

Vacumeermachine

NL – Handleiding – Vacumeermachine

EN – User manual – Vacuum sealer

FR – Manuel d'utilisation – Machine sous vide

DE – Benutzerhandbuch – Vakuumiergerät

KB1000667

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 Een vacuümzak op maat maken	12
3.3 Voedsel vacuüm verpakken	14
3.4 Sealen met de functie Seal	15
3.5 Vacumeren met accessoires	16
3.6 Belangrijke opmerkingen	17
3.7 Vacumeren en voedselveiligheid	18
4. Probleemoplossing	22
5. Onderhoud en reiniging	29
6. Opslag	29
7. Weggoaien en recycelen	29
7.1 Weggoaien	30
7.2 Elektrisch apparaat	30
8. Service en garantie	30
8.1 Voorwaarden van de garantie	31
8.2 Garantietermijn	31
8.3 Niet gedekt onder de garantie	31
8.4 Aanspraak maken op de garantie	31

9. Disclaimer	32
----------------------------	-----------

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

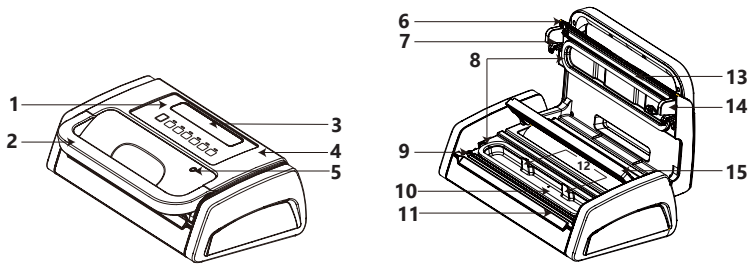
Bedankt dat je hebt gekozen voor een KitchenBrothers product! Volg altijd de veiligheidsvoorschriften voor veilig gebruik.

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. Bedieningspaneel | 9. Siliconen adapter |
| 2. Hendel | 10. Vacuümkamer |
| 3. Kijkvenster | 11. Verwarmingselement |
| 4. Deksel | 12. Geleider |
| 5. Accessoire-aansluiting | 13. Sealstrip |
| 6. Airbag-connector | 14. Rechter vergrendeling |
| 7. Linker vergrendeling | 15. Snijhouder |
| 8. Schuimafdichtingen | |

2.3 Productspecificaties

Afmetingen	40,6 × 22,1 × 12,1 cm
Gewicht	2,2 kg
Veiligheidsklasse	II 
Spanning	220-240V AC
Stroomsterkte	0.6A
Frequentie	50-60Hz
Stroomverbruik in werkmodus	110W
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	68dB

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 1 × 28 × 600 cm folierol

1x Ovale koppelstuk

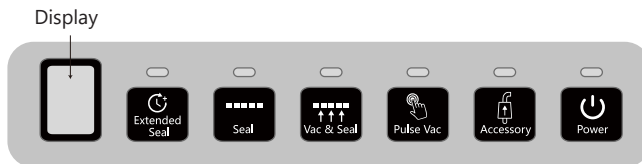
1x Snelstartgids

1x Accessoire-slang

1x Ronde koppelstuk

3. Instructies voor gebruik

3.1 Het apparaat bedienen

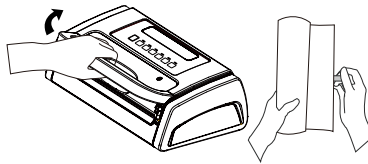


Knop	Functie
	Deze functie verlengt de sealtijd voor een stevigere sealnaad. Bij het vacumeren van producten met vloeistof wordt eerst Pulse Vac gebruikt. Daarna wordt Extended Seal gebruikt om de sealtijd te verlengen.

Knop	Functie
	Met deze functie wordt alleen geseald. De zak wordt gesloten zonder te vacumeren.
	Met deze functie wordt vacumeren en sealen automatisch uitgevoerd. Deze functie is geschikt voor droge, vaste producten.
	Met deze functie wordt handmatig gevacumeerd. Pulse Vac wordt ingedrukt gehouden om te vacumeren. Zodra het gewenste vacuümniveau is bereikt, wordt de knop losgelaten. Het apparaat sealt daarna automatisch. Deze functie is geschikt voor producten met vloeistof of voor zachte, kwetsbare of vervormbare producten.
	Met deze functie wordt de externe vacuümfunctie geactiveerd voor accessoires, zoals een vacuümpot, wijnfles of ziplockzak. Het apparaat stopt automatisch wanneer het vacumeren is afgerond.
	Na aansluiting op de voeding gaat het indicatielampje van Power branden en schakelt het apparaat automatisch in. Om een handeling tijdens gebruik te annuleren, wordt op Power gedrukt om te stoppen. Druk daarna opnieuw op Power om het apparaat weer te starten.

3.2 Een vacuümszak op maat maken

1. Til de hendel omhoog om de deksel te openen. Haal de vacuümrol uit het apparaat en verwijder de sticker.



LET OP!

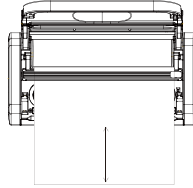
- Trek de folie onder de snijhouder vandaan en niet door de opening in het midden.

2. Plaats de vacuümrol terug in de sleuf. Klap de snijhouder omhoog en trek de vacuümfolie voorzichtig uit tot de gewenste lengte.

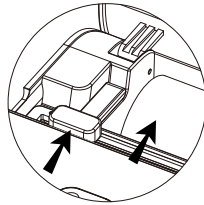
3. Trek de folie daarna uit totdat het product volledig is bedekt. Zorg dat er minimaal 10 cm ruimte zit tussen het product en de opening van de zak.

i Opmerking

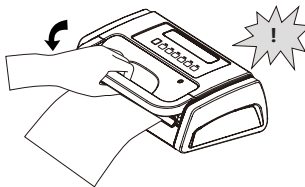
- Voor voldoende ruimte om te vacumeren en te sealen wordt aanbevolen om het product dicht bij de opening van het apparaat te plaatsen.



4. Plaats de snijder links en de rol rechts.
5. Schuif de snijder van links naar rechts om de zak af te snijden.



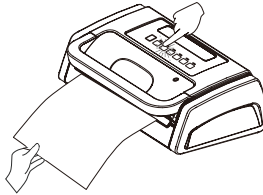
6. Maak de opening van de zak vlak en plaats deze in de vacuümkamer.
7. Klap de hendel omlaag en druk stevig zodat de deksel sluit. Een klikgeluid betekent dat de deksel is vergrendeld.



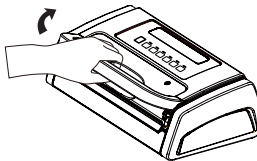
8. Druk op Seal. Het apparaat start met sealen. Het sealen is klaar wanneer het indicatielampje uitgaat.

**LET OP!**

- Houd de zak met één hand stevig op zijn plek terwijl op Seal wordt gedrukt. Houd dit ongeveer 5 seconden vast, totdat de airbag-sealstrip volledig is opgeblazen.



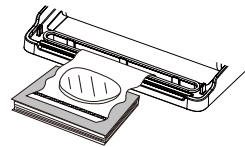
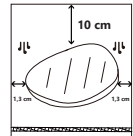
9. Til de hendel omhoog en haal de zak uit het apparaat.



3.3 Voedsel vacuüm verpakken

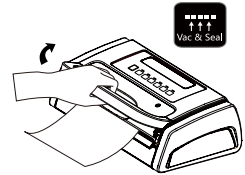
Droge, vaste producten vacuüm verpakken

1. Plaats het voedsel in de vacuümzak. Houd minimaal 10 cm ruimte tussen het voedsel en de opening van de zak. Houd daarnaast aan beide zijken van de zak minimaal 1,3 cm ruimte vrij.
2. Til de hendel omhoog om de deksel te openen.
3. Maak de opening van de zak vlak en plaats deze in de vacuümkamer. Sluit de deksel. Een klikgeluid betekent dat de deksel is vergrendeld.

**LET OP!**

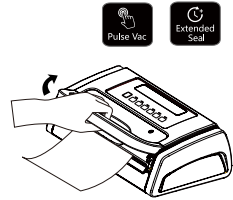
- Plaats bij het vacumeren een steun, zoals een dik boek, onder de zak. Hierdoor blijft de zakopening op zijn plaats in de vacuümkamer.

4. Druk op Vac&Seal. Het apparaat start met vacumeren en sealen. Het proces is klaar wanneer het indicatielampje uitgaat.
5. Til de hendel omhoog en haal de zak uit het apparaat.



Producten met vloeistof of kwetsbare producten vacuüm verpakken

1. Volg stap 1 en stap 2 van de instructies voor droge, vaste producten.
2. Houd Pulse Vac ingedrukt totdat het gewenste vacuümniveau is bereikt. Laat de knop daarna los. Het apparaat sealt vervolgens automatisch. Wordt er vloeistof uit de zak gezogen? Druk dan op Extended Seal voor een betere sealnaad.
3. Til de hendel omhoog en haal de zak uit het apparaat.



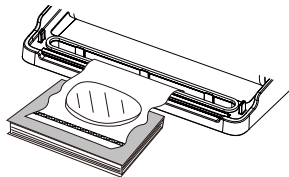
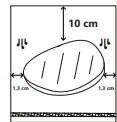
3.4 Sealen met de functie Seal



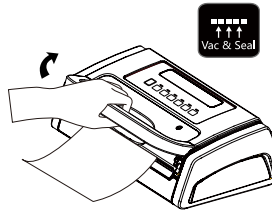
LET OP!

- Gebruik de functie Seal om restjes te sealen, maar ook om zakken van aluminiumfolie, chipszakken en andere vergelijkbare verpakkingen te sluiten.

1. Plaats het voedsel in de vacuümszak. Houd minimaal 10 cm ruimte tussen het voedsel en de opening van de zak. Houd daarnaast aan beide zijken van de zak minimaal 1,3 cm ruimte vrij.
2. Til de hendel omhoog om de deksel te openen. Maak de opening van de zak vlak en plaats deze in de vacuümkamer. Sluit de deksel. Een klinkgeluid betekent dat de deksel is vergrendeld.



3. Druk op Seal. Het apparaat start met sealen. Het sealen is klaar wanneer het indicatielampje uitgaat.
4. Til de hendel omhoog en haal de zak uit het apparaat.



3.5 Vacumeren met accessoires

Kies de juiste adapter voor het vacumeren van vacuümpotten. Het apparaat wordt geleverd met twee adapters.

De onderdelen



Ovale koppelstuk



Ronde koppelstuk



Accessoire-slang

- Gebruik de ovale adapter voor potten zonder grote knop op het deksel. Afhankelijk van de aansluiting kan de accessoire-slang ook direct op de pot worden aangesloten.
- Gebruik de ronde adapter voor potten met een grote knop op het deksel.

Vacumeren met een vacuümpot



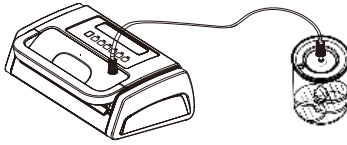
LET OP!

- Houd de adapter tijdens het vacumeren op zijn plaats.

1. Plaats het product in de vacuümpot en sluit de pot goed af.
2. Druk de hendel omlaag en druk stevig zodat de deksel sluit. Een klikgeluid betekent dat de deksel is vergrendeld.



3. Steek één uiteinde van de accessoire-slang in de accessoire-aansluiting van het apparaat. Bevestig de juiste adapter op het andere uiteinde en plaats deze op de vacuümaansluiting van de pot.

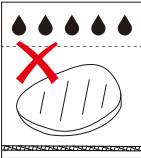
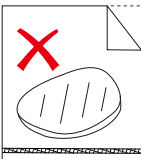


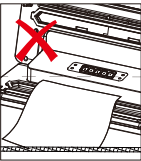
4. Druk op de accessoireknop. Het apparaat stopt automatisch wanneer het vacumeren is afgerond. Het proces is klaar wanneer het indicatielampje uitgaat.
5. Verwijder de accessoire-slang en de adapter.

3.6 Belangrijke opmerkingen

- Het apparaat kan droge producten tot 50 keer achter elkaar vacumeren en sealen. Wanneer de oververhittingsbeveiliging wordt geactiveerd, knippert het indicatielampje van Seal. Laat het apparaat in dat geval ongeveer 15 minuten afkoelen. Het apparaat kan weer worden gebruikt zodra het lampje niet meer knippert.
- Een lopende functie kan tijdens gebruik worden geannuleerd door op Power te drukken.
- Als er binnen 10 minuten geen handeling wordt uitgevoerd, schakelt het apparaat automatisch naar de slaapstand. Druk op Power om het apparaat weer te activeren.

Niet doen

Niet doen	Waarom	Zo gaat het goed
 Maak de zakopening niet nat.	Een natte zakopening kan sealfouten veroorzaken.	Zorg dat de zakopening droog is voordat wordt geseald.
 Laat geen kreukels in de zakopening.	Kreukels of vouwen kunnen het sealen verstoren.	Reinig de zakopening en maak deze vlak voordat wordt geseald.

Niet doen	Waarom	Zo gaat het goed
 Vacumeer geen producten met scherpe randen zonder bescherming.	Scherpe randen, zoals visgraten of harde schalen, kunnen de zak doorprikken of scheuren.	Bescherm scherpe randen met een zacht materiaal, zoals keukenpapier.
 Plaats de zakopening niet op de verkeerde plek.	Dit kan het sealen verstoren en kan schade veroorzaken.	Plaats de zakopening niet op het verwarmingselement en leg de zak niet over de barrières. Plaats de zakopening rechtstreeks in de vacuümkamer.

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.

Vacumeren verlengt de houdbaarheid doordat lucht uit de verpakking wordt verwijderd. Hierdoor neemt oxidatie af en blijven voedingswaarde, smaak en kwaliteit langer behouden. Vacumeren kan ook de groei van micro-organismen vertragen, maar sluit risico's niet uit.

Schimmel groeit slecht bij weinig zuurstof en kan door vacumeren langzamer groeien. Gist kan ook met weinig of zonder zuurstof overleven; koelen vertraagt de groei en invriezen stopt de groei. Bacteriën kunnen geur, verkleuring en een slijmerige structuur veroorzaken. In zeldzame gevallen kunnen anaerobe bacteriën, zoals *Clostridium botulinum* (botulisme), groeien zonder zuurstof.

Lage temperaturen blijven essentieel. Bij 4°C of lager groeit een groot deel van de micro-organismen minder snel. Invriezen bij -17°C doodt micro-organismen niet, maar stopt de groei. Bewaar bederfelijke producten daarom altijd in de koelkast of vriezer, ook na het vacumeren, en bewaar ontdooide producten opnieuw in de koelkast.



Ontdooien en opwarmen

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

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.

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



Vlees en vis voorbereiden

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

Snijdt 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.



Groenten voorbereiden

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

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 vacuümzakken 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.

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



Koffie en poedervormige producten voorbereiden

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.



Vloeistoffen voorbereiden

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.

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.

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.

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.



Non-food producten vacuüm verpakken

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 seallampje knippert en het aan-/uitlampje brandt, maar het apparaat werkt niet.	Het apparaat staat in oververhittingsbeveiliging.	Laat het apparaat ongeveer 15 minuten afkoelen. Daarna schakelt het apparaat terug naar de stand-by-stand en kan het opnieuw worden gebruikt.
Er brandt geen lampje op het bedieningspaneel.	Het apparaat staat in slaapstand.	Druk op de aan-/uitknop om de slaapstand te verlaten.
Het apparaat start niet wanneer de vacuümpomp is geplaatst.	De hendel is niet vergrendeld.	Zorg dat de hendel goed is vergrendeld door deze naar beneden te duwen.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het apparaat gaat niet aan of de knoppen werken niet.	De stekker zit niet goed in het stopcontact of in het apparaat.	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.

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.

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.

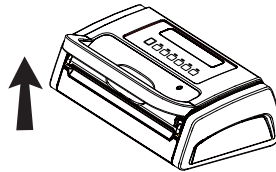
Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het apparaat maakt geluid, maar zuigt geen vacuüm of doet dit zeer langzaam.	De zak is te vol gevuld, waardoor er onvoldoende ruimte is bij de opening.	Vul de zak minder vol of gebruik een grotere zak. Zorg dat er minstens 10 cm vrije ruimte overblijft tussen het voedsel en de opening van de zak. Zo kan het apparaat een volledig vacuüm trekken en voorkom je dat voedsel de afdichting blokkeert.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Er lekt lucht uit de zak na het sealen.	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.
	Er is vocht in het sealgebied gekomen. Vocht kan het sealen verstoren, vooral bij producten met veel vocht.	Open de zak en maak de binnenkant bij de opening droog. Controleer daarna of de sealnaad intact is.
		Vries vloeibare producten (zoals soep of stoofpot) eerst in voordat ze worden gevacumeerd. Dit kan het sealen verbeteren.
	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
Het sealen lukt niet of het sealen gaat moeizaam na het vacumeren.	Er is vocht in het sealgebied gekomen. Vocht kan het sealen verstoren, vooral bij producten met veel vocht.	Open de zak en maak de binnenkant bij de opening droog. Controleer daarna of de sealnaad intact is.
		Vries vloeibare producten (zoals soep of stoofpot) eerst in voordat ze worden gevacumeerd. Dit kan het sealen verbeteren.
		Leg een vel keukenpapier tussen het product en de plek waar de zak geseald wordt. Dit helpt om vocht bij de sealnaad te verminderen.
		Is de eerste sealnaad niet goed? Maak de zakopening en de vacuümkamer schoon en droog. Maak daarna een tweede sealnaad en verwijder zoveel mogelijk vocht uit de zak.
	Het gaatje van de accessoireaansluiting is verstopt, of het gaatje in de siliconen adapter is geblokkeerd door vuil.	Reinig de accessoireaansluiting of de siliconen adapter en verwijder eventuele verstopping.

5. Onderhoud en reiniging

- Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact.
- Dompel het apparaat of onderdelen daarvan niet onder in water of andere vloeistoffen. Reinig de buitenkant met een licht vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Open de deksel en neem de bovenste en onderste afdichtingen en de sealstrip af met een vochtige doek. Zorg dat het apparaat volledig droog is voordat het opnieuw wordt gebruikt.
- Reinig na het vacumeren van producten met vloeistof de vacuümkamer direct met een zachte doek of keukenpapier. Als dit niet gebeurt, kan vloeistof het apparaat binnendringen en schade veroorzaken.
- Berg het apparaat pas op wanneer het volledig droog is. Bewaar het apparaat op een vlakke en veilige plek, buiten bereik van kinderen.
- Bewaar het apparaat wanneer het niet wordt gebruikt in de ontgrendelde stand. Zo worden de schuimafdichtingen niet samengedrukt of vervormd en blijft de werking van het apparaat behouden. Til de hendel omhoog.



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



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

7.2 Elektrisch apparaat



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

8. 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 garantietermijn 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 garantietermijn 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	36
2. Introduction	38
2.1 Intended use	38
2.2 Product overview	39
2.3 Product specifications	39
2.4 Package contents	40
3. Instructions for use	40
3.1 Using the appliance	40
3.2 Customizing a vacuum bag	41
3.3 Vacuum packing food	43
3.4 Sealing with the Seal function	44
3.5 Vacuuming with accessories	45
3.6 Important notes	46
3.7 Vacuuming and food safety	47
4. Troubleshooting	51
5. Maintenance and cleaning	57
6. Storage	57
7. Discarding and recycling	57
7.1 Discard	57
7.2 Electric appliance	58
8. Service and warranty	58
8.1 Terms of the warranty	58
8.2 Warranty period	59
8.3 Not covered under warranty	59
8.4 Making a claim under the warranty	59

9. Disclaimer 60

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 unit on or near wet surfaces and prevent liquids from reaching the unit 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 unit 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 unit if the power cord or plug is damaged, and do not use the unit 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 unit is in operation. 
- Do not allow children to play with the device and always supervise when the device 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 unit before cleaning and when not in use to avoid accidents and injuries. 
- To avoid injury and damage, do not use the unit 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 device in which (hot) liquids are present to avoid burns.
- To avoid burns and fire hazards, do not place the unit near heat sources (such as a gas or electric stove or oven).
- To avoid serious injury, keep the device 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 device only for its intended purpose to prevent damage to the device.
- 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

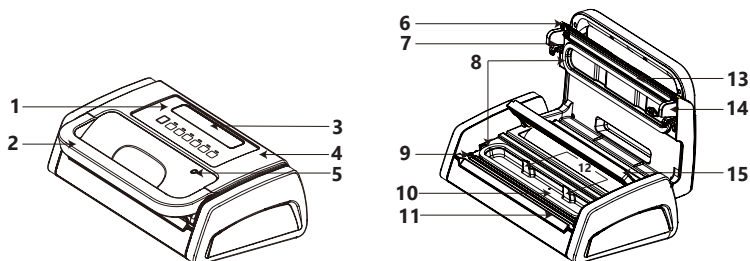
Thank you for choosing a KitchenBrothers product! Always follow safety precautions for safe use.

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. Control panel | 9. Silicone adapter |
| 2. Lever | 10. Vacuum chamber |
| 3. Viewing window | 11. Heating element |
| 4. Lid | 12. Conductor |
| 5. Accessory connector | 13. Seal strip |
| 6. Airbag connector | 14. Right latch |
| 7. Left latch | 15. Cutting holder |
| 8. Foam seals | |

2.3 Product specifications

Dimensions	40.6 × 22.1 × 12.1 cm
Weight	2.2 kg
Safety class	II 
Voltage	220–240V AC
Current	0.6A
Frequency	50–60Hz
Power consumption in working mode	110W
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	68dB

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 Oval adapter

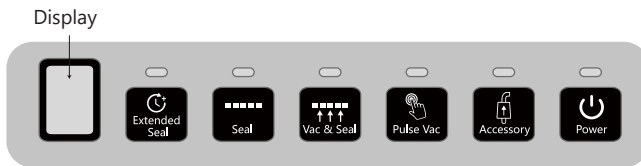
1x Quick start guide

1x Accessory hose

1x Round adapter

3. Instructions for use

3.1 Using the appliance

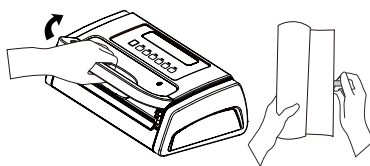


Button	Function
	This feature extends the seal time for a firmer seal seam. When vacuuming products containing liquid, Pulse Vac is used first. Then Extended Seal is used to extend the sealing time.

Button	Function
	This function only seals. The bag is sealed without vacuuming.
	This function performs vacuuming and sealing automatically. This function is suitable for dry, solid products.
	Manual vacuuming is used with this function. Pulse Vac is held down to vacuum. Once the desired vacuum level is reached, the button is released. The device then seals automatically. This function is suitable for products containing liquid or for soft, fragile or deformable products.
	This function activates the external vacuum function for accessories, such as a vacuum jar, wine bottle or ziplock bag. The unit stops automatically when vacuuming is completed.
	After connecting to power, the Power indicator light lights up and the unit turns on automatically. To cancel an operation during operation, Power is pressed to stop. Then press Power again to restart the device.

3.2 Customizing a vacuum bag

1. Lift the handle to open the lid. Remove the vacuum roll from the device and remove the sticker.

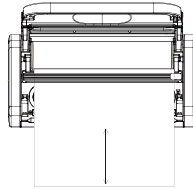


ATTENTION!

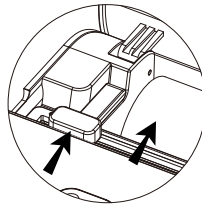
- Pull the foil out from under the cutter and not through the opening in the center.
2. Insert the vacuum roller back into the slot. Flip up the cutter holder and gently pull out the vacuum film to the desired length.
 3. Then pull out the film until the product is completely covered. Make sure there is at least 10 cm space between the product and the opening of the bag.

i Note

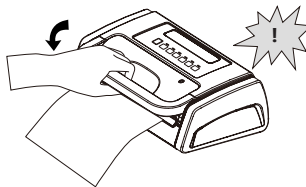
- For sufficient space for vacuuming and sealing, it is recommended to place the product close to the opening of the unit.



- Place the cutter on the left and the roll on the right.
- Slide the cutter from left to right to cut the pocket.



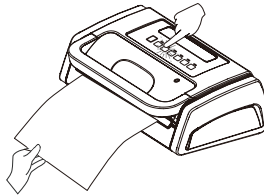
- Flatten the opening of the bag and place it in the vacuum chamber.
- Flip the handle down and press firmly so that the lid closes. A clicking sound means the lid is locked.



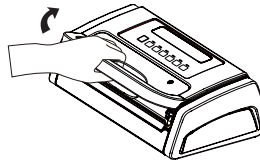
- Press Seal. The device starts sealing. Sealing is complete when the indicator light turns off.


ATTENTION!

- Hold the bag firmly in place with one hand while pressing Seal. Hold this for about 5 seconds until the airbag seal strip is fully inflated.



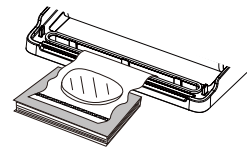
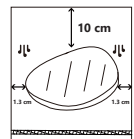
9. Lift the handle and remove the bag from the unit.



3.3 Vacuum packing food

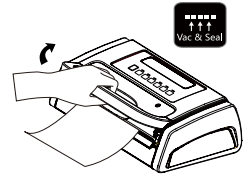
Dry, solid products vacuum packaging

1. Place the food in the vacuum bag. Keep at least 10 cm space between the food and the opening of the bag. In addition, keep at least 1.3 cm space on both sides of the bag.
2. Lift the handle to open the lid.
3. Flatten the opening of the bag and place it in the vacuum chamber. Close the lid. A clicking sound means the lid is locked.


ATTENTION!

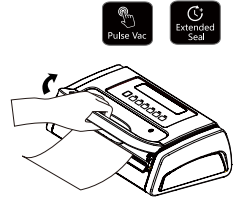
- When vacuuming, place a support, such as a thick book, under the bag. This keeps the bag opening in place in the vacuum chamber.

- Press Vac&Seal. The device starts vacuuming and sealing. The process is finished when the indicator light turns off.
- Lift the handle and remove the bag from the unit.



Vacuum packing products containing liquid or fragile products

- Follow step 1 and step 2 of the instructions for dry, solid products.
- Press and hold Pulse Vac until the desired vacuum level is reached. Then release the button. The device then seals automatically. Is liquid being sucked out of the bag? Then press Extended Seal for a better seal seam.
- Lift the handle and remove the bag from the unit.



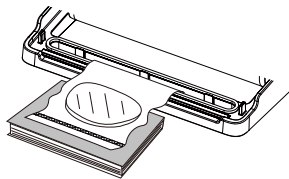
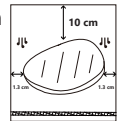
3.4 Sealing with the Seal function



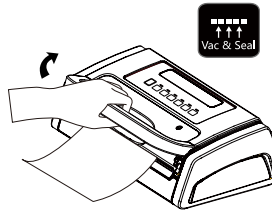
ATTENTION!

- Use the Seal feature to seal leftovers as well as aluminum foil bags, chip bags and other similar containers.

- Place the food in the vacuum bag. Keep at least 10 cm space between the food and the opening of the bag. In addition, keep at least 1.3 cm space on both sides of the bag.
- Lift the handle to open the lid. Flatten the opening of the bag and place it in the vacuum chamber. Close the lid. A clicking sound means the lid is locked.



- Press Seal. The device starts sealing. Sealing is complete when the indicator light turns off.
- Lift the handle and remove the bag from the unit.



3.5 Vacuuming with accessories

Choose the right adapter for vacuuming vacuum jars. The device comes with two adapters.

The parts



Oval adapter



Round adapter



Accessory hose

- Use the oval adapter for pots without a large knob on the lid. Depending on the connection, the accessory hose can also be connected directly to the pot.
- Use the round adapter for pots with a large knob on the lid.

Vacumizing with a vacuum jar

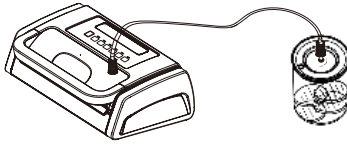


ATTENTION!

- Hold the adapter in place during vacuuming.
1. Place the product in the vacuum jar and seal the jar tightly.
 2. Push the lever down and press firmly so that the lid closes. A clicking sound means the lid is locked.



3. Insert one end of the accessory hose into the device's accessory connector. Attach the appropriate adapter to the other end and place it on the vacuum connection of the jar.

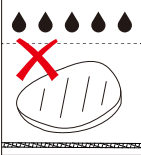
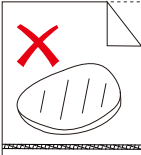


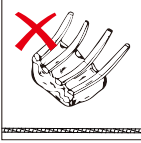
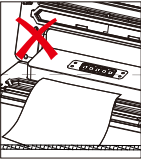
4. Press the accessory button. The unit stops automatically when vacuuming is completed. The process is finished when the indicator light turns off.
5. Remove the accessory hose and adapter.

3.6 Important notes

- The device can vacuum and seal dry products up to 50 times in a row. When overheat protection is activated, the Seal indicator light flashes. In this case, let the device cool for about 15 minutes. The device can be used again as soon as the light stops flashing.
- A running function can be canceled during operation by pressing Power.
- If no operation is performed within 10 minutes, the device automatically switches to sleep mode. Press Power to reactivate the device.

Don't

Don't		Why	This is how it goes
	Do not wet the bag opening.	A wet bag opening can cause sealing errors.	Make sure the bag opening is dry before sealing.
	Do not leave wrinkles in the pocket opening.	Creases or folds can interfere with sealing.	Clean and level the bag opening before sealing.

Don't		Why	This is how it goes
	Do not vacuum products with sharp edges without protection.	Sharp edges, such as fish bones or hard shells, can puncture or tear the bag.	Protect sharp edges with a soft material, such as kitchen paper.
	Do not place the bag opening in the wrong place.	This can interfere with sealing and can cause damage.	Do not place the bag opening on the heating element or place the bag over the barriers. Place the bag opening directly into the vacuum chamber.

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.

Vacuuming extends shelf life by removing air from the package. This decreases oxidation and preserves nutritional value, flavor and quality longer. Vacuuming can also slow the growth of microorganisms, but does not eliminate risks.

Mold grows poorly in low oxygen conditions and can grow more slowly by vacuuming. Yeast can also survive with little or no oxygen; refrigeration slows growth and freezing stops growth. Bacteria can cause odor, discoloration and a slimy texture. In rare cases, anaerobic bacteria, such as *Clostridium botulinum* (botulism), can grow without oxygen.

Low temperatures remain essential. At 4°C or below, many of the microorganisms grow at a slower rate. Freezing at -17°C does not kill microorganisms, but stops their growth. Therefore, always store perishable products in the refrigerator or freezer, even after vacuuming, and re-store thawed products in the refrigerator.



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.

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 signal light is blinking and the power light is on, but the unit is not working.	The unit is in overheat protection mode.	Allow the unit to cool for about 15 minutes. Then the device switches back to standby mode and can be used again.
There is no light on the control panel.	The device is in sleep mode.	Press the power button to exit sleep mode.
The unit does not start when the vacuum bag is inserted.	The lever is not locked.	Make sure the lever is securely locked by pushing it down.
The appliance does not turn on or the buttons do not work.	The plug is not properly seated in the outlet or in the appliance.	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.

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.

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: Carefully clean the sealing ring and remove crumbs or dirt. Then correctly replace the ring and turn the appliance on again.
		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.

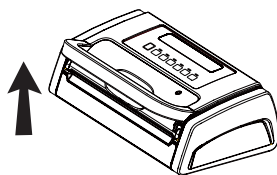
Problem	Cause	Solution
The appliance makes noise, but does not vacuum or does so very slowly.	The bag is overfilled, leaving insufficient space at the opening.	Fill the bag less full or use a larger bag. Leave at least 10 cm of free space between the food and the opening of the bag. This allows the appliance to draw a full vacuum and prevents food from blocking the seal.

Problem	Cause	Solution
Air leaks out of the bag after sealing.	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.
	Moisture entered the seal area. Moisture can interfere with sealing, especially for products with high moisture.	Open the bag and dry the inside at the opening. Then check that the seal seam is intact.
		Freeze liquid products (such as soup or stew) first before vacuuming. This can improve 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
Sealing fails or sealing is difficult after vacuuming.	Moisture entered the seal area. Moisture can interfere with sealing, especially for products with high moisture.	Open the bag and dry the inside at the opening. Then check that the seal seam is intact.
		Freeze liquid products (such as soup or stew) first before vacuuming. This can improve sealing.
		Place a sheet of kitchen paper between the product and where the bag will be sealed. This helps to reduce moisture at the seal seam.
		Is the first seal seam not good? Clean and dry the bag opening and vacuum chamber. Then make a second seal seam and remove as much moisture from the bag as possible.
	The accessory connector hole is clogged, or the hole in the silicone adapter is blocked by dirt.	Clean the accessory connector or silicone adapter and remove any blockage.

5. Maintenance and cleaning

- Unplug after use.
- Do not immerse the device or its parts in water or other liquids. Clean the exterior with a slightly damp cloth and mild detergent.
- Open the lid and wipe the upper and lower seals and the seal strip with a damp cloth. Make sure the unit is completely dry before using it again.
- After vacuuming products containing liquid, clean the vacuum chamber immediately with a soft cloth or kitchen paper. Failure to do so may allow liquid to enter the device and cause damage.
- Do not store the unit until it is completely dry. Store the device on a flat and safe place, out of reach of children.
- When not in use, store the device in the unlocked position. In this way, the foam seals are not compressed or deformed and the operation of the device is maintained. Lift up the lever.



6. Storage

Store the appliance in a dry, clean place. Do not store the device 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	64
2. Introduction	67
2.1 Utilisation prévue	67
2.2 Aperçu du produit	68
2.3 Spécifications du produit	68
2.4 Contenu de l'emballage	69
3. Mode d'emploi	69
3.1 Fonctionnement de l'appareil	69
3.2 Adaptation d'un sac sous vide	70
3.3 Emballage sous vide des aliments	73
3.4 Sceller avec la fonction Seal	74
3.5 Aspiration avec accessoires	75
3.6 Remarques importantes	76
3.7 Mise sous vide et sécurité alimentaire	77
4. Dépannage	81
5. Entretien et nettoyage	88
6. Stockage	88
7. Élimination et recyclage	88
7.1 Rejeter	88
7.2 Appareil électrique	89
8. Service et garantie	89
8.1 Conditions de la garantie	89
8.2 Période de garantie	90
8.3 Non couvert par la garantie	90
8.4 Faire une demande d'indemnisation au titre de la garantie	90

9. Clause de non-responsabilité 91

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

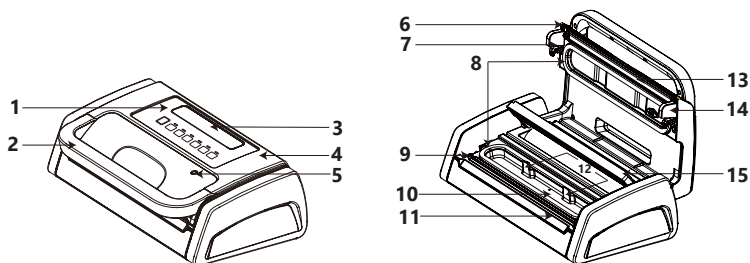
Merci d'avoir choisi le produit KitchenBrothers! Respectez toujours les consignes de sécurité pour une utilisation sûre.

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. Panneau de contrôle | 9. Adaptateur en silicone |
| 2. Levier | 10. Chambre à vide |
| 3. Fenêtre de visualisation | 11. Élément chauffant |
| 4. Couvercle | 12. Guide |
| 5. Prise pour accessoires | 13. Bande d'étanchéité |
| 6. Connecteur d'airbag | 14. Verrouillage à droite |
| 7. Verrouillage à gauche | 15. Support de coupe |
| 8. Joints en mousse | |

2.3 Spécifications du produit

Dimensions	40,6 × 22,1 × 12,1 cm
Poids	2,2 kg
Classe de sécurité	II 
Tension	220-240V CA
Actuel	0.6A
Fréquence	50-60Hz
Consommation électrique en mode fonctionnement	110W
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	68dB

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 1 × 28 × 600 cm rouleau de film

1x Connecteur ovale

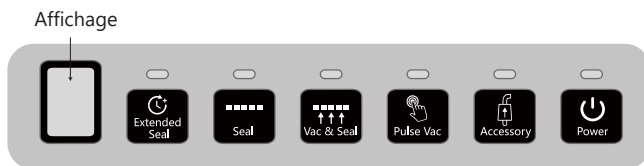
1x Guide de démarrage rapide

1x Tuyau pour accessoires

1x Connecteur rond

3. Mode d'emploi

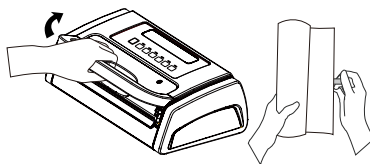
3.1 Fonctionnement de l'appareil



Bouton	Fonction
	Cette fonction prolonge le temps de soudure pour une soudure plus ferme. Lors de l'aspiration de produits contenant des liquides, Pulse Vac est utilisé en premier. L'option Extended Seal est ensuite utilisée pour prolonger le temps de scellement.
	Cette fonction ne fait que sceller. Le sac est fermé sans passer l'aspirateur.
	Cette fonction permet d'effectuer automatiquement la mise sous vide et le scellement. Cette fonction est adaptée aux produits secs et solides.
	Cette fonction utilise l'aspiration manuelle. Pulse Vac est maintenu enfoncé pour faire le vide. Une fois que le niveau de vide souhaité est atteint, le bouton est relâché. Le dispositif se referme alors automatiquement. Cette fonction convient aux produits contenant du liquide ou aux produits mous, fragiles ou déformables.
	Cette fonction permet d'activer la fonction de mise sous vide externe pour les accessoires, tels qu'un bocal à vide, une bouteille de vin ou un sac ziplock. L'appareil s'arrête automatiquement lorsque l'aspiration est terminée.
	Après la connexion à l'alimentation électrique, le voyant d' alimentation s'allume et l'appareil se met automatiquement en marche. Pour annuler une opération en cours d'utilisation, appuyez sur Power pour arrêter. Appuyez ensuite à nouveau sur Power pour redémarrer l'appareil.

3.2 Adaptation d'un sac sous vide

1. Soulever la poignée pour ouvrir le couvercle. Retirez le rouleau d'aspirateur de l'appareil et enlevez l'autocollant.





ATTENTION !

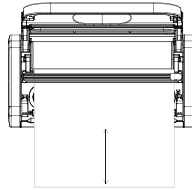
- Tirez la feuille par le dessous du porte-couteau et non par l'ouverture au centre.

2. Réinsérer le rouleau d'aspiration dans la fente. Relevez le porte-couteau et tirez doucement le film sous vide jusqu'à la longueur souhaitée.
3. Tirez ensuite le film jusqu'à ce que le produit soit complètement recouvert. Veillez à ce qu'il y ait un espace d'au moins 10 cm entre le produit et l'ouverture du sac.

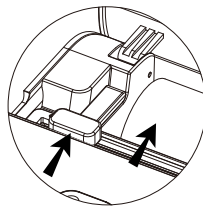


Remarque

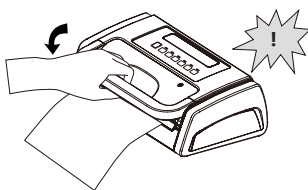
- Pour disposer de suffisamment d'espace pour aspirer et sceller, il est recommandé de placer le produit près de l'ouverture de l'appareil.



4. Placer le cutter à gauche et le rouleau à droite.
5. Faites glisser le cutter de gauche à droite pour couper le sac.



6. Aplatir l'ouverture du sac et le placer dans la chambre à vide.
7. Basculez le levier vers le bas et appuyez fermement pour que le couvercle se referme. Un clic signifie que le couvercle est verrouillé.

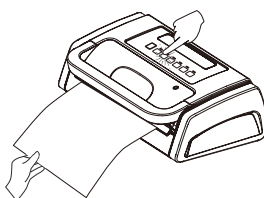


8. Sceau de presse. L'appareil commence à se sceller. Le scellement est terminé lorsque le témoin lumineux s'éteint.

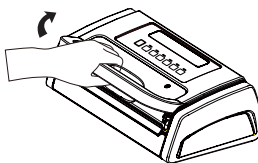


ATTENTION !

- Maintenir fermement le sac en place d'une main tout en appuyant sur Seal. Maintenez cette position pendant environ 5 secondes, jusqu'à ce que la bande d'étanchéité de l'airbag soit complètement gonflée.



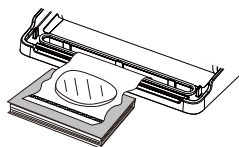
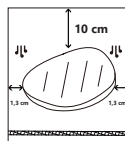
9. Soulevez la poignée et retirez le sac de l'appareil.



3.3 Emballage sous vide des aliments

Produits solides secs emballés sous vide

1. Placez les aliments dans le sac sous vide. Laissez un espace d'au moins 10 cm entre l'aliment et l'ouverture du sac. En outre, il faut laisser un espace d'au moins 1,3 cm de chaque côté du sac.
2. Soulever la poignée pour ouvrir le couvercle.
3. Aplatir l'ouverture du sac et le placer dans la chambre à vide. Fermer le couvercle. Un clic signifie que le couvercle est verrouillé.



ATTENTION !

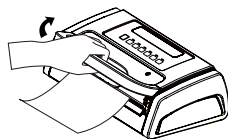
- Lorsque vous passez l'aspirateur, placez un support, tel qu'un livre épais, sous le sac. Cela permet de maintenir l'ouverture du sac en place dans la chambre à vide.

4. Appuyer sur Vac&Seal. L'appareil commence à aspirer et à sceller. Le processus est terminé lorsque le témoin lumineux s'éteint.
5. Soulevez la poignée et retirez le sac de l'appareil.



Mise sous vide de produits contenant des liquides ou de produits fragiles

1. Suivre les étapes 1 et 2 des instructions pour les produits secs et solides.
2. Appuyer et maintenir la touche Pulse Vac jusqu'à ce que le niveau de vide souhaité soit atteint. Relâchez ensuite le bouton. Le dispositif se referme alors automatiquement. Le liquide est-il aspiré hors du sac ? Appuyez ensuite sur Extended Seal pour obtenir une meilleure couture.
3. Soulevez la poignée et retirez le sac de l'appareil.



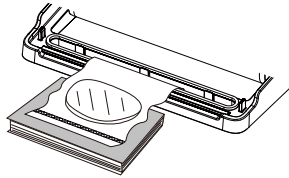
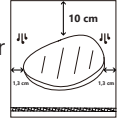
3.4 Sceller avec la fonction Seal



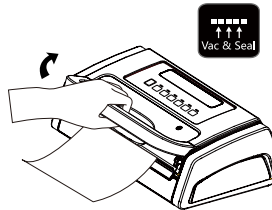
ATTENTION !

- Utilisez la fonction Seal pour sceller les restes, ainsi que les sachets en aluminium, les sachets croustillants et autres emballages similaires.

1. Placez les aliments dans le sac sous vide. Laissez un espace d'au moins 10 cm entre l'aliment et l'ouverture du sac. En outre, il faut laisser un espace d'au moins 1,3 cm de chaque côté du sac.
2. Soulever la poignée pour ouvrir le couvercle. Aplatir l'ouverture du sac et le placer dans la chambre à vide. Fermer le couvercle. Un clic signifie que le couvercle est verrouillé.



3. Sceau de presse. L'appareil commence à se sceller. Le scellement est terminé lorsque le témoin lumineux s'éteint.
4. Soulevez la poignée et retirez le sac de l'appareil.



3.5 Aspiration avec accessoires

Choisissez l'adaptateur approprié pour la mise sous vide des bocaux. L'appareil est livré avec deux adaptateurs.

Les pièces



Raccord ovale



Raccord rond



Tuyau pour accessoires

- Utilisez l'adaptateur ovale pour les casseroles dont le couvercle n'est pas muni d'un gros bouton. En fonction de la connexion, le tuyau de l'accessoire peut également être raccordé directement au pot.
- Utilisez l'adaptateur rond pour les casseroles dont le couvercle est muni d'un gros bouton.

Mise sous vide avec un pot à vide



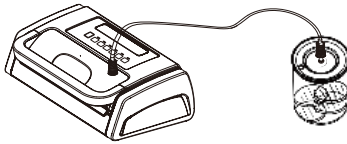
ATTENTION !

- Maintenir l'adaptateur en place pendant l'aspiration.

1. Placez le produit dans le bocal sous vide et fermez le bocal hermétiquement.
2. Pousser le levier vers le bas et appuyer fermement pour que le couvercle se referme. Un clic signifie que le couvercle est verrouillé.



3. Insérez une extrémité du tuyau d'accessoires dans le connecteur d'accessoires de l'appareil. Fixez l'adaptateur approprié à l'autre extrémité et placez-le sur la prise de vide du bocal.

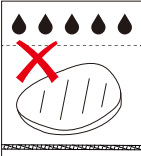
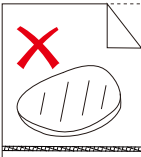


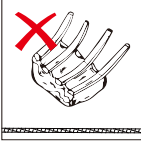
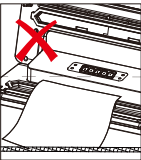
4. Appuyez sur le bouton de l'accessoire. L'appareil s'arrête automatiquement lorsque l'aspiration est terminée. Le processus est terminé lorsque le témoin lumineux s'éteint.
5. Retirer le tuyau d'accessoires et l'adaptateur.

3.6 Remarques importantes

- L'appareil peut mettre sous vide et sceller des produits secs jusqu'à 50 fois de suite. Lorsque la protection contre la surchauffe est activée, le témoin lumineux Seal clignote. Dans ce cas, laissez l'appareil refroidir pendant environ 15 minutes. L'appareil peut être réutilisé dès que le voyant cesse de clignoter.
- Une fonction en cours d'exécution peut être annulée pendant le fonctionnement en appuyant sur Power.
- Si aucune opération n'est effectuée dans les 10 minutes, l'appareil passe automatiquement en mode veille. Appuyez sur Power pour réactiver l'appareil.

Ne pas

Ne pas	Pourquoi	Voici comment cela se passe
 Ne pas mouiller l'ouverture du sac.	L'ouverture d'un sac mouillé peut entraîner des erreurs de scellage.	Assurez-vous que l'ouverture du sac est sèche avant de le fermer.
 Ne laissez pas de plis dans l'ouverture de la poche.	Les plis peuvent nuire au scellement.	Nettoyer et niveler l'ouverture du sac avant de le sceller.

Ne pas	Pourquoi	Voici comment cela se passe
 Ne pas emballer sous vide des produits présentant des arêtes vives sans protection.	Les bords tranchants, tels que les arêtes de poisson ou les coquilles dures, peuvent perforer ou déchirer le sac.	Protégez les bords tranchants avec un matériau doux, tel que du papier absorbant.
 Ne placez pas l'ouverture de la poche au mauvais endroit.	Cela peut interférer avec l'étanchéité et causer des dommages.	Ne pas placer l'ouverture du sac sur l'élément chauffant et ne pas placer le sac sur les barrières. Placer l'ouverture du sac directement dans la chambre à vide.

3.7 Mise 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.

La mise sous vide prolonge la durée de conservation en éliminant l'air de l'emballage. Cela réduit l'oxydation et préserve la valeur nutritionnelle, la saveur et la qualité plus longtemps. La mise sous vide peut également ralentir la croissance des micro-organismes, mais n'élimine pas les risques.

Les moisissures se développent difficilement dans des conditions de faible teneur en oxygène et peuvent se développer plus lentement en passant l'aspirateur. Les levures peuvent également survivre avec peu ou pas d'oxygène ; la réfrigération ralentit la croissance et la congélation l'arrête. Les bactéries peuvent provoquer des odeurs, des décolorations et une texture visqueuse. Dans de rares cas, des bactéries anaérobies, telles que *Clostridium botulinum* (botulisme), peuvent se développer sans oxygène.

Les basses températures restent essentielles. À 4°C ou moins, une grande partie des micro-organismes se développent à un rythme plus lent. La congélation à -17°C ne tue pas les micro-organismes, mais arrête leur croissance. Par conséquent, conservez toujours les produits périssables dans le réfrigérateur ou le congélateur, même après avoir passé l'aspirateur, et remettez les produits décongelés dans le réfrigérateur.



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.

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.



Emballage sous vide de produits non alimentaires

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.

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
Le voyant de signalisation clignote et le voyant d'alimentation est allumé, mais l'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil est en mode de protection contre la surchauffe.	Laisser refroidir l'appareil pendant environ 15 minutes. L'appareil repasse ensuite en mode veille et peut à nouveau être utilisé.

Problème	Cause	Solution
Il n'y a pas de lumière sur le panneau de contrôle.	L'appareil est en mode veille.	Appuyez sur le bouton d'alimentation pour quitter le mode veille.
L'appareil ne démarre pas lorsque le sac à vide est inséré.	Le levier n'est pas verrouillé.	Assurez-vous que le levier est bien verrouillé en le poussant vers le bas.
L'appareil ne s'allume pas ou les boutons ne fonctionnent pas.	La fiche n'est pas correctement insérée dans la prise ou dans l'appareil.	Vérifiez que la fiche est entièrement connectée et fermement insérée dans la prise. Une connexion desserrée peut entraîner l'absence d'alimentation de l'appareil ou l'absence de réponse des boutons.
	L'appareil est défectueux.	Si l'appareil ne fonctionne toujours pas après avoir vérifié la prise, contactez le service clientèle.

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.

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.	Salissures: nettoyez soigneusement le joint d'étanchéité et enlevez les miettes ou les saletés. Réinsérez ensuite l'anneau correctement et rallumez l'appareil.
		Déformé: laissez reposer l'anneau d'étanchéité 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.

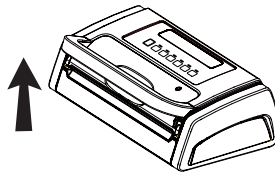
Problème	Cause	Solution
L'appareil fait du bruit, mais ne passe pas l'aspirateur ou le fait très lentement.	Le sac est trop plein, laissant un espace insuffisant à l'ouverture.	Remplir le sac moins complètement ou utiliser un sac plus grand. Laissez un espace libre d'au moins 10 cm entre l'aliment et l'ouverture du sac. Cela permet à l'appareil de faire le vide complet et d'empêcher les aliments de bloquer le joint.

Problème	Cause	Solution
L'air s'échappe du sac après la fermeture.	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.
	De l'humidité a pénétré dans la zone du joint. L'humidité peut interférer avec le scellement, en particulier pour les produits qui en contiennent beaucoup.	Ouvrez le sac et séchez l'intérieur par l'ouverture. Vérifier ensuite que le joint d'étanchéité est intact.
		Congeler d'abord les produits liquides (comme la soupe ou le ragoût) avant de passer l'aspirateur. Cela peut améliorer l'étanchéité.
	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
Le scellement échoue ou est laborieux après la mise sous vide.	De l'humidité a pénétré dans la zone d'étanchéité. L'humidité peut interférer avec le scellement, en particulier pour les produits qui en contiennent beaucoup.	Ouvrez le sac et séchez l'intérieur par l'ouverture. Vérifier ensuite que le joint d'étanchéité est intact.
		Congeler d'abord les produits liquides (comme la soupe ou le ragoût) avant de passer l'aspirateur. Cela peut améliorer l'étanchéité.
		Placez une feuille de papier absorbant entre le produit et l'endroit où le sac sera scellé. Cela permet de réduire l'humidité au niveau du joint d'étanchéité.
	L'orifice du connecteur d'accessoires est obstrué ou l'orifice de l'adaptateur en silicone est obstrué par des saletés.	Le premier sceau n'est-il pas bon ? Nettoyer et sécher l'ouverture du sac et la chambre à vide. Réalisez ensuite une deuxième soudure et éliminez autant d'humidité que possible du sac.
		Nettoyez le connecteur d'accessoires ou l'adaptateur en silicone et éliminez toute obstruction.

5. Entretien et nettoyage

- Débrancher après utilisation.
- Ne pas immerger l'appareil ou ses pièces dans l'eau ou dans d'autres liquides. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon légèrement humide et un détergent doux.
- Ouvrez le couvercle et essuyez les joints supérieur et inférieur ainsi que la bande d'étanchéité à l'aide d'un chiffon humide. Assurez-vous que l'appareil est complètement sec avant de le réutiliser.
- Après avoir aspiré des produits contenant du liquide, nettoyez immédiatement la chambre à vide avec un chiffon doux ou du papier absorbant. Dans le cas contraire, du liquide peut pénétrer dans l'appareil et l'endommager.
- Ne rangez pas l'appareil avant qu'il ne soit complètement sec. Conservez l'appareil dans un endroit plat et sûr, hors de portée des enfants.
- Lorsqu'il n'est pas utilisé, l'appareil doit être rangé en position déverrouillée. De cette manière, les joints en mousse ne sont pas comprimés ou déformés et le fonctionnement de l'appareil est maintenu. Relever le levier.



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	95
2. Einführung	98
2.1 Verwendungszweck	98
2.2 Produktübersicht	99
2.3 Produktspezifikationen	99
2.4 Inhalt der Verpackung	100
3. Anweisungen für den Gebrauch	100
3.1 Bedienung des Geräts	100
3.2 Zuschneiden eines Vakuumbutels	101
3.3 Vakuumverpackung von Lebensmitteln	104
3.4 Versiegeln mit der Funktion Seal	105
3.5 Saugen mit Zubehör	106
3.6 Wichtige Hinweise	107
3.7 Vakuumieren und Lebensmittelsicherheit	108
4. Fehlersuche	112
5. Wartung und Reinigung	121
6. Lagerung	121
7. Entsorgung und Recycling	121
7.1 Entsorgung	122
7.2 Elektrogerät	122
8. Service und Garantie	122
8.1 Bedingungen der Garantie	123
8.2 Gewährleistungsfrist	123
8.3 Nicht von der Garantie abgedeckt	123
8.4 Inanspruchnahme der Garantie	123

9. Haftungsausschluss	124
------------------------------------	------------

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

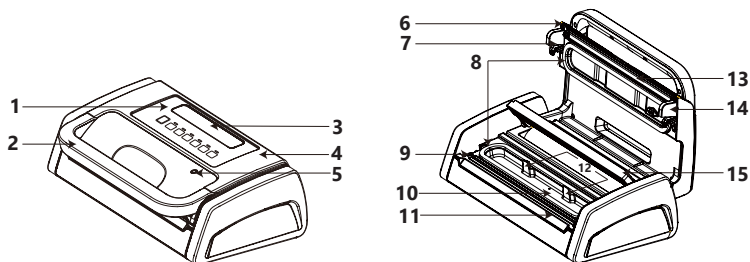
Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt von KitchenBrothers entschieden haben!
Beachten Sie stets die Sicherheitshinweise für eine sichere Verwendung.

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. Bedienfeld | 9. Silikon-Adapter |
| 2. Hebel | 10. Vakuumkammer |
| 3. Ansichtsfenster | 11. Heizelement |
| 4. Deckel | 12. Leitfaden |
| 5. Zubehöranschluss | 13. Versiegelungsstreifen |
| 6. Airbag-Anschluss | 14. Schloss rechts |
| 7. Schloss für die linke Hand | 15. Schneidehalter |
| 8. Schaumdichtungen | |

2.3 Produktspezifikationen

Abmessungen	40,6 × 22,1 × 12,1 cm
Gewicht	2,2 kg
Sicherheitsklasse	II 
Spannung	220–240V AC
Aktuell	0.6A
Frequenz	50–60Hz
Leistungsaufnahme im Arbeitsmodus	110W

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	68dB

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 1 × 28 × 600 cm Filmrolle

1x Ovaler Stecker

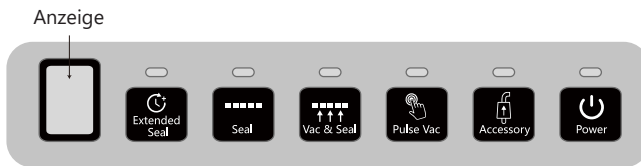
1x Schnellstart-Anleitung

1x Zubehöranschluss

1x Ovaler Stecker

3. Anweisungen für den Gebrauch

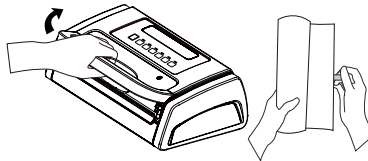
3.1 Bedienung des Geräts



Taste	Funktion
	Diese Funktion verlängert die Siegelzeit für eine festere Siegelnaht. Beim Aufsaugen von Produkten, die Flüssigkeit enthalten, wird zuerst der Pulse Vac verwendet. Extended Seal wird dann verwendet, um die Versiegelungszeit zu verlängern.
	Diese Funktion versiegelt nur. Der Beutel wird ohne Absaugen geschlossen.
	Diese Funktion führt das Vakuumieren und Versiegeln automatisch durch. Diese Funktion ist für trockene, feste Produkte geeignet.
	Bei dieser Funktion wird manuell gesaugt. Pulse Vac wird gedrückt gehalten, um Vakuum zu erzeugen. Sobald das gewünschte Vakuumniveau erreicht ist, wird die Taste losgelassen. Das Gerät verschließt dann automatisch. Diese Funktion eignet sich für flüssigkeitshaltige Produkte oder für weiche, zerbrechliche oder verformbare Produkte.
	Diese Funktion aktiviert die externe Vakuumfunktion für Zubehör, wie z. B. eine Isolierkanne, eine Weinflasche oder einen Ziplock-Beutel. Das Gerät schaltet sich automatisch ab, wenn der Saugvorgang beendet ist.
	Nach dem Anschluss an das Stromnetz leuchtet die Netzkontrollleuchte auf und das Gerät schaltet sich automatisch ein. Um einen Vorgang während der Verwendung abubrechen, drücken Sie die Einschalttaste , um ihn zu beenden. Drücken Sie dann erneut die Einschalttaste , um das Gerät neu zu starten.

3.2 Zuschneiden eines Vakuumbeutels

1. Heben Sie den Griff an, um den Deckel zu öffnen. Nehmen Sie die Vakuumrolle aus dem Gerät und entfernen Sie den Aufkleber.





ACHTUNG!

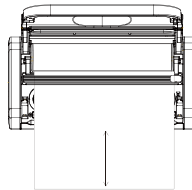
- Ziehen Sie die Folie unter dem Messerhalter heraus und nicht durch die Öffnung in der Mitte.

2. Setzen Sie die Saugwalze wieder in den Schlitz ein. Klappen Sie den Messerhalter hoch und ziehen Sie die Vakuumfolie vorsichtig auf die gewünschte Länge heraus.
3. Ziehen Sie dann die Folie ab, bis das Produkt vollständig bedeckt ist. Achten Sie darauf, dass zwischen dem Produkt und der Öffnung des Beutels ein Abstand von mindestens 10 cm besteht.

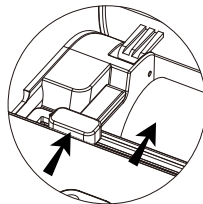


Hinweis

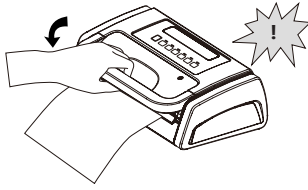
- Um ausreichend Platz zum Saugen und Versiegeln zu haben, empfiehlt es sich, das Produkt nahe an der Öffnung des Geräts zu platzieren.



4. Legen Sie den Cutter auf die linke Seite und die Rolle auf die rechte Seite.
5. Schieben Sie das Messer von links nach rechts, um den Beutel zu schneiden.



6. Drücken Sie die Öffnung des Beutels flach und legen Sie ihn in die Vakuumkammer.
7. Klappen Sie den Griff nach unten und drücken Sie fest darauf, damit sich der Deckel schließt. Ein Klickgeräusch bedeutet, dass der Deckel verriegelt ist.

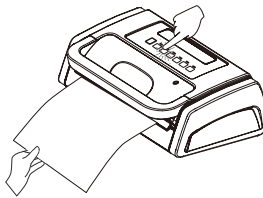


8. Pressesiegel. Das Gerät beginnt mit der Versiegelung. Die Versiegelung ist abgeschlossen, wenn die Kontrollleuchte erlischt.

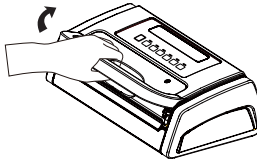


ACHTUNG!

- Halten Sie den Beutel mit einer Hand fest, während Sie auf die Dichtung drücken. Halten Sie dies etwa 5 Sekunden lang, bis der Airbag-Dichtungsstreifen vollständig aufgeblasen ist.



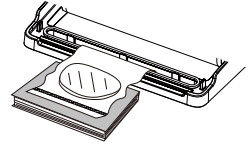
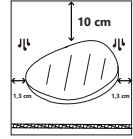
9. Heben Sie den Griff an und nehmen Sie den Beutel aus dem Gerät.



3.3 Vakuumverpackung von Lebensmitteln

Trockene feste Produkte vakuumverpackt

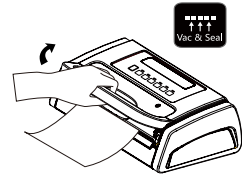
1. Legen Sie die Lebensmittel in den Vakuumbbeutel. Halten Sie einen Abstand von mindestens 10 cm zwischen den Lebensmitteln und der Öffnung des Beutels ein. Außerdem sollten Sie auf beiden Seiten des Beutels mindestens 1,3 cm Platz lassen.
2. Heben Sie den Griff an, um den Deckel zu öffnen.
3. Drücken Sie die Öffnung des Beutels flach und legen Sie ihn in die Vakuumkammer. Schließen Sie den Deckel. Ein Klickgeräusch bedeutet, dass der Deckel verriegelt ist.



ACHTUNG!

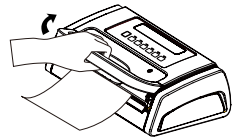
- Legen Sie beim Staubsaugen eine Unterlage, z. B. ein dickes Buch, unter den Beutel. Dadurch wird die Öffnung des Beutels in der Vakuumkammer fixiert.

4. Drücken Sie Vac&Seal. Das Gerät beginnt mit dem Saugen und Versiegeln. Der Vorgang ist beendet, wenn die Kontrollleuchte erlischt.
5. Heben Sie den Griff an und nehmen Sie den Beutel aus dem Gerät.



Vakuumverpackung von Produkten, die Flüssigkeiten oder zerbrechliche Produkte enthalten

1. Folgen Sie Schritt 1 und Schritt 2 der Anleitung für trockene, feste Produkte.
2. Halten Sie Pulse Vac gedrückt, bis das gewünschte Vakuum erreicht ist. Lassen Sie dann die Taste los. Das Gerät verschließt dann automatisch. Wird die Flüssigkeit aus dem Beutel gesaugt? Drücken Sie dann auf Extended Seal, um die Naht besser zu versiegeln.
3. Heben Sie den Griff an und nehmen Sie den Beutel aus dem Gerät.



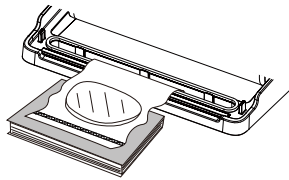
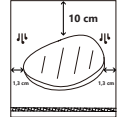
3.4 Versiegeln mit der Funktion Seal



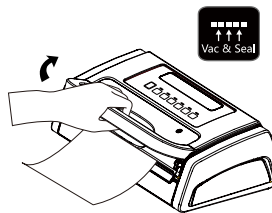
ACHTUNG!

- Verwenden Sie die Funktion "Versiegeln", um Reste, Alufolienbeutel, Knuspertüten und ähnliche Verpackungen zu verschließen.

1. Legen Sie die Lebensmittel in den Vakuumbbeutel. Halten Sie einen Abstand von mindestens 10 cm zwischen den Lebensmitteln und der Öffnung des Beutels ein. Außerdem sollten Sie auf beiden Seiten des Beutels mindestens 1,3 cm Platz lassen.
2. Heben Sie den Griff an, um den Deckel zu öffnen. Drücken Sie die Öffnung des Beutels flach und legen Sie ihn in die Vakuumkammer. Schließen Sie den Deckel. Ein Klickgeräusch bedeutet, dass der Deckel verriegelt ist.



3. Pressesiegel. Das Gerät beginnt mit der Versiegelung. Die Versiegelung ist abgeschlossen, wenn die Kontrollleuchte erlischt.
4. Heben Sie den Griff an und nehmen Sie den Beutel aus dem Gerät.



3.5 Saugen mit Zubehör

Wählen Sie den richtigen Adapter für das Vakuumieren von Vakuum Dosen. Das Gerät wird mit zwei Adaptern geliefert.

Die Teile



Ovale koppelstuk



Ronde koppelstuk



Zubehörschlauch

- Verwenden Sie den ovalen Adapter für Töpfe ohne großen Knopf am Deckel. Je nach Anschluss kann der Zubehörschlauch auch direkt an den Topf angeschlossen werden.
- Verwenden Sie den runden Adapter für Töpfe mit einem großen Knauf am Deckel.

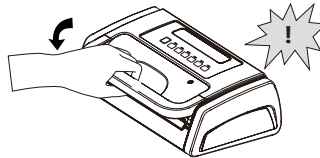
Vakuumieren mit einem Vakuumtopf



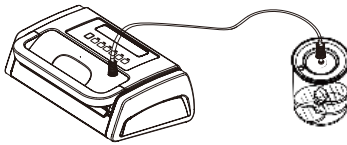
ACHTUNG!

- Halten Sie den Adapter während des Staubsaugens in Position.

1. Geben Sie das Produkt in die Isolierkanne und verschließen Sie die Kanne fest.
2. Drücken Sie den Hebel nach unten und drücken Sie ihn fest, damit sich der Deckel schließt. Ein Klickgeräusch bedeutet, dass der Deckel verriegelt ist.



3. Stecken Sie das eine Ende des Zubehörschlauchs in den Zubehörschluss des Geräts. Befestigen Sie den entsprechenden Adapter am anderen Ende und setzen Sie ihn auf den Vakuumanschluss des Gefäßes.

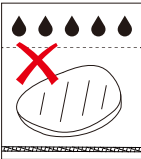
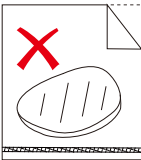


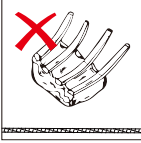
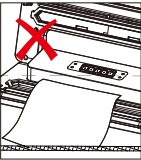
4. Drücken Sie die Zubehörtaste. Das Gerät schaltet sich automatisch ab, wenn der Saugvorgang beendet ist. Der Vorgang ist beendet, wenn die Kontrollleuchte erlischt.
5. Entfernen Sie den Zubehörschlauch und den Adapter.

3.6 Wichtige Hinweise

- Das Gerät kann trockene Produkte bis zu 50 Mal hintereinander vakuumieren und versiegeln. Wenn der Überhitzungsschutz aktiviert ist, blinkt die Seal-Kontrollleuchte. Lassen Sie das Gerät in diesem Fall etwa 15 Minuten lang abkühlen. Das Gerät kann wieder benutzt werden, sobald die Leuchte nicht mehr blinkt.
- Eine laufende Funktion kann während des Betriebs durch Drücken von Power abgebrochen werden.
- Wenn innerhalb von 10 Minuten kein Vorgang durchgeführt wird, schaltet das Gerät automatisch in den Ruhezustand. Drücken Sie die Einschalttaste, um das Gerät wieder zu aktivieren.

Nicht

Nicht		Warum	Und so geht's
	Die Öffnung des Beutels darf nicht befeuchtet werden.	Eine nasse Beutelöffnung kann Versiegelungsfehler verursachen.	Vergewissern Sie sich, dass die Beutelöffnung vor dem Verschließen trocken ist.
	Lassen Sie keine Falten in der Taschenöffnung	Knicke oder Falten können die Versiegelung beeinträchtigen.	Reinigen Sie die Beutelöffnung vor dem Verschließen und richten Sie sie aus.
g.			

Nicht		Warum	Und so geht's
	Produkte mit scharfen Kanten dürfen nicht ungeschützt vakuumverpackt werden.	Scharfe Kanten, wie Fischgräten oder harte Muscheln, können den Beutel durchstoßen oder zerreißen.	Schützen Sie scharfe Kanten mit einem weichen Material, z. B. mit Küchenpapier.
	Platzieren Sie die Taschenöffnung nicht an der falschen Stelle.	Dies kann die Versiegelung beeinträchtigen und Schäden verursachen.	Legen Sie die Beutelöffnung nicht auf das Heizelement und platzieren Sie den Beutel nicht über den Barrieren. Legen Sie die Beutelöffnung direkt in die Vakuumkammer.

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.

Das Vakuumieren verlängert die Haltbarkeit, indem es die Luft aus der Verpackung entfernt. Dadurch wird die Oxidation verringert und Nährwert, Geschmack und Qualität bleiben länger erhalten. Auch das Vakuumieren kann das Wachstum von Mikroorganismen verlangsamen, beseitigt aber nicht alle Risiken.

Schimmelpilze wachsen unter sauerstoffarmen Bedingungen schlecht und können durch Absaugen langsamer wachsen. Hefe kann auch mit wenig oder gar keinem Sauerstoff überleben; Kühlung verlangsamt das Wachstum und Einfrieren stoppt es.

Bakterien können Geruch, Verfärbung und eine schleimige Konsistenz verursachen. In seltenen Fällen können anaerobe Bakterien, wie z. B. *Clostridium botulinum* (Botulismus), ohne Sauerstoff wachsen.

Niedrige Temperaturen sind weiterhin unerlässlich. Bei 4°C oder darunter wächst ein großer Teil der Mikroorganismen langsamer. Das Einfrieren bei -17°C tötet die Mikroorganismen nicht ab, sondern stoppt ihr Wachstum. Lagern Sie daher verderbliche Produkte auch nach dem Vakuumieren immer im Kühl- oder Gefrierschrank und bewahren Sie aufgetaute Produkte wieder im Kühlschrank auf.



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 mikrowellene geeignet ist, schneiden Sie eine Ecke ab, bevor Sie ihn in eine mikrowellene geeignete 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, Zucchini-scheiben 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.



Vakuumverpackung von Non-Food-Produkten

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 durchstochen 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.

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
Die Signallampe blinkt und die Betriebsanzeige leuchtet, aber das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät befindet sich im Überhitzungsschutzmodus.	Lassen Sie das Gerät etwa 15 Minuten lang abkühlen. Danach schaltet das Gerät wieder in den Standby-Modus und kann wieder benutzt werden.
Auf dem Bedienfeld leuchtet kein Licht.	Das Gerät befindet sich im Ruhezustand.	Drücken Sie die Netztaste, um den Ruhezustand zu beenden.
Das Gerät startet nicht, wenn der Vakuumbbeutel eingelegt ist.	Der Hebel ist nicht verriegelt.	Vergewissern Sie sich, dass der Hebel sicher verriegelt ist, indem Sie ihn nach unten drücken.
Das Gerät lässt sich nicht einschalten oder die Tasten funktionieren nicht.	Der Stecker steckt nicht richtig in der Steckdose oder im Gerät.	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.

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.

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 vorsichtig und entfernen Sie Krümel oder Schmutz. Setzen Sie dann den Ring wieder richtig ein und schalten Sie das Gerät wieder ein.

Problem	Ursache	Lösung
		Verformt: Lassen Sie den 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 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.

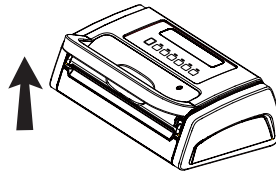
Problem	Ursache	Lösung
Nach dem Verschließen entweicht Luft aus dem Beutel.	Scharfe Kanten von Lebensmitteln (wie Knochen oder Muscheln) können den Beutel durchstoßen haben.	Wickeln Sie Lebensmittel mit scharfen Kanten vor dem Vakuumieren z. B. in Küchenpapier oder Folie ein. Verwenden Sie dann einen neuen Beutel für den Vakuumiervorgang.
	Feuchtigkeit ist in den Dichtungsbereich eingedrungen. Feuchtigkeit kann die Versiegelung beeinträchtigen, insbesondere bei Produkten, die viel Feuchtigkeit enthalten.	Öffnen Sie den Beutel und trocknen Sie die Innenseite an der Öffnung. Prüfen Sie dann, ob die Siegelnaht intakt ist.
		Frieren Sie flüssige Produkte (wie Suppe oder Eintopf) vor dem Vakuumieren ein. Dies kann die Abdichtung verbessern.
	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
Die Versiegelung schlägt fehl oder ist nach dem Vakuumieren mühsam.	Feuchtigkeit ist in den Dichtungsbereich eingedrungen. Feuchtigkeit kann die Versiegelung beeinträchtigen, insbesondere bei Produkten, die viel Feuchtigkeit enthalten.	Öffnen Sie den Beutel und trocknen Sie die Innenseite an der Öffnung. Prüfen Sie dann, ob die Siegelnaht intakt ist.

Problem	Ursache	Lösung
		Frieren Sie flüssige Produkte (wie Suppe oder Eintopf) vor dem Vakuumieren ein. Dies kann die Abdichtung verbessern.
		Legen Sie ein Blatt Küchenpapier zwischen das Produkt und die Stelle, an der der Beutel verschlossen werden soll. Dies trägt dazu bei, die Feuchtigkeit an der Siegelnaht zu reduzieren.
		Ist das erste Siegel nicht gut? Reinigen und trocknen Sie die Beutelöffnung und die Vakuumkammer. Machen Sie dann eine zweite Schweißnaht und entfernen Sie so viel Feuchtigkeit wie möglich aus dem Beutel.
	Die Öffnung des Zubehörsteckers ist verstopft, oder die Öffnung im Silikonadapter ist durch Schmutz blockiert.	Reinigen Sie den Zubehörstecker oder den Silikonadapter und entfernen Sie eventuelle Verstopfungen.

5. Wartung und Reinigung

- Ziehen Sie nach Gebrauch den Stecker.
- Tauchen Sie das Gerät oder seine Teile nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie die Außenseite mit einem leicht feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel.
- Öffnen Sie den Deckel und wischen Sie die obere und untere Dichtung sowie den Dichtungsstreifen mit einem feuchten Tuch ab. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vollständig trocken ist, bevor Sie es wieder benutzen.
- Reinigen Sie nach dem Aufsaugen von flüssigkeitshaltigen Produkten die Vakuumkammer sofort mit einem weichen Tuch oder Küchenpapier. Andernfalls kann Flüssigkeit in das Gerät eindringen und Schäden verursachen.
- Bewahren Sie das Gerät erst auf, wenn es vollständig trocken ist. Lagern Sie das Gerät an einem ebenen und sicheren Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, bewahren Sie es in der entriegelten Position auf. Auf diese Weise werden die Schaumstoffdichtungen nicht zusammengedrückt oder verformt und die Funktionsfähigkeit des Geräts bleibt erhalten. Heben Sie den Hebel an.



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.

KB1000667



LifeGoods Group B.V.

P.J. Oudweg 4, 1314 CH Almere (NL)

www.kitchenbrothers.nl - service@kitchenbrothers.nl

02.2026 - v5.0