

blokker.

GEBRUIKSAANWIJZING

VACUÛMMACHINE

MODE D'EMPLOI

MACHINE DE MISE SOUS VIDE

GEBRAUCHSANWEISUNG

VAKUUMIERGERÄT

220-240V ~ 50Hz
110W



Made in China

Blokker B.V.
Hessenbergweg 8
1101 BT Amsterdam
The Netherlands

Art. 1733065
Type BL-28001

220-240V ~ 50Hz
110W



Made in China

Blokker B.V.
Hessenbergweg 8
1101 BT Amsterdam
The Netherlands

Art. 1733065
Type BL-28001

GEBRUIKSAANWIJZING

Gefeliciteerd met de aankoop van dit kwaliteitsproduct. Lees de gebruiksaanwijzingen zorgvuldig door zodat u optimaal gebruik kunt maken van dit apparaat. In deze handleiding vindt u alle benodigde aanwijzingen en adviezen voor het gebruiken, schoonmaken en onderhouden van het apparaat. Als u deze aanwijzingen volgt, hebt u altijd een uitstekend resultaat, bespaart u tijd en kunt u problemen voorkomen. Wij hopen dat u dit apparaat met plezier zult gebruiken.

Veiligheid

- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade voortvloeiend uit het niet opvolgen van de veiligheidsinstructies.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de onderhoudsmonteur van de fabrikant of door personen met een soortgelijke kwalificatie om gevaar te voorkomen.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken. Zorg ervoor dat het snoer nergens in verstrikt kan raken.

- Het apparaat moet op een stabiele, vlakke ondergrond worden geplaatst.
- De gebruiker mag het apparaat niet onbeheerd achterlaten wanneer de stekker zich in het stopcontact bevindt.
- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is.
- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan kennis en ervaring (waaronder kinderen) wanneer zij onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen over het gebruik van het apparaat van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Dit apparaat mag alleen onder toezicht en na het ontvangen van begrijpelijke instructies over veilig gebruik en de gevaren van het apparaat worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder. Reiniging en gebruikersonderhoud mag niet worden gedaan door kinderen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere

vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.

- Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het apparaat in gebruik is.
- Het apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandbedieningssysteem.

Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en vergelijkbaar gebruik zoals:

- in personeelskeukens van winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
- op boerderijen;
- door hotel- en motelgasten of gasten van andere residentiële omgevingen;
- in bed-and-breakfasts of soortgelijke omgevingen.

Was tun, wenn das Gerät nicht funktioniert?

Wenn Ihr Gerät Mängel aufweist, wenden Sie sich an Ihren Händler. Der Händler wird veranlassen, dass die Mängel so schnell wie möglich behoben werden.

Reparaturen nach Ablauf der Garantiefrist

Reparaturen sind auch außerhalb der Garantiefrist jederzeit möglich. Hierdurch fallen jedoch Kosten an.

ONDERDELENBESCHRIJVING



1. SEAL knop
2. Stopknop
3. VACUUM & SEAL-knop
4. Zakframe
5. Deksel
6. Ontgrendelknop

OPMERKINGEN OVER VEILIGHEID

Wees voorzichtig:

1. Voor voedsel dat vocht bevat, gebruikt u een keukendoek om vocht te verwijderen, of gebruikt u een plastic folie of een wegwerp plastic folie en zuigt u daarna de verpakking vacuüm.

** Vacuüm trekken in de machine van soep (water, olie) kan mislukken.*

2. Geur afgevend groenten (vooral knoflook, gember, uien, enz.) en voedsel dat zojuist is afgesloten en opgeslagen.

** De gassen die deze vormen, veroorzaken opzwellen van de plastic zak.*

3. Wanneer u deze vacuüm wilt verpakken, gebruik dan een speciale plastic vacuümzak.

ATTENTIE

1. Verpakken van voedsel dat vocht bevat

Door voedsel dat vocht bevat (vloeibare bouillon, verse producten, maaltijden, enz.) zal er water terechtkomen in het inwendige van de machine, met als gevolg een storing. Gebruik daarom een keukendoek om vocht te verwijderen of gebruik een plastic folie of een wegwerp plastic folie om het vacuüm verpakken uit te voeren. Licht bevroren toestand zonder vocht om vacuümverpakking te vergemakkelijken.

2. Voor verpakking van voedsel in poedervorm

Voedsel in fijne poedervorm (graanpoeder, rauw voedsel) kan worden gehaleerd, plaat dit daarom in plastic wegwerpzakken.

3. Verpakken van minder vers fruit en groenten of komkommers, pompoenen, enz.

Bij gebruik van plastic zakken voor minder verse groenten en minder vers fruit (zoals kwetsbare en veel vocht bevattende komkommer en pompoen) voor vacuümverpakking, kan het voedsel door de inwerking van de druk van het vacuüm, vocht of gas vormen, waardoor de zakken opzwellen. Dus bewaar deze producten enkel geseald.

4. Verpakking van vloeibaar voedsel

Vloeibaar voedsel (zoals rundvleessoep, augurken en dergelijke) mag niet vacuüm worden verpakt met een plastic zak, maar mag alleen worden geseald.

Bij gebruik van plastic zakken om vloeibaar voedsel te sealen, kan het sealen worden vergemakkelijkt door de plaatsing van dikke boeken of een andere verhoging onder de vacuümverpakkingmachine, zodat deze hoger komt te staan dan de plastic zakken.

5. Verpakt voedsel (behalve gedehydrateerd voedsel)

Na het vacuüm verpakken van voedsel (behalve gedehydrateerd voedsel) is het raadzaam dit in de koeling of diepvries te plaatsen.

6. Geseald of vacuüm voedsel in plastic zakken in de magnetron

Als u het vacuüm verpakte voedsel in een magnetron wilt opwarmen, moet u eerst een gat in de plastic zak maken.

7. Langdurig gebruik van de vacuüm sealer

Langdurig gebruik van de sealer veroorzaakt oververhitting. Schakel de machine uit en gebruik die pas weer na afkoeling.

8. Voor verpakking van erg warm voedsel

Om brandwonden te voorkomen moet u erg warm voedsel na verpakken ervan, laten afkoelen.

