

KORONA[®]

Deutsch

Bedienungsanleitung

Vakuumierer

English

Instruction Manual

Vacuum Sealer

Nederlands

Handleiding

Vacuümmachine

Français

Manuel d'instructions

Machine scelleuse sous vide

Italiano

Manuale delle Istruzioni

Sigillatrice Sottovuoto

Español

Manual de instrucciones

Envasadora al vacío

Türkçe

Kullanma Kılavuzu

Vakum Makinesi (ev tipi)

Polski

Instrukcja obsługi

Zgrzewarka próżniowa

Český

Návod k použití

Vakuová balička

28000/28001



KORONA electric GmbH, Sundern/Germany
www.korona-electric.de

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes die folgenden Sicherheitshinweise sowie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese Unterlagen auf. Bei Weitergabe des Gerätes an einen Dritten geben Sie auch diese Anleitung weiter.

Dieses Gerät ist für das Vakuumieren von Lebensmittel und anderen Kleingegenständen geeignet. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und birgt erhebliche Unfallgefahren für den Benutzer.

Das Gerät ist **nicht** für den gewerblichen Gebrauch bestimmt!

Lieferumfang

- Vakuumierer
- 5 Stck Vakuumierbeutel, Groesse: 20 cm x 30 cm
- 5 Stck Vakuumierbeutel, Grösse: size 28 cm x 40 cm

Sicherheit:

 Dieses Symbol warnt vor allgemeinen **Verletzungsgefahren / Beschädigungen** am Gerät!

 Dieses Symbol warnt vor heißen Oberflächen, **Verbrennungsgefahr!**

 Dieses Symbol warnt vor Gefahren vor **Stromschlag!**

 Allgemeine Sicherheitshinweise

- Bei nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch oder falscher Handhabung kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.

- Falsche Bedienung und unsachgemäße Behandlung können zu Störungen am Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen.
- Prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob die Spannung Ihres Haushaltsstroms der Spannungsangabe auf dem Gerät entspricht, damit das Gerät bei Gebrauch nicht überhitzt und beschädigt wird.



Vorsicht! Lebensgefahr durch Stromschlag!

- Gerät, Netzkabel und Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Gerät nicht in der Nähe eines Wasch- oder Spülbeckens benutzen.
- Gerät nicht mit feuchten Händen benutzen.
- Gerät nicht im Freien benutzen.

Elektrische Geräte sind kein Spielzeug!

- Das Gerät während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt lassen.
- Erlauben Sie Kindern ab 8 Jahren und älter sowie Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis nur dann eine unbeaufsichtigte Benutzung des Gerätes, wenn diese eine umfangreiche Unterweisung erhalten haben, die ihnen eine gefahrlose Benutzung des Gerätes erlaubt und diese die Gefahren bei unsachgemäßer Benutzung verstehen. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass diese nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Pflege des Gerätes darf **nicht** von Kindern unter 8 Jahren vorgenommen werden, es sei denn, diese sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Gerät und Netzkabel vor Kindern unter 8 Jahren unzugänglich aufbewahren.

- **Ziehen Sie immer den Netzstecker**, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, oder bevor es gereinigt wird.
- Netzkabel nur am Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Gerät und Netzkabel dürfen nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen, damit es nicht zu Beschädigungen am Gerät kommt.
- Das Netzkabel sollte nicht über die Tischkante/Arbeitsfläche herunterhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern. Es darf nicht an scharfen Gegenständen scheuern.
- Das Netzkabel nicht knicken oder um das Gerät wickeln.

Das Gerät nicht verwenden,

- wenn das Netzkabel beschädigt ist.
- bei Funktionsstörungen.
- wenn das Gerät durch einen Sturz oder eine andere Ursache möglicherweise Schaden genommen hat.
Schäden an der Netzanschlussleitung müssen durch eine autorisierte Fachwerkstatt überprüft bzw. repariert werden. Nehmen Sie selbst niemals Veränderungen oder Reparaturen an dem Gerät vor.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehörteile.
- Keinerlei Gegenstände in das Innere des Gehäuses einführen.
- Niemals selbst versuchen, das Gehäuse zu öffnen!
- Verwenden Sie dieses Gerät **nicht** zusammen mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.

