

KLARSTEIN NIELSTREK
TEIN NIELSTREK KLAR
KLARSTEIN NIELSTREK
TEIN NIELSTREK KLAR
KLARSTEIN NIELSTREK
TEIN NIELSTREK KLAR
KLARSTEIN NIELSTREK

KLARSTEIN

Le Vide

Vakuümierer

Vacuum Sealer

Máquina de envasado al vacío

Appareil de mise sous vide

Macchina per sottovuoto

10033153

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 folgenden QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten:



INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise	4
Hinweise zum Vakuumieren	5
Geräteübersicht	6
Bedienfeld und Tastenfunktionen	6
Vorbereitung	8
Bedienung	9
Lagerung von vakuumierten Lebensmitteln	12
Fehlerbehebung	14
Fehlermeldungen	15
Hinweise zur Entsorgung	16

English	17
Español	31
Français	45
Italiano	59

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10033153
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Leistung	630 W
Maximale Beutelschlussbreite	300 mm

HERSTELLER

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

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.

HINWEISE ZUM VAKUUMIEREN

Vakuumverpackung verlängert die Haltbarkeit von Nahrungsmitteln, indem die Luft aus verschweißten Behältern nahezu vollständig entfernt und das Eindringen von Luft verhindert wird, wodurch sich der Oxidationsvorgang verlangsamt. Vakuumverpackung erhält den Geschmack und die Gesamtqualität. Darüber hinaus wird das Wachstum aerober Mikroorganismen, die unter Umständen zu im Folgenden aufgeführten Problemen führen können, verhindert:

Schimmel – In sauerstoffarmer Umgebung kann sich Schimmel nicht entwickeln, entsprechend kann er durch Vakuumverpackung vermieden werden.

Hefe – Führt zu Fermentierung, die sich durch Geruch und Geschmack erkennen lässt. Hefe benötigt zum Wachstum Wasser, Zucker und moderate Temperaturen. Sie überlebt mit oder ohne Luft. Um das Hefewachstum zu verlangsamen, ist Kühlung notwendig. Temperaturen unterhalb des Gefrierpunkts stoppen den Prozess vollständig.

Bakterien – Führen zu unangenehmem Geruch, Farbveränderung und/oder weicher oder schleimiger Konsistenz. Unter den richtigen Bedingungen kann sich Clostridium botulinum (der Organismus, der zu Botulismus führt) ohne Luft entwickeln und ist nicht durch Geruch oder Geschmack erkennbar. Auch wenn er extrem selten vorkommt, kann er sehr gefährlich sein.

Wie bei jeder anderen Aufbewahrungsart ist es wichtig, Nahrungsmittel vor dem Verzehr auf Anzeichen für ein Verderben hin zu überprüfen.

Um Nahrungsmittel sicher aufzubewahren, ist eine Lagerung bei niedrigen Temperaturen einzuhalten. Das Wachstum von Mikroorganismen ist bei Temperaturen von 4°C oder darunter stark eingeschränkt. Ein Gefrieren bei -17°C tötet Mikroorganismen nicht ab, stoppt jedoch ihr Wachstum. Für lange Lagerung sind verderbliche Nahrungsmittel in vakuumiertem Zustand einzufrieren.

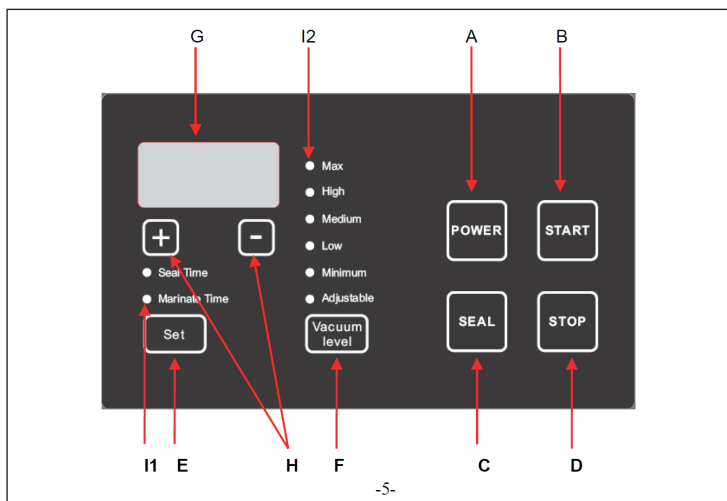
Es ist zu beachten, dass ein Verderben von Nahrungsmitteln durch Vakuumverpackung nicht rückgängig gemacht werden kann. Es verlangsamt lediglich die Qualitätsveränderung. Wie lange Nahrungsmittel ihren Geschmack, ihr Aussehen oder ihre Konsistenz in Top-Qualität erhalten, ist abhängig von Alter und Zustand des Produkts zum Zeitpunkt der Vakuumverpackung.

Hinweis: Vakuumverpackung ersetzt nicht das Kühlen oder Gefrieren. Zu kühlende verderbliche Nahrungsmittel sind nach der Vakuumverpackung dennoch zu kühlen oder einzufrieren.

GERÄTEÜBERSICHT



BEDIENFELD UND TASTENFUNKTIONEN



A	<p>An-/Aus-Schalter (Strom) Wenn das Gerät an den Strom angeschlossen ist, zeigt die LED-Anzeige (G) OFF. Drücken Sie den An-/Aus-Schalter und die LED-Anzeige (G) zeigt die voreingestellte Verschweißzeit (oder Marinierzeit) sowie die voreingestellte Vakuumstufe an. Das Gerät ist nun betriebsbereit. Drücken Sie den An-/Aus-Schalter, um das Gerät auf den Standby-Modus zurückzustellen. Die LED-Anzeige (G) zeigt OFF an.</p>
B	<p>Starttaste (Start) Wenn das Gerät betriebsbereit ist, drücken Sie die Starttaste und das Gerät schaltet auf den Vakuumverschweißbetrieb oder Vakuummarinierbetrieb (je nach Einstellung).</p>
C	<p>Verschweißaste (Seal) Im Vakuumierbetrieb drücken Sie die Verschweißaste, dadurch stoppen Sie den Vakuumiervorgang und beginnen den Verschweißbetrieb.</p>
D	<p>Stopptaste (Stop) Durch Drücken der Stopptaste beendet das Gerät den gerade laufenden Vorgang.</p>
E	<p>Einstelltaste (Set) Durch Drücken der Einstelltaste wählen Sie die Betriebsart Vakuumverschweißen oder Vakuummarinieren (die entsprechende Leuchtanzeige leuchtet auf). Drücken Sie die Tasten " + " und " - ", um die Verschweißzeit oder Marinierzeit einzustellen (die entsprechende Zeit erscheint in der LED-Anzeige).</p>
F	<p>Vakuumstufentaste (Vacuum Level) Drücken Sie die Vakuumstufentaste und wählen Sie die gewünschte Vakuumstufe (die entsprechende Leuchtanzeige leuchtet auf in der Einheit inHg). Wenn Sie EINSTELLBAR auswählen, drücken Sie die Tasten " + " oder " - ", um die gewünschte Vakuumstufe einzustellen (die entsprechende Vakuumstufe erscheint in der LED-Anzeige).</p>
G	<p>LED-Anzeige</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zeigt die Vakuumstufe in Echtzeit an. • Zeigt die Verschweißzeit oder Marinierzeit an.
H	<p>Einstelltaste (+/-)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Einstellen der Verschweißzeit • Einstellen der Marinierzeit • Einstellen der Vakuumstufe
I	<p>Betriebsleuchten</p>
I1	<p>Zeigt den Arbeitsvorgang an</p>
I2	<p>Zeigt die Vakuumstufe an</p>

VORBEREITUNG

Gebrauchsanweisung für das Vakuumverpacken

- Verpacken Sie nur frische Nahrungsmittel. Verpacken Sie keine alten oder verdorbenen Produkte. Eine bereits schlechte Qualität ist durch das Vakuumverpacken nicht zu verbessern.
- Frische Nahrungsmittel (Fleisch, Gemüse, Käse usw.) sollten nach dem Vakuumverpacken bei 1 ° C oder darunter gekühlt oder eingefroren werden.
- Durch das Vakuumverpacken wird der Großteil der Luft entzogen. Das verlangsamt das Wachstum der meisten Mikroorganismen, die Nahrungsmittel beeinträchtigen, wie aerobe Bakterien und Schimmel. Einige Arten von Bakterien, wie Clostridium botulinum (der Organismus, der zu Botulismus führt), sind jedoch anaerob und gedeihen auch in Abwesenheit von Sauerstoff.
- Nahrungsmittel, die anfällig für Botulinum sind, sollten für kurzzeitige Lagerung gekühlt und für längere Lagerung eingefroren werden. Nach dem Erhitzen sind sie umgehend zu verzehren.
- Gemüse wie Blumenkohl, Brokkoli und Kohl entwickeln in vakuumverschweißtem Zustand Gase. Um sie für das Vakuumverpacken vorzubereiten, sind sie zu blanchieren.
- Alle verderblichen Nahrungsmittel sind zu kühlen oder einzufrieren, damit sie nicht verderben.
- Vakuumverpackung ersetzt nicht das Konservieren.

Verpacken mithilfe von Vakuumbuteln

Mit dem Vakuumierer können Sie viele unterschiedliche Größen und Formate einfach verpacken. Sie können sowohl kleine Einzelportionen vorbereiten und verpacken als auch große Mengen.

- Frische Nahrungsmittel sind 3-5 Mal länger haltbar als in herkömmlichen Beuteln.
- Verschiedene Größen stehen entsprechend Ihrer Anwendung zur Verfügung.
- Hervorragend geeignet für zahllose Einsatzmöglichkeiten in der Küche und darüber hinaus.
- Sichere Verwendung in Kühlschrank, Gefriertruhe und Mikrowelle. Die Beutel eignen sich auch zum Kochen.
- Beutel stehen in der Standardausführung mit 0.0762 mm und in der extra starken Ausführung mit 0.1016 mm Stärke zur Verfügung.
- Die Beutel sind kostengünstig und bieten ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis.
- Gemüse ist vor dem Verpacken zu blanchieren. Kochen Sie es in Wasser oder in der Mikrowelle bis es durchgehitzt ist, aber immer noch knackig. Das Vakuumverpacken geschieht wie gewohnt.

BEDIENUNG

Inbetriebnahme

- Lesen Sie vor der Verwendung das Benutzerhandbuch sorgfältig durch.
- Schließen Sie den Netzstecker an eine geerdete Steckdose an.
- Öffnen Sie die Abdeckung, drücken Sie den An-/Aus-Schalter und das Gerät ist betriebsbereit. In der LED-Anzeige erscheint die zuletzt verwendete Betriebsart. Jetzt kann das Gerät zum Vakuumverpacken verwendet werden.

Vakuumieren und Verschweißen von Vakuumbeuteln

1	<p>Wählen Sie den Vakuumbbeutel</p> <p>Wählen Sie einen Vakuumbbeutel der passenden Größe aus. Berücksichtigen Sie dabei einen 2,5 bis 5 cm breiten freien Rand oben am Beutel, um ein hochwertiges, luftdichtes Verschweißen zu gewährleisten.</p>
2	<p>Wählen Sie die Verschweißen und die Verschweißzeit aus</p> <p>Drücken Sie die Einstelltaste; wenn die Leuchtanzeige für die Verschweißzeit leuchtet, ist die Betriebsart Verschweißen gewählt. Drücken Sie die Tasten "+" oder "-", um die Verschweißzeit zu verringern oder zu verlängern. Es ist ein Zeitraum zwischen 0 und 6 Sekunden wählbar.</p>
3	<p>Wählen Sie den Vakuumgrad</p> <p>Drücken Sie Vakuumstufe und wählen Sie den Vakuumgrad. Es stehen 6 Möglichkeiten zur Auswahl: Max (29,3 inHg), Hoch (29,0 inHg), Mittel (27,5 inHg), Niedrig (26,0 inHg), Minimum (23,5 inHg) und Einstellbar. Der Vakuumgrad wird durch die entsprechende Leuchtanzeige angezeigt. Wenn Sie die Option Einstellbar wählen, drücken Sie die Tasten "+" und "-", um einen beliebigen Grad zwischen 23,5 und 29,3 inHg einzustellen.</p>
4	<p>Legen Sie den gefüllten Vakuumbbeutel in die Vakuumkammer</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stellen Sie sicher, dass der mit Flüssigkeit oder feuchten Nahrungsmitteln gefüllte Beutel nicht höher als die Schweißleiste ist. • Platzieren Sie den Verpackungsbeutel so, dass sich die Beutelöffnung entlang der Schweißleiste befindet. • Öffnen Sie die Klammer vorne an der Kammer, befestigen Sie die Unterseite der Beutelöffnung und drücken Sie die Klammer herunter, um den Beutel zu sichern. <p>Hinweis: Der gesamte Beutel einschließlich der Beutelöffnung muss sich innerhalb der Vakuumkammer befinden.</p>

5	<p>Arbeitsvorgang (Vakuumverschweißen)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schließen Sie die Abdeckung und drücken Sie die Starttaste. Nun ist der Beutel bereit zum Vakuumverschweißen. • Die Pumpe beginnt zu arbeiten. Die Leuchtanzeige des gewählten Vakuumgrads beginnt zu blinken (wenn der Vakuumgrad den eingestellten Grad erreicht, hört die Leuchtanzeige auf zu blinken). Die Zahl in der LED-Anzeige zählt von 0 bis zum eingestellten Vakuumgrad hoch (wenn 5 und 19 erreicht sind, ertönt ein Signalton). • Wenn der Vakuumvorgang beendet ist, geht das Gerät automatisch in den Verschweißbetrieb über. Die LED-Anzeige zeigt nun die eingestellte Verschweißzeit und zählt bis 0 herunter. Wenn der Verschweißvorgang beendet ist, beginnt das Gerät, Luft auszulassen. • Es ertönen drei Signaltöne, wenn das Gerät den Vorgang beendet hat. Das Gerät ist nun wieder betriebsbereit. LED-Anzeige und Leuchtanzeige stellen dies entsprechend dar. <p>Hinweis: Während Schritt B geht das Gerät durch Drücken der Taste Verschweißen automatisch in den Verschweißbetrieb über.</p>
----------	--

Vakuummarinieren mit Beutel oder Behälter

1	<p>Wählen Sie den Verpackungsbeutel oder Behälter</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verpackungsbeutel: wählen Sie einen Verpackungsbeutel geeigneter Größe aus. Berücksichtigen Sie dabei einen 2,5 bis 5 cm breiten freien Rand oben am Beutel, um ein hochwertiges, luftdichtes Verschweißen zu gewährleisten. • Behälter: wählen Sie einen Behälter in der passenden Größe für die Vakuumkammer aus.
2	<p>Wählen Sie die Betriebsart Marinieren und die Marinierzeit aus</p> <p>Drücken Sie die Einstelltaste; wenn die Leuchtanzeige für die Marinierzeit leuchtet, ist die Betriebsart Marinieren gewählt. Drücken Sie die Tasten "+" oder "-", um die Marinierzeit zu verringern oder zu verlängern. Es ist ein Zeitraum zwischen 9 und 99 Minuten wählbar.</p>

3	<p>Stellen Sie den Vakuumgrad ein</p> <p>Drücken Sie Vakuumstufe und wählen Sie den Vakuumgrad. Es stehen 6 Möglichkeiten zur Auswahl: Max (29,3 inHg), Hoch (29,0 inHg), Mittel (27,5 inHg), Niedrig (26,0 inHg), Minimum (23,5 inHg) und Einstellbar. Der Vakuumgrad wird durch die entsprechende Leuchtanzeige angezeigt. Wenn Sie die Option Einstellbar wählen, drücken Sie die Tasten "+" und "-", um einen beliebigen Grad zwischen 23,5 und 29,3 inHg einzustellen.</p>
4	<p>Legen Sie den Verpackungsbeutel oder stellen Sie den Behälter in die Vakuumkammer</p> <p><u>Verpackungsbeutel:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Stellen Sie sicher, dass der mit Flüssigkeit oder feuchten Nahrungsmitteln gefüllte Beutel nicht höher als die Schweißleiste ist. • Platzieren Sie den Verpackungsbeutel so, dass sich die Beutelöffnung entlang der Schweißleiste befindet. • Öffnen Sie die Klammer vorne an der Kammer, befestigen Sie die Unterseite der Beutelöffnung und drücken Sie die Klammer herunter, um den Beutel zu sichern. • Hinweis: Der gesamte Beutel einschließlich der Beutelöffnung muss sich innerhalb der Vakuumkammer befinden <p><u>Behälter:</u></p> <p>Stellen Sie den gefüllten Behälter in die Vakuumkammer. Entfernen Sie gegebenenfalls den Deckel des Behälters, damit eine Verbindung mit der Vakuumkammer entsteht.</p>

5	<p>Arbeitsvorgang (Vakuummariieren)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schließen Sie die Abdeckung und das Gerät schaltet auf den Marinierbetrieb. Ein Arbeitsgang dauert 9 Minuten; die maximale Anzahl von Arbeitsgängen beträgt 11 (99 Minuten). Der Vorgang umfasst: Vakuum herstellen - Vakuum aufrechterhalten - Freigabe. Vakuum herstellen und Freigabe dauern 1 Minute. Vakuum aufrechterhalten dauert etwa 8 Minuten. • Die Pumpe beginnt zu arbeiten. Die Leuchtanzeige des gewählten Vakuumgrads beginnt zu blinken (wenn der eingestellte Vakuumgrad erreicht ist, hört die Leuchtanzeige auf zu blinken). Die Zahl in der LED-Anzeige zählt von 0 bis zum eingestellten Vakuumgrad hoch (wenn 5 und 19 erreicht sind, ertönt ein Signalton). • Wenn der Vakuumiervorgang beendet ist, geht das Gerät automatisch in den Marinierbetrieb über. Die Marinierzeit in der LED-Anzeige wird in vollen Minuten heruntergezählt. Wenn die Zahl ein Vielfaches von 9 erreicht, beginnt die Vakuumkammer Luft auszulassen. Wenn die Luft vollständig ausgelassen ist, wiederholen Sie den Vakuummariervorgang bis die LED-Anzeige die Zahl 0 anzeigt. Der gesamte Vorgang ist abgeschlossen. • Es ertönen drei Signaltöne, wenn das Gerät den Arbeitsvorgang beendet hat. Das Gerät ist nun wieder betriebsbereit. LED-Anzeige und Leuchtanzeige stellen dies entsprechend dar. <p>Hinweis: Während Schritt B oder C geht das Gerät durch Drücken der Taste Verschweißen automatisch in den Verschweißbetrieb über.</p>
---	--

LAGERUNG VON VAKUUMIERTEN LEBENSMITTELN

Der Vakuuierer wird Ihr Einkaufsverhalten und Ihre Lagerung von Nahrungsmitteln grundlegend verändern. Da Vakuumverpackung Gefrierbrand und langsames Verderben von Nahrungsmitteln verhindert, können Sie nun in vorteilhaften großen Mengen einkaufen, ohne die Verschwendung von Nahrungsmitteln zu riskieren. Vakuumverpackung mit dem Vakuuierer entzieht der Verpackung bis zu 90 % der Luft. So bleibt Ihr Essen bis zu 5 Mal länger frisch als unter herkömmlichen Bedingungen.

Trockene Nahrungsmittel wie Nudeln, Getreide und Mehl bleiben von Anfang bis Ende frisch. Vakuumverpackung verhindert auch den Befall trockener Nahrungsmittel durch Käfer oder andere Insekten. Verpacken Sie Nahrungsmittel stets so frisch wie möglich. Beachten Sie jedoch bitte, dass sich nicht alle Nahrungsmittel zum Verpacken eignen. Vakuumverpacken Sie niemals Knoblauch oder Pilze. Unter Luftentzug findet eine gefährliche chemische Reaktion statt, die zu Gefahr bei der Verdauung führen kann. Gemüse sollte vor dem Verpacken blanchiert werden, um Enzyme abzutöten, die den Verderbungsprozess fördernde Gase bei der Vakuumierung entstehen lassen.

Lagerzeiten

Lebensmittel	Gefrierschrank	Kühlschrank	Typische Lagerzeit
Frisches Rind & Kalb	1-3 Jahre	1 Monat	1-2 Wochen
Gehacktes	1 Jahr	1 Monat	1-2 Wochen
Frisches Schweinefleisch	2-3 Jahre	2-4 Wochen	1 Woche
Frischer Fisch	2 Jahre	2 Wochen	3-4 Tage
Frisches Geflügel	2-3 Jahre	2-4 Wochen	1 Woche
Räucherfleisch	3 Jahre	6-12 Wochen	2-4 Wochen
Frische Produkte, blanchiert	2-3 Jahre	2-4 Wochen	1-2 Wochen
Frisches Obst	2-3 Jahre	2 Wochen	3-4 Tage
Hartkäse	6 Monate	6-12 Wochen	2-4 Tage
Aufschnitt in Scheiben	Nicht empfohlen	6-12 Wochen	1-2 Wochen
Frische Pasta	6 Monate	2-3 Wochen	1 Woche

Reinigung und Pflege

- Ziehen Sie den Netzstecker vor der Reinigung aus der Steckdose.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig mit einem feuchten Tuch und milder Seife, um Krümel, Staub und Rückstände zu entfernen.

FEHLERBEHEBUNG

Unter den richtigen Bedingungen liefert Ihnen der Vakuuierer beste Vakuumleistung. In einigen Fällen kann es zu Problemen kommen. Bitte ziehen Sie das Menü zur Fehlerbehebung zu Rate, bevor Sie den Kundendienst anrufen.

Der Vakuuierer schaltet sich nicht ein

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine geerdete Stromquelle angeschlossen ist.
- Überprüfen Sie das Netzkabel auf Beschädigungen. Verwenden Sie das Gerät nicht bei beschädigtem Netzkabel.
- Stellen Sie sicher, dass der An-/Aus-Schalter richtig gedrückt wurde. Die LED-Anzeige ist beleuchtet, wenn das Gerät angeschaltet ist.

Der Vakuuierer stellt bei der Verwendung mit Beutel kein vollständiges Vakuum her

- Die Vakuuier-/Verschweißzeit ist nicht lang genug eingestellt. Erhöhen Sie die Vakuuier- und Verschweißzeit und vakuuieren Sie erneut.
- Um korrekt zu vakuuieren und zu verschweißen, muss sich die Öffnung des Beutels innerhalb der Vakuumkammer befinden.
- Wenn Sie Beutel von einer Rolle verwenden, stellen Sie sicher, dass der erste Verschweißvorgang vollständig ist und keine Lücken in der Versiegelung vorhanden sind.
- Der Vakuuierer und die Vakuumbutel müssen sauber, trocken und frei von Rückständen sein, damit der Vakuuiervorgang erfolgreich ist. Reinigen Sie die Schweißleiste und die Innenseite des Beutels und versuchen Sie es erneut.

Der Vakuumbbeutel hält das Vakuum nach dem Verschweißen nicht

- Scharfkantige oder spitze Produkte können den Beuteln kleine Löcher zufügen. Schützen Sie scharfe Kanten mit Küchentüchern und vakuumieren Sie mit einem neuen Beutel.
- Einige Früchte oder Gemüsesorten können Gase freigeben, wenn sie vor dem Verpacken nicht korrekt blanchiert oder eingefroren wurden. Öffnen Sie den Beutel. Wenn es denn Anschein hat, der Inhalt sei verdorben, entsorgen Sie die Nahrungsmittel. Wenn der Inhalt nicht verdorben ist, verbrauchen Sie ihn umgehend. Im Zweifel ist der Inhalt zu entsorgen.

Der Vakuumierer verschweißt den Beutel nicht korrekt

- Die Verschweißzeit ist nicht lang genug eingestellt. Erhöhen Sie die Verschweißzeit und vakuumieren Sie erneut.
- Beutel lassen sich nicht verschweißen, wenn Feuchtigkeit, Nahrungsmittel oder Rückstände im Verschweißbereich vorhanden sind. Reinigen Sie die Innenseite des Beutels und versuchen Sie es erneut.
- Der Beutel ist korrekt entlang der Schweißleiste zu platzieren. Stellen Sie sicher, dass sich der Beutel vollständig über der Schweißleiste befindet und keine Falten im Beutelmaterial vorhanden sind.

FEHLERMELDUNGEN

Code	Mögliche Ursache	Lösungsansatz
E01	Wenn das Gerät einige Zeit nicht in Betrieb war, schließen die zwei Druckschalter nicht.	Überprüfen Sie, ob die Abdeckung geschlossen ist;
		Überprüfen Sie, ob die Schweißdichtungen korrekt montiert sind;
		Überprüfen Sie, ob die Pumpe noch funktioniert;
		Überprüfen Sie, ob die Druckschalter noch funktionieren (überprüfen Sie die Verbindungsleitung, Druckschalter, 10P Datenkabel usw.)

Code	Mögliche Ursache	Lösungsansatz
E02	Wenn das Gerät in den Verschweißbetrieb schaltet, schließt der Mikro-Schalter nicht.	Überprüfen Sie, ob die Abdeckung geschlossen ist; Überprüfen Sie, ob der Mikro-Schalter korrekt sitzt und funktioniert (GAS 1 Verbindungsdraht, Mikro-Schalter, 10P Datenkabel usw.)

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



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

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints to avoid damages. Any failure caused by ignoring the items and cautions mentioned in the instruction manual is not covered by our warranty and any liability. Scan the QR code to get access to the latest user manual and other information about the product



CONTENT

Safety Instructions	18
Notes on Vacuuming	19
Product Overview	20
Control Panel and Key Functions	20
Preparation	22
Operation	23
Storage of vacuum-packed Foodstuffs	26
Troubleshooting	28
Error Codes	29
Hints on Disposal	30

TECHNICAL DATA

Item number	10033153
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz
Power consumption	630 W
Max bag seal width	300 mm

PRODUCER

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

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.

NOTES ON VACUUMING

Vacuum packaging extends the life of foods by removing most of the air from sealed containers and prevents fresh air escaping into the sealed containers, thereby reducing oxidation. Vacuum packaging helps preserve flavor and overall quality. It also helps inhibit the growth of aerobic microorganisms, which can lead to the problems noted below under certain conditions:

Mold – Mold cannot grow in a low oxygen environment; therefore, vacuum packaging can virtually eliminate it.

Yeast – Results in fermentation, which can be identified by smell and taste. Yeast needs water, sugar and a moderate temperature to grow. It can also survive with or without air. Slowing the growth of yeast requires refrigeration, while freezing stops it completely.

Bacteria – Results in an unpleasant odor, discoloration and/or soft or slimy texture. Under the right conditions, *Clostridium botulinum* (the organism that causes Botulism) can grow without air and cannot be detected by smell or taste. Although it is extremely rare, it can be very dangerous.

As with any other storage container, it is important to inspect food for spoilage prior to consuming.

To preserve foods safely, it is important to maintain low temperatures. You can significantly reduce the growth of microorganisms at temperatures of 4°C or below. Freezing at -17°C does not kill microorganisms but stops them from growing. For long-term storage, always freeze perishable foods that have been vacuum packed.

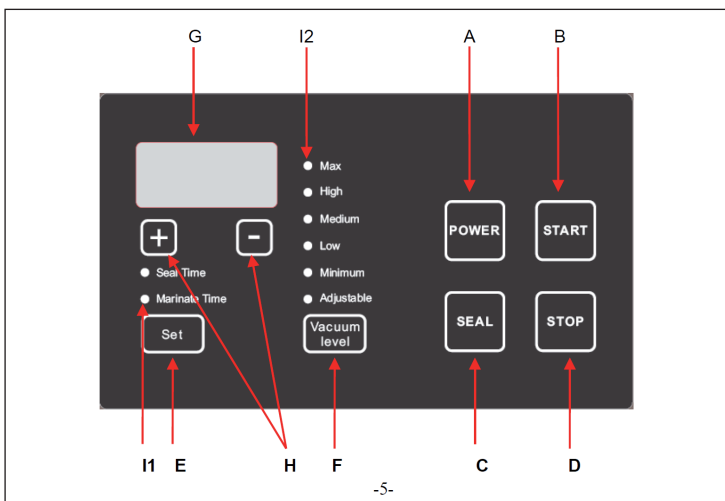
It is important to note that vacuum packaging cannot reverse the deterioration of foods. It can only slow down changes in quality. It is difficult to predict how long foods will retain their top-quality flavor, appearance or texture because it depends on the age and the condition of the food on the day it was vacuumed packaged.

Note: Vacuum packaging is not a substitute for refrigeration or freezing. Any perishable foods that require refrigeration must still be refrigerated or frozen after vacuum packaging.

PRODUCT OVERVIEW



CONTROL PANEL AND KEY FUNCTIONS



A	<p>Power Button (Power)</p> <p>When the machine is connected to the power, the LED display (G) will show OFF. Press the Power button and the LED display (G) will show the preset sealing time (or marinating time) and then the preset vacuum degree. The machine is now ready to work. Press the Power button and the machine will return to standby mode. The LED display (G) will show OFF.</p>
B	<p>Start Button (Start)</p> <p>When the machine is ready to work, press the Start button and the machine will enter vacuum-sealing mode or vacuum-marinating mode (according to the setting mode).</p>
C	<p>Start Button (Start)</p> <p>When the machine is ready to work, press the Start button and the machine will enter vacuum-sealing mode or vacuum-marinating mode (according to the setting mode).</p>
D	<p>Stop Button (Stop)</p> <p>Press the Stop button and the machine will stop any process which is underway.</p>
E	<p>Set Button (Set)</p> <p>Press the Set button and choose vacuum-sealing mode or vacuum-marinating mode (indicator light will be on accordingly). Press the "+" and "-" buttons to adjust the sealing time or marinating time (the time will show on the LED display).</p>
F	<p>Vacuum Level Button (Vacuum Level)</p> <p>Press the Vacuum Level button and choose the vacuum degree needed (indicator light will be on accordingly, with a unit of inHg). When choosing ADJUSTABLE, press the "+" or "-" button to set any vacuum degree needed (the vacuum degree will show on the LED).</p>
G	<p>LED Display</p> <ul style="list-style-type: none"> • Shows the vacuum degree in real time. • Shows the seal time or marinating time
H	<p>Adjust button (+/-)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adjust seal time • Adjust marinating time • Adjust vacuum degree
I	<p>Indicator lights</p>
I1	<p>Indicate working process</p>
I2	<p>Indicate vacuum degree</p>

PREPARATION

Getting Started with Vacuum Packaging

- Package only fresh foods. Do not package old or rancid foods. An already bad product does not improve with vacuum packaging.
- Fresh foods (Meats, vegetables, cheeses, etc.) should be refrigerated at 34 °F or below or frozen after vacuum packaging.
- Vacuum packaging removes a high percentage of air. This slows the growth of most living microorganisms, which degrade food, such as aerobic bacteria and molds. However, some forms of bacteria such as clostridium botulinum (responsible for botulism) are anaerobic and grow in the absence of oxygen.
- Foods susceptible to botulinum should be refrigerated for a short time and frozen for long-term storage. Consume immediately after heating.
- Vegetables such as cauliflower, broccoli and cabbage will emit gasses when vacuum sealed. To prepare these foods for vacuum packaging, you must blanch them first.
- All perishable foods must be refrigerated or frozen to prevent spoilage.
- Vacuum packaging is not a substitute for canning.

Packaging with Vacuum Pouches

With the Vacuum sealer, you can easily package a wide variety of sizes and shapes. You can also prep and store smaller individual serving portions as well as bulk items.

- Keeps food fresh 3-5 times longer than conventional storage bags.
- Several sizes available to meet your packaging needs.
- Terrific for hundreds of applications in and out of the kitchen.
- Safe for freezer, refrigerator and microwave use. Pouches can also be boiled.
- Pouch thickness available in standard 3mil or heavy duty 4mil.
- Pouches are economically priced, giving you a better value.
- Vegetables must be blanched before being packaged. Place in boiling water or microwave until heated through but still crunchy. Vacuum pack as normal.

OPERATION

Startup

- Read the user manual carefully before use.
- Plug into grounded power socket.
- Open the lid, press the Power button and the machine is ready to work. The LED display will show the most recently used working mode. Now the machine can be used for vacuum packing.

How to Vacuum and Seal with Bags

1	<p>Select vacuum bag</p> <p>Select the appropriate size vacuum pouch. Allow a minimum of 1" to 2" of extra headspace at the top of the pouch to ensure a quality, air-tight seal.</p>
2	<p>Select Seal mode and set seal time</p> <p>Press the Set button; when the Seal Time indicator light is on, the seal mode has been selected. Press the "+" or "-" button to increase or decrease seal time. The time range is 0~6 seconds.</p>
3	<p>Select Vacuum Degree</p> <p>Press Vacuum Level and select the vacuum degree needed. There are 6 options: Max (29.3 inHg), High (29.0 inHg), Medium (27.5 inHg), Low (26.0 inHg), Minimum (23.5 inHg) and Adjustable. The relevant indicator light will be on according to the selected vacuum degree. If you select the Adjustable option, press the "+" and "-" buttons to set any degree between 23.5 and 29.3 inHg</p>
4	<p>Put the vacuum bag with items into the vacuum chamber.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ensure the height of packing bag with liquid or moist food is less than the height of the sealing bar. • Lay down the packing bag, ensuring the bag mouth is across the sealing bar. • Open the clip in the front of the chamber, clip the underside of the bag mouth and press down the clip to lock the bag. <p>Note: The whole bag, including the bag mouth, should be within the vacuum chamber.</p>

5	<p>Working Process (Vacuum-Seal)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Close the lid and press the Start button. The bag is now ready for Vacuum-Seal. • The pump will start to work. The indicator light of the preset vacuum degree will start to flash (when the vacuum degree reaches the preset degree, the indicator light will stop flashing). The number on the LED display will count up from 0 to the preset vacuum degree (when it reaches 5 and 19, the machine will beep). • When the vacuum process is finished, the machine will enter Seal mode automatically. The LED display will show the preset seal time and will start to count down to 0. When the sealing has finished, the machine will start to release air. • When the machine beeps three times, the whole process has finished. The machine will go back to ready-to-work mode. The LED display and indicator lights will show accordingly. <p>Note: During step B, press the Seal button and it will automatically enter Seal mode.</p>
----------	--

How to vacuum marinate with bag or canister

1	<p>Select the packing bag or container</p> <ul style="list-style-type: none"> • Packing bag: choose packing bag with suitable size. Allow a minimum of 1" to 2" of extra headspace at the top of the pouch to ensure quality, air-tight seal. • Container: choose a container of the correct size which can be put into the vacuum chamber.
2	<p>Select Marinate mode and set the marinate time</p> <p>Press the Set button; when the Marinate Time indicator light is on, the Marinate mode has been selected. Press "+" or "-" button to increase or decrease the marinate time. The time range is 9~99 minutes.</p>

3	<p>Set Vacuum Degree</p> <p>Press Vacuum Level and select the vacuum degree needed. There are 6 options: Max (29.3 inHg), High (29.0 inHg), Medium (27.5 inHg), Low (26.0 inHg), Minimum (23.5 inHg) and Adjustable. The relevant indicator light will be on according to the selected vacuum degree. If you select the Adjustable option, press the "+" and "-" buttons to set any degree between 23.5 and 29.3 inHg</p>
4	<p>Place the packing bag or container into the vacuum chamber</p> <p><u>Packing Bag:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ensure the height of packing bag with liquid or moist food is less than the height of the sealing bar. • Lay down the packing bag, ensuring the bag mouth is across the sealing bar. • Open the clip in the front of the chamber, clip the underside of the bag mouth and press down the clip to lock the bag. • Note: The whole bag, including the bag mouth, should be within the vacuum chamber. <p><u>Container:</u></p> <p>Place the container with the items inside it into the vacuum chamber. If the container also has a lid, remove it to ensure the container is connected to the vacuum chamber.</p>

5	<p>Working Process (Vacuum-Marinate)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Close the vacuum lid and the machine will start to run and enter Vacuum-Marinate mode. One cycle takes 9 minutes; the maximum number of cycles is 11 (99 minutes). The process is as follows: vacuum—keep vacuum—release. Vacuum and release time take 1 minute. Keep-vacuum takes about 8 minutes. • The pump will start to work. The indicator light of the preset vacuum degree will start to flash (when the preset vacuum degree is reached, the indicator light will stop flashing). The number on the LED display will count up from 0 to the preset vacuum degree (the machine will beep when it reaches 5 and 19). • When the vacuum process is finished, the machine will enter Marinate mode (keep vacuum). The marinate time shown on the LED display will count down by 1 minute at a time. When the number reaches a multiple of 9, the vacuum chamber will start to release air. After all the air has been released, repeat the Vacuum-Marinate mode, until the number on the LED display reaches 0. The whole process has finished. • When the machine beeps three times, the whole working process has finished. The machine will go back to ready-to-work mode. The LED display and indicator lights will show accordingly. <p>Note: During step B or C, press the Seal button and the machine will automatically enter seal mode.</p>
---	---

STORAGE OF VACUUM-PACKED FOODSTUFFS

The vacuum sealer will revolutionize the way you buy and store food. Because vacuum packaging works to eliminate freezer burn and slow food spoilage, you are now able to take advantage of buying food in bulk without the threat of food waste. Vacuum packaging with the vacuum sealer removes up to 90% of the air from the package. This will help keep food fresher up to 5 times longer than under normal circumstances.

Dry foods like pasta, cereals and flour will stay fresh from start to finish. Vacuum packaging also prevents weevils and other insects from infesting dry goods. Package only the freshest foods possible. However, please keep in mind that not all foods benefit from vacuum packaging. Never vacuum package garlic or fungi-like mushrooms. A dangerous chemical reaction takes place when air is removed, causing these foods to be dangerous if ingested. Vegetables should be blanched before packaging to kill any enzymes that may cause deterioration by out-gassing when vacuumed.

Storage periods

Food	Freezer	Refrigerator	Typical Storage
Fresh Beef & Veal	1-3 years	1 month	1-2 weeks
Ground Meat	1 year	1 month	1-2 weeks
Fresh Pork	2-3 years	2-4 weeks	1 week
Fresh Fish	2 years	2 weeks	3-4 days
Fresh Poultry	2-3 years	2-4 weeks	1 week
Smoked Meats	3 years	6-12 weeks	2-4 weeks
Fresh Produce, Blanched	2-3 years	2-4 weeks	1-2 weeks
Fresh Fruits	2-3 years	2 weeks	3-4 days
Hard Cheeses	6 months	6-12 weeks	2-4 days
Sliced Deli Meats	not recommended	6-12 weeks	1-2 weeks
Fresh Pasta	6 months	2-3 weeks	1 week

Cleaning and Care

- Unplug before cleaning.
- Regularly clean the appliance with a damp cloth and mild soap to remove crumbs, dust and debris.

TROUBLESHOOTING

Under the proper circumstances, your vacuum sealer will give you top-notch vacuum performance. In some instances, problems may arise. Please consult the troubleshooting menu before calling customer support.

Vacuum sealer will not turn on

- Ensure that the machine is properly plugged into an earthed outlet.
- Check the power cord for tears and frays. Do not use machine if the power cord is damaged.
- Make sure the Power button was properly pressed. The LED screen will be illuminated when on.

Vacuum sealer does not create a complete vacuum with pouch

- The vacuum/seal time may not be set high enough. Set vacuum and seal times higher and vacuum again.
- To vacuum and seal properly, the opening of pouch must be within the vacuum chamber.
- If packaging from a roll pouch, make sure the first seal is complete and there are no gaps in either seal.
- Vacuum sealer and the vacuum pouch need to be clean, dry and free of debris for the vacuum process to be successful. Wipe the surface of the seal bar and inside the pouch and try again.

Vacuum pouch loses vacuum after being sealed

- Sharp items can puncture small holes in pouches. To prevent this, cover sharp edges with paper towel and vacuum in a new pouch.
- Some fruits and vegetables can release gases (out-gassing) if not properly blanched or frozen before packaging. Open the pouch; if you think the food has spoiled, discard the food. If the food not yet spoiled, consume immediately. If in doubt, discard the food.

The vacuum sealer is not sealing pouch properly

- Seal time may not be long enough. Increase seal time and try again.
- Pouches will not seal if any moisture, food particles or debris are present in the seal area. Wipe the inside of the pouch clean and try again.
- The pouch must be properly placed along the seal bar. Make sure the entire pouch is over the seal bar and there are no wrinkles in the pouch material.

ERROR CODES

Code	Possible Cause	Suggested Solution
E01	When the machine has not vacuumed for some time, the two pressure switches do not close.	Check if the vacuum lid is closed;
		Check if the sealing gaskets are assembled correctly;
		Check if the pump still works;
		Check if the pressure switches are still functioning (check the connecting pipe, pressure switches, 10P data cable, etc.)

Code	Possible Cause	Suggested Solution
E02	When the machine enters Seal mode, the micro-switch does not close.	<p>Check if the vacuum lid is closed;</p> <p>Check if the micro-switch is correctly fitted and functioning (GAS1 connecting wire, micro-switch, 10P data cable, etc.)</p>

HINTS ON DISPOSAL



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

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	32
Instrucciones para el envasado al vacío	33
Vista general del aparato	34
Panel del control y funciones de las teclas	34
Preparación	36
Funcionamiento	37
Almacenamiento de productos alimenticios envasados al vacío	40
Solución de problemas	42
Mensajes de error	43
Retirada del aparato	44

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10033153
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potencia	630 W
Ancho máximo del cierre de la bolsa	300 mm

FABRICANTE

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

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.

INSTRUCCIONES PARA EL ENVASADO AL VACÍO

El envasado al vacío prolonga el tiempo de conservación de los alimentos, ya que elimina casi por completo el aire de los envases sellados y evita la entrada de aire, lo que ralentiza el proceso de oxidación. El envasado al vacío conserva el sabor y la calidad en general. Además, previene el crecimiento de microorganismos aeróbicos, lo que puede causar los siguientes problemas:

Moho - El moho no se puede formar en un ambiente pobre en oxígeno y, por lo tanto, puede ser evitado por el envasado al vacío.

Levadura - Causa la fermentación, que puede ser reconocida por el olor y el sabor. La levadura necesita agua, azúcar y temperaturas moderadas para crecer. Sobrevive con o sin aire. El enfriamiento es necesario para ralentizar el crecimiento de la levadura. Las temperaturas bajo cero detienen completamente este proceso.

Bacterias - Provocan olores desagradables, cambio de color y/o consistencia blanda o mucilaginosa. Bajo las condiciones adecuadas, *Clostridium botulinum* (el organismo que conduce al botulismo) puede crecer sin aire y no es reconocible por el olor o el sabor. Aunque es extremadamente raro, puede ser muy peligroso.

Al igual que cualquier otro método de almacenamiento, es importante verificar que los alimentos no presenten signos de descomposición antes de consumirlos.

Para almacenar los alimentos de forma segura, deben ser almacenados a temperaturas bajas. El crecimiento de microorganismos está severamente restringido a temperaturas de 4° C o inferiores. La congelación a -17° C no mata los microorganismos, pero detiene su crecimiento. Para un almacenamiento prolongado, los alimentos perecederos deben ser congelados al vacío.

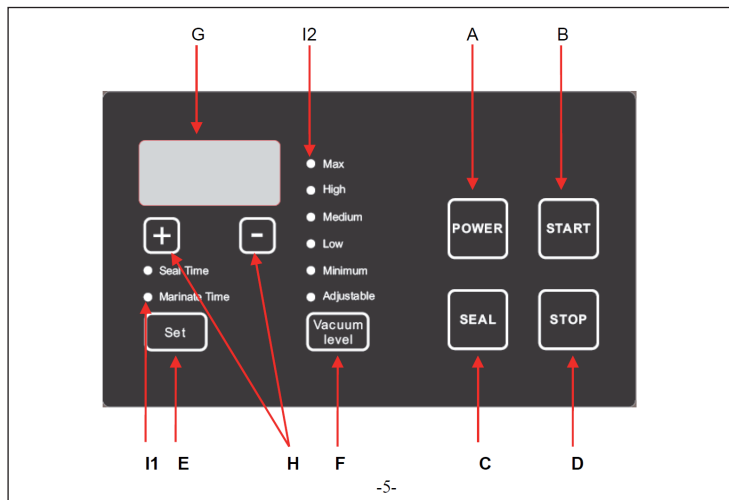
Hay que tener en cuenta que la descomposición de los productos alimenticios mediante el envasado al vacío no puede ser reversible. Sólo ralentiza el cambio de calidad. El tiempo que los alimentos conserven su sabor, apariencia o consistencia en la mejor calidad depende de la edad y condición del producto en el momento del envasado al vacío.

Nota: El envasado al vacío no sustituye a la refrigeración ni a la congelación. No obstante, los alimentos perecederos a enfriar deben ser refrigerados o congelados después de su envasado al vacío.

VISTA GENERAL DEL APARATO



PANEL DEL CONTROL Y FUNCIONES DE LAS TECLAS



A	<p>Interruptor de encendido/apagado (corriente) Cuando el aparato está conectado a la red eléctrica, la pantalla LED (G) muestra OFF. Presione el interruptor de encendido/apagado y la pantalla LED (G) mostrará el tiempo de soldadura preestablecido (o tiempo de marinado) y el nivel de vacío preestablecido. El aparato está listo para funcionar. Pulse el botón de encendido para volver a poner la unidad en el modo de espera. La pantalla LED (G) muestra OFF.</p>
B	<p>Botón de inicio (Start) Cuando el aparato esté listo para funcionar, pulse el botón de inicio y el aparato pasará al proceso de sellado al vacío o de marinado al vacío (dependiendo del ajuste).</p>
C	<p>Botón de sellado (Seal) En el proceso de envasado al vacío, pulse el botón de sellado para detener el proceso de envasado al vacío e iniciar el proceso de sellado.</p>
D	<p>Botón de stop (Stop) Pulsando el botón de stop, el dispositivo termina el proceso en curso.</p>
E	<p>Botón de ajuste (Set) Presione el botón de ajuste para seleccionar el modo de sellado al vacío o de marinado al vacío (la luz indicadora correspondiente se iluminará). Pulse los botones „ + „ y „ - „ para ajustar el tiempo de sellado o de marinado (el tiempo correspondiente aparece en la pantalla LED).</p>
F	<p>Botón de nivel del envasado al vacío (Nivel de vacío) Presione el botón de nivel del envasado al vacío y seleccione el nivel de vacío deseado (el LED correspondiente se ilumina en el aparato). Si selecciona AJUSTABLE, pulse los botones „ + „ o „ - „ para ajustar el nivel de vacío deseado (el nivel de vacío correspondiente aparece en la pantalla LED).</p>
G	<p>Pantalla LED</p> <ul style="list-style-type: none"> • Muestra el nivel de vacío en tiempo real. • Muestra el tiempo de sellado o marinado.
H	<p>Botón de ajuste (+/-)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ajuste del tiempo de sellado • Ajuste del tiempo de marinado • Ajuste del nivel de vacío
I	<p>Indicadores de funcionamiento</p>
I1	<p>Muestra el proceso</p>
I2	<p>Muestra el nivel de vacío</p>

PREPARACIÓN

Instrucciones para el envasado al vacío

- Empaque sólo alimentos frescos. No empaque productos viejos o descompuestos. Una calidad que ya es deficiente no puede ser mejorada por el envasado al vacío.
- Los alimentos frescos (carne, vegetales, queso, etc.) deben ser refrigerados o congelados después de envasarlos al vacío a 1 °C o menos.
- El envasado al vacío elimina la mayor parte del aire. Esto retarda el crecimiento de la mayoría de los microorganismos que afectan a los alimentos, como las bacterias aeróbicas y el moho. Sin embargo, algunos tipos de bacterias, como la *Clostridium botulinum* (el organismo que lleva al botulismo) son anaeróbicas y también prosperan en ausencia de oxígeno.
- Los alimentos que son susceptibles a la botulina deberán ser refrigerados para su almacenamiento a corto plazo y congelados para su almacenamiento a largo plazo. Después del calentamiento, deben ser consumidos inmediatamente.
- Las verduras como la coliflor, el brócoli y el repollo producen gases cuando son envasadas al vacío. Para prepararlos para el envasado al vacío, deben ser escaldados.
- Todos los alimentos perecederos deben ser refrigerados o congelados para que no se descompongan.
- El envasado al vacío no sustituye a la conservación.

Envasado con bolsas de vacío

Con la máquina de envasado al vacío puede envasar fácilmente muchos tamaños y formatos diferentes. Puede preparar y envasar pequeñas porciones individuales así como grandes cantidades.

- Los alimentos frescos duran de 3 a 5 veces más que en bolsas convencionales.
- Diferentes tamaños están disponibles dependiendo de su aplicación.
- Excelente para innumerables utilizaciones en la cocina y más allá.
- Uso seguro en refrigerador, congelador y microondas. Las bolsas también son aptas para cocinar.
- Las bolsas están disponibles en la versión estándar con 0,0762 mm y en la versión extra gruesa con 0,1016 mm de grosor.
- Las bolsas son económicas y ofrecen una excelente relación precio-rendimiento.
- Las verduras deben ser escaldadas antes de ser envasadas. Hiérvalos en agua o en la microonda hasta que estén bien calientes, pero aún crujientes. El envasado al vacío se realiza como es habitual.

FUNCIONAMIENTO

Puesta en marcha

- Lea atentamente el manual del usuario antes de utilizarlo.
- Conecte la clavija de alimentación a un enchufe conectado a tierra.
- Abra la tapa, pulse el interruptor de encendido/apagado y el dispositivo estará listo para funcionar. La pantalla LED muestra el último modo de funcionamiento utilizado. Ahora el dispositivo puede ser utilizado para el envasado al vacío.

Envasado al vacío y sellado de bolsas de vacío

1	<p>Elegir la bolsa de vacío</p> <p>Seleccione una bolsa de vacío del tamaño correspondiente. Tenga en cuenta un borde libre de 2,5 a 5 cm de ancho en la parte superior de la bolsa para garantizar un sellado hermético de alta calidad.</p>
2	<p>Seleccione el modo de funcionamiento 'Selladura al vacío' y el tiempo de selladura</p> <p>Presione el botón de ajuste; cuando se enciende el indicador de tiempo de sellado, se ha seleccionado el modo de sellado. Pulse los botones „+“ o „-“ para reducir o aumentar el tiempo de sellado. Se puede seleccionar un período de tiempo entre 0 y 6 segundos.</p>
3	<p>Seleccione el nivel de vacío</p> <p>Presione el nivel de vacío y seleccione el nivel de vacío. Hay 6 posibilidades para elegir: Max (29.3 inHg), Alto (29.0 inHg), Medio (27.5 inHg), Bajo (26.0 inHg), Mínimo (23.5 inHg) y Ajustable. El nivel de vacío se indica con la luz indicadora correspondiente. Si selecciona la opción Ajustable, pulse las teclas „+“ y „-“ para ajustar cualquier grado entre 23,5 y 29,3 inHg.</p>
4	<p>Coloque la bolsa de vacío llena en la cámara de vacío</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que la bolsa llena de alimento líquido o húmedo no sea más alta que la barra de sellado. • Coloque la bolsa de embalaje de tal manera que la abertura de la bolsa quede a lo largo de la barra de cierre. • Abra la abrazadera en la parte frontal de la cámara, asegure la parte inferior de la abertura de la bolsa y presione la abrazadera hacia abajo para fijar la bolsa. <p>Nota: La bolsa entera incluyendo la abertura de la bolsa debe estar dentro de la cámara de vacío.</p>

5	<p>Proceso de trabajo (selladura al vacío)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cierre la tapa y pulse el botón de inicio. Ahora la bolsa está lista para ser sellada al vacío. • La bomba empieza a funcionar. La luz indicadora del nivel de vacío seleccionado empieza a parpadear (la luz indicadora deja de parpadear cuando el nivel de vacío alcanza el nivel ajustado). El número en la pantalla LED cuenta desde 0 hasta el nivel de vacío ajustado (una señal acústica suena cuando 5 y 19 son alcanzados). • Una vez finalizado el proceso de envasado al vacío, la unidad pasa automáticamente a la fase de sellado. La pantalla LED muestra ahora el tiempo de sellado ajustado y cuenta atrás hasta 0. Una vez finalizado el proceso de soldadura, la unidad comienza a expulsar el aire. • Se escucharán tres pitidos cuando la unidad haya completado la operación. El aparato vuelve a estar listo para funcionar. La pantalla LED y el indicador iluminado lo muestran de forma correspondiente. <p>Nota: Durante el paso B, al pulsar el botón de sellado, la unidad pasa automáticamente al modo de selladura.</p>
----------	--

Marinado al vacío con bolsa o recipiente

1	<p>Elegir la bolsa de vacío o el recipiente</p> <ul style="list-style-type: none"> • Seleccione una bolsa de vacío del tamaño correspondiente. Tenga en cuenta un borde libre de 2,5 a 5 cm de ancho en la parte superior de la bolsa para garantizar un sellado hermético de alta calidad. • Recipiente: seleccione un recipiente del tamaño adecuado para la cámara de vacío.
2	<p>Seleccione el modo de funcionamiento ,Marinado' y el tiempo de marinado</p> <p>Presione el botón de ajuste; cuando se enciende el indicador de tiempo de marinado, se ha seleccionado el modo de marinado. Pulse las teclas „+“ o „-“ para reducir o prolongar el tiempo de marinado. Se puede seleccionar un período entre 9 y 99 minutos.</p>

3	<p>Seleccione el nivel de vacío</p> <p>Presione el nivel de vacío y seleccione el nivel de vacío. Hay 6 posibilidades para elegir: Max (29.3 inHg), Alto (29.0 inHg), Medio (27.5 inHg), Bajo (26.0 inHg), Mínimo (23.5 inHg) y Ajustable. El nivel de vacío se indica con la luz indicadora correspondiente. Si selecciona la opción Ajustable, pulse las teclas „+“ y „-“ para ajustar cualquier grado entre 23,5 y 29,3 inHg.</p>
4	<p>Coloque la bolsa de embalaje o coloque el recipiente en la cámara de vacío</p> <p><u>Bolsa de envasado::</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que la bolsa llena de alimento líquido o húmedo no sea más alta que la barra de sellado. • Coloque la bolsa de embalaje de tal manera que la abertura de la bolsa quede a lo largo de la barra de cierre. • Abra la abrazadera en la parte frontal de la cámara, asegure la parte inferior de la abertura de la bolsa y presione la abrazadera hacia abajo para fijar la bolsa. • Nota: La bolsa entera incluyendo la abertura de la bolsa debe estar dentro de la cámara de vacío. <p><u>Recipiente:</u></p> <p>Coloque el recipiente lleno en la cámara de vacío. Si es necesario, retire la tapa del recipiente para realizar una conexión con la cámara de vacío.</p>

5	<p>Proceso de trabajo (Marinado al vacío)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cierre la tapa y la unidad cambiará al modo de marinado. Una operación de trabajo dura 9 minutos; el número máximo de operaciones es 11 (99 minutos). El proceso incluye: Crear vacío - Mantener el vacío - Soltar. La creación y liberación del vacío toma 1 minuto. Mantener el vacío toma aproximadamente 8 minutos. • La bomba empieza a funcionar. La luz indicadora del nivel de vacío seleccionado empieza a parpadear (la luz indicadora deja de parpadear cuando el nivel de vacío alcanza el nivel ajustado). El número en la pantalla LED cuenta desde 0 hasta el nivel de vacío ajustado (una señal acústica suena cuando 5 y 19 son alcanzados). • Una vez finalizado el proceso de envasado al vacío, el aparato pasa automáticamente al modo de marinado. El tiempo de marinado en la pantalla LED se cuenta hacia atrás en minutos completos. Cuando el número alcanza un múltiplo de 9, la cámara de vacío comienza a expulsar aire. Cuando el aire esté completamente desinflado, repita el proceso de marinado al vacío hasta que la pantalla LED muestre 0. Se ha completado el proceso entero. • Se escucharán tres pitidos cuando la unidad haya completado la operación. El aparato vuelve a estar listo para funcionar. La pantalla LED y el indicador iluminado lo muestran de forma correspondiente. <p>Nota: Durante el paso B o C, al pulsar el botón de sellado, la unidad pasa automáticamente al modo de selladura.</p>
---	---

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS ENVASADOS AL VACÍO

La máquina de envasado al vacío cambia fundamentalmente el comportamiento de compra y el almacenamiento de los alimentos. Debido a que el envasado al vacío previene la quemadura por congelación y retrasa la descomposición de los alimentos, ahora puede comprar en cantidades grandes y ventajosas sin arriesgarse a desperdiciar alimentos. El envasado al vacío con la máquina de envasado al vacío extrae hasta el 90% del aire del envase. De esta manera su comida se mantiene fresca hasta 5 veces más tiempo que bajo condiciones normales.

Los alimentos secos como la pasta, el grano y la harina permanecen frescos desde el inicio hasta el final. El envasado al vacío también evita la infestación de escarabajos y otros insectos en los alimentos secos. Siempre envase los alimentos lo más fresco posible, pero tenga en cuenta que no todos los alimentos son adecuados para el envasado. Nunca envase al vacío el ajo o los hongos. Durante la deshidratación se produce una reacción química peligrosa, que puede causar peligros durante la digestión. Las verduras deben ser escaldadas antes de ser envasadas para eliminar las enzimas que producen gases que favorecen el deterioro durante el envasado al vacío.

Tiempo de almacenamiento

Alimentos	Congelador	Refrigerador	Tiempo de almacenamiento típico
Carne de vaca y ternera fresca	1-3 años	1 mes	1-2 semanas
Carne molida	1 año	1 mes	1-2 semanas
Carne de cerdo fresca	2-3 años	2-4 semanas	1 semana
Pescado fresco	2 años	2 semanas	3-4 días
Pollo fresco	2-3 años	2-4 semanas	1 semana
Carne ahumada	3 años	6-12 semanas	2-4 semanas
Productos frescos, escaldados	2-3 años	2-4 semanas	1-2 semanas
Frutas frescas	2-3 años	2 semanas	3-4 días
Queso duro	6 meses	6-12 semanas	2-4 días
Fiambres en lonchas	No recomendado	6-12 semanas	1-2 semanas
Pasta Fresca	6 meses	2-3 semanas	1 semana

Limpieza y cuidado

- Desenchufe el cable de alimentación antes de limpiarlo.
- Limpie la máquina regularmente con un paño húmedo y jabón suave para eliminar migas, polvo y residuos.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

En las condiciones adecuadas, la máquina de envasado al vacío le ofrece el mejor rendimiento de vacío. En algunos casos pueden ocurrir problemas. Consulte el menú para la solución de problemas antes de llamar al servicio de atención al cliente.

La máquina de envasado al vacío no se enciende

- Asegúrese de que el dispositivo esté conectado a una toma de corriente con conexión a tierra.
- Compruebe que el cable de alimentación no esté dañado. No utilice el dispositivo si el cable de alimentación está dañado.
- Asegúrese de que el interruptor de encendido/apagado esté apretado correctamente. La pantalla LED se ilumina cuando la unidad está encendida.

La máquina de envasado al vacío no crea un vacío completo cuando se utiliza con bolsas

- El tiempo de sellado al vacío/soldadura no es suficiente. Aumente el tiempo de vacío y sellado y vuelva a intentarlo.
- Para que el vacío y el sellado sean correctos, la abertura de la bolsa debe estar dentro de la cámara de vacío.
- Cuando utilice bolsas de un rollo, asegúrese de que el primer sello esté completo y que no haya espacios en el sello.
- La máquina de envasado al vacío y las bolsas de vacío deben estar limpias, secas y libres de residuos para que el proceso de envasado al vacío tenga éxito. Limpie la barra de cierre y el interior de la bolsa e inténtelo de nuevo.

La bolsa de vacío no sostiene el vacío después del sellado

- Los productos con bordes afilados o puntiagudos pueden añadir pequeños agujeros a las bolsas. Proteja los bordes afilados con toallas de cocina e inténtelo con una bolsa nueva.
- Algunas frutas o verduras pueden liberar gases si no son escaldadas o congeladas correctamente antes de ser empacadas. Abra la bolsa. Si parece que el contenido se ha descompuesto, deseche los alimentos. Si el contenido no está descompuesto, utilícelo inmediatamente. En caso de duda, debe tirar el contenido.

La máquina de envasado al vacío no sella correctamente la bolsa

- El tiempo de sellado no está ajustado al tiempo suficiente. Aumente el tiempo de sellado y vuelva a intentarlo.
- Las bolsas no se pueden sellar si hay humedad, comida o residuos en el área de sellado. Limpie el interior de la bolsa e inténtelo de nuevo.
- La bolsa debe estar colocada correctamente a lo largo de la barra de cierre. Asegúrese de que la bolsa esté completamente por encima de la barra de sellado y de que no haya dobladuras en el material de la bolsa.

MENSAJES DE ERROR

Código	Posible causa	Solución de problema
E 01	Si la unidad no ha estado en funcionamiento durante un tiempo, los dos presostatos no se cerrarán.	Compruebe si la tapa está cerrada;
		Compruebe si las juntas de sellado están correctamente colocadas;
		Compruebe si la bomba sigue funcionando;
		Compruebe si los presostatos siguen funcionando (compruebe la línea de conexión, el presostato, el cable de datos 10P, etc.).

Código	Posible causa	Solución de problema
E 02	Cuando la unidad cambia al modo de sellado, el microinterruptor no se cierra.	Compruebe si la tapa está cerrada;
		Compruebe si los presostatos siguen funcionando (compruebe la línea de conexión, el presostato, el cable de datos 10P, etc.).

RETIRADA DEL APARATO



Si el aparato lleva adherida la ilustración de la izquierda (el contenedor de basura tachado) entonces rige la normativa europea, directiva 2012/19/UE. Este producto no debe arrojarse a un contenedor de basura común. Infórmese sobre las leyes territoriales que regulan la recogida separada de aparatos eléctricos y electrónicos. Respete las leyes territoriales y no arroje aparatos viejos al cubo de la basura doméstica. Una retirada de aparatos conforme a las leyes contribuye a proteger el medio ambiente y a las personas a su alrededor frente a posibles consecuencias perjudiciales para la salud. El reciclaje ayuda a reducir el consumo de materias primas.

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	46
Remarques sur la mise sous vide	47
Aperçu de l'appareil	48
Panneau de commande et fonctions des touches	48
Préparation	50
Utilisation	51
Conservation d'aliments sous vide	54
Résolution des problèmes	56
Codes erreurs	57
Conseils pour le recyclage	58

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10033153
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance	630 W
Largeur maximale pour la soudure des sachets	300 mm

FABRICANT

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

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.

REMARQUES SUR LA MISE SOUS VIDE

L'emballage sous vide prolonge la durée de conservation des produits alimentaires en éliminant presque complètement l'air des récipients scellés et en empêchant la pénétration d'air, ralentissant ainsi le processus d'oxydation. L'emballage sous vide préserve le goût et la qualité globale. En outre, la croissance de microorganismes aérobies, qui peut éventuellement conduire à des problèmes énumérés ci-dessous, est inhibée :

Moisissures - Les moisissures ne peuvent pas se développer dans un environnement pauvre en oxygène ; celles-ci peuvent donc être largement éliminées par un emballage sous vide.

Levures - Provoque la fermentation, reconnaissable à l'odeur et au goût de l'aliment. La levure nécessite de l'eau, du sucre et une température modérée pour sa croissance. Elle peut survivre avec et sans air. Pour ralentir la croissance des levures, les aliments doivent être réfrigérés. La congélation peut arrêter complètement la propagation de la levure.

Bactéries - provoquent une odeur désagréable, une décoloration et/ou une texture molle ou visqueuse. Dans de bonnes conditions, clostridium botulinum (l'organisme responsable du botulisme) peut se développer sans air et ne peut être reconnu par son odeur ou son goût. Bien que cela soit très rare, cela peut être très dangereux.

Comme pour tout autre conteneur de stockage, il est important de vérifier avant la consommation si les aliments sont déjà endommagés.

Pour conserver les aliments en toute sécurité, il est important de maintenir des températures basses. Ils peuvent réduire considérablement la croissance des micro-organismes à des températures de 4°C ou moins. La congélation à -17°C ne tue pas les micro-organismes, mais arrête leur croissance. Conservez toujours congelés les aliments emballés sous vide, qui doivent être stockés longtemps.

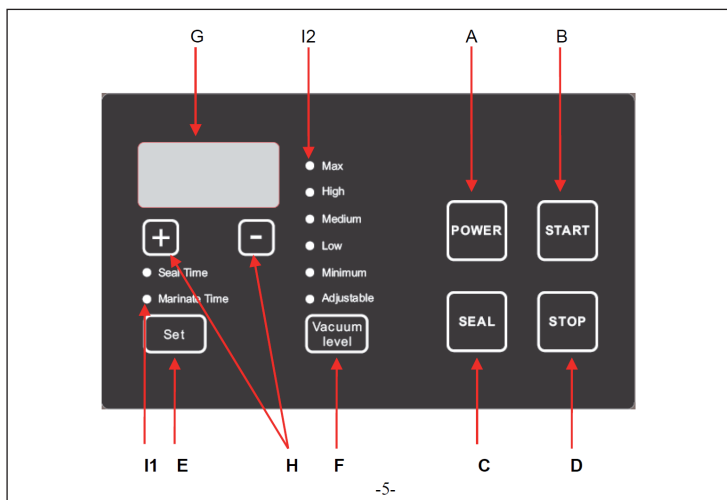
Notez que les emballages sous vide ne peuvent pas inverser la détérioration des aliments. Les changements dans la qualité des aliments ne peuvent être que ralentis. Il est difficile de prédire combien de temps les aliments conserveront leur goût, leur apparence ou leur texture de haute qualité, car cela dépend de l'âge et de l'état de l'aliment le jour de la mise sous vide.

Remarque : La mie sous vide ne remplace pas la conservation au froid ou la congélation. Les aliments périssables nécessitant une réfrigération doivent toujours être réfrigérés ou congelés après avoir été mis sous vide.

APERÇU DE L'APPAREIL



PANNEAU DE COMMANDE ET FONCTIONS DES TOUCHES



A	<p>Bouton de marche/arrêt (alimentation)</p> <p>Lorsque l'appareil est branché, l'indicateur LED (G) indique OFF. Appuyez sur l'interrupteur marche / arrêt et l'indicateur LED (G) affiche le temps de soudure préréglé (ou le temps de marinade) ainsi que le niveau de vide prédéfini. L'appareil est maintenant prêt à fonctionner. Appuyez sur l'interrupteur marche / arrêt pour remettre l'appareil en mode veille. L'indicateur LED (G) indique OFF.</p>
B	<p>Touche de démarrage (Start)</p> <p>Lorsque l'appareil est prêt, appuyez sur le bouton de démarrage et l'appareil passe en mode scellement sous vide ou en mode marinade sous vide (selon le réglage).</p>
C	<p>Touche de scellement (Seal)</p> <p>En mode de mise sous vide, appuyez sur le bouton de scellement pour arrêter le processus d'aspiration et commencer l'opération de scellement.</p>
D	<p>Touche d'arrêt (Stop)</p> <p>En appuyant sur le bouton d'arrêt, l'appareil arrête l'opération en cours.</p>
E	<p>Touche de réglage (Set)</p> <p>Appuyez sur le bouton set pour sélectionner le mode de scellement sous vide ou de marinade sous vide (le témoin correspondant s'allume). Appuyez sur les boutons „+“ et „-“ pour régler la durée du scellement ou la durée de marinade (la durée correspondante apparaît sur l'écran LED).</p>
F	<p>Touche de niveau de vide (Vacuum Level)</p> <p>Appuyez sur le bouton de niveau de vide et sélectionnez le niveau de vide souhaité (l'indicateur correspondant s'allume dans l'unité inHg). Si vous sélectionnez RÉGLABLE, appuyez sur les boutons „+“ ou „-“ pour définir le niveau de vide souhaité (le niveau de vide correspondant apparaîtra sur l'affichage LED).</p>
G	<p>Indicateur LED</p> <ul style="list-style-type: none"> • Indique le niveau de vide en temps réel. • Indique la durée de scellement ou de marinade.
H	<p>Touche de réglage (+/-)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réglage de la durée de scellement • Réglage de la durée de marinade • Réglage du niveau de vide
I	<p>Témoins lumineux de fonctionnement</p>
I1	<p>Indique l'état d'avancement de l'opération</p>
I2	<p>Indique le niveau de vide</p>

PRÉPARATION

Indications pour l'emballage sous vide

- N'emballez que des aliments frais. Ne pas emballer des produits anciens ou gâtés. Une qualité déjà médiocre ne peut pas être améliorée par l'emballage sous vide.
- Les aliments frais (viande, légumes, fromage, etc.) doivent être réfrigérés ou congelés après conditionnement sous vide à 1 °C ou moins.
- L'emballage sous vide élimine la majeure partie de l'air. Cela ralentit la croissance de la plupart des micro-organismes qui affectent les aliments, tels que les bactéries aérobies et les moisissures. Toutefois, certains types de bactéries, telles que *Clostridium botulinum* (l'organisme qui cause le botulisme) sont anaérobies et se développent et même en l'absence d'oxygène.
- Les aliments sensibles au botulisme doivent être réfrigérés pour un stockage de courte durée et congelés pour une conservation plus longue. Après le chauffage, ils doivent être consommés immédiatement.
- Les légumes tels que le chou-fleur, le brocoli et le chou développent des gaz sous vide. Pour les préparer à l'emballage sous vide, il est nécessaire de les blanchir.
- Tous les aliments périssables doivent être réfrigérés ou congelés afin qu'ils ne se détériorent pas.
- L'emballage sous vide ne remplace pas la conservation.

Emballage à l'aide de sachets sous vide

Avec l'appareil de mise sous vide, vous pouvez facilement emballer de nombreuses tailles et formats différents. Vous pouvez préparer et emballer de petites portions individuelles ou de grandes quantités.

- Les aliments frais se conservent 3 à 5 fois plus longtemps que dans les sachets traditionnels.
- Différentes tailles sont disponibles selon votre application.
- Excellent pour d'innombrables utilisations dans la cuisine et au-delà.
- Utilisation en toute sécurité dans le réfrigérateur, le congélateur et le four à micro-ondes. Les sachets sont également adaptés à la cuisine.
- Les sachets sont disponibles en version standard de 0,0762 mm et en version extra-épaisse de 0,1016 mm d'épaisseur.
- Les sachets sont peu coûteux et offrent un excellent rapport qualité / prix.
- Les légumes doivent être blanchis avant d'être emballés. Faites-les bouillir dans l'eau ou au micro-ondes jusqu'à ce qu'ils soient cuits, mais encore croquants. Emballage ensuite sous vide normalement.

UTILISATION

Mise en marche

- Lisez attentivement le manuel avant d'utiliser l'appareil.
- Connectez la fiche d'alimentation à une prise de courant mise à la terre.
- Ouvrez le capot, appuyez sur l'interrupteur marche / arrêt, l'appareil est prêt à être utilisé. Le dernier mode de fonctionnement utilisé apparaît sur l'affichage LED. Vous pouvez maintenant utiliser l'appareil pour l'emballage sous vide.

Mise sous vide et scellement de sachets

1	<p>Choisissez votre sachet sous vide</p> <p>Choisissez un sachet sous vide de la taille appropriée. Ajoutez une marge de 2,5 à 5 cm au sommet du sachet pour assurer un scellement de haute qualité et étanche.</p>
2	<p>Sélectionnez le scellement et le temps de scellement</p> <p>Appuyez sur le bouton de réglage ; Lorsque le voyant du temps de scellement est allumé, le mode de scellement est sélectionné. Appuyez sur le bouton „+“ ou „-“ pour diminuer ou augmenter le temps de soudure. Vous pouvez le régler entre 0 et 6 secondes.</p>
3	<p>Choisissez le niveau de vide</p> <p>Appuyez sur le niveau de vide et sélectionnez le degré de vide. 6 choix sont disponibles : Max (29,3 inHg), High (29,0 inHg), Medium (27,5 inHg), Low (26,0 inHg), Minimum (23,5 inHg) et Réglable. Le degré de vide est indiqué par l'indicateur lumineux correspondant. Si vous sélectionnez l'option Réglable, appuyez sur les boutons „+“ et „-“ pour définir un degré compris entre 23,5 et 29,3 inHg..</p>
4	<p>Placez le sachet sous vide rempli dans la chambre à vide</p> <ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous que le sachet rempli d'aliments liquides ou humides ne dépasse pas la barre de soudure. • Placez le sachet d'emballage de sorte que l'ouverture du sachet se trouve le long de la barre de soudure. • Ouvrez la pince à l'avant de la chambre, fixez le bas de l'ouverture du sachet et appuyez sur la pince pour fixer le sachet. <p>Remarque : Le sachet entier, y compris son ouverture, doit se trouver à l'intérieur de la chambre à vide.</p>

5	<p>Processus (soudure sous vide)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fermez le capot et appuyez sur le bouton de démarrage. Le sachet est maintenant prêt pour le scellement sous vide. • La pompe commence à fonctionner. Le voyant du niveau de vide sélectionné commence à clignoter (lorsque le niveau de vide atteint le niveau défini, le voyant cesse de clignoter). Le nombre dans l’affichage LED augmente de 0 jusqu’au niveau de vide défini (lorsque 5 et 19 sont atteints, un bip retentit). • Lorsque le processus d’aspiration est terminé, la machine passe automatiquement en mode de scellement. L’affichage LED indique maintenant le temps de scellement défini et le compte à rebours jusqu’à 0. Lorsque le processus de scellement est terminé, l’appareil commence à évacuer l’air. • Trois bips retentissent lorsque l’appareil a terminé le processus. L’appareil est maintenant prêt à être utilisé à nouveau. L’affichage LED et le voyant lumineux l’indiquent. <p>Remarque : Au cours de l’étape B, l’appareil passe automatiquement en mode scellement en appuyant sur le bouton de scellement.</p>
----------	--

Mise sous vide avec un sachet ou un récipient

1	<p>Choisissez le sachet d’emballage ou le récipient</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sac d’emballage : choisissez un sac d’emballage de la bonne taille. Prévoyez une marge de 2,5 à 5 cm de large au sommet du sac pour assurer un scellement de haute qualité et étanche à l’air. • Récipient : sélectionnez un récipient de la taille appropriée pour la chambre à vide.
2	<p>Choisissez le mode de fonctionnement marinade et la durée de marinade</p> <p>Appuyez sur le bouton de réglage ; lorsque l’indicateur de durée de marinade s’allume, le mode marinade est sélectionné. Appuyez sur les boutons „+“ ou „-“ pour diminuer ou allonger la durée de marinade. Vous pouvez choisir une durée entre 9 et 99 minutes.</p>

3	<p>Réglez le degré de vide</p> <p>Appuyez sur le niveau de vide et sélectionnez le degré de vide. 6 choix sont possibles : Max (29,3 inHg), High (29,0 inHg), Medium (27,5 inHg), Low (26,0 inHg), Minimum (23,5 inHg) et Réglable. Le degré de vide est indiqué par l'indicateur lumineux correspondant. Si vous sélectionnez l'option Réglable, appuyez sur les boutons „+“ et „-“ pour définir un degré compris entre 23,5 et 29,3 inHg.</p>
4	<p>Placez le sachet d'emballage ou placez le récipient dans la chambre à vide</p> <p><u>Sachet d'emballage :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous que le sachet rempli d'aliments liquides ou humides ne dépasse pas la barre de soudure. • Placez le sachet d'emballage de sorte que l'ouverture du sachet se trouve le long de la barre de soudure. • Ouvrez la pince à l'avant de la chambre, fixez le bas de l'ouverture du sachet et appuyez sur la pince pour fixer le sachet. • Remarque : Le sachet entier, y compris son ouverture, doit se trouver à l'intérieur de la chambre à vide. <p><u>Récipient :</u></p> <p>Placez le récipient rempli dans la chambre à vide. Si nécessaire, retirez le couvercle du récipient pour le connecter à la chambre à vide.</p>

5	<p>Processus (marinade sous vide)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fermez le capot et l'appareil passe en mode marinade. Une opération dure 9 minutes ; le nombre maximum d'opérations est de 11 (99 minutes). Le processus comprend les étapes suivantes : établissement du vide - maintien du vide - relâchement du vide. Créer le vide et le relâcher prend 1 minute. Maintenir le vide dure environ 8 minutes. • La pompe commence à fonctionner. Le voyant du niveau de vide sélectionné commence à clignoter (lorsque le niveau de vide défini est atteint, le voyant cesse de clignoter). Le nombre dans l'affichage LED augmente de 0 jusqu'au niveau de vide défini (lorsque 5 et 19 sont atteints, un bip retentit). • Lorsque l'aspiration est terminée, la machine passe automatiquement en mode de marinade. La durée de marinade sur l'écran LED est décomptée en minutes complètes. Lorsque le nombre atteint un multiple de 9, la chambre à vide commence à ventiler l'air. Lorsque l'air est complètement épuisé, répétez la procédure de marinade sous vide jusqu'à ce que le voyant indique 0. L'ensemble du processus est terminé. • Trois bips retentissent lorsque l'appareil a fini de fonctionner. L'appareil est maintenant prêt à être utilisé à nouveau. L'affichage LED et le voyant lumineux l'indiquent. <p>Remarque: pendant l'étape B ou C, l'appareil passe automatiquement en mode soudage en appuyant sur le bouton de soudage..</p>
---	---

CONSERVATION D'ALIMENTS SOUS VIDE

L'appareil de mise sous vide révolutionnera la façon dont vous achetez et stockez les aliments. Comme l'emballage sous vide est utilisé pour prévenir les brûlures de congélation et la détérioration lente des aliments, vous pouvez profiter de l'achat d'aliments en vrac, sans être exposé au risque de déchets alimentaires. L'emballage sous vide avec l'appareil sous vide élimine jusqu'à 90 % de l'air de l'emballage. Cela garde vos aliments jusqu'à 5 fois plus longtemps que la normale.

Les aliments secs tels que les pâtes, les céréales et la farine restent frais du début à la fin. De plus, l'emballage sous vide empêche les charançons et autres insectes d'infecter les produits secs. N'emballer que les aliments les plus frais. N'oubliez pas que tous les aliments ne conviennent pas à l'emballage sous vide. Ne jamais mettre sous vide de l'ail ou des champignons, car il y a une réaction chimique dangereuse lorsque l'air est retiré, ce qui signifie que la consommation de ces aliments mettrait votre santé en danger après les avoir mis sous vide. Les légumes doivent être blanchis avant d'être emballés pour tuer toute enzyme susceptible de détériorer le vide créé par aspiration.

Durées de conservation

Aliment	Congélateur	Réfrigérateur	Durée type de conservation
Bœuf et veau frais	1 – 3 ans	1 mois	1 – 2 semaines
Viande hachée	1 an	1 mois	1 – 2 semaines
Viande de porc fraîche	2 – 3 ans	2 – 4 semaines	1 semaine
Poisson frais	2 ans	2 semaines	3 – 4 jours
Volaille fraîche	2 – 3 ans	2 – 4 semaines	1 semaine
Viande fumée	3 ans	6 – 12 semaines	2 – 4 semaines
Produits frais blanchis	2 – 3 ans	2 – 4 semaines	1 – 2 semaines
Fruits frais	2 – 3 ans	2 semaines	3 – 4 jours
Fromage à pâte dure	6 mois	6 – 12 semaines	2 – 4 Jage
Tranches de charcuterie	déconseillé	6 – 12 semaines	1 – 2 semaines
Pâtes fraîches	6 mois	2 – 3 semaines	1 semaine

Nettoyage et entretien

- Débranchez la fiche de la prise avant de nettoyer l'appareil.
- Nettoyez régulièrement l'appareil avec un chiffon humide et un savon doux pour éliminer les miettes, la poussière et les restes.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Dans de bonnes conditions, votre appareil sous vide vous offre beaucoup de services sous vide de première classe. Dans certains cas, des problèmes peuvent survenir. Veuillez consulter les conseils de dépannage avant de contacter le service clientèle.

L'appareil de mise sous vide ne s'allume pas

- Assurez-vous que la fiche d'alimentation est branchée dans une prise électrique mise à la terre.
- Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé. N'utilisez jamais l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé.
- Vérifiez que vous avez bien appuyé sur le bouton de marche/arrêt. Le témoin LED est allumé lorsque l'appareil est allumé.

L'appareil de mise sous vide ne produit pas assez de vide lorsqu'on l'utilise avec des sachets

- Le temps d'aspiration ou de scellement est insuffisant. Augmentez le temps d'aspiration et de scellement et essayez à nouveau.
- Pour faire le vide et sceller correctement, l'ouverture du sachet doit se trouver à l'intérieur de la chambre à vide.
- Si vous faites vos sachets à partir d'un rouleau, assurez-vous que le premier joint est étanche et qu'il n'y a pas d'espace entre les deux joints.
- L'appareil sous vide et le sachet sous vide doivent être propres, secs et exempts de saleté afin que le processus d'aspiration puisse réussir. Essuyez la surface du fil et l'intérieur du sac et réessayez.

Le sachet sous vide ne retient pas le vide après scellement

- Les objets pointus peuvent percer de petits trous dans les sacs. Pour éviter cela, couvrez les bords tranchants avec une serviette en papier et faites le vide dans un nouveau sachet.
- Certains fruits et légumes peuvent dégager des gaz (dégazage) s'ils ne sont pas correctement blanchis ou congelés avant d'être emballés. Ouvrez le sac. Si vous soupçonnez que la détérioration des aliments a commencé, jetez les aliments. Si la détérioration des aliments n'a pas encore commencé, consommez-les immédiatement. En cas de doute, jetez toujours le contenu.

L'appareil de mise sous vide ne scelle pas correctement le sachet

- La durée de scellement est insuffisante. Augmentez la durée de scellement et essayez à nouveau.
- Les sachets ne peuvent pas être soudés si de l'humidité, des aliments ou des résidus sont présents dans la zone de scellement. Nettoyez l'intérieur du sachet et réessayez.
- Le sachet doit être placé correctement le long de la barre de soudage. Assurez-vous que le sachet est complètement au-dessus de la barre de soudure et qu'il n'y a pas de plis dans le sachet.

CODES ERREURS

Code	Cause possible	Solution
E01	Si l'appareil n'a pas fonctionné pendant un certain temps, les deux boutons poussoirs ne se ferment pas.	Vérifiez que le capot est bien fermé;
		Vérifiez que les joints de soudure sont montés correctement ;
		Vérifiez que la pompe fonctionne bien ;
		Vérifiez que les boutons poussoirs fonctionnent toujours (vérifiez le câble de connexion, pressostat, câble de données 10P, etc..)

Code	Cause possible	Solution
E02	Lorsque l'appareil passe en mode scellement, le micro-interrupteur ne se ferme pas.	Vérifiez que le capot est bien fermé ; Vérifiez que le micro-interrupteur est bien en place et fonctionne correctement (GAS1 Câble de connexion, micro-interrupteur, câble de données 10P, etc..)

CONSEILS POUR LE RECYCLAGE



Le pictogramme ci-contre apposé sur le produit signifie que la directive européenne 2012/19/UE s'applique (poubelle à roues barrée d'une croix). Ces produits ne peuvent être jetés dans les poubelles domestiques courantes. Renseignez-vous concernant les règles appliquées pour la collecte d'appareils électriques et électroniques. Conformez-vous aux réglementations locales et ne jetez pas vos anciens produits avec les ordures ménagères. Le respect des règles de recyclage des vieux produits aide à la protection de l'environnement et de la santé de votre entourage contre les conséquences négatives possibles. Le recyclage des matériaux aide à réduire l'utilisation des matières premières.

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	60
Avvertenze per mettere sottovuoto	61
Descrizione del dispositivo	62
Pannello di controllo e tasti funzione	62
Preparazione	64
Utilizzo	65
Conservare alimenti sottovuoto	68
Correzione degli errori	70
Avvisi di errore	71
Smaltimento	72

DATI TECNICI

Numero articolo	10033153
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potenza	630 W
Larghezza chiusura sacchetti massima	300 mm

PRODUTTORE

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

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.

AVVERTENZE PER METTERE SOTTOVUOTO

Le confezioni sottovuoto prolungano la vita degli alimenti: rimuovendo la maggior parte dell'aria da contenitori sigillati e impedendo all'aria di entrare nuovamente si riduce l'ossidazione. Il confezionamento sottovuoto favorisce il mantenimento della qualità e del sapore. Inoltre, impedisce la crescita di microorganismi aerobici, che in alcune condizioni possono causare i seguenti problemi:

Muffa – La muffa non può crescere in ambienti con poco ossigeno; il confezionamento sottovuoto permette quindi di eliminarla al meglio.

Lievito – Comporta la fermentazione, che è riconoscibile dall'odore e dal sapore degli alimenti. Il lievito ha bisogno di acqua, zucchero e una temperatura moderata per crescere. Per rallentare la crescita del lievito, è necessario mettere al freddo gli alimenti. Il congelamento può portare al completo arresto della diffusione dei lieviti.

Batteri – Causano odori spiacevoli, cambiamenti di colore e/o consistenza più molle o viscida. Nelle giuste condizioni, il *Clostridium botulinum* (l'organismo che causa il botulismo) può crescere senza aria e non può essere riconosciuto da odore o sapore. Questo accade molto di rado, ma può essere estremamente pericoloso.

Come per ogni contenitore di provviste, è importante controllare prima del consumo se gli alimenti sono già andati a male.

Per conservare gli alimenti in modo sicuro, è importante mantenere basse temperature. La crescita di microorganismi può essere ridotta significativamente a temperatura di 4 °C o meno. Il congelamento a -17 °C non uccide i microorganismi, ma ne blocca la crescita. Congelare alimenti confezionati sottovuoto che devono essere conservati per lunghi periodi.

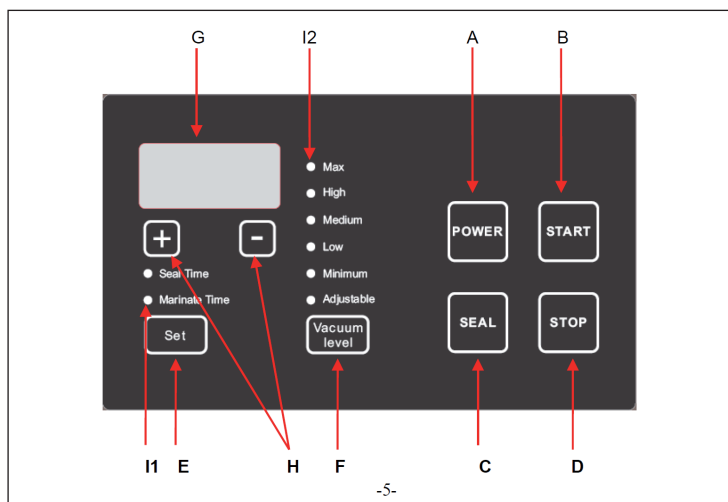
Tenere presente che il confezionamento sottovuoto non può impedire agli alimenti di andare a male. Cambiamenti qualitativi negli alimenti possono essere solo rallentati. È difficile prevedere per quanto tempo gli alimenti conserveranno il loro sapore, aspetto o consistenza, dato che questi dipendono dalla freschezza e dallo stato degli alimenti nel giorno in cui vengono messi sottovuoto.

Avvertenza: il confezionamento sottovuoto non sostituisce la conservazione al freddo o il congelamento. Alimenti che devono essere conservati al freddo, devono essere messi in frigorifero o in freezer anche dopo essere stati confezionati sottovuoto.

DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO



PANNELLO DI CONTROLLO E TASTI FUNZIONE



A	<p>Interruttore On/Off (corrente) Quando il dispositivo è collegato alla corrente, l'indicazione LED (G) mostra OFF. Premere l'interruttore e l'indicazione LED (G) mostra il tempo di saldatura predefinito (o tempo di marinatura) e il livello di sottovuoto. Il dispositivo è pronto all'uso. Premere l'interruttore per rimettere il dispositivo in standby. L'indicazione LED (G) mostra OFF.</p>
B	<p>Start Quando il dispositivo è pronto all'uso, premere Start e il dispositivo passa alla funzione di saldatura sottovuoto o di marinatura sottovuoto (in base all'impostazione).</p>
C	<p>Saldatura (Seal) Premere questo tasto in modalità sottovuoto per interrompere il processo di messa sottovuoto e iniziare la funzione di saldatura.</p>
D	<p>Stop Premendo questo tasto, il dispositivo termina il procedimento in corso.</p>
E	<p>Impostazioni (Set) Con questo tasto si seleziona la funzione di saldatura sottovuoto o di marinatura sottovuoto (la relativa indicazione luminosa si accende). Premere + e - per impostare il tempo di saldatura o di marinatura (il tempo compare nell'indicazione LED).</p>
F	<p>Livello di sottovuoto (Vacuum Level) Premere questo tasto e selezionare il livello desiderato (l'indicazione corrispondente si accende con l'unità di misura inHg). Se si seleziona IMPOSTABILE, premere + o - per impostare il livello di sottovuoto desiderato (il livello di sottovuoto compare sull'indicazione LED).</p>
G	<p>Indicazione LED</p> <ul style="list-style-type: none"> • Indica il livello di sottovuoto in tempo reale. • Indica il tempo di saldatura o marinatura.
H	<p>Tasto di regolazione (+/-)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Regolare il tempo di saldatura. • Regolare il tempo di marinatura. • Regolare il livello di sottovuoto.
I	<p>Spie di funzionamento</p>
I1	<p>Mostra il processo operativo.</p>
I2	<p>Mostra il livello di sottovuoto.</p>

PREPARAZIONE

Istruzioni per il confezionamento sottovuoto

- Confezionare solo alimenti freschi. Non confezionare prodotti vecchi o andati a male. Una cattiva qualità non viene migliorata dal confezionamento sottovuoto.
- Gli alimenti freschi (carne, verdura, formaggio, ecc.) devono essere conservati a temperature di massimo 1 °C o surgelati dopo il confezionamento sottovuoto.
- Tramite il confezionamento sottovuoto viene rimossa gran parte dell'aria. Questo rallenta la crescita della maggior parte dei microorganismi che fanno andare a male gli alimenti, come batteri aerobi o muffa. Alcuni tipi di batteri, come *Clostridium botulinum* (l'organismo che causa il botulismo) sono anaerobi e sopravvivono anche in mancanza di ossigeno.
- Gli alimenti che sono suscettibili al botulino, devono essere conservati al freddo per tempi brevi o surgelati per tempi lunghi. Devono essere consumati subito dopo essere stati scaldati.
- Verdure come cavolfiore, broccoli e cavolo rilasciano gas quando sono sottovuoto. Devono essere sbollentati per poter essere confezionati sottovuoto.
- Tutti gli alimenti deperibili devono essere messi in frigorifero o in congelatore per evitare che vadano a male.
- Il confezionamento sottovuoto non sostituisce la conservazione.

Confezionare con sacchetti sottovuoto

Con la macchina per sottovuoto è possibile confezionare in diversi formati e dimensioni. Così è possibile preparare e confezionare singole porzioni o maggiori quantità.

- Gli alimenti freschi si conservano 3-5 volte più a lungo rispetto ai sacchetti tradizionali.
- Sono disponibili diverse dimensioni in base al tipo di utilizzo.
- Eccezionali per numerosissime possibilità di utilizzo in cucina e non solo.
- Utilizzo sicuro in frigorifero, congelatore e microonde. I sacchetti sono adatti anche per cucinare.
- I sacchetti sono disponibili nella versione standard con uno spessore di 0,0762 mm e in quella extra spessa con 0,1016 mm.
- I sacchetti sono economici e offrono un fantastico rapporto qualità-prezzo.
- Le verdure devono essere sbollentate prima del confezionamento. Cuocerle in acqua o in microonde fino a quando sono cotte ma ancora croccanti. Il confezionamento sottovuoto avviene come di norma.

UTILIZZO

Messa in funzione

- Leggere attentamente il manuale prima dell'utilizzo.
- Collegare la spina a una presa elettrica con messa a terra.
- Aprire la copertura, premere l'interruttore On/Off e il dispositivo è pronto all'uso. L'indicazione LED mostra la funzione utilizzata più di recente. Ora è possibile utilizzare il dispositivo per il confezionamento sottovuoto.

Mettere sottovuoto e saldare i sacchetti

1	<p>Scegliere il sacchetto sottovuoto</p> <p>Scegliere un sacchetto della dimensione adatta. Tenere un bordo libero di 2,5-5 cm sul lato superiore del sacchetto, in modo da poter garantire una chiusura ermetica di qualità.</p>
2	<p>Selezionare la saldatura e il tempo necessario a realizzarla</p> <p>Premere il tasto per la regolazione; quando l'indicazione luminosa per il tempo di saldatura si accende, la funzione per saldare è stata selezionata. Premere + o – per accorciare o prolungare il tempo di saldatura. Il tempo è impostabile tra 0 e 6 secondi.</p>
3	<p>Selezionare un livello di sottovuoto</p> <p>Premere il livello di sottovuoto e selezionarne uno. Sono disponibili 6 opzioni: Max (29,3 inHg), Alto (29,0 inHg), Medio (27,5 inHg), Basso (26,0 inHg), Minimo (23,5 inHg) e Impostabile. Il livello di sottovuoto viene indicato dalla relativa indicazione luminosa. Se si seleziona l'opzione Impostabile, premere + e – per impostare un livello a piacere tra 23,5 e 29,3 inHg.</p>
4	<p>Mettere il sacchetto pieno nella macchina per sottovuoto</p> <ul style="list-style-type: none"> • Assicurarsi che il sacchetto pieno di liquido o alimenti umidi non sia più in alto della barra di saldatura. • Posizionare il sacchetto in modo che l'apertura si trovi lungo la barra di saldatura. • Aprire la molletta sul davanti della camera, fissare il lato inferiore dell'apertura del sacchetto e premere la molletta in basso per bloccare il sacchetto. <p>Avvertenza: l'intero sacchetto, inclusa l'apertura, deve trovarsi nella camera per il sottovuoto.</p>

5	<p>Procedimento (chiusura sottovuoto)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chiudere la copertura e premere Start. Il sacchetto è pronto per essere chiuso sottovuoto. • La pompa comincia a lavorare. L'indicazione luminosa del livello di sottovuoto selezionato comincia a lampeggiare (quando si raggiunge il livello impostato, l'indicazione smette di lampeggiare. La cifra nell'indicazione LED conta da 0 fino al livello di sottovuoto impostato (raggiunti 5 e 19 viene emesso un segnale acustico). • Finito il processo di realizzazione del sottovuoto, il dispositivo passa automaticamente alla funzione di saldatura. L'indicazione LED mostra ora il tempo di saldatura impostato e conta alla rovescia fino a 0. Completata la saldatura, il dispositivo comincia a rilasciare aria. • Vengono emessi tre segnali acustici quando il processo è terminato. Il dispositivo è ora di nuovo pronto all'uso. Indicazione LED e spie luminose lo indicano. <p>Avvertenza: durante il passaggio B, il dispositivo passa direttamente alla saldatura se si preme il tasto Saldatura.</p>
----------	--

Marinatura sottovuoto con sacchetto o contenitore

1	<p>Scegliere il sacchetto o il contenitore</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sacchetto: selezionare un sacchetto di dimensione adatta. Tenere un bordo libero di 2,5-5 cm sul lato superiore del sacchetto, in modo da poter garantire una chiusura ermetica di qualità. • Contenitore: selezionare un contenitore di dimensioni adatte alla camera per il sottovuoto.
2	<p>Selezionare la modalità di marinatura e il tempo di marinatura</p> <p>Premere il tasto di regolazione; quando si accende l'indicazione luminosa per il tempo di marinatura, è stata selezionata la funzione di marinatura. Premere + e - per prolungare o accorciare il tempo di marinatura. Può essere impostato un tempo tra 9 e 99 minuti.</p>

3	<p>Selezionare un livello di sottovuoto</p> <p>Premere il livello di sottovuoto e selezionarne uno. Sono disponibili 6 opzioni: Max (29,3 inHg), Alto (29,0 inHg), Medio (27,5 inHg), Basso (26,0 inHg), Minimo (23,5 inHg) e Impostabile. Il livello di sottovuoto viene indicato dalla relativa indicazione luminosa. Se si seleziona l'opzione Impostabile, premere + e - per impostare un livello a piacere tra 23,5 e 29,3 inHg.</p>
4	<p>Mettere il sacchetto o il contenitore nella camera per il sottovuoto</p> <p><u>Sacchetto:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Assicurarsi che il sacchetto pieno di liquido o alimenti umidi non sia più in alto della barra di saldatura. • Posizionare il sacchetto in modo che l'apertura si trovi lungo la barra di saldatura. • Aprire la molletta sul davanti della camera, fissare il lato inferiore dell'apertura del sacchetto e premere la molletta in basso per bloccare il sacchetto. • Avvertenza: l'intero sacchetto, inclusa l'apertura, deve trovarsi nella camera per il sottovuoto. <p><u>Contenitore:</u></p> <p>Mettere il contenitore nella camera per il sottovuoto. Tagliare il coperchio del contenitore, se necessario, in modo che si crei un collegamento con la camera per il sottovuoto.</p>

5	<p>Procedimento (marinatura sottovuoto)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chiudere la copertura e il dispositivo passa in modalità di marinatura. Un processo dura 9 minuti; il numero massimo di processi è 11 (99 minuti). Il processo comprende: creazione del sottovuoto – Mantenimento del sottovuoto – Rilascio. La creazione e il rilascio del sottovuoto richiedono 1 minuto. Il mantenimento dura circa 8 minuti. • La pompa comincia a lavorare. L'indicazione luminosa del livello di sottovuoto selezionato comincia a lampeggiare (quando si raggiunge il livello impostato, l'indicazione smette di lampeggiare. La cifra nell'indicazione LED conta da 0 fino al livello di sottovuoto impostato (raggiunti 5 e 19 viene emesso un segnale acustico). • Finito il processo di realizzazione del sottovuoto, il dispositivo passa automaticamente alla funzione di marinatura. L'indicazione LED conta alla rovescia il tempo di marinatura impostato in minuti interi. Quando il conto raggiunge un multiplo di 9, viene rilasciata dell'aria dalla camera per il sottovuoto. Quando l'aria è stata completamente rilasciata, ripetere il procedimento di marinatura sottovuoto fino quando l'indicazione LED mostra 0. L'intero procedimento è ora concluso. • Vengono emessi tre segnali acustici quando il processo è terminato. Il dispositivo è ora di nuovo pronto all'uso. Indicazione LED e spie luminose lo indicano. <p>Avvertenza: durante il passaggio B o C, il dispositivo passa direttamente alla saldatura se si preme il tasto Saldatura.</p>
---	--

CONSERVARE ALIMENTI SOTTOVUOTO

La macchina per sottovuoto trasformerà sostanzialmente il vostro modo di acquistare e conservare alimenti. Dato che il confezionamento sottovuoto impedisce le bruciature da congelamento e il lento deperire degli alimenti, potrete ora fare acquisti in quantità più vantaggiose, senza rischiare di sprecare alimenti. Il confezionamento sottovuoto con questa macchina rimuove fino al 90% d'aria dalla confezione, permettendo ai vostri cibi di conservarsi fino a 5 volte più a lungo rispetto a metodi tradizionali.

Alimenti secchi come pasta, cereali e farina restano freschi dall'inizio alla fine. Il confezionamento sottovuoto impedisce anche che gli alimenti secchi vengano intaccati da insetti. Confezionate sempre i vostri alimenti quando sono il più freschi possibile. Tenere presente che non tutti gli alimenti sono adatti a questo tipo di confezionamento. Non confezionare mai sottovuoto funghi o aglio. Rimuovendo l'aria si verifica una pericolosa reazione chimica, che può causare rischi nella digestione. Le verdure devono essere sbollentate prima di essere confezionate, per uccidere gli enzimi che creano i gas che favoriscono il deperimento in una condizione di sottovuoto.

Tempi di stoccaggio

Alimento	Congelatore	Frigorifero	Tempo di stoccaggio tipico
Vitello e manzo fresco	1-3 anni	1 mese	1-2 settimane
Carne trita	1 anno	1 mese	1-2 settimane
Maiale fresco	2-3 anni	2-4 settimane	1 settimana
Pesce fresco	2 anni	2 settimane	3-4 giorni
Pollame fresco	2-3 anni	2-4 settimane	1 settimana
Carne affumicata	3 anni	6-12 settimane	2-4 settimane
Verdure fresche, sbollentate	2-3 anni	2-4 settimane	1-2 settimane
Frutta fresca	2-3 anni	2 settimane	3-4 giorni
Formaggi stagionati	6 mesi	6-12 settimane	2-4 giorni
Salumi a fette	Sconsigliato	6-12 settimane	1-2 settimane
Pasta fresca	6 mesi	2-3 settimane	1 settimana

Pulizia e manutenzione

- Staccare la spina prima della pulizia.
- Pulire regolarmente il dispositivo con un panno umido e un sapone delicato, in modo da rimuovere briciole, polvere e residui.

CORREZIONE DEGLI ERRORI

Tra le condizioni adeguate, la macchina offre la migliore potenza per la realizzazione di sottovuoto. In alcuni casi possono presentarsi dei problemi. Si prega di fare riferimento al paragrafo sulla correzione degli errori prima di contattare il servizio di assistenza ai clienti.

La macchina non si accende

- Assicurarsi che il dispositivo sia collegato a una fonte di corrente con messa a terra.
- Controllare se il cavo è danneggiato. Non utilizzare il dispositivo se il cavo è danneggiato.
- Assicurarsi di aver premuto correttamente l'interruttore On/Off. L'indicazione LED è illuminata quando il dispositivo è acceso.

La macchina non realizza un sottovuoto completo se si utilizzano i sacchetti

- Il tempo per il sottovuoto/per la saldatura non è sufficientemente lungo. Aumentare le durate e riprovare.
- Per saldare e mettere sottovuoto correttamente, l'apertura del sacchetto deve trovarsi all'interno della camera per il sottovuoto.
- Se si utilizzano sacchetti in rotolo, assicurarsi che la prima saldatura sia completa e che non ci siano aperture nella sigillatura.
- La macchina e il sacchetto devono essere puliti, asciutti e privi di residui per garantire una realizzazione efficace del sottovuoto. Pulire la barra di saldatura e l'interno del sacchetto e riprovare.

Il sacchetto non rimane sottovuoto

- Prodotti taglienti o appuntiti possono formare piccoli buchi nel sacchetto. Coprire i bordi taglienti con tovaglioli e mettere sottovuoto con un nuovo sacchetto.
- Alcuni tipi di frutta e verdura possono rilasciare gas se non vengono sbollentati o se erano surgelati prima del confezionamento sottovuoto. Aprire il sacchetto. Se il contenuto sembra andato a male, smaltirlo. Se il contenuto non è andato a male, consumarlo immediatamente. In caso di dubbio, smaltire il contenuto del sacchetto.

La macchina non chiude correttamente il sacchetto

- Il tempo di saldatura non è sufficientemente lungo. Aumentare il tempo e riprovare.
- I sacchetti non si lasciano saldare se ci sono umidità, alimenti o residui nella zona di saldatura. Pulire l'interno del sacchetto e riprovare.
- Il sacchetto deve essere posizionato completamente sopra alla barra di saldatura. Assicurarsi che il sacchetto sia completamente sulla barra di saldatura e che non ci siano pieghe sul materiale del sacchetto.

AVVISI DI ERRORE

Codice	Possibile causa	Soluzioni
E01	Se il dispositivo non era in funzione per un certo tempo, i due interruttori a pressione non si chiudono.	Controllare che la copertura sia chiusa;
		Controllare che le guarnizioni di saldatura siano montate correttamente;
		Controllare se la pompa funziona ancora;
		Controllare se gli interruttori a pressione funzionano ancora (controllare la potenza di collegamento, interruttori a pressione, cavo dati IOP, ecc.)

Codice	Possibile causa	Soluzioni
E02	Quando il dispositivo passa in modalità di saldatura, il micro interruttore non si chiude.	Controllare che la copertura sia chiusa; Controllare che il micro interruttore sia posizionato e funzioni correttamente (cavo di collegamento GAS1, micro interruttore, dato cavo 10P, ecc.)

SMALTIMENTO



Se sul prodotto è presente la figura a sinistra (il cassonetto dei rifiuti mobile sbarrato), si applica la direttiva europea 2012/19/UE. Questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali. Informarsi sulle disposizioni vigenti in merito alla raccolta separata di dispositivi elettrici ed elettronici. Non smaltire i vecchi dispositivi con i rifiuti domestici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi, si proteggono il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Il riciclo di materiali aiuta a ridurre il consumo di materie prime.

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK