

KLARSTEIN NIELSTRVTK
TEIN NIELSTRVTK KLAR
KLARSTEIN NIELSTRVTK
TEIN NIELSTRVTK KLAR
KLARSTEIN NIELSTRVTK
TEIN NIELSTRVTK KLAR
KLARSTEIN NIELSTRVTK

KLARSTEIN

Vakuumierer

Vacuum Sealer
Sellador al vacío
Machine d'emballage sous vide

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.

INHALTSVERZEICHNIS

Technische Daten	3
Konformitätserklärung	3
Sicherheitshinweise	4
Geräteübersicht	6
Bedienung	8
Tipps für ein optimale Ergebnis	10
Fehlersuche und Fehlerbehebung	10
Hinweis zum Verstauen des Geräts	11
Hinweise zur Entsorgung	12

English	13
Español	23
Français	33

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10029742
Stromversorgung	220-240 V ~ 50 Hz
Leistung	120 W

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG**Hersteller:**

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



Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:

2014/30/EU (EMC)
 2014/35/EU (LVD)
 2011/65/EU (RoHS)

SICHERHEITSHINWEISE

- Setzen Sie dieses Gerät nicht dem Regen aus und stellen Sie keine mit Flüssigkeiten gefüllten Gefäße auf dieses Gerät.
- Verwenden Sie ausschließlich empfohlenes Zubehör und reparieren Sie dieses Gerät nicht selbst.
- Wenden Sie sich zur Wartung an qualifiziertes Kundendienstpersonal.
- Lassen Sie keine Gegenstände aus Metall in dieses Gerät fallen.
- Reparaturen am Gerät sollten nur von einer autorisierten Fachwerkstatt durchgeführt werden. Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Verletzungsgefahr! Öffnen Sie das Produkt niemals eigenmächtig und führen Sie Reparaturen nie selber aus!
- Öffnen Sie in keinem Fall das Gerät.
- Die Gewährleistung verfällt bei Fremdeingriffen in das Gerät.
- Es wird keine Haftung für Folgeschäden übernommen. Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!
- Schließen Sie das Gerät nur an Steckdosen an, die der auf dem Gerät angegebenen Spannung entsprechen.
- Stecken Sie den Netzstecker vollständig in die Steckdose ein.
- Ziehen Sie nicht am Kabel, knicken Sie es nicht und stellen Sie keine schweren Gegenstände darauf.
- Fassen Sie den Stecker nicht mit nassen Händen an.
- Fassen Sie den Stecker beim Herausziehen an seinem Korpus an.
- Verwenden Sie keinen beschädigten Netzstecker oder eine beschädigte Steckdose.
- Installieren Sie dieses Gerät so, dass das Netzkabel sofort aus der Steckdose gezogen werden kann, wenn Störungen auftreten.
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, wasserfeste und hitzebeständige Oberfläche.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, um im Notfall das Gerät schnell vom Stromkreis trennen zu können.
- Installieren oder positionieren Sie dieses Gerät nicht in einem Bücherregal, Einbauschränk oder einem sonstigen engen Raum. Stellen Sie eine gute Belüftung des Gerätes sicher.
- Setzen Sie dieses Gerät keinem direkten Sonnenlicht, hohen Temperaturen, starker Feuchtigkeit und übermäßigen Erschütterungen aus.

Kleine Objekte/Verpackungsteile

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

Transport des Gerätes

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

Reinigung

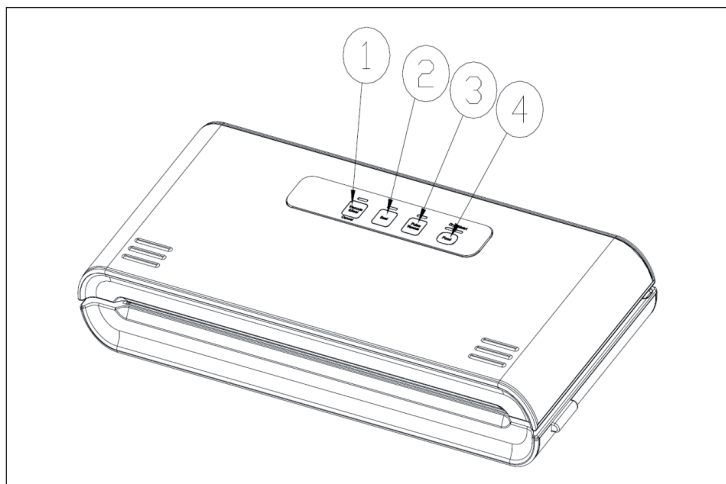
Verwenden Sie keine flüchtigen Flüssigkeiten, wie Insektensprays. Durch zu starken Druck beim Abwischen können die Oberflächen beschädigt werden. Gummi- oder Plastikteile sollten nicht über einen längeren Zeitraum mit dem Gerät in Kontakt sein. Reinigen Sie das Gerät und die Etagen mit Hilfe eines weichen Lappens und warmem Wasser, ggf. einer Seifenlauge. Tauchen Sie die Basis nie unter Wasser.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient dem Vakuumier-Verpacken von Lebensmitteln. Es ist ausschließlich für diesen Zweck bestimmt und darf nur zu diesem Zweck verwendet werden. Es darf nur in der Art und Weise benutzt werden, wie es in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben ist. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

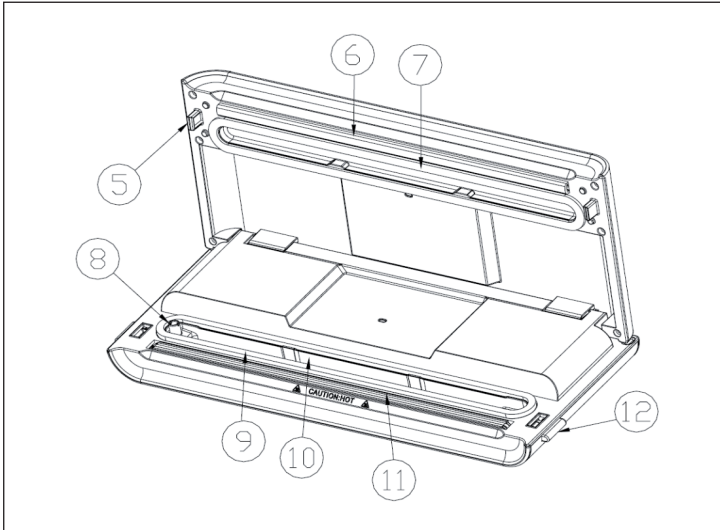
GERÄTEÜBERSICHT

Bedienfeld



1	Auto	Im Standby-Modus: drücken Sie hier, um das automatische Vakuumieren und Versiegeln des eingelegten Beutels auszulösen. Ist das Gerät eingeschaltet und arbeitet gerade, drücken Sie hier zum Abbrechen.
2	Seal	Drücken zum Versiegeln ohne vorheriges Vakuumieren. Wenn die Auto-Funktion läuft (1), drücken Sie hier, um das Abpumpen der Luft zu unterbrechen und an diesem Punkt den Beutel zu versiegeln (z.B. um zerbrechliche oder kunstvoll gestaltete Lebensmittel vor möglicher Beschädigung durch den Unterdruck zu schützen).
3	Vacuum	Halten Sie diesen Knopf zum Vakuumieren gedrückt. Das Gerät saugt Luft ab, solange Sie gedrückt halten. Dies kann beliebig wiederholt werden.
4	Seal Time	Drücken Sie hier zum Einstellen der Vakuumierzeit, um entsprechend der Lebensmittelart zu verpacken. Für trockene Lebensmittel wird eine kürzere Versiegelungszeit, für feuchte eine entsprechend länger veranschlagt. Die Standardeinstellung ist: trockene Nahrung; kurze Versiegelungszeit.

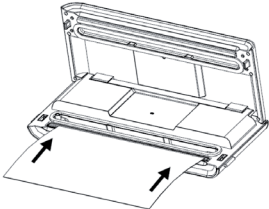
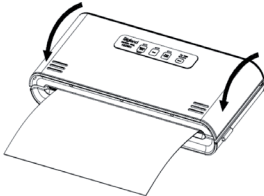
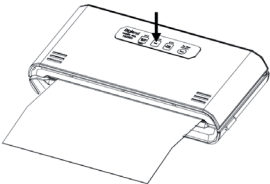
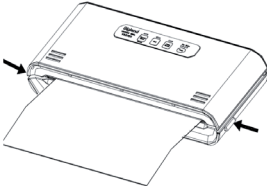
Gerät



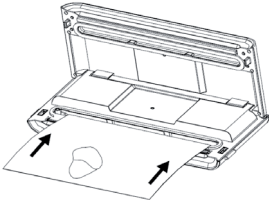

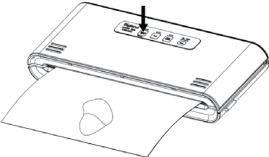
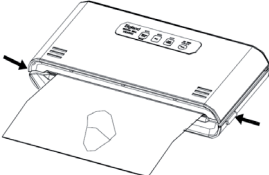
5	Haken (Verschluss)	
6	Versiegelungsstreifen	Schieben Sie den Beutel über diesen Streifen, damit er korrekt versiegelt wird.
7	Obere Dichtung	Muss mit der unteren Dichtung bündig verschließen. Verschmutzungen entfernen und bei Beschädigung austauschen.
8	Lufteinlass	
9	Untere Dichtung	
10	Vakuumkammer	Positionieren Sie das offene Ende des Beutels in der Kammer.
11	Heizelement	Teflon-beschichtetes Heizelement, das den Beutel versiegelt. ACHTUNG: HEISS!
12	Entriegelungsknöpfe	Drücken Sie an beiden Seiten, um die Haube zu öffnen und den Druck entweichen zu lassen.

BEDIENUNG

Beutel aus Vakuumierfolie herstellen (Größe variierbar)

	<p>Schließen Sie das Gerät am Netzstrom an und schneiden Sie Vakuumfolie in der gewünschten Größe zurecht. Öffnen Sie die Haube des Vakuumierers und legen Sie das eine (zukünftige) Ende des Schlauchs auf das Heizelement, ohne dass es in die Vakuumkammer hineinragt.</p>
	<p>Schließen Sie die Haube (rastet hörbar ein).</p>
	<p>Drücken Sie auf SEAL zum Versiegeln.</p>
	<p>Drücken Sie auf die Entriegelungsknöpfe an den Seiten, um den Beutel zu entnehmen.</p> <p>Achtung: Das Gerät erhitzt sich bei Benutzung. Lassen Sie es etwa eine Minute lang geöffnet (!) abkühlen, bevor Sie den nächsten Beutel bearbeiten. Warten Sie, bis es vollständig ausgekühlt ist, bevor Sie es verstauen. Wickeln Sie das Stromkabel nicht um das Gerät.</p>

Vakuuieren mit Vakuubeuteln

	<p>Geben Sie Lebensmittel (oder beliebige andere Dinge, die vakuumverpackt werden sollen) in einen für diesen Zweck hergestellten Vakuubeutel.</p>
	<p>Säubern und glätten Sie das geöffnete Ende des Beutels, um sicherzustellen, dass kein Staub, Knicke oder Falten im Beutel sind. Dies könnte dazu führen, dass das Vakuum nicht dicht hält.</p> <p>Schließen Sie die Haube, so dass sie hörbar einrastet. Überprüfen Sie den Status des FOOD Knopfes und den des VACUUM PRESSURE Knopfes, um an den Beutelinhalt (trocken/feucht) und die Vakuumierleistung (normal/sanft) anzupassen.</p>
	<p>Drücken Sie AUTO, um das automatische Vakuumieren und Versiegeln zu starten oder nutzen Sie die Funktionen VACUUM und SEAL bzw. brechen Sie den Vorgang mit SEAL ab, wenn Sie das Gefühl haben, dass der benötigte Unterdruck erreicht ist.</p>
	<p>Drücken Sie auf die Entriegelungsknöpfe an den Seiten, um den Beutel zu entnehmen.</p> <p>Achtung: Das Gerät erhitzt sich bei Benutzung. Lassen Sie es etwa eine Minute lang geöffnet (!) abkühlen, bevor Sie den nächsten Beutel bearbeiten. Warten Sie, bis es vollständig ausgekühlt ist, bevor Sie es verstauen. Wickeln Sie das Stromkabel nicht um das Gerät.</p>

TIPPS FÜR EIN OPTIMALE ERGEBNIS

- Füllen Sie den Beutel nur soweit, dass Sie den Beutelrand ohne Faltenwurf oder Knittern in die Vakuumkammer einführen können.
- Achten Sie darauf, dass der Beutel trocken ist. Ist der Beutel oder sein Inhalt nass, wählen Sie die MOIST Funktion - dies verlängert die Versiegelungsdauer.
- Entfernen Sie möglichst viel überschüssige Luft durch zusammendrücken aus dem Beutel - dies verkürzt den Vakuumierprozess.
- Das Vakuumieren von Gegenständen mit scharfen Ecken oder Kanten ist meist nicht möglich: Diese bohren sich durch die Folie und verletzen so das Vakuum.
- Achten Sie darauf, dass die Dichtungen frei von Verunreinigungen (Krümel etc.) sind. Gegebenenfalls nehmen Sie sie heraus, um sie gründlich zu reinigen.
- Beim Vakuumieren können kleine Mengen Flüssigkeit oder Nahrungspartikel angesaugt werden, die dann die Vakuumpumpe verstopfen können. Um dies zu vermeiden, empfehlen wir das Einfrieren solcher Lebensmittel vor dem Vakuumverpacken. Alternativ können Sie ein Papiertuch oder einen Kaffeefilter in den Beutel legen (zwischen Lebensmittel und Beutelöffnung).
- Es ist nicht ratsam, frisches Obst oder Gemüse einzuvakuieren.
- Die mitgelieferten Beutel sind generell wasch- und wiederverwendbar. Ausnahmen: Nach dem Vakuumverpacken von rohem Fleisch, Fisch, besonders fetthaltigen Nahrungsmitteln, nach dem Benutzen in Mikrowelle oder als Kochbeutel sollten die Beutel NICHT wiederverwendet werden.

FEHLERSUCHE UND FEHLERBEHEBUNG

Nichts passiert / Gerät reagiert nicht	<ul style="list-style-type: none"> • Überprüfen Sie den Anschluss, die Steckdose, die Sicherungen und das Anschlusskabel. • Stellen Sie sicher, dass der Beutel korrekt (in der Vakuumkammer und nicht den Lufteinlass blockierend) eingelegt ist.
Luft wird nicht vollständig/ ausreichend abgesaugt	<ul style="list-style-type: none"> • Achten Sie darauf, dass die Beutelöffnung vollständig in die Vakuumkammer eingelegt, sauber und frei von Knittern ist und der Beutel völlig intakt ist.

<p>Das Gerät versiegelt nach dem Vakuumieren nicht oder es gerät wieder Luft in den soeben versiegelten Beutel</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Überprüfen Sie den Versiegelungsstreifen: Dieser muss frei von Verunreinigung und in der korrekten Position sein. • Stellen Sie sicher, dass der Beutel frei von Schäden, Falten und Verunreinigung ist. • Frische Früchte (Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte, Nüsse, Pilze, etc) emittieren unter Umständen auch unter Vakuum Gase und fermentieren. Diese Nahrungsmittel eignen sich daher nicht (bzw. nur durchgegart) vakuumverpackt werden.
<p>Der Beutel schmilzt</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lassen Sie das Gerät nach dem Versiegeln eines Beutels unbedingt einige Momente (~1 min) abkühlen, bevor Sie den nächsten Beutel versiegeln. • Falls ein Beutel schmilzt, reinigen Sie das Versiegelungselement (vorher Gerät vom Strom trennen und abkühlen lassen!) und schneiden Sie das Beschädigte Stück vom Beutel ab.

HINWEIS ZUM VERSTAUEN DES GERÄTS

Um die Dichtungen zu schützen:

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

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



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

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints to avoid damages. Any failure caused by ignoring the mentioned items and cautions mentioned in the instruction manual are not covered by our warranty and any liability.

CONTENT

Technical Data	13
Declaration of Conformity	13
Safety Instructions	14
Product Description	16
Operation	18
Hints for the Best Result	20
Troubleshooting	20
Note for Storage	21
Hints on Disposal	22

TECHNICAL DATA

Item number	10029742
Power supply	220-240 V ~ 50 Hz
Power consumption	120 W

DECLARATION OF CONFORMITY



Producer:

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

This product is conform to the following European Directives:

2014/30/EU (EMC)
 2014/35/EU (LVD)
 2011/65/EU (RoHS)

SAFETY INSTRUCTIONS

- Do not expose this device to rain.
- Do not play objects on the unit filled with liquids, such as vases.
- Use recommended accessories only.
- Do not repair this device yourself. Refer repairs to qualified service personnel.
- Do not drop any metal objects into this unit.
- Do not place heavy objects on top of this unit.
- Make sure that the power supply voltage corresponds to the specifications on this unit.
- Plug the power cord into the outlet securely.
- Do not pull the cable, do not bend it and do not place heavy objects on it.
- Do not handle the plug with wet hands.
- Grasp the plug when pulling out of the electrical outlet.
- Do not use a damaged power plug or a damaged electrical outlet.
- Install this unit so that the power cord can be unplugged immediately when a problem occurs.
- Set the appliance on a dry, flat, waterproof and heat-resistant surface.
- The socket must be readily accessible to disconnect the unit quickly in an emergency from the electrical circuit.
- Do not install or position this unit in a bookcase, built-in wardrobe or any other confined space. Ensure good ventilation of the unit.
- Do not place near to an amplifier or other equipment that may be hot. The heat can damage the unit.
- Do not expose this unit to direct sunlight, high temperatures, excessive moisture and excessive vibration.
- Repairs to the appliance should only be carried out by an authorized service center.
- A remodeling or modification of the affected product safety. Risk of injury!
- Open the product never arbitrarily and perform repairs never yourself!
- Incorrect reassembly may result in malfunction or total failure.
- Open in no case the unit. We assume no liability for consequential damages. The warranty expires at foreign interference with the device.

Small objects / Packaging Parts

Store small objects (eg screws and other mounting hardware, memory cards) and packaging parts out of the reach of children. Do not let you play with the film. Risk of suffocation!

Transport

Please keep the original packaging. To an adequate protection during transport of the device, pack the unit in its original packaging.

Cleaning

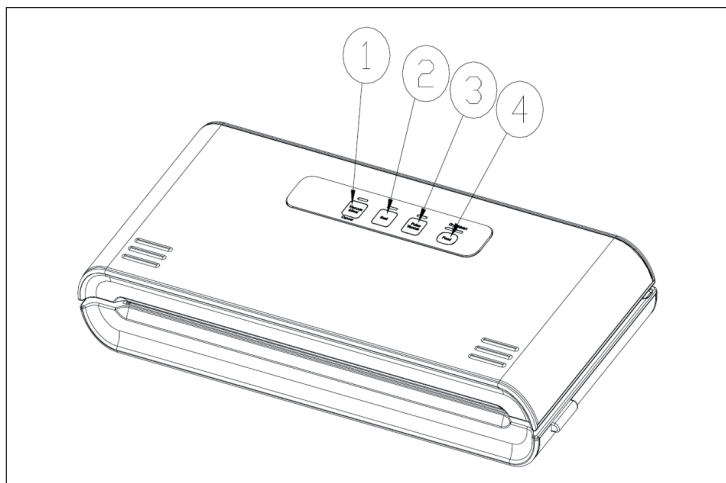
Do not use volatile liquids, such as insecticide spray. Dont clean the surface with strong pressure otherwise it could get damaged. Rubber or plastic should not be in in contact with the devive over a longer period. Clean the appliance and the floor using a soft cloth and warm water, if necessary, a soap solution. Never submerge the base in water or any other liquid.

Intended Use

This device is used for vacuum sealing food or other items. It is exclusively meant for this purpose and must only be used for this purpose. It may only be used in the manner as described in this manual. This product is not designed for use by persons (including children) who have reduced physical, sensory or mental capacities or persons with no experience or knowledge, unless they are instructed and supervised in the use of the appliance by a person responsible for their safety.

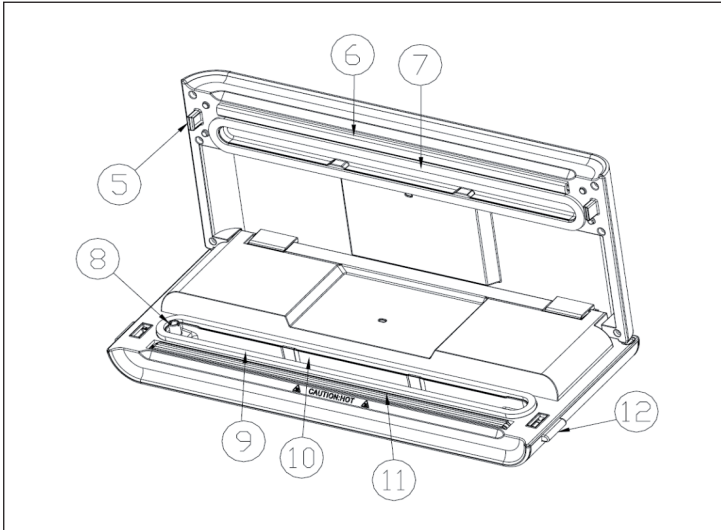
PRODUCT DESCRIPTION

Control Panel



1	Auto	In standby mode: Press for automatic vacuum and sealing routine. When device is working, press to cancel.
2	Seal	Press to seal without prior vacuuming. When VACUUM&SEAL routine is currently running, press here to cancel vacuuming, and start sealing immediately,
3	Vacuum	Device vacuums as long as this button is pressed.
4	Seal Time	Press to choose sealing time according to food sort (options: dry/moist; default: dry)..

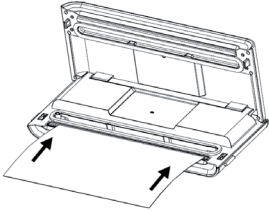

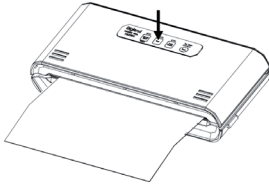
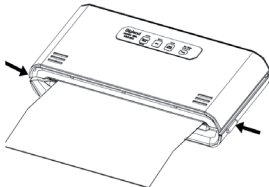
Overview



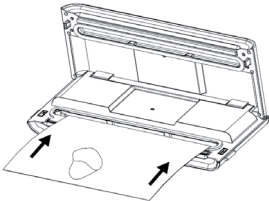

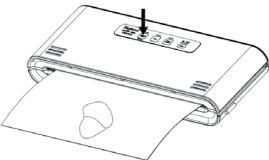
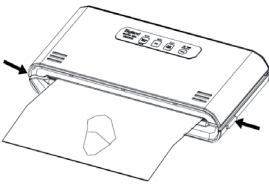
5	Hook	Locks the cover to the base.
6	Sealing strip	Place the bag over this strip for sealing.
7	Upper gasket	Clean and dry regularly. Replace it when distorted or broken.
8	Air intake	
9	Lower gasket	
10	Vacuum chamber	Position the open end of the bag inside the chamber; draws air out of bag and catches liquid overflow from the bag
11	Sealing element	Teflon-coated heating element which is hot and seals the bag
12	Release buttons	Press both sides to open the cover and release the vacuum pressure inside the machine.

OPERATION

Making a bag out of a bag roll (variable in size)

	<p>Connect the device to a household AC outlet and cut commercial vacuum bag roll to pieces in the desired size. Open the lid and place one end of your future bag onto the sealing element without sliding it into the vacuum chamber.</p>
	<p>Close the lid (clicks distinctly when snapping in place).</p>
	<p>Press Seal to start sealing.</p>
	<p>Press the release buttons on both sides to open the cover and take the bag out.</p> <p>Caution: The device heats up when in use. Let it cool down with its cover opened for about 1 minute after each sealing procedure. Allow the device to cool down completely before storing it. Do not wind the AC cord around it.</p>

Vacuum packaging with a bag

	<p>Put any fitting items into the bag. Make sure the open end of the bag is straightened, with no dust, crumbs, wrinkles, moist, grease or any damage to it.</p>
	<p>Close the lid (clicks distinctly when snapping in place).</p> <p>Check the LED status of the FOOD button and the VACUUM TIME button to confirm sealing time depending on the moisture status of packed items (moist or dry) and desired vacuum pressure (normal/gentle) according to the type of food;</p>
	<p>Then press VACUUM. The unit vacuums and seals the bag automatically.</p>
	<p>Press the release buttons on both sides to open the cover and take the bag out.</p> <p>Caution: The device heats up when in use. Let it cool down with its cover opened for about 1 minute after each sealing procedure. Allow the device to cool down completely before storing it. Do not wind the AC cord around it.</p>

HINTS FOR THE BEST RESULT

- Fill the bag only to an extent that leaves it possible to place the bag opening in the vacuum chamber without wrinkles or ripples.
- Make sure the bag is dry. If the bag or its content are moist or wet, this will affect the vacuum performance negatively.
- Straighten the bag to remove as much air as possible from it - this will significantly speed up the process.
- Do not vacuum package objects with sharp edges like fish bones or shells as these might tear the bag
- Make sure there is no crack or deformation, or small particles resting on the foam gaskets around the vacuum chamber. If so, please take it out and wash and dry it thoroughly, or replace with a new one.
- During bag vacuum packaging process, small amounts of liquids, crumbs or food particles can be inadvertently pull into the vacuum chamber, clogging the pump and damaging your appliance. To avoid this, freeze moist and juicy foods first before sealing bags or place a folded paper towel near the inside top of the bag. For powdery or fine-grained foods, avoid overfilling bags. You may also place a coffee filter inside before vacuum packaging.
- Pre-freeze fruits and blanch vegetables before vacuum packaging for best results.
- The supplied bags are generally washable and reusable. Exceptions: Do not re-use bags you used for raw mear, fish, greasy food before. Also, do not re-use bags after using them in a microwave or for cooking.

TROUBLESHOOTING

Nothing happens when I try to vacuum package	<ul style="list-style-type: none"> • Please check the AC outlet, fuses and the power cord for damages. • Make sure the bag is placed into the vacuum chamber correctly and does not block the air intake.
Air is not completely / not sufficiently removed from the bag	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure the bag opening is completely placed into the vacuum chamber, is clean and has no wrinkles to it. Also, make sure the bag is completely intact.

The machine does not turn to seal after vacuuming	<ul style="list-style-type: none"> • Please check the sealing element. It must be free of any kind of contamination and sit in its correct position- • Make sure the bag is clean, free of wrinkles and contamination. • Fresh fruit (fruit, vegetables, cereals, grain, mushrooms, etc.) emit gases and ferment. All those are not suitable for vacuum packaging.
The bag is melting	<ul style="list-style-type: none"> • Let it cool down with its cover opened for about 1 minute after each sealing procedure. Allow the device to cool down completely before storing it. Do not wind the AC cord around it. • If a bag melts, clean the sealing element (disconnect from AC outlet and let cool down before!) and cut the damaged piece from the bag.

NOTE FOR STORAGE

To protect the seals:

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

HINTS ON DISPOSAL



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

Estimado cliente:

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Datos técnicos	23
Declaración de conformidad	23
Indicaciones de seguridad	24
Descripción del aparato	26
Utilización	28
Indicaciones para obtener los mejores resultados	30
Detección y resolución de problemas	30
Nota para guardar el dispositivo	31
Retirada del aparato	32

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10029742
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50 Hz
Potencia	120 W

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

**Fabricante:**

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

Este producto cumple con las siguientes directivas europeas:

2014/30/UE (EMC)
 2014/35/UE (baja tensión)
 2011/65/UE (refundición RoHS)

INDICACIONES DE SEGURIDAD

- Proteja el aparato de la lluvia y no coloque encima recipientes que contengan líquido, como jarrones.
- Utilice exclusivamente los accesorios recomendados por el fabricante y no intente reparar el aparato usted mismo.
- En caso de avería, contacte con el servicio de atención al cliente.
- No deje caer objetos de metal sobre el aparato.
- Las reparaciones deberán ser realizadas por personal técnico autorizado. La transformación o cambio del producto reduce la seguridad del mismo. Riesgo de lesiones. Nunca abra el aparato ni intente repararlo usted mismo.
- No abra el aparato en ningún caso.
- La garantía expirará si abre el aparato.
- El fabricante no se responsabiliza de los daños resultantes. Quedan reservados cambios en los datos técnicos y posibles errores.
- Conecte el aparato solamente a tomas de corriente que se adecuen a la tensión del mismo.
- Introduzca el enchufe completamente en la toma de corriente.
- No tire del cable, ni lo pise ni coloque objetos pesados encima.
- No toque el enchufe con las manos mojadas.
- Para desconectar el aparato no tire del cable, sino del cuerpo del enchufe.
- No utilice enchufes ni tomas de corriente en mal estado.
- Instale el aparato de tal manera que el cable de alimentación pueda desencharse inmediatamente de la toma de corriente en caso de avería.
- Coloque el aparato en una superficie seca, plana y resistente al calor y al agua.
- La toma de corriente debe ser fácilmente accesible para desconectar el aparato rápidamente en caso de emergencia.
- No instale ni coloque este aparato en estanterías, armarios empotrados u otros lugares estrechos. Asegúrese de que el aparato tiene suficiente ventilación.
- No exponga el aparato a la luz directa del sol, temperaturas y humedad altas ni movimientos demasiado bruscos.

Piezas pequeñas / partes del embalaje

Mantenga las piezas pequeñas (p.ej. tornillos y otro material de montaje) y las partes del embalaje fuera del alcance de los niños para evitar que se atraganten. No permita que los niños pequeños jueguen con los plásticos, pueden provocar riesgo de asfixia.

Transporte del aparato

Conserve el embalaje original. Para proteger el aparato durante el transporte, introdúzcalo en su embalaje original.

Limpieza

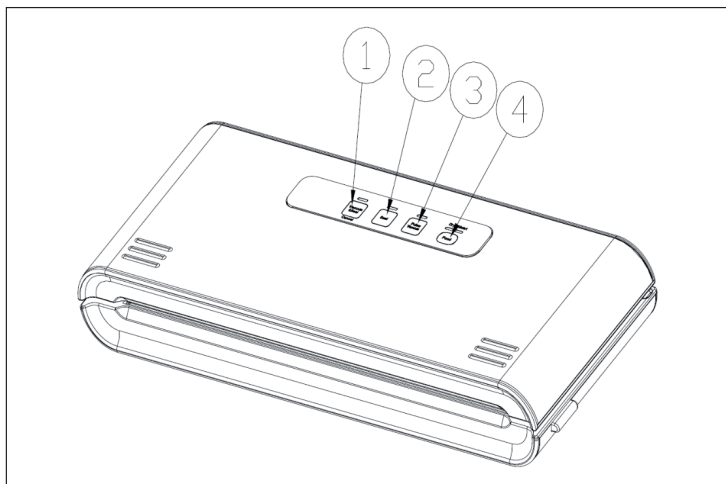
No utilice líquidos volátiles, como sprays insecticidas. El exterior del aparato podría dañarse si se frota demasiado fuerte. Evite que el aparato esté en contacto continuado con objetos de goma o plástico. Utilice un paño suave y agua tibia con jabón para limpiar el aparato. Nunca sumerja la base en agua.

Uso del aparato

Este aparato ha sido concebido para el envasado al vacío de alimentos. Se ha diseñado solamente para tal efecto y no debe ser utilizado para ningún otro fin distinto al del indicado en estas instrucciones de uso. Las personas, incluidos niños, con discapacidades físicas, psíquicas o sensoriales o carentes de la experiencia y conocimiento necesarios no podrán utilizar el aparato salvo que estén bajo supervisión o hayan sido previamente instruidas sobre su utilización y las indicaciones de seguridad y se hayan familiarizado con sus funciones. Los niños deberán estar vigilados para evitar que jueguen con el aparato.

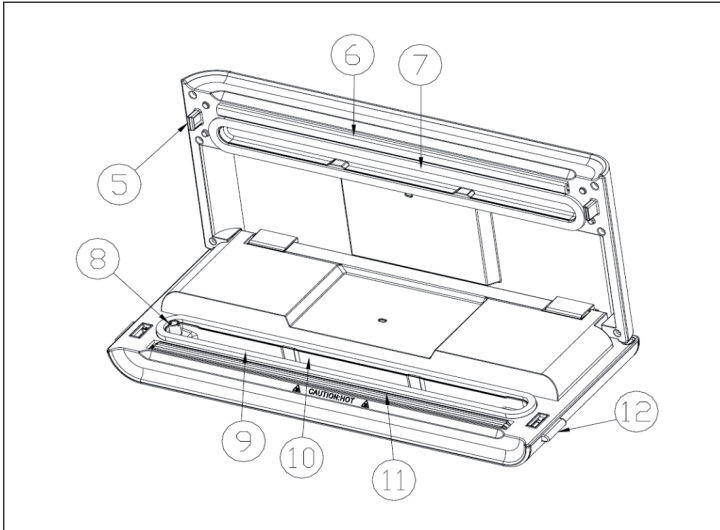
DESCRIPCIÓN DEL APARATO

Panel de control



1	Auto	En modo standby: presione este botón para iniciar el envasado al vacío y sellado automáticos de la bolsa actual. Si el aparato está encendido y en marcha, pulse el botón para cancelar.
2	Seal	Pulse el botón para sellar sin envasado previo. Si está en marcha la función auto (1), pulse el botón para interrumpir el bombeado de aire y para sellar la bolsa en ese punto (p.ej. para alimentos frágiles o decorativos para prevenir posibles daños causados por la presión).
3	Vacuum	Mantenga pulsado este botón para el envasado al vacío. El aparato succiona el aire mientras lo mantenga pulsado. Puede repetir el proceso cuantas veces desee.
4	Seal Time	Pulse el botón para ajustar el tiempo de envasado para envasar distintos tipos de alimentos. Para alimentos secos, se programará un tiempo de envasado más corto, mientras que para los húmedos se aumentará el tiempo. El ajuste estándar es: Alimentos secos; tiempo de envasado corto.

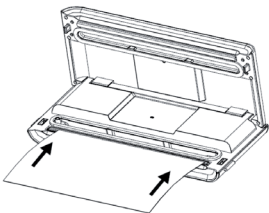
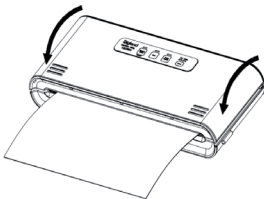
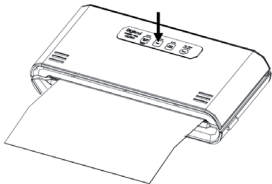
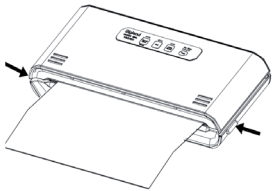
Gerät



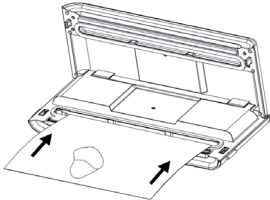

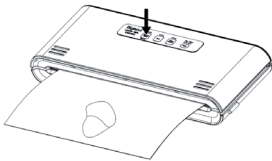
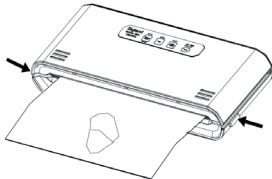
5	Gancho (cierre)	
6	Tiras de sellado	Desplace la bolsa sobre las tiras para un sellado correcto.
7	Junta superior	Debe acoplarse a la junta inferior. Retire los restos y sustitúyala si está dañada.
8	Entrada de aire	
9	Junta inferior	
10	Cámara de vacío	Coloque el extremo abierto de la bolsa en la cámara.
11	Resistencia	RESISTENCIA CUBIERTA DE TEFLÓN QUE SELLA LA BOLSA. ADVERTENCIA: TEMPERATURA ELEVADA.
12	Botón de desbloqueo	Pulse en ambos extremos para abrir la carcasa y liberar la presión.

UTILIZACIÓN

Crear bolsas de plástico al vacío (tamaño variable)

	<p>Conecte el aparato a una toma de corriente y corte el rollo de bolsas según el tamaño deseado. Abra la tapa de la envasadora y coloque un (futuro) extremo de la bolsa en la resistencia sin introducirla en la cámara de vacío.</p>
	<p>Cierre la tapa (escuchará cómo se encaja).</p>
	<p>Pulse SEAL para sellar.</p>
	<p>Pulse el botón de desbloqueo en ambos lados para retirar la bolsa.</p> <p>Advertencia: El aparato se calienta cuando lo utilice. Deje que la máquina se enfríe durante un minuto antes de crear la siguiente bolsa. Espere hasta que se enfríe completamente antes de guardarla. No enrolle el cable de alimentación alrededor del aparato.</p>

Envasar al vacío con las bolsas al vacío

	<p>Introduzca los alimentos (u otros objetos que puedan envasarse al vacío) en una bolsa de envasado al vacío.</p>
	<p>Limpie y alise el extremo abierto de la bolsa para asegurarse de que no haya polvo ni arrugas en la misma. Esto podría provocar que el envasado no sea efectivo. Cierre la tapa (escuchará como se encaja).</p> <p>Compruebe el estado del botón FOOD y del botón VACUUM PRESSURE para ajustar el contenido de la bolsa (seco/húmedo) a la potencia de succión (normal/suave).</p>
	<p>Pulse AUTO para iniciar la succión y sellado automáticos y utilice las funciones VACUUM y SEAL o interrumpa el proceso pulsando SEAL cuando crea que la presión alcanzada sea suficiente.</p>
	<p>Pulse el botón de desbloqueo en ambos lados para retirar la bolsa.</p> <p>Advertencia: El aparato se calienta cuando lo utilice. Deje que la máquina se enfríe durante un minuto antes de crear la siguiente bolsa. Espere hasta que se enfríe completamente antes de guardarla. No enrolle el cable de alimentación alrededor del aparato.</p>

INDICACIONES PARA OBTENER LOS MEJORES RESULTADOS

- Llene la bolsa hasta un punto que todavía permita que el borde quede sin arrugas y pueda introducirse en la cámara de vacío.
- Asegúrese de que la bolsa está seca. Si la bolsa o su contenido están húmedos, seleccione la función MOIST para aumentar la duración del tiempo de envasado.
- Retire la mayor cantidad de aire posible presionando la bolsa para reducir la duración del proceso.
- El envasado al vacío de objetos con esquinas o cantos afilados no suele ser posible: estos perforarán el plástico y perjudicarán al envasado.
- Asegúrese de que las juntas están libres de sedimentos o suciedad. En ese caso, extraígalas para limpiarlas completamente.
- A la hora de realizar el envasado al vacío, la máquina puede succionar pequeñas cantidades de líquido o trozos de alimentos, lo que provocaría una obstrucción en la bomba de vacío. Para evitarlo, le recomendamos congelar los alimentos antes del envasado al vacío. Como alternativa, puede utilizar un paño de papel o un filtro de café dentro de la bolsa (entre el alimento y la abertura de la bolsa).
- No se recomienda envasar al vacío frutas y verduras frescas.
- Las bolsas incluidas son lavables y reutilizables. Excepciones: tras el envasado al vacío de carne o pescado crudos y alimentos con alto contenido en grasas, tras su utilización en el microondas o tras haber sido utilizada para cocinar la bolsa NO debe reutilizarse.

DETECCIÓN Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

No ocurre nada / el aparato no responde	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe la conexión, la toma de corriente, los fusibles y el cable de alimentación. • Asegúrese de que la bolsa está correctamente colocada en la máquina (en la cámara y sin bloquear la entrada de aire).
El aire no se succiona completamente/lo suficiente	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que la abertura de la bolsa se encuentra completamente dentro de la cámara, está limpia y no tiene arrugas y que la bolsa no presente daños.

<p>El aparato no sella tras el envasado o el aire vuelve a entrar en la bolsa al vacío.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe las ranuras de sellado: estas deben estar limpias y en la posición correcta. • Asegúrese de que la bolsa no presenta daños, arrugas o suciedad. • Los alimentos frescos (fruta, verdura, legumbres, frutos secos, setas, etc.) emiten gases que producen su fermentación también encontrándose al vacío. Estos alimentos no pueden, por tanto, envasarse al vacío crudos, pero sí cocinados.
<p>La bolsa se derrite</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Deje que el aparato se enfríe al menos durante un minuto tras sellar una bolsa antes de continuar con la siguiente. • Si una bolsa se derrite, limpie el sellador (antes desconecte el aparato de la red eléctrica y deje que se enfríe) y corte el fragmento de la bolsa dañado.

NOTA PARA GUARDAR EL DISPOSITIVO

Para proteger los sellos:

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

RETIRADA DEL APARATO



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

Cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement les instructions suivantes de branchement et d'utilisation afin d'éviter d'éventuels dommages. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et à la mauvaise utilisation de l'appareil.

SOMMAIRE

Fiche technique	33
Déclaration de conformité	33
Consignes de sécurité	34
Aperçu de l'appareil	36
Fonctionnement	38
Conseils pour des résultats optimaux	40
Dépannage	40
Remarque pour l'arrimage de l'appareil	41
Conseils pour le recyclage	42

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10029742
Alimentation	220-240 V ~ 50 Hz
Puissance	120 W

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Fabricant :

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



Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :

2014/30/UE (EMC)
 2014/35/UE (LVD)
 2011/65/UE (RoHS)

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Ne pas exposer l'appareil à la pluie. Ne pas poser de récipient rempli de liquide sur l'appareil.
- Utiliser exclusivement les accessoires recommandés par le fabricant. Ne pas réparer cet appareil soi-même.
- Pour la maintenance, s'adresser à un technicien du service après-vente.
- Ne pas introduire d'objet métallique dans cet appareil.
- Seule une entreprise spécialisée est habilitée à effectuer des réparations sur l'appareil. Tout démontage ou toute modification apportée au produit réduit la sécurité de celui-ci. Risques de blessure ! Ne jamais ouvrir le produit de sa propre initiative et ne jamais effectuer de réparations soi-même !
- Ne jamais ouvrir l'appareil soi-même.
- Toute intervention extérieure sur l'appareil entraîne l'annulation de la garantie.
- Aucune responsabilité n'est assumée pour des dommages consécutifs. Sous réserve de modifications techniques et d'erreurs.
- Branchez l'appareil uniquement à une prise correspondant à la tension supportée par l'appareil.
- Bien brancher le câble dans la prise.
- Ne pas tirer sur le cordon, ne pas le plier et ne poser pas d'objets lourds dessus.
- Ne pas toucher la fiche d'alimentation avec des mains humides.
- Pour débrancher le cordon d'alimentation, le saisir au niveau de la fiche.
- N'utiliser aucune fiche d'alimentation ou de prise de courant endommagées.
- Installer l'appareil de sorte à pouvoir débrancher immédiatement le cordon d'alimentation de la prise en cas de dysfonctionnement.
- Placer l'appareil sur une surface sèche, plane, imperméable et résistante à la chaleur.
- La prise électrique doit être facile d'accès pour pouvoir, en cas d'urgence, débrancher l'appareil et le mettre hors circuit.
- Ne pas installer ou positionner cet appareil dans l'étagère d'une bibliothèque, dans une armoire encastrée ou dans tout autre espace confiné. Veiller à ce que l'appareil bénéficie d'une bonne aération.
- Ne pas exposer l'appareil à la lumière directe du soleil, à des températures élevées, à une forte humidité ou à des chocs violents.

Petits objets/éléments d'emballage (sac plastique, carton, etc.)

Tenir les petits objets (par exemple vis et autre matériel d'assemblage, cartes mémoire) et le matériel d'emballage hors de la portée des enfants pour éviter qu'ils ne les avalent. Ne pas laisser les petits enfants jouer avec les films. Il existe un risque d'étouffement !

Transport de l'appareil

Conserver l'emballage d'origine. Pour garantir une protection suffisante de l'appareil pendant son transport, emballer l'appareil dans son emballage d'origine.

Nettoyage

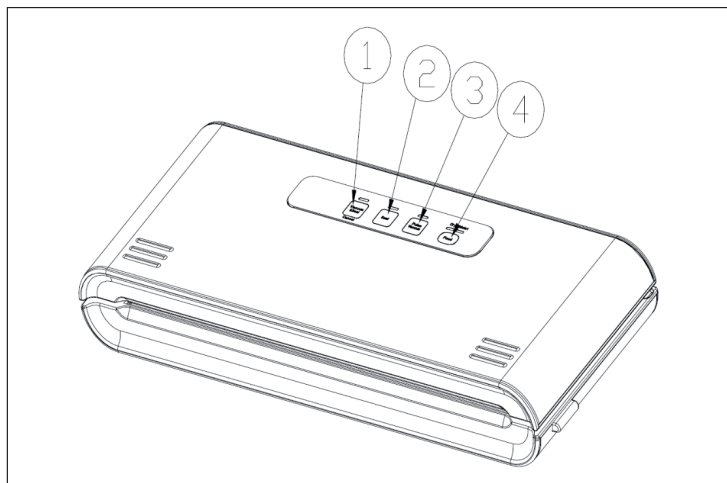
Ne pas utiliser de liquides volatiles comme ceux contenus dans les bombes insecticides. Une pression trop importante exercée sur la surface de l'appareil pendant le nettoyage peut l'endommager. Éviter le contact prolongé du caoutchouc ou du plastique avec l'appareil. Utiliser un chiffon sec.

Utilisation conforme

Cet appareil sert à emballer sous vide les aliments. Il est uniquement destiné à cette fin et doit être uniquement utilisé à cette fin. Son utilisation doit se conformer strictement aux instructions du mode d'emploi. Les enfants ainsi que les personnes dont les capacités physiques, mentales ou sensorielles sont réduites, ou qui présentent une expérience et/ou des connaissances insuffisantes, doivent utiliser l'appareil uniquement s'ils sont surveillés par la personne responsable de leur sécurité, ou s'ils ont assimilé les consignes d'utilisation de l'appareil que cette personne leur a fournies. Surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

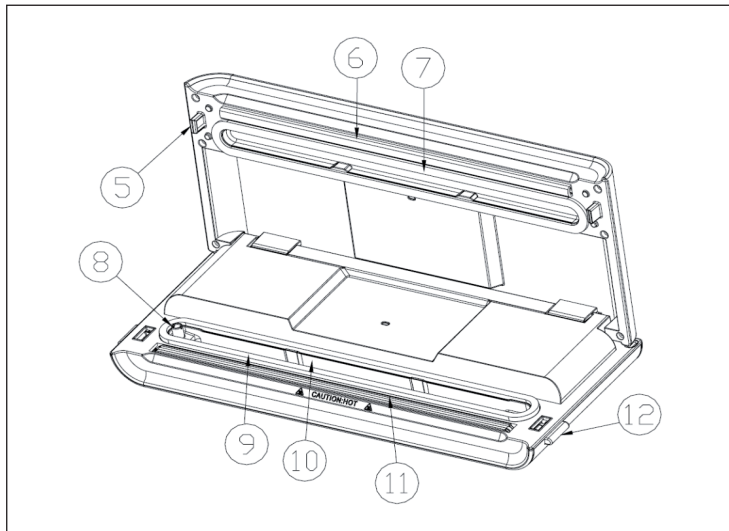
APERÇU DE L'APPAREIL

Panneau de contrôle



1	Auto	En mode veille : appuyez ici pour déclencher l'emballage sous vide automatique et le scellage du sachet inséré. Si l'appareil est allumé et en train de fonctionner, appuyez sur cette touche pour annuler. Appuyez pour sceller sans avoir mis sous vide.
2	Seal	Lorsque la fonction automatique est en cours d'exécution (1), appuyez sur cette touche pour interrompre le pompage de l'air et sceller le sac à ce stade (par exemple pour protéger les aliments fragiles ou astucieusement conçus contre la dépression).
3	Vacuum	Maintenez cette touche appuyée pour la mise sous vide. L'appareil aspire l'air aussi longtemps que vous appuyez. Vous pouvez répéter cette action à maintes reprises.
4	Seal Time	Appuyez sur cette touche pour régler le temps de mise sous vide selon le type d'aliments. Pour les aliments secs, calculez un temps de scellage court et pour les aliments humides un temps de scellage plus long. Le réglage par défaut est défini pour les aliments secs : un temps de scellage court.

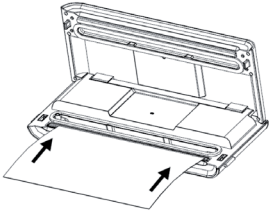
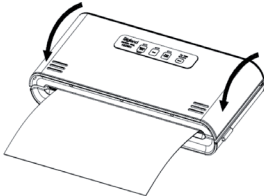
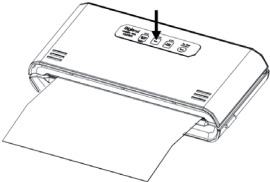
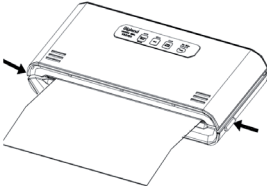
Aperçu



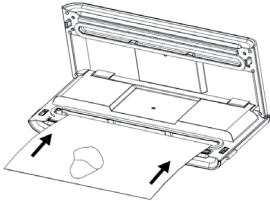

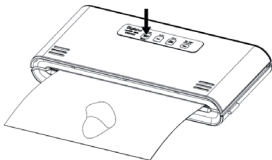
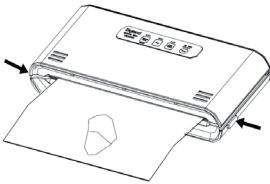
5	Crochet (fermeture)	
6	Bandes de scellement	Faites glisser le sachet au-delà de cette bande afin qu'il soit scellé correctement.
7	Joint supérieur	Il doit être raccordé à fleur avec le joint inférieur. Enlever les saletés et le remplacer s'il est endommagé.
8	Entrée de l'air	
9	Joint inférieur	
10	Chambre à vide	Placez l'extrémité ouverte du sac dans la chambre.
11	Élément chauffant	ÉLÉMENT CHAUFFANT RECOUVERT DE TÉFLON QUI SCÈLE LE SACHET. ATTENTION : CHAUD !
12	Boutons de déverrouillage	Appuyez sur les deux côtés pour ouvrir le couvercle et libérer la pression.

FONCTIONNEMENT

Fabriquer un sachet à partir de film de mise sous vide (taille variable)

	<p>Branchez l'appareil sur secteur et coupez le film sous vide aux dimensions souhaitées. Ouvrez le couvercle de la machine d'emballage sous vide et placez l'une des extrémités sur l'élément chauffant sans qu'elle pénètre dans la chambre à vide.</p>
	<p>Fermez le couvercle (jusqu'au clic de verrouillage perceptible).</p>
	<p>Appuyez sur SEAL pour sceller.</p>
	<p>Appuyez sur les boutons de déverrouillage sur les côtés pour retirer le sachet.</p> <p>Attention : l'appareil chauffe pendant l'utilisation. Laissez-le ouvert pendant environ une minute (!) pour le refroidir avant de mettre le prochain sachet. Attendez jusqu'à ce qu'il soit complètement refroidi avant de le ranger. Ne pas enrouler le cordon autour de l'appareil.</p>

Emballage sous vide avec des sachets sous vide

	<p>Mettez les aliments (ou toute autre chose qui doit être emballée sous vide) dans un sachet sous vide fabriqué à cette fin.</p>
	<p>Nettoyez et lissez l'extrémité ouverte du sachet pour vous assurer qu'il n'y a pas de poussière, de plis sur le sachet. Cela pourrait causer que la mise sous vide ne soit pas étanche.</p> <p>Fermez le couvercle jusqu'à ce que le verrouillage soit perceptible. Vérifiez l'état du bouton FOOD et l'état du bouton de mise sous vide pour adapter le contenu du sachet (sec/humide) et la puissance de la pression de mise sous vide (normal/léger).</p>
	<p>Appuyez sur AUTO pour démarrer l'emballage automatique sous vide et le scellage ou en utilisant les fonctions VACUUM et SEAL ou annulez l'opération avec SEAL si vous avez l'impression que la dépression nécessaire est obtenue.</p>
	<p>Appuyez sur les boutons de déverrouillage sur les côtés pour retirer le sachet.</p> <p>Attention : l'appareil chauffe pendant l'utilisation. Laissez-le ouvert pendant environ une minute (!) pour le refroidir avant de mettre le prochain sachet. Attendez jusqu'à ce qu'il soit complètement refroidi avant de le ranger. Ne pas enrouler le cordon autour de l'appareil.</p>

CONSEILS POUR DES RÉSULTATS OPTIMAUX

- Remplissez le sachet juste assez pour pouvoir introduire le bord du sachet sans plis ou froissement dans la chambre à vide.
- Assurez-vous que le sachet est sec. Si le sachet ou son contenu est humide, sélectionnez la fonction MOIST - cela prolonge le temps de scellage.
- Evacuez autant que possible l'excès d'air en pressant le sachet - ce qui diminue le temps de mise sous vide.
- La mise sous vide d'objets tranchants ou pointus n'est pas généralement possible: Ils transpercent le film et endommagent ainsi la machine.
- Veillez à ce que les joints soient libres de toute saleté (miettes etc.). Nettoyez-les soigneusement si nécessaire.
- Pendant la mise sous vide, de petites quantités liquides ou de particules alimentaires peuvent être dépressurisés qui peuvent alors obstruer la pompe à vide. Pour éviter cela, nous recommandons le gel de ces aliments avant l'emballage sous vide. Vous pouvez également placer une serviette en papier ou un filtre à café dans le sachet sous vide (entre les aliments et l'ouverture du sachet).
- Il est déconseillé, d'emballer sous vide des fruits ou légumes frais.
- Les sachets fournis sont en général lavables et réutilisables. Exceptions : après l'emballage sous vide de viande crue, de poisson, d'aliments particulièrement gras, après l'utilisation du sachet dans le four à micro-ondes ou comme sachet cuisson, le sachet ne doit PAS être réutilisé.

DÉPANNAGE

Pas de réaction/ l'appareil ne réagit pas	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez la connexion, la prise, les fusibles et le câble de connexion. • Assurez-vous que le sachet est inséré correctement (dans la chambre à vide et n'obstrue pas l'entrée d'air).
L'air n'est pas aspiré entièrement/ suffisamment	<ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous que l'ouverture du sachet soit complètement insérée dans la chambre à vide, propre et exempte de plis et que le sachet soit complètement intact.

L'appareil ne scelle pas après la mise sous vide ou de l'air pénètre dans le sachet qui vient d'être scellé	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez la bande de scellement : elle doit être exempte de saletés et positionnée correctement. • Assurez-vous que le sachet est libre de tout dommage, de plis ou de saletés. • Les fruits frais (fruits, légumes, fruits secs, noix, champignons etc.) émettent sous vide dans certaines circonstances des gaz et fermentent. Ces aliments ne conviennent donc pas à l'emballage sous vide (ou seulement s'ils sont cuits).
Le sachet fond	<ul style="list-style-type: none"> • Laissez l'appareil refroidir après le scellement quelques instants (~ 1 min) avant de mettre le prochain sachet. • Si un sachet fond, nettoyez l'élément chauffant (débrancher d'abord l'appareil et le laisser refroidir!) et coupez la partie endommagée du sachet.

REMARQUE POUR L'ARRIMAGE DE L'APPAREIL

Pour protéger les joints:

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

CONSEILS POUR LE RECYCLAGE



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

KLARSTEIN NIETSRK
SRRLK KLARSTEIN NIE
KLARSTEIN NIETSRK
SRRLK KLARSTEIN NIE
KLARSTEIN NIETSRK
SRRLK KLARSTEIN NIE
KLARSTEIN NIETSRK