

K 290/77L



300749

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

tlf. +49 5258 971-0
fax.: +49 5258 971-120
Service hotline: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Version: 1.0

Forberedelsesdato: 2022-08-24

Original betjeningsvejledning

| | | |
|-----|---|----|
| 1 | Sikkerhed | 2 |
| 1.1 | Forklaring af advarselsord | 2 |
| 1.2 | Sikkerhedstips | 3 |
| 1.3 | Brug som beregnet | 5 |
| 1.4 | Ukorrekt brug | 5 |
| 2 | Generelle oplysninger..... | 6 |
| 2.1 | Ansvar og garanti..... | 6 |
| 2.2 | Ophavsret beskyttelse | 6 |
| 2.3 | Overensstemmelseserklæring | 6 |
| 3 | Transport, emballage og opbevaring | 7 |
| 3.1 | Leveringskontrol..... | 7 |
| 3.2 | Emballage..... | 7 |
| 3.3 | Opbevaring | 7 |
| 4 | Tekniske data | 8 |
| 4.1 | Tekniske data | 8 |
| 4.2 | Kompilering af apparatets komponenter | 9 |
| 4.3 | Apparatets funktioner..... | 10 |
| 5 | Installation og betjeninga..... | 11 |
| 5.1 | Installation..... | 11 |
| 5.2 | Fordele ved vakuumpakning..... | 12 |
| 5.3 | Fordele ved vakuumpakning..... | 14 |
| 5.4 | Betjening..... | 17 |
| 6 | Rengøring..... | 24 |
| 6.1 | Sikkerhedsanvisninger ved rengøring..... | 24 |
| 6.2 | Rengøring | 25 |
| 7 | Mulige driftsfejl..... | 26 |
| 8 | Bortskaffelse..... | 28 |



Læs grundigt denne betjeningsvejledning før anvendelse og opbevar den i et nemt tilgængeligt sted!

Denne betjeningsvejledning indeholder en beskrivelse af enhedens installation, dens drift og vedligeholdelse og er en vigtig kilde til information og vejledning. Forudsætningen for sikker og korrekt betjening af apparatet er kendskabet til alle sikkerheds- og driftsinstruktioner, der findes i enheden. Desuden gælder bestemmelserne om ulykkesforebyggelse, sundheds- og sikkerhedsbestemmelser og gældende lovbestemmelser i enhedens anvendelsesområde.

Læs venligst denne betjeningsvejledning inden du begynder at arbejde med enheden, og især inden du sætter den i brug, for at undgå skader på personer og ting. Ukorrekt brug kan medføre skade.

Denne betjeningsvejledning er en integreret del af produktet og skal altid opbevares i nærheden af enheden. Den skal også være tilgængelig til enhver tid. Når enheden overføres, er det også nødvendigt at give denne betjeningsvejledning.

1 Sikkerhed

Apparatet er lavet i henhold til gældende regler for teknologi. Dette apparat kan dog være en farekilde, hvis den bruges uhensigtsmæssigt eller ukorrekt. Alle brugere skal overholde oplysningerne i denne brugsvejledning og overholde sikkerhedsinstruktionerne.

1.1 Forklaring af advarselsord

Vigtige sikkerhedsoplysninger og advarselsoplysninger er angivet i denne betjeningsvejledning med de relevante advarselssymboler. Disse bemærkninger skal nøje overholdes, for at undgå ulykker, skader på personer og ejendom.



FARE!

FARE symbolet advarer om farer, der medfører alvorlig skade eller død, hvis de ikke undgås.



ADVARSEL!

ADVARSEL symbolet advarer om farer, der kan medføre moderate eller alvorlige skader eller død, hvis det ikke undgås.

**FORSIGTIG!**

FORSIGTIG symbolet advarer om farer, der kan forårsage mindre eller moderate skader, hvis de ikke undgås.

OBS!

Signalord **OBS** angiver mulig skade på ejendommen, der kan opstå, hvis du ikke følger sikkerhedsanvisningerne.

HENVISNING!

HENVISNING symbolet informerer brugeren om yderligere oplysninger og brugsanvisninger.

1.2 Sikkerhedstips

Elektrisk strøm

- Overspænding eller forkert installation kan medføre elektrisk stød.
- Enheden kan kun tilsluttes, hvis dataene på typeskiltet svarer til netspændingen.
- Enheden skal holdes tør, for at undgå elektriske kortslutninger.
- Hvis der opstår funktionsfejl under drift, skal du straks afbryde apparatet fra strømforsyningen.
- Rør ikke stikket med våde hænder.
- Rør aldrig apparatet, når det er i vandet. Afbryd straks apparatet fra strømforsyningen.
- Alle reparationer eller åbning af kabinettet må kun udføres af specialister og ved passende værksteder.
- Bær ikke apparatet ved at holde på strømkablet.
- Lad ikke strømkablet komme i kontakt med varmekilder og skarpe kanter.
- Du må ikke bøje, klemme eller tænde strømkablet.
- Strømkablet skal foldes helt ud.
- Placer aldrig apparatet eller andre genstande direkte på strømkablet.
- Tag altid fat i stikket, for at afbryde apparatet fra strømforsyningen.
- Strømkablet skal kontrolleres jævnlige med hensyn til beskadigelse. Brug ikke enheden hvis kablet er beskadiget. Hvis det viser sig, at strømkablet er beskadiget, kontakt en kvalificeret elektriker eller serviceværksted for at få det udskiftet.

