

Vakuumierer

10027056

KLARSTEIN

Warnung

Gerät

Zur Reduzierung der Gefahr von Brand, elektrischem Schlag und Beschädigung:

- Setzen Sie dieses Gerät nicht dem Regen aus.
- Stellen Sie keine mit Flüssigkeiten gefüllten Gefäße, wie Vasen, auf dieses Gerät.
- Ausschließlich das empfohlene Zubehör verwenden.
- Reparieren Sie dieses Gerät nicht selbst.
Wenden Sie sich zur Wartung an qualifiziertes Kundendienstpersonal.
- Lassen Sie keine Gegenstände aus Metall in dieses Gerät fallen.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf dieses Gerät.

Netzkabel/Netzteil

Zur Reduzierung der Gefahr von Brand, elektrischem Schlag und Beschädigung:

- Gewährleisten Sie, dass die Spannung der Stromversorgung dem auf diesem Gerät angegebenen Wert entspricht.
- Stecken Sie den Netzstecker vollständig in die Steckdose ein.
- Ziehen Sie nicht am Kabel, knicken Sie es nicht und stellen Sie keine schweren Gegenstände darauf.
- Fassen Sie den Stecker nicht mit nassen Händen an.
- Fassen Sie den Stecker beim Herausziehen an seinem Korpus an.
- Verwenden Sie keinen beschädigten Netzstecker oder eine beschädigte Steckdose.
- Installieren Sie dieses Gerät so, dass das Netzkabel sofort aus der Steckdose gezogen werden kann, wenn Störungen auftreten.

Netzadapter

- Der Netzadapter kann mit Wechselstrom von 220 - 240 V betrieben werden.
- Verwenden Sie einen geeigneten Steckeradapter, wenn der Stecker nicht in die Netzsteckdose passt.

Kleine Objekte/Verpackungsteile

(Plastikbeutel, Karton, etc.)

- Bewahren Sie die kleine Objekte (z.B. Schrauben und anderes Montagematerial, Speicherkarten) und Verpackungsteile außerhalb der Reichweite von Kindern auf, damit sie nicht von diesen verschluckt werden können. Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. Es besteht Erstickungsgefahr!

Achtung

- **Gerät**
Stellen Sie keine Quellen offener Flammen, z. B. brennende Kerzen, auf das Gerät.

Aufstellung

- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, wasserfeste und hitzebeständige Oberfläche.
- Suchen Sie einen Aufstellort, an dem Kinder nicht an die heißen Oberflächen des Gerätes gelangen können.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, um im Notfall das Gerät schnell vom Stromkreis trennen zu können.
- Installieren oder positionieren Sie dieses Gerät nicht in einem Bücherregal, Einbauschränk oder einem sonstigen engen Raum. Stellen Sie eine gute Belüftung des Gerätes sicher.

- Stellen Sie das Gerät nicht auf Verstärker oder andere Geräte, die heiß werden können. Diese Hitze könnte das Gerät beschädigen.
- Setzen Sie dieses Gerät keinem direkten Sonnenlicht, hohen Temperaturen, starker Feuchtigkeit und übermäßigen Erschütterungen aus.

Netzadapter

- Der Netzadapter kann mit Wechselstrom von 220 - 240 V betrieben werden.
- Verwenden Sie aber einen geeigneten Steckeradapter, wenn der Stecker nicht in die Netzsteckdose passt.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient zum

- Verpacken von Lebensmitteln durch Vakuumieren

Es ist ausschließlich für diesen Zweck bestimmt und darf nur zu diesem Zweck verwendet werden. Es darf nur in der Art und Weise benutzt werden, wie es in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben ist.

Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Transport des Gerätes

Bitte bewahren Sie die Originalverpackung auf. Um einen ausreichenden Schutz beim Transport des Gerätes zu erreichen, verpacken Sie das Gerät in der Originalverpackung.

Reinigung der äußeren Oberfläche

Verwenden Sie keine flüchtigen Flüssigkeiten, wie Insektensprays. Durch zu starken Druck beim Abwischen können die Oberflächen beschädigt werden. Gummi- oder Plastikteile sollten nicht über einen längeren Zeitraum mit dem Gerät in Kontakt sein.

Eigenschaften

- Kompaktes Design
- Weite Versiegelungslinie verhindert Luftaustritt und garantiert eine gute Vacuumierung
- Pulse-Funktion zum vorsichtigen Vakuumieren empfindlicher Lebensmittel.
- Einfaches Verschlusssystem. Einfach Knopf drücken.
- Abdeckung sehr leicht mit zwei bodenseitigen Knöpfen aufklappbar.
- „Nur Versiegeln“-Funktion
- Versiegelungsweite 28cm

Lebensmittellagerung und Sicherheit

Für eine besonders lange Haltbarkeit der Lebensmittel ist es wichtig, diese frisch zu vakuumieren. Sobald die Lebensmittel ein mal angefangen haben zu verderben kann das Vakuumieren den weiteren Verfall nur verlangsamen. Vakuumieren kann nicht das Wachsen von Schimmel und anderen krankheitserregenden Mikroorganismen verhindern.

Vorbereiten der Lebensmittel

Das Kochen, Auftauen oder Aufwärmen von Speisen in einem Vakuumbbeutel hilft, den natürlichen Geschmack der Nahrungsmittel zu erhalten. Außerdem sparen Sie sich das Reinigen von Pfannen und Töpfen. Stechen Sie zuerst kleine Löcher in den Beutel, wenn Sie ihn zum Aufwärmen in die Mikrowelle legen, um der Luft die Möglichkeit zum Entweichen geben. Sie können Speisen in Beuteln auch Aufwärmen, indem Sie den Beutel in Wasser geben, das unter 75°C köchelt.

Vorbereiten von Fleisch und Fisch

Versuchen Sie Fleisch und Fisch vor dem Vakuumieren 1-2 Stunden einzufrieren. Dies hilft, Flüssigkeit und Form zu bewahren und gewährleistet eine bessere Versiegelung.

Tipps zum Vakuumieren von Käse

Vakuumieren sie Käse am besten nach jeder Verwendung. Wenn Sie den Beutel länger machen als nötig, können Sie den Käse ohne umzufüllen im gleichen Beutel erneut vakuumieren.

Vorbereiten von Gemüse

Blanchieren von Gemüse kann vor dem Vakuumieren helfen, Geschmack und Aussehen der Lebensmittel zu bewahren. Legen Sie das Gemüse in köchelndes Wasser oder erhitzen Sie es in der Mikrowelle bis es gar, aber immer noch knackig ist. Tauchen Sie das Gemüse nach dem Garen in kaltes Wasser, um den Garprozess zu stoppen.

ACHTUNG: Aufgrund des Risikos sauerstoffunabhängiger Bakterien sollten Zwiebeln, Knoblauch und frische Pilze nicht vakuumiert werden.

Tipps zum Vakuumieren von pulvrigen Lebensmitteln

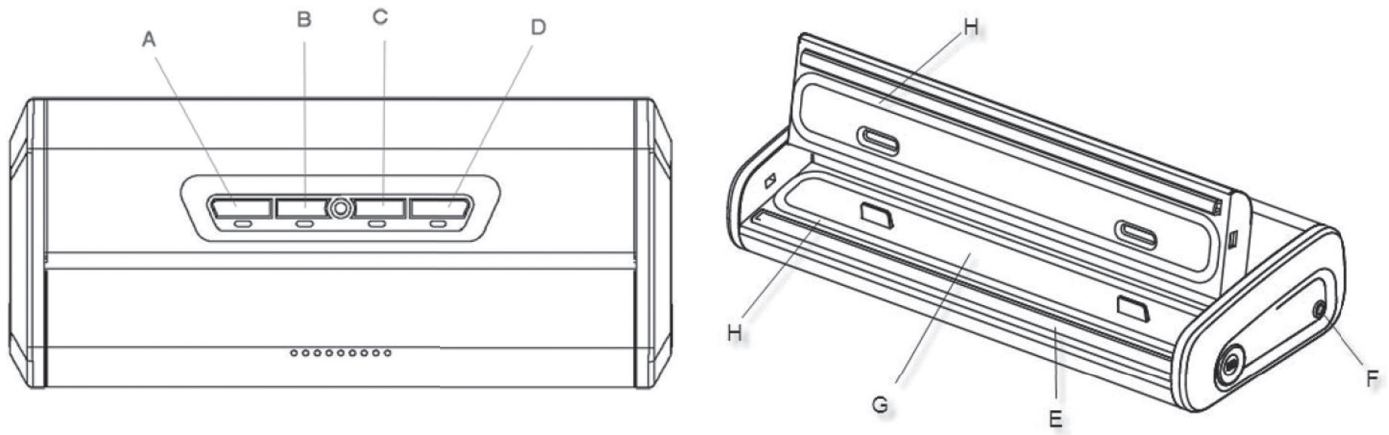
Wenn Sie pulvrige Lebensmittel wie z.B. Mehl vakuumieren möchten, müssen Sie diese in ihrer Original-Verpackung in den Beutel geben. Lose könnte das Pulver in die Maschine gesaugt werden und diese schwer beschädigen.

Tipps zum Vakuumieren von Flüssigkeiten

Bevor Sie Flüssigkeiten wie z.B. Suppen vakuumieren können, müssen Sie diese in einem Topf oder einem ähnlichen Gefäß einfrieren. Entnehmen Sie dann die gefrorene Flüssigkeit dem Gefäß, legen Sie diese in einen Vakuumier-Beutel und vakuumieren Sie sie wie gewohnt. Legen Sie den Beutel danach ins Gefrierfach. Schneiden Sie zum Auftauen einfach eine Ecke auf und legen Sie den Beutel in die Mikrowelle oder lassen es in köchelndem Wasser auftauen.

Übersicht

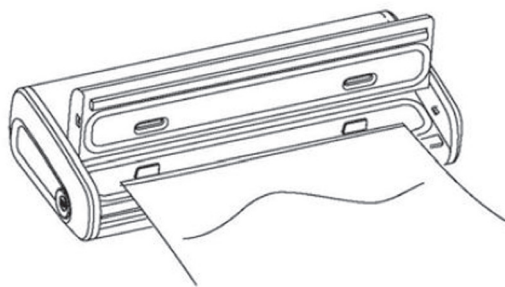
- A. Vakuum-Taste
Drücken um Lebensmittel zu vakuumieren und luftdicht zu versiegeln. Das Gerät schaltet automatisch ab.
- B. Abbrechen-Taste
Bricht die aktuelle Funktion sofort ab
- C. Puls-Taste
Wird verwendet, wenn beim versiegeln der Speisen große Vorsicht notwendig ist. Drücken aktiviert das Gerät, loslassen deaktiviert es.



- D. Versiegelungs-Taste
Drücken, um von einer Rolle einen Beutel zu machen.
Drücken, um das Vakuumieren sofort zu stoppen und den Beutel zu versiegeln. So können Sie verhindern, dass sensible Lebensmittel zerdrückt werden.
- E. Versiegelungs-Linie
Nehmen Sie nicht das hitzeresistente Band ab.
- F. Zubehör-Anschluss
Erlaubt das Verpacken mit Kanistern und Zubehör.
- G. Vakuum-Kammer
Legen Sie das offene Ende des Beutels in die Kammer, um den Beutel vakuumieren zu können.
- H. Versiegelungsdichtung

Wie Sie mit dem Beuteln vakuumieren

1. Legen Sie die Lebensmittel in den Beutel. Lassen Sie mindestens 5cm zwischen dem Inhalt und der Beutelöffnung, um dem Material die Möglichkeit zum Zusammenziehen zu geben.
2. Öffnen Sie die Klappe und legen Sie das offene Ende des Beutels in die Vakuumkammer.
3. Schließen Sie die Klappe, indem Sie sie auf beiden Seiten herunterdrücken. Falls Sie die Klappe nicht wieder angehoben werden kann, haben Sie sie erfolgreich eingerastet.
4. Um das vakuumieren zu beginnen, drücken Sie die VAKUUM-Taste. Das Gerät wird dem Beutel die Luft entziehen, und den Beutel danach verschweißen.
5. Drücken Sie nach dem Erlöschen der Betriebsleuchte die Löse-Knöpfe auf beiden Seiten, um den Beutel zu lösen.



Wie Sie die Puls-Funktion verwenden

Da der entstehende Druck im Beutel sehr hoch ist, kann es leicht passieren, dass einige empfindliche Lebensmittel dadurch zerdrückt werden. In diesem Fall empfiehlt sich die Verwendung der Puls-Funktion, bei der Sie mehr Kontrolle über den Prozess haben. Bei saftigen Lebensmitteln können Sie außerdem verhindern, dass Flüssigkeiten in das Gerät gesaugt werden.

1. Legen Sie die Lebensmittel in den Beutel. Lassen Sie mindestens 5cm zwischen dem Inhalt und der Beutelöffnung, um dem Material die Möglichkeit zum Zusammenziehen zu geben.
2. Öffnen Sie die Klappe und legen Sie das offene Ende des Beutels in die Vakuumkammer.

3. Schließen Sie die Klappe, indem Sie sie auf beiden Seiten herunterdrücken. Falls Sie die Klappe nicht wieder angehoben werden kann, haben Sie sie erfolgreich eingerastet.
4. Drücken Sie die PULSE-Taste mehrmals, bis Sie sie den gewünschten Druck im Beutel erreicht haben.
5. Drücken Sie dann die SEAL-Taste, um den Beutel zu verschweißen.
6. Drücken Sie nach dem Erlöschen der Betriebsleuchte die Löse-Knöpfe auf beiden Seiten, um den Beutel zu lösen.

Problembehebung

Nichts passiert, wenn ich die VACUUM-Taste drücke:

- Stellen Sie sicher, dass der Stecker richtig in der Steckdose steckt.
- Stellen Sie sicher, dass das Stromkabel nicht beschädigt ist.
- Stellen Sie sicher, dass die Steckdose nicht defekt ist.
- Stellen Sie sicher, dass der Beutel richtig in der Vakuum-Kammer liegt.
- Stellen Sie sicher, dass die Klappe richtig eingerastet ist.
- Warten Sie 25 Minuten, da sich das Gerät evl. abkühlen muss.

Die Luft wird nicht aus dem Beutel gesaugt:

- Stellen Sie sicher, dass das sich keine Falten, Knicke, Lücken oder Löcher im Beutel befinden.
- Stellen Sie sicher, dass die Dichtungen am Gerät intakt sind.
- Flüssigkeiten verhindern manchmal, dass Beutel verschweißt werden können. Wischen Sie das innere des oberen Endes des Beutels aus und versuchen Sie es noch mal.
- Stellen Sie sicher, dass das Beutel richtig in der Vakuum-Kammer liegt.

Der Beutel schmilzt:

- Der Versiegelungsstreifen könnte überhitzt sein. Erlauben Sie dem Gerät sich zwischen den Prozessen sich mindestens 20 Sekunden lang abzukühlen. Falls die Beutel weiter schmelzen, warten Sie 25 Minuten, da sich das Gerät komplett abgekühlt hat.

Luft ist wieder in den Beutel eingedrungen:

- Überprüfen Sie den Beutel. U.u. haben Falten oder Knicke verhindert, dass der Beutel richtig verschweißt wurde.
- Stellen Sie sicher, dass keine Lebensmittel den Beutel durchstoßen haben.
- Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeiten in den Versiegelungsbereich gelangt sind.
- Stellen Sie sicher, dass die Dichtungen am Gerät intakt sind.
- Flüssigkeiten verhindern manchmal, dass Beutel verschweißt werden können. Wischen Sie das innere des oberen Endes des Beutels aus und versuchen Sie es noch mal.

Der Beutel wird nicht verschweißt:

- Stellen Sie sicher, dass das sich keine Falten, Knicke, Lücken oder Löcher im Beutel befinden.
- Flüssigkeiten verhindern manchmal, dass Beutel verschweißt werden können. Wischen Sie das innere des oberen Endes des Beutels aus und versuchen Sie es noch mal.
- Erlauben Sie dem Gerät sich zwischen den Prozessen sich mindestens 20 Sekunden lang abzukühlen. Falls die Beutel weiter schmelzen, warten Sie 25 Minuten, da sich das Gerät komplett abgekühlt hat.

Reinigung und Pflege

1. Ziehen Sie den Stecker vor der Reinigung.
2. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.
3. Verwenden Sie keine Scheuermittel zum Reinigen.
4. Wischen Sie das Gehäuse mit einem weichen, feuchten Tuch mit etwas Spülmittel ab.
5. Wischen Sie Speisereste oder Flüssigkeiten im Inneren mit einem Papiertuch auf.
6. Trocknen Sie alles gründlich ab, bevor Sie das Gerät wieder mit dem Stromnetz verbinden und in Betrieb nehmen.
7. Wischen Sie eventuelle Flüssigkeiten in der Vakuumkammer mit einem weichen, warmen, feuchten Tuch und etwas mildem Reinigungsmittel auf. Trocknen Sie die Vakuumkammer danach gründlich.

Reparaturen

- Reparaturen am Gerät sollten nur von einer autorisierten Fachwerkstatt durchgeführt werden.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit.
Achtung Verletzungsgefahr!
- Öffnen Sie das Produkt niemals eigenmächtig und führen Sie Reparaturen nie selber aus!
- Falscher Zusammenbau führt möglicherweise zu Fehlfunktionen oder dem Totalausfall.
- Öffnen Sie in keinem Fall das Gerät.

Achtung:

Es wird keine Haftung für Folgeschäden übernommen. Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

Beachten Sie:

Die Gewährleistung verfällt bei Fremdeingriffen in das Gerät.

Technische Daten

Abmessungen:	340x150x64 mm
Spannung:	220-240 V / 50 Hz
Leistung:	175 W

Hinweise zur Entsorgung



Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2012/19/EU. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

Konformitätserklärung

Hersteller: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland.



Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:
2014/30/EU (EMV)
2014/35/EU (LVD)
2011/65/EU (RoHS)

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

1. Read all instructions before using.
2. Before connecting the device to the power supply, check that the voltage indicated on the appliance (underside the device) corresponds with the voltage in your home. If this is not the case, contact your dealer and do not use the device.
3. Do not let the cord hang over edge of table counter or touch hot surface.
4. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
5. To protect against a fire, electric shock or personal injury, do not immerse cord, electric plugs or device in water or other liquids.
6. To avoid all risk of electrocution, do not open the cover. Repairs to this appliance should only be carried out by qualified persons.
7. If liquid penetrates inside the cover, unplug the appliance and have it checked by a qualified technician before it is used again.
8. Do not place the appliance in full sunlight, close to heating equipment or any heat source, or in a location subjected to excessive dust or mechanical shocks.
9. Do not expose the appliance to extreme temperatures. The appliance shall be used in moderate climates.
10. Do not place any object that produces heat (candle, ash tray, etc.) close to the appliance.
11. Place the appliance on a surface that is flat, rigid and stable.
12. Install the appliance in a location with sufficient ventilation to avoid internal overheating. Avoid restricted spaces such as bookcases, cabinets, etc.
13. Do not obstruct the appliance's ventilation openings. Do not install the appliance on a soft surface, such as a carpet or blanket that might block the ventilation openings.
14. Disconnect the appliance from the power source if it is not going to be used for a long time, if there is a thunderstorm or if it isn't working properly.
15. The use of attachments that are not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or personal injury.
16. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
17. 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 appliances by a person responsible for their safety.
18. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
19. The appliance is not a toy. Do not let the children play it.
Never let children insert foreign objects into the appliance.
20. Do not use the appliance for other than intended use. This appliance has been designed solely for domestic use; the manufacturer's liability shall not be engaged in the event of any professional use, by any misuse or by any use not complying with the operating instructions.
21. Save these instructions.
22. Do not allow the appliance to be used as a toy.
23. Do not operate the appliance with a damaged power cord or plug.
24. This appliance should not be operated by children.
25. Do not use the appliance on a wet or hot surface, or near a heat source.
26. Always use the appliance on a level surface.
27. Do not immerse any part of the appliance, power cord or plug into water or other liquid.
28. To disconnect, unplug the power cord from the electrical outlet. Do not disconnect by pulling on the cord. Always unplug the appliance before cleaning and when not in use.
29. Do not operate the appliance if it malfunctions or is any way damaged. If the cord or the machine is damaged, please return it to our after-sales department for proper service, replacement or repair.
30. Close supervision is required when this product is used near children.
31. The appliance is not for commercial use. If sealing more than 20 bags continuously, wait at least 25 minutes before resuming use of your appliance. Keep the upper lid of the appliance unlocked when not in use.

Do not attempt to service this product. Service should be performed by an authorized sen/ice representative.

A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords are not prohibited from being used when care is exercised in their use. When an extension cord is used the marked electrical rating of the extension cord shall be no less than the marked electrical rating of the appliance. The longer cord shall be arranged so that it does not drape over the counter-top or tabletop where it is capable of being tripped over, snagged, or pulled on unintentionally, especially by children.

INCLUDED

Your new vacuum sealer system includes the following

1. Vacuum Sealer
2. English User Manual
3. Starter Bags (optional)

VACUUM SEALING GUIDELINE

Food Storage & Safety

IMPORTANT .' Vacuum packaging is NOT a substitute for refrigeration or freezing. Any perishable foods that require refrigeration must still be refrigerated or frozen after vacuum packaging. For best result in extending the life of foods, it is important to vacuum package foods that are fresh. Once food has begun to deteriorate, vacuum packaging may only slow the deterioration process. Vacuum sealing cannot prevent the growth of mold. Other disease causing microorganisms can still grow in low oxygen environments and may require further measures to be eliminated.

Food Preparation Hints and Tips for Air-tight Vacuum Sealing

Cooking. Thawing and Reheating - Simmering in a vacuum bag helps food retain its flavor and it helps with the clean up as well. No dirty saucepans... When reheating foods in the microwave using your vacuum bags, always puncture open the bag to allow hot air to escape. You can also reheat foods in the vacuum bags by placing them in water at a low simmer below 170°F (75°C).

IMPORTANT." Always thaw foods in either refrigerator or microwave - do not thaw perishable foods at room temperature.

Preparation Hints for Meat and Fish:

Try pre-freezing meats and fish for 1-2 hours before vacuum packaging. This helps retain the juice and shape, and provides for a better seal.

If you can't, place a folded paper towel between the food and top of the bag, but below seal area.

Leave paper towel in bag to absorb excess moisture and juices during vacuum packaging process.

Preparation Hints for Cheeses:

Vacuum package cheese after each use. If you make your bag just a little longer than needed, you can re-seal the bag after each use.

IMPORTANT: Due to the risk of anaerobic bacteria, soft cheeses should never be vacuum packaged.

Preparation Guidelines for Vegetables:

Blanching is a process that should be done before vacuum packaging vegetables. This process stops the enzyme action that could lead to loss of flavor, color and texture. To blanch vegetables, place them in simmering water or in a microwave until they are cooked, but still crisp. Blanching times can range from 1 to 2 minutes for leafy greens and peas; 3 to 4 minutes for snap peas, sliced zucchini or broccoli; give your carrots about 5 minutes; and 7 to 11 minutes for corn on the cob. After blanching, immerse vegetables in cold water to stop the cooking process.

NOTE: All vegetables (including broccoli, Brussels sprouts, cabbage, cauliflower, kale, fumpis) naturally emit gases, during storage. Therefore, after blanching, it's best if they're stored in the freezer.

More on Vegetables:

Vegetables are a great candidate for portion control ; when storing vegetables, try pre-freezing them for 1 to 2 hours, then separate them into meal portions within your vacuum bags. After they have been vacuum packaged, return them to the freezer.

IMPORTANT." Due to the risk of anaerobic bacteria, fresh mushrooms, onions & garlic should never be vacuum packaged.

Preparation Hints for Powdery Foods:

When vacuum packaging powdery items like flour, it's best to use their original packaging inside of the vacuum bags. The fine powder could get sucked into the machine and cause enough damage to shorten the life of the sealer.

Preparation Hints for Liquids:

Before you vacuum package liquid such as soup stock, pre-freeze in a casserole dish, loaf pan or ice cube tray until solid, Remove frozen liquid from pan and vacuum package in the vacuum bags.

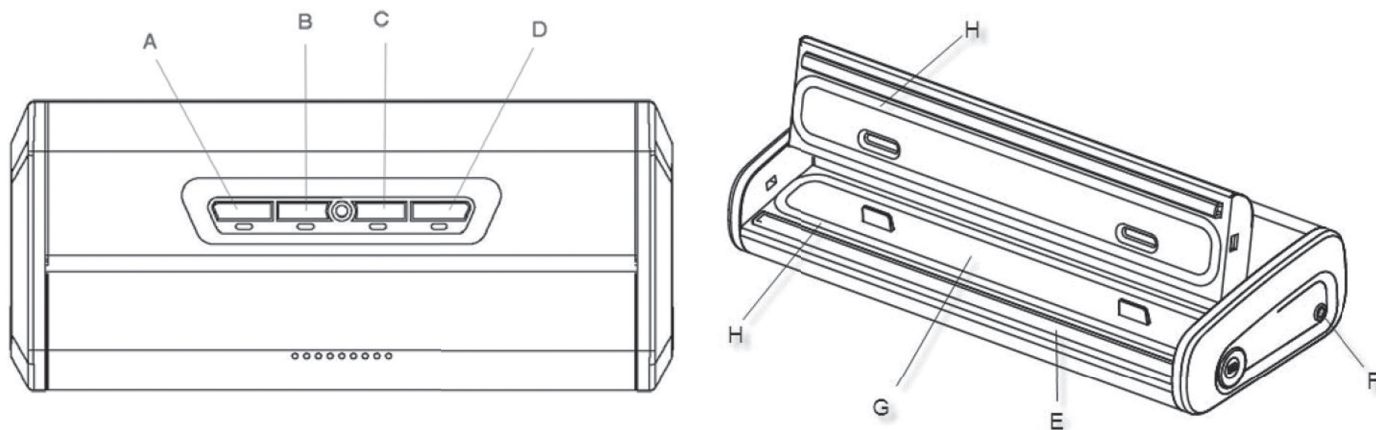
You can then stack in the freezer. When you're ready to use, just cut corner of bag and place in either a microwave dish or drop into water at a low simmer, below 170°F (75°C).

FEATURES

Key Features of our New Vacuum Sealer

- Most compact design ever,
- Wide sealing line prevents air leakage and keeps high vacuum degree for a long time.
- „Pulse“ function to stop or continue vacuuming any time you wish, ideal for soft food packaging.
- Easy lock system, slightly press the machine to lock.
- Press two buttons at bottom sides can unlock the cover easily.
- „Seal Only“ function is available.
- Pre-seal the vacuum bag any time when vacuuming.
- Sealing width : MAX 28cm.

MAIN PARTS



1. VACUUM button

Press to vacuum package and seal food airtight. Appliance shuts off automatically.

2. CANCEL button

Immediately halts the current function.

3. PULSE button

Is used when extreme control of the vacuuming process is needed for delicate foods.

Press the button and the vacuum pumps turn on, release the button and it shuts off.

4. SEAL button

1. Press to create a seal when making bags from bag roll.

2. Press to immediately stop the vacuum process and begin sealing the bag. Preventing delicate foods from being crushed.

3. Press to create a seal on foil bags (such as a potato chip bag) to keep food sealed airtight.

5. SEALING LINE

Do not tear the high-temperature resistant tape away.

6. ACCESSORY PORT

Allows vacuum packaging with Canisters and Accessories.

7. VACUUM CHAMBER

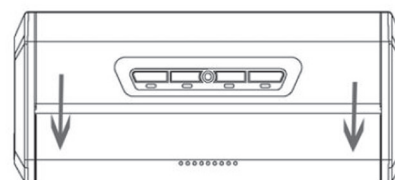
Make sure to place the open end of the bag down into the vacuum chamber for successful vacuuming

8. SEALING GASKETS

HOW TO MAKE CUSTOM SIZED BAGS

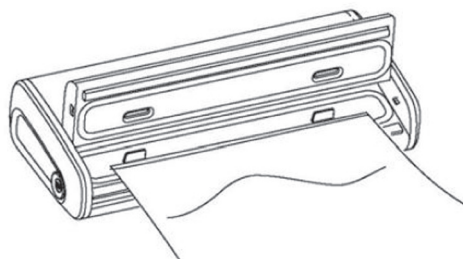
1. Pull enough bag material to hold item to be vacuum packaged, plus 2 inches. With a pair of scissors or sharp knife, cut desired bag length from bag roll. Make sure to cut in a straight line. Plug in power cord.
2. Open lid. Place one end of our bag onto sealing strip, don't worry if you accidentally place any material onto the gasket area.
3. Close lid by pressing down on both sides. If the lid cannot be lifted, then you have successfully locked the lid in place.
4. Now that lid has been locked, press the „SEAL“ button to create a custom sized bag. The indicator light illuminates during the seal process.
5. Once completed the indicator light will turn off; press the release buttons on both sides of the machine, it is now safe to take out the newly created bag.
6. The custom sized bag is now ready for vacuum sealing.

CAUTION: Make sure you give the appliance time to cool down. Wait at least 20 seconds between seals. Under very heavy usage, appliance will shut off automatically to prevent overheating. If it does, wait 25 minutes to allow appliance to cool off.



HOW TO VACUUM SEAL WITH THE VACUUM BAGS

1. Place the item(s) to be sealed into the pre-cut or custom sized bag, Leave at least 2 inches between the contents and the top of the bag to allow for bag contraction.
2. Open lid and place the open end of the bag down into the vacuum chamber.
3. Close lid by pressing down on both sides. If the lid cannot be lifted, then you have successfully locked the lid in place.
4. To begin the vacuum process, press the „VACUUM“ button. The unit will continue to vacuum and then seal once air has been removed.
5. Once the indicator light has turned off. press the release buttons on both sides of the machine to release the bag.



How to Use the Pulse Function

Since the pressure under the normal vacuum function is set to be high, sometimes it is easy to destroy some delicate items by high pressure in the vacuum bags. In this case, you can use the „PULSE“ vacuum function to control the vacuum time and pressure, and prevent crushing delicate items. When packing some juicy foods, you can also use this function and prevent liquid being sucked out.

1. Place the item(s) to be sealed into the pre-cut or custom sized bag. Leave at least 2 inches between the contents and the top of the bag to allow for bag contraction.
2. Open lid and place the open end of the bag down into the vacuum chamber.
3. Close lid by pressing down on both sides, If the lid cannot be lifted, then you have successfully locked the lid in place.
4. Press the „PULSE“ button continually, till it reaches the pressure that you want. You can watch the vacuum bag to decide the pressure. During this process, you can stop vacuum by stop pressing this button ; and press it again to vacuum again.
5. When the pressure reaches what it needs, press „SEAL“ button to start sealing.
6. Once the indicator light has turned off, press the release buttons on both sides of the machine to release the bag.

Care & Cleaning

1. Always unplug the unit before cleaning
2. Do not immerse in water.
3. Do not use abrasives to clean the unit.
4. Wipe the outer surface with a soft. damp cloth and soap.
5. To clean the inside of the unit, wipe away any food or liquid with a paper towel.
6. Dry all parts thoroughly before you plug in and operate the unit again.
7. Vacuum chamber may trap liquids that were drawn from the bag ; use a mild dish washing soap and a warm, damp cloth to wipe away any left behind liquid from the vacuum chamber.
8. Dry thoroughly.

Troubleshooting

Nothing happens when I press the „VACUUM“ button:

- Make sure the power cord is correctly plugged into the electrical outlet.
- Make sure the power cord is not damaged in any way.
- Make sure the electrical outlet is operative by plugging in another appliance. If it's not, please check the circuit breakers or fuses in your home.
- Make sure the bag is positioned correctly down in the vacuum chamber.
- Press down on both sides of the lid and make sure it is locked in place.
- Wait 25 minutes to allow appliance to cool off, and then try using again.

Air is not vacuumed from the bag:

- Check that there are no gaps, folds, wrinkles or holes in the pre-sealed bags.
- Check for loose, worn or cracked Upper and Lower sealing gaskets.
- Foods with high liquid contents may prevent the bag from sealing properly. Cut bag open and wipe top inside of bag and reseal.
- Check to see if bag is properly inserted into the vacuum chamber.
- Make sure you've placed the bag in the proper place. When making a bag from a roll, make sure end of cut piece is on the sealing strip.

