

305/15L



300748

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

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



Version: **3.0**

Erstelldatum: 2021-07-22

Original-Bedienungsanleitung

1	Sicherheit	2
1.1	Signalworterklärung	2
1.2	Sicherheitshinweise	3
1.3	Bestimmungsgemäße Verwendung	5
1.4	Bestimmungswidrige Verwendung	5
2	Allgemeines	6
2.1	Haftung und Gewährleistung	6
2.2	Urheberschutz	6
2.3	Konformitätserklärung	6
3	Transport, Verpackung und Lagerung	7
3.1	Transportinspektion	7
3.2	Verpackung	7
3.3	Lagerung	7
4	Technische Daten	8
4.1	Technische Angaben	8
4.2	Baugruppenübersicht	9
4.3	Funktion des Gerätes	10
5	Installation und Bedienung	11
5.1	Installation	11
5.2	Vorteile des Vakuumverpackens	12
5.3	Richtlinien des Vakuumverpackens	14
5.4	Bedienung	17
6	Reinigung	27
6.1	Sicherheitshinweise zur Reinigung	27
6.2	Reinigung	27
7	Mögliche Funktionsstörungen	28
8	Entsorgung	30



Die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Geräts und ist eine wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk. Die Kenntnis aller enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät. Zusätzlich gelten die für den Einsatzbereich des Geräts gültigen Unfallverhütungsvorschriften, Sicherheitsbestimmungen und gesetzliche Regelungen.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Beginn der Arbeiten am Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden. Unsachgemäße Verwendung kann zu Beschädigungen führen.

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produkts und muss in unmittelbarer Nähe des Geräts und jederzeit zugänglich aufbewahrt werden. Wenn das Gerät weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.

1 Sicherheit

DE

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird. Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

1.1 Signalworterklärung

Wichtige Sicherheits- und Warnhinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Signalwörter gekennzeichnet. Diese Hinweise müssen unbedingt befolgt werden, um Personenschäden, Unfälle und Sachschäden zu vermeiden.



GEFAHR!

Das Signalwort **GEFAHR** warnt vor Gefährdungen, die zu schweren Verletzungen oder Tod führen, wenn sie nicht vermieden werden.

**WARNUNG!**

Das Signalwort **WARNUNG** warnt vor Gefährdungen, die mittelschwere bis schwere Verletzungen oder Tod zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.

**VORSICHT!**

Das Signalwort **VORSICHT** warnt vor Gefährdungen, die leichte oder mäßige Verletzungen zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.

ACHTUNG!

Das Signalwort **ACHTUNG** kennzeichnet mögliche Sachschäden, die bei Nichtbeachtung des Sicherheitshinweises auftreten können.

HINWEIS!

Das Symbol **HINWEIS** setzt den Benutzer über weiterführende Informationen und Tipps für den Gebrauch des Geräts in Kenntnis.

DE

1.2 Sicherheitshinweise

Elektrischer Strom

- Eine zu hohe Netzspannung oder unsachgemäße Installation kann zu elektrischem Stromschlag führen.
- Schließen Sie das Gerät nur an, wenn die Angaben auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmen.
- Halten Sie das Gerät trocken um Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Wenn im Betrieb Störungen auftreten, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Berühren Sie den Netzstecker des Geräts nicht mit nassen Händen.
- Greifen Sie niemals nach dem Gerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Lassen Sie Reparaturen und das Öffnen des Gehäuses nur von Fachkräften und Fachwerkstätten ausführen.
- Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.

- Bringen Sie das Anschlusskabel nicht mit Wärmequellen oder scharfen Kanten in Berührung.
- Knicken, quetschen oder verknoten Sie das Anschlusskabel nicht.
- Wickeln Sie das Anschlusskabel des Geräts immer vollständig ab.
- Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Anschlusskabel.
- Greifen Sie immer an den Netzstecker, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen.
- Überprüfen Sie das Anschlusskabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Anschlusskabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Betrieb nur unter Aufsicht

- Betreiben Sie das Gerät nur unter Aufsicht.
- Halten Sie sich immer in der unmittelbaren Nähe des Geräts auf.

DE

Bedienpersonal

- Das Gerät darf nur durch qualifiziertes Fachpersonal betrieben werden.
- Dieses Gerät darf nicht durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen bedient werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder das Gerät in Betrieb nehmen.

Fehlgebrauch

- Bestimmungswidrige oder verbotene Verwendung kann zu Beschädigungen an dem Gerät führen.
- Verwenden Sie das Gerät nur in betriebs sicherem und technisch einwandfreiem Zustand.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn alle Anschlüsse vorschriftsgemäß ausgeführt sind.
- Verwenden Sie das Gerät nur in sauberem Zustand.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile. Führen Sie niemals selbst Reparaturen am Gerät durch.
- Nehmen Sie keine Umbauten oder Veränderungen am Gerät vor.

1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Folgende Verwendungen sind bestimmungsgemäß:

- Vakuumverpacken und Marinieren von geeigneten Lebensmitteln oder anderen Gegenständen.

1.4 Bestimmungswidrige Verwendung

Eine bestimmungswidrige Verwendung kann zu Personenschäden sowie Sachschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und hohe Temperaturen führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in dieser Bedienungsanleitung beschrieben sind.

2 Allgemeines

2.1 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstands sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt. Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen, u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden und Störungen bei:

- Nichtbeachtung der Anweisungen,
- bestimmungswidriger Verwendung,
- technischen Änderungen durch den Benutzer,
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

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

DE

2.2 Urheberschutz

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

2.3 Konformitätserklärung

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

3 Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

Prüfen Sie die Lieferung nach Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden. Nehmen Sie bei äußerlich erkennbaren Transportschäden die Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen. Vermerken Sie den Schadensumfang auf den Transportunterlagen/ Lieferschein des Transporteurs und leiten Sie die Reklamation ein. Reklamieren Sie verdeckte Mängel sofort nach Erkennen, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

Falls Teile oder Zubehör fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Gerätes nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen.

