

290/4



300744

**DEUTSCH**

**Inhaltsverzeichnis**

- 1. Sicherheit .....2**
  - 1.1 Symbolerklärung .....2
  - 1.2 Sicherheitshinweise .....3
  - 1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung .....6
- 2. Allgemeines .....7**
  - 2.1 Haftung und Gewährleistung.....7
  - 2.2 Urheberschutz.....7
  - 2.3 Konformitätserklärung .....7
- 3. Transport, Verpackung und Lagerung .....8**
  - 3.1 Transportinspektion .....8
  - 3.2 Verpackung.....8
  - 3.3 Lagerung .....8
- 4. Technische Daten .....9**
  - 4.1 Technische Angaben .....9
  - 4.2 Baugruppenübersicht .....10
- 5. Installation und Bedienung .....11**
  - 5.1 Installation.....11
  - 5.2 Vorteile des Vakuumverpackens .....12
  - 5.3 Richtlinien des Vakuumverpackens .....14
  - 5.4 Sicherheitshinweise zur Aufbewahrung von Lebensmitteln .....17
  - 5.5 Bedienung.....18
    - 5.5.1 Funktionen der Bedientasten/LED Kontrolllampen .....18
    - 5.5.2 Vakuumverpacken.....20
    - 5.5.3 Vakuum-Versiegelungsmodus.....21
    - 5.5.4 Vakuum-Mariniermodus .....22
- 6. Reinigung .....24**
- 7. Mögliche Funktionsstörungen .....25**
- 8. Entsorgung .....26**

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

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



## **Die Gebrauchsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!**

Diese Gebrauchsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes und dient als wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk.

Die Kenntnis aller in ihr enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Darüber hinaus sind die für den Einsatzbereich des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten.

Die Gebrauchsanleitung ist Produktbestandteil und in unmittelbarer Nähe des Gerätes für das Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungspersonal jederzeit zugänglich aufzubewahren.

Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Gebrauchsanleitung mit ausgehändigt werden.

## **1. Sicherheit**

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.

Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Gebrauchsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

### **1.1 Symbolerklärung**

Wichtige sicherheits- und gerätetechnische Hinweise sind in dieser Gebrauchsanleitung durch Symbole gekennzeichnet. Die Hinweise sind unbedingt zu befolgen, um Unfälle, Personen- und Sachschäden zu vermeiden.



**GEFAHR!**

**Dieses Symbol macht auf unmittelbar drohende Gefahr aufmerksam,  
die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führt.**



**WARNUNG!**

**Dieses Symbol kennzeichnet gefährliche Situationen, die zu schweren  
Körperverletzungen oder zum Tod führen können.**



## **WARNUNG vor Handverletzungen!**

Dieses Symbol kennzeichnet gefährliche Situationen, die zu schweren Handverletzungen führen können.



## **VORSICHT!**

Dieses Symbol kennzeichnet möglicherweise gefährliche Situationen, die zu leichten Verletzungen führen oder Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben können.



## **HINWEIS!**

Dieses Symbol hebt Tipps und Informationen hervor, die für eine effiziente und störungsfreie Bedienung des Gerätes zu beachten sind.

## **1.2 Sicherheitshinweise**

- Dieses Gerät ist nicht bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für die Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder das Gerät einschalten.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.
- Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebs-sicherem Zustand betrieben werden. Sollten Funktionsstörungen auftreten, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Netzstecker ziehen!) und benachrichtigen Sie den Kundendienst.

- Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styroporsteile außerhalb der Reichweite von Kindern.  
**Erstickungsgefahr!**
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. **Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen!**
- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.
- Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.



## **GEFAHR durch elektrischen Strom!**

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Netzkabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen. Netzkabel so verlegen, dass niemand auf das Netzkabel treten oder darüber stolpern kann.
- Das Netzkabel nicht knicken, quetschen, verknoten, immer vollständig abwickeln. Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Netzkabel.
- Das Netzkabel nicht abdecken, von Arbeitsbereichen fernhalten.

- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser und verwenden Sie es nicht, wenn der Netzstecker oder das Netzkabel nass ist. Sollte diese Situation während des Gebrauchs auftreten, streifen Sie trockene Gummihandschuhe über und ziehen Sie sofort den Netzstecker heraus. **Das in Wasser getauchte Gerät weder herausnehmen noch berühren, bevor der Netzstecker aus der Steckdose gezogen wurde.** Verwenden Sie das aus dem Wasser genommene Gerät nicht (senden Sie es unverzüglich an eine autorisierte Kundendienststelle oder Ihren Händler ein).
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie die Anschlussleitung immer am Netzstecker aus der Steckdose, nicht am Netzkabel selbst.
- Tragen, heben oder bewegen Sie das Gerät niemals am Netzkabel.
- Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden Spannung führende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, **besteht Stromschlaggefahr.**
- Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Nehmen Sie das Gerät **nicht** mit feuchten Händen oder auf nassem Boden stehend in Betrieb.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose,
  - wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
  - wenn während des Betriebes eine Störung auftritt,
  - bevor Sie das Gerät reinigen.



## **WARNUNG vor Handverletzungen!**

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- Seien Sie beim Schließen des Deckels sehr vorsichtig, Finger oder Hände können zwischen Deckel und Vakuumkammer eingequetscht werden.



## **WARNUNG! Verbrennungsgefahr!**

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- Berühren Sie niemals kurz nach dem Betrieb die Schweißschiene, den Schweißbalken und die Vakuumkammer, um Verbrennungen der Finger oder Hände zu vermeiden.

### **1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung**

Die Betriebssicherheit des Gerätes ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung entsprechend der Angaben in der Bedienungsanleitung gewährleistet.

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung sind ausschließlich von qualifiziertem Kundendienst vorzunehmen.

**Die Vakuum-Verpackungsmaschine ist nur zum Vakuumverpacken und Marinieren von geeigneten Lebensmitteln oder anderen Gegenständen bestimmt.**



## **VORSICHT!**

**Jede über die bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.**

**Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen.**

**Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.**

## 2. Allgemeines

### 2.1 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstandes sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt.

Die Übersetzungen der Bedienungsanleitung wurden ebenfalls nach bestem Wissen erstellt. Eine Haftung für Übersetzungsfehler können wir jedoch nicht übernehmen. Maßgebend ist die beiliegende deutsche Version dieser Bedienungsanleitung.

Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen.



#### **VORSICHT!**

**Diese Bedienungsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen!**

Der Hersteller übernimmt **keine Haftung** für Schäden und Störungen bei:

- Nichtbeachtung der Anweisungen zur Bedienung und Reinigung;
- nicht bestimmungsgemäßer Verwendung;
- technischen Änderungen durch den Benutzer;
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

### 2.2 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Freigabeerklärung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.



#### **HINWEIS!**

**Die grafischen Darstellungen in dieser Anleitung können unter Umständen leicht von der tatsächlichen Ausführung des Gerätes abweichen.**

### 2.3 Konformitätserklärung



Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU. Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung. Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.



## 3. Transport, Verpackung und Lagerung

### 3.1 Transportinspektion

Lieferung bei Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen. Bei äußerlich erkennbarem Transportschaden Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen nehmen.

Schadensumfang auf Transportunterlagen/Lieferschein des Transporteurs vermerken. Reklamation einleiten.

Verdeckte Mängel sofort nach Erkennen reklamieren, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

### 3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Gerätes nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen. Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das äußere und innere Verpackungsmaterial vollständig vom Gerät.



**Falls Sie die Verpackung entsorgen möchten, beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Führen Sie wieder verwertbare Verpackungsmaterialien dem Recycling zu.**

Bitte prüfen Sie, ob das Gerät und das Zubehör vollständig sind. Falls irgendwelche Teile fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

### 3.3 Lagerung

Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

- nicht im Freien aufbewahren,
- trocken und staubfrei aufbewahren,
- keinen aggressiven Medien aussetzen,
- vor Sonneneinstrahlung schützen,
- mechanische Erschütterungen vermeiden,
- bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren, bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.

## 4. Technische Daten

### 4.1 Technische Angaben

<b>Bezeichnung</b>	<b>Vakuum-Verpackungsmaschine 290/4</b>
Art.-Nr.:	<b>300744</b>
Material:	Gehäuse: Edelstahl, Deckel: Polymethylmethacrylat (PMMA)
Ausführung:	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Digitalanzeige</li><li>▪ Elektronische Vakuumkontrolle</li><li>▪ Marinierfunktion</li><li>▪ Vakuumgrad in 5 Stufen und manuell regulierbar</li><li>▪ Regulierbare Schweißdauer: 0 - 6 Sekunden</li></ul>
Anschlusswert:	0,63 kW / 220-240 V 50 Hz
Vakuumpumpe:	4,62 m <sup>3</sup> /h (ca. 77 l/min.)
Maximales Vakuum:	-999 mbar (in der Kammer)
Schweißstab:	1 Schweisnaht, 290 mm
Abmessungen:	B 360 x T 470 x H 350 mm
Kammermaße:	B 350 x T 300 x H 110 mm
Gewicht:	24,95 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

