

420/20L



300746

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: 3.0

Forberedelsesdato: 2024-01-09

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.....	11
5	Installation og betjeninga.....	12
5.1	Installation.....	12
5.2	Fordele ved vakuumpakning.....	13
5.3	Fordele ved vakuumpakning.....	15
5.4	Betjening.....	18
6	Rengøring.....	27
6.1	Sikkerhedsanvisninger ved rengøring.....	27
6.2	Rengøring	28
7	Mulige driftsfejl.....	29
8	Bortskaffelse.....	32



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 marinerung 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 420/20L
Artikelnr.:	300746
Materiale:	rustfrit stål, plast
Antal svejsesøm:	2
Svejestang længde i mm:	420
Vakuumpumpe l/min (m ³ /h):	20 (1,2)
Maksimalt vakuum i mbar:	-900
Regulering af forseglingstid, niveauer:	2
Effekt:	0,35 kW 220-240 V 50 Hz
Mål (bredde x dybde x højde) i mm:	500 x 395 x 140
Vægt i kg:	6,6

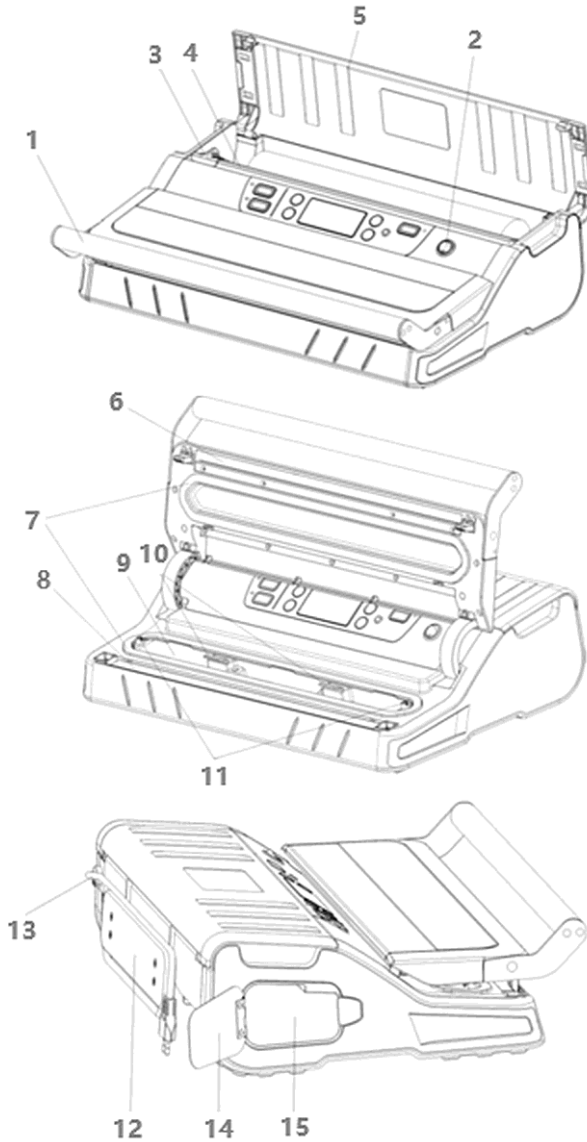
DK

Vi forbeholder os retten til at foretage tekniske ændringer!

Version / egenskaber

- Farve: sølv / sort
- Styring: elektronisk
- Kontrollamper: Tænd/sluk.
- Vakuumkontrol: elektronisk
- Funktioner:
 - Kombinerer vakuumpakning og lukning
 - Svejsning
 - Marinering
- Digitalt display
- Tænd/sluk-knap
- Belysning:
- Rulleholder med integreret kniv
- Klemmebøjle til vakuumposer
- Inklusiv: 1 vakuumeringsfolierulle (40 cm x 6 m)

4.2 Kompilering af apparatets komponenter



DK

Fig. 1

Beskrivelse af fig. 1

1. Frontdæksel med håndtag
2. Tænd/sluk-knap
3. Kniv
4. Skæreskinne
5. Bagdæksel
6. Svejsebjælke
7. Øvre + nedre tætning
8. Svejestav
9. Vakuumkammer
10. Fastgørelse af vakuumpose
11. Luftsugningshuller
12. Rulleelement til strømkabel
13. Strømkabel
14. Gemmerum klap
15. Gemmested til forbindelsesslange

Ekstra udstyr (ikke inkluderet i leveringsomfanget!)

220 filmrullesæt til vakuumpakning

Det består af 2 filmruller til vakuumpakning

Rullebredde: 22 cm

Rullelængde: 5 m

Mål: bredde 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

Mål: bredde 280 x dybde 50 x højde 50 mm

Vægt: 0,512 kg

Art-nr.: 300419



400 filmrullesæt til vakuumpakning

Det består af 2 filmruller til vakuumpakning

Rullebredde: 40 cm

Rullelængde: 6 m

Mål: bredde 400 x dybde 65 x højde 65 mm



Tekniske data

Vægt: 0,86 kg

Art-nr.: 300424

Poser til vakuumpakning G1,2L

Indhold: 1,2 liter

Dimensioner: 160 x 250 mm

Art.nr. 300411



Poser til vakuumpakning G2,5L

Indhold: 2,5 liter

Dimensioner: 200 x 300 mm

Art.nr. 300412



Poser til vakuumpakning G7,5L

Indhold: 7,5 liter

Dimensioner: 300 x 400 mm

Art.nr. 300413

DK

4.3 Apparatets funktioner

Denne vakuumpakkemaskine er designet til vakuumpakning af fødevarer. Under vakuumpakningsprocessen trækkes luft fra vakuumposen og forsegles 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 få 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.
- Hold afstanden mindst 10 cm fra brændbare vægge og genstande.

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 frysescab 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 forråv bør opbevares i fryseren eller køleskabet. Vakuumpakningen forlænger levetiden af fødevarer, men gør dem ikke "dåsemad", dvs. stabilt produkt ved stuetemperatur.

Opbevaringstider for mad

Opbevaring	Fødevarer	Temperatur	Standard vedligeholdelse	Vakuumpakket
I køleskabet	Frisk rå kød	5 ± 3 °C	2 - 3 dage	8 - 9 dage
	Frisk fisk/havprodukter	5 ± 3 °C	1 - 3 dage	4 - 5 dage
	Kogt kød	5 ± 3 °C	4 - 6 dage	10 - 14 dage
	Grøntsager	5 ± 3 °C	3 - 5 dage	7 - 10 dage
	Frugter	5 ± 3 °C	5 - 7 dage	14 - 20 dage
	Æg	5 ± 3 °C	10 - 15 dage	30 - 50 dage
I fryseren	Frosset kød	-16 ~ -20 °C	3 - 5 måneder	> 1 år
	Frosne fisk	-16 ~ -20 °C	3 - 5 måneder	> 1 år
	Frosne havprodukter	-16 ~ -20 °C	3 - 5 måneder	> 1 år

Opbevaring	Fødevarer	Temperatur	Standard vedligeholdelse	Vakuumpakket
I stuetemperatur	Bagværk	25 ± 2 °C	1 - 2 dage	6 - 8 dage
	Kiks	25 ± 2 °C	4 - 6 måneder	> 1 år
	Ris/mel	25 ± 2 °C	3 - 5 måneder	> 1 år
	Jordnødder/stenf rugt	25 ± 2 °C	3 - 6 måneder	> 1 år
	Medicinske materialer	25 ± 2 °C	3 - 6 måneder	> 1 år
	Te	25 ± 2 °C	5 - 6 måneder	> 1 år

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 fødevareprodukter 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.
- Fødevareprodukter 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 hersker hurtigt, når de får varme og ilt. Vakuumbemaling 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 fødevareprodukter, 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 vakuum-pakning 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.

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.

DK

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 vakuumkammeret!

Vær meget forsigtig, når du åbner låget.

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

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

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

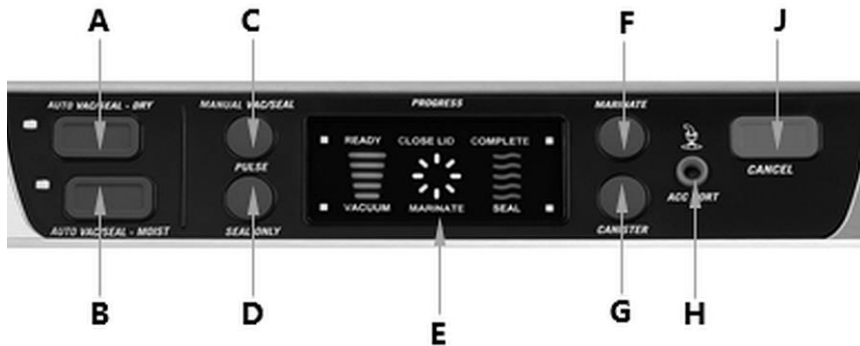


Fig. 2

A. AUTO VAC/SEAL-DRY

Automatisk vakuumpakning / svejsning - tør: Hvis du trykker på denne knap, starter maskinen automatisk vakuumpakningen, krymper vakuumposen, indtil den når sit maksimale vakuum og endelig svejser posen på kort tid.

Denne funktion er velegnet til tørvakuumposer og ikke-fugtige fødevarer.

B. AUTO VAC/SEAL-MOIST

Automatisk vakuumpakning / svejsning - våd: Hvis du trykker på denne knap, starter maskinen automatisk vakuumpakningen, krymper vakuumposen, indtil den når sit maksimale vakuum og endelig svejser posen på kort tid.

Denne funktion er velegnet til vådvakuumposer og fødevarer, der indeholder lidt fugt.

C. PULSE

Manuel vakuumpakning - Pulsefunktion: Vakuumpumpen suger luften fra vakuumposen, så længe knappen trykkes. Denne knap kan trykkes til enhver frekvens, indtil den ønskede effekt er opnået.

Til sidst svejses posen til vakuumpakning.

D. SEAL ONLY

Kun svejsning: Vakuummet skabes i kort tid for at sikre, at svejsestangen og svejsebøjlen er rene og ligger oven på hinanden. I slutningen svejses posen på lang svejsning.

Denne knap kan vælges til følgende funktioner:

- Svejsning af den åbne ende af en vakuumpose, der tages fra filmrullen.
- Afbryd den automatiske funktion "**Vakuumpakning & svejsning**" og øjeblikkelig svejsning af vakuumposen. På denne måde kan brugeren kontrollere, at vakuumposen ikke skaber for meget vakuum, hvilket forhindrer knusning af delikate dele af posens indhold.

E. PROGRESS

Fremskridt for de enkelte funktioner vises på det digitale display.

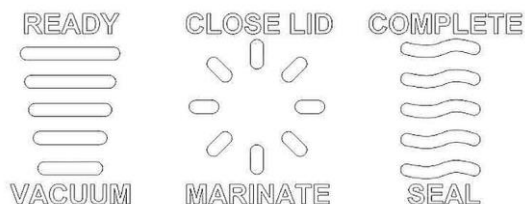


Fig. 3



Fremskridt i vakuumprocessen



Fremskridt i svejseprocessen



Fremskridt i marineringsprocessen

Når indikatoren "**CLOSE LID**" lyser, er låget ikke lukket. Skub håndtaget ned for at lukke låget.

Når indikatoren "**READY**" lyser, kan den valgte funktion startes.

Indikatoren "**COMPLETE**" betyder, at den valgte proces er gennemført.

F. MARINATE

Marineringsfunktion: Vigtigt: Denne funktion kan kun anvendes med en egnet beholder og tilslutningsslange.

Låget behøver ikke at være låst i denne proces.

G. CANISTER

Beholderfunktion: Et vakuum produceres af forbindelsesslangen i beholderen, så længe knappen "**CANISTER**" på betjeningspanelet trykkes.

H. ACC PORT

Tilslutning til forbindelsesslangen til udførelse af vakuumpakning eller marineringsproces i vakuumbeholderen.

J. CANCEL

Når du har trykket på denne knap, afbrydes hver proces.

Vakuumpakning

Vigtige anvisninger og vejledning til vakuumpakning af poser

- Forlad ikke for meget luft i vakuumposen. Før svejsning af vakuumposen skal du udslippe så meget luft ud som muligt. Med for meget luft i vakuumposen kan belastningen på vakuumpumpen øges, så motoren ikke har nok strøm til at trække al luft ud af vakuumposen.
- Når du svejser vakuumfødevarer med skarpe kanter eller spidsede hjørner, såsom knogler eller tørrede nudler, dæk dem med papirhåndklæder for at undgå beskadigelse af vakuumposen.
- Sæt ikke for mange fødevarer i vakuumposen. Efterlad nok plads, så den åbne ende let kan placeres i vakuumkanteret.
- Placer altid den åbne ende af vakuummemballegeposen fladt og niveller på svejsestaven, placer ikke eller bøj vakuumposen.
- Store vakuumposer kræver længere svejsetid; mindre poser kan vakuumpakkes hurtigere.
- Kontroller altid svejsningen, som skal have et jævnt tværsnit og ikke nogen folder.
- Ved ufuldstændig svejsning afskæres svejsningen og gentages svejseprocessen.

DK

Vakuumpakning

Udvælgelse af vakuumposer

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

ANVISNING!

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.

Fremstilling af vakuumposer fra en filmrulle

1. Vælg en filmrulle med den rigtige bredde for at oprette en pose.
2. Tilslut stikket til den passende enkelt stikkontakt.
3. Tryk på tænd/sluk-knappen på kontrolpanelet "I" for at starte maskinen.
4. Åbn bagdækslet.
5. Læg filmrullen i fordybningen under bagdækslet.
6. Sørg for, at kniven er på en af enderne (højre eller venstre) af skærejernet.



Fig. 4

7. Træk filmrullen til den ønskede længde og læg den på skærejernet.
8. Flyt kniven fra den ene ende til den anden for at skære vakuumposen til med præcist og jævnt snit.



Fig. 5

9. Sæt vakuumposen på svejsestaven til den markerede kant, men ikke i vakuumkanteret.
10. Luk frontdækslet.

11. Tryk hårdt ned på det forreste håndtag for at låse dækslet. Der høres et lydsignal. "END" vises på det digitale display. Apparatet er klar til at udføre funktionen.

Installation og betjeninga

12. Til sidst tryk på **"SEAL ONLY"** knappen for at svejse vakuumposen.

Svejsprocessens forløb vises på det digitale display.

Når svejsningen er fuldført, lyder der et bip, og det digitale display viser **"COMPLETE"**.

13. Løft håndtaget for at åbne frontdækslet.

14. Tag den færdiglavede vakuumpose ud.

15. Kontroller begge svejsesøm.

De skal have et lige tværsnit og ingen folder.

16. Ved ufuldstændig svejsning afskæres svejsningen og gentages svejsprocessen.

Luftfjernelsestilstand og svejsetilstand

1. Læg fødevareren, der skal pakkes, i en passende vakuumpose.
2. Rengør vakuumposens åbne ende og sørg for, at der ikke er snavs eller væsker.
3. Placer altid den åbne ende af vakuumposen fladt og niveller på svejsbjælken i vakuumpakningsområdet. Undgå at fastgøre eller bøje vakuumposen.
4. Sørg for, at luftsugningshullerne ikke er dækket af vakuumposen.
5. Luk frontdækslet.
6. Tryk hårdt ned på det forreste håndtag for at låse dækslet.
7. Tryk på tænd/sluk-knappen **"I"** for at starte apparatet.

Der lyder et bip, og **"READY"** indikatoren tændes.

8. Vælg en af funktionerne til automatisk vakuumpakning /svejsning ved at trykke på den relevante **AUTO VAC / SEAL-DRY** eller **AUTO VAC / SEAL-MOIST** knap på kontrolpanelet afhængigt af den valgte fødevarer.

Luften suges automatisk ud af vakuumposen og derefter svejses.

Det digitale display viser fremskridtene i vakuumpakningsprocessen og svejsprocessen.

ANVISNING!

Apparatet danner meget højt vakuum i svejseposen under hele vakuumprocessen. Vakuumpakningen skal overholdes for at undgå smuldring eller knusning af sarte fødevarerprodukter.

9. For at standse vakuumprocessen, fordi det ønskede vakuum er nået, skal du straks trykke på **"MANUAL SEAL"** knappen.

Vakuumpumpen standser processen, og apparatet går i svejsetilstanden.

10. Når bipet lyder og ”**COMPLETE**” indikatoren vises, er processen afsluttet.
11. Løft håndtaget for at åbne frontdækslet.
12. Fjern vakuumposen.

ANVISNING!

For at opnå de optimale resultater af vakuumpakning og svejsning anbefaler vi at fjerne eventuelle madrester og spildvæsker i området af vakuumkammeret.

13. Åbn vakuumposen ved at skære den med saks.

Vakuumpakning i en vakuumpose med "Manuel vakuumpakning"/ PULSE

Denne funktion bruges til at vakuumpakke sarte fødevarerprodukter (såsom tomater, chips osv.) ved hjælp af et lille vakuum.

1. Placer fødevaren, der skal pakkes i vakuumposen.
2. Rengør vakuumposens åbne ende og sørg for, at der ikke er snavs eller væsker.
3. Placer altid den åbne ende af vakuumposen fladt og niveller på svejsestaven, placer eller bøj ikke vakuumposen. **Du må ikke folde eller bøje vakuumposen.**
4. Luk frontdækslet.
5. Tryk hårdt ned på det forreste håndtag for at låse dækslet.
6. Tryk på tænd/sluk-knappen "I" for at starte apparatet.

Der lyder et bip, og "READY" indikatoren tændes.

7. Tryk på "PULSE" knappen. Luften suges ud, så længe denne knap trykkes. Observer vakuumgraden i posen. Når det ønskede tryk er nået, slip "PULSE" knappen.

Processen er afsluttet.

8. Til sidst tryk på "SEAL ONLY" knappen for at svejse vakuumposen.

ANVISNING!

Hvis der ikke trykkes på "SEAL ONLY"-knappen inden for 15 sekunder efter at have sluppet "PULSE"-knappen, mister vakuumposen sit vakuum, og processen er afsluttet.

Vakuumpakning med vakuumbeholdere

1. Fyld vakuumbeholderen med udvalgte fødevarer, så den øverste overflade er mindst 3 cm under kanten af beholderen.
2. Rengør kanten af beholderen.
3. Put låget på.
4. Tilslut den vedlagte forbindelsesslange til vakuumbeholderlåget og til "ACC PORT" -stikket på apparatets betjeningspanel.
5. Tryk på tænd/sluk-knappen "I" for at starte apparatet.

Der lyder et bip, og "READY" indikatoren tændes.

6. Tryk på "CANISTER" knappen for at starte vakuumprocessen.
7. Tryk låget ned i begyndelsen af processen, for at sikre, at luften er blæst ind mellem låget og vakuumbeholderen.

Apparatet standser automatisk, når der er opnået tilstrækkeligt vakuum i vakuumbeholderen. Vakuumpakningen er afsluttet.

8. Luk lågets lukning korrekt.
9. Blot træk i låget, for at kontrollere vakuumpakningsprocessen. Låget må ikke bevæge sig.
10. Frakobl vakuumpakningsslangen fra låget på vakuumbeholderen og fra apparatet.

ANVISNING!

Fugt kan komme ind i forbindelsesslangen, når du pakker fugtig mad ind i vakuumbeholderen.

Derfor skal forbindelsesslangen rengøres efter hver brug.

OBS!

Brug kun egnede vakuumbeholdere og følg producentens anvisninger vedrørende åbning og lukning af vakuumbeholdere.

Vakuummaringstilstand

DK

Marinering i en vakuumbeholder

1. Fyld vakuumbeholderen med udvalgte fødevarer, så den øverste overflade er mindst 3 cm under kanten af beholderen.
2. Rengør kanten af beholderen.
3. Put låget på.
4. Tilslut den vedlagte forbindelsesslange til vakuumbeholderlåget og til "**ACC PORT**" -stikket på apparatets betjeningspanel.
5. Tryk på tænd/sluk-knappen "**I**" for at starte apparatet.
Der lyder et bip, og "**READY**" indikatoren tændes.

6. Tryk på "**MARINATE**" knappen for at starte marineringsprocessen.
7. Tryk låget ned i begyndelsen af processen, for at sikre, at luften er blæst ind mellem låget og vakuumbeholderen.

Det digitale display viser fremskridt i processen.

Efter endt sugning frigives luften automatisk.

Dette gælder for 1 arbejdscyklus, apparatet udfører i alt 5 arbejdscykluser.

Marineringsprocessen tager cirka 6 minutter.

OBS!

Du ikke trykke på nogen knapper for ikke at afbryde hele marineringsprocessen.

Når marineringsprocessen er afsluttet, tændes "**COMPLETE**" indikatoren.

8. Prøv at hive beholderlåget op for at kontrollere vakuemet. Låget kan ikke bevæge sig.
9. Tryk beholderlåget eller forbindelsesslangen på "**ACC PORT**" forbindelsen for at sikre, at der ikke kommer fugt ud.
10. Træk forbindelsesslangen væk fra beholderen og apparatet.
11. Afbryd slangen og sørg for, at der ikke kommer luft ud af hullet mellem slangerne.

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 vakuumkanteret, på svejsestaven eller svejsebjælken, skal du fjerne dem med et papirhåndklæde.
2. Tør vakuumkanteret af med en blød, fugtig klud.
3. Tør vakuumkanteret grundigt.

OBS!

Skumtætningerne omkring vakuumkanteret skal tørres grundigt inden montering.

Pas på ikke at beskadige dem, og fastgør dem i deres oprindelige position for at sikre, at der ikke er vakuumlækage.

Poser til vakuumpakning

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.

Vakuumbeholdere

1. Rengør vakuumbeholderen med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.
2. Skyl vakuumbeholderen med rent vand.
3. Låget på vakuumbeholderen må kun tørres af med en blød, fugtig klud.
4. Sørg for, at tilbehøret er helt tørt, før du bruger det igen.

ANVISNING!

Vakuumbeholderen (ikke låget) tåler opvaskemaskine og kan vaskes i det øverste område af opvaskemaskinen.

Mulige driftsfejl

OBS!

Vakuumbeholderen og låget må ikke bruges i mikrobølgeovnen eller fryseren.

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	Fjernelse
Apparatet virker ikke	Ingen strømforsyning	Kontroller og genindfør strømforsyningen
	Apparatet er ikke korrekt tilsluttet strømforsyningen	Tilslut stikket til stikkontakten
	Tilslutningskablet er beskadiget	Kontakt kundeservice
	Tænd/sluk-knappen blev ikke trykket på.	Sørg for, at tænd/sluk-knappen er blev trykket korrekt
Apparatet skifter ikke automatisk til svejsning under vakuumpakningsprocessen.	Forvrænget bundtætning	Udskift tætningen og prøv igen.
	Vakuumposen blev ikke anbragt korrekt på svejsestaven.	Den åbne ende af vakuumposen skal forblive helt i vakuumkanteret, for korrekt svejsning.

Fejl	Mulig årsag	Fjernelse
Apparatet skifter ikke automatisk til svejsning under vakuumpakningsprocessen.	Sugehullet er dækket af en vakuumpose	Påfør vakuumposen korrekt
	For mange produkter i vakuumposen	Tag noget mad ud, rengør kanten af vakuumposen og start vakuumpakningsprocessen igen
	Vakuumposen er beskadiget	Brug en ny vakuumpose og start vakuumpakningsprocessen igen Alternativt kan du dække de skarpe kanter af indholdet med et papirhåndklæde
Apparatet danner ikke vakuummet i vakuumkammeret	Vakuumposen blev ikke anbragt korrekt på svejsestaven	For en korrekt vakuumpakningsproces skal den åbne ende af vakuumposen være helt inde i vakuumkammeret
	Sugehullet er dækket af en vakuumpose	Påfør vakuumposen korrekt
	Kanten af vakuumposen er forurenet med væske, olie eller krummer	Rengør kanten af vakuumposen og gentag vakuumpakningsprocessen
	Kanten af vakuumposen er rynket	Fjern overskydende mad, glat hullet af vakuumposen og start vakuumpakningsprocessen igen
	Indholdet i vakuumposen har skarpe kanter	Klap de skarpe kanter af indholdet med et køkkenrulle

Mulige driftsfejl

Fejl	Mulig årsag	Fjernelse
Hævelse af vakuumpakningsposen efter vakuumpakningsprocessen	Emballeret mad er letfordærligt	Alle letfordærlige fødevarer skal fryses eller nedkøles efter vakuumpakningsprocessen for at holde dem friske længere
	De emballerede grøntsager eller frugter er ikke friske	Bemærk venligst, at friske grøntsager og frugter efter vakuumpakningsprocessen ikke kan opbevares ved stuetemperatur, de skal opbevares på et køligt sted
Der er intet vakuum i vakuumbeholderen	Vakuumballageslangen er ikke korrekt fastgjort til låget på vakuumbeholderen og tilslutningen på " ACC PORT " apparatet.	Vakuumslangen er ikke korrekt fastgjort til låget på vakuumbeholderen og tilslutningen på " ACC PORT " apparatet.
	Knappen på vakuumbeholderen er ikke indstillet til tætningsposition	Spænd låget på vakuumbeholderen eller vakuumslangeforbindelsen på låget i begyndelsen af vakuumpakningsprocessen for at forhindre lågets tætning i at falde af
	Snavset kant af vakuumbeholderen og lågpakningen	Rengør kanten af vakuumbeholderen og lågets tætning, og start vakuumpakningsprocessen igen
	Beskadiget eller revnet vakuumbeholder eller låg	Udskift tilbehøret

8 Bortskaffelse

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.