

# blokker.

## GEBRUIKSAANWIJZING

VACUMEERMACHINE



220-240V~50-60Hz

**120W**



Made in China

Blokker B.V.

Van der Madeweg 13

1114 AM Amsterdam-Duivendrecht

The Netherlands

Art. 0016353

Type BL-28002

Geachte klant,

Gefeliciteerd met de aankoop van dit kwaliteitsproduct. Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door zodat u optimaal gebruik kunt maken van deze vacumeermachine. In deze gebruiksaanwijzing vindt u alle benodigde aanwijzingen en adviezen voor het gebruik, schoonmaken en onderhoud van het apparaat. Als u deze aanwijzingen volgt, heeft u altijd een uitstekend resultaat. Wij hopen dat u deze vacumeermachine met plezier zult gebruiken.

### **VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN**


Voor gebruik dient u alle onderstaande instructies te lezen om letsel en schade te voorkomen en om de beste resultaten met het apparaat te bereiken. Bewaar deze handleiding op een veilige plek. Mocht u dit apparaat aan iemand anders overhandigen, dient u ook de gebruiksaanwijzing te overhandigen.

In geval van schade die wordt veroorzaakt doordat de gebruiker de instructies in deze gebruiksaanwijzing niet in acht heeft genomen, komt de garantie te vervallen. De fabrikant/importeur is niet aansprakelijk voor schade die wordt veroorzaakt door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, door nalatig gebruik of gebruik dat niet in overeenstemming is met de bepalingen van deze gebruiksaanwijzing.

1. Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, visuele of mentale vaardigheden, of die een gebrek aan ervaring en kennis hebben, indien ze gepaste instructies hebben gekregen zodat ze het apparaat op een veilige manier kunnen gebruiken, op de hoogte zijn van de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt en deze gevaren begrijpen. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen het apparaat niet reinigen of onderhouden zonder toezicht.
2. Als het snoer is beschadigd, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn klantenservice of gelijksoortig geschoolde personen om gevaar te vermijden.
3. Voordat u de stekker in het stopcontact steekt, dient u te controleren of de stroom en de frequentie overeen komen met de specificaties van het typeplaatje.
4. Als u gebruik maakt van een verlengkabel, dient dit geschikt te zijn voor het stroomverbruik van het apparaat, anders kan oververhitting van de verlengkabel en/of stekker het gevolg zijn. Er is risico op letsel door het struikelen over het verlengsnoer. Wees voorzichtig om gevaarlijke situaties te vermijden.
5. Trek de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is en voordat u het apparaat reinigt.
6. Let op dat de stroomkabel niet over scherpe randen hangt en niet in de buurt komt van hete voorwerpen en open vuur.
7. Dompel het apparaat of de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen. Er bestaat levensgevaar als gevolg van een elektrische schok!
8. Om de stekker uit het stopcontact te halen, dient u aan de stekker zelf te trekken. Trek niet aan de stroomkabel.
9. Raak het apparaat niet aan als het in water is gevallen. Trek de stekker uit het stopcontact, schakel het apparaat uit en breng het ter reparatie naar een geautoriseerd servicecenter.
10. Steek de stekker niet in het stopcontact en haal hem er niet uit als u natte handen heeft.
11. Probeer nooit de behuizing van het apparaat te openen en probeer nooit zelf het apparaat te repareren. Dit kan een elektrische schok veroorzaken.
12. Kinderen zijn niet in staat de gevaren te herkennen die voortvloeien uit de foutieve omgang met elektrische apparaten. Daarom mogen kinderen huishoudelijke apparatuur nooit zonder toezicht gebruiken.

13. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het in gebruik is.
14. Dit apparaat werd niet ontworpen voor commercieel gebruik.
15. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het beoogde doel.
16. Plaats het apparaat niet in een vochtige of stoffige omgeving.
17. Schud of laat het apparaat niet vallen en vermijd dat het apparaat ergens tegen wordt gestoten.
18. Plaats het apparaat niet in de buurt van een gasoven of warmteafvoer.
19. Probeer nooit de binnenkant te bereiken met een metalen voorwerp.
20. Gebruik het apparaat op een stevig, vlak en hittebestendig oppervlak.
21. Dek het aangesloten apparaat nooit af. Risico op oververhitting.
22. Gebruik het apparaat niet in de buurt van een ontvlambare vloeistof of brandbaar gas.
23. Besteed speciale aandacht aan een goede hygiëne. Was uw handen voordat u start met vacuüm sealen.
24. Houd alle benodigdheden en het apparaat volledig schoon.
25. Na gebruik grondig schoonmaken, in het bijzonder de opvangbak.
26. Bederfelijke levensmiddelen moeten over het algemeen onmiddellijk na het vacuüm sealen worden ingevroren, of direct worden geconsumeerd als ze daarna worden opgewarmd. Bewaar ze niet op kamertemperatuur.
27. Gebruik zakken nooit opnieuw, vooral niet met rauw vlees, vis of vet voedsel
28. Gebruik de zakken niet opnieuw als ze werden opgewarmd in een waterbad of in de magnetron.
29. Vloeistoffen (zoals soep, saus, vleessap) mogen niet in de zak vacuüm geseald worden. De vloeistoffen zullen in het apparaat worden gezogen. Als dit toch gebeurt, stop het proces door op de stopknop te drukken (elke knop heeft een stopfunctie).

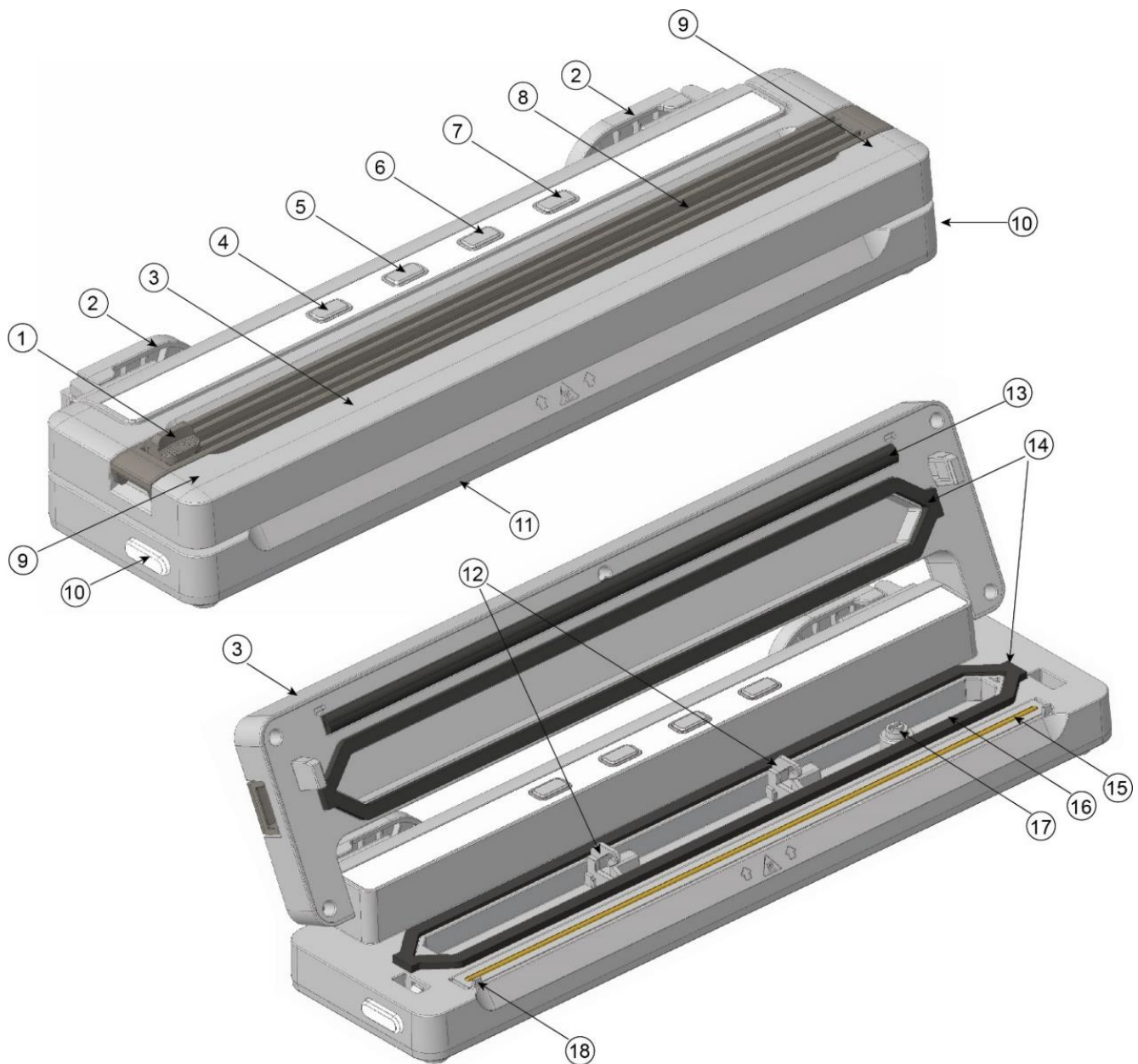


30.  Opgelet, heet oppervlak. WAARSCHUWING!! Raak het oppervlak niet aan tijdens het gebruik. De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen als het apparaat in werking is.
31. Raak het verwarmingselement tijdens en direct na gebruik niet aan, het zal zeer warm zijn.
32. Laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt.

### **BEOOGD GEBRUIK**

- Dit product is speciaal ontworpen voor het vacuüm verpakken van voedsel of voorwerpen die niet beschadigd zullen raken door de druk die door de gesealde zakken wordt gegenereerd.
- Gebruik het apparaat alleen met de juiste folierollen voor sealapparaten.
- Het apparaat is niet bedoeld voor commercieel gebruik. Het is uitsluitend bedoeld voor particulier huishoudelijk gebruik. Elk ander gebruik of wijziging van het apparaat is ongepast en niet toegestaan. We zijn in geen enkel geval aansprakelijk voor schade die is veroorzaakt door een ongepast gebruik of een verkeerde bediening.

## BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN



1. Mesknop
2. Folierolhouder
3. Deksel
4. Sealen/stop-knop(rood lampje)
5. Zacht vacumeren/stop-knop (blauw lampje)
6. Normaal vacumeren/stop-knop (blauw lampje)
7. Vochtig vacumeren / stop-knop (blauw lampje)
8. Snijmes
9. "Hier drukken" symbool
10. Vrijgaveknoppen
11. Snoeropbergvak
12. Folie-eindaanslagen
13. Duwstaaf

14. Afdichtingen
15. Verwarmingselement
16. Opvangbak voor vloeistof (verwijderbaar)
17. Zuigopening
18. Eindaanslag (voor maximale foliebreedte)

### VOOR GEBRUIK

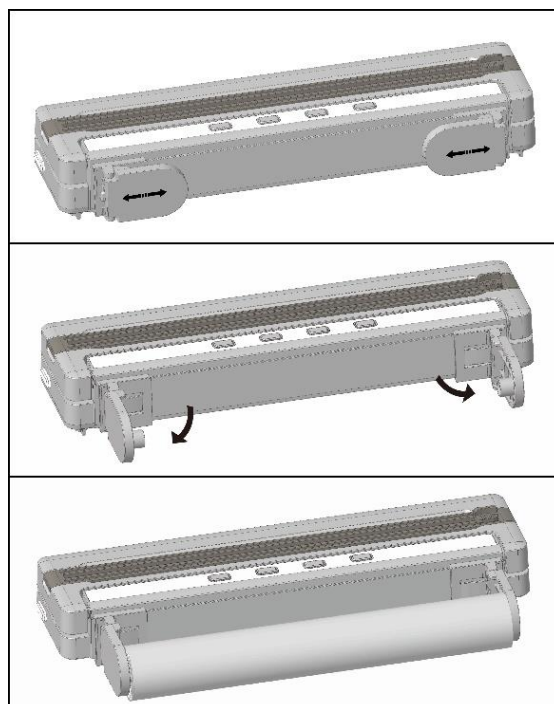
Maak de vacuümzakken of rol zakken met reliëf (Dikte van 0,1-0,2 mm en minder dan 300 mm breed) klaar om te vacumeren en te sealen. Als de plastic zak te dun is, kan er lucht in de zak binnendringen.

- Verwijder alle verpakkingsmateriaal. Houd het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen. Gooi het onmiddellijk weg.