### Ergänzungsartikel (nicht im Lieferumfang enthalten!)



#### **Vakuumierfolienrollen-Set 220**

Set bestehend aus 2 Folienrollen  
Breite je 22 cm, Länge je 5 m

**Art.-Nr. 300418**



#### **Vakuumierfolienrollen-Set 280**

Set bestehend aus 2 Folienrollen  
Breite: je 28 cm, Länge je 5 m

**Art.-Nr. 300419**

## 4.2 Baugruppenübersicht



- 1** Deckelgriff
- 2** Deckel
- 3** Vakuumkammer
- 4** Schweißleiste
- 5** Bedienblende
- 6** Belüftungsöffnungen
- 7** Gehäuse
- 8** Schweißbalken

---

## 5. Installation und Bedienung

### 5.1 Installation

#### Aufstellen

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.



**VORSICHT!**

**Entfernen Sie niemals das Typenschild und Warnhinweise vom Gerät.**

- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, trockene, ebene, wasserresistente und hitzebeständige Fläche.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf einen brennbaren Untergrund.
- Das Gerät nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** in der Nähe von brennbaren, leicht entzündlichen Materialien wie z. B. Alkohol, Spiritus, Benzin auf.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche.
- Verdecken oder blockieren Sie nicht die Belüftungsöffnungen des Gerätes.
- Achten Sie auf gute Luftzirkulation, halten Sie mindestens 20 cm Abstand zu allen Seiten und 1 m über dem Gerät ein.
- Stellen Sie das Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Platz auf. Achten Sie darauf, dass kleine Kinder das Gerät nicht am Kabel herunterziehen können.
- Gerät so aufstellen, dass der Netzstecker zugänglich ist, damit das Gerät bei Bedarf schnell vom Netz getrennt werden kann.

#### Anschließen



**GEFAHR durch elektrischen Strom!**

**Das Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!**

**Vor der Installation die Daten des örtlichen Stromnetzes mit den technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild). Das Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen!**

- Der Steckdosenstromkreis muss mit 16A abgesichert sein. Schließen Sie das Gerät nur direkt an eine Einzelsteckdose mit Schutzkontakt an; verwenden Sie keine Verteiler oder Mehrfachsteckdosen.

## 5.2 Vorteile des Vakuumverpackens

Beim Vakuumverpacken entzieht man die Luft aus dem Vakuumier-Beutel oder Vakuumier-Behälter und verschließt diese luftdicht, dadurch wird das Verderben von Lebensmitteln gestoppt oder verlangsamt. Durch das Vakuumverpacken verlängert man die Aufbewahrungszeit der Lebensmittel um das drei- bis fünffache. Der Geschmack und die Vitamine bleiben erhalten.

Die Lebensmittel werden vor Gefrierbrand, Bakterien und Schimmelpilzen geschützt.

Das Abpacken unter Vakuum ist ein Konservierungsverfahren, das besonders für frische Lebensmittel geeignet ist und mit niedrigen Temperaturen kombiniert werden muss, d. h. das unter Vakuum abgepackte Produkt muss im Kühlschrank, in der Tiefkühltruhe oder im Tiefkühlfach aufbewahrt werden, um beste Resultate zu erzielen. Die auf diese Weise konservierten Lebensmittel sind bedeutend länger haltbar als die gleichen, jedoch nicht unter Vakuum abgepackten Produkte, deren Haltbarkeit nur einige Stunden oder einige Tage beträgt.

Das Vakuumverpacken nimmt man zur Hilfe, um besser zu organisieren, gesünder zu konservieren und Geld zu sparen:

- Es können Sonderangebote genutzt werden
  - um dann Lebensmittel unter Vakuum zu verpacken und damit haltbarer machen,
  - zum Vorkochen für die ganze Woche,
  - um Salate, Gemüse und Kräuter länger aufzubewahren (bleiben knackig und frisch);
- es ist mehr Platz im Tiefkühlfach;
- Lebensmittel werden vor Gefrierbrand geschützt;
- so marinieren man schnell und nachhaltig (20 Minuten im Vakuum genügen);
- so kann man bereits vakuumverpackte Fleisch-, Wurst- und Käsespezialitäten erneut mit Vakuum verpacken (bewahrt den Geschmack);
- man spart Geld, da alle Reste problemlos aufbewahrt und zu einem späteren Zeitpunkt verwendet werden können;
- alle Gemüse- und Fruchtarten können saisonal eingekauft, vakuumverpackt und damit länger aufbewahrt werden.

