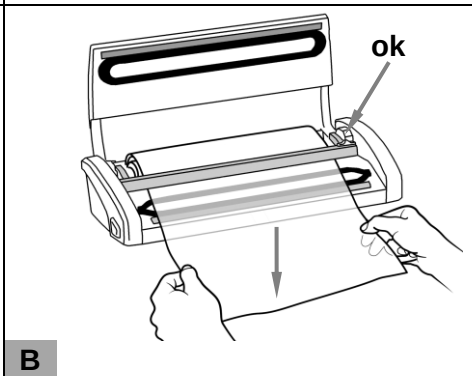
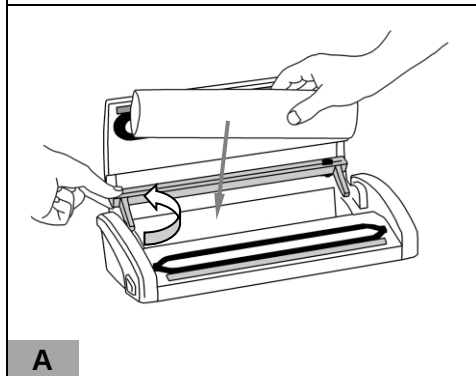
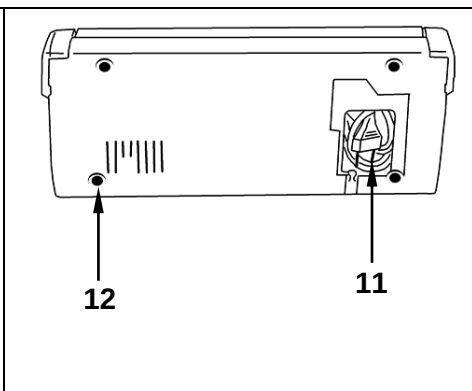
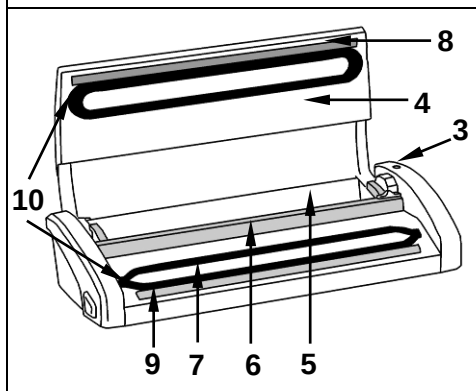
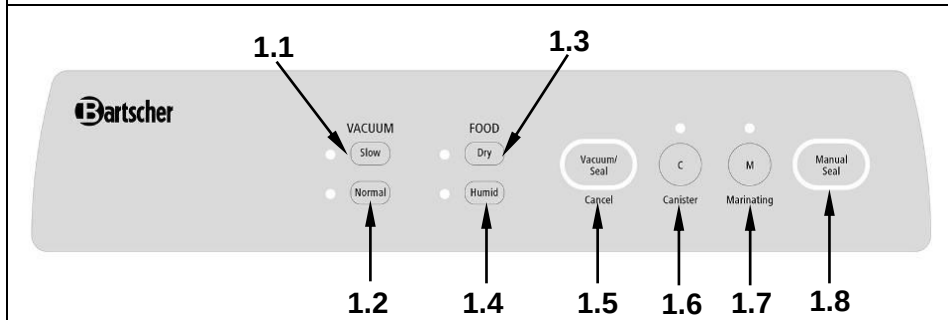
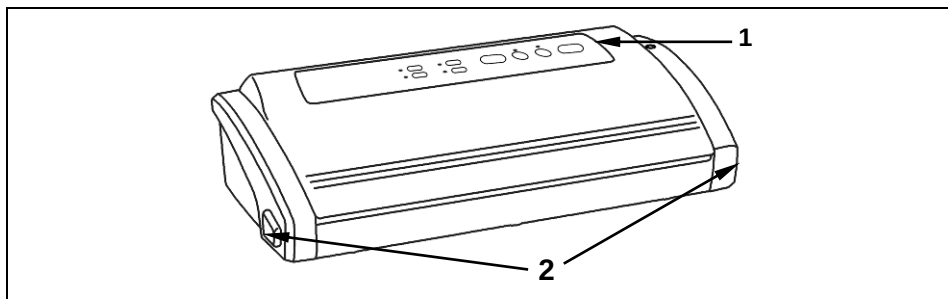
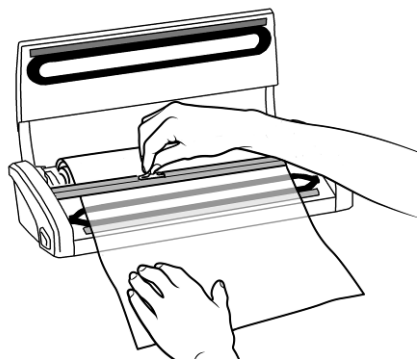


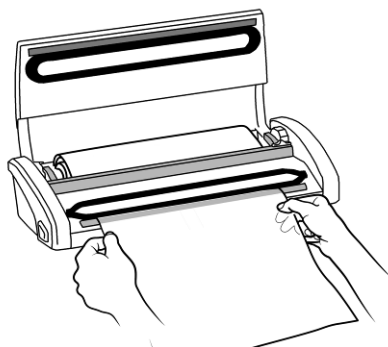


**300741**





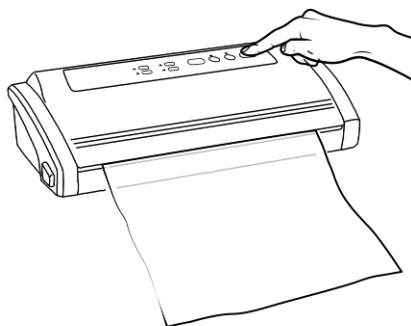
C



D



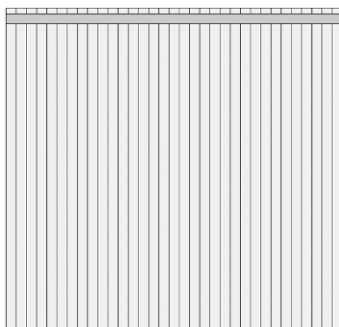
E



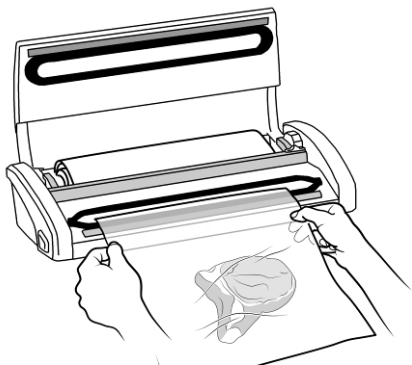
F



G



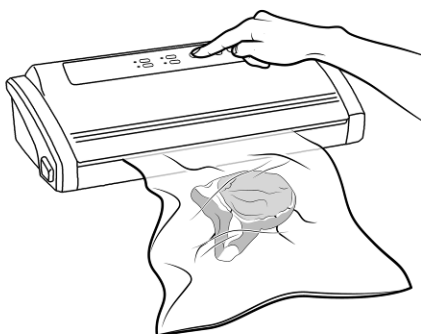
H



I



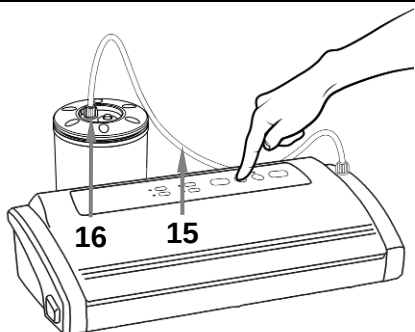
K



L



M



N

**NEDERLANDS****Inhoudsopgave**

|                                                                           |            |
|---------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>1. Veiligheid.....</b>                                                 | <b>170</b> |
| 1.1 Symboolverklaring .....                                               | 170        |
| 1.2 Veiligheidsaanwijzingen .....                                         | 171        |
| 1.3 Reglementair gebruik.....                                             | 175        |
| <b>2. Algemeen .....</b>                                                  | <b>176</b> |
| 2.1 Aansprakelijkheid en vrijwaring .....                                 | 176        |
| 2.2 Auteursrecht.....                                                     | 176        |
| 2.3 Verklaring van Conformiteit.....                                      | 176        |
| <b>3. Transport, verpakking en bewaring .....</b>                         | <b>177</b> |
| 3.1 Controle bij aflevering .....                                         | 177        |
| 3.2 Verpakking .....                                                      | 177        |
| 3.3 Bewaring .....                                                        | 177        |
| <b>4. Specificaties.....</b>                                              | <b>178</b> |
| 4.1 Technische Gegevens .....                                             | 178        |
| 4.2 Overzicht van onderdelen .....                                        | 178        |
| 4.3 Geschikte accessoires .....                                           | 180        |
| <b>5. Installatie .....</b>                                               | <b>181</b> |
| <b>6. Bediening .....</b>                                                 | <b>182</b> |
| 6.1 Voordelen van vacuüm verpakking .....                                 | 182        |
| 6.2 Principes voor vacuüm verpakking .....                                | 184        |
| 6.3 Veiligheidsprincipes voor het bewaren van voedingsmiddelen .....      | 187        |
| 6.4 Bediening .....                                                       | 188        |
| 6.4.1 Voor het eerste gebruik .....                                       | 188        |
| 6.4.2 Inschakelen van het apparaat.....                                   | 188        |
| 6.4.3 Instellingen.....                                                   | 188        |
| 6.4.4 Voorbereiding van de plastic zakjes op een rol .....                | 189        |
| 6.4.5 Vacuüm verpakken in zakjes van rollen of in geconfectioneerde ..... | 190        |
| zakjes voor vacuüm verpakking.....                                        |            |
| 6.4.6 Toepassing van de functie Manual Seal .....                         | 191        |
| 6.4.7 Vacuüm verpakken in containers voor vacuüm verpakking .....         | 191        |
| <b>7. Reiniging .....</b>                                                 | <b>192</b> |
| <b>8. Mogelijke storingen .....</b>                                       | <b>194</b> |
| <b>9. Afvalverwijdering.....</b>                                          | <b>196</b> |

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

Tel.: +49 5258 971-0  
Fax: +49 5258 971-120  
**Service-hotline:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



**Lees voor het gebruik de gebruiksaanwijzing door en bewaar hem op een goed bereikbare plaats!**

Deze gebruiksaanwijzing bevat de beschrijving van de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat en dient als belangrijke informatiebron en naslagwerk.

De kennis en het in acht nemen van alle hier beschreven veiligheidsvoorschriften en instructies is een voorwaarde voor veilig en juist gebruik van het apparaat.

Daarom moeten de voor het toepassingsgebied van het apparaat geldende lokale voorschriften inzake ongevallenpreventie en algemene veiligheidsvoorschriften worden opgevolgd.

De gebruiksaanwijzing is een integraal onderdeel van het product en moet altijd binnen handbereik bewaard worden, zodat deze installatie-, bedienings-, onderhouds- en reinigingspersoneel er gebruik van kan maken.

Als u het apparaat overdraagt aan een derde dient u deze gebruiksaanwijzing ook mee te geven.

## 1. Veiligheid

Het apparaat is gemaakt volgens de laatste stand der techniek. Het kan echter een bron van gevaar vormen als het apparaat niet in overeenstemming met zijn bestemming gebruikt wordt.

Alle personen die het apparaat gebruiken, moeten zich houden aan de aanbevelingen en aanwijzingen uit deze gebruiksaanwijzing.

### 1.1 Symboolverklaring

Belangrijke veiligheids- en technische instructies zijn in deze gebruiksaanwijzing aangeduid door symbolen. Deze instructies moeten bij het gebruik van dit apparaat absoluut in acht worden genomen om ongelukken, gevaar voor personen of materiële schade te vermijden.



**GEVAAR!**

Dit symbool wijst op direct gevaar dat kan leiden tot ernstig lichamelijk letsel of de dood.



**WAARSCHUWING!**

Dit symbool wijst op onveilige situaties die kunnen leiden tot zwaar lichamelijk letsel of de dood.



### VOORZICHTIG!

Dit symbool wijst op de mogelijkheid van het ontstaan van onveilige situaties die kunnen leiden tot lichte verwondingen of beschadiging, storingen in de werking of vernietiging van het apparaat.



### TIP!

Dit symbool wijst op adviezen en informatie waarmee de bediening van het apparaat efficiënt en storingsvrij blijft.

## 1.2 Veiligheidsaanwijzingen

- Het apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met fysieke, sensorische of verstandelijke beperkingen, met weinig ervaring en/of kennis, wanneer dit onder toezicht gebeurt of nadat zij zijn geïnstrueerd over veilig gebruik van het apparaat en zij begrijpen welke gevaren het gebruik van het apparaat met zich meebrengt. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen het apparaat niet schoonmaken of onderhoud plegen. Kinderen jonger dan 8 jaar mogen zich niet in de buurt van het apparaat en de aansluitingskabel bevinden.
- Voorkom dat kinderen in contact kunnen komen met verpakkingsmaterialen als plastic zakken en elementen van polystyreen. **Verstikkingsgevaar!**
- Laat het apparaat **nooit** zonder toezicht werken.
- Gebruik het apparaat uitsluitend in gesloten ruimten.

- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als hij in perfecte staat is en veilig in gebruik. In geval van defecten in de werking, het apparaat van het lichtnet halen (de stekker uit het stopcontact halen) en contact opnemen met de service.
- Onderhoud- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door gekwalificeerde vaklui worden uitgevoerd, onder gebruikmaking van originele reserveonderdelen en accessoires. **Probeert u nooit zelf het apparaat te repareren!**
- Gebruik uitsluitend accessoires en onderdelen die door de fabrikant worden aanbevolen. De garantie vervalt als er andere accessoires worden gebruikt, ze kunnen gevaarlijk zijn voor de gebruiker, schade aan het apparaat veroorzaken en leiden tot lichamelijke letsel.
- Om gevaren te vermijden en om de optimale werking te garanderen mag het apparaat zonder uitdrukkelijke toestemming van de fabrikant niet veranderd of omgebouwd worden.



## **GEVAAR! Gevaar voor elektrische schokken!**

Houd u aan onderstaande veiligheidsaanwijzingen om het gevaar te voorkomen.

- Let erop dat de voedingskabel niet in contact komt met warmtebronnen en scherpe randen. Laat de voedingskabel niet van de tafel of het aanrecht naar beneden hangen. Zorg ervoor dat niemand op de kabel kan stappen of erover kan struikelen.
- De voedingskabel niet knikken, pletten of knopen en altijd volledig uitrollen. Plaats het apparaat of andere voorwerpen nooit op de voedingskabel.
- De voedingskabel niet bedekken. Houd de voedingskabel verwijderd van de werkplek en dompel hem niet onder in water of andere vloeistoffen.



- Het apparaat niet in water onderdompelen en hem niet gebruiken als de stekker of de kabel nat is. Als dit gebeurt tijdens het gebruik, moeten rubberen handschoenen worden aangetrokken en onmiddellijk de stekker uit het stopcontact worden getrokken. **Het apparaat dat in water is ondergedompeld niet uit het water halen en niet aanraken zolang de stekker niet uit het stopcontact is gehaald.** Het apparaat dat uit het water is gehaald niet gebruiken (hij dient onmiddellijk naar een geautoriseerde service of uw verkoper te worden gestuurd).
- Controleer de voedingskabel regelmatig op beschadigingen. Het apparaat niet gebruiken wanneer de voedingskabel beschadigd is. Laat een beschadigde voedingskabel vervangen door de servicedienst of een gekwalificeerde elektricien om gevaar te voorkomen.
- Trek de voedingskabel altijd aan de stekker uit het stopcontact.
- Het apparaat nooit aan de voedingskabel verplaatsen, optillen of voortbewegen.
- Maak de behuizing onder geen enkel beding open. Bij aanraking van de elektrische aansluitingen of veranderingen van de elektrische of mechanische constructie bestaat **gevaar voor elektrische schokken.**
- Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen en zorg ervoor, dat er geen water in het apparaat komt.
- Het apparaat **nooit** bedienen met natte of vochtige handen of terwijl u op een natte vloer staat.
- Trek de stekker uit het stopcontact
  - als u het apparaat niet gebruikt;
  - als er tijdens het gebruik storingen optreden;
  - vóór reiniging van het apparaat.



## **VOORZICHTIG!**

- Het apparaat is niet geschikt voor continu gebruik. Maak daarom onderbrekingen van minimaal 1 minuut tussen de volgende cycli.
- Intensief gebruik van het apparaat kan ervoor zorgen dat het automatische systeem voor thermische beveiliging inschakelt. Laat het apparaat dan 20 minuten afkoelen zodat de thermische beveiliging uitschakelt.
- Het apparaat niet gebruiken op hete oppervlakken of daar dichtbij.
- De ombouw van het apparaat beveiligt hem tegen het binnendringen van vloeistoffen.
- Vermijdt het binnendringen van vloeistoffen in de kamer voor het vacuüm verpakken. Als dat toch gebeurt, onmiddellijk de kamer voor vacuüm verpakken drogen.
- Tijdens het gebruik van het apparaat de lijst niet aanraken.
- Nooit een adapter gebruiken die bestemd is voor een andere netspanning dan aangegeven op het typeplaatje op de onderkant van het apparaat.
- Gebruik geen deksels of bakjes die een barst of een andere beschadiging hebben.
- Het gebruik van zakjes van Bartscher voor het vacuüm verpakken wordt aanbevolen. Als de hierboven beschreven zakjes niet worden gebruikt, moeten tijdens het proces van het veelvuldig vacuüm verpakken, de gladde kant van de zakjes voor het vacuüm verpakken aangesloten zijn op de verwarmingslijst.

### 1.3 Reglementair gebruik

Veilige exploitatie van het apparaat is uitsluitend gewaarborgd bij gebruik dat in overeenstemming is met zijn bestemming en in lijn met de gegevens uit de gebruiksaanwijzing.

Alle technische handelingen, inclusief montage en onderhoud, mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde klantenservice.

**Het apparaat is niet bestemd voor continu industrieel gebruik.**

Het apparaat is bestemd voor gebruik in het huishouden en op vergelijkbare plaatsen, zoals:

- in bedrijfskeukens, in winkels, kantoren en andere vergelijkbare werkplekken;
- landbouwbedrijven;
- voor klanten in hotels, motels en vergelijkbare huisvestingsvoorzieningen;
- bed and breakfasts.

**Het vacuüm-verpakkingsmachine is uitsluitend** geschikt voor het vacuüm verpakken van passende voeding of andere voorwerpen.



#### **VOORZICHTIG!**

Elk gebruik van het apparaat voor andere en/of afwijkende doeleinden dan waarvoor het bestemd is, is verboden en wordt aangemerkt als niet in overeenstemming met zijn bestemming.

Alle vorderingen, ongeacht in welke vorm op de fabrikant en/of zijn gemachtigde met betrekking tot schade die is veroorzaakt door oneigenlijk gebruik, zijn uitgesloten.

Voor alle schade die is veroorzaakt door verkeerde bediening van het apparaat is alleen en uitsluitend de gebruiker aansprakelijk.

## 2. Algemeen

### 2.1 Aansprakelijkheid en vrijwaring

Alle gegevens en tips die zijn opgenomen in deze gebruiksaanwijzing zijn samengesteld rekening houdend met de geldende voorschriften, de actuele technische stand van zaken en onze langdurige inzichten en ervaring.

Ook de tekst van deze gebruiksaanwijzing is zo goed mogelijk vertaald. Wij zijn echter niet aansprakelijk voor eventuele fouten in de vertaling. Doorslaggevend is de bijgevoegde Duitse versie van deze gebruiksaanwijzing.

Het geleverde apparaat kan bij speciale bestellingen, aanvullende bestelopties of vanwege de nieuwste technische ontwikkelingen afwijken van de hier beschreven regels en grafische afbeeldingen.



#### **VOORZICHTIG!**

**Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door, voordat u handelingen verricht met het apparaat, met name voordat u het in gebruik neemt.**

De producent is niet aansprakelijk voor de schade en gebreken die zijn ontstaan als gevolg van:

- het niet in acht nemen van de aanwijzingen voor bediening en reiniging;
- oneigenlijk gebruik;
- het aanbrengen van wijzigingen door de gebruiker;
- de toepassing van ongeoorloofde reserveonderdelen.

Wij behouden ons het recht voor om technische veranderingen in het product aan te brengen die leiden tot verbetering van de gebruikseigenschappen en de verdere ontwikkeling van het apparaat.

### 2.2 Auteursrecht

De gebruiksaanwijzing en de erin opgenomen teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen zijn auteursrechtelijk beschermd. Niets (ook gedeeltelijk) uit deze uitgave mag in ongeacht welke vorm worden veeleelvoudigd, verwerkt en/of gepubliceerd zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de fabrikant. Overtreding van het bovenstaande verplicht tot schadevergoeding. Wij behouden ons het recht voor tot verdere vorderingen.



#### **TIP!**

**De inhoudelijke gegevens, teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen vallen onder het auteursrechten het recht op de bescherming van de industriële eigendom. Ieder misbruik is strafbaar.**

### 2.3 Verklaring van Conformiteit



Het apparaat beantwoordt aan de actuele EU-normen en richtlijnen. Dit bevestigen we in de EG-verklaring van Conformiteit. Indien gewenst, sturen we u graag de betreffende Verklaring van Conformiteit toe.

### **3. Transport, verpakking en bewaring**

#### **3.1 Controle bij aflevering**

Als het apparaat afgeleverd is, onmiddellijk controleren of het compleet en zonder transportschade is. Als er duidelijk zichtbare transportschade is, het geleverde apparaat niet of alleen onder voorbehoud aannemen.

De schade opschrijven op de transportdocumenten/ het leveringsdocument van de leverancier. Vervolgens reclameren.

Verborgene gebreken onmiddellijk nadat ze zijn geconstateerd, reclameren, omdat eisen tot schadevergoeding alleen binnen de reclamatieperiode mogelijk zijn.

#### **3.2 Verpakking**

Gooi het verpakkingsmateriaal van het apparaat niet weg. U kunt het eventueel gebruiken voor het bewaren van het apparaat, bij een verhuizing of als u het apparaat bij eventuele schade aan ons servicepunt moet sturen. Verwijder voor de ingebruikname het buitenste en binnenste verpakkingsmateriaal volledig van het apparaat.



**Indien u de verpakking wilt weggooien, let dan op de in uw land geldende regels. Lever het verwerkbare verpakkingsmateriaal aan voor recycling.**

Controleer of het apparaat en de accessoires compleet zijn. Indien er onderdelen ontbreken, neem dan contact op met onze Klantenservice.

#### **3.3 Bewaring**

Bewaar de gesloten verpakking tot de installatie en volgens de op de buitenkant aangebrachte plaats- en bewaringsmarkering.

Verpakte apparaten alleen als volgt bewaren:

- niet buitenshuis bewaren,
- droog en stofvrij bewaren,
- niet blootstellen aan agressieve middelen,
- tegen straling van de zon beschermen,
- mechanische schokken vermijden,
- bij langere bewaring (> 3 maanden) regelmatig de algemene toestand van alle bestanddelen en van de verpakking controleren, indien nodig verbeteren of vernieuwen.

## 4. Specificaties

### 4.1 Technische Gegevens

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Naam             | Vacuüm-verpakkingsmachine 100                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Art.-Nr.:        | 300741                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Materiaal:       | kunststof, wit                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Uitvoering:      | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Elektronische vacuümcontrole</li><li>▪ Functies:<ul style="list-style-type: none"><li>- automatisch vacuüm verpakken en</li><li>- verzegelen</li></ul></li><li>▪ Externe aansluiting voor vacuümcontainer</li><li>▪ Geïntegreerd mes</li></ul> |
| Aansluitwaarden: | 0,13 kW / 220-240 V 50 Hz                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Vacuümpomp:      | 0,72 m³/h (circa 12 l/min.)                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Afdichtstrip:    | 300 mm                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Afmetingen:      | B 400 x D 185 x H 100 mm                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Uitrusting:      | 1 vacuümfolierol (20 cm x 3 m)<br>1 vacuümfolierol (30 cm x 3 m)<br>1 verbindingsslang (voor extern vacuüm verpakken)                                                                                                                                                                  |
| Gewicht:         | 2,8 kg                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

Wijzigingen voorbehouden!

### 4.2 Overzicht van onderdelen



**TIP!**

Op uitklapbare pagina's van de gebruiksaanwijzing staat een overzicht van de belangrijkste componenten en staan illustraties die de bediening van het vacuüm-verpakkingsmachine vergemakkelijken. Open deze pagina's bij het lezen van de gebruiksaanwijzing om de tekeningen te kunnen bekijken.

**(1) Bedieningspaneel** - voor het afstellen van de verschillende functies van het apparaat.

**(2) Ontgrendelknoppen** - een druk op deze knoppen zorgt ervoor dat de deksel geopend kan worden (4).

**(3) Zuigmondstuk** - voor aansluiting van de slang voor het vormen van vacuüm in geschikte vacuümcontainers.

**(4) Deksel** - het openen ervan in de vaste bovenpositie maakt het afsnijden en positioneren van zakjes mogelijk voor de aanvang van het vacuüm verpakken.

- (5) **Vak voor folierol** - voor passende folierollen.
- (6) **Snijmechanisme** - voor het afsnijden van folie van de zakjes voor vacuüm verpakken.
- (7) **Vacuümkamer** - plaats voor het positioneren van de zakjes voor vacuüm verpakking en de evacuatie van lucht.
- (8) **Afdichtstrip** - verwarmingselement voor het goed afsluiten/afdichten van de vacuümkzakjes.
- (9) **Drukafdichting**- druk het vacuümkzakje tegen de afdichtstrip.
- (10) **Afdichtingen** - garanderen de afdichting van het vacuüm in de kamer en zorgen ervoor dat de lucht uit de zakjes voor vacuüm verpakking weg kan.



### **VOORZICHTIG!**

**Bewaar het apparaat wanneer u klaar bent met verpakken met de deksel open; blokkeer de gesloten deksel niet. Dit zorgt ervoor dat de afdichtingen vervormen en het functioneren van het apparaat verstoord wordt.**

- (11) **Snoer en snoeropbergvak**
- (12) **Antislippootjes** - om het glijden van het apparaat tijdens gebruik tegen te gaan.

## **Functies van de bedieningsknoppen**

- |                                       |                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1.1 Slow</b>                       | knop voor de keuze van een lage luchtafzuigsnelheid van de pomp.                                                                                                                                                |
| <b>1.2 Normal</b>                     | knop voor de keuze van een hoge luchtafzuigsnelheid van de pomp.                                                                                                                                                |
| <b>1.3 Dry</b>                        | keuzeknop voor het sealen van een verpakking met droge voedingsmiddelen.                                                                                                                                        |
| <b>1.4 Humid</b>                      | keuzeknop voor het sealen van een verpakking met vochtige voedingsmiddelen                                                                                                                                      |
| <b>1.5 Vacuum &amp; Seal / Cancel</b> | Knop (BLAUW LAMPJE) voor het automatisch starten van een verpakkingscyclus in vacuümkzakjes met sealing. Deze knop heeft ook de functie <b>Cancel</b> die het mogelijk maakt het verpakkingproces te annuleren. |
| <b>1.6 Canister</b>                   | Knop voor het automatisch starten van een verpakkingscyclus in vacuümcontainers.                                                                                                                                |
| <b>1.7 Marinating</b>                 | Knop voor het starten van een cyclus snel marinieren, <b>alleen te gebruiken met containers die geschikt zijn om te marinieren.</b>                                                                             |
| <b>1.8 Manual Seal</b>                | Knop (ROOD LAMPJE) voor het handmatig starten van het sealen van de vacuümkzakjes.                                                                                                                              |

## 4.3 Geschikte accessoires



### VOORZICHTIG!

Om te zorgen voor het perfect en veilig wegzuigen van lucht dienen voor de vacuüm verpakking van voedingsmiddelen de bij het apparaat geleverde rollen folie te worden gebruikt of accessoires van BARTSCHER die in onderstaande tabel worden vermeld.

**Alleen deze accessoires zijn precies op maat van het apparaat gemaakt en zorgen voor nauwkeurige vacuüm verpakking van voedingsmiddelen.**

Voor de vacuüm verpakking van voedingsmiddelen kunnen zakjes of containers gebruikt worden.

**Vacuümszakjes** zijn geschikt voor harde producten en producten met een samenhangende consistentie, die niet in elkaar gedrukt worden.

#### **Belangrijke aanwijzing:**

Voor het vacuüm verpakken alleen speciale vacuümszakjes gebruiken (eenzijdig geribbelde zakjes met reliëf voor vacuümverpakking)!

In **stijve vacuümcontainers** kunnen voedingsmiddelen met een losse vorm verpakt worden (zoals koffie) en producten die gevoelig zijn voor druk, zoals aardbeien, tomaten of gerechten in de vorm van soep of saus.

### Accessoires (worden niet bijgeleverd!)



#### **Vacuümfolierollen-set 220**

Bestaande uit 2 folierollen,  
breedte 22 cm, lengte telkens 5 m  
**Art.-Nr 300418**



#### **Vacuümfolierollen-set 280**

Bestaande uit 2 folierollen,  
breedte 28 cm, lengte telkens 5 m  
**Art.-Nr 300418**



#### **Vacuümcontainer**

Kunststof, container doorzichtig, deksel wit  
Inhoud: 1,5 liter; stapelbaar  
Afmetingen: B 135 x D 135 x H 180 mm  
Gewicht: 0,3 kg

**Art.-Nr 300422**

**Belangrijke aanwijzing:** Vacuümcontainer is **niet** geschikt voor het marinieren van voedsel!



## 5. Installatie

### Plaatsing

- Het apparaat uitpakken en het verpakkingsmateriaal verwijderen volgens de milieuwetgeving.



#### **VOORZICHTIG!**

**Verwijder nooit het typeplaatje en waarschuwingsaanduidingen van het apparaat.**

- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele, droge en watervaste ondergrond die bestand is tegen hoge temperaturen.
- Zet het apparaat **nooit** op een brandbare ondergrond.
- Plaats het apparaat nooit in de buurt van open vuur, elektrische kachels, verwarmingsketels of andere warmtebronnen.
- Plaats het apparaat **nooit** in een vochtige of natte omgeving.
- Zet het apparaat **nooit** bij ontvlambare materialen zoals alcohol, spiritus of benzine.
- Zet het apparaat **nooit** op de rand van een werkblad. Maak genoeg plaats voor het apparaat om ruimte te hebben voor de foliezakjes.
- Let op goede luchtventilatie. Van alle kanten dient minimaal 20 cm ruimte te zijn, en boven het apparaat 1 m.
- Plaats het apparaat zodanig dat de stekker altijd bereikbaar is om het apparaat indien nodig snel uit te kunnen schakelen.

### Aansluiting



#### **GEVAAR! Gevaar voor elektrische schokken!**

**Wanneer het apparaat niet juist is geïnstalleerd kan het lichamelijk letsel veroorzaken!**

**Vergelijk de gegevens van het lokale elektriciteitsnet met de technische gegevens van het apparaat (zie het typeplaatje) voordat u het installeert. Sluit het apparaat alleen aan wanneer deze volledig met elkaar overeenstemmen!**

- Het elektrische circuit van het stopcontact moet beschikken over een 16A-beveiliging. Sluit het apparaat alleen rechtstreeks aan op een stopcontact met een beschermend contact; gebruik geen splitters of meerdere contacten.

## 6. Bediening

### 6.1 Voordelen van vacuüm verpakking

Bij vacuüm verpakken wordt na het wegzuigen van de lucht het plastic zakje of container goed afgesloten, waardoor het bederfproces van voedingsmiddelen geremd of vertraagd wordt. Dankzij vacuüm verpakking wordt de houdbaarheidsdatum van voedingsmiddelen drie- tot vijfmaal verlengd. De smaak en vitamines blijven behouden. De voedingsmiddelen worden zo beschermd tegen uitdrogen en oxidering, bacteriën en schimmel.

Vacuüm verpakken is een conserveringsproces dat aanbevolen wordt voor verse voedingsmiddelen en gecombineerd dient te worden met lage temperaturen, d.w.z. het product dat met behulp met vacuüm verpakt wordt, moet in de koelkast, vriezer of koeling bewaard worden voor het beste resultaat.

Op deze manier geconserveerde voedingsmiddelen kunnen beduidend langer bewaard worden dan producten die niet vacuüm verpakt zijn, waarvan de houdbaarheidsdatum slechts enkele uren of een paar dagen bedraagt.

Vacuüm verpakken wordt gedaan om de organisatie van het werk te verbeteren, voeding op een gezonde manier te conserveren en geld te besparen:

- Er kan gebruik van worden gemaakt bij speciale gelegenheden,
  - om voedingsmiddelen vacuüm te verpakken en zo de houdbaarheidsdatum te verlengen,
  - om alvast voor de hele week maaltijden te bereiden,
  - om sla, groenten en kruiden langer te bewaren (ze blijven knapperig en vers);
- Hoogwaardige oliën en dergelijke producten kunnen probleemloos in de fles bewaard worden;
- Er is meer plek in de vriezer;
- Voedingsmiddelen worden beschermd tegen uitdrogen en oxideren;
- Zo kan er snel en duurzaam gemarineerd worden (20 minuten in vacuüm is voldoende);
- Zo kunnen vleesproducten, worst en kaas opnieuw verpakt worden die al eerder vacuüm verpakt waren (smaak blijft behouden);
- Zo kan geld bespaard worden, omdat alle restjes bewaard kunnen worden en later gebruikt kunnen worden;
- Alle soorten groenten en fruit kunnen in het seizoen gekocht worden, vacuüm verpakt worden en zo langer bewaard worden.

**Alle informatie in deze tabel zijn geschatte waarden die afhangen van de staat van de verpakking en de oorspronkelijke kwaliteitskenmerken van de voedingsmiddelen.**



#### **VOORZICHTIG!**

**Bederfelijke producten dienen in de vriezer of koelkast te worden bewaard. Vacuüm verpakking verlengt de houdbaarheid van voedingsmiddelen, maar maakt er geen "conserven" van, oftewel producten die goed blijven bij kamertemperatuur.**

## Houdbaarheidsduur van vacuüm verpakte producten en zonder vacuüm verpakking:

|                                                         | Houdbaarheidsduur<br>zonder vacuüm | Houdbaarheidsduur<br>met vacuüm |
|---------------------------------------------------------|------------------------------------|---------------------------------|
| <b>Gekoelde voedingsmiddelen (5+/-2°C)</b>              |                                    |                                 |
| Rood vlees                                              | 3 - 4 dagen                        | 8 - 9 dagen                     |
| Wit vlees                                               | 2 - 3 dagen                        | 6 - 9 dagen                     |
| Hele vis                                                | 1 - 3 dagen                        | 4 - 5 dagen                     |
| Wild                                                    | 2 - 3 dagen                        | 5 - 7 dagen                     |
| Vleeswaren                                              | 7 - 15 dagen                       | 25 - 40 dagen                   |
| Gesneden vleeswaren                                     | 4 - 6 dagen                        | 20 - 25 dagen                   |
| Zachte kaas                                             | 5 - 7 dagen                        | 14 - 20 dagen                   |
| Harde en halfharde kaas                                 | 15 - 20 dagen                      | 25 - 60 dagen                   |
| Groenten                                                | 1 - 3 dagen                        | 7 - 10 dagen                    |
| Fruit                                                   | 5 - 7 dagen                        | 14 - 20 dagen                   |
| <b>Gekookte en gekoelde voedingsmiddelen (5+/-2°C)</b>  |                                    |                                 |
| Groentepurée en soep                                    | 2 - 3 dagen                        | 8 - 10 dagen                    |
| Deegproducten en risotto                                | 2 - 3 dagen                        | 6 - 8 dagen                     |
| Vlees uit bouillon en gebrad                            | 3 - 5 dagen                        | 10 - 15 dagen                   |
| Gevuld gebak (met crème en fruit)                       | 2 - 3 dagen                        | 6 - 8 dagen                     |
| Frituurolie                                             | 10 - 15 dagen                      | 25 - 40 dagen                   |
| <b>Diepgevroren voedingsmiddelen (-18 +/-2°C)</b>       |                                    |                                 |
| Vlees                                                   | 4 - 6 maanden                      | 15 - 20 maanden                 |
| Vis                                                     | 3 - 4 maanden                      | 10 - 12 maanden                 |
| Groenten                                                | 8 - 10 maanden                     | 18 - 24 maanden                 |
| <b>Voedingsmiddelen bij kamertemperatuur (25+/-2°C)</b> |                                    |                                 |
| Brood                                                   | 1 - 2 dagen                        | 6 - 8 dagen                     |
| Verpakte koekjes                                        | 4 - 6 maanden                      | 12 maanden                      |
| Deegproducten                                           | 5 - 6 maanden                      | 12 maanden                      |
| Rijst                                                   | 5 - 6 maanden                      | 12 maanden                      |
| Meel                                                    | 4 - 5 maanden                      | 12 maanden                      |
| Gedroogd fruit                                          | 3 - 4 maanden                      | 12 maanden                      |
| Gemalen koffie                                          | 2 - 3 maanden                      | 12 maanden                      |
| Thee in poedervorm                                      | 5 - 6 maanden                      | 12 maanden                      |
| Gevriesdroogde producten                                | 1 - 2 maanden                      | 12 maanden                      |
| Melkpoeder                                              | 1 - 2 maanden                      | 12 maanden                      |

## 6.2 Principes voor vacuüm verpakking

### Belangrijke aanwijzingen

1. Was zorgvuldig uw handen, al het gereedschap en het blad die gebruikt gaan worden voor het snijden en het vacuüm verpakken van het voedsel.
2. Gebruik bij de bewerking van voedingsmiddelen voor zover dit mogelijk is handschoenen.
3. Gebruik alleen verse voedingsmiddelen voor vacuümverpakking.
4. Zet de bederfelijke voedingsmiddelen na het vacuüm verpakken direct in de koelkast of vriezer, laat ze niet te lang in kamertemperatuur staan.
5. Verdeel de vacuümverpakkingen gelijkmatig over de koelkast of vriezer zodat ze zo snel mogelijk ingevroren worden.
6. Voedingsmiddelen die uit de verpakking zijn gehaald dienen absoluut voor het verstrijken van de houdbaarheidsdatum op de originele verpakking te worden genuttigd.
7. Vacuüm verpakking verlengt de houdbaarheid van droge voedingsmiddelen. Producten met een hoog vetgehalte bederven sneller bij contact met zuurstof en warmte. Vacuüm verpakking verlengt ook de houdbaarheidsdatum van noten, gedroogde kokosnoot en graan. Op een koele en donkere plaats bewaren.
8. Vacuüm verpakking verlengt de houdbaarheid van groenten en fruit zoals bananen, appels en aardappelen niet, tenzij ze voor het vacuüm verpakken worden geschild.
9. Bepaalde soorten groenten, zoals broccoli, bloemkool of witte kool stoten na het verpakken gas uit. Daarom moeten deze groenten voor het verpakken geblancheerd en ingevroren worden.
10. Om voedsel dat uit de vacuüm verpakking is gehaald opnieuw te verpakken, dient men te handelen volgens de aanwijzingen voor gekoelde opslag na openen, zodat het opnieuw bewaren veilig is.
11. Bederfelijke voeding die eerder is opgewarmd, ontdooid of uit de koelkast is gehaald dient zo spoedig mogelijk genuttigd te worden. **Nuttig** geen voedsel dat een aantal uur buiten de koelkast heeft gelegen, vooral wanneer dit bereid is in een dikke saus en bewaard werd in een vacuüm verpakking of een omgeving zonder contact met lucht.
12. Zachte en gevoelige producten (vis, aardbeien e.d.) dienen eerst een nacht ingevroren te worden. Na invriezing kunnen de producten vacuüm verpakt worden en in de vriezer gezet worden.



**VOORZICHTIG!**

**Vacuüm verpakking vervangt invriezen of diepvriezen niet!**

**Elk bederfelijk product dat ingevroren dient te worden voor vacuüm verpakking, dient ook na vacuüm verpakking gekoeld en ingevroren te worden.**

## **Vacuüm verpakken om in te vriezen**

- Wanneer het voedsel juist bewaard wordt, helpt het apparaat de versheid van voedsel te behouden. Het voedsel dient zo vers mogelijk verpakt te worden.
- Gevoelige voedingsmiddelen of voedsel dat z'n vorm en uiterlijk moet behouden, kan beschadigen bij vacuüm verpakking als vers product. Gevoelige producten zoals vlees, vis, aardbeien, boterhammen e.d. dienen eerst ingevroren te worden. Ze kunnen 24 uur ingevroren worden voordat er vriesplekken verschijnen. Na het vooraf invriezen kan ze vacuüm verpakt worden in zakjes en langere tijd in de vriezer bewaard worden om zowel de smaak als de voedingswaarde te behouden.
- Om vloeibaar voedsel zoals soep, eenpansmaaltijden of ovengerechten vacuüm te verpakken, dienen ze eerst ingevroren te worden in een ovenschotel of schaal en vervolgens vacuüm verpakt te worden en in bevroren staat in de diepvries bewaard te worden.
- Verse groenten dienen voor vacuüm verpakking gewassen of geschild te worden en kort geblancheerd te worden in water op het kookpunt (eventueel geblancheerd in de magnetron), waarbij de stevigheid van de groenten behouden blijft en ze niet zachtgekookt worden. Na het afkoelen vacuüm verpakken in porties naar wens.
- Voor het verpakken van niet ingevroren voedsel dient men circa 5 cm meer folie te nemen om op die manier het uitzetten van het voedsel in ingevroren staat te compenseren. Leg het vlees of de vis op een stuk keukenrol en verpak dit vacuüm in een zakje met het keukenpapier. Hierdoor wordt het sap van het product opgenomen.
- Voor het vacuüm verpakken van voedsel als pita's, pannenkoeken of hamburgers dienen ze van elkaar gehouden worden met bakpapier of folie. Dit vergemakkelijkt het uit de verpakking halen van enkele stuks en het opnieuw afsluiten van de rest om in de vriezer te bewaren.

## **Vacuüm verpakken voor de koelkast**

- Voedsel kan eerder in porties worden voorbereid en vacuüm verpakt in de koelkast worden bewaard, en daarna naar wens worden opgewarmd.

## **Vacuüm verpakken voor de voorraadkast**

- Vacuüm verpakking kan ook voordelen hebben voor voedingsmiddelen die op kamertemperatuur bewaard kunnen worden (koffie, meel, deegproducten, suiker e.d.). Als de producten een aantal dagen niet gebruikt gaan worden, bijvoorbeeld tijdens vakantie, kunnen ze beschermd worden door ze vacuüm te verpakken. Dit zorgt ervoor dat de versheid behouden blijft en dat ze beschermd worden tegen de invloed van kamertemperatuur, schimmel en insecten.

## Ontdooien van voedingsmiddelen die verpakt zijn in vacuümzakjes

- Voedingsmiddelen die vacuüm verpakt zijn zoals vlees, vis, fruit en groenten of andere gevoelige producten kunnen langzaam op de onderste plank van de koelkast worden ontdooid.
- Brood en pita's ontdooien op kamertemperatuur.
- Soep en ander vloeibaar voedsel dient direct in het vacuümzakje in warm water te worden opgewarmd, totdat het heet is. Voor ontdooien op kamertemperatuur of opwarmen in water dient een van de hoeken van het vacuümzakje afgeknipt worden om het vacuüm te beperken en het ontsnappen van stoom mogelijk te maken.
- De producten dienen zo spoedig mogelijk na het ontdooien te worden genuttigd. Voedsel **nooit** opnieuw invriezen.

## Opnieuw vacuüm verpakken van uitgepakte voedingsmiddelen

- Veel voedingsmiddelen, zoals kaas en vleesproducten, worden in vacuümverpakkingen verkocht. Ook na het openen van deze producten kan de smaak en versheid bewaard blijven door ze opnieuw in vacuümzakjes te verpakken.



### **VOORZICHTIG!**

**Uitgepakte voedingsmiddelen dienen altijd voor het verstrijken van de houdbaarheidsdatum op de originele verpakking te worden genuttigd. Na het opnieuw vacuüm verpakken dienen de producten met voorzorg en hygiëne te worden bewaard.**

## Aanwijzingen voor vacuüm verpakken

- Bij het vacuüm verpakken van voedingsmiddelen met scherpe randen of vormen, bijv. botten of droge pasta, dienen deze plekken afgedekt te worden met keukenrol om beschadiging van het zakje te voorkomen.
- Om tijdens het vacuüm verpakken te voorkomen dat breekbare voedingsmiddelen verkrummen en gevoelige producten zoals biscuit en koekjes breken, dienen hiervoor containers te worden gebruikt.
- Vacuüm verpakking kan veel verschillende voorwerpen beschermen. Op de camping kan men zo voorraden schoon en droog bewaren, bijv. lucifers, verbanddoos of kleding. Een vacuüm verpakte waarschuwingsdriehoek is ook altijd klaar om te gebruiken. Pijptabak kan langer bewaard blijven. Ook aanslag en mat worden van zilver en andere waardevolle spullen kan tegengegaan worden door deze vacuüm te verpakken.

### 6.3 Veiligheidsprincipes voor het bewaren van voedingsmiddelen

Vacuüm verpakking verandert de manier van bewaren van voedingsmiddelen fundamenteel. Als men eenmaal gewend is aan vacuüm verpakking wordt deze techniek snel een onmisbaar element van het bereidingsproces van voedsel. Bij vacuüm verpakken en bewaren dient men zich aan de onderstaande aanwijzingen te houden om ervoor te zorgen dat het voedsel van goede kwaliteit blijft:

1. Chemische reacties van voedsel met lucht, temperatuur, vocht, enzymatische reacties, het vormen van micro-organismen of contact met insecten leiden tot bederf van voedsel.
2. De belangrijkste oorzaak van verlies van voedingsstoffen, eigenschappen, smaak en kwaliteit is zuurstof in de lucht. De vermeerdering van micro-organismen wordt grotendeels veroorzaakt door lucht, die vocht aan- en afvoert, zelfs wanneer het voedsel verpakt is in materiaal dat bestendig is tegen vocht. Ingevroren voedsel dat blootstaat aan koude lucht in de vriezer, droogt uit en oxideert.
3. Vacuüm verpakking verwijdert circa 90% van de lucht uit de verpakking. Bij een zuurstofgehalte in lucht van circa 21%, betekent de verwijdering van 90% dat er bij het vacuümverpakte voedsel 2% tot 3% zuurstof overblijft. Bij een zuurstofgehalte van minder dan 5% kan het merendeel van de micro-organismen zich niet vermeerderen.
4. Over het algemeen onderscheidt men 3 soorten micro-organismen: schimmels, gisten en bacteriën. Ze zijn overal, maar ze worden pas gevaarlijk in bepaalde omstandigheden.
5. In een omgeving met een laag zuurstofgehalte of zonder vocht kan schimmel zich niet ontwikkelen. In een vochtige omgeving die suiker bevat, met een milde temperatuur ontwikkelen zich gisten, met of zonder zuurstof. Bewaren bij lage temperaturen vertraagt de ontwikkeling van gisten, en in de vriezer is ontwikkeling helemaal onmogelijk. Bacteriën ontwikkelen zich met en zonder lucht.
6. Een van de gevaarlijkste soorten bacteriën is *Clostridium Botulinum*, die zich ontwikkelen zonder lucht bij een temperatuur van 4 °C - 46 °C. Goede omstandigheden voor de ontwikkeling van deze bacteriën is voedsel zonder zuur, een omgeving die rijk is aan lucht en een temperatuur van boven de 4 °C die langer stand houdt.
7. Ingevroren, droog voedsel, met een grote hoeveelheid zuur, zout of suiker is bestendig tegen botulinum. Voedsel zonder zuur, zoals vlees, zeevruchten, olijven, gevogelte, vis, eieren en paddenstoelen; voedsel dat een kleine hoeveelheid zuur bevat zoals groenten, voedsel dat een matige hoeveelheid zuur bevat zoals rijpe tomaten, ui, peperoni, vijgen en komkommers worden snel door *Botulinum* aangetast.
8. Dit voedsel dient, zelfs als het kort wordt bewaard, in koel bewaard te worden. Voor een langere periode dienen het ingevroren te worden en direct na het opwarmen genuttigd te worden.

9. Bepaald droog voedsel zoals meel of muesli kan insectenlarven bevatten. Als deze producten niet in een vacuüm verpakking worden bewaard, kunnen deze larven uitkomen tijdens het bewaren en het voedsel verontreinigen. Om het uitkomen van insecten te voorkomen dienen deze producten vacuüm verpakt te worden.
10. Om het bederven van voedsel te voorkomen, dient het bij lage temperaturen te worden bewaard, aangezien slechts sommige micro-organismen zich zonder lucht ontwikkelen.
11. Als de temperatuur in de koelkast hoger is dan 4 °C (vooral gedurende langere tijd), hebben schadelijke micro-organismen goede omstandigheden om zich te vermenigvuldigen. Het wordt dus aanbevolen om de temperatuur in de koelkast onder de 4 °C te houden.
12. Als de temperatuur in de vriezer -17 °C of minder bedraagt, is deze geschikt om voedsel bij te bewaren, hoewel invriezen micro-organismen niet doodt, maar alleen hun ontwikkeling remt.
13. Temperatuur heeft ook invloed op het bewaren van droog voedsel dat vacuüm verpakt is: de houdbaarheidsdatum wordt 3-4 maal verlengd bij elke verlaging van de temperatuur met 10 °C.

## 6.4 Bediening

### 6.4.1 Voor het eerste gebruik

- Voor elk gebruik dienen het apparaat, de werkoppervlakken en accessoires die in contact zullen komen met de voedingsmiddelen (vacuümcontainers, deksels e.d.), goed gereinigd te worden, waarbij men zich houdt aan de instructies vermeld in 7 „Reiniging“.

### 6.4.2 Inschakelen van het apparaat

- Doe de **stekker** (11) in het stopcontact (zie technische gegevens) Diodes 1.2 en 1.4 van de knoppen **Normal** en **Humid** gaan branden.

### 6.4.3 Instellingen

De instellingen dienen veranderd te worden wanneer de **stekker** (11) in het stopcontact zit. Om een bepaalde instelling te wijzigen dient men op de desbetreffende knop te drukken.

#### Instellen van de afzuigsnelheid

De snelheid waarmee de pomp van de vacuümverpakker lucht wegzuigt kan afgesteld worden, wat het verpakkingsproces vergemakkelijkt.

Na inschakeling van het apparaat wordt de snelheid automatisch op **Normal** (1.2) ingesteld, d.w.z. de hoogste snelheid die normaal gebruikt worden om te verpakken.

Als er breekbare voedingsmiddelen in de vacuümzakjes verpakt gaan worden, wordt aanbevolen de functie **Slow** (1.1) te gebruiken, die de snelheid van het afzuigen van de lucht door de pomp beperkt, waardoor het afzuigproces rustig in de gaten kan worden gehouden. Voltooi de operatie met handmatige afdichting van het zakje door op het juiste moment op de knop **Manual Seal** (1.8) te drukken.



## Instellen van de soort afdichting

De vacuümmachine heeft de optie om de soort afdichting te kiezen.

Op het definitieve resultaat van het sealen van de zakjes hebben het soort voedingsmiddelen dat verpakt wordt en de temperatuur in de ruimte invloed. Om het uiteindelijke resultaat te optimaliseren bestaat de keuze uit twee soorten afdichting:

**Dry** (1.3) → voor droge producten zoals koekjes, rijst en koffie;

**Humid** (1.4) → voor rood vlees en vis, waar sap of bloed uit kan komen.

## 6.4.4 Voorbereiding van de plastic zakjes op een rol



**Gebruik alleen speciale vacuümkzakjes voor vacuüm verpakking (eenzijdig geribbeld, met reliëf).**

- Zakjes voor vacuüm verpakking zijn in verschillende maten verkrijgbaar. Kies de juiste maat zakje voor het product dat geconserveerd gaat worden. Let erop dat het zakje minimaal 8 cm langer is dan het geconserveerde product en houd rekening met nog eens 2 cm voor verder gebruik van het zakje.

**Aanwijzing: ga voor het gebruik van geconfectioneerde zakjes voor vacuüm verpakking verder naar punt 6.4.5 van deze instructie.**

- Til de **deksel** (4) en het **snijmechanisme** (6) op, bevestig de rol met zakjes voor vacuüm verpakking (**tek. A**) en laat een strook naar buiten hangen, om ze er later makkelijker uit te trekken, en sluit vervolgens het **snijmechanisme** (6).



### **VOORZICHTIG!**

**Let er bij het sluiten van het snijmechanisme (6) op dat het mes zich aan een van de randen bevindt van de geul waarin deze beweegt. Het mes MAG ZICH NOOIT IN HET MIDDELEN VAN het snijmechanisme BEVINDEN (tek. B).**

- Trek een stuk folie van juiste lengte van de rol (**tek. B**). Druk **het mes van het snijmechanisme aan** (6) schuif het mes van een van de uiteindes van het vacuümkzakje over de hele lengte. Zo kan er schoon en nauwkeurig gesneden worden (**tek. C**).
- Nu kan een van de open kanten van het zakje als volgt verzegeld worden:

- Til de **deksel** (4) van het apparaat op en zet deze in open positie.
- Leg een van de open kanten van het zakje op de **drukafsluiting** (9) (**tek. D**).
- Sluit **de deksel** (4) en druk deze tegelijkertijd aan twee kanten aan (**tek. E**). Wanneer u een klik hoort, betekent dit dat de **deksel** (4) vast zit.
- Druk op de knop **Manual Seal** (1.8) (**tek. F**) om het zakje te verzegelen. Wacht tot de knop **Manual Seal** (1.8) uitschakelt.
- Druk op de **ontgrendelknoppen** (2) (**tek. G**), om **de deksel** (4) te openen.
- Open **de deksel** (4) en haal het zakje voor vacuüm verpakking eruit.  
Controleer de verzegeling; dit dient een gelijkmatige, overdwarse lijn te zijn zonder plooiën (**tek. H**). Herhaal bij onvolledige verzegeling het verpakkingsproces.

#### **6.4.5 Vacuüm verpakken in zakjes van rollen of in geconfectioneerde zakjes voor vacuüm verpakking**

- Til **de deksel** (4) op en zet deze in open positie.
- Doe het voedingsmiddel in het zakje voor vacuüm verpakking en veeg vloeistof of etensresten weg van de binnenkant van het uiteinde van het zakje dat verzegeld gaat worden.
- Leg het zakje met inhoud voor het apparaat zodat de open kant van het zakje zich in de **vacuümkamer** (7) bevindt (**tek. I**).
- Sluit **de deksel** (4) en druk tegelijkertijd op beide kanten (**tek. K**). Wanneer u een klik hoort, betekent dit dat de **deksel** (4) gesloten is.
- Druk op de knop **Vacuum & Seal** (1.5) (**tek. L**) om het verpakkingsproces te starten. Wacht totdat de knop **Vacuum & Seal** is uitgeschakeld (1.5).
- Druk op de **ontgrendelknoppen**(2) (**tek. M**), om de **deksel** (4) te openen.
- Controleer de verzegeling. Dit dient een gelijkmatige overdwarse lijn te zijn zonder plooiën (**tek. H**). Herhaal bij onvolledige verzegeling het verpakkingsproces.

#### 6.4.6 Toepassing van de functie Manual Seal

- Een druk op deze knop start direct de verzegelingsfase van het zakje. De soort verzegeling komt overeen met de eerste instelling (zie **hoofdstuk 6.4.3 „Instellingen“**).
- Bij het verpakken van gevoelige en breekbare voedingsmiddelen (bijv. koekjes, rijst, koffie e.d.) wordt aanbevolen om een lage snelheid voor het afzuigen van de lucht in te stellen door op de knop **Slow** te drukken. Hierdoor kan men het wegzuigen van de lucht rustig in de gaten houden en voorkomen dat het voedingsmiddel in elkaar wordt gedrukt.
- Druk op de knop **Manual Seal** (1.8) wanneer een voldoende hoeveelheid lucht weggezogen is.

#### 6.4.7 Vacuüm verpakken in containers voor vacuüm verpakking



##### VOORZICHTIG!

**Gebruik alleen geschikte vacuümcontainers (bijv. van Bartscher Art.-Nr 300422). Alleen deze zijn precies voor het apparaat gemaakt en staan garant voor de nauwkeurige vacuüm verpakking van voedingsmiddelen.**

- Vul de vacuümcontainer maximaal tot 3 cm van de bovenrand en doe de deksel erop.
- Sluit de deksel van de vacuümcontainer met de **slang** (15) aan op het **zuigmondstuk** (3) op het apparaat (**tek. N**).
- Sluit de **deksel** (4). Druk op de knop **Canister** (1.6) (**tek. N**). Het apparaat veroorzaakt een vacuüm in de container en schakelt uit na het einde van de operatie.
- Koppel de **slang** (15) van de deksel van de vacuümcontainer af.
- Druk op de middelste knop (16) om de vacuümcontainer te openen, open vervolgens de sluitingen (**tek. N**). Er moet een sissgeluid te horen zijn van de lucht die in de vacuümcontainer stroomt. Dit geluid garandeert dat de inhoud van de container goed vacuüm is verpakt.

## 7. Reiniging



### **WAARSCHUWING!**

**Voor het reinigen van het apparaat, het van het lichtnet halen (de stekker eruit halen) en laten afkoelen.**

**Gebruik geen hogedruk waterstraal om het apparaat te reinigen.**

**Zorg ervoor dat er geen water in het apparaat kan komen.**

- **Geen** scherp metalen gereedschap (zoals een schaar, messen of krabbers) gebruiken voor het verwijderen van vuil. Dit kan het oppervlak beschadigen.
- Verder kan het onjuist gebruik van chloor of reinigingsmiddelen op basis van zoutzuur, fluorwaterstofzuur of zwavelzuur (welke componenten zijn van bepaalde ontkalkingsmiddelen) het oppervlak beschadigen.

### ***De buitenkant van het apparaat***

- Maak het apparaat regelmatig schoon.
- Reinig **de buitenkant van het apparaat** voor en na gebruik met een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel. **Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen, oplosmiddelen en producten op basis van aroma-essenties!**

### ***De binnenkant van het apparaat***

- Als op de vacuümkamer, afdichtstrip of afdichtingen etensresten of vloeistof zitten, dienen deze afgenomen te worden met keukenrol.
- Verwijder de afdichting van de vacuümkamer en de drukafdichting en reinig deze in warm water met een mild reinigingsmiddel.
- Neem de vacuümkamer af met een zachte vochtige doek.
- Neem het snijmechanisme af met een zachte vochtige doek.



### **TIP!**

**Voor het opnieuw voorzichtig bevestigen van de afdichting dient deze goed droog te zijn om beschadiging te voorkomen. De afdichting dient in originele staat te worden bevestigd om de goede afdichting van het vacuüm te verzekeren.**

### ***Zakjes voor vacuüm verpakking***

- Zakjes voor vacuüm verpakken dienen gereinigd te worden in warm water met een mild reinigingsmiddel en daarna goed gedroogd te worden.



#### **VOORZICHTIG!**

**Om voedselvergiftiging te voorkomen mogen zakjes voor vacuüm verpakking waarin al rauw vlees, vis of vet voedsel is bewaard, niet worden hergebruikt.**

### ***Vacuümcontainers***

- Tijdens het reinigen van de accessoires (vacuümcontainers, deksel) dienen de gebruiksaanwijzing van de verschillende accessoires gevolgd te worden.
- Reinig de container en de deksel in warm water met een mild reinigingsmiddel.
- Voor een volgend gebruik moeten alle accessoires droog zijn.

### ***Bewaren van het vacuüm-verpakkingsmachine***

- Maak het apparaat goed schoon voordat het op een droge plek opgeslagen wordt.
- Controleer of er op de druksluiting en op de afdichtstrip geen deeltjes zitten. Zet geen zware voorwerpen op het apparaat.
- Bewaar het apparaat op een gelijk, veilige ondergrond, op een plaats waar kinderen niet bij kunnen.



#### **VOORZICHTIG!**

**Bewaar het apparaat wanneer u klaar bent met verpakken met de deksel open; blokkeer de gesloten deksel niet. Dit zorgt ervoor dat de afdichtingen vervormen en het functioneren van het apparaat verstoord wordt.**

## 8. Mogelijke storingen

Bij defecten of beschadigingen dient contact op te worden genomen met een speciaalzaak of onze service. Controleer eerst onderstaande aanwijzingen voor de lokalisatie van de defecten.

| Probleem                                                                                       | Mogelijke oorzaak en oplossing                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Het apparaat werkt niet</b>                                                                 | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit. Controleer het stopcontact door een ander apparaat aan te sluiten.</li><li>▪ Controleer de stroomkabel en stekker op beschadigingen. Gebruik het apparaat niet als dit beschadigd is. Neem contact op met de service.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Het apparaat sealt de eerste afdichting niet op het zakje dat van de rol is afgesneden.</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Controleer of het zakje voor vacuüm verpakking goed zit, zoals beschreven is in: <b>6.4.4 „Voorbereiding van plastic zakjes op een rol“</b>.</li><li>▪ Controleer of de drukafdichting in de goede positie zit en niet beschadigd is.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Het apparaat zorgt niet voor een volledig vacuüm in de zakjes</b>                           | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Voor een correcte afdichting dient het open uiteinde van het zakje zich met de hele lengte in de vacuümkamer te bevinden.</li><li>▪ Controleer de afdichtstrip, de drukafdichting en de overige afdichtingen op vuil. Maak deze indien nodig schoon en plaats ze in de juiste positie.</li><li>▪ Er kunnen gaten zitten in het zakje voor vacuüm verpakking. Om dit te controleren dient het zakje afgedicht te worden en er wat lucht in te worden gelaten. Dompel het in water onder dompelen en druk erop. Als er luchtbellenverschuiven betekent dit dat het lekt. Dicht het zakje nogmaals of gebruik een ander zakje voor vacuüm verpakking.</li></ul> |
| <b>Het apparaat sealt het zakje niet goed</b>                                                  | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Bij oververhitting van de afdichtstrip die voor het smelten van het zakje zorgt, dient men de deksel op te tillen en een paar minuten te wachten tot de afdichtstrip afgekoeld is.</li><li>▪ Controleer of de drukafdichting goed is geplaatst en niet beschadigd is.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Na het sealen blijft het zakje niet vacuüm</b>                                              | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Lekkage van de afdichting kan veroorzaakt worden door plooiën, kruimels, vet of vocht. Doe het zakje voor vacuüm verpakking opnieuw open, maak de bovenkant van de binnenzijde van het zakje schoon, verwijder stukjes van de afdichtstrip en voer de afdichtoperatie nog een keer.</li><li>▪ Controleer het zakje voor vacuüm verpakking op beschadigingen die het verlies van het vacuüm kunnen veroorzaken. Bedek scherpe randen van de inhoud van het zakje met keukenrolpapier.</li></ul>                                                                                                                                                               |

| Probleem                                                             | Mogelijke oorzaak en oplossing                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Het apparaat zorgt niet voor een vacuüm in de vacuümcontainer</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Sluit de deksel van de container nogmaals zorgvuldig met behulp van het slangetje (of wanneer nodig de aansluiting van de deksel) aan op het zuigmondstuk op het apparaat.</li><li>▪ In het bovenste deel van de container dient tussen de inhoud en de bovenrand nog minimaal 3 cm vrij te zijn.</li><li>▪ Als tijdens het vacuüm verpakken een vloeibaar product over begint lopen, kan dit veroorzaakt worden door onvoldoende koeling voor het verpakken. Koel het product in de koelkast en niet bij kamertemperatuur.</li><li>▪ Controleer de bovenrand van de container en de deksel van de container op beschadigingen. Er mogen geen beschadigingen voorkomen op de afdichting van de sluiting. Reinig wanneer nodig de rand van de container en de deksel met een vochtige doek en herhaal het vacuüm verpakken.</li><li>▪ Controleer of de afdichting van de deksel van de container juist is geplaatst en niet beschadigd is.</li></ul> |
| <b>De vacuüm-container houdt het vacuüm niet in stand</b>            | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Controleer of de afdichting onder de middelste knop van de deksel van de container in de juiste positie is geplaatst.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

**Indien de functiestoornissen niet verwijderd kunnen worden:**

- Behuizing **niet** openen,
- Klantendienst informeren of contact opnemen met verkoper waarbij het volgende dient te worden opgegeven:
  - de aard van de werkingstoornis;
  - het artikel- en serienummer (kijk op het typeplaatje op de onderkant van het apparaat);
  - aankoopdatum.

## 9. Afvalverwijdering

### Oude apparaten

Het gebruikte apparaat moet worden verwijderd in overeenstemming met in uw land geldende voorschriften. Aanbevolen wordt om contact op te nemen met een bedrijf dat gespecialiseerd is in verwijdering.



### **WAARSCHUWING!**

**Om misbruik en de daaraan verbonden gevaren te voorkomen, maakt u uw oude apparaat vóór de verwijdering onbruikbaar. Het apparaat uit het stopcontact halen en de aansluitkabel uit het apparaat verwijderen.**



Bij de verwijdering van het apparaat dient u de in uw land geldende voorschriften in acht te nemen.

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

Tel.: +49 5258 971-0  
Fax: +49 5258 971-120  
**Service-hotline:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)