Bag melts:

- The sealing strip may have been too hot during the sealing process. Allow the unit to cool for 20 seconds between uses. If the bag continues to melt, allow unit to cool with the lid in the upright position for 25 minutes before using.

Air has seeped back into the vacuumed bag:

- Check the seal of the bag. There may be a hole or wrinkle that is allowing air to reenter the bag. Carefully cut the bag open and re-seal it. or use an entirely new bag.
- Make sure there is no moisture or liquid from the food present within the bag seal. You may need to cut open the bag and re-seal if, or use an entirely new bag. Partially freeze foods with excess liquids, prior to vacuum sealing.
- Make sure there are no food items with sharp edges that may have punctured the bag. If you find a puncture hole, seal the item in an entirely new bag.
- Make sure no liquids were drawn to the sealing strip area.
- Check for loose, worn or cracked Upper and Lower sealing gaskets.
- Moisture of foods with high liquid content will prevent the bag from sealing properly. Cut bag open and wipe top inside of bag and reseal.

Bag will not seal:

- Check that there aren't any gaps, folds, wrinkles or holes in pre-sealed edges.
- Moisture of foods with high liquid content will prevent the bag from sealing properly. Cut bag open and wipe top inside of bag and reseal.
- Make sure you've placed the bag in the proper place. When making a bag from a roll, make sure end of cut piece is on the sealing strip.
- Make sure you've given the appliance time to cool down. Wait 20 seconds between seals.

Service Instruction

1. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this unit. Doing so will void the warranty.
2. If you have any questions or comments regarding the unit's operation or believe any repair is necessary, please contact our after-sales department.

Hints on Disposal



According to the European waste regulation 2012/19/EU this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposal service.

Declaration of Conformity



Producer: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Germany.

This product is conform to the following European Directives:
2014/30/EU (EMC)
2014/35/EU (LVD)
2011/65/EU (RoHS)

Avvertenze di sicurezza

Dispositivo

Per ridurre il pericolo d'incendio, scosse elettriche e danni:

- Non esporre il dispositivo alla pioggia.
- Non collocare recipienti contenenti acqua sul dispositivo, come ad esempio vasi.
- Utilizzare esclusivamente gli accessori consigliati.
- Non riparare il dispositivo autonomamente.
- Per la manutenzione, rivolgersi a personale qualificato.
- Non far cadere oggetti in metallo sul dispositivo.

Cavo di rete/alimentatore

Per ridurre il pericolo d'incendio, scosse elettriche e danni:

- Collegare il dispositivo solo a prese la cui tensione è conforme a quella indicata.
- Inserire la spina correttamente nella presa.
- Non tirare il cavo per staccare la spina, non piegarlo e non collocare oggetti pesanti sopra di esso.
- Non toccare la spina con le mani bagnate.
- Non tirare il cavo per staccare la spina ma estrarre sempre la spina alla base.
- Non utilizzare il dispositivo se il cavo di rete è danneggiato. Non collegare il dispositivo ad una presa danneggiata.
- Installare il dispositivo in modo da staccare prontamente il cavo di rete in caso di emergenza.

Adattatore di rete

- L'adattatore può essere azionato con corrente alternata (220 – 240 V).
- Utilizzare un adattatore idoneo se la spina non è adatta alla presa.

Parti più piccole/imballaggio

- Conservare le parti più piccole (ad es. viti e altro materiale di montaggio e d'imballaggio) lontano dalla portata dei bambini, per evitare che le ingeriscano. Non lasciare che i bambini giochino con il materiale d'imballaggio. Pericolo di soffocamento!

Attenzione

- **Dispositivo**
SNon collocare sul dispositivo fonti di fiamme vive come ad esempio candele.

Collocazione

- Posizionare il dispositivo su una superficie asciutta, piana, impermeabile e resistente al calore.
- Collocare il dispositivo in un punto non accessibile ai bambini.
- La presa deve essere di facile accesso in modo da poterla staccare prontamente in caso di emergenza.
- Non collocare il dispositivo all'interno di librerie, armadi o in qualsiasi altro spazio ristretto. Assicurarsi che ci sia un'adeguata aereazione intorno al dispositivo.
- Non collocare il dispositivo su amplificatori o su altri dispositivi che diventano caldi. Il calore po-

trebbe danneggiare il dispositivo.

- Non esporre il dispositivo alla luce diretta del sole, ad alte temperature, all'umidità e a forti vibrazioni.

Utilizzo conforme

Il dispositivo serve a:

- Mettere gli alimenti sottovuoto

Deve essere utilizzato solo per questo scopo e nelle modalità descritte nel presente manuale.

Il dispositivo non è destinato a persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche e mentali ridotte o che non dispongono delle conoscenze necessarie, a meno che un supervisore ha prima spiegato loro le funzioni e le avvertenze di sicurezza. Sorvegliare i bambini affinché non giochino con il dispositivo.

Trasporto

Conservare la confezione originale. Per garantire una protezione adeguata del dispositivo durante il trasporto, riporlo nella confezione originale.

Pulizia delle superfici esterne

Non utilizzare liquidi volatili come ad esempio spray per insetti. Le superfici si possono rovinare se si puliscono troppo energicamente. Le parti in plastica o in gomma non devono restare a contatto con il dispositivo per lungo tempo. Pulire il dispositivo e i ripiani con un panno morbido e con un po' di acqua calda e sapone.

Caratteristiche

- Design compatto.
- La fascia sigillante extra larga impedisce l'uscita dell'aria e garantisce ottimi risultati.
- Funzione Pulse ideale per mettere sottovuoto alimenti più delicati.
- Sistema di chiusura facilitato. Premere semplicemente l'apposito pulsante.
- Coperchio apribile tramite i due pulsanti laterali.
- Funzione "Sigilla soltanto".
- Ampiezza sigillo 28 cm

Conservazione degli alimenti e sicurezza

Per una conservazione ottimale degli alimenti è importante metterli sottovuoto quando sono freschi. Se gli alimenti hanno già cominciato a deteriorarsi, il processo di sottovuoto rallenta l'ulteriore deterioramento, ma non può impedire la proliferazione di muffa e di altri microorganismi nocivi.

Preparare gli alimenti

La cottura, il congelamento o il riscaldamento di alimenti nel sacchetto sottovuoto aiuta a conservare il gusto naturale degli alimenti. Per cuocere gli alimenti, forare il sacchetto, in modo che l'aria possa fuoriuscire e introdurlo nel microonde. In alternativa, cuocere gli alimenti a fuoco lento ad una temperatura inferiore ai 75°C.

Preparare la carne e il pesce

Introdurre la carne e il pesce nel congelatore per 1-2 ore prima di metterli sottovuoto. Questa procedura oltre a conservare il gusto e l'aspetto degli alimenti, garantisce una sigillatura migliore.

Preparare le verdure

Sbollentare le verdure prima di metterle sottovuoto in modo da conservarne il gusto e l'aspetto. Farle cuocere a fuoco lento oppure introdurle nel microonde. Al termine della cottura, immergere le verdure in acqua fredda per interrompere il processo di cottura.

ATTENZIONE: per evitare il rischio di proliferazione di batteri anaerobici, non mettere sottovuoto cipolle, aglio e funghi freschi.

Consigli per mettere il formaggio sottovuoto

Mettere il formaggio sottovuoto dopo ogni utilizzo. Se si fa un sacchetto più grande del necessario, è possibile mettere il formaggio di nuovo sottovuoto nello stesso sacchetto.

Consigli per mettere sottovuoto alimenti in polvere

Se si desidera mettere sottovuoto alimenti in polvere, come ad esempio la farina, riporli nel sacchetto per sottovuoto con la confezione originale. In caso contrario, gli alimenti in polvere potrebbero essere aspirati nel sigillatore e danneggiarlo.

Consigli per mettere sottovuoto i liquidi

Prima di mettere sottovuoto gli alimenti liquidi, come ad esempio la zuppa, introdurli in una pentola o in un recipiente simile e congelarli. Rimuovere in seguito gli alimenti dal recipiente e introdurli in un sacchetto per il sottovuoto e metterli sottovuoto. In seguito mettere il sacchetto nel congelatore. Prima di scongelare il sacchetto, tagliare un angolo e introdurre il sacchetto nel microonde oppure farlo cuocere a fuoco lento.

