390MA



300742

Original-Gebrauchsanleitung
02/0218

NEDERLANDS

Inhoudsopgave

1. Veiligheid....170
1.1 Veiligheidsaanwijzingen....170
1.2 Symboolverklaring....173
1.3 Reglementair gebruik....174
2. Algemeen....175
2.1 Aansprakelijkheid en vrijwaring....175
2.2 Auteursrecht....175
2.3 Verklaring van Conformiteit....175
3. Transport, verpakking en bewaring....176
3.1 Controle bij aflevering....176
3.2 Verpakking....176
3.3 Bewaring....176
4. Specificaties....177
4.1 Overzicht van onderdelen....177
4.2 Technische Gegevens....178
5. Installatie en bediening....179
5.1 Veiligheidsvoorschriften....179
5.2 Voordelen van vacuüm verpakking....180
5.3 Principes voor vacuüm verpakking....182
5.4 Bediening....186
5.4.1 Vóór het eerste gebruik....186
5.4.2 Functies van de bedieningsknoppen/LED-controlelampjes....186
5.4.3 Vacuüm verpakken met zakken voor het vacuüm verpakken....188
5.4.4 Vacuüm verpakken in vacuümcontainers....191
5.4.5 Het gebruik van de functie Pulse....191
5.4.6 Marineren met het gebruik van een vacuümcontainer....192
6. Reiniging....193
7. Mogelijke storingen....194
8. Afvalverwijdering....196

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

Tel.: +49 5258 971-0
Fax: +49 5258 971-120
Service-hotline: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Lees voor het gebruik de gebruiksaanwijzing door en bewaar hem op een goed bereikbare plaats!

Deze gebruiksaanwijzing 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.

Daarom moeten de voor het toepassingsgebied van het apparaat geldende lokale voorschriften inzake ongevallenpreventie en algemene veiligheidsvoorschriften worden opgevolgd.

De gebruiksaanwijzing is een integraal onderdeel van het product en moet altijd binnen handbereik bewaard worden, zodat deze installatie-, bedienings-, onderhouds- en reinigingspersoneel er gebruik van kan maken.

Als u het apparaat overdraagt aan een derde dient u deze gebruiksaanwijzing ook mee te geven.

1. Veiligheid

Het apparaat is gemaakt volgens de laatste stand der 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 aanwijzingen uit deze gebruiksaanwijzing.

1.1 Veiligheidsaanwijzingen

- Het apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een fysieke, sensorische of geestelijke handicap en/of met onvoldoende ervaring en/of onvoldoende kennis, tenzij deze personen onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon voldoende uitleg hebben gekregen betreffende het gebruik maken van het apparaat.
- Kinderen dienen onder toezicht te zijn om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Laat het apparaat **nooit** zonder toezicht werken.
- Gebruik het apparaat uitsluitend in gesloten ruimten.
- Het apparaat is niet bestemd voor aansluiting op een tijdschakelaar of werking met een afstandsbediening.

- Het apparaat mag alleen gebruikt worden als het zich in goede technische en veilige staat bevindt.
- Voorkom dat kinderen in contact kunnen komen met verpakkingsmaterialen als plastic zakken en elementen van polystyreen. **Verstikkingsgevaar!**
- Onderhoud- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door gekwalificeerde vaklui worden uitgevoerd, onder gebruikmaking van originele reserveonderdelen en accessoires. **Probeert u nooit zelf het apparaat te repareren!**
- Gebruik uitsluitend accessoires en onderdelen die door de fabrikant worden aanbevolen. De garantie vervalt als er andere accessoires worden gebruikt, ze kunnen gevaarlijk zijn voor de gebruiker, schade aan het apparaat veroorzaken en leiden tot lichamelijke letsel.
- Om gevaren te vermijden en om de optimale werking te garanderen mag het apparaat zonder uitdrukkelijke toestemming van de fabrikant niet veranderd of omgebouwd worden.

 **GEVAAR! Gevaar voor elektrische schokken!**

Houd u aan onderstaande veiligheidsaanwijzingen om het gevaar te voorkomen.

- Let erop dat de voedingskabel niet in contact komt met warmtebronnen en scherpe randen. Laat de voedingskabel niet van de tafel of het aanrecht naar beneden hangen. Zorg ervoor dat niemand op de kabel kan stappen of erover kan struikelen.
- De voedingskabel niet knikken, pletten of knopen en altijd volledig uitrollen. Plaats het apparaat of andere voorwerpen nooit op de voedingskabel.
- Leg de voedingskabel niet op vloerbedekking of andere brandbare materialen. De voedingskabel niet bedekken. Houd de voedingskabel verwijderd van de werkplek en dompel hem niet onder in water of andere vloeistoffen.
- 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.

- Trek de voedingskabel altijd aan de stekker uit het stopcontact.
- Het apparaat nooit aan de voedingskabel verplaatsen, optillen of voortbewegen.
- Maak de behuizing onder geen enkel beding open. Bij aanraking van de elektrische aansluitingen of veranderingen van de elektrische of mechanische constructie bestaat gevaar voor elektrische schokken.
- Dompel het apparaat, de voedingskabel en de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen; houd ze niet onder stromend water of en was de onderdelen van het apparaat niet af in de afwasmachine.

➢ Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen en zorg ervoor, dat er geen water in het apparaat komt.

➢ Het apparaat **nooit** bedienen met natte of vochtige handen of terwijl u op een natte vloer staat.

➢ Trek de stekker uit het stopcontact

- als u het apparaat niet gebruikt;
- als er tijdens het gebruik storingen optreden;
- vóór reiniging van het apparaat.



WAARSCHUWING! Gevaar voor verwondingen!

Houd u aan onderstaande veiligheidsaanwijzingen om het gevaar te voorkomen.

- Raak nooit kort na de werking de lasrail en de vacumeerkamer aan om brandwonden aan de vingers of handen te vermijden.

1.2 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 ongelukken, gevaar voor personen of materiële schade te vermijden.



GEVAAR!

Dit symbool wijst op direct gevaar dat kan leiden tot ernstig lichamelijk letsel of de dood.



WAARSCHUWING!

Dit symbool wijst op onveilige situaties die kunnen leiden tot zwaar lichamelijk letsel of de dood.



VOORZICHTIG!

Dit symbool wijst op de mogelijkheid van het ontstaan van onveilige situaties die kunnen leiden tot lichte verwondingen of beschadiging, storingen in de werking of vernietiging van het apparaat.



TIP!

