

FORLI

Vakuumierer
Vacuum Sealer
Máquina de envasado al vacío
Appareil de mise sous vide
Macchina per sottovuoto

10041374



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Sehr geehrter Kunde,

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



INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise 4
Bedienfeld 5
Geräteübersicht 6
Bedienung 7
Vorteile der Vakuumversiegelung 9
Reinigung 10
Vakuümieren im Überblick 10
Lebensmittellagerung 12
Tipps zum Vakuumverpacken 13
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland 14
Hinweise zur Entsorgung 16
Hersteller & Importeur (UK) 16

English 17
Français 29
Español 41
Italiano 53

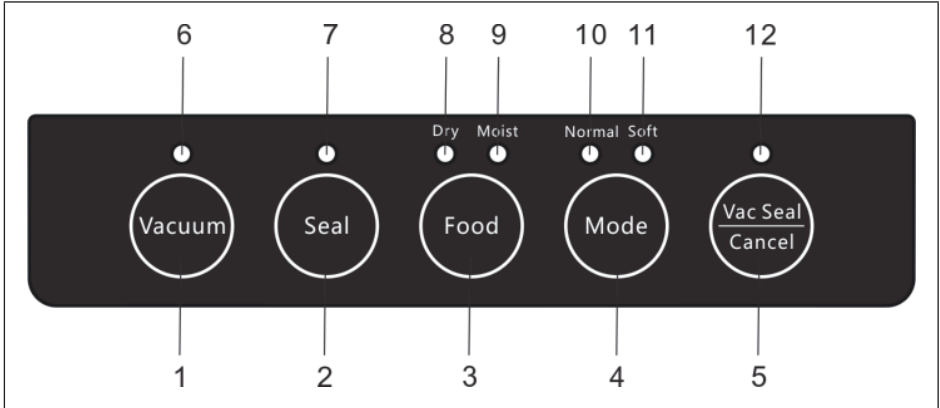
TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10041374
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz

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 ab 8 Jahren, psychisch, sensorisch und körperlich eingeschränkte Menschen dürfen das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer für sie verantwortlichen Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden und die damit verbundenen Risiken verstehen.
- 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.

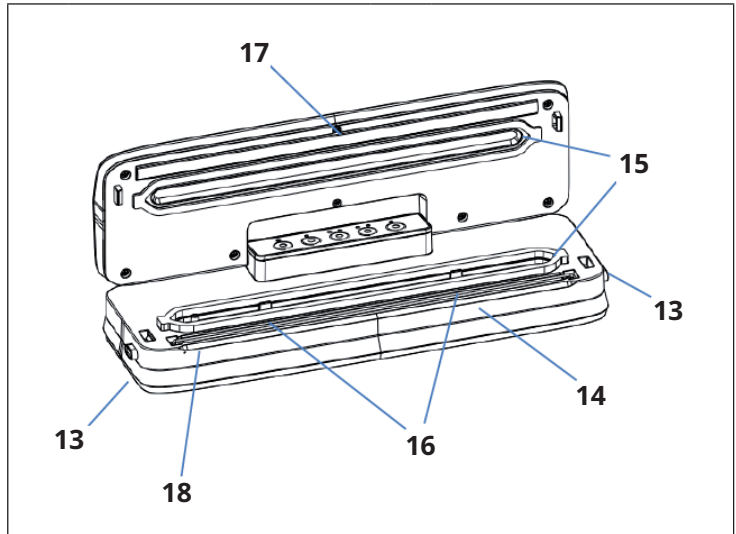
BEDIENFELD



Funktionstasten	
1	Vakuumieren
2	Versiegeln
3	Lebensmittelauswahl
4	Modusauswahl
5	Automatisches Vakuumieren und Versiegeln/Abbrechen

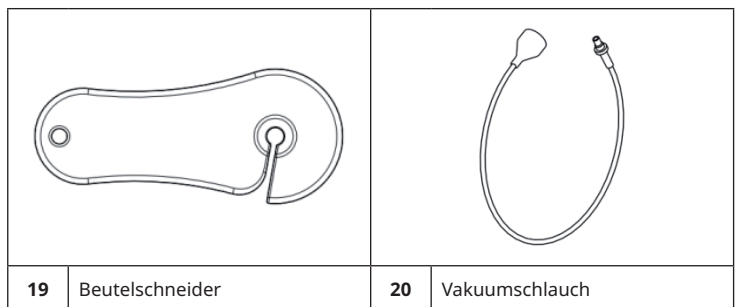
LED-Leuchtanzeigen	
6	Vakuumieren
7	Versiegeln
8	Trockenmodus
9	Feuchtmodus
10	Normale Vakuumierleistung
11	Schwache Vakuumierleistung
12	Automatisches Vakuumieren und Versiegelung

GERÄTEÜBERSICHT

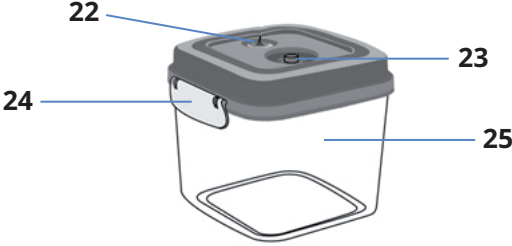


13	Verriegelungs-/Entriegelungs-Taste der oberen Abdeckung	16	Endstopper
14	Verschlusslinie	17	Versiegelungsdruckstreifen
15	Luftversiegelungsstreifen	18	Luftansaugöffnung

ZUBEHÖR



19	Beutelschneider	20	Vakuumschlauch
----	-----------------	----	----------------

21	Vakuumbehälter		
			
22	Vakuumanzeige	24	Vakuumdeckel
23	Vakuumventil	25	Vakuumgefäß

BEDIENUNG

Zuschneiden des Vakuumierbeutels

1. Drücken Sie die beiden Verriegelungs-/Entriegelungstasten (13) und öffnen Sie die Abdeckung.
2. Legen Sie den Rand des Beutels über den Heizdraht an der Verschlusslinie (14) und führen Sie die Öffnung des Beutels in den Vakuumierbereich innerhalb des Luftversiegelungsstreifen (15) ein. Der Beutel darf weder über den Endstopper (16) noch über den Rand des Luftversiegelungsstreifens (15) hinausragen.
3. Schließen und verriegeln Sie den Deckel, bis Sie ein Klickgeräusch von den Verriegelungs-/Entriegelungstasten (13) hören.
4. Verwenden Sie den Beutelschneider (19), um den Vakuumbeutel abzuschneiden.

Auswahl des Betriebsmodus

1. Der voreingestellte Lebensmittelmodus ist für trockene Lebensmittel vorgesehen. Die entsprechende Anzeigeleuchte „Dry“ (8) leuchtet auf. Wenn der Feuchtmodus benötigt wird, drücken Sie die Lebensmittelauswahl taste „Food“ (3), um vom Trockenmodus in den Feuchtmodus zu wechseln. Die entsprechende Anzeigeleuchte „Moist“ (9) leuchtet auf.
2. Der voreingestellte Vakuumiermodus ist für normale Vakuumierleistung vorgesehen. Die entsprechende Anzeigeleuchte „Normal“ (10) leuchtet auf. Wenn eine schwache Vakuumierleistung benötigt wird, drücken Sie die Modusauswahl taste „Mode“ (4), um vom normalen Modus in den schwachen Modus zu wechseln. Die entsprechende Anzeigeleuchte „Soft“ (11) leuchtet auf.

Versiegeln ohne Vakuum

1. Füllen Sie den Beutel mit dem gewünschten Inhalt. Vergewissern Sie sich, dass der Abstand zwischen dem Beutelinhalt und der Stelle, an der der Beutel versiegelt werden soll, mindestens 7 cm beträgt.
2. Drücken Sie die beiden Verriegelungs-/Entriegelungstasten (13) und öffnen Sie die Abdeckung.
3. Legen Sie den Rand des Beutels über den Heizdraht an der Verschlusslinie (14). Der Beutel darf nicht über beide Ränder der Verschlusslinie (14) hinausragen.
4. Glätten Sie den Beutel, so dass er an der Stelle, an der er den Heizdraht berührt, keine Falten wirft.
5. Schließen und verriegeln Sie den Deckel, bis Sie ein Klickgeräusch von den Verriegelungs-/Entriegelungstasten (13) hören.
6. Drücken Sie die Versiegelungstaste „Seal“ (2), die Versiegelungsanzeige (7) leuchtet auf und das Gerät erzeugt eine Naht am Beutel.
7. Wenn die Versiegelungsanzeige (7) nach etwa 6 Sekunden erlischt, ist der Versiegelungsvorgang abgeschlossen.
8. Warten Sie ein paar Sekunden. Öffnen Sie den Deckel und heben Sie den Beutel vorsichtig heraus.

Versiegeln mit Vakuum

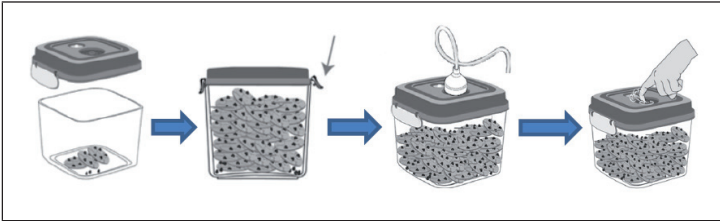
1. Füllen Sie den Beutel mit dem gewünschten Inhalt. Vergewissern Sie sich, dass zwischen dem Beutelinhalt und der Stelle, an der der Beutel versiegelt wird, mindestens 7 cm Platz ist.
2. Drücken Sie die Verriegelungs-/Entriegelungstasten (13) und öffnen Sie den Deckel.
3. Legen Sie den Rand des Beutels über den Heizdraht an der Verschlusslinie (14) und führen Sie die Öffnung des Beutels in den Vakuumierbereich innerhalb des Luftversiegelungsstreifens (15) ein. Der Beutel darf nicht über die Endstopper (16) und den Rand des Luftversiegelungsstreifens (15) hinausragen.
4. Glätten Sie den Beutel so, dass er an den Stellen, an denen er den Heizdraht berührt, keine Falten wirft.
5. Schließen und verriegeln Sie den Deckel, bis Sie ein Klickgeräusch von den Verriegelungs-/Entriegelungstasten (13) hören.
6. Drücken Sie die Vakuumier- und Versiegelungstaste „Vac Seal/Cancel“ (5), woraufhin die entsprechende Automatik-Anzeige (12) und die Vakuumieranzeige (6) aufleuchten und das Gerät die Luft aus dem Beutel absaugt, bis ein Vakuum erreicht ist. Die Vakuumieranzeige (6) erlischt. Die Versiegelungsanzeige (7) leuchtet auf und das Gerät erzeugt eine Siegelnaht am Beutel. Wenn die Versiegelungsanzeige (7) und die Automatik-Anzeige (12) nach etwa 6 Sekunden erlöschen, ist der Vakuumversiegelungsvorgang abgeschlossen.
7. Warten Sie ein paar Sekunden. Öffnen Sie den Deckel und heben Sie den Beutel vorsichtig heraus.

Vakuumieren ohne Versiegelung

1. Drücken Sie die Verriegelungs-/Entriegelungstasten (13) und öffnen Sie den Deckel.
2. Schließen Sie den Vakuumschlauch (20) an die Luftansaugöffnung (17) an und verbinden Sie die andere Seite des Vakuumschlauchs mit der Entlüftungsöffnung des Vakuumbehälters oder des Weinstopp-Zubehörs.
3. Drücken Sie die Taste „Vacuum“ (1) und die Vakuumieranzeige (6) leuchtet auf und das Gerät saugt die Luft aus dem Kanister oder der Weinflasche, bis ein Vakuum erreicht ist. Die Vakuumieranzeige (6) erlischt, sobald der Vakuumiervorgang abgeschlossen ist.

Hinweis: Durch Drücken der Taste „Cancel“ (5) kann der Vakuumiervorgang jederzeit abgebrochen werden.

