

K 300/60L



300747

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: 4.0

Datum van opmaak: 2025-11-04

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	10
4.3	Functies van het apparaat	11
5	Installatie en bediening	11
5.1	Installatie	11
5.2	Voordelen van vacuüm verpakken	12
5.3	Principes van vacuüm verpakken	15
5.4	Bediening	18
6	Reiniging	26
6.1	Veiligheidsinstructies voor reiniging	26
6.2	Reiniging	27
7	Mogelijke storingen	27
8	Verwijdering	30



Lees de gebruiksaanwijzing voor ingebruikname en het op een goed bereikbare plaats bij het apparaat bewaren!

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.

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door, voordat u handelingen verricht met het apparaat, met name voordat u het in gebruik neemt om letsel en schade aan eigendommen te vermijden. Onjuist gebruik kan beschadigingen veroorzaken.

In elke fase van het gebruik moet alle relevante informatie in de gebruiksaanwijzing beschikbaar zijn voor het relevante personeel. Hun beschikbaarheid is de verantwoordelijkheid van de bediener.

Naast de bedieningsinstructies moeten algemene, wettelijke en andere toepasselijke veiligheids- en milieuvoorschriften worden nageleefd.

1 Veiligheid

NL

Het apparaat is gemaakt volgens de laatste stand van de techniek. Het kan echter een bron van gevaar vormen als het apparaat niet in overeenstemming met zijn bestemming gebruikt wordt. Alle personen die het apparaat gebruiken, moeten zich houden aan de aanbevelingen en veiligheidsaanwijzingen in deze handleiding.

1.1 Symboolverklaring

Belangrijke veiligheids- en technische instructies zijn in deze gebruiksaanwijzing aangeduid door symbolen. Deze instructies moeten bij het gebruik van dit apparaat absoluut in acht worden genomen om letsel, ongelukken, of materiële schade te vermijden.



GEVAAR!

Het signaalwoord **GEVAAR** waarschuwt voor gevaren die leiden tot ernstige verwondingen of overlijden als ze niet worden vermeden.



WAARSCHUWING!

Het signaalwoord **WAARSCHUWING** waarschuwt voor gevaren die gematigd tot zwaar letsel of overlijden kunnen veroorzaken, als ze niet worden vermeden.



VOORZICHTIG!

Het signaalwoord **VOORZICHTIG** waarschuwt voor gevaren die licht of matig letsel kunnen veroorzaken, als ze niet worden vermeden.

ATTENTIE!

Het signaalwoord **ATTENTIE** geeft mogelijke materiële schade aan die kan optreden als u de veiligheidsinstructies niet volgt.

OPMERKING!

Het icoon **OPMERKING** informeert de gebruiker over aanvullende informatie en tips voor het gebruik van het apparaat.

NL

1.2 Veiligheidsaanwijzingen

Elektrische stroom

- Een te hoge netspanning of onjuiste installatie kan leiden tot elektrische schokken.
- Sluit het apparaat alleen aan als de specificaties op het typeplaatje overeenkomen met de netspanning.
- Om elektrische kortsluiting te voorkomen, moet het apparaat droog worden gehouden.
- Koppel het apparaat onmiddellijk los van het elektriciteitsnet als er tijdens het gebruik storingen optreden.
- Raak de stekker van het apparaat niet aan met natte handen.
- Raak het apparaat nooit aan nadat het in het water is gevallen. Onmiddellijk het apparaat van het elektriciteitsnet koppelen.
- Het herstellen en openen van de behuizing uitsluitend door specialisten en gespecialiseerde werkplaatsen laten uitvoeren.
- Draag het apparaat niet aan de 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

Het apparaat is alleen bedoeld voor het gebruik zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing met de meegeleverde en goedgekeurde onderdelen.

Elk ander gebruik wordt beschouwd als onbedoeld. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die hieruit voortvloeit. In dergelijke gevallen ligt de verantwoordelijkheid uitsluitend bij de gebruiker/bediener.

De volgende toepassing is de toepassing zoals bedoeld:

- 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

Het apparaat is vervaardigd in overeenstemming met de huidige stand van de techniek en de erkende veiligheidsrichtlijnen. Desondanks kunnen er tijdens het gebruik risico's ontstaan voor de gezondheid en het leven van de gebruiker of omstanders of bestaat er gevaar voor schade aan de apparatuur of andere bedrijfsmiddelen. Garantie- en aansprakelijkheidsclaims voor persoonlijk letsel/ eigendomsschade en storingen zijn uitgesloten als deze kunnen worden toegeschreven aan een of meer van de volgende oorzaken:

- Onbeoogd gebruik
- Niet-naleving/veronachtzaming van instructies en alle bijbehorende informatie
- Ongeoorloofde structurele of technische wijzigingen aan het apparaat
- Inschakelen van onvoldoende opgeleid en onvoldoende gekwalificeerd personeel
- Gebruik met defecte of verkeerd gemonteerde veiligheids- en beschermingsuitrusting
- Onvoldoende onderhoud of reiniging
- Onopgeloste defecten
- Gebruik van ongeautoriseerde media, schoonmaakproducten, enz.
- Gebruik van ongeautoriseerde reserveonderdelen
- Handelingsfouten of ander verkeerd gebruik
- Rampen veroorzaakt door vreemde voorwerpen of overmacht
- Vernietiging van typeplaatje en stickers die relevant zijn voor bediening/veiligheid.

2.2 Auteursrecht

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

2.3 Conformiteitsverklaring

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

3 Transport, verpakking en opslag

3.1 Transportinspectie

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

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

3.2 Verpakking

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

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

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

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

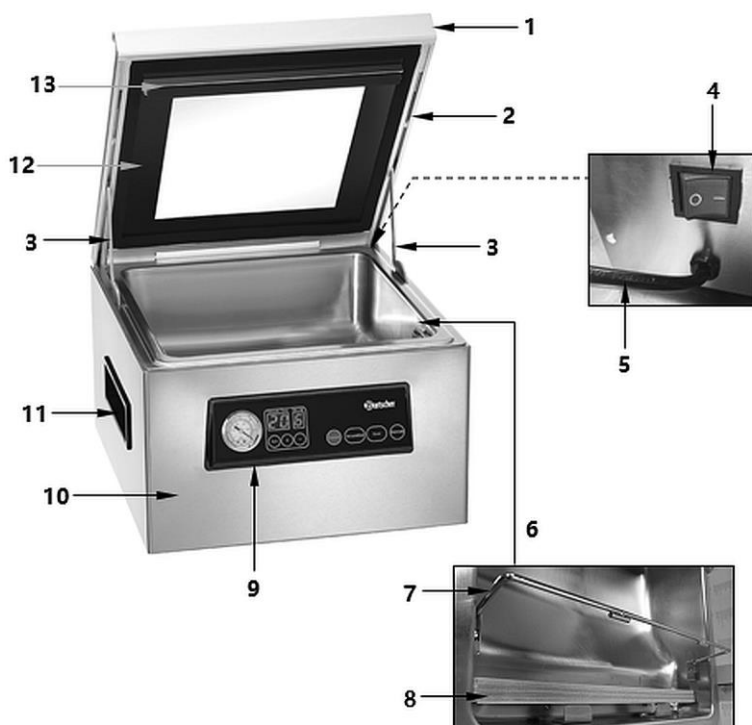
Naam:	Vacuümapparaat K 300/60L
Artikelnummer:	300747
Materiaal:	roestvrij staal, kunststof
Materiaal deksel:	glas
Aantal lasnaden:	2
Lengte lasnaad in mm:	300
Vacuümpomp: ca. 77 l/min.(4,62 m³/h)	60
Maximaal vacuüm in mbar:	-900
Sealtijd instelbaar in seconden:	3 - 9
Luchtverwijderingstijd van - tot in seconden:	20 - 99
Aansluitingswaarde:	0,35 kW 220-240 V 50/60 Hz
Afmetingen van de vacuümkamer (B x D x H) in mm:	305 x 320 x 90
Afmetingen (b x d x h) in mm:	375 x 440 x 271
Gewicht in kg:	15,1

Recht op technische veranderingen voorbehouden!

Versie / eigenschappen

- Kleur: zilver / zwart
- Besturing: elektronisch
- Controlelampjes:
 - Combineert vacumeren en verzegelen
 - Lassen
 - Marineren
 - Aan/uit
 - Onderbreken
- Vacuümcontrole: tijdgestuurd
- Vacumeerintensiteit: regelbaar
- Functies:
 - Combineert vacumeren en verzegelen
 - Handmatig sealen
 - Marineren
- Digitaal display
- Aan/uit-schakelaar
- Drukweergave op de manometer
- Klembeugel voor vacuümsak
- Inclusief:
 - 30 vacuümsakken (280 x 330 mm)

4.2 Onderdelenoverzicht



NL

Afb. 1

- | | |
|----------------------------------|-----------------------|
| 1. Greep van het deksel | 2. Deksel |
| 3. Scharnier van het deksel (2x) | 4. Aan/uit-schakelaar |
| 5. Stroomkabel | 6. Vacuümkamer |
| 7. Klembeugel voor vacuümkzak | 8. Lasdraad |
| 9. Bedieningspaneel | 10. Behuizing |
| 11. Draaggreep (2x) | 12. Dichting |
| 13. Lasbalk | |

Extra uitrusting (niet in de levering inbegrepen)



Afb. 2

Vacuümszakken K1,2L

Capaciteit: 1,2 liter

Afmetingen: 160 x 250 mm

Nr art. 300311

Vacuümszakken K1,2L

Capaciteit: 2,5 liter

Afmetingen: 200 x 300 mm

Nr art. 300312

4.3 Functies van het apparaat

De vacuümverpakker is ontworpen voor het vacuüm verpakken en marineren van voedingsmiddelen. 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 de transportbeveiliging.



VOORZICHTIG!

Gevaar op verstikking!

Het verpakkingsmateriaal, zoals plastic zakken en piepschuim elementen, moet onbereikbaar voor kinderen zijn.

- 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.

- Houd rekening met de volgende punten bij het kiezen van de installatielocatie:
 - Het montageoppervlak moet vlak, voldoende draagkrachtig, waterdicht, droog en hittebestendig zijn.
 - Zorg ervoor dat de vluchtwegen vrij blijven.
 - Zorg voor een stabiele positie.
 - Zorg voor voldoende ruimte voor werk, onderhoud en reiniging.
 - Laat de ventilatieopeningen voor inkomende en uitgaande lucht, indien aanwezig, vrij.
 - Neem de geldende technische en bouwvoorschriften in acht.
- 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 verbindingskabel zo dat niemand erop kan lopen of erover kan struikelen.

NL

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,

Installatie en bediening

- om voedingsproducten vacuüm te verpakken en zo hun houdbaarheid te verlengen,
 - maaltijden voor de hele week voor te bereiden,
 - om salades, groenten en kruiden langer te bewaren (ze blijven knapperig en vers);
- er is meer ruimte in de vriezer;
 - voedingsproducten worden beschermd tegen uitdroging en oxidatie;
 - zo kunt u snel en duurzaam marineren (20 minuten vacuüm is genoeg);
 - op deze manier is het ook mogelijk om reeds vacuümverpakte vleesproducten, worsten of kazen opnieuw te verpakken (de smaak blijft behouden);
 - er kan geld worden bespaard omdat alle restjes zonder problemen kunnen worden bewaard en later gebruikt;
 - alle soorten groenten en fruit kunnen in het seizoen worden gekocht, vacuüm verpakt en dus langer bewaard.

TIP!

Alle informatie in onderstaande tabel zijn richtwaarden die afhankelijk zijn van de onberispelijke staat van de verpakking en de originele kwaliteitseigenschappen van de voedingsproducten.

VOORZICHTIG!

Bederfelijke producten moeten in de vriezer of koelkast worden bewaard. Vacuümverpakking verlengt de houdbaarheid van voedselproducten, maar maakt ze niet "ingeblikt", dwz een product dat stabiel is bij kamertemperatuur.

Productopslagtijd

	zonder vacuümverpakking	met vacuümverpakking
Gekoelde voedingsproducten (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
Half-harde en harde kazen	15 - 20 dagen	25 - 60 dagen
Groenten	1 - 3 dagen	7 - 10 dagen
Fruit	5 - 7 dagen	14 - 20 dagen
Gekookte en gekoelde voedingsproducten (5+/-2°C)		
Groentepuree en soepen	2 - 3 dagen	8 - 10 dagen
Meel- en risottoproducten	2 - 3 dagen	6 - 8 dagen
Vlees van bouillons en braadstukken	3 - 5 dagen	10 - 15 dagen
Gevulde taarten (met room en fruit)	2 - 3 dagen	6 - 8 dagen
Frituurolie	10 - 15 dagen	25 - 40 dagen
Bevroren voedingsproducten (-18 +/-2°C)		
Vlees	4 - 6 maanden	15 - 20 maanden
Vis	3 - 4 maanden	10 - 12 maanden
Groenten	8 - 10 maanden	18 - 24 maanden

	zonder vacuümverpakking	met vacuümverpakking
Voedingsproducten op kamertemperatuur (25+/-2°C)		
Brood	1 - 2 dagen	6 - 8 dagen
Verpakte koekjes	4 - 6 maanden	12 maanden
Meelproducten	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
Poederthee	5 - 6 maanden	12 maanden
Gevriesdroogde producten	1 - 2 maanden	12 maanden
Melkpoeder	1 - 2 maanden	12 maanden

5.3 Principes van vacuüm verpakken

NL

Belangrijke aanwijzingen

- Was grondig uw handen, alle gereedschappen en het werkblad dat gebruikt gaat worden voor het snijden en vacuüm verpakken van voedsel.
- Gebruik waar mogelijk handschoenen bij het hanteren van voedselproducten.
- Gebruik alleen vers voedsel voor het vacuüm verpakken.
- Zet bederfelijke levensmiddelen na het vacuüm verpakken direct in de koelkast of vriezer, zonder ze te lang op kamertemperatuur te laten staan.
- Verdeel vacuümverpakkingen gelijkmatig in de koelkast of vriezer om snel invriezen mogelijk te maken.
- Uit de verpakking verwijderde levensmiddelen dienen absoluut te worden geconsumeerd vóór de op de originele verpakking vermelde houdbaarheidsdatum.
- Vacuümverpakking verlengt de houdbaarheid van droge voedingsproducten. Voedingsmiddelen met een hoog vetgehalte worden sneller ranzig als ze worden blootgesteld aan zuurstof en hitte. Vacuüm verpakken verlengt ook de houdbaarheid van noten, kokos en granen. Bewaar op een koele en donkere plaats.
- Vacuüm verpakken verlengt de houdbaarheid van groenten en fruit, zoals bananen, appels of aardappelen niet, tenzij ze worden geschild voor het vacuüm verpakken.

- Bepaalde soorten groenten, zoals broccoli, bloemkool en witte kool, stoten gassen uit als ze vacuüm verpakt zijn. Om deze reden moeten deze groenten worden geblancheerd en ingevroren voordat ze vacuüm worden verpakt.
- Om voedsel dat uit de vacuümverpakte verpakking is gehaald opnieuw vacuüm te verpakken, volgt u de aanbevelingen voor gekoelde opslag na opening voor veilige herbewaring.
- Eet bederfelijk voedsel dat eerder is verwarmd, ontdooid of uit de koelkast is gehaald onmiddellijk. Eet geen voedsel dat enkele uren in de buitenlucht heeft gelegen; in het bijzonder wanneer ze zijn bereid met een dikke saus en zijn bewaard in een vacuüm of luchtdichte omgeving.
- Zacht en delicaat voedsel (vis, wilde aardbeien, enz.) moet een nacht voorgevroren worden. Na het voorvriezen kunnen de producten vacuüm worden verpakt en uiteindelijk in de vriezer worden geplaatst.

VOORZICHTIG!

Vacuüm verpakken is geen vervanging voor invriezen of diepvriezen!

Elk bederfelijk voedselproduct dat vóór het vacuüm verpakken moet worden ingevroren, moet ook na het vacuüm verpakken worden gekoeld en ingevroren.

NL

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.
- 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

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.

NL

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



WAARSCHUWING!

Handletsel veroorzaakt door beknelling van de hand of vingers tussen het deksel en de vacuümkamer!

Men dient heel voorzichtig te zijn bij het sluiten van het deksel.

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

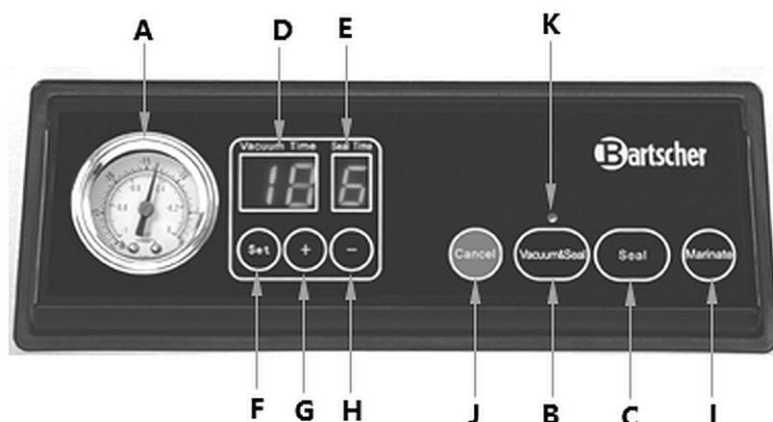
Raak de lasdraad, de lasdraad of de vacuümkamer nooit kort na het werk aan. Wacht tot het apparaat afgekoeld is.

NL

Vóór het eerste gebruik

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

Funcities van bedieningsknoppen / indicatoren / LED controlelampjes



Afb.3

A. Manometer

De manometer geeft tijdens het werk de druk in de vacuümkamer aan.

B. Vacuüm & Seal (vacuüm en verzegeling)

Door het indrukken van deze knop wordt automatisch de vacuüm- en verzegelingsmodus in gekozen.

C. Seal (verzegeling)

Met behulp van deze knop kunnen 2 functies worden uitgekozen:

Het open einde van een vacuümzak sluiten die van folie op rol wordt gemaakt. Wanneer de vacuümzak wordt afgesloten, begint het apparaat eerst ongeveer 20 seconden te zuigen om de sealbalk af te dichten voordat de vacuümzak wordt afgesloten.

Als tijdens het uitvoeren van de automatische "Vacuüm & Seal" -modus op de knop **"Seal"** wordt gedrukt, stopt de vacuümpomp, sluit de klep en gaat het apparaat in de verzegelmodus.

D. Indicator „Vacuüm Time“ (vacumeertijd)

Op deze indicator wordt het volgende getoond:

- voortgang van het vacumeren
- ingestelde vacumeertijd

E. Indicator “Seal Time“ (verzegeltijd)

Op deze indicator wordt het volgende getoond:

- voortgang van het verzegelen
- ingestelde verzegeltijd

F. Set-knop

Met deze knop kunt u naar de vacumeertijd (20 tot 99 seconden) of de verzegeltijd (3 tot 9 seconden) gaan. U kunt deze instellingen invoeren of waarden wijzigen met de aanpassingsknoppen "+" en "-". De ingevoerde waarden verschijnen op de juiste indicatoren D of E.

G. + H. Regulatie-knoppen “+“ i “-“

Met behulp van deze knoppen kunnen de volgende waarden worden verhoogd of verlaagd of ev. ingesteld:

- vacumeertijd (20 tot 99 seconden)
- verzegeltijd (3 tot 9 seconden)

J. Cancel (stopknop)

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

I. Marinate (marineermodus)

Met behulp van deze knop kan de marineermodus worden gekozen.

K. LED controlelampjes

Deze controlelampjes tonen de ingestelde werkmodus:

- Vacumeren en verzegelen
- Lassen
- Marineren
- Onderbreken

Instellingen

Vacumeertijd

Om de vacumeertijd correct in te stellen afhankelijk van verschillende voedselproducten en de grootte van de vacuümzakken (verhogen of verlagen), drukt u op de knop **"SET"** (F) en vervolgens op de knoppen **"+"** (G) of **"-"** (H).

Houd rekening met de aanbevolen vacumeertijden in de onderstaande tabel.

	Gebruik	Voorbeelden	Vacumeertijd (in sec.)
1	Algemeen gebruik	Geschikt voor standaard formaat zakken en alle soorten voedselproducten, vlees	50, fabrieksinstelling
2	Vacuüm verpakken van zachte en delicate levensmiddelen	Brood, aardappelchips, fruit enz. (los in de verpakking)	20 ~ 40
3	Standaard vacuümzakken	Alle vacuümzakken kleiner dan 22 x 30 cm	40 – 60
4	Grote vacuümzakken met een grote inhoud	Voor omvangrijke, grote 30 x 33 cm vacuümzakken met volle inhoud	60 – 80
5	platte of vloeibare inhoud	soepen, sauzen	60 ~ 80
0 6	extra dichte vacuümverpakking	Marineren van levensmiddelen, extra dichte vacuümverpakking	99

Verzegelingstijd

Om de sealtijd correct in te stellen, afhankelijk van de dikte en het materiaal van de zak, de omgevingstemperatuur of het type voedselproducten (verhogen of verlagen), drukt u op de knop **"SET"** (F) en vervolgens op de toetsen **"+"** (G) of **"-"** (H).

Let op de aanbevolen lastijden in de onderstaande tabel.

	Gebruik	Voorbeelden	Verzegeltijd (in sec.)
1	Standaard nylon vacuümszakken	Nylon vacuümszakken, gebruikt bij kamertemperatuur in een droge omgeving	6
2	Erg dunne vacuümszakken of vochtige zachte zakken	Dunne nylon vacuümszakken of vochtige zakken van PE	4 – 6
3	Bij lagere kamertemperatuur of als het koud is	Vacuümverpakken als het koud is of bij een kamertemperatuur onder de 12 °C	6 ~ 7
0 4	Vochtige of natte vacuümszakken als het koud is	Natte vacuümszakken of veel vochtigheid in de vacuümszakken	7 ~ 9

NL

Vacuümverpakking

Belangrijke opmerkingen en nuttige tips over vacuümverpakkingszakken

- Laat niet te veel lucht in de vacuümszak achter. Voor het verzegelen van de vacuümszak, zoveel mogelijk lucht eruit persen. Als er te veel lucht in de vacuümszak 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 vacuümszak te voorkomen.
- Plaats niet te veel voedingsmiddelen in de vacuümszak. Laat voldoende ruimte over zodat het open uiteinde gemakkelijk in de vacuümkamer kan worden geplaatst.
- Plaats het open uiteinde van de vacuümszak altijd vlak en waterpas op de lasdraad, vouw of buig de vacuümszak niet.
- Grote, vacuümszakken 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.

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 verpakkingszak ten minste 7 cm langer is dan het te conserveren levensmiddel en voeg nog eens 2 cm toe 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. Het apparaat op een vlakke ondergrond plaatsen.
3. Sluit de stekker aan op een juiste enkele aansluiting.
4. Druk de aan / uit-schakelaar aan de achterkant van het apparaat in de stand "I" om het apparaat te starten.

De vacumeertijdindicator ("**Vacuum Time**" (D) en "**Seal Time**" lichten op (E).

5. Stel de juiste vacumeertijd en verzegelingstijd in voor de geselecteerde rol folie. Neem de tabelgegevens in het hoofdstuk "**Instellingen**" in acht.
6. Open het deksel van het apparaat.
7. Plaats het vrije uiteinde van de folierol in de vacuümkamer van de machine. Zorg ervoor dat de folie correct op de sealbalk ligt.
8. Het deksel sluiten.
9. Druk op de verzegelingsknop **Seal** (C) op het bedieningspaneel.

Het verzegelproces begint.

De ingestelde verzegeltijd wordt weergegeven op de "**Seal Time**" -indicator (E) en telt terug tot "0" totdat het proces is voltooid.

TIP!

Druk op de knop Cancel (J) om het verzegelproces eerder te beëindigen.

10. Open het deksel van het apparaat.
11. Haal de verzegelde folierol uit de vacuümkamer.
12. Controleer beide lasnaden.

De lasnaden moeten een gelijkmatige dwarsdoorsnede hebben en mogen geen vouwen vertonen. Bij onvolledig verzegelen de lasnaad afsnijden en het verzegelproces herhalen.

13. Snijd een zak van de rol met een lengte die geschikt is voor het te verpakken voedsel of andere items.

Vacuümkzakken in de vacuümkamer inbrengen

1. Plaats het te verpakken voedselproduct in een vacuümverpakkingszak.
2. Open het deksel van het apparaat.
3. Plaats de vacuümkzak met het open uiteinde op de sealbalk in de vacuümkamer.
4. Maak het open uiteinde van de vacuümkzak schoon en trek het recht. Zorg ervoor dat er geen stof, vouwen of rimpels zijn.
5. Zorg ervoor dat:
 - de hoogte van de inhoud in de vacuümkzak niet boven de lasdraad uitkomt.
 - de vacuümkzak openligt boven de lasdraad (figuur rechts).
 - de hele vacuümkzak samen met de opening zich in de vacuümkamer bevindt.
6. Bevestig de vacuümkzak aan het voorste gedeelte van de vacuümkamer met behulp van een klembeugel.
7. Breng de klembeugel even omhoog.



Afb. 4

Activering van het automatische vacuümverpakkingsproces (vacuümverpakken en sealen)

1. Sluit het deksel van het apparaat.

TIP!

Om ervoor te zorgen dat er geen lucht uit het deksel ontsnapt, houdt u het deksel altijd een paar seconden stevig vast bij het starten van het apparaat.

2. Druk de aan / uit-schakelaar aan de achterkant van het apparaat in de stand "I" om het apparaat te starten.

Het rode voedingslampje op de aan/uit-schakelaar begint te branden.

3. Druk op de knop **"Vacuüm & Seal"** (B) om het vacumeer- en verzegelproces te starten.

Het controlelampje boven de knop gaat branden.

De vacuümpomp begint te pompen en de indicator **"Vacuüm Time"** (D) telt de ingestelde vacumeertijd af naar "0". Na deze tijd is het vacumeerproces voltooid en schakelt het apparaat automatisch over naar het verzegelproces.

De verzegeltijd wordt afgeteld tot "0" op de **"Seal Time"** -indicator (E). Wanneer het verzegelproces is voltooid, knippert het controlelampje boven de knop **"Vacuüm & Seal"** (B) een paar seconden en gaat vervolgens uit.

4. Open het deksel.
5. Haal de verzegelde vacuümverpakkingszak uit de vacuümkamer.

TIP!

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

Het apparaat is klaar voor het volgende vacuümverpakkingsproces.

Om het optimale resultaat van verpakking te bereiken, is het beter om de machine een minuut te laten afkoelen voordat deze opnieuw wordt gebruikt.

6. Na elk vacuümverpakkingsproces moet u de vloeistoffen of het resterende voedsel in de vacuümkamer afvegen.
7. Om een vacuümverpakte zak te openen, knipt u deze open met een schaar.

Marineren

1. Open het deksel van het apparaat.
2. Plaats de te marineren voedingsmiddelen in de vacuümverpakkingszak.
3. Plaats de vacuümzak met het open uiteinde op de sealbalk in de vacuümkamer.
4. Het deksel sluiten.
5. Druk de aan/uit-schakelaar op de positie "I", om het apparaat te starten.
6. Druk op de knop **"Marinate"** (I) om het marineerproces te starten.

Het controlelampje boven de toets **"Marinate"** (I) gaat branden.

Het apparaat genereert een vacuüm in de vacuümkamer gedurende 99 seconden. Aan het einde van het marineerproces vindt het verzegelproces niet plaats en wordt de vacumeren onderbroken.

De controlelampjes **"Vacuüm & Seal"** en **"Seal"** knipperen een paar seconden en gaan uit als het marineerproces voorbij is.

7. Indien nodig herhaal meerdere keren **stap6**.
8. Open het deksel.
9. Verwijder de gemarineerde voedingsmiddelen.

NL

6 Reiniging

6.1 Veiligheidsinstructies voor reiniging

- Voordat het apparaat kan worden gereinigd, dient het apparaat van het lichtnet te worden gehaald.
- Het apparaat geheel laten afkoelen.
- Zorg ervoor dat er geen water in het apparaat komt. Dompel het apparaat niet in water of andere vloeistoffen om het te reinigen. Gebruik geen waterstraal onder druk om het apparaat te reinigen.
- Gebruik geen scherpe of metalen voorwerpen (mes, vork, enz.) om het apparaat schoon te maken. Scherpe voorwerpen kunnen het apparaat beschadigen en leiden tot elektrische schokken wanneer ze in contact komen met geleidende componenten.
- Gebruik geen schuurmiddelen, oplosmiddelen of bijtende schoonmaakmiddelen. Dit kan het oppervlak beschadigen.

6.2 Reiniging

De buitenkant van het apparaat

1. Reinig het apparaat dagelijks na gebruik, en indien nodig vaker.
2. Reinig de buitenoppervlakken van het apparaat voor en na gebruik met een doek of spons en een mild schoonmaakmiddel.
3. Veeg het af met een schoon doekje.
4. De gereinigde oppervlakken zorgvuldig drogen.

De binnenkant van het apparaat

1. Als er voedsel- of vloeistofresten op de vacuümkamer, de lasnaad en de lasdraad zitten, verwijder deze dan met keukenpapier.
2. Veeg de vacuümkamer af met een zachte, vochtige doek.
3. Droog de vacuümkamer grondig af.

Zakken voor vacuümverpakking

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

VOORZICHTIG!

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

7 Mogelijke storingen

De onderstaande tabel beschrijft mogelijke oorzaken en methoden voor het verwijderen van storingen of fouten die optreden tijdens de werking van het apparaat. Werkzaamheden mogen alleen worden uitgevoerd door voldoende gekwalificeerd technisch personeel.

Neem contact op met het servicecentrum als storingen niet kunnen worden verholpen. Vermeld heel zeker het artikelnummer, modelnaam en serienummer. Deze gegevens staan op het typeplaatje van het apparaat.

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

Mogelijke storingen

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Het apparaat wekt geen vacuüm op in de vacuümkamer	De pakking van het deksel is vervuild of beschadigd	Maak de afdichting schoon of vervang door een nieuwe afdichting
Na het lassen verliest de verpakkingszak het vacuüm	Lekkende plekken op de las kunnen worden veroorzaakt door vouwen, kruimels, vet of vocht	Open de vacuümzak weer, reinig de binnenkant van het bovenste deel van de vacuümzak, verwijder eventueel vreemd materiaal van de lasnaad en sluit opnieuw.
	De vacuümzak is beschadigd	Controleer de vacuümzak op beschadigingen. Bedek eventuele scherpe randen van de inhoud van de zak met een papieren handdoek.
	De verpakkingszak werd niet correct op de lasnaad geplaatst	Zorg er tijdens het lassen altijd voor dat de hele vacuümzak in de vacuümkamer zit

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 verbindingenkabel van het apparaat.

Elektrische apparaten moeten naar aangewezen inzamelpunten worden gebracht.