



300422

DEUTSCH	-----	Seite 1 bis 2
ENGLISH	-----	from page 3 to 4
FRANÇAIS	-----	de page 5 à page 6
ITALIANO	-----	pagine da 7 a 8
ESPAÑOL	-----	de la página 9 a la 10
PORTUGUÊS	-----	as páginas desde 11 até 12
NEDERLANDS	-----	blz. 13 t/m 14
DANSK	-----	side fra 15 til og med 16
РУССКИЙ	-----	страница 17 до 18
TÜRKÇE	-----	sayfalar: 19-20
POLSKI	-----	strony od 21 do 22
ČESKY	-----	stránka 23 až 24
HRVATSKI	-----	stranica 25 do 26
MAGYAR	-----	27 – 28. oldal
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	-----	σελίδες από 29 ως 30

Technische Daten

Bezeichnung • **Vakuumier-Behälter
zur Vakuum-Verpackungsmaschine VAK 100**

Art.-Nr.: • **300422**

Ausführung: • Kunststoff, Behälter durchsichtig, Deckel weiß

Inhalt: • 1,5 Liter

Abmessungen: • B 135 x T 135 x H 180 mm

Gewicht: • 0,3 kg

- Der **Vakuumier-Behälter** ist ideal zum Aufbewahren von trockenen und zerbrechlichen Lebensmitteln (z.B. Biskuits, Getreideprodukte, Teigwaren); Lebensmitteln in Pulverform (z.B. Mehl, Kaffee, Zucker); Früchten und Gemüsen, ob frisch, gemixt oder püriert (z. B. Erdbeeren, Tomaten usw.), oder zubereiteten Speisen (z. B. Suppen, Soßen, Konserven usw.);
- Lebensmittel bleiben bis zu 5 mal länger frisch;
- Vakuumier-Behälter können aufeinander gestapelt werden.

Wichtige Hinweise:

- Vor dem Gebrauch den Vakuumier-Behälter auf sichtbare Schäden prüfen. Benutzen Sie **niemals** beschädigte Behälter.
- Diesen Vakuumier-Behälter **nicht** zum Marinieren verwenden!
- Benutzen Sie den Vakuumier-Behälter **nicht**, um eingeweckte Lebensmittel zu verpacken.



Gebrauchstemperatur:
Nur bei Raumtemperatur
vakuumieren



Das Gerät ist zum Vakuumieren
von Lebensmitteln im haushalts-
üblichen Rahmen bestimmt



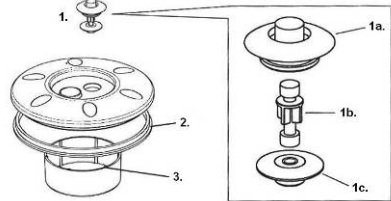
Auftauen ohne Deckel
in der Mikrowelle

Reinigung

- Reinigen Sie den Vakuumier-Behälter und Deckel sorgfältig nach jedem Gebrauch. Das **Unterteil** des Behälters kann im **oberen Korb** der Geschirrspülmaschine gereinigt werden, der **Deckel muss** jedoch **von Hand** mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel gespült werden. Ein nicht sauber gehaltener Vakuumier-Behälter kann zu gefährlichem Artikelzustand sowie Pilz- und Bakterienbefall führen.
- Benutzen Sie zur Reinigung keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel.
- Kratzen Sie hartnäckige Verschmutzungen nicht mit harten oder spitzen Utensilien ab.

- Trocknen Sie den Vakuumier-Behälter und den Deckel gründlich ab.
- Sollten Sie Vakuumverluste im Vakuumier-Behälter feststellen, überprüfen Sie wie folgt den einwandfreien Zustand, Sauberkeit und Position der Dichtungen (**1a. und 1c., Abb. unten**):

1. Den Mittelknopf (**1a.**) herausnehmen.
2. Komplettes Ventil (**1**), Dichtung (**2**) und Deckel (**3**) abnehmen.
3. Alle Teile in warmem Wasser mit mildem Reinigungsmittel von Hand spülen und mit klarem Wasser nachspülen.



4. Vor dem Zusammensetzen des Deckels überprüfen, dass alle Teile vollständig trocken sind. Ventil (**1**) komplett zusammensetzen und so im Deckel platzieren, dass eine korrekte Position der Dichtung (**1c.**) gewährleistet ist. Weitere Teile des Deckels gemäß Abbildung anbringen.

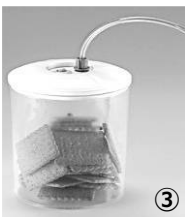
Vakuumverpacken im Vakuumier-Behälter



Den Vakuumier-Behälter mit den gewünschten Lebensmitteln füllen und dabei wenigstens 3 cm vom oberen Rand freilassen. Deckel auf den Vakuumier-Behälter auflegen.



Über den Verbindungsschlauch den Deckel an die Luftanschlusssdüse der Vakuum-Verpackungsmaschine anschließen.



Taste „**Canister**“ auf der Bedienblende drücken. Das Gerät stellt das Vakuum im Vakuumier-Behälter her und schaltet nach beendetem Vorgang ab.



Verbindungsschlauch vom Vakuumier-Behälter trennen. Zum Öffnen den Mittelknopf am Deckel des Vakuumier-Behälters drücken und dann die Sicherheitsverschlüsse öffnen.

Es muss das Geräusch der Luft zu hören sein, die in den Vakuumier-Behälter zurück-fließt. Dieses Geräusch ist die Garantie dafür, dass der Inhalt vakuumverpackt wurde.

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

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

Service-Hotline: 0180 5 971 197
 (14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

Technical specifications

Name	• Vacuum canister for vacuum packaging machine VAK 100
Code-No.:	• 300422
Material:	• plastic, transparent canister, white lid
Capacity:	• 1.5 litre
Dimensions:	• W 135 x D 135 x H 180 mm
Weight:	• 0.3 kg

- The vacuum canister is ideal for storing dry and brittle foodstuffs (e.g. cookies, cereals, etc.); powdered foodstuffs (e.g. flour, coffee, sugar); fresh and puree fruits and vegetables (e.g. strawberries, tomatoes, etc.), and prepared dishes (e.g. soup, sauce etc.).
- Foodstuffs retain freshness for up to five times longer.
- Vacuum canisters can be stacked one on top of the other.

Important tips:

- Before beginning use, check if the canister is damaged. **Never** use damaged canisters.
- **Do not** use a vacuum canister for marinating.
- **Do not** use a vacuum canister for packaging canned foodstuffs.



Operating temperature:
Only form a vacuum at
room temperature.



The canister is intended for
household vacuum packing
and storage.



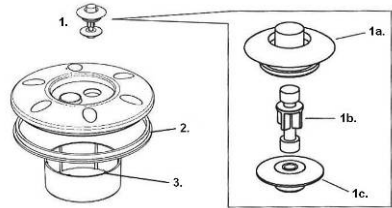
Defrost without cover
in the microwave.

Cleaning

- Thoroughly clean the vacuum canister and lid after every use. The **lower portion** of the canister can be washed in the **upper basket** of a dishwasher, while the **lid** must be washed by hand in warm water with a mild cleaning agent. A dirty canister may lead to dangerous bacteria and fungus in foodstuffs.
- Do not use aggressive or harsh cleaning substances or solvents.
- Do not scrape off stubborn dirt with hard or sharp tools.

- Carefully clean the vacuum canister and lid.
- If the vacuum canister fails to maintain its vacuum, check the condition, cleanliness and position of seals according to **1a. and 1c. below**:

1. Remove the central button (**1a.**).
2. Remove the entire valve (**1**), seal (**2**) and lid (**3**).
3. Wash all parts by hand in warm water with a mild cleaning agent, then rinse with clean water.



4. Before replacing the lid elements check to ensure that all parts are completely dry. Replace the valve (**1**) inside the lid to ensure the seals are located properly (**1c.**). Assemble the other parts according to the illustration.

