

KitchenAid™

CORDLESS HANDHELD VACUUM SEALER

**KVSHR50, KVSHR51, KVSHR00, KVSHR01
OWNER'S MANUAL**

EN	Owner's Manual	2
FR	Manuel du propriétaire	14
ES	Manual del propietario	27

PRODUCT SAFETY

VACUUM SEALING AND FOOD SAFETY

Please note that vacuuming is not a substitute for proper freezing, cooling or preservation of food. The shelf life of food depends on many factors, such as the initial microorganism content of the food, compliance with the correct storage and cooling conditions and the required hygiene during processing and vacuum sealing. It is the user's responsibility to review and adhere to all current food safety guidelines from an authoritative source for the specific food being preserved. Different foods have unique requirements for safe handling, preparation (such as blanching), and storage (e.g., refrigeration vs. freezing). If possible, dry the food before vacuum packaging. Always wait for the food to cool down to room temperature before vacuuming.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. **WARNING:** Read all safety warnings and instructions. Failure to follow the warnings and instructions may result in electric shock, fire, and/or serious injury.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put the Base of the appliance, USB Adapter, USB Cable, or Battery in water, or other liquid.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
4. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
6. Do not use appliance on wet surfaces. Do not expose to rain, store indoors.
7. Do not allow the Cordless Handheld Vacuum Sealer to be used as a toy. Close attention is necessary when used by or near children.
8. Vacuum sealing is NOT a substitute for the heat process of canning. Perishables still need to be refrigerated or frozen.
9. During the vacuum sealing process, small amounts of liquids, crumbs or food particles can be inadvertently pulled into the Reservoir. Empty the Reservoir after each use.
10. Avoid overfilling; for Vacuum Zipper Bags, make sure not to put any food under the Valve and press zipper closed with finger while Vacuum Zipper Bag is lying down on a flat surface.
11. When you are vacuum sealing items with sharp edges (dry spaghetti, silverware, etc.), protect the Bag from punctures by wrapping the item in soft cushioning material, such as a paper towel.
12. Use this product ONLY for its intended use and with the attachments recommended in this manual.

- 13.** Do not use a damaged cord or USB adapter. If the appliance is not working as it should, has been dropped, dropped in water, damaged, left outdoors, return it to a service center.
- 14.** The use of attachments/accessories not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electric shock or injury. This will ensure that the safety of the appliance and accessories is maintained.
- 15.** Do not handle USB adapter or appliance with wet hands.
- 16.** Disconnect the Battery from the appliance before making any adjustments, changing accessories, or when storing the appliance. Such preventive safety measures reduce the risk of accidentally turning on the appliance.
- 17.** Prevent unintentional starting. Ensure the switch is in the off-position before connecting to the Battery, picking up or carrying the appliance. Carrying the appliance with your finger on the switch or energizing appliances that have the switch on invites accidents.
- 18.** Recharge only with the charger specified by KitchenAid. A charger that is suitable for one type of Battery may create a risk of fire when used with another Battery.
- 19.** Use appliances only with KitchenAid 12 V Battery. Use of any other Battery may create a risk of injury and fire.
- 20.** When the Battery is not in use, keep it away from other metal objects, like paper clips, coins, keys, nails, screws or other small metal objects that can make a connection from one terminal to another. Shorting the Battery terminals together may cause burns or a fire.
- 21.** Under abusive conditions, liquid may be ejected from the Battery; avoid contact. If contact accidentally occurs, flush with water. If liquid contacts eyes, additionally seek medical help. Liquid ejected from the Battery may cause irritation or burns.
- 22.** Do not use a Battery or appliance that is damaged or modified. Damaged or modified batteries may exhibit unpredictable behavior resulting in fire, explosion or risk of injury.
- 23.** Do not expose a Battery or appliance to fire or excessive temperature. Exposure to fire or temperature above 129°C (265°F) may cause an explosion.

24. Follow all charging instructions and do not charge the Battery or appliance outside of the temperature range specified in the instructions. Charging improperly or at temperatures outside of the specified range may damage the Battery and increase the risk of fire.
25. Use only UL listed ITE/Class 2 USB sources to charge this device. Use of any non-UL listed USB sources may create a risk of fire.
26. Never service damaged Battery. Service of Battery should only be performed by the manufacturer or authorized service providers.
27. Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
28. Do not pull or carry by the cord. Keep cord away from heated surfaces.
29. Do not modify or attempt to repair the appliance or Battery.
30. Do not vacuum dust or flour directly, this may damage the appliance.
31. Remove rechargeable Batteries from the appliance before charging.
32. **IMPORTANT:** Use only with approved USB Adapter by market.
33. If the Battery leaks, remove the Battery from the appliance and do not use the Battery again.
34. Remove empty Batteries from the appliance and safely dispose.
35. Remove the Battery if the appliance is stored unused for a long period.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product is designed for household use only.

ELECTRICAL REQUIREMENT

USB Adapter:

Input: 100-240 V~, 50/60 Hz, 0.5 A

USB Output: 5 VDC, 2 A

Recommended ambient charging temperature: 5°C-40°C (41°F-104°F)

External Battery (Lithium-ion): KRB12

Nominal Voltage: 10.8 VDC

Maximum Voltage: 12 VDC

NOTE: If the plug does not fit fully in the outlet, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

NOTE: Do not use, store Battery packs or products in locations where the temperature is less than 10°C (50°F) or more than 40°C (104°F).

LITHIUM-ION BATTERY OPERATED PRODUCT DISPOSAL

Always dispose of the battery-operated products according to federal, state, and local regulations. Contact a recycling agency in your area for recycling locations.

GETTING STARTED

NOTE: Accessories may vary by model.

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials, if present.
2. Charge the Battery until it is fully charged.
3. Clean all the parts (see “Care and Cleaning” section).

NOTE: Some dust may be on the product. This is due to the recycled materials used in packaging. This can be cleaned with a soft towel.

BATTERY CHARGING

USING THE USB CABLE

1. Attach the USB cable to the adapter. Connect the other end of the USB cable to the Battery.
2. Plug the adapter into a power source.

USING THE DOCKING STATION (OPTIONAL)

1. Attach the USB cable to the adapter.
2. Connect the adapter to the power source.
3. Turn the Battery pack upside down and slide the Battery onto the dock.
4. Press down the Battery and the latch will snap into place.
5. Upon initial plugging in the Battery into the charger, the Battery LEDs will alternate for a few seconds as it performs a self-diagnostic of the Battery status.
6. After diagnostic is complete, the Battery will begin charging with a single LED flashing. LEDs will become solid in color as charging progresses. Battery is fully charged when all LEDs are solid.

NOTE: Should initial alternating light pattern continue for more than 10 seconds, the Battery may be too warm or too cold to charge. Unplug Battery and allow it to stabilize to a normal room temperature and try charging again. Should Battery still not charge after this, unplug Battery and contact customer service.

BATTERY STATUS

LED INDICATION	BATTERY LEVEL
○○○○○	75-100%
○○○●	50-75%
○○●●	25-50%
○●●●	< 25%
⚡●●●	When Battery has only 10% Battery level, 1 LED starts to flash at rate of 1 second on / 1 second off (0.5 Hz).

NOTE: LED Legend Indication:

- = ON
- = OFF
- ⚡ = FLASH

NOTE: When the Battery is installed or when the appliance is operated, the Battery charge status LEDs will display for 5 seconds and then turn off. If the Battery charge is 10% or less, the LEDs will continue to flash until the unit is no longer in use or the Battery is removed.

Full Charge: The Battery will be fully charged approximately in 3 hours.

NOTE: It is best to store the Cordless Handheld Vacuum Sealer at room temperature.

PRODUCT USAGE

IMPORTANT: Make sure the Battery is charged before using.

Clean the Vacuum Seal Containers before using them for the first time. Before each use, make sure that the seal of the Lid and the edge of the Container are clean and dry.

VACUUM SEALING OF ZIPPER BAG

1. Be sure to seal the bag opening with the included Bag Seal Clip, ensure the bag is properly closed before vacuuming process.
2. Place the Vacuum Sealer on the Vacuum Zipper Bag Valve and press down lightly.
3. Press and release the (⏻) button on the Cordless Handheld Vacuum Sealer.
4. Let the Vacuum Sealer remove the air from the Zipper Bag.
5. Wait for the vacuum sealing to stop automatically when the vacuum pressure reaches the correct level.

OR

Press and release the (⏻) button to manually stop the vacuum sealing at any time.

NOTE

1. Ensure the opening of the Bag is completely clean and dry.
2. Ensure the Valve inside the Bag remains clear and does not come into contact with its contents.
3. Ensure the Pump does not absorb any liquids (e.g., water, oil, meat juices).
4. If the Vacuum Sealer accidentally ingests perishable liquids, or if the liquid barrier fills up during the sealing process, refer to the care and cleaning section.

CONTAINER VACUUM SEALING

1. Place the Vacuum Sealer on Container Lid Valve and press down lightly.
2. Press and release the (⏻) button on the Vacuum Sealer.
3. Let the Vacuum Sealer remove the air from the Container.

4. Wait for the vacuum sealing to stop automatically when the vacuum pressure reaches the correct level.

OR

Press and release the (⏻) button to manually stop the vacuum sealing at any time.

NOTE: Do not overfill the Container. Always leave room to the edge. Make sure the food inside the Container does not come in contact with the Valve on the inside of the Lid.

All Containers can be used to heat food in the microwave. Before starting, make sure that the vacuum is released and the Lid is loose.

CAUTION: Plastic Lid for container is microwave safe up to 8 minutes.

IMPORTANT: If the Vacuum Sealer accidentally ingests perishable liquids, or if the liquid barrier fills up during the sealing process, refer to the care and cleaning section.

VACUUM SEALING USING WINE SEALER

1. Line up Wine Sealer at the opening of the Bottle.
2. Insert all the way to secure the Wine Sealer.
3. Press and release the (⏻) button on the Vacuum Sealer.
4. Let the Vacuum Sealer remove the air from the bottle.
5. Wait for the vacuum sealing to stop automatically when the vacuum pressure reaches the correct level.

OPENING VACUUMED CONTAINERS AND BOTTLES

1. Pull the Silicone Valve gently to the side.
2. Let the air flow into the container slowly.
3. Wait until you hear the vacuum escape.
4. Open the Container or Bottle normally.

NOTE: Releasing the pressure from the bottle can also be done by directly pulling the Wine Sealer away from the Bottle.

CARE AND CLEANING

IMPORTANT: Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance. Press and hold the Battery unlock button to remove the Battery before removing or attaching parts, or before cleaning.

CLEANING THE VACUUM SEALER

1. Use a dry or slightly damp cloth to clean the body of the Vacuum Sealer.
2. Do not put any parts of the Vacuum Sealer into the dishwasher except the liquid reservoir. The liquid reservoir is dishwasher safe (top rack only).

If the Vacuum Sealer accidentally ingests perishable liquids, or if the liquid barrier fills up during the sealing process, follow these cleaning steps:

WARNING: Do not submerge the entire appliance or battery at any point before, during, or after this procedure.

1. **Soapy Antibacterial Water Wash:** Fill a bowl with soapy water, using antibacterial soap. Remove the clear liquid barrier from the bottom of the pump, and place in bowl. Immerse the bottom of Vacuum Sealer in the bowl, keeping the silver KitchenAid brand ring above the water level. Turn on the Vacuum Sealer and let it run for 3 seconds, turn off. Repeat this soapy water cycle two more times. Tap the side of the Vacuum Sealer to drain soapy water.
2. **Clean Water Rinse:** Empty the soapy water and refill the bowl with clean water. Rinse liquid barrier and drain. Place the Vacuum Sealer in the bowl, again keeping the silver KitchenAid brand ring above the water level. Turn on the Vacuum Sealer and let it run 3 seconds, turn off. Repeat this rinse water cycle two more times.

3. **Final Water Removal:** Empty water from the bowl. Position the Vacuum Sealer over the empty bowl. Turn on the Vacuum Sealer, and gently tap 3-5x's while it's running to help drain any remaining water. Repeat until water is no longer ejected from the sealer. Reassemble the liquid barrier to the unit and allow unit to fully dry.

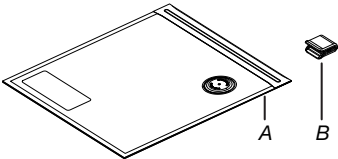
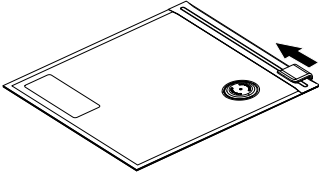
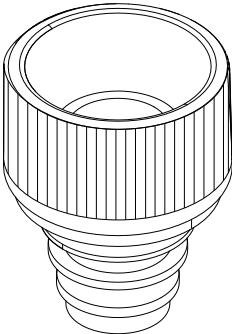
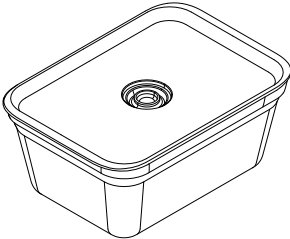
CLEANING THE CONTAINERS

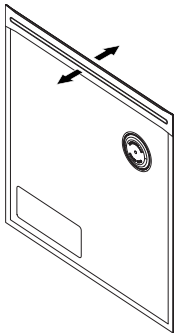
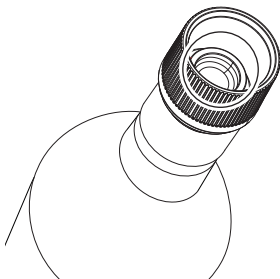
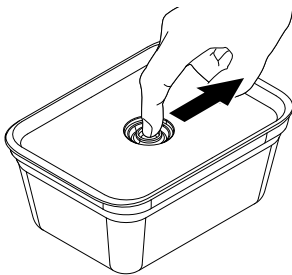
- **Containers & Wine Sealer:** Dishwasher safe (top rack only).
- **Container Lid:** Hand wash only. Do not place lids in the dishwasher.

FOR DETAILED INFORMATION ON THE CORDLESS HANDHELD Vacuum Sealer:

Visit www.kitchenaid.com/quickstart for additional instructions with videos, and tips on how to use and clean your Cordless Handheld Vacuum Sealer.

TROUBLESHOOTING TIPS

Incomplete Seal - Blinking Red Light: Follow Instructions Below And Reseal	
Vacuum Zipper Bag & Bag Seal Clip: 	Confirm the Bag is fully closed and the sealing valve is clear of food. Fully close the zipper and clear any food from the sealing track. Apply the Bag Seal Clip from the top of the Bag down. Do not attach it from the side. NOTE: Use this Bag Seal Clip only to ensure a secure closure. 
Wine Sealer: 	Firmly press the Wine Sealer accessory into the bottle and connect the Vacuum Sealer.
Vacuum Container: 	Check that the Lid seal is clean and in place. Verify that no food particles are obstructing the sealing valve. Ensure container is closed.

How To Unseal	
Vacuum Zipper Bag: 	Simply pull the zipper closure apart to break the seal and open the Bag.
Wine Sealer: 	Locate the circular valve inside the wine sealer accessory, place your finger in the center and firmly pull it toward you to release pressure.
Vacuum Container: 	Locate the circular valve on the lid, place your finger in the center and firmly pull it toward you to release pressure. You will hear a hissing sound as the pressure equalizes, allowing the Lid to be removed.

LIMITED WARRANTY AND SERVICE

KITCHENAID® PRODUCT WARRANTY FOR THE 50 UNITED STATES, THE DISTRICT OF COLUMBIA, PUERTO RICO, AND CANADA

This limited warranty extends to the original purchaser and any succeeding owner for the product operated in the 50 United States, the District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.

Length of Warranty: One Year Limited Warranty from date of delivery.

1. KitchenAid Will Pay for Your Choice of:



Hassle-Free Replacement of your product. See the "Arranging for Service" section in this warranty for details on how to arrange for service, or call the Customer eXperience Center toll-free at **1-800-541-6390**.

OR

The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials and workmanship that existed at the time this product was purchased. Service will be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.

2. KitchenAid Will Not Pay for (What is Not Covered By This Limited Warranty):

- Commercial, non-residential, or multiple family use or use inconsistent with product instructions and manuals.
- Defects or damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, or acts of God.
- Any shipping or handling costs to deliver your product to an Authorized Service Center.
- Replacement parts or repair labor costs for the product operated outside the 50 United States, District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.
- Damages, defects, or repairs caused by unauthorized servicers or use of non-genuine or third-party parts; however, use of unauthorized service providers or non-genuine or third-party parts will not void this warranty.
- Cosmetic damage (e.g., scratches, dents, chips, and other damage to finishes), unless damage results from defects in materials and workmanship and is reported to KitchenAid within 30 days from date of delivery.
- Discoloration, rust or oxidation of surfaces resulting from caustic or corrosive environments (e.g., high salt concentrations, high moisture or humidity or exposure to chemicals).
- Products with original, factory-installed model/serial numbers removed, altered or not easily determined.
- Incidental or consequential damages resulting from product failure.
- Consumable parts or accessories.

3. DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES

Implied warranties, including any implied warranty of merchantability or implied warranty of fitness for a particular purpose, are limited to ten years or the shortest period allowed by law. Some states and provinces do not allow limitations on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so this limitation may not apply to you.

4. HOW STATE LAW APPLIES

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province. Some states and provinces, such as California, do not allow for limitations on the date your warranty coverage begins, so this limitation may not apply to you.

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY – 50 UNITED STATES, DISTRICT OF COLUMBIA, AND PUERTO RICO

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of KitchenAid that, if your product should fail within the first year of ownership due to defects in materials or workmanship, KitchenAid will arrange to deliver an identical or comparable replacement to your door free of charge and arrange to have your original product returned to us. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty. Please follow these instructions to receive this quality service. If your product should fail within the first year of ownership, simply call our toll-free Customer eXperience Center at **1-800-541-6390** Monday through Friday. Please have your original sales receipt available when you call. Proof of purchase will be required to initiate the claim. Give the consultant your complete shipping address (no P.O. Box numbers, please). When you receive your replacement product, use the carton and packing materials to pack up your original product.