Die Verpackung und einzelne Bauteile sind aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt. Im Einzelnen sind dies: Folien und Beutel aus Kunststoff, Verpackung aus Pappe.

Führen Sie wiederverwertbare Verpackungen dem Recycling zu. Beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften.

3.3 Lagerung

Lassen Sie die Packstücke bis zur Installation verschlossen und bewahren Sie diese unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung auf. Lagern Sie die Packstücke nur unter folgenden Bedingungen:

- in geschlossenen Räumen
- trocken und staubfrei
- vor aggressiven Medien ferngehalten
- vor Sonneneinstrahlung geschützt
- vor mechanischen Erschütterungen geschützt.

Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) kontrollieren Sie regelmäßig den Allgemeinzustand aller Teile und der Verpackung. Erneuern Sie bei Bedarf die Verpackung.

4 Technische Daten

4.1 Technische Angaben

Bezeichnung:	Vakuumiergerät 305/15L
Artikel-Nummer:	300748
Material:	Edelstahl, Kunststoff
Anzahl Schweißnähte:	1
Länge Schweißstab in mm:	305
Vakuumpumpe L / Min (m ³ / Std.):	15
Maximales Vakuum in mbar:	-800
Schweißdauer regulierbar in Stufen:	2
Anschlusswert:	0,13 kW / 230 V / 50 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	400 x 180 x 92
Gewicht in kg:	2,5

DE

Technische Änderungen vorbehalten!

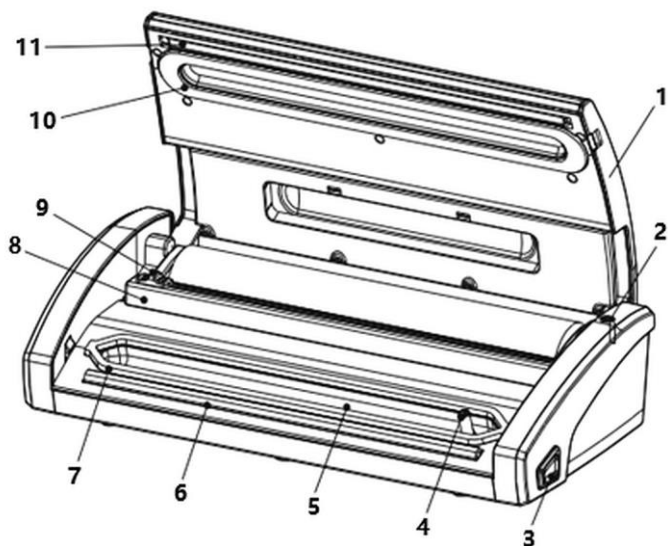
Ausführung / Eigenschaften

- Farbe: silber
- Vakuumkontrolle: elektronisch
- Vakuumierintensität regulierbar
- Funktionen / Kontrollleuchten:
 - Kombiniertes Vakuumieren und Versiegeln
 - Vakuumieren, schonend und normal
 - Versiegeln, feucht und trocken
 - Manuelles Versiegeln
 - Marinieren
 - Vakuumieren mit Vakuumierbehälter
- Inklusive:
 - 1 Vakuumierfolienrolle (Breite 22 cm, Länge 3 m)
 - 1 Vakuumierfolienrolle (Breite 28 cm, Länge 3 m)
 - 1 Verbindungsschlauch (zum externen Vakuumieren)

- **Wichtiger Hinweis:**

Zum Vakuumieren nur gaufrierte Vakuummierbeutel benutzen (einseitig geriffelt)

4.2 Baugruppenübersicht



DE

Abb. 1

- | | |
|---|----------------------------------|
| 1. Abdeckung | 2. Anschluss Verbindungsschlauch |
| 3. Entriegelungstasten (2x, rechts und links) | 4. Luftansaugöffnung |
| 5. Vakuumkammer | 6. Schweißbalken |
| 7. Dichtung unten | 8. Schneidevorrichtung |
| 9. Messer | 10. Dichtung oben |
| 11. Schweißleiste | |

Zusätzliches Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten!)

Vakuumierfolienrollen-Set 220

Bestehend aus 2 Vakuumierfolienrollen

Breite Rolle: 22 cm

Länge Rolle: 5 m

Maße: B 220 x T 40 x H 40 mm

Gewicht: 0,46 kg

Art.-Nr.: 300418



Vakuumierfolienrollen-Set 280

Bestehend aus 2 Vakuumierfolienrollen

Breite Rolle: 28 cm

Länge Rolle: 5 m

Maße: B 280 x T 50 x H 50 mm

Gewicht: 0,512 kg

Art.-Nr.: 300419



DE

Vakuumier-Behälter

Inhalt: 1,5 Liter

Stapelbar

Farbe: transparent, weiß

Material: Kunststoff

Maße: B 135 x T 135 x H 180 mm

Gewicht: 0,3 kg

Art.-Nr.: 300422



4.3 Funktion des Gerätes

Die Vakuum-Verpackungsmaschine ist zum Vakuumverpacken und Marinieren von Lebensmitteln konzipiert. Beim Vakuumiervorgang entzieht man die Luft aus dem Vakuumier-Beutel oder Vakuumier-Behälter und verschließt diese luftdicht, dadurch wird das Verderben von Lebensmitteln gestoppt oder verlangsamt.