Dit symbool wijst op adviezen en informatie waarmee de bediening van het apparaat efficiënt en storingsvrij blijft.

1.3 Reglementair gebruik

Veilige exploitatie van het apparaat is uitsluitend gewaarborgd bij gebruik dat in overeenstemming is met zijn bestemming en in lijn met de gegevens uit de gebruiksaanwijzing.

Alle technische handelingen, inclusief montage en onderhoud, mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde klantenservice.

De **vacuüm-verpakkingsmachine** is **enkel** voor het vacuümverpakken en marineren van het juiste voedsel of andere voorwerpen bestemd.

VOORZICHTIG!

Elk gebruik van het apparaat voor andere en/of afwijkende doeleinden dan waarvoor het bestemd is, is verboden en wordt aangemerkt als niet in overeenstemming met zijn bestemming. Alle vorderingen, ongeacht in welke vorm op de fabrikant en/of zijn gemachtigde met betrekking tot schade die is veroorzaakt door oneigenlijk gebruik, zijn uitgesloten.
Voor alle schade die is veroorzaakt door verkeerde bediening van het apparaat is alleen en uitsluitend de gebruiker aansprakelijk.

2. Algemeen

2.1 Aansprakelijkheid en vrijwaring

Alle gegevens en tips 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.

Ook de tekst van deze gebruiksaanwijzing is zo goed mogelijk vertaald. Wij zijn echter niet aansprakelijk voor eventuele fouten in de vertaling. Doorslaggevend is de bijgevoegde Duitse versie van deze gebruiksaanwijzing.

Het geleverde apparaat kan bij speciale bestellingen, aanvullende bestelopties of vanwege de nieuwste technische ontwikkelingen afwijken van de hier beschreven regels en grafische afbeeldingen.

VOORZICHTIG!

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door, voordat u handelingen verricht met het apparaat, met name voordat u het in gebruik neemt.

De producent is niet aansprakelijk voor de schade en gebreken die zijn ontstaan als gevolg van:

- het niet in acht nemen van de aanwijzingen voor bediening en reiniging;
- oneigenlijk gebruik;
- het aanbrengen van 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.

TIP!

De inhoudelijke gegevens, teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen vallen onder het auteursrechten het recht op de bescherming van de industriële eigendom. Ieder misbruik is strafbaar.

2.3 Verklaring van Conformiteit

CE

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 bewaring

3.1 Controle bij aflevering

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.

Verborgen gebreken onmiddellijk nadat ze zijn geconstateerd, reclameren, omdat eisen tot schadevergoeding alleen binnen de reclamatieperiode mogelijk zijn.

3.2 Verpakking

Gooi het verpakkingsmateriaal van het apparaat niet weg. U kunt het eventueel gebruiken voor het bewaren van het apparaat, bij een verhuizing of als u het apparaat bij eventuele schade aan ons servicepunt moet sturen. Verwijder voor de ingebruikname het buitenste en binnenste verpakkingsmateriaal volledig van het apparaat.

AANWIJZING!

Indien u de verpakking wilt weggooien, let dan op de in uw land geldende regels. Lever het verwerkbare verpakkingsmateriaal aan voor recycling.

Controleer of het apparaat en de accessoires compleet zijn. Indien er onderdelen ontbreken, neem dan contact op met onze Klantenservice.

3.3 Bewaring

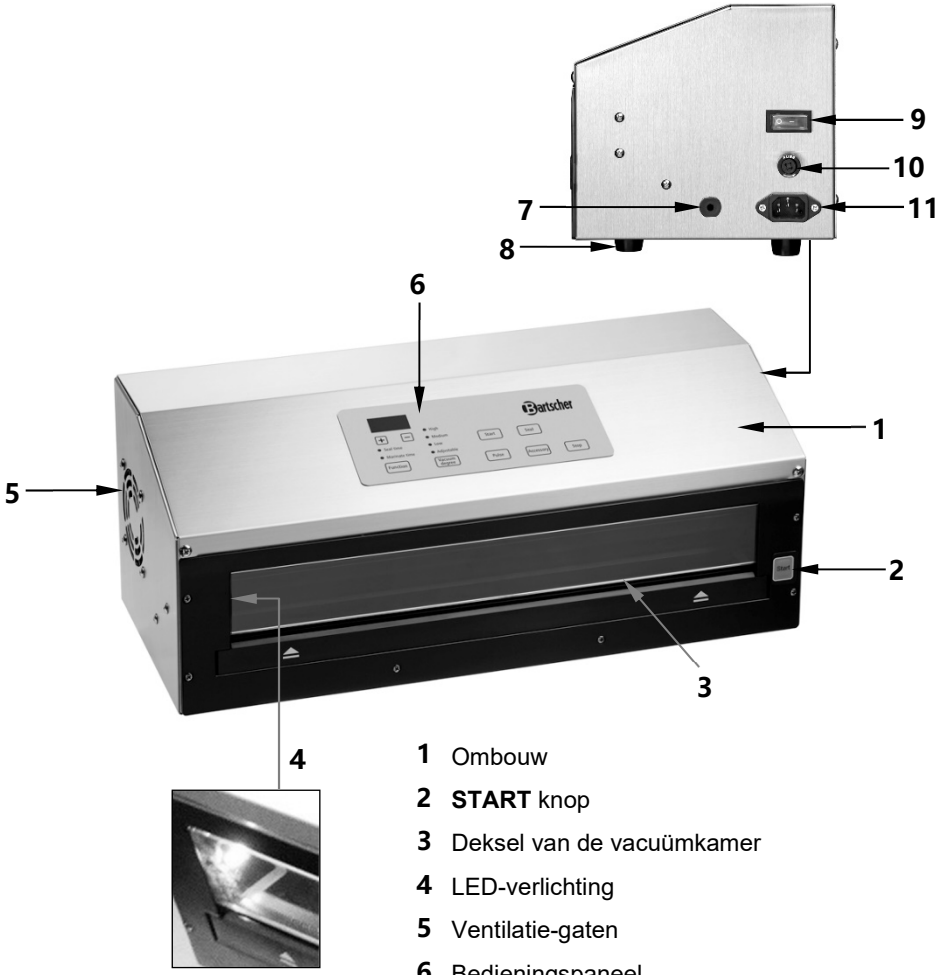
Bewaar de gesloten verpakking tot de installatie en volgens de op de buitenkant aangebrachte plaats- en bewaringsmarkering.

Verpakte apparaten alleen als volgt bewaren:

- Niet buitenshuis bewaren.
- Droog en stofvrij bewaren.
- Niet blootstellen aan agressieve middelen.
- Tegen straling van de zon beschermen.
- Mechanische schokken vermijden.
- Bij langere bewaring (> 3 maanden) regelmatig de algemene toestand van alle bestanddelen en van de verpakking controleren. Indien nodig verbeteren of vernieuwen.

4. Specificaties

4.1 Overzicht van onderdelen



1 Ombouw

2 **START** knop

3 Deksel van de vacuümkamer

4 LED-verlichting

5 Ventilatie-gaten

6 Bedieningspaneel

7 Verbindingsslang voor de vacuümcontainer

8 De poten (4)

9 **AAN/UIT** schakelaar

10 Zekering

11 Inactief contact voor de stekker van het apparaat

Aanvullende artikelen (niet inbegrepen in de levering!)

	**Set folierollen** **(2 rollen 22 cm x 500 cm)**	**Art.-Nr.: 300418**
	**Set folierollen** **(2 rollen 28 cm x 500 cm)**	**Art.-Nr.: 300419**
	**<u>Vacuümcontainer</u>** kunststof, doorzichtige container, witte deksel, Inhoud: 1,5 liter **<u>Belangrijke opmerking:</u>** De container is **<u>niet</u>** bedoeld voor het vacuüm marineren!	**Art.-Nr.: 300422**

4.2 Technische Gegevens

Naam	**Vacuüm verpakkingsmachine 390MA**
Art.-Nr.:	**300742**
Materiaal:	RVS, kunststof
Uitvoering:	▪ Digitale display ▪ LED-verlichting ▪ Elektronische vacuümcontrole ▪ Externe aansluiting voor de vacuümcontainer ▪ Marineer functie ▪ Vacuüm-intensiteit: 3 niveaus met de mogelijkheid tot handmatige regulatie ▪ Instelbare sealtijd: 0 - 9 seconden
Vermogenswaarden:	0,67 kW | 230 V | 50 Hz
Vacuümpomp:	0,96 m^3/h (ok. 16 l/min.)
Max. vacuüm:	-931 mbar
Sealstaaf:	1 sealnaad, 390 mm
Afmetingen:	br. 485 x d. 210 x h. 198 mm
Gewicht:	24,4 kg

Wijzigingen voorbehouden!

5. Installatie en bediening
5.1 Veiligheidsvoorschriften

Plaatsing

- Pak het apparaat uit en verwijder het verpakkingsmateriaal.

VOORZICHTIG!

➢ Verwijder **nooit** het typeplaatje en waarschuwingsaanduidingen van het apparaat.

- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele, droge en watervaste ondergrond die bestand is tegen hoge temperaturen.
- Zet het apparaat **nooit** op een brandbare ondergrond.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van open vuur, elektrische kachels, verwarmingsketels of andere warmtebronnen.
- Zet het apparaat **nooit** bij ontvlambare materialen zoals alcohol, spiritus of benzine.
- Stel het apparaat **nooit** aan de rand of aan de kant van het werkoppervlak.
- Bedek of blokkeer de ventilatieopeningen van het apparaat niet.
- Let op goede luchtventilatie. Van alle kanten dient minimaal 20 cm ruimte te zjin, en boven het apparaat 1 m.
- Plaats het apparaat op een plaats waar kinderen niet bij kunnen. Let erop dat kleine kinderen het apparaat niet mee kunnen trekken met de stroomkabel.
- Plaats het apparaat zodanig dat de stekker altijd bereikbaar is om het apparaat indien nodig snel uit te kunnen schakelen.

Aansluiting

GEVAAR! Gevaar voor elektrische schokken!
Wanneer het apparaat niet juist is geïnstalleerd kan het lichamelijk letsel veroorzaken!
Vergelijk de gegevens van het lokale elektriciteitsnet met de technische gegevens van het apparaat (zie het typeplaatje) voordat u het installeert. Sluit het apparaat alleen aan wanneer deze volledig met elkaar overeenstemmen!
Het apparaat mag uitsluitend aangesloten worden op correct geïnstalleerde, enkelvoudige geaarde stopcontacten.

- Elk elektrisch circuit van stopcontacten moet met minstens 16A afgezekerd worden. Sluit het apparaat enkel direct op een wandstopcontact aan; verdelers of meervoudige stopcontacten mogen niet gebruikt worden.

5.2 Voordelen van vacuüm verpakking

Bij vacuüm verpakken wordt na het wegzuigen van de lucht het plastic zakje of container goed afgesloten, waardoor het bederfproces van voedingsmiddelen geremd of vertraagd wordt. Dankzij vacuüm verpakking wordt de houdbaarheidsdatum van voedingsmiddelen drie- tot vijfmaal verlengd. De smaak en vitamines blijven behouden.

De voedingsmiddelen worden zo beschermd tegen uitdrogen en oxidering, bacteriën en schimmel.

Vacuüm verpakken is een conserveringsproces dat aanbevolen wordt voor verse voedingsmiddelen en gecombineerd dient te worden met lage temperaturen, d.w.z. het product dat met behulp met vacuüm verpakt wordt, moet in de koelkast, vriezer of koeling bewaard worden voor het beste resultaat.

Op deze manier geconserveerde voedingsmiddelen kunnen beduidend langer bewaard worden dan producten die niet vacuüm verpakt zijn, waarvan de houdbaarheidsdatum slechts enkele uren of een paar dagen bedraagt.

Vacuüm verpakken wordt gedaan om de organisatie van het werk te verbeteren, voeding op een gezonde manier te conserveren en geld te besparen:

- Er kan gebruik van worden gemaakt bij speciale gelegenheden,
  - om voedingsmiddelen vacuüm te verpakken en zo de houdbaarheidsdatum te verlengen,
  - om alvast voor de hele week maaltijden te bereiden,
  - om sla, groenten en kruiden langer te bewaren (ze blijven knapperig en vers);
- er is meer plek in de vriezer;
- voedingsmiddelen worden beschermd tegen uitdrogen en oxideren;
- zo kan er snel en duurzaam gemarineerd worden (20 minuten in vacuüm is voldoende);
- zo kunnen vleesproducten, worst en kaas opnieuw verpakt worden die al eerder vacuüm verpakt waren (smaak blijft behouden);
- zo kan geld bespaard worden, omdat alle restjes bewaard kunnen worden en later gebruikt kunnen worden;
- alle soorten groenten en fruit kunnen in het seizoen gekocht worden, vacuüm verpakt worden en zo langer bewaard worden.

Alle informatie in deze tabel zijn geschatte waarden die afhangen van de staat van de verpakking en de oorspronkelijke kwaliteitskenmerken van de voedingsmiddelen.



VOORZICHTIG!

Bederfelijke producten dienen in de vriezer of koelkast te worden bewaard. Vacuüm verpakking verlengt de houdbaarheid van voedingsmiddelen, maar maakt er geen "conserven" van, oftewel producten die goed blijven bij kamertemperatuur.

Houdbaarheidsduur van vacuüm verpakte producten en zonder vacuüm verpakking:

	Houdbaarheidsduur zonder vacuüm	Houdbaarheidsduur met vacuüm
Gekoelde voedingsmiddelen (5+/-2°C)		
Rood vlees	3 - 4 dagen	**8 - 9 dagen**
Wit vlees	2 - 3 dagen	**6 - 9 dagen**
Hele vis	1 - 3 dagen	**4 - 5 dagen**
Wild	2 - 3 dagen	**5 - 7 dagen**
Vleeswaren	7 - 15 dagen	**25 - 40 dagen**
Gesneden vleeswaren	4 - 6 dagen	**20 - 25 dagen**
Zachte kaas	5 - 7 dagen	**14 - 20 dagen**
Harde en halfharde kaas	15 - 20 dagen	**25 - 60 dagen**
Groenten	1 - 3 dagen	**7 - 10 dagen**
Fruit	5 - 7 dagen	**14 - 20 dagen**
Gekookte en gekoelde voedingsmiddelen (5+/-2°C)		
Groentepurée en soep	2 - 3 dagen	**8 - 10 dagen**
Deegproducten en risotto	2 - 3 dagen	**6 - 8 dagen**
Vlees uit bouillon en gebraad	3 - 5 dagen	**10 - 15 dagen**
Gevuld gebak (met crème en fruit)	2 - 3 dagen	**6 - 8 dagen**
Frituurolie	10 - 15 dagen	**25 - 40 dagen**
Diepgevroren voedingsmiddelen (-18 +/-2°C)		
Vlees	4 - 6 maanden	**15 - 20 maanden**
Vis	3 - 4 maanden	**10 - 12 maanden**
Groenten	8 - 10 maanden	**18 - 24 maanden**
Voedingsmiddelen bij kamertemperatuur (25+/-2°C)		
Brood	1 - 2 dagen	**6 - 8 dagen**
Verpakte koekjes	4 - 6 maanden	**12 maanden**
Deegproducten	5 - 6 maanden	**12 maanden**
Rijst	5 - 6 maanden	**12 maanden**
Meel	4 - 5 maanden	**12 maanden**
Gedroogd fruit	3 - 4 maanden	**12 maanden**
Gemalen koffie	2 - 3 maanden	**12 maanden**
Thee in poedervorm	5 - 6 maanden	**12 maanden**
Gevriesdroogde producten	1 - 2 maanden	**12 maanden**
Melkpoeder	1 - 2 maanden	**12 maanden**

5.3 Principes voor vacuüm verpakking

Belangrijke aanwijzingen

1. Was zorgvuldig uw handen, al het gereedschap en het blad die gebruikt gaan worden voor het snijden en het vacuüm verpakken van het voedsel.
2. Gebruik bij de bewerking van voedingsmiddelen voor zover dit mogelijk is handschoenen.
3. Gebruik alleen verse voedingsmiddelen voor vacuümverpakking.
4. Zet de bederfelijke voedingsmiddelen na het vacuüm verpakken direct in de koelkast of vriezer, laat ze niet te lang in kamertemperatuur staan.
5. Verdeel de vacuümverpakkingen gelijkmatig over de koelkast of vriezer zodat ze zo snel mogelijk ingevroren worden.
6. Voedingsmiddelen die uit de verpakking zijn gehaald dienen absoluut voor het verstrijken van de houdbaarheidsdatum op de originele verpakking te worden genuttigd.
7. Vacuüm verpakking verlengt de houdbaarheid van droge voedingsmiddelen. Producten met een hoog vetgehalte bederven sneller bij contact met zuurstof en warmte. Vacuüm verpakking verlengt ook de houdbaarheidsdatum van noten, gedroogde kokosnoot en graan. Op een koele en donkere plaats bewaren.
8. Vacuüm verpakking verlengt de houdbaarheid van groenten en fruit zoals bananen, appels en aardappelen niet, tenzij ze voor het vacuüm verpakken worden geschild.
9. Bepaalde soorten groenten, zoals broccoli, bloemkool of witte kool stoten na het verpakken gas uit. Daarom moeten deze groenten voor het verpakken geblancheerd en ingevroren worden.
10. Om voedsel dat uit de vacuüm verpakking is gehaald opnieuw te verpakken, dient men te handelen volgens de aanwijzingen voor gekoelde opslag na openen, zodat het opnieuw bewaren veilig is.
11. Bederfelijke voeding die eerder is opgewarmd, ontdooid of uit de koelkast is gehaald dient zo spoedig mogelijk genuttigd te worden. **Nuttig** geen voedsel dat een aantal uur buiten de koelkast heeft gelegen, vooral wanneer dit bereid is in een dikke saus en bewaard werd in een vacuüm verpakking of een omgeving zonder contact met lucht.
12. Zachte en gevoelige producten (vis, aardbeien e.d.) dienen eerst een nacht ingevroren te worden. Na invriezing kunnen de producten vacuüm verpakt worden en in de vriezer gezet worden.

VOORZICHTIG!

Vacuüm verpakking vervangt invriezen of diepvriezen niet!

Elk bederfelijk product dat ingevroren dient te worden voor vacuüm verpakking, dient ook na vacuüm verpakking gekoeld en ingevroren te worden.

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 ovengerechten 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 kamertemperatuur 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 of andere vloeistoffen in een vacuümverpakking kunnen worden opgewarmd in een waterbad. Voor het ontdooien bij kamertemperatuur of verwarming in een waterbad, dient een hoek van de zak te worden ingeknipt om het vacuüm op te heffen en de stoom te laten ontsnappen.
- Na het ontdooien van vacuüm verpakte producten, dienen deze zo snel mogelijk te worden geconsumeerd. **Nooit** opnieuw de restjes 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!

Onverpakte levensmiddelen moeten altijd gegeten worden binnen de houdbaarheidsdatum aangegeven op de originele verpakking. Bij het verpakken van voedsel moet met de grootste zorg en hygiëne worden gewerkt.

Aanwijzingen voor vacuüm verpakken

- Bij het vacuüm verpakken van voedingsmiddelen met scherpe randen of vormen, bijv. botten of droge pasta, dienen deze plekken afgedekt te worden met keukenrol om beschadiging van het zakje te voorkomen.
- Om tijdens het vacuüm verpakken te voorkomen dat breekbare voedingsmiddelen verkruimelen en gevoelige producten zoals biscuit en koekjes breken, dienen hiervoor containers te worden gebruikt.
- Een vacuümverpakking kan heel veel voorwerpen beschermen. Tegen vuil en vocht kan bijvoorbeeld kampeeruitrusting, zoals lucifers en kleding worden beschermd. Tabak kan langer worden bewaard. Met de vacuümverpakking kan condensatie en de vorming van aanslag op zilverwerk en verzamelde voorwerpen worden voorkomen.

Veiligheidsprincipes voor het bewaren van voedingsmiddelen

Vacuüm verpakking verandert de manier van bewaren van voedingsmiddelen fundamenteel. Als men eenmaal gewend is aan vacuüm verpakking wordt deze techniek snel een onmisbaar element van het bereidingsproces van voedsel. Bij vacuüm verpakken en bewaren dient men zich aan de onderstaande aanwijzingen te houden om ervoor te zorgen dat het voedsel van goede kwaliteit blijft:

1. Chemische reacties van voedsel met lucht, temperatuur, vocht, enzymatische reacties, het vormen van micro-organismen of contact met insecten leiden tot bederf van voedsel.
2. De belangrijkste oorzaak van verlies van voedingsstoffen, eigenschappen, smaak en kwaliteit is zuurstof in de lucht. De vermeerdering van micro-organismen wordt grotendeels veroorzaakt door lucht, die vocht aan- en afvoert, zelfs wanneer het voedsel verpakt is in materiaal dat bestendig is tegen vocht. Ingevroren voedsel dat blootstaat aan koude lucht in de vriezer, droogt uit en oxideert.
3. Vacuüm verpakking verwijdert circa 90% van de lucht uit de verpakking. Bij een zuurstofgehalte in lucht van circa 21%, betekent de verwijdering van 90% dat er bij het vacuümverpakte voedsel 2% tot 3% zuurstof overblijft. Bij een zuurstofgehalte van minder dan 5% kan het merendeel van de micro-organismen zich niet vermeerderen.
4. Over het algemeen onderscheidt men 3 soorten micro-organismen: schimmels, gisten en bacteriën. Ze zijn overal, maar ze worden pas gevaarlijk in bepaalde omstandigheden.
5. In een omgeving met een laag zuurstofgehalte of zonder vocht kan schimmel zich niet ontwikkelen. In een vochtige omgeving die suiker bevat, met een milde temperatuur ontwikkelen zich gisten, met of zonder zuurstof. Bewaren bij lage temperaturen vertraagt de ontwikkeling van gisten, en in de vriezer is ontwikkeling helemaal onmogelijk. Bacteriën ontwikkelen zich met en zonder lucht.
6. Een van de gevaarlijkste soorten bacteriën is Clostridium Botulinum, die zich ontwikkelen zonder lucht bij een temperatuur van 4 ˚C - 46 ˚C. Goede omstandigheden voor de ontwikkeling van deze bacteriën is voedsel zonder zuur, een omgeving die rijk is aan lucht en een temperatuur van boven de 4 ˚C die langer stand houdt.
7. Ingevroren, droog voedsel, met een grote hoeveelheid zuur, zout of suiker is bestendig tegen botulinum. Voedsel zonder zuur, zoals vlees, zeevruchten, olijven, gevogelte, vis, eieren en paddenstoelen; voedsel dat een kleine hoeveelheid zuur bevat zoals groenten, voedsel dat een matige hoeveelheid zuur bevat zoals rijpe tomaten, ui, peperoni, vijgen en komkommers worden snel door Botulinum aangetast.
8. Dit voedsel dient, zelfs als het kort wordt bewaard, in koel bewaard te worden. Voor een langere periode dienen het ingevroren te worden en direct na het opwarmen genuttigd te worden.
9. Bepaald droog voedsel zoals meel of muesli kan insectenlarven bevatten. Als deze producten niet in een vacuüm verpakking worden bewaard, kunnen deze larven uitkomen tijdens het bewaren en het voedsel verontreinigen. Om het uitkomen van insecten te voorkomen dienen deze producten vacuüm verpakt te worden.
10. Om het bederven van voedsel te voorkomen, dient het bij lage temperaturen te worden bewaard, aangezien slechts sommige micro-organismen zich zonder lucht ontwikkelen.

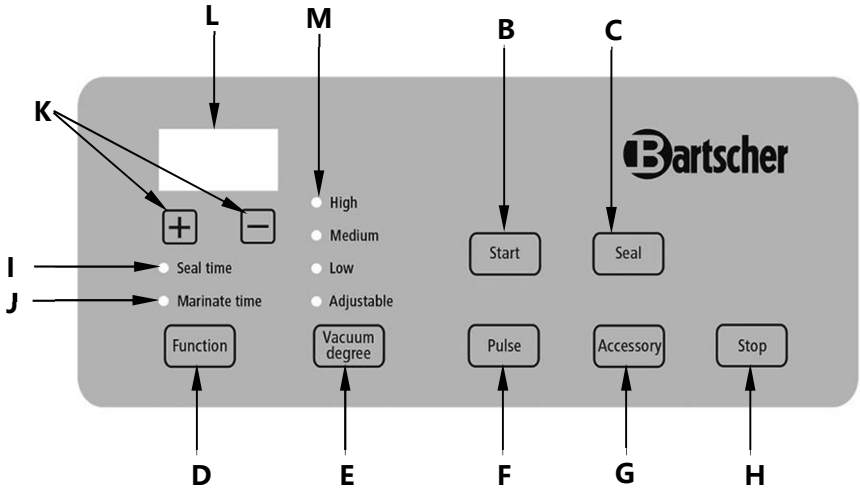
11. Als de temperatuur in de koelkast hoger is dan 4 ˚C (vooral gedurende langere tijd), hebben schadelijke micro-organismen goede omstandigheden om zich te vermenigvuldigen. Het wordt dus aanbevolen om de temperatuur in de koelkast onder de 4 ˚C te houden.
12. Als de temperatuur in de vriezer -17 ˚C of minder bedraagt, is deze geschikt om voedsel bij te bewaren, hoewel invriezen micro-organismen niet doodt, maar alleen hun ontwikkeling remt.
13. Temperatuur heeft ook invloed op het bewaren van droog voedsel dat vacuüm verpakt is: de houdbaarheidsdatum wordt 3-4 maal verlengd bij elke verlaging van de temperatuur met 10 ˚C.

5.4 Bediening

5.4.1 Vóór het eerste gebruik

- Vóór gebruik het apparaat, de werkvlakken en accessoires die in contact komen met voedsel grondig reinigen (vacuümcontainers, deksels enz.), gebruik makend van de aanwijzingen in **punt 6 „Reinigen**“.

5.4.2 Functies van de bedieningsknoppen/LED-controlelampjes



A. (2, tek. op pagina 177) knop Snel start (naast de vacuümkamer)



Om het apparaat aan te zetten, dient de **knop Snel start** te worden ingedrukt, die zich bevindt naast de vacuümkamer. Het apparaat gaat over tot het vacuüm verpakken of de modus marineren (afhankelijk van de instelling).

B. Start (Startknop) op het bedieningspaneel

Om het apparaat aan te zetten dient de **Startknop** (B) op het bedieningspaneel te worden ingedrukt. Het apparaat gaat over tot het vacuüm verpakken of de modus marineren (afhankelijk van de instelling).

C. Seal (seal knop)

Door het indrukken van deze knop begint het seal proces in de volgende gevallen:

- Direct na het aanzetten van het apparaat bij het proces van het vacuüm verpakken met folie.
- Tijdens het pak/sluit proces of in de Pulse modus.

D. Functie (functie knop)

Deze knop indrukkend kan de werkmodus worden gekozen:

Modus vacuüm verpakken of sluiten of

Modus vacuüm marineren

De juiste LED-controles (I) of (J) gaan branden.

Om de tijd aan te passen voor het vacuüm verpakken of het vacuüm marineren, dienen de knoppen (K) **"+"** of **"-"** te worden gebruikt. De ingestelde tijd verschijnt op de LED-display (J).

E. Vacuum degree (knop voor het instellen van de vacuüm-intensiteit)

Door de knop voor het instellen van de vacuüm-intensiteit in te drukken (E), wordt de vacuüm-intensiteit ingesteld.

In het geval van de keuze **Adjustable**, door het indrukken van de regulatie-knoppen (K) **„+"** of **„-"** kan handmatig de vacuüm-intensiteit worden ingesteld. De ingestelde waarde verschijnt op de LED-display (L).

F. Pulse-knop

In het geval van het vacuüm verpakken van gevoelige voorwerpen of levens-middelen, kan door het indrukken van deze knop het vacuüm handmatig worden ingesteld.

G. Accessoires (alleen voor vacuümcontainers)

Knop om het vacuümproces in de vacuümcontainers te starten.

H. Stop (Stop knop)

Na het indrukken van de stop knop, wordt elk proces stop gezet

I. + J. LED-controles

Deze controles laten de ingestelde werkmodus zien:

I – modus vacuüm verpakken en sluiten of

J – modus marineren

K. Regulatie knoppen „+“ en „-“

Met behulp van deze knoppen kunnen de volgende waarden worden ingesteld of veranderd:

- sealtijd
- marineer tijd
- vacuüm-intensiteit

L. LED-display

Op de LED-display zijn de volgende waarden aangegeven:

1. vacuüm-intensiteit
2. sealtijd
3. marineer tijd.

M. LED-controles voor het instellen van de vacuüm-intensiteit

Deze LED-controles geven de ingestelde vacuüm-intensiteit aan.

5.4.3 Vacuüm verpakken met zakken voor het vacuüm verpakken

Keuze uit zakken voor het vacuüm verpakken

- Zakken voor het vacuüm verpakken zijn verkrijgbaar in verschillende maten. Er dient gekozen te worden voor een maat aangepast aan de grootte van de levensmiddelen die zullen worden geconserveerd. Verzeker u ervan dat de zak voor het verpakken in ieder geval 4-5 cm groter is dan de te conserveren levensmiddelen en daarbij 2 cm extra toevoegen voor ieder volgend gebruik van de vacuüm verpakking.

TIP!

Voor het vacuüm verpakken dienen allen speciale zakken te worden gebruikt die hiervoor zijn ontworpen (een kant geribbeld, gegolfd).

Vervaardigen van folie-zakken voor het vacuüm verpakken

- Om een zak te vervaardigen dient een rol folie te worden uitgekozen met de juiste breedte.
- De inactieve stekker aansluiten op het contact dat zich bevindt aan de rechterkant van het apparaat. De stekker aansluiten op een enkele geaarde contactdoos.
- Om het apparaat aan te zetten, dient de schakelaar **AAN/**UIT die zich aan de rechterkant bevindt, te worden geschakeld in de positie **"I"**. De LED-verlichting gaat nu aan.
- Het vrije einde van de folie-rol plaatsen in de vacuümkamer van het apparaat. Verzeker u ervan dat het folie op de juiste manier op de sealstaaf ligt.
- Druk de **Seal** knop (C) in op het bedieningspaneel. De vacuümkamer wordt automatisch gesloten en er zal worden geseald. De ingestelde tijd voor het sealen verschijnt op de LED-display en telt af tot het einde van het proces.
- De vacuümkamer opent zich automatisch en er volgt een geluidssignaal.
- **Opmerking**: Om het sealproces voortijdig te beëindigen dient de **Stop knop** (H) te worden ingedrukt.
- Het gesealde folie uit de vacuümkamer halen en de kwaliteit van de sealnaad controleren. Deze dient een gelijkmatige dwarsdoorsnede te hebben zonder plooien. In het geval van een onvolledige sealnaad, de sealnaad afsnijden en het lasproces herhalen.
- Van de rol de juiste lengte voor de levensmiddelen of andere voorwerpen afsnijden.

Vacuüm verpakken

Om het apparaat aan te zetten dient de schakelaar **AAN/UIT** die zich aan de rechterkant bevindt, te worden geschakeld in de positie **„I"**. De LED-verlichting gaat nu aan.

1. **Keuze werkmodus**

   De functie knop (D) indrukken. Als de LED-controle (I) aan is, zal het apparaat werken in de seal modus. Met behulp van de knoppen (K) **„+"** of **„-"** dient de sealtijd te worden ingesteld tussen 0-9 seconden.

2. **Keuze van de vacuüm-intensiteit**

   Om de vacuüm-intensiteit in te stellen, dient de knop **Vacuum degree** (E) te worden ingedrukt. De volgende niveaus kunnen worden ingesteld:

   High
   Medium
   Low
   Adjustable (handmatig instellen)

   De juiste LED-controle op het bedieningspaneel brandt.

   In het geval van de keuze **Adjustable**, gebruik dan de knoppen **„+" of „-"** om de vereiste vacuüm-intensiteit in te stellen.

3. Proces voor het verkrijgen van vacuüm en sluiting



a) De open kant van de gevulde zak voor de vacuümverpakking in de vacuümkamer plaatsen. Verzeker u ervan dat de zak op de juiste manier onder de sealstaaf is geplaatst.

b) Druk de **knop Snel start** (2) in, die zich naast de vacuümkamer bevindt of de **knop Start** (B) op het bedieningspaneel. De vacuümkamer sluit zich automatisch en het apparaat gaat over op de vacuüm modus.

c) De vacuümpomp gaat aan en de LED-controle knippert bij de juist vacuüm-intensiteit. Op de LED-display is de vacuüm-intensiteit (van) tot de ingestelde waarde) aangegeven.

d) Na het behalen van deze waarde, gaat het apparaat automatisch over op de seal modus. Op de LED-display verschijnt de ingestelde sealtijd, die naar beneden aftelt.

   De sealtijd kan worden ingesteld **van 0 tot 9 seconden**. De standaard instelling is 3 seconden.

e) Na het verstrijken van de ingestelde sealtijd, klinkt een geluidssignaal en de vacuümkamer opent zich automatisch, Vervolgens kan de zak uit de vacuümkamer worden gehaald.

TIP!

De sealnaad controleren. Deze dient een uniforme doorsnee en geen plooien te hebben. In het geval van incomplete sealing, dient het gehele proces van vacuüm verpakken te worden herhaald.

f) Vacuüm verpakte levensmiddelen bewaren in de koelkast of de diepvries, niet de aangegeven bewaartijd overschrijden.

5.4.4 Vacuüm verpakken in vacuümcontainers

LET OP: gebruik allen containers die geschikt zijn voor vacuüm verpakken (bijv. Bartscher nr art. 300422), omdat deze precies passend zijn voor het apparaat en kan men er zeker van zijn dat de levensmiddelen ideaal vacuüm worden verpakt.

a) De vacuümcontainer op zo'n manier vullen met de gekozen levensmiddelen dat in ieder geval 3 cm onder de rand van de container vrij blijft. De deksel op de container doen. De sluiting van het deksel openen (draai naar de positie "Open").
b) Het deksel van de vacuümcontainer op de juiste verbindingsslang van het apparaat aansluiten.
c) Om het apparaat aan te zetten, moet de schakelaar **AAN/UIT** die zich aan de rechterkant van het apparaat bevindt, in de positie **„I"** staan.
d) De knop **Accessoires** (G) indrukken. Het apparaat vervaardigt vacuüm in de container en schakelt zich uit na het beëindigen van het proces.
e) De sluiting van het deksel van de vacuümcontainer sluiten en de verbindingsslang afkoppelen.
f) De vacuümcontainer met de verpakte levensmiddelen in de koelkast plaatsen.

5.4.5 Het gebruik van de functie Pulse

a) Deze functie wordt het meest gebruikt voor het verpakken van delicate levensmiddelen of voorwerpen, zodat deze niet kapot gaan, of in het geval van een vloeistof, dat tijdens het vervaardigen van het vacuüm deze niet zal worden opgezogen. De knop **Pulse** (F) indrukkend, wordt de druk gecontroleerd en de tijd dat er vacuüm wordt vervaardigd.
b) De open kant van de gevulde vacuümzak plaatsen in de vacuümkamer.
c) Druk de knop **Pulse** (F) in voor het vervaardigen van de vereiste vacuüm-intensiteit in de verpakkingszak. Het proces voor het vervaardigen van vacuüm, kan op elk moment worden onderbroken door de knop los te laten.
d) Als het vacuüm is vervaardigd, druk dan op de knop **Seal** (C), om het sealproces van de zak te starten. De tijd die nodig is voor het sealen wordt naar beneden toe afgeteld, tot **„0"** en wordt aangegeven op de LED-display.
e) Na het verstrijken van de sealtijd opent zich de sealkamer automatisch en wordt een geluidssignaal afgegeven.

5.4.6 Marineren met het gebruik van een vacuümcontainer.

1. De keuze voor de vacuümcontainer voor het marineren

De vacuümcontainer voor het marineren moet een sluiting hebben met de positie “Open” en “Gesloten”. Vóór en tijdens het marineerproces dient men zich ervan te verzekeren, dat de sluiting zich in de positie “Open” bevindt.

2. Marineerproces

a) De vacuümcontainer vullen met de gekozen levensmiddelen. In ieder geval 3 cm onder de rand van de container vrij laten.
b) Het deksel erop doen en zich ervan verzekeren dat tussen de container en het deksel zich geen etensresten, vloeistof e.d. bevinden.
c) De sluiting in de positie “Open” draaien.
d) De verbindingsslang aansluiten op het contact aan de rechterkant van het apparaat, en op het deksel van de vacuümcontainer.
e) De knop **functie** (D) indrukken, om te kiezen voor de marineer modus.
f) Met behulp van de knop (K) **”+”** of **”-„** de marineertijd instellen. De marineer-cyclus duurt 9 minuten. Met behulp van de knoppen, kan handmatig de marineertijd ingesteld worden tot 99 minuten (10 cycli).
g) Vervolgens de knop **Start** (B) op het bedieningspaneel indrukken en enkele seconden het deksel van de vacuümcontainer vast houden.
h) Tijdens het marineren, wordt op de LED-display de tijd afgeteld tot de waarde “0”. Na het verstrijken van de ingestelde tijd, is de marineercyclus beëindigd en klinkt een geluidssignaal.
i) De sluiting van de vacuümcontainer in de positie “Gesloten” draaien en de verbindingsslang los koppelen.

TIP!

Om verhitting van de motor te voorkomen, bevelen wij 20-seconden pauze aan tussen het proces van het vervaardigen van vacuüm en het marineerproces.

Als er een pauze zal worden gehouden tijdens het gebruik van het apparaat, dan dient het apparaat uit te worden gezet met behulp van de schakelaar **AAN/UIT** en van de energie-toevoer te worden gehaald (de stekker uit het stopcontact trekken). De kabel van de energie-toevoer uit het inactieve contact trekken.