9. Veilige bewaarmethoden voor de vacuüm sealer

De vacuüm sealer moet worden opgeslagen met vergrendelde deksel. * Aangeraden wordt om vacuüm verpakte groenten binnen 2 weken te eten om bederfen te voorkomen.

VOORZORGSMAATREGELEN VOOR VACUÛMVERPAKKING

1. De lijn van de gesealde afdichting, die de opening markeert, moet een continue verbinding vormen van links naar rechts. Als er hier en daar onderbrekingen zijn, moet u de seal-functie (handmatig/ automatisch) opnieuw gebruiken.
2. Ventilatie en sealen uitvoeren in compleet gesloten staat. Als de positie van de plastic zakken verkeerd is, zal er sprake zijn van lekkage. De vacuümdruk kan niet stijgen en de vacuümpomp blijft draaien. Druk in dat geval op de stopknop om de pomp stil te zetten.

PRODUCTEIGENSCHAPPEN

Dit product is een multifunctionele speciale vacuüm-verpakkingsmachine met plastic zakken voor thuisgebruik.

1. Ze maakt gebruik van een kleine elektrische pomp, met een laag geluidsvolume en weinig trillingen.
2. Er kan een maximale breedte van 290 mm, 280 mm worden vacuüm verpakt en geseald.

WIJZE VAN GEBRUIK (1)

Plastic zakken maken met volume

1. Model 9937: Snijd eerst het zakframe open, snijd in de speciale plastic filmzak aan de binnenkant en maak sluiting dicht. Met zakken op de rand van het blad om de gewenste film af te snijden.
2. Door de voeding in na de klep in te schakelen, wordt er een plastic folie op de hete draad geplaatst.
3. Doe het deksel omlaag, beide handen houden de beide uiteinden van het deksel vast, zodat de sluiting vergrendelt, druk op de envelopknop, zodat het rode licht van de zaksealer gaat branden en de zak automatisch wordt geseald.
4. Nadat het rode lampje is uitgegaan,

drukt u aan beide zijden op de ontgrendelingsknop en verwijdert u de plastic zakken.

* Druk op de knop aan beide zijden van het deksel, u hoort een "klik"-geluid, dat het deksel correct is gesloten.

WIJZE VAN GEBRUIK (2) Vacuümverpakking

1. Schakel de stroom in en open de klep met de hand.
2. Plaats plastic zakken met voedsel in de afdichtingsgroef. *Het voedsel mag niet meer dan driekwart van de plastic zakken vullen
3. Doe het deksel omlaag en sluit het aan beide kanten, druk op de groene bedieningsknop (automatische ventilatie en seal-functie). Als het motorgeluid klinkt, draait de vacuümpomp, de lucht in de zak wordt naar buiten afgevoerd.
4. Na het bereiken van een vooraf bepaalde druk, wanneer het groene licht rood wordt, zal de seal-functie automatisch beginnen.
5. Wanneer het rode lampje uit is, stopt de werking en is de vacuümventilatiefunctie voltooid.
6. Druk aan beide zijden op de knop, open de sluiting, open het deksel, verwijder de volledig vacuüm verpakte zakken.

* Als u het apparaat wilt stilzetten, drukt u op de stopknop.
* Gebruik van speciale plastic zakken voor allerlei soorten vacuümverpakking: alle soorten groenten, vlees, verse waren, kruiden, fastfood, koekjes, gedroogde vis, droge goederen, artikelen voor dagelijks gebruik, enz.


BESCHRIJVING PRODUCTFUNCTIE Toetsbediening:

1. Druk op de groene-vlagtoets: start de ventilatie- en de seal-functie van de zak.
2. Druk op de rode-vlagtoets: start de seal-functie.
3. Druk op de grijze-vlagtoets: sluit alle functies, gaat naar de standby-modus.

speciële Vacuümverpakkingen met Spezialbeuteln erfolgen, dies erzielt eine bessere Wirkung.

2. Sind die verwendeten Plastikbeutel zu dünn, kann Luft in den Plastikbeutel eindringen, verwenden Sie daher Spezialbeutel.
3. Bei Plastikbeuteln, die Lebensmittel enthalten (die selbst Gase absondern), kann es den Anschein haben, dass das Vakuum verschwindet.

UMWELT

 Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebenszeit nicht im Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer Sammelstelle für das Recyclen von elektrischen und elektronischen Haushaltsgeräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Gerät, in der Bedienungsanleitung und auf der Verpackung macht Sie auf dieses wichtige Thema aufmerksam. Die in diesem Gerät verwendeten Materialien können recycelt werden. Durch das Recyclen gebrauchter Haushaltsgeräte leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Fragen Sie Ihre örtliche Behörde nach Informationen über eine Sammelstelle.

TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung: 220-240V - 50Hz
Leistungsaufnahme: 110W

GARANTIEBEDINGUNGEN

- Blokker B.V. gewährt 2 Jahre Garantie auf alle Fehler in Folge verborgener Mängel, die das Gerät für den normalen Gebrauch untauglich machen.
- Die Garantiefrist beginnt mit dem Kauf; bewahren Sie den Kaufbeleg deshalb sorgfältig auf.
- Innerhalb dieses Garantiezeitraumes werden eventuelle Herstellungs- und/oder Materialfehler unentgeltlich durch uns behoben, sei es durch Reparatur, Auswechseln von Teilen oder Austausch des Geräts.
- Reparaturen werden nur dann im Rahmen der Garantie ausgeführt, wenn (durch den zugehörigen

Kaufbeleg) nachgewiesen wird, dass die Garantieleistung innerhalb der Garantiefrist beansprucht wird.

- Die Garantie erlischt, wenn der Fehler durch Schäden aufgrund von Unfall, unsachgemäßer Verwendung bzw. Fahrlässigkeit (z. B. schlechte Reinigung) entstanden ist oder wenn Eingriffe oder Reparaturen nicht beim Kundendienst von Blokker B.V. durchgeführt wurden. (Letzteres gilt nicht für eine Demontage, wie sie in der Bedienungsanleitung angegeben ist.)
- Eine Garantieverpflichtung besteht außerdem nicht bei einem Anschluss an falsche Netzspannung, bei Nichtbefolgung der Bedienungsanleitung und bei normaler Abnutzung des Geräts.
- Ebenso wenig sind solche Schäden von der Garantie abgedeckt, die unabhängig vom verwendeten Wasser durch nicht rechtzeitiges Entkalken von Geräten entstehen (dies gilt selbstverständlich speziell für Dampfbügeleisen, Kaffeemaschinen und Wasserkocher).
- Blokker B.V. übernimmt keine Haftung für Sachoder Personenschäden infolge eines Anschlusses des Geräts an Einrichtungen, die nicht den vor Ort geltenden Sicherheitsbestimmungen oder technischen Normen entsprechen (z. B. eine untaugliche Steckdose). Die Garantie berechtigt in keinem Fall zu Schadensersatzansprüchen.
- Weitergehende Schadensansprüche, unter anderem wegen Beschädigung, sind ausgeschlossen, sofern nicht zwingend gesetzlich vorgeschrieben.
- Andere als die oben genannten Garantiebedingungen werden von uns nicht bestätigt.

KUNDENDIENST

Informationen sind per Telefon unter der nachstehenden Telefonnummer erhältlich:
Blokker B.V. Kundendienst
Telefonnummer: 088-9494800
WhatsApp: 06-12823538

FUNKTIONSBESCHREIBUNG PRODUKT

Bedienung Tasten:

1. Grün markierte Taste drücken: Entlüftungsfunktion und Beutelversiegelungsfunktion starten.
2. Rot markierte Taste drücken: Versiegelungsfunktion starten.
3. Grau markierte Taste drücken: Alle Funktionen schließen, in den Standby-Modus gehen.

LED-Licht:

1. Grünes Licht für die Entlüftungsfunktion.
2. Rotes Licht für die Beutelversiegelungsfunktion.

Stromstatus:

1. Die rot markierte Taste drücken, der elektrische Heizdraht erhitzt den Versiegelungsbeutel, die Versiegelungszeit beträgt 5 Sekunden. Gleichzeitig leuchtet die rote LED-Leuchte weiter. Die Maschine schaltet den Stromkreis automatisch ab und das Licht geht in den Standby-Modus.
2. Die grün markierte Taste drücken, die Entlüftungsfunktion wird gestartet, die grüne LED leuchtet. Automatische Umstellfunktion Versiegelungsmaschine (die Entlüftung erreicht einen bestimmten Vakuumgrad). Bei der Umstellung der Versiegelungsfunktion leuchtet die rote LED, die grüne LED ist aus. Wenn das Versiegeln beendet ist (das Versiegeln dauert 5 Sekunden), werden alle Funktionen gestoppt und die Maschine ist im Standby-Modus.
3. Nach jedem Heißsiegeln muss 15 Sekunden gewartet werden (Ruhe), bevor die Heißsiegelfunktion erneut gestartet werden kann.
4. Verwenden Sie einen speziellen Verpackungsbeutel, wenn das Lebensmittelvolumen (Größe 280 mm * 300 mm) zwei Drittel des Beutels erreicht, die empfohlene Verarbeitungszeit beträgt weniger als 25 Sekunden
5. Die graue Taste drücken, um alle Funktionen zu schließen und in den Standby-Modus zu gehen.

PROBLEME UND LÖSUNGEN

Wenn es Störungen gibt, bitte Folgendes prüfen:

Produkt arbeitet nicht

1. Ist das Netzkabel in der Steckdose.
2. Netzkabelstecker beschädigt.
3. Dauereinsatz.

Kein Versiegeln möglich

1. Ist der Beutel gefaltet oder läuft ungleichmäßig ein, kann die Versiegelungswirkung nicht erreicht werden, Plastikbeutel prüfen.
2. Reicht die von Hand gedrückte Kraft nicht aus (Versiegelung), kann die Versiegelung nicht erreicht werden, prüfen, ob die beiden Verriegelungen oben und unten vorhanden sind.
3. Die Taste drücken, prüfen, ob die Lichter aufleuchten.
4. Prüfen, ob der Heizdraht gebrochen ist.

Keine Vakuumverpackung möglich

1. Prüfen, ob der der Plastikbeutel in den Innenraum des Versiegelungspads einläuft.
2. Prüfen, ob im Plastikbeutel eine Falte ist, der Plastikbeutel muss flach sein.
3. Prüfen, ob an den Plastikbeuteln ein scharfes Teil vorhanden ist oder die Plastikbeutel beschädigt sind.
4. Prüfen, ob zu viele Gegenstände im Beutel sind (die Gegenstände sollten nur 3/4 des Beutels einnehmen).
5. Prüfen, ob die Luftansaugung blockiert ist.
6. Prüfen, ob spezielle Plastiktüten verwendet werden sollten.
7. Prüfen, ob Ober- und Unterseite der Versiegelung intakt ist.
8. Prüfen, ob sich das Vakuumventil im Zustand Pressen befindet.
9. Das Laufzeitintervall der beiden Vakuumverpackungen von 25 Sekunden prüfen.

Nach dem Vakuumverpacken lecken die Plastikbeutel allmählich

1. Bei scharfen Gegenständen sollten andere gebräuchliche Plastikfolien verwendet werden und diese dann in

LED-licht:

1. Groen licht voor de ventilatiefunctie.
2. Rood licht voor de seal-functie van de zaken.

Vermogensstatus:

1. Druk op de rode-vlagknop, verwarmingsdraad, elektrisch warmtesealen van zak, sealtijd is 5 seconden. Op hetzelfde moment zullen de rode LED-lampjes blijven branden. De machine schakelt het circuit automatisch uit, het lampje gaat uit en in de standby-modus.
2. Druk op de groene-vlagtoets, de ventilatiefunctie wordt gestart, het groene LED-lampje gaat branden. Automatische conversiefunctie van de sealmachine (ventilatie bereikt een bepaald vacuümniveau). Bij het converteren van de seal-functie gaat de rode LED branden en gaan de groene LED-lampjes uit. Wanneer het sealen is voltooid (dit duurt 5 seconden), worden alle functies gestopt en gaat de machine in de standby-modus.
3. Na elke keer warmtesealen wordt er 15 seconden gewacht (rust) en wordt de seal-functie opnieuw opgestart
4. Gebruik een speciale verpakkingzak, wanneer het volume van het voedsel tweederde van het volume (maat 280 mm * 300 mm) van de zak bereikt, aanbevolen functietijd bedraagt minder dan 25 seconden
5. Druk op de grijze-vlagtoets om alle functies af te sluiten en naar de standby-modus te gaan.

PROBLEMEN EN OPLOSSINGEN

Als de machine niet goed functioneert, controleert u het volgende:

Producten kunnen niet draaien

1. of de stekker in het stopcontact zit.
2. voedingskabelstekker is beschadigd.
3. of gecontinueerd gebruik.

Kan niet worden geseald

1. Als de zak gevouwen is of een ongelijke ingang heeft, wordt de beoogde seal-functie niet bereikt, controleer de plastic zakken.

2. Als de kracht van de klemmen (seal) onvoldoende is, kan de seal niet worden uitgevoerd. Controleer of de sluiting dicht is en op zijn plaats zit.
3. Houd de toets ingedrukt, controleer of de lampjes gaan branden.
4. Controleer of de warmtedraad gebroken is.

Kan niet vacuüm worden verpakt

1. Controleer of de toegangzijde van de plastic zak is ingevoerd binnen de seailing.
2. Controleer of er een plastic zak gevouwen is, maak deze weer vlak.
3. Controleer of er zich een scherp gedeelte in de plastic zakken bevindt of dat er plastic zakken kapot zijn.
4. Controleer of de voorwerpen in de zak te veel volume innemen (3/4 van de plastic zakken voor gematigd vullen).
5. Controleer of de luchtaanzuiging is geblokkeerd.
6. Controleer of u speciale plastic zakken dient te gebruiken.
7. Controleer of de bovenkant en onderkant van de seal intact zijn.
8. Controleer of de vacuümklep zich in de positie persen bevindt.
9. Controleer het looptijdinterval tussen twee vacuümverpakkingen 25 seconden bedraagt

Na het vacuüm verpakken beginnen de plastic zakken geleidelijk te lekken

1. Controleer op scherpe voorwerpen. Misschien is het nodig ze eerst te verpakken in gewone plastic folie en daarna een speciale zak te gebruiken voor een beter resultaat.
2. Als er te dunne plastic zakken worden gebruikt, kan er wellicht lucht in de plastic binnenzak doordringen. Gebruik daarom de speciale zak.
3. Bij plastic zakken met voedsel dat gas produceert, lijkt het misschien alsof het vacuüm verdwijnt.

MILIEU



Dit apparaat mag aan het einde van de levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponeerd, maar moet bij een speciaal inzamelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparaten worden aangeboden. Het symbool op het apparaat, in de gebruiksaanwijzing en op de verpakking attendeert u hierop. De in het apparaat gebruikte materialen kunnen worden gerecycled. Met het recyclen van gebruikte huishoudelijke apparaten levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het inzamelpunt.

TECHNISCHE GEGEVENS

Bedrijfsspanning: 220-240V - 50Hz
Stroomverbruik: 110W

GARANTIEBEPALINGEN

- Blokker B.V. geeft 2 jaar garantie op alle defecten die het gevolg zijn van verborgen gebreken en die het apparaat ongeschikt maken voor normaal gebruik.
- De garantie gaat in op het moment van aankoop; bewaar het aankoopbewijs dan ook zorgvuldig.
- Binnen de garantieperiode zullen eventuele fabricage en/of materiaalfouten kosteloos door ons worden verholpen, hetzij door reparatie, vervangen van onderdelen of omruilen van het apparaat.
- Reparatie wordt alleen onder garantie uitgevoerd indien overtuigend wordt aangetoond (aan de hand van Uw aankoopbon), dat de dag waarop de klacht is ingediend binnen de garantieperiode valt.
- De garantie vervalt indien het defect is ontstaan door schade als gevolg van een ongeluk, onjuist gebruik, verwaarlozing (bijv. niet goed reinigen), of indien er ingrepen zijn verricht of reparatie is uitgevoerd buiten de

servicewerkplaats van Blokker B.V. (uitgezonderd van demontage, zoals vermeld in de gebruiksaanwijzing).

- Eveneens is de garantie niet geldig voor aansluiting op verkeerde netspanning, het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing en normale slijtage van het apparaat.
- De garantie dekt evenmin beschadigingen ontstaan door het niet tijdig ontkalken van apparaten, welk water ook gebruikt is (dit geldt vanzelfsprekend speciaal voor stoomstrijkijzers, koffiezetapparaten en waterkokers).
- Blokker B.V. kan niet aansprakelijk gesteld worden voor materiële schade of persoonlijke ongelukken ten gevolge van aansluiting in strijd met de ter plaatse geldende veiligheidsvoorschriften en technische normen (bijvoorbeeld een ondeugdelijk stopcontact). De garantie geeft in geen enkel geval recht op schadevergoeding.
- Alle andere schadeclaims, inclusief beschadiging, zijn uitgesloten tenzij de Wet anders oordeelt.
- Andere dan bovengenoemde garantiebepalingen zullen door ons niet worden gehanteerd.

SERVICE

Voor vragen kunt u contact opnemen met: Blokker B.V. Klantenservice
Telefoonnummer: 088-9494800
WhatsApp: 06-12823538

Wat te doen als uw apparaat niet werkt?

Indien uw apparaat defecten vertoont kunt u zich het beste eerst wenden tot uw dichtbij zijnde Blokker B.V. winkel. Onze collega's zullen er voor zorgen dat deze defecten zo spoedig mogelijk verholpen worden.

Reparaties buiten de garantieperiode

Reparaties buiten de garantieperiode zijn altijd mogelijk. Hieraan zijn uiteraard kosten verbonden.

erneut.

8. Verpakking van Lebensmitteln mit hohen Temperaturen

Kühlen Sie die Verpackungen von Lebensmitteln mit hohen Temperaturen nach dem Verpacken ab, um Verbrennungen zu vermeiden.

9. Aufbewahrungsmethoden für den Beutelversiegler

Der Beutelversiegler muss mit entriegelter Deckelverriegelung aufbewahrt werden.
* Vakuumverpackung Gemüse bitte innerhalb von 2 Wochen verbrauchen, um Fäulnis zu vermeiden.

VERSICHTSMASSNAHMEN FÜR VAKUUMVERPACKUNGEN

1. Die Versiegelungslinie der Plastikbeutel muss eine durchgehende Verbindung von links nach rechts sein, ist dies nicht der Fall, die Versiegelungsfunktion (manuell/ automatisch) erneut verwenden.
2. Entlüftung und Versiegeln mit Deckenverriegelung durchführen. Wenn die Position der Plastikbeutel falsch ist, gibt es Leckagen, der Vakuumdruck kann nicht steigen, die Vakuumpumpe läuft weiter. Drücken Sie dann die Stopptaste, damit sie stoppt.

PRODUKTMERKMALE

Dieses Produkt ist ein spezielles Multifunktionsgerät für Plastikbeutel- Vakuumverpackungen für die Vakuumverpackung zu Hause.

1. Verwendet eine kleine elektrische Pumpe, geräuscharm, vibrationsarm.
2. Es kann eine Maximalbreite von 290MM, 280MM vakuumverpackt oder versiegelt werden.

VERWENDUNGSWEISE (1) Herstellung von Plastikbeuteln mit Volumenplastik

1. Model 9937: Zuerst den Beutelrahmen aufschneiden, in den speziellen Kunststoff-Folienbeutel der Innenseite einschneiden und Schnallenverschluss schließen. Mit den Beuteln auf der Klinge die Folie in die gewünschte Größe schneiden.
2. Wird die Stromversorgung nach dem Umdrehen eingeschaltet, legt sich der

Plastikfilm auf den heißen Draht.

3. Den Deckel nach unten legen, beide Hände halten die beiden Enden des Deckels, damit die Schnalle geschlossen ist, die Umschlag Taste drücken, damit der Beutelversiegler bei aufleuchtendem rotem Licht den Beutel automatisch versiegelt.

4. Nachdem das rote Licht aus ist, die Entriegelungsknöpfe an beiden Seiten drücken und die Plastikbeutel entfernen.

* Drücken Sie die Positionstaste auf beiden Seiten des Deckels, es gibt ein „Klick“-Geräusch, wenn der Decke richtig gedrückt wurde.

VERWENDUNGSWEISE (2)

Vakuumverpackung

1. Strom einschalten und die Abdeckung mit der Hand öffnen.
2. Plastikbeutel mit Lebensmitteln in die Dichtungsnut legen. * Lebensmittel dürfen nicht mehr als drei Viertel der Plastikbeutel einnehmen.
3. Den Deckel auf beiden Seiten schließen und verriegeln, dann die grüne Bedientaste drücken (automatische Entlüftungs- und Dichtfunktion). Wenn der Motor läuft, läuft die Vakuumpumpe, die Luft im Inneren des Beutels wird nach außen abgegeben.
4. Nach Erreichen des vorgegebenen Drucks, wenn das grüne Licht rot wird, startet die Dichtungsfunktion automatisch.
5. Wenn das rote Licht aus ist, stoppt der Betrieb und die Vakuumentlüftung ist abgeschlossen.

* Wenn Sie den Betrieb abbrechen möchten, drücken Sie die Stopptaste.

6. Drücken Sie die Taste auf beiden Seiten, heben Sie die Verriegelung an und öffnen Sie den Deckel, entfernen Sie den kompletten vakuumverpackten Beutel.

* Verwendung von speziellen Plastiktüten für alle Arten von Vakuumverpackungen: alle Arten von Gemüse, Fleisch, frische Produkte, Würzmittel, Fast Food, Kekse, getrockneten Fisch, Trockenwaren, Artikel für den täglichen Gebrauch, usw.

TEILEBESCHREIBUNG



1. Taste SEAL
2. Taste STOP
3. Taste VACUUM & SEAL
4. Beutelrahmen
5. Abdeckung
6. Freigabeknopf

SICHERHEITSHINWEISE

Seien Sie vorsichtig:

1. Für Lebensmittel, die Wasser enthalten, verwenden Sie ein Küchentuch, um das Wasser zu entfernen, oder verwenden Sie eine Plastikfolie oder eine Einweg-Plastikfolie, und dann die Vakuumverpackung.* Wenn Suppe (Wasser, Öl) in das Gerät gelangt, kann dies zu Fehlern führen.

2. Geruchsausstrahlendes Gemüse (insbesondere Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln usw.) und Lebensmittel, die gerade verschlossen und gelagert wurden.

* Beim Austreten von Gasen schwillt der Plastikbeutel an.

3. Wenn Sie eine Vakuumverpackung benötigen, verwenden Sie einen speziellen Vakuum-Kunststoffbeutel.

ACHTUNG BEI DER VERWENDUNG

1. Verpacken von wasserhaltigen Lebensmitteln

Wasserhaltige Lebensmittel (geschmolzene Brühe, frische Lebensmittel, Gerichte usw.), deren Wasser in das Innere der Maschine fließt, kann zu Fehlern führen. Verwenden Sie daher bitte ein Küchentuch, um die Feuchtigkeit zu entfernen, oder eine Plastikfolie oder eine Einweg-Plastikfolie, um eine

Vakuumpackung durchzuführen. Leicht gefrorener Zustand ohne Feuchtigkeit, um das Vakuumverpacken zu erleichtern.

2. Verpacken von pulverförmigen Lebensmitteln

Feinpulver Lebensmittel (Getreidepulver, Rohkost), das Pulver kann eingatmet werden, vor der Vakuumverpackung in einen Einweg-Plastikbeutel legen.

3. Verpackung von nicht mehr frischem Obst und Gemüse oder Gurke, Kürbis, usw.

Wenn Sie Plastikbeutel für nicht mehr frisches Gemüse und Obst (zerbrechlich und mit mehr Feuchtigkeit wie Gurken, Kürbisse) für die Vakuumverpackung verwenden, erscheint unter dem Einfluss des Vakuuminnendrucks aus dem Essen Wasser oder Gas und lässt den Beutel anschwellen, daher nur versiegelte Lagerung.

4. Verpackung von flüssigen Lebensmitteln

Flüssige Lebensmittel (wie z.B. Rinderknochensuppe, Gurken, usw.), dürfen nicht im Plastikbeutel vakuumverpackt, sondern dürfen nur verschlossen werden.

Wenn Sie Plastikbeutel zum Versiegeln von flüssigen Lebensmitteln verwenden, legen Sie dicken Bücher oder Zeitschriften unter die Vakuumverpackungsmaschine, damit diese höher ist sein als der Plastikbeutel, was die Bedienung erleichtert.

