



Gebruiksaanwijzing - Vacuümmachine

User Manual - Vacuum Sealer

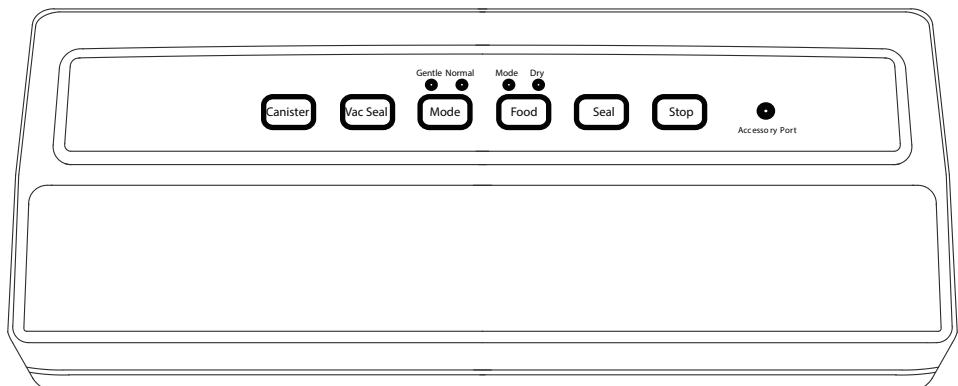
Manuel – Scelleuse Sous Vide

NL: p.2-9

Model: KB667

EN: p.10-17

FR: p.18-25



MADE IN CHINA



Lees de instructies
Please read the manual





► **Introductie**

- Bedankt dat je hebt gekozen voor één van onze KitchenBrothers producten. Volg te allen tijde de veiligheidsvoorschriften voor veilig gebruik. Mochten er vragen zijn over het product, neem dan contact met ons op via email: service@kitchenbrothers.nl
- Houd etenswaren 5x langer vers met de KitchenBrothers vacuümmachine. Bewaar vlees 2-3 jaar, houd geopende wijnflessen langer goed of kook sous vide het perfect biefstuk. De vacuüm sealer heeft 4 standen voor droge of vochtige etenswaren en meer of minder delicate voedselwaren. Vacumeer alles van een complete vlees en groente maaltijd tot chips of soep!

► **Waarschuwingen en Veiligheidsinstructies**

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

 Lees voor gebruik de gebruiksaanwijzing aandachtig door en bewaar deze goed!

- Let op de risico's en consequenties die verbonden zijn aan misbruik van de vacuümmachine. Misbruik van het de vacuümmachine kan resulteren in persoonlijk letsel en schade aan het apparaat of producten die erop zijn aangesloten.
- Gebruik de vacuümmachine alleen voor de doeleinden aangegeven in deze handleiding.
- Als de vacuümmachine niet goed functioneert, gevallen of beschadigd is, gebruik hem dan NIET en raadpleeg dan de Customer Service.
- De vacuümmachine is ontworpen en bedoeld voor privégebruik. Gebruik hem niet voor commerciële doeleinden.
- Laat de vacuümmachine NIET onbeheerd achter wanneer het in gebruik is. Als je het apparaat niet gebruikt, zet het apparaat dan uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Dit apparaat is NIET geschikt voor kinderen onder de 8 jaar of voor mensen met een fysieke of mentale beperking, of mensen die geen ervaring met of kennis over het apparaat hebben. Gebruik van het apparaat is alleen toegestaan als er een toezichthouder bij is, die verantwoordelijk is voor de veiligheid van de gebruiker.
- Gebruik en bewaar de vacuümmachine buiten het bereik van kinderen onder de 8 jaar
- Haal de vacuümmachine NIET uit elkaar, repareer en herstel het apparaat NIET. Dit kan schade aan het apparaat aanbrengen. Voor de eigen veiligheid mogen deze onderdelen alleen vervangen worden door geautoriseerd onderhoudspersoneel. Stuur het apparaat altijd naar servicecentrum voor reparaties om schade en persoonlijk letsel te voorkomen. Vervang de onderdelen alleen door originele onderdelen aangeboden door KitchenBrothers.
- Zorg ervoor dat de netspanning die op het type-aanduidingsplaatje staat aangegeven, overeenkomt met die van je stroomnet, voor je de vacuümmachine aansluit.
- Gebruik het apparaat NIET in de buurt van een bad, een douche, een zwembad, of bij een (was)bak gevuld met water.
- Zorg ervoor dat het apparaat NIET in contact komt met water. Dompel het apparaat NIET onder in water. Als er toch water in of op het apparaat komt, zet het apparaat dan direct uit en neem contact op met onze klantenservice.
- Raak het apparaat en het stroomsnoer NIET met natte handen aan.
- Als de stroom tijdens het gebruik uitvalt, zet de vacuümmachine dan direct uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Houd het apparaat uit de buurt van licht ontvlambare materialen, hitte, ruimtes waar de temperatuur relatief hoog is en hittebronnen zoals ovens
- Dek de vacuümmachine niet af als het aanstaat. Leg nooit kussen of dekens op het apparaat of erte-genaan. Dit kan tot brandgevaar, een elektrische schok, persoonlijk letsel of schade aan het apparaat leiden.
- Wacht na elk gebruik 40 seconden voordat je het apparaat weer gebruikt, zodat het apparaat voldoende tijd heeft om weer af te koelen.
- Raak de sealbalk NIET aan als de vacuümmachine aanstaat om brandwonden te voorkomen.

Tips

- Het vacuüm verpakken van producten is geen vervanging voor het inblikken van producten. Bederfelijke waren moeten nog steeds gekoeld of ingevroren bewaard worden.
- Doe de zak niet te vol. Laat minstens 6,5 cm (2,5 in) ruimte over bij de opening van de zak, zodat de zak correct in de vacuümkamer geplaatst kan worden.
- Maak het open einde van de zak niet nat, hierdoor sluit de zak niet goed.
- Maak het open einde van de zak schoon en strijk het glad voordat je de zak afdicht. Vuil of rimpels kunnen zorgen voor een onjuiste afdichting.
- Druk de overtollige lucht uit de zak voordat je de zak vacuüm verpakt. Als er te veel lucht in de zak zit, kan deze niet goed vacuüm verpakt worden.
- Als het voedsel dat je afdicht scherpe randen heeft (zoals botten of schelpen), verpak dan de randen in keukenpapier om een gebroken afdichting te voorkomen.
- Wacht na elk gebruik 40 seconden voordat je het apparaat weer gebruikt, zodat het voldoende tijd heeft om weer af te koelen.
- Laat vloeibaar voedsel (zoals soep of stoofpotten) eerst afkoelen voordat je deze vacuüm verpakt.
- Vries fruit en geblancheerde groente in voordat je deze vacuüm verpakt.
- Als je ingevroren voedsel vacuüm verpakt, laat dan minstens 6,5 cm (2,5 in) ruimte over bij de opening van de zak, omdat het voedsel kan gaan uitzetten. Plaats ontdooid vis- of vleeswaren op keukenpapier en verpak dit keukenpapier mee om het extra vocht te absorberen.
- Als je voedsel zoals tortilla's, crepes of brood oplaat, doe er dan een vel bakpapier tussen als je ze op elkaar legt. Zo is het makkelijk om ze hierna weer uit elkaar te halen. Vacuüm verpak de rest weer en leg ze in de vriezer.
- Als je accessoires gebruikt, houd dan 2,5 cm (1in) ruimte over aan de bovenkant van de bus of het bakje.
- Laat warm voedsel eerst afkoelen tot kamertemperatuur voordat je het vacuüm verpakt, anders kunnen delen van de inhoud uit het bakje komen.
- Als je niet zeker weet of een zak goed vacuüm verpakt is, verpak hem dan nog een keer.

► Ontvangen van Verzending

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

► Inhoud Verpakking

- KitchenBrothers Vacuümmachine - Model KB667 - EAN 8719632956129

Bijgevoegde accessoires

- 1x Handleiding
- 1x Rol vacuümfolie 20x200 cm
- 5x Vacuümzakjes
- 1x Vacuümbuis



► Producteigenschappen

Technische Data

Grootte	6,7 x 14,2 x 36 cm	Vacuümdruk	-0.8 bar
Gewicht	1,6 kg	Vacuüm zuigkracht	12L/min
Kleur	Zwart	Sealingtijd	6~10 sec. Met externe vacuüm-slang: 10~20 sec
Materiaal	ABS	Compatibele zakjes	20 x 30 cm, 28 x 30cm of 30 x 30cm
Input	AC 220-240 V	Aantal standen	4: zacht, normaal, vochtig of droog
Frequentie	50/60Hz		
Vermogen	110 Watt		

Kabellengte	1 m
Geschikt voor	Delicate etenswaren, Droge etenswaren, Marineren, Vochtige etenswaren, Bewaarbussen, Flessenstop, Folierollen, Vacuumzakken
Max. sealbreedte	30 cm

Overige eigenschappen

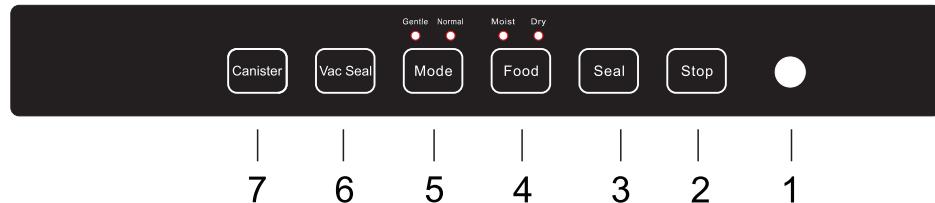
- Inclusief uitneembaar lekbakje, geïntegreerde rolhouder, verwijderbare bovenkant en snijder;
- BPA-vrij;
- LED-bedieningspaneel.

► Functionaliteiten



A	Ontgrendelknop	Druk aan beide kanten op de ontgrendelknop om de machine te openen en haal de gesealde zak eruit.
B	Sealingsluiting (boven)	Houdt de machine luchtdicht en voorkomt lekkages. Kan verwijderd worden om te reinigen.
C	Vergrendelhaak	Houd de zak op zijn plek door de klep naar beneden te drukken tot je hem op slot hoort gaan.
D	Luchtafzuigopening	Blokker deze opening niet wanneer je het apparaat gebruikt.
E	Sealingsluiting (onder)	Houdt de machine luchtdicht en voorkomt lekkages. Kan verwijderd worden om te reinigen.
F	Hoge temperatuur Sealstrip	De 3mm sealstrip garandeert een goede sealing
G	Vacuümkamer	Plaats de zak in de vacuümkamer om het vacuüm te verpakken en te sealen.
H	Rubberen sealstrip	Zorgt voor een platte sealing

► Bedieningspaneel



1. Poort voor accessoires

Steek het ene eind van de vacuümbuis in de poort en het andere eind in een tupperware bakje, wijnstopper of andere accessoire.

2. Stop

Druk op de knop om elke functie direct te stoppen.

3. Seal

3 functies:

Stop het vacuümproces direct en sealt de zak. Zo worden delicate voedingswaren zoals brood, koekjes en gebak niet platgedrukt. Seal elke zak van de rol vacuümfolie. Seal Mylarzakken (zoals chipszakken).

4. Voedsel

2 standen:

Droog voedsel - default stand.

Vochtig voedsel - druk op de knop om deze stand aan te zetten.

5. Stand

2 standen:

Normaal - default stand

Zacht - druk op de knop om deze stand aan te zetten. Deze stand is geschikt voor kruimelig voedsel (zoals chips).

Het indicatorlicht geeft aan welke stand er aanstaat. Door op de Sealknop te drukken kan je het vacuümproces handmatig instellen en de zak direct sealen. (Let op: als de stroom uitvalt, zal de stand automatisch of de defaultstand (normaal) staan.

6. Vacuüm sealen

Trekt de lucht uit de zak en sealt deze automatisch als het vacuümproces compleet is.

7. Bus

Druk om deze knop om een bus of bakje vacuüm te verpakken (Let op: deze functie werkt alleen in combinatie met een bus of bakje).



► Instructies voor Gebruik

- ⚠ Raak de sealbalk NIET aan als de vacuümmachine aanstaat om brandwonden te voorkomen.
- ⚠ Doe de zak niet te vol. Laat minstens 6,5 cm (2,5 in) ruimte over tussen de inhoud en de opening van de zak, zodat de zak correct in de vacuümkamer geplaatst kan worden.
- ⚠ Geef de vacuümmachine genoeg tijd om af te koelen. Wacht 40 seconden tussen elk gebruik.

Conserveren met bakjes of bussen



- Stop de items in het bakje of de bus en doe de deksel erop. Steek het ene einde van de vacuümsslang in de luchtafzuigopening in de machine en het andere einde in de opening op de deksel van de bak of bus.
- Druk op de "Canister" knop om het vacuümproces te starten. Druk op de "Stop" knop om dit proces direct te stoppen. Als het vacuümproces klaar is, stopt de machine automatisch.
- Ontkoppel eerst het uiteinde van de slang dat in de deksel zit en daarna het uiteinde dat in de machine zit.
- Als het bewaarde voedsel over datum is of uit het bakje/de bus verwijderd moet worden, druk dan op de knop in het midden van de deksel om er lucht in te laten lopen en haal de deksel er na een paar seconden af.

Let op:

- Verwijder de deksel voordat je het bakje in de magnetron/oven doet. Zet het bakje in de koelkast om het eten langer vers te houden.
- Zorg ervoor dat er minstens 2,5 cm (1 in) ruimte tussen het voedsel en de randen van het bakje zit.
- Veeg de randen van de pot, container of fles af, zodat deze schoon en droog zijn.

Passende zakken maken

- Pak de rol en knip de zak op de gewenste lengte af. Zorg dat je in een rechte lijn knipt
- Open de deksel en plaats het open einde van het zakje in de vacuümkamer.
- Druk op beide zijden van de deksel totdat je twee klikgeluiden hoort.
- Druk op de "Seal" knop en de LED-lichten zullen aangaan. Als de LED-lichten weer uitgaan is het vacuümproces voltooid.
- Druk op beide kanten van de deksel om de gesealde zak weer uit de machine te kunnen halen. De zak is nu klaar om gevaccummeerd en geseald te worden.



Vacuüm verpakken - pakket

- Plaats het voedsel in een voorgesneden of zelf gesneden zak. Laat minstens 6,5 cm (2,5 in) aan ruimte tussen de inhoud en de bovenkant van het zakje over, zodat de zak samengeperst kan worden.
- Open de deksel van de machine en leg de zak in de vacuümkamer
- Doe de deksel dicht. Druk op beide zijden van de deksel totdat je twee klikgeluiden hoort. Let op: de machine doet het niet als de deksel niet goed dicht zit.
- De defaultstand is "droog voedsel" en "normale stand". Om te voorkomen dat je delicaat voedsel plat drukt, kan je de "zachte" stand gebruiken voordat je op "vacuüm sealen" drukt. Als je op "vacuüm sealen" drukt wordt de zak automatisch geseald. Als het indicatorlicht uitgaat is de zak gevaccummeerd.
- Druk op beide kanten van de deksel om de gesealde zak weer uit de machine te kunnen halen. Indien nodig, stop de zak in de koelkast of de vriezer.



Vacuüm verpakken - zakken en rollen

1. Doe de stekker in het stopcontact en zet de machine aan.
2. Plaats de opening van de zak in de vacuümkamer. Laat minstens 6,5 cm (2,5 in) aan ruimte tussen de inhoud en de bovenkant van het zakje over, zodat de zak samengeperst kan worden.
3. Doe de deksel dicht. Druk op beide zijden van de deksel totdat je twee klikgeluiden hoort.
4. Druk op de "seal"-knop en het LED-licht gaat aan. De zak is geseald als het LED-licht weer uitgaat.
5. Druk op de ontgrendelknop om de machine open te doen en haal de gesealde zak eruit.

Conserveren met vacuümzakken

1. Doe de stekker in het stopcontact en zet de machine aan.
2. Plaats het voedsel dat je wilt conserveren in de zak
3. Strijk de opening van de zak glad en zorg ervoor dat er geen kruikels in zitten
4. Plaats de opening van de zak in de vacuümkamer
5. Doe de deksel dicht. Druk op beide zijden van de deksel totdat je twee klikgeluiden hoort.
6. Druk op de "seal"-knop en het LED-licht gaat aan. De zak is geseald als het LED-licht weer uitgaat.
7. Druk op de ontgrendelknop om de machine open te doen en haal de gesealde zak eruit.



► Probleem - Oplossing

1. Er komt weer lucht in de vacuümzak na gebruik van de machine.
 - a. Controleer de seal van de zak, eventuele kruikels kunnen lekkage veroorzaken waardoor er weer lucht in de zak kan komen. Knip het bovenste stuk van de zak af en seal hem opnieuw.
 - b. Als er vocht of voedselresten (zoals sappen, vet, kruimels, poeders etc) langs de seal zitten, kan het zijn dat de zak niet goed sealt. Knip het bovenste stuk van de zak af, maak de rand van de zak schoon en seal hem opnieuw.
 - c. Voedsel met scherpe randen (zoals schelpen) kan de zak doorboren. Als er een gat in de zak zit, gebruik dan een nieuwe zak. Bedek de scherpe randen met een zacht materiaal zoals keukenpapier en seal hem opnieuw.
 - d. Als er lucht in de zak zit, kan het zijn dat het voedsel gefermenteerd is of dat er natuurlijk gassen zijn ontwikkeld in de zak. Als dit gebeurd is, is het voedsel waarschijnlijk bedorven en moet het weggegooid worden.
2. De zak is gesmolten
 - a. Als de zak gesmolten is, dan is de rubberen sealstrip te warm geworden. Laat de machine minstens 5 minuten afkoelen voordat je de volgende zak vacumeert.
3. Er gebeurt niets als je de zak wilt vacumeren
 - a. Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit.
 - b. Controleer of de stroomkabel beschadigd is.
 - c. Kijk of het stopcontact het goed doet door een ander apparaat in te pluggen.
 - d. Zorg ervoor dat de deksel goed dicht zit.
 - e. Zorg ervoor dat de zak correct in de vacuümkamer geplaatst is.
 - f. Laat de machine 40 seconden afkoelen voor je hem weer gebruikt. Laat hierbij de deksel open staan.
4. Er zit nog steeds lucht in de zak na het vacumeren
 - a. Zorg ervoor dat de gehele opening van de zak in de vacuümzak geplaatst is.
 - b. Controleer of de zak lekt. Seal de zak met lucht, dompel de zak onder water en druk er licht op. Als er bubbels ontstaan wijst dit op een. Gebruik dan een nieuwe zak.
 - c. Als je een op maat gemaakte zak gebruikt, controleer dan alle seals. Kruikels in de zak kunnen zorgen dat de zak niet goed geseald is. Knip een deel van de zak af en seal hem opnieuw
 - d. Probeer niet zelf de zijkanten van de zak te sealen. De zakken worden geproduceerd met een speciale sealing voor de zijkanten. Maak je deze zelf, dan kan de zak gaan lekken.

Bewaartips

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

Kamertemperatuur ($\pm 25^{\circ}\text{C}$)	Zonder vacuüm seal	Met vacuüm seal
Vers brood	1 - 2 dagen	8 - 10 dagen
Koekjes	4 - 6 maanden	12 maanden
Ongekookte pasta/rijst	5 - 6 maanden	12 maanden
Bloem	4 - 6 maanden	12 maanden
Gedroogd fruit	3 - 4 maanden	12 maanden
Gemalen koffie	2 - 3 maanden	12 maanden
Losse thee	5 - 6 maanden	12 maanden
Thee met melk	1 - 2 maanden	12 maanden

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



► Onderhoud en Reiniging

- Zet de machine altijd uit voordat je hem schoonmaakt. Reinig de buitenkant van de machine met een licht vochtige doek en eventueel milde zeep. Gebruik de machine alleen als deze weer droog is. Dompel de machine niet onder in water en gebruik geen agressieve schoonmaak- of schuurmiddelen. Gebruik een vel keukenpapier om de vacuümkamer schoon te vegen.



► **Opslag**

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



► **Weggooien - Recyclen**

- Denk aan het milieu en lever een bijdrage aan een schonere leefomgeving! Gooi het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recyclen.



► **Service en Garantie**

- Indien je service of informatie nodig hebt omtrent je product, schroom dan niet en stuur een e-mail naar service@kitchenbrothers.nl
- Wij verlenen 2 jaar garantie op onze producten. De klant dient een aankoopbewijs te kunnen tonen en de garantie dient binnen een periode van 2 jaar na de aankoopdatum geldend te worden gemaakt. Let op de garantie geldt niet: bij schade veroorzaakt door onjuist gebruik of reparatie; voor aan slijtage onderhevige onderdelen; voor gebreken waarvan de klant bij aankoop op de hoogte was; bij defecten door eigen schuld van de klant, bij schade door derden.



► **Disclaimer**

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



► Introduction

- Thank you for choosing our KitchenBrothers product! Please always follow the instructions for safe usage. If you have any questions about the product or experience any problems, please contact us by email: service@kitchenbrothers.nl
- The KitchenBrothers Vacuum Sealer will keep your food fresh for up to five times longer. Preserve meats 2-3 years, keep your opened wine bottles fresh or cook the perfect steak sous vide. The vacuum sealer has 4 different modes and can be used for dry, wet, and delicate food. Vacuum seals everything, from complete meals to chips or soup.

► **Warnings and Safety Instructions**

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

 Make sure to keep this user manual. Read the manual carefully before using your KitchenBrothers Vacuum Sealer !

- Be aware of the risks and consequences resulting from misuse of the Vacuum Sealer. Misuse of the machine can result in personal injury, or destruction of the instrument/appliance/device and of the installations.
- Use the Vacuum Sealer only for purposes described in this user manual.
- If the Vacuum Sealer malfunctions, is dropped or (appears to be) damaged in any manner, do NOT use the machine and contact Customer Service.
- The Vacuum Sealer is designed and intended for private, non-commercial use only.
- Do NOT leave the Vacuum Sealer unattended when in use. When you are not using the machine, turn the device off and disconnect the device from the power socket
- This device should NOT be used by children younger than 8 years old and people with physical, sensory or mental disabilities, or persons with lack of experience with and knowledge of the device, unless they are supervised or have been given instruction concerning the use by a person responsible for their safety.
- Keep the Vacuum Sealer away from children younger than 8 years old when using and storing.
- Do NOT reconstruct, repair or disassemble the Vacuum Sealer. This can damage the device. For safety reasons, these parts may only be replaced by authorized service personnel. In order to prevent hazards, always send the machine to the service centre for repairs. Only replace the damaged parts with parts supplied by KitchenBrothers.
- Make sure your outlet supplies the correct power voltage to avoid damage to the Vacuum Sealer.
- Always check the power cord and plug before using the Vacuum Sealer. Do NOT operate the machine if the cord or plug are damaged. A damaged cord or plug must be replaced by a qualified person in order to avoid damages and personal injuries.
- Only use the adapter provided by KitchenBrothers.
- Do NOT use the Vacuum Sealer in or near a bath, shower, swimming pool, or over a basin filled with water.
- Make sure to prevent any contact with water. Do NOT submerge the machine in water. If water does get inside the casing, turn it off immediately and contact our customer service.
- Do NOT operate the device with damp or wet hands and do NOT touch the power cord with damp or wet hands.
- If the power fails during the massage, turn off the Vacuum Sealer immediately and pull the plug from the socket.
- Keep the Vacuum Sealer away from moisture, heat and in or close to areas where the surrounding temperature is relatively hot (e.g. stoves or other sources of heat).
- Do NOT cover the Vacuum Sealer when it is switched on. Never put blankets or cushions on top of or against the machine. This poses a risk of fire, electric shock or injury.
- Make sure to give the Vacuum Sealer enough time to cool down. Wait at least 40 seconds between each usage.
- Do NOT touch the seal bar when the machine is turned on to avoid burns.

Tips

- Vacuum packaging is NOT a substitute for the heat process of canning. Perishables still need to be refrigerated or frozen.
- Do not overstuff the bag; Leave enough empty space in the open end of the bag (at least 6,5 cm/2,5 in) so the bag can be properly placed in the vacuum chamber.
- Do not wet the open end of the bag. Wet bags may not seal properly.
- Clean and straighten the open end of the bag before sealing. Foreign matter or creases on the bag may result in a faulty seal.
- Press the bag to release excess air before vacuuming the bag. Air inside the bag might cause the machine to operate poorly.
- If the food you are sealing has sharp edges (such as bones or shells), pack the edges with kitchen paper to avoid a broken seal.
- Allow the vacuum sealer to cool off for 40 seconds between each sealing session.
- Pre-freeze fruits and blanched vegetables before vacuum sealing them to achieve the best results.
- When vacuum sealing frozen food, free up at least an additional 6,5 cm (2,5 in) expansion space along the opening of the bag. Place unfrozen meat or fish on a paper towel and vacuum seal the bag with the towel inside, so it can absorb the moisture.
- Before storing foods such as tortilla's, crepes, or bread, put wax or parchment paper between each individual piece when stacking them. This will make it easier to remove an individual piece, reseal the rest and immediately place them in the freezer.
- When using a canister or container, make sure to leave 2,5 (1 in) or space at the top of the canister or container.
- Let hot food cool down to room temperature before vacuum packaging them, otherwise contents might bubble up out of the canister
- If you are unsure whether your bag was sealed properly, reseal the bag

► Receiving your Shipment

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

► Contents of Package

- KitchenBrothers Vacuum Sealer - Model KB667 - EAN 8719632956129

Included Accessories:

- 1x Use Manual
- 1x Vacuum roll roll 20x200 cm
- 5x Heat-seal bags
- 1x Air Suction Hose



► Product Features

Technical Data

Size	6,7 x 14,2 x 36 cm	Max. seal width	30cm
Weight	1,6 kg	Vacuum Pressure	-0.8 bar
Colour	Black	Suction power	12L/min
Material	ABS	Sealing time	6~10 sec. With external air suction hose: 10-20 sec.
Input	AC 220-240 V	Compatibal bags	20 x 30 cm, 28 x 30cm or 30 x 30cm
Frequency	50/60Hz	Settings	4: Gentle, Normal, Dry, Moist
Power	110 Watt		
Cable Length	1m		

Suitable for	Delicate food, dry food, marinating, wet food. Canisters, bottle stop, rolls of foil, vacuum bags.
--------------	---

Other Features

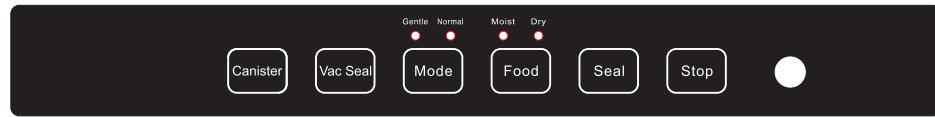
- Including removable drip tray, integrated roll holder, removable top, and cutter
- BPA-free
- LED Control Panel

▶ Functionalities



A	Release Button	Press the release button at two sides, then open the appliance and take out the sealed food.
B	Upper Sealing Gasket	Air proof the vacuum area and prevent leakage when vacuuming. It can be taken out for cleaning.
C	Locking Hook	Press the cover down until you hear two lock-up sounds to lock the bag into place.
D	Air Suction Hole	Do not block the nozzle when using.
E	Lower Sealing Gasket	Air proof the vacuum area and prevent leakage when vacuuming. It can be taken out for cleaning.
F	High Temperature Sealing Strip	The 3mm sealing bar will secure the seal.
G	Vacuum Chamber	The bag must be placed within the vacuum chamber for vacuuming and sealing.
H	Rubber Sealing Strip	It ensures a flat seal.

► Control Panel



1. **Accessory port:** When pumping an external vacuum canister, wine stopper or other accessories, insert the hose into the accessory port
2. **Stop:** Allows the user to immediately stop the current function.
3. **Seal:** This button has three functions:
 - A. Crush free instant seal feature: Press to immediately stop the vacuum process and begin sealing the bag. This prevents crushing delicate items such as bread, cookies and pastries.
 - B. Press to create a seal on any vacuum-sealing from a roll.
 - C. Press to create a seal on mylar type bags (such as potato chip bags) to keep food sealed air-tight.
4. **Food:** It has two setting modes (Dry and Moist). The default mode is dry. When you touch the button, it can change to moist mode. You can choose the mode according to the food type.
5. **Mode:** It has two setting modes (Normal and Gentle). The default mode is normal. When the food is crumbly (such as potato chips), touch the button. The mode will transfer to gentle. You can check the indicating light to know which mode you are on. You can manually control the degree of vacuum by pressing the "Seal" button at any time. The bag will be sealed automatically. (Note: if the power is interrupted, this setting will return to a preset standard mode)
6. **Vac Seal:** Draws air out of the bag and automatically changes operation to seal the bag after vacuum is completed.
7. **Canister:** When pressing this button, the appliance begins to vacuum package the canister until the process is completed. (Note: This function is used together with the canister)



► Operating Instructions

- ⚠ Do NOT touch the seal bar when the machine is turned on to avoid burns.
- ⚠ Do not overstuff the bag; Leave enough empty space in the the open end of the bag (at least 6,5 cm/2,5 in) so the bag can be properly placed in the vacuum chamber
- ⚠ Make sure to give the Vacuum Sealer enough time to cool down. Wait at least 40 seconds between each usage

Using vacuum canisters and containers



1. Put the items inside the canister of the container and cover it with the lid. Insert one end of the hose into the air suction hole on the appliance and the other end into the hole on top of the canister lid.
2. Press the "Canister" button, and the appliance will draw air from the canister of the container to create a tight seal. You can press the "Stop" button at any time to stop the vacuum process. When the vacuum process is completed, the appliance will stop automatically.
3. Unplug the end of the hose that is inserted into the canister first and then unplug the other end inserted into the appliance.
4. When the stored items are expired or need to be removed from the canister or container, press down the button in the center of the canister or container lid to inflate it with air. Open the canister after a few seconds.

