięcy
Kawa mielona	2 - 3 miesiące	12 miesięcy
Herbata sypana	5 - 6 miesięcy	12 miesięcy

Z uszczelnieniem próżniowym	Z uszczelnieniem próżniowym	Z uszczelnieniem próżniowym
Mięso	4 - 6 miesięcy	15 - 20 miesięcy
Ryby	3 - 4 miesiące	10 - 12 miesięcy
Warzywa	8 - 10 miesięcy	8 - 24 miesiące

4. Rozwiązywanie problemów

Jeśli podczas korzystania z produktu wystąpią następujące problemy, należy zapoznać się z poniższą tabelą w celu znalezienia rozwiązania. Jeśli problemów nie można rozwiązać za pomocą tych opcji, należy skontaktować się z naszym działem obsługi klienta.

Problem	Rozwiązanie
Nic się nie dzieje, gdy chcesz odkurzyć worek.	<ul style="list-style-type: none"> • Upewnij się, że wtyczka zasilania jest prawidłowo podłączona. • Sprawdź, czy kabel zasilający nie jest uszkodzony. • Sprawdź, czy gniazdo działa prawidłowo, podłączając do niego inne urządzenie. • Upewnij się, że pokrywa jest szczelnie zamknięta. • Upewnij się, że worek jest prawidłowo umieszczony w komorze próżniowej. • Przed ponownym użyciem pozostaw urządzenie na 40 sekund do ostygnięcia. W tym czasie należy pozostawić otwartą pokrywę.

<p>Powietrze powraca do worka próżniowego po użyciu urządzenia.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sprawdź szczelność worka. Wszelkie zmarszczki mogą spowodować nieszczelność, wpuszczając powietrze z powrotem do torby. Odetnij górną część worka i ponownie go uszczelnij. • Jeśli wzdłuż uszczelki znajduje się wilgoć lub resztki żywności (takie jak soki, tłuszcz, okruchy, proszki itp.), worek może nie zostać prawidłowo uszczelniony. Odetnij górną część worka, oczyść krawędź worka i zamknij go ponownie. • Żywność o ostrych krawędziach (np. muszle) może przebić torebkę. Jeśli w worku jest dziura, należy użyć nowego worka. Zakryj ostre krawędzie miękkim materiałem, takim jak papier kuchenny i ponownie zamknij torebkę. • Jeśli w torebce znajduje się powietrze, żywność mogła ulec fermentacji lub w torebce mogły wytworzyć się naturalne gazy. Jeśli tak się stało, żywność jest prawdopodobnie zepsuta i należy ją wyrzucić. • Upewnij się, że cały otwór worka jest umieszczony w worku próżniowym. • Sprawdź, czy worek nie przecieka. Uszczelnij worek powietrzem, zanurz go w wodzie i lekko naciśnij. Jeśli pojawią się bąbelki, oznacza to wyciek. W takim przypadku należy użyć nowego worka. • Jeśli używasz torby wykonanej na zamówienie, sprawdź wszystkie uszczelki. Zmarszczki w worku mogą spowodować jego nieprawidłowe uszczelnienie. Należy odciąć część worka i ponownie go uszczelnić. • Nie należy samodzielnie uszczelniać boków worka. Worki są produkowane ze specjalnym uszczelnieniem po bokach. Jeśli uszczelnisz je samodzielnie, mogą przeciekać.
<p>Worek stopił się.</p>	<p>Gumowa uszczelka stała się zbyt gorąca. Przed ponownym użyciem urządzenia należy odczekać co najmniej 5 minut, aż ostygnie.</p>

5. Konserwacja i czyszczenie

Przed czyszczeniem należy zawsze wyłączyć produkt. Wyczyść urządzenie z zewnątrz za pomocą lekko wilgotnej, czystej szmatki i łagodnego mydła. Przed ponownym użyciem dobrze wysuszyć. Nie używaj ściernych ani ostrych środków czyszczących. Do czyszczenia komory odkurzacza należy używać czystego papieru kuchennego.

6. Przechowywanie

Produkt należy przechowywać w suchym, czystym miejscu. Nie należy przechowywać produktu w skrajnie wysokich lub niskich temperaturach.

7. Utylizacja i recykling

Myśl o środowisku i przyczyniaj się do czystszej środowiska życia! Wszelkie informacje na temat możliwości utylizacji zużytych produktów można uzyskać w gminie.

7.1 Utylizacja



Po zakończeniu eksploatacji nie należy wyrzucać produktu razem ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz oddać go do wyznaczonego przez rząd punktu zbiórki w celu recyklingu.



Opakowanie i akcesoria należy utylizować zgodnie z przepisami dotyczącymi ochrony środowiska obowiązującymi w danej gminie. Należy zwracać uwagę na symbole umieszczone na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby utylizować je oddzielnie. Materiały opakowaniowe są oznaczone literami i cyframi: 1-7: plastik, 20-22: papier i karton, 80-98 materiały kompozytowe.



Oddziel odpady na szkło, papier i plastik do recyklingu za pomocą Tri sélectif. Zmniejsz ilość odpadów na wysypiskach i chroń zasoby naturalne. Przyczyniaj się do zrównoważonego rozwoju poprzez świadomą segregację.

7.2 Urządzenie elektryczne



Symbol obok z przekreślonym koszem na śmieci oznacza, że ten produkt podlega dyrektywie europejskiej (UE) 2012/19/UE. Dyrektywa ta stanowi, że po zakończeniu okresu użytkowania nie wolno wyrzucać tego produktu razem ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz należy go oddać do wyznaczonego przez rząd punktu zbiórki w celu recyklingu.

8. Zastrzeżenie

Zmiany zastrzeżone; specyfikacje mogą ulec zmianie bez podania przyczyny.

SE – Användarmanual



Förord

Om det här dokumentet

Den här handboken innehåller all information för korrekt, effektiv och säker användning av produkten. Se till att du har läst och förstått instruktionerna i denna manual fullständigt innan du installerar eller använder produkten. Behåll den här handboken för framtida användning.

Originalinstruktioner

Den här handboken är ursprungligen skriven på nederländska. Alla andra språk är översättningar av den ursprungliga nederländska manualen.

Service och garanti

Om du behöver service eller information om din produkt kan du kontakta vår kundtjänst på service@kitchenbrothers.nl. Vi ger en tvåårig garanti på våra produkter. Kunden måste kunna uppvisa inköpsbevis vid åberopande av garantin. Produktfel måste rapporteras till oss inom 2 år från inköpsdatumet. Observera att garantin inte gäller: för skador som orsakats av felaktig användning eller reparation, för delar som utsätts för slitage, för defekter som kunden kände till vid inköpstillfället, för defekter som orsakats av kundens eget fel, för skador som orsakats av tredje part.

Innehållsförteckning

1. Introduktion	107
1.1 Avsedd användning	107
1.2 Produktöversikt	107
1.3 Produktspecifikationer	108
1.4 Paketets innehåll	108
2. Säkerhet	108
3. Bruksanvisningar	111
3.1 Funktionalitet	111
3.2 Kontrollpanel	112
3.3 Vakuumering med brickor eller behållare	113
3.4 Försegling av monteringspåsar	113
3.5 Användning	114
3.6 Tips för användning	114
3.7 Tips för förvaring av livsmedel	115
4. Felsökning	116
5. Underhåll och rengöring	117
6. Förvaring	117
7. Bortskaffande och återvinning	117
7.1 Avfallshantering	118
7.2 Elektriska apparater	118
8. Ansvarsfriskrivning	118

1. Introduktion

Tack för att du valde en KitchenBrothers-produkt! Vänligen följ alltid instruktionerna för säker användning.