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY – CANADA

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of the KitchenAid brand that, if your product should fail within the first year of ownership, KitchenAid Canada will replace your product with an identical or comparable replacement. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty. Please follow these instructions to receive this quality service. If your product should fail within the first year of ownership, take the product or ship collect to an Authorized KitchenAid Service Center. In the carton include your name and complete shipping address along with a copy of the proof of purchase (register receipt, credit card slip, etc.). Your replacement product will be returned prepaid and insured. If you are unable to obtain satisfactory service in this manner call our toll-free Customer eXperience Center at **1-800-807-6777**.

Or write to us at:
Customer eXperience Center
KitchenAid Canada
200-6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

ARRANGING FOR SERVICE AFTER THE WARRANTY EXPIRES, OR ORDERING ACCESSORIES AND REPLACEMENT PARTS

In the United States and Puerto Rico:

For service information, or to order accessories or replacement parts, call toll-free at **1-800-541-6390** or write to:

Customer eXperience Center, KitchenAid Small Appliances, P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

Outside the United States and Puerto Rico:

Consult your local KitchenAid dealer or the store where you purchased the product for information on how to obtain service.

For service information in Canada:

Call toll-free **1-800-807-6777**.

Or write to:

Customer eXperience Center
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

SÉCURITÉ DU PRODUIT

SCELLAGE SOUS VIDE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Noter que le scellage ne remplace pas la congélation, le refroidissement ou la conservation appropriés des aliments. La durée de conservation des aliments dépend de nombreux facteurs, comme la teneur initiale en micro-organismes des aliments, le respect des conditions de rangement et de refroidissement adéquat et l'hygiène requise pendant le traitement et le scellement sous vide. Il est de la responsabilité de l'utilisateur d'examiner et de respecter toutes les directives de sécurité alimentaire en vigueur provenant d'une source autorisée pour l'aliment spécifique à conserver. Différents aliments ont des exigences uniques de manipulation, de préparation (comme le blanchiment) et de stockage sécuritaire (par exemple, réfrigération ou congélation). Si possible, sécher les aliments avant de les emballer sous vide. Toujours attendre que les aliments refroidissent à la température de la pièce avant d'effectuer le scellage à vide.

IMPORTANTES MESURES DE PROTECTION

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, certaines précautions élémentaires de sécurité doivent toujours être observées, notamment les suivantes :

- 1. AVERTISSEMENT :** Lire tous les avertissements de sécurité et toutes les instructions. Le non-respect des avertissements et des instructions peut entraîner une décharge électrique, un incendie et/ou des blessures graves.
- 2.** Pour éviter tout risque de décharge électrique, ne pas immerger la Base de l'appareil, l'Adaptateur USB, le Câble USB ou la Batterie dans l'eau ou un autre liquide.
- 3.** Cet appareil ne convient pas à une utilisation par des personnes (y compris des enfants) à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou possédant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient placées sous supervision ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- 4.** Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 5.** Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants laissés sans surveillance.
- 6.** Ne pas utiliser l'appareil sur des surfaces mouillées. Ne pas exposer l'appareil à la pluie, le ranger à l'intérieur.
- 7.** Interdire d'utiliser la scelleuse sous vide sans fil comme jouet. Faire preuve d'une vigilance particulière lorsqu'il est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- 8.** Le scellement sous vide ne remplace PAS le processus thermique de mise en conserve. Les denrées périssables doivent encore être réfrigérées ou congelées.
- 9.** Pendant le processus de scellement sous vide, de petites quantités de liquides, de miettes ou de particules d'aliments peuvent être aspirées par inadvertance dans le réservoir. Vider le réservoir après chaque utilisation.

- 10.** Éviter de trop remplir; pour les sacs à fermeture à glissière sous vide, s'assurer de ne pas mettre de nourriture sous la vanne et appuyer sur la fermeture à glissière fermée avec le doigt lorsque le sac à fermeture à glissière sous vide est couché sur une surface plane.
- 11.** Lorsque des articles avec des bords tranchants (spaghettis secs, argenterie, etc.) sont scellés sous vide, protéger le sac contre les perforations en enveloppant l'article dans un matériau de rembourrage doux, comme une serviette en papier.
- 12.** Utiliser ce produit **EXCLUSIVEMENT** pour l'usage auquel il est destiné et avec les accessoires recommandés dans ce manuel.
- 13.** Ne pas utiliser de câble ou d'adaptateur USB endommagé. Si l'appareil ne fonctionne pas comme prévu, est tombé, a été immergé, endommagé, laissé à l'extérieur, le rapporter à un Centre Après-vente.
- 14.** L'utilisation d'accessoires/outils non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, une décharge électrique ou des blessures. Cette mesure permet de garantir le maintien de la sécurité de l'appareil et des accessoires.
- 15.** Ne pas manipuler l'adaptateur USB ou l'appareil avec les mains humides.
- 16.** Retirer la Batterie de l'appareil avant d'effectuer des réglages, de changer d'accessoires ou de ranger l'appareil. Ces mesures de sécurité préventives réduisent le risque de mise sous tension involontaire de l'appareil.
- 17.** Prévenir les démarrages involontaires. S'assurer que l'interrupteur est en position off (arrêt) avant de brancher la batterie et de ramasser ou de transporter l'appareil. Le transport de l'appareil avec votre doigt sur l'interrupteur ou lorsqu'il est alimenté et que l'interrupteur est à la position de marche peut provoquer des accidents.
- 18.** Recharger uniquement avec le chargeur spécifié par KitchenAid. Un chargeur adapté à un type de batterie peut créer un risque d'incendie lorsqu'il est utilisé avec une autre batterie.
- 19.** N'utiliser les appareils qu'avec les batteries 12 V de KitchenAid. L'utilisation de toute autre Batterie peut créer un risque de blessure et d'incendie.

- 20.** Lorsque la batterie n'est pas utilisée, la conserver à l'écart d'autres objets métalliques, comme des trombones, des pièces de monnaie, des clés, des clous, des vis ou d'autres petits objets métalliques pouvant créer une connexion entre les deux bornes d'alimentation. Le court-circuitage des bornes d'alimentation de la batterie pourrait causer des brûlures ou un incendie.
- 21.** Dans des conditions d'utilisation abusives, du liquide peut être éjecté de la batterie; éviter tout contact. En cas de contact accidentel, rincer abondamment sous l'eau. En cas de contact avec les yeux, consulter un médecin après avoir rincé abondamment sous l'eau. Le liquide éjecté de la batterie pourrait causer des irritations ou des brûlures.
- 22.** Ne pas utiliser une batterie ou un appareil endommagé ou modifié. Les batteries endommagées ou modifiées peuvent présenter un comportement imprévisible entraînant un risque d'incendie, d'explosion ou de blessure.
- 23.** Ne pas exposer une batterie ou un appareil au feu ou à une température excessive. L'exposition au feu ou à une température supérieure à 129 °C (265 °F) peut provoquer une explosion.
- 24.** Suivre toutes les instructions de charge et ne pas charger la batterie ou l'appareil en dehors de la plage de température indiquée dans les instructions. Une charge incorrecte ou à des températures en dehors de la plage indiquée peut endommager la batterie et augmenter le risque d'incendie.
- 25.** Utiliser uniquement des sources USB ITE/classe 2 homologuées UL pour charger cet appareil. L'utilisation de toute source USB non homologuée UL peut entraîner un risque d'incendie.
- 26.** Ne jamais réparer des batteries endommagées. L'entretien des batteries ne doit être effectué que par le fabricant ou ses prestataires de services autorisés.
- 27.** Attendre que l'appareil ait refroidi complètement avant d'installer ou de retirer des pièces, et avant de nettoyer l'appareil.
- 28.** Ne pas tirer sur le câble ou transporter l'appareil par le câble. Maintenir le cordon à l'écart de toute surface chaude.
- 29.** Ne pas modifier ou tenter de réparer l'appareil ou la Batterie.

30. Ne pas sceller directement sous vide de la poussière ou de la farine, cela pourrait endommager l'appareil.
31. Retirer les batteries rechargeables de l'appareil avant de les recharger.
32. **IMPORTANT:** Utiliser seulement avec un adaptateur USB approuvé par le marché.
33. Si la batterie fuit, la retirer de l'appareil et ne plus l'utiliser.
34. Retirer les batteries à plat de l'appareil et les jeter de façon sécuritaire.
35. Retirer la batterie si l'appareil est rangé sans être utilisé pendant une longue période.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Ce produit est conçu pour un usage domestique seulement.

SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES

Adaptateur USB :

Entrée : 100-240 V ~, 50/60 Hz, 0,5 A

Sortie USB : 5 V CC, 2 A

Température ambiante de charge recommandée : 5 °C à 40 °C (41 °F à 104 °F)

Batterie externe (lithium-ion) : KRB12

Tension nominale : 10,8 V CC

Tension maximale : 12 V CC

REMARQUE : Si cette fiche ne s'insère pas correctement dans la prise, contacter un électricien qualifié. Ne pas modifier la fiche de quelque manière que ce soit.

REMARQUE : Ne pas utiliser ou stocker les blocs-batteries ou des produits dans des endroits où la température est inférieure à 10 °C (50 °F) ou supérieure à 40 °C (104 °F).

COMMENT METTRE AUX REBUTS UN APPAREIL FONCTIONNANT AVEC UNE BATTERIE AU LITHIUM-ION

Toujours jeter les appareils fonctionnant avec une batterie en respectant les réglementations fédérales, provinciales et locales. Contacter une entreprise de recyclage dans votre quartier pour connaître les zones de recyclage.

MISE EN PLACE

REMARQUE : Les accessoires peuvent varier selon le modèle.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirer tous les matériaux d'emballage le cas échéant.
2. Charger la batterie jusqu'à ce qu'elle soit complètement chargée.
3. Nettoyer toutes les pièces (voir la section « Entretien et nettoyage »).

REMARQUE : Il peut y avoir de la poussière sur le produit. Cette situation s'explique par les matériaux recyclés utilisés dans l'emballage. La poussière peut être nettoyée avec une serviette douce.

RECHARGE DE LA BATTERIE

UTILISATION DU CÂBLE USB

1. Fixer le câble USB à l'adaptateur. Fixer l'autre extrémité au câble USB de la batterie.
2. Brancher l'adaptateur à la source d'alimentation.

UTILISATION DE LA STATION D'ACCUEIL (EN OPTION)

1. Fixer le câble USB à l'adaptateur.
2. Raccorder l'adaptateur à la source d'alimentation.
3. Retourner la batterie à l'envers et glisser la batterie sur la station de recharge.
4. Appuyer sur la Batterie pour enclencher le loquet.
5. Lors du premier branchement de la Batterie sur le chargeur, les DEL de la Batterie s'allument alternativement pendant quelques secondes pour effectuer un auto-diagnostic de l'état de la Batterie.
6. Une fois le diagnostic terminé, la batterie commence à se charger et une seule DEL clignote. Les DEL cessent de clignoter au fur et à mesure que la charge progresse. La batterie est complètement chargée lorsque toutes les DEL sont allumées.

REMARQUE: Si les DEL clignotent en alternance pendant plus de 10 secondes au début, il se peut que la batterie soit trop chaude ou trop froide pour être rechargée. Débrancher la batterie et la laisser atteindre une température ambiante normale, puis réessayer de la charger. Si la batterie ne se charge toujours pas après avoir atteint la bonne température, la débrancher et contacter le service après-vente.

ÉTAT DE LA PILE

TÉMOINS À DEL	NIVEAU DE CHARGE DE LA BATTERIE
○○○○	75-100 %
○○○●	50-75 %
○○●●	25-50 %
○●●●	< 25 %
⚡●●●	Lorsque la batterie n'a que 10 % de niveau de charge, 1 DEL commence à clignoter à un taux de 1 seconde en état allumé/1 seconde en état éteint (0,5 Hz).

REMARQUE: Indication de la légende des DEL :

- = ALLUMÉE
 ● = ÉTEINTE
 ⚡ = CLIGNOTE

REMARQUE: Lorsque la batterie est installée ou lorsque l'appareil fonctionne, les témoins d'état de charge de la batterie s'allument pendant 5 secondes, puis s'éteignent. Si le niveau de charge de la Batterie est de 10 % ou moins, les DEL continuent de clignoter jusqu'à ce que l'appareil ne soit plus utilisé ou que la Batterie soit retirée.

Charge complète: La batterie se charge entièrement en environ 3 heures.

REMARQUE: est préférable de ranger la scelleuse sous vide sans fil à température ambiante.

UTILISATION DU PRODUIT

IMPORTANT: S'assurer que la Batterie est complètement chargée avant l'utilisation.

Nettoyer les contenants servant au scellage sous vide avant de les utiliser pour la première fois. Avant chaque utilisation, s'assurer que le couvercle et le bord du contenant sont propres et secs.

SCELLAGE SOUS VIDE D'UN SAC À FERMETURE À GLISSIÈRE

1. S'assurer de sceller l'ouverture du sac à l'aide de la fermeture à glissière incluse, s'assurer que le sac est bien fermé avant de sceller sous vide.
2. Placer la scelleuse sous vide sur la valve du sac à fermeture à glissière sous vide et appuyer légèrement.
3. Appuyer et relâcher le bouton (Ⓟ) de la scelleuse sous vide portable sans fil.
4. Laisser la scelleuse sous vide évacuer l'air du sac à fermeture à glissière.
5. Attendre que le scellage sous vide s'arrête automatiquement lorsque la pression de vide atteint le bon niveau.

OU

Appuyer et relâcher le bouton (Ⓟ) pour arrêter manuellement le scellement sous vide à tout moment.

REMARQUE

1. S'assurer que l'ouverture du sac est complètement propre et sèche.
2. S'assurer que la vanne à l'intérieur du sac reste dégagée et n'entre pas en contact avec le contenu du sac.
3. S'assurer que la pompe n'aspire aucun liquide (par exemple, eau, huile, jus de viande).
4. Si la scelleuse sous vide aspire accidentellement des liquides périssables ou si la barrière à liquide se remplit pendant le processus de scellement, voir la section Entretien et nettoyage.

SCELLAGE SOUS VIDE D'UN CONTENANT

1. Placer la scelleuse sous vide sur la vanne du couvercle du contenant et appuyer légèrement.
2. Appuyer et relâcher le bouton (Ⓟ) sur la scelleuse sous vide.
3. Laisser la scelleuse sous vide évacuer l'air du contenant.
4. Attendre que le scellage sous vide s'arrête automatiquement lorsque la pression de vide atteint le bon niveau.

OU

Appuyer et relâcher le bouton (Ⓟ) pour arrêter manuellement le scellement sous vide à tout moment.

REMARQUE: Ne pas trop remplir le contenant. Toujours laisser de la place au bord. S'assurer que les aliments à l'intérieur du contenant n'entrent pas en contact avec la vanne à l'intérieur du couvercle.

Tous les contenants peuvent être utilisés pour chauffer les aliments au micro-ondes. Avant de commencer, s'assurer que le vide est libéré et que le couvercle est desserré.

ATTENTION: Le couvercle en plastique du contenant est utilisable au four à micro-ondes jusqu'à 8 minutes.

IMPORTANT: Si la scelleuse sous vide aspire accidentellement des liquides périssables ou si la barrière à liquide se remplit pendant le processus de scellement, se reporter à la section Entretien et nettoyage.

SCELLAGE SOUS VIDE À L'AIDE D'UNE SCELLEUSE À VIN

1. Aligner la scelleuse à vin avec l'ouverture de la bouteille.

2. Insérer au complet pour fixer la scelleuse à vin.
3. Appuyer et relâcher le bouton (Φ) sur la scelleuse sous vide.
4. Laisser la scelleuse sous vide évacuer l'air de la bouteille.
5. Attendre que le scellage sous vide s'arrête automatiquement lorsque la pression de vide atteint le bon niveau.

OUVERTURE DES CONTENANTS ET DES BOUTEILLES SOUS VIDE

1. Tirer doucement sur la valve en silicone sur le côté.
2. Laisser l'air entrer lentement dans le contenant.
3. Attendre d'entendre le vide s'échapper.
4. Ouvrir le contenant ou la bouteille normalement.

REMARQUE : Libérer la pression de la bouteille peut aussi être fait en tirant directement la scelleuse à vin de la bouteille.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

IMPORTANT : Attendre que l'appareil ait refroidi complètement avant d'installer ou de retirer des pièces, et avant de nettoyer l'appareil. Appuyer sur le bouton de déverrouillage de la batterie et le maintenir enfoncé pour retirer la batterie avant de retirer ou de fixer des pièces ou d'effectuer le nettoyage.

NETTOYAGE DE LA SCELLEUSE SOUS VIDE

1. Utiliser un linge sec ou légèrement humide pour nettoyer le corps de la scelleuse sous vide.
2. Ne pas mettre de pièces de la scelleuse sous vide dans le lave-vaisselle à l'exception du réservoir de liquide. Le réservoir de liquide peut être lavé au lave-vaisselle, dans le panier du haut seulement.

Si la scelleuse sous vide aspire accidentellement des liquides périssables, ou si la barrière à liquide se remplit pendant le processus de scellement, suivre ces étapes de nettoyage :

AVERTISSEMENT : Ne jamais immerger l'ensemble de l'appareil ou de la batterie avant, pendant ou après cette procédure.

1. **Lavage à l'eau et au savon antibactérien :** Remplir un bol d'eau et de savon antibactérien. Retirer la barrière à liquide transparente du bas de la pompe et la placer dans un bol. Plonger le fond de la scelleuse sous vide dans le bol, en gardant la bague argentée de la marque KitchenAid au-dessus du niveau de l'eau. Mettre la scelleuse sous vide en marche et la laisser fonctionner pendant 3 secondes, puis l'éteindre. Répéter ce cycle avec eau savonneuse deux autres fois. Appuyer sur le côté de la scelleuse sous vide pour drainer l'eau savonneuse.
2. **Rinçage à l'eau claire :** Vider l'eau savonneuse et remplir le bol d'eau claire. Rincer la barrière à liquide et égoutter. Placer la scelleuse sous vide dans le bol, en maintenant à nouveau l'anneau argenté de la marque KitchenAid au-dessus du niveau de l'eau. Mettre la scelleuse sous vide en marche et la laisser fonctionner 3 secondes, puis l'éteindre. Répéter ce cycle d'eau de rinçage deux autres fois.
3. **Élimination finale de l'eau :** Vider l'eau du bol. Placer la scelleuse sous vide sur le bol vide. Mettre la scelleuse sous vide en marche et tapoter doucement 3 à 5 fois pendant qu'elle fonctionne pour aider à vider l'eau qui reste. Répéter jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau éjectée de la scelleuse. Remonter la barrière à liquide sur l'appareil et laisser l'appareil sécher complètement.