Anvendelse kun under tilsyn

- Apparatet må kun betjenes under tilsyn.
- Bliv altid i nærheden af apparatet.

Driftspersonale

- Apparatet må kun betjenes af kvalificeret og uddannet personale.
- Dette apparat må ikke betjenes af personer (herunder børn) med begrænset fysisk, sensorisk eller mental evner, såvel som af personer med begrænset erfaring og/eller begrænset viden.
- Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger eller starter apparatet.

Ukorrekt anvendelse

- Ukorrekt eller forbudt brug kan beskadige apparatet.
- Anvend kun apparatet, hvis dets tekniske tilstand ikke viser nogen fejl og giver mulighed for sikker drift.
- Apparatet må kun anvendes, hvis alle tilslutninger er lavet i overensstemmelse med forskrifterne.
- Apparatet kan kun bruges, når det er rent.
- Brug kun originale reservedele. Forsøg aldrig at reparere apparatet selv.
- Foretag ikke ændringer eller modifikationer på apparatet.

1.3 Brug som beregnet

Enhver brug af apparatet til formål, der er forskellig og / eller afvigende fra den normale tilsigtede anvendelse som beskrevet nedenfor, er forbudt og betragtes som utilsigtet brug.

Følgende anvendelse er i overensstemmelse med den tilsigtede anvendelse:

- Vakuumpakning og marinerings af egnede fødevarer eller andre genstande.

1.4 Ukorrekt brug

Ukorrekt brug kan medføre personskaade og ejendom forårsaget af farlig spænding, brand og høje temperaturer. Apparatet må kun bruges til de værker, der beskrives i denne betjeningsvejledning.

2 Generelle oplysninger

2.1 Ansvar og garanti

Alle oplysningerne og tips i denne betjeningsvejledning er udarbejdet under hensyntagen til gældende regler, aktuelle tekniske og professionelle viden samt vores mange års erfaring. Ved bestilling af specielle modeller eller ekstra muligheder, og i tilfælde af brugen af den nyeste tekniske viden, kan apparatet, der leveres under visse omstændigheder, afvige fra forklaringerne og talrige tegninger i denne brugsanvisning.

Producenten er ikke ansvarlig for eventuelle skader eller mangler som følge af:

- manglende overholdelse af anvisningerne,
- ukorrekt brug,
- indførelse af tekniske ændringer,
- brug af uautoriserede reservedele.

Vi forbeholder os retten til at foretage tekniske ændringer af produktet for at forbedre dets ydeevne og kvalitet.

2.2 Ophavsret beskyttelse

Denne betjeningsvejledning, tekster, tegninger, billeder og andre elementer, der er indeholdt i den, er beskyttet af ophavsretten. Det er forbudt at gengive indholdet af betjeningsvejledningen i enhver form og på nogen måde (herunder fragmenter) og bruge og / eller overføre dets indhold til tredjepart uden producentens skriftlige samtykke. Overtrædelse af ovenstående resultat medfører pligten til at betale erstatning. Vi forbeholder os retten til at forfølge yderligere krav.

2.3 Overensstemmelseserklæring

Apparatet overholder gældende standarder og EU-retningslinjer. Ovenstående er bekræftet i EF-overensstemmelseserklæringen. Hvis det er nødvendigt, vil vi med glæde sende dig den relevante overensstemmelseserklæring.

3 Transport, emballage og opbevaring

3.1 Leveringskontrol

Ved modtagelse af leveringen skal du straks kontrollere, om apparatet indeholder alle komponenter, og at den ikke er blevet beskadiget under transporten. I tilfælde af synlig transportskader, skal du nægte at modtage apparatet eller acceptere på specielle betingelser. På transportselskabets transportdokumenter / fragtbrev skal du mærke omfanget af skaden og lave en klage. Skjulte skader skal indberettes umiddelbart efter, at de er blevet identificeret, da der kun kan påberåbes fordringer inden for de gældende frister.

I mangel af dele eller tilbehør bedes du kontakte vores kundeserviceafdeling.

3.2 Emballage

Kast ikke kartonen væk. Det kan være nødvendigt at opbevare apparatet, når den flyttes, eller når apparatet sendes til vores servicecenter i tilfælde af skade.

Apparatets emballage og individuelle komponenter er lavet af genanvendelige materialer. Dette gælder: folier og plastposer, papemballage.

Ved bortskaffelse af emballage skal du overholde reglerne i dit land. Genbrugsemballager skal genanvendes.

3.3 Opbevaring

Hold emballagen lukket, indtil apparatet er installeret, og følg markeringen vedrørende indstilling og opbevaring. Emballagen bør kun opbevares under følgende forhold:

- i lukkede rum
- skal opbevares i et tørt og støvfrit miljø
- væk fra aggressive midler
- på et sted, der er beskyttet mod sollys
- på et sted, der er beskyttet mod mekaniske stød.

Ved længere opbevaring (mere end tre måneder) skal tilstanden for alle dele og emballagen kontrolleres regelmæssigt. Emballagen skal udskiftes med nye, om nødvendigt.

4 Tekniske data

4.1 Tekniske data

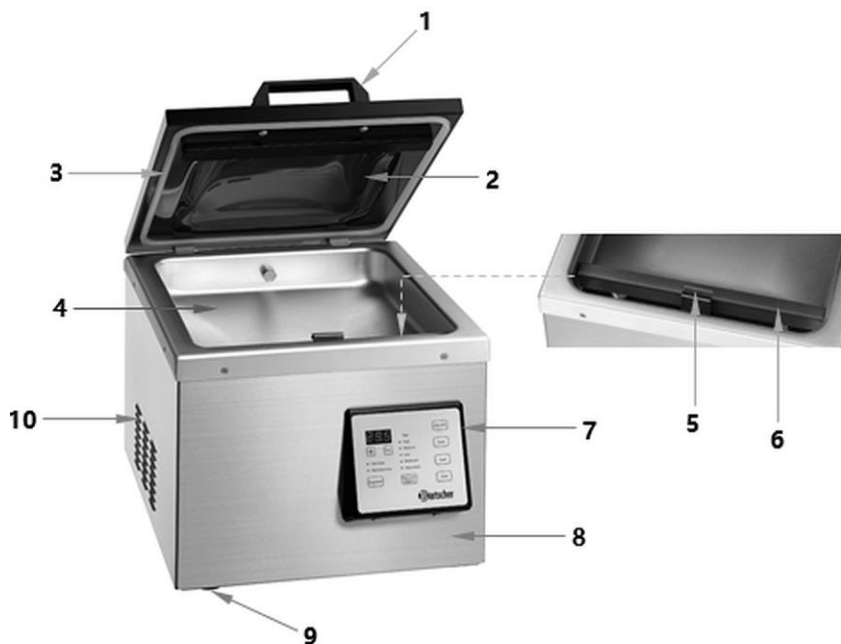
| | |
|--|------------------------------|
| Navn: | Vakuumpakkemaskine K 290/77L |
| Artikelnummer: | 300749 |
| Materiale kasse: | rustfrit stål |
| Materiale låg: | Polymethylmethacrylat (PMMA) |
| Antal svejsesøm: | 1 |
| Tætningsstangens længde i mm: | 290 |
| Vakuumpumpe l/min (m ³ /h): | 77 (4,62) |
| Vakuuminintensitet, niveauer: | 5 |
| Maksimalt vakuum i mbar: | -999 |
| Rummål (bredde x dybde x højde) i mm: | 350 x 300 x 80 |
| Tilslutningsværdi: | 0,63 kW 220-240 V 50 Hz |
| Mål (bredde x dybde x højde) i mm: | 360 x 550 x 560 |
| Vægt i kg: | 21,8 |

Vi forbeholder os retten til at foretage tekniske ændringer!

Version / egenskaber

- Styring: knap
- Vakuumkontrol: elektronisk
- Funktioner:
 - Kombinerer vakuumpakning og lukning
 - Marinering
- Justerbar vakuum lukning niveau
- Digitalt display
- Tænd/sluk-knap
- Kontrollampe

4.2 Kompilering af apparatets komponenter



DK

Fig. 1

- | | |
|--|------------------------|
| 1. Låghåndtag | 2. Låg |
| 3. Svejestav | 4. Vakuumkammer |
| 5. Klemme til fastgørelse af en vakuumpose | 6. Svejsbjælke |
| 7. Betjeningspanel | 8. Hus |
| 9. Fødder (4x) | 10. Ventilationshuller |

Ekstra udstyr (ikke inkluderet i leveringsomfanget!)

220 filmrullesæt til vakuumpakning

Den består af 2 folieruller til vakuumpakning

Rullebredde: 22 cm

Rullelængde: 5 m

Dimensioner: 220 x dybde 40 x højde 40 mm

Vægt: 0,46 kg.

Art-nr.: 300418



280 filmrullesæt til vakuumpakning

Det består af 2 filmruller til vakuumpakning

Rullebredde: 28 cm

Rullelængde: 5 m

Dimensioner: 280 x dybde 50 x højde 50 mm

Vægt: 0,512 kg.

Art-nr.: 300419



DK

4.3 Apparatets funktioner

Denne vakuumpakkemaskine er designet til vakuumpakning af fødevarer. Under vakuumpakningsprocessen trækkes luft fra posen eller vakuumballagebeholderen og forsejles derefter for at forhindre eller bremse fødevarefordærv.

5 Installation og betjeninga

5.1 Installation

Udpakning / indstilling

- Pak apparatet ud og fjern alle eksterne og interne emballageelementer og transportsikringer.



FORSIGTIG!

Fare for kvælning!

Børn må ikke får adgang til emballagematerialer som plastposer og polystyrenkomponenter.

- Hvis der er en beskyttende film på apparatet, skal du fjerne den. Beskyttelsesfolien bør fjernes langsomt for ikke, at efterlade eventuelle rester af klæbemidlet. Fjern eventuelle rester af klæbemidlet med et egnet opløsningsmiddel.
- Pas på ikke at skade skiltet eller advarselsindikationer på apparatet.
- Placer **aldrig** apparatet i fugtige eller våde omgivelser.
- Installer apparatet, så forbindelserne er let tilgængelige for hurtig afbrydelse, hvis det er nødvendigt.
- Apparatet skal placeres på en overflade med følgende egenskaber:
 - med tilstrækkelig bæreevne, vandbestandig, tør og modstandsdygtig overfor høje temperaturer
 - stor nok til at arbejde sammen med apparater uden problemer
 - let tilgængelig
 - med god ventilation.
- Hold tilstrækkelig afstand fra bordets kanter. Apparatet kan tippe og falde.

Tilslutning til strømforsyning

- Kontroller, at apparatets tekniske data (se typeskiltet) svarer til dataene i det lokale netværk.
- Tilslut apparatet til en enkelt, jordet og tilstrækkeligt beskyttet stikkontakt. Tilslut ikke apparatet til en stikkontakt med flere stik.
- Tilslut tilslutningsledningen, så ingen kan træde på den eller gå over den.

5.2 Fordele ved vakuumpakning

Med vakuumpakningen efter fjernelse af luft, en beholder eller pose af plast er forseglet, og hæmmer eller bremser fordærvelse af fødevarer. Med vakuumpakningen mad holdbarhed forlænges tre-og endda fem gange. Smag og vitaminer bevares.

På denne måde fødevarerprodukterne er beskyttet mod oxidation og udtørring, bakterier og mug.

Pakningen med vakuum er en proces, der anbefales for friske fødevarer, og skal kombineres med lave temperaturer, dvs. vakuumpakket produkt skal opbevares i køleskab, fryser eller fryseskab for at få de bedste resultater.

På denne måde konserver kan opbevares i meget længere tid end tilsvarende, ikke vakuumpakket, hvor holdbarheden af kun et par timer eller et par dage.

Vakuumpakningen bruges til at forbedre tilrettelæggelsen af arbejdet, vedligeholde mad på en sundere måde og spare penge:

- Du kan bruge det ved særlige lejligheder,
 - for at pakke fødevarerprodukter under vakuum og dermed forlænge deres holdbarhed,
 - at pre-forberede måltider for hele ugen,
 - for længere at opbevare salater, grøntsager og urter (forbliver sprøde og friske);
- der er mere ledig plads i fryseren;
- fødevarer er beskyttet mod udtørring og oxidering;
- på denne måde kan du hurtigt og permanent marinere (kun 20 minutter i et vakuum);
- på denne måde kan du også genpakke kødprodukter, pølser og ost, der tidligere var allerede pakket i vakuum (smag bevares);
- du kan spare penge, fordi resterne nemt kan gemmes og bruges på et senere tidspunkt;
- alle typer af frugt og grøntsager kan købes i sæsonen, vakuumpakkes og derfor opbevares i længere tid.

HENVISNING!

Alle oplysningerne i den nedenstående tabel er omtrentlige værdier, der afhænger af perfekt stand af emballage og de primære kendetegn for kvalitet af de opbevarede fødevarer.

FORSIGTIG!

Produkter, der hurtigt fordæves fordærv bør opbevares i fryseren eller køleskabet. Vakuumpakningen forlænger levetiden af fødevarer, men gør dem ikke "dåsemad", dvs. stabilt produkt ved stuetemperatur.

Opbevaringstider for mad

| Dagligvarer | Opbevaring af vakuumpakkede produkter i fryseren | Opbevaring af vakuumpakkede produkter i køleskabet | Opbevaring uden vakuumpakning |
|-------------------------------|--|--|-------------------------------|
| Frisk okse- og kalvekød | 1 - 3 år | 1 måned | 1 - 2 uger |
| Hakket kød | 1 år | 1 måned | 1 - 2 uger |
| Frisk svinekød | 2 - 3 år | 2 - 4 uger | 1 uge |
| Frisk fisk | 2 år | 2 uger | 3 - 4 dage |
| Frisk fjerkræ | 2 - 3 år | 2 - 4 uger | 1 uge |
| Røget kød | 3 år | 6 - 12 uger | 2 - 4 uger |
| Friske grøntsager, blancheret | 2 - 3 år | 2 - 4 uger | 1 - 2 uger |
| Frisk frugt | 2 - 3 år | 2 uger | 3 - 4 dage |
| Hårde oste | 6 måneder | 6 - 12 uger | 2 - 4 dage |
| Skivede pølser | ikke anbefalet | 6 - 12 uger | 1 - 2 uger |
| Frisk pasta | 6 måneder | 2 - 3 uger | 1 uge |

5.3 Fordele ved vakuumpakning

Vigtige henvisninger for vakuumpakning

- Vask dine hænder, alle redskaber samt bordplade, som vil blive brugt til at skære og vakuumpakke fødevarer.
- Ved behandling af fødevarerprodukter brug handsker om muligt.
- Brug kun friske fødevarer til vakuumpakning.
- Umiddelbart efter vakuumpakningen de letfordærlige fødevarer skal sættes i køleskabet eller fryseren, så de ikke forbliver for længe ved stuetemperatur.
- Vakuumbeholdere skal jævnt fordeles i køleskabet eller fryseren for at tillade hurtig nedfrysning.
- Fødevarerprodukter taget ud af pakken, skal absolut indtages før udløbet af deres holdbarhed, angivet på den originale emballage.
- Vakuumpakning forlænger opbevaring af tørrede fødevarer. Produkter med et højt fedtindhold harsker hurtigt, når de får varme og ilt. Vakuumballering forlænger holdbarheden af nødder, revet kokosnød og majs. Opbevar på et køligt, mørkt sted.
- Vakuumpakning forlænger ikke lagringstiden af frugt og grøntsager, såsom bananer, æbler og kartofler, medmindre de vil blive skrællet før vakuumpakningen.
- Nogle typer af grøntsager, såsom broccoli, blomkål og kål udleder gasser efter vakuumpakningen. Af denne grund skal grøntsagerne blanches og frosses før vakuumpakningen.
- For at igen vakuumpakke de fødevarerprodukter, der er blevet fjernet fra vakuumpakningen, skal du følge instruktionerne for opbevaring og køling efter åbning således, at opbevaring er sikker.
- Du skal straks spise letfordærlige fødevarer, der er blevet opvarmet, optøet eller fjernet fra køleskabet. Man må ikke spise fødevarer, der lå et par timer i luften; i særdeleshed hvis de er blevet forberedt med en tyk sauce og opbevares i en vakuumpakning eller anaerobt miljø.
- Bløde og sarte produkter (fisk, jordbær, osv.), skal præ-fryses natten over. Efter den indledende frysning, kan produkterne vakuumpakkes og til sidst sættes i fryseren.

FORSIGTIG!

Vakuumpakningen erstatter ikke frysning eller dybfrysning!

Hver letfordærlig fødevarer, der kræver frysning før vakuumpakningen, skal køles og fryses efter vakuumpakningen.

Vakuumpakning beregnet til fryseren

- I tilfælde af en ordentlig opbevaring maskinen hjælper med at bevare friskheden af fødevarer. Fødevarerne skal pakkes friske.
- Følsomme fødevarer eller dem, der skal bevare deres form og udseende, kan blive beskadiget under vakuumpakningen af friske produkter. Sarte produkter såsom kød, fisk, jordbær, sandwich, osv. skal præ-fryses.

De kan fryses i 24 timer før de får frost- forbrænding. Efter den indledende frysning produkterne kan vakuumpakkes i poser og oplagres i lang tid i fryseren for at bevare både smag og næringsværdi af de emballerede produkter.

- For at vakuumpakke flydende fødevarer såsom supper, gryderetter eller gratinfad skal du først fryse dem i en form eller skål, derefter vakuumpakke og opbevare frosset i fryseren.
- Friske grøntsager skal vaskes eller skrælles og blanches kort i kogende vand inden de bliver vakuumpakket (de kan evt. blanches i mikrobølgeovn), men man skal bevare fastheden af grøntsager og forhindre overkogning. Efter afkøling skal de vakuumpakkes i vilkårlige portioner.
- Til emballering af ikke-frosne fødevarer skal der tages omkring 5 cm mere film for at kompensere ekspansion af fødevarerne i frossen tilstand. Læg kødet eller fisken på et stykke køkkenrulle og vakuumpak i en pose med et stykke køkkenrulle. Saften vil blive absorberet i produktet.
- Før vakuumpakning af retter såsom pitabrød bør pandekager eller hamburgere adskilles med enkelte stykker af bagepapir eller madfolie. Dette letter fjernelsen af de enkelte stykker og genlukning til opbevaring i fryseren.

DK

Vakuumpakning beregnet til køleskab

- Måltider kan forberedes på forhånd i de respektive portioner og opbevares vakuumpakket i et køleskab, og opvarmes derefter efter behov.

Vakuumpakning beregnet til spisekammer

- Vakuumpakning kan også bringe fordele for fødevarer, der kan opbevares ved stuetemperatur (kaffe, mel, melprodukter, sukker osv.). Hvis disse produkter ikke bruges i flere dage, for eksempel i forbindelse med en rejse, skal de beskyttes med vakuumpakning. Dette vil holde dem friske og beskytte mod stuetemperatur, skimmelsvampe og insekter.

Optøning af fødevarer pakket i vakuumposer

- Vakuumpakkede fødevarer såsom kød, fisk, frugt og grøntsager og andre sarte produkter kan afrimmes langsomt på den nederste hylde i køleskabet.
- Brød og pitabrød kan afrimmes ved stuetemperatur.

- Supper og andre flydende fødevarer skal opvarmes direkte i vakuumposer i et varmt vandbad, indtil de er helt varme. Til optøning ved stuetemperatur eller opvarmning i et vandbad skal der skæres et hjørne af vakuumposen for at reducere vakuomet og tillade dampudløb.
- Produkter bør spises hurtigt efter optøning. Må ikke fryses igen.

Vakuumpakning af uindpakkede fødevarer

- Mange fødevarer, såsom ost og kødprodukter sælges i kommercielle vakuumpakninger. Også efter åbningen af sådanne produkter kan de bevare deres smag og friskhed hvis man genpakker dem i vakuumposer.

FORSIGTIG!

Uindpakkede fødevarer bør altid spises før udløbet af deres holdbarhed, som er angivet på den originale emballage. Efter re-vakuum af produkter skal de opbevares med maksimal pleje og hygiejne.

Henvisninger til vakuumpakning

- Når du vakuumpakker fødevarer med skarpe kanter eller former, såsom knogler eller tørret pasta, bør disse steder beskyttes med køkkenrulle for at forhindre skader på posen.
- Til vakuumpakning af skrøbelige og sarte produkter såsom kiks og kager, skal der anvendes specielle opbevaringsbeholdere for at undgå beskadigelse.
- Vakuumpakning giver beskyttelse til en række forskellige emner. På campingpladsen er det muligt at bevare rene og tørre produkter, for eksempel, tændstikker og tøj. Tobak kan opbevares i lang tid. Også overtræk og sølv glansløshed kan elimineres ved vakuumpakning.

5.4 Betjening



ADVARSEL!

Håndskader forårsaget af klemning af hånden eller fingrene mellem låget og vakuumkanteret!

Vær meget forsigtig, når du åbner låget.

Fare for forbrændinger ved berøring af varme dele af apparatet efter arbejde!

Rør aldrig tætningsstangen, tætningsstangen eller vakuumkanteret kort efter arbejdet. Vent, indtil apparatet er afkølet.

DK

Før første brug

1. Rengør apparatet og arbejdsflader grundigt, og følg instruktionerne i kapitel 6 "Rengøring", inden hver brug.
2. Tør apparatet grundigt.

Funktioner af betjeningsknapper / indikatorer / LED-kontrollamper

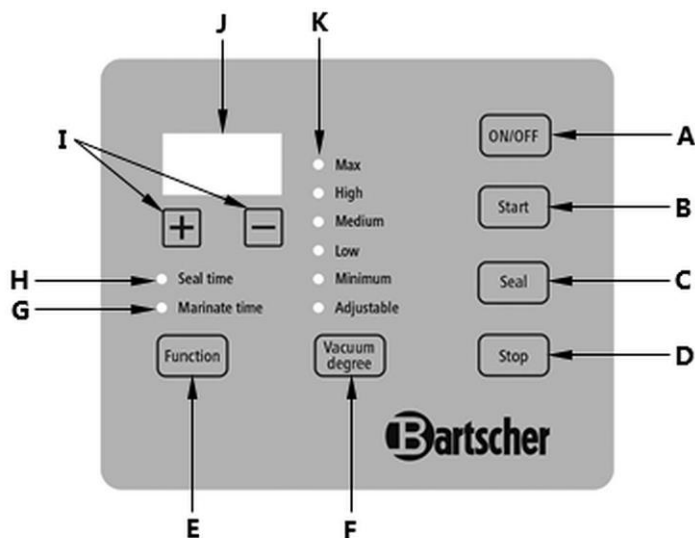


Fig. 2

A. ON / OFF-knap (TÆND/SLUK) (fig. side 18)

Så snart apparatet er tilsluttet strømforsyningen, viser LED-displayet (J) "OFF". Tryk på ON/OFF-knappen (A), LED-displayet (J) vil vise standard forsegling eller marineringstid efterfulgt af standard vakuumniveau.

Vakuumpakkemaskinen er nu klar til drift. Når der trykkes på ON/OFF-knappen igen, skifter apparatet tilbage til standbytilstand.

LED-displayet (J) viser "OFF".

B. Start (Start-knap)

Apparatet startes ved at trykke på Startknappen.

Apparatet går i vakuumforsegling eller marineringstilstand (afhængigt af indstillingerne).

C. Seal (svejseknap)

Ved at trykke på "Seal"-knappen (svejseknappen) under udluftningsprocessen stoppes udluftningsprocessen for tidligt. Apparatet går i svejsetilstanden.

D. Stop (stopknap)

Enhver proces, der kører i øjeblikket, afbrydes ved at trykke på Stopknappen.

E. Funktion (funktionsknap)

Ved at trykke på denne knap kan du vælge driftstilstand:

- luftfjernelsestilstand og svejsetilstand eller
- vakuummarineringsstilstand.

Den tilsvarende LED-kontrollampe (H) eller (G) lyser.

Tryk på justeringsknapperne "+" eller "-" for at justere forseglings- eller marineringstiden. Den indstillede tid vises på LED-displayet (J).

F. Vacuum degree (knap til indstilling af vakuumniveau)

Vælg vakuumniveauet ved at trykke på knappen til indstilling af vakuumniveau (F). Når den justerbare indikator er tændt, skal du trykke på "+" eller "-" knapperne for at indstille det ønskede vakuumniveau. Den indstillede tid vises på LED-displayet (J).

G. + H. LED-kontrollamper

Disse kontrollamper viser følgende indstillinger:

- luftfjernelsestilstand og svejsetilstand eller
- vakuummarineringsstilstand

J. LED-display

LED-displayet viser følgende værdier:

- vakuumniveau
- svejsetid
- marineringstid.

I. Justeringsknapper "+" og "-"

Følgende værdier kan hæves eller reduceres med disse knapper:

- svejsetid
- marineringstid
- vakuumniveau

K. LED-kontrollamper til indstilling af vakuumniveau

Disse LED-kontrollamper viser det indstillede vakuumniveau.

Vakuumpakning

Udvælgelse af vakuumposer

Vakuumposer fås i forskellige størrelser. Vælg den passende posestørrelse til den fødevarer, der skal pakkes.

HENVISNING!

Brug kun specielle vakuumposer, der er beregnet til dette formål (ensidig ribbet, præget).

Sørg for, at vakuumposens længde er mindst 4-5 cm større end det konserverede levnedsmiddel og tag yderligere 2 cm til hver efterfølgende brug af vakuumposen.

Opstart af apparatet

1. Sæt IEC-stikket på tilslutningskablet i stikket på bagsiden af apparatet.
2. Tilslut stikket til den passende enkelt stikkontakt.
LED-displayet (J) viser "OFF".
3. Tryk på ON/OFF-knappen (A) for at starte apparatet.
Apparatet er klar til valg af funktion.

DK

Luftfjernelsestilstand og svejsetilstand

Valg af driftstilstand

1. Tryk på funktionsknappen (E).
Svejsetilstanden er valgt, når LED-kontrollampen (H) tændes.
2. Brug justeringsknapperne "+" eller "-" til at indstille svejsetiden i området 0 - 6 sekunder.

Installation og betjening

Valg af vakuumniveau (vakuumintensitet)

1. Tryk på Vacuum degree-knappen (F) for at indstille det ønskede vakuumniveau. Følgende indstillinger er mulige:

Max (29,3 Hg / -999 mbar),

High (29,0 Hg / -999 mbar),

Medium (27,5 Hg / -931 mbar),

Low (26,0 Hg / -881 mbar),

Minimum (23,5 Hg / -796 mbar),

Adjustable (manuel indstilling).

Den tilsvarende LED-kontrollampe på kontrolpanelet vil lyse.

2. Når du vælger **Adjustable**, skal du trykke på justeringsknapperne ”+“ eller ”-“, for at vælge mellem værdierne -999 mbar og -796 mbar.

Indsættelse af vakuumposer i vakuumkammeret

1. Åbn apparatets låg.
2. Anbring fødevarer beregnet til vakuumpakning, anbragt i en vakuumpakkepose, i vakuumkammeret.

Sørg for, at:

- indholdets højde i vakuumposen er ikke større end svejsestaven,
- vakuumposen er åben over svejsestaven (se fig. til højre).

3. Sæt vakuumposen på frontrummet i vakuumkammeret med spændebjælken.



DK

Fig. 3

HENVISNING!

Hele vakuumposen sammen med åbningen skal være inde i vakuumkammeret.

Luftfjernelsesproces (vakuumtilstand)

1. Luk låget.
2. Tryk på Start-knappen (B) på kontrolpanelet.

Vakuumpumpen begynder at pumpe, og LED'en for vakuumniveau blinker. Når det indstillede vakuumniveau er nået, lyder der et lydsignal, og LED-kontrollampen lyser konstant. Det digitale display viser det valgte vakuumniveau. På niveau 5 og 19 hører du et bip.

Når luftfjernelsesprocessen er afsluttet, skifter apparatet automatisk til svejsetilstand. Displayet viser og tæller den indstillede svejsetid ned. Når tiden er gået, begynder apparatet, der skal svejses, at frigive luft.

Når hele processen er færdig, vil du høre 3 bip. Apparatet er klar til at gentage næste vakuumproces.

Displayet viser de indstillede værdier for den afsluttede vakuumpakningsproces, og de tilsvarende LED-indikatorer lyser.

HENVISNING!

Kontroller den opnåede svejsning, som skal have et ensartet tværsnit og kan ikke foldes. Ved ufuldstændig svejsning skal vakuumpakningsprocessen gentages.

DK

Vakuumarineringsstilstand

Valg af driftstilstand

1. Tryk på funktionsknappen (E), indtil LED-indikatoren (G) tændes. Du har valgt marineringsstilstand.
2. Brug justeringsknapperne ”+“ eller ”-“ til at indstille marineringsstilstanden i området 9 - 99 sekunder.

Valg af vakuumniveau (vakuumintensitet)

1. Tryk på Vacuum degree-knappen (F), for at indstille det ønskede vakuumniveau.

Du kan indstille følgende temperaturer:

Max ((29,3 Hg / -999 mbar)

High (29,0 Hg / -999 mbar)

Medium (27,5 Hg / -931 mbar)

Low (26,0 Hg / -881 mbar)

Minimum (23,5 Hg / -796 mbar)

Adjustable (manuel indstilling)

Den tilsvarende LED-kontrollampe på kontrolpanelet vil lyse.

Installation og betjeninga

2. Når du vælger **Adjustable**, skal du trykke på justeringsknapperne „+“ eller „-“, for at vælge mellem værdierne -999 mbar og -796 mbar.

Installation af vakuumposer

1. Åbn apparatets låg.
2. Vælg den passende vakuumpose.
3. Anbring fødevaren beregnet til vakuumpakning i en vakuumpakkepose i vakuumkanteret.

Vær altid opmærksom på:

- indholdets højde i vakuumposen er ikke større end svejsestaven.
 - vakuumposen er åben over svejsestaven (fig. 3).
4. Åbn klemmen på forsiden af kammeret, klem bunden af poseåbningen og tryk klemmen ned for at fastgøre vakuumposen.

HENVISNING!

Hele vakuumposen sammen med åbningen skal være inde i vakuumkanteret.

DK

Vakuumarinerings

1. Luk apparatets låg.
2. Tryk på Start-knappen (B) på kontrolpanelet.

Marineringsprocessen begynder.

Cyklopen varer 9 minutter; maksimalt 11 cyklusser (99 minutter) er mulige.

Marineringscyklussen består af:

at skabe et vakuum - at opretholde et vakuum - at fjerne et vakuum, at skabe og fjerne et vakuum er cirka 1 minut og at holde vakuumpommet cirka 8 minutter.

Vakuumpumpen begynder at pumpe, og LED-kontrollampen for vakuumniveau blinker. Når det indstillede vakuumniveau er nået, lyder der et lydsignal, og LED-kontrollampen lyser konstant. Det digitale display viser det valgte vakuumniveau. Når den indstillede værdi er nået, lyder et akustisk signal.

Når luftfjernelsesprocessen er færdig, går apparatet i vakuumarineringsprocessen. Den resterende marineringsstid vises på displayet og tælles ned hvert minut. Efter at marineringsstiden er gået, begynder apparatet at frigive luft fra vakuumkanteret.

Når hele marineringsprocessen er færdig, vil du høre 3 bip. Displayet viser de indstillede værdier for den afsluttede vakuumarineringsproces, og de tilsvarende LED-indikatorer lyser.

HENVISNING!

Hvis der trykkes på "Seal"-knappen under de ovenfor beskrevne processer, starter apparatet straks svejseprocessen.

6 Rengøring

6.1 Sikkerhedsanvisninger ved rengøring

- Apparatet skal afbrydes fra strømforsyningen inden rengøring.
- Lad apparatet afkøle helt.
- Sørg for, at der ikke kommer vand ind i apparatet. Sænk ikke apparatet under rengøring i vandet eller andre væsker. Brug ikke vandstråle under tryk for at rengøre apparatet.
- Brug ikke skarpe eller metalgenstande (kniv, gaffel osv.) til at rengøre apparatet. Skarpe genstande kan beskadige enheden og føre til elektrisk stød, når det kommer i kontakt med ledende komponenter.
- Brug ikke slibemidler, der indeholder opløsningsmidler eller kaustiske rengøringsmidler. Disse kan beskadige overfladen.

6.2 Rengøring

Apparatets ydre side

1. Apparatet skal rengøres efter daglig brug, oftere hvis nødvendigt.
2. Rengør apparatets ydre overflader før brug og efter brug med en klud eller svamp og et mildt rengøringsmiddel.
3. Tør af med en ren klud.
4. Alle vaskede overflader skal tørres grundigt.

Apparatets indre side

1. Hvis der opsamles mad eller flydende rester i vakuumkammeret, på svejsestaven eller svejsebjælken, skal du fjerne dem med et papirhåndklæde.
2. Tør vakuumkammeret af med en blød, fugtig klud.
3. Tør vakuumkammeret grundigt.

Vakuumposer

1. Vask vakuumposerne i varmt vand med et mildt rengøringsmiddel.
2. Skyl grundigt med rent vand.
3. Tør derefter vakuumposerne grundigt med en fnugfri klud.

FORSIGTIG!

For at undgå madforgiftning bør vakuumposerne, der har opbevaret råt kød, fisk eller fed mad, ikke genbruges.

7 Mulige driftsfejl

Nedenstående tabel beskriver mulige årsager og metoder til at fjerne drifts-
betjeningsfejl, der kan opstå under driften af apparatet. Hvis de opståede driftsfejl
ikke kan rettes, bedes du kontakte servicecentret.

Angiv artikelnummer, modelnavn og serienummer. Disse data findes på apparatets
typeskilt.

| Fejl | Mulig årsag | Løsning |
|--|--|--|
| Apparatet virker ikke | Ingen strømforsyning | Kontroller og genindfør strømforsyningen |
| | Apparatet er ikke korrekt tilsluttet strømforsyningen | Tilslut stikket |
| | Tilslutningskablet er beskadiget | Kontakt kundeservice |
| | Tænd/sluk-knappen blev ikke trykket på. | Sørg for, at tænd/sluk-knappen er trykket korrekt. |
| Apparatet genererer ikke et fuldt vakuum i vakuumposen | Den åbne ende af vakuumposen er ikke helt i vakuumkanteret | For korrekt forsegling skal den åbne ende af vakuumposen forblive helt i vakuumkanteret. |
| | Luftfjernelsestiden var ikke indstillet længe nok | Forlæng luftfjernelsestiden |
| | Vakuumposen kan have et hul | For at kontrollere dette skal du opvarme vakuumposen med lidt luft indeni, dyppe den i vand og trykke. Dannelse af luftbobler indikerer lækage. Forsegl vakuumposen igen, eller brug en anden vakuumpose |

Mulige driftsfejl

| Fejl | Mulig årsag | Løsning |
|--|---|---|
| Apparatet danner ikke vakuummet i vakuumkammeret | Lågtætningen er snavset eller forvrænget | Rengør tætningen eller udskift den med en ny |
| Vakuumposen mister vakuummet efter vakuumpakningen | Utætte områder på svejsningen kan være forårsaget af folder, krummer, fedt eller fugt | Åbn vakuumposen igen, rengør indersiden af toppen af vakuumposen, fjern fremmedlegemer fra forseglingsstangen og forsegl igen |
| | Vakuumposen er beskadiget | Tjek vakuumposen for skader. Dæk eventuelle skarpe kanter af posens indhold med et papirhåndklæde. |
| | Vakuumposen blev ikke anbragt korrekt på svejsestaven. | Sørg altid for, at hele vakuumposen er i vakuumkammeret under forseglingen |

Fejlkodeindikationer på LED-displayet

| Fejlkode | Beskrivelse | Løsning |
|----------|---|--|
| E01 | Apparatet danner ikke et vakuum | Kontroller, at vakuumlåget er ordentligt lukket |
| | | Kontroller, at tætningen sidder korrekt |
| | | Kontroller, at vakuumpumpen virker |
| | | Få kvalificeret personale til at kontrollere, at pressostaterne, tilslutningskablet, 10P datakabel osv. er i orden |
| E02 | Når apparatet går i svejsetilstand, lukker mikroswitchen ikke | Kontroller, at vakuumlåget er ordentligt lukket |
| | | Få kvalificeret personale til at kontrollere, at pressostaterne, tilslutningskablet, 10P datakabel osv. er i orden |

8 Bortskaffelse

DK

Elektrisk udstyr

| | |
|--|--|
|  | Elektrisk udstyr er markeret med dette symbol. Elektrisk udstyr skal bortskaffes og genanvendes på en forsvarlig og miljøvenlig måde. Brug ikke elektriske apparater i husholdningsaffald. Afbryd enheden fra strømforsyningen, og fjern forbindelseskablet fra apparatet. |
|--|--|

Elektriske apparater skal tages til udpegede indsamlingssteder.