**Alle Angaben in der folgenden Tabelle sind Anhaltswerte, die vom einwandfreien Zustand der Verpackung und von den ursprünglichen Qualitätsmerkmalen des Nahrungsmittels abhängen.**



**VORSICHT!**

**Bewahren Sie verderbliche Lebensmittel im Tiefkühler oder im Kühlschrank auf. Vakuumieren verlängert zwar die Lebensdauer der Lebensmittel, verwandelt sie aber nicht in eine "Konserve", d.h. in ein stabiles Produkt bei Raumtemperatur.**

**Aufbewahrungszeiten von Lebensmitteln „mit und ohne“ Vakuumverpackung:**

	<b>Aufbewahrungszeit nicht vakuiert</b>	<b>Aufbewahrungszeit vakuiert</b>
<b>Gekühlte Lebensmittel (5+/-2°C)</b>		
Rotes Fleisch	3 - 4 Tage	<b>8 - 9 Tage</b>
Weisses Fleisch	2 - 3 Tage	<b>6 - 9 Tage</b>
Ganzer Fisch	1 - 3 Tage	<b>4 - 5 Tage</b>
Wild	2 - 3 Tage	<b>5 - 7 Tage</b>
Wurstwaren	7 - 15 Tage	<b>25 - 40 Tage</b>
Geschnittene Wurstwaren	4 - 6 Tage	<b>20 - 25 Tage</b>
Weichkäse	5 - 7 Tage	<b>14 - 20 Tage</b>
Hart- und Halbhartkäse	15 - 20 Tage	<b>25 - 60 Tage</b>
Gemüse	1 - 3 Tage	<b>7 - 10 Tage</b>
Früchte	5 - 7 Tage	<b>14 - 20 Tage</b>
<b>Gekochte und gekühlte Lebensmittel (5+/-2°C)</b>		
Gemüsepuée und Suppen	2 - 3 Tage	<b>8 - 10 Tage</b>
Teigwaren und Risotto	2 - 3 Tage	<b>6 - 8 Tage</b>
Siedefleisch und Braten	3 - 5 Tage	<b>10 - 15 Tage</b>
Gefüllte Torten (mit Creme und Früchten)	2 - 3 Tage	<b>6 - 8 Tage</b>
Öl zum Frittieren	10 - 15 Tage	<b>25 - 40 Tage</b>
<b>Tiefgekühlte Lebensmittel (-18 +/-2°C)</b>		
Fleisch	4 - 6 Monate	<b>15 - 20 Monate</b>
Fisch	3 - 4 Monate	<b>10 - 12 Monate</b>
Gemüse	8 - 10 Monate	<b>18 - 24 Monate</b>
<b>Lebensmittel bei Raumtemperatur (25+/-2°C)</b>		
Brot	1 - 2 Tage	<b>6 - 8 Tage</b>
Verpackte Biskuits	4 - 6 Monate	<b>12 Monate</b>
Teigwaren	5 - 6 Monate	<b>12 Monate</b>
Reis	5 - 6 Monate	<b>12 Monate</b>
Mehl	4 - 5 Monate	<b>12 Monate</b>
Dörrobst	3 - 4 Monate	<b>12 Monate</b>
Gemahlener Kaffee	2 - 3 Monate	<b>12 Monate</b>
Tee in Pulver	5 - 6 Monate	<b>12 Monate</b>
Gefriergetrocknete Produkte	1 - 2 Monate	<b>12 Monate</b>
Pulvermilch	1 - 2 Monate	<b>12 Monate</b>

## 5.3 Richtlinien des Vakuumverpackens

### Wichtige Hinweise

1. Reinigen Sie gründlich Ihre Hände und alle Utensilien und Arbeitsflächen, welche für das Schneiden und vakuumdichte Verpacken von Speisen gebraucht werden.
2. Verwenden Sie möglichst Handschuhe zum Verarbeiten der Lebensmittel.
3. