

420/20L



300746

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

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



Versie: 3.0

Datum van opmaak: 2024-01-09

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	11
5	Installatie en bediening	12
5.1	Installatie	12
5.2	Voordelen van vacuüm verpakken	13
5.3	Principes van vacuüm verpakken	15
5.4	Bediening	18
6	Reiniging	27
6.1	Aanwijzingen betreffende de veiligheid tijdens het reinigen	27
6.2	Reiniging	28
7	Mogelijke storingen	29
8	Verwijdering	32



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.

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 verbindingkabel.

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

Exploitatie alleen onder toezicht

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

Bedienend personeel

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

Onjuist gebruik

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

1.3 Gebruik volgens bestemming

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

Het volgende gebruik is in overeenstemming met het beoogde gebruik:

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

1.4 Oneigenlijk gebruik

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

2 Algemeen

2.1 Aansprakelijkheid en vrijwaring

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

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

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

NL

2.2 Auteursrecht

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

2.3 Conformiteitsverklaring

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

3 Transport, verpakking en opslag

3.1 Transportinspectie

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

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

3.2 Verpakking

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

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

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

NL

3.3 Opslag

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

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

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

4 Technische Gegevens

4.1 Technische Gegevens

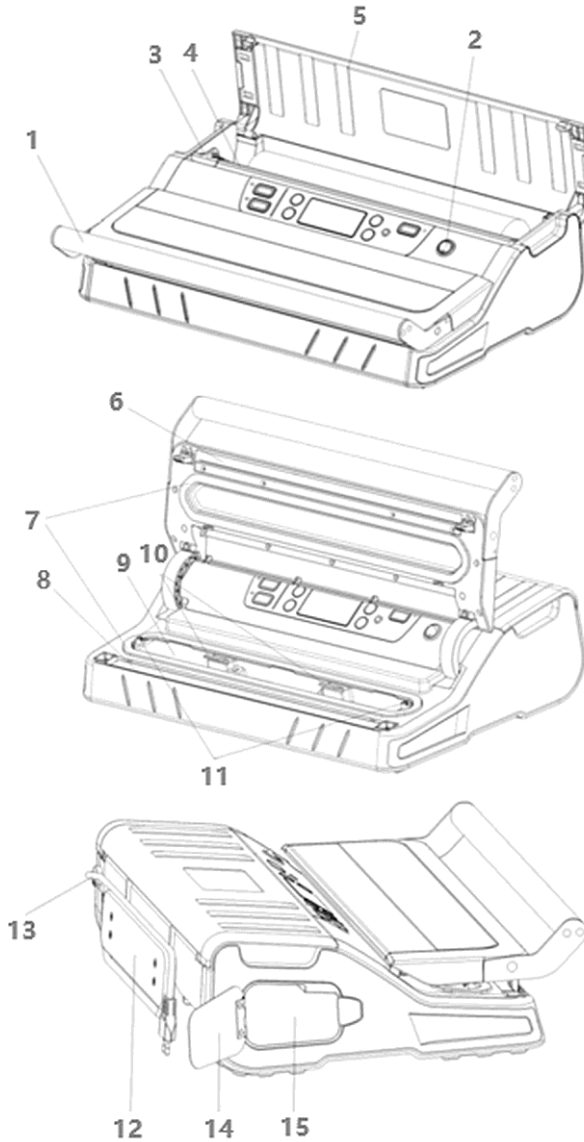
Benaming:	Vacuümapparaat 420/20L
Artikelnummer:	300746
Materiaal:	roestvrij staal, kunststof
Aantal lasnaden:	2
Lengte lasnaad in mm:	420
Vacuümpomp: ca. 77 l/min.(4,62 m³/h)	20 (1,2)
Maximaal vacuüm in mbar:	-900
Lastijd regelbaar, niveaus:	2
Aansluitingswaarde:	0,35 kW 220-240 V 50 Hz
Afmetingen (b x d x h) in mm:	500 x 395 x 140
Gewicht in kg:	6,6

Recht op technische veranderingen voorbehouden!

Versie / eigenschappen

- Kleur: zilver / zwart
- Besturing: elektronisch
- Controlelampjes: Aan/uit
- Vacuümregeling: elektronisch
- Functies:
 - Combineert vacumeren en verzegelen
 - Lassen
 - Marineren
- Digitaal display
- Aan/uit-schakelaar
- Verlichting
- Rolhouder met geïntegreerd mes
- Klembeugel voor vacuümzak
- Inclusief: 1 folierol voor vacuüm verpakken (40 cm x 6 m)

4.2 Onderdelenoverzicht



NL

Afb. 1

Beschrijving afb. 1

- | | |
|--|--|
| 1. Deksel voor met handgreep | 2. Aan/uit-schakelaar |
| 3. Mes | 4. Snijrail |
| 5. Deksel achter | 6. Lasbalk |
| 7. Pakking boven + onder | 8. Lasdraad |
| 9. Vacuümkamer | 10. Bevestiging van de vacuümverpakkingszak |
| 11. Openingen voor het wegzuigen van lucht | 12. Element voor het opwinden van het netsnoer |
| 13. Stroomkabel | 14. Klep opbergvak |
| 15. Opbergvak voor verbindingsslang | |

Extra uitrusting (niet in de levering inbegrepen)

Vacuümverpakkingsfolierollen set 220

Bestaat uit 2 rollen vacuümverpakkingsfolie

Breedte rol: 22 cm

Lengte rol: 5 m

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

Gewicht: 0,512 kg

Art. nr.: 300419



Technische Gegevens

Vacuümverpakkingsfolierollen set 400

Bestaat uit 2 rollen
vacuümverpakkingsfolie
Breedte rol: 40 cm
Lengte rol: 6 m
Afmetingen: br. 400 x d. 65 x h. 65 mm
Gewicht: 0,86 kg
Art. nr.: 300424



Vacuümzakken G1,2L

Capaciteit: 1,2 liter
Afmetingen: 160 x 250 mm
Nr art. 300411



Vacuümzakken G2,5L

Capaciteit: 2,5 liter
Afmetingen: 200 x 300 mm
Nr art. 300412



Vacuümzakken G7,5L

Capaciteit: 7,5 liter
Afmetingen: 300 x 400 mm
Nr art. 300413

NL

4.3 Functies van het apparaat

Het vacuümapparaat is ontworpen voor het vacuüm verpakken of het marinieren van voedingsproducten. Tijdens het vacuümverpakkingsproces wordt lucht uit de zak 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.
- Houd een afstand van minstens 10 cm tot brandbare wanden en objecten.

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 marinieren (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

Bewaren	Levensmiddelen	Temperatuur	Standaard onderhoud	Vacuüm verpakt
In de koelkast	Vers rauw vlees	$5 \pm 3 \text{ }^\circ\text{C}$	2 - 3 dagen	8 - 9 dagen
	Verse vis / zeevruchten	$5 \pm 3 \text{ }^\circ\text{C}$	1 - 3 dagen	4 - 5 dagen
	Gekookt vlees	$5 \pm 3 \text{ }^\circ\text{C}$	4 - 6 dagen	10 - 14 dagen
	Groenten	$5 \pm 3 \text{ }^\circ\text{C}$	3 - 5 dagen	7 - 10 dagen
	Fruit	$5 \pm 3 \text{ }^\circ\text{C}$	5 - 7 dagen	14 - 20 dagen
	Eieren	$5 \pm 3 \text{ }^\circ\text{C}$	10 - 15 dagen	30 - 50 dagen
In de vriezer	Bevroren vlees	$-16 \sim -20 \text{ }^\circ\text{C}$	3 - 5 maanden	> 1 jaar
	Bevroren vis	$-16 \sim -20 \text{ }^\circ\text{C}$	3 - 5 maanden	> 1 jaar
	Bevroren zeevruchten	$-16 \sim -20 \text{ }^\circ\text{C}$	3 - 5 maanden	> 1 jaar

Bewaren	Levensmiddelen	Temperatuur	Standaard onderhoud	Vacuüm verpakt
Op kamertemperatuur	Brood	25 ± 2 °C	1 - 2 dagen	6 - 8 dagen
	Koekjes	25 ± 2 °C	4 - 6 maanden	> 1 jaar
	Rijst/bloem	25 ± 2 °C	3 - 5 maanden	> 1 jaar
	Pinda's/steenvruchten	25 ± 2 °C	3 - 6 maanden	> 1 jaar
	Medische materialen	25 ± 2 °C	3 - 6 maanden	> 1 jaar
	Thee	25 ± 2 °C	5 - 6 maanden	> 1 jaar

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 bevroren worden. Na het bevroren 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 ingevoren, moet ook na het vacuüm verpakken worden gekoeld en ingevoren.

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 ingevoren te worden. Ze kunnen 24 uur ingevoren worden voordat er vriesplekken verschijnen. Na het vooraf invriezen kan ze vacuüm verpakt worden in zakjes en langere tijd in de vriezer bewaard worden om zowel de smaak als de voedingswaarde te behouden.
- Om vloeibaar voedsel zoals soep, eenpansmaaltijden of ovengerechten vacuüm te verpakken, dienen ze eerst ingevoren 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 ingevoren voedsel dient men circa 5 cm meer folie te nemen om op die manier het uitzetten van het voedsel in ingevoren 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

vergemakkelijk 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.

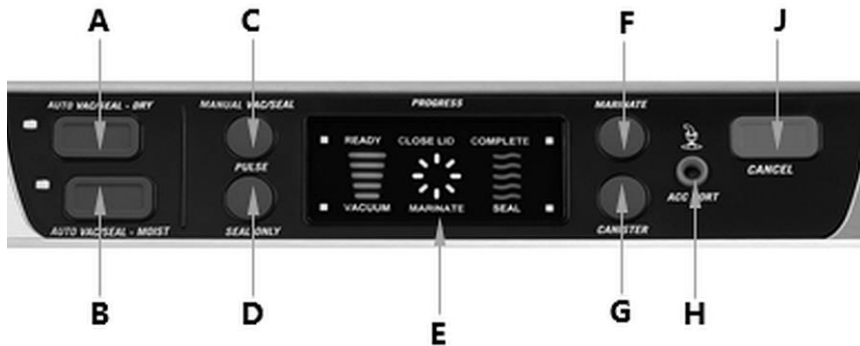
Verbrandingsgevaar door het aanraken van hete onderdelen van het apparaat na het werk!

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

Vóór het eerste gebruik

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

Functies van bedieningsknoppen / indicatoren



Afb. 2

A. AUTO VAC/SEAL-DRY

Automatisch vacuüm verpakken / verzegelen - droog: door op deze knop te drukken start het apparaat automatisch het vacuümverpakkingsproces, krimpt de vacuümverpakkingszak totdat deze zijn maximale vacuüm bereikt en verzegelt de zak uiteindelijk in korte verzegeltijd.

Deze functie is geschikt voor droge vacuümverpakkingszakken en niet-vochtige voedselproducten.

B. AUTO VAC/SEAL-MOIST

Automatisch vacuüm verpakken/nat sealen: door op deze knop te drukken start de machine automatisch het vacumeringsproces, krimpt de vacuümverpakkingszak tot het maximale vacuüm is bereikt en sealt de zak ten slotte in een lange seal.

Deze functie is geschikt voor natte vacuümverpakkingszakken en voedselproducten die een beetje vocht bevatten.

C. PULSE

Handmatig vacuüm verpakken - Impulsfunctie: De vacuümpomp zuigt lucht uit de vacuümverpakkingszak zolang u de knop ingedrukt houdt. Deze knop kan op elke willekeurige moment worden ingedrukt totdat het gewenste effect is bereikt.

Ten slotte last u de vacuümverpakkingszak.

D. SEAL ONLY

Enkel lassen: Er wordt heel even een vacuüm gecreëerd om ervoor te zorgen dat de lasdraad en de lasbalk schoon zijn en op elkaar liggen. Tot slot wordt de zak in een lange tijd van verzegelen geseald.

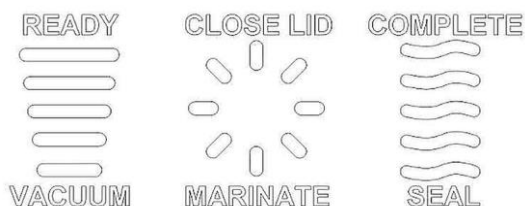
Deze knop kan worden geselecteerd voor de volgende functies:

Verzegelen van het open uiteinde van een vacuümverpakkingszak die van de folierol is genomen.

Onderbreking van de automatische functie "**Vacumeren & verzegelen**" en onmiddellijke sluiting van de vacuümverpakkingszak. Op deze manier kan de gebruiker regelen dat de vacuümverpakkingszak niet te veel vacuüm creëert, waardoor verpletteren van gevoelige delen van de inhoud van de zak wordt voorkomen.

E. PROGRESS

De voortgang van de afzonderlijke functies wordt weergegeven op het digitale display.



Afb. 3



Voortgang vacuümverpakkingsproces



Voortgang verzegelproces



Voortgang marineerproces

Wanneer de indicator "**CLOSE LID**" brandt, is het deksel niet gesloten. Druk de hendel omlaag om het deksel te sluiten.

Wanneer de indicator "**READY**" brandt, kan de geselecteerde functie worden gestart.

De "**COMPLETE**" -indicator betekent dat het geselecteerde proces is voltooid.

F. MARINATE

Marineerfunctie: Belangrijk: Deze functie kan alleen worden gebruikt met een geschikte vacuümverpakkingcontainer en vacumeerslang.

Hierbij hoeft het deksel niet vergrendeld te worden.

G. CANISTER

Containerfunctie: Met behulp van de vacuümverpakkingsslang wordt een vacuüm gecreëerd in de container, zolang de knop "**CANISTER**" op het bedieningspaneel is ingedrukt.

H. ACC PORT

Verbinding met de vacumeerslang om het vacumeren of het marinieren uit te voeren in de vacuümverpakkingcontainer.

J. CANCEL

Nadat u op deze knop hebt gedrukt, wordt elk gerealiseerd proces onderbroken.

Vacuümverpakking

NL

Belangrijke opmerkingen en nuttige tips over vacuümverpakkingzakken

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

Vacuümverpakking

Keuze vacuümverpakkingszakken

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

TIP!

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

Zorg ervoor dat de lengte van de vacuümverpakkingszak minstens 4-5 cm groter is dan het te conserveren levensmiddel en neem nog eens 2 cm op voor elk volgend gebruik van de vacuümverpakkingszak.

Aanmaak van vacuümverpakkingen van een rol folie

1. Kies een rol folie met de juiste breedte om zakjes aan te maken.
2. Sluit de stekker aan op een juiste enkele aansluiting.
3. Druk de aan / uit-schakelaar op het bedieningspaneel in de stand "I" om het apparaat te starten.
4. Open de achterklep.
5. Leg de folierol in de uitsparing onder de achterklep.
6. Zorg ervoor dat het mes zich op één van de uiteinden (rechts of links) van de snijrail bevindt.



Afb. 4

7. Trek de folierol op de gewenste lengte en leg deze op de snijrail.
8. Verplaats het mes van het ene uiteinde naar het andere om de zak voor vacuümverpakking door te snijden met een schone en zuivere snede.



Afb. 5

9. Plaats de afgesneden vacuümverpakkingszak op de lasdraad op de gemarkeerde rand, maar niet in de vacuümkamer.
10. Sluit de voorklep.

11. Druk stevig op de voorste hendel om het deksel te vergrendelen. Er klinkt een akoestisch signaal. Op het digitale display verschijnt **“READY”**. Het apparaat is gereed voor het uitvoeren van een functie.

12. Druk op **“SEAL ONLY”** om de vacuümverpakkingszak te verzegelen. Het digitale display toont de voortgang van het verzegelproces. Na het het verzegelproces klinkt er een geluidssignaal en op het digitale display verschijnt **“COMPLETE”**.

13. Til de hendel op om de voorklep te openen.

14. Haal de voltooide vacuümverpakkingszak uit de machine.

15. Controleer beide lasnaden.

Ze moeten een gelijkmatige doorsnede en geen vouwen hebben.

16. Bij onvolledig verzegelen de lasnaad afsnijden en het verzegelproces herhalen.

Luchtafvoer en verzegeling

1. Plaats het te verpakken voedsel in de vacuümverpakkingszak.
2. Reinig het open uiteinde van de vacuümverpakkingszak en zorg ervoor dat er geen vuil of vloeistoffen op zitten.
3. Plaats het open uiteinde van de vacuümverpakkingszak altijd vlak en horizontaal op de lasdraad in de kamer voor de vacuümverpakkingszak, bevestig of buig de vacuümverpakkingszak niet.
4. Zorg ervoor dat de luchtinlaatopeningen niet worden afgedekt door de vacuümverpakkingszak.
5. Sluit de voorklep.
6. Druk stevig op de voorste hendel om het deksel te vergrendelen.

7. Druk de aan/uit-schakelaar op de positie "I", om het apparaat te starten.

Er klinkt een pieptoon en de indicator "READY" licht op.

8. Selecteer, afhankelijk van de voedselproducten, één van de functies voor automatisch vacuüm verpakken / verzegelen door op de juiste knop **AUTO VAC / SEAL-DRY** of **AUTO VAC / SEAL-MOIST** op het bedieningspaneel in te drukken.

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

Het digitale display toont de voortgang van het vacumeringsproces en het verzegelproces.

AANWIJZING!

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

9. Om het proces te stoppen omdat het vereiste vacuüm is bereikt, drukt u onmiddellijk op de knop "**MANUAL SEAL**".

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

10. Wanneer de pieptoon klinkt en de "**COMPLETE**"-indicator verschijnt, is het proces voltooid.

11. Til de hendel op om de voorklep te openen.

12. Verwijder de verzegelde vacuümverpakkingszak.

AANWIJZING!

Om het optimale resultaat van vacuüm verpakken en verzegelen te bereiken, raden we aan om voedselresten en gemorste vloeistoffen na elk gebruik te verwijderen.

13. Om een vacuümverpakte zak te openen, knipt u deze open met een schaar.

Vacuüm verpakken met een vacuümverpakkingszak met de "Manual Vacuum Packing" / PULSE-functie

Deze functie wordt gebruikt voor het vacuümzuigen van delicate voedselproducten (zoals tomaten, chips, enz.) met een klein vacuüm.

1. Plaats het te verpakken voedselproduct in een vacuümverpakkingszak.
2. Reinig het open uiteinde van de vacuümverpakkingszak en zorg ervoor dat er geen vuil of vloeistoffen op zitten.
3. Leg het open uiteinde van de vacuümverpakkingszak altijd plat en gelijkmatig op de lasbalk in de vacuümverpakkingsruimte. **De vacuümverpakkingszak niet overlappen of opvouwen.**
4. Sluit de voorklep.
5. Druk stevig op de voorste hendel om het deksel te vergrendelen.
6. Druk de aan/uit-schakelaar op de positie "I", om het apparaat te starten.

Er klinkt een pieptoon en de indicator "READY" licht op.

7. Druk op de knop "PULSE". Zolang deze knop wordt ingedrukt, wordt de lucht afgezogen. Observeer de mate van vacuüm in de zak. Wanneer de vereiste druk is bereikt, laat u de knop "PULSE" los.

Het proces wordt gestopt.

8. Druk ten slotte op de knop "SEAL ONLY" om de vacuümverpakkingszak te verzegelen.

AANWIJZING!

Als na het loslaten van de knop "PULSE" niet binnen 15 seconden de knop "SEAL ONLY" wordt ingedrukt verliest de vacuümverpakkingszak vacuüm en is het proces voltooid.

Vacuüm verpakken met behulp van vacuümcontainers

1. Vul de vacuümcontainer met de geselecteerde voedingsmiddelen, zodat de bovenkant zich minstens 3 cm onder de rand van de container bevindt.
2. Maak de rand van de container schoon.
3. Het deksel erop leggen.
4. Sluit de bijgeleverde vacuümverpakkings slang aan op het deksel van de vacuümcontainer en op de daarvoor bestemde "ACC PORT" aansluiting op het bedieningspaneel van het apparaat.
5. Druk de aan/uit-schakelaar op de positie "I", om het apparaat te starten.

Er klinkt een pieptoon en de indicator "**READY**" licht op.

6. Druk op de knop "**CANISTER**" om het vacuümverpakkingsproces te starten.
7. Om ervoor te zorgen dat er lucht tussen het deksel en de vacuümcontainer ontsnapt, drukt u aan het begin van het proces het deksel omlaag.

Het apparaat stopt automatisch wanneer er voldoende vacuüm in de vacuümcontainer is bereikt. Het vacuümverpakkingsproces is voltooid.

8. Sluit de sluiting van het deksel.
9. Om de vacuümverpakking te controleren, trekt u gewoon aan het deksel. Het mag niet bewegen.
10. Maak de vacuümverpakkings slang los van het deksel van de vacuümcontainer en van het apparaat.

AANWIJZING!

Wanneer vochtige voedingsmiddelen in een vacuümverpakking worden verpakt, kan er vocht in de aansluiting van de vacuümslang komen.

De aansluiting moet na elk gebruik worden schoongemaakt.

OPMERKING!

Gebruik alleen geschikte vacuümcontainers en volg de instructies van de fabrikant bij het openen en sluiten van vacuümcontainers.

Vacuüm marineermodus

Marineren in een vacuümcontainer

1. Vul de vacuümcontainer met de geselecteerde voedingsmiddelen, zodat de bovenkant zich minstens 3 cm onder de rand van de container bevindt.
2. Maak de rand van de container schoon.
3. Het deksel erop leggen.
4. Sluit de bijgeleverde vacuümverpakkings slang aan op het deksel van de vacuümcontainer en op de daarvoor bestemde "**ACC PORT**" aansluiting op het bedieningspaneel van het apparaat.
5. Druk de aan/uit-schakelaar op de positie "**I**", om het apparaat te starten.

Er klinkt een pieptoon en de indicator "**READY**" licht op.

6. Druk op de knop "**MARINATE**" om het marineerproces te starten.
7. Om ervoor te zorgen dat er geen lucht ontsnapt tussen het deksel en de vacuümhouder, drukt u het deksel aan het begin van het proces naar beneden.

Reiniging

Het digitale display toont de voortgang van het proces.

Zodra de extractie voltooid is, wordt de lucht automatisch vrijgelaten.

Dit geldt voor 1 bedrijfscyclus, het apparaat voert in totaal 5 bedrijfscycli uit.

Het marineerproces duurt ongeveer 6 minuten.

OPMERKING!

Druk tijdens het marineren op geen enkele knop om het hele proces niet te onderbreken.

Wanneer het marineerproces is voltooid, licht de "**COMPLETE**" -indicator op het digitale display op.

8. Om het vacuüm te controleren, trekt u eenvoudig aan het deksel van de container. Het deksel mag niet bewegen.
9. Druk het deksel van de container of de verbindingsslang op de "**ACC PORT**" -aansluiting naar beneden om ervoor te zorgen dat er geen vocht ontsnapt.
10. Trek de verbindingsslang weg van de container en het apparaat.
11. Ontkoppel de slang en zorg ervoor dat er geen lucht ontsnapt door de opening tussen de slangen.

NL

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.

OPMERKING!

De schuimrubberen afdichtingen rond de vacuümkamer moeten grondig gedroogd worden voordat u ze installeert.

Zorg ervoor dat u ze niet beschadigt en bevestig ze in hun oorspronkelijke positie om vacuümlekkage te voorkomen.

Vacuümverpakkingszakken

1. Was de vacuümverpakkingszakken in warm water met een mild reinigingsmiddel.
2. Spoel om in schoon water.
3. Droog de vacuümverpakkingszakken vervolgens goed af met een pluisvrije doek.

VOORZICHTIG!

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

Vacuümcontainers

1. Reinig de vacuümcontainer met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
2. Spoel de vacuümcontainer met schoon water.
3. Het deksel van de vacuümtank mag alleen met een zachte, vochtige doek worden afgenomen.
4. Zorg ervoor dat de accessoires goed gedroogd zijn voordat u ze opnieuw gebruikt.

Mogelijke storingen

TIP!

De vacuümhouder (niet het deksel) is vaatwasmachinebestendig en kan in het bovenste gedeelte van de vaatwasser worden afgewassen.

OPMERKING!

De vacuümhouder en het deksel mogen niet in de magnetron of vriezer 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.

Storing	Mogelijke oorzaken	Verwijdering
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
	De aan/uit-knop is niet ingedrukt.	Controleer of de aan/uit-knop goed is ingedrukt.
Tijdens het vacuümverpakking proces schakelt de machine niet automatisch over op lassen	Vervormde onderste afdichting	Vervang de afdichting en probeer het opnieuw
	De vacuümverpakkingszak is niet goed op lasdraad geplaatst	Voor een goede afdichting moet het open uiteinde van de vacuümverpakkingszak zich volledig in de vacuümkamer bevinden.

Storing	Mogelijke oorzaken	Verwijdering
Tijdens het vacuümverpakking proces schakelt de machine niet automatisch over op lassen	De zuigopening wordt afgedekt door de vacuümverpakkingszak	Breng de vacuümverpakkingszak op de juiste manier aan
	Te veel producten in een vacuümverpakkingszak	Verwijder een paar voedingsmiddelen, maak de rand van de vacuümverpakkingszak schoon en begin het vacuümverpakkingsproces opnieuw.
	De vacuümverpakkingszak is beschadigd	Gebruik een nieuwe vacuümverpakkingszak en herhaal het vacuümverpakkingsproces. U kunt ook de scherpe randen van de inhoud met keukenpapier bedekken
Het apparaat wekt geen vacuüm op in de vacuümkamer	De vacuümverpakkingszak is niet goed op lasdraad geplaatst	Om het vacuümverpakkingsproces correct uit te voeren, moet het open uiteinde van de vacuümverpakkingszak zich volledig in de vacuümkamer bevinden.
	De zuigopening wordt afgedekt door de vacuümverpakkingszak	Breng de vacuümverpakkingszak op de juiste manier aan
	De rand van de vacuümverpakkingszak is vervuild met vloeistof, olie of kruimels	Maak de rand van de vacuümverpakkingszak schoon en begin het vacuümverpakkingsproces opnieuw.
	De rand van de vacuümverpakkingszak is gekreukeld	Verwijder overtollig voedsel, strijk de opening van de vacuümverpakkingszak glad en begin het vacuümverpakkingsproces opnieuw.
	De inhoud van de vacuümverpakkingszak heeft scherpe randen	Bedek de scherpe randen van de inhoud met keukenpapier

Mogelijke storingen

Storing	Mogelijke oorzaken	Verwijdering
Opzwellen van de vacuümverpakking szak na het vacuümverpakking proces	Verpakte voedingsmiddelen zijn bederfelijke producten	Alle bederfelijke voedingsmiddelen moeten na het vacuümverpakken worden ingevroren of gekoeld om ze langer houdbaar te maken.
	Verpakt fruit of verpakte groenten zijn niet vers	Houd er rekening mee dat vers fruit en verse groenten na het vacuümverpakkingproces niet op kamertemperatuur kunnen worden bewaard.
Er wordt geen vacuüm gecreëerd in de vacuümcontainer	De vacuümverpakkingsslang is niet goed bevestigd aan het deksel van de vacuümcontainer en de aansluiting op het apparaat “ACC PORT”	Bevestig de vacuümverpakkingsslang op de juiste manier aan het deksel van de vacuümcontainer en de aansluiting op het apparaat “ACC PORT”
	De knop op de vacuümcontainer staat niet in de lasstand	Druk aan het begin van het vacuümverpakkingproces op het deksel van de vacuümverpakking of op de aansluiting van de vacuümslang op het deksel om te voorkomen dat de verzegeling van het deksel eraf valt.
	Verontreinigde rand van vacuümverpakking en dekseldichting	Reinig de rand van de vacuümverpakking en de afdichting van het deksel en start het vacuümverpakkingproces opnieuw.
	Beschadigde of gebarsten vacuümcontainer of deksel	Accessoires vervangen

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.