

305/15L



300748

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

tel. +49 5258 971-0
fax.: +49 5258 971-120
Infolinia service: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Versie: 3.0

Datum van opmaak: 2024-05-08

Originele gebruiksaanwijzing

1	Veiligheid	2
1.1	Symboolverklaring	2
1.2	Veiligheidsaanwijzingen	3
1.3	Gebruik volgens bestemming	5
1.4	Oneigenlijk gebruik	5
2	Algemeen	6
2.1	Aansprakelijkheid en vrijwaring	6
2.2	Auteursrecht	6
2.3	Conformiteitsverklaring	6
3	Transport, verpakking en opslag	7
3.1	Transportinspectie	7
3.2	Verpakking	7
3.3	Opslag	7
4	Technische Gegevens	8
4.1	Technische Gegevens	8
4.2	Onderdelenoverzicht	9
4.3	Functies van het apparaat	10
5	Installatie en bediening	11
5.1	Installatie	11
5.2	Voordelen van vacuüm verpakken	12
5.3	Principes van vacuüm verpakken	14
5.4	Bediening	17
6	Reiniging	27
6.1	Aanwijzingen betreffende de veiligheid tijdens het reinigen	27
6.2	Reiniging	27
7	Mogelijke storingen	28
8	Verwijdering	30



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

Deze handleiding bevat de beschrijving van de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat en dient als belangrijke informatiebron en naslagwerk. De kennis en het in acht nemen van alle hier beschreven veiligheidsvoorschriften en instructies is een voorwaarde voor veilig en juist gebruik van het apparaat. Bovendien zijn de bepalingen inzake ongevallenpreventie, gezondheids- en veiligheidsvoorschriften en wettelijke voorschriften die van kracht zijn op het toepassingsgebied van het apparaat van toepassing.

Lees deze gebruikershandleiding voordat u met het apparaat gaat werken, en vóór de inbedrijfsstelling, om schade aan personen en zaken te voorkomen. Onjuist gebruik kan beschadigingen veroorzaken.

Deze handleiding is een integraal onderdeel van het product en moet in de directe nabijheid van het apparaat worden bewaard en te allen tijde beschikbaar zijn. Wanneer het apparaat wordt overgedragen, is het ook noodzakelijk deze gebruiksaanwijzing erbij te leveren.

NL

1 Veiligheid

Het apparaat is gemaakt volgens de laatste stand van de techniek. Het kan echter een bron van gevaar vormen als het apparaat niet in overeenstemming met zijn bestemming gebruikt wordt. Alle personen die het apparaat gebruiken, moeten zich houden aan de aanbevelingen en veiligheidsaanwijzingen in deze handleiding.

1.1 Symboolverklaring

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



GEVAAR!

Het signaalwoord **GEVAAR** waarschuwt voor gevaren die leiden tot ernstige verwondingen of overlijden als ze niet worden vermeden.



WAARSCHUWING!

Het signaalwoord **WAARSCHUWING** waarschuwt voor gevaren die gematigd tot zwaar letsel of overlijden kunnen veroorzaken, als ze niet worden vermeden.



VOORZICHTIG!

Het signaalwoord **VOORZICHTIG** waarschuwt voor gevaren die licht of matig letsel kunnen veroorzaken, als ze niet worden vermeden.

ATTENTIE!

Het signaalwoord **ATTENTIE** geeft mogelijke materiële schade aan die kan optreden als u de veiligheidsinstructies niet volgt.

OPMERKING!

Het icoon **OPMERKING** informeert de gebruiker over aanvullende informatie en tips voor het gebruik van het apparaat.

1.2 Veiligheidsaanwijzingen

Elektrische stroom

- Een te hoge netspanning of onjuiste installatie kan leiden tot elektrische schokken.
- Sluit het apparaat alleen aan als de specificaties op het typeplaatje overeenkomen met de netspanning.
- Om elektrische kortsluiting te voorkomen, moet het apparaat droog worden gehouden.
- Koppel het apparaat onmiddellijk los van het elektriciteitsnet als er tijdens het gebruik storingen optreden.
- Raak de stekker van het apparaat niet aan met natte handen.
- Raak het apparaat nooit aan nadat het in het water is gevallen. Onmiddellijk het apparaat van het elektriciteitsnet koppelen.
- Het herstellen en openen van de behuizing uitsluitend door specialisten en gespecialiseerde werkplaatsen laten uitvoeren.
- Draag het apparaat niet aan de verbindingskabel.

- Stel de verbindingkabel niet bloot aan warmte of scherpe randen.
- Knik, plet of knoop de verbindingkabel niet.
- Altijd de verbindingkabel volledig uitrollen.
- Plaats het apparaat of andere voorwerpen nooit op de verbindingkabel.
- Om het apparaat uit te schakelen van de elektrische voeding, altijd de stekker vastpakken.
- Controleer de voedingskabel regelmatig op beschadigingen. Het apparaat niet gebruiken wanneer de voedingskabel beschadigd is. Laat een beschadigde voedingskabel vervangen door de servicedienst of een gekwalificeerde elektricien om gevaar te voorkomen.

Exploitatie alleen onder toezicht

- Het apparaat mag alleen onder toezicht worden geëxploiteerd.
- Blijf altijd in de directe nabijheid van het apparaat.

Bedienend personeel

- Het apparaat mag alleen worden bediend door gekwalificeerd en geschoold vakpersoneel.
- Dit apparaat mag niet worden bediend door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden, evenals door personen met beperkte ervaring en / of beperkte kennis.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen of het starten.

Onjuist gebruik

- Onjuist gebruik of verboden gebruik kan het apparaat beschadigen.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als het zich in goede staat bevindt en veilig werken mogelijk maakt.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als alle aansluitingen zijn uitgevoerd volgens de voorschriften.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als het schoon is.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen. Nooit zelf het apparaat repareren.
- Verboden om veranderingen of modificaties aan het apparaat aan te brengen.

1.3 Gebruik volgens bestemming

Elk gebruik van het apparaat voor andere doeleinden en / of afwijkend van het normale bedoelde gebruik zoals hieronder beschreven, is verboden en wordt beschouwd als onbedoeld gebruik.

Het volgende gebruik is in overeenstemming met het beoogde gebruik:

- Vacuüm verpakken en marinieren van geschikte voedingsmiddelen of andere artikelen.

1.4 Oneigenlijk gebruik

Onjuist gebruik kan leiden tot schade aan personen en zaken veroorzaakt door gevaarlijke elektrische spanning, brand en hoge temperaturen. Met behulp van het apparaat kan alleen werk worden uitgevoerd dat in deze handleiding wordt beschreven.

2 Algemeen

2.1 Aansprakelijkheid en vrijwaring

Alle gegevens en aanwijzingen die zijn opgenomen in deze gebruiksaanwijzing zijn samengesteld rekening houdend met de geldende voorschriften, de actuele technische stand van zaken en onze langdurige inzichten en ervaring. In het geval van het bestellen van speciale modellen of extra opties, en in het geval van het gebruik van de nieuwste technische kennis, kan het geleverde apparaat onder bepaalde omstandigheden verschillen van de uitleg en de talrijke tekeningen in deze handleiding. De producent is niet aansprakelijk voor de schade en storingen die zijn ontstaan als gevolg van:

- het niet in acht nemen van de aanwijzingen,
- oneigenlijk gebruik,
- het aanbrengen van technische wijzigingen door de gebruiker,
- de toepassing van ongeoorloofde reserveonderdelen.

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

NL

2.2 Auteursrecht

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

2.3 Conformiteitsverklaring

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

3 Transport, verpakking en opslag

3.1 Transportinspectie

Als het apparaat afgeleverd is, onmiddellijk controleren of het compleet en zonder transportschade is. Als er duidelijk zichtbare transportschade is, het geleverde apparaat niet of alleen onder voorbehoud aannemen. De schade opschrijven op de transportdocumenten/ het leveringsdocument van de leverancier. Vervolgens reclameren. Verborgene gebreken onmiddellijk nadat ze zijn geconstateerd, reclameren, omdat eisen tot schadevergoeding alleen binnen de reclamatieperiode mogelijk zijn.

Neem contact op met onze klantenservice als er onderdelen of accessoires ontbreken.

3.2 Verpakking

Gooi de buitenste doos van uw apparaat niet weg. U kunt het nodig hebben tijdens een verhuizing, of als u het apparaat naar ons servicecentrum wilt sturen bij schade.

De verpakking en de afzonderlijke componenten zijn gemaakt van recyclebare materialen. In het bijzonder: kunststof folie en zakken, kartonnen verpakking.

Als u de verpakking wilt weggooien, dient u de geldende voorschriften in uw land in acht te nemen. Verpakkingsmateriaal dat hergebruikt kan worden, recyclen.

NL

3.3 Opslag

Zorg ervoor dat de verpakkingen verzegeld zijn tot de installatie en houd ze in overeenstemming met de op de buitenkant aangebrachte plaatsingmarkering en opslagmarkering. Bewaar de pakketten alleen onder de volgende voorwaarden:

- in een afgesloten ruimte
- droog en stofvrij
- verwijderd houden van corrosief materiaal
- op een plaats beschermd tegen zonlicht
- beschermd tegen mechanische schokken.

Bij langere bewaring (> 3 maanden) regelmatig de algemene toestand van alle bestanddelen en van de verpakking controleren. Als het nodig is de verpakking vervangen voor een nieuwe.

4 Technische Gegevens

4.1 Technische Gegevens

Naam:	Vacuümapparaat 305/15L
Artikelnummer:	300748
Materiaal:	roestvrij staal, kunststof
Aantal lasnaden:	1
Lengte lasnaad in mm:	305
Vacuümpomp: ca. 77 l/min.(4,62 m ³ /h)	15
Maximaal vacuüm in mbar:	-800
Sealtijd instelbaar in niveaus:	2
Aansluitingswaarde:	0,13 kW 230 V 50 Hz
Afmetingen (b x d x h) in mm:	400 x 180 x 92
Gewicht in kg:	2,5

Recht op technische veranderingen voorbehouden!

Versie / eigenschappen

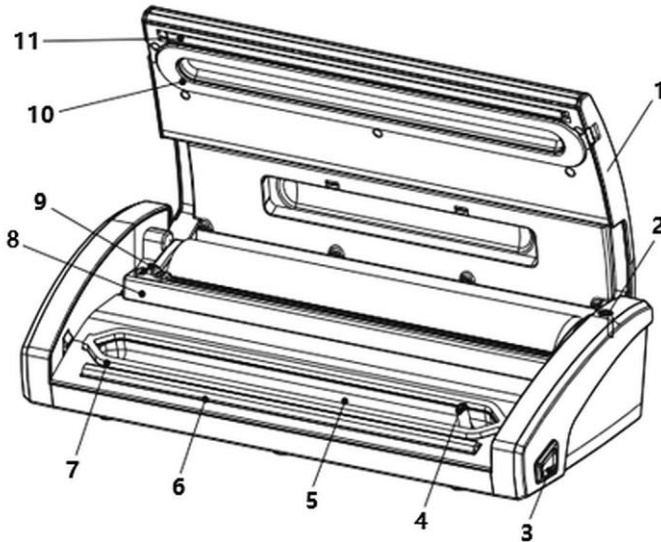
- Kleur: zilver
- Vacuümregeling: elektronisch
- Vacumeerintensiteit: regelbaar
- Functies / Controlelampjes:
 - Combineert vacumeren en verzegelen
 - Vacuüm-, delicate en standaardverpakkingen
 - Sealen, nat en droog
 - Handmatig sealen
 - Marineren
 - Vacuümverpakking met een vacuümcontainer
- Inbegrepen:
 - 1 rol vacuümverpakkingsfolie (22 cm breed, 3 m lang)
 - 1 rol vacuümverpakkingsfolie (28 cm breed, 3 m lang)
 - 1 verbindings slang (voor externe vacuümverpakking)

Technische Gegevens

- **Belangrijke aanwijzing:**

Gebruik voor vacuümverpakking alleen gewafelde vacuümverpakkingzakken (aan één kant geribbeld)

4.2 Onderdelenoverzicht



NL

Afb. 1

- | | |
|---|------------------------|
| 1. Scherm | 2. Aansluitslang |
| 3. Knoppen voor deblokkeren (2 x rechts en links) | 4. Luchtaanzuigopening |
| 5. Vacuümkamer | 6. Lasbalk |
| 7. Onderste dichting | 8. Snijmechanisme |
| 9. Mes | 10. Bovenste dichting |
| 11. Lasdraad | |

Accessoire (niet inbegrepen in de levering!)

Vacuümverpakkingsfolierollen set 220

Bestaat uit 2 rollen
vacuümverpakkingsfolie

Breedte rol: 22 cm

Lengte rol: 5 m

Afmetingen: b. 220 x d. 40 x h. 40 mm

Gewicht: 0,46 kg

Art. nr.: 300418



Vacuümverpakkingsfolierollen set 280

Bestaat uit 2 rollen
vacuümverpakkingsfolie

Breedte rol: 28 cm

Lengte rol: 5 m

Afmetingen: b. 280 x d. 50 x h. 50 mm

Gewicht: 0,512 kg

Art. nr.: 300419



Vacuümcontainers

Capaciteit: 1,5 liter
stapelbaar

Kleur: doorzichtig, wit

Materiaal: kunststof

Afmetingen: b. 135 x d. 135 x h. 180 mm

Gewicht: 0,3 kg

Art. nr.: 300422



4.3 Functies van het apparaat

De vacuümverpakker is ontworpen voor het vacuüm verpakken en marinieren van voedingsmiddelen. Tijdens het vacuümverpakkingsproces wordt lucht uit de zak of vacuümverpakkingscontainer gezogen en vervolgens verzegeld, waardoor voedselbederf wordt voorkomen of vertraagd.

5 Installatie en bediening

5.1 Installatie

Uitpakken / plaatsing

- Pak het apparaat uit en verwijder alle externe en interne verpakkingselementen en transportbeveiliging.



VOORZICHTIG!

Gevaar voor verstikking!

Houdt verpakkingsmateriaal zoals plasticfolie en piepschuim uit handen van kinderen.

- Als er beschermfolie op het apparaat zit, verwijdert u deze. De folie dient langzaam van het apparaat te worden getrokken zodat er geen lijmresten achterblijven. Eventuele lijmresten verwijderen met een geschikt oplosmiddel.
- Pas op dat u het typeplaatje en de waarschuwingsinstructies op het apparaat niet beschadigt.
- Het apparaat nooit in een vochtige of natte omgeving neerzetten.
- Het apparaat moet zo worden ingesteld dat de verbindingen gemakkelijk toegankelijk zijn om snel uit te schakelen als dat nodig is.
- Plaats het apparaat op een oppervlak met de volgende eigenschappen:
 - recht, met voldoende draagkracht, bestand tegen water, droog en bestand tegen hoge temperaturen
 - groot genoeg om probleemloos met het apparaat te werken
 - goed bereikbaar
 - goede ventilatie.
- Houd voldoende afstand tot de randen van de tafel. Het apparaat kan kantelen en vallen.

Aansluiting op het lichtnet

- Controleer of de technische specificaties van het apparaat (zie naamplaatje) overeenstemmen met de gegevens van de lokale stroomvoorziening.
- Sluit het apparaat aan op een enkele, voldoende beschermde aansluiting met een beveiligd contact. Sluit het apparaat niet aan op een meervoudige aansluiting.
- Leg de verbindingskabel zo dat niemand erop kan lopen of erover kan struikelen.

5.2 Voordelen van vacuüm verpakken

Bij het vacuüm verpakken wordt na het verwijderen van de lucht een foliezak of -container goed gesloten, wat het proces van voedselbederf remt of vertraagt. Dankzij vacuümverpakkingen wordt de houdbaarheid van voedingsproducten drie of zelfs vijf keer verlengd. De smaak en vitamines blijven behouden.

Zo worden voedingsproducten beschermd tegen uitdroging en oxidatie, bacteriën en schimmels.

Vacuüm verpakken is een conserveringsproces dat wordt aanbevolen voor verse voedselproducten en moet worden gecombineerd met lage temperaturen, d.w.z. vacuümverpakt product moet worden bewaard in een koelkast of vriezer voor de beste resultaten.

Zo kunnen geconserveerde voedselproducten veel langer worden bewaard dan vergelijkbare, maar niet-vacuümverpakte producten die slechts enkele uren of meerdere dagen houdbaar zijn.

Vacuümverpakking wordt gebruikt om de workflow te verbeteren, voedsel op een gezondere manier te bewaren en geld te besparen:

- Kan gebruikt worden bij speciale gelegenheden,
 - om voedingsproducten vacuüm te verpakken en zo hun houdbaarheid te verlengen,
 - maaltijden voor de hele week voor te bereiden,
 - om salades, groenten en kruiden langer te bewaren (ze blijven knapperig en vers);
- er is meer ruimte in de vriezer;
- voedingsproducten worden beschermd tegen uitdroging en oxidatie;
- zo kunt u snel en duurzaam marineren (20 minuten vacuüm is genoeg);
- op deze manier is het ook mogelijk om reeds vacuümverpakte vleesproducten, worsten of kazen opnieuw te verpakken (de smaak blijft behouden);
- er kan geld worden bespaard omdat alle restjes zonder problemen kunnen worden bewaard en later gebruikt;
- alle soorten groenten en fruit kunnen in het seizoen worden gekocht, vacuüm verpakt en dus langer bewaard.

TIP!

Alle informatie in onderstaande tabel zijn richtwaarden die afhankelijk zijn van de onberispelijke staat van de verpakking en de originele kwaliteitseigenschappen van de voedingsproducten.

VOORZICHTIG!

Bederfelijke producten moeten in de vriezer of koelkast worden bewaard. Vacuümverpakking verlengt de houdbaarheid van voedselproducten, maar maakt ze niet "ingeblikt", d.w.z. een product dat stabiel is bij kamertemperatuur.

Productopslagtijd

	zonder vacuümverpakking	met vacuümverpakking
Gekoelde voedingsproducten (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
Vleeswaren	7 - 15 dagen	25 - 40 dagen
Gesneden vleeswaren	4 - 6 dagen	20 - 25 dagen
Zachte kaas	5 - 7 dagen	14 - 20 dagen
Half-harde en harde kazen	15 - 20 dagen	25 - 60 dagen
Groenten	1 - 3 dagen	7 - 10 dagen
Fruit	5 - 7 dagen	14 - 20 dagen
Gekookte en gekoelde voedingsproducten (5+/-2°C)		
Groentepuree en soepen	2 - 3 dagen	8 - 10 dagen
Meel- en risottoproducten	2 - 3 dagen	6 - 8 dagen
Vlees van bouillons en braadstukken	3 - 5 dagen	10 - 15 dagen
Gevulde taarten (met room en fruit)	2 - 3 dagen	6 - 8 dagen
Frituurolie	10 - 15 dagen	25 - 40 dagen
Bevroren voedingsproducten (-18 +/-2°C)		
Vlees	4 - 6 maanden	15 - 20 maanden
Vis	3 - 4 maanden	10 - 12 maanden
Groenten	8 - 10 maanden	18 - 24 maanden

	zonder vacuümverpakking	met vacuümverpakking
Voedingsproducten op kamertemperatuur (25+/-2°C)		
Brood	1 - 2 dagen	6 - 8 dagen
Verpakte koekjes	4 - 6 maanden	12 maanden
Meelproducten	5 - 6 maanden	12 maanden
Rijst	5 - 6 maanden	12 maanden
Meel	4 - 5 maanden	12 maanden
Gedroogd fruit	3 - 4 maanden	12 maanden
Gemalen koffie	2 - 3 maanden	12 maanden
Poederthee	5 - 6 maanden	12 maanden
Gevriesdroogde producten	1 - 2 maanden	12 maanden
Melkpoeder	1 - 2 maanden	12 maanden

5.3 Principes van vacuüm verpakken

Belangrijke aanwijzingen

- Was grondig uw handen, alle gereedschappen en het werkblad dat gebruikt gaat worden voor het snijden en vacuüm verpakken van voedsel.
- Gebruik waar mogelijk handschoenen bij het hanteren van voedselproducten.
- Gebruik alleen vers voedsel voor het vacuüm verpakken.
- Zet bederfelijke levensmiddelen na het vacuüm verpakken direct in de koelkast of vriezer, zonder ze te lang op kamertemperatuur te laten staan.
- Verdeel vacuümverpakkingen gelijkmatig in de koelkast of vriezer om snel invriezen mogelijk te maken.
- Uit de verpakking verwijderde levensmiddelen dienen absoluut te worden geconsumeerd vóór de op de originele verpakking vermelde houdbaarheidsdatum.
- Vacuümverpakking verlengt de houdbaarheid van droge voedingsproducten. Voedingsmiddelen met een hoog vetgehalte worden sneller ranzig als ze worden blootgesteld aan zuurstof en hitte. Vacuüm verpakken verlengt ook de houdbaarheid van noten, kokos en granen. Bewaar op een koele en donkere plaats.
- Vacuüm verpakken verlengt de houdbaarheid van groenten en fruit, zoals bananen, appels of aardappelen niet, tenzij ze worden geschild voor het vacuüm verpakken.

Installatie en bediening

- Bepaalde soorten groenten, zoals broccoli, bloemkool en witte kool, stoten gassen uit als ze vacuüm verpakt zijn. Om deze reden moeten deze groenten worden geblancheerd en ingevroren voordat ze vacuüm worden verpakt.
- Om voedsel dat uit de vacuümverpakte verpakking is gehaald opnieuw vacuüm te verpakken, volgt u de aanbevelingen voor gekoelde opslag na opening voor veilige herbewaring.
- Eet bederfelijk voedsel dat eerder is verwarmd, ontdooid of uit de koelkast is gehaald onmiddellijk. Eet geen voedsel dat enkele uren in de buitenlucht heeft gelegen; in het bijzonder wanneer ze zijn bereid met een dikke saus en zijn bewaard in een vacuüm of luchtdichte omgeving.
- Zacht en delicaat voedsel (vis, wilde aardbeien, enz.) moet een nacht voorgevroren worden. Na het voorvriezen kunnen de producten vacuüm worden verpakt en uiteindelijk in de vriezer worden geplaatst.

VOORZICHTIG!

Vacuüm verpakken is geen vervanging voor invriezen of diepvriezen!

Elk bederfelijk voedselproduct dat vóór het vacuüm verpakken moet worden ingevroren, moet ook na het vacuüm verpakken worden gekoeld en ingevroren.

Vacuüm verpakken om in te vriezen

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

vacuüm in een zakje met het keukenpapier. Hierdoor wordt het sap van het product opgenomen.

- Voor het vacuüm verpakken van voedsel als pita's, pannenkoeken of hamburgers dienen ze van elkaar gehouden worden met bakpapier of folie. Dit vergemakkelijkt het uit de verpakking halen van enkele stuks en het opnieuw afsluiten van de rest om in de vriezer te bewaren.

Vacuüm verpakken voor de koelkast

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

Vacuüm verpakken voor de voorraadkast

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

NL

Ontdooien van voedingsmiddelen die verpakt zijn in vacuümzakjes

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

Opnieuw vacuüm verpakken van uitgepakte voedingsmiddelen

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

VOORZICHTIG!

Uitgepakte voedingsmiddelen dienen altijd voor het verstrijken van de houdbaarheidsdatum op de originele verpakking te worden genuttigd.

Na het opnieuw vacuüm verpakken dienen de producten met voorzorg en hygiëne te worden bewaard.

Tips voor vacuüm verpakken

- Bij het vacuüm verpakken van voedsel met scherpe randen of vormen, zoals botten of gedroogde pasta, deze gebieden bedekken met een papieren handdoek om schade aan de zak te voorkomen.
- Om te voorkomen dat kwetsbare voedselproducten verkrumelen tijdens het vacuüm verpakken en om te voorkomen dat kwetsbare producten zoals koekjes breken, gebruikt u containers voor de opslag ervan.
- Vacuümverpakking beschermt een breed scala aan artikelen. Op de camping kunt u schone en droge spullen, zoals lucifers, kleding bewaren. Pijptabak kan lang worden bewaard. De aanslag van zilver en andere verzamelobjecten kan ook worden geëlimineerd door vacuümverpakking.

5.4 Bediening



WAARSCHUWING!

Handletsel veroorzaakt door beknelling van de hand of vingers tussen het deksel en de vacuümkamer!

Men dient heel voorzichtig te zijn bij het sluiten van het deksel.

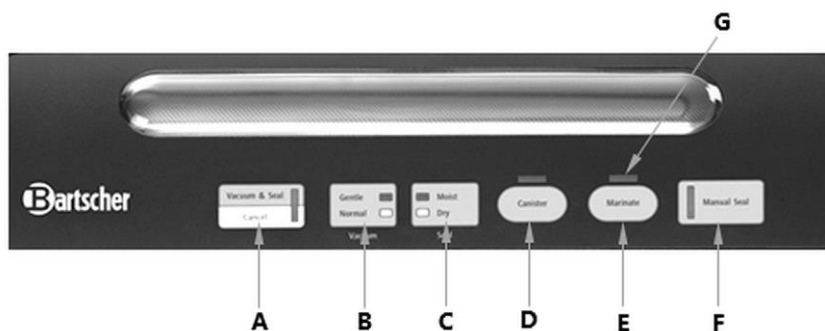
Verbrandingsgevaar door het aanraken van hete onderdelen van het apparaat na het werk!

Raak de lasdraad, de lasdraad of de vacuümkamer nooit kort na het werk aan. Wacht tot het apparaat afgekoeld is.

Vóór het eerste gebruik

1. Maak voor elk gebruik het apparaat en de werkoppervlakken grondig schoon, waarbij u de instructies in hoofdstuk 6 "Reiniging" in acht neemt.
2. Droog het apparaat grondig.

Functies van de bedieningsknoppen/controlelampjes



Afb. 2

NL

A. Vakuüm & Seal / Cancel -knop

Vacuümverpakken en sealen / processtop: door op deze knop te drukken start de machine het vacuümverpakkingsproces, krimpt de vacuümverpakkingszak tot het maximale vacuüm is bereikt en sealt de zak ten slotte. Door nogmaals op deze knop te drukken, kan het lopende proces worden gestopt.

B. Vakuüm (Gentle /Normal) -knop

Delicaat of standaard vacuümverpakken: door op deze knop te drukken kan de snelheid en druk worden geselecteerd, afhankelijk van de te verpakken voedingsmiddelen.

C. Seal (Moist / Dry) -knop

Nat of droog sealen: met de knop kan de sealtijd worden ingesteld, afhankelijk van het soort voedsel (nat of droog).

D. Canister

Containerfunctie: Alleen voor vacuümverpakking in een geschikte container.

E. Marinade

Marineerfunctie: Belangrijk: Deze functie kan alleen worden gebruikt met een geschikte container en verbindingsslang.

F. Manual Seal

Enkel lassen: Er wordt heel even een vacuüm gecreëerd om ervoor te zorgen dat de lasdraad en de lasbalk schoon zijn en op elkaar liggen. De vacuümverpakkingszak wordt vervolgens verzegeld.

Deze knop kan worden geselecteerd voor de volgende functies:

1. Het sealen van het open uiteinde van een vacuümverpakkingszak die van een rol folie is gehaald.
2. Alleen vacuüm sealen. Op deze manier kan de gebruiker ervoor zorgen dat er niet te veel vacuüm wordt opgebouwd in de vacuümverpakkingszak, waardoor wordt voorkomen dat delicaat voedsel wordt geplet.

G. Controlelampjes

Het branden van de overeenkomstige controlelampjes geeft de bedrijfsstatus van de geselecteerde functie van het apparaat aan.

NL

Vacuümverpakking

Belangrijke opmerkingen en nuttige tips over vacuümverpakkingszakken

- Laat niet te veel lucht in de vacuümzak achter. Voor het verzegelen van de vacuümzak, zoveel mogelijk lucht eruit persen. Als er te veel lucht in de vacuümzak zit, kan de belasting van de vacuümpomp toenemen, zodat de motor niet genoeg vermogen heeft om alle lucht uit de zak te halen.
- Als u levensmiddelen vacuüm verpakt met scherpe randen of puntige hoeken, zoals botten of gedroogde noedels, bedek dergelijke sets dan met papieren handdoeken om schade aan de vacuümzak te voorkomen.
- Plaats niet te veel voedingsmiddelen in de vacuümzak. Laat voldoende ruimte over zodat het open uiteinde gemakkelijk in de vacuümkamer kan worden geplaatst.
- Plaats het open uiteinde van de vacuümzak altijd vlak en waterpas op de lasdraad, vouw of buig de vacuümzak niet.
- Grote, vacuümzakken vereisen een beetje meer vacumeertijd; kleinere zakken kunnen sneller vacuüm worden verpakt.
- Controleer altijd de verkregen lasnaad, die een uniforme dwarsdoorsnede moet hebben en geen vouwen mag hebben.
- Bij onvolledig verzegelen de lasnaad afsnijden en het verzegelproces herhalen.

Keuze vacuümverpakkingszakken

Vacuümzakjes zijn verkrijgbaar in verschillende maten. Kies de geschikte maat van het zakje voor het te verpakken voedingsmiddel.

TIP!

Gebruik voor het vacuüm verpakken alleen speciale zakken die voor dit doel zijn bedoeld (eenzijdig geribbeld, gekarteld).

Zorg ervoor dat de lengte van de verpakkingszak ten minste 4-5 cm langer is dan het te conserveren levensmiddel en voeg nog eens 2 cm toe voor elk volgend gebruik van de vacuümverpakkingszak.

Aanmaak van vacuümverpakkingen van een rol folie

1. Kies een rol folie met de juiste breedte om zakjes aan te maken.
2. Het apparaat op een vlakke ondergrond plaatsen.
3. Sluit de stekker aan op een juiste enkele aansluiting.

De indicatorlampjes voor de modi "Normal" en "Dry" beginnen te branden.



4. Druk op de ontgrendelknoppen en open de beschermkap.
Zorg ervoor dat het mes zich op één van de uiteinden (rechts of links) van de snijrail bevindt.
5. Til het snijmechanisme op en plaats de folierol in de daarvoor bestemde uitsparing onder het deksel.



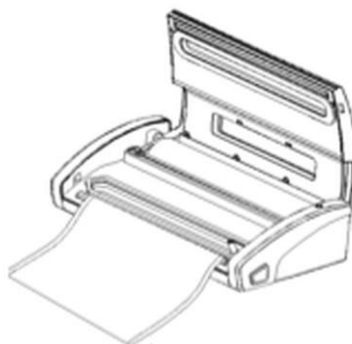
6. Rek de folierol uit tot de gewenste lengte.



7. Trek het snijmechanisme naar beneden en plaats het over de folierol



8. Verplaats het mes van het ene uiteinde naar het andere om de zak voor vacuümverpakking door te snijden met een schone en zuivere snede.



9. Plaats vervolgens het open uiteinde van de gesneden vacuümverpakkingszak op de sealbalk van de machine, maar rek de zak niet zo ver uit als de vacuümkamer.



10. Sluit het deksel door aan beide zijden tegelijk te drukken totdat u de klik van beide ontgrendelknoppen hoort.



11. Druk op de knop Manual Seal om het sealen van de zak te starten. Het indicatorlampje van deze toets gaat branden.

Zodra het lasproces is voltooid, gaat het controlelampje uit.

12. Druk op beide ontgrendelknoppen (rechts en links) en open het deksel.

13. Verwijder de voltooide vacuümverpakkingzak.

11. Controleer de verkregen las. Bij onvolledig verzegelen de lasnaad afsnijden en het verzegelproces herhalen.



Vacuümverpakken met vacuümverpakkingzakken

1. Plaats het te verpakken voedselproduct in een vacuümverpakkingzak.
2. Reinig het open uiteinde van de vacuümverpakkingzak en zorg ervoor dat er geen vuil of vloeistoffen op zitten.
3. Het apparaat op een vlakke ondergrond plaatsen.
4. Sluit de stekker aan op een juiste enkele aansluiting.

Controlelampjes voor de modus "**Normal**" van de Vakuüm-knop en "**Dry**" van de Seal-knop gaan branden.

5. Druk op de ontgrendelknoppen en open de beschermkap.

6. Leg het open uiteinde van de vacuümverpakkingzak altijd plat en gelijkmatig op de sealbalk, overlap of buig de vacuümverpakkingzak niet.
7. Zorg ervoor dat de luchtinlaatopeningen niet worden afgedekt door de vacuümverpakkingzak.



8. Sluit het deksel door aan beide zijden tegelijk te drukken totdat u de klik van beide ontgrendelknoppen hoort.
9. Afhankelijk van het voedsel selecteert u de vacuümverpakkingssnelheid door op de **Vakuüm**-knop te drukken:
 - “**Normal**” voor de normale snelheid of
 - “**Gentle**” voor zacht en delicaat voedsel of voorwerpen.



NL

10. Druk nu op de **Seal**-knop, om de sealtijd te selecteren die geschikt is voor de voedingsmiddelen die verpakt worden:
 - “**Dry**” voor droge vacuümverpakkingzakken en voedingsmiddelen die geen vocht bevatten;
 - “**Moist**” voor vochtige vacuümverpakkingzakken en levensmiddelen die enig vocht bevatten of voor vloeibare levensmiddelen.

Wanneer de instelling “**Moist**” is geselecteerd, wordt de sealtijd verlengd om ervoor te zorgen dat de vacuümverpakkingzak correct wordt geseald.

11. Druk op de knop **Vakuüm & Seal / Cancel**.

Het controlelampje gaat branden en het vacuümverpakken start.

De lucht wordt automatisch uit de vacuümverpakkingzak gezogen en vervolgens wordt verzegeld.

AANWIJZING!

Tijdens het vacuüm verpakken produceert de machine een zeer hoog vacuüm in de verpakkingszak. Het vacuümverpakkingsproces moet worden gevolgd om te voorkomen dat delicate voedingsproducten verkrummelen of breken.

12. Om het proces vroegtijdig te stoppen omdat het vereiste vacuüm bereikt is, drukt u onmiddellijk **op de kno Manual Seal**.

De vacuümpomp stopt het proces en de machine begint de vacuümverpakkingszak te verzegelen.

Wanneer de controlelampjes **“Vakuüm & Seal / Cancel”** ev. **“Manual Seal”** uitgaan, is het vacuümverpakkingsproces voltooid.

13. Druk op beide ontgrendelknoppen (rechts en links) en open het deksel.

14. Verwijder de verzegelde vacuümverpakkingszak.

15. Controleer de verkregen las.

Bij onvolledig verzegelen de lasnaad afsnijden en het verzegelproces herhalen.



TIP!

Voor optimale vacuümverpakkings- en sealresultaten raden wij aan om voedselresten en gemorste vloeistoffen na elk gebruik uit de vacuümkamer te verwijderen.

16. De machine moet 1 minuut rusten tussen elk opeenvolgend vacuümverpakkingsproces om oververhitting van de machine te voorkomen.
17. Om een vacuümverpakte zak te openen, knipt u deze open met een schaar.
18. Na het beëindigen van het gebruik van het apparaat, het apparaat van de voeding halen (de stekker uittrekken).

Vacuüm verpakken met behulp van vacuümcontainers

1. Het apparaat op een vlakke ondergrond plaatsen.
2. Sluit de stekker aan op een juiste enkele aansluiting.
Controlelampjes voor de modus "**Normal**" van de Vakuüm-knop en "**Dry**" van de Seal-knop gaan branden.
3. Zorg ervoor dat de vacuümcontainer en het deksel schoon en droog zijn.
4. Vul de vacuümcontainer met de geselecteerde voedingsmiddelen, zodat de bovenkant zich minstens 3 cm onder de rand van de container bevindt.
5. Maak de rand van de container schoon.
6. Het deksel erop leggen.



NL

7. Sluit de meegeleverde verbindingsslang aan op het deksel van de vacuümcontainer en op de daarvoor bestemde aansluiting op het apparaat.
8. Zorg ervoor dat de vergrendeling van het deksel in de positie "OPEN" staat.
9. Afhankelijk van het voedsel selecteert u de vacuümverpakkingsnelheid door op de Vakuüm-knop te drukken:
 - "**Normal**" voor de normale snelheid of
 - "**Gentle**" voor zacht en delicaat voedsel of voorwerpen.
10. De Canister-knop indrukken.
Het vacuümverpakkingsproces begint.
11. Om ervoor te zorgen dat er lucht tussen het deksel en de vacuümcontainer ontsnapt, drukt u aan het begin van het proces het deksel omlaag.
Het apparaat stopt automatisch wanneer er voldoende vacuüm in de vacuümcontainer is bereikt. Het vacuümverpakkingsproces is voltooid.

12. Sluit de sluiting van het deksel en koppel de verbindingsslang los van het deksel van de vacuümcontainer en van het apparaat.

TIP!

Wanneer vochtig voedsel in de vacuümcontainer wordt gepakt, kan er vocht in de aansluiting van de verbindingsslang terechtkomen. De aansluiting moet na elk gebruik worden schoongemaakt.

13. Gebruik alleen geschikte vacuümcontainers en volg de instructies van de fabrikant bij het openen en sluiten van vacuümcontainers.
14. De machine moet tussen elk vacuümverpakkingsproces 1 minuut rusten om oververhitting te voorkomen.

Marineren in een vacuümcontainer

1. Vul de vacuümcontainer met de geselecteerde voedingsmiddelen, zodat de bovenkant zich minstens 3 cm onder de rand van de container bevindt.
2. Reinig de rand van de container en doe het deksel erop.
3. Plaats het apparaat op een vlakke ondergrond.
4. Steek de stroomstekker in een geaard, enkel stopcontact.

Controlelampjes voor de modus “**Normal**” van de Vakuüm-knop en “**Dry**” van de Seal-knop gaan branden.

5. Zorg ervoor dat de vacuümcontainer en het deksel schoon en droog zijn.
6. Vul de vacuümcontainer met de geselecteerde voedingsmiddelen, zodat de bovenkant zich minstens 3 cm onder de rand van de container bevindt.
7. Maak de rand van de container schoon.
8. Het deksel erop leggen.
9. Sluit de meegeleverde verbindingsslang aan op het deksel van de vacuümcontainer en op de daarvoor bestemde aansluiting op het apparaat.
10. Zorg ervoor dat de vergrendeling van het deksel in de positie "OPEN" staat.
11. Druk op de knop Marinate om het marineren te starten.

Het indicatorlampje brandt tijdens het proces.

Wanneer het indicatielampje uitgaat, is het marineren voltooid.

12. Zorg ervoor dat de dekselvergrendeling in de "CLOSED"-positie staat en trek de verbindingsslang weg van de vacuümcontainer.
13. Om het vacuüm te controleren, trekt u eenvoudig aan het deksel van de container. Het mag niet bewegen.

14. Om de vacuümcontainer te openen, draait u de dekselvergrendeling van "CLOSED" naar "OPEN".

6 Reiniging

6.1 Aanwijzingen betreffende de veiligheid tijdens het reinigen

- Voordat het apparaat kan worden gereinigd, dient het apparaat van het lichtnet te worden gehaald.
- Het apparaat geheel laten afkoelen.
- Zorg ervoor dat er geen water in het apparaat komt. Dompel het apparaat niet in water of andere vloeistoffen om het te reinigen. Gebruik geen waterstraal onder druk om het apparaat te reinigen.
- Gebruik geen scherpe of metalen voorwerpen (mes, vork, enz.) om het apparaat schoon te maken. Scherpe voorwerpen kunnen het apparaat beschadigen en leiden tot elektrische schokken wanneer ze in contact komen met geleidende componenten.
- Gebruik geen schuurmiddelen, oplosmiddelen of bijtende schoonmaakmiddelen. Dit kan het oppervlak beschadigen.

6.2 Reiniging

De buitenkant van het apparaat

1. Reinig het apparaat dagelijks na gebruik, en indien nodig vaker.
2. Reinig de buitenoppervlakken van het apparaat voor en na gebruik met een doek of spons en een mild schoonmaakmiddel.
3. Veeg het af met een schoon doekje.
4. De gereinigde oppervlakken zorgvuldig drogen.

De binnenkant van het apparaat

1. Als er voedsel- of vloeistofresten op de vacuümkamer, de lasnaad en de lasdraad zitten, verwijder deze dan met keukenpapier.
2. Veeg de vacuümkamer af met een zachte, vochtige doek.
3. Droog de vacuümkamer grondig af.

Zakken voor vacuümverpakking

1. Was de vacuümzakken in warm water met een mild reinigingsmiddel.
2. Spoel met schoon water.

3. Droog de vacuümzakken vervolgens goed af met een pluisvrije doek.

VOORZICHTIG!

Om voedselvergiftiging te voorkomen, mogen vacuümzakken waarin rauw vlees, vis of vet voedsel is bewaard niet opnieuw worden gebruikt.

Vacuümcontainers

1. Volg bij het reinigen van vacuümcontainers en containerdeksels de instructies van de fabrikant van de betreffende apparatuur.
2. Zorg ervoor dat alle accessoires schoon zijn en klaar voor verder gebruik.

7 Mogelijke storingen

De onderstaande tabel beschrijft mogelijke oorzaken en methoden voor het verwijderen van storingen of fouten die optreden tijdens de werking van het apparaat. Neem contact op met het servicecentrum als storingen niet kunnen worden verholpen.

Vermeld aub het artikelnummer, modelnaam en serienummer. Deze gegevens staan op het typeplaatje van het apparaat.


Mogelijke storingen

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
Het apparaat doet het niet	Geen stroom	Controleer en breng de elektrische stroom terug
	Het apparaat is niet op de elektrische spanning aangesloten.	De stekker in het stopcontact doen
	Beschadigde aansluitkabel of stekker	Neem contact op met de serviceafdeling
	Aan/uit-knop is niet ingedrukt.	Druk de aan/uit-schakelaar correct in
Het apparaat genereert geen volledig vacuüm in de vacuümzak	Het open uiteinde van de vacuümzak zit niet volledig in de vacuümkamer	Voor een goede verzegeling moet het open uiteinde van de vacuümzak volledig in de vacuümkamer blijven.
	De ontluchtingstijd was niet lang genoeg ingesteld	Verleng de ontluchtingstijd
	De vacuümverpakkings-zak kan een gat hebben	Sluit de vacuümverpakkingszak af met een beetje lucht erin, dompel hem in water en druk hem aan. Luchtbelvorming duidt op lekkage. Sluit de vacuümzak opnieuw of gebruik een andere vacuümzak.
Er wordt geen vacuüm gegenereerd in de vacuümkamer	De pakking van het deksel is vervuild of beschadigd	Maak de afdichting schoon of vervang door een nieuwe afdichting
Na het lassen verliest de verpakkingszak het vacuüm	Lekkende plekken op de las kunnen worden veroorzaakt door vouwen, kruimels, vet of vocht	Open de vacuümzak weer, reinig de binnenkant van het bovenste deel van de vacuümzak, verwijder eventueel vreemd materiaal van de lasnaad en sluit opnieuw.

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
Na het lassen verliest de verpakkingzak het vacuüm	De vacuümverpakkingzak is beschadigd	Controleer de verpakkingzak op schade Bedek de scherpe randen van de inhoud met keukenpapier
	De verpakkingzak werd niet correct op de lasnaad geplaatst	Zorg ervoor dat de volledige vacuümverpakkingzak zich tijdens het sealen in de vacuümkamer bevindt
Het apparaat creëert geen vacuüm in de vacuümcontainer	De verbindingsslang is niet correct aangesloten op het deksel van de vacuümcontainer of op de aansluiting van het apparaat dat bedoeld is voor vacuümcontainers.	Sluit de verbindingsslang correct aan op de afdekking en op de aansluiting van het apparaat
	Het deksel van de vacuümcontainer is niet open	Open de sluiting van het deksel
	De vacuümtank is te vol	Laat minstens 3 cm vrij van de rand van de container

8 Verwijdering

Elektrische apparaten

	<p>Elektrische apparaten zijn gemarkeerd met dit symbool. Elektrische apparatuur moet op een correcte en milieuvriendelijke manier worden verwijderd en gerecycled. Niet-gevaarlijke apparaten mogen niet bij het huishoudelijk afval worden gegooid. Koppel het apparaat los van de voeding en verwijder de verbindingskabel van het apparaat.</p>
---	---

Elektrische apparaten moeten naar aangewezen inzamelpunten worden gebracht.