

400M



300435

NEDERLANDS
Inhoudsopgave

1. Veiligheid.....	130
1.1 Symboolverklaring	130
1.2 Veiligheidsaanwijzingen	131
1.3 Reglementair gebruik.....	135
2. Algemeen	136
2.1 Aansprakelijkheid en vrijwaring.....	136
2.2 Auteursrecht.....	136
2.3 Verklaring van Conformiteit.....	136
3. Transport, verpakking en bewaring	137
3.1 Controle bij aflevering	137
3.2 Verpakking.....	137
3.3 Bewaring	137
4. Specificaties.....	138
4.1 Overzicht van de montage	138
4.2 Technische Gegevens	140
5. Installatie en bediening	141
5.1 Installatie.....	141
5.2 Voordelen van vacuüm verpakkingen	142
5.3 Richtlijnen voor het vacuüm verpakken	144
5.4 Werking.....	149
5.4.1 Besturingspaneel/ Toets- en displayfuncties	149
5.4.2 Handelingen voor het gebruik.....	149
5.4.3 Schakel het toestel in	150
5.4.4 Instellingen	150
5.4.5 Knip zakken uit de rollen	151
5.4.6 Automatische vacuüm cyclus met zakken	153
5.4.7 Manuele vacuüm cyclus met zakken	155
5.4.8 Automatische vacuüm cyclus met recipiënten	155
6. Reiniging	157
7. Mogelijke afwijkingen.....	158
8. Afvalverwijdering.....	160

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



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, tenzij ze onder toezicht staan. 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. **Probeer 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 bestemd voor continu gebruik. Niet meer dan één complete cyclus van vacuüm verpakken iedere 2 minuten uitvoeren. De werkcyclus duurt ongeveer 50 seconden, en daarna moet er een pauze worden gehouden van 2 minuten. Bij extreme omgevingsfactoren tijdens intensief gebruik van het apparaat, kan het automatische beschermingssysteem tegen oververhitting inschakelen. In dat geval het apparaat laten afkoelen, tot hij opnieuw klaar om te werken is, eventueel tot het beveiligingssysteem tegen oververhitting opnieuw 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 **vacuümmachine** is **uitsluitend** bestemd voor het verpakken van voedingsmiddelen of andere vacuüm producten.



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 veelevoudigd, 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 verwerkbaar 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

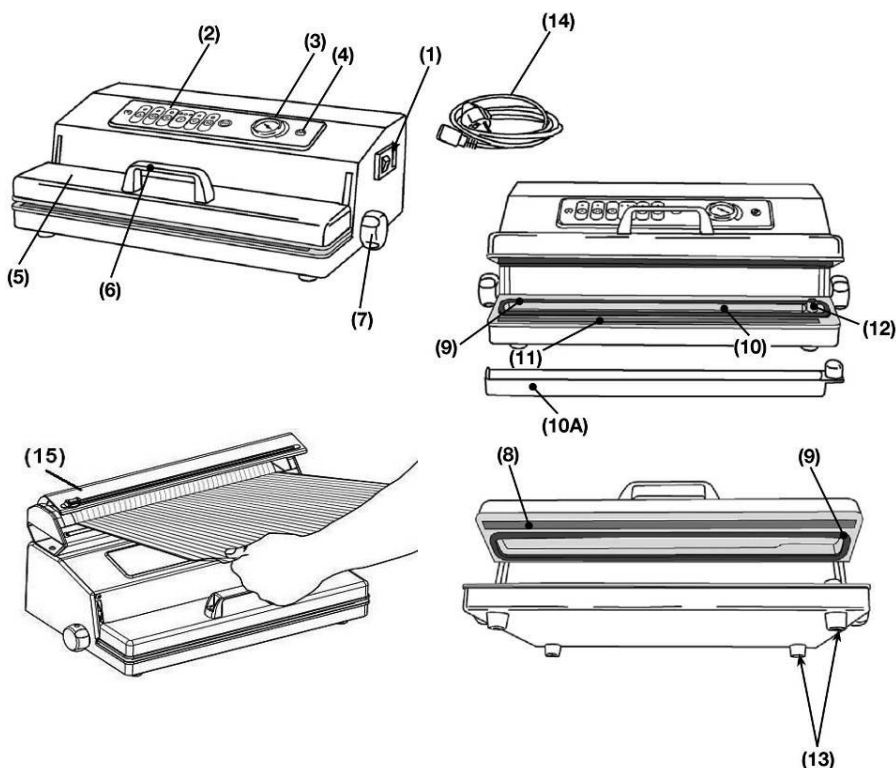
Bewaar de gesloten verpakking tot de installatie en volgens de op de buitenkant aangebrachte plaats- en bewaringsmarkering.

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 Overzicht van de montage



- (1) **Schakelaar ON/OFF (I/O)** - Zet de schakelaar in de stand **(I)** om de machine in te schakelen. De machine met **(O)** uitschakelen als ze niet wordt gebruikt.
- (2) **Besturingspaneel** - de verschillende functies van de machine kunnen via de toetsen afgesteld worden.
- (3) **Vacuümmeter** - duidt het bereikte vacuümniveau aan.
- (4) **Luchtuitlaat voor buisje** - Invoeging van de buis om recipiënten of flessen te vacumeren.
- (5) **Deksel** - het is mogelijk het opgetilde deksel te openen en vergrendelen. Op deze wijze kan het zakje voor het vacumeren worden geplaatst.
- (6) **Handgreep van het deksel** - voor een gemakkelijke sluiting van het deksel bij de vacuümcyclus.

- (7) **Het “Systeem voor vergrendeling en ontgrendeling”** - wordt gebruikt om de zak te bevestigen en de automatische verpakkingscyclus uit te voeren. Het **Lock & Unlock System** (Systeem voor vergrendeling en ontgrendeling) beschikt over gasveren om de opening van het deksel te regelen.
- (8) **Afdichtingspakking** - Drukt het zakje op de sealstrip.
- (9) **Afdichtingspakkingen** - Ze garanderen de vacuümdichtheid in de kamer en laten de luchtafvoer uit de zakken toe.
- (10) **Vacuümkamer met verwijderbaar bakje** - het is de zitting voor de zak en luchtafvoer; in de kamer wordt het bakje voor vloeistofopvang geplaatst (10A), verwijderbaar en afspoelbaar, ook in de vaatwasmachine voor een maximale hygiëne.
- (11) **Sealstrip voor intensief gebruik met koelsysteem** - verwarmingselement voor het sealen of lassen van het zakje zonder dat het aan de sealstrip blijft kleven.
- (12) **Beschermend filter voor voedingsmiddelen in poeder** - beschermt de pomp tegen het binnendringen van voedingsmiddelen in poeder (suiker, meel, koffie, enz.) waardoor ze schade zou kunnen oplopen. Het kan gemakkelijk verwijderd en gereinigd worden. Plaats eerst het bakje voor vloeistofopvang voor het filter te verwijderen (**10A**).
- (13) **Antislipvoetjes** - om tijdens de vacuümcyclus het verplaatsen van de inrichting te voorkomen.
- (14) **Voedingskabel** - om de machine met het elektrisch net aan te sluiten.
- (15) **Folierolhouder** - waarop de folierol voor vacumeren wordt geplaatst.

4.2 Technische Gegevens

Naam	Vacuümmachine 400M inclusief rolhouder
Art.-Nr.:	300435
Material:	Chroom nikkel staal 18/10
Uitvoering:	<ul style="list-style-type: none">▪ Vacuümpomp: 1,9 m³/u (ca. 31,5 l/min.)▪ Lasstaaf: 1 lasnaad, 400 mm lang▪ Max. vacuum: -850 mbar▪ Drukweergave door manometer▪ Rolhouder met geïntegreerd mes▪ Opvang-inzetstuk voor vloeistoffen, uitneembaar
Aansluitwaarden:	0,38 kW / 230 V 50 Hz
Afmetingen	B 550 x D 325 x H 270 mm
Accessoires:	1 vacuümfolierol (40 cm x 3 m) 5 vacuümszakjes (40 x 50 cm) 1 verbindingsslang voor het vacuüm verpakken met verpakkingen/bakjes
Gewicht:	12,45 kg

Wijzigingen voorbehouden!

Extra uitrusting (niet meegeleverd!)



Vacuümszakken aan een zijde geribbeld

Per verpakking 50 zakken

Afmetingen: 400 x 600 mm

Capaciteit: 20 liter

Art.-Nr. 300414



Vacuümfolierollen-set 400

Bestaande uit 2 folierollen,
breedte 40 cm, lengte telkens 6 m

Art.-Nr. 300421

5. Installatie en bediening

5.1 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 toestel buiten het bereik van kinderen. Zorg ervoor dat kleine kinderen niet aan de kabel kunnen trekken.
- Plaats het apparaat **ver** van de randen van het werkoppervlak. Laat voldoende ruimte voor het apparaat zodat de zak luchtledig met de voedingsmiddelen kan gevuld worden.
- Zorg voor een goede luchtcirculatie, houd op beide zijden minstens 20 cm vrij en boven het toestel 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.

5.2 Voordelen van vacuüm verpakkingen

Bij vacuüm verpakken wordt de lucht uit het foliezakje of de recipiënt verwijderd en worden deze hermetisch gesloten zodat ontbinding van het voedsel wordt gestopt of vertraagd. Bij vacuüm verpakken wordt de houdbaarheid van voedingsmiddelen drie tot vijf keer verlengd. De smaak blijft intact en de vitamines blijven beschikbaar.

De levensmiddelen ondergaan geen vriesbrand en zijn beschermd tegen bacteriën en schimmels.

Vacuüm verpakking is bijzonder geschikt voor vers voedsel en moet gecombineerd worden met lage temperaturen, m.a.w. het vacuüm verpakt product moet voor betere resultaten in de koelkast of in de diepvriezer worden bewaard. Voedsel dat op deze wijze wordt bewaard is veel langer houdbaar dan niet gevacumeerd voedsel, dat slechts enkele uren of dagen houdbaar is.

De vacuüm verpakking is de juiste keuze om op gezonde wijze voedingsmiddelen te bewaren en geld te besparen:

- De methode kan dus voor speciale aanbiedingen worden gebruikt
 - om voedingsmiddelen vacuüm te verpakken waardoor ze langer houdbaar zullen zijn
 - bij voorkoken in de week
 - om sla, groenten en kruiden langer te houden (ze blijven fris en knapperig)
- Het bewaren van topkwaliteit olie en andere dergelijke producten in een fles is geen probleem;
- Er is meer ruimte in de diepvriezer;
- Het voedsel is beschermd tegen vriesbrand;
- Het wordt sneller gemarineerd (luchtledig zijn 20 minuten voldoende);
- Verpakt vlees, worst en kaas kunnen gevacumeerd worden (terwijl de smaak wordt behouden);
- Geld wordt bespaard daar alle restjes kunnen worden verpakt en op een ander tijdstip worden gebruikt;
- Alle soorten seizoenvruchten en groenten kunnen worden aangekocht en langer vacuüm worden bewaard.

Alle gegevens vermeld in de volgende tabel zijn referentiewaarden die afhangen van de stevigheid van de verpakking en de kwaliteit van de organoleptische eigenschappen van het levensmiddel.



VOORZICHTIG!

Bederfelijke levensmiddelen in de diepvriezer of koelkast bewaren. Vacumeren verlengt de houdbaarheid van voedingsmiddelen maar kan niet worden vergeleken met ingemaakt voedsel m.a.w. het product kan niet op kamertemperatuur worden bewaard.

Houdbaarheid voor levensmiddelen “met en zonder” vacuüm verpakking:

	Houdbaarheid zonder vacuüm	Houdbaarheid vacuüm
Gekoelde levensmiddelen (5+/-2°C)		
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
Worsten	7 - 15 dagen	25 - 40 dagen
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
Vruchten	5 - 7 dagen	14 - 20 dagen
Gekookt en gekoeld voedsel (5+/-2°C)		
Groentepuree en soep	2 - 3 dagen	8 - 10 dagen
Deegwaren en risotto	2 - 3 dagen	6 - 8 dagen
Gekookt en geroosterd rundvlees	3 - 5 dagen	10 - 15 dagen
Taarten (met room of vruchten)	2 - 3 dagen	6 - 8 dagen
Bakolie	10 - 15 dagen	25 - 40 dagen
Diepgevroren voedsel (-18 +/-2°C)		
Vlees	4 - 6 maanden	15 - 20 maanden
Vis	3 - 4 maanden	10 - 12 maanden
groenten	8 - 10 maanden	18 - 24 maanden
Voedsel op kamertemperatuur (25+/-2°C)		
Brood	1 - 2 dagen	6 - 8 dagen
Verpakte koekjes	4 - 6 maanden	12 maanden
Deeg	5 - 6 maanden	12 maanden
Rijst	5 - 6 maanden	12 maanden
Meel	4 - 5 maanden	12 maanden
Gedroogde vruchten	3 - 4 maanden	12 maanden
Gemalen koffie	2 - 3 maanden	12 maanden
Thee in poeder	5 - 6 maanden	12 maanden
Gevriesdroogde producten	1 - 2 maanden	12 maanden
Poedermelk	1 - 2 maanden	12 maanden

5.3 Richtlijnen voor het vacuüm verpakken

Vacuüm verpakken voor de diepvriezer

- Een correcte verpakking begunstigt het bewaren van de versheid van de levensmiddelen. Verpak de voedingsmiddelen zo vers mogelijk.
- Delicate gerechten of gerechten waarvan men de vorm of het uiterlijk wilt bewaren, zullen worden beschadigd indien ze als verse producten worden verpakt. Het is aanbevolen delicate producten zoals vlees, vis, bosvruchten, brood eerst in te vriezen. Deze levensmiddelen kunnen meestal 24 uur bevroren blijven zonder dat vriesbrand optreedt. Nadat u de levensmiddelen bevroren heeft, kunt u de zak vacumeren en lang in de diepvriezer bewaren. De smaak en de voedingswaarde van het verpakte product zal worden behouden.
- Om vloeistoffen zoals soep, ovengerechten en gestoofde gerechten gevacumeerd te bewaren, moeten ze eerst in een schotel ingevroren worden, dan hermetisch verpakt en vervolgens in de diepvriezer bewaard worden.
- Verse groenten moet u schoonmaken of schillen en voor het vacumeren kort in kokend water blancheren (of desnoods in de magnetron verwarmen). Hierdoor behoudt de groente zijn knapperigheid. Als de groenten zijn afgekoeld, vriest u ze in de gewenste porties in de vacuümzak in.
- Om niet bevroren producten te verpakken, moet u een zakje nemen dat 5 cm groter is omdat het volume van het voedsel vergroot bij het bevroren. Plaats het vlees of de vis op een vel keukenpapier en sluit het zakje hermetisch met het keukenpapier erin. Het keukenpapier zal de aanwezige vloeistof absorberen.
- Alvorens voedsel zoals tortilla's, crêpes of hamburgers vacuüm te verpakken, moet u er bakpapier tussen plaatsen. Op deze wijze kunnen ze gemakkelijker uit de zakjes worden gehaald die nadien weer kunnen worden gesloten en in de diepvriezer kunnen worden gezet.

Vacuüm verpakken voor de koelkast

- U kunt het voedsel eerst bereiden, vacuüm in de koelkast bewaren en op het gewenste tijdstip opwarmen.

Vacuüm verpakken voor de voorraadkast

- Sommige voedingsmiddelen kunnen op kamertemperatuur worden bewaard (zoals koffie, meel, deegwaren, suiker, enz.) en dit kan door een vacuüm verpakking worden bevoordeeld. Indien deze producten verscheidene dagen niet worden gebruikt en u op vakantie gaat, moeten ze door een vacuüm verpakking worden beschermd. Op deze wijze zullen ze op kamertemperatuur vers blijven en niet door schimmels of insecten worden aangetast.

Ontdooien van vacuüm verpakte voedingsmiddelen

- Vacuüm verpakte voedingsmiddelen, zoals vlees, vis, vruchten, groenten en andere voedingsmiddelen kunnen op de onderste plaat van de koelkast worden ontdooid.
- Ontdooi brood en gebak bij kamertemperatuur.
- Voor soepen en andere vloeibare gerechten kan het zakje rechtstreeks in warm water worden ontdooid tot de inhoud volledig warm is. Knip eerst een hoekje van de zak om bij kamertemperatuur of "au bain marie" te ontdooien zodat lucht in de zak komt en de damp wordt vrijgelaten.
- De voedingsmiddelen onmiddellijk na het ontdooien consumeren. Resten **niet** opnieuw invriezen.

Vacumeren van verpakte levensmiddelen

- Veel levensmiddelen, zoals kaas of vlees, worden al in vacuüm verpakkingen verkocht. Nadat de verpakking werd geopend, kunnen ze opnieuw gevacumeerd worden om de smaak en versheid te behouden.



VOORZICHTIG!

De verpakte levensmiddelen moeten steeds voor de uiterste houdbaarheidsdatum, vermeld op de originele verpakking, geconsumeerd worden. Bij een tweede vacuüm verpakking moeten de levensmiddelen met de grootste zorgvuldigheid en hygiëne behandeld worden.

Tips voor het vacuüm bewaren

- Bij het vacuüm verpakken van levensmiddelen met scherpe kanten, zoals soepbenen of spaghetti, moeten ze altijd met gevouwen keukenpapier worden afgedekt, zodat de kanten geen gaten kunnen veroorzaken.
- Om te vermijden dat delicate voedingsmiddelen zoals bosbessen, beschuiten of koekjes in de vacuüm verpakking verbrokkelen, moeten voor het bewaren recipiënten worden gebruikt.
- U kunt ook meer dan alleen voedingsmiddelen vacuüm verpakken. Camping-producten zoals lucifers, EHBO Kit en kleren blijven vacuüm verpakt schoon en droog. De nooddriehoek is altijd klaar voor gebruik. Ook tabak kan bewaard worden. Oxidatie van zilver en sieraden wordt door vacuüm verpakkingen vermeden.

Algemene veiligheidsinstructies

1. Was altijd eerst de handen voordat u aan de slag gaat. Zorg ook dat alle materialen en oppervlakken die u gebruikt volledig schoon zijn.
2. Het is aanbevolen handschoenen te dragen, indien mogelijk.
3. Gebruik enkel verse voedingsmiddelen voor het vacuüm verpakken.
4. Leg de levermiddelen na het vacumeren direct in de koelkast of in de diepvries. Laat de voedingsmiddelen nooit lang liggen bij kamertemperatuur.
5. Verdeel de vacuüm verpakte levensmiddelen gelijkmatig in de koelkast of diepvriezer om ze zo snel mogelijk te koelen.
6. De verpakte levensmiddelen moeten in elk geval voor de houdbaarheidsdatum, vermeld op de originele verpakking van het product, geconsumeerd worden.
7. Vacuümverpakking verlengt de houdbaarheid van droge levensmiddelen. Levensmiddelen met een hoog vetgehalte worden door warmte en zuurstof snel ranzig. Vacuüm verpakken verlengt de houdbaarheid van walnoten, vlokken van kokosnoten of granen. Bewaar ze op een koele en donkere plek.
8. Vacumeren verlengt de houdbaarheid van vruchten en groenten, zoals appels, bananen, aardappelen en andere groenten niet, tenzij deze eerst worden geschild.
9. Knolgewas zoals broccoli, bloemkool of kool scheiden gassen af als ze vers vacuüm verpakt worden. Om deze reden moeten ze voor het verpakken geblancheerd en vervolgens ingevroren worden.
10. Levensmiddelen die vacuüm worden verkocht, kunnen na het openen opnieuw vacuüm worden verpakt. Volg de aanwijzingen om na het openen de verpakking koel te bewaren en om het voedsel op veilige wijze vacuüm te bewaren.
11. Consumeer de bederfelijke levensmiddelen onmiddellijk nadat ze werden verwarmd, ontdooid of uit de koelkast werden gehaald. Consumeer **geen** levensmiddelen die verscheidene uren aan de lucht werden blootgesteld, vooral indien ze in een dikke saus werden bereid en vacuüm verpakt of in een zuurstofarme ruimte werden bewaard.
12. Delicate producten (vis, bosbessen, enz.) kunnen de avond voordien ingevroren worden. Nadat u de levensmiddelen ingevroren heeft, kunt u de zak vacumeren en in de diepvriezer plaatsen.



VOORZICHTIG!

Vacuüm verpakkingen vervangen het invriezen niet. Bederfelijke voedingsmiddelen moeten eerst worden ingevroren alvorens ze vacuüm te verpakken. Na het vacuüm verpakken moeten ze koud en bevroren zijn.

Tips voor het vacuüm bewaren van voedingsmiddelen.

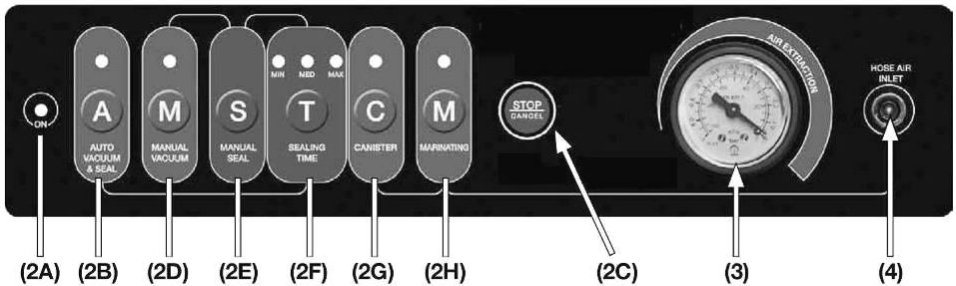
Vacumeren is een systeem om aangekochte en bereide levensmiddelen te bewaren. Als u dit vacuümmachine eenmaal gebruikt, zal het snel onmisbaar voor u worden. Volg de onderstaande instructies voor het vacuüm verpakken en het bewaren zodat de kwaliteit van de voedingsmiddelen wordt gewaarborgd:

1. Chemische reacties van levensmiddelen in contact met warmte, lucht en vocht, en het vormen van enzymen, micro-organismen of aantasting door insecten bederven de levensmiddelen.
2. De belangrijkste reden waarom voedingsmiddelen voedingsstoffen, structuur, smaak en kwaliteit verliezen, is de zuurstof in de lucht. De groei van micro-organismen is meestal te wijten aan de lucht daar hij vocht uit de levensmiddelen onttrekt, tenzij het product met vochtbestendig materiaal verpakt is. Bevroren levensmiddelen krijgen in het vriesvak vaak vriesbrand
3. Bij vacuüm verpakken wordt ongeveer 90% van de lucht uit het zakje onttrokken. Omdat lucht ongeveer 21% uit zuurstof bestaat, betekent dit, dat er slechts 2-3% zuurstof in de vacuümverpakte zak of doos overblijft. Bij een zuurstofgehalte van minder dan 5% kunnen de meeste micro-organismen zich niet meer vermenigvuldigen.
4. In het algemeen kan men micro-organismen in drie categorieën indelen: schimmels, gistzwammen en bacteriën. Ze zijn overal aanwezig, maar kunnen alleen onder bepaalde omstandigheden gevaarlijk zijn.
5. In een omgeving met weinig zuurstof of zonder vochtigheid kan geen schimmel ontstaan. In een vochtige, zoete omgeving en bij milde temperaturen groeien gistzwammen met of zonder lucht. Koelen vertraagt de groei van gistzwammen terwijl invriezen de groei van bacteriën, met of zonder lucht, volledig stopt.
6. Een van de gevaarlijkste bacteriesoorten is de Clostridium botulinum, die onder bepaalde omstandigheden ook zonder lucht kan groeien: deze bacteriën groeien tussen 4 °C en 46 °C. De Clostridium botulinum groeit in niet zure en zuurstofloze levensmiddelen, lange tijd blootgesteld aan een temperatuur hoger dan 4 °C.
7. Bevroren, gedroogde, sterk zure, zoute of gezoete gerechten zijn immuun voor botuline. Gerechten die geen zuren bevatten zoals vlees, zeevruchten, olijfproducten, gevogelte, vis, eieren en paddenstoelen, licht zure gerechten als groenten, gemiddeld zure gerechten als rijpe tomaten, uien, Spaanse pepers, vijgen en augurken worden snel aangevallen door botuline.
8. Om deze zogenoemde “gevaarlijke” levensmiddelen kort te bewaren, doet u ze in de koelkast. Om ze langer te bewaren, doet u ze in het vriesvak en na het opwarmen moeten ze direct geconsumeerd te worden.

9. Sommige droge voedingsmiddelen, zoals meel en granen, kunnen insectenlarven bevatten. Als ze niet gevacumeerd worden, kunnen de larven tijdens het bewaren het levensmiddel bederven. Om dit te voorkomen, moeten de levensmiddelen vacuüm verpakt worden.
10. De levensmiddelen moeten op lage temperaturen bewaard worden, omdat er maar weinig micro-organismen zijn die zich zonder lucht kunnen voortplanten.
11. Als de koelkasttemperatuur hoger is dan 4 °C (vooral bij langere bewaarperiodes), begunstigt dit de groei van schadelijke micro-organismen. Dus moet de temperatuur van de koelkast onder 4 °C gehouden worden.
12. Een diepvriestemperatuur gelijk of kleiner dan -17 °C is geschikt voor het bewaren van voedingsmiddelen. Ook al gaan de micro-organismen niet dood door invriezen, wordt hun groei wel belet.
13. De vacuüm bewaartemperatuur heeft ook gevolgen op gedroogd voedsel: de houdbaarheid vergroot 3 - 4 keer bij elke temperatuurafname van 10 °C.

5.4 Werking

5.4.1 Besturingspaneel/ Toets- en displayfuncties



- (2A) Controlelamp “ON” - als de schakelaar (1) op (I) staat, is de lamp groen.
- (2B) “A” toets (Auto Vacuum & Seal) - Starttoets automatische verpakkingscyclus met zakken, inclusief de sluiting.
- (2C) “STOP/CANCEL” toets - stopt op elk ogenblik de inrichting.
- (2D) “M” toets (Manual Vacuum) - Starttoets manuele cyclus; de inrichting zuigt de lucht op en sealt manueel door een druk op de toets “S”.
- (2E) “S” toets (Manual Seal) - Starttoets manueel lassen.
- (2F) “T” toets (Sealing Time) - Toets voor instelling van de lastijd.
- (2G) “C” toets (Canister) - II starttoets automatische vacuüm verpakkingscyclus in recipiënten.
- (2H) “M” toets (Marinating) - Starttoets voor de functie “Snel marineren”
- (3) Vacuümmeter - duidt het bereikte vacuümniveau aan.
- (4) Luchtuitlaat buisje (HOSE AIR INLET) - Voor de aansluiting van het buisje om recipiënten te vacumeren afgesloten door een deksel, flessen afgesloten door een dop en glazen potten voorzien van een tweedelig deksel met panel en ring.

5.4.2 Handelingen voor het gebruik

- Maak zorgvuldig de oppervlakken van het apparaat en de werktafel schoon die in contact komen met de levensmiddelen. Maak ook de accessoires schoon (recipiënten, deksels, enz.). Ga te werk zoals aangeduid in de instructies van het hoofdstuk 6 “Schoonmaak”.
- Steek de stekker van de voedingskabel in het stopcontact indien de spanning van het apparaat overeenstemt (gegevens vermeld op de typeplaat).

5.4.3 Schakel het toestel in.

- Druk op de toets **(1)** op de rechterkant; op het frontpaneel gaat de groene controlelamp aan **“ON” (2A)** en de rode controlelamp **(2F)** van de sluitijd **(MED)**.

5.4.4 Instellingen

➤ Instelling van de lastijd

- Om de lastijd in te stellen, voor de vacuüm cyclus op de toets **“T” (2F)** drukken. De lastijd wordt opgeslagen tot:

- een nieuwe lastijd wordt ingesteld;
- de **STOP** toets wordt ingedrukt;

Om het toestel uit te schakelen, de voedingsschakelaar op **“O”** zetten of de voedingskabel uit het stopcontact halen.

- De stand van de rode controlelamp op de toets geeft de ingestelde sluitijd weer:
 - **MIN** (de rode controlelamp brandt) stemt overeen met de aanbevolen minimum sluitijd om meerdere sluitingen uit te voeren;
 - **MED** (de middelste rode controlelamp knippert) stemt overeen met een gemiddelde sluitijd, geschikt voor de meeste toepassingen, het toestel is ingesteld op de automatische sluitijd, zoals de fabrieksinstelling.
 - **MAX** (de rechtse rode controlelamp brandt) max. sluitijd aanbevolen voor het bewaren van voedsel dat veel vocht bevat.

➤ STOP/CANCEL toets – 2C

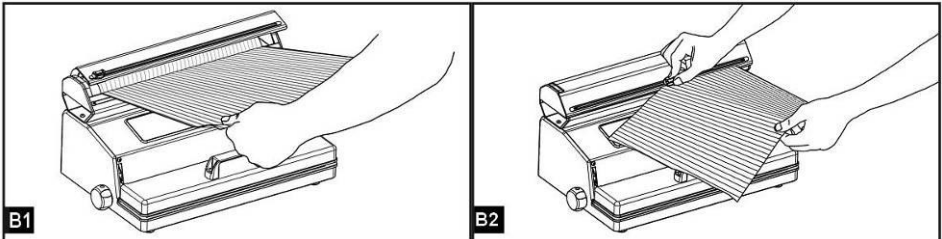
- Om de machine op elk gewenst moment te stoppen, druk op **“STOP/CANCEL” (2C)** **fig. A**. Ontgrendel het deksel door aan een van de knoppen **(7)** van het **“Lock & Unlock System”** te draaien.

5.4.5 Knip zakken uit de rollen

Zet een geschikte folierol op de folierol drager (15) van het toestel. **Gebruik enkel rollen voor vacuüm verpakken (met een gegolfde of gegaufreerde boord).**

Kies de geschikte afmetingen voor de zak waarin de levensmiddelen zullen bewaard worden.

Zorg ervoor een zak te gebruiken die minstens 8 cm langer is dan het te bewaren levensmiddel. Elke nieuwe vacumering beperkt de zak 2 cm.



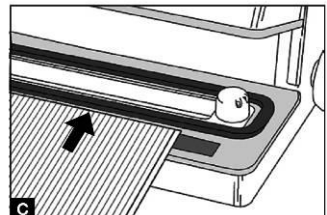
- a) Hef het deksel en trek aan de twee hoeken van de buisrol tot de juiste lengte wordt verkregen, (fig. B1) sluit vervolgens het deksel. Druk op het mes en trek de zak van links naar rechts (fig. B2). De zak kan goed recht gesneden worden. De open zijde van de zak kan als volgt gelast worden:

- b) De gladde zijde van een van de twee open uiteinden van de zak op de sealstrip plaatsen (11) (fig. C).



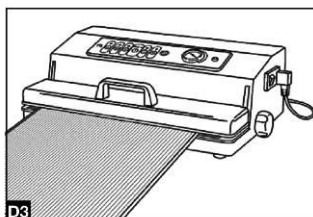
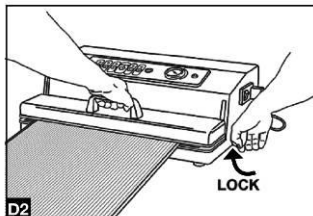
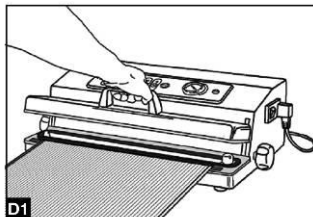
VOORZICHTIG!

De zak mag niet uitsteken over de vacuüm kamer (10) of de pakking (9) maar moet op het einde van de buitenkant van de pakking rusten, zoals aangeduid op de afbeelding.

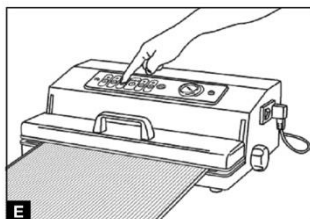
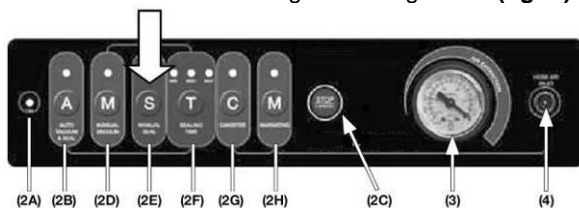


- c) Het deksel neerlaten (5) en de handgreep (6) omlaag drukken (fig. D1), met de andere hand vastnemen en een van de twee handgrepen (7) in de richting van de pijl draaien LOCK (fig. D2).

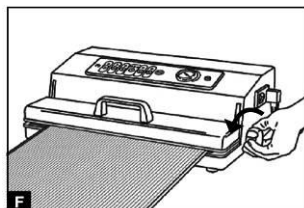
Het deksel (5) moet volledig omlaag blijven(fig. D3).



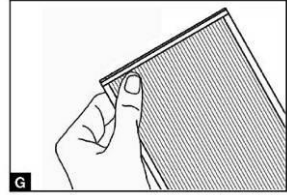
- d) Druk op de toets "S" (2E): de inrichting sluit automatisch de zak en gaat vervolgens uit (fig. E).



- e) Ontgrendel het deksel door aan een van de knoppen (7) van het "Lock & Unlock System" (fig. te draaien. F) en de zak verwijderen.



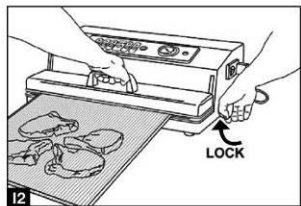
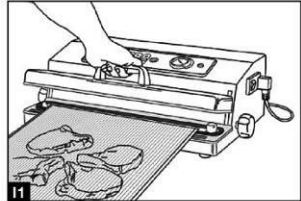
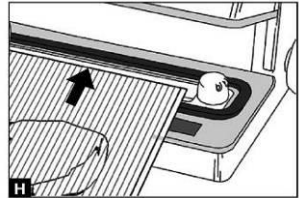
- f) Zorg voor een correcte sluiting. Een correcte sluiting moet glad, recht en zonder plooiën zijn, de naad mag de tekening van de onderlaag niet tonen (**fig. G**).



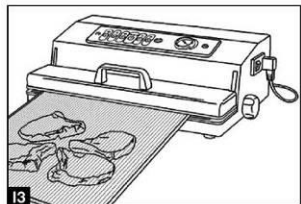
5.4.6 Automatische vacuüm cyclus met zakken (voorgesneden, zie pag. 5.4.4)

Uitvoering van de automatische verpakkingscyclus in zakjes, inclusief het lassen.

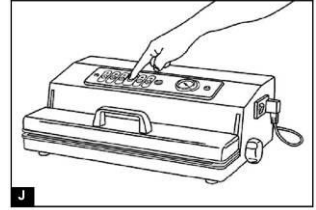
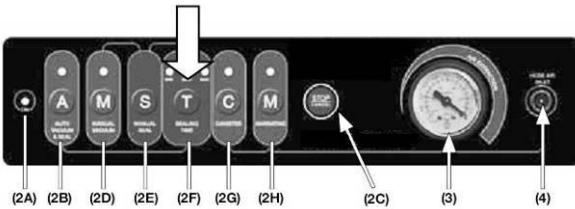
- a) steek het voedingsmiddel in de zak zonder plooiën te vormen of het oppervlak uit te rekken. Verwijder vloeistof of resten van de rand die moet gelast worden.
- b) plaats de zak met zijn inhoud voor het apparaat, met het open uiteinde aan de binnenzijde van de vacuüm kamer (**10**) en het gladde deel naar boven gericht (**fig. H**).
- c) Doe het deksel (**5**) volledig naar beneden (**6**) (**fig. I1**) met de andere hand vastnemen en een van de twee handgrepen (**7**) in de richting van de pijl draaien **LOCK** (**fig. I2**).



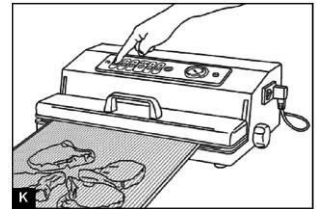
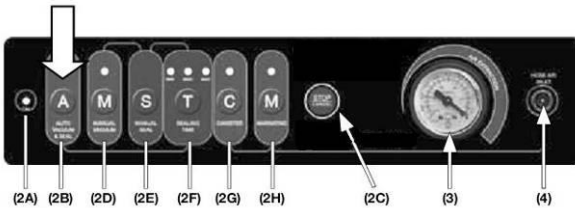
Het deksel (**5**) moet volledig omlaag blijven (**fig. I3**).



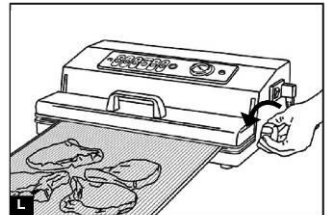
- d) Stel indien nodig de lastijd af (zie punt 5.4.3 “Instelling(en) van de lastijd”) (fig. J).



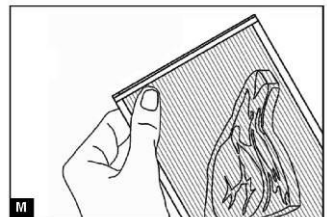
- e) Druk op de toets “A” (2B) voor de automatische cyclus. De inrichting voert de vacuüm cyclus automatisch uit. Wacht tot de rode controlelamp van de toets “T” ophoudt met knipperen (fig. K).



- f) Ontgrendel het deksel door aan een van de twee knoppen (7) van het “Lock & Unlock System” (fig. te draaien. L) en verwijder de zak.

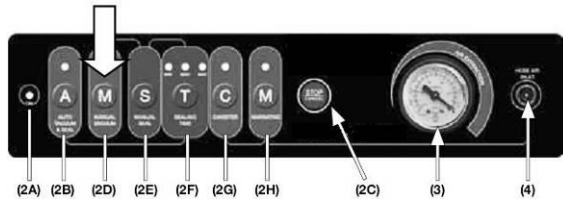


- g) Zorg voor een gelijkmatige sluiting. Een correcte sluiting moet glad, recht en zonder plooiën zijn, de naad mag de tekening van de onderlaag niet tonen (fig. M).



5.4.7 Manuele vacuüm cyclus met zakken

- Herhaal de handelingen vanaf punt **a)** tot **d)** van hoofdstuk **5.4.5**.
- Start de manuele vacuüm cyclus via de toets "**M**" (**2D**).



Druk vervolgens op de toets "**S**" (**2E**) om de zak manueel te sluiten alvorens de broze of delicate inhoudplat te drukken.

Wacht tot een van de drie rode controlelampen **MIN / MED / MAX** op de toets "**T**" begint te knipperen en ontgrendel het deksel via een van de twee knoppen (**7**) om de zak te verwijderen; tijdens deze fase kan het apparaat een tweede veiligheidssluiting uitvoeren als de pomp nog geen bepaald vacuümniveau heeft bereikt (door de pomp enkele ogenblikken in te schakelen).

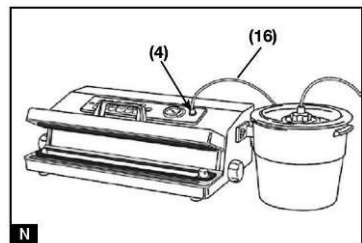
Maximale luchtafzuiging, ook bij voedingsmiddelen met ingewikkelde vorm.

- Herhaal de handelingen vanaf punt **a)** a **d)** van hoofdstuk **5.4.5**.
 - Start de manuele vacuüm cyclus via de toets "**M**" (**2D**), wacht tot de vacuüm controlelamp (**3**) de maximum waarde toont (ong. - 0,85 bar) en laat de pomp nog ong. 1 minuut in werking.
- Voer de sluiting manueel uit via de toets "**S**" (**2E**).
- Deze methode is geschikt voor het vacuüm verpakken van levensmiddelen (bv. Emmental, hele kip, vis, enz.).

5.4.8 Automatische vacuüm cyclus met recipiënten

Het apparaat is tevens ontworpen voor vacuüm zuigen van recipiënten.

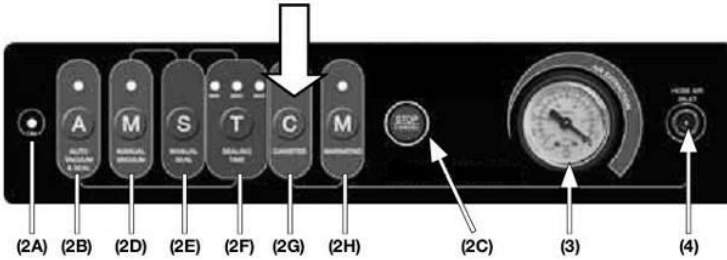
- Vul een geschikte recipiënt en laat aan de bovenkant minstens 3 cm vrij.
- Zet het deksel op de recipiënt.
- Verbind de meegeleverde slang (**16**) op het deksel van de tank met de ingang van de luchtbuis (**4**) van het apparaat (**fig. N**).





TIP!

Bij aanvang van de vacuüm fase kan het nodig blijken handmatig op het deksel van de recipiënt te drukken zodat het hermetisch wordt gesloten.



- d) Druk op de toets “C” (2G). Het apparaat voert de vacuüm cyclus uit en gaat vervolgens automatisch uit. De pomp gaat na ongeveer 5 minuten automatisch uit.
- e) Ontkoppel de slang van het deksel van de recipiënt en van de ingang van de luchtbuis van het apparaat.



VOORZICHTIG!

Gebruik voor een veilige en optimale vacuüm verpakking uitsluitend geschikte accessoires volg de instructies van de fabrikant.

6. Reiniging



WAARSCHUWING!

Voor het reinigen van het apparaat, het van het lichtnet halen (de stekker eruit halen).

Gebruik geen hogedruk waterstraal om het apparaat te reinigen.

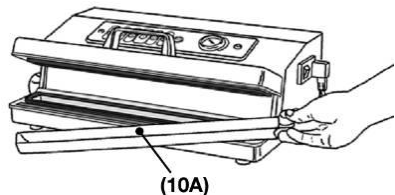
Zorg ervoor dat er geen water in het apparaat kan komen.



VOORZICHTIG!

Gebruik geen agressieve detergents, oplosmiddelen of producten op basis van aromatische geurstoffen!

- o Maak het toestel regelmatig schoon.
- o Alvorens het schoon te maken moet het van het elektriciteitsnet afgesloten worden.
- o Maak de gebruikte werkoppervlakken voor en na het gebruik schoon met behulp van een vochtige spons en neutrale zeep, alcohol of een oplossing van water en witte azijn.
- o Indien toevallig vloeistof in het apparaat terecht komt, moet onmiddellijk de stekker uit het stopcontact gehaald worden. Gebruik het apparaat niet en wend u tot een servicecenter of tot uw dealer.
- o **Belangrijk:** Gebruik **geen** metalen gereedschap (zoals scharen, messen, priemen of schrapers) om onzuiverheden te verwijderen daar ze het stalen oppervlak zouden kunnen beschadigen en corrosie veroorzaken.
- o Daarnaast kan een verkeerd gebruik van detergentia op basis van chloor of zoutzuur, fluorwaterstofzuur en zwavelzuur (sommige ontkalkingsmiddelen) de typische helderheid van roestvrij staal verminderen en de stevigheid beïnvloeden.
- o Om de accessoires schoon te maken (recipiënten, deksels enz.) de instructies van elk accessoir raadplegen.
- o De vloeistoftank van het apparaat (**10A**) kan volledig verwijderd en in de bovenste korf van de vaatwasmachine gespoeld worden. Spoelen als gewoon keukengerei en volledig laten drogen alvorens weer in de vacuüm kamer te zetten.



- Gebruik enkel een zacht doek en **nooit** schurende detergentia die krassen op de oppervlakken zouden kunnen maken.
- Gebruik na het reinigen een zacht en droog doek om de oppervlakken te drogen en op te poetsen.

7. Mogelijke afwijkingen

Bij storingen koppelt u het apparaat los van het lichtnet. Controleer op basis van onderstaande tabel of de storing verholpen kan worden, voordat u de hulp van de service inroept of contact opneemt met de leverancier.

Storing	Mogelijke oorzaak en oplossing
Het apparaat werkt niet	<ul style="list-style-type: none">▪ Controleer de stat van de schakelaars (1).▪ Controleer of de voedingskabel met het apparaat en met het stopcontact is aangesloten. Controleer het stopcontact door een ander toestel aan te sluiten▪ Controleer of de voedingskabel of de stekker niet zijn beschadigd. Gebruik in dit geval het toestel niet.
Het apparaat voert de eerste lasnaad niet uit op het stuk gesneden folie.	<ul style="list-style-type: none">▪ Controleer of het stuk folie correct werd geplaatst, zoals beschreven in de paragraaf 5.4.4 “Zakjes maken met de folierol”.▪ Controleer of de afdichting correct is geplaatst en niet is beschadigd.
De inrichting maakt de zakken niet volledig luchtledig.	<ul style="list-style-type: none">▪ Om de zak goed te sealen, moet het open uiteinde van de zak volledig in de vacuümkamer worden geplaatst▪ Controleer of de sealstrip en de afdichtingen in de vacuümkamer schoon zijn en er geen onzuiverheden aan hangen. Plaats ze na het schoonmaken weer correct op hun plaats.▪ Controleer of de zak een lek heeft. Om dit te doen de zak sealen en met de lucht erin onderdompelen in water en erop drukken. Als er bellen ontstaan, is de zak lek. Probeer te lassen of gebruik een nieuwe zak.
Het apparaat last de zak niet op correcte wijze.	<ul style="list-style-type: none">▪ Als de zak niet correct sluit, de lastijd verhogen via de toets “T” (2F).▪ Indien de sealstrip oververhit en de zak smelt, het controleventiel openen en de sealstrip enkele minuten laten afkoelen.▪ Controleer of de afdichting correct is geplaatst en niet is beschadigd.

Storing	Mogelijke oorzaak en oplossing
<p>De zak blijft na het sluiten niet luchtleedig.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lekken op de lasnaad kunnen te wijten zijn aan plooiën, kruimels, vet en vochtigheid. Open de zak, reinig de binnenkant van het bovenste gedeelte, verwijder onzuiverheden van de sealstrip en voer een tweede sluiting uit. ▪ Controleer of de zak geen schade of gaten vertoont waardoor het vacumeren mislukte. Bescherm scherpe hoeken van het levensmiddel met keukenpapier.
<p>Het apparaat vacumeert de recipiënt niet</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verbind opnieuw de zuigbuis met het deksel van de recipiënt (of met de zuigdop indien nodig) en de ingang van de luchtbuis met het apparaat. ▪ Laat minstens 3 cm tussen de inhoud en het bovenste deel van de recipiënt. ▪ Het lekken van vloeistoffen kan ontstaan indien men ze voor het vacuüm afdichten niet voldoende liet afkoelen. Laat de vloeistof in de koelkast en niet op kamertemperatuur afkoelen. ▪ Zorg ervoor dat de bovenste boord van de recipiënt en de afdichting van het deksel intact en schoon zijn. Maak ze beiden met behulp van een vochtig doek schoon en vacumeer. ▪ Controleer of de afdichtingen van het deksel van de recipiënt in de correcte stand staan en niet zijn beschadigd.
<p>De recipiënt of het deksel verliest vacuüm.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Zorg ervoor dat de bovenste boord van de recipiënt en de afdichting van het deksel intact en schoon zijn. Maak ze beiden met behulp van een vochtig doek schoon en vacumeer. ▪ Controleer of de afdichtingen van het deksel van de recipiënt of het universeel deksel in de correcte stand staan en niet beschadigd zijn. ▪ Controleer of de buis op correcte wijze met het deksel van de recipiënt en met de ingang van de luchtbuis (4) van het apparaat is aangesloten.

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 werkingsstoornis;
 - het artikel- en serienummer (kijk op het typeplaatje op de onderkant van het apparaat);
 - aankoopdatum.

8. 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.