Please note:

- Remove the lid before you put the canister or container in the microwave/oven. Lace the canister in the refrigerator for better preservation.
- Make sure to leave at least 2,5 cm (1 in) of space between the contents of the bag and the edges of the bag.
- Wipe the edge of the jar, container or bottle to make sure it's clean and dry.
- Put the lid on the canister or container, or insert the wine stopper into the bottle.

Making Custom Sized Bags

1. Cut the desired bag length from a bag roll using scissors. Make sure to cut in a straight line.
2. Open the lid and place the open end of the bag in the vacuum chamber
3. Press down both sides of the lid until you hear two locking sounds.
4. Press the "Seal" button and the LED lights will turn on. When the LED lights turn off again, the process is finished.
5. Press the buttons on each side of the lid to release the sealed bag. The custom sized bag is ready to be vacuum sealed.



Vacuum Seal - Package

1. Place the to-be-sealed items into a pre-cut or custom sized bag. Leave at least 6,5 cm (2,5 in) between the contents and the top of the bag to allow the bag to contract.
2. Open the lid and place the open end of the bag in the vacuum chamber.
3. Close the lid. Press on both sides of the lid until you hear two locking sounds. The vacuum sealer will not operate if the lid is not properly closed.
4. The default setting is "Dry Food" and "Normal Mode". To prevent crushing delicate items, choose the "Gentle" mode before pressing "Vac seal". When you press "Vac Seal" and the bag will automatically be vacuumed and sealed. When the indicator light turns off again, the process is completed.
5. Press the buttons on both sides of the lid to release the sealed bag. Refrigerate or freeze if necessary.



Vacuum Seal - Bags and Rolls

1. Insert the plug into an outlet and turn on the vacuum sealer.
2. Place the open end of the bag into the vacuum chamber.
3. Press down the lid until you hear two locking sounds.
4. Press the "Seal" button and the LED light will turn on. When the LED light turns off, the bag is sealed.
5. Press the "Release button" to open the appliance and take out the sealed bag.

Preserve food using a vacuum bag

1. Insert the plug into an outlet and turn on the vacuum sealer.
2. Place the items that you want to preserve in the bag.
3. Clean and straighten the opening of the bag and make sure the opening is wrinkle-free.
4. Place the open end of the bag into the vacuum chamber.
5. Press down the lid until you hear two locking sounds.
6. Press the "Vacuum/Seal" button and the LED light will turn on. When the LED light turns off, the bag is sealed.
7. Press the "Release button" to open the appliance and take out the sealed bag.



Troubleshooting

- 1. Air has entered the bag**
 - a. Examine the seal of the bag. A wrinkle along the seal may cause leakage and allows air to enter. Simply cut off a strip on the top of the bag and reseal it.
 - b. Moisture or food residue (such as juices, grease, crumbles, powders etc.) along the seal can prevent the bag from sealing properly. Cut off a strip on the top of the bag, wipe it clean and reseal it.
 - c. Sharp food items can puncture the bag. If the bag is punctured, use a new one. Cover the sharp items with a soft cushioning material such as paper towels and reseal the bag.
 - d. Air inside the bag can cause fermentation or the release of natural gasses. If this happens, the food may have begun to spoil and should be discarded.
- 2. The bag has melted.**
 - a. The rubber strip may have become too hot. Let the appliance cool down for five minutes before using it again.
- 3. Nothing happens when you try to vacuum the package**
 - a. Check if the power cord is plugged in correctly.
 - b. Check if the power cord is damaged.
 - c. Check if the electrical outlet is working by plugging in another appliance.
 - d. Make sure that the lid is locked in position.
 - e. Make sure that the bag is placed in the vacuum chamber correctly
 - f. Allow the appliance to cool off for 40 seconds before using it again. Keep the lid up.
- 4. There is still air in the bag after vacuuming it.**
 - a. Make sure that the entire opening of the bag is placed entirely inside the vacuum chamber.
 - b. Check for leakage. Seal the bag with air, immerse it in water and apply pressure. Bubbles indicate leakage, use a new bag if bubbles appear.
 - c. If you are using a custom sized bag, check the seal on all sides of the bag. A wrinkle along the seal may cause leakage and allows air to re-enter. Cut the bag and reseal it.
 - d. Do not attempt to make your own side seams for a custom sized bag. The bags are manufactured with special side seams, which are sealed all the way to the outer edges. Making your own seams may cause leakage and allows air to re-enter.

Storage Guide

In the fridge ($5 \pm 2^\circ\text{C}$)	No vacuum seal	Vacuum seal
Red meat	3-4 days	8-9 days
White meat	2-3 days	6-8 days
Fish	1-3 days	4-5 days
Cooked meat	3-5 days	10-15 days
Soft cheese	5-7 days	20 days
Hard/Semi-hard cheese	1-5 days	60 days
Fruits	5-7 days	14-20 days
Vegetables	1-3 days	7-10 days
Soup	2-3 days	8-10 days
Pasta/ rice leftovers	2-3 days	6-8 days
Cream desserts	2-3 days	8 days

Room temperature ($25 \pm 2^\circ\text{C}$)	No vacuum seal	Vacuum seal
Fresh bread	1-2 days	8-10 days
Biscuits	4-6 months	12 months
Uncooked pasta/rice	5-6 months	12 months
Flour	4-6 months	12 months
Dry fruits	3-4 months	12 months
Ground coffee	2-3 months	12 months
Loose tea	5-6 months	12 months
Milk tea	1-2 months	12 months

In the freezer ($-18 \pm 2^\circ\text{C}$)	No vacuum seal	Vacuum seal
Meat	4-6 months	15-20 months
Fish	3-4 months	10-12 months
Vegetables	8-10 months	8-24 months



► Maintenance and Cleaning

- Always unplug the vacuum sealer before cleaning it. Wipe the outside of the vacuum sealer with a clean and slightly damp cloth and mild soap if necessary. Let it dry thoroughly before using it again. Do NOT immerse the appliance in water or other liquids and do NOT use abrasive cleaners. Use paper towels to wipe away food or liquids from the vacuum chamber.



► Storage

- Store the vacuum sealer in a clean and dry place. Do not store the device in extreme high or extreme low temperatures.
- 

► Disposal - Recycle

- Contribute to a cleaner living environment! Do not dispose of the Vacuum sealer with the household waste. For proper recycling, please contact your local authority or your household waste disposal service for further details on your nearest designated collection point.
- 

► Service and Warranty

- If you need service or information regarding your product, please contact the KitchenBrothers' Customer Support at service@kitchenbrothers.nl
 - KitchenBrothers provides a 2 year warranty on its products. To obtain service during the warranty period, the product needs to be returned with a proof of purchase. Product defects have to be reported within 2 years from the date of purchase. This warranty does not cover: damages caused by misuse or incorrect repair; parts subject to wear; defects that the customer was aware of at the time of purchase; damages or defects caused by customer neglect; damages or defects caused by third parties.
- 

► Disclaimer

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



► Introduction

- Merci d'avoir choisi un produit de KitchenBrothers. Suivez à tous moments les règles de sécurité pour une utilisation sûre. Si vous avez des questions sur le produit, prenez contact avec nous par e-mail : service@kitchenbrothers.nl
- Gardez vos aliments frais plus longtemps avec cette machine de scellage sous vide de KitchenBrothers. Conservez de la viande pendant deux ans, gardez des bouteilles de vin ouvertes plus longtemps ou préparez un steak parfait avec le scellage sous vide. La machine de scellage sous vide dispose de 4 réglages pour des aliments secs et humides et pour des aliments plus ou moins délicats. Cette machine de scellage sous vide est appropriée pour tout, d'un repas complet avec des légumes et de la viande jusqu'à des chips et de la soupe !

► Warnings and Safety Instructions

⚠ Veillez à ce que le matériel d'emballage ne se retrouve pas dans les mains d'enfants. Ils peuvent s'étouffer !

⚠ Lisez attentivement le manuel avant utilisation en le gardez bien !

- Faites attention aux risques et conséquences liés à la maltraitance de la machine de scellage sous vide. Cela peut entraîner des dommages corporels et des dégâts à l'appareil ou aux produits qui y sont reliés.
- Utilisez la machine de scellage sous vide seulement pour les buts indiqués dans ce manuel.
- Si la machine de scellage sous vide ne fonctionne pas correctement ou la machine est tombée ou endommagée, NE L'UTILISEZ PAS et consultez le service à la clientèle.
- La machine de scellage sous vide est conçue pour l'usage privé. Ne l'utilisez pas pour des fins commerciales.
- Ne laissez pas la machine de scellage sous vide sans surveillance en cours d'utilisation. Quand vous n'utilisez pas l'appareil, éteignez l'appareil et retirez le cordon d'alimentation de la prise électrique.
- Cet appareil N'EST PAS approprié pour des enfants de moins de 8 ans, des personnes ayant un handicap physique ou mental, des personnes qui n'ont pas d'expérience avec cet appareil et des personnes qui n'ont pas de connaissance sur cet appareil. Utilisation de l'appareil est seulement permis quand il y a un surveillant(e) qui est responsable pour la sécurité de l'utilisateur.
- Utilisez et gardez la machine de scellage sous vide hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- NE DÉMONTEZ PAS la machine de scellage sous vide. NE RÉPAREZ OU RESTAUREZ PAS l'appareil. Cela peut entraîner des dégâts à l'appareil. Pour votre propre sécurité, les pièces peuvent être remplies seulement par personnel de maintenance autorisé. Envoyez l'appareil toujours à un centre de service pour des réparations pour prévenir des dégâts et des dommages corporels. Remplissez les pièces seulement par des pièces originelles fournies par KitchenBrothers.
- Assurez-vous que la tension du réseau qui est indiquée sur l'image indication-modèle, correspond à celle de votre réseau électrique avant que vous branchiez la machine de scellage sous vide.
- N'UTILISEZ PAS l'appareil à proximité d'un bain, une douche, une piscine ou un lavabo rempli d'eau.
- Assurez que l'appareil N'ENTRE PAS en contact avec de l'eau. NE PLONGEZ PAS l'appareil dans l'eau. S'il entre quand même de l'eau sur ou dans l'appareil, éteignez l'appareil immédiatement et contactez notre service clientèle.
- NE TOUCHEZ PAS l'appareil et le cordon d'alimentation avec des mains mouillées.
- En cas de coupure d'électricité lors de l'utilisation, éteignez la machine de scellage sous vide immédiatement et retirez le cordon d'alimentation de la prise électrique.
- Gardez l'appareil loin des matières facilement inflammables, de la chaleur, des espaces où la température est élevée et des sources de chaleur comme des fours.
- Ne couvrez pas la machine de scellage sous vide quand c'est activé. Ne placez jamais des coussins ou des couvertures sur ou près de l'appareil. Cela peut entraîner un risque d'incendie, un choc électrique, des dommages corporels ou des dégâts à l'appareil.
- Attendez 40 secondes après chaque usage avant d'utiliser l'appareil de nouveau afin que l'appareil tienne assez de temps pour refroidir.
- NE TOUCHEZ PAS la bande de scellement quand la machine de scellage sous vide est activée pour éviter des brûlures.

Conseils

- L'emballage sous vide de produits n'est pas un remplacement pour la mise en conserve des produits. Des aliments périssables doivent être gardés quand même réfrigérés ou congelés.
- Ne remplissez pas le sac trop plein. Laissez au minimum 6,5 cm (2,5 po) d'espace à l'ouverture du sac, afin que le sac puisse être placé dans la chambre à vide correctement.
- Ne mouillez pas l'extrémité ouverte, le sac ne se referme pas correctement par conséquent.
- Nettoyez l'extrémité ouverte et lissez-la avant que vous scelliez le sac. Les débris ou rides peuvent entraîner un scellement incorrect.
- Pressez l'excès d'air hors du sac avant que vous emballiez le sac sous vide. S'il y a trop d'air dans le sac, il ne peut pas être emballé sous vide correctement.
- Si les aliments tiennent des bords coupants (comme des os ou coquillages), emballez les bords coupants dans du papier absorbant pour éviter un scellement cassé.
- Attendez 40 secondes après chaque usage avant d'utiliser l'appareil de nouveau afin que l'appareil tienne assez de temps pour refroidir.
- Laissez refroidir les aliments liquides (comme de la soupe ou ragoût) premièrement avant que vous les emballiez sous vide.
- Congelez des fruits et des légumes blanchis avant que vous les emballiez sous vide.
- Si vous emballez des aliments congelés, laissez au minimum 6,5 cm (2,5 po) d'espace à l'ouverture du sac parce que les aliments peuvent se gonfler. Placez du poisson ou de la viande décongelé(e) sur le papier absorbant et l'embardez avec les aliments pour absorber plus de moisissure.
- Si vous gardez des aliments comme des tortillas, des crêpes ou du pain, placez une feuille de papier sulfurisé au milieu lorsque vous les placez l'un sur l'autre. Ainsi c'est facile de les séparer après. Scellez le reste et remplacez-les dans le congélateur.
- Si vous utilisez des accessoires, gardez 2,5 cm (1 po) d'espace en haut de la boîte ou la barquette.
- Laissez refroidir les aliments chauds jusqu'à température ambiante avant que vous les emballiez, sinon c'est possible qu'une partie du contenu sorte de la barquette.
- Si vous n'êtes pas sûr qu'un sac est scellé correctement, scellez-le de nouveau.

► Recevoir la livraison

- Contrôlez si le contenu de la boîte correspond au bon de livraison quand vous recevez la livraison. Informez votre fournisseur s'il manque des pièces. Quand il semble que l'équipement est endommagé, portez immédiatement plainte au transporteur et lui donnez une description détaillée des dommages. Gardez les emballages endommagés pour étayer votre plainte.

► Contenu de la boîte

- Scelleuse Sous Vide de KitchenBrothers – Modèle KB667 - EAN 8719632956129

Accessoires inclus

- 1x Manuel
- 1x Rouleau sous vide 20x200 cm
- 5x Sacs sous vide
- 1x Tuyau d'aspiration



► Caractéristiques du produit

Données techniques

Taille	6,7 x 14,2 x 36 cm
Poids	1,6 kg
Couleur	Noir
Matériel	ABS
Tension nominale	AC 220-240 V
Fréquence cotée	50/60Hz
Puissance nominale	110 Watt
Longueur du câble	1 m

Puissance d'aspiration	-0.8 bar
Force de dépression	12L/min
Temps de cachetage	6~10 sec Avec tuyau d'aspiration externe : 10~20 sec
Sacs compatibles	20 x 30 cm, 28 x 30cm or 30 x 30cm
Nombre de réglages	4 : doux, normal, humide, sec

Largueur de scellement maximale	30 cm
Approprié pour	Des aliments délicats, aliments secs, marinier, aliments humides Boîtes de conservation, Bouchon de bouteille, Tuyaux de feuille, Sacs sous vide

Autres caractéristiques

- Avec bac de collecte détachable, support de tuyau intégré, dessus détachable et coupeur.
- Sans BPA
- Panneau de contrôle LED

Fonctionnalités



A	Bouton de déverrouillage	Appuyez sur le bouton de déverrouillage des deux côtés pour ouvrir la machine et retirez le sac scellé.
B	Joint d'étanchéité (supérieur)	Maintient la machine hermétique et prévient des fuites. Possible de retirer pour le nettoyage.
C	Crochet de verrouillage	Maintenez le sac en place par pousser la valve vers le bas jusqu'à vous l'entendez fermer
D	Ouverture d'aspiration d'Air	Ne bloquez pas cette ouverture quand vous utilisez l'appareil.
E	Joint d'étanchéité (inférieur)	Maintient la machine hermétique et prévient des fuites. Possible de retirer pour le nettoyage.
F	Bandé de scellement à température élevée	La bande de scellement de 3 mm garantit un scellement correct.
G	Chambre à vide	Placez le sac dans la chambre à vide pour l'emballer sous vide et sceller.
H	Joint d'étanchéité en caoutchouc	Assure un joint à plat.

► Panneau de contrôle



7 6 5 4 3 2 1

1. Port pour des accessoires

Insérez une extrémité du tuyau dans le port et l'autre dans un tupperware, bouchon du vin ou un autre accessoire.

2. Arrêt

Appuyez sur le bouton pour mettre fin à chaque fonction immédiatement.

3. Joint d'étanchéité

3 fonctions :

A. Arrête le processus d'aspiration et commence à sceller le sac. Cela évite de broyer des aliments délicats comme du pain, des biscuits et des pâtisseries.

B. Scelle chaque sac du rouleau feuille sous vide.

C. Scelle des sacs Mylar (comme un sac à croustilles)

4. Alimentation

2 modes :

1. L'alimentation sèche – mode défaut

2. L'alimentation moite – Appuyez sur le bouton pour activer ce mode.

5. Mode

2 modes :

A. Normal – mode défaut

B. Doux - Appuyez sur le bouton pour activer ce mode. Ce mode est approprié pour des aliments friables (comme des croustilles).

La lumière de l'indicateur indique quel mode est activé. Appuyez sur le bouton de Joint d'étanchéité pour configurer le processus de scellement sous vide manuellement et sceller le sac instantanément. (Attention : en cas de coupure d'électricité, le mode défaut est activé automatiquement)

6. Sceller sous vide

Retire l'air du sac et le scelle automatiquement quand l'aspirateur est terminé.

7. Récipient

Appuyez sur ce bouton pour l'emballage sous vide d'un récipient ou une barquette. (Attention : Ce mode fonctionne seulement en combinaison d'un récipient ou une barquette).



► Instructions d'utilisation

- ⚠ NE TOUCHEZ PAS la bande de scellement quand la machine de scellage sous vide est activée pour éviter des brûlures.
- ⚠ Ne remplissez pas le sac trop plein. Laissez au minimum 6,5 cm (2,5 po) d'espace à l'ouverture du sac, afin que le sac puisse être placé dans la chambre à vide correctement.
- ⚠ Donnez la machine de scellage sous vide assez de temps pour refroidir. Attendez 40 secondes entre chaque usage.

Conservation avec des récipients et barquettes



- Placez les articles dans le récipient et couvrez-le de couvercle. Insérez une extrémité du tuyau dans le trou d'aspiration de l'appareil, puis insérez l'autre extrémité dans le trou du couvercle du contenant.
- Appuyez sur le bouton 'Récipient' pour activer le processus de scellage sous vide. Appuyez sur le bouton 'Arrêt' pour mettre fin au processus de scellage sous vide immédiatement. Quand le processus de scellage sous vide est terminé, la machine s'arrête automatiquement.
- Débranchez d'abord une extrémité du tuyau du contenant, puis débranchez l'autre extrémité de l'appareil.
- Lorsque les articles stockés expirent ou doivent être retirés du contenant, appuyez sur le bouton situé au centre du couvercle pour dégonfler l'air, puis ouvrez le contenant en quelques secondes.

Attention :

- Retirez le couvercle avant que vous placiez le récipient dans un four ou un micro-onde. Placez le récipient dans le réfrigérateur pour une meilleure préservation.
- Assurez-vous que vous laissez au moins 2,5 cm (1po) d'espace entre les objets et le bord.
- Essuyez le rebord du pot, du contenant ou de la bouteille pour vous assurer qu'il est propre et sec.

Fabriquer des sacs de format personnalisé

- Prenez le rouleau et taillez le sac à la longueur souhaitée. Assurez-vous que vous coupez en ligne droite.
- Ouvrez le couvercle et placez l'extrémité ouverte du sac dans la chambre à vide.
- Appuyez sur les deux côtés du couvercle jusqu'à ce que vous entendiez deux sons.
- Appuyez sur le bouton SEAL et les lumières LED s'allumeront. Lorsque les lumières LED s'éteignent de nouveau, le processus est terminé.
- Appuyez sur les boutons des deux côtés du couvercle pour libérer le sac scellé. Le sac de format personnalisé est prêt à être scellé sous vide.



Emballer sous vide - paquet

- Placez les aliments dans un sac pré découpé ou coupé par vous-même. Laissez au minimum 6,5 cm (2,5 po) d'espace entre le contenu et le dessus du sac, pour que le sac puisse être compressé.
- Ouvrez le couvercle de la machine et placez le sac dans la chambre à vide.
- Fermez le couvercle. Appuyez sur les deux côtés du couvercle jusqu'à ce que vous entendiez deux sons. Attention : la machine ne fonctionnera pas si le couvercle n'est pas correctement fermé.
- Le mode défaut est 'l'alimentation sèche' et 'mode normal'. Pour éviter que vous écrasiez l'alimentation délicate, vous pouvez utiliser le mode 'doux' avant que vous appuyiez 'joint d'étanchéité'. Si vous appuyez sur 'joint d'étanchéité', le sac est automatiquement scellé et vidé. Lorsque la lumière de l'indicateur s'éteint, le sac est scellé et vidé.
- Appuyez sur les boutons des deux côtés du couvercle pour libérer le sac scellé. Si nécessaire, mettez le sac dans le réfrigérateur ou congélateur.



Emballer sous vide – des sacs et des rouleaux

1. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise électrique et activez la machine.
2. Placez l'ouverture du sac dans la chambre à vide. Laissez au minimum 6,5 cm (2,5 po) d'espace entre le contenu et le dessus du sac, pour que le sac puisse être compressé.
3. Fermez le couvercle. Appuyez sur les deux côtés du couvercle jusqu'à ce que vous entendiez deux sons.
4. Appuyez sur le bouton SEAL et les lumières LED s'allumeront. Lorsque les lumières LED s'éteignent de nouveau, le processus est terminé.
5. Appuyez sur le bouton de déverrouillage pour ouvrir la machine et enlevez le sac scellé.

Préservation avec des sacs sous vide

1. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise électrique et activez la machine.
2. Placez les articles que vous voulez préserver dans le sac.
3. Lissez l'ouverture à plat et assurez qu'il n'y a pas de faux plis.
4. Placez l'ouverture du sac dans la chambre à vide.
5. Fermez le couvercle. Appuyez sur les deux côtés du couvercle jusqu'à ce que vous entendiez deux sons.
6. Appuyez sur le bouton SEAL et les lumières LED s'allumeront. Lorsque les lumières LED s'éteignent de nouveau, le processus est terminé.
7. Appuyez sur le bouton de déverrouillage pour ouvrir la machine et enlevez le sac scellé.



Problème - solution

1. L'air est retrouvé dans le sac vide après l'usage de la machine.
 - a. Vérifiez le sceau du sac, il peut y avoir un pli qui cause une fuit qui permet à l'air de retourner dans le sac. Découpez la partie supérieure et scellez le sac de nouveau.
 - b. S'il y a de l'humidité ou des résidus d'aliments (comme des jus, de la graisse, des miettes, des poudres etc.) au bord de la bande de scellement, il se peut que le sac ne puisse pas correctement sceller. Découpez la partie supérieure du sac, nettoyez le bord du sac et le scellez de nouveau.
 - c. Les aliments avec des bords coupants (comme des coquillages) peuvent perfore le sac. S'il y a un trou de perforation dans le sac, utilisez un nouveau sac. Couvrez les bords coupants avec un matériel doux comme du papier absorbant et le scellez de nouveau.
 - d. S'il y a de l'air dans le sac, il se peut que les aliments soient fermentés ou que le gaz naturel ait été développé dans le sac. Dans ce cas, les aliments sont probablement avariés et ils doivent être jetés.
2. Le sac a fondu
 - a. Si le sac a fondu, la bande d'étanchéité en caoutchouc a été trop chaude. Laissez refroidir la machine au minimum 5 minutes avant que vous scelliez le prochain sac
3. Rien ne se passe quand vous voulez sceller le sac.
 - a. Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché dans la prise électrique.
 - b. Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé.
 - c. Assurez-vous que la prise électrique fonctionne en branchant un autre appareil.
 - d. Assurez-vous que le couvercle est correctement fermé.
 - e. Assurez-vous que le sac est bien placé dans la chambre à vide.
 - f. Laissez refroidir la machine pendant 40 secondes avant que vous l'utilisiez de nouveau. Laissez ouverte le couvercle.
4. Il y a encore de l'air dans le sac après le scellement sous vide.
 - a. Assurez-vous que toute l'ouverture du sac est placée dans la chambre à vide.
 - b. Assurez-vous qu'il n'y a pas des trous de perforation dans le sac. Scellez le sac avec de l'air, plongez-le dans l'eau et appuyez doucement sur le sac. S'il se produit des bulles, il y a un trou dans le sac. Utilisez un nouveau sac.
 - c. Si vous utilisez un sac de format personnalisé, contrôlez tous les sceaux. Des plis dans le sac peuvent empêcher un scellement correct. Découpez une partie du sac et le scellez de nouveau.
 - d. N'essayez pas de sceller les côtés du sac vous-même. Les sacs sont produits avec un scellement spécial pour les côtés. Si vous les faites vous-même, il se peut que le sac commence à fuir.

Conseils de stockage

Dans le frigo ($\pm 5^\circ\text{C}$)	Sans scellage sous vide	Avec scellage sous vide
Viande rouge	3 - 4 jours	8 - 9 jours
Viande blanche	2 - 3 jours	6 - 8 jours
Poisson	1 - 3 jours	4 - 5 jours
Viande cuite	3 - 5 jours	10 - 15 jours
Fromage à pâte molle	5 - 7 jours	20 jours
Fromage à pâte (semi) dure	1 - 5 jours	60 jours
Fruits	5 - 7 jours	14 - 20 jours
Légumes	1 - 3 jours	7 - 10 jours
Soupe	2 - 3 jours	8 - 10 jours
Pâtes / Riz	2 - 3 jours	6 - 8 jours
Desserts crémeux	2 - 3 jours	8 jours

Température ambiante ($\pm 25^\circ\text{C}$)	Sans scellage sous vide	Avec scellage sous vide
Pain frais	1 - 2 jours	8 - 10 jours
Biscuits	4 - 6 mois	12 mois
Pâtes / Riz non cuits	5 - 6 mois	12 mois
Farine	4 - 6 mois	12 mois
Fruits secs	3 - 4 mois	12 mois
Café moulu	2 - 3 mois	12 mois
Thé en vrac	5 - 6 mois	12 mois
Thé au lait	1 - 2 mois	12 mois

Dans le congélateur ($\pm 18^\circ\text{C}$)	Sans scellage sous vide	Avec scellage sous vide
Viande	4 - 6 mois	15 - 20 mois
Poisson	3 - 4 mois	10 - 12 mois
Légumes	8 - 10 mois	8 - 24 mois

► Entretien et nettoyage

- Désactivez la machine avant de le nettoyer. Nettoyez l'extérieur de la machine avec un chiffon humide et éventuellement du savon doux. Utilisez la machine seulement quand c'est encore sec. Ne plongez pas la machine dans l'eau et n'utilisez pas d'agents de nettoyage sévères ou abrasifs. Utilisez une feuille de papier absorbant pour essuyer la chambre à vide.

► Stockage

- Gardez la machine de scellage sous vide dans un endroit sec et propre. Ne gardez pas l'appareil dans des températures extrêmement élevées ou basses.

► Jeter – recycler

- Pensez à l'environnement et contribuez à un environnement plus propre. Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères ordinaires à la fin de sa durée de vie, mais le déposez à un point de collecte désigné par le gouvernement pour le laisser recycler.

► Service et garantie

- Si vous avez besoin d'aide ou d'information concernant votre produit, n'hésitez pas et envoyez un e-mail à service@lifegoods.nl.
- Nous accordons une garantie de deux ans sur nos produits. Le client doit montrer la preuve d'achat et le recours en garantie doit être introduit pendant une période de deux ans après la date d'achat. Attention, le recours de garantie ne s'applique pas : avec des dommages causés par maltraitance ou réparation ; les pièces sujettes à usure ; des défauts dont le client était informé lors de l'achat ; des défaillances commis de faute personnelle du client ; des dommages causés par des tiers.

► Avertissement

- Changements sous réserve ; spécifications peuvent changer sans donner de raisons.

LifeGoods B.V.

Wisselweg 33
1314CB Almere
Netherlands
11/2020 - V.3

© LifeGoods B.V. www.lifegoods.nl