

KOENIC

Get ready for compliments

Vacuum Bag Sealer

KVS-TR 13525 M

- DE** Gebrauchsanweisung
- EN** User manual
- ES** Manual de instrucciones
- FR** Mode d'emploi
- HU** Használati leírás
- IT** Manuale dell'utente
- NL** Gebruiksaanwijzing
- PL** Instrukcja obsługi

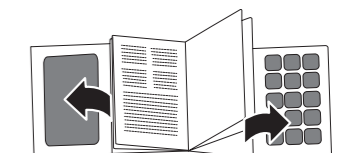
Tim Range
BY KOENIC

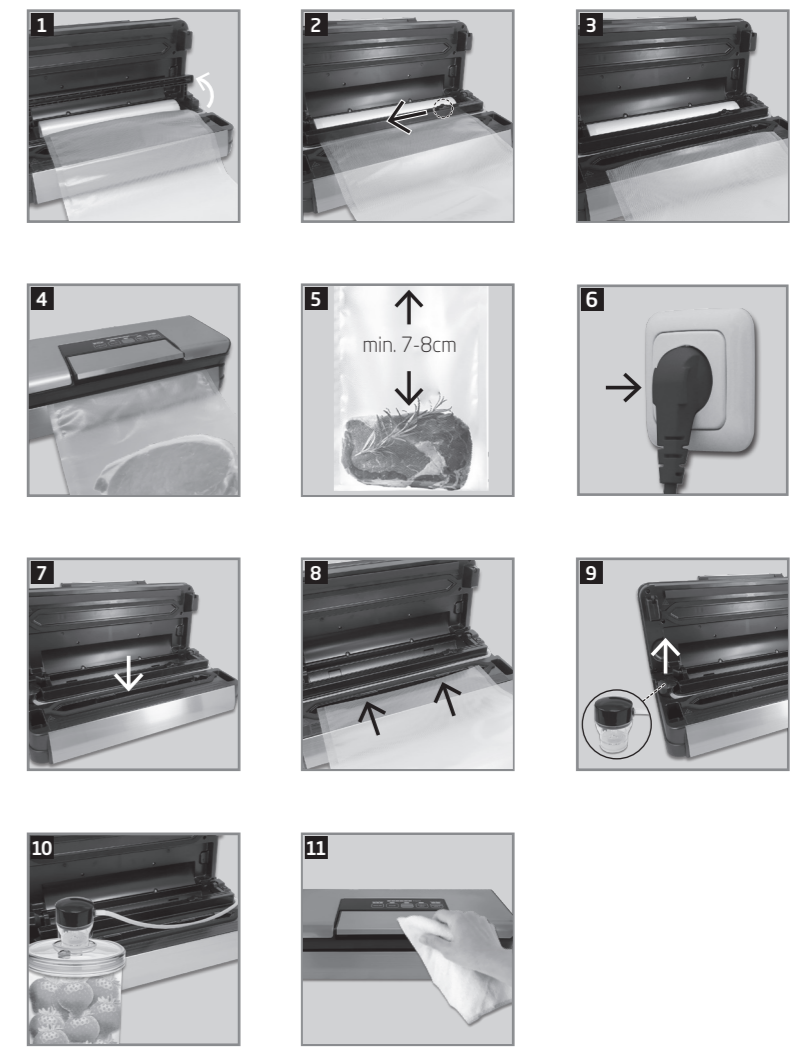
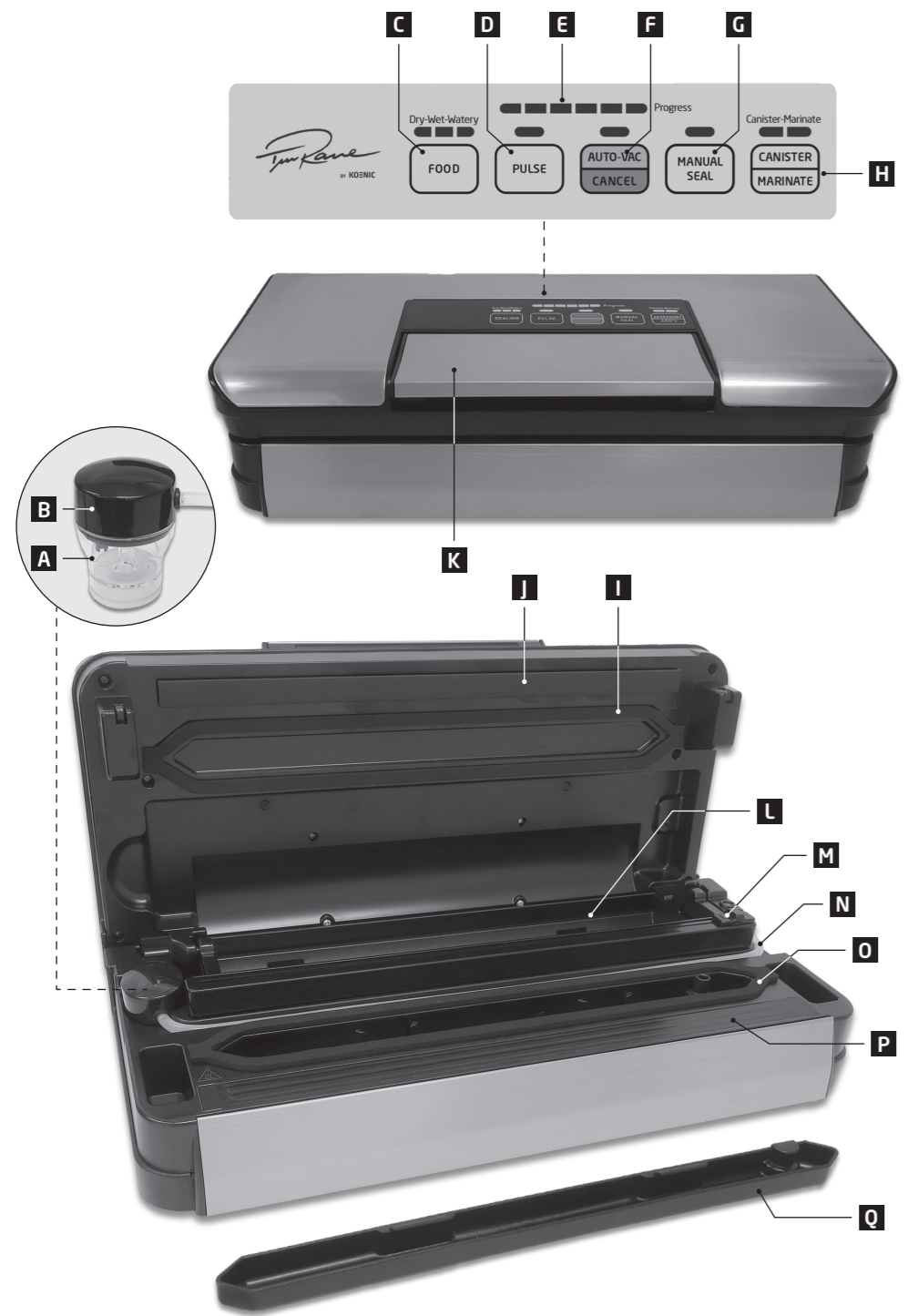


Deutsch	3 - 9
English	10 - 15
Español	16 - 22
Français	23 - 29
Magyar	30 - 36
Italiano	37 - 43
Nederlands	44 - 50
Polski	51 - 57

Imtron GmbH
Media-Saturn-Strasse 1
85053 Ingolstadt
Germany
www.imtron.eu
www.koenic-online.com

IM_KVS-TR 13525 M_250709_V05





Sicherheitshinweise



Verbrennungsgefahr! Die heißen Oberflächen des Produktes nicht berühren. Während des Betriebes besteht aufsteigende Hitze über dem Produkt. **Achtung! Heiße Oberfläche!**

- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Produktes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind beaufsichtigt.
- Ein beschädigtes Netzkabel darf nur vom Hersteller, einer von ihm beauftragten Werkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor dem ersten Gebrauch gründlich durch und geben Sie sie zusammen mit dem Produkt weiter. Beachten Sie die Warnungen auf dem Produkt und in dieser Gebrauchsanweisung. Sie enthält wichtige Sicherheitshinweise sowie Gebrauchs- und Wartungsanleitungen für das Produkt.
- Verwenden Sie das Produkt nur zweckbestimmt und mit den empfohlenen Zubehörteilen und Komponenten. Eine unsachgemäße oder falsche Nutzung ist gefährlich.
- Lassen Sie das Produkt nie unbeaufsichtigt, solange es eingeschaltet ist.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Produkt.
- Tauchen Sie elektrische Teile des Produktes während des Reinigens oder des Betriebs nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie das Produkt nie unter fließendes Wasser.
- Reparieren Sie das Produkt auf keinen Fall selbst (z.B. wenn das Netzkabel beschädigt ist oder das Produkt fallengelassen wurde, etc.). Lassen Sie Wartungen und Reparaturen nur von einem autorisierten Kundendienst durchführen.
- Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Produktes übereinstimmen.
- Nur der Netzstecker kann das Produkt vollständig vom Stromnetz trennen. Achten Sie darauf, dass der Netzstecker immer gut zugänglich und erreichbar ist.
- Vermeiden Sie die Beschädigung des Netzkabels durch Knicken und Kontakt mit scharfen Kanten.
- Halten Sie das Produkt, einschließlich Netzkabel und Netzstecker, von Hitzequellen, wie z. B. Heizkörpern, Herdplatten und anderen Hitze erzeugenden Produkten, fern.
- Ziehen Sie den Netzstecker nur am Netzstecker selbst aus der Steckdose. Ziehen Sie nicht am Netzkabel.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
 - wenn das Produkt nicht benutzt wird,
 - wenn Funktionsstörungen auftreten,
 - bevor Sie Zubehör anbringen / entfernen und
 - bevor Sie das Produkt reinigen.
- Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen, niemals im Freien.
- Stellen Sie das Produkt auf eine ebene, stabile und rutschfeste Oberfläche.
- Schützen Sie das Produkt vor:
 - direkter Sonneneinstrahlung und Staub;
 - Feuer (Kamin, Grill, Kerzen), Wasser (Wasserspritzer, Vasen, Teiche, Badewanne) oder hoher Luftfeuchtigkeit.
- Dieses Produkt ist nicht für den kommerziellen Gebrauch geeignet. Es ist nur für die Nutzung im Haushalt konzipiert.
- Vor der Reinigung ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Produkt vollständig abkühlen.
- Um ein Überhitzen zu vermeiden, das Produkt nicht abdecken.
- Vakuumieren Sie keine Flüssigkeiten. Flüssigkeiten dürfen keinesfalls in die Vakuumdüse oder das Innere des Gerätes gelangen.
- Beachten Sie das Kapitel **Reinigung und Pflege**.
- **Wichtig!** Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass sich das Produkt in einem einwandfreien und funktionsfähigen Zustand befindet. Das Produkt darf nicht verwendet werden, wenn es Anzeichen von Beschädigungen aufweist oder wenn der Verdacht besteht, dass es defekt ist.

Herzlichen Glückwunsch!

Vielen Dank, dass Sie sich für ein **KOENIC**-Produkt entschieden haben. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch und bewahren Sie sie für späteres Nachschlagen auf.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Produkt ist nur zum Vakuumieren und Einschweißen von Lebensmitteln, kleineren Haushaltsartikeln oder Kleidungsstücken in zum Vakuumieren und Versiegeln geeigneten Vakuumbeuteln geeignet.

Die Imtron GmbH übernimmt keine Haftung für Schäden am Produkt, Sachschaden, oder Verletzung von Personen aufgrund von unachtsamer, unsachgemäßer, falscher oder nicht dem vom Hersteller angegebenen Zweck entsprechender Verwendung des Produkts.

Vor dem ersten Gebrauch

Entfernen Sie das Produkt und sein Zubehör vorsichtig aus der Originalverpackung. Es empfiehlt sich, die Originalverpackung für späteres Verstauen aufzubewahren. Möchten Sie die Originalverpackung entsorgen, so tun Sie dies nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen. Über die korrekten Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung. Überprüfen Sie den Verpackungsinhalt auf Vollständigkeit und Beschädigungen. Sollte der Verpackungsinhalt unvollständig oder sollten Beschädigungen feststellbar sein, kontaktieren Sie umgehend Ihre Verkaufsstelle. Reinigen Sie das Produkt nach dem Auspacken; siehe Abschnitt **Reinigung und Pflege**.

Lieferumfang

1 x Vakuuierer
1 x Einsatz für Flüssigkeiten
10 x Vakuuierbeutel
1 x Folienrolle 28 x 300cm
1 x Gebrauchsanweisung

Technische Daten

Nennspannung : 220 - 240 V~,
50-60Hz
Nennleistung : 130 W
Max. Vakuumbbeutelbreite : 30 cm
Doppelkolbenpumpe : bis zu -90 kPa
Vakuum
Saugvolumen : 24l / min
Schutzklasse : II
Stromverbrauch im
Bereitschaftsmodus : 0,3W
Zeit bis zum
Bereitschaftsmodus : 5 Minuten

Bedienelemente und Komponenten

- A** Flüssigkeitstank
- B** Vakuumschlauchadapter
- C** **FOOD**-Taste Versiegelungsmodus -Taste (Versiegeln) mit LED-Betriebsanzeige (Trocken-Nass-Wässrig)
- D** **PULSE**-Taste mit Indikator-LED
- E** **Progress**-Indikator-LEDs
- F** **AUTO-VAC / CANCEL**-Taste mit Indikator-LED
- G** **MANUAL SEAL**-Taste mit Indikator-LED
- H** **CANISTER / MARINATE**-Taste mit Indikator-LED
- I** Obere Dichtung der Vakuumkammer
- J** Silikon-Anpressleiste
- K** Griff mit Verriegelung
- L** Vakuumfolienrollenaufbewahrungsfach
- M** Beutelschneidvorrichtung
- N** Schlauch
- O** Untere Dichtung der Vakuumkammer
- P** Verschweißleiste
- Q** Flüssigkeitsauffangschale

Deutsch

Vorbereitung

Anforderungen an die Folie und Beutel

- Sie können Schlauchfolie oder fertige Beutel verwenden.
- Die max. Breite beträgt 30 cm.
- Die Folie muss auf einer Seite Punkte, bzw. Noppen oder Rillen haben. Glatte Folien eignen sich nicht zum Verschweißen.
- Die Stärke der Folie sollte zwischen 0,17 und 0,29 mm (entspricht 170-290 µm) liegen.
- Beachten Sie die Angaben zum Temperaturbereich der Folie. Dieser sollte von -20 °C (Gefrierschrankeignung) bis 110 °C (geeignet zum Kochen in Wasser) reichen. Diese Folien können tiefgefroren oder gekocht werden. Die mitgelieferte Folie ist dafür geeignet.
- Sie finden diese Angaben auf der Verpackung der Folie des Beutels.

Bedienung

Beutel aus Folienschlauch herstellen

Folgende Schritte gelten für die Herstellung von Beuteln aus Meterware (Folieschlauch) und entfallen bei der Verwendung von bereits vorgefertigten Vakuumbeuteln.

Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

Abb. 1 Öffnen Sie den Deckel und klappen Sie die Beutelschnittvorrichtung hoch. Ziehen Sie die benötigte Länge von der Rolle ab und führen es unter der Beutelschnittvorrichtung entlang. Beachten Sie dabei auch unbedingt den Abstand zwischen den Schnittkanten und den späteren Schweißnähten.

Abb. 2 Klappen Sie die Beutelschnittvorrichtung wieder nach unten, drücken Sie sie leicht nach unten und ziehen Sie das Messer einmal langsam und vorsichtig über die volle Breite bis zum Anschlag. Die gewünschte Länge wurde nun von der Rolle abgeschnitten.

Abb. 3 Legen Sie die Schnittkante an die Vorderkante der unteren Dichtung an.



Achtung!

Das offene Ende der Schnittkante nicht in den Vakuumkammerbereich hineinführen!

Abb. 4 Achten Sie darauf, dass die Folie glatt und faltenfrei ausgerichtet ist. Klappen Sie den Deckel nach unten und verriegeln Sie ihn indem Sie die Verriegelung nach unten drücken. Drücken Sie die Taste **MANUAL SEAL**. Die LED Anzeige Progress zeigt Ihnen den Fortschritt des Vorgangs an. Nachdem alle LEDs blau leuchten geht die Anzeige in den Ausgangszustand zurück, nur die linke LED leuchtet. Der Vorgang ist abgeschlossen, sobald zwei kurze Signaltöne ertönen. Entriegeln Sie das Gerät vorsichtig, öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie den Beutel. Überprüfen Sie die Doppelschweißnaht. Sie muss glatt und faltenfrei sein.

Vakuuieren

Funktionen und Anwendung

• FOOD - Versiegeln

Je nach Lebensmittelart (trocken/feucht) stehen drei Optionen zur Verfügung:

- **Dry** (Trocken) : für trockene Lebensmittel oder Lebensmittel mit geringer Feuchtigkeit sowie wenn eine Hochvakuumversiegelung erforderlich ist.
- **Wet** (Feucht) : für feuchte oder weiche Lebensmittel mit geringer Feuchtigkeit und geringerer Vakuumstärke;
- **Watery** (Wässrig) : für weiches und feuchtes Fleisch, auch mit etwas Flüssigkeit, mit erhöhter Zeit zum Verschweißen der Doppelnäht.

- **PULSE - Manuelle Vakuumpumpe**
 - Zum manuellen Bedienen der Vakuumpumpe, um die Vakuumstärke nach Wunsch manuell zu regeln.
 - Im **AUTO-VAC**-Modus kann diese Taste auch verwendet werden, um den laufenden Vorgang zu stoppen und den Vakuumdruck manuell zu regeln.
 - Haben Sie den gewünschten Vakuumfortschritt erreicht, lassen Sie die Taste **PULSE** los und drücken Sie sofort, jedoch spätestens innerhalb von 6 Sekunden, die Taste **MANUAL SEAL** zum manuellen Verschweißen, um den Beutel zu verschweißen.

- **Fortschrittsanzeige-LEDs**
 - Die Fortschrittsanzeige **Progress** zeigt den Fortschritt des aktuellen Vorgangs an. Nachdem alle LEDs blau leuchten, geht die Anzeige in den Ausgangszustand zurück, nur die linke LED leuchtet und nachdem zwei kurze Signaltöne ertönen, ist der Vorgang abgeschlossen.

- **AUTO-VAC / CANCEL -Taste**
 - Mit dieser Funktion wird automatisch vakuumiert und verschweißt.
 - Drücken Sie im **AUTO-VAC**-Modus die Taste **MANUAL SEAL**, stoppt sofort die Vakuumierpumpe und der Beutel wird verschweißt. Erneutes Drücken bricht den Vorgang ab, sofern die Verschweißung noch nicht begonnen hat.

- **MANUAL SEAL - Manuelles Verschweißen**
 - Zum Verschweißen des Beutels ohne Vakuumierung.
 - Achten Sie darauf, dass das offene Ende nicht über die untere Dichtung in die Vakuumkammer hineinragt.
 - Nach dem Aufheizen beginnt die Vakuumpumpe mit dem Vakuumieren, um den Bereich der Doppelschweißnaht mit zusätzlichem Druck zu beaufschlagen und so eine dichtere Verschweißung zu erzielen.

CANISTER / MARINATE - Behälter vakuumieren und Marinierfunktion

- Drücken Sie die Taste **CANISTER / MARINATE** einmal, um einen Behälter zu vakuumieren und drücken Sie ein zweites Mal zum Starten der Marinierfunktion.
- **Behälter:** Zum Vakuumieren von Zip-Beutelventilen, Behältern, Glasdeckeln, Weinflaschenverschlüssen und anderem Zubehör über einen Schlauchadapter.
- **Marinieren:** Zum Marinieren von Lebensmitteln, die einen intensiveren Geschmack und eine längere Lagerung benötigen, oder zur Fermentation im Behälter. Das Gerät saugt die Luft automatisch viermal ab, sodass z.B. Gewürze besser in die Lebensmittel eindringen können.

Beutel auffüllen

Abb. 5 **Wichtige Hinweise:**

- Die Schnittkante und speziell der Bereich der Doppelschweißnaht muss beim Befüllen absolut trocken und fettfrei bleiben. Reinigen Sie den Bereich, wenn nötig, mit einem trockenen Tuch.
- Füllen Sie die Beutel nicht zu voll und höchstens bis zu 7 bis 8 cm unterhalb der Öffnung, um eine faltensfreie Schweißnaht zu ermöglichen.

Deutsch

Vakuuieren

Abb. **6** Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

Abb. **7** Wenn der Beutel bzw. die Lebensmittel Feuchtigkeit bzw. Flüssigkeit enthalten, verwenden Sie unbedingt die Flüssigkeitsauffangschale und gießen Sie diese zwischen den Anwendungen regelmäßig aus.

Abb. **8** Legen Sie das offene Ende des Beutels so ein, dass die Schnittkante des Beutels sich ca. in der Mitte der Vakuunkammer befindet. Achten Sie darauf, dass die Folie glatt und faltenfrei ausgerichtet ist. Klappen Sie den Deckel nach unten und verriegeln Sie ihn indem Sie die Verriegelung vorsichtig nach unten drücken. Wählen Sie nun die gewünschte Funktion, den automatischen Vorgang oder aufeinanderfolgende manuelle Vorgänge wie im Punkt **Funktionen und Anwendung** beschrieben aus. Die LED Anzeige Progress zeigt Ihnen den Fortschritt des Vorgangs an. Nachdem alle LEDs blau leuchten geht die Anzeige in den Ausgangszustand zurück, nur die linke LED leuchtet und nachdem zwei kurze Signaltöne ertönen ist der Vorgang abgeschlossen. Öffnen Sie den Deckel durch vorsichtiges entriegeln und entnehmen Sie den Beutel. Überprüfen Sie die Doppelschweißnaht. Diese muss glatt und faltenfrei sein.

Wichtiger Hinweis zum Einlegen des Vakuumbeutels:

Bitte legen Sie den Beutel wie in Abb. 8 beschrieben ein. Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, muss das offene Ende des Beutels unter den zwei Haken der Auffangschale platziert werden. Bitte überprüfen Sie die ideale Platzierung des Beutels in der Abb. 8.

Verwendung mit einem Vakuumbehälter oder Zubehör

Abb. **9** 1. Dieses Produkt wird mit einem externen Vakuuadapter geliefert, der für die meisten Vakuuierzubehöerteile geeignet ist, darunter Behälter mit passendem Vakuuanschluss, Zip-Beutel mit Ventil, Weinverschlüsse usw.
2. Weiteres Vakuuierzubehör ist nicht im Lieferumfang enthalten.
3. Der untere Teil des Adapters dient zum Auffangen von Flüssigkeiten und ist abnehmbar. Nach dem Abnehmen des Flüssigkeitstanks wird eine Saugdüse frei. Je nach Zubehörtyp können Sie diese Saugdüse verwenden, um über den Anschluss am Zubehör ein Vakuum zu erzeugen. Alternativ können Sie den Silikon Schlauchadapter verwenden, um die Luft mit dem vorderen transparenten Behälter abzusaugen.

Abb. **10** 4. Führen Sie die Saugdüse oder den Silikonadapter in den Vakuuanschluss des Behälters oder anderen Zubehörs ein.
5. Drücken Sie einmal die Taste **CANISTER / MARINATE**. Die Vakuumpumpe saugt die Luft automatisch aus dem Zubehör.
6. Zum Marinieren drücken Sie die Taste **CANISTER / MARINATE** zweimal hintereinander. Die LED über der Taste zeigt **Marinate** an. Das Gerät saugt die Luft automatisch aus dem Behälter und füllt sie wieder auf. Dies dauert vier Zyklen (ca. 5 Minuten), um ein gutes Marinierergebnis zu erzielen.
7. Der Deckel des Vakuuiergerätes muss für den Betrieb des Zubehörs stets geschlossen und verriegelt sein.

8. Bitte legen Sie den Schlauch nach dem Vakuuervorgang wieder zurück in die dafür vorgesehene Aufnahme. Stellen Sie sicher, dass der Schlauch richtig eingelegt wurde und sich unterhalb der Beutelschnittvorrichtung befindet und nicht davor.

Tipps zum Vakuumieren

- Füllen Sie die Vakuumbutel nicht zu voll und lassen Sie an der Beutelöffnung genug frei, damit die Öffnung des Beutels korrekt in der Vakuumkammer platziert werden kann.
- Stellen Sie sicher, dass die Öffnung des Beutels trocken, sauber und absolut glatt und faltenfrei ist. Eine feuchte, verschmutzte oder faltige Öffnung kann evtl. nur schlecht versiegelt werden bzw. undicht sein.
- Um beim Vakuumieren und Versiegeln größerer Falten an der Versiegelungsnaht zu vermeiden, ziehen Sie die Beutelöffnung möglichst glatt und halten Sie diese unter leichter Spannung, bis die Vakuumpumpe startet (evtl. 2. Person erforderlich).
- Vakuumieren kann Kühlen und Einfrieren von Lebensmitteln nicht vollständig ersetzen. Verderbliche Lebensmittel müssen weiterhin gekühlt oder eingefroren werden.
- Wenn Sie Stücke mit scharfen Kanten vakuumieren, schützen Sie den Vakuumbutel vor Beschädigungen bzw. Löchern, indem Sie die scharfen Kanten umwickeln, bspw. mit einem Stück Küchenpapier.
- Für beste Ergebnisse frieren Sie Früchte vor und blanchieren Sie Gemüse vor dem Vakuumieren.
- Es wird empfohlen, zwischen einzelnen Vakuumier- und Versiegelungsvorgängen 40 Sekunden zu pausieren.
- Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob ein Beutel korrekt versiegelt wurde, versiegeln Sie ihn erneut.

Reinigung und Pflege



Warnung

- **VERBRENNUNGSGEFAHR!** Berühren Sie die Verschweißleiste und den Silikonstab während des Gebrauchs nicht. Sie sind heiß!
- Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Produkt vor dem Reinigen vollständig abkühlen. Tauchen Sie elektrische Teile des Produktes während des Reinigens nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie es nie unter fließendes Wasser.
- Verwenden Sie zur Reinigung keinesfalls Lösungs- und Scheuermittel, harte Bürsten, metallische oder scharfe Gegenstände. Lösungsmittel sind gesundheitsschädlich und greifen die Plastikteile an; scheuernde Reiniger und Hilfsmittel zerkratzen die Oberfläche(n).

- Abb. 11 • Reinigen Sie die Außenflächen des Produktes mit einem leicht angefeuchteten Tuch und trocknen Sie sie anschließend gut ab.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Produktinnere gelangt.
 - Wurde die Flüssigkeitsauffangschale verwendet, entnehmen, leeren und reinigen Sie diese.
 - Lassen Sie den Deckelgriff bei Nichtgebrauch oder Lagerung nicht verriegelt. Dies kann zu Verformungen oder Beschädigungen der Schaumstoffdichtung und damit zu einem Vakuumausfall führen.

Safety instructions



Risk of burning! Do not touch the product's hot surfaces. Heat rises from the product during use.

Caution! Hot surface!

- This product can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the product in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the product.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are supervised.
- A damaged power cord must only be replaced by the manufacturer, by an authorized workshop or a similar qualified person, in order to avoid hazards.

Safety instructions

- Read this user manual thoroughly before first use and pass it on with the product. Pay attention to the warnings on the product and in this user manual. It contains important information for your safety as well as for the use and maintenance of the equipment.
- Use the product only for its intended purpose and with recommended accessories and components. Improper use or wrong operation may lead to hazards.
- Never leave the product unsupervised while it is switched on.
- Do not place objects on top of the product.
- Never immerse electrical parts of the product in water during cleaning or operation. Never hold the product under running water.
- Do not under any circumstances attempt (e.g. damage in power cord, product is dropped, etc.) to repair the product yourself. For servicing and repairs, please consult an authorized service agent.
- The mains voltage must match the information on the rating label of the product.
- Only unplug from the power socket can separate the product completely from the mains. Please be sure that the power plug is in operable condition.
- Avoid damages to the power cord that may be caused by kinks or contact with sharp edges.
- Keep this product including power cord and power plug away from all heat sources like for example, ovens, hot plates and other heat-producing products/objects.
- Only unplug from the power socket by the plug itself. Do not pull on the cord.
- Unplug the product ...
 - when the product is not being used,
 - in case of malfunctions,
 - before attaching / detaching accessories and
 - before cleaning the product.
- Use this product in dry indoor areas only and never outdoors.
- Place the product on a flat, sturdy and slip-resistant surface.
- Never use, expose or put the product near to:
 - direct sunlight and dust;
 - fire (fireplace, grill, candles), water (water splashes, vases, ponds, bath tub) or heavy moisture.
- This product is not intended for commercial use. It is designed for household use only.
- Before cleaning, always unplug and let the product cool down completely.
- In order to avoid overheating, do not cover the product.
- Do not to vacuum liquids. Liquids must not enter the vacuum nozzle or the inner of the product.
- Follow the instructions in the chapter **Cleaning and care**.
- **Important!** Check to ensure that the product is in a serviceable condition before use. The product shall not be used if it shows any signs of damage or if it's suspected to be defective.

English

Congratulations!

Thanks for your purchase of **KOENIC** product. Please read this manual carefully and keep it for future reference.

Intended use

The product is suitable for vacuuming and sealing of food, smaller household goods and textiles in bags suitable for vacuuming and sealing.

The Imtron GmbH assumes no liability for damage to the product, for property damage or for personal injury due to careless or improper usage of the product, or usage of product which does not meet the manufacturer's specified purpose.

Before first time use

Remove the product and accessories carefully from the original packaging. It is recommended to keep the original packaging for storage. If you wish to dispose of the original packaging, please observe applicable legal provisions. Should you have any questions regarding proper disposal, contact your local waste management center.

Inspect the delivery contents for completeness and damages. Should the delivery contents be incomplete or damaged, contact your sales outlet immediately.

After unpacking, please refer to chapter

Cleaning and care.

Content

1 x Vacuum bag sealer
1 x Liquid collecting tray
10 x Vacuum bag
1 x Foil roll 28 x 300 cm
1 x User manual

Technical data

Rated voltage : 220 - 240 V~,
50-60Hz
Rated power : 130 W
Max. vacuum bag width : 30 cm
Double piston pump : up to -90 kPa vacuum
Suction volume : 24l / Min
Protection Class : II
Power consumption in : 0.3W
standby mode
Time to standby mode : 5 minutes

Controls and components

- A** Liquid tank
- B** Vacuum hose connector
- C** Sealing mode button **FOOD** with mode indicator LEDs **Dry-Wet-Watery**
- D** **PULSE** button with indicator LED
- E** **Progress** indicator LEDs
- F** **AUTO-VAC / CANCEL** button with indicator LED
- G** **MANUAL SEAL** button with indicator LED
- H** **CANISTER / MARINATE** button with indicator LED
- I** Upper gasket of vacuum chamber
- J** Silicone seal bar
- K** Handle with lock
- L** Vacuum bag roll storage
- M** Bag cutter
- N** Hose
- O** Lower gasket of vacuum chamber
- P** Heat-seal bar
- Q** Liquid collecting tray

Preparation

Requirements for the film and bags

- You can use tubular film or ready-made bags.
- The maximum width is 30 cm.
- The film must have dots, dimples, or grooves on one side. Smooth film is not suitable for sealing.
- The film thickness should be between 0.17 and 0.29 mm (equivalent to 170-290 μm).
- Observe the temperature range of the film. This should be from -20 °C (suitable for freezer use) to 110 °C (suitable for boiling in water). These films can be frozen or boiled. The supplied film is suitable for this purpose.
- You can find this information on the packaging of the film or bag.

Operation

Making Bags from Tubular Film

The following steps apply to making bags from sold-by-the-meter (tubular film) and are not necessary when using pre-made vacuum bags. Plug the power cord into the outlet.

Fig. 1 Open the lid and raise the bag cutter. Pull the required length off the roll and guide it under the bag cutter. Be sure to note the distance between the cut edges and the future weld seams.

Fig. 2 Fold the bag cutter back down, press it down slightly, and pull the knife carefully once across the full width until it stops. The desired length has now been cut from the roll.

Fig. 3 Place the cut edge against the front edge of the lower seal.



Caution!

Do not place the open end of the cut edge over into the vacuum chamber area!

Fig. 4 Ensure the film is aligned smoothly and without wrinkles. Fold the lid down and lock it by pressing the lock down. Press the **MANUAL SEAL** button. Observe the progress status LEDs. After all LEDs light up blue, the display returns to its initial state, with only the left LED lit. The process is completed, after two beeps sound. Pull the handle, open the lid, and remove the bag. Check the double seal. It must be smooth and wrinkle-free.

Vacuum Sealing

Functions and Application

• FOOD - Sealing

Depending on the food type (dry/moist), three options are available:

- **Dry:** For dry foods or foods with low moisture, as well as when a high vacuum seal is required.
- **Wet:** For moist or soft foods with low moisture content and a lower vacuum strength.
- **Watery:** For soft and moist meats, even with some liquid, with increased time to seal the double seal.

• PULSE - Manual Vacuum Pump

- For manually operating the vacuum pump to manually adjust the vacuum strength as desired.
- In **AUTO-VAC** mode, this button can also be used to stop the current process and manually adjust the vacuum pressure.
- Once the desired vacuum level has been reached, release the **PULSE** button and immediately, but at least within 6 seconds, press the **MANUAL SEAL** button to manually seal the bag.

• Progress indicator LEDs

- The **Progress** indicator shows the progress of the current process. After all LEDs light up blue, the indicator returns to its initial state; only the left LED remains lit, indicating the process was completed. Two short beeps will sound.

English

- **AUTO-VAC / CANCEL button**
 - This function automatically vacuums and seals.
 - Pressing the **MANUAL SEAL** button in **AUTO-VAC** mode immediately stops the vacuum pump and seals the bag. Pressing it again cancels the process if sealing has not yet begun.
- **MANUAL SEAL**
 - For sealing the bag without vacuumizing.
 - Ensure the open end does not extend beyond the bottom seal into the vacuum chamber.
 - After heating, the vacuum pump begins vacuuming to apply additional pressure to the double-weld area, thus achieving a tighter heat-seal.

CANISTER / MARINATE - Vacuum sealing containers and marinating function

- Press the **CANISTER / MARINATE** button once to vacuum seal containers and press it a second time to start the marinating function.
- **Container:** For vacuum sealing zip-top bag valves, containers, glass lids, wine bottle stoppers, and other accessories using a hose adapter.
- **Marinate:** For marinating foods that require a more intense flavor and longer storage, or for fermentation in the container. The device automatically extracts the air four times, allowing spices, for example, to better penetrate the food.

Filling the bag

- Fig. 5 **Important notes:**
- The cut edge, and especially the area of the double-sealed seam, must remain completely dry and free of grease during filling. Clean the area with dry kitchen paper if necessary.
 - Do not overfill the bag and fill it no more than 7 to 8 cm below the opening to ensure a crease-free seal.

Vacuuuming

- Fig. 6 Plug the power cord into the socket.
- Fig. 7 If the bag or food contains moisture or liquid, be sure to use the liquid collecting tray and empty it regularly between uses.
- Fig. 8 Insert the open end of the bag so that the cut edge of the bag is approximately in the center of the vacuum chamber. Ensure that the film is aligned smoothly and without wrinkles. Push the lid down and lock it by pressing the lock down. Now select the desired function, the automatic process, or sequential manual processes as described in the **Functions and Application** section. Observe the progress status LEDs. After all LEDs light up blue, the display returns to its initial state; only the left LED remains lit, indicating the process is complete. Two short beeps will sound. Pull the handle, open the lid, and remove the bag. Check the double-sealed seam. It must be smooth and wrinkle-free.

Important note on inserting the vacuum bag:

Please insert the bag as described in Fig. 8. For optimal results, the open end of the bag must be placed under the two hooks of the drip tray. Please check the ideal bag placement in Fig. 8.

Use with a Vacuum Container or Accessory

- Fig. 9
1. This product comes with an external vacuum adapter that is suitable for most vacuum sealing accessories, including containers with a matching vacuum connector, ziplock bags with a valve, wine stoppers, etc.
 2. Other vacuum accessories are not included.

3. The lower part of the adapter is used to collect liquids and is removable. Removing the liquid tank exposes a suction nozzle. Depending on the accessory type, you can use this suction nozzle to create a vacuum via the connector on the accessory. Alternatively, you can use the silicone hose adapter to extract the air using the front transparent tank.

- Fig. 10
4. Insert the suction nozzle or silicone adapter into the vacuum port of the container or other accessory.
 5. Press the **CANISTER / MARINATE** button once. The vacuum pump will automatically suck the air out of the accessory.
 6. To marinate, press the **CANISTER / MARINATE** button twice in succession. The LED above the button will indicate **Marinate**. The device will automatically suck the air out of the container and refill it. This takes four cycles (approximately 5 minutes) to achieve a good marinating result.
 7. The lid of the vacuum sealer must always be closed and locked when operating the accessory.
 8. After finishing work, reroute the hose and insert the adapter with the liquid tank into the holder. Ensure that the hose is placed correctly and is positioned below the bag cutter and not in front of it.

Tips for vacuuming

- Do not overfill the bags; leave enough length at the opening of the bag so that it can be placed in the vacuum chamber easily.
- Ensure that the opening of the bag is dry, clean, flat and absolutely free of wrinkles. A wet, dirty or wrinkled bag opening might be insufficiently sealed or may leak.
- To prevent wrinkles in a seal when vacuum sealing bulky items, gently stretch flat the bag while inserting into the vacuum chamber and hold it stretched until the pump begins to work (possibly a 2nd person needed).

- Vacuum seal cannot completely replace the refrigeration and freezing of foods. Perishable foods still need to be refrigerated or frozen.
- When you are vacuum sealing items with sharp edges protect the bag from punctures by wrapping items in soft cushioning material, such as tissue paper.
- Pre-freeze fruits and blanch vegetables before vacuum sealing for the best results.
- Intervals for 40 seconds after seal or vacuum are recommended.
- If you are unsure whether your bag was sealed properly, just reseal the bag.

Cleaning and care



Warning

- **RISK OF BURN!** Do not touch the heat-seal Bar and the silicone Bar during use. It is hot!
- Unplug the product and let it cool down completely before cleaning. Never immerse electrical parts of the product in water during cleaning or operation. Never hold the product under running water.
- When cleaning, never use solvents or abrasive materials, hard brushes, metallic or sharp objects. Solvents are harmful to human health and can attack plastic parts, while abrasive cleaning mechanisms and tools may scratch the surface(s).

- Fig. 11
- Clean the product's exterior surfaces with a slightly damp cloth and then dry them thoroughly.
 - Make sure that no water enters the product interior (for example, through the switches).
 - If the liquid collecting tray has been used, remove it, pour it out, and wash it.
 - Do not leave the Lid handle stayed locked when not in use or in storage. It will cause possible deformation or damage to the foam gasket causing vacuum failure.

Instrucciones de seguridad



¡Riesgo de quemaduras! No toque las superficies calientes del producto. Durante el uso el producto emite calor. **¡Precaución! Superficie caliente.**

- Este producto puede ser usado por niños de más de 8 años de edad y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, si reciben supervisión o instrucciones sobre el uso del producto de forma segura y comprenden los riesgos que implica.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento no deberán ser realizadas por niños, a menos que estén supervisados.
- Un cable de alimentación dañado sólo puede ser reemplazado por el agente autorizado de servicio para evitar peligros.

Instrucciones de seguridad

- Lea por completo este manual del usuario antes del primer uso y entréguelo con el producto. Preste atención a las advertencias del producto y el manual del usuario. Contiene información importante para su seguridad y el uso y mantenimiento del equipo.
- Use el producto exclusivamente para su finalidad y con los accesorios y componentes recomendados. Un uso inadecuado o incorrecto puede provocar riesgos.
- Nunca deje el producto sin supervisión mientras esté encendido.
- No coloque objetos pesados encima del producto.
- Nunca sumerja las partes eléctricas del producto en agua durante la limpieza ni el manejo. Nunca mantenga el producto bajo agua corriente.
- No intente bajo ninguna circunstancia reparar usted mismo el producto (p.ej., cable de alimentación dañado, si ha caído el producto, etc.). Para cualquier asistencia y reparación, consulte con un agente de servicio autorizado.
- El voltaje de la red debe coincidir con la información de la etiqueta de valores nominales del producto.
- Solamente desenchufando el producto de la toma de alimentación se puede desconectar el producto por completo de la corriente. Asegúrese de que el enchufe esté accesible.
- Evite daños en el cable de alimentación que podrían ser causados por torceduras o el contacto con rincones afilados.
- Mantenga este producto incluido el cable de alimentación y el enchufe de alimentación lejos de fuentes de calor como por ejemplo, hornos, platos calientes y otros dispositivos/ objetos que produzcan calor.
- Sólo desenchufe de la toma de alimentación tirando del propio enchufe. No tire del cable.
- Desenchufe el producto cuando el producto no esté en uso, en caso de disfunción, antes de conectar o quitar accesorios y antes de cada limpieza.
- Utilice este producto sólo en zonas interiores secas y nunca fuera.
- Coloque el producto en una superficie plana, firme y antideslizante.
- No use nunca, esponga ni ponga el producto cerca de:
 - luz del sol directa y polvo;
 - fuego (chimenea, parrilla, velas), agua (salpicaduras, jarrones, estanques, bañeras) ni humedad intensa.
- Este producto no es adecuado para uso comercial. Está diseñado solamente para uso doméstico.
- Antes de limpiar, deje que el producto se detenga por completo y desconéctelo de la corriente.
- Para evitar sobrecalentamientos, no cubra el producto.
- Conducto y recipiente no incluidos en la entrega.
- Siga las instrucciones del capítulo **Limpieza y cuidados**.
- **¡Importante!** Compruebe para asegurarse de que el producto esté en buenas condiciones antes de usarlo. El producto no se debe utilizar si muestra algún signo de daño o si se sospecha que está defectuoso.

Español

Felicidades!

Gracias por adquirir un producto **KOENIC**. Lea atentamente este manual y consérvelo como referencia en el futuro.

Finalidad de uso

El producto es adecuado para guardar al vacío y sellar alimentos, bienes domésticos pequeños y tejidos en bolsas adecuadas para guardado al vacío y sellado.

Imtron GmbH no asume ninguna responsabilidad por daños producidos al producto, a la propiedad o por lesiones personales debidas al uso inadecuado del producto o por su utilización para una finalidad distinta a la especificada por el fabricante.

Antes del primer uso

Saque el producto y sus accesorios cuidadosamente del embalaje original. Se recomienda conservar el embalaje original para guardarlo. Si quiere desechar el embalaje original, tenga en cuenta las normas legales aplicables. Si tiene dudas sobre una eliminación adecuada, contacte con su centro de gestión de residuos local.

Compruebe que el contenido entregado esté completo y sin daños. Si el contenido está incompleto o dañado, contacte de inmediato con su lugar de adquisición.

Tras desembalarlo, consulte el capítulo

Limpieza y cuidados.

Contenidos

1 x Selladora de bolsa al vacío
1 x Bandeja de recolección de líquido
10 x Bolsa al vacío
1 x Rollo de película de 28 x 300 cm
1 x Manual de usuario

Datos técnicos

Tensión nominal : 220 - 240 V~,
50-60Hz
Potencia de entrada nominal : 130 W
Ancho máximo de la bolsa al vacío : 30 cm
Bomba de doble pistón : hasta -90 kPa de vacío
Volumen de succión : 24l / Min
Clase de protección : II
Consumo de energía en modo espera : 0,3W
Tiempo para modo espera : 5 minutos

Control y componentes

- A** Depósito de líquido
- B** Conector de conducto de vacío
- C** Botón de modo de sellado **FOOD** con indicador de modo **LED Dry-Wet-Watery**
- D** Botón **PULSE** con indicador LED
- E** LED indicadores **Progress**
- F** Botón **AUTO-VAC / CANCEL** con indicador LED
- G** Botón **MANUAL SEAL** con indicador LED
- H** Botón **CANISTER / MARINATE** con indicador LED
- I** Soporte superior de cámara de vacío
- J** Barra de sellado de silicona
- K** Mango con bloqueo
- L** Almacenamiento de rollo de bolsas de vacío
- M** Cortador de bolsas
- N** Manguera
- O** Soporte inferior de cámara de vacío
- P** Barra de calentamiento-sellado
- Q** Bandeja de recolección de líquido

Preparación

Requisitos de película y bolsas

- Puede usar película tubular o bolsas ya preparadas.
- El ancho máximo es de 30 cm.
- La película debe tener puntos, protuberancias o surcos en un lado. La película lisa no es adecuada para el sellado.
- El grosor de la película debe ser de entre 0,17 y 0,29 mm (equivalente a 170-290 µm).
- Tenga en cuenta la gama de temperatura de la película. Debe estar entre -20 °C (adecuada para uso en congelador) a 110 °C (adecuada para hervir en agua). Estas películas pueden congelarse o hervirse. La película incluida es adecuada para esta finalidad.
- Puede encontrar esta información en el embalaje de la película o bolsa.

Funcionamiento

Preparar bolsas con película tubular

Los pasos siguientes son aplicables para preparar bolsas con película por metros (película tubular) y no son necesarios cuando use bolsas para vacío prefabricadas. Enchufe el cable de alimentación a la toma.

Fig. 1 Abra la tapa y eleve el cortador de bolsas. Tire de la cantidad necesaria del rollo y guíelo bajo el cortador de bolsas. Asegúrese de anotar la distancia entre los bordes cortados y las futuras costuras de fusión.

Fig. 2 Vuelva a bajar el cortador de bolsas, presione ligeramente hacia abajo y pase cuidadosamente la cuchilla una vez por todo el ancho hasta que se detenga. La longitud deseada se ha cortado del rollo.

Fig. 3 Ponga el borde cortado contra el borde anterior del sellado inferior.

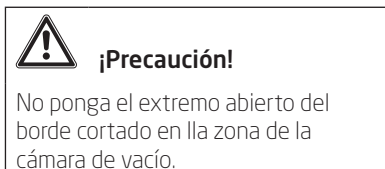


Fig. 4 Asegúrese de que la película esté alineada lisa y sin arrugas. Baje la tapa y bloquéela presionando el cierre hacia abajo. Pulse el botón **MANUAL SEAL**. Observe los LED de estado de transcurso. Cuando todos los LED se iluminen en azul, la pantalla volverá a su estado inicial, solo con el LED izquierdo encendido. El proceso ha finalizado cuando se emitan dos pitidos. Tire del asa, abra la tapa y retire la bolsa. Compruebe el doble sellado. Debe ser liso y sin arrugas.

Sellado al vacío

Funciones y aplicación

• FOOD - Sellado

Según el tipo de alimento (seco/húmedo), dispone de tres opciones:

- **Seco:** Para alimentos secos o alimentos con baja humedad, así como cuando se precise de un sellado al vacío elevado.
- **Húmedo:** Para alimentos húmedos o blandos con bajo contenido en humedad y una potencia de vacío inferior.
- **Acuoso:** Para carnes blandas y húmedas, incluso con algo de líquido, con un tiempo mayor para sellar el doble sellado.

• PULSE - Bomba de vacío manual

- Para usar manualmente la bomba de vacío y ajustar manualmente la potencia de vacío según se desee.
- En modo **AUTO-VAC**, este botón puede usarse también para detener el proceso actual y ajustar manualmente la presión del vacío.
- Cuando se alcance el nivel de vacío deseado, suelte el botón **PULSE** e inmediatamente después, antes de 6 segundos, pulse el botón **MANUAL SEAL** para sellar manualmente la bolsa.

Español

- **LED indicadores de transcurso**
 - El indicador **Progress** muestra el transcurso del proceso actual. Cuando todos los LED se iluminen en azul, el indicador volverá a su estado inicial, solo con el LED izquierdo encendido, indicando que el proceso ha finalizado. Se emitirán dos pitidos breves.
- **Botón AUTO-VAC / CANCEL**
 - Esta función realiza el vacío y sellado automáticamente.
 - Pulsar el botón **MANUAL SEAL** en modo **AUTO-VAC** detiene de inmediato la bomba de vacío y sella la bolsa. Pulsarlo de nuevo cancela el proceso si aún no se ha iniciado el sellado.
- **SELLADO MANUAL**
 - Para sellar la bolsa sin vacío.
 - Asegúrese de que el extremo abierto no supere el sellado inferior en la cámara de vacío.
 - Tras el calentamiento, la bomba de vacío comienza a aspirar para aplicar presión adicional en la zona de doble fundición, logrando un sellado por calor más apretado.

CANISTER / MARINATE - Sellado al vacío de recipientes y función de marinado

- Pulse el botón **CANISTER / MARINATE** una vez para sellar al vacío recipientes y púselo por segunda vez para iniciar la función de marinado.
- **Recipiente:** Para sellar al vacío válvulas de bolsa con autocierre, recipientes, tapas de cristal, corchos de botellas, y otros accesorios usando un adaptador de manguera.
- **Marinado:** Para marinar alimentos que precisen un sabor más intenso y un almacenamiento más prolongado, o para fermentar en el recipiente. El dispositivo extrae el aire cuatro veces automáticamente, permitiendo por ejemplo que las especias penetren mejor en los alimentos.

Llenar la bolsa

Fig. 5 Notas importantes:

- El borde cortado, y en especial la zona de la costura de doble sellado, deben quedar totalmente secas y libres de grasa durante el llenado. Limpie la zona con papel de cocina seco si es necesario.
- No llene en exceso la bolsa y no llene con más de 7 a 8 cm bajo la apertura para garantizar un sellado sin arrugas.

Aspiración

- Fig. 6 Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente.
- Fig. 7 Si la bolsa o los alimentos contienen humedad o líquido, asegúrese de usar la bandeja de recogida de líquido y vacíela con regularidad entre usos.
- Fig. 8 Inserte el extremo abierto de la bolsa de forma que el borde cortado de la bolsa esté aproximadamente en el centro de la cámara de vacío. Asegúrese de que la película esté alineada lisa y sin arrugas. Baje la tapa y bloquéela presionando el cierre hacia abajo. Seleccione ahora la función deseada, el proceso automático o procesos secuenciales manuales como se describe en la sección **Funciones y aplicación**.
Observe los LED de estado de transcurso. Cuando todos los LED se iluminen en azul, la pantalla volverá a su estado inicial, solo con el LED izquierdo encendido, indicando que el proceso ha finalizado. Se emitirán dos pitidos breves.
Tire del asa, abra la tapa y retire la bolsa. Compruebe la costura de doble sellado. Debe ser lisa y sin arrugas.

Nota importante sobre la inserción de la bolsa de vacío:

Inserte la bolsa como se indica en la Fig. 8. Para obtener resultados óptimos, el extremo abierto de la bolsa debe colocarse bajo los dos ganchos de la bandeja de goteo. Compruebe la colocación ideal de la bolsa en la Fig. 8..

Uso con recipiente al vacío o accesorio

- Fig. 9
1. Este producto incluye un adaptador de vacío externo adecuado para la mayoría de accesorios de sellado al vacío, incluyendo recipientes con conector de vacío coincidente, bolsas con autocierre y válvula, corchos para vino, etc.
 2. No se incluyen otros accesorios de vacío.
 3. La parte inferior del adaptador se usa para recoger líquidos y es extraíble. Retirar el depósito de líquido expone una boquilla de succión. Según el tipo de accesorio, puede usar esta boquilla de succión para crear vacío mediante el conector en el accesorio. Alternativamente puede usar el adaptador de manguera de silicona para extraer el aire usando el depósito transparente anterior.

- Fig. 10
4. Inserte la boquilla de succión o adaptador de silicona en el puerto de vacío del recipiente u otro accesorio.
 5. Pulse una vez el botón **CANISTER / MARINATE**. La bomba de vacío aspirará automáticamente el aire del accesorio.
 6. Para marinar, pulse el botón **CANISTER / MARINATE** dos veces seguidas. El LED sobre el botón indicará **Marinate**. El dispositivo aspirará automáticamente el aire del recipiente y lo rellenará. Esto toma cuatro ciclos (aproximadamente 5 minutos) para lograr un buen resultado de marinado.
 7. La tapa del sellador al vacío debe estar siempre cerrada y bloqueada cuando use el accesorio.
 8. Tras finalizar el trabajo, recoleque la manguera e inserte el adaptador con el depósito de líquido en el soporte. Asegúrese de que la manguera esté correctamente colocada y posicionada bajo el cortador de bolsa, no delante de éste.

Recomendaciones para guardar al vacío

- No llene en exceso las bolsas; deje el suficiente espacio en la apertura de la bolsa de forma que pueda ponerse fácilmente en la cámara de vacío.
- Asegúrese de que la apertura de la bolsa esté seca, limpia, plana y totalmente libre de arrugas. Una apertura de bolsa mojada, sucia o arrugada puede quedar mal sellada o tener fugas.
- Para evitar arrugas en el sellado cuando guarde objetos voluminosos, estire suavemente la bolsa para que quede plana cuando la introduzca en la cámara de vacío y aguántela estirada hasta que la bomba comience a funcionar (es posible que necesite la ayuda de otra persona).
- El guardado al vacío y sellado no puede sustituir por completo la refrigeración y congelación de alimentos. Los alimentos perecederos siguen teniendo que refrigerarse o congelarse.

Español

- Cuando guarde al vacío objetos con bordes afilados, proteja la bolsa contra perforaciones envolviéndolos en material amortiguador blando, como papel tisú.
- Congele previamente frutas y verduras blandas antes de guardarlas al vacío para obtener los mejores resultados.
- Se recomienda un periodo de reposo de 40 segundos tras sellar o guardar al vacío.
- Si no está seguro de si la bolsa se ha sellado correctamente, vuelva a sellarla.

Limpieza y cuidados



Precaución

- **¡RIESGO DE QUEMADURAS!** No toque la barra de sellado térmico y la barra de silicona durante el uso. ¡Hace calor!
- Desenchufe el producto y déjelo enfriar por completo antes de limpiarlo. No sumerja nunca las piezas eléctricas del producto en agua durante la limpieza o el uso. No aguante nunca el producto bajo agua corriente.
- Al limpiar, no use nunca disolventes ni materiales abrasivos, cepillos rígidos, objetos metálicos o afilados. Los disolventes son dañinos para la salud humana y pueden afectar a las piezas de plástico, mientras que los mecanismos y herramientas de limpieza abrasivos pueden rayar las superficies.

- Fig **11**
- Limpie las superficies exteriores del dispositivo con un paño húmedo y después séquelas completamente.
 - Asegúrese de que no entre agua en el producto (por ejemplo, por el interruptor) ni en la base.
 - Si se ha usado la bandeja de recolección de líquido, sáquela, vacíela y lávela.
 - No deje el asa de la tapa bloqueada cuando no la use o cuando la guarde. Causaría posibles deformaciones o daños a la junta de espuma, causando un fallo en el vacío.

Consignes de sécurité



Risque de brûlure! Ne touchez pas les surfaces chaudes du produit. La chaleur s'élève du produit lors de l'utilisation. **Attention! Surface chaude!**

- Ce produit peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou inexpérimentées et sans connaissances, s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation en toute sécurité du produit et s'ils comprennent les risques qui en découlent.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien du fer ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils soient surveillés.
- Un cordon d'alimentation détérioré ne peut être remplacé que par un service après-vente agréé afin de ne pas s'exposer à d'éventuels risques.

Consignes de sécurité

- Lisez intégralement ce mode d'emploi avant la première utilisation. Si vous cédez ce produit à quelqu'un, donnez-lui mode d'emploi. Soyez attentif aux mises en garde sur le produit et dans ce mode d'emploi. Il contient des informations importantes pour votre sécurité, l'utilisation et l'entretien de l'équipement.
- N'utilisez le produit que pour son usage prévu et avec les accessoires et composants recommandés. Une mauvaise utilisation peut entraîner des risques.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est sous tension.
- Ne posez pas d'objets lourds sur l'appareil.
- N'immergez jamais les pièces électriques de l'appareil dans l'eau au cours du nettoyage ou de l'utilisation. Ne passez jamais l'appareil sous l'eau courante.
- N'essayez sous aucun prétexte (ex. : cordon d'alimentation endommagé, produit tombé, etc.) de réparer le produit vous-même. Pour l'entretien et les réparations, veuillez consulter un réparateur agréé.
- La tension du secteur doit correspondre à celle indiquée sur la plaque signalétique.
- Pour couper l'alimentation, débranchez la prise du produit de la prise secteur. Veillez à ce que la fiche d'alimentation soit accessible.
- Évitez de détériorer le cordon d'alimentation en le pliant ou par contact avec des angles vifs.
- Veuillez tenir l'appareil, y compris son cordon d'alimentation et sa fiche électrique, à l'écart de toute source de chaleur, telle qu'un poêle, une plaque chauffante ou tout autre appareil/équipement générant de la chaleur.
- Pour débrancher l'appareil de la prise de courant, tirez sur la fiche électrique et non pas sur le cordon.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, en cas de dysfonctionnement, avant de monter ou de démonter les accessoires et avant chaque nettoyage.
- Utilisez cet appareil dans un lieu en intérieur non humide et jamais à l'extérieur.
- Posez l'appareil sur une surface plane, solide et antidérapante.
- Ne jamais utiliser, exposer ou placer le produit :
 - au soleil et dans un endroit poussiéreux ;
 - près d'un feu (cheminée, gril, bougies), près de l'eau (éclaboussures, vases, bassin, baignoire) ou dans un endroit très humide.
- Ce produit n'est pas adapté à une utilisation commerciale. Il est conçu uniquement pour une utilisation domestique.
- Avant de nettoyer, laissez le produit s'arrêter entièrement et débranchez-le.
- Pour éviter une surchauffe, ne recouvrez pas le produit.
- Tuyau et carafe non fournis à la livraison.
- Suivez les instructions de la section **Nettoyage et entretien**.
- **Important!** Vérifiez que le produit est en parfait état de marche avant de l'utiliser. Le produit ne doit pas être utilisé s'il présente des signes d'endommagement ou s'il est suspecté d'être défectueux.

Félicitations!

Merci d'avoir acheté un produit **KOENIC**.
Veuillez lire soigneusement ce manuel et le conserver pour une consultation future.

Utilisation recommandée

L'appareil est destiné à mettre et fermer des aliments sous vide, des articles domestiques plus petits et des tissus dans des poches convenant à mettre et à fermer sous vide. Imtron GmbH n'assume aucune responsabilité quant à des dommages au produit, à des dommages matériels ou à des blessures corporelles dus à une négligence ou un usage inapproprié du produit, ou à un usage du produit non indiqué par le fabricant.

Avant de l'utiliser pour la première fois

Retirez soigneusement le produit et les accessoires de leur emballage d'origine. Il est conseillé de conserver l'emballage d'origine pour le rangement. Si vous souhaitez disposer de l'emballage d'origine, veuillez respecter les recommandations légales en vigueur. Si vous avez des questions concernant le rebut approprié, contactez le service de déchetterie local.

Vérifiez que le contenu est complet et qu'il n'est pas endommagé. Si le contenu livré est incomplet ou endommagé, contactez immédiatement votre revendeur.

Après avoir déballé, veuillez consulter la section

Nettoyage et entretien.

Contenu

1 x Machine à sous vide
1 x Bac récupération des liquides
10 x Sacs à sous vide
1 x Feuille d'aluminium 28 x 300 cm
1 x Mode d'emploi

Données techniques

Tension nominale : 220 - 240 V~,
50-60Hz
Puissance nominale : 130 W
Largeur max. de poche sous vide : 30 cm
Pompe à double piston : jusqu'à -90 kPa de vide
Volume d'aspiration : 24l / min
Classe de protection : II
Consommation électrique en mode veille : 0,3W
Délai avant le passage en mode veille : 5 minutes

Contrôle et composants

- A** Réservoir de liquide
- B** Connecteur de tuyau de vide
- C** Bouton de mode de scellement **FOOD** avec voyants LED d'indication du mode **Dry-Wet-Watery**
- D** Bouton **PULSE** avec voyants LED d'indication
- E** Voyants LED d'indication de **Progression**
- F** Bouton **AUTO-VAC / CANCEL** avec voyant LED d'indication
- G** Bouton **MANUAL SEAL** avec voyant LED d'indication
- H** Bouton **CANISTER / MARINATE** avec voyant LED d'indication
- I** Joint supérieur de la chambre à vide
- J** Barre de soudure en silicone
- K** Poignée avec verrou
- L** Rangement du rouleau de sachets sous vide
- M** Coupe sachet
- N** Tuyau
- O** Joint inférieur de la chambre à vide
- P** Barre de soudure thermique
- Q** Bac de récupération des liquides

Français

Préparation

Exigences relatives au film et aux sachets

- Vous pouvez utiliser du film tubulaire ou des sachets prêts à l'emploi.
- La largeur maximale est de 30 cm.
- Le film doit présenter des points, des creux ou des rainures sur une face. Un film lisse ne convient pas au scellage.
- L'épaisseur du film doit être comprise entre 0,17 et 0,29 mm (équivalent à 170-290 µm).
- Veuillez respecter la plage de température du film. Elle doit être comprise entre -20 °C (convient pour une utilisation au congélateur) et 110 °C (convient pour une utilisation dans l'eau bouillante). Ces films peuvent être congelés ou bouillis. Le film fourni est adapté à cet usage.
- Vous trouverez ces informations sur l'emballage du film ou du sachet.

Fonctionnement

Fabrication de sacs à partir de film tubulaire

Les étapes suivantes s'appliquent à la fabrication de sacs au mètre (film tubulaire) et ne sont pas nécessaires pour l'utilisation de sacs sous vide préfabriqués. Branchez le cordon d'alimentation à la prise murale.

Fig. 1 Ouvrez le couvercle et soulevez le coupe-sac. Découpez la longueur souhaitée du rouleau et guidez-la sous le coupe-sac. Veillez à bien noter la distance entre les bords coupés et les futures soudures.

Fig. 2 Repliez le coupe-sac, appuyez légèrement dessus et tirez délicatement la lame de coupe une fois sur toute la largeur jusqu'à la butée. La longueur souhaitée est maintenant coupée du rouleau.

Fig. 3 Placez le bord coupé contre le bord avant de la soudure inférieure.



Prudence!

Ne placez pas l'extrémité ouverte du bord coupé dans la chambre à vide !

Fig. 4 Assurez-vous que le film est bien aligné et qu'il est parfaitement lisse. Rabattez le couvercle et verrouillez-le en appuyant sur le loquet. Appuyez sur le bouton **MANUAL SEAL**.

Observez les voyants LED d'indication de progression.

Une fois que tous les voyants LED s'allument en bleu, l'écran revient à son état initial, seule la LED de gauche étant allumée. Deux bips sonores retentissent pour indiquer la fin de l'opération.

Tirez sur la poignée, ouvrez le couvercle et retirez le sachet. Vérifiez la double soudure. Elle doit être lisse et sans plis.

Mise sous vide

Fonctions et application

• FOOD - Scellement

Selon le type d'aliment (sec/humide), trois options sont disponibles :

- **Dry** : Pour les aliments secs ou à faible teneur en humidité, ainsi que lorsqu'un vide haute pression est requis ;
- **Wet** : Pour les aliments humides ou mous à faible teneur en humidité et une pression de vide plus faible ;
- **Watery** : Pour les viandes molles et humides, même avec un peu de liquide, avec un temps de soudure plus long.

- **PULSE - Pompe à vide manuelle**
 - Pour actionner manuellement la pompe à vide afin de régler la force de vide selon vos besoins.
 - En mode **AUTO-VAC**, ce bouton peut également être utilisé pour arrêter le processus en cours, et ajuster manuellement la pression du vide.
 - Une fois le niveau de vide souhaité atteint, relâchez le bouton **PULSE** et, immédiatement (au moins 6 secondes après), appuyez sur le bouton **MANUAL SEAL** pour sceller manuellement le sachet.
- **Voyants LED d'indication de Progression**
 - L'indicateur **Progress** indique la progression du processus en cours. Une fois que toutes les LED s'allument en bleu, l'indicateur revient à son état initial ; seule la LED de gauche reste allumée, indiquant la fin du processus. Vous entendrez deux bips courts.
- **Bouton AUTO-VAC / CANCEL**
 - Cette fonction permet de mettre sous vide et de sceller automatiquement.
 - Appuyer sur le bouton **MANUAL SEAL** en mode **AUTO-VAC** arrête immédiatement la pompe à vide et scelle le sachet. Appuyer à nouveau sur ce bouton annule le processus si le scellage n'a pas encore commencé.
- **MANUAL SEAL**
 - Pour sceller le sachet sans mise sous vide.
 - Assurez-vous que l'extrémité ouverte ne dépasse pas la soudure inférieure dans la chambre à vide.
 - Après chauffage, la pompe à vide commence à mettre sous vide pour appliquer une pression supplémentaire sur la zone de double soudure, obtenant ainsi un thermoscellage plus étanche.

CANISTER / MARINATE - Mise sous vide des récipients et fonction marinade

- Appuyez une fois sur le bouton **CANISTER / MARINATE** pour mettre sous vide les récipients et une seconde fois pour lancer la fonction marinade.
- **Container** : Pour la mise sous vide des valves de sacs à fermeture éclair, des récipients, des couvercles en verre, des bouchons de bouteilles de vin et autres accessoires à l'aide d'un adaptateur de tuyau.
- **Marinate** : Pour mariner des aliments nécessitant une saveur plus intense et une conservation plus longue, ou pour la fermentation dans le récipient. L'appareil extrait automatiquement l'air quatre fois, permettant aux épices, par exemple, de mieux pénétrer dans les aliments.

Remplissage du sac

Fig. 5 Remarques importantes :

- Le bord coupé, et en particulier la zone de la double soudure, doit rester parfaitement sec et exempt de graisse pendant le remplissage. Nettoyez la zone avec du papier absorbant sec si nécessaire.
- Ne remplissez pas excessivement le sac et ne le remplissez pas à plus de 7 à 8 cm sous l'ouverture pour garantir une fermeture sans plis.

Passer l'aspirateur

Fig. 6 Branchez la fiche d'alimentation dans la prise.

Fig. 7 Si le sac ou les aliments contiennent de l'humidité ou du liquide, veillez à utiliser le bac de récupération des liquides et à le vider régulièrement entre chaque utilisation.

Français

Fig. 8 Insérez l'ouverture du sachet de manière à ce que le bord coupé soit approximativement au centre de la chambre à vide. Assurez-vous que le film est bien aligné et sans plis. Abaissez le couvercle et verrouillez-le en appuyant sur le loquet. Sélectionnez ensuite la fonction souhaitée : le processus automatique ou les processus manuels séquentiels, comme décrit dans la section **Fonctions et application**. Observez les voyants LED d'indication de progression. Lorsque tous les voyants s'allument en bleu, l'écran revient à son état initial ; seul le voyant de gauche reste allumé, indiquant que le processus est terminé. Vous entendrez deux bips courts. Tirez sur la poignée, ouvrez le couvercle et retirez le sachet. Vérifiez la double soudure. Elle doit être lisse et sans plis.

Remarque importante concernant l'insertion du sachet sous vide :

Veillez insérer le sachet comme décrit à la Fig. 8. Pour un résultat optimal, l'ouverture du sachet doit être placée sous les deux crochets du bac d'égouttage. Veillez vérifier l'emplacement idéal du sac sur la figure 8.

Utilisation avec un récipient ou un accessoire sous vide

Fig. 9 1. Ce produit est fourni avec un adaptateur de mise sous vide externe compatible avec la plupart des accessoires de mise sous vide, notamment les récipients équipés d'un raccord de mise sous vide adapté, les sacs ziplock avec valve, les bouchons à vin, etc.

2. Les autres accessoires de mise sous vide ne sont pas inclus.
3. La partie inférieure de l'adaptateur est amovible et permet de recueillir les liquides. Retirer le réservoir de liquide permet d'accéder à une buse d'aspiration. Selon le type d'accessoire, vous pouvez utiliser cette buse d'aspiration pour créer une mise sous vide via le raccord de l'accessoire. Vous pouvez également utiliser l'adaptateur de tuyau en silicone pour extraire l'air via le réservoir transparent avant.

Fig. 10 4. Insérez la buse d'aspiration ou l'adaptateur en silicone dans l'orifice de mise sous vide du récipient ou de l'autre accessoire.
5. Appuyez une fois sur le bouton **CANISTER / MARINATE**. La pompe à vide aspirera automatiquement l'air de l'accessoire.
6. Pour mariner, appuyez sur le bouton **CANISTER / MARINATE** deux fois rapidement. La LED au-dessus du bouton indiquera **Marinate**. L'appareil aspirera automatiquement l'air du conteneur et le remplira. Cela nécessite quatre cycles (environ 5 minutes) pour garantir un bon résultat de marinade.
7. Le couvercle de la machine à sous vide doit toujours être fermé et verrouillé pendant l'utilisation de l'accessoire.
8. Après le travail, remplacez le tuyau et insérez l'adaptateur avec le réservoir de liquide dans le support. Assurez-vous que le tuyau est placé correctement et positionné sous l'outil de coupe de sac, et non devant.

Conseils de mise sous vide

- Ne pas trop remplir les poches ; laissez suffisamment d'espace à l'ouverture de la poche afin qu'elle puisse contenir facilement dans le compartiment d'aspiration.
- Veillez à ce que l'ouverture de la poche soit sèche, propre, plate et sans aucun froissement. L'ouverture d'une poche mouillée, sale ou froissée peut être insuffisamment fermée ou peut fuir.
- Afin d'éviter des froissements d'une fermeture lors de la fermeture sous vide de gros articles, tirez doucement la poche tout en l'insérant dans le compartiment d'aspiration et tenez-la tirée jusqu'à ce que la pompe commence à se déclencher (éventuellement une 2ème personne est requise).
- La fermeture sous vide ne peut pas totalement remplacer la réfrigération et la congélation des aliments. Les aliments périssables doivent malgré tout être réfrigérés ou congelés.
- Lors de la fermeture sous vide d'articles avec des bords tranchants protégez la poches contre les trous en enveloppant les articles dans des tissus doux rembourrés, tels des mouchoirs papiers.
- Pré-congelez les fruits et faites blanchir les légumes avant de les fermer sous vide pour de meilleurs résultats.
- Des intervalles de 40 secondes après la fermeture ou mise sous vide sont recommandés.
- Si vous êtes incertain que la poche soit fermée correctement, refermez simplement la poche sous vide.

Nettoyage et entretien



Attention

- **RISQUE DE BRÛLURE !** Ne touchez pas la barre de thermoscellage et la barre de silicone pendant l'utilisation. Il fait chaud !
- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer. Ne jamais plonger dans l'eau, les parties électriques de l'appareil pendant le nettoyage ou le fonctionnement. Ne jamais placer l'appareil sous l'eau courant.
- Lors du nettoyage, ne jamais utiliser de solvants ou des matériaux abrasifs, des brosses dures, des objets métalliques ou pointus. Les solvants sont dangereux pour la santé humaine et peuvent ronger les éléments en plastique, alors que des mécanismes et des outils de nettoyage agressifs peuvent rayer les surfaces.

- Fig **11**
- Nettoyez les surfaces extérieures de l'appareil avec un chiffon humide et puis essuyez-les soigneusement.
 - Assurez-vous qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil (par exemple, par le bouton) ou par le socle.
 - Si vous utilisez le bac de récupération des liquides, retirez-le, videz-le et nettoyez-le.
 - Ne laissez pas la poignée de verrouillage du couvercle fermée lorsque l'appareil est inutilisé ou en rangement. Cela pourrait causer des déformations ou endommager le joint en mousse, causant l'échec de la mise sous vide.

Biztonsági utasítások



Égésveszély! Ne érintse meg termék forró felületeit. A használat során hő távozik a készülékből. **Figyelem!**
Forró felület!

- A terméket 8 éves és idősebb gyerekek, illetve csökkent fizikai, érzékszervi vagy értelmi képességű személyek, vagy akiknek nincs meg a tapasztalatuk és tudásuk ehhez, csak akkor használhatják, ha felügyelik őket vagy megtanították őket a termék biztonságos használatára és tisztában vannak a veszélyekkel.
- Gyerekek nem játszhatnak a készülékkel.
- A termék tisztítását és karbantartását gyermekek csak felügyelet alatt végezhetik.
- A sérült áramvezetékét csak szakképzett szerelő cserélheti, a veszélyek elkerülése érdekében.