- Druk, indien van toepassing, tegelijkertijd op de vrijgaveknoppen aan weerskanten om het deksel te ontgrendelen.
- Veeg de opvangbak van het apparaat voor het eerste gebruik schoon met een licht bevochtigde doek.
- Wikkel het snoer helemaal af en duw het snoer in de kleine opening die uit het snoeropbergvak aan de onderkant van het apparaat komt. Dit voorkomt dat het apparaat gaat "wiebelen".
- Plaats het apparaat op een vlak en stabiel oppervlak. De rubberen voetjes zorgen voor een stevige grip.
- Open het deksel en controleer of de afdichtingen juist zijn aangebracht. Deze moeten volledig en gelijkmatig in de houder vastzitten, anders kan er geen vacuüm worden gegenereerd.
- Open na gebruik het deksel; vermijd elk contact met het verwarmingselement en de duwstaaf om het oplopen van brandwonden te voorkomen.
- Voer voor het eerste gebruik 1 tot 2 sealcycli uit. Een lichte geur en wat rookontwikkeling zijn normaal, ze verdwijnen na korte tijd. Zorg desalniettemin voor voldoende ventilatie (bijvoorbeeld door een raam open te zetten).
- Opeenvolgende vacumeer-/sealprocessen zijn alleen mogelijk na een geprogrammeerde pauze van ong. 15 seconden. Na 10 opeenvolgende processen is er een afkoelpauze van 10 minuten geprogrammeerd. Gedurende deze tijd kan het apparaat niet worden gestart.
- De rol met vacuümzakken kan op de twee folierolhouders worden aangebracht. Pas de positie van deze twee houders aan voor folierollen van verschillende lengtes.
- U kunt echter tevens kant-en-klare zakken gebruiken. Zakken met ribbels of stippen aan één kant zijn geschikt. Gladde zakken zijn niet geschikt om te sealen.

### Folie voorbereiden

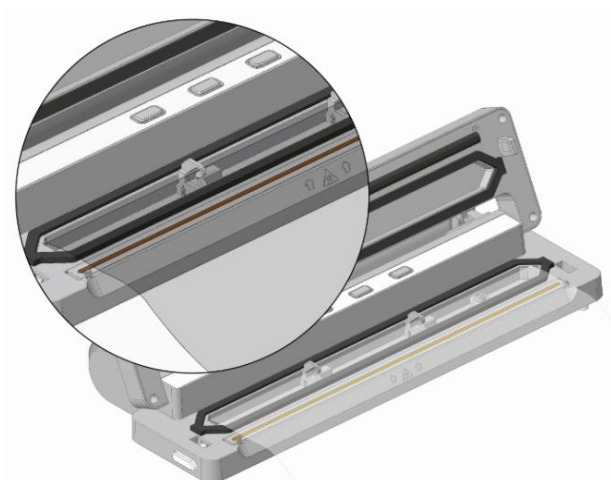
1. Zorg er vóór het sealen voor dat de rand van de open zijde van de vacuümzakken vlak zijn afgeknipt en zonder plooien.
2. Als u een folierol gebruikt, pas de positie van de twee houders aan afhankelijk van de lengte van de folierol. De folierolhouders kunnen alleen bewegen als ze dicht worden geklapd. Wanneer de positie passend is, klap de houders open om de rol vast te zetten.



3. Maak de zakken klaar. Rol een stuk folie van de folierol af en knip het met een geschikte schaar of snijmes op de gewenste lengte af. Door het sealen zal de bruikbare lengte van de zak iets korter zijn dan het stuk dat u van de filmrol hebt afgeknipt.
4. Klap het snijmes open om die te gebruiken. Plaats de folie over het apparaat. Druk het snijmes omlaag om die weer op zijn plaats vast te zetten. Schuif de mesknop naar links of naar rechts om de folie door te snijden. Vergeet niet om de mesknop tijdens het schuiven lichtjes omlaag op de folie te duwen.



5. Het wordt aanbevolen om de folie met de reliëfkant omlaag te leggen. Zorg er bij het sealen voor dat de folie boven het verwarmingselement wordt geplaatst en door de folie-eindaanslagen wordt vastgeklemd.



## WERKING

1. Functie Sealen
    - 1) Rol de rol af en knip een zak van uw gewenste grootte (minstens 6 cm langer dan de etenswaren). Knip de zak recht en vlak af.
    - 2) Open het deksel en stop één uiteinde van de zak in de vacuümkamer.
    - 3) Duw het deksel aan weerskanten tegelijkertijd stevig omlaag totdat een klik wordt gehoord. Dit geeft aan dat het deksel volledig is vergrendeld.
    - 4) Steek de stekker in het stopcontact en druk op de sealen/stop-knop. Het overeenkomstig controlelampje brandt. Zodra het sealen is voltooid, knippen alle controlelampjes van de knoppen 3 keer en gaan ze vervolgens uit. U kunt tijdens het gebruik ook handmatig op een knop drukken om het proces vroegtijdig te stoppen.
    - 5) Druk op beide ontgrendelingsknoppen om het deksel te openen. U hebt nu een op maat gemaakte zak.
    - 6) Wacht ongeveer 15 seconden voordat u het apparaat opnieuw gebruikt.
- VOORZICHTIG!** Gevaar voor brandwonden! Heet oppervlak! Het verwarmingselement en de duwstaat zijn zeer warm na het sealen.

2. Functie Vacumeren en sealen
  - 1) Vul de vacuümzak met de gewenste etenswaren en laat voldoende ruimte om te vacumeren en vervolgens te sealen. Vloeistoffen (zoals soep, saus, vleessap) mogen niet in de zak vacuüm geseald worden. De vloeistoffen zullen in het apparaat worden gezogen. Als dit gebeurt, haal de stekker uit het stopcontact en gebruik het apparaat niet.
  - 2) Open het deksel van het apparaat en plaats de open kant van de tas in de vacuümkamer.
  - 3) Duw het deksel aan weerskanten tegelijkertijd stevig omlaag totdat een klik wordt gehoord. Dit geeft aan dat het deksel volledig is vergrendeld.

- 4) Steek de stekker in het stopcontact en druk op de Zacht vacumeren/stop-knop, Normaal vacumeren/stop-knop of de Vochtig vacumeren/stop-knop. Het overeenkomstig controlelampje brandt, evenals het controlelampje van de sealen/stop-knop. Zodra het vacuüm sealproces is voltooid, knippen alle controlelampjes van de knoppen 3 keer en gaan ze vervolgens uit. U kunt tijdens het gebruik ook handmatig op een knop drukken om het proces vroegtijdig te stoppen.

- Zacht vacumeren: geschikt voor het sealen van zacht voedsel, zoals: groente, fruit, bijv. druiven, tomaten, etc.
- Normaal vacumeren: geschikt voor het sealen van droog voedsel, zoals: sojabonen, kruiden, noten (zonder scherp omhulsel), koekjes, etc.
- Vochtig vacumeren: geschikt voor het sealen van nat voedsel, zoals: vlees, bijv. rundvlees, vis, etc.

- 5) Druk op beide ontgrendelingsknoppen om het deksel te openen en verwijder de gesealde vacuümzak.
- 6) Wacht ongeveer 15 seconden voordat u het apparaat opnieuw gebruikt. Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact.
- 7) Als er wat vloeistof vrijkomt tijdens het vacumeren, wordt dit opgevangen in de opvangbak. Controleer de opvangbak na elk vacumeerproces en verwijder de bak om de vochtresten te verwijderen.

**VOORZICHTIG!** Gevaar voor brandwonden! Heet oppervlak! Het verwarmingselement en de duwstaaf zijn zeer warm na het sealen.

### 3. Functie Vacumeren zonder sealen

Indien nodig kan het apparaat ook andere vacuümzakken of -bakjes vacumeren met een geschikte slang (niet inbegrepen) die past op de zuigopening van het apparaat.

- 1) Open het deksel en verwijder de opvangbak voor vloeistof.
- 2) Sluit de slang van de vacuümzak aan op de zuigopening.

- 3) Steek de stekker in het stopcontact en houd de normaal vacumeren/stop-knop langer dan 3 seconden ingedrukt. Het overeenkomstig controlelampje brandt, evenals het controlelampje van de sealen/stop-knop. Zodra het vacumeerproces is voltooid, knippen alle controlelampjes van de knoppen 3 keer en gaan ze vervolgens uit. U kunt tijdens het gebruik ook handmatig op een knop drukken om het proces vroegtijdig te stoppen.

### Hoe lang kan mijn vacuüm geseald voedsel bewaard worden?

LEVENSMIDDEL	TIJDSDUUR		
	VRIEZER	KOELKAST	KAMERTEMPERATUUR
Ongesneden groente	1 - 2 jaren	1 - 2 weken	1 week
Ongesneden fruit	6 - 9 maanden	1 - 2 weken	1 week
Brood	1 - 3 jaren	7 - 14 dagen	5 - 7 dagen
Harde kaas	8 maanden	2 - 4 maanden	Niet aanbevolen
Semi-harde tot semi-zachte kaas	2 maanden	2 - 3 weken	Niet aanbevolen
Zachte kaas	Niet aanbevolen	1 - 2 weken	Niet aanbevolen
Noten	2 jaren	1 jaar	6 - 9 maanden
Bloem	Niet aanbevolen	Niet aanbevolen	1 - 2 jaren
Grote stukken vlees	1 - 2 jaren	3 - 5 dagen	Niet aanbevolen
Gehakt	1 jaar	1 - 2 dagen	Niet aanbevolen
Magere vis	1 jaar	1 - 2 dagen	Niet aanbevolen
Vette vis	4 - 6 maanden	1 - 2 dagen	Niet aanbevolen
Ongekookte garnalen	4 - 6 maanden	1 - 2 dagen	Niet aanbevolen
Gekookte garnalen	10 - 12 maanden	3 - 4 dagen	Niet aanbevolen

## REINIGING EN ONDERHOUD

1. Haal de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het reinigt.
2. Maak de buitenkant alleen schoon met een zachte doek die is bevochtigd met een beetje afwasmiddel. Veeg de buitenkant vervolgens droog en laat die volledig drogen. Gebruik nooit een schuurmiddel, -borstel of -sponsje.
3. Verwijder de opvangbak en spoel deze grondig schoon. Veeg de buitenkant droog en laat de bak volledig drogen voordat u deze opnieuw aanbrengt.
4. De folie-eindaanslagen kunnen worden uitgetrokken om ze schoon te maken, indien nodig. Breng ze opnieuw aan wanneer volledig droog.
5. Reinig de buitenkant nooit met alcohol, benzine of een soortgelijke vloeistof.
6. De onderste en bovenste afdichting kunnen worden verwijderd voor een meer eenvoudige reiniging. Maak de afdichting schoon in een warm sopje. Spoel de afdichtingen vervolgens grondig af met schoon water en laat ze volledig drogen. Zorg ervoor dat de afdichtingen volledig droog zijn voordat u ze opnieuw aanbrengt. Gebruik nooit een afdichting die nog vochtig is.

## OPSLAG

1. Het apparaat moet worden gesloten (maar niet vergrendeld) voor opslag. Houd het schoon en droog. Zo wordt schade aan de afdichtingen voorkomen.
2. Bewaar het apparaat alleen in een schone en droge ruimte, buiten het bereik van kinderen.

## TECHNISCHE GEGEVENS

Bedrijfsspanning: 220-240V~ 50-60Hz

Vermogen: 120W

## MILIEUVRIENDELIJKE AFVALVERWERKING



Recycling – Europese Richtlijn 2012/19/EU. Deze markering betekent dat dit product niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden afgedankt. Om het milieu en de volksgezondheid niet in gevaar te brengen en het hergebruik van grondstoffen te bevorderen, moet dit product op verantwoorde wijze worden afgevoerd. Lever verbruikte apparatuur a.u.b. in bij de hiervoor bestemde inzamelpunten of bij de hiervoor bestemde inzamelpunten of bij de winkel waar het product was aangeschaft. Zij zullen dit product accepteren voor milieuvriendelijke afvalverwerking.

## 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 net 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?**

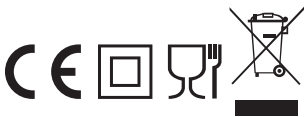
Indien uw apparaat defecten vertoont kunt u zich het beste eerst wenden tot uw dichtstbijzijnde Blokker B.V. winkel. Onze collega's zullen er voor zorgen dat deze defecten zo spoedig mogelijk verholpen worden.

### **Reparaties buiten de garantieperiode**

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

220-240V~50-60Hz

**120W**



Made in China

Blokker B.V.

Van der Madeweg 13

1114 AM Amsterdam-Duivendrecht

The Netherlands

Art. 0016353

Type BL-28002