Descrizione del prodotto

A Tasto VACUUM (Sottovuoto)

Premere il tasto per mettere sottovuoto gli alimenti e sigillare ermeticamente il sacchetto. Il dispositivo si spegne automaticamente.

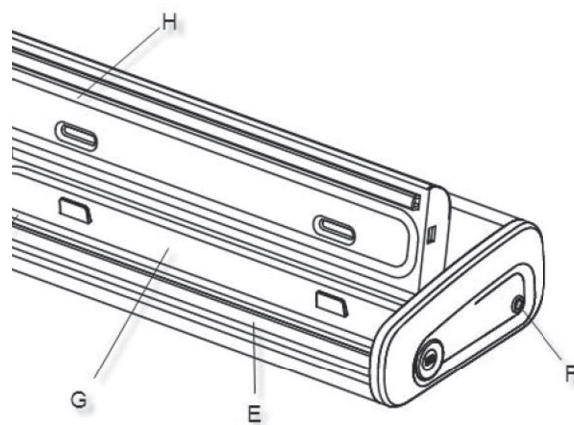
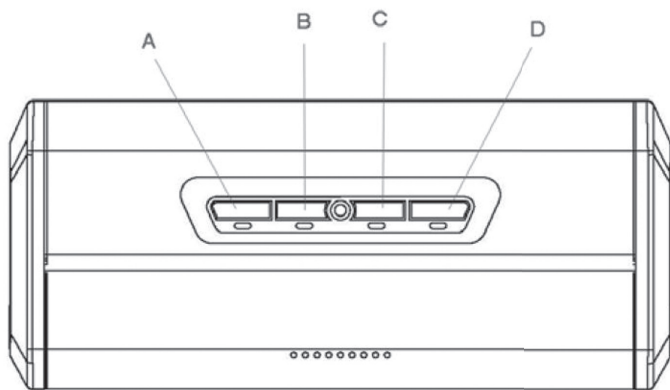
B Tasto CANCEL (interruzione)

Interrompe subito il processo in corso.

C Tasto PULSE

Utilizzare questa funzione per mettere sottovuoto alimenti più delicati. Premere il tasto per attivare la funzione. Per disattivarla, rilasciare il tasto.

D Tasto SEAL (sigillatura)



Premere il tasto per sigillare il sacchetto.

Premere il tasto per interrompere immediatamente il processo e iniziare a sigillare il sacchetto ed evitare che gli alimenti più delicati si schiaccino.

E Fascia sigillante

Non tirare la fascia sigillante.

F Attacco per accessori

Permette di mettere sottovuoto collegando gli accessori per i barattoli.

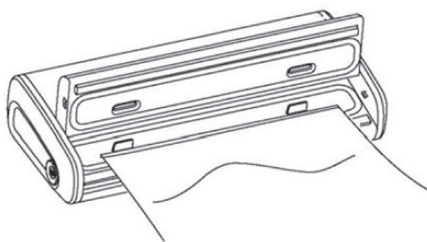
G Camera per il sottovuoto

Posizionare l'estremità aperta del sacchetto nella camera per il sottovuoto .

H Guarnizione della sigillatura

Come mettere gli alimenti sottovuoto

1. Introdurre gli alimenti nel sacchetto. Lasciare almeno 5 cm di spazio tra gli alimenti e l'apertura del sacchetto.
2. Aprire il coperchio e posizionare l'estremità aperta del sacchetto nella sigillatrice.
3. Chiudere il coperchio premendolo verso il basso su entrambi i lati. Se il coperchio non si solleva significa che questo è stato chiuso correttamente.
4. Per iniziare il processo, premere il tasto VACUUM (sottovuoto). Il dispositivo elimina l'aria dal sacchetto e lo sigilla.
5. Per rilasciare il sacchetto, premere i pulsanti di rilascio posti ai lati del dispositivo quando la spia di attività si è spenta.



Come utilizzare la funzione Pulse

Dal momento che la pressione nel sacchetto è elevata, può accadere che alcuni alimenti delicati si schiaccino. In questo caso si consiglia l'utilizzo della funzione Pulse per avere un controllo maggiore sul processo di sottovuoto. Inoltre questa funzione impedisce che i liquidi vengano aspirati nel dispositivo.

1. Introdurre gli alimenti nel sacchetto. Lasciare almeno 5 cm di spazio tra gli alimenti e l'apertura del sacchetto.
2. Aprire il coperchio e posizionare l'estremità aperta del sacchetto nella sigillatrice.
3. Chiudere il coperchio, premendolo verso il basso su entrambi i lati. Se il coperchio non si solleva

significa che questo è stato chiuso correttamente.

4. Premere il tasto PULSE più volte fino al raggiungimento della pressione desiderata.
5. Premere il tasto SEAL per sigillare il sacchetto.
6. Per rilasciare il sacchetto, premere i pulsanti di rilascio su entrambi i lati quando la spia di attività si è spenta.

Risoluzione dei problemi

Non succede nulla se si preme il tasto VACUUM:

- Assicurarsi che la spina è inserita correttamente nella presa.
- Assicurarsi che il cavo di rete non sia danneggiato.
- Assicurarsi che la presa non sia difettosa.
- Assicurarsi che l'estremità da sigillare sia posizionata correttamente nella sigillatrice.
- Assicurarsi che il coperchio sia chiuso correttamente.
- Attendere 25 minuti che il dispositivo si raffreddi.

L'aria non viene aspirata dal sacchetto:

- Assicurarsi che il sacchetto non sia danneggiato.
- Assicurarsi che le guarnizioni del dispositivo siano intatte.
- Gli alimenti contenenti molto liquido talvolta impediscono la corretta sigillatura del sacchetto. Rimuovere i liquidi dall'interno del sacchetto e risigillare.
- Assicurarsi che l'estremità da sigillare sia posizionata correttamente nella sigillatrice.

Il sacchetto si scioglie:

- La fascia sigillante potrebbe essersi surriscaldata. Far raffreddare il dispositivo 20 secondi. Se il sacchetto continua a sciogliersi, attendere 25 minuti che il dispositivo si raffreddi completamente.

L'aria è penetrata nuovamente nel sacchetto:

- Assicurarsi che il sacchetto non è danneggiato.
- Assicurarsi che gli alimenti non hanno forato il sacchetto.
- Assicurarsi che non sono penetrati liquidi all'interno del sacchetto.
- Assicurarsi che le guarnizioni sono ancora intatte.
- Gli alimenti contenuti molto liquido a volte impediscono la sigillatura del sacchetto. Rimuovere i liquidi all'interno del sacchetto e risigillare.

Il sacchetto non si sigilla:

- Assicurarsi che il sacchetto non è danneggiato.
- Gli alimenti contenuti molto liquido a volte impediscono la sigillatura del sacchetto. Rimuovere il liquido all'interno del sacchetto e risigillare.
- Assicurarsi che il dispositivo si è raffreddato, attendere 20 secondi tra un processo e l'altro.

Pulizia e manutenzione

1. Staccare sempre la spina prima di ogni operazione di pulizia.
2. Non immergere mai il dispositivo in acqua.
3. Non utilizzare prodotti abrasivi per la pulizia.
4. Lavare le superfici con un panno morbido e umido e con un po' di detersivo.
5. Pulire la parte interna per eliminare i residui di alimenti con un panno morbido.
6. Asciugare con cura il dispositivo prima di collegarlo di nuovo alla corrente e di metterlo in funzione.
7. Rimuovere eventuali liquidi con un panno morbido e asciutto e con un po' di detersivo. Al termine, asciugare con cura il dispositivo.

Riparazioni

- Per le riparazioni, rivolgersi a personale qualificato.
- Apportare modifiche al prodotto ne compromette la sua sicurezza.
- Attenzione pericolo di lesioni!
- Non aprire mai il dispositivo e non tentare mai di ripararlo autonomamente!
- Un montaggio errato può causare malfunzionamenti o guasto totale.
- Non aprire in nessun caso il dispositivo.

Attenzione:

Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni impliciti. Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche e di correggere gli errori!

Nota:

La garanzia decade in caso di intervento da parte di terzi.

Dati tecnici

Dimensioni:	340x150x64 mm
Tensione:	220-240V / 50 Hz
Potenza:	175 W

Smaltimento



Se sul prodotto è presente la figura a sinistra (il cassonetto dei rifiuti mobile sbarrato), si applica la direttiva europea 2002/96/CE. Questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali. Informarsi sulle disposizioni vigenti in merito alla raccolta separata di dispositivi elettrici ed elettronici. Non smaltire i vecchi dispositivi con i rifiuti domestici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi, si proteggono il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Il riciclo di materiali aiuta a ridurre il consumo di materie prime.

Dichiarazione di conformità

Produttore: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlino, Germania.



Questo prodotto è conforme alle seguenti direttive europee:
2014/30/UE (EMC)
2014/35/UE (LVD)
2011/65/UE (RoHS)

Avertissement

Appareil

Pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution et de causer tout dommage :

- N'exposez pas l'appareil à la pluie.
- Ne posez pas de récipient contenant de l'eau, comme un vase par exemple, sur l'appareil.
- N'utilisez que les accessoires prévus.
- N'effectuez pas de réparations par vous-même. Adressez-vous à des personnes qualifiées pour toute réparation.
- Évitez de faire tomber des objets métalliques dans l'appareil.
- Ne posez pas d'objet lourd sur l'appareil.

Câble d'alimentation/Prise

Pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution et de causer tout dommage :

- Assurez-vous que la tension du secteur et celle requise par l'appareil correspondent.
- Enfoncez la prise de l'appareil complètement dans la prise de secteur.
- Ne tirez pas sur le câble, ne le pliez pas et ne posez pas d'objet lourd dessus.
- Ne touchez pas la prise avec des mains humides.
- Débranchez l'appareil en tirant sur le corps de la prise.
- N'utilisez pas de prises défectueuses (secteur ou appareil).
- Installez l'appareil de telle sorte qu'il puisse être débranché immédiatement en cas de problème.

Prise d'alimentation

- L'appareil doit être alimenté avec du courant alternatif 220 – 240 V.
- Utilisez un adaptateur adéquat si le courant du secteur ne correspond pas à la tension demandée par l'appareil

Emballage/Petites pièces

(Sac plastique, carton, etc.)

- Tenez les petites pièces (vis et autre matériel de montage) hors de portée des enfants, enfin qu'ils ne les avalent pas. Ne laissez pas les enfants jouer avec des sacs plastiques, risque d'étouffement !

Positionnement

- Placez l'appareil sur une surface plane et sèche, imperméable et résistante à la chaleur.
- La prise doit être facile d'accès afin que l'appareil puisse être rapidement débranché du secteur en cas de problème.
- Ne posez pas l'appareil sur une étagère ou dans une commode ou tout autre endroit confiné. Assurez-vous que l'air peut circuler tout autour de l'appareil.

- Ne posez pas l'appareil sur un amplificateur ou tout autre appareil produisant de la chaleur qui pourrait lui nuire.
- N'exposez pas l'appareil aux rayons directs du soleil, à des températures élevées, à une forte humidité ou à de très fortes vibrations.

Prise d'alimentation

- L'appareil doit être alimenté avec du courant alternatif 220 – 240 V.
- Utilisez un adaptateur adéquat si le courant du secteur ne correspond pas à la tension demandée par l'appareil.

Utilisation conforme

Cet appareil a été fabriqué pour :

- Mettre des aliments sous vide.

L'appareil doit uniquement être utilisé pour cela. Il doit être utilisé comme décrit dans cette notice. L'appareil ne doit pas être manipulé par des personnes (enfants compris) ne possédant pas de capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles suffisantes ou manquant d'expérience, à moins d'être sous la surveillance de personnes responsables et si elles ont été informées du fonctionnement de l'appareil. Les enfants devront être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Transport de l'appareil

Conservez l'emballage d'origine afin de garantir la sécurité et une bonne protection de l'appareil pendant d'éventuels transports.

Nettoyage des surfaces externes

N'utilisez pas de produits volatiles tels que des sprays. Une trop forte pression pendant le nettoyage peut endommager l'appareil.

Évitez un contact prolongé entre des pièces en plastique ou en caoutchouc avec l'appareil.

Propriétés de l'appareil

- Design compact
- Scellage large pour éviter les fuites d'air et garantir une bonne mise sous vide
- Fonction Pulse pour la mise sous vide délicate des aliments sensibles
- Système de fermeture simple, par pression d'un bouton
- Couvercle facile à ouvrir par pression de deux boutons sur les côtés
- Fonction « scellage simple »
- Largeur du scellage : 28 cm

Conservation des aliments et sécurité

Pour obtenir une durée plus longue de conservation des aliments, il est conseillé de les mettre sous vide quand ils sont frais. Quand les aliments ont commencé à se gâter, la mise sous vide pourra seulement ralentir le processus. La mise sous vide ne peut empêcher la formation de champignons ou de bactéries porteuses de maladies.

Préparation des aliments

La cuisson, la décongélation ou le réchauffement d'aliments sous vide aide à conserver le goût naturel. De plus, cela vous évite d'avoir à nettoyer casseroles et poêles. Vous devez d'abord percer quelques petits trous dans le sachet sous vide avant de le placer dans le micro-ondes afin que l'air puisse s'échapper. Vous pouvez aussi réchauffer des aliments sous vide en les plongeant dans une eau frémissante, autour de 75°C.

Préparation de viande et de poisson

Avant de les mettre sous vide, faire congeler les viandes ou les poissons pendant 1 à 2 heures. Cela aide à maintenir les liquides en place et garantit un scellage plus efficace.

Conseils pour la mise sous vide de fromage

Le mieux est de mettre les fromages sous vide après chaque utilisation. Si vous mettez le sachet sous vide plus longtemps que nécessaire, vous pourrez remettre le fromage dans le même sachet pour le remettre sous vide.

Préparation des légumes

Blanchir les légumes avant de les mettre sous vide les aide à conserver leur saveur et leur apparence. Placez les légumes dans de l'eau frémissante ou chauffez-les au micro-ondes jusqu'à ce qu'ils cuisent tout en restant croquants. Après la cuisson, plongez les légumes dans de l'eau froide pour arrêter le processus de cuisson.

ATTENTION : À cause du risque de bactéries selon la présence du taux d'oxygène, les oignons, l'ail ou les champignons frais ne devraient pas être mis sous vide.

Conseils pour la mise sous vide d'aliments poudreux

Si vous souhaitez mettre sous vide des aliments poudreux tels que de la farine par exemple, le mieux est de les laisser dans leur emballage d'origine et de placer celui-ci dans un sachet de mise sous vide, afin d'éviter que des particules ou de la poudre ne s'infiltrent dans l'appareil lors du processus de mise sous vide et que l'appareil soit sérieusement endommagé.

Conseils pour la mise sous vide de liquides

Avant de mettre des aliments sous vide tels que la soupe par exemple, ceux-ci devront être congelés auparavant. Retirez ensuite le liquide congelé de son plat et placez-le dans un sachet de mise sous vide et faites le vide d'air comme d'habitude. Placez ensuite le sachet dans le congélateur. Pour la décongélation, coupez un coin du sachet et placez le sachet dans un micro-ondes ou dans de l'eau frémissante.

Touches de commande

A. Touche de mise sous vide

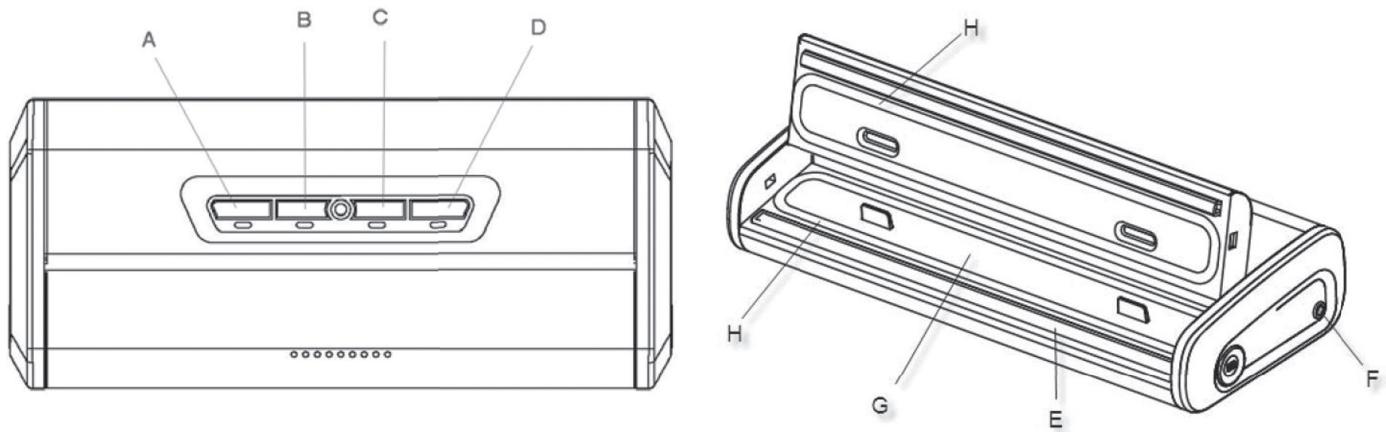
Appuyez sur cette touche pour mettre sous vide et sceller des aliments. L'appareil s'éteint automatiquement.

B. Touche Stop

Interrompt immédiatement la fonction en cours.

C. Touche Pulse

Cette touche est utilisée pour sceller des aliments sensibles. Appuyer active la fonction, cesser d'appuyer l'arrête.



D. Touche de scellage

Appuyez sur cette touche pour fabriquer un sachet à partir du rouleau.

Appuyez pour arrêter immédiatement la mise sous vide et sceller le sachet. Cela permet d'éviter d'écraser les aliments sensibles.

E. Ligne de scellage

Ne retirez pas le bande résistante à la chaleur.

F. Prise pour accessoires

Permet de mettre sous vide des bidons et autres accessoires.

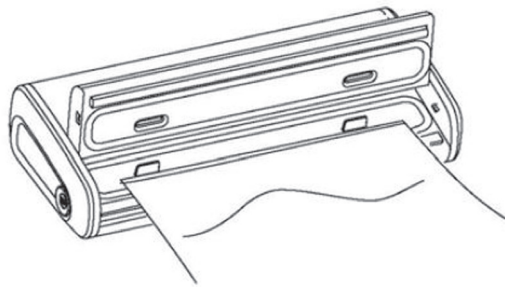
G. Chambre de mise sous vide

Placez le côté ouvert du sachet dans la chambre pour mettre le sachet sous vide.

H. Joint de scellage

Mettre un sachet sous vide

1. Placez les aliments dans un sachet. Laissez au moins 5 cm entre le contenu et l'ouverture du sachet pour permettre au matériel de se contracter.
2. Ouvrez le clapet et placez le côté ouvert du sachet dans la chambre de mise sous vide.
3. Refermez le couvercle en poussant sur le bas par ses deux côtés. Si le couvercle ne peut plus être soulevé, cela veut dire qu'il est correctement enclenché.
4. Pour démarrer la mise sous vide, appuyez sur la touche Mise sous vide. L'appareil va retirer tout l'air du sachet puis souder le sachet.
5. Quand la lumière témoin s'allume, appuyez sur les boutons des côtés du couvercle pour l'ouvrir et libérer le sachet.



Utilisation de la fonction Pulse

Comme la pression dans le sachet est très forte, il arrive souvent que des aliments sensibles soient écrasés. Dans ce cas, il est conseillé d'utiliser la fonction Pulse car elle permet un meilleur contrôle du processus. Dans le cas d'aliments juteux, cette fonction permet en outre d'éviter que l'appareil n'aspire des liquides.

1. Placez les aliments dans un sachet. Laissez au moins 5 cm entre le contenu et l'ouverture du sachet pour lui laisser la possibilité de se contracter.
2. Ouvrez le clapet et placez le côté ouvert du sachet dans la chambre de mise sous vide.
3. Refermez le couvercle en poussant sur le bas par ses deux côtés. Si le couvercle ne peut plus être soulevé, cela veut dire qu'il est correctement enclenché.
4. Appuyez sur la touche PULSE plusieurs fois, jusqu'à ce que la pression voulue dans le sachet

soit atteinte.

5. Appuyez sur la touche SEAL pour sceller le sachet.
6. Quand la lumière témoin s'allume, appuyez sur les boutons des côtés du couvercle pour l'ouvrir et libérer le sachet.

Résolution des problèmes

Rien ne se passe quand j'appuie sur la touche Mise sous vide :

- Assurez-vous que l'appareil est bien branché sur le secteur.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas endommagé.
- Assurez-vous que la prise d'alimentation n'est pas défectueuse.
- Vérifiez si le sachet est bien mis dans la chambre de mise sous vide.
- Vérifiez si le couvercle est bien enclenché.
- Attendez 25 minutes au cas où l'appareil aurait besoin de refroidir.

L'air du sachet n'est pas aspiré:

- Assurez-vous que le sachet ne présente pas de pli ou de trou.
- Vérifiez si le joint de l'appareil est intact.
- Des liquides empêchent parfois le scellage des sachets. Essayez le bord supérieur du sachet et essayez à nouveau.
- Assurez-vous que l'ouverture du sachet est bien placée dans la chambre de mise sous vide.

Le sachet fond:

- La bande de fermeture a été surchauffée. Laissez l'appareil refroidir au moins 20 secondes entre chaque usage. Si le sachet fond toujours, laissez l'appareil refroidir complètement pendant 25 minutes.

De l'air pénètre à nouveau dans le sachet:

- Vérifiez le sachet. Un pli ou un trou laisse peut-être passer l'air.
- Assurez-vous que des aliments n'ont pas percé le sachet.
- Assurez-vous que des liquides n'ont pas atteint la zone de scellage.
- Assurez que le joint de l'appareil est intact.
- Des liquides empêchent parfois le scellage des sachets. Essayez le bord supérieur du sachet et essayez à nouveau.

Le sachet n'est pas soudé:

- Assurez-vous que le sachet ne présente pas de pli ou de trou.
- Des liquides empêchent parfois le scellage des sachets. Essayez le bord supérieur du sachet et essayez à nouveau.
- Laissez l'appareil refroidir au moins 20 secondes entre chaque usage. Si les sachets continuent à fondre, laissez l'appareil refroidir complètement pendant 25 minutes.

Entretien et maintenance

- Débranchez toujours l'appareil du secteur avant de le nettoyer.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Nettoyez les parties externes de l'appareil avec un chiffon humide et un peu de liquide vaisselle.
- N'utilisez pas de crèmes à récurer.
- Séchez soigneusement l'appareil avant de le brancher sur le secteur et de vous en servir à nouveau.
- Essayez les liquides infiltrés dans la chambre de mise sous vide avec un chiffon chaud doux et humide et un peu de liquide vaisselle doux. Séchez ensuite la chambre de mise sous vide avec soin.

Réparations

- Toute réparation doit obligatoirement être effectuée dans un atelier qualifié.
- Tout changement ou modification apporté sur l'appareil en réduit la sécurité. Danger de blessure!
- N'ouvrez pas l'appareil et n'effectuez pas de réparations par vous-même !
- Un mauvais montage peut éventuellement causer des dysfonctionnements voire une panne totale.
- N'ouvrez en aucun cas l'appareil.

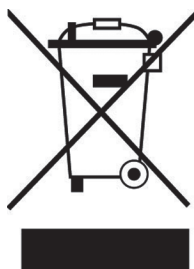
Attention : La garantie ne s'applique pas lors de dommages causés à l'appareil. Ne procédez pas à des changements techniques !

Avertissement : La garantie ne s'applique pas si des modifications ont été apportées à l'appareil.

Données techniques

Dimensions :	340x150x64 mm
Tension :	220-240V / 50 Hz
Puissance :	175 W

Information sur le recyclage



Vous trouverez sur le produit l'image ci-contre (une poubelle sur roues, barrée d'une croix), ce qui indique que le produit se trouve soumis à la directive européenne 2002/96/CE. Renseignez-vous sur les dispositions en vigueur dans votre région concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques. Respectez-les et ne jetez pas les appareils usagés avec les ordures ménagères. La mise au rebut correcte du produit usagé permet de préserver l'environnement et la santé. Le recyclage des matériaux contribue à la préservation des ressources naturelles.

Déclaration de conformité

Fabricant : Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne.



Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :
2014/30/UE (CEM)
2014/35/UE (LVD)
2011/65/UE (RoHS)