



VAKUUMIERER **IMPULS**

BEDIENUNGSANLEITUNG AUFBEWAHREN!



Bedienfeld



Taste **DRY**

– Ideal für alle trockenen Lebensmittel;
das Gerät arbeitet mit –0,58 bar und die Dauer des Verschweißens beträgt 10 Sekunden.



Taste **MOIST**

– Ideal für alle feuchten Lebensmittel;
das Gerät arbeitet mit –0,58 bar und die Dauer des Verschweißens beträgt 16 Sekunden.



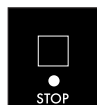
Taste **ADAPTER**

– Vakuumieren mit Hilfe des Vakuumschlauches;
das Gerät arbeitet mit –0,62 bar.



Taste **SEAL**

– Nur Verschweißen von Folien



Taste **STOP**

– Unterbrechung des Vakuumier- oder Verschweißvorgangs

Viel Freude mit Ihrem neuen Vakuumierer IMPULS von KÜCHENPROFI.

Wichtige Hinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie gut auf. Beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse insbesondere die Sicherheitshinweise, um Unfälle und Störungen zu vermeiden. 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.

Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!



Bei der Inbetriebnahme entstehen hohe Temperaturen. Auch nach dem Ausschalten besteht Restwärme. Verwenden Sie Hitzeschutzhandschuhe oder Topflappen.

Sicherheitshinweise

1. Sollte dieses Gerät an andere Personen weitergegeben werden, stellen Sie sicher, dass diese Bedienungsanleitung mit ausgehändigt wird.
2. Bei unsachgemäßem Gebrauch oder falscher Handhabung kann keine Haftung für eventuell auftretende Schäden übernommen werden. **Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.**
3. Prüfen Sie zuerst, ob die Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
4. Fassen Sie weder das Gerät noch den Netzstecker mit nassen oder feuchten Händen an.

5. Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an. Benutzen Sie keine Mehrfachsteckdose, mit der bereits andere Geräte betrieben werden. Zuleitung und Stecker müssen trocken sein.
6. Betreiben Sie das Gerät nur unter Aufsicht und benutzen Sie es ausschließlich für den vorgesehenen Zweck zum Vakuumieren von Lebensmitteln in Vakuumbeuteln oder -behältern in haushaltsüblichen Mengen. Verwenden Sie ausschließlich strukturierte Beutel und Folien, die explizit für das Vakuumieren vorgesehen sind. Handelsübliche Frischhaltefolie ist nicht zum Vakuumieren geeignet.
7. Halten Sie niemals Gegenstände aus Metall oder andere elektrisch leitende Gegenstände in die Kontaktöffnungen der Netzausgangsbuchse.
8. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, außer sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Halten Sie das Gerät sowie die Anschlussleitung außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
9. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
10. Halten Sie das Verpackungsmaterial außer Reichweite von Kindern.
11. Betreiben Sie dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirsystem.
12. **Achtung:** Betreiben Sie das Gerät nur auf nicht brennbaren, ebenen und stabilen sowie ausreichend hitzebeständigen Oberflächen und nicht in der Nähe von Wasserquellen, heißen Herdplatten, Gasflammen oder anderen Wärmequellen sowie außer Reichweite von Kindern.
13. Achten Sie auf ausreichend freien Raum über und neben dem Gerät.
14. Halten Sie ausreichenden Abstand zu brennbaren Materialien.
15. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel so geführt wird, dass es keinen Kontakt zu heißen Flächen am Gerät, anderen heißen Flächen wie z. B. Kochstellen oder heißen Flüssigkeiten hat. Vergewissern Sie sich, dass es nicht über scharfe Kanten geführt sowie nicht gequetscht oder geknickt wird.
16. Lassen Sie die Anschlussleitung nicht herunterhängen und stellen Sie das Gerät so auf, dass niemand über das Kabel fallen kann.
17. **Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!**
 Bei der Inbetriebnahme entstehen hohe Temperaturen. Die Schweißkante wird sehr heiß. Auch nach dem Ausschalten besteht Restwärme. Berühren Sie diese nicht.
 
18. Um das Gerät zu verschieben, ziehen Sie nicht am Kabel, sondern heben es an und stellen es dann an den gewünschten Platz. Transportieren Sie das Gerät nicht, solange es in Betrieb oder noch heiß ist. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen das Gerät abkühlen.
19. Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker, ebenso:
 - wenn sich das Gerät nicht unter Ihrer unmittelbaren Aufsicht befindet,
 - bei Störungen während des Betriebes,
 - bei jeder Reinigung.
 Ziehen Sie hierfür nur am Netzstecker selbst!

20. Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Netzstecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie es nicht in der Spülmaschine.
21. Benutzen Sie das Gerät niemals, wenn Sie Beschädigungen feststellen, Wasser in das Gehäuse eingedrungen oder es heruntergefallen ist.
22. Überprüfen Sie das Netzkabel vor jedem Gebrauch auf Beschädigungen. Sollte das Kabel beschädigt sein, muss es unverzüglich ersetzt werden. Dies darf ausschließlich durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte und autorisierte Fachleute durchgeführt werden.
23. Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu öffnen oder zu reparieren. Lassen Sie es im Falle von Störungen nur von qualifizierten Fachleuten reparieren! Wenden Sie sich im Reparaturfall an den autorisierten Fachhandel.
24. Verwenden Sie nur Original-Zubehör.

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien.
- Wischen Sie das Gehäuse und die Innenseite des Gerätes mit einem weichen, ggf. leicht angefeuchteten Tuch ab. Trocknen Sie es anschließend vollständig ab.
- Stecken Sie das Netzkabel in das Gerät.

Inbetriebnahme

- Platzieren Sie das Gerät auf einer stabilen und ebenen Oberfläche (keine Metalloberflächen, keine Textilien etc.).
- Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel ordnungsgemäß in die Netzangangsbuchse eingesteckt ist, und verbinden Sie den Netzstecker mit einer geeigneten Steckdose. Alle Kontrollleuchten blinken. Sobald die Kontrollleuchte der **STOP**-Taste leuchtet, ist das Gerät betriebsbereit.

A. Gebrauch mit Vakuumierfolie:

- Legen Sie die Folie an den Folienschneider im Deckel und schneiden diese gerade auf die benötigte Länge zu. **TIPP:** Schneiden Sie die Folie nicht zu kurz ab, um ausreichend Platz für die Lebensmittel zu haben und bei Bedarf einen aufgeschnittenen Beutel erneut zu versiegeln.
- Öffnen Sie den Deckel und legen Sie eine offene Seite der Vakuumierfolie flach und gerade an die Schweißkante.
- Schließen Sie den Deckel und verriegeln diesen, indem Sie den Deckel mit beiden Händen und kräftigem Druck nach unten einrasten lassen. Die beiden seitlichen Verriegelungen müssen hörbar, mit 2-maligem Klicken, einrasten.
- Drücken Sie die Taste **SEAL**. Die Kontrollleuchte **SEAL** blinkt und das Gerät verschweißt die Folie. Sobald die Kontrollleuchte der **STOP**-Taste leuchtet, ist der Vorgang abgeschlossen.
- Entriegeln Sie den Deckel durch Drücken auf beide seitlichen Tasten und nehmen Sie die Vakuumierfolie heraus.

- Folgen Sie den weiteren Schritten wie unter **Gebrauch mit Vakuumierbeuteln** beschrieben.

B. Gebrauch mit Vakuumierbeuteln:

- Füllen Sie die gewünschten Lebensmittel in den Vakuumierbeutel und säubern Sie den Rand.
- Öffnen Sie den Deckel. Stellen Sie sicher, dass die Dichtungen der Vakuumierkammer, die Auffangschale sowie die Silikonlippe der Schweißkante ordnungsgemäß eingesetzt sind.
- Legen Sie die offene Seite des Beutels flach und gerade an die Vakuumierkammer. Für leichteres Vakuumieren können Sie den Vakuumierbeutel in die Halterungen stecken. Achten Sie darauf, dass sich der Beutel innerhalb der Dichtung befindet.



- Schließen Sie den Deckel und verriegeln diesen, indem Sie den Deckel mit beiden Händen und kräftigem Druck nach unten einrasten lassen. Die beiden seitlichen Verriegelungen müssen hörbar, mit 2-maligem Klicken, einrasten. Drücken Sie die Taste **DRY** oder **MOIST**, um den Vakuuervorgang zu starten. Die jeweilige Kontrollleuchte blinkt. Sobald der Vakuuervorgang abgeschlossen ist, leuchtet die Kontrollleuchte der **STOP**-Taste auf.

- **Tipp:** Insbesondere bei sehr empfindlichen Lebensmitteln können Sie den Vakuumierprozess manuell beenden, indem Sie die **STOP**-Taste betätigen.
- Entriegeln Sie den Deckel durch Drücken auf beide seitlichen Tasten und nehmen Sie den verschlossenen Beutel heraus.
- Kontrollieren Sie, ob der Beutel ordnungsgemäß verschlossen wurde. Wenn Sie nicht sicher sind, ob der Beutel vollständig verschlossen wurde, wiederholen Sie den Versiegelungsvorgang.
- Lassen Sie das Gerät ca. 40 Sekunden abkühlen, bevor Sie weitere Lebensmittel vakuumieren.

C. Gebrauch mit Vakuumierbehältern:

- Stecken Sie das eine Ende des Vakuumschlauches auf die Düse seitlich am Gerät.
- Füllen Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter oder Vakuumierbeutel mit entsprechendem Ventil und verschließen diesen. Achten Sie darauf, dass die Ränder sauber sind und der Behälter nicht zu vollgefüllt wird.
- Stecken Sie das andere Ende des Vakuumschlauches an das Ventil des Beutels oder Behälters und starten den Vakuumierprozess durch Drücken der Taste **ADAPTER**.
- Sobald die Kontrollleuchte der **STOP**-Taste leuchtet, ist der Vorgang abgeschlossen.

- Nehmen Sie den Vakuumschlauch erst vom Behälter bzw. Beutel ab und anschließend vom Vakuumierer.

Achtung: Ziehen Sie nach dem Gebrauch immer den Netzstecker aus der Steckdose und lassen das Gerät vollständig abkühlen.

Hinweise

- Wir empfehlen die Verwendung der KÜCHENPROFI-Vakuumierfolie. Diese ist optimal auf den Vakuumierer abgestimmt, kochfest sowie mikrowellengeeignet und kann einfach auf die benötigte Länge zugeschnitten werden.
- Füllen Sie nicht zu viele Lebensmittel in den Beutel, damit dieser mühelos an die Vakuumierkammer angelegt werden kann, und streichen Sie mit den Händen vorsichtig einen Großteil der Luft aus dem Beutel.
- Stellen Sie sicher, dass die Öffnung des Vakuumierbeutels sauber und trocken ist sowie gerade auf der Dichtung der Vakuumierkammer aufliegt. Anderenfalls kann die Öffnung nicht ordnungsgemäß versiegelt werden.
- Verteilen Sie die Lebensmittel möglichst gleichmäßig und flach in dem Vakuumbeutel und heben Sie den Beutel leicht an, bis der Vakuumierprozess beginnt.
- Wenn Sie scharfkantige Lebensmittel wie z.B. Fleisch mit Knochen vakuumieren, achten Sie darauf, dass die Beutel nicht beschädigt werden. Lassen Sie das Gerät in Etappen arbeiten.
- Um flüssige, sehr weiche oder empfindliche Lebensmittel einzufrieren, empfehlen wir, diese vor dem Vakuumieren anzufrieren.

- Beeren und blanchiertes Gemüse sollten mit Abstand zueinander auf einem Teller oder Tablett für 2 – 3 Stunden im Gefrierfach eingefroren werden. Dann können Sie diese wie gewohnt vakuumieren und sofort wieder zurück in das Gefrierfach legen. Auf diese Weise verhindern Sie, dass sie zu sehr gequetscht werden und können sie besser im Beutel verteilen.
- 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.
- Trockene Lebensmittel, wie z.B. Nüsse oder Körner, sollten nach dem Vakuumieren vor Licht und Wärme geschützt aufbewahrt werden, um das Aroma zu erhalten.

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

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

Reinigung

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung **immer** den Netzstecker und lassen das Gerät abkühlen.
- Wischen Sie das Gehäuse sowie die Innenseite des Gerätes nur mit einem weichen, ggf. leicht angefeuchteten Tuch ab. Trocknen Sie es anschließend vollständig ab.
- Zur leichteren Reinigung können Sie die Auffangschale entnehmen. Reinigen Sie diese ausschließlich von Hand mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Trocknen Sie diese anschließend vollständig ab.
- Bei stärkerer Verschmutzung können Sie die Silikonlippe sowie die Dichtungen aus dem Gerät herausnehmen. Reinigen Sie diese ausschließlich von Hand mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Trocknen Sie sie anschließend vollständig ab. Achten Sie darauf, dass diese wieder korrekt eingesetzt werden.
- Die Vakuumbbeutel können Sie in der Spülmaschine reinigen. Wir empfehlen jedoch eine schonende Reinigung von Hand mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Lassen Sie diese nach der Reinigung vollständig trocknen.
- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Reinigen Sie es nicht in der Spülmaschine.
- Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände, Benzin, Lösungsmittel, Scheuerbürsten oder scheuernden Reinigungsmittel zum Reinigen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät und alle Teile vollständig trocken sind und alle Komponenten ordnungsgemäß in das Gerät eingesetzt sind, bevor Sie es erneut verwenden oder wegräumen.
- Um die Dichtungen zu schonen, verriegeln Sie den Deckel beim Aufbewahren des Geräts nicht.

Technische Daten 17 1005 28 00

220 – 240 V | 50/60 Hz | 110 W

Nur für den Hausgebrauch!
Nicht in Flüssigkeiten eintauchen!



Entsorgung/Recycling

Dieses Gerät darf laut Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab.

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



VACUUM SEALER **IMPULS**

KEEP THIS USER'S GUIDE!



Control panel



Button **DRY**

- Ideal for all dry food;
the appliance works at –0.58 bar
and the sealing time is 10 seconds.



Button **MOIST**

- Ideal for all moist food;
the appliance works at –0.58 bar
and the sealing time is 16 seconds.



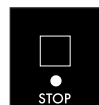
Button **ADAPTER**

- Sealing by aid of the vacuum tube;
the appliance works at –0.62 bar.



Button **SEAL**

- Heat-sealing of the foil only



Button **STOP**

- Interruption of the air suction and heat-sealing

Enjoy your new KÜCHENPROFI vacuum sealer IMPULS.

Important Information

Read these operating instructions carefully prior to operating the appliance for the first time and store them in a safe place. Pay particular attention, in your own interest, to the safety information in order to avoid accidents and malfunctions. 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.

Risk of burns or injuries!



Using the device results in high temperatures. Even after use, there is residual heat. Use oven gloves or potholders.

Safety instructions

1. If this device is given to other persons, ensure that these operating instructions are also handed over.
2. We accept no responsibility for any damages that occur due to improper use or incorrect handling. **This device is intended for household use only. Do not use the appliance outdoors.**
3. Check whether the type of current and the mains voltage comply with the information on the rating label.
4. Do not touch either the device or the power plug with wet or damp hands.

5. Connect the device to a properly installed power socket only. Do not use any multiple socket that is already being used to run other appliances. The plug and cord must be dry.
6. Operate the appliance under supervision only and use it exclusively for the intended purpose of vacuuming food in vacuum bags or vacuum containers in normal household quantities. Only use bags and foils that are specifically designed for vacuum packing. Standard cling film is not suitable for this purpose.
7. Never hold objects made of metal or other electrically conductive objects in the contact openings of the mains outlet socket.
8. This appliance may be used by children aged from 8 years 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 appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children, unless they are older than 8 years and supervised. Keep the appliance and its cord out of the reach of children less than 8 years.
9. Children shall not play with the appliance.
10. Keep the packaging material out of the reach of children.
11. Do not at all operate this unit with an external timer or a separate remote control system.

12. **Caution:** Only operate the appliance on non-flammable, flat, stable and sufficiently heat-resistant surfaces and not near water sources, hotplates, gas flames or other sources of heat and out of the reach of children.
13. Ensure sufficient free space above and near the appliance.
14. Keep a safe distance from flammable materials.
15. Ensure that the power cord does not have any contact to hot surfaces at the device or other hot surfaces such as hot plates or hot liquids. Make sure it does not pass over sharp edges and is not kinked or bent.
16. Do not allow the power cord to dangle and place the device in a way that no one can fall over the cord.
17. **Risk of burns or injuries!**



Using the appliance results in high temperatures. The heat-sealing edge gets very hot. Even after use, there is residual heat. Do not touch it.

18. Do not pull on the cable to move the appliance. Lift the device and place it in the desired location. Do not carry or move the appliance as long as it is in operation and as long as it is hot. Pull the plug from the socket and allow the appliance to cool down completely.
19. Pull out the power plug after each use and in case of:
 - the appliance not being under your direct supervision,
 - malfunctions during operation,
 - each cleaning.

Do not pull on the power cord, but on the plug itself!

20. Never submerge the appliance, the cord, or the plug in water or other liquids. Do not clean it in the dishwasher.
21. Never use the device if you discover damage, if water has entered the housing, or if the device has dropped.
22. Check the power cord before every use for damage. If the power cord is damaged, it must immediately be replaced. This may only be arranged by the manufacturer, his customer service or a similarly qualified and authorized specialist.
23. Never attempt to open or repair the appliance yourself. In the event of a malfunction, have the appliance repaired by qualified experts only! Contact your authorized dealer whenever the appliance is in need of repairs.
24. Use original accessories only.

Before the first use

- Remove all packaging materials.
- Wipe the housing and the inside of the appliance with a soft cloth, slightly damp, if necessary. Afterwards dry off thoroughly.
- Plug the power cord into the appliance.

Use

- Place the device on a stable and flat surface (not on a metal surface, not on fabrics etc.).
- Ensure that the mains cable is properly plugged into the mains output socket and connect the mains plug to a suitable socket. All control lamps start to flash. The appliance is ready for operation as soon as the indicator light on the **STOP** button lights up.

A. Use with vacuum foil:

- Place the foil on the foil cutter in the lid and cut the foil to the needed length. **TIP:** Do not cut the foil too short to have enough space for the food and reseal an opened bag if needed.
- Open the lid and place one open side of the foil flatly and evenly on the heat-sealing edge.
- Close and lock the lid by pressing it down firmly with both hands. You will hear both side latches click into place twice.
- Push the button **SEAL**. The control lamp **SEAL** will light up and the appliance will heat-seal the foil. As soon as the control lamp of the **STOP** button lights up, the procedure is finished.
- Unlock the lid by pressing both side buttons and remove the foil.
- Follow the steps described under **Use with vacuum bags**.

B. Use with vacuum bags:

- Fill the desired food into the vacuum bag and clean the edges.
- Open the lid. Make sure that the gasket of the vacuum chamber as well as the drip tray and silicone lip of the heat-sealing edge are inserted correctly.
- Place the open side of the bag flatly and evenly in the vacuum chamber. For easier vacuuming, you can insert the vacuum bag into the holders. Make sure that the bag is placed within the gasket.



- Close and lock the lid by pressing it down firmly with both hands. You will hear both side latches click into place twice. Push the button **DRY** or **MOIST** to start the vacuum sealing process. The according control lamp will light up. As soon as the control lamp of the **STOP** button lights up, the procedure is finished.
- **Tip:** Especially for sensitive food you can stop the procedure manually by pushing the button **STOP**.
- Unlock the lid by pressing both side buttons and remove the sealed bag.
- Make sure that the bag is sealed correctly. If you are not sure if the bag has been sealed completely, repeat the procedure.
- Let the appliance cool down for around 40 seconds before you restart the procedure with other food.

C. Use with vacuum containers:

- Plug one end of the vacuum tube on the vacuum nozzle located on the side of the appliance.
- Fill the food into a suitable container or vacuum bag with a valve and close it. Make sure that the edges are clean and the container is not overfilled.
- Plug the other end of the vacuum tube on the valve of the container or vacuum bag and start the procedure by pushing the button **ADAPTER**.
- As soon as the control lamp of the **STOP** button lights up, the procedure is finished.
- Remove the vacuum tube from the container or vacuum bag first, then from the appliance.

Attention: After use always pull the plug from the socket and let the appliance cool down completely.

Notes

- We recommend the use of KÜCHENPROFI vacuum foil. It is optimally adjusted to the vacuum sealer, boil-proof and suitable for the microwave and can be cut to the needed size.
- Do not fill too much food into the bag in order to allow to place it easily on the vacuum chamber, and gently remove most of the air from the bag with your hands.
- Make sure that the opening of the vacuum bag is clean and dry and is placed straight on the gasket of the vacuum chamber. Otherwise, the opening cannot be sealed properly.
- Spread the food in the bag as evenly and flatly as possible and lift the bag a little until the vacuum procedure begins.
- If you put sharp-edged food in the bag, e.g. meat with bones, make sure that bag will not be damaged. Let the appliance operate in steps.
- To freeze liquid, very soft or sensitive food, we recommend putting it in the freezer for a short time before vacuuming it.
- Berries and blanched vegetables should be frozen for 2 – 3 hours before being sealed, placed on a plate or tray with some distance to each other. Then you can seal them as usual and put them back in the freezer immediately. This way you avoid squashing them and they can be spread more evenly in the bag.
- Thawed 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 down.

- Dry foods such as nuts and grains should be stored away from light and heat after vacuum packing to preserve their flavour.

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 following table 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 / 41 °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

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

Cleaning

- **Always** pull out the power cord before cleaning and allow the appliance to cool down.
- Only wipe the housing and the inside of the appliance with a soft cloth, slightly damp, if necessary. Afterwards dry off thoroughly.
- You can remove the drip tray to make cleaning easier. Only clean it by hand with warm water and a mild detergent. Then dry it completely.
- If the appliance is very dirty, you can remove the silicone lip and the seals from the appliance. Only clean them by hand with warm water and a mild detergent. Then dry them completely. Make sure that they are reinserted correctly.
- You can clean the vacuum bags in the dishwasher. However, we recommend cleaning them by hand with warm water and a mild detergent. Make sure they are completely dry before using them again.
- Do not submerge the device in water or other liquids. Do not clean it in the dishwasher.
- Do not use any sharp or pointed objects, gasoline, solvent, scrubbing brushes, or abrasive cleaning agents for cleaning.
- Make sure that the appliance and all parts are completely dry and that all components are properly inserted into the appliance before using it again or storing it.
- To protect the gaskets, do not lock the lid when storing the appliance.

Technical data 17 1005 28 00

220 – 240 V 50/60 Hz 110 W

Only intended for household use!
Do not immerse in liquids!



Disposal/Recycling

According to the Electric and Electronic Equipment Act this appliance may not be disposed of in normal household garbage at the end of its useful life. For this reason, take it to a free communal collection point (e.g. recycling depot) for the recycling of electric and electronic devices.

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



APPAREIL DE MISE SOUS VIDE **IMPULS**

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI !



Panneau de commande



Touche **DRY**

- Idéal pour tous les aliments secs ;
l'appareil fonctionne à une pression de –0,58 bar et la durée de soudure est de 10 secondes.



Touche **MOIST**

- Idéal pour tous les aliments humides ;
l'appareil fonctionne à une pression de –0,58 bar et la durée de soudure est de 16 secondes.



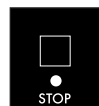
Touche **ADAPTER**

- Mise sous vide avec le tuyau à air ;
l'appareil fonctionne à une pression de –0,62 bar.



Touche **SEAL**

- Uniquement pour le soudage de films



Touche **STOP**

- Interrompt l'opération de mise sous vide et de soudure

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvel appareil de mise sous vide IMPULS de KÜCHENPROFI.

Informations importantes

Avant la première utilisation de cet appareil, lisez attentivement cette notice et conservez-la soigneusement. Dans votre propre intérêt, respectez en particulier les consignes de sécurité afin d'éviter tout risque d'accident et de dommage. Une mauvaise utilisation ou un nettoyage et entretien insuffisants 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 l'utilisateur. KÜCHENPROFI ne peut pas se porter garant pour des dommages dus à une utilisation inappropriée.

Risque de blessures ou brûlures !

Les températures dégagées lors du fonctionnement sont très élevées. Aussi après l'utilisation il y a de la chaleur résiduelle. Utilisez des gants de protection thermiques ou des maniques.



Consignes de sécurité

1. En cas de cession de l'appareil, assurez-vous que ce mode d'emploi est remis avec l'appareil.
2. Aucune responsabilité ne peut être endossée pour les dommages éventuels résultant d'une mauvaise manipulation de l'appareil ou d'une utilisation non conforme à sa destination. **Cet appareil est uniquement destiné à l'usage domestique. Ne l'utilisez pas en plein air.**
3. Vérifiez en premier lieu si le type d'alimentation électrique et le voltage sont conformes aux indications mentionnées sur la plaque de l'appareil.

4. Ne touchez jamais l'appareil ou la prise de secteur en ayant les mains mouillées ou humides.
5. Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant de protection correctement posée. N'utilisez jamais de prise multiple servant à alimenter d'autres appareils. Le câble d'alimentation et les prises mâles doivent être secs.
6. Utilisez l'appareil exclusivement sous surveillance et utilisez-le uniquement aux fins prévues, pour la mise sous vide d'aliments dans des sachets ou des boîtes sous vide en quantité normale pour un ménage. Utilisez uniquement des sachets et des films structurés spécifiquement conçus pour la mise sous vide. Le film alimentaire disponible dans le commerce n'est pas adapté à la mise sous vide.
7. Ne tenez jamais d'objets en métal ou d'autres objets électriquement conducteurs dans les ouvertures de contact de la prise de courant.
8. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances à condition d'être sous surveillance ou d'avoir reçu une formation pour l'utilisation sûre de l'appareil et d'avoir compris les risques inhérents. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne peuvent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont supervisés. Tenez l'appareil et le cordon électrique hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
9. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.
10. Gardez le matériel d'emballage hors de portée des enfants.
11. Ne mettez jamais l'appareil en marche avec un contrôle automatique périphérique ou un système de télé-conduite indépendant.
12. **Attention :** N'utilisez l'appareil que sur des surfaces non inflammables, plates et stables et suffisamment résistantes à la chaleur et pas à proximité de sources d'eau, plaques de cuisinières, de flammes de gaz ou d'autres sources de chaleur ainsi que hors de la portée des enfants.
13. Veillez à ce qu'il y ait assez d'espace en dessus et à côté de l'appareil.
14. Gardez une distance de sécurité aux matériaux inflammables.
15. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne passe pas sur des surfaces chaudes comme une table de cuisson ou des liquides chauds, ne passe pas sur des bords coupants, n'est pas écrasé ou plié.
16. Ne laissez pas pendre le cordon et placez l'appareil de sorte que personne ne risque de trébucher sur le câble.
17. **Risque de blessures ou brûlures !**
 Les températures dégagées lors du fonctionnement sont très élevées. Le bord de thermosoudure devient très chaud. Aussi après l'utilisation il y a de la chaleur résiduelle. Ne le touchez pas.
18. Ne tirez pas sur le câble pour déplacer l'appareil mais soulevez-le et le déposez à l'endroit souhaité. Ne transportez pas l'appareil tant que celui-ci soit en fonctionnement ou chaud. Retirez la fiche d'alimentation de la prise et laissez refroidir l'appareil.
19. Débranchez l'appareil après chaque utilisation ainsi que dans les cas suivants :
 - lorsque l'appareil ne se trouve pas sous votre surveillance directe,
 - des pannes pendant l'utilisation,
 - à chaque nettoyage.
 Pour ce faire, tirez uniquement sur la prise même !



20. Ne plongez jamais l'appareil, le câble ou la prise dans de l'eau ou un liquide quelconque. Ne le lavez pas dans le lave-vaisselle.
21. N'utilisez jamais l'appareil si vous constatez un dommage quelconque, si de l'eau s'est infiltrée dans le boîtier ou après une chute de l'appareil.
22. Avant chaque utilisation, vérifiez que le câble ne présente aucun dommage. Dès que le câble est endommagé, il doit être remplacé immédiatement. Ceci ne peut être effectué que par le fabricant, son service après-vente ou un spécialiste qualifié et agréé.
23. N'essayez jamais d'ouvrir vous-même l'appareil ou de le réparer. Si l'appareil est en panne, confiez-le uniquement à des professionnels qualifiés pour la réparation ! Adressez-vous à un revendeur agréé si une réparation s'avère nécessaire.
24. N'utilisez que des accessoires d'origine.

Avant la première mise en service

- Enlevez toutes les parties de l'emballage.
- Essuyez le boîtier et la face intérieure de l'appareil avec un chiffon doux, légèrement humecté si besoin. Puis séchez-le complètement.
- Branchez le câble d'alimentation dans l'appareil.

Mise en service

- Positionnez l'appareil sur une surface stable et plate (pas de surface métallique, pas de textiles, etc.).
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation est correctement inséré dans l'ouverture de contact de l'appareil et branchez la fiche secteur sur une prise électrique adaptée. Tous les voyants de contrôle clignotent. Dès que le voyant de contrôle de la touche **STOP** s'allume, l'appareil est prêt à fonctionner.

A. Fonctionnement avec du film sous vide :

- Placez le film sous vide au coupe-film dans le couvercle et découpez-le bien droit à la longueur voulue. **Conseil :** Ne coupez pas le film trop court pour disposer d'un espace suffisant pour les aliments et pour pouvoir sceller une nouvelle fois un sachet découpé.
- Ouvrez le couvercle et posez un côté ouvert du film à plat et bien droit contre le bord de soudure.
- Fermez et verrouillez le couvercle en l'enclenchant vers le bas avec les deux mains, en exerçant une forte pression. Les deux verrouillages latéraux doivent s'enclencher de manière audible, c'est-à-dire émettre deux clics.
- Pressez la touche **SEAL**. Le voyant **SEAL** clignote et l'appareil commence à souder le film. Dès que le voyant de la touche **STOP** s'allume, l'opération est terminée.
- Déverrouillez le couvercle en pressant les deux boutons latéraux et retirez le film.

- Suivez ensuite les autres étapes décrites dans la section **Fonctionnement avec des sachets sous vide.**

B. Fonctionnement avec des sachets sous vide :

- Introduisez les aliments souhaités dans le sachet sous vide et nettoyez le bord.
- Ouvrez le couvercle et assurez-vous que les joints de la chambre à vide, le bac de récupération, ainsi que la lèvres en silicone du bord de soudure sont correctement positionnés.



- Posez le côté ouvert du sachet à plat et bien droit contre la chambre à vide. Pour faciliter la mise sous vide, vous pouvez insérer le sac dans les supports. Assurez-vous que le sachet se trouve à l'intérieur du joint.
- Fermez et verrouillez le couvercle en l'enclenchant vers le bas avec les deux mains, en exerçant une forte pression. Les deux verrouillages latéraux doivent s'enclencher de manière audible, c'est-à-dire émettre deux clics. Pressez la touche **DRY** ou **MOIST** pour lancer le processus de mise sous vide. Le voyant correspondant clignote. Dès que le processus de mise sous vide est terminé, le voyant de la touche **STOP** s'allume.
- **Conseil :** Dans le cas d'aliments très fragiles notamment, vous pouvez terminer le processus de mise sous vide manuellement en pressant la touche **STOP** pour souder le sachet.
- Déverrouillez le couvercle en pressant les deux boutons latéraux et retirez le sachet fermé.
- Vérifiez si le sachet a été correctement fermé. Si vous n'êtes pas certain que le sachet soit complètement fermé, répétez l'opération de soudage.
- Laissez l'appareil refroidir env. 40 secondes avant de procéder à la mise sous vide d'autres aliments.

C. Fonctionnement avec des boîtes sous vide :

- Enfoncez une extrémité du tuyau à vide sur la buse sur le côté de l'appareil.
- Placez les aliments dans une boîte adaptée ou dans un sachet de mise sous vide avec une soupape correspondante et fermez-le/la. Veillez à ce que les bords soient propres et que la boîte ne soit pas trop remplie.
- Enfoncez l'autre extrémité du tuyau à vide sur la soupape du sachet ou de la boîte et démarrez le processus de mise sous vide en pressant la touche **ADAPTER**.
- Dès que le voyant de la touche **STOP** s'allume, l'opération est terminée.

- Retirez en premier lieu le tuyau à vide de la boîte ou du sachet, puis ensuite de l'appareil de mise sous vide.

Attention : Après l'utilisation, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.

Remarques

- Nous recommandons l'utilisation de film sous vide professionnel de la marque KÜCHENPROFI. Il est parfaitement adapté à l'appareil de mise sous vide, résiste à la cuisson, passe au micro-ondes et peut être aisément découpé à la longueur souhaitée.
- Ne placez pas trop d'aliments dans le sachet afin qu'il puisse être posé sans effort contre la chambre à vide et éliminez délicatement la majeure partie de l'air du sachet en le poussant avec les mains.
- Assurez-vous que l'ouverture du sachet sous vide est propre et sèche, et qu'elle repose bien droit sur le joint de la chambre à vide. Dans le cas contraire, l'ouverture ne pourra pas être scellée correctement.
- Répartissez les aliments aussi régulièrement et à plat que possible dans le sachet de mise sous vide et soulevez légèrement le sachet jusqu'à ce que le processus de mise sous vide démarre.
- Si vous mettez sous vide des aliments présentant des arêtes vives, comme de la viande avec des os, assurez-vous de ne pas endommager le sachet. Laissez l'appareil travailler par étapes.
- Pour congeler des aliments liquides, très mous ou sensibles, nous recommandons de les placer brièvement au congélateur avant de les mettre sous vide.

- Les baies et les légumes blanchis devraient être congelés dans le compartiment de congélation sur une assiette ou un plateau pendant 2 à 3 heures à distance les uns des autres. Vous pourrez ensuite les mettre sous vide comme d'habitude et les replacer immédiatement dans le congélateur. De cette façon vous évitez de les écraser et pouvez les distribuer mieux dans le sachet.
- 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.
- Les aliments secs tels que les noix et les céréales doivent être conservés à l'abri de la lumière et de la chaleur après avoir été mis sous vide, afin de préserver leur saveur.

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 suivant 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

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

Nettoyage

- Avant tout nettoyage débranchez **toujours** la fiche de la prise et laissez refroidir l'appareil.
- Nettoyez le boîtier et la face intérieure de l'appareil uniquement à l'aide d'un chiffon doux, légèrement humecté si besoin. Puis séchez-le complètement.
- Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez retirer le bac de récupération. Nettoyez-le uniquement à la main avec de l'eau chaude et un produit vaisselle doux. Puis séchez-le complètement.
- En cas d'encrassement plus important, vous pouvez retirer la lèvre en silicone ainsi que les joints de l'appareil. Nettoyez-les exclusivement à la main avec de l'eau chaude et un produit vaisselle doux. Puis séchez-les complètement. Veillez à les remettre correctement en place.
- Vous pouvez nettoyer les sachets sous vide au lave-vaisselle. Nous vous recommandons toutefois de les nettoyer délicatement à la main avec de l'eau chaude et un produit vaisselle doux. Laissez-les sécher complètement après le nettoyage.
- Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou un liquide quelconque. Ne le lavez pas dans le lave-vaisselle.
- N'utilisez pas d'objets tranchants ou pointus, de l'essence, solvants, brosses à récurer ou produits à récurer pour le nettoyage.
- Assurez-vous que l'appareil et toutes les pièces sont complètement secs et que tous les composants sont correctement insérés dans l'appareil avant de le réutiliser ou de le ranger.
- Pour préserver les joints, ne verrouillez pas le couvercle lors du rangement de l'appareil.

Données techniques 17 1005 28 00

220 – 240 V 50/60 Hz 110 W

**Uniquement pour usage domestique !
Ne pas plonger dans un liquide !**



Mise au rebut/Recyclage

Conformément à la législation sur les équipements électriques et électroniques, cet appareil ne doit pas être mis au rebut en le jetant dans les ordures ménagères. Il doit au contraire être rapporté dans un centre de collecte (gratuite) communal dédié au recyclage des appareils électriques et électroniques.

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



MACCHINA PER SOTTOVUOTO **IMPULS**

CONSERVARE LE ISTRUZIONI!



Pannello di controllo



Tasto **DRY**

– Ideale per tutti gli alimenti secchi;
l'apparecchio funziona a $-0,58$ bar e il tempo di saldatura è di 10 secondi.



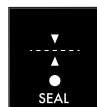
Tasto **MOIST**

– Ideale per tutti gli alimenti umidi;
l'apparecchio funziona a $-0,58$ bar e il tempo di saldatura è di 16 secondi.



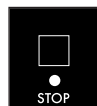
Tasto **ADAPTER**

– Messa sottovuoto con tubo per vuoto;
l'apparecchio funziona a $-0,62$ bar.



Tasto **SEAL**

– Solo per la saldatura di pellicole



Tasto **STOP**

– Interrompe il processo di messa sottovuoto e saldatura

Vi auguriamo molto piacere con la vostra nuova macchina per sottovuoto IMPULS di KÜCHENPROFI.

Informazioni importanti

Prima del primo utilizzo di questo apparecchio leggere attentamente le istruzioni per l'uso e in seguito conservarle accuratamente. Nel proprio interesse, osservare in particolare le avvertenze di sicurezza, per prevenire infortuni e anomalie funzionali. Un impiego errato, ma anche l'insufficiente pulizia oppure una cura e manutenzione inappropriata, potrebbero pregiudicare la sicurezza. In caso di uso non conforme KÜCHENPROFI non si assume alcuna responsabilità per i danni ai beni e alle persone che ne derivino.

Pericolo di lesioni o ustioni!

Durante il funzionamento dell'apparecchio si formano alte temperature. Anche dopo l'uso rimane del calore residuo. Usare  guanti appropriati resistenti al calore o presine.

Indicazioni di sicurezza

1. Nel caso in cui questo apparecchio venga ceduto ad altre persone, è necessario accertarsi che vengano fornite anche le presenti istruzioni per l'uso.
2. Non si risponde di eventuali danni insorgenti in caso d'uso inadeguato o manipolazione errata. **Questo apparecchio è adatto soltanto per l'uso domestico. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.**
3. Controllare dapprima se il tipo di corrente e la tensione di rete corrispondono ai dati riportati sulla targhetta del tipo.

4. Non afferrare l'apparecchio o la spina di rete con mani umide o bagnate.
5. Collegare l'apparecchio solamente a una presa con messa a terra correttamente installata. Non usare prese multiple a cui siano già collegati altri apparecchi. Il cavo di alimentazione e la spina devono essere asciutti.
6. Far funzionare l'apparecchio soltanto sotto sorveglianza e usarlo esclusivamente per lo scopo previsto, per aspirare alimenti in sacchetti o contenitori sottovuoto in quantità normali per uso domestico. Utilizzare solo sacchetti e pellicole strutturate espressamente progettati per il confezionamento sottovuoto. Le pellicole standard non sono adatte alla saldatura sottovuoto.
7. Non tenere mai oggetti di metallo o altri oggetti conduttivi nelle aperture dei contatti della presa di corrente.
8. Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano delle necessarie esperienze e/o conoscenze, solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini se non hanno più di 8 anni e sono supervisionati. Tenere l'apparecchio come anche la conduttura di allacciamento lontano dai bambini minori di 8 anni.
9. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
10. Tenere il materiale di imballaggio fuori dalla portata dei bambini.
11. Non utilizzare questo apparecchio con un timer esterno di accensione o un sistema separato di telecomando.
12. **Attenzione:** Utilizzare l'apparecchio solamente su superfici non infiammabili, piane, robuste e sufficientemente resistenti al calore, e va tenuto lontano da fonti di acqua, piastre elettriche bollenti, come pure da fiamme di gas o altre fonti di calore come anche fuori dalla portata dei bambini.
13. Sopra e intorno l'apparecchio deve trovarsi sufficiente spazio.
14. Mantenere un'adeguata distanza di sicurezza dai materiali infiammabili.
15. Prestare attenzione che il cavo di rete sia posato in modo che non tocchi le superfici calde dell'apparecchio o altre superfici calde come ad es. piastre di cottura o liquidi caldi. Accertarsi che non sia posato su spigoli taglienti e che non viene schiacciato o piegato.
16. Non lasciare penzolare il cavo e posizionare l'apparecchio in modo che nessuno inciampi nel cavo.
17. **Pericolo di lesioni o ustioni!**

 Durante il funzionamento dell'apparecchio si formano alte temperature. Il bordo di saldatura diventa molto caldo. Anche dopo l'uso rimane del calore residuo. Non toccatelo.
18. Per spostare l'apparecchio, non tirare il cavo, bensì sollevare l'apparecchio e collocarlo nella posizione desiderata. Non trasportare l'apparecchio quando è in funzione o ancora caldo. Staccare la spina di rete e lasciar raffreddare l'apparecchio.
19. Staccare la spina di rete dopo ogni utilizzo, nonché:
 - quando l'apparecchio non è sotto la vostra diretta sorveglianza,
 - in caso di anomalie durante l'esercizio,
 - ad ogni pulizia.
 Per staccare la spina dalla presa afferrare soltanto la spina!

20. Non immergere mai l'apparecchio, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi. Non lavarlo nella lavastoviglie.
21. Non utilizzare mai l'apparecchio nel caso in cui si rilevi la presenza di danni, qualora sia penetrata dell'acqua all'interno dell'alloggiamento o dopo una caduta dell'apparecchio stesso.
22. Prima di ogni utilizzo controllare che il cavo di alimentazione non sia danneggiato. Nel caso in cui sia danneggiato, deve essere sostituito immediatamente. Questo può essere eseguito solamente dal produttore, dal servizio clienti oppure un esperto similmente qualificato e autorizzato.
23. Non tentare di aprire o di riparare autonomamente l'apparecchio. In caso di guasti farlo riparare soltanto da tecnici qualificati! Per le riparazioni rivolgersi ai centri autorizzati.
24. Utilizzare solamente gli accessori originali.

Prima della prima messa in funzione

- Rimuovere tutti i materiali d'imballaggio.
- Pulire l'alloggiamento e l'interno dell'apparecchio con un panno morbido, eventualmente leggermente inumidito. Quindi asciugarlo con cura.
- Inserire il cavo di rete nell'apparecchio.

Messa in funzione

- Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e orizzontale (non devono essere superfici metalliche, tessuti ecc.).
- Assicurarsi che il cavo di rete sia inserito correttamente nella presa di uscita della rete dell'apparecchio e collegare la spina di rete a una presa adeguata. Tutte le spie lampeggiano. Non appena la spia del tasto **STOP** si accende, l'apparecchio è pronto per l'uso.

A. Uso con pellicola sottovuoto:

- Posizionare la pellicola sottovuoto sul tagliapellicola nel coperchio e tagliarla dritta alla lunghezza necessaria. **Consiglio:** Non tagliare la pellicola troppo corta in modo da avere sufficiente spazio per gli alimenti e, se necessario, per risigillare un sacchetto già tagliato.
- Aprire il coperchio e appoggiare un lato aperto della pellicola in modo che sia piatto e dritto sul bordo di saldatura.
- Chiudere il coperchio e bloccarlo facendolo scattare in posizione con entrambe le mani e premendo con forza. Le due chiusure laterali devono innestarsi con due scatti udibili.
- Premere il tasto **SEAL**. La spia di controllo **SEAL** lampeggia e l'apparecchio salda la pellicola. Non appena l'illuminazione del tasto **STOP** si illumina il procedimento è concluso.
- Sbloccare il coperchio premendo i due bottoni laterali ed estrarre il sacchetto.
- Seguire le ulteriori fasi descritte in **Uso con sacchetti sottovuoto**.

B. Uso con sacchetti sottovuoto:

- Mettere gli alimenti desiderati nel sacchetto sottovuoto e pulire il bordo.
- Aprire il coperchio ed accertarsi che la guarnizione della camera del vuoto, la vaschetta di raccolta e il labbro in silicone del bordo di saldatura siano correttamente inseriti.
- Appoggiare il lato aperto del sacchetto nella camera del vuoto in modo che sia piatto e dritto. Per facilitare l'aspirazione, è possibile inserire il sacchetto sottovuoto nei supporti. Controllare che il sacchetto sia all'interno della guarnizione.



- Chiudere il coperchio e bloccarlo facendolo scattare in posizione con entrambe le mani e premendo con forza. Le due chiusure laterali devono innestarsi con due scatti udibili. Premere il tasto **DRY** o **MOIST** per avviare il processo di sottovuoto. La rispettiva spia lampeggia. Non appena il processo è terminato, la spia del tasto **STOP** si accende.
- **Consiglio:** In particolare per alimenti molto delicati è possibile concludere manualmente il processo di messa sottovuoto azionando il tasto **STOP** in modo da saldare il sacchetto.
- Sbloccare il coperchio premendo i due bottoni laterali ed estrarre il sacchetto sigillato.
- Verificare che il sacchetto sia stato sigillato correttamente. Se non si è certi che il sacchetto sia stato completamente chiuso, ripetere il processo di sigillatura.
- Lasciar raffreddare la macchina per circa 40 secondi prima di mettere sottovuoto altri alimenti.

C. Uso con contenitori sottovuoto:

- Inserire una delle estremità del tubo per sottovuoto sull'ugello sul lato della macchina.
- Mettere gli alimenti in un contenitore o un sacchetto sottovuoto idoneo dotato di apposita valvola e chiuderlo. Assicurarsi che i bordi siano puliti e che il contenitore non sia troppo pieno.
- Infilare l'altra estremità del tubo nella valvola del sacchetto o del contenitore e avviare il processo di messa sotto vuoto premendo il tasto **ADAPTER**.
- Non appena l'illuminazione del tasto **STOP** si illumina il procedimento è concluso.
- Staccare il tubo per sottovuoto prima dal contenitore o dal sacchetto e poi dalla macchina per sottovuoto.

Attenzione: Dopo l'uso, scollegare sempre la spina di alimentazione e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.

Note

- Raccomandiamo di usare le pellicole sottovuoto di KÜCHENPROFI. Queste sono infatti studiate per la macchina per sottovuoto, sono resistenti alla cottura e idonee per microonde e possono essere tagliate alla lunghezza richiesta con la massima semplicità.
- Non mettere troppi alimenti nel sacchetto, in modo da poterlo poi accostare alla camera del vuoto senza fatica, e far fuoriuscire gran parte dell'aria del sacchetto con le mani.
- Accertarsi che l'apertura del sacchetto sottovuoto sia pulita e asciutta e che sia appoggiata sulla guarnizione della camera del vuoto dritta. Altrimenti non è possibile sigillare correttamente l'apertura.
- Distribuire gli alimenti nel sacchetto sottovuoto più uniformemente e più piatti possibile e sollevare leggermente il sacchetto finché ha inizio il processo di messa sottovuoto.
- Quando si mettono sottovuoto alimenti con spigoli vivi, ad es. carne con ossa, prestare attenzione che il sacchetto non venga danneggiato. Far lavorare la macchina a tappe.
- Per congelare alimenti liquidi, molto morbidi o sensibili, si consiglia di metterli brevemente nel congelatore prima di metterli sottovuoto.
- Le bacche e la verdura sbollentata dovrebbero essere appoggiate su un piatto o un vassoio, a una certa distanza una dall'altra, e congelate in freezer per 2 – 3 ore. Quindi possono essere messe sottovuoto come di consueto per poi essere rimesse immediatamente in freezer. In questo modo si evita che le bacche e le verdure vengano spremute troppo e possano distribuirle meglio nel sacchetto.

- 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.
- Gli alimenti secchi, come le noci o i cereali, devono essere conservati al riparo dalla luce e dal calore dopo il sottovuoto per preservarne il sapore.

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

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

Pulizia

- Prima di ogni pulizia, staccare **sempre** la spina di rete e lasciar raffreddare l'apparecchio.
- Pulire l'alloggiamento e l'interno dell'apparecchio utilizzando esclusivamente un panno morbido, se necessario leggermente inumidito. Quindi asciugare completamente.
- È possibile rimuovere la vaschetta di raccolta per facilitare la pulizia. Pulirlo solo a mano con acqua calda e un detergente delicato. Quindi asciugare completamente.
- Se l'apparecchio è molto sporco, è possibile rimuovere il labbro in silicone e le guarnizioni. Pulirli solo a mano con acqua calda e un detergente delicato. Quindi asciugarli completamente. Assicurarsi che siano reinseriti correttamente.
- I sacchetti sottovuoto possono essere lavati in lavastoviglie. Tuttavia, consigliamo una pulizia delicata a mano con acqua calda e un detergente delicato. Lasciarli asciugare completamente dopo la pulizia.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o in altri liquidi. Non lavare l'apparecchio in lavastoviglie.
- Non utilizzare oggetti acuminati o affilati, benzina, solventi, spazzole o detergenti aggressivi ai fini della pulizia.
- Assicurarsi che l'apparecchio e tutte le parti siano completamente asciutti e che tutti i componenti siano inseriti correttamente nell'apparecchio prima di riutilizzarlo o di conservarlo.
- Per preservare le guarnizioni, non bloccare il coperchio quando ripone l'apparecchio.

Dati tecnici 17 1005 28 00

220 – 240 V | 50/60 Hz | 110 W

Solo per l'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.

Non rispondiamo di eventuali errori di traduzione. Fa fede soltanto il testo tedesco.



SELLADORA AL VACÍO **IMPULS**

¡GUARDE LAS INSTRUCCIONES DE USO!



Panel de control



Botón **DRY**

– Ideal para todos los alimentos secos; el aparato funciona a –0,58 bares y el tiempo de sellado es de 10 segundos.



Botón **MOIST**

– Ideal para todos los alimentos húmedos; el aparato funciona a –0,58 bares y el tiempo de sellado es de 16 segundos.



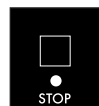
Botón **ADAPTER**

– Envasado al vacío con ayuda de la manguera de vacío; el aparato funciona a –0,62 bares.



Botón **SEAL**

– Soldadura de filmes únicamente



Botón **STOP**

– Interrupción del proceso de envasado al vacío o de sellado

Le deseamos mucho placer con su nueva selladora al vacío IMPULS de KÜCHENPROFI.

Indicaciones importantes

Antes de poner en marcha este aparato, lea detenidamente estas instrucciones de uso y guárdelas en un lugar seguro. Por su propio interés, observe especialmente las indicaciones de seguridad para evitar accidentes y averías. En caso de un uso indebido o un manejo erróneo, KÜCHENPROFI no asume la responsabilidad por los daños que pudieran ocasionarse.

¡Peligro de lesiones y quemaduras!

Durante el funcionamiento se generan altas temperaturas. Después del uso permanece calor residual. Utilice guantes de protección contra el calor o agarradores de cocina.



Indicaciones de seguridad

1. En caso de pasar este aparato a otras personas, asegúrese de que se entreguen también las instrucciones de uso.
2. En caso de un uso indebido o un manejo erróneo, no asumimos la responsabilidad por los daños que pudieran ocasionarse. **Este aparato está diseñado exclusivamente para el uso doméstico. No utilice el aparato al aire libre.**
3. En primer lugar, compruebe si el tipo de corriente y la tensión de red coinciden con las indicaciones de la placa de características.
4. No toque ni el aparato ni el enchufe de red con las manos húmedas o mojadas.

5. Conecte el aparato solamente a una caja de enchufe con contacto de tierra correctamente instalada. No utilice ninguna caja de enchufe múltiple que ya esté ocupada por otros aparatos. El cable de alimentación y el enchufe deben ser secos.
6. Utilice el aparato solo bajo supervisión y exclusivamente para el fin previsto, es decir para el envasado al vacío de alimentos en bolsas o recipientes de vacío en cantidades domésticas normales. Utilice únicamente bolsas y filmes diseñados específicamente para el envasado al vacío. El film transparente convencional no es adecuado para el envasado al vacío.
7. Nunca sujete objetos hechos de metal u otros objetos conductores de la electricidad en las aberturas de contacto de la toma de corriente.
8. Este aparato se puede usar por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidad física, sensorial o mental restringida o con falta de experiencia y/o de conocimientos, si son supervisadas o han recibido instrucciones de cómo usar el aparato de manera segura. Tienen que ser conscientes de los posibles peligros. No está permitido que los niños lleven a cabo la limpieza o el mantenimiento a no ser que tengan más de 8 años y estén supervisados. Mantenga el aparato y el cable de conexión fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
9. Los niños no pueden jugar con el aparato.
10. Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños.
11. Nunca ponga en funcionamiento el aparato a través de un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.
12. **Atención:** Utilice el aparato solamente sobre superficies no inflamables, planas y estables, así como suficientemente resistentes al calor, nunca cerca de fuentes de agua, placas de cocina calientes, llamas de gas u otras fuentes de calor, así como fuera del alcance de los niños.
13. Asegúrese de que haya suficiente espacio libre junto y por encima del aparato.
14. Mantenga una distancia suficiente de materiales inflamables.
15. Asegúrese de que el cable de alimentación utilizado esté tendido de tal manera que no entre en contacto con superficies calientes en el aparato, otras superficies calientes como, p. ej., placas de cocción o líquidos calientes. Asegúrese de que no pase por bordes cortantes y que no se aplaste o se doble.
16. Evite que el cable de conexión cuelgue y posicione el aparato de modo que nadie pueda caer sobre el cable.
17. **¡Peligro de lesiones y quemaduras!**
 Durante el funcionamiento se generan altas temperaturas. El borde de soldadura se calienta mucho. Después del uso permanece calor residual. No lo toque.
18. Para desplazar el aparato no tire del cable; eleve el aparato y, después, póngalo en el lugar deseado. No transporte el aparato mientras esté en funcionamiento o todavía caliente. Retire el enchufe de red y deje que el aparato se enfríe.
19. Retire el enchufe después de cada uso y también:
 - si el aparato no se encuentra bajo su supervisión directa,
 - en caso de fallos durante el funcionamiento,
 - con cada limpieza.

¡Por ello, tire solamente del propio enchufe!

20. Jamás sumerja el aparato, el cable o el enchufe de red en agua u otros líquidos. No lo lave en el lavavajillas.
21. No utilice nunca el aparato si detecta deterioros, si ha penetrado agua en la carcasa o si se ha caído el aparato.
22. Verifique que no haya daños en el cable de alimentación antes de cada uso. Si el cable está dañado, debe reemplazarse inmediatamente. Esto solamente puede ser realizado por el fabricante, su servicio postventa o un especialista calificado y autorizado.
23. No intente abrir ni reparar nunca el aparato usted mismo. ¡En caso de fallos, encargue la reparación a expertos cualificados! En caso de reparación, contacte con la tienda especializada autorizada.
24. Use solamente accesorios originales.

Antes de la primera puesta en marcha

- Retire todo el material de embalaje.
- Limpie la carcasa y el interior del aparato con un paño suave, ligeramente húmedo en el caso dado. A continuación, séquela con cuidado.
- Inserte el cable de red en el aparato.

Puesta en marcha

- Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana (evitar superficies metálicas, textiles, etc.).
- Asegúrese de que el cable de red está correctamente enchufado a la toma de salida de red y inserte el enchufe en una toma de corriente adecuada. Todos los indicadores luminosos parpadean. Cuando se enciende el indicador del botón **STOP**, el aparato está listo para funcionar.

A. Utilización con film de vacío:

- Coloque el film de vacío sobre el cortador de film en la tapa y córtelo recta a la longitud deseada. **Consejo:** No corte el film demasiado corto para que tenga espacio suficiente para los alimentos y también para poder volver a cerrar una bolsa cortada, si es necesario.
- Abra la tapa y coloque un lado abierto del film plano y recto contra el borde de soldadura.
- Cierre la tapa y bloquéela encajándola con ambas manos y presionando firmemente. Los dos pestillos laterales deben encajar de forma audible con dos clics.
- Pulse el botón **SEAL**. El indicador luminoso **SEAL** parpadea y el aparato sella el film. En cuanto se encienda el indicador luminoso del botón **STOP**, el proceso habrá finalizado.
- Desbloquee la tapa presionando los dos botones laterales y retire el film.
- Siga los pasos descritos en **Utilización con bolsas de vacío**.

B. Utilización con bolsas de vacío:

- Introduzca el alimento deseado en la bolsa de vacío y limpie el borde.
- Abra la tapa. Asegúrese de que las juntas de la cámara de vacío, la bandeja de recogida y el labio de silicona del borde de soldadura están correctamente colocados.
- Coloque el lado abierto de la bolsa plano y recto contra la cámara de vacío. Para facilitar el proceso de envasado, puede colocar la bolsa de vacío en los soportes. Asegúrese de que la bolsa está dentro de la junta.
- Cierre la tapa y bloquéela encajándola con ambas manos y presionando firmemente. Los dos pestillos laterales deben encajar de forma audible con dos clics. Pulse el botón **DRY** o **MOIST** para iniciar el proceso de envasado al vacío. El indicador luminoso



correspondiente parpadea. En cuanto finaliza el proceso de envasado al vacío, se enciende el indicador luminoso del botón **STOP**.

- **Consejo:** Puede finalizar el proceso de envasado al vacío manualmente pulsando el botón **STOP**, especialmente para alimentos muy delicados.
- Desbloquee la tapa presionando los dos botones laterales y retire la bolsa sellada.
- Asegúrese de que la bolsa está bien cerrada. Si no está seguro de que la bolsa está completamente sellada, repita el proceso.
- Deje que el aparato se enfríe durante unos 40 segundos antes de sellar más alimentos.

C. Utilización con recipientes de vacío:

- Conecte un extremo de la manguera de vacío a la boquilla lateral del aparato.
- Coloque los alimentos en un recipiente adecuado o en una bolsa de vacío con la válvula correspondiente y ciérrelo. Asegúrese de que los bordes estén limpios y de que el recipiente no esté demasiado lleno.
- Conecte el otro extremo de la manguera de vacío a la válvula de la bolsa o el recipiente e inicie el proceso de vacío pulsando el botón **ADAPTER**.
- En cuanto finaliza el proceso de envasado al vacío, se enciende el indicador luminoso del botón **STOP**.
- Retire primero la manguera de vacío del recipiente o la bolsa y, a continuación, de la selladora al vacío.

Atención: Después del uso, retire siempre el enchufe de la caja de enchufe y deje enfriar el aparato completamente.

Notas

- Recomendamos utilizar el film de vacío de KÜCHENPROFI. Está perfectamente adaptado a la selladora al vacío, es apto para cocinar y para microondas, y se puede cortar fácilmente a la longitud deseada.
- No llene demasiado la bolsa para poder colocarla fácilmente en la cámara de vacío y elimine con cuidado la mayor parte del aire de la bolsa con las manos.
- Asegúrese de que la abertura de la bolsa de vacío esté limpia y seca, y de que quede bien ajustada sobre la junta de la cámara de vacío. De lo contrario, la abertura no se sellará correctamente.
- Distribuya los alimentos de forma uniforme y plana en la bolsa de vacío y levántela ligeramente hasta que comience el proceso de envasado.
- Si envasa al vacío alimentos con bordes afilados, como carne con huesos, asegúrese de que las bolsas no se dañen. Deje que el aparato funcione por etapas.
- Para congelar alimentos líquidos, muy blandos o delicados, se recomienda ponerlos brevemente en el congelador antes de envasarlos al vacío.
- Las bayas y las verduras escaldadas deben congelarse en un plato o bandeja, separadas entre sí, durante 2 o 3 horas en el congelador. A continuación, puede envasarlas al vacío como de costumbre y volver a colocarlas inmediatamente en el congelador. De esta manera, evitará que las bayas y las verduras se aplasten demasiado y podrá distribuirlas mejor en la bolsa.

- 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.
- Los alimentos secos, como las nueces o los cereales, deben conservarse protegidos de la luz y el calor después de envasarlos al vacío para mantener su aroma.

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

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

Limpieza

- Antes de cada limpieza, retire **siempre** el enchufe de red y deje enfriar el aparato.
- Limpie la carcasa y el interior del aparato con un paño suave, en caso necesario, ligeramente humedecido. Luego séquelo completamente.
- Para facilitar la limpieza, puede retirar la bandeja de recogida. Límpiela a mano con agua tibia y un detergente suave. Luego séquelo completamente.
- Si la suciedad es más intensa, puede retirar el labio de silicona y las juntas del aparato. Límpielos exclusivamente a mano con agua tibia y un detergente suave. Luego séquelos completamente. Asegúrese de volver a colocarlos correctamente.
- Las bolsas al vacío se pueden lavar en el lavavajillas. Sin embargo, recomendamos lavarlas a mano con agua tibia y un detergente suave. Después de limpiarlos, déjelos secar completamente.
- No sumerja el aparato en agua o en otros líquidos. No lo lave 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 y todas las partes estén completamente secos y de que todos los componentes estén correctamente colocados en el aparato antes de reutilizarlo o guardarlo.
- Para proteger las juntas, no bloquee la tapa al guardar el aparato.

Datos técnicos 17 1005 28 00

220 – 240V | 50/60 Hz | 110 W

¡Solo para 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.

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



VACUÜMMACHINE **IMPULS**

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING GOED!



Bedieningspaneel



Toets **DRY**

- Ideaal voor alle droge levensmiddelen; het apparaat werkt met $-0,58$ bar en de duur van het lassen bedraagt 10 seconden.



Toets **MOIST**

- Ideaal voor alle vochtige levensmiddelen; het apparaat werkt met $-0,58$ bar en de duur van het lassen bedraagt 16 seconden.



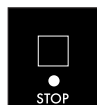
Toets **ADAPTER**

- Vacuümverpakken met behulp van de vacuümslang; het apparaat werkt met $-0,62$ bar.



Toets **SEAL**

- Alleen lassen van folies



Toets **STOP**

- Onderbreking van het vacuüm- of lasproces

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe vacuümachine IMPULS van KÜCHENPROFI.

Belangrijke instructies

Lees vóór ingebruikname van dit apparaat deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar deze vervolgens goed. Neem in uw eigen belang met name de veiligheidsinstructies in acht om ongevallen en storingen te voorkomen. Door een verkeerd gebruik of door onvoldoende reiniging en onderhoud kan de veiligheid nadelig beïnvloed worden en kunnen er gevaarlijke situaties voor de gebruiker ontstaan. Voor schades ontstaan als gevolg van ondeskundig gebruik kan KÜCHENPROFI niet aansprakelijk worden gesteld.

Gevaar voor verwonding en verbranding!

Bij de inbedrijfstelling ontstaan hoge temperaturen. Zelfs na gebruik blijft er restwarmte. Gebruik hittebestendige ovenhandschoenen of pannenhappen.



Veiligheidsinstructies

1. Voeg deze gebruiksaanwijzing toe indien dit apparaat aan andere personen wordt doorgegeven.
2. Bij onoordeelkundig gebruik of foutieve bediening wordt geen aansprakelijkheid voor eventueel optredende schade aanvaard.
Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat niet buiten.
3. Controleer eerst of de netspanning en stroomsoort overeenkomen met de gegevens op het typeplaatje.

4. Raak het toestel of de netstekker nooit met natte of vochtige handen aan.
5. Sluit het apparaat uitsluitend aan op een juist geïnstalleerde veiligheidswandcontactdoos. Gebruik geen verlengsnoer of stopcontact waarop al andere apparaten zijn aangesloten. Voedingskabel en stekker moeten droog zijn.
6. Gebruik het apparaat alleen onder toezicht en uitsluitend voor het beoogde doel, namelijk het vacuümverpakken van levensmiddelen in vacuümzakken of -containers in huishoudelijke hoeveelheden. Gebruik uitsluitend gestructureerde zakken en folie die expliciet bedoeld zijn voor vacuümverpakking. Standaard vershoudfolie is niet geschikt voor vacuümverpakking.
7. Steek nooit metalen of andere geleidende voorwerpen in de contactopeningen bedoeld voor de stroomkabel.
8. Dit apparaat kan door kinderen worden gebruikt die 8 jaar of ouder zijn of door personen die over gebrekkige fysieke, sensorische of geestelijke vaardigheden of gebrek aan ervaring en/of kennis beschikken, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen aangaande het veilige gebruik van dit apparaat en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben. Het apparaat mag niet door kinderen worden gereinigd of onderhouden, behalve als deze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Houd het apparaat alsmede de aansluitkabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
9. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
10. Houd het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen.
11. Sluit het apparaat in geen geval via een externe tijdschakelklok of afstandsbediening aan.
12. **Attentie:** Gebruik het apparaat uitsluitend op niet-brandbare, egale, stabiele en hittebestendige oppervlakken en niet in de buurt van waterbronnen, hete kookplaten, gasvlammen of andere warmtebronnen, alsmede buiten het bereik van kinderen.
13. Let op voldoende vrije ruimte naast en boven het apparaat om oververhitting te voorkomen.
14. Houd brandbare materialen op een veilige afstand.
15. Let erop dat de voedingskabel zo wordt neergelegd dat deze geen contact maakt met hete oppervlakken van het apparaat, of andere hete oppervlakken zoals bv. kookplaten of hete vloeistoffen. Controleer of de kabel niet over een scherpe rand heen ligt en niet bekneld of geknikt wordt.
16. Laat de aansluitkabel niet omlaag hangen en plaats het apparaat zodanig dat niemand over de kabel kan vallen.
17. **Gevaar voor verwonding en verbranding!**

 Bij de inbedrijfstelling ontstaan hoge temperaturen. De lasnaad wordt zeer heet. Zelfs na gebruik blijft er restwarmte. Raak deze niet aan.
18. Til het apparaat op om het te verplaatsen en zet het op de gewenste plek neer, trek niet aan de stroomkabel. Verplaats het apparaat niet zolang het in gebruik is of nog heet is. Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
19. Verwijder na elk gebruik de stekker uit het stopcontact; dit geldt ook in geval van:
 - als het apparaat zich niet onder direct toezicht bevindt,
 - storingen tijdens het gebruik,
 - elke vorm van reiniging.

Trek hiervoor alleen aan de stekker en niet aan het snoer!

20. Dompel het apparaat, de kabel of de netstekker nooit in water of andere vloeistoffen. Reinig het apparaat niet in de vaatwasmachine.
21. Gebruik het apparaat nooit wanneer u beschadigingen vaststelt, water in de behuizing is binnengedrongen of wanneer het apparaat is gevallen.
22. Controleer de stroomkabel vóór elk gebruik op beschadigingen. Als de kabel is beschadigd moet deze onmiddellijk worden vervangen! Dit mag uitsluitend worden gedaan door de fabrikant, zijn klantenservice of een soortgelijk gekwalificeerde en geautoriseerde specialist.
23. Probeer het apparaat nooit zelf te openen of te repareren. Laat het apparaat in geval van een storing uitsluitend door gekwalificeerde vaklieden repareren! Neem voor een reparatie contact op met een geautoriseerde vakhandel.
24. Gebruik alleen de originele accessoires.

Vóór de eerste ingebruikname

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Veeg de behuizing en de binnenkant van het apparaat uitsluitend met een zachte doek, eventueel licht vochtig gemaakt, af. Droog het daarna zorgvuldig af.
- Steek de voedingskabel in het apparaat.

Ingebruikname

- Plaats het apparaat op een stevig, vlak oppervlak (geen metalen oppervlak, geen stof, enz.).
- Controleer of de voedingskabel correct in de netvoedingsaansluiting op het apparaat is gestoken en sluit de netstekker in een hiervoor geschikt stopcontact. Alle controlelampjes knipperen. Zodra het controlelampje van de **STOP**-toets brandt, is het apparaat klaar voor gebruik.

A. Gebruik met vacuümfolie:

- Leg de folie op de foliesnijder in het deksel en snijd deze recht af op de gewenste lengte. **TIP:** Snijd de folie niet te kort af, zodat er voldoende ruimte is voor het voedsel en u een opengesneden zak indien nodig opnieuw kunt afsluiten.
- Open het deksel en leg een open kant van de vacuümfolie plat en recht tegen de lasrand.
- Sluit het deksel en vergrendel het door het met beide handen en krachtige druk naar beneden te drukken. De twee zijdelingse vergrendelingen moeten hoorbaar met twee klikken vastklikken.
- Druk op de **SEAL**-toets. Het **SEAL**-controlelampje knippert en het apparaat verzegelt de folie. Zodra het controlelampje van de **STOP**-toets brandt, is het proces voltooid.
- Ontgrendel het deksel door op beide knoppen aan de zijanten te drukken en haal de vacuümfolie eruit.
- Volg de verdere stappen zoals beschreven onder **Gebruik met vacuümmzakken**.

B. Gebruik met vacuümmzakken:

- Doe de gewenste levensmiddelen in de vacuümmzak en maak de rand schoon.
- Open het deksel. Controleer of de afdichtingen van de vacuümkamer, de opvangbak en de siliconenlip van de lasrand correct zijn geplaatst.
- Leg de open kant van de zak plat en recht tegen de vacuümkamer. Om het vacuümen te vergemakkelijken, kunt u de vacuümmzak in de houders plaatsen. Zorg ervoor dat de zak zich binnen de afdichting bevindt.

- Sluit het deksel en vergrendel het door het met beide handen en krachtige druk naar beneden te drukken. De twee zijdelingse vergrendelingen moeten hoorbaar met twee klikken vastklikken. Druk op de toets **DRY** of **MOIST** om het vacuümproces te starten. Het betreffende controlelampje knippert. Zodra het vacuümproces is voltooid, gaat het controlelampje van de **STOP**-toets branden.
- **Tip:** Vooral bij zeer gevoelige levensmiddelen kunt u het vacuümproces handmatig beëindigen door op de **STOP**-toets te drukken.
- Ontgrendel het deksel door op beide knoppen aan de zijanten te drukken en haal de verzegelde zak eruit.
- Controleer of de zak volledig gesloten is. Als u niet zeker weet of de zak volledig is gesloten, herhaal dan het verzegelingsproces.
- Laat het apparaat ongeveer 40 seconden afkoelen voordat u verdergaat met het vacuümverpakken van andere levensmiddelen.

C. Gebruik met vacuümcontainers:

- Steek het ene uiteinde van de vacuümslang op het mondstuk aan de zijkant van het apparaat.
- Doe het levensmiddel in een geschikte bak of vacuümzak met een ventiel en sluit deze af. Zorg ervoor dat de randen schoon zijn en dat de container niet te vol wordt gevuld.
- Sluit het andere uiteinde van de vacuümslang aan op het ventiel van de zak of het container en start het vacuümproces door op de **ADAPTER**-toets te drukken.
- Zodra het controlelampje van de **STOP**-toets brandt, is het proces voltooid.
- Verwijder eerst de vacuümslang van de container of zak en vervolgens van de vacuümmachine.

Attentie: Trek na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.

Opmerkingen

- Wij raden het gebruik van KÜCHENPROFI-vacuümfolie aan. Deze is optimaal afgestemd op de vacuümmachine, kookbestendig en geschikt voor de magnetron en kan eenvoudig op de gewenste lengte worden geknipt.
- Vul de zak niet te vol, zodat deze gemakkelijk in de vacuümkamer kan worden geplaatst, en druk met uw handen voorzichtig het grootste deel van de lucht uit de zak.
- Zorg ervoor dat de opening van de vacuümzak schoon en droog is en recht op de afdichting van de vacuümkamer ligt. Anders kan de opening niet goed worden afgesloten.
- Verdeel de levensmiddelen zo gelijkmatig en plat mogelijk in de vacuümzak en til de zak iets op totdat het vacuümproces begint.
- Als u scherpe levensmiddelen zoals vlees met botten vacuüm verpakt, zorg er dan voor dat de zakken niet beschadigd raken. Laat het apparaat in fasen werken.
- Om vloeibaar, zeer zacht of delicaat levensmiddelen in te vriezen, raden we aan het even in de vriezer te leggen voordat je het vacumeert.
- Kant-en-klare bessen en geblancheerde groenten moeten met voldoende tussenruimte op een bord of dienblad worden gelegd en 2 tot 3 uur in de vriezer worden ingevroren. Daarna kunt u ze zoals gewoonlijk vacuüm verpakken en meteen weer in de vriezer leggen. Op deze manier voorkomt u dat bessen en groenten te veel worden geplet en kunt u ze beter in de zak verdelen.
- Ontdooide levensmiddelen 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.
- Droge levensmiddelen, zoals noten of granen, moeten na het vacuümverpakken worden beschermd tegen licht en warmte om het aroma te behouden.

Tips voor het bewaren

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

De volgende tabel geeft een overzicht van de opslagtijden. Dit zijn echter slechts waarden bij benadering. De werkelijke houdbaarheid hangt af van de versheid van de levensmiddelen, de hygiëne tijdens 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

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

Reiniging

- Trek voor elke reiniging **altijd** de netstekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- Veeg de behuizing en de binnenkant van het apparaat uitsluitend met een indien nodig licht bevochtigde zachte doek af. Droog het daarna zorgvuldig af.
- Voor een eenvoudigere reiniging kunt u de opvangbak verwijderen. Reinig deze uitsluitend met de hand met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het daarna zorgvuldig af.
- Bij sterkere vervuiling kunt u de siliconenlip en de afdichtingen uit het apparaat verwijderen. Reinig deze uitsluitend met de hand met warm water en een mild afwasmiddel. Droog ze daarna zorgvuldig af. Zorg ervoor dat ze weer correct worden geplaatst.
- De vacuümzakken kunnen in de vaatwasser worden gereinigd. Wij raden echter aan om ze voorzichtig met de hand te reinigen met warm water en een mild afwasmiddel. Laat ze na het reinigen volledig drogen.
- Dompel het apparaat nooit in water of andere vloeistoffen. Reinig het niet in de vaatwasmachine.
- Gebruik geen scherpe of puntige voorwerpen, benzine, oplosmiddelen, schuurborstels of schurende reinigingsmiddelen voor de reiniging.

- Zorg ervoor dat het apparaat en alle onderdelen helemaal droog zijn en dat alle componenten correct in het apparaat zijn geplaatst voordat u het opnieuw gebruikt of opbergt.
- Om de afdichtingen te sparen, vergrendel het deksel niet wanneer u het apparaat opbergt.

Technische gegevens 17 1005 28 00

220 – 240 V | 50/60 Hz | 110 W

**Uitsluitend bedoeld 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 levenscyclus niet samen met het gewone huisvuil als afval worden aangeboden. Geef het daarom kosteloos af bij een gemeentelijke inzamelplaats (bv. een milieudepot) voor het recyclen van elektrische en elektronische apparatuur.

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