5 Installation und Bedienung

5.1 Installation

Auspacken / Aufstellen

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie alle äußeren und inneren Verpackungsteile, sowie Transportsicherungen.



VORSICHT!

Erstickungsgefahr!

Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styroporteile außerhalb der Reichweite von Kindern.

- Ziehen Sie falls vorhanden die Schutzfolie vom Gerät ab. Ziehen Sie die Schutzfolie langsam ab, damit keine Kleberrückstände zurückbleiben. Entfernen Sie eventuelle Kleberrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel.
- Achten Sie darauf, dass das Typenschild und die Warnhinweise am Gerät nicht beschädigt werden.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** in nasser oder feuchter Umgebung auf.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass die Anschlüsse leicht zugänglich sind und bei Bedarf schnell getrennt werden können.
- Stellen Sie das Gerät auf eine Fläche mit folgenden Eigenschaften:
 - eben, ausreichend tragfähig, wasserresistent, trocken und hitzebeständig
 - ausreichend groß, um ungehindert mit dem Gerät arbeiten zu können
 - gut zugänglich
 - mit einer guten Luftzirkulation.
- Halten Sie ausreichenden Abstand zu Tischkanten ein. Das Gerät könnte kippen und herunterfallen.

DE

Anschließen - Strom

- Prüfen Sie, ob die technischen Angaben des Geräts (siehe Typenschild) zu den Daten der örtlichen Stromversorgung passen.
- Schließen Sie das Gerät an eine ausreichend abgesicherte Einzelsteckdose mit Schutzkontakt an. Schließen Sie das Gerät nicht an eine Mehrfachsteckdose an.
- Verlegen Sie das Anschlusskabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.

5.2 Vorteile des Vakuumverpackens

Beim Vakuumverpacken entzieht man die Luft aus dem Vakuumier-Beutel oder Vakuumier-Behälter und verschließt diese luftdicht, dadurch wird das Verderben von Lebensmitteln gestoppt oder verlangsamt. Durch das Vakuumverpacken verlängert man die Aufbewahrungszeit der Lebensmittel um das Drei- bis Fünffache. Der Geschmack und die Vitamine bleiben erhalten.

Die Lebensmittel werden vor Gefrierbrand, Bakterien und Schimmelpilzen geschützt.

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

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

- Sonderangebote können genutzt werden
 - um dann Lebensmittel unter Vakuum zu verpacken und damit haltbarer zu machen,
 - zum Vorkochen für die ganze Woche,
 - um Salate, Gemüse und Kräuter länger aufzubewahren (bleiben knackig und frisch);
- es ist mehr Platz im Tiefkühlfach;
- Lebensmittel werden vor Gefrierbrand geschützt;
- so mariniert man schnell und nachhaltig (20 Minuten im Vakuum genügen);
- so kann man bereits vakuumverpackte Fleisch-, Wurst- und Käsespezialitäten erneut mit Vakuum verpacken (bewahrt den Geschmack);
- man spart Geld, da alle Reste problemlos aufbewahrt und zu einem späteren Zeitpunkt verwendet werden können;
- alle Gemüse- und Fruchtsorten können saisonal eingekauft, vakuumverpackt und damit länger aufbewahrt werden.

HINWEIS!

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

VORSICHT!

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

Aufbewahrungszeiten von Lebensmitteln

	ohne Vakuumverpackung	mit Vakuumverpackung
Gekühlte Lebensmittel (5+/-2°C)		
Rotes Fleisch	3 - 4 Tage	8 - 9 Tage
Weißes Fleisch	2 - 3 Tage	6 - 9 Tage
Ganzer Fisch	1 - 3 Tage	4 - 5 Tage
Wild	2 - 3 Tage	5 - 7 Tage
Wurstwaren	7 – 15 Tage	25 - 40 Tage
Geschnittene Wurstwaren	4 - 6 Tage	20 - 25 Tage
Weichkäse	5 - 7 Tage	14 - 20 Tage
Hart- und Halbhartkäse	15 - 20 Tage	25 - 60 Tage
Gemüse	1 - 3 Tage	7 - 10 Tage
Früchte	5 - 7 Tage	14 - 20 Tage
Gekochte und gekühlte Lebensmittel (5+/-2°C)		
Gemüsepurée und Suppen	2 - 3 Tage	8 - 10 Tage
Teigwaren und Risotto	2 - 3 Tage	6 - 8 Tage
Siedefleisch und Braten	3 - 5 Tage	10 - 15 Tage
Gefüllte Torten (mit Creme und Früchten)	2 - 3 Tage	6 - 8 Tage
Öl zum Frittieren	10 - 15 Tage	25 - 40 Tage
Tiefgekühlte Lebensmittel (-18 +/-2°C)		
Fleisch	4 - 6 Monate	15 - 20 Monate
Fisch	3 - 4 Monate	10 - 12 Monate
Gemüse	8 - 10 Monate	18 - 24 Monate

	ohne Vakuumverpackung	mit Vakuumverpackung
Lebensmittel bei Raumtemperatur (25+/-2°C)		
Brot	1 - 2 Tage	6 - 8 Tage
Verpackte Biskuits	4 - 6 Monate	12 Monate
Teigwaren	5 - 6 Monate	12 Monate
Reis	5 - 6 Monate	12 Monate
Mehl	4 - 5 Monate	12 Monate
Dörrobst	3 - 4 Monate	12 Monate
Gemahlener Kaffee	2 - 3 Monate	12 Monate
Tee in Pulver	5 - 6 Monate	12 Monate
Gefriergetrocknete Produkte	1 - 2 Monate	12 Monate
Pulvermilch	1 - 2 Monate	12 Monate