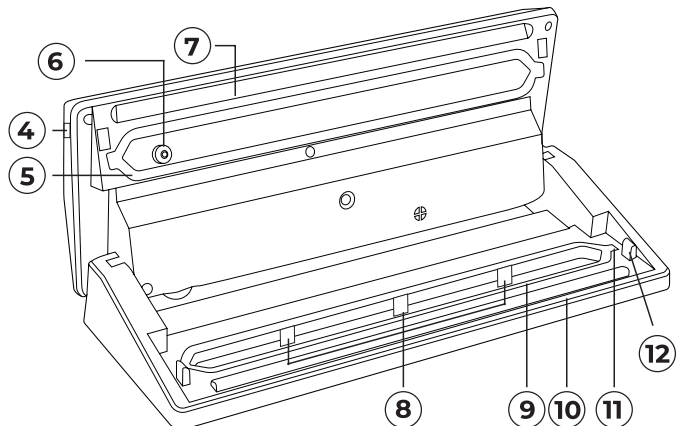
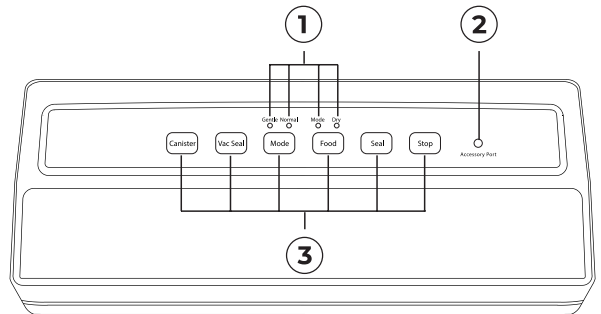
1.1 Avsedd användning

En vakuumpackning används för att få livsmedel att hålla längre genom att luften avlägsnas från förpackningen innan den förseglas. Denna process begränsar tillväxten av aeroba bakterier och mögel, som normalt orsakar förstöring och kvalitetsförlust. Den minskar också risken för frysbränna vid förvaring av livsmedel i frysen. Förutom att bevara livsmedel används vakuumpackningar även för att förpacka andra produkter än livsmedel för att minimera oxidation och korrosion. Sammantaget bidrar en vakuumpackare till att förlänga produkternas hållbarhet, minska svinnet och spara utrymme genom att komprimera förpackningarna.

Leverantören är befriad från ansvar för eventuella skador som orsakas av att produkten används för andra ändamål än de avsedda. Alla modifieringar av produkten kan påverka din säkerhet och garanti.

1.2 Produktöversikt

1. Indikeringslampor
2. Port för tillbehör
3. Kontrollknappar
4. Utlösningsknapp
5. Tätning (överst)
6. Luftintag
7. Tätningslist
8. Mellanlägg
9. Vakuumpappare
10. Tätningslist
11. Tätning (botten)
12. Låsanordning



1.3 Produktspecifikationer

Mått och dimensioner	36 x 14,2 x 6,7 cm
vikt	1,2 kg
Spänning	Ingång: 220-240V AC Utgång: 12V DC
frekvens	50/60Hz
Effekt	110W
Vakuumtryck	-0.8bar
Vakuumsugning	12 l/min
Förseglingstid	6 - 10 s (med extern vakuumslang: 10 - 20 s)
Storlek på lämpliga påsar	20 x 30 cm 28 x 30 cm 30 x 30 cm
Antal positioner	4: mjuk, normal, fuktig och torr
Max. svetsbredd	30 cm

1.4 Paketets innehåll

Kontrollera att paketets innehåll stämmer överens med följesedeln när du tar emot försändelsen. Informera din leverantör om det saknas några delar. Om produkten är skadad ska du genast lämna in ett klagomål till transportören och ge leverantören en detaljerad beskrivning av skadan. Behåll de skadade delarna och förpackningen för att styrka ditt klagomål.

- 1x Vakuumförpackningsmaskin
- 1x Användarmanual
- 1x Rull med vakuumfilm 20 x 200 cm
- 5x Vacuumpåse 20 x 30 cm
- 1x Vakuumslang

2. Säkerhet



VARNING!

Se till att förpackningen förvaras utom räckhåll för barn! Kvävningrisk!



Läs bruksanvisningen och säkerhetsinformationen noggrant före användning. Följ anvisningarna och spara bruksanvisningen för framtida bruk. Leverantören är inte ansvarig för underlåtenhet att följa säkerhetsinformationen om användning och hantering av produkten eller skada på egendom eller personskada.



FARA

Denna kategori innehåller varningar för situationer som kan leda till allvarliga skador eller dödsfall om de inte undviks.

