

FOODLOCKER SLIM

Vakuumierer

Vacuum Sealer

Máquina de envasado al vacío

Appareil de mise sous vide

Macchina per sottovuoto

10030778 10031628



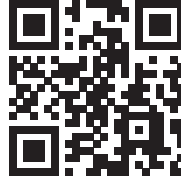
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Scannen Sie den QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.



INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise 4
Geräteübersicht 5
Inbetriebnahme und Bedienung 7
Hinweise zur Lebensmittelaufbewahrung 11
Reinigung und Pflege 13
Fehlersuche und Fehlerbehebung 14
Hinweis zum Verstauen des Geräts 15
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland 16
Hinweise zur Entsorgung 18

English 19
Español 33
Français 47
Italiano 61

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10030778 (silber) 10031628 (grau)
Stromversorgung	220-240 V ~ 50 Hz

HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

Hersteller:

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

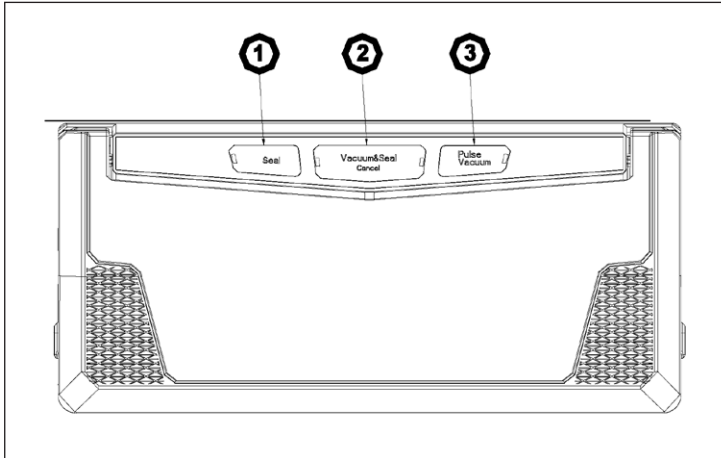
Importeur für Großbritannien:

Berlin Brands Group UK Limited
 PO Box 42
 272 Kensington High Street
 London, W8 6ND
 United Kingdom

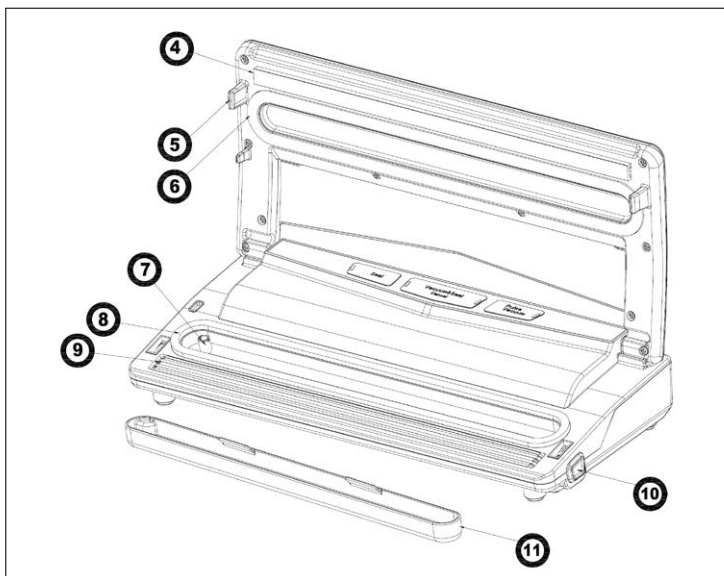
SICHERHEITSHINWEISE

- Versichern Sie sich dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie den Stecker einstecken. Ziehen Sie den Stecker wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen oder bevor Sie es reinigen.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen und bewahren Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Verwenden Sie das Gerät nur wie beschrieben und benutzen Sie nur mitgeliefertes Zubehör.
- Falls das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, müssen sie vom Hersteller, einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Fassen Sie keine Teile an, die sich während des Betriebs bewegen.
- Versuchen Sie nicht das Gerät selbst zu reparieren.
- Verwenden Sie das Gerät nicht wenn es fallen gelassen wurde oder beschädigt ist.
- Ziehen Sie nicht am Kabel und tragen Sie das Gerät nicht, indem Sie das Kabel festhalten. Verlegen Sie das Kabel nicht unter Türen oder entlang scharfer Tischkanten. Verwenden Sie das Gerät nicht mit nassem Kabel oder Netzstecker.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von Wärmequellen, wie Öfen oder Heizungen.
- Verwenden Sie nach Möglichkeit kein Verlängerungskabel Falls Sie doch eines verwenden, achten Sie darauf, dass der Amperewerte des angeschlossenen Geräts den maximalen Amperewert des Netzkabels nicht überschreitet.
- Ziehen sie den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose, sondern halten Sie ihn beim Abziehen mit der Hand fest.
- Fassen Sie das Gerät und den Stecker nicht mit nassen Händen an.
- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen Untergrund, z. B. einen Tisch oder eine Arbeitsplatte.
- Das Gerät muss nicht mit Schmieröl oder anderen Schmiermittel geschmiert werden.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Kinder über 8 Jahren, physisch und körperlich eingeschränkte Menschen sollten das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Falls das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, müssen sie vom Hersteller, einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht reinigen.
- Bewahren Sie sich die Anleitung zum späteren Nachschlagen gut auf.

GERÄTEÜBERSICHT




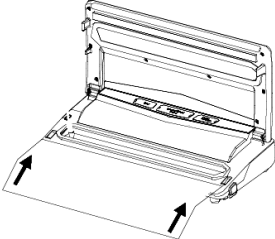
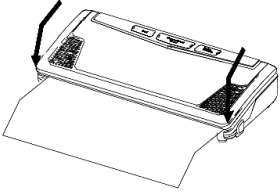
1	Seal	Diese Taste hat 2 Funktionen. Wenn Sie einen Beutel von der Rolle verwenden, wird das offene Ende ohne Vakuumierung versiegelt. Wenn die automatische Vakuum/Seal-Funktion verwendet wird, stoppt diese Taste den Motor und startet die Versiegelung. Diese Funktion ermöglicht es dem Anwender das Vakuum im Beutel zu kontrollieren, so dass empfindliche Zutaten beispielsweise nicht zu doll gequetscht werden.
2	Vacuum Seal / Cancel	Diese Taste hat 2 Funktionen, abhängig vom Gerätezustand: im Standby-Modus wird mit dieser Taste die Vakuumierung des Beutels gestartet, der am Ende automatisch versiegelt wird. Während der Vakuumierung oder Versiegelung wird das Gerät durch Druck auf diese Taste angehalten.
3	Pulse Vacuum	Drücken Sie auf diese Taste, um die Vakuumierung zu starten. Lassen Sie die Taste los um die Vakuumierung zu stoppen. Sie können diesen Vorgang beliebig wiederholen und so Stück für Stück die Luft aus dem Beutel saugen.

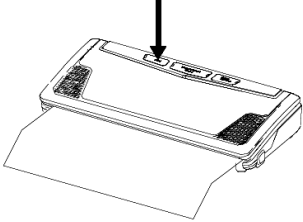
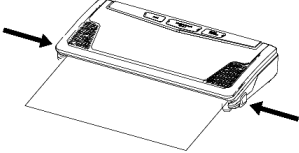


4	Versiegelungsstreifen	Legen Sie den zu versiegelnden Beutel über diesen Streifen.
5	Haken	Zum Verriegeln des Deckels an der Basis.
6	Obere Dichtung	Hält die Luft draußen, indem die Zusammen mit der unteren Dichtung ein Vakuum erzeugt. Reinigen und trocknen Sie die Dichtung regelmäßig und ersetzen Sie sie, wenn sie kaputt ist.
7	Lufteinlass	Lufteinlass für Vakuumkammer und Pumpe. Wenn Sie Vakuumbehälter verwenden, schließen Sie den Schlauch an diesen Anschluss an. Hinweis: Der Schlauch ist NICHT im Lieferumfang enthalten.
8	Untere Dichtung	Hält die Luft draußen, indem die Zusammen mit der oberen Dichtung ein Vakuum erzeugt. Reinigen und trocknen Sie die Dichtung regelmäßig und ersetzen Sie sie, wenn sie kaputt ist.
9	Versiegelungsstreifen	Teflon-beschichtetes Heizelement, das den Beutel versiegelt.
10	Entriegelungstaste	Zum Öffnen der Abdeckung und verringern des Vakuumdrucks in der Maschine.
11	Rinne	Zieht die Luft aus dem Beutel und fängt Flüssigkeiten auf. Waschen Sie die Rinne nach der Benutzung ab.





INBETRIEBNAHME UND BEDIENUNG

Einen Vakuumbbeutel von der Rolle produzieren

1	2	3
		
<p>Stecken Sie den Stecker ein. Schneiden Sie mit einer Schere einen Beutel in der gewünschten Länge von der Rolle ab.</p>	<p>Legen Sie das eine Ende des Beutels auf den unteren Versiegelungsstreifen, er sollte nicht in die Vakuumkammer hineinragen.</p>	<p>Schließen Sie den Deckel bis er hörbar einrastet.</p>

4	5
	
<p>Drücken Sie auf die SEAL-Taste, um die Versiegelung zu starten.</p>	<p>Drücken Sie links und rechts auf die Entriemelungstaste, öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie den Beutel. Er kann jetzt vakuumversiegelt werden.</p>




Vakuumbbeutel packen und vakuumieren

1		<p>Geben Sie Lebensmittel oder Gegenstände in den Vakuumbbeutel. Verwenden Sie nur Beutel, die speziell für Vakuumierer geeignet sind. Reinigen Sie das offene Ende und streichen Sie es glatt. Achten Sie darauf, dass sie es nicht verschmutzen und Falten Oder Knicke zurücklassen. Legen Sie das Offene Ende in die Vakuumkammer. Versichern Sie sich, dass der Lufteinlass nicht vom Beutel abgedeckt wird.</p>
2		<p>Drücken Sie den Deckel mit beiden Händen herunter, bis er hörbar einrastet.</p>
3		<p>Drücken Sie auf die VACUUM SEAL / CANCEL Taste, das Gerät beginnt mit dem Vakuumieren und versiegelt den Beutel zum Schluss automatisch. Während des Vakuumierens wird ein sehr starker Unterdruck aufgebaut. Damit der Beutelinhalt nicht zerquetscht wird, beobachten Sie den Vorgang. Drücken Sie auf die SEAL Taste, sobald das gewünschte Vakuum erreicht ist. Die Pumpe hält dann an und der Beutel wird versiegelt.</p>
4		<p>Sobald der Beutel versiegelt ist, Drücken Sie auf die Entriegelungstasten links und rechts, öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie den Beutel.</p>

Wichtige Hinweise zu Vakuumbeteln

- Das Gerät eignet sich nur für den Haushalt. Wir empfehlen Ihnen das Gerät zwischen mehreren Durchgängen abkühlen zu lassen. Das Gerät sollte nur 1 Mal pro Minute und nicht öfter als 10 Mal am Stück verwendet werden. Lassen Sie es danach 15 Minuten abkühlen, bevor Sie es weiter benutzen.
- Um einen undichten Beutel nach dem ersten Vakuumierungs- und Versieglungsdurchgang zu schließen, öffnen Sie NICHT Gerät nicht, sondern drücken Sie direkt danach auf die SEAL-Taste, um den Beutel erneut zu versiegeln.

So verwenden Sie Vakuumbehälter

1		<p>Wischen Sie den Behälterdeckel und den Behälter ab und versichern Sie sich, dass er sauber und trocken ist.</p>
2		<p>Geben Sie die Gegenstände in den Behälter und lassen Sie zum Deckel hin noch etwa 2,5 cm Luft. Reinigen Sie den Rand des Behälters und die Dichtung und setzen Sie den Deckel auf.</p>
3		<p>Öffnen Sie den Deckel am Gerät. Nehmen Sie die Rinne ab. Stecken Sie das eine Ende des Schlauchs in den Lufteinlass in der Vakuumkammer und das andere Ende in den Deckel des Vakuumbehälters. Versichern Sie sich, dass der Regler am Deckel auf SEAL steht. Drücken Sie auf die VACUUM SEAL / CANCEL Taste, das Gerät beginnt mit dem Vakuumieren. Wenn der Vakuumdruck ausreichend ist, stoppt das Gerät automatisch. Drücken Sie fest auf den Deckel des Vakuumbehälters, wenn Sie den Schlauch wieder entfernen. Drücken Sie dann die Entriegelungstasten am Gerät, um den Deckel zu öffnen.</p> <p>ACHTUNG: Fassen Sie während dem Vakuumieren nicht auf den unteren Versiegelungstreifen, damit Sie sich nicht verbrennen.</p> <p>Wenn Sie den Behälter nach dem Vakuumieren wieder öffnen möchten, drehen Sie den Regler von SEAL auf OPEN.</p>

Wichtige Hinweise zu Vakuumbehältern

- Versichern Sie sich, dass der Regler am Deckel des Vakuumbehälters auf SEAL steht, bevor Sie mit dem Vakuumieren beginnen.
- Wenn die Vakuumierung startet, drücken Sie den Deckel oder den Schlauchadapter einige Sekunden lang leicht nach unten, um sicherzugehen, dass der Schlauch nicht abgeht und ein Luft eintritt.
- Um das Vakuum zu testen, ziehen Sie leicht am Deckel, er sollte sich nicht bewegen.

So verstauen Sie das Kabel

Verstauen Sie das Netzkabel nach dem Gebrauch in der Kabelbox. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät.

So erreichen Sie ein gutes Vakuumergebnis

- Geben Sie nicht zu viele Artikel in den Vakuumbeutel. Lassen Sie genug Platz im Beutel, damit die Beutelöffnung ohne Falten und Knicke in die Vakuumkammer gelegt werden kann.
- Achten Sie darauf, dass die Beutelöffnung nicht nass ist, da sich die Beutel sonst schlecht versiegeln lassen.
- Lassen Sie nicht zu viel Luft im Beutel. Drücken Sie auf den Beutel, um soviel Luft wie möglich herauszudrücken, bevor Sie den Beutel vakuumieren. Falls sich zu viel Luft im Beutel befindet arbeitet die Pumpe nicht so effizient und entfernt möglicherweise nicht alle Luft aus dem Beutel.
- Vakuumieren Sie keine Gegenstände mit scharfen kanten, wie Fischgräten oder Muscheln. Scharfe Gegenstände können den Beutel beschädigen. Vakuumieren Sie derartige Gegenstände besser in einem Vakuumbehälter.
- Vakuumieren Sie immer nur einen Beutel pro Minute, damit sich das Gerät erholen kann.
- Falls das gewünschte Vakuum nicht erreicht wird, schaltet sich die Pumpe nach 60 Sekunden ab. Überprüfen Sie ob der Beutel möglicherweise undicht ist oder nicht richtig eingelegt wurde.
- Versichern Sie sich, dass der Beutel nicht deformiert ist oder kleinere Teile zwischen den Dichtungen liegen. Falls das der Fall ist entnehmen Sie den Beutel und ersetzen Sie ihn durch einen neuen Beutel.
- Während der Vakuumierung kann es vorkommen dass kleine Mengen Flüssigkeit oder Krümel in die Vakuumkammer gelangen und die Pumpe verstopfen. Um das zu vermeiden, frieren Sie saftige Früchte vor dem Vakuumieren ein oder legen Sie ein Papiertuch in die Nähe der oberen Öffnung. Achten Sie bei pudrigen oder mehligem Stoffen darauf den Beutel nicht zu voll zu füllen oder geben Sie die Stoffe in einem Kaffeefilter in den Beutel, bevor Sie ihn vakuumieren.
- Frieren sie Früchte ein und blanchieren Sie Gemüse vor dem Vakuumieren.
- Kühlen Sie Flüssigkeiten ab, bevor Sie sie vakuumieren. Heiße Flüssigkeiten könnten zu kochen anfangen und auslaufen.
- Kühlen Sie leicht verderbliche Lebensmittel vor dem Vakuumieren im Kühl- oder Gefrierschrank. Vakuumieren kann die Haltbarkeit verlängern aber nicht verbessern.
- Füllen Sie einen Beutel zu 2/3 mit Wasser und versiegeln Sie ihn ohne ihn zu vakuumieren. Bewahren Sie den Beutel im Kühlschranks auf und verwenden Sie ihn als Kühlpack für Sportverletzungen.
- Viele Lebensmittel werden bereits vakuumiert verkauft. Vakuumieren Sie die restlichen Lebensmittel erneut, nachdem sie die eigentliche Verpackung einmal geöffnet haben.

- Lose Lebensmittel, wie Mehl, Reis oder Kuchenmischungen halten länger, wenn Sie sie vakuumieren. Nüsse bleiben geschmackvoller und werden weniger leicht ranzig.
- Schützen Sie den Beutel bei scharfen Objekten wie Knochen oder getrocknete Pasta mit Hilfe von Papiertüchern vor Perforation.
- Viele Gegenstände lassen sich durch Vakuumieren ebenfalls praktisch verpacken. Halten Sie Campingartikel, wie Streichhölzer, Erste-Hilfe-Kits oder Kleider trocken, indem Sie sie vakuumieren. Hauptsächlich dient der Vakuumierer jedoch den Vakuumieren von Lebensmitteln, die nach dem Vakuumieren bis zu 3 Mal länger haltbar sind. Mit dem Vakuumierer lassen sich aber auch die folgenden Artikel sammeln und konservieren: Fotos, Wichtige Dokumente, Briefmarken, Bücher, Schmuck, Karten, Comics, usw. Gleiches gilt für Schrauben, Nägel, Bolzen, Medizin oder ähnliches.
- Geben Sie die Vakuumbutel nicht direkt in die Mikrowelle oder in heißes Wasser, öffnen Sie den Beutel vorher.
- Vakuumieren Sie kein rohes Lebensmittel, wie Äpfel, Orangen, lebende Pflanzen, rohe Erdnüsse. Diese Lebensmittel brauchen Luft. Im Vakuumbutel produzieren Sie Stickoxid und sorgen dafür, dass der Beutel undicht wird und leckt. Kochen Sie Gemüse immer ab, bevor Sie es vakuumieren.

HINWEIS: Wenn Sie fertig mit dem Vakuumieren sind lassen Sie den Deckel immer offen stehen, bis sich das Gerät abgekühlt hat, andernfalls kann sich der Deckel verformen.

HINWEISE ZUR LEBENSMITTELAUFBEWAHRUNG

So vermeiden Sie verdorbene Lebensmittel

- Lagern Sie Lebensmittel immer bei niedrigen Temperaturen.
- Falls die Temperatur im Kühlschrank höher als 4 °C ist, können sich gefährliche Mikroorganismen vermehren. Lagern Sie die Lebensmittel daher immer bei unter 4 °C.
- Wenn die Temperatur im Gefrierfach unter 17 °C liegt, eignet es sich zum längeren Lagern von Lebensmitteln. Obwohl Einfrieren Mikroorganismen nicht tötet, unterbindet es doch ihren Wachstum.
- Die Lagertemperatur der vakuumierten Lebensmittel hat einen großen Einfluss auf ihre Genießbarkeit. Mit jeder Temperaturverringerung um 10 °C, steigt die Haltbarkeit um das 3- bis 4-fache.

Zu beachten wenn Sie große Mengen Lebensmittel abpacken

- Achten Sie darauf, dass Ihre Hände, alle Schneideutensilien und das Schneidebrett sauber ist, wenn Sie Lebensmittel für den Vakuuierer vorbereiten.
- Sobald Sie verderbliche Lebensmittel vakuumiert haben, verstauen Sie sie im Kühl- oder Gefrierschrank. Bewahren Sie sie nicht bei Raumtemperatur auf.
- Vakuumieren macht trockene Lebensmittel länger haltbar. Lebensmittel mit einem hohen Fettanteil werden durch das Vakuumieren weniger schnell ranzig. Zu den trockenen Lebensmitteln, die sich optimal vakuumieren lassen gehören unter anderem: Nüsse, Kokosnuss oder Getreide. Verstauen Sie die vakuumierten Lebensmittel an einem dunklen, kühlen Ort.
- Schälen Sie Obst und Gemüse wie Äpfel, Bananen, Kartoffeln und Wurzelgemüse vor dem Vakuumieren, andernfalls wird die Haltbarkeit durch das Vakuumieren nicht erhöht.
- Gemüse wie Brokkoli, Blumenkohl und Kohl produzieren Gase, wenn Sie frisch vakuumiert werden. Blanchieren Sie das Gemüse und frieren Sie es ein, bevor Sie es vakuumieren.

Allgemeine Hinweise zur Lebensmittelsicherheit

- Wenn Sie verderbliche Lebensmittel einmal erhitzt, eingefroren und wieder aufgetaut haben, verbrauchen Sie sie umgehend.
- Wenn Sie kommerziell vakuumverpackte Lebensmittel öffnen, können Sie die restlichen Lebensmittel erneut vakuumieren.
- Tauen Sie die Lebensmittel nicht in heißem Wasser oder mit anderen Wärmequellen auf, unabhängig davon ob sie offen oder vakuumiert sind.
- Essen Sie keine verderblichen Lebensmittel wenn diese bereits einige Stunden bei Raumtemperatur gelagert wurden.
- Verteilen Sie die vakuumierten Lebensmittel gleichmäßig im Kühl- oder Gefrierschrank, damit sie möglichst schnell und gleichmäßig einfrieren.

REINIGUNG UND PFLEGE

Vakuuierer

- Ziehen Sie immer zuerst den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Benutzen Sie zur Reinigung keine Scheuermittel oder Scheuerschwämme, da sie die Oberfläche zerkratzen.
- Verwenden Sie ein mildes Spülmittel, warmes Wasser und einen feuchten Lappen, um Essensrückstände rund um die Teile zu entfernen.
- Lassen Sie das Gerät vollständig trocknen, bevor Sie es wieder benutzen.
- Trocknen Sie die Dichtungen sorgfältig, bevor Sie sie wieder einbauen und bauen Sie sie an der Originalposition ein, damit kein Vakuuleck entsteht.

Vakuumbbeutel

- Waschen Sie die Beutel mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel ab.
- Wenn Sie die Beutel im Geschirrspüler reinigen, drehen Sie die Innenseite nach außen und verteilen Sie sie in der oberen Ablage des Geschirrspülers, so dass die gesamte Fläche Wasser abbekommt.
- Lassen Sie die Beutel vollständig trocknen, bevor Sie sie erneut verwenden.
- WICHTIG: Um Krankheiten vorzubeugen verwenden sie keine Beutel erneut, in denen bereits rohes Fleisch, roher Fisch oder fettige Lebensmittel gelagert wurden oder Beutel, die bereits in der Mikrowelle oder in einem heißen Wasserbad waren.

Zubehörteile

- Waschen Sie alle Teile mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel ab aber tauchen Sie den Deckel nicht in Wasser.
- Lassen Sie die Teile sorgfältig trocknen, bevor Sie sie wieder verwenden.
- Vakuumbehälter und deren Deckel dürfen nicht in der Mikrowelle oder Gefrierschrank verwendet werden.

Gerät verstauen

- Verstauen Sie das Gerät an einem flachen, sicheren Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Versichern Sie sich, dass der Deckel nicht eingerastet ist, wenn Sie das Gerät verstauen, damit die Dichtungen keinen Schaden nehmen.

FEHLERSUCHE UND FEHLERBEHEBUNG

Beim Versuch die Beutel zu vakuumieren passiert nichts

- Überprüfen Sie ob der Stecker fest in der Steckdose eingesteckt ist.
- Untersuchen Sie das Netzkabel auf Beschädigungen.
- Überprüfen Sie ob die Steckdose kaputt ist, indem Sie ein anderes Gerät einstecken.
- Falls das Gerät über einen Modus-Schalter verfügt, versichern Sie sich, dass der richtige Modus eingestellt ist.
- Versichern Sie sich, dass der Beutel richtig in die Vakuumkammer eingelegt wurde und sich in der Nähe des Lufteinlasses befindet.

Die Luft wird nicht vollständig aus dem Beutel gesaugt

- Damit der Beutel richtig versiegelt wird, sollte sich das offene Ende komplett in der Vakuumkammer befinden.
- Überprüfen Sie den Versiegelungsstreifen und die Dichtungen auf Verformungen. Versichern Sie sich, dass die Dichtungen oben und unten in Ordnung sind. Wischen Sie sie ggf. sauber und trocknen Sie sie sorgfältig ab, bevor Sie sie wieder installieren.
- Möglicherweise hat der Beutel ein Leck. Um das herauszufinden, versiegeln Sie ihn mit etwas Luft im inneren und tauschen Sie ihn in Wasser. Falls Blasen austreten, verwenden Sie einen neuen Beutel.
- Verwenden Sie nur spezielle Vakuumbeutel, die für dieses Gerät zugelassen sind.
- Luftlecks in der Dichtung können auch durch Knicke, Falten, Krümel, Fett oder Flüssigkeit entstehen. Öffnen Sie den Beutel erneut, wischen Sie den oberen Rand sauber, glätten Sie den oberen Rand und legen Sie ihn erneut auf den Versiegelungsstreifen.

Nach dem Vakuumieren versiegelt das Gerät nicht

- Im Gerät befindet sich ein eingebauter Vakuumdruck-Sensor. Das Gerät beginnt nicht mit dem Versiegeln, bevor der voreingestellte Vakuumdruck im Beutel erreicht wurde. Entnehmen Sie den Beutel, waschen und trocknen Sie ihn sorgfältig oder ersetzen Sie die Dichtungen.
- Möglicherweise hat der Beutel ein Leck. Um das herauszufinden, versiegeln Sie ihn mit etwas Luft im inneren und tauschen Sie ihn in Wasser. Falls Blasen austreten, verwenden Sie einen neuen Beutel.
- Luftlecks in der Dichtung können auch durch Knicke, Falten, Krümel, Fett oder Flüssigkeit entstehen. Öffnen Sie den Beutel erneut, wischen Sie den oberen Rand sauber, glätten Sie den oberen Rand und legen Sie ihn erneut auf den Versiegelungsstreifen.

Die Luft wurde vollständig entfernt aber nach eine Weile befindet sich wieder Luft im Beutel

- Überprüfen Sie die Versiegelung. Durch eine Falte an der Öffnung kann der Beutel nicht richtig versiegelt werden. Schneiden Sie die Versiegelung ab, wischen Sie die obere Öffnung trocken und versiegeln Sie den Beutel erneut.
- Feuchtigkeit, Essen und Flüssigkeiten entlang der Öffnung können verhindern, dass der Beutel richtig versiegelt wird. Schneiden Sie die Versiegelung ab, wischen Sie die obere Öffnung trocken und versiegeln Sie den Beutel erneut.
- Etwas scharfkantiges wurde vakuumiert und hat den Beutel beschädigt. Verwenden Sie einen neuen Beutel.
- Manche Lebensmittel erzeugen natürliche Gase, die den Beutel aufblähen können. Falls das passiert, beginnen die Lebensmittel bereits zu gären. Entsorgen Sie die Lebensmittel.

Der Beutel schmilzt

- Warten Sie 60 Sekunden lang und lassen Sie das Gerät abkühlen. Versuchen Sie es dann erneut.

Die Luft wird nicht aus dem Vakuumbehälter gesaugt

- Versichern Sie sich dass der Schlauch richtig am Adapter des Behälters und am Vakuumierer befestigt ist.
- Versichern Sie sich, dass der Regler oben am Behälterdeckel auf SEAL steht.
- Drücken Sie den Deckel des Behälters während dem Vakuumieren leicht herunter, um zu verhindern, dass Luft eindringt.
- Überprüfen Sie ob der Behälter oder der Deckel beschädigt ist. Wenn ja, tauschen Sie ihn aus.
- Überprüfen Sie ob der Vakuumierer ordnungsgemäß funktioniert.
- Versichern Sie sich, dass der Vakuumbehälter sauber ist. Falls keine der Aussagen zutrifft, wenden Sie sich an den Kundendienst.


HINWEIS ZUM VERSTAUEN DES GERÄTS

Um die Dichtungen zu schützen:

Wenn Sie das Gerät nach der Benutzung verstauen, lassen Sie den Deckel offen. Verstauen Sie das Gerät nicht mit geschlossenem Deckel! Andernfalls können sich die Dichtungen verformen und die Funktion des Gerätes beeinträchtigen.

SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

Entsorgen Sie Ihre Altgeräte fachgerecht. Dadurch wird gewährleistet, dass die Altgeräte umweltgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt und menschliche Gesundheit vermieden werden. Bei der Entsorgung sind folgende Regeln zu beachten:

- Jeder Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet, Elektro- und Elektronikaltgeräte (Altgeräte) sowie Batterien und Akkus getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Sie erkennen die entsprechenden Altgeräte durch folgendes Symbol der durchgestrichene Mülltonne (WEEE-Symbol). 
- Sie haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, vor der Abgabe an einer Entsorgungsstelle vom Altgerät zerstörungsfrei zu trennen.
- Bestimmte Lampen und Leuchtmittel fallen ebenso unter das Elektro- und Elektronikgesetz und sind dementsprechend wie Altgeräte zu behandeln. Ausgenommen sind Glühlampen und Halogenlampen. Entsorgen Sie Glühlampen und Halogenlampen bitte über den Hausmüll, sofern sie nicht das WEEE-Symbol tragen.
- Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich.

Rücknahmepflicht der Vertreiber

Vertreiber mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern sowie Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 Quadratmetern, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen, sind verpflichtet,

- 1 bei der Abgabe eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes an einen Endnutzer ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen und
- 2 auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft werden und ist auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt.

- Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln ist die unentgeltliche Abholung am Ort der Abgabe auf Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ (Oberfläche von mehr als 100 cm²) oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter) beschränkt. Für andere Elektro- und Elektronikgeräte (Kategorien 3, 5, 6) ist eine Rückgabemöglichkeit in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.
- Altgeräte dürfen kostenlos auf dem lokalen Wertstoffhof oder in folgenden Sammelstellen in Ihrer Nähe abgegeben werden: www.take-e-back.de
- Für Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 bieten wir auch die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung am Ort der Abgabe. Beim Kauf eines Neugeräts haben Sie die Möglichkeit, eine Altgerät-abholung über die Webseite auszuwählen.
- Batterien können überall dort kostenfrei zurückgegeben werden, wo sie verkauft werden (z. B. Super-, Bau-, Drogeriemarkt). Auch Wertstoff- und Recyclinghöfe nehmen Batterien zurück. Sie können Batterien auch per Post an uns zurücksenden. Altbatterien in haushaltsüblichen Mengen können Sie direkt bei uns von Montag bis Freitag zwischen 08:00 und 16:00 Uhr unter der folgenden Adresse unentgeltlich zurückgeben:

Chal-Tec Fulfillment GmbH
Norddeutschlandstr. 3
47475 Kamp-Lintfort

- Wichtig zu beachten ist, dass Lithiumbatterien aus Sicherheitsgründen vor der Rückgabe gegen Kurzschluss gesichert werden müssen (z. B. durch Abkleben der Pole).
- Finden sich unter der durchgestrichenen Mülltonne auf der Batterie zusätzlich die Zeichen Cd, Hg oder Pb ist das ein Hinweis darauf, dass die Batterie gefährliche Schadstoffe enthält. (»Cd« steht für Cadmium, »Pb« für Blei und »Hg« für Quecksilber).

Hinweis zur Abfallvermeidung

Indem Sie die Lebensdauer Ihrer Altgeräte verlängern, tragen Sie dazu bei, Ressourcen effizient zu nutzen und zusätzlichen Müll zu vermeiden. Die Lebensdauer Ihrer Altgeräte können Sie verlängern, indem Sie defekte Altgeräte reparieren lassen. Wenn sich Ihr Altgerät in gutem Zustand befindet, könnten Sie es spenden, verschenken oder verkaufen.

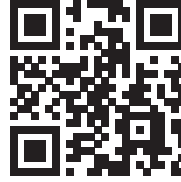
HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



Wenn es in Ihrem Land eine gesetzliche Regelung zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten gibt, weist dieses Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung darauf hin, dass dieses Produkt nicht im Hausmüll entsorgt werden darf. Stattdessen muss es zu einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden. Durch regelkonforme Entsorgung schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen vor negativen Konsequenzen. Informationen zum Recycling und zur Entsorgung dieses Produkts, erhalten Sie von Ihrer örtlichen Verwaltung oder Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst.

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this device. Please read the following instructions carefully and follow them to prevent possible damages. We assume no liability for damage caused by disregard of the instructions and improper use. Scan the QR code to get access to the latest user manual and more product information.



CONTENT

Safety Instructions	20
Product description	21
use and operation	23
Food Storage Information	27
Care and Cleaning	29
Troubleshooting	30
Note for Storage	31
Hints on Disposal	32

TECHNICAL DATA

Item number	10030778 (silver), 10031628 (grey)
Power supply	220-240 V ~ 50 Hz

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

Chal-Tec GmbH, Wallstrasse 16, 10179 Berlin, Germany.

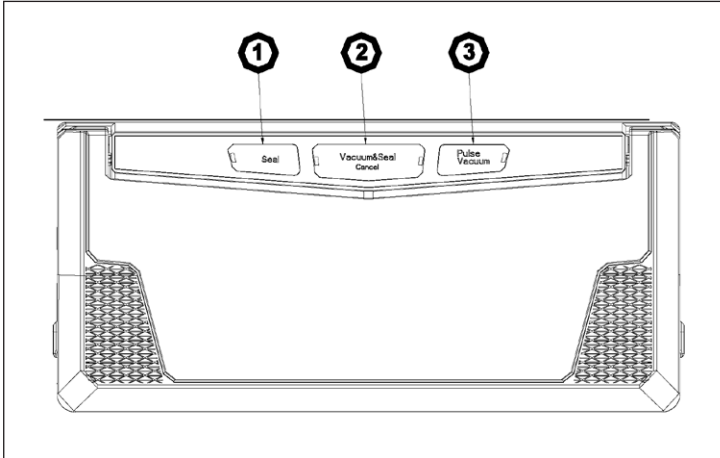
Importer for Great Britain:

Berlin Brands Group UK Limited
 PO Box 42
 272 Kensington High Street
 London, W8 6ND
 United Kingdom

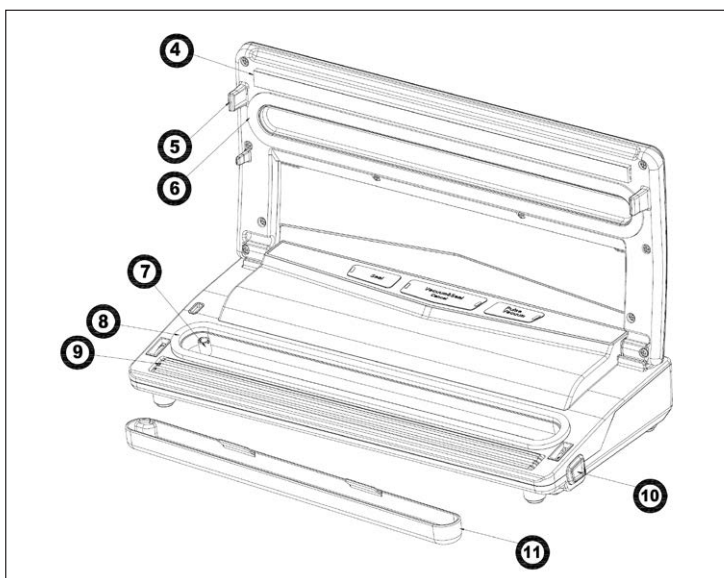
SAFETY INSTRUCTIONS

- Before plugging cord into wall outlet, or disconnecting, make sure the control is OFF, and unplug from outlet when not in use or before cleaning
- This appliance is not a toy, when used by or near children close attention is necessary, and store this appliance to a safe place, out of the reach of children.
- Do not use any attachments not recommended or appointed, and don't use this appliance for other purpose except its intended use.
- Stop using the machine immediately if the cord is damaged and have it replaced by a professional.
- Keep away from moving parts.
- Do not try to repair this appliance by yourself.
- Do not use the appliance if it has fallen or if it appears to be damaged.
- Avoid to do the following: pull or carry by the cord, use cord as a handle, close a door on cord, or pull cord around sharp edges or corners. Do not operate appliance over cord or cord / plug is wet.
- Keep away from hot gas, heated oven, electric burner or any other hot surfaces.
- It's better not to use an extension cord with this unit. However, if one is used, it must have a rating equal to or exceeding the rating of this appliance.
- When disconnect, to avoid any injury, please unplug by grasp the plug, not the cord.
- Before plugging appliance in or operating, make sure your hands are dry and safe to do the actions.
- When it In "ON" or working position, always be on a stable surface, such as table or counter.
- It's no need to use any lubricant, such as lubricating oils or water, on this appliance.
- When cleaning, do not immerse this appliance in water or any other liquid.
- Do not use this appliance outdoors or on a wet surface, it's recommended for household, indoor use only.
- this appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, It must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

PRODUCT DESCRIPTION




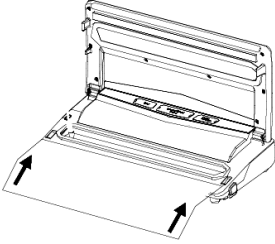
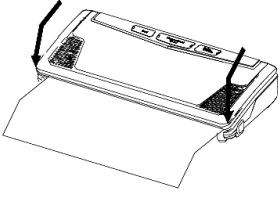
1	Seal	This button provides two functions. To seal the open end of a bag without vacuuming air suction, used to make a bag from a bag roll. When the automatic "Vacuum & seal" function is in operation, this button stops the motor pump and immediately starts to seal the bag so that less vacuum pressure inside the bag can be controlled by the operator to avoid crushing for delicate items.
2	Vacuum Seal / Cancel	This button has two functions depending on the machine status: At stand-by condition, it starts the automatic operation of vacuuming the bag and then automatically seals the bag when vacuum is complete; At working (vacuuming or sealing operations) condition, it stops the machine.
3	Pulse Vacuum	Press this button and the device starts vacuuming, undo, it will stop. This process can be repeated.

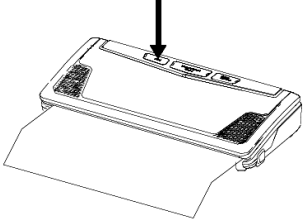
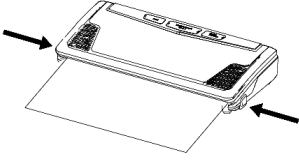


4	Sealing strip	Place the bag to be sealed over this strip.
5	Hook	To lock the cover to the base.
6	Upper gasket	Keep air away by forming vacuum chamber with lower gasket. Clean and dry or replace it when distorted or broken.
7	Air intake	Air intake connecting vacuum chamber and pump. For canisters, wine stoppers etc, place the hose into this air intake. Note: The hose is NOT included.
8	Lower gasket	Keep air away by forming vacuum chamber with upper gasket in the vacuum chamber. Clean and dry or replace it when it is distorted or broken.
9	Sealing bar	Teflon-coated heating element which is hot and seals the bag.
10	Release Button	Two provided. Right both buttons to open the cover. And release the vacuum pressure inside the machine.
11	Trough	Draws air out of bag and catches any liquid overflow. It could be washed after the work.



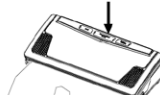

USE AND OPERATION

Making a Bag with Bag Roll

1	2	3
		
<p>Plug the unit into a power source. Use scissors to cut a bag from the bag rolls to the length which you want.</p>	<p>Put one end of the bag on top of the sealing strip, but not enter the vacuum chamber.</p>	<p>Close the upper lid and press tightly till you hear it click in place on both sides.</p>

4	5
	
<p>Press Seal button to start sealing.</p>	<p>Press the release button to open the cover and take the bag out of the machine. The bag is then done and is ready for vacuum sealing.</p>




Vacuum Packaging with a Bag

1		<p>Put the items inside the bag. Use only the specially designed vacuum bags supplied by us with vacuum channels. Clean and straighten the open end of the bag, make sure no dust, wrinkle or ripples. Place the open end of the bag within the vacuum chamber area. Make sure the air intake is not covered by the bag.</p>
2		<p>Press the cover down on both sides using both hands until click sounds are heard on both sides. NOTE: This product provides very high vacuum pressure during vacuum packaging with a bag, in order to avoid crushing of the delicate item by the high vacuum pressure, observe the status of the vacuum pressure inside the back and switch the "SEAL" button immediately when the desired vacuum pressure is achieved. The machine will then stop the pump and change to heat-seal the bag.</p>
3		<p>Then press Vacuum & Seal/Cancel button, the unit start to vacuum and will seal the bag automatically.</p>
4		<p>The vacuum packaging is done. Press the release buttons on the both side of the machine simultaneously to open the cover and take out the packed bags.</p>

Important Hints on Packaging

- The machine is made for home uses only. It is recommended that there shall be some cool-off period in between each use of this product,. The machine shall be operated only one time in one minute, and shall not be continuously used this way for over 10 times. Otherwise, the machine would get too hot and would require minimum 15 minutes cool-off time before use it again.
- In order to seal the moist bag, when the first vacuum & seal process is completed, don't open the cover, immediately press the SEAL button, so it can seal the moist bag well.

Vacuum Package in a Canister

1		<p>Wipe canister cover, canister base and ensure they are clean and dry.</p>
2		<p>Put the items into the canister and leave at least one inch of space between food and cover rim. Clean the cover rim of the canister and bottom seal gasket of the canister cover.</p>
3		<p>Open the appliances cover, remove the trough, insert one end of the hose into the air intake post in the vacuum chamber area and another end of the hose into the center hole of the canister cover. Make sure the knob of canister cover is turned to "SEAL" position. Press the Vacuum Seal / Cancel to start vacuuming. To ensure there is no air leaking between the cover and the canister, use your hand to push down the cover Knob at the beginning of the vacuuming work. The machine will stop automatically when enough vacuum pressure is achieved. Please press the canister cover steady when you pull off the hose accessory, press the release button to open the cover.</p> <p>Caution: Don't touch the sealing bar to avoid scalded during canister operation.</p> <p>Open Canister after vacuum packaging: In order to open the canister, you need to release the air first by turning the knob switch from "Seal" to the position of „open“.</p>

Important Notes on Canisters

- Make sure the knob of canister cover is turned to SEAL position before vacuuming the canister.
- At the beginning of the vacuum packaging in a canister, slightly press down the canister cover or on the hose adaptor to ensure no loose of the hose and to avoid air leaking through the gap between the cover and the canister top rim for a few seconds.
- To test vacuum, simply tug on the cover. It shall not move.

Cord storage box

Put the power cord into the storage box when not use the machine which is in the back of the machine. Do not wrap the cord around the appliance.

Hints for best Vacuuming Performance

- Do not put too much stuff inside the bag: leave enough empty space in the open end of the bag so that the bag can be placed in the vacuum chamber area without creating wrinkles or ripples;
- Do not wet the open end of the bag. Wet bags will cause difficulty to heat-seal tightly.
- Do not leave too much air inside the bag. Press the bag to allow extra air to escape from the bag before vacuuming it. Too much air inside the bag increases the vacuum pump loading and may cause the motor insufficient power to draw away all the air inside the bag.
- Do not vacuum packaging objects with sharp points like fish bones and hard shells! Sharp points may penetrate and tear the bag! You may want to use a container instead of a bag to store such stuff.
- Suggest to vacuum seal one bag within 1 minute, to let the appliance resume enough.
- If it's not reach the required vacuum for some unknowable reason, the vacuum system will shut automatically after 60 seconds, in this situation, please check if the bag is leak, or not placed properly or any other reasons.
- Make sure there is no crack or deformation, or small particles resting on the foam gaskets around the vacuum chamber. When this happens, take it out and wash and dry it thoroughly, or replace with a new one.
- During bag vacuum packaging process, small amounts of liquids, crumbs or food particles can be inadvertently pull into the vacuum chamber, clogging the pump and damaging your appliance. To avoid this, freeze moist and juicy foods first before sealing bags or place a folded paper towel near the inside top of the bag. For powdery or fine-grained foods, avoid overfilling bags. You may also place a coffee filter inside before vacuum packaging.
- Pre-freeze fruits and blanch vegetables before vacuum packaging for best results.
- Liquids need to be cooled before vacuum packing. Hot liquids will bubble up and over the top of the jar when vacuum packed. Note: A jar attachment is necessary for sealing jars.

- Store perishable foods in the freezer or refrigerator. Vacuum packing extend the shelf life of foods, but do not preserve them.
- Fill a bag about 2/3 full with water, seal the end (don't vacuum). Freeze the bag and use for ice in the cooler, or ice packs for sports injuries.
- Many foods are sold pre-packed in commercial vacuum bags such as cheese and deli meats. Now, you can maintain the taste and freshness of these foods, by re-packaging with the vacuum sealer bags after the commercially packed bags have been opened.
- Panty items such as flour, rice, mixed for cakes and pancakes, all stay fresher longer when vacuum packed. Nuts and condiments maintain their flavor while rancidity is kept out.
- For objects with sharp points and edges, such as bones or dried pasta, pad the edges with paper towels to keep them from puncturing the bag.
- This system can also be used to store and protect other items: valuable items, such as photos, important documents, stamp collections, book collections, jewellery, cards, comics etc.; hardware items, such as screws, nails, studs and bolts; medicines, band-aids and other first-aid items, etc..
- Do not put the sealed bag directly into microwave oven or in hot water to heat-up and cook the food. Cut the bag open before doing so do not try to vacuum packaging fresh fruits like apples, oranges, carrots, live plants, shelled raw peanuts etc as these type of plants are still alive and they still breath. So when vacuum packed, they will breath out nitrogen inside the bag which looks like the bag is leaking. However, cooked plants like boiled carrots can be vacuum packed without an issue.

Note: After finished the vacuum work, please always let the machine cover open, don't fasten the cover, it will deform the form gaskets and affect the machine function.

FOOD STORAGE INFORMATION

Avoid Spoilage

- Foods should be stored at low temperatures, for few of the microorganisms could growth without air.
- If Temperatures in the refrigerator greater than 40 °F (4 °C) (especially for extended periods of time), it will support the growth of harmful microorganisms, so we should keep the temperature at 40 °F (4 °C) or below.
- When the temperature for the freezer is 0 °F (-17 °C) or lower, it's suitable for store foods, although freezing does not kill microorganisms, it retards their growth.
- The vacuum-sealed storage temperature will affect dried foods: for their shelf life is extended 3-4 times for every 18 °F (10 °C) drop in temperature.

When packaging large Volumes of Food

- Make sure to properly clean your hands, all utensils and surfaces to be used for cutting and vacuum packing foods.
- Once you've packed perishable foods, refrigerate or freeze them immediately. Don't leave them sitting at room temperature.
- Vacuum packing will increase the shelf life of dry foods. Foods that have high fat content develop rancidity due to oxygen and warm temperature. Vacuum packaging extends the shelf life of foods such as nuts, coconut or cereals. Store in a cool, dark place.
- Vacuum packing will not extend the shelf life of fruits and vegetables such as apples, bananas, potatoes and root vegetables unless peeled them before vacuum packing.
- Vegetables such as broccoli, cauliflower and cabbage emit gases when vacuum packed fresh for refrigeration. To prepare these foods for vacuum packing, blanch and freeze.

General Rules for Food Safety

- Once you have heated, defrosted or un-refrigerated perishable foods, consume them immediately.
- After opening canned food or commercially vacuum packed foods, they can be re-vacuumed packed. Follow the instructions to refrigerate after opening and store re-vacuumed packages properly.
- Don't defrost foods in hot water or via other heat sources. It doesn't matter whether they are vacuum packed or not.
- Don't consume foods if they are perishable and have been left out at room temperature for more than a few hours. This is especially important if they have been prepared with a thick sauce, in a vacuum package, or in a low oxygen environment.
- Spread vacuum packages evenly throughout the refrigerator or freezer to cool down food temperature quickly.

CARE AND CLEANING

Vacuum sealer

- Always unplug the unit before cleaning.
- Do not immerse in water or any other liquid.
- Avoid using abrasive products or material to clean the unit, for they will scratch the surface.
- Use a mild dishwashing soap and a warm, damp cloth to wipe away food residue or around components.
- Dry thoroughly before using again.
- The foam gaskets around the vacuum chamber should be dried thoroughly before re-assembling, when re-assembling, is careful to prevent any damage, and assemble as original position to ensure no vacuum leaking.

Vacuum Bags

- Wash bags in warm water with a mild dishwashing soap
- When wash bags in dishwasher, turn bags inside out and spread them over top rack of dishwasher, so entire surface is exposed to the washing water.
- Dry thoroughly before reusing.
- **IMPORTANT:** To avoid possible illness, do not reuse bags after storing raw meats, raw fish or greasy foods. Do not reuse bags that have been microwaved or boiled.

Accessories

- Washing all vacuum accessories in warm water with a mild dishwashing soap, But do not immerse cover in water.
- Canister bases (not lids) are top rack dishwasher safe. But canister cover should be wiping down with a damp cloth.
- Ensure the accessories to be dry thoroughly before reusing.
- Canister and cover is not allowed to use in microwave or freezer.

Storing your Vacuum Sealer

- Keep the unit in a flat and safe place, out of the reach of children.
- Do remember to make sure the lid of appliance is unlocked when not in use and in storage. Keep the cover locked will distort the foam gaskets causing leaking.

TROUBLESHOOTING

Nothing happens when I try to vacuum package

- Check power cord to see if it is firmly plugged into electrical outlet.
- Examine power cord for any damages.
- See if electrical outlet is operative by plugging in another appliance.
- If your appliance has a mode switch, make sure it is set to the correct mode. Refer to the above operating instructions
- Make sure bag is placed correctly inside Vacuum chamber and beneath the air intake.

Air is not removed from the bag completely

- To seal properly, open end of bag should be resting entirely inside vacuum chamber area.
- Check sealing strip and the foam gasket beneath the lid for debris and position. Make sure no breaking or distortion of the foam seal gaskets on both the cover and on the base around the vacuum chamber. Wipe clean and smooth them back into place.
- Vacuum bag may have a leak. To test, seal the bag with some air in it, submerge in water, and apply pressure. Bubbles indicate a leak. Reseal or use another bag.
- Uses only the specific vacuum bag with vacuum channels provided by the manufacturer.
- Leaks along the seal which can be caused by wrinkles, debris crumbs, grease or liquids. Reopen bag, wipe the top inside of the bag and smooth it out along the sealing strip before resealing.

The machine does not turn to seal after vacuuming

- There is a vacuum pressure sensor built in this machine. The machine will not turn to seal automatically if the vacuum pressure inside the bag is not able to reach to the predetermined vacuum pressure. Check sealing strip and the foam gasket beneath the lid for debris and correct position. Wipe clean and smooth them back into place, and try again.
- Make sure no breaking or distortion of the foam seal gaskets on both the cover and on the base around the vacuum chamber. Take it out from the groove, wash and dry it thoroughly; or replace with a new foam gasket (get it from where you brought or your nearest service center).
- Vacuum bag may have a leak. To test, seal the bag with some air in it, submerge in water, and apply pressure. Bubbles indicate a leak. reseal or use another bag.
- Leaks along the seal which can be caused by wrinkles, debris crumbs, grease or liquids from the bag. Reopen bag, wipe the top inside of the bag and smooth it out along the sealing strip before resealing.

Air was removed from the Bag, but now Air has re-entered

- Examine seal of bag. A wrinkle along the seal may cause leakage and allow air to enter, simply cut bag and reseal.
- Sometimes moisture or food material (such as juices, grease, crumbs, powders, etc.) along seal prevents bag from sealing properly. Cut bag open, wipe top inside of bag and reseal.
- If you are vacuum packaging sharp food items, bag may have been punctured, use a new bag if there is a hole. Cover sharp food items with a soft cushioning material such as a paper towel and reseal.
- If you are still experiencing difficulty with air in your bag, fermentation or the release of natural gases from inside the foods may have occurred, when this happens, food may have begun to spoil and should be discarded.

The bag melts

- If your bag melts, sealing strip may have become too hot, always wait at least 60 seconds for appliance to cool down before you vacuum package another item.

The canister will not vacuum

- Make sure the adaptor was well connected both to the appliance and the canister firmly.
- Check if the knob of the canister was on the position of "seal".
- Press the lids OR on the hose adaptor at the very beginning of vacuuming to avoid leaking from the cover seal.
- Check if there are significant damages or smashes, if yes, change it for a new one.
- Check the function of the vacuum sealer.
- Make sure the rim of the canister is clean enough. If all the above situations are excluded, please contact with the appointed service agency.

NOTE FOR STORAGE

To protect the seals:

When storing the appliance after use, leave the lid open. Do not store the unit with the lid closed! Otherwise, the seals may deform and affect the operation of the unit.

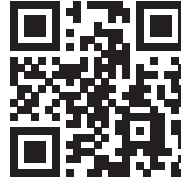
HINTS ON DISPOSAL



If there is a legal regulation for the disposal of electrical and electronic devices in your country, this symbol on the product or on the packaging indicates that this product must not be disposed of with household waste. Instead, it must be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By disposing of it in accordance with the rules, you are protecting the environment and the health of your fellow human beings from negative consequences. For information about the recycling and disposal of this product, please contact your local authority or your household waste disposal service.

Estimado cliente:

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad. Escanee el código QR para obtener acceso al manual de usuario más reciente y otra información sobre el producto:



ÍNDICE DE CONTENIDOS

Indicaciones de seguridad	34
Descripción del aparato	35
Puesta en marcha y uso	37
Indicaciones sobre la conservación de alimentos	41
Limpieza y cuidado	43
Detección y resolución de problemas	44
Nota para guardar el dispositivo	45

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10030778 (plata), 10031628 (gris)
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50 Hz

FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

Fabricante:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín, Alemania.

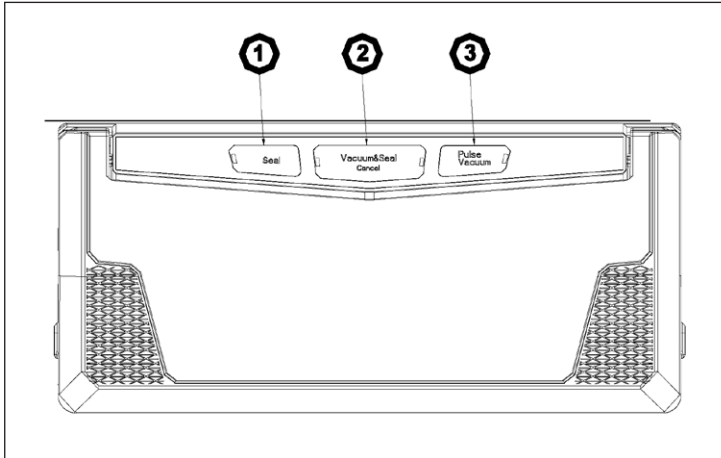
Importador para Gran Bretaña:

Berlin Brands Group UK Limited
 PO Box 42
 272 Kensington High Street
 London, W8 6ND
 United Kingdom

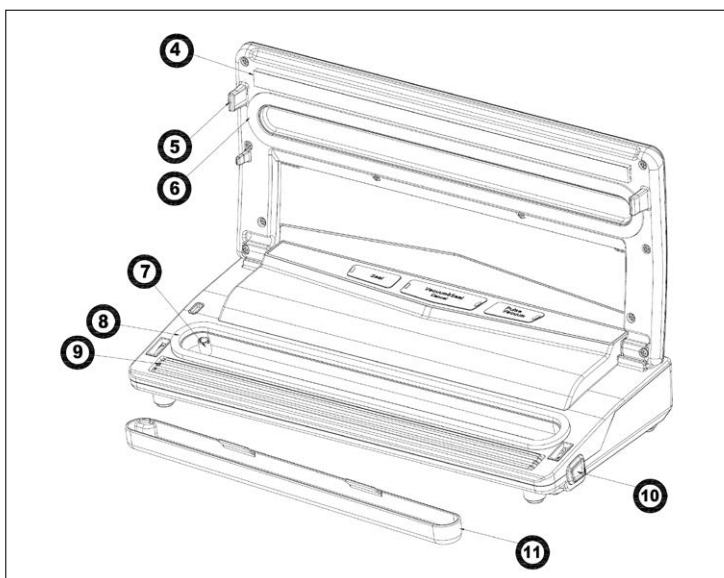
INDICACIONES DE SEGURIDAD

- Asegúrese de que el aparato está apagado antes de conectar el enchufe a la toma de corriente. Cuando no utilice el aparato y antes de su limpieza, desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- Asegúrese de que los niños no juegan con el aparato y manténgalo fuera de su alcance.
- Utilice este aparato solamente como se describe en este manual y utilice solamente los accesorios incluidos.
- Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, deberán ser sustituidos por el fabricante, un servicio técnico autorizado o una persona igualmente cualificada.
- No toque ninguna pieza durante el funcionamiento del aparato.
- No intente reparar el aparato usted mismo.
- No utilice el aparato si está averiado o si se ha dejado caer.
- No tire del aparato ni lo desplace tirando del cable. No coloque el cable debajo de puertas ni sobre mesas con cantos afilados. No manipule el aparato con el cable o el enchufe mojados.
- No coloque el aparato cerca de fuentes de calor, como hornos o radiadores.
- Si puede evitarlo, no utilice cables alargadores. Si a pesar de ello es necesaria su utilización, asegúrese de que el valor en amperios del aparato conectado no supera el valor máximo de amperios de cable de alimentación.
- Para desconectar el aparato no tire del cable, sino del cuerpo del enchufe.
- No toque el aparato ni el enchufe con las manos mojadas.
- Coloque el aparato en una superficie estable, como una mesa o una superficie de trabajo.
- El aparato no debe engrasarse con lubricante ni otro líquido similar.
- No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Los niños mayores de 8 años y las personas con discapacidades físicas o psíquicas solamente podrán utilizar el aparato si han sido previamente instruidas sobre su uso y conocen las indicaciones de seguridad.
- Asegúrese de que los niños no juegan con el aparato.
- Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, deberán ser sustituidos por el fabricante, un servicio técnico autorizado o una persona igualmente cualificada.
- Los niños solamente podrán limpiar el aparato si se encuentran bajo supervisión.
- Conserve este manual para consultas posteriores.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO




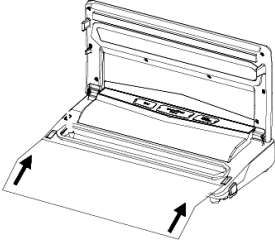
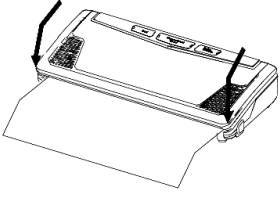
1	Seal	Este botón cuenta con 2 funciones. Si utiliza una bolsa creada a partir del rollo, el extremo abierto debe sellarse sin envasado al vacío. Si utiliza la función automática Vacuum/Seal, este botón detiene el motor y se inicia el sellado. Esta función le permite al usuario controlar el vacío de la bolsa para que los alimentos sensibles no se aplasten.
2	Vacuum Seal / Cancel	Este botón tiene dos funciones, dependiendo del estado del aparato: en modo standby, este botón se utiliza para iniciar el envasado el vacío de la bolsa, que al final se sella automáticamente. Durante el envasado al vacío o el sellado, el aparato se detendrá cuando pulse este botón.
3	Pulse Vacuum	Pulse este botón para iniciar el proceso de envasado al vacío. Suelte el botón para detener el proceso de envasado. Puede repetir este proceso como desee y aspirar poco a poco el aire de la bolsa.

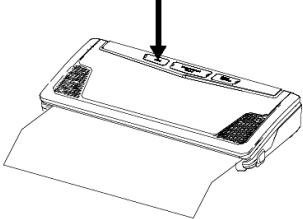
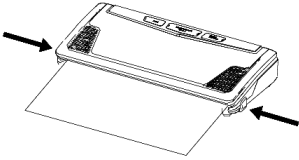


4	Listones de sellado	Coloque la bolsa que desea sellar sobre estos listones.
5	Ganchos	Para cerrar la tapa en la base.
6	Junta superior	Impide que se filtre el aire exterior creando un vacío junto con la junta inferior. Limpie y seque la junta regularmente y sustitúyala cuando se desgaste.
7	Entrada de aire	Entrada de aire para la cámara de vacío y la bomba. Si utiliza recipientes al vacío, cierre el conducto en esta conexión. Nota: La manguera NO está incluida.
8	Junta inferior	Impide que se filtre el aire exterior creando un vacío junto con la junta superior. Limpie y seque la junta regularmente y sustitúyala cuando se desgaste.
9	Listones de sellado	Resistencia cubierta de teflón que sella la bolsa.
10	Botón de desbloqueo	Para abrir la tapa y reducir la presión de vacío de la máquina.
11	Canalón	Extrae el aire de la bolsa y captura líquidos. Lavar el barranco después de su uso.





PUESTA EN MARCHA Y USO

Crear una bolsa de vacío desde un rollo

1	2	3
		
<p>Conecte el enchufe. Corte con unas tijeras una bolsa con el largo deseado a partir del rollo.</p>	<p>Coloque un extremo de la bolsa sobre el listón de sellado inferior, no debe tocar la cámara de vacío.</p>	<p>Cierre la tapa hasta que encaje.</p>

4	5
	
<p>Pulse el botón SEAL para iniciar el sellado.</p>	<p>Pulse el botón de desbloqueo a derecha e izquierda, abra la tapa y retire la bolsa. Ahora puede utilizarla para envasar al vacío.</p>




Llenar la bolsa de vacío y envasar

1		<p>Geben Sie Lebensmittel oder Gegenstände in den Vakuumbutel. Verwenden Sie nur Beutel, die speziell für Vakuuierer geeignet sind. Reinigen Sie das offene Ende und streichen Sie es glatt. Achten Sie darauf, dass sie es nicht verschmutzen und Falten Oder Knicke zurücklassen. Legen Sie das Offene Ende in die Vakuumkammer. Versichern Sie sich, dass der Lufteinlass nicht vom Beutel abgedeckt wird.</p>
2		<p>Drücken Sie den Deckel mit beiden Händen herunter, bis er hörbar einrastet.</p>
3		<p>Drücken Sie auf die VACUUM SEAL / CANCEL Taste, das Gerät beginnt mit dem Vakuumieren und versiegelt den Beutel zum Schluss automatisch. Während des Vakuumierens wird ein sehr starker Unterdruck aufgebaut. Damit der Beutelinhalt nicht zerquetscht wird, beobachten Sie den Vorgang. Drücken Sie auf die SEAL Taste, sobald das gewünschte Vakuum erreicht ist. Die Pumpe hält dann an und der Beutel wird versiegelt.</p>
4		<p>Sobald der Beutel versiegelt ist, Drücken Sie auf die Entriegelungstasten links und rechts, öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie den Beutel.</p>

Indicaciones importantes sobre la bolsa de vacío

- El aparato solamente es apto para un uso doméstico. Le recomendamos dejar enfriar el aparato entre varios procesos consecutivos. El aparato debe utilizarse una vez por minuto y no con mayor frecuencia que 10 veces sucesivamente. Deje que el aparato se enfríe 15 minutos antes de utilizarlo de nuevo.
- Para cerrar una bolsa que no se ha sellado tras el primer proceso de envasado al vacío y sellado, no abra el aparato; pulse directamente el botón SEAL para volver a sellarla de nuevo.

Cómo utilizar recipientes de envasado al vacío

1		<p>Limpie la tapa del recipiente y el recipiente y asegúrese de que está seco y limpio.</p>
2		<p>Coloque los objetos dentro del recipiente y deje al menos 2,5 cm de espacio hasta la tapa. Limpie el borde del recipiente y la junta y coloque la tapa.</p>
3		<p>Abra la tapa del aparato. Retire la cuneta. Coloque un extremo del conducto en la entrada de aire de la cámara de vacío el otro extremo en la tapa del recipiente de envasado al vacío. Asegúrese de que el regulador de la tapa se encuentre en la posición SEAL. Pulse el botón VACUUM SEAL / CANCEL y el aparato comenzará con el envasado al vacío. Si la presión de vacío es suficiente, el aparato se detiene automáticamente. Presione la tapa del recipiente de envasado al vacío al retirar de nuevo el conducto. Pulse el botón de desbloqueo en el aparato para abrir la tapa.</p> <p>ADVERTENCIA: no toque los listones de sellado durante el envasado al vacío para evitar quemarse.</p> <p>Si desea abrir de nuevo el recipiente tras el envasado al vacío, gire el regulador de SEAL a OPEN.</p>

Indicaciones importantes sobre los recipientes de vacío

- Asegúrese de que el regulador de la tapa se encuentra en la posición SEAL antes de comenzar con el proceso de vacío.
- Si se inicia el proceso de vacío, pulse la tapa o el adaptador del conducto unos segundos hacia abajo para asegurarse de que este no se suelta y entra el aire.
- Para probar el vacío, tire ligeramente de la tapa para comprobar que no se mueve.

Cómo guardar el cable

Guarde el cable de alimentación en su compartimento tras su uso. No enrolle el cable alrededor del aparato.

Cómo conseguir un buen envasado al vacío

- No añada demasiados alimentos a la bolsa de vacío. Deje suficiente espacio en la bolsa para que la abertura de esta esté libre de arrugas y dobleces y pueda colocarse en la cámara de vacío.
- Asegúrese de que la abertura de la bolsa no está húmeda, pues de lo contrario la bolsa no podrá sellarse correctamente.
- No deje demasiado aire en la bolsa. Presione la bolsa para extraer la mayor cantidad posible de aire antes de envasar la bolsa al vacío. Si hay demasiado aire en la bolsa, la bomba no funcionará de manera tan eficiente y es posible que no extraiga todo el aire de la bolsa.
- No envase al vacío ningún objeto con cantos afilados, como espinas de pescado o moluscos. Los objetos afilados pueden dañar la bolsa. Le recomendamos que envase al vacío este tipo de objetos en un recipiente.
- Envase al vacío solamente una bolsa por minuto para que el aparato pueda restablecerse.
- Si no se consigue el vacío deseado, la bomba se apaga durante 60 segundos. Compruebe si la bolsa no es hermética o si no se ha colocado correctamente.
- Asegúrese de que la bolsa no está deformada o que no hay restos entre ambas juntas. Si este es el caso, retire la bolsa y sustitúyala por otra nueva.
- Durante el proceso de vacío, es posible que una parte de líquido o migas se introduzcan en la cámara de vacío y obstruyan la bomba. Para evitarlo, congele las frutas con jugo antes del proceso de vacío o coloque un paño de papel cerca de la abertura superior. Asegúrese de que las sustancias harinosas no llenen demasiado la bolsa o coloque primero las sustancias en un filtro de café y luego este en el interior de la bolsa antes de envasarlas al vacío.
- Congele las frutas y escalde las verduras antes del proceso de vacío.
- Enfríe los líquidos antes de envasarlos al vacío. Los líquidos calientes pueden empezar a hervir y rebosar.
- Enfríe los alimentos perecederos antes del envasado al vacío en el frigorífico o congelador. El envasado al vacío puede aumentar el tiempo de conservación pero no mejorarlo.
- Llene una bolsa con 2/3 de agua y séllela sin envasarla al vacío. Conserve la bolsa en el frigorífico y utilícela como bloque de frío para lesiones deportivas.
- Muchos alimentos ya se compran envasados al vacío. Envase al vacío los alimentos restantes de nuevo después de haberlos abierto de su envase original.

- Los alimentos sueltos, como la harina, el arroz o los preparados se conservan durante más tiempo si los envasa al vacío. Los frutos secos mantendrán su sabor y no se volverán rancios.
- Proteja la bolsa de objetos afilados, como huesos o pasta seca con ayuda de paños de papel antes de la perforación.
- Muchos objetos pueden guardarse cómodamente gracias al proceso de envasado al vacío. Mantenga los artículos de acampada, como cerillas, kits de primeros auxilios o ropa secos siempre que los envase al vacío. La envasadora al vacío se utiliza principalmente para envasar alimentos que tras el proceso de vacío se conservan durante un periodo de tiempo hasta 3 veces superior. Con el proceso de envasado al vacío, también podrá guardar y conservar los siguientes artículos: fotos, documentos importantes, sellos, libros, joyas, tarjetas, cómics, etc. También tornillos, clavos, pernos, medicamentos o similares.
- No introduzca la bolsa de vacío directamente en el microondas o en agua caliente, ábrala primero.
- No envase al vacío alimentos crudos, como manzanas, naranjas, plantas vivas o frutos secos crudos. Este tipo de alimentos necesita aire. En la bolsa de vacío se produce óxido nítrico y la bolsa dejará de ser hermética y se filtrará aire. Cueza las verduras antes de envasarlas al vacío.

ADVERTENCIA: cuando haya terminado con el envasado al vacío, deje la tapa abierta hasta que el aparato se haya enfriado por completo; de lo contrario, la tapa se deformará.

INDICACIONES SOBRE LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Cómo evitar alimentos en mal estado

- Conserve los alimentos siempre a baja temperatura.
- Si la temperatura en el frigorífico es superior a 4 °C, pueden generarse microorganismos nocivos. Conserve los alimentos siempre por debajo de 4 °C.
- Si la temperatura en el congelador es inferior a 17 °C, será apto para conservar alimentos durante un periodo prolongado de tiempo. Aunque la congelación no mata a los microorganismos, sí que impide su crecimiento.
- La temperatura de conservación del alimento envasado afectará considerablemente a su sabor. Con cada reducción de temperatura de 10 °C, la duración del producto se aumenta de 3 a 4 veces.

A tener en cuenta cuando se envasen grandes cantidades de alimentos

- Asegúrese de que las manos, los utensilios cortantes y la tabla de cortar están limpios cuando prepare los alimentos para el proceso de envasado al vacío.
- Cuando haya envasado al vacío los alimentos, guárdelos en el frigorífico o en el congelador. No los conserve a temperatura ambiente.
- El envasado conserva durante más tiempo los alimentos secos. Los alimentos con un alto contenido en agua desarrollarán rancidez rápidamente. Los alimentos secos que son óptimos para envasar al vacío son, entre otros: Frutos secos, coco o cereales. Guarde los alimentos envasados al vacío en un lugar fresco y sombrío.
- Pele la fruta y las verduras como manzana, plátano, patata y tubérculos antes del envasado al vacío; de lo contrario, el tiempo de conservación no se verá aumentado tras el envasado al vacío.
- Las verduras como el brócoli, la col y la coliflor producen gases si las envasa al vacío frescas. Escalde y fría las verduras antes de envasarlas al vacío.

Indicaciones generales sobre la seguridad alimentaria

- Cuando caliente los alimentos perecederos una vez, los congele y los descongele de nuevo, consúmalos inmediatamente.
- Si abre un alimento envasado al vacío adquirido en establecimientos, puede volver a envasar al vacío el alimento sobrante.
- No sumerja el alimento en agua caliente ni en otra fuente de calor, independientemente de si está abierto o envasado al vacío.
- No coma alimentos perecederos cuando estos se hayan guardado a temperatura ambiente durante unas horas.
- Distribuya los alimentos envasados al vacío de manera uniforme en el frigorífico o en el congelador para que se congelen lo más rápida y uniformemente.

LIMPIEZA Y CUIDADO

Máquina de envasado al vacío

- Antes de limpiar el aparato, apáguelo y desconéctelo de la toma de corriente.
- No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Para la limpieza, no utilice productos abrasivos, lana de acero ni esponjas abrasivas, pues rayarán la superficie.
- Utilice un lavavajillas neutro, agua tibia y un paño húmedo para retirar los restos de comida de las piezas.
- Deje que el aparato se seque por completo antes de utilizarlo de nuevo.
- Seque las juntas con cuidado antes de volver a montarlas, colocándolas en la posición original para que no se produzca ninguna fuga de vacío.

Bolsa de envasado al vacío

- Lave las bolsas con agua tibia y un limpiador neutro.
- Si lava una bolsa en el lavavajillas, lávela de dentro hacia afuera y colóquela en la bandeja superior del lavavajillas para que toda la superficie reciba agua.
- Deje que las bolsas se sequen por completo antes de utilizarlas de nuevo.
- **IMPORTANTE:** para evitar enfermedades, no reutilice las bolsas en las que haya guardado carne roja, pescado crudo o alimentos con contenido en grasa o bolsas que ya se han utilizado en el microondas o en agua caliente.

Accesorios

- Limpie todas las piezas con agua tibia y un limpiador neutro pero no sumerja la tapa en agua.
- Deje que las piezas se sequen antes de utilizarlas de nuevo.
- Los recipientes al vacío y sus tapas no deben utilizarse en el microondas ni en el congelador.

Guardar el aparato

- Guarde el aparato en un lugar plano y seguro y manténgalo fuera del alcance de los niños.
- Asegúrese de que la tapa no está encajada cuando guarde el aparato para que las juntas no se desgasten.

DETECCIÓN Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Al intentar envasar la bolsa al vacío no pasa nada

- Compruebe que ha conectado el enchufe en la toma de corriente.
- Compruebe que el cable de alimentación no sufre daños.
- Compruebe la toma de corriente conectado otro dispositivo.
- Si el aparato cuenta con un interruptor de modo, asegúrese de que ha seleccionado el modo correcto.
- Asegúrese de que la bolsa está colocada correctamente en la cámara de vacío y que se encuentra cerca de la entrada de aire.

El aire no se extrae completamente de la bolsa

- Para que la bolsa se selle correctamente, el extremo abierto debe encontrarse completamente en la cámara de vacío.
- Compruebe las ranuras de sellado y las juntas para detectar deformaciones. Asegúrese de que las juntas superior e inferior están en buen estado. Si lo necesita, limpie y seque las juntas antes de volver a montarlas.
- Es posible que la bolsa presente una fuga. Para comprobarlo, selle con un poco de aire el interior y sumérjala en agua. Si se generan burbujas, utilice una bolsa nueva.
- Utilice solamente bolsas de vacío especiales aptas para este aparato.
- Las fugas de aire en la junta pueden contener arrugas, dobleces, migas, grasa o líquido. Abra la bolsa de nuevo, limpie el borde interior, alise el borde superior y colóquelo de nuevo sobre las tiras de sellado.

Tras el envasado al vacío, el aparato no sella

- El aparato cuenta con un sensor de presión de vacío integrado. El aparato no comienza con el sellado antes de que se haya alcanzado la presión de vacío predeterminada en la bolsa. Retire la bolsa, lávela y séquela o sustituya las juntas.
- Es posible que la bolsa presente una fuga. Para comprobarlo, selle con un poco de aire el interior y sumérjala en agua. Si se generan burbujas, utilice una bolsa nueva.
- Las fugas de aire en la junta pueden contener arrugas, dobleces, migas, grasa o líquido. Abra la bolsa de nuevo, limpie el borde interior, alise el borde superior y colóquelo de nuevo sobre las tiras de sellado.

El aire se ha retirado completamente pero transcurrido un momento vuelve a almacenarse en la bolsa

- Compruebe el sellado. Una arruga en la abertura puede provocar que la bolsa no quede bien sellada. Corte el sellado, limpie la abertura superior y selle de nuevo la bolsa.
- La humedad, la comida y los alimentos en la abertura pueden evitar que la bolsa se selle correctamente. Corte el cierre, limpie la abertura superior y selle de nuevo la bolsa.
- Se ha envasado al vacío algo puntiagudo y ha dañado la bolsa. Utilice una nueva bolsa.
- Algunos alimentos producen gases naturales que pueden hinchar la bolsa. Si eso ocurre, los alimentos empezarán a fermentar. Deseche los alimentos.

La bolsa se derrite

- Espere 60 segundos y deje que el aparato se enfríe. Inténtelo de nuevo.

El aire no se extrae completamente del recipiente de vacío

- Asegúrese de que el conducto queda bien encajado en el adaptador del recipiente y en la envasadora.
- Asegúrese de que el regulador de la tapa se encuentre en la posición SEAL.
- Presione la tapa del recipiente hacia abajo durante el proceso de envasado al vacío para evitar que el aire se filtre al interior.
- Compruebe si el recipiente o la tapa están dañados. Si es el caso, sustitúyalos.
- Compruebe que la envasadora funciona perfectamente.
- Asegúrese de que el recipiente está limpio. Si ninguna de las situaciones anteriores soluciona su problema, contacte con el servicio de atención al cliente.

NOTA PARA GUARDAR EL DISPOSITIVO

Para proteger los sellos:

Cuando guarde el aparato después de usarlo, deje la tapa abierta. ¡No guarde la unidad con la tapa cerrada! De lo contrario, las juntas pueden deformarse y afectar el funcionamiento de la unidad.

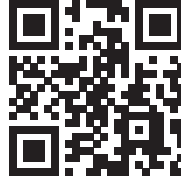
RETIRADA DEL APARATO



Si en su país existe una disposición legal relativa a la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos, este símbolo estampado en el producto o en el embalaje advierte que no debe eliminarse como residuo doméstico. En lugar de ello, debe depositarse en un punto de recogida de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Una gestión adecuada de estos residuos previene consecuencias potencialmente negativas para el medio ambiente y la salud de las personas. Puede consultar más información sobre el reciclaje y la eliminación de este producto contactando con su administración local o con su servicio de recogida de residuos.

Cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement les instructions suivantes de branchement et d'utilisation afin d'éviter d'éventuels dommages. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et à la mauvaise utilisation de l'appareil. Scannez le QR-Code pour accéder à la dernière version du mode d'emploi et à d'autres informations concernant le produit:



SOMMAIRE

Consignes de sécurité	48
Aperçu de l'appareil	49
Mise en marche utilisation	51
Conseils sur la conservation des aliments	55
Nettoyage et entretien	57
Identification et résolution des problèmes	58
Remarque pour l'arrimage de l'appareil	59

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10030778 (argent), 10031628 (gris)
Alimentation électrique	220-240 V ~ 50 Hz

FABRICANT ET IMPORTATEUR (UK)

Fabricant :

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

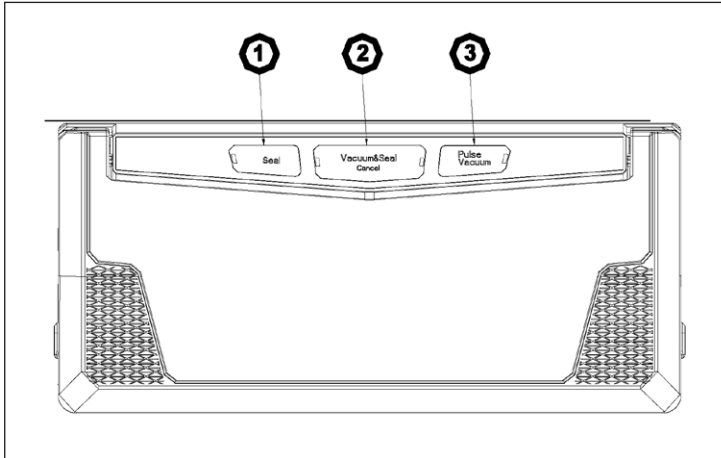
Importateur pour la Grande Bretagne :

Berlin Brands Group UK Limited
 PO Box 42
 272 Kensington High Street
 London, W8 6ND
 United Kingdom

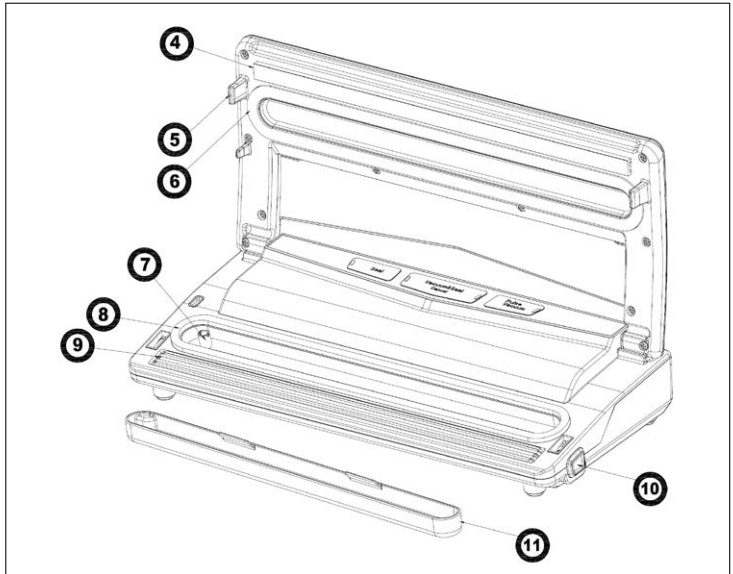
CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- S'assurer que l'appareil est éteint avant de brancher la fiche. Débrancher l'appareil après utilisation ou avant de le nettoyer.
- Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil et tenir celui-ci hors de leur portée.
- Utiliser l'appareil uniquement conformément aux instructions et utiliser exclusivement les accessoires fournis.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le fabricant, un atelier autorisé ou un professionnel qualifié.
- Ne pas toucher les pièces mobiles pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Ne pas essayer de réparer l'appareil soi-même.
- Ne pas utiliser l'appareil si celui-ci est tombé ou s'il a été endommagé.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le câble et ne pas porter l'appareil en le tenant par le câble. Ne pas faire passer le câble sous les portes ou le long de bords de table coupants. Ne pas utiliser l'appareil avec un câble ou une fiche d'alimentation mouillés.
- Ne pas installer l'appareil à proximité d'une source de chaleur comme un four ou un radiateur.
- Si possible, ne pas utiliser de rallonge électrique. Si toutefois une rallonge est utilisée, veiller à ce que la valeur en ampères de l'appareil ne dépasse pas la valeur maximale en ampères du cordon d'alimentation.
- Ne pas tirer sur le câble pour débrancher la fiche, tirer fermement en saisissant la fiche.
- Ne pas toucher l'appareil ou la fiche avec des mains mouillées.
- Placer l'appareil sur une surface stable, comme par exemple une table ou un plan de travail.
- L'appareil doit être graissé avec de l'huile de graissage ou tout autre produit graissant.
- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Les enfants de plus de 8 ans ainsi que les personnes dont les capacités physiques, mentales ou sensorielles sont réduites doivent utiliser l'appareil uniquement après avoir été entièrement sensibilisées aux consignes de sécurité et aux fonctions de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Si le cordon ou la fiche d'alimentation sont endommagés, le faire remplacer par le fabricant, un atelier spécialisé ou toute personne de qualification similaire.
- Les enfants ne sont autorisés à nettoyer l'appareil que sous la surveillance d'un adulte.
- Conserver le mode d'emploi pour pouvoir le consulter ultérieurement.

Aperçu de l'appareil




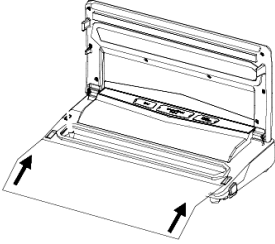
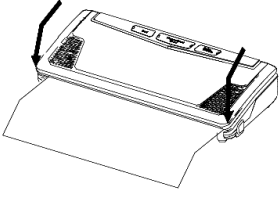
1	Seal	Cette touche a 2 fonctions. Si un sachet est utilisé à partir d'un rouleau, un des côtés sera scellé sans mise sous vide. Si la fonction automatique Vacuum / Seal, cette touche arrête le moteur et démarre le scellage. Cette fonction permet à l'utilisateur de contrôler le vide dans le sachet de sorte à ne pas écraser trop fortement par exemple les aliments fragiles.
2	Vacuum Seal / Cancel	Cette touche a 2 fonctions, indépendamment du mode dans lequel l'appareil se trouve : en mode veille, cette touche permet de démarrer la mise sous vide du sachet, puis de le sceller. Pendant la mise sous vide ou le scellage, l'appareil s'arrête sur pression de la touche.
3	Pulse Vacuum	Appuyer sur cette touche pour démarrer la mise sous vide. Relâcher la touche pour interrompre la mise sous vide. Il est possible de répéter l'opération à sa convenance et aspirer ainsi l'air du sachet pas à pas.

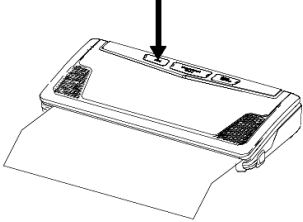
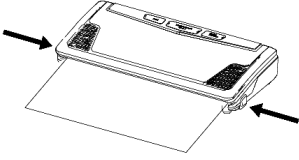


4	Bande de scellage	Placer le sachet à sceller sur cette bande.
5	Crochet	Pour sceller le couvercle à sa base.
6	Joint supérieur	Maintient l'air à l'extérieur en créant un vide avec le joint inférieur. Nettoyer et sécher régulièrement le joint et le remplacer s'il est défectueux.
7	Entrée d'air	Entrée d'air pour la chambre sous vide et la pompe. Si un bocal de mise sous vide est utilisé, relier le tuyau à ce raccord. Note : Le tuyau n'est PAS inclus.
8	Joint inférieur	Maintient l'air à l'extérieur en créant un vide avec le joint supérieur. Nettoyer et sécher régulièrement le joint et le remplacer s'il est défectueux.
9	Barre de scellage	Il s'agit d'un élément chauffant en téflon qui permet de sceller le sachet.
10	Touche de déverrouillage	Permet d'ouvrir le couvercle et de réduire la pression de vide dans la machine.
11	Gouttière	Attire l'air du sac et capture des liquides. Laver le ravin après utilisation.





MISE EN MARCHÉ UTILISATION

Fabriquer un sachet sous vide à partir d'un rouleau

1	2	3
		
<p>Brancher l'appareil à une prise. Découper un sachet de la taille souhaitée dans le rouleau à l'aide de ciseaux.</p>	<p>Placer une des extrémités du sachet sur la bande inférieure de scellage ; le sachet ne doit pas être engagé dans la chambre sous vide.</p>	<p>Refermer le couvercle jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.</p>

4	5
	
<p>Appuyer sur la touche SEAL pour démarrer le scellage.</p>	<p>Appuyer sur les touches de déverrouillage de droite et de gauche, soulever le couvercle et retirer le sachet. Il peut à présent être mis sous vide.</p>




Emballer et mettre un sachet sous vide

1		<p>Introduire de la nourriture ou un objet dans le sachet sous vide. Utilisation uniquement des sachets conçus spécialement pour les appareils de mise sous vide. Nettoyer le côté ouvert et le poser à plat. Veiller à ne pas le salir et à ne pas laisser de plis ou de coudes. Introduire le côté ouvert dans la chambre sous vide. S'assurer que l'entrée d'air n'est pas recouverte par le sachet.</p>
2		<p>Appuyer sur le couvercle vers le bas avec les deux mains jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.</p>
3		<p>Appuyer sur la touche VACUUM SEAL / CANCEL, l'appareil commence la mise sous vide et scelle automatiquement le sachet. Une forte pression est exercée pendant la mise sous vide. Pour éviter que le contenu du sachet ne soit écrasé, respecter toutes les étapes. Appuyer sur la touche SEAL lorsque la mise sous vide souhaitée est atteinte. La pompe s'arrête alors et le sachet est scellé.</p>
4		<p>Lorsque le sachet est scellé, appuyer sur les touches de déverrouillage à droite et à gauche, soulever le couvercle et retirer le sachet.</p>

Consignes importantes pour la mise sous vide

- L'appareil est destiné à un usage domestique. Il est recommandé de laisser l'appareil refroidir après plusieurs utilisations. L'appareil doit être utilisé seulement 1 fois par minute et pas plus de 10 fois de suite. Le laisser refroidir 15 minutes après cela avant de le réutiliser.
- Pour fermer un sachet non hermétique après la première mise sous vide ou le premier scellage, ne pas ouvrir l'appareil, mais appuyer immédiatement après sur la touche SEAL pour sceller de nouveau le sachet.

Comment utiliser les bocaux de mise sous vide

1		<p>Essuyer le couvercle du bocal ainsi que le bocal lui-même et s'assurer qu'il est propre et sec.</p>
2		<p>Mettre les objets dans le bocal et laisser un espace d'air de 2,5 cm sous le couvercle. Nettoyer le rebord du bocal et le joint et refermer le couvercle.</p>
3		<p>Soulever le couvercle de l'appareil. Retirer la gouttière. Introduire une des extrémités du tuyau dans l'entrée d'air de la chambre sous vide et l'autre extrémité dans le couvercle du bocal de mise sous vide. S'assurer que le régulateur du couvercle est bien sur SEAL. Appuyer sur la touche VACUUM SEAL / CANCEL pour que l'appareil commence la mise sous vide. Lorsque la pression de vide est suffisante, l'appareil s'arrête automatiquement. Appuyer fortement sur le couvercle du bocal sous vide pour retirer le tuyau. Puis appuyer sur les touches de déverrouillage de l'appareil pour ouvrir le couvercle.</p> <p>ATTENTION : ne pas toucher les bandes de scellage pendant la mise sous vide pour éviter de se brûler.</p> <p>Pour rouvrir le bocal après la mise sous vide, déplacer le régulateur de la position SEAL à OPEN.</p>

Consignes importantes à propos des bocaux sous vide

- S'assurer que le régulateur sur le couvercle du bocal sous vide est sur la position SEAL avant de commencer la mise sous vide.
- Lorsque la mise sous vide démarre, appuyer sur le couvercle ou sur l'adaptateur de tuyau pendant quelques secondes vers le bas pour s'assurer que le tuyau ne se détache pas et que de l'air ne pénètre dans le bocal.
- Pour tester la mise sous vide, tirer légèrement sur le couvercle, il ne doit pas bouger.

Comment ranger le câble

Ranger le câble d'alimentation dans la boîte pour câble après chaque utilisation. Ne pas enrouler le câble tout autour de l'appareil.

Comment réussir une bonne mise sous vide

- Ne pas remplir de trop le sachet sous vide. Laisser suffisamment de place dans le sachet pour que le côté ouvert du sachet puisse être introduite sans pli ni coude dans la chambre sous vide.
- S'assurer que le côté ouvert du sachet n'est pas mouillé, faute de quoi le sachet pourra ne pas être correctement scellé.
- Ne pas laisser trop d'air dans le sachet. Appuyer sur le sachet pour expulser le plus d'air possible avant de mettre la mise sous vide. Si trop d'air se trouve dans le sachet, la pompe ne fonctionne pas de manière aussi efficace et n'extrait probablement suffisamment d'air du sachet.
- Ne pas mettre d'objet pointu sous vide comme des arrêtes de poisson ou des moules. Les objets pointus peuvent endommager le sachet. La mise sous vide de ce type d'objets est meilleure dans des bocaux de mise sous vide. Effectuer au maximum une mise sous vide de sachet par minute pour ne pas que l'appareil ne soit en surrégime.
- Si la mise sous vide souhaitée n'est atteinte, la pompe s'éteint après 60 secondes. Vérifier si le sachet est véritablement hermétique ou s'il a été correctement introduit.
- S'assurer que le sachet ne se déforme pas ou que rien d'autre ne se trouve entre les joints. Si tel est cependant le cas, retirer le sachet et le remplacer par un autre sachet.
- Pendant la mise sous vide, il se peut qu'une petite quantité de liquide ou de miettes s'infilte dans la chambre sous vide et bouchent la pompe. Pour éviter cela, congeler les fruits juteux avant la mise sous vide ou mettre un essuie-tout à proximité de l'ouverture du haut. Dans le cas de substances farineuses ou poudreuses, veiller à ne pas remplir complètement le sachet ou mettre les ingrédients dans un filtre à café puis dans le sachet avant de démarrer la mise sous vide.
- Congeler les fruits et blanchir les légumes avant la mise sous vide.
- Refroidir les liquides avant de les mettre sous vide. Les liquides chauds peuvent se mettre à bouillir et à déborder.
- Refroidir légèrement les aliments facilement périssables au réfrigérateur ou au congélateur avant la mise sous vide. La mise sous vide peut prolonger la conservation mais ne peut pas l'améliorer.
- Remplir un sachet de 2/3 d'eau et le sceller sans le mettre sous vide. Conserver le sachet au réfrigérateur et l'utiliser comme poche à glace contre les blessures de sport.

- Beaucoup d'aliments sont vendus sous vide dans le commerce. Remettre les restes de nourriture sous vide après avoir ouvert l'emballage.
- Les aliments en vrac comme la farine, le riz ou les mélanges pour gâteaux se conservent plus longtemps lorsqu'ils sont mis sous vide. Les noix restent plus savoureuses et deviendront un peu moins rances.
- Empêcher le sachet d'être perforé par des objets coupants comme un os ou des pâtes séchées en le protégeant avec un essuie-tout.
- Il est possible de mettre sous vide de nombreux objets de manière tout aussi pratique. Maintenir des objets de camping au sec comme des allumettes, des kits de premiers soins ou des vêtements en les mettant sous vide. Cependant, l'appareil sert principalement à mettre des aliments sous vide, qu'il est possible de conserver trois fois plus longtemps après la mise sous vide. Mais l'appareil permet également d'assembler et de conserver les articles suivants : des photos, des documents importants, des timbres, des livres, des bijoux, des cartes, des bandes dessinées etc. Il en est de même pour les vis, clous, boulons, médicaments entre autres.
- Ne pas mettre la nourriture dans un four à micro-ondes ou dans de l'eau bouillante encore emballé dans son sachet. Défaire le sachet auparavant.
- Ne pas mettre d'aliments crus sous vide, comme des pommes, des oranges, des plantes vivantes, des cacahuètes crues. Ces aliments nécessitent de l'air. Ils produisent de l'oxyde d'azote dans le sachet sous vide, ce qui fait que le sachet perd de son hermétisme et fuit. Toujours cuire les légumes avant de les mettre sous vide

REMARQUE : Une fois la mise sous vide terminée, toujours laisser le couvercle ouvert jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi pour éviter que le couvercle ne se déforme.

CONSEILS SUR LA CONSERVATION DES ALIMENTS

Comment empêcher la décomposition des aliments

- Toujours conserver la nourriture à basse température.
- Si la température du réfrigérateur est supérieure à 4 °C, de dangereux microorganismes peuvent se propager. Ainsi, toujours conserver les aliments sous 4 °C.
- Un congélateur dont la température est de -17 °C est adapté pour la conservation d'aliments. Bien que la congélation des microorganismes ne les tue pas, elle ralentit cependant leur croissance.
- La température de conservation des aliments sous vide a une grande influence sur leur comestibilité. Chaque baisse de température de 10 °C prolonge de trois à quatre fois la durée de conservation des aliments.

Règles à observer pour ensacher une grande quantité de nourriture

- S'assurer d'avoir les mains propres et que les ustensiles et la planche à découper sont propres pour préparer la mise sous vide.
- Lorsque les aliments périssables ont été mis sous vide, les conserver au réfrigérateur ou au congélateur. Ne pas les conserver à température ambiante.
- La mise sous vide prolonge la conservation des aliments secs. Les aliments à forte teneur en matière grasse deviennent moins rapidement rances lorsqu'ils sont mis sous vide. Les aliments secs pouvant être mis sous vide de manière optimale sont notamment : les noix, les noix de coco et les céréales. Conserver les aliments dans un endroit sombre et frais.
- Éplucher les fruits et légumes comme les pommes, les bananes, les pommes de terre et les légumes à racine avant de les mettre sous vide, faute de quoi la durée de leur conservation ne sera pas augmentée.
- Les légumes comme le brocoli, le chou-fleur et le chou produisent des gaz lorsqu'ils sont mis sous vide alors qu'ils sont frais. Blanchir les légumes et les congeler avant de les mettre sous vide.

Consignes générales sur la sécurité alimentaire

- Une fois que des aliments périssables ont été réchauffés, congelés puis décongelés, il faut les consommer immédiatement.
- Lorsque l'utilisateur ouvre l'emballage d'aliments mis industriellement sous vide, il lui est possible de mettre de nouveau les aliments restants sous vide.
- Ne pas décongeler les aliments à l'eau chaude ou avec d'autres sources d'eau chaude, qu'ils soient ouverts ou mis sous vide.
- Ne pas manger d'aliments périssables lorsque ceux-ci sont restés à température ambiante pendant plusieurs heures.
- Répartir les aliments sous vide de manière homogène dans le réfrigérateur ou le congélateur pour les congeler rapidement et équitablement.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Appareil de mise sous vide

- Toujours débrancher l'appareil avant de nettoyer l'appareil.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne pas utiliser de matériel abrasif ou d'éponge à récurer susceptibles d'érafler le revêtement.
- Utiliser un liquide vaisselle doux, de l'eau chaude et une éponge humide pour éliminer les restes de nourriture tout autour des pièces.
- Laisser l'appareil sécher complètement avant de les réutiliser.
- Sécher minutieusement les joints avant de les remonter et les remonter à leur position d'origine pour éviter toute fuite.

Sachet sous vide

- Nettoyer le sachet sous vide à l'eau chaude et avec un liquide vaisselle doux.
- Pour nettoyer les sachets au lave-vaisselle, les retourner comme un gant et les placer sur l'étage du haut du lave-vaisselle pour que toute la surface soit aspergée d'eau.
- Laisser les sachets sécher complètement avant de les réutiliser.
- **IMPORTANT** : pour éviter de contracter une maladie, ne pas réutiliser un sachet dans lequel de la viande crue, du poisson cru ou des aliments gras ont été conservés ou des sachets déjà passés au four à micro-ondes ou dans l'eau chaude au bain-marie.

Accessoires

- Nettoyer toutes les pièces à l'eau chaude et avec un peu de liquide vaisselle doux mais ne pas plonger le couvercle dans l'eau.
- Laisser les pièces sécher entièrement avant de les utiliser de nouveau.
- Les bocaux de mise sous vide et leurs couvercles ne doivent pas être utilisés dans un four à micro-ondes ou un congélateur.

Ranger l'appareil

- Stocker l'appareil dans un endroit plat, sécurisé, hors de la portée des enfants.
- S'assurer que le couvercle n'est pas enclenché au moment de ranger l'appareil pour éviter d'endommager les joints.

IDENTIFICATION ET RÉOLUTION DES PROBLÈMES

Impossible de mettre un sachet sous vide

- Vérifier que la fiche est bien enfoncée dans la prise.
- Vérifier que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé.
- Vérifier que la prise n'est pas cassée, en y branchant un autre appareil.
- Si l'appareil dispose d'un commutateur de fonction, s'assurer que la fonction correcte a été sélectionnée.
- S'assurer que le sachet est correctement engagé dans la chambre sous vide et se trouve à proximité de l'entrée d'air.

L'air n'a pas été complètement aspiré du sachet

- Pour sceller correctement le sachet, le côté ouvert doit être complètement engagé dans la chambre sous vide.
- Vérifiez que les bandes de scellage et les joints ne sont pas déformés. S'assurer que les joints du haut et du bas sont en bon état. Les essuyer pour enlever les saletés et les sécher minutieusement avant de les réinstaller.
- Le sachet a probablement une fuite. Pour le vérifier, le sceller avec un peu d'air à l'intérieur et le plonger dans l'eau. Si des bulles s'en échappent, utiliser un nouveau sachet.
- Utiliser uniquement des sachets sous vides spéciaux, adaptés pour cet appareil.
- Les fuites d'air dans la jointure peuvent être provoquées par des plis, des coudes, des miettes, de la graisse ou un liquide. Ouvrir de nouveau le sachet, essuyer le bord supérieur, puis le lisser et le placer sur les bandes de scellage.

L'appareil n'effectue pas le scellage après la mise sous vide

- L'appareil est équipé d'un capteur intégré de pression de vide. L'appareil ne commence pas le scellage tant que la pression de vide préréglée à l'intérieur du sachet n'a pas été atteinte. Retirer le sachet, le nettoyer et le sécher minutieusement ou remplacer les joints.
- Le sachet a probablement une fuite. Pour le vérifier, le sceller avec un peu d'air à l'intérieur et le plonger dans l'eau. Si des bulles s'en échappent, utiliser un nouveau sachet.
- Les fuites d'air dans la jointure peuvent être provoquées par des plis, des coudes, des miettes, de la graisse ou un liquide. Ouvrir de nouveau le sachet, essuyer le bord supérieur, puis le lisser et le placer sur les bandes de scellage.

L'air a été complètement extrait du sachet mais réapparaît dans le sachet après un temps

- Vérifier le scellage. Un pli au niveau de l'ouverture peut empêcher le sachet d'être correctement scellé. Découper la partie scellée, sécher le rebord de l'ouverture en l'essuyant et le sceller de nouveau.
- De l'humidité, de la nourriture et du liquide présent sur le long de l'ouverture peuvent empêcher le sachet d'être correctement scellé. Découper la partie scellée, sécher le rebord de l'ouverture en l'essuyant et le sceller de nouveau.
- Un objet pointu a été mis sous vide et a endommagé le sachet. Utiliser un nouveau sachet.
- Certains aliments dégagent des gaz naturels qui peuvent faire exploser le sachet. Si cela survient, cela signifie que les aliments ont commencé à fermenter. Jeter ces aliments.

Le sachet fond

- Attendre 60 secondes et laisser l'appareil refroidir. Puis réessayer.

L'air n'est pas aspiré du bocal de mise sous vide

- S'assurer que le tuyau se trouve bien sur l'adaptateur du bocal et que l'appareil de mise sous vide est relié.
- S'assurer que le régulateur situé sur le dessus du couvercle est positionné sur SEAL.
- Appuyer sur le couvercle du bocal pendant la mise sous vide pour empêcher l'air d'y pénétrer.
- Vérifier que le bocal ou le couvercle ne sont pas endommagés. Si c'est cependant le cas, les remplacer par un autre.
- Vérifier que l'appareil de mise sous vide fonctionne correctement.
- S'assurer que le bocal de mise sous vide est propre. Si aucune des solutions proposées ne conviennent, contacter le service client.

REMARQUE POUR L'ARRIMAGE DE L'APPAREIL

Pour protéger les joints:

Lorsque vous rangez l'appareil après l'utilisation, laissez le couvercle ouvert. Ne rangez pas l'appareil avec le couvercle fermé! Sinon, les joints peuvent se déformer et affecter le fonctionnement de l'unité.

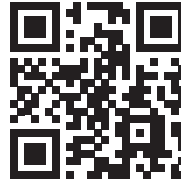
CONSEILS POUR LE RECYCLAGE



S'il existe une réglementation pour l'élimination ou le recyclage des appareils électriques et électroniques dans votre pays, ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Vous devez le déposer dans un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. La mise au rebut conforme aux règles protège l'environnement et la santé de vos semblables des conséquences négatives. Pour plus d'informations sur le recyclage et l'élimination de ce produit, veuillez contacter votre autorité locale ou votre service de recyclage des déchets ménagers.

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e di seguirle per evitare possibili danni tecnici. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo. Scansionare il codice QR seguente, per accedere al manuale d'uso più attuale e per ricevere informazioni sul prodotto.



INDICE

Avvertenze di sicurezza	62
Descrizione del prodotto	63
Note per la conservazione degli alimenti	67
Pulizia e manutenzione	69
Ricerca e risoluzione dei problemi	70
Nota per il riposizionamento dell'apparecchio	71
Smaltimento	72

DATI TECNICI

Articolo numero	10030778 (argento), 10031628 (grigio)
Alimentazione	220-240 V ~ 50 Hz

PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

Produttore:

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

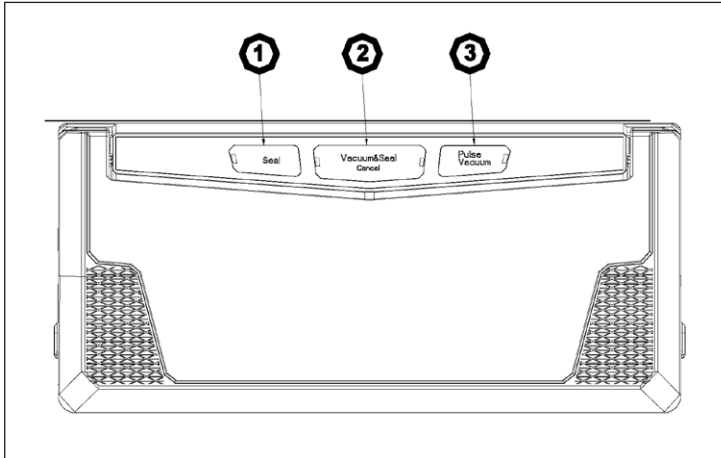
Importatore per la Gran Bretagna:

Berlin Brands Group UK Limited
 PO Box 42
 272 Kensington High Street
 London, W8 6ND
 United Kingdom

AVVERTENZE DI SICUREZZA



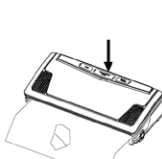

- Assicurarsi che il dispositivo sia spento prima di inserire la spina nella presa. Staccare la spina in caso di inutilizzo e prima di ogni operazione di pulizia.
- Prestare attenzione che i bambini non giochino con il dispositivo e conservarlo fuori dalla loro portata.
- Utilizzare il dispositivo come descritto nel presente manuale e utilizzare solo gli accessori inclusi nella consegna.
- Se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, devono essere sostituiti dal produttore, da un tecnico competente o da una persona qualificata.
- Non toccare i componenti in movimento.
- Non tentare mai di riparare il dispositivo autonomamente.
- Non utilizzare mai il dispositivo se è caduto o se è danneggiato.
- Non staccare la spina tirando il cavo di alimentazione e non trasportare il dispositivo tirando il cavo di alimentazione. Non sistemare il cavo di alimentazione sotto una porta o lungo angoli appuntiti. Non utilizzare il dispositivo se il cavo di alimentazione o la spina sono bagnati.
- Non collocare il dispositivo vicino a fonti di calore come forni o termosifoni.
- Non utilizzare prolunghe. In caso sia necessario utilizzare una prolunga, utilizzarne una conforme al dispositivo.
- Non staccare la spina tirando il cavo di alimentazione bensì afferrare sempre la spina alla base.
- Non toccare il dispositivo e la spina con le mani bagnate.
- Posizionare il dispositivo su una superficie di lavoro stabile.
- Non ungerne il dispositivo con olio o con lubrificanti.
- Non immergere il dispositivo in acqua o in altri liquidi.
- Questo dispositivo non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte; da persone che manchino di esperienza e conoscenza del dispositivo, a meno che siano attentamente sorvegliate o ben istruite relativamente all'uso del dispositivo stesso da parte di un supervisore responsabile della loro sicurezza.
- Prestare attenzione che i bambini non giochino con il dispositivo.
- Se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, devono essere sostituiti dal produttore, da un tecnico competente o da una persona qualificata.
- I bambini possono utilizzare il dispositivo solo sotto sorveglianza.
- Conservare il manuale per consultazioni future.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1	Seal	Il tasto ha 2 funzioni. Se si crea un sacchetto da un rotolo, viene sigillata l'estremità aperta senza mettere sottovuoto. Se si utilizza la funzione automatica Vacuum/Seal, premendo questo tasto si arresta il motore e si avvia la sigillatura. Questa funzione consente all'utente di controllare la messa sottovuoto in modo da non schiacciare gli ingredienti più delicati.
2	Vacuum Seal / Cancel	Il tasto ha 2 funzioni indipendentemente dallo stato del dispositivo: in modalità standby si avvia la messa sottovuoto del sacchetto. Al termine del processo viene sigillato automaticamente. Durante la messa sottovuoto o la sigillatura il dispositivo si arresta premendo il tasto.
3	Pulse Vacuum	Premere questo tasto per avviare la messa sottovuoto. Rilasciare il tasto per arrestare la messa sottovuoto. Inoltre è possibile ripetere questo processo e aspirare gradatamente l'aria dal sacchetto.




