



Amiens

Vacuum blender

PN-VB131



Contents

Index

Safety instructions	3
Product overview	4
Intended use	5
Cleaning	8
Troubleshooting	9
Introduction to vacuum preservation	11
Warranty	15

Safety instructions

The precautions outlined in this manual is related exclusively to the proper use of this product.

These precautions elucidate potential dangers, the level of risk involved, and the possible mishaps that may occur.

Mandatory Guidelines

- Children and those lacking experience with this equipment must only use it under supervision. Children should be supervised when interacting with the machine.
- Unplug the machine when cleaning or moving it, as well as in case of any operational issues. Avoid using the machine on an inclined surface. To safeguard the plastic components, keep it away from heat sources and computers.
- Use the machine only with a current rating higher than 10A and at the nominal voltage of 220V. Do not use it in conjunction with other machines.
- Always cut the power supply before dismounting or servicing the machine. If the cable is damaged, it must be repaired by a professional for safety reasons. Avoid using parts outside of the machine to prevent damage.

- Do not operate this product in unattended conditions.

Prohibition

- Operating this product under no load or overloading is strictly prohibited.
- Do not move the product or touch its moving parts while the machine is in operation to avoid accidental injury.
- Do not hang power lines on sharp objects or connect them to movable objects to prevent accidents.
- Avoid using low-quality wiring to prevent the risk of fire or personal injury.

Warnings

- Before use, verify whether the voltage and specifications of this product are suitable to prevent any safety hazards.
- The working time should not exceed 3 minutes continuously, with a maximum of 6 minutes. If the machine overheats during operation, stop it for approximately 20 minutes. After cooling down, you can resume operation.

Product overview



Symbol described on the product



Please do not dispose this product as general waste. After the product's use, users should separate it from household garbage. Classifying and disposing of it properly will help conserve natural resources and reduce environmental pollution. Please, ensure the responsible disposal of electronic waste in your area.

Product Parameters

Model No.	PN-VB131
Rated frequency	50/60Hz
Blending power	500W
Heating power	500W
Weight	4.3 kg

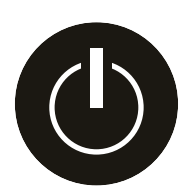
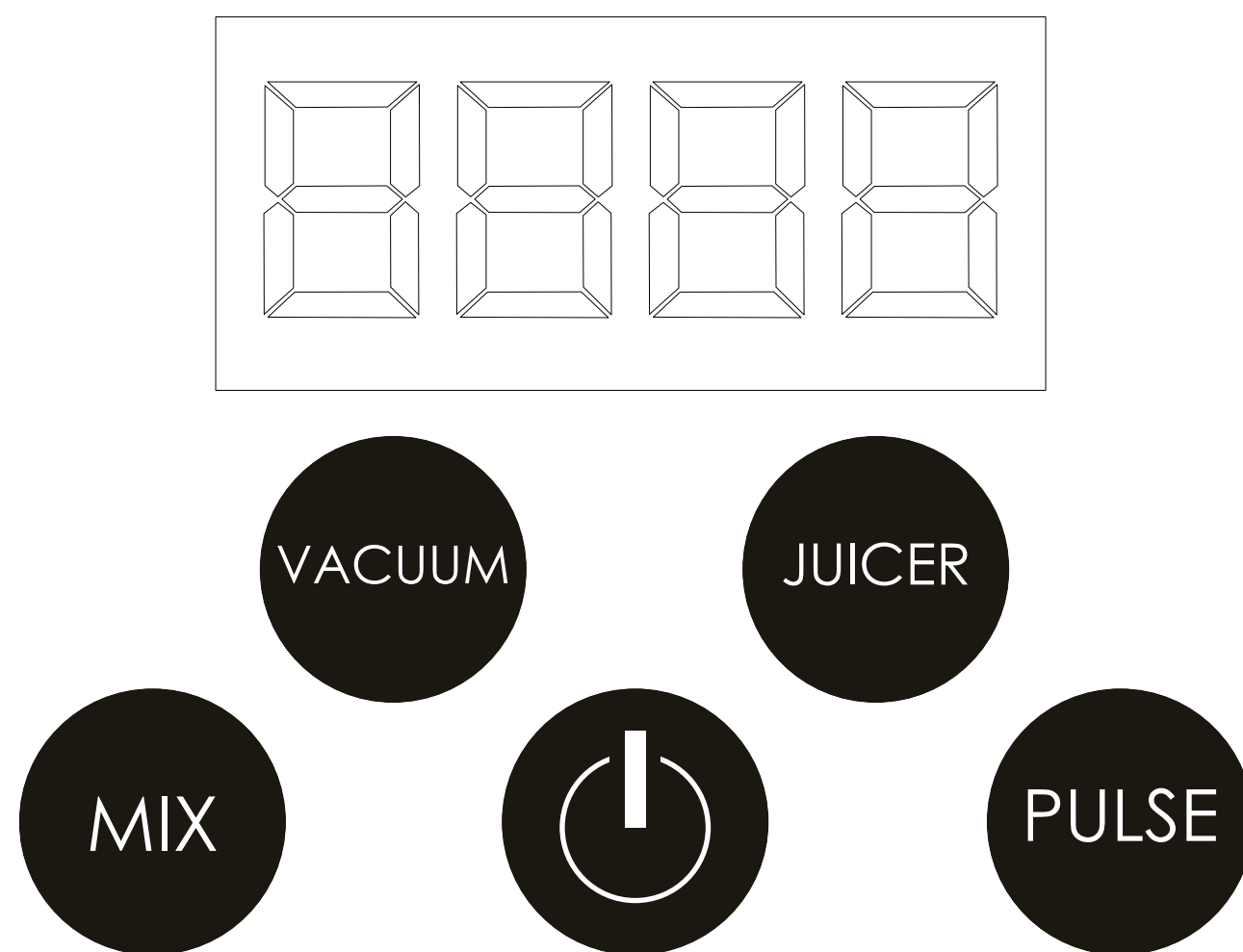
Product function description

This product is mainly used to make fruit/ and or vegetable juices through vacuuming the air, which means before making a juice it takes out the inside air in the cup. To vacuum the food before blending prevents oxidation, preserves fruits and vegetables vitamins assuring a healthy nutrition..

The main advantages are

- Eliminates oxygen
- Preserves the inherent nutritional value of food
- Retains original colours and flavours
- Diminishes bubbling and layering

Operation panel



Start button: this button serves a dual purpose: to start and to stop the blender's operation. Press it once to initiate blending, and press it again to halt the blending process.



Vacuum mode: use this setting to eliminate air from the container before blending. This helps maintain freshness and reduces oxidation. When the vacuum pressure inside the jar reaches -75KPA , the air pump will cease operation after 3 seconds. The total vacuuming time should not exceed 60 seconds.



Juicer mode: this mode is tailored for creating vacuum-sealed fruit juices. It minimizes separation, oxidation, and enhances taste and nutritional preservation. It also prolongs the freshness of the juice. The total vacuuming time should not exceed 60 seconds. Afterward, the blender will alternate between 3 seconds of operation and 1 second of rest for 1 cycle. After 3-5 cycles, it will stir continuously. The total stirring time should not exceed 70 seconds. The vacuumed juice will have a concentration 4 times higher than that achieved at normal pressure.



Mix mode: this mode is for starting and stopping the blending process. It's suitable for general mixing and blending tasks. The total stirring time should not exceed 100 seconds. It is primarily used for making milkshakes, mixing seasonings, and preparing baby food.



Pulse mode: similar to Mix mode, Pulse mode starts and stops the blender, but it's often used for brief bursts of blending, allowing for better control over ingredient texture. To ensure the motor's longevity, it is recommended to run the blender for 10 seconds and then allow it to rest for 10 seconds repeatedly. Pulse mode is mainly used for making shaved ice and cleaning.

Intended use

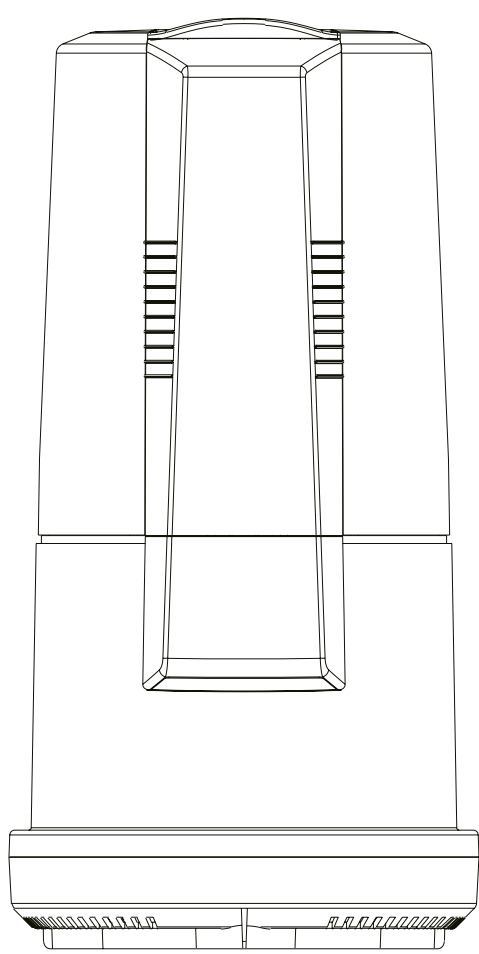
Basic operation

Important notes:

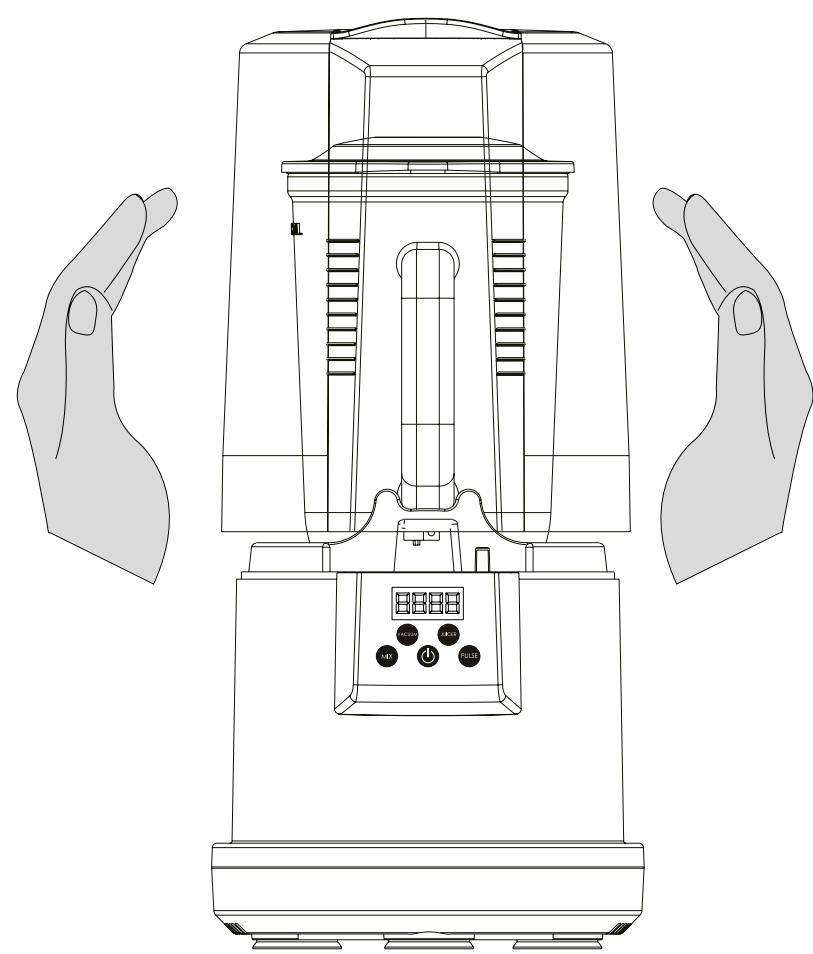
Initial cleaning: before using the blender for the first time or if it has been unused for an extended period, please clean the jar thoroughly with water.

Avoid hot liquids and hard ingredients: do not use this blender to mix hot liquids. This is strictly prohibited to avoid damage to the blender and ensure safety.

Avoid idling: it's important to strictly avoid running the blender without ingredients inside (idling). Operating the blender without contents can damage the motor and the blender itself.



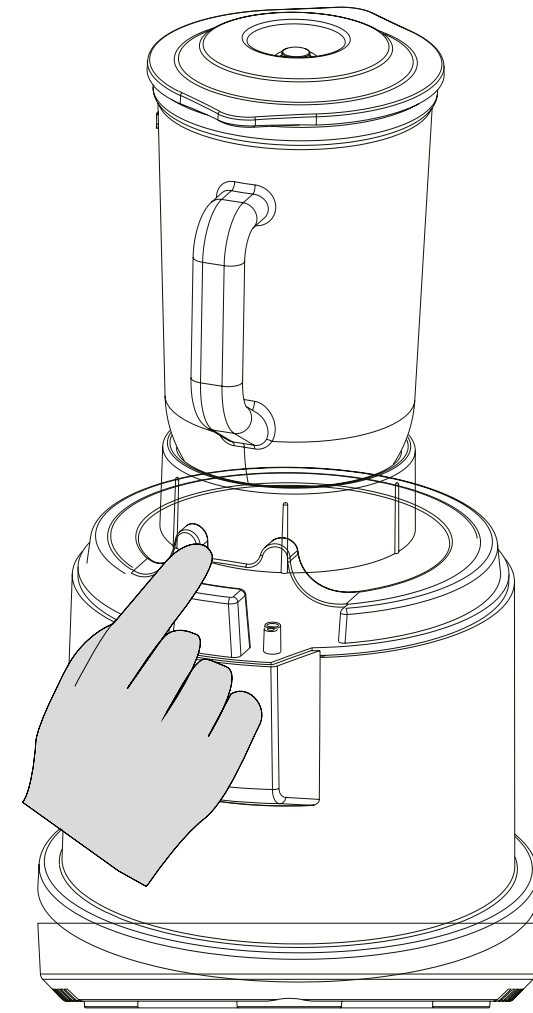
1. Unpack the machine: carefully remove the vacuum blender from its packaging.



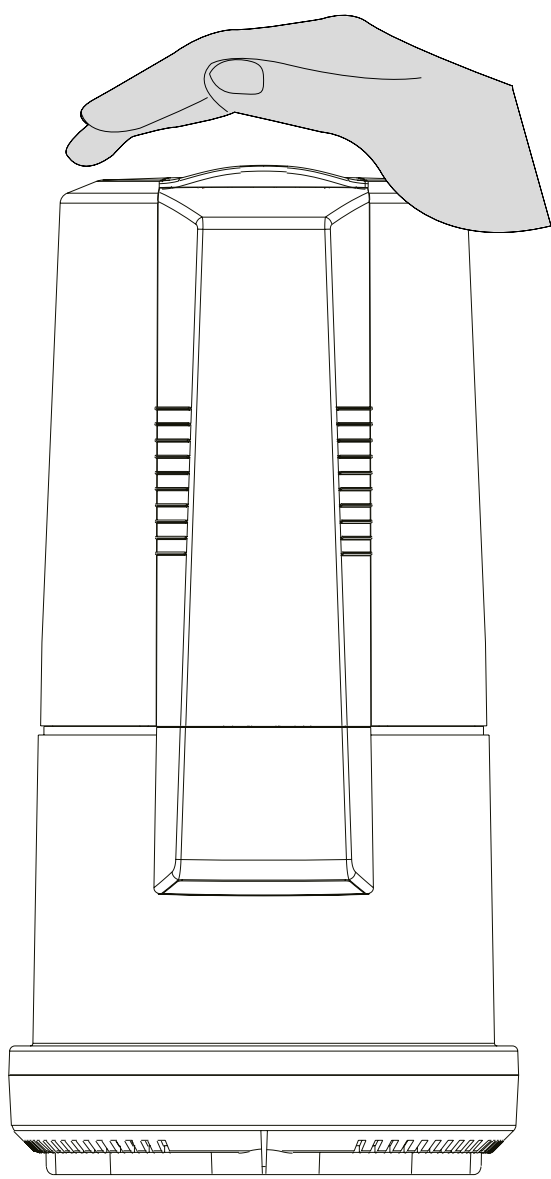
2. Remove the vacuum Anti-noise cap directly.



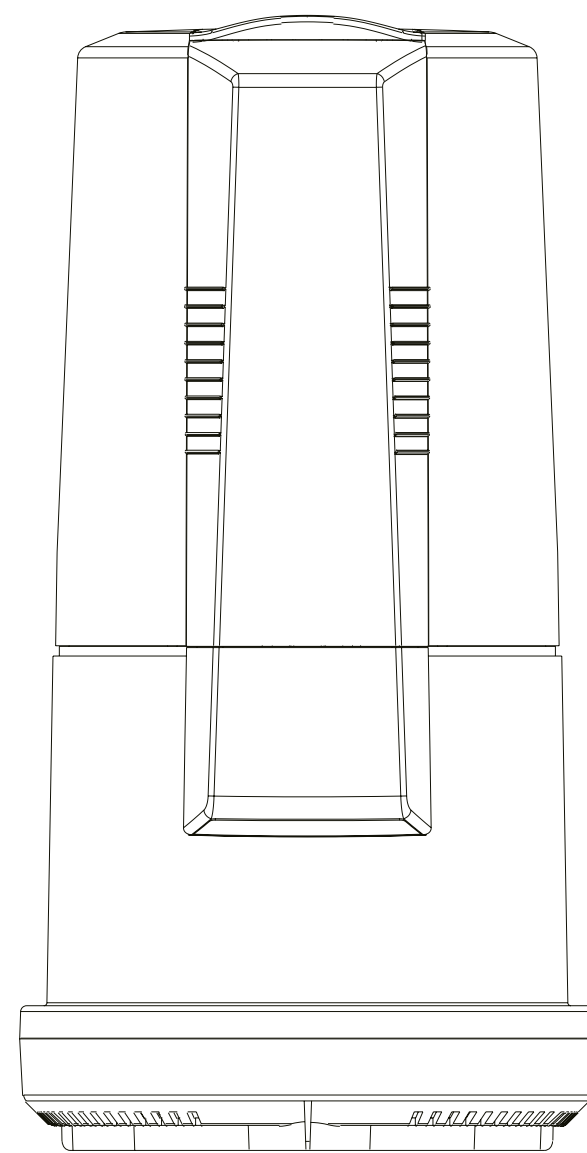
3. Press vacuum valve: before opening or closing the cup cover, press the vacuum valve to release any excess air inside.



4. Attach the jar: place the jar with your food or ingredients onto the main body of the blender. Ensure that the handle is adjusted to the correct position.



5. Secure anti-noise cap: Place the Anti-noise cap back on the jar and make sure it is securely in place.



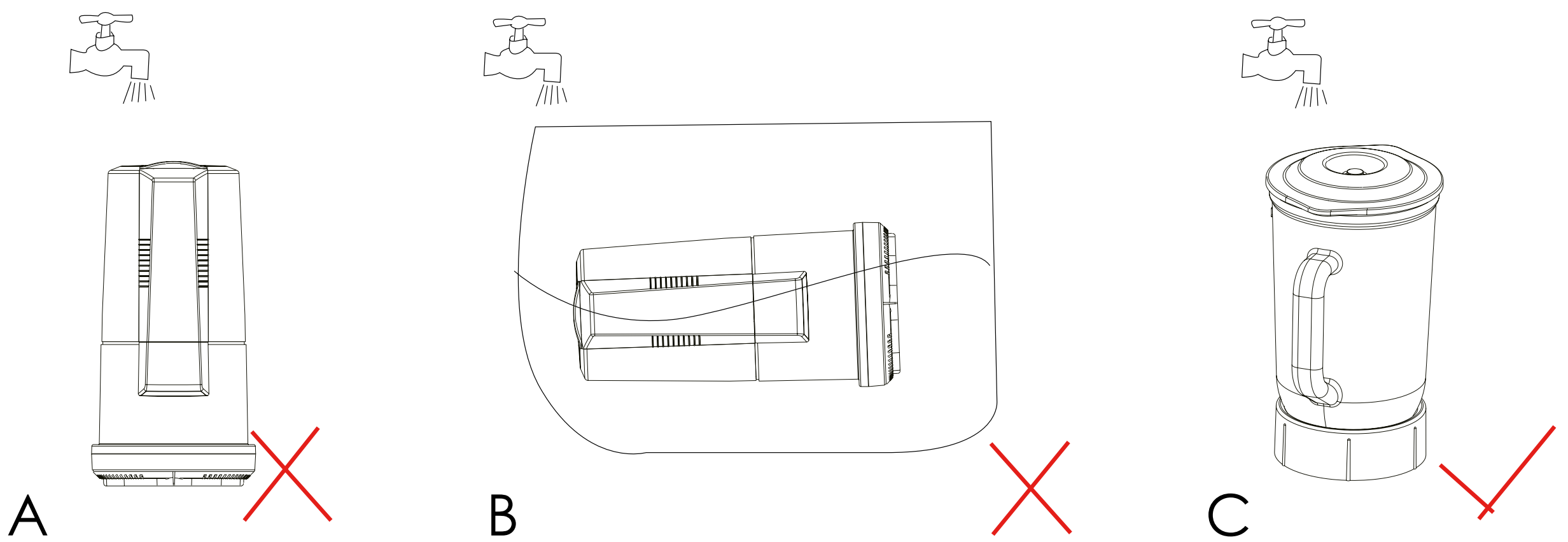
6. Select function: once everything is properly installed and secured, press the power button to choose the desired blending function.

Cleaning

When cleaning the vacuum blender, follow these steps:

1. **Disassemble:** remove any detachable parts, such as the jar, blades, and seals, according to the manufacturer's instructions.
2. **Rinse with warm water:** rinse these parts thoroughly with warm water to remove any food residue.
3. **Use mild detergent:** if needed, use a mild dishwashing detergent and a soft sponge or cloth to clean the parts. Avoid abrasive materials or harsh chemicals.
4. **Wipe the base:** wipe the base unit of the blender with a damp cloth. Ensure that no liquid enters the base unit to prevent damage.
5. **Dry thoroughly:** after cleaning, make sure all parts are thoroughly dried before reassembling or storing the blender.
6. **Reassemble:** reassemble the blender according to the manufacturer's instructions.
7. **Store properly:** store the blender in a dry place when not in use, and ensure that it remains unplugged.

Right way to clean:



Troubleshooting

Fault indication	Cause	Solution
Vacuuming error	<p>The lid of the cup is not covered;</p> <p>The anti-noise cap is not well covered;</p> <p>Machine doesn't work</p>	<p>Make sure the lid on the cup is properly covered.</p> <p>Ensure that the anti-noise cap is securely closed.</p> <p>Take the machine to official service center for repair.</p>
The operation panel doesn't work.	<p>The power cord is not plugged in.</p> <p>Machine doesn't work.</p>	<p>Checking the power cord again and plugging it in well.</p> <p>Take the machine to official service center for repair.</p>
The button is not responding	<p>The system did not reset after a brief power interruption.</p> <p>Machine doesn't work.</p>	<p>Power off after 3 minutes.</p> <p>Take the machine to official service center for repair.</p>
The food is not blending to the desired consistency.	<p>Add too much water or too little.</p> <p>Low power supply voltage.</p> <p>Machine doesn't work.</p>	<p>Ensure the right amount of water is added; avoid adding too much or too little.</p> <p>Use a home voltage regulator, if available.</p> <p>Take the machine to official service center for repair.</p>

Introduction vacuum preservation



Comparing with the same proportion of apple after blending

With the vacuum mode, the colour of juices doesn't change.

Often after cutting the food, for example, apples, peaches would present colour variable because of plant polyphenols contact with oxygen.

Notably, vacuum method retains the original colours of vegetables and fruits, ensuring they remain visually appealing.



Comparing with the same proportion of apple and spinach after blending

Vacuums, prevents layering.

Vacuums prevents layering in food processing by eliminating oxygen, thereby averting premature oxidation. This results in a more uniform and consistent texture.



Comparing with the same proportion of orange and apple after blending

Vacuums, eliminates bubbles.

Vacuums eliminates the presence of bubbles in your blends by removing oxygen before processing the food. This results in a smooth and bubble-free consistency



in smoothies, baby food, soups, and beverages, making them delicious and flawless.

Warranty

This product is covered by a one-year (1) warranty from the date of purchase, subject to proof of purchase, the product remaining in impeccable physical condition, and its use in accordance with the guidelines outlined in this instruction manual.

The warranty will not cover the following situations:

- Usage of the product for purposes other than those intended, misuse, physical damage, exposure to moisture, immersion in liquids or corrosive substances, or any other fault resulting from customer actions.
- Disassembly, modification, or repair of the product by unauthorized individuals not sanctioned by Peugeot Smart Living's authorized Technical Support Service.
- Defects arising from the natural wear and tear of components due to regular use.

The warranty service encompasses all manufacturing defects of your appliance for a period of one (1) year, as per current regulations, except for consumable parts. In the case of misuse, the warranty will not apply.

If you encounter any issues with your product or have questions, please don't hesitate to reach out to Peugeot Smart Living's Technical Support Service via our website:

www.peugeot-smartliving.com



Spirit of Ingenuity

www.peugeot-smartliving.com

The Peugeot logo is a trademark
of Etablissements Peugeot Frères SA.
Used under license.



Amiens

Licuada al vacío

PN-VB131



Contenidos

Índice

Instrucciones de Seguridad	3
Descripción general del producto	4
Uso previsto	5
Limpieza	8
Solución de problemas	9
Introducción a la conservación al vacío	11
Garantía	15

Instrucciones de seguridad

Las precauciones descritas en este manual se relacionan exclusivamente con el uso adecuado de este producto.

Estas precauciones explican los posibles peligros, el nivel de riesgo involucrado y los posibles incidentes que pueden ocurrir.

Guías obligatorias

- Los niños y aquellos que carecen de experiencia con este equipo solo deben usarlo bajo supervisión. Los niños deben estar supervisados cuando interactúen con la máquina.
- Desconecte la máquina al limpiarla o moverla, así como en caso de cualquier problema operativo. Evite utilizar la máquina en una superficie inclinada. Para proteger los componentes de plástico, manténgalos alejados de fuentes de calor y computadoras.
- Utilice la máquina solo con una corriente nominal superior a 10A y a la tensión nominal de 220V. No la utilice junto con otras máquinas.
- Corte siempre el suministro de energía antes de desmontar o dar servicio a la máquina. Si el cable está dañado, debe ser reparado por un profesional por razones de seguridad. Evite utilizar piezas fuera de la máquina para evitar daños.

- No utilice este producto en condiciones sin supervisión

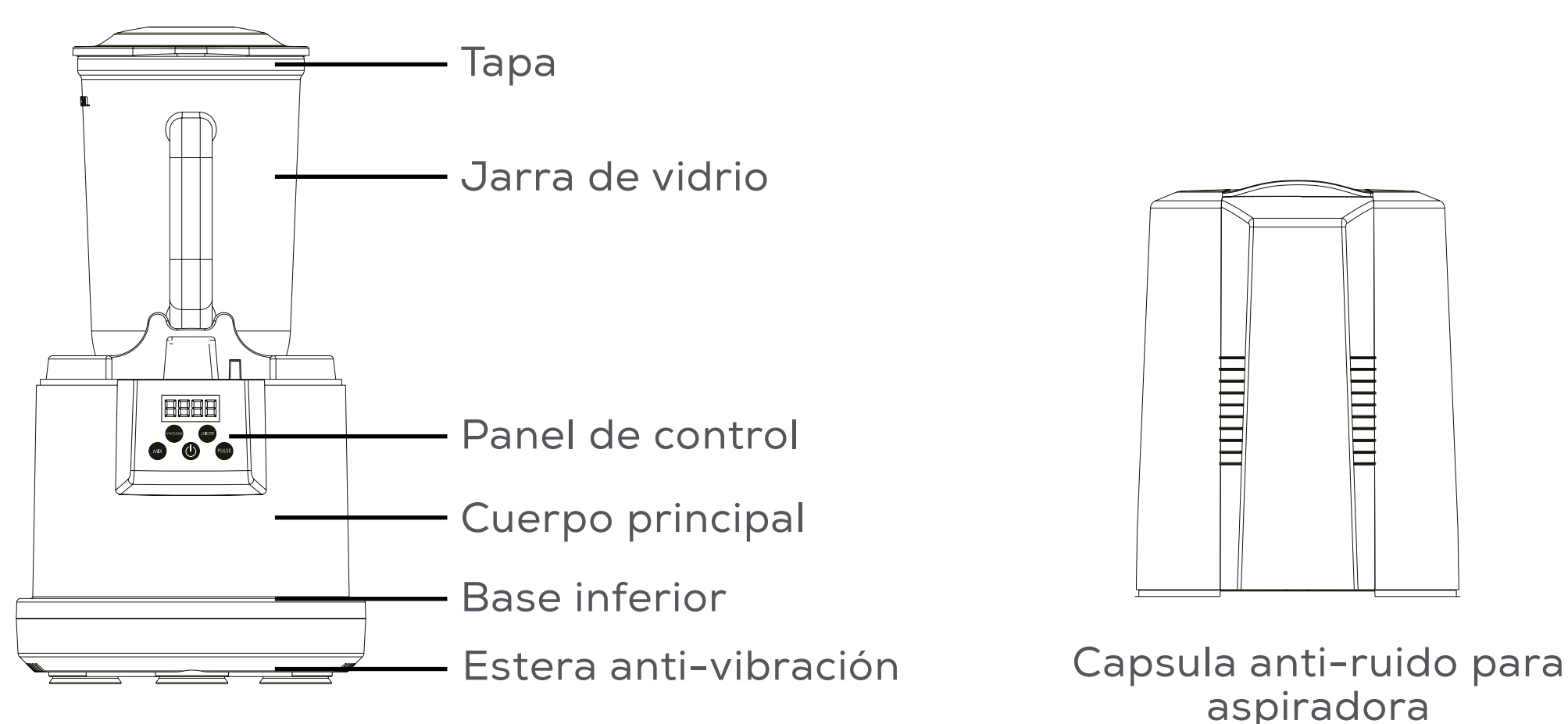
Prohibición

- Está estrictamente prohibido operar este producto sin carga o sobrecarga
- No mueva el producto ni toque sus partes móviles mientras la máquina esté en funcionamiento para evitar lesiones accidentales.
- No cuelgue cables de alimentación en objetos afilados ni los conecte a objetos móviles para evitar accidentes.
- Evite utilizar cables de baja calidad para prevenir el riesgo de incendio o lesiones personales.

Advertencias

- Antes de usar, verifique si el voltaje y las especificaciones de este producto son adecuados para evitar cualquier peligro para la seguridad.
- El tiempo de funcionamiento no debe exceder los 3 minutos de forma continua, con un máximo de 6 minutos. Si la máquina se sobrecalienta durante el funcionamiento, deténgala durante aproximadamente 20 minutos. Después de enfriarse, puede reanudar la operación.

Descripción general del producto



Símbolo descrito en el manual del producto.



Por favor, no deseche este producto como residuo común. Después de usar el producto, los usuarios deben separarlo de la basura doméstica. Clasificar y desecharlo adecuadamente ayudará a conservar los recursos naturales y reducir la contaminación ambiental. Por favor, asegúrese de desechar los residuos electrónicos de manera responsable en su área.

Parámetros del Producto

Modelo No.	PN-VB131
Frecuencia promedio	50/60Hz
Potencia de licuado	500W
Potencia de licuado	500W
Peso	4.3 kg

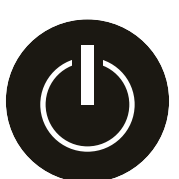
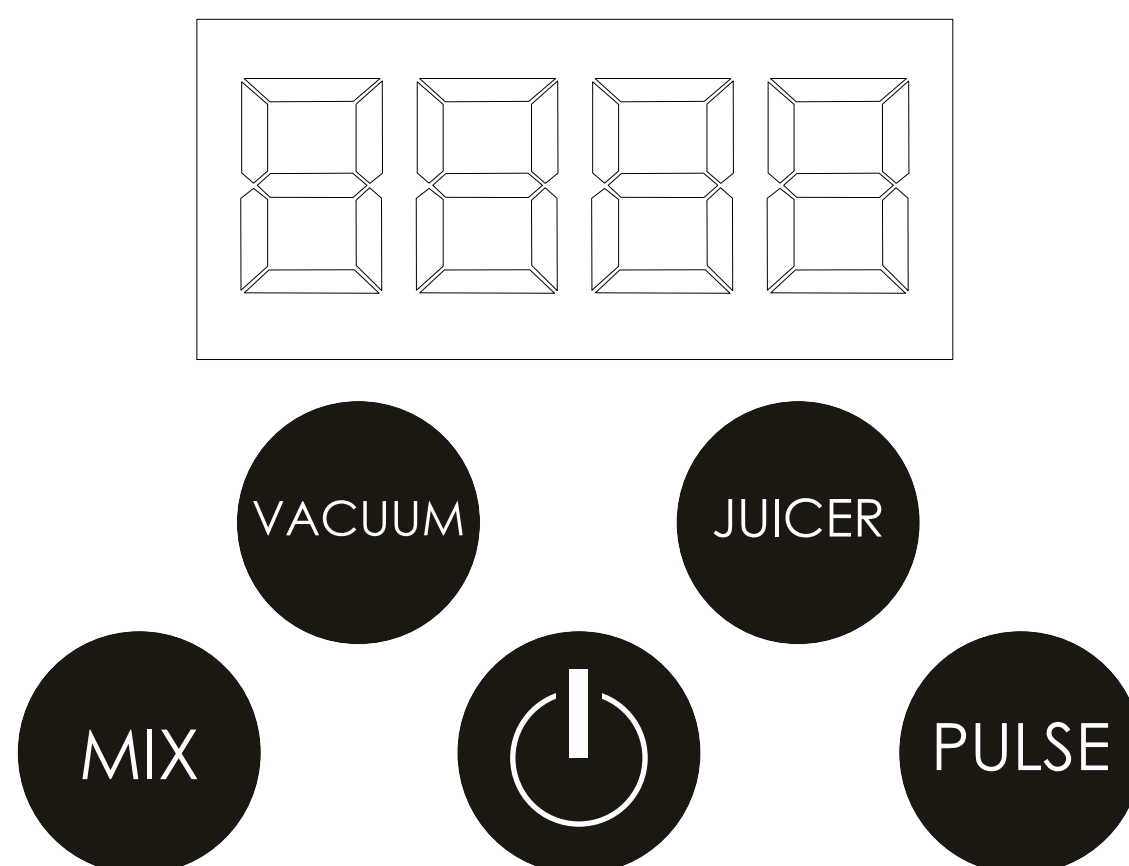
Descripción de la función del producto

Este producto se utiliza principalmente para hacer jugos de frutas y/o verduras mediante un proceso de extracción de aire al vacío, lo que significa que antes de hacer el jugo se elimina el aire del interior del vaso. El vaciado del alimento antes de la mezcla evita la oxidación, preserva las vitaminas de frutas y vegetales asegurando una nutrición saludable.

Las principales ventajas son:

- Elimina el oxígeno
- Preserva el valor nutricional inherente de los alimentos
- Conserva los colores y sabores originales
- Disminuye la formación de burbujas y capas

Panel de operación



Botón de inicio: Este botón sirve para iniciar y detener el funcionamiento de la licuadora. Presiónalo una vez para iniciar el proceso de licuado y presiónalo nuevamente para detenerlo.



Modo de vacío: Utiliza esta configuración para eliminar el aire del recipiente antes de licuar. Esto ayuda a mantener la frescura y reduce la oxidación. Cuando la presión de vacío dentro del frasco alcance los -75KPA,

la bomba de aire se detendrá después de 3 segundos. El tiempo total de vaciado no debe exceder los 60 segundos.

JUICER

Modo de jugo: Este modo está diseñado para crear jugos de frutas sellados al vacío. Minimiza la separación, la oxidación y mejora el sabor y la conservación nutricional. También prolonga la frescura del jugo. El tiempo total de vaciado no debe exceder los 60 segundos. Después, la licuadora alternará entre 3 segundos de funcionamiento y 1 segundo de descanso durante 1 ciclo. Después de 3 a 5 ciclos, se mezclará continuamente. El tiempo total de mezclado no debe exceder los 70 segundos. El jugo al vacío tendrá una concentración 4 veces mayor que la obtenida a presión normal.

MIX

Modo de mezcla: Este modo se utiliza para comenzar y detener el proceso de mezclado. Es adecuado para tareas generales de mezcla y licuado. El tiempo total de mezclado no debe exceder los 100 segundos. Se utiliza principalmente para hacer batidos de leche, mezclar condimentos y preparar comida para bebés.

PULSE

Modo de pulsación: Similar al modo de mezcla, el modo de pulsación permite comenzar y detener la licuadora, pero se utiliza principalmente para ráfagas cortas de licuado, lo que permite un mejor control sobre la textura de los ingredientes. Para garantizar la longevidad del motor, se recomienda hacer funcionar la licuadora durante 10 segundos y luego permitirle descansar durante 10 segundos repetidamente. El modo de pulsación se utiliza principalmente para hacer raspados de hielo y limpieza.

Uso previsto

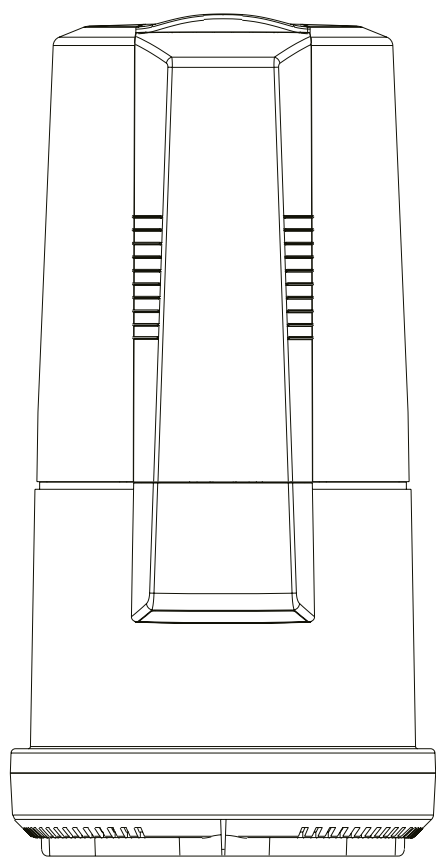
Operación Básica

Anotaciones importantes:

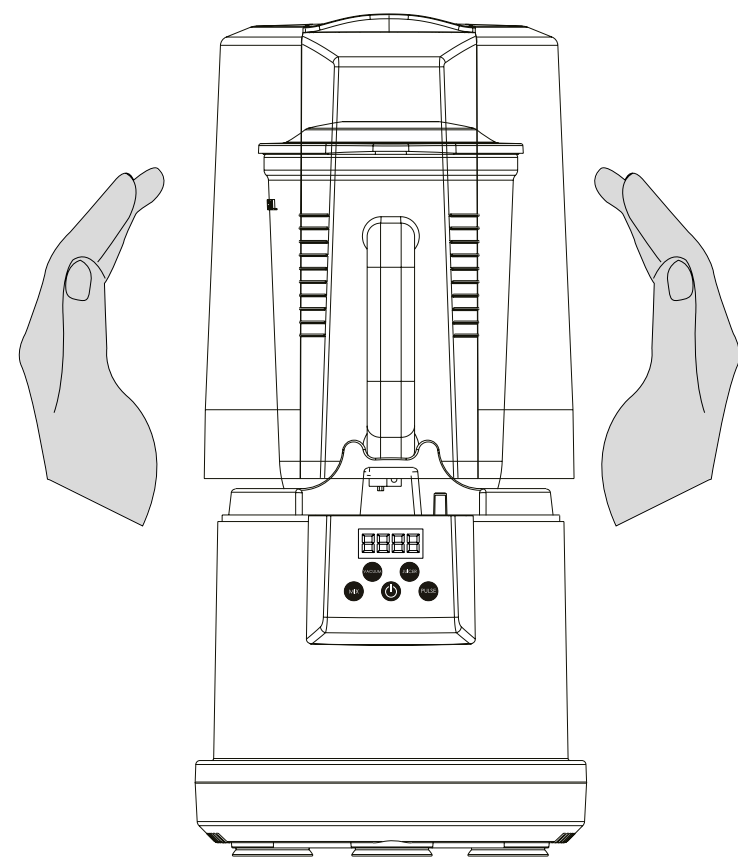
Limpieza inicial: Antes de usar la licuadora por primera vez o si ha estado sin usar durante un período prolongado, por favor limpiar bien el recipiente con agua.

Evite líquidos calientes e ingredientes duros: No utilice esta licuadora para mezclar líquidos calientes. Esto está estrictamente prohibido para evitar daños a la licuadora y garantizar la seguridad.

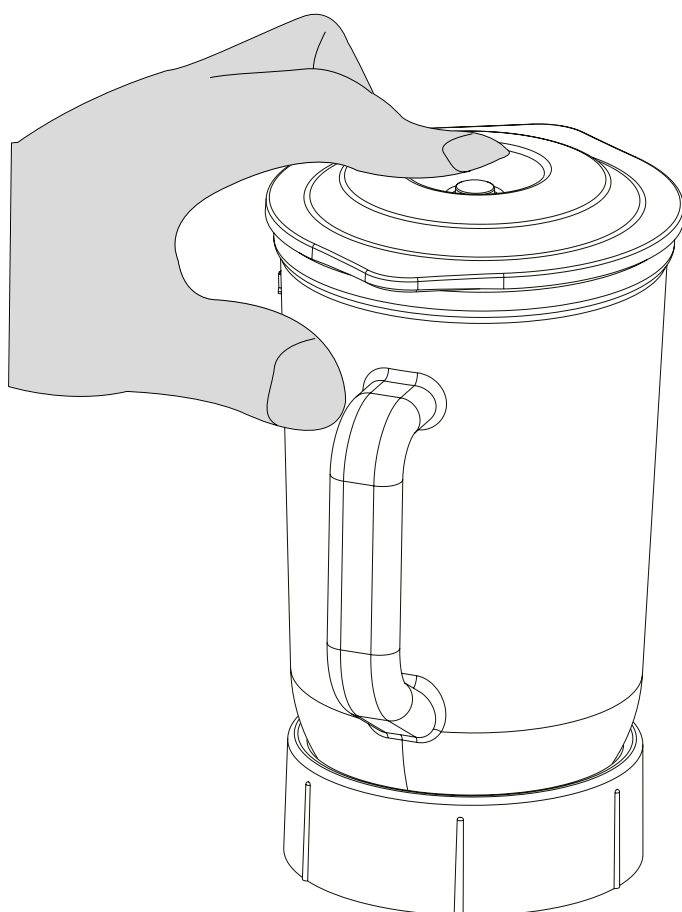
Evite el ralenti: Es importante evitar estrictamente el funcionamiento de la licuadora sin ingredientes dentro (ralenti). Hacer funcionar la licuadora sin contenido puede dañar el motor y la propia licuadora.



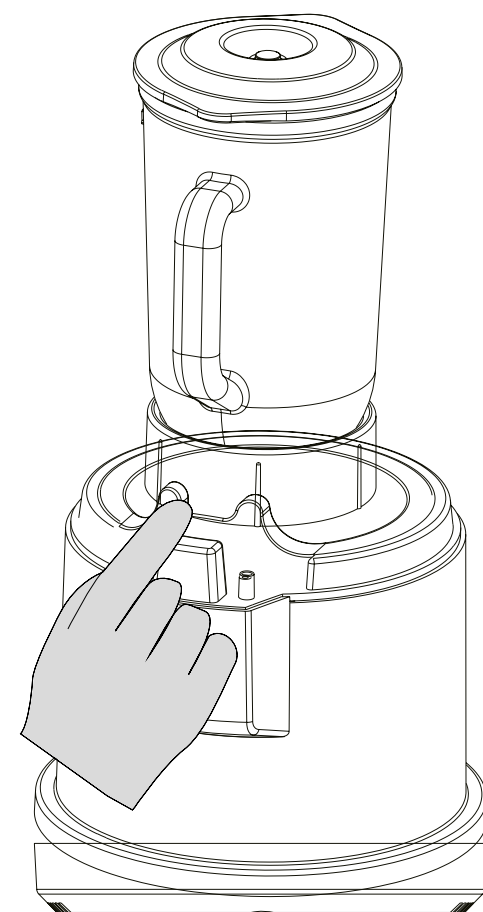
1. Desembale la máquina: retire cuidadosamente la licuadora al vacío de su embalaje.



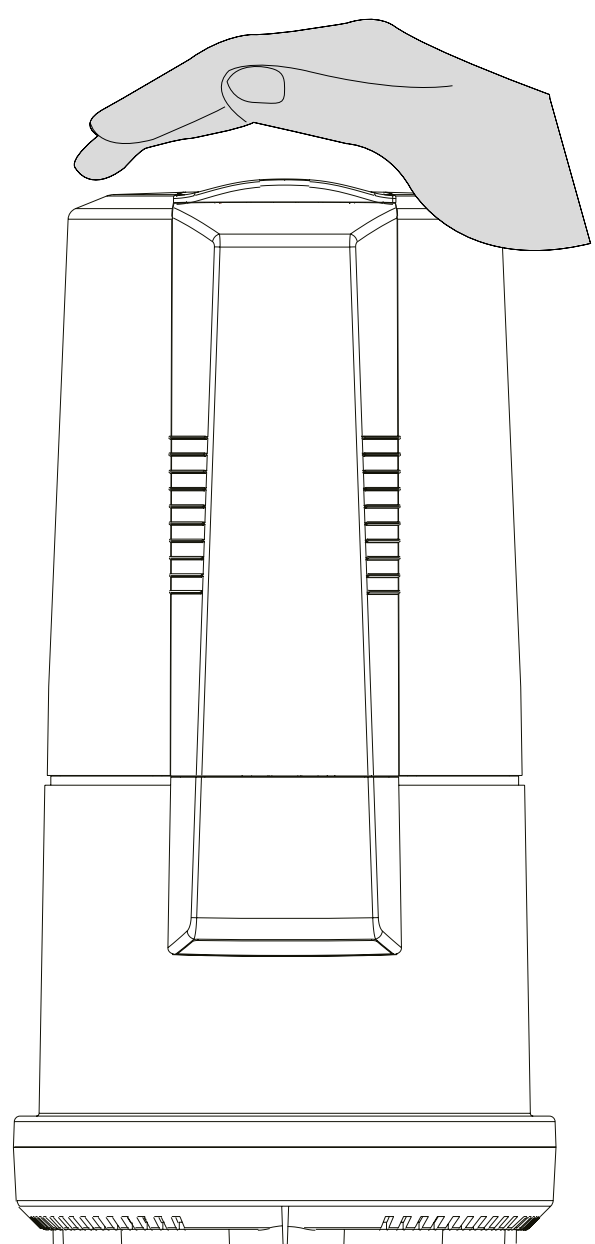
2. Retire directamente la tapa antirruído al vacío.



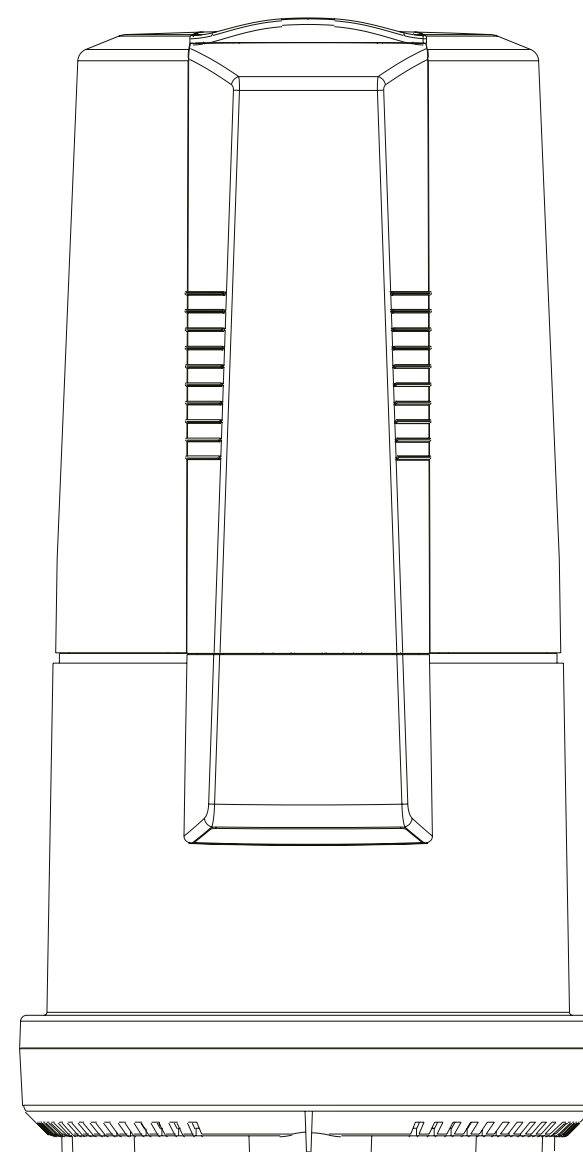
3. Presione la válvula de vacío: Antes de abrir o cerrar la tapa de la taza, presione la válvula de vacío para liberar cualquier exceso de aire que haya dentro.



4. Coloque el frasco: Coloque el frasco con su comida o ingredientes en el cuerpo principal de la licuadora. Asegúrese de que el mango esté ajustado en la posición correcta.



5. Coloque la tapa anti-ruído de forma segura: Coloque la tapa anti-ruído de nuevo en el frasco y asegúrese de que esté colocada de manera segura.



6. Selección de función: Una vez que todo esté correctamente instalado y asegurado, presione el botón de encendido para elegir la función de mezclado deseada.

Uso previsto

Al limpiar la licuadora de vacío, siga estos pasos:

1. Desmontar: desmonte cualquier parte desmontable, como el frasco, las cuchillas y los sellos, de acuerdo con las instrucciones del fabricante
Rinse with Warm Water: Rinse these parts thoroughly with warm water to remove any food residue.

2. Enjuague con agua tibia: enjuague estas piezas a fondo con agua tibia para eliminar cualquier residuo de alimentos.

3. Use un detergente suave: si es necesario, use un detergente suave para lavar platos y una esponja suave o un paño para limpiar las piezas. Evite los materiales abrasivos o productos químicos fuertes.

4. Limpie la base: limpie la unidad base de la licuadora con un paño húmedo. Asegúrese de que no entre líquido en la unidad base para evitar daños.

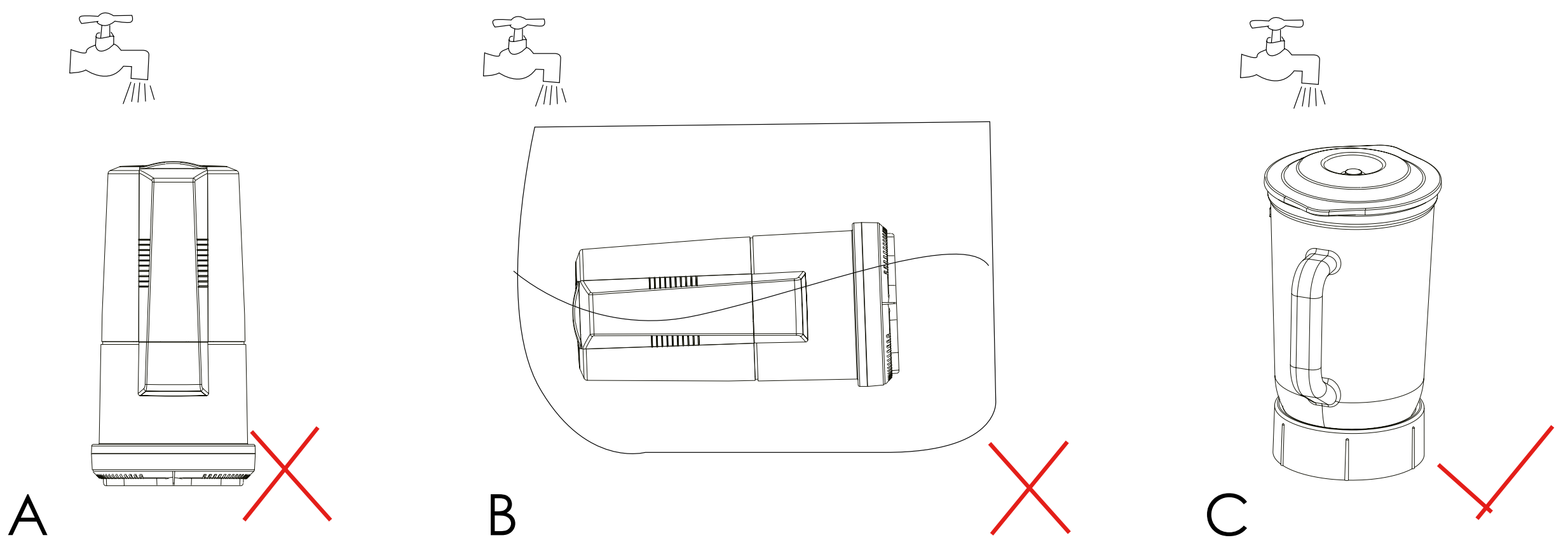
5. Secar completamente: después de limpiar, asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas antes de volver a armar o guardar la licuadora.

6. Vuelva a montar: vuelva a montar la licuadora según las instrucciones del fabricante.

7. Almacenar correctamente: guarde la licuadora en un lugar seco cuando no esté en

uso y asegúrese de que esté desenchufada.

Forma correcta de limpiar:



Solución de problemas

Indicación de falla	Causa	Solución
Error de aspirado al vacío	La tapa de la taza no está cubierta; La tapa antirruido no está bien cubierta; La máquina no funciona.	Asegúrate de que la tapa de la taza está correctamente cubierta. Asegúrate de que la tapa antirruido está cerrada de forma segura. Lleve la máquina al centro de servicio oficial para su reparación.
El panel de operación no funciona.	El cable de alimentación no está enchufado. La máquina no funciona.	Revisando nuevamente el cable de alimentación y enchufándolo correctamente. Lleve la máquina al centro de servicio oficial para su reparación.
El botón no responde.	El sistema no se reinició después de una breve interrupción de energía. La máquina no funciona.	Apagar después de 3 minutos. Lleve la máquina al centro de servicio oficial para su reparación.
La comida no se está mezclando a la consistencia deseada.	Agregar demasiada agua o muy poca. Voltaje de suministro de energía bajo. La máquina no funciona.	Asegúrate de agregar la cantidad adecuada de agua; evita añadir demasiada o muy poca. Utilice un regulador de voltaje para el hogar, si está disponible. Lleve la máquina al centro de servicio oficial para su reparación.

Introducción de la conservación al vacío



Comparando con la misma proporción de manzana después de procesar

Con el modo de vacío, el color de los jugos no cambia.

A menudo, después de cortar los alimentos, por ejemplo, las manzanas, los duraznos pueden presentar cambios de color debido al contacto de los polifenoles de las plantas con el oxígeno.

Es importante destacar que el método de vacío conserva los colores originales de las verduras y frutas, asegurando que sigan siendo visualmente atractivos.



Comparando con la misma proporción de manzana y espinacas después de procesar

La aspiración evita la estratificación

La aspiración evita la estratificación en el procesamiento de alimentos al eliminar el oxígeno, evitando así la oxidación prematura, esto da como resultado una textura más uniforme y consistente.



Comparando con la misma proporción de naranja y manzana después de procesar.

La aspiración elimina las burbujas.

La aspiración elimina la presencia de burbujas en tus mezclas al eliminar el oxígeno antes de procesar los alimentos. Esto resulta en una consistencia suave y libre de burbujas



en batidos, alimentos para bebés, sopas y bebidas, haciéndolos deliciosos y perfectos.

Garantía

Este producto tiene garantía por un (1) año a partir de la fecha de compra, siempre y cuando se presente el comprobante de compra, el producto se encuentre en perfectas condiciones físicas y se le haya dado el uso adecuado, como se explica en este manual de instrucciones.

La garantía no cubrirá las siguientes situaciones:

- El producto haya sido utilizado para fines distintos a los previstos para el mismo, mal utilizado, golpeado, expuesto a la humedad, sumergido en líquidos o sustancias corrosivas, así como cualquier otro defecto imputable al cliente.
- El producto ha sido desmontado, modificado o reparado por personas no autorizadas por el Servicio de Asistencia Técnica autorizado de Peugeot Smart Living.
- Defectos derivados del desgaste normal de sus partes, debido al uso.

El servicio de garantía cubre todos los defectos de fabricación de su electrodoméstico durante 1 año, en base a la legislación vigente, excepto las piezas consumibles. En caso de mal uso, la garantía no se aplicará.

Si en algún momento detecta algún problema con su producto o tiene alguna duda, no dude en ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica Peugeot Smart Living en nuestra web:

www.peugeot-smartliving.com



Spirit of Ingenuity

www.peugeot-smartliving.com

The Peugeot logo is a trademark
of Etablissements Peugeot Frères SA.
Used under license.