

305/15L



300748

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Tyskland

tlf. +49 5258 971-0
fax.: +49 5258 971-120
Service hotline: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Version: 3.0

Forberedelsesdato: 2024-02-15

Original betjeningsvejledning

1	Sikkerhed	2
1.1	Forklaring af advarselsord	2
1.2	Sikkerhedstips	3
1.3	Brug som beregnet	5
1.4	Ukorrekt brug	5
2	Generelle oplysninger.....	6
2.1	Ansvar og garanti.....	6
2.2	Ophavsret beskyttelse	6
2.3	Overensstemmelseserklæring	6
3	Transport, emballage og opbevaring	7
3.1	Leveringskontrol.....	7
3.2	Emballage.....	7
3.3	Opbevaring	7
4	Tekniske data	8
4.1	Tekniske data	8
4.2	Kompilering af apparatets komponenter	9
4.3	Apparatets funktioner.....	10
5	Installation og betjening.....	11
5.1	Installation.....	11
5.2	Fordele ved vakuumpakning	12
5.3	Fordele ved vakuumpakning	14
5.4	Betjening.....	17
6	Rengøring.....	27
6.1	Sikkerhedsanvisninger ved rengøring.....	27
6.2	Rengøring	27
7	Mulige driftsfejl.....	28
8	Bortskaffelse.....	30



Læs grundigt denne betjeningsvejledning før anvendelse og opbevar den i et nemt tilgængeligt sted!

Denne betjeningsvejledning indeholder en beskrivelse af enhedens installation, dens drift og vedligeholdelse og er en vigtig kilde til information og vejledning. Forudsætningen for sikker og korrekt betjening af apparatet er kendskabet til alle sikkerheds- og driftsinstruktioner, der findes i enheden. Desuden gælder bestemmelserne om ulykkesforebyggelse, sundheds- og sikkerhedsbestemmelser og gældende lovbestemmelser i enhedens anvendelsesområde.

Læs venligst denne betjeningsvejledning inden du begynder at arbejde med enheden, og især inden du sætter den i brug, for at undgå skader på personer og ting. Ukorrekt brug kan medføre skade.

Denne betjeningsvejledning er en integreret del af produktet og skal altid opbevares i nærheden af enheden. Den skal også være tilgængelig til enhver tid. Når enheden overføres, er det også nødvendigt at give denne betjeningsvejledning.

1 Sikkerhed

DK

Apparatet er lavet i henhold til gældende regler for teknologi. Dette apparat kan dog være en farekilde, hvis den bruges uhensigtsmæssigt eller ukorrekt. Alle brugere skal overholde oplysningerne i denne brugsvejledning og overholde sikkerhedsinstruktionerne.

1.1 Forklaring af advarselsord

Vigtige sikkerhedsoplysninger og advarselsoplysninger er angivet i denne betjeningsvejledning med de relevante advarselssymboler. Disse bemærkninger skal nøje overholdes, for at undgå ulykker, skader på personer og ejendom.



FARE!

FARE symbolet advarer om farer, der medfører alvorlig skade eller død, hvis de ikke undgås.



ADVARSEL!

ADVARSEL symbolet advarer om farer, der kan medføre moderate eller alvorlige skader eller død, hvis det ikke undgås.

**FORSIGTIG!**

FORSIGTIG symbolet advarer om farer, der kan forårsage mindre eller moderate skader, hvis de ikke undgås.

OBS!

Signalord **OBS** angiver mulig skade på ejendommen, der kan opstå, hvis du ikke følger sikkerhedsanvisningerne.

HENVISNING!

HENVISNING symbolet informerer brugeren om yderligere oplysninger og brugsanvisninger.

1.2 Sikkerhedstips

Elektrisk strøm

- Overspænding eller forkert installation kan medføre elektrisk stød.
- Enheden kan kun tilsluttes, hvis dataene på typeskiltet svarer til netspændingen.
- Enheden skal holdes tør, for at undgå elektriske kortslutninger.
- Hvis der opstår funktionsfejl under drift, skal du straks afbryde apparatet fra strømforsyningen.
- Rør ikke stikket med våde hænder.
- Rør aldrig apparatet, når det er i vandet. Afbryd straks apparatet fra strømforsyningen.
- Alle reparationer eller åbning af kabinettet må kun udføres af specialister og ved passende værksteder.
- Bær ikke apparatet ved at holde på strømkablet.
- Lad ikke strømkablet komme i kontakt med varmekilder og skarpe kanter.
- Du må ikke bøje, klemme eller tænde strømkablet.
- Strømkablet skal foldes helt ud.
- Placer aldrig apparatet eller andre genstande direkte på strømkablet.
- Tag altid fat i stikket, for at afbryde apparatet fra strømforsyningen.
- Strømkablet skal kontrolleres jævnlige med hensyn til beskadigelse. Brug ikke enheden hvis kablet er beskadiget. Hvis det viser sig, at strømkablet er beskadiget, kontakt en kvalificeret elektriker eller serviceværksted for at få det udskiftet.

Anvendelse kun under tilsyn

- Apparatet må kun betjenes under tilsyn.
- Bliv altid i nærheden af apparatet.

Driftspersonale

- Apparatet må kun betjenes af kvalificeret og uddannet personale.
- Dette apparat må ikke betjenes af personer (herunder børn) med begrænset fysisk, sensorisk eller mental evner, såvel som af personer med begrænset erfaring og/eller begrænset viden.
- Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger eller starter apparatet.

Ukorrekt anvendelse

- Ukorrekt eller forbudt brug kan beskadige apparatet.
- Anvend kun apparatet, hvis dets tekniske tilstand ikke viser nogen fejl og giver mulighed for sikker drift.
- Apparatet må kun anvendes, hvis alle tilslutninger er lavet i overensstemmelse med forskrifterne.
- Apparatet kan kun bruges, når det er rent.
- Brug kun originale reservedele. Forsøg aldrig at reparere apparatet selv.
- Foretag ikke ændringer eller modifikationer på apparatet.

1.3 Brug som beregnet

Enhver brug af apparatet til formål, der er forskellig og / eller afvigende fra den normale tilsigtede anvendelse som beskrevet nedenfor, er forbudt og betragtes som utilsigtet brug.

Følgende anvendelse er i overensstemmelse med den tilsigtede anvendelse:

- Vakuumpakning og marinerings af egnede fødevarer eller andre genstande.

1.4 Ukorrekt brug

Ukorrekt brug kan medføre personskade og ejendom forårsaget af farlig spænding, brand og høje temperaturer. Apparatet må kun bruges til de værker, der beskrives i denne betjeningsvejledning.

2 Generelle oplysninger

2.1 Ansvar og garanti

Alle oplysningerne og tips i denne betjeningsvejledning er udarbejdet under hensyntagen til gældende regler, aktuelle tekniske og professionelle viden samt vores mange års erfaring. Ved bestilling af specielle modeller eller ekstra muligheder, og i tilfælde af brugen af den nyeste tekniske viden, kan apparatet, der leveres under visse omstændigheder, afvige fra forklaringerne og talrige tegninger i denne brugsanvisning.

Producenten er ikke ansvarlig for eventuelle skader eller mangler som følge af:

- manglende overholdelse af anvisningerne,
- ukorrekt brug,
- indførelse af tekniske ændringer,
- brug af uautoriserede reservedele.

Vi forbeholder os retten til at foretage tekniske ændringer af produktet for at forbedre dets ydeevne og kvalitet.

DK

2.2 Ophavsret beskyttelse

Denne betjeningsvejledning, tekster, tegninger, billeder og andre elementer, der er indeholdt i den, er beskyttet af ophavsretten. Det er forbudt at gengive indholdet af betjeningsvejledningen i enhver form og på nogen måde (herunder fragmenter) og bruge og / eller overføre dets indhold til tredjepart uden producentens skriftlige samtykke. Overtrædelse af ovenstående resultat medfører pligten til at betale erstatning. Vi forbeholder os retten til at forfølge yderligere krav.

2.3 Overensstemmelseserklæring

Apparatet overholder gældende standarder og EU-retningslinjer. Ovenstående er bekræftet i EF-overensstemmelseserklæringen. Hvis det er nødvendigt, vil vi med glæde sende dig den relevante overensstemmelseserklæring.

3 Transport, emballage og opbevaring

3.1 Leveringskontrol

Ved modtagelse af leveringen skal du straks kontrollere, om apparatet indeholder alle komponenter, og at den ikke er blevet beskadiget under transporten. I tilfælde af synlig transportskader, skal du nægte at modtage apparatet eller acceptere på specielle betingelser. På transportselskabets transportdokumenter / fragtbrev skal du mærke omfanget af skaden og lave en klage. Skjulte skader skal indberettes umiddelbart efter, at de er blevet identificeret, da der kun kan påberåbes fordringer inden for de gældende frister.

I mangel af dele eller tilbehør bedes du kontakte vores kundeserviceafdeling.

3.2 Emballage

Kast ikke kartonen væk. Det kan være nødvendigt at opbevare apparatet, når den flyttes, eller når apparatet sendes til vores servicecenter i tilfælde af skade.

Apparatets emballage og individuelle komponenter er lavet af genanvendelige materialer. Dette gælder: folier og plastposer, papemballage.

Ved bortskaffelse af emballage skal du overholde reglerne i dit land. Genbrugsemballager skal genanvendes.

3.3 Opbevaring

Hold emballagen lukket, indtil apparatet er installeret, og følg markeringen vedrørende indstilling og opbevaring. Emballagen bør kun opbevares under følgende forhold:

- i lukkede rum
- skal opbevares i et tørt og støvfrit miljø
- væk fra aggressive midler
- på et sted, der er beskyttet mod sollys
- på et sted, der er beskyttet mod mekaniske stød.

Ved længere opbevaring (mere end tre måneder) skal tilstanden for alle dele og emballagen kontrolleres regelmæssigt. Emballagen skal udskiftes med nye, om nødvendigt.

4 Tekniske data

4.1 Tekniske data

Navn:	Vakuumpakkemaskine 305/15L
Artikelnr.:	300748
Materiale:	rustfrit stål, plast
Antal svejsesøm:	1
Svejestang længde i mm:	305
Vakuumpumpe l/min (m³/h):	15
Maksimalt vakuum i mbar:	-800
Forseglingstid justerbar i niveauer:	2
Tilslutningsværdi:	0,13 kW 230 V 50 Hz
Mål (bredde x dybde x højde) i mm:	400 x 180 x 92
Vægt i kg:	2,5

DK

Vi forbeholder os retten til at foretage tekniske ændringer!

Version / egenskaber

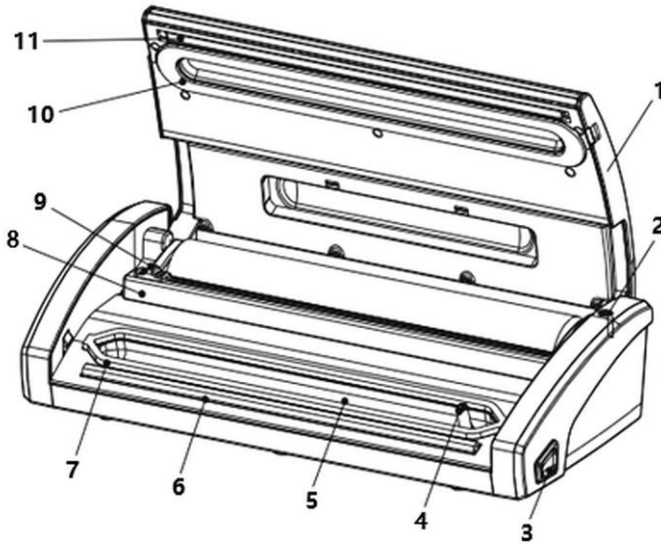
- Farve: sølv
- Vakuumkontrol: elektronisk
- Justerbar vakuumlukningsniveau
- Funktioner/Kontrollamper:
 - Kombinerer vakuumpakning og lukning
 - Vakuumpakning, skånende og normal
 - Svejsning, vådt og tørt
 - Manuel svejsning
 - Marinering
 - Vakuumballering med vakuumbeholder
- Inklusiv:
 - 1 rulle vakuumpakningsfolie (bredde 22 cm, længde 3 m)
 - 1 rulle vakuumpakningsfolie (bredde 28 cm, længde 3 m)
 - 1 forbindelsesslange (til ekstern vakuumpakning)

Tekniske data

- **Vigtig anvisning:**

Til vakuumpakning, brug kun ribbede vakuumpakningsposer (ribbede på den ene side)

4.2 Kompilering af apparatets komponenter



DK

Fig. 1

- | | |
|--|----------------------------------|
| 1. Dæksel | 2. Tilslutningsslangeforbindelse |
| 3. Oplåsningsknapper (2x højre og venstre) | 4. Luftindsugningsåbning |
| 5. Vakuumkanmer | 6. Svejsebælke |
| 7. Bundtætning | 8. Skæremekanisme |
| 9. Kniv | 10. Toptætning |
| 11. Svejsestav | |

Ekstra udstyr (ikke inkluderet i leveringsomfanget!)

220 filmrullesæt til vakuumpakning

Det består af 2 filmruller til vakuumpakning

Rullebredde: 22 cm

Rullelængde: 5 m

Dimensioner: bredde 220 x dybde 40 x
højde 40 mm

Vægt: 0,46 kg

Art.nr.: 300418



280 filmrullesæt til vakuumpakning

Det består af 2 filmruller til vakuumpakning

Rullebredde: 28 cm

Rullelængde: 5 m

Dimensioner: bredde 280 x dybde 50 x
højde 50 mm

Vægt: 0,512 kg

Art.nr.: 300419



Vakuumbeholdere

Indhold: 1,5 liter

kan stables oven på hinanden

Farve: gennemsigtig, hvid

Materiale: kunststof

Dimensioner: bredde 135 x dybde 135 x
højde 180 mm

Vægt: 0,3 kg

Art.nr.: 300422



4.3 Apparatets funktioner

Denne vakuumpakkemaskine er designet til vakuumpakning og marinerung af fødevarer. Under vakuumpakningsprocessen trækkes luft fra posen eller vakuumballagebeholderen og forsegles derefter for at forhindre eller bremse fødevarefordærv.

5 Installation og betjeninga

5.1 Installation

Udpakning / indstilling

- Pak apparatet ud og fjern alle eksterne og interne emballageelementer og transportsikringer.



FORSIGTIG!

Fare for kvælning!

Børn må ikke få adgang til emballagematerialer som plastposer og polystyrenkomponenter.

- Hvis der er en beskyttende film på apparatet, skal du fjerne den. Beskyttelsesfolien bør fjernes langsomt for ikke, at efterlade eventuelle rester af klæbemidlet. Fjern eventuelle rester af klæbemidlet med et egnet opløsningsmiddel.
- Pas på ikke at skade skiltet eller advarselsindikationer på apparatet.
- Placer **aldrig** apparatet i fugtige eller våde omgivelser.
- Installer apparatet, så forbindelserne er let tilgængelige for hurtig afbrydelse, hvis det er nødvendigt.
- Apparatet skal placeres på en overflade med følgende egenskaber:
 - med tilstrækkelig bæreevne, vandbestandig, tør og modstandsdygtig overfor høje temperaturer
 - stor nok til at arbejde sammen med apparater uden problemer
 - let tilgængelig
 - med god ventilation.
- Hold tilstrækkelig afstand fra bordets kanter. Apparatet kan tippe og falde.

DK

Tilslutning til strømforsyning

- Kontroller, at apparatets tekniske data (se typeskiltet) svarer til dataene i det lokale netværk.
- Tilslut apparatet til en enkelt, jordet og tilstrækkeligt beskyttet stikkontakt. Tilslut ikke apparatet til en stikkontakt med flere stik.
- Tilslut tilslutningsledningen, så ingen kan træde på den eller gå over den.

5.2 Fordele ved vakuumpakning

Med vakuumpakningen efter fjernelse af luft, en beholder eller pose af plast er forseglet, og hæmmer eller bremser fordærvelse af fødevarer. Med vakuumpakningen mad holdbarhed forlænges tre-og endda fem gange. Smag og vitaminer bevares.

På denne måde fødevarerprodukterne er beskyttet mod oxidation og udtørring, bakterier og mug.

Pakningen med vakuum er en proces, der anbefales for friske fødevarer, og skal kombineres med lave temperaturer, dvs. vakuumpakket produkt skal opbevares i køleskab, fryser eller fryseskab for at få de bedste resultater.

På denne måde konserveres kan opbevares i meget længere tid end tilsvarende, ikke vakuumpakket, hvor holdbarheden af kun et par timer eller et par dage.

Vakuumpakningen bruges til at forbedre tilrettelæggelsen af arbejdet, vedligeholde mad på en sundere måde og spare penge:

- Du kan bruge det ved særlige lejligheder,
 - for at pakke fødevarerprodukter under vakuum og dermed forlænge deres holdbarhed,
 - at pre-forberede måltider for hele ugen,
 - for længere at opbevare salater, grøntsager og urter (forbliver sprøde og friske);
- der er mere ledig plads i fryseren;
- fødevarer er beskyttet mod udtørring og oxidering;
- på denne måde kan du hurtigt og permanent marinere (kun 20 minutter i et vakuum);
- på denne måde kan du også genpakke kødprodukter, pølser og ost, der tidligere var allerede pakket i vakuum (smag bevares);
- du kan spare penge, fordi resterne nemt kan gemmes og bruges på et senere tidspunkt;
- alle typer af frugt og grøntsager kan købes i sæsonen, vakuumpakkes og derfor opbevares i længere tid.

HENVISNING!

Alle oplysningerne i den nedenstående tabel er omtrentlige værdier, der afhænger af perfekt stand af emballage og de primære kendetegn for kvalitet af de opbevarede fødevarer.

FORSIGTIG!

Produkter, der hurtigt fordæves fordærv bør opbevares i fryseren eller køleskabet. Vakuumpakningen forlænger levetiden af fødevarer, men gør dem ikke "dåsemad", dvs. stabilt produkt ved stuetemperatur.

Opbevaringstider for fødevarer

	uden vakuumpakning	med vakuumpakning
Kølede fødevarer (5+/-2°C)		
Rødt kød	3 - 4 dage	8 - 9 dage
Hvidt kød	2 - 3 dage	6 - 9 dage
Hele fisk	1 - 3 dage	4 - 5 dage
Vildt	2 - 3 dage	5 - 7 dage
Pålæg	7 - 15 dage	25 - 40 dage
Pålæg	4 - 6 dage	20 - 25 dage
Bløde oste	5 - 7 dage	14 - 20 dage
Hårde og halvhårde oste	15 - 20 dage	25 - 60 dage
Grøntsager	1 - 3 dage	7 - 10 dage
Frugter	5 - 7 dage	14 - 20 dage
Kogte og kølede fødevarer (5+/-2°C)		
Grøntsagsmos og supper	2 - 3 dage	8 - 10 dage
Melprodukter og risotto	2 - 3 dage	6 - 8 dage
Kødbouillon og stegning	3 - 5 dage	10 - 15 dage
Fylgte kager (med fløde og frugt)	2 - 3 dage	6 - 8 dage
Fritureolie	10 - 15 dage	25 - 40 dage
Frosne fødevarer (-18+/-2°C)		
Kød	4 - 6 måneder	15 - 20 måneder
Fisk	3 - 4 måneder	10 - 12 måneder
Grøntsager	8 - 10 måneder	18 - 24 måneder

	uden vakuumpakning	med vakuumpakning
Fødevarer ved stuetemperatur (25+/-2°C)		
Brød	1 - 2 dage	6 - 8 dage
Indpakkede svampekager	4 - 6 måneder	12 måneder
Melprodukter	5 - 6 måneder	12 måneder
Ris	5 - 6 måneder	12 måneder
Mel	4 - 5 måneder	12 måneder
Tørre frugter	3 - 4 måneder	12 måneder
Kaffepulver	2 - 3 måneder	12 måneder
Tepulver	5 - 6 måneder	12 måneder
Frysetørrede produkter	1 - 2 måneder	12 måneder
Mælkepulver	1 - 2 måneder	12 måneder

5.3 Fordele ved vakuumpakning

Vigtige henvisninger for vakuumpakning

- Vask dine hænder, alle redskaber samt bordplade, som vil blive brugt til at skære og vakuumpakke fødevarer.
- Ved behandling af fødevareprodukter brug handsker om muligt.
- Brug kun friske fødevarer til vakuumpakning.
- Umiddelbart efter vakuumpakningen de letfordærlige fødevarer skal sættes i køleskabet eller fryseren, så de ikke forbliver for længe ved stuetemperatur.
- Vakuumbeholdere skal jævnt fordeles i køleskabet eller fryseren for at tillade hurtig nedfrysning.
- Fødevareprodukter taget ud af pakken, skal absolut indtages før udløbet af deres holdbarhed, angivet på den originale emballage.
- Vakuumpakning forlænger opbevaring af tørrede fødevarer. Produkter med et højt fedtindhold harsker hurtigt, når de får varme og ilt. Vakuumballering forlænger holdbarheden af nødder, revet kokosnød og majs. Opbevar på et køligt, mørkt sted.
- Vakuumpakning forlænger ikke lagringstiden af frugt og grøntsager, såsom bananer, æbler og kartofler, medmindre de vil blive skrællet før vakuumpakningen.

Installation og betjeninga

- Nogle typer af grøntsager, såsom broccoli, blomkål og kål udleder gasser efter vakuumpakningen. Af denne grund skal grøntsagerne blanches og frosses før vakuumpakningen.
- For at igen vakuumpakke de fødevarerprodukter, der er blevet fjernet fra vakuumpakningen, skal du følge instruktionerne for opbevaring og køling efter åbning således, at opbevaring er sikker.
- Du skal straks spise letfordærlige fødevarer, der er blevet opvarmet, optøet eller fjernet fra køleskabet. Man må ikke spise fødevarer, der lå et par timer i luften; i særdeleshed hvis de er blevet forberedt med en tyk sauce og opbevares i en vakuumpakning eller anaerobt miljø.
- Bløde og sarte produkter (fisk, jordbær, osv.), skal præ-frysnes natten over. Efter den indledende frysning, kan produkterne vakuumpakkes og til sidst sættes i fryseren.

FORSIGTIG!

Vakuumpakningen erstatter ikke frysning eller dybfrysning!

Hver letfordærlig fødevarer, der kræver frysning før vakuumpakningen, skal køles og frysnes efter vakuumpakningen.

Vakuumpakning beregnet til fryseren

- I tilfælde af en ordentlig opbevaring maskinen hjælper med at bevare friskheden af fødevarer. Fødevarerne skal pakkes friske.
- Følsomme fødevarer eller dem, der skal bevare deres form og udseende, kan blive beskadiget under vakuumpakningen af friske produkter. Sarte produkter såsom kød, fisk, jordbær, sandwich, osv. skal præ-frysnes.
De kan frysnes i 24 timer før de får frost- forbrænding. Efter den indledende frysning produkterne kan vakuumpakkes i poser og oplagres i lang tid i fryseren for at bevare både smag og næringsværdi af de emballerede produkter.
- For at vakuumpakke flydende fødevarer såsom supper, gryderetter eller gratinfad skal du først fryse dem i en form eller skål, derefter vakuumpakke og opbevare frosset i fryseren.
- Friske grøntsager skal vaskes eller skrælles og blanches kort i kogende vand inden de bliver vakuumpakket (de kan evt. blanches i mikrobølgeovn), men man skal bevare fastheden af grøntsager og forhindre overkogning. Efter afkøling skal de vakuumpakkes i vilkårlige portioner.
- Til emballering af ikke-frosne fødevarer skal der tages omkring 5 cm mere film for at kompensere ekspansion af fødevarerne i frossen tilstand. Læg kødet eller fisken på et stykke køkkenrulle og vakuumpak i en pose med et stykke køkkenrulle. Saften vil blive absorberet i produktet.

DK

- Før vakuumpakning af retter såsom pitabrød bør pandekager eller hamburgere adskilles med enkelte stykker af bagepapir eller madfolie. Dette letter fjernelsen af de enkelte stykker og genlukning til opbevaring i fryseren.

Vakuumpakning beregnet til køleskab

- Måltider kan forberedes på forhånd i de respektive portioner og opbevares vakuumpakket i et køleskab, og opvarmes derefter efter behov.

Vakuumpakning beregnet til spisekammer

- Vakuumpakning kan også bringe fordele for fødevarer, der kan opbevares ved stuetemperatur (kaffe, mel, melprodukter, sukker osv.). Hvis disse produkter ikke bruges i flere dage, for eksempel i forbindelse med en rejse, skal de beskyttes med vakuumpakning. Dette vil holde dem friske og beskytte mod stuetemperatur, skimmelsvampe og insekter.

Optøning af fødevarer pakket i vakuumposer

- Vakuumpakkede fødevarer såsom kød, fisk, frugt og grøntsager og andre sarte produkter kan afrimmes langsomt på den nederste hylde i køleskabet.
- Brød og pitabrød kan afrimmes ved stuetemperatur.
- Supper og andre flydende fødevarer skal opvarmes direkte i vakuumposer i et varmt vandbad, indtil de er helt varme. Til optøning ved stuetemperatur eller opvarmning i et vandbad skal der skæres et hjørne af vakuumposen for at reducere vakuomet og tillade dampudløb.
- Produkter bør spises hurtigt efter optøning. Må ikke fryses igen.

Vakuuompakning af uindpakkede fødevarer

- Mange fødevarer, såsom ost og kødprodukter sælges i kommercielle vakuumpak-ninger. Også efter åbningen af sådanne produkter kan de bevare deres smag og friskhed hvis man genpakker dem i vakuumposer.

FORSIGTIG!

Uindpakkede fødevarer bør altid spises før udløbet af deres holdbarhed, som er angivet på den originale emballage. Efter re-vakuum af produkter skal de opbevares med maksimal pleje og hygiejne.

Henvisninger til vakuumpakning

- Når du vakuumpakker fødevarer med skarpe kanter eller former, såsom knogler eller tørret pasta, bør disse steder beskyttes med køkkenrulle for at forhindre skader på posen.

- Til vakuumpakning af skrøbelige og sarte produkter såsom kiks og kager, skal der anvendes specielle opbevaringsbeholdere for at undgå beskadigelse.
- Vakuumpakning giver beskyttelse til en række forskellige emner. På campingpladsen er det muligt at bevare rene og tørre produkter, for eksempel, tændstikker og tøj. Tobak kan opbevares i lang tid. Også overtræk og sølv glansløshed kan elimineres ved vakuumpakning.

5.4 Betjening



ADVARSEL!

Håndskader forårsaget af klemning af hånden eller fingrene mellem låget og vakuumkammeret!

Vær meget forsigtig, når du åbner låget.

Fare for forbrændinger ved berøring af varme dele af apparatet efter arbejde!

Rør aldrig tætningsstangen, tætningsstangen eller vakuumkammeret kort efter arbejdet. Vent, indtil apparatet er afkølet.

Før første brug

1. Rengør apparatet og arbejdsflader grundigt, og følg instruktionerne i kapitel 6 "Rengøring", inden hver brug.
2. Tør apparatet grundigt.

Funktioner af kontrolknapper / kontrollamper

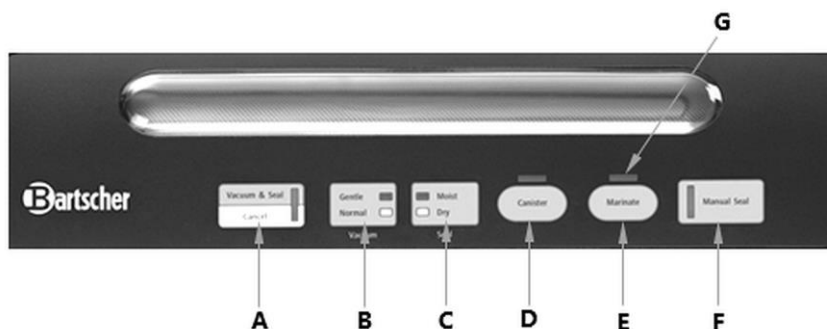


Fig. 2

A. Vakuum & Seal / Cancel- knap

Vakuumpakning og lukning / processtandsning: Denne knap starter vakuumprocessen og krymper vakuumposen, indtil den når maksimalt vakuum og endelig forsegler posen. Du kan stoppe den igangværende proces ved igen at trykke på knappen.

B. Vakuum (Gentle /Normal) -knap

Skånende eller normal vakuumpakning: Ved at trykke på denne knap kan du vælge hastigheden og trykket afhængigt af den mad, der skal pakkes.

C. Seal (Moist / Dry) -knap

Våd eller tør lukning: knappen kan bruges til at indstille svejsetiden afhængigt af madtypen (fugtig eller tør).

D. Canister

Beholderfunktion: Kun til vakuumpakning i en egnet beholder.

E. Marinate

Marineringsfunktion: Vigtigt: Denne funktion kan kun anvendes med en egnet beholder og tilslutningsslange.

F. Manual Seal

Kun svejsning: Vakuummet skabes i kort tid for at sikre, at svejsestangen og svejsebjælken er rene og ligger oven på hinanden. Så svejses vakuumposen.

Denne knap kan vælges til følgende funktioner:

1. Svejsning af den åbne ende af en vakuumpose, der tages fra filmrullen.
2. Kun svejsning af vakuumposen. På denne måde kan brugeren kontrollere, at vakuumposen ikke skaber for meget vakuum, hvilket forhindrer knusning af sarte fødevarer.

G. Kontrollamper

Belysningen af de tilsvarende kontrollamper indikerer driftstilstanden for den valgte enhedsfunktion.

Vakuumpakning

DK

Vigtige anvisninger og vejledning til vakuumpakning af poser

- Forlad ikke for meget luft i vakuumposen. Før svejsning af vakuumposen skal du udslippe så meget luft ud som muligt. Med for meget luft i vakuumposen kan belastningen på vakuumpumpen øges, så motoren ikke har nok strøm til at trække al luft ud af vakuumposen.
- Når du svejser vakuumfødevarer med skarpe kanter eller spidsede hjørner, såsom knogler eller tørrede nudler, dæk dem med papirhåndklæder for at undgå beskadigelse af vakuumposen.
- Sæt ikke for mange fødevarer i vakuumposen. Efterlad nok plads, så den åbne ende let kan placeres i vakuumkammeret.
- Placer altid den åbne ende af vakuumemballageposen fladt og niveller på svejsestaven, placer ikke eller bøj vakuumposen.
- Store vakuumposer kræver længere svejsetid; mindre poser kan vakuumpakkes hurtigere.
- Kontroller altid svejsningen, som skal have et jævnt tværsnit og ikke nogen folder.
- Ved ufuldstændig svejsning afskæres svejsningen og gentages svejseprocessen.

Udvælgelse af vakuumposer

Vakuumposer fås i forskellige størrelser. Vælg den passende posestørrelse til den fødevare, der skal pakkes.

ANVISNING!

Brug kun specielle vakuumposer, der er beregnet til dette formål (ensidig ribbet, præget).

Sørg for, at vakuumposens længde er mindst 4-5 cm større end det konserverede levnedsmiddel og tag yderligere 2 cm til hver efterfølgende brug af vakuumposen.

Fremstilling af vakuumposer fra en filmrulle

1. Vælg en filmrulle med den rigtige bredde for at oprette en pose.
2. Placer apparatet på en lige overflade.
3. Tilslut stikket til den passende enkelt stikkontakt.

Kontrollamperne for "Normal" og "Dry" -tilstandene begynder at lyse.



4. Tryk på oplåsningsknapperne, og åbn dækslet.

Sørg for, at kniven er placeret på enden af skæremekanismen (højre eller venstre), aldrig i midten.

5. Løft skæremekanismen og læg folierullen i udsparingen under dækslet.



6. Strik folierullen i den ønskede længde.



7. Træk skæremekanismen ned og læg den over folierullen.



8. Flyt kniven fra den ene ende til den anden for at skære vakuumposen til med præcist og jævnt snit.



9. Derefter placer den åbne ende af vakuumposen på apparatets svejsestav.



DK

10. Luk dækslet, mens du trykker på begge sider, indtil du hører de to oplåsningsskær.



11. Tryk på knappen Manual Seal for at starte svejsning af vakuumposen.

Kontrollampen på denne knap tændes. Så snart svejseprocessen er færdig, slukker kontrollampen.

12. Tryk begge oplåsningsskær (højre og venstre) og åbn dækslet.

13. Tag den færdiglavede vakuumpose ud.

11. Fjern alle svejseøm. Ved ufuldstændig svejsning afskæres svejsningen og gentages svejseprocessen.

Vakuumpakning ved hjælp af vakuumpakningsposer

1. Placer fødevaren, der skal pakkes i vakuumposen.
2. Rengør vakuumposens åbne ende og sørg for, at der ikke er snavs eller væsker.
3. Placer apparatet på en lige overflade.
4. Tilslut stikket til den passende enkelt stikkontakt.

Kontrollamperne for **"Normal"** Vakuum og **"Dry"** Seal tændes.

5. Tryk på oplåsningsskærne, og åbn dækslet.

6. Placer altid den åbne ende af vakuumpakningsposen fladt og niveller på svejsestaven, placer ikke eller bøj vakuumposen.
7. Sørg for, at luftsugningshullerne ikke er dækket af vakuumposen.



Installation og betjeninga

8. Luk dækslet, mens du trykker på begge sider, indtil du hører de to oplåsingsknapper.
9. Vælg vakuumpakningshastigheden ved at trykke på **Vakuu**m, afhængigt af fødevareprodukterne:
 - **"Normal"** for normal hastighed eller
 - **"Gentle"** til bløde og sarte fødevarer eller genstande.



10. Tryk nu på **Seal**, for at vælge den passende svejsetid for de fødevarer, der er pakket:
 - **"Dry"** til tørvakuumposer og ikke-fugtholdige fødevarer;
 - **"Moist"** til våde vakuumposer og fødevarer, der indeholder lidt fugt eller til flydende fødevareprodukter.

Når **"Moist"** -indstillingen er valgt, udvides svejsetiden for at sikre, at vakuumposen er ordentligt svejset.

11. Tryk på **Vakuu**m & **Seal** / **Cancel**.

Kontrollampen tændes og vakuumprocessen begynder.

Luften suges automatisk ud af vakuumposen og derefter svejses.

ANVISNING

Apparatet danner meget højt vakuum i svejseposen under hele vakuumprocessen. Vakuumpakningen skal overholdes for at undgå smuldring eller knusning af sarte fødevareprodukter.

12. For at stoppe processen tidligt, fordi det påkrævede vakuumtryk er opnået, skal du trykke på **Manual Seal**-knappen.

Vakuumpumpen standser processen, og apparatet går i svejsetilstanden.

Når kontrollamperne „**Vakuu**m & **Seal** / **Cancel**“ evt. „**Manual Seal**“ slukker, vakuumpakningsprocessen er afsluttet.

13. Tryk begge oplåsingsknapper (højre og venstre) og åbn dækslet.

14. Fjern vakuumposen.

15. Tjek alle svejsesøm.

Ved ufuldstændig svejsning afskæres svejsningen og gentages svejseprocessen.



ANVISNING!

For at opnå de optimale resultater af vakuumpakning og svejsning anbefaler vi at fjerne eventuelle madrester og spildvæsker i området af vakuumkammeret.

16. Apparatet skal hvile i et minut efter hver brug , for at undgå overophedning.

17. Åbn vakuumposen ved at skære den med saks.

18. Når du er færdig med at bruge apparatet, skal det afbrydes fra stikkontakten (træk stikket ud!).

Vakuumpakning med vakuumbeholdere

1. Placer apparatet på en lige overflade.
2. Tilslut stikket til den passende enkelt stikkontakt.
Kontrollamperne for **"Normal"** Vakuum og **"Dry"** Seal tændes.
3. Sørg for, at vakuumbeholderen og dækslet er rene og tørre.
4. Fyld vakuumbeholderen med udvalgte fødevarer, så den øverste overflade er mindst 3 cm under kanten af beholderen.
5. Rengør kanten af beholderen.
6. Put låget på.



DK

7. Tilslut forbindelsesslangen til vakuumbeholderlåget og til det stik, der er på apparatet.
8. Sørg for, at dækslet er i **"OPEN"**.
9. Vælg vakuumpakningshastigheden ved at trykke på Vakuum, afhængigt af fødevarerprodukterne:
 - **"Normal"** for normal hastighed eller
 - **"Gentle"** til bløde og sarte fødevarer eller genstande.
10. Tryk på Canister-knappen.
Vakuumprocessen starter.
11. Tryk dækslet ned i begyndelsen af processen, for at sikre, at luften er blæst ind mellem låget og vakuumbeholderen.
Apparatet standser automatisk, når der er opnået tilstrækkeligt vakuum i vakuumbeholderen. Vakuumpakningen er afsluttet.

12. Luk dækslet og afbryd forbindelsesslangen fra vakuumbeholderens dæksel og apparatet.

ANVISNING!

Når du pakker fugtig mad ind i vakuumbeholderen, kan fugt komme ind i forbindelsesslangen. Derfor skal forbindelsesslangen rengøres efter hver brug.

13. Brug kun egnede vakuumbeholdere og følg producentens anvisninger vedrørende åbning og lukning af vakuumbeholdere.
14. Apparatet skal hvile i et minut efter hver brug, for at undgå overophedning.

Marinering i en vakuumbeholder

1. Fyld vakuumbeholderen med udvalgte fødevarer, så den øverste overflade er mindst 3 cm under kanten af beholderen.
2. Rengør kanten af beholderen og put dækslet på.
Placer apparatet på en lige overflade.
3. Tilslut stikket til en enkelt, jordet stikkontakt.

Kontrollamperne for **"Normal"** Vakuum og **"Dry"** Seal tændes.

- Sørg for, at vakuumbeholderen og dækslet er rene og tørre.
4. Fyld vakuumbeholderen med udvalgte fødevarer, så den øverste overflade er mindst 3 cm under kanten af beholderen.
 5. Rengør kanten af beholderen.
 6. Put låget på.
 7. Tilslut forbindelsesslangen til vakuumbeholderlåget og til det stik, der er på apparatet.
 8. Sørg for, at dækslet er i "OPEN".
 9. Tryk på Marinate-knappen for at starte marineringsprocessen.
Kontrollampen lyser under processen.
Marineringsprocessen er færdig, når kontrollampen slukker.

10. Sørg for, at dækslet er i "CLOSED" -positionen og fjern forbindelsesslangen væk fra vakuumbeholderen.
11. Prøv at hive beholderdækslet op for at kontrollere vakuomet. Dækslet må ikke bevæge sig.
12. Åbn vakuumbeholderen ved at dreje dækslet fra "CLOSED" til "OPEN".

6 Rengøring

6.1 Sikkerhedsanvisninger ved rengøring

- Apparatet skal afbrydes fra strømforsyningen inden rengøring.
- Lad apparatet afkøle helt.
- Sørg for, at der ikke kommer vand ind i apparatet. Sænk ikke apparatet under rengøring i vandet eller andre væsker. Brug ikke vandstråle under tryk for at rengøre apparatet.
- Brug ikke skarpe eller metalgenstande (kniv, gaffel osv.) til at rengøre apparatet. Skarpe genstande kan beskadige enheden og føre til elektrisk stød, når det kommer i kontakt med ledende komponenter.
- Brug ikke slibemidler, der indeholder opløsningsmidler eller kaustiske rengøringsmidler. Disse kan beskadige overfladen.

6.2 Rengøring

Apparatets ydre side

1. Apparatet skal rengøres efter daglig brug, oftere hvis nødvendigt.
2. Rengør apparatets ydre overflader før brug og efter brug med en klud eller svamp og et mildt rengøringsmiddel.
3. Tør af med en ren klud.
4. Alle vaskede overflader skal tørres grundigt.

DK

Apparatets indre side

1. Hvis der opsamles mad eller flydende rester i vakuumkammeret, på svejsestaven eller svejsebjælken, skal du fjerne dem med et papirhåndklæde.
2. Tør vakuumkammeret af med en blød, fugtig klud.
3. Tør vakuumkammeret grundigt.

Vakuumposer

1. Vask vakuumposerne i varmt vand med et mildt rengøringsmiddel.
2. Skyl grundigt med rent vand.
3. Tør derefter vakuumposerne grundigt med en frugfri klud.

FORSIGTIG!

For at undgå madforgiftning bør vakuumposerne, der har opbevaret rå kød, fisk eller fed mad, ikke genbruges.

Vakuumbeholdere

1. Følg instruktionerne angivet i producentens anvisninger for det pågældende udstyr ved rengøring af vakuumbeholderne og beholderdækslet.
2. Sørg for, at alt tilbehør er rent og klar til videre brug.

7 Mulige driftsfejl

Nedenstående tabel beskriver mulige årsager og metoder til at fjerne drifts-
betjeningsfejl, der kan opstå under driften af apparatet. Hvis de opståede driftsfejl
ikke kan rettes, bedes du kontakte servicecentret.

Angiv artikelnummer, modelnavn og serienummer. Disse data findes på apparatets
typeskilt.

Mulige driftsfejl

Fejl	Mulig årsag	Løsning
Apparatet virker ikke	Ingen strømforsyning	Kontroller og genindfør strømforsyningen
	Apparatet er ikke korrekt tilsluttet strømforsyningen	Tilslut stikket til stikkontakten
	Beskadiget forbindelseskabel eller stik	Kontakt kundeservice
	Tænd/sluk-knappen blev ikke trykket på.	Tryk på tænd/sluk-knappen
Apparatet genererer ikke et fuldt vakuum i vakuumposen	Den åbne ende af vakuumposen er ikke helt i vakuumkanteret	Den åbne ende af vakuumposen skal forblive helt i vakuumkanteret for korrekt svejsning.
	Luftfjernelsestiden var ikke indstillet længe nok	Forlæng luftfjernelsestiden
	Vakuumposen kan have et hul	Opvarm vakuumposen med lidt luft indeni, dyp den i vand og tryk. Dannelse af luftbobler indikerer lækage. Svejs vakuumposen igen, eller brug en anden vakuumpose.
Der skabes ikke vakuum i vakuumkanteret.	Lågtætningen er snavset eller forvrænget	Rengør tætningen eller udskift den med en ny
Vakuumposen mister vakuummet efter vakuumpakningen	Utætte områder på svejsningen kan være forårsaget af folder, krummer, fedt eller fugt	Åbn vakuumposen igen, rengør indersiden af toppen af vakuumposen, fjern fremmedlegemer fra forseglingsstangen og forsegl igen

Fejl	Mulig årsag	Løsning
Vakuumposen mister vakuummet efter vakuumpakningen	Vakuumposen er beskadiget	Tjek pakningsposen for skader Klap de skarpe kanter af indholdet med et køkkenrulle
	Vakuumposen blev ikke anbragt korrekt på svejsestaven.	Sørg altid for, at hele vakuumposen er i vakuumkammeret under svejsningen.
Apparatet danner ikke vakuum i vakuumbeholderen	Forbindelsesslangen er ikke korrekt tilsluttet til vakuumbeholderlåget eller til maskinens tilslutning beregnet til vakuumbeholdere.	Tilslut tilslutningsslangen korrekt til dækslet og til apparatstikket.
	Dækslet på vakuumbeholderen er ikke åbent	Åbn dækslets lukning
	Vakuumbeholderen er overfyldt	Efterlad mindst 3 cm fri fra kanten af beholderen

DK

8 Bortskaffelse

Elektrisk udstyr

	Elektrisk udstyr er markeret med dette symbol. Elektrisk udstyr skal bortskaffes og genanvendes på en forsvarlig og miljøvenlig måde. Brug ikke elektriske apparater i husholdningsaffald. Afbryd enheden fra strømforsyningen, og fjern forbindelseskablet fra apparatet.
--	---

Elektriske apparater skal tages til udpegede indsamlingssteder.