

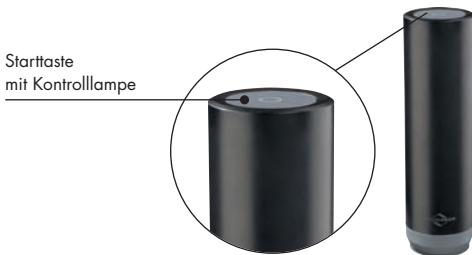


ELEKTRO VAKUUMPUMPE **EASYFRESH**

BEDIENUNGSANLEITUNG AUFBEWAHREN!



Viel Freude mit Ihrer neuen Vakuumpumpe EASYFRESH von KÜCHENPROFI.



Wichtige Hinweise

Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese für künftige Benutzer gut auf. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Durch falsche Verwendung, Benutzung oder unzureichende Reinigung und Pflege kann die Sicherheit beeinträchtigt werden und es können Gefahren für den Benutzer entstehen. Für Schäden, die auf unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind, kann KÜCHENPROFI keine Haftung übernehmen.

Sicherheitshinweise

- Sollte dieses Gerät an andere Personen weitergegeben werden, stellen Sie sicher, dass diese Bedienungsanleitung mit ausgehändigt wird.
- Stellen Sie vor dem Aufladen sicher, dass die Leistung des Adapters mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Betreiben Sie das Gerät unter Aufsicht und benutzen Sie es ausschließlich für den vorgesehenen Zweck zum Vakuumieren von Lebensmitteln in den Dosen und Beuteln aus der Kollektion EASYFRESH von KÜCHENPROFI.
- Lassen Sie das Gerät keine Flüssigkeiten oder pulverförmige Lebensmittel ansaugen. Unterbrechen Sie in diesem Fall sofort den Vakuumiervorgang.
- Lagern Sie das Gerät niemals bei Temperaturen über 50 °C, setzen Sie es keiner direkten Sonneneinstrahlung aus.



- Fassen Sie das Gerät und das USB-Kabel nie mit nassen oder feuchten Händen an.
- Halten Sie das Gerät sowie das USB-Kabel außer Reichweite von Kindern.
- Tauchen Sie das Gerät oder das USB-Kabel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie es nicht in der Spülmaschine.
- Benutzen Sie das Gerät niemals, wenn Sie Beschädigungen feststellen, Wasser in das Gehäuse eingedrungen oder es heruntergefallen ist.
- Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu öffnen oder zu reparieren. Der Akku ist fest verbaut und kann nicht getauscht werden. Wenden Sie sich im Reparaturfall an den autorisierten Fachhandel oder qualifizierte Fachleute.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Wischen Sie die Vakuumpumpe mit einem weichen, ggf. leicht angefeuchteten Tuch ab.
- Laden Sie das Gerät vollständig auf, wie unter Punkt **Ladevorgang** beschrieben.

Anwendung mit einer Vakuumbbox ①

- Reinigen Sie die Vakuumdosen vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Alternativ können Sie diese auch in der Spülmaschine reinigen.
- Zum Aufbewahren sind die Dosen für den Kühlschrank ③ und den Gefrierschrank (bis -40 °C) ④ geeignet.
- Zum Aufwärmen bzw. Garen sind die Dosen ohne Deckel für die Mikrowelle sowie für den Backofen (max. 250 °C) geeignet ⑤.
- Setzen Sie die Vakuumdosen keinen extremen Temperaturschocks aus. Stellen Sie die Dosen nicht direkt aus dem Gefrierschrank in den heißen Backofen und vermeiden Sie den Kontakt einer heißen Dose mit kalten Oberflächen oder Flüssigkeiten.

- Füllen Sie die Lebensmittel in die Vakuumdose. Füllen Sie die Dose nicht randvoll, lassen Sie oben etwas Platz frei. Vergewissern Sie sich, dass der Rand der Dose sowie die Dichtung des Deckels sauber und trocken sind.
- Schließen Sie den Deckel. Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel nicht mit dem Ventil in Berührung kommen.
- Setzen Sie die Vakuumpumpe mit leichtem Druck nach unten auf das Ventil im Deckel.
- Drücken Sie die Starttaste. Die Kontrollleuchte leuchtet im Farbwechsel.
- Sobald das Vakuum erreicht ist, stoppt das Gerät automatisch und die Kontrollleuchte erlischt. Wenn Sie das automatische Vakuumieren unterbrechen wollen, drücken Sie die Starttaste. Durch erneutes Drücken der Starttaste setzen Sie den Vakuumiervorgang fort.
- Nehmen Sie das Gerät vom Deckel ab.
- Stellen Sie bei Bedarf mit den Schiebereglern das Datum (Monat und Tag) ein ⑥.
- Um das Vakuum zu lösen, ziehen Sie das Ventil vorsichtig seitlich nach oben.

Anwendung mit einem Vakuumbbeutel ②

- Reinigen Sie die Vakuumbbeutel vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Alternativ können Sie diese auch in der Spülmaschine reinigen. Lassen Sie sie anschließend mit der Öffnung nach unten vollständig trocknen, ggf. von innen nach außen gedreht.
- Zum Aufbewahren sind die Beutel für den Kühlschrank ③ und den Gefrierschrank (bis -40 °C) ④ geeignet.
- Zum Erwärmen sind die Beutel für die Mikrowelle (max. 3 Minuten / 700 Watt) geeignet ⑤.
- Das Ventil des Beutels darf keinen Kontakt mit Flüssigkeiten haben und nicht unter Wasser getaucht werden.
- Die Vakuumbbeutel sind wiederverwendbar. Die Beutel, die zuvor zum Marinieren oder der Aufbewahrung von rohem Fisch oder Fleisch verwendet worden sind, sollten jedoch aus hygienischen Gründen nicht noch einmal verwendet werden.



- Füllen Sie die Lebensmittel in den Vakuumbbeutel. Füllen Sie diesen höchstens bis zur gekennzeichneten Linie. Der Verschlussstreifen muss sauber und trocken sein.
- Drücken Sie beide Seiten der Öffnung vollständig ineinander, währenddessen hören Sie ein leises Klicken. Vergewissern Sie sich, dass der Beutel komplett geschlossen ist.
- Setzen Sie die Vakuumpumpe mittig an die kreisförmige Markierung.
- Drücken Sie die Starttaste. Die Kontrollleuchte leuchtet im Farbwechsel.
- Sobald das Vakuum erreicht ist, stoppt das Gerät automatisch und die Kontrollleuchte erlischt. Wenn Sie das automatische Vakuumieren unterbrechen wollen, drücken Sie die Starttaste. Durch erneutes Drücken der Starttaste setzen Sie den Vakuumiervorgang fort.

Achtung: Stoppen Sie den Vakuumiervorgang sofort, bevor die Pumpe Flüssigkeit einsaugen kann.

- Bei Bedarf können Sie das Beschriftungsfeld zum Kennzeichnen des Inhalts verwenden.
- Um das Vakuum zu lösen, ziehen Sie beide Seiten des Vakuumbeutels auseinander.

Hinweise

- Um flüssige, sehr weiche oder empfindliche Lebensmittel einzufrieren, empfehlen wir, diese vor dem Vakuumieren anzufrieren.
- Aufgetaute Lebensmittel dürfen nicht wieder eingefroren werden.
- Schälen Sie Obst oder Gemüse wie z.B. Äpfel oder Kartoffeln vor dem Vakuumieren, um die Haltbarkeit zu verlängern.
- Lassen Sie gegarte Speisen vor dem Vakuumieren vollständig abkühlen.
- Um einige Gemüsesorten wie Kohl oder Brokkoli vollständig zu vakuumieren, sollten Sie diese vorher blanchieren und abkühlen lassen.

Aufbewahrungshinweise

Vakuumieren macht Lebensmittel länger haltbar. Achten Sie dennoch auf die gewohnte Hygiene beim Verarbeiten von leicht verderblichen Lebensmitteln wie Geflügel oder Fisch und stellen Sie sicher, dass diese im Kühlschrank oder Gefrierfach aufbewahrt werden.

Die nachstehende Tabelle gibt Ihnen einen Überblick über Aufbewahrungszeiten. Es handelt sich dennoch nur um Richtwerte. Die tatsächliche Haltbarkeit hängt von der Frische der Lebensmittel, der Hygiene bei der Vor- und Zubereitung sowie den eingestellten Temperaturen im Kühlschrank bzw. Gefrierschrank ab.

Aufbewahrung im Kühlschrank bei 5 °C

Lebensmittel	Ohne Vakuum	Mit Vakuum
Fleisch (Rind / Schwein / Lamm)	3 – 4 Tage	8 – 9 Tage
Geflügel	2 – 3 Tage	6 – 8 Tage
Fisch	1 – 3 Tage	4 – 5 Tage
Käse	5 – 7 Tage	20 Tage
Hartkäse	12 – 15 Tage	60 Tage
Gekochte Speisen	2 – 3 Tage	7 – 9 Tage

Aufbewahrung im Gefrierschrank bei -18 °C

Lebensmittel	Ohne Vakuum	Mit Vakuum
Fleisch	4 – 6 Monate	15 – 20 Monate
Fisch	3 – 4 Monate	10 – 12 Monate
Gemüse	8 – 10 Monate	24 Monate
Gekochte Speisen	3 – 6 Monate	12 Monate

Fehlerbehebung

Das Gerät erzeugt kein Vakuum.	Die Vakuumdose oder der Vakuumbbeutel ist nicht vollständig geschlossen.	Kontrollieren Sie, ob die Dichtung ordnungsgemäß am Deckel sitzt und die Dose vollständig geschlossen ist. Kontrollieren Sie, ob der Vakuumbbeutel vollständig geschlossen ist.
	Die Dichtung der Dose bzw. die Öffnung des Beutels ist nass oder verschmutzt.	Reinigen Sie die Dichtung / Öffnung des Beutels bzw. trocknen Sie diese vollständig ab.
	Die Pumpe sitzt während des Vakuumiervorgangs zu locker auf.	Drücken Sie die Pumpe leicht auf das Ventil, solange der Vakuumiervorgang läuft.
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Der Akku ist zu schwach oder leer.	Laden Sie das Gerät vollständig auf.

Ladevorgang

Stecken Sie das mitgelieferte USB-Kabel in die USB-Ladeschnittstelle des Gerätes und laden dieses an einem geeigneten USB-Anschluss (max. 1 A) auf. Während des Ladevorgangs (ca. 90 Minuten) leuchtet das Kontrolllicht rot. Sobald das Licht grün leuchtet, ist der Ladevorgang abgeschlossen. Aus Sicherheitsgründen darf das Gerät während des Ladevorgangs nicht benutzt werden. **Achtung!** Um die Lebensdauer des Akkus zu erhöhen, trennen Sie das Produkt vom Strom, wenn der Ladevorgang beendet ist, und laden Sie das Produkt mindestens alle 3 Monate wieder auf. Ein voll aufgeladener Akku reicht für ca. 30 Vorgänge.

Reinigung

- Trennen Sie das Gerät immer erst vom Strom, bevor Sie es reinigen.
- Wischen Sie die Vakuumpumpe nur mit einem weichen, ggf. leicht angefeuchteten Tuch ab. Trocknen Sie sie anschließend vollständig ab. Hinweis: Die Dichtung kann zur Reinigung nicht abgenommen werden.
- Tauchen Sie die Vakuumpumpe sowie das USB-Kabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und reinigen Sie diese Teile nicht in der Spülmaschine.
- Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände, Benzin, Lösungsmittel, Scheuerbürsten oder scheuernde Reinigungsmittel zum Reinigen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig trocken ist, bevor Sie es erneut verwenden oder wegräumen.



Technische Daten 10 0300 10 00

Lithium-Ionen-Akku: 3,7 V | 500 mAh

USB: Eingang 5 V | 0,9 A / Ausgang 0,5 A



Artikel nur für den Hausgebrauch!
Nicht in Flüssigkeiten eintauchen!

Entsorgung/Recycling



Dieses Produkt darf lt. Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie

es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z.B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Gewährleistung

Für dieses Gerät übernehmen wir eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum. Ausgeschlossen von der Garantie sind Schäden, die auf normalen Verschleiß, zweckfremde Verwendung, unsachgemäße Behandlung, falsche Bedienung, mangelnde Pflege und Reinigung, mutwillige Zerstörung, Transport oder Unfall sowie Fremdeingriffe von nicht berechtigten Personen zurückzuführen sind. Wenden Sie sich im Garantiefall an Ihren Händler. Die Garantie kann nur gewährt werden, wenn der Kassenbon / die Rechnung dem Gerät beigelegt ist.

Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt allein der deutsche Text.

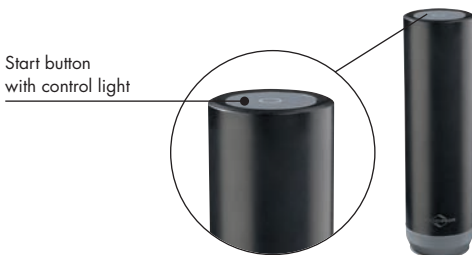


ELECTRIC VACUUM PUMP
EASYFRESH

KEEP THIS USER'S GUIDE!



Enjoy your new KÜCHENPROFI vacuum pump EASYFRESH.



Important information

Read the instructions carefully prior to using the appliance for the first time and keep them for future users. This appliance is intended for domestic use only. Improper use, application or insufficient cleaning and care can impair safety and result in danger for the user. KÜCHENPROFI cannot accept any responsibility for injuries or damage attributed to improper use.

Safety advice

- If this appliance is given to other persons, ensure that these operating instructions are also handed over.
- Before charging, make sure that the power of the adapter matches the specifications on the rating label.
- Operate the appliance under supervision and use it exclusively for the intended purpose of vacuuming of food in the boxes and bags of the KÜCHENPROFI collection EASYFRESH.
- Do not let the appliance suck in liquids or powdered food. In this case interrupt the vacuuming process immediately.
- Never store the appliance at temperatures above 50 °C / 122 °F, avoid exposure to direct sunlight.
- Do not touch the appliance and the USB cable with wet or damp hands.
- Keep children out of reach of the appliance.
- Never immerse the appliance or the USB cable in water or other liquids. Do not clean it in the dishwasher.
- Never use the appliance if you discover damage, if water has entered the housing, or if the appliance has fallen.

- Never attempt to open or repair the appliance yourself. The rechargeable battery is permanently installed and cannot be replaced. Contact your authorized dealer or qualified experts whenever the appliance is in need of repairs.
- Use original accessories only.

Before the first use

- Remove all packaging material.
- Wipe the vacuum pump with a soft cloth, slightly moistened if needed.
- Fully charge the appliance before using it for the first time, as described in point **Charging process**.

Application with a vacuum box ①

- Clean the vacuum boxes with warm water and a mild detergent before using them for the first time. Alternatively, you can also clean them in the dishwasher.
- The boxes are suitable for storage in the refrigerator ③ and freezer (down to -40 °C / -40 °F) ④.
- For reheating or cooking, the boxes without lids are suitable for the microwave and oven (max. 250 °C / 482 °F) ⑤.
- Do not expose the vacuum boxes to extreme temperature shocks. Do not place the boxes directly from the freezer into a hot oven and avoid contact between a hot box and cold surfaces or liquids.
- Fill the vacuum box with food. Do not fill the box to the brim, leave some space at the top. Make sure that the edges of the box and the seal of the lid are clean and dry.
- Close the lid. Make sure that the food does not come into contact with the valve.
- Place the vacuum pump on the valve in the lid with slight downward pressure.
- Press the start button. The control light illuminates in changing colour.
- As soon as the vacuum is reached, the appliance stops automatically and the control light goes out. If you want to interrupt the automatic vacuuming, press the start button. Press the start button again to continue the vacuuming process.



- Remove the appliance from the lid.
- If required, set the date (month and day) using the slide controls ⑥.
- To release the vacuum, carefully pull the valve sideways upwards.

Application with a vacuum bag ②

- Clean the vacuum bags with warm water and a mild detergent before using them for the first time. Alternatively, you can also clean them in the dishwasher. Then leave them to dry completely with the opening facing downwards, turned inside out if necessary.
- The bags are suitable for storage in the refrigerator ③ and freezer (to -40 °C / -40 °F) ④.
- For heating, the bags are suitable for the microwave (max. 3 minutes / 700 watts) ⑤.
- The valve of the bag must not come into contact with liquids and must not be immersed in water.
- The vacuum bags are reusable. However, bags that have previously been used for marinating or storing raw fish or meat should not be used again for reasons of hygiene.
- Fill the food into the vacuum bag. Only fill it up to the labelled line. The sealing strip must be clean and dry.
- Press both sides of the opening fully into each other, you will hear a soft click. Make sure that the bag is completely closed.
- Place the vacuum pump in the centre of the circular marking.
- Press the start button. The control light illuminates in changing colour.
- As soon as the vacuum is reached, the appliance stops automatically and the control light goes out. If you want to interrupt the automatic vacuuming, press the start button. Press the start button again to continue the vacuuming process.

Attention: Stop the vacuuming process immediately before the pump can suck in liquid.

- If required, you can use the labelling field to mark the contents.
- To release the vacuum, pull both sides of the vacuum bag apart.

Notes

- To freeze liquid, very soft or delicate food, we recommend putting it in the freezer for a short time before vacuuming it.
- Defrosted food must not be refrozen.
- Peel fruit or vegetables such as apples or potatoes before vacuum-sealing to extend their shelf life.
- Allow cooked food to cool completely before vacuum-sealing.
- To fully vacuum-seal some vegetables, such as cabbage or broccoli, you should blanch them first and allow them to cool.

Storage tips

Vacuum packing preserves food for longer. However, you should still observe the usual hygiene when processing perishable foods such as poultry or fish and ensure that they are stored in the refrigerator or freezer.

The table below gives you an overview of storage times. However, these are only guidelines. The actual shelf life depends on the freshness of the food, hygiene during preparation and cooking and the temperatures set in the refrigerator or freezer.

Storage in the refrigerator at 5 °C / 23 °F

Food	Without vacuum	With vacuum
Meat (beef / pork / lamb)	3 – 4 days	8 – 9 days
Poultry	2 – 3 days	6 – 8 days
Fish	1 – 3 days	4 – 5 days
Cheese	5 – 7 days	20 days
Hard cheese	12 – 15 days	60 days
Cooked food	2 – 3 days	7 – 9 days



Storage in the freezer at -18 °C / 0,4 °F

Food	Without vacuum	With vacuum
Meat	4 – 6 months	15 – 20 months
Fish	3 – 4 months	10 – 12 months
Vegetables	8 – 10 months	24 months
Cooked food	3 – 6 months	12 months

Troubleshooting

The appliance is not generating a vacuum.	The vacuum box or the vacuum bag is not completely closed.	Check that the seal is properly seated on the lid and that the can is completely closed. Check that the vacuum bag is completely closed.
	The seal of the box or the opening of the bag is wet or dirty.	Clean the seal / opening of the bag or dry it completely.
	The pump is too loose during the vacuuming process.	Slightly press the pump onto the valve while the vacuuming process is running.
The appliance cannot be switched on.	The battery is too weak or empty.	Fully charge the appliance.

Charging process

Plug the supplied USB cable into the USB charging interface of the appliance and charge it at a suitable USB connection (max 1 A). During the charging process (approx. 90 minutes), the indicator light illuminates in red. As soon as the indicator light illuminates in green, the charging process is finished. For safety reasons the appliance must not be used during the charging process. **Attention!** To increase the working life of the rechargeable battery, disconnect the appliance from the electricity when charging is complete and recharge the appliance at least every 3 months. A fully charged batterie lasts for approx. 30 procedures.

Cleaning

- Always disconnect the appliance from the power supply before cleaning it.
- Only wipe the vacuum pump with a soft, slightly damp cloth. Then dry it completely. Note: The seal cannot be removed for cleaning.
- Never immerse the vacuum pump or the USB cable in water or other liquids and do not clean these parts in the dishwasher.
- Do not use sharp or pointed objects, petrol, solvents, scrubbing brushes or abrasive cleaning agents for cleaning.
- Make sure that the appliance is completely dry before using it again or storing it.



Technical data 10 0300 10 00

Lithium-ion battery: 3,7 V | 500 mAh

USB: Input 5 V | 0,9 A / Output 0,5 A



Intended for household use only!

Do not immerse into liquids!

Disposal / Recycling



The appliance may not be disposed of with normal household waste at the end of its useful life according to the electric and electronic equipment law. Bring it to a free municipal collection point for recycling electric and electronic equipment. The municipal administration will inform you of ways to dispose of it.

Warranty

We cover this appliance with a warranty of 2 years from the purchase date. Damages due to normal wear, unauthorized use, improper treatment, incorrect use, lack of care and cleaning, willful destruction, transport or accident, and repair by unauthorized persons are excluded from this warranty. Contact your dealer in case of a warranty claim. The warranty can only be honored if the appliance is accompanied by the sales slip/receipt.

We do not assume any liability for translation errors. Solely the German text is binding.



POMPE SOUS VIDE
ÉLECTRIQUE
EASYFRESH

CONSERVEZ LE MODE D'EMPLOI !



Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvelle pompe sous vide de KÜCHENPROFI.

Bouton de démarrage
avec voyant de contrôle



Informations importantes

Avant la première utilisation de cet appareil, lisez attentivement cette mode d'emploi et conservez-le pour un futur utilisateur. Cet appareil n'est prévu que pour un usage domestique. Une mauvaise utilisation, usage ou un nettoyage et entretien insuffisant peuvent porter atteinte à la sécurité de l'appareil et engendrer des dangers considérables pour l'utilisateur. KÜCHENPROFI ne peut pas se porter garant pour des dommages dus à une utilisation inappropriée.

Consignes de sécurité

- En cas de cession de l'appareil, assurez-vous que ce mode d'emploi est remis avec l'appareil.
- Avant de charger, assurez-vous que la puissance de l'adaptateur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
- Faites fonctionner l'appareil sous surveillance et utilisez-le uniquement dans le but prévu de la mise sous vide des aliments dans les boîtes et sachets de la collection EASYFRESH de KÜCHENPROFI.
- Ne laissez pas l'appareil aspirer des liquides ou des aliments en poudre. Dans ce cas, interrompez immédiatement le processus de mise sous vide.
- Ne gardez jamais l'appareil à des températures supérieures à 50 °C, ne l'exposez pas au soleil.
- Ne touchez jamais l'appareil et le câble USB avec des mains mouillées ou humides.

- Tenez des enfants hors de portée de l'appareil.
- Ne plongez jamais l'appareil ni le câble USB dans de l'eau ni d'autres liquides. Ne le nettoyez pas au lave-vaisselle.
- N'utilisez jamais l'appareil si vous avez constaté des dommages, si de l'eau a pénétré à l'intérieur ou s'il est tombé.
- N'essayez jamais d'ouvrir l'appareil, ni de le réparer. La batterie rechargeable est fixe et ne peut pas être remplacée. Pour les réparations, adressez-vous au revendeur agréé ou des spécialistes.
- Utilisez uniquement des accessoires d'origine.

Avant la première mise en service

- Enlevez toutes les parties de l'emballage.
- Nettoyez la pompe sous vide avec un chiffon doux, légèrement humidifié si nécessaire.
- Chargez complètement l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois comme décrit au point **Chargement**.

Utilisation avec une boîte sous vide ①

- Avant la première utilisation, nettoyez les boîtes sous vide avec de l'eau chaude et un produit vaisselle doux. Vous pouvez également les nettoyer au lave-vaisselle.
- Pour la conservation, les boîtes sont appropriées pour le réfrigérateur ③ et le congélateur (jusqu'à -40 °C) ④.
- Pour réchauffer ou cuire, les boîtes sans couvercle sont appropriées pour le four à micro-ondes et le four traditionnel (max. 250 °C) ⑤.
- N'exposez pas les boîtes sous vide à des chocs thermiques extrêmes. Ne placez pas les boîtes directement du congélateur dans un four chaud et évitez le contact d'une boîte chaude avec des surfaces ou des liquides froids.
- Remplissez les aliments dans la boîte sous vide. Ne remplissez pas la boîte à ras bord, laissez un peu d'espace en haut. Assurez-vous que le bord de la boîte et le joint du couvercle sont propres et secs.
- Fermez le couvercle. Veillez à ce que les aliments n'entrent pas en contact avec la valve.



- Placez la pompe sous vide sur la valve du couvercle en exerçant une légère pression vers le bas.
- Appuyez sur le bouton de démarrage. Le voyant de contrôle s'allume en changeant de couleur.
- Dès que le vide est atteint, l'appareil s'arrête automatiquement et le voyant de contrôle s'éteint. Si vous souhaitez interrompre la mise sous vide automatique, appuyez sur le bouton de démarrage. En appuyant à nouveau sur le bouton de démarrage, vous reprenez le processus de mise sous vide.
- Retirez l'appareil du couvercle.
- Au besoin, réglez la date (mois et jour) à l'aide des curseurs ⑥.
- Pour libérer le vide, tirez doucement la valve vers le haut sur le côté.

Utilisation avec un sachet sous vide ②

- Avant la première utilisation, nettoyez les sachets sous vide à l'eau chaude et avec un produit vaisselle doux. Vous pouvez également les nettoyer au lave-vaisselle. Laissez-les ensuite sécher complètement avec l'ouverture vers le bas, le cas échéant retourné l'intérieur à l'extérieur.
- Pour la conservation, les sachets sont appropriés pour le réfrigérateur ③ et le congélateur (jusqu'à -40 °C) ④.
- Pour le réchauffage, les sachets sont appropriés pour le four à micro-ondes (max. 3 minutes / 700 watts) ⑤.
- La valve du sachet ne doit pas être en contact avec des liquides et ne doit pas être immergée dans l'eau.
- Les sachets sous vide sont réutilisables. Pourtant, les sachets qui ont été utilisés auparavant pour le marinage ou la conservation de poisson ou de viande crus ne devraient pas être réutilisés pour des raisons d'hygiène.
- Remplissez les aliments dans le sachet sous vide. Remplissez-le uniquement jusqu'à la ligne marquée. La bande de fermeture doit être propre et sèche.
- Enfoncez complètement les deux côtés de l'ouverture l'un dans l'autre, pendant ce temps, vous entendez un petit clic. Assurez-vous que le sachet est complètement fermé.
- Placez la pompe sous vide au centre du repère circulaire.

- Appuyez sur le bouton de démarrage. Le voyant de contrôle s'allume en changeant de couleur.
- Dès que le vide est atteint, l'appareil s'arrête automatiquement et le voyant de contrôle s'éteint. Si vous souhaitez interrompre la mise sous vide automatique, appuyez sur le bouton de démarrage. En appuyant à nouveau sur le bouton de démarrage, vous reprenez le processus de mise sous vide.

Attention : Arrêtez immédiatement le processus de mise sous vide avant que la pompe ne puisse aspirer du liquide.

- Au besoin, vous pouvez utiliser la zone d'étiquetage pour marquer le contenu.
- Pour libérer le vide, détirez les deux côtés du sachet sous vide.

Remarques

- Pour congeler des aliments liquides, très mous ou délicats, nous recommandons de les placer brièvement au congélateur avant de les mettre sous vide.
- Les aliments décongelés ne doivent pas être recongelés.
- Épluchez les fruits ou les légumes tels que les pommes ou les pommes de terre avant de les mettre sous vide afin de prolonger leur durée de conservation.
- Laissez refroidir complètement les aliments cuits avant de les mettre sous vide.
- Pour mettre complètement sous vide certains légumes comme le chou ou le brocoli, ceux-ci devraient être blanchis et refroidis au préalable.

Conseils de conservation

La mise sous vide permet de conserver les aliments plus longtemps. Veillez néanmoins à respecter l'hygiène habituelle lorsque vous traitez des aliments périssables comme la volaille ou le poisson et assurez-vous qu'ils sont conservés au réfrigérateur ou au congélateur.

Le tableau ci-dessous vous donne un aperçu des durées de conservation. Il ne s'agit toutefois que de valeurs indicatives. La durée de conservation réelle dépend de la fraîcheur des aliments, de l'hygiène lors de la préparation et de la cuisson ainsi que des températures réglées dans le réfrigérateur ou le congélateur.

Conservation au réfrigérateur à 5 °C

Aliments	Sans vide	Avec vide
Viande (bœuf / porc / agneau)	3 – 4 jours	8 – 9 jours
Volaille	2 – 3 jours	6 – 8 jours
Poisson	1 – 3 jours	4 – 5 jours
Fromage	5 – 7 jours	20 jours
Fromage à pâte dure	12 – 15 jours	60 jours
Aliments cuits	2 – 3 jours	7 – 9 jours

Conservation au congélateur à -18 °C

Aliments	Sans vide	Avec vide
Viande	4 – 6 mois	15 – 20 mois
Poisson	3 – 4 mois	10 – 12 mois
Légumes	8 – 10 mois	24 mois
Plats cuits	3 – 6 mois	12 mois

Élimination de défauts

L'appareil ne produit pas de vide.	La boîte sous vide ou le sachet sous vide n'est pas complètement fermé. Le joint de la boîte ou l'ouverture du sachet est humide ou sale. La pompe est trop lâche pendant le processus de mise sous vide.	Contrôlez si le joint est correctement placé sur le couvercle et si la boîte est complètement fermée. Contrôlez si le sachet sous vide est complètement fermé. Nettoyez le joint / l'ouverture du sachet ou séchez-le complètement. Appuyez la pompe avec une légère pression sur la valve tant que le processus de mise sous vide est en cours.
L'appareil ne s'allume pas.	La batterie est trop faible ou vide.	Rechargez complètement l'appareil.

Chargement

Branchez le câble USB fourni sur l'interface USB de l'appareil et chargez l'appareil sur une connexion USB appropriée (max. 1 A). Pendant le chargement (environ 90 minutes) le voyant de contrôle s'allume en rouge. Dès que le voyant de contrôle s'allume en vert, le processus de chargement est terminé. En raison de sécurité, l'appareil ne doit pas être utilisé pendant le chargement. **Attention !** Pour prolonger la durée de vie de la batterie rechargeable, débranchez l'appareil dès que son chargement est terminé et rechargez-le au moins tous les 3 mois. Une batterie entièrement chargée suffit pour environ 30 processus de mise sous vide.

Nettoyage

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Essuyez la pompe sous vide avec un chiffon souple, légèrement humide le cas échéant. Séchez-la ensuite complètement. Note : Le joint ne peut pas être enlevé pour le nettoyage.



- Ne plongez pas l'appareil ou le câble USB dans l'eau ni d'autres liquides, et ne nettoyez pas ces pièces au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas d'objets abrasifs, du benzène, des solvants, des brosses à récurer ou des nettoyants abrasifs.
- Assurez-vous que l'appareil est complètement sec avant de l'utiliser de nouveau ou de le ranger.

Données techniques 10 0300 10 00

Batterie lithium-ion : 3,7 V | 500 mAh
 USB: Entrée 5 V | 0,9 A / Sortie 0,5 A



**Uniquement pour l'usage domestique !
 Ne pas plonger dans des liquides !**

Mise au rebut / Recyclage



Selon la directive des déchets d'équipement électriques et électroniques cet appareil, au terme de son utilisation, ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers habituels, mais il doit être déposé dans un point de collecte pour le recyclage d'appareils électriques et électroniques. Contactez votre municipalité pour connaître le centre de traitement compétent.

Garantie

Pour cet appareil, nous offrons une garantie de 2 ans à partir de la date d'achat. Exclus de la garantie sont les dommages dus à une usure normale, une utilisation non conforme à la finalité, un traitement incorrect, une mauvaise utilisation, un manque de soin et d'entretien, une destruction volontaire, le transport ou un accident ou les interventions de personnes non habilitées sont exclus de la garantie. Adressez-vous à votre commerçant pour le recours à la garantie. La garantie n'est assurée que si le bon de caisse / la facture de l'appareil est joint à l'appareil.

Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction. Seule, la version allemande fait foi.



POMPA PER SOTTOVUOTO
ELETTRICA
EASYFRESH

CONSERVARE LE ISTRUZIONI!

Vi auguriamo molto piacere con la vostra nuova pompa per sottovuoto EASYFRESH di KÜCHENPROFI.



Avvertenze importanti

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta e conservarle in un luogo sicuro per future consultazioni. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. L'uso, l'impiego o la pulizia e la cura inadeguati possono compromettere la sicurezza e costituire un rischio per l'utente. KÜCHENPROFI non si assume alcuna responsabilità per i danni causati da un uso improprio.

Avvertenze di sicurezza

- Nel caso in cui questo apparecchio venga ceduto ad altre persone, è necessario accertarsi che vengano fornite anche le presenti istruzioni per l'uso.
- Prima di procedere alla ricarica, accertarsi che la potenza dell'adattatore corrisponda alle specifiche riportate sulla targhetta.
- Utilizzare l'apparecchio sotto sorveglianza e usarlo solo per lo scopo previsto di mettere sottovuoto alimenti nei contenitori e sacchetti della collezione EASYFRESH di KÜCHENPROFI.
- Non lasciare che l'apparecchio aspiri liquidi o alimenti in polvere. In tal caso, interrompere immediatamente il processo di aspirazione.
- Non conservare mai l'apparecchio a temperature superiori a 50 °C, non esporlo alla luce diretta del sole.

- L'apparecchio e il cavo USB non devono mai essere toccati con le mani umide o bagnate.
- Tenere i bambini fuori dalla portata dell'apparecchio.
- Non immergere mai l'apparecchio o il cavo USB in acqua o altri liquidi. Non lavarlo in lavastoviglie.
- Non utilizzare mai l'apparecchio se si riscontrano dei danni, se acqua è penetrata nella custodia o se è caduto.
- Non tentare di aprire o di riparare autonomamente l'apparecchio. La batteria è installata in modo permanente e non può essere sostituita. Per le riparazioni rivolgersi ai centri autorizzati o tecnici qualificati.
- Utilizzare solo accessori originali.

Prima della prima messa in funzione

- Rimuovere tutti i materiali d'imballaggio.
- Pulire la pompa per sottovuoto con un panno morbido, leggermente inumidito se necessario.
- Caricare completamente l'apparecchio prima di utilizzarlo per la prima volta come descritto nella sezione **Processo di carica**.

Utilizzo con un contenitore per sottovuoto ①

- Pulire i contenitori per sottovuoto con acqua calda e un detergente delicato prima di utilizzarli per la prima volta. In alternativa, è possibile pulirli anche in lavastoviglie.
- I contenitori sono appropriati per la conservazione nel frigorifero ③ e nel congelatore (fino a -40 °C) ④ geeignet.
- Per riscaldare o cucinare, i contenitori senza coperchio sono appropriati per il microonde e il forno (max. 250 °C) ⑤.
- Non esporre i contenitori per sottovuoto a shock termici estremi. Non mettere i contenitori direttamente dal congelatore in un forno caldo ed evitare il contatto tra un contenitore caldo e superfici fredde o liquidi.
- Riempire il cibo nel contenitore per sottovuoto. Non riempire il contenitore fino all'orlo, ma lasciare un po' di spazio in alto. Assicurarsi che il bordo del contenitore e la guarnizione del coperchio siano puliti e asciutti.
- Chiudere il coperchio. Assicurarsi che il cibo non entri in contatto con la valvola.

- Posizionare la pompa per sottovuoto sulla valvola del coperchio esercitando una leggera pressione verso il basso.
- Premere il pulsante di avvio. La spia luminosa si accende cambiando colore.
- Non appena viene raggiunto il vuoto, l'apparecchio si arresta automaticamente e la spia luminosa si spegne. Se si desidera interrompere l'aspirazione automatica, premere il pulsante di avvio. Premere nuovamente il pulsante di avvio per continuare il processo di aspirazione.
- Rimuovere l'apparecchio dal coperchio.
- All'occorrenza, impostare la data (mese e giorno) utilizzando i cursori ⑥.
- Per rilasciare il vuoto, tirare con cautela la valvola lateralmente verso l'alto.

Utilizzo con un sacchetto per sottovuoto ②

- Pulire i sacchetti per sottovuoto con acqua calda e un detergente delicato prima di utilizzarli per la prima volta. In alternativa, è possibile pulirli anche in lavastoviglie. Lasciarli quindi asciugare completamente con l'apertura rivolta verso il basso, eventualmente girati verso l'esterno.
- I sacchetti sono appropriati per la conservazione nel frigorifero ③ e nel congelatore (fino a -40 °C) ④.
- Per il riscaldamento, i sacchetti sono appropriati per il microonde (max. 3 minuti / 700 watt) ⑤.
- La valvola del sacchetto non deve entrare in contatto con liquidi e non deve essere immersa in acqua.
- I sacchetti per sottovuoto sono riutilizzabili. Tuttavia, i sacchetti che sono stati precedentemente utilizzati per la marinatura o la conservazione di pesce o carne crudi non dovrebbero essere riutilizzati per motivi di igiene.
- Riempire il cibo nel sacchetto per sottovuoto. Riempirlo solo fino alla linea indicata. La striscia di chiusura deve essere pulita e asciutta.
- Premere entrambi i lati dell'apertura fino a farli aderire completamente: si sentirà uno scatto morbido. Assicurarsi che il sacchetto sia completamente chiuso.
- Posizionare la pompa per sottovuoto al centro della marcatura circolare.
- Premere il pulsante di avvio. La spia luminosa si accende cambiando colore.

- Non appena viene raggiunto il vuoto, l'apparecchio si arresta automaticamente e la spia luminosa si spegne. Se si desidera interrompere il processo di aspirazione automatica, premere il pulsante di avvio. Premere nuovamente il pulsante di avvio per continuare il processo di aspirazione.

Attenzione: Interrompere immediatamente il processo di aspirazione prima che la pompa possa aspirare il liquido.

- Se necessario, è possibile utilizzare il campo di etichettatura per contrassegnare il contenuto.
- Per rilasciare il vuoto, tirare entrambi i lati del sacchetto per sottovuoto

Note

- Per congelare alimenti liquidi, molto morbidi o delicati, si consiglia di metterli brevemente nel congelatore prima di metterli sottovuoto.
- Gli alimenti scongelati non devono essere ricongelati.
- Sbucciare frutta o verdura, come mele o patate, prima di procedere al sottovuoto per prolungare la durata.
- Lasciare raffreddare completamente gli alimenti cotti prima di metterli sottovuoto.
- Per mettere completamente sottovuoto alcune verdure come cavoli o broccoli, è necessario sbollentarle prima e lasciarle raffreddare.

Consigli per la conservazione

La messa sottovuoto conserva gli alimenti più a lungo. Tuttavia, è necessario osservare le consuete norme igieniche quando si trattano alimenti deperibili come il pollame o il pesce, e assicurarsi che siano conservati in frigorifero o nel congelatore.

La tabella seguente fornisce una idea generale dei tempi di conservazione. Tuttavia, si tratta solo di valori approssimativi. La durata effettiva dipende dalla freschezza degli alimenti, dall'igiene durante la preparazione e la cottura e dalle temperature impostate nel frigorifero o nel congelatore.

Conservazione in frigorifero a 5 °C

Alimenti	Senza sottovuoto	Con sottovuoto
Carne (manzo / maiale / agnello)	3 – 4 giorni	8 – 9 giorni
Pollame	2 – 3 giorni	6 – 8 giorni
Pesce	1 – 3 giorni	4 – 5 giorni
Formaggio	5 – 7 giorni	20 giorni
Formaggio a pasta dura	12 – 15 giorni	60 giorni
Cibi cotti	2 – 3 giorni	7 – 9 giorni

Conservazione in congelatore a -18 °C

Alimenti	Senza sottovuoto	Con sottovuoto
Carne	4 – 6 mesi	15 – 20 mesi
Pesce	3 – 4 mesi	10 – 12 mesi
Verdure	8 – 10 mesi	24 mesi
Cibi cotti	3 – 6 mesi	12 mesi

Risoluzione dei guasti

L'apparecchio non genera il vuoto	Il contenitore o il sacchetto per sottovuoto non è completamente chiuso.	Controllare che la guarnizione del coperchio sia correttamente inserita e che il contenitore sia completamente chiuso. Controllare che il sacchetto per sottovuoto sia completamente chiuso.
	La guarnizione del contenitore o l'apertura del sacchetto è bagnato o sporco.	Pulire la guarnizione / apertura del sacchetto o asciugarla completamente.
	La pompa è troppo allentata durante il processo di aspirazione.	Premere la pompa sulla valvola con una leggera pressione mentre il processo di aspirazione è in corso.
L'apparecchio non può essere acceso.	La batteria è troppo debole o scarica.	Caricare completamente l'apparecchio.

Processo di carica

Inserire il cavo USB incluso nell'interfaccia USB dell'apparecchio e caricare l'apparecchio in una connessione USB adatta (max. 1 A). Durante il processo di carica (circa 90 minuti) la spia luminosa si illumina di rosso. Non appena la luce diventa verde, il processo di ricarica è completo. Per motivi di sicurezza l'apparecchio non deve essere utilizzato durante la ricarica. **Attenzione!** Per aumentare la durata della batteria ricaricabile, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione quando la carica è completa e ricaricare l'apparecchio almeno ogni 3 mesi. Una batteria completamente carica è sufficiente per ca. 30 processi di messa sottovuoto.

Pulizia

- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione elettrica prima di pulirlo.
- Pulire la pompa per sottovuoto solamente con un panno morbido, leggermente inumidito se necessario. Quindi, asciugarla completamente.

Indicazione: La guarnizione non può essere smontata per la pulizia.

- Non immergere mai la pompa per sottovuoto e il cavo USB in acqua o altri liquidi. Non lavare questi parti in lavastoviglie.
- Non utilizzare oggetti taglienti, benzina, solventi, spazzole o detergenti abrasivi per pulire l'apparecchio.
- Assicurarsi che l'apparecchio è completamente asciutto prima di riutilizzarlo o conservarlo.

Dati tecnici 10 0300 10 00

Batteria agli ioni di litio: 3,7 V | 500 mAh
USB: Entrata 5 V | 0,9 A / Uscita 0,5 A



Solo per uso domestico!
Non immergere in liquidi!

Smaltimento / Riciclaggio



Secondo i regolamenti sugli apparecchi elettrici ed elettronici, al termine della sua vita di servizio questo apparecchio non deve essere smaltito tramite i normali rifiuti domestici. Pertanto, conferirlo gratuitamente a un centro di raccolta municipale (ad es. riciclerai) per il riciclaggio degli apparecchi elettrici ed elettronici. Può trovare informazioni sulle possibilità di smaltimento presso il suo comune.

Garanzia

La garanzia su questo apparecchio ha validità di 2 anni a partire dalla data d'acquisto. Sono esclusi dalla garanzia danni riconducibili a normale usura, utilizzo non conforme all'uso, manipolazione impropria, uso errato, mancata manutenzione e pulizia, danni intenzionali, trasporto o incidenti nonché interventi esterni di persone non autorizzate. A questo proposito rivolgersi al rivenditore competente. La garanzia può essere concessa solo se all'apparecchio è allegato lo scontrino / la fattura.

Non ci assumiamo alcuna responsabilità per errori di traduzione. Fa fede soltanto il testo tedesco.



BOMBA DE VACÍO
ELÉCTRICA
EASYFRESH

¡GUARDE LAS INSTRUCCIONES DE USO!



Le deseamos mucho placer con su nueva bomba de vacío EASYFRESH de KÜCHENPROFI.



Indicaciones importantes

Antes de utilizar el aparato por primera vez, lea atentamente las instrucciones de uso y guárdelas en un lugar seguro para usuarios futuros. Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico. En caso de un uso indebido o un manejo erróneo, no asumimos la responsabilidad por los daños que pudieran ocasionarse. KÜCHENPROFI no puede asumir ninguna responsabilidad por daños derivados de un uso incorrecto.

Indicaciones de seguridad

- En caso de pasar este aparato a otras personas, asegúrese de que se entreguen también las instrucciones de uso.
- Antes de cargar, asegúrese de que la potencia del adaptador coincide con las especificaciones de la placa de características.
- Utilice el aparato bajo supervisión y sólo para el fin previsto para envasar al vacío alimentos en las fiambreras y bolsas de la colección EASYFRESH de KÜCHENPROFI.
- No permita que el aparato aspire líquidos o alimentos en polvo. Si esto ocurre, interrumpa inmediatamente el proceso de aspiración.
- Nunca almacene el aparato a temperaturas superiores a 50 °C, no lo exponga a la luz solar directa.
- No toque el aparato y el cable USB con las manos húmedas o mojadas.



- Mantenga a los niños fuera del alcance del aparato.
- Jamás sumerja el aparato o el cable USB en agua u otros líquidos. No lo limpie en el lavavajillas.
- No utilice nunca el aparato si detecta deterioros, si ha penetrado agua en la carcasa o si se ha caído el aparato.
- No intente abrir ni reparar nunca el aparato por sí mismo. La batería está instalada de forma permanente y no se puede sustituir. En caso de reparación, contacte con la tienda especializada autorizada o expertos cualificados.
- Utilice únicamente accesorios originales.

Antes de la primera puesta en marcha

- Retire todo el material de embalaje.
- Limpie la bomba de vacío con un paño suave, ligeramente humedecido si es necesario.
- Cargue el aparato por completo antes de utilizarlo por primera vez, como descrito en el punto **Proceso de carga**.

Uso con una fiambreira de vacío ①

- Limpie las fiambreras de vacío con agua tibia y un detergente suave antes de utilizarlas por primera vez. También puede limpiarlas en el lavavajillas.
- Las fiambreras son apropiadas para guardarlas en el frigorífico ③ y en el congelador (hasta -40 °C) ④.
- Para recalentar o cocinar, las fiambreras sin tapa son apropiadas para el microondas y el horno (máx. 250 °C) ⑤.
- No exponga las fiambreras a cambios bruscos de temperatura. No introduzca las fiambreras directamente del congelador en un horno caliente y evite el contacto entre una fiambreira caliente y superficies o líquidos fríos.
- Rellene la fiambreira de vacío con los alimentos. No llene la fiambreira hasta el borde, deje algo de espacio en la parte superior. Asegúrese de que el borde de la fiambreira y la junta de la tapa estén limpios y secos.
- Cierre la tapa. Asegúrese de que los alimentos no entran en contacto con la válvula.
- Coloque la bomba de vacío sobre la válvula de la tapa con una ligera presión hacia abajo.
- Pulse el botón de inicio. La lámpara de control se enciende cambiando de color.



- En cuanto se alcanza el vacío, el aparato se detiene automáticamente y la lámpara de control se apaga. Si desea interrumpir la aspiración automática, pulse el botón de inicio. Pulse de nuevo el botón de inicio para continuar con el proceso de aspiración.
- Retire el aparato de la tapa.
- En caso necesario, ajuste la fecha (mes y día) utilizando los controles deslizantes ⑥.
- Para liberar el vacío, tire con cuidado de la válvula lateralmente hacia arriba.

Uso con una bolsa de vacío ②

- Limpie las bolsas con agua tibia y un detergente suave antes de utilizarlas por primera vez. También puede limpiarlas en el lavavajillas. A continuación, déjelas secar completamente con la abertura hacia abajo, del revés si es necesario.
- Las bolsas son apropiadas para su almacenamiento en el frigorífico ③ y el congelador (hasta -40 °C) ④.
- Para calentarlas, las bolsas son apropiadas para el microondas (máx. 3 minutos / 700 vatios) ⑤.
- La válvula de la bolsa no debe entrar en contacto con líquidos ni sumergirse en agua.
- Las bolsas de vacío son reutilizables. Sin embargo, las bolsas que se hayan utilizado previamente para marinar o almacenar pescado o carne crudos no deben volver a utilizarse por razones de higiene.
- Rellene los alimentos en la bolsa. Llénela sólo hasta la línea marcada. La tira de cierre debe estar limpia y seca.
- Presione ambos lados de la abertura completamente uno contra otro, oirá un clic suave. Asegúrese que la bolsa está completamente cerrada.
- Coloque la bomba de vacío en el centro de la marca circular.
- Pulse el botón de inicio. La lámpara de control se enciende cambiando de color.
- En cuanto se alcanza el vacío, el aparato se detiene automáticamente y la lámpara de control se apaga. Si desea interrumpir el proceso automático de aspiración, pulse el botón de inicio. Pulse de nuevo el botón de inicio para continuar con el proceso de aspiración.



Atención: Detenga el proceso de aspiración inmediatamente antes de que la bomba pueda aspirar líquido.

- En caso necesario, puede utilizar el campo de etiquetado para marcar el contenido.
- Para liberar el vacío, separe ambos lados de la bolsa de vacío.

Notas

- Para congelar alimentos líquidos, muy blandos o delicados, se recomienda ponerlos brevemente en el congelador antes de envasarlos al vacío.
- Los alimentos descongelados no deben volver a congelarse.
- Pele las frutas o verduras, como las manzanas o las patatas, antes de envasarlas al vacío para prolongar su vida útil.
- Deje que los alimentos cocinados se enfríen completamente antes de envasarlos al vacío.
- Para envasar completamente al vacío algunas verduras como la col o el brécol, debe blanquearlas primero y dejar que se enfríen.

Consejos de conservación

El envasado al vacío conserva los alimentos durante más tiempo. No obstante, asegúrese de mantener la higiene habitual al procesar alimentos perecederos como aves o pescado y de guardarlos en el frigorífico o en el congelador.

La tabla siguiente le ofrece una visión general de los tiempos de almacenamiento. No obstante, se trata sólo de valores aproximados. El tiempo de conservación real depende de la frescura de los alimentos, de la higiene durante la preparación y la cocción y de las temperaturas fijadas en el frigorífico o el congelador.

Conservación en frigorífico a 5 °C

Alimentos	Sin vacío	Con vacío
Carne (vacuno / cerdo / cordero)	3 – 4 días	8 – 9 días
Aves	2 – 3 días	6 – 8 días
Pescado	1 – 3 días	4 – 5 días
Queso	5 – 7 días	20 días
Queso duro	12 – 15 días	60 días
Alimentos cocinados	2 – 3 días	7 – 9 días

Conservación en el congelador a -18 °C

Alimentos	Sin vacío	Con vacío
Carne	4 – 6 meses	15 – 20 meses
Pescado	3 – 4 meses	10 – 12 meses
Verduras	8 – 10 meses	24 meses
Alimentos cocinados	3 – 6 meses	12 meses

Corrección de averías

El aparato no genera vacío.	La fiambarrera o la bolsa de vacío no está completamente cerrada.	Compruebe que la junta está bien colocada en la tapa y que la fiambarrera está completamente cerrada. Compruebe que la bolsa de vacío está completamente cerrada.
	El cierre de la fiambarrera o la abertura de la bolsa está húmedo o sucio.	Limpie la junta / apertura de la bolsa o séquela completamente.
	La bomba está demasiado floja durante el proceso de vacío.	Presione ligeramente la bomba sobre la válvula durante el proceso de vacío.
El aparato no se puede encender.	La batería está demasiado descargada o vacía.	Cargue completamente el aparato.

Proceso de carga

Conecte el cable USB incluido al interfaz USB del aparato y cargue el aparato en una conexión USB adecuado (max. 1 A). Durante el proceso de carga (cerca de 90 minutos) la lámpara de control se enciende en rojo. En cuanto la luz se vuelve verde, el proceso de carga se ha completado. Por razones de seguridad, el aparato no debe utilizarse durante el proceso de carga. **¡Precaución!** Para aumentar la vida útil de la batería recargable desconecte el aparato de la electricidad cuando finalice el proceso de carga, y cárguelo al menos cada 3 meses. Una batería completamente cargada es suficiente para cerca de 30 procesos de envasados al vacío.

Limpieza

- Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica antes de limpiarlo.
- Limpie la bomba de vacío únicamente con un paño suave, ligeramente humedecido si es necesario. A continuación, séquela completamente.



- Nota: La junta no se puede desmontar para la limpieza.
- Jamás sumerja la bomba de vacío y el cable USB en agua u otros líquidos. No limpie estas partes en el lavavajillas.
 - Para la limpieza, no utilice objetos afilados o agudos, gasolina, disolventes, escobillas para fregar ni detergentes abrasivos.
 - Asegúrese de que el aparato esté completamente seco antes de reutilizarlo o guardarlo.

Datos técnicos 10 0300 10 00

Batería de iones de litio: 3,7 V | 500 mAh
 USB: Entrada 5 V | 0,9 A / Salida 0,5 A



¡Artículo solo para el uso doméstico!
¡No sumergir en líquidos!

Eliminación / Reciclaje



Según la ley sobre dispositivos eléctricos y electrónicos, este aparato no debe eliminarse a través de la basura doméstica convencional al final de su vida útil. Por este motivo, entregue el aparato en un punto de recogida comunal (p. ej., punto limpio) para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Su ayuntamiento le informará sobre las posibilidades de reciclaje.

Garantía

Concedemos una garantía de 2 años a partir de la fecha de compra por este aparato. Están excluidos de la garantía los daños derivados de un desgaste normal, un uso indebido, un tratamiento inadecuado, un manejo erróneo, falta de cuidado y de limpieza, destrucción intencionada, transporte o accidente, así como manipulaciones externas por personas no autorizadas. En caso de garantía, diríjase a su proveedor. Solo se puede otorgar la garantía con el tique de compra o la factura del aparato.

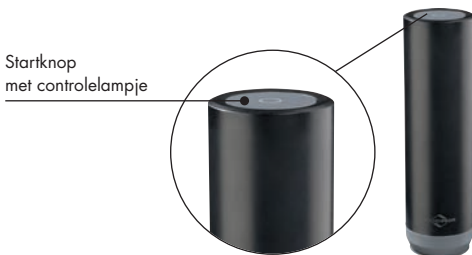
No nos hacemos responsables de errores de traducción. Sigue siendo vinculante exclusivamente el texto en alemán.



ELEKTRISCHE VACUÜMPOMP **EASYFRESH**

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING GOED!

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe vacuümpomp EASYFRESH van KÜCHENPROFI.



Belangrijke instructies

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt en bewaar deze op een veilige plaats voor toekomstig gebruik. Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Ondeskundig gebruik, gebruik of onvoldoende reiniging en onderhoud kunnen de veiligheid in gevaar brengen en een risico vormen voor de gebruiker. KÜCHENPROFI kan geen aansprakelijkheid aanvaarden voor schade veroorzaakt door onjuist gebruik.

Veiligheidsinstructies

- Voeg deze gebruiksaanwijzing toe indien dit apparaat aan andere personen wordt doorgegeven.
- Controleer voor het opladen of het vermogen van de adapter overeenkomt met de specificaties op het typeplaatje.
- Gebruik het apparaat onder toezicht en alleen voor het beoogde doel voor het vacumeren van voedsel in de containers en zakken uit de EASYFRESH-collectie van KÜCHENPROFI.
- Laat het apparaat geen vloeistoffen of voedsel in poedervorm opzuigen. Onderbreek het stofzuigproces onmiddellijk als dit gebeurt.
- Bewaar het apparaat nooit bij temperaturen boven 50 °C, stel het niet bloot aan direct zonlicht.
- Raak het apparaat en de USB-kabel nooit met natte of vochtige handen aan.
- Houd kinderen buiten het bereik van het apparaat.



- Dompel het apparaat of de USB-kabel nooit in water of andere vloeistoffen. Reinig het niet in de vaatwasmachine.
- Gebruik het apparaat nooit, als u beschadigingen vaststelt, water in de behuizing binnengedrongen is of als het gevallen is.
- Probeer het apparaat nooit zelf te openen of te repareren. De batterij is permanent geïnstalleerd en kan niet worden vervangen. Neem voor een reparatie contact op met een geautoriseerde vakhandel of gekwalificeerde vaklieden.
- Gebruik alleen originele accessoires.

Voor het eerste gebruik

- Verwijder eerst alle verpakkingsmaterialen.
- Veeg de vacuümpomp met een zachte doek, licht vochtig gemaakt indien nodig.
- Laad het toestel volledig op voordat u het voor de eerste keer gebruikt, zoals beschreven onder punt

Oplaadprocedure.

Gebruik met een vacuümcontainer ①

- Reinig de vacuümcontainers met warm water en een mild schoonmaakmiddel voordat je ze voor het eerst gebruikt. Je kunt ze ook in de vaatwasser reinigen.
- De containers zijn geschikt voor het bewaren in de koelkast ③ en vriezer (tot -40 °C) ④.
- Voor opwarmen of koken zijn de containers zonder deksel geschikt voor de magnetron en oven (max. 250 °C) ⑤.
- Stel de vacuümcontainers niet bloot aan extreme temperatuurschokken. Plaats de containers niet direct vanuit de vriezer in een hete oven en vermijd contact tussen een heet container en koude oppervlakken of vloeistoffen.
- Vul het voedsel in de vacuümcontainer. Vul de container niet tot de rand, maar laat wat ruimte over aan de bovenkant. Zorg ervoor dat de rand van het container en de afdichting van het deksel schoon en droog zijn.
- Sluit het deksel. Zorg ervoor dat het voedsel niet in contact komt met het ventiel.
- Plaats de vacuümpomp op het ventiel in het deksel met lichte neerwaartse druk.



- Druk op de startknop. Het controlelampje licht op in afwisselende kleuren.
- Zodra het vacuüm is bereikt, stopt het apparaat automatisch en gaat het controlelampje uit. Druk op de startknop als u het automatisch stofzuigen wilt onderbreken. Druk nogmaals op de startknop om het vacumeerproces voort te zetten.
- Verwijder het apparaat van het deksel.
- Stel indien nodig de datum (maand en dag) in met de schuifknoppen ⑥.
- Trek het ventiel voorzichtig zijwaarts omhoog om het vacuüm op te heffen.

Gebruiken met een vacuümzak ②

- Reinig de zakken met warm water en een mild schoonmaakmiddel voordat je ze voor het eerste keer gebruikt. Je kunt ze ook in de vaatwasser reinigen. Laat ze daarna volledig drogen met de opening naar beneden, eventueel binnenstebuiten gekeerd.
- De zakken zijn geschikt voor opslag in de koelkast ③ en vriezer (tot -40 °C) ④.
- Om op te warmen zijn de zakken geschikt voor de magnetron (max. 3 minuten / 700 watt) ⑤.
- Het ventiel van de zak mag niet in contact komen met vloeistoffen en mag niet in water worden ondergedompeld.
- De zakken zijn herbruikbaar. Zakken die eerder zijn gebruikt voor marinieren of het bewaren van rauwe vis of vlees mogen echter niet opnieuw worden gebruikt om hygiënische redenen.
- Vul het voedsel in de zak. Vul de zak hoogstens tot aan de op de aangegeven lijn. De sluitstrip moet schoon en droog zijn.
- Druk beide kanten van de opening volledig in elkaar, je hoort een zachte klik. Controleer of de zak volledig gesloten is.
- Plaats de vacuümpomp in het midden van de cirkelvormige markering.
- Druk op de startknop. Het controlelampje licht op in afwisselende kleuren.



- Zodra het vacuüm is bereikt, stopt het apparaat automatisch en gaat het controlelampje uit. Als je het automatische stofzuigproces wilt onderbreken, druk dan op de startknop. Druk nogmaals op de startknop om het vacumeerproces voort te zetten.

Let op: Stop het vacumeerproces onmiddellijk voordat de pomp vloeistof kan opzuigen.

- Indien nodig kun je het beschrijfbaar veld gebruiken om de inhoud te markeren.
- Trek beide zijden van de vacuümzak uit elkaar om het vacuüm op te heffen.

Opmerkingen

- Om vloeibaar, zeer zacht of delicaat voedsel in te vriezen, raden we aan het even in de vriezer te leggen voordat je het vacumeert.
- Ontdooid voedsel mag niet opnieuw worden ingevroren.
- Schil fruit of groenten zoals appels of aardappelen voor het vacumeren om de houdbaarheid te verlengen.
- Laat gekookt voedsel volledig afkoelen voordat je het vacumeert.
- Om sommige groenten zoals kool of broccoli volledig te vacumeren, moet je ze eerst blancheren en laten afkoelen.

Tips voor het bewaren

Vacuüm sealen houdt voedsel langer houdbaar. Zorg er wel voor dat je de gebruikelijke hygiëne in acht neemt bij het verwerken van bederfelijke voedingsmiddelen zoals gevogelte of vis en dat je ze in de koelkast of het vriesvak bewaart.

De onderstaande tabel geeft een overzicht van de opslagtijden. Dit zijn echter slechts waarden bij benadering. De werkelijke houdbaarheid hangt af van de versheid van het voedsel, de hygiëne tijdens bereiding en bereiding en de ingestelde temperaturen in de koelkast of vriezer.

Bewaren in de koelkast bij 5 °C

Levensmiddelen	Zonder vacuüm	Met vacuüm
Vlees (rundvlees / varkensvlees / lamsvlees)	3 – 4 dagen	8 – 9 dagen
Gevogelte	2 – 3 dagen	6 – 8 dagen
Vis	1 – 3 dagen	4 – 5 dagen
Kaas	5 – 7 dagen	20 dagen
Harde kaas	12 – 15 dagen	60 dagen
Gekookt voedsel	2 – 3 dagen	7 – 9 dagen

Bewaren in de vriezer bij -18 °C

Levensmiddelen	Zonder vacuüm	Met vacuüm
Vlees	4 – 6 maanden	15 – 20 maanden
Vis	3 – 4 maanden	10 – 12 maanden
Groenten	8 – 10 maanden	24 maanden
Gekookt voedsel	3 – 6 maanden	12 maanden

Oplossen van storingen

Het apparaat genereert geen vacuüm.	Het vacuümcontainer of de vacuümzak is niet volledig gesloten. De afdichting van het container of de opening van de zak is nat of vuil. De pomp zit te los tijdens het vacumeren.	Controleer of de afdichting goed op het deksel zit en of het container volledig gesloten is. Controleer of de vacuümzak volledig gesloten is. Maak de afdichting/opening van de zak schoon of droog deze volledig. Druk tijdens het vacumeren de pomp met lichte druk op het ventiel.
Het apparaat kan niet worden ingeschakeld.	De batterij is te zwak of leeg.	Laad het apparaat volledig op.



Oplaadprocedure

Sluit de meegeleverde USB-kabel aan op de USB-interface van het apparaat en laad deze op via een geschikte USB-poort (max. 1 A). Tijdens het laadproces (ongeveer 90 minuten) brandt het controlelampje rood. Zodra het lampje groen wordt, is het opladen voltooid. Om veiligheidsredenen mag het apparaat niet worden gebruikt tijdens het opladen.

Let op! Om de levensduur van uw oplaadbare batterijen te verlengen, koppel het apparaat los van het stroomnet wanneer het opladen is voltooid en laadt het apparaat ten minste om de 3 maanden opnieuw op. Een volledig opgeladen batterij is voldoende voor ca. 30 vacuumeerprocessen.

Reiniging

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
- Veeg de vacuümpomp uitsluitend met een zachte doek, licht vochtig gemaakt indien nodig. Droog ze vervolgens volledig af. Opmerking: De afdichting kan voor de reiniging niet worden afgenomen.
- Dompel het apparaat en de USB-kabel nooit in water of andere vloeistoffen. Reinig deze delen niet in de vaatwasmachine.
- Gebruik geen scherpe of spitse voorwerpen, benzine, oplosmiddelen, schuurborstels of schurende reinigingsmiddelen voor de reiniging.
- Zorg ervoor dat het apparaat volledig droog is voordat u het opnieuw gebruikt of opbergt.



Technische gegevens 10 0300 10 00

Oplaadbare lithium-ionbatterij: 3,7 V | 500 mAh
 USB: Ingang 5 V | 0,9 A / Uitgang 0,5 A



Artikel uitsluitend voor huishoudelijk gebruik!
Niet in vloeistoffen dompelen!

Afvalverwerking / Recycling



Volgens de wet op elektrische en elektronische apparatuur mag dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet samen met het gewone huisvuil als afval worden verwijderd. Geef het daarom kosteloos af bij een gemeentelijke inzamelplaats (bv. een milieustraat) voor het recyclen van elektrische en elektronische apparatuur. Uw gemeente- of stadsbestuur informeert u over de mogelijkheden tot afvalverwerking.

Fabrieksgarantie

Voor dit apparaat verlenen wij een garantie van 2 jaar vanaf aankoopdatum. Van deze garantie uitgesloten is schade die veroorzaakt is door normale slijtage, ondoelmatig gebruik, ondeskundige omgang, verkeerde bediening, gebrekkig onderhoud of reiniging, moedwillige vernieling, transport, een ongeval of ingrepen door personen die hiertoe niet gerechtigd zijn. Neem in het geval van garantie contact op met uw leverancier. De garantie kan uitsluitend worden verleend, als de kassabon / rekening bij het apparaat bijgesloten is.

Wij accepteren geen aansprakelijkheid voor vertaalfouten. Alleen de Duitse tekst blijft bindend.