5.3 Richtlinien des Vakuumverpackens

Wichtige Hinweise zum Vakuumverpacken

- Reinigen Sie gründlich Ihre Hände und alle Utensilien und Arbeitsflächen, welche für das Schneiden und vakuumdichte Verpacken von Speisen gebraucht werden.
- Verwenden Sie möglichst Handschuhe zum Verarbeiten der Lebensmittel.
- Verwenden Sie ausschließlich frische Lebensmittel zum Vakuumverpacken.
- Lagern Sie sofort nach dem Vakuumverpacken schnell verderbliche Speisen im Kühlschrank oder Gefrierschrank und lassen diese nicht zu lange bei Raumtemperatur liegen.
- Verteilen Sie die vakuumierten Packungen gleichmäßig im Kühlschrank oder Tiefkühler, um ein rasches Gefrieren zu ermöglichen.
- Abgepackte Lebensmittel müssen auf jeden Fall bis zum Verfallsdatum auf der Produktoriginalverpackung konsumiert werden.
- Das Vakuumverpacken wird die Aufbewahrungszeit von trockenen Lebensmitteln verlängern. Lebensmittel mit hohem Fettanteil werden bei Zutritt von Sauerstoff und Wärme schneller ranzig. Das Vakuumverpacken verlängert auch die Aufbewahrungszeit von Nüssen, Kokosflocken oder Getreidesorten. Lagern Sie diese an einem kühlen und dunklen Ort.
- Das Vakuumverpacken wird die Aufbewahrungsdauer von Früchten und Gemüsesorten wie etwa Bananen, Äpfeln, Kartoffeln und Gemüse nicht verlängern, es sei denn, sie werden vor dem Vakuumverpacken geschält.

- Manche Gemüsesorten wie Broccoli, Blumenkohl und Weißkohl geben bei einer vakuumdichten Verpackung Gase ab. Aus diesem Grunde sollten diese Speisen vor dem Verpacken blanchiert und eingefroren werden.
- Um Speisen erneut vakuumdicht zu verpacken, nachdem Sie aus der Vakuumverpackung genommen wurden, befolgen Sie die Anweisungen zur Kühl Lagerung nach dem Öffnen, um die Speisen erneut sicher vakuumdicht zu lagern.
- Verzehren Sie unverzüglich schnell verderbliche Speisen, welche vorher aufgewärmt, aufgetaut oder aus dem Kühlschrank genommen wurden. Konsumieren Sie keine Speisen, die für mehrere Stunden an der Luft gelegen haben, insbesondere wenn diese mit einer dicken Sauce zubereitet wurden und in einer Vakuumverpackung oder einer anderen luftarmen Umgebung gelagert wurden.
- Weiche und delikate Produkte (Fisch, Waldbeeren, usw.) sollten Sie eine Nacht vorgefrieren. Nachdem Sie die Lebensmittel vorgefrozen haben, können Sie sie vakuumverpacken und definitiv in den Tiefkühler legen.

VORSICHT!

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

DE

Vakuumverpacken für den Tiefkühler

- Bei ordentlicher Einlagerung hilft Ihnen das Gerät, die Frische von Speisen zu konservieren. Versuchen Sie die Speisen so frisch wie möglich zu verpacken.
- Empfindliche Lebensmittel oder solche, die Form und Aussehen bewahren sollen, könnten beim Vakuumverpacken des frischen Produkts beschädigt werden. Delikate Produkte wie Fleisch, Fisch, Waldbeeren, Brote usw. sollten Sie vorgefrieren.
- Sie können bis zu 24 Stunden eingefroren werden, ohne dass Gefrierbrand auftritt. Nachdem Sie die Lebensmittel vorgefrozen haben, verpacken Sie sie in einem Vakuumier-Beutel und lagern diese für längere Zeit im Tiefkühler, um sowohl den Geschmack als auch den Nahrungswert der verpackten Produkte beizubehalten.
- Um flüssigkeitsbasierte Speisen wie Suppen, Aufläufe oder Eintöpfe vakuumdicht zu verpacken, frieren Sie diese zunächst in einer Auflaufform oder Schale ein, anschließend vakuumdicht verpacken und in gefrorenem Zustand im Gefrierfach aufbewahren.
- Frisches Gemüse sollten Sie putzen oder schälen und vor dem Vakuumverpacken kurz in kochendem Wasser blanchieren (oder notfalls in der Mikrowelle erhitzen), aber erhalten Sie das Gemüse knackig und unzerkocht. Nach dem Abkühlen in gewünschten Portionen vakuumverpacken.

- Um nichtgefrorene Speisen zu verpacken, nehmen Sie ca. 5 cm mehr an Folienmaterial, um damit die Ausdehnung der Speisen im gefrorenen Zustand auszugleichen. Legen Sie das Fleisch oder den Fisch auf ein Papiertuch, verpacken Sie diese dann mit dem Papiertuch in dem Beutel vakuumdicht. Auf diese Weise wird die Speisen-flüssigkeit aufgesogen.
- Bevor Sie Speisen wie Fladenbrot, Crêpes oder Hamburger vakuumverpacken, legen Sie Backpapier oder Frischhaltefolie zwischen die einzelne Stücke. Dies vereinfacht die Entnahme einzelner Stücke und das Wiederversiegeln des Restes zur Lagerung im Gefrierfach.

Vakuumverpacken für den Kühlschrank

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

Vakuumverpacken für die Speisekammer

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

DE

Auftauen von in Vakuumier-Beuteln verpackten Lebensmitteln

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

Neu-Vakuumieren von abgepackten Lebensmitteln

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

VORSICHT!

Abgepackte Lebensmittel sollen immer innerhalb des auf der Originalverpackung angegebenen Verfallsdatums konsumiert werden.