- Observera de risker och konsekvenser som är förknippade med felaktig användning av apparaten. Detta kan leda till personskador och skador på apparaten.
- Apparats utsida kan bli varm när apparaten används. Var därför uppmärksam när du rör vid utsidan!
- Låt inte barn leka med apparaten. Använd och förvara apparaten utom räckhåll för barn.
- Placera apparaten utom räckhåll för (hus)djur.
- Täck inte över apparaten när den är påslagen. Placera aldrig kuddar eller filter på eller mot apparaten. Detta kan orsaka brandrisk, elektriska stötar, personskador eller skador på apparaten.
- Använd inte apparaten i närheten av ett badkar, en dusch, en swimmingpool eller ett vattenfyllt (tvätt)kar. Rör inte apparaten och nätsladden med våta händer. Se till att enheten inte kommer i kontakt med vatten. Sänk inte ner enheten i vatten. Om vatten ändå kommer in i eller på apparaten ska du omedelbart stänga av den och kontakta vår kundtjänst.
- För att undvika elektriska stötar ska du inte använda apparaten om du misstänker att strömkabeln eller stickkontakten är skadad. En skadad strömkabel eller stickkontakt måste repareras eller bytas ut av en fackman (en auktoriserad återförsäljare).
- Dra inte ur kontakten genom att dra i nätkabeln. Detta kan orsaka brand eller elektriska stötar.



- Om det kommer ut svart rök ur apparaten ska du omedelbart dra ut kontakten. Vänta tills röken har försvunnit innan du tar bort innehållet i apparaten och kontaktar vår kundtjänst.
- Placera inte kablarna på heta ytor eller i närheten av olja.
- Stoppa inte in kabeln/ledningarna under mattor eller filtar. Se till att kabeln aldrig ligger i en gångväg.
- Flytta inte enheten genom att dra i sladden eller vrida sladden.



VARNING

Denna kategori innehåller varningar för situationer som kan orsaka mindre skador eller skador om de inte undviks.

- Håll apparaten borta från värme, rum där temperaturen är relativt hög och värmekällor som t.ex. ugnar.
- Apparaten får användas av barn från 8 år och uppåt, förutsatt att de övervakas ordentligt och får instruktioner om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår dess eventuella faror. Rengöring och underhåll av apparaten får inte utföras av barn om de inte är över 8 år gamla och under uppsikt. Förvara apparaten och sladden utom räckhåll för barn under 8 år.
- Apparaten får inte användas av personer med fysiska eller psykiska funktionshinder. Apparaten får endast användas om en övervakare är närvarande och ansvarar för användarens säkerhet.
- Förvara apparaten och sladden utom räckhåll för barn.
- Låt inte husdjur eller små barn tugga på nätsladden för att undvika elektriska stötar.
- Om det blir strömavbrott under användning ska du omedelbart stänga av apparaten och dra ut nätsladden.
- Om apparatens yta är sprucken ska du stänga av apparaten för att undvika elektriska stötar.
- Kontrollera regelbundet både nätsladden och stickkontakten för tecken på skador eller slitage, och om det finns några sådana, använd inte apparaten och låt auktoriserad servicepersonal byta ut eller reparera nätsladden och/eller stickkontakten.



- Låt inte sladden/sladdarna hänga över kanten på ett bord eller en bänkskiva.
- Innan du ansluter apparaten ska du kontrollera att den nätspänning som anges på märkskylten överensstämmer med nätspänningen i ditt elnät.
- Se till att du inte snubblar på sladden/sladdarna och att sladden/sladdarna inte är böjda, vridna eller har fastnat.
- Lämna inte apparaten obebakad när den används. Om du inte använder apparaten under en längre tid ska du stänga av den och dra ut kontakten.



FÖRSIKTIGHET

Denna kategori innehåller varningar för situationer som kan leda till mindre personskador eller skador om de inte undviks.

- Kontrollera före varje användningstillfälle om delar och tillbehör har skador eller är slitna (sprickor/brott) som kan påverka funktionen negativt och byt i så fall ut dem mot originaldelar och tillbehör eller delar som rekommenderas av tillverkaren.
- Delar av apparaten blir varma. Rengör inte apparaten medan den fortfarande är varm. Vänta tills apparaten har svalnat innan du rengör den.
- Använd och förvara apparaten på ett sådant sätt att kablarna inte kan skadas.

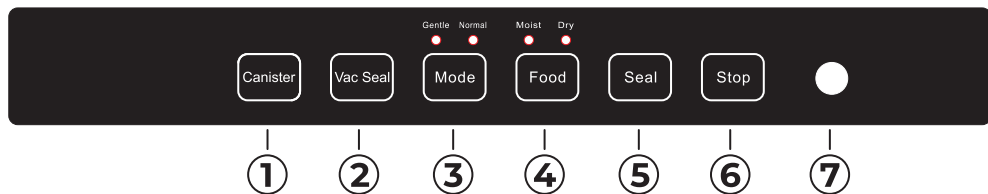


3. Bruksanvisningar

3.1 Funktionalitet

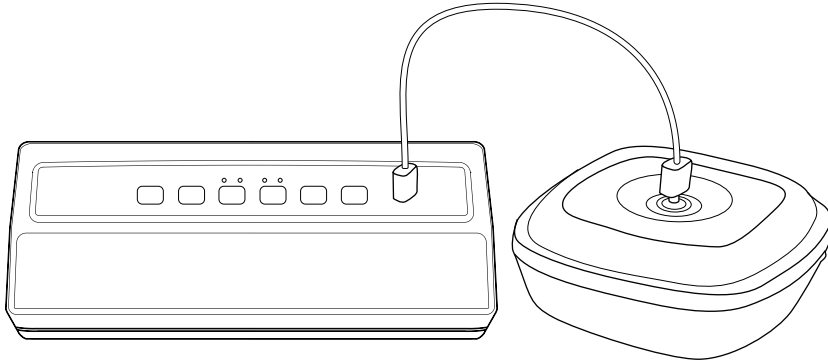
- Utlösningssknapp: Tryck på utlösningssknappen på båda sidor för att öppna enheten och ta bort den förseglade påsen.
- Försegel: Håller enheten lufttät och förhindrar läckage. Kan tas bort för rengöring.
- Luftintagsöppning: Det är här luften sugas in för att apparaten ska fungera korrekt. Blockera inte denna öppning när du använder enheten.
- Lås hake: Håller påsen på plats genom att trycka ner klaffen tills du hör att den låses.
- Förseglingsremsa för hög temperatur: Den 3 mm tjocka remsan säkerställer en tät försegling.
- Vakuumpkammare: Placera påsen mot de 3 distanshållarna i vakuumpkammaren för att vakuumpförpackad och försegla.
- Förseglingslist av gummi: Ger en platt försegling.

3.2 Kontrollpanel



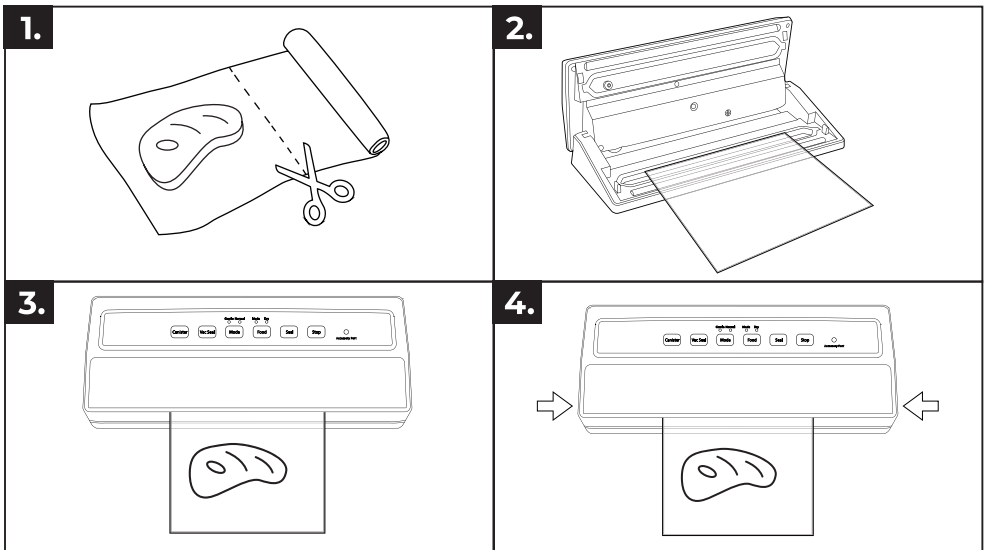
1. Kanister (Canister)
För att vakuumpförpackad en kanister eller behållare. Obs: den här funktionen fungerar bara med en kapsel eller behållare.
2. Vakuumsugning (Vac Seal)
Drar ut luften ur påsen och försluter den automatiskt när vakuumpprocessen är klar.
3. Läge (Mode)
Kan användas med 2 inställningar; normal och mjuk. Den mjuka inställningen är lämplig för smulig mat (t.ex. chips). Indikatorlampan visar vilken inställning som är aktiverad. Genom att trycka på Seal-knappen kan du manuellt ställa in vakuumpet och försegla påsen direkt. Obs: Om det blir strömbrott ändras inställningen automatiskt till normal.
4. Mat (Food)
Kan användas med 2 inställningar; torr och fuktig. Välj rätt inställning beroende på vilken mat du använder.
5. Försegling (Seal)
Har 3 funktioner:
6. Stoppar vakuumpprocessen omedelbart och försluter påsen. Detta förhindrar att ömtåliga livsmedel som bröd, kex och kakor plattas till.
7. Försegla varje påse från rullen med vakuumpfilm.
8. Förslut Mylar-påsar (t.ex. chipspåsar).
9. Stoppa (Stop)
Stoppar omedelbart alla pågående funktioner.
10. Port för tillbehör
För in ena änden av vakuumpslangen i denna port och den andra änden i t.ex. en Tupperware-behållare, vinpropp eller annat tillbehör.

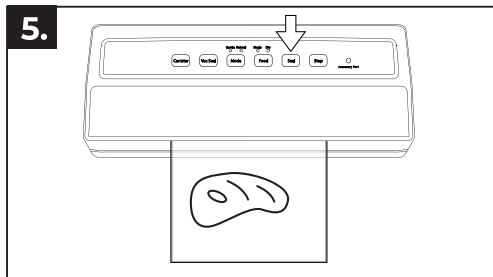
3.3 Vakuumering med brickor eller behållare



1. Lägg föremålen i tråget eller behållaren och sätt på locket.
2. Sätt in ena änden av vakuumslangen i tillbehörporten på apparaten och den andra änden i öppningen på locket på behållaren eller kapseln.
3. Tryck på "Canister" för att starta vakuumprocessen.
4. Tryck på "Stop" om du vill avbryta processen omedelbart. När vakuumprocessen är klar stannar apparaten automatiskt.
5. Koppla först bort den ände av slangen som sitter i locket och sedan den ände som sitter i apparaten.

3.4 Försegling av monteringspåsar





1. Sätt i stickkontakten i uttaget och slå på maskinen.
2. Ta rullen och klipp den till önskad längd. Se till att du skär i en rak linje.
3. Öppna locket på enheten och placera den öppna änden av påsen mot de 3 distanserna i vakuumkammaren.
4. Tryck på lockets båda sidor tills du hör två klickljud. OBS: Apparaten fungerar inte om locket inte är ordentligt stängt.
5. Tryck på "Seal". Indikatorlamporna tänds. När indikatorlamporna slocknar igen är förseglingsprocessen slutförd.
6. Tryck på frigöringsknappen för att ta bort påsen från apparaten. Påsen är nu förseglad på ena sidan.

3.5 Användning

1. Sätt i stickkontakten i uttaget och slå på apparaten.
2. Lägg maten i en påse.
3. Lämna minst 6,5 cm utrymme mellan innehållet och påsens ovsida för att komprimera påsen.
4. Öppna locket på apparaten och placera påsen mot de 3 distanshållarna i vakuumkammaren.
5. Stäng locket.
6. Tryck på lockets båda sidor tills du hör två klickljud. Observera att apparaten inte fungerar om locket inte är ordentligt stängt.
7. Välj önskat läge baserat på livsmedlet genom att trycka på "Food".
8. Välj önskad förpackning genom att trycka på "Canister", "Vac Seal" eller "Seal". Standardläget är "torr mat" och "normal". För att undvika att platta ut känslig mat kan du använda läget "mjukt".
9. När indikatorlamporna slocknar är processen klar.
10. Tryck på frigöringsknappen för att ta bort påsen från enheten.