6. Reiniging



WAARSCHUWING!

Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet (trek de stekker eruit!) voordat u begint met schoonmaken.

Het apparaat is niet geschikt om met een directe waterstraal af te spoelen. In verband hiermee mag u geen hogedruk waterstraal gebruiken om het apparaat te reinigen!
Zorg ervoor dat er geen water in het apparaat kan komen.

Reiniging van het apparaat

- Voor het verwijderen van vuil **geen** scherp gereedschap van metaal gebruiken (bijv. Mesjes of schrobbers), omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen.
- Gebruik geen reinigingsmiddel op basis van chloor, zoutzuur, fluorwaterstofzuur en zwavelzuur (zoals bijv. middelen voor ontkalking).
- Reinig het apparaat regelmatig.
- De buitenkant van het apparaat reinigen vóór en na het gebruik met behulp van een lapje of sponsje met gebruik van een zachte zeepoplossing. **Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of producten op basis van aromatische essenties!**
- Als in de vacuümkamer of op de sealstaaf zich etensresten of vloeistof bevinden, dienen deze te worden verwijderd met behulp van keukenrolpapier,
- Het deksel van de vacuümkamer afnemen met een zacht, vochtig doekje.

Zakken voor het vacuüm verpakken

- Zakken voor het vacuüm verpakken wassen in warm water met een zachte zeepoplossing, en vervolgens naspoelen in koud water en daarna goed laten drogen.



WAARSCHUWING!

Om voedselvergiftiging te voorkomen, zakken voor vacuüm verpakking waarin rauw vlees, vis of vette gerechten werden bewaard, niet opnieuw gebruiken.

Vacuümcontainers

- Voor het reinigen van de vacuümcontainers, de deksels en de verbindingsslang, dient men zich te houden aan de aanbevelingen gegeven in de instructie voor het betreffende onderdeel van de uitrusting.
- Verzeker u ervan, dat alle accessoires schoon zijn en voorbereid voor verder gebruik.

Apparaat bewaren

- Als het apparaat voor langere tijd niet gebruikt wordt, maak het dan grondig schoon zoals beschreven en bewaar het op een droge, propere, vorstvrije plaats, uit de zon en niet toegankelijk voor kinderen. Plaats geen zware voorwerpen op het apparaat.

7. Mogelijke storingen

In het geval van beschadigingen, het apparaat uit zetten met behulp van de schakelaar **AAN/UIT** en meteen los koppelen van de stroomtoevoer.
Op basis van de onderstaande tabel controleren of het mogelijk is de beschadiging te verwijderen zonder de service op te roepen of de verkoper in te lichten.

Probleem	Mogelijke oorzaken en oplossingen
Het apparaat doet het niet	▪ Controleer of de stekker goed in het contact zit. Het contact controleren door andere apparaten daarop aan te sluiten. ▪ De kabel controleren met het oog op beschadigingen. Als deze is beschadigd, dient deze niet meer te worden gebruikt. Neem contact op met de service. ▪ Verzeker u ervan dat de vacuümkamer op de juiste manier is gesloten.
Het apparaat vervaardigt geen ideaal vacuüm in de zak	▪ Om de zak op de juiste manier te sluiten, dient het open einde van de zak voor het vacuüm verpakken glad te zijn (zonder plooien) en aan te sluiten op de sealstaaf. ▪ De tijd voor het vervaardigen van vacuüm is te kort. ▪ Controleer de sealstaaf met het oog op vuil. In dat geval grondig reinigen. ▪ Als de verpakkingszak vervaardigd is met folie op een rol, controleer dan of de sealing juist is. Als deze niet goed is, het proces opnieuw starten of een andere zak gebruiken.

Probleem	Mogelijke oorzaken en oplossingen
Na het sealen van de verpakkingszak, verliest de zak het vacuüm	▪ Niet-gesealde plaatsen op de sealnaad kunnen ontstaan als gevolg van plooien, kruimels of vocht. Open de verpakkingszak opnieuw en maak de bovenkant aan de binnenkant schoon, verwijder vreemde elementen van de sealstaaf en start opnieuw het sealproces. ▪ Controleer de verpakkingszak met het oog op beschadigingen, die kunnen leiden tot het verlies van het vacuüm. Scherpe punten van de inhoud met keukenrolpapier bekleden. ▪ De verpakkingszak is niet op de juiste manier op de sealstaaf gelegd. Verzeker u er zich altijd van dat het open einde van de verpakkingszak plat onder de sealstaaf ligt.
De vacuüm-intensiteit in de vacuümcontainer wordt niet ideaal vervaardigd door het apparaat	▪ De verbindingsslang is niet goed aangesloten op het deksel van de vacuümcontainer of op het contact van het apparaat. ▪ De sluiting van de vacuümcontainer is niet gedraaid in de positie „Open”. ▪ De vacuümcontainer is te vol. Verzeker u ervan dat in ieder geval 3 cm onder de rand van de container vrij is.

Indicatie van foutcodes op de LED-display

E01	Niet-dicht zijn van de ruimte waar het vacuüm wordt vervaardigd.
E02	De thermostaat ter bescherming van de motor is aan
E03	Controleer of de vacuümkamer dicht is

Indien de functiestoornissen niet verwijderd kunnen worden:

- Behuizing **niet** openen,
- Klantendienst informeren of contact opnemen met verkoper waarbij het volgende dient te worden opgegeven:
    - de aard van de werkingsstoornis;
    - het artikel- en serienummer (af te lezen op het typeplaatje aan de achterzijde van het apparaat).

8. Afvalverwijdering

Oude apparaten

Het gebruikte apparaat moet worden verwijderd in overeenstemming met in uw land geldende voorschriften. Aanbevolen wordt om contact op te nemen met een bedrijf dat gespecialiseerd is in verwijdering.

WAARSCHUWING!

Om misbruik en de daaraan verbonden gevaren te voorkomen, maakt u uw oude apparaat vóór de verwijdering onbruikbaar. Het apparaat uit het stopcontact halen en de aansluitkabel uit het apparaat verwijderen.

VOORZICHTIG!



Bij de verwijdering van het apparaat dient u de in uw land geldende voorschriften in acht te nemen.

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

Tel.: +49 5258 971-0
Fax: +49 5258 971-120
Service-hotline: +49 5258 971-197
www.bartscher.com