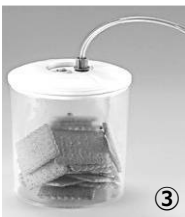
Vacuum packing in the vacuum canister



Place foodstuffs in the canister, leaving at least 3 cm of free space from the top edge.
Place the lid on the vacuum canister.



Connect the lid with the vacuum packing machine pump via the hose.



Press the button labelled „**Canister**“ on the control panel. The unit will create a vacuum inside the vacuum canister, and will shut off after the process is finished.



Disconnect the hose from the vacuum canister. To open, press the middle button on the canister and open the safety lock.

The sound of air flowing into the vacuum canister means that the contents have been properly vacuum packaged.

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

phone: +49 (0) 5258 971-0
fax: +49 (0) 5258 971-120

Données techniques

Nom	• Récipient à vide pour l'appareil de mise sous vide VAK 100
Code-No.:	• 300422
Finition:	• Matière synthétique, récipient transparent, couvercle blanc
Capacité:	• 1,5 litre
Dimensions:	• larg. 135 x prof. 135 x haut. 180 mm
Poids:	• 0,3 kg

- Le récipient à vide est idéal pour conserver des produits alimentaires secs et cassants (p.ex. des biscuits, des produits à base de blé, des produits à base de farine); des produits sous forme de poudre (p.ex. de la farine, du café, du sucre); des fruits et des légumes frais, mixés ou sous forme de purée (p.ex. des fraises, des tomates, etc.) ou encore des plats préparés (p.ex. des soupes, des sauces etc.).
- Les produits alimentaires gardent leur fraîcheur jusqu'à 5 fois plus longtemps.
- Les récipients à vide peuvent être empilés.

Conseils importants:

- Avant de commencer à utiliser le récipient, bien vérifier s'il ne présente pas de défauts visibles. **Ne jamais** utiliser de récipients abîmés.
- **Ne pas** utiliser le récipient à vide pour mariner de la viande.
- **Ne pas** utiliser le récipient à vide pour emballer des préparations / des produits alimentaires conservés.



Température de fonctionnement : la mise sous vide doit être effectuée uniquement à température ambiante.



L'appareil est destiné à la conservation sous vide de produits dans le cadre d'un usage domestique normal.



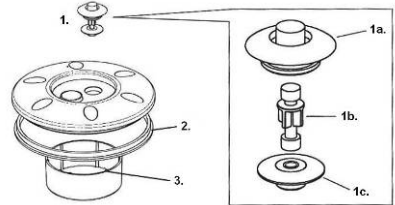
Décongeler sans couvercle dans le micro-ondes.

Nettoyage

- Nettoyer le récipient à vide et le couvercle soigneusement après chaque utilisation. **La partie inférieure** du récipient peut être placée **dans le bac supérieur** du lave-vaisselle, **le couvercle** doit être lavé **à la main** à l'eau chaude avec un supplément de produit de lavage délicat. Un récipient à vide sale peut être une cause de développement de bactéries dangereuses et de moisissures dans les produits alimentaires.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyages agressifs ou récurants ni de dissolvants.
- Ne pas gratter les salissures résistantes avec des ustensiles durs ou coupants.

- Faire sécher soigneusement le récipient à vide et le couvercle.
- En cas de constat de perte de vide d'air dans le récipient, vérifier son état, sa propreté et la position des joints d'étanchéité selon le schéma ci-dessous (**1a. i 1c., dess. ci-dessous**) :

1. Retirer le bouton central (**1a.**).
2. Retirer la valve complète (**1**), le joint (**2**) et le couvercle (**3**).
3. Nettoyer toutes les pièces à la main dans à l'eau chaude avec un supplément de produit de lavage délicat et rincer à l'eau claire.
4. Avant de remonter les éléments du couvercle, vérifier si toutes les pièces sont complètement sèches. Remonter la valve (**1**) et la placer dans le couvercle de manière à ce que le joint soit placé correctement (**1c.**). Replacer les autres éléments conformément au dessin.



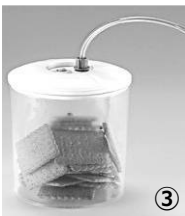
Emballage sous vide dans le récipient à vide



Placer les produits alimentaires désirés dans le récipient et laisser minimum 3 cm d'espace libre au bord supérieur. Placer le couvercle sur le récipient à vide.



Brancher le couvercle avec la buse à air de l'appareil de mise sous vide à l'aide du raccord externe.



Appuyer sur la touche „Canister“ du panneau de contrôle. L'appareil crée un vide d'air dans le récipient à vide et s'éteint en fin de processus.



Débrancher le raccord du récipient à vide. Pour l'ouvrir, appuyer sur le bouton central du couvercle du récipient à vide et ouvrir la fermeture de sécurité.

Le bruit de l'appel d'air à l'intérieur du récipient doit se faire entendre. Ce bruit confirme que le contenu du récipient a bien été conservé sous vide.

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

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

Dati tecnici

Nome: • **Contenitore ermetico
per la confezionatrice sottovuoto VAK 100**

N. art.: • **300422**

Realizzazione: • plastica, contenitore trasparente, coperchio bianco

Capacità: • 1,5 litri

Dimensioni: • L 135 x P 135 x A 180 mm

Peso: • 0,3 kg

- Il contenitore ermetico è ideale per conservare articoli alimentari secchi e fragili (ad es. biscotti, prodotti a base di frumento, prodotti a base di farina), articoli in polvere (ad es. farine, caffè, zucchero), frutta e verdura, sia fresca che sotto forma di purea (ad es. fragole, pomodori ecc.), pietanze pronte (ad es. zuppe, salse ecc.).
- Gli articoli alimentari manterranno la freschezza cinque volte più a lungo.
- I contenitori ermetici potranno essere posizionati uno sopra l'altro.

Indicazioni importanti:

- Prima di iniziare ad utilizzare il prodotto, controllare che non vi siano danni visibili. Non usare **mai** contenitori danneggiati.
- **Non** usare il contenitore ermetico per marinare
- **Non** usare il contenitore ermetico per confezionare conserve alimentari.



Temperatura di esercizio Il vuoto potrà essere prodotto solo a temperatura ambiente.



L'apparecchiatura è destinata alla conservazione sottovuoto di prodotti nell'ambito del tipico uso domestico.



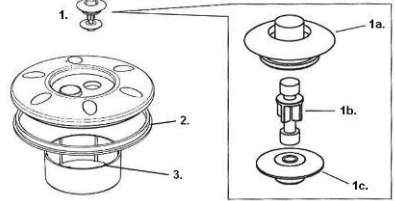
Scongelamento senza coperchio nel forno a microonde.

Pulizia

- Dopo ogni utilizzo, pulire accuratamente il contenitore sottovuoto ed il coperchio. La **parte inferiore** del contenitore potrà essere pulita nel **cestino superiore** della lavastoviglie. Il **coperchio** dovrà essere lavato **a mano** in acqua calda, con l'aggiunta di un detergente delicato. Il contenitore ermetico, se non sarà adeguatamente pulito, potrà comportare lo sviluppo di batteri e funghi nei prodotti.
- Per il lavaggio, non utilizzare detersivi aggressivi o abrasivi né solventi.
- Non usare utensili duri o affilati per eliminare le tracce di sporco più resistenti.

- Asciugare accuratamente il contenitore ermetico ed il coperchio.
- Qualora si noti una riduzione della tenuta all'interno del contenitore, usare la descrizione a seguire per verificare il corretto stato, la pulizia e la posizione delle guarnizioni **(1a e 1c, immagine a seguire)**:

1. Rimuovere il pulsante centrale **(1a.)**.
2. Rimuovere la valvola completa **(1)**, la guarnizione **(2)** ed il coperchio **(3)**.
3. Tutti i pezzi dovranno essere lavati a mano in acqua calda con un detergente delicato e dovranno essere sciacquati con acqua pulita.



4. Prima del nuovo montaggio degli elementi, verificare che tutti gli elementi siano completamente asciutti. Montare la valvola **(1)** e collocarla nel coperchio in modo tale da assicurare il corretto posizionamento della guarnizione **(1c)**. Montare gli altri pezzi in conformità con le indicazioni riportate in figura.

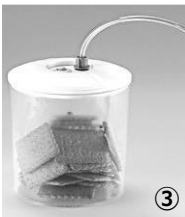
Confezionamento sottovuoto nel contenitore ermetico



Collocare gli articoli alimentari nel contenitore ermetico, lasciando almeno 3 cm di superficie libera nella parte superiore. Collocare il coperchio sul contenitore sottovuoto.



Utilizzando il tubetto, collegare il coperchio con l'ugello della confezionatrice.



Premere il tasto „Canister“ sul pannello di comando. L'apparecchiatura produrrà il vuoto all'interno del contenitore ermetico e si disattiverà dopo aver concluso il processo.



Scollegare il tubetto dal contenitore ermetico. Per aprire, premere il tasto centrale sul coperchio del contenitore ermetico ed aprire le chiusure di sicurezza.

Si dovrà udire il rumore prodotto dall'aria che accede all'interno del contenitore. Questo rumore, infatti, confermerà il corretto confezionamento sottovuoto del contenuto.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Germania

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

Datos técnicos

Nombre • Recipiente al vacío
para la envasadora de vacío VAK 100

Código: • 300422

Fabricación: • plástico, recipiente transparente, tapa blanca

Capacidad: • 1,5 litros

Medidas: • an. 135 x prof. 135 x al. 180 mm

Peso: • 0,3 kg

- El recipiente al vacío es ideal para conservar alimentos secos y frágiles (p.ej. bizcochos, productos a base de cereales, pastas); productos en forma de polvo (p.ej. harina, café, azúcar); frutas y verduras tanto frescas como batidas o en forma de puré (p.ej. fresas, tomates, etc.) o alimentos preparados (p.ej. sopas, salsas, etc.).
- Los alimentos se mantienen frescos hasta 5 veces más tiempo.
- Los recipientes al vacío se pueden colocar uno encima del otro.

Indicaciones importantes:

- Antes de comenzar a usar, comprobar que el recipiente no tenga daños visibles. No utilizar **nunca** recipientes dañados.
- No utilizar **nunca** el recipiente al vacío para marinar.
- **No** utilizar el recipiente al vacío para envasar alimentos en conserva.



Temperatura de servicio:
envasar al vacío solo a
temperatura ambiente.



El dispositivo está indicado
para conservar productos al
vacío en uso casero.



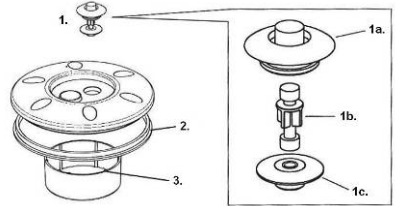
Descongelación sin
tapa en el microondas.

Limpieza

- Después de cada uso, lavar minuciosamente el recipiente al vacío y la tapa. Lavar la **parte inferior** del recipiente en la **cesta superior** del lavavajillas; lavar la **tapa a mano** con agua caliente y un producto de limpieza suave. Si el recipiente al vacío está sucio, pueden desarrollarse bacterias y hongos en los productos.
- No utilizar productos de limpieza agresivos o ásperos ni disolventes para lavar el recipiente.
- No rasar la suciedad resistente con instrumentos duros o agudos.

- Secar minuciosamente el recipiente al vacío y la tapa.
- En caso de constatar pérdida de vacío en el recipiente, comprobar conforme a la siguiente lista el correcto estado, la limpieza y la posición de las juntas **(1a. y 1c., ilust. abajo)**:

1. Sacar el botón central **(1a.)**.
2. Retirar del todo la válvula **(1)**, la junta **(2)** y la tapa **(3)**.
3. Lavar todas las piezas a mano con agua caliente y un producto de limpieza suave y aclarar con agua limpia.
4. Antes de volver a montar los elementos de la tapa, comprobar que todas las piezas estén completamente secas. Montar la válvula **(1)** y colocarla en la tapa de modo que las juntas estén en posición correcta **(1c.)**. Montar las siguientes piezas según la ilustración.



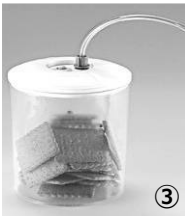
Envasado al vacío en el recipiente al vacío



Colocar en el recipiente al vacío los alimentos deseados dejando por lo menos 3 cm de espacio con el borde superior. Colocar la tapa en el recipiente al vacío.



Conectar mediante el tubo la tapa con la tobera de aire de la envasadora de vacío.



Pulsar el botón „Canister“ en el panel de control. El dispositivo creará un vacío en el recipiente y se apagará después de este proceso.



Desconectar el tubo del recipiente al vacío. Para abrirlo, pulsar el botón central en la tapa del recipiente al vacío y abrir el cierre de seguridad.

Se debería oír el ruido del aire al volver al recipiente al vacío. Este ruido confirma que el contenido estaba envasado al vacío.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Alemania

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

Especificações técnicas

Nome • Recipiente vácuo
para empacotador de vácuo VAK 100

Nº de ref.: • 300422

Material: • plástico, recipiente transparente, tampa branca

Capacidade: • 1,5 litro

Dimensões: • L 135 x P 135 x A 180 mm

Peso: • 0,3 kg

- O recipiente vácuo serve perfeitamente para guardar produtos alimentares secos e quebradiços (por exemplo biscoitos, produtos de trigo, produtos farináceos); artigos em forma de pós (por exemplo farinha, café, açúcar); frutos e legumes, tanto frescos como triturados ou em forma de puré (por exemplo morangos, tomates, etc.) ou produtos prontos (por exemplo sopas, molhos etc.).
- Os produtos alimentares mantêm-se frescos durante 5 vezes mais tempo.
- Os recipientes vácuo podem ser colocados uns em cima dos outros.

Indicações importantes:

- Antes de iniciar a utilização, deve controlar o recipiente do ponto de vista de danos visíveis. **Nunca** deve usar recipientes danificados.
- **Não** usar o recipiente vácuo para marinada.
- **Não** usar o recipiente vácuo para guardar produtos alimentares conservados.



Temperatura de funcionamento:
O vácuo apenas deve ser criado
numa temperatura ambiente.



O aparelho serve para guardar
produtos a vácuo, dentro de uma
utilização doméstica normal.



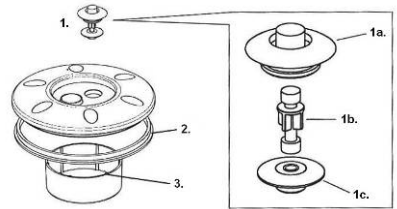
Descongelamento sem
tampa no microondas.

Limpeza

- O recipiente vácuo e a tampa devem ser bem limpos após cada utilização. **A parte de baixo** do recipiente pode ser lavada **no cesto de cima** da máquina da lavar louça, **a tampa** tem que ser lavada **à mão** em água quente com adição de um detergente suave. O recipiente vácuo sujo pode levar a um desenvolvimento perigoso de bactérias e fungos nos produtos.
- Não usar produtos de limpeza agressivos ou ásperos nem diluentes para a limpeza.
- As sujidades mais difíceis de serem removidas, não devem ser raspadas com utensílios duros ou agudos.

- Secar bem o recipiente vácuo e a tampa.
- Se verificar um vazamento de vácuo no recipiente vácuo, deve verificar a irrepreensibilidade do estado, da limpeza e da posição das juntas seguindo as respectivas indicações **(1a. e 1c., il. abaixo)**:

1. Remover o botão do meio **(1a.)**.
2. Retirar a válvula completa **(1)**, a junta **(2)** e a tampa **(3)**.
3. Lavar todas as peças à mão com água quente, com adição de um detergente suave de limpeza e enxaguar com água limpa.



4. Antes de colocar novamente os elementos da tampa, deve verificar se todas as peças estão completamente secas. Montar a válvula **(1)** e colocar na tampa, de maneira a assegurar uma configuração correcta da junta **(1c.)**. As seguintes peças devem ser montadas de acordo com a ilustração.

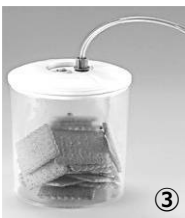
Empacotamento a vácuo no recipiente vácuo



Colocar os produtos alimentares desejados no recipiente vácuo, deixando pelo menos 3 cm de superfície livre a contar da berma de cima. Colocar a tampa sobre o recipiente vácuo.



Juntar a tampa com o tubinho com o bocal de ligação de ar do empacotador de vácuo.



Premir o botão „Canister“ no painel de comando. O aparelho cria o vácuo no recipiente vácuo e desliga-se após terminar o processo referido.



Desligar o tubinho do recipiente vácuo. Para abrir o recipiente, deve premir o botão do meio na tampa do recipiente vácuo e abrir as fechaduras de protecção.

Deve ser audível o som do ar que é transportado para o recipiente vácuo. O mesmo som é a confirmação, de que o conteúdo estava empacotado a vácuo.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Alemanha

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

Technische gegevens

Naam • **Vacuümcontainer
voor vacumeermachine VAK 100**

Art. Nr.: • **300422**

Uitvoering: • kunststof, transparante container, wit deksel

Capaciteit: • 1,5 liter

Afmetingen: • B 135 x D 135 x H 180 mm

Gewicht: • 0,3 kg

- De vacuümcontainer is ideaal voor het bewaren van droge en breekbare voedingsmiddelen (bv. biscuitjes, graanproducten, meelproducten); artikelen in poedervorm (bv. meel, koffie, suiker); groente en fruit, zowel vers als gemixt of gepureerd (bv. aardbeien, tomaten, etc.), of bereide gerechten (bv. soepen, sausen etc.);
- Voedingsmiddelen blijven vijfmaal langer vers;
- De vacuümcontainers zijn stapelbaar.

Belangrijke aanwijzingen

- Controleer de container op zichtbare beschadigingen voordat u hem gaat gebruiken. Gebruik **nooit** beschadigde containers.
- Gebruik de vacuümcontainer **niet** voor marinieren.
- Gebruik de vacuümcontainer **niet** voor het verpakken van ingemaakte voedingsmiddelen.



Werktemperatuur:
Alleen bij kamertemperatuur
vacumeren.



Het apparaat is bestemd voor
het vacuüm bewaren van
producten in het huishouden.



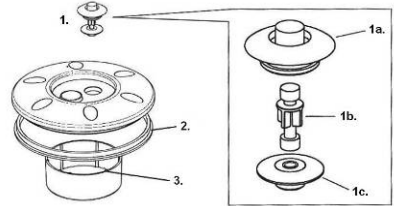
Zonder deksel ontdooien in
de magnetron.

Reiniging

- Maak de vacuümcontainer en het deksel na ieder gebruik zorgvuldig schoon. Het **ondergedeelte** van de container mag in het **bovenste rek** van de afwasmachine, het **deksel** moet u **met de hand** afwassen in warm water met een mild afwasmiddel. Een verontreinigde vacuümcontainer kan gevaarlijke ontwikkeling van bacteriën en schimmels veroorzaken in de producten.
- Geen bijtende en schurende schoonmaak- en oplosmiddelen gebruiken.
- Hardnekkige verontreinigingen niet afkrabben met harde of scherpe gereedschappen.

- Maak de vacuümcontainer en het deksel zorgvuldig droog.
- Bij vacuümverlies in de vacuümcontainer moet u volgens onderstaande beschrijving controleren of de dichtingen in goede staat verkeren, schoon zijn en zich in de juiste positie bevinden (**1a en 1c, afb. onder**):

1. Verwijder de middenknop (**1a**).
2. Verwijder het complete ventiel (**1**), de dichting (**2**) en het deksel (**3**).
3. Maak alle onderdelen met de hand schoon in warm water en een mild schoonmaakmiddel en spoel ze af met schoon water.
4. Controleer of alle elementen van het deksel volledig droog zijn, voordat u ze opnieuw monteert. Zet het ventiel (**1**) in elkaar en plaats het zodanig in het deksel dat de juiste positie van de dichting (**1c**) gewaarborgd is. Monteer de rest van de onderdelen volgens de afbeelding.



Vacuümverpakking in de vacuümcontainer



Vul de vacuümcontainer met de gewenste voedingsmiddelen en zorg voor een vrije ruimte van minimaal 3 cm tot de bovenrand van de container. Doe het deksel op de vacuümcontainer.



Sluit het deksel met behulp van het slangetje aan op de luchtaansluiting van de vacumeermachine.



Druk op de knop „Canister“ op het bedieningspaneel. Het apparaat zuigt de container vacuüm en schakelt na afloop van het proces uit.



Maak het slangetje los van de vacuümcontainer. Om de container te openen drukt u op de middenknop van het deksel en opent u de veiligheidsluiting.

U dient hierbij het geluid te horen van lucht die in de container wordt gezogen. Dit geluid bevestigt dat de inhoud vacuüm is verpakt.

Tekniske data

- Navn** • **Vakuum beholder til vakuum pakkemaskine VAK 100**
- Art.-nr.:** • **300422**
- Udførelse:** • kunststof, gennemsigtig beholder, hvid låg
- Kapacitet:** • 1,5 liter
- Dimensioner:** • bredde 135 x dybde 135 x højde 180 mm
- Vægt:** • 0,3 kg

- Denne vakuum beholder er ideel til opbevaring af tørre og sprøde fødevarer (såsom kiks, kornprodukter, mel produkter); artikler i form af pulvere (for eksempel mel, kaffe, sukker); frugt og grøntsager, både friske og blandet eller i form af puré (for eksempel jordbær, tomater osv.), eller tilberedt mad (såsom supper, saucer osv.).
- Mad bevares frisk i op til 5 gange længere.
- Vakuum beholdere kan stables.

Vigtige henvisninger:

- Før brug skal du kontrollere beholderen for synlige skader. Anvend **aldrig** beskadigede beholdere.
- Brug **ikke** vakuum beholderen til marinering.
- Brug **ikke** vakuum beholderen til emballering af dåsemad/ konserver.



Arbejdstemperatur:
Undertrykket skal skabes
kun ved stuetemperatur.



Enheden er designet til vakuum
opbevaring af produkter, som
bruges i typiske husstand.



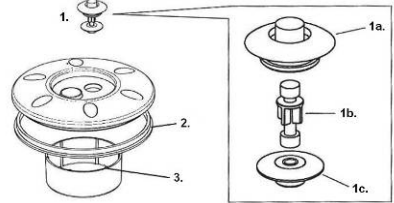
Optøning uden låg i en
mikrobølgeovn.

Rengøring

- Efter brug omhyggeligt rengøre vakuum beholderen og låget. Den **nederste del** af beholderen kan vaskes i den **øverste hylde** af opvaskemaskinen, låget skal vaskes i **hånden** i varmt vand med et mildt rengøringsmiddel. Forurenede vakuum beholder kan forårsage farlige bakterier og svampe i produkterne.
- For at vaske, brug ikke aggressive eller slibende rengøringsmidler og opløsningsmidler.
- Stærkt snavs må ikke skrubes med hårde eller skarpe redskaber.

- Tør forsigtigt vakuum beholderen og låget.
- I tilfælde af henfald af vakuum beholderen, tjek tilstanden, renheden og positionen af tætningerne ligesom beskrevet forned (1a. i 1c., fig. nedenfor):

1. Fjern den midterste knap (1a.).
2. Fjern den komplette ventil (1), tætningen (2) og låget (3).
3. Vask alle dele i hånden i varmt vand med et mildt rengøringsmiddel og skyl med rent vand.



4. Før du igen samler alle elementer af låget kontroller, at alle dele er helt tørre. Saml ventilen (1), og sæt låget for at sikre korrekt placering af tætningen (1c). Monter de næste dele som vist forned.

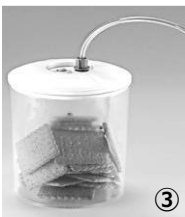
Pakning i vakuum beholder



Put de valgte madvarer i vakuum beholderen og bevar mindst 3 cm afstand fra den øverste kant. Placer låget på vakuum beholderen.



Brug slangen til at forbinde låget med luftdysen af vakuum pakkemaskinen.



Tryk på knappen „Canister“ på kontrolpanelet. Enheden skaber et undertryk i vakuum beholderen og slukker i slutningen af denne proces.



Fjern slangen fra vakuum beholderen. For at åbne, skal du trykke på knappen i midten på låget af vakuum beholderen og åbne sikkerheds-lukninger.

Da skal høres lyden af luft, der strømmer ind i vakuum beholderen. Lyden bekræfter, at indholdet blev vakuumpakket.

Bartscher GmbH
 Franz-Kleine-Straße 28
 D-33154 Salzkotten
 Tyskland

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

Технические данные

Название • Вакуумная емкость
к вакуумно-упаковочной машине VAK 100

Артикул: • 300422

Исполнение: • пластмасса, емкость прозрачная, крышка белая

Объем: • 1,5 литра

Размеры: • шир. 135 x гл. 135 x выс. 180 мм

Вес: • 0,3 кг

- Вакуумная емкость идеально подходит для хранения сухих и хрупких продовольственных продуктов (например, бисквитов, зерновых продуктов, мучных изделий); продуктов виде порошков (например, муки, кофе, сахара); фруктов и овощей как свежих, так и смешанных или в виде пюре (например, клубники, помидоров и т.д.), или готовых блюд (например, супов, соусов и т.д.).
- Свежесть продовольственных продуктов сохраняется в 5 раз дольше.
- Вакуумные емкости можно штабелировать.

Важные рекомендации:

- Перед началом эксплуатации следует проверить емкость на предмет заметных повреждений. **Никогда** не пользоваться поврежденными емкостями.
- **Не** использовать вакуумную емкость для маринования.
- **Не** использовать вакуумную емкость для упаковки консервированных продовольственных продуктов.



Рабочая температура:
Вакуумировать следует
только при комнатной
температуре.



Ёмкость предназначена для
вакуумного хранения продукта в
типичных домашних условиях.



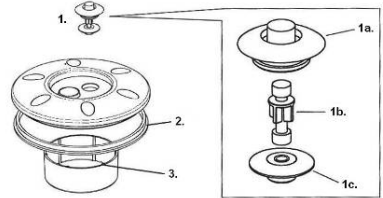
Размораживание без крышки
в микроволновой печи.

Очистка

- После каждого использования тщательно очистить вакуумную емкость и крышку. **Нижнюю часть** емкости можно мыть **в верхней корзине** посудомоечной машины, **крышку** следует мыть **вручную** в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства. Грязная вакуумная емкость может стать причиной опасного развития бактерий и грибов в продуктах.
- Для мытья не следует использовать агрессивных или жестких моющих средств и растворителей.
- Стойкие загрязнения не следует удалять с помощью твердых или острых инструментов.

- Тщательно осушить вакуумную емкость и крышку.
- В случае обнаружения утечки вакуума из вакуумной емкости следует проверить состояние, чистоту прибора и положение прокладок согласно описанию ниже (**1а. и 1с., рис. внизу**):

1. Извлечь центральную кнопку (**1а.**).
2. Снять комплектный клапан (**1**), прокладку (**2**) и крышку (**3**).
3. Все части помыть вручную в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства и сполоснуть чистой водой.



4. Перед повторной сборкой элементов крышки следует проверить, все ли части полностью сухие. Сложить клапан (**1**) и установить его в крышке таким образом, чтобы обеспечить правильное расположение прокладки (**1с.**). Остальные части установить согласно иллюстрации.

Вакуумная упаковка в вакуумной емкости

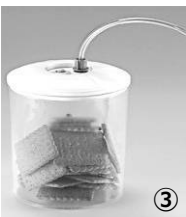


В вакуумную емкость вложить предусмотренные продовольственные продукты, оставляя как минимум 3 см свободного пространства от верхнего края.

На вакуумную емкость положить крышку.



С помощью шланга соединить крышку с воздушным соплом вакуумно-упаковочной машины.



Нажать кнопку „Canister“ на панели обслуживания. Прибор начнет вырабатывать в вакуумной емкости вакуум, и выключится после завершения этого процесса.



Отсоединить шланг от вакуумной емкости. С целью открытия нажать среднюю кнопку на крышке вакуумной емкости и открыть предохранительные крепления.

Должен быть слышен звук входящего в вакуумную емкость воздуха. Этот звук подтверждает, что содержимое было запаковано в вакуумной среде.

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

Тел.: +49 (0) 5258 971-0
Факс: +49 (0) 5258 971-120

Teknik veriler

Adı • VAK 100 vakumlu paketleme makinesi için vakumlu kap

Ürün no: • 300422

Yapımı: • plastik, şeffaf kap, beyaz kapak

Hacmi: • 1,5 litre

Ebadı: • eni 135 x derinliği. 135 x yüksekliği 180 mm

Ağırlığı: • 0,3 kg

- Bisküvi, hububat ürünleri, un ürünleri gibi kuru ve kırılğan gıda ürünler; un, kahve, şeker gibi toz halinde ürünler, ister mikserlenmek süreci neticesinde püre halinde ister taze çilek domates gibi meyve ve sebzelerin veya çorba, sos gibi hazırlanmış olan yemeklerin stoklanması için ideal vakumlu kap.
- Gıda ürünlerin tazelik süresi 5 katına çıkar.
- Vakumlu kaplar üst üste konulabilir.

Önemli direktifler:

- Kullanımdan önce kabı, muhtemel, gözle görülebilecek hasarlar açısından kontrol edin. Bozuk kaplar **asla** kullanmayın.
- Vakumlu kapları marine etmek için **kullanmayın**.
- Vakumlu kapları, konservelenmiş gıda maddeleri paketlemek için **kullanmayın**.



Çalışma ısısı:
Vakum sadece oda sıcaklığında yapılmalı.



Makine, tipik ev kullanımı çerçevesinde ürünleri vakumlu saklama için tasarlanmıştır.



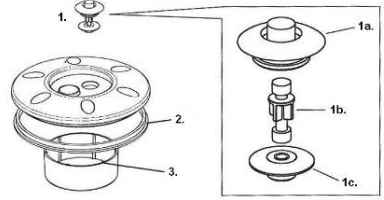
Mikrodalga cihazında kapaksız defrost işlemi.

Temizleme

- Her kullanımdan sonra vakumlu kabı ve kapağı nizamlı bir şekilde temizleyin. **Kabın alt kısmı** bulaşık temizleme makinesinin **üst sepetinde, kapaksa** sıcak suda yumuşak deterjan katkısı ile **elle** yıkanmalıdır. İçinde kirler olan vakumlu kap, bakteri ve mantarların ürünlerde türemesine neden olabilir.
- Yıkama için saldırgan veya ovucu (sıyırıcı) yıkama malzemesi kullanmayın.
- İnatçı kirleri sert veya keskin aletleri kullanarak gidermeyin.

- Vakumlu kabı ve kapağı iyice kurulayın.
- Vakumlu kabında vakum kaybı halinde kabın durumu, temiz olup olmadığını ve çantaların konumunu aşağıdaki tarife göre kontrol edin (**1a. ve 1c.**; **resim aşağıda**).

1. Ortadaki butonu çıkarın (**1 a.**).
2. Komple valf (**1**), conta (**2**) ve kapağı (**3**) çıkarın.
3. Bütün parçaları yumuşak deterjan katarak elle sıcak suda yıkayıp tezim su ile durulayın.



4. Kapak unsurlarını tekrar takmadan önce bütün parçaların kuru olup olmadığını kontrol edin. Valfi (**1**) takıp valfi contanın (**1c.**) gerektiği gibi kurulmasını sağlayacak şekilde kapağa yerleştirin. Sonraki parçaları resme göre monte edin.

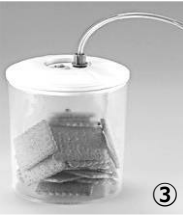
Vakumlu kapta vakumlu paketlenme



Vakumlu kaba, seçtiğiniz gıdaî ürünleri üst kenara hiç olmazsa 3 cm boşluk kalacak şekilde yerleştirin. Kapağı, vakumlu kaba yerleştirin.



Kapağı vakumlu paketlenme makinesinin bağlantı hava düzesine hortum ile bağlayın.



Servis panosundaki „Canister“ butonuna basın. Makine, vakumlu kapta vakum yaratacak, süreç bitince devre dışı edilecek.



Hortumu vakumlu kaptan ayırın. Açmak için vakumlu kabın kapağındaki orta butona basın. Koruyucu kilitleme sistemini açın.

Vakumlu kaba gelen havanın sesi duyulmalı. Bu ses, içeriğin vakumlu olarak paklendiğini tasdik eder.

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

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

Dane techniczne

Nazwa • **Pojemnik próżniowy do pakowarki próżniowej VAK 100**

Nr art.: • **300422**

Wykonanie: • tworzywo sztuczne, pojemnik przezroczysty, pokrywa biała

Pojemność: • 1,5 litra

Wymiary: • szer. 135 x gł. 135 x wys. 180 mm

Ciężar: • 0,3 kg

- Pojemnik próżniowy jest idealny do przechowywania suchych i łamliwych artykułów spożywczych (np. biszkoptów, produktów zbożowych, wyrobów mącznych); artykułów w postaci proszków (np. mąki, kawy, cukru); owoców i warzyw zarówno świeżych, jak i zmiksowanych lub w postaci purée (np. truskawek, pomidorów itd.), albo przygotowanych potraw (np. zup, sosów, konserw itd.).
- Artykuły spożywcze zachowują świeżość do 5 razy dłużej.
- Pojemniki próżniowe można ustawiać jeden na drugim.

Ważne wskazówki:

- Przed rozpoczęciem użytkowania sprawdzić pojemnik pod kątem widocznych uszkodzeń. **Nigdy** nie użytkować uszkodzonych pojemników.
- **Nie** używać pojemnika próżniowego do marynowania.
- **Nie** używać pojemnika próżniowego do pakowania konserwowanych artykułów spożywczych.



Temperatura robocza:
Próżnię należy wytwarzać tylko w temperaturze pokojowej.



Urządzenie jest przeznaczone do próżniowego przechowywania produktów w ramach typowego użytku domowego.



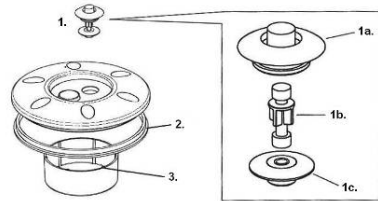
Rozmrażanie bez pokrywy w kuchence mikrofalowej.

Czyszczenie

- Po każdym użyciu starannie oczyścić pojemnik próżniowy i pokrywkę. **Dolna część** pojemnika może być myta w **górnym koszu** zmywarki do naczyń, **pokrywa** musi być myta **ręcznie** w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego środka myjącego. Zanieczyszczony pojemnik próżniowy może być przyczyną niebezpiecznego rozwoju bakterii i grzybów w produktach.
- Do mycia nie należy stosować agresywnych lub szorstkich środków myjących i rozcieńczalników.
- Opornych zabrudzeń nie zdrapywać za pomocą twardych lub ostrych narzędzi.

- Starannie osuszać pojemnik próżniowy i pokrywkę.
- W przypadku stwierdzenia zanikania próżni w pojemniku próżniowym, według poniższego opisu sprawdzić nienaganność stanu, czystości i pozycji uszczelki (**1a.** i **1c.**, il. poniżej) :

1. Wyjąć środkowy przycisk (**1a.**).
2. Zdjąć kompletny zawór (**1**), uszczelkę (**2**) i pokrywkę (**3**).
3. Wszystkie części umyć ręcznie w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego środka myjącego i opłukać czystą wodą.



4. Przed ponownym złożeniem elementów pokrywy sprawdzić, czy wszystkie części są całkowicie suche. Złożyć zawór (**1**) i umieścić w pokrywce tak, aby zapewnić prawidłowe ułożenie uszczelki (**1c.**). Kolejne części zamontować zgodnie z ilustracją.

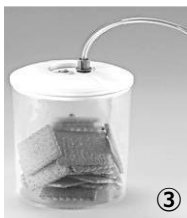
Pakowanie próżniowe w pojemniku próżniowym



W pojemniku próżniowym umieścić przewidziane artykuły spożywcze pozostawiając przynajmniej 3 cm wolnej przestrzeni od górnej krawędzi. Umieścić pokrywę na pojemniku próżniowym.



Za pomocą wężyka połączyć pokrywkę z powietrzną dyszą przyłączeniową pakowarki próżniowej.



Nacisnąć przycisk „Canister“ na panelu obsługi. Urządzenie wytworzy próżnię w pojemniku próżniowym i wyłączy się po zakończeniu tego procesu.



Odłączyć wężyk od pojemnika próżniowego. W celu otwarcia nacisnąć środkowy przycisk na pokrywce pojemnika próżniowego i otworzyć zamknięcia zabezpieczające.

Musi być słyszalny odgłos powietrza napływającego do pojemnika próżniowego. Odgłos ten potwierdza, że zawartość była zapakowana próżniowo.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

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

Technické údaje

Název • **Vakuovací nádoba
k vakuové baličce VAK 100**

Č. výr.: • **300422**

Provedení: • umělá hmota, nádobka průsvitná, víko bílé

Objem: • 1,5 litru

Rozměry: • š 135 x h 135 x v 180 mm

Hmotnost: • 0,3 kg

- Vakuovací nádoba je ideální pro uchovávání suchých a křehkých potravin (např. piškotů, obilných výrobků, těstovin); práškových potravin (např. mouky, kávy, cukru); ovoce a zeleniny jak čerstvé, tak i mixované nebo ve formě pyré (např. jahody, rajčata atd.) nebo hotových pokrmů (např. polévek, omáček atd.).
- Potraviny si zachovávají čerstvost 5krát déle.
- Vakuovací nádoby můžete ukládat na sebe.

Důležité pokyny:

- Před zahájením používání zkontrolujte nádobu z hlediska viditelného poškození. **Nikdy** nepoužívejte poškozené nádoby.
- Vakuovací nádobu **nepoužívejte** pro marinování.
- Vakuovací nádobu **nepoužívejte** pro balení zavařených potravin/výrobků. .



Provozní teplota:
Vakuujte pouze při
pokojové teplotě.



Zařízení je určeno pro vakuové
uchovávání výrobků pro typicky
domácí použití.



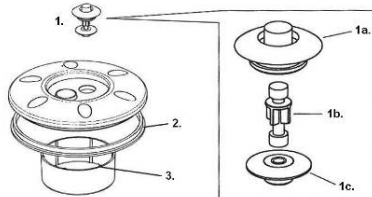
Rozmrazujte bez víka
v mikrovlnné troubě.

Čištění

- Po každém použití pečlivě vyčistěte vakuovací nádobu a víko. **Spodní část** nádoby můžete mýt **v horním koši** myčky, **víko** vyčistěte **ručně** v teplé vodě s přidavkem čisticího přípravku. Znečištěná vakuovací nádoba může způsobit rozvoj nebezpečných bakterií a plísní v potravinách.
- K čištění nepoužívejte žádné agresivní nebo abrazivní čisticí přípravky a rozpouštědla.
- Úporné nečistoty neseškrabujte tvrdými nebo ostrými nástroji.

- Vaukovací nádobu a víko pečlivě osušte.
- V případě, že zjistíte ztrátu vakua ve vakuovací nádobě, zkontrolujte dle níže uvedeného popisu stav, čistotu a polohu těsnění (1a. a 1c., obr. níže):

1. Vyjměte prostřední tlačítko (1a.).
2. Sejměte kompletní ventil (1), těsnění (2) a víko (3).
3. Všechny části vyčistěte ručně teplou vodou a jemným čisticím přípravkem a opláchněte čistou vodou.



4. Před opětovným poskládáním víka zkontrolujte, že všechny části jsou úplně suché. Poskládejte ventil (1) a vložte do víka tak, aby bylo zajištěno správné uložení těsnění (1c.). Další části namontujte podle obrázku.

Vakuování ve vakuovací nádobě



Do vakuovací nádoby vložte požadované potraviny a nechte alespoň 3 cm volného prostoru od horního okraje. Na vakuovací nádobu nasadte víko.



Pomocí hadičky spojte víko s přívodem vzduchu vakuové baličky.



Stiskněte tlačítko „Canister“ na ovládacím panelu. Zařízení vytvoří vakuum ve vakuovací nádobě a vypne se po ukončení tohoto procesu.



Odpojte hadičku od vakuovací nádoby. Abyste otevřeli, stiskněte prostřední tlačítko na víku vakuovací nádoby a otevřete bezpečnostní uzávěry.

Musíte uslyšet šum vzduchu přiváděného do vakuovací nádoby. Tento šum je zárukou toho, že obsah byl vakuově zabalen.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Německo

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

Tehnički podaci

Naziv • **Vakuum posuda**
Za vakuum aparat za pakiranje VAK 100

Br. art.: • **300422**

Izvedba: • Sintetički materijal, prozirna posuda, bijeli poklopac

Kapacitet: • 1,5 litra

Dimenzije: • Š. 135 x D. 135 x V. 180 mm

Težina: • 0,3 kg

- Vakuum posuda je idealna za čuvanje suhih i lomljivih prehrambenih proizvoda (na primjer piškota, proizvoda od žitarica i brašna); praškastih namirnica (na primjer brašna, kave, šećera); voća i povrća, svježih, zdrobljenih ili u obliku pirea (na primjer od jagoda, rajčica itd.), te gotove hrane (na primjer juha, umaka, itd).
- Prehrambeni proizvodi ostaju svježi do 5 puta duže.
- Vakuum posude možete stavljati jednu na drugu.

Važne napomene:

- Prije početka korištenja provjerite posudu kako biste ustanovili nema li tragova oštećenja. **Nikada** ne koristite oštećene posude.
- **Ne** koristite vakuum posude za mariniranje.
- **Ne** koristite vakuum posudu za pakiranje konzerviranih prehrambenih proizvoda.



Radna temperatura:
vakuum stvarajte isključivo
na sobnoj temperaturi.



Uređaj je namijenjen za vakuumsko
čuvanje proizvoda u okviru kućne
upotrebe.



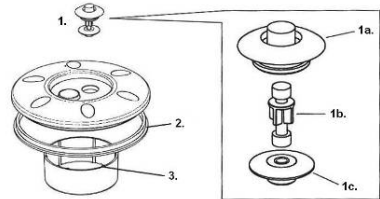
Odmrzavanje bez poklopca u
mikrovalnoj pećnici.

Čišćenje

- Nakon svake uporabe pažljivo očistite vakuum posudu i poklopac. **Donji dio** posude možete oprati u **gornjoj košari** perilice za suđe, dok **poklopac** morate oprati **ručno** u toploj vodi s nježnim deterdžentom. Prljava vakuum posuda može biti podloga za opasno namnožavanje bakterija i gljivica u proizvodima
- Za čišćenje ne koristite agresivna i abrazivna sredstva niti otapala.
- Tvrdokornu prljavštinu ne uklanjajte pomoću tvrdih ili oštih alata.

- Pažljivo osušite vakuum posudu i poklopac.
- Ako ustanovite da u posudi nestaje vakuum, sukladno dolje navedenom opisu provjerite stanje, čistoću i položaj brtvila (1a. i 1c., na donjim slikama) :

1. Izvadite središnji gumb (1a.).
2. Skinite kompletan ventil (1), brtvilo (2) i poklopac (3).
3. Sve elemente ručno operite u toploj vodi s nježnim deterdžentom i isperite čistom vodom.



4. Prije nego ponovo sastavite elemente poklopca, provjerite da li su svi elementi potpuno suhi. Stavite ventil (1) i namjestite na poklopac tako da osigurate pravilan položaj za brtvilo (1c.). Sljedeće elemente montirajte u skladu sa prikazom na slici.

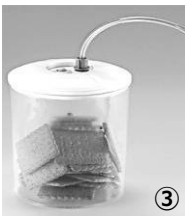
Vakuumsko pakiranje u vakuum posudi



U vakuum posudu stavite namijenjene prehrambene proizvode tako da ostavite bar 3 cm slobodnog prostora od njenog gornjeg ruba. Na vakuum posudu stavite poklopac.



Pomoću cjevčice spojite poklopac i zračnu priključnu diznu vakuuskog alata za pakiranje.



Pritisnite gumb „Canister“ na upravljačkoj ploči. Uređaj će stvoriti vakuum u posudi i isključiti se nakon završetka tog procesa.



Odspojite cjevčicu od vakuum posude. Za otvaranje pritisnite središnji gumb na poklopcu vakuum posude i otvorite sigurnosni zatvarač.

Morate čuti zvuk zraka koji dolazi od vakuum posude. Taj zvuk potvrđuje da je proizvod pakiran vakuumski.

Bartscher GmbH
 Franz-Kleine-Straße 28
 D-33154 Salzkotten
 Njemačka

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

Műszaki adatok

Megnevezés • **Légmentes tartály
a VAK 100 vákuumos csomagológéphez**

Cikkszám: • **300422**

Anyaga: • Műanyag, a tartály átlátszó, a fedél fehér

Úrtartalom: • 1,5 liter

Méretetek: • Szé 135 x Mé 135 x Ma 180 mm

Súly: • 0,3 kg

- A **légmentes tartály** ideális száraz és törékeny élelmiszer (pl. piskótakeksz, gabonatermékek, tésztafélék); porformájú élelmiszerek (pl. liszt, kávé, cukor); friss, vegyes vagy pürézett zöldségek és gyümölcsök (pl. eper, paradicsom, stb.) vagy készételek (pl. levesek, mártások stb.) tárolására;
- az élelmiszer akár ötször olyan hosszú ideig is friss marad;
- a vákuumtartók egymásra is tehetők.

Fontos tanácsok:

- Használat előtt ellenőrizze, hogy a légmentes tartályon vannak-e látható sérülések. **Soha** ne használja a sérült tartályokat.
- Ezt a vákuumtartót **ne** használja marinált élelmiszerek készítéséhez!
- **Ne** használja a légmentes tartályt befőzött élelmiszer csomagolására.



Használati hőmérséklet:
Csak szobahőmérsékleten
vákuumozható



A vákuumozó háztartási
használatra készült



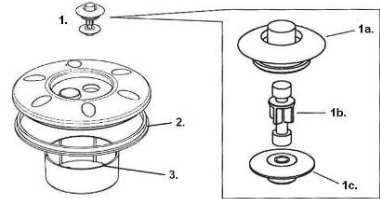
Kiolvasztás: mikrohullámú
sütőben, fedél nélkül

Tisztítás

- Minden használat után gondosan tisztítsa meg a légmentes tartályt és a fedelet. A légmentes tartály **alsó része** a mosogatógép **felső kosarában** mosható, a fedelet azonban kizárólag **kézzel**, meleg vízzel és kímélő mosogatószerrel szabad mosni. Ha nem tartja teljesen tisztán a légmentes tartályt, veszélyes mértékben elszaporodhatnak benne a gombák és a baktériumok.
- Ne használjon a tisztításhoz agresszív vagy súroló hatású tisztítószereket. Oldószerek (hígítók) használata tilos!
- A makacs szennyeződések ne kaparja le kemény vagy hegyes tárgyakkal.

- Alaposan törölje szárazra a légmentes tartályt és a fedelet.
- Ha észreveszi, hogy a tartály nem zár légmentesen, ellenőrizze a tömítések állapotát, tisztaságát és helyzetét **(1a. és 1c. ábra)**:

1. Vegye ki a középső gombot **(1a.)**.
2. Vegye le az egész szelepet **(1)**, a tömítést **(2)** és a fedelet **(3)**.
3. Mossa el az összes elemet kézzel, meleg vízben, kímélő mosogatószerrel, majd tiszta vízzel öblítse el.



4. A fedél összeszerelése előtt ellenőrizze, hogy a fedél összes eleme teljesen száraz-e. Állítsa össze a szelepet **(1)** és úgy helyezze a fedélbe, hogy a tömítés **(1c.)** megfelelően illeszkedhessen a helyére. Helyezze el a fedél többi elemét a képen látható módon.

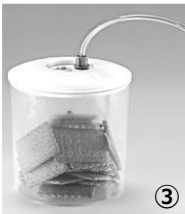
Vákuumcsomagolás a légmentes tartályban



Tegye a kívánt élelmiszert a légmentes tartályba. Az élelmiszer és a tartály pereme között hagyjon legalább 3 cm helyet. Tegye a tartályra a fedelet.



A csatlakozócsővel kösse a fedelet a vákuumos csomagológép fúvókájához.



Nyomja meg a kezelőpanelen található „Canister“ (Tartály) gombot. A készülék kiszívja a levegőt a tartályból, majd magától leáll.



Vegye le a csatlakozócsövet a légmentes tartályról. A tartály kinyitásához nyomja meg a fedél középső gombját, majd nyissa ki a biztonsági zárat.

Nyitáskor hallatszania kell a tartályba befolyó levegőnek. Ez a hang garantálja a tartályban lévő élelmiszer légmentes csomagolását.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Németország

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

Τεχνικά στοιχεία

Όνομασία • Δοχείο κενού
για τη μηχανή συσκευασίας κενού VAK 100

Κωδ. είδους: • 300422

Κατασκευή: • πλαστικό, διαφανές δοχείο, λευκή τάπα

Χωρητικότητα: • 1,5 λίτρα

Διαστάσεις: • πλάτος 135 x βάθος 135 x ύψος 180 mm

Βάρος: • 0,3 kg

- Το δοχείο κενού είναι ιδανικό για διατήρηση ξηρών και τραγανών τροφιμάτων (π.χ. μπισκότα, δημητρικά, ζυμαρικά)π.χ. μπισκότα, καφές, ζάχαρη), φρούτων και λαχανικών φράσκων και ετοιμασμένων ή σε μορφή πουρές) φρούλες, τομάτες κλπ.), ή επεξεργασμένων τροφίμων (π.χ. σουπες, σάλτσες κλπ.).
- Τρόφιμα μένουν φρέσκα κατά το χρόνο 5 φορές μεγαλύτερο.
- Μπορείτε να τοποθετήσετε τα δοχεία κενού ένα πάνω στον άλλο.

Σημαντικές οδηγίες:

- Πριν να αρχίσετε να χρησιμοποιείτε το δοχείο πρέπει να το ελέγξετε για ορατές βλάβες. **Ποτέ** μην χρησιμοποιείτε καταστραμμένα δοχεία.
- **Μην** χρησιμοποιείτε το δοχείο κενού για πίκλες.
- **Μην** χρησιμοποιείτε το δοχείο κενού για συσκευασία συντηρημένων προϊόντων.



Θερμοκρασία περιβάλλοντος για λειτουργία: Δημιουργείτε το κενό μόνο στη θερμοκρασία δωματίου.



Η συσκευή προορίζεται για διατήρηση κενού των προϊόντων που χρησιμοποιούνται στο νοικοκυριό.



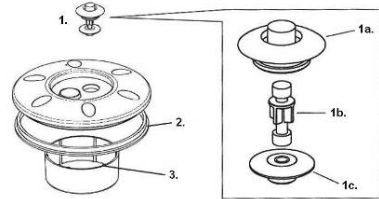
Απόψυξη χωρίς την τάπα στην κουζίνα μικροκυμάτων.

Καθαρισμός

- Μετά από κάθε χρήση πρέπει να καθαρίσετε το δοχείο κενού και την τάπα ακριβώς. **Το κάτω μέρος** του δοχείου μπορεί να πλυθεί **στο επάνω καλάθι** του πλυντηρίου πιάτων, **η τάπα πρέπει** να πλυθεί στο ζεστό νερό με πρόσθετο ελαφρύ καθαριστικό μέσο. Βρωμικό δοχείο κενού μπορεί να είναι αιτία κινδύνου διαλύματος βακτηρίων και καλουπιού στα προϊόντα.
- Για πλύσιμο μην χρησιμοποιείτε επιθετικά ή λιαντικά καθαριστικά μέσα και διαλυτικά.
- Μην λειάνετε σκληρή βρώμα χρησιμοποιώντας σκληρών και κοφτερών εργαλείων.

- Να στεγνώνετε το δοχείο ξενού και την τάπα ακριβώς.
- Σε περίπτωση διεξακρίβωσης της περίπτωσης που το κενό εξαφανίζεται, σύμφωνα με την παρακάτω περιγραφή, ελέγξτε για καλή κατάσταση, καθαρότητα και τόπο εξαρτημάτων στεγνότητας (1a. και 1c., παρακάτω εικόνα) :

1. Βγάλτε το κεντρικό κουμπί (1a.).
2. Βγάλτε την ολόκληρη βαλβίδα (1), τη στεγνότητα (2) και την τάπα (3).
3. Πλένετε όλα τα εξαρτήματα με τα χέρια στο ζεστό νερό με πρόσθετο ελαφρύ καθαριστικό μέσο कि να τα ξεπλύνετε στο καθαρό νερό.



4. Πριν να τοποθετήσετε τα εξαρτήματα της τάπας ξανά ελέγξτε αν όλα τα εξαρτήματα είναι απολύτως στεγνά. Συναρμολογήστε τη βαλβίδα (1) και τοποθετήστε τη μέσα στην τάπα έτσι ώστε να εξασφαλίσετε κατάλληλη τοποθέτηση της στεγανότητας (1c.). Συναρμολογήστε τα εξαρτήματα σύμφωνα με την παρακάτω εικόνα.

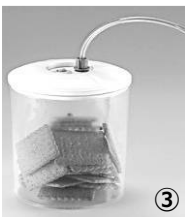
Συσκευασία κενού με'σα στο δοχείο κενού



Μέσα στο δοχείο κενού τοποθετήστε τα προβλεπόμενα προϊόντα και αφήστε τουλάχιστον 3 cm ελεύθερη απόσταση από την επάνω άκρη. Τοποθετήστε την τάπα πάνω στο δοχείο κενού.



Χρησιμοποιώντας το σωλήνα υνδέστε την τάπα με το ακροφύσιο αέρος της μηχανής συσκευασίας κενού.



Πατήστε το κουμπί „Canister“ πάνω στο πάνελ χειρισμού. Η συσκευή θα δημιουργήσει κενό μέσα στο δοχείο κενού και θα απενεργοποιήσει μετά από το τέλος αυτής της διαδικασίας.



Αποσυνδέστε το σωλήνα από το δοχείο κενού. Με σκοπό να ανοίξετε το δοχείο πατήστε το κουμπί της τάπας του δοχείου κενού και ανοίξτε το κλείσιμο ασφάλειας.

Πρέπει να ακούσετε τον ήχο αέρος που εισέρχεται μέσα στο δοχείο κενού. Ήχος αέρα επιβεβαιώνει ότι το περιεχόμενο του δοχείου είναι κλειστό με χρήση κενού.

Notizen / Notes