3.6 Tips för användning

- Vakuumförpackning av produkter är ingen ersättning för konservering. Lättfördärliga varor ska fortfarande förvaras i kyl eller frys.
- Överfyll inte påsen. Lämna minst 6,5 cm utrymme vid påsens öppning så att påsen kan placeras korrekt i vakuumkammaren.
- Blöt inte den öppna änden av påsen. Detta förhindrar att påsen försluts ordentligt.
- Rengör och släta ut påsens öppna ände innan du försluter den. Smuts eller skrynklor kan

orsaka felaktig försegling.

- Pressa ut överflödigt luft ur påsen innan du vakuumpförpackat den. Om det finns för mycket luft i påsen kan den inte vakuumpförpackad ordentligt.
- Om maten du vakuumpförpackat har vassa kanter (t.ex. ben eller skal), linda in kanterna i hushållspapper för att undvika att förseglingen bryts.
- Låt flytande livsmedel (t.ex. soppa eller grytor) svalna först innan du vakuumpförpackat dem.
- Frys frukt och blancherade grönsaker innan du vakuumpförpackat dem.
- När du vakuumpförpackat frysta livsmedel ska du lämna minst 6,5 cm utrymme vid påsens öppning. Detta beror på att maten kan expandera. Lägg upptinade fisk- eller köttprodukter på hushållspapper och linda in hushållspapperet så att det absorberar den extra fukten.
- Om du förvarar livsmedel som tortillas, pannkakor eller bröd, lägg ett ark bakplåtspapper mellan dem när du lägger dem ovanpå varandra. Det gör det lätt att ta isär dem igen efteråt. Vakuumpförpackad resten igen och lägg dem i frysen.
- Om du använder tillbehör ska du lämna 2,5 cm utrymme överst på behållaren.
- Låt varm mat svalna till rumstemperatur innan du vakuumpförpackat den, annars kan delar av innehållet komma ut ur behållaren.
- Om du inte är säker på att en påse är vakuumpförpackad på rätt sätt, packa den igen.

3.7 Tips för förvaring av livsmedel

I kylskåpet ($\pm 5^{\circ}\text{C}$)	Utan vakuumpförsegling	Med vakuumpförsegling
Rött kött	3 - 4 dagar	8 - 9 dagar
Vitt kött	2 - 3 dagar	6 - 8 dagar
Fisk	1 - 3 dagar	4 - 5 dagar
Tillagat kött	3 - 5 dagar	10 - 15 dagar
Mjuk ost	5 - 7 dagar	20 dagar
Hård/mjuk ost	1 - 5 dagar	60 dagar
Frukt och grönt	5 - 7 dagar	14 - 20 dagar
Grönsaker	1 - 3 dagar	7 - 10 dagar
Soppa	2 - 3 dagar	8 - 10 dagar
Pasta/ris (kokt)	2 - 3 dagar	6 - 8 dagar
Krämiga efterrätter	2 - 3 dagar	8 dagar
Rumstemperatur ($\pm 21^{\circ}\text{C}$)	Utan vakuumpförsegling	Med vakuumpförsegling
Färskt bröd	1 - 2 dagar	8 - 10 dagar

Biscuit	4 - 6 månader	12 månader
Okokt pasta/ris	5 - 6 månader	12 månader
Mjöl	4 - 6 månader	12 månader
Torkad frukt	3 - 4 månader	12 månader
Malet kaffe	2 - 3 månader	12 månader
Te i lösvikt	5 - 6 månader	12 månader 12 månader

I frysen ($\pm -18^{\circ}\text{C}$)	Utan vakuutförsegling	Med vakuutförsegling
Kött	4 - 6 månader	15 - 20 månader
Fisk	3 - 4 månader	10 - 12 månader
Grönsaker	8 - 10 månader	8 - 24 månader

4. Felsökning

Om följande problem uppstår när du använder produkten, se tabellen nedan för att hitta en lösning. Om problemen inte kan lösas med hjälp av dessa alternativ, vänligen kontakta vår kundtjänst.

Problem med	Lösning
Påsen har smält.	Gummipackningen har blivit för varm. Låt den svalna i minst 5 minuter innan du använder apparaten igen.
Ingenting händer när du vill dammsuga påsen.	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrollera att strömkontakten är ordentligt inkopplad. • Kontrollera att strömkabeln inte är skadad. • Kontrollera att uttaget fungerar korrekt genom att ansluta en annan enhet. • Kontrollera att locket är ordentligt stängt. • Kontrollera att påsen är korrekt placerad i vakuulkammaren. • Låt apparaten svalna i 40 sekunder innan du använder den igen. Lämna locket öppet när du gör detta.

Luften kommer tillbaka in i vacuumpåsen efter användning av apparaten.

- Kontrollera påsens tätning. Eventuella skrynklor kan orsaka läckage och släppa in luft i påsen igen. Klipp av påsens övre del och förslut den igen.
- Om det finns fukt eller matrester (t.ex. juice, fett, smulor, pulver osv.) längs förslutningen kanske påsen inte försluts ordentligt. Skär av påsens övre del, rengör påsens kant och återförslut den.
- Mat med vassa kanter (t.ex. snäckskal) kan punktera påsen. Om det finns ett hål i påsen ska du använda en ny påse. Täck över de vassa kanterna med ett mjukt material, t.ex. hushållspapper, och återförslut påsen.
- Om det finns luft i påsen kan livsmedlet ha jäst eller naturliga gaser kan ha utvecklats i påsen. Om detta har hänt är maten troligen förstörd och ska kasseras.
- Se till att hela påsens öppning är placerad i vacuumpåsen.
- Kontrollera att påsen inte läcker. Försegla påsen med luft, sänk ner påsen i vatten och tryck lätt på den. Om bubblor uppstår indikerar detta ett läckage. Använd i så fall en ny påse.
- Om du använder en specialtillverkad påse ska du kontrollera alla förslutningar. Skrynklor i påsen kan göra att påsen inte förseglas ordentligt. Klipp av en del av påsen och försegla den igen.
- Försegla inte sidorna på påsen själv. Påsarna är tillverkade med en speciell försegling på sidorna. Om du själv förseglar dessa kan de läcka.

5. Underhåll och rengöring

Stäng alltid av produkten före rengöring. Rengör utsidan med en lätt fuktad, ren trasa och någon mild tvål. Torka den väl innan du använder den igen. Använd inte slipande eller starka rengöringsmedel. Använd ett rent hushållspapper för att torka av vakuumkanterna.

6. Förvaring

Förvara produkten på en torr och ren plats. Förvara inte produkten i extremt höga eller låga temperaturer.

7. Bortskaffande och återvinning

Tänk på miljön och bidra till en renare livsmiljö! Du kan kontakta din kommun för all information om alternativ för avfallshantering av kasserade produkter.

7.1 Avfallshantering



När produkten är uttjänt får den inte slängas i det vanliga hushållsavfallet, utan skall lämnas till en av myndigheterna utsedd återvinningsstation för återvinning.



Kassera förpackningar och tillbehör i enlighet med de miljöbestämmelser som gäller i din kommun. Var uppmärksam på symbolerna på de olika förpackningsmaterialen och - om nödvändigt - kassera dem separat. Förpackningsmaterialen är märkta med bokstäver och siffror: 1–7: plast, 20–22: papper och kartong, 80–98 kompositmaterial.



Sortera avfall i glas, papper och plast för återvinning med Tri sélectif. Minska mängden avfall på deponier och spara på naturresurser. Bidra till hållbarhet genom att medvetet sortera.

7.2 Elektriska apparater



Symbolen med den överkryssade soptunnan visar att denna produkt omfattas av det europeiska direktivet (EU) 2012/19/EU. Detta direktiv anger att du vid slutet av produktens livslängd inte får slänga den i det vanliga hushållsavfallet, utan måste lämna den till en av myndigheterna utsedd samlingsplats för återvinning.

8. Ansvarsfriskrivning

Reservation för ändringar; specifikationer kan ändras utan att skäl anges för detta.

KB1000667 / KB540

