

Vakuumierer
Vacuum Sealer
Machine Sous Vide
Macchina Sottovuoto
Envasadora al Vacío
Pakowarka Próżniowa



Bedienungsanleitung
Instruction Manual
Mode D'emploi
Manuale D'istruzioni
Manual De Instrucciones
Instrukcja Obsługi

VAKUUMIERER BEDIENUNGSANLEITUNG

3

VACUUM SEALER INSTRUCTION MANUAL

15

MACHINE SOUS VIDE MODE D'EMPLOI

27

MACCHINA SOTTOVUOTO MANUALE D'ISTRUZIONI

39

ENVASADORA AL VACÍO MANUAL DE INSTRUCCIONES

51

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA INSTRUKCJA OBSŁUGI

63

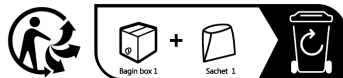
VAKUUMIERER

BEDIENUNGSANLEITUNG

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden und bewahren Sie sie auf.

KLAMER

Vakuumierer Classic Pro 80



2



Hilfe und Video-Anleitungen auf
vacu.klamer-kitchen.com
oder QR-Code scannen

KLAMER

3

Über dieses Gerät

Vielen Dank für den Kauf des KLAMER Vakuumierers. Bitte lesen Sie dieses Handbuch zu Ihrer eigenen Sicherheit sorgfältig durch, BEVOR Sie den Vakuumierer benutzen.

Die Verwendung des Vakuumierers hat viele Vorteile:

- Einfache Bedienelemente für das Konservieren von trockenen und feuchten / zu marinierenden Nahrungsmitteln und Speisen
- Vorbereitung von Fleisch für Sous Vide
- Variable Vakuumstärke durch **PULSE** Funktion, separate Schweißfunktion und elektronische Temperaturüberwachung
- Rollenbreite von max. 28 cm beliebiger Länge in praktischem Verstaufach
- Vakuumiert bleiben Lebensmittel bis zu 8x länger frisch - ganz natürlich und ohne Konservierungsstoffe

Wichtige Sicherheitsvorkehrungen

Achtung

1. Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder unter 8 Jahren) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen bestimmt, es sei denn, sie stehen unter Aufsicht.
2. Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen.
3. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt ist. Vergewissern Sie sich immer, dass der Stecker richtig in eine Steckdose eingesteckt ist.
4. Wenn ein Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist eine genaue Überwachung erforderlich. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
5. Lassen Sie das Kabel nicht über die Tischkante hängen und halten Sie es von heißen Oberflächen fern.
6. Zum Schutz vor Stromschlägen dürfen Kabel, Stecker oder Geräte nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Schließen Sie das Gerät nicht an das Stromnetz an und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
7. Schließen Sie dieses Gerät niemals an eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem an, um Gefahr zu vermeiden. Zum Trennen der Verbindung schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.

8. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von leicht entzündlichen Materialien wie Tischtüchern oder Vorhängen. Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners oder in einen beheizten Ofen.
9. Tauchen Sie das Gerät, das Stromkabel oder den Stecker niemals unter Wasser oder in andere Flüssigkeiten.
10. Verwenden Sie nur Zubehör und Ersatzteile vom Hersteller dieses Geräts.
11. Nutzen Sie dieses Gerät nur für den vorgesehenen Zweck und nur im Haushaltsgebrauch.
12. Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt bei der Nutzung der Geräts. Das Gerät sollte niemals als Spielzeug dienen.
13. Warten Sie 60 Sekunden nach jeder Nutzung, damit sich das Gerät abkühlen kann.
14. ACHTUNG: HEISSE OBERFLÄCHEN. NICHT ANFASSEN.

Wichtig

Wenn mehrere Kontrolleuchten nach längerer Benutzung gleichzeitig aufleuchten, dann signalisiert dies, dass der automatische Überhitzungsschutz aktiviert wurde. Bitte warten Sie 5-10 Min, bis sich das Gerät etwas abgekühlt hat, bevor Sie es weiter nutzen.

Die ersten Schritte als Video-Anleitung

Damit der Start mit Ihrem neuen Vakuumierer ein voller Erfolg wird haben wir eine Videoanleitung erstellt, welche die ersten Schritte und die Benutzung verständlich veranschaulicht.

Wenn Sie noch keine Erfahrung mit dem Vakuumieren haben, dann **empfehlen wir**, sich diese Anleitung auf jeden Fall anzuschauen.

Sie finden diese über die unten stehende Webseite oder noch einfacher, indem Sie den QR Code scannen.

vacu.klamer-kitchen.com



Hinweis

Bitte wenden Sie sich bei Fragen oder Unklarheiten an das KLAMER Customer-Support Team unter **hello@klamer-kitchen.com**. Wir helfen Ihnen gerne!

Vor der ersten Benutzung

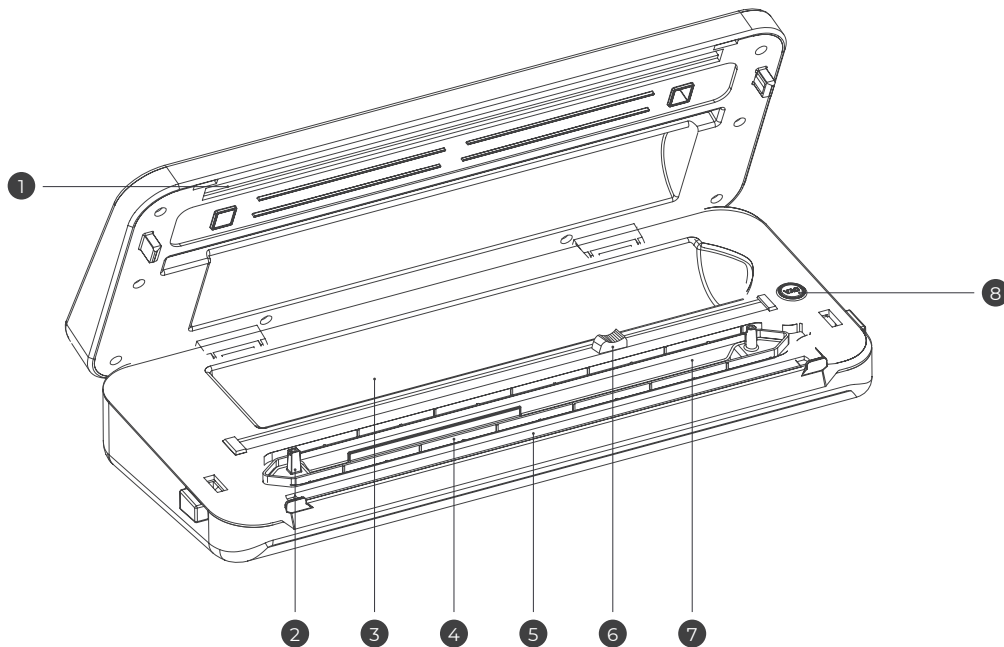
1. Entfernen Sie alle Verpackungen und alle Aufkleber oder Etiketten von der **Oberseite** des Gerätes.

ACHTUNG

Entfernen oder beschädigen Sie **auf keinen Fall** den **kupferfarbenen Versiegelungsstreifen** auf der unteren Innenseite des Gerätes. Wird dieser beschädigt, ist kein Vakuumieren mehr möglich.

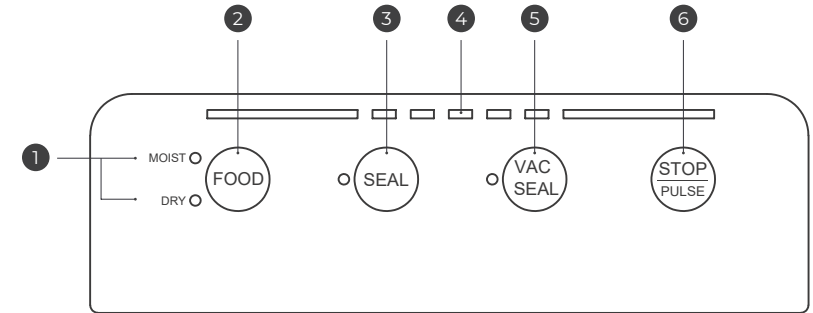
2. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
3. Stellen Sie das Gerät auf eine feste, kühle und trockene Unterlage.

Produktdiagramm



- | | |
|--------------------------------|--------------------------------|
| 1 Silikon Kontaktstreifen | 5 Versiegelungsstreifen |
| 2 Vakuum Düse | 6 Schneide-Element |
| 3 Rollenfach | 7 Vakuum-Kammer |
| 4 Versiegelungs-Schaumdichtung | 8 VAC Taste für Zusatzschlauch |

Bedienungsdiagramm



- | | |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| 1 Modusanzeige MOIST / DRY | 4 Fortschrittsanzeige |
| 2 Modusauswahl Taste | 5 Vakuumieren & Versiegeln Taste |
| 3 Versiegeln Taste | 6 STOP / PULSE Taste |

- 1 Die Modusanzeige **MOIST / DRY** zeigt an, welcher Modus gerade aktiv ist. Leuchtet das Lämpchen neben **MOIST**, dann soll feuchte Nahrung vakuumiert werden. Leuchtet das Lämpchen neben **DRY**, dann soll trockene Nahrung vakuumiert werden. Weitere Informationen hierzu finden Sie in der Sektion Vakuumier-Modus und weitere Funktionen.
- 2 Über die **FOOD** Taste wählen Sie den **MOIST / DRY** Modus an.
- 3 **SEAL - Versiegelung**
Drücken Sie diese Taste, um den Beutel zu versiegeln. Hierbei spielt es keine Rolle, ob der Inhalt zuvor vakuumiert wurde. Warten Sie ca. 30 Sekunden nach der Versiegelung, damit das Gerät abkühlen kann.
- 4 **Fortschrittsanzeige**
Die Fortschrittsanzeige ist bei Vakuumierung, Versiegelung oder **PULSE** aktiv und zeigt den Fortschritt des gerade aktiven Vorgangs an.
- 5 **VAC & SEAL - Vakuumieren & Versiegelung**
Dies ist die am häufigsten genutzte Funktion. Der Inhalt des Beutels wird zuerst vakuumiert und direkt im Anschluss versiegelt. Warten Sie ca. 60 Sek. bis zur nächsten Versiegelung, damit das Gerät abkühlt.
- 6 **STOP & PULSE**
Durch Drücken der **STOP** Taste wird der momentan aktive Vorgang sofort unterbrochen. Wenn sich das Gerät im Standby Modus befindet (also gerade kein Vorgang aktiv ist), kann ein eingelegter Beutel mithilfe der **PULSE** Taste manuell vakuumiert werden. Wenn Sie mit dem Grad der Vakuumierung zufrieden sind, dann drücken Sie die **SEAL** Taste, um den Beutel zu versiegeln.

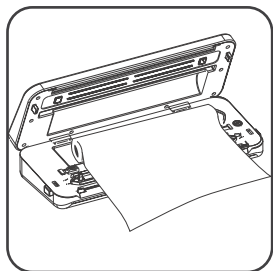
Benutzung des Vakuamierers mit Rolle

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Unterlage. Rollen Sie so viel Beutel von der Beutelrolle, dass die zu vakuumierenden Nahrungsmittel vollständig hinein passen.

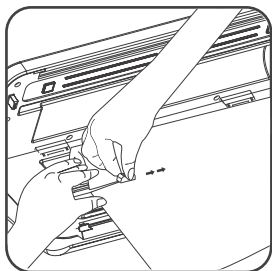
Wichtig

Füllen Sie den Beutel nur so weit, dass am oberen Rand genug Abstand für die Versiegelung ist. Der Abstand zum oberen Rand muss mindestens 5,7 cm sein.

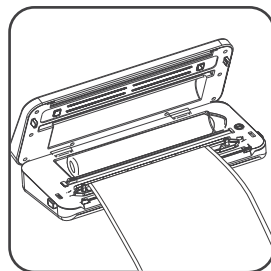
2. Fahren Sie mit dem Schneideelement an der Rolle entlang, um die gewünschte Beutellänge abzutrennen.
3. Platzieren Sie bei zwei offenen Enden eines davon mittig in der Vakuunkammer. Der Beutel muss sowohl horizontal, als auch vertikal in der Mitte zwischen den Schaumstoffstreifen liegen. Liegt die Öffnung nicht in der Mitte, kann ggf. kein Vakuum erzeugt werden. Der Beutel muss von der Rolle abgeschnitten sein, bevor er versiegelt wird.
4. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie auf die rechte und linke Ecke des Deckels, so dass er einrastet. Es ist jeweils ein "Klick"-Laut zu hören.



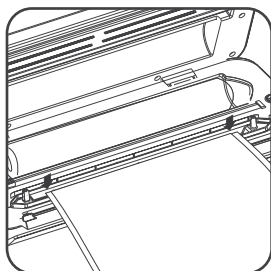
1



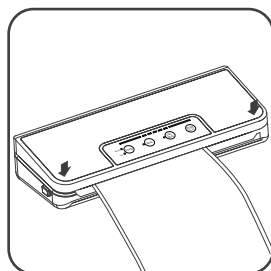
2



3

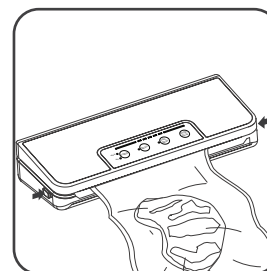


3.1



4

5. Drücken Sie nun die **SEAL**-Taste um eines der offenen Enden zu verschweißen. Wenn die Kontrollleuchte erlischt ist der Vorgang beendet. Entriegeln Sie den Deckel durch Drücken der beiden seitlichen Tasten, und entnehmen Sie den versiegelten Beutel.



5-10

6. Füllen Sie die Nahrungsmittel in den Beutel und platzieren Sie das offene Ende mittig in der Vakuumkammer. Achten Sie darauf, dass die Vakuumdüse nicht blockiert ist.
7. Schließen Sie den Deckel erneut wie in 3. beschrieben.
8. Wählen Sie den **MOIST**- oder **DRY**-Modus aus. Für mehr Infos zu den Modi schauen Sie unter Vakuamier-Modus und weitere Funktionen auf S. 6 nach.
9. Nun können Sie den Vakuamiervorgang durch Drücken der **VAC-SEAL**-Taste für das vollautomatische Vakuumieren oder der **Pulse**-Taste (siehe Seite 4 für Anleitung zu **PULSE**) für das manuelle Vakuumieren beginnen.
10. Wenn die Kontrollleuchte erneut erlischt, ist der Vorgang beendet. Entriegeln Sie den Deckel durch Drücken der beiden seitlichen Tasten und entnehmen Sie den vakuumierten Beutel.

Wichtig

Stellen Sie sicher, dass die Vakuam-Düse niemals blockiert ist (z.B. durch einen ungerade eingelegten Beutel). Ebenso ist es wichtig, dass die Versiegelungs-Schaumdichtung sauber und nicht beschädigt ist.

Achtung

Der Versiegelungsstreifen kann nach der Versiegelung sehr heiß sein. Lassen das Gerät erst abkühlen, bevor Sie ihn berühren.

Vakuamieren und weitere Funktionen

MOIST oder DRY Modus - Tipps für feuchte Nahrung

Wählen Sie zwischen dem Vakuumieren von feuchter (**MOIST**) und trockener (**DRY**) Nahrung. Feuchte Nahrung kann z.B. frisch geschnittenes Obst, Gemüse oder mariniertes Fleisch sein.

Feuchte Lebensmittel zu Vakuumieren ist trotz der **MOIST**-Stufe etwas anspruchsvoller, da die Flüssigkeit beim Vakuumieren herausgezogen wird. So kann einerseits der Vakuamierer verschmutzen, andererseits kann die Flüssigkeit die Haltbarkeit der Schweißnaht reduzieren oder gar nicht erst eine Schweißnaht ermöglichen. Dem können Sie auf verschiedene Arten vorbeugen:

- Lassen Sie ausreichend Platz zum offenen Ende
- Doppeltüte (nicht für Sous Vide geeignet): Die Lebensmittel zuerst in eine normale Tüte legen und diese dann in den Vakuumbbeutel legen. Dabei sollte das offene Ende der Tüte Richtung Boden des Vakuumbbeutels zeigen. So kann die Flüssigkeit weniger einfach entweichen.
- Legen Sie die feuchten Lebensmittel auf ein Küchenpapier (nicht für Sous

Vide geeignet). Das Papier saugt die überschüssige Flüssigkeit auf und kann problemlos mit eingefroren werden.

- Frieren Sie die Nahrung zuerst ein, bevor Sie sie vakuumieren. Eine Methode mit 100% Erfolgsgarantie, allerdings etwas zeitaufwendig.

Empfehlung für Haltbarkeitszeiten

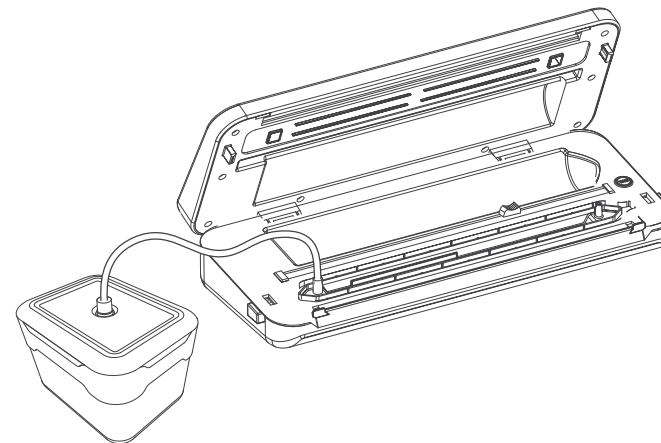
	Haltbarkeit nicht vakuumiert	Haltbarkeit vakuumiert
Lagerung im Gefrierschrank (-15 / -18 °C)		
Fleisch	6 Monate	24 - 36 Monate
Hackfleisch	4 Monate	12 Monate
Geflügel	6 Monate	24-36 Monate
Fisch	6 Monate	24-36 Monate
Gemüse	8-10 Monate	24-36 Monate
Obst	6-12 Monate	24-36 Monate
Backwaren	6-12 Monate	24-36 Monate
Kaffeebohnen	6-9 Monate	24-36 Monate
Lagerung im Kühlschrank (+5 / -2 °C)		
Rindfleisch	3-4 Tage	30-40 Tage
Geflügel	2-3 Tage	6-9 Tage
Fisch	1-3 Tage	4-5 Tage
Weichkäse	5-7 Tage	13-15 Tage
Rohes Gemüse	5 Tage	18-20 Tage
Frisches Obst	3-7 Tage	8-25 Tage
Süßspeisen	5 Tage	10-18 Tage
Gekochte Teigwaren	2-3 Tage	8-12 Tage
Gebratenes Fleisch	2-3 Tage	8-12 Tage
Lagerung bei Zimmertemperatur		
Brot / Brötchen	2-3 Tage	7-8 Tage
Reis / Teigwaren	4-6 Monate	12 Monate
Kaffee / Tee	2-3 Monate	12 Monate
Wein	2-3 Tage	20-25 Tage
Alkoholfreie Getränke	7-10 Tage	20-25 Tage

Der Zusatz-Schlauch

Öffnen Sie den Deckel des Geräts und befestigen Sie den Vakuumschlauch am Anschluss im Gerät.

Befestigen Sie das andere Ende am Behälterdeckel. Verwenden Sie je nach Behälter gegebenenfalls einen Adapter (siehe Bedienungsanleitung Ihrer Vakuumbehälter).

Drücken Sie die **VAC** Taste. Der Vakuumiervorgang beginnt und das Gerät stoppt automatisch, wenn das Vakuum im Behälter ausreichend ist.



Reinigung und Lagerung

1. Stellen Sie zuerst sicher, dass das Gerät nicht an die Stromversorgung angeschlossen ist und sich der Stecker nicht in der Steckdose befindet.
2. Wischen Sie die äußere Oberfläche mit einem weichen Stofflappen ab, auf welchem sich Reinigungsmittel bzw. Seife befindet. Entfernen Sie alle Nahrungsreste oder Flüssigkeiten mit einem Papierhandtuch aus der Vakuumkammer.
3. Trocknen Sie das Gerät gründlich, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.
4. Reinigen Sie das Gerät niemals mit aggressiven Reinigern oder Materialien mit hohem Abrieb, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.

Hilfreiche Tipps

1. Reinigen Sie Innen- und Außenseite des Beutels vor dem Versiegeln. Das obere Ende des Beutels muss flach in das Gerät eingelegt werden. Wenn Sie ein größeres Objekt vakuumieren, ziehen Sie den Beutel vorsichtig in die Länge, um Falten zu vermeiden.
2. Sorgen Sie dafür, dass der Beutel trocken ist. Es ist sehr schwierig, einen feuchten Beutel bzw. einen feuchten Beutel-Rand zu vakuumieren und zu versiegeln.

3. Verderbliche Lebensmittel sollten auch nach dem Vakuumieren gekühlt oder eingefroren werden.
4. Wenn Sie Objekte oder Nahrung mit scharfen Kanten vakuumieren (wie beispielsweise trockene Spaghetti, Besteck, etc.), wickeln Sie den Beutel in weiches Material wie z.B. ein Papierhandtuch ein, um Beschädigungen zu vermeiden. Möglicherweise ist es besser, einen Behälter anstelle eines Beutels zu verwenden.
5. Lassen Sie immer mindestens 5,2 cm Abstand zum Deckel, wenn Sie einen Behälter verwenden.
6. Frieren Sie Obst und Gemüse, sowie blähende Lebensmittel wie z.B. Kohl bereits vor dem Vakuumieren ein, um beste Ergebnisse zu erhalten.
7. Äpfel, Birnen, Kartoffeln u.ä. halten länger, wenn sie vor dem Vakuumieren geschält werden.
8. Sollten Sie nicht sicher sein, ob ein Beutel korrekt versiegelt wurde können Sie ihn zur Sicherheit einfach noch einmal versiegeln.
9. Stechen Sie den Beutel ein, bevor Sie ihn in der Mikrowelle erhitzen.

Paketinhalt

Nr.	Beschreibung	Bild	Menge
1	Vakuumierer		1
2	Netzkabel und -stecker		1
3	Zusatzschlauch		1
4	Rolle		1 Rolle (28x300cm)
5	Beutel		5 Stück (15x20cm)

Problembhebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der Vakuumierer geht nicht an	Das Gerät ist beschädigt	Wenden Sie sich an den Kundendienst
Trotz Stromversorgung funktioniert das Vakuumieren nicht	Der Deckel ist nicht vollständig geschlossen	Schließen Sie den Deckel, sodass er auf beiden Seiten einrastet
	Der Beutel ist nicht korrekt eingelegt	Legen Sie die obere Öffnung des Beutels mittig in die Vakuumier-Kammer

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Trotz Stromversorgung funktioniert das Vakuumieren nicht	Der Beutel ist beschädigt	Tauschen Sie den Beutel gegen einen unbeschädigten aus
	Die Vakuum-Düse ist beschädigt	Wenden Sie sich an den Kundendienst
Die Luft wurde aus dem Beutel gesaugt, dringt nun aber wieder ein	Der Beutel ist beschädigt	Tauschen Sie den Beutel gegen einen unbeschädigten aus
	Der Versiegelungsstreifen ist wellig	Überprüfen Sie den Versiegelungsstreifen. Ist er nicht plan, kann ggf. Luft in den Beutel eindringen.
	Die Beutelöffnung ist zu feucht / es befinden sich Unreinheiten auf der Öffnung	Schneiden oder trocknen Sie den feuchten Bereich des Beutels ab, wechseln Sie in den "feuchte Nahrung" Modus und versuchen Sie es erneut (siehe Seite 6).
Es leuchten alle Lämpchen und der Vakuumierer reagiert nicht	Der Vakuumierer ist überhitzt	Trennen Sie den Vakuumierer von der Stromversorgung und lassen Sie ihn ca. 5-10 Minuten abkühlen. Stellen Sie dann die Stromversorgung wieder her.
	Der Vakuumierer ist beschädigt	Wenden Sie sich an den Kundendienst
Der Beutel wird nicht korrekt verschweißt	Der Schweißbalken ist überhitzt	Öffnen Sie den Deckel und lassen Sie das Gerät einige Minuten auskühlen
	Der Versiegelungsstreifen ist wellig	Ziehen Sie den Streifen vorsichtig mit sauberem Finger glatt, nachdem das Gerät abgekühlt ist

Hinweis

Bitte wenden Sie sich bei Fragen, Problemen oder Unklarheiten an das KLAMER Customer-Support Team unter hello@klamer-kitchen.com. Wir helfen Ihnen gerne!

Technische Daten

Model	KLAMER Vakuumierer Classic Pro 80
Netzspannung	220-240 V / 50-60 Hz
ArtikelNr.	72063
Vakuumdruck	80 kPa

Garantie

Der Hersteller gewährt eine Garantie gemäß der Gesetzgebung des Wohnsitzlandes des Kunden mit einer Mindestdauer von 12 Monaten, beginnend mit dem Datum, an dem das Gerät an den Endverbraucher verkauft wird. Die Garantie erstreckt sich nur auf Material- oder Verarbeitungsfehler, was in Fällen von Material- oder Verarbeitungsfehlern nicht gilt:

- Normale Abnutzung und Verschleiß
- Unsachgemäßer Gebrauch, z.B. Überlastung des Gerätes, Verwendung von nicht zugelassenem Zubehör
- Gewaltanwendung, Schäden durch äußere Einflüsse
- Schäden durch Nichtbeachtung des Benutzerhandbuchs, z.B. Anschluss an ein ungeeignetes Stromnetz oder Nichtbeachtung der Installationsanleitung - Teilweise oder vollständig demontierte Geräte.

Konformität

Dieses Produkt ist mit den geltenden CE-Richtlinien konform. Die vollständige Konformitätserklärung kann über das Kontaktformular auf unserer Webseite oder den KLAMER Kundendienst via den in diesem Handbuch genannten E-Mail Adressen angefordert werden.

Hinweise zur Entsorgung

Das auf Elektro- und Elektronikgeräten bzw. deren Verpackung oder Begleitdokumenten angebrachte Symbol der „durchgestrichenen Abfalltonne“ bedeutet, dass Sie gesetzlich verpflichtet sind, diese Geräte einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Die Entsorgung über den Hausmüll, wie bspw. die Restmülltonne oder die Gelbe Tonne ist untersagt. Vermeiden Sie Fehlwürfe durch die korrekte Entsorgung in speziellen Sammel- und Rückgabestellen.

Enthalten die Produkte Batterien und Akkus oder Lampen, die aus dem Altgerät zerstörungsfrei entnommen werden können, müssen diese vor der Entsorgung entnommen werden und getrennt als Batterie bzw. Lampe entsorgt werden.

Für eine ordnungsgemäße Entsorgung, können die Altgeräte für die Behandlung, Rohstoffrückgewinnung und Recycling zu den eingerichteten kommunalen Sammelstellen bzw. Wertstoffsammelhöfen, kostenlos abgegeben werden. Die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts dient dem Umweltschutz und verhindert mögliche schädliche Auswirkungen auf Mensch und Umwelt, die sich aus einer unsachgemäßen Handhabung der Geräte am Ende Ihrer Lebensdauer ergeben könnten. Genauere Informationen zur nächstgelegenen Sammelstelle bzw. Recyclinghof erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung oder auch auf der Website: <https://e-schrott-entsorgen.org/>.

Ebenfalls können die Altgeräte bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgegeben werden. Auskünfte zur nächsten Abfallsammelstelle erhalten Sie beim Hersteller oder Händler.

VACUUM SEALER

USER MANUAL

Read this manual carefully before using the device and keep it for future reference.

KLAMER

Vacuum Sealer Classic Pro 80



Help and video tutorials
vacu.klamer-kitchen.com
or scan QR code

KLAMER

About this device

Thank you for purchasing the KLAMER Vacuum Sealer. For your own safety, please read this manual carefully BEFORE using the vacuum sealer.

Using the vacuum sealer has many advantages:

- Simple controls for preserving dry and moist / to be marinated food and meals
- Preparation of meat for sous vide
- Variable vacuum strength through **PULSE** function, separate sealing function, and electronic temperature monitoring
- Roll width of max. 28 cm of any length in practical storage compartment
- Vacuum-sealed food stays fresh up to 8x longer - completely natural and without preservatives

Important safety precautions

Caution

1. This device is not intended for use by persons (including children under 8 years of age) with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge, unless they are supervised.
2. Check if the voltage indicated on the device corresponds to the local mains voltage before connecting the device.
3. Do not use the device if the plug, power cord, or the device itself is damaged. Always make sure that the plug is correctly inserted into a socket.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the device.
5. Do not let the cord hang over the edge of the table and keep it away from hot surfaces.
6. To protect against electric shock, do not immerse cords, plugs, or appliances in water or other liquids. Do not connect the device to the power supply or operate the control panel with wet hands.
7. Never connect this device to an external timer or separate remote control system to avoid danger. To disconnect, turn off the device and then remove the plug from the socket.
8. Do not place the device on or near easily flammable materials such as tablecloths or curtains. Surfaces may become hot during use. Do not place the device on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.

9. Never immerse the device, power cord, or plug in water or other liquids.
10. Use only accessories and spare parts from the manufacturer of this device.
11. Use this device only for its intended purpose and only for household use.
12. Never leave children unattended when using the device. The device should never be used as a toy.
13. Wait 60 seconds after each use to allow the device to cool down.
14. CAUTION: HOT SURFACES. DO NOT TOUCH.

Important

If several indicator lights light up simultaneously after prolonged use, this signals that the automatic overheat protection has been activated. Please wait 5-10 minutes for the device to cool down a bit before continuing to use it.

The first steps as a video tutorial

To ensure that starting with your new vacuum sealer is a complete success, we have created a video tutorial that clearly illustrates the first steps and use.

If you have no experience with vacuum sealing, we recommend watching this tutorial in any case.

You can find it via the website below or even easier by scanning the QR code.

vacu.klamer-kitchen.com



Note

If you have any questions or uncertainties, please contact the KLAMER Customer Support Team at hello@klamer-kitchen.com. We are happy to help!

Before first use

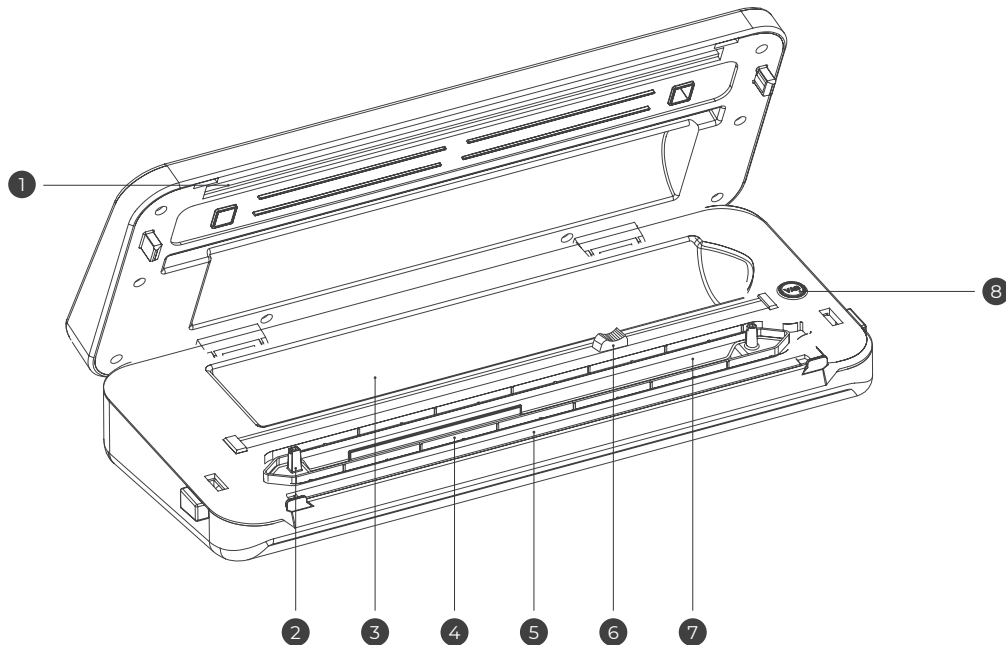
1. Remove all packaging and all stickers or labels from the top of the device.

ATTENTION

Do not remove or damage the copper-colored sealing strip on the lower inside of the device under any circumstances. If this is damaged, vacuum sealing is no longer possible.

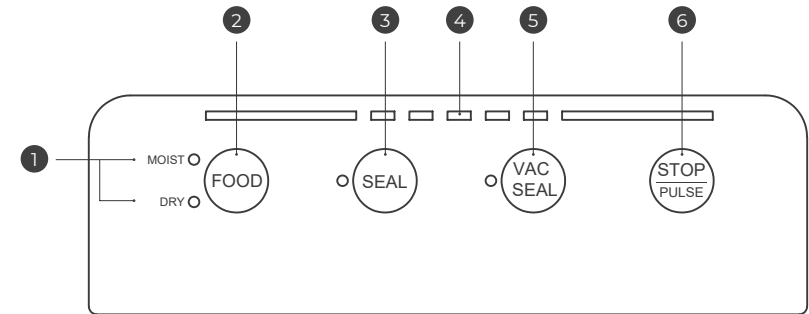
2. Wipe the inside and outside of the device with a damp cloth.
3. Place the device on a firm, cool, and dry surface.

Product diagram



- | | |
|---------------------------|-----------------------------------|
| 1. Silicone contact strip | 5. Sealing strip |
| 2. Vacuum nozzle | 6. Cutting element |
| 3. Roll compartment | 7. Vacuum chamber |
| 4. Sealing foam seal | 8. VAC button for additional hose |

Operation diagram



- | | |
|-------------------------------------|------------------------------|
| 1 Mode indicator MOIST / DRY | 4 Progress indicator |
| 2 Mode selection button | 5 Vacuum & Seal button |
| 3 Seal button | 6 STOP / PULSE button |

- 1 The **MOIST / DRY** mode indicator shows which mode is currently active. If the light next to **MOIST** is on, moist food should be vacuum sealed. If the light next to **DRY** is on, dry food should be vacuum sealed. For more information on this, see the section Vacuum sealing mode and other functions.
- 2 Use the **FOOD** button to select the **MOIST / DRY** mode.
- 3 **SEAL - Sealing**
Press this button to seal the bag. It doesn't matter whether the contents have been vacuumed beforehand. Wait about 30 seconds after sealing to allow the device to cool down.
- 4 **Progress indicator**
The progress indicator is active during vacuuming, sealing, or **PULSE** and shows the progress of the currently active process.
- 5 **VAC & SEAL - Vacuuming & Sealing**
This is the most frequently used function. The contents of the bag are first vacuumed and then sealed immediately afterwards. Wait about 60 seconds until the next sealing to allow the device to cool down.
- 6 **STOP & PULSE**
Pressing the **STOP** button immediately interrupts the currently active process. When the device is in standby mode (i.e., no process is currently active), an inserted bag can be manually vacuumed using the **PULSE** button. When you are satisfied with the degree of vacuuming, press the **SEAL** button to seal the bag.

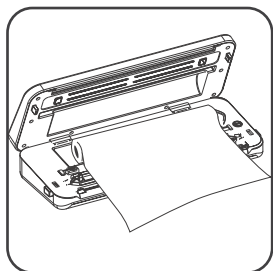
Using the vacuum sealer with a roll

1. Place the device on a stable, horizontal, and flat surface. Unroll enough bag from the bag roll so that the food to be vacuum sealed fits completely inside.

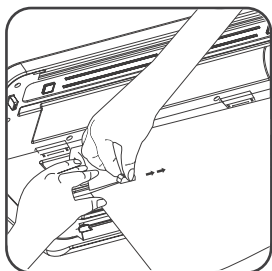
Important

Only fill the bag so that there is enough space at the top edge for sealing. The distance to the top edge must be at least 5.7 cm.

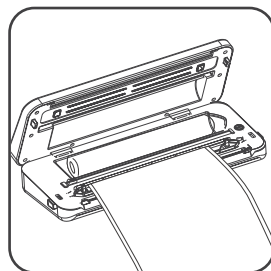
2. Run the cutting element along the roll to cut off the desired bag length.
3. Place one of the two open ends in the center of the vacuum chamber. The bag must be in the middle between the foam strips both horizontally and vertically. If the opening is not in the center, a vacuum may not be created. The bag must be cut from the roll before it is sealed.
4. Close the lid and press on the right and left corners of the lid so that it snaps into place. A "click" sound can be heard on each side.



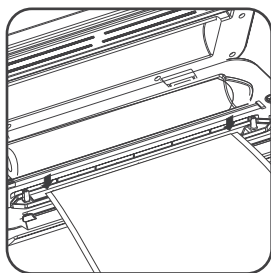
1



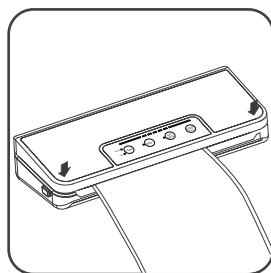
2



3

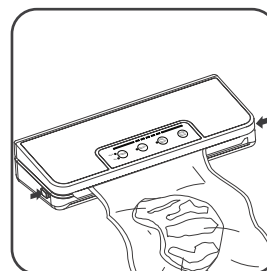


3.1



4

5. Now press the **SEAL** button to seal one of the open ends. When the control light goes out, the process is finished. Unlock the lid by pressing the two side buttons and remove the sealed bag.



5-10

6. Fill the food into the bag and place the open end in the center of the vacuum chamber. Make sure that the vacuum nozzle is not blocked.
7. Close the lid again as described in 3.
8. Select the **MOIST** or **DRY** mode. For more info on the modes, look under Vacuum sealing mode and other functions on p. 6.
9. Now you can start the vacuum sealing process by pressing the **VAC-SEAL** button for fully automatic vacuum sealing or the Pulse button (see page 4 for instructions on **PULSE**) for manual vacuum sealing.
10. When the control light goes out again, the process is finished. Unlock the lid by pressing the two side buttons and remove the vacuum-sealed bag.

Important

Make sure that the vacuum nozzle is never blocked (e.g., by an unevenly inserted bag). It is also important that the sealing foam seal is clean and undamaged.

Caution

The sealing strip can be very hot after sealing. Let the device cool down before touching it.

Vacuum sealing mode and other functions

MOIST or DRY mode - Tips for moist food

Choose between vacuum sealing moist (**MOIST**) and dry (**DRY**) food. Moist food can be, for example, freshly cut fruit, vegetables, or marinated meat.

Vacuum sealing moist food is somewhat more challenging despite the **MOIST** setting, as the liquid is drawn out during the vacuum sealing process. This can, on the one hand, contaminate the vacuum sealer, and on the other hand, reduce the durability of the sealing seam or even prevent a sealing seam from forming at all. You can prevent this in various ways:

- Leave sufficient space to the open end
- Double bag (not suitable for sous vide): First place the food in a normal bag and then place this in the vacuum bag. The open end of the bag should point towards the bottom of the vacuum bag. This way, the liquid can escape less easily.

- Place the moist food on a paper towel (not suitable for sous vide). The paper absorbs excess liquid and can be frozen without any problems.
- Freeze the food first before vacuum sealing it. A method with 100% success guarantee, but somewhat time-consuming.

Recommended shelf life

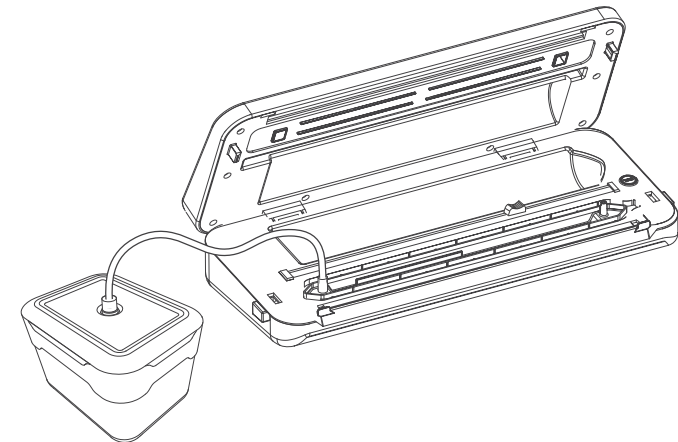
	Shelf life not vacuum sealed	Shelf life vacuum sealed
Storage in freezer (-15 / -18 °C)		
Meat	6 months	24 - 36 months
Ground meat	4 months	12 months
Poultry	6 months	24-36 months
Fish	6 months	24-36 months
Vegetables	8-10 months	24-36 months
Fruit	6-12 months	24-36 months
Baked goods	6-12 months	24-36 months
Coffee beans	6-9 months	24-36 months
Storage in refrigerator (+5 / -2 °C)		
Beef	3-4 days	30-40 days
Poultry	2-3 days	6-9 days
Fish	1-3 days	4-5 days
Soft cheese	5-7 days	13-15 days
Raw vegetables	5 days	18-20 days
Fresh fruit	3-7 days	8-25 days
Desserts	5 days	10-18 days
Cooked pasta	2-3 days	8-12 days
Roasted meat	2-3 days	8-12 days
Storage at room temperature		
Bread / Rolls	2-3 days	7-8 days
Rice / Pasta	4-6 months	12 months
Coffee / Tea	2-3 months	12 months
Wine	2-3 days	20-25 days
Non-alcoholic beverages	7-10 days	20-25 days

The additional hose

Open the lid of the device and attach the vacuum hose to the connection in the device.

Attach the other end to the container lid. Use an adapter if necessary, depending on the container (see user manual of your vacuum containers).

Press the **VAC** button. The vacuum sealing process begins and the device stops automatically when the vacuum in the container is sufficient.



Cleaning and storage






1. First, make sure that the device is not connected to the power supply and the plug is not in the socket.
2. Wipe the outer surface with a soft cloth containing cleaning agent or soap. Remove any food residues or liquids from the vacuum chamber with a paper towel.
3. Dry the device thoroughly before using it again.
4. Never clean the device with aggressive cleaners or materials with high abrasion to avoid damaging the surface.

Helpful tips

1. Clean the inside and outside of the bag before sealing. The top end of the bag must be placed flat into the device. If you are vacuum sealing a larger object, carefully stretch the bag lengthwise to avoid wrinkles.
2. Make sure the bag is dry. It is very difficult to vacuum seal and seal a wet bag or a wet bag edge.

- Perishable foods should be refrigerated or frozen even after vacuum sealing.
- When vacuum sealing objects or food with sharp edges (such as dry spaghetti, cutlery, etc.), wrap the bag in soft material such as a paper towel to avoid damage. It may be better to use a container instead of a bag.
- Always leave at least 5.2 cm distance to the lid when using a container.
- Freeze fruits and vegetables, as well as bloating foods such as cabbage, before vacuum sealing to obtain the best results.
- Apples, pears, potatoes, etc. last longer if they are peeled before vacuum sealing.
- If you are not sure whether a bag has been sealed correctly, you can simply seal it again for safety.
- Pierce the bag before heating it in the microwave.

Package content

Nr.	Description	Image	Quantity
1	Vacuum sealer		1
2	Power cord and plug		1
3	Additional hose		1
4	Roll		1 roll (28x300cm)
5	Bags		5 pieces (15x20cm)

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The vacuum sealer doesn't turn on	The device is damaged	Contact customer service
Despite power supply, vacuum sealing doesn't work	The lid is not completely closed	Close the lid so that it snaps into place on both sides
	The bag is not correctly inserted	Place the upper opening of the bag in the center of the vacuum chamber

Problem	Possible cause	Solution
Despite power supply, vacuum sealing doesn't work	The bag is damaged	Replace the bag with an undamaged one
	The vacuum nozzle is damaged	Contact customer service
The air was sucked out of the bag, but is now entering again	The bag is damaged	Replace the bag with an undamaged one
	The sealing strip is wavy	Check the sealing strip. If it's not flat, air may be able to enter the bag.
	The bag opening is too moist / there are impurities on the opening	Cut off or dry the moist area of the bag, switch to the "moist food" mode and try again (see page 6).
All lights are on and the vacuum sealer doesn't respond	The vacuum sealer is overheated	Disconnect the vacuum sealer from the power supply and let it cool down for about 5-10 minutes. Then restore the power supply.
	The vacuum sealer is damaged	Contact customer service
The bag is not sealed correctly	The sealing bar is overheated	Open the lid and let the device cool down for a few minutes
	The sealing strip is wavy	Carefully smooth the strip with a clean finger after the device has cooled down

Note

If you have any questions, problems, or uncertainties, please contact the KLAMER Customer Support Team at hello@klamer-kitchen.com. We are happy to help!

Technical data

Model	KLAMER Vacuum Sealer Classic Pro 80
Mains voltage	220-240 V / 50-60 Hz
Article no.	72063
Vacuum pressure	80 kPa

Warranty

The manufacturer provides a warranty in accordance with the legislation of the customer's country of residence with a minimum duration of 12 months, starting from the date on which the appliance is sold to the end user.

The warranty only covers defects in material or workmanship, which does not apply in cases of material or workmanship defects:

- Normal wear and tear
- Improper use, e.g. overloading of the device, use of non-approved accessories
- Use of force, damage due to external influences
- Damage caused by non-observance of the user manual, e.g. connection to an unsuitable power supply or non-observance of the installation instructions
- Partially or completely disassembled devices.

Conformity

This product conforms to the applicable CE directives. The full Declaration of Conformity can be requested using the contact form on our website or by contacting KLAMER Customer Service at the e-mail addresses given in this manual.

Disposal instructions

If the image below (crossed-out wheeled garbage can) is on the product, European Directive 2002/96/EC applies. These products must not be disposed of with normal household waste. Inform yourself about the local regulations for separate collection of electrical and electronic equipment. Follow the local regulations and do not dispose of old devices with household waste. Disposing of old equipment in accordance with the regulations will protect the environment and the health of your fellow human beings from possible negative consequences. Material recycling helps to reduce the consumption of raw materials.

MACHINE SOUS VIDE

MANUEL D'UTILISATION

Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour référence future.

KLAMER

Machine sous vide Classic Pro 80



Aide et tutoriels vidéo sur
vacu.klamer-kitchen.com
ou scannez le code QR

KLAMER

À propos de cet appareil

Merci d'avoir acheté la machine sous vide KLAMER. Pour votre propre sécurité, veuillez lire attentivement ce manuel AVANT d'utiliser la machine sous vide.

L'utilisation de la machine sous vide présente de nombreux avantages :

- Commandes simples pour la conservation des aliments secs et humides / à mariner et des plats
- Préparation de la viande pour la cuisson sous vide
- Puissance de vide variable grâce à la fonction **PULSE**, fonction de scellage séparée et surveillance électronique de la température
- Largeur de rouleau de max. 28 cm de longueur quelconque dans un compartiment de rangement pratique
- Les aliments sous vide restent frais jusqu'à 8 fois plus longtemps - de manière totalement naturelle et sans conservateurs

Précautions de sécurité importantes

Attention

1. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants de moins de 8 ans) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées.
2. Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale avant de brancher l'appareil.
3. N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé. Assurez-vous toujours que la fiche est correctement insérée dans une prise.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
5. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table et tenez-le éloigné des surfaces chaudes.
6. Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas les cordons, les fiches ou les appareils dans l'eau ou d'autres liquides. Ne branchez pas l'appareil à l'alimentation électrique et n'utilisez pas le panneau de commande avec les mains mouillées.
7. Ne connectez jamais cet appareil à une minuterie externe ou à un système de télécommande séparé pour éviter tout danger. Pour déconnecter, éteignez l'appareil, puis retirez la fiche de la prise.
8. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de matériaux facilement

inflammables tels que des nappes ou des rideaux. Les surfaces peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chauffé.

9. N'immergez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou d'autres liquides.
10. Utilisez uniquement des accessoires et des pièces de rechange du fabricant de cet appareil.
11. Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné et uniquement pour un usage domestique.
12. Ne laissez jamais les enfants sans surveillance lors de l'utilisation de l'appareil. L'appareil ne doit jamais être utilisé comme un jouet.
13. Attendez 60 secondes après chaque utilisation pour permettre à l'appareil de refroidir.
14. ATTENTION : SURFACES CHAUDES. NE PAS TOUCHER.

Important

Si plusieurs voyants lumineux s'allument simultanément après une utilisation prolongée, cela signale que la protection automatique contre la surchauffe a été activée. Veuillez attendre 5-10 minutes pour que l'appareil refroidisse un peu avant de continuer à l'utiliser.

Les premières étapes en tutoriel vidéo

Pour garantir que le démarrage avec votre nouvelle machine sous vide soit un succès total, nous avons créé un tutoriel vidéo qui illustre clairement les premières étapes et l'utilisation.

Si vous n'avez aucune expérience avec la mise sous vide, nous vous recommandons de regarder ce tutoriel dans tous les cas.

Vous pouvez le trouver via le site web ci-dessous ou encore plus facilement en scannant le code QR.

vacu.klamer-kitchen.com



Note

Si vous avez des questions ou des incertitudes, veuillez contacter l'équipe de support client KLAMER à hello@klamer-kitchen.com. Nous sommes heureux de vous aider !

Avant la première utilisation

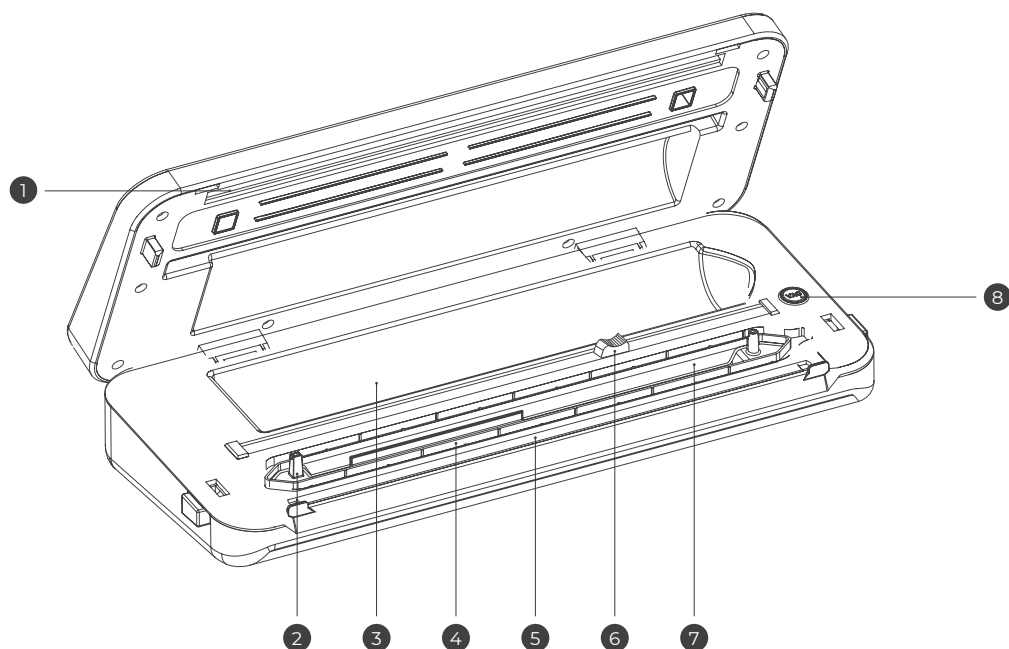
1. Retirez tous les emballages et tous les autocollants ou étiquettes du dessus de l'appareil.

ATTENTION

Ne retirez ou n'endommagez en aucun cas la bande de scellage de couleur cuivre à l'intérieur inférieur de l'appareil. Si elle est endommagée, la mise sous vide n'est plus possible.

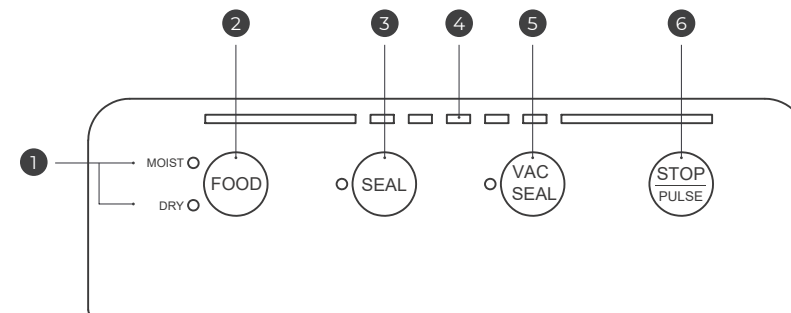
2. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Placez l'appareil sur une surface ferme, fraîche et sèche.

Schéma du produit



- | | |
|--------------------------------|---|
| 1 Bande de contact en silicone | 5 Bande de scellage |
| 2 Buse de vide | 6 Élément de coupe |
| 3 Compartiment à rouleau | 7 Chambre de vide |
| 4 Joint en mousse de scellage | 8 Bouton VAC pour tuyau supplémentaire |

Schéma de fonctionnement



- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1 Indicateur de mode MOIST / DRY | 4 Indicateur de progression |
| 2 Bouton de sélection de mode | 5 Bouton de mise sous vide & scellage |
| 3 Bouton de scellage | 6 Bouton STOP / PULSE |

- 1 L'indicateur de mode **MOIST / DRY** montre quel mode est actuellement actif. Si le voyant à côté de **MOIST** est allumé, les aliments humides doivent être mis sous vide. Si le voyant à côté de **DRY** est allumé, les aliments secs doivent être mis sous vide. Pour plus d'informations à ce sujet, voir la section Mode de mise sous vide et autres fonctions.
- 2 Utilisez le bouton **FOOD** pour sélectionner le mode **MOIST / DRY**.
- 3 **SEAL - Scellage**
Appuyez sur ce bouton pour sceller le sac. Peu importe si le contenu a été mis sous vide auparavant. Attendez environ 30 secondes après le scellage pour permettre à l'appareil de refroidir.
- 4 **Indicateur de progression**
L'indicateur de progression est actif pendant la mise sous vide, le scellage ou le **PULSE** et montre la progression du processus actuellement actif.
- 5 **VAC & SEAL - Mise sous vide & Scellage**
C'est la fonction la plus fréquemment utilisée. Le contenu du sac est d'abord mis sous vide puis scellé immédiatement après. Attendez environ 60 secondes jusqu'au prochain scellage pour permettre à l'appareil de refroidir.
- 6 **STOP & PULSE**
Appuyer sur le bouton **STOP** interrompt immédiatement le processus actuellement actif. Lorsque l'appareil est en mode veille (c'est-à-dire qu'aucun processus n'est actuellement actif), un sac inséré peut être mis sous vide manuellement à l'aide du bouton **PULSE**. Lorsque vous êtes satisfait du degré de mise sous vide, appuyez sur le bouton **SEAL** pour sceller le sac.

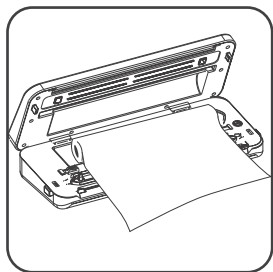
Utilisation de la machine sous vide avec un rouleau

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane. Déroulez suffisamment de sac du rouleau pour que les aliments à mettre sous vide s'y insèrent complètement.

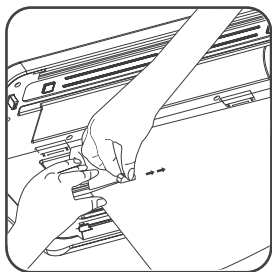
Important

Ne remplissez le sac que de manière à laisser suffisamment d'espace en haut pour le scellage. La distance jusqu'au bord supérieur doit être d'au moins 5,7 cm.

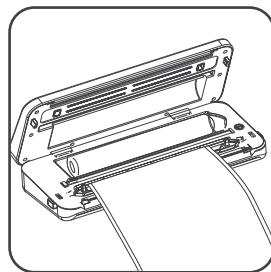
2. Passez l'élément de coupe le long du rouleau pour couper la longueur de sac souhaitée.
3. Placez l'une des deux extrémités ouvertes au centre de la chambre de vide. Le sac doit être au milieu entre les bandes de mousse, à la fois horizontalement et verticalement. Si l'ouverture n'est pas au centre, un vide peut ne pas être créé. Le sac doit être coupé du rouleau avant d'être scellé.



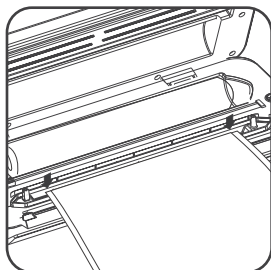
1



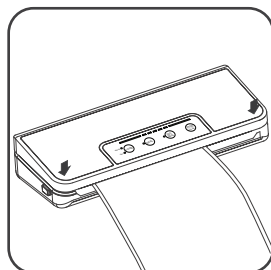
2



3

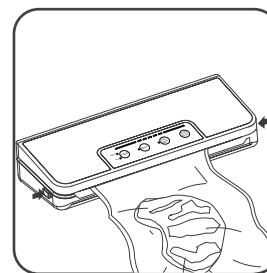


3.1



4

4. Fermez le couvercle et appuyez sur les coins droit et gauche du couvercle pour qu'il s'enclenche. Un son de "clac" est audible de chaque côté.
5. Appuyez maintenant sur le bouton **SEAL** pour sceller l'une des extrémités ouvertes. Lorsque le voyant de contrôle s'éteint, le processus est terminé. Déverrouillez le couvercle en appuyant sur les deux boutons latéraux et retirez le sac scellé.



5-10

6. Remplissez les aliments dans le sac et placez l'extrémité ouverte au centre de la chambre de vide. Assurez-vous que la buse de vide n'est pas bloquée.
7. Fermez à nouveau le couvercle comme décrit au point 3.
8. Sélectionnez le mode **MOIST** ou **DRY**. Pour plus d'informations sur les modes, consultez la section Mode de mise sous vide et autres fonctions à la p. 6.
9. Vous pouvez maintenant commencer le processus de mise sous vide en appuyant sur le bouton **VAC-SEAL** pour une mise sous vide entièrement automatique ou sur le bouton Pulse (voir page 4 pour les instructions sur **PULSE**) pour une mise sous vide manuelle.
10. Lorsque le voyant de contrôle s'éteint à nouveau, le processus est terminé. Déverrouillez le couvercle en appuyant sur les deux boutons latéraux et retirez le sac mis sous vide.

Important

Assurez-vous que la buse de vide n'est jamais bloquée (par exemple, par un sac mal inséré). Il est également important que le joint en mousse de scellage soit propre et non endommagé.

Attention

La bande de scellage peut être très chaude après le scellage. Laissez l'appareil refroidir avant de la toucher.

Mode de mise sous vide et autres fonctions

Mode MOIST ou DRY - Conseils pour les aliments humides

Choisissez entre la mise sous vide d'aliments humides (**MOIST**) et secs (**DRY**). Les aliments humides peuvent être, par exemple, des fruits fraîchement coupés, des légumes ou de la viande marinée.

La mise sous vide d'aliments humides est un peu plus difficile malgré le réglage **MOIST**, car le liquide est extrait pendant le processus de mise sous vide. Cela peut, d'une part, contaminer la machine sous vide, et d'autre part, réduire la durabilité de la soudure ou même empêcher la formation d'une soudure. Vous pouvez éviter cela de différentes manières :

- Laissez suffisamment d'espace jusqu'à l'extrémité ouverte
- Double sac (non adapté pour le sous vide) : Placez d'abord les aliments dans un sac normal, puis placez celui-ci dans le sac sous vide. L'extrémité ouverte du sac doit être orientée vers le fond du sac sous vide. De cette façon, le liquide peut moins facilement s'échapper.
- Placez les aliments humides sur une serviette en papier (non adapté pour

le sous vide). Le papier absorbe l'excès de liquide et peut être congelé sans problème.

- Congelez d'abord les aliments avant de les mettre sous vide. Une méthode avec 100% de garantie de succès, mais un peu chronophage.

Durée de conservation recommandée

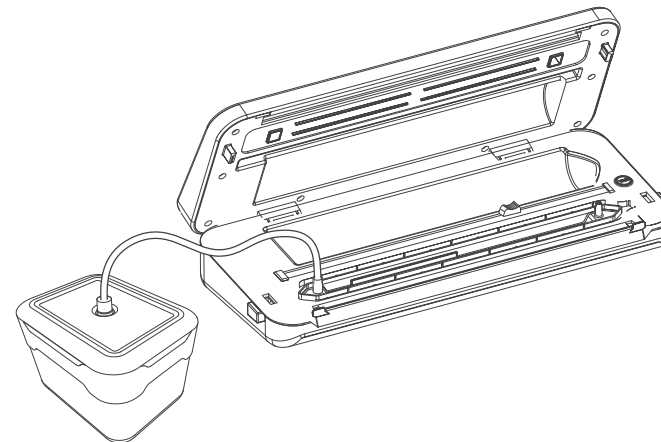
	Durée de conservation non sous vide	Durée de conservation sous vide
Conservation au congélateur (-15 / -18 °C)		
Viande	6 mois	24 - 36 mois
Viande hachée	4 mois	12 mois
Volaille	6 mois	24-36 mois
Poisson	6 mois	24-36 mois
Légumes	8-10 mois	24-36 mois
Fruits	6-12 mois	24-36 mois
Produits de boulangerie	6-12 mois	24-36 mois
Grains de café	6-9 mois	24-36 mois
Conservation au réfrigérateur (+5 / -2 °C)		
Bœuf	3-4 jours	30-40 jours
Volaille	2-3 jours	6-9 jours
Poisson	1-3 jours	4-5 jours
Fromage à pâte molle	5-7 jours	13-15 jours
Légumes crus	5 jours	18-20 jours
Fruits frais	3-7 jours	8-25 jours
Desserts	5 jours	10-18 jours
Pâtes cuites	2-3 jours	8-12 jours
Viande rôtie	2-3 jours	8-12 jours
Conservation à température ambiante		
Pain / Petits pains	2-3 jours	7-8 jours
Riz / Pâtes	4-6 mois	12 mois
Café / Thé	2-3 mois	12 mois
Vin	2-3 jours	20-25 jours
Boissons non alcoolisées	7-10 jours	20-25 jours

Le tuyau supplémentaire

Ouvrez le couvercle de l'appareil et fixez le tuyau de vide à la connexion dans l'appareil.

Fixez l'autre extrémité au couvercle du récipient. Utilisez un adaptateur si nécessaire, selon le récipient (voir le manuel d'utilisation de vos récipients sous vide).

Appuyez sur le bouton **VAC**. Le processus de mise sous vide commence et l'appareil s'arrête automatiquement lorsque le vide dans le récipient est suffisant.



Nettoyage et rangement

1. Assurez-vous d'abord que l'appareil n'est pas connecté à l'alimentation électrique et que la fiche n'est pas dans la prise.
2. Essuyez la surface extérieure avec un chiffon doux contenant un agent de nettoyage ou du savon. Retirez tous les résidus d'aliments ou les liquides de la chambre de vide avec une serviette en papier.
3. Séchez soigneusement l'appareil avant de l'utiliser à nouveau.
4. Ne nettoyez jamais l'appareil avec des nettoyants agressifs ou des matériaux à forte abrasion pour éviter d'endommager la surface.

Conseils utiles

1. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du sac avant de le sceller. L'extrémité supérieure du sac doit être placée à plat dans l'appareil. Si vous mettez sous vide un objet plus grand, étirez soigneusement le sac dans le sens de la longueur pour éviter les plis.
2. Assurez-vous que le sac est sec. Il est très difficile de mettre sous vide et de sceller un sac humide ou un bord de sac humide.
3. Les aliments périssables doivent être réfrigérés ou congelés même après la mise sous vide.

- Lorsque vous mettez sous vide des objets ou des aliments avec des bords tranchants (comme des spaghettis secs, des couverts, etc.), enveloppez le sac dans un matériau doux comme une serviette en papier pour éviter les dommages. Il peut être préférable d'utiliser un récipient plutôt qu'un sac.
- Laissez toujours au moins 5,2 cm de distance jusqu'au couvercle lorsque vous utilisez un récipient.
- Congelez les fruits et légumes, ainsi que les aliments qui gonflent comme le chou, avant de les mettre sous vide pour obtenir les meilleurs résultats.
- Les pommes, les poires, les pommes de terre, etc. se conservent plus longtemps si elles sont pelées avant d'être mises sous vide.
- Si vous n'êtes pas sûr qu'un sac a été correctement scellé, vous pouvez simplement le sceller à nouveau par sécurité.
- Percez le sac avant de le chauffer au micro-ondes.

Contenu de l'emballage

No.	Description	Image	Quantité
1	Machine sous vide		1
2	Cordon d'alimentation et fiche		1
3	Tuyau supplémentaire		1
4	Rouleau		1 rouleau (28x300cm)
5	Sacs		5 pièces (15x20cm)

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
La machine sous vide ne s'allume pas	L'appareil est endommagé	Contactez le service client
Malgré l'alimentation électrique, la mise sous vide ne fonctionne pas	Le couvercle n'est pas complètement fermé	Fermez le couvercle pour qu'il s'enclenche des deux côtés
	Le sac n'est pas correctement inséré	Placez l'ouverture supérieure du sac au centre de la chambre de vide

Problème	Cause possible	Solution
Malgré l'alimentation électrique, la mise sous vide ne fonctionne pas	Le sac est endommagé	Remplacez le sac par un sac non endommagé
	La buse de vide est endommagée	Contactez le service client
L'air a été aspiré du sac, mais y pénètre à nouveau	Le sac est endommagé	Remplacez le sac par un sac non endommagé
	La bande de scellage est ondulée	Vérifiez la bande de scellage. Si elle n'est pas plate, l'air peut entrer dans le sac.
	L'ouverture du sac est trop humide / il y a des impuretés sur l'ouverture	Coupez ou séchez la zone humide du sac, passez en mode "aliments humides" et réessayez (voir page 6).
Tous les voyants sont allumés et la machine sous vide ne répond pas	La machine sous vide est surchauffée	Débranchez la machine sous vide de l'alimentation électrique et laissez-la refroidir pendant environ 5-10 minutes. Puis rétablissez l'alimentation électrique.
	La machine sous vide est endommagée	Contactez le service client
Le sac n'est pas correctement scellé	La barre de scellage est surchauffée	Ouvrez le couvercle et laissez l'appareil refroidir pendant quelques minutes
	La bande de scellage est ondulée	Lissez soigneusement la bande avec un doigt propre après que l'appareil ait refroidi

Note

Si vous avez des questions, des problèmes ou des incertitudes, veuillez contacter l'équipe de support client KLAMER à hello@klamer-kitchen.com. Nous sommes heureux de vous aider !

Données techniques

Modèle	Machine sous vide KLAMER Classic Pro 80
Tension secteur	220-240 V / 50-60 Hz
No. d'article	72063
Pression de vide	80 kPa

Garantie

Le fabricant fournit une garantie conformément à la législation du pays de résidence du client avec une durée minimale de 12 mois, à compter de la date à laquelle l'appareil est vendu à l'utilisateur final.

La garantie ne couvre que les défauts de matériau ou de fabrication, ce qui ne s'applique pas dans les cas de défauts de matériau ou de fabrication :

- Usure normale
- Utilisation incorrecte, par ex. surcharge de l'appareil, utilisation d'accessoires non approuvés
- Utilisation de la force, dommages dus à des influences externes
- Dommages causés par le non-respect du manuel d'utilisation, par ex. connexion à une alimentation électrique inadaptée ou non-respect des instructions d'installation
- Appareils partiellement ou complètement démontés.

Déclaration de conformité

Ce produit est conforme aux directives CE applicables. La déclaration de conformité complète peut être demandée via le formulaire de contact sur notre site Web ou auprès du service clientèle de KLAMER via les adresses e-mail mentionnées dans ce manuel.

Instructions d'élimination

Si l'illustration ci-dessous (poubelle sur roues barrée d'une croix) se trouve sur le produit, la directive européenne 2002/96/CE s'applique. Ces produits ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers normaux. Renseignez-vous sur les réglementations locales en matière de collecte séparée des appareils électriques et électroniques. Respectez les réglementations locales et ne jetez pas les appareils usagés avec les ordures ménagères. En éliminant les appareils usagés conformément aux règles, vous protégez l'environnement et la santé de vos concitoyens contre d'éventuelles conséquences négatives. Le recyclage des matériaux contribue à réduire la consommation de matières premières.

MACCHINA SOTTOVUOTO

MANUALE D'USO

Leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare il dispositivo e conservarlo per riferimenti futuri.

KLAMER

Macchina Sottovuoto Classic Pro 80



Aiuto e tutorial video su
vacu.klamer-kitchen.com
o scansiona il codice QR

KLAMER

Informazioni su questo dispositivo

Grazie per aver acquistato la Macchina Sottovuoto KLAMER. Per la vostra sicurezza, leggere attentamente questo manuale PRIMA di utilizzare la macchina sottovuoto.

L'utilizzo della macchina sottovuoto presenta molti vantaggi:

- Controlli semplici per la conservazione di alimenti e pasti secchi e umidi / da marinare
- Preparazione della carne per la cottura sous vide
- Forza di vuoto variabile attraverso la funzione **PULSE**, funzione di sigillatura separata e monitoraggio elettronico della temperatura
- Larghezza del rotolo di max. 28 cm di qualsiasi lunghezza in un pratico scomparto di stoccaggio
- Il cibo sottovuoto rimane fresco fino a 8 volte più a lungo - in modo completamente naturale e senza conservanti

Importanti precauzioni di sicurezza

Attenzione

1. Questo dispositivo non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini di età inferiore agli 8 anni) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano supervisionate.
2. Verificare che la tensione indicata sul dispositivo corrisponda alla tensione di rete locale prima di collegare il dispositivo.
3. Non utilizzare il dispositivo se la spina, il cavo di alimentazione o il dispositivo stesso sono danneggiati. Assicurarsi sempre che la spina sia inserita correttamente in una presa.
4. È necessaria una stretta supervisione quando qualsiasi apparecchio viene utilizzato da o vicino a bambini. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con il dispositivo.
5. Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo e tenerlo lontano da superfici calde.
6. Per proteggere da scosse elettriche, non immergere cavi, spine o apparecchi in acqua o altri liquidi. Non collegare il dispositivo all'alimentazione o utilizzare il pannello di controllo con le mani bagnate.
7. Non collegare mai questo dispositivo a un timer esterno o a un sistema di controllo remoto separato per evitare pericoli. Per scollegare, spegnere il dispositivo e quindi rimuovere la spina dalla presa.
8. Non posizionare il dispositivo su o vicino a materiali facilmente infiammabili come tovaglie o tende. Le superfici possono diventare calde durante l'uso.

Non posizionare il dispositivo su o vicino a un bruciatore a gas o elettrico caldo o in un forno riscaldato.

9. Non immergere mai il dispositivo, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi.
10. Utilizzare solo accessori e parti di ricambio del produttore di questo dispositivo.
11. Utilizzare questo dispositivo solo per lo scopo previsto e solo per uso domestico.
12. Non lasciare mai i bambini incustoditi durante l'uso del dispositivo. Il dispositivo non deve mai essere usato come un giocattolo.
13. Attendere 60 secondi dopo ogni utilizzo per consentire al dispositivo di raffreddarsi.
14. ATTENZIONE: SUPERFICI CALDE. NON TOCCARE.

Importante

Se diversi indicatori luminosi si accendono contemporaneamente dopo un uso prolungato, questo segnala che la protezione automatica contro il surriscaldamento è stata attivata. Attendere 5-10 minuti per consentire al dispositivo di raffreddarsi un po' prima di continuare a utilizzarlo.

I primi passi come tutorial video

Per garantire che l'inizio con la vostra nuova macchina sottovuoto sia un successo completo, abbiamo creato un tutorial video che illustra chiaramente i primi passi e l'uso.

Se non avete esperienza con il sottovuoto, vi consigliamo di guardare questo tutorial in ogni caso.

Potete trovarlo tramite il sito web qui sotto o ancora più facilmente scansionando il codice QR.

vacu.klamer-kitchen.com



Nota

In caso di domande o incertezze, contattare il team di assistenza clienti KLAMER all'indirizzo hello@klamer-kitchen.com. Siamo felici di aiutarvi!

Prima del primo utilizzo

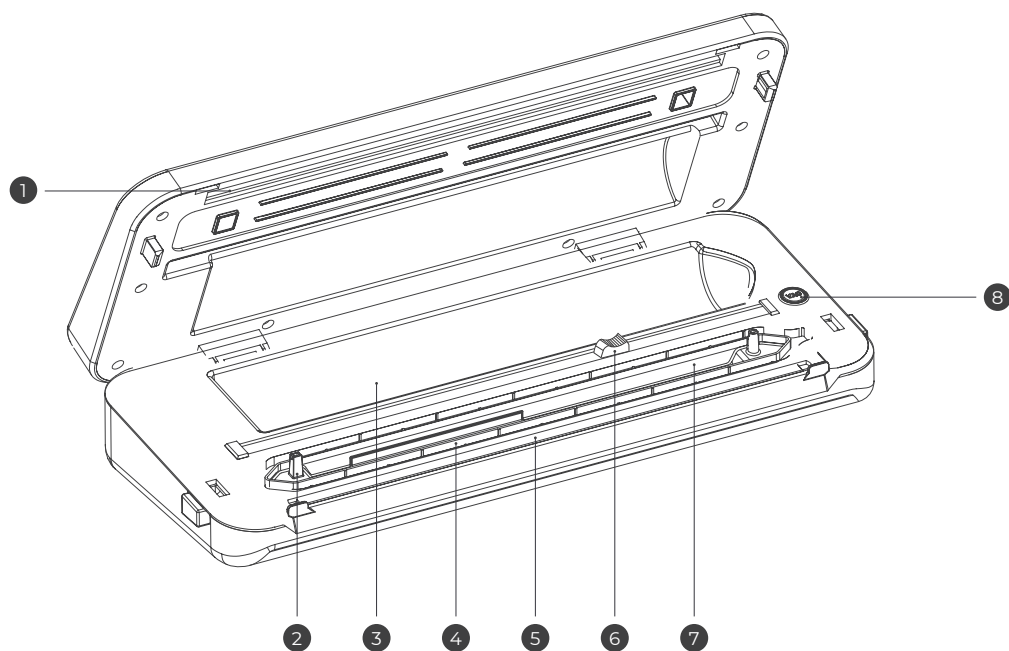
1. Rimuovere tutti gli imballaggi e tutti gli adesivi o le etichette dalla parte superiore del dispositivo.

ATTENZIONE

Non rimuovere o danneggiare in nessun caso la striscia di sigillatura color rame all'interno inferiore del dispositivo. Se questa viene danneggiata, il sottovuoto non è più possibile.

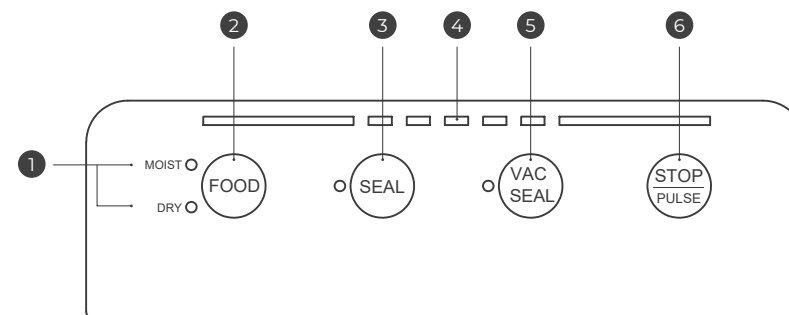
2. Pulire l'interno e l'esterno del dispositivo con un panno umido.
3. Posizionare il dispositivo su una superficie solida, fresca e asciutta.

Schema del prodotto



- | | |
|---|------------------------------------|
| 1 Striscia di contatto in silicone | 5 Striscia di sigillatura |
| 2 Ugello per il vuoto | 6 Elemento di taglio |
| 3 Scomparto per il rotolo | 7 Camera del vuoto |
| 4 Guarnizione in schiuma per la sigillatura | 8 Pulsante VAC per tubo aggiuntivo |

Schema di funzionamento



- | | |
|--|--|
| 1 Indicatore modalità MOIST / DRY | 4 Indicatore di avanzamento |
| 2 Pulsante di selezione modalità FOOD | 5 Pulsante di sottovuoto & sigillatura VAC SEAL |
| 3 Pulsante di sigillatura SEAL | 6 Pulsante STOP / PULSE |

- 1 L'indicatore di modalità **MOIST / DRY** mostra quale modalità è attualmente attiva. Se la luce accanto a **MOIST** è accesa, gli alimenti umidi devono essere sottovuotati. Se la luce accanto a **DRY** è accesa, gli alimenti secchi devono essere sottovuotati. Per maggiori informazioni su questo, vedere la sezione Modalità di sottovuoto e altre funzioni.
- 2 Utilizzare il pulsante **FOOD** per selezionare la modalità **MOIST / DRY**.
- 3 **SEAL - Sigillatura**
Premere questo pulsante per sigillare il sacchetto. Non importa se il contenuto è stato precedentemente sottovuotato. Attendere circa 30 secondi dopo la sigillatura per consentire al dispositivo di raffreddarsi.
- 4 **Indicatore di avanzamento**
L'indicatore di avanzamento è attivo durante il sottovuoto, la sigillatura o il **PULSE** e mostra l'avanzamento del processo attualmente attivo.
- 5 **VAC & SEAL - Sottovuoto & Sigillatura**
Questa è la funzione più frequentemente utilizzata. Il contenuto del sacchetto viene prima sottovuotato e poi immediatamente sigillato. Attendere circa 60 secondi fino alla prossima sigillatura per consentire al dispositivo di raffreddarsi.
- 6 **STOP & PULSE**
Premendo il pulsante **STOP** si interrompe immediatamente il processo attualmente attivo. Quando il dispositivo è in modalità standby (cioè, nessun processo è attualmente attivo), un sacchetto inserito può essere sottovuotato manualmente utilizzando il pulsante **PULSE**. Quando si è soddisfatti del grado di sottovuoto, premere il pulsante **SEAL** per sigillare il sacchetto.

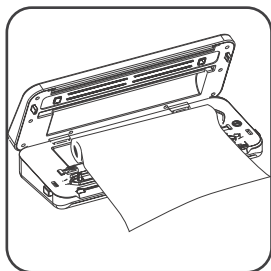
Utilizzo della macchina sottovuoto con un rotolo

1. Posizionare il dispositivo su una superficie stabile, orizzontale e piana. Srotolare abbastanza sacchetto dal rotolo in modo che il cibo da sottovuoto si inserisca completamente all'interno.

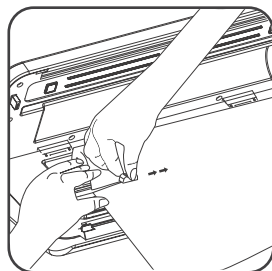
Importante

Riempire il sacchetto solo in modo che ci sia spazio sufficiente sul bordo superiore per la sigillatura. La distanza dal bordo superiore deve essere di almeno 5,7 cm.

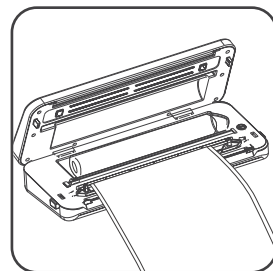
2. Far scorrere l'elemento di taglio lungo il rotolo per tagliare la lunghezza desiderata del sacchetto.
3. Posizionare una delle due estremità aperte al centro della camera del vuoto. Il sacchetto deve essere al centro tra le strisce di schiuma sia orizzontalmente che verticalmente. Se l'apertura non è al centro, potrebbe non crearsi il vuoto. Il sacchetto deve essere tagliato dal rotolo prima di essere sigillato.



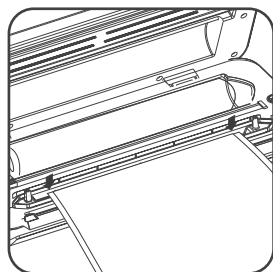
1



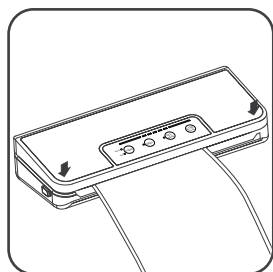
2



3

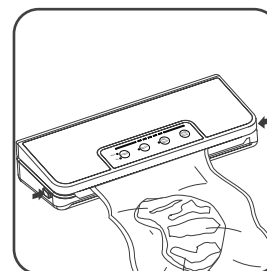


3.1



4

4. Chiudere il coperchio e premere sugli angoli destro e sinistro del coperchio in modo che si agganci in posizione. Si sente un suono di "clic" su ciascun lato.
5. Ora premere il pulsante **SEAL** per sigillare una delle estremità aperte. Quando la spia di controllo si spegne, il processo è terminato. Sbloccare il coperchio premendo i due pulsanti laterali e rimuovere il sacchetto sigillato.



5-10

6. Riempire il cibo nel sacchetto e posizionare l'estremità aperta al centro della camera del vuoto. Assicurarsi che l'ugello per il vuoto non sia bloccato.
7. Chiudere nuovamente il coperchio come descritto al punto 3.
8. Selezionare la modalità **MOIST** o **DRY**. Per maggiori informazioni sulle modalità, consultare la sezione Modalità di sottovuoto e altre funzioni a pag. 6.
9. Ora è possibile avviare il processo di sottovuoto premendo il pulsante **VAC-SEAL** per il sottovuoto completamente automatico o il pulsante Pulse (vedere pagina 4 per le istruzioni su **PULSE**) per il sottovuoto manuale.
10. Quando la spia di controllo si spegne nuovamente, il processo è terminato. Sbloccare il coperchio premendo i due pulsanti laterali e rimuovere il sacchetto sottovuoto.

Importante

Assicurarsi che l'ugello per il vuoto non sia mai bloccato (ad esempio, da un sacchetto inserito in modo non uniforme). È anche importante che la guarnizione in schiuma per la sigillatura sia pulita e non danneggiata.

Attenzione

La striscia di sigillatura può essere molto calda dopo la sigillatura. Lasciare raffreddare il dispositivo prima di toccarla.

Modalità di sottovuoto e altre funzioni

Modalità MOIST o DRY - Consigli per alimenti umidi

Scegliere tra il sottovuoto di alimenti umidi (**MOIST**) e secchi (**DRY**). Gli alimenti umidi possono essere, ad esempio, frutta fresca tagliata, verdure o carne marinata.

Il sottovuoto di alimenti umidi è un po' più impegnativo nonostante l'impostazione **MOIST**, poiché il liquido viene estratto durante il processo di sottovuoto. Questo può, da un lato, contaminare la macchina sottovuoto e, dall'altro, ridurre la durata della saldatura o addirittura impedire la formazione di una saldatura. Puoi prevenire questo in vari modi:

- Lascia spazio sufficiente fino all'estremità aperta
- Doppio sacchetto (non adatto per sous vide): Prima metti il cibo in un sacchetto normale e poi metti questo nel sacchetto sottovuoto. L'estremità aperta del sacchetto dovrebbe essere rivolta verso il fondo del sacchetto sottovuoto. In questo modo, il liquido può fuoriuscire meno facilmente.
- Posiziona il cibo umido su un tovagliolo di carta (non adatto per sous

vide). La carta assorbe il liquido in eccesso e può essere congelata senza problemi.

- Congela prima il cibo prima di metterlo sottovuoto. Un metodo con garanzia di successo al 100%, ma un po' dispendioso in termini di tempo.

Durata di conservazione raccomandata

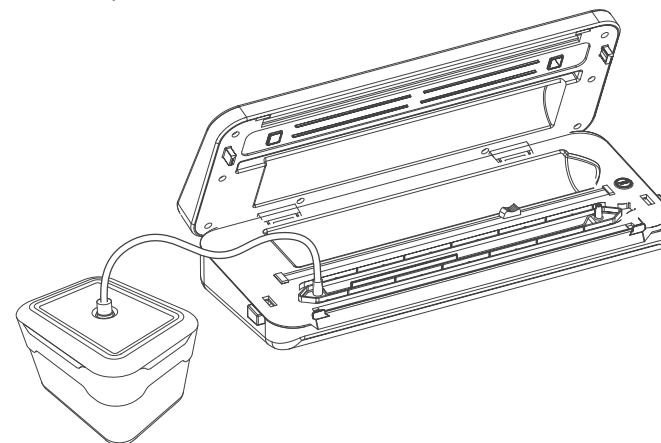
	Durata di conservazione non sottovuoto	Durata di conservazione sottovuoto
Conservazione in congelatore (-15 / -18 °C)		
Carne	6 mesi	24 - 36 mesi
Carne macinata	4 mesi	12 mesi
Pollame	6 mesi	24-36 mesi
Pesce	6 mesi	24-36 mesi
Verdure	8-10 mesi	24-36 mesi
Frutta	6-12 mesi	24-36 mesi
Prodotti da forno	6-12 mesi	24-36 mesi
Chicchi di caffè	6-9 mesi	24-36 mesi
Conservazione in frigorifero (+5 / -2 °C)		
Manzo	3-4 giorni	30-40 giorni
Pollame	2-3 giorni	6-9 giorni
Pesce	1-3 giorni	4-5 giorni
Formaggio morbido	5-7 giorni	13-15 giorni
Verdure crude	5 giorni	18-20 giorni
Frutta fresca	3-7 giorni	8-25 giorni
Dessert	5 giorni	10-18 giorni
Pasta cotta	2-3 giorni	8-12 giorni
Carne arrostita	2-3 giorni	8-12 giorni
Conservazione a temperatura ambiente		
Pane / Panini	2-3 giorni	7-8 giorni
Riso / Pasta	4-6 mesi	12 mesi
Caffè / Tè	2-3 mesi	12 mesi
Vino	2-3 giorni	20-25 giorni
Bevande analcoliche	7-10 giorni	20-25 giorni

Il tubo aggiuntivo

Aprire il coperchio del dispositivo e collegare il tubo del vuoto alla connessione nel dispositivo.

Collegare l'altra estremità al coperchio del contenitore. Utilizzare un adattatore se necessario, a seconda del contenitore (vedere il manuale d'uso dei contenitori sottovuoto).

Premere il pulsante **VAC**. Il processo di sottovuoto inizia e il dispositivo si ferma automaticamente quando il vuoto nel contenitore è sufficiente.



Pulizia e conservazione

1. Innanzitutto, assicurarsi che il dispositivo non sia collegato all'alimentazione elettrica e che la spina non sia nella presa.
2. Pulire la superficie esterna con un panno morbido contenente detergente o sapone. Rimuovere eventuali residui di cibo o liquidi dalla camera del vuoto con un tovagliolo di carta.
3. Asciugare accuratamente il dispositivo prima di utilizzarlo di nuovo.
4. Non pulire mai il dispositivo con detergenti aggressivi o materiali ad alta abrasione per evitare di danneggiare la superficie.

Consigli utili

1. Pulire l'interno e l'esterno del sacchetto prima di sigillarlo. L'estremità superiore del sacchetto deve essere posizionata piatta nel dispositivo. Se si sta mettendo sottovuoto un oggetto più grande, allungare delicatamente il sacchetto nel senso della lunghezza per evitare pieghe.
2. Assicurarsi che il sacchetto sia asciutto. È molto difficile mettere sottovuoto e sigillare un sacchetto bagnato o un bordo del sacchetto bagnato.
3. Gli alimenti deperibili devono essere refrigerati o congelati anche dopo essere stati messi sottovuoto.

- Quando si mettono sottovuoto oggetti o alimenti con bordi taglienti (come spaghetti secchi, posate, ecc.), avvolgere il sacchetto in un materiale morbido come un tovagliolo di carta per evitare danni. Potrebbe essere meglio utilizzare un contenitore invece di un sacchetto.
- Lasciare sempre almeno 5,2 cm di distanza dal coperchio quando si utilizza un contenitore.
- Congelare frutta e verdura, così come alimenti che si gonfiano come il cavolo, prima di metterli sottovuoto per ottenere i migliori risultati.
- Mele, pere, patate, ecc. durano più a lungo se vengono pelate prima di essere messe sottovuoto.
- Se non si è sicuri che un sacchetto sia stato sigillato correttamente, è possibile semplicemente sigillarlo di nuovo per sicurezza.
- Forare il sacchetto prima di riscaldarlo nel microonde.

Contenuto della confezione

N.	Descrizione	Immagine	Quantità
1	Macchina sottovuoto		1
2	Cavo di alimentazione e spina		1
3	Tubo aggiuntivo		1
4	Rotolo		1 rotolo (28x300cm)
5	Sacchetti		5 pezzi (15x20cm)

Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
La macchina sottovuoto non si accende	Il dispositivo è danneggiato	Contattare il servizio clienti
Nonostante l'alimentazione elettrica, il sottovuoto non funziona	Il coperchio non è completamente chiuso	Chiudere il coperchio in modo che si agganci su entrambi i lati
	Il sacchetto non è inserito correttamente	Posizionare l'apertura superiore del sacchetto al centro della camera del vuoto

Problema	Possibile causa	Soluzione
Nonostante l'alimentazione elettrica, il sottovuoto non funziona	Il sacchetto è danneggiato	Sostituire il sacchetto con uno non danneggiato
	L'ugello per il vuoto è danneggiato	Contattare il servizio clienti
L'aria è stata aspirata dal sacchetto, ma ora sta rientrando	Il sacchetto è danneggiato	Sostituire il sacchetto con uno non danneggiato
	La striscia di sigillatura è ondulata	Controllare la striscia di sigillatura. Se non è piatta, l'aria potrebbe entrare nel sacchetto.
	L'apertura del sacchetto è troppo umida / ci sono impurità sull'apertura	Tagliare o asciugare l'area umida del sacchetto, passare alla modalità "alimenti umidi" e riprovare (vedere pagina 6).
Tutte le luci sono accese e la macchina sottovuoto non risponde	La macchina sottovuoto è surriscaldata	Scollegare la macchina sottovuoto dall'alimentazione elettrica e lasciarla raffreddare per circa 5-10 minuti. Poi ripristinare l'alimentazione elettrica.
	La macchina sottovuoto è danneggiata	Contattare il servizio clienti
Il sacchetto non è sigillato correttamente	La barra di sigillatura è surriscaldata	Aprire il coperchio e lasciare raffreddare il dispositivo per alcuni minuti
	La striscia di sigillatura è ondulata	Lisciare delicatamente la striscia con un dito pulito dopo che il dispositivo si è raffreddato

Nota

In caso di domande, problemi o incertezze, contattare il team di assistenza clienti KLAMER all'indirizzo hello@klamer-kitchen.com. Siamo felici di aiutarvi!

Dati tecnici

Modello	Macchina sottovuoto Classic Pro 80
Tensione di rete	220-240 V / 50-60 Hz
N. articolo	72063
Pressione del vuoto	80 kPa

Garanzia

Il produttore fornisce una garanzia in conformità con la legislazione del paese di residenza del cliente con una durata minima di 12 mesi, a partire dalla data in cui l'apparecchio viene venduto all'utente finale.

La garanzia copre solo difetti di materiale o di lavorazione, che non si applicano in caso di difetti di materiale o di lavorazione:

- Normale usura
- Uso improprio, ad es. sovraccarico del dispositivo, uso di accessori non approvati
- Uso di forza, danni dovuti a influenze esterne
- Danni causati dalla mancata osservanza del manuale utente, ad es. collegamento a un'alimentazione elettrica non adatta o mancata osservanza delle istruzioni di installazione
- Apparecchi parzialmente o completamente smontati.

Conformità

Questo prodotto è conforme alle direttive CE applicabili. La dichiarazione di conformità completa può essere richiesta tramite il modulo di contatto sul nostro sito web o presso il servizio clienti KLAMER agli indirizzi email indicati in questo manuale.

Istruzioni per lo smaltimento

Se sull'apparecchio è presente l'immagine sottostante (bidone con ruote barrato), si applica la Direttiva Europea 2002/96/CE. Questi prodotti non devono essere smaltiti con i normali rifiuti domestici. Informatevi sulle normative locali per la raccolta differenziata di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Seguite le normative locali e non smaltite i dispositivi usati con i rifiuti domestici.

Smaltire i dispositivi usati secondo le normative contribuisce a proteggere l'ambiente e la salute delle persone da possibili effetti negativi. Il riciclaggio dei materiali aiuta a ridurre il consumo di materie prime.

ENVASADORA AL VACÍO

MANUAL DE USUARIO

Lea atentamente este manual antes de usar el dispositivo y consérvelo para futuras consultas.

KLAMER

Envasadora al Vacío Classic Pro 80



Ayuda y tutoriales en video en
vacu.klamer-kitchen.com
o escanee el código QR

KLAMER

Acerca de este dispositivo

Gracias por adquirir la Envasadora al Vacío KLAMER. Por su propia seguridad, lea atentamente este manual ANTES de usar la envasadora al vacío.

El uso de la envasadora al vacío tiene muchas ventajas:

- Controles simples para conservar alimentos y comidas secos y húmedos / a marinar
- Preparación de carne para cocción sous vide
- Fuerza de vacío variable a través de la función **PULSE**, función de sellado separada y monitoreo electrónico de temperatura
- Ancho de rollo de máx. 28 cm de cualquier longitud en un práctico compartimento de almacenamiento
- Los alimentos envasados al vacío se mantienen frescos hasta 8 veces más tiempo - de forma completamente natural y sin conservantes

Importantes precauciones de seguridad

Precaución

1. Este dispositivo no está destinado para ser utilizado por personas (incluidos niños menores de 8 años) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, a menos que estén supervisadas.
2. Verifique si el voltaje indicado en el dispositivo corresponde al voltaje de la red local antes de conectar el dispositivo.
3. No utilice el dispositivo si el enchufe, el cable de alimentación o el dispositivo mismo están dañados. Asegúrese siempre de que el enchufe esté correctamente insertado en una toma de corriente.
4. Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato es utilizado por o cerca de niños. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el dispositivo.
5. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa y manténgalo alejado de superficies calientes.
6. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja cables, enchufes o aparatos en agua u otros líquidos. No conecte el dispositivo a la fuente de alimentación ni opere el panel de control con las manos mojadas.
7. Nunca conecte este dispositivo a un temporizador externo o sistema de control remoto separado para evitar peligros. Para desconectar, apague el dispositivo y luego retire el enchufe de la toma de corriente.
8. No coloque el dispositivo sobre o cerca de materiales fácilmente inflamables como manteles o cortinas. Las superficies pueden calentarse

durante el uso. No coloque el dispositivo sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente o en un horno calentado.

9. Nunca sumerja el dispositivo, el cable de alimentación o el enchufe en agua u otros líquidos.
10. Utilice solo accesorios y piezas de repuesto del fabricante de este dispositivo.
11. Utilice este dispositivo solo para el propósito previsto y solo para uso doméstico.
12. Nunca deje a los niños sin supervisión cuando use el dispositivo. El dispositivo nunca debe ser utilizado como un juguete.
13. Espere 60 segundos después de cada uso para permitir que el dispositivo se enfríe.
14. PRECAUCIÓN: SUPERFICIES CALIENTES. NO TOCAR.

Importante

Si varios indicadores luminosos se encienden simultáneamente después de un uso prolongado, esto indica que se ha activado la protección automática contra sobrecalentamiento. Espere 5-10 minutos para que el dispositivo se enfríe un poco antes de continuar usándolo.

Los primeros pasos como tutorial en video

Para asegurar que el inicio con su nueva envasadora al vacío sea un éxito completo, hemos creado un tutorial en video que ilustra claramente los primeros pasos y el uso.

Si no tiene experiencia con el envasado al vacío, le recomendamos que vea este tutorial en cualquier caso.

Puede encontrarlo a través del sitio web a continuación o aún más fácil escaneando el código QR.

vacu.klamer-kitchen.com



Nota

Si tiene alguna pregunta o incertidumbre, comuníquese con el Equipo de Soporte al Cliente de KLAMER en hello@klamer-kitchen.com. Estamos encantados de ayudarle!

Antes del primer uso

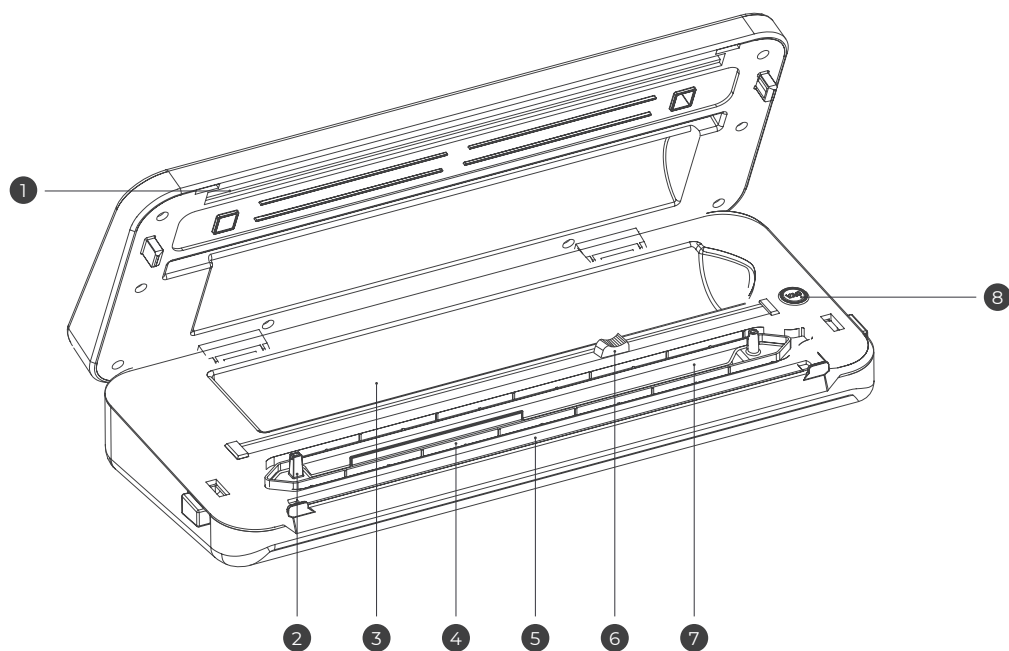
1. Retire todo el embalaje y todas las pegatinas o etiquetas de la parte superior del dispositivo.

ATENCIÓN

No retire ni dañe bajo ninguna circunstancia la tira de sellado de color cobre en la parte inferior interna del dispositivo. Si esto se daña, el envasado al vacío ya no será posible.

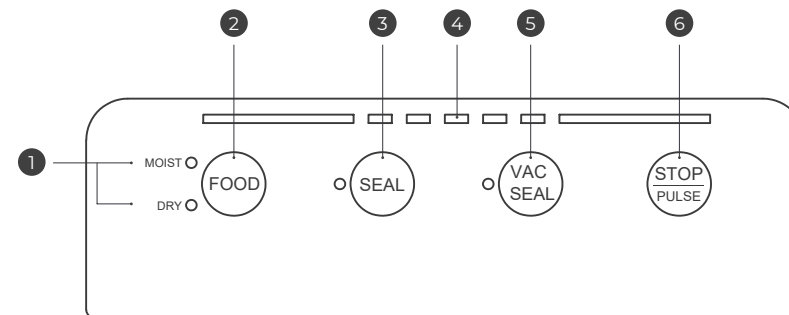
2. Limpie el interior y el exterior del dispositivo con un paño húmedo.
3. Coloque el dispositivo sobre una superficie firme, fresca y seca.

Diagrama del producto



- | | |
|--------------------------------|-------------------------------------|
| 1 Tira de contacto de silicona | 5 Tira de sellado |
| 2 Boquilla de vacío | 6 Elemento de corte |
| 3 Compartimento para rollo | 7 Cámara de vacío |
| 4 Sello de espuma de sellado | 8 Botón VAC para manguera adicional |

Diagrama de funcionamiento



- | | |
|--|-----------------------------|
| 1 Indicador de modo MOIST / DRY | 4 Indicador de progreso |
| 2 Botón de selección de modo | 5 Botón de vacío y sellado |
| 3 Botón de sellado | 6 Botón STOP / PULSE |

- 1 El indicador de modo **MOIST / DRY** muestra qué modo está actualmente activo. Si la luz junto a **MOIST** está encendida, los alimentos húmedos deben ser envasados al vacío. Si la luz junto a **DRY** está encendida, los alimentos secos deben ser envasados al vacío. Para más información sobre esto, consulte la sección Modo de envasado al vacío y otras funciones.
- 2 Use el botón **FOOD** para seleccionar el modo **MOIST / DRY**.
- 3 **SEAL - Sellado**
Presione este botón para sellar la bolsa. No importa si el contenido ha sido previamente aspirado. Espere unos 30 segundos después del sellado para permitir que el dispositivo se enfríe.
- 4 **Indicador de progreso**
El indicador de progreso está activo durante el vacío, el sellado o el **PULSE** y muestra el progreso del proceso actualmente activo.
- 5 **VAC & SEAL - Vacío y Sellado**
Esta es la función más utilizada. El contenido de la bolsa primero se aspira y luego se sella inmediatamente después. Espere unos 60 segundos hasta el próximo sellado para permitir que el dispositivo se enfríe.
- 6 **STOP & PULSE**
Presionar el botón **STOP** interrumpe inmediatamente el proceso actualmente activo. Cuando el dispositivo está en modo de espera (es decir, no hay ningún proceso actualmente activo), una bolsa insertada puede ser aspirada manualmente usando el botón **PULSE**. Cuando esté satisfecho con el grado de vacío, presione el botón **SEAL** para sellar la bolsa.

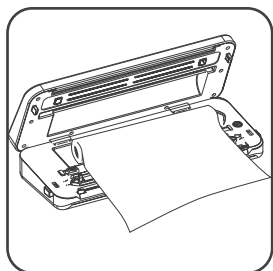
Uso de la envasadora al vacío con un rollo

1. Coloque el dispositivo sobre una superficie estable, horizontal y plana. Desenrolle suficiente bolsa del rollo de bolsas para que la comida a envasar al vacío quepa completamente dentro.

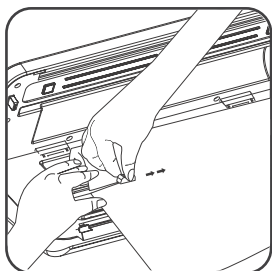
Importante

Llene la bolsa solo lo suficiente para que haya espacio en el borde superior para el sellado. La distancia al borde superior debe ser de al menos 5,7 cm.

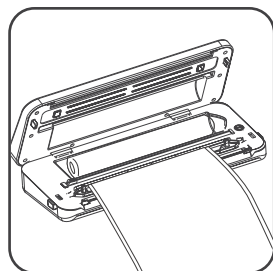
2. Pase el elemento de corte a lo largo del rollo para cortar la longitud deseada de la bolsa.
3. Coloque uno de los dos extremos abiertos en el centro de la cámara de vacío. La bolsa debe estar en el medio entre las tiras de espuma tanto horizontal como verticalmente. Si la apertura no está en el centro, es posible que no se cree vacío. La bolsa debe cortarse del rollo antes de ser sellada.



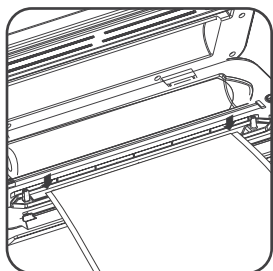
1



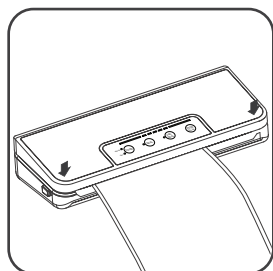
2



3

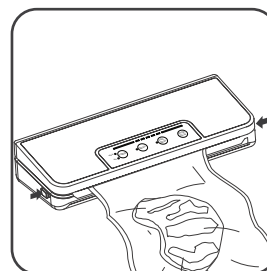


3.1



4

4. Cierre la tapa y presione en las esquinas derecha e izquierda de la tapa para que encaje en su lugar. Se escucha un sonido de "clic" en cada lado.
5. Ahora presione el botón **SEAL** para sellar uno de los extremos abiertos. Cuando la luz de control se apaga, el proceso ha terminado. Desbloquee la tapa presionando los dos botones laterales y retire la bolsa sellada.



5-10

6. Llene la comida en la bolsa y coloque el extremo abierto en el centro de la cámara de vacío. Asegúrese de que la boquilla de vacío no esté bloqueada.
7. Cierre la tapa nuevamente como se describe en el punto 3.
8. Seleccione el modo **MOIST** o **DRY**. Para más información sobre los modos, consulte la sección Modo de envasado al vacío y otras funciones en la p. 6.
9. Ahora puede iniciar el proceso de envasado al vacío presionando el botón **VAC-SEAL** para el envasado al vacío completamente automático o el botón Pulse (ver página 4 para instrucciones sobre **PULSE**) para el envasado al vacío manual.
10. Cuando la luz de control se apaga nuevamente, el proceso ha terminado. Desbloquee la tapa presionando los dos botones laterales y retire la bolsa envasada al vacío.

Importante

Asegúrese de que la boquilla de vacío nunca esté bloqueada (por ejemplo, por una bolsa insertada de manera desigual). También es importante que el sello de espuma de sellado esté limpio y no dañado.

Precaución

La tira de sellado puede estar muy caliente después del sellado. Deje que el dispositivo se enfríe antes de tocarlo.

Modo de envasado al vacío y otras funciones

Modo MOIST o DRY - Consejos para alimentos húmedos

Elija entre envasar al vacío alimentos húmedos (**MOIST**) y secos (**DRY**). Los alimentos húmedos pueden ser, por ejemplo, frutas recién cortadas, verduras o carne marinada.

El envasado al vacío de alimentos húmedos es un poco más desafiante a pesar del ajuste **MOIST**, ya que el líquido se extrae durante el proceso de envasado al vacío. Esto puede, por un lado, contaminar la envasadora al vacío y, por otro lado, reducir la durabilidad del sello o incluso impedir que se forme un sello. Puede prevenir esto de varias maneras:

- Deje suficiente espacio hasta el extremo abierto
- Bolsa doble (no apta para sous vide): Primero coloque la comida en una bolsa normal y luego coloque esto en la bolsa de vacío. El extremo abierto de la bolsa debe apuntar hacia el fondo de la bolsa de vacío. De esta manera, el líquido puede escapar con menos facilidad.
- Coloque la comida húmeda sobre una toalla de papel (no apta para

sous vide). El papel absorbe el exceso de líquido y puede congelarse sin problemas.

- Congele la comida primero antes de envasarla al vacío. Un método con 100% de garantía de éxito, pero algo que consume tiempo.

Tiempo de conservación recomendado

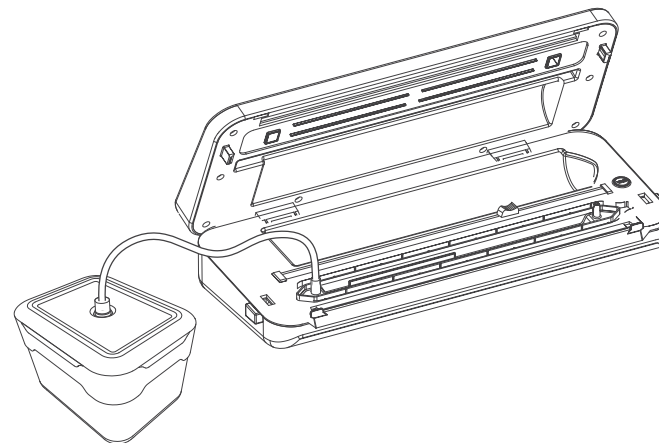
	Tiempo de conservación sin envasar al vacío	Tiempo de conservación envasado al vacío
Almacenamiento en congelador (-15 / -18 °C)		
Carne	6 meses	24 - 36 meses
Carne picada	4 meses	12 meses
Aves	6 meses	24-36 meses
Pescado	6 meses	24-36 meses
Verduras	8-10 meses	24-36 meses
Frutas	6-12 meses	24-36 meses
Productos horneados	6-12 meses	24-36 meses
Granos de café	6-9 meses	24-36 meses
Almacenamiento en refrigerador (+5 / -2 °C)		
Carne de res	3-4 días	30-40 días
Aves	2-3 días	6-9 días
Pescado	1-3 días	4-5 días
Queso blando	5-7 días	13-15 días
Verduras crudas	5 días	18-20 días
Frutas frescas	3-7 días	8-25 días
Postres	5 días	10-18 días
Pasta cocida	2-3 días	8-12 días
Carne asada	2-3 días	8-12 días
Almacenamiento a temperatura ambiente		
Pan / Bollos	2-3 días	7-8 días
Arroz / Pasta	4-6 meses	12 meses
Café / Té	2-3 meses	12 meses
Vino	2-3 días	20-25 días
Bebidas no alcohólicas	7-10 días	20-25 días

El tubo adicional

Abra la tapa del dispositivo y conecte el tubo de vacío a la conexión en el dispositivo.

Conecte el otro extremo a la tapa del contenedor. Use un adaptador si es necesario, dependiendo del contenedor (consulte el manual del usuario de sus contenedores de vacío).

Presione el botón **VAC**. El proceso de envasado al vacío comienza y el dispositivo se detiene automáticamente cuando el vacío en el contenedor es suficiente.



Limpieza y almacenamiento

1. Primero, asegúrese de que el dispositivo no esté conectado a la fuente de alimentación y que el enchufe no esté en la toma de corriente.
2. Limpie la superficie exterior con un paño suave que contenga agente de limpieza o jabón. Retire cualquier residuo de alimentos o líquidos de la cámara de vacío con una toalla de papel.
3. Seque bien el dispositivo antes de volver a usarlo.
4. Nunca limpie el dispositivo con limpiadores agresivos o materiales con alta abrasión para evitar dañar la superficie.

Consejos útiles

1. Limpie el interior y el exterior de la bolsa antes de sellar. El extremo superior de la bolsa debe colocarse plano en el dispositivo. Si está envasando al vacío un objeto más grande, estire cuidadosamente la bolsa a lo largo para evitar arrugas.
2. Asegúrese de que la bolsa esté seca. Es muy difícil envasar al vacío y sellar una bolsa mojada o un borde de bolsa mojado.
3. Los alimentos perecederos deben refrigerarse o congelarse incluso después de envasarse al vacío.

4. Cuando envase al vacío objetos o alimentos con bordes afilados (como espaguetis secos, cubiertos, etc.), envuelva la bolsa en un material suave como una toalla de papel para evitar daños. Puede ser mejor usar un recipiente en lugar de una bolsa.
5. Siempre deje al menos 5,2 cm de distancia hasta la tapa cuando use un recipiente.
6. Congele frutas y verduras, así como alimentos que se hinchan como el repollo, antes de envasarlos al vacío para obtener los mejores resultados.
7. Las manzanas, peras, papas, etc. duran más si se pelan antes de envasarlas al vacío.
8. Si no está seguro de si una bolsa se ha sellado correctamente, puede simplemente sellarla de nuevo por seguridad.
9. Perfore la bolsa antes de calentarla en el microondas.

Contenido del paquete

No.	Descripción	Imagen	Cantidad
1	Envasadora al vacío		1
2	Cable de alimentación y enchufe		1
3	Manguera adicional		1
4	Rollo		1 rollo (28x300cm)
5	Bolsas		5 piezas (15x20cm)

Solución de problemas

Problema	Causa posible	Solución
La envasadora al vacío no se enciende	El dispositivo está dañado	Contacte al servicio al cliente
A pesar de la alimentación eléctrica, el envasado al vacío no funciona	La tapa no está completamente cerrada	Cierre la tapa para que encaje en su lugar en ambos lados
	La bolsa no está correctamente insertada	Coloque la apertura superior de la bolsa en el centro de la cámara de vacío

Problema	Causa posible	Solución
A pesar de la alimentación eléctrica, el envasado al vacío no funciona	La bolsa está dañada	Reemplace la bolsa con una sin daños
	La boquilla de vacío está dañada	Contacte al servicio al cliente
El aire fue succionado de la bolsa, pero ahora está entrando de nuevo	La bolsa está dañada	Reemplace la bolsa con una sin daños
	La tira de sellado está ondulada	Verifique la tira de sellado. Si no está plana, el aire puede entrar en la bolsa.
	La apertura de la bolsa está demasiado húmeda / hay impurezas en la apertura	Corte o seque el área húmeda de la bolsa, cambie al modo "alimentos húmedos" e intente de nuevo (ver página 6).
Todas las luces están encendidas y la envasadora al vacío no responde	La envasadora al vacío está sobrecalentada	Desconecte la envasadora al vacío de la fuente de alimentación y déjela enfriar durante unos 5-10 minutos. Luego restaure la fuente de alimentación.
	La envasadora al vacío está dañada	Contacte al servicio al cliente
La bolsa no está sellada correctamente	La barra de sellado está sobrecalentada	Abra la tapa y deje que el dispositivo se enfríe durante unos minutos
	La tira de sellado está ondulada	Alise cuidadosamente la tira con un dedo limpio después de que el dispositivo se haya enfriado

Nota

Si tiene alguna pregunta, problema o incertidumbre, comuníquese con el Equipo de Soporte al Cliente de KLAMER en hello@klamer-kitchen.com. ¡Estamos encantados de ayudarle!

Datos técnicos

Modelo	Envasadora al Vacío KLAMER Classic Pro 80
Voltaje de red	220-240 V / 50-60 Hz
No. de artículo	92350
Presión de vacío	80 kPa

Garantía

El fabricante proporciona una garantía de acuerdo con la legislación del país de residencia del cliente con una duración mínima de 12 meses, a partir de la fecha en que el aparato se vende al usuario final.

La garantía solo cubre defectos de material o mano de obra, lo que no se aplica en casos de defectos de material o mano de obra:

- Desgaste normal
- Uso inadecuado, por ejemplo, sobrecarga del dispositivo, uso de accesorios no aprobados
- Uso de fuerza, daños debido a influencias externas
- Daños causados por el incumplimiento del manual de usuario, por ejemplo, conexión a una fuente de alimentación inadecuada o incumplimiento de las instrucciones de instalación
- Dispositivos parcial o completamente desmontados.

Conformidad

Este producto cumple con las directivas CE aplicables. La Declaración de Conformidad completa puede solicitarse utilizando el formulario de contacto en nuestro sitio web o contactando al Servicio de Atención al Cliente de KLAMER en las direcciones de correo electrónico proporcionadas en este manual.

Notas sobre la eliminación

Si el siguiente símbolo (cubo de basura con ruedas tachado) está en el producto, se aplica la Directiva Europea 2002/96/CE. Estos productos no deben desecharse con los residuos domésticos normales. Infórmese sobre las normativas locales para la recolección separada de equipos eléctricos y electrónicos. Siga las normativas locales y no deseché dispositivos viejos con residuos domésticos. El desecho de equipos antiguos de acuerdo con las normativas protege el medio ambiente y la salud de sus semejantes de posibles consecuencias negativas. El reciclaje de materiales ayuda a reducir el consumo de materias primas.

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Przeczytaj uważnie tę instrukcję przed użyciem urządzenia i zachowaj ją na przyszłość.

KLAMER

Pakowarka Próżniowa Classic Pro 80



Pomoc i poradniki wideo na
vacu.klamer-kitchen.com
lub zeskanuj kod QR

KLAMER

O tym urządzeniu

Dziękujemy za zakup Pakowarki Próżniowej KLAMER. Dla własnego bezpieczeństwa przeczytaj uważnie tę instrukcję PRZED użyciem pakowarki próżniowej.

Korzystanie z pakowarki próżniowej ma wiele zalet:

- Proste sterowanie do konserwacji suchej i wilgotnej żywności / do marynowania potraw i posiłków
- Przygotowanie mięsa do gotowania sous vide
- Zmienna siła próżni dzięki funkcji **PULSE**, oddzielnej funkcji zgrzewania i elektronicznemu monitorowaniu temperatury
- Szerokość rolki maks. 28 cm o dowolnej długości w praktycznym schowku
- Żywność zapakowana próżniowo pozostaje świeża do 8 razy dłużej - całkowicie naturalnie i bez konserwantów

Ważne środki ostrożności

Uwaga

1. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci poniżej 8 roku życia) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub braku doświadczenia i wiedzy, chyba że są one nadzorowane.
2. Sprawdź, czy napięcie wskazane na urządzeniu odpowiada lokalnemu napięciu sieciowemu przed podłączeniem urządzenia.
3. Nie używaj urządzenia, jeśli wtyczka, przewód zasilający lub samo urządzenie są uszkodzone. Zawsze upewnij się, że wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka.
4. Ścisły nadzór jest konieczny, gdy jakiegokolwiek urządzenie jest używane przez dzieci lub w ich pobliżu. Dzieci powinny być nadzorowane, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
5. Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu i trzymaj go z dala od gorących powierzchni.
6. Aby chronić przed porażeniem prądem, nie zanurzaj przewodów, wtyczek lub urządzeń w wodzie lub innych płynach. Nie podłączaj urządzenia do zasilania ani nie obsługuj panelu sterowania mokrymi rękami.
7. Nigdy nie podłączaj tego urządzenia do zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania, aby uniknąć niebezpieczeństwa. Aby odłączyć, wyłącz urządzenie, a następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka.
8. Nie umieszczaj urządzenia na lub w pobliżu łatwopalnych materiałów,

takich jak obrusy lub zasłony. Powierzchnie mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Nie umieszczaj urządzenia na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego lub w nagrzanym piekarniku.

9. Nigdy nie zanurzaj urządzenia, przewodu zasilającego lub wtyczki w wodzie lub innych płynach.
10. Używaj tylko akcesoriów i części zamiennych od producenta tego urządzenia.
11. Używaj tego urządzenia tylko zgodnie z przeznaczeniem i tylko do użytku domowego.
12. Nigdy nie pozostawiaj dzieci bez nadzoru podczas korzystania z urządzenia. Urządzenie nigdy nie powinno być używane jako zabawka.
13. Odczekaj 60 sekund po każdym użyciu, aby urządzenie mogło ostygnąć.
14. UWAGA: GORĄCE POWIERZCHNIE. NIE DOTYKAĆ.

Ważne

Jeśli kilka lampek kontrolnych zapali się jednocześnie po dłuższym użytkowaniu, oznacza to, że została aktywowana automatyczna ochrona przed przegrzaniem. Poczekaj 5-10 minut, aż urządzenie nieco ostygnie, zanim będziesz kontynuować jego używanie.

Pierwsze kroki jako poradnik wideo

Aby zapewnić, że rozpoczęcie pracy z nową pakowarką próżniową będzie pełnym sukcesem, stworzyliśmy poradnik wideo, który jasno ilustruje pierwsze kroki i użytkowanie.

Jeśli nie masz doświadczenia z pakowaniem próżniowym, zalecamy obejrzenie tego poradnika w każdym przypadku.

Możesz go znaleźć za pośrednictwem poniższej strony internetowej lub jeszcze łatwiej, skanując kod QR.

vacu.klamer-kitchen.com



Uwaga

Jeśli masz jakiegokolwiek pytania lub wątpliwości, skontaktuj się z Zespołem Obsługi Klienta KLAMER pod adresem hello@klamer-kitchen.com. Chętnie Ci pomożemy!

Przed pierwszym użyciem

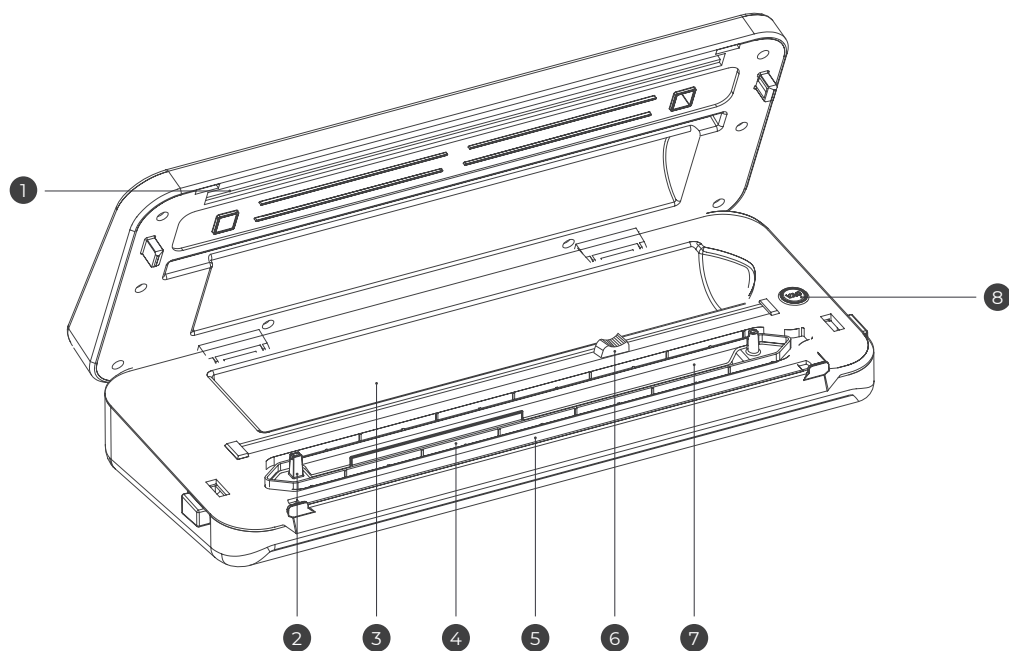
1. Usuń wszystkie opakowania i wszystkie naklejki lub etykiety z górnej części urządzenia.

UWAGA

W żadnym wypadku nie usuwaj ani nie uszkadzaj miedzianego paska uszczelniającego na dolnej wewnętrznej stronie urządzenia. Jeśli zostanie on uszkodzony, pakowanie próżniowe nie będzie już możliwe.

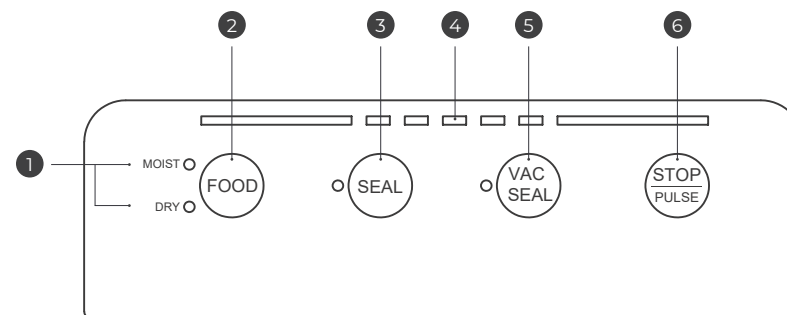
2. Przetrzyj wnętrze i zewnętrzną część urządzenia wilgotną ściereczką.
3. Umieść urządzenie na stabilnej, chłodnej i suchej powierzchni.

Schemat produktu



- | | |
|------------------------------------|------------------------------------|
| 1 Silikonowy pasek kontaktowy | 5 Pasek zgrzewający |
| 2 Dysza próżniowa | 6 Element tnący |
| 3 Komora na rolkę | 7 Komora próżniowa |
| 4 Uszczelka piankowa do zgrzewania | 8 Przycisk VAC do dodatkowego węża |

Schemat obsługi



- | | |
|-------------------------------------|---|
| 1 Wskaźnik trybu MOIST / DRY | 4 Wskaźnik postępu |
| 2 Przycisk wyboru trybu | 5 Przycisk pakowania próżniowego i zgrzewania |
| 3 Przycisk zgrzewania | 6 Przycisk STOP / PULSE |

- 1 Wskaźnik trybu **MOIST / DRY** pokazuje, który tryb jest obecnie aktywny. Jeśli świeci się lampka obok **MOIST**, wilgotna żywność powinna być pakowana próżniowo. Jeśli świeci się lampka obok **DRY**, sucha żywność powinna być pakowana próżniowo. Aby uzyskać więcej informacji na ten temat, zobacz sekcję Tryb pakowania próżniowego i inne funkcje.
- 2 Użyj przycisku **FOOD**, aby wybrać tryb **MOIST / DRY**.
- 3 **SEAL - Zgrzewanie**
Naciśnij ten przycisk, aby zgrzać worek. Nie ma znaczenia, czy zawartość została wcześniej odpowietrzona. Poczekaj około 30 sekund po zgrzewaniu, aby urządzenie mogło ostygnąć.
- 4 **Wskaźnik postępu**
Wskaźnik postępu jest aktywny podczas pakowania próżniowego, zgrzewania lub **PULSE** i pokazuje postęp aktualnie aktywnego procesu.
- 5 **VAC & SEAL - Pakowanie Próżniowe i Zgrzewanie**
To jest najczęściej używana funkcja. Zawartość worka jest najpierw odpowietrzana, a następnie natychmiast zgrzewana. Poczekaj około 60 sekund do następnego zgrzewania, aby urządzenie mogło ostygnąć.
- 6 **STOP & PULSE**
Naciśnięcie przycisku **STOP** natychmiast przerywa aktualnie aktywny proces. Gdy urządzenie jest w trybie gotowości (tj. żaden proces nie jest aktualnie aktywny), włożony worek można ręcznie odpowietrzyć za pomocą przycisku **PULSE**. Gdy jesteś zadowolony ze stopnia odpowietrzenia, naciśnij przycisk **SEAL**, aby zgrzać worek.

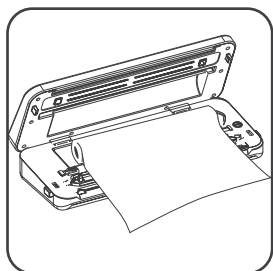
Korzystanie z pakowarki próżniowej z rolką

1. Umieść urządzenie na stabilnej, poziomej i płaskiej powierzchni. Rozwiń wystarczającą ilość worka z rolki, aby żywność do pakowania próżniowego zmieściła się całkowicie w środku.

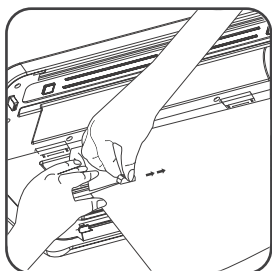
Ważne

Napełnij worek tylko tak, aby było wystarczająco dużo miejsca na górnej krawędzi do zgrzewania. Odległość do górnej krawędzi musi wynosić co najmniej 5,7 cm.

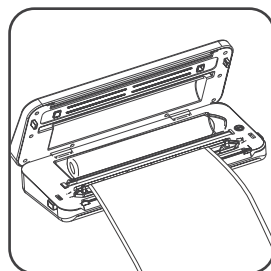
2. Przesuwaj element tnący wzdłuż rolki, aby odciąć pożądaną długość worka.
3. Umieść jeden z dwóch otwartych końców na środku komory próżniowej. Worek musi znajdować się pośrodku między paskami pianki zarówno poziomo, jak i pionowo. Jeśli otwór nie jest na środku, próżnia może nie zostać wytworzona. Worek musi być odcięty od rolki przed zgrzaniem.



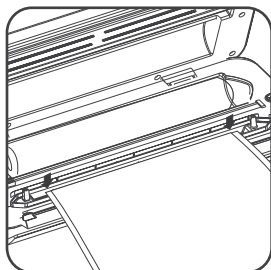
1



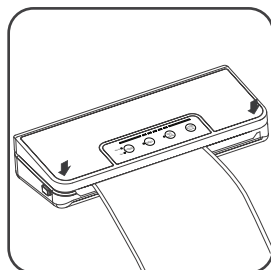
2



3

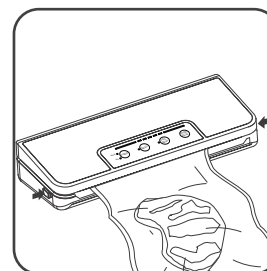


3.1



4

4. Zamknij pokrywę i naciśnij na prawy i lewy róg pokrywy, aby zatrzasnęła się na miejscu. Z każdej strony słychać dźwięk "kliknięcia".
5. Teraz naciśnij przycisk **SEAL**, aby zgrzać jeden z otwartych końców. Gdy lampka kontrolna zgaśnie, proces jest zakończony. Odblokuj pokrywę, naciskając dwa boczne przyciski i wyjmij zgrzany worek.
6. Włóż żywność do worka i umieść otwarty koniec na środku komory próżniowej. Upewnij się, że dysza próżniowa nie jest zablokowana.



5-10

ręcznego pakowania próżniowego.

7. Ponownie zamknij pokrywę, jak opisano w punkcie 3.
8. Wybierz tryb **MOIST** lub **DRY**. Aby uzyskać więcej informacji o trybach, zajrzyj do sekcji Tryb pakowania próżniowego i inne funkcje na str. 6.
9. Teraz możesz rozpocząć proces pakowania próżniowego, naciskając przycisk **VAC-SEAL** dla w pełni automatycznego pakowania próżniowego lub przycisk Pulse (patrz strona 4, aby uzyskać instrukcje dotyczące **PULSE**) dla

Ważne

Upewnij się, że dysza próżniowa nigdy nie jest zablokowana (np. przez nierówno włożony worek). Ważne jest również, aby uszczelka piankowa do zgrzewania była czysta i nieuszkodzona.

Uwaga

Pasek zgrzewający może być bardzo gorący po zgrzewaniu. Pozwól urządzeniu ostygnąć przed dotknięciem go.

Tryb pakowania próżniowego i inne funkcje

Tryb **MOIST** lub **DRY** - Wskazówki dotyczące wilgotnej żywności

Wybierz między pakowaniem próżniowym wilgotnej (**MOIST**) i suchej (**DRY**) żywności. Wilgotna żywność może to być na przykład świeżo pokrojone owoce, warzywa lub marynowane mięso.

Pakowanie próżniowe wilgotnej żywności jest nieco bardziej wymagające mimo ustawienia **MOIST**, ponieważ płyn jest wyciągany podczas procesu pakowania próżniowego. To może z jednej strony zanieczyścić pakowarkę próżniową, a z drugiej strony zmniejszyć trwałość zgrzewu lub nawet uniemożliwić utworzenie zgrzewu. Możesz temu zapobiec na różne sposoby:

- Zostaw wystarczająco dużo miejsca do otwartego końca
- Podwójny worek (nie nadaje się do sous vide): Najpierw umieść żywność w normalnym worku, a następnie umieść to w worku próżniowym. Otwarty koniec worka powinien być skierowany w stronę dna worka próżniowego. W ten sposób płyn może trudniej się wydostać.
- Umieść wilgotną żywność na ręczniku papierowym (nie nadaje się do sous vide). Papier wchłania nadmiar płynu i może być zamrożony bez problemów.

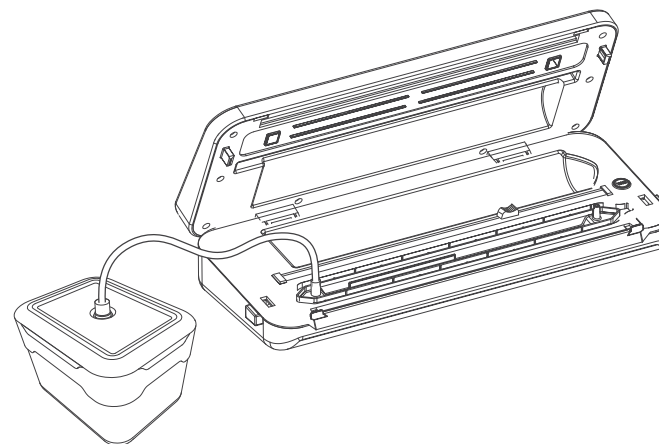
- Najpierw zamroź żywność przed pakowaniem próżniowym. Metoda ze 100% gwarancją sukcesu, ale nieco czasochłonna.

Zalecany okres przechowywania

	Okres przechowywania bez pakowania próżniowego	Okres przechowywania z pakowaniem próżniowym
Przechowywanie w zamrażarce (-15 / -18 °C)		
Mięso	6 miesięcy	24 - 36 miesięcy
Mięso mielone	4 miesiące	12 miesięcy
Drób	6 miesięcy	24-36 miesięcy
Ryby	6 miesięcy	24-36 miesięcy
Warzywa	8-10 miesięcy	24-36 miesięcy
Owoce	6-12 miesięcy	24-36 miesięcy
Wypieki	6-12 miesięcy	24-36 miesięcy
Ziarna kawy	6-9 miesięcy	24-36 miesięcy
Przechowywanie w lodówce (+5 / -2 °C)		
Wołowina	3-4 dni	30-40 dni
Drób	2-3 dni	6-9 dni
Ryby	1-3 dni	4-5 dni
Miękki ser	5-7 dni	13-15 dni
Surowe warzywa	5 dni	18-20 dni
Świeże owoce	3-7 dni	8-25 dni
Desery	5 dni	10-18 dni
Gotowany makaron	2-3 dni	8-12 dni
Pieczone mięso	2-3 dni	8-12 dni
Przechowywanie w temperaturze pokojowej		
Chleb / Bułki	2-3 dni	7-8 dni
Ryż / Makaron	4-6 miesięcy	12 miesięcy
Kawa / Herbata	2-3 miesiące	12 miesięcy
Wino	2-3 dni	20-25 dni
Napoje bezalkoholowe	7-10 dni	20-25 dni

Dodatkowy wąż

Otwórz pokrywę urządzenia i podłącz wąż próżniowy do złącza w urządzeniu. Podłącz drugi koniec do pokrywki pojemnika. W razie potrzeby użyj adaptera, w zależności od pojemnika (patrz instrukcja obsługi pojemników próżniowych). Naciśnij przycisk VAC. Proces pakowania próżniowego rozpoczyna się, a urządzenie zatrzymuje się automatycznie, gdy próżnia w pojemniku jest wystarczająca.



Czyszczenie i przechowywanie

1. Najpierw upewnij się, że urządzenie nie jest podłączone do zasilania i że wtyczka nie jest w gniazdku.
2. Przetrzyj zewnętrzną powierzchnię miękką ściereczką zawierającą środek czyszczący lub mydło. Usuń wszelkie resztki jedzenia lub płyny z komory próżniowej za pomocą ręcznika papierowego.
3. Dokładnie wysusz urządzenie przed ponownym użyciem.
4. Nigdy nie czyść urządzenia agresywnymi środkami czyszczącymi lub materiałami o wysokiej ścieralności, aby uniknąć uszkodzenia powierzchni.

Przydatne wskazówki

1. Wyczyść wnętrze i zewnętrzną część worka przed zgrzewaniem. Górny koniec worka musi być ułożony płasko w urządzeniu. Jeśli pakujesz próżniowo większy przedmiot, ostrożnie rozciągnij worek wzdłuż, aby uniknąć zmarszczek.
2. Upewnij się, że worek jest suchy. Bardzo trudno jest zapakować próżniowo i zgrać mokry worek lub mokry brzeg worka.
3. Łatwo psująca się żywność powinna być schłodzona lub zamrożona nawet po zapakowaniu próżniowym.

4. Podczas pakowania próżniowego przedmiotów lub żywności o ostrych krawędziach (takich jak suche spaghetti, sztućce itp.), owiń worek miękkim materiałem, takim jak ręcznik papierowy, aby uniknąć uszkodzeń. Może być lepiej użyć pojemnika zamiast worka.
5. Zawsze pozostaw co najmniej 5,2 cm odstępu do pokrywki podczas korzystania z pojemnika.
6. Zamroź owoce i warzywa, a także żywność, która pęcznieje, jak kapusta, przed pakowaniem próżniowym, aby uzyskać najlepsze rezultaty.
7. Jabłka, gruszki, ziemniaki itp. zachowują się dłużej, jeśli są obrane przed pakowaniem próżniowym.
8. Jeśli nie jesteś pewien, czy worek został prawidłowo zgrzany, możesz go dla bezpieczeństwa po prostu zgrzać ponownie.
9. Przebij worek przed podgrzaniem go w kuchence mikrofalowej.

Zawartość opakowania

Nr	Opis	Obraz	Ilość
1	Pakowarka próżniowa		1
2	Przewód zasilający i wtyczka		1
3	Dodatkowy wąż		1
4	Rolka		1 rolka (28x300cm)
5	Worki		5 sztuk (15x20cm)

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Pakowarka próżniowa nie włącza się	Urządzenie jest uszkodzone	Skontaktuj się z obsługą klienta
Mimo zasilania, pakowanie próżniowe nie działa	Pokrywa nie jest całkowicie zamknięta	Zamknij pokrywę tak, aby zatrzasnęła się po obu stronach
	Worek nie jest prawidłowo włożony	Umieść górny otwór worka na środku komory próżniowej

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Mimo zasilania, pakowanie próżniowe nie działa	Worek jest uszkodzony	Wymień worek na nieuszkodzony
	Dysza próżniowa jest uszkodzona	Skontaktuj się z obsługą klienta
Powietrze zostało wysane z worka, ale teraz ponownie wchodzi	Worek jest uszkodzony	Wymień worek na nieuszkodzony
	Pasek zgrzewający jest pofalowany	Sprawdź pasek zgrzewający. Jeśli nie jest płaski, powietrze może wchodzić do worka.
	Otwór worka jest zbyt wilgotny / są zanieczyszczenia na otworze	Odetnij lub osusz wilgotny obszar worka, przełącz na tryb "wilgotna żywność" i spróbuj ponownie (patrz strona 6).
Wszystkie lampki się świecą i pakowarka próżniowa nie reaguje	Pakowarka próżniowa jest przegrzana	Odłącz pakowarkę próżniową od zasilania i pozwól jej ostygnąć przez około 5-10 minut. Następnie przywróć zasilanie.
	Pakowarka próżniowa jest uszkodzona	Skontaktuj się z obsługą klienta
Worek nie jest prawidłowo zgrzany	Listwa zgrzewająca jest przegrzana	Otwórz pokrywę i pozwól urządzeniu ostygnąć przez kilka minut
	Pasek zgrzewający jest pofalowany	Ostrożnie wygładź pasek czystym palcem po ostygnięciu urządzenia

Uwaga

Jeśli masz jakiegokolwiek pytania, problemy lub wątpliwości, skontaktuj się z Zespołem Obsługi Klienta KLAMER pod adresem hello@klamer-kitchen.com. Chętnie Ci pomożemy!

Dane techniczne

Model	Pakowarka Próżniowa KLAMER Classic Pro 80
Napięcie sieciowe	220-240 V / 50-60 Hz
Nr artykułu	72063
Ciśnienie próżni	80 kPa

Gwarancja

Producent udziela gwarancji zgodnie z przepisami kraju zamieszkania klienta na minimalny okres 12 miesięcy, licząc od daty sprzedaży urządzenia użytkownikowi końcowemu.

Gwarancja obejmuje tylko wady materiałowe lub wykonawcze, co nie ma zastosowania w przypadkach wad materiałowych lub wykonawczych:

- Normalne zużycie
- Niewłaściwe użycie, np. przeciążenie urządzenia, używanie niezatwierdzonych akcesoriów
- Użycie siły, uszkodzenia spowodowane wpływami zewnętrznymi
- Uszkodzenia spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji obsługi, np. podłączenie do nieodpowiedniego zasilania lub nieprzestrzeganie instrukcji instalacji
- Częściowo lub całkowicie zdemontowane urządzenia.

Zgodność

Produkt ten jest zgodny z obowiązującymi dyrektywami CE. Pełną Deklarację Zgodności można uzyskać, korzystając z formularza kontaktowego na naszej stronie internetowej lub kontaktując się z Obsługą Klienta KLAMER na adresy e-mail podane w niniejszej instrukcji.

Utylizacja

Jeśli na produkcie znajduje się poniższy symbol (przekreślony kosz na kółkach), obowiązuje Dyrektywa Europejska 2002/96/EC. Produkty te nie mogą być wyrzucane z odpadami komunalnymi. Zapoznaj się z lokalnymi przepisami dotyczącymi selektywnej zbiórki sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Przestrzegaj przepisów i nie wyrzucaj starych urządzeń wraz z odpadami komunalnymi. Utylizacja starego sprzętu zgodnie z przepisami chroni środowisko i zdrowie Twoich bliskich przed możliwymi negatywnymi konsekwencjami. Recykling materiałów pomaga zmniejszyć zużycie surowców.

KLAMER