5. Verpackte Lebensmittel (außer dehydrierte Lebensmittel)

Nach der Vakuumverpackung von Lebensmitteln (außer dehydrierten Lebensmitteln) ist es ratsam, diese in die Kühl- oder Tiefkühltruhe zu legen.

6. Versiegelte oder Vakuum-Plastikbeutel in der Mikrowelle

Wenn Sie die vakuumverpackten Lebensmittel in die Mikrowelle geben wollen, müssen Sie zuerst ein Loch in den Plastikbeutel machen.

7. Längere Verwendung des Beutelversieglers

Verwenden Sie das Gerät längere Zeit, kann dies zu einer Überhitzung führen. Bitte schließen Sie das Gerät und verwenden Sie es erst nach dem Abkühlen

MODE D'EMPLOI

Félicitations et merci de l'achat de ce produit de grande qualité. Veuillez lire les instructions de l'utilisateur attentivement afin d'obtenir la meilleure utilisation possible de votre appareil. Ce guide comprend toutes les directives nécessaires et conseils d'utilisation, de nettoyage et d'entretien de l'appareil. En suivant ces instructions, vous obtiendrez les meilleurs résultats et profiterez au maximum de votre appareil. Vous économiserez aussi du temps et éviterez des problèmes. Nous espérons que l'utilisation de votre appareil vous apportera beaucoup de plaisir!

Sécurité

- Si vous ignorez les instructions de sécurité, le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur ou des personnes qualifiées afin d'éviter tout risque.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le cordon et veillez à ce que ce dernier ne soit pas entortillé.

- L'appareil doit être posé sur une surface stable et nivelée.
- Ne laissez jamais le dispositif sans surveillance s'il est connecté à l'alimentation.
- Cet appareil est uniquement destiné à des utilisations domestiques et seulement dans le but pour lequel il est fabriqué.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ne disposant pas des connaissances et de l'expérience nécessaires en cas de surveillance ou d'instructions sur l'usage de cet appareil en toute sécurité et de compréhension des risques impliqués.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus s'ils ont reçu une supervision et des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et s'ils comprennent les dangers encourus. Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Afin de vous éviter un choc électrique, n'immergez pas le cordon, la prise ou

- Tauchen Sie zum Schutz vor einem Stromschlag das Kabel, den Stecker oder das Gerät niemals in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.
- Halten Sie das Gerät und sein Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.

Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und einen damit vergleichbaren Gebrauch bestimmt, wie:

- in Personalküchen von Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen,
- auf Bauernhöfen,
- durch Hotel- oder Motलगäste oder Gäste anderer Wohnumgebungen,
- in Frühstückspensionen oder ähnlichen Umgebungen.

sich das Kabel nicht verwickelt.

- Das Gerät muss auf einer ebenen, stabilen Fläche platziert werden.
- Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt bleiben, während es am Netz angeschlossen ist.
- Dieses Gerät darf nur für den Haushaltsgebrauch und nur für den Zweck benutzt werden, für den es hergestellt wurde.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen verwendet werden, die über eingeschränkte physikalische, sensorische oder geistige Fähigkeiten verfügen oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt und bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigungs- und Instandhaltungsarbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden. Gerät und Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahren.

l'appareil dans de l'eau ou autre liquide.

- Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- La température des surfaces accessibles peut devenir élevée quand l'appareil est en fonction.
- L'appareil n'est pas destiné à fonctionner avec un dispositif de programmation externe ou un système de télécommande indépendant.

Cet appareil est destiné à un usage ménager ou similaire comme:

- dans des cuisines du personnel de magasins, bureaux et autres environnements de travail;
- dans des fermes;
- par des clients d'hôtels et de motels ou des hôtes dans d'autres environnements résidentiels;
- dans des environnements de type chambres d'hôte ou similaires.

DESCRIPTION DES PIÈCES



1. Bouton SEAL
2. Bouton STOP
3. Bouton VACUUM & SEAL
4. Support de sachet
5. Couverture
6. Bouton de déverrouillage

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Attention !

1. Pour les aliments contenant de l'eau, utilisez du papier essuie-tout pour absorber l'eau ou enveloppez-les dans du film alimentaire avant de procéder à l'emballage sous vide. **Tout liquide (soupe, eau, huile) s'infiltrant dans la machine pourrait endommager la soudeuse.*

2. Cette technique permet d'emprisonner et de conserver les effluves émanant des légumes (particulièrement l'ail, le gingembre, les oignons, etc.) et des aliments.

** Tout gaz libéré peut entraîner le gonflement des sachets en plastique.*

3. Pour procéder à l'emballage sous vide, il convient d'utiliser des sachets en plastique spécialement prévus à cet effet.

CONSIDÉRATIONS SUR L'UTILISATION

1. Conditionnement d'aliments contenant de l'eau

Tout liquide contenu dans des aliments (bouillon dégelé, plat frais, etc.) s'infiltrant dans la machine peut endommager la soudeuse. Veuillez donc utiliser du papier essuie-tout pour absorber le liquide ou envelopper les aliments dans du film alimentaire pour procéder à l'emballage sous vide. Le conditionnement sous vide

peut être facilité en congelant légèrement les aliments contenant du liquide.

2. Conditionnement d'aliments en poudre

Comme les particules libérées par des aliments pulvérulents (poudre de grains, denrées crues) peuvent être inhalées, il est recommandé de les emballer au préalable dans un sachet en plastique à usage unique avant de les conditionner sous vide.

3. Conditionnement de fruits et légumes frais, de concombres, de potirons, etc.

En utilisant des sachets en plastique pour des fruits et légumes frais (ou fragiles et contenant beaucoup d'eau, tels que les concombres et les potirons) pour le conditionnement sous vide, l'eau ou le gaz pouvant se dégager sous l'effet de la pression interne ou du vide peut faire gonfler les sachets pendant l'entreposage.

4. Conditionnement d'aliments liquides

Les aliments liquides (tels que les soupes, les potages, les pickles, etc.) ne doivent pas être conditionnés sous vide. Les sachets doivent seulement être scellés. Lors du scellage de sachets en plastique contenant des aliments liquides, il est recommandé de poser des semelles épaisses ou de gros livres ou objets sous l'appareil de conditionnement sous vide pour qu'il se trouve plus haut que les sachets en plastique, ce qui facilite les opérations.

5. Aliments conditionnés (à l'exception des denrées déshydratées)

Une fois les aliments emballés sous vide (à l'exception des denrées déshydratées), il est recommandé de les réfrigérer ou de les congeler.

6. Sachets en plastique scellés ou sous vide dans le four à micro-ondes

Si vous souhaitez réchauffer des aliments emballés sous vide dans le four à micro-ondes, il faut d'abord faire un trou dans le sachet en plastique.

7. Utilisation prolongée de la soudeuse de sachets

Une utilisation prolongée de l'appareil peut provoquer sa surchauffe. Dans ce cas, il convient d'éteindre la machine et de ne la réutiliser qu'après son refroidissement complet.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Herzlichen Glückwunsch und danke, dass Sie dieses qualitativ hochwertige Produkt erworben haben. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig, so dass Sie das Gerät auf bestmögliche Weise nutzen können. Diese Bedienungsanleitung beinhaltet alle notwendigen Instruktionen und Hinweise zu Benutzung, Reinigung und Wartung des Geräts. Wenn Sie diese Instruktionen befolgen, erzielen Sie garantiert ein exzellentes Ergebnis, Sie sparen Zeit und vermeiden Probleme. Wir hoffen, dass die Verwendung dieses Geräts Ihnen viel Freude bereitet.

Sicherheit

- Beim Ignorieren der Sicherheitshinweise kann der Hersteller nicht für Schäden haftbar gemacht werden.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Bewegen Sie das Gerät niemals durch Ziehen am Kabel, und stellen Sie sicher, dass

celles énoncées ci-dessus ne sont pas de notre ressort.

SERVICE APRÈS-VENTE

Pour toute information, vous pouvez contacter:

Blokker B.V. Klantenservice
Numéro de téléphone: 088-9494800
What's App: 06-12823538

Que faire si votre appareil ne fonctionne pas?

Si votre appareil présente des

défaillances, premier vous pouvez vous adresser à votre revendeur. Votre revendeur se chargera de remédier à ces défaillances dans les meilleurs délais.

Réparations en dehors de la période de garantie

Vous pouvez toujours demander des réparations en dehors de la période de garantie. Celles-ci vous seront naturellement facturées.

8. Conditionnement d'aliments très chauds

Pour éviter tout risque de brûlure lors de l'emballage d'aliments très chauds, il est indiqué de refroidir l'appareil après le conditionnement.

9. Sécurité et conservation au terme du conditionnement

Après utilisation, la soudeuse de sachets doit être rangée avec le couvercle fermé, mais non verrouillé.

** Les légumes conditionnés sous vide doivent être consommés dans les 2 semaines pour éviter leur détérioration.*

PRÉCAUTIONS POUR LE CONDITIONNEMENT SOUS VIDE

1. Le cordon de soudure des sachets en plastique doit être ininterrompu de gauche à droite. En cas de sections non soudées, il convient de recommencer le scellage (en mode manuel / automatique).
2. La ventilation et le scellage doivent être réalisés avec le couvercle en position verrouillée. Si la position d'un sachet en plastique est incorrecte, cela provoquera une fuite, la pression de vide ne peut augmenter, et la pompe à vide continue à fonctionner. Il convient alors d'appuyer sur la touche STOP pour arrêter la machine.

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Cet appareil est une machine multifonction de conditionnement sous vide de sachets en plastique à usage domestique.

1. La machine est équipée d'une petite pompe électrique, à faible bruit et à faible niveau de vibrations.
2. Elle peut conditionner sous vide et souder des sachets d'une largeur maximale de 280 à 290 mm.

MODE D'EMPLOI (1)

Confection de sachets en plastique

1. Modèle 9937 : Commencez par découper le gabarit du sachet dans le film de plastique spécial pour sachets en tenant compte de ses dimensions intérieures, puis bloquez-le avec le loquet. Avec le sachet placé au bord du tranchant de la lame, coupez-le à la

longueur souhaitée.

2. Mettez la machine sous tension et tirez sur le film plastique pour placer le bord sur le fil chauffant.

3. Rabaissez le couvercle en le tenant par les deux mains aux extrémités pour bloquer le loquet. Appuyez ensuite sur la touche Enveloppe. Les voyants rouges de la soudeuse s'allument alors en vue de souder automatiquement le sachet.

4. Dès que les voyants rouges sont éteints, il ne vous reste qu'à appuyer sur les boutons de déverrouillage de part et d'autre du couvercle et à retirer le sachet en plastique.

** La pression sur les boutons de part et d'autre du couvercle génère un clic sonore pour indiquer que le couvercle est correctement verrouillé.*

MODE D'EMPLOI (2)

Conditionnement sous vide

1. Mettez la machine sous tension et soulevez le couvercle.

2. Placez le sachet contenant les aliments sur la rainure de soudage.

** Les aliments ne peuvent pas occuper plus de trois quarts du volume des sachets en plastique.*

3. Rabaissez le couvercle en le verrouillant correctement des deux côtés, puis appuyez sur les touches vertes de fonctionnement (fonction de ventilation et de soudage automatiques). Dès le démarrage du moteur, la pompe à vide se met en marche pour extraire l'air contenu dans le sachet.

4. Après obtention de la pression prédéterminée, le voyant vert vire au rouge, et la fonction de soudage démarre automatiquement.

5. Lorsque le voyant rouge s'éteint, la machine s'arrête pour indiquer que les opérations de ventilation et de soudage sont terminées.

** Pour arrêter le fonctionnement de la machine, il suffit d'appuyer sur la touche STOP.*

6. Appuyez sur les boutons des deux côtés, déverrouillez le loquet, soulevez le couvercle et retirez le sachet conditionné sous vide.

* Des sachets en plastique spéciaux sont à utiliser pour le conditionnement sous vide en fonction des types de légumes, de viande, d'aliments frais, de condiments, de plats prêts, de biscuits, de poisson séché, d'articles secs, d'articles d'usage quotidien, etc.

DESCRIPTION DES FONCTIONS DU PRODUIT

Touches:

1. Touche verte : Cette touche active la fonction de ventilation et de soudage.
2. Touche rouge : Cette touche active la fonction de soudage.
3. Touche grise : Cette touche désactive toutes les fonctions et bascule l'appareil en mode Veille.

