

**K 290/77L**



**300749**

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](http://www.bartscher.com)



Versie: 1.0

Datum van opmaak: 2022-08-23

## 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 .....	24
6.1	Aanwijzingen betreffende de veiligheid tijdens het reinigen .....	24
6.2	Reiniging .....	25
7	Mogelijke storingen .....	26
8	Verwijdering .....	28



**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.

## 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.

NL

## 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.

### 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 verveelvoudigd, 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

<b>Benaming:</b>	<b>Vacuümapparaat K 290/77L</b>
Artikelnummer:	<b>300749</b>
Materiaal ombouw:	roestvast staal
Materiaal deksel:	polymethylmethacrylaat
Aantal lasnaden:	1
Lengte lasnaad in mm:	290
Vacuümpomp: ca. 77 l/min.(4,62 m <sup>3</sup> /h)	77 (4,62)
Vacuümintensiteit, niveaus:	5
Maximaal vacuüm in mbar:	-999
Afmetingen van de kamer (b x d x h) in mm:	350 x 300 x 80
Aansluitingswaarde:	0,63 kW   220-240 V   50 Hz
Afmetingen (b x d x h) in mm:	360 x 550 x 560
Gewicht in kg:	21,8

Recht op technische veranderingen voorbehouden!

#### Versie / eigenschappen

- Besturing: knop
- Vacuümregeling: elektronisch
- Functies:
  - Combineert vacumeren en verzegelen
  - Marineren
- Vacumeerintensiteit: regelbaar
- Digitaal display
- Aan/uit-schakelaar
- Controlelampje

## 4.2 Onderdelenoverzicht



NL

Fig. 1

- |   |                          |
|---|--------------------------|
| 1. Greep van het deksel                           | 2. Deksel                |
| 3. Lasbalk  | 4. Vacuümkamer           |
| 5. Klem om de vacuümverpakkingszak vast te zetten | 6. Sealbalk              |
| 7. Bedieningspaneel                               | 8. Behuizing             |
| 9. Poten (4x)                                     | 10. Ventilatie-openingen |

### Extra uitrusting (niet in de levering inbegrepen)

#### Vacuümverpakkingsfolierollen set 220

Bestaat uit 2 rollen vacuümverpakkingsfolie

Breedte rol: 22 cm

Lengte rol: 5 m

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

Gewicht: 0,512 kg

**Art. nr.: 300419**



NL

### 4.3 Functies van het apparaat

De vacuümverpakkingsmachine is ontworpen voor het vacuüm verpakken van voedingsproducten. 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 verbindingkabel 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", dwz een product dat stabiel is bij kamertemperatuur.

**Bewaartijden voor levensmiddelen**

Levensmiddelen	Het bewaren van vacuüm verpakte producten in de diepvriezer	Opslag van vacuüm verpakte producten in de koelkast	Opslag zonder vacuümverpakking
Vers rund- en kalfsvlees	1 - 3 jaar	1 maand	1 - 2 weken
Gehakt	1 jaar	1 maand	1 - 2 weken
Vers varkensvlees	2 - 3 jaar	2 - 4 weken	1 week
Verse vis	2 jaar	2 weken	3 - 4 dagen
Vers gevogelte	2 - 3 jaar	2 - 4 weken	1 week
Gerookt vlees	3 jaar	6 - 12 weken	2 - 4 weken
Verse groenten, geblancheerd	2 - 3 jaar	2 - 4 weken	1 - 2 weken
Vers fruit	2 - 3 jaar	2 weken	3 - 4 dagen
Harde kazen	6 maanden	6 - 12 weken	2 - 4 dagen
Gesneden vleeswaren	wordt niet aanbevolen	6 - 12 weken	1 - 2 weken
Verse deegwaren	6 maanden	2 - 3 weken	1 week

## 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.
- 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 ovensgerecht 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.

### **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



### VERWITTIGING!

**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.

NL

### 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.

### Funcies van bedieningsknoppen / LED controlelampjes

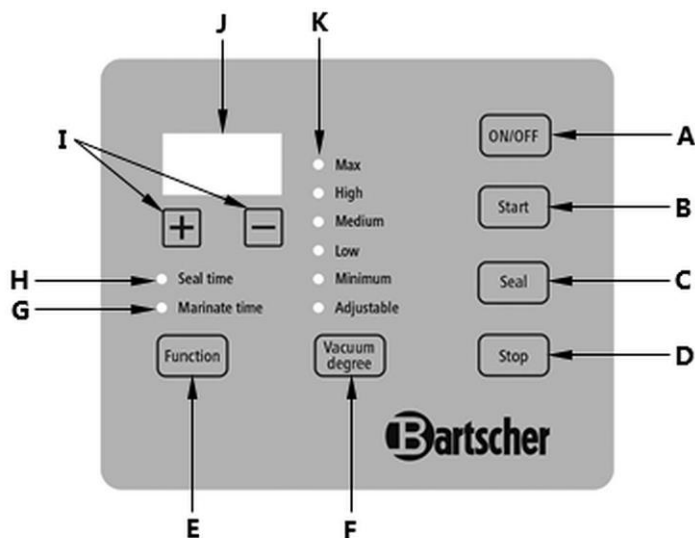


Fig. 2

#### A. ON/OFF-schakelaar (aan-/uitschakelaar) (fig. pagina 18)

Wanneer het apparaat op de elektriciteitsvoorziening is aangesloten, toont het LED-display (J) "OFF". Druk op de ON/OFF toets (A), het LED-display (J) toont de standaard seal- of marineertijd en vervolgens het standaard vacuümniveau.

De vacuümverpakkingsmachine is nu klaar voor gebruik. Wanneer de ON/OFF toets opnieuw wordt ingedrukt, schakelt het apparaat terug naar de Standby mode.

Op het LED-display (J) verschijnt de boodschap "OFF".

#### B. Start (Start-knop)

Door op de Start-knop te drukken, wordt het apparaat gestart.

Het apparaat gaat in de vacuümseal- of marineerstand (afhankelijk van de instellingen).

#### C. Seal (verzegelingsknop)

Door tijdens de luchtverwijdering op "Seal" ( verzegelingsknop) te drukken, wordt de luchtverwijdering voortijdig gestopt. Het apparaat schakelt over op de verzegelingsstand.

### D. Stop (Stop-knop)

Door op de Stop-knop te drukken, wordt elk proces dat op dat moment aan de gang is, onderbroken.

### E. Functie (functieknop)

Door op deze knop te drukken kan de gebruikswijze gekozen worden:

- luchtverwijderings- en verzegelingsmodus of
- modus van vacuüm marineren.

Het overeenkomstige LED-controlelampje (H) of (G) licht op.

Druk op de "+" of "-" instelknoppen om de verzegel- of marineertijd in te stellen. De ingestelde tijd verschijnt op het LED-display (J).

### F. Vacuum degree (knop voor instelling vacuümniveau)

Kies het vacuümniveau door op de instelknop voor het vacuümniveau (F) te drukken. Wanneer het instelbare lampje brandt, drukt u op de knoppen "+" of "-" om het gewenste vacuümniveau in te stellen. De ingestelde waarde verschijnt op het LED-display (L).

### G. + H. LED-controlelampjes

Deze controlelampjes tonen de ingestelde werkmodus:

- luchtverwijderings- en verzegelingsmodus of
- vacuüm marinerstand

### J. LED-display

Het LED-display toont de volgende waarden:

- vacuümniveau
- verzegelingstijd
- marineertijd

### I. Instelknoppen “+“ en “-“

De volgende waarden kunnen met deze knoppen ingesteld of gewijzigd worden:

- verzegelingstijd
- marineertijd
- vacuümniveau

### K. LED-controlelampjes voor instelling vacuümniveau

Deze LED-lampjes geven het ingestelde vacuümniveau aan.

### Vacuüm verpakken

#### Keuze vacuümzakken

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 het verpakkingszakje minstens 4-5 cm groter is dan het te conserveren levensmiddel en neem nog eens 2 cm op voor elk gegend gebruik van de vacuümzak.

#### Aanzetten van het apparaat

1. Steek de IEC-stekker van het aansluitsnoer in de aansluiting aan de achterkant van het apparaat.
2. Sluit de stekker aan op een juiste enkele aansluiting. Op het LED-display (J) verschijnt de boodschap "OFF".
3. Druk op de ON/OFF toets (A) om het apparaat te starten. Het apparaat is klaar om instellingen te bepalen.

#### Luchtafvoer en verzegeling

##### Keuze van de werkingsmodus

1. Druk op de functietoets (E). Wanneer het LED-controlelampje (H) oplicht, is de verzegelingsstand gekozen.
2. Gebruik de “+” of “-“ instelknoppen om de lastijd in te stellen van 0 - 6 seconden.

## Installatie en bediening

### Keuze van vacuümniveau (vacuümintensiteit)

1. Druk op de knop Vacuümgraad (F) om het gewenste vacuümniveau in te stellen.

De volgende instellingen zijn mogelijk:

- 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** (manuele instelling).

Het overeenkomstige LED-controlelampje op het bedieningspaneel licht op.

2. Door de optie **Adjustable** te kiezen, de instelknoppen “+” of “-” kiezen, om waarden in te stellen tussen -999 mbar en -796 mbar.

### Vacuümpakketten in de vacuümkamer inbrengen

1. Open het deksel van het apparaat.
2. Plaats het te vacumeren levensmiddel in een vacuümverpakkingszak in de vacuümkamer.

Zorg ervoor dat:

- de hoogte van de inhoud in de vacuümpakket niet boven de lasdraad uitkomt,
  - de vacuümpakketten openliggen boven de lasdraad (figuur rechts).
3. Zet de vacuümverpakkingszak met een klem vast in het voorste gedeelte van de vacuümkamer.

#### TIP!

**De hele vacuümverpakkingszak, inclusief de opening, moet in de vacuümkamer liggen.**



Fig. 3

### Luchtverwijderingsproces (vacuümmodus)

1. Het deksel sluiten.
2. Druk op de Start-knop (B) op het bedieningspaneel.

De vacuümpomp begint te pompen en de vacuümniveau-LED knippert. Wanneer het ingestelde vacuümniveau bereikt is, hoort u een geluidssignaal en het LED-controlelampje brandt continu. Op de digitale display verschijnt het gekozen vermogensniveau. Op de niveaus 5 en 19 is een geluidssignaal te horen.

Wanneer de luchtverwijdering voltooid is, schakelt het apparaat automatisch over op de verzegelingsstand. Het display toont en telt de ingestelde verzegeltijd af. Wanneer de tijd verstreken is, begint het lasapparaat lucht uit te stoten.

Wanneer het hele proces voltooid is, is er 3 keer een pieptoon te horen. Het apparaat is klaar voor het volgende vacuümverpakkingsproces.

Op het display staan de ingestelde waarden voor het voltooide vacuümverpakkingsproces en de bijbehorende LED-controlelampjes gaan branden.

#### TIP!

**Controleer de verkregen lasnaad, die een uniforme dwarsdoorsnede moet hebben en geen vouwen mag hebben. In het geval van onvolledige lasnaad, moet het vacuümverpakkingsproces worden herhaald.**

NL

### Vacuüm marineermodus

#### Keuze van de werkingsmodus

1. Druk op de functietoets (E) totdat de LED-indicator (G) oplicht.

De marineermodus is gekozen.

2. Gebruik de “+” of “-” insteltoetsen om de marineertijd te kiezen van 9 tot 99 minuten.

#### Keuze van vacuümniveau (vacuümintensiteit)

1. Druk op de knop Vacuümgraad (F) om het gewenste vacuümniveau in te stellen.

De volgende instellingen zijn mogelijk:

**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** (manuele instelling)

Het overeenkomstige controlelampje op het bedieningspaneel licht op.



## Installatie en bediening

2. Door de optie **Adjustable** te kiezen, de instelknoppen “+” of “-” kiezen, om waarden in te stellen tussen -999 mbar en -796 mbar.

### Het plaatsen van vacuümverpakkingszakken

1. Open het deksel van het apparaat.
2. Kies een geschikte vacuümverpakkingszak.
3. Plaats het te vacumeren levensmiddel in een vacuümverpakkingszak en doe het dan in de vacuümkamer.

Zorg er altijd voor dat:

- de hoogte van de inhoud in de vacuümzak niet boven de lasdraad uitkomt.
  - de vacuümzak openligt boven de lasdraad (figuur 3).
4. Open de klem aan de voorkant van de kamer, knijp de onderkant van de zakopening dicht en druk de klem aan om de vacuümverpakkingszak vast te zetten.

#### TIP!

**De hele vacuümverpakkingszak, inclusief de opening, moet in de vacuümkamer liggen.**

NL

### Vacuüm marineren

1. Sluit het deksel van het apparaat.
2. Druk op de Start-knop (B) op het bedieningspaneel.

Het marineerproces begint.

Een cyclus duurt 9 minuten; er zijn maximaal 11 cycli (99 minuten) mogelijk.

Een marineercyclus bestaat uit:

vacuüm creëren - vacuüm onderhouden - vacuüm verwijderen, waarbij vacuüm creëren en verwijderen ongeveer 1 minuut duurt en vacuüm onderhouden ongeveer 8 minuten.

De vacuümpomp begint te pompen en de vacuümniveau-LED knippert. Wanneer het ingestelde vacuümniveau bereikt is, gaat het LED-controlelampje continu branden. Op de digitale display verschijnt het gekozen vermogensniveau. Wanneer de ingestelde waarde bereikt is, hoort u een geluidssignaal.

Wanneer de luchtverwijdering voltooid is, schakelt het apparaat over op het vacuüm marineren. De resterende marineertijd wordt op het display aangegeven en telt in stappen van 1 minuut af. Als de marineertijd verstreken is, begint het apparaat de lucht uit de vacuümkamer te verdrijven.

Wanneer het hele marineerproces voltooid is, klinkt er 3 keer een pieptoon. Op het display staan de ingestelde waarden voor het voltooide vacuüm marineerproces en de bijbehorende LED-controlelampjes beginnen te branden.

**TIP!**

Als tijdens de hierboven beschreven processen op de toets "Verzegelen" wordt gedrukt, begint het apparaat onmiddellijk met het verzegelproces.

## 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.**

### 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.

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
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	Neem contact op met de service
	Aan/uit-knop is niet ingedrukt.	Verzeker u ervan dat de schakelaar op de juiste manier is ingedrukt.
Het apparaat genereert geen volledig vacuüm in de vacuümkamer	Het open uiteinde van de vacuümkamer zit niet volledig in de vacuümkamer	Voor een goede afdichting moet het open uiteinde van de vacuümkamer volledig in de vacuümkamer blijven.
	De ontluchtingstijd was niet lang genoeg ingesteld	Verleng de ontluchtingstijd
	De vacuümverpakkingszak kan een gat hebben	Om dit te controleren, last u de vacuümkamer met wat lucht erin, dompelt u deze in water en drukt u erop. Luchtbelvorming duidt op lekkage. Sluit de vacuümkamer opnieuw of gebruik een andere vacuümkamer

## Mogelijke storingen

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Het apparaat wekt geen vacuüm op 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.
	De vacuümzak is beschadigd	Controleer de vacuümzak op beschadigingen. Bedek eventuele scherpe randen van de inhoud van de zak met een papieren handdoek.
	De verpakkingszak werd niet correct op de lasnaad geplaatst	Zorg er tijdens het lassen altijd voor dat de hele vacuümzak in de vacuümkamer zit

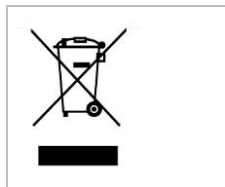
### Aanduiding van de foutcode op het LED-display

Foutcode	Beschrijving	Oplossing
E01	Het apparaat produceert geen vacuüm	Controleer of het deksel van de vacuümverpakking goed gesloten is
		Controleer of de afdichting goed ligt
		Controleer of de vacuümpomp werkt
		Laat gekwalificeerd personeel controleren of de drukschakelaars, de verbindingkabel, de 10P datakabel enz. in orde zijn
E02	Wanneer het apparaat in de verzegelingsstand komt, sluit de microscharnelaar niet	Controleer of het deksel van de vacuümverpakking gesloten is
		Laat gekwalificeerd personeel controleren of de drukschakelaars, de verbindingkabel, de 10P datakabel enz. in orde zijn

NL

## 8 Verwijdering

### Elektrische apparaten



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 verbindingkabel van het apparaat.

Elektrische apparaten moeten naar aangewezen inzamelpunten worden gebracht.