Vakuumieren mit Vakuumbehälter



1. Geben Sie die zu konservierenden Lebensmittel in das Vakuumgefäß (25).
2. Setzen Sie den Vakuumdeckel (24) auf und verschließen Sie das Vakuumgefäß.
3. Schließen Sie den Vakuumschlauch an einem Ende an das Vakuumentil (23) und am anderen Ende an die Luftansaugöffnung (18) an. Drücken Sie die Taste „Vacuum“ (1) am Gerät.
4. Drücken Sie auf das Vakuumentil (23), um die Luft abzulassen, bevor Sie den Deckel öffnen.

VORTEILE DER VAKUUMVERSIEGELUNG

Vakuumierte Lebensmittel halten sich im Kühlschrank oder Gefrierschrank besser und länger als Lebensmittel in luftgefüllten Verpackungen. Einige Lebensmittel können auch gekocht/erhitzt werden, indem man den versiegelten Beutel in eine Schüssel mit Wasser oder in die Mikrowelle legt. Beim Garen von Lebensmitteln in der Mikrowelle sollten Sie mit einer Gabel Löcher in den Beutel stechen, damit der Dampf entweichen kann. Es ist auch möglich, Gegenstände wie persönliche Papiere, Medikamente usw. für Reisen, Camping oder Segeln zu versiegeln/ vakuumdicht zu verschließen, damit sie nicht nass werden.

REINIGUNG

Schalten Sie das Gerät immer an der Steckdose aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie es reinigen. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und, falls erforderlich, mit etwas Spülmittel. Verwenden Sie niemals Scheuermittel oder Lösungsmittel zur Reinigung.

Wenn sich Beutelreste auf dem Heizdraht befinden, können Sie eine Versiegelung vornehmen, ohne einen Beutel in das Gerät zu legen. Wischen Sie den Heizdraht vorsichtig ab, bevor er wieder vollständig abgekühlt ist.

VAKUUMIEREN IM ÜBERBLICK

Sie sind gerade dabei, Ihr Zuhause mit einem der stärksten, verfügbaren Vakuumierer zu revolutionieren. Mithilfe des Vakuumierers, sind Sie nun dazu in der Lage, Ihre Lebensmittel im Kühlschrank, Gefrierschrank und der Speisekammer länger frisch zu halten. Der Vakuumierer entzieht die Luft effektiv, wodurch die Frische bis zu 5 Mal länger erhalten wird als bei anderen Konservierungsmethoden. Darüber hinaus kann der Vakuumierer verwendet werden, um Haushaltsgegenstände wie Andenken, kleine Spielzeuge und leicht zu verlierende Gegenstände zu verwahren und zu ordnen. Sie werden schnell feststellen, dass Ihr Vakuumierer so vielseitig und nützlich ist, dass er Ihre Arbeitsplatte nie wieder verlassen wird. Durch den Einsatz von Vakuumbeuteln und Behältern kann die Lebensdauer von Lebensmitteln erheblich verlängert, die Qualität der Lebensmittel erhalten, Gefrierbrand reduziert und die Lebensmittelabfälle und Kosten deutlich reduziert werden.

Der Stil des Vakuumierers ist übersichtlich und einfach mit einem leichten, kompakten Design. Durch das einzigartige schräge Design und die breite Vakuumanne ist es einfach, Beutel zu befüllen und jedes Mal einen sicheren Verschluss zu gewährleisten. Bei der Konstruktion wurden nur hochwertige, vollständig geprüfte und zugelassene Komponenten verwendet, um eine optimale Leistung zu gewährleisten.

Lesen und befolgen Sie alle Gebrauchs- und Wartungsanweisungen sorgfältig, um von einer jahrelangen problemlosen und kostengünstigen Vakuumverpackung profitieren zu können.

Vakuumverpackung und Lebensmittelsicherheit

Vakuumverpackungen verlängern die Lebensdauer von Lebensmitteln, indem sie den größten Teil der Luft aus versiegelten Behältern entfernen und verhindern, dass Frischluft in die versiegelten Behälter eindringt, wodurch die Oxidation verringert wird. Die Vakuumverpackung trägt dazu bei, den Geschmack und die Gesamtqualität zu erhalten. Des Weiteren wird das Wachstum von aeroben Mikroorganismen gehemmt, was unter bestimmten Bedingungen zu den unten genannten Problemen führen kann:

Schimmelpilze - Schimmelpilze können nicht in einer sauerstoffarmen Umgebung wachsen; durch eine Vakuumverpackung können diese deshalb weitestgehend eliminiert werden.

Hefe - Führt zu Gärung, welche durch Geruch und Geschmack der Lebensmittel erkannt werden kann. Hefe benötigt zum Wachstum Wasser, Zucker und eine moderate Temperatur. Sie kann sowohl mit als auch ohne Luft überleben. Um das Wachstum der Hefe zu verlangsamen, müssen Lebensmittel gekühlt werden. Durch Einfrieren kann die Ausbreitung der Hefe vollständig gestoppt werden.

Bakterien - führen zu unangenehmem Geruch, Verfärbung und/oder weicher oder schleimiger Textur. Unter den richtigen Bedingungen kann Clostridium botulinum (der Organismus, der den Botulismus verursacht) ohne Luft wachsen und nicht durch Geruch oder Geschmack erkannt werden. Dies ist zwar sehr selten, kann aber sehr gefährlich sein.

Wie bei jedem anderen Vorratsbehälter ist es wichtig, vor dem Verzehr zu überprüfen, ob die Lebensmittel gegebenenfalls bereits verdorben sind.

Um Lebensmittel sicher zu konservieren, ist es wichtig, niedrige Temperaturen einzuhalten. Sie können das Wachstum von Mikroorganismen bei Temperaturen von 4 °C oder darunter deutlich reduzieren. Das Einfrieren bei -17 °C tötet die Mikroorganismen zwar nicht ab, stoppt aber ihr Wachstum. Frieren Sie vakuumverpackte Lebensmittel, welche für einen längeren Zeitraum gelagert werden sollen, immer ein.

Beachten Sie, dass das Vakuumverpacken den Verfall von Lebensmitteln nicht rückgängig machen kann. Qualitätsveränderungen der Lebensmittel können dadurch lediglich verlangsamt werden. Es ist schwierig vorherzusagen, wie lange Lebensmittel ihren hochwertigen Geschmack, ihr Aussehen oder ihre Textur behalten werden, da dies vom Alter und dem Zustand der Lebensmittel am Tag des Vakuumierens abhängt.

Hinweis: Vakuumieren ist kein Ersatz für die Kühlung oder das Einfrieren. Verderbliche Lebensmittel, die gekühlt werden müssen, müssen auch nach dem Vakuumieren noch gekühlt oder eingefroren werden.

Zubereitungshinweise

Gemüse muss vor dem Vakuumieren blanchiert werden. Dieser Prozess stoppt die Enzymwirkung, welche zum Verlust von Geschmack, Farbe und Textur führen würde. Legen Sie das Gemüse zum Blanchieren in kochendes Wasser oder in die Mikrowelle, bis es gar, aber immer noch knackig ist. Tauchen Sie das Gemüse anschließend in kaltes Wasser, um den Kochvorgang zu stoppen. Trocknen Sie das Gemüse zum Schluss auf einem Küchentuch, bevor Sie es vakuumieren. Kreuzblütler (Brokkoli, Sprossen, Kohl, Blumenkohl, Grünkohl, Rügen) geben bei der Lagerung natürlich Gase ab. Deshalb dürfen diese nach dem Blanchieren ausschließlich im Gefrierfach gelagert werden.

LEBENSMITTELLAGERUNG

Der Vakuuierer wird die Art und Weise, wie Sie Lebensmittel kaufen und lagern, revolutionieren. Da die Vakuumverpackung dazu dient, Gefrierbrand und langsamen Verderb von Lebensmitteln zu vermeiden, können Sie jetzt die Vorteile des Einkaufs von Lebensmitteln in großen Mengen nutzen, ohne der Gefahr von Speiseresten ausgesetzt zu sein.

Die Vakuumverpackung mit dem Vakuuierer entfernt bis zu 90 % der Luft aus der Verpackung. Dadurch bleiben die Lebensmittel bis zu 5-mal länger frisch als unter normalen Umständen. Trockene Lebensmittel wie Pasta, Getreide und Mehl bleiben von Anfang bis Ende frisch. Außerdem verhindert die Vakuumverpackung, dass Rüsselkäfer und andere Insekten Trockenprodukte befallen. Verpacken Sie nur die frischesten Lebensmittel.

Bedenken Sie jedoch, dass nicht alle Lebensmittel für eine Vakuumverpackung geeignet sind. Vakuumieren Sie niemals Knoblauch oder Pilze, da bei diesen eine gefährliche chemische Reaktion stattfindet, wenn Luft entfernt wird, was dazu führt, dass der Verzehr dieser Lebensmittel nach dem Vakuumieren gesundheitsgefährdend wäre. Gemüse sollte vor dem Verpacken blanchiert werden, um alle Enzyme abzutöten, die eine Verschlechterung der Entgasung beim Vakuumieren verursachen können.

Lebensmittel	Vakuuierte Lagerung im Gefrierfach	Vakuuierte Lagerung im Kühlschrank	Herkömmliche Lagerung
Frisches Rindfleisch und Kalbsfleisch	1 – 3 Jahre	1 Monat	1 – 2 Wochen
Hackfleisch	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
Gemüse, blanchiert	2 – 3 Jahre	2 – 4 Wochen	1 – 2 Wochen
Frische Früchte	2 – 3 Jahre	2 Wochen	3 – 4 Tage
Hartkäse	6 Monate	6 – 12 Wochen	2 – 4 Tage
Wurstwaren	Nicht empfohlen	6 – 12 Wochen	1 – 2 Wochen
Frische Pasta	6 Monate	2 – 3 Wochen	1 Woche

TIPPS ZUM VAKUUMVERPACKEN

Vakuumverpackungen verlängern die Haltbarkeit von Lebensmitteln erheblich, aber Ihr Vakuumierer kann, abgesehen von der Küche, auch in vielen anderen Bereichen des Hauses eingesetzt werden. Eine Vakuumverpackung eignet sich ideal für Camping und Outdoor-Aktivitäten!

- Für eine schnelle und wiederverwendbare Eispackung füllen Sie einen Vakuumbbeutel etwa zur Hälfte mit Wasser und ein paar Esslöffeln Reinigungsalkohol. Verschließen Sie den Beutel - nicht vakuumieren - und legen Sie ihn in den Gefrierschrank. Der Alkohol verhindert, dass das Wasser vollständig gefriert, was zu einem flexiblen Eisbeutel führt, der sich um schmerzende Gelenke und kleinere Verletzungen wickeln lässt.
- Vakuumieren Sie vorgekochte Mahlzeiten im Voraus für Campingausflüge für schnelle und einfache Abendessen in der freien Natur.
- Vakuumieren Sie Fleisch und andere Artikel zur geruchsfreien Lagerung.
- Erstellen Sie Ihre eigenen Trockenverpackungen, indem Sie die wichtigsten Dinge wie Streichhölzer, trockene Socken und eine Karte für Notfälle vakuumverpacken.


Im Haushalt

- Ordnen Sie Chaos-Schubladen und bewahren Sie leicht zu verlierende Gegenstände wie Nägel und Schrauben sicher auf, indem Sie diese in einem Vakuumbbeutel verpacken. Auf diese Weise sind die Gegenstände gut sichtbar und in dem Beutel organisiert.
- Machen Sie sich keine Sorgen mehr über das Polieren von Silber! Verpacken Sie selten verwendetes Silberbesteck einfach in Vakuumbbeuteln, um die Oxidation zu verhindern, die das Anlaufen verursacht.

Tipp: Legen Sie ein Faltpapiertuch zwischen die scharfen Kanten des Besteckes und den Vakuumbbeutel, um ein Durchstechen zu verhindern.

SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

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

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

Rücknahmepflicht der Vertreiber

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

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

- Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmittel ist die unentgeltliche Abholung am Ort der Abgabe auf Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ (Oberfläche von mehr als 100 cm²) oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter) beschränkt. Für andere Elektro- und Elektronikgeräte (Kategorien 3, 5, 6) ist eine Rückgabemöglichkeit in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.
- Altgeräte dürfen kostenlos auf dem lokalen Wertstoffhof oder in folgenden Sammelstellen in Ihrer Nähe abgegeben werden: www.take-e-back.de
- Für Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 an bieten wir auch die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung am Ort der Abgabe. Beim Kauf eines Neugeräts haben sie die Möglichkeit eine Altgerätabholung über die Webseite auszuwählen.
- Batterien können überall dort kostenfrei zurückgegeben werden, wo sie verkauft werden (z. B. Super-, Bau-, Drogeriemarkt). Auch Wertstoff- und Recyclinghöfe nehmen Batterien zurück. Sie können Batterien auch per Post an uns zurücksenden. Altbatterien in haushaltsüblichen Mengen können Sie direkt bei uns von Montag bis Freitag zwischen 07:30 und 15:30 Uhr unter der folgenden Adresse unentgeltlich zurückgeben:

Chal-Tec GmbH
Member of Berlin Brands Group
Handwerkerstr. 11
15366 Dahlwitz-Hoppegarten
Deutschland

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

Hinweis zur Abfallvermeidung

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

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



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

HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

Hersteller:

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

Importeur für Großbritannien:

Berlin Brands Group UK Ltd
PO Box 1145
Oxford, OX1 9UW
United Kingdom

Dear Customer,

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



CONTENTS

Safety Instructions	18
Control Panel	19
Device Overview	20
Operation	21
Advantages of Vacuum Sealing	23
Cleaning	24
Vacuuming at a Glance	24
Food Storage and Safety Information	26
Vacuum Packaging Tips	27
Disposal Considerations	28
Manufacturer & Importer (UK)	28

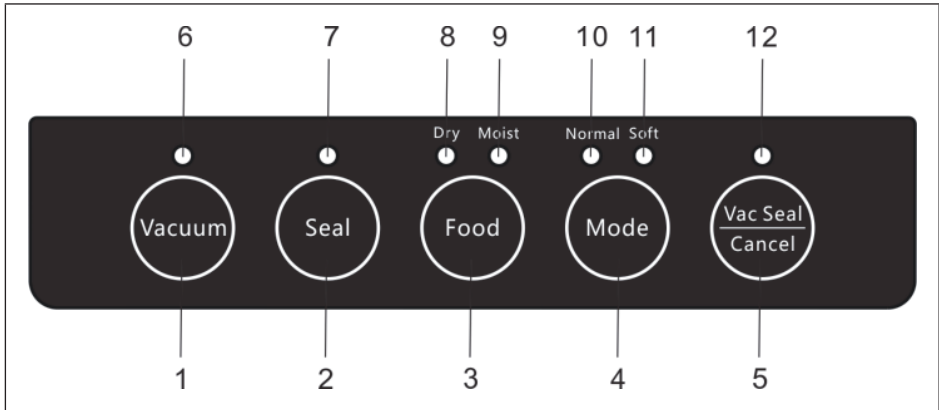
TECHNICAL DATA

Item number	10041374
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz

SAFETY INSTRUCTIONS

- Make sure that the appliance is switched off before inserting the plug. Unplug the appliance when you are not using it or before cleaning it.
- Make sure that children do not play with the appliance and keep it out of their reach.
- Only use the appliance as described and only use the accessories supplied.
- If the power cord or plug are damaged, they must be replaced by the manufacturer, an authorised specialist company or a similarly qualified person.
- Do not touch any parts that move during operation.
- Do not attempt to repair the device yourself.
- Do not use the appliance if it has been dropped or damaged.
- Do not pull on the cable or carry the appliance by holding the cable. Do not run the cable under doors or along sharp table edges. Do not use the appliance with a wet cable or mains plug.
- Do not place the appliance near heat sources such as stoves or heaters.
- If possible, do not use an extension cord. If you do use one, make sure that the ampere rating of the connected appliance does not exceed the maximum ampere rating of the power cord.
- Do not pull the plug out of the socket by the cable; instead, hold it securely with your hand while unplugging it.
- Do not touch the device or the plug with wet hands.
- Place the appliance on a stable surface, e.g. a table or worktop.
- The unit does not need to be lubricated with lubricating oil or other lubricants.
- Do not immerse the device in water or other liquids.
- Children over 8 years as well as mentally, sensory and physically impaired persons may only use the device if they have been informed in detail about the functions and safety precautions by a supervisor responsible for them beforehand and understand the associated risks.
- Make sure that children do not play with the device.
- If the power cord or plug are damaged, they must be replaced by the manufacturer, an authorised specialist company or a similarly qualified person.
- Children may only clean the appliance under supervision.
- Keep the instructions in a safe place for future reference.

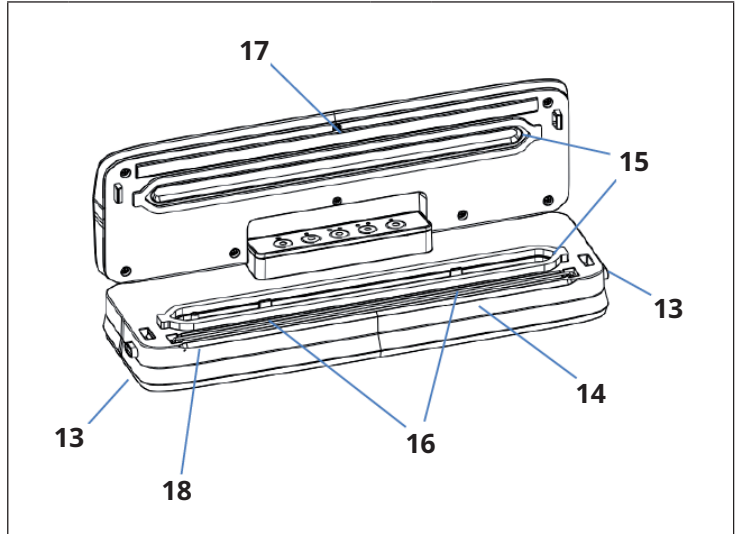
CONTROL PANEL



Function keys	
1	Vacuumping
2	Seal
3	Food selection
4	Mode selection
5	Automatic vacuuming and sealing/ breaking

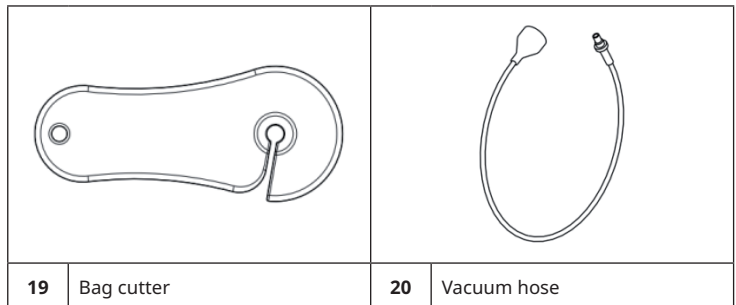
LED light displays	
6	Vacuumping
7	Seal
8	Dry mode
9	Wet mode
10	Normal vacuuming capacity
11	Weak vacuuming performance
12	Automatic vacuuming and sealing

DEVICE OVERVIEW

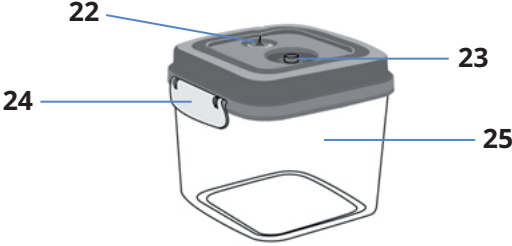


13	Top cover lock/unlock button	16	End stopper
14	Closure line	17	Sealing print strip
15	Air sealing strips	18	Air intake opening

ACCESSORIES



19	Bag cutter	20	Vacuum hose
----	------------	----	-------------

21	Vacuum container		
			
22	Vacuum indicator	24	Vacuum lid
23	Vacuum valve	25	Vacuum jar

OPERATION

Cutting the vacuum bag to size

1. Press the two lock/unlock buttons (13) and open the cover.
2. Place the edge of the bag over the heating wire at the sealing line (14) and insert the opening of the bag into the vacuuming area inside the air sealing strip (15). The bag must not protrude beyond the end stopper (16) or the edge of the air sealing strip (15).
3. Close and lock the lid until you hear a click from the lock/unlock buttons (13).
4. Use the bag cutter (19) to cut off the vacuum bag.

Selecting the operating mode

1. The preset food mode is for dry food. The corresponding indicator light "Dry" (8) lights up. When wet mode is needed, press the food selection button "Food" (3) to switch from dry mode to wet mode. The corresponding indicator light "Moist" (9) lights up.
2. The preset vacuuming mode is intended for normal vacuuming performance. The corresponding indicator light "Normal" (10) lights up. If weak vacuuming performance is required, press the mode selection button "Mode" (4) to change from normal mode to weak mode. The corresponding indicator light "Soft" (11) lights up.

Sealing without vacuum

1. Fill the bag with the desired contents. Make sure that the distance between the bag contents and the place where the bag is to be sealed is at least 7 cm.
2. Press the two lock/unlock buttons (13) and open the cover.
3. Place the edge of the bag over the heating wire at the closure line (14). The bag must not protrude beyond both edges of the closure line (14).
4. Smooth the bag so that it does not wrinkle where it touches the heating wire.
5. Close and lock the lid until you hear a click from the lock/unlock buttons (13).
6. Press the seal button (2), the seal indicator (7) lights up and the machine creates a seam on the bag.
7. When the sealing indicator (7) goes out after about 6 seconds, the sealing process is complete.
8. Wait a few seconds. Open the lid and carefully lift out the bag.

Vacuum sealing

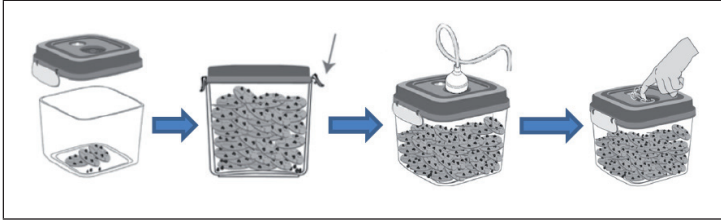
1. Fill the bag with the desired contents. Make sure there is at least 7 cm of space between the bag contents and the place where the bag is sealed.
2. Press the lock/unlock buttons (13) and open the lid.
3. Place the edge of the bag over the heating wire at the sealing line (14) and insert the opening of the bag into the vacuuming area inside the air sealing strip (15). The bag must not protrude beyond the end stoppers (16) and the edge of the air sealing strip (15).
4. Smooth the bag so that it does not wrinkle where it touches the heating wire.
5. Close and lock the lid until you hear a click from the lock/unlock buttons (13).
6. Press the vacuuming and sealing button "Vac Seal/Cancel" (5), whereupon the corresponding automatic indicator (12) and the vacuuming indicator (6) light up and the appliance sucks the air out of the bag until a vacuum is reached. The vacuum indicator (6) goes out. The seal indicator (7) lights up and the machine creates a seal seam on the bag. When the sealing indicator (7) and the automatic indicator (12) go out after about 6 seconds, the vacuum sealing process is complete.
7. Wait a few seconds. Open the lid and carefully lift out the bag.

Vacuuming without sealing

1. Press the lock/unlock buttons (13) and open the lid.
2. Connect the vacuum hose (20) to the air intake opening (17) and connect the other side of the vacuum hose to the vent opening of the vacuum container or wine stop accessory.
3. Press the "Vacuum" button (1) and the vacuum indicator (6) lights up and the appliance sucks the air out of the canister or wine bottle until a vacuum is reached. The vacuum indicator (6) goes out as soon as the vacuuming process is completed.

Note: The vacuuming process can be cancelled at any time by pressing the "Cancel" button (5).

Vacuuming with vacuum container



1. Put the food to be preserved into the vacuum jar (25).
2. Put on the vacuum lid (24) and close the vacuum jar.
3. Connect the vacuum hose to the vacuum valve (23) at one end and to the air intake opening (18) at the other end. Press the "Vacuum" button (1) on the appliance.
4. Press the vacuum valve (23) to release the air before opening the lid.

ADVANTAGES OF VACUUM SEALING

Vacuum-packed food keeps better and longer in the fridge or freezer than food in air-filled packaging. Some foods can also be cooked/heated by placing the sealed bag in a bowl of water or in the microwave. When cooking food in the microwave, poke holes in the bag with a fork to allow the steam to escape. It is also possible to seal/vacuum seal items such as personal papers, medicines etc. for travelling, camping or sailing so they do not get wet.

CLEANING

Always switch off the appliance at the socket and unplug it from the power supply before cleaning. Clean the appliance with a damp cloth and, if necessary, a little washing-up liquid. Never use abrasive cleaners or solvents for cleaning.

If there is bag residue on the heating wire, you can make a seal without placing a bag in the machine. Carefully wipe off the heating wire before it has cooled down completely again.

VACUUMING AT A GLANCE

You are about to revolutionize your home with one of the strongest vacuum packaging systems available. With the help of the Vacuum Sealer, you will now be able to keep food fresher, longer in the refrigerator, freezer and pantry. The Vacuum Sealer system effectively removes air and extends freshness up to five times longer than normal preservation methods. Beyond that, the Vacuum Sealer can be used to preserve and organize household items like keepsakes, small toys and easy-to-lose items. You will soon find your Vacuum Sealer to be so versatile and convenient; it will never leave your countertop.

By using vacuum bags and canisters, you can significantly extend food life, maintain food quality, reduce freezer burn, and reduce food waste and costs.

The style of the Vacuum Sealer is clean and simple with a lightweight, compact design. Its unique slanted layout design and wide vacuum trough makes it easy to load bags and ensure a positive seal every time. Only high quality, fully tested and rated components have been used in the construction in order to ensure the best performance.

Read and follow all directions for usage and maintenance carefully and you'll benefit from years of trouble-free and cost effective vacuum packaging.

Vacuum Packaging and Food Safety

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 packaged.

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.

Preparation Guidelines

Vegetables need to be blanched before vacuum packaging. This process stops the enzyme action, which leads to loss of flavor, color and texture. To blanch vegetables, place them in boiling water or in the microwave until they are cooked, but still crisp. Then, immerse the vegetables in cold water to stop the cooking process. Finally, dry the vegetables on a towel before vacuum packaging. Cruciferous vegetables (broccoli, sprouts, cabbage, cauliflower, kale, turnips) naturally emit gases during storage. Therefore, after blanching, they must be stored in the freezer only.

FOOD STORAGE AND SAFETY INFORMATION

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. Plus vacuum packaging 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 of out-gassing when vacuumed.

Foods	Vacuum Freezer Storage	Vacuum Fridge	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

VACUUM PACKAGING TIPS

Vacuum packaging greatly extends the shelf life of foods, but your Vacuum Sealer can also be used in many other areas of the house besides the kitchen.

Vacuum packaging is great for camping and outdoor activities!

- For a quick & reusable ice pack, fill a vacuum bag about half full with water and a few tablespoons of rubbing alcohol. Seal the bag - don't vacuum it - and place in the freezer. The alcohol keeps the water from freezing completely, resulting in a flexible ice pack to wrap around sore joints and minor injuries.
- Vacuum package pre-made meals in advance for camping outings for quick and easy dinners in the great outdoors.
- Vacuum package meats and other items for scent-free storage.
- Create your own dry packs by vacuum packaging essentials like matches, dry socks and a map for emergencies.

Around the house

- Organize 'junk' drawers and keep easy to lose items like nails and screws safe by vacuum packaging them in a vacuum bag. That way, items are clearly visible and organized within the bag.
- Don't worry about polishing silver ever again! Simply vacuum package rarely used silverware in vacuum bags to prevent the oxidation that causes tarnishing.

Hint: place a folder paper towel in between sharp edges of the silverware and the vacuum bag to prevent puncturing.

DISPOSAL CONSIDERATIONS



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

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

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

Importer for Great Britain:

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

United Kingdom

Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter d'éventuels dommages. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil. Scannez le QR-Code pour obtenir la dernière version du mode d'emploi et des informations supplémentaires concernant le produit :



SOMMAIRE

Consignes de sécurité	30
Panneau de commande	31
Aperçu de l'appareil	32
Utilisation	33
Avantages du scellage sous vide	35
Nettoyage	36
La mise sous vide en bref	36
Conservation des aliments	38
Conseils pour l'emballage sous vide	39
Informations sur le recyclage	40
Fabricant et importateur (UK)	40

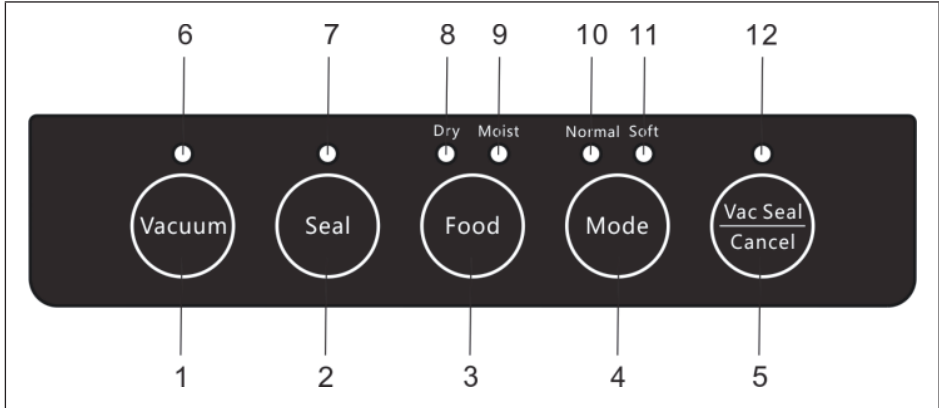
FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10041374
Alimentation électrique	220-240 V ~ 50/60 Hz

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Avant d'insérer la fiche dans la prise, assurez-vous que l'appareil est éteint. Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas ou avant de le nettoyer.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil et conservez-le hors de leur portée.
- N'utilisez l'appareil que de la manière décrite et n'utilisez que les accessoires fournis.
- Si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, ils doivent être remplacés par le fabricant, une entreprise spécialisée agréée ou une personne de qualification similaire.
- Ne touchez aucune pièce mobile pendant le fonctionnement.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé ou s'il est endommagé.
- Ne tirez pas sur le cordon et ne transportez pas l'appareil en le tenant par le cordon. Ne faites pas passer le câble sous une porte ou le long d'un bord de table. N'utilisez pas l'appareil avec le câble ou la fiche mouillés.
- N'installez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur telles qu'un four ou un radiateur.
- Évitez autant que possible d'utiliser une rallonge. Si vous en utilisez une, assurez-vous que l'ampérage de l'appareil connecté ne dépasse pas l'ampérage maximum du cordon d'alimentation.
- Ne tirez pas sur le câble pour le débrancher de la prise, mais tirez sur la fiche elle-même.
- Ne touchez ni l'appareil ni la fiche avec les mains mouillées.
- Placez l'appareil sur une surface stable, par ex. une table ou un comptoir.
- L'appareil n'a pas besoin d'être lubrifié avec de l'huile de graissage ou d'autres lubrifiants.
- Ne plongez pas non plus l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Les enfants à partir de 8 ans et les personnes souffrant de handicaps mentaux, sensoriels et physiques ne peuvent utiliser l'appareil que s'ils ont été parfaitement familiarisés avec les fonctions et les précautions de sécurité par une personne responsable et s'ils comprennent les risques associés
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, ils doivent être remplacés par le fabricant, une entreprise spécialisée agréée ou une personne de qualification similaire.
- Les enfants ne sont autorisés à nettoyer l'appareil que sous surveillance.
- Conservez le mode d'emploi pour vous y référer ultérieurement.

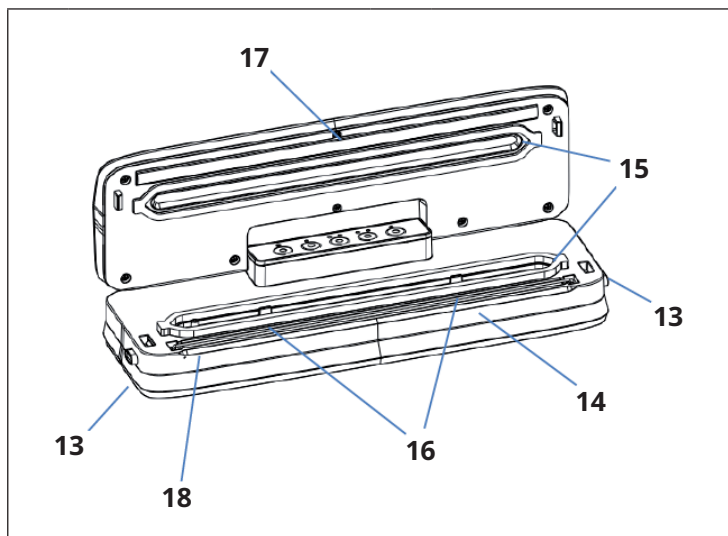
PANNEAU DE COMMANDE



Touches de fonction	
1	Mise sous vide
2	Sceller
3	Choix des aliments
4	Sélection d'un mode
5	Mise sous vide et scellage/arrêt automatiques

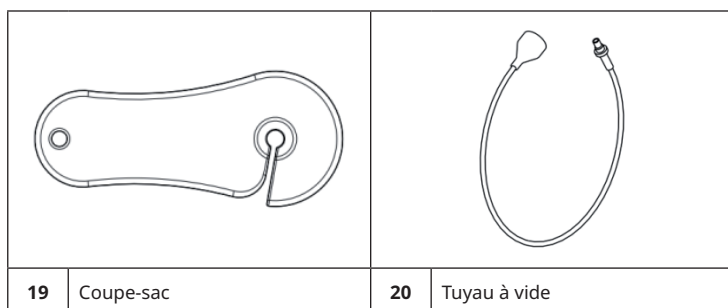
Voyants LED lumineux	
6	Mise sous vide
7	Sceller
8	Mode sec
9	Mode humide
10	Puissance de mise sous vide normale
11	Faible puissance de mise sous vide
12	Mise sous vide et scellage automatiques

APERÇU DE L'APPAREIL

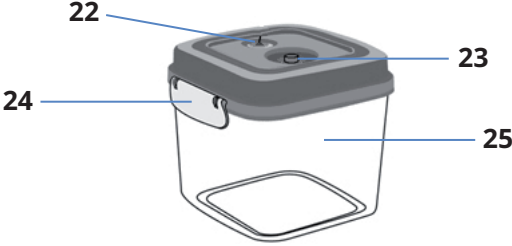


13	Touche de verrouillage/ déverrouillage du couvercle supérieur	16	Butoir de fin de course
14	Ligne de fermeture	17	Bande de pression de scellement
15	Bandes d'étanchéité à l'air	18	Ouverture d'aspiration d'air

ACCESSOIRES



19	Coupe-sac	20	Tuyau à vide
----	-----------	----	--------------

21	Récipient sous vide		
			
22	Indicateur de vide	24	Couvercle à vide
23	Vanne de vide	25	Récipient sous vide

UTILISATION

Découpe du sachet de mise sous vide

1. Appuyez sur les deux touches de verrouillage/déverrouillage (13) et ouvrez le couvercle.
2. Placez le bord du sachet sur le fil chauffant au niveau de la ligne de fermeture (14) et insérez l'ouverture du sachet dans la zone de mise sous vide à l'intérieur de la bande d'étanchéité à l'air (15). Le sachet ne doit pas dépasser la butée d'extrémité (16) ni le bord de la bande d'étanchéité à l'air (15).
3. Fermez et verrouillez le couvercle jusqu'à ce que vous entendiez le clic des touches de verrouillage/déverrouillage (13).
4. Utilisez le coupe-sac (19) pour couper le sac sous vide.

Choix du mode de fonctionnement

1. Le mode alimentaire pré-réglé est prévu pour les aliments secs. Le voyant correspondant « Dry » (8) s'allume. Si le mode humide est nécessaire, appuyez sur la touche de sélection d'aliments « Food » (3) pour passer du mode sec au mode humide. Le voyant correspondant « Moist » (9) s'allume.
2. Le mode de mise sous vide pré-réglé est prévu pour une puissance de mise sous vide normale. Le voyant correspondant « Normal » (10) s'allume. Si vous avez besoin d'une faible puissance de mise sous vide, appuyez sur la touche de sélection du mode « Mode » (4) pour passer du mode normal au mode faible. Le voyant correspondant « Soft » (11) s'allume.

Sceller sans mise sous vide

1. Remplissez le sachet avec le contenu souhaité. Assurez-vous que la distance entre le contenu du sachet et l'endroit où le sachet doit être scellé est d'au moins 7 cm.
2. Appuyez sur les deux touches de verrouillage/déverrouillage (13) et ouvrez le couvercle.
3. Placez le bord du sachet sur le fil chauffant au niveau de la ligne de fermeture (14). Le sachet ne doit pas dépasser les deux bords de la ligne de fermeture (14).
4. Lissez le sachet de manière à ce qu'il ne fasse pas de plis à l'endroit où il touche le fil chauffant.
5. Fermez et verrouillez le couvercle jusqu'à ce que vous entendiez le clic des touches de verrouillage/déverrouillage (13).
6. Appuyez sur la touche de scellage « Seal » (2), le témoin de scellage (7) s'allume et l'appareil crée une soudure sur le sachet.
7. Lorsque le témoin de scellement (7) s'éteint après environ 6 secondes, le processus de scellement est terminé.
8. Attendez quelques secondes. Ouvrez le couvercle et soulevez délicatement le sac.

Sceller avec mise sous vide

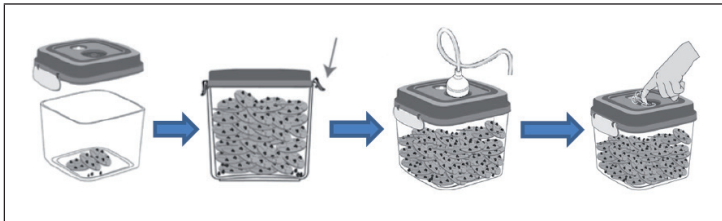
1. Remplissez le sachet avec le contenu souhaité. Assurez-vous que la distance entre le contenu du sachet et l'endroit où le sachet doit être scellé est d'au moins 7 cm.
2. Appuyez sur les touches de verrouillage/déverrouillage (13) et ouvrez le couvercle.
3. Placez le bord du sachet sur le fil chauffant au niveau de la ligne de fermeture (14) et insérez l'ouverture du sachet dans la zone de mise sous vide à l'intérieur de la bande d'étanchéité à l'air (15). Le sachet ne doit pas dépasser la butée d'extrémité (16) ni le bord de la bande d'étanchéité à l'air (15).
4. Lissez le sachet de manière à ce qu'il ne fasse pas de plis aux endroits où il touche le fil chauffant.
5. Fermez et verrouillez le couvercle jusqu'à ce que vous entendiez le clic des touches de verrouillage/déverrouillage (13).
6. Appuyez sur la touche de mise sous vide et de scellage « Vac Seal/Cancel » (5), le voyant automatique correspondant (12) et le voyant de mise sous vide (6) s'allument et l'appareil aspire l'air du sachet jusqu'à faire le vide. Le voyant de mise sous vide (6) s'éteint. Le témoin de scellage (7) s'allume et l'appareil crée une soudure sur le sachet. Lorsque le témoin de scellement (7) et le voyant automatique (12) s'éteignent après environ 6 secondes, le processus de scellement sous vide est terminé.
7. Attendez quelques secondes. Ouvrez le couvercle et soulevez délicatement le sac.

Mise sous vide sans scellage

1. Appuyez sur les touches de verrouillage/déverrouillage (13) et ouvrez le couvercle.
2. Raccordez le tuyau à vide (20) à l'ouverture d'aspiration d'air (17) et reliez l'autre extrémité du tuyau à vide à l'ouverture d'aération du récipient à vide ou de l'accessoire d'arrêt du vin.
3. Appuyez sur la touche « Vacuum » (1), le voyant de mise sous vide (6) s'allume et l'appareil aspire l'air du bidon ou de la bouteille de vin jusqu'à faire le vide. Le voyant de mise sous vide (6) s'éteint dès que le processus de mise sous vide est terminé.

Remarque : en appuyant sur la touche « Cancel » (5), vous pouvez interrompre le processus de mise sous vide à tout moment.

Mise sous vide avec récipient sous vide



1. Placez les aliments à conserver dans le récipient sous vide (25).
2. Placez le couvercle à vide (24) et fermez le récipient à vide.
3. Raccordez le tuyau à vide à une extrémité à la soupape à vide (23) et à l'autre extrémité à la prise d'aspiration d'air (18). Appuyez sur la touche « Vacuum » (1) de l'appareil.
4. Appuyez sur la soupape de vide (23) pour évacuer l'air avant d'ouvrir le couvercle.

AVANTAGES DU SCELLAGE SOUS VIDE

Les aliments sous vide se conservent mieux et plus longtemps au réfrigérateur ou au congélateur que les aliments dans des emballages remplis d'air. Certains aliments peuvent également être cuits/chauffés en plaçant le sachet scellé dans un bol d'eau ou dans le four à micro-ondes. Lorsque vous faites cuire des aliments au micro-ondes, percez des trous dans le sac à l'aide d'une fourchette pour laisser la vapeur s'échapper. Il est également possible de sceller/enfermer sous vide des objets tels que des papiers personnels, des médicaments, etc. pour les voyages, le camping ou la navigation, afin qu'ils ne soient pas mouillés.

NETTOYAGE

Éteignez toujours l'appareil en le débranchant du secteur et laissez-le refroidir avant de le nettoyer. Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide et un peu de liquide vaisselle si besoin. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de solvants pour le nettoyage.

Si il y a des restes de sachets sur le fil chauffant, vous pouvez effectuer un scellage sans placer de sachet dans l'appareil. Essayez délicatement le fil chauffant avant qu'il ne soit à nouveau complètement refroidi.

LA MISE SOUS VIDE EN BREF

Vous êtes sur le point de révolutionner votre maison avec l'un des appareils de mise sous vide les plus puissants disponibles. Avec l'appareil de mise sous vide, vous êtes désormais en mesure de garder vos aliments frais plus longtemps au réfrigérateur, au congélateur ou dans le garde-manger. L'appareil de mise sous vide aspire efficacement l'air, donnant à vos aliments une fraîcheur jusqu'à 5 fois plus durable qu'avec les autres méthodes de conservation. En outre, l'appareil de mise sous vide peut être utilisé pour conserver et organiser des articles ménagers tels que des souvenirs, des petits jouets et des objets faciles à perdre. Vous allez bientôt découvrir que votre appareil de mise sous vide est si polyvalent et utile qu'il ne quittera plus votre plan de travail. L'utilisation de sacs sous vide et récipients la durée de conservation de la nourriture est nettement rallongée, la qualité des aliments est maintenue, les brûlures de congélation sont réduites de même que les déchets alimentaires et les coûts.

Le style de l'appareil de mise sous vide est clair et simple avec son design léger et compact. Le design incliné unique et la large cuve à vide facilitent le remplissage des sachets et garantissent une fermeture sécurisée à chaque fois. La conception utilise uniquement des composants de haute qualité, entièrement testés et approuvés pour garantir des performances optimales.

Lisez et suivez attentivement toutes les instructions d'utilisation et d'entretien pour bénéficier de longues années d'emballage sous vide sans tracas et bon marché.

Emballage sous vide et sécurité alimentaire

L'emballage sous vide prolonge la durée de vie des aliments en éliminant la plus grande partie de l'air des contenants scellés et en empêchant l'air frais d'y pénétrer, réduisant ainsi l'oxydation. L'emballage sous vide aide également à maintenir le goût et la qualité globale. De plus, la croissance des microorganismes aérobies est inhibée, ce qui dans certaines conditions peut entraîner les problèmes mentionnés ci-dessous :

Champignons et 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.

Levure - Provoque la fermentation, qui peut être reconnue par l'odeur et le goût de l'aliment. La levure a besoin d'eau, de sucre et d'une température modérée pour sa croissance. Elle peut survivre avec et sans air. Pour ralentir la croissance de la levure, les aliments doivent être réfrigérés. En gelant, la propagation de la levure peut être complètement arrêtée.

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 mise 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.

Conseils de préparation

Avant d'être mis sous vide, les légumes doivent être blanchis. Ce processus arrête l'action de l'enzyme qui entraînerait une perte de goût, de couleur et de texture. Blanchissez les légumes dans l'eau bouillante ou au micro-ondes jusqu'à ce qu'ils soient cuits, mais toujours croquants. Ensuite, trempez les légumes dans de l'eau froide pour arrêter la cuisson. Enfin, séchez les légumes sur un torchon avant de les mettre sous vide. Les légumes crucifères (brocoli, chou, chou, chou-fleur, chou frisé, navet) libèrent naturellement des gaz pendant le stockage. Par conséquent, ceux-ci doivent être stockés exclusivement au congélateur après le blanchiment.

CONSERVATION DES ALIMENTS

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'emballez 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.

Aliment	Stockage sous vide dans le congélateur	Stockage sous vide dans le réfrigérateur	Stockage classique
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
Légumes 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 Tage
Saucisses	déconseillé	6 – 12 semaines	1 – 2 semaines
Pâtes fraîches	6 mois	2 – 3 semaines	1 semaine

CONSEILS POUR L'EMBALLAGE SOUS VIDE

L'emballage sous vide augmente considérablement la durée de conservation des aliments, mais votre appareil de mise sous vide peut être utilisé dans de nombreux autres domaines de la maison, au-delà de la cuisine. Un emballage sous vide est idéal pour le camping et les activités de plein air !

- Pour un sac de glace rapide et réutilisable, remplissez un sac à vide à moitié rempli d'eau et de quelques cuillères à soupe d'alcool ménager. Scellez le sac - ne faites pas le vide - et placez-le au congélateur. L'alcool empêche l'eau de geler complètement, ce qui donne un sac de glace flexible pour entourer les articulations douloureuses et les blessures mineures.
- Mettez sous vide les repas précuits à l'avance pour les excursions en camping, pour un repas rapide et facile en plein air.
- Mettez la viande et les autres articles sous vide pour les conserver sans odeur.
- Créez vos propres emballages secs en emballant sous vide les choses les plus importantes comme les allumettes, les chaussettes sèches et une carte en cas d'urgence.

A la maison

- Mettez de l'ordre dans le chaos des tiroirs et rangez en toute sécurité les articles qui se perdent facilement tels que les clous et les vis, en les emballant dans un sac sous vide. De cette manière, les articles sont clairement visibles et organisés.
- Ne vous souciez plus du polissage de l'argent ! Emballez simplement de l'argenterie rarement utilisée dans des sacs sous vide pour éviter l'oxydation qui cause la ternissure.

Conseil : Placez une serviette en papier pliée entre les arêtes vives des couverts et le sac sous vide pour éviter les perforations.

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



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

FABRICANT ET IMPORTATEUR (UK)

Fabricant :

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

Importateur pour la Grande Bretagne :

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

United Kingdom

Estimado cliente:

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente las siguientes instrucciones y síguelas para evitar posibles daños. No asumimos ninguna responsabilidad por los daños causados por el incumplimiento de las instrucciones y el uso inadecuado. Escanee el siguiente código QR para obtener acceso a la última guía del usuario y más información sobre el producto:



ÍNDICE

Indicaciones de seguridad	42
Panel de control	43
Vista general del aparato	44
Manejo	45
Ventajas del sellado al vacío	47
Limpieza	48
Envasar al vacío	48
Almacenamiento de alimentos	50
Recomendaciones para envasar al vacío	51
Indicaciones sobre la retirada del aparato	52
Fabricante e importador (Reino Unido)	52

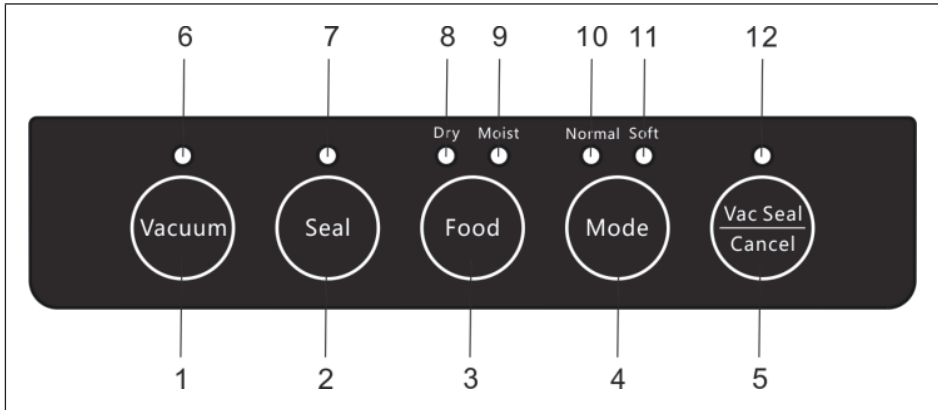
DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10041374
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50/60 Hz

INDICACIONES DE SEGURIDAD

- Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de enchufarlo. Desenchufe el aparato cuando no lo utilice y antes de limpiarlo.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato y manténgalo fuera de su alcance.
- Utilice el aparato solamente como se describe y con los accesorios incluidos.
- Si el cable de alimentación o el enchufe está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, una empresa autorizada o una persona cualificada.
- No toque ninguna pieza que se mueva durante el funcionamiento.
- No intente reparar el aparato usted mismo.
- No utilice el aparato si se ha caído o está averiado.
- No desenchufe el aparato tirando del cable ni transporte el aparato sujetando el cable. No coloque el cable debajo de puertas ni a lo largo de cantos afilados de mesas. No utilice el aparato si el cable o el enchufe están mojados.
- No coloque el aparato cerca de fuentes de calor, como hornos o radiadores.
- Si es posible, no utilice un cable alargador. Si, a pesar de todo, es necesaria utilizarlo, asegúrese de que el valor de amperios del aparato conectado no supere el valor máximo de amperios del cable de alimentación.
- Para desconectar el aparato, no tire del cable, sino del cuerpo del enchufe.
- No toque el aparato y el enchufe con las manos mojadas.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable, como una mesa o una superficie de trabajo.
- El aparato no debe lubricarse con aceite ni ningún otro lubricante.
- Nunca sumerja la base en agua ni en ningún otro líquido.
- Los niños mayores de 8 años y las personas con discapacidad física, sensorial o psíquica pueden utilizar el aparato si han sido previamente instruidos por una persona responsable sobre el funcionamiento del mismo y conocen las funciones, las indicaciones de seguridad y los riesgos asociados.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato.
- Si el cable de alimentación o el enchufe está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, una empresa autorizada o una persona cualificada.
- Los niños solo podrán manejar el aparato bajo supervisión.
- Conserve las instrucciones en un lugar seguro para posteriores consultas.

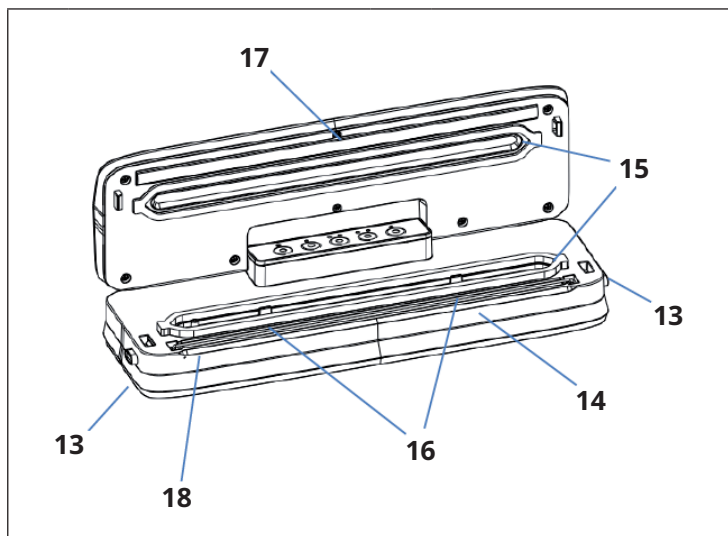
PANEL DE CONTROL



Botones de control	
1	Aspirar
2	Sellar
3	Selección de alimentos
4	Selección del modo
5	Aspiración y sellado/interrupción automáticos

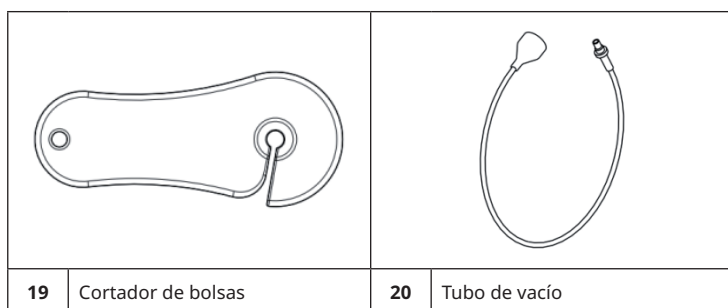
Indicadores luminosos led	
6	Aspirar
7	Sellar
8	Modo seco
9	Modo húmedo
10	Capacidad de aspiración normal
11	Capacidad de aspiración baja
12	Aspiración y sellado automáticos

VISTA GENERAL DEL APARATO

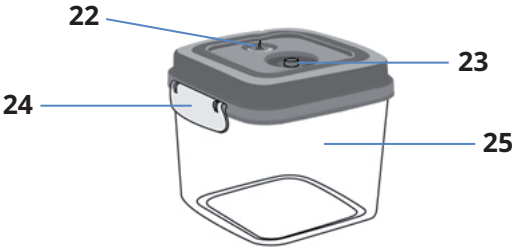


13	Botón de bloqueo/desbloqueo de la tapa superior	16	Tope del extremo
14	Línea de sellado	17	Banda de impresión de sellado
15	Tiras de sellado de aire	18	Abertura de entrada de aire

ACCESORIOS



19	Cortador de bolsas	20	Tubo de vacío
----	--------------------	----	---------------

21	Depósito de aspiración		
			
22	Indicador de vacío	24	Tapa de vacío
23	Válvula de vacío	25	Recipiente de vacío

MANEJO

Cortar la bolsa de vacío a medida

1. Pulse los dos botones de bloqueo/desbloqueo (13) y abra la tapa.
2. Coloque el borde de la bolsa sobre la resistencia en la línea de sellado (14) e introduzca la abertura de la bolsa en la zona de aspiración dentro de la banda de impresión de sellado (15). La bolsa no debe sobresalir más allá del tope del extremo (16) o del borde de la banda de impresión de sellado (15).
3. Cierre y bloquee la tapa hasta que oiga un clic de los botones de bloqueo/desbloqueo (13).
4. Utilice el cortador de bolsas (19) para cortar la bolsa de vacío.

Selección del modo de funcionamiento

1. El modo de funcionamiento preestablecido es para alimentos secos. El indicador luminoso correspondiente „Dry“ (8) se enciende. Cuando necesite usar el modo húmedo, pulse el botón de selección de alimentos «Food» (3) para pasar del modo seco al húmedo. El indicador luminoso «Moist» (9) correspondiente se enciende.
2. El modo de aspiración preestablecido está pensado para un rendimiento de aspiración normal. El indicador luminoso «Normal» (10) correspondiente se enciende. Si se requiere un rendimiento de aspiración bajo, pulse el botón de selección de modo «Mode» (4) para cambiar del modo normal al modo bajo. El indicador luminoso «Soft» (11) correspondiente se enciende.

Sellado sin vacío

1. Llene la bolsa con el contenido deseado. Asegúrese de que la distancia entre el contenido de la bolsa y el lugar donde se va a sellar la bolsa es de al menos 7 cm.
2. Pulse los dos botones de bloqueo/desbloqueo (13) y abra la tapa.
3. Coloque el borde de la bolsa sobre la resistencia en la línea de cierre (14). La bolsa no debe sobresalir de los dos bordes de la línea de cierre (14).
4. Alise la bolsa para que no se arrugue donde toca la resistencia.
5. Cierre y bloquee la tapa hasta que oiga un clic de los botones de bloqueo/desbloqueo (13).
6. Pulse el botón de sellado (2), el indicador de sellado (7) se ilumina y el aparato sella la bolsa.
7. Cuando el indicador de sellado (7) se apaga después de unos 6 segundos, el proceso de sellado ha finalizado.
8. Espere unos segundos. Abra la tapa y saque la bolsa con cuidado.

Sellado con vacío

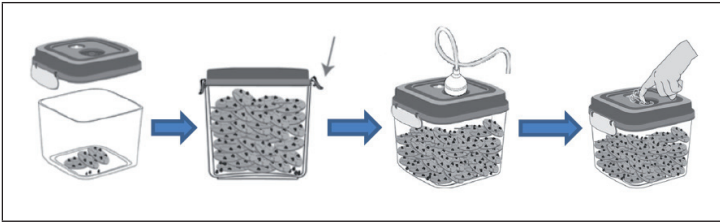
1. Llene la bolsa con el contenido deseado. Asegúrese de que la distancia entre el contenido de la bolsa y el lugar donde se va a sellar la bolsa es de al menos 7 cm.
2. Pulse los botones de bloqueo/desbloqueo (13) y abra la tapa.
3. Coloque el borde de la bolsa sobre la resistencia en la línea de sellado (14) e introduzca la abertura de la bolsa en la zona de aspiración en de la banda de impresión de sellado (15). La bolsa no debe sobresalir más allá del tapón (16) y del borde de la banda de impresión de sellado (15).
4. Alise la bolsa para que no se arrugue donde toca la resistencia.
5. Cierre y bloquee la tapa hasta que oiga un clic de los botones de bloqueo/desbloqueo (13).
6. Pulse el botón de aspirado y sellado «Vac Seal/Cancel» (5), con lo que se encenderán el indicador automático correspondiente (12) y el indicador de aspirado (6) y el aparato aspirará el aire de la bolsa hasta alcanzar el vacío. El indicador de vacío (6) se apaga. El indicador de sellado (7) se ilumina y el aparato sella la bolsa. Cuando el indicador de sellado (7) y el indicador automático (12) se apagan después de unos 6 segundos, el proceso de sellado al vacío ha finalizado.
7. Espere unos segundos. Abra la tapa y saque la bolsa con cuidado.

Aspirar sin sellar

1. Pulse los botones de bloqueo/desbloqueo (13) y abra la tapa.
2. Conecte el tubo de vacío (20) a la abertura de entrada de aire (17) y conecte el otro lado del tubo de vacío a la abertura de ventilación del contenedor de vacío o del accesorio de parada de vino.
3. Pulse el botón «Vacuum» (1), el indicador de vacío (6) se enciende y el aparato aspira el aire del recipiente o de la botella de vino hasta alcanzar el vacío. El indicador de vacío (6) se apaga en cuanto termina el proceso de aspiración.

Nota: Puede cancelar el proceso de aspiración en cualquier momento pulsando el botón «Cancel» (5).

Aspiración con contenedor de vacío



1. Colocar los alimentos a conservar en el recipiente de vacío (25).
2. Coloque la tapa de vacío (24) y cierre el recipiente de vacío.
3. Conecte la manguera de vacío a la válvula de vacío (23) en un extremo y a la abertura de entrada de aire (18) en el otro. Pulse el botón de "Aspiración" (1) del aparato.
4. Presione la válvula de vacío (23) para liberar el aire antes de abrir la tapa.

VENTAJAS DEL SELLADO AL VACÍO

Los alimentos envasados al vacío se conservan mejor y durante más tiempo en el frigorífico o el congelador que los alimentos envasados al aire. Algunos alimentos también pueden cocinarse/calentarse colocando la bolsa cerrada en un recipiente con agua o en el microondas. Cuando cocine alimentos en el microondas, haga orificios en la bolsa con un tenedor para permitir que el vapor salga. También puede precintarse/sellar al vacío artículos como papeles personales, medicamentos, etc. para viajar, acampar o navegar, de modo que no se mojen.