Mettere sottovuoto con il sacchetto

1		<p>Introdurre gli alimenti o gli oggetti nel sacchetto per il sottovuoto. Utilizzare solo sacchetti adatti per il sottovuoto. Pulire l'estremità aperta e distenderla. Prestare attenzione che l'estremità non si sporchi e che non ci siano pieghe. Mettere l'estremità aperta nella camera per sottovuoto. Assicurarsi che l'ingresso dell'aria non venga ostruito dal sacchetto.</p>
2		<p>Premere il coperchio verso il basso con entrambe le mani fino a quando si sente un clic.</p>
3		<p>Premere il tasto VACUUM SEAL / CANCEL, il dispositivo inizia a mettere sottovuoto e infine sigilla il sacchetto automaticamente. Per evitare che il contenuto del sacchetto si schiacci, osservare il processo. Premere il tasto SEAL appena la messa sottovuoto è avvenuta. La pompa si arresta e il sacchetto si sigilla.</p>
4		<p>Appena il sacchetto è sigillato, premere i tasti di sblocco a sinistra e a destra, aprire il coperchio e rimuovere il sacchetto.</p>

Importanti indicazioni per mettere sottovuoto i sacchetti

- Il dispositivo è solo per un uso domestico. Si consiglia di far raffreddare il dispositivo dopo diversi utilizzi. Il dispositivo non deve essere utilizzato con una frequenza maggiore di 1 processo al minuto; farlo raffreddare 15 minuti prima di riutilizzarlo.
- Per chiudere un sacchetto non ermetico dopo il processo di messa sottovuoto / sigillatura, non aprire il dispositivo bensì premere direttamente il tasto SEAL per sigillare di nuovo il sacchetto.

Come utilizzare il sacchetto per il sottovuoto

1		<p>Lavare il coperchio del contenitore e il contenitore e assicurarsi che sia pulito ed asciutto.</p>
2		<p>Introdurre gli oggetti nel contenitore e lasciare 2,5 cm di spazio con il coperchio. Pulire il bordo del contenitore e la guarnizione e mettere sopra il coperchio.</p>
3		<p>Aprire il coperchio sul dispositivo. Rimuovere la grondaia. Inserire un'estremità del tubo nell'ingresso dell'aria posto nella camera per sottovuoto e l'altra estremità nel coperchio del contenitore per sottovuoto. Assicurarsi che la manopola sul coperchio sia posizionata su SEAL. Premere il tasto VACUUM SEAL / CANCEL per avviare la messa sottovuoto. Se la pressione è sufficiente, il dispositivo si arresta automaticamente. Premere il coperchio del contenitore per sottovuoto se si rimuove di nuovo il tubo. Per aprire il coperchio premere poi i tasti di rilascio sul dispositivo.</p> <p>ATTENZIONE: non toccare la barra di sigillatura durante la messa sottovuoto per evitare di scottarsi.</p> <p>Per aprire il contenitore dopo la messa sottovuoto, ruotare la manopola da SEAL a OPEN.</p>

Importanti indicazioni per i contenitori per sottovuoto

- Prima di iniziare il processo, assicurarsi che la manopola sul coperchio del contenitore per sottovuoto sia posizionata su SEAL.
- Quando si avvia la messa sottovuoto, premere per qualche secondo leggermente verso il basso il coperchio o l'adattatore del tubo per essere certi che il tubo non si rimuova e che entri l'aria.
- Per testare la messa sottovuoto, tirare leggermente il coperchio il quale non si deve spostare.

Come conservare il cavo

Dopo l'uso conservare il cavo di alimentazione nell'apposito alloggiamento. Non avvolgere il cavo intorno al dispositivo.

Suggerimenti per ottenere risultati ottimali

- Non introdurre troppi alimenti nel sacchetto del sottovuoto. Lasciare spazio a sufficienza nel sacchetto affinché l'apertura possa essere inserita nella camera per sottovuoto senza pieghe.
- Assicurarsi che l'apertura del sacchetto non sia bagnata poiché in caso contrario non si sigilla.
- Non fare entrare troppa aria nel sacchetto. Premere il sacchetto per fare fuoriuscire più aria possibile prima della messa sottovuoto. Se c'è troppa aria nel sacchetto, la pompa non lavora in maniera efficace e non rimuove tutta l'aria dal sacchetto.
- Non mettere sottovuoto alimenti con angoli appuntiti poiché possono danneggiare il sacchetto. In questo caso utilizzare contenitori per sottovuoto.
- Mettere sottovuoto solo un sacchetto al minuto in modo da far raffreddare il dispositivo.
- Se non si raggiunge la messa sottovuoto desiderata, la pompa si spegne dopo 60 secondi. Verificare che il sacchetto non sia forato e che sia stato inserito correttamente.
- Assicurarsi che il sacchetto non sia deformato o che non ci siano particelle tra le guarnizioni. In questo caso rimuovere il sacchetto e sostituirlo con uno nuovo.
- Durante la messa sottovuoto può accadere che nella camera per sottovuoto finiscano piccole quantità di liquido o di briciole e che la pompa si ostruisca. Per evitare ciò, congelare la frutta succosa prima della messa sottovuoto e mettere un foglio di carta vicino all'apertura superiore. Non riempire eccessivamente il sacchetto con alimenti farinacei.
- Congelare la frutta e sbollentare le verdure prima di metterle sottovuoto.
- Far raffreddare i liquidi prima di metterli sottovuoto. I liquidi caldi potrebbero bollire e traboccare.

- Raffreddare nel frigorifero o nel congelatore gli alimenti facilmente deperibili prima di metterli sottovuoto. La messa sottovuoto può prolungare la durata degli alimenti ma non impedisce il deterioramento.
- Versare 2/3 di acqua nel sacchetto e sigillarlo senza metterlo sottovuoto. Conservare il sacchetto nel frigorifero e utilizzarlo come ghiaccetto.
- Molti alimenti disponibili in commercio sono già messi sottovuoto. Dopo aver aperto la confezione, mettere sottovuoto gli alimenti rimanenti.
- Alimenti come farina, riso o impasti durano più a lungo se si mettono sottovuoto. Le nocchie mantengono il gusto e non si deteriorano facilmente.
- Proteggere dalle perforazioni il sacchetto con l'aiuto di fazzoletti di carta.
- Molti oggetti come ad esempio fiammiferi, kit per il pronto soccorso o abiti possono essere messi sottovuoto facilmente e durano 3 volte più a lungo. Gli oggetti devono essere asciutti. Inoltre è possibile mettere sottovuoto e conservare i seguenti articoli: foto, documenti, francobolli, libri, gioielli, carte ecc.. Lo stesso vale per viti, unghie, medicinali o simili.
- Non introdurre il sacchetto per il sottovuoto direttamente nel microonde o nell'acqua calda, bensì aprire prima il sacchetto.
- Non mettere sottovuoto alimenti crudi come mele, arance, piante viventi, arachidi. Questi alimenti necessitano di aria. Nel sacchetto per il sottovuoto producono ossido d'azoto che ne causa la rottura. Sbollentare sempre le verdure prima di metterle sottovuoto.

NOTA: al termine della messa sottovuoto, lasciare il coperchio aperto fino a quando il dispositivo si è raffreddato, altrimenti il coperchio si può deformare.

NOTE PER LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

Come evitare che gli alimenti si rovinino

- Conservare sempre gli alimenti a basse temperature.
- Se la temperatura in frigorifero supera i 4 °C, è possibile che proliferino pericolosi microrganismi. Conservare gli alimenti ad una temperatura inferiore ai 4 °C.
- Una temperatura sotto i 17°C nel congelatore è adatta alla lunga conservazione degli alimenti. Anche se congelare gli alimenti non uccide i microrganismi, ne impedisce la proliferazione.
- La temperatura di conservazione degli alimenti sottovuoto influisce notevolmente sul gusto.

Note per confezionare grandi quantità di alimenti

- Le mani e tutti gli utensili utilizzati per tagliare e il tagliere devono essere puliti quando si preparano gli alimenti.
- Appena sono stati messi sottovuoto alimenti deperibili, riporli in frigorifero o nel congelatore. Non conservarli a temperatura ambiente.
- La messa sottovuoto mantiene gli alimenti secchi freschi più a lungo. Gli alimenti molto grassi si deteriorano meno rapidamente con la messa sottovuoto. Fanno parte degli alimenti secchi facili da mettere sottovuoto: le noci, il cocco o i cereali. Conservare gli alimenti messi sottovuoto in un luogo buio e fresco.
- Sbucciare la frutta e la verdura come ad esempio mele, banane, patate e verdure con radici prima della messa sottovuoto.
- Verdura come broccoli, cavolfiori e cavoli producono gas se vengono messi sottovuoto freschi. Sbollentare la verdura e congelarla prima di metterla sottovuoto.

Indicazioni generali per la sicurezza alimentare

- Consumare subito alimenti deperibili o scongelati.
- Se si aprono alimenti confezionati sottovuoto, è possibile mettere sottovuoto gli alimenti rimanenti.
- Non scongelare gli alimenti in acqua calda o con l'aiuto di altre fonti di calore, indipendentemente dal fatto che siano aperti o messi sottovuoto.
- Non consumare alimenti deperibili se questi sono stati lasciati alcune ore a temperatura ambiente.
- Distribuire gli alimenti messi sottovuoto in modo uniforme nel frigorifero o nel congelatore affinché si congelino in maniera rapida e uniforme.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Messa sottovuoto

- Staccare sempre la spina dalla presa prima di pulire il dispositivo.
- Non immergere il dispositivo in acqua o in altri liquidi.
- Non utilizzare per la pulizia abrasivi o pagliette in acciaio per evitare di graffiare le superfici.
- Utilizzare un detersivo non aggressivo, acqua calda e un panno umido per rimuovere eventuali residui.
- Far asciugare completamente il dispositivo prima di utilizzarlo di nuovo.
- Asciugare con cura le guarnizioni prima di inserirle di nuovo in posizione originale affinché possano sigillare correttamente.

Sacchetto per sottovuoto

- Lavare il sacchetto con acqua calda e un detersivo neutro.
- Se si lavano i sacchetti in lavastoviglie, girare la parte interna verso l'esterno e distribuirli nel ripiano superiore della lavastoviglie in modo che l'acqua raggiunga l'intera superficie.
- Far asciugare completamente i sacchetti prima di riutilizzarli.
- **IMPORTANTE:** per evitare malattie, evitare di riutilizzare i sacchetti nei quali sono stati conservati carne cruda o alimenti contenenti grassi o sacchetti usati al microonde o a bagnomaria.

Accessori

- Lavare tutti i componenti con acqua calda e un po' di detersivo ma non immergere mai il coperchio in acqua.
- Far asciugare i componenti prima di utilizzarli di nuovo.
- I contenitori per il sottovuoto e i coperchi non devono essere utilizzati nel microonde o nel congelatore.

Conservare il dispositivo

- Conservare il dispositivo in luogo sicuro lontano dalla portata dei bambini.
- Assicurarsi che il coperchio sia aperto per evitare che le guarnizioni si danneggino.

RICERCA E RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Il processo di messa sottovuoto non si avvia

- Verificare che la spina sia inserita correttamente nella presa.
- Verificare che il cavo di alimentazione non sia danneggiato.
- Verificare che la presa non sia danneggiata inserendo un altro dispositivo nella presa.
- Se il dispositivo è munito di selettore di modalità, assicurarsi che sia stata impostata la modalità corretta.
- Assicurarsi che il sacchetto sia inserito correttamente nella camera per sottovuoto e che si trovi vicino all'ingresso dell'aria.

L'aria non viene aspirata completamente dal sacchetto

- Per una corretta sigillatura, l'estremità aperta deve trovarsi completamente nella camera per sottovuoto.
- Controllare che la barra sigillante e le guarnizioni non siano deformate. Assicurarsi che la guarnizione superiore e inferiore non siano danneggiate. Lavare e asciugare con cautela prima di installarle di nuovo.
- E' possibile che il sacchetto abbia una perdita. Per individuarla, sigillarlo con un po' di aria all'interno e immergerlo in acqua. Se si formano bolle, utilizzare un nuovo sacchetto.
- Utilizzare solo sacchetti per il sottovuoto specifici per questo dispositivo.
- Le perdite di aria nella guarnizione possono anche formarsi a causa di pieghe, briciole, grasso o liquido. Aprire di nuovo il sacchetto, lavare il bordo superiore, distendere il bordo superiore e metterlo di nuovo sulla barra sigillante.

Al termine della messa sottovuoto il dispositivo non sigilla

- Nel dispositivo si trova un sensore integrato per la pressione. Il dispositivo inizia a sigillare prima che è stata raggiunta la pressione predefinita. Rimuovere il sacchetto, lavarlo e asciugarlo con cura oppure sostituire le guarnizioni.
- E' possibile che il sacchetto abbia una perdita. Per individuarla, sigillarlo con un po' di aria all'interno e immergerlo in acqua. Se si formano bolle, utilizzare un nuovo sacchetto.
- Le perdite di aria nella guarnizione possono anche formarsi a causa di pieghe, briciole, grasso o liquido. Aprire di nuovo il sacchetto, lavare il bordo superiore, distendere il bordo superiore e metterlo di nuovo sulla barra sigillante.

L'aria è stata rimossa completamente ma dopo qualche tempo c'è di nuovo aria nel sacchetto.

- Controllare il sigillo del sacchetto. Se c'è una piega nell'apertura, il sacchetto non può essere sigillato correttamente. Tagliare il sigillo, asciugare l'apertura superiore e sigillare di nuovo il sacchetto.
- L'umidità, gli alimenti e i liquidi lungo il sigillo possono impedire la corretta sigillatura del sacchetto. Tagliare il sigillo, asciugare l'apertura superiore e sigillare di nuovo il sacchetto.
- Ci sono alimenti appuntiti nel sacchetto e ciò ha danneggiato il sacchetto. Utilizzare un nuovo sacchetto.
- Alcuni alimenti producono gas naturali che possono gonfiare il sacchetto. Se ciò accade, cuocere gli alimenti.

Il sacchetto si scioglie

- Attendere 60 secondi e far raffreddare il dispositivo. Provare di nuovo.

L'aria non viene aspirata dal contenitore per sottovuoto

- Assicurarsi che il tubo sia fissato correttamente all'adattatore e al dispositivo.
- Assicurarsi che la manopola sul coperchio del contenitore sia posizionata su SEAL.
- Premere il coperchio del contenitore leggermente verso il basso durante la messa sottovuoto per impedire che entri l'aria.
- Verificare che il contenitore o il coperchio non siano danneggiati. Se sono danneggiati, sostituirli.
- Verificare che il dispositivo funzioni correttamente.
- Verificare che il contenitore per sottovuoto sia pulito. Se il problema persiste, rivolgersi al servizio clienti.

NOTA PER IL RIPOSIZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO

Per proteggere le guarnizioni:

Quando si conserva l'apparecchio dopo l'uso, lasciare aperto il coperchio. Non conservare l'unità con il coperchio chiuso! Altrimenti, le guarnizioni possono deformarsi e influenzare il funzionamento dell'unità.

SMALTIMENTO



Se nel proprio paese si applicano le regolamentazioni inerenti lo smaltimento di dispositivi elettrici ed elettronici, questo simbolo sul prodotto o sulla confezione segnala che questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali e devono essere portati a un punto di raccolta di dispositivi elettrici ed elettronici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi si tutela il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Informazioni riguardanti il riciclo e lo smaltimento di questi prodotti si ottengono presso l'amministrazione locale oppure il servizio di gestione dei rifiuti domestici.



KLARSTEIN