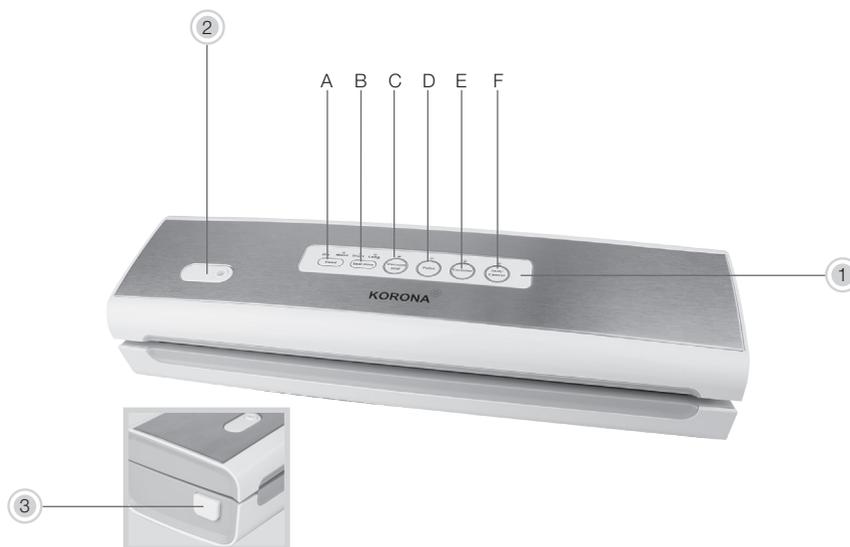
Gerätebezogene Sicherheitshinweise



Warnung! Zur Vermeidung von Verletzungen/ Beschädigungen des Gerätes, elektrischem Schock und Verbrennungen.

- Vakuumierbeutel und Rollen außerhalb der Reichweite von Kleinkindern und Babies aufbewahren, es besteht Erstickungsgefahr!
- Aus hygienischen Gründen empfehlen wir den Vakuumierbeutel nur einmal zu benutzen.
- **Nur** handelsübliche Vakuumierbeutel und Rollen verwenden. **Keinesfalls** normale Plastikbeutel verwenden, da diese schmelzen können.
- Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck benutzt werden.
- Das Gerät während des Betriebes nicht bewegen oder verschieben.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe entflammbarer Gegenstände auf.
- **Vorsicht!** Während des Betriebes wird das Gerät heiß. Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie während und nach der Benutzung des Gerätes nicht mit den aufgeheizten Teilen in Berührung kommen. **Verbrennungsgefahr!**

Produktbeschreibung



1. Bedienfeld

A. DRY / MOIST (Trocken / Feucht) Modus

Drücken und zwischen DRY (trocken) und MOIST(feucht) auswählen.
Die jeweilige Kontrollleuchte leuchtet auf.

Wählen Sie DRY für trockenes Vakuumiergut und MOIST für pochiertes, dampfgegartes und flüssiges Vakuumiergut aus.

B. SHORT / LONG SEAL TIME (Kurze / Lange Versiegelungszeit)

Zur Auswahl der Versiegelungszeit drücken. Die jeweilige Kontrollleuchte leuchtet auf.

Wir empfehlen beim Versiegeln von feuchten Lebensmitteln oder dickeren Vakuumierbeuteln, die lange Versiegelungszeit auszuwählen.

C. VACUUM SEAL (Vakuümieren und Versiegeln)

Drücken, um den Vakuumier- und Versiegelungsprozess zu starten. Sobald der Vakuumier- und Versiegelungsprozess beendet ist, stoppt das Gerät automatisch. Warten Sie bis die Kontrollleuchte erlischt, bevor das Gerät zum Entnehmen des Vakuumierbeutels geöffnet wird.

D. PULSE (Pulsfunktion)

Benutzen Sie diese Taste, wenn Sie den Vakuumiervorgang kontrollieren möchten, z.B beim Vakuumieren von empfindlichen Lebensmitteln.

Solange Sie die Taste gedrückt halten, wird Luft entzogen, sobald Sie loslassen wird der Vakuumiervorgang gestoppt.

E. CANISTER

Drücken, zum Vakuumieren eines Vakuumierbehälters

F. SEAL (Versiegeln) / CANCEL (Abbrechen)

Drücken um zwischen **nur Versiegeln (SEAL)** - die Verpackung wird nur versiegelt und nicht vakuumiert. und

Abbrechen (CANCEL) auszuwählen.

Die jeweilige Kontrollleuchte leuchtet auf.

Beim Versiegeln den Beutel erst aus dem Gerät nehmen, wenn die Kontrollleuchte erlischt.

2. Anschluss für Vakuumierschlauch

Zum Anschliessen des Vakuumierschlauchs.

Nur zur Verwendung mit einem handelsüblichen Vakuumierbehälter.

3. Entriegelungstasten

Zum Öffnen des Gerätes drücken.



4. Beutel Cutter

5. Cutter Fach

6. Vakuumschlauch

Nur mit handelsüblichen Vakuumbehälter zu verwenden. Ein Ende des Vakuumschlauchs mit dem Anschluss am Gerät und das andere Ende mit dem Anschluss am Deckel des Vakuumbehälters verbinden.

7. Silikon Dichtung

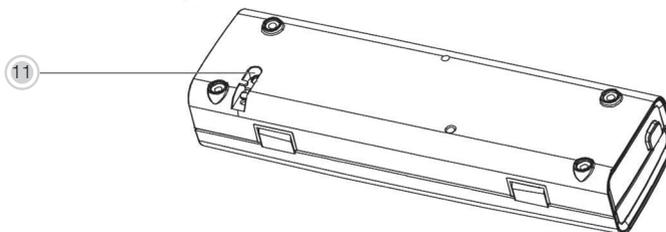
8. Vakuumkammer

9. Dichtung

10. Schweißbalken mit Teflonbeschichtung. Verhindert, dass der Beutel während des Versiegeln festklebt.



Die Teflonbeschichtung darf nicht entfernt werden.



11. Kabelführung

12. Netzkabel mit -stecker

Vor Erstgebrauch

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Überprüfen Sie das Gerät auf Vollständigkeit bzw. Unversehrtheit.
- **Falls das Gerät Schäden aufweist, unter keinen Umständen benutzen.**
- Wickeln Sie das Netzkabel (12) vollständig ab und legen es in die Kabelführung (11) auf der Unterseite des Gerätes ein.
- Reinigen Sie das Gerät gemäß **“Reinigung und Pflege”**.



Warnung: Plastiktüten können eine Gefahr darstellen, außerhalb der Reichweite von Kleinkindern und Babies aufbewahren.

Warum Vakuumieren?

Vakuumieren eignet sich hervorragend, zur Haltbarmachung von trockenem oder feuchtem Vakuumiergut, es verhindert dessen Austrocknung und vermindert Gefrierbrand. Es eignet sich auch hervorragend für Sous-Vide (Vakuulgaren).



Achtung: Vakuumieren ist kein Ersatz für das Kühlen oder Einfrieren von Lebensmitteln. Leicht verderbliche Lebensmittel sollten immer im Kühlschrank oder im Gefrierschrank aufbewahrt werden.

Tips und Hinweise fürs Vakuumieren

- Vor und nach der Handhabung von Lebensmitteln immer gründlich die Hände mit Seife waschen .
- Nur saubere Untensilien verwenden.
Wir empfehlen vorheriges Einfrieren für
 - Flüssigkeiten, z. B. Suppen, Sossen.
Flüssigkeit in den Vakuumierbeutel geben und aufrecht in einer Schüssel in den Gefrierschrank stellen. Sobald die Flüssigkeit gefroren ist, kann der Beutel vakuumiert und versiegelt werden.
 - Die Flüssigkeit kann auch in einem Eiswürfelbehälter eingefroren werden, und danach in den Vakuumierbeutel umgefüllt werden.
 - Beeren, z. B. Himbeeren, Heidelbeeren, etc.
- **Hinweis:** Gemüsesorten wie Brokkoli, Rosenkohl, Blumenkohl und andere Kohlsorten, geben Gase ab, wenn Sie vakuumiert werden, daher tiefgefroren aufbewahren.
- Vor dem Vakuumieren, frisch zubereitete Lebensmittel erst abkühlen lassen,
- Pudriges Vakuumiergut, z. B. Mehl, in der Originalverpackung in den Vakuumierbeutel geben. Da der feine Staub von dem Gerät angesaugt und Schäden am Gerät verursachen kann.



Einige Lebensmittel können anaerobe Bakterien enthalten, die sich auch ohne Sauerstoff bilden können. Dies Bakterien können sich im vakuumierten Zustand, ohne Sauerstoff, vermehren und zu einer Gefahr Ihrer Gesundheit werden.

Daher sollten

- rohe Pilze
- Knoblauch
- Weichkäse (Blauschimmelkäse, Brie, Camembert, Ricotta und andere nicht pasteurisierte Käsesorten) nicht vakuumiert werden.

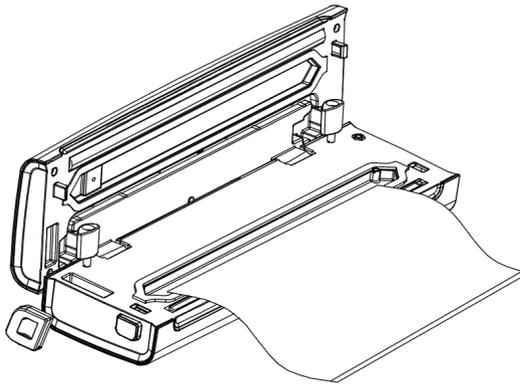
Bedienung



Achten Sie darauf, dass Sie während und kurz nach der Benutzung des Gerätes, nicht mit den aufgeheizten Teilen in Berührung kommen. Es besteht Verbrennungsgefahr!

Vakuuieren und Versiegeln

1. Stellen Sie das Gerät auf einen Tisch oder eine andere ebene, stabile, rutschfeste und hitzebeständige Arbeitsfläche.
2. Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte und frei zugängliche Steckdose an.
3. Geben Sie die jeweiligen Lebensmittel, etc. in einen Vakuuierbeutel. Reinigen und glätten Sie das offene Ende des Beutels und lassen mindestens einen Abstand von 5 cm zwischen Beutelinhalt und Beutelöffnung, so dass die Luft gut abgesaugt werden kann.
4. Öffnen Sie den Gerätedeckel und legen das offene Ende des Beutels in die Vakuukammer (8).



5. Schließen Sie den Deckel des Gerätes, indem Sie ihn auf beiden Seiten fest nach unten drücken, bis dieser einrastet. Sie hören einen Klick-Ton.
6. Wählen Sie den DRY (trocken) oder MOIST (feucht) (A) Modus, abhängig vom Vakuuiergut, aus Die jeweilige Kontrollleuchte leuchtet auf.



Fabrikeinstellung ist DRY (trocken).

7. Drücken Sie die VACUUM SEAL Taste (C), die Kontrollleuchte leuchtet auf und der Vakuuier- und Versiegelungsprozess beginnt. Sobald der Vakuuier- und Versiegelungsprozess beendet ist, erlischt die Kontrollleuchte.
8. Drücken Sie auf die Entriegelungstasten (3) zum Öffnen des Gerätes und entnehmen den Beutel.



Achtung : Bei Überlastung schaltet sich das Gerät automatisch aus. Netzstecker ziehen und für 5 Minuten abkühlen lassen, bevor Sie es wieder benutzen.

PULSE (Pulsfunktion)

Diese Taste ermöglicht Ihnen den Vakuuiervorgang zu kontrollieren, insbesondere wenn Sie empfindliche oder flüssige Lebensmittel vakuuieren möchten. Empfindliche Lebensmittel werden nicht zerdrückt und bei saftigen Lebensmitteln wird verhindert, dass Flüssigkeit angesaugt wird.

1. Befolgen sie die Schritte 1 – 5

1. Drücken Sie kontinuierlich auf die "PULSE" Taste (D). Der Vakuumierprozess beginnt. Lassen Sie die Taste los, stoppt der Vorgang.
2. Sobald das gewünschte Vakuum erreicht ist, auf die SEAL (Versiegeln) Taste (F) drücken und der Versiegelungsprozess des Beutels beginnt.
3. Sobald die jeweilige Kontrollleuchte erlischt, die Entriegelungstasten (3) drücken, Gerät öffnen und den Beutel entnehmen.

Versiegelungszeit auswählen

Wir empfehlen bei trockenem Vakuumiergut eine kurze und bei feuchtem Vakuumiergut sowie bei dickeren Vakuumierbeuteln eine lange Versiegelungszeit.

Benutzung von Vakuumierbehälter (nicht im Lieferumfang erhalten)

Nur handelsübliche Vakuumierbehälter verwenden.

1. Geben Sie die Lebensmittel in den Vakuumierbehälter und verschliessen diesen mit dem Behälterdeckel. Lassen Sie ca. 3 – 4 cm zum Behälterrand frei.
2. Verbinden Sie ein Ende des Vakuumschlauchs (6) mit dem Anschluss amGerät und das andere Ende des Vakuumschlauchs (6) mit dem Anschluss am Deckel des Vakuumbehälters verbinden.
3. Schließen Sie den Deckel des Gerätes, indem Sie ihn auf beiden Seiten fest nach unten drücken, bis dieser einrastet. Sie hören einen Klick-Ton.
4. Drücken Sie die **Canister** Taste (E), um den Vakuumiervorgang zu starten.
5. Sobald der Vorgang beendet ist, stoppt das Gerät automatisch.
6. Trennen Sie den Vakuumschlauch (6) vom Vakuumierbehälter und vom Gerät .
7. Verschliessen Sie das Ventil am Behälter. (Befolgen Sie den beigelegten Instruktionen der jeweiligen Behälter).



Sie können jederzeit die Cancel Taste (Abbrechen)drücken, um den Vakuumier- respective Versiegelungsvorgang zu beenden.

Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, immer den Netzstecker ziehen.

Vakuumierbeutel und Vakuumrollen

Wir empfehlen **nur handelsübliche** Vakuumierbeutel und Vakuumrollen zu verwenden. Diese sollten BPA-frei, Lebensmittelecht, zum Einfrieren, für die Mikrowelle, Sous-Vide geeignet sowie spülmaschinenfest sein.

Wenn Sie Vakuumrollen benutzen, nehmen Sie den Beutel Cutter (4) zum Zuschneiden der gewünschten Beutelgröße. Achten Sie auf ein genaues Zuschneiden.

Gerät öffnen und ein Ende des Beutels über den Schweissbalken (10) legen.

Deckel des Gerätes ordnungsgemäß verschließen und auf die SEAL (Versiegeln) Taste (F) auf dem Bedienfeld (1) drücken.

Das Gerät stoppt automatisch, sobald der Versiegelungsprozess beendet ist,. Sobald die jeweilige Kontrollleuchte erlischt, die Entriegelungstasten (3) drücken, Gerät öffnen und den Beutel entnehmen.

Wir empfehlen strukturierte Vakuumierbeutel und Vakuumrollen zu verwenden.

Größe der Vakuumierbeutel und Vakuumierrollen: Breite Max 28 cm.

Fehlerbehebung

Keine Funktion, beim Drücken der Funktionstasten:

- Sicherstellen, dass das Netzkabel ordnungsgemäß eingesteckt ist.
- Sicherstellen, dass das Netzkabel nicht beschädigt ist.
- Sicherstellen, dass die Steckdose nicht beschädigt ist. Überprüfen von Leistungsschalter oder Sicherung in der Wohnung.
- Sicherstellen, dass der Beutel ordnungsgemäß in der Vakuumkammer positioniert ist.
- Sicherstellen, dass der Deckel des Gerätes ordnungsgemäß verschlossen ist.
- Gerät vor Wiederverwendung 5 Min abkühlen lassen.

Es wird kein Vakuum erzeugt / Luft dringt in den Beutel ein / Beutel kann nicht korrekt versiegelt werden.

- Überprüfen Sie, ob der Beutel defekt ist (Risse, Löcher, etc)
- Überprüfen Sie, ob die Dichtungen defekt bzw. verunreinigt sind.
- Lebensmittel mit einem hohen Feuchtigkeits- bzw.Fettanteil, können ein ordnungsgemäßes Versiegeln des Beutels verhindern.
- Beutel öffnen, die Ränder reinigen und erneut versiegeln.
- Überprüfen Sie, ob der Beutel ordnungsgemäß in die Vakuumkammer eingelegt wurde.
- Falls es sich um einen zugeschnittenen Beutel von einer Rolle handelt, sicherstellen, dass das Ende korrekt auf dem Schweissbalken aufliegt.
- Bei einem dickeren Beutelmateral, die lange Versiegelungszeit auswählen.
- Benutzen Sie einen neuen Beutel.

Reinigung und Pflege

Aus hygienischen Gründen (Keimbildung), muss das Gerät regelmäßig entleert und gereinigt werden, am besten nach jeder Benutzung.

Vor der Reinigung unbedingt den Netzstecker des Gerätes ziehen und komplett abkühlen lassen. Gerät und Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen. **Elektrischer Schock!**

Das Gehäuse mit einem weichen, leicht feuchtem Tuch reinigen.

Zum Entfernen von Lebensmittelresten oder Flüssigkeit in der Vakuumkammer, kann Küchenpapier benutzt werden. Falls notwendig, die Vakuumkammer mit einem leicht feuchten Tuch reinigen.

Verwenden Sie **keine** aggressiven Reinigungs- bzw Scheuermittel.

Danach alle Teile gründlich nachtrocknen.



Kinder sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen resp. reinigen.

Aufbewahrung

Bewahren Sie das Gerät, außer Reichweite von Kindern, an einem trockenen und sauberen Ort auf.

Deckel des Gerätes nicht verriegeln.

Entsorgungshinweis



Altgeräte, die mit dem abgebildeten Symbol gekennzeichnet sind, dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen fachgerecht entsorgt werden. Bitte geben Sie dieses Gerät am Ende seiner Verwendung zur Entsorgung an den dafür vorgesehenen öffentlichen Sammelstellen ab.



Ihr **Vakuuierer 28000 / 28001** befindet sich in einer Verpackung. Verpackungen sind Wertstoffe und somit wiederverwendungsfähig oder können in den Rohstoffkreislauf zurückgeführt werden.

Technische Daten:

Netzspannung:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Nennleistung:	130 Watt
Schutzklasse:	II



Technische Änderungen vorbehalten!

Garantie und Service:

Sie erhalten 2 Jahre Garantie ab Kaufdatum auf Material- und Fabrikationsfehler der Produkte.

Die Garantie gilt nicht:

- im Falle von Schäden, die auf unsachgemäßer Bedienung beruhen
- für Verschleißteile (z.B. Batterien)
- für Mängel, die dem Kunden bereits beim Kauf bekannt waren
- bei Eigenverschulden des Kunden

Die gesetzlichen Gewährleistungen des Kunden bleiben durch die Garantie unberührt. Für Geltendmachung eines Garantiefalles innerhalb der Garantiezeit ist durch den Kunden der Nachweis des Kaufes zu führen.

Die Garantie ist innerhalb eines Zeitraumes von 2 Jahren ab Kaufdatum gegenüber der

KORONA electric GmbH, Sundern.

Service Adresse:

KORONA Service, Am Steinbach 9, 59872 Meschede-Enste

Telefon Hotline: 02933 90284-80

Mail: service@korona-electric.de

web: www.korona-electric.de

geltend zu machen. Der Kunde hat im Garantiefall das Recht zur Reparatur der Ware bei unseren eigenen oder bei von uns autorisierten Werkstätten. Weitergehende Rechte werden dem Kunden (aufgrund der Garantie) nicht eingeräumt.

Intended Use

Before use, please read these instructions carefully and keep them in a safe place for future reference. When passing on the appliance to a third party, make sure to include these instructions for use.

This appliance is intended for preserving foods and other non-food items by vacuum packaging. **This appliance is only intended for private household use!**

Scope of Delivery:

- Vacuum Sealer
- 5 pcs vacuum bags, size 20 cm x 30 cm
- 5 pcs vacuum bags, size 28 cm x 40 cm

Safety:



This symbol identifies hazards which may cause injuries!



This symbol warns of hot surfaces. Risk of burns!



This symbol identifies electric shock hazards!



General Safety Instructions

- Manufacturer takes no responsibility for any damage caused by incorrect use.
- Incorrect or improper use can damage the appliance and cause injuries to the user.
- Before connecting this appliance to the mains, make sure your local voltage matches the technical data of the appliance. Otherwise the appliance may overheat and get damaged.



Caution! Danger of electric shock!

- Never put the appliance, cord or plug into water or any other liquid.
- Do **not** use the appliance near a sink or wash basin.
- Do **not** use the appliance with wet hands.
- Do **not** use the appliance outdoors.

An electric appliance is not a toy!

- Never leave the appliance unattended during use.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- **Always unplug your appliance** when it is not in use, and before cleaning.
- Always pull the plug – not the cord.
- Keep the appliance and the cord well away from any hot surfaces to avoid any damage to the appliance.
- Make sure the cord may not inadvertently be pulled or cause anyone to trip when in use. Do not allow the cord to hang over sharp edges.
- Do not bend the cord or wind it round the appliance.

Do not use the appliance,

- if the cord is damaged.
- in case of malfunction.
- if the appliance was dropped or is damaged otherwise.
Have it checked and, if necessary, repaired by a qualified person/Customer Service. Never attempt to make any modifications to or repair the appliance yourself.
- Only use accessories evaluated for use with this appliance.
- Never attempt to drive any objects into the appliance.
- Never attempt to open the housing yourself!
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

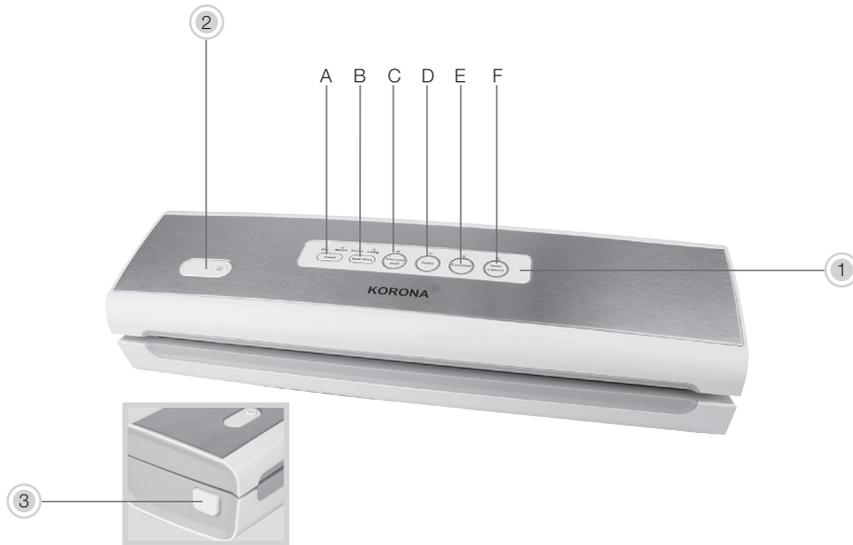
Special Safety Instructions



Warning! To avoid the possibility of injury/damage to the appliance, electric shock, and risk of burns.

- Keep the vacuum bags and vacuum rolls out of the reach of children. **Danger of suffocation!**
- Due to hygienic reasons, we recommend to **only** use the vacuum bags once.
- **Only** use commercially available vacuum bags and **no** regular plastic bags as those could melt.
- **Only** use the appliance for its intended purpose and as described in this manual.
- Do **not** move the appliance during operation.
- Do **not** place the appliance near any inflammable objects.
- The appliance can get very hot (sealing gasket, vacuum packing chamber) during use, **danger of serious burns!**

Product Description

**1. Control panel****A. DRY/MOIST FOOD**

Press and choose between dry and moist food setting. The respective indicator light lights up. Choose the dry setting for solid food items and the moist setting for poached simmered, steamed or liquid food.

B. SHORT/LONG SEAL TIME

Press this button to choose between short or long seal time. When vacuumizing moist food or thicker bags, long seal time is recommend.

C. VACUUM SEAL

Press this button to start the vacuum and sealing process. Once the vacuum and sealing process is done, the appliance will stop automatically. Wait until the indicator light goes off, before you open the appliance to remove the bag.

D. PULSE

Use this button (manually) when you wish to control the vacuum sealing process, e.g. delicate food. Press the button and the pump turns on, release the button and it shuts off.

E. CANISTER

Press this button if you wish to vacuum pack a vacuum food container.

F. SEAL/CANCEL

Press and choose between **SEAL ONLY** function. The bag is only sealed. Wait until the indicator light goes off, before you open the appliance to remove the bag.

OR

CANCEL, to **stop** the on-going process.

2. Port for vacuum hose

For connection of the vacuum hose. **Only** to be used when vacuum packing a vacuum food container.

3. Release Buttons

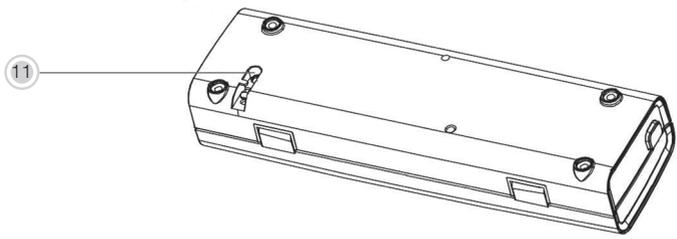
Press to open the appliance.



- 4. Bag cutter
- 5. Cutter storage
- 6. Vacuum Hose
Only to be used with a suitable vacuum food containers. Connect one end of the hose with the port of the appliance and the other end to the port of the vacuum container.
- 7. Sealing Silicone
- 8. Vakuu Kammer
- 9. Sealing gasket
- 10. Heating bar with TEFLON tape. Allows the bag to be sealed without sticking to the heating bar.



Do **not** remove the TEFLON tape.



- 11. Cable guide
- 12. Power cord and plug

Before First Use

- Remove all packaging material and check whether the appliance is complete and undamaged.
- Do **not** use the appliance if it shows any signs of damage.
- Completely unwind the power cord (12) and make sure that the power cord (12) is clamped into the cable guide (11) underneath the appliance.
- Clean the appliance as described under "Cleaning and Care".



Warning: Plastic bags are a danger to toddlers and babies, therefore keep them away to avoid suffocation.

Why vacuum pack?

Vacuum packaging is the perfect way to preserve your favourite food dry or moist, extend its shelf life and to protect it from dehydration and freezer burn. It's also ideal for sous-vide cooking, portion control, etc.



Warning: Vacuum packaging is **not** a substitute for refrigeration or freezing. Perishable foods still need to be refrigerated or frozen after vacuum packaging.

Tips and Hints for vacuum packaging

- Always wash hands thoroughly with soap and water before handling food.
- Use clean equipment and utensils.
We recommend pre-freezing for
 - liquids, e.g. soups, sauces. Pour the liquid into the vacuum bag and place it upright into the freezer. Once the liquid is frozen, you can vacuum seal the bag. You can also freeze the liquid in an ice cube tray and then transfer to the vacuum bag.
 - berries, e.g. raspberries, blueberries, etc.
 - meat and fish (for approx. 1 – 2 hrs) to retain its shape and juices
- When vacuum packaging vegetables, cooking or steaming is recommended beforehand.
- **Note:** All Vegetables incl. broccoli, brussels sprouts, cabbage, cauliflower, kale, turnips emit gases during storage, therefore store them in the freezer.
- **Only** vacuum pack freshly cooked food and vegetables after they have cooled down.
- When vacuum packaging powdery food like flour, it's best to use their original packing inside the vacuum bag. As the fine powder could get sucked into the appliance and could cause damage to the appliance.



Some foods contain anaerobic bacteria, which can grow without the presence of air. Within a vacuum sealed pouch, with reduced oxygen, these bacteria will grow and may pose a risk to your health.

Therefore, do not vacuum seal:

- raw mushrooms
- garlic
- soft cheeses (blue cheese, brie, camembert, ricotta and other soft and unpasteurized cheeses)

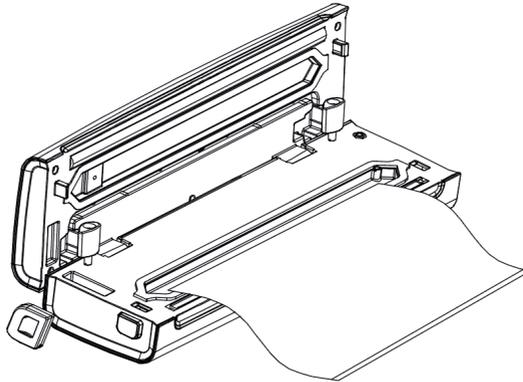
Operation



The temperature of accessible surfaces may be high during operation. Therefore, do not touch the appliance during and/or immediately after operation.

Vacuum Seal

1. Place the appliance on an even and heat-resistant surface.
2. Connect the appliance to the mains.
3. Place the items to be sealed into the vacuum bag. Clean and straighten the opening of the bag and leave at least 5 cm between the contents and the top of the bag to allow enough space for bag contraction.
4. Open the lid of the appliance and place the open end of the bag down into the vacuum chamber (8).



5. Press down the lid of the appliance on both sides until it clicks into place, a click sound is heard.
6. Choose the Dry or Moist food setting depending on the food you wish to vacuum pack by pressing the button repeatedly (A), the respective indicator light will light up.



Factory setting is DRY.

7. Press the Vacuum Seal button (C), the indicator light lights up and the vacuum and sealing process starts. The vacuum sealing process is completed once the indicator light goes off.
8. Press the release buttons (3) on each side of the appliance and remove the bag.



Attention : Under heavy usage, the appliance will shut off automatically to prevent overheating. Allow the appliance to cool down for 5 minutes before using it again.

How to use the PULSE Vacuum Button

This button helps you to control the strength of the vacuum function especially if you wish to vacuum pack delicate or liquid/juicy food.

Delicate food won't be crushed and when packing juicy food this function will prevent that liquid is being sucked out.

1. Follow steps 1 – 5
1. Press the "PULSE" button (D) continually and the vacuum process starts. Release the button and the vacuum process stops.
2. Once the desired vacuum result is reached press the SEAL button (F) to start the sealing process of the bag.
3. Once the indicator light goes off, press the release buttons (3) and remove the bag.

How to choose the sealing time?

We recommend to choose short seal time for dry food and long seal time for moist food or when using a thicker bag.

How to Vacuum a Food Container (not included)

Only use commercially available containers.

1. Place the food/product you wish to vacuum pack into the container and close the container with its lid.
2. Connect one end of the vacuum hose (6) to the port (2) of the appliance and the other end of the hose (6) to the port/valve of the container lid.
3. Press down the lid of the appliance on both sides until it clicks into place, a click sound is heard.
4. Press the **Canister** button (E) to start the vacuum function.
5. Once the process is finished the vacuum process stops automatically.
6. Disconnect the vacuum hose (6) from the food container and the appliance.
7. Select the close position of the container valve (best follow instructions of the vacuum food container).



You can always press the Cancel button to stop the vacuum process.

After, use always make sure that the appliance is shut off and disconnected from from the mains.

Vacuum Sealer Bags and vacuum bag rolls

We recommend to **only** use commercially available vacuum sealer bags and vacuum bag rolls that are BPA free, food, freezer, microwave and dishwasher safe as well as being suitable for sous vide cooking.

When using a vacuum bag roll, use the cutter (4) to cut the desired bag size from the bag roll. Make sure to cut in a straight line.

Open the appliance lid and insert one end of the bag onto the heating bar (10), close the lid properly and press the SEAL button (F) on the control panel (1).

Once the sealing process is finished, the appliance stops automatically. Once the indicator light goes off the customized bag can be removed and used for for vacuum packing.

We recommend to use embossed/textured vacuum bags and vacuum bag rolls.

Size for vacuum bags and vacuum bag roll : Max width 28 cm.

Troubling Shooting

Nothing happens when I press the "VACUUM" button:

- Make sure the power cord is correctly plugged into the electrical outlet.
- Make sure the power cord is not damaged in any way.
- Make sure the electrical outlet is operative by plugging in another appliance. If it's not, please check the circuit breakers or fuses in your home.
- Make sure the bag is positioned correctly down in the vacuum chamber.
- Press down on both sides of the lid and make sure it is locked in place.
- Wait 5 minutes to allow appliance to cool off, and then try using again.

Air is not vacuumed from the bag / Air has seeped back into the vacuumed bag / Bag will not seal:

- Check that there are no gaps, folds, or holes in the pre-sealed bags.
- Check for loose, worn or cracked upper and lower sealing gaskets.
- Foods with high liquid contents may prevent the bag from sealing properly.
- Cut the bag open and wipe the top inside the bag and reseal.
- Check to see if the bag is properly inserted into the vacuum chamber.
- When making a bag from a roll, make sure that the end of the cut piece is on the sealing strip.
- Thick bag will not seal properly, Press the "seal time + " button to increase the seal time, to seal thicker bags.
- Use a new bag.

Cleaning and Care

Due to hygienic reasons clean your appliance on a regular basis, best after each use. Not doing so could possibly result in a hazardous situation or could lead to health issues (germ formation).



Before cleaning, always switch off the appliance and disconnect it from the mains. Let it completely cool down.

Never immerse the appliance in water. **Danger! Electric Shock!**

Clean the body of the appliance with a moistened soft cloth.

Use a paper towel to remove any food residues or liquid from inside the vacuum chamber, if necessary use a moistened soft cloth.

Do **not** use any aggressive cleaning agents and/or other hard objects to clean the appliance.

Make sure that the appliance and all other resp. parts are properly dried.



Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Storage

Keep the appliance away from children and store it in a clean and dry place.

Keep the appliance unlocked, when not in use.

Disposal Instructions



Waste electrical devices marked with this sign must not be disposed of with your household waste, but are to be collected separately. Therefore, please return this device at the end of its life cycle to special collection points for disposal or your local dealer.



Your **Vacuum Sealer 28000 / 28001** is packed in a retail box. Such boxes are recyclable waste, i.e. they are reusable or recyclable.

Technical Data:

Voltage:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Rated Power:	130 W
Protection Class:	II

Technical data subject to change!



Guarantee:

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of 2 years.

This guarantee is not valid:

- if the appliance has not been used in accordance to the instructions
- for damages due to wear and tear (batteries, etc.)
- for damages known by customer at time of purchase
- for damages caused by owner

This guarantee does not affect your statutory right, nor any legal right you may have as a customer under applicable national legislation governing the purchase of goods.

In order to assert his/her right in a guarantee case during the guaranteed period, the customer must provide evidence of the date of purchase (receipt).

The guarantee is to be asserted against
KORONA electric GmbH, Sundern/Germany.
Telephone Hotline: +49 2933 90284-80
Mail: service@korona-electric.de
web: www.korona-electric.de

within 2 years after the date of purchase. In case of guarantee the customer is given the right to get the appliance repaired at our own or at an authorized shop. Further rights (due to guarantee case) are not given to the customer.