LIMPIEZA

Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo. Limpie el aparato con un paño húmedo y, de ser necesario, con un poco de producto de limpieza. No utilice nunca limpiadores abrasivos o disolventes para la limpieza.

Si hay restos de bolsa en la resistencia, puede realizar un sellado sin colocar una bolsa en la máquina. Limpie con cuidado la resistencia antes de que se haya enfriado por completo.

ENVASAR AL VACÍO

Está a punto de revolucionar su hogar con una de las envasadoras al vacío más potentes que hay en el mercado. Con la ayuda de la envasadora al vacío, será capaz de guardar sus alimentos en el refrigerador, congelador o despensa durante más tiempo. La envasadora al vacío extrae eficazmente el aire manteniendo la frescura hasta 5 veces más que los métodos de conservación convencionales. Además, puede utilizar la envasadora al vacío para guardar y ordenar objetos domésticos, como recuerdos, juguetes pequeños u objetos que se pierden fácilmente. Descubrirá rápidamente que su envasadora al vacío es tan versátil y conveniente que nunca dejará su encimera. Si utiliza bolsas de envasado al vacío y recipientes, puede aumentar considerablemente la durabilidad de los alimentos, conservar su calidad, reducir las quemaduras por congelación y disminuir desperdicios de alimentos y costes.

La envasadora al vacío es ligera y compacta, con un diseño claro y sencillo. Gracias a sus formas únicas e inclinadas, así como a un amplio recipiente al vacío, es muy fácil rellenar las bolsas y garantizar un sellado seguro en cada uso. Durante la fabricación, se han utilizado únicamente elementos de gran calidad, totalmente probados y autorizados con el fin de garantizar el mejor rendimiento.

Lea atentamente y siga todas las indicaciones de uso y mantenimiento para aprovechar al máximo el envasado al vacío sencillo y de bajo costo.

Envasado al vacío y seguridad alimentaria

Las bolsas de envasado al vacío prolongan la durabilidad de los alimentos, ya que extraen la mayor parte del aire de los recipientes sellados y evitan que el aire fresco entre en el recipiente sellado reduciendo, de este modo, la oxidación. Las bolsas de envasado al vacío conservan el sabor y la calidad. Asimismo, inhiben el crecimiento de los microorganismos aeróbicos que pueden provocar, en ciertas condiciones, los siguientes problemas:

Moho - el moho no puede crecer en entornos con bajo nivel de oxígeno, por lo que el envasado al vacío lo elimina en gran parte.

Levadura - provoca fermentación que puede detectarse por el olor y el sabor del alimento. La levadura necesita agua, azúcar y temperatura moderada para crecer. También puede sobrevivir con o sin aire. Para ralentizar el crecimiento de la levadura, es necesario congelar los alimentos. La congelación detiene por completo la extensión de la levadura.

Bacterias - provocan un olor desagradable, decoloración y/o textura suave o viscosa. En condiciones adecuadas, el *Clostridium botulinum* (el organismo que causa botulismo) puede crecer sin aire y no se detecta por el olor o sabor. Aunque es muy poco frecuente, puede ser muy peligroso.

Como con cualquier otro recipiente, es importante inspeccionar el alimento antes de consumirlo para detectar si presenta cualquier deterioro.

Para conservar de forma segura los alimentos, es primordial garantizar una temperatura baja. Puede reducir considerablemente el crecimiento de microorganismos a una temperatura de 4 °C o inferior. Congelar los alimentos a -17 °C no mata los microorganismos, pero detiene su crecimiento. Siempre congele los alimentos envasados al vacío si los desea almacenar durante un largo período de tiempo.

Es importante señalar que el envasado al vacío no revierte el deterioro de los alimentos. Solamente puede ralentizar los cambios en la calidad de los alimentos. Es difícil predecir cuánto tiempo conservan los alimentos su mejor sabor, aspecto o textura, ya que esto depende de la antigüedad y el estado de los alimentos el día del envasado al vacío.

Atención: el envasado al vacío no sustituye la refrigeración o congelación.

Cualquier alimento perecedero que requiere refrigeración debe refrigerarse o congelarse después del envasado al vacío.

Indicaciones sobre la preparación

Debe escaldar la verdura antes de envasarla al vacío. Este proceso detiene la acción de las enzimas, que causa pérdida del sabor, color y textura. Para escaldar la verdura, póngala en agua hirviendo o microondas hasta que se cocine o esté crujiente. A continuación, sumérgala en agua fría para detener el proceso de cocción. Finalmente, séquela en un paño de cocina antes de envasarla al vacío. Los alimentos crucíferos (brócoli, repollito de Bruselas, col, coliflor, col rizada, nabo) emiten gases de forma natural durante el almacenamiento. Por ello, después del blanqueado, deben guardarse en un congelador.

ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

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.

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

RECOMENDACIONES PARA ENVASAR AL VACÍO

El envasado al vacío prolonga considerablemente el tiempo de conservación de los alimentos, pero puede utilizar su envasador al vacío en muchos otros ámbitos domésticos, además de la cocina. ¡El envasado al vacío es ideal para el camping y las actividades al aire libre!

- Bolsa de hielo rápida y reutilizable: llene la mitad de la bolsa de envasado al vacío con agua y añada un par de cucharadas de alcohol de fricción. Cierre la bolsa, sin envasarla al vacío, y póngala en el congelador. El alcohol evita que el agua se congele por completo, lo que da como resultado una bolsa de hielo flexible que puede poner en las articulares inflamadas o pequeñas heridas.
- Envase al vacío alimentos precocinados para llevarlos de excursión y disfrutar de una comida rápida y sencilla en la naturaleza.
- Envase al vacío carnes y otros productos para conservarlos sin olores.
- Cree sus propias bolsas secas para guardar objetos importantes como cerillas, calcetines secos y un mapa para casos de emergencia.

En casa

- Organice los cajones caóticos y guarde los objetos que se pierden fácilmente, como clavos y tornillos, envasándolos en bolsas al vacío. De este modo, podrá ver claramente los objetos ordenados en la bolsa.
- ¡No se preocupe más por pulir la plata! Simplemente envase los objetos de plata que utiliza muy poco en las bolsas para prevenir la oxidación que causa el deslustrado.

Recomendación: envuelva los bordes afilados de los cubiertos con una toalla de papel para evitar que perforen la bolsa de envasado al vacío.

INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO



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

FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

Fabricante:

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

Importador para Gran Bretaña:

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

United Kingdom

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. 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	54
Pannello di controllo	55
Descrizione del dispositivo	56
Utilizzo	57
Vantaggi della sigillatura sottovuoto	59
Pulizia	60
Panoramica sul confezionamento sottovuoto	60
Conservare alimenti sottovuoto	62
Consigli per il confezionamento sottovuoto	63
Avviso di smaltimento	64
Produttore e importatore (UK)	64

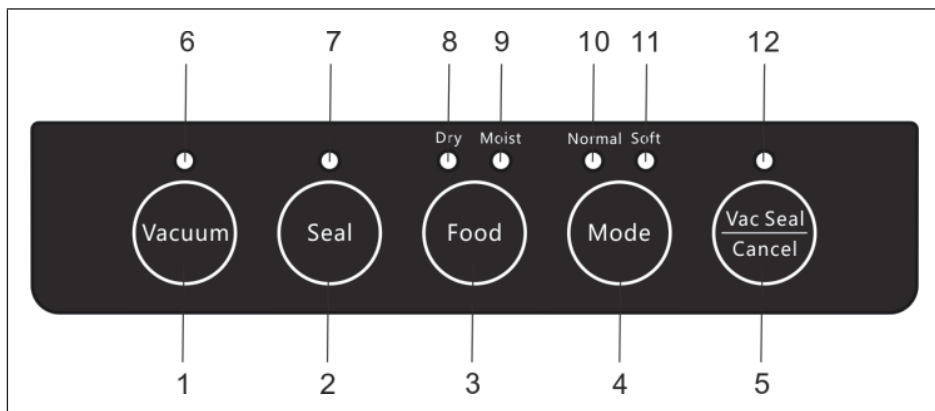
DATI TECNICI

Numero articolo	10041374
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz

AVVERTENZE DI SICUREZZA

- Prima di inserire la spina nella presa elettrica, assicurarsi che il dispositivo sia spento. Staccare la spina prima della pulizia e se non si utilizza il dispositivo.
- Assicurarsi che i bambini non giochino con il dispositivo e conservarlo fuori dalla loro portata.
- Utilizzare il dispositivo solo come descritto e usare solo accessori inclusi in consegna.
- Se cavo di alimentazione o spina sono danneggiati, devono essere sostituiti dal produttore, da un'azienda tecnica autorizzata o da una persona con qualifica equivalente.
- Non toccare alcun componente mentre è in funzione.
- Non cercare di riparare autonomamente il dispositivo.
- Non utilizzare il dispositivo se è stato fatto cadere o se è stato danneggiato.
- Non tirare il cavo e non trasportare il dispositivo tenendolo dal cavo. Non far passare il cavo sotto a porte o lungo bordi taglienti. Non utilizzare il dispositivo se cavo o spina sono bagnati.
- Non posizionare il dispositivo vicino a fonti di calore, come forni o riscaldamenti.
- Se possibile, evitare l'utilizzo di prolunghe. Se è però necessario, assicurarsi che il valore di Ampere del dispositivo collegato non superi il valore di Ampere massimo del cavo di alimentazione.
- Non tirare dal cavo per staccare la spina, ma impugnare saldamente la spina stessa.
- Non toccare dispositivo e spina con le mani bagnate.
- Posizionare il dispositivo su un fondo stabile, ad es. un tavolo o un piano di lavoro.
- Il dispositivo deve essere lubrificato con olio o altri prodotti appositi.
- Non immergere il dispositivo in acqua o altri liquidi.
- Bambini a partire da 8 anni e persone con limitate capacità fisiche, psichiche e sensoriali possono utilizzare il dispositivo solo se sono stati istruiti da una persona responsabile del loro controllo riguardo alle funzioni e alle procedure di sicurezza e comprendono i rischi associati.
- Assicurarsi che i bambini non giochino con il dispositivo.
- Se cavo di alimentazione o spina sono danneggiati, devono essere sostituiti dal produttore, da un'azienda tecnica autorizzata o da una persona con qualifica equivalente.
- I bambini possono pulire il dispositivo solo con la dovuta supervisione.
- Conservare il manuale per future consultazioni.

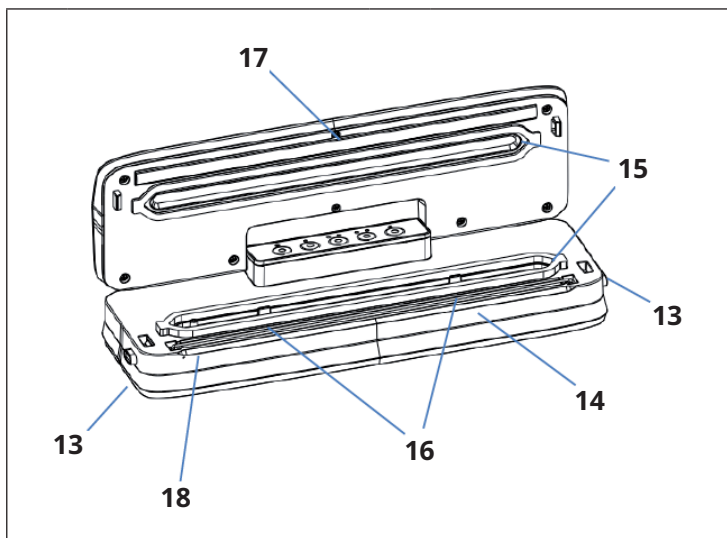
PANNELLO DI CONTROLLO



Tasti funzione	
1	Mettere sottovuoto
2	Sigillare
3	Selezione degli alimenti
4	Selezione della modalità
5	Mettere sottovuoto e sigillare automaticamente/Interrompere la procedura

Spie a LED	
6	Mettere sottovuoto
7	Sigillare
8	Modalità alimenti secchi
9	Modalità alimenti umidi
10	Potenza di aspirazione normale
11	Potenza di aspirazione bassa
12	Mettere sottovuoto e sigillare automaticamente

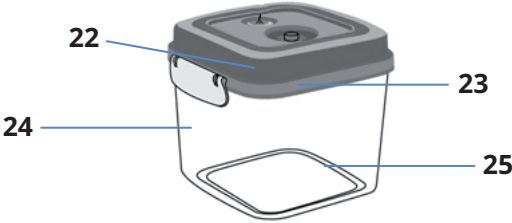
DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO



13	Tasto di blocco/sblocco della copertura superiore	16	Tappo
14	Barra di chiusura	17	Barre sigillanti a pressione
15	Barre per sigillatura ermetica	18	Apertura di aspirazione dell'aria

ACCESSORI

19	Taglierina per sacchetti	20	Tubo flessibile per mettere sottovuoto

21	Contenitore del vuoto		
			
22	Indicazione del vuoto	24	Coperchio per mettere sottovuoto
23	Valvola per mettere sottovuoto	25	Recipiente per mettere sottovuoto

UTILIZZO

Tagliare il sacchetto per sottovuoto

1. Premere i due tasti di blocco/sblocco (13) e aprire la copertura.
2. Posizionare il bordo del sacchetto sopra il cavo riscaldante sulla barra di chiusura (14) e inserire l'apertura del sacchetto nell'area di aspirazione all'interno delle barre per la sigillatura ermetica (15). Il sacchetto non deve sporgere oltre il tappo (16) o il bordo delle barre per la sigillatura ermetica (15).
3. Chiudere e bloccare il coperchio finché non si sente un clic dai tasti di blocco/sblocco (13).
4. Usare l'apposita taglierina (19) per tagliare il sacchetto.

Selezionare la modalità operativa

1. La modalità predefinita è per alimenti secchi. La spia corrispondente "Dry" (8) si accende. Quando è necessaria la modalità per alimenti umidi, premere il tasto per selezionare gli alimenti "Food" (3) per passare dalla modalità per alimenti secchi a quella per alimenti umidi. La spia corrispondente "Moist" (9) si accende.
2. La modalità impostata di default è per una potenza di aspirazione normale. La spia corrispondente "Normal" (10) si accende. Se è richiesta una potenza di aspirazione bassa, premere il tasto di selezione della modalità "Mode" (4) per passare dalla potenza normale a quella bassa. La spia corrispondente "Soft" (11) si accende.

Sigillare senza mettere sottovuoto

1. Riempire il sacchetto con il contenuto desiderato. Assicurarsi che la distanza tra il contenuto e il punto in cui il sacchetto deve essere sigillato sia di almeno 7 cm.
2. Premere i due tasti di blocco/sblocco (13) e aprire la copertura.
3. Posizionare il bordo del sacchetto sopra il cavo riscaldante sulla barra di chiusura (14). Il sacchetto non deve sporgere oltre entrambi i bordi della barra di chiusura (14).
4. Lisciare il sacchetto in modo che non faccia pieghe dove tocca il cavo riscaldante.
5. Chiudere e bloccare il coperchio finché non si sente un clic dai tasti di blocco/sblocco (13).
6. Premere il tasto di sigillatura "Seal" (2), la spia di sigillatura (7) si accende e il dispositivo sigilla il sacchetto.
7. Quando la spia di sigillatura (7) si spegne dopo circa 6 secondi, significa che la procedura è conclusa.
8. Aspettare qualche secondo. Aprire il coperchio e sollevare con attenzione il sacchetto.

Sigillare con sottovuoto

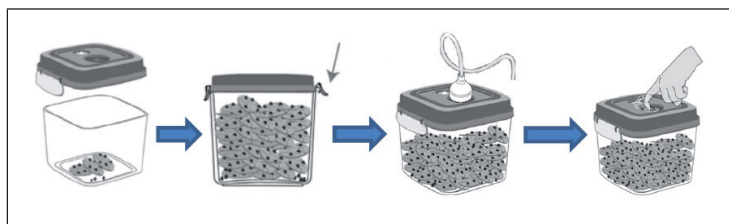
1. Riempire il sacchetto con il contenuto desiderato. Assicurarsi che la distanza tra il contenuto del sacchetto e il punto in cui il sacchetto deve essere sigillato sia di almeno 7 cm.
2. Premere i tasti di blocco/sblocco (13) e aprire il coperchio.
3. Posizionare il bordo del sacchetto sopra il cavo riscaldante sulla barra di chiusura (14) e inserire l'apertura del sacchetto nell'area di aspirazione all'interno delle barre per la sigillatura ermetica (15). Il sacchetto non deve sporgere oltre il tappo (16) o il bordo delle barre per la sigillatura ermetica (15).
4. Lisciare il sacchetto in modo che non formi pieghe dove tocca il cavo riscaldante.
5. Chiudere e bloccare il coperchio finché non si sente un clic dai tasti di blocco/sblocco (13).
6. Premere il tasto di aspirazione e sigillatura "Vac Seal/Cancel" (5), dopodiché l'indicazione del processo automatico (12) e la spia di aspirazione (6) si accendono e il dispositivo aspira l'aria dal sacchetto fino a raggiungere il vuoto. La spia di aspirazione (6) si spegne. La spia di sigillatura (7) si accende e il dispositivo sigilla il sacchetto. Quando la spia di sigillatura (7) si spegne dopo circa 6 secondi, significa che la procedura è conclusa.
7. Aspettare qualche secondo. Aprire il coperchio e sollevare con attenzione il sacchetto.

Mettere sottovuoto senza sigillare

1. Premere i tasti di blocco/sblocco (13) e aprire il coperchio.
2. Collegare il tubo flessibile per mettere sottovuoto (20) all'apertura di aspirazione dell'aria (E) e collegare l'altro lato del tubo flessibile all'apertura di sfogo del contenitore per sottovuoto o dell'accessorio per richiudere le bottiglie di vino.
3. Premere il tasto "Vacuum" (1), la spia di aspirazione (6) si accende e il dispositivo aspira l'aria dalla tanica o dalla bottiglia di vino fino a raggiungere il vuoto. La spia di aspirazione (6) si spegne non appena la procedura è terminata.

Nota: il processo di aspirazione può essere annullato in qualsiasi momento premendo il tasto "Cancel" (5).

Mettere sottovuoto con appositi contenitori



1. Mettere l'alimento da conservare nel recipiente per sottovuoto (25).
2. Posizionare il coperchio per sottovuoto (24) e chiudere il contenitore.
3. Collegare un'estremità del tubo del vuoto alla valvola (23) e l'altra all'apertura di aspirazione dell'aria (18). Premere il tasto "Vacuum" (1) sul dispositivo.
4. Premere la valvola del vuoto (23) per rilasciare l'aria prima di aprire il coperchio.

VANTAGGI DELLA SIGILLATURA SOTTOVUOTO

Il cibo confezionato sottovuoto si conserva meglio e più a lungo nel frigorifero o nel congelatore rispetto al cibo conservato in confezioni piene d'aria. Alcuni alimenti possono anche essere cotti/riscaldati mettendo il sacchetto sigillato in una ciotola d'acqua o nel microonde. Quando si cucina il cibo nel microonde, si consiglia di praticare dei buchi nel sacchetto con una forchetta per permettere al vapore di uscire. È anche possibile sigillare sottovuoto oggetti come documenti personali, medicine ecc. per viaggiare, campeggiare o navigare in modo che non si bagnino.

PULIZIA

Prima della pulizia, spegnere il dispositivo e staccare la spina. Pulire il dispositivo con un panno umido e un po' di detergente per piatti, se necessario. Non usare mai detersivi abrasivi o solventi per la pulizia.

Se ci sono dei resti di sacchetto sul cavo riscaldante, si può eseguire una sigillatura senza mettere un sacchetto nel dispositivo. Pulire con cura il cavo riscaldante prima che si sia di nuovo completamente raffreddato.

PANORAMICA SUL CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO

State per rivoluzionare la vostra casa con una delle macchine per sottovuoto più potenti sul mercato. Con l'aiuto del dispositivo, potrete mantenere freschi più a lungo i vostri alimenti in frigo, freezer o dispensa. Il dispositivo rimuove efficacemente l'aria, permettendo di mantenere la freschezza 5 volte più a lungo rispetto ad altri metodi di conservazione. Inoltre, la macchina per sottovuoto può essere utilizzata per conservare e tenere in ordine piccoli oggetti casalinghi, come souvenir, giocattoli e altri oggetti facili da perdere. Capirete immediatamente quanto utile e versatile sia la macchina per sottovuoto e la terrete sempre sul vostro piano di lavoro. L'utilizzo di sacchetti e contenitori per sottovuoto permette di prolungare significativamente la durata degli alimenti, di conservarne la qualità, di ridurre bruciature da ghiaccio, rifiuti alimentari e costi.

Lo stile della macchina per sottovuoto è chiarissimo e semplice, con un design leggero e compatto. Il design inclinato unico nel suo genere e l'ampia vasca per il sottovuoto permettono di riempire con facilità i sacchetti e di garantire una chiusura perfetta ogni singola volta. La struttura è realizzata con materiali di altissima qualità, testati e approvati, in modo da garantire prestazioni ottimali.

Leggere attentamente e seguire le istruzioni riguardanti utilizzo e manutenzione, in modo da poter trarre vantaggio delle vostre confezioni sottovuoto semplici ed economiche per lungo tempo.

Confezionamento sottovuoto e sicurezza alimentare

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:

Ficomiceti - I ficomiceti non possono crescere in ambienti con poco ossigeno; il confezionamento sottovuoto permette quindi di eliminarli 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 sgradevoli, 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.

Avvertenze per la preparazione

Sbollentare le verdure prima di metterle sottovuoto. Questo processo arresta l'effetto degli enzimi, che causano la perdita di sapore, colore e consistenza. Mettere le verdure in acqua bollente o in microonde per sbollentarle, fino a quando sono cotte ma ancora croccanti. Immergere poi le verdure in acqua ghiacciata per arrestare la cottura. Asciugare le verdure con un panno da cucina, prima di metterle sottovuoto. Le crocifere (broccoli, germogli, cavolo, cavolfiore, rape) rilasciano gas naturali durante lo stoccaggio. Per questo motivo, questi alimenti devono essere assolutamente conservati in congelatore dopo essere stati sbollentati.

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.

Alimento	Conservazione sottovuoto in congelatore	Conservazione sottovuoto in 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

CONSIGLI PER IL CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO

Il confezionamento sottovuoto prolunga significativamente la conservabilità degli alimenti, ma questo dispositivo può essere utilizzato in molti altri settori casalinghi al di fuori della cucina. Un confezionamento sottovuoto è ideale per il campeggio e per attività all'aria aperta!

- Per creare un Icepack riutilizzabile, riempire a metà un sacchetto per sottovuoto con acqua e aggiungere due cucchiaini di alcool per pulire. Chiudere il sacchetto - non metterlo sottovuoto - e metterlo in congelatore. L'alcool impedisce all'acqua di congelare completamente, permettendo di avere un sacchetto di ghiaccio flessibile da posizionare su articolazioni doloranti o piccole lesioni.
- Mettere sottovuoto in anticipo pasti già pronti per una cenetta rapida e semplice all'aria aperta durante vacanze in campeggio.
- Mettere sottovuoto carne e altri articoli per conservarli senza odori.
- Realizzate confezioni impermeabili mettendo sottovuoto gli oggetti più importanti, come fiammiferi, calzini asciutti e una mappa per emergenze.

In casa

- Riordinate il caos nei cassetti e conservate in modo sicuro oggetti facili da perdere come chiodi e viti confezionandoli sottovuoto. In questo modo gli oggetti sono ben visibili e organizzati nel sacchetto.
- Non dovrete più preoccuparvi di dover lucidare l'argenteria! Confezionate sottovuoto le posate in argento che non utilizzate spesso, in modo da evitare l'ossidazione che causa l'appannamento.

Consiglio: mettere un tovagliolo piegato tra i bordi taglienti delle posate e il sacchetto, in modo da evitare che si buchi.

AVVISO DI SMALTIMENTO



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

PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

Produttore:

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

Importatore per la Gran Bretagna:

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

United Kingdom



KLARSTEIN