

Vacumeermachine

NL – Handleiding – Vacumeermachine

EN – User manual – Vacuum sealer

FR – Manuel d'utilisation – Machine sous vide

DE – Benutzerhandbuch – Vakuumiergerät

KB1004220

Scan voor online handleiding

Scan for online user manual

Recherche d'un manuel en ligne

Scannen für Online-Handbuch



NL – Handleiding

Voorwoord

Over dit document

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

Over ons

Bij **KitchenBrothers** geloven we in het samenkomen van toegankelijke en eigentijdse middelen om jouw kookervaring te verrijken met gemak en plezier. Of het nu is voor de beginnende thuiskok of een professionele thuiskok, ons assortiment biedt alles wat er nodig is voor een moeiteloze culinaire reis.

Onze producten brengen de nieuwste innovaties samen met de hoogste kwaliteit en stijlvol design die we kunnen bieden voor de meest toegankelijke prijs. Van vlijmscherpe messensets tot geavanceerde airfryers, veelzijdige keukenmachines en krachtige slowjuicers en nog veel meer, bij KitchenBrothers hebben we alles voor elke kookervaring.

Bekijk onze producten op www.kitchenbrothers.nl.



Inhoudsopgave

1. Veiligheid	6
2. Introductie	9
2.1 Beoogd gebruik	9
2.2 Productoverzicht	10
2.3 Productspecificaties	10
2.4 Inhoud verpakking	11
3. Instructies voor gebruik	11
3.1 Het apparaat bedienen	11
3.2 Belangrijke tips	13
3.3 Een vacuümzak op maat maken	14
3.4 Automatisch vacuüm verpakken	14
3.5 Handmatig vacuüm verpakken	15
3.6 Vacumeren met accessoires	17
3.7 Vacumeren en voedselveiligheid	18
3.8 Bewaren en houdbaarheid	21
4. Probleemoplossing	25
5. Onderhoud en reiniging	33
6. Opslag	34
7. Weggooiën en recyclen	34
7.1 Weggooiën	34
7.2 Elektrisch apparaat	34
8. Service en garantie	35
8.1 Voorwaarden van de garantie	35
8.2 Garantietermijn	35
8.3 Niet gedekt onder de garantie	35

8.4 Aanspraak maken op de garantie	36
--	----

9. Disclaimer	36
----------------------------	-----------

1. 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 verkoper is niet verantwoordelijk voor het niet opvolgen van de veiligheidsinformatie over het gebruik en de omgang met het product of schade aan eigendommen of persoonlijk letsel.



GEVAAR

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

- Houd het apparaat, het netsnoer en de stekker uit de buurt van water en andere vloeistoffen; dompel ze nooit onder, om het risico op een elektrische schok te voorkomen.
- Plaats het apparaat niet op of nabij natte oppervlakken en voorkom dat vloeistoffen bij het apparaat kunnen komen, om het risico op een elektrische schok te voorkomen.
- Forceer de stekker nooit in het stopcontact; draai de stekker om als deze niet past en stop als de stekker daarna nog steeds niet past, om het risico op een elektrische schok te voorkomen.



- Vacuümeer geen producten met zichtbare vloeistof en voorkom dat vloeistof in het apparaat kan komen, om het risico op een elektrische schok te voorkomen.



WAARSCHUWING

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

- Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is en gebruik het apparaat niet als het defect is of beschadigd lijkt, om brand, een elektrische schok of letsel te voorkomen.
- Gebruik alleen accessoires en onderdelen die door de fabrikant zijn aanbevolen, om brand, een elektrische schok of ernstig letsel te voorkomen.
- Raak de seallijn (lasstrip) niet aan terwijl het apparaat in gebruik is, om brandwonden te voorkomen.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen en houd altijd toezicht wanneer het apparaat in de buurt van kinderen wordt gebruikt, om ernstig letsel te voorkomen.
- Laat het apparaat niet gebruiken door kinderen of door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, tenzij er toezicht is of duidelijke instructies zijn gegeven.
- Haal de stekker uit het stopcontact voordat het apparaat wordt gereinigd en wanneer het niet wordt gebruikt, om ongevallen en letsel te voorkomen.
- Gebruik het apparaat niet in natte ruimtes en niet buitenshuis, om letsel en schade te voorkomen.
- Open het deksel niet tijdens het gebruik, om letsel te voorkomen.



- Wees extra voorzichtig bij het sealen van zakken en bij het verplaatsen van een apparaat waarin (hete) vloeistoffen aanwezig zijn, om brandwonden te voorkomen.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van warmtebronnen (zoals een gas- of elektrische kookplaat of een oven), om brandwonden en brandgevaar te voorkomen.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen, om ernstig letsel te voorkomen.



PAS OP

Deze categorie bevat waarschuwingen waar extra op gelet moet worden om situaties te voorkomen die kleine verwondingen of schade kunnen veroorzaken.

- Gebruik het apparaat uitsluitend waarvoor het bedoeld is, om schade aan het apparaat te voorkomen.
- Gebruik het apparaat alleen voor huishoudelijk gebruik en niet voor commerciële toepassingen, om schade aan het apparaat te voorkomen.
- Laat het netsnoer niet over de rand van tafel of aanrecht hangen en laat het netsnoer geen hete oppervlakken raken, om struikelen en schade te voorkomen.
- Leg het netsnoer zo neer dat niemand erover kan struikelen en dat er niet aan kan worden getrokken, om kleine verwondingen en schade te voorkomen.
- Bewaar bederfelijke producten na het vacuüm verpakken altijd in de koelkast of vriezer, om bederf te voorkomen.

- Wikkel producten met scherpe randen in zacht beschermmateriaal (zoals keukenpapier) voordat ze worden vacuüm verpakt, om beschadiging van de zak en lekkage te voorkomen.
- Strijk bij volumineuze producten de zak glad en houd de zak vlak en licht strak totdat de pomp start, om rimpels in de seal en lekkage te voorkomen.

2. Introductie

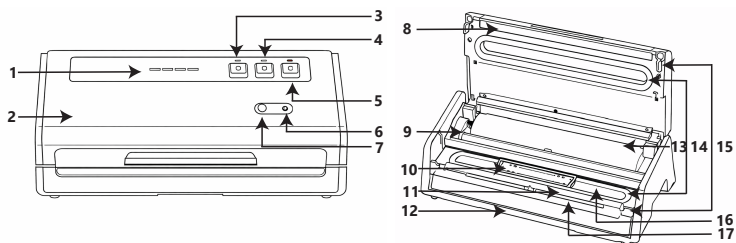
Bedankt dat je hebt gekozen voor een KitchenBrothers product! Volg altijd de veiligheidsvoorschriften voor veilig gebruik.

2.1 Beoogd gebruik

Een vacumeermachine 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 vacumeermachine om de houdbaarheid van producten te verlengen, verspilling te verminderen en ruimte te besparen door de verpakking te comprimeren.

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

2.2 Productoverzicht



- | | |
|------------------------------|---------------------------------|
| 1. Voortgangsindicator | 10. Zakopening-klem |
| 2. Deksel | 11. Rode geleider |
| 3. Verlengde afdichtingsknop | 12. Zaksteun |
| 4. Handmatige vacuümknop | 13. Opbergruimte voor vacuümrol |
| 5. Aan-/uitknop | 14. Schuimafdichtingen |
| 6. Accessoire-aansluiting | 15. Veiligheidsschakelaar |
| 7. Accessoireknop | 16. Vacuümkamer |
| 8. Sealstrip | 17. Verwarmingselement |
| 9. Snijhouder | |

2.3 Productspecificaties

Afmetingen	39 × 18,3 × 11,9 cm
Gewicht	2,6 kg
Veiligheidsklasse	II 
Spanning	220-240V AC
Stroomsterkte	1.15A
Frequentie	50-60Hz
Stroomverbruik in werkmodus	140W
Duur tot automatische uitschakeling	--
Stroomverbruik in stand-bymodus	<0.5W

Duur tot automatische stand-bymodus	--
Stroomverbruik in netwerk-standby-modus	--
Stroomverbruik in uitgeschakelde modus	--
Lengte stroomkabel	1,1 m
Max. geluidsniveau	72dB

2.4 Inhoud verpakking

Controleer of de inhoud van het pakket overeenkomt met de lijst in de handleiding. Licht de verkoper in als er onderdelen ontbreken. Lijkt het product beschadigd, dien dan onmiddellijk een klacht in bij de vervoerder en geef de verkoper een gedetailleerde beschrijving van de schade. Bewaar de beschadigde onderdelen en verpakking om je melding te onderbouwen.

1x Vacumeermachine

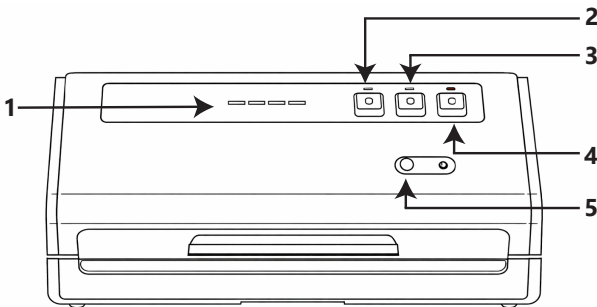
1x Snelstartgids

1x 1 × 28 × 600 cm folierol

1x Vacuümaccessoire

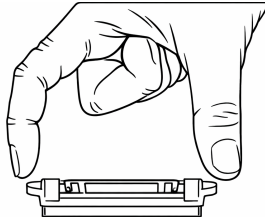
3. Instructies voor gebruik

3.1 Het apparaat bedienen



Aanduiding	Knop	Functie
1	Voortgangsindicator	De voortgangsindicator geeft de status van het vacuümproces weer. Het proces is voltooid zodra het indicatielampje uitgaat.
2	Extended Seal	Met de knop voor extra sealen kun je de afdichting versterken. Deze functie is vooral geschikt voor het vacuüm verpakken van vochtige producten.
3	Pulse Vac	Met de handmatige vacuümknop regel je het vacuümproces zelf. Door de knop ingedrukt te houden, bouwt het apparaat vacuüm op. Zodra je de knop loslaat, start het apparaat automatisch met sealen. Dit helpt voorkomen dat kwetsbaar voedsel wordt samengedrukt.
4	Power	Met de aan-/uitknop kun je het vacuümproces op elk moment stoppen of het apparaat uit de slaapstand halen. De statuslampjes geven het volgende aan: • Een groen brandend lampje betekent dat het apparaat in sluimerstand staat. • Een blauw knipperend lampje betekent dat het apparaat bezig is. • Een groen knipperend lampje betekent dat de oververhittingsbeveiliging actief is en dat het apparaat ongeveer 15 minuten moet afkoelen.
5	Accessoireknop	Met de accessoireknop kun je vacumeren met accessoires, zoals vacuümcontainers, potten of zakken met ritssluiting. Het apparaat stopt automatisch zodra het vacuümproces is voltooid. Het proces kan tussentijds worden geannuleerd met de aan-/uitknop.

Klem voor zakopening



- De klem heeft een scharnierend dubbelklepsysteem dat de opening van de vacuümzak stevig vastklemt.
- Druk de ontgrendelknoppen aan beide kanten in om de klem handmatig te openen.

3.2 Belangrijke tips

- Vacuüm sealen is geen vervanging voor koelen of invriezen. Bewaar bederfelijke producten altijd in de koelkast of vriezer, ook wanneer ze vacuüm zijn verpakt.
- Laat voldoende ruimte vrij tussen het voedsel en de opening van de vacuümzak. Zorg hierbij voor minimaal 10 cm vrije ruimte, zodat het apparaat goed kan vacumeren en sealen.
- Verwijder zoveel mogelijk vocht uit de vacuümzak om een goede afdichting te krijgen. Lukt het sealen niet in één keer, veeg dan de opening van de zak en de vacuümkamer droog en maak vervolgens een tweede seal.
- Zorg dat de opening van de vacuümzak vlak en recht ligt wanneer je deze in het apparaat plaatst. Dit voorkomt lekkage en zorgt voor een betere afdichting.
- Wil je het vacuümproces tijdens gebruik stoppen, druk dan op de aan-/uitknop.
- Voor het beste vacuümresultaat adviseren wij het gebruik van geschikte vacuümzakken, zoals KitchenBrothers-vacuümzakken.
- Na het vacumeren en sealen van vochtige producten is het belangrijk om de vacuümkamer, het verwarmingselement en de sealstrip schoon en droog te maken met een droge doek.
- Verpak voedsel met scherpe randen, zoals botjes of schelpen, altijd eerst in een zacht beschermend materiaal (bijvoorbeeld keukenpapier) om te voorkomen dat de vacuümzak wordt beschadigd.
- Bij het gebruik van accessoires, zoals vacuümcontainers of potten, is het belangrijk om minimaal 2,5 cm ruimte vrij te laten aan de bovenkant.
- Wanneer het apparaat gedurende 10 minuten niet wordt gebruikt, schakelt het automatisch over naar de slaapstand. Druk op de aan-/uitknop om het apparaat weer te activeren.

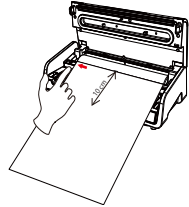
- Voor een optimale werking adviseren wij om tussen twee vacuümcycli ongeveer 20 seconden te wachten, zodat het apparaat kan afkoelen.

3.3 Een vacuümzak op maat maken

Voor het beste vacuümresultaat adviseren wij het gebruik van KitchenBrothers-vacuümzakken.

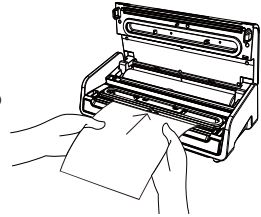
Zak op maat maken

1. Open de deksel en plaats het voedsel dicht bij de opening van de vacuümsealer.
2. Trek de vacuümzak uit totdat het voedsel volledig is bedekt en er voldoende ruimte overblijft bij de opening van de zak.
3. Plaats vervolgens de snijhouder stevig op de vacuümzak en schuif de snijder van links naar rechts om de zak op maat te snijden.



De zak sealen

Plaats de opening van de vacuümzak **onder de rode geleider** en sluit de deksel. Het apparaat start automatisch met sealen. Wacht tot het voortgangslampje uitgaat en haal daarna de op maat gemaakte, gesealde zak uit het apparaat.



3.4 Automatisch vacuüm verpakken

Dit apparaat is een volautomatische vacumeermachine. Plaats het voedsel in een vacuümzak en steek de opening van de zak in het apparaat. Het apparaat vacumeert en sealt de zak daarna automatisch.

Vorbereiding per ingrediënt

Sommige ingrediënten vragen om een korte voorbehandeling. Volg de onderstaande adviezen voor een beter vacuümresultaat.



Wortelgroenten

Blancheer wortelgroenten voordat ze vacuüm worden verpakt. Groenten kunnen na het vacuüm verpakken gas afgeven, waardoor de zak iets kan opbollen. Dit is normaal. Bewaar wortelgroenten in de koelkast.



Fruit

Vries zacht fruit en bessen bij voorkeur 1–2 uur voor, totdat ze stevig bevroren zijn. Bewaar het fruit na het vacuüm verpakken in de vriezer.



Vlees en vis

Vries vlees en vis 1–2 uur voor voordat ze vacuüm worden verpakt. Rundvlees kan na het vacuüm verpakken donkerder lijken, omdat zuurstof is verwijderd. Bewaar vlees en vis na het vacuüm verpakken in de vriezer.



Gemalen koffie en
poedervormige producten

Plaats een koffiefilter of een vel keukenpapier boven in de zak, aan de kant van de opening. Zo komen fijne deeltjes minder snel in de vacuümpomp terecht.



Harde kaas en boter

Maak een extra lange zak met een vacuümrol en knip de zak op maat. Seal de zak na elk gebruik opnieuw. Vacumeer geen zachte kazen, omdat bacteriën zich in een zuurstofarme omgeving sneller kunnen ontwikkelen.

Automatisch vacuüm verpakken



LET OP!

- Opent de klem niet automatisch? Druk dan de ontgrendelknoppen aan beide kanten van de klem in om de klem handmatig te openen.



1. Maak de opening van de zak vlak en schuif deze onder de zakopening-klem.
2. Druk de klep omlaag zodat de zakopening stevig wordt vastgeklemd.
3. Sluit de deksel. Het apparaat start automatisch met vacumeren en sealen.

3.5 Handmatig vacuüm verpakken

Gebruik de handmatige stand voor kwetsbaar voedsel dat gemakkelijk vervormt of voor voedsel met vocht of vloeistof die in de zak behouden moet blijven.

Geschikt voor



**Maaltijden, restjes,
sandwiches en bakproducten**

Laat het voedsel volledig afkoelen om condensvorming en bacteriegroei te beperken. Verdeel het voedsel bij voorkeur in porties, zodat opwarmen later makkelijker is. Bewaar deze producten in de koelkast.



Vloeistoffen

Vries soep en sauzen bij voorkeur eerst per portie in, bijvoorbeeld in een schaalpje. Haal de bevroren portie uit het schaalpje en vacumeer de portie daarna in een vacuümzak.



Bladgroenten

Was de groenten en droog ze goed, bijvoorbeeld met een doek of slacentrifuge. Leg bladgroenten plat in de zak om te voorkomen dat ze te sterk worden samengedrukt.



Knapperige snacks

Een volledig vacuüm kan snacks verkrumelen. Verwijder de lucht daarom geleidelijk met korte pulsen. Snacks kunnen ook in de originele verpakking worden geseald door de opening van de verpakking onder de rode geleider te plaatsen.



Voedsel met scherpe randen

Bescherm scherpe randen met een zacht materiaal, zoals keukenpapier. Zo wordt voorkomen dat de vacuümzak wordt doorgeprikt.

Handmatig vacuüm verpakken



LET OP!

- Maak de vacuümkamer na het vacumeren van producten met vloeistof schoon met een zachte doek of keukenpapier. Zo wordt voorkomen dat vloeistof het apparaat binnendringt en schade veroorzaakt.



1. Druk op Pulse Vac om de handmatige stand te activeren.
2. Open de deksel en maak de opening van de zak vlak.
3. Schuif de zak onder de zakopening-klem en druk de klep omlaag zodat de zakopening stevig wordt vastgeklemd.

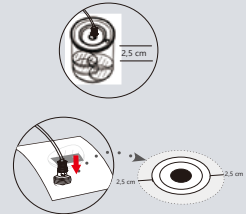
4. Sluit de deksel.
5. Houd Pulse Vac ingedrukt om te vacumeren en laat de knop los om te sealen.
6. Druk op Extended Seal als er vloeistof richting de opening wordt gezogen of als een extra stevige seal gewenst is.

3.6 Vacumeren met accessoires



LET OP!

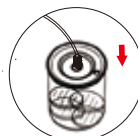
- Laat bij het vacuümverpakken van potten of blikken minimaal 2,5 cm ruimte vrij aan de bovenkant van de containers.
- Laat bij het vacuümverpakken van zakjes met ritssluiting altijd minimaal 2,5 cm ruimte vrij tussen de inhoud en het ventiel.



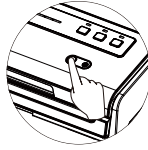
Gebruik de accessoirefunctie om vacuüm te trekken in containers, zoals bewaarbussen, ziplockzakken en wijnflessen. Bewaarbussen zijn vooral handig voor maaltijden die vooraf zijn bereid en voor restjes.



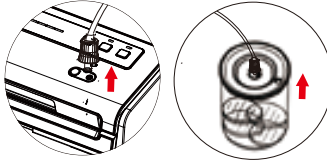
1. Plaats het voedsel in een ziplockzak of vacuümcontainer en sluit de zak of container.
2. Steek één uiteinde van de accessoire-slang in de accessoire-aansluiting van het apparaat en steek het andere uiteinde in de vacuümaansluiting van de zak of container. Gebruik de meegeleverde accessoire-adapter als er geen passende aansluiting aanwezig is.



