



300435

Bedienungsanleitung
Vakuum-Verpackungsmaschine 400M

Seiten 1 bis 29

D/A/CH

Instruction manual
Vacuum packaging machine 400M

from page 31 to 59

GB/UK

Mode d'emploi
Conditionneuse sous vide 400M

de page 61 à page 89

F/B/CH

Manual de instrucciones
Envasadora al vacío 400M

de la página 91 a la 119

E

Gebruiksaanwijzing
Vacumeerapparaat 400M

blz. 121 t/m 149

NL/B

Instrukcja obsługi
Pakowarka próżniowa 400M

strony od 151 do 179

PL

**Bedienungsanleitung griffbereit
am Produkt aufbewahren!**

- 1. Allgemeines 3**
 - 1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung 3
 - 1.2 Symbolerklärung..... 3
 - 1.3 Haftung und Gewährleistung 4
 - 1.4 Urheberschutz 4
 - 1.5 Konformitätserklärung..... 4
- 2. Sicherheit 5**
 - 2.1 Allgemeines 5
 - 2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes 5
 - 2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung..... 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 Baugruppenübersicht..... 8
 - 4.2 Technische Angaben 11
- 5. Installation und Bedienung..... 11**
 - 5.1 Sicherheitshinweise 11
 - 5.2 Aufstellen und Anschließen..... 12
 - 5.3 Vorteile des Vakuumverpackens..... 13
 - 5.4 Richtlinien des Vakuumverpackens 15
 - 5.5 Bedienung..... 19
 - 5.5.1 Vor dem ersten Gebrauch 19
 - 5.5.2 Gerät einschalten 19
 - 5.5.3 Einstellungen..... 19
 - 5.5.4 Beutel aus einer Folienrolle herstellen..... 20
 - 5.5.5 Automatischer Vakuumierzyklus mit Beuteln..... 22
 - 5.5.6 Manueller Vakuumierzyklus mit Beuteln 24
 - 5.5.7 Automatischer Vakuumierzyklus mit Behältern 24
- 6. Reinigung und Wartung 25**
 - 6.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung 25
 - 6.2 Reinigung..... 25
 - 6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung..... 26
- 7. Mögliche Funktionsstörungen 27**
- 8. Entsorgung 29**

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

Tel.: +49 (0) 5258 971-0 **Service-Hotline: 0180 5 971 197**
Fax: +49 (0) 5258 971-120 (14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

1. Allgemeines

1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung

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

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

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

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

1.2 Symbolerklärung

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



WARNUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren, die zu Verletzungen führen können. Halten Sie die angegebenen Hinweise zur Arbeitssicherheit unbedingt genau ein und verhalten Sie sich in diesen Fällen besonders vorsichtig.



WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Dieses Symbol macht auf gefährliche Situationen durch elektrischen Strom aufmerksam. Bei Nichtbeachten der Sicherheitshinweise besteht Verletzungsgefahr oder Lebensgefahr.



ACHTUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Hinweise, deren Nichtbeachtung Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben kann.



HINWEIS!

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

1.3 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstandes 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. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an den Hersteller.



HINWEIS!

Diese Bedienungsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen! Für Schäden und Störungen, die sich aus der Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung ergeben, übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Die Bedienungsanleitung ist unmittelbar am Gerät und zugänglich für alle Personen, die am oder mit dem Gerät arbeiten, aufzubewahren. Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

1.4 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 Freigabeerklärung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.



HINWEIS!

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

1.5 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.

2. Sicherheit

Dieser Abschnitt bietet einen Überblick über alle wichtigen Sicherheitsaspekte.

Zusätzlich sind in den einzelnen Kapiteln konkrete Sicherheitshinweise zur Abwendung von Gefahren gegeben und mit Symbolen gekennzeichnet. Darüber hinaus sind am Gerät befindliche Piktogramme, Schilder und Beschriftungen zu beachten und in ständig lesbarem Zustand zu halten.

Die Beachtung aller Sicherheitshinweise ermöglicht optimalen Schutz vor Gefährdungen und gewährleistet sicheren und störungsfreien Betrieb des Gerätes.

2.1 Allgemeines

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.

Die Kenntnis des Inhalts der Bedienungsanleitung ist eine der Voraussetzungen, um Sie vor Gefahren zu schützen, sowie Fehler zu vermeiden und somit das Gerät sicher und störungsfrei zu betreiben.

Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.

Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.

2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes

Die Angaben zur Arbeitssicherheit beziehen sich auf die zum Zeitpunkt der Herstellung des Gerätes gültigen Verordnungen der Europäischen Union.

Wird das Gerät gewerblich genutzt, ist der Betreiber verpflichtet, während der gesamten Einsatzzeit des Gerätes die Übereinstimmung der benannten Arbeitssicherheitsmaßnahmen mit dem aktuellen Stand der Regelwerke festzustellen und neue Vorschriften zu beachten. Außerhalb der Europäischen Union sind die am Einsatzort des Gerätes geltenden Arbeitssicherheitsgesetze und regionalen Bestimmungen einzuhalten.

Neben den Arbeitssicherheitshinweisen in dieser Betriebsanleitung sind die für den Einsatzbereich des Gerätes allgemein gültigen Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften sowie die geltenden Umweltschutzbestimmungen zu beachten und einzuhalten.



ACHTUNG!

- Dieses Gerät ist nicht bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für die Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.
- Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Betriebsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.
- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.

2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

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



ACHTUNG!

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

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

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

3. Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportspektion

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

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

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

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres 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. Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das äußere und innere Verpackungsmaterial vollständig vom Gerät.



HINWEIS!

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

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

3.3 Lagerung

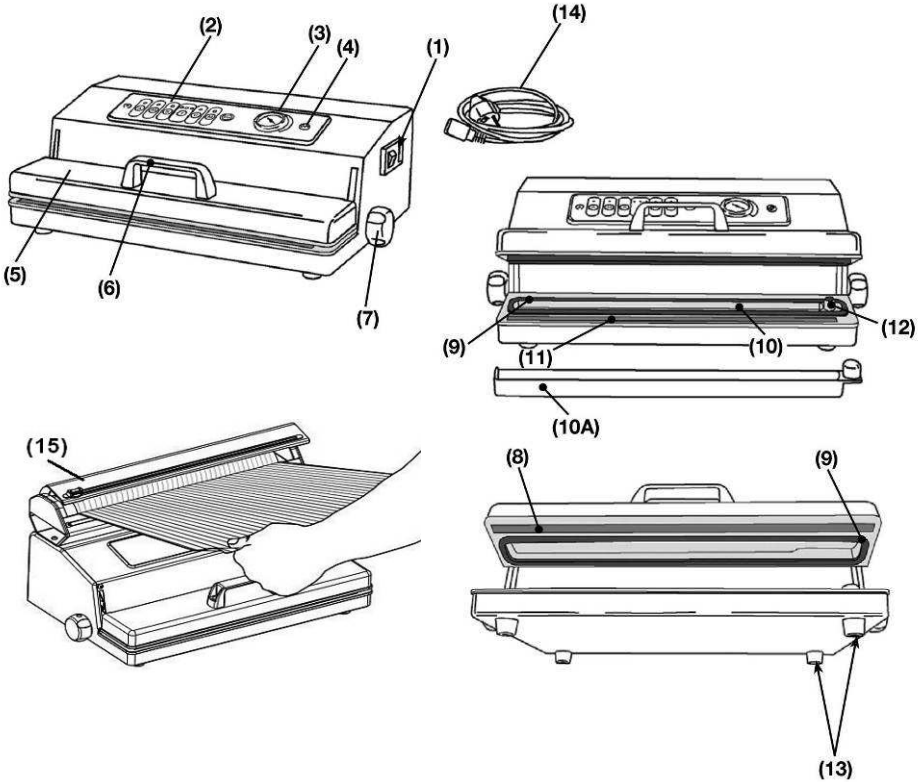
Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

- Nicht im Freien aufbewahren.
- Trocken und staubfrei aufbewahren.
- Keinen aggressiven Medien aussetzen.
- Vor Sonneneinstrahlung schützen.
- Mechanische Erschütterungen vermeiden.
- Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren.
Bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.

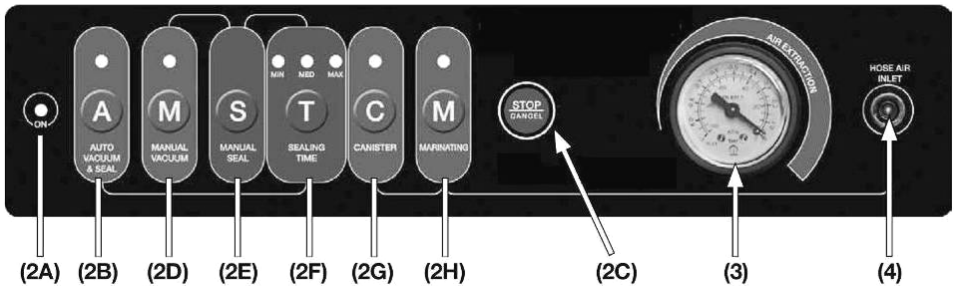
4. Technische Daten

4.1 Baugruppenübersicht



- (1) **EIN-/AUS-Schalter (I/O)** – Taste **(I)** drücken, um das Gerät einzuschalten. Das Gerät immer ausschalten **(O)**, wenn es nicht benutzt wird.
- (2) **Bedienblende** – verschiedene Funktionen des Gerätes werden über die Tasten eingestellt.
- (3) **Vakuum-Anzeige** – zeigt die erreichte Vakuumstärke an.
- (4) **Schlauchanschluss** – Einführen des Schlauchs zum Erzeugen von Vakuum in Behältern oder Flaschen.
- (5) **Bedienungsklappe** - Sie können die Bedienungsklappe öffnen und oben arretieren. Auf diese Weise lassen sich die Beutel vor dem Vakuumieren positionieren.
- (6) **Griff des Deckels** - vereinfacht das Schließen des Deckels vor dem Vakuumierzyklus.
- (7) **Vorrichtung „Lock & Unlock System“** - dient zum Einspannen des Beutels für die zeitsparende automatische Ausführung des Verpackungszyklus. Das **Lock & Unlock System** verfügt über Gasfedern zum sanften Öffnen des Deckels.
- (8) **Schweißdichtung** - drückt den Beutel auf den Schweißbalken.
- (9) **Dichtungen** - gewährleisten das Aufrechterhalten des Vakuums in der Kammer und das Absaugen der Luft aus den Beuteln.
- (10) **Vakuumkammer mit ausziehbarem Flüssigkeitenschutzbecken** - hier wird der Beutel positioniert, aus dem die Luft abgesaugt wird; in die Vakuumkammer wird das **Flüssigkeitenschutzbecken (10A)** eingelegt, das komplett abgenommen und auch im Geschirrspüler gewaschen werden kann. Folglich wird absolute Hygiene gewährleistet.
- (11) **Schweißbalken mit Kühlungssystem für intensive Benutzung** - geschütztes Heizelement, das beim Schweißvorgang das Klebenbleiben des Beutels am Schweißbalken verhindert.
- (12) **Schutzfilter für pulverförmige Lebensmittel** - schützt die Pumpe gegen das Eindringen von pulverförmigen Lebensmitteln (Zucker, Mehl, Kaffee usw.), die sie beschädigen könnten. Er kann entfernt werden und ist leicht zu reinigen. Man muss zuerst das Flüssigkeiten-Auffangbecken **(10A)** entfernen, bevor man den Filter herausnehmen kann.
- (13) **Rutschfeste Füße** - Sie verhindern das Gleiten des Gerätes beim Vakuumieren.
- (14) **Netzkabel** - zum Anschluß des Gerätes an das Stromnetz.
- (15) **Rollenhalterung** – zum Einlegen der Vakuumierfolienrolle.

Bedienblende / Funktionen der Tasten und Anzeigen



- (2A) **Anzeige „ON“** - Wenn der Schalter (1) in Position I ist, ist die Anzeige grün.
- (2B) **Taste „A“ (Auto Vacuum & Seal)** - Start-Taste für den automatischen Zyklus zum Verpacken in Beuteln inklusive des Verschweißens.
- (2C) **Taste „STOP/CANCEL“** - hält das Gerät in jedem beliebigen Moment an.
- (2D) **Taste „M“ (Manual Vacuum)** - Start-Taste für den manuellen Zyklus; das Gerät wird so lange Luft absaugen bis Sie das manuelle Schweißen mit Taste „S“ ausführen.
- (2E) **Taste „S“ (Manual Seal)** - Start-Taste für das manuelle Verschweißen.
- (2F) **Taste „T“ (Sealing Time)** - Taste zum Einstellen der Schweißzeit.
- (2G) **Taste „C“ (Canister)** - Start-Taste für das automatische Vakuumieren in Behältern.
- (2H) **Taste „M“ (Marinating)** - Start-Taste der Sonderfunktion „**Schnelles Marinieren**“
- (3) **Vakuum-Anzeige** - zeigt die erreichte Vakuumstärke an.
- (4) **Schlauchanschluss (HOSE AIR INLET)** – Zum Anbringen des Schlauchs zum Erzeugen des Vakuums in mit den Deckeln verschlossenen Behältern, in mit dem Flaschenverschluss verschlossenen Flaschen und in Gläsern mit Deckel und Ring.

4.2 Technische Angaben

Bezeichnung	Vakuum-Verpackungsmaschine 400M inklusive Rollenhalterung
Artikel-Nr.:	300435
Ausführung:	Chromnickelstahl 18/10
Anschlusswert:	230 V 50 Hz 0,38 kW
Vakuumpumpe:	1,9 m ³ /h
Abmessungen:	B 550 x T 320 x H 288 mm
Zubehör:	1 Vakuumierfolienrolle (40 cm x 3 m), 5 Vakuumbutel (40 x 50 cm); 1 Verbindungsschlauch zum Vakuumieren mit Behältern
Gewicht:	12,6 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

5. Installation und Bedienung

5.1 Sicherheitshinweise



WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Das Gerät darf nur an ordnungsgemäß installierten Einzelsteckdosen mit Schutzkontakt betrieben werden.

Den Netzstecker nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen.

Das Netzkabel darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen.

- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Kabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen.



WARNUNG! Heiße Oberfläche!

Während des Betriebs werden einige Geräteteile sehr heiß.

Um Verbrennungen zu vermeiden, heiße Geräteteile nicht berühren!

- Benutzen Sie dieses Gerät nicht, wenn es nicht korrekt funktioniert, beschädigt oder zu Boden gefallen ist.
- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.

- Kabel nicht über Teppichstoff oder andere Wärmeisolierungen verlegen. Kabel nicht abdecken. Kabel von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser eintauchen.
- Gerät während des Betriebes nicht bewegen und nicht umkippen.



WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!

Vor Installation Daten des örtlichen Stromnetzes mit technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild).

Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen!

Sicherheitshinweise beachten!

5.2 Aufstellen und Anschließen

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, sicheren Platz, der das Gewicht des Gerätes aushält und trocken ist.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf einen brennbaren Untergrund (wie z.B.: Tischdecke, Teppich, etc.).
- Das Gerät nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.
- Stellen Sie das Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Platz auf. Achten Sie darauf, dass kleine Kinder das Gerät nicht am Kabel herunterziehen können.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche. Schaffen Sie ausreichend Platz vor dem Gerät, damit der Folienbeutel mit den zu vakuumierenden Lebensmitteln abgelegt werden können.
- Achten Sie auf gute Luftzirkulation, halten Sie mindestens 20 cm Abstand zu allen Seiten und 1 m über dem Gerät ein.
- Der Steckdosenstromkreis muss mit mindestens 16A abgesichert sein. Anschluss nur direkt an eine Wandsteckdose; Verteiler oder Mehrfachsteckdosen dürfen nicht verwendet werden.
- Gerät so aufstellen, dass der Netzstecker zugänglich ist, damit das Gerät bei Bedarf schnell vom Netz getrennt werden kann.

5.3 Vorteile des Vakuumverpackens

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

Die Lebensmittel werden vor Gefrierbrand, Bakterien und Schimmelpilzen geschützt.

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

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

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

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



ACHTUNG!

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

Aufbewahrungszeiten von Lebensmitteln „mit und ohne“ Vakuumverpackung:

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

5.4 Richtlinien des Vakuumverpackens

Vakuumverpacken für den Tiefkühler

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

Vakuumverpacken für den Kühlschrank

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

Vakuumverpacken für die Speisekammer

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

Auftauen von in Beuteln vakuumierten Lebensmitteln

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

Neu-Vakuuieren von abgepackten Lebensmitteln

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



ACHTUNG!

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

Tipps für das Vakuumieren

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

Allgemeine Sicherheitshinweise

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



ACHTUNG!

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

Hinweise zur Lagerung von vakuumverpackten Lebensmitteln

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

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

11. Sollten die Temperaturen im Kühlschrank höher als 4°C sein (insbesondere über längere Zeiträume), so begünstigt dies die Vermehrung von schädlichen Mikroorganismen, so dass es ratsam ist, die Temperatur unter 4°C zu halten.
12. Beträgt die Temperatur im Gefrierfach -17°C oder weniger, ist dies geeignet für die Lagerung von Speisen, obwohl das Gefrieren die Mikroorganismen nicht abtötet, sondern das Wachstum hemmt.
13. Die Temperatur bei vakuumdichten Lagerung wirkt sich auch auf getrocknete Speisen aus: die Haltbarkeitsdauer steigt um 3-4 Mal bei jeder Temperatursenkung um 10°C.

5.5 Bedienung

5.5.1 Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie vor jeder Benutzung sorgfältig das Gerät sowie Arbeitsflächen und mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Zubehörteile (Behälter, Deckel, usw.). Gehen Sie gemäß den im Abschnitt **6.2 „Reinigung“** erläuterten Anweisungen vor.
- Stecken Sie zuerst den Netzstecker des Netzkabels in die Buchse an der Geräteseite und schließen Sie danach das Netzkabel an eine geerdete Einzelsteckdose gemäß der Spannung des Gerätes (Daten auf dem Typenschild).

5.5.2 Gerät einschalten

- Drücken Sie den Schalter **(1)** an der rechten Geräteseite; auf der Bedienblende leuchten die grüne Anzeige „**ON**“ (**2A**) und die rote Anzeige **(2F)** der Schweißzeit (**MED**) auf.

5.5.3 Einstellungen

➤ Einstellen der Schweißzeit

- Zum Einstellen der Schweißzeit, drücken Sie die Taste „**T**“ (**2F**) vor dem Vakuumierzyklus. Die eingestellte Schweißzeit bleibt gespeichert bis:
 - eine neue Schweißzeit-Einstellung ausgeführt wird;
 - die Taste **STOP** gedrückt wird;Zum Ausschalten des Gerätes den Schalter auf „**O**“ schalten bzw. das Netzkabel aus der Steckdose ziehen.
- Die Position der roten Anzeige über der Taste zeigt die eingestellte Schweißzeit an:
 - **MIN** (Aufleuchten der linken roten Kontrolllampe) entspricht der Mindestschweißzeit und empfiehlt sich für die aufeinanderfolgende Ausführung vieler Schweißungen;
 - **MED MED** (Aufleuchten der mittleren roten Kontrolllampe) entspricht der mittleren Schweißzeit, die sich für die meisten Anwendungen eignet, bei der Einschaltung des Gerätes wird automatisch die mittlere Schweißzeit eingestellt, da dies die Werkeinstellung ist.
 - **MAX** (die rechte rote Anzeige leuchtet auf) max. Schweißzeit, empfohlen für die Aufbewahrung von feuchten Lebensmitteln.

➤ Taste STOP/CANCEL – 2C

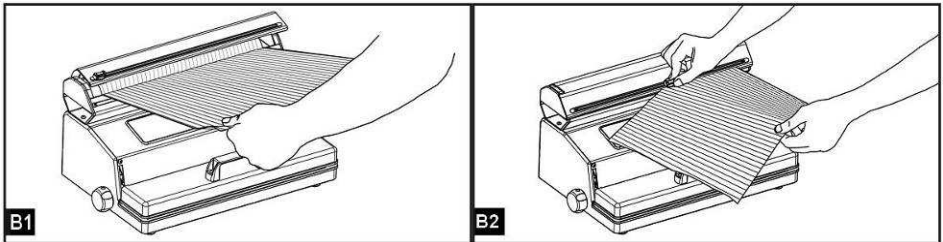
- Zum Anhalten des Gerätes in jedem beliebigen Moment drücken Sie die Taste „STOP/CANCEL“ (2C) gemäß **Abb. A**. Entriegeln Sie dann den Deckel durch Drehen von einem der 2 Drehknöpfe (7) der Vorrichtung „Lock & Unlock System“.

5.5.4 Beutel aus einer Folienrolle herstellen

Legen Sie eine Rolle geeigneter Folienbeutel in die Rollenhalterung (15) des Gerätes. **Zum Vakuumieren nur spezielle Vakuumier-Beutel (einseitig geriffelte, gaufrierte Beutel) benutzen.**

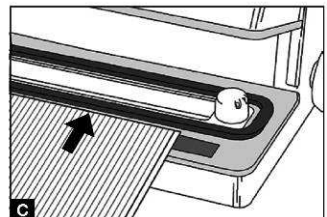
Wählen Sie die geeignete Beutelgröße für die aufzubewahrenden Lebensmittel.

Stellen Sie sicher, dass der zu verwendende Beutel mindestens 8 cm länger ist als die zu vakuumierenden Lebensmittel. Geben Sie für jedes erneute Vakuumieren eines Beutels 2 cm dazu.



- a) Heben Sie die Abdeckung an und ziehen Sie an den zwei Ecken der Beutelrolle bis die richtige Länge abgerollt ist (**Abb. B1**) und schließen Sie die Abdeckung. Drücken Sie die Schneideschiene herunter und fahren Sie sie von links oder von rechts beginnend an der Beutelbreite entlang (**Abb. B2**). Sie erhalten einen sauberen geraden Schnitt. Nun können Sie eine offene Seite des Abschnitts wie folgt verschweißen:

- b) Legen Sie dazu eines der beiden offenen Beutelenenden mit der glatten Seite nach oben auf die Schweißleiste (11) (**Abb. C**).

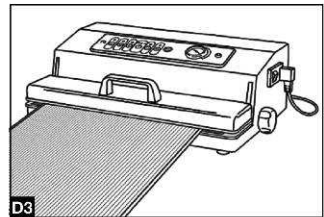
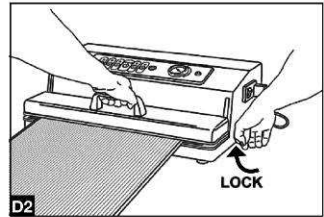
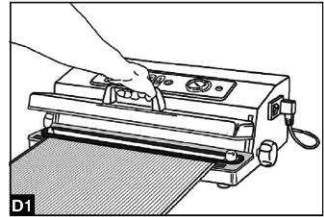


ACHTUNG!

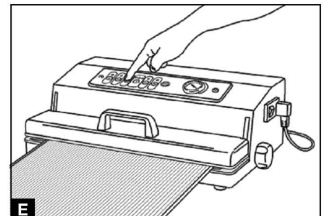
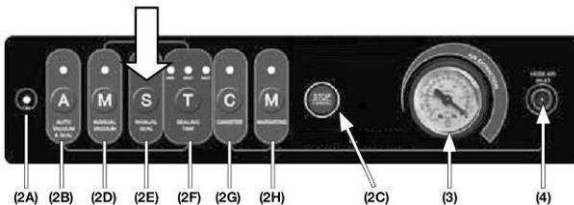
Der Beutel darf nicht in die Vakuumkammer (10) oder an die Dichtung (9) reichen, sondern sein Ende muss am äußeren Teil der Dichtung anliegen, wie es in der Abbildung dargestellt ist.

- c) Deckel (5) durch Drücken auf den Griff (6) (Abb. D1) nach unten drücken, dann mit der anderen Hand erfassen und irgendeinen der beiden Drehknöpfe (7) in Richtung des Pfeils **LOCK** (Abb. D2) drehen.

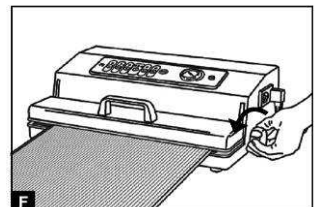
Nun muss der Deckel (5) von alleine vollständig abgesenkt bleiben (Abb. D3).



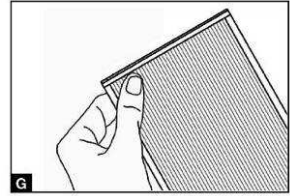
- d) Drücken Sie die Taste „S“ (2E): das Gerät wird den Beutel automatisch verschweißen und am Ende des Vorgangs abschalten (Abb. E).



- e) Entriegeln Sie den Deckel durch Drehen von einem der 2 Drehknöpfe (7) der Vorrichtung „Lock & Unlock System“ (Abb. F) und entfernen Sie den Beutel.



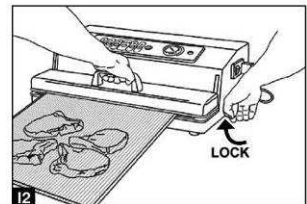
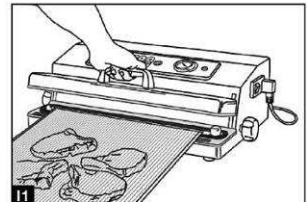
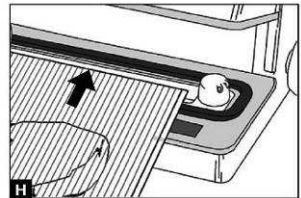
- f) Stellen Sie sicher, dass die Schweißnaht richtig ist. Eine korrekte Schweißnaht soll ein glatter, gerader Streifen ohne Falten sein und die Naht darf kein Muster der unteren Schicht mehr zeigen (**Abb. G**).



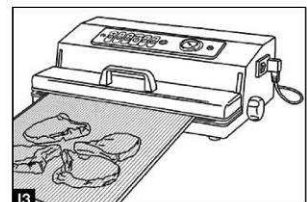
5.5.5 Automatischer Vakuumierzyklus mit Beuteln (fertig geschnittenen oder siehe P. 5.5.4)

Zum Ausführen des automatischen Vakuumierzyklus mit Beuteln bis zum Ende der Schweißnaht.

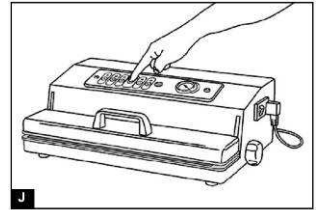
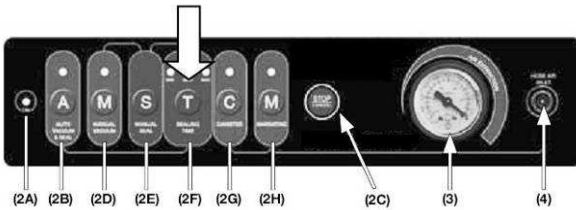
- a) Legen Sie die Lebensmittel in den Beutel, ohne Falten zu verursachen oder die Oberfläche anzuspannen. Entfernen Sie Flüssigkeiten und Lebensmittelreste vom Rand des Beutels, der die Schweißnaht erhalten soll.
- b) Legen Sie den Beutel mit seinem Inhalt vor das Gerät und platzieren Sie das offene Beutelum Ende mit der glatten Seite nach oben in die Vakuumkammer (**10**) (**Abb. H**).
- c) Den Deckel (**5**) durch Drücken auf den Griff (**6**) (**Abb. I1**) nach unten drücken, dann mit der anderen Hand erfassen und einen der beiden Drehknöpfe (**7**) in Richtung des Pfeils **LOCK** (**Abb. I2**) drehen.



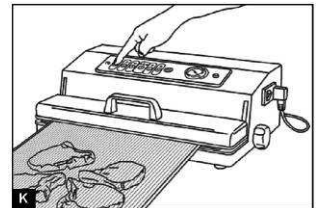
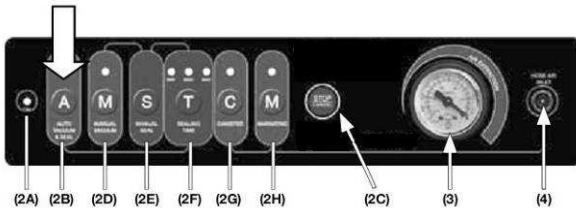
Nun muss der Deckel (**5**) von alleine vollständig abgesenkt bleiben (**Abb. I3**).



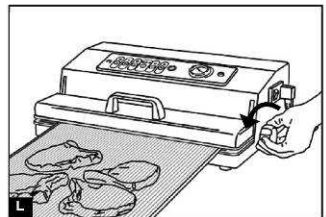
- d) Wenn nötig, die Schweißzeit einstellen (siehe Punkt 5.5.3 „Einstellungen/Einstellen der Schweißzeit“) (Abb. J).



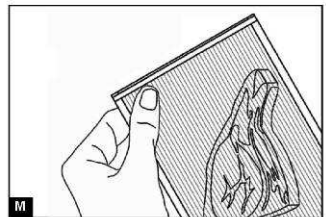
- e) Drücken Sie die Taste „A“ (2B) für den automatischen Zyklus. Das Gerät führt den Vakuumerzyklus automatisch aus. Warten Sie ab, bis die rote Kontrolllampe der Taste „T“ nicht mehr blinkt (Abb. K).



- f) Entriegeln Sie den Deckel durch Drehen von einem der 2 Drehknöpfe (7) der Vorrichtung „Lock & Unlock System“ (Abb. L) und entfernen Sie den Beutel.

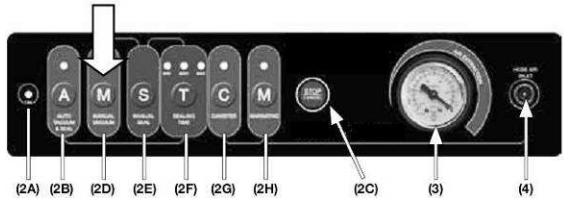


- g) Stellen Sie sicher, dass die Schweißnaht gleichmäßig ist. Eine korrekte Schweißnaht soll ein glatter, gerader Streifen ohne Falten sein und die Naht darf kein Muster der unteren Schicht mehr zeigen (Abb. M).



5.5.6 Manueller Vakuumierzyklus mit Beuteln

- Alle ab Buchstabe **a)** bis **d)** des Punkts **5.4.5** beschriebenen Arbeitsschritte wiederholen.
- Starten Sie den manuellen Vakuumierzyklus über die Taste „**M**“ (**2D**).



Danach die Taste „**S**“ (**2E**) drücken, um den Beutel von Hand zu verschweißen, bevor sein zerbrechlicher oder empfindlicher Inhalt zerdrückt wird.

Warten Sie ab, bis eine der 3 roten Kontrolllampen **MIN / MED / MAX** über der Taste „**T**“ blinkt und entriegeln Sie dann den Deckel mit einem der 2 Drehknöpfe (**7**), um den Beutel zu entnehmen; in dieser Phase führt das Gerät möglicherweise eine zweite Sicherheitsschweißung aus, wenn die Pumpe einen bestimmten Vakuumwert nicht erreicht hat (hierzu wird die Pumpe für kurze Zeit erneut eingeschaltet).

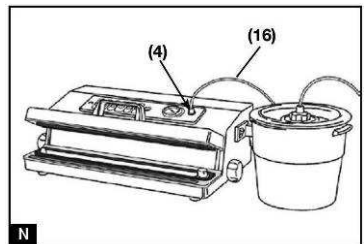
Zum maximalen Absaugen der Luft auch bei Lebensmitteln komplexer Form

- Alle ab Buchstabe **a)** bis **d)** des Punkts **5.4.5** beschriebenen Arbeitsschritte wiederholen.
 - Starten Sie den manuellen Vakuumierzyklus über die Taste „**M**“ (**2D**); warten Sie ab, bis der Zeiger der Vakuum-Anzeige (**3**) den Höchstwert (ca. – 0,85 bar) erreicht hat und lassen Sie die Pumpe noch ungefähr 1 Minute laufen.
- Danach führen Sie manuell die Schweißnaht beim Drücken der Taste „**S**“ (**2E**) aus. Dieses Verfahren empfiehlt sich zum Vakuumverpacken von Lebensmitteln, die Lufttaschen aufweisen (z.B. Emmentaler, ganzes Hähnchen, Fisch usw.).

5.5.7 Automatischer Vakuumierzyklus mit Behältern

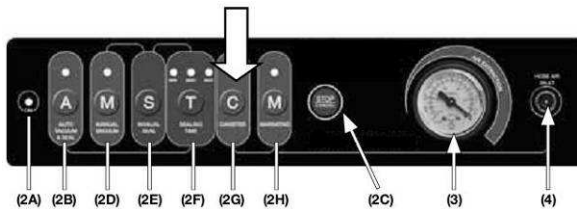
Das Gerät ist auch zum Vakuumieren mit geeigneten Behältern ausgelegt.

- Füllen Sie den geeigneten Behälter und lassen Sie mindestens 3 cm am oberen Rand des Behälters frei.
- Legen Sie den Deckel auf den Behälter auf.
- Befestigen Sie den mitgelieferten Verbindungsschlauch (**16**) am Deckel des Behälters und am Schlauchanschluss (**4**) des Gerätes (**Abb. N**).



HINWEIS!

Am Anfang der Vakuumphase kann es erforderlich sein, dass man mit der Hand auf den Behälterdeckel drückt, um den Behälter dicht zu schließen.



- d) Drücken Sie die Taste „C“ (2G). Das Gerät führt den Vakuumierzyklus automatisch aus und schaltet am Ende des Vorgangs ab. Die Pumpe schaltet nach ca. 5 Minuten automatisch ab.
- e) Trennen Sie den Verbindungsschlauch sowohl vom Deckel des Behälters als auch vom Schlauchanschluss des Gerätes.



ACHTUNG!

Zur Gewährleistung einer einwandfreien und sicheren Vakuumierung verwenden Sie ausschließlich geeignetes Zubehör und beachten Sie die Hinweise der Hersteller.

6. Reinigung und Wartung

6.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung

- o Vor der Reinigung sowie vor Reparaturen Gerät von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!) und abkühlen lassen.
- o Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- o Um sich vor Stromschlägen zu schützen, Gerät, Netzkabel und Netzstecker **niemals** in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.



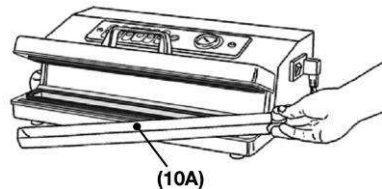
ACHTUNG!

Das Gerät ist nicht für das direkte Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Verwenden Sie daher keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät zu reinigen!

6.2 Reinigung

- o Reinigen Sie das Gerät regelmäßig.
- o Vor der Reinigung des Gerätes den Netzstecker ziehen.
- o Reinigen Sie die Geräteoberflächen vor und nach dem Gebrauch mit einem angefeuchteten Schwamm und Neutralseife oder denaturiertem Alkohol, oder einer Lösung aus Wasser und weißem Essig.
- o **Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Lösemittel oder Produkte auf der Basis von aromatischen Essenzen!**

- Sollte zufällig Flüssigkeit in das Gerät eindringen, stecken Sie den Netzstecker nicht in die Steckdose, verwenden Sie das Gerät nicht und kontaktieren Sie einen Kundendienst oder Ihren Händler.
- **Wichtig:** Verwenden Sie **keine** spitzen Werkzeuge aus Metall (z.B. Schere, Messer, Ahle oder Schaber) zum Entfernen von Verunreinigungen, da sie die Stahloberfläche beschädigen könnten, wodurch Korrosion begünstigt wird.
- Außerdem kann durch die unsachgemäße Verwendung von Chlor oder Reinigern auf der Basis von Salzsäure, Fluorwasserstoffsäure und Schwefelsäure (wie einige Entkalkungsmittel) der typische Glanz des Edelstahls und unter Umständen sogar seine Widerstandsfähigkeit beeinträchtigt werden.
- Für die Reinigung der Zubehörteile (Behälter, Deckel, usw.) beachten Sie die Gebrauchsanweisungen für das jeweilige Zubehörteil.
- Das Flüssigkeitenschutzbecken des Gerätes (**10A**) kann komplett abgenommen und im oberen Korb der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Spülen Sie es wie normale Küchengegenstände und lassen es vollständig trocknen; setzen Sie danach das Flüssigkeitenschutzbecken wieder in die Vakuumkammer.
- Verwenden Sie ausschließlich ein weiches Tuch und benutzen Sie **niemals** irgendeine Art von groben Reinigern, welche das Gerät zerkratzen könnte.
- Nach der Reinigung sollten Sie ein weiches, trockenes Tuch zum Trocknen und Polieren der Oberfläche einsetzen.



6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung

- Die Netzanschlussleitung von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen überprüfen. Gerät niemals benutzen, wenn das Kabel beschädigt ist. Wenn das Kabel Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Bei Schäden oder Störungen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an unseren Kundendienst. Beachten Sie zuvor die Hinweise zur Fehlersuche im Abschnitt 7.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. **Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen.**

7. Mögliche Funktionsstörungen

Problem	Mögliche Ursachen und Lösungen
Das Gerät funktioniert nicht	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prüfen Sie die Stellung des Schalters (1). ▪ Prüfen Sie, ob das Netzkabel des Gerätes in die Buchse des Gerätes und in die Steckdose eingesteckt ist. Prüfen Sie die Steckdose, indem Sie ein anderes Gerät anschließen. ▪ Kontrollieren Sie, ob das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist. Falls diese beschädigt sind, Gerät nicht benutzen.
Das Gerät verschweißt die erste Seite des abgeschnittenen Beutels nicht	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kontrollieren Sie, dass die abgeschnittene Seite des Beutels korrekt positioniert ist, gemäß Abschnitt 5.5.4 „Beutel aus einer Folienrolle herstellen“. ▪ Prüfen Sie, dass die Schweißdichtung richtig positioniert und unbeschädigt ist.
Das Gerät stellt bei Beuteln kein volles Vakuum her	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Für ein korrektes Verschweißen muss das offene Ende des Beutels stets ganz in die Vakuumkammer hineinreichen. ▪ Prüfen Sie die Schweißleiste, die Schweißdichtung und die Dichtungen auf Verunreinigungen. Reinigen Sie diese notfalls und schieben Sie sie in die richtige Lage zurück. ▪ Der Beutel könnte ein Loch haben. Um dies zu prüfen, verschweißen Sie den Beutel mit etwas Luft darin, tauchen Sie ihn unter Wasser und setzen Sie ihn unter leichten Druck. Austretende Luftblasen weisen auf ein Leck hin. Verschweißen Sie den Beutel neu oder nehmen Sie einen anderen Beutel.
Das Gerät verschweißt den Beutel nicht korrekt	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Wenn die Beutel nicht einwandfreie Schweißnähte aufweisen, erhöhen Sie die Schweißzeit über die Taste „T“ (2F). ▪ Sollte die Schweißleiste zu heiß werden und den Beutel schmelzen, öffnen Sie die Bedienungsklappe und lassen Sie die Schweißleiste ein paar Minuten lang abkühlen. ▪ Prüfen Sie, dass die Schweißdichtung richtig positioniert und unbeschädigt ist.
Der Beutel verliert sein Vakuum nach dem Verschweißen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Undichte Stellen an der Schweißnaht können durch Falten, Krümel, Fett oder Feuchtigkeit verursacht werden. Öffnen Sie den Beutel wieder, säubern Sie den oberen Teil des Beutels auf der Innenseite, entfernen Fremdkörper von der Schweißleiste und führen Sie die Neuverschweißung aus. ▪ Überprüfen Sie den Beutel auf eine Beschädigung oder ein Loch, welche vielleicht das Vakuum abgebaut haben. Polstern Sie scharfe Ecken des Inhalts mit Küchenpapier.

Problem	Mögliche Ursachen und Lösungen
<p>Das Gerät stellt in Behältern kein Vakuum her</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verbinden Sie den Vakuumschlauch noch einmal sorgfältig mit dem Behälterdeckel (oder der Vakuummierkappe, wenn nötig) und dem Schlauchanschluss auf dem Gerät. ▪ Lassen Sie oben mindestens 3 cm frei zwischen dem Inhalt und dem Oberteil des Behälters. ▪ Falls beim Vakuumieren Flüssigkeiten überlaufen, könnte es daran liegen, dass diese vor dem Vakuumieren nicht ausreichend abgekühlt wurden. Kühlen Sie die Flüssigkeiten ab und zwar im Kühlschrank und nicht bei Raumtemperatur. ▪ Prüfen Sie, ob der obere Rand des Behälters sowie die Dichtung des Deckels unbeschädigt und sauber sind. Reinigen Sie beide mit einem feuchten Tuch und vakuumieren Sie erneut. ▪ Kontrollieren Sie, ob die Dichtungen im Behälterdeckel richtig sitzen und unbeschädigt sind.
<p>Die Behälter oder die Deckel verlieren ihr Vakuum</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prüfen Sie, ob der obere Rand des Behälters sowie die Dichtung des Deckels unbeschädigt und sauber sind. Reinigen Sie beide mit einem feuchten Tuch und vakuumieren Sie erneut. ▪ Kontrollieren Sie, ob die Dichtungen im Behälterdeckel oder Universaldeckel richtig sitzen und unbeschädigt sind. ▪ Prüfen Sie, ob der Verbindungsschlauch mit dem Behälterdeckel und dem Schlauchanschluss (4) des Gerätes richtig verbunden wurde.

Die oben angegebenen Problemfälle sind zur Orientierung und beispielhaft zu verstehen. Sollten diese oder ähnliche Probleme auftreten, schalten Sie sofort das Gerät ab und stellen Sie den Gebrauch ein. Wenden Sie sich zum Zwecke der Überprüfung und Reparatur umgehend an qualifiziertes Fachpersonal oder an den Hersteller.

8. Entsorgung

Altgeräte

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



WARNUNG!

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



HINWEIS!



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

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

Tel.: +49 (0) 5258 971-0

Service-Hotline: 0180 5 971 197

Fax: +49 (0) 5258 971-120

(14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

Keep this user manual together with the product!

- 1. General information 33**
 - 1.1 Information on user manual 33
 - 1.2 Meaning of symbols 33
 - 1.3 Responsibility and warranty 34
 - 1.4 Copyright 34
 - 1.5 Declaration of conformity 34
- 2. Safety..... 35**
 - 2.1 General information 35
 - 2.2 Safety instructions for using the device 35
 - 2.3 Intended use 36
- 3. Transportation, packaging and storage 37**
 - 3.1 Control of transportation 37
 - 3.2 Packaging 37
 - 3.3 Storage 37
- 4. Technical data..... 38**
 - 4.1 Installation overview 38
 - 4.2 Technical specifications: 41
- 5. Installation and operation 41**
 - 5.1 Safety instructions 41
 - 5.2 Installation and connection 42
 - 5.3 Advantages of vacuum packaging 43
 - 5.4 Guidelines for vacuum packaging 45
 - 5.5 Operation 49
 - 5.5.1 Operations before use 49
 - 5.5.2 Switching the device on 49
 - 5.5.3 Settings 49
 - 5.5.4 Making bags from rolls 50
 - 5.5.5 Automatic vacuum packing cycle with bags 52
 - 5.5.6 Manual vacuum packing cycle with bags 54
 - 5.5.7 Automatic vacuum packing cycle with containers 54
- 6. Cleaning and maintenance 55**
 - 6.1 Safety instructions for cleaning 55
 - 6.2 Cleaning 55
 - 6.3 Safety instructions for maintenance 56
- 7. Troubleshooting 57**
- 8. Waste 59**

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

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. General information

1.1 Information on user manual

This manual describes installation, operation and maintenance of the device and is an important source of information and reference.

Knowledge of the instructions and safety precautions contained in this manual creates the conditions for safely and correctly using the device.

Furthermore, local safety and accident-prevention standards in force must be complied with for application of the device.

The manual is an integral part of the product and must be kept nearby to be consulted by installation, operation, maintenance and cleaning personnel.

1.2 Meaning of symbols

In this manual, important notices concerning safety and technical information are identified by symbols. Respect the instructions to avoid accidents, personal harm and property damage.



WARNING!

This symbol indicates dangers which can cause injuries.

In these cases, please respect instructions for safety at work and proceed with the utmost caution.



WARNING! Electrical shock hazard!

This symbol calls your attention to dangerous situations due to electricity. Failure to comply with these safety instructions can lead to personal injuries or death.



ATTENTION!

This symbol indicates information which, if ignored, can entail damage, malfunctioning and/or failures to the device.



NOTICE!

This symbol indicates advice and information which must be taken into consideration for an efficient and problem-free operation of the unit.

1.3 Responsibility and warranty

All the information and notices contained in this manual have been drafted in compliance with relevant standards, based on the status of current development in technical engineering and on our knowledge and experience.

The actual contents of the supply can differ for special applications, the addition of further options or recent technical modifications respect to the illustrations and explanations contained in the manual.

Please contact the manufacturer for further information.



NOTICE!

Carefully read this manual before starting work on or with the device, especially before use! The manufacturer will not be held liable for losses or damage resulting from failure to comply with these instructions.

The user manual must be directly accessible to all persons working with the device. We reserve the right to modify the product to improve its features and performance.

1.4 Copyright

The user manual and the texts, drawings, photos and other data are protected by copyright. Reproduction, even partial, in any form as well as disclosure and/or transmission in any media are not authorised without the written consent of the manufacturer. Violations of these provisions are liable to damage compensation. The right for further claims remains reserved.



NOTICE!

The graphical illustrations in this manual could slightly differ from the current design of the device.

1.5 Declaration of conformity

The device meets current standards and directives of the European Union.

This certifies our EC declaration of conformity.

If necessary, we will be pleased to provide you with the declaration of conformity.

2. Safety

This section provides an overall view of all important safety aspects.

This chapter provides precise safety instructions to avoid the dangers highlighted with the symbols. All pictograms, horizontal and vertical signs must be respected and kept legible.

Compliance with all the safety risks provides excellent protection and guarantees safe and regular operation of the appliance.

2.1 General information

The device has been built according to the current status of technology. If used improperly or incorrectly, damage or dangers can occur.

Knowing the contents of this user manual is one of the requirements to protect oneself from harm, to avoid errors and to operate safely and without any problems.

To avoid dangers and to guarantee ideal performance of the device, do not make any modifications or alterations which have not been expressly approved by the manufacturer.

The device can only be used in maximum technical safety conditions.

2.2 Safety instructions for using the device

Safety data refer to when the device was manufactured in compliance with European Union Regulations.

If the device is used in business, during the entire lifetime of the instrument the user must determine the conformity of the above-mentioned work safety measures with the current regulatory status and to respect new standards. Aside from laws concerning safety at work of the European Union, local standards must be respected.

Aside from the safety instructions of this user manual, all general safety and accident-prevention standards and relevant environmental standards must be complied with and respected for the application of the device.



ATTENTION!

- This device is not intended to be used by persons (including children) with impaired physical, sensorial or mental capacities or lacking experience and/or knowledge, unless they are monitored by a responsible person or they have received instructions on using the device.
- Make sure that children do not play with the device.
- Keep this manual in a safe place. If the appliance is transferred to a third party, this manual must be delivered as well.
- All the persons who use the device must respect the information contained in the instruction manual and follow the safety instructions.
- The device must only be used indoors.

2.3 Intended use

The reliability of the device is only guaranteed if used according to the user manual.

Any technical operations, including installation and maintenance, must be carried out by qualified personnel.

The **vacuum packing machine** is **only** intended for packing food products or other vacuum packed objects.



ATTENTION!

Any deviation from the intended use of the device is prohibited and considered improper.

The manufacturer and/or authorised agents will not respond to claims for damage resulting from improper use of the device.

The user will be the only one held responsible for damage resulting from improper use.

3. Transportation, packaging and storage

3.1 Control of transportation

As soon as the device is delivered, make sure it is complete or has not been damaged during shipping. In case of visible damage not acknowledged or on reserve, the delivery is considered accepted.

Write the damage on the packing list or transportation document of the carrier. Proceed with a complaint.

Request for damage compensation can only be sent within the specified complaint terms.

3.2 Packaging

Preserve the original box the device was packed in. It could be useful to keep it in when being moved or when the device must be sent to a repair centre if damaged. Before using the device, remove the inside and outside packing material.



NOTICE!

***If you dispose of the packaging, comply with relevant local standards.
The packaging materials are recyclable.***

Please check that the device and its accessories are present and complete. If a component is missing, contact our customer service centre.

3.3 Storage

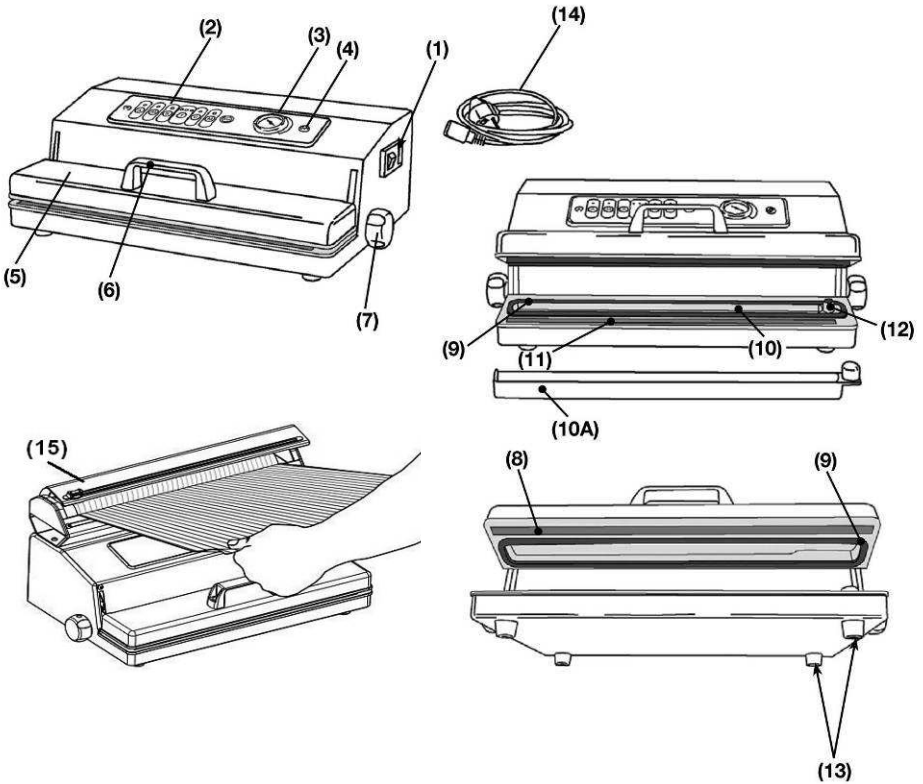
Keep the packs sealed until it is time for installation and consider the orientation and outside marking.

The packaging must be kept in the following conditions:

- Do not keep it outdoors.
- Keep it in a dry and dust-free place.
- Do not expose it to aggressive agents.
- Do not expose it to sunlight or heat sources.
- Avoid blows and mechanical vibrations.
- In case of prolonged storage (> 3 months), check the conditions of the components and of the packaging.
If necessary, renew it or replace it.

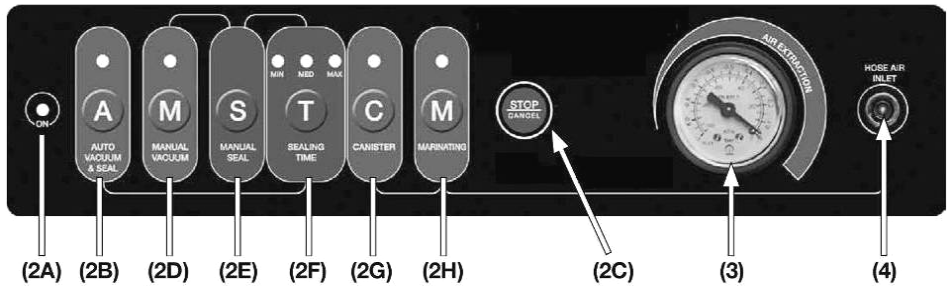
4. Technical data

4.1 Installation overview



- (1) **ON/OFF (I/O) switch** – Press the switch to **(I)** to turn the device on. Turn the device off by pressing **(O)** when not in use.
- (2) **Control panel** – the various functions of the device can be adjusted by selecting the corresponding button.
- (3) **Vacuum gauge** – indicates the vacuum level reached.
- (4) **Hose air inlet** – Insertion of hose to generate vacuum in containers or bottles.
- (5) **Lid** - it is not possible to open and lock the lifted door. This way, the bag can be positioned for vacuum packing.
- (6) **Lid handle** - facilitates closure of the lid for the vacuum packing cycle.
- (7) **“Lock & Unlock System” device** - used to hold the bag for automatic execution of the packaging cycle. **Lock & Unlock System** - equipped with a gas spring to adjust opening of the lid.
- (8) **Sealing gasket** -Presses the bag on the sealing bar.
- (9) **Airtight gaskets** - Guarantee vacuum tightness in the chamber when air is removed from the bags.
- (10) **Vacuum chamber with removable tray** - this is the seat for positioning of the bag and evacuation of air; the liquid collection tray is inserted inside the chamber (10A), which can be removed and washed even in dishwashers with a high degree of hygiene.
- (11) **Sealing bar with cooling system for intensive use** - Heating element which seals the bag and prevents it from sticking to the sealing bar.
- (12) **Protective filter for powdered foods** - protects the pump from the entrance of powdered foods (sugar, flour, coffee, etc.) which could damage it. It can easily be removed and cleaned. The liquid-collecting tray **(10A)** should be pulled out before removing the filter.
- (13) **NON-slip feet**- to keep the device from moving during the vacuum packing cycle.
- (14) **Power cable**- to connect the device to the electric mains.
- (15) **Roll holder** – to insert the vacuum film roll.

Control panel/Functions of keys and display



(2A) “ON” indicator light - when the switch (1) is at (I), the indicator light is green.

(2B) “A” key (Auto Vacuum & Seal) - The start key for the automatic vacuum packing cycle for bags including sealing.

(2C) “STOP/CANCEL” key - stops the device at any time.

(2D) “M” key (Manual Vacuum) - Start key for manual cycle; the device suctions the air and performs the manual sealing cycle by pressing the “S” key.

(2E) “S” key (Manual Seal) - Start key of manual Sealing.

(2F) “T” key (Sealing Time) - Key for setting the sealing time.

(2G) “C” key (Canister) - Start key for automatic vacuum packaging cycle in containers.

(2H) “M” key (Marinating) - Start key for "Fast marinating" function

(3) Vacuum gauge – indicates the vacuum level reached.

(4) HOSE AIR INLET – To connect the hose to create vacuum in containers sealed with lids, in bottles sealed with caps and glass jars provided with lid and ring.

4.2 Technical specifications

Name	Vacuum packaging machine 400M including roll holder
Serial number:	300.435
Finish:	Stainless steel 18/10
Energy consumption:	230 V 50 Hz 0.38 kW
Vacuum pump:	1.9 m ³ /h
Dimensions:	L 550 x P 320 x H 288 mm
Accessories:	1 roll of film for vacuum packing (40 cm x 3 m), 5 bags for vacuum packing (40 x 50 cm); 1 connection for suction hose with containers
Weight:	12,6 kg

We reserve the right to modify the technical specifications!

5. Installation and operation

5.1 Safety instructions



WARNING! Electrical shock hazard!

The device can only be used if installed correctly with a proper earthing connection.

Do not unplug the device.

The power cable must not come into contact with hot parts.

- Make sure that the cable does not come into contact with sources of heat or sharp edges. The cable must not hang from the table or bench.



WARNING! Hot surface!

During operation, some parts of the device reach high temperatures.

To avoid burns, do not touch hot parts of the appliance!

- Do not use the device if it does not work properly, if it dropped or is damaged.
- Do not use accessories and spare parts which are not recommended by the manufacturer. This could represent a risk for the user or damage the device and cause personal injuries, as well as make the warranty null and void.
- Do not place the cable on rugs or other thermo-insulating materials. Do not cover the cable. Keep the cable far from the work area and do not place it in water.

- Do not move or tip over the device during operation.



WARNING! Electrical shock hazard!

The device can cause injuries if not installed correctly!

Before installation of the local electric mains, compare the technical data of the device (shown on the identification plate).

Only connect the device if they correspond!

Respect the safety instructions!

5.2 Installation and connection

- Extract the device and remove the packaging material.
- Place the appliance on a flat surface and in a safe and dry place which can bear its weight.
- **Do not** place the device on a flammable surface (such as: Table cloths, rugs, etc.).
- The device must not be close to naked flames, radiators or other sources of heat.
- Keep the device out of the reach of children. Make sure that small children cannot pull the device by its cable.
- Place the device **away from** the edges of the work surface. Leave sufficient space in front of the device so that the bag can be filled with food while vacuum packed.
- Make sure there is sufficient air circulation, provide at least 20 cm of free space on all sides and 1 m above the device.
- The outlet circuit must be fixed at least at 16A. Plug the device directly to the wall socket without using extension cords or other sockets.
- Position the device so that the plug is accessible and it can be unplugged quickly when necessary.

5.3 Advantages of vacuum packaging

With vacuum packaging, air is removed from the film bags or from containers and sealed hermetically in order to stop or slow down food spoiling. Vacuum packaging prolongs preservation of food which lasts 3 to 5 times longer. The taste and vitamin supply remain intact.

Food is protected from burns caused by freezing, bacteria and mould.

Vacuum packaging is a particularly suitable preservation method for fresh foods and must be combined with low temperatures, namely the vacuum packaged product must be kept in the refrigerator or freezer for best results. Food preserved this way lasts longer than other products which are not vacuum packed, which last a few hours or a few days.

Vacuum packaging is the right choice to keep food in a healthy manner and to save money:

- It is therefore possible to take advantage of special offers
 - by vacuum packing food to preserve them for longer time
 - for pre-cooking during the week,
 - to make salads, vegetables and herbs last longer (they remain crisp and fresh);
- To preserve high-quality oils and similar products in a bottle is no problem;
- There is more space in the freezer;
- Food is protected from freezer burns;
- It is marinated in a quicker and more sustainable way (20 minutes vacuum packed are enough);
- Allows to vacuum pack meat, cold cuts and cheese (preserving their taste);
- It saves money, since all leftovers can be easily packed and used later on;
- All types of fruit and vegetables can be purchased fresh and kept vacuum packed longer.

All of the data in the following table are reference values which depend on the solidity of the packaging and quality of the organoleptic characteristics of the food.



ATTENTION!

Keep perishable foods in the freezer or refrigerator. Vacuum packing lengthens the duration of food but that does not transform them into "preserves", namely a product which can be preserved at room temperature.

Preservation times for food "with and without" vacuum packaging:

	Preservation time not vacuum packed	Preservation time vacuum packed
Refrigerated food (5+/-2°C)		
Red meat	3 - 4 days	8 - 9 days
White meat	2 - 3 days	6 - 9 days
Whole fish	1 - 3 days	4 - 5 days
Game	2 - 3 days	5 - 7 days
Sausages	7 - 15 days	25 - 40 days
Cold cuts	4 - 6 days	20 - 25 days
Soft cheese	5 - 7 days	14 - 20 days
Hard/semi hard cheese	15 - 20 days	25 - 60 days
Vegetables	1 - 3 days	7 - 10 days
Fruit	5 - 7 days	14 - 20 days
Cooked and refrigerated food (5+/-2°C)		
Vegetable puree and soups	2 - 3 days	8 - 10 days
Pasta and risotto	2 - 3 days	6 - 8 days
Boiled and roast beef	3 - 5 days	10 - 15 days
Filled cakes (with cream or fruit)	2 - 3 days	6 - 8 days
Frying oil	10 - 15 days	25 - 40 days
Frozen food (-18+/-2°C)		
Meat	4 - 6 months	15 - 20 months
Fish	3 - 4 months	10 - 12 months
Vegetables	8 - 10 months	18 - 24 months
Food at room temperature (25+/-2°C)		
Bread	1 - 2 days	6 - 8 days
Packs of biscuits	4 - 6 months	12 months
Pasta	5 - 6 months	12 months
Rice	5 - 6 months	12 months
Flour	4 - 5 months	12 months
Dried fruit	3 - 4 months	12 months
Ground coffee	2 - 3 months	12 months
Powdered tea	5 - 6 months	12 months
Freeze-dried products	1 - 2 months	12 months
Powdered milk	1 - 2 months	12 months

5.4 Guidelines for vacuum packaging

Vacuum packaging for freezer

- A correct preservation will help the device to keep food fresh. Pack the food as fresh as possible.
- Delicate foods or those which you desire to keep their shape and appearance could be damaged if packed as fresh products. We recommend pre-freezing delicate products such as meat, fish, berries, bread, etc.
They can be frozen for a maximum of 24 hours without suffering freezer burns. Once they have been pre-frozen, air can be suctioned from the bag and they can remain a long time in the freezer while maintaining their taste and nutritional value.
- To preserve liquids such as soups, flans and stews vacuum packed, first freeze them in a tray or bowl, and then pack them hermetically and preserve them frozen in the freezer.
- To preserve fresh vegetables, clean them or peel them and have them parboiled for a short time in boiling water (or, if necessary, heat them in a microwave oven), to obtain fresh and cooked vegetables. When they have cooled off, seal the desired portions vacuum packed.
- To pack products which are not deep-frozen, allow approximately 5 cm more per bag to guarantee space for expansion of the food to the frozen state. Put meat or fish on a paper towel, and then seal them hermetically with the paper napkin in a plastic bag. This will absorb the liquid in the food.
- Before vacuum packaging foods such as tortillas, crepes or hamburgers, place wax paper between the various pieces. This makes it easier to remove the single pieces and to reclose the bag kept in the freezer.

Vacuum packaging for the refrigerator

- The food can be cooked in advance, kept in the refrigerator vacuum packed and heated when necessary.

Vacuum packaging for the pantry

- Some foods can also be preserved at room temperature (coffee, flour, pasta, sugar, etc.) and this can be facilitated by vacuum packaging. If they are not used for several days, for example when you are on holiday, they must be protected with vacuum packaging. This way they will remain fresh at room temperature and will not be attacked by mould or insects.

Defrosting vacuum packed food

- Food preserved vacuum packed such as meat, fish, fruit, vegetables and other foods can be defrosted on the bottom shelf of the refrigerator.
- Let the bread and cakes defrost at room temperature.
- For soups or other liquids, defrost the bag directly in warm water until the content is completely warm. To defrost at room temperature or in a double saucepan, cut a corner of the bag to release vacuum and to free the vapour.
- Consume food as soon as it is defrosted. **Do not** freeze leftovers once again.

Vacuum packing of packed foods

- Many foods, such as cheese or meat, are sold vacuum packed. After these packs have been opened, they can be vacuum packed once again to maintain their taste and freshness.



ATTENTION!

Packed foods must always be consumed within the expiration date specified on the original package. When vacuum packed the second time, they must be treated with the utmost care and hygiene.

Suggestions for vacuum packaging

- When vacuum packaging foods with sharp edges, such as bones or spaghetti, strengthen the corners with paper napkins to avoid damaging the bag.
- Use storage containers to keep fragile foods such as berries, rusks or biscuits from crumbling or breaking in the vacuum package.
- A great variety of objects can be vacuum packed. For example, camping supplies, such as clean matches, first aid boxes and clothing can be kept dry and clean. Emergency triangles are always ready for use. Pipe tobacco can be preserved. Oxidation of silver and jewellery is prevented by vacuum packing.

General safety instructions

1. Clean your hands, utensils and work surfaces used to cut and vacuum pack foods.
2. If possible, wear gloves to handle the food.
3. Use only fresh food for vacuum packaging.
4. Immediately preserve perishable foods vacuum packed in the refrigerator or freezer and do not leave them too long at room temperature.
5. Distribute vacuum packed packages uniformly in the refrigerator or freezer to allow them to freeze quickly.
6. Packed foods must in any case be consumed within the date of expiration carried on the original packaging of the product.
7. Vacuum packaging prolongs preservation of dried fruits. Foods with a high fat content can go rancid quickly if exposed to oxygen and heat. Vacuum packaging also increases the preservation time of nuts, coconut flakes and cereals. Keep them in a cool place away from sources of light.
8. Vacuum packaging will not lengthen the time of preservation of fruit and vegetables, such as bananas, apples, potatoes or other vegetables unless they are peeled before being vacuum sealed.
9. Some vegetables, such as broccoli, cauliflower and cabbage, emit gas when vacuum packaged fresh. This is why these foods must be parboiled before being packed and frozen.
10. To repack vacuum packed food after it has been removed from vacuum packaging, follow the instructions for preservation in the refrigerator after opening and for keeping vacuum packed food safely.
11. Consume perishable foods immediately after they have been heated, defrosted or removed from the refrigerator. **Do not** consume foods that were left for several hours in the open air, especially if they were cooked in a thick sauce and kept in a vacuum bag or another air-free environment.
12. Pre-freeze soft and delicate products the night before (fish, berries, etc.). Once they have been pre-frozen, they can be vacuum packed and placed in the freezer.



ATTENTION!

Vacuum packaging does not substitute deep-freezing or freezing.

Perishable foods must be frozen before being vacuumed packed, they must be cold after vacuum packaging and frozen.

Advice for preserving vacuum packed foods

The vacuum packed preservation system is the way to preserve purchased and cooked food. Once you have used vacuum packing preservation, it will soon become essential in preparing food. Follow the instructions below concerning vacuum packaging and preservation to guarantee food quality:

1. Chemical reactions of food in contact with room temperature, air, humidity and the formation of enzymes, microorganisms or contamination from insects ruin food.
2. Oxygen in the air is the main reason for loss of nutritional substances, texture, taste and quality. The growth of microorganisms is largely due to air, as it removes humidity, unless food is wrapped in moisture resistant material. Frozen foods, exposed to freezing, suffer freezer burns.
3. Vacuum packaging suctions approximately 90% of the air from the bag. With approximately 21% oxygen in the air, removing 90% means about 2%-3% of air is left in the vacuum packed bag. If the oxygen content is less than 5%, most microorganisms do not multiply.
4. In general there are three types of microorganisms: moulds, yeasts and bacteria. They are everywhere, but are dangerous only in certain circumstances.
5. In an environment with little oxygen or without humidity, moulds cannot grow. In a moist, sugary environment and at mild temperatures, yeasts grow with or without air. Refrigeration capability slows down the growth of yeast, while deep-frozen preservation completely impairs growth of bacteria with or without air.
6. One of the most dangerous types of bacteria, *Clostridium botulinum*, in certain conditions grows without air: at a temperature between 4°C and 46°C. *Clostridium botulinum* is a very dangerous type of bacteria which can develop in environments which do not contain acids, are oxygen-free and exposed to temperatures higher than 4°C for long periods.
7. Foodstuffs frozen, dried, very acids, salted or sweeten are botulinum resistant. Other foodstuffs with low acidity such as meat, seafood, olives, poultry, fish, eggs and mushrooms as well as medium acidity foodstuffs like ripe tomatoes, onions, red peppers, figs and cucumbers are all vulnerable to be attacked by *Clostridium Botulinum*.
8. These foods must be preserved for a short amount of time in a cool place, whereas for a long time if frozen, and consumed immediately after being cooked.
9. Some dry foods such as flour and cereals can contain insect larvae. If they are not preserved vacuum packed, the larvae could contaminate food during preservation. To prevent insects from hatching, vacuum package foods.
10. Food can be preserved at low temperatures since only a few microorganisms thrive without air.

11. If the refrigerator temperature is higher than 4°C (especially for a long time), this favours the growth of harmful microorganisms. Therefore it is recommended to keep the temperature below 4°C.
12. A freezer temperature of -17°C or lower is suitable for food preservation. Even though freezing does not kill microorganisms, it inhibits their growth.
13. Vacuum packing preservation temperature also has an effect on dried fruits: the duration of preservation increases 3-4 times at every 10°C temperature reduction.

5.5 Operation

5.5.1 Operations before use

- Before using the device, thoroughly clean its surfaces and the work surface which will come into contact with foods and accessories (containers, leads, etc.). Proceed as explained in the instructions provided in the Section **6.2 "Cleaning"**.
- Insert the plug of the power cable into the socket on the side of the machine and then connect the plug to a wall socket depending on the voltage of the machine (data found on the identification plate).

5.5.2 Switching the device on

- Press the **(1)** button on the right side; on the front panel, the green **"ON"** **(2A)** indicator light and red **(2F)** closure time **(MED)** indicator switch on.

5.5.3 Settings

➤ Setting sealing time

- To set the sealing time, press the **"T"** key **(2F)** before the vacuum packing cycle. The set sealing time is saved until:
 - the sealing time is set once again;
 - the **STOP** key is pressed;To deactivate the device, move the switch to **"O"** or unplug it.
- The position of the red switch on the button shows the set closure time:
 - **MIN** (red control indicator light switches on) corresponds to a minimum closure time recommended when performing several closures;
 - **MED** (middle red indicator light flashes) corresponds to medium closure time, suitable for most applications; the device is set at automatic closure time according to default settings.
 - **MAX** (right red indicator light switches on) max. closure time recommended when preserving moist food.

➤ **STOP/CANCEL key – 2C**

- To stop the machine at any moment, press the "**STOP/CANCEL**" button (2C) Fig. A. Unlock the lid by turning one of the two knobs (7) of the "**Lock & Unlock System**" device.

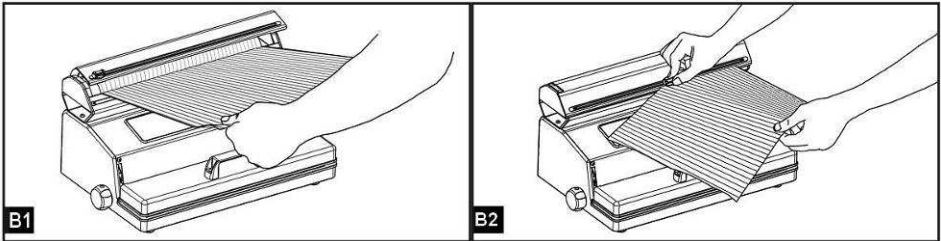
5.5.4 Making bags from rolls

Insert a roll of suitable film in the roll holder (15) of the device.

Use only rolls for vacuum packing (with ribbed or embossed side).

Select the appropriate size for the bag in which the food will be preserved.

Make sure that the bag is at least 8 cm longer than the food being preserved. Every new vacuum packaging reduces the bag by 2 cm.

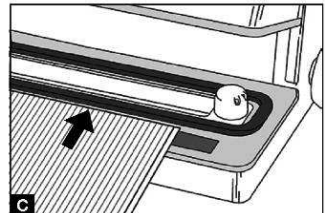


- a) Lift the lid and pull the two corners of the roll to the right length, (Fig. B1) and then close the lid. Press the cutting blade and pull the bag from the left or from the right (Fig. B2). A straight cut can be obtained. Furthermore, an open side of the bag can be sealed as follows:

- b) Bring one of the open ends of the bag with the smooth side on the sealing bar (11) (Fig. C).

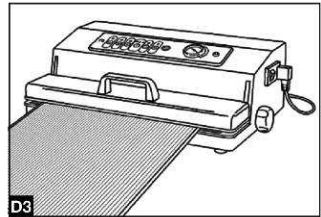
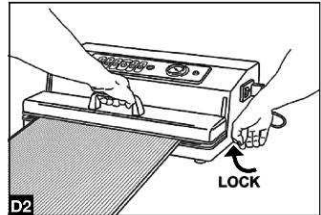
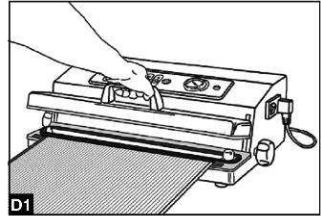
! **ATTENTION!**

The bag must not protrude into the vacuum chamber (10) or on the gasket (9), but must reach the end of the external part of the gasket, as shown in the figure.

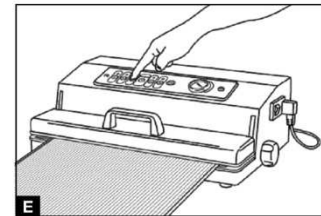
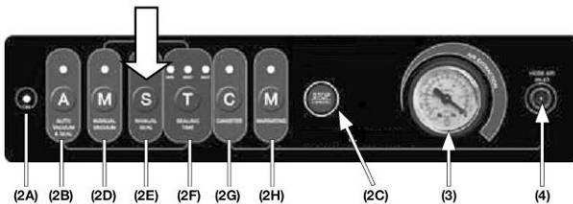


- c) Lower the lid (5) by pressing the handle downwards (6) (Fig. D1), then take it with the other hand and turn one of the two knobs (7) in the direction of the **LOCK** arrow (Fig. D2).

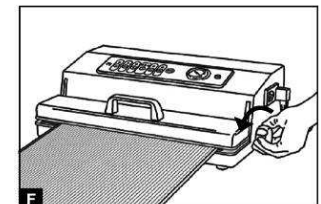
The lid (5) must remain all the way down (Fig. D3).



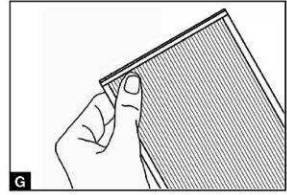
- d) Press the **"S" button (2E)**: the device closes the bag automatically and switches off at the end of the process (Fig. E).



- e) Unlock the lid by turning one of the two knobs (7) of the **"Lock & Unlock System" device (Fig. F)** and remove the bag.



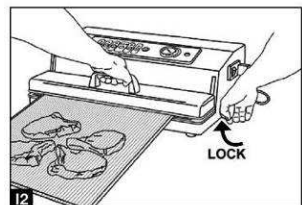
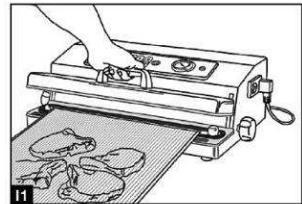
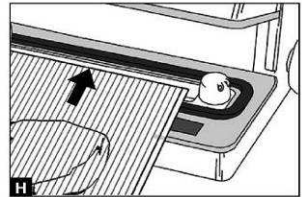
- f) Make sure it is sealed properly. A correct sealing must be smooth, straight and without any creases, the seam must not show the pattern on the bottom layer (**Fig. G**).



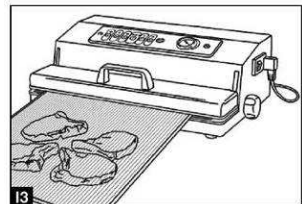
5.5.5 Automatic vacuum packing cycle with bags (precut or see P. 5.5.4)

To perform the automatic packaging cycle in bags including final sealing.

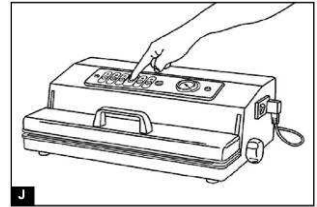
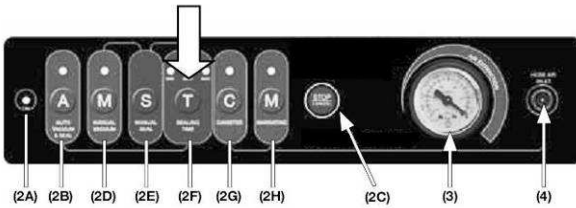
- a) Insert the food in the bag without creating particular creases or tension on the surface. Eliminate liquids or food residues from the inner zone of the bag which must be sealed.
- b) Place the bag with its contents in front of the machine, positioning it at the open end inside the vacuum chamber (10) with the smooth part facing upwards (**fig. H**).
- c) Lower the lid (5) all the way (6) (**Fig. I1**) then take it with the other hand and turn one of the two knobs (7) in the direction of the **LOCK** arrow (**Fig. I2**).



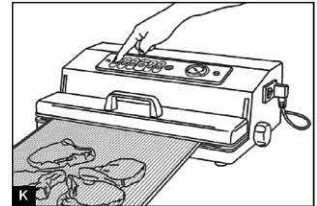
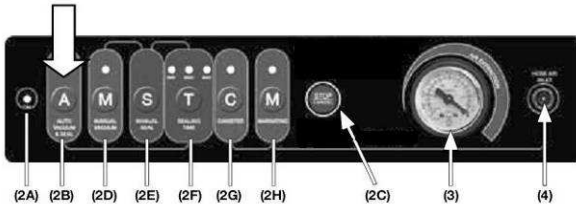
The lid (5) must remain closed (**Fig. I3**).



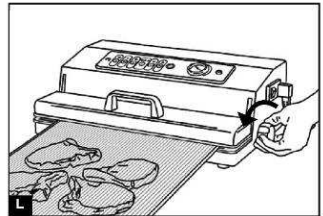
- d) If necessary, adjust the sealing time (see point 5.5.3 " Settings/Sealing time settings") (Fig. J).



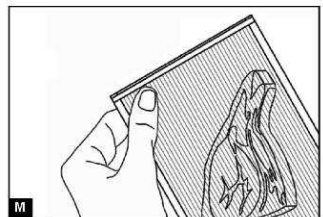
- e) Press the "A" button (2B) for the automatic cycle. The device performs a vacuum packing cycle in automatic mode. Wait for the red indicator light of the "T" key to quit flashing (Fig. K).



- f) Unlock the lid by turning one of the two knobs (7) of the "Lock & Unlock System" device (Fig. L) and remove the bag.

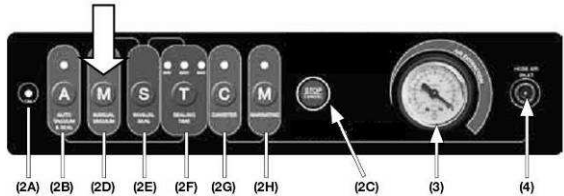


- g) Make sure sealing is uniform. A correct sealing must be smooth, straight and without any creases, the seam must not show the pattern on the bottom layer (Fig. M).



5.5.6 Manual vacuum packing cycle with bags

- Repeat the operations from point **a)** to **d)** of section 5.4.5.
- Start the manual vacuum packing cycle by pressing the **"M" key (2D)**.



Then press the **"S" key (2E)** to seal the bag manually before crushing its fragile or sensitive contents.

Wait for one of the three red indicator lights **MIN / MED / MAX** on the **"T" key** to start flashing and unlock the lid with one of the two knobs **(7)** to remove the bag; in this phase, the device can perform a second safety closure when the pump has not reached a certain vacuum level (the pump switches back on for a short amount of time).

Maximum air suction even with food having a complex shape

- Repeat the operations from point **a)** to **d)** of section 5.4.5.
- Start a manual vacuum packing cycle by pressing the **"M" button (2D)**, wait for the vacuum gauge **(3)** to indicate the maximum value (approximately- 0.85 bar) and leave the pump running for about another minute.

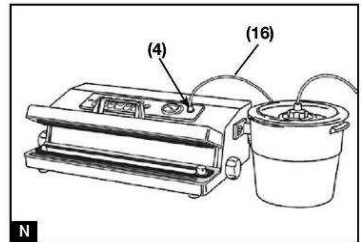
Perform manual closure by pressing the **"S" button (2E)**.

This method is recommended for vacuum packaging foods such as cheese, Emmenthal, an entire chicken, fish, etc.

5.5.7 Automatic vacuum packing cycle with containers

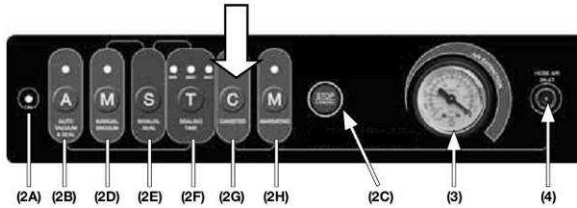
The devices has also been designed to vacuum with specific containers.

- Fill the appropriate container and leave at least 3 cm free from the top edge.
- Place the lid on the container
- Connect the supplied hose **(16)** to the lid of the container and to the hose air inlet **(4)** of the device **(Fig. N)**.



NOTICE!

At the start of the vacuum phase, it could be necessary to press the lid of the container by hand in order to close it hermetically.



- d) Press the "C" button (2G). The device performs the vacuum packing cycle and switches off automatically when it is over. The pump switches off automatically after approximately 5 minutes.
- e) Disconnect the hose from the lid of the container and from the hose air inlet of the device.



ATTENTION!

To guarantee safe and ideal vacuum packaging, only use suitable accessories and respect the manufacturer's instructions.

6. Cleaning and maintenance

6.1 Safety instructions for cleaning

- o Before performing cleaning or repairs, unplug the device and let it cool off.
- o Do not use caustic detergents and do not allow water to enter the unit.
- o To protect yourself against electric shocks, **never** place the device, the power cable or the plug in water or other liquids.



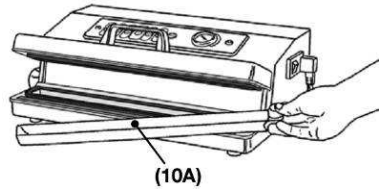
ATTENTION!

The device is not suitable to be cleaned with a water jet. Therefore, spray water without pressure to clean the unit!

6.2 Cleaning

- o Clean the device regularly.
- o Unplug the device before cleaning it.
- o Clean the surfaces of the equipment before and after use with a moist sponge and neutral soap, or denatured alcohol, or a water and white vinegar solution.
- o **Do not use aggressive detergents, solvents or aromatic essence-based products!**

- If any liquid falls accidentally into the device, unplug it and do not use it. Contact a service centre or your dealer.
- **Important: Do not** use metal tools (such as scissors, knife, punch or scraper) to eliminate impurities as they could damage the steel surface, causing it to corrode.
- Furthermore, improper use of chlorine-based detergents or hydrochloric acid, hydrofluoric acid or sulphuric acid (as are some decalcifying agents) can reduce the typical brightness of the stainless steel and affect its resistance.
- To clean the accessories (containers, lids, etc.) see the instructions of the individual accessory.
- The liquid protection tank of the device **(10A)** can be completely removed and washed in the upper rack of the dishwasher. Rinse it like normal kitchen utensils and leave it to dry completely. Then put it back in the vacuum chamber.



- Use only a soft cloth and **never** use abrasive detergents which could scratch the surface.
- After cleaning, use a soft and dry cloth to dry and polish the surface.

6.3 Safety instructions for maintenance

- Occasionally observe the power cable to see if it is damaged. Never use the machine if the cable is damaged. If the cable is damaged, have it replaced by a service centre or by a qualified electrician to avoid danger.
- In case of failures or malfunctioning, contact the dealer or our customer service. Read the suggestions for solving the problem in section 7.
- Maintenance and repairs must only be carried out by qualified personnel using genuine spare parts and accessories. **Never try repairing the device on your own.**

7. Troubleshooting

Problem	Possible cause and solution
<p>The device does not work</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Check the switches (1). ▪ Make sure the power cable is plugged into the device and into the wall. Check the socket by plugging in another device. ▪ Make sure that the power cable or plug is not damaged. In that case, do not use the device.
<p>Device does not perform the first sealing on the piece of roll cut</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Make sure the roll is positioned properly as described in paragraph: 5.5.4 "Making bags from a roll". ▪ Make sure that the closure gasket is positioned properly and is not damaged.
<p>The device does not supply complete vacuum in the bags</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ To seal correctly, the open end of the bag should be fully inside the vacuum chamber compartment. ▪ Check that the sealing bar and both the sealing and airtight gaskets are not dirty . After having cleaned them, if necessary, put them back in place properly. ▪ The bag could be perforated. To check whether it leaks, fill the bag with air, put it in water and make pressure. If there are bubbles it means that there is a leak. Reseal the bag or use another one.
<p>The device does not seal the bag properly</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ If the bag does not close correctly, increase the sealing time by pressing the "T" key (2F). ▪ If the sealing bar heats up and melts the bag, raise the lid and let the sealing bar cool off for a few minutes. ▪ Make sure that the closure gasket is positioned properly and is not damaged.
<p>The bag does not hold the vacuum after closure</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Closure leakages could be caused by creases, crumbs, grease and humidity. Open the bag, clean the top part on the inside, remove debris from the sealings bar and perform a second closure. ▪ Make sure the bag has no damage or holes which could reduce vacuum. Protect sharp edges of the contents with a paper napkin.

Problem	Possible cause and solution
<p>The device does not create vacuum in the container</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reconnect the suction hose to the container lid (or to the suction cap, if necessary) and the hose air inlet to the device. ▪ Leave at least 3 cm between the contents and the top of the container. ▪ Liquid could leak because it did not cool off sufficiently before being vacuum sealed. Cool the liquid in the refrigerator and not at room temperature. ▪ Make sure that the top edge of the container and the gasket of the lid are intact and clean. Clean both with a moist cloth and perform vacuum packaging. ▪ Make sure that the gaskets of the container lid are positioned properly and are not damaged.
<p>The container or the lid lose their vacuum</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Make sure that the top edge of the container and the gasket of the lid are intact and clean. Clean both with a moist cloth and perform vacuum packaging. ▪ Make sure that the gaskets of the container lid or the universal lid are positioned properly and are not damaged. ▪ Make sure that the hose is connected properly to the container lid and to the hose air inlet (4) of the device.

The problems listed above are used as a guide or example. If these or similar problems occur, switch the device off immediately and find a solution. Immediately contact qualified personnel or the manufacturer for inspections and repairs.

8. Waste

Disposal

The old device and its packaging must be disposed of in compliance with national standards. We recommend contacting a special waste disposal company or the local waste disposal service.



WARNING!

*Make the device unusable before disposing of it to avoid abuse or dangers.
To disconnect the device from the mains, remove the power cable from it.*



NOTICE!



*To dispose of the device, refer to
national and local standards and regulations in force.*

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

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Conservez le mode d'emploi à portée de main du produit !

1. Général	63
1.1 Informations sur le manuel d'utilisation	63
1.2 Signification des symboles	63
1.3 Responsabilité et garantie	64
1.4 Droits d'auteur	64
1.5 Déclaration de conformité.....	64
2. Sécurité	65
2.1 Générale.....	65
2.2 Instructions de sécurité pour l'usage du dispositif.....	65
2.3 Utilisations	66
3. Transport, emballage et stockage.....	67
3.1 Contrôle du transport.....	67
3.2 Emballage.....	67
3.3 Stockage.....	67
4. Données techniques	68
4.1 Vue d'ensemble du montage	68
4.2 Spécifications techniques.....	71
5. Installation et fonctionnement.....	71
5.1 Instructions de sécurité	71
5.2 Installation et branchement.....	72
5.3 Avantages de l'emballage sous vide.....	73
5.4 Lignes guide de l'emballage sous vide.....	75
5.5 Fonctionnement	79
5.5.1 Opérations avant l'utilisation.....	79
5.5.2 Allumer le dispositif.....	79
5.5.3 Configurations	79
5.5.4 Réaliser des sachets avec des rouleaux	80
5.5.5 Cycle de sous vide automatique avec sachets.....	82
5.5.6 Cycle de sous vide manuel avec sachets.....	84
5.5.7 Cycle de sous vide automatique avec récipients.....	84
6. Nettoyage et entretien	85
6.1 Instructions de sécurité sur le nettoyage.....	85
6.2 Nettoyage.....	85
6.3 Instructions de sécurité sur l'entretien.....	86
7. Dysfonctionnements possibles.....	87
8. Élimination	89

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

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
 Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Général

1.1 Informations sur le manuel d'utilisation

Ce manuel décrit l'installation, le fonctionnement et l'entretien du dispositif et représente une source importante d'information et de référence.

La connaissance des instructions et des précautions sur la sécurité contenues dans ce document crée les conditions pour une utilisation sûre et correcte du dispositif.

De plus, pour l'application du dispositif les normes de sécurité et de prévention des accidents en vigueur locales doivent être respectées.

Le manuel fait partie intégrante du produit et doit être conservé près du dispositif pour une consultation du personnel d'installation, de fonctionnement, d'entretien et de nettoyage.

1.2 Signification des symboles

Dans ce manuel les mises en garde importantes relatives à la sécurité et les informations techniques sont identifiées par l'intermédiaire des symboles. Respecter les instructions pour éviter des accidents, des dommages aux personnes et aux choses.



MISE EN GARDE!

Ces symboles indiquent les dangers qui peuvent causer des blessures.

Dans ces cas, vous êtes priés de respecter les instructions de sécurité sur le travail et procéder avec beaucoup de précaution.



MISE EN GARDE! Danger de décharges électriques!

Ce symbole rappelle l'attention pour des situations dangereuses dues à l'électricité. Le non-respect de ces instructions de sécurité peut provoquer des blessures personnelles ou fatales.



ATTENTION!

Ce symbole indique les informations qui, si ignorées, peuvent comporter des dommages, des mauvais fonctionnements et/ou des pannes du dispositif.



REMARQUE !

Ce symbole indique les conseils et les informations qui doivent être pris en considération pour un fonctionnement efficace et sans problèmes de l'unité.

1.3 Responsabilité et garantie

Toutes les informations et les avertissements contenus dans ce manuel sont rédigés conformément à la réglementation applicable, en fonction de l'état de développement actuel de l'ingénierie technique et à notre connaissance et expérience.

Le contenu actuel de la fourniture peut différer pour les applications spéciales, ajout d'autres d'options ou modifications techniques récentes par rapport aux illustrations et aux explications contenues dans ce manuel.

Veuillez contacter le fabricant pour plus d'informations.



REMARQUE !

Lire avec attention ce manuel avant de commencer à effectuer les travaux sur et avec le dispositif, surtout avant l'utilisation! Le producteur n'assume aucune responsabilité pour les pertes et les dommages qui dérivent du non-respect des instructions.

Le manuel d'utilisation peut être directement accessible à toutes les personnes qui travaillent avec le dispositif. Nous nous réservons le droit d'apporter les modifications au produit pour améliorer ses caractéristiques et prestations.

1.4 Droits d'auteur

Le manuel d'utilisation et les textes, les dessins, les photos et les autres données sont protégés par copyright. La reproduction sous toute forme - même partielle - ainsi que la divulgation et/ou la transmission avec n'importe quel moyen ne sont pas autorisées sans l'autorisation écrite du fabricant. Les violations de ces dispositions sont passibles de dommages-intérêts. Le droit pour d'autres réclamations est réservé.



REMARQUE !

Les illustrations graphiques de ce manuel pourraient être légèrement différentes du design actuel du dispositif.

1.5 Déclaration de conformité

Le dispositif satisfait les standards actuels et les directives de l'Union Européenne.

Ceci certifie notre déclaration de conformité CE.

Si nécessaire, nous vous fournirons avec plaisir la déclaration de conformité.

2. Sécurité

Cette partie fournit une vue d'ensemble de tous les aspects importants de la sécurité.

Chaque chapitre précise les instructions de sécurité pour éviter les dangers mis en évidence par les symboles. Tous les pictogrammes, les signalisations horizontales et verticales doivent être respectés et maintenus en conditions lisibles.

Le respect de tous les risques pour la sécurité fournit une protection optimale et garantit un fonctionnement sûr et régulier de l'appareil.

2.1 Générale

Le dispositif a été fabriqué en fonction de l'état actuel de la technique. S'il est utilisé en mode impropre ou incorrect, il est possible de risquer des dommages ou des dangers.

Connaître le contenu de ce manuel d'utilisation est l'une des conditions requises pour se protéger du danger, pour éviter des erreurs et d'opérer en mode sûr et sans problèmes.

Pour éviter les dangers et garantir des prestations optimales du dispositif, il ne faut pas effectuer des modifications ou des altérations qui n'ont pas été expressément approuvées par le fabricant.

Le dispositif peut être utilisé uniquement dans des conditions techniques de sécurité maximale.

2.2 Instructions de sécurité pour l'usage du dispositif

Les données de sécurité se réfèrent au moment de la fabrication du dispositif conformément aux Règlements de l'Union européenne.

Si le dispositif est utilisé dans le commerce, l'utilisateur est tenu pendant toute la vie de l'instrument de déterminer la conformité de ces mesures de sécurité de travail avec l'état actuel de la réglementation et de respecter les nouvelles normes. En plus des lois de sécurité sur le lieu de travail de l'Union européenne, les normes locales doivent être également respectées.

En plus des instructions de sécurité de ce manuel d'utilisation, il est nécessaire que toutes les normes générales de sécurité et de prévention des accidents ainsi que les normes environnementales applicables soient respectées.



ATTENTION!

- Ce dispositif n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou qui manquent d'expérience et/ou de connaissance, à moins qu'elles ne soient surveillées par une personne responsable ou n'aient reçu des instructions sur la manière d'utiliser le dispositif.
- Contrôler que les enfants n'utilisent pas le dispositif pour jouer.
- Conserver ce manuel dans un lieu sûr. Si l'appareil est cédé à une tierce personne, le manuel doit être également remis.
- Toutes les personnes qui utilisent le dispositif doivent respecter les informations contenues dans le manuel d'instructions et suivre les indications de sécurité.
- Le dispositif doit être utilisé uniquement dans les environnements fermés.

2.3 Utilisations

La fiabilité du dispositif est garantie uniquement s'il est utilisé conformément au manuel d'utilisation.

Les éventuelles opérations techniques, ainsi que celles de montage et d'entretien doivent être effectuées par un personnel qualifié.

La **conditionneuse sous vide** est destinée **uniquement** au conditionnement de produits alimentaires ou d'autres objets sous vide.



ATTENTION!

Toute déviation de l'utilisation du dispositif est interdite et considérée impropre.

Les éventuelles réclamations auprès du fabricant et/ou d'autres agents autorisés qui dérivent d'un usage impropre du dispositif sont exclues.

Pour tous les dommages qui dérivent d'un usage impropre, l'utilisateur sera l'unique responsable.

3. Transport, emballage et stockage

3.1 Contrôle du transport

Vérifier la livraison à peine reçue pour vérifier son intégralité et ou la présence de dommages dus au transport.

En présence de dommages visibles non reconnaissables ou sur réserve, la livraison est considérée acceptée.

Noter les dommages sur le bordereau de livraison ou sur les documents de transport du courrier. Effectuer une réclamation.

Les demandes de dommages-intérêts peuvent être envoyées uniquement dans les termes de réclamation spécifiés.

3.2 Emballage

Conserver la boîte de l'emballage original du dispositif. Il pourrait être utile pour le conserver pendant le déplacement et lorsque c'est nécessaire d'envoyer le dispositif en cas de dommages à un centre de réparation. Avant d'utiliser le dispositif, enlever le matériau extérieur et intérieur d'emballage.



REMARQUE !

Si l'on souhaite éliminer l'emballage, respecter les normes locales applicables. Les matériaux d'emballage sont recyclables.

Veuillez vérifier que le dispositif et les accessoires soient présents et complets. Si un composant manque, contacter notre centre d'assistance clients.

3.3 Stockage

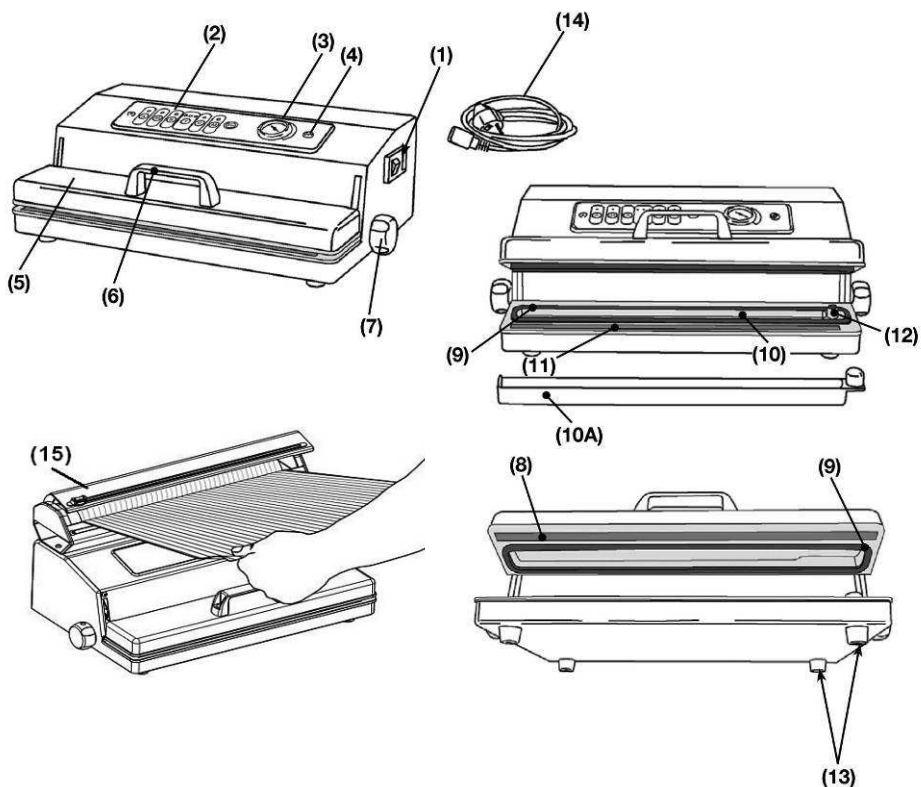
Conserver les emballages scellés jusqu'au moment de l'installation et considérer l'orientation et le marquage extérieurs.

L'emballage doit être conservé dans les conditions suivantes:

- Ne pas conserver à l'extérieur.
- Conserver dans un lieu sec et sans poussière.
- Ne pas exposer aux agents agressifs.
- Ne pas exposer aux rayons solaires et à aucune source de chaleur.
- Éviter des chocs et des vibrations mécaniques.
- En cas de stockage prolongé (> 3 mois), contrôler l'état des composants et l'emballage.
Si nécessaire, le renouveler ou le remplacer.

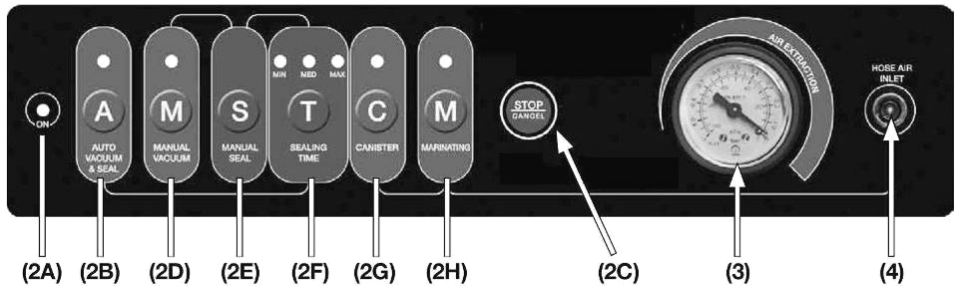
4. Données techniques

4.1 Vue d'ensemble du montage



- (1) **Interrupteur ON/OFF (I/O)** – Mettre l'interrupteur sur la position **(I)** pour allumer le dispositif. Éteindre le dispositif avec **(O)** lorsqu'il n'est pas en cours d'utilisation.
- (2) **Panneau de contrôle** – les différentes fonctions du dispositif peuvent être réglées par l'intermédiaire des boutons.
- (3) **Vacuomètre** – indique le niveau de sous vide atteint.
- (4) **Prise d'air pour le tube** – Insertion du tube pour générer le vide dans les conteneurs ou les bouteilles.
- (5) **Couvercle** - il est possible d'ouvrir et de bloquer le volet soulevé. De cette façon, il est possible de positionner le sachet pour le sous vide.
- (6) **Poignée du couvercle** - facilite la fermeture du couvercle pour le cycle de sous vide.
- (7) **Dispositif "Système de blocage et de déblocage"** - est utilisé pour fixer le sachet pour l'exécution automatique du cycle d'emballage. Le **Lock & Unlock System** (Système de blocage de déblocage) dispose de ressorts à gaz pour régler l'ouverture du couvercle.
- (8) **Joint scellant** - Appuie sur le sachet sur la barre de soudure.
- (9) **Joints d'étanchéité** - Ils garantissent l'étanchéité au vide dans la chambre en permettant l'évacuation de l'air des sachets.
- (10) **Chambre à vide avec bac amovible** - est le logement pour le positionnement du sachet et l'évacuation de l'air; à l'intérieur de la chambre est inséré le bac d'arrêt des liquides (10A), amovible et lavable même dans le lave-vaisselle pour un degré d'hygiène maximum.
- (11) **Barre de soudure avec un système de refroidissement pour usage intensif** - Élément chauffant qui permet la soudure du sachet sans que celui-ci ne se colle à la barre de soudure.
- (12) **Filtre de protection pour les aliments en poudre** - il protège la pompe de l'entrée des aliments en poudre (sucre, farine, café, etc.) qui pourrait l'endommager. Il peut être enlevé et nettoyé facilement. Avant de l'enlever, insérer le bac de récupération des liquides **(10A)**.
- (13) **Pieds antiglisse**- pour empêcher le mouvement du dispositif dans le cycle de sous vide.
- (14) **Câble d'alimentation** - pour raccorder le dispositif au réseau électrique.
- (15) **Porte-rouleau** – pour insérer le rouleau de pellicule de sous vide.

Panneau de contrôle/Fonctions des touches et de l'écran



- (2A) Voyant "ON" - lorsque l'interrupteur (1) est sur (I), l'indicateur est vert.
- (2B) Touche "A" (Auto Vacuum & Seal) - Touche de démarrage pour le cycle automatique d'emballage pour les sachets ainsi que la fermeture.
- (2C) Touche "STOP/CANCEL" - arrête le dispositif à tout moment.
- (2D) Touche "M" (Manual Vacuum) - Touche de démarrage pour le cycle manuel; le dispositif aspire l'air et effectue la soudure manuelle en appuyant sur la touche "S".
- (2E) Touche "S" (Manual Seal) - Bouton de démarrage manuel de la Soudure.
- (2F) Touche "T" (Sealing Time) - Touche pour configurer le temps de soudure.
- (2G) Touche "C" (Canister) - Touche de démarrage pour le cycle automatique de l'emballage sous vide dans les conteneurs.
- (2H) Touche "M" (Marinating) - Touche de démarrage pour la fonction "Immersion rapide"
- (3) Vacuomètre – indique le niveau de sous vide atteint.
- (4) Prise d'air pour le tube (HOSE AIR INLET) – Pour raccorder le tube pour créer le sous vide dans des conteneurs scellés avec des couvercles, dans des bouteilles scellées avec bouchon et des pots en verre munis de couvercle et de bague.

4.2 Spécifications techniques

Dénomination	Conditionneuse sous vide 400M avec porte-rouleau
Nr. de série:	300435
Finition:	Acier inoxydable 18/10
Consommation d'énergie:	230 V 50 Hz 0,38 kW
Pompe à vide:	1,9 m ³ /h
Dimensions:	L 550 x P 320 x H 288 mm
Accessoires:	1 rouleau de pellicule pour sous vide (40 cm x 3 m), 5 sachets pour sous vide (40 x50 cm); 1 Raccordement pour tuyau flexible d'aspiration avec bacs
Poids:	12,6 kg

Nous nous réservons le droit de modifier les spécifications techniques!

5. Installation et fonctionnement

5.1 Instructions de sécurité



AVERTISSEMENT! Danger de décharges électriques!

Le dispositif peut être utilisé uniquement s'il est installé correctement avec un raccordement de mise à la terre de protection.

Ne pas débrancher le câble de prise de courant.

Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec les parties chaudes.

- Vérifier que le câble n'entre pas en contact avec des sources de chaleur ou des bords coupants. Le câble ne doit pas pendre de la table ou du banc.



AVERTISSEMENT! Surface chaude!

Pendant le fonctionnement certaines parties du dispositif atteignent des températures élevées.

Pour éviter des brûlures, ne pas toucher les parties chaudes de l'appareil!

- Ne pas utiliser l'appareil s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est tombé ou il est endommagé.
- Ne pas utiliser d'accessoires et des pièces de rechange qui n'aient pas été conseillées par le fabricant. Ceci pourrait représenter un risque pour l'utilisateur ou endommager le dispositif et causer des lésions personnelles, en plus d'annuler la garantie.

- Ne pas poser le câble sur la moquette ou sur d'autres matériaux calorifuges. Ne pas couvrir le câble. Tenir le câble loin de la zone de travail et ne pas le plonger dans l'eau.
- Ne pas enlever ou renverser le dispositif pendant le fonctionnement.



AVERTISSEMENT! Danger de décharges électriques!

Le dispositif peut provoquer des blessures s'il n'est pas installé correctement!

Avant l'installation du réseau électrique local, comparer les données techniques du dispositif (voir la plaque).

Brancher le dispositif uniquement si elles correspondent!

Respecter les instructions de sécurité!

5.2 Installation et branchement

- Extraire le dispositif et enlever le matériau d'emballage.
- Placer l'appareil sur une surface plane et dans un lieu sûr et sec qui puisse supporter le poids du dispositif.
- **Ne pas** mettre le dispositif sur une surface inflammable (comme par exemple: Nappes, tapis, etc.).
- Le dispositif ne doit pas se trouver à côté des flammes libres, des radiateurs ou d'autres sources de chaleur.
- Placer le dispositif en dehors de la portée des enfants. Vérifier que les enfants ne puissent pas tirer le dispositif par le câble.
- Placer le dispositif **loin** des bords de la surface de travail. Créer un espace suffisant devant le dispositif afin que le sachet puisse être rempli sous vide avec la nourriture.
- Vérifier qu'il y ait une bonne circulation de l'air, maintenir au moins 20 cm d'espace libre sur tous les côtés et 1 m au-dessus du dispositif.
- Le circuit de sortie doit être fixé à 16A minimum. Se brancher directement à une prise murale, sans utiliser des rallonges ou d'autres prises.
- Placer le dispositif de manière à ce que la fiche soit accessible et que le dispositif puisse être rapidement débranché du réseau lorsque c'est nécessaire.

5.3 Avantages de l'emballage sous vide

Avec l'emballage sous vide, l'air du sachet en pellicule ou des conteneurs est enlevé et ils sont scellés hermétiquement, afin que la décomposition de la nourriture soit arrêtée ou ralentie. L'emballage sous vide prolonge la durée de conservation des aliments qui durent de trois à cinq fois plus longtemps. La saveur et l'apport en vitamines sont maintenus intacts.

La nourriture est protégée de la congélation, des bactéries et des moisissures.

L'emballage sous vide est une méthode de conservation particulièrement indiquée pour les aliments frais et doit être associé à de basses températures, le produit emballé sous vide doit être conservé dans le réfrigérateur ou dans le congélateur pour obtenir les meilleurs résultats. La nourriture conservée de cette manière dure beaucoup plus longtemps que les autres produits qui ne sont pas conservés sous vide, en effet ceux-ci dureront uniquement quelques heures ou quelques jours.

L'emballage sous vide est le bon choix pour conserver les aliments sainement et faire des économies:

- Il peut donc être utilisé pour les offres spéciales
 - sur les emballages alimentaires sous vide et pour les rendre plus résistants,
 - pour une pré-cuisson pendant la semaine,
 - pour faire durer plus longtemps les salades, les légumes et les herbes (ils restent croquants et frais);
- Conserver les huiles de haute qualité et les produits similaires dans une bouteille n'est pas un problème;
- Il y a plus d'espace dans le congélateur;
- La nourriture est protégée des brûlures du congélateur;
- Elle est marinée en mode plus rapide et soutenable (il suffit de 20 minutes en sous-vide);
- Permet de mettre sous vide les viandes emballées, la charcuterie et les fromages (en conservant leur saveur);
- On économise de l'argent à partir du moment que tous les résidus peuvent être facilement emballés et utilisés dans un second temps;
- Tous les types de fruits et de légumes peuvent être achetés en saison et conservés sous vide plus longtemps.

Toutes les données reportées dans le tableau suivant sont des valeurs de référence qui dépendent de la solidité de l'emballage et de la qualité des caractéristiques organoleptiques de l'aliment.



ATTENTION!

Maintenir les aliments périssables dans le congélateur ou dans le réfrigérateur. Le sous vide prolonge la durée de la nourriture mais ne la transforme pas en "consERVE", c'est-à-dire en un produit qui se conserve à température ambiante.

Les temps de conservation pour la nourriture "avec et sans" emballage sous vide:

	Temps de conservation sans sous vide	Temps de conservation sous vide
Nourriture réfrigérée (5+/-2°C)		
Viande rouge	3 - 4 jours	8 - 9 jours
Viande blanche	2 - 3 jours	6 - 9 jours
Poissons entiers	1 - 3 jours	4 - 5 jours
Gibier	2 - 3 jours	5 - 7 jours
Saucisses	7 - 15 jours	25 - 40 jours
Saucisson en tranches	4 - 6 jours	20 - 25 jours
Fromage mou	5 - 7 jours	14 - 20 jours
Fromage à pâte dure/semi-dure	15 - 20 jours	25 - 60 jours
Légumes	1 - 3 jours	7 - 10 jours
Fruits	5 - 7 jours	14 - 20 jours
Nourriture cuite et réfrigérée (5+/-2°C)		
Purée de légumes et soupes	2 - 3 jours	8 - 10 jours
Pâtes et risottos	2 - 3 jours	6 - 8 jours
Bœuf bouilli et rôti	3 - 5 jours	10 - 15 jours
Gâteau fourré (à la crème ou aux fruits)	2 - 3 jours	6 - 8 jours
Huile pour frire	10 - 15 jours	25 - 40 jours
Nourriture congelée (-18+/-2°C)		
Viande	4 - 6 mois	15 - 20 mois
Poisson	3 - 4 mois	10 - 12 mois
Légumes	8 - 10 mois	18 - 24 mois
Nourriture à température ambiante (25+/-2°C)		
Pain	1 - 2 jours	6 - 8 jours
Biscuits emballés	4 - 6 mois	12 mois
Pâtes	5 - 6 mois	12 mois
Riz	5 - 6 mois	12 mois
Farine	4 - 5 mois	12 mois
Fruits secs	3 - 4 mois	12 mois
Café moulu	2 - 3 mois	12 mois
Thé en poudre	5 - 6 mois	12 mois
Produits lyophilisés	1 - 2 mois	12 mois
Lait en poudre	1 - 2 mois	12 mois

5.4 Lignes guide de l'emballage sous vide

Emballage sous vide pour le congélateur

- Une conservation correcte aidera le dispositif à conserver la fraîcheur des aliments. Emballer la nourriture la plus fraîche possible.
- Les aliments délicats et ceux dont l'on souhaite maintenir la forme et l'aspect peuvent être endommagés s'ils sont emballés comme un produit frais. Il est conseillé de pré-congeler les produits délicats comme la viande, le poisson, les fruits des bois, le pain, etc.
Ils peuvent être congelés pendant 24 heures maximum sans avoir de brûlures du congélateur. Dès qu'ils sont pré-surgelés, on peut aspirer l'air du sachet et le conserver longtemps dans le freezer pour maintenir le goût et la valeur nutritionnelle des produits emballés.
- Pour conserver sous vide les liquides comme les soupes, les flans et les ragoûts emballés, les congeler d'abord dans un plat ou un bol, les emballer ensuite hermétiquement et conserver au freezer dans l'état congelé.
- Pour conserver les légumes frais, les nettoyer ou les éplucher et les ébouillanter quelques minutes dans l'eau bouillante (ou, si nécessaire, chauffer dans le four à micro-ondes), pour obtenir des légumes frais et cuits. Après le refroidissement, les sceller sous vide dans les portions souhaitées.
- Pour emballer les produits non surgelés, prendre environ 5 cm en plus de sachet, pour garantir l'espace pour l'expansion de la nourriture à l'état congelé. Mettre la viande ou le poisson sur une serviette en papier, sceller ensuite hermétiquement avec la serviette en papier dans le sachet en plastique. De cette façon elle absorbera le liquide de la nourriture.
- Avant d'emballer sous vide les aliments comme les tortillas, les crêpes ou les hamburgers, mettre du papier ciré ou sulfurisé entre les différents morceaux. Ceci facilite l'enlèvement de chaque morceau et la fermeture du sachet pour la conservation dans le congélateur.

Emballage sous vide pour le réfrigérateur

- La nourriture peut être préparée à l'avance, conservée sous vide au réfrigérateur et être réchauffée lorsque c'est nécessaire.

Emballage sous vide pour le garde-manger

- Certains aliments peuvent être conservés également à température ambiante (café, farine, pâtes, sucre, etc.) et ceci peut être facilité par l'emballage sous vide. Si ces produits ne sont pas utilisés pendant quelques jours, par exemple en cas de départ en vacances, ils doivent être protégés avec un emballage sous vide. De cette façon, ils resteront frais à température ambiante et ne seront pas attaqués par les moisissures et les insectes.

Décongélation des aliments emballés dans des sachets sous vide

- Il est possible de décongeler les aliments conservés sous vide comme la viande, le poisson, les fruits, les légumes et les autres aliments sur le plan plus bas du réfrigérateur.
- Laisser décongeler le pain et les gâteaux à température ambiante.
- Pour les soupes et les autres liquides, décongeler le sachet directement dans l'eau chaude jusqu'à ce que le contenu ne soit pas complètement chaud. Pour décongeler à température ambiante ou au bain-marie, couper à l'avance un angle du sachet pour faire relâcher le sous vide et libérer la vapeur.
- Consommer les aliments tout de suite après la décongélation. **Ne pas** recongeler les restes.

Sous vide d'aliments emballés

- Beaucoup d'aliments, comme le fromage ou la viande, sont vendus dans des emballages sous vide. Après l'ouverture de ces paquets il est possible de les emballer de nouveau sous vide pour maintenir la saveur et la fraîcheur de l'aliment.



ATTENTION!

Les aliments emballés doivent être toujours consommés avant la date d'échéance spécifiée sur l'emballage original. Lors du deuxième emballage sous vide ils doivent être traités avec soin et hygiène.

Suggestion pour la conservation sous vide

- Lorsque les aliments ayant des bords coupants ou pointus sont emballés sous vide, comme par exemple les os ou les spaghettis, renforcer ces angles avec des serviettes en papier afin d'éviter des dommages au sachet.
- Pour éviter que les aliments fragiles s'émiettent ou se cassent dans l'emballage sous vide, comme les fruits des bois, les biscottes ou les biscuits, utiliser les récipients pour la conservation.
- Une grande variété d'objets peut être conservée avec le sous vide. Par exemple les approvisionnements de camping, comme les allumettes, les troussees de secours et les vêtements peuvent être conservés secs et propres. Les triangles d'urgence sont toujours prêts à l'usage. Il est possible de conserver le tabac de pipe. L'oxydation de l'argent et des objets de bijouterie est empêchée par le sous vide.

Instructions de sécurité générales

1. Nettoyer les mains, tous les outils et les surfaces de travail qui sont utilisés pour couper et conserver sous vide les aliments.
2. Si possible, utiliser les gants pour manipuler la nourriture.
3. Utiliser uniquement la nourriture fraîche pour l'emballage sous vide
4. Conserver tout de suite les aliments périssables sous vide dans le réfrigérateur ou dans le freezer et ne pas les laisser trop longtemps à température ambiante.
5. Distribuer en mode uniforme aspiré les emballages sous vide dans le réfrigérateur ou dans le congélateur pour permettre une congélation rapide.
6. Les aliments emballés doivent être consommés dans tous les cas avant la date d'échéance reportée sur l'emballage original du produit.
7. L'emballage sous vide prolonge la durée de conservation des aliments secs. Les aliments ayant un contenu de graisse élevée peuvent rapidement rancir s'ils sont exposés à l'oxygène et à la chaleur. L'emballage sous vide augmente également le temps de conservation des noix, des éclats de coco ou des céréales. Conserver dans un lieu frais et loin des sources lumineuses.
8. L'emballage sous vide n'allongera pas la période de conservation des fruits et des légumes, comme les bananes, les pommes, les patates ou autres légumes sauf s'ils sont épluchés avant le scellage sous vide.
9. Certains légumes, comme les brocolis, les choux fleurs et choux émettent du gaz lorsqu'ils sont emballés frais sous vide. Pour ce motif, ces aliments doivent être ébouillantés avant d'être emballés et congelés.
10. Pour emballer de nouveau la nourriture sous vide après son enlèvement de l'emballage sous vide, suivre des instructions pour la conservation dans le réfrigérateur après l'ouverture et pour conserver la nourriture sous vide en mode sûr.
11. Consommer les aliments périssables tout de suite après qu'ils aient été réchauffés, décongelés ou enlevés du réfrigérateur. **Ne pas** consommer les aliments qui sont restés quelques heures à l'air, spécialement s'ils ont été cuits dans une sauce dense et conservée dans un sachet vide ou dans un autre endroit sans air.
12. Pré-congeler la nuit précédente les produits souples et délicats (poisson, fruits des bois, etc.). Une fois pré-surgelés, il est possible de les conserver sous vide et de les remettre dans le congélateur.



ATTENTION!

L'emballage sous vide ne remplace pas la surgélation ou la congélation. Les aliments périssables doivent être congelés avant l'emballage sous vide, ils doivent être froids après l'emballage sous vide et congelés.

Conseils pour la conservation des aliments sous vide

Le système de conservation sous vide est la manière de conserver la nourriture obtenue et cuisinée. Lorsque la conservation sous vide est utilisée, elle devient rapidement un composant indispensable pour la préparation de la nourriture. Suivre les instructions reportées ci-dessous concernant l'emballage sous vide et la conservation pour garantir la qualité de la nourriture:

1. Les réactions chimiques de la nourriture en contact avec la température, l'air, l'humidité et la formation d'enzymes, de micro-organismes ou la contamination d'insectes abîment la nourriture.
2. La raison principale de la perte des substances nutritives, de la consistance, de la saveur et de la qualité est l'oxygène dans l'air. Le développement de micro-organismes est en grande partie dû à l'air, puisque celui-ci enlève l'humidité, sauf si l'aliment est enroulé dans un matériau résistant à l'humidité. Les aliments congelés, exposés à la congélation, souffrent de brûlures du congélateur.
3. L'emballage sous vide aspire environ 90% de l'air du sachet. Avec environ 21% d'oxygène dans l'air, un enlèvement de 90% signifie une quantité résiduelle d'environ 2%-3% d'air résiduel dans le sachet sous vide. Si le contenu d'oxygène est inférieur à 5%, la plupart des micro-organismes ne se multiplie pas.
4. Il y a trois types de micro-organismes en général: moisissures, levures et bactéries. Ils sont de partout mais ils représentent un danger uniquement dans certaines circonstances.
5. Dans un environnement avec peu d'oxygène ou sans humidité, les moisissures ne peuvent pas se développer. Dans un environnement humide, sucré, avec des températures douces, les levures se développent avec ou sans air. La capacité de réfrigération ralentit le développement de la levure, alors qu'une conservation surgelée empêche complètement la croissance de bactéries avec ou sans air.
6. L'un des types plus dangereux de bactéries, *Clostridium botulinum*, se développe à certaines conditions sans air: dans l'intervalle de température entre 4°C et 46°C. Le *Clostridium botulinum* est un type de bactérie très dangereux qui peut se développer dans des environnements qui ne contiennent pas d'acides, sans oxygène et exposés pendant des périodes prolongées à des températures supérieures à 4°C.
7. Les aliments surgelés, séchés, fortement acides, salés ou sucrés résistent à la toxine botulique. Les aliments ne contenant pas d'acides, tels que la viande, les fruits de mer, les préparations à base d'huile, la volaille, le poisson, les œufs et les champignons; les aliments peu acides, tels que les légumes; les aliments moyennement acides, tels que les tomates mûres, les oignons, le piment, les figues et les concombres, se trouvent rapidement attaqués par la toxine botulique.
8. Ces aliments doivent être conservés peu de temps dans un lieu frais, pour une longue période au contraire s'ils sont congelés et consommés tout de suite après la cuisson.
9. Certains aliments secs comme la farine et les céréales peuvent contenir des larves d'insectes. S'ils ne sont pas conservés sous vide, les larves pourraient contaminer la nourriture pendant la conservation. Pour éviter l'éclosion d'insectes, emballer les aliments sous vide.

10. Les aliments doivent être conservés à basse température, à partir du moment que seuls des petits micro-organismes se développent sans air.
11. Si la température du réfrigérateur est supérieure à 4°C (surtout pendant de longues périodes), ceci favorise le développement de micro-organismes nocifs, il est donc conseillé de maintenir la température en-dessous de 4°C.
12. La température dans le congélateur égale ou inférieure à -17°C est indiquée pour la conservation des aliments, la congélation ne tue pas les micro-organismes mais elle empêche leur développement.
13. La température de conservation sous vide a également des effets sur les aliments secs: la durée de conservation augmente de 3-4 fois à chaque réduction de la température de 10°C.

5.5 Fonctionnement

5.5.1 Opérations avant l'utilisation

- Avant l'utilisation, nettoyer soigneusement les surfaces du dispositif et les plans de travail qui sont en contact avec les aliments et les accessoires (récipients, couvercles, etc.). Procéder en suivant les instructions de la Section **6.2 "Nettoyage"**.
- Insérer la fiche du câble d'alimentation dans la prise et raccorder le câble d'alimentation à une prise en fonction de la tension du dispositif (données qui se trouvent sur la plaque).

5.5.2 Allumer le dispositif

- Appuyer sur le bouton **(1)** sur le côté droit; sur le panneau frontal, s'éclaire l'indicateur vert "**ON**" (**2A**) et rouge (**2F**) du temps de fermeture (**MED**).

5.5.3 Configurations

➤ Configuration du temps de soudure

- Pour configurer le temps de soudure, appuyer sur la touche "**T**" (**2F**) avant le cycle de sous vide. Le temps de soudure configuré est sauvegardé jusqu'à ce que:
 - une nouvelle configuration du temps de soudure soit effectuée;
 - la touche **STOP** est appuyée;Pour désactiver le dispositif, déplacer l'interrupteur d'alimentation sur "**O**" ou débrancher le câble d'alimentation de la prise.
- La position de l'interrupteur rouge sur le bouton affiche le temps de fermeture configuré:
 - **MIN** (Éclairage du voyant rouge de contrôle) correspond au temps minimum de fermeture conseillé pour l'exécution de plusieurs fermetures;
 - **MED** (L'indicateur central rouge clignote) correspond au temps moyen de fermeture, indiqué pour la plupart des applications, le dispositif est configuré sur le temps de fermeture automatique, selon la configuration définie.
 - **MAX** (l'indicateur rouge droit s'éclaire) temps de fermeture max. conseillé pour la conservation de la nourriture humide.

➤ Touche STOP/CANCEL - 2C

- Pour arrêter la machine à tout moment, appuyer sur le bouton "**STOP/CANCEL**" (2C) Fig. A. Débloquer le couvercle en tournant l'un des deux boutons (7) du dispositif "**Lock & Unlock System**".

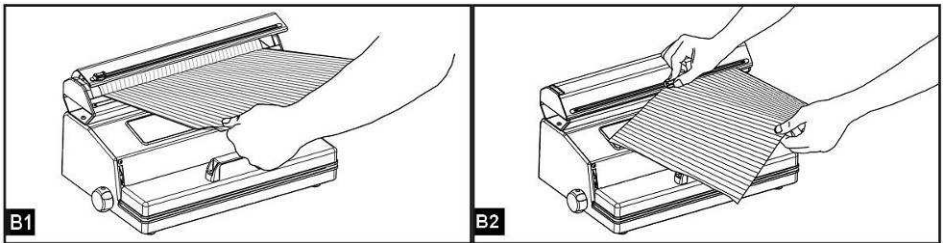
5.5.4 Réaliser des sachets avec des rouleaux

Insérer un rouleau de pellicule adapté dans le porte-rouleau (15) du dispositif.

Utiliser uniquement des rouleaux pour sous vide (avec un côté ondulé et cloqué).

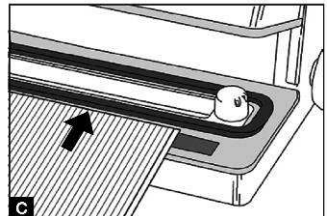
Sélectionner la dimension appropriée pour le sachet dans lequel conserver les aliments.

S'assurer de bien utiliser un sachet d'au moins 8 cm plus long que la nourriture à emballer. Chaque sous vide nouveau réduit le sachet de 2 cm.



- a) Soulever le couvercle et tirer les deux angles du rouleau pour sachets jusqu'à la bonne longueur, (Fig. B1) fermer donc le couvercle. Appuyer sur la lame de coupe et tirer de gauche ou de droite le sachet (Fig. B2). Il est possible d'obtenir une belle coupe droite. De plus, il est possible de souder un côté ouvert du sachet de la façon suivante:

- b) Pour faire ceci, porter l'une des deux extrémités ouvertes du sachet avec le côté lisse sur la barre de soudure (11) (Fig. C).

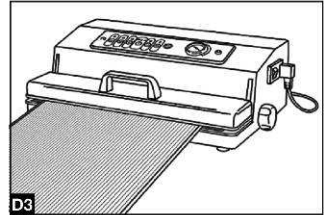
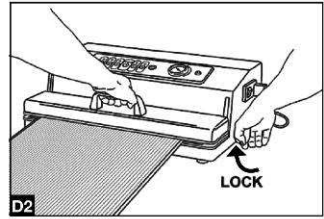
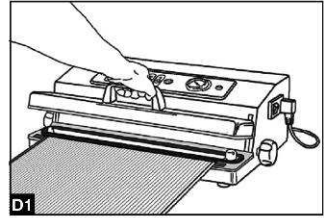


ATTENTION!

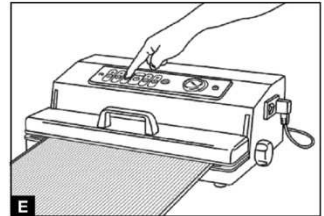
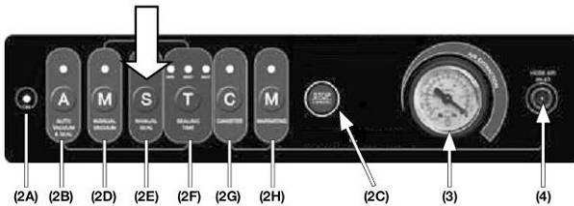
Le sachet ne doit pas déborder dans la chambre à vide (10) ou sur le joint (9), mais doit arriver sur la fin de la partie extérieure du joint, comme illustré sur la figure.

- c) Abaisser le couvercle (5) en appuyant vers le bas la poignée (6) (Fig. D1), saisir donc avec l'autre main et tourner l'un des deux boutons (7) dans la direction de la flèche LOCK (Fig. D2).

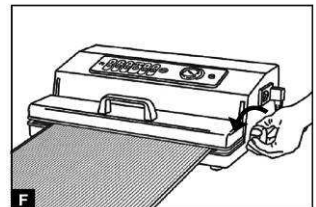
Le couvercle (5) doit rester complètement abaissé (Fig. D3).



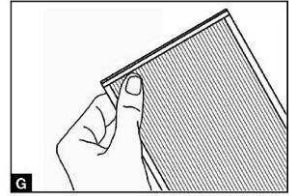
- d) Appuyer sur le bouton "S" (2E): le dispositif referme automatiquement le sachet et s'éteint au terme du processus (Fig. E).



- e) Débloquer le couvercle en tournant l'un des deux boutons (7) du dispositif "Lock & Unlock System" (Fig. F) et enlever le sachet.



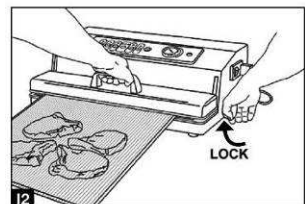
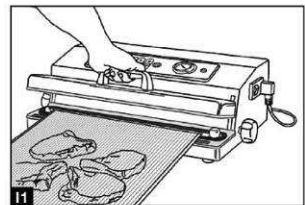
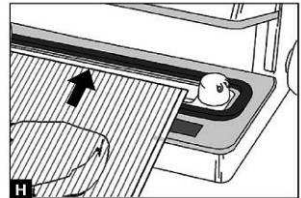
- f) Vérifier que la fermeture soit correcte. Une fermeture correcte doit être lisse, droite et sans plis, la couture ne doit pas montrer le motif sur la couche inférieure (Fig. G).



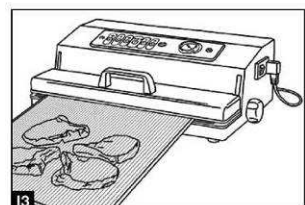
5.5.5 Cycle de sous vide automatique avec sachets (prédécoupés ou voir P. 5.5.4)

Pour effectuer le cycle automatique d'emballage en sachets ainsi que la soudure finale.

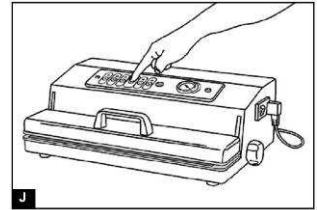
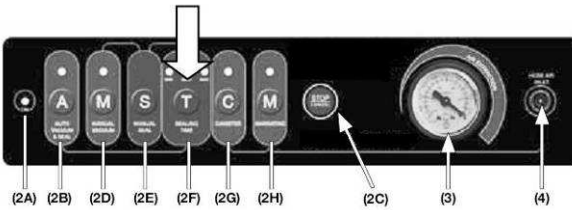
- a) Mettre l'aliment dans le sachet sans créer des plis ou des tensions des surfaces. Éliminer les liquides ou les résidus de nourriture de la zone intérieure du sachet qui doit être soudée.
- b) Étaler devant la machine le sachet avec son contenu en le positionnant avec l'extrémité ouverte à l'intérieur de la chambre à vide (10) avec la partie lisse tournée vers le haut (fig. H).
- c) Abaisser le couvercle (5) à fond (6) (Fig. I1) saisir donc avec l'autre main et tourner l'un des deux boutons (7) dans la direction de la flèche LOCK (Fig. I2).



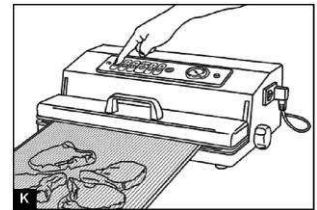
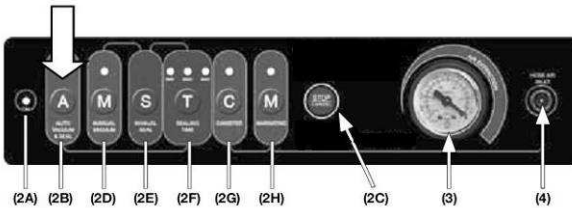
Le couvercle (5) doit rester complètement abaissé (Fig. I3).



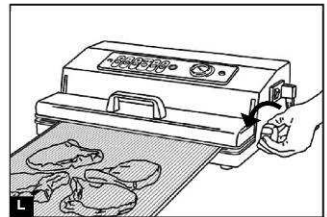
- d) Si nécessaire, régler le temps de soudure (voir le point 5.5.3 "Configurations/Configuration du temps de soudure") (Fig. J).



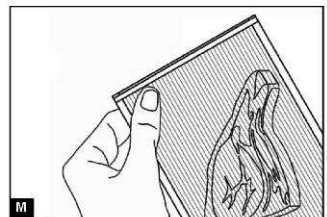
- e) Appuyer sur le bouton "A" (2B) pour le cycle automatique. Le dispositif effectue le cycle de sous vide en mode automatique. Attendre jusqu'à ce que le voyant rouge de la touche "T" arrête de clignoter (Fig. K).



- f) Débloquer le couvercle en tournant l'un des deux boutons (7) du dispositif "Lock & Unlock System" (Fig. L) et enlever le sachet.

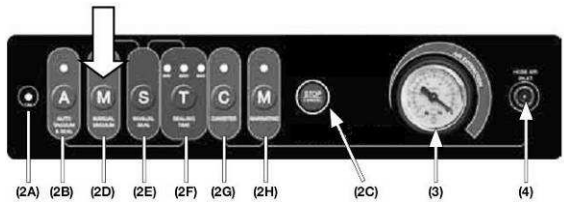


- g) Vérifier que la fermeture soit uniforme. Une fermeture correcte doit être lisse, droite et sans plis, la couture ne doit pas montrer le motif sur la couche inférieure (Fig. M).



5.5.6 Cycle de sous vide manuel avec sachets

- Répéter les opérations à partir du point **a)** au **d)** de la section **5.4.5**.
- Démarrer le cycle de sous vide manuel avec la touche "**M**" (**2D**).



Appuyer donc sur la touche "**S**" (**2E**) pour fermer le sachet manuellement avant d'écraser son contenu fragile ou sensible.

Attendre jusqu'à ce que l'un des trois indicateurs rouges commence à clignoter **MIN / MED / MAX** sur la touche "**T**" et débloquer le couvercle avec l'un des deux boutons (**7**) pour enlever le sachet; dans cette phase, le dispositif peut effectuer une deuxième fermeture de sécurité lorsque la pompe n'a pas atteint un certain niveau de vide (faisant repartir la pompe pour quelques instants).

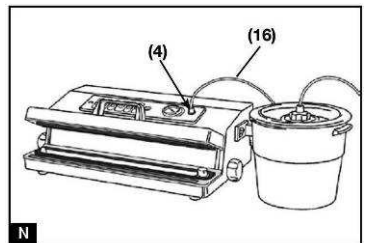
L'aspiration maximum de l'air même avec la nourriture ayant une forme complexe

- Répéter l'opération à partir du point **a)** à **d)** de la section **5.4.5**.
 - Démarrer le cycle de sous vide manuel avec le bouton "**M**" (**2D**), attendre jusqu'à ce que l'indicateur de vide (**3**) affiche la valeur maximum (environ - 0,85 bar) et laisser la pompe encore en fonction pendant 1 minute environ.
Fermer manuellement en appuyant sur le bouton "**S**" (**2E**).
- Cette méthode est indiquée pour l'emballage sous vide des aliments (par ex: fromage emmental, poulet entier, poisson, etc.)

5.5.7 Cycle de sous vide automatique avec récipients

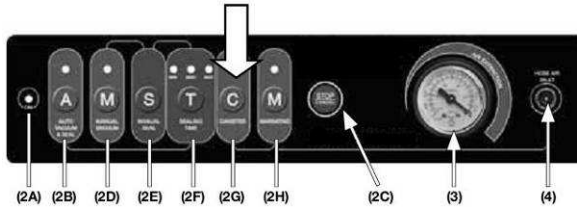
Le dispositif est également conçu pour l'aspiration sous vide avec des récipients spéciaux.

- Remplir le récipient approprié et laisser au moins 3 cm libres sur la partie supérieure de celui-ci.
- Mettre le couvercle sur le récipient.
- Raccorder le tube flexible (**16**) fourni sur le couvercle du réservoir et l'entrée du tube de l'air (**4**) du dispositif (**Fig. N**).



REMARQUE !

Au début de la phase de sous vide, il peut être nécessaire d'appuyer avec la main sur le couvercle du récipient afin de le fermer hermétiquement.



- d) Appuyer sur le bouton "C" (2G). Le dispositif effectue le cycle de sous vide et s'éteint automatiquement à la fin de l'opération. La pompe s'éteint automatiquement après 5 minutes environ.
- e) Débrancher le tube flexible du couvercle du récipient et de l'entrée du tube d'air du dispositif.



ATTENTION!

Pour garantir un emballage sous vide sûr et parfait, utiliser uniquement les accessoires adaptés et respecter les instructions du fabricant.

6. Nettoyage et entretien

6.1 Instructions de sécurité sur le nettoyage

- Avant les opérations de nettoyage et de réparation, débrancher le dispositif de la prise électrique (débrancher la fiche) et laisser refroidir.
- Ne pas utiliser de détergents caustiques et faire en sorte que de l'eau n'entre pas à l'intérieur de l'unité.
- Pour se protéger des décharges électriques, ne jamais mettre le dispositif, le câble d'alimentation et la fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides.

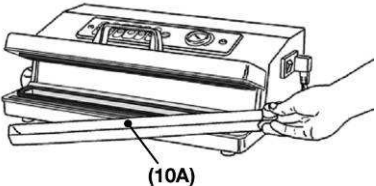


ATTENTION!

Le dispositif n'est pas indiqué pour être nettoyé avec un jet d'eau. Par conséquent, utiliser un jet d'eau sans pression pour nettoyer cette unité!

6.2 Nettoyage

- Nettoyer le dispositif régulièrement.
- Avant de nettoyer le dispositif, le débrancher du réseau.
- Nettoyer les surfaces des équipements avant et après l'usage avec une éponge humide et un savon neutre, ou de l'alcool dénaturé, ou une solution d'eau et de vinaigre blanc.
- **Ne pas utiliser de détergents agressifs, des solvants ou des produits à base d'essences aromatiques!**

- Si le liquide tombe accidentellement dans le dispositif, débrancher la fiche d'alimentation de la prise de courant, ne pas utiliser l'appareil et contacter un centre d'assistance ou son revendeur.
 - **Important: Ne pas** utiliser des outils mécaniques (par exemple: ciseaux, couteau, pointeau et racloir) pour éliminer les impuretés, car elles pourraient endommager la surface en acier, en provoquant la corrosion.
 - De plus, l'usage impropre de détergents à base de chlore ou d'acide chlorhydrique, d'acide fluorhydrique et d'acide sulfurique (certains décalcifiants) peuvent réduire la luminosité typique de l'acier inoxydable et influencer sur la résistance.
 - Pour nettoyer les accessoires (récipients, couvercles, etc.) consulter les instructions pour chaque accessoire.
 - Le réservoir de protection **(10A)** peut être enlevé complètement et lavé dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Rincer comme des ustensiles normaux de cuisine, laisser sécher complètement et le réinsérer dans la chambre de sous vide.
- 
- Utiliser uniquement un chiffon doux et ne jamais utiliser des détergents abrasifs qui pourraient rayer la surface.
 - Après le nettoyage, utiliser un chiffon doux et sec pour sécher et faire briller la surface.

6.3 Instructions de sécurité sur l'entretien

- Observer de temps en temps la présence de dommages sur le câble d'alimentation. Ne jamais utiliser la machine si le câble est endommagé. Si le câble est endommagé, le faire remplacer par le service d'assistance ou par un électricien qualifié pour éviter des dangers.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, contacter le revendeur ou notre service clients. Lire les suggestions pour la résolution dans la section 7.
- Les travaux d'entretien et de réparation doivent être effectués exclusivement par un personnel qualifié et avec des pièces de rechange et des accessoires originaux.
Ne jamais tenter d'effectuer en autonomie les réparations du dispositif.

7. Dysfonctionnements possibles

Problème	Cause possible et solution
Le dispositif ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none">▪ Contrôler l'état des interrupteurs (1).▪ Vérifier que le câble d'alimentation soit inséré dans la prise du dispositif et qu'il soit raccordé à la prise électrique. Contrôler la prise en branchant un autre dispositif.▪ Vérifier que le câble d'alimentation ou la fiche ne soient pas endommagés. Dans ce cas, ne pas utiliser le dispositif.
Le dispositif n'effectue pas la première soudure sur le morceau de rouleau coupé	<ul style="list-style-type: none">▪ Contrôler le positionnement correct du morceau de rouleau comme décrit au paragraphe: 5.5.4 "Réaliser les sachets avec un rouleau".▪ Vérifier que le joint de fermeture soit positionné correctement et ne soit pas endommagé.
Le dispositif ne fournit pas un vide complet dans les sachets	<ul style="list-style-type: none">▪ Pour souder correctement, l'extrémité ouverte du sachet devrait rester entièrement à l'intérieur du logement de la Chambre à Vide.▪ Contrôler que la Barre de Soudure, les Joints d'Étanchéité et Colles n'aient pas d'impuretés. Après l'éventuel nettoyage, les remettre correctement à leur place.▪ Le sachet pourrait être percé. Pour contrôler, sceller le sachet avec de l'air à l'intérieur, le mettre dans l'eau et faire pression. L'apparition de bulles signale la présence d'une fuite. Sceller de nouveau ou utiliser un autre sachet.
Le dispositif ne soude pas le sachet correctement	<ul style="list-style-type: none">▪ Si le sachet ne se ferme pas correctement, augmenter le temps de soudure en appuyant sur la touche "T" (2F).▪ Si la barre de soudure surchauffe et fait fondre le sachet, ouvrir la soupape de contrôle et laisser refroidir la barre de soudure pendant quelques minutes.▪ Vérifier que le joint de fermeture soit positionné correctement et qu'il ne soit pas endommagé
Le sachet ne tient pas le vide après la fermeture	<ul style="list-style-type: none">▪ Les pertes lors de la fermeture peuvent être causées par des plis, des miettes, de la graisse ou de l'humidité. Ouvrir le sachet, nettoyer la partie supérieure à l'intérieur, enlever les débris de la barre de soudure et effectuer une deuxième fermeture.▪ Contrôler que le sachet n'ait pas de dommages ou de trous qui pourraient avoir réduit le vide. Protéger les angles vifs du contenu avec une serviette en papier.

Problème	Cause possible et solution
Le dispositif ne crée pas le vide dans le récipient	<ul style="list-style-type: none">▪ Raccorder de nouveau le tube d'aspiration au couvercle du récipient (ou avec le bouchon d'aspiration, si c'est nécessaire) et l'entrée du tube de l'air au dispositif▪ Laisser au moins 3 cm sur la partie supérieure entre le contenu et la partie supérieure du récipient.▪ Une sortie de liquides pourrait se produire car ceux-ci ont été suffisamment refroidis avant le scellage sous vide. Refroidir le liquide dans le réfrigérateur et pas à température ambiante.▪ Vérifier que le bord supérieur du récipient et le joint du couvercle soient intacts et propres. Les nettoyer tous les deux avec un chiffon humide et emballer sous vide.▪ Vérifier que les joints du couvercle du récipient soient en position correcte et ne soient pas endommagés.
Le récipient ou le couvercle perdent leur vide	<ul style="list-style-type: none">▪ Vérifier que le bord supérieur du récipient et le joint du couvercle soient intacts et propres. Les nettoyer tous les deux avec un chiffon humide et emballer sous vide.▪ Vérifier que les joints du couvercle du récipient ou le couvercle universel soient en position correcte et ne soient pas endommagés.▪ Vérifier que le tube soit raccordé correctement au couvercle du récipient et à l'entrée du tube de l'air (4) du dispositif.

Les cas des problèmes vus ci-dessus, sont illustrés comme guide ou exemple. Si ces problèmes ou d'autres similaires sont constatés, éteindre immédiatement le dispositif et réparer. Contacter tout de suite un personnel qualifié ou le fabricant pour les travaux d'inspection et de réparation.

8. Élimination

Déchets

Le vieux dispositif et son emballage doivent être éliminés conformément aux réglementations nationales. Il est conseillé de contacter une société d'élimination spéciale ou le service local d'élimination.



AVERTISSEMENT!

Rendre inutilisable le dispositif avant son élimination pour en éviter l'abus et des dangers. Pour débrancher le dispositif du réseau d'alimentation, enlever le câble d'alimentation du dispositif.



REMARQUE !



Pour l'élimination du dispositif, consulter les normes et les réglementations en vigueur nationales et locales.

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

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Conserve el manual de uso
con el producto.

1. General	93
1.1 Información en el manual de uso	93
1.2 Significado de los símbolos	93
1.3 Responsabilidad y garantía	94
1.4 Derechos de autor	94
1.5 Declaración de conformidad	94
2. Seguridad	95
2.1 General	95
2.2 Instrucciones de seguridad para el uso del dispositivo	95
2.3 Destino de utilización	96
3. Transporte, embalaje y almacenamiento	97
3.1 Control del transporte	97
3.2 Embalaje	97
3.3 Almacenamiento	97
4. Datos técnicos	98
4.1 Panorámica de montaje	98
4.2 Especificaciones técnicas	101
5. Instalación y funcionamiento	101
5.1 Instrucciones de seguridad	101
5.2 Instalación y conexión	102
5.3 Ventajas del envasado al vacío	103
5.4 Directrices del envasado al vacío	105
5.5 Funcionamiento	109
5.5.1 Operaciones antes del uso	109
5.5.2 Encienda el dispositivo	109
5.5.3 Configuraciones	109
5.5.4 Realizar bolsas con los rollos	110
5.5.5 Ciclo de vacío automático con bolsas	112
5.5.6 Ciclo de vacío manual con bolsas	114
5.5.7 Ciclo de vacío automático con recipientes	114
6. Limpieza y mantenimiento	115
6.1 Instrucciones de seguridad sobre la limpieza	115
6.2 Limpieza	115
6.3 Instrucciones de seguridad sobre el mantenimiento	116
7. Posibles fallos	117
8. Eliminación	119

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

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. General

1.1 Información en el manual de uso

El presente manual describe la instalación, el funcionamiento y el mantenimiento del dispositivo, y sirve como fuente importante de información y de referencia.

El conocimiento de las instrucciones y las precauciones de seguridad contenidas en el presente documento crea las condiciones para un uso seguro y correcto del dispositivo.

Además, para la aplicación del dispositivo deben ser respetadas las normas de seguridad y de prevención de accidentes locales vigentes.

El manual es parte integrante del producto y debe ser conservado muy cerca del dispositivo para ser consultado por el personal de instalación, funcionamiento, mantenimiento y limpieza.

1.2 Significado de los símbolos

En el presente manual, los avisos importantes relativos a la seguridad y la información técnica se identifican mediante símbolos. Respete las instrucciones para evitar incidentes, daños a las personas y las cosas.



¡ADVERTENCIA!

Este símbolo indica peligros que pueden ocasionar lesiones.

En estos casos, debe respetar las instrucciones de seguridad en el trabajo y proceder con extrema cautela.



¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de choque eléctrico!

Este símbolo llama la atención por situaciones peligrosas relacionadas con la electricidad. El incumplimiento de tales instrucciones de seguridad puede ocasionar lesiones personales o mortales.



¡ATENCIÓN!

Este símbolo indica información que, al no hacerle caso, pueden producirse daños, problemas de funcionamiento y/o averías en el dispositivo.



¡AVISO!

Este símbolo indica consejos e información que deben tenerse en cuenta para obtener un funcionamiento eficaz y sin problemas de la unidad.

1.3 Responsabilidad y garantía

Toda la información y los avisos contenidos en este manual han sido redactados con arreglo a la normativa aplicable, sobre la base del estado de desarrollo actual de la ingeniería técnica y de nuestros conocimientos y experiencia.

El contenido actual del suministro puede diferir por las aplicaciones especiales, el agregado de ulteriores opciones o las recientes modificaciones técnicas respecto de las ilustraciones y las explicaciones contenidas en el presente manual.

Contacte con el fabricante para obtener más información.



¡AVISO!

Lea con atención este manual antes de comenzar a efectuar trabajos sobre el dispositivo y con este, especialmente antes de la utilización. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por pérdidas o daños derivados del incumplimiento de las instrucciones.

El manual debe ser accesible de forma directa a todas las personas que trabajan con el dispositivo. Nos reservamos el derecho de aportar modificaciones al producto para mejorar sus características y prestaciones.

1.4 Derechos de autor

El manual de uso y los textos, los dibujos, las fotos y los demás datos están protegidos por copyright. La reproducción en cualquier forma - incluso parcial- así como la divulgación y/o la transmisión en cualquier medio no están autorizadas sin el permiso escrito del productor. Las violaciones de dichas disposiciones son pasibles de rescabimiento por daños. Queda reservado el derecho de ulteriores reclamaciones.



¡AVISO!

Las ilustraciones gráficas en este manual podrían ser ligeramente diferentes respecto del diseño actual del dispositivo.

1.5 Declaración de conformidad

El dispositivo satisface los estándares actuales y las directivas de la Unión Europea. Esto certifica nuestra declaración de conformidad CE.

Si fuera necesario, nos complacerá suministrarle la declaración de conformidad.

2. Seguridad

Esta parte proporciona una visión general de todos los aspectos importantes para la seguridad.

Cada capítulo suministra instrucciones precisas de seguridad para evitar los peligros indicados con los símbolos. Todos los pictogramas, la señalética horizontal y vertical deben respetarse y conservarse en condiciones legibles.

El respeto de todos los riesgos para la seguridad suministra una óptima protección y garantiza un funcionamiento seguro y regular del aparato.

2.1 General

El dispositivo ha sido fabricado según el estado actual de la técnica. Si es utilizado de manera impropia o incorrecta, es posible que se produzcan daños o peligros.

Conocer el contenido del presente manual de uso es uno de los requisitos para protegerse contra el peligro, para evitar errores y operar de forma segura y sin problemas.

Para evitar peligros y garantizar prestaciones óptimas del dispositivo no es necesario realizar modificaciones o alteraciones que no hayan sido expresamente aprobadas por el productor.

El dispositivo puede ser usado solo en condiciones técnicas de máxima seguridad.

2.2 Instrucciones de seguridad para el uso del dispositivo

Los datos de seguridad se refieren al momento de la fabricación del dispositivo según los Reglamentos de la Unión Europea.

Si el dispositivo es utilizado en el comercio, durante toda la vida útil del instrumento el usuario debe determinar la conformidad de dichas medidas de seguridad del trabajo con el estado actual de la normativa y respetar las nuevas normas. Además de las leyes de seguridad en el trabajo y de la Unión Europea, deben respetarse las normas locales.

Además de las instrucciones de seguridad del presente manual de uso, para la aplicación del dispositivo es necesario que se observen y se respeten todas las normas generales de seguridad y prevención de infortunios y las normas ambientales aplicables.



¡ATENCIÓN!

- Este dispositivo no está destinado a ser usado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o sin experiencia y/o conocimientos, a menos que estén supervisados por una persona responsable y que hayan recibido instrucciones acerca de cómo utilizar el dispositivo.
- Controle que los niños no utilicen el dispositivo para jugar.
- Conserve este manual en un lugar seguro. Si el aparato es cedido a terceros, deberá entregarse también el manual.
- Todas las personas que usan el dispositivo deben respetar la información contenida en el manual de instrucciones y seguir las instrucciones de seguridad.
- El dispositivo debe ser usado solo en ambientes cerrados.

2.3 Destino de utilización

La confiabilidad del dispositivo está garantizada solo si este se utiliza según el manual de uso.

Las eventuales operaciones técnicas, incluido el montaje y el mantenimiento, deben ser efectuadas por personal cualificado.

La **envasadora al vacío** está destinada **solo** al envasado de productos alimentarios u otros objetos al vacío.



¡ATENCIÓN!

Cualquier derivación de la destinación de uso del dispositivo está prohibida y se considera impropia.

Se excluyen las eventuales reclamaciones al fabricante y/o los agentes autorizados por daños derivados de un uso impropio del dispositivo.

El usuario será el único responsable de todos los daños derivados de un uso impropio.

3. Transporte, embalaje y almacenamiento

3.1 Control del transporte

Verifique la entrega apenas la reciba, controlando que esté completa y para detectar la presencia de eventuales daños debido al transporte. En caso de daños visibles no reconocibles o con reserva, la entrega se considera aceptada.

Anote los daños en el albarán o en los documentos de transporte del transportista. Efectúe una reclamación.

Las solicitudes de resarcimiento de los daños pueden ser enviadas solo dentro de los términos de reclamación especificados.

3.2 Embalaje

Conserve la caja de embalaje original del dispositivo. Podría ser útil para conservarlo durante el desplazamiento o cuando sea necesario enviar el dispositivo en caso de daños a un centro de reparaciones. Antes de utilizar el dispositivo, retire el material externo e interno de embalaje.



¡AVISO!

***Si desea eliminar el embalaje, respete las normas locales aplicables.
Los materiales de embalaje son reciclables.***

Verifique que el dispositivo y los accesorios estén presentes y completos. Si falta algún componente, contacte con nuestro centro de asistencia al cliente.

3.3 Almacenamiento

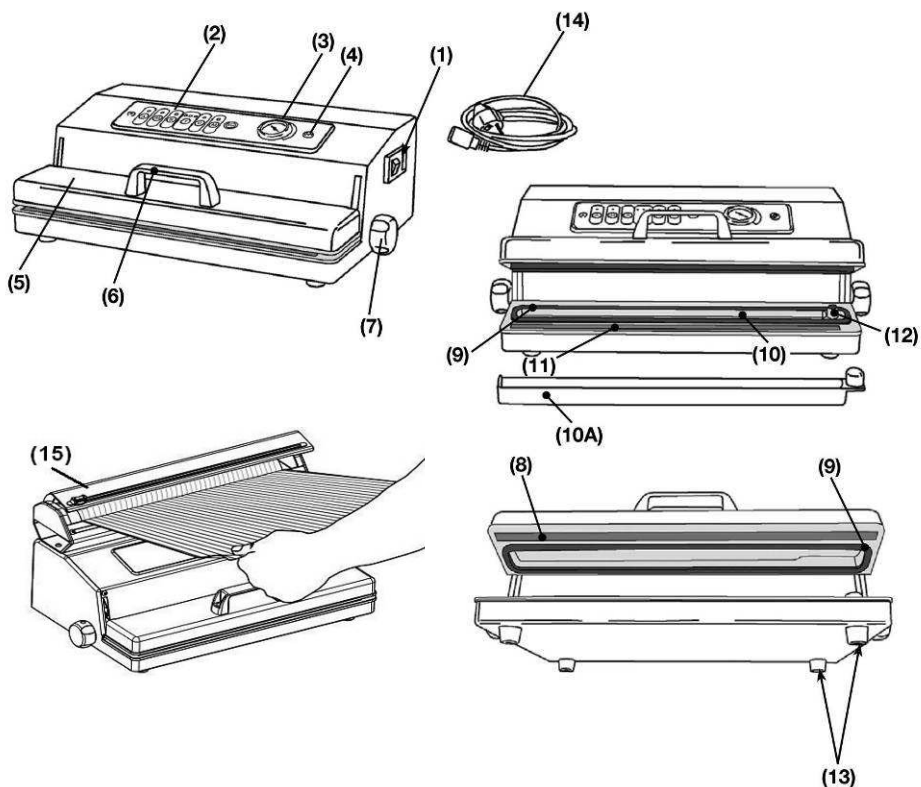
Conserve los embalajes sellados hasta el momento de la instalación y considerar la orientación y el marcado externos.

El embalaje debe ser conservado en las siguientes condiciones:

- No lo conserve en el exterior.
- Consérvelo en un lugar seco y libre de polvo.
- No lo exponga a agentes agresivos.
- No lo exponga a los rayos solares y a ninguna fuente de calor.
- Evite los golpes y las vibraciones mecánicas.
- En el caso de almacenamiento prolongado (> 3 meses), controle el estado de los componentes y del embalaje. Si fuera necesario, renuévelo o sustitúyalo.

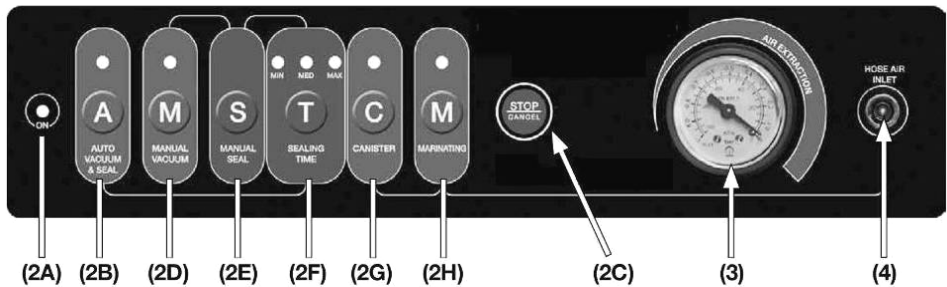
4. Datos técnicos

4.1 Panorámica de montaje



- (1) **Interruptor ON/OFF (I/O)** – Coloque el interruptor en posición **(I)** para encender el dispositivo. Apague el dispositivo con **(O)** cuando no esté en uso.
- (2) **Panel de control** – las diferentes funciones del dispositivo pueden ser reguladas mediante los pulsadores.
- (3) **Vacuómetro** – indica el nivel de vacío alcanzado.
- (4) **Toma de aire a través del tubo** – Introducción del tubo para generar el vacío en contenedores o botellas.
- (5) **Tapa** - es posible abrir y bloquear la puerta levantada. De este modo, es posible posicionar la bolsa para el vacío.
- (6) **Manija de la tapa** - facilita el cierre de la tapa para el ciclo de vacío.
- (7) **Dispositivo “Sistema de bloqueo y desbloqueo”** - se usa para fijar la bolsa para la ejecución automática del ciclo de envasado. El **Lock & Unlock System** (Sistema de bloqueo y desbloqueo) dispone de muelles a gas para regular la apertura de la tapa.
- (8) **Junta de sellado** - Presiona la bolsa sobre la barra soldadora.
- (9) **Junta de estanqueidad** - Garantiza la estanqueidad al vacío en la cámara, permitiendo evacuar el aire de las bolsas.
- (10) **Cámara de vacío con cuba extraíble** - es la sede para el posicionamiento de la bolsa y la evacuación del aire; dentro de la cámara se introduce la cuba de recogida de líquidos (10A), que puede extraerse y lavarse incluso en lavavajillas para proporcionar el máximo grado de higiene.
- (11) **Barra de soldadura con sistema de enfriamiento para uso intensivo** - Elemento de calentamiento que permite la soldadura de la bolsa sin que esta se pegue a la barra de soldadura.
- (12) **Filtro de protección de alimentos en polvo** - protege la bomba contra la entrada de alimentos en polvo (azúcar, harina, café, etc.) que podrían dañarla. Puede eliminarse y limpiarse fácilmente. Antes de retirarlo, coloque la cubeta de recogida de líquidos (**10A**).
- (13) **Patas antideslizantes** - para impedir que se mueva el dispositivo durante el ciclo de vacío.
- (14) **Cable de alimentación** - para conectar el dispositivo a la red eléctrica.
- (15) **Porta rollo** – para introducir el rollo de película de vacío.

Panel de control / Función de las teclas y del display



- (2A) Indicador “ON” - cuando el interruptor (1) está en (I), el indicador es verde.
- (2B) Tecla “A” (Auto Vacuum & Seal) - La tecla de inicio para el ciclo automático de envasado para bolsas, incluido el cierre.
- (2C) Tecla “STOP/CANCEL” - detiene el dispositivo en cualquier momento.
- (2D) Tecla “M” (Manual Vacuum) - Tecla de inicio para el ciclo manual; el dispositivo aspira el aire y efectúa la soldadura manual presionando la tecla “S”.
- (2E) Tecla “S” (Manual Seal) - Pulsador de inicio manual de Soldadura.
- (2F) Tecla “T” (Sealing Time) - Tecla para configurar el tiempo de soldadura.
- (2G) Tecla “C” (Canister) - La tecla de inicio para el ciclo automática del envasado al vacío en contenedores.
- (2H) Tecla “M” (Marinating) - La tecla de inicio para la función "Marinado rápido"
- (3) Vacuómetro – indica el nivel de vacío alcanzado.
- (4) Toma de aire mediante tubo (HOSE AIR INLET) – Para conectar el tubo para crear el vacío en contenedores sellados con tapa, en botellas selladas con tapón y recipientes de vidrio con tapa y abrazadera.

4.2 Especificaciones técnicas

Denominación	Envasadora al vacío 400M con porta rollo incluido
N.º de serie:	300435
Acabado:	Acero inoxidable 18/10
Consumo de energía:	230 V 50 Hz 0,38 kW
Bomba de vacío:	1,9 m ³ /h
Dimensiones:	L 550 x P 320 x H 288 mm
Accesorios:	1 rollo de película para vacío (40 cm x 3 m), 5 bolsas para vacío (40 x 50 cm); 1 conexión para tubo flexible de aspiración con contenedores
Peso:	12,6 kg

Nos reservamos el derecho de modificar las especificaciones técnicas.

5. Instalación y funcionamiento

5.1 Instrucciones de seguridad



¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de choque eléctrico!

El dispositivo puede ser utilizado solo si se lo instala correctamente con una conexión de puesta a tierra de protección.

No desconecte el cable de la toma de corriente.

El cable de alimentación no debe entrar en contacto con partes calientes.

- Verifique que el cable no entre en contacto con fuentes de calor o con bordes cortantes. El cable no debe colgar de la mesa o del mostrador.



¡ADVERTENCIA! ¡Superficie caliente!

Durante el funcionamiento, algunas de las partes del dispositivo alcanzan temperaturas elevadas.

Para evitar quemaduras, no toque las partes calientes del aparato.

- No utilice el aparato si este no funciona correctamente, si se ha caído o si está dañado.
- No utilice accesorios ni repuestos que no hayan sido aconsejados por el fabricante. Esto podría representar un riesgo para el usuario o dañar el dispositivo y ocasionar lesiones personales, además de anular la garantía.

- No apoye el cable sobre la moqueta o sobre otros materiales termoaislantes. No cubra el cable. Mantenga alejado el cable del área de trabajo y no lo sumerja en agua.
- No mueva ni vuelque el dispositivo durante el funcionamiento.



¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de choque eléctrico!

El dispositivo puede provocar lesiones si no está instalado correctamente.

Antes de la instalación de la red eléctrica local, compruebe los datos técnicos del dispositivo (véase la placa).

Conecte el dispositivo solo si los datos corresponden.

Respete las instrucciones de seguridad.

5.2 Instalación y conexión

- Extraiga el dispositivo y quite el material de embalaje.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana y en un lugar seguro que pueda soportar el peso del dispositivo.
- **No** posicione el dispositivo sobre una superficie inflamable (tales como: servilletas, alfombras, etc.).
- El dispositivo no debe encontrarse cerca de llamas abiertas, radiadores u otras fuentes de calor.
- Coloque el dispositivo fuera del alcance de los niños. Verifique que los niños pequeños no puedan tirar del cable del dispositivo.
- Coloque el dispositivo **lejos** de los bordes de la superficie de trabajo. Cree el espacio suficiente delante del dispositivo para que la bolsa pueda llenarse al vacío con el alimento.
- Verifique que haya una buena circulación del aire; deje al menos 20 cm de espacio libre a cada uno de los lados y 1 m sobre el dispositivo.
- El circuito de salida debe fijarse al menos a 16A. Conecte directamente a una toma de pared, sin usar prolongaciones u otras tomas.
- Posicione el dispositivo de manera tal que el enchufe sea accesible y que el dispositivo pueda ser desconectado rápidamente de la red cuando sea necesario.

5.3 Ventajas del envasado al vacío

Con el envasado al vacío, se quita el aire de la bolsa de película o de los recipientes y se los sella herméticamente, de modo tal que la descomposición del alimento se detiene o se desacelera. El envasado al vacío prolonga la duración de la conservación de los alimentos que duran de tres a cinco veces más. Se mantienen intactos el sabor y el aporte vitamínico.

El alimento está protegido contra quemaduras producidas por el congelamiento, las bacterias y el moho.

El envasado al vacío es un método de conservación particularmente adecuado para alimentos frescos y debe ser combinado con bajas temperaturas; es decir, el producto envasado al vacío debe ser conservado en el refrigerador o en el congelador para obtener los mejores resultados. El alimento conservado de esta manera es mucho más duradero respecto de otros productos no conservados al vacío, que durarán solo unas horas o algunos días.

El envasado al vacío es la elección correcta para conservar los alimentos de manera sana y ahorrar dinero:

- Por lo tanto, puede ser utilizado para las ofertas especiales
 - en embalajes alimentarios al vacío y para que sean más resistentes,
 - para una pre cocción durante la semana,
 - para que duren más las ensaladas, las verduras y las hierbas (se conservan crocantes y frescas);
- Conservar los aceite de alta calidad y los productos similares en una botella ya no es un problema;
- Hay más espacio en el congelador;
- El alimento está protegido contra las quemaduras del congelador;
- Es marinado de forma más rápida y sostenible (basta 20 minutos al vacío);
- Permite conservar al vacío carnes envasadas, embutidos y quesos (conservando su sabor);
- Se ahorra dinero, ya que todos los restos pueden ser fácilmente envasados y utilizados en otro momento;
- Todos los tipos de fruta y verdura de estación pueden ser comprados y conservados al vacío durante más tiempo.

Todos los datos indicados en la siguiente tabla constituyen valores de referencia que dependen de la solidez del envasado y de la calidad de las características organolépticas del alimento.



¡ATENCIÓN!

Mantenga los alimentos perecederos en el congelador o en el refrigerador.

El vacío prolonga la duración del alimento, pero no lo transforma en una "conserva"; es decir, en un producto que se conserva a temperatura ambiente.

Los tiempos de conservación para los alimentos "con y sin" envasado al vacío:

	Tiempo de conservación sin vacío	Tiempo de conservación con vacío
Alimento refrigerado (5+/-2°C)		
Carne roja	3 - 4 días	8 - 9 días
Carne blanca	2 - 3 días	6 - 9 días
Pescados enteros	1 - 3 días	4 - 5 días
Carne de caza	2 - 3 días	5 - 7 días
Chorizo	7 - 15 días	25 - 40 días
Embutidos en lonchas	4 - 6 días	20 - 25 días
Queso blando	5 - 7 días	14 - 20 días
Queso curado/semicurado	15 - 20 días	25 - 60 días
Verduras	1 - 3 días	7 - 10 días
Fruta	5 - 7 días	14 - 20 días
Alimento cocido y refrigerado (5+/-2°C)		
Puré de verdura y sopas	2 - 3 días	8 - 10 días
Pasta y risotto	2 - 3 días	6 - 8 días
Ternera hervida y asada	3 - 5 días	10 - 15 días
Tartas rellenas (de crema o fruta)	2 - 3 días	6 - 8 días
Aceite para freír	10 - 15 días	25 - 40 días
Alimento congelado (-18 +/-2°C)		
Carne	4 - 6 meses	15 - 20 meses
Pescado	3 - 4 meses	10 - 12 meses
Verduras	8 - 10 meses	18 - 24 meses
Alimento a temperatura ambiente (25+/-2°C)		
Pan	1 - 2 días	6 - 8 días
Galletas envasadas	4 - 6 meses	12 meses
Pasta	5 - 6 meses	12 meses
Arroz	5 - 6 meses	12 meses
Harina	4 - 5 meses	12 meses
Fruta seca	3 - 4 meses	12 meses
Café molido	2 - 3 meses	12 meses
Té en polvo	5 - 6 meses	12 meses
Productos liofilizados	1 - 2 meses	12 meses
Leche en polvo	1 - 2 meses	12 meses

5.4 Directrices del envasado al vacío

Envasado al vacío para el congelador

- Una correcta conservación contribuirá a que el dispositivo conserve la frescura de los alimentos. Envase el alimento lo más fresco que sea posible.
- Los alimentos delicados o aquellos de los cuales se desea mantener la forma y el aspecto pueden dañarse si se envasan como el producto fresco. Se aconseja pre-congelar los productos delicados como la carne, el pescado, los frutos rojos, el pan, etc. Pueden congelarse durante un máximo de 24 horas sin sufrir quemaduras del congelador. Una vez pre-congelados, se puede aspirar el aire de la bolsa y conservarla durante mucho tiempo en el congelador para mantener el gusto y el valor nutricional de los productos envasados.
- Para conservar al vacío líquidos como sopas, flanes y estofados envasados, congélelos antes en una fuente o en una escudilla, después enváelos herméticamente y consérvelos en el congelador en estado congelado.
- Para conservar las verduras frescas, límpielas o pélelas y blanquéelas un instante en agua hirviendo (o, si fuera necesario, caliéntelas en el horno microondas), para obtener verduras frescas y cocidas. Después del enfriamiento, séllelas al vacío en las porciones deseadas.
- Para embalar productos no congelados, el saco debe tener un espacio extra de 5 cm para garantizar el espacio necesario para la expansión del alimento en estado congelado. Coloque la carne o el pescado sobre una servilleta de papel; después, selle herméticamente con la servilleta de papel en la bolsa de plástico. De esta manera se absorberá el líquido del alimento.
- Antes de envasar al vacío alimentos como tortillas, crepes o hamburguesas, colóquelos entre varios trozos de papel encerado o papel para horno. Esto facilitará quitar las piezas individuales y volver a cerrar la bolsa para la conservación en el congelador.

Envasado al vacío para el refrigerador

- El alimento puede ser preparado con anticipación, conservado al vacío en el refrigerador y calentado cuando sea necesario.

Envasado al vacío para la despensa

- Algunos alimentos pueden ser conservados incluso a temperatura ambiente (como el café, la harina, la pasta, el azúcar, etc.) y esto puede ser facilitado por el envasado al vacío. Si estos productos no se utilizaran durante varios días; por ejemplo, si se fuera de vacaciones, deberán protegerse con un envasado al vacío. De esta manera seguirán frescos a temperatura ambiente y no serán atacados por los insectos y el moho.

Descongelación de alimentos envasados en bolsas al vacío

- Es posible descongelar los alimentos conservados al vacío como carne, pescado, fruta, verdura y otros alimentos en el estante más bajo del refrigerador.
- Deje descongelar el pan y los dulces a temperatura ambiente.
- Para las sopas u otros líquidos, descongele la bolsa directamente en agua caliente hasta que el contenido esté completamente caliente. Para descongelar a temperatura ambiente o a baño María, corte antes una esquina de la bolsa para liberar el vacío y el vapor.
- Consuma los alimentos inmediatamente después de descongelarlos. **No** vuelva a congelar las sobras.

Vacío para alimentos envasados

- Muchos alimentos, como el queso o la carne, se venden envasados al vacío. Después de la apertura de estos paquetes, es posible volver a envasarlos al vacío para conservar el sabor y la frescura del alimento.



¡ATENCIÓN!

Los alimentos envasados deben consumirse siempre dentro de la fecha de vencimiento especificada en el envase original. En el segundo envasado al vacío, deben ser tratados con el máximo cuidado e higiene.

Sugerencias para la conservación al vacío

- Cuando se envasan al vacío alimentos con bordes cortantes o en punta, tales como huesos o espaguetis, refuerce estos ángulos con servilletas de papel con el fin de evitar daños en la bolsa.
- Para evitar que los alimentos frágiles, como los frutos rojos, biscotes o galletas, se desintegren o se rompan en el envasado al vacío, utilice los recipientes para la conservación.
- Es posible conservar una gran variedad de objetos al vacío. Por ejemplo, los suministros de camping, tales como fósforos, botiquines e indumentaria, pueden conservarse secos y limpios. Los triángulos de emergencia están siempre listos para usar. Es posible conservar el tabaco para pipa. La oxidación de la plata y de los objetos de bisutería es evitada por el vacío.

Instrucciones de seguridad generales

1. Lávese las manos, limpie todos los utensilios y las superficies de trabajo que se utilicen para cortar y conservar al vacío los alimentos.
2. Si fuera posible, use guantes para manipular los alimentos.
3. Use solo alimento fresco para el envasado al vacío.
4. Conserve rápidamente los alimentos perecederos al vacío en el refrigerador o en el congelador, sin dejarlos demasiado tiempo a temperatura ambiente.
5. Distribuya de manera uniforme la aspiración del envasado al vacío dentro del refrigerador o del congelador para permitir una congelación rápida.
6. Los alimentos envasados siempre deben consumirse dentro de la fecha de vencimiento indicada en el envase original del producto.
7. El envasado al vacío prolonga la duración de la conservación de los alimentos secos. Los alimentos de alto contenido graso pueden ranciarse rápidamente si se los expone al oxígeno y al calor. El envasado al vacío aumenta también el tiempo de conservación de las nueces, las escamas de coco o los cereales. Consérvelos en un lugar fresco y alejado de las fuentes de luz.
8. El envasado al vacío no prolongará el período de conservación de la fruta y la verdura, tales como bananas, manzanas, patatas y demás vegetales a menos que se las pele antes del sellado al vacío.
9. Algunas verduras (tales como brócoli, coliflor, coles), emiten gases al ser envasadas frescas al vacío. Por este motivo, estos alimentos deben blanquearse antes de ser embalados y congelados.
10. Para volver a envasar el alimento al vacío después de haberlo extraído del envasado al vacío, siga las instrucciones para la conservación en el refrigerador después de la apertura y para conservar el alimento al vacío de modo seguro.
11. Consuma los alimentos perecederos inmediatamente después de haberlos calentado, descongelado o retirado del refrigerador. **No** consuma alimentos que hayan quedado expuestos al aire durante muchas horas, especialmente si están cocidos en salsas densas y conservados en una bolsa al vacío o en otro ambiente sin aire.
12. Precongele los alimentos blandos y delicados (pescado, frutos rojos, etc.) la noche anterior. Una vez precongelados, es posible conservarlos al vacío y reposicionarlos en el congelador.



¡ATENCIÓN!

El envasado al vacío no sustituye la congelación o la ultra congelación.

Los alimentos perecederos deben congelarse antes del envasado al vacío, deben estar fríos después del envasado al vacío y congelados.

Consejos para la conservación de los alimentos al vacío

El sistema de conservación al vacío es el modo de conservar el alimento comprado y cocinado. Una vez utilizada la conservación al vacío, esta pronto se volverá un componente indispensable en la preparación de los alimentos. Siga las instrucciones indicadas a continuación acerca del envasado al vacío y la conservación para garantizar la calidad del alimento:

1. Las reacciones químicas del alimento en contacto con la temperatura, el aire, la humedad y la formación de enzimas, microorganismos o la contaminación de insectos arruinan el alimento.
2. La razón principal para la pérdida de sustancias nutritivas, consistencia, sabor y calidad es el oxígeno presente en el aire. El crecimiento de microorganismos es en gran parte debido al aire, porque esta quita la humedad, a menos que el alimento no esté envuelto en material resistente a la humedad. Los alimentos congelados, expuestos a la congelación, sufren quemaduras por el congelador.
3. El envasado al vacío aspira aproximadamente el 90% del aire de la bolsa. Con cerca del 21% de oxígeno en el aire, una extracción del 90% significa una cantidad residual de aproximadamente 2%-3% de aire residual en la bolsa de vacío. Si el contenido de oxígeno es inferior a 5%, la mayor parte de los microorganismos no se multiplica.
4. En general, hay tres tipos de microorganismos: moho, levaduras y bacterias. Se encuentran en todas partes, pero solo en determinadas circunstancias representan un peligro.
5. En un ambiente con poco oxígeno o sin humedad, el moho no puede crecer. En un ambiente húmedo, azucarado y con temperaturas moderadas, las levaduras crecen con o sin aire. La capacidad de refrigeración demora el crecimiento de la levadura, mientras que una conservación congelada impide completamente el crecimiento de bacterias con o sin aire.
6. Uno de los tipos de bacteria más peligrosos, *Clostridium botulinum*, crece a determinadas condiciones sin aire: en el intervalo de temperatura entre 4°C y 46°C. El *Clostridium botulinum* es un tipo de bacteria muy peligrosa que puede desarrollarse en ambientes que no contengan ácidos, desprovistos de oxígeno y expuestos durante período prolongados a temperaturas superiores a 4°C .
7. Los alimentos congelados, secos, encurtidos, salados o azucarados son resistentes a la toxina botulínica. Los alimentos que no contienen ácidos, tales como la carne, los mariscos, los productos de aceitunas, las aves de corral, el pescado, los huevos y las setas; los alimentos poco ácidos como las verduras; los alimentos medio ácidos como los tomates demasiado maduros, las cebollas, los pimientos chile, los higos y los pepinos son rápidamente atacados por la toxina botulínica.
8. Estos alimentos deben ser conservados durante poco tiempo en un lugar fresco; durante períodos prolongados si están congelados y deben consumirse rápidamente después de la cocción.
9. Algunos alimentos secos, como las harinas y los cereales, pueden contener larvas de insectos. Si no son conservados al vacío, las larvas podrían contaminar el alimento durante la conservación. Para evitar la eclosión de insectos, envase los alimentos al vacío.

10. Los alimentos debe ser conservados a baja temperatura, ya que solo pocos microorganismos prosperan sin aire.
11. Cuando la temperatura del refrigerador es superior a 4°C (especialmente durante períodos prolongados), esto favorece el crecimiento de microorganismos dañinos; por lo tanto, es aconsejable mantener la temperatura por debajo de los 4°C.
12. La temperatura en el congelador igual o inferior a -17°C es apta para la conservación de los alimentos, aunque la congelación no mata los microorganismos, pero inhibe el crecimiento de estos.
13. La temperatura de conservación al vacío también tiene efecto en los alimentos secos: la duración de conservación aumenta 3-4 veces con cada reducción de la temperatura de 10°C.

5.5 Funcionamiento

5.5.1 Operaciones antes del uso

- Antes de usar, limpie meticulosamente las superficies del dispositivo y los planos de trabajo que entran en contacto con los alimentos y los accesorios (recipientes, tapas, etc.). Proceda como se explica en las instrucciones de la Sección **6.2 "Limpieza"**.
- Introduzca el enchufe del cable de alimentación en la toma y conecte el cable de alimentación a una toma según la tensión del dispositivo (los datos pueden verificarse en la placa).

5.5.2 Encienda el dispositivo

- Presione el pulsador **(1)** sobre el lado derecho; en el panel frontal se ilumina el indicador verde **"ON"** **(2A)** y rojo **(2F)** del tiempo de cierre **(MED)**.

5.5.3 Configuraciones

➤ Configuraciones del tiempo de soldadura

- Para configurar el tiempo de soldadura, presione la tecla **"T"** **(2F)** antes del ciclo de vacío. El tiempo de soldadura configurado es almacenado hasta que:

- se efectúa una nueva configuración del tiempo de soldadura;
- se presiona la tecla **STOP**;

Para desactivar el dispositivo, desplace el interruptor de alimentación en **"O"** o desconecte el cable de alimentación de la toma.

- La posición del interruptor rojo sobre el pulsador visualiza el tiempo de cierre configurado:
 - **MIN** (iluminación del indicador rojo de control) corresponde al tiempo mínimo de cierre recomendado para la ejecución de varios cierres;
 - **MED** (el indicador central rojo parpadea) corresponde al tiempo medio de cierre, apto para la mayoría de las aplicaciones, el dispositivo se configura en el tiempo de cierre automático, según la configuración predeterminada.
 - **MAX** (se ilumina el indicador rojo derecho) tiempo de cierre máx., aconsejado para la conservación del alimento húmedo.

➤ Tecla STOP/CANCEL – 2C

- Para detener la máquina en cualquier momento, presione el pulsador "**STOP/CANCEL**" (2C) Fig. A. Desbloquee la tapa girando uno de los dos pomos (7) del dispositivo "**Lock & Unlock System**".

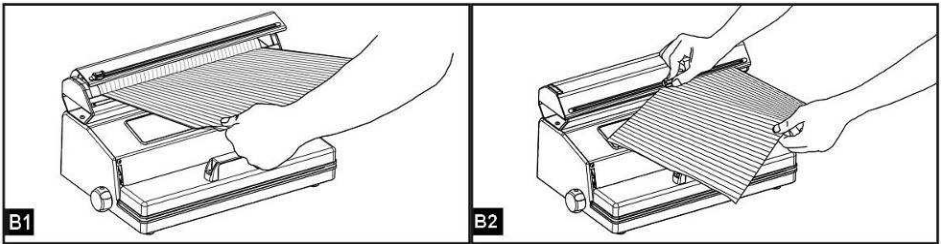
5.5.4 Realizar bolsas con los rollos

Introduzca un rollo de película adecuado en el porta rollo (15) del dispositivo.

Utilice solo rollos para vacío (con lado ondulado o gofrado).

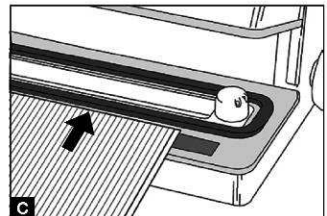
Seleccione la dimensión adecuada para la bolsa en la cual conservará los alimentos.

Asegúrese de usar una bolsa al menos 8 cm más largo que el alimento que debe envasar. Cada nuevo vacío reduce 2 cm la bolsa.



- a) Levante la tapa y tire de los dos ángulos del rollo para bolsas hasta obtener la longitud adecuada, (Fig. B1); después, cierre la tapa. Presione la cuchilla de corte y tire desde la izquierda o la derecha de la bolsa (Fig. B2). Es posible obtener un corte completamente recto. Además, es posible soldar el lado abierto de la bolsa de la siguiente manera:

- b) Para realizar esto, coloque uno de los dos extremos abiertos de la bolsa con el lado liso sobre la barra de soldadura (11) (Fig. C).

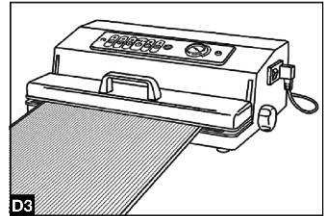
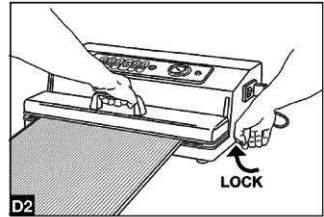
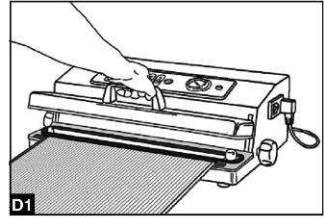


¡ATENCIÓN!

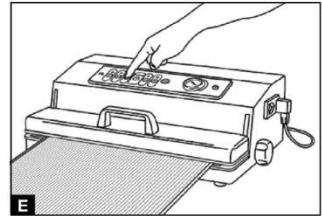
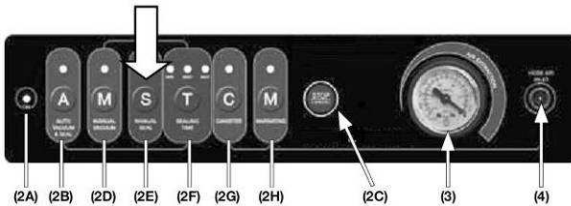
La bolsa no debe sobresalir en la cámara de vacío (10) o sobre la junta (9), sino que debe llegar hasta el final de la parte externa de la junta, como se muestra en la figura.

- c) Baje la tapa (5) presionando la manija hacia abajo (6) (Fig. D1) , después, aferre con la otra mano y gire uno de los dos pomos (7) en la dirección de la flecha LOCK (Fig. D2).

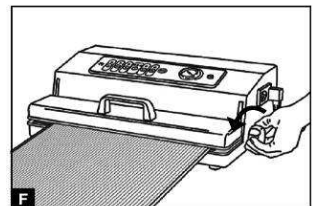
La tapa (5) debe permanecer completamente abajo (Fig. D3).



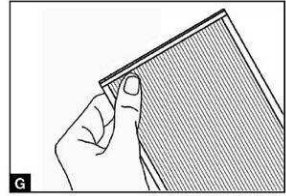
- d) Presione el pulsador "S" (2E): el dispositivo cierra la bolsa automáticamente y se apaga al finalizar el proceso (Fig. E).



- e) Desbloquee la tapa girando uno de los dos pomos (7) del dispositivo "Lock & Unlock System" (Fig. F) y quite la bolsa.



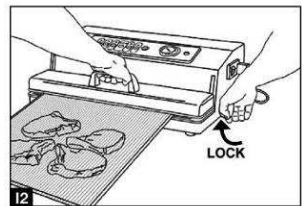
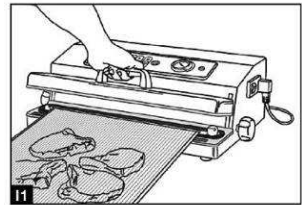
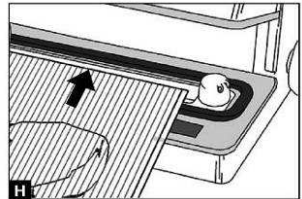
- f) Verifique que el cierre sea correcto. Un cierre correcto debe ser liso, derecho y sin pliegues; la costura no debe mostrar el motivo en la capa inferior (**Fig. G**).



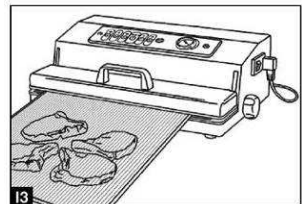
5.5.5 Ciclo de vacío automático con bolsas (precortadas o véase P. 5.5.4)

Para efectuar el ciclo automático de envasado en bolsas con soldadura final:

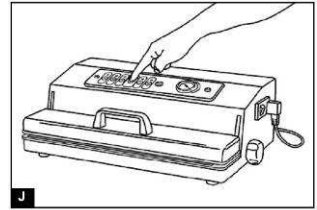
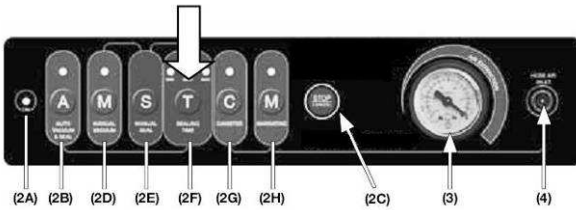
- a) Introduzca el alimento en la bolsa sin crear arrugas o tensiones en la superficies. Elimine los líquidos o los residuos de alimento de la zona interna de la bolsa que debe ser soldada.
- b) Coloque delante de la máquina la bolsa con su contenido, posicionando el extremo abierto dentro de la cámara de vacío (**10**) con la parte lisa hacia arriba (**fig. H**).
- c) Baje la tapa (**5**) hasta el fondo (**6**) (**Fig. I1**) después, aferre con la otra mano y gire uno de los dos pomos (**7**) en la dirección de la flecha **LOCK** (**Fig. I2**).



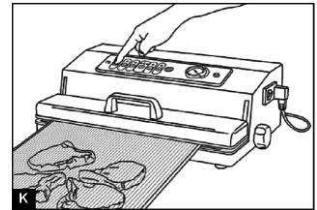
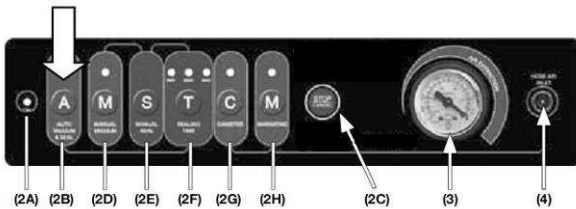
La tapa (**5**) debe permanecer completamente abajo (**Fig. I3**).



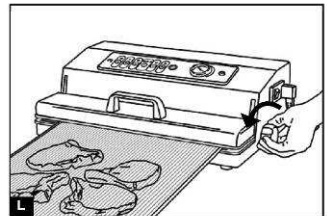
- d) Si fuera necesario, regule el tiempo de soldadura (véase el punto 5.5.3 "Configuraciones/ Configuración del tiempo de soldadura") (Fig. J).



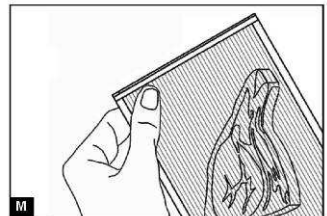
- e) Presione el pulsador "A" (2B) para el ciclo automático. El dispositivo efectúa el ciclo de vacío automáticamente. Espere hasta que el indicador rojo de la tecla "T" deje de parpadear (Fig. K).



- f) Desbloquee la tapa girando uno de los dos pomos (7) del dispositivo "Lock & Unlock System" (Fig. L) y quite la bolsa.

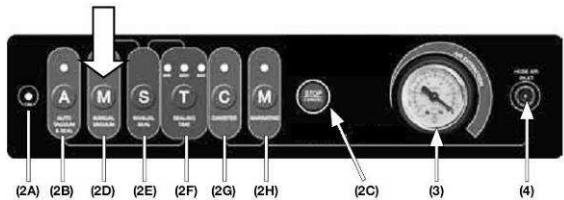


- g) Verifique que el cierre sea uniforme. Un cierre correcto debe ser liso, derecho y sin pliegues; la costura no debe mostrar el motivo en la capa inferior (Fig. M).



5.5.6 Ciclo de vacío manual con bolsas

- Repita las operaciones desde el punto **a)** al **d)** de la sección **5.4.5**.
- Inicie el ciclo de vacío manual con la tecla "**M**" (**2D**).



Después, presione la tecla "**S**" (**2E**) para cerrar la bolsa manualmente antes de aplastar el contenido frágil o sensible.

Espere hasta que comience a parpadear uno de los tres indicadores rojos **MIN / MED / MAX** en la tecla "**T**" y desbloquee la tapa con uno de los dos pomos (**7**) para retirar la bolsa; en esta fase, el dispositivo podrá efectuar un segundo cierre de seguridad cuando la bomba no haya alcanzado un cierto nivel de vacío (poniendo la bomba nuevamente en funcionamiento durante algunos instantes).

La aspiración máxima de aire, incluso con alimentos de forma compleja

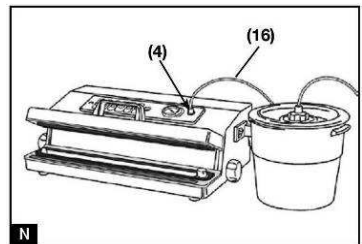
- Repita las operaciones desde el punto **a)** al **d)** de la sección **5.4.5**.
 - Inicie el ciclo de vacío manual con la tecla "**M**" (**2D**), espere hasta que el indicador de vacío (**3**) muestre el valor máximo (aprox. - 0,85 bar) y deje que la bomba funcione durante aproximadamente 1 minuto.
- Efectúe el cierre manualmente presionando el pulsador "**S**" (**2E**).

Este método está indicado para el envase al vacío de alimentos (por ej.; queso emmental, pollo entero, pescado, etc.)

5.5.7 Ciclo de vacío automático con recipientes

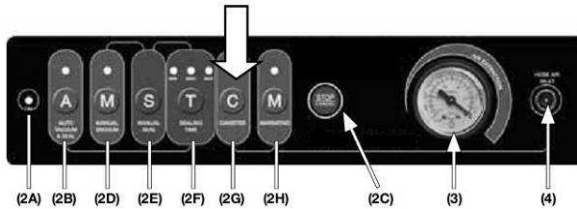
El dispositivo está diseñado además para la aspiración de vacío con los correspondientes recipientes.

- Llene el recipiente adecuado y deje libre al menos 3 cm en la parte superior del contenedor.
- Coloque la tapa en el contenedor.
- Conecte el tubo flexible (**16**) suministrado en la tapa del depósito y la entrada del tubo de aire (**4**) del dispositivo (**Fig. N**).



¡AVISO!

Al comienzo de la fase de vacío, puede ser necesario presionar a mano la tapa del contenedor para cerrarlo herméticamente.



- d) Presione el pulsador "C" (2G). El dispositivo efectúa el ciclo de vacío y se apaga automáticamente al final de la operación. La bomba se apaga automáticamente después de 5 minutos.
- e) Desconecte el tubo flexible de la tapa del recipiente y de la entrada del tubo de aire del dispositivo.



¡ATENCIÓN!

Para garantizar un envasado al vacío seguro y óptimo, use solo los accesorios idóneos y respete las instrucciones del fabricante.

6. Limpieza y mantenimiento

6.1 Instrucciones de seguridad sobre la limpieza

- o Antes de efectuar las operaciones de limpieza y reparación, desconecte el dispositivo de la toma eléctrica (¡desconecte el enchufe!) y deje enfriar.
- o No use detergentes cáusticos y no deje que entre agua dentro de la unidad.
- o Para protegerse de los choques eléctricos, no sumerja **nunca** el dispositivo, el cable de alimentación y el enchufe en agua u otros líquidos.



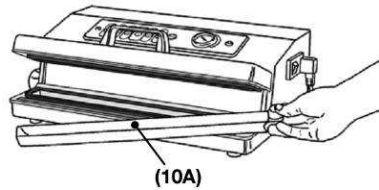
¡ATENCIÓN!

El dispositivo no es apto para ser limpiado con chorro de agua. Por lo tanto, use un chorro de agua sin presión para limpiar esta unidad.

6.2 Limpieza

- o Limpie el dispositivo regularmente.
- o Antes de limpiar el dispositivo, desconéctelo de la red.
- o Limpie las superficies de los equipos antes y después del uso con una esponja húmeda y jabón neutro, o alcohol desnaturalizado, o con una solución de agua y vinagre blanco.
- o **No use detergentes agresivos, solventes o productos a base de esencias aromáticas.**

- Si cae accidentalmente líquido en el dispositivo, desconecte el enchufe de alimentación de la toma de corriente; no use el aparato y diríjase a un centro de asistencia o al distribuidor.
- **Importante:** No use utensilios de metal (por ej.; tijeras, cuchillos, punzones o rasquetas) para eliminar las impurezas, ya que podrían dañar las superficies de acero provocando corrosión.
- Además, un uso impropio de detergentes a base de cloro o de ácido clorhídrico, ácido fluorhídrico y ácido sulfúrico (algunos descalcificadores) pueden reducir la luminosidad típica del acero inoxidable e influir sobre su resistencia.
- Para limpiar los accesorios (recipientes, tapas, etc.) consulte las instrucciones para cada accesorio.
- El depósito de protección del líquido del dispositivo **(10A)** puede ser eliminado completamente y lavado en el cesto superior del lavavajillas. Enjuáguelo como si fuera un utensilio de cocina normal y séquelo completamente; después, vuelva a colocarlo en la cámara de vacío.
- Use solo un paño suave; **nunca** use detergentes abrasivos que podrían rayar la superficie.
- Después de la limpieza, use un paño suave y seco para enjuagar y lustrar la superficie.



6.3 Instrucciones de seguridad sobre el mantenimiento

- Observe ocasionalmente la presencia de daños sobre el cable de alimentación. Nunca use la máquina si el cable está dañado. Si el cable está dañado, hágalo sustituir por el servicio de asistencia o por un electricista cualificado para evitar peligros.
- En caso de averías o fallas en el funcionamiento, contacte con el distribuidor o con nuestro servicio técnico. Lea las sugerencias para la resolución en la sección 7.
- Los trabajos de mantenimiento y reparación deben ser efectuados exclusivamente por personal cualificado y con repuestos y accesorios originales. **Nunca intente efectuar las reparaciones del dispositivos usted mismo.**

7. Posibles fallos

Problema	Posible causa y solución
<p>El dispositivo no funciona</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Controle el estado de los interruptores (1). ▪ Verifique que el cable de alimentación esté introducido en la toma del dispositivo y que esté conectado a la toma eléctrica. Controle la toma conectando otro dispositivo. ▪ Verifique que el cable de alimentación o el enchufe no estén dañados. En ese caso, no use el dispositivo.
<p>El dispositivo no realiza la primera soldadura en el trozo de rollo cortado</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Controle el correcto posicionamiento del trozo de rollo, según se describe en el apartado: 5.5.4 "Realizar bolsas con un rollo". ▪ Verifique que la junta de cierre esté posicionada correctamente y que no esté dañada.
<p>El dispositivo no proporciona un vacío completo en las bolsas</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Para soldar correctamente, el extremo abierto de la bolsa tendría que permanecer completamente dentro de la sede de la cámara de vacío. ▪ Controle que la barra de soldadura, las juntas de estanqueidad y los selladores no tengan impurezas. Después de una eventual limpieza, colóquelos correctamente en su lugar. ▪ La bolsa podría estar perforada. Para controlar, selle la bolsa con el aire en el interior, sumérjala en agua y ejerza presión. La aparición de burbujas señala la presencia de una pérdida. Selle nuevamente o use otra bolsa.
<p>El dispositivo no suelda la bolsa correctamente</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Si la bolsa no se cierra correctamente, aumente el tiempo de soldadura presionando la tecla "T" (2F). ▪ Si la barra de soldadura se sobrecalienta y derrite la bolsa, abra la válvula de control y deje enfriar la barra soldadura durante algunos minutos. ▪ Verifique que la junta de cierre esté posicionada correctamente y que no esté dañada.
<p>La bolsa no mantiene el vacío después del cierre</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Las pérdidas en el cierre pueden ser ocasionadas por arrugas, migas, grasa y humedad. Abra la bolsa, limpie la parte superior interna y retire los detritos de la barra soldadora; después efectúe un segundo cierre. ▪ Controle que la bolsa no presente daños u orificios que podrían haber reducido el vacío. Proteja las aristas vivas del contenido con una servilleta de papel.

Problema	Posible causa y solución
<p>El dispositivo no crea vacío en el recipiente</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conecte nuevamente el tubo de aspiración a la tapa del contenedor (o con la tapa de aspiración, si fuera necesario) y la entrada del tubo de aire en el dispositivo. ▪ Deje al menos 3 cm en la parte superior entre el contenido y la parte superior del recipiente. ▪ Una fuga de líquidos podría producirse si estos no se hubieran enfriado lo suficiente antes del sellado al vacío. Enfríe el líquido en el refrigerador y no a temperatura ambiente. ▪ Verifique que el borde superior del contenedor y la junta de la tapa estén intactos y limpios. Limpie ambos con un paño húmedo y envase al vacío. ▪ Verifique que las juntas de la tapa del recipiente estén en la posición correcta y no estén dañadas.
<p>El contenedor o la tapa pierden el vacío</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verifique que el borde superior del contenedor y la junta de la tapa estén intactos y limpios. Limpie ambos con un paño húmedo y envase al vacío. ▪ Verifique que las juntas de la tapa del recipiente o la tapa universal estén en la posición correcta y no estén dañadas. ▪ Verifique que el tubo esté conectado correctamente a la tapa del contenedor y a la entrada del tubo de aire (4) del dispositivo.

Los casos de los problemas anterior han sido pensados como guía o ejemplo. Si se verifican estos problemas u otros similares, apague inmediatamente el dispositivo y solucione dichos problemas. Contacte inmediatamente con el personal cualificado o con el fabricante para los trabajos de inspección y reparación.

8. Eliminación

Desechos

El viejo dispositivo y su embalaje deben ser eliminados según las normativas nacionales. Se recomienda contactar con una empresa de eliminación especial, o con el servicio local de eliminación.



¡ADVERTENCIA!

Vuelva inutilizable el dispositivo antes de su eliminación para evitar abusos y peligros. Para desconectar el dispositivo de la red de alimentación, quite el cable de alimentación del dispositivo.



¡AVISO!



Para la eliminación del dispositivo, consulte las normas y los reglamentos vigentes nacionales y locales.

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

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

**Gebruikshandleiding binnen
handbereik van het product bewaren!**

1. Algemeen	123
1.1 Informatie over de gebruikshandleiding	123
1.2 Betekenis van de symbolen	123
1.3 Aansprakelijkheid en garantie	124
1.4 Auteursrecht	124
1.5 Conformiteitsverklaring	124
2. Veiligheid.....	125
2.1 Algemeen	125
2.2 Veiligheidsinstructies voor het gebruik van de inrichting.....	125
2.3 Gebruiksbestemming.....	126
3. Transport, verpakking en opslag	127
3.1 Transportcontrole	127
3.2 Verpakking.....	127
3.3 Opslag	127
4. Technische gegevens	128
4.1 Overzicht van de montage	128
4.2 Technische kenmerken	131
5. Installatie en werking	131
5.1 Veiligheidsinstructies	131
5.2 Installatie en aansluiting.....	132
5.3 Voordelen van vacuüm verpakkingen	133
5.4 Richtlijnen voor het vacuüm verpakken	135
5.5 Werking.....	139
5.5.1 Handelingen voor het gebruik.....	139
5.5.2 Schakel het toestel in.	139
5.5.3 Instellingen	139
5.5.4 Knip zakken uit de rollen	140
5.5.5 Automatische vacuüm cyclus met zakken	142
5.5.6 Manuele vacuüm cyclus met zakken	144
5.5.7 Automatische vacuüm cyclus met recipiënten.....	144
6. Schoonmaak en onderhoud	145
6.1 Veiligheidsinstructies i.v.m. de schoonmaak.....	145
6.2 Schoonmaak	145
6.3 Veiligheidsinstructies i.v.m. het onderhoud	146
7. Mogelijke afwijkingen.....	147
8. Verwijdering	149

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

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
 Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Algemeen

1.1 Informatie over de gebruikshandleiding

Deze handleiding omschrijft de installatie, de werking en het onderhoud van het apparaat en is een belangrijke bron van informatie.

Wie op de hoogte is van de in deze handleiding vermelde instructies en veiligheidsmaatregelen, schept de voorwaarden voor een veilig en correct gebruik van het toestel.

Voor het gebruik van het apparaat moeten bovendien de van kracht zijnde plaatselijke veiligheidsnormen en de normen voor ongevallenpreventie in acht genomen worden.

De handleiding is een integrerend deel van het product en moet dus binnen handbereik worden bewaard, ter beschikking van het personeel belast met de installatie, de werking, het onderhoud en de schoonmaak.

1.2 Betekenis van de symbolen

Belangrijk advies in verband met de veiligheid en technische informatie worden in deze handleiding middels symbolen aangeduid. Neem de instructies in acht om ongevallen, schade aan personen en zaken te vermijden.



WAARSCHUWING!

Dit symbool duidt gevaar aan dat letsels kan veroorzaken.

Gelieve in dit geval de veiligheidsinstructies in acht te nemen en uiterst voorzichtig te vervolgen.



WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!

Dit symbool vestigt de aandacht op gevaarlijke situaties ten gevolge van elektriciteit. Het niet naleven van deze veiligheidsinstructies kan leiden tot letsels of de dood.



LET OP!

Indien de informatie, aangeduid door dit symbool, niet in acht wordt genomen, kan dit leiden tot schade, slechte werking en/of storingen van de machine.



ADVIES!

Dit symbool duidt tips en informatie aan waarmee u rekening moet houden voor een probleemloze en efficiënte werking van de eenheid.

1.3 Aansprakelijkheid en garantie

De informatie en het advies vermeld in deze handleiding is opgesteld in overeenstemming met de toepasselijke wetgeving, op grond van de huidige stand van de techniek en van onze kennis en ervaring.

Voor speciale toepassingen of door recente technische wijzigingen of extra opties kan de inhoud van de bestelling afwijken van de illustraties en uitleg, ingehouden in deze handleiding.

Gelieve voor verdere informatie de fabrikant te raadplegen.



ADVIES!

Lees aandachtig deze handleiding alvorens u klussen op de machine uitvoert of ermee begint te werken, vooral voor het eerste gebruik! De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor verlies en schade te wijten aan het niet in acht nemen van de instructies.

Het personeel dat met het toestel werkt, moet de gebruikshandleiding kunnen bereiken. Wij behouden ons het recht voor wijzigingen aan het product aan te brengen om de kenmerken en de prestaties te verbeteren.

1.4 Auteursrecht

De gebruikshandleiding, teksten, tekeningen, foto's en andere gegevens zijn door copyright beschermd. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of vermenigvuldigd - ook niet gedeeltelijk - op welke wijze dan ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de fabrikant. Overtredingen van deze voorschriften zijn strafbaar. Het recht op verdere claims blijft voorbehouden.



ADVIES!

De grafische voorstellingen in de handleiding kunnen enigszins afwijken van de huidige design van de inrichting.

1.5 Conformiteitsverklaring

De machine voldoet aan de huidige normen en EU-richtlijnen.

Hiermede wordt onze EG-conformiteitsverklaring gecertificeerd

Indien nodig zullen wij graag de conformiteitsverklaring verstrekken.

2. Veiligheid

Dit deel levert een overzicht van alle belangrijke aspecten voor de veiligheid.

Elk hoofdstuk verstrekt nauwkeurige veiligheidsinstructies om de gevaren te mijden, aangeduid door de symbolen. Alle pictogrammen, horizontale en verticale signaleringen moeten leesbaar zijn en nageleefd worden.

Door inachtneming van alle veiligheidsmaatregelen wordt een optimale bescherming en een veilige en regelmatige werking gegarandeerd.

2.1 Algemeen

De inrichting is gebouwd volgens de huidige stand van de techniek. Indien ze op oneigenlijke of verkeerde wijze wordt gebruikt, kan schade of gevaar worden veroorzaakt.

Op de hoogte zijn van de inhoud van deze gebruikshandleiding is een van de vereisten om zich te beschermen tegen gevaar, fouten te vermijden en probleemloos en op veilige wijze te werken.

Om gevaren te vermijden en optimale prestaties van de machine te garanderen, mogen geen wijzigingen aangebracht worden zonder uitdrukkelijke toestemming van de fabrikant.

De inrichting mag enkel gebruikt worden bij totaal veilige technische omstandigheden.

2.2 Veiligheidsinstructies voor het gebruik van de inrichting

De veiligheidsgegevens verwijzen naar het tijdstip waarop de inrichting werd vervaardigd, krachtens de EG-reglementering.

Als de machine in de handel wordt gebruikt, is de gebruiker gehouden, tijdens de volledige levensduur van het apparaat, de conformiteit van de hierboven vermelde veiligheidsmaatregelen aan de huidige wetgeving aan te passen zodat het apparaat op de arbeidsplaats aan de nieuwe normen voldoet. Behalve de EU-veiligheidsnormen moeten ook de plaatselijke normen op de arbeidsplaats in acht genomen worden.

Naast de veiligheidsinstructies, vermeld in deze gebruikshandleiding, moeten alle algemene veiligheidsnormen en normen voor ongevallenpreventie en milieubescherming bij gebruik van de inrichting in acht worden genomen.



LET OP!

- Deze machine is niet bestemd om gebruikt te worden door personen (inclusief kinderen) met beperkt fysisch, psychisch of motorisch vermogen of met gebrek aan ervaring en/of kennis, tenzij ze werden opgeleid over het gebruik of onder toezicht van een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid.
- Controleer of kinderen niet met de machine spelen.
- Bewaar deze handleiding op een veilige plaats. Indien de machine aan derden wordt overgedragen, moet tevens de handleiding worden verstrekt.
- Al wie de machine gebruikt, moet de informatie in de handleiding naleven en de veiligheidsinstructies opvolgen.
- De machine mag enkel op afgesloten plaatsen worden gebruikt.

2.3 Gebruiksbestemming

De machine is betrouwbaar indien ze wordt gebruikt volgens de gebruikshandleiding.

De technische werkzaamheden, inclusief de montage en het onderhoud, moeten door gekwalificeerd personeel uitgevoerd worden.

Het **vacumeerapparaat** is **uitsluitend** bestemd voor het verpakken van voedingsmiddelen of andere vacuüm producten.



LET OP!

Afwijkingen van de gebruiksbestemming zijn verboden en worden als oneigenlijk beschouwd.

Bij oneigenlijk gebruik van de machine kunnen geen claims bij de fabrikant en/of geautoriseerde dealers ingediend worden.

Bij schade ten gevolge van oneigenlijk gebruik is enkel de gebruiker verantwoordelijk.

3. Transport, verpakking en opslag

3.1 Transportcontrole

Bij aankomst van de goederen moet onmiddellijk gecheckt worden of geen delen ontbreken en geen schade is opgetreden te wijten aan het transport. Bij zichtbare schade, niet herkend of onder voorbehoud, wordt de levering als aanvaard beschouwd.

De schade moet op de leveringsbon of op de transportdocumenten worden vermeld. Schadeclaim indienen

Een verzoek voor schadevergoeding kan uitsluitend binnen de bepaalde termijnen worden ingediend.

3.2 Verpakking

Bewaar de originele verpakkingendoos van het apparaat. De doos kan van pas komen indien het apparaat moet verplaatst worden of naar een servicecentrum moet worden verzonden. Alvorens de inrichting te gebruiken, moet het verpakkingsmateriaal aan de binnen- en buitenzijde verwijderd worden.



ADVIES!

Voor de verwijdering van het verpakkingsmateriaal moeten de toepasbare plaatselijke normen in acht worden genomen. Het verpakkingsmateriaal kan worden gerecupereerd.

Gelieve te controleren of de machine en de accessoires aanwezig en compleet zijn. Neem contact op met onze klantendienst indien een onderdeel ontbreekt.

3.3 Opslag

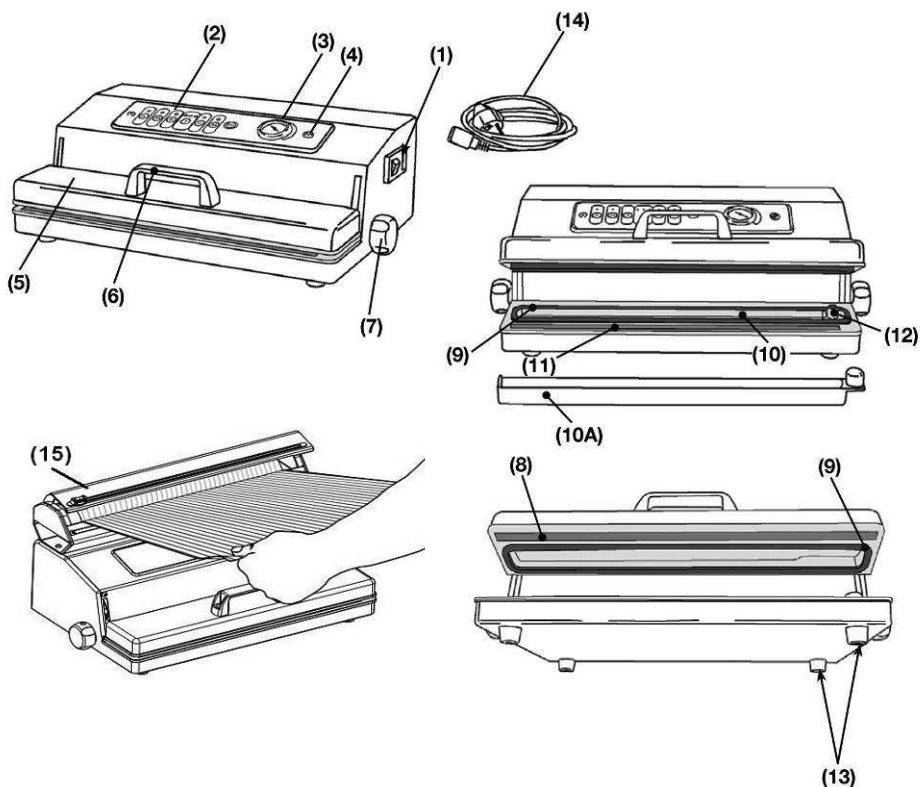
Open de verpakking niet tot op het ogenblik van de installatie en houd u aan de richting en markering aangeduid op de doos.

De verpakking moet op de volgende wijze worden bewaard:

- Niet buiten bewaren.
- Bewaar op een droge plaats waar geen stof aanwezig is.
- Niet blootstellen aan weersomstandigheden.
- Niet blootstellen aan zonlicht of warmtebronnen.
- Voorkom stoten en mechanische trillingen.
- Bij lange opslag (> 3 maanden), moet de staat van de onderdelen en de verpakking gecontroleerd worden. Vernieuw of vervang indien nodig.

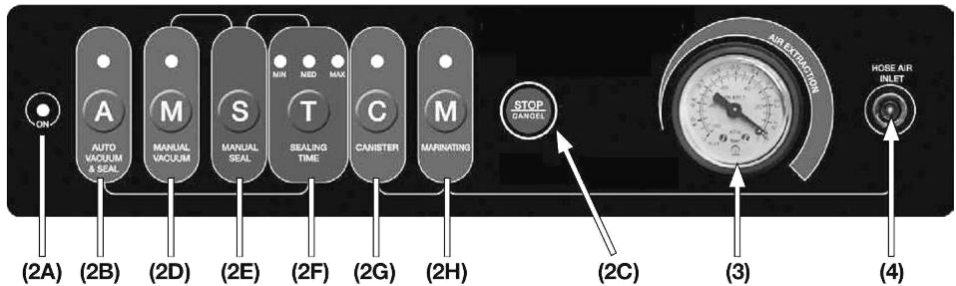
4. Technische gegevens

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 toeten 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 verpakingscyclus 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.

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 verpakingscyclus 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 verpakingscyclus 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.

4.2 Technische kenmerken

Naam	Vacumeerapparaat 400M inclusief folierolhouder
Serienummer	300435
Afwerking:	Roestvrij staal 18/10
Energieverbruik:	230 V 50 Hz 0,38 kW
Vacuümpomp:	1,9 m ³ /h
Afmetingen:	L 550 x P 320 x H 288 mm
Accessoires:	1 folierol voor vacumeren (40 cm x 3 m), 5 zakken voor vacumeren (40 x 50 cm); 1 koppeling voor aansluiting van zuigslang met recipiënten
Gewicht:	12,6 kg

Wij behouden ons het recht voor de technische kenmerken te wijzigen!

5. Installatie en werking

5.1 Veiligheidsinstructies



WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!

De inrichting mag enkel gebruikt worden indien een correcte aardaansluiting werd uitgevoerd.

Ontkoppel de kabel niet van het stopcontact.

De voedingskabel mag niet in contact komen met de hete delen.

- Zorg ervoor dat de kabel niet in contact komt met warmtebronnen of scherpe boorden. De kabel mag niet van de tafel of werkbank hangen.



WAARSCHUWING! Heet oppervlak!

Tijdens de werking bereiken sommige delen van de inrichting hoge temperaturen.

Raak de hete delen van het apparaat niet aan om brandwonden te vermijden!

- Gebruik het apparaat niet indien het niet correct werkt, indien het veel of beschadigd is.
- Gebruik geen accessoires of vervangingsonderdelen die niet door de fabrikant werden aanbevolen. Dit kan gevaar voor de gebruiker, schade aan de inrichting en persoonlijke letsels veroorzaken en zal leiden tot verval van de garantie.

- Leg de kabel niet op een tapijt of ander warmte-isolerend materiaal. Bedek de kabel niet. Houd de kabel uit de buurt van het werkgebied en dompel hem niet in water.
- Verplaats of kantel de inrichting niet tijdens de werking.



WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!
Het apparaat kan letsels veroorzaken indien niet correct geïnstalleerd!
Alvorens het apparaat met het elektrisch net aan te sluiten, de technische gegevens controleren (zie typeplaat).
De inrichting enkel aansluiten indien ze overeenstemmen!
Neem de veiligheidsinstructies in acht!

5.2 Installatie en aansluiting

- Verwijder het apparaat uit de verpakking en verwijder het verpakkingsmateriaal.
- Zet het toestel op een veilige en droge plaats, op een vlak oppervlak dat het gewicht van het apparaat kan dragen.
- Plaats het **niet** op een ontvlambaar oppervlak (zoals bv.: een tafelkleed, tapijten enz.).
- Het toestel mag zich niet in de nabijheid van vrije vlammen, radiators of andere warmtebronnen bevinden.
- 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.
- Het uitgangscircuit moet minstens op 16A ingesteld worden. Sluit het apparaat rechtstreeks met een wandcontactdoos aan en gebruik geen verlengsnoer of andersoortige stopcontacten.
- Plaats de machine zodanig dat de stekker toegankelijk is en het apparaat indien nodig snel kan ontkoppeld worden.

5.3 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.



LET OP!

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

5.4 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.



LET OP!

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. Campingproducten 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.



LET OP!

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 vacumeerapparaat 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° 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.

5.5 Werking

5.5.1 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 **6.2 "Schoonmaak"**.
- Steek de stekker van de voedingskabel in het stopcontact indien de spanning van het apparaat overeenstemt (gegevens vermeld op de typeplaat).

5.5.2 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 sluittijd (**MED**).

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

➤ STOP/CANCEL toets – 2C

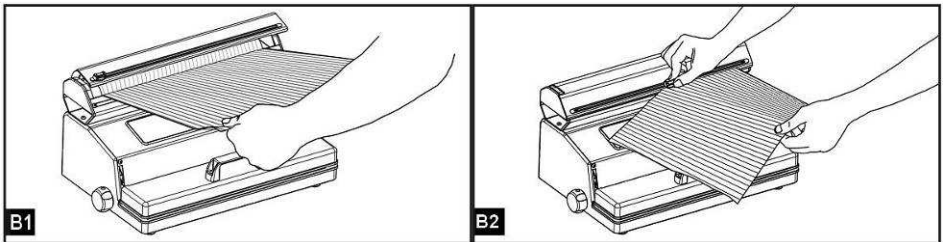
- Om de machine op elk gewenst moment te stoppen, druk op "**STOP/CANCEL**" (2C) fig. A. Ontgrendel het deksel door aan een van de knoppen (7) van het "**Lock & Unlock System**" te draaien.

5.5.4 Knip zakken uit de rollen

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

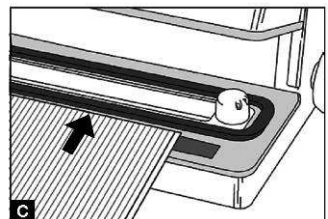
Kies de geschikte afmetingen voor de zak waarin de levensmiddelen zullen bewaard worden.

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).

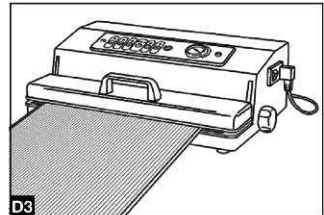
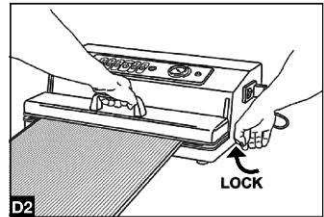
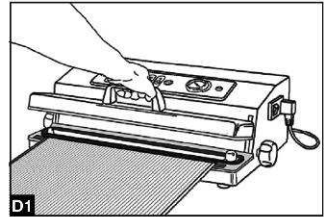


LET OP!

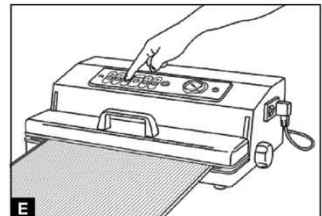
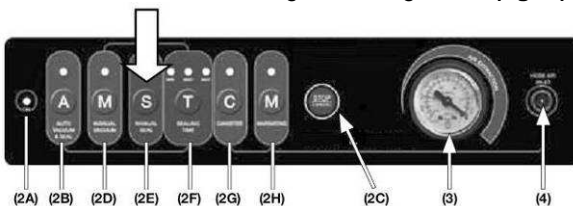
De zak mag niet uitsteken over de vacuüm kamer (10) of de pakking (9) maar moet op het einde van de buitenkant van de pakking rusten, zoals aangeduid op de afbeelding.

- 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 pijp draaien **LOCK** (fig. D2).

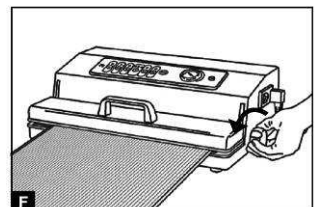
Het deksel (5) moet volledig omlaag blijven(fig. D3).



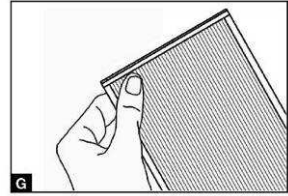
- d) Druk op de toets "S" (2E): de inrichting sluit automatisch de zak en gaat vervolgens uit (fig. E).



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



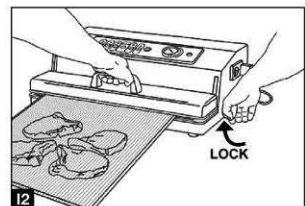
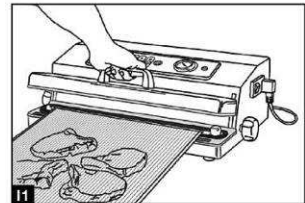
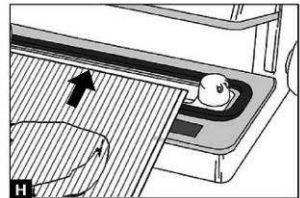
- f) Zorg voor een correcte sluiting. Een correcte sluiting moet glad, recht en zonder plooiën zijn, de naad mag de tekening van de onderlaag niet tonen (**fig. G**).



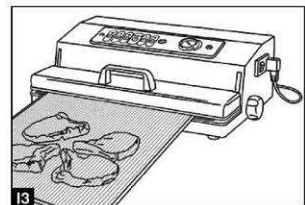
5.5.5 Automatische vacuüm cyclus met zakken (voorgesneden, zie pag. 5.5.4)

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

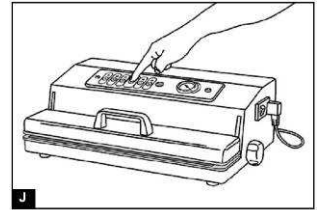
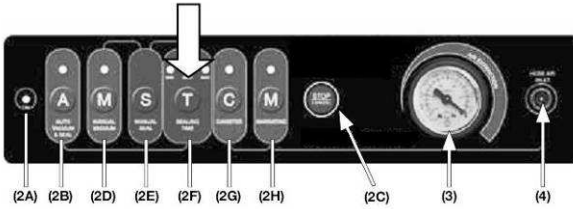
- a) steek het voedingsmiddel in de zak zonder plooiën te vormen of het oppervlak uit te rekken. Verwijder vloeistof of resten van de rand die moet gelast worden.
- b) plaats de zak met zijn inhoud voor het apparaat, met het open uiteinde aan de binnenzijde van de vacuüm kamer (**10**) en het gladde 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**).



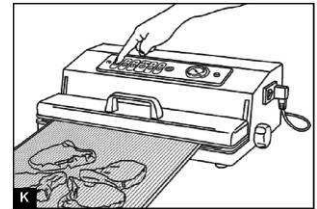
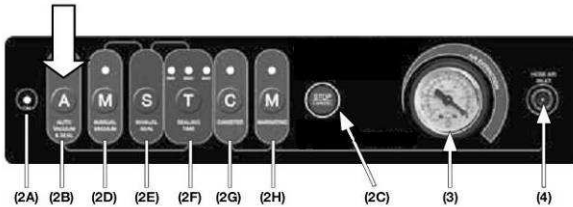
Het deksel(**5**) moet volledig omlaag blijven (**fig. I3**).



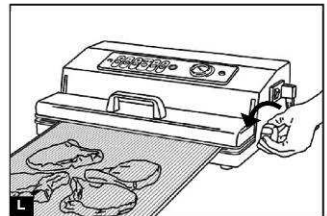
- d) Stel indien nodig de lastijd af (zie punt 5.5.3 "Instelling(en) van de lastijd") (fig. J).



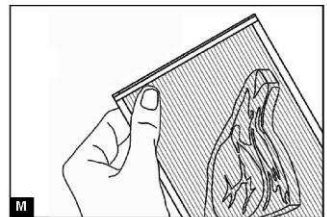
- e) Druk op de toets "A" (2B) voor de automatische cyclus. De inrichting voert de vacuüm cyclus automatisch uit. Wacht tot de rode controlelamp van de toets "T" ophoudt met knipperen (fig. K).



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

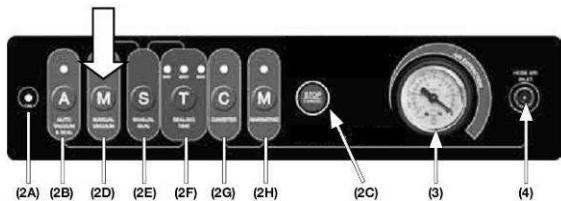


- g) Zorg voor een gelijkmatige sluiting. Een correcte sluiting moet glad, recht en zonder plooiën zijn, de naad mag de tekening van de onderlaag niet tonen (fig. M).



5.5.6 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 inhoud plat 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 veiligheidsluiting 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.

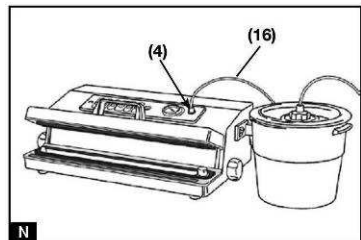
- Herhaal de handelingen vanaf punt **a)** a **d)** van hoofdstuk 5.4.5.
 - Start de manuele vacuüm cyclus via de toets "**M**" (**2D**), wacht tot de vacuüm controlelamp (**3**) de maximum waarde toont (ong. - 0,85 bar) en laat de pomp nog ong. 1 minuut in werking.
- Voer de sluiting manueel uit via de toets "**S**" (**2E**).

Deze methode is geschikt voor het vacuüm verpakken van levensmiddelen (bv. Emmental, hele kip, vis, enz.).

5.5.7 Automatische vacuüm cyclus met recipiënten

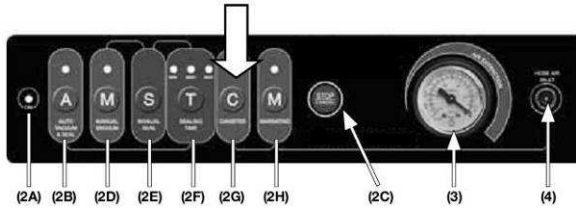
Het apparaat is tevens ontworpen voor vacuüm zuigen van recipiënten.

- 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**).



ADVIES!

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.

**LET OP!**

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

6. Schoonmaak en onderhoud

6.1 Veiligheidsinstructies i.v.m. de schoonmaak

- o Voor schoonmaak- en reparatiewerkzaamheden uit te voeren, moet het apparaat van het elektrisch net ontkoppeld worden (trek de stekker uit!) en moet het afkoelen
- o Gebruik geen bijtende detergentia en zorg ervoor dat geen water in het apparaat terecht komt.
- o Om elektrische schokken te vermijden, het apparaat, de voedingskabel en de stekker **nooit** onderdompelen in water of andere vloeistoffen.

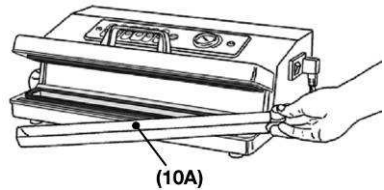
**LET OP!**

Het apparaat mag niet met waterstralen schoongemaakt worden. Gebruik water om het apparaat te reinigen maar niet onder druk!

6.2 Schoonmaak

- 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 **Gebruik geen agressieve detergenten, oplosmiddelen of producten op basis van aromatische geurstoffen!**

- 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.
- **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.
- 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.
- Om de accessoires schoon te maken (recipiënten, deksels enz.) de instructies van elk accessoire raadplegen.
- 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.

6.3 Veiligheidsinstructies i.v.m. het onderhoud

- Controleer af en toe of de voedingskabel niet is beschadigd. Gebruik nooit de machine wanneer de kabel is beschadigd. Indien het snoer beschadigd is, moet het door de technische dienst of een bevoegd technicus worden vervangen om gevaaren te vermijden.
- Bij storingen of slechte werking moet contact worden opgenomen met de dealer of de klantendienst. Lees in hoofdstuk 7 de tips voor het oplossen van storingen.
- De onderhoud- en reparatiewerkzaamheden mogen enkel door bevoegd personeel en met originele vervangingsonderdelen worden uitgevoerd. **Probeer nooit zelf het apparaat te repareren.**

7. Mogelijke afwijkingen

Storing	Mogelijke oorzaak en oplossing
<p>Het apparaat werkt niet</p>	<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.
<p>Het apparaat voert de eerste lasnaad niet uit op het stuk gesneden folie.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Controleer of het stuk folie correct werd geplaatst, zoals beschreven in de paragraaf 5.5.4 "Zakjes maken met de folierol". ▪ Controleer of de afdichting correct is geplaatst en niet is beschadigd.
<p>De inrichting maakt de zakken niet volledig luchtledig.</p>	<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.
<p>Het apparaat last de zak niet op correcte wijze.</p>	<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.
<p>De zak blijft na het sluiten niet luchtledig.</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.

Storing	Mogelijke oorzaak en oplossing
<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.

De hier vermelde storingen zijn louter indicatief en dienen als voorbeeld of begeleiding. Indien dergelijke storingen optreden, moet het apparaat onmiddellijk uitgeschakeld worden en moet de storing verholpen worden. Neem onmiddellijk contact op met bevoegd personeel of met de fabrikant voor een inspectie en reparatie.

8. Verwijdering

Afval

Het afgedankte toestel en zijn verpakking moeten in overeenstemming met de nationale normen verwijderd worden. Wij adviseren contact op te nemen met een bedrijf dat speciale afval verwerkt of met de plaatselijke dienst voor afvalinzameling.



WAARSCHUWING!

Maak het toestel onbruikbaar voor u het verwijderd om gevaren te vermijden. Om aansluiting met het elektrisch stroomnet te vermijden, moet de voedingskabel van het apparaat verwijderd worden.



ADVIES!



Om het toestel te verwijderen de van kracht zijnde plaatselijke en nationale normen en regelgeving in acht nemen.

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

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Zachować instrukcję obsługi
wraz z produktem!

1. Informacje ogólne	153
1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi.....	153
1.2 Znaczenie symboli.....	153
1.3 Odpowiedzialność i gwarancja.....	154
1.4 Prawa autorskie.....	154
1.5 Deklaracja zgodności.....	154
2. Bezpieczeństwo	155
2.1 Informacje ogólne.....	155
2.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa obsługi urządzenia.....	155
2.3 Zamierzone użycie.....	156
3. Transport, opakowanie i magazynowanie	157
3.1 Kontrola transportu.....	157
3.2 Opakowanie.....	157
3.3 Magazynowanie.....	157
4. Dane techniczne	158
4.1 Opis montażu.....	158
4.2 Dane techniczne.....	161
5. Instalacja i działanie	161
5.1 Instrukcje bezpieczeństwa.....	161
5.2 Instalacja i podłączenie.....	162
5.3 Zalety pakowania próżniowego.....	163
5.4 Wytyczne dotyczące pakowania próżniowego.....	165
5.5 Działanie.....	169
5.5.1 Przed użyciem.....	169
5.5.2 Uruchomienie urządzenia.....	169
5.5.3 Ustawienia.....	169
5.5.4 Wykonanie woreczków z rolek.....	170
5.5.5 Automatyczny cykl próżniowy z woreczkami.....	172
5.5.6 Ręczny cykl próżniowy z woreczkami.....	174
5.5.7 Automatyczny cykl próżniowy z pojemnikami.....	174
6. Czyszczenie i konserwacja	175
6.1 Instrukcje bezpieczeństwa dotyczące czyszczenia.....	175
6.2 Czyszczenie.....	175
6.3 Instrukcja bezpieczeństwa dotyczące prac serwisowych.....	176
7. Możliwe nieprawidłowości	177
8. Utylizacja	179

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

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Faks: +49 (0) 5258 971-120

1. Informacje ogólne

1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi

Niniejsza instrukcja obsługi opisuje montaż, funkcjonowanie i konserwację urządzenia i służy, jako ważne źródło informacji i odniesienia.

Znajomość instrukcji i środków ostrożności dotyczących bezpieczeństwa zawartych w niniejszym dokumencie stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej obsługi urządzenia.

Ponadto, podczas użytkowania urządzenia należy przestrzegać obowiązujących miejscowych przepisów bezpieczeństwa i BHP.

Instrukcja obsługi stanowi integralny element produktu i należy ją przechowywać w pobliżu urządzenia, aby osoby instalujące urządzenie, prowadzące prace konserwacyjne i obsługujące lub czyszczące urządzenie, miały do niej stały dostęp.

1.2 Znaczenie symboli

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz kwestii technicznych oznaczono w niniejszej instrukcji obsługi odpowiednimi symbolami. Wskazówek tych należy bezwzględnie przestrzegać, aby uniknąć ewentualnych wypadków, uszczerbku na życiu i zdrowiu osób oraz szkód rzeczowych.



OSTRZEŻENIE!

Symbol ten oznacza zagrożenia mogące prowadzić do powstania obrażeń ciała. W takich przypadkach należy skrupulatnie przestrzegać instrukcji BHP i zachować szczególną ostrożność.



OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Symbol ten zwraca uwagę na niebezpieczne sytuacje spowodowane prądem elektrycznym. Ignorowanie takich instrukcji dotyczących bezpieczeństwa może spowodować obrażenia ciała lub utratę życia.



UWAGA!

Symbol ten wskazuje informacje, których ignorowanie może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, jego nieprawidłowego działania i/lub awarii.



WSKAZÓWKA!

Ten symbol wskazuje porady oraz informacje istotne dla efektywnej i bezawaryjnej pracy urządzenia.

1.3 Odpowiedzialność i gwarancja

Wszystkie informacje zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zostały zestawione przy uwzględnieniu obowiązujących przepisów, obecnego rozwoju inżynierii technicznej oraz naszej wiedzy i doświadczeń.

Obecna zawartość dostarczonego towaru może różnić się pod kątem specjalnych zastosowań, dodatkowych opcji lub ostatnich zmian technicznych względem ilustracji i wyjaśnień zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.

W celu uzyskania dodatkowych informacji, prosimy o kontakt z producentem.



WSKAZÓWKA!

Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac, a w szczególności przed uruchomieniem urządzenia, należy dokładnie zapoznać się z treścią niniejszej instrukcji obsługi! Producent nie odpowiada za szkody i uszkodzenia powstałe wskutek nieprzestrzegania informacji zawartych w instrukcji obsługi.

Instrukcja obsługi musi być bezpośrednio dostępna dla wszystkich osób obsługujących urządzenie. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w produkcie, służących poprawie właściwości użytkowych urządzenia oraz osiągnięć.

1.4 Prawa autorskie

Niniejsza instrukcja obsługi oraz teksty, rysunki, zdjęcia i inne elementy są chronione prawem autorskim. Bez uzyskania pisemnej zgody producenta, zabrania się powielania treści instrukcji obsługi (także fragmentów) w jakiegokolwiek formie oraz rozpowszechniania i/lub przekazywania w jakikolwiek sposób. Naruszenie tych przepisów podlega obowiązkowi wypłaty odszkodowania. Zastrzega się prawo do dalszych roszczeń.



WSKAZÓWKA!

Ilustracje w niniejszej instrukcji mogą nieznacznie różnić się od rzeczywistego wyglądu urządzenia.

1.5 Deklaracja zgodności

Urządzenie spełnia obowiązujące normy oraz wytyczne Unii Europejskiej.

Powyższe znajduje potwierdzenie w Deklaracji Zgodności WE.

W razie potrzeby, chętnie prześlemy Państwu odpowiednią Deklarację Zgodności.

2. Bezpieczeństwo

Niniejsza część zawiera omówienie wszystkich istotnych aspektów związanych z bezpieczeństwem.

Każdy rozdział zawiera dokładne instrukcje bezpieczeństwa wskazane symbolami, w celu uniknięcia zagrożeń.

Należy także przestrzegać informacji z piktogramów, poziomych i pionowych tabliczek oraz napisów i zadbać o to, aby były one czytelne.

Przestrzeganie wszystkich wskazówek dotyczących bezpieczeństwa gwarantuje optymalną ochronę oraz bezpieczną i bezawaryjną pracę urządzenia.

2.1 Informacje ogólne

Urządzenie zostało wykonane zgodnie z bieżącym stanem techniki. Urządzenie może stanowić źródło zagrożeń, jeśli będzie używane niewłaściwie lub niezgodnie z przeznaczeniem.

Znajomość treści zawartych w instrukcji obsługi jest jednym z warunków koniecznych do unikania zagrożeń oraz błędów, a tym samym pozwala na bezpieczne i bezawaryjne użytkowanie urządzenia.

Bez wyraźniej zgody producenta, zabrania się dokonywania jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia, aby uniknąć ewentualnych zagrożeń i zapewnić optymalne działanie.

Urządzenie wolno używać tylko w warunkach technicznych maksymalnego bezpieczeństwa.

2.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa obsługi urządzenia

Dane dotyczące bezpieczeństwa pracy odnoszą się do rozporządzeń Unii Europejskiej obowiązujących w chwili produkcji urządzenia.

Jeśli urządzenie jest użytkowane w warunkach przemysłowych, to przez cały okres eksploatacji jego użytkownik jest zobowiązany do sprawdzania zgodności zalecanych środków bezpieczeństwa pracy z aktualnym stanem regulacji w tej kwestii i do przestrzegania nowych przepisów. W przypadku stosowania urządzenia poza Unią Europejską, należy przestrzegać ustawowych wymogów BHP i regulacji obowiązujących w miejscu zastosowania urządzenia.

Oprócz wskazówek BHP zawartych w niniejszej instrukcji obsługi, należy również przestrzegać przepisów BHP oraz wytycznych w zakresie ochrony środowiska, obowiązujących i właściwych dla miejsca zastosowania urządzenia.



UWAGA!

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym także dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub z niedostatecznym doświadczeniem i/lub niedostateczną wiedzą, chyba że osoby te znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej wskazówki, jak należy używać urządzenie.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
- Niniejszą instrukcję obsługi należy starannie przechowywać w bezpiecznym miejscu. W przypadku udostępniania urządzenia osobom trzecim, koniecznie należy przekazać im także instrukcję obsługi.
- Wszyscy użytkownicy muszą stosować się do informacji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi oraz przestrzegać wskazówek BHP.
- Urządzenie wolno stosować tylko w pomieszczeniach zamkniętych.

2.3 Zamierzone użycie

Urządzenie pracuje bezpiecznie tylko wtedy, kiedy jest używane zgodnie ze swoim przeznaczeniem.

Wszelkie manipulowanie urządzeniem, jego montaż oraz prace konserwacyjne, muszą być wykonane przez wykwalifikowany personel.

Pakowarka próżniowa jest przeznaczona **tylko** do próżniowego pakowania produktów spożywczych lub innych przedmiotów.



UWAGA!

Stosowanie urządzenia w celu innym lub odbiegającym od jego normalnego przeznaczenia jest zabronione i uznawane za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem.

Wyklucza się jakiegokolwiek roszczenia wobec producenta lub/i jego pełnomocników z tytułu szkód powstałych wskutek użytkowania urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Odpowiedzialność za szkody powstałe w czasie użytkowania urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem ponosi tylko i wyłącznie użytkownik.

3. Transport, opakowanie i magazynowanie

3.1 Kontrola transportu

Po dotarciu dostawy należy niezwłocznie sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne i czy nie zostało uszkodzone podczas transportu. W przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń transportowych, należy odmówić przyjęcia urządzenia lub dokonać przyjęcia warunkowego.

Zakres szkody należy wpisać do dokumentów przewozowych/listu przewozowego spedytora. Następnie należy zgłosić reklamację.

Roszczenia odszkodowawcze można zgłaszać tylko w ramach obowiązujących terminów reklamacji.

3.2 Opakowanie

Nie należy wyrzucać oryginalnego kartonu urządzenia. Może on być potrzebny do przechowywania urządzenia, przy przeprowadzce lub podczas wysyłki urządzenia do naszego punktu serwisowego w razie wystąpienia ewentualnych uszkodzeń. Przed uruchomieniem urządzenia należy całkowicie usunąć z niego zewnętrzny i wewnętrzny materiał opakowaniowy.



WSKAZÓWKA!

Przy użyciu opakowania należy przestrzegać przepisów obowiązujących w danym kraju. Materiały opakowaniowe nadają się do recyklingu.

Należy sprawdzić, czy urządzenie oraz akcesoria są kompletne. W razie braku elementów, prosimy skontaktować się z naszym Działem Obsługi Klienta.

3.3 Magazynowanie

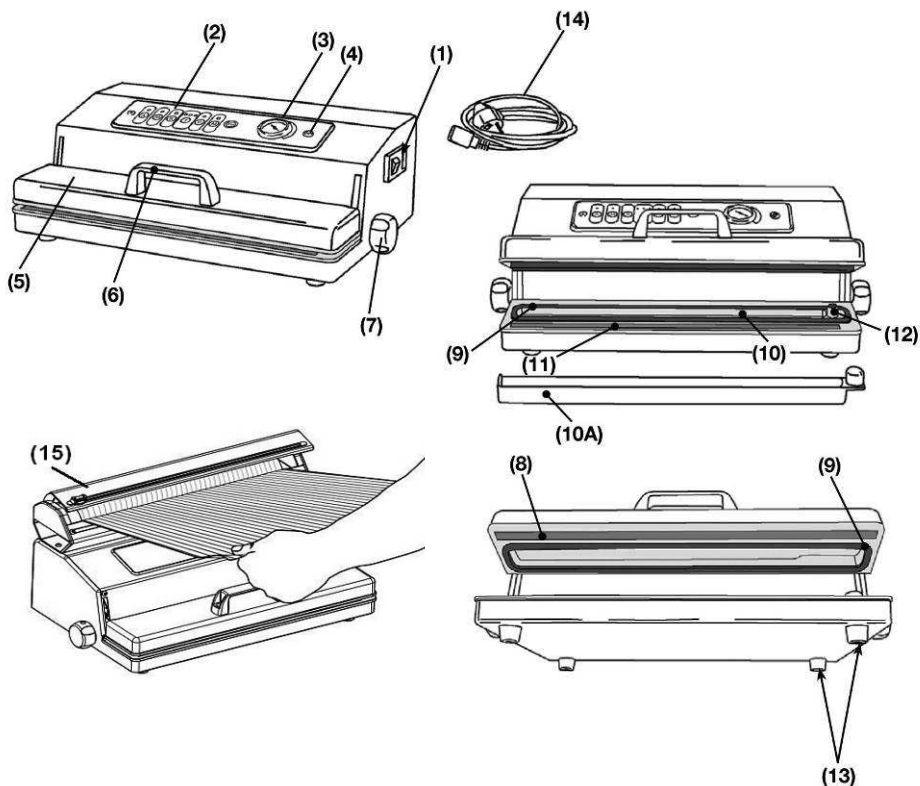
Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania opakowania.

Opakowanie powinno być przechowywane w następujących warunkach:

- Nie składować na wolnym powietrzu.
- Przechowywać w suchym pomieszczeniu, chroniąc przed kurzem.
- Nie wystawiać na działanie agresywnych czynników.
- Chronić przed działaniem promieni słonecznych i źródeł ciepła.
- Unikać wstrząsów i wibracji mechanicznych.
- W przypadku dłuższego magazynowania (powyżej 3 miesięcy), regularnie kontrolować stan wszystkich części oraz opakowania.
W razie konieczności, urządzenie należy zmodernizować lub wymienić.

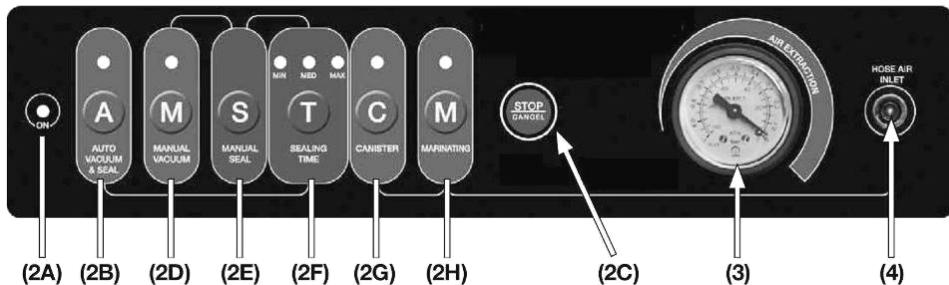
4. Dane techniczne

4.1 Opis montażu



- (1) **Wyłącznik ON/OFF (I/O)** –Wyłącznik ustawić w pozycji **(I)**, aby włączyć urządzenie. Wyłączyć urządzenie ustawiając je na **(O)**, jeśli nie jest w użyciu.
- (2) **Panel sterowania** - za pomocą przycisków można wyregulować różne funkcje urządzenia.
- (3) **Próżniomierz** – wskazuje osiągnięty poziom podciśnienia.
- (4) **Wlot powietrza do węża** – Włożenie wężyka w celu wytworzenia próżni w pojemnikach lub butelkach.
- (5) **Pokrywa** - podniesioną pokrywę można otworzyć i zablokować. W ten sposób, można umieścić woreczek do pakowania próżniowego.
- (6) **Uchwyt pokrywy** - ułatwia zamknięcie pokrywy celem wykonania cyklu próżniowego.
- (7) **Urządzenie “System blokujący i odblokowujący”** - służy do przymocowania woreczka celem automatycznego wykonania cyklu pakowania. **Lock & Unlock System** (System blokujący i odblokowujący) wyposażono w sprężynę gazową do regulacji otwierania pokrywy.
- (8) **Uszczelnienie zaciskowe** - Dociska woreczek do listwy zgrzewającej.
- (9) **Uszczelnienia zabezpieczające** - Gwarantują szczelność próżni w komorze umożliwiając usunięcie powietrza z woreczków.
- (10) **Komora próżniowa z wysuwaną szufladą** - to wnęka na woreczek i usunięcie powietrza; do komory wkładana jest szuflada na ciecz (10A), którą można wyjąć i umyć również w zmywarce celem zachowania najwyższego stopnia higieny.
- (11) **Listwa zgrzewająca z systemem chłodzenia do intensywnego użycia** - Element grzejny, który umożliwia zgrzewanie woreczka, który nie przykleja się do listwy zgrzewającej.
- (12) **Filtr ochronny do żywności w proszku** - chroni pompę przed wlotem produktów spożywczych w proszku (cukier, mąka, kawa itd.), które mogłyby ją uszkodzić. Można go wyjąć i łatwo oczyścić. Przed wyjęciem filtra należy włożyć szufladę na ciecz (10A).
- (13) **Nóżki zabezpieczające** - aby nie dopuścić do ruchu urządzenia podczas cyklu pakowania próżniowego.
- (14) **Kabel zasilający** - do podłączenia urządzenia do prądu.
- (15) **Uchwyt na rolkę** – do włożenia rolki z folią do pakowania próżniowego.

Panel sterowniczy/Funkcje przycisków i wyświetlacza



- (2A) Kontrolka "ON" - , gdy wyłącznik (1) jest na (I), wskaźnik jest zielony.
- (2B) Przycisk "A" (Auto Vacuum & Seal) - Przycisk włączania automatycznego cyklu próżniowego do pakowania w woreczki wraz z ich zamknięciem.
- (2C) Przycisk "STOP/CANCEL" - zatrzymuje urządzenie w każdej chwili.
- (2D) Przycisk "M" (Manual Vacuum) - Przycisk włączenia cyklu ręcznego; urządzenie zasysa powietrze i wykonuje ręczne zgrzewanie wciskając przycisk "S".
- (2E) Przycisk "S" (Manual Seal) - Przycisk ręcznego włączenia Zgrzewania.
- (2F) Przycisk "T" (Sealing Time) - Przycisk ustawiania czasu zgrzewania.
- (2G) Przycisk "C" (Canister) - Przycisk włączania automatycznego cyklu pakowania próżniowego w pojemniki.
- (2H) Przycisk "M" (Marinating) - Przycisk włączania funkcji "Szybkie marynowanie"
- (3) Próżniomierz – wskazuje osiągnięty poziom próżni.
- (4) Wlot powietrza do węża (HOSE AIR INLET) – Do połączenia do wytwarzania próżni w uszczelnionych pojemnikach z wieczkiem, w uszczelnionych butelkach z zakrętką i stoikach z wieczkiem i zakrętką.

4.2 Dane techniczne

Nazwa	Pakowarka próżniowa 400M z uchwytem na rolkę
Nr seryjny:	300.435
Wykończenie:	Stal nierdzewna 18/10
Zużycie energii:	230 V 50 Hz 0,38 kW
Pompa próżniowa:	1,9 m ³ /h
Wymiary:	DŁ 550 x GŁ 320 x WYS 288 mm
Wyposażenie:	1 rolka folii do próżni (40 cm x 3 m), 5 worków próżniowych (40 x 50 cm); 1 połączenie do węża zasysania z pojemnikami
Masa:	12,6 kg

Zastrzegamy sobie prawo do zmian danych technicznych!

5. Instalacja i działanie

5.1 Instrukcje bezpieczeństwa



OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Urządzenie może pracować tylko podłączone do prawidłowo zainstalowanego gniazda pojedynczego z uziemieniem.

Nie należy odłączać przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego.

Kabel zasilający nie może stykać się z gorącymi elementami.

- Należy zwrócić uwagę, aby przewód nie miał kontaktu ani ze źródłami ciepła, ani z ostrymi krawędziami. Przewód nie może zwisać ze stołu ani z blatu.



OSTRZEŻENIE! Gorąca powierzchnia!

Podczas pracy, niektóre części urządzenia osiągają wysokie temperatury.

Aby uniknąć poparzenia, nie należy dotykać gorących części!

- Nie należy używać urządzenia, jeśli nie działa prawidłowo, upadło lub został uszkodzone.
- Nie używać akcesoriów i części zamiennych, nie zalecanych przez producenta. Może to stanowić zagrożenie dla użytkownika lub uszkodzić urządzenie i spowodować obrażenia ciała oraz utratę gwarancji.

- Nie zostawiać kabla na wykładzinie dywanowej ani na innych materiałach izolacyjnych. Nie przykrywać przewodu. Przewód musi być oddalony od strefy pracy i nie wolno zanurzać go w wodzie.
- Nie ruszać ani przechylać urządzenia podczas działania.



OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Urządzenie może spowodować obrażenia, jeśli nie jest zainstalowane prawidłowo!

Przed zainstalowaniem w lokalnej sieci energetycznej należy porównać dane techniczne urządzenia (patrz tabliczka znamionowa).

Urządzenie podłączyć tylko wtedy, gdy powyższe dane są ze sobą zgodne!

Należy przestrzegać instrukcji bezpieczeństwa!

5.2 Instalacja i podłączenie

- Wyjąć urządzenie i usunąć opakowanie.
- Ustawić urządzenie na płaskiej powierzchni w bezpiecznym i suchym miejscu, które wytrzyma jego ciężar.
- **Nie** wolno ustawiać urządzenia na palnej powierzchni (jak na przykład: obrusy, dywany itp.).
- Nie wolno ustawiać urządzenia w pobliżu otwartego ognia, grzejników ani innych źródeł ciepła.
- Urządzenie należy ustawić w miejscu niedostępnym dla dzieci. Należy zwrócić uwagę, aby małe dzieci nie mogły ściągnąć urządzenia ciągnąc za przewód.
- Umieścić urządzenie **z daleka** od krawędzi powierzchni roboczej. Przed urządzeniem należy wygospodarować wystarczającą ilość miejsca na napełnienie woreczka żywnością.
- Należy zwrócić uwagę na dobrą cyrkulację powietrza. Ze wszystkich stron należy zachować przynajmniej 20 cm odstępu, a ponad urządzeniem 1 m.
- Obwód wyjściowy musi być ustawiony na co najmniej 16 A. Podłączyć bezpośrednio do gniazdka w ścianie bez użycia przedłużacza ani innych gniazd wtyczkowych.
- Urządzenie należy tak ustawić, aby nie blokować dostępu do wtyczki i aby w razie konieczności można je było szybko odłączyć od sieci.

5.3 Zalety pakowania próżniowego

Przy pakowaniu próżniowym, po odciągnięciu powietrza, woreczek foliowy lub pojemnik zostają szczelnie zamknięte, przez co zostaje zahamowany lub spowolniony proces psucia się produktów spożywczych. Dzięki pakowaniu próżniowemu okres przechowywania produktów spożywczych przedłuża się trzy-, a nawet pięciokrotnie. Smak i witaminy pozostają przy tym zachowane.

Żywność jest zabezpieczona przed oparzeliną zamrażalniczą, bakteriami i pleśnią.

Pakowanie próżniowe jest procesem przechowywania, szczególnie polecanym do świeżych produktów spożywczych i musi być łączony z niskimi temperaturami, tzn. produkt pakowany próżniowo musi być przechowywany w lodówce lub zamrażalniku, aby otrzymać jak najlepsze rezultaty. Przechowywana w ten sposób żywność jest trwalsza niż inne produktu przechowywane bez próżni których okres przydatności do spożycia to jedynie kilka godzin lub kilka dni.

Pakowanie próżniowe to właściwy wybór w celu przechowania żywności w zdrowszy sposób oraz zaoszczędzenia pieniędzy:

- Można więc z niego korzystać do specjalnych ofert
 - aby zapakować produkty spożywcze w warunkach próżniowych i w ten sposób przedłużyć ich okres przydatności do spożycia,
 - aby wstępnie przygotować posiłki na cały tydzień,
 - aby dłużej przechowywać sałatę, warzywa i zioła (pozostają kruche i świeże);
- Wysokogatunkowe oleje i podobne produkty można przechowywać bez problemu bezpośrednio w butelce;
- W zamrażalniku pozostaje więcej wolnego miejsca;
- Produkty spożywcze są chronione przed oparzeliną zamrażalniczą;
- W ten sposób można szybko i trwale marynować (wystarczy 20 minut w próżni);
- W ten sposób można także ponownie zapakować produkty mięsne, kiełbasy czy sery, które uprzednio były już pakowane próżniowo (smak zostaje zachowany);
- Można zaoszczędzić pieniądze, ponieważ wszystkie resztki bez problemu mogą być przechowywane i zużyte w późniejszym terminie;
- Wszystkie rodzaje warzyw i owoców można zakupić w sezonie, zapakować próżniowo i tym samym dłużej przechowywać.

Dane ujęte w poniższej tabeli są wartościami odniesienia, które zależą od solidności opakowania i jakości właściwości organoleptycznych żywności.



UWAGA!

Przechowywać łatwo psujące się produkty w zamrażarce lub w lodówce. Opakowanie próżniowe przedłuża trwałość żywności, lecz nie przekształca jej w "produkt konserwowy", czyli w produkt, który można przechowywać w temperaturze pokojowej.

Porównanie okresu przydatności do spożycia produktów spożywczych zapakowanych i niezapakowanych próżniowo:

	Okres przydatności do spożycia bez opakowania próżniowego	Okres przydatności do spożycia w opakowaniu próżniowym
Produkty przechowywane w chłodzie (5+/-2°C)		
Mięso czerwone	3 - 4 dni	8 - 9 dni
Mięso białe	2 - 3 dni	6 - 9 dni
Ryby w całości	1 - 3 dni	4 - 5 dni
Dziczyzna	2 - 3 dni	5 - 7 dni
Kiełbasy	7 - 15 dni	25 - 40 dni
Salami w plasterkach	4 - 6 dni	20 - 25 dni
Miękki ser	5 - 7 dni	14 - 20 dni
Ser żółty twardy/półtwardy	15 - 20 dni	25 - 60 dni
Warzywa	1 - 3 dni	7 - 10 dni
Owoce	5 - 7 dni	14 - 20 dni
Produkty spożywcze gotowane, a następnie przechowywane w chłodzie (5+/-2°C)		
Przeciery, warzywa i zupy	2 - 3 dni	8 - 10 dni
Makarony i risotto	2 - 3 dni	6 - 8 dni
Gotowana wołowina i pieczeń wołowa	3 - 5 dni	10 - 15 dni
Torty nadziewane (z kremem lub owocami)	2 - 3 dni	6 - 8 dni
Olej do smażenia	10 - 15 dni	25 - 40 dni
Produkty spożywcze zamrożone (-18 +/-2°C)		
Mięso	4 - 6 miesięcy	15 - 20 miesięcy
Ryby	3 - 4 miesiące	10 - 12 miesięcy
Warzywa	8 - 10 miesięcy	18 - 24 miesiące
Produkty spożywcze przechowywane w temperaturze pokojowej (25+/-2°C)		
Chleb	1 - 2 dni	6 - 8 dni
Pakowane ciastka	4 - 6 miesięcy	12 miesięcy
Makaron	5 - 6 miesięcy	12 miesięcy
Ryż	5 - 6 miesięcy	12 miesięcy
Mąka	4 - 5 miesięcy	12 miesięcy
Suszone owoce	3 - 4 miesiące	12 miesięcy
Kawa mielona	2 - 3 miesiące	12 miesięcy
Herbata w proszku	5 - 6 miesięcy	12 miesięcy
Produkty liofilizowane	1 - 2 miesiące	12 miesięcy
Mleko w proszku	1 - 2 miesiące	12 miesięcy

5.4 Wytyczne dotyczące pakowania próżniowego

Pakowanie próżniowe żywności

- Odpowiednie utrwalanie pomoże zachować świeżość żywności. Należy starać się pakować żywność możliwie jak najświeższą.
- Żywność delikatna lub ta, której kształt i wygląd pragniemy zachować mogą ulec uszkodzeniu, jeśli zostaną zapakowane, jako produkt świeży. Zaleca się wstępne zamrożenie delikatnych produktów, np. mięso, ryby, owoce leśne, chleb itd. Mogą być przechowywane w zamrażalniku do 24 godzin, bez wystąpienia oparzeliny zamrażalniczej. Aby zachować formę produktów, można je zapakować próżniowo, a następnie ponownie przechowywać w zamrażarce, zachowując niezmienione wartości smakowe i odżywcze.
- Aby zapakować próżniowo płynne potrawy, jak zupy, sosy, należy je uprzednio zamrozić w sosjerce lub salaterce, następnie zapakować próżniowo i w stanie zamrożonym przechowywać w zamrażalniku.
- Aby przechować świeże warzywa, należy je obrać ze skórki i sparzyć, umieszczając je na krótko w gotującej się wodzie (lub, w razie konieczności, podgrzać w kuchence mikrofalowej), aby otrzymać świeże i ugotowane warzywa. Po ostygnięciu zapakować próżniowo w określonych porcjach.
- Aby zapakować potrawy nie zamrożone, należy wziąć ok. 5 cm więcej folii, ponieważ podczas zamrażania objętość potraw się zwiększa. Położyć mięso lub rybę na papierowym ręczniku, a następnie zapakować je próżniowo wraz z papierowym ręcznikiem. W ten sposób zostanie wchłonięty plyn z potraw.
- Przed zakonserwowaniem potraw takich jak tortille, naleśniki czy hamburgery, poszczególne części potrawy należy przełożyć papierem woskowanym lub do pieczenia. Ułatwi to wyjmowanie poszczególnych potraw oraz ponowne zapakowanie reszty do przechowywania w zamrażalniku.

Pakowanie próżniowe do lodówki

- Wcześniej przygotowane zapakowane próżniowo potrawy, należy przechowywać w lodówce i gdy jest to konieczne - podgrzać.

Pakowanie próżniowe do szafki

- Pewne produkty spożywcze (jak na przykład kawa, mąka, cukier, makaron itp.) mogą być przechowywane także w temperaturze pokojowej. Jeśli nie używamy tych produktów przez wiele dni, z powodu wyjazdu na wakacje, należy je opakować próżniowo. W ten sposób pozostają zawsze świeże w temperaturze pokojowej i nie ulegną atakom pleśni ani owadom.

Rozmrażanie produktów spożywczych zapakowanych w worki próżniowe

- Produkty takie, jak mięso, ryby, owoce, warzywa i inne można rozmrozić na dolnej półce lodówki.
- W temperaturze pokojowej pozostawić do rozmrożenia chleb i ciasta.
- W przypadku zup i innych cieczy, należy rozmrażać woreczek bezpośrednio w ciepłej wodzie, dopóki jego zawartość nie jest płynna. Aby rozmrozić produkty w temperaturze pokojowej lub na parze, należy przeciąć róg woreczka tak, aby uwolnić parę.
- Należy spożyć żywność natychmiast po rozmrożeniu. **Nie** należy ponownie zamrażać pozostałości.

Pakowanie próżniowe żywności pakowanej

- Wiele produktów spożywczych takich, jak ser czy mięso, są sprzedawane w opakowaniach próżniowych. Po otwarciu opakowania można ponownie zapakować je próżniowo, aby zachować smak i świeżość żywności.



UWAGA!

Opakowane produkty spożywcze powinny być spożyte przed upływem daty ważności podanej na opakowaniu oryginalnym. Podczas drugiego opakowania próżniowego produkty spożywcze powinny być traktowane z najwyższą starannością i higieną.

Porady dotyczące zoptymalizowania pakowania próżniowego

- Podczas próżniowego pakowania żywności o ostrych lub tnących krawędziach, jak na przykład kości lub spaghetti, należy wzmocnić takie krawędzie papierowymi serwetkami, aby uniknąć uszkodzenia woreczka.
- Aby krucha żywność nie uległa zgnieceniu lub uszkodzeniu podczas procesu pakowania próżniowego, np. owoce lasu, suchary lub ciastka, użyć pojemników do przechowywania żywności.
- Za pomocą tego urządzenia można zapakować próżniowo różne przedmioty. Na przykład akcesoria campingowe takie, jak zapałki, apteczkę pierwszej pomocy, ubrania i inne przedmioty, które powinny pozostać czyste i suche. Trójkąty bezpieczeństwa są zawsze gotowe do użycia. Można opakować próżniowo tytoń do fajki. Aby biżuteria lub przedmioty ze srebra zabezpieczyć przed utlenieniem należy je zapakować próżniowo.

Ogólne instrukcje bezpieczeństwa

1. Przed pakowaniem próżniowym należy dokładnie umyć ręce oraz wszystkie przyrządy i powierzchnie, które będą używane do krojenia i pakowania próżniowego żywności.
2. Jeśli to możliwe, należy używać rękawic podczas obróbki żywności.
3. Do pakowania próżniowego należy stosować tylko świeże produkty spożywcze.
4. Produkty spożywcze łatwo ulegające zepsuciu należy po zapakowaniu próżniowym natychmiast zamrozić i nie pozostawiać zbyt długo w temperaturze pokojowej.
5. Równo rozłożyć w lodówce lub zamrażalniku opakowania próżniowe, aby umożliwić szybkie zamrożenie.
6. Pakowane produkty żywnościowe powinny być spożyte przed upływem terminu ważności zamieszczonego na opakowaniu produktu.
7. Okres przydatności do spożycia suszonych owoców w opakowaniu próżniowym znacznie się przedłuża. Tlen i ciepło powodują jełczenie potraw o wysokiej zawartości tłuszczu. Okres przydatności do spożycia suszonych owoców takich, jak orzechy, wiórki kokosowe czy musli w opakowaniu próżniowym znacznie się przedłuża. Przechowywać w chłodnym miejscu, z dala od źródła światła.
8. Owoce i warzywa, takie jak jabłka, banany, ziemniaki i warzywa korzeniowe należy przed pakowaniem próżniowym obrać ze skóry, ponieważ przedłuża to ich okres przydatności do spożycia.
9. Niektóre warzywa, takie jak brokuły, kalafior i biała kapusta przy pakowaniu próżniowym wydzielają gazy. Z tego powodu przed zapakowaniem należy je zblanszować oraz zamrozić.
10. Aby potrawę ponownie zapakować próżniowo, po tym jak została wyjęta z opakowania próżniowego, należy przestrzegać wskazówek dotyczących przechowywania w niskich temperaturach po otwarciu. Jest to warunkiem ponownego bezpiecznego przechowywania w opakowaniu próżniowym.
11. Łatwo psujące się potrawy, które zostały uprzednio podgrzane, rozmrożone lub wyjęte z lodówki, należy niezwłocznie spożyć. **Nie** należy spożywać potraw, które przez kilka godzin leżały na powietrzu, szczególnie, jeśli zostały one przygotowane z gęstym sosem i były przechowywane w opakowaniu próżniowym lub innym środowisku pozbawionym powietrza.
12. Produkty miękkie i delikatne (ryby, owoce leśne itd.) należy zamrozić jedną noc wcześniej. Po wstępnym zamrożeniu, można je przechować w opakowaniu próżniowym i umieścić w zamrażalniku.



UWAGA!

Pakowanie próżniowe nie zastępuje głębokiego mrożenia ani zamrażania. Każdy łatwo psujący się produkt spożywczy, który musiał być zamrożony przed zapakowaniem próżniowym, także po zapakowaniu musi zostać schłodzony i zamrożony.

Wskazówki dotyczące przechowywania produktów spożywczych zapakowanych próżniowo

System konserwowania próżniowego zmieni sposób przechowywania zakupionych produktów spożywczych. Jeśli przyzwyczaiacie się do utrwalania żywności próżniowo, stanie się to szybko nieodzownym elementem procesu przygotowywania potraw. Aby zachować jakość produktów, należy przestrzegać następujących wskazówek dotyczących próżniowego pakowania i przechowywania:

1. Reakcje chemiczne potraw z powietrzem, temperaturą, wilgocią, reakcje enzymatyczne, tworzenie się mikroorganizmów lub kontakt z owadami prowadzą do psucia się żywności.
2. Główną przyczyną utraty substancji odżywczych, właściwości, smaku i jakości jest tlen zawarty w powietrzu. Rozmnażanie się mikroorganizmów jest w przeważającej mierze spowodowane powietrzem, ponieważ doprowadza ono i odprowadza wilgoć, nawet, jeśli żywność zapakowana jest w materiał odporny na wilgoć. Potrawy zamrożone, które są narażone na zimne powietrze w zamrażalniku, ulegają usychaniu i utlenieniu.
3. Pakowanie próżniowe usuwa ok. 90% powietrza z opakowania. Przy zawartości tlenu w powietrzu wynoszącej ok. 21%, usunięcie 90% oznacza, że w zapakowanej próżniowo potrawie pozostaje ok. 2% do 3% tlenu. Przy zawartości tlenu poniżej 5% większość mikroorganizmów nie może się rozmnażać.
4. Ogólnie wyróżnia się 3 rodzaje mikroorganizmów: pleśnie, drożdżaki i bakterie. Są one obecne wszędzie, jednak niebezpieczne stają się tylko w określonych warunkach.
5. W środowisku z małą ilością tlenu lub bez wilgoci pleśnie nie mogą się rozwijać. W wilgotnym, zawierającym cukier otoczeniu o łagodnej temperaturze rozwijają się drożdżaki, w obecności tlenu lub bez tlenu. Przechowywanie w chłodnych temperaturach spowalnia rozwój drożdżaków, zaś w zamrażalniku uniemożliwia go zupełnie. Bakterie rozwijają się w obecności powietrza, jak i bez niego.
6. Jednym z najbardziej niebezpiecznych rodzajów bakterii są Clostridium Botulinum, które rozwijają się we właściwych sobie warunkach, bez powietrza: w zakresie temperatur pomiędzy 4°C - 46°C. Dobre warunki dla rozwoju tych bakterii stwarzają potrawy nie zawierające kwasu, ubogie w powietrze środowisko i temperatury powyżej 4°C utrzymujące się przez dłuższy czas.
7. Zamrożone, suszone, mocno zakwaszone, słone lub słodzone potrawy są odporne na jad kiełbasiany. Potrawy nie zawierające kwasów takie, jak mięso, owoce morza, przetwory z oliwek, drób, ryby, jaja i grzyby; potrawy słabo kwaśne takie, jak warzywa; potrawy średnio kwaśne takie, jak przejrzałe pomidory, cebula, papryczki chili, figi i ogórki są szybko atakowane przez jad kiełbasiany.
8. Potrawy te, nawet, jeśli mają być krótko przechowywane, powinny znajdować się w chłodzie, na dłuższy okres należy je zamrażać, a zaraz po ogrzaniu spożywać.
9. Niektóre suche potrawy jak mąka czy musli mogą zawierać larwy owadów. Jeśli produkty te nie są przechowywane w opakowaniu próżniowym, larwy mogą wykluczyć się podczas przechowywania i zanieczyścić potrawy. Aby uniknąć wyklucia się owadów, produkty te powinny być pakowane próżniowo.
10. Aby unikać psucia się potraw, należy przechowywać je w niskich temperaturach, ponieważ tylko nieliczne mikroorganizmy rozwijają się bez dostępu powietrza.

11. Jeśli temperatura w lodówce jest wyższa niż 4°C (szczególnie przez dłuższy czas), szkodliwe mikroorganizmy mają korzystne warunki do rozmnażania. Wskazane jest więc utrzymywanie temperatury w lodówce poniżej 4°C.
12. Jeśli temperatura w zamrażalniku wynosi -17°C lub mniej, jest ona odpowiednia do przechowywania potraw, chociaż zamrażanie nie zabija mikroorganizmów, lecz hamuje ich rozwój.
13. Temperatura ma wpływ także na przechowywanie suchych potraw zapakowanych próżniowo: okres przydatności do spożycia wydłuża się 3-4-krotnie przy każdorazowym spadku temperatury o 10°C.

5.5 Działanie

5.5.1 Przed użyciem

- Przed użyciem należy dokładnie wyczyścić powierzchnie urządzenia i stanowiska pracy, które mają kontakt z żywnością i akcesoriami (pojemniki, pokrywki, itp). Należy wykonać czynności opisane w instrukcji w rozdziale **6.2 "Czyszczenie i konserwacja"**.
- Podłączyć przewód zasilający do gniazdka elektrycznego, a następnie podłączyć kabel do zasilacza w zależności od napięcia urządzenia (dane można znaleźć na tabliczce znamionowej).

5.5.2 Uruchomienie urządzenia

- Nacisnąć przycisk **(1)** znajdujący się po prawej stronie, na przednim panelu, zapala się zielona kontrolka **"ON"** **(2A)** i czerwona kontrolka **(2F)** czas zamykania **(MED)**.

5.5.3 Ustawienia

➤ Ustawienia czasu zgrzewania

- Aby ustawić czas zgrzewania, przed cyklem próżniowym należy wcisnąć przycisk **"T"** **(2F)**. Ustawiony czas zgrzewania jest zapisany dopóki:
 - nie dokona się nowego ustawienia czasu zgrzewania,
 - nie zostanie wciśnięty przycisk **STOP**.Aby wyłączyć urządzenie, wyłącznik zasilania należy ustawić na **"O"** lub wyjąć kabel zasilający z gniazdka.
- Położenie czerwonego wyłącznika na przycisku wskazuje ustawiony czas zamykania:
 - **MIN** (świeci się czerwona kontrolka) odpowiada minimalnemu czasowi zamknięcia wskazanemu do wykonania kilku zamknięć
 - **MED** (czerwony środkowy wskaźnik miga) odpowiada średniemu czasowi zamykania, odpowiedniemu dla większości zastosowań; urządzenie jest ustawione na automatycznym czasie zamykania, zgodnie z zawartością zadaną.
 - **MAX** (świeci się czerwony prawy wskaźnik) czas maksymalny zamknięcia wskazany do przechowywania wilgotnej żywności.

➤ Przycisk STOP/CANCEL – 2C

- Aby zatrzymać maszynę w dowolnym momencie, wcisnąć przycisk "STOP/CANCEL" (2C) Rys. A. Odblokować pokrywę przekręcając jedno z dwóch pokręteł (7) urządzenia "Lock & Unlock System".

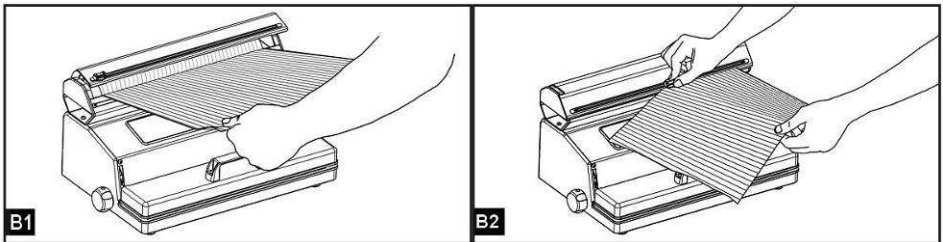
5.5.4 Wykonanie woreczków z rolek

Włożyć odpowiednią rolkę folii w uchwyt (15) urządzenia.

Używać tylko rolek do próżni (z falistą lub wytłoczoną stroną).

Wybrać odpowiedni rozmiar do woreczka, w którym przechowa się żywność.

Upewnić się, że używany woreczek jest przynajmniej 8 cm dłuższy od żywności do opakowania. Każdy nowy proces próżniowy skraca woreczek o 2 cm.



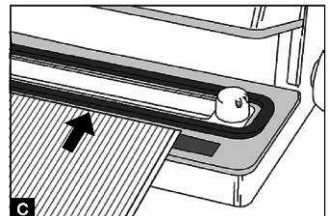
- a) Podnieść pokrywę i ciągnąc za dwa rogi rolki na woreczki, rozwinąć do odpowiedniej długości, (Rys. B1) następnie zamknąć pokrywę. Docisnąć ostrze i pociągnąć woreczek z lewej lub z prawej strony (Rys. B2). Możliwe jest uzyskanie ładnego prostego przecięcia. Ponadto, można zgrzać otwartą stronę woreczka następująco:

- b) W tym celu, jeden z otwartych gładkich rogów woreczka dociągnąć do listwy zgrzewającej (11) (Rys. C).



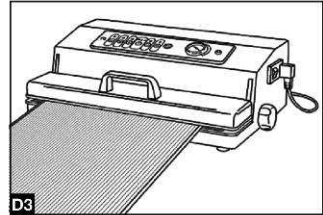
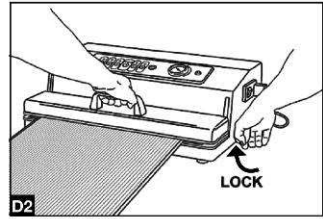
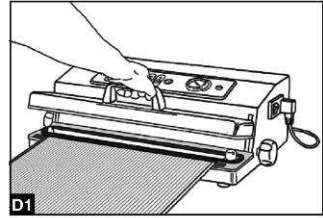
UWAGA!

Woreczek nie może wystawać w komorze próżniowej (10) ani opierać się o uszczelkę (9), lecz musi sięgać końca zewnętrznej części uszczelki, zgodnie z rysunkiem.

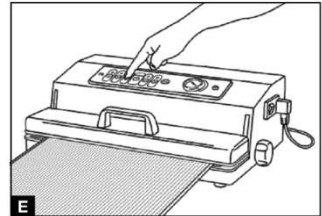
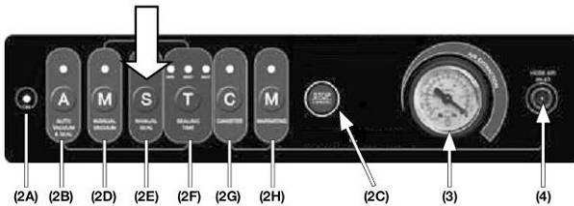


- c) Obniżyć pokrywę (5) dociskając uchwyt na dół (6) (Rys. D1), następnie drugą ręką chwycić i przekręcić jedno z dwóch pokręteł (7) w kierunku strzałki LOCK (Rys. D2).

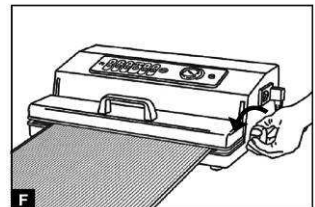
Pokrywa (5) musi być całkiem obniżona (Rys. D3).



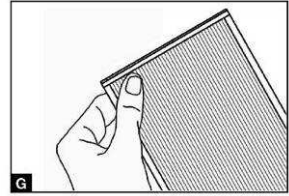
- d) Wcisnąć przycisk "S" (2E): urządzenie automatycznie zamyka woreczek i wyłącza się po zakończeniu procesu (Rys. E).



- e) Odblokować pokrywę przekręcając jedno z dwóch pokręteł (7) urządzenia "Lock & Unlock System" (Rys. F) i usunąć woreczek.



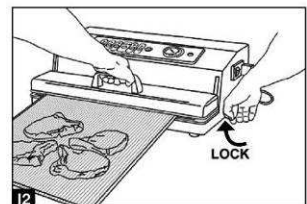
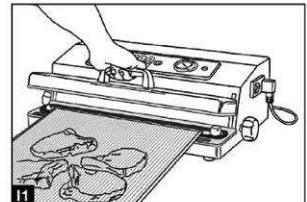
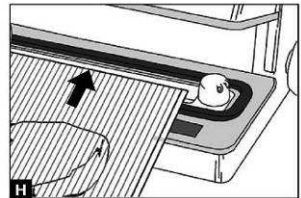
- f) Sprawdzić, czy zamknięcie jest właściwe. Prawidłowe zamknięcie musi być gładkie, proste i bez zagięć, motyw nie może być widoczny na dolnej warstwie zgrzewu (**Rys. G**).



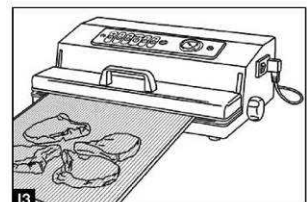
5.5.5 Automatyczny cykl próżniowy z woreczkami (nadciętymi lub patrz Pkt. 5.5.4)

Do wykonania automatycznego cyklu pakowania z końcowym zgrzaniem.

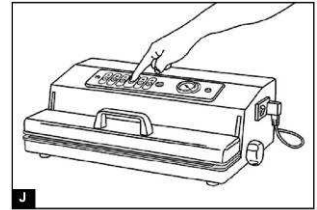
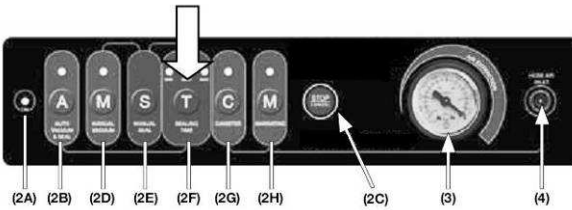
- a) włożyć żywność do woreczka bez tworzenia nie marszcząc go ani naprężając powierzchni. Usunąć ciecz lub pozostałości żywności z wewnętrznej części woreczka, która zostanie zgrzana.
- b) Woreczek z zawartością ułożyć przed urządzeniem wkładając otwartą krawędź do komory próżniowej (**10**) z gładką częścią zwróconą do góry (**rys. H**).
- c) Obniżyć pokrywę (**5**) do końca (**6**) (**Rys. I1**) następnie chwycić drugą ręką i przekręcić jedno z dwóch pokręteł (**7**) w kierunku strzałki **LOCK** (**Rys. I2**).



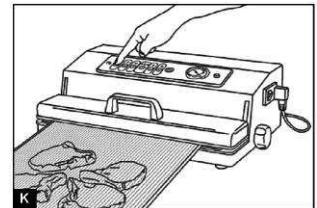
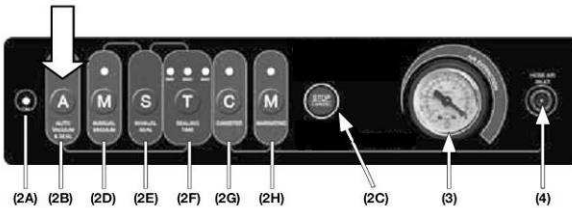
Pokrywa (**5**) musi być całkiem opuszczona (**Rys. I3**).



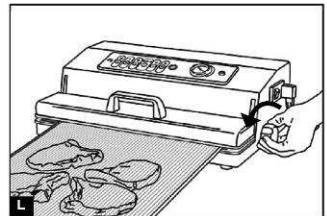
- d) W razie konieczności, należy wyregulować czas grzewania (patrz punkt 5.5.3 "Ustawienia/ Ustawienia czasu grzewania") (Rys. J).



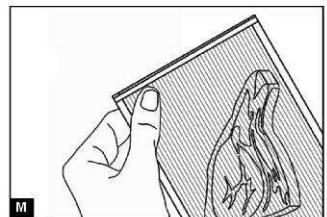
- e) Wcisnąć "A" (2B) celem uruchomienia cyklu automatycznego. Urządzenie automatycznie wykonuje cykl próżniowy. Początek, dopóki czerwona kontrolka przycisku "T" nie przestanie migać (Rys. K).



- f) Odblokować pokrywę przekręcając jedno z dwóch pokręteł (7) urządzenia "Lock & Unlock System" (Rys. L) i wyjąć woreczek.

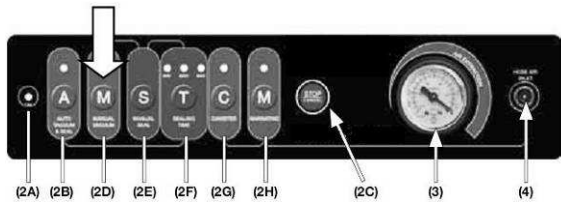


- g) Sprawdzić, czy zamknięcie jest jednolite. Prawidłowe zamknięcie musi być gładkie, proste i bez zagięć, motyw nie może być widoczny na dolnej warstwie zgrzewu (Rys. M).



5.5.6 Ręczny cykl próżniowy z woreczkami

- Powtórzyć operacje od punktu **a)** do **d)** części **5.4.5**.
- Uruchomić ręczny cykl próżniowy przyciskiem "**M**" (**2D**).



Następnie wcisnąć przycisk "**S**" (**2E**), aby ręcznie zamknąć woreczek przed zgnieciem jej delikatnej lub kruchej zawartości.

Poczekać, dopóki nie zacznie migać jeden z trzech czerwonych wskaźników **MIN / MED / MAX** na przycisku "**T**" i odblokować pokrywę jednym z dwóch pokręteł (**7**), aby wyjąć woreczek; teraz urządzenie może wykonać drugie zamknięcie ochronne, jeśli pompa nie osiągnęła pewnego stopnia próżni (pompa jest ponownie na krótko uruchamiana).

Maksymalne zasysanie powietrza również w przypadku żywności o skomplikowanym kształcie

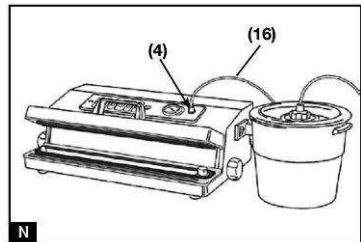
- Powtórzyć operacje od punktu **a)** do **d)** części **5.4.5**.
- Uruchomić ręczny cykl próżniowy przyciskiem "**M**" (**2D**), poczekać, dopóki wskaźnik próżni (**3**) nie wskaże maksymalnej wartości (około 0,85 bara) i przed wyłączeniem pompy poczekać około 1 minutę.
- Zamknąć ręcznie, wciskając przycisk "**S**" (**2E**).

Metoda ta jest stosowana do pakowania próżniowego produktów spożywczych (np. ser emmental, kurczak w całości, ryby itd.).

5.5.7 Automatyczny cykl próżniowy z pojemnikami

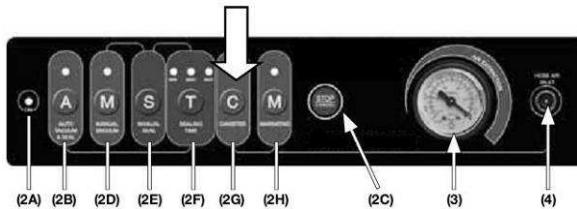
Urządzenie zostało również zaprojektowane do procesu próżniowego z odpowiednimi pojemnikami.

- Napełnić odpowiedni pojemnik i zostawić przynajmniej 3 cm w górnej części pojemnika.
- Przykryć pojemnik wieczkiem.
- Wąż (**16**) na wieczku pojemnika połączyć z wejściem węża na powietrze (**4**) urządzenia (**Rys. N**).



WSKAZÓWKA!

Na początku procesu próżniowego, może wystąpić konieczność ręcznego dociśnięcia wieczka pojemnika, aby hermetycznie zamknąć pojemnik.



- d) Wcisnąć przycisk "C" (2G). Urządzenie wykonuje cykl próżniowy i wyłącza się automatycznie po zakończeniu operacji. Pompa wyłączy się automatycznie po ok. 5 minutach.
- e) Wyjąć wąż z wieczka pojemnika i wyjścia węża do powietrza urządzenia.

**UWAGA!**

Aby zapewnić bezpieczne i optymalne pakowanie próżniowe, należy używać tylko odpowiednich akcesoriów i przestrzegać instrukcji producenta.

6. Czyszczenie i konserwacja

6.1 Instrukcje bezpieczeństwa dotyczące czyszczenia

- o Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia lub naprawy, urządzenie należy odłączyć z gniazdka (wyjąć wtyczkę!) i poczekać, aż ostygnie.
- o Nie wolno stosować żadnych żrących detergentów i należy uważać, aby do urządzenia nie przedostała się woda.
- o Aby uniknąć porażenia prądem, **nigdy** nie wolno zanurzać urządzenia, kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie lub innej cieczy.

**UWAGA!**

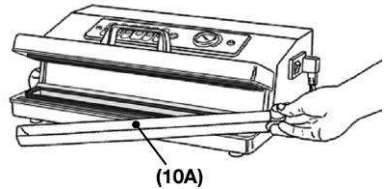
Urządzenie nie jest przystosowane do splukiwania strumieniem wody. Dlatego nie wolno używać strumienia wody pod ciśnieniem do czyszczenia urządzenia!

6.2 Czyszczenie

- o Urządzenie należy czyścić regularnie.
- o Przed rozpoczęciem czyszczeniem urządzenia, należy odłączyć je od sieci.
- o Przed i po użyciu urządzenia, jego powierzchnie należy wyczyścić ściereczką zwilżoną neutralnym mydłem lub denaturatem albo roztworem wody z octem.
- o **Nie używać agresywnych detergentów, rozpuszczalników ani produktów na bazie olejków aromatycznych !**

- Jeśli do urządzenia przypadkowo dostanie się jakaś ciecz, należy wyjąć wtyczkę z gniazdka, nie używać urządzenia i zwrócić się do centrum serwisowego lub sprzedawcy produktu.
- **Ważne:** Nie można używać metalowych narzędzi (na przykład nożyczek, noża, przebijaka czy skrobaka), aby usunąć zanieczyszczenia, ponieważ mogłyby uszkodzić stalową powierzchnię skutkując korozją.
- Ponadto, nieprawidłowe zastosowanie detergentów na bazie chloru lub kwasu solnego, (niektóre środki do usuwania kamienia wapiennego) mogą zmniejszyć typowy połysk stali nierdzewnej i wpłynąć na wytrzymałość.
- Co do czyszczenia akcesoriów (pojemniki, wieczka itd.) patrz, instrukcje akcesoriów.

- Zbiornik ochronny cieczy urządzenia **(10A)** można wyjąć i umyć umieszczając go w górnej części zmywarki. Przepłukać tak, jak pozostałe przedmioty kuchenne i dobrze wysuszyć, następnie włożyć do komory próżniowej.



- Należy używać wyłącznie miękkiej ściereczki, **nigdy** nie stosować żadnego rodzaju ostrych środków czyszczących czy czyścików, które mogłyby porysować urządzenie.
- Po czyszczeniu należy użyć miękkiej, suchej ściereczki do osuszenia i wypolerowania powierzchni.

6.3 Instrukcja bezpieczeństwa dotyczące prac serwisowych

- Zwrócić uwagę, czy kabel zasilający nie jest uszkodzony. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, nie należy używać urządzenia. Jeżeli kabel jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez serwis albo wykwalifikowanego elektryka, celem uniknięcia zagrożenia.
- W razie wystąpienia uszkodzeń lub usterek należy zwrócić się do sklepu specjalistycznego lub do naszego serwisu. Przeczytać wskazówki dotyczące rozwiązywania problemów w rozdziale 7
- Prace konserwacyjne i naprawcze mogą prowadzić wyłącznie osoby wykwalifikowane, stosując przy tym oryginalne części zamienne oraz akcesoria. **Nie należy podejmować prób naprawy urządzenia na własną rękę.**

7. Możliwe nieprawidłowości

Problem	Możliwa przyczyna i rozwiązanie
<p>Urządzenie nie działa</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sprawdzić stan wyłączników(1) ▪ Należy upewnić się, czy przewód elektryczny jest poprawnie umieszczony w gnieździe zasilającym, a urządzenie jest włączone. Sprawdzić gniazdo zasilające podłączając inne urządzenie. ▪ Sprawdzić przewód elektryczny i wtyczkę, czy nie są uszkodzone. W przypadku uszkodzenia nie używać urządzenia.
<p>Urządzenie nie wykonuje pierwszego zgrzewu na kawałku folii odciętej</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sprawdzić położenie kawałka rolki, zgodnie z opisem w paragrafie: 5.5.4 "Wykonanie woreczków z rolki". ▪ Sprawdzić, czy uszczelnienie zamknięcia jest ułożone prawidłowo i nie jest uszkodzone.
<p>Urządzenie nie wytwarza całkowitej próżni w woreczkach.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aby dokładnie zgrzać, cała otwarta krawędź woreczka powinna znaleźć się w komorze próżniowej. ▪ Sprawdzić, czy Listwa Zgrzewająca, Uszczelnienia i Środki uszczelniające nie są brudne. Po ewentualnym wyczyszczeniu, umieścić je odpowiednio na miejscu. ▪ Możliwe, że woreczek jest przedziurawiony. Aby sprawdzić, zamknąć woreczek z powietrzem wewnątrz, zanurzyć go w wodzie i nacisnąć. Pojawienie się pęcherzy wskazuje nieszczelność. Zakleić nieszczelność lub użyć innego woreczka.
<p>Urządzenie nie zgrzewa woreczka prawidłowo</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Jeśli woreczek nie zamyka się odpowiednio, wydłużyć czas zgrzewania wciskając przycisk "T" (2F). ▪ Jeśli listwa zgrzewająca się przegrzewa i topi woreczek, otworzyć zawór sterujący i pozostawić listwę na kilka minut do ostygnięcia. ▪ Sprawdzić, czy uszczelnienie zamknięcia jest ułożone prawidłowo i nie jest uszkodzone.
<p>Woreczek nie utrzymuje próżni po zamknięciu</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nieszczelność zamknięcia może być spowodowana zagięciami, okruchami, tłuszczem i wilgocią. Otworzyć woreczek, wyczyścić górną część wewnątrz, usunąć resztki z listwy zgrzewającej i powtórzyć zgrzewanie. ▪ Sprawdzić, czy woreczek nie jest uszkodzony ani przedziurawiony, co mogłoby być powodem nieszczelności. Zabezpieczyć ostre krawędzie zawartości papierową serwetką.

Problem	Możliwa przyczyna i rozwiązanie
Urządzenie nie tworzy próżni w pojemniku	<ul style="list-style-type: none">▪ Ponownie połączyć wąż ssący na wieczku pojemnika (lub, w razie potrzeby, z zakrętką zasysania) z wejściem węża do powietrza z urządzeniem.▪ Pozostawić przynajmniej 3 cm w górnej części między zawartością i górną częścią pojemnika.▪ Wyciek cieczy może być spowodowany ich niewystarczającym schłodzeniem przed procesem pakowania próżniowego. Schłodzić ciecz w lodówce a nie w temperaturze pokojowej.▪ Upewnić się, że górna krawędź pojemnika i uszczelka pokrywy są czyste i ich stan jest nienaruszony. Wyczyścić je wilgotną ściereczką i poddać procesowi pakowania próżniowego.▪ Sprawdzić, czy uszczelnienia wieczka pojemnika ułożone są prawidłowo i nie są uszkodzone.
Pojemnik lub wieczko tracą stan próżni	<ul style="list-style-type: none">▪ Upewnić się, że górna krawędź pojemnika i uszczelka pokrywy są czyste i ich stan jest nienaruszony. Wyczyścić je wilgotną ściereczką i poddać procesowi pakowania próżniowego.▪ Sprawdzić, czy uszczelnienia wieczka pojemnika uniwersalny pojemnik ułożone są prawidłowo i nie są uszkodzone.▪ Sprawdzić, czy wąż został prawidłowo połączony z pokrywą pojemnika i wejściem węża do powietrza (4) urządzenia.

Przypadki powyższych problemów powinny służyć jako pomoc lub przykład. W razie wystąpienia takich lub podobnych problemów, należy natychmiast wyłączyć urządzenie i rozwiązać problem. Natychmiast skontaktować się z wykwalifikowanym personelem lub producentem w celu przeprowadzenia przeglądu lub napraw.

8. Utylizacja

Odpady

Po zakończeniu okresu eksploatacji stare urządzenie należy poddać utylizacji, zgodnie z obowiązującymi w danym kraju regulacjami. Należy skontaktować się ze specjalistyczną firmą lub nawiązać kontakt z komórką ds. utylizacji we władzach gminy.



UWAGA!

Aby wykluczyć ewentualne nadużycia i związane z tym zagrożenia, należy przed oddaniem urządzenia do utylizacji zadbać o to, by nie dało się go ponownie uruchomić. W tym celu należy odłączyć urządzenie spod zasilania i odciąć kabel zasilający.



WSKAZÓWKA!



Co do utylizacji urządzenia, patrz normy i rozporządzenia obowiązujące w danym kraju i regionie.

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

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Faks: +49 (0) 5258 971-120