Voyants LED:

1. Voyant vert pour la fonction de ventilation
2. Voyant rouge pour la fonction de soudage

État d'alimentation:

1. Appuyez sur la touche rouge pour chauffer le fil électrique chauffant et souder le sachet (temps de scellement = 5 secondes). Pendant cette opération, le voyant LED rouge reste allumé. Une fois l'opération terminée, la machine coupera automatiquement le circuit et le voyant bascule en mode Veille.
2. Appuyez sur la touche verte pour démarrer la ventilation. Le voyant LED vert s'allume. La machine bascule automatiquement en conversion (quand la ventilation a atteint un certain niveau de vide). À ce moment, le voyant LED rouge s'allume et le voyant LED vert s'éteint. Dès que l'opération de soudage est terminée (après 5 secondes), toutes les fonctions s'arrêtent et la machine bascule en mode Veille.
3. Après chaque opération de thermosoudure, il convient de marquer une pause de 15 secondes (repos) avant de reprendre une nouvelle opération de scellement.
4. Utilisez des sachets de conditionnement spécifiques (aux dimensions maximales

de 280 x 300 mm) adaptés au volume des aliments, en observant une occupation de deux tiers des sachets. Le temps de fonctionnement recommandé doit être inférieur à 25 secondes.

5. Appuyez sur la touche grise pour arrêter toutes les fonctions et basculer l'appareil en mode Veille.

PROBLÈMES ET SOLUTIONS

En cas d'anomalie, veuillez vous reporter au tableau ci-après:

Non-fonctionnement de la machine

1. Assurez-vous que la fiche du cordon d'alimentation est bien insérée dans la prise de courant.
2. Vérifiez si la fiche du câble d'alimentation n'est pas endommagée.
3. Utilisation prolongée de la machine ?

Soudage impossible

1. Si le sachet est plié, s'il est introduit irrégulièrement ou si la soudure ne se réalise pas, veuillez contrôler le sachet en plastique.
2. Si la pression exercée par les mains est insuffisante, la soudure sera impossible à réaliser, et il convient de contrôler si les loquets de verrouillage sont bien en place de part et d'autre de la machine.
3. Appuyez sur la touche pour vous assurer que le voyant s'allume.
4. Vérifiez si le fil chauffant n'est pas cassé.

Conditionnement sous vide impossible

1. Vérifiez si le sachet en plastique est introduit correctement sur la rainure de soudure.
2. Assurez-vous que le sachet en plastique n'est pas plié, auquel cas il convient de l'aplatir.
3. Contrôlez si le sachet en plastique ne présente pas un bord tranchant ou s'il n'est pas cassé.
4. Vérifiez si le sachet en plastique n'est pas trop rempli (remplissage de $\frac{3}{4}$ du volume au maximum).
5. Assurez-vous que la fonction d'aspiration d'air n'est pas bloquée.
6. Vérifiez s'il ne faut pas utiliser un sachet en plastique spécial.

7. Assurez-vous que les bandes de soudure supérieure et inférieure sont intactes.


8. Contrôlez si la vanne de dépression est en bon état de fonctionnement.

9. Assurez-vous que la durée totale de deux conditionnements sous vide est égale à 25 secondes.

Fuite d'un sachet en plastique après le conditionnement sous vide

1. Pour les objets tranchants, il est recommandé de les envelopper d'abord avec du film plastique ordinaire, puis de les conditionner sous vide dans un sachet en plastique spécial.
2. Lors de l'utilisation d'un sachet en plastique trop fin, de l'air peut pénétrer, auquel cas il convient donc d'utiliser un sachet spécial.
3. Le vide peut progressivement disparaître des sachets en plastique contenant des aliments (surtout si ceux-ci libèrent du gaz).

ENVIRONNEMENT

 Cet appareil ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers à la fin de sa durée de vie, il doit être remis à un centre de recyclage pour les appareils électriques et électroniques. Ce symbole sur l'appareil, le manuel d'utilisation et l'emballage attire votre attention sur un point important. Les matériaux utilisés dans cet appareil sont recyclables. En recyclant vos appareils, vous contribuez de manière significative à la protection de notre environnement. Renseignez-vous auprès des autorités locales pour connaître les centres de collecte des déchets.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension électrique: 220-240V - 50Hz
Puissance: 110W

CONDITIONS DE GARANTIE

- Blokker B.V. accorde une garantie de 2 ans sur toutes les défaillances consécutives à des défauts cachés et empêchant une utilisation normale de l'appareil.

- La garantie prend effet au moment de l'achat; veuillez donc conserver soigneusement votre preuve d'achat.
- Pendant la période de garantie, les éventuels défauts de fabrication et/ou de matière seront traités par nos soins, soit par une réparation, soit par un remplacement des pièces défectueuses, soit par échange de l'appareil.
- Les réparations ne seront exécutées dans le cadre de la garantie que s'il est clairement démontré (avec du ticket de caisse correspondant) que le jour de la réclamation tombe dans la période de garantie.
- La garantie prend fin si la défaillance provient de dommages consécutifs à un accident, un usage inapproprié, une négligence (par exemple un mauvais entretien) ou si l'appareil a fait l'objet d'une intervention ou d'une réparation en dehors de l'atelier de service après-vente de Blokker B.V. (à l'exception du démontage tel que mentionné dans le mode d'emploi).
- De même, la garantie ne s'applique pas en cas de raccordement à une mauvaise tension de réseau, en cas de non-respect des instructions du mode d'emploi et en cas d'usure normale de l'appareil.
- La garantie ne couvre pas non plus les dommages consécutifs à une mauvaise périodicité du démarrage des appareils, quelle que soit l'eau utilisée (ceci concerne bien sûr en particulier les fers à repasser à vapeur, les cafetières et les bouilloires).
- Blokker B.V. ne peut être tenu responsable de dommages matériels ou d'accidents personnels découlant d'un raccordement contraire aux règles de sécurité et aux normes techniques en vigueur (par exemple à une prise de courant défectueuse). La garantie ne donne en aucun cas droit à une indemnisation.
- Toutes les autres demandes en dommages et intérêts, y compris pour détérioration, sont exclues hormis les cas prévus la loi.
- Les conditions de garantie autres que