Beim Neu-Vakuumverpacken sind sie dann mit größter Sorgfalt und Hygiene zu behandeln.

Tipps für das Vakuumieren

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

5.4 Bedienung



WARNUNG!

Handverletzungen durch Einquetschen der Hände oder Finger zwischen Deckel und Vakuumkammer!

Seien Sie beim Schließen des Deckels sehr vorsichtig.

Verbrennungsgefahr durch Berühren der heißen Geräteteile nach Betrieb!

Berühren Sie niemals kurz nach dem Betrieb die Schweißschiene, den Schweißbalken und die Vakuumkammer. Lassen Sie das Gerät abkühlen.

Vor dem ersten Gebrauch

1. Reinigen Sie vor jeder Benutzung sorgfältig das Gerät und die Arbeitsflächen unter Beachtung der Anweisungen im Abschnitt 6 „**Reinigung**“.
2. Trocknen Sie das Gerät sorgfältig ab.

Funktionen der Bedientasten / Kontrollleuchten

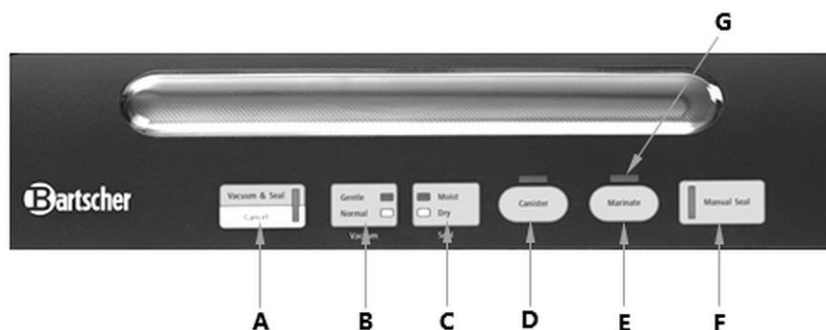


Abb. 2

DE

A. Taste Vakuum & Seal / Cancel

Vakuuieren und Versiegeln / Vorgang stoppen: durch Drücken dieser Taste startet das Gerät den Vakuuivorgang, zieht den Vakuuier-Beutel bis auf maximalen Unterdruck zusammen und verschweißt anschließend den Vakuuier-Beutel. Durch erneutes Drücken kann diese Taste zum Unterbrechen des laufenden Vorgangs verwendet werden.

B. Taste Vakuum (Gentle /Normal)

Vakuuieren schonend oder normal: durch Drücken dieser Taste kann die Geschwindigkeit und Druck entsprechend den zu verpackenden Lebensmitteln gewählt werden.

C. Taste Seal (Moist / Dry)

Versiegeln feucht oder trocken: diese Taste kann zum Einstellen der Versiegelungszeit benutzt werden, abhängig von der Art der Lebensmittel (feucht oder trocken)

D. Canister

Behälter Funktion: Nur zum Vakuuieren in einem geeigneten Behälter.

E. Marinare

Marinier-Funktion: Wichtig: Die Funktion kann nur mit einem geeigneten Behälter und Verbindungsschlauch verwendet werden.

F. Manual Seal

Nur Versiegeln: Für einen kurzen Moment wird ein Vakuum gezogen, um sicherzustellen, dass die Schweißleiste und der Schweißbalken sauber aufeinander liegen. Anschließend wird der Vakuumier-Beutel verschweißt.

Diese Taste kann für folgende Funktionen gewählt werden:

1. Versiegeln vom offenen Ende eines Vakuumier-Beutels, der aus einer Folienrolle erstellt wurde;
2. Nur Versiegeln eines Vakuumier-Beutels. Ein geringerer Vakuumdruck im Inneren des Beutels kann vom Bediener so kontrolliert werden, um das Zerquetschen von empfindlichen Lebensmitteln zu vermeiden.

G. Kontrollleuchten

Durch Aufleuchten der entsprechenden Kontrollleuchten wird der Betriebsstatus der gewählten Funktion des Gerätes angezeigt.

DE

Vakuumverpacken

Wichtige Hinweise und Tipps zu Vakuumierbeutel

- Lassen Sie nicht zu viel Luft im Vakuumier-Beutel. Drücken Sie vorher so viel wie möglich Luft aus dem Vakuumier-Beutel, bevor Sie ihn versiegeln. Bei zu viel Luft im Vakuumier-Beutel kann die Belastung der Vakuumpumpe so stark zunehmen, dass der Motor nicht genügend Leistung hat, um die gesamte Luft aus dem Vakuumier-Beutel zu ziehen.
- Beim Vakuumieren von Lebensmitteln mit scharfen Kanten oder spitzen Ecken, z.B. von Knochen oder getrockneten Nudeln, polstern Sie solche Ecken mit Papiertüchern um eine Beschädigung des Vakuumier-Beutels zu vermeiden.
- Legen Sie nicht zu viele Lebensmittel in den Vakuumier-Beutel, lassen Sie genügend Platz, so dass das offene Ende leicht in der Vakuumkammer platziert werden kann.
- Legen Sie das offene Ende des Vakuumier-Beutels immer flach und gerade auf die Schweißleiste, überlappen und falten Sie den Vakuumier-Beutel nicht.
- Große und mit wenig Inhalt befüllte Vakuumier-Beutel benötigen längere Vakuumierzeit; kleinere Vakuumier-Beutel können schneller vakuumverpackt werden.
- Überprüfen Sie immer die Schweißnaht, die ein gleichmäßiger Querstrich sein sollte und keine Falten haben darf.

- Im Falle einer unvollständigen Versiegelung schneiden Sie die Schweißnaht ab und wiederholen Sie den Versiegelungsvorgang.

Auswahl Vakuumier-Beutel

Die Vakuumier-Beutel sind in verschiedenen Größen erhältlich. Wählen Sie die geeignete Beutelgröße für das Lebensmittel, das Sie verpacken möchten.

HINWEIS!

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

Stellen Sie sicher, dass die Länge des Vakuumier-Beutels mindestens 4 - 5 cm über das zu konservierende Lebensmittel hinausgeht und berücksichtigen Sie weitere 2 cm für jede weitere Verwendung des Vakuumier-Beutels.

Vakuumier-Beutel aus einer Folienrolle herstellen

1. Wählen Sie eine Folienrolle mit geeigneter Breite, um daraus Vakuumier-Beutel herzustellen.
2. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche.
3. Schließen Sie den Netzstecker an eine geeignete Einzelsteckdose an.

Die Kontrollleuchten für „**Normal**“ und „**Dry**“ leuchtet auf.

DE



4. Drücken Sie die Entriegelungstasten und öffnen Sie die Abdeckung.
5. Heben Sie die Schneidevorrichtung an und legen Sie die Folienrolle in die vorgesehene Vertiefung unter der Abdeckung.

Stellen Sie sicher, dass das Messer an einem Ende der Schneidevorrichtung (links oder rechts) sich befindet, niemals in der Mitte.



6. Ziehen Sie die Folienrolle bis auf die von Ihnen gewünschte Länge aus.



7. Ziehen Sie die Schneidevorrichtung herunter und legen Sie diese über die Folienrolle.



8. Schieben Sie das Messer von einem Ende zum anderen Ende, um mit einem genauen und sauberen Schnitt einen Vakuumier-Beutel zuzuschneiden.



9. Legen Sie anschließend ein offenes Ende des abgeschnittenen Vakuumier-Beutels über den Schweißbalken des Gerätes, aber nicht bis in die Vakuumkammer.



10. Schließen Sie die Abdeckung und drücken Sie gleichzeitig auf beide Seiten, bis Sie ein Klicken von beiden Entriegelungstasten hören.



11. Drücken Sie die Taste Manual Seal um die Versiegelung des Beutels zu starten.

Die Kontrollleuchte dieser Taste leuchtet auf.

Sobald der Versiegelungsvorgang abgeschlossen ist, erlischt diese Kontrollleuchte.

12. Drücken Sie beide Entriegelungstasten (rechts und links) und öffnen Sie die Abdeckung.

13. Entnehmen Sie den fertigen Vakuumier-Beutel.

11. Kontrollieren Sie die erhaltene Schweißnaht. Im Falle einer unvollständigen Versiegelung schneiden Sie die Schweißnaht ab und wiederholen Sie den Versiegelungsvorgang.

DE



Vakuumverpacken in einem Vakuumier-Beutel

1. Legen Sie das zu verpackende Lebensmittel in den Vakuumier-Beutel.
2. Reinigen Sie das offene Ende des Vakuumier-Beutels und stellen Sie sicher, dass sich darauf keine Speisenreste, Flüssigkeiten befinden.
3. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche.
4. Schließen Sie den Netzstecker an eine geeignete Einzelsteckdose an.

Die Kontrollleuchten für „**Normal**“ der Taste Vakuum und „**Dry**“ der Taste Seal leuchten auf.

5. Drücken Sie die Entriegelungstasten und öffnen Sie die Abdeckung.

6. Legen Sie das offene Ende des Vakuumier-Beutels immer flach und gerade über den Schweißbalken in den Vakuumkammerbereich, überlappen und falten Sie den Vakuumier-Beutel nicht.
7. Stellen Sie sicher, dass die Luftansaugöffnungen nicht durch den Vakuumier-Beutel abgedeckt sind.



8. Schließen Sie die Abdeckung und drücken Sie gleichzeitig auf beide Seiten, bis Sie ein Klicken von beiden Entriegelungstasten hören.
9. Wählen Sie abhängig vom Produkt die Geschwindigkeit des Vakuumverpackens durch Drücken der Taste **Vakuum**:

- „**Normal**“ für normale oder
- „**Gentle**“ für weiche und empfindliche Lebensmittel oder Gegenstände.



DE

10. Drücken Sie nun die Taste **Seal**, um die Versiegelungszeit entsprechend dem zu verpackenden Lebensmittel zu wählen:
 - „**Dry**“ für trockene Vakuumier-Beutel und Lebensmittel ohne Feuchtigkeit;
 - „**Moist**“ für nasse Vakuumier-Beutel und Lebensmittel mit etwas Feuchtigkeitsgehalt oder flüssige Lebensmittel.

Wenn Sie die Einstellung „**Moist**“ wählen, wird die Versiegelungszeit verlängert, um sicherzustellen, dass der Vakuumier-Beutel ordnungsgemäß verschlossen ist.

11. Drücken Sie die Taste **Vakuum & Seal / Cancel**.

Die Kontrollleuchte leuchtet auf und das Vakuumverpacken beginnt.

Es wird automatisch Luft aus dem Vakuumier-Beutel abgesaugt und anschließend wird dieser versiegelt.

HINWEIS

Das Gerät erzeugt einen sehr hohen Vakuumdruck im Vakuumier-Beutel während des Vakuumierens, beobachten Sie den Vakuumiervorgang, um

das Zerkleinern oder Zerquetschen der empfindlichen Lebensmittel zu vermeiden.

12. Wenn Sie den Vorgang vorzeitig unterbrechen möchten, weil der gewünschte Vakuumdruck erreicht ist, drücken Sie sofort die **Taste Manual Seal**.

Die Vakuumpumpe stoppt den Vorgang und wechselt zum Versiegeln des Vakuumier-Beutels.

Wenn die Kontrollleuchten der Tasten „**Vakuum & Seal / Cancel**“ bzw. „**Manual Seal**“ erloschen, ist der Vakuumverpackungsvorgang abgeschlossen.

13. Drücken Sie beide Entriegelungstasten (rechts und links) und öffnen Sie die Abdeckung.

14. Entnehmen Sie den versiegelten Vakuumier-Beutel.

15. Kontrollieren Sie die erhaltene Schweißnaht.

Im Falle einer unvollständigen Versiegelung schneiden Sie die Schweißnaht ab und wiederholen Sie den Versiegelungsvorgang.



DE

HINWEIS!

Für optimale Vakuumier- und Versiegelungsergebnisse empfehlen wir nach jeder Benutzung die Speisenreste und die überschüssige Feuchtigkeit im Bereich der Vakuumkammer abzuwischen.

16. Lassen Sie das Gerät zwischen jedem weiteren Vakuumiervorgang 1 Minute ruhen, um eine Überhitzung des Gerätes zu vermeiden.
17. Um einen versiegelten Vakuumier-Beutel zu öffnen, schneiden Sie ihn mit einer Schere auf.
18. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Netzstecker ziehen!), wenn es nicht mehr gebraucht wird.

Vakuumverpacken in einem Vakuumier-Behälter

1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche.
2. Schließen Sie den Netzstecker an eine geeignete Einzelsteckdose an.
Die Kontrollleuchten für „**Normal**“ der Taste Vakuum und „**Dry**“ der Taste Seal leuchten auf.
3. Stellen Sie sicher, dass der Vakuumier-Behälter und der Deckel sauber und trocken sind.
4. Füllen Sie den Vakuumier-Behälter mit den gewünschten Lebensmitteln so auf, dass mindestens 3 cm bis zum Rand frei sind.
5. Reinigen Sie den Behälterrand.
6. Legen Sie den Deckel auf.



DE

7. Schließen Sie den mitgelieferten Verbindungsschlauch an den Deckel des Vakuumier-Behälters und am vorgesehenen Anschluss am Gerät an.
8. Stellen Sie sicher, dass sich die Verriegelung des Deckels in der Position „OPEN“ befindet.
9. Wählen Sie abhängig vom Produkt die Geschwindigkeit des Vakuumverpackens durch Drücken der Taste Vakuum:
 - „**Normal**“ für normale oder
 - „**Gentle**“ für weiche und empfindliche Lebensmittel oder Gegenstände.
10. Drücken Sie die Taste Canister.
Der Vakuumiervorgang beginnt direkt.
11. Um sicher zu stellen, dass zwischen dem Deckel und dem Vakuumier-Behälter Luft entweicht, drücken Sie zu Beginn des Vorgangs den Deckel herunter.

Das Gerät stoppt automatisch, wenn genügend Vakuumdruck im Vakuumier-Behälter erreicht ist. Der Vakuumiervorgang ist abgeschlossen.

12. Schließen Sie den Verschluss des Deckels und trennen Sie den Verbindungsschlauch vom Deckel des Vakuumier-Behälters und vom Gerät.

HINWEIS!

Wenn feuchte Lebensmittel im Vakuumier-Behälter verpackt werden, kann Feuchtigkeit in den Anschluss des Verbindungsschlauches gelangen. Reinigen Sie den Anschluss nach jedem Gebrauch.

13. Verwenden Sie nur geeignete Vakuumier-Behälter und beachten Sie die Anweisungen der Hersteller zum Öffnen und Verschließen der Vakuumier-Behälter.
14. Lassen Sie das Gerät zwischen jedem Vakuumiervorgang 1 Minute ruhen, um eine Überhitzung des Gerätes zu vermeiden.

Marinieren in einem Vakuumier-Behälter

DE

1. Füllen Sie den Vakuumier-Behälter mit den gewünschten Lebensmitteln so auf, dass mindestens 3 cm bis zum Rand frei sind.
2. Reinigen Sie den Behälterrand und legen Sie den Deckel auf.
 - Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche.
3. Schließen Sie den Netzstecker an eine geerdete Einzelsteckdose an.

Die Kontrollleuchten für „**Normal**“ der Taste Vakuum und „**Dry**“ der Taste Seal leuchten auf.

- Stellen Sie sicher, dass der Vakuumier-Behälter und der Deckel sauber und trocken sind.
4. Füllen Sie den Vakuumier-Behälter mit den gewünschten Lebensmitteln so auf, dass mindestens 3 cm bis zum Rand frei sind.
 5. Reinigen Sie den Behälterrand.
 6. Legen Sie den Deckel auf.
 7. Schließen Sie den mitgelieferten Verbindungsschlauch an den Deckel des Vakuumier-Behälters und am vorgesehenen Anschluss am Gerät an.
 8. Stellen Sie sicher, dass sich die Verriegelung des Deckels in der Position „**OPEN**“ befindet.
 9. Drücken Sie Taste **Marinate**, um den Mariniervorgang zu starten.

Während des Vorgangs leuchtet die Kontrollleuchte.

Wenn die Kontrollleuchte erlischt, ist der Mariniervorgang abgeschlossen.

10. Stellen Sie sicher, dass die Verriegelung des Deckels auf „CLOSED“ steht und ziehen Sie den Verbindungsschlauch von Vakuumier-Behälter ab.
11. Um das Vakuum zu prüfen, einfach an der Abdeckung des Behälters ziehen. Sie darf sich nicht bewegen.
12. Um den Vakuumier-Behälter zu öffnen, drehen Sie die Verriegelung des Deckels von "CLOSED" auf "OPEN".

6 Reinigung

6.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung von der Stromversorgung.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Verwenden Sie keinen Druckwasserstrahl, um das Gerät zu reinigen.
- Verwenden Sie keine spitzen oder metallischen Gegenstände (Messer, Gabel etc.) um das Gerät zu reinigen. Spitze Gegenstände können das Gerät beschädigen und bei Kontakt mit stromführenden Teilen zu einem Stromschlag führen.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, lösemittelhaltigen oder ätzende Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen.

DE

6.2 Reinigung

Außenseite des Gerätes

1. Reinigen Sie das Gerät täglich nach dem Gebrauch, bei Bedarf auch öfter.
2. Reinigen Sie die Außenflächen des Gerätes vor und nach dem Gebrauch mit einem angefeuchteten Tuch oder Schwamm und mildem Reinigungsmittel.
3. Wischen Sie mit einem sauberen Tuch nach.
4. Trocknen Sie die gereinigten Flächen gründlich ab.

Innenseite des Gerätes

1. Falls sich auf der Vakuumkammer, der Schweißleiste oder dem Schweißstab Speisereste und Flüssigkeiten angesammelt haben, wischen Sie diese mit einem Papiertuch ab.
2. Wischen Sie die Vakuumkammer mit einem weichen feuchten Tuch aus.
3. Trocknen Sie die Vakuumkammer gründlich ab.

Vakuumier-Beutel

1. Reinigen Sie die Vakuumier-Beutel in warmem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel.
2. Spülen Sie mit klarem Wasser nach.
3. Trocknen Sie die Vakuumier-Beutel anschließend mit einem fuselfreien Tuch gründlich ab.

VORSICHT!

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

Vakuumier-Behälter

1. Für die Reinigung von Vakuumier-Behälter und Behälterdeckel beachten Sie die Anweisungen der Hersteller für das Zubehörteil.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Zubehörteile für den weiteren Gebrauch sauber und trocken sind.

DE

7 Mögliche Funktionsstörungen

Die folgende Tabelle enthält Beschreibungen von möglichen Ursachen und Maßnahmen zur Behebung von Funktionsstörungen oder Fehler beim Betrieb des Gerätes. Wenn sich die Funktionsstörungen nicht beheben lassen, kontaktieren Sie den Kundendienst.

Geben Sie dabei unbedingt die Artikel-Nummer, die Modell-Bezeichnung und die Serien-Nummer an. Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild des Gerätes.

Mögliche Funktionsstörungen

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Gerät funktioniert nicht	Fehlende Spannung	Stromversorgung überprüfen und wiederherstellen
	Gerät ist nicht an die Stromversorgung angeschlossen	Netzstecker an eine Steckdose anschließen
	Anschlusskabel oder Netzstecker defekt	Kundendienst kontaktieren
	Ein-/Ausschalter nicht gedrückt	Ein-/ Ausschalter richtig drücken
Gerät stellt kein vollständiges Vakuum in den Vakuumier-Beuteln her	Das offene Ende des Vakuumier-Beutels nicht vollständig in der Vakuumkammer	Für ein korrektes Verschweißen muss das offene Ende des Vakuumier-Beutels vollständig in der Vakuumkammer verbleiben
	Die Vakuumierzeit ist nicht hoch genug eingestellt	Vakuumierzeit erhöhen
	Der Vakuumier-Beutel könnte ein Loch haben	Vakuumier-Beutel mit etwas Luft darin verschweißen, ins Wasser tauchen und drücken. Bildung von Luftblasen weist auf ein Leck hin. Vakuumier-Beutel erneut verschweißen oder einen anderen Vakuumier-Beutel verwenden.
Es wird kein Vakuum in der Vakuumkammer hergestellt	Dichtung des Deckels ist verunreinigt oder beschädigt	Dichtung reinigen oder durch eine neue Dichtung ersetzen
Vakuumier-Beutel verliert Vakuum nach dem Verschweißen	Undichte Stellen an der Schweißnaht können durch Falten, Krümel, Fett oder Feuchtigkeit verursacht werden	Vakuumier-Beutel wieder öffnen, den oberen Teil des Vakuumier-Beutels auf der Innenseite säubern, die Fremdkörper von der Schweißleiste entfernen und eine Neuverschweißung durchführen

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Vakuumier-Beutel verliert Vakuum nach dem Verschweißen	Vakuumier-Beutel beschädigt	Vakuumier-Beutel auf Beschädigungen überprüfen Scharfe Ecken des Inhalts eventuell mit Küchenpapier auspolstern
	Vakuumier-Beutel wurde nicht richtig auf die Schweißleiste gelegt	Sicherstellen, dass der gesamte Vakuumier-Beutel sich während der Verschweißung in der Vakuumkammer befindet
Gerät stellt kein Vakuum im Vakuumier-Behälter her	Verbindungsschlauch ist nicht korrekt am Deckel des Vakuumier-Behälters oder am Geräteanschluss für Vakuumier-Behälter angebracht	Verbindungsschlauch korrekt am Deckel und am Geräteanschluss anbringen
	Verschluss am Deckel des Vakuumier-Behälters ist nicht geöffnet	Deckelverschluss öffnen
	Vakuumier-Behälter ist zu voll	Mindestens 3 cm bis zum Rand des Behälters frei lassen

DE

8 Entsorgung

Elektrogeräte

	Elektrogeräte sind mit diesem Symbol gekennzeichnet. Elektrogeräte müssen fachgerecht und umweltgerecht verwertet und entsorgt werden. Elektrogeräte dürfen nicht in den Hausmüll. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und entfernen Sie das Anschlusskabel vom Gerät.
---	---

Geben Sie Elektrogeräte bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab.