

KARACA®

VS6680M VAKUM MAKİNESİ

KULLANIM KILAVUZU VE
GARANTİ BELGESİ



Müşteri Hizmetleri
+90 850 252 55 72



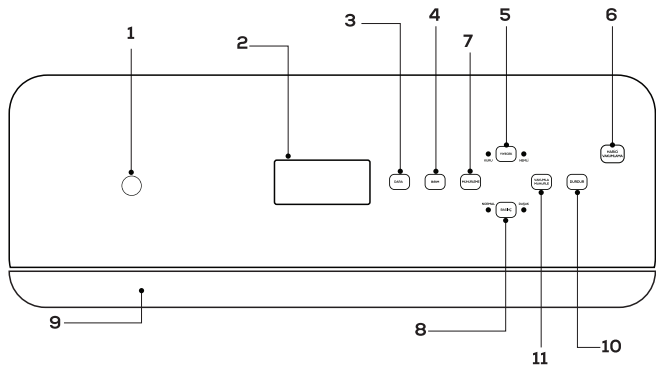
www.karaca.com

ÖNEMLİ GÜVENLİK ÖNLEMLERİ

Lütfen kullanmadan önce kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyunuz ve güvenlik talimatlarına uyunuz.

1. Cihazın üzerinde belirtilen Gerilimin yerel şebeke gerilimine uygun olup olmadığını kontrol ediniz.
2. Cihazı hasarlı bir güç kablosu veya fiş ile çalıştırmayınız. Arızalanması veya herhangi bir şekilde hasar görmesi halinde cihazı çalıştırmayınız. Kablonun veya cihazın hasar görmesi halinde, onarım için yetkili servis merkezine iade edilmelidir.
3. Bağlantıyı kesmek için güç kablosunu elektrik prizinden çekiniz. Kablodan çekerek bağlantıyı kesmeyiniz.
4. Cihazla birlikte uzatma kablosu kullanmayınız.
5. Dijital tartı kapasitesi 2 kg'dır.
6. Besleme kablosunun hasar görmesi halinde, tehlikeyi önlemek amacıyla üretici veya servis yetkilisi ya da satın alacak benzer şekilde nitelikli bir kişi ile irtibata geçiniz.
7. Kullanılmadığında veya temizlenmesi gerektiğinde, güç çıkışından kabloyu çekiniz.
8. Cihazı yağ veya sıcak yüzeylerde ya da ısı kaynağı yakınında kullanmayınız.
9. Cihazın herhangi bir parçasını, güç kablosunu veya fişi suya veya başka sıvılara daldırmayınız.
10. Uzun bir kabloya dolanma veya takılma risklerini azaltmak için kısa bir güç kablosu tedarik edilmiştir.
11. Yalnızca üretici tarafından önerilen aksesuarları veya eklentileri kullanınız.
12. Cihazı yalnızca kullanım amacı doğrultusunda kullanınız. Yalnızca evsel kullanım amaçlıdır.
13. Elektrikli cihaz kullanırken çocukları yakından gözetiniz. Cihazın oyuncak olarak kullanılmasına izin vermeyiniz.
14. DİKKAT: SICAK YÜZEY. DOKUNMAYINIZ.
15. Tekrar kullanmadan önce 60 saniye bekleyiniz
16. Elektrik çarpma riskini azaltmak için, bu ürünün polarize bir fişi bulunur (bir kanat diğerinden daha geniştir). Bu fişin yalnızca tek yönde polarize çıkışı uyması amaçlanmıştır. Fişin başlangıçta çıkışa tamamen uymaması halinde, fişi ayırınız. Yine de uymazsa, doğru çıkışın takılması için nitelikli bir Elektrik teknisyeni ile irtibata geçiniz. Fişi herhangi bir şekilde değiştirmeyiniz.

PARÇALARIN TANIMI



1 - Platform Portu

2- Lcd Ekran

3- Dara Düğmesi

4- Birim Düğmesi

5- Kuru / Nemli Gıda Ayar Düğmesi

6- Harici Vakumlama Düğmesi

7 - Mühürleme Düğmesi

8 - Basınç Ayar Düğmesi

9 - Açma-Kapama Düğmesi

10- Durdurma Düğmesi

11- Vakumlama & Mühürleme Düğmesi

1 - PLATFORM PORTU

Takmak için platformu saat yönünde döndürünüz. Çıkarmak için saat yönünün tersine döndürünüz.

2 - LCD EKLAN

Vakumlu mühürleme makinesinin durumunu gösterir.

3 - DARA DÜĞMESİ

DARA fonksiyonunu etkinleştirmek için basınız. (Enerji tasarrufu için, cihaz kullanılmadığı andan itibaren 10 dakika sonra otomatik olarak kapanacaktır. Tüm gösterge ışıkları kapanacaktır. Cihazı uyandırmak için bu düğmeye basınız.)

4 - BİRİM DÜĞMESİ

Ağırlık birimlerini (g, kg, oz, lb) seçmek için basınız.

5 - KURU/NEMLİ GIDA AYAR DÜĞMESİ

Mühürleme süresi gıdanın türüne bağlıdır. NEMLİ GIDA ayarını seçmeniz halinde daha uzun zaman alacaktır. Nemli veya sulu gıdalar için en uygun vakumlama ve mühürleme için, NEMLİ GIDA ayarını seçiniz. Sıvı içermeyen gıdalar için KURU GIDA ayarını seçiniz. İlgili fonksiyon seçildiğinde gösterge ışığı yanacaktır.

6 - HARİCİ VAKUMLAMA DÜĞMESİ

Şarap tıplarını, vakumlu metal kapları veya vakumlama modunu kullanmadan önce vakum borusunun bağlandığından emin olunuz. Metal kaplar ve şişe tıplarında HARİCİ VAKUMLAMA düğmesine basınız (yanıp sönen ışık). Vakumlama modunu etkinleştirmek için düğmeye 3 saniye basınız (sabit ışık). Makine, işlem tamamlandığında otomatik olarak duracaktır.

NOT : Lütfen fonksiyonu kullanmadan önce vakum borusunu bağlayınız.

7 - MÜHÜRLEME DÜĞMESİ

Torbayı vakumsuz mühürleyiniz. Bu düğmeye bastığınızda, kapak otomatik olarak kapanacak ve cihaz mühür oluşturmaya başlayacaktır. Mühürleme işlemi tamamlandığında, kapak otomatik olarak açılacaktır.

Manuel mühürleme vakum basıncını kontrol eder. Vakum işlemini durdurmak ve torbayı hemen mühürlemek için vakumlu mühürleme işleminin herhangi bir anında bu düğmeye basınız. (Mühürleme işlemleri arasında en az 60 saniye bekleyiniz)

Not: Mühürleme fonksiyonunun sürekli kullanımında akıllı koruma modu devreye girecektir. Bu modda, mühürleme fonksiyonu başlatılamaz ve gösterge ışığı yanıp söner. Cihazın tekrar normal çalışma durumuna dönmesi için lütfen bir süre bekleyiniz.

8 - BASINÇ AYAR DÜĞMESİ

Ayarlanabilir vakum basıncı. Vakum basıncı NORMAL HIZDA daha güçlüdür. Hassas malzemeleri vakumlu mühürlerken, DÜŐÜK HIZ gösterge ışığı yanana kadar bu düğmeye basınız.

Daha fazla kontrol için, vakum işlemini durdurmak ve torbayı mühürlemeye başlamak için istediğiniz zaman MÜHÜRLEME düğmesine basabilirsiniz.

9 - AÇMA KAPAMA DÜĞMESİ

Kapağı açmak ve kapamak için bu metal çubuğa dokunmanız yeterlidir.

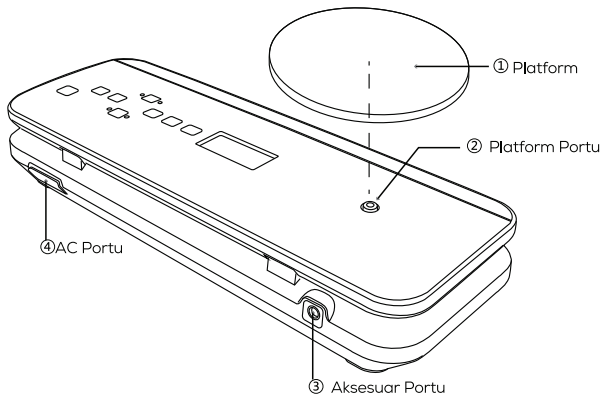
10 - DURDURMA DÜĞMESİ

Mevcut vakumlama veya mühürleme işlemini hemen durdurmak için kullanım sırasında bu düğmeye basınız.

11 - VAKUMLAMA & MÜHÜRLEME DÜĞMESİ

Torbayı vakumlar ve otomatik olarak mühürler. Bu düğmeye bastığınızda, kapak kapanacak ve cihaz torbadan havayı çekmeye başlayacaktır. Vakum işleminden hemen sonra, gıdanın etrafında sıkı bir mühür oluşturacaktır. Vakumlu mühürleme işlemi tamamlandığında kapak açılacaktır. (Kullanımlar arasında en az 60 saniye bekleyiniz)

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ



1 - PLATFORM

Gıdayı tartar. Kullanılmadığında veya temizleme öncesinde, çıkarmak için saat yönünün tersine döndürünüz. Hızlı ve kolaydır. (Yalnızca tartılı vakumlu mühürleme makinesi içindir)

2- PLATFORM PORTU

Takmak için platformu saat yönünde döndürünüz. Çıkarmak için saat yönünün tersine çeviriniz. (Yalnızca tartılı vakumlu mühürleme makinesi içindir)

3- AKSESUAR PORTU

Metal kaptan veya şişeden havayı boşaltır. Ek hortum gereklidir

4- AC PORTU

Güç kablosunu AC portuna takınız. Fişi prize takmadan önce cihazın üzerinde belirtilen gerilimin şebeke geriliminize uygun olup olmadığını kontrol ediniz.

Kalibrasyon

Kalibrasyon süreci sevkiyattan önce gerçekleştirilmiştir. Tartıyı yalnızca size hatalı okuma değeri verdiğiğinde kalibre ediniz. 2kg kalibrasyon ağırlığı gereklidir. Kalibrasyondan önce iç mekan sıcaklığında en az 30 dakika bekleyiniz.

Tartınızın Kalibrasyonu

- 1.Ekranda“2000.0 g” görünene kadar DARA ve BİRİM düğmelerini aynı anda basılı tutunuz.
- 2.Ekranda“2000.0 g” yanıp söner.
- 3.Platformun ortasına 2kg kalibrasyon ağırlığı yerleştiriniz. Ekranda “PASS”görüldüğünde, kalibrasyonun başarılı olduğunu gösterir.

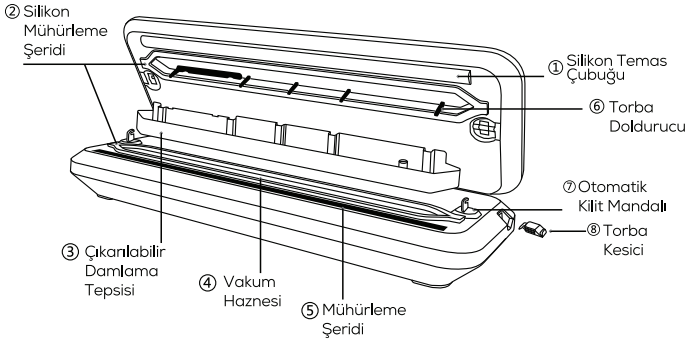
Kapasite

Kapasite 2kg'dır. Asla platformun üzerine 2kg'dan fazla malzemeler koymayınız. Tartı sensörünün hasar görmesini engellemek ve doğruluk sağlamak için, malzemeyi platformun ortasına yerleştiriniz ve platforma çarpmayınız.

Çalışma Ortamı

Dijital tartı açıldığında, doğruluğu sağlamak için, kullanmadan önce en az 30 saniye bekleyiniz. Çalışma sıcaklığı 0-40°C'dir.

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ



1 - SİLİKON TEMAS ÇUBUĞU

En ideal mühürlemeyi sağlamak için, torbanın açık ucunun mühürleme şeridine düz dayalı olarak bastırıldığından emin olunuz.

2- SİLİKON MÜHÜRLEME ŞERİDİ

Vakumun hazne içinde tutulmasını sağlar. Contaların deformasyonunu önlemek için kullanılmadığında kapağın açık olduğundan emin olunuz.

3- ÇIKARILABİLİR DAMLAMA TEPSİSİ

Taşan sıvıları yakalar. Temizlemek için çıkarmanız yeterlidir.

4- VAKUM HAZNESİ

Torbanın açık ucunu vakum haznesinin içine yerleştiriniz.

Entegre durdurucu, torbanın vakum haznesinin içine is sabit bir şekilde yerleştirilmesini sağlayacak şekilde tasarlanmıştır.

5- MÜHÜRLEME ŞERİDİ

Silikon çubuk ile birlikte kullanıldığında, mühürleme şeridi ısı ile torba üzerinde bir mühür oluşturur.

6 - TORBA TUTUCU

Vakum torbasının vakum haznesinden çıkmasını engeller.

7- OTOMATİK KİLİTLİ MANDAL

Kapak üzerindeki temas çubuğuna dokunulduğunda makine otomatik olarak açılır veya kapanır.

8- TORBA KESİCİ

Özel boyutlandırılmış veya açık mühürlenmiş torbaları keser. Kullandıktan sonra torba kesici tutucunun içine yerleştiriniz.

YARARLI İPUÇLARI

1. Torbayı aşırı doldurmayınız. Torba içerikleri ile torba arasında her zaman en az 3 inç bırakınız.
2. Torbanın açık ucunu içten ve dıştan temizleyiniz. Açık uçta gıda malzemeleri ve buruşukluk olmadığından emin olunuz.
3. Geniş bir malzemeyi vakumla ambalajlarken, mühürdeki buruşuklukları önlemek için, vakum haznesine yerleştirmeden önce torbayı hafifçe geriniz.
4. Torbanın kuru olduğundan emin olunuz. Torbanın ıslak olması halinde sıkı bir mühür oluşturmak zor olacaktır.
5. En iyi sonuçlar için, çabuk bozulabilen malzemelerin yine de dondurulması ya da vakumlu mühürleme işleminden sonra soğutulması gerekir.
6. Keskin kenarlı malzemeleri vakumlu mühürlerken (kuru spaghetti, çatal bıçak takımları, vb. gibi), malzemeyi yumuşak kağıt havlu gibi yumuşak bir tamponlama malzemesine sararak torbayı delinmelere karşı koruyunuz. Torba yerine metal kap kullanabilirsiniz.
7. Metal kapları kullanırken, kabın üstünde her zaman 2.5 cm alan bırakınız.
8. En iyi sonuçlar için vakumlu mühürlemeden önce meyve ve sebzeleri önceden dondurunuz.
9. Kullanımlar arasında cihazın 1 dakika soğumasını bekleyiniz.
10. Torbanızın doğru şekilde mühürlenip mühürlenmediğinden emin değilseniz, torbayı yeniden mühürlemeniz yeterlidir.
11. En iyi sonuçlar için, üretici tarafından üretilen torbaları ve metal kapları kullanınız.
12. Mikrodalga: Torba delindiğinde pişirmek güvenlidir.
13. Geniş bir malzemeyi tartarken, platformun üzerine bir tepsi veya kap yerleştiriniz. Malzemeyi eklemekten önce tepsinin veya kabın ağırlığını almak için DARA düğmesine basmayı unutmayınız.
14. Makineyi kullanımı sona erdiğinde, üniteyi açmak için AÇMA/KAPAMA düğmesine basınız, ardından fişini prizden çekiniz ve uygun şekilde saklayınız.

TEMİZLEME VE BAKIM

1. Temizlemeden önce cihazın fişini prizden çekiniz.
2. Temizlemek için damlama tepsisini çıkartınız.
3. Dış yüzeyi yumuşak sabunlu bir bezle siliniz. Vakum haznesi üzerindeki gıdaları veya sıvıları kağıt havlu ile siliniz.
4. Tartı sensörü yüksek hassasiyette bir parçadır. Platformun üzerine sert bastırmayınız. Temizlerken platformu hafifçe siliniz. Temizlemek için çıkarabilirsiniz.
5. Tekrar kullanmadan önce cihazı iyice kurulaınız.
6. Cihazı suya veya başka sıvılara daldırmayınız. Cihazın üzerindeki AC güç portuna su veya başka sıvıların girmesini engelleyiniz.
7. Yüzeze zarar vermektten kaçınmak için cihazı aşındırıcı temizlik maddeleri ile temizlemeyiniz.

ARIZA TESPİTİ

1. Güç kablosu cihaza takılıyken hiçbir şey olmuyor. Güç kablosunun hasarlı olmadığından emin olunuz. Güç kablosunun elektrik çıkışına ve cihaza doğru şekilde takılı olduğundan emin olunuz.
2. Cihazın fişi prize takılı, fakat vakumlama yapamıyor. Kapağın doğru şekilde takılı olduğundan emin olunuz. Torbanın açık ucunun vakum haznesine doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olunuz. Gösterge ışıklarının yanıp sönmesi halinde, cihaz aşırı ısınabilir. Kullanmadan önce birkaç dakika boyunca soğumasını bekleyiniz. Torbanın delinip delinmediğini kontrol ediniz. Mühürleyici köpük contanın deforme veya hasarlı olup olmadığını kontrol ediniz.
3. Torbadan hava boşaltıldı, fakat şimdi tekrar girdi. Torbanın üzerinde delik olup olmadığını kontrol ediniz. Keskin materyallerle delinebilir. Gerekli olması halinde, yeni bir torba kullanınız. Mührü kontrol ediniz. Mühür boyunca herhangi bir buruşukluk havanın tekrar girmesine yol açabilir. Mühür boyunca buruşukluk varsa, mühürlenmiş kenarı kesmeniz ve yeniden mühürlemeniz yeterlidir. Mührün içinde bulunan gıdalardan kaynaklı nem veya sıvı bulunması halinde, torbayı keserek açınız ve torbanın açık ucundaki gıdaları silerek temizleyiniz. YAŞ GIDA ayarını seçiniz ve yeniden mühürleyiniz. Gıdanın uzun süre saklanmış olması ve torbanın gazlarla dolu olması halinde bozulabilir. Atılmasını öneririz.






Not:

1. Cihazın aşırı ısınmasını engellemek için, kullanımlar arasında o saniye boyunca soğumasını bekleyiniz. Isı dağılımını hızlandırmak için kapağı açık tutunuz.

2. Torbanın erimesi halinde, mühürleme şeridi aşırı ısınabilir. Tekrar kullanmadan önce 1 saniye boyunca cihazın soğumasını bekleyiniz.

3. En iyi muhafaza için, ham etleri, balıkları veya yağlı yemekleri sakladıktan sonra torbaları tekrar kullanmayınız. Kaynatma veya mikro dalgada ısıtma sonrasında torbaları tekrar kullanmayınız.

PAKET İÇERİKLERİ

Adı	Görsel	Miktar
Vakum Mühürleyici		1
AC Güç Kablosu		1
Ek Hortum		1
Rulo		1 rulo(20x200mm)
Torbalar		5 adet(20x30cm)

TEKNİK ÖZELLİKLER

Tanım	Spesifikasyon
Malz. Numarası	VS6680M
Nominal Gerilim	220-240V
Nominal Frekans	50 - 60 Hz
Nominal Güç	120 W
Vakum Seviyesi	-80kPa
Boyutlar	380*140*80MM (L*W*H)
Toplam Ağırlık	Net:1.78 kg / Brüt : 2.38 kg
Çalışma Sıcaklığı	0~40°C
Kapasite	2000.0g
Artış Oranı	0.1g
Birim	g / kg / oz / lb

Kullanım ömrü 7 yıl.

Teknik Özellikler:

220-240V~50-60 Hz, 120W

Taşıma ve Nakliye Sırasında Dikkat Edilecek Hususlar

- Taşıma ve nakliye sırasında cihazınızın aksamlarına zarar gelmemesi için orijinal kutusunda bulundurulmalıdır.
- Taşıma sırasında cihazı normal konumunda tutunuz.
- Cihazınızı nakliye esnasında düşürmeyiniz ve darbelere karşı koruyunuz.
- Cihazın müşteriye tesliminden sonra taşıma sırasında oluşan arızalar ve hasarlar garanti kapsamına girmez.

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

WEEE

Bu cihaz WEEE direktiflerine uygun olarak geri dönüşümü olan parçalardan oluştuğu için çöpe atılmaması gerekmektedir. Lütfen bu cihazın geri dönüşümünü sağlamak için en yakın toplama merkezine başvurunuz.



Üretici / İthalatçı Firma:

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.
Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No: 2/12
Şişli-İstanbul/Türkiye

karaca®

YETKİLİ SERVİSLER

QR Kodu okutarak
Yetkili Servislerimize ulaşabilirsiniz.



Müşteri Hizmetleri: 0850 252 55 72

Yetkili Servislerimiz için;
www.karaca.com

karaca®

VAKUM MAKİNESİ

GARANTİ ŞARTLARI

GARANTİNİN GEÇERLİLİK KOŞULLARI VE KAPSAMI

- 1- Garanti süresi İKİ YIL olup garantiden yararlanmak için Garanti Belgesinin ibrazı şart olduğundan, iş bu Garanti Belgesi garanti süresince saklanmalıdır.
- 2- Garanti süresi, taraflarla varılacak mutabakat ve şartlar gereği 2 yıldan fazla süreler için uzatılabilir. (2-5 yıl gibi)
- 3- Sağlanan garanti süresi içinde meydana gelecek anlaşmazlıklarda fatura tarihi dikkate alınacağından onaylı Garanti Belgesi ile faturası veya fotokopisinin ibraz edilmesi şarttır.
- 4- Fatura ve garanti belgesi üzerinde herhangi bir tahribat yapıldığında cihazın üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığında ya da tahrip edildiğinin tespitinde garanti geçersiz sayılır.
- 5- Cihazın montaj veya firmamızın yetkili servislerinin haricinde yapıldığının ya da cihazın açıldığının tespiti halinde garanti geçersiz olacaktır.
- 6- Firmamız tarafından verilen garanti söz konusu cihazın amaçları dışında veya anormal şartlarda kullanılmasından doğacak arızalarının giderilmesini kapsamadığı gibi aşağıda belirtilen arızalarda garanti dışıdır.
 - Cihazın kullanma kılavuzunda veya montaj kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanım hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar.
 - Voltaj uyumsuzluğu hatalı elektrik donanımı ile cihaz etkisinde yazılı voltajdan farklı voltaj ile kullanım nedeniyle meydana gelecek hasar ve arızalar.
 - Yangın, sel, su basması ve yıldırım düşmesi gibi afetler sonucu meydana gelecek hasar ve arızalar, tüketiciye tesliminden sonra cihazın nakli, yükleme, boşaltma ve taşınması sırasında meydana gelecek hasar ve arızalar.
- 7- Cihazın Fatura ve Garanti Belgesindeki kimliği belirtilen tüketiciden başka hiç kimse hak ve/veya tazminat talep edemez. Ürünün bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garanti kapsamındadır.

karaca®

VAKUM MAKİNESİ

GARANTİ ŞARTLARI

8- Ürünün ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun'un 11 inci maddesinde yer alan;

- Sözleşmeden dönme,
- Satış bedelinden indirim isteme,
- Ücretsiz onarılmasını isteme,
- Satılanın ayıpsız misli ile değiştirilmesini isteme haklarından birini kullanabilir.

9- Tüketicinin bu haklardan ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin ürünün onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.

10- Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde ürünün;

- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması
- Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi

durumlarında;
Tüketicinin ürünün bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa ürünün ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.

11- Tüketici, 6502 sayılı Kanundan doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.

12- Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda, tüketici Gümrük ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

karaca®

VAKUM MAKİNESİ

GARANTİ BELGESİ

Üretici veya İthalatçı Firmanın:

Ünvanı: Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.

Adresi: Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt.

No: 2/12 Şişli - İstanbul / Türkiye

Müşteri Hizmetleri: +90 850 252 55 72

Web: www.karaca.com

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.
Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No 2/12 Şişli/İST.
Tel: 0212 412 44 33 Faks: 0212 412 44 35 www.kf.com.tr
Marmara Kurumları V.D. 569.002-7/99 Tic. Sic. No: 278836
Mersis No: 340101-00000001000000000000000000

Satıcı Firmanın:

Ünvanı:

Adresi:

Tel:

Yetkili Kişi:

Yetkili Kişinin İmzası ve Kaşesi:

Fatura Numarası:

Fatura Tarihi:

Teslim Tarihi ve Yeri:

Ürünün;

Cinsi: Vakum Makinesi

Modeli: Vakum Makinesi

Model No: VS6680M

Markası: KARACA

Seri Numarası:

Garanti Süresi: 2 (iki) yıl

Azami Tamir Süresi: 20 (yirmi) iş günü

Bu belge Gümrük ve Ticaret Bakanlığının 131863 no'lu ve 07.05.2014 tarihli izin belgesine göre düzenlenmiştir.

karaca®

VS6680M VACUUM SEALER

**USER'S MANUAL AND
WARRANTY CERTIFICATE**

EN



Customer Services
+44 800 066 87 01



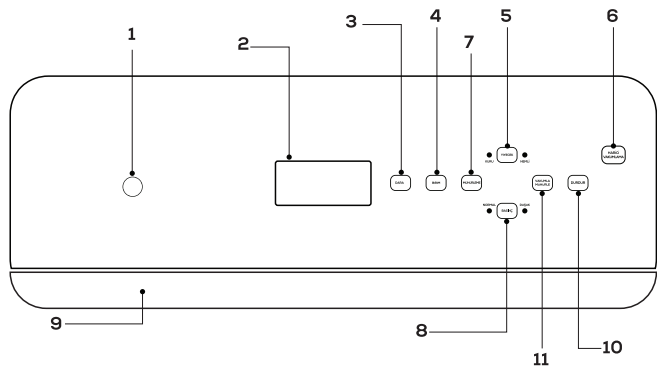
www.karaca.co.uk

IMPORTANT SAFETY NOTICE

Please read the user manual carefully before using and follow the safety.

1. Check if the Voltage indicated on the appliance is corresponding to the local mains voltage before you connect the appliance.
2. Do not operate the appliance with a damaged power cord or plug. Do not operate the appliance if it malfunctions or is in any way damaged. If the cord or the appliance is damaged, it must be returned to an authorized service center.
3. To disconnect, unplug the power cord from the electrical outlet. Do not disconnect by pulling on cord.
4. Do not use an extension cord with the appliance.
5. Capacity of the digital scale is 2 kg.
6. If the supply cord is damaged, contact the manufacturer, or its service agent or similarly qualified person to replace it in order to avoid a hazard.
7. When it is not in use or being cleaned, unplug cord from the power outlet.
8. Do not use the appliance on wet or hot surfaces, or near a heat source.
9. Do not immerse any part of the appliance, power cord or plug in water or other liquids.
10. A short power cord is provided to reduce the risks of becoming entangled in a long cord or tripping over.
11. Use only accessories or attachments recommended by the manufacturer.
12. Use the appliance only for its intended use. Household use only.
13. Closely supervise children when using any electrical appliance. Do not allow the appliance to be used as a toy.
14. CAUTION: HOT SURFACE. DO NOT TOUCH.
15. Wait 60 seconds before use again.
16. To reduce the risk of electric shock, this product has a polarized plug (one blade is wider than the other). This plug is intended to fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet at the beginning, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician to install the proper outlet. Do not change the plug in any way.

DESCRIPTION OF PARTS



- 1 - Platform Port
- 2- Lcd Display
- 3- Tare Button
- 4- Units Düğmesi
- 5- Dry / Moist Food Settings Button
- 6- Vacuum Marinate Button
- 7 - Seal Button
- 8 - Normal / Gentle Pressure Settings Button
- 9 - Contact Bar
- 10- Stop Button
- 11- Vac & Seal Button

1 - PLATFORM PORT

Rotate the platform clockwise to install it. Rotate anti-clockwise to remove it.

2 - LCD DISPLAY

Display the status of vacuum sealer.

3 - TARE BUTTON

Press to activate the TARE function. (For energy saving, the appliance will automatically shut off after 10 minutes of non use. All the indicator lights will turn off. Press this button to wake the appliance up.)

4 - UNITS BUTTON

Press to select the weight units (g, kg, oz, lb).

5 - DRY/ MOIST FOOD SETTINGS BUTTON

Seal time depends on the type of the food. It will take a longer time if you choose MOIST FOOD setting. For the optimal vacuuming and sealing for the moist or juicy foods, choose MOIST FOOD setting. For the foods without liquid, choose DRY FOOD setting. The indicator light will be illuminated when the corresponding function is selected.

6 - VACUUM MARINATE BUTTON

Make sure connection of the vacuum tube before using the wine stoppers, vacuum canisters or Marinate mode. Press to VACUUM MARINATE with canisters and bottle stoppers (flashing light). Hold the button 3 seconds to activate the marinate mode (constant light). The machine will automatically stop when finished.

Note: Please connect the vacuum tube before using this function.

7 - SEAL BUTTON

Seal the bag without vacuum. When you press this button, the lid will be closed automatically and the appliance begins to create a seal. Once the sealing process finished, the lid will be unlocked automatically. Manual seal, control vacuum pressure. Press this button at any time during the vacuum sealing process to stop the vacuum process and immediately seal the bag. (Wait at least 60 seconds between seals)

Note: The smart protection mode will be activated in continuous use of sealing function. In this mode, the sealing function cannot be started, with indicator light flashing. Please wait a while for the appliance to get back to normal working.

8 - NORMAL / GENTLE PRESSURE SETTINGS BUTTON

Adjustable vacuum pressure. The vacuum pressure is stronger at the NORMAL SPEED. When vacuum sealing delicate items, press this button until the GENTLE SPEED indicator light is illuminated.

For more control, you may press the SEAL button at any time to stop the vacuum process and begin to seal the bag.

9 - OPEN CLOSE BUTTON

Simply touch this metallic bar to open and close the lid.

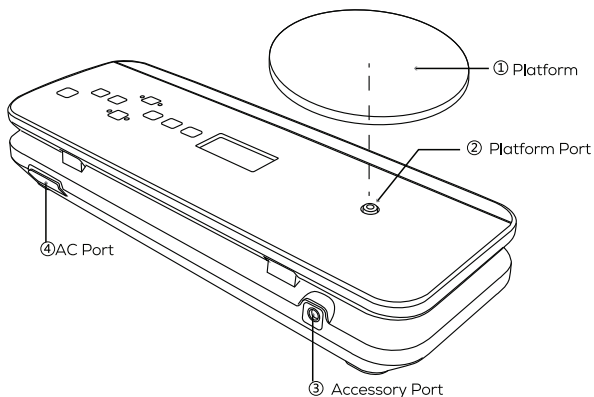
10 - STOP BUTTON

Press this button during use to immediately stop the current vacuum or sealing process.

11 - VAC & SEAL BUTTON

Vacuum the bag and automatically seal it. When you press this button, the lid will be closed and the appliance begins to draw air out of the bag. After the vacuum process, it will immediately create a tight seal around the food. The lid will be unlocked once the vacuum sealing process completed.(Wait at least 60 seconds between uses)

PRODUCT FEATURES



1 - PLATFORM

Weigh the food. When not in use or before cleaning, rotate anti-clockwise to remove it. Quick and easy. (Only for vacuum sealer with scale)

2- PLATFORM PORT

Rotate the platform clockwise to install it. Rotate anti-clockwise to remove it. (Only for vacuum sealer with scale)

3- ACCESSORY PORT

Remove air from the canister or bottle. Accessory hose is required.

4- AC PORT

Plug the power cord into the AC port. Check if the voltage stated on the appliance matches your mains voltage before plugging in.

Calibration

Calibrating process has been performed before shipping. Calibrate the scale only when it gives you an inaccurate reading. A 2kg calibration weight is needed. Wait at least 30 minutes at indoor temperature before Calibration.

How to Calibrate Your Scale

1. Hold the TARE and UNITS buttons at the same time until "2000.0 g" appears.
2. "2000.0 g" is flashing on the display.
3. Place a 2kg calibration weight in the center of the platform. When the display shows "PASS", it indicates successful calibration.

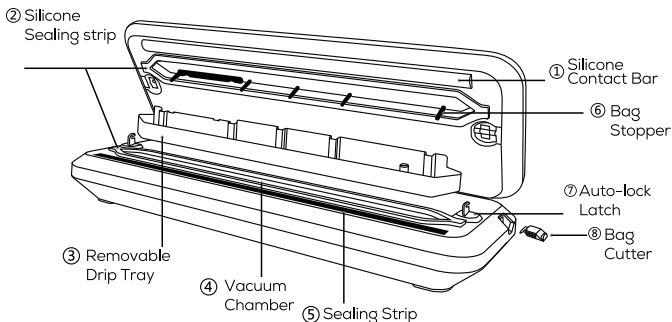
Capacity

Capacity is 2kg. Never place items over 2kg on the platform. To protect the weighing sensor from being damaged and ensure accuracy, place the item in the center of the platform and do not hit the platform.

Operating Environment

When the digital scale is turned on, to ensure accuracy, wait at least 30 seconds before use. Operating temperature is 0-40°C.

PRODUCT FEATURES



1 - SILICONE CONTACT BAR

To provide optimal sealing, make sure the opening end of the bag is pressed flat against the sealing strip.

2- SILICONE SEALING STRIP

Guarantee that a vacuum will be maintained in the chamber. Make sure the lid is unlocked when not in use to prevent the deformation of the gaskets.

3- REMOVABLE DRIP TRAY

Catch overflow liquids. To clean, simply remove it.

4- VACUUM CHAMBER

Position the opening end of the bag inside the vacuum chamber. Built-in stopper is designed to ensure the bag is securely placed into the vacuum chamber.

5- SEALING STRIP

Used together with the silicone bar, the sealing strip creates a seal on a bag with heat.

6 - BAG STOPPER

To prevent the vacuum bag from being put outside of the vacuum chamber.

7- AUTO-LOCK LATCH

The machine opens or closes automatically at a touch of the contact bar on the lid.

8- BAG CUTTER

Cut bags of a custom-sized or open sealed bags. Place it into the bag cutter holder after use.

HELPFUL HINTS

1. Do not overfill the bag. Always leave at least 3 inches of bag material between bag contents and top of bag.
2. Clean the opening end of the bag inside and out. Make sure the opening end is free of food material and wrinkles.
3. When vacuum packaging a large item, to prevent wrinkles in the seal, gently stretch bag flat before placing it into the vacuum chamber.
4. Make sure the bag is dry. It will be difficult to make a tight seal if the bag is wet.
5. For best results, perishables still need to be frozen or refrigerated after vacuum sealing process.
6. When you are vacuum sealing items with sharp edges (such as dry spaghetti, silverware, etc.), protect the bag from punctures by wrapping the item in soft cushioning material, such as a paper towel. You may use a canister instead of a bag.
7. When using canisters, always leave 2.5 cm of space at the top of canister.
8. Pre-freeze fruits vegetables before vacuum sealing for the best results.
9. Allow the appliance to cool for 1 minute between uses.
10. If you are not sure whether your bag was sealed properly, simply reseal the bag.
11. For best results, use bags and canisters produced by the manufacturer.
12. Microwave: Safe to cook when bag is punctured.
13. When weighing a large item, place a tray or container on the platform. Do not forget to press the TARE button to remove the weight of the tray or container before adding the item.
14. When finished using machine, touch the OPEN/CLOSE button to open the unit, then unplug and store it properly.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug the appliance before cleaning.
2. Remove the trip tray for cleaning.
3. Wipe the outer surface with a soft, soapy cloth. Wipe away any food or liquid on the vacuum chamber with a paper towel.
4. The weighing sensor is a high-precision part. Do not press on the platform hard. Gently wipe the platform when cleaning. You can remove it for cleaning.
5. Dry the appliance thoroughly before using it again.
6. Do not immerse the appliance in water or other liquids. Prevent water or other liquids from entering the AC power port on the appliance.
7. Do not clean the appliance with abrasive cleaning agent to avoid damaging the surface.

TROUBLESHOOTING

Nothing happens when the power cord is plugged into appliance. Make sure the power cord is not damaged. Make sure the power cord is correctly plugged into the electrical outlet and appliance.

2. Appliance is plugged in, but it cannot vacuum. Ensure the lid is properly closed. Ensure the opening end of the bag is correctly placed into the vacuum chamber.

If the indicator lights flash, the appliance may become overheated. Allow it to cool for several minutes before use. Check if the bag is punctured.

Check the sealing foam gaskets for damage.

3. Air is removed from inside the bag, but now air has re-entered.

Check if there is a hole or puncture on the bag. It may be punctured by sharp items. Use a new bag if necessary.

Check the seal. A wrinkle along the seal may cause air to re-enter the bag. If there is a wrinkle along the seal, simply cut the sealed edge and reseal.

If there is moisture or liquid from foods present within the seal, cut open the bag and wipe away foods on the opening end of the bag.

Choose MOISTFOOD setting and reseal.

If the food has been stored for a long time and the bag is full of gases, the food may spoil. We recommend discarding the food.






Not:

1. To prevent the appliance from overheating, allow it to cool for 60 seconds between uses. Keep the lid opening before vacuum sealing.

2. If the bag melts, the sealing strip may have been overheated during the sealing process. Allow the appliance to cool for 60 seconds before using it again.

3. For the best preservation, do not reuse the bags after storing raw meats, fish or greasy foods. Do not reuse the bags after simmering or microwaving.

PACKAGE CONTENTS

Name	image	Qty
Vacuum Sealer		1
AC Power Cord		1
Accessory Hose		1
Roll		1 roll(20x200mm)
Bag		5 pcs(20x30cm)

Description	Specification
Item Number	VS6680M
Rated Voltage	220-240V
Rated Frequency	50 - 60 Hz
Rated Power	120 W
Vacuum Level	-80kPa
Dimensions	380*140*80MM (L*W*H)
Total Weight	Net:1.78 kg / Gross: 2.38 kg
Operating Temperature	0~40°C
Capacity	2000.0g
Increments	0.1g
Units	g / kg / oz / lb

Using lifetime: 7 years

Technical Specifications:

220-240V~50-60 Hz, 120W

Points to Consider During Transportation and Handling

- Keep the appliance in its original box in order to avoid damage during transportation and handling.
- Keep the appliance in its normal position during transportation.
- Do not drop the appliance on the floor and protect it from impacts during transportation.
- Damages and breakdowns caused by transportation and handling after the delivery of the appliance to the customer will be out of the warranty coverage.

This device complies with the AEEE Directive.

WEEE

Since this appliance is designed with recyclable parts in accordance with the WEEE Directive, do not dispose it of together with domestic waste. Please bring it to the nearest waste collection centre to enable the recycling of the appliance.



Manufacturer/Importer Company:

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.
Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No: 2/12
Şişli-İstanbul/Türkiye

karaca®

VACUUM SEALER

WARRANTY CONDITIONS

COVERAGE AND CONDITIONS OF WARRANTY

- 1- The warranty period is TWO YEARS and this Warranty Certificate should be kept during the warranty period, since it is required to be presented for warranty claims.
- 2- The warranty period can be extended upon the mutual understanding between the parties (e.g. for 2-5 years), with the conditions to be mutually agreed.
- 3- Since the invoice date will be considered in potential disputes during the warranty period, invoice of the product or its photocopy will be required to be presented together with the certified Warranty Certificate.
- 4- The warranty becomes invalid if the invoice or warranty certificate is altered or if the original serial number on the product is removed or changed.
- 5- The warranty will be invalid if it is determined that the device was installed or disassembled by persons other than our company or authorized technical services.
- 6- The warranty coverage provided by our company does not include damages or breakdowns that occur as a result of the use of the product out of its intended use or in abnormal conditions. The following situations are also out of the warranty coverage:
 - Damages and breakdowns caused by noncompliance with the instructions given in the user's manual or installation manual or by wrong use.
 - Damages and breakdowns caused by excessively low or high voltage, improper electricity wiring, or voltage values different from the specifications on the product identification plate.
 - Damages and breakdowns caused by incidents such as fire, flooding or stroke of lightning, and damages and breakdowns that occur during loading, unloading or transportation after the delivery of the product to the customer.
- 7- Any person other than identified on the invoice or Warranty Certificate of the product cannot claim for any right and/or compensation. The product is under warranty coverage with its all parts and components.

karaca®

VACUUM SEALER

WARRANTY CONDITIONS

8- In case the product is determined to be defective, the consumer may exercise any of the following rights defined in 2nd chapter article 19/3 of the Consumer Rights Act 2015:

- a) Terminate the contract.
- b) Claim for discount on the sales price.
- c) Claim for free of charge repair.
- d) Claim for the replacement of the product with a non-defective equivalent.

9- In case the consumer opts for exercising the free of charge repair right, the manufacturer will be obliged to repair the product or have it repaired without demanding any fee under any name including but not limited to workmanship or parts replacement. (Chapter 2 article 23/2)

10- Under Part 1, a consumer is entitled to a full or partial refund instead of a repair or replacement if:

- the cost of the repair or replacement is disproportionate to the value of the goods or digital content;
- a repair or replacement is impossible;
- a repair or replacement would cause the consumer significant inconvenience;
- or the repair would take an unreasonably long time to complete.

In circumstances where a repair or replacement is not possible, or an attempt at repair fails, or the first replacement is also faulty, the consumer has a right to reject the goods and claim a full refund (or a price reduction if they wish to keep the product). Alternatively, the consumer has the right to insist on another attempt at repair or a second replacement.)

11- Consumer Protection issues are dealt with when complaints are made to the Director-General of Fair Trade.

karaca®

VACUUM SEALER

WARRANTY CERTIFICATE

The manufacturer's or Importer's

Business Title: Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.

Address: Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt.

No: 2/12 Şişli-İstanbul/Türkiye

Customer Services: +44 800 066 87 01

Web: www.karaca.co.uk

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.
Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No:2/12 Şişli/İST.
Tel: 0212 412 44 00 Faks: 0212 412 44 99 www.karaca.com.tr
Muhur No: 26300002789 Tic. Sic. No: 277836
Mersis No: 34700000000000000000

The seller's

Business Title:

Address:

Phone Number:

Authorized Person:

Seal and Signature of the Authorized Person:

Invoice Number:

Invoice Date:

Date and Place of Delivery:

The product's

Type: Vacuum Sealer

Model: Vacuum Sealer

Model No: VS6680M

Brand: KARACA

Serial Number:

Warranty Period: 2 (two) years

Maximum Allowed Repair Time: 20 (twenty) working days

This certificate is issued based on the permit dated 7th of May 2914 with number 131863 of the Ministry of Customs and Trade of the Turkish Republic.

karaca®

VS6680M VAKUUM-VERSIEGE- LUNGSMASCHINE

**BENUTZERHANDBUCH UND
GARANTIESCHEIN**

DE



Kundenshotline
+49 800 197 80 00



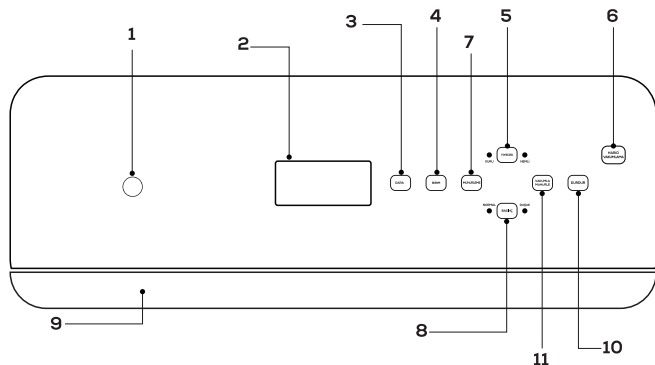
www.karaca.com.de

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen Sie vor dem Gebrauch die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und befolgen Sie die Sicherheitsregeln.

1. Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung für die örtliche Netzspannung geeignet ist.
2. Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Netzkabel oder Stecker. Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn es eine Fehlfunktion aufweist oder in irgendeiner Weise beschädigt ist. Wenn das Kabel oder Gerät beschädigt ist, muss es zur Reparatur an ein autorisiertes Servicecenter zurückgeschickt werden.
3. Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose, um es zu trennen. Trennen Sie die Verbindung nicht, indem Sie am Kabel ziehen.
4. Verwenden Sie kein Verlängerungskabel mit dem Gerät.
5. Die digitale Wägekapazität beträgt 2 kg.
6. Wenn das Versorgungskabel beschädigt ist, wenden Sie sich an den Hersteller oder das Servicepersonal oder einen ähnlich qualifizierten Käufer, um die Gefahr zu vermeiden.
7. Wenn es nicht verwendet wird oder gereinigt werden muss, ziehen Sie das Kabel aus der Steckdose. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und bewahren Sie es ordnungsgemäß auf.
8. Verwenden Sie das Gerät nicht auf nassen oder heißen Oberflächen oder in der Nähe einer Wärmequelle.
9. Tauchen Sie keine Teile des Geräts, des Netzkabels oder des Steckers in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
10. Ein kurzes Netzkabel wird mitgeliefert, um das Risiko zu verringern, sich in einem langen Kabel zu verheddern oder zu stolpern.
11. Verwenden Sie nur Zubehör oder Plug-ins, die vom Hersteller empfohlen werden.
12. Verwenden Sie das Gerät nur für den bestimmungsgemäßen Gebrauch. Es ist nur für den Hausgebrauch geeignet.
13. Achten Sie bei der Verwendung von elektrischen Geräten genau auf Kinder. Lassen Sie das Gerät nicht als Spielzeug verwenden.
14. **ACHTUNG: HEISSE OBERFLÄCHE. BERÜHREN SIE NICHT.**
15. Warten Sie 60 Sekunden, bevor Sie es wieder verwenden.
16. Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern, verfügt dieses Produkt über einen Polarisationsstecker (ein Flügel ist breiter als der andere). Dieser Stecker ist nur für unidirektionale polarisierte Ausgänge vorgesehen. Für den Fall, dass der Stecker zunächst nicht vollständig in die Steckdose passt, ziehen Sie den Stecker. Wenn es immer noch nicht passt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker, um die richtige Steckdose installieren zu lassen. Wechseln Sie den Stecker in keiner Weise.

FUNKTIONEN



- 1 - Platform Port
- 2- Lcd Bildschirm
- 3- Tara-taste
- 4- Einheiten-taste
- 5- Einstellknopf Für Trocken-/frischen Lebensmittel
- 6- Vakuum-marine-taste
- 7 - Versiegelungstaste
- 8 - Normaler/leichter Druckeinstelltaste
- 9 - Ein-/auschalter
- 10- Stopp-taste
- 11- Vakuum- Und Versiegelungstaste

1 - PLATTFORM-PORT

Drehen Sie die Plattform im Uhrzeigersinn, um sie zu befestigen. Drehen Sie es gegen den Uhrzeigersinn, um es zu entfernen.

2 - LCD BILDSCHIRM

Zeigt den Status der Vakuuiermaschine an.

3 - TARA-TASTE

Drücken Sie diese Taste, um die TARA-Funktion zu aktivieren. (Um Energie zu sparen, schaltet sich das Gerät nach 10 Minuten Inaktivität automatisch aus. Alle Kontrollleuchten erlöschen. Drücken Sie diese Taste, um das Gerät aufzuwecken.)

4 - EINHEITEN-TASTE

Drücken Sie diese Taste, um die Gewichtseinheiten (g, kg, oz, lb) auszuwählen.

5 - EINSTELLKNOPF FÜR TROCKEN-/FRISCHEN LEBENSMITTEL

Die Versiegelungszeit hängt von der Art des Lebensmittels ab. Es dauert länger, wenn Sie die Einstellung FRISCHE LEBENSMITTEL wählen. Für ein optimales Vakuumieren und Versiegeln von nassen oder saftigen Lebensmitteln wählen Sie die Einstellung FRISCHE LEBENSMITTEL. Wählen Sie die Einstellung TROCKEN LEBENSMITTEL für flüssigkeitsfreie Lebensmittel. Wenn die entsprechende Funktion ausgewählt ist, leuchtet die Kontrollleuchte auf.

6 - VAKUUM-MARINE-TASTE

Stellen Sie sicher, dass das Vakuumrohr angeschlossen ist, bevor Sie Weinstopfen, Vakuumbehälter aus Metall oder den Marine-Modus verwenden. Drücken Sie die Taste VAKUUM MARINE an Metallbehältern und Flaschenstopfen (blinkendes Licht). Drücken Sie die Taste 3 Sekunden lang, um den Marinemodus (Dauerlicht) zu aktivieren. Die Maschine stoppt automatisch, wenn der Vorgang abgeschlossen ist.

7 - VERSIEGELUNGSTASTE

Verschließen Sie den Beutel ohne Vakuum. Wenn Sie diese Taste drücken, schließt sich die Abdeckung automatisch und das Gerät beginnt, Versiegelung zu erstellen. Wenn der Versiegelungsvorgang abgeschlossen ist, öffnet sich die Abdeckung automatisch.

Die manuelle Versiegelung steuert den Vakuumdruck. Drücken Sie diese Taste jederzeit während des Vakuuiervorgangs, um den Vakuumvorgang zu stoppen und den Beutel sofort zu verschließen. (Warten Sie mindestens 60 Sekunden zwischen den Versiegelungsvorgängen)

Anmerkung: Im Dauereinsatz der Versiegelungsfunktion wird der intelligente Schutzmodus aktiviert.

In diesem Modus kann die Versiegelungsfunktion nicht gestartet werden und die Kontrollleuchte blinkt. Bitte warten Sie eine Weile, bis das Gerät wieder in seinen normalen Betriebszustand zurückgekehrt ist.

8 - NORMALER/LEICHTER DRUCKEINSTELLTASTE

Einstellbarer Vakuumdruck. Der Vakuumdruck ist bei NORMALER GESCHWINDIGKEIT stärker. Drücken Sie beim Vakuumieren empfindlicher Materialien diese Taste, bis die GERINGE GESCHWINDIGKEIT Kontrollleuchte aufleuchtet. Für mehr Kontrolle können Sie jederzeit die VERSIEGELUNG-Taste drücken, um den Vakuumvorgang zu stoppen und mit dem Versiegelung des Beutels zu beginnen.“

9 - EIN-/AUSSCHALTER

Sie müssen nur diese Metallstange berühren, um der Abdeckung zu öffnen und zu schließen.

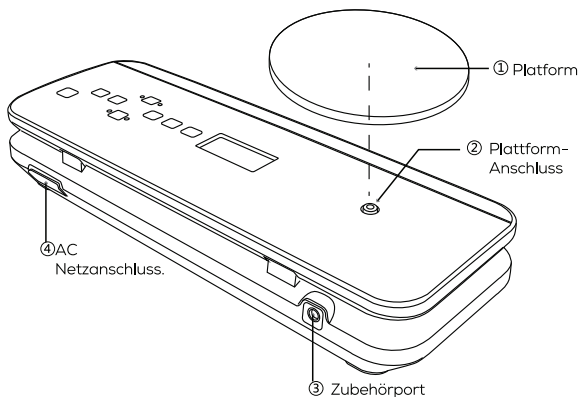
10 - STOPP-TASTE

Drücken Sie diese Taste während des Gebrauchs, um den laufenden Vakuum- oder Versiegelungsprozess sofort zu stoppen.

11 - VAKUUM- UND VERSIEGELUNGSTASTE

Es vakuumiert den Beutel ab und versiegelt ihn automatisch. Wenn Sie diese Taste drücken, schließt sich der Abdeckung und das Gerät beginnt, Luft aus dem Beutel zu ziehen. Unmittelbar nach dem Vakuumvorgang bildet es eine dichte Versiegelung um die Lebensmittel. Wenn der Vakuumiervorgang abgeschlossen ist, öffnet sich die Abdeckung. (Warten Sie mindestens 60 Sekunden zwischen den Anwendungen)

MERKMALE



1 - PLATFORM

Wägt Lebensmittel. Bei Nichtgebrauch oder vor der Reinigung gegen den Uhrzeigersinn drehen, um es zu entfernen. Es ist schnell und einfach. (Nur für Wiege-Vakuuiermaschine)

2- Plattform-Anschluss

Rotate the platform clockwise to install it. Rotate anti-clockwise to remove it. (Only for vacuum sealer with scale)

3- Zubehörschlus

Er entlässt Luft aus dem Metallbehälter oder der Flasche. Ein zusätzlicher Schlauch ist erforderlich. Stecken Sie das Netzkabel in den

4- AC Netzanschluss.

Prüfen Sie vor dem Einstecken des Steckers, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung für Ihre Netzspannung geeignet ist.

Kalibrierung

Der Kalibrierungsprozess wurde vor dem Versand durchgeführt. Kalibrieren Sie die Waage nur, wenn sie einen falschen Messwert liefert. Ein Kalibriergewicht von 2kg ist erforderlich. Warten Sie vor der Kalibrierung mindestens 30 Minuten bei Innentemperatur.

Kalibrierung Ihrer Waage

1. Halten Sie die TARA- und VOLUME-Tasten gleichzeitig gedrückt, bis "2000.0 g" auf dem Bildschirm angezeigt wird.
2. Auf dem Bildschirm blinkt "2000.0 g".
3. Platzieren Sie ein 2 kg schweres Kalibriergewicht in der Mitte der Plattform. Wenn "PASS" auf dem Display erscheint, zeigt dies an, dass die Kalibrierung erfolgreich war.

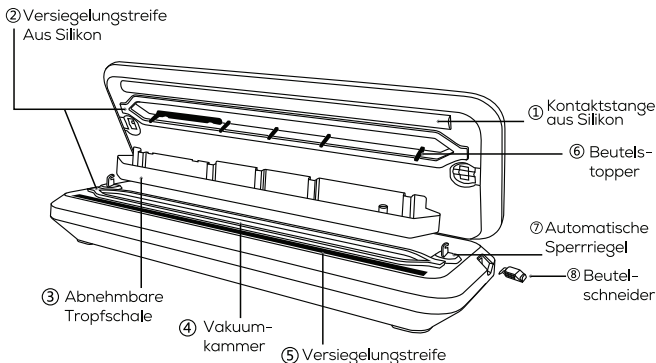
Kapazität

Die Kapazität beträgt 2 kg. Legen Sie niemals mehr als 2 kg Material auf die Plattform. Um Schäden am Wägesensor zu vermeiden und die Genauigkeit zu gewährleisten, legen Sie das Material in die Mitte der Plattform und schlagen Sie nicht auf die Plattform.

Arbeitsumgebung

Wenn die Digitalwaage eingeschaltet ist, warten Sie mindestens 30 Sekunden, bevor Sie sie verwenden, um die Genauigkeit zu gewährleisten. Die Betriebstemperatur beträgt 0-40°C

MERKMALE



1 - SILIKON-KONTAKTSTANGE

Um eine optimale Versiegelung zu gewährleisten, achten Sie darauf, dass das offene Ende des Beutels flach gegen den Versiegelungstreifen gedrückt wird.

2- SILIKON-VERSIEGELUNGSTREIFEN

Dadurch kann das Vakuum in der Kammer gehalten werden. Stellen Sie sicher, dass die Abdeckung geöffnet ist, wenn er nicht verwendet wird, um eine Verformung der Versiegelungen zu vermeiden.

3- ABNEHMBARE ABTROPFSCHALE

Fängt überlaufende Flüssigkeiten auf. Um es zu reinigen, entfernen Sie es einfach.

4- VAKUUMKAMMER

Legen Sie das offene Ende des Beutels in die Vakuumkammer. Der integrierte Stopfen sorgt dafür, dass der Beutel sicher in der Vakuumkammer platziert wird.

5- VERSIEGELUNGSTREIFEN

In Kombination mit einem Silikonstange bildet der Versiegelungstreifen mit Wärme eine Abdichtung auf dem Beutel.

6 - BEUTELSTOPPER

Er verhindert, dass der Vakuumbbeutel die Vakuumkammer verlässt.

7- AUTOMATISCHE VERSIEGELUNG

Durch Berühren des Kontaktstabs an der Abdeckung wird das Gerät automatisch ein- oder ausgeschaltet.

8- BEUTELSCHNEIDER

Schneidet kundenspezifische oder offene, versiegelte Beutel. Legen Sie den Beutelschneider nach Gebrauch in den Halter.

NÜTZLICHE TIPPS

1. Überfüllen Sie den Beutel nicht. Lassen Sie immer mindestens 3 Zoll zwischen dem Beutelinhalt und der Tasche.
2. Reinigen Sie das offene Ende des Beutels von innen und außen. Stellen Sie sicher, dass sich am offenen Ende keine Lebensmittelvorräte und Falten befinden.
3. Wenn Sie ein großes Material vakuumieren, dehnen Sie den Beutel vorsichtig, bevor Sie ihn in die Vakuumkammer legen, um Falten in der Versiegelung zu vermeiden.
4. Stellen Sie sicher, dass der Beutel trocken ist. Es wird schwierig sein, einen dichten Verschluss zu bilden, wenn der Beutel nass ist.
5. Um beste Ergebnisse zu erzielen, müssen verderbliche Materialien nach dem Vakuumiervorgang noch eingefroren oder gekühlt werden.
6. Schützen Sie beim Vakuumieren von Materialien mit scharfen Kanten (z. B. trockene Spaghetti, Besteck usw.) den Beutel vor Durchstichen, indem Sie das Material in ein weiches Polstermaterial wie ein weiches Papiertuch einwickeln. Anstelle von Beuteln können Sie auch Metallbehälter verwenden.
7. Lassen Sie bei der Verwendung von Metallbehältern immer 2,5 cm Platz auf dem Behälter.
8. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie Obst und Gemüse vor dem Vakuumieren vorfrieren.
9. Lassen Sie das Gerät zwischen den Anwendungen 1 Minute abkühlen.
10. Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob Ihr Beutel richtig verschlossen ist, verschließen Sie den Beutel einfach wieder.
11. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie vom Hersteller hergestellte Beutel und Metallbehälter verwenden.
12. Mikrowelle: Es ist sicher zu kochen, wenn der Beutel durchstoßen ist.
13. Stellen Sie beim Wiegen einer Vielzahl von Materialien ein Tablett oder einen Behälter auf die Plattform. Vergessen Sie nicht, die TARA-Taste zu drücken, um die Schale oder den Behälter zu wiegen, bevor Sie das Material hinzufügen.
14. Wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen, drücken Sie die EIN/AUS-Taste, um das Gerät einzuschalten, ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose und bewahren Sie es ordnungsgemäß auf

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Entfernen Sie die Abtropfschale, um sie zu reinigen.
3. Wischen Sie die Außenfläche mit einem milden Seifentuch ab. Wischen Sie alle Lebensmittel oder Flüssigkeiten in der Vakuumkammer mit einem Papiertuch ab.
4. Der Wägesensor ist ein hochpräzises Bauteil. Drücken Sie nicht auf die Plattform. Wischen Sie die Plattform beim Reinigen vorsichtig ab. Sie können es entfernen, um es zu reinigen.
5. Trocknen Sie das Gerät gründlich ab, bevor Sie es wieder verwenden.
6. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Verhindern Sie, dass Wasser oder andere Flüssigkeiten in den Netzanschluss des Geräts gelangen.
7. Um eine Beschädigung der Oberfläche zu vermeiden, reinigen Sie das Gerät nicht mit scheuernden Reinigungsmitteln.






FEHLERERKENNUNG

1. Es passiert nichts, wenn das Netzkabel in das Gerät eingesteckt wird. Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht beschädigt ist. Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel richtig in die Steckdose und das Gerät eingesteckt ist.
2. Das Gerät ist angeschlossen, kann aber nicht vakuumieren. Stellen Sie sicher, dass die Abdeckung richtig angebracht ist. Stellen Sie sicher, dass das offene Ende des Beutels richtig in die Vakuumkammer eingeführt ist. Wenn die Kontrollleuchten blinken, kann das Gerät überhitzen. Vor Gebrauch einige Minuten abkühlen lassen. Überprüfen Sie, ob der Beutel durchstoßen ist. Prüfen Sie, ob die Schaumstoffdichtung zur Versiegelung verformt oder beschädigt ist.
3. Die Luft wurde aus dem Beutel evakuiert, ist aber jetzt wieder eingedrungen. Überprüfen Sie den Beutel auf Löcher. Es kann mit scharfen Materialien durchbohrt werden. Es kann mit scharfen Materialien durchstoßen werden. Überprüfen Sie die Versiegelung. Falten entlang der Versiegelung können zum erneuten Eindringen von Luft führen. Bei Falten entlang der Versiegelung einfach die Siegelkante abschneiden und wieder versiegeln. Wenn Feuchtigkeit oder Flüssigkeit von den in der Versiegelung enthaltenen Lebensmitteln gefunden wird, schneiden Sie den Beutel auf und wischen Sie die Lebensmittel am offenen Ende des Beutels sauber. Wählen Sie die Einstellung FRISCHE LEBENSMITTEL und versiegeln Sie sie wieder. Es kann sich verschlechtern, wenn die Lebensmittel längere Zeit gelagert wurden und der Beutel voller Gase ist. Wir empfehlen, es zu entsorgen.

Anmerkung:

1. Um eine Überhitzung des Geräts zu vermeiden, lassen Sie es zwischen den Anwendungen eine Sekunde lang abkühlen. Lassen Sie die Abdeckung offen, um die Wärmeableitung zu beschleunigen.
2. Wenn der Beutel schmilzt, kann der Versiegelungsstreifen überhitzen. Lassen Sie das Gerät 1 Sekunde abkühlen, bevor Sie es wieder verwenden.
3. Verwenden Sie die Beutel nach der Lagerung von rohem Fleisch, Fisch oder fettigen Speisen nicht wieder, um eine optimale Konservierung zu gewährleisten. Verwenden Sie die Beutel nach dem Kochen oder Erhitzen in der Mikrowelle nicht wieder.

PACKUNGSGEHALT

Name	Bilder	Menge
Vakuumiergerät		1
AC Netzkabel		1
Zusätzlicher Schlauch		1
Walze		1 rollen(20x200mm)
Taschen		5 Stück(20x30cm)

TECHNISCHE DATEN

Beschreibung	Spezifikationen
Artikelnummer	VS6680M
Nennspannung	220-240V
Nennfrequenz	50 - 60 Hz
Nennleistung	120 W
Vakuumniveau	-80kPa
Abmessungen	380*140*80MM (L*W*H)
Gesamtgewicht	Net:1.78 kg / Gross: 2.38 kg
Betriebstemperatur	0~40°C
Kapazität	2000.0g
Steigerungsrate	0.1g
Einheit	g / kg / oz / lb

Die vorgesehene Nutzungsdauer liegt bei 7 Jahren

TECHNISCHE DATEN

220-240V~50-60 Hz, 120W

Vorsichtsmaßnahmen beim Transport und Versand

- Ihr Gerät muss in der Originalverpackung aufbewahrt werden, um Schäden während des Transports und des Versands zu vermeiden.
- Bewahren Sie das Produkt während des Transports in der vorgesehenen Position auf.
- Lassen Sie Ihr Gerät während des Transports nicht fallen und schützen Sie es vor Stößen.
- Nach Übergabe des Produkts an den Kunden sind durch Transportschäden verursachte Defekte von der Garantie ausgeschlossen.

1- Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten

Das Symbol der „durchgestrichenen Mülltonne“ bedeutet, dass Sie gesetzlich verpflichtet sind, diese Geräte einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Die Entsorgung über den Hausmüll, wie bspw. die Restmülltonne oder die Gelbe Tonne ist untersagt. Vermeiden Sie Fehlwürfe durch die korrekte Entsorgung in speziellen Sammel- und Rückgabestellen.

2- Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten können diese im Rahmen der durch öffentlich-rechtliche Entsorgungsträger eingerichteten und zur Verfügung stehenden Möglichkeiten der Rückgabe oder Sammlung von Altgeräten unentgeltlich abgeben. Außerdem ist die Rückgabe unter bestimmten Voraussetzungen auch bei Vertreibern möglich.² Die Rücknahme durch den Vertreter hat kostenlos beim Kauf eines gleichartigen Neugerätes zu erfolgen (1:1 Rücknahme). Zusätzlich gibt es die Möglichkeit, Altgeräte kostenlos an den Vertreter zurückzugeben, wenn die äußeren Abmessungen nicht größer als 25 Zentimeter sind und sich die Rückgabe auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt (0:1 Rücknahme).

Einzelhandel: Vertreter, die über eine Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern verfügen, sind zur Rücknahme von Elektro-Altgeräten verpflichtet. Außerdem zur Rücknahme verpflichtet sind Lebensmitteleinzelhändler, die über eine Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 Quadratmetern verfügen und mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft auch Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen.

Fernabsatzmarkt: Vertreiber, die unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln ihre Produkte verkaufen, sind zur Rücknahme von Altgeräten verpflichtet, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m² betragen.

3- Entnahme von Batterien und Lampen

Enthalten die Produkte Batterien und Akkus oder Lampen, die aus dem Altgerät zerstörungsfrei entnommen werden können, müssen diese vor der Entsorgung entnommen werden und getrennt als Batterie bzw. Lampe entsorgt werden. Folgende Batterien bzw. Akkumulatoren sind in diesem Elektrogerät enthalten: Batterietyp [bitte ergänzen] (z.B. Knopfzellen oder AAA+) mit den chemischen Elementen [bitte ergänzen] (z.B. Lithium oder Mangan).

4- Datenschutz

Wir weisen alle Endnutzer von Elektro- und Elektronikaltgeräten darauf hin, dass Sie für das Löschen personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten selbst verantwortlich sind.

5- WEEE-Registrierungsnummer

Unter der Registrierungsnummer DE 77794142 sind wir bei der stiftung elektro-altgeräte register, Nordostpark 72, 90411 Nürnberg, als Hersteller von Elektro- und/ oder Elektronikgeräten registriert.

6- Sammel- und Verwertungsquoten

Die EU-Mitgliedsstaaten sind nach der WEEE-Richtlinie verpflichtet, Daten zu Elektro- und Elektronikaltgeräten zu erheben und diese an die Europäische Kommission zu übermitteln. Auf der Webseite des BMU finden Sie weitere Informationen hierzu.



Hersteller / Importeur Firma:

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.
Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No: 2/12
Şişli-İstanbul/Türkiye

karaca®

VAKUUM-VERSIEGELUNGSMASCHINE

GARANTIEBEDINGUNGEN

EDINGUNGEN FÜR DIE GÜLTIGKEIT UND UMFANG DER GARANTIE

1- Die Garantiedauer beträgt ZWEI JAHRE. Für die Nutzung der Garantie ist die Vorlage der Garantie erforderlich. Aus diesem Grund sollte diese Garantiekunde während der Garantiedauer aufbewahrt werden.

2- Die Dauer der Garantie kann nach Übereinkunft zwischen den Parteien und gemäß denn Bedingungen auf längere Fristen verlängert werden (wie etwa 2-5 Jahre).

3- Bei eventuellen Uneinigkeiten während der gewährten Garantiefrist wird das Datum der Rechnung beachtet; deshalb ist die Vorlage der bestätigten Garantiekunde sowie der Rechnung oder Rechnungskopie zwingend erforderlich.

4- Im Fall von Verfälschung der Rechnung und der Garantiekunde oder im Fall der Entfernung oder Feststellung einer Beschädigung der originalen Seriennummer auf dem Gerät wird die Garantie ungültig.

5- Falls festgestellt wird, dass das Gerät außerhalb unserer autorisierten Werkstätten geöffnet wurde bzw. Montagearbeiten durchgeführt wurden, erlischt die Garantie.

6- Die seitens unserer Firma gewährte Garantie umfasst nicht die Behebung von Schäden die bei nicht zweckgemäßer Verwendung oder Verwendung unter normwidrigen Bedingungen entstehen.

Ferner sind die folgenden Schadensfälle aus der Garantie ausgeschlossen:

- Schäden und Defekte, die aufgrund von Fehlbedienungen entgegen der in der Gebrauchsanweisung angegebenen Schritte entstehen.
- Schäden und Defekte, die entstehen können aufgrund von Spannungsdifferenzen, einer fehlerhaften Elektroausrüstung sowie dem Betrieb bei einer Stromspannung, die von der in Gerätebeilage angegebenen Spannung abweicht.
- Schäden und Defekte, die infolge von Brand, Überschwemmung, Hochwasser und Blitzschlag entstehen können und solche, die beim Transport, Laden, Abladen und Tragen nach Lieferung an den Kunden entstehen.

7- Außer dem auf der Rechnung und der Garantiekunde angegebenen Käufer ist niemand für die Beanspruchung eines

karaca®

VAKUUM-VERSIEGELUNGSMASCHINE

GARANTIEBEDINGUNGEN

Rechts und/oder eines Schadenersatzes berechtigt. Das Produkt ist ganzheitlich mitsamt allen Teilen in der Garantie eingeschlossen.

8- Der Verbraucher kann einer der folgenden Ansprüche gem. § 437 BGB gelten machen wenn, das Produkt Mängel aufweist:

- a) Nacherfüllung verlangen,
- b) von dem Vertrag zurücktreten oder den Kaufpreis mindern und
- c) Schadenersatz oder nach Ersatz vergeblicher Aufwendung verlangen.

9- Falls der Verbraucher von seinem Anspruch auf Nacherfüllung kostenfreier Reparatur Gebrauch macht ist der Verkäufer verpflichtet, die Reparatur des Produktes durchzuführen der zu veranlassen ohne Forderungen in irgendwelchem Entgelt für Arbeitsaufwand, Ersatzteilen oder dergleichen. Der Verbraucher kann sein Anspruch auf kostenfreie Reparatur auch gegen den Hersteller oder dem Importeur geltend machen.

10- Falls nach Geltendmachung des Anspruchs auf kostenfreie Reparatur die Möglichkeit auf Reparatur nicht besteht da zum Beispiel

- keine Ersatzteile mehr am Markt verfügbar sind
- die maximale Reparaturfrist überschritten wird

Der Käufer ist berechtigt den Verkaufspreis zurückzuerstatten, Preisnachlass im Verhältnis des Mangels zu verlangen oder nach Möglichkeit den Ersatz mit einem mangelfreien gleichwertigen Produkt zu fordern. Der Verkäufer darf diese Forderungen nicht zurückweisen es sei denn die Forderung ist für den Verkäufer unverhältnismäßig.

11- Bei Uneinigkeiten die im Zusammenhang mit den Ansprüchen des Verbrauchers stellt die EU-Kommission eine Plattform für außergerichtliche Streitschlichtung bereit. Verbrauchern gibt dies die Möglichkeit, Streitigkeiten im Zusammenhang mit Ihrer Bestellung zunächst ohne die Einschaltung eines Gerichts zu klären. Die Streitbeilegungs-Plattform ist unter dem externen Link <http://ec.europa.eu/consumers/odr/> erreichbar.

karaca®

VAKUUM-VERSIEGELUNGSMASCHINE

GARANTIEZERTIFIKAT

Daten der Hersteller- oder Importeur Firma:

Handelsname: Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.

Adresse: Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt.

No: 2/12 Şişli-İstanbul/Türkiye

Kundenhotline: +49 800 197 80 00

Web: www.karaca.com.de

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.

Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No: 2/12 Şişli/İST.

Tel: 0212 412 44 30 Faks: 0212 412 44 99 www.kst.com.tr

Marmara Kurumlar Y.D. No: 002 2769 Tic. Sic. No: 278836

Mersis No: 08010015000000000000000000

Daten des Verkäufers:

Handelsname:

Adresse:

Tel.:

Befugte Person:

Unterschrift und Stempel der befugten Person:

Rechnungsnummer:

Datum der Rechnung:

Datum und Ort der Lieferung:

Daten des Produkts:

Art: VAKUUM-VERSIEGELUNGSMASCHINE

Modell: VAKUUM-VERSIEGELUNGSMASCHINE

Modell No: VS6680M

Marke: KARACA

Seriennummer:

Garantiefrist: 2 (zwei) Jahre

Maximale Nachbesserungszeit: 20 (zwanzig) Werktage

Dieses Dokument wurde gemäß dem Genehmigungsschein vom 07.05.2014 mit der Nummer 131863 des Ministeriums für Zoll und Handel ausgestellt.

karaca®



Müşteri Hizmetleri
+90 850 252 55 72



www.karaca.com