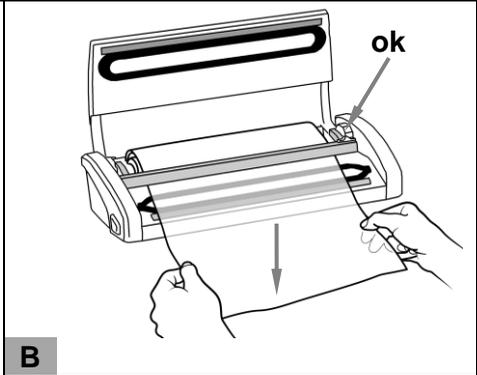
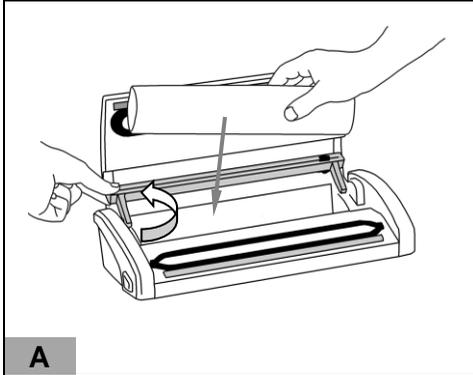
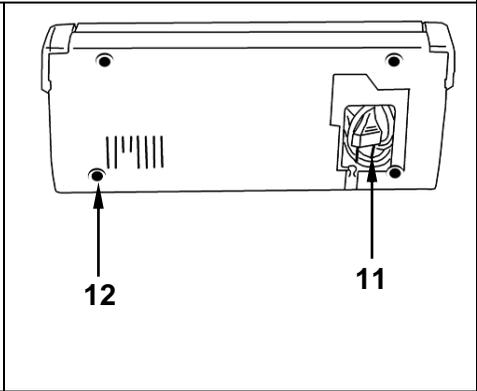
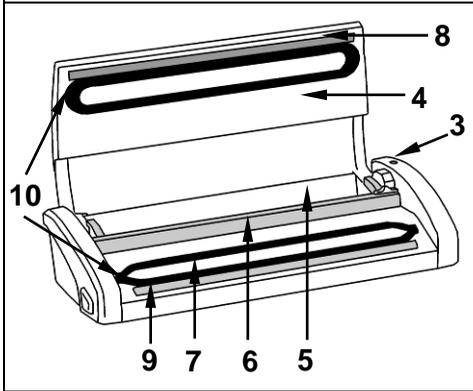
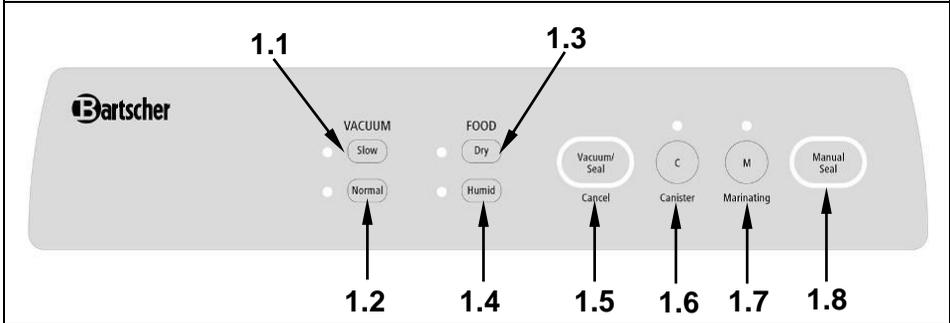
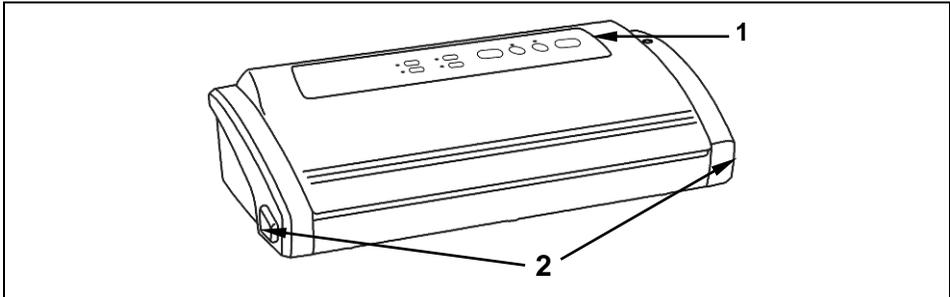
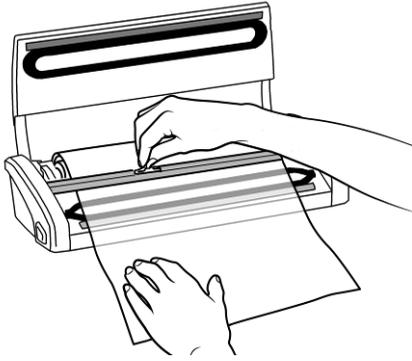


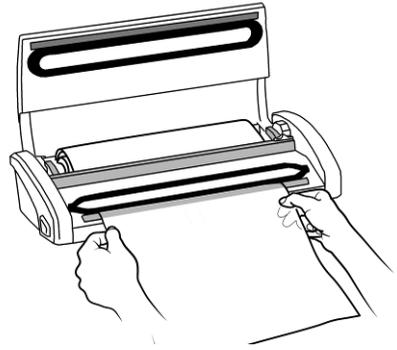


300741





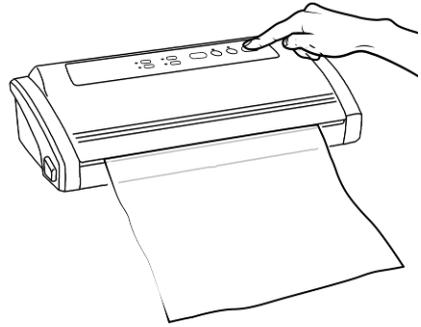
C



D



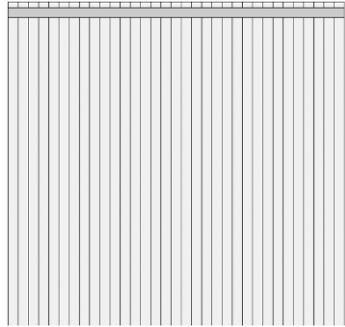
E



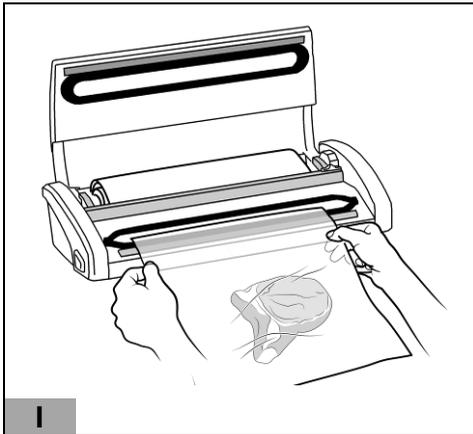
F



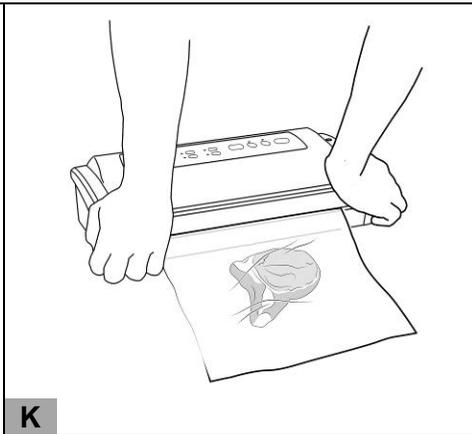
G



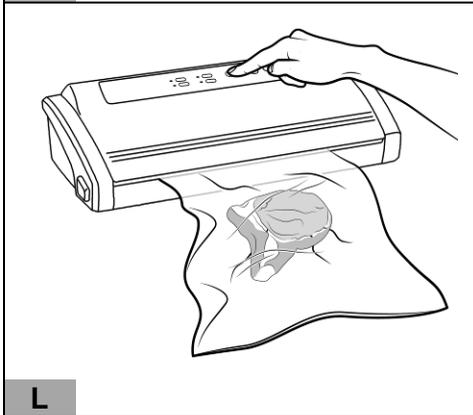
H



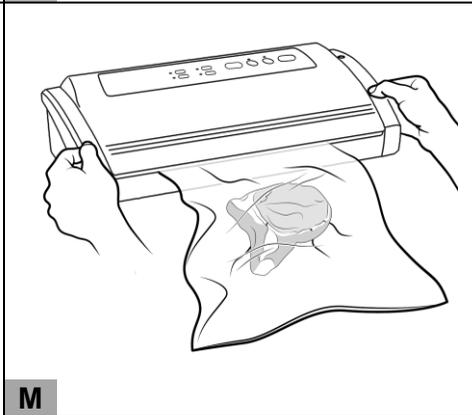
I



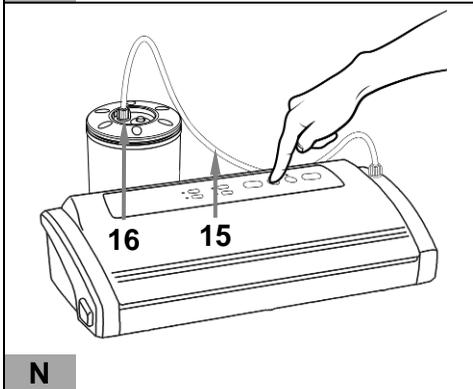
K



L



M



N

DEUTSCH

Inhaltsverzeichnis

1. Sicherheit2

 1.1 Symbolerklärung2

 1.2 Sicherheitshinweise3

 1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung7

2. Allgemeines8

 2.1 Haftung und Gewährleistung.....8

 2.2 Urheberrecht.....8

 2.3 Konformitätserklärung8

3. Transport, Verpackung und Lagerung9

 3.1 Transportinspektion9

 3.2 Verpackung.....9

 3.3 Lagerung.....9

4. Technische Daten10

 4.1 Technische Angaben10

 4.2 Baugruppenübersicht.....10

 4.3 Geeignetes Zubehör12

5. Installation.....13

6. Bedienung14

 6.1 Vorteile des Vakuumverpackens14

 6.2 Richtlinien des Vakuumverpackens16

 6.3 Hinweise zur Lagerung von vakuumverpackten Lebensmitteln19

 6.4 Bedienungsanweisungen20

 6.4.1 Vor dem ersten Gebrauch20

 6.4.2 Gerät einschalten.....20

 6.4.3 Einstellungen20

 6.4.4 Vakuumier-Beutel aus einer Folienrolle herstellen.....21

 6.4.5 Vakuumverpacken mit Vakuumier-Beuteln von der Rolle oder mit vorgeschrittenen Vakuumier-Beuteln22

 6.4.6 Gebrauch der Funktion Manual Seal23

 6.4.7 Vakuumverpacken in einem Vakuumier-Behälter23

7. Reinigung24

8. Mögliche Funktionsstörungen26

9. Entsorgung28

Bartscher GmbH
 Franz-Kleine-Str. 28
 33154 Salzkotten
 Germany

Tel.: +49 5258 971-0
 Fax: +49 5258 971-120
Service-Hotline: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Die Gebrauchsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!

Diese Gebrauchsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes und dient als wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk.

Die Kenntnis aller in ihr enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Darüber hinaus sind die für den Einsatzbereich des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten.

Die Gebrauchsanleitung ist Produktbestandteil und in unmittelbarer Nähe des Gerätes für das Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungspersonal jederzeit zugänglich aufzubewahren.

Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Gebrauchsanleitung mit ausgehändigt werden.

1. Sicherheit

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.

Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Gebrauchsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

1.1 Symbolerklärung

Wichtige sicherheits- und gerätetechnische Hinweise sind in dieser Gebrauchsanleitung durch Symbole gekennzeichnet. Die Hinweise sind unbedingt zu befolgen, um Unfälle, Personen- und Sachschäden zu vermeiden.



GEFAHR!

Dieses Symbol macht auf unmittelbar drohende Gefahr aufmerksam, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führt.



WARNUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet gefährliche Situationen, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führen können.

**VORSICHT!**

Dieses Symbol kennzeichnet möglicherweise gefährliche Situationen, die zu leichten Verletzungen führen oder Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben können.

**HINWEIS!**

Dieses Symbol hebt Tipps und Informationen hervor, die für eine effiziente und störungsfreie Bedienung des Gerätes zu beachten sind.

1.2 Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/ oder Wissen nur dann benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden. Halten Sie Kleinkinder vom Gerät und der Anschlussleitung fern.
- Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styroporsteile außerhalb der Reichweite von Kindern.
Erstickengefahr!
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.

- Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebs-sicherem Zustand betrieben werden. Sollten Funktionsstörungen auftreten, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Netzstecker ziehen!) und benachrichtigen Sie den Kundendienst.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. **Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen!**
- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.
- Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.



GEFAHR durch elektrischen Strom!

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Netzkabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen. Netzkabel so verlegen, dass niemand auf das Netzkabel treten oder darüber stolpern kann.
- Das Netzkabel nicht knicken, quetschen, verknoten, immer vollständig abwickeln. Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Netzkabel.
- Das Netzkabel nicht abdecken, von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser und verwenden Sie es nicht, wenn der Netzstecker oder das Netzkabel nass ist. Sollte diese Situation während des Gebrauchs auftreten, streifen Sie trockene Gummihandschuhe über und ziehen Sie sofort den Netzstecker heraus. **Das in Wasser getauchte Gerät weder herausnehmen noch berühren, bevor der Netzstecker aus der Steckdose gezogen wurde.** Verwenden Sie das aus dem Wasser genommene Gerät nicht (senden Sie es unverzüglich an eine autorisierte Kundendienststelle oder Ihren Händler ein).
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie die Anschlussleitung immer am Netzstecker aus der Steckdose, nicht am Netzkabel selbst.
- Tragen, heben oder bewegen Sie das Gerät niemals am Netzkabel.
- Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden Spannung führende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, **besteht Stromschlaggefahr.**
- Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Nehmen Sie das Gerät **nicht** mit feuchten Händen oder auf nassem Boden stehend in Betrieb.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose,
 - wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
 - wenn während des Betriebes eine Störung auftritt,
 - bevor Sie das Gerät reinigen.



VORSICHT!

- Das Gerät ist nicht für den kontinuierlichen Gebrauch geeignet, daher sollte zwischen den einzelnen Zyklen mindestens 1 Minute Pause gemacht werden.
- Eine intensive Benutzung des Gerätes kann zum Einschalten des automatischen Wärmeschutzsystems führen. In diesem Fall lassen Sie das Gerät mindestens 20 Minuten abkühlen, bis das Wärmeschutzsystem zurückgesetzt werden kann.
- Benutzen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von heißen Flächen.
- Das Gehäuse des Gerätes ist gegen Eindringen von Flüssigkeiten nicht geschützt. Vermeiden Sie das Ansaugen von Flüssigkeiten in der Vakuumkammer. Sollte es trotzdem vorkommen, trocknen Sie sofort die Vakuumkammer ab.
- Berühren Sie niemals die Schweißleiste des Gerätes während des Gebrauchs, um mögliche Brandwunden zu vermeiden.
- Benutzen Sie niemals Adapter für eine andere Versorgungsspannung als die auf dem Typenschild am Boden des Gerätes angegebene.
- Keine Deckel oder Behälter benutzen, die Sprünge oder andere Beschädigungen aufweisen.
- Wir empfehlen den Gebrauch von Bartscher Vakuumierbeutel. Falls nicht die oben genannten Beutel verwendet werden, um mehrfache Vakuumverpackungsvorgänge auszuführen, muss die glatte Seite des Vakuumierbeckens gegen die Schweißleiste gehalten werden.

1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Betriebssicherheit des Gerätes ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung entsprechend der Angaben in der Gebrauchsanleitung gewährleistet.

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung sind ausschließlich von qualifiziertem Kundendienst vorzunehmen.

Dieses Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Betrieb geeignet.

Dieses Gerät kann im Haushalt und ähnlichen Bereichen verwendet werden, wie beispielsweise:

- in Küchen für die Mitarbeiter in Läden, Büros oder anderen gewerblichen Bereichen;
- in landschaftlichen Anwesen;
- von Kunden in Hotels, Motels und ähnlichen Wohneinrichtungen;
- in Frühstückspensionen.

Die **Vakuum-Verpackungsmaschine** ist **nur** zum Vakuumverpacken von geeigneten Lebensmitteln oder anderen Gegenständen bestimmt.



VORSICHT!

Jede über die bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen.

Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.

2. Allgemeines

2.1 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Gebrauchsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstandes sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt.

Die Übersetzungen der Gebrauchsanleitung wurden ebenfalls nach bestem Wissen erstellt. Eine Haftung für Übersetzungsfehler können wir jedoch nicht übernehmen. Maßgebend ist die beiliegende deutsche Version dieser Gebrauchsanleitung.

Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen.



VORSICHT!

Diese Gebrauchsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen!

Der Hersteller übernimmt **keine Haftung** für Schäden und Störungen bei:

- Nichtbeachtung der Anweisungen zur Bedienung und Reinigung;
- nicht bestimmungsgemäßer Verwendung;
- technischen Änderungen durch den Benutzer;
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

2.2 Urheberschutz

Die Gebrauchsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Freigabeerklärung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.



HINWEIS!

Die grafischen Darstellungen in dieser Anleitung können unter Umständen leicht von der tatsächlichen Ausführung des Gerätes abweichen.

2.3 Konformitätserklärung



Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU. Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung. Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

3. Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

Lieferung bei Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen. Bei äußerlich erkennbarem Transportschaden Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen nehmen.

Schadensumfang auf Transportunterlagen/Lieferschein des Transporteurs vermerken. Reklamation einleiten.

Verdeckte Mängel sofort nach Erkennen reklamieren, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Geräts nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen. Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das äußere und innere Verpackungsmaterial vollständig vom Gerät.



Falls Sie die Verpackung entsorgen möchten, beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Führen Sie wieder verwertbare Verpackungsmaterialien dem Recycling zu.

Bitte prüfen Sie, ob das Gerät und das Zubehör vollständig sind. Falls irgendwelche Teile fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

3.3 Lagerung

Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

- nicht im Freien aufbewahren,
- trocken und staubfrei aufbewahren,
- keinen aggressiven Medien aussetzen,
- vor Sonneneinstrahlung schützen,
- mechanische Erschütterungen vermeiden,
- bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren, bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.

4. Technische Daten

4.1 Technische Angaben

Bezeichnung	Vakuum-Verpackungsmaschine 100
Art.-Nr.:	300741
Material:	Kunststoff, weiß
Ausführung:	<ul style="list-style-type: none">▪ Elektronische Vakuumkontrolle▪ Funktionen:<ul style="list-style-type: none">- Automatisches Vakuumieren und- Versiegeln▪ Externer Anschluss für Vakuumierbehälter▪ Integriertes Messer
Anschlusswert:	0,13 kW / 220-240 V 50 Hz
Vakuumpumpe:	0,72 m ³ /h (ca. 12 l/min.)
Schweißstab:	300 mm
Abmessungen:	B 400 x T 185 x H 100 mm
Zubehör:	1 Folienrolle (20 cm x 3 m), 1 Folienrolle (30 cm x 3 m), 1 Verbindungsschlauch (zum externen Vakuumieren)
Gewicht:	2,8 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

4.2 Baugruppenübersicht



HINWEIS!

Auf den Ausklappseiten dieser Gebrauchsanleitung finden Sie eine Übersicht der wichtigsten Baugruppen sowie Abbildungen zur Bedienung der Vakuum-Verpackungsmaschine. Lassen Sie beim Lesen der Gebrauchsanleitung diese immer geöffnet und beachten Sie die Abbildungen.

- (1) Bedienblende** - Für die Einstellung der vielfältigen Funktionen des Gerätes.
- (2) Entriegelungstasten** - Durch Drücken dieser Tasten kann die Abdeckhaube (4) geöffnet werden.
- (3) Luftanschlussdüse für den Verbindungsschlauch** - Für den Anschluss des Verbindungsschlauches, damit das Vakuum in geeigneten Vakuumier-Behältern erzeugt werden kann.
- (4) Abdeckhaube** - Die Öffnung in feststehender oberer Position ermöglicht den Schnitt und die Positionierung der Vakuumier-Beutel vor Beginn der Verpackungsvorgänge.

- (5) **Ablagefach Folienrolle** - zum Ablegen der geeigneten Folienrolle.
- (6) **Schneidevorrichtung** - zum Abschneiden der Vakkumier-Beutel von der Folienrolle.
- (7) **Vakuumkammer** - Aufnahmestelle für die Positionierung des Vakuumier-Beutels und Luftabfluss.
- (8) **Schweißleiste** - Heizelement zum Versiegeln/Verschweißen von Vakuumier-Beutel.
- (9) **Versiegelungsdichtung** - Drückt den Vakuumier-Beutel auf die Schweißleiste.
- (10) **Dichtungen** - Garantieren die Dichtheit des Vakuums in der Kammer und ermöglichen den Abfluss der Luft aus den Vakuumier-Beuteln.



VORSICHT!

Nach dem Vakuumieren das Gerät immer mit geöffneter Abdeckhaube lagern, niemals die Abdeckhaube verriegeln, sonst werden die Dichtungen deformiert und die Funktion des Gerätes beeinträchtigt.

- (11) **Netzkabel und Kabelfach.**
- (12) **Rutschfeste Stellfüße** - Verhindern das Rutschen des Gerätes während des Gebrauchs.

Funktionen der Bedientasten

- 1.1 Slow** Taste zur Einstellung einer geringen Absauggeschwindigkeit der Pumpe.
- 1.2 Normal** Taste zur Einstellung einer hohen Absauggeschwindigkeit der Pumpe.
- 1.3 Dry** Taste für die Einstellung der Verschweißung für die Verpackung von trockenen Lebensmitteln.
- 1.4 Humid** Taste für die Einstellung der Verschweißung für die Verpackung von feuchten Lebensmitteln.
- 1.5 Vacuum & Seal / Cancel**
Taste (BLAUE KONTROLLLEUCHTE) für den Beginn des automatischen Verpackungszyklus in den Vakuumier-Beuteln mit abschließender Verschweißung. Diese Taste verfügt ebenfalls über die Funktion **Cancel**, d.h. die Blockierung jeglicher im Gang befindlichen Verpackung.
- 1.6 Canister** Taste für den Start des automatischen Verpackungszyklus in den Vakuumier-Behältern.
- 1.7 Marinating** Taste für den Start des Schnellmarinadezyklus, **nur für die Anwendung von zum Marinieren geeigneten Vakuumier-Behältern.**
- 1.8 Manual Seal** Taste (ROTE KONTROLLLEUCHTE) für den manuellen Start für die Verschweißung der Vakuumier-Beutel.

4.3 Geeignetes Zubehör



VORSICHT!

Zur Gewährleistung einer einwandfreien und sicheren Vakuumierung verwenden Sie zum Vakuumverpacken von Lebensmitteln die mitgelieferten Folienrollen oder die in der folgenden Tabelle aufgeführten BARTSCHER Ergänzungsartikel.

Nur diese sind genau auf das Gerät abgestimmt und können eine ideale vakuumdichte Verpackung Ihrer Lebensmittel garantieren.

Zum Vakuumverpacken von Lebensmitteln eignen sich Beutel oder steife Behälter.

Die **Vakuumier-Beutel** eignen sich für harte und konsistente Lebensmittel, die sich nicht zerdrücken lassen.

Wichtiger Hinweis:

Zum Vakuumverpacken nur speziell geeignete Vakuumier-Beutel (einseitig geriffelt, gaufrierte Vakuumier-Beutel) verwenden!

In den **steifen Vakuumier-Behältern** können Lebensmittel in Pulverform (wie Kaffee), sowie druckempfindliche Lebensmittel wie Erdbeeren, Tomaten oder zubereitete Speisen wie Suppen oder Soßen vakuumverpackt werden.

Ergänzungsartikel (nicht im Lieferumfang enthalten!)



Vakuumierfolienrollen-Set 220

Set bestehend aus 2 Folienrollen

Breite je 22 cm, Länge je 5 m

Art.-Nr. 300418



Vakuumierfolienrollen-Set 280

Set bestehend aus 2 Folienrollen

Breite: je 28 cm, Länge je 5 m

Art.-Nr. 300419



Vakuumierbehälter

Kunststoff, Behälter durchsichtig, Deckel weiß

Inhalt: 1,5 Liter; stapelbar

Maße: B 135 x T 135 x H 180 mm

Gewicht: 0,3 kg

Art.-Nr.: 300422

Wichtiger Hinweis: Dieser Behälter ist **nicht** zum Marinieren verwendbar!

5. Installation

Aufstellen

- Packen Sie das Gerät aus, entfernen und entsorgen Sie umweltgerecht sämtliches Verpackungsmaterial.



VORSICHT!

Entfernen Sie niemals das Typenschild und Warnhinweise vom Gerät.

- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, trockene, ebene, wasserresistente und hitzebeständige Fläche.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf einen brennbaren Untergrund.
- Das Gerät nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** in nasser oder feuchter Umgebung auf.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** in der Nähe von brennbaren, leicht entzündlichen Materialien wie z. B. Alkohol, Spiritus, Benzin auf.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche. Schaffen Sie ausreichend Platz vor dem Gerät, damit der Vakuumier-Beutel mit den zu vakuumierenden Lebensmitteln abgelegt werden können.
- Achten Sie auf gute Luftzirkulation, halten Sie mindestens 20 cm Abstand zu allen Seiten und 1 m über dem Gerät ein.
- Gerät so aufstellen, dass der Netzstecker zugänglich ist, damit das Gerät bei Bedarf schnell vom Netz getrennt werden kann.

Anschließen



GEFAHR! Gefahr durch elektrischen Strom!

Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!

Vor Installation Daten des örtlichen Stromnetzes mit technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild). Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen!

- Der Steckdosenstromkreis muss mit 16A abgesichert sein. Anschluss nur direkt an eine Wandsteckdose; Verteiler oder Mehrfachsteckdosen dürfen nicht verwendet werden.

6. Bedienung

6.1 Vorteile des Vakuumverpackens

Beim Vakuumverpacken entzieht man die Luft aus dem Folienbeutel oder Behälter und verschließt diese luftdicht, dadurch wird das Verderben von Lebensmitteln gestoppt oder verlangsamt. Durch das Vakuumverpacken verlängert man die Aufbewahrungszeit von Lebensmitteln um das drei- bis fünffache. Der Geschmack und die Vitamine bleiben erhalten.

Die Lebensmittel werden vor Gefrierbrand, Bakterien und Schimmelpilzen geschützt.

Das Abpacken unter Vakuum ist ein Konservierungsverfahren, das besonders für frische Lebensmittel geeignet ist und mit niedrigen Temperaturen kombiniert werden muss, d. h. das unter Vakuum abgepackte Produkt muss im Kühlschrank, in der Tiefkühltruhe oder im Tiefkühlfach aufbewahrt werden, um beste Resultate zu erzielen. Die auf diese Weise konservierten Lebensmittel sind bedeutend länger haltbar als die gleichen, jedoch nicht unter Vakuum abgepackten Produkte, deren Haltbarkeit nur einige Stunden oder einige Tage beträgt.

Das Vakuumverpacken nimmt man zur Hilfe, um besser zu organisieren, gesünder zu konservieren und Geld zu sparen:

- Es können Sonderangebote genutzt werden
 - um dann Lebensmittel unter Vakuum zu verpacken und damit haltbarer machen,
 - zum Vorkochen für die ganze Woche,
 - um Salate, Gemüse und Kräuter länger aufzubewahren (bleiben knackig und frisch);
- Das Aufbewahren von hochwertigen Ölen und ähnlichen Produkten direkt in der Flasche ist ohne Probleme möglich;
- Es ist mehr Platz im Tiefkühlfach;
- Lebensmittel werden vor Gefrierbrand geschützt;
- So mariniert man schnell und nachhaltig (20 Minuten im Vakuum genügen);
- So kann man bereits vakuumverpackte Fleisch-, Wurst- und Käsespezialitäten erneut mit Vakuum verpacken (bewahrt den Geschmack);
- Man spart Geld, da alle Reste problemlos aufbewahrt und zu einem späteren Zeitpunkt verwendet werden können;
- Alle Gemüse- und Fruchtsorten können saisonal eingekauft, vakuumverpackt und damit länger aufbewahrt werden.

Alle Angaben in der folgenden Tabelle sind Anhaltswerte, die vom einwandfreien Zustand der Verpackung und von den ursprünglichen Qualitätsmerkmalen des Nahrungsmittels abhängen.



VORSICHT!

Bewahren Sie verderbliche Lebensmittel im Tiefkühler oder im Kühlschrank auf. Vakuumieren verlängert zwar die Lebensdauer der Lebensmittel, verwandelt sie aber nicht in eine "Konserve", d.h. in ein stabiles Produkt bei Raumtemperatur.

Aufbewahrungszeiten von Lebensmitteln „mit und ohne“ Vakuumverpackung:

	Aufbewahrungszeit nicht vakuumiert	Aufbewahrungszeit vakuumiert
Gekühlte Lebensmittel (5+/-2°C)		
Rotes Fleisch	3 - 4 Tage	8 - 9 Tage
Weisses Fleisch	2 - 3 Tage	6 - 9 Tage
Ganzer Fisch	1 - 3 Tage	4 - 5 Tage
Wild	2 - 3 Tage	5 - 7 Tage
Wurstwaren	7 - 15 Tage	25 - 40 Tage
Geschnittene Wurstwaren	4 - 6 Tage	20 - 25 Tage
Weichkäse	5 - 7 Tage	14 - 20 Tage
Hart- und Halbhartkäse	15 - 20 Tage	25 - 60 Tage
Gemüse	1 - 3 Tage	7 - 10 Tage
Früchte	5 - 7 Tage	14 - 20 Tage
Gekochte und gekühlte Lebensmittel (5+/-2°C)		
Gemüsepüree und Suppen	2 - 3 Tage	8 - 10 Tage
Teigwaren und Risotto	2 - 3 Tage	6 - 8 Tage
Siedefleisch und Braten	3 - 5 Tage	10 - 15 Tage
Gefüllte Torten (mit Creme und Früchten)	2 - 3 Tage	6 - 8 Tage
Öl zum Frittieren	10 - 15 Tage	25 - 40 Tage
Tiefgekühlte Lebensmittel (-18 +/-2°C)		
Fleisch	4 - 6 Monate	15 - 20 Monate
Fisch	3 - 4 Monate	10 - 12 Monate
Gemüse	8 - 10 Monate	18 - 24 Monate
Lebensmittel bei Raumtemperatur (25+/-2°C)		
Brot	1 - 2 Tage	6 - 8 Tage
Verpackte Biskuits	4 - 6 Monate	12 Monate
Teigwaren	5 - 6 Monate	12 Monate
Reis	5 - 6 Monate	12 Monate
Mehl	4 - 5 Monate	12 Monate
Dörrobst	3 - 4 Monate	12 Monate
Gemahlener Kaffee	2 - 3 Monate	12 Monate
Tee in Pulver	5 - 6 Monate	12 Monate
Gefriergetrocknete Produkte	1 - 2 Monate	12 Monate
Pulvermilch	1 - 2 Monate	12 Monate

6.2 Richtlinien des Vakuumverpackens

Wichtige Hinweise

1. Reinigen Sie gründlich Ihre Hände und alle Utensilien und Arbeitsflächen, welche für das Schneiden und vakuumdichte Verpacken von Speisen gebraucht werden.
2. Verwenden Sie möglichst Handschuhe zum Verarbeiten der Lebensmittel.
3. Verwenden Sie ausschließlich frische Lebensmittel zum Vakuumverpacken.
4. Lagern Sie sofort nach dem Vakuumverpacken schnell verderbliche Speisen im Kühlschrank oder Gefrierschrank und lassen diese nicht zu lange bei Raumtemperatur liegen.
5. Verteilen Sie vakuumierte Packungen gleichmässig im Kühlschrank oder Tiefkühler, um ein rasches Gefrieren zu ermöglichen.
6. Abgepackte Lebensmittel müssen auf jeden Fall bis zum Verfallsdatum auf der Produktoriginalverpackung konsumiert werden.
7. Das Vakuumverpacken wird die Aufbewahrungszeit von trockenen Lebensmitteln verlängern. Lebensmittel mit hohem Fettanteil werden bei Zutritt von Sauerstoff und Wärme schneller ranzig. Das Vakuumverpacken verlängert auch die Aufbewahrungszeit von Nüssen, Kokosflocken oder Getreidesorten. Lagern Sie diese an einem kühlen und dunklen Ort.
8. Das Vakuumverpacken wird die Aufbewahrungsdauer von Früchten und Gemüsesorten wie etwa Bananen, Äpfeln, Kartoffeln und Gemüsen nicht verlängern, es sei denn, sie werden vor dem Vakuumieren geschält.
9. Manche Gemüsesorten wie Broccoli, Blumenkohl und Weißkohl geben bei einer vakuumdichten Verpackung Gase ab. Aus diesem Grunde sollten diese Speisen vor dem Verpacken blanchiert und eingefroren werden.
10. Um Speisen erneut vakuumdicht zu verpacken, nachdem Sie aus der Vakuumverpackung genommen wurden, befolgen Sie die Anweisungen zur Kühlung nach dem Öffnen, um die Speisen erneut sicher vakuumdicht zu lagern.
11. Verzehren Sie unverzüglich schnell verderbliche Speisen, welche vorher aufgewärmt, aufgetaut oder aus dem Kühlschrank genommen wurden. Konsumieren Sie **keine** Speisen, die für mehrere Stunden an der Luft gelegen haben, insbesondere wenn diese mit einer dicken Sauce zubereitet wurden und in einer Vakuumverpackung oder einer anderen luftarmen Umgebung gelagert wurden.
12. Weiche und delikate Produkte (Fisch, Waldbeeren, usw.) sollten Sie eine Nacht vorgefrieren. Nachdem Sie die Lebensmittel vorgefroren haben, können Sie sie vakuumieren und definitiv in den Tiefkühler legen.



VORSICHT!

Vakuumverpacken ersetzt nicht das Tiefgefrieren oder Einfrieren! Jedes verderbliche Lebensmittel, das vor dem Vakuumverpacken eingefroren werden muss, muss auch nach dem Vakuumverpacken gekühlt und eingefroren werden.

Vakuumverpacken für den Tiefkühler

- Bei ordentlicher Einlagerung hilft Ihnen das Gerät, die Frische von Speisen zu konservieren. Versuchen Sie die Speisen so frisch wie möglich zu verpacken.
- Empfindliche Lebensmittel oder solche, die Form und Aussehen bewahren sollen, könnten bei Vakuumierung des frischen Produkts beschädigt werden. Delikate Produkte wie Fleisch, Fisch, Waldbeeren, Brote usw. sollten Sie vorgefrieren. Sie können bis zu 24 Stunden eingefroren werden, ohne dass Gefrierbrand auftritt. Nachdem Sie die Lebensmittel vorgefrozen haben, vakuumieren Sie sie in einem Beutel und lagern diese für längere Zeit im Tiefkühler, um sowohl den Geschmack als auch den Nahrungswert der verpackten Produkte beizubehalten.
- Um flüssigkeitsbasierte Speisen wie Suppen, Aufläufe oder Eintöpfe vakuumdicht zu verpacken, frieren Sie diese zunächst in einer Auflaufform oder Schale ein, anschließend vakuumdicht verpacken und in gefrorenem Zustand im Gefrierfach aufbewahren.
- Frisches Gemüse sollten Sie putzen oder schälen und vor dem Vakuumieren kurz in kochendem Wasser blanchieren (oder notfalls im Mikrowellenofen durchhitzen), aber erhalten Sie das Gemüse knackig und unzerkocht. Nach dem Abkühlen vakuumieren Sie es in gewünschten Portionen.
- Um nichtgefrorene Speisen zu verpacken, nehmen Sie ca. 5 cm mehr an Folienmaterial, um damit die Ausdehnung der Speisen im gefrorenen Zustand auszugleichen. Legen Sie das Fleisch oder den Fisch auf ein Papiertuch, verpacken Sie diese dann mit dem Papiertuch in dem Folienbeutel vakuumdicht. Auf diese Weise wird die Speisenflüssigkeit aufgesogen.
- Bevor Sie Speisen wie Tortillas, Crêpes oder Hamburger Patties vakuumverpacken, legen Sie Wachs- oder Backpapier zwischen die einzelne Stücke. Dies vereinfacht das Entnehmen einzelner Stücke und das Wiederversiegeln des Restes zur Lagerung im Gefrierfach.

Vakuumverpacken für den Kühlschrank

- Sie können Ihre Mahlzeiten portionsgerecht vorab zubereiten, vakuumverpackt im Kühlschrank aufbewahren und dann bei Bedarf erwärmen.

Vakuumverpacken für die Speisekammer

- Auch bei Lebensmitteln, die sich bei Raumtemperatur aufbewahren lassen (wie z.B. Kaffee, Mehl, Teigwaren, Zucker usw.) kann das Vakuumverpacken Vorteile bringen. Werden diese Produkte für mehrere Tagen nicht verwendet, wenn man z.B. in den Urlaub fährt, sollten sie durch Vakuumieren geschützt werden. Sie bleiben frisch erhalten und Raumtemperatur, Schimmelpilze und Insekten können sie nicht verunreinigen.

Auftauen von in Beuteln vakuumierten Lebensmitteln

- Sie können Ihre vakuumierten Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Früchte, Gemüse oder andere delikate Lebensmittel auf dem untersten Einlegeboden im Kühlschrank langsam auftauen lassen.
- Lassen Sie Brot und Fladen bei Raumtemperatur auftauen.
- Erhitzen Sie Suppen oder andere Flüssigkeiten direkt im Beutel im heissen Wasserbad, bis sie vollständig heiss sind. Zum Auftauen bei Raumtemperatur oder beim Erhitzen im Wasserbad sollten Sie eine Ecke des Beutels vorher aufschneiden, um das Vakuum freizusetzen und später dem Dampf einen Weg freizumachen.
- Konsumieren Sie die Lebensmittel nach dem Auftauen bald. Frieren Sie die Reste **niemals** wieder ein.

Neu-Vakuuieren von abgepackten Lebensmitteln

- Viele Lebensmittel, wie Käse oder Fleisch-Spezialitäten werden in kommerziellen Vakuumpackungen verkauft. Sie können auch nach dem Öffnen solcher Packungen Geschmack und Frische der Lebensmittel durch Neu-Vakuuieren in Beuteln erhalten.



VORSICHT!

Abgepackte Lebensmittel sollen immer innerhalb des auf der Originalverpackung angegebenen Verfalldatums konsumiert werden. Beim Neu-Vakuuieren sind sie dann mit grösster Sorgfalt und Hygiene zu behandeln.

Tipps für das Vakuumieren

- Beim Vakuumieren von Lebensmitteln mit scharfen Kanten oder spitzen Ecken, z. B. von Knochen oder getrockneten Nudeln, polstern Sie solche Ecken mit Papiertüchern um eine Beschädigung des Beutels zu vermeiden.
- Um zu verhindern, dass spröde Lebensmittel beim Vakuumverpacken zerbröseln oder empfindliche Güter wie Beeren, Biskuits oder Kekse zerbrechen, benutzen Sie Behälter zum Aufbewahren.
- Es lassen sich sehr viele Gegenstände durch das Vakuumieren schützen. Bewahren Sie z.B. Ihre Campingvorräte, wie Streichhölzer, Erste-Hilfe-Kästen und Kleidung sauber und trocken auf. Pannendreiecke sind, einmal vakuumiert, stets einsatzbereit. Sie können den Pfeifentabak länger aufbewahren. Das Anlaufen und Beschlagen von Silber und von Gegenständen aus Ihren Sammlungen wird in Vakuum verhindert.

6.3 Hinweise zur Lagerung von vakuumverpackten Lebensmitteln

Das Vakuumkonservierungssystem wird die Art wie Sie Speisen kaufen und lagern verändern. Haben Sie sich einmal an die Vakuumkonservierung gewöhnt, wird es schnell zum unverzichtbaren Bestandteil Ihrer Speisenzubereitung. Befolgen Sie die unten stehenden Hinweise beim vakuumdichten Verpacken und Lagern, um die Qualität der Speisen zu gewährleisten:

1. Chemische Reaktionen der Speisen mit der Luft, Temperatur, Feuchtigkeit und Enzym-Reaktionen, Bildung von Mikroorganismen oder Kontamination durch Insekten verderben die Speisen.
2. Hauptursache für den Verlust von Nährstoffen, Beschaffenheit, Geschmack und Qualität ist der Sauerstoff in der Luft. Die Vermehrung von Mikroorganismen ist größtenteils auf die Luft zurückzuführen, da diese Feuchtigkeit zu- und abführt, es sei denn die Speisen sind in feuchtigkeitsresistentem Material eingepackt. Gefrorene Speisen, welche der kalten Gefrierluft ausgesetzt werden, erleiden Gefrierbrand.
3. Die vakuumdichte Verpackung entfernt ca. 90% der Luft aus der Verpackung. Bei ca. 21% an Sauerstoffgehalt in der Luft bedeutet eine Entfernung von 90% einen Restanteil von ca. 2% bis 3% Restluftanteil in der vakuumdicht verpackten Speise. Wenn der Sauerstoffgehalt unter 5% liegt, können die meisten Mikroorganismen sich nicht vermehren.
4. Es gibt drei Arten von Mikroorganismen im Allgemeinen: Schimmelpilze, Hefepilze und Bakterien. Es gibt sie überall, aber nur unter gewissen Umständen sind sie gefährlich.
5. In einer Umgebung mit wenig Sauerstoff oder ohne Feuchtigkeit können Schimmelpilze nicht wachsen. In einer feuchten, zuckerhaltigen Umgebung mit milden Temperaturen wachsen Hefepilze mit oder ohne Luft. Kühlungslagerung verlangsamt das Wachstum von Hefepilzen und Gefrierlagerung verhindert dies komplett; Bakterien wachsen mit oder ohne Luft.
6. Eine der gefährlichsten Bakterienarten ist Clostridium Botulinum, welche unter den richtigen Bedingungen ohne Luft wachsen: im Temperaturbereich zwischen 4 °C und 46 °C. Gute Bedingungen bieten Speisen ohne Säuren, luftarme Umgebung und Temperaturen über 4 °C über eine längere Zeit.
7. Gefrorene, getrocknete, stark säurehaltige, salzige oder zuckerhaltige Speisen sind botulinum resistent. Nichtsäurehaltige Speisen wie Fleisch, Meeresfrüchte, eingelegte Oliven, Geflügel, Fisch, Eier und Pilze; wenig säurehaltige Speisen wie Gemüse; mittelmäßig säurehaltige Speisen wie überreife Tomaten, Zwiebeln, Pfefferschoten, Feigen und Gurken werden schnell von Botulinum befallen.
8. Diese Speisen sollten für kurzfristige Lagerung kühl gelagert und für längere Zeiten tief gefroren und sofort nach dem Erhitzen verzehrt werden.

9. Manche getrocknete Speisen wie Mehl und Müsli können Insektenlarven enthalten. Wenn diese nicht vakuumdicht verpackt gelagert werden, können die Larven während der Lagerung schlüpfen und die Speisen kontaminieren. Um das Schlüpfen von Insekten zu vermeiden, verpacken Sie diese Speisen vakuumdicht.
10. Verderben vermeiden: Speisen sollten bei niedriger Temperatur gelagert werden, da nur wenige Mikroorganismen ohne Luft gedeihen.
11. Sollten die Temperaturen im Kühlschrank höher als 4 °C sein (insbesondere über längere Zeiträume), so begünstigt dies die Vermehrung von schädlichen Mikroorganismen, so dass es ratsam ist, die Temperatur unter 4 °C zu halten.
12. Beträgt die Temperatur im Gefrierfach -17 °C oder weniger, ist dies geeignet für die Lagerung von Speisen, obwohl das Gefrieren die Mikroorganismen nicht abtötet, sondern das Wachstum hemmt.
13. Die Temperatur bei vakuumdichten Lagerung wirkt sich auch auf getrocknete Speisen aus: die Haltbarkeitsdauer steigt um 3 - 4 Mal bei jeder Temperatursenkung um 10 °C.

6.4 Bedienungsanweisungen

6.4.1 Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie vor jeder Benutzung sorgfältig das Gerät sowie Arbeitsflächen und mit Lebensmitteln in Berührung kommende Zubehörteile (Vakuumier-Behälter, Deckel, usw.) unter Beachtung der Anweisungen im Abschnitt **7 „Reinigung“**.

6.4.2 Gerät einschalten

- Den **Netzstecker** (11) in die Steckdose stecken (siehe technische Daten). Die LEDs 1.2 und 1.4 der Tasten **Normal** und **Humid** leuchten auf.

6.4.3 Einstellungen

Die Regulierungen müssen immer dann eingestellt werden, wenn der **Netzstecker** (11) in die Steckdose gesteckt wird. Für die Einstellung der gewünschten Regulierung die entsprechende Taste drücken.

Einstellen der Ansauggeschwindigkeit

Die Vakuum-Verpackungsmaschine verfügt über die Regulierfähigkeit der Absauggeschwindigkeit der Pumpe, dadurch werden die Verpackungsvorgänge erleichtert.

Bei Start des Gerätes ist die automatisch eingestellte Geschwindigkeit **Normal** (1.2), d.h. die höchste, die normalerweise für die Verpackung verwendet wird.

Sollen hingegen zerbrechliche Lebensmittel in die Vakuumier-Beutel verpackt werden, ist es ratsam, die Funktion **Slow** (1.1) zu wählen, die die Geschwindigkeit der Pumpe verringert, wodurch der Vorgang bequem verfolgt werden kann, der durch das manuelle Verschweißen über die Aktivierung der Taste **Manual Seal** (1.8) zum geeigneten Zeitpunkt beendet wird.

Schweißart einstellen

Die Vakuum-Verpackungsmaschine verfügt über die Regulierung der Schweißart.

Das Endergebnis der Schweißung der Vakuumier-Beutel ist durch die zu verpackende Lebensmittelart oder durch die Raumtemperatur beeinflussbar. Für die Optimierung des Endergebnisses kann zwischen zwei Schweißmodalitäten gewählt werden:

- Dry** (1.3) → für trockene Lebensmittel wie Kekse, Reis und Kaffee;
- Humid** (1.4) → für rotes Fleisch und Fisch, die Flüssigkeit oder Blut austreten lassen.

6.4.4 Vakuumier-Beutel aus einer Folienrolle herstellen



HINWEIS!

Zum Vakuumieren nur spezielle Vakuumier-Beutel (einseitig geriffelte, gaufrierte Beutel) benutzen.

- Die Vakuumier-Beutel sind in verschiedenen Größen erhältlich. Wählen Sie die geeignete Beutelgröße für das Lebensmittel, das Sie konservieren möchten. Stellen Sie sicher, dass die Länge des Vakuumier-Beutels mindestens 8 cm über das zu konservierende Lebensmittel hinausgeht und berücksichtigen Sie weitere 2 cm für jede weitere Verwendung des Vakuumier-Beutels.

Hinweis: Wenn Sie vorgeschchnittene Vakuumier Beutel verwenden, gehen Sie zu Punkt 6.4.5 dieser Anweisungen über.

- Heben Sie die **Abdeckhaube** (4) und die **Schneidevorrichtung** (6) an, legen Sie die Vakuumier-Beutelrolle ein (**Abb. A**) und lassen dabei eine Lasche herausragen, um sie dann herausziehen zu können, danach die **Schneidevorrichtung** (6) schließen.



VORSICHT!

Beim Schließen der Schneidevorrichtung (6) darauf achten, dass sich das an einem der beiden Enden der Vertiefung befindet, in der es entlang gleitet. Das Messer DARF NIEMALS IN DER MITTE der Schneidevorrichtung stehen (Abb. B).

- Ziehen Sie die Rolle bis auf die geeignete Länge heraus (**Abb. B**). Drücken Sie das **Messer der Schneidevorrichtung** (6), indem Sie an einem der Enden des Vakuumier-Beutels beginnen und lassen Sie es über die gesamte Breite laufen. Auf diese Weise erfolgt ein glatter und präziser Schnitt (**Abb. C**).
- Jetzt kann eine offene Seite des Vakuumier-Beutels nach folgenden Schritten verschweißt werden:

- Heben Sie die **Abdeckhaube** (4) des Gerätes an und bringen Sie diese in die offene Stellung.
- Dabei eines der beiden offenen Enden in die Nähe der **Versiegelungsdichtung** (9) (**Abb. D**) positionieren.
- Schließen Sie die **Abdeckhaube** (4) und drücken Sie gleichzeitig auf beide Seiten (**Abb. E**), Sie hören ein Klicken, das bedeutet, dass die **Abdeckhaube** (4) eingerastet ist.
- Drücken Sie die Taste **Manual Seal** (1.8) (**Abb. F**) zum Verschweißen. Warten Sie, bis sich die Taste **Manual Seal** (1.8) ausgeschaltet hat.
- Drücken Sie die **Entriegelungstasten** (2) (**Abb. G**) um die **Abdeckhaube** (4) zu öffnen.
- Öffnen Sie die **Abdeckhaube** (4) und entnehmen Sie den Vakuumier-Beutel.
Kontrollieren Sie die erhaltene Schweißnaht, die ein gleichmäßiger Querstrich sein sollte und keine Falten haben darf (**Abb. H**). Im Fall einer unvollständigen Schweißung den Verpackungszyklus wiederholen.

6.4.5 Vakuumverpacken mit Vakuumier-Beuteln von der Rolle oder mit vorgeschnittenen Vakuumier-Beuteln

- Heben Sie die **Abdeckhaube** (4) an und bringen Sie diese in die offene Stellung.
- Geben Sie das Lebensmittel in den Vakuumier-Beutel und entfernen Sie Flüssigkeiten oder Lebensmittelreste aus dem Innenbereich des Vakuumier-Beutelendes, das verschweißt werden soll.
- Bringen Sie den Vakuumier-Beutel mit seinem Inhalt und mit dem offenen Ende vor dem Gerät in der **Vakuumkammer** (7) in Position (**Abb. I**).
- Schließen Sie die **Abdeckhaube** (4) und drücken Sie gleichzeitig auf beide Seiten (**Abb. K**), Sie hören ein Klicken, das bedeutet, dass die Abdeckhaube eingerastet ist.
- Drücken Sie auf die Taste **Vacuum & Seal** (1.5) (**Abb. L**) für die Ausführung des Verpackungszyklus. Warten Sie, bis sich die Taste **Vacuum & Seal** (1.5) ausgeschaltet hat.
- Drücken Sie die **Entriegelungstasten** (2) (**Abb. M**) um die **Abdeckhaube** (4) zu öffnen.
- Kontrollieren Sie die erhaltene Schweißnaht, die ein gleichmäßiger Querstrich sein sollte und keine Falten haben darf (**Abb. H**). Im Fall einer unvollständigen Schweißung den Verpackungszyklus wiederholen.

6.4.6 Gebrauch der Funktion Manual Seal

- Nach Drücken dieser Taste aktiviert sich sofort die Verschweißungsphase des Vakuumier-Beutels. Die Verschweißungsart entspricht der vorher eingestellten (siehe **Abschnitt 6.4.3 „Einstellungen“**).
- Bei der Verpackung von delikat und zerbrechlichen Lebensmitteln (z.B. Kekse, Reis, Kaffee usw.) wird empfohlen, die Geschwindigkeit der Pumpe mit der Taste **Slow** einzustellen. Auf diese Weise können die Entleerungsphasen bequem verfolgt und das Zerdrücken der Lebensmittel verhindert werden.
- Drücken Sie die Taste **Manual Seal (1.8)**, wenn Sie glauben, dass genügend Luft abgesaugt wurde.

6.4.7 Vakuumverpacken in einem Vakuumier-Behälter



VORSICHT!

Verwenden Sie nur geeignete Vakuumier-Behälter (z. B. Bartscher Art.-Nr. 300422), nur diese sind genau auf das Gerät abgestimmt und können eine ideale vakuumdichte Verpackung Ihrer Lebensmittel garantieren.

- Füllen Sie den Vakuumier-Behälter bis höchstens 3 cm zum Rand des Vakuumier-Behälters und legen Sie den Deckel auf.
- Über den **Verbindungsschlauch (15)** den Deckel des Vakuumier-Behälters an die **Luftanschlusssdüse (3)** des Gerätes (**Abb. N**) anschließen.
- Die **Abdeckhaube (4)** schließen. Auf die Taste **Canister (1.6)** (**Abb. N**) drücken. Das Gerät stellt das Vakuum im Vakuumier-Behälter her und schaltet sich nach beendetem Vorgang aus.
- Den **Verbindungsschlauch (15)** vom Deckel des Vakuumier-Behälters trennen.
- Um den Vakuumier-Behälter zu öffnen, auf den Mittelknopf (16) drücken und dann die Sicherheitsverschlüsse öffnen (**Abb. N**). Es müsste das Geräusch der Luft zu hören sein, die in den Vakuumier-Behälter zurückfließt. Dieses Geräusch ist die Garantie dafür, dass der Inhalt vakuumverpackt wurde.

7. Reinigung



WARNUNG!

Vor der Reinigung das Gerät von der Stromversorgung trennen (Netzstecker ziehen!).

Verwenden Sie keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät zu reinigen!

Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.

- Verwenden Sie **keine** spitzen Werkzeuge aus Metall (z.B. Schere, Messer oder Schaber) zum Entfernen von Verunreinigungen, da sie die Oberfläche beschädigen könnten.
- Außerdem kann durch die unsachgemäße Verwendung von Chlor oder Reinigern auf Basis von Salzsäure, Fluorwasserstoffsäure und Schwefelsäure (wie z. B. einige Entkalkungsmittel) die Oberfläche beschädigt werden.

Außenseite des Gerätes

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig.
- Reinigen Sie die **äußeren Geräteoberflächen** vor und nach dem Gebrauch mit einem angefeuchteten Tuch oder Schwamm und mildem Reinigungsmittel.
Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Lösungsmittel oder Produkte auf der Basis von aromatischen Essenzen!

Innenseite des Gerätes

- Falls sich auf der Vakuumkammer, der Schweißleiste oder den Dichtungen Speisereste und Flüssigkeiten angesammelt haben, wischen Sie diese mit einem Papiertuch ab.
- Die Dichtung der Vakuumkammer und die Versiegelungsdichtung entnehmen und in warmem Wasser mit mildem Reinigungsmittel reinigen.
- Die Vakuumkammer mit einem weichen feuchten Tuch auswischen.
- Die Schneidevorrichtung mit einem weichen feuchten Tuch abwischen.



HINWEIS!

Die Dichtung sollte vor dem Wiedereinsetzen einwandfrei getrocknet und vorsichtig wieder eingesetzt werden, um Schäden zu vermeiden. Achten Sie darauf, die Dichtung im Originalzustand wieder einzusetzen, um ein sicheres Vakuum zu gewährleisten.

Vakuumier-Beutel

- Reinigen Sie die Vakuumier-Beutel in warmem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel und trocknen diese anschließend gründlich ab.



VORSICHT!

Um Lebensmittelvergiftungen zu vermeiden, sollten Vakuumier-Beutel, in denen bereits rohes Fleisch, Fisch oder fettige Speisen aufbewahrt wurden, nicht wieder verwendet werden.

Vakuumier-Behälter

- Für die Reinigung der Zubehörteile (Vakuumier-Behälter, Deckel) beachten Sie die Gebrauchsanweisungen für das jeweilige Zubehörteil.
- Reinigen Sie den Behälter und Deckel in warmem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel.
- Stellen Sie sicher, dass alle Zubehörteile vor dem weiteren Gebrauch trocken sind.

Lagerung der Vakuum-Verpackungsmaschine

- Reinigen Sie das Gerät gründlich, bevor Sie es an einem trockenen Platz verstauen.
- Vergewissern Sie sich, dass sich keine Fremdkörper auf der Schweißdichtung und dem Schweißstab befinden. Legen Sie niemals schwere Gegenstände auf das Gerät.
- Lagern Sie das Gerät an einem ebenen, sicheren Platz außerhalb der Reichweite von Kindern.



VORSICHT!

Nach dem Vakuumieren das Gerät immer mit geöffneter Abdeckhaube lagern, niemals die Abdeckhaube verriegeln, sonst werden die Dichtungen deformiert und die Funktion des Gerätes beeinträchtigt.

8. Mögliche Funktionsstörungen

Bei Schäden oder Störungen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an unseren Kundendienst. Beachten Sie zuvor die unten aufgeführten Hinweise zur Fehlersuche.

Problem	Mögliche Ursachen und Lösungen
Gerät funktioniert nicht	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prüfen Sie, ob der Netzstecker korrekt in die Steckdose eingesteckt ist. Prüfen Sie die Steckdose, indem Sie ein anderes Gerät anschließen. ▪ Überprüfen Sie das Netzkabel oder der Netzstecker auf Beschädigungen. Falls diese beschädigt sind, Gerät nicht benutzen. Kundendienst kontaktieren.
Gerät führt die erste Schweißnaht auf dem abgeschnittenen Beutel von der Folienrolle nicht aus	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Überprüfen Sie die korrekte Positionierung des Vakuumier-Beutels wie im folgenden Abschnitt beschrieben: 6.4.4 „Vakuumier-Beutel aus einer Folienrolle herstellen“. ▪ Überprüfen Sie, ob die Schweißdichtung richtig positioniert und unbeschädigt ist.
Gerät stellt kein vollständiges Vakuum in den Vakuumier-Beuteln her	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Für ein korrektes Verschweißen muss das offene Ende des Vakuumier-Beutels vollständig in der Vakuumkammer verbleiben. ▪ Überprüfen Sie die Schweißleiste, die Schweißdichtung und die Dichtungen auf Verunreinigungen. Reinigen Sie diese notfalls und schieben diese in korrekte Position zurück. ▪ Der Vakuumier-Beutel könnte ein Loch haben. Um dies zu prüfen, verschweißen Sie den Vakuumier-Beutel mit etwas Luft darin, tauchen Sie diesen ins Wasser und drücken ihn. Die Bildung von Luftblasen weisen auf ein Leck hin. Verschweißen Sie den Vakuumier-Beutel erneut oder verwenden Sie einen anderen Vakuumier-Beutel.
Gerät verschweißt den Vakuumier-Beutel nicht korrekt	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sollte die Schweißleiste zu heiß werden und den Vakuumier-Beutel zum Schmelzen bringen, die Abdeckhaube anheben und die Schweißleiste einige Minuten lang abkühlen lassen. ▪ Stellen Sie sicher, dass die Schweißdichtung richtig positioniert und unbeschädigt ist.
Vakuumier-Beutel verliert sein Vakuum nach dem Verschweißen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Undichte Stellen an der Schweißnaht können durch Falten, Krümel, Fett oder Feuchtigkeit verursacht werden. Öffnen Sie den Vakuumier-Beutel wieder, säubern Sie den oberen Teil des Vakuumier-Beutels auf der Innenseite, entfernen die Fremdkörper von der Schweißleiste und führen die Neuverschweißung aus. ▪ Überprüfen Sie den Vakuumier-Beutel auf eine Beschädigung, durch welche vielleicht das Vakuum abgebaut wird. Polstern Sie scharfe Ecken des Inhalts mit Küchenpapier.

Problem	Mögliche Ursachen und Lösungen
<p>Gerät stellt im Vakuumier-Behälter kein Vakuum her</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verbinden Sie über den Verbindungsschlauch noch einmal sorgfältig den Behälterdeckel (oder falls erforderlich den Deckelanschluss) mit der Luftanschlusssdüse des Gerätes. ▪ Lassen Sie oben mindestens 3 cm frei zwischen dem Inhalt und dem oberen Behälterbereich. ▪ Falls beim Vakuumieren Flüssigkeiten überlaufen, könnte es daran liegen, dass diese vor dem Vakuumieren nicht ausreichend abgekühlt wurden. Kühlen Sie die Flüssigkeiten ab und zwar im Kühlschrank und nicht bei Raumtemperatur. ▪ Prüfen Sie den oberen Rand des Behälters sowie den Behälterdeckel auf Unversehrtheit. Diese dürfen im Versiegelungsbereich keine Beschädigungen aufweisen. Reinigen Sie gegebenenfalls den Rand des Behälters und den Deckel mit einem feuchten Tuch und vakuumieren Sie erneut. ▪ Überprüfen Sie, ob die Dichtung des Behälterdeckels korrekt eingesetzt und nicht beschädigt ist.
<p>Vakuumier-Behälter hält das Vakuum nicht aufrecht</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Überprüfen Sie, ob sich die Dichtung unter dem Mittelknopf des Behälterdeckels korrekt positioniert ist.

Wenn sich die Funktionsstörungen nicht beseitigen lassen:

- Gehäuse **nicht** öffnen,
- Kundendienst benachrichtigen oder Händler kontaktieren, wobei Folgendes anzugeben ist:
 - die Art der Betriebsstörung;
 - die Artikelnummer und Seriennummer (auf dem Typenschild an der Unterseite des Gerätes abzulesen);
 - Kaufdatum.

9. Entsorgung

Altgeräte

Das ausgediente Gerät ist am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen Bestimmungen zu entsorgen. Es empfiehlt sich, mit einer auf Entsorgung spezialisierten Firma Kontakt aufzunehmen, oder sich mit der Entsorgungsabteilung Ihrer Kommune in Verbindung zu setzen.



WARNUNG!

Damit der Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.



Für die Entsorgung des Gerätes beachten Sie die in Ihrem Land und in Ihrer Kommune geltenden Vorschriften.