3. Druk op . Het apparaat stopt automatisch zodra voldoende onderdruk is bereikt.



4. Verwijder de accessoire-slang en de accessoire-adaptor zodra het vacumeerproces is afgerond.



3.7 Vacumeren en voedselveiligheid



LET OP!

- Vacumeren vervangt koelen of invriezen niet. Producten die gekoeld of ingevroren moeten worden, worden ook na het vacumeren in de koelkast of vriezer bewaard.
- Rundvlees kan na het vacumeren donkerder lijken door zuurstofonttrekking. Dit is geen teken van bederf.
- Vacumeer geen zachte kazen. In een zuurstofarme omgeving kunnen bacteriën zich sneller ontwikkelen.

Ontdooi en warm vacuüm verpakte producten bij voorkeur op in de koelkast of in de magnetron. Ontdooi bederfelijke producten niet op kamertemperatuur.



Ontdooien en opwarmen

Knip bij magnetrongebruik een hoekje van de zak af voordat de zak op een magnetronbestendige schaal wordt gelegd. Warm vlees met botten of veel vet niet in de zak op, omdat dit ongelijkmatige verhitting kan veroorzaken. Opwarmen in water is ook mogelijk. Houd de watertemperatuur daarbij onder 75°C.



Vlees en vis voorbereiden

Vries vlees en vis bij voorkeur 1–2 uur voor. De structuur en vorm blijven dan beter behouden en de seal sluit vaak netter.

Is voorvriezen niet mogelijk? Plaats dan een dubbelgevouwen vel keukenpapier tussen het product en de sealrand. Het keukenpapier neemt overtollig vocht op tijdens het vacumeren.

Voor harde kaas werkt opnieuw vacumeren na elk gebruik het beste. Maak de zak extra lang, zodat er na openen opnieuw kan worden geseald. Houd bij elke keer openen ongeveer 2,5 cm ruimte over.



Harde kaas voorbereiden

Snijd bij het openen een smal randje van de gesealde kant af. Haal de kaas uit de zak. Plaats de kaas daarna terug en seal opnieuw.

Blancheer groenten voordat ze vacuüm worden verpakt, zodat smaak, kleur en structuur beter behouden blijven. Blancheer de groenten kort in kokend water of in de magnetron, totdat ze gaar zijn maar nog stevig blijven. Gebruik als richtlijn:

- Bladgroenten en doperwten: 1–2 minuten
- Sugarsnaps, courgetteplakjes en broccoli: 3–4 minuten
- Wortels: 5 minuten
- Maïskolven: 7–11 minuten



Groenten voorbereiden

Koel de groenten na het blancheren direct terug in koud water. Droog de groenten daarna goed met een doek voordat ze vacuüm worden verpakt.

Zacht en gebakken voedsel kan bij vacumeren vervormen. Een pot of bewaarbak helpt om de vorm te behouden. Bij gebruik van vacuümmzakken helpt het om producten eerst 1–2 uur voor te vriezen of te vriezen totdat ze stevig zijn.



Zachte en gebakken producten voorbereiden

Koekjesdeeg, taartbodems, hele taarten en droge ingrediëntenmixen kunnen vooraf worden bereid en daarna vacuüm worden verpakt voor later gebruik.



Koffie en poedervormige producten voorbereiden

Plaats een koffiefilter of een vel keukenpapier boven in de zak of pot. Zo wordt voorkomen dat poeder in de vacuümkamer wordt gezogen.

Vacumeren in de originele verpakking is ook mogelijk. Gebruik in dat geval een geschikte deksel of oplossing om de originele container goed af te sluiten.

Vries soep, bouillon en andere vloeistoffen eerst in, bijvoorbeeld in een pan of cakevorm. Haal de bevroren inhoud uit de vorm en vacumeer deze daarna in een zak. De bevroren porties kunnen in de vriezer worden gestapeld.



Vloeistoffen voorbereiden

Knip bij gebruik een hoekje van de zak af om op te warmen in de magnetron. Opwarmen kan ook in water. Houd de temperatuur daarbij onder 75°C.

Niet-koolzuurhoudende flessen kunnen met een flessenstopper worden gevacumeerd. Laat minimaal 2,5 cm ruimte tussen de vloeistof en de onderkant van de stopper. Sluit de fles na gebruik opnieuw af.



Snacks voorbereiden

Na vacumeren blijven snacks vaak langer vers. Kwetsbare snacks, zoals koekjes, blijven het mooist in een pot of bewaarbak. Dit helpt om verkrumelen te voorkomen.

Vacumeren is ook geschikt voor non-food producten. Het beschermt tegen oxidatie, corrosie en vocht. Gebruik hiervoor dezelfde werkwijze als bij vacuümzakken en accessoires. Potten worden niet standaard meegeleverd.



Non-food producten vacuüm verpakken

Wikkel bestek en andere scherpe items in een zacht materiaal, zoals keukenpapier. Zo wordt voorkomen dat de zak wordt doorgeprikt. Vacuüm verpakte zakken zijn ook handig voor buitengebruik. Bij kamperen en backpacken blijven lucifers, kaarten en voedsel droger en compacter.

Bij varen of andere vochtige omstandigheden kunnen ook voedsel, rollen folie en een set droge kleding vacuüm worden verpakt. Zorg dat een schaar of mes beschikbaar is om de zakken te openen. Voor noodpakketten helpt vacumeren om spullen droog te houden, zoals noodfakkels, batterijen, zaklampen, lucifers, kaarsen en andere benodigdheden.

3.8 Bewaren en houdbaarheid

Vlees

Product	Bewaren	Vacuümfunctie	Houdbaarheid met vacuüm	Normale houdbaarheid
Rundvlees, varkensvlees, lamsvlees	Vriezer	Automatisch	2–3 jaar	6 maanden
Gehakt			1 jaar	4 maanden
Gevogelte			2–3 jaar	6 maanden
Vis			2 jaar	

Harde kazen



LET OP!

- Vacumeer geen zachte kaas.

Product	Bewaren	Vacuümfunctie	Houdbaarheid met vacuüm	Normale houdbaarheid
Cheddar, Zwitserse kaas	Koelkast	Automatisch	4–8 maanden	1–2 weken
Parmezaan				

Groenten



LET OP!

- Vacumeer geen verse champignons, uien en knoflook.

Product	Bewaren	Vacuümfunctie	Houdbaarheid met vacuüm	Normale houdbaarheid
Asperges	Vriezer	Automatisch	2–3 jaar	8 maanden
Maïs (kolf of korrel)				
Kool, spruitjes				
Sperziebonen				
Sugarsnaps, peultjes				
Broccoli, bloemkool	Koelkast	Handmatig	2 weken	3–6 dagen
Sla, spinazie				

Fruit

Product	Bewaren	Vacuümfunctie	Houdbaarheid met vacuüm	Normale houdbaarheid
Abrikozen, pruimen	Vriezer	Automatisch	1–3 jaar	6–12 maanden
Perziken, nectarines				
Frambozen, bramen	Koelkast	Handmatig	1 week	1–3 dagen
Aardbeien		Automatisch	2 weken	3–6 dagen
Blauwe bessen				
Veenbessen				
Huckleberries				

Brood en gebak

Product	Bewaren	Vacuümfunctie	Houdbaarheid met vacuüm	Normale houdbaarheid
Bagels, brood, gebak	Vriezer	Handmatig	1–3 jaar	6–12 maanden

Noten

Product	Bewaren	Vacuümfunctie	Houdbaarheid met vacuüm	Normale houdbaarheid
Amandelen, pinda's	Voorraadkast	Automatisch	2 jaar	6 maanden
Zonnebloempitten				

Koffie

Product	Bewaren	Vacuümfunctie	Houdbaarheid met vacuüm	Normale houdbaarheid
Koffiebonen	Vriezer	Automatisch	2–3 jaar	6 maanden
Koffiebonen	Vorraadkast		1 jaar	3 maanden
Gemalen koffie	Vriezer		2 jaar	6 maanden
Gemalen koffie	Vorraadkast		5–6 maanden	1 maand

Voorbereide vloeistoffen

Product	Bewaren	Vacuümfunctie	Houdbaarheid met vacuüm	Normale houdbaarheid
Sauzen, soep, stoofschotels	Vriezer		1–2 jaar	3–6 maanden

Vloeistoffen in flessen

Product	Bewaren	Vacuümfunctie	Houdbaarheid met vacuüm	Normale houdbaarheid
Olie	Vorraadkast		1–1,5 jaar	5–6 maanden

Droge producten

Product	Bewaren	Vacuümfunctie	Houdbaarheid met vacuüm	Normale houdbaarheid
Bonen, granen	Vorraadkast	Automatisch	1–2 jaar	6 maanden
Pasta, rijst				

Poedervormige producten

Product	Bewaren	Vacuümfunctie	Houdbaarheid met vacuüm	Normale houdbaarheid
Melkpoeder	Voorraadkast		1–2 jaar	6 maanden
Gedroogde kokos				
Bloem				
Suiker, bruine suiker		Handmatig		

Snacks

Product	Bewaren	Vacuümfunctie	Houdbaarheid met vacuüm	Normale houdbaarheid
Chips	Voorraadkast	Handmatig	3–6 weken	1–2 weken
Koekjes, crackers				

4. Probleemoplossing

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

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het apparaat gaat niet aan of de knoppen werken niet.	De stekker zit niet goed in het stopcontact.	Controleer of de stekker volledig is aangesloten en stevig in het stopcontact zit. Een losse verbinding kan ervoor zorgen dat het apparaat helemaal geen stroom krijgt of dat de knoppen niet reageren.
	Het apparaat is defect.	Als het apparaat na het controleren van de stekker nog steeds niet werkt, neem dan contact op met de klantenservice.
Het groene lampje brandt, maar het apparaat reageert niet op de Pulse-knop.	De opening van de vacuümszak ligt niet goed onder de zakopening-klem.	Plaats de opening van de zak volledig onder de zakopening-klem, zodat het apparaat de zak goed kan vastpakken en het vacuümproces correct kan starten.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het groene lampje brandt, maar het apparaat werkt niet.	De veiligheidsschakelaar wordt niet geactiveerd.	Controleer of de veiligheidsschakelaar niet geblokkeerd is of losgeraakt. Verwijder vuil of voorwerpen rond de schakelaar. Als de schakelaar beschadigd is, neem contact op met de klantenservice om verdere schade te voorkomen.
Het groene lampje knippert, maar het apparaat werkt niet.	Het apparaat staat in de oververhittingsbeveiliging.	Laat het apparaat ongeveer 15 minuten rusten om af te koelen. Daarna keert het automatisch terug naar de normale sluimerstand.
Het apparaat staat aan, maar er brandt geen lampje.	Het apparaat staat in de slaapstand om energie te besparen.	Druk op de Power-knop om de slaapstand te verlaten en het apparaat volledig te activeren.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het apparaat maakt geluid, maar zuigt geen vacuüm of doet dit zeer langzaam.	De bovenste en/of onderste afdichtring is vuil, vervormd, losgeraakt of versleten.	Vuil: Reinig de afdichtring zorgvuldig en verwijder kruimels of vuil. Plaats de ring daarna correct terug en schakel het apparaat opnieuw in.
		Vervormd: Laat de vervormde afdichtring ongeveer 24 uur rusten zodat deze zijn oorspronkelijke vorm kan aannemen. Plaats de ring daarna terug en schakel het apparaat opnieuw in.
		Losgeraakt: Haal de afdichtring uit het apparaat en leg deze ongeveer 2 uur in een koele omgeving (bijvoorbeeld in een koelkast). Plaats de ring daarna terug en schakel het apparaat opnieuw in.
		Versleten: Neem contact op met de klantenservice om een vervangend onderdeel te krijgen.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het apparaat maakt geluid, maar zuigt geen vacuüm of doet dit zeer langzaam.	De opening van de zak zit niet op de juiste plek.	Voor alleen sealen: leg de zakopening onder de rode geleider. Voor vacuüm sealen: leg de zakopening onder de zakopening-klem, zodat het apparaat de zak correct kan vastpakken.
	De zak is te vol gevuld, waardoor er onvoldoende ruimte is bij de opening.	Vul de zak minder vol of gebruik een grotere zak. Zorg dat er minstens 10 cm vrije ruimte overblijft tussen het voedsel en de opening van de zak. Zo kan het apparaat een volledig vacuüm trekken en voorkom je dat voedsel de afdichting blokkeert.
	Scherpe randen van voedsel (zoals botjes of schelpen) hebben de zak mogelijk lek geprikt.	Wikkel voedsel met scherpe randen eerst in bijvoorbeeld keukenpapier of folie voordat je het vacuüm verpakt. Gebruik daarna een nieuwe zak voor het vacuümproces.

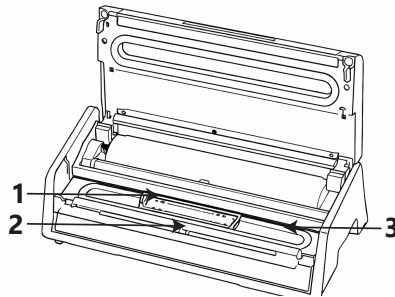
Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het apparaat sealt niet goed of de zakken lekken na het vacuüm sealen.	Het voedsel kan gas vormen, bijvoorbeeld door fermentatie, waardoor het lijkt alsof er lucht ontsnapt.	Blancheer groenten of andere producten die gas kunnen vormen voordat je ze vacuüm verpakt. Dit vermindert het risico op lekken.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
	Voedsel bevat veel vocht of vloeistof, waardoor vloeistof in het sealgebied kan komen.	Gebruik de Pulse Vac-functie en houd de knop ingedrukt. Laat los zodra je ziet dat vloeistof richting de opening beweegt. Druk daarna op Extended Seal voor een betere afdichting.
		Voor vloeibare gerechten, zoals soep of stoofpot: vries deze eerst in voordat je ze vacuüm verpakt.
		Om te voorkomen dat vocht de afdichting blokkeert, leg je een stukje keukenpapier tussen het voedsel en het sealgebied. Verwijder daarnaast zoveel mogelijk vloeistof uit de zak voordat je het vacuümproces start..
		Lukt de seal niet in één keer? Veeg de zakopening en vacuümkamer droog en probeer een tweede seal.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De vacuümzak smelt tijdens het sealen.	Het verwarmingselement is oververhit.	Open de deksel en laat het apparaat minimaal 15 minuten afkoelen voordat je het opnieuw gebruikt.
	De isolatietape van het verwarmingselement is niet vlak aangebracht of laat los op sommige plekken.	Laat het apparaat afkoelen en breng de isolatietape weer vlak aan voordat je het opnieuw gebruikt.
	Er worden ongeschikte vacuümzakken gebruikt met een ander smeltpunt.	Gebruik alleen zakken die geschikt zijn voor dit apparaat, zoals KitchenBrothers vacuümzakken met een maximale breedte van 30 cm.
Het apparaat start niet wanneer je de vacuümzak plaatst	De zak ligt niet in het midden, waardoor de sensor de zak niet detecteert.	Plaats de zak exact in het midden van de vacuümkamer, zodat het programma correct kan starten.
De deksel kan niet worden geopend	Het apparaat is tijdens gebruik uitgeschakeld, waardoor de deksel vergrendeld blijft.	Druk op de Power-knop om het apparaat weer van stroom te voorzien. Het apparaat keert terug naar de stand-by stand, waarna je de deksel veilig kunt openen.

5. Onderhoud en reiniging

- Zorg er altijd voor dat de stekker uit het stopcontact is gehaald voordat je begint met reinigen of onderhoud.
- Dompel het apparaat of onderdelen daarvan nooit onder in water of andere vloeistoffen. Reinig de buitenkant van het apparaat met een licht vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Gebruik geen bijtende, schurende of agressieve schoonmaakmiddelen, omdat deze het oppervlak van de behuizing kunnen beschadigen.
- Gebruik geen harde of scherpe voorwerpen om resten of aanslag van de sealstrip te verwijderen, omdat dit de verwarmingsdraad of de isolatie kan beschadigen.
- Open de deksel en maak met een licht vochtige doek de bovenste en onderste afdichtringen en de sealstrip schoon. Zorg ervoor dat alle onderdelen volledig droog zijn voordat je het apparaat opnieuw gebruikt.
- Berg het apparaat, nadat het volledig is opgedroogd, op een veilige, vlakke plaats op, buiten het bereik van kinderen.
- Is de afdichtring vervormd, leg deze dan ongeveer 24 uur apart zodat hij zijn oorspronkelijke vorm kan aannemen. Plaats de ring daarna terug en gebruik het apparaat opnieuw.
- Is de afdichtring beschadigd, vervang deze dan door een nieuwe afdichtring.



Nummer	Onderdeel
1	Zakopening-klem
2	Rode geleider
3	Afdichtringen

6. Opslag

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

7. Weggooien en recyclen

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 Weggooien



Gooi het product 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 recyclen.



Voer de verpakking en de accessoires af conform de milieuvoorschriften 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. Service en garantie

Als je service nodig hebt of een vraag hebt over je product, neem dan contact op met onze klantenservice via service@kitchenbrothers.nl.

Je krijgt 2 jaar garantie op dit product vanaf de datum waarop je het hebt gekocht. Als het product kapot gaat, heb je altijd recht op wettelijke bescherming via de verkoper. Deze garantie verandert niets aan die wettelijke rechten.

8.1 Voorwaarden van de garantie

De garantie gaat in op de dag dat je het product hebt gekocht. Bewaar daarom goed het originele aankoopbewijs of de e-mailbevestiging – dit is je bewijs van aankoop. Als het product binnen twee jaar na aankoop stukgaat door een materiaal- of fabricagefout, repareren of vervangen wij het product gratis. Hiervoor moet je:

- Contact opnemen met onze klantenservice via service@kitchenbrothers.nl.
- Een kopie van het aankoopbewijs meesturen.
- Kort opschrijven wat het probleem is en wanneer het is ontstaan.

Als het defect onder de garantie valt, krijg je het gerepareerde of een nieuw product terug. De garantieperiode wordt daardoor niet verlengd of opnieuw gestart.

8.2 Garantietermijn

De garantie duurt 2 jaar. Deze periode wordt niet verlengd als je product is gerepareerd of vervangen. Zitten er bij het uitpakken al beschadigingen of gebreken aan het product? Meld dit dan meteen bij onze klantenservice. Reparatie of vervanging buiten de garantieperiode zijn niet gratis.

8.3 Niet gedekt onder de garantie

Het product is zorgvuldig gemaakt en getest. De garantie geldt alleen voor fouten in het materiaal of de productie. De volgende dingen vallen niet onder de garantie:

- Onderdelen die slijten door normaal gebruik.
- Breekbare onderdelen die beschadigd raken.
- Schade door verkeerd gebruik, onjuist onderhoud of als je het product hebt gebruikt op een manier die niet in de gebruiksaanwijzing staat.
- Gebruik voor zakelijke of commerciële doeleinden.
- Schade door misbruik, geweld of aanpassingen door anderen dan onze eigen serviceafdeling.

Lees de handleiding goed door en volg de aanwijzingen op.

8.4 Aanspraak maken op de garantie

Volg deze stappen voor een snelle afhandeling:

- Houd het aankoopbewijs, artikelnummer en EAN-code bij de hand.
- Je vindt het artikelnummer op het typeplaatje van het product, in de gebruiksaanwijzing (onderaan de titelpagina), of op een sticker aan de achterkant of onderkant van het apparaat.
- Neem bij problemen eerst contact met ons op via service@kitchenbrothers.nl of via het contactformulier op www.kitchenbrothers.nl.
- Na overleg met onze klantenservice kun je het product eventueel opsturen. Gebruik het retouradres dat je van ons krijgt op de retourlabel. Voeg een kopie van het aankoopbewijs toe en schrijf erbij wat het defect is en wanneer dit is ontstaan.

Belangrijk

- Verstuur het product alleen naar het opgegeven adres.
- Zorg voor een stevige verpakking.
- Gebruik geen expreszending, vrachtvervoer of speciale leveringsvormen.
- Stuur ook alle accessoires mee die bij aankoop geleverd zijn.

9. Disclaimer

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

EN – 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. Use the product only as described and only for the purposes specified. Keep this manual for future use.

About us

At **KitchenBrothers**, we believe in bringing together accessible and contemporary tools to enrich your cooking experience with ease and fun. Whether for the novice home cook or a professional home cook, our range offers everything needed for an effortless culinary journey.

Our products bring together the latest innovations with the highest quality and stylish design we can offer at the most accessible price. From razor-sharp knife sets to sophisticated airfryers, versatile food processors and powerful slow juicers and more, at KitchenBrothers we have everything for every cooking experience.

Check out our products at www.kitchenbrothers.nl.



Table of contents

1. Safety	40
2. Introduction	42
2.1 Intended use	42
2.2 Product overview	43
2.3 Product specifications	43
2.4 Package contents	44
3. Instructions for use	44
3.1 Using the appliance	44
3.2 Important tips	46
3.3 Customizing a vacuum bag	46
3.4 Automatic vacuum packaging	47
3.5 Manual vacuum packaging	48
3.6 Vacuuming with accessories	49
3.7 Vacuuming and food safety	50
3.8 Storage and shelf life	54
4. Troubleshooting	58
5. Maintenance and cleaning	68
6. Storage	68
7. Discarding and recycling	69
7.1 Discard	69
7.2 Electric appliance	69
8. Service and warranty	70
8.1 Terms of the warranty	70
8.2 Warranty period	70
8.3 Not covered under warranty	70

8.4 Making a claim under the warranty 71

9. Disclaimer 71

1. Safety



WARNING!

Make sure that the packaging material does not get into the hands of children. They can choke on it!



Before use, read the manual and safety information carefully. Follow the instructions and save the manual for future reference. The seller is not responsible for failure to follow 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, damage or death if not avoided.

- Keep the appliance, power cord and plug away from water and other liquids; never immerse them to avoid the risk of electric shock.
- Do not place the appliance on or near wet surfaces and prevent liquids from reaching the appliance to avoid the risk of electrical shock.
- Never force the plug into the socket; reverse the plug if it does not fit and stop if it still does not fit afterwards, to avoid the risk of electric shock.
- Do not vacuum products with visible liquid and prevent liquid from entering the appliance to avoid the risk of electric shock.



**WARNING**

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

- Do not use the appliance if the power cord or plug is damaged, and do not use the appliance if it is defective or appears damaged, to avoid fire, electric shock or injury.
- Use only accessories and parts recommended by the manufacturer to avoid fire, electric shock or serious injury.
- To avoid burns, do not touch the sealing line (welding strip) while the appliance is in operation.
- Do not allow children to play with the appliance and always supervise when the appliance is used near children to avoid serious injury.
- Do not allow the appliance to be used by children or by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities unless supervision or clear instructions are provided.
- Unplug the appliance before cleaning and when not in use to avoid accidents and injuries.
- To avoid injury and damage, do not use the appliance in wet areas or outdoors.
- To avoid injury, do not open the lid during operation.
- Take extra care when sealing bags and when moving a appliance in which (hot) liquids are present to avoid burns.
- To avoid burns and fire hazards, do not place the appliance near heat sources (such as a gas or electric stove or oven).
- To avoid serious injury, keep the appliance and power cord out of the reach of children.





CAUTION

This category contains warnings that need extra attention to avoid situations that could cause minor injuries or damage.

- Use the appliance only for its intended purpose to prevent damage to the appliance.
- To avoid damage to the appliance, use it only for domestic use and not for commercial applications.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or countertop or let the power cord touch hot surfaces to avoid tripping and damage.
- Place the power cord so that no one can trip over it or pull on it, to prevent minor injuries and damage.
- Always store perishable products in the refrigerator or freezer after vacuum packaging to prevent spoilage.
- Wrap products with sharp edges in soft protective material (such as kitchen paper) before vacuum packaging to prevent bag damage and leakage.
- For bulky products, smooth the bag and keep the bag flat and slightly taut until the pump starts, to prevent wrinkles in the seal and leakage.

2. Introduction

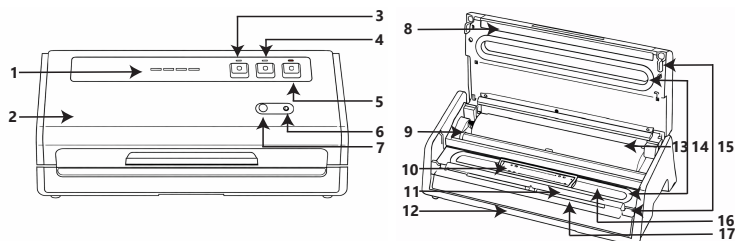
Thank you for choosing a KitchenBrothers product! Always follow safety precautions for safe use.

2.1 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 fungi, 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 vacuumizer helps extend the shelf life of products, reduce waste and save space by compressing packaging.

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

2.2 Product overview



- | | |
|-------------------------|-----------------------------------|
| 1. Progress indicator | 10. Bag opening clamp |
| 2. Lid | 11. Red conductor |
| 3. Extended seal knob | 12. Bag support |
| 4. Manual vacuum button | 13. Storage space for vacuum roll |
| 5. Power button | 14. Foam seals |
| 6. Accessory connector | 15. Safety switch |
| 7. Accessory button | 16. Vacuum chamber |
| 8. Sealstrip | 17. Heating element |
| 9. Cutting holder | |

2.3 Product specifications

Dimensions	39 × 18.3 × 11.9 cm
Weight	2.6 kg
Safety class	II 
Voltage	220–240V AC
Current	1.15A
Frequency	50–60Hz
Power consumption in working mode	140W

Duration until automatic shutdown	--
Power consumption in standby mode	<0.5W
Duration to automatic standby mode	--
Power consumption in network standby mode	--
Power consumption in off mode	--
Power cord length	1.1 m
Max. noise level	72dB

2.4 Package contents

Check that the package contents match the list in the manual. Notify the seller if parts are missing. If the product appears damaged, immediately file a complaint with the carrier and provide the seller with a detailed description of the damage. Keep the damaged parts and packaging to substantiate your report.

1x Vacuum sealer

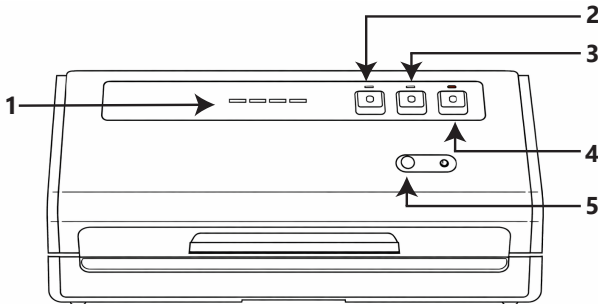
1x 1 × 28 × 600 cm film roll

1x Quick start guide

1x Vacuum accessory

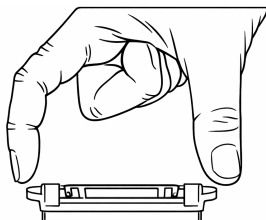
3. Instructions for use

3.1 Using the appliance



Indication	Button	Function
1	Progress indicator	The progress indicator shows the status of the vacuum process. The process is complete when the indicator light turns off.
2	Extended Seal	The button for additional sealing allows you to strengthen the seal. This function is especially suitable for vacuum packing moist products.
3	Pulse Vac	With the manual vacuum button, you control the vacuum process yourself. By holding down the button, the appliance builds vacuum. As soon as you release the button, the appliance automatically starts sealing. This helps prevent fragile food from being compressed.
4	Power	The on/off button allows you to stop the vacuum process at any time or bring the appliance out of sleep mode. The status lights indicate the following: • A green light means the appliance is in sleep mode. • A blue blinking light means the appliance is busy. • A green blinking light means that the overheat protection is active and the unit needs to cool down for about 15 minutes.
5	Accessory button	The accessory button allows you to vacuum with accessories, such as vacuum containers, jars or zip-lock bags. The appliance stops automatically once the vacuum process is complete. The process can be canceled in the interim with the power button.

Clamp for bag opening



- The clamp has a hinged double flap system that securely clamps the opening of the vacuum bag.

- Press the release buttons on both sides to manually open the clamp.

3.2 Important tips

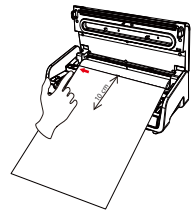
- Vacuum sealing is not a substitute for refrigeration or freezing. Always store perishables in the refrigerator or freezer, even when vacuum packed.
- Leave enough space between the food and the opening of the vacuum bag. When doing this, make sure there is at least 10 cm of free space so that the appliance can vacuum and seal properly.
- Remove as much moisture from the vacuum bag as possible to get a good seal. If sealing does not succeed in one go, wipe the opening of the bag and vacuum chamber dry and then make a second seal.
- Make sure the opening of the vacuum bag is flat and straight when you place it in the appliance. This prevents leakage and provides a better seal.
- If you want to stop the vacuum process during use, press the on/off button.
- For best vacuum results, we recommend using appropriate vacuum bags, such as KitchenBrothers vacuum bags.
- After vacuuming and sealing damp products, it is important to clean and dry the vacuum chamber, heating element and sealing strip with a dry cloth.
- Always wrap food with sharp edges, such as bones or shells, in a soft protective material (such as kitchen paper) first to avoid damaging the vacuum bag.
- When using accessories, such as vacuum containers or jars, it is important to leave at least 2.5 cm of space at the top.
- When the appliance is not used for 10 minutes, it automatically switches to sleep mode. Press the power button to reactivate the appliance.
- For optimal operation, we recommend waiting about 20 seconds between vacuum cycles to allow the appliance to cool down.

3.3 Customizing a vacuum bag

For best vacuum results, we recommend using KitchenBrothers vacuum bags.

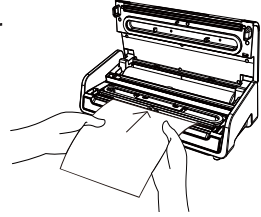
Bag customization

1. Open the lid and place the food close to the opening of the vacuum sealer.
2. Pull out the vacuum bag until the food is completely covered and enough space remains at the opening of the bag.
3. Then place the cutter holder firmly on the vacuum bag and slide the cutter from left to right to cut the bag to size.



Sealing the bag

Place the opening of the vacuum bag **under the red conductor** and close the lid. The appliance starts sealing automatically. Wait until the progress light goes out, then remove the custom sealed bag from the appliance.



3.4 Automatic vacuum packaging

This appliance is a fully automatic vacuuming machine. Place the food in a vacuum bag and insert the opening of the bag into the appliance. The appliance then vacuums and seals the bag automatically.

Preparation by ingredient

Some ingredients require a brief pretreatment. Follow the advice below for better vacuum results.



Root vegetables

Blanch root vegetables before vacuum-packing them. Vegetables may release gas after vacuum packaging, which may cause the bag to bulge slightly. This is normal. Store root vegetables in the refrigerator.



Fruit

Preferably freeze soft fruits and berries for 1-2 hours until firmly frozen. After vacuum-packing, store the fruit in the freezer.



Meat and fish

Pre-freeze meat and fish for 1-2 hours before vacuum packaging. Beef may appear darker after vacuum packaging because oxygen has been removed. Store meat and fish in the freezer after vacuum packaging.



Ground coffee and powdered products

Place a coffee filter or a sheet of kitchen paper at the top of the bag, on the side of the opening. Thus, fine particles are less likely to enter the vacuum pump.



Hard cheese and butter

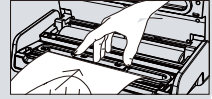
Make an extra-long bag with a vacuum roll and cut the bag to size. Seal the bag again after each use. Do not vacuum soft cheeses because bacteria can develop faster in an oxygen-deficient environment.

Automatic vacuum packaging



ATTENTION!

- Does the clamp not open automatically? Then press the release buttons on either side of the clamp to manually open the clamp.



1. Flatten the pocket opening and slide it under the pocket opening clamp.
2. Push the flap down so that the bag opening is firmly clamped.
3. Close the lid. The appliance automatically starts vacuuming and sealing.

3.5 Manual vacuum packaging

Use manual mode for fragile foods that deform easily or for foods with moisture or liquid that must be retained in the bag.

Suitable for



**Meals, leftovers, sandwiches
and baked goods**

Allow food to cool completely to reduce condensation and bacterial growth. Preferably divide the food into portions so that reheating later is easier. Store these products in the refrigerator.



Liquids

Preferably freeze soups and sauces by serving first, such as in a bowl. Remove the frozen portion from the dish and then vacuum bag the portion.



Leafy vegetables

Wash the vegetables and dry them well, such as with a cloth or salad spinner. Place leafy vegetables flat in the bag to avoid over-compressing them.



Crunchy snacks

A full vacuum can crumble snacks. Therefore, remove the air gradually with short pulses. Snacks can also be sealed in the original package by placing the package opening under the red guide.



Food with sharp edges

Protect sharp edges with a soft material, such as kitchen paper. This prevents the vacuum bag from being punctured.

Manual vacuum packaging



ATTENTION!

- Clean the vacuum chamber with a soft cloth or kitchen paper after vacuuming products containing liquid. This prevents liquid from entering the device and causing damage.



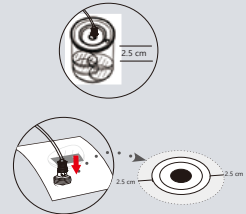
1. Press Pulse Vac to activate manual mode.
2. Open the lid and flatten the opening of the bag.
3. Slide the bag under the bag opening clamp and push the flap down so that the bag opening is firmly clamped.
4. Close the lid.
5. Hold Pulse Vac to vacuum and release button to seal.
6. Press Extended Seal if liquid is drawn toward the orifice or if an extra firm seal is desired.

3.6 Vacuuming with accessories



ATTENTION!

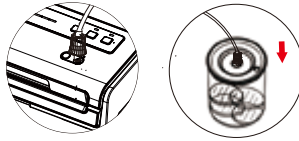
- When vacuum packing jars or cans, leave at least 2.5 cm of space at the top of the containers.
- When vacuum packing zippered pouches, always leave at least 2.5 cm space between the contents and the valve.



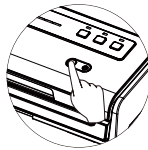
Use the accessory function to vacuum draw in containers, such as storage cans, ziplock bags and wine bottles. Storage canisters are especially useful for meals prepared in advance and for leftovers.



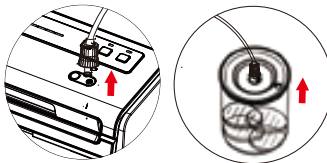
1. Place the food in a ziplock bag or vacuum container and seal the bag or container.
2. Insert one end of the accessory hose into the accessory connector of the appliance and insert the other end into the vacuum connector of the bag or container. Use the included accessory adapter if a suitable connection is not available.



3. Press  . The appliance stops automatically when sufficient negative pressure is reached.



4. Remove the accessory hose and accessory adapter once the vacuuming process is complete.



3.7 Vacuuming and food safety



ATTENTION!

- Vacuuming does not replace refrigeration or freezing. Products to be refrigerated or frozen are kept in the refrigerator or freezer even after vacuuming.
- Beef may appear darker after vacuuming due to oxygen dehydration. This is not a sign of decay.

- Do not vacuum soft cheeses. In an oxygen-deficient environment, bacteria can develop faster.



Defrosting and reheating

Thaw and warm vacuum-packed products preferably in the refrigerator or microwave. Do not thaw perishable products at room temperature.

If microwaveable, cut off a corner of the bag before placing the bag on a microwave-safe dish. Do not warm meat with bones or a lot of fat in the bag, as this can cause uneven heating. Reheating in water is also possible. In doing so, keep the water temperature below 75°C.



Preparing meat and fish

Preferably freeze meat and fish for 1-2 hours. The structure and shape are then better preserved and the seal often closes more neatly.

Is pre-freezing not possible? Then place a double-folded sheet of kitchen paper between the product and the sealing edge. The kitchen paper absorbs excess moisture during vacuuming.



Preparing hard cheese

For hard cheese, re-vacuuming after each use works best. Make the bag extra long to allow for resealing after opening. Keep about 2.5 cm of space with each opening.

When opening, cut a narrow edge off the sealed side. Remove the cheese from the bag. Then place the cheese back and seal again.



Preparing vegetables

Blanch vegetables before vacuum-packing them to better preserve flavor, color and texture. Briefly blanch the vegetables in boiling water or in the microwave until they are tender but still firm. Use as a guideline:

- Leafy vegetables and peas: 1-2 minutes
- Sugar snaps, zucchini slices and broccoli: 3-4 minutes
- Carrots: 5 minutes
- Corn cobs: 7-11 minutes

After blanching, immediately cool the vegetables back in cold water. Then dry the vegetables well with a cloth before vacuum-packing them.

Soft and fried foods can deform when vacuumed. A jar or storage container helps maintain shape. When using vacuum bags, it helps to pre-freeze or freeze products for 1-2 hours first until they are firm.



Preparing soft and baked goods

Cookie dough, cake bases, whole cakes and dry ingredient mixes can be prepared in advance and then vacuum-packed for later use.

Place a coffee filter or sheet of kitchen paper at the top of the bag or jar. This prevents powder from being sucked into the vacuum chamber.



Preparing coffee and powdered products

Vacumizing in the original packaging is also possible. In this case, use a suitable lid or solution to properly seal the original container.



Preparing liquids

Freeze soup, broth and other liquids first, such as in a pan or cake pan. Remove the frozen contents from the mold and then vacuumize in a bag. The frozen portions can be stacked in the freezer.

When using, cut off a corner of the bag to warm up in the microwave. Reheating can also be done in water. In doing so, keep the temperature below 75°C.

Non-carbonated bottles can be vacuumed with a bottle stopper. Leave at least 2.5 cm space between the liquid and the bottom of the stopper. Reseal the bottle after use.



Preparing snacks

After vacuuming, snacks often stay fresh longer. Fragile snacks, such as cookies, stay best in a jar or storage container. This helps to prevent crumbling.

Vacuuming is also suitable for non-food products. It protects against oxidation, corrosion and moisture. Use the same procedure for this as for vacuum bags and accessories. Pots are not included as standard.



Non-food products vacuum packaging

Wrap cutlery and other sharp items in a soft material, such as kitchen paper. This prevents the bag from being punctured. Vacuum packed bags are also useful for outdoor use. When camping and backpacking, matches, maps and food stay drier and more compact.

In boating or other humid conditions, food, rolls of foil and a set of dry clothes can also be vacuum packed. Have scissors or a knife available to open the bags. For emergency kits, vacuuming helps keep items dry, such as emergency torches, batteries, flashlights, matches, candles and other supplies.

3.8 Storage and shelf life

Meat

Product	Preserve	Vacuum function	Shelf life with vacuum	Normal shelf life
Beef, pork, lamb	Freezer	Automatic	2-3 years	6 months
Minced mea			1 year	4 months
Poultry			2-3 years	6 months
Fish			2 years	

Hard cheeses



ATTENTION!

- Do not vacuum soft cheese.

Product	Preserve	Vacuum function	Shelf life with vacuum	Normal shelf life
Cheddar, Swiss cheese	Refrigerator	Automatic	4-8 months	1-2 weeks
Parmesan				

Vegetables



ATTENTION!

- Do not vacuum fresh mushrooms, onions and garlic.

Product	Preserve	Vacuum function	Shelf life with vacuum	Normal shelf life
Asparagus	Freezer	Automatic	2-3 years	8 months
Corn (cob or grain)				
Cabbage, Brussels sprouts				
Green beans				
Sugar snaps, snow peas				
Broccoli, cauliflower	Refrigerator	Manual	2 weeks	3-6 days
Lettuce, spinach				

Fruit

Product	Preserve	Vacuum function	Shelf life with vacuum	Normal shelf life
Apricots, plums	Freezer	Automatic	1-3 years	6-12 months
Peaches, nectarines				
Raspberries, blackberries	Refrigerator	Manual	1 week	1-3 days
Strawberries				
Blueberries		Automatic	2 weeks	3-6 days
Cranberries				
Huckleberries				

Bread and pastries

Product	Preserve	Vacuum function	Shelf life with vacuum	Normal shelf life
Bagels, bread, pastries	Freezer	Manual	1-3 years	6-12 months

Nuts

Product	Preserve	Vacuum function	Shelf life with vacuum	Normal shelf life
Almonds, peanuts	Pantry	Automatic	2 years	6 months
Sunflower seeds				

Coffee

Product	Preserve	Vacuum function	Shelf life with vacuum	Normal shelf life
Coffee beans	Freezer	Automatic	2-3 years	6 months
Coffee beans	Pantry		1 year	3 months
Ground coffee	Freezer		2 years	6 months
Ground coffee	Pantry		5-6 months	1 month

Prepared liquids

Product	Preserve	Vacuum function	Shelf life with vacuum	Normal shelf life
Sauces, soup, stews	Freezer		1-2 years	3-6 months

Bottled liquids

Product	Preserve	Vacuum function	Shelf life with vacuum	Normal shelf life
Oil	Pantry		1-1.5 years	5-6 months

Dry products

Product	Preserve	Vacuum function	Shelf life with vacuum	Normal shelf life
Beans, grains	Pantry	Automatic	1-2 years	6 months
Pasta, rice				

Powdered products

Product	Preserve	Vacuum function	Shelf life with vacuum	Normal shelf life
Milk powder	Pantry		1-2 years	6 months
Dried coconut				
Flower				
Sugar, brown sugar		Manual		

Snacks

Product	Preserve	Vacuum function	Shelf life with vacuum	Normal shelf life
Chips	Pantry	Manual	3-6 weeks	1-2 weeks
Cookies, crackers				

4. Troubleshooting

If the following problems occur while using the appliance, refer to the table below to find a solution. If this does not solve the problems, please contact our customer service department.

Problem	Cause	Solution
The appliance does not turn on or the buttons do not work.	The plug is not properly plugged in.	Make sure the plug is fully plugged in and securely in the outlet. A loose connection can cause the appliance to not receive power at all or the buttons to not respond.
	The appliance is defective.	If the appliance still does not work after checking the plug, contact customer service.
The green light is on, but the appliance does not respond to the Pulse button.	The opening of the vacuum bag is not properly under the bag opening clamp.	Place the opening of the bag completely under the bag opening clamp so that the appliance can grip the bag properly and start the vacuum process correctly.

Problem	Cause	Solution
The green light is on, but the appliance is not working.	The safety switch is not activated.	Check that the safety switch is not blocked or disconnected. Remove dirt or objects around the switch. If the switch is damaged, contact customer service to prevent further damage.
The green light is blinking, but the appliance is not working.	The appliance is in overheat protection mode.	Let it rest for about 15 minutes to cool. Then it automatically returns to normal sleep mode.
The appliance is on, but no light is on.	The appliance is in sleep mode to save energy.	Press the Power button to exit sleep mode and fully activate the appliance.

Problem	Cause	Solution
The appliance makes noise, but does not vacuum or does so very slowly.	The upper and/or lower sealing ring is dirty, deformed, loose or worn.	Dirt: Clean the sealing ring carefully and remove crumbs or dirt. Then correctly replace the ring and turn the appliance on again.

Problem	Cause	Solution
		Deformed: Let the deformed seal ring rest for about 24 hours to allow it to assume its original shape. Then replace the ring and turn the appliance on again.
		Loosened: Remove the sealing ring from the appliance and place it in a cool environment (such as in a refrigerator) for about 2 hours. Then replace the ring and turn the appliance on again.
		Worn out: Contact customer service to get a replacement part.

Problem	Cause	Solution
The appliance makes noise, but does not vacuum or does so very slowly.	The bag opening is not in the right place.	For sealing only: place the bag opening under the red conductor. For vacuum sealing: place the bag opening under the bag opening clamp so that the appliance can grip the bag correctly.

Problem	Cause	Solution
	The bag is overfilled, leaving insufficient space at the opening.	Fill the bag less full or use a larger bag. Leave at least 10 cm of free space between the food and the opening of the bag. This allows the appliance to draw a full vacuum and prevents food from blocking the seal.
	Sharp edges of food (such as bones or shells) may have punctured the bag.	Wrap food with sharp edges first in kitchen paper or foil, for example, before vacuum packaging. Then use a new bag for the vacuum process.

Problem	Cause	Solution
The appliance does not seal properly or the bags leak after vacuum sealing.	The food may form gas, such as through fermentation, making it appear as if air is escaping.	Blanch vegetables or other produce that may form gas before vacuum packaging. This reduces the risk of leaks.

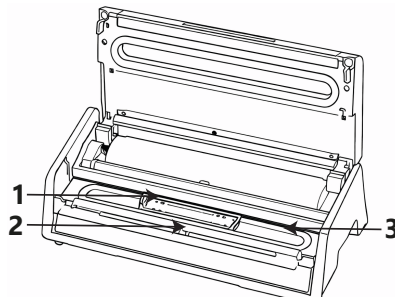
Problem	Cause	Solution
	Food contains a lot of moisture or liquid, so liquid can enter the sealing area.	Use the Pulse Vac function and hold down the button. Release as soon as you see liquid moving toward the opening. Then press Extended Seal for a better seal.

Problem	Cause	Solution
		For liquid dishes, such as soup or stew: freeze before vacuum-packing.
		To prevent moisture from blocking the seal, place a piece of kitchen paper between the food and the seal area. In addition, remove as much liquid as possible from the bag before starting the vacuum process.
		Does the seal not succeed at once? Wipe the bag opening and vacuum chamber dry and try a second seal.

Problem	Cause	Solution
The vacuum bag melts during sealing.	The heating element is overheated.	Open the lid and let it cool for at least 15 minutes before using it again.
	The heating element insulation tape is not applied flush or is coming loose in some places.	Let it cool and reapply the insulating tape flush before using it again.
	Inappropriate vacuum bags with a different melting point are used.	Use only bags suitable for this appliance, such as KitchenBrothers vacuum bags with a maximum width of 30 cm.
The appliance does not start when you insert the vacuum bag.	The bag is not centered, so the sensor does not detect the bag.	Place the bag exactly in the center of the vacuum chamber for the program to start correctly.
The lid cannot be opened	The appliance is disabled during operation, keeping the lid locked.	Press the Power button to restore power to the appliance. The appliance returns to standby mode, after which you can safely open the lid.

5. Maintenance and cleaning

- Always make sure the power cord is unplugged before you begin cleaning or maintenance.
- Never immerse the appliance or its parts in water or other liquids. Clean the outside of the appliance with a slightly damp cloth and a mild detergent.
- Do not use caustic, abrasive or aggressive cleaning agents as they may damage the surface of the housing.
- Do not use hard or sharp objects to remove residue or deposits from the sealing strip as this may damage the heating wire or insulation.
- Open the lid and clean the upper and lower sealing rings and the seal strip with a slightly damp cloth. Make sure all parts are completely dry before using the appliance again.
- After the appliance has dried completely, store it in a safe, level place, out of the reach of children.
- If the seal ring is deformed, set it aside for about 24 hours to allow it to assume its original shape. Then replace the ring and use the appliance again.
- If the seal ring is damaged, replace it with a new seal ring.



Number	Part
1	Bag opening clamp
2	Red conductor
3	Sealing rings

6. Storage

Store the appliance in a dry, clean place. Do not store the appliance in extremely high or low temperatures.

7. Discarding and recycling

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

7.1 Discard



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 municipality. Observe the symbols on the various packaging materials and dispose of them separately – if necessary. Packaging materials are labeled 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



This product is subject to European Directive (EU) 2012/19/EU. This directive states that at the end of its useful life, you should not dispose of this product with your normal household waste, but rather return it to a government designated collection point for recycling.

8. Service and warranty

If you need service or have a question about your product, please contact our customer service team at service@kitchenbrothers.nl.

You get a 2-year warranty on this product from the date you purchased it. If the product breaks down, you are always entitled to legal protection through the seller. This warranty does not change those legal rights.

8.1 Terms of the warranty

The warranty starts on the day you bought the product. Therefore, keep the original receipt or email confirmation carefully – this is your proof of purchase. If the product breaks down within two years of purchase due to a material or manufacturing defect, we will repair or replace the product free of charge. For this you must:

- Contact our customer service department at service@kitchenbrothers.nl.
- Enclose a copy of the proof of purchase.
- Briefly write down what the problem is and when it arose.

If the defect falls under warranty, you will receive the repaired or a new product back. This does not extend or restart the warranty period.

8.2 Warranty period

The warranty lasts for 2 years. This period is not extended if your product is repaired or replaced. Are there any damages or defects on the product when it is unpacked? Please report this to our customer service department immediately. Repair or replacement outside the warranty period are not free of charge.

8.3 Not covered under warranty

The product is carefully made and tested. The warranty applies only to errors in material or manufacturing. The following are not covered by the warranty:

- Parts that wear out from normal use.
- Fragile parts getting damaged.
- Damage caused by misuse, improper maintenance or if you have used the product in a manner not specified in the instructions for use.
- Use for business or commercial purposes.
- Damage caused by abuse, violence or modification by anyone other than our own service department.

Read the manual carefully and follow the instructions.

8.4 Making a claim under the warranty

Follow these steps for quick processing:

- Have the proof of purchase, item number and EAN code handy.
- You can find the part number on the product nameplate, in the user manual (at the bottom of the title page), or on a sticker on the back or bottom of the device.
- If you have any problems, please contact us first at service@kitchenbrothers.nl or via the contact form at www.kitchenbrothers.nl.
- After consulting with our customer service department, you can send the product to us if necessary. Please use the return address provided by us on the return label. Include a copy of the proof of purchase and write what the defect is and when it occurred.

Important

- Ship the product only to the address provided.
- Make sure the packaging is sturdy.
- Do not use express shipping, freight shipping or special forms of delivery.
- Also send all accessories that came with your purchase.

9. Disclaimer

Changes subject to change; specifications are subject to change without notice.

FR – Manuel

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. N'utilisez le produit que de la manière décrite et aux fins spécifiées. Conservez ce manuel pour une utilisation ultérieure.

A propos de nous

Chez **KitchenBrothers**, nous croyons en la combinaison de solutions accessibles et modernes pour enrichir votre expérience culinaire avec simplicité et plaisir. Que vous soyez un cuisinier débutant ou un chef passionné à la maison, notre gamme offre tout le nécessaire pour un voyage culinaire sans effort.

Nos produits allient les dernières innovations à la meilleure qualité et à un design élégant, le tout au prix le plus accessible possible. Des ensembles de couteaux ultra-tranchants aux friteuses à air sophistiquées, en passant par des robots de cuisine polyvalents, des extracteurs de jus puissants et bien plus encore – chez KitchenBrothers, nous avons tout pour chaque expérience en cuisine.

Découvrez nos produits sur : www.kitchenbrothers.nl.



Table des matières

1. Sécurité	75
2. Introduction	78
2.1 Utilisation prévue	78
2.2 Aperçu du produit	79
2.3 Spécifications du produit	79
2.4 Contenu de l'emballage	80
3. Mode d'emploi	80
3.1 Fonctionnement de l'appareil	80
3.2 Conseils importants	82
3.3 Sac sous vide sur mesure	83
3.4 Emballage sous vide automatique	83
3.5 Emballage sous vide manuel	85
3.6 Sous vide avec accessoires	86
3.7 Sous vide et sécurité alimentaire	87
3.8 Stockage et durée de conservation	91
4. Dépannage	96
5. Entretien et nettoyage	106
6. Stockage	107
7. Élimination et recyclage	107
7.1 Rejeter	107
7.2 Appareil électrique	108
8. Service et garantie	108
8.1 Conditions de la garantie	108
8.2 Période de garantie	109
8.3 Non couvert par la garantie	109

8.4 Faire une demande d'indemnisation au titre de la garantie	109
---	-----

9. Clause de non-responsabilité	110
--	------------

1. Sécurité



ATTENTION !

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



Lisez attentivement le manuel et les informations de sécurité avant d'utiliser l'appareil. Suivez les instructions et conservez le manuel pour vous y référer ultérieurement. Le vendeur 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, des dommages ou la mort si elles ne sont pas évitées.

- Conservez l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche à l'abri de l'eau et d'autres liquides ; ne les immergez jamais afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de surfaces humides et empêchez les liquides d'atteindre l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Ne forcez jamais la fiche dans la prise ; inversez la fiche si elle ne rentre pas et arrêtez si elle ne rentre toujours pas par la suite, afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Ne pas aspirer les produits contenant du liquide visible et empêcher le liquide de pénétrer dans l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.





AVERTISSEMENT

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

- Pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure, n'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé et n'utilisez pas l'appareil s'il est défectueux ou semble endommagé.
- N'utilisez que les accessoires et les pièces recommandés par le fabricant afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure grave.
- Pour éviter les brûlures, ne pas toucher la ligne de soudure (bande de soudure) lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil et surveillez toujours l'appareil lorsqu'il est utilisé à proximité d'enfants afin d'éviter toute blessure grave.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, à moins qu'ils ne soient surveillés ou qu'ils aient reçu des instructions claires.
- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer et lorsqu'il n'est pas utilisé afin d'éviter les accidents et les blessures.
- Pour éviter les blessures et les dommages, n'utilisez pas l'appareil dans des zones humides ou à l'extérieur.
- Pour éviter toute blessure, n'ouvrez pas le couvercle pendant le fonctionnement.



- Faites très attention lorsque vous fermez des sacs et lorsque vous déplacez un appareil contenant des liquides (chauds) afin d'éviter les brûlures.
- Ne placez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur (telles qu'une plaque de cuisson au gaz ou électrique ou un four) afin d'éviter les brûlures et les risques d'incendie.
- Pour éviter toute blessure grave, gardez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants.



PRUDENCE

Cette catégorie contient des avertissements qui requièrent une attention particulière afin d'éviter des situations qui pourraient causer des blessures mineures ou des dommages.

- N'utilisez l'appareil que pour l'usage auquel il est destiné afin d'éviter de l'endommager.
- Pour éviter d'endommager l'appareil, utilisez-le uniquement pour un usage domestique et non pour des applications commerciales.
- Pour éviter de trébucher et d'être endommagé, ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au bord d'une table ou d'un comptoir et ne le laissez pas toucher des surfaces chaudes.
- Placez le cordon d'alimentation de manière à ce que personne ne puisse trébucher dessus et à ce qu'il ne puisse pas être tiré, afin d'éviter les blessures mineures et les dommages.
- Les produits périssables doivent toujours être conservés au réfrigérateur ou au congélateur après avoir été emballés sous vide, afin d'éviter leur détérioration.

- Enveloppez les produits à bords tranchants dans un matériau de protection souple (comme du papier absorbant) avant de les emballer sous vide afin d'éviter que le sac ne soit endommagé et qu'il n'y ait des fuites.
- Pour les produits volumineux, lissez le sac et maintenez-le à plat et légèrement tendu jusqu'à ce que la pompe démarre, afin d'éviter les plis dans le joint et les fuites.

2. Introduction

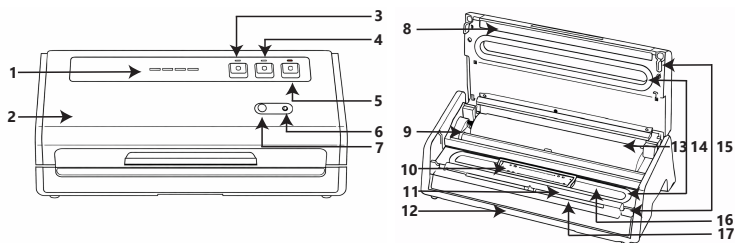
Merci d'avoir choisi le produit KitchenBrothers! Respectez toujours les consignes de sécurité pour une utilisation sûre.

2.1 Utilisation prévue

Une machine sous vide est utilisée pour prolonger la durée de conservation des aliments en retirant l'air de l'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 l'altération et de la perte de qualité. Il réduit également le risque de brûlures de congélation lorsque les aliments sont conservés dans le congélateur. Outre la conservation des aliments, il est également utilisé pour emballer des produits non alimentaires afin de minimiser l'oxydation et la corrosion. Dans l'ensemble, une machine sous vide permet de prolonger la durée de conservation des produits, de réduire les déchets et d'économiser de l'espace en comprimant l'emballage.

Le vendeur est dégagé de toute responsabilité en cas de blessure ou de dommage causé par l'utilisation du produit au-delà de l'usage prévu. Toute modification du produit peut avoir une incidence sur votre sécurité et votre garantie.

2.2 Aperçu du produit



- | | |
|---------------------------------|----------------------------------|
| 1. Indicateur de progrès | 10. Pince d'ouverture de poche |
| 2. Couvercle | 11. Conducteur rouge |
| 3. Bouton d'étanchéité prolongé | 12. Support de poche |
| 4. Bouton d'aspiration manuelle | 13. Rangement rouleau aspirateur |
| 5. Bouton d'alimentation | 14. Joints en mousse |
| 6. Prise pour accessoires | 15. Interrupteur de sécurité |
| 7. Bouton d'accessoires | 16. Chambre à vide |
| 8. Bande d'étanchéité | 17. Élément chauffant |
| 9. Support de coupe | |

2.3 Spécifications du produit

Dimensions	39 × 18,3 × 11,9 cm
Poids	2,6 kg
Classe de sécurité	II 
Tension	220-240V CA
Actuel	1.15A
Fréquence	50-60Hz
Consommation électrique en mode fonctionnement	140W
Durée jusqu'à l'arrêt automatique	--

Consommation électrique en mode veille	<0.5W
Durée de la mise en veille automatique	--
Consommation électrique en mode veille réseau	--
Consommation électrique en mode éteint	--
Longueur du câble d'alimentation	1,1 m
Max. niveau de bruit	72dB

2.4 Contenu de l'emballage

Vérifiez que le contenu de l'emballage correspond à la liste du manuel. Informez le vendeur s'il manque des pièces. Si le produit semble endommagé, déposez immédiatement une plainte auprès du transporteur et donnez au vendeur une description détaillée des dommages. Conservez les pièces endommagées et l'emballage pour étayer votre rapport.

1x Machine sous vide

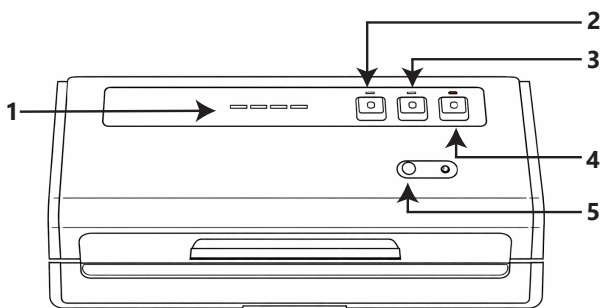
1x Guide de démarrage rapide

1x 1 × 28 × 600 cm rouleau de film

1x Accessoire pour le vide

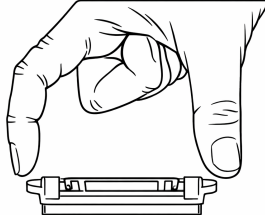
3. Mode d'emploi

3.1 Fonctionnement de l'appareil



Désignation	Bouton	Fonction
1	Indicateur de progrès	L'indicateur de progression indique l'état du processus de mise sous vide. Le processus est terminé dès que le témoin lumineux s'éteint.
2	Extended Seal	Le bouton de scellement supplémentaire permet de renforcer le scellement. Cette fonction est particulièrement adaptée à l'emballage sous vide de produits humides.
3	Pulse Vac	Avec le bouton de vide manuel, vous contrôlez vous-même le processus de vide. En maintenant le bouton enfoncé, l'appareil fait le vide. Dès que vous relâchez le bouton, l'appareil commence automatiquement à sceller. Cela permet d'éviter que les aliments fragiles ne soient comprimés.
4	Power	Le bouton marche/arrêt permet d'arrêter le processus d'aspiration à tout moment ou de sortir l'appareil du mode veille. Les voyants d'état indiquent ce qui suit : • Une lumière verte signifie que l'appareil est en mode veille. • Une lumière bleue clignotante signifie que l'appareil est occupé. • Un voyant vert clignotant signifie que la protection contre la surchauffe est active et que l'appareil doit refroidir pendant environ 15 minutes.
5	Bouton d'accessoires	La touche accessoire vous permet de faire le vide avec des accessoires, tels que des récipients sous vide, des bocaux ou des sacs à fermeture à glissière. L'appareil s'arrête automatiquement lorsque le processus de mise sous vide est terminé. Le processus peut être interrompu entre-temps à l'aide de la touche marche/arrêt.

Pince d'ouverture du sac



- La pince est dotée d'un système de double rabat articulé qui bloque solidement l'ouverture du sac à vide.
- Appuyez sur les boutons de déverrouillage des deux côtés pour ouvrir manuellement la pince.

3.2 Conseils importants

- Le scellage sous vide ne remplace pas la réfrigération ou la congélation. Conservez toujours les produits périssables au réfrigérateur ou au congélateur, même s'ils sont emballés sous vide.
- Laissez suffisamment d'espace entre l'aliment et l'ouverture du sac sous vide. Ce faisant, veillez à laisser un espace libre d'au moins 10 cm pour que le dispositif puisse faire le vide et se fermer correctement.
- Retirez autant d'humidité que possible du sac sous vide afin d'obtenir une bonne étanchéité. Si le scellage ne réussit pas en une seule fois, essayez l'ouverture du sac et la chambre à vide, puis procédez à un second scellage.
- Veillez à ce que l'ouverture du sac de l'aspirateur soit plate et droite lorsque vous le placez dans l'appareil. Cela permet d'éviter les fuites et d'assurer une meilleure étanchéité.
- Si vous souhaitez arrêter le processus d'aspiration en cours d'utilisation, appuyez sur le bouton marche/arrêt.
- Pour une mise sous vide optimale, nous recommandons d'utiliser des sacs de mise sous vide appropriés, tels que les sacs de mise sous vide KitchenBrothers.
- Après avoir mis sous vide et scellé des produits humides, il est important de nettoyer et de sécher la chambre à vide, l'élément chauffant et la bande de scellage à l'aide d'un chiffon sec.
- Pour éviter d'endommager le sac de mise sous vide, il faut toujours commencer par emballer les aliments à bords tranchants, tels que les os ou les coquillages, dans un matériau de protection souple (par exemple, du papier absorbant).
- Lors de l'utilisation d'accessoires, tels que des récipients sous vide ou des bocaux, il est important de laisser un espace d'au moins 2,5 cm en haut.

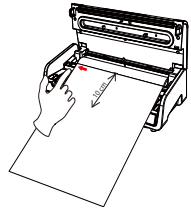
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant 10 minutes, il passe automatiquement en mode veille. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour réactiver l'appareil.
- Pour un fonctionnement optimal, nous recommandons d'attendre environ 20 secondes entre deux cycles d'aspiration pour permettre à l'appareil de refroidir.

3.3 Sac sous vide sur mesure

Pour une mise sous vide optimale, nous recommandons d'utiliser les sacs de mise sous vide KitchenBrothers.

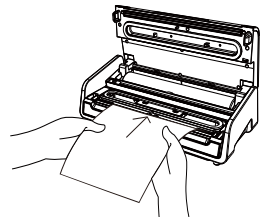
Sac sur mesure

1. Ouvrez le couvercle et placez l'aliment près de l'ouverture de l'appareil.
2. Tirez le sac sous vide jusqu'à ce que l'aliment soit complètement recouvert et qu'il reste suffisamment d'espace à l'ouverture du sac.
3. Placez ensuite le support du cutter fermement sur le sac sous vide et faites glisser le cutter de gauche à droite pour découper le sac à la bonne taille.



Sceller le sac

Placez l'ouverture du sac sous vide **sous le guide rouge** et fermez le couvercle. L'appareil commence à sceller automatiquement. Attendez que le voyant de progression s'éteigne, puis retirez le sachet scellé fait sur mesure de l'appareil.



3.4 Emballage sous vide automatique

Cet appareil est une machine à aspirer entièrement automatique. Placez les aliments dans un sac sous vide et insérez l'ouverture du sac dans l'appareil. L'appareil aspire et scelle ensuite le sac automatiquement.

Préparation par ingrédient

Certains ingrédients nécessitent un court prétraitement. Suivez les conseils ci-dessous pour obtenir de meilleurs résultats d'aspiration.



Légumes-racines

Blanchir les légumes racines avant de les mettre sous vide. Les légumes peuvent dégager du gaz après l'emballage sous vide, ce qui peut entraîner un léger gonflement du sac. C'est normal. Conservez les légumes racines au réfrigérateur.



Fruits

Il est préférable de congeler les fruits mous et les baies pendant 1 à 2 heures jusqu'à ce qu'ils soient bien congelés. Après la mise sous vide, les fruits sont conservés au congélateur.



Viande et poisson

Congeler la viande et le poisson 1 à 2 heures avant de les mettre sous vide. La viande de bœuf peut paraître plus foncée après l'emballage sous vide, car l'oxygène a été éliminé. Après avoir été emballés sous vide, les viandes et les poissons sont conservés au congélateur.



Café moulu et produits en poudre

Placez un filtre à café ou une feuille d'essuie-tout en haut du sac, du côté de l'ouverture. Ainsi, les particules fines sont moins susceptibles de pénétrer dans la pompe à vide.



Fromages à pâte dure et beurre

Préparez un sac extra-long à l'aide d'un rouleau à vide et coupez le sac à la bonne taille. Réfermez le sac après chaque utilisation. Ne mettez pas les fromages à pâte molle sous vide, car les bactéries se développent plus rapidement dans un environnement pauvre en oxygène.

Emballage sous vide automatique



ATTENTION !

- La pince ne s'ouvre pas automatiquement ? Appuyez ensuite sur les boutons de déverrouillage situés de part et d'autre de la pince pour l'ouvrir manuellement.



1. Aplatir l'ouverture de la poche et la glisser sous la pince de l'ouverture de la poche.
2. Pousser le rabat vers le bas de manière à ce que l'ouverture du sac soit fermement bloquée.

3. Fermer le couvercle. L'appareil démarre automatiquement la mise sous vide et le scellement.

3.5 Emballage sous vide manuel

Utilisez le mode manuel pour les aliments fragiles qui se déforment facilement ou pour les aliments contenant de l'humidité ou du liquide qui doivent être conservés dans le sac.

Convient pour



Repas, restes, sandwiches et pâtisseries



Liquides



Légumes-feuilles



En-cas croquants



Aliments à bords tranchants

Laissez les aliments refroidir complètement afin de réduire la condensation et la croissance bactérienne. De préférence, divisez les aliments en portions afin de pouvoir les réchauffer plus facilement. Conservez ces produits au réfrigérateur.

Il est préférable de congeler les soupes et les sauces d'abord par portion, par exemple dans un bol. Retirer la portion congelée du plat et la mettre sous vide dans un sac à vide.

Lavez les légumes et séchez-les bien, par exemple à l'aide d'un chiffon ou d'une essoreuse à salade. Placez les légumes à feuilles à plat dans le sac pour éviter de trop les comprimer.

Un vide complet peut réduire en miettes les collations. C'est pourquoi il convient d'éliminer l'air progressivement par de courtes impulsions. Les snacks peuvent également être scellés dans leur emballage d'origine en plaçant l'ouverture de l'emballage sous le guide rouge.

Protégez les bords tranchants avec un matériau doux, tel que du papier absorbant. Cela permet d'éviter que le sac sous vide ne soit percé.

Emballage sous vide manuel



ATTENTION !

- Nettoyez la chambre à vide avec un chiffon doux ou du papier absorbant après avoir aspiré des produits contenant du liquide. Cela empêche le liquide de pénétrer dans l'appareil et de l'endommager.



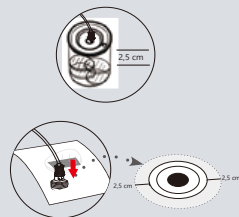
- Appuyez sur Pulse Vac pour activer le mode manuel.
- Ouvrez le couvercle et aplatissez l'ouverture du sac.
- Glissez le sac sous la pince de l'ouverture du sac et poussez le rabat vers le bas de manière à ce que l'ouverture du sac soit fermement serrée.
- Fermer le couvercle.
- Appuyez sur le bouton Pulse Vac et maintenez-le enfoncé pour faire le vide et relâchez le bouton pour sceller.
- Appuyer sur Extended Seal si le liquide est aspiré vers l'ouverture ou si l'on souhaite une fermeture extra ferme.

3.6 Sous vide avec accessoires



ATTENTION !

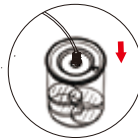
- Lors de la mise sous vide de bocaux ou de boîtes de conserve, laissez un espace d'au moins 2,5 cm au sommet des récipients.
- Lors de la mise sous vide de sacs à fermeture éclair, il faut toujours laisser un espace d'au moins 2,5 cm entre le contenu et la valve.



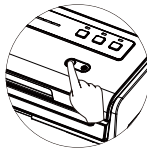
Utilisez la fonction accessoire pour mettre sous vide des récipients, tels que des boîtes de conserve, des sacs à fermeture éclair et des bouteilles de vin. Les boîtes de conservation sont particulièrement utiles pour les repas préparés à l'avance et les restes.



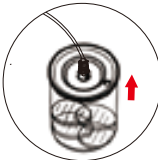
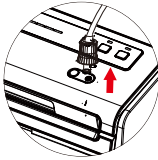
1. Placez les aliments dans un sac à fermeture éclair ou un récipient sous vide et fermez le sac ou le récipient.
2. Insérez une extrémité du tuyau d'accessoire dans le connecteur d'accessoire de l'appareil et insérez l'autre extrémité dans le connecteur d'aspirateur du sac ou du récipient. Utilisez l'adaptateur fourni si vous ne disposez pas d'une connexion appropriée.



3. Appuyez sur . L'appareil s'arrête automatiquement lorsque la pression négative est suffisante.



4. Retirez le tuyau et l'adaptateur pour accessoires une fois l'aspiration terminée.



3.7 Sous vide et sécurité alimentaire



ATTENTION !

- La mise sous vide ne remplace pas la réfrigération ou la congélation. Les produits à réfrigérer ou à congeler sont conservés dans le réfrigérateur ou le congélateur même après la mise sous vide.

- La viande de bœuf peut apparaître plus foncée après la mise sous vide en raison de la déshydratation de l'oxygène. Ce n'est pas un signe de détérioration.
- Ne pas emballer sous vide les fromages à pâte molle. Dans un environnement pauvre en oxygène, les bactéries peuvent se développer plus rapidement.



Dégivrage et chauffage

Il est préférable de décongeler et de réchauffer les produits emballés sous vide au réfrigérateur ou au micro-ondes. Ne pas décongeler les produits périssables à température ambiante.

S'il est possible de le passer au micro-ondes, coupez un coin du sac avant de le placer dans un plat allant au micro-ondes. Ne réchauffez pas de viande avec des os ou beaucoup de graisse dans le sac, car cela peut entraîner un chauffage inégal. Le réchauffage dans l'eau est également possible. Pendant ce temps, la température de l'eau doit rester inférieure à 75°C.

Il est préférable de congeler la viande et le poisson pendant 1 à 2 heures. La structure et la forme sont alors mieux préservées et le sceau se referme souvent plus proprement.



Préparation de la viande et du poisson

La précongélation n'est-elle pas possible ? Placez ensuite une feuille de papier absorbant pliée en deux entre le produit et le bord d'étanchéité. Le papier absorbant absorbe l'excès d'humidité lors de la mise sous vide.



Préparation des fromages à pâte dure

Pour les fromages à pâte dure, il est préférable de repasser l'aspirateur après chaque utilisation. Faites en sorte que le sac soit très long pour pouvoir le refermer après ouverture. Conservez un espace d'environ 2,5 cm pour chaque ouverture.

Lors de l'ouverture, coupez un bord étroit sur la face scellée. Retirez le fromage du sachet. Remettez le fromage en place et refermez.

Blanchir les légumes avant de les emballer sous vide pour mieux préserver leur saveur, leur couleur et leur texture. Blanchir brièvement les légumes dans de l'eau bouillante ou au micro-ondes jusqu'à ce qu'ils soient tendres mais encore fermes. À utiliser comme ligne directrice :

- Légumes-feuilles et petits pois : 1 à 2 minutes
- Sucre d'épices, tranches de courgettes et brocoli : 3-4 minutes
- Carottes : 5 minutes
- Épis de maïs : 7-11 minutes



Préparation des légumes

Après le blanchiment, refroidir immédiatement les légumes dans de l'eau froide. Séchez ensuite bien les légumes avec un chiffon avant de les mettre sous vide.

Les aliments mous et frits peuvent se déformer sous l'effet de l'aspirateur. Un bocal ou un récipient de stockage permet de conserver sa forme. Lorsque vous utilisez des sacs sous vide, il est préférable de congeler ou de pré-congeler les produits pendant 1 à 2 heures jusqu'à ce qu'ils soient fermes.



Préparation de produits mous et de produits de boulangerie

Les pâtes à biscuits, les bases de gâteaux, les gâteaux entiers et les mélanges d'ingrédients secs peuvent être préparés à l'avance et emballés sous vide pour une utilisation ultérieure.



Préparation du café et des produits en poudre

Placez un filtre à café ou une feuille d'essuie-tout en haut du sac ou du bocal. Cela empêche la poudre d'être aspirée dans la chambre à vide.

La mise sous vide dans l'emballage d'origine est également possible. Dans ce cas, utilisez un couvercle approprié ou une solution pour sceller correctement le récipient d'origine.

Congeler d'abord la soupe, le bouillon et les autres liquides, par exemple dans une casserole ou un moule à gâteau. Retirer le contenu congelé du moule et le mettre sous vide dans un sac. Les portions congelées peuvent être empilées dans le congélateur.



Préparation des liquides

Au moment de l'utilisation, coupez un coin du sachet pour le réchauffer au micro-ondes. Le réchauffage peut également se faire dans l'eau. Pendant ce temps, la température doit rester inférieure à 75°C.

Les bouteilles non gazeuses peuvent être mises sous vide à l'aide d'un bouchon. Laisser un espace d'au moins 2,5 cm entre le liquide et le fond du bouchon. Recapuchonner le flacon après utilisation.



Préparation des collations

Après avoir passé l'aspirateur, les collations restent souvent fraîches plus longtemps. Les en-cas fragiles, comme les biscuits, se conservent mieux dans un bocal ou une boîte de conservation. Cela permet d'éviter l'effritement.



Emballage sous vide de produits non alimentaires

La mise sous vide convient également aux produits non alimentaires. Il protège contre l'oxydation, la corrosion et l'humidité. Utilisez pour cela la même méthode que pour les sacs et accessoires de mise sous vide. Les pots ne sont pas fournis en standard.

Enveloppez les couverts et autres objets tranchants dans un matériau souple, tel que du papier absorbant. Cela permet d'éviter que le sac ne se perfore. Les sacs sous vide sont également utiles pour l'extérieur. En camping et en randonnée, les allumettes, les cartes et la nourriture restent plus sèches et plus compactes.

En cas de navigation ou d'autres conditions humides, la nourriture, les rouleaux de papier d'aluminium et un ensemble de vêtements secs peuvent également être emballés sous vide. Prévoir des ciseaux ou un couteau pour ouvrir les sacs. Pour les troussees d'urgence, passer l'aspirateur permet de garder au sec les objets tels que les torches d'urgence, les piles, les torches, les allumettes, les bougies et autres fournitures.

3.8 Stockage et durée de conservation

Viande

Produit	Économiser	Fonction de vide	Durée de conservation avec vide	Durée de conservation normale
Bœuf, porc, agneau	Congélateur	Automatique	2-3 ans	6 mois
Haché			1 an	4 mois
Volaille			2-3 ans	6 mois
Poisson			2 ans	

Fromages à pâte dure



ATTENTION !

- Ne pas emballer sous vide les fromages à pâte molle.

Produit	Économiser	Fonction de vide	Durée de conservation avec vide	Durée de conservation normale
Cheddar, fromage suisse	Réfrigérateur	Automatique	4-8 mois	1-2 semaines
Parmesan				

Légumes



ATTENTION !

- Ne pas mettre sous vide les champignons, les oignons et l'ail frais.

Produit	Économiser	Fonction de vide	Durée de conservation avec vide	Durée de conservation normale
Asperges	Congélateur	Automatique	2-3 ans	8 mois
Maïs (épi ou grain)				
Choux, choux de Bruxelles				
Haricots verts				
Sucre d'orge, mangetout				
Brocoli, chou-fleur	Réfrigérateur	Manuel	2 semaines	3-6 jours
Laitue, épinards				

Fruits

Produit	Économiser	Fonction de vide	Durée de conservation avec vide	Durée de conservation normale
Abricots, prunes	Congélateur	Automatique	1-3 ans	6-12 mois
Pêches, nectarines				
Framboises, mûres	Réfrigérateur	Manuel	1 semaine	1-3 jours
Fraises				
Myrtilles		Automatique	2 semaines	3-6 jours
Canneberges				
Groseilles à maquereau				

Pain et pâtisseries

Produit	Économiser	Fonction de vide	Durée de conservation avec vide	Durée de conservation normale
Bagels, pain, pâtisseries	Congélateur	Manuel	1-3 ans	6-12 mois

Noix

Produit	Économiser	Fonction de vide	Durée de conservation avec vide	Durée de conservation normale
Amandes, cacahuètes	Garde-manger	Automatique	2 ans	6 mois
Graines de tournesol				

Café

Produit	Économiser	Fonction de vide	Durée de conservation avec vide	Durée de conservation normale
Grains de café	Congélateur	Automatique	2-3 ans	6 mois
Grains de café	Garde-manger		1 an	3 mois
Café moulu	Congélateur		2 ans	6 mois
Café moulu	Garde-manger		5-6 mois	1 mois

Liquides préparés

Produit	Économiser	Fonction de vide	Durée de conservation avec vide	Durée de conservation normale
Sauces, soupes, ragoûts	Congélateur		1 à 2 ans	3-6 mois

Liquides en bouteille

Produit	Économiser	Fonction de vide	Durée de conservation avec vide	Durée de conservation normale
Huile	Garde-manger		1 à 1,5 an	5-6 mois

Produits secs

Produit	Économiser	Fonction de vide	Durée de conservation avec vide	Durée de conservation normale
Haricots, céréales	Garde-manger	Automatique	1 à 2 ans	6 mois
Pâtes, riz				

Produits en poudre

Produit	Économiser	Fonction de vide	Durée de conservation avec vide	Durée de conservation normale
Lait en poudre	Garde-manger		1 à 2 ans	6 mois
Noix de coco séchée				
Fleur				
Sucre, cassonade		Manuel		

En-cas

Produit	Économiser	Fonction de vide	Durée de conservation avec vide	Durée de conservation normale
Chips	Garde-manger	Manuel	3-6 semaines	1-2 semaines
Biscuits, crackers				

4. Dépannage

Si les problèmes suivants surviennent lors de l'utilisation de l'appareil, consultez le tableau ci-dessous pour trouver une solution. Si cela ne résout pas le problème, veuillez contacter notre service clientèle.

Problème	Cause	Solution
L'appareil ne s'allume pas ou les boutons ne fonctionnent pas.	La fiche n'est pas correctement insérée dans la prise.	Vérifiez que la fiche est entièrement connectée et fermement insérée dans la prise. Une connexion lâche peut empêcher l'appareil d'être alimenté ou empêcher les boutons de répondre.
	L'appareil est défectueux.	Si l'appareil ne fonctionne toujours pas après avoir vérifié la prise, contactez le service clientèle.
Le voyant vert est allumé, mais l'appareil ne réagit pas au bouton Pulse.	L'ouverture du sac sous vide n'est pas correctement placée sous le collier d'ouverture du sac.	Placez l'ouverture du sac complètement sous la pince d'ouverture du sac afin que l'appareil puisse saisir le sac correctement et démarrer le processus d'aspiration correctement.

Problème	Cause	Solution
Le voyant vert est allumé, mais l'appareil ne fonctionne pas.	L'interrupteur de sécurité n'est pas activé.	Vérifier que l'interrupteur de sécurité n'est pas bloqué ou desserré. Enlever la saleté ou les objets autour de l'interrupteur. Si l'interrupteur est endommagé, contactez le service clientèle pour éviter tout dommage supplémentaire.
Le voyant vert clignote, mais l'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil est en mode de protection contre la surchauffe.	Laissez-le reposer pendant environ 15 minutes pour qu'il refroidisse. Ensuite, il repasse automatiquement en mode veille normal.
L'appareil est allumé, mais aucun voyant ne s'allume.	L'appareil est en mode veille pour économiser de l'énergie.	Appuyez sur le bouton d'alimentation pour quitter le mode veille et activer complètement l'appareil.

Problème	Cause	Solution
L'appareil fait du bruit, mais ne passe pas l'aspirateur ou le fait très lentement.	La bague d'étanchéité supérieure et/ou inférieure est encrassée, déformée, mal fixée ou usée.	Saleté : Nettoyez soigneusement le joint d'étanchéité et enlevez les miettes ou la saleté. Réinsérez ensuite l'anneau correctement et rallumez l'appareil.
		Déformé : Laisser reposer le joint déformé pendant environ 24 heures pour qu'il reprenne sa forme initiale. Remettez la bague en place et rallumez l'appareil.
		Desserré : retirez le joint d'étanchéité de l'appareil et placez-le dans un environnement frais (par exemple, dans un réfrigérateur) pendant environ 2 heures. Remettez la bague en place et rallumez l'appareil.
		Usure : contactez le service clientèle pour obtenir une pièce de rechange.

Problème	Cause	Solution
L'appareil fait du bruit, mais ne passe pas l'aspirateur ou le fait très lentement.	L'ouverture de la poche n'est pas au bon endroit.	Pour le scellage uniquement : placez l'ouverture du sac sous le guide rouge. Pour le scellage sous vide : placez l'ouverture du sac sous la pince d'ouverture du sac afin que l'appareil puisse saisir le sac correctement.

Problème	Cause	Solution
	Le sac est trop plein, laissant un espace insuffisant à l'ouverture.	Remplir le sac moins complètement ou utiliser un sac plus grand. Laissez un espace libre d'au moins 10 cm entre l'aliment et l'ouverture du sac. Cela permet à l'appareil de faire le vide complet et d'empêcher les aliments de bloquer le joint.
	Des bords tranchants d'aliments (tels que des os ou des coquillages) peuvent avoir perforé le sac.	Enveloppez d'abord les aliments à bords tranchants dans du papier absorbant ou du papier d'aluminium, par exemple, avant de les mettre sous vide. Utilisez ensuite un nouveau sac pour le processus de mise sous vide.

Problème	Cause	Solution
L'appareil ne scelle pas correctement ou les sacs fuient après avoir été scellés sous vide.	Les aliments peuvent former des gaz, par exemple par fermentation, ce qui donne l'impression que de l'air s'échappe.	Blanchir les légumes ou autres produits susceptibles de former du gaz avant de les emballer sous vide. Cela réduit le risque de fuites.

Problème	Cause	Solution
	Les aliments contiennent beaucoup d'humidité ou de liquide, de sorte que du liquide peut pénétrer dans la zone de scellage.	Utilisez la fonction Pulse Vac et maintenez le bouton enfoncé. Relâchez dès que vous voyez le liquide se diriger vers l'ouverture. Appuyez ensuite sur Extended Seal pour une meilleure étanchéité.

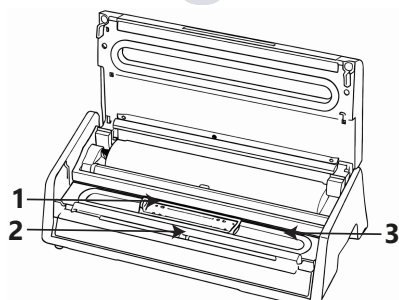
Problème	Cause	Solution
		Pour les plats liquides, tels que la soupe ou le ragoût : congeler avant de mettre sous vide.
		Pour éviter que l'humidité ne bloque le joint, placez un morceau de papier absorbant entre l'aliment et la zone de joint. En outre, il convient d'éliminer autant de liquide que possible du sac avant de commencer le processus de mise sous vide.
		Le scellé ne réussit-il pas immédiatement ? Essuyez l'ouverture du sac et la chambre à vide et essayez de refermer le sac.

Problème	Cause	Solution
Le sac sous vide fond lors du scellage.	L'élément chauffant est surchauffé.	Ouvrez le couvercle et laissez l'appareil refroidir pendant au moins 15 minutes avant de le réutiliser.
	Le ruban isolant de l'élément chauffant n'est pas appliqué à ras bord ou se détache à certains endroits.	Laisser refroidir et réappliquer le ruban isolant à plat avant de l'utiliser à nouveau.
	Des sacs sous vide inadaptés, dont le point de fusion est différent, sont utilisés.	N'utilisez que des sacs adaptés à cet appareil, tels que les sacs sous vide KitchenBrothers d'une largeur maximale de 30 cm.
L'appareil ne démarre pas lorsque vous insérez le sac de l'aspirateur	Le sac n'est pas au centre, le capteur ne le détecte donc pas.	Placez le sac exactement au centre de la chambre à vide pour que le programme démarre correctement.

Problème	Cause	Solution
Le couvercle ne peut pas être ouvert	L'appareil est éteint pendant le fonctionnement et le couvercle est verrouillé.	Appuyez sur le bouton d'alimentation pour rétablir l'alimentation de l'appareil. L'appareil revient en mode veille, après quoi vous pouvez ouvrir le couvercle en toute sécurité.

5. Entretien et nettoyage

- Assurez-vous toujours que la fiche est débranchée avant de commencer le nettoyage ou l'entretien.
- Ne jamais immerger l'appareil ou ses pièces dans l'eau ou dans d'autres liquides. Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon légèrement humide et un détergent doux.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage caustiques, abrasifs ou agressifs, car ils risquent d'endommager la surface du boîtier.
- N'utilisez pas d'objets durs ou pointus pour enlever les résidus ou les dépôts de la bande d'étanchéité, car cela pourrait endommager le fil chauffant ou l'isolation.
- Ouvrez le couvercle et nettoyez les bagues d'étanchéité supérieure et inférieure ainsi que la bande d'étanchéité à l'aide d'un chiffon légèrement humide. Assurez-vous que toutes les pièces sont complètement sèches avant de réutiliser l'appareil.
- Une fois que l'appareil a complètement séché, rangez-le dans un endroit sûr et plat, hors de portée des enfants.
- Si la bague d'étanchéité est déformée, mettez-la de côté pendant environ 24 heures pour qu'elle reprenne sa forme initiale. Remettez ensuite la bague en place et utilisez à nouveau l'appareil.
- Si la bague d'étanchéité est endommagée, remplacez-la par une nouvelle.



Nombre	Section
1	Pince d'ouverture de poche
2	Conducteur rouge
3	Anneaux d'étanchéité

6. Stockage

Conservez l'appareil dans un endroit sec et propre. Ne stockez pas l'appareil 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 mairie pour obtenir toutes les informations sur les possibilités d'élimination des produits mis au rebut.

7.1 Rejeter



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.



Éliminez l'emballage et les accessoires conformément à la réglementation environnementale en vigueur dans votre commune. Notez les symboles sur les différents matériaux d'emballage et éliminez-les séparément – si nécessaire. 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. Réduire les déchets dans les décharges et préserver les ressources naturelles. Contribuez à la durabilité en vous séparant consciemment.

7.2 Appareil électrique



Ce produit est soumis à la directive européenne (UE) 2012/19/EU. Cette directive stipule qu'à la fin de sa durée de vie utile, vous ne devez pas jeter ce produit avec les déchets ménagers normaux, mais plutôt le retourner à un point de collecte désigné par le gouvernement en vue de son recyclage.

8. Service et garantie

Pour toute question ou demande de service après-vente, veuillez contacter notre service clientèle à l'adresse suivante : service@kitchenbrothers.nl.

Ce produit bénéficie d'une garantie de 2 ans à compter de la date d'achat. En cas de panne, vos droits légaux sont assurés par le vendeur. Cette garantie ne modifie pas ces droits légaux.

8.1 Conditions de la garantie

La garantie prend effet le jour où vous avez acheté le produit. Conservez l'original du reçu ou l'e-mail de confirmation : il fait office de preuve d'achat. En cas de défaut de matériau ou de fabrication dans les deux ans suivant l'achat, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement. Pour bénéficier de la garantie :

- Contactez notre service clientèle à l'adresse suivante : service@kitchenbrothers.nl.
- Joindre une copie de la preuve d'achat.
- Décrivez brièvement le problème et la date à laquelle il s'est posé.

Si le défaut est couvert par la garantie, le produit sera réparé ou remplacé. Cela ne prolonge ni ne renouvelle la période de garantie.

8.2 Période de garantie

La garantie est de 2 ans. Cette période n'est pas prolongée si votre produit est réparé ou remplacé. Le produit est-il déjà endommagé ou défectueux lors de son déballage ? Si c'est le cas, signalez-le immédiatement à notre service clientèle. La réparation ou le remplacement hors garantie n'est pas gratuit.

8.3 Non couvert par la garantie

Ce produit a été soigneusement fabriqué et testé. La garantie couvre uniquement les défauts de matériau ou de fabrication. Les cas suivants sont exclus :

- Pièces qui s'usent dans le cadre d'une utilisation normale.
- Pièces fragiles endommagées.
- Les dommages causés par une mauvaise utilisation, un entretien inadéquat ou le non-respect du mode d'emploi ne sont pas couverts.
- Utilisation à des fins professionnelles ou commerciales.
- Les dommages causés par un usage abusif, des chocs ou des modifications non autorisées ne sont pas couverts.

Lisez attentivement le manuel et suivez les instructions.

8.4 Faire une demande d'indemnisation au titre de la garantie

Suivez les étapes suivantes pour un traitement rapide :

- Conservez la preuve d'achat, le numéro d'article et le code EAN à portée de main.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique du produit, dans le manuel d'utilisation (en bas de la page de titre) ou sur un autocollant à l'arrière ou sous l'appareil.
- En cas de problème, veuillez nous contacter d'abord à l'adresse service@kitchenbrothers.nl ou via le formulaire de contact à l'adresse www.kitchenbrothers.nl.

- Après avoir consulté notre service clientèle, vous pouvez nous renvoyer le produit si nécessaire. Veuillez utiliser l'adresse de retour que nous vous avons fournie sur l'étiquette de retour. Joignez une copie de la preuve d'achat et indiquez la nature du défaut et la date à laquelle il s'est produit.

Important

- N'envoyez le produit qu'à l'adresse indiquée.
- Veillez à ce que l'emballage soit solide.
- Ne pas utiliser d'envoi express, de transport de fret ou de formes spéciales de livraison.
- Envoyez également tous les accessoires qui accompagnent votre achat.

9. Clause de non-responsabilité

Les spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

DE – Handbuch

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 dieser Anleitung vollständig gelesen und verstanden haben, bevor Sie das Produkt installieren oder benutzen. Verwenden Sie das Produkt nur wie beschrieben und nur für die angegebenen Zwecke. Bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Gebrauch auf.

Über uns

Bei **KitchenBrothers** glauben wir daran, zugängliche und zeitgemäße Ressourcen zusammenzubringen, um Ihr Kocherlebnis mit Leichtigkeit und Genuss zu bereichern. Ob für den unerfahrenen Hobbykoch oder den professionellen Hobbykoch, unser Sortiment bietet alles, was Sie für eine mühelose kulinarische Reise benötigen.

Unsere Produkte vereinen die neuesten Innovationen mit höchster Qualität und stilvollem Design, das wir zum günstigsten Preis anbieten können. Von messerscharfen Messersets bis hin zu fortschrittlichen Heißluftfritteusen, vielseitigen Küchenmaschinen und leistungsstarken Slow Juicern und vielem mehr haben wir bei KitchenBrothers alles für jedes Kocherlebnis.

Entdecken Sie unsere Produkte auf www.kitchenbrothers.nl.

 **KitchenBrothers**

Inhaltsübersicht

1. Sicherheit	114
2. Einführung	117
2.1 Verwendungszweck	117
2.2 Produktübersicht	118
2.3 Produktspezifikationen	118
2.4 Inhalt der Verpackung	119
3. Anweisungen für den Gebrauch	120
3.1 Bedienung des Geräts	120
3.2 Wichtige Tipps	122
3.3 Zuschneiden eines Vakuumbutels	122
3.4 Automatische Vakuumverpackung	123
3.5 Manuelle Vakuumverpackung	124
3.6 Vakuumieren mit Zubehör	126
3.7 Vakuumieren und Lebensmittelsicherheit	127
3.8 Lagerung und Haltbarkeitsdauer	131
4. Fehlersuche	136
5. Wartung und Reinigung	144
6. Lagerung	145
7. Entsorgung und Recycling	145
7.1 Entsorgung	145
7.2 Elektrogerät	146
8. Service und Garantie	146
8.1 Bedingungen der Garantie	146
8.2 Gewährleistungsfrist	146
8.3 Nicht von der Garantie abgedeckt	146

8.4 Inanspruchnahme der Garantie	147
--	-----

9. Haftungsausschluss	147
------------------------------------	------------

1. Sicherheit



WARNUNG!

Achten Sie darauf, dass das Verpackungsmaterial nicht in die Hände von Kindern gelangt. Sie können daran ersticken!



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



GEFAHR

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

- Halten Sie das Gerät, das Netzkabel und den Stecker von Wasser und anderen Flüssigkeiten fern; tauchen Sie sie nicht ein, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von nassen Oberflächen und verhindern Sie, dass Flüssigkeiten in das Gerät gelangen, um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden.



- Stecken Sie den Stecker niemals mit Gewalt in die Steckdose; drehen Sie den Stecker um, wenn er nicht passt, und halten Sie ihn an, wenn er danach immer noch nicht passt, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. 
- Saugen Sie keine Produkte mit sichtbarer Flüssigkeit auf und verhindern Sie, dass Flüssigkeit in das Gerät eindringt, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. 



WARNUNG

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

- Um Brände, Stromschläge oder Verletzungen zu vermeiden, verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist, und verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es defekt ist oder beschädigt erscheint.
- Verwenden Sie nur Zubehör und Teile, die vom Hersteller empfohlen werden, um Brände, Stromschläge oder schwere Verletzungen zu vermeiden.
- Um Verbrennungen zu vermeiden, berühren Sie nicht die Schweißnaht (Schweißband), während das Gerät in Betrieb ist. 
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen und beaufsichtigen Sie sie immer, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern benutzt wird, um schwere Verletzungen zu vermeiden. 
- Lassen Sie das Gerät nicht von Kindern oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten benutzen, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder erhalten klare Anweisungen.

- Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen oder wenn es nicht benutzt wird, um Unfälle und Verletzungen zu vermeiden. 
- Um Verletzungen und Schäden zu vermeiden, verwenden Sie das Gerät nicht in Feuchträumen oder im Freien. 
- Um Verletzungen zu vermeiden, dürfen Sie den Deckel während des Betriebs nicht öffnen.
- Seien Sie besonders vorsichtig beim Verschließen von Beuteln und beim Bewegen eines Geräts mit (heißen) Flüssigkeiten, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (z. B. Gas- oder Elektroherd oder Backofen) auf, um Verbrennungen und Brandgefahren zu vermeiden.
- Um schwere Verletzungen zu vermeiden, halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern. 



VORSICHT

Diese Kategorie enthält Warnhinweise, die besonders beachtet werden sollten, um Situationen zu vermeiden, die leichte Verletzungen oder Schäden verursachen können.

- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck, um Schäden am Gerät zu vermeiden.
- Um Schäden am Gerät zu vermeiden, verwenden Sie das Gerät nur für den Hausgebrauch und nicht für gewerbliche Anwendungen.

- Um Stolperfallen und Beschädigungen zu vermeiden, lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante von Tischen oder Arbeitsflächen hängen, und achten Sie darauf, dass das Netzkabel keine heißen Oberflächen berührt.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darüber stolpern kann und es nicht herausgezogen werden kann, um leichte Verletzungen und Schäden zu vermeiden.
- Lagern Sie verderbliche Produkte nach der Vakuumverpackung immer im Kühl- oder Gefrierschrank, um Verderb zu vermeiden.
- Wickeln Sie Produkte mit scharfen Kanten vor dem Vakuumieren in weiches Schutzmaterial (z. B. Küchenpapier) ein, um eine Beschädigung des Beutels und ein Auslaufen zu verhindern.
- Bei sperrigen Produkten glätten Sie den Beutel und halten Sie ihn bis zum Start der Pumpe flach und leicht gespannt, um Falten in der Dichtung und Undichtigkeiten zu vermeiden.

2. Einführung

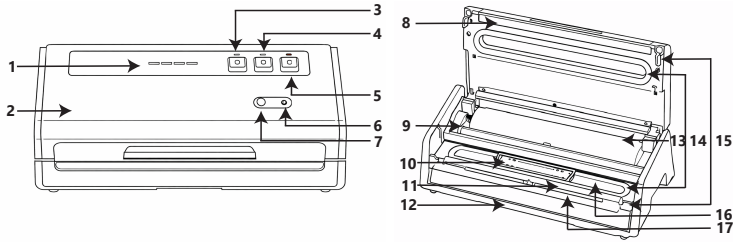
Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt von KitchenBrothers entschieden haben!
Beachten Sie stets die Sicherheitshinweise für eine sichere Verwendung.

2.1 Verwendungszweck

Ein Vakuumiergerät dient dazu, Lebensmittel länger haltbar zu machen, indem er die Luft aus der Verpackung entfernt, bevor diese versiegelt wird. Dieses Verfahren begrenzt das Wachstum von aeroben Bakterien und Schimmelpilzen, die normalerweise Verderb und Qualitätsverluste verursachen. Außerdem verringert es 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 eine Vakuumverpackungsmaschine dazu bei, die Haltbarkeit von Produkten zu verlängern, Abfall zu reduzieren und durch die Komprimierung der Verpackung Platz zu sparen.

Der Verkäufer ist von der Haftung für Verletzungen oder Schäden befreit, die durch die Verwendung des Produkts über den vorgesehenen Verwendungszweck hinaus verursacht werden. Jede Änderung am Produkt kann sich auf Ihre Sicherheit und Garantie auswirken.

2.2 Produktübersicht



- | | |
|------------------------------------|--------------------------|
| 1. Fortschrittsanzeige | 10. Beutelöffnungsklemme |
| 2. Deckel | 11. Roter Leiter |
| 3. Verlängerter Versiegelungsknopf | 12. Beutelhalter |
| 4. Manuelle Vakuumtaste | 13. Vakuumrollenfach |
| 5. Einschalttaste | 14. Schaumdichtungen |
| 6. Zubehöranschluss | 15. Sicherheitsschalter |
| 7. Zubehörtaste | 16. Vakuumkammer |
| 8. Versiegelungsstreifen | 17. Heizelement |
| 9. Schneidehalter | |

2.3 Produktspezifikationen

Abmessungen	39 × 18,3 × 11,9 cm
Gewicht	2,6 kg
Sicherheitsklasse	II 
Spannung	220-240V AC
Aktuell	1.15A
Frequenz	50-60Hz

Leistungsaufnahme im Arbeitsmodus	140W
Dauer bis zur automatischen Abschaltung	--
Stromverbrauch im Standby-Modus	<0.5W
Dauer bis zum automatischen Standby-Modus	--
Stromverbrauch im Netzwerk-Standby-Modus	--
Leistungsaufnahme im ausgeschalteten Zustand	--
Länge des Stromkabels	1,1 m
Max. geräuschpegel	72dB

2.4 Inhalt der Verpackung

Überprüfen Sie, ob der Inhalt der Verpackung mit der Liste im Handbuch übereinstimmt. Informieren Sie den Verkäufer, wenn Teile fehlen. Wenn das Produkt beschädigt erscheint, reklamieren Sie es sofort beim Spediteur und geben Sie dem Verkäufer eine detaillierte Beschreibung des Schadens. Bewahren Sie die beschädigten Teile und die Verpackung auf, um Ihren Bericht zu belegen.

1x Vakuumiergerät

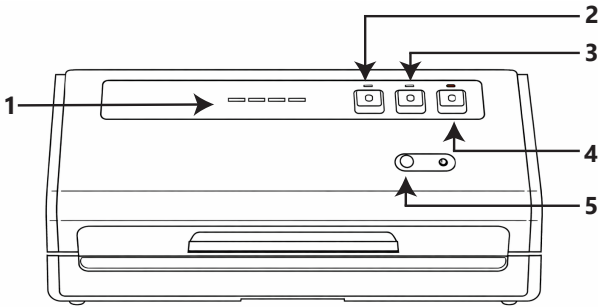
1x Schnellstart-Anleitung

1x 1 × 28 × 600 cm Filmrolle

1x Vakuum-Zubehör

3. Anweisungen für den Gebrauch

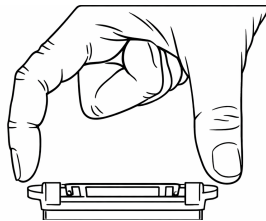
3.1 Bedienung des Geräts



Bezeichnung	Taste	Funktion
1	Fortschrittsanzeige	Die Fortschrittsanzeige zeigt den Status des Vakuumvorgangs an. Der Vorgang ist abgeschlossen, sobald die Kontrollleuchte erloschen ist.
2	Extended Seal	Mit dem zusätzlichen Siegelknopf können Sie das Siegel verstärken. Diese Funktion ist besonders für die Vakuumverpackung feuchter Produkte geeignet.
3	Pulse Vac	Mit der manuellen Vakuumtaste steuern Sie den Vakuumvorgang selbst. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, baut das Gerät ein Vakuum auf. Sobald Sie die Taste loslassen, beginnt das Gerät automatisch mit der Versiegelung. Dadurch wird verhindert, dass empfindliche Lebensmittel zusammengedrückt werden.

Bezeichnung	Taste	Funktion
4	Power	Mit der Ein-/Ausschalttaste können Sie den Vakuumiervorgang jederzeit stoppen oder das Gerät aus dem Schlafmodus holen. Die Statusleuchten zeigen Folgendes an: • Ein grünes Licht bedeutet, dass sich das Gerät im Ruhezustand befindet. • Ein blau blinkendes Licht bedeutet, dass das Gerät beschäftigt ist. • Ein grünes Blinklicht bedeutet, dass der Überhitzungsschutz aktiv ist und das Gerät etwa 15 Minuten lang abkühlen muss.
5	Zubehörtaste	Mit der Zubehörtaste können Sie mit Zubehör vakuumieren, z. B. mit Vakuumbehältern, Gläsern oder Zip-Lock-Beuteln. Das Gerät schaltet sich automatisch ab, sobald der Vakuumvorgang abgeschlossen ist. Der Vorgang kann in der Zwischenzeit mit der Ein/Aus-Taste abgebrochen werden.

Klammer zum Öffnen des Beutels



- Die Klammer verfügt über ein aufklappbares Doppelklappensystem, das die Öffnung des Vakuumbeutels sicher verschließt.
- Drücken Sie die Entriegelungstasten auf beiden Seiten, um die Klammer manuell zu öffnen.

3.2 Wichtige Tipps

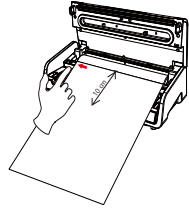
- Die Vakuumversiegelung ist kein Ersatz für das Kühlen oder Einfrieren. Lagern Sie verderbliche Produkte immer im Kühlschrank oder Gefrierschrank, auch wenn sie vakuumverpackt sind.
- Lassen Sie genügend Platz zwischen den Lebensmitteln und der Öffnung des Vakuumbeutels. Achten Sie dabei auf einen Freiraum von mindestens 10 cm, damit das Gerät gut vakuumieren und abdichten kann.
- Entfernen Sie so viel Feuchtigkeit wie möglich aus dem Vakuumbbeutel, um eine gute Abdichtung zu erreichen. Wenn das Versiegeln nicht auf Anhieb gelingt, wischen Sie die Öffnung des Beutels und die Vakuumkammer trocken und versiegeln Sie dann ein zweites Mal.
- Achten Sie darauf, dass die Öffnung des Vakuumbeutels flach und gerade ist, wenn Sie ihn in das Gerät legen. Dies verhindert Leckagen und sorgt für eine bessere Abdichtung.
- Wenn Sie den Vakuumiervorgang während des Gebrauchs unterbrechen möchten, drücken Sie die Ein/Aus-Taste.
- Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, empfehlen wir die Verwendung von geeigneten Vakuumbbeuteln, z. B. von KitchenBrothers Vakuumbbeuteln.
- Nach dem Vakuumieren und Versiegeln feuchter Produkte ist es wichtig, die Vakuumkammer, das Heizelement und die Dichtungsleiste mit einem trockenen Tuch zu reinigen und zu trocknen.
- Wickeln Sie Lebensmittel mit scharfen Kanten, wie z. B. Knochen oder Schalen, immer zuerst in ein weiches Schutzmaterial (z. B. Küchenpapier) ein, um den Vakuumbbeutel nicht zu beschädigen.
- Bei der Verwendung von Zubehör, wie z. B. Vakuumbbehältern oder Gläsern, ist es wichtig, dass oben ein Abstand von mindestens 2,5 cm eingehalten wird.
- Wenn das Gerät 10 Minuten lang nicht benutzt wird, schaltet es automatisch in den Ruhemodus. Drücken Sie die Einschalttaste, um das Gerät wieder zu aktivieren.
- Für einen optimalen Betrieb empfehlen wir, zwischen zwei Vakuumzyklen etwa 20 Sekunden zu warten, damit das Gerät abkühlen kann.

3.3 Zuschneiden eines Vakuumbbeutels

Für beste Vakuumiererergebnisse empfehlen wir die Verwendung von KitchenBrothers-Vakuumbbeuteln.

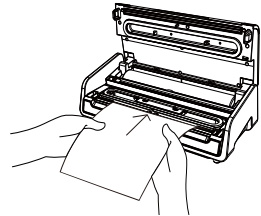
Maßgeschneiderte Tasche

1. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie die Lebensmittel nahe an die Öffnung des Vakuumierers.
2. Ziehen Sie den Vakuumierbeutel so weit heraus, bis die Lebensmittel vollständig bedeckt sind und an der Öffnung des Beutels genügend Platz bleibt.
3. Setzen Sie dann den Messerhalter fest auf den Vakuumbeutel und schieben Sie das Messer von links nach rechts, um den Beutel zuzuschneiden.



Versiegeln des Beutels

Legen Sie die Öffnung des Vakuumbeutels **unter die rote Führung** und schließen Sie den Deckel. Das Gerät beginnt automatisch mit der Versiegelung. Warten Sie, bis die Fortschrittsanzeige erloschen ist, und nehmen Sie dann den speziell angefertigten, versiegelten Beutel aus dem Gerät.



3.4 Automatische Vakuumverpackung

Bei diesem Gerät handelt es sich um eine vollautomatische Vakuumiermaschine. Geben Sie die Lebensmittel in einen Vakuumierbeutel und führen Sie die Öffnung des Beutels in das Gerät ein. Das Gerät saugt den Beutel dann automatisch ab und verschließt ihn.

Zubereitung nach Bestandteilen

Einige Inhaltsstoffe erfordern eine kurze Vorbehandlung. Befolgen Sie die nachstehenden Ratschläge, um bessere Staubsaugergebnisse zu erzielen.



Wurzelgemüse

Blanchieren Sie Wurzelgemüse, bevor Sie es vakuumverpacken. Gemüse kann nach dem Vakuumieren Gas abgeben, wodurch sich der Beutel leicht ausbeulen kann. Das ist normal. Wurzelgemüse im Kühlschrank aufbewahren.



Obst

Weiche Früchte und Beeren am besten 1-2 Stunden lang einfrieren, bis sie fest gefroren sind. Nach dem Vakuumieren bewahren Sie die Früchte im Gefrierschrank auf.



Fleisch und Fisch

Fleisch und Fisch 1–2 Stunden vor dem Vakuumieren einfrieren. Rindfleisch kann nach dem Vakuumverpacken dunkler erscheinen, weil der Sauerstoff entzogen wurde. Lagern Sie Fleisch und Fisch nach dem Vakuumieren im Gefrierschrank.



Gemahlener Kaffee und pulverförmige Produkte

Legen Sie einen Kaffeefilter oder ein Blatt Küchenpapier oben auf den Beutel, an die Seite der Öffnung. Auf diese Weise ist es weniger wahrscheinlich, dass feine Partikel in die Vakuumpumpe gelangen.



Hartkäse und Butter

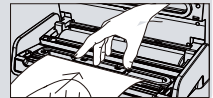
Machen Sie einen extralangen Beutel mit einer Vakuumrolle und schneiden Sie den Beutel zu. Verschließen Sie den Beutel nach jedem Gebrauch wieder. Weichkäse sollte nicht vakuumiert werden, da sich Bakterien in einer sauerstoffarmen Umgebung schneller entwickeln können.

Automatische Vakuumverpackung



ACHTUNG!

- Öffnet sich die Klammer nicht automatisch? Drücken Sie dann die Entriegelungstasten auf beiden Seiten der Klammer, um die Klammer manuell zu öffnen.



1. Glätten Sie die Taschenöffnung und schieben Sie sie unter die Taschenöffnungsklammer.
2. Drücken Sie die Klappe nach unten, so dass die Beutelöffnung fest verschlossen ist.
3. Schließen Sie den Deckel. Das Gerät beginnt automatisch mit dem Vakuumieren und Versiegeln.

3.5 Manuelle Vakuumverpackung

Verwenden Sie den manuellen Modus für empfindliche Lebensmittel, die sich leicht verformen, oder für Lebensmittel mit Feuchtigkeit oder Flüssigkeit, die im Beutel konserviert werden müssen.

Geeignet für



**Mahlzeiten, Essensreste,
Sandwiches und Backwaren**

Lassen Sie die Lebensmittel vollständig abkühlen, um Kondensation und Bakterienwachstum zu vermeiden. Teilen Sie die Speisen vorzugsweise in Portionen auf, damit das Aufwärmen später einfacher ist. Bewahren Sie diese Produkte im Kühlschrank auf.



Flüssigkeiten

Suppen und Saucen vorzugsweise zuerst portionsweise einfrieren, z. B. in einer Schale. Nehmen Sie die gefrorene Portion aus der Schale und vakuumieren Sie sie in einem Vakuumierbeutel.



Blattgemüse

Waschen Sie das Gemüse und trocknen Sie es gut ab, z. B. mit einem Tuch oder einer Salatschleuder. Legen Sie Blattgemüse flach in den Beutel, um es nicht zu sehr zu komprimieren.



Knusprige Snacks

Ein volles Vakuum kann Snacks zerbröseln. Entfernen Sie daher die Luft schrittweise mit kurzen Impulsen. Snacks können auch in ihrer Originalverpackung verschlossen werden, indem die Öffnung der Verpackung unter die rote Führung gelegt wird.



**Lebensmittel mit scharfen
Kanten**

Schützen Sie scharfe Kanten mit einem weichen Material, z. B. mit Küchenpapier. Dadurch wird verhindert, dass der Vakuumbeutel durchstochen wird.

Manuelle Vakuumverpackung



ACHTUNG!

- Reinigen Sie die Vakuumkammer nach dem Aufsaugen von flüssigkeitshaltigen Produkten mit einem weichen Tuch oder Küchenpapier. Dadurch wird verhindert, dass Flüssigkeit in das Gerät eindringt und Schäden verursacht.



1. Drücken Sie Pulse Vac, um den manuellen Modus zu aktivieren.
2. Öffnen Sie den Deckel und drücken Sie die Öffnung des Beutels flach.

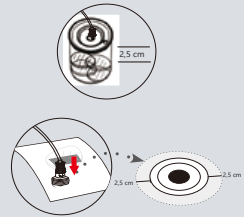
3. Schieben Sie den Beutel unter die Klammer der Beutelöffnung und drücken Sie die Klappe nach unten, so dass die Beutelöffnung fest verschlossen ist.
4. Schließen Sie den Deckel.
5. Halten Sie Pulse Vac gedrückt, um zu vakuumieren, und lassen Sie die Taste los, um zu versiegeln.
6. Drücken Sie auf Extended Seal, wenn Flüssigkeit zur Öffnung gesaugt wird oder wenn eine besonders feste Dichtung gewünscht ist.

3.6 Vakuumieren mit Zubehör



ACHTUNG!

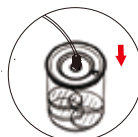
- Wenn Sie Gläser oder Dosen vakuumverpacken, lassen Sie mindestens 2,5 cm Platz an der Oberseite der Behälter.
- Wenn Sie Zip-Lock-Beutel vakuumverpacken, lassen Sie immer einen Abstand von mindestens 2,5 cm zwischen dem Inhalt und dem Ventil.



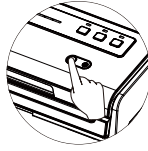
Verwenden Sie die Zubehörfunktion, um Behälter wie Vorratsdosen, Ziplock-Beutel und Weinflaschen zu vakuumieren. Vorratsdosen sind besonders nützlich für im Voraus zubereitete Mahlzeiten und für Reste.



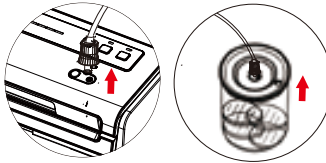
1. Geben Sie die Lebensmittel in einen Ziplock-Beutel oder einen Vakuumbehälter und verschließen Sie den Beutel oder Behälter.
2. Stecken Sie ein Ende des Zubehörschlauchs in den Zubehöranschluss des Geräts und das andere Ende in den Vakuumananschluss des Beutels oder Behälters. Verwenden Sie den mitgelieferten Zubehöradapter, wenn kein geeigneter Anschluss vorhanden ist.



3. Drücken Sie . Das Gerät schaltet sich automatisch ab, sobald ein ausreichender Unterdruck erreicht ist.



4. Entfernen Sie den Zubehörschlauch und den Zubehöradapter, sobald der Saugvorgang abgeschlossen ist.



3.7 Vakuumieren und Lebensmittelsicherheit



ACHTUNG!

- Das Vakuumieren ersetzt nicht das Kühlen oder Einfrieren. Produkte, die gekühlt oder gefroren werden sollen, werden auch nach dem Vakuumieren im Kühlschrank oder Gefrierschrank aufbewahrt.
- Nach dem Vakuumieren kann das Rindfleisch aufgrund des Sauerstoffentzugs dunkler erscheinen. Dies ist kein Zeichen von Verderb.
- Weichkäse darf nicht vakuumverpackt werden. In einer Umgebung mit Sauerstoffmangel können sich Bakterien schneller entwickeln.



Abtauen und Heizen

Vakuumverpackte Produkte sollten vorzugsweise im Kühlschrank oder in der Mikrowelle aufgetaut und aufgewärmt werden. Tauen Sie verderbliche Produkte nicht bei Raumtemperatur auf.

Wenn der Beutel mikrowellengeeignet ist, schneiden Sie eine Ecke ab, bevor Sie ihn in eine mikrowellengeeignete Schale legen. Erwärmen Sie kein Fleisch mit Knochen oder viel Fett im Beutel, da dies zu einer ungleichmäßigen Erwärmung führen kann. Auch das Aufwärmen in Wasser ist möglich. Halten Sie dabei die Wassertemperatur unter 75°C.



Fleisch und Fisch zubereiten

Fleisch und Fisch am besten 1-2 Stunden lang einfrieren. Struktur und Form bleiben dann besser erhalten, und das Siegel lässt sich oft besser schließen.

Ist ein Vorgefrieren nicht möglich? Legen Sie dann ein doppelt gefaltetes Blatt Küchenpapier zwischen das Produkt und den Siegelrand. Das Küchenpapier saugt beim Staubsaugen überschüssige Feuchtigkeit auf.

Bei Hartkäse ist es am besten, nach jedem Gebrauch erneut zu saugen. Machen Sie den Beutel extra lang, damit er nach dem Öffnen wieder verschlossen werden kann. Halten Sie bei jeder Öffnung einen Abstand von etwa 2,5 cm ein.



Zubereitung von Hartkäse

Schneiden Sie beim Öffnen einen schmalen Rand an der verschlossenen Seite ab. Den Käse aus dem Beutel nehmen. Dann den Käse zurücklegen und wieder verschließen.



Gemüse zubereiten

Blanchieren Sie Gemüse vor dem Vakuumverpacken, um Geschmack, Farbe und Textur besser zu erhalten. Das Gemüse kurz in kochendem Wasser oder in der Mikrowelle blanchieren, bis es zart, aber noch fest ist. Verwendung als Leitfaden:

- Blattgemüse und Erbsen: 1-2 Minuten
- Zuckerschoten, Zucchinischeiben und Brokkoli: 3-4 Minuten
- Möhren: 5 Minuten
- Maiskolben: 7-11 Minuten

Nach dem Blanchieren das Gemüse sofort wieder in kaltem Wasser abkühlen. Trocknen Sie das Gemüse dann gut mit einem Tuch ab, bevor Sie es vakuumverpacken.

Weiche und frittierte Lebensmittel können sich beim Vakuumieren verformen. Ein Einmachglas oder ein Vorratsbehälter hilft, die Form zu bewahren. Bei der Verwendung von Vakuumbeuteln ist es hilfreich, die Produkte zunächst für 1-2 Stunden einzufrieren, bis sie fest sind.



Zubereitung von weichen und gebackenen Produkten

Biskuitteig, Tortenböden, ganze Kuchen und Trockenmischungen können im Voraus zubereitet und dann zur späteren Verwendung vakuumverpackt werden.

Legen Sie einen Kaffeefilter oder ein Blatt Küchenpapier oben auf den Beutel oder das Gefäß. Dadurch wird verhindert, dass Pulver in die Vakuumkammer gesaugt wird.



Zubereitung von Kaffee und pulverförmigen Produkten

Das Vakuumieren in der Originalverpackung ist ebenfalls möglich. Verwenden Sie in diesem Fall einen geeigneten Deckel oder eine Lösung, um den Originalbehälter ordnungsgemäß zu verschließen.

Frieren Sie Suppe, Brühe und andere Flüssigkeiten zunächst ein, z. B. in einem Topf oder einer Kuchenform. Den gefrorenen Inhalt aus der Form nehmen und anschließend in einem Beutel vakuumieren. Die gefrorenen Portionen können im Gefrierschrank gestapelt werden.



Flüssigkeiten zubereiten

Schneiden Sie bei der Verwendung eine Ecke des Beutels ab, um ihn in der Mikrowelle aufzuwärmen. Das Aufwärmen kann auch in Wasser erfolgen. Halten Sie dabei die Temperatur unter 75°C.

Flaschen ohne Kohlensäure können mit einem Flaschenverschluss vakuumiert werden. Lassen Sie einen Abstand von mindestens 2,5 cm zwischen der Flüssigkeit und dem Boden des Stopfens. Verschließen Sie die Flasche nach Gebrauch wieder.



Zubereitung von Snacks

Nach dem Staubsaugen bleiben die Snacks oft länger frisch. Zerbrechliche Snacks, wie z. B. Kekse, halten sich am besten in einer Dose oder einem Vorratsbehälter. Dadurch wird ein Zerbröckeln verhindert.

Das Vakuumieren ist auch für Non-Food-Produkte geeignet. Es schützt vor Oxidation, Korrosion und Feuchtigkeit. Verwenden Sie dazu die gleiche Methode wie für Vakuumbbeutel und Zubehör. Die Töpfe sind nicht im Lieferumfang enthalten.

Wickeln Sie Besteck und andere scharfe Gegenstände in ein weiches Material ein, z. B. in Küchenpapier. Dadurch wird verhindert, dass der Beutel durchstoßen wird. Vakuumverpackte Beutel sind auch für die Verwendung im Freien geeignet. Beim Camping und bei Rucksacktouren bleiben Streichhölzer, Karten und Lebensmittel trockener und kompakter.

Beim Segeln oder bei anderen feuchten Bedingungen können auch Lebensmittel, Folienrollen und ein Satz trockener Kleidung vakuumverpackt werden. Halten Sie eine Schere oder ein Messer bereit, um die Tüten zu öffnen. Bei Notfallausrüstungen hilft das Staubsaugen, die Gegenstände trocken zu halten, wie z. B. Notfalltaschenlampen, Batterien, Fackeln, Streichhölzer, Kerzen und andere Vorräte.



Vakuumverpackung von Non-Food-Produkten

3.8 Lagerung und Haltbarkeitsdauer

Fleisch

Produkt	Aufbewahren	Vakuum-Funktion	Haltbarkeitsdauer mit Vakuum	Normale Haltbarkeitsdauer
Rindfleisch, Schweinefleisch, Lammfleisch	Gefrierschrank	Automatisch	2-3 Jahre	6 Monate
Gehacktes			1 Jahr	4 Monate
Geflügel			2-3 Jahre	6 Monate
Fisch			2 Jahre	

Hartkäse



ACHTUNG!

- Weichkäse darf nicht vakuumverpackt werden.

Produkt	Speichern Sie	Vakuum-Funktion	Haltbarkeitsdauer mit Vakuum	Normale Haltbarkeitsdauer
Cheddar, Schweizer Käse	Kühlschrank	Automatisch	4-8 Monate	1-2 Wochen
Parmesan				

Gemüse



ACHTUNG!

- Frische Champignons, Zwiebeln und Knoblauch dürfen nicht vakuumiert werden.

Produkt	Speichern Sie	Vakuum-Funktion	Haltbarkeitsdauer mit Vakuum	Normale Haltbarkeitsdauer
Spargel	Gefrierschrank	Automatisch	2-3 Jahre	8 Monate
Mais (Maiskolben oder Körner)				
Kohl, Rosenkohl				
Grüne Bohnen				
Zuckerschoten, Zuckerschoten				
Brokkoli, Blumenkohl	Kühlschrank	Handbuch	2 Wochen	3-6 Tage
Kopfsalat, Spinat				

Obst

Produkt	Speichern Sie	Vakuum-Funktion	Haltbarkeitsdauer mit Vakuum	Normale Haltbarkeitsdauer
Aprikosen, Pflaumen	Gefrierschrank	Automatisch	1-3 Jahre	6-12 Monate
Pfirsiche, Nektarinen				
Himbeeren, Brombeeren	Kühlschrank	Handbuch	1 Woche	1-3 Tage
Erdbeeren				
Blaubeeren		Automatisch	2 Wochen	3-6 Tage
Preiselbeeren				
Blaubeeren				

Brot und Gebäck

Produkt	Speichern Sie	Vakuum-Funktion	Haltbarkeitsdauer mit Vakuum	Normale Haltbarkeitsdauer
Bagels, Brot, Gebäck	Gefrierschrank	Handbuch	1-3 Jahre	6-12 Monate

Nüsse

Produkt	Speichern Sie	Vakuum-Funktion	Haltbarkeitsdauer mit Vakuum	Normale Haltbarkeitsdauer
Mandeln, Erdnüsse	Speisekammer	Automatisch	2 Jahre	6 Monate
Sonnenblumenkerne				

Kaffee

Produkt	Speichern Sie	Vakuum-Funktion	Haltbarkeitsdauer mit Vakuum	Normale Haltbarkeitsdauer
Kaffeebohnen	Gefrierschrank	Automatisch	2-3 Jahre	6 Monate
Kaffeebohnen	Speisekammer		1 Jahr	3 Monate
Gemahlener Kaffee	Gefrierschrank		2 Jahre	6 Monate
Gemahlener Kaffee	Speisekammer		5-6 Monate	1 Monat

Zubereitete Flüssigkeiten

Produkt	Speichern Sie	Vakuum- Funktion	Haltbarkeitsdauer mit Vakuum	Normale Haltbarkeitsdauer
Saucen, Suppen, Eintöpfe	Gefrierschrank		1-2 Jahre	3-6 Monate

Flüssigkeiten in Flaschen

Produkt	Speichern Sie	Vakuum- Funktion	Haltbarkeitsdauer mit Vakuum	Normale Haltbarkeitsdauer
Öl	Speisekammer		1-1,5 Jahre	5-6 Monate

Trockene Produkte

Produkt	Speichern Sie	Vakuum- Funktion	Haltbarkeitsdauer mit Vakuum	Normale Haltbarkeitsdauer
Bohnen, Getreide	Speisekammer	Automatisch	1-2 Jahre	6 Monate
Nudeln, Reis				

Pulverförmige Produkte

Produkt	Speichern Sie	Vakuum-Funktion	Haltbarkeitsdauer mit Vakuum	Normale Haltbarkeitsdauer
Milchpulver	Speisekammer		1-2 Jahre	6 Monate
Getrocknete Kokosnuss				
Blume		Handbuch		
Zucker, brauner Zucker				

Imbisse

Produkt	Speichern Sie	Vakuum-Funktion	Haltbarkeitsdauer mit Vakuum	Normale Haltbarkeitsdauer
Chips	Speisekammer	Handbuch	3-6 Wochen	1-2 Wochen
Kekse, Cracker				

4. Fehlersuche

Wenn die folgenden Probleme bei der Verwendung des Geräts auftreten, finden Sie in der nachstehenden Tabelle eine Lösung. Wenn das Problem dadurch nicht gelöst wird, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

Problem	Ursache	Lösung
Das Gerät lässt sich nicht einschalten oder die Tasten funktionieren nicht.	Der Stecker steckt nicht richtig in der Steckdose.	Prüfen Sie, ob der Stecker vollständig und fest in der Steckdose steckt. Ein Wackelkontakt kann dazu führen, dass das Gerät überhaupt keinen Strom erhält oder die Tasten nicht reagieren.
	Das Gerät ist defekt.	Wenn das Gerät nach der Überprüfung des Steckers immer noch nicht funktioniert, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Das grüne Licht leuchtet, aber das Gerät reagiert nicht auf die Impulstaste.	Die Öffnung des Vakuumbeutels liegt nicht richtig unter der Beutelöffnungsklammer.	Legen Sie die Öffnung des Beutels vollständig unter die Beutelöffnungsklammer, damit das Gerät den Beutel richtig greifen und den Vakuumiervorgang korrekt starten kann.
Das grüne Licht leuchtet, aber das Gerät funktioniert nicht.	Der Sicherheitsschalter ist nicht aktiviert.	Überprüfen Sie, dass der Sicherheitsschalter nicht blockiert oder lose ist. Entfernen Sie Schmutz oder Gegenstände rund um den Schalter. Wenn der Schalter beschädigt ist, wenden Sie sich an den Kundendienst, um weitere Schäden zu vermeiden.

Problem	Ursache	Lösung
Das grüne Licht blinkt, aber das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist im Überhitzungsschutzmodus.	Etwa 15 Minuten ruhen lassen, um abzukühlen. Danach kehrt es automatisch in den normalen Ruhemodus zurück.
Das Gerät ist eingeschaltet, aber es leuchtet kein Licht.	Das Gerät befindet sich im Ruhezustand, um Energie zu sparen.	Drücken Sie die Einschalttaste, um den Ruhezustand zu beenden und das Gerät vollständig zu aktivieren.

Problem	Ursache	Lösung
Das Gerät macht Geräusche, saugt aber nicht oder nur sehr langsam.	Der obere und/oder untere Dichtungsring ist verschmutzt, verformt, lose oder verschlissen.	Schmutz: Reinigen Sie den Dichtungsring sorgfältig und entfernen Sie Krümel oder Schmutz. Setzen Sie dann den Ring wieder richtig ein und schalten Sie das Gerät wieder ein.
		Verformt: Lassen Sieden verformten Dichtungsring etwa 24 Stunden lang ruhen, damit er seine ursprüngliche Form wieder annehmen kann. Setzen Sie dann den Ring wieder auf und schalten Sie das Gerät wieder ein.
		Gelöst: Entfernen Sie den Dichtungsring vom Gerät und legen Sie es für ca. 2 Stunden in eine kühle Umgebung (z.B. in den Kühlschrank). Setzen Sie dann den Ring wieder auf und schalten Sie das Gerät wieder ein.
		Abgenutzt: Wenden Sie sich an den Kundendienst, um ein Ersatzteil zu erhalten.

Problem	Ursache	Lösung
Das Gerät macht Geräusche, saugt aber nicht oder nur sehr langsam.	Die Taschenöffnung befindet sich nicht an der richtigen Stelle.	Nur zum Verschließen: Legen Sie die Beutelöffnung unter die rote Führung. Zum Vakuumieren: Legen Sie die Beutelöffnung unter die Beutelöffnungsklammer, damit das Gerät den Beutel richtig greifen kann.
	Die Tasche ist zu voll, so dass der Platz an der Öffnung nicht ausreicht.	Füllen Sie den Beutel weniger voll oder verwenden Sie einen größeren Beutel. Lassen Sie zwischen den Lebensmitteln und der Öffnung des Beutels einen Freiraum von mindestens 10 cm. Dadurch kann das Gerät ein vollständiges Vakuum erzeugen und verhindert, dass Lebensmittel die Dichtung blockieren.
	Scharfe Kanten von Lebensmitteln (wie Knochen oder Muscheln) können den Beutel durchstoßen haben.	Wickeln Sie Lebensmittel mit scharfen Kanten vor dem Vakuumieren z. B. in Küchenpapier oder Folie ein. Verwenden Sie dann einen neuen Beutel für den Vakuumiervorgang.

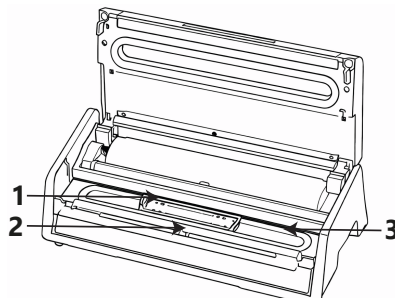
Problem	Ursache	Lösung
Das Gerät versiegelt nicht richtig oder die Beutel sind nach dem Vakuumieren undicht.	Die Lebensmittel können Gas bilden, zum Beispiel durch Gärung, was den Anschein erweckt, dass Luft entweicht.	Blanchieren Sie Gemüse oder andere Produkte, die Gas bilden können, vor der Vakuumverpackung. Dadurch wird das Risiko von Leckagen verringert.

Problem	Ursache	Lösung
	Lebensmittel enthalten viel Feuchtigkeit oder Flüssigkeit, so dass Flüssigkeit in den Siegelbereich eindringen kann.	Verwenden Sie die Funktion Pulse Vac und halten Sie die Taste gedrückt. Lassen Sie los, sobald Sie sehen, dass sich Flüssigkeit in Richtung der Öffnung bewegt. Drücken Sie dann auf Erweitertes Siegel für eine bessere Abdichtung.
		Bei flüssigen Gerichten, wie Suppe oder Eintopf: vor dem Vakuumieren einfrieren.
		Um zu verhindern, dass Feuchtigkeit die Dichtung blockiert, legen Sie ein Stück Küchenpapier zwischen die Lebensmittel und den Dichtungsbereich. Entfernen Sie außerdem so viel Flüssigkeit wie möglich aus dem Beutel, bevor Sie den Vakuumiervorgang starten....
		Gelingt das Siegel nicht auf Anhieb? Wischen Sie die Beutelöffnung und die Vakuumkammer trocken und versuchen Sie eine zweite Versiegelung.

Problem	Ursache	Lösung
Der Vakuumbbeutel schmilzt beim Versiegeln.	Das Heizelement ist überhitzt.	Öffnen Sie den Deckel und lassen Sie das Gerät mindestens 15 Minuten abkühlen, bevor Sie es wieder benutzen.
	Das Isolierband des Heizelements ist nicht bündig angebracht oder löst sich an einigen Stellen.	Lassen Sie es abkühlen und kleben Sie das Isolierband vor der erneuten Verwendung erneut flach auf.
	Es werden ungeeignete Vakuumbbeutel mit einem anderen Schmelzpunkt verwendet.	Verwenden Sie nur für dieses Gerät geeignete Beutel, z. B. KitchenBrothers-Vakuumbbeutel mit einer maximalen Breite von 30 cm.
Das Gerät startet nicht, wenn Sie den Vakuumbbeutel einlegen	Die Tasche befindet sich nicht in der Mitte, so dass der Sensor die Tasche nicht erkennt.	Legen Sie den Beutel genau in die Mitte der Vakuumkanmer, damit das Programm korrekt starten kann.
Der Deckel lässt sich nicht öffnen	Das Gerät ist während des Betriebs ausgeschaltet und der Deckel bleibt verschlossen.	Drücken Sie die Einschalttaste, um das Gerät wieder mit Strom zu versorgen. Das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück. Danach können Sie den Deckel gefahrlos öffnen.

5. Wartung und Reinigung

- Vergewissern Sie sich immer, dass der Stecker herausgezogen ist, bevor Sie mit der Reinigung oder Wartung beginnen.
- Tauchen Sie das Gerät oder seine Teile niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie die Außenseite des Geräts mit einem leicht feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine ätzenden, scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel, da diese die Oberfläche des Gehäuses beschädigen können.
- Verwenden Sie keine harten oder scharfen Gegenstände, um Rückstände oder Ablagerungen vom Dichtungsband zu entfernen, da dies den Heizdraht oder die Isolierung beschädigen kann.
- Öffnen Sie den Deckel und reinigen Sie den oberen und unteren Dichtungsring und die Dichtungsleiste mit einem leicht feuchten Tuch. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie das Gerät wieder benutzen.
- Nachdem das Gerät vollständig getrocknet ist, bewahren Sie es an einem sicheren, flachen und für Kinder unzugänglichen Ort auf.
- Wenn der Dichtungsring verformt ist, legen Sie ihn etwa 24 Stunden lang beiseite, damit er seine ursprüngliche Form annehmen kann. Setzen Sie dann den Ring wieder ein und benutzen Sie das Gerät erneut.
- Wenn der Dichtungsring beschädigt ist, ersetzen Sie ihn durch einen neuen Dichtungsring.



Nummer	Teil
1	Beutelöffnungsklemme
2	Roter Leiter
3	Dichtungsringe

6. Lagerung

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

7. Entsorgung und Recycling

Denken Sie an die Umwelt und tragen Sie zu einer saubereren Wohnumgebung bei! Sie können sich an Ihre Gemeinde wenden, um alle Informationen zu den Entsorgungsmöglichkeiten für weggeworfene Produkte zu erhalten.

7.1 Entsorgung



Entsorgen Sie das Produkt am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll, sondern geben Sie es zur Wiederverwertung an eine von der Regierung benannte Sammelstelle zurück.



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 – separat. Die Verpackungsmaterialien sind mit Buchstaben und Zahlen versehen: 1–7: Kunststoff, 20–22: Papier und Karton, 80–98 Verbundwerkstoffe.



Trennen Sie Abfälle in Glas, Papier und Kunststoff für das Recycling mit Tri sélectif. Reduzieren Sie Deponieabfälle und schonen Sie natürliche Ressourcen. Durch bewusste Trennung zur Nachhaltigkeit beitragen.

7.2 Elektrogerät



Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie (EU) 2012/19/EU. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Produkt am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgen lassen sollten, sondern es an eine von der Regierung benannte Sammelstelle zurückgeben müssen, damit es recycelt werden kann.

8. Service und Garantie

Bei Servicebedarf oder Fragen zu Ihrem Produkt wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst unter: service@kitchenbrothers.nl.

Sie erhalten auf dieses Produkt eine 2-jährige Garantie ab Kaufdatum. Bei einem Defekt innerhalb der Gewährleistungsfrist erhalten Sie Reparatur oder Ersatz durch den Verkäufer. Diese Garantie ändert nichts an diesen gesetzlichen Rechten.

8.1 Bedingungen der Garantie

Die Garantie gilt ab Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kaufbeleg oder die E-Mail-Bestätigung als Nachweis auf. Bei Material- oder Herstellungsfehlern reparieren oder ersetzen wir das Produkt innerhalb von zwei Jahren kostenlos. So gehen Sie vor:

- Kontaktieren Sie unseren Kundendienst unter service@kitchenbrothers.nl.
- Legen Sie eine Kopie des Kaufbelegs bei.
- Beschreiben Sie kurz das Problem und wann es aufgetreten ist.

Fällt der Defekt unter die Garantie, erhalten Sie ein repariertes oder neues Produkt. Die Garantiezeit wird dadurch nicht verlängert oder neu gestartet.

8.2 Gewährleistungsfrist

Die Garantie gilt für 2 Jahre. Die Frist verlängert sich nicht bei Reparatur oder Ersatz des Produkts. Ist das Produkt bereits beim Auspacken beschädigt oder defekt? Melden Sie dies in diesem Fall unverzüglich unserem Kundendienst. Reparatur oder Austausch außerhalb der Garantiezeit sind nicht kostenlos.

8.3 Nicht von der Garantie abgedeckt

Das Produkt wurde sorgfältig hergestellt und getestet. Die Garantie gilt nur für Material- oder Produktionsfehler. Folgende Punkte sind von der Garantie ausgeschlossen:

- Teile, die durch normalen Gebrauch verschleißten.
- Zerbrechliche Teile beschädigt.
- Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch, mangelhafte Wartung oder falsche Anwendung laut Gebrauchsanweisung sind ausgeschlossen.
- Verwendung für geschäftliche oder kommerzielle Zwecke.
- Schäden durch Missbrauch, Gewalteinwirkung oder Änderungen durch Dritte außer unserer Serviceabteilung sind ausgeschlossen.

Lesen Sie das Handbuch sorgfältig durch und befolgen Sie die Anweisungen.

8.4 Inanspruchnahme der Garantie

Befolgen Sie diese Schritte für eine schnelle Bearbeitung:

- Halten Sie den Kaufbeleg, die Artikelnummer und den EAN-Code bereit.
- Die Teilenummer finden Sie auf dem Typenschild, im Benutzerhandbuch (unten auf der Titelseite) oder auf einem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Geräts.
- Bei Problemen wenden Sie sich bitte zunächst an service@kitchenbrothers.nl oder über das Kontaktformular auf www.kitchenbrothers.nl.
- Nach Rücksprache mit unserem Kundendienst können Sie das Produkt gegebenenfalls an uns senden. Bitte verwenden Sie die von uns auf dem Rücksendetikett angegebene Adresse. Fügen Sie eine Kopie des Kaufbelegs bei und notieren Sie den Mangel sowie das Auftrittsdatum.

Wichtig

- Senden Sie das Produkt nur an die angegebene Adresse.
- Vergewissern Sie sich, dass die Verpackung stabil ist.
- Verwenden Sie keine Expresssendungen, Frachttransporte oder Sonderformen der Zustellung.
- Schicken Sie auch jegliches Zubehör mit, das mit Ihrem Kauf geliefert wurde.

9. Haftungsausschluss

Änderungen vorbehalten; die Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

KB1004220

