

Benutzerhandbuch

Kammervakuumierer CF15



Wir danken Ihnen, dass Sie sich für die C15F-Vakuumverpackungsmaschine entschieden haben. Mithilfe der C15F können Sie Lebensmittel im Kühlschrank, im Gefrierschrank und in der Speisekammer länger frisch halten. Die C15F entfernt effektiv Luft und verlängert die Frische bis zu fünfmal länger als bei herkömmlichen Konservierungsmethoden. Die C15F kann auch zur Aufbewahrung und Organisation von Haushaltsgegenständen wie Erinnerungsstücken, kleinen Spielzeugen und leicht zu verlierenden Gegenständen verwendet werden. Sie werden schnell feststellen, dass Ihre C15F so vielseitig und praktisch ist, dass er nie wieder von Ihrer Küchenarbeitsplatte verschwinden wird. Die C15F ist ein Kammervakuumsystem, das gegenüber externen Beutelsystemen ohne Kammer zwei entscheidende Vorteile bietet. Erstens kann ein viel höheres Vakuumniveau erreicht werden, was eine längere Haltbarkeit der von Ihnen verpackten Lebensmittel bedeutet. Zweitens können Flüssigkeiten und flüssigkeitsreiche Lebensmittel effektiv vakuumverpackt werden. Lebensmittel wie frisches Fleisch, Fisch, Suppen, Eintöpfe usw. lassen sich problemlos vakuumverpacken. Mariniertes Gemüse und Fleisch lassen sich schnell und einfach verpacken, ohne dass es kleckert. Die C15F-Kammermaschine verwendet kommerzielle Technologie. Legen Sie einfach den zu versiegelnden Beutel in die Kammer und schließen Sie den Deckel. Drücken Sie auf Start, und der Versiegelungsprozess beginnt! Zunächst wird die Luft aus der gesamten Kammer und dem Vakuumbeutel entfernt. Sobald der voreingestellte Vakuumgrad erreicht ist, wird der Beutel versiegelt. Nach Abschluss des Versiegelungszyklus strömt die Luft wieder in die Kammer. Warten Sie auf den Signalton, und der Vorgang ist abgeschlossen. Mit der C15F können Sie ganz einfach eine Vielzahl von Größen und Formen verpacken. Bereiten Sie kleinere Portionen für den Einzelverzehr sowie Großpackungen zu und lagern Sie sie. Die maximale Breite des Vakuumbeutels beträgt 260 mm.

Inhaltsverzeichnis

<i>Inhaltsverzeichnis</i>	3
Sicherheit.....	4
Vakuumverpackung und Lebensmittelsicherheit	6
Die Funktionen des Kammervakuumierers	8
So füllen Sie das Öl in die Pumpe und lassen es ab	11
Wartung.....	13
Erste Schritte mit Vakuumverpackungen.....	13
Verpackung mit Vakuumbeuteln.....	15
Bedienungsanleitung	16
Informationen zur Lagerung und Sicherheit von Lebensmitteln.....	19
Fehlerbehebung	21

Sicherheit

Beachten Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit die folgenden Vorsichtsmaßnahmen, wenn Sie Ihre C15F verwenden:

Aus Sicherheitsgründen werden die Maschinen ohne Ölfüllung verschickt. Wenn die Maschine zum ersten Mal verwendet wird, muss sie zuerst mit Öl gefüllt werden. Und verwenden Sie bitte das spezielle Öl, das vom Maschinenanbieter angeboten wird, und beachten Sie die Anleitung zum Einfüllen/Ablassen von Öl für die Pumpe, um diesen Vorgang durchzuführen.

- Lesen Sie die Anleitung zum Benutzerhandbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden.
- Verwenden Sie die C15F nicht auf nassen oder heißen Oberflächen oder in der Nähe einer Wärmequelle.
- Tauchen Sie das Gerät oder das Netzkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Schließen Sie die C15F nur an geerdete Stromquellen an, verwenden Sie keine Verlängerungskabel.
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie den Netzstecker. Trennen Sie die Verbindung nicht durch Ziehen am Kabel.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Netzkabel.
- Benutzen Sie die C15F nur für die bestimmungsgemäße Verwendung.
- Berühren Sie während des Betriebs der Maschine nicht den

Vakuumdeckel, die Vakuumkammer und den Versiegelungsriegel, um Quetschungen, Verbrennungen oder Schäden an der Maschine zu vermeiden.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung oder mangelndem Wissen verwendet werden, wenn sie in die sichere Nutzung des Geräts eingewiesen wurden und die vorhandenen Gefahren kennen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen ohne Beaufsichtigung nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Die Anweisungen müssen dem Gerät beiliegen, damit es sicher verwendet werden kann.
- Keine brennbaren oder explosiven Gase in der Umgebung.
- Halten Sie einen Abstand von 10 cm zwischen dem Gerät und Wänden oder anderen Gegenständen ein, um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten.
- Halten Sie das Gerät von Wärmequellen oder Dampfgeräten (wie Dampfgarer, Geschirrspüler oder Herd) fern.

Vakuumverpackung und Lebensmittelsicherheit

Vakuumverpackungen verlängern die Haltbarkeit von Lebensmitteln, indem sie die Luft aus den versiegelten Behältern entfernen und verhindern, dass frische Luft in die versiegelten Behälter gelangt, wodurch die Oxidation verringert wird. Vakuumverpackungen helfen, den Geschmack und die Qualität insgesamt zu erhalten. Es hilft auch, das Wachstum aerober Mikroorganismen zu hemmen, die unter bestimmten Bedingungen zu den unten genannten Problemen führen können:

Schimmel – Schimmel kann in einer Umgebung mit wenig Sauerstoff nicht wachsen. Daher kann er durch Vakuumverpackungen praktisch eliminiert werden.

Hefe – führt zu Gärung, die durch Geruch und Geschmack erkennbar ist. Hefe benötigt Wasser, Zucker und eine moderate Temperatur, um zu wachsen. Sie kann auch mit oder ohne Luft überleben. Um das Wachstum von Hefe zu verlangsamen, muss sie gekühlt werden, während sie durch Einfrieren vollständig gestoppt wird.

Bakterien – führen zu einem unangenehmen Geruch, Verfärbung und/oder einer weichen oder schleimigen Textur. Unter den richtigen Bedingungen kann *Clostridium botulinum* (der Organismus, der Botulismus verursacht) ohne Luft wachsen und ist weder durch Geruch noch Geschmack zu erkennen. Obwohl dieser Organismus äußerst selten ist, kann er sehr gefährlich sein.

Wie bei jedem anderen Aufbewahrungsbehälter ist es wichtig, die Lebensmittel vor dem Verzehr auf Verderb zu untersuchen.

Um Lebensmittel sicher zu lagern, ist es wichtig, niedrige Temperaturen beizubehalten. Bei Temperaturen von 4 °C oder darunter können Sie

das Wachstum von Mikroorganismen erheblich reduzieren. Tiefkühlen bei -17 °C tötet Mikroorganismen zwar nicht, aber sie können sich nicht mehr vermehren. Verderbliche Lebensmittel, die vakuumverpackt sind, sollten immer tiefgekühlt werden, um sie länger zu lagern.

Es ist wichtig zu wissen, dass Vakuumverpackungen den Verfall von Lebensmitteln nicht aufhalten können. Sie können nur die Qualitätsveränderungen verlangsamen. Es ist schwierig vorherzusagen, wie lange Lebensmittel ihren hochwertigen Geschmack, ihr Aussehen oder ihre Textur beibehalten, da dies vom Alter und dem Zustand der Lebensmittel am Tag der Vakuumverpackung abhängt.

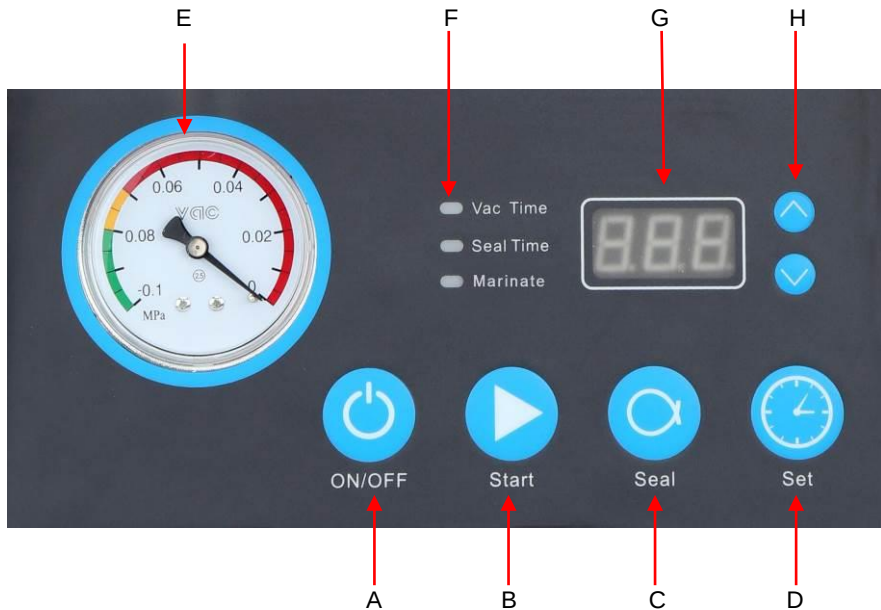
Hinweis: Vakuumverpackungen sind kein Ersatz für Kühl- oder Gefrierschränke. Alle verderblichen Lebensmittel, die gekühlt werden müssen, müssen auch nach dem Vakuumverpacken gekühlt oder tiefgekühlt werden.

Hinweise zur Vorbereitung

Gemüse muss vor dem Vakuumverpacken blanchiert werden. Dieser Prozess stoppt die Enzymaktivität, was zu einem Verlust von Geschmack, Farbe und Textur führt. Um Gemüse zu blanchieren, legen Sie es in kochendes Wasser oder in die Mikrowelle, bis es gar, aber noch knackig ist. Tauchen Sie das Gemüse dann in kaltes Wasser, um den Garvorgang zu stoppen. Trocknen Sie das Gemüse zum Schluss auf einem Handtuch, bevor Sie es vakuumverpacken. Kreuzblütler (Brokkoli, Rosenkohl, Kohl, Blumenkohl, Grünkohl, Kohlrabi) geben während der Lagerung auf natürliche Weise Gase ab. Daher dürfen sie nach dem Blanchieren nur im Gefrierschrank gelagert werden.

Die Funktionen des Kammervakuumierers





A. Ein-/Aus-Taste (ON/OFF)

Nachdem das Gerät angeschlossen wurde, zeigt die LED-Anzeige (G) „OFF“ an. Drücken Sie die Taste „ON/OFF“, und die LED-Anzeige (G) zeigt die Uhrzeit an (die letzte Einstellung). Die Maschine ist nun einsatzbereit. Drücken Sie nach der Verwendung des Geräts die „ON/OFF“-Taste, bevor Sie das Gerät vom Stromnetz trennen. Drücken Sie während der Arbeitsprozesse die „ON/OFF“-Taste, um einen Prozess zu stoppen.

B. Automatische Vakuumentaste (START)

Wenn das Gerät nach dem Schließen des Deckels nicht automatisch funktioniert, drücken Sie die „START“-Taste. Das Gerät saugt und versiegelt dann automatisch.

C. Versiegeln-Taste (SEAL)

Drücken Sie die „SEAL“-Taste, um den Saugvorgang zu stoppen und den Beutel sofort zu verschließen, um zu verhindern, dass

empfindliche Gegenstände zerdrückt werden.

D. Einstellen-Taste (SET)

Wenn der Deckel geöffnet ist, drücken Sie diese Taste, um die Einstellung der Vakuumierzeit, der Versiegelungszeit und der Marinierzeit zu aktivieren. Drücken Sie die Taste „Λ“ oder „V“, um die Zeit für jede Einstellung anzupassen.

E. Vakuummessgerät

Zeigt den Vakuumgrad in der Vakuumkammer an.

F. Anzeigelampe

1. Wenn der Deckel geöffnet ist und die Anzeigelampe leuchtet, drücken Sie die Taste „Λ“ oder „V“, um die Zeit für jede Einstellung anzupassen.
2. Bei der Operation ist die relative Anzeigelampe an, was bedeutet, dass die Einstellung beim letzten Mal angepasst wurde.

G. LED-Anzeige

1. Die Vakuumierzeit/Versiegelungszeit/Marinierzeit anzeigen.
2. Wenn der Vakuumier- und Versiegelungsvorgang abgeschlossen ist oder wenn Sie bei eingeschaltetem Gerät die „ON/OFF“-Taste drücken und der Vakuumdeckel nicht geöffnet ist, wird auf der LED-Anzeige „CLO“ angezeigt.

H. Zeitanpassungstaste („Λ“ „V“)

Wenn der Deckel geöffnet ist, drücken Sie die Taste „Λ“ oder „V“, um die Zeit für jede Einstellung anzupassen.

Technische Daten

Spannung: 110-120Vac 60Hz / 220-240Vac 50Hz

Leistung: 1000W / 1000W

Vakuumpumpe: Ölpumpe

Druck: -29,9"Hg (-1012 mbar) direkt in der Pumpe

-29,8"Hg (-1009 mbar) in der Vakuumkammer

Breite des Versiegelungsdrahts: 5 mm

Maximale Beutelbreite: 260mm

Größe: 330x480x361mm

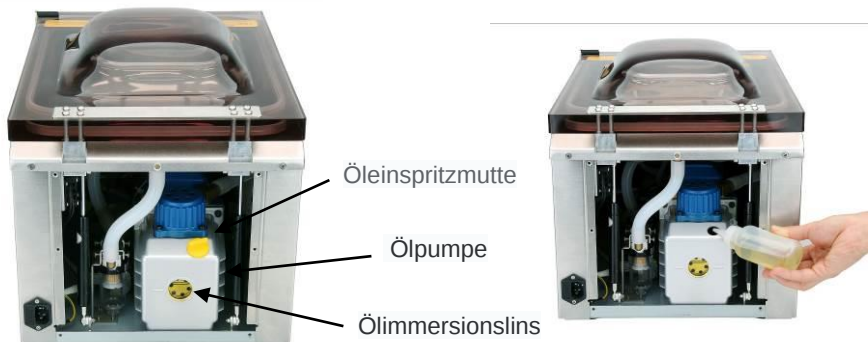
So füllen Sie das Öl in die Pumpe und lassen es ab

Bei folgenden Anlässen muss Öl nachgefüllt werden

- 1) Bei der ersten Inbetriebnahme muss die Maschine mit Öl befüllt werden. Und nach 25 Betriebsstunden muss das Gerät zum 1. Mal wieder mit Öl befüllt werden.
- 2) Wenn der Ölstand in der Pumpe unter den niedrigsten Stand fällt, muss Öl nachgefüllt werden.
- 3) Die Leistung der Maschine verschlechtert sich ernsthaft, sie muss mit Öl aufgefüllt werden.
- 4) Nach 60 Betriebsstunden oder einem halben Jahr muss die Maschine mit Öl aufgefüllt werden.

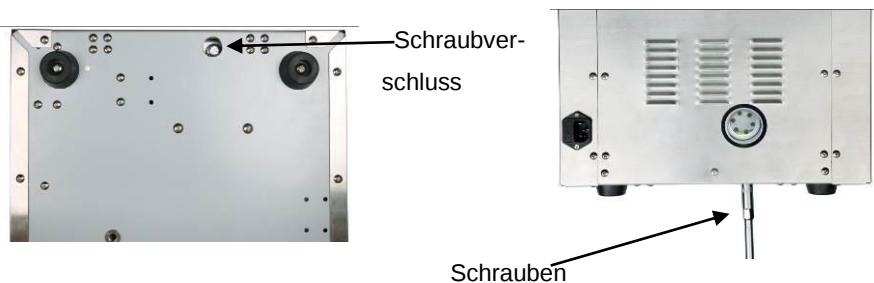
Schritte zum Befüllen des Öls:

- 1) Öffnen Sie die hintere Abdeckung mit dem Schraubenzieher, und die Pumpe wird sichtbar.
- 2) Drehen Sie den Schraubverschluss (den roten) ab
- 3) Füllen Sie das Öl über die Ölflasche in die Pumpe, bis das Öl in der Pumpe 1/2 bis 3/4 hoch steht.
- 4) Ziehen Sie den Schraubverschluss fest.
- 5) Rückwand wieder einsetzen



Schritte zum Ablassen von Öl

- 1) Stellen Sie einen Behälter unter den Ölablassanschluss.
- 2) Drehen Sie den Schraubverschluss mit dem (mitgelieferten) Schraubenschlüssel gegen den Uhrzeigersinn ab, damit das Öl abfließen kann.
- 3) Nachdem das gesamte Öl abgelassen wurde, schrauben Sie den Deckel fest.



Hinweis:

- 1) Bitte stellen Sie sicher, dass die Maschine gut belüftet ist. Das liegt daran, dass das Einatmen des Gases (das möglicherweise Restöl enthält), das während des Betriebs aus der Pumpe austritt, langfristig gesundheitsschädlich ist.
- 2) Bitte entsorgen Sie das Altöl gemäß den geltenden

Umweltvorschriften.

- 3) Stellen Sie nach dem Einfüllen des Öls sicher, dass sich die Maschine in der normalen Position befindet. Lassen Sie sie nicht umkippen oder auf der Seite liegen.

Wartung

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

Erste Schritte mit Vakuumverpackungen

Wenn Sie in der Lebensmittelindustrie oder im Gastgewerbe tätig sind, kennen Sie die Vorteile der Vakuumverpackung wahrscheinlich bereits. Sie wird seit vielen Jahren erfolgreich als sichere und kostengünstige Methode zur Verlängerung der Haltbarkeit und zur Erhaltung der Qualität von Lebensmitteln eingesetzt. Wenn Sie zu Hause oder im Geschäft noch nie mit Vakuumverpackungen gearbeitet haben, werden Sie sich bald fragen, wie Sie bisher ohne sie ausgekommen sind! Ob Sie Anfänger oder Experte sind, es gibt bestimmte grundlegende Vorgaben, die immer befolgt werden sollten, um Lebensmittel sicher zu verpacken. Werden diese grundlegenden Vorgaben nicht beachtet, kann dies zu Lebensmittelverderb und in einigen Fällen zu Krankheit oder Tod führen.

Sobald Sie sich mit den Verfahren der C15F vertraut gemacht haben, werden Sie sich bei der Verwendung der Kammermaschine wohlfühlen und eine höhere Qualität der gelagerten Lebensmittel genießen.

- Verpacken Sie nur frische Lebensmittel. Verpacken Sie keine alten oder ranzigen Lebensmittel. Ein bereits schlechtes

Produkt wird durch Vakuumverpackung nicht besser.

- Frische Lebensmittel (Fleisch, Gemüse, Käse usw.) sollten bei 1 °C oder darunter gekühlt oder nach dem Vakuumverpacken eingefroren werden.
- Bei der Vakuumverpackung wird ein hoher Prozentsatz der Luft entfernt. Dadurch wird das Wachstum der meisten lebenden Mikroorganismen, die Lebensmittel zersetzen, wie z. B. aerobe Bakterien und Schimmelpilze, verlangsamt. Einige Bakterienarten wie *Clostridium botulinum* (verantwortlich für Botulismus) sind jedoch anaerob und wachsen in Abwesenheit von Sauerstoff.
- Lebensmittel, die für Botulismus anfällig sind, sollten kurzzeitig gekühlt und für eine langfristige Lagerung eingefroren werden. Verbrauchen Sie die Speisen sofort nach dem Erhitzen.
- Gemüse wie Blumenkohl, Brokkoli und Kohl geben beim Vakuumverpacken Gase ab. Um diese Lebensmittel für die Vakuumverpackung vorzubereiten, müssen Sie sie zunächst blanchieren.
- Alle verderblichen Lebensmittel müssen gekühlt oder eingefroren werden, um Verderb zu vermeiden.
- Vakuumverpackungen sind kein Ersatz für Konserven.

Verpackung mit Vakuumbeuteln

Mit der C15F können Sie ganz einfach eine Vielzahl von Größen und Formen verpacken. Sie können auch kleinere Portionen für den Einzelverzehr sowie Großpackungen vorbereiten und lagern.

- Hält Lebensmittel 3-5 Mal länger frisch als herkömmliche Aufbewahrungsbeutel.
- Es sind mehrere Größen erhältlich, um Ihren Verpackungsanforderungen gerecht zu werden.
- Hervorragend geeignet für Hunderte von Anwendungen in und außerhalb der Küche.
- Für Gefrierschrank, Kühlschrank und Mikrowelle geeignet. Die Beutel können auch ausgekocht werden.
- Die Dicke der Beutel ist in Standardausführung (3 mil) oder in verstärkter Ausführung (4 mil) erhältlich.
- Die Beutel sind preiswert und bieten Ihnen ein besseres Preis-Leistungs-Verhältnis.
- Gemüse muss vor dem Verpacken blanchiert werden. Legen Sie es in kochendes Wasser oder in die Mikrowelle, bis es gar, aber noch knackig ist. Vakuumverpackung wie üblich.

Bedienungsanleitung

Lesen Sie alle Anweisungen, bevor Sie die C15F in Betrieb nehmen.

1. Vakuumbbeutel auswählen

Wählen Sie die richtige Größe für den Vakuumbbeutel aus. Lassen Sie oben auf dem Beutel mindestens 2,5 bis 5,1 cm Platz, um eine hochwertige, luftdichte Versiegelung zu gewährleisten.

2. Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose an.

Die LED auf dem Bedienfeld zeigt „OFF“ an.

3. Drücken Sie die „ON/OFF“-Taste

- Wenn der Vakuumdeckel geöffnet ist, zeigt die LED-Anzeige die zuletzt eingestellte Vakuum-, Versiegelungs- oder Marinierzeit an. Legen Sie den Vakuumbbeutel mit den Lebensmitteln direkt in die Vakuumkammer und schließen Sie den Vakuumdeckel. Die Maschine arbeitet automatisch.
- Wenn der Vakuumdeckel geschlossen ist, zeigt die LED-Anzeige „CLO“ an. Öffnen Sie zuerst den Vakuumdeckel und legen Sie dann den Vakuumbbeutel mit den Lebensmitteln in die Vakuumkammer. Schließen Sie den Vakuumdeckel. Die Maschine arbeitet automatisch.

Hinweise: Wenn auf der LED-Anzeige „CLO“ angezeigt wird, befindet sich das Gerät im Schutzstatus. In diesem Status funktioniert das Gerät nicht, egal welche Taste Sie drücken. Öffnen Sie den Vakuumdeckel, damit das Gerät wieder normal arbeiten kann.

4. Timer-Steuerelemente anpassen/einstellen

- **Vakuumzeit:** Halten Sie den Deckel geöffnet, drücken Sie die „SET“-Taste und stellen Sie sicher, dass die Anzeige „Vac Time“ leuchtet. Drücken Sie die „^“- oder „v“-Taste, um die

Vakuumzeit zu verlängern oder zu verkürzen. Stellen Sie für den ersten Test die Vakuumzeit auf 30 Sekunden ein. Passen Sie die Vakuumzeit entsprechend an, um das erforderliche Vakuum zu erreichen. Je nach Größe der Beutel und der Menge des Produkts in der Packung kann die Vakuumzeit zwischen 5 und 90 Sekunden variieren.

- **Versiegelungszeit:** Halten Sie den Deckel geöffnet, drücken Sie die SET-Taste und stellen Sie sicher, dass die Anzeigelampe für die Versiegelungszeit leuchtet. Drücken Sie die „Λ“- oder „V“-Taste, um die Versiegelungszeit zu erhöhen oder zu verringern. Stellen Sie für den ersten Test die Versiegelungszeit auf 5 Sekunden ein. Passen Sie die Zeit entsprechend an, um eine perfekte Versiegelung zu erzielen. Die Versiegelungszeit kann zwischen 0 und 6 Sekunden variieren.
- **Marinierzeit:** Die Standardmarinierzeit beträgt 9 Minuten, und Benutzer können „Λ“ oder „V“ drücken, um die Marinierzeit je nach Bedarf von 9 bis 99 Minuten einzustellen. (Ein Zyklus dauert 9 Minuten.)

Hinweis: Alle Zeiteinstellungen müssen bei eingeschalteter Maschine vorgenommen werden. Stellen Sie außerdem sicher, dass der Deckel geöffnet ist.

5. **Füllen Sie den Beutel und legen Sie ihn in die Kammer.**
 - a. Halten Sie Beutel mit Flüssigkeiten oder feuchten Produkten unterhalb der Höhe des Versiegelungsriegels.
 - b. Öffnen Sie die Klemme, legen Sie den Beutel in die Kammer und stellen Sie sicher, dass die Öffnung des Beutels über den Versiegelungsriegel verläuft und von der Klemme verschlossen wird.

HINWEIS: Der gesamte Beutel, einschließlich der Öffnung, muss in der Kammer verbleiben.

6. Der Vorgang (Vakuum und Versiegelung)

- a. Schließen Sie den Vakuumdeckel, die Maschine saugt und versiegelt automatisch.
- b. Wenn der Vakuumdeckel geschlossen ist, startet das Gerät automatisch den Vakuumprozess. Die Zahl auf der LED-Anzeige zählt vom voreingestellten Wert (Vakuumzeit) bis 0 herunter.
- c. Wenn der Vakuumiervorgang abgeschlossen ist, wird die Maschine automatisch versiegelt. Die Zahl auf der LED-Anzeige zählt von einem voreingestellten Wert (Versiegelungszeit) bis 0 herunter.
- d. Luft wird wieder in die Kammer eingelassen. Sie werden feststellen, dass sich die Tasche um das Produkt in der Vakuumbeutel zusammenzieht.
- e. Wenn das Gerät einen Signalton abgibt, ist der Zyklus abgeschlossen.

6' Der Vorgang (Vakuumieren und Marinieren)

Wenn Sie den Mariniermodus auswählen und den Deckel schließen, wechselt das Gerät automatisch in den Vakuum-Mariniermodus. Ein Zyklus umfasst mehrere Vorgänge: 1 Minute für das Absaugen, 8 Minuten für die Aufrechterhaltung des Vakuums und dann wird die Luft wieder in die Kammer geleitet, um den nächsten Zyklus zu starten. Wenn die Arbeit beendet ist, gibt die Maschine ein summendes Geräusch von sich. Öffnen Sie anschließend den Deckel und nehmen Sie das Essen für den nächsten Garvorgang heraus, falls erforderlich.

7. Überprüfung der Beutel

Vakuum – Überprüfen Sie die Qualität des Vakuums, indem Sie die Dichtheit des Beutels und des Produkts prüfen. Wenn Sie Luftblasen bemerken, verlängern Sie die Vakuumzeit um 5 Sekunden und wiederholen Sie den Test. Die Vakuumierzeit kann je nach Beutelgröße und Volumen

des zu verpackenden Produkts bis zu 60 Sekunden betragen.

Versiegelung – Überprüfen Sie die Versiegelung des Beutels.

Hinweis: Eine positive Versiegelung sieht bei der Überprüfung „klar“ aus. Wenn die Versiegelung „fleckig oder unvollständig“ ist, erhöhen Sie die Versiegelungszeit um 1 Sekunde. Wenn die Versiegelung „weiß oder milchig“ ist, verkürzen Sie die Versiegelungszeit um 1 Sekunde.

Wiederherstellung der Standardeinstellungen

Wenn das Gerät eingeschaltet ist und „OFF“ anzeigt, drücken Sie gleichzeitig 3 Sekunden lang die „SEAL+SET“-Taste. Wenn die Maschine „DE“ und „RS“ anzeigt, wurden die Standardeinstellungen erfolgreich wiederhergestellt.

Informationen zur Lagerung und Sicherheit von Lebensmitteln

Die C15F wird die Art und Weise, wie Sie Lebensmittel einkaufen und lagern, revolutionieren. Da Vakuumverpackungen Gefrierbrand und langsamen Verderb von Lebensmitteln verhindern, können Sie nun Lebensmittel in großen Mengen kaufen, ohne dass diese verderben. Bei der Vakuumverpackung mit der C15F wird bis zu 90 % der Luft aus der Verpackung entfernt. Dadurch bleiben Lebensmittel bis zu fünfmal länger frisch als unter normalen Bedingungen. Trockenprodukte wie Nudeln, Müsli und Mehl bleiben von Anfang bis Ende frisch. Außerdem verhindert die Vakuumverpackung, dass Käfer und andere Insekten die Trockenwaren befallen. Verpacken Sie nur die allerfrischesten

Lebensmittel.

Bitte beachten Sie jedoch, dass nicht alle Lebensmittel von der Vakuumverpackung profitieren. Verpacken Sie Knoblauch oder Pilze wie Champignons niemals in Vakuumverpackungen. Wenn Luft entfernt wird, kommt es zu einer gefährlichen chemischen Reaktion, sodass diese Lebensmittel bei Einnahme gefährlich sind. Gemüse sollte vor dem Verpacken blanchiert werden, um Enzyme abzutöten, die beim Vakuumieren zu einer Verschlechterung der Ausgasung führen können.

Lebensmittel	Vakuumlagerung im Gefrierschrank	Vakuumlagerung im Kühlschrank	Typische Lagerung
Frisches Rind- und Kalbfleisch	1-3 Jahre	1 Monat	1-2 Wochen
Hackfleisch	1 Jahr	1 Monat	1-2 Wochen
Frisches Schweinefleisch	2-3 Jahre	2-4 Wochen	1 Woche
Frischer Fisch	2 Jahre	2 Wochen	3-4 Tage
Frisches Geflügel	2-3 Jahre	2-4 Wochen	1 Woche
Räucherfleisch	3 Jahre	6-12 Wochen	2-4 Wochen
Frischware, blanchiert	2-3 Jahre	2-4 Wochen	1-2 Wochen
Frische Früchte	2-3 Jahre	2 Wochen	3-4 Tage
Hartkäse	6 Monate	6-12 Wochen	2-4 Tage
Aufgeschnittenes Delikatessfleisch	nicht empfohlen	6-12 Wochen	1-2 Wochen
Frische Pasta	6 Monate	2-3 Wochen	1 Woche

Fehlerbehebung

Unter den richtigen Bedingungen bietet Ihnen Ihr C15F eine erstklassige Saugleistung. In manchen Fällen können Probleme auftreten. Bitte konsultieren Sie das Menü „Fehlerbehebung“, bevor Sie den Kundendienst anrufen.

Die C15F lässt sich nicht einschalten

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß an eine geerdete Steckdose angeschlossen ist.
- Überprüfen Sie das Netzkabel auf Risse und Ausfransungen. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist.
- Vergewissern Sie sich, dass die „ON-/OFF“-Taste richtig gedrückt wurde. Der LED-Bildschirm leuchtet, wenn er eingeschaltet ist.

Die C15F zieht mit Beutel kein vollständiges Vakuum

- Die Vakuum-/Versiegelungszeit ist möglicherweise nicht hoch genug eingestellt. Stellen Sie eine höhere Vakuum- und Versiegelungszeit ein und vakuumieren Sie erneut.
- Um richtig vakuumieren und versiegeln zu können, muss sich die Öffnung des Beutels innerhalb der Vakuumkammer befinden.
- Wenn Sie die Verpackung von einer Rolle abwickeln, stellen Sie sicher, dass die erste Versiegelung vollständig ist und dass keine Lücken in den Versiegelungen vorhanden sind.
- Die C15F und Vakuumbbeutel müssen sauber, trocken und frei von Rückständen sein, damit der Vakuumvorgang erfolgreich ist. Wischen Sie die Oberfläche des Versiegelungsriegels und die Innenseite des Beutels ab und versuchen Sie es erneut.

Vakuumbbeutel verliert nach dem Verschließen das Vakuum

- Scharfe Gegenstände können kleine Löcher in Beuteln verursachen. Um dies zu verhindern, decken Sie scharfe Kanten mit Küchenpapier ab und vakuumieren Sie in einem neuen Beutel.
- Einige Obst- und Gemüsesorten können Gase freisetzen (Ausgasung),

wenn sie vor dem Verpacken nicht ordnungsgemäß blanchiert oder tiefgefroren werden. Beutel öffnen. Wenn Sie der Meinung sind, dass Lebensmittel verdorben sind, entsorgen Sie sie. Wenn die Lebensmittel noch nicht verdorben sind, verzehren Sie sie sofort. Im Zweifelsfall sollten Sie die Lebensmittel wegwerfen.

Die C15F versiegelt den Beutel nicht richtig

- Die Versiegelungszeit ist möglicherweise nicht lang genug. Verlängern Sie die Versiegelungszeit und versuchen Sie es erneut.
- Die Beutel lassen sich nicht verschließen, wenn sich Feuchtigkeit, Lebensmittelpartikel oder Schmutz im Versiegelungsbereich befinden. Wischen Sie die Innenseite des Beutels sauber und versuchen Sie es erneut.
- Der Beutel muss richtig entlang des Versiegelungsriegels platziert werden. Achten Sie darauf, dass der gesamte Beutel über des Versiegelungsriegels liegt und keine Falten im Beutelmateral vorhanden sind.

Fehlercode und Fehlerbehebung

Fehler-code	Ursachen	Fehlerbehebung
E01	Wenn die Maschine längere Zeit saugt, schließt der Druckschalter nicht.	1. Überprüfen Sie, ob der Deckel fest verschlossen ist. 2. Überprüfen Sie, ob die Dichtung richtig eingesetzt ist. 3. Überprüfen Sie, ob die Pumpe funktioniert oder nicht. 4. Überprüfen Sie, ob das Druckschaltersystem normal funktioniert (Schlauch, Druckschalter und 10P-Datenkabel).

E02	Wenn die Maschine in den Versiegelungsmodus wechselt, schließt sich der Mikroschalter nicht.	1. Überprüfen Sie, ob der Deckel fest verschlossen ist. 2. Überprüfen Sie, ob das Mikroschaltersystem normal funktioniert oder nicht (GAS1-Kabel, Mikroschalter, 10P-Datenkabel).
LP	Stromversorgung der Maschine wird während der Arbeit unterbrochen	1. Überprüfen Sie die Stromversorgung. 2. Überprüfen Sie das Stromversorgungssystem der Maschine (Netzkabel, 10P-Datenkabel).

Korrekte Entsorgung dieses Produkts	
	Dieses Zeichen bedeutet, dass dieses Produkt in der EU nicht zusammen mit Hausmüll entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden an der Umwelt oder der Gesundheit von Menschen als Folge einer unkontrollierten Entsorgung zu vermeiden, recyceln Sie das Produkt bitte auf verantwortbare Weise. Sie können damit auch einen Beitrag zur Wiederverwendung von Ressourcen leisten. Bitte nutzen Sie für die Rückgabe Ihres gebrauchten Geräts die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Produkt erworben haben. Sie können dieses Produkt umweltfreundlich recyceln.

Manuale di utilizzazione

Macchina per sottovuoto a campana

Modello: CF15



Grazie per aver acquistato l'unità confezionatrice sottovuoto C15F. Con l'aiuto della C15F sarete in grado di mantenere freschi più a lungo gli

alimenti in frigorifero, nel congelatore e in dispensa. La C15F elimina efficacemente l'aria e prolunga la freschezza fino a cinque volte rispetto ai metodi di conservazione normali. Inoltre, la C15F può essere usata per conservare e organizzare gli articoli di casa come piccoli oggetti, giocattoli di piccole dimensioni e articoli che si perdono facilmente. Vi renderete conto molto presto che la vostra C15F è comoda e versatile e non potrete più farne a meno.

La C15F rappresenta un sistema di sigillatura sottovuoto a campana, che offre due vantaggi chiari rispetto alle unità prive di campana, nelle quali la busta rimane all'esterno. In primo luogo, è possibile ottenere un livello di vuoto molto maggiore, che equivale a una maggiore durata per gli alimenti che vengono confezionati. In secondo luogo, i liquidi e gli alimenti ricchi di liquidi possono essere confezionati sottovuoto in modo efficace. Alimenti come carni fresche, pesce, zuppe, stufati, ecc. non sono più problematici da confezionare sottovuoto. Le verdure e le carni marinate possono essere confezionate rapidamente e facilmente - e in modo pulito.

La macchina a campana C15F usa la tecnologia commerciale. Posizionate semplicemente la busta da sigillare all'interno della camera e chiudete il coperchio. Premete il pulsante di avvio per avviare il processo di sigillatura! In primo luogo, l'aria viene eliminata dall'intera camera e dalla busta per sottovuoto. Una volta raggiunto il livello di vuoto preimpostato, la busta viene sigillata. Al completamento del ciclo di sigillatura, l'aria rifluisce nella camera. Attendete il segnale acustico per avere la conferma che il processo si è concluso.

Con la C15F potete confezionare facilmente una vasta gamma di forme e dimensioni. Preparate e conservate piccole porzioni singole e prodotti voluminosi. La larghezza massima della busta per sottovuoto è di 260 mm.

Indice

Indice	3
Sicurezza	4
Confezionamento sottovuoto e sicurezza degli alimenti	6
Caratteristiche della macchina per sottovuoto a campana	8
Come rabboccare/scaricare l'olio nella pompa	11
Manutenzione	13
Primi passi con il confezionamento sottovuoto	13
Confezionamento con le buste sottovuoto	15
Istruzioni per l'uso	16
Informazioni per la conservazione e la sicurezza degli alimenti	19
Risoluzione dei problemi	20

Sicurezza

Per la vostra sicurezza, seguite queste indicazioni durante l'uso della C15F:

Per il trasporto sicuro, le macchine saranno spedite senza olio all'interno. Prima che la macchina venga usata per la 1^a volta, sarà necessario effettuare il rabbocco dell'olio. Si raccomanda di usare l'olio speciale che viene offerto dal fornitore della macchina e di fare riferimento alle linee guida che illustrano come rabboccare/scaricare l'olio per implementare questo processo.

- Leggere il manuale di utilizzazione con attenzione prima di usare la macchina per la prima volta.
- Non usare la C15F sulle superfici bagnate o calde o vicino alle fonti di calore.
- Non immergere la macchina o il cavo di alimentazione in acqua o in altri liquidi.
- Collegare la C15F solo a prese elettriche messe a terra, non usare cavi di prolunga.
- Per lo scollegamento, togliere direttamente la spina dalla presa elettrica. Non scollegare tirando il cavo.
- Non azionare l'elettrodomestico con il cavo di alimentazione

danneggiato.

- Usare la C15F solo per il rispettivo uso previsto.
- Mentre la macchina funziona, non toccare il coperchio del vuoto, la camera del vuoto e la barra di sigillatura per evitare di subire contusioni o ustioni o di danneggiare la macchina.
- Questo elettrodomestico può essere usato dai bambini di età di 8 anni o superiore e da persone con capacità psicofisiche o sensoriali ridotte o prive di esperienza e conoscenza solo se queste sono sottoposte a supervisione o se sono state istruite rispetto all'uso sicuro dell'elettrodomestico e se comprendono i rispettivi pericoli.
- I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utilizzatore non dovrebbero essere affidate ai bambini non sorvegliati
- Le istruzioni saranno fornite con l'elettrodomestico, in modo che l'elettrodomestico possa essere usato in sicurezza.
- Nessun gas infiammabile o esplosivo nelle vicinanze.
- Mantenere una distanza di 10 cm tra l'unità e le pareti o gli altri oggetti per garantire la ventilazione.
- Tenere la macchina lontana dalle fonti di calore o dai dispositivi che producono vapore (ad esempio lavastoviglie, fornelli, pentole)

Confezionamento sottovuoto e sicurezza degli alimenti

Il confezionamento sottovuoto prolunga la durata degli alimenti eliminando la maggior parte dell'aria dai contenitori sigillati e impedendo all'aria di penetrare nei contenitori sigillati, riducendo così l'ossidazione. Il confezionamento sottovuoto aiuta a preservare i sapori e la qualità complessiva. Aiuta anche a inibire la proliferazione dei microorganismi aerobici, che potrebbero causare i problemi elencati di seguito, che si verificano in determinate condizioni:

Muffa - la muffa non può svilupparsi in un ambiente povero di ossigeno; pertanto, il confezionamento sottovuoto può praticamente eliminarla.

Lieviti - causano la fermentazione, che può essere identificata dall'odore e dal sapore. I lieviti hanno bisogno di acqua, zuccheri e di una temperatura moderata per proliferare. Sono anche in grado di sopravvivere con o senza aria. La refrigerazione rallenta la proliferazione dei lieviti, mentre il congelamento la arresta completamente.

Batteri - causano cattivi odori, scolorimento e/o consistenze morbide o viscide. Nelle giuste condizioni, il *Clostridium botulinum* (il microorganismo responsabile del botulismo) può crescere in assenza di aria, senza causare alterazioni di sapore o odore. Per quanto sia molto raro, può essere molto pericoloso.

Come per qualsiasi cibo conservato, è importante controllare che gli alimenti non siano deperiti prima di consumarli.

Per conservare i cibi in modo sicuro, è importante mantenere le basse temperature. È possibile ridurre significativamente la crescita dei microorganismi alle temperature di 4 °C o inferiori. Il congelamento a

-17 °C non elimina i microorganismi, ma ne inibisce la crescita. Per la conservazione a lungo termine, congelare sempre gli alimenti deperibili che sono stati confezionati sottovuoto.

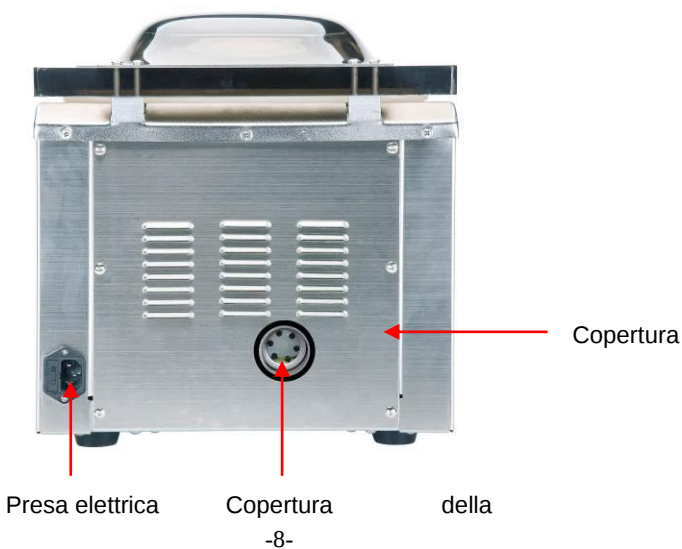
È importante notare che il confezionamento sottovuoto non può rimediare al deterioramento degli alimenti. Può solo rallentare il cambiamento di qualità. È difficile prevedere quanto a lungo i cibi manterranno il loro sapore, il loro aspetto o la loro consistenza di alta qualità, in quanto questi fattori dipendono dall'età e dalle condizioni dell'alimento nel giorno in cui viene confezionato sottovuoto.

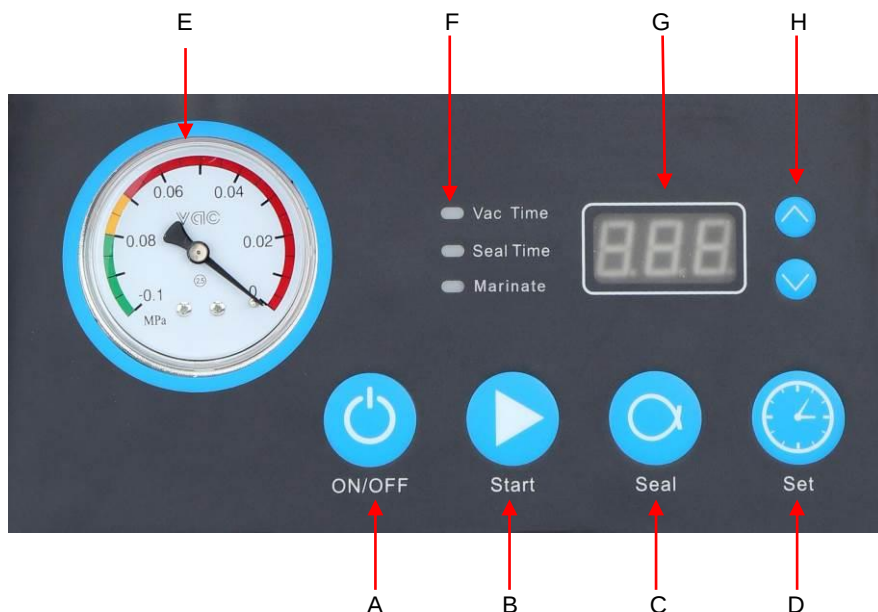
Nota bene: il confezionamento sottovuoto non sostituisce la refrigerazione o il congelamento. Qualsiasi alimento deperibile che richiede la refrigerazione deve essere comunque refrigerato o congelato dopo il confezionamento sottovuoto.

Linee guida per la preparazione

Le verdure devono essere sbollentate prima del confezionamento sottovuoto. Questo processo arresta l'azione degli enzimi che porterebbero alla perdita di sapore, colore e consistenza. Per sbollentare le verdure, immergerle in acqua bollente o metterle nel forno a microonde fino a che sono cotte, ma ancora croccanti. Quindi, immergere le verdure in acqua fredda per arrestare il processo di cottura. Infine, asciugare le verdure su un panno prima del confezionamento sottovuoto. Le crucifere (broccoli, cavoli cappucci, cavolfiori, cavoli di Bruxelles, cavoli ricci) rilasciano naturalmente gas durante la conservazione. Pertanto, dopo essere state sbollentate, devono essere conservate solo in congelatore.

Caratteristiche della macchina per sottovuoto a campana





A. Pulsante di accensione/spegnimento (ON/OFF)

Dopo che la macchina è stata collegata, il display LED (G) visualizzerà "OFF". Premere il pulsante "ON/OFF", il display LED (G) visualizzerà l'ora (ultima impostazione). Ora la macchina è pronta per funzionare. Dopo l'uso della macchina, premere il pulsante "ON/OFF" prima di scollegare la macchina. Durante il funzionamento, premere il pulsante "ON/OFF" per arrestare qualsiasi processo.

B. Pulsante per la messa sottovuoto automatica (START)

Dopo aver chiuso il coperchio, se la macchina non può funzionare automaticamente, premere il pulsante "START"; la macchina creerà il vuoto e sigillerà automaticamente.

C. Pulsante di sigillatura (SEAL)

Premere il pulsante "SEAL" per fermare il ciclo di messa sottovuoto

e sigillare immediatamente la busta per evitare di schiacciare gli alimenti delicati.

D. Pulsante di impostazione (SET)

Quando il coperchio è aperto, premere questo pulsante per attivare l'impostazione del tempo di messa sottovuoto, del tempo di sigillatura e della marinatura. Premere il pulsante “Λ” o “V” per regolare il tempo di ciascuna impostazione.

E. Manometro per il vuoto

Mostra il livello di vuoto nella camera del vuoto.

F. Spia indicatrice

1. Quando il coperchio è aperto e la spia indicatrice è accesa, premere il pulsante “Λ” o “V” per regolare il tempo di ciascuna impostazione.
2. Durante il funzionamento, la rispettiva spia indicatrice è accesa; questo significa che l'impostazione è stata regolata l'ultima volta.

G. Display LED

1. Mostra il tempo di messa sottovuoto/sigillatura/marinatura.
2. Quando la messa sottovuoto e la sigillatura sono concluse o dopo la pressione del pulsante ON/OFF quando la macchina è accesa, se il coperchio del vuoto non è aperto, il display LED visualizzerà “CLO”.

H. Pulsante di regolazione del tempo (“Λ” “V”)

Quando il coperchio è aperto, premere il pulsante “Λ” o “V” per regolare il tempo di ogni impostazione.

Dati tecnici

Tensione: 110-120 V AC, 60 Hz / 220-240 V AC, 50 Hz

Potenza: 1000 W / 1000 W

Pompa per il vuoto: pompa a olio

Pressione: -29,9 inHg (-1012 mbar) direttamente nella pompa

-29,8 inHg (-1009 mbar) nella camera del vuoto

Larghezza cordone di sigillatura: 5 mm

Larghezza max busta: 260 mm

Dimensioni: **330x480x361 mm**

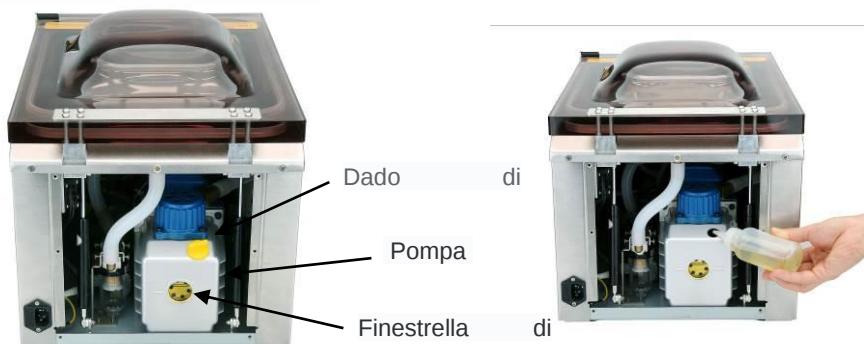
Come rabboccare/scaricare l'olio nella pompa

Nelle situazioni seguenti è necessario riempire la pompa di olio

- 5) In occasione del primo uso della macchina, la pompa deve essere riempita di olio. Dopo aver usato la macchina per 25 ore dopo il 1° uso è necessario un nuovo rabbocco di olio.
- 6) Quando il livello dell'olio nella pompa è inferiore al livello minimo è necessario rabboccare l'olio.
- 7) Se le prestazioni della macchina peggiorano in modo significativo è necessario rabboccare l'olio.
- 8) Dopo che la macchina è stata usata per 60 ore o per sei mesi è necessario rabboccare l'olio.

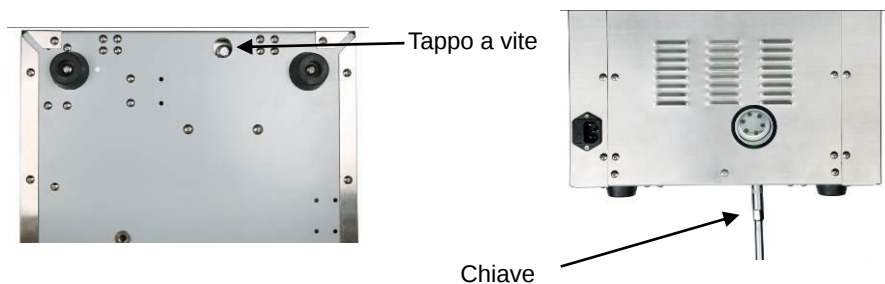
Passi per il rabbocco dell'olio:

- 6) Usare un cacciavite per aprire la copertura posteriore e accedere alla pompa.
- 7) Svitare il tappo a vite (rosso)
- 8) Riempire la pompa di olio con il flacone dell'olio fino a che il livello dell'olio nella pompa non si attesta su 1/2~3/4.
- 9) Avvitare il tappo a vite.
- 10) Reinstallare la copertura posteriore



Passi per lo scarico dell'olio

- 4) Preparare un contenitore e posizionarlo direttamente sotto allo scarico dell'olio.
- 5) Usare la chiave (in dotazione) per svitare il tappo a vite in senso antiorario; l'olio inizierà a essere scaricato.
- 6) Dopo lo scarico dell'olio, serrare il tappo a vite.



Nota bene:

- 4) Accertare che la macchina si trovi in una buona condizione di ventilazione. Questo è necessario per evitare danni alla salute umana con effetti a lungo termine in caso di inalazione dei gas (che potrebbero contenere residui d'olio) che sono espulsi dalla pompa

durante il funzionamento.

- 5) Si raccomanda di smaltire l'olio scaricato nel rispetto delle norme ecologiche.
- 6) Dopo la conclusione del rabbocco dell'olio, accertare che la macchina venga posizionata in posizione normale. Non rovesciarla o appoggiarla sul lato.

Manutenzione

- Scollegare prima della pulizia.
- Pulire regolarmente l'elettrodomestico con un panno umido e con del sapone delicato per rimuovere briciole, polvere, sporcizia.

Primi passi con il confezionamento sottovuoto

Se lavorate nell'industria di lavorazione degli alimenti o della ristorazione, è probabile che siate già a conoscenza dei vantaggi del confezionamento sottovuoto. Questo tipo di conservazione è usato con successo da molti anni quale metodo sicuro e conveniente per prolungare la durata e mantenere la qualità dei prodotti alimentari. Se il confezionamento sottovuoto è una novità per la vostra casa o il vostro esercizio, presto ne apprezzerete tutti i vantaggi!

Che siate principianti o esperti, ci sono alcune linee guida fondamentali che devono essere sempre seguite al fine di confezionare gli alimenti in modo che possano essere consumati in sicurezza. Il mancato rispetto di queste linee guida fondamentali può causare il deperimento dei cibi e, in alcuni casi, malattie o morte.

Una volta presa dimestichezza con le procedure della C15F, non avrete difficoltà a usare la macchina a campana e a disporre di una maggiore qualità degli alimenti conservati.

- Confezionare solo alimenti freschi. Non confezionare alimenti vecchi o irranciditi. Un prodotto già deteriorato non migliora se confezionato sottovuoto.
- Gli alimenti freschi (carni, verdure, formaggi, ecc.) dovrebbero essere conservati a una temperatura di 34 °F o inferiore o congelati dopo il confezionamento sottovuoto.
- Il confezionamento sottovuoto elimina un'alta percentuale di aria. In questo modo viene rallentata la crescita della maggior parte dei microorganismi, che causano il deterioramento degli alimenti, come i batteri aerobici e le muffe. Tuttavia, alcune forme di batteri, come il *Clostridium botulinum* (causa del botulismo), sono anaerobiche e crescono in assenza di ossigeno.
- Gli alimenti sensibili al botulino dovrebbero essere refrigerati per breve tempo e congelati per la conservazione a lungo termine. Consumare subito dopo il riscaldamento.
- Le verdure come cavolfiori, broccoli e cavoli emettono gas quando sono sigillate sottovuoto. Per preparare questi alimenti per il confezionamento sottovuoto, è necessario che siano prima sbollentati.
- Tutti gli alimenti deperibili devono essere refrigerati o congelati per prevenire il deterioramento.
- Il confezionamento sottovuoto non sostituisce l'inscatolamento.

Confezionamento con le buste sottovuoto

Con la C15F potete confezionare facilmente una vasta gamma di forme e dimensioni. Potete anche preparare e conservare piccole porzioni singole e prodotti voluminosi.

- Mantengono gli alimenti freschi 3-5 volte più a lungo rispetto alle normali buste per alimenti.
- Diverse misure disponibili per soddisfare le vostre esigenze di confezionamento.
- Eccezionali per centinaia di utilizzi in cucina e non solo.
- Sicure per l'uso in congelatore, frigorifero e forno a microonde. Le buste possono anche essere bollite.
- Buste disponibili con lo spessore standard di 3 mm o extra di 4 mm.
- Le buste hanno un prezzo conveniente e vi forniscono un ottimo valore.
- Le verdure devono essere sbollentate prima del confezionamento.

Immergerle in acqua bollente o
nel forno a microonde fino a che non sono cotte, ma comunque
croccanti. Confezionare sottovuoto normalmente.

Istruzioni per l'uso

Leggere tutte le istruzioni prima di usare la C15F.

1. Selezione della busta sottovuoto

Selezionare la busta sottovuoto della misura giusta. Lasciare da un minimo di 1" a 2" di spazio libero sulla parte alta della busta per garantire una sigillatura ermetica e di qualità.

2. Collegare la macchina alla presa elettrica messa a terra.

Il LED sul pannello di controllo indicherà "OFF".

3. Premere il pulsante "ON/OFF"

- Quando il coperchio del vuoto è aperto, il display LED visualizzerà l'ultima impostazione del tempo di messa sottovuoto, del tempo di sigillatura o del tempo di marinatura. Mettere la busta sottovuoto con il cibo direttamente nella camera del vuoto e quindi chiudere il coperchio del vuoto. La macchina funzionerà automaticamente.
- Quando il coperchio del vuoto viene chiuso, il display LED visualizzerà "CLO". Aprire prima il coperchio del vuoto e quindi mettere la busta sottovuoto con il cibo nella camera del vuoto; chiudere il coperchio del vuoto. La macchina funzionerà automaticamente.

Nota bene: quando il display LED visualizza "CLO", la macchina è in stato di protezione. In questo stato, la macchina non funzionerà, indipendentemente dal pulsante che viene premuto. Aprire il coperchio del vuoto per fare tornare la macchina al funzionamento normale.

4. Regolazione / impostazione dei tempi

- **Tempo di messa sottovuoto:** tenere il coperchio aperto, premere il pulsante SET e verificare che la spia indicatrice di "Vac Time" sia accesa. Premere il pulsante "Λ" o "V" per aumentare o

diminuire il tempo di messa sottovuoto. Per il test iniziale, impostare il tempo di messa sottovuoto su 30 secondi. Regolare il tempo di messa sottovuoto in modo da ottenere il vuoto necessario. A seconda delle dimensioni della busta e della quantità di prodotto da confezionare, il tempo di messa sottovuoto può variare da 5 a 90 secondi.

- **Tempo di sigillatura:** tenere il coperchio aperto, premere il pulsante SET e verificare che la spia indicatrice di “Seal Time” sia accesa. Premere il pulsante “Λ” o “V” per aumentare o diminuire il tempo di sigillatura. Per il test iniziale, impostare il tempo di sigillatura su 5 secondi. Regolare il tempo in modo da ottenere la sigillatura perfetta; il tempo di sigillatura può variare da 0 a 6 secondi.
- **Tempo di marinatura:** il tempo di marinatura preimpostato è di 9 minuti; gli utilizzatori possono premere “Λ” o “V” per regolare il tempo di marinatura da 9 a 99 minuti in base alle loro esigenze. (Un ciclo durerà almeno 9 minuti)

Nota bene: tutte le regolazioni del tempo devono essere effettuate con la macchina accesa e con il coperchio aperto.

5. Riempire la busta e posizionarla nella camera

- a. Tenere le buste contenenti liquidi o prodotti umidi al di sotto del livello della barra di sigillatura.
- b. Aprire il fermaglio, mettere la busta nella camera e accertare che l'apertura della busta attraversi la barra di sigillatura e venga bloccata dal fermaglio

NOTA BENE: l'intera busta, apertura compresa, deve trovarsi all'interno della camera.

6. Lavorazione (messa sottovuoto e sigillatura)

- a. Chiudere il coperchio del vuoto; la macchina inizierà a creare il vuoto e sigillerà automaticamente la busta.
- b. Quando il coperchio del vuoto è chiuso, la macchina passa

automaticamente al processo di messa sottovuoto, il numero sul display LED diminuirà progressivamente dal valore preimpostato (tempo di messa sottovuoto) fino a 0.

- c. Una volta conclusa la messa sottovuoto, la macchina sigillerà automaticamente la busta. Il numero sul display LED diminuirà progressivamente dal valore preimpostato (tempo di sigillatura) fino a 0.
- d. L'aria viene immessa nella camera. Noterete che la busta sottovuoto aderisce al prodotto.
- e. La lavorazione è conclusa quando la macchina emette un segnale acustico.

6a Lavorazione (messa sottovuoto e marinatura)

Se viene selezionata la modalità di marinatura, dopo la chiusura del coperchio la macchina passa automaticamente alla modalità di lavoro "messa sottovuoto e marinatura". Un ciclo includerà diverse fasi - 1 minuto per la messa sottovuoto, 8 minuti per il mantenimento della condizione di vuoto; successivamente, l'aria verrà reimpressa nella camera per il ciclo successivo. Al termine del ciclo, la macchina emetterà il segnale acustico. A quel punto, aprire il coperchio, togliere il cibo e procedere con la lavorazione successiva se necessario.

7. Ispezione della busta

Messa sottovuoto - controllare la qualità del vuoto esaminando l'aderenza della busta al prodotto. Se si notano sacche d'aria, aumentare il tempo di messa sottovuoto di 5 secondi e riprovare. Il tempo di messa sottovuoto può richiedere fino a 60 secondi a seconda delle dimensioni della busta e del volume del prodotto da confezionare.

Sigillatura - ispezionare la sigillatura della busta.

Nota bene: una sigillatura riuscita apparirà trasparente al momento del controllo. Se la sigillatura sembra

discontinua o incompleta, aumentare il tempo di sigillatura di 1 secondo. Se la sigillatura si presenta bianca o lattiginosa, diminuire il tempo di sigillatura di 1 secondo.

Ripristino delle impostazioni di fabbrica

Quando la macchina è accesa e sul display compare OFF, premere contemporaneamente i pulsanti SEAL+SET per 3 secondi. Quando la macchina emette un segnale acustico e visualizza rS, è stata resettata alle impostazioni di fabbrica.

Informazioni per la conservazione e la sicurezza degli alimenti

La C15F rivoluzionerà il modo in cui acquistate e conservate gli alimenti. Dato che il confezionamento sottovuoto elimina le bruciature da freddo e rallenta il deperimento degli alimenti, ora sarete in grado di acquistare cibo in grandi quantità senza il rischio di sprecarlo.

Il confezionamento sottovuoto con la C15F elimina fino al 90% dell'aria dalla confezione. Questo aiuta a mantenere gli alimenti freschi fino a 5 volte più a lungo rispetto al normale. Gli alimenti secchi - come pasta, cereali e farine - rimangono freschi molto a lungo. Inoltre, il confezionamento sottovuoto impedisce l'infestazione di parassiti e insetti nei prodotti secchi. Confezionate solo alimenti della massima freschezza possibile.

In ogni caso, tenete presente che non tutti gli alimenti traggono beneficio dal confezionamento sottovuoto. Non confezionare mai sottovuoto l'aglio o i funghi. Una reazione chimica pericolosa potrebbe verificarsi quando l'aria viene eliminata, rendendo pericolosa l'ingestione di questi alimenti. Le verdure dovrebbero essere sbollentate prima del

confezionamento per eliminare qualsiasi enzima che potrebbe causare il deterioramento o il rilascio di gas dopo il confezionamento sottovuoto.

Alimenti	Conservazione in congelatore sottovuoto	Conservazione in frigorifero sottovuoto	Conservazione tipica
Manzo e vitello fresco	1-3 anni	1 mese	1-2 settimane
Carne macinata	1 anno	1 mese	1-2 settimane
Maiale fresco	2-3 anni	2-4 settimane	1 settimana
Pesce fresco	2 anni	2 settimane	3-4 giorni
Pollame fresco	2-3 anni	2-4 settimane	1 settimana
Carni affumicate	3 anni	6-12 settimane	2-4 settimane
Verdure fresche, sbollentate	2-3 anni	2-4 settimane	1-2 settimane
Frutta fresca	2-3 anni	2 settimane	3-4 giorni
Formaggi a pasta dura	6 mesi	6-12 settimane	2-4 giorni
Salumi affettati	sconsigliata	6-12 settimane	1-2 settimane
Pasta fresca	6 mesi	2-3 settimane	1 settimana

Risoluzione dei problemi

Nelle condizioni adeguate, la vostra C15F vi fornirà delle prestazioni di messa sottovuoto eccezionali. In alcuni casi potrebbero tuttavia verificarsi dei problemi. Vi preghiamo di consultare il menu di risoluzione dei problemi prima di rivolgervi al supporto clienti.

La C15F non si accende

- Verificare che la macchina sia collegata correttamente a una presa messa a terra.
- Controllare che il cavo di alimentazione non sia danneggiato. Non usare la macchina se il cavo di alimentazione è danneggiato.
- Verificare che il pulsante ON/OFF sia premuto correttamente. Lo

schermo LED si accenderà quando la macchina è accesa.

La C15F non mette completamente sottovuoto una busta

- Il tempo di messa sottovuoto/sigillatura potrebbe essere insufficiente.
Impostare il tempo di messa sottovuoto e sigillatura su un valore maggiore
e riprovare.
- Per mettere sottovuoto e sigillare correttamente, l'apertura della busta deve trovarsi all'interno della camera.
- Se si usano delle buste sottovuoto in rotolo, accertare che la sigillatura originaria sia perfetta e che non ci siano difetti nelle sigillature.
- La C15F e la busta sottovuoto devono essere pulite, asciutte e prive di sporcizia affinché il processo di messa sottovuoto vada a buon fine. Tergere la superficie della barra di sigillatura e l'interno della busta e riprovare.

La busta sottovuoto non rimane sottovuoto dopo la sigillatura

- Gli oggetti appuntiti possono forare le buste. Per evitare questo problema, coprire i bordi affilati con un tovagliolo di carta e mettere sottovuoto in una nuova busta.
- Alcuni tipi di frutta e verdura possono rilasciare gas se non sbollentati o congelati adeguatamente prima del confezionamento. Aprire la busta. Se pensate che sia iniziato il deterioramento, gettate il cibo. Se il deterioramento non è ancora iniziato, consumare immediatamente gli alimenti. In caso di incertezza, gettare gli alimenti.

La C15F non sigilla correttamente la busta

- Il tempo di sigillatura potrebbe essere insufficiente. Aumentare il tempo di sigillatura e riprovare.
- Le buste non si sigilleranno se nella zona della sigillatura sono presenti umidità, residui di cibo o

sporczia. Pulire la parte interna della busta e riprovare.

- La busta deve essere posizionata correttamente lungo la barra di sigillatura. Accertare che l'intera apertura della busta si trovi sulla barra di sigillatura e che non siano presenti pieghe nel materiale della busta.

Codice di errore e risoluzione dei problemi

Codice di errore	Cause	Risoluzione dei problemi
E01	Quando la macchina sta creando il vuoto per qualche tempo, il pressostato non si chiude.	5. Controllare che il coperchio sia chiuso correttamente. 6. Controllare che la guarnizione sia installata nella posizione corretta. 7. Controllare se la pompa funziona o meno. 8. Controllare che il sistema del pressostato funzioni correttamente (tubo flessibile, pressostato e cavo dati 10P)
E02	Quando la macchina passa alla modalità di sigillatura, il micro-interruttore non si chiude.	3. Controllare che il coperchio sia chiuso correttamente. 4. Controllare che il sistema del micro-interruttore funzioni correttamente (cavo GAS1, micro-interruttore e cavo dati 10P)

LP	La macchina perde potenza durante il funzionamento	3. Controllare l'alimentazione elettrica. 4. Controllare il sistema di alimentazione elettrica della macchina (cavo di alimentazione, cavo dati 10P).
----	--	---

Smaltimento corretto di questo prodotto	
 	Questo simbolo indica che questo prodotto non deve essere smaltito con i rifiuti indifferenziati nell'UE. Per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute umana causati dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclare in modo responsabile per promuovere il riuso sostenibile dei materiali. Per restituire il vostro prodotto usato, utilizzate i sistemi di reso e raccolta o contattate il rivenditore presso il quale avete acquistato il prodotto. Questo sarà in grado di ritirare il prodotto per il riciclaggio sicuro ed ecologico.

Grazie per aver acquistato la macchina per sottovuoto a campana C15F.

Buon sottovuoto!

Manuel utilisateur

Machine à cloche sous vide

Modèle : CF15



Merci d'avoir acheté l'unité de conditionnement sous-vide C15F. Avec l'aide de la C15F, vous serez maintenant en mesure de garder les aliments plus frais plus longtemps dans le réfrigérateur, le congélateur et le garde-manger. La C15F élimine efficacement l'air et prolonge la fraîcheur jusqu'à cinq fois plus longtemps par rapport aux méthodes de conservation normales. De plus, la C15F peut être utilisée pour conserver et organiser des articles ménagers comme des souvenirs, des petits jouets et des objets faciles à perdre. Vous découvrirez rapidement que votre C15F est si polyvalente et pratique, qu'elle ne quittera plus jamais votre plan de travail.

La C15F est un système sous-vide à compartiment, qui offre deux avantages distincts par rapport aux appareils de type à sac externe et sans compartiment. Tout d'abord, un niveau de vide beaucoup plus élevé peut être atteint, ce qui signifie une durée de conservation plus longue pour les aliments que vous emballez. Deuxièmement, les liquides et les aliments riches en liquides peuvent être emballés sous vide. Les aliments comme les viandes fraîches, le poisson, les soupes, les ragoûts, etc. ne sont plus un problème pour l'emballage sous-vide. Les légumes et les viandes marinés sont emballés rapidement avec facilité et sans désordre. La machine à compartiment C15F utilise une technologie commerciale. Il vous suffit de placer le sachet à sceller à l'intérieur du compartiment et de fermer le couvercle. Appuyez sur Start et le processus de scellage commence ! Dans un premier temps, l'air est retiré du compartiment entier et du sac sous-vide. Une fois le niveau de vide pré-réglé atteint, le sac est scellé. À la fin du cycle d'étanchéité, l'air retourne dans le compartiment. Attendez le signal sonore qui indique que le processus est terminé.

Avec la C15F, vous pouvez emballer facilement un large choix de tailles et de formes. Préparez et stockez des portions individuelles plus petites ainsi que des articles en vrac. La largeur maximale du sac sous-vide est de 260 mm.

Table des matières

Table des matières	2
Sécurité.....	3
Conditionnement sous-vide et sécurité alimentaire	5
Caractéristiques de la scelleuse sous-vide	7
Comment remplir/drainer l'huile de la pompe	10
Maintenance.....	12
Bien débiter dans le conditionnement sous-vide	12
Emballage avec des sacs sous-vides	14
Consignes de fonctionnement.....	15
Stockage des aliments et informations de sécurité.....	18
Dépannage	19

Sécurité

Pour votre sécurité, suivez ces précautions lorsque vous utilisez votre C15F :

Pour un transport sécurisé, les machines sont expédiées sans huile. Lors de la première utilisation de la machine, celle-ci doit d'abord être remplie d'huile. Et veuillez utiliser l'huile spéciale du fournisseur de la machine et suivre les instructions de remplissage/vidange de l'huile pour ce processus.

- Lisez attentivement le manuel d'utilisation avant d'utiliser la machine pour la première fois.
- N'utilisez pas la C15F sur des surfaces humides ou chaudes ou à proximité d'une source de chaleur.
- N'immergez pas la machine ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
- Branchez la C15F sur des prises d'alimentation mises à la terre uniquement, n'utilisez pas de rallonge.
- Pour déconnecter l'appareil, débranchez-le directement de la source d'alimentation. Ne le débranchez pas en tirant sur le câble.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé.
- Utilisez la C15F uniquement pour son usage prévu.

- Pendant le fonctionnement de la machine, ne touchez pas le couvercle de vide, le compartiment de vide et la barre de scellage pour éviter de vous blesser, de vous brûler ou d'endommager la machine.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, si une personne responsable de leur sécurité assure la supervision ou leur a fourni des instructions concernant l'utilisation de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance
- Des instructions doivent être fournies avec l'appareil afin qu'il puisse être utilisé en toute sécurité.
- Aucun gaz inflammable ou explosif dans l'environnement.
- Maintenez une distance de 10 cm entre l'unité et les murs ou autres objets pour la ventilation.
- Gardez la machine à l'écart de la source de chaleur ou du dispositif de cuisson à la vapeur (comme une casserole à vapeur, une machine à laver la vaisselle ou une cuisinière)

Conditionnement sous-vide et sécurité alimentaire

L'emballage sous-vide prolonge la durée de vie des aliments en éliminant la majeure partie de l'air des contenants scellés et empêche l'air frais de s'échapper dans les contenants scellés, réduisant ainsi l'oxydation. L'emballage sous-vide aide à préserver la saveur et la qualité globale. Il contribue également à inhiber la croissance des microorganismes aérobies, ce qui peut entraîner les problèmes mentionnés ci-dessous dans certaines conditions :

Moisissure – La moisissure ne peut pas se développer dans un environnement à faible teneur en oxygène ; par conséquent, l'emballage sous-vide peut quasiment l'éliminer entièrement.

Levure – Provoque une fermentation, qui peut être identifiée par l'odeur et le goût. La levure a besoin d'eau, de sucre et d'une température modérée pour se développer. Elle peut donc survivre avec ou sans air. Ralentir la croissance de la levure nécessite une réfrigération, tandis que la congélation l'arrête complètement.

Bactéries – Provoquent une odeur désagréable, une décoloration et/ou une texture douce ou visqueuse. Dans les bonnes conditions, le *Clostridium botulinum* (l'organisme qui cause le botulisme) peut se développer sans air et ne peut pas être détecté par l'odeur ou le goût. Bien qu'il soit extrêmement rare, il peut être très dangereux.

Comme pour tout autre contenant de stockage, il est important d'inspecter les aliments avant de les consommer.

Pour conserver les aliments en toute sécurité, il est important de maintenir des températures basses. Vous pouvez réduire considérablement la croissance des micro-organismes à des

températures de 4 °C ou inférieures. La congélation à -17 °C ne tue pas les micro-organismes, mais les empêche de se développer. Pour le stockage à long terme, congelez toujours les aliments périssables qui ont été emballés sous-vide.

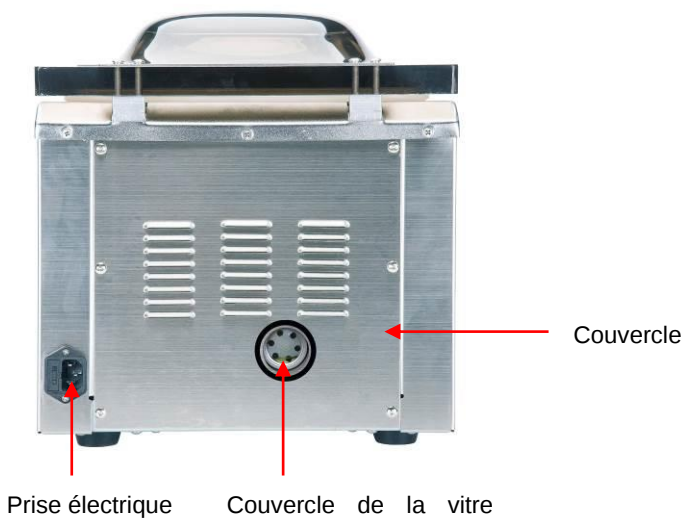
Il est important de noter que les emballages sous-vide ne peuvent pas inverser la détérioration des aliments. Il ne peut que ralentir les altérations de la qualité. Il est difficile de prédire combien de temps les aliments conserveront leur saveur, leur apparence ou leur texture de première qualité, car cela dépend de l'âge et de l'état de l'aliment le jour où il a été emballé sous-vide.

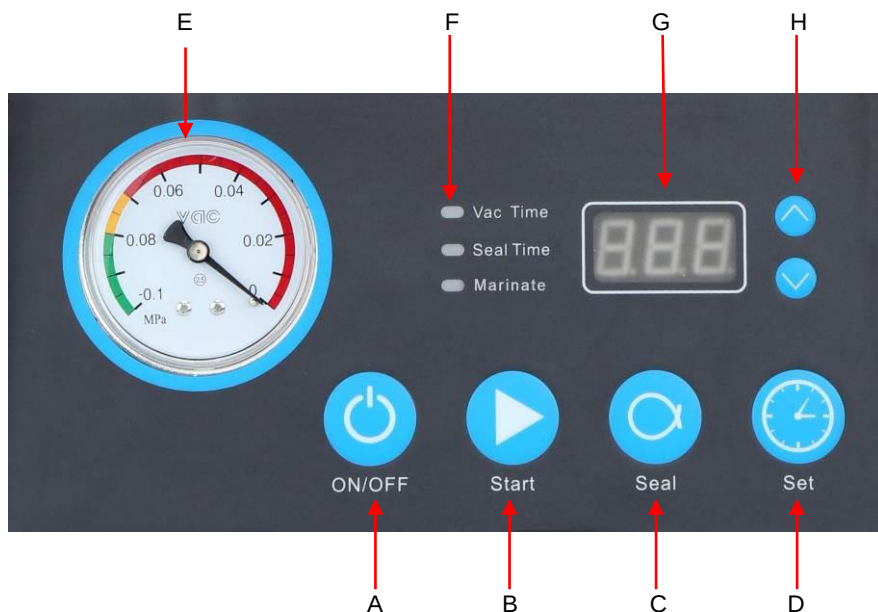
Note : l'emballage sous-vide ne remplace pas la réfrigération ou la congélation. Tous les aliments périssables qui doivent être réfrigérés doivent toujours être réfrigérés ou congelés après l'emballage sous-vide.

Consignes pour la préparation

Les légumes doivent être blanchis avant l'emballage sous-vide. Ce processus arrête l'action des enzymes, ce qui entraîne une perte de saveur, de couleur et de texture. Pour blanchir les légumes, placez-les dans de l'eau bouillante ou au micro-ondes jusqu'à ce qu'ils soient cuits, mais encore croquants. Ensuite, plongez les légumes dans de l'eau froide pour arrêter la cuisson. Enfin, séchez les légumes sur une serviette avant de les emballer sous-vide. Les légumes crucifères (brocoli, germes, chou, chou-fleur, chou frisé, navet) émettent naturellement des gaz pendant le stockage. Par conséquent, après blanchiment, ils doivent être stockés au congélateur uniquement.

Caractéristiques de la scelleuse sous-vide





A. Bouton marche/arrêt (ON/OFF)

Une fois la machine branchée, l'écran LED (G) affiche « OFF ». Appuyez sur le bouton « ON/OFF », l'écran LED (G) affiche le temps (dernier réglage). La machine est alors prête à être utilisée. Après avoir utilisé la machine, appuyez sur le bouton « ON/OFF » avant de débrancher la machine. Pendant les procédures de travail, appuyez sur le bouton « ON/OFF » pour arrêter toute procédure.

C. Bouton vide auto (START)

Après la fermeture du couvercle, si la machine ne peut pas fonctionner automatiquement, appuyez sur le bouton « START », la machine aspire l'air et scelle automatiquement.

B. Bouton de scellage (SEAL)

Appuyez sur le bouton « SEAL » pour interrompre le cycle de vide et sceller le sachet instantanément pour éviter d'écraser des éléments fragiles.

D. Bouton de réglage (SET)

Si le couvercle est ouvert, appuyez sur ce bouton pour activer le réglage du temps de mise sous-vide, le temps de scellage et de marinade. Appuyez sur le bouton « **Λ** » **ou** « **V** » pour ajuster le temps de chaque réglage.

E. Jauge de vide

Affiche le niveau de vide à l'intérieur du compartiment de vide.

F. Voyant de signalisation

1. Si le couvercle est ouvert et que le voyant de signalisation est allumé, appuyez sur le bouton « **Λ** » **ou** « **V** » pour ajuster le temps de chaque réglage.
2. Pendant le fonctionnement, le voyant de signalisation est allumé, ce qui signifie que le réglage est réglé comme la dernière fois.

G. Écran LED

1. Afficher le temps de mise sous-vide/scellage/marinade.
2. Lorsque l'aspiration et le scellage sont terminés ou après avoir appuyé sur le bouton ON/OFF lorsque la machine est allumée, si le couvercle d'aspiration de vide n'est pas ouvert, l'écran LED indique « CLO ».

H. Bouton de réglage du temps («Λ » ou «V«)

Si le couvercle est ouvert, appuyez sur le bouton « **Λ** » **ou** « **V** » pour ajuster le temps de chaque réglage.

Caractéristiques techniques

Tension: 110-120 Vac 60 Hz / 220-240 Vac 50 Hz

Puissance: 1000 W / 1000 W

Pompe de vide: pompe à huile

Pression: -29,9"Hg (-1012mbars) directement dans la pompe

-29.8"Hg (-1009 mbars) dans le compartiment de vide

Largeur du fil de scellage: 5 mm

Largeur maximale du sachet: 260 mm

Dimensions: 330x480x361 mm

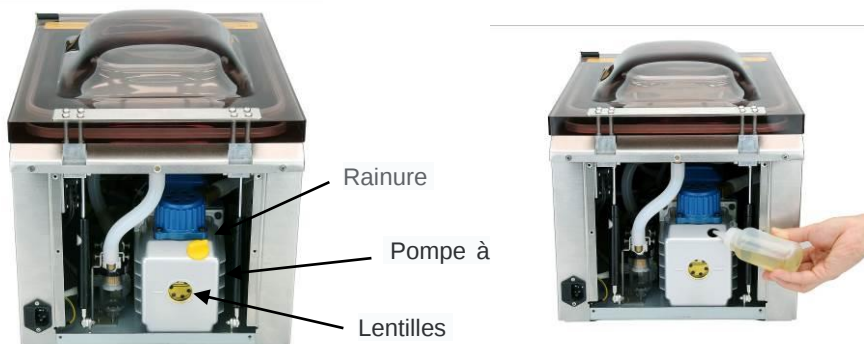
Comment remplir/drainer l'huile de la pompe

Les situations ci-dessous nécessitent un plein d'huile pour la pompe

- 9) Lors de la première utilisation de la machine, il faut remplir l'huile de la pompe. Et après avoir utilisé la machine pendant 25 heures pour la première fois, elle aura besoin d'huile de remplissage à nouveau.
- 10) Lorsque le volume d'huile dans la pompe est inférieur au niveau le plus bas, la machine a besoin d'huile de remplissage.
- 11) Les performances de la machine se dégradent sérieusement, elle a besoin d'un plein d'huile.
- 12) Après avoir utilisé la machine pendant 60 heures ou une demi-année, elle doit être remplie d'huile.

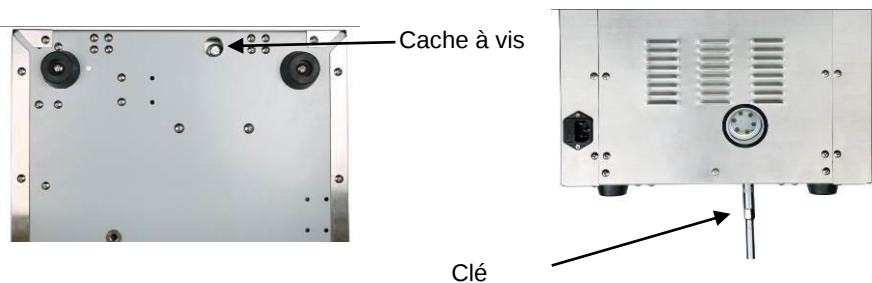
Étapes pour le remplissage d'huile :

- 11) Utilisez le tournevis pour ouvrir le capot arrière et la pompe est alors accessible.
- 12) Dévissez le bouchon à vis (le rouge)
- 13) Remplissez l'huile pour pompe avec la bouteille d'huile jusqu'à ce que l'huile dans la pompe reste à $1/2 \sim 3/4$.
- 14) Resserrez le bouchon à vis.
- 15) Réinstallez le capot arrière



Étapes pour la vidange d'huile

- 7) Préparez un récipient et placez-le directement sous l'orifice de vidange d'huile.
- 8) Utilisez la clé (qui est offerte par l'usine) pour dévisser le bouchon à vis dans le sens antihoraire, puis l'huile commence à s'écouler.
- 9) Une fois que toute l'huile est drainée, vissez le bouchon.



Note :

- 7) Veuillez vérifier que la machine est dans un bon état de ventilation. C'est parce que l'inhalation du gaz expulsé de la pompe pendant l'opération (qui pourrait contenir de l'huile résiduelle) est nocive pour la santé humaine avec des effets à long terme.

- 8) Veuillez traiter l'huile drainée conformément aux réglementations environnementales.
- 9) Après avoir terminé le remplissage d'huile, assurez-vous que la machine est placée en position normale. Ne la renversez pas et ne la laissez pas sur le côté.

Maintenance

- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Nettoyez régulièrement l'appareil avec un chiffon humide et du savon doux pour enlever les miettes, la poussière et les débris.

Bien débuter dans le conditionnement sous-vide

Si vous faites partie de l'industrie de la transformation alimentaire ou de la restauration, il y a de fortes chances que vous connaissiez déjà les avantages de l'emballage sous-vide. Ce procédé est utilisé avec succès depuis de nombreuses années comme une méthode sûre et rentable pour prolonger la durée de conservation et maintenir la qualité des produits alimentaires. Si l'emballage sous-vide est une découverte pour vous ou votre entreprise, vous vous demanderez bientôt comment vous avez pu vivre sans !

Que vous soyez un débutant ou un expert, il existe certaines lignes directrices de base qui doivent toujours être respectées afin d'emballer des aliments en veillant à la sécurité alimentaire. Négliger ces directives de base peut entraîner la détérioration des aliments et, dans certains cas, une maladie ou un décès.

Une fois que vous serez familiarisé avec les procédures de la C15F, vous vous sentirez à l'aise en utilisant la machine à compartiment et profiterez d'une meilleure qualité des aliments stockés.

- Emballez uniquement des aliments frais. N'emballez pas d'aliments anciens ou rances. Un produit déjà altéré

ne s'améliore pas avec l'emballage sous-vide.

- Les aliments frais (viandes, légumes, fromages, etc.) doivent être réfrigérés à 1 °C ou moins ou congelés après l'emballage sous-vide.
- L'emballage sous-vide élimine un pourcentage élevé d'air. Cela ralentit la croissance de la plupart des micro-organismes vivants, qui dégradent les aliments, tels que les bactéries aérobies et les moisissures. Cependant, certaines formes de bactéries telles que le *Clostridium botulinum* (responsable du botulisme) sont anaérobies et se développent en l'absence d'oxygène.
- Les aliments sensibles au botulisme doivent être réfrigérés pour une courte durée et congelés pour un stockage à long terme. À consommer immédiatement après le chauffage.
- Les légumes tels que le chou-fleur, le brocoli et le chou émettent des gaz lorsqu'ils sont scellés sous-vide. Pour préparer ces aliments pour l'emballage sous-vide, vous devez d'abord les blanchir.
- Tous les aliments périssables doivent être réfrigérés ou congelés pour éviter leur détérioration.
- L'emballage sous-vide ne remplace pas la mise en conserve.

Emballage avec des sacs sous-vides

Avec la C15F, vous pouvez emballer facilement un large choix de tailles et de formes. Vous pouvez également préparer et stocker des portions individuelles plus petites ainsi que des articles en vrac.

- Conserve les aliments frais 3 à 5 fois plus longtemps que les sachets de stockage conventionnels.
- Plusieurs tailles disponibles pour répondre à vos besoins d'emballage.
- Formidable pour des centaines d'applications dans et hors de la cuisine.
- Sûr pour le congélateur, le réfrigérateur et le micro-ondes. Les sachets peuvent également être bouillis.
- Épaisseur de sachet disponible en version standard 3 mil ou robuste 4 mil.
- Les sachets ont un prix économique, ce qui vous permet de bénéficier d'un meilleur rapport qualité-prix.
- Les légumes doivent être blanchis avant l'emballage. Placez-les dans de l'eau bouillante ou au micro-ondes jusqu'à ce qu'ils soient cuits, mais encore croquants. Emballez-les sous-vide normalement.

Consignes de fonctionnement

Veuillez lire toutes les consignes avant d'utiliser la C15F.

1. Choisir les sacs sous-vides

Choisissez un sachet sous-vide de taille appropriée. Laissez au moins 1 pouce à 2 pouces d'espace libre supplémentaire en haut de la pochette pour assurer une étanchéité à l'air de qualité.

2. Branchez la machine sur une prise électrique à la terre.

La LED sur le panneau de commande affiche « OFF ».

3. Appuyez sur le bouton « ON/OFF »

- Si le couvercle est ouvert, l'écran LED affiche le dernier réglage du temps de mise sous-vide, du temps de scellage et de marinade.

Mettez le sachet sous-vide avec de la nourriture directement dans le compartiment de vide, puis fermez le couvercle de l'aspirateur à vide. La machine fonctionne automatiquement.

- Lorsque le couvercle de l'aspirateur à vide est fermé, l'écran LED indique « CLO ». Ouvrez d'abord le couvercle de l'aspirateur à vide, puis mettez le sachet sous-vide avec de la nourriture dans le compartiment de vide, et fermez le couvercle de l'aspirateur à vide.

La machine fonctionne automatiquement.

Notes : lorsque l'écran LED indique « CLO », la machine est en état de protection. Dans cet état, peu importe le bouton actionné, la machine ne fonctionnera pas. Ouvrez le couvercle de l'aspirateur à vide pour que la machine puisse revenir au fonctionnement normal.

4. Ajuster / Régler les commandes de temps

- **Temps de vide :** gardez le couvercle ouvert, appuyez sur le bouton SET et assurez-vous que le voyant indiquant le temps VAC est allumé. Appuyez sur le bouton « $\wedge$ » ou « $\vee$ » pour augmenter ou réduire le temps de mise sous-vide. Pour le test

initial, réglez le temps de mise sous-vide sur 30 secondes.

Ajustez le temps de mise sous-vide en conséquence pour obtenir le vide requis. Selon la taille du sachet et la quantité de produit dans l'emballage, le temps de mise sous-vide peut varier de 5 à 90 secondes.

- **Temps de scellage** : gardez le couvercle ouvert, appuyez sur le bouton SET et assurez-vous que le voyant indiquant le temps VAC est allumé. Appuyez sur le bouton « Λ » ou « V » pour augmenter ou réduire le temps de scellage. Pour le test initial, réglez le temps de scellage sur 5 secondes. Ajustez le temps en conséquence pour obtenir une étanchéité parfaite, le temps de scellage peut varier de 0 à 6 secondes.
- **Temps de marinade** : Le temps de marinade par défaut est de 9 minutes, et les utilisateurs peuvent appuyer sur « Λ » ou « V » pour ajuster le temps de marinade de 9 à 99 minutes selon les besoins. (Un cycle dure au moins 9 minutes)

Note : Tous les réglages de temps doivent être effectués avec la machine sous tension sur « ON », plus en veillant à ce que le couvercle soit ouvert.

5. Remplir le sachet et le placer dans le compartiment

- a. Gardez les sachets contenant des liquides ou des produits humides sous la hauteur de la barre de scellage.
- b. Ouvrez la bride, mettez le sachet dans le compartiment, et assurez-vous que l'ouverture du sachet traverse la barre de scellage et soit verrouillée par la bride

NOTE : le sachet entier, y compris l'ouverture, doit rester à l'intérieur du compartiment.

6. Le processus (vide et scellage)

- a. Fermez le couvercle de l'aspiateur de vide, la machine de mise sous-vide et scelle automatiquement.
- b. Quand le couvercle de l'aspiateur de vide est fermé, la machine

entrera automatiquement dans le processus de mise sous-vide, le nombre sur l'écran LED exécutera un décompte à partir de la valeur prééglée (temps de mise sous-vide) jusqu'à 0.

- c. Une fois la mise sous-vide terminée, la machine scellera automatiquement. Le nombre sur l'écran LED compte à rebours à partir de la valeur prééglée (temps de scellage) jusqu'à 0.
- d. L'air revient dans le compartiment. Vous remarquerez que le sac se resserre autour du produit dans le sachet sous-vide.
- e. Lorsque la machine émet un BIP, le cycle est terminé.

6' Le processus (vide et marinade)

Si le mode de marinade est sélectionné, lorsque le couvercle est fermé, la machine passe automatiquement en mode de fonctionnement de marinade sous vide. Si le mode de marinade est sélectionné, lorsque le couvercle est fermé, la machine passe automatiquement en mode de fonctionnement de marinade sous-vide. Une fois la mise sous-vide terminée, la machine émet le son de buzz. Après cela, ouvrez le couvercle et sortez la nourriture pour le prochain processus de fabrication si nécessaire.

7. Inspection du sachet

Vide – vérifiez la qualité du vide en examinant l'étanchéité du sachet et du produit. Si vous remarquez des poches d'air, augmentez le temps d'aspiration de 5 secondes, puis réessayez. Le temps d'aspiration peut prendre jusqu'à 60 secondes selon la taille du sachet et le volume du produit emballé.

Scellage – Inspectez le joint du sachet.

Note : Un joint correct semblera « clair » lors de l'inspection. Si le joint est « irrégulier ou incomplet », augmentez le temps de scellage de 1 seconde. Si le joint est « blanc ou laiteux », diminuez le temps de scellage de 1 seconde.

Résoudre les défauts

Lorsque la machine est sous tension et qu'elle affiche OFF, appuyez simultanément sur le bouton SEAL+SET pendant 3 secondes. Lorsque la machine sonne DE et affiche rS, il est possible de restaurer le paramètre par défaut.

Stockage des aliments et informations de sécurité

La C15F révolutionnera la façon dont vous achetez et stockez la nourriture. Parce que l'emballage sous-vide fonctionne pour éliminer les brûlures de congélation et la détérioration lente des aliments, vous êtes maintenant en mesure de profiter d'acheter des aliments en vrac sans risque de gaspillage alimentaire.

L'emballage sous-vide avec la C15F élimine jusqu'à 90 % de l'air dans l'emballage. Cela aidera à garder les aliments plus frais jusqu'à 5 fois plus longtemps que dans des circonstances normales. Les aliments secs comme les pâtes, les céréales et la farine resteront frais du début à la fin. De plus, l'emballage sous-vide empêche les charançons et autres insectes d'infester les marchandises sèches. Emballez seulement les aliments les plus frais possibles. Cependant, gardez à l'esprit que tous les aliments ne bénéficient pas de l'emballage sous-vide. N'emballez jamais sous-vide l'ail ou les champignons. Une réaction chimique dangereuse se produit lorsque l'air est retiré, ce qui rend ces aliments dangereux s'ils sont ingérés. Les légumes doivent être blanchis avant l'emballage pour tuer les enzymes qui peuvent causer la détérioration du dégazage lorsqu'ils sont mis sous-vide.

Aliments	Stockage sous-vide au congélateur	Stockage sous-vide au réfrigérateur Stockage	Stockage type
Boeuf et veau frais	1-3 ans	1 mois	1-2 semaines
Viande hachée	1 an	1 mois	1-2 semaines
Porc frais	2-3 ans	2-4 semaines	1 semaine
Poisson frais	2 ans	2 semaines	3-4 jours
Volaille fraîche	2-3 ans	2-4 semaines	1 semaine
Viandes fumées	3 ans	6-12 semaines	2-4 semaines
Produit frais, blanchi	2-3 ans	2-4 semaines	1-2 semaines
Fruits frais	2-3 ans	2 semaines	3-4 jours
Fromages à pâte dure	6 mois	6-12 semaines	2-4 jours
Charcuterie tranchée	Non recommandé	6-12 semaines	1-2 semaines
Pâtes fraîches	6 mois	2-3 semaines	1 semaine

Dépannage

Dans des conditions appropriées, votre C15F vous offrira des performances de vide de premier ordre. Dans certains cas, des problèmes peuvent survenir. Veuillez consulter le menu de dépannage avant d'appeler le support client.

La C15F ne s'allume pas

- Vérifiez que la machine est correctement branchée à une prise de terre.
 - Vérifiez que le câble d'alimentation ne présente pas de déchirures et d'effilochages. N'utilisez pas la machine si le câble est endommagé.
 - Assurez-vous que le bouton ON/OFF a été correctement enfoncé.
- L'écran LED s'allume lorsque l'appareil est en marche.

La C15F n'exécute pas une aspiration de vide complète avec le sachet

- Le temps de vide/scellage réglé n'est peut-être pas suffisamment

élevé. Réglez des temps de vide et de scellage plus élevés et exécutez à nouveau la mise sous-vide.

- Pour mettre sous-vide et sceller correctement, l'ouverture du sachet doit être à l'intérieur du compartiment de vide.
- Si l'emballage provient d'une pochette en rouleau, assurez-vous que le premier joint est complet et qu'il n'y a pas de trous dans l'un ou l'autre des joints.
- La C15F et le sachet sous-vide doivent être propres, secs et exempts de débris pour que le processus de mise sous-vide soit réussi. Essuyez la surface de la barre de scellage et l'intérieur du sachet puis essayez à nouveau.

Le sachet sous-vide perd du vide après avoir été scellé

- Les objets tranchants peuvent percer de petits trous dans les sachets. Pour éviter cela, couvrez les bords tranchants avec du papier absorbant et effectuez la mise sous-vide dans un nouveau sachet.
- Certains fruits et légumes peuvent libérer des gaz (dégazage) s'ils ne sont pas bien blanchis ou congelés avant l'emballage. Ouvrez le sachet. Si vous pensez que la détérioration des aliments a commencé, jetez la nourriture. Si la détérioration des aliments n'a pas encore commencé, consommez-les immédiatement. En cas de doute, jetez la nourriture.

La C15F ne scelle pas le sachet correctement

- Le temps de scellage n'est peut-être pas assez long. Augmentez le temps de scellage et réessayez.
- Les sachets ne se scelleront pas si de l'humidité, des particules alimentaires ou des débris sont présents dans la zone de scellage. Essuyez l'intérieur du sachet et réessayez.
- Le sachet doit être correctement placé le long de la barre de scellage. Assurez-vous que le sachet entier est

sur la barre de scellage et qu'il n'y a pas de plis dans le matériau du sachet.

Code d'erreur et dépannage

Code d'erreur	Causes	Dépannage
E01	Lorsque la machine aspire pendant un certain temps, le capteur de pression ne se ferme pas.	9. Vérifiez que le couvercle est bien fermé. 10. Vérifiez que le support est installé correctement. 11. Vérifiez si la pompe fonctionne ou non. 12. Vérifiez si le système du capteur de pression fonctionne normalement ou non (tuyau, capteur de pression et câble de données 10P)
E02	Si la machine passe en mode de scellage, le micro-interrupteur ne se ferme pas.	5. Vérifiez que le couvercle est bien fermé. 6. Vérifiez si le système du micro-interrupteur fonctionne normalement ou non (câble GAS1, micro switch, câble de données 10P)
LP	La machine perd de la puissance pendant le fonctionnement	5. Vérifiez l'alimentation électrique. 6. Vérifiez le système d'alimentation de la machine

		(câble d'alimentation, câble de données 10P)
--	--	--

Élimination correcte du produit	
 	Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec d'autres déchets ménagers dans toute l'UE. Afin de prévenir d'éventuels dommages à l'environnement ou à la santé humaine causés par l'élimination incontrôlée des déchets, recyclez-les de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contactez le détaillant chez lequel le produit a été acheté. Ils peuvent prendre ce produit pour un recyclage respectueux de l'environnement.

Merci d'avoir acheté la scelleuse sous-vide à compartiment C15F.

Bonne mise sous-vide !

Importeur

Rigaflex AG

Dägermoos 5

CH-5015 Erlinsbach

Tel: 062 287 33 90

Mail: info@rigaflex.ch