Biztonsági utasítások

- Az első használat előtt figyelmesen olvassa el ezt a használati utasítást, és adja tovább a termékkel. Figyeljen oda a terméken és a használati utasításban lévő figyelmeztetésekre. A készülék biztonságos használatára és karbantartására vonatkozó fontos információkat tartalmaznak.
- Csak a rendeltetésének megfelelően használja a terméket, és csak a javasolt kiegészítőkkal és összetevőkkel. A helytelen használat vagy hibás működtetés veszélyes lehet.
- Bekapcsolt állapotban soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Ne helyezzen nehéz tárgyakat a készülék tetjére.
- Soha ne merítse a készülék elektromos alkatrészeit víz alá működtetés vagy tisztítás közben. Soha ne tartsa folyóvíz alá a készüléket.
- Semmilyen körülmények között (pl. a tápkábel károsodása, a termék leesése stb. esetén) ne kísérelje meg ön maga megjavítani a terméket. A szervizelés és a javítások elvégzéséhez lépjen kapcsolatba egy hivatalos szervizközponttal.
- Az otthonában található hálózati feszültségnek meg kell egyeznie a készüléken olvasható hálózati feszültséggel.
- Csak a konnektorból való kihúzással tudja teljesen leválasztani a terméket az elektromos hálózatról. Ügyeljen arra, hogy a tápcsatlakozó használható állapotban legyen.
- Vigyázzon, hogy az áramvezeték ne sérüljön, ha éles sarkokkal vagy kiszögellésekkel kerül kapcsolatba.
- Tartsa távol a készüléket, beleértve az áramvezetékét és a csatlakozót is, mindenféle hőforrástól, mint például sütők, főzőlapok, vagy más hőtermelő készülékek/tárgyak.
- Csak a csatlakozónál fogva húzza ki a készüléket a konnektorból. A vezetékét ne húzza.
- A készüléket húzza ki a konnektorból, ha nem használja, ha hibát észlel, ha tisztítja, vagy mielőtt kiegészítő alkatrészeket szerel fel vagy le.
- Csak száraz beltéri helyiségben használja a készüléket, odakint soha.
- A terméket sík, csúszásmentes és stabil felületre helyezze.
- Ne használja, ne tegye ki és ne helyezze a terméket a következők közelébe:
 - közvetlen napfény és por;
 - tűz (kandalló, grill, gyertyák), víz (fröccsenő víz, vázák, tavak, kád) vagy magas páratartalom.
- Ez a termék nem alkalmas kereskedelmi használatra. Csak otthoni használatra való.
- Tisztítás előtt mindig várja meg, amíg a termék teljesen leáll, majd húzza ki az elektromos hálózati aljzatból.
- A túlhevülést elkerülendő ne takarja le a terméket.
- A cső és az edény nem része a csomagnak.
- Kövesse a **Tisztítás és ápolás** fejezetben leírt utasításokat.
- **Fontos!** Használat előtt ellenőrizze, hogy a termék üzemképes állapotban van-e. A terméket nem szabad használni, ha sérülésre utaló jelek vannak rajta, vagy ha gyaníthatóan meghibásodott.

Magyar

Gratulálunk!

Köszönjük, hogy **KOENIC** terméket vásárolt. Kérjük, fi gyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót és tartsa meg későbbi használatra.

Rendeltetésszerű használat

A termék élelmiszerek, kisebb háztartási dolgok és ruhák megfelelő vákuumozásra és lezárásra alkalmas, vákuumozására és lezárására szolgáló tasakokban.

Az Imtron GmbH nem vállal felelősséget a termék nem körültekintő, illetve helytelen használatából, valamint a gyártó által meghatározott rendeltetéstől eltérő használatból eredő, a készülékben vagy az Ön értékeiben bekövetkezett károkért, vagy személyi sérülésekért.

Az első használat előtt

Óvatosan vegye ki a terméket és az alkatrészeket az eredeti csomagolásból. Ajánlatos az eredeti csomagolást megőrizni, hogy abban tárolhassa a készüléket. Ha kidobja az eredeti csomagolást, legyen tekintettel a hatályos jogszabályokra. Ha bármilyen kérdése van a hulladékkezeléssel kapcsolatban, lépjen kapcsolatba a helyi hulladékkezelési központtal. Ellenőrizze, hogy a szállított alkatrészek hiánytalanul és épen megvannak-e. Ha a szállított termékek hiányosak vagy sérültek, azonnal lépjen kapcsolatba a viszonteladóval. A kicsomagolás után a **Tisztítás és ápolás** fejezetben leírtak szerint járjon el.

Tartalom

1 x vákuumcsomagoló gép
1 x folyadékgyűjtő tálca
10 x vákuumtasak
1 x fóliatekercs 28 x 300 cm-es méretben
1 x használati útmutató

Műszaki adatok

Névleges feszültség : 220 - 240 V~,
50-60Hz
Névleges teljesítmény : 130 W
Max. vákuumtasak : 30 cm szélesség
Dupla dugattyús szivattyú : -90 kPa vákuumig
Szívóerő : 24l / perc
Védelmi osztály : II
Teljesítményfelvétel : 0,3 W
Készenléti üzemmódban
Készenléti üzemmódra való : 5 perc áttérés ideje

Kezelés és alkatrészek

- A** Folyadéktartály
- B** Vákuumtömlő-csatlakozó
- C** **FOOD** hegesztési mód gomb üzemmódjelző **LEDs Dry-Wet-Watery**
- D** **PULSE** gomb LED-jelzőfényvel
- E** **Folyamatjelző** (Progress) LED-ek
- F** **AUTO- VAC/ CANCEL** gomb LED-jelzőfényvel
- G** **MANUAL SEAL** gomb LED-jelzőfényvel
- H** **CANISTER / MARINATE** gomb LED-jelzőfényvel
- I** A vákuumkamra felső tömítése
- J** Szilikon hegesztőszalag
- K** Zárral ellátott fogantyú
- L** Vákuumtasak-tekercs tárolórekesze
- M** Tasakvágó szerkezet
- N** Tömlő
- O** A vákuumkamra alsó tömítése
- P** Hegesztőcsík
- Q** Folyadékgyűjtő tálca

Előkészítés

A fóliára és a tasakokra vonatkozó követelmények

- Használhat fóliatömlőt vagy kész tasakokat.
- A maximális szélesség 30 cm.
- A fólia egyik oldalán pontoknak, gödröcskének vagy barázdáknak kell lenniük. A sima fólia nem alkalmas a hegesztésre.
- A fóliavastagságnak 0,17 és 0,29 mm között kell lennie (ez 170-290 µm-nek felel meg).
- Tartsa be a fólia hőmérsékleti tartományát. Ennek -20 °C (fagyasztásra alkalmas) és 110 °C (vízben való forralásra alkalmas) közötti értéknek kell lennie. Ezek a fóliák fagyasztásra vagy főzésre is alkalmasak. A mellékelt fólia alkalmas erre a célra.
- Ezt az információt a fólia vagy a tasak csomagolásán találja.

Használat

Tasakok készítése fóliatömlőből

A következő lépések a tasakok méterárúként kapható fóliatömlőből történő elkészítésére vonatkoznak, és nem szükségesek, ha előre gyártott vákuumtasakokat használ. Csatlakoztassa a hálózati kábelt a hálózati aljzatba.

- 1** ábra Nyissa ki a fedelet, és emelje fel a tasakvágó szerkezetet. Húzza le a tekercsről a kívánt hosszúságot, és vezesse át a tasakvágó szerkezet alatt. Ügyeljen a vágott szélék és a későbbi hegesztési varratok közötti távolságra.
- 2** ábra Hajtsa vissza a tasakvágót, nyomja le kissé, és óvatosan húzza végig a kést egyszer ütközésig a fólia teljes szélességén. A kívánt hosszúságú tasak levágása a tekercsről megtörtént.

- 3** ábra Helyezze a fólia vágott szélét az alsó tömítés elülső széléhez.



Vigyázat!

Ne helyezze a vágott szél nyitott végét a vákuumkamra területére.

- 4** ábra Győződjön meg a fólia egyenletes és gyűrődésmentes illeszkedéséről. Hajtsa le a fedelet, és rögzítse azt a retesz lenyomásával. Nyomja meg a **MANUAL SEAL** gombot. Figyelje a folyamatjelző LED-eket. Miután minden LED kéken világít, a kijelző visszatér a kiindulási állapotba, és csak a bal oldali LED világít. A folyamat két hangjelzés után befejeződik. Húzza meg a fogantyút, nyissa ki a fedelet, és vegye ki a tasakot. Ellenőrizze a dupla hegesztést. Simának és ráncmentesnek kell lennie.

Vákuumozás

Funkciók és alkalmazás

• FOOD - hegesztés

Az élelmiszer típusától (száraz/nedves) függően három lehetőség áll rendelkezésre:

- **Dry:** Száraz vagy alacsony nedvességtartalmú élelmiszerekhez, valamint akkor, ha nagyon erős vákuumzárásra van szükség.
- **Wet:** Alacsony nedvességtartalmú, nedves vagy lágy állagú élelmiszerekhez, alacsonyabb vákuumerősséggel.
- **Watery:** Puha és nedves húsokhoz, akár némi folyadékkal is, megnövelt idejű dupla hegesztéssel.

Magyar

- **PULSE - Kézi vákuumszivattyú**
 - A vákuumszivattyú manuális működtetéséhez a vákuumerősség kívánt módon történő, kézi beállítása érdekében.
 - **AUTO-VAC** üzemmódban ez a gomb az aktuális folyamat leállítására és a vákuumnyomás kézi beállítására is használható.
 - A kívánt vákuumszint elérése után engedje fel a **PULSE** gombot, és azonnal, de legalább 6 másodpercen belül nyomja meg a **MANUAL SEAL** gombot a tasak lezárásához.
- **Folyamatjelző LED-ek**
 - A **Folyamatjelző** az aktuális folyamat előrehaladását mutatja. Miután minden LED kéken világít, a kijelző visszatér a kiindulási állapotba, és csak a bal oldali LED világít, ami a folyamat befejezését jelzi. Két rövid hangjelzés hallható.
- **AUTO-VAC / CANCEL gomb**
 - Ez a funkció automatikusan elvégzi a vákuumozást és a hegesztést.
 - A **MANUAL SEAL** gomb megnyomása **AUTO-VAC** üzemmódban azonnal leállítja a vákuumszivattyút, és lezárja a tasakot. Újbóli megnyomása megszakítja a folyamatot, ha a hegesztés még nem kezdődött el.
- **MANUAL SEAL**
 - A tasak vákuumozás nélküli lezárásához.
 - Ügyeljen arra, hogy a nyitott vége ne nyúljon túl az alsó tömítésen a vákuumkamrába.
 - A felfűtés után a vákuumszivattyú megkezdí a vákuumozást, hogy további nyomást gyakoroljon a kettős hegesztési területre, ami szorosabb hegesztett zárást eredményez.

CANISTER / MARINATE - Vákuumozható tárolóedények és pácolási funkció

- Nyomja meg egyszer a **CANISTER / MARINATE** gombot a tárolóedények vákuumozásához, és nyomja meg másodszer a pácolási funkció elindításához.
- **Container:** Cipzáros tasakszelepek, tárolóedények, üvegfedelek, borospalackok kupakjainak és egyéb tartozékok tömlőadapteren keresztül történő vákuumozásához.
- **Marinate:** Olyan ételek pácolásához, amelyek intenzívebb ízt és hosszabb tárolást igényelnek, vagy a tárolóedényben történő fermentáláshoz. A készülék automatikusan négyszer szívja ki a levegőt, így például a fűszerek erőteljesebben átjárnak az élelmiszereket.

A tasak feltöltése

5 ábra **Fontos megjegyzések:**

- A vágott szélnek, és különösen a dupla hegesztéses varrat területének a feltöltés során teljesen száraznak és zsírmentesnek kell maradnia. Szükség esetén tisztítsa meg a területet száraz konyhai papírtörülkövel.
- Ne töltse túl a tasakot, és a gyűrődésmentes lezárás érdekében legfeljebb 7-8 cm-rel a nyílás alatti szintig töltse fel.

Levegő kiszívása

6 ábra Csatlakoztassa a tápkábelt a csatlakozóaljzatba.

7 ábra Ha a tasak vagy az étel nedvességet vagy folyadékot tartalmaz, mindenképpen használja a folyadékgyűjtő tálcát, és két használat között rendszeresen ürítse ki azt.

8 ábra Helyezze be a tasak nyitott végét úgy, hogy a tasak vágott széle körülbelül a vákuumkamra közepén legyen. Győződjön meg a fólia egyenletes és gyűrődésmentes illeszkedéséről. Nyomja le a fedelet, és rögzítse azt a retesz lenyomásával. Most válassza ki a kívánt funkciót, az automatikus folyamatot, vagy az egymást követő kézzel végezhető műveleteket a **Funkciók és alkalmazás** című szakaszban leírtak szerint. Figyelje a folyamatjelző LED-eket. Miután minden LED kéken világít, a kijelző visszatér a kiindulási állapotba, és csak a bal oldali LED világít, ami a folyamat befejezését jelzi. Két rövid hangjelzés hallható. Húzza meg a fogantyút, nyissa ki a fedelet, és vegye ki a tasakot. Ellenőrizze a dupla hegesztett varratot. Simának és ráncmentesnek kell lennie.

Fontos megjegyzés a vákuumtasak behelyezésével kapcsolatban:

A tasakot a 8. ábrán leírtak szerint helyezze be. Az optimális eredmény érdekében a tasak nyitott végét a cseppfogó tálca két kampója alá kell helyezni. Ellenőrizze a tasak ideális elhelyezését a 8. ábra szerint.

Használja vákuumos tárolóedénnyel vagy tartozékkal

9 ábra 1. Ez a termék külső vákuumadapterrel rendelkezik, amely alkalmas a legtöbb vákuumos hegesztőtartozékhoz, beleértve a megfelelő vákuumcsatlakozóval ellátott tárolóedényeket, szeleppel ellátott cipzárás zacskókat, borosüveg dugókat stb.

2. Egyéb vákuumos tartozékokat nem tartalmaz.
3. Az adapter alsó része a folyadékgyűjtésére szolgál, és kivehető. A folyadéktartály eltávolítása szabadabbá teszi a szívófűvókát. A tartozék típusától függően ezzel a szívófűvókával vákuumot hozhat létre a tartozékon lévő csatlakozón keresztül. Vagy használhatja a szilikon tömlőadaptert a levegő elszívásához az előlő átlátszó tartály segítségével.

10 ábra 4. Helyezze a szívófejet vagy a szilikonadaptert a tárolóedény vagy más tartozék vákuumnyílásába.
5. Nyomja meg egyszer a **CANISTER / MARINATE** gombot. A vákuumszivattyú automatikusan kiszívja a levegőt a tartozékból.
6. A pácoláshoz nyomja meg kétszer egymás után a **CANISTER / MARINATE** gombot. A gomb feletti LED a **pácolást** jelzi. A készülék automatikusan kiszívja a levegőt a tárolóedényből, és újratölti azt. A jó pácolási eredmény eléréséhez négy ciklusra van szükség (kb. 5 percre).
7. A tartozék működtetésekor a vákuumcsomagoló készülék fedelét mindig lezárva és reteszelve kell tartani.
8. A munka befejezése után vezesse vissza a tömlőt, és helyezze be az adaptert a folyadéktartállyal a tartóba. Ügyeljen arra, hogy a tömlő megfelelően legyen elhelyezve, és ne a tasakvágó szerkezet alatt, hanem előtte helyezkedjen el.

Magyar

Vákuumozási tippek

- Ne töltse túl a tasakokat; hagyjon elég távolságot a tasakok szájánál, hogy az könnyen a vákuumkamrába helyezhető legyen.
- Ügyeljen rá, hogy a tasak szája száraz, tiszta, lapos és teljesen ráncmentes legyen. A nedves, koszos vagy ráncos tasaknyílás esetleg nem megfelelően lesz lezárva vagy szivároghat.
- Terjedelmes tárgyak vákuumos lezárásakor a megjelenő ráncok elkerülése érdekében, amikor a vákuumkamrába helyezi, óvatosan feszítse laposra a tasakot, és tartsa feszesen, amíg a szivattyú el nem kezd működni (ehhez esetleg egy 2. személy szükséges).
- A vákuumlezárás nem helyettesíti teljesen az élelmiszerek hűtését vagy fagyasztását. A romlandó élelmiszereket hűteni vagy fagyasztani kell.
- Amikor éles szélű dolgokat vákuumoz le, védje a tasakot a kiszűrődástól azáltal, hogy a dolgokat körbetekeri puha párnázott anyaggal, pl. papírzsébkendő.
- A legjobb eredmény érdekében a gyümölcsöket fagyassza elő és a zöldségeket blansírozza.
- Lezárás vagy vákuumozás után 40 másodperces várakozás szükséges.
- Ha nem biztos benne, hogy a tasak megfelelően van lezárva, zárja le újra a tasakot.

Tisztítás és ápolás



Figyelmeztetés

- **ÉGÉSI SÉRÜLÉS VESZÉLYE!** Használat közben ne érintse meg a hőszigetelő rudat és a szilikon rudat. Forró van!
- Húzza ki a készüléket és hagyja teljesen lehűlni, mielőtt tisztítaná. Soha ne merítse vízbe a készülék elektromos alkatrészeit működés vagy tisztítás közben. Soha ne tartsa a készüléket folyóvíz alá.
- Tisztítás során soha ne használjon oldó- vagy súrolószereket, kemény keféket, fémes vagy éles tárgyakat. Az oldatok károsak lehetnek az emberi szervezetre és a műanyag alkatrészekre, míg a súrolószerek és eszközök felsérthetik a felszín(eke)t.

- 11** ábra
- Tisztítsa meg a készülék külső felületeit egy nedves ruhával, majd alaposan szárítsa meg.
 - Ne engedje, hogy víz kerüljön a készülék belsejébe (például a kapcsolón keresztül) vagy az alapba.
 - Ha a folyadékgyűjtő tálca használatban volt, vegye azt ki, öntse ki a tartalmát és tisztítsa meg.
 - Ne hagyja a fedél fogantyúját reteszelt állásban, amikor nem használja vagy tárolja a készüléket. Ez a szivacstömítés esetleges deformációját vagy sérülését okozza, ami vákuumozási hibához vezet.

Istruzioni di sicurezza



Rischio di scottature! Non toccare le superfici calde dell'apparecchio. Calore emerge dal prodotto durante l'uso. **Attenzione! Superficie calda!**

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e persone con ridotte capacità mentali, fisiche o sensoriali o prive di esperienza e conoscenze in merito, in presenza di altre persone che ne sorvegliano l'operato o ricevano istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e ne comprendano i pericoli.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguiti da bambini a meno che non siano controllati.
- Se il cavo è danneggiato, è necessario farlo sostituire dal produttore o dall'assistenza o personale qualificato per evitare pericoli.

Istruzioni di sicurezza

- Leggere con attenzione questo manuale dell'utente al primo utilizzo e consegnarlo col prodotto. Far attenzione alle avvertenze sul prodotto e in questo manuale d'uso. Contiene informazioni importanti per la sicurezza nonché relative all'uso e alla manutenzione del dispositivo.
- Usare il prodotto solo per lo scopo previsto e con gli accessori e componenti consigliati. L'uso improprio o funzionamento sbagliato possono determinare pericoli.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'utilizzo.
- Non posizionare oggetti pesanti sull'apparecchio.
- Non immergere mai le parti elettriche in acqua durante la pulizia. Non tenere mai il dispositivo sotto acqua corrente.
- Non cercare per nessun motivo (ad es. danno al cavo, prodotto caduto, ecc.) di riparare il prodotto da solo. Per la manutenzione e riparazione, consultare un responsabile autorizzato.
- Il voltaggio deve corrispondere alle informazioni presenti sull'etichetta del modello del prodotto.
- Solo lo scollegamento del prodotto dalla presa può separare completamente il prodotto dalla corrente. Accertarsi che la spina di corrente sia in condizione corretta.
- Evitare guasti del cavo di alimentazione causati da calpestamento o contatto con angoli taglienti.
- Conservare il dispositivo e il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore come forni, piastre e altri dispositivi/oggetti che producono calore.
- Tirare sempre la spina e non il cavo di alimentazione. Non tirare mai dal cavo.
- Scollegare il dispositivo se non in uso, prima di montare o smontare accessori e prima di pulirlo.
- Usare questo prodotto in ambienti chiusi e mai all'aperto.
- Mettere il prodotto su una superficie piana, resistente e antiscivolo.
- Non usare, esporre o mettere il prodotto vicino a:
 - luce solare diretta e polvere;
 - fuoco (camino, griglia, candele), acqua (schizzi, vasi, stagni, vasca da bagno) o eccessiva umidità.
- Questo apparecchio non è idoneo per uso commerciale. Esso è stato progettato solo per uso domestico.
- Prima di pulirlo, assicurarsi che l'apparecchio sia completamente fermo e staccare la spina dalla corrente.
- Per evitare un surriscaldamento, non coprire il prodotto.
- Tubo e brocca non inclusi nella fornitura.
- Seguire le istruzioni nel capitolo **Pulizia e cura**.
- **Importante!** Prima dell'impiego verificare che il prodotto sia utilizzabile. Il prodotto non verrà usato se mostra tracce di danni o se lo si sospetta essere difettoso.

Congratulazioni!

Grazie per aver acquistato un prodotto **KOENIC**.
Leggere questo manuale con attenzione e conservarlo per futura consultazione.

Uso previsto

Il prodotto è adatto per mettere sottovuoto e la sigillatura del cibo, articoli per la casa più piccoli e tessuti in sacchetti adatti per la messa sottovuoto e la sigillatura.

Imtron GmbH non si assume alcuna responsabilità in caso di danni al prodotto, alle cose o in caso di lesioni personali dovuti a usi inappropriati o impropri, o per usi del prodotto che non rispondono alle finalità indicate dal costruttore.

Prima messa in funzione

Rimuovere accuratamente il prodotto e gli accessori dalla confezione originale. Si consiglia di conservare la confezione originale per l'immagazzinamento. Se si desidera smaltire la confezione originale, osservare le disposizioni di legge applicabili. In caso di domande relative al corretto smaltimento, contattare il centro locale di gestione dei rifiuti.

Ispezionare i contenuti della consegna per verificarne la completezza e l'eventuale presenza di danni. Nel caso in cui il contenuto sia incompleto o danneggiato, contattare immediatamente il punto vendita.

Dopo il disimballaggio, fare riferimento al capitolo sulla **Pulizia e cura**.

Contenuto

1 x Sigillatrice per sacchetti sottovuoto
1 x Vassoio di raccolta del liquido
10 x Sacchetti per sottovuoto
1 x Rotolo di pellicola 28 x 300 cm
1 x Manuale d'uso

Dati tecnici

Tensione nominale : 220 - 240 V~,
50-60Hz
Potenza nominale : 130 W
Max. ampiezza : 30 cm
sacchetto sottovuoto
Pompa a doppio pistone : vuoto fino a -90 kPa
Volume di aspirazione : 24l/min
Classe di protezione : II
Consumo energetico in : 0,3 W
modalità standby
Tempo necessario per la : 5 minuti
modalità standby

Controlli e componenti

- A** Serbatoio per il liquido
- B** Raccordo tubo flessibile
- C** Pulsante modalità sigillatura **FOOD** con LED indicatori di modalità **Dry-Wet-Watery**
- D** Pulsante **PULSE** con indicatore LED
- E** LED indicatori di **avanzamento**
- F** Pulsante **AUTO-VAC / CANCEL** con indicatore LED
- G** Pulsante **MANUAL SEAL** con indicatore LED
- H** Pulsante **CANISTER / MARINATE** con indicatore LED
- I** Guarnizione superiore della camera sottovuoto
- J** Barra di sigillatura in silicone
- K** Impugnatura con blocco
- L** Vano per il rotolo di sacchetti per sottovuoto
- M** Coltello per sacchetto
- N** Tubo
- O** Guarnizione inferiore della camera sottovuoto
- P** Barra per sigillatura a caldo
- Q** Vassoio di raccolta del liquido

Italiano

Preparazione

Requisiti per la pellicola e i sacchetti

- È possibile utilizzare pellicola tubolare o sacchetti pronti all'uso.
- La larghezza massima è 30 cm.
- La pellicola deve presentare puntini, fossette o scanalature su un lato. La pellicola liscia non è adatta alla sigillatura.
- Lo spessore della pellicola deve essere compreso tra 0,17 e 0,29 mm (equivalente a 170-290 µm).
- Rispettare il range di temperatura della pellicola. Questo deve essere compreso tra -20 °C (adatto all'uso in congelatore) e 110 °C (adatto alla bollitura in acqua). Queste pellicole possono essere congelate o bollite. La pellicola fornita è idonea a tale scopo.
- Queste informazioni sono riportate sulla confezione della pellicola o del sacchetto.

Funzionamento

Creare sacchetti dalla pellicola tubolare

I seguenti passaggi si applicano alla realizzazione di sacchetti dalla pellicola venduta al metro (pellicola tubolare) e non sono necessari quando si utilizzano sacchetti per sottovuoto già pronti all'uso. Inserire il cavo di alimentazione nella presa elettrica.

Fig. 1 Aprire il coperchio e sollevare il coltello per sacchetti. Estrarre la lunghezza necessaria dal rotolo e guidarla sotto il coltello per sacchetti. Assicurarsi di annotare la distanza tra i bordi tagliati e i futuri cordoni di saldatura.

Fig. 2 Ripiegare il coltello per sacchetti, premerlo leggermente e tirare con cautela il coltello per tutta la larghezza fino a quando non si ferma. La lunghezza desiderata è stata ora tagliata dal rotolo.

Fig. 3 Posizionare il bordo tagliato contro il bordo anteriore della guarnizione inferiore.



Attenzione!

Non posizionare l'estremità aperta del bordo tagliato nell'area della camera per il sottovuoto!

Fig. 4 Assicurarsi che la pellicola sia allineata in modo uniforme e senza grinze. Piegare il coperchio verso il basso e bloccarlo premendo il blocco verso il basso. Premere il pulsante **MANUAL SEAL**.

Osservare i LED di stato di avanzamento. Dopo che tutti i LED si sono illuminati di blu, il display torna allo stato iniziale, con solo il LED sinistro acceso. Il processo è completato dopo due segnali acustici.

Tirare l'impugnatura, aprire il coperchio e rimuovere il sacchetto. Controllare la doppia sigillatura. Deve essere liscia e senza grinze.

Sigillatura sottovuoto

Funzioni e applicazione

• FOOD - Sigillatura

A seconda del tipo di alimento (secco/umido), sono disponibili tre opzioni:

- **Dry:** Per alimenti secchi o con basso contenuto di umidità, nonché quando è richiesta una sigillatura sottovuoto elevata.
- **Wet:** Per alimenti umidi o morbidi con basso contenuto di umidità e una forza di sottovuoto inferiore.
- **Watery:** Per carni morbide e succose, anche con un po' di liquido, con un tempo maggiore per sigillare la doppia sigillatura.

• PULSE - Pompa manuale per sottovuoto

- Per azionare manualmente la pompa per sottovuoto e regolare manualmente la potenza del sottovuoto come desiderato.
- In modalità **AUTO-VAC** mode, questo pulsante può essere utilizzato anche per interrompere il processo in corso e regolare manualmente la pressione del sottovuoto.
- Una volta raggiunto il livello di sottovuoto desiderato, rilasciare il pulsante **PULSE** e premere immediatamente, ma comunque entro 6 secondi, il pulsante **MANUAL SEAL** per sigillare manualmente il sacchetto.

• LED indicatori di avanzamento

- L'indicatore di **Avanzamento** mostra lo stato di avanzamento del processo corrente. Dopo che tutti i LED si sono illuminati di blu, l'indicatore torna allo stato iniziale; solo il LED sinistro rimane acceso, indicando che il processo è stato completato. Si udiranno due brevi segnali acustici.

• Pulsante AUTO-VAC / CANCEL

- Questa funzione esegue automaticamente il vuoto e la sigillatura.
- La pressione del pulsante **MANUAL SEAL** in modalità **AUTO-VAC** consente di arrestare immediatamente la pompa per sottovuoto e di sigillare il sacchetto. Premendolo nuovamente si annulla il processo se la sigillatura non è ancora iniziata.

• MANUAL SEAL

- Per sigillare il sacchetto senza sottovuoto.
- Assicurarsi che l'estremità aperta non si estenda oltre la guarnizione inferiore nella camera per sottovuoto.
- Dopo il riscaldamento, la pompa per sottovuoto inizia ad aspirare per applicare una pressione aggiuntiva alla zona della doppia saldatura, ottenendo così una termosaldatura più calda.

CANISTER / MARINATE - Contenitori sottovuoto e funzione marinatura

- Premere una volta il pulsante **CANISTER / MARINATE** per sigillare sottovuoto i contenitori e premere una seconda volta per avviare la funzione di marinatura.
- **Container:** Per sigillare sottovuoto sacchetti con chiusura a zip, contenitori, coperchi in vetro, tappi per bottiglie di vino e altri accessori utilizzando un adattatore per tubo flessibile.
- **Marinate:** Per marinare alimenti che richiedono un sapore più intenso e una conservazione più lunga, o per la fermentazione nel contenitore. Il dispositivo estrae automaticamente l'aria quattro volte, consentendo ad esempio alle spezie di penetrare meglio nel cibo.

Riempire il sacchetto

Fig. 5 Note importanti:

- Il bordo tagliato, e in particolare l'area della doppia saldatura, deve rimanere completamente asciutto e privo di grasso durante il riempimento. Se necessario, pulire l'area con carta da cucina asciutta.
- Non riempire eccessivamente il sacchetto e riempirlo solo fino a 7-8 cm sotto l'apertura per garantire una chiusura senza pieghe.

Creare il sottovuoto

Fig. 6 Collegare la spina di alimentazione alla presa.

Fig. 7 Se il sacchetto o il cibo contengono umidità o liquidi, assicurarsi di utilizzare il vassoio di raccolta del liquido e di svuotarlo regolarmente tra un utilizzo e l'altro.

Italiano

Fig. 8 **8** Inserire l'estremità aperta del sacchetto in modo che il bordo tagliato del sacchetto si trovi approssimativamente al centro della camera per sottovuoto. Assicurarsi che la pellicola sia allineata in modo uniforme e senza grinze. Premere il coperchio verso il basso e bloccarlo premendo il blocco verso il basso. Ora selezionare la funzione desiderata, il processo automatico o i processi manuali sequenziali come descritto nella sezione **Funzioni e applicazione**.

Osservare i LED di stato di avanzamento. Dopo che tutti i LED si sono illuminati di blu, il display torna allo stato iniziale; solo il LED sinistro rimane acceso, indicando che il processo è stato completato. Si udiranno due brevi segnali acustici.

Tirare l'impugnatura, aprire il coperchio e rimuovere il sacchetto. Controllare la doppia cucitura sigillata. Deve essere liscia e senza grinze.

Nota importante sull'inserimento del sacchetto per sottovuoto:

Inserire il sacchetto come descritto nella Fig. 8. Per ottenere risultati ottimali, l'estremità aperta del sacchetto deve essere posizionata sotto i due ganci del vassoio raccogliogocce. Si prega di verificare la posizione ideale del sacchetto nella Fig. 8.

Da utilizzare con un contenitore o un accessorio per sottovuoto

Fig. 9 **9** 1. Questo prodotto è dotato di un adattatore per sottovuoto esterno compatibile con la maggior parte degli accessori per la sigillatura sottovuoto, inclusi contenitori con connettore per sottovuoto, sacchetti con chiusura a zip e valvola, tappi per vino, ecc.

2. Altri accessori per sottovuoto non sono inclusi.

3. La parte inferiore dell'adattatore serve a raccogliere i liquidi ed è rimovibile.

Rimuovendo il serbatoio del liquido si espone un ugello di aspirazione. A seconda del tipo di accessorio, è possibile utilizzare quest'ugello di aspirazione per creare un vuoto tramite il connettore presente sull'accessorio.

In alternativa, è possibile utilizzare l'adattatore per tubo in silicone per estrarre l'aria utilizzando il serbatoio trasparente anteriore.

Fig. 10 **10** 4. Inserire l'ugello di aspirazione o l'adattatore in silicone nella porta di aspirazione del contenitore o di un altro accessorio.

5. Premere una volta il pulsante **CANISTER / MARINATE**.

La pompa per sottovuoto aspirerà automaticamente l'aria dall'accessorio.

6. Per marinare, premere due volte il pulsante **CANISTER / MARINATE** in successione. Il LED sopra il pulsante indicherà "Marinate". Il dispositivo aspirerà automaticamente l'aria dal contenitore e lo riempirà nuovamente.

Sono necessari quattro cicli (circa 5 minuti) per ottenere un buon risultato di marinatura.

7. Il coperchio della sigillatrice sottovuoto deve essere sempre chiuso e bloccato durante il funzionamento dell'accessorio.

8. Dopo aver terminato il lavoro, riposizionare il tubo flessibile e inserire l'adattatore con il serbatoio del liquido nel supporto. Assicurarsi che il tubo flessibile sia posizionato correttamente e si trovi sotto il coltello per sacchetti e non davanti ad esso.

Consigli per mettere sottovuoto

- Non riempire eccessivamente i sacchetti; lasciare spazio sufficiente all'apertura del sacchetto in modo tale da poter essere posizionato facilmente nella camera da vuoto.
- Assicurarsi che l'apertura del sacchetto sia asciutta, pulita, liscia e assolutamente priva di grinze. Un'apertura del sacchetto umida, sporca o con grinze potrebbe non essere sigillata in maniera adeguata o avere delle perdite.
- Per prevenire grinze nella sigillatura quando vengono messi sottovuoto articoli ingombranti, spianare delicatamente il sacchetto durante l'inserimento nella camera a vuoto e tenerlo allungato fino a quando la pompa inizia a funzionare (potrebbe essere necessaria una seconda persona).
- La sigillatura sottovuoto non può sostituire del tutto la refrigerazione e il congelamento degli alimenti. Gli alimenti deperibili devono essere refrigerati o congelati.
- Quando vengono sigillati sottovuoto articoli con bordi taglienti proteggere il sacchetto da perforazioni avvolgendo gli articoli con materiale ammortizzante morbido, come la carta velina.
- Per risultati migliori precongela la frutta e sbollentare la verdura prima di essere sigillate sottovuoto.
- Si consigliano intervalli di 40 secondi dopo la sigillatura o la messa sottovuoto.
- Se non si è sicuri del fatto che il sacchetto sia stato sigillato correttamente, risigillare il sacchetto.

Pulizia e cura



Avvertenza

- **RISCHIO DI USTIONI!** Non toccare la barra termosaldante e la barra in silicone durante l'uso. Fa caldo!
- Scollegare il prodotto e lasciarlo raffreddare completamente prima di pulirlo. Non immergere le parti elettriche del prodotto in acqua durante la pulizia o funzionamento. Non tenere mai il prodotto sotto acqua corrente.
- Durante la pulizia, non usare mai solventi o materiali abrasivi, spazzole metalliche, oggetti metallici o taglienti. I solventi sono pericolosi alla salute umana e possono attaccare le parti in plastica, mentre i meccanismi di pulizia e gli utensili potrebbero graffiare la superficie.

- Fig. 11
- Pulire le superfici esterne del dispositivo con un panno umido e quindi asciugarle completamente.
 - Accertarsi che l'acqua non entri all'interno del prodotto (ad esempio, attraverso l'interruttore) o la base.
 - Se è stato utilizzato il vassoio di raccolta del liquido, rimuoverlo, svuotarlo e lavarlo.
 - Non lasciare il manico del coperchio bloccato quando non è in uso o durante lo stoccaggio. Questo potrebbe causare possibili deformazioni o danni alla guarnizione in schiuma, con conseguente malfunzionamento del sistema di sottovuoto.

Veiligheidsinstructies



Risico op brandwonden! Raak de warme oppervlakken van het apparaat niet aan. Er komt warmte af van het apparaat tijdens de werking. **Let op! Warm oppervlak!**

- Dit product kan worden gebruikt door kinderen in de leeftijd vanaf 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als zij onder toezicht staan of worden geïnstrueerd over het veilige gebruik van het product en de betrokken gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het product spelen.
- Reiniging en onderhoud voor het gebruik mag niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij onder toezicht staan.
- Een beschadigde stroomkabel dient uitsluitend te worden vervangen door bevoegde onderhoudsinstanties om gevaar te voorkomen.

Veiligheidsinstructies

- Lees deze gebruikershandleiding voor het eerste gebruik aandachtig door en geef het met het product door. Neem de waarschuwingen die op het product en in deze gebruikershandleiding staan vermeld, in acht. De waarschuwingen bevatten belangrijke informatie voor uw veiligheid en voor het gebruik en onderhoud van het apparaat.
- Gebruik het product uitsluitend voor het beoogde gebruik en met de aangeraden accessoires en onderdelen. Oneigenlijk gebruik of een verkeerde bediening kan leiden tot risico's op gevaar.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht als het is ingeschakeld.
- Plaats geen zware voorwerpen op de bovenkant van het apparaat.
- Dompel de elektrische onderdelen van het apparaat nooit onder water tijdens het reinigen of de bediening. Houd het apparaat nooit onder stromend water.
- Probeer onder geen beding om het product (bijv. bij schade aan de stroomkabel, als het product is gevallen, enz.) zelf te repareren. Voor onderhoud en reparaties dient u contact op te nemen met een geautoriseerde servicedienst.
- De netspanning dient overeen te komen met de informatie die staat vermeld op het kenplaatje van het apparaat.
- Het product kan uitsluitend geheel van de netspanning worden losgekoppeld, door de stekker uit het stopcontact te halen. Controleer of de stroomstekker zich in werkzame conditie bevindt.
- Vermijd schade aan de stroomkabel door knikken of contact met scherpe hoeken.
- Houd dit apparaat, met inbegrip van de stroomkabel en de stekker, uit de buurt van alle hittebronnen, zoals bijvoorbeeld ovens, kookplaten en andere hitteproducerende apparaten/voorwerpen.
- Verwijder de stroomkabel uit het stopcontact door aan de stekker te trekken. Niet aan het snoer trekken.
- Koppel het apparaat los van het voedingsnet als het apparaat niet in gebruik is of als er sprake is van storingen en alvorens accessoires te verbinden of te verwijderen en voor elke reinigingshandeling.
- Gebruik dit apparaat uitsluitend op droge plaatsen en binnen, niet geschikt voor gebruik buiten.
- Plaats het apparaat op een vlak, stevig en antislip oppervlak.
- Gebruik het apparaat nooit in de buurt van en stel het nooit bloot aan:
 - direct zonlicht en stof;
 - open vuur (open haard, grill, kaarsen), water (opspattend water, vazen, vijvers, badkuip) of hoge mate van vochtigheid.
- Dit product is niet geschikt voor commercieel gebruik. Het is alleen ontworpen voor huishoudelijk gebruik.
- Laat het product altijd tot volledig stilstand komen voordat u gaat schoonmaken en haal de stekker uit het stopcontact.
- Om oververhitting te voorkomen, dek het product niet af.
- De slang en de kan zijn niet bij levering inbegrepen.
- Volg de aanwijzingen in het hoofdstuk **Reiniging en zorg**.
- **Belangrijk!** Controleer voor gebruik of het product in een bruikbare staat verkeert. Het product mag niet worden gebruikt als het tekenen van schade vertoont of als het vermoeden bestaat dat het defect is.

Nederlands

Gefeliciteerd!

Bedankt voor uw aankoop van een **KOENIC** product. Lees het zorgvuldig en bewaar het voor toekomstig gebruik.

Voorgenomen gebruik

Het product is geschikt voor het vacumeren en afdichten van voedsel, kleinere huishoudelijke goederen en textiel in zakken.

Imtron GmbH aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade aan het product, schade aan eigendommen of lichamelijk letsel als gevolg van onzorgvuldig of oneigenlijk gebruik van het product, of gebruik van het product die niet voldoet aan het doel opgegeven door de fabrikant.

Voor het eerste gebruik

Verwijder het apparaat en de accessoires voorzichtig uit de verpakking. Het is aangeraden om de originele verpakking te bewaren voor opslag. Als u de originele verpakking wenst weg te gooien, dient u dit in overeenkomst met de wettelijke bepalingen te doen. Voor vragen over de correcte wijze van afvalverwerking, kunt u contact opnemen met uw lokale afvalverwerkingscentrum. Controleer de inhoud van de verpakking op compleetheid en schade. Indien de inhoud incompleet of beschadigd is, dient u direct contact op te nemen met uw lokale verkooppunt. Raadpleeg het hoofdstuk **Reiniging en zorg** nadat u de verpakking heeft verwijderd.

Inhoud

1 x Vacuümzaksealer
1 x Opvangschaal voor vloeistof
10 x Vacuümzak
1 x Folierol 28 x 300 cm
1 x Gebruiksaanwijzing

Technische gegevens

Toegekende spanning : 220 - 240 V~,
50-60Hz
Toegekend : 130 W
ingangsvermogen
Max. breedte van : 30 cm
vacuümzak
Pomp met dubbele zuiger : vacuüm tot -90 kPa
Zuigvolume : 24l / Min
Beschermingsklasse : II
Energieverbruik in stand- : 0,3 W
bymodus
Tijd tot stand-by : 5 minuten

Besturingselement en onderdelen

- A** Vloeistoftank
- B** Aansluiting voor vacuümslang
- C** Knop **VOEDSEL** voor sealmodus met modusindicatie-LEDs **Droog-Nat-Waterig**
- D** Knop **PULS** met indicatie-LED
- E** Indicatie-LEDs **Voortgang**
- F** Knop **AUTO-VAC/ANNULEREN** met indicatie-LED
- G** Knop **HANDMATIG SEALEN** met indicatie-LED
- H** Knop **BUS/MARINEREN** met indicatie-LED
- I** Bovenste pakking van vacuümkamer
- J** Silicone sealbalk
- K** Handgreep met vergrendeling
- L** Opbergvak voor vacuümzakrol
- M** Zakkensnijder
- N** Slang
- O** Onderste pakking van vacuümkamer
- P** Hitte-sealbalk
- Q** Opvangschaal voor vloeistof

Vorbereiding

Vereisten voor de film en zakken

- U kunt hiervoor buisfolie of kant-en-klare zakken gebruiken.
- De maximale breedte bedraagt 30 cm.
- De folie mag aan één kant stippen, kuiltjes of groeven hebben. Gladde folie is niet geschikt om te sealen.
- De laagdikte moet tussen 0,17 en 0,29 mm liggen (gelijk aan 170-290 µm).
- Let op het temperatuurbereik van de film. Deze moet liggen tussen -20 °C (geschikt voor gebruik in de vriezer) en 110 °C (geschikt voor koken in water). Deze films kunnen worden ingevroren of gekookt. De meegeleverde folie is hiervoor geschikt.
- Deze informatie vindt u op de verpakking van de folie of zak.

Bediening

Zakken maken van buisfolie

De volgende stappen zijn van toepassing op het maken van zakken die per meter worden verkocht (buisfolie) en zijn niet nodig bij het gebruik van kant-en-klare vacuümzakken. Steek de stekker in het stopcontact.

Fig. 1 Open het deksel en til de zakkensnijder omhoog. Trek de gewenste lengte van de rol en leid deze onder de zakkensnijder. Let goed op de afstand tussen de snijranden en de toekomstige lasnaden.

Fig. 2 Vouw de zakkensnijder terug naar beneden, druk hem lichtjes aan en trek het mes voorzichtig eenmaal over de volledige breedte tot het stopt. De gewenste lengte is nu van de rol afgesneden.

Fig. 3 Plaats de snijrand tegen de voorkant van de onderste afdichting.



Opgelet!

Plaats het open uiteinde van de snijrand niet in de vacuümkamer!

Fig. 4 Controleer of de folie glad en zonder rimpels is uitgelijnd. Klap het deksel naar beneden en vergrendel het door op de vergrendeling te drukken. Druk op de knop **HANDMATIG SEALEN**. Let op de status-LED's van de voortgang.

Nadat alle LED's blauw oplichten, keert het scherm terug naar de beginstand, met alleen de linker LED brandend.

Het proces is voltooid nadat er twee pieptonen klinken.

Trek aan de handgreep, open het deksel en haal de zak eruit. Controleer de dubbele afdichting.

Het moet glad en kreukvrij zijn.

Vacuüm verpakken

Functies en toepassing

• VOEDSEL - Sealen

Afhankelijk van het type voedsel (droog/vochtig) zijn er drie opties beschikbaar:

- **Droog:** Voor droog voedsel of voedsel met een laag vochtgehalte, en wanneer een hoge vacuümafdichting vereist is.
- **Nat:** Voor vochtig of zacht voedsel met een laag vochtgehalte en een lagere vacuümsterkte.
- **Waterig:** Voor zachte en vochtige vleessoorten, zelfs met wat vloeistof, met een langere sealtijd voor de dubbele seal.

Nederlands

- **PULS - Handmatige vacuümpomp**
 - Voor het handmatig bedienen van de vacuümpomp om de vacuümsterkte handmatig naar wens in te stellen.
 - In de modus **AUTO-VAC** kan deze knop ook worden gebruikt om het huidige proces te stoppen en de vacuümdruk handmatig aan te passen.
 - Wanneer het gewenste vacuümniveau is bereikt, laat u de knop **PULS** los en drukt u onmiddellijk, maar ten minste binnen 6 seconden, op de knop **HANDMATIG SEALEN** om de zak handmatig te sealen.
- **Indicatie-LEDs Voortgang**
 - De indicatie-LED **Voortgang** toont de voortgang van het huidige proces. Nadat alle LED's blauw oplichten, keert de indicatie-LED terug naar de beginstand; alleen de linker LED blijft branden om aan te geven dat het proces is voltooid. Er zullen twee korte pieptonen klinken.
- **Knop AUTO-VAC/ANNULEREN**
 - Deze functie vacumeert en sealt automatisch.
 - Wanneer u op de knop **HANDMATIG SEALEN** drukt in de modus **AUTO-VAC**, wordt de vacuümpomp onmiddellijk gestopt en wordt de zak geseald. Als u er nogmaals op drukt, wordt het proces geannuleerd als het sealen nog niet is begonnen.
- **HANDMATIG SEALEN**
 - Voor het sealen van de zak zonder vacumeren.
 - Zorg ervoor dat het open uiteinde niet voorbij de bodemaafdichting in de vacuümkamer uitsteekt.
 - Na het verwarmen begint de vacuümpomp met vacumeren om extra druk uit te oefenen op het dubbele lasgebied, waardoor een strakkere hitteaafdichting wordt verkregen.

BUS/MARINEREN - Vacuüm afgesloten containers en marineerfunctie

- Druk eenmaal op de knop **BUS/MARINEREN** om containers vacuüm te verpakken en druk er een tweede keer op om de marineerfunctie te starten.
- **Container:** Voor het vacuüm verpakken van zakken met zijsluiting, containers, glazen deksels, wijnflesstoppen en andere accessoires met behulp van een slangadapter.
- **Marineren:** Voor het marineren van voedsel dat een intensere smaak nodig heeft en langer bewaard moet worden, of voor fermentatie in de container. Het apparaat zuigt de lucht automatisch vier keer af, waardoor kruiden bijvoorbeeld beter in het voedsel kunnen trekken.

De zak vullen

Fig. 5 Belangrijke opmerkingen:

- De snijrand, en vooral het gebied van de dubbel gesealde naad, moet tijdens het vullen volledig droog en vetvrij blijven. Maak het gebied indien nodig schoon met droog keukenpapier.
- Vul de zak niet te vol en vul hem niet meer dan 7 tot 8 cm onder de opening om een plooivrije afsluiting te garanderen.

Vacumeren

Fig. 6 Steek de stekker in het stopcontact.

Fig. 7 Als de zak of het voedsel vocht of vloeistof bevat, zorg er dan voor dat u de vloeistofopvangbak gebruikt en maak deze regelmatig leeg tussen het gebruik door.

Fig. 8 Plaats het open uiteinde van de zak zodanig dat de snijrand van de zak zich ongeveer in het midden van de vacuümkamer bevindt. Controleer of de folie glad en zonder rimpels is uitgelijnd. Duw het deksel omlaag en vergrendel het door op de vergrendeling te drukken. Selecteer nu de gewenste functie, het automatische proces of opeenvolgende handmatige processen zoals beschreven in het hoofdstuk

Functies en toepassing

Let op de status-LED's van de voortgang. Nadat alle LED's blauw oplichten, keert de LED-balk terug naar de beginstand; alleen de linker LED blijft branden om aan te geven dat het proces is voltooid. Er zullen twee korte pieptonen klinken. Trek aan de handgreep, open het deksel en haal de zak eruit. Controleer de dubbel gesealde naad. Het moet glad en kreukvrij zijn.

Belangrijke opmerking over het plaatsen van de vacuümzak:

Plaats de zak zoals beschreven in Fig. 8. Voor optimale resultaten moet het open uiteinde van de zak onder de twee haken van de lekbak worden geplaatst. Controleer de ideale plaatsing van de zak in Fig. 8.

Gebruik met een vacuümcontainer of accessoire

Fig. 9

1. Dit product wordt geleverd met een externe vacuümadapter die geschikt is voor de meeste vacuümaccessoires, zoals containers met een bijpassende vacuümaansluiting, zakken met zipsluiting, wijnstoppers, enz.
2. Andere vacuümaccessoires zijn niet inbegrepen.
3. Het onderste deel van de adapter wordt gebruikt om vloeistoffen op te vangen en kan worden verwijderd. Als u de vloeistoftank verwijdert, wordt een zuigmond zichtbaar. Afhankelijk van het type accessoire, kunt u deze zuigmond gebruiken om een vacuüm te creëren via de aansluiting op het accessoire. U kunt ook de siliconen slangadapter gebruiken om de lucht af te zuigen via de transparante tank aan de voorkant.

Fig. 10

4. Steek de zuigmond of siliconenadapter in de vacuümpoort van de container of andere accessoire.
5. Druk eenmaal op de knop **BUS/MARINEREN**. De vacuümpomp zuigt automatisch de lucht uit het accessoire.
6. Druk om te marineren twee keer achter elkaar op de knop **BUS/MARINEREN**. De LED boven de knop zal **Marineren** aangeven. Het apparaat zuigt automatisch de lucht uit de container en vult deze opnieuw. Voor een goed marineerresultaat zijn vier cycli nodig (ongeveer 5 minuten).
7. Wanneer u het accessoire gebruikt, moet het deksel van de vacuümsealer altijd gesloten en vergrendeld zijn.
8. Nadat u klaar bent met de werkzaamheden, leidt u de slang om en plaatst u de adapter met het vloeistofreservoir in de houder. Zorg ervoor dat de slang goed geplaatst is en zich onder de zakkensnijder bevindt, en niet ervoor.

Nederlands

Tips voor het vacumeren

- Doe niet teveel in de zakken; houd voldoende lengte over bij de opening van de zak zodat het gemakkelijk in de vacuümkamer kan worden geplaatst.
- Controleer of de opening van de zak droog, schoon, vlak en absoluut rimpelvrij is. Een natte, vuile of gerimpelde zakopening kan onvoldoende worden afgedicht of kan gaan lekken.
- Om rimpels bij het vacuüm afdichten van grote voorwerpen te voorkomen, trek de zak voorzichtig plat tijdens het inbrengen in de vacuümkamer en houd het gestrekt totdat de pomp begint te werken (mogelijk is een 2e persoon nodig).
- Het vacuüm afdichten kan niet volledig het koelen en invriezen van voedingsmiddelen vervangen. Bederfelijk voedsel moet nog steeds worden gekoeld of ingevroren.
- Bij het vacuüm afdichten van artikelen met scherpe randen, bescherm de zak tegen het doorboren door de artikelen in zacht opvulmateriaal te wikkelen, zoals papieren zakdoekje.
- Vries vruchten vooraf in en blancheer groenten vóór het vacuüm afdichten voor de beste resultaten.
- Intervallen van 40 seconden na het afdichten of vacumeren worden aanbevolen.
- Als u niet zeker weet of uw zak goed is afgedicht, dicht de zak opnieuw af.

Reiniging en zorg



Waarschuwing

- **GEVAAR VOOR BRANDWONDEN!** Raak de heat-seal Bar en de siliconen bar niet aan tijdens gebruik. Het is heet!
- Koppel het apparaat los van het stopcontact en laat het volledig afkoelen alvorens het te reinigen. Dompel de elektrische onderdelen van het apparaat nooit onder in water tijdens het reinigen of de werking. Houd het apparaat nooit onder stromend water.
- Gebruik tijdens het reinigen nooit oplosmiddelen, schurende materialen, harde borstels, metalen voorwerpen of scherpe voorwerpen. Oplosmiddelen zijn schadelijk voor de gezondheid en kunnen de kunststof onderdelen van het apparaat aantasten, terwijl schurende reinigingsmiddelen krassen kunnen veroorzaken op het oppervlakte/de oppervlaktes.

- Fig. 11
- Reinig de buitenvlakken van het apparaat met een vochtige doek en droog ze vervolgens volledig af.
 - Zorg ervoor dat er geen water het apparaat (bijvoorbeeld via de schakelaar) of de basis binnendringt.
 - Als de vloeistofopvangbak is gebruikt, verwijder deze dan, giet hem uit en was hem.
 - Laat de handgreep van het deksel niet vergrendeld achter wanneer het niet in gebruik of opgeborgen is. Dit kan vervorming of schade aan de schuimpakking veroorzaken, wat tot storing van het vacuüm kan leiden.

Instrukcje bezpieczeństwa



Ryzyko poparzeń! Nie dotykać gorących powierzchni produktu. W trakcie eksploatacji istnieje ryzyko nagrzania się produktu. **Uwaga! Gorące powierzchnie!**

- Produkt ten może być obsługiwany przez dzieci w wieku od 8 lat i przez osoby o zmniejszonych możliwościach psychicznych, sensorycznych i umysłowych czy braku doświadczenia i wiedzy, jeśli będą pod nadzorem lub zostaną dokładnie poinstruowane w zakresie użytkowania produktu w bezpieczny sposób i zrozumieją związane z tym zagrożenia.
- Nie wolno dopuszczać, aby dzieci bawiły się produktem.
- Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie może być przeprowadzana przez dzieci chyba, że będą one nadzorowane.
- Uszkodzony przewód zasilający może wymienić wyłącznie autoryzowany agent serwisowy w celu uniknięcia zagrożeń.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Przed pierwszym użytkowaniem zapoznaj się uważnie z tą instrukcją obsługi, a sprzedając produkt przekazaj ją nowemu właścicielowi. Zwróć uwagę na ostrzeżenia znajdujące się na produkcie i w tej instrukcji. Zawiera ona ważne informacje dotyczące Twojego bezpieczeństwa, użytkowania i utrzymania sprzętu.
- Korzystaj z urządzenia tylko zgodnie z jego przeznaczeniem i tylko z polecanymi akcesoriami i częściami. Niewłaściwe lub złe użytkowanie może doprowadzić do zagrożenia.
- Nigdy nie pozostawiać włączonego produktu bez nadzoru.
- Nie kłaść na produkcie żadnych ciężkich przedmiotów.
- W trakcie czyszczenia czy użytkowania nigdy nie zanurzać podzespołów elektrycznych produktu w wodzie. Nigdy nie wkładać produktu pod strumień bieżącej wody.
- Pod żadnym pozorem nie próbuj naprawiać urządzenia samodzielnie (np.: uszkodzonego kabla zasilania, gdy produkt zostanie upuszczony, itp.). W celu dokonania napraw skonsultuj się z autoryzowanym serwisem.
- Napięcie sieci zasilania musi być zgodne z informacją o napięciu nominalnym, znajdującą się na tabliczce znamionowej produktu.
- Tylko wyciągnięcie wtyczki z kontaktu odłącza urządzenie całkowicie od sieci elektrycznej. Proszę się upewnić, że wtyczka znajduje się w dobrym stanie.
- Unikaj uszkodzeń kabla zasilania, które mogą być spowodowane skręceniem się kabla czy jego kontaktu z ostrymi krawędziami.
- Produkt ten wraz z jego kablem zasilania i wtyczką trzymać z dala od wszystkich źródeł ciepła, takich jak np.: kuchenki mikrofalowe, płyty grzejne i inne urządzenia/obiekty wytwarzające ciepło.
- Odłączać z gniazdka zasilania tylko poprzez chwyt dłonią za wtyczkę. Nie ciągnąć za kabel.
- Wyjmować wtyczkę z gniazdka, gdy produkt nie jest używany, w przypadku uszkodzenia, przed podłączeniem lub odłączeniem akcesoriów oraz przed każdym czyszczeniem.
- Produkt użytkować tylko w suchych pomieszczeniach, nigdy na otwartym powietrzu.
- Produkt kłaść na płaskiej, stabilnej i antypoślizgowej powierzchni.
- Nigdy
 - nie używaj i nie umieszczaj urządzenia w pobliżu ognia (kominek, grill, świece), wody (ochlapanie, wazon, oczka wodne, wanny);
 - nie wystawiaj urządzenia na bezpośrednie działanie promieni słonecznych, kurzu i dużej wilgotności.
- Produkt ten nie nadaje się do zastosowań komercyjnych. Jest przeznaczony jedynie do użytkowania w gospodarstwie domowym.
- Przed czyszczeniem poczekaj, aż urządzenie zatrzyma się całkowicie i wyłącz go z kontaktu.
- Aby uniknąć przegrzania nie przykrywaj produktu.
- Wąż i dzbanek nie wchodzi w skład dostawy.
- Prosimy zwracać uwagę na rozdział **Czyszczenie i pielęgnacja**.
- **Ważne!** Przed użyciem sprawdź, czy produkt jest w dobrym stanie. Produkt nie może być używany, jeśli ma ślady uszkodzeń lub istnieje podejrzenie o jego wadę.

Gratulacje!

Dziękujemy za zakup produktu **KOENIC**.
Prosimy o uważne przeczytanie tej instrukcji i zachowanie jej na przyszłość.

Przeznaczenie użytkowe

Produkt nadaje się dopakowania próżniowego żywności i szczelnego zamykania, mniejszych artykułów gospodarstwa domowego oraz tekstyliów do toreb odpowiednich do odsysania podciśnieniowego i pakowania. Imtron GmbH bierze żadnej odpowiedzialności za uszkodzenie produktu, szkody majątkowe czy jakiegokolwiek obrażenia ciała spowodowane nieostrożnym użytkowaniem produktu czy użytkowaniem produktu do celu innego niż ten określony przez producenta.

Przed pierwszym użyciem

Produkt wraz z wyposażeniem należy ostrożnie wyjąć z oryginalnego opakowania. Zaleca się zachowanie oryginalnego opakowania dla późniejszego przechowywania. W celu wyrzucenia oryginalnego opakowania należy postępować zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi utylizacji. W przypadku pytań dotyczących prawidłowej utylizacji należy zasięgnąć porady w miejscowej gminie. Zawartość opakowania należy sprawdzić pod względem kompletności i uszkodzeń. W przypadku braku części w opakowaniu lub w razie stwierdzenia uszkodzeń należy skontaktować się z punktem sprzedaży. Po wypakowaniu urządzenia zapoznaj się z rozdziałem **Czyszczenie i pielęgnacja**.

Zawartość opakowania

1 x zgrzewarka próżniowa
1 x tacka zbierająca płyny
10 x woreczek próżniowy
1 x rolka folii 28 x 300 cm
1 x instrukcja obsługi

Dane techniczne

Napięcie szacunkowe : 220 - 240 V~,
50-60Hz
Szacunkowa moc : 130 W
Maks. szerokość torby : 30 cm
Pompa dwutłokowa : podciśnienie do -90 kPa
Objętość ssania : 24l / min
Klasa ochrony : II
Pobór mocy w trybie : 0,3 W
czuwania
Czas przejścia w tryb : 5 minut
czuwania

Sterowniki i części składowe

- A** Zbiornik na ciecz
- B** Złącze węży próżniowego
- C** Przycisk trybu zgrzewania **FOOD** ze wskaźnikiem trybu LED **Dry-Wet-Watery**
- D** Przycisk **PULSE** z LED
- E** LED wskazujące **Postęp**
- F** Przycisk **AUTO-VAC / CANCEL** z LED
- G** Przycisk **MANUAL SEAL** z LED
- H** Przycisk **CANISTER / MARINATE** z LED
- I** Górna uszczelka komory próżniowej
- J** Silikonowa szyna zgrzewająca
- K** Rączka z blokadą
- L** Miejsce na przechowywanie woreczków próżniowych w rolkach
- M** Obcinacz folii
- N** Wąż gumowy
- O** Uszczelka dolna komory próżniowej
- P** Szyna zgrzewająca
- Q** Tacka zbierająca płyny

Polski

Przygotowanie

Wymagania dotyczące folii i woreczków

- Można użyć rękawa foliowego lub gotowych woreczków.
- Maksymalna szerokość wynosi 30 cm.
- Folia musi mieć kropki, dołeczki lub rowki po jednej stronie. Folia gładka nie nadaje się do zgrzewania.
- Grubość folii powinna wynosić od 0,17 do 0,29 mm (co odpowiada 170-290 µm).
- Zwróć uwagę na zakres temperatur folii. Powinien ona wynosić od -20°C (odpowiednia do zamrażania) do 110°C (odpowiednia do gotowania w wodzie). Folie te można zamrozić lub w nich gotować. Do tego celu nadaje się dołączona folia.
- Informację tę można znaleźć na opakowaniu folii lub woreczków.

Obsługa

Robienie woreczków z rękawa foliowego

Poniższe kroki dotyczą wytwarzania woreczków z folii sprzedawanej na metry (w rękawach foliowych) i nie są konieczne, jeśli wykorzystuje się gotowe woreczki próżniowe. Podłącz przewód zasilający do gniazdka.

Rys. 1 Otwórz pokrywę i podnieś obcinacz folii. Odwiń żądaną ilość folii z rolki i przeprowadź ją pod obcinaczem folii. Należy koniecznie zwrócić uwagę na odległość między krawędziami cięcia i przyszłymi spoinami.

Rys. 2 Obniż obcinacz folii, lekko go dociśnij i ostrożnie przeciągnij nóż raz na całej szerokości, aż się zatrzyma. Żądana długość została odcięta z rolki.

Rys. 3 Przyłóż krawędź cięcia do przedniej krawędzi dolnej szyny zgrzewającej.



Ostrożnie!

Nie umieszczaj otwartego końca krawędzi cięcia w obszarze komory próżniowej!

Rys. 4 Upewnij się, że folia jest równo ułożona i nie ma na niej zmarszczek. Złóż pokrywę w dół i zablokuj ją, naciskając blokadę. Naciśnij przycisk **MANUAL SEAL**. Obserwuj LED postępu. Gdy wszystkie LED zaświecą się na niebiesko, wyświetlacz wraca do stanu początkowego, w którym świeci się tylko lewa LED. Proces jest zakończony po dwóch sygnałach dźwiękowych. Pociągnij za uchwyt, otwórz pokrywę i wyjmij woreczek. Sprawdź podwójny zgrzew. Musi być gładki i bez zmarszczek.

Zgrzewanie próżniowe

Funkcje i zastosowanie

• FOOD - Uszczelnianie

W zależności od rodzaju jedzenia (suche/ wilgotne) dostępne są trzy opcje:

- **Dry:** Do żywności suchej lub o niskiej zawartości wilgoci, a także gdy wymagana jest wysoka próżnia.
- **Wet:** Do żywności wilgotnej lub miękkiej, o niskiej zawartości wilgoci i gdy wymagana jest słabsza próżnia.
- **Watery:** Do mięs miękkich i soczystych, nawet z niewielką ilością płynu, z dłuższym czasem zgrzewania podwójnego.

• PULSE - Ręczna pompa próżniowa

- Do ręcznej obsługi pompy próżniowej w celu ręcznej regulacji siły podciśnienia zależnie od potrzeb.
- W trybie **AUTO-VAC** można także użyć tego przycisku, aby zatrzymać bieżący proces i ręcznie wyregulować podciśnienie.
- Po osiągnięciu żądanego poziomu podciśnienia zwolnij przycisk **PULSE** i natychmiast, ale nie później niż w ciągu 6 sekund, naciśnij przycisk **MANUAL SEAL**, aby ręcznie zamknąć woreczek.

• LED wskazujące postęp

- Wskaźnik **Postępu** pokazuje postęp bieżącego procesu. Gdy wszystkie LED zaświecą się na niebiesko, wskaźnik wraca do stanu początkowego. Pozostaje zapalona tylko lewa LED, co oznacza, że proces został zakończony. Rozlegną się dwa krótkie sygnały dźwiękowe.

• Przycisk **AUTO-VAC / CANCEL**

- Funkcja ta automatycznie odsysa powietrze i uszczelnia.
- Naciśnięcie przycisku **MANUAL SEAL** w trybie **AUTO-VAC** natychmiast zatrzymuje pompę próżniową i zgrzewa woreczek. Ponowne naciśnięcie powoduje anulowanie procesu, jeśli zgrzewanie się jeszcze nie rozpoczęło.

• **MANUAL SEAL**

- Do zgrzewania woreczków bez konieczności stosowania próżni.
- Upewnij się, że otwarty koniec nie wystaje poza dolną sztywną zgrzewającą do komory próżniowej.
- Po podgrzaniu pompa próżniowa zaczyna wytwarzać podciśnienie, aby powstało dodatkowe ciśnienie w obszarze podwójnej spoiny, dzięki czemu uzyskuje się szczelniejszy zgrzew.

CANISTER / MARINATE - Funkcja pakowania próżniowego i marynowania

- Naciśnij przycisk **CANISTER / MARINATE** raz, aby zamknąć próżniowo pojemniki, a drugi raz, aby uruchomić funkcję marynowania.
- **Container:** Do pakowania próżniowego zaworów toreb zamykanych na suwak, pojemników, szklanych pokrywek, korków do butelek wina i innych akcesoriów przy użyciu adaptera węża.
- **Marinate:** Do marynowania potraw wymagających intensywniejszego smaku i dłuższego przechowywania lub do fermentacji w pojemniku. Urządzenie automatycznie czterokrotnie wyciąga powietrze, co pozwala na przykład przyprawom lepiej wnikać w potrawę.

Napełnianie woreczka

Fig. 5 Ważne uwagi:

- Podczas napełniania krawędź cięcia, a w szczególności obszar podwójnego zgrzewania, muszą pozostać całkowicie suche i wolne od tłuszczu. W razie konieczności wyczyść obszar suchym papierowym ręcznikiem kuchennym.
- Nie przepełniaj woreczka i nie napełniaj go wyżej niż 7-8 cm poniżej otworu, aby uzyskać szczelne zamknięcie bez zagniecień.

Usuwanie powietrza

Fig. 6 Podłącz przewód zasilający do gniazdka.

Fig. 7 Jeśli woreczek lub żywność zawiera wilgoć lub płyn, należy pamiętać o korzystaniu z tacki zbierającej płyny i regularnie ją opróżniać pomiędzy użyciami.

Fig. 8 Włóż otwarty koniec woreczka tak, aby obciążona krawędź woreczka znajdowała się mniej więcej w środku komory próżniowej. Upewnij się, że folia jest równo ułożona i nie ma na niej zmarszczek. Opuść pokrywę i zablokuj ją, naciskając blokadę. Teraz wybierz żądaną funkcję, proces automatyczny lub sekwencyjne procesy ręczne zgodnie z opisem w sekcji **Funkcje i zastosowanie**. Obserwuj LED postępu. Gdy wszystkie LED zaświecą się na niebiesko, wskaźnik wraca do stanu początkowego. Pozostaje zapalona tylko lewa LED, co oznacza, że proces został zakończony. Rozlegną się dwa krótkie sygnały dźwiękowe. Pociągnij za uchwyt, otwórz pokrywę i wyjmij woreczek. Sprawdź podwójny zgrzew. Musi być gładki i bez zmarszczek.

Ważna uwaga dotycząca wkładania woreczka próżniowego:

Proszę włożyć woreczek zgodnie z opisem na rys. 8. Aby uzyskać optymalne rezultaty, otwarty koniec woreczka należy umieścić pod dwoma haczykami tacki ociekowej. Proszę sprawdzić idealne rozmieszczenie woreczka na rys. 8.

Stosuj z pojemnikiem próżniowym lub akcesorium

- Fig. 9
1. Produkt ten zawiera zewnętrzny adapter próżniowy, który pasuje do większości akcesoriów do pakowania próżniowego, w tym pojemników z pasującym przyłączem próżniowym, torebek strunowych z zaworem, korków do wina itp.
 2. Inne akcesoria do pakowania próżniowego nie są zawarte w zestawie.
 3. Dolna część adaptera służy do zbierania płynów i jest wymiwalna. Po wyjęciu zbiornika na płyn widoczna jest dysza ssąca. W zależności od rodzaju akcesorium, możesz użyć tej końcówki ssącej do wytworzenia podciśnienia poprzez złącze na akcesorium. Można również użyć silikonowego adaptera węży, aby odsysać powietrze, korzystając z przedniego przezroczystego zbiornika.

- Fig. 10
4. Włóż końcówkę ssącą lub silikonowy adapter do portu próżniowego pojemnika lub innego akcesorium.
 5. Naciśnij raz przycisk **CANISTER / MARINATE**. Pompa próżniowa automatycznie odessie powietrze z akcesorium.
 6. Aby zamarynować, naciśnij dwukrotnie przycisk **CANISTER / MARINATE**. LED nad przyciskiem będzie wskazywał **Marynowanie**. Urządzenie automatycznie wyssie powietrze z pojemnika i ponownie go napełni. Aby uzyskać dobry efekt marynowania, należy wykonać cztery cykle (trwające około 5 minut).
 7. Podczas korzystania z urządzenia pokrywa zgrzewarki próżniowej musi być zawsze zamknięta i zablokowana.
 8. Po zakończeniu pracy należy zmienić położenie węży i umieścić adapter ze zbiornikiem na płyn w uchwycie. Upewnij się, że węży jest umieszczony prawidłowo i znajduje się pod obcinaczem worków, a nie przed nim.

Wskazówki dotyczące tworzenia podciśnienia

- Nie przepelniać toreb; zostawiać wystarczającą długość przy otworze torby tak, aby mogła być łatwo umieszczona w komorze próżniowej.
- Upewnić się, że otwór torby jest suchy, czysty, płaski i absolutnie wolny od zmarszczeń. Mokry, brudny czy pofałdowany otwór torby może być niewystarczająco szczelny lub może wyciekać.
- Aby zapobiec zagnieciom na złączu podczas próżniowego pakowania materiałów sypkich, delikatnie rozciągnąć płasko torbę lub worek podczas wkładania go do komory próżniowej i przytrzymać go naciągniętego, aż pompa zaczynie pracować (ewentualnie może być potrzebna 2 osoba).
- Pakowanie podciśnieniowe nie może całkowicie zastąpić chłodzenia ani zamrażania żywności. Łatwo psująca się żywność nadal musi być chłodzona lub mrożona.
- W przypadku elementów uszczelniania podciśnieniowego z ostrymi krawędziami, należy chronić worki czy torby przed przebicim przez owijanie elementów w miękkim materiale amortyzującym, takim jak bibuła.
- W celu uzyskania lepszych rezultatów przed zapakowaniem próżniowym owoce wstępnie zamrozić, a warzywa podgotować.
- Zalecane są przerwy 40-sekundowe po uszczelnieniu po uszczelnieniu czy zapakowaniu próżniowym.
- Jeśli nie masz pewności, czy Twoja torba została zamknięta prawidłowo, po prostu ponownie ją szczelnie zamknij.

Czyszczenie i pielęgnacja



Ostrzeżenie

- **RYZIKO POPARZENIA!** Nie dotykaj belki termozgrzewalnej i listwy silikonowej podczas użytkowania. Jest gorąco!
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenie należy odłączyć od zasilania i odstawić do całkowitego ostygnięcia. Elektrycznych części urządzenia nie należy nigdy zanurzać w wodzie — ani podczas czyszczenia, ani podczas pracy. Urządzenia nie należy nigdy umieszczać pod bieżącą wodą.
- Do czyszczenia nie należy nigdy używać rozpuszczalników, silnych środków czyszczących, twardych szczotek, metalowych ani ostrych przedmiotów. Rozpuszczalniki są szkodliwe dla zdrowia ludzkiego i mogą uszkodzić plastikowe części; silne środki i przybory do czyszczenia mogą natomiast porysować powierzchnię.

- Fig. 11
- Oczyszczyć wszystkie zewnętrzne powierzchnie urządzenia wilgotną ściereczką i osuszyć je całkowicie.
 - Należy uważać, aby woda nie dostała się do wnętrza urządzenia (np. przez przełącznik) ani pod podstawkę.
 - Jeżeli tacka na płyn była używana, należy ją wyjąć, wylać zawartość i umyć.
 - Nie pozostawiaj uchwytu pokrywy w pozycji zablokowanej, gdy nie używasz urządzenia lub gdy jest przechowywane. Może to spowodować odkształcenie lub uszkodzenie uszczelki piankowej, co może skutkować awarią podczas wytwarzania podciśnienia.