NETTOYAGE DES CONTENANTS

- **Contenants et éléments pour scelleuse à vin:** Lavable au lave-vaisselle (panier supérieur seulement).
- **Couvercles de contenants:** Laver à la main seulement. Ne pas placer les couvercles dans le lave-vaisselle.

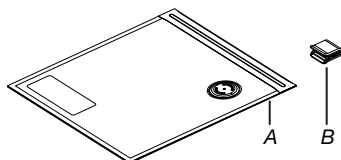
**POUR OBTENIR DES INFORMATIONS DÉTAILLÉES SUR LA SCELLEUSE SOUS VIDE
PORTABLE SANS FIL :**

Visiter le [**www.kitchenaid.com/quickstart**](http://www.kitchenaid.com/quickstart) pour obtenir des instructions supplémentaires avec des vidéos et des conseils sur la façon d'utiliser et de nettoyer la scelleuse sous vide sans fil.

CONSEILS DE DÉPANNAGE

Mise sous vide incomplète – Lumière rouge clignotante : Suivre les instructions ci-dessous et resceller

Sac à fermeture à glissière sous vide et pince d'étanchéité de sac:

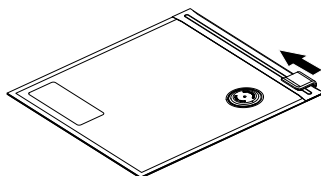


S'assurer que le sac est bien fermé et qu'il n'y a pas de nourriture dans la vanne d'étanchéité.

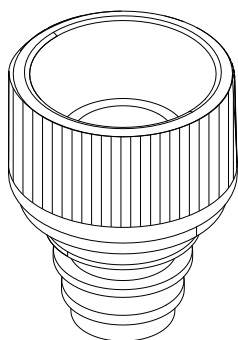
Fermer complètement la fermeture à glissière et dégager tout aliment du rail d'étanchéité.

Appliquer la pince de scellement du sac à partir du haut du sac vers le bas. Ne pas la fixer sur le côté.

REMARQUE: Utiliser cette pince d'étanchéité de sac seulement pour assurer une bonne fermeture.

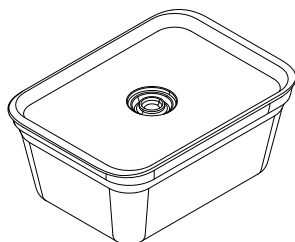


Scelleuse à vin:



Appuyer fermement sur l'accessoire de scelleuse à vin dans la bouteille et connecter la scelleuse sous vide.

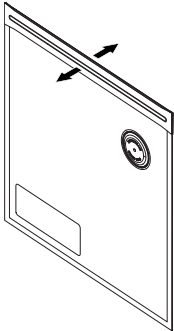
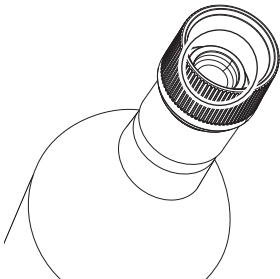
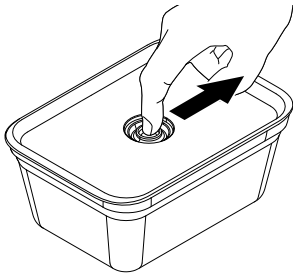
Contenant sous vide:



Vérifier que le joint du couvercle est propre et en place.

Vérifier qu'aucune particule alimentaire n'obstrue la vanne d'étanchéité.

S'assurer que le conteneur est fermé.

Comment desceller	
Sac à fermeture à glissière sous vide: 	Ouvrir simplement sur la fermeture à glissière pour briser le joint et ouvrir le sac.
Scelleuse à vin: 	Localiser la vanne circulaire à l'intérieur de l'accessoire pour scelleuse à vin, placer votre doigt au centre et la tirer fermement vers soi pour relâcher la pression.
Contenant sous vide: 	Localiser la vanne circulaire sur le couvercle, placer le doigt au centre et la tirer fermement vers soi pour relâcher la pression. Un sifflement se fait entendre à mesure que la pression s'égalise, ce qui permet de retirer le couvercle.

GARANTIE LIMITÉE ET SERVICE

GARANTIE DU PRODUIT KITCHENAID® POUR LES 50 ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, LE DISTRICT FÉDÉRAL DE COLOMBIAN, PORTO RICO ET LE CANADA

La présente garantie limitée couvre l'acheteur d'origine et les propriétaires suivants du produit lorsqu'il est utilisé dans les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia, à Porto Rico et au Canada.

Durée de la garantie : Garantie limitée d'un an à compter de la date de livraison.

1. KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix :



Remplacement sans difficulté du produit. Voir la section « Obtenir un service de dépannage » de la garantie pour plus de détails concernant la procédure à suivre pour un dépannage, ou appeler le Customer eXperience Center au **1 800 541-6390**.

OU

Les frais de pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux et de fabrication qui existaient au moment où ce produit a été acheté. L'intervention de dépannage sera effectuée par un centre de dépannage KitchenAid agréé.

2. KitchenAid ne paiera pas pour (ce qui n'est pas couvert par cette garantie limitée) :

- Usage commercial, non résidentiel ou par plusieurs familles, ou non-respect des instructions et manuels qui accompagnent le produit.
- Les défaillances ou dommages résultant d'un accident, d'une modification, d'une mauvaise utilisation, d'un abus, d'un incendie, d'une inondation ou d'un cas de force majeure.
- Tous frais d'expédition ou de manutention pour livrer le produit à un centre de dépannage agréé.
- Les frais des pièces de rechange ou de main-d'œuvre pour le produit lorsqu'il est utilisé à l'extérieur des 50 États des États-Unis, du district fédéral de Columbia, de Porto Rico et du Canada.
- Dommages, défauts ou réparations causés par une personne d'entretien non autorisée ou l'utilisation de pièces qui ne sont pas d'origine ou d'un tiers; cependant, l'utilisation de fournisseurs de services non autorisés ou de pièces qui ne sont pas d'origine ou de tiers n'annulera pas la garantie.
- Défauts d'apparence (p. ex., les éraflures, traces de choc, fissures ou tout autre dommage) subis par le fini, à moins que ces dommages ne résultent de vices de matériaux ou de fabrication et ne soient signalés à KitchenAid dans les 30 jours suivant la date de livraison.
- Décoloration, rouille ou oxydation des surfaces résultant d'environnements caustiques ou corrosifs (p. ex., des concentrations élevées de sel, un haut degré d'humidité ou une exposition à des produits chimiques).
- Produits dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou ne peuvent pas être facilement identifiés.
- Dommages fortuits ou indirects causés par la défaillance du produit.
- Pièces et accessoires consommables.

3. CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES

Les garanties implicites, y compris les garanties implicites de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, sont limitées à dix ans ou à la plus courte période autorisée par la loi. Certains États et certaines provinces ne permettent pas de limitation sur la durée des garanties implicites de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, de sorte que la limitation ci-dessus peut ne pas être applicable dans votre cas.

4. FAÇON DONT LES LOIS DES ÉTATS S'APPLIQUENT

Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre. Certaines provinces et certains États, comme la Californie, ne permettent pas de limitation sur la date de début de la couverture de la garantie, de sorte que cette limitation peut ne pas être applicable dans votre cas.

GARANTIE DE REMPLACEMENT SANS DIFFICULTÉ POUR LES 50 ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, LE DISTRICT DE COLUMBIA ET PORTO RICO

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de KitchenAid que si le produit cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition en raison de vices de matériaux et de fabrication, KitchenAid livrera gratuitement à votre porte un appareil de remplacement identique ou comparable et prendra les dispositions nécessaires pour que le produit d'origine nous soit retourné. Le produit de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an. Veuillez suivre ces instructions pour bénéficier de ce service de qualité. Si votre produit cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre Centre eXpérience clientèle sans frais au **1 800 541-6390**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir l'original de votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Fournissez votre adresse de livraison complète au représentant (aucune boîte postale). À la réception du produit de rechange, utiliser le carton et les matériaux d'emballage pour emballer le mélangeur d'origine.

GARANTIE DE REMPLACEMENT SANS DIFFICULTÉ POUR LE CANADA

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de la marque KitchenAid que si le produit cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, KitchenAid Canada remplacera le produit par un appareil de remplacement identique ou comparable. L'accessoire de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an. Veuillez suivre ces instructions pour bénéficier de ce service de qualité. Si votre produit cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, apporter ou réexpédier le produit port dû vers un Centre de réparation KitchenAid agréé. Veuillez indiquer vos nom et adresse d'expédition complets dans le carton et joignez une copie de votre preuve d'achat (reçu de caisse, facture de règlement par carte de crédit, etc.). Votre produit de rechange sera retourné port payé et assuré. Si le service que vous obtenez de cette manière n'est pas satisfaisant, appelez sans frais notre centre eXpérience clientèle au **1-800-807-6777**.

Ou écrivez-nous à :
Customer eXperience Center
KitchenAid Canada
200 – 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

OBTENIR UN DÉPANNAGE UNE FOIS LA GARANTIE EXPIRÉE OU COMMANDER DES ACCESSOIRES ET DES PIÈCES DE RECHANGE

Aux États-Unis et à Porto Rico :

Pour des informations sur le service de dépannage ou pour commander des accessoires ou des pièces de rechange, composer le numéro sans frais **1 800 541-6390** ou écrire à :

Customer eXperience Center, KitchenAid Small Appliances, P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

En dehors des États-Unis et de Porto Rico :

Consulter le revendeur KitchenAid local ou le détaillant auprès duquel le produit a été acheté pour savoir comment obtenir un dépannage.

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada :

Composer sans frais le **1 800 807-6777**.

Ou écrivez-nous à :
Customer eXperience Center
KitchenAid Canada
200 – 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

SEGURIDAD DEL PRODUCTO

SELLADO AL VACÍO Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Tenga en cuenta que el sellado al vacío no sustituye la congelación, refrigeración ni la conservación adecuada de los alimentos. La vida útil de los alimentos depende de muchos factores, como el contenido inicial de microorganismos, el cumplimiento de las condiciones correctas de almacenamiento y enfriamiento, así como la higiene requerida durante el procesamiento y el sellado al vacío. Es responsabilidad del usuario revisar y cumplir todas las normas vigentes de seguridad alimentaria de una fuente autorizada para el alimento específico que se va a conservar. Los distintos alimentos tienen requisitos particulares para su manipulación segura, preparación (como el escaldado) y almacenamiento (por ejemplo, refrigeración frente a congelación). Si es posible, seque los alimentos antes de envasarlos al vacío. Espere siempre a que los alimentos se enfríen hasta alcanzar la temperatura ambiente antes de realizar el sellado al vacío.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Para la utilización de electrodomésticos eléctricos siempre deben seguirse precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

- 1. ADVERTENCIA:** Lea todas las advertencias e instrucciones de seguridad. El incumplimiento de las advertencias e instrucciones puede provocar una descarga eléctrica, un incendio y/o lesiones graves.
- 2.** Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja la base del dispositivo, el adaptador USB, el cable USB ni la batería en agua u otros líquidos.
- 3.** Este electrodoméstico no es apto para que lo utilicen personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia o conocimiento, a menos que se encuentre bajo supervisión o instrucción, respecto al uso del mismo, de una persona responsable de su seguridad.
- 4.** Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.
- 5.** La limpieza y el mantenimiento del usuario no debe ser realizados por niños sin supervisión.
- 6.** No utilice el electrodoméstico sobre superficies mojadas. No exponer a la lluvia, almacenar en interiores.
- 7.** No permita que la selladora al vacío de mano inalámbrica se utilice como juguete. Es necesario prestar mucha atención cuando sea utilizado por niños o cerca de ellos.
- 8.** El sellado al vacío NO es un sustituto del proceso térmico de enlatado. Los productos perecederos aún deben refrigerarse o congelarse.
- 9.** Durante el proceso de sellado al vacío, pequeñas cantidades de líquidos, migas o partículas de alimentos pueden ser arrastradas inadvertidamente al depósito. Vacíe el depósito después de cada uso.
- 10.** Evite sobrellenar. En el caso de las bolsas con cierre para vacío, asegúrese de no colocar alimentos debajo de la válvula y presione el cierre con el dedo mientras la bolsa está colocada sobre una superficie plana.

- 11.** Cuando selle al vacío artículos con bordes afilados (espagueti seco, cubiertos, etc.), proteja la bolsa contra perforaciones envolviendo el artículo en un material acolchado suave, como una toalla de papel.
- 12.** Utilice este producto SOLO para su uso previsto y con los accesorios recomendados en este manual.
- 13.** No utilice un cable o adaptador USB dañado. Si el electrodoméstico no funciona como debería, se ha caído, se ha sumergido en agua, se ha dañado, o se ha dejado a la intemperie, devuélvalo a un centro de servicio.
- 14.** El uso de aditamentos/accesorios no recomendados ni vendidos por KitchenAid puede provocar un incendio, choque eléctrico o lesión. Esto garantizará que se mantenga la seguridad del electrodoméstico y los accesorios.
- 15.** No manipule el adaptador USB ni el electrodoméstico con las manos mojadas.
- 16.** Desconecte la Batería del electrodoméstico antes de realizar cualquier ajuste, cambiar accesorios o guardar el electrodoméstico. Estas medidas preventivas de seguridad reducen el riesgo de encenderlo accidentalmente.
- 17.** Evite el arranque involuntario. Asegúrese de que el interruptor esté en la posición off (apagado) antes de conectar la Batería, recoger o transportar el electrodoméstico. Llevar el electrodoméstico con el dedo en el interruptor o energizar el electrodoméstico que tiene el interruptor encendido invita a los accidentes.
- 18.** Recargue solo con el cargador especificado por KitchenAid. Un cargador adecuado para un tipo de batería puede crear un riesgo de incendio si se utiliza con otra batería.
- 19.** Utilice los electrodomésticos solo con la batería KitchenAid de 12 V. El uso de cualquier otra Batería puede crear un riesgo de lesiones e incendio.
- 20.** Cuando la Batería no esté en uso, manténgala alejada de otros objetos metálicos, como sujetapapeles, monedas, llaves, clavos, tornillos u otros objetos metálicos pequeños, que puedan hacer una conexión de un terminal a otro. Ocasionar el cortocircuito de las terminales de la batería puede provocar quemaduras o un incendio.

21. En condiciones abusivas, es posible que salga líquido de la batería; evite el contacto. Si ocurre un contacto accidental, enjuague con agua. Si el líquido entra en contacto con los ojos, acuda a su médico. El líquido expulsado de la batería puede causar irritación o quemaduras.
22. No utilice una batería o un electrodoméstico que esté dañado o modificado. Las baterías dañadas o modificadas pueden presentar un comportamiento impredecible que puede provocar incendios, explosiones o riesgo de lesiones.
23. No exponga la batería o el electrodoméstico al fuego o a temperaturas excesivas. La exposición al fuego o a una temperatura superior a 129 °F (265 °C) puede provocar una explosión.
24. Siga todas las instrucciones y no cargue la batería o el electrodoméstico fuera del rango de temperatura especificado en las instrucciones. La carga incorrecta o a temperaturas fuera del rango especificado puede dañar la batería y aumentar el riesgo de incendio.
25. Utilice solo una fuente USB ITE/Clase 2 homologada por UL para cargar este dispositivo. El uso de cualquier fuente USB que no esté en la lista de UL puede crear un riesgo de incendio.
26. Nunca repare una batería dañada. Solo el fabricante o los proveedores de servicio autorizados deben realizar el mantenimiento de la batería.
27. Espere hasta que el electrodoméstico se enfríe completamente antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.
28. No tire ni transporte por el cordón. Mantenga el cable lejos de las superficies calientes.
29. No modifique ni intente reparar el electrodoméstico o la Batería.
30. No aspire el polvo o la harina directamente, ya que esto puede dañar el aparato.
31. Las baterías recargables deben extraerse del electrodoméstico antes de cargarlas.
32. **IMPORTANTE:** Utilice solo un adaptador USB homologado para su uso en este mercado.
33. Si la batería tiene fugas, retírela del electrodoméstico y no vuelva a utilizarla.

34. Las baterías agotadas deben retirarse del aparato y desecharse de forma segura.
35. Retire la batería si el electrodoméstico no se va a utilizar durante un período prolongado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto está diseñado únicamente para uso dentro del hogar.

REQUISITO ELÉCTRICO

Adaptador USB:

Entrada: 100-240 V~, 50/60 Hz, 0,5 A

Salida USB: 5 VCC, 2 A

Temperatura ambiente de carga recomendada: 5 °C - 40 °C (41 °F - 104 °F)

Batería externa (iones de litio): KRB12

Tensión nominal: 10.8 VCC

Tensión máxima: 12 VCC

NOTA: Si el enchufe no encaja en el tomacorriente, comuníquese con un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.

NOTA: No utilice ni almacene los paquetes de Baterías ni los productos en lugares donde la temperatura sea inferior a 50 °F (10 °C) o superior a 104 °F (40 °C).

DESECHO DE PRODUCTOS QUE FUNCIONAN CON BATERÍAS DE IONES DE LITIO

Siempre deseche los productos que funcionan a batería según las regulaciones federales, estatales y locales. Comuníquese con una agencia de reciclado en su zona para obtener una lista de los puntos de reciclaje.

INTRODUCCIÓN

NOTA: Los accesorios pueden variar según el modelo.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de empaque, si los hay.
2. Cargue la unidad de batería hasta que esté completamente cargada.
3. Limpie todas las piezas (consulte la sección "Cuidado y Limpieza").

NOTA: Puede haber algo de polvo en el producto. Esto se debe a los materiales reciclados utilizados en el embalaje. Se puede limpiar con una toallita suave.

CARGA DE LA BATERÍA

USO DEL CABLE USB

1. Conecte el cable USB al adaptador. Conecte el otro extremo del cable USB a la batería.
2. Enchufe el adaptador a una fuente de alimentación.

USO DE LA BASE DE CONEXIÓN (OPCIONAL)

1. Conecte el cable USB al adaptador.
2. Conecte el adaptador a la fuente de alimentación.
3. Voltee el paquete de baterías y deslice la batería en la base.
4. Presione hacia abajo la Batería y la traba encajará en su sitio.
5. Al conectar la Batería por primera vez al cargador, los LED de la Batería se alternarán durante unos segundos para realizar un autodiagnóstico del estado de la Batería.
6. Una vez finalizado el diagnóstico, la batería comenzará a cargarse con un solo LED parpadeando. Los LED se volverán de color sólido a medida que progrese la carga. La batería está completamente cargada cuando todos los LED se mantienen encendidos de forma fija.

NOTA: Si el patrón de luz alternada inicial continúa durante más de 10 segundos, es posible que la batería esté demasiado caliente o fría para cargarse. Desenchufe la batería, deje que se estabilice a una temperatura ambiente normal e intente cargar de nuevo. Si la batería sigue sin cargarse, desenchúfela y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

ESTADO DE LA BATERÍA

INDICACIÓN LED	NIVEL DE LA BATERÍA
○○○○	75-100 %
○○○●	50-75 %
○○●●	25-50 %
○●●●	< 25 %
⚡●●●	Cuando el nivel de la Batería es de solo 10%, el LED 1 empieza a parpadear a una velocidad de 1 segundo encendido/ 1 segundo apagado (0,5 Hz).

NOTA: Indicación de leyenda del LED:

○ = ENCENDIDO

● = APAGADO

⚡ = PARPADEO

NOTA: Cuando la batería está instalada o cuando el aparato está en funcionamiento, los LED de estado de carga de la batería se mostrarán durante 5 segundos y luego se apagarán. Si la carga de la batería es de 10 % o menos, los LED continuarán parpadeando hasta que la unidad ya no esté en uso o se quite la batería.

Carga completa: La batería se cargará por completo aproximadamente en 3 horas.

NOTA: Es mejor almacenar la selladora al vacío de mano inalámbrica a temperatura ambiente.

USO DEL PRODUCTO

IMPORTANTE: Asegúrese de que la Batería esté cargada antes del uso.

Limpie los recipientes para sellado al vacío antes de usarlos por primera vez. Antes de cada uso, asegúrese de que el sello de la tapa y el borde del recipiente estén limpios y secos.

SELLADO AL VACÍO DE BOLSAS CON CIERRE

1. Asegúrese de sellar la abertura de la bolsa con el clip de cierre incluido y de que la bolsa esté correctamente cerrada antes del proceso de vacío.
2. Coloque la selladora al vacío sobre la válvula de la bolsa con cierre para vacío y presione ligeramente.

3. Presione y suelte el botón (⓪) en la selladora al vacío de mano inalámbrica.
4. Deje que la selladora al vacío extraiga el aire de la bolsa con cierre.
5. Espere a que el sellado al vacío se detenga automáticamente cuando la presión alcance el nivel adecuado.

O

Presione y suelte el botón (⓪) para detener manualmente el sellado al vacío en cualquier momento.

NOTA:

1. Asegúrese de que la abertura de la bolsa esté completamente limpia y seca.
2. Asegúrese de que la válvula dentro de la bolsa permanezca despejada y no entre en contacto con su contenido.
3. Asegúrese de que la bomba no aspire ningún líquido (por ejemplo, agua, aceite o jugos de carne).
4. Si la selladora al vacío aspira accidentalmente líquidos perecederos, o si la barrera de líquidos se llena durante el proceso de sellado, consulte la sección de cuidado y limpieza.

SELLADO AL VACÍO DEL RECIPIENTE

1. Coloque la selladora al vacío sobre la válvula de la tapa del recipiente y presione ligeramente.
2. Presione y suelte el botón (⓪) en la selladora al vacío.
3. Deje que la selladora al vacío extraiga el aire del recipiente.
4. Espere a que el sellado al vacío se detenga automáticamente cuando la presión alcance el nivel adecuado.

O

Presione y suelte el botón (⓪) para detener manualmente el sellado al vacío en cualquier momento.

NOTA: No llene el recipiente de manera excesiva. Deje siempre espacio hasta el borde. Asegúrese de que los alimentos dentro del recipiente no entren en contacto con la válvula ubicada en el interior de la tapa.

Todos los recipientes se pueden usar para calentar alimentos en el microondas. Antes de comenzar, asegúrese de que el vacío esté liberado y de que la tapa esté suelta.

PRECAUCIÓN: La tapa de plástico del recipiente es apta para microondas por hasta 8 minutos.

IMPORTANTE: Si la selladora al vacío aspira accidentalmente líquidos perecederos, o si la barrera de líquidos se llena durante el proceso de sellado, consulte la sección de cuidado y limpieza.

SELLADO AL VACÍO CON SELLADOR PARA VINO

1. Alinee el sellador para vino con la abertura de la botella.
2. Insértelo completamente para asegurar el sellador para vino.
3. Presione y suelte el botón (⓪) en la selladora al vacío.
4. Deje que la selladora al vacío extraiga el aire de la botella.
5. Espere a que el sellado al vacío se detenga automáticamente cuando la presión alcance el nivel adecuado.

APERTURA DE RECIPIENTES Y BOTELLAS SELLADOS AL VACÍO

1. Jale suavemente la válvula de silicona hacia un lado.
2. Deje que el aire entre lentamente en el recipiente.
3. Espere a escuchar que se libere el vacío.
4. Abra el recipiente o la botella de manera normal.

NOTA: También puede liberar la presión si retira directamente el sellador para vino de la botella.

CUIDADO Y LIMPIEZA

IMPORTANTE: Deje que el electrodoméstico se enfríe completamente antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo. Mantenga presionado el botón de liberación de la batería para retirarla antes de quitar o colocar accesorios, o antes de realizar la limpieza.

LIMPIEZA DE LA SELLADORA AL VACÍO

1. Use un paño seco o ligeramente húmedo para limpiar el cuerpo de la selladora al vacío.
2. No coloque ninguna parte de la selladora al vacío en el lavavajillas, excepto el depósito de líquido. El depósito de líquidos es apto para lavavajillas (solo en la parrilla superior).

Si la selladora al vacío aspira accidentalmente líquidos perecederos, o si la barrera de líquidos se llena durante el proceso de sellado, siga estos pasos de limpieza:

ADVERTENCIA: No sumerja todo el aparato ni la batería en ningún momento antes, durante o después de este procedimiento.

1. **Lavado con agua antibacteriana jabonosa:** Llene un recipiente con agua jabonosa utilizando jabón antibacterial. Retire la barrera transparente para líquidos de la parte inferior de la bomba y colóquela en el recipiente. Sumerja la parte inferior de la selladora al vacío en el recipiente, manteniendo el aro plateado con la marca KitchenAid por encima del nivel del agua. Encienda la selladora al vacío y déjela funcionar durante 3 segundos, apáguela. Repita este ciclo de agua jabonosa dos veces más. Golpee el costado de la selladora al vacío para enjuagar el agua jabonosa.
2. **Enjuague con agua limpia:** Vacíe el agua jabonosa y vuelva a llenar el recipiente con agua limpia. Enjuague la barrera de líquidos y escúrrala. Coloque nuevamente la selladora al vacío en el recipiente, manteniendo el aro plateado con la marca KitchenAid por encima del nivel del agua. Encienda la selladora al vacío y déjela funcionar durante 3 segundos; luego apáguela. Repita este ciclo de enjuague con agua dos veces más.
3. **Eliminación final de agua:** Vacíe el agua del recipiente. Coloque la selladora al vacío sobre el recipiente vacío. Encienda la selladora al vacío y, mientras está en funcionamiento, golpéea suavemente de 3 a 5 veces para ayudar a drenar el agua restante. Repita el procedimiento hasta que deje de salir agua de la selladora. Vuelva a colocar la barrera de líquidos en la unidad y deje que se seque por completo.

LIMPIEZA DE LOS RECIPIENTES

- **Recipientes y selladores para vino:** Piezas aptas para lavavajillas (solo en la canasta superior).
- **Tapas de recipiente:** Lavar a mano únicamente. No colocar las tapas en el lavavajillas.

PARA OBTENER INFORMACIÓN DETALLADA SOBRE LA SELLADORA AL VACÍO DE MANO INALÁMBRICA:

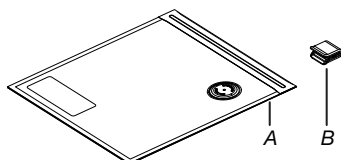
Visite www.kitchenaid.com/quickstart para obtener instrucciones adicionales con videos y consejos sobre cómo usar y limpiar su selladora al vacío de mano inalámbrica.

CONSEJOS PARA SOLUCIONAR PROBLEMAS

ES

Sello incompleto - Luz roja intermitente: Siga las instrucciones a continuación y vuelva a sellar

Bolsa con cierre de vacío y clip de sellado de bolsa:

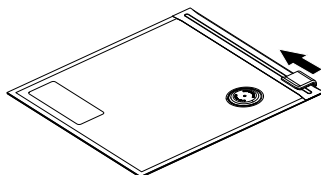


Confirme que la bolsa esté completamente cerrada y que la válvula de sellado esté libre de alimentos.

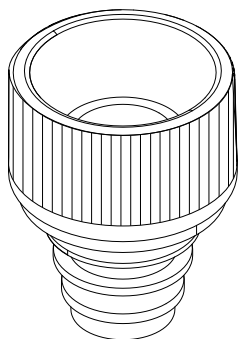
Cierre completamente la cremallera y retire los alimentos de la pista de sellado.

Aplique el clip de sellado de la bolsa desde la parte superior hacia abajo. No lo fije por el costado.

NOTA: Utilice este clip de sellado de bolsa solo para garantizar un cierre seguro.

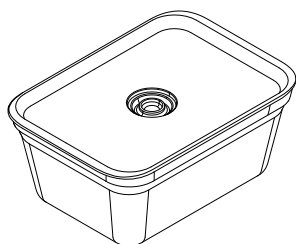


Sellador para vino:



Presione firmemente el accesorio sellador de vino en la botella y conecte la selladora al vacío.

Recipiente de vacío:



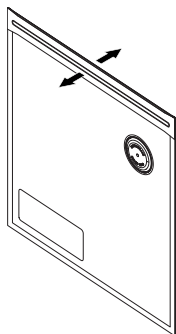
Verifique que el sello de la tapa esté limpio y en su lugar.

Verifique que no haya partículas de alimentos que obstruyan la válvula de sellado.

Asegúrese de que el recipiente esté cerrado.

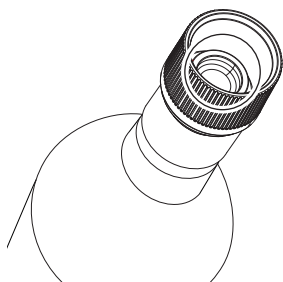
Cómo desprecintar

Bolsa con cierre de vacío:



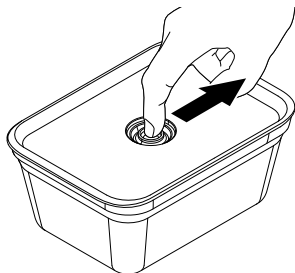
Simplemente separe el cierre de la cremallera para romper el sello y abrir la bolsa.

Sellador para vino:



Localice la válvula circular dentro del accesorio de sellador para vino, coloque el dedo en el centro y tire firmemente de ella hacia sí mismo para liberar la presión.

Recipiente de vacío:



Localice la válvula circular en la tapa, coloque el dedo en el centro y tire firmemente de ella hacia sí mismo para liberar la presión. Cuando la presión se iguale, escuchará un silbido que permitirá retirar la tapa.

GARANTÍA LIMITADA Y SERVICIO

GARANTÍA DE PRODUCTO DE KITCHENAID® EN LOS 50 ESTADOS DE ESTADOS UNIDOS, DISTRITO DE COLUMBIA, PUERTO RICO Y CANADÁ

Esta garantía limitada se extiende al comprador original y a cualquier propietario subsiguiente para el producto operado en los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

Duración de la garantía: Garantía limitada de un año a partir de la fecha de entrega.

1. KitchenAid pagará por lo siguiente, a su elección:



Reemplazo sin complicaciones de su producto. Consulte la sección "Cómo obtener servicio técnico" en esta garantía para obtener detalles acerca de la obtención de servicio técnico o llame sin cargo a nuestro Customer eXperience Center al **1-800-541-6390**.

O BIEN

Las piezas de repuesto y los costos de mano de obra de reparación para corregir los defectos de materiales y mano de obra existentes en el momento de la compra de este producto. El servicio será proporcionado por un centro de servicio autorizado por KitchenAid.

2. KitchenAid no pagará (lo que no está cubierto por esta garantía limitada):

- Uso comercial, no residencial o familiar múltiple o uso diferente del indicado en las instrucciones y manuales del producto.
- Defectos o daños causados por accidente, uso indebido, abuso, alteración incendio, inundación, actos fortuitos.
- Cualquier gasto de envío o manejo para llevar el producto a un centro de servicio autorizado.
- Piezas de repuesto o costos de mano de obra de reparación para el producto operado fuera de los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.
- Daños, defectos o reparaciones causados por servicios no autorizados o uso de piezas no originales o de terceros; sin embargo, el uso de proveedores de servicios no autorizados o piezas no originales o de terceros no anulará esta garantía.
- Daños estéticos, (es decir, rayaduras, abolladuras, desportilladuras u otro daño al acabado), a menos que estos se deban a defectos en los materiales o la mano de obra, y se le informe a KitchenAid en un lapso de 30 días a partir de la fecha de compra.
- Cambio de color, herrumbre u óxido de superficies causados por ambientes cáusticos o corrosivos, (por ejemplo, altas concentraciones de sal, alta humedad o condensación o exposición a sustancias químicas).
- Productos con números de modelo/serie originales instalados de fábrica que se hayan removido, alterado o que no se puedan identificar con facilidad.
- Daños incidentales o consecuentes derivados de la falla del producto.
- Piezas consumibles o accesorios.

3. EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

Las garantías implícitas, incluso cualquier garantía implícita de comerciabilidad o garantía implícita de adecuación para un propósito particular, están limitadas a diez años o al período más corto permitido por ley. Algunos estados y provincias no permiten la limitación de la duración de las garantías implícitas de comerciabilidad o capacidad, de modo que la limitación antes indicada quizá no le corresponda.

4. CÓMO SE APLICA LA LEY ESTATAL

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que también tenga otros derechos que varíen de un estado a otro o de una provincia a otra. Algunos estados y provincias, como California, no permiten limitaciones en la fecha de inicio de la cobertura de la garantía, por lo que es posible que esta limitación no se aplique en su caso.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES: EN LOS 50 ESTADOS DE ESTADOS UNIDOS, EL DISTRITO DE COLUMBIA Y PUERTO RICO

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si el producto presentara alguna falla durante el primer año de compra, KitchenAid tomará medidas para entregar un reemplazo idéntico o comparable a su domicilio sin cargo y gestionará la devolución de su producto original a nosotros. La unidad de reemplazo también estará cubierta por nuestra garantía limitada de un año. Siga estas instrucciones para obtener este servicio de calidad. Si su producto fallara después de la compra, simplemente llame a nuestro Customer eXperience Center sin cargo al **1-800-541-6390**, de lunes a viernes. Tenga a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá el comprobante de compra para iniciar una reclamación. Proporcione al consultor su dirección de envío completa (no números de apartado postal). Cuando usted reciba su producto de reemplazo, use la caja y los materiales de empaque para empacar el producto original.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES: CANADÁ

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de la marca KitchenAid que, si su producto presentara alguna falla durante el primer año después de la compra, reemplazaremos su producto con un producto idéntico o similar. La unidad de reemplazo también estará cubierta por nuestra garantía limitada de un año. Siga estas instrucciones para obtener este servicio de calidad. Si su producto presentara alguna falla durante el primer año de compra, llévelo o envíelo a cobro revertido a un Centro de servicio autorizado de servicio técnico designado. Incluya en la caja su nombre y la dirección de envío completa junto con una copia del comprobante de compra (recibo de registro, talón de tarjeta de crédito, etc.). Su producto de reemplazo se devolverá con porte prepago y asegurado. Si no puede obtener servicio satisfactorio de esta manera, llame sin cargo a nuestro Centro para la eXperiencia del cliente al **1- 800- 807- 6777**.

O escribanos a:
Customer eXperience Center
KitchenAid Canada
200-6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

CÓMO OBTENER SERVICIO TÉCNICO DESPUÉS DE QUE EXPIRE LA GARANTÍA O CÓMO PEDIR ACCESORIOS Y PIEZAS DE REPUESTO

En Estados Unidos y Puerto Rico:

Para obtener información acerca del servicio técnico o para pedir accesorios o piezas de repuesto, llame sin cargo al **1-800-541-6390** o escriba a:

Customer eXperience Center, KitchenAid Small Appliances, P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

Fuera de Estados Unidos y Puerto Rico:

Consulte al distribuidor local de KitchenAid o a la tienda donde compró su producto para pedir información sobre cómo obtener el servicio.

Para obtener información acerca del servicio en Canadá:

Llame sin costo al **1-800-807-6777**.

O bien escriba a:

Customer eXperience Center

KitchenAid Canada

200 - 6750 Century Ave.

Mississauga, ON L5N 0B7

NOTES

DISCOVER MORE. DÉCOUVREZ PLUS. DESCUBRA MÁS.
KITCHENAID.COM/QUICKSTART



PRODUCT QUESTIONS OR RETURNS

QUESTIONS SUR LE PRODUIT OU LES RETOURS

PREGUNTAS SOBRE EL PRODUCTO O DEVOLUCIONES

USA: 1.800.541.6390 | KitchenAid.com

CANADA: 1.800.807.6777 | KitchenAid.ca

MEXICO: 800 0022 767 | KitchenAid.com.mx

LATIN AMERICA: KitchenAid-Latam.com

KitchenAid™

®/™ ©2026 KitchenAid. All rights reserved. Used under license in Canada.

Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.

Todos los derechos reservados. Usado bajo licencia en Canadá.