

classbach®

Bedienungsanleitung

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi • Manual de instrucciones
Istruzioni per l'uso • Instruction Manual • Instrukcja obsługi / Gwarancja
Használati utasítás • Руководство по эксплуатации • دليل التعليمات



Vakuümierer C-VK 4000

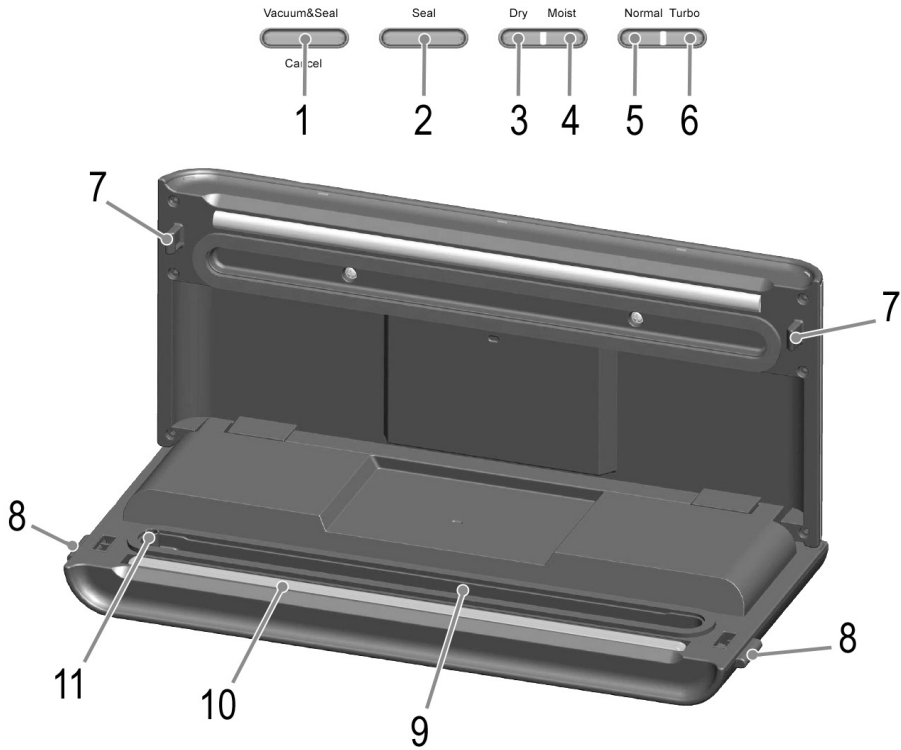
Vacuümsealer • Machine à emballer sous vide • Selladora al vacío
Sigillatore sotto vuoto • Vacuum Sealer • Zgrzewarka próżniowa
Vákuumos záró • Прибор для вакуумной упаковки • جهاز تفرغ الهواء



Bedienungsanleitung.....Seite	4	DEUTSCH
Gebruiksaanwijzing..... Pagina	10	NEDERLANDS
Mode d'emploi..... Page	16	FRANÇAIS
Manual de instrucciones Página	22	ESPAÑOL
Istruzioni per l'uso..... Pagina	28	ITALIANO
Instruction Manual..... Page	34	ENGLISH
Instrukcja obsługi.....Strona	40	JEZYK POLSKI
Használati utasítás Oldal	47	MAGYARUL
Руководство по эксплуатации стр.	53	РУССКИЙ
63 صفحة دليل التعليمات		العربية

Übersicht der Bedienelemente

Overzicht van de bedieningselementen • Liste des différents éléments de commande
Indicación de los elementos de manejo • Elementi di comando
Overview of the Components • Przegląd elementów obsługi • A kezelőelemek áttekintése
Обзор деталей прибора • نظرة عامة على المكونات



Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

WARNUNG:

Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

ACHTUNG:

Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

HINWEIS:

Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente	3
Allgemeine Hinweise	4
Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät	4
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5
Hinweise zur Aufbewahrung von Lebensmitteln	5
Lieferumfang	6
Auspacken des Gerätes	6
Teilebeschreibung	7
Funktion der Schalter	7
Anwendungshinweise	7
Bedienung	7
Reinigung	8
Aufbewahrung	8
Störungsbehebung	8
Technische Daten	9
Entsorgung	9

Allgemeine Hinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch immer alle dazugehörigen Unterlagen mit.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Netzstecker, nicht am Kabel), wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

WARNUNG:

Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. **Es besteht Erstickungsgefahr!**

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

Auf dem Produkt finden Sie folgendes Symbol mit Warncharakter:



WARNUNG: Verbrennungsgefahr!

Während des Betriebes ist die Temperatur des Schweißdrahtes sehr hoch. Dieses Symbol finden Sie zusammen mit der Aufschrift „CAUTION: HOT“.

- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst. Wenden Sie sich immer an einen autorisierten Fachmann. Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient zum Absaugen von Luft und Verschweißen von strukturierten Folienbeuteln und Folienrollen.

Es darf nur in der Art und Weise benutzt werden, wie es in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ist. Sie dürfen das Gerät nicht für gewerbliche Zwecke einsetzen.

Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.

Hinweise zur Aufbewahrung von Lebensmitteln

Das Vakuumieren, also das Luftabsaugen aus der Verpackung, ist eine bewährte Methode, um die Lagerzeit von Lebensmitteln zu verlängern. Mit dem C-VK 4000 haben Sie sich für ein Produkt entschieden, mit dem Sie schnell und praktisch die Vorteile der luftdichten Verpackung nutzen können.

Durch den Sauerstoff der Luft verlieren unsere Lebensmittel rasch ihren frischen Geschmack und ihre Qualität.

Die luftdichte Verpackung wirkt dem entgegen. Circa 90 % der Luft werden aus dem Verschlussbeutel entfernt. Gegenüber herkömmlichen Aufbewahrungsmethoden verlängert sich die Lagerzeit von vakuumierten und verschweißten

Lebensmitteln deshalb circa um das Achtfache. Zudem bleiben Frische und Geschmack der Lebensmittel länger erhalten.

Viele Lebensmittel und auch fertige Speisen können Sie so bedarfsgerecht portionieren und verpacken.

Auch feste Lebensmittel, wie Nüsse oder Bohnen oder auch Non-Food-Artikel, die gegen Feuchtigkeit empfindlich sind, lassen sich schützen. Denken Sie an Münzen oder Silberschmuck oder Kleidung und Streichhölzer für die nächste Paddeltour.

Nachfolgende Regeln und Hinweise werden Ihnen helfen, gerade, wenn Sie zuvor noch keinen Vakuuierer besessen haben.

- Waschen Sie sich die Hände und reinigen Sie das Zubehör, bevor Sie mit den Arbeiten beginnen.
- Der Beutel sollte ca. 8 Zentimeter länger sein als die Ware, die eingelegt wird.
- Haben Sie lose Ware, z. B. Kräuter, und möchten den Beutel aufschneiden und wieder verschließen? Rechnen Sie dafür ca. 2 Zentimeter Material hinzu.
- Geben Sie weitere 5 Zentimeter Länge hinzu, wenn Sie die Ware anschließend einfrieren möchten, da sich wasserhaltige Flüssigkeiten unter Kälteeinfluss ausdehnen können.
- Um ein Vakuum zu erzeugen, verwenden Sie nur Folien mit einer Struktur. Es kann sich z. B. um eine Rippen-, Waben- oder Rautenstruktur handeln.

- Halten Sie den Bereich an der Schweißnaht trocken und sauber. Vermeiden Sie Falten. An solchen Stellen kann die Naht undicht werden!
- Das Gerät hat einen **Kurzzeitbetrieb** und muss eine Minute abkühlen, bevor Sie den nächsten Beutel verschweißen.
- Früchte und Gemüse halten sich im Vakuum länger, wenn sie vorher geschält wurden.
- Kohlsorten, wie Brokkoli und Blumenkohl, müssen vorher blanchiert werden, da sie in der Verpackung Gase ausstoßen.
- Verschiedene Waren, z. B. Fleisch, enthalten Feuchtigkeit. Legen Sie solche Ware deshalb zusammen mit einem Küchenpapier in den Beutel.
- Drohen scharfe Kanten den Beutel zu beschädigen (z. B. Knochen), schlagen Sie die Ware vorher in Küchenpapier ein.
- Flüssigkeiten im Beutel lassen sich nur verschweißen und **nicht** vakuumieren, da Flüssigkeit angesaugt werden könnte. Pressen Sie die Luft deshalb vorher aus dem Beutel.
- Durch die Vakuumpumpe könnten Flüssigkeiten mit angesaugt werden. **Verwenden Sie beim Einschweißen von Flüssigkeiten nur die Funktion SEAL.**
- Sind die Lebensmittel verpackt, müssen sie entweder kühl gelagert oder eingefroren werden.
- Ware, die droht zusammenzufrieren, wie Pasteten oder Fleischstücke, trennen Sie durch Wachs- oder Pergamentpapier.
- Legen Sie Lebensmittel, die eingefroren werden sollen, unmittelbar nach dem Verpacken in das Gefrierfach / Gefrierschrank. Nutzen Sie ggf. die Schockfrost-Funktion.
- Möchten Sie flüssige Lebensmittel, z. B. eine Suppe, im Vakuumbbeutel einfrieren? Frieren Sie die Flüssigkeit in einer Schale ein. Entfernen Sie im Anschluss die Schale und verschweißen Sie die gefrorene Ware dann in einem Folienbeutel.
- Möchten Sie die Beutel wieder öffnen? Schneiden Sie mit einer Schere entlang der Schweißnaht.
- Sie können die Beutel im Kochtopf erwärmen. Überschreiten Sie dabei nicht eine Temperatur von 90 °C.
- Sollten Sie die Beutel in der Mikrowelle erwärmen beachten Sie:
 - Die meisten Flüssigkeiten dehnen sich beim Erwärmen aus. Stechen Sie die Beutel vorher mit einer Gabel an.
 - Legen Sie die Beutel dann in eine mikrowellengeeignete Schüssel oder Schale.
 - Erwärmen Sie die Beutel mit maximal 50 % der Mikrowellenleistung.
 - Erwärmen Sie die Beutel nur auf niedrige oder mittlere Temperatur.
 - **Erwärmen Sie nie mit Grill oder Heißluft.**
- Entsorgen Sie Beutel, in denen rohes Fleisch, Fisch oder Fettiges gelagert wurde. Andere Beutel können Sie von Hand spülen und wiederverwenden.

Beutel gibt es in den Größen 22 × 30 Zentimeter oder 28 × 40 Zentimeter.

Tabelle – Richtwerte für die Konservierung

Lagerung	Lebensmittel	Lagertemperatur	Einfache Aufbewahrung	Vakuumverpackt
Gekühlt	Rohes Fleisch	5±3 °C	2~3 Tage	8~9 Tage
	Frischer Fisch oder Meeresfrüchte	5±3 °C	1~3 Tage	4~5 Tage
	Gekochtes Fleisch	5±3 °C	4~6 Tage	10~14 Tage
	Gemüse	5±3 °C	3~5 Tage	7~10 Tage
	Früchte	5±3 °C	5~7 Tage	14~20 Tage
	Eier	5±3 °C	10~15 Tage	30~50 Tage
Gefroren	Fleisch	-16~-20 °C	3~5 Monate	>12 Monate
	Fisch/Meeresfrüchte	-16~-20 °C	3~5 Monate	>12 Monate

HINWEIS:

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte. Die tatsächliche Lagerzeit ist abhängig von der Qualität der Lebensmittel.

Lieferumfang

- 1 Vakuumierer
- 10 Profi-Frischhaltebeutel á 22 × 30 Zentimeter
- 8 Profi-Frischhaltebeutel á 28 × 40 Zentimeter

Auspacken des Gerätes

1. Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung.
2. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, wie Folien, Füllmaterial, Kabelbinder und Kartonverpackung.
3. Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit.
4. Überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Transportschäden, um Gefährdungen zu vermeiden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb. Bringen Sie es umgehend zum Händler zurück.

i HINWEIS:

Am Gerät können sich noch Staub oder Produktionsreste befinden. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät wie unter „Reinigung“ beschrieben zu säubern.

Teilebeschreibung

- 1 Taste VACUUM & SEAL / CANCEL
- 2 Taste SEAL
- 3 Taste DRY
- 4 Taste MOIST
- 5 Taste NORMAL
- 6 Taste TURBO
- 7 Verschluss
- 8 Entriegelung
- 9 Vakuumkammer
- 10 Schweißdraht
- 11 Luftansaugung

Funktion der Schalter

VACUUM & SEAL

Vakuümieren und verschweißen werden in einem Arbeitsgang durchgeführt.

CANCEL

Drücken Sie die Taste, um einen Vorgang komplett abzubrechen.

SEAL

Die Folie wird nur verschweißt.

- Verwenden Sie diese Funktion bei Flüssigkeiten oder wenn Sie ohne Vakuum verschweißen wollen.
- Drücken Sie die Taste, um einen Pumpvorgang vorzeitig abzubrechen und früher verschweißen zu können.

i HINWEIS:

Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Er verhindert 15 Sekunden lang nach Betrieb die Funktion SEAL.

DRY / MOIST

Wählen Sie zwischen den Funktionen MOIST (feucht) und DRY (trocken). So sollten Sie z. B. für Fleisch, welches viel

Flleichsaft enthält, MOIST wählen. Bei einem geschälten Apfel wählen Sie DRY.

- In der Funktion MOIST wird die Vakuumpumpe beim Schweißvorgang abgeschaltet.
- In der Funktion DRY arbeitet die Vakuumpumpe auch während des Schweißvorgangs.

NORMAL / TURBO

Wählen Sie zwischen den Funktionen NORMAL und TURBO.

- Die Funktion NORMAL eignet sich für weiche, gegen Druck empfindliche Ware.
- In der Funktion TURBO wird die Leistung der Vakuumpumpe erhöht.

Anwendungshinweise

Standort

Als Standort eignet sich eine rutschfeste, ebene Fläche.

Netzkabel

Wickeln Sie das Netzkabel komplett von der Rückseite ab.

Elektrischer Anschluss

1. Prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben hierzu finden Sie auf dem Typenschild.
2. Schließen Sie das Netzkabel an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose an.

Bedienung

Einen Beutel aus Meterware von der Rolle erstellen

Schweißfolie können Sie auch als Meterware erwerben.

i HINWEIS:

Damit die Luft gut abgesaugt werden kann, muss die Folie über die spezielle Struktur verfügen! Es kann sich z. B. um eine Rippen-, Waben- oder Rautenstruktur handeln.

Um aus der Meterware einen Beutel zu fertigen, folgen Sie bitte den nachfolgenden Schritten:

1. Messen Sie die gewünschte Länge der Folie ab.
2. Trennen Sie die Folie mit einem geraden Schnitt.
3. Falten Sie die Folie in der Mitte.
4. Legen Sie die Folie auf den Schweißdraht und schließen Sie den Deckel. Drücken Sie ihn fest, so dass er an beiden Seiten hörbar einrastet.
5. Drücken Sie die Taste SEAL. Nach ca. 7 Sekunden erlischt die blaue Lampe an der Taste und die Naht ist verschweißt.
6. Drücken Sie die Entriegelung (8), um den Deckel zu öffnen.
7. Wiederholen Sie die Vorgänge 3 bis 6, bis aus der Folie ein Beutel erstellt wurde.

Einen Beutel vakuumieren und verschweißen

In einem vorgefertigten Beutel können Sie nun die Ware verpacken.

HINWEIS:

- Beachten Sie auch die „Hinweise zur Aufbewahrung von Lebensmitteln“ und das Kapitel „Funktion der Schalter“.
- Beutel mit Flüssigkeiten sind nur zu verschweißen! Flüssigkeit könnte angesaugt werden. Wählen Sie nur die Funktion SEAL (verschweißen).

1. Legen Sie die Ware in den Beutel.
2. Legen Sie das offene Ende des Beutels in die Vakuumkammer (9). Die Luftansaugung (11) darf nicht abgedeckt werden.
3. Vermeiden Sie Falten! Streichen Sie die Folie oberhalb des Schweißdrahtes (10) glatt.
4. Schließen Sie den Deckel, so dass er hörbar einrastet.

5. Wählen Sie nach Bedarf eine Funktion mit den Tasten DRY / MOIST und/oder NORMAL / TURBO.
6. Drücken Sie die Taste VACUUM & SEAL. Wenn die Lampe an der Taste erlischt, ist der Vorgang beendet.

HINWEIS:

- Möchten Sie einen Vorgang abbrechen, drücken Sie die Taste CANCEL.
- Möchten Sie einen Pumpvorgang vorzeitig abbrechen, um sofort verschweißen zu können, drücken Sie die Taste SEAL.

7. Drücken Sie die Entriegelung (8), um den Deckel zu öffnen.

Betrieb beenden

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät für 5 Minuten abkühlen, bevor Sie es wegpacken.

Reinigung

WARNUNG:

- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Das Gerät auf keinen Fall zum Reinigen in Wasser tauchen. Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.

ACHTUNG:

- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

Das Gehäuse kann von innen und außen mit einem leicht feuchten Tuch abgewischt werden.

Aufbewahrung

- Reinigen Sie das Gerät wie beschrieben.
- Das Netzkabel können Sie an der Rückseite des Gerätes aufwickeln.
- Wir empfehlen, das Gerät in der Original-Verpackung aufzubewahren, wenn Sie es über einen längeren Zeitraum nicht benutzen möchten.
- Lagern Sie das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern an einem gut belüfteten und trockenen Ort.

Störungsbehebung

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät ist ohne Funktion.	Das Gerät hat keine Stromversorgung.	Überprüfen Sie die Steckdose mit einem anderen Gerät.
		Setzen Sie den Netzstecker richtig ein.
		Kontrollieren Sie die Haussicherung.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an unseren Service oder an einen Fachmann.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Beutel ist undicht.	In der Naht sind Falten.	Ziehen Sie die Folie vorher glatt.
	Ware wurde in der Naht eingeklemmt.	Kontrollieren Sie die Nähte.
	Die Nahtstelle war feucht.	Halten Sie die Nahtstelle frei und trocken.
	Der Beutel ist an der Naht oder an anderer Stelle beschädigt.	Wurde der Beutel beschädigt, müssen Sie ihn ersetzen.
Der Beutel wird nicht ganz entleert.	Im Beutel war zu viel Luft und konnte in der Zeit nicht abgesaugt werden.	Drücken Sie schon vorher überflüssige Luft aus dem Beutel.
		Wählen Sie die TURBO-Funktion.
	Sie haben Folie ohne Struktur verwendet.	Benutzen Sie zum Vakuumieren Folie mit einer Rippen-, Waben- oder Rautenstruktur.
	Der Beutel ist beschädigt.	Nehmen Sie einen neuen Beutel.

Technische Daten

Modell: C-VK 4000
 Spannungsversorgung: 220–240 V~, 50 Hz
 Leistungsaufnahme: 120 W
 Schutzklasse: II
 Kurzzeitbetrieb: 1 Minute pro Zyklus
 Nettogewicht: ca. 1,5 kg
 Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Dieses Gerät wurde nach allen zutreffenden, aktuellen CE-Richtlinien geprüft und nach den neuesten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut.

Entsorgung

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“



Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen. Ihr Händler und Vertragspartner ist ebenfalls zur kostenfreien Rücknahme des Altgerätes verpflichtet.

Gebruiksaanwijzing

Dank u voor het kiezen van ons product. Wij hopen dat u het gebruik van het apparaat zult genieten.

Symbolen in deze gebruiksaanwijzing

Belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid zijn speciaal gekenmerkt. Neem deze aanwijzingen strikt in acht om ongevallen en schade aan het apparaat te vermijden:

WAARSCHUWING:

Waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk letsel risico's.

LET OP:

Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

OPMERKING:

Kenmerkt tips en informatie voor u.

Inhoud

Overzicht van de bedieningselementen	3
Algemene opmerkingen.....	10
Speciale veiligheidsinstructies voor dit apparaat.....	10
Beoogd gebruik.....	11
Opmerkingen over het opslaan van voedsel.....	11
Omvang van de levering.....	12
Het apparaat uitpakken.....	12
Beschrijving van de onderdelen	12
Functie van de bedieningselementen.....	13
Opmerkingen voor het gebruik	13
Bediening	13
Reiniging	14
Opslaan	14
Probleemoplossing	14
Technische gegevens	15
Verwijdering.....	15

Algemene opmerkingen

Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenverpakking. Als u het apparaat aan een derde doorgeeft, voeg dan altijd alle relevante documenten bij.

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik.
- Gebruik het apparaat niet buiten. Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (in geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de stekker, niet aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat **niet** zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit voordat u de ruimte verlaat. Trek de netstekker uit de contactdoos.
- Het apparaat en de netkabel moeten regelmatig op zichtbare schade worden gecontroleerd. Wanneer u schade vaststelt, mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Laat om veiligheidsredenen geen verpakkingsdelen (plasticzak, doos, piepschuim, enz.) binnen het bereik van uw kinderen liggen.

WAARSCHUWING:

Laat kleine kinderen niet met de folie spelen. Er bestaat gevaar voor verstikking!

Speciale veiligheidsinstructies voor dit apparaat

U vindt het volgende symbool met een waarschuwing aard op het product:



WAARSCHUWING: Gevaar voor brandwonden!

Tijdens de werking is de temperatuur van de lasdraad erg hoog. U vindt dit symbool in combinatie met de tekst "CAUTION: HOT".

- Repareer het apparaat niet zelf. Neem altijd contact op met een erkende monteur. Als de stroomkabel is beschadigd, moet deze door de fabrikant, zijn dealer of vergelijkbare, erkende personen vervangen worden om gevaar te vermijden.
- Dit apparaat kan alleen worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of personen met onvoldoende kennis en ervaring als zij begeleid worden of zijn geïnstrueerd in het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reinigen en gebruikersonderhoud mag niet door kinderen worden uitgevoerd zonder begeleiding.

Beoogd gebruik

Dit apparaat is bestemd voor het afzuigen van lucht en voor het afdichten van getextureerde plastic zakken en verpakkingsfolie.

Gebruik alleen zoals beschreven in deze handleiding. Gebruik het apparaat niet voor commerciële doeleinden.

Elk ander gebruik wordt als onbeoogd gebruik beschouwd en kan tot materiële schade of zelfs persoonlijk letsel leiden.

De leverancier is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door onbeoogd gebruik.

Opmerkingen over het opslaan van voedsel

Vacuum-sealing, d. w. z. het afzuigen van lucht uit de verpakking, is een gebruikelijke methode voor de verlenging van de houdbaarheid van voedsel. Met de aankoop van de C-VK 4000 hebt u voor een product gekozen dat voor het snelle en handige gebruik van luchtdichte verpakking zorgt.

Als gevolg van zuurstof in de lucht, kan voedsel gemakkelijk zijn frisse smaak en kwaliteit verliezen.

Luchtdichte verpakking komt daar in tegemoet. Ongeveer 90% van de lucht, zal uit de afdichtingszak worden verwijderd. Vergeleken met conventionele opslagmethodes, is de bewaartijd van gevacumeerd en warm geseald voedsel verlengd met een factor acht. Bovendien worden de versheid en smaak van het voedsel voor een langere tijd behouden.

Waarvoor u naar wens een verscheidenheid aan voedsel en kant-en-klare maaltijden in porties kunt verdelen en verpakken.

Zelfs hard voedsel, zoals noten of bonen, evenals non-food artikelen die tegen vocht moeten worden beschermd, kunnen worden verpakt. Niet te vergeten, munten of zilveren sieraden, of kleding en lucifers voor de volgende boottocht.

De volgende richtlijnen en aantekeningen zullen u helpen, vooral als u nog nooit eerder een vacuüm-sealer hebt gebruikt.

- Was vooraf uw handen en reinig de accessoires.
- De afdichtingszak moet ong. 8 cm langer dan de te verpakken artikelen zijn.
- Hebt u losse artikelen, zoals kruiden, en wilt u de zak knippen en opnieuw verpakken? Reken ong. 2 cm extra materiaal.
- Reken nog een extra 5 cm, als u daarna de artikelen wilt invriezen, omdat waterige vloeistoffen kunnen expanderen wanneer aan lage temperaturen blootgesteld.
- Gebruik alleen folie met een textuur voor het vacuüm trekken. Met bijv. geribbeld, honingraat- of diamanttextuur.
- Houd het gebied rond de afdichtingsnaad droog en schoon. Vermijd kreukels. De naad kan anders op deze plekken doorlatend worden!
- Het apparaat heeft een **kort-duurgebruik** en moet één minuut afkoelen alvorens de volgende zak af te dichten.
- Indien eerst geschild, gaan groente en fruit langer mee.
- Kool, zoals broccoli en bloemkool, moet vooraf worden geblancheerd, omdat zij in de verpakking gas vrijgeven.
- Verschillende artikelen, zoals vlees, kunnen vochtigheid bevatten. Stop deze artikelen met een papieren keukendoek in de zak.
- Als er kans bestaat dat de zak door scherpe randen (bijv. botten) beschadigd raakt, wikkel dergelijke artikelen vooraf in keukpapier.

- Vloeistoffen in de zak mogen alleen worden afgesloten, maar **niet** vacuüm afgedicht, omdat vloeistof opgezogen kan worden. Knijp daarvoor eerst de lucht eruit.
- Vloeistoffen kunnen door de vacuümpomp worden opgezogen. **Bij het verpakken van vloeistoffen, gebruik alleen de SEAL-functie.**
- Zodra voedsel is verpakt, moet het worden ingevroren of op een koude plaats worden opgeslagen.
- Gebruik gewast of vetvrij papier om artikelen te scheiden die bij het invriezen waarschijnlijk aan elkaar gaan plakken.
- Plaats het voedsel, dat moet worden ingevroren, onmiddellijk in de diepvriezer nadat het is verpakt. Indien nodig, gebruik snelvriesfunctie.
- Wilt u vloeibaar voedsel zoals soep in een vacuümzak invriezen? Vries de vloeistof in een kom. Verwijder vervolgens de kom en verpak het vriesgoed in een zak.
- Wilt u de zak weer opnieuw openen? Gebruik een schaar om langs de afdichtingnaad te knippen.
- U kunt de zakken in een kookpan opwarmen. Maar overschrijdt niet de temperatuur van 90 °C.
- Als u de zakken in de magnetron wilt opwarmen, let wel:
 - De meeste vloeistoffen zetten uit, wanneer zij worden opgewarmd. Gebruik een vork om de zak vooraf te doorboren.
 - Plaats de zak in een schaal of container geschikt voor de magnetron.
 - Warm de zak op, bij een maximaal magnetronvermogen van 50 %.
 - Warm de zak alleen tot een lage of gemiddelde temperatuur op.
 - **Warm nooit met de grill- of convectiefunctie.**
- Werp zakken die werden gebruikt voor het opslaan van rauw vlees, vis of vette spullen weg. U mag andere zakken met de hand wassen en hergebruiken.

Zakken zijn verkrijgbaar in de maten 22 x 30 cm of 28 x 40 cm.

Tabel – Standaard bewaarwaarden

Opslag	Etenswaar	Opslagtemperatuur	Gewoon bewaren	Vacuüm verpakt
Gekoeld	Rauw vlees	5±3 °C	2~3 dagen	8~9 dagen
	Verse vis of seafood	5±3 °C	1~3 dagen	4~5 dagen
	Gekookt vlees	5±3 °C	4~6 dagen	10~14 dagen
	Groenten	5±3 °C	3~5 dagen	7~10 dagen
	Vruchten	5±3 °C	5~7 dagen	14~20 dagen
	Eieren	5±3 °C	10~15 dagen	30~50 dagen
Ingevroren	Vlees	-16~-20 °C	3~5 maanden	>12 maanden
	Vis/Seafood	-16~-20 °C	3~5 maanden	>12 maanden

OPMERKING:

De waarden in de tabel zijn alleen ter referentie. De werkelijke bewaaruur is afhankelijk van de voedselkwaliteit.

OPMERKING:

Er is mogelijk wat stof of productieresten op het apparaat te vinden. We raden u aan om het apparaat te reinigen, zoals beschreven onder "Reiniging".

Omvang van de levering

- 1 Vacuum-sealer
- 10 Profi luchtdichte zakken van á 22 x 30 cm
- 8 Profi luchtdichte zakken van á 28 x 40 cm

Het apparaat uitpakken

1. Verwijder het apparaat uit de verpakking.
2. Verwijder alle verpakkingsmaterialen zoals folies, vulmaterialen, kabelbinders en karton.
3. Controleer of de inhoud van de levering compleet is.
4. Controleer het apparaat op mogelijke transportschade om gevaren te voorkomen. Gebruik een beschadigd apparaat niet. Breng het onmiddellijk terug naar de dealer.

Beschrijving van de onderdelen

- 1 VACUUM & SEAL / CANCEL-toets
- 2 SEAL-toets
- 3 DRY-toets
- 4 MOIST-toets
- 5 NORMAL-toets
- 6 TURBO-toets
- 7 Vergrendeling
- 8 Release
- 9 Vacuümkamer
- 10 Lasdraad
- 11 Luchtinlaat

Functie van de bedieningselementen

VACUUM & SEAL

Vacuüm zuigen en afdichten in één stap.

CANCEL

Druk op deze knop om het proces geheel te beëindigen.

SEAL

De folie zal alleen worden afgedicht.

- Gebruik deze functie voor vloeistoffen of
- als u wilt afdichten zonder vacuüm te zuigen.
- Druk op deze knop om het pompproces voortijdig af te breken en eerder te sluiten.

i OPMERKING:

Het apparaat is uitgerust met een bescherming tegen oververhitting. Na ieder gebruik kunt u de SEAL functie 15 seconden niet gebruiken.

DRY / MOIST

Selecteer de MOIST (vochtig)- of DRY (droog)- functie. Selecteer MOIST voor vlees, want het bevat veel vleessap. Voor een geschilde appel, selecteer DRY.

- Bij het selecteren van de MOIST-functie, zal de vacuüm-pomp tijdens het afdichten worden uitgeschakeld.
- Bij het selecteren van de DRY-functie, zal de vacuüm-pomp tijdens het afdichten ook werken.

NORMAL / TURBO

Selecteer de NORMAL- of TURBO-functie.

- De NORMAL-functie is geschikt voor zachte, drukgevoelige producten.
- Tijdens de TURBO-functie, zal het vermogen van de vacuümpomp worden verhoogd.

Opmerkingen voor het gebruik

Locatie

Antislip en vlakke oppervlakken zijn geschikte locaties.

Netsnoer

Rol het snoer aan de achterzijde van het apparaat volledig af.

Elektrische aansluiting

1. Controleer of de netspanning overeenkomt met de specificaties van het apparaat. Raadpleeg de specificaties op het typeplaatje.
2. Sluit het netsnoer aan op een correct geïnstalleerd en geaard stopcontact.

Bediening

Om een zak van bulk-verpakkingsfolie

Afdichtverpakkingsfolie is ook in bulkvoorraad verkrijgbaar.

i OPMERKING:

Om de lucht goed af te zuigen, moet de verpakkingsfolie een speciale textuur bevatten! Dit kan een geribbeld, honingraat- of diamanttextuur zijn.

Om een zak van de bulkvoorraad te maken, gaat u als volgt te werk:

1. Meet de gewenste lengte van de verpakkingsfolie af.
2. Snij de verpakkingsfolie met een rechte snede af.
3. Vouw de verpakkingsfolie in het midden.
4. Plaats de folie op de lasdraad en sluit de deksel. Druk deze krachtig naar beneden zodat het hoorbaar op zijn plaats klikt, aan beide zijden.
5. Druk op de SEAL-toets. Na ong. 7 seconden zal het blauwe licht van de knop uitschakelen en de naad is afgedicht.
6. Druk op de release (8) om de bovenkant te openen.
7. Herhaal stap 3 tot 6 totdat u een zak van de verpakkingsfolie gemaakt hebt.

Het vacuüm zuigen en afdichten van een zak

U kunt nu artikelen in de eerder gemaakte zak verpakken.

i OPMERKING:

- Raadpleeg ook de hoofdstukken "Opmerkingen over het opslaan van voedsel" en "Functie van de bedieningselementen".
- Zakken met vloeistoffen mogen alleen worden afgedicht! Vloeistof kan worden opgezogen. Gebruik alleen de SEAL-functie.

1. Stop de artikelen in de zak.
2. Plaats het open einde van de zak in de vacuümkamer (9). De luchtinlaat (11) mag niet afgedekt zijn.
3. Vermijd kreukels! Strijk de folie vlak boven de lasdraad (10).
4. Sluit de bovenkant totdat deze vastklikt.
5. Gebruik de DRY / MOIST en/of NORMAL / TURBO toetsen om de gewenste functie te kiezen.
6. Druk op de VACUUM & SEAL-toets. Het proces is klaar als het indicatielampje op de toets uitgaat.

i OPMERKING:

- Druk op de CANCEL-toets om een actie te annuleren.
- Als u het pompproces vroegtijdig wilt beëindigen en direct wilt sluiten, druk dan op de SEAL-toets.

7. Druk op de release (8) om de bovenkant te openen.

De actie voltooiën

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat voorafgaand aan de opslag gedurende 5 minuten afkoelen.

Reiniging

WAARSCHUWING:

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt. Wacht totdat het apparaat volledig is afgekoeld.
- Dompel het apparaat niet onder in water. Dit kan leiden tot elektrische schokken of brand.

LET OP:

- Gebruik geen staalborstel of ander scherp keukengeri voor het reinigen.
- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen.

De behuizing kan van binnen en buiten met een licht vochtige doek worden gereinigd.

Opslaan

- Reinig het apparaat zoals beschreven.
- U kunt het snoer aan de achterzijde van het apparaat opwinden.
- Wij raden aan om het apparaat in de oorspronkelijke verpakking te bewaren wanneer u het voor een langere tijd niet gebruikt.
- Bewaar het apparaat op een goed geventileerde en droge plek, buiten bereik van kinderen.

Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaak	Actie
Het apparaat is zonder functie.	Het apparaat heeft geen stroomvoorziening.	Controleer het stopcontact met een ander apparaat. Steek de netstekker er op de juiste manier in. Controleer de huiszekering.
	Het apparaat is defect.	Neem contact op met onze serviceafdeling of een specialist.
De zak lekt.	Er zitten kreukels in de naad.	Trek de folie van tevoren glad.
	Goederen werden gevangen in de naad.	Controleer de naden.
	De naad was vochtig.	Houd de naad vrij en droog.
	De tas is beschadigd aan de naad of elders.	Als de tas beschadigd is, moet u hem vervangen.
De zak is niet volledig geleegd.	Er zat te veel lucht in de zak en die kon er niet op tijd uitgehaald worden.	Knijp overtollige lucht van tevoren uit de zak. Selecteer de TURBO functie.
	Je gebruikte film zonder structuur.	Gebruik voor het zuigen folie met een geribbelde, honingraat- of ruitstructuur.
	De tas is beschadigd.	Neem een nieuwe tas.

Technische gegevens

Model:..... C-VK 4000
 Spanningstoevoer:..... 220–240 V~, 50 Hz
 Opgenomen vermogen:..... 120 W
 Beschermingsklasse:..... II
 Korte bedrijfstijd: 1 minuut per cyclus
 Nettogewicht: ong. 1,5 kg

Het recht om technische en ontwerp aanpassingen te maken in de loop van voortdurende productontwikkeling blijft voorbehouden.

Dit apparaat is getest volgens alle van toepassing zijnde, huidige CE-richtlijnen en gebouwd volgens de meest recente veiligheidsvoorschriften.

Verwijdering

Betekenis van het symbool “vuilnisemmer”



Bescherm ons milieu, elektrische apparaten horen niet in het huisafval.

Maak voor het afvoeren van elektrische apparaten gebruik van de voorgeschreven verzamelpunten en geef daar de elektrische apparaten af die u niet meer gebruikt.

Daardoor helpt u de potentiële effecten te voorkomen die een verkeerde afvoer op het milieu en de menselijke gezondheid kunnen hebben.

Op deze wijze levert u uw bijdrage aan het hergebruik, de recycling en andere verwerkingsvormen voor oude elektronische en elektrische apparaten.

Voor informatie over verzamelpunten voor uw apparaten kunt u contact opnemen met uw gemeente of gemeenteadministratie. Uw dealer en contractpartner is bovendien verplicht het oude apparaat gratis terug te nemen.

Mode d'emploi

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous espérons que vous saurez profiter votre appareil.

Symboles de ce mode d'emploi

Les informations importantes pour votre sécurité sont particulièrement indiquées. Veillez à bien respecter ces indications afin d'éviter tout risque d'accident ou d'endommagement de l'appareil :



AVERTISSEMENT :

Prévient des risques pour votre santé et des risques éventuels de blessure.



ATTENTION :

Indique les risques pour l'appareil ou tout autre appareil.



NOTE :

Attire votre attention sur des conseils et informations.

Sommaire

Liste des différents éléments de commande.....	3
Notes générales.....	16
Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil.....	16
Utilisation prévue.....	17
Remarques sur la conservation de nourriture.....	17
Contenu de la livraison.....	18
Déballage de l'appareil.....	19
Description des pièces.....	19
Fonction des commandes.....	19
Notes d'utilisation.....	19
Fonctionnement.....	19
Nettoyage.....	20
Stockage.....	20
Dépannage.....	20
Données techniques.....	21
Élimination.....	21

Notes générales

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur. Si vous transmettez l'appareil à un tiers, joignez toujours tous les documents pertinents.

- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les taches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle.
- Ne l'utilisez pas en plein air. Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- **Ne laissez jamais** fonctionner l'appareil sans surveillance. Lorsque vous quittez la pièce, toujours arrêter l'appareil. Débranchez la fiche de la prise.
- Il y a lieu d'inspecter l'appareil et le bloc d'alimentation régulièrement en vue d'éventuels signes d'endommagements. Lorsqu'un endommagement est détecté, l'appareil ne doit plus être utilisé.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.



AVERTISSEMENT :

Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le film plastique. **Il y a risque d'étouffement !**

Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil

Vous trouverez le symbole suivant accompagné d'un avertissement sur le produit :



AVERTISSEMENT : Risque de brûlures !

Pendant le fonctionnement, la température du fil de scellage est très élevée. Vous trouverez ce symbole ainsi que les mots « CAUTION : HOT ».

- Ne réparez pas vous-même l'appareil. Contactez toujours un technicien agréé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes ayant qualité semblable afin d'éviter un risque.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants d'âge supérieur à 8 ans et par les personnes aux capacités sensorielles, physiques ou mentales réduites, ainsi que par les personnes sans expérience ou connaissances, tant qu'elles sont supervisées et instruites à l'utilisation de l'appareil en sécurité et tant qu'elles en comprennent les risques.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien utilisateur ne doivent pas être effectués par les enfants sans supervision.

Utilisation prévue

Cet appareil est destiné à extraire l'air et à sceller les sacs en plastiques et les emballages en aluminium.

Utilisez cet appareil uniquement tel qu'il est décrit dans le manuel d'instructions. Cet appareil ne doit pas être utilisé dans les applications industrielles.

Tout autre utilisation est considérée comme utilisation imprévue et risque de causer des dommages matériels ou même des blessures.

Le fournisseur n'est pas responsable des dommages causés par une utilisation autre que celle pour laquelle l'appareil est prévu.

Remarques sur la conservation de nourriture

L'emballage sous vide, c-à-d créer le vide à l'intérieur de l'emballage, est une méthode couramment employée pour prolongée la conservation de la nourriture. En choisissant le C-VK 4000, vous avez fait l'achat d'un produit qui permet d'effectuer des emballages sous vide rapidement et de manière pratique.

L'oxygène de l'air peut causer une perte de la saveur et de la qualité des aliments.

L'emballage sous vide résout ce problème. Environ 90% sera extrait du sac sous vide. Pour cette raison. Par rapport aux méthodes de conservation traditionnelles, le temps de conservation des aliments thermosoudés et sous vide est

ainsi multiplié par huit. De plus, la fraîcheur et les saveurs des aliments sont préservés pendant longtemps.

Ce qui vous permet de préparer et d'emballer des portions de divers aliments et des repas tout faits.

Même les aliments durs comme les noix ou les haricots et les produits non-alimentaires qui ont besoin d'être protégés de l'humidité peuvent être emballés sous vide. N'oubliez pas les pièces de monnaie et les bijoux en argent ou bien les vêtements et les allumettes pour le prochain voyage en bateau.

Les règles et les remarques suivantes sont destinées à vous aider, particulièrement si vous n'avez jamais utilisé d'appareil d'emballage sous vide.

- Lavez-vous les mains et lavez les accessoires avant de procéder.
- Le sac d'emballage doit être environ 8 cm plus long que les articles devant être emballés.
- Vous avez des articles en vrac comme des herbes que vous souhaitez couper puis refermer le sac ? Laissez environ 2 cm de rebord supplémentaire.
- Laissez 5 cm de rebord supplémentaire si vous souhaitez congeler les articles après usage. Les liquides aqueux ont tendance à augmenter de volume lorsqu'ils sont congelés.
- N'utilisez qu'un film d'emballage texturé pour créer un vide. Comme une texture rayée, en alvéoles ou en diamants.

- Maintenez la zone autour du rebord d'étanchéité propre et sèche. Évitez de faire des plis. Il se pourrait que l'étanchéité soit imparfaite en ces endroits !
- L'appareil dispose d'un **cycle court** et il doit refroidir pendant une minute avant de sceller le prochain sac.
- Les fruits et les légumes durent plus longtemps s'ils sont préalablement épluchés.
- Les choux, tout comme les brocolis et le chou-fleur, doivent être préalablement ébouillantés dans la mesure où ils émettent du gaz lorsqu'ils sont dans le sac.
- Il se peut que certains articles, comme la viande, contiennent de l'humidité. Placez un morceau de papier absorbant dans le sac.
- Si des bords tranchants sont susceptibles de percer le sac (comme des os par exemple), emballez ceux-ci préalablement dans du papier absorbant.
- Les sacs contenant des liquides peuvent uniquement être scellés et **non pas** scellés sous vide, du liquide pourrait être aspiré par l'appareil. Faites d'abord sortir l'air.
- Il se peut que la pompe à vide aspire des liquides.
Lorsque vous souhaitez sceller des sacs remplis de liquides, utilisez uniquement la fonction SEAL.
- Une fois que les aliments ont été scellés, ils peuvent être congelés ou stockés dans un endroit frais.
- Utilisez du papier ciré ou résistant à la graisse pour séparer les articles qui sont susceptibles de se coller lorsqu'ils sont congelés.
- Placez les aliments qui doivent être congelés dans le congélateur immédiatement après emballage sous vide. Si nécessaire, utilisez la fonction de congélation rapide.
- Vous voulez congeler des liquides, comme des soupes, dans un sac sous vide ? Congelez le liquide à l'intérieur d'un bol. Puis retirez le bol et placez l'aliment congelé dans un sac.
- Vous voulez rouvrir le sac ? Utilisez des ciseaux pour couper le long du rebord d'étanchéité.
- Vous pouvez réchauffer les sachets dans une casserole. Ne dépassez pas 90 °C.
- Si vous souhaitez réchauffer le sac au four à micro-ondes, n'oubliez pas :
 - La plupart des liquides augmentent de volume lorsqu'ils sont chauffés. Utilisez une fourchette pour perforer préalablement le sac.
 - Placez le sac dans un bol ou un récipient qui peut aller au four à micro-ondes.
 - Chauffez le sac en utilisant au plus 50% de la puissance du four à micro-ondes.
 - Ne chauffez le sac qu'à une faible ou une moyenne température.
 - **De faites jamais chauffer à l'aide d'un grill ou de la fonction de convection.**
- Jetez les sacs qui ont été utilisés pour la viande crue, le poisson ou les aliments gras. Vous pouvez laver les autres sacs à la main pour les réutiliser.

Les sacs sont disponibles en taille de 22 × 30 cm ou de 28 × 40 cm.

Tableau – Valeurs de conservation standard

Conservation	Aliment	Température de stockage	Stockage courant	Emballage sous vide
Au frais	Viande crue	5±3 °C	2~3 jours	8~9 jours
	Poisson frais ou fruits de mer	5±3 °C	1~3 jours	4~5 jours
	Viande cuite	5±3 °C	4~6 jours	10~14 jours
	Légumes	5±3 °C	3~5 jours	7~10 jours
	Fruits	5±3 °C	5~7 jours	14~20 jours
	Œufs	5±3 °C	10~15 jours	30~50 jours
Congelé	Viande	-16~-20 °C	3~5 mois	>12 mois
	Poisson/ Fruits de mer	-16~-20 °C	3~5 mois	>12 mois

i NOTE :

Les valeurs dans ce tableau sont uniquement indicatives. La durée de conservation effective dépend de la qualité des aliments.

Contenu de la livraison

- 1 Machine à sceller sous vide
- 10 Sac étanches Profi de 22 × 30 cm
- 8 Sac étanches Profi de 28 × 40 cm

Déballage de l'appareil

1. Retirez l'appareil de son emballage.
2. Retirez la totalité du matériau d'emballage, tel que les films, le rembourrage, les supports de câble et le carton.
3. Vérifiez l'intégralité du contenu de livraison.
4. Asseyez-vous avant de mettre vos pieds dans l'appareil. Ne vous levez jamais lorsque vos pieds sont encore dans l'appareil.

i NOTE :

Il se peut de la poussière ou des résidus de fabrication demeurent dans l'appareil. Nous vous conseillons de nettoyer l'appareil comme décrit sous « Nettoyage ».

Description des pièces

- 1 Bouton VACUUM & SEAL / CANCEL
- 2 Bouton SEAL
- 3 Bouton DRY
- 4 Bouton MOIST
- 5 Bouton NORMAL
- 6 Bouton TURBO
- 7 Verrouillage
- 8 Détachement
- 9 Chambre à vide
- 10 Fil de scellage
- 11 Entrée d'air

Fonction des commandes

VACUUM & SEAL

Mise sous vide et scellage en une seule étape.

CANCEL

Appuyez sur ce bouton pour terminer une opération.

SEAL

Seul le papier aluminium sera scellé.

- Utilisez cette fonction pour les liquides ou
- Si vous souhaitez sceller sans mettre sous vide.
- Appuyez sur ce bouton pour annuler le pompage à l'avance et sceller plus tôt.

i NOTE :

L'appareil dispose d'un mécanisme de protection thermique. Après chaque utilisation, la fonction SEAL sera désactivée pendant 15 secondes.

DRY / MOIST

Sélectionnez la fonction MOIST (humide) ou DRY (sec). Sélectionnez MOIST pour la viande, dans la mesure où elle contient beaucoup de jus. Pour une pomme épluchée, sélectionnez DRY.

- Lorsque vous sélectionnez la fonction MOIST, la pompe à vide sera à l'arrêt pendant le scellage.

- Lorsque vous sélectionnez la fonction DRY, la pompe à vide sera également en route lors de l'opération de scellage.

NORMAL / TURBO

Sélectionnez la fonction NORMAL ou TURBO.

- La fonction NORMAL convient aux articles mous et sensibles à la pression.
- Pendant la fonction TURBO, la puissance de la pompe à vide sera augmentée.

Notes d'utilisation

Positionnement

Toute surface antidérapante et plane convient.

Cordon d'alimentation

Déroulez complètement le cordon d'alimentation à l'arrière de l'appareil.

Branchement électrique

1. Assurez-vous le l'alimentation électrique du secteur correspond aux besoins de l'appareil. Veuillez consulter les spécifications sur l'étiquette de type de l'appareil.
2. Branchez le cordon d'alimentation à une prise électrique correctement installée et munie d'une mise à la terre.

Fonctionnement

Créer un sachet à partir d'un rouleau au mètre

Vous pouvez également acheter du film de soudage au mètre.

i NOTE :

Pour que l'air puisse être bien aspiré, le film doit disposer de la structure spéciale ! Il peut s'agir par exemple d'une structure nervurée, alvéolée ou en losange.

Pour confectionner un sachet à partir de la marchandise au mètre, veuillez suivre les étapes suivantes :

1. Mesurez la longueur de film souhaitée.
2. Séparez le film par une coupe droite.
3. Pliez le film en deux.
4. Placez le film sur le fil de soudure et fermez le couvercle. Appuyez fermement sur celui-ci de manière à ce qu'il s'enclenche de manière audible des deux côtés.
5. Appuyez sur le bouton SEAL. Après environ 7 secondes, le voyant bleu de la touche s'éteint et la soudure est effectuée.
6. Appuyez sur le bouton de déverrouillage (8) pour ouvrir le couvercle.
7. Répétez les opérations 3 à 6 jusqu'à ce qu'un sachet soit créé à partir du film.

Mettre un sachet sous vide et le souder

Vous pouvez maintenant emballer la marchandise dans un sachet préformé.

NOTE :

- Respectez également les « Remarques sur la conservation de nourriture » et le chapitre « Fonction des commandes ».
- Les sachets contenant des liquides doivent uniquement être soudés ! Le liquide pourrait être aspiré. Sélectionnez uniquement la fonction SEAL (souder).

1. Placez les articles dans le sac.
2. Placez l'ouverture du sac à l'intérieur de la chambre à vide (9). Ne couvrez pas l'entrée d'air (11).
3. Évitez de faire des plis ! Étirez le papier au-dessus de la barre de soudure (10).
4. Réfermez le dessus jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place.

5. Utilisez les boutons DRY / MOIST et/ou NORMAL / TURBO pour sélectionner la fonction souhaitée.
6. Appuyez sur le bouton VACUUM & SEAL. L'opération est terminée lorsque le voyant du bouton s'éteint.

NOTE :

- Appuyez sur le bouton CANCEL pour annuler une opération.
- Pour annuler le pompage à l'avance et sceller immédiatement, appuyez sur le bouton SEAL.

7. Appuyez sur le bouton de relâche (8) pour ouvrir le couvercle.

Terminer l'opération

- Retirez le bouchon du réceptacle.
- Laissez refroidir l'appareil pendant 5 minutes avant de le ranger.

Nettoyage



AVERTISSEMENT :

- Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant avant de le nettoyer. Attendez que l'appareil soit complètement refroidi.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau. Ceci peut occasionner des électrocutions ou des incendies.

ATTENTION :

- N'utilisez pas de brosses métalliques ou d'autres types d'ustensiles abrasifs pour le nettoyage.
- N'utilisez pas de produits de nettoyages agressifs ou abrasifs.

Il est possible d'essuyer l'extérieur et l'intérieur du boîtier avec un chiffon légèrement humide.

Stockage

- Nettoyez l'appareil tel qu'il est décrit ci-dessus.
- Enroulez le cordon d'alimentation à l'arrière de l'appareil.
- Nous vous recommandons de ranger l'appareil dans son emballage d'origine si vous n'allez pas l'utiliser pendant de longues durées.
- Conservez toujours cet appareil dans un endroit bien aéré et hors de portée des enfants.

Dépannage

Problème	Cause possible	Action
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas alimenté en électricité.	Vérifiez la prise de courant avec un autre appareil.
		Insérez correctement la fiche d'alimentation.
		Contrôlez le fusible de la maison.
	L'appareil est défectueux.	Adressez-vous à notre service ou à un spécialiste.

Problème	Cause possible	Action
Le sac n'est pas étanche.	Il y a des plis dans la couture.	Lissez le film au préalable.
	La marchandise a été coincée dans la couture.	Contrôlez les coutures.
	La couture était humide.	Maintenez les coutures libres et sèches.
	Le sachet est endommagé au niveau de la couture ou à un autre endroit.	Si le sac a été endommagé, vous devez le remplacer.
Le sac ne se vide pas complètement.	Il y avait trop d'air dans le sachet et il n'a pas été possible de l'aspirer dans le temps.	Expulsez déjà l'air superflu du sachet. Choisissez la fonction TURBO.
	Vous avez utilisé du film sans structure.	Pour la mise sous vide, utilisez un film avec une structure nervurée, alvéolée ou en losange.
	Le sachet est endommagé.	Utilisez un nouveau sachet.

Données techniques

Modèle : C-VK 4000
 Alimentation : 220–240 V~, 50 Hz
 Consommation : 120 W
 Classe de protection : II
 Fonctionnement court : 1 minute par cycle
 Poids net : environ 1,5 kg

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques ainsi que des modifications de conception dans le cadre du développement continu de nos produits.

Cet appareil a été testé conformément à toutes les directives CE applicables et actuelles et a été construit selon les dernières réglementations en matière de sécurité.

Élimination

Signification du symbole « Poubelle »



Protégez votre environnement, ne jetez pas vos appareils électriques avec les ordures ménagères.

Utilisez, pour l'élimination de vos appareils électriques, les bornes de collecte prévues à cet effet où vous pouvez vous débarrasser des appareils que vous n'utilisez plus.

Vous contribuez ainsi à éviter les impacts potentiels dans l'environnement et sur la santé de chacun, causés par une mauvaise élimination de ces déchets.

Vous contribuez aussi au recyclage sous toutes ses formes des appareils électriques et électroniques usagés.

Vous trouverez toutes les informations sur les bornes d'élimination des appareils auprès de votre commune ou de l'administration de votre communauté. Votre revendeur et partenaire contractuel est également tenu de reprendre gratuitement l'ancien appareil.

Manual de instrucciones

Le agradecemos la confianza depositada en este producto y esperamos que disfrute de su uso.

Símbolos en este manual de instrucciones

Advertencias importantes para su seguridad están señaladas en especial. Siga estas advertencias incondicionalmente, para evitar accidentes y daños en el aparato:



AVISO:

Advierte ante los peligros para su salud y demuestra posibles riesgos de herida.



ATENCIÓN:

Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.



NOTA:

Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

Índice

Indicación de los elementos de manejo	3
Notas generales	22
Consejos de seguridad especiales para este aparato	22
Uso previsto	23
Información sobre el almacenamiento de alimentos	23
Alcance de la entrega	24
Desembalado del aparato	24
Descripción de las partes	25
Función de los controles	25
Notas de uso	25
Utilización	25
Limpieza	26
Almacenamiento	26
Resolución de problemas	26
Datos técnicos	27
Eliminación	27

Notas generales

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde éste bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. Si entrega el aparato a un tercero, incluya siempre todos los documentos pertinentes.

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional.
- No lo utilice al aire libre. No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- **No** utilice el aparato sin vigilancia. En caso de salir de la habitación, desconecte siempre el aparato. Retire la clavija de la caja de enchufe.
- El aparato y el cable de alimentación de red se deben controlar regularmente para garantizar que no estén dañados. En caso de que se comprobara un daño, no se podrá seguir utilizando el aparato.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.



AVISO:

No deje jugar a los niños con las láminas de plástico.
¡Existe peligro de asfixia!

Consejos de seguridad especiales para este aparato

En el producto encontrará el siguiente símbolo con carácter de aviso:



AVISO: ¡Riesgo de quemaduras!

Durante el funcionamiento, la temperatura del cierre de alambre es muy elevada. Encontrará este símbolo junto con el texto “CAUTION: HOT”.

- No repare usted mismo el aparato. Póngase en contacto con un técnico autorizado. Si el cable de alimentación está dañado, corresponde al fabricante, a su representante o persona de cualificación similar su reemplazo para evitar peligros.
- Pueden utilizar este aparato niños mayores de 8 años y personas con minusvalías físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia ni conocimientos, siempre que se les someta a supervisión o se les instruya respecto a su uso de forma segura y de manera que entiendan los peligros existentes.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento no deben realizarlo niños sin supervisión.

Uso previsto

Este aparato está diseñado para la aspiración del aire y para el sellado de bolsas de plástico y papel de envolver. Utilícelo únicamente como se describe en este manual de instrucciones. No utilice el aparato para fines comerciales. No está diseñado para cualquier otro uso y puede causar daños materiales o incluso lesiones.

El proveedor no es responsable de los daños causados por un uso no previsto.

Información sobre el almacenamiento de alimentos

El sellado al vacío, es decir, aspirar el aire de un embalaje, es un método común para prolongar el periodo de conservación de los alimentos. Con la compra de C-VK 4000, usted ha elegido un producto que permite un uso rápido y conveniente de los envases herméticos.

Debido al oxígeno del aire, los alimentos pueden perder fácilmente su sabor fresco y su calidad.

Los envases herméticos se adaptan a eso. Se eliminará aproximadamente un 90 % del aire de la bolsa de sellado. Comparado con métodos de almacenamiento tradicionales, el tiempo de almacenamiento de alimentos al vacío y sellados puede prolongarse hasta ocho veces. Además, la frescura y el sabor de los alimentos permanecen durante más tiempo.

Esto le permite dividir y envasar una variedad de alimentos y comidas preparadas como lo desee.

Incluso se pueden sellar al vacío los alimentos duros, como nueces o judías, así como productos no alimentarios que necesiten ser protegidos de la humedad, sin olvidar las monedas, las joyas de plata o la ropa y las cerillas para el próximo viaje en barco.

Las siguientes reglas e información le ayudarán, especialmente si nunca ha utilizado un sellador al vacío anteriormente.

- Lávese las manos y limpie los accesorios antes de utilizarlos.
- La bolsa de sellado debe ser aproximadamente 8 cm más larga que los productos que se van a sellar.
- ¿Tiene productos sueltos, como hierbas, y desea cortar y volver a sellar la bolsa? Calcule un material adicional de 2 cm aproximadamente.
- Calcule otros 5 cm adicionales si desea congelar los productos posteriormente, ya que los líquidos acuosos pueden expandirse cuando se someten a bajas temperaturas.
- Utilice solamente las láminas con textura para crear un vacío, como la textura acanalada, en panel de abejas o de diamante.
- Mantenga el área de alrededor de la línea de sellado seca y limpia. Evite arrugarlo. ¡La costura en estos lugares se podría volver permeable!
- El aparato cuenta con un **funcionamiento de corta duración** y necesita enfriarse durante un minuto antes de sellar la siguiente bolsa.
- Las frutas y las verduras duran más tiempo previamente peladas.

- El repollo, como el brócoli y la coliflor se deben escaldar previamente, ya que liberan gas cuando están en el interior del envase.
- Distintos productos, como la carne, pueden contener humedad. Coloque esos productos en una toalla de papel de cocina en el interior de la bolsa.
- Si los bordes afilado pueden causar daños a la bolsa (por ejemplo, huesos), envuelva esos productos previamente en papel de cocina.
- Los líquidos en la bolsa se pueden sellar pero **no** se pueden sellar al vacío porque el líquido podría ser aspirado. Para ello, extraiga todo el aire primero.
- Los líquidos podrían ser aspirados en la bomba de vacío. **Al sellar los líquidos, utilice la función SEAL únicamente.**
- Una vez que se han envasado los alimentos, se pueden congelar o almacenar en un lugar fresco.
- Utilice papel vegetal o parafinado para separar los productos que puedan pegarse unos con otros al ser congelados.
- Coloque los alimentos que se van a congelar en el congelador inmediatamente después de haber sido envasados. Si es necesario, utilice la función congelación de choque.
- ¿Desea congelar alimentos líquidos, como sopa, en una bolsa de vacío? Congele el líquido en un bol, a continuación retire el bol y selle el producto dentro de una bolsa.
- ¿Desea volver a abrir la bolsa? Utilice unas tijeras para cortar a lo largo de la línea de sellado.
- Puedes calentar las bolsas en la olla. No superar la temperatura de 90 °C.
- Si desea calentar las bolsas en el microondas, tenga en cuenta lo siguiente:
 - La mayoría de los líquidos se expanden al ser calentados. Utilice un tenedor para perforar la bolsa previamente.
 - Coloque la bolsa en un bol para microondas o en un recipiente.
 - Caliente la bolsa utilizando el 50% de la potencia del microondas como máximo.
 - Caliente la bolsa solamente a una temperatura baja o media.
 - **Nunca caliente utilizando la función de parrilla o convección.**
- Tire las bolsas que hayan sido utilizadas para almacenar carne cruda, pescado o productos grasos. Puede lavar las demás bolsas a mano y reutilizarlas.

Las bolsas están disponibles en tamaños de 22 x 30 cm o 28 x 40 cm.

Tabla – valores estándar de conservación

Almacenamiento	Alimentos	Temperatura de almacenamiento	Almacenamiento normal	Sellado al vacío
Refrigerado	Carne cruda	5±3 °C	2~3 días	8~9 días
	Pescado y marisco fresco	5±3 °C	1~3 días	4~5 días
	Carne guisada	5±3 °C	4~6 días	10~14 días
	Verduras	5±3 °C	3~5 días	7~10 días
	Frutas	5±3 °C	5~7 días	14~20 días
	Huevos	5±3 °C	10~15 días	30~50 días
Congelado	Carne	-16~-20 °C	3~5 meses	>12 meses
	Pescado/Mariscos	-16~-20 °C	3~5 meses	>12 meses

NOTA:

Los valores de la tabla son sólo una referencia. La vida de almacenamiento real depende de la calidad de los alimentos.

Alcance de la entrega

- 1 Sellador de vacío
- 10 Bolsas herméticas Profi de 22 x 30 cm
- 8 Bolsas herméticas Profi de 28 x 40 cm

Desembalado del aparato

1. Saque el aparato del embalaje.
2. Quite todos los materiales de embalaje como películas de plástico, protecciones, sujeciones de cables, y cartones.
3. Compruebe que están todas las piezas.
4. Compruebe si el aparato ha sufrido daños durante el transporte para evitar riesgos. No utilice un aparato dañado. Devuélvalo al distribuidor inmediatamente.

NOTA:

Es posible que queden residuos derivados de la producción en el aparato. Le recomendamos que limpie el aparato como se describe en "Limpieza".

Descripción de las partes

- 1 Botón VACUUM & SEAL / CANCEL
- 2 Botón SEAL
- 3 Botón DRY
- 4 Botón MOIST
- 5 Botón NORMAL
- 6 Botón TURBO
- 7 Bloqueo
- 8 Liberación
- 9 Cámara de vacío
- 10 Alambre de sellado
- 11 Toma de aire

Función de los controles

VACUUM & SEAL

Envasado al vacío y sellado en un solo paso.

CANCEL

Presione este botón para finalizar por completo un proceso.

SEAL

La lámina sólo se sellará.

- Utilice esta función para los líquidos o
- Si desea sellar sin envasar al vacío.
- Pulse este botón para cancelar el proceso de bombeo antes de tiempo y realizar antes el sellado.

i NOTA:

El dispositivo cuenta con un mecanismo de protección contra el sobrecalentamiento. Después de cada uso, la función SEAL se desactivará durante 15 segundos.

DRY / MOIST

Seleccione la función MOIST (húmedo) o DRY (seco). Seleccione MOIST para la carne, ya que contiene mucho jugo de carne. Para una manzana pelada seleccione DRY.

- Al seleccionar la función MOIST, la bomba de vacío se apagará durante el sellado.
- Al seleccionar la función DRY, la bomba de vacío también se ejecutará durante la operación de sellado.

NORMAL / TURBO

Seleccione la función NORMAL o TURBO.

- La función NORMAL es adecuada para los productos suaves y sensibles a la presión.
- Durante la función TURBO, la potencia de la bomba de vacío se incrementará.

Notas de uso

Ubicación

Las superficies antideslizantes y planas son lugares adecuados.

Cable de alimentación

Desenrolle completamente el cable de alimentación de la parte posterior del dispositivo.

Conexión eléctrica

1. Asegúrese de que la tensión de red corresponde a la del aparato. Por favor, consulte las especificaciones en la etiqueta de identificación del producto.
2. Conecte el cable de alimentación a un receptáculo de puesta a tierra adecuadamente instalado.

Utilización

Para hacer una bolsa con metro del rollo

El sellado del papel de aluminio también está disponible en grandes cantidades.

i NOTA:

¡Para que el aire se aspire bien, el papel de aluminio tiene que tener una textura especial! Puede ser una textura acanalada, de panal de abejas, o de diamante.

Para hacer una bolsa con unas existencias a granel, haga lo siguiente:

1. Mida la longitud deseada de la película.
2. Separe la película con un corte recto.
3. Doble el papel de aluminio por la mitad.
4. Coloque la lámina sobre el hilo de sellado y cierre la tapa. Presione firmemente para que oiga cómo encaja en ambos lados.
5. Presione el botón SEAL. Al cabo de unos 7 segundos, la luz azul de la llave se apaga y la costura queda soldada.
6. Pulse el desbloqueo (8) para abrir la tapa.
7. Repita las operaciones 3 a 6 hasta crear una bolsa con la película.

Para envasar al vacío y sellar una bolsa

Ahora puede envasar los productos en la bolsa previamente hecha.

i NOTA:

- Por favor, consulte también las "Información sobre el almacenamiento de alimentos" y el capítulo "Función de los controles".
- ¡Sólo se pueden sellar las bolsas que contengan líquidos! Los líquidos pueden ser aspirados. Utilice únicamente la función SEAL (sellar).

1. Coloque los productos en la bolsa.
2. Coloque el extremo abierto de la bolsa dentro de la cámara de vacío (9). La toma de aire (11) no debe cubrirse.
3. ¡No lo arrugue! Estire la lámina de aluminio por encima del alambre de sellado (10).
4. Cierre la parte superior hasta que encaje en su lugar.
5. Utilice los botones DRY / MOIST y/o NORMAL / TURBO para seleccionar la función deseada.

6. Pulse el botón VACUUM & SEAL. El proceso se completa una vez que el indicador del botón se apaga.

NOTA:

- Pulse el botón CANCEL para cancelar una operación.
- Si desea cancelar el proceso de bombeo antes de tiempo con el fin de sellar inmediatamente, pulse el botón SEAL.

7. Pulse el botón de liberación (8) para abrir la tapa.

Finalizar la operación

- Retire el enchufe del tomacorriente.
- Deje que el aparato se enfríe durante 5 minutos antes de guardarlo.

Limpieza

AVISO:

- Desenchufe siempre el aparato de la red eléctrica antes de limpiarlo. Espere a que el aparato se haya enfriado.
- No sumerja el aparato en agua. Puede provocar electrocución o incendio.

ATENCIÓN:

- No use cepillos metálicos ni otros utensilios abrasivos para limpiar.
- No use agentes limpiadores agresivos ni abrasivos.

El aparato se debe limpiar por dentro y por fuera utilizando un paño ligeramente húmedo.

Almacenamiento

- Limpie el aparato como se describe.
- Puede enrollar el cable de alimentación en la parte posterior del dispositivo.
- Recomendamos almacenar el aparato en su embalaje original si no lo utiliza durante un largo período de tiempo.
- Mantenga siempre el aparato en un lugar bien ventilado y seco, fuera del alcance de los niños.

Resolución de problemas

Problema	Posible causa	Acción
El aparato no funciona.	El aparato no está conectado a la red eléctrica.	Compruebe el tomacorriente utilizando otro aparato. Conecte el enchufe de red firmemente. Compruebe los fusibles de su hogar.
	El aparato está defectuoso.	Contacte con nuestro servicio al cliente o con cualquier experto.
La bolsa tiene una fuga.	Hay una arruga en la costura.	Tire de la película para alisarla de antemano.
	Los productos se han atascado en la costura.	Compruebe las costuras.
	La costura estaba mojada.	Mantenga la costura libre y seca.
	La bolsa está dañada en la costura o en otro lugar.	Si la bolsa está dañada, tiene que ser reemplazada.

Problema	Posible causa	Acción
La bolsa no se vacía completamente	Había demasiado aire en la bolsa y no pudo ser aspirado a tiempo.	Saque el exceso de aire previamente. Seleccione la función TURBO.
	Ha utilizado papel la lámina sin textura.	Al crear un vacío, utilice láminas con textura acanalada, de panal o romboidal.
	La bolsa está dañada.	Utilice una bolsa nueva.

Datos técnicos

Modelo: C-VK 4000
 Alimentación: 220–240 V~, 50 Hz
 Consumo potencia: 120 W
 Clase de protección: II
 Funcionamiento periodo tiempo corto: 1 minuto por ciclo
 Peso neto: aprox. 1,5 kg

El derecho de realizar modificaciones técnicas y de diseño en el curso del desarrollo continuo del producto esta reservado.

Este aparato ha sido probado de acuerdo con todas las directivas CE vigentes y construido de acuerdo con las últimas normas de seguridad.

Eliminación

Significado del símbolo “Cubo de basura”



Proteja nuestro medio ambiente, aparatos eléctricos no forman parte de la basura doméstica.

Haga uso de los centros de recogida previstos para la eliminación de aparatos eléctricos y entregue allí sus aparatos eléctricos que no vaya a utilizar más.

Ayudará en evitar las potenciales consecuencias, a causa de una errónea eliminación de desechos, para el medio ambiente y la salud humana.

Con ello, contribuirá a la recuperación, al reciclado y a otras formas de reutilización de los aparatos viejos eléctricos y electrónicos.

La información cómo se debe eliminar los aparatos, se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal. Su distribuidor y socio contractual también está obligado a recuperar el aparato antiguo sin coste alguno.

Istruzioni per l'uso

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Vi auguriamo un buon utilizzo del dispositivo.

Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso

Le indicazioni importanti per la propria sicurezza sono indicati appropriatamente. Osservare assolutamente queste indicazioni, per evitare incidenti e danni all'apparecchio:



AVVISO:

Previene i rischi della propria salute ed indica possibili rischi di ferite.



ATTENZIONE:

Indica possibili pericoli per l'apparecchio o altri oggetti.

NOTA:

Mette in risalto consigli ed informazioni.

Indice

Elementi di comando	3
Note generali.....	28
Avvertenze speciali di sicurezza per questo apparecchio ...	28
Uso previsto	29
Note sulla conservazione di alimenti	29
Ambito di consegna	30
Disimballaggio dell'apparecchio	30
Descrizione dei pezzi	30
Funzione dei comandi.....	31
Note per l'uso	31
Funzionamento	31
Pulizia.....	32
Conservazione	32
Risoluzione di problemi.....	32
Dati tecnici.....	33
Smaltimento	33

Note generali

Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna. Se si cede l'apparecchio a terzi, includere sempre tutti i documenti pertinenti.

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale.
- Non utilizzarlo all'aperto. Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- **Non** mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza. Spegnerne sempre l'apparecchio, se si desidera uscire dalla stanza. Estrarre la spina dalla presa.
- Controllare regolarmente che l'apparecchio e il cavo non presentino tracce di danneggiamento. In tal caso l'apparecchio non deve più essere utilizzato.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.



AVVISO:

Non lasciar giocare i bambini piccoli con la pellicola di plastica. **Pericolo di soffocamento!**

Avvertenze speciali di sicurezza per questo apparecchio

Sul prodotto sono riportato il seguente simbolo con avvertenza:



AVVISO: Rischio di scottature!

Durante il funzionamento la temperatura del filo di sigillatura è molto alta. Questo simbolo sarà in combinazione con la parola "CAUTION: HOT".

- Non riparare l'apparecchio da soli. Contattare sempre un tecnico autorizzato. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, farlo sostit-

tuire dal produttore, dall'agente addetto all'assistenza oppure da personale qualificato per evitare situazioni pericolose.

- Il apparecchio può essere utilizzato dai bambini da 8 anni in su e dalle persone con ridotte abilità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza sotto la diretta supervisione o dietro istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e sui possibili pericoli derivanti dal suo utilizzo.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Pulizia e manutenzione non devono essere eseguiti da bambini senza supervisione.

Uso previsto

Questo apparecchio è previsto per mettere sotto vuoto e per sigillare sacchetti di plastica e pellicola.

Usare solo come descritto in questo manuale d'istruzione. L'apparecchio non può essere utilizzato per scopi commerciali.

Qualsiasi altro uso non previsto può determinare guasti o lesioni a persone.

Il fornitore non è responsabile di danni causati da uso non previsto.

Note sulla conservazione di alimenti

Sigillare sotto vuoto, ad es. rimuovere l'aria dalla confezione, è un comune metodo per prolungare la durata di alimenti. Con l'acquisto del C-VK 4000 avete scelto un prodotto che consente un uso veloce e conveniente di confezioni sigillate.

A causa dell'ossigeno nell'aria, gli alimenti possono perdere il loro sapore e la qualità.

La confezione sottovuoto garantisce che ca. il 90 % dell'aria viene rimossa dal sacchetto sotto vuoto. Rispetto ai tradizionali metodi di conservazione il tempo di conservazione dei cibi sigillati e conservati sotto vuoto è pertanto aumentato di un fattore pari a otto. Inoltre, la freschezza e il sapore degli alimenti sono conservati più a lungo.

Questo consente di fare porzioni e confezionare una varietà di alimenti e pietanze pronte come desiderato.

Anche alimenti duri, come noccioli e fagioli, nonché non alimenti che necessitano protezione da umidità, possono essere sigillati. Non dimenticare monete e gioielli in argento o vestiti per il viaggio successivo.

Le direttive e note seguenti forniranno un supporto, in particolare se non avete mai utilizzato il sigillatore sotto vuoto.

- Lavarsi le mani e pulire prima gli accessori.
- Il sacchetto sotto vuoto deve essere almeno 8 cm più lungo degli articoli da sigillare.
- Avete articoli, come erbe, e volete tagliare e risigillare il sacchetto? Calcolate del materiale extra di ca. 2 cm.
- Calcolate un altro 5 cm, se volete surgelare dopo gli articoli in quanto i liquidi acquosi possono espandersi se soggetti a bassa temperatura.
- Usare solo pellicole di tessuto per creare un'aspirazione. Come nervature, a nido d'api o a diamante.
- Tenere l'area intorno alla sigillatura pulita e asciutta. Evitare pieghe. La sigillatura in questi punti può diventare permeabile!
- L'apparecchio presenta un **funzionamento breve** e deve raffreddarsi un minuto prima di essere utilizzato nuovamente.
- Se sbucciata, la frutta dura di più.
- Cavoli, come broccoli e cavolfiori, devono essere sbollentati prima, in quanto rilasciano gas nella confezione.
- Diversi articoli, come carne, possono contenere umidità. Mettere gli articoli insieme con dei tovaglioli nel sacchetto.
- Se bordi taglienti danneggiano il sacchetto (ad es. ossa), avvolgere questi articoli nella carta.
- I liquidi nel sacchetto possono solo essere sigillati ma **non** messi sotto vuoto, in quanto il liquido potrebbe essere aspirato. Quindi far uscire prima l'aria.
- I liquidi possono essere aspirati nella pompa di sotto vuoto. **Quando si sigillano liquidi, utilizzare solo la funzione SEAL.**
- Dopo che gli alimenti sono stati confezionati, sono pronti da congelare e conservare in un luogo fresco.

- Utilizzare della carta cerata o oleata che si attacca l'un l'altra quando congelata.
- Mettere gli alimenti, congelati, nel surgelatore immediatamente dopo che sono stati confezionati. Se necessario, utilizzare una funzione anti urto.
- Si desidera surgelare alimenti liquidi, come minestre, in un sacchetto sotto vuoto? Surgelare il liquido in un contenitore. Poi rimuovere il contenitore e sigillare l'elemento surgelato in un sacchetto.
- Si desidera riaprire nuovamente il sacchetto? Utilizzare delle forbici lungo la linea di sigillatura.
- Si potrebbe riscaldare il sacchetto in una pentola. Non superare la temperatura di 90 °C.
- Se si desidera riscaldare i sacchetti nel microonde, notare che:
 - La maggior parte di liquidi si espande quando viene riscaldato. Utilizzare una forchetta per bucare il sacchetto.
 - Mettere il sacchetto in un recipiente o contenitore idoneo al microonde.
 - Riscaldare il sacchetto, utilizzando massimo il 50% della potenza.
 - Riscaldare solo il sacchetto ad una temperatura bassa o media.
 - **Non riscaldare mai utilizzando il grill o convezione.**
- Smaltire i sacchetti utilizzati per conservare carne, pesce o alimenti crudi o grassi. Lavare gli altri sacchetti a mano e riutilizzarli.

**I sacchetti sono disponibili nelle dimensioni di
22 × 30 cm o 28 × 40 cm**

Tabella – Valori di conservazione standard

Conservazione	Alimenti	Temperatura di conservazione	Conservazione comune	Sigillato sotto vuoto
Raffreddato	Carne cruda	5±3 °C	2~3 giorni	8~9 giorni
	Pesce o frutti di mare freschi	5±3 °C	1~3 giorni	4~5 giorni
	Carne cotta	5±3 °C	4~6 giorni	10~14 giorni
	Verdure	5±3 °C	3~5 giorni	7~10 giorni
	Frutta	5±3 °C	5~7 giorni	14~20 giorni
	Uova	5±3 °C	10~15 giorni	30~50 giorni
Surgelato	Carne	-16~-20 °C	3~5 mesi	>12 mesi
	Pesce/frutti di mare	-16~-20 °C	3~5 mesi	>12 mesi

NOTE:

I valori nella tabella sono puramente indicativi. La reale durata di conservazione dipende dalla qualità degli alimenti.

funzione un apparecchio danneggiato. Restituirlo immediatamente al rivenditore.

NOTE:

Potrebbero esserci polvere o residui di produzione sull'apparecchio. Si raccomanda di pulire la macchina come descritto nella sezione "Pulizia".

Ambito di consegna

- 1 Sigillatore sotto vuoto
- 10 Sacchetti ermetici professionali 22 × 30 cm
- 8 Sacchetti ermetici professionali 28 × 40 cm

Disimballaggio dell'apparecchio

1. Rimuovere la macchina dalla confezione.
2. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio come pellicole di plastica, materiali di riempimento, fascetta serracavi e cartone.
3. Controllare che il contenuto della confezione sia completo.
4. Controllare che l'apparecchio non abbia subito danni durante il trasporto per evitare pericoli. Non mettere in

Descrizione dei pezzi

- 1 Tasto VACUUM & SEAL / CANCEL
- 2 Tasto SEAL
- 3 Tasto DRY
- 4 Tasto MOIST
- 5 Tasto NORMAL
- 6 Tasto TURBO
- 7 Blocco
- 8 Rilascio
- 9 Camera sotto vuoto
- 10 Filo per sigillare
- 11 Ingresso dell'aria

Funzione dei comandi

VACUUM & SEAL

Mettere sotto vuoto e sigillare in un solo passaggio.

CANCEL

Premere questo tasto per terminare completamente un processo.

SEAL

La pellicola sarà solo sigillata.

- Usare questa funzione per liquidi o
- se si vuole sigillare senza messa sotto vuoto.
- Premere questo tasto per annullare il processo di pompaggio prima del tempo e sigillare prima.

i NOTA:

Il dispositivo presenta un meccanismo di protezione contro surriscaldamento. Dopo ogni utilizzo la funzione SEAL sarà disattivata per 15 secondi.

DRY / MOIST

Selezionare la funzione MOIST (umido) o DRY (secco). Selezionare MOIST per carne, in quanto contiene molti liquidi. Per una mela sbucciata, selezionare DRY.

- Se si seleziona la funzione MOIST, la pompa sotto vuoto sarà disattivata durante la fase di sigillatura.
- Se si seleziona la funzione DRY, la pompa sotto vuoto sarà attivata durante la fase di sigillatura.

NORMAL / TURBO

Selezionare la funzione NORMAL o TURBO.

- La funzione NORMAL è adatta a articoli morbidi, sensibili alla pressione.
- Durante la funzione TURBO, l'alimentazione della pompa sotto vuoto sarà migliorata.

Note per l'uso

Posizione

Superfici anti scivolo o piate sono le superfici idonee.

Cavo di alimentazione

Srotolare completamente il cavo di corrente dal retro del dispositivo.

Collegamento elettrico

1. Assicurarsi che l'alimentazione principale corrisponda alle specifiche tecniche dell'apparecchio. Far riferimento alle specifiche tecniche sull'etichetta.
2. Collegare il cavo di alimentazione ad una presa installata correttamente.

Funzionamento

Come fare un sacchetto da una pellicola

La pellicola è anche disponibile in blocco.

i NOTA:

Per estrarre correttamente l'aria, la pellicola deve contenere un tessuto speciale! Questo deve essere a coste, a nido d'api o a diamante.

Per realizzare un sacchetto da un blocco, procedere come di seguito:

1. Misurare la lunghezza desiderata della pellicola.
2. Staccare la pellicola con un coltello.
3. Piegare la pellicola al centro.
4. Posizionare la pellicola di avvolgimento sul cavo di tenuta e chiudere il coperchio. Premerlo bene al fine di bloccarlo finché non si blocca su entrambi i lati.
5. Premere il tasto SEAL. Dopo ca. 7 secondi la spia luminosa blu del tasto si spegnerà e la sigillatura viene effettuata.
6. Premere il rilascio (8) per aprire sopra.
7. Ripetere i passaggi da 3 a 6 finché il sacchetto non è stato realizzato dalla pellicola.

Per mettere sotto vuoto e sigillare un sacchetto

Ora è possibile confezionare articoli nel sacchetto precedentemente realizzato.

i NOTA:

- Far riferimento a "Note sulla conservazione di alimenti" e al capitolo "Funzione dei comandi".
- I sacchetti con liquidi devono essere ora sigillati! Il liquido potrebbe essere aspirato. Usare solo la funzione SEAL (sigilla).

1. Mettere gli articoli nel sacchetto.
2. Mettere l'estremità aperta del sacchetto dentro la camera di sotto vuoto (9). L'ingresso dell'aria (11) non deve essere coperto.
3. Evitare pieghe! Lisciare la lamina sopra la bacchetta di saldatura (10).
4. Chiudere la parte superiore finché non scatta in posizione.
5. Usare i tasti DRY / MOIST e/o NORMAL / TURBO per selezionare una funzione come desiderato.
6. Premere il tasto VACUUM & SEAL. Il processo è completato quando l'indicatore sul tasto si spegne.

i NOTA:

- Premere il tasto CANCEL per annullare un funzionamento.
- Se si desidera annullare il processo di pompaggio prima del tempo per sigillare immediatamente, premere il tasto SEAL.

7. Premere il rilascio (8) per aprire il coperchio.

Terminare il funzionamento

- Rimuovere la spina dalla presa.
- Far raffreddare l'apparecchio per 5 minuti prima di conservarlo.

Pulizia

AVVISO:

- Scollegare sempre la spina dalla presa di corrente prima della pulizia. Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato.
- Non immergere l'apparecchio in acqua per non provocare scosse elettriche o incendi.

ATTENZIONE:

- Non utilizzare spazzole d'acciaio o altri utensili abrasivi per effettuare la pulizia.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.

La confezione può essere avvolta dall'interno e dall'esterno mediante un panno leggermente umido.

Conservazione

- Pulire l'apparecchio come descritto.
- È possibile arrotolare il cavo di corrente sul retro del dispositivo.
- Si consiglia di conservare l'apparecchio nella confezione originale se non in uso per un lungo periodo.
- Tenere sempre l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini in un luogo asciutto e ben ventilato.

Risoluzione di problemi

Problema	Causa possibile	Azione
L'apparecchio è senza funzione.	L'unità non ha alimentazione.	Controllare la presa con un altro apparecchio.
		Inserire correttamente la spina di rete.
	Controllare il fusibile della casa.	
L'unità è difettosa.	Contatta il nostro servizio di assistenza o uno specialista.	
La borsa perde.	Ci sono delle pieghe nella cucitura.	Tirare la pellicola liscia in anticipo.
	Le merci sono state catturate nella cucitura.	Controllare le cuciture.
	La cucitura era umida.	Mantenere la cucitura libera e asciutta.
	La borsa è danneggiata alla cucitura o altrove.	Se la borsa è stata danneggiata, è necessario sostituirla.
La borsa non viene svuotata completamente.	C'era troppa aria nella borsa e non è stato possibile estrarla in tempo.	Spremere l'aria in eccesso dal sacchetto in anticipo.
		Selezionare la funzione TURBO.
	Hai usato una pellicola senza struttura.	Usare una pellicola con una struttura a coste, a nido d'ape o a diamante per l'aspirazione.
	La borsa è danneggiata.	Prendi una nuova borsa.

Dati tecnici

Modello:..... C-VK 4000
Alimentazione:..... 220–240 V~, 50 Hz
Consumo di energia:..... 120 W
Classe di protezione: II
Funzionamento breve: 1 minuto per ciclo
Peso netto: ca. 1,5 kg

Si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche e di design nel corso dello sviluppo del prodotto.

Questo apparecchio è stato testato secondo tutte le direttive CE in vigore e costruito secondo le ultime norme di sicurezza.

Smaltimento

Significato del simbolo “Eliminazione”



Salvaguardare l'ambiente, gli elettrodomestici non vanno eliminati come rifiuti domestici.

Per l'eliminazione degli elettrodomestici, fare uso dei posti di raccolta previsti per questo tipo e porre quegli elettrodomestici che non sono più in uso.

Si contribuisce così ad evitare un effetto potenziale sull'ambiente e sulla salute, dovuto magari ad una eliminazione sbagliata.

Questo significa un contributo personale alla riutilizzazione, al riciclaggio e altre forme di utilizzazione di elettrodomestici ed apparecchi elettronici usati.

Si possono trovare le corrispondenti informazioni sugli appositi luoghi di raccolta, nelle amministrazioni dei comuni. Il vostro rivenditore e partner contrattuale è anche obbligato a riprendere gratuitamente il vecchio apparecchio.

Instruction Manual

Thank you for choosing our product. We hope you will enjoy using the appliance.

Symbols in this Instruction Manual

Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the appliance:



WARNING:

This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.



CAUTION:

This refers to possible hazards to the appliance or other objects.



NOTE:

This highlights tips and information.

Contents

Overview of the Components	3
General Notes	34
Special Safety Precautions for this Appliance	34
Intended Use	35
Notes on Storing Food	35
Scope of Delivery	36
Unpacking the Appliance	36
Description of the Parts	36
Function of Controls	37
Notes for Use	37
Operation	37
Cleaning	38
Storage	38
Troubleshooting	38
Technical Data	39
Disposal	39

General Notes

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you pass the appliance on to a third party, always include all the relevant documents.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use.
- Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- Always switch off the appliance and pull the mains plug out of the socket (pull the mains plug, not the cable) when you are not using the appliance, attaching accessories, for cleaning or in the event of a fault.
- Do **not** operate the appliance without supervision. If you leave the room you should always turn the appliance off. Remove the plug from the socket.
- The appliance and the mains lead have to be checked regularly for signs of damage. If damage is found the appliance must not be used.
- Use only original spare parts.
- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.



WARNING:

Do not allow small children to play with the plastic foil.
There is a danger of suffocation!

Special Safety Precautions for this Appliance

You will find the following symbol with warning character on the appliance:



WARNING: Risk of burns!

During operation the sealing wire temperature is very high. You will find this symbol in combination with the wording "CAUTION: HOT".

- Do not repair the appliance by yourself. Always contact an authorized technician. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Intended Use

This appliance is intended for vacuuming off air and for sealing textured plastic bags and wrap foil.

Only use as described in this instruction manual. Do not use appliance for commercial purposes.

Any other use is not intended and may cause material damage or even injuries.

The supplier is not liable for damage caused by not intended use.

Notes on Storing Food

Vacuum sealing, i. e. vacuuming air out of the packaging, is a common method of prolonging the storage life of food. With the purchase of the C-VK 4000 you have chosen a product that allows for the fast and convenient use of airtight packaging.

Due to oxygen in the air, food may easily lose its fresh flavour and quality.

Airtight packaging accommodates for that. Approx. 90 % of the air will be removed from the sealing bag. Compared to conventional storage methods, the storage time of vacuumed and heat sealed food is therefore extended by a factor of eight. Furthermore, freshness and flavor of the food are retained for a longer time.

That allows you to portion and pack a variety of food and ready meals as desired.

Even hard food, such as nuts or beans, as well as non-food items that need to be protected from humidity, may be

sealed. Not to forget coins or silver jewellery, or clothes and matches for the next boat trip.

The following regulations and notes will help you, especially if you have never used a vacuum sealer before.

- Wash your hands and clean the accessories beforehand.
- The sealing bag should be approx. 8 cm longer than the items to be sealed.
- Do you have loose items, such as herbs, and want to cut and reseal the bag? Calculate extra material of approx. 2 cm.
- Calculate another extra 5 cm, if you want to freeze the items afterwards, because aqueous liquids might expand when subjected to low temperature.
- Only use textured foils for creating a vacuum. Such as ribbed, honey-comb or diamond texture.
- Keep the area around the sealing seam dry and clean. Avoid creasing. The seam at these spots might otherwise become permeable!
- The appliance features a **short-time duty** and needs to cool down one minute before sealing the next bag.
- When peeled beforehand, fruits and vegetables last longer.
- Cabbage, such as broccoli and cauliflower, must be blanched beforehand, as they release gas when inside the packaging.
- Different items, such as meat, may contain humidity. Place such items together with a kitchen paper towel inside the bag.
- If sharp edges are likely to damage the bag (e.g. bones), wrap such items in kitchen paper beforehand.

- Liquids in the bag may only be sealed but **not** vacuum-sealed, because liquid could be sucked in. For that, squeeze out the air first.
- Liquids could be sucked in by the vacuum pump. **When sealing liquids, use the SEAL function only.**
- Once food has been packaged, it is to be frozen or stored at a cool place.
- Use waxed or greaseproof paper to separate items that are likely to stick to each other when frozen.
- Place food, that is to be frozen, into the freezer immediately after it has been packaged. If necessary, use shock-freeze function.
- Do you want to freeze liquid food, such as soup, in a vacuum bag? Freeze the liquid inside a bowl. Then remove the bowl and seal the frozen item inside a bag.
- Do you want to re-open the bag again? Use scissors to cut along the sealing seam.
- You may heat the bags in a pot. But do not exceed temperatures of 90 °C.
- If you want to heat the bags inside the micro-wave, please note:
 - Most liquids expand when being heated. Use a fork to pierce the bag beforehand.
 - Place the bag into a microwave-safe bowl or container.
 - Heat the bag, using a maximum of 50 % microwave power.
 - Only heat the bag to low or medium temperature.
 - **Never heat using grill or convection function.**
- Dispose of bags that were used for storing raw meat, fish or greasy stuff. You may wash other bags by hand and re-use.

Bags are available in sizes of 22 × 30 cm or 28 × 40 cm.

Table – Standard Preservation Values

Storage	Food	Storage Temperature	Common Storage	Vacuum-sealed
Cooled	Raw meat	5±3 °C	2~3 days	8~9 days
	Fresh fish or seafood	5±3 °C	1~3 days	4~5 days
	Cooked meat	5±3 °C	4~6 days	10~14 days
	Vegetables	5±3 °C	3~5 days	7~10 days
	Fruits	5±3 °C	5~7 days	14~20 days
	Eggs	5±3 °C	10~15 days	30~50 days
Frozen	Meat	-16~-20 °C	3~5 months	>12 months
	Fish/ Seafood	-16~-20 °C	3~5 months	>12 months

i NOTE:

The values in the table are for reference only. The actual storage life depends on the food quality.

i NOTE:

Dust or production residues can be located on the appliance. We recommend to clean the appliance as described under "Cleaning".

Scope of Delivery

- 1 Vacuum sealer
- 10 Profi airtight bags of 22 × 30 cm
- 8 Profi airtight bags of 28 × 40 cm

Unpacking the Appliance

1. Remove the appliance from the package.
2. Remove all packaging material such as films, filler, cable ties and cardboard.
3. Check the delivery contents for completeness.
4. Check the appliance for possible transport damage to avoid hazards. Do not operate a damaged appliance. Return it to the dealer immediately.

Description of the Parts

- 1 VACUUM & SEAL / CANCEL button
- 2 SEAL button
- 3 DRY button
- 4 MOIST button
- 5 NORMAL button
- 6 TURBO button
- 7 Lock
- 8 Release
- 9 Vacuum chamber
- 10 Sealing wire
- 11 Air intake

Function of Controls

VACUUM & SEAL

Vacuuming and sealing in one step.

CANCEL

Press this button to completely terminate a process.

SEAL

Foil will only be sealed.

- Use this function for liquids or
- if you want to seal without vacuuming.
- Press this button in order to cancel the pumping process ahead of time and to seal earlier.

i NOTE:

The appliance features an overheat protection mechanism. After each operation the SEAL function will be prevented for 15 seconds.

DRY / MOIST

Select MOIST or DRY function. Select MOIST for meat, as it contains a lot of meat juice. For a peeled apple, select DRY.

- When selecting MOIST function, the vacuum pump will be turned off during sealing.
- When selecting DRY function, the vacuum pump will also run during sealing operation.

NORMAL / TURBO

Select NORMAL or TURBO function.

- NORMAL function is suitable for soft, pressure-sensitive items.
- During TURBO function, the vacuum pump power will be increased.

Notes for Use

Location

Anti-slip and flat surfaces are suitable locations.

Mains Cable

Fully unwind the mains cable from the rear of the appliance.

Electrical Connection

1. Ensure that the mains power corresponds to the one of the appliance. Please refer to the specifications on the type label.
2. Connect the mains cable to a properly installed grounding receptacle.

Operation

To make a Bag from Bulky Wrap Foil

Sealing wrap foil is also available as bulk stock.

i NOTE:

In order for the air to be vacuumed well, the wrap foil must contain a special texture! This may be a ribbed, honeycomb or diamond texture.

In order to make a bag from the bulk stock, proceed as follows:

1. Measure the desired length of the wrap foil.
2. Detach the wrap foil with a straight cut.
3. Fold the wrap foil at its middle.
4. Place the wrap foil onto the sealing wire and close the lid. Press it down firmly for it to lock audibly into place on both sides.
5. Press the SEAL button. After approx. 7 seconds the blue light of the button will turn off and the seam is sealed.
6. Press the release (8) to open the top.
7. Repeat steps 3 to 6 until you have made a bag from the wrap foil.

To Vacuum and Seal a Bag

You may now package items in the previously made bag.

i NOTE:

- Please also refer to the "Notes on Storing Food" and chapter "Function of Controls".
- Bags with liquids are only to be sealed! Liquid could be sucked in. Only use SEAL function.

1. Place the items in the bag.
2. Place the open end of the bag inside the vacuum chamber (9). The air intake (11) must not be covered.
3. Avoid creasing! Smoothen the wrap foil above the sealing wire (10).
4. Close the top until it clicks into place.
5. Use the DRY / MOIST and/or NORMAL / TURBO buttons to select a function as desired.
6. Press the VACUUM & SEAL button. The process is completed once the indicator on the button turns off.

i NOTE:

- Press CANCEL button to cancel an operation.
- If you want to cancel the pumping process ahead of time in order to seal immediately, press the SEAL button.

7. Press the release (8) to open the cover.

Finish Operation

- Remove the plug from the receptacle.
- Allow the appliance to cool down for 5 minutes prior to storage.

Cleaning

WARNING:

- Always disconnect the mains plug from the socket before cleaning. Wait until the appliance has cooled down.
- Never immerse the appliance in water for cleaning. It could cause an electric shock or fire.

CAUTION:

- Do not use a wire brush or other abrasive utensils for cleaning.
- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents.

The enclosure may be wiped from inside and out-side using a slightly damp cloth.

Storage

- Clean the appliance as described.
- You can wind the mains cable on the rear of the appliance.
- We recommend storing the appliance in the original packaging if you do not use it for an extended period of time.
- Always keep the appliance at a well-ventilated and dry location, out of reach of children.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Action
The appliance is without function.	The appliance has no power supply.	Check the socket with another appliance.
		Insert the mains plug correctly.
		Check the house fuse.
	The appliance is defective.	Contact our service department or a specialist.
The bag is leaking.	There are creases in the seam.	Pull the foil smooth beforehand.
	Goods were caught in the seam.	Check the seams.
	The seam was damp.	Keep the seam free and dry.
	The bag is damaged at the seam or elsewhere.	If the bag has been damaged, you must replace it.
The bag is not emptied completely.	There was too much air in the bag and it could not be extracted in time.	Squeeze excess air out of the bag beforehand.
		Select the TURBO function.
	You used film without structure.	Use film with a ribbed, honeycomb or diamond structure for vacuuming.
	The bag is damaged.	Take a new bag.

Technical Data

Model:..... C-VK 4000
Power supply:..... 220–240 V~, 50 Hz
Power consumption: 120 W
Protection class:..... II
Short time operation:..... 1 minute per cycle
Net weight: approx. 1.5 kg

The right to make technical and design modifications in the course of continuous product development remains reserved.

This appliance has been tested according to all applicable, current CE directives and built according to the latest safety regulations.

Disposal

Meaning of the “Dustbin” Symbol



Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste.

Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.

This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the environment and human health.

This will contribute to the recycling and other forms of re-utilisation of electrical and electronic equipment.

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority. Your dealer and contractual partner is also obliged to take back the old appliance free of charge.

Instrukcja obsługi

Dziękujemy za wybór naszego produktu. Mamy nadzieję, że korzystanie z urządzenia sprawi państwu radość.

Symboly użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazówek, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia:

OSTRZEŻENIE:

Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyka obrażeń.

UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

WSKAZÓWKA:

Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

Ogólne uwagi

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Jeżeli przekazujesz urządzenie osobom trzecim, dołącz zawsze wszystkie istotne dokumenty.

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej.
- Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę.
- Jeżeli nie korzystacie państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia urządzenie należy zawsze wyłączać i wyciągać wtyczkę sieciową z gniazda.
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

OSTRZEŻENIE:

Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. **Niebezpieczeństwo uduszenia!**

Spis treści

Przegląd elementów obsługi.....	3
Ogólne uwagi	40
Specjalne wskazówki bezpieczeństwa dla urządzenia	40
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	41
Uwagi dotyczące przechowywania żywności	41
Zakres dostawy	42
Rozpakowanie urządzenia	42
Opis części	43
Funkcje sterowania	43
Wskazówki dotyczące użytkowania	43
Obsługa	43
Czyszczenie	44
Przechowywanie	44
Rozwiązywanie problemów	44
Dane techniczne	45
Warunki gwarancji	45
Usuwanie	46

Specjalne wskazówki bezpieczeństwa dla urządzenia

Na produkcie znajdują się poniższe symbol ostrzegawcze:



OSTRZEŻENIE: Ryzyko poparzeń!

Podczas pracy urządzenia temperatura drutu zgrzewającego jest bardzo wysoka. Symbol ten występuje wraz z ostrzeżeniem „CAUTION: HOT“.

- Nie naprawiać urządzenia samodzielnie. Skontaktować się z pracownikiem autoryzowanego serwisu. Jeśli przewód zasilania jest uszkodzony, należy go wymienić u producenta, przedstawiciela serwisu lub podobnie wykwalifikowanej osoby, aby uniknąć zagrożenia.
- Urządzenie to może być używane przez dzieci w wieku lat 8 lub starsze, osoby z obniżoną sprawnością fizyczną, zmysłową lub umysłową, osoby z brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub gdy je poinstruowano jak korzystać z tego urządzenia w bezpieczny sposób, i gdy zdają sobie sprawę z istniejących niebezpieczeństw.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie to jest przeznaczone do próżniowego zgrzewania teksturowanych torebek plastikowych i folii spożywczej. Z urządzenia można korzystać wyłącznie w sposób opisany w instrukcji użytkowania. Urządzenia nie należy używać do celów komercyjnych.

Wszelkie inne sposoby użytkowania nie są zamierzone i mogą prowadzić do uszkodzenia mienia lub nawet obrażeń ciała.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia spowodowane niewłaściwym użytkowaniem.

Uwagi dotyczące przechowywania żywności

Zgrzewanie próżniowe, tj. usuwanie powietrza z opakowania, to powszechna metoda wydłużania okresu przechowywania żywności. Zakup urządzenia C-VK 4000 oznacza wybór produktu, który umożliwi szybkie i wygodne stosowanie hermetycznych opakowań.

Ze względu na zawartość tlenu w powietrzu żywność szybko traci świeżość, smak i jakość.

Hermetyczne pakowanie jest odpowiedzią na ten problem. Dzięki tej metodzie ze zgrzewanej torebki usuwa się około 90% powietrza. W porównaniu do tradycyjnych metod, okres przechowywania żywności w opakowaniach próżniowych i zamykanych poprzez zgrzewanie zwiększa

się ośmiokrotnie. Ponadto, świeżość i smak żywności są utrzymywane przez dłuższy czas.

Umożliwia to porcjowanie i pakowanie różnego rodzaju żywności oraz gotowych posiłków.

Pakować w ten sposób można nawet twarde artykuły spożywcze, takie jak orzechy lub fasolę, a także produkty nieżywnościowe, które wymagają zabezpieczenia przed wilgocią. Nie można zapomnieć tutaj o monetach lub srebrnej biżuterii albo ubraniach i zapalkach na następną wyprawę statkiem.

Przedstawione poniżej zasady i uwagi zapewnią pomoc zwłaszcza tym osobom, które nigdy wcześniej nie korzystały ze zgrzewarki próżniowej.

- W tym celu należy najpierw umyć ręce i wyczyścić akcesoria.
- Zgrzewana torebka powinna być o ok. 8 cm dłuższa od pakowanych próżniowo produktów.
- Masz sypkie produkty, takie jak ziola, i chcesz rozciąć torebkę, a następnie ponownie ją zgrzać? Należy doliczyć dodatkowo ok. 2 cm materiału.
- Należy doliczyć dodatkowe 5 cm, jeśli produkty mają następnie zostać zamrożone, ponieważ płyny mogą zwiększać swoją objętość pod wpływem niskiej temperatury.
- Do próżniowego pakowania można używać wyłącznie folii teksturowanej. Takiej jak karbowana, o wzorze plastra miodu lub w romby.

- Obszar wokół łączenia zgrzewu powinien być suchy i czysty. Nie należy dopuszczać do jego pomarszczenia. Łączenie zgrzewu w takich miejscach może stać się przepuszczalne!
- Urządzenie jest przystosowane do **krótkotrwałych cykli pracy** i wymaga jednogodzinowego schłodzenia przed zgrzewaniem kolejnej torebki.
- Obrane wcześniej owoce i warzywa można przechowywać dłużej.
- Kapustę, np. brokuł czy kalafior, należy najpierw zblanszować, ponieważ po zapakowaniu wydziela ona gaz.
- Różne produkty, takie jak mięso, mogą zawierać wodę. Tego rodzaju produkty należy włożyć do torebki razem z kuchennym ręcznikiem papierowym.
- Jeśli istnieje ryzyko uszkodzenia torebki ostrymi krawędziami (np. kości), produkty takie należy najpierw owinać w kuchenny ręcznik papierowy.
- Płynny można w torebce tylko zgrzewać, ale **nie** można ich pakować próżniowo, ponieważ płyn może zostać zassany. W takim przypadku należy najpierw wycisnąć powietrze.
- Płynny mogą zostać zassane przez pompę próżniową. **W przypadku zgrzewania płynów należy korzystać wyłącznie z funkcji SEAL.**
- Zapakowaną żywność można zamrozić lub przechowywać w chłodnym miejscu.
- Produkty, które mogą się posklejać po zamrożeniu, należy rozdzielić papierem woskowanym lub tłuszczoodpornym.
- Produkty, które mają zostać zamrożone, należy umieścić w zamrażarce zaraz po ich zapakowaniu. W razie potrzeby można skorzystać z funkcji szybkiego zamrażania.
- Czy chcesz zamrozić w próżniowej torebce żywność płynną, taką jak zupy? Zamroź płyn w misce. Następnie usuń miskę i zgrzej próżniowo torebkę z zamrożonym produktem.
- Czy chcesz ponownie otworzyć torebkę? Przetnij ją nożyczkami wzdłuż łączenia zgrzewu.
- Torebki można podgrzewać w garnku. Nie należy jednak przekraczać temperatury 90 °C.
- W celu podgrzania torebek w kuchenke mikrofalowej należy zwrócić uwagę na poniższe uwagi:
 - Większość płynów zwiększa swoją objętość podczas podgrzewania. Przebij wcześniej torebkę widelcem.
 - Włóż torebkę do miski lub pojemnika, których można używać w kuchenke mikrofalowej.
 - Podgrzej torebkę, korzystając z maksymalnie 50 % mocy kuchenki mikrofalowej.
 - Torebki można podgrzewać wyłącznie do niskiej lub średniej temperatury.
 - **Nigdy nie należy ich podgrzewać przy użyciu funkcji grilla lub konwekcji.**
- Zużytych torebek można używać do przechowywania surowego mięsa, ryb lub produktów tłustych. Pozostałe torebki można umyć w ręku i użyć ich ponownie.

Torebki są dostępne w rozmiarze 22 x 30 cm lub 28 x 40 cm.

Tabela – standardowe wartości utrwalania żywności

Przechowywanie	Żywność	Temperatura przechowywania	Zwykłe przechowywanie	Zgrzewanie próżniowe
Chłodzenie	Surowe mięso	5±3 °C	2~3 dni	8~9 dni
	Świeże ryby lub owoce morza	5±3 °C	1~3 dni	4~5 dni
	Ugotowane mięso	5±3 °C	4~6 dni	10~14 dni
	Warzywa	5±3 °C	3~5 dni	7~10 dni
	Owoce	5±3 °C	5~7 dni	14~20 dni
	Jajka	5±3 °C	10~15 dni	30~50 dni
Mrożenie	Mięso	-16~-20 °C	3~5 miesięcy	>12 miesięcy
	Ryby/Owoce morza	-16~-20 °C	3~5 miesięcy	>12 miesięcy

WSKAZÓWKA:

Wartości zawarte w tabeli służą wyłącznie jako odniesienie. Rzeczywisty okres przechowywania zależy od jakości żywności.

Rozpakowanie urządzenia

1. Urządzenie wyjąć z jego opakowania.
2. Wyjąć wszystkie elementy opakowania, takie jak folia, wypełniacz, uchwyty kabli i tektura.
3. Sprawdzić, czy w opakowaniu znajdują się wszystkie części składowe.
4. Sprawdzić urządzenie pod kątem ewentualnych uszkodzeń transportowych, aby uniknąć zagrożeń. Nie używać

Zakres dostawy

- 1 zgrzewarka próżniowa
- 10 hermetycznych torebek Profi 22 x 30 cm
- 8 hermetycznych torebek Profi 28 x 40 cm

uszkodzonego urządzenia. Natychmiast zwróć je do sprzedawcy.

i WSKAZÓWKA:

Na urządzeniu może znajdować się oraz pozostałości po produkcji. Zaleca się umycie części robota zgodnie z informacją podaną w części „Czyszczenie”.

Opis części

- 1 Przycisk VACUUM & SEAL / CANCEL
- 2 Przycisk SEAL
- 3 Przycisk DRY
- 4 Przycisk MOIST
- 5 Przycisk NORMAL
- 6 Przycisk TURBO
- 7 Blokada
- 8 Przycisk zwalniający
- 9 Komora próżniowa
- 10 Druk zgrzewający
- 11 Wlot powietrza

Funkcje sterowania

VACUUM & SEAL

Opóźnianie i zgrzewanie w jednym kroku.

CANCEL

Naciśnij ten przycisk, aby całkowicie zakończyć proces.

SEAL

Folia zostanie tylko zgrzana.

- Funkcję tę należy stosować w przypadku płynów lub
- w celu zgrzania torebki bez funkcji próżniowej.
- Naciśnij ten przycisk, aby anulować proces pompowania i wcześniej rozpocząć zgrzewanie.

i WSKAZÓWKA:

Urządzenie jest wyposażone w mechanizm chroniący przed przegrzaniem. Po każdym użyciu funkcja SEAL nie będzie dostępna przez 15 sekund.

DRY / MOIST

Wybierz funkcję MOIST (mokra) lub DRY (sucha). Wybierz funkcję MOIST w przypadku mięsa, ponieważ zawiera ono dużo soków. W przypadku obranego jabłka wybierz funkcję DRY.

- Po wybraniu funkcji MOIST pompa próżniowa będzie wyłączona podczas zgrzewania.
- Po wybraniu funkcji DRY pompa próżniowa będzie włączona także podczas zgrzewania.

NORMAL / TURBO

Wybierz funkcję NORMAL lub TURBO.

- Funkcja NORMAL jest odpowiednia dla miękkich, czułych na nacisk produktów.
- Po włączeniu funkcji TURBO zwiększona zostanie moc pompy próżniowej.

Wskazówki dotyczące użytkowania

Lokalizacja

Odpowiednimi lokalizacjami są antypoślizgowe i płaskie powierzchnie.

Przewód zasilający

Rozwiń całkowicie przewód zasilający z tyłu urządzenia.

Połączenie elektryczne

1. Sprawdź, czy napięcie sieci jest zgodne z napięciem urządzenia. Zapoznaj się ze specyfikacjami na tabliczce znamionowej.
2. Podłącz przewód zasilający do prawidłowo zainstalowanego i uziemionego gniazdka.

Obsługa

Wykonanie torebki z dużej folii spożywczej

Do zgrzewania folii spożywczej nadają się także duże kawałki folii.

i WSKAZÓWKA:

Aby dobrze odprowadzić powietrze, folia spożywcza musi mieć specjalną fakturę! Może być karbowana, w romby lub mieć wzór plastra miodu.

Aby zrobić torebkę z dużego kawałka folii, należy wykonać poniższe czynności:

1. Odmierz żadaną długość folii spożywczej.
2. Odetnij folię spożywczą ostrym cięciem.
3. Złóż folię spożywczą na pół.
4. Połóż folię spożywczą na drucie zgrzewającym i zamknij pokrywę. Dociśnij ją mocno do momentu zablokowania po obu stronach.
5. Naciśnij przycisk SEAL. Po ok. 7 sekundach zgaśnie niebieska dioda przycisku, co oznacza, że łączenie zostało zgrzane.
6. Naciśnij przycisk zwalniający (8), aby otworzyć górną pokrywę.
7. Powtórz kroki od 3 do 6 do momentu uzyskania torebki z folii spożywczej.

Próżniowe zgrzewanie torebek

Można teraz włożyć produkty do uprzednio wykonanej torebki.

WSKAZÓWKA:

- Należy się także zapoznać z rozdziałem „Uwagi dotyczące przechowywania żywności” i „Funkcje sterowania”.
- Torebki z płynami można tylko zgrzewać! Płyn może zostać zassany. Można używać tylko funkcji SEAL.

1. Włóż produkty do torebki.
2. Umieść otwartą stroną torebki wewnątrz komory próżniowej (9). Nie wolno zasłaniać wlotu powietrza (11).
3. Nie należy dopuszczać do pomarszczenia! Wygląd folię spożywczą powyżej drutu zgrzewającego (10).
4. Zamknij górną pokrywę urządzenia do momentu usłyszenia dźwięku kliknięcia.

5. Wybierz żądaną funkcję za pomocą przycisku DRY / MOIST i / lub NORMAL / TURBO.
6. Naciśnij przycisk VACUUM & SEAL. Wyłączenie wskaźnika na przycisku oznacza ukończenie procesu.

WSKAZÓWKA:

- W celu anulowania działania należy nacisnąć przycisk CANCEL.
- Jeśli chcesz anulować proces pompowania przed czasem i od razu rozpocząć zgrzewanie, naciśnij przycisk SEAL.

7. Naciśnij przycisk zwalniający (8), aby otworzyć pokrywę.

Zakończenie działania

- Wyciągnij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Przed schowaniem odstaw urządzenie na 5 minut w celu ostygnięcia.

Czyszczenie



OSTRZEŻENIE:

- Przed czyszczeniem zawsze odłączaj urządzenie od sieci elektrycznej. Poczekać, aż urządzenie ostygnie.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie. Może to spowodować porażenie prądem elektrycznym lub pożar.

UWAGA:

- Nie stosować do czyszczenia drucianej szczotki ani innych ściemych przyborów.
- Nie stosować ostrych ani żrących środków czyszczących.

Obudowę można wycierać wewnątrz i na zewnątrz nieznacznie wilgotną szmatką.

Przechowywanie

- Urządzenie należy wyczyścić zgodnie z opisem.
- Przewód zasilający można zwinąć z tyłu urządzenia.
- W przypadku dłuższych okresów nieużywania zalecane jest przechowywanie urządzenia w oryginalnym opakowaniu.
- Urządzenie należy zawsze przechowywać w odpowiednio wentylowanym i suchym miejscu, poza zasięgiem dzieci.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie ma zasilania.	Sprawdź gniazdo za pomocą innego urządzenia.
		Prawidłowo włożyć wtyczkę sieciową.
		Sprawdź bezpiecznik domowy.
	Urządzenie jest uszkodzone.	Skontaktuj się z naszym działem serwisu lub specjalistą.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Torba przecieka.	Na szwie są zagniecenia.	Wcześniej ściągnąć gładką folię.
	Towar został złapany w szew.	Sprawdź szwy.
	Szew był wilgotny.	Utrzymuj szew wolny i suchy.
	Torba jest uszkodzona na szwie lub w innym miejscu.	Jeśli torba została uszkodzona, należy ją wymienić.
Worek nie został całkowicie opróżniony.	W worku było zbyt dużo powietrza i nie można go było na czas odessać.	Wcześniej należy wycisnąć nadmiar powietrza z torebki. Wybrać funkcję TURBO.
	Użyte film bez struktury.	Do odkurzania należy używać folii o strukturze żeberkowej, plastra miodu lub diamentowej.
	Torba jest uszkodzona.	Weź nową torbę.

Dane techniczne

Model:..... C-VK 4000
 Zasilanie:..... 220–240 V~, 50 Hz
 Pobór mocy:..... 120 W
 Klasa ochrony: II
 Praca krótkookresowa: 1 minuta na cykl
 Waga netto: ok. 1,5 kg

Zastrzegamy sobie prawo wprowadzania zmian technicznych i projektowych w trakcie ciągłego rozwoju produktu.

To urządzenie zostało przetestowane zgodnie z wszystkimi obowiązującymi, aktualnymi dyrektywami CE i zbudowane zgodnie z najnowszymi przepisami bezpieczeństwa.

Warunki gwarancji

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,

- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczętki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tę umowę nie są uwzględniane przez tę gwarancję.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

Dystrybutor:
 CTC Clatronix Sp. z o.o.
 Ul. Brzeska 1
 45-960 Opole

Usuwanie

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”



Proszę oszczędzać nasze środowisko, sprzęt elektryczny nie należy do śmieci domowych.

Proszę korzystać z punktów zbiorczych, przewidzianych do zdawania sprzętu elektrycznego, i tam proszę oddawać sprzęt elektryczny, którego już nie będą Państwo używać.

Tym sposobem pomagają Państwo unikać potencjalnych następstw niewłaściwego usuwania odpadów, mających wpływ na środowisko i zdrowie ludzi.

Tą drogą przyczyniają się Państwo do ponownego użycia, do recyklingu i do innych form wykorzystania starego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Informacje, gdzie można zdać sprzęt, otrzymają Państwo w swoich urzędach komunalnych lub w administracji gminy. Twój sprzedawca i partner umowy jest również zobowiązany do bezpłatnego odbioru starego urządzenia.

Használati utasítás

Köszönjük, hogy a termékünket választotta. Reméljük, elégedetten használja majd a készüléket.

A használati útmutatóban található szimbólumok

Az ön biztonságára vonatkozó utasítások kifejezetten meg vannak különböztetve. Kérjük, mindenképpen ügyeljen ezekre annak érdekében, hogy elkerülje a baleseteket és a készülék károsodását:



FIGYELMEZTETÉS:

Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.



VIGYÁZAT:

Lehetséges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyban kárt tehet.



MEGJEGYZÉS:

Tippeket és információkat emel ki.

Tartalom

A kezelőelemek áttekintése	3
Általános megjegyzések	47
Speciális biztonsági előírások a készülékre vonatkozóan ...	47
Rendeltetésszerű használat	48
Élelmiszerártórárolásra vonatkozó megjegyzések	48
A csomag tartalma	49
A készülék kicsomagolása	49
Alkotórészek leírása	50
Kezelőszervek használata	50
Megjegyzések használata	50
Kezelés	50
Tisztítás	51
Tárolás	51
Hibaelhárítás	51
Műszaki adatok	52
Hulladékkezelés	52

Általános megjegyzések

A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő béléssanyaggal együtt! Ha a készüléket harmadik félnek adja tovább, mindig mellékelje az összes vonatkozó dokumentumot.

- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült.
- Ne használja a szabadban! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból!
- Kapcsolja ki a készüléket és mindig húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból (a csatlakozót, ne pedig a vezetékét húzza), ha nem használja a készüléket, tartozékokat szerel fel rá, tisztítsa vagy zavart észlel.
- **Ne** működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Mindig kapcsolja ki a készüléket, ha elhagyja a helyiséget! Húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból!
- A készüléket és a hálózati kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, hogy nincs-e rajta sérülés jele. Ha sérülést lát rajta, a készüléket nem szabad használni.
- Csak eredeti tartozékokat használjon!
- Gyermekai biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (műanyag zacskó, karton, sztiropor stb.)!



FIGYELMEZTETÉS:

Kisgyermeket ne engedjen a fóliával játszani. **Fulladás veszélye állhat fenn!**

Speciális biztonsági előírások a készülékre vonatkozóan

A következő figyelmeztető szimbólum jelzéseket találja a terméken:



FIGYELMEZTETÉS: Égésveszély!

Működtetés közben a hegesztőhuzal hőmérséklete nagyon magas. Ezt a jelzést a következő kifejezéssel együtt találja: „CAUTION: HOT”.

- Ne javítsa saját kezűleg a készüléket. Mindig lépjen kapcsolatba szakképzett szerelővel. Ha a villanyvezeték megsérül, a gyártónak, a szerviz ügynökségnek vagy más, hasonlóan képzett személynek kell a javítást végeznie, a veszélyek elkerülése érdekében.
- A készüléket 8 éves és idősebb gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy értelmi képességű személyek és akiknek nincs meg a tapasztalatuk és tudásuk ehhez, csak akkor használhatják, ha felügyelet alatt állnak vagy a készülék biztonságos használatára megtanították őket és megértették az érintett veszélyeket.
- Gyermekek ne játsszanak a készülékkel.
- A tisztítást és karbantartást gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetik.

Rendeltetésszerű használat

A készülék texturált műanyag tasakok és csomagolófólia légmentes lezárására és hegesztésére szolgál.

Kizárólag a használati utasításban leírt módon használja. A készülék nem használható kereskedelmi célokra.

Mindenemű más használat nem rendeltetésszerű és anyagi károkat és testi sérülést okozhat.

A gyártó nem felelős a nem rendeltetésszerű használatból származó károkért.

Élelmiszertárolásra vonatkozó megjegyzések

A légmentes fóliahegesztés – azaz a csomagolás légmentesítése – az élelmiszer eltarthatósága meghosszabbításának közismert módja. A C-VK 4000 megvásárlásával olyan készüléket választott magának, amely gyors és könnyed módon teszi lehetővé a légmentes csomagolás használatát.

A levegőben található oxigén hatására az élelmiszerek könnyen veszíthetnek zamatok frissességéből és minőségükből.

A légmentes csomagolás ezt a problémát orvosolja. A levegőt közel 90%-át kivonjuk a lezárásra kerülő tasakból. A hagyományos tárolási módokkal összevetve a vákuumozott és lehegesztett élelmiszerek tárolhatósági ideje nyolcszoros. Továbbá az élelmiszer frissessége és zamata is hosszabb ideig megmarad.

Ez lehetővé teszi, hogy kedve szerint porciózzon és csomagoljon sokféle élelmiszert és készételt.

Szóba jöhet ugyanakkor olyan szilárd élelmiszerek, mint a dió- és mogyorófélek vagy hüvelyesek, illetve nedvességtől óvandó használati tárgyak csomagolása is. Ne feledkezzünk meg a pénzermékről és az ezüst ékszerekről, vagy a legközelebbi vízitúrára szánt ruhaneműről és gyufáról sem.

A következő előírások és megjegyzések a segítségére lehetnek, különösen, ha ez az első alkalom, hogy légmentesen záró fóliahegesztőt használ.

- Használat előtt mosson kezet és tisztítsa meg a tartozékokat is.
- A csomagolótasaknak hozzávetőleg 8 cm-rel kell hosszabbnak lennie a becsomagolandó cikknél.
- Különlálló tételei (pl. fűszernövények) maradtak, amihhez fel szeretne nyitni, majd újra lezárni egy tasakot? A csomagolóanyag hosszánál számoljon további 2 cm-rel.
- Újabb 5 cm-re van szükség, amennyiben a becsomagolt cikkeket a későbbiekben fagyasztani kívánja, mivel a folyadékartalom térfogata alacsony hőmérsékleten megnőhet.
- Csak texturált fóliát használjon vákuumozásra – pl. bordázott, méhsejt vagy gyémánt mintázatú erősítéssel ellátott – csomagolófóliát használjon.
- A hegesztési varrat környékét tartsa szárazon és tisztán. Kerülje a gyűrődést. A gyűrött részekben a varrat légáteresztővé válhat.
- A készüléket **rövid üzemidőre** tervezték, ezért minden hegesztés előtt egy percig hagyja hűlni.

- A közvetlenül a csomagolás előtt meghámozott gyümölcsök és zöldségek tovább eltarthatók.
- A káposztafélét, a brokkolit és a karfiolt csomagolás előtt elő kell főzni, mivel a csomagoláson belül gáz szabadul fel belőlük.
- Más cikkek – pl. a húsfélék – nedvességet tartalmazhatnak. Az ilyen élelmiszereket konyhai papírtörölközővel együtt helyezze be a tasakba.
- Ha fennáll annak a lehetősége, hogy (pl. csontok esetében) az éles, szúrós részek károsíthatják a tasakot, akkor az ilyen cikkeket csomagolja konyhai csomagolópapírba.
- A tasakba folyadékot lehet csomagolni, de **nem** légmentesen, mivel a folyadékot beszippanthatja a készülék. Ezért először préselje ki a levegőt.
- A folyadékot beszippanthatja a vákuumszivattyú. **Amennyiben folyadékot kíván becsomagolni, egyedül a SEAL funkciót használja.**
- A becsomagolt élelmiszert le kell fagyasztani, illetve hűvös helyen kell tárolni.
- Viaszolt vagy zsírpapírt használjon a fagyás során összetapadásra hajlamos élelmiszerek elválasztására.
- A lefagyasztásra szánt élelmiszert a csomagolást követően azonnal helyezze a fagyasztóba. Ha szükséges használja a gyorsfagyasztó funkciót.
- Szeretne folyékony élelmiszert (pl. levest) fagyasztani vákuumtasakban? A folyadékot edényben fagyassza. Ezt követően vegye le az edényt és a fagyasztott élelmiszert csomagolja egy tasakba.
- Szeretné újra kinyitni a tasakot? A tasakot a hegesztési varrat mentén vágja fel ollóval.
- A tasakokat edényben is hevítheti. Azonban soha se haladjon meg a 90 °C-os hőmérsékletet.
- Amennyiben a tasakokat mikrohullámú sütőben kívánja hevíteni, kérjük, vegye figyelembe a következőket:
 - a legtöbb folyadék hő hatására tágul, a tasakokat először szúrja át villával,
 - a tasakot helyezze mikrohullámú sütőben használható edénybe vagy tartályba,
 - a tasakot 50 %-os mikrohullámú teljesítménnyel hevítse,
 - a tasakot csak alacsony vagy közepes hőmérsékletre melegítse,
 - a melegítéskor soha se használjon grill vagy légkeveréses funkciót.
- A nyers hús, hal vagy zsíros anyag tárolására használt tasakokat helyezze hulladékgyűjtőbe. A többi tasakot kézi tisztítás után újra fel lehet használni.

A tasakok 22 x 30 cm-es vagy 28 x 40 cm-es méretben állnak rendelkezésre.

Táblázat – Szokásos fogyaszthatósági értékek

Tárolás	Élelmiszer	Tárolási hőmérséklet	Szokásos tárolási idő	Légmentes csomagolásban
Hűtés	Nyers hús	5±3 °C	2~3 nap	8~9 nap
	Friss hal vagy tenger gyümölcse	5±3 °C	1~3 nap	4~5 nap
	Főtt hús	5±3 °C	4~6 nap	10~14 nap
	Zöldségfélék	5±3 °C	3~5 nap	7~10 nap
	Gyümölcsfélék	5±3 °C	5~7 nap	14~20 nap
	Tojás	5±3 °C	10~15 nap	30~50 nap
Fagyasztás	Hús	-16~-20 °C	3~5 hónap	>12 hónap
	Hal/tenger gyümölcse	-16~-20 °C	3~5 hónap	>12 hónap

i MEGJEGYZÉS:

A táblázatban szereplő értékek csak tájékoztató jellegűek. A tényleges tárolhatóság az élelmiszer minőségétől függ.

A készülék kicsomagolása

1. Vegye ki a készüléket a csomagból.
2. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, úgymint a fóliákat, töltőanyagot, kábelrögzítőket és a kartondoboz csomagolást.
3. Ellenőrizze a csomagot, hogy minden megvan-e.
4. A veszélyek elkerülése érdekében ellenőrizze a készüléket az esetleges szállítási sérülések szempontjából. Ne

A csomag tartalma

- 1 Vákuumos fóliahegesztő
- 10 22 x 30 cm-es professzionális légzáró tasak
- 8 28 x 40 cm-es professzionális légzáró tasak

működtesse a sérült készüléket. Azonnal juttassa vissza a kereskedőhöz.

i MEGJEGYZÉS:

A készülék poros lehet, vagy gyártási maradékok lehetnek rajta. Javasoljuk, hogy a „Tisztítás” részben leírtak szerint tisztítsa meg a készüléket.

Alkotórészek leírása

- 1 VACUUM & SEAL / CANCEL gomb
- 2 SEAL gomb
- 3 DRY gomb
- 4 MOIST gomb
- 5 NORMAL gomb
- 6 TURBO gomb
- 7 Zár
- 8 Kioldás
- 9 Vákuumkamra
- 10 Hegesztőhuzal
- 11 Levegőbeszívás

Kezelőszervek használata

VACUUM & SEAL

Légmentesítés és hegesztés egy lépésben.

CANCEL

Nyomja meg ezt a gombot a művelet teljes megszakításához.

SEAL

Csak fóliahegesztés történik.

- Ezt a funkciót folyadék csomagolásakor használja, vagy
- ha légmentesítés nélkül kíván hegeszteni.
- Nyomja meg ezt a gombot a szivattyúzási művelet idő előtti leállításához és a korábbi lezáráshoz.

i MEGJEGYZÉS:

A készülékben túlmelegedés elleni védelmi mechanizmus van. Ennek minden aktiválódása után 15 másodpercig nem használható a SEAL funkció.

DRY / MOIST

Válassza ki a MOIST (nedves) vagy DRY (száraz) funkciót. Mivel bőségesen tartalmaz levét, hús esetében válassza a MOIST lehetőséget. Hámozott almához a DRY funkciót válassza.

- Amennyiben a MOIST funkciót választja, a vákuumszivattyú kikapcsolódik a hegesztés során.
- Amennyiben a DRY funkciót választja, a vákuumszivattyú a hegesztés során is működni fog.

NORMAL / TURBO

Válassza ki a NORMAL vagy TURBO funkciót.

- A NORMAL funkció használatára puha nyomásérzékeny cikkek esetében van szükség.
- A TURBO funkció esetén, a vákuumszivattyú teljesítménye nő.

Megjegyzések használata

Használati hely

Csúszásmentes és sima felületre van szükség.

Hálózati kábel

Teljesen tekerje le a tápkábelt a készülék hátuljáról.

Csatlakoztatás a hálózatra

1. Bizonyosodjon meg róla, hogy a készülék tápfeszültsége megegyezik-e az Ön otthonában rendelkezésre álló hálózati feszültséggel. Kérjük, olvassa el a típuscímkén található műszaki adatokat.
2. Csatlakoztassa a tápkábelt egy megfelelően felszerelt és földelt fali csatlakozóba.

Kezelés

Hozzon létre egy zsákot az udvari árukból a tekercsből

A hegesztéshez használható csomagolófólia a kereskedelmi forgalomban is kapható.

i MEGJEGYZÉS:

A megfelelő légmentesíthetőséghez a csomagolófóliának speciális textúrájának kell lennie. Ez jelenthet bordázott, méhejt vagy gyémánt mintázatú erősítést.

A kereskedelemben kapható fóliából a következők szerint készíthet tasakot:

1. Mérje ki a csomagolófólia kívánt hosszát.
2. Egyenes vágással válassza le ezt a fóliadarabot.
3. A fóliát hajtsa össze a felénél.
4. Tegye a betekerő fóliát a lezáró vezetékre, és zárja be a fedelet. Nyomja le erősen, hogy hallhatóan a helyére rögzüljön mindkét oldal.
5. Nyomja meg a SEAL gombot. Hozzávetőleg 7 másodperc elteltével a gomb kék fénye kialszik, tehát a varrat hegesztése befejeződött.
6. Nyomja meg a kioldó gombot (8) a fedél felnyitásához.
7. Addig ismétlje a 3–6. lépést, amíg el nem készül a tasak.

Tasak légmentesítése és hegesztése

Most már csomagolhat a korábban elkészített tasakba.

i MEGJEGYZÉS:

- Lásd még az „Élelmiszertárolásra vonatkozó megjegyzések” és a „Kezelőszervek használata” részt.

i MEGJEGYZÉS:

- A folyadékot tartalmazó tasakokat kizárólag hegeszteni szabad! A folyadékot beszippanthatja a készülék. Csak a SEAL (hegesztés) funkciót használja.

1. Helyezze az élelmiszereket a tasakba.
2. Helyezze a tasak nyitott végét a vákuumkamrába (9). A levegőbeszívás (11) nem takarható le.
3. Kerülje a gyűrődést. Simítsa el a betekerő fóliát a lezáró vezeték fölött (10).
4. Zárja le a fedelet, amíg a helyére nem pattan.
5. Használja a DRY / MOIST és / vagy NORMAL / TURBO gombokat a kívánt funkció kiválasztásához.

6. Nyomja meg a VACUUM & SEAL gombot. A művelet befejeződött, ha a gombon lévő jelzőfény kialszik.

i MEGJEGYZÉS:

- A művelet leállításához nyomja meg még egyszer a CANCEL gombot.
- Ha idő előtt le akarja állítani a szivattyúzási műveletet az azonnali lezáráshoz, nyomja meg a SEAL gombot.

7. Nyomja meg a kioldó gombot (8) a fedél felnyitásához.

Használat befejezése

- Húzza ki a hálózati kábel dugaszát az aljzatból.
- A tárolás előtt hagyja, hogy a készülék 5 percig hűljön.

Tisztítás



FIGYELMEZTETÉS:

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a dugót a konnektorból. Várja meg, amíg a készülék lehűl.
- A készüléket tisztítás céljából soha ne merítse vízbe. Ez áramütést vagy tüzet okozhat.

Δ VIGYÁZAT:

- Ne használjon drótkéfért vagy más karcoló konyhai eszközt a tisztításhoz.
- Ne használjon agresszív vagy karcoló tisztítószeret.

A burkolatot kívülről és belülről is enyhén nedves ruhával törölje át.

Tárolás

- A készüléket a leirtaknak megfelelően tisztítsa.
- A tápkábelt feltekerheti a készülék hátuljára.
- Ha készüléket hosszabb ideig nem használja, akkor azt javasoljuk, hogy eredeti csomagolásában tárolja.
- A készüléket mindig száraz, jól szellőző és gyermekektől védett helyen tartsa.

Hibaelhárítás

Probléma	Lehetséges ok	Tennivaló
A készülék nem működik.	A készüléknek nincs tápellátása.	Ellenőrizze az aljzatot egy másik készülékkel.
		Helyesen dugja be a hálózati csatlakozót.
	Ellenőrizze a ház biztosítékát.	
A zsák szivárog.	A készülék meghibásodott.	Forduljon szervizünkhöz vagy szakemberhez.
	A varráson gyűrődések vannak.	Előzetesen húzza simára a fóliát.
	Az áruk a varratban akadtak fenn.	Ellenőrizze a varratokat.
	A varrás nedves volt.	Tartsa a varratot szabadon és szárazon.
A táska a varrásnál vagy máshol sérült.	Ha a táska megsérült, ki kell cserélnie.	

Probléma	Lehetséges ok	Tennivaló
A zsák nincs teljesen kiürítve.	Túl sok levegő volt a zsákban, és nem lehetett időben kiszívni.	Előzetesen nyomja ki a felesleges levegőt a zacskóból. Válassza ki a TURBO funkciót.
	Struktúra nélküli filmet használtál.	Használjon bordázott, méhsejt- vagy gyémántszerkezetű fóliát a porszívózáshoz.
	A táska sérült.	Vegyen egy új táskát.

Műszaki adatok

Modell:..... C-VK 4000
 Áramforrás: 220–240 V~, 50 Hz
 Energiafogyasztás: 120 W
 Védelmi osztály: II
 Rövid üzemidejű működtetés: 1 perc ciklusonként
 Nettó súly: kb. 1,5 kg

A műszaki és kivitelezési módosítások jogát a folyamatos termékfejlesztés miatt fenntartjuk.

Ezt a készüléket az összes vonatkozó, hatályos CE-irányelvnek megfelelően tesztelték, és a legújabb biztonsági előírásoknak megfelelően gyártották.

Hulladékkezelés

A „kuka” piktogram jelentése



Kímélje környezetünket, az elektromos készülékek nem a háztartási szemétkébe valók!

Használja az elektromos készülékek ártalmatlanítására kijelölt gyűjtőhelyeket, ott adja le azokat az elektromos készülékeit, amelyeket többé már nem kíván használni!

Ezzel segítséget nyújt ahhoz, hogy elkerülhetők legyenek azok a hatások, amelyeket a helytelen „szemétre dobás” gyakorolhat a környezetre és az emberi egészségre.

Ezzel hozzájárul az újrahasznosításhoz, a recyclinghoz és a kiöregedett elektromos és elektronikus készülékek értékesítésének egyéb formáihoz.

Az önkormányzatoknál vagy a polgármesteri hivatalokban tájékoztatást kaphat arról, hogy hova viheti a kiselejtezett készülékeket. Az Ön kereskedője és szerződéses partnere köteles a régi készüléket is ingyenesen visszavenni.

Руководство по эксплуатации

Спасибо за выбор нашего продукта. Надеемся, он вам понравится.

Символы применяемые в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности обозначены по особенному. Обязательно следуйте этим рекомендациям, чтобы предотвратить несчастный случай или поломку изделия:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.

ВНИМАНИЕ:

Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

ПРИМЕЧАНИЯ:

Дает советы и информацию.

Содержание

Обзор деталей прибора	3
Общая информация.....	53
Специальные указания по безопасности для этого прибора.....	53
Назначение	54
О хранении продуктов	54
Комплект поставки	55
Распаковка устройства	56
Список компонентов	56
Назначение органов управления	56
Примечания по использования	56
Работа	56
Чистка	57
Хранение	57
Устранение неисправностей.....	58

Технические данные.....	58
Утилизация	58

Общая информация

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом. Если вы передаете прибор третьему лицу, всегда прикладывайте к нему все соответствующие документы.

- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования.
- Не пользуйтесь прибором под открытым небом. Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- **Не** оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Выходя из помещения всегда выключайте прибор. Выньте штекер из розетки.
- Прибор и кабель сетевого питания необходимо регулярно обследовать на наличие следов повреждения. При обнаружении повреждения пользоваться прибором запрещается.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Из соображений безопасности для детей не оставляйте лежать упаковку (пластиковые мешки, картон, пенопласт и т.д.) без присмотра.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Не позволяйте детям играть с полиэтиленовой пленкой. **Опасность удушья!**

Специальные указания по безопасности для этого прибора

На изделии имеются следующий предупреждающий символ:



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Риск ожогов!

Во время работы температура герметизирующей проволоки очень высока. Этот символ сопровождается надписью «CAUTION: HOT».

- Не ремонтируйте устройство самостоятельно. Обязательно свяжитесь с авторизованным мастером. При повреждении сетевого шнура, во избежание опасности поражения электрическим током, шнур следует заменить у изготовителя, сервисного представителя или других квалифицированных лиц.
- Этим прибором могут пользоваться дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, осязательными и психически-ми способностями или не имеющие опыта или знаний, если они находятся под надзором или проинструктированы в отношении безопасного пользования прибором и знают о связанных с этим опасностях.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Чистка и уход за прибором не должны проводиться детьми без надзора.

Назначение

Этот прибор предназначен для откачки воздуха и герметизации текстурированных пластиковых пакетов и оберточной фольги.

Используйте прибор только по назначению, описанному в руководстве. Прибор не предназначен для коммерческих применений.

Любое другое использование может привести к порче материалов или даже к травме.

Поставщик не несет ответственности за ущерб, причиненный использованием не по назначению.

О хранении продуктов

Вакуум-закатка, то есть откачка воздуха из упаковки, является распространенным способом продления срока хранения пищевых продуктов. С приобретением устройства C-VK 4000 у вас под рукой будет устройство, которое позволяет быстро и удобно использовать герметичную упаковку.

Из-за отсутствия кислорода в воздухе продукты быстро теряют свежий аромат и качество.

Герметичная упаковка исключает это. Из герметичного пакета удаляется приблизительно 90 % воздуха. По сравнению с традиционными способами хранения срок хранения продуктов в термогерметизированной вакуумной упаковке увеличивается в восемь раз. Кроме того,

свежесть и аромат продукта сохраняются длительное время.

Это позволяет вам разделять на порции и упаковывать разнообразные продукты и готовить пищу по мере необходимости.

Можно упаковывать даже твердые продукты, такие как орехи и фасоль, а также непищевые вещи, которые необходимо защитить от влаги. Можно упаковать монеты или серебряные украшения. Кроме того, не забудьте упаковать одежду и спички для будущего путешествия по воде.

Следующие инструкции и рекомендации помогут вам, особенно если вы раньше не пользовались вакуум-закаточной машиной.

- Предварительно вымойте руки и почистите принадлежности.
- Герметичный пакет должен быть приблизительно на 8 см длиннее упаковываемого продукта.
- У вас насыпной продукт, например травы, и вы хотите отрезать и снова загерметизировать пакет? Оставьте дополнительно примерно 2 см материала.
- Для замораживания продуктов предусмотрите дополнительно 5 см материала, поскольку водянистые продукты могут расширяться при воздействии низкой температуры.

- Для вакуумирования используйте только структурированные фольги с текстурой в виде ребер, ячеек или ромбов.
- Область в районе герметизирующего шва должна быть сухой и чистой. Избегайте складок. Шов в таких местах может стать проницаемым!
- Прибор предназначен для **кратковременной работы** и требует охлаждения в течение одной минуты перед герметизацией следующего пакета.
- Предварительно очищенные фрукты и овощи хранятся дольше.
- Капусту, например брокколи и цветную капусту, необходимо предварительно бланшировать, так как она выделяет газ внутри упаковки.
- Разные продукты, такие как мясо, могут содержать влагу. Такие продукты складывайте в пакет вместе с кухонными бумажными полотенцами.
- Острые края могут повредить пакет (например, кости); предварительно заверните такие продукты в кухонное бумажное полотенце.
- Жидкости в пакете могут упаковываться, но **негерметично**, поскольку жидкость может всасываться. В этом случае предварительно выдавите воздух из пакета.
- Жидкости могут всасываться вакуумным насосом. **При упаковке жидкостей используйте только функцию SEAL.**
- После упаковки продукта его следует заморозить или хранить в холодном месте.
- Для разделения продуктов, которые могут слипнуться друг с другом при замораживании, используйте вощеную или жиронепроницаемую бумагу.
- Продукты, подлежащие замораживанию, помещайте в морозильную камеру сразу после упаковки. При необходимости используйте функцию быстрого замораживания.
- Вы хотите заморозить жидкий продукт, например суп, в вакуумном пакете? Заморозьте жидкость в чаше. Затем уберите чашу и упакуйте продукт в пакет.
- Вы хотите снова открыть пакет? Ножницами разрежьте его вдоль герметизирующего шва.
- Можно разогреть пакеты в кастрюле. Но не превышайте температуру 90 °C.
- При разогреве пакетов в микроволновой печи имейте в виду следующее:
 - Большинство жидкостей расширяются при нагревании. Предварительно проткните пакет вилкой.
 - Поместите пакет в чашу или контейнер, предназначенный для микроволновой печи.
 - Разогревайте пакет, используя максимальную мощность микроволновой печи 50 %.
 - Разогревайте пакет до низкой или средней температуры.
 - **Никогда не разогревайте с использованием режима гриля или конвекционного режима.**
- Выбрасывайте пакеты, которые использовались для хранения сырых мяса, рыбы или жирного продукта. Остальные мешки можно промыть вручную и использовать снова.

Пакеты выпускаются с размерами 22 × 30 см или 28 × 40 см.

Таблица – Стандартные условия и сроки хранения

Хранение	Продукт	Температура хранения	Хранение в обычных условиях	Хранение в вакуумной упаковке
В охлажденном состоянии	Сырое мясо	5±3 °C	2 ~ 3 дней	8 ~ 9 дней
	Свежая рыба или морепродукты	5±3 °C	1 ~ 3 дней	4 ~ 5 дней
	Приготовленное мясо	5±3 °C	4 ~ 6 дней	10 ~ 14 дней
	Овощи	5±3 °C	3 ~ 5 дней	7 ~ 10 дней
	Фрукты	5±3 °C	5 ~ 7 дней	14 ~ 20 дней
	Яйцо	5±3 °C	10 ~ 15 дней	30 ~ 50 дней
В замороженном состоянии	Мясо	-16 ~ -20 °C	3 ~ 5 месяцев	> 12 месяцев
	Рыба / морепродукты	-16 ~ -20 °C	3 ~ 5 месяцев	> 12 месяцев

И ПРИМЕЧАНИЯ:

Значения в таблице только справочные. Фактический срок хранения зависит от качества продукта.

Комплект поставки

- 1 Вакуум-закаточная машина
- 10 Пакеты для вакуумной упаковки 22 × 30 см
- 8 Пакеты для вакуумной упаковки 28 × 40 см

Распаковка устройства

1. Достаньте устройство из упаковки.
2. Удалите все упаковочные материалы, такие как пленки, наполнительный материал, фиксаторы кабеля и картон.
3. Проверьте комплектность поставки.
4. Во избежание опасности проверьте прибор на наличие возможных повреждений при транспортировке. Не эксплуатируйте поврежденный прибор. Немедленно верните его дилеру.

И ПРИМЕЧАНИЯ:

На устройстве может иметься пыль или остатки материалов от производства. Мы рекомендуем очистить устройство, как описано в разделе «Чистка».

Список компонентов

- 1 Кнопка VACUUM & SEAL / CANCEL
- 2 Кнопка SEAL
- 3 Кнопка DRY
- 4 Кнопка MOIST
- 5 Кнопка NORMAL
- 6 Кнопка TURBO
- 7 Фиксатор
- 8 Кнопка открытия
- 9 Вакуумная камера
- 10 Герметизирующая проволока
- 11 Впуск воздуха

Назначение органов управления

VACUUM & SEAL

Откачка и герметизация за один этап.

CANCEL

Нажмите эту кнопку, чтобы полностью прекратить процесс.

SEAL

Фольга только герметизируется.

- Используйте эту функцию для жидкостей или для герметизации без откачки.
- Нажмите эту кнопку, чтобы преждевременно прекратить процесс откачки и герметизировать ранее обычного срока.

И ПРИМЕЧАНИЯ:

Прибор оснащен механизмом защиты от перегрева. После каждого рабочего цикла функция SEAL будет недоступна в течение 15 секунд.

DRY / MOIST

Выбор функции MOIST (Мокрый) или DRY (Сухой). Для мяса выберите MOIST, так как оно содержит много мясного сока. Для очищенных яблок выберите DRY.

- При выборе функции MOIST вакуумный насос во время герметизации выключен.
- При выборе функции DRY вакуумный насос во время герметизации работает.

NORMAL / TURBO

Выбор функции NORMAL или TURBO.

- Функция NORMAL предназначена для мягких чувствительных к давлению продуктов.
- При выборе функции TURBO мощность вакуумного насоса повышенная.

Примечания по использованию

Место установки

Для установки пригодны нескользящие плоские поверхности.

Кабель питания

Полностью разматывайте кабель сетевого питания с задней части прибора.

Подключение к электросети

1. Убедитесь, что мощность электросети соответствует прибору. См. характеристики на паспортной табличке.
2. Включите устройство в правильно установленную заземленную розетку.

Работа

Изготовление пакета из оберточной фольги в рулоне

Герметичная оберточная фольга также поставляется в рулоне.

И ПРИМЕЧАНИЯ:

Для хорошей откачки воздуха оберточная фольга должна иметь специальную текстуру! Это может быть ребристая, ячеистая или ромбовая текстура.

Для того чтобы сделать пакет из рулонной фольги, выполните следующее:

1. Отмерьте оберточную фольгу нужной длины.
2. Отрежьте оберточную фольгу прямым ножом.
3. Сложите оберточную фольгу посередине.
4. Поместите оберточную фольгу на герметизирующую проволоку и закройте крышку. Плотно прижмите ее до щелчков фиксации с обеих сторон.
5. Нажмите кнопку SEAL. Приблизительно через 7 секунд синяя подсветка кнопки погаснет, и шов будет загерметизирован.

6. Нажмите кнопку открытия (8), чтобы открыть крышку.
7. Повторяйте этапы 3–6, пока пакет из оберточной фольги не будет готов.

Откачка и герметизация пакета

Теперь в изготовленный пакет можно упаковать продукт.

ПРИМЕЧАНИЯ:

- См. также разделы «О хранении продуктов» и «Назначение органов управления».
 - Пакеты с жидкостями только герметизируются! Жидкость может всасываться. Используйте только функцию SEAL.
1. Положите продукт в пакет.
 2. Открытую сторону пакета положите на вакуумную камеру (9). Отверстие впуска воздуха (11) не должно быть закрыто.
 3. Избегайте складок! Разглаживайте оберточную фольгу по поверхности герметизирующей проволоки (10).

4. Закройте крышку, чтобы она защелкнулась.
5. Используйте кнопки DRY / MOIST и/или NORMAL / TURBO для выбора желательной функции.
6. Нажмите кнопку VACUUM & SEAL. Процесс считается завершеным, когда индикатор на кнопке выключается.

ПРИМЕЧАНИЯ:

- Для отмены операции снова нажмите кнопку CANCEL.
 - Если вы хотите преждевременно прекратить процесс откачки, чтобы герметизировать немедленно, нажмите кнопку SEAL.
7. Нажмите кнопку открытия (8), чтобы открыть крышку.

Окончание работы

- Выньте вилку из розетки.
- Дайте прибору остыть в течение 5 минут, затем уберите на хранение.

Чистка

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Перед чисткой всегда отсоединяйте вилку от розетки. Подождите, пока прибор остынет.
- Никогда не погружайте устройство в воду для очистки. Это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

ВНИМАНИЕ:

- Не используйте металлическую щетку или иные абразивные кухонные принадлежности для очистки.
- Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства.

Корпус можно протирать внутри и снаружи слегка влажной тканью.

Хранение

- Почистите прибор, как описано.
- Вы можете намотать кабель сетевого питания на заднюю часть прибора.
- Если прибор не будет использоваться длительное время, рекомендуется хранить его в оригинальной упаковке.
- Всегда держите прибор в хорошо проветриваемом сухом месте, не доступном детям.

Устранение неисправностей

Неисправность	Возможная причина	Действие
Прибор не функционирует.	Устройство не имеет источника питания.	Проверьте розетку с другим прибором.
		Правильно вставьте сетевую вилку.
		Проверьте предохранитель в доме.
	Устройство неисправно.	Обратитесь в наш отдел обслуживания или к специалисту.
Сумка протекает.	На шве имеются складки.	Предварительно разгладьте фольгу.
	Товары попали в шов.	Проверьте швы.
	Шов был влажным.	Держите шов свободным и сухим.
	Сумка повреждена по шву или в другом месте.	Если сумка была повреждена, ее необходимо заменить.
Мешок опорожняется не полностью.	В мешке было слишком много воздуха, и его не удалось вовремя извлечь.	Предварительно выдавите из пакета лишний воздух.
		Выберите функцию TURBO.
	Вы использовали пленку без структуры.	Для вакуумирования используйте пленку с ребристой, сотовой или алмазной структурой.
	Сумка повреждена.	Возьмите новую сумку.

Технические данные

Модель: C-VK 4000
 Электропитание: 220–240 В~, 50 Гц
 Потребляемая мощность: 120 Вт
 Класс защиты: II
 Краткое время работы: 1 минута / цикл
 Вес нетто: прил. 1,5 кг

Сохранено право на технические и конструкционные изменения в рамках продолжающейся разработки продукта.

Данный прибор был протестирован в соответствии со всеми применимыми действующими директивами CE и изготовлен в соответствии с последними правилами безопасности.

Утилизация

Значение символа «корзина»



Защита окружающей среды: не допускается утилизация электроприборов вместе с бытовыми отходами.

Утилизация устаревшей техники и неисправных электроприборов производится в городских приёмных пунктах.

Не допускайте неправильной утилизации отходов. Это наносит вред окружающей среде и оказывает негативное воздействие на здоровье людей.

Оказывайте содействие программе утилизации и другим формам переработки электронной и электрической техники.

Информацию о пунктах утилизации бытовой техники можно получить в местных органах власти. Ваш дилер и партнер по договору также обязан бесплатно принять старый прибор.

يُرجى المساعدة في تجنب الآثار البيئية والصحية المحتملة الناتجة عن التخلص من النفايات بطريقة غير صحيحة.

سيسهم ذلك في عملية إعادة التدوير وغيرها من الأساليب التي يمكن من خلالها إعادة استخدام المعدات الكهربائية والإلكترونية.

يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بالأماكن التي يمكن التخلص من المعدات بها من خلال السلطة المحلية. التاجر الخاص بك وشريكك التعاقدى مُلزمان أيضاً باستعادة الجهاز القديم مجاناً.

حل المشكلات

رد الفعل	السبب المحتمل	المشكلة
أفحص مخرج الكهرباء باستخدام جهاز آخر.	الجهاز غير موصل للكهرباء الرئيسي.	لا يعمل.
أوصل بالقياس الرئيسي بأمان.		
أفحص الفيوز الرئيسي لمنزلك.		
أتصل بمركز خدمة العملاء أو أي خبير.	الجهاز به عيب.	
أفرد لف الرقائق المعدنية سلفاً.	هناك تجعد في اللحم.	الكيس ليس محكم الغلق.
أفحص اللحامات.	الأشياء محشورة في اللحم.	
حافظ على اللحامات حرة و جافة.	اللحم كان مبلل.	
إذا تلف الكيس يحتاج للتغيير.	الكيس تالف عند اللحم أو في أي نقطة.	
أخرج الهواء الزائد سلفاً.	كان هناك الكثير من الهواء في الكيس و لا يمكن شفطه في الوقت الملائم.	الكيس غير مفرغ بالكامل.
أختار خاصية TURBO.		
عند التفريغ، استخدم رقائق ذات نسيج مزلّع أو مثقوب أو شكل متوازي الأضلاع.	لقد استخدمت رقائق دون نسيج.	
استخدم كيس جديد.	الكيس به تلف.	

البيانات الفنية

الطرز: C-VK 4000.....
 مصدر الطاقة: 220-240 فولط ~ 50 هرتز
 استهلاك الطاقة: 120 واط
 درجة الحماية: II
 التشغيل لمدة قصيرة: 1 دقيقة واحدة للدورة
 صافي الوزن: 1,5 كجم تقريبا
 نحفظ بالحق في إجراء تغييرات فنية وتصميمية في سياق التطوير المستمر لمنتجاتنا.
 وقد اختر هذا الجهاز وفقاً لجميع المعايير الأوروبية والمطابقة للشروط، وتم تصنيعه وفقاً لأحدث أنظمة الأمان.

التخلص من الجهاز

معنى رمز "صندوق القمامة"

حماية بيئتنا: يجب عدم التخلص من المعدات الكهربائية في سلة النفايات المنزلية.
 التخلص من الأجهزة الكهربائية القديمة أو المعيبة من خلال نقاط تجميع البلدية.



3. تفادى التجعيد! يجب أن يتم تسوية الرقائق الموجودة فوق قضيب منع التسرب (10).
4. أغلق القمّة حتى تسمح التكة في مكانها.
5. استخدم أزرار DRY / MOIST أو NORMAL / TURBO لتحديد الخاصية المرغوبة.
6. أضغ الزر VACUUM & SEAL. يتم الانتهاء من العملية بمجرد انطفاء المؤشر الموجود على الزر.

ملاحظة:

- أضغط الزر CANCEL لألغاء العملية.
- إذا كنت ترغب في إلغاء عملية الضخ في وقتٍ مُسبقٍ لمنع التسرب في الحال، اضغط على زر SEAL.

7. أضغط زر فصل (8) لفتح الغطاء.

أنهاء العملية

- أفضل المقبس من القابس.
- أسمح للجهاز أن يبرد لمدة خمس دقائق قبل تخزينها.

التنظيف

تحذير!

- قم بفصل الجهاز من التيار الكهربائي قبل التنظيف.
- لا تغمر الجهاز بالماء. قد يؤدي ذلك إلى حدوث صدمة كهربائية أو نشوب حريق.

تنبيه:

- لا تستخدم فرشاة سلكية أو أي أدوات كاشطة أخرى في التنظيف.
- لا تستخدم أدوات التنظيف الحادة أو الكاشطة.

يمكن مسح الجهاز من الداخل والخارج بقطعة قماش مبللة مندة.

التخزين

- نظف الجهاز كالموصف.
- يُمكنك فك الكبل الرئيسي من الجزء الخلفي للجهاز.
- نحن نوصي بتخزين الجهاز في العبوة الأصلية إذا لم تستخدمه لمدة من الزمن.
- دائماً ضع الجهاز في مكان جيد التهوية وجاف، بعيداً عن متناول الأطفال.

الأجزاء الملحقة

- لأختبار خاصية DRY، مضخة تفريغ الهواء سوف تعمل أثناء عملية حكم الغلق.

NORMAL / TURBO

أختار خاصية NORMAL أو TURBO.

- خاصية NORMAL مناسبة للأشياء الطرية، الحساسية للضغط
- خاصية TURBO قوة مضخة تفريغ الهواء ستزداد.

ملاحظات بشأن التشغيل

المكان

الأماكن الأكثر ملائمة سطح مضاد للانزلاق و مسطح.

سلك التوصيل الكهربائي

فك الكبل الرئيسي من الجزء الخلفي بالجهاز بالكامل.

التوصيل الكهربائي

1. تأكد أن الكهرياء الرئيسية تتناسب مع جهازك. من فضلك ارجع إلى المواصفات على لوحة النوع.
2. أوصل سلك توصيل الكهرياء بشكل ملائم مستقبلاً أرضي.

التشغيل

لعمل كيس من كتلة رقائق معدنية ملفوفة

رقائق معدنية للغلق المحكم أيضاً متواجدة كمخزون كتلى.

ملاحظة:

من أجل تفريغ الهواء، لف الرقائق المعدنية بها نسيج خاص! من الممكن أن تكون مضلعة، سداسية أو ثمانيّة النسيج.

من أجل عمل كيس من كتلة رقائق معدنية، أتبع التالي:

1. قيس الطول المرغوب فيه من لفّة الرقائق المعدنية.
2. أفضل لفّة الرقائق المعدنية بقطع مستقيم.
3. اثني لف الرقائق المعدني عند المنتصف.
4. ضع الرقائق فوق قضيب منع التسرب واغلق الغطاء. واضغط عليه لأسفل بقوة لعلقه بشكل مُحكم مع سماع صوت نقرّة على كلا الجانبين.
5. أضغط الزر SEAL. بعد حوالي 7 ثواني الضوء الأزرق للزر سوف يطفئ و تكون الفتحة محكمة الغلق.
6. أضغط زر الفصل (8) لفتح القمّة.
7. كرر الخطوات من 3 إلى 6 حتى تعمل كيس من لف الرقائق المعدنية.

لتفريغ الهواء و غلق كيس بأحكام

يمكنك الآن تعبئة الأشياء في أكياس مصتعة سابقا.

ملاحظة:

- من فضلك أرجع إلى "ملاحظات على تخزين الطعام" و فصل "وظيفة المتحكّمات".
- الأكياس التي بها سائل يتم غلقها بأحكام فقط يمكن شفطها فقط. أستخدم خاصية SEAL (ختم الأغلاق) فقط.

1. ضع الأشياء في الكيس.
2. ضع نهاية الفتحة للكيس داخل حجرة التفريغ (9)، يجب عدم تغطية مدخل الهواء (11).

1 الغالق المحكم بتفريغ الهواء

10 بروفي أكياس محكمة 22×30 سم

8 بروفي أكياس محكمة 28×40 سم

تفريغ محتويات العبوة

1. أخرج الجهاز من العبوة.
2. أزل كافة مواد التغليف بالعبوة مثل الرقائق والبطانات وحوامل الكابل والعبوة المصنوعة من الورق المقوى.
3. تحقق من محتويات التسليم لضمان وجود كافة المحتويات.
4. لتجنب المخاطر، افحص الجهاز للعثور على أي تلف ناتج عن النقل. لا تستخدم جهاز تالف. أعد عبوة المحتويات للموزع على الفور.

ملاحظة:

قد يوجد غبار أو مخلفات الإنتاج على الجهاز. لذا نوصي بتنظيف الجهاز على النحو الموضح في قسم "التنظيف".

وصف الأجزاء

7 غلق	1 زر CANCEL / VACUUM & SEAL
8 فصل	2 زر SEAL
9 غرفة تفريغ الهواء	3 زر DRY
10 سلك الغلق المحكم	4 زر MOIST
11 مدخل هواء	5 زر NORMAL
	6 زر TURBO

وظائف المتحكّمات

VACUUM & SEAL

تفريغ الهواء و الغلق في خطوة واحدة.

CANCEL

اضغط على هذا الزر لإنهاء العملية تماماً.

SEAL

الرقائق المعدنية فقط سوف تغلق بأحكام.

- أستخدم هذه الخاصية للسوائل أو
- إذا أردت حكم الغلق بدون تفريغ الهواء.
- اضغط على هذا الزر لإلغاء عملية الضخ في وقتٍ مُسبق ومنع التسرب مبعكراً.

ملاحظة:

يتميز هذا الجهاز بوجود آلية الحماية من التسخين الزائد. سيتم تعطيل خاصية SEAL لمدة 15 ثانية بعد كل عملية تشغيل.

DRY / MOIST

أختار خاصية MOIST (مبلل) أو DRY (جاف). أختار MOIST للحلحوم، حيث أنها تحتوي على الكثير من عصير اللحم. للتفاح المقشر أختار DRY.

- لأختيار خاصية MOIST، مضخة تفريغ الهواء سوف تغلق أثناء حكم الغلق.

• يجب عدم قيام الأطفال بالتنظيف وصيانة الجهاز دون الإشراف عليهم.

غرض الاستخدام

أن الغرض من هذا المنتج هو تفرغ الهواء وكم الغلق الأكياس البلاستيكية و الف رقائق المعدنية.

يستخدم فقط كما هو موصوف في دليل المستخدم. لا تستخدم الجهاز للأغراض التجارية.

أي استخدام آخر غير مقصود وقد يسبب تلف للخامات أو حتى جروح. المورد غير مسؤول عن أي تلفيات قد تحدث بالاستخدام الغير مقصود.

ملاحظات على تخزين الطعام

الغلق المحكم بتفريغ الهواء، مثال: أفراغ الهواء من عبوة، هو إجراء مثالي لتخزين الطعام لمدة طويلة. مع شرائك لل C-VK 4000 فقد اخترت منتج يمكنك من التعبئة بأحكام.

نتيجة لوجود الأكسجين في الهواء، فإنه من السهل أن يفقد الطعام النكهة الطازجة و نوعيته.

التعبئة بأحكام تضمن أن 90% تقريبا من الهواء قد أزيلت من الكيس محكم الغلق. تكون فترة تخزين الطعام المفترغ من الهواء والمتناسك أطول حوالي ثماني مرات بالمقارنة بطرق التخزين التقليدية. و أكثر من ذلك، فإن الحفاظ على الطراوة و الطعم يكون لمدة أطول.

هذا يمنحك التجزئة و التعبئة للعديد من الأطعمة و الوجبات الجهزة كما ترغيبين.

حتى الطعام الجامد، مثل المكسرات أو الحبوب، و كذلك الأشياء لغير الأكل التي تحتاج لحماية من الرطوبة، يمكن حركم أغلقها. لا تنسى العملات و المجوهرات الفضية، أو الملابس و الكبريت للرحلة البحرية التالية.

القواعد و الملاحظات التالية سوف تساعدك، خاصة إذا كنت لم تستخدم من قبل الغلق المحكم بتفريغ الهواء.

- أغسل يديك و نظف الملحقات قبل لمسها.
- لا بد أن يكون كيس الغلق أطول من الشئ المراد غلقه بأحكام بحوالي 8 سم تقريبا.
- إذا كانت الأشياء لينتة، مثل الأعشاب، و أنت تريغ قطعها و إعادة الغلق بأحكام للكيس؛ أحسب 2 سم إضافية من الخامة تقريبا.
- أحسب 5 سم إضافية أخرى، إذا أردت تجميد الأشياء بعد ذلك، لأن السوائل المائية ممكن أن تتمدد عند تعريضها لحرارة منخفضة.
- لا تستخدم سوى رقائق ذات نسيج للقيام بالتفريغ. مثل مضغ، سداسي أو نسيج ثماني.
- أترك المنطقة حول مكان وصلة الغلق جافة و نظيفة. تجنب التجميد.
- الوصلة في تلك النقط قد تصح نافذة!
- أن وظائف الجهاز لعمل وقت-قصير و تحتاج لتبرد دقيقة قبل غلق الحقيقة التالية.
- عند تقشيرها سلفا، الفاكهة و الخضروات تعيش أطول.
- الملفوف، مثل البروكلي و القرنبيط، لا بد من تبيضها سلفا، إذ أنهم ينتجون غاز داخل العبوة.

- الأشياء المختلفة، مثل اللحم، قد تحتوي على نسبة رطوبة. ضع تلك الأشياء معا مع فوط مطبخ ورقية داخل الكيس.
- إذا وجدت أشياء حادة قد تمزق الحقيقة(مثل العظم)، لف تلك الأشياء في فوطة مطبخ ورقية داخل الكيس سلفا.
- ممكن أحكام غلق السوائل في الكيس فقط و ليس تفرغ الهواء، لأن السائل ممكن أمتصاصه. لذلك، أعصر الهواء للخارج فقط.
- يمكن للسوائل أن تشفط بواسطة مضخة تفرغ الهواء. عند أحكام غلق السوائل، أستخدم خاصة SEAL فقط.
- عند تعبئة الطعام، لا بد من تجميدها أو حفظها في مكان بارد.
- أستخدم ورق شمع أو ورق زبدة لفصل الأشياء التي يمكن أن تلتصق ببعضه أثناء التجميد.
- ضع الطعام، الواجب تجميده، في الفريزر في التوب بعد تعبئته. عند الضرورة، أستخدم خاصة الصدمة- الفريزية.
- هل ترغيب في تجميد أغذية سائلة؟، مثل الشوربة، في كيس تفرغ الهواء؟ جمد السائل داخل وعاء. ثم أزيل الوعاء و أغلق الشئ المجدد داخل الكيس.
- هل ترغيب في إعادة فتح الكيس مرة أخرى؟ أستخدم المقص لقطع على طول وصلة الغلق.
- ممكن تسخين الأكياس في وعاء. لكن لكن لا تتجاوز الحرارة 90 درجة.
- إذا كنت ترغيب في تسخين الأكياس داخل الميكروويف، من فضلك لاحظ:
 - معظم السوائل تتمدد عند بدأ تسخينها. أستخدم شوكة لثقب الكيس سلفا.
 - ضع الكيس في وعاء أو طبق مخصص للميكروويف.
 - سخن الكيس، أستخدم لأحد العلي 50% من قوة الميكروويف.
 - سخن الكيس لحرارة منخفضة أو متوسطة.
 - لا تسخن أبدا بأستخدام الشئ أو الخاصية الحرارية.
- تخلص من الأكياس التي كان بها لحوم، أسماك نيئة أو مواد سميكة. يمكنك غسل الأكياس الأخرى باليد و إعادة استخدامها.

الأكياس متوفرة في أحجام 30×22 سم أو 40×28 سم.

جدول - يوضح قيمة الحفظ المتعارف عليها

التخزين	الطعام	درجة حرارة التخزين	التخزين العام	غلق مفرغ الهواء
تبريد	لحوم نيئة	3±5 °م	2~3 أيام	8~9 أيام
	سمك طازج أو فواكه بحرية	3±5 °م	1~3 أيام	4~5 أيام
	لحوم مطهولة	3±5 °م	4~6 أيام	10~14 أيام
	خضروات	3±5 °م	3~5 أيام	7~10 أيام
	فاكهة	3±5 °م	5~7 أيام	14~20 أيام
مجمد	بيض	3±5 °م	10~15 أيام	30~50 أيام
	لحم	16~20 °م	3~5 أشهر	<12 أشهر
	سمك \ فواكه بحر	16~20 °م	3~5 أشهر	<12 أشهر

ملاحظة:

القيم الموجودة في الجدول كمرجع فقط. العمر الحقيقي للتخزين يعتمد على نوعية الطعام.

دليل التعليمات

شكراً لك على اختيارك منتجنا. نأمل أن تستمتع باستخدام الجهاز.

رموز تعليمات الاستخدام

تم وضع علامات على هذه المعلومات الهامة خصيصاً للحفاظ على سلامتك. من الضروري الامتثال لهذه التعليمات لتجنب وقوع حوادث ومنع إلحاق تلف بالجهاز:

⚠️ تحذير:

يحذرك هذا الرمز من الإصابة بمخاطر على صحتك ويشير إلى وجود مخاطر محتملة للتعرض للإصابة.

⚠️ تنبيه:

يشير هذا الرمز إلى وجود مخاطر محتملة قد يتعرض لها الجهاز أو أشياء أخرى.

ℹ️ ملاحظة:

يلقي هذا الرمز الضوء على النصائح والمعلومات.

- عند تنظيف الجهاز أو تخزينه، أوقف تشغيله وانزع القابس من مقبس التيار الكهربائي دائماً (اسحب القابس نفسه، وليس سلك التوصيل) إذا لم يكن الجهاز قيد الاستخدام وأزل الملحقات المرفقة.
- لا تشغيل الجهاز دون أن يكون تحت المراقبة. يجب إيقاف تشغيل الجهاز دائماً عند مغادرة الغرفة. انزع القابس من مقبس التيار الكهربائي.
- يجب فحص الجهاز وأسلاك الموصلات الرئيسية بانتظام لاكتشاف وجود أية علامات للتلف. عند اكتشاف أي تلف يجب التوقف عن استخدام الجهاز. استخدم قطع الغيار الأصلية فقط.
- لضمان سلامة أطفالك، يرجى حفظ العبوة بالكامل (الحقائب البلاستيكية، والصادق، والبوليسترين وغيرها) بعيداً عن متناول أيديهم.

⚠️ تحذير:

لا تدع الأطفال الصغار يعثون بالرقائق المعدنية خشية خطر الاختناق!

تعليمات السلامة الخاصة بهذا الجهاز

ستجد الرمز التالي على المنتج إضافة إلى تحذير أو رمز يفيد بدلالة:



تحذير: خطر الحروق!

أثناء التشغيل درجة حرارة سلك الغلق مرتفع للغاية. ستجد هذه علامة مصاحبة لكلمة "CAUTION: HOT".

- لا تصلح الجهاز بنفسك. اتصل دائماً بفني معتمد. إذا كان كابل مزود الطاقة تالفاً، فيجب استبداله عن طريق المصنّع، أو وكيل الصيانة التابع له أو أشخاص مؤهلين لتجنب أي خطر.
- يمكن للأطفال بدءاً من سن 8 سنوات وأكثر استخدام الجهاز وكذلك الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات البدنية أو الحسية أو الذهنية أو نقص الخبرة والمعرفة إذا توفر لهم الإشراف أو التعليمات الخاصة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وكذلك إذا أدركوا المخاطر المتضمنة.
- يجب عدم لعب الأطفال بالجهاز.

المحتويات

3	نظرة عامة على المكونات
63	ملاحظات عامة
63	تعليمات السلامة الخاصة بهذا الجهاز
62	غرض الاستخدام
62	ملاحظات على تخزين الطعام
61	الأجزاء الملحقة
61	تفريغ محتويات العبوة
61	وصف الأجزاء
61	وظائف المتحكمات
61	ملاحظات بشأن التشغيل
61	التشغيل
60	التنظيف
60	التخزين
60	حل المشكلات
60	البيانات الفنية
60	التخلص من الجهاز

ملاحظات عامة

- اقرأ تعليمات التشغيل بعناية قبل تشغيل الجهاز واحتفظ بالتعليمات بما في ذلك الضمان وإيصال الاستلام، وإذا أمكن، الصندوق الذي يحتوي على العبوة الداخلية. إذا قمت بتدمير الجهاز لطرف ثالث، احرص دائماً على أن يتضمن جميع الوثائق ذات الصلة.
- هذا الجهاز مصمم للاستخدام الخاص وللغرض المقصود منه فقط. لا يصلح هذا الجهاز للاستخدام التجاري.
- لا تستخدم الجهاز في الأماكن الخارجية. احفظه بعيداً عن مصادر الحرارة وأشعة الشمس المباشرة والرطوبة (لا تغمسه مطلقاً في أي مادة سائلة) والأسطح الحادة. لا تستخدم الجهاز ويديك مبتلة، إذا كان الجهاز رطباً أو مبتلاً، انزع القابس الكهربائي على الفور.

GARANTIEKARTE

warranty card • garantiëkaart • carte de garantie • scheda di garanzia • tarjeta de garantía • cartão de garantia • garantikort • karta gwarancyjna • záruční list • kartica jamstva • carte de garanție • Гаранционна карта • záručný list • garancijski list • garancijajegy • гарантійний формуляр • Гарантійний талон •

بطاقة ضمان

C-VK 4000

24 Monate Garantie gemäß Garantieerklärung • 24 months warranty according to warranty declaration • 24 maanden garantie volgens garantieverklaring • 24 mois de garantie selon la déclaration de garantie • 24 mesi di garanzia secondo la dichiarazione di garanzia • 24 meses de garantía de acuerdo con la declaración de garantía • 24 meses de garantia, de acordo com a declaração de garantia • 24 månaders garanti i henhold til garantibetingelsene • 24 mjesiáce gwarancji na podstawie oświadczenia gwarancyjnego • záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • 24 mjesečno jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanție conform declarației de garanție • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesačná záruka podľa vyhlásenia o záruke • 24-mesečna garancija, skladno z garancijsko izjavo • 24 hónap garancia a garanciafeltételekben leírtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно заяві про гарантію • Гарантія 24 місяця согласно заявленим гарантійним правилам • ضمان لمدة 24 شهراً وفقاً لبيان الضمان

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • date of purchase, dealer stamp, signature • aankoopdatum, dealerstempel, handtekening • date d'achat, tampon du concessionnaire, signature • data di acquisto, timbro del rivenditore, firma • fecha de compra, sello del distribuidor, firma • data de compra, carimbo do distribuidor, assinatura • kjøpsdato, forhandlerstempel, signatur • data zakupu, pieczęć sprzedawcy, podpis • datum zakoupení, razítko prodejce, podpis • datum kupovine, žig trgovca, potpis • data de achiziție, stampila furnizorului, semnătură • Дата покупки, Печат на Продавца, Подпис • datum nákupu, pečiatka obchodníka/predajcu, podpis • datum nákupu, žig trgovca, potpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegezője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись • تاريخ الترتيب، و ختم الموزع، والتوقيع

classbach®
www.classbach.de

classbach®

Internet: www.classbach.de

Made in P.R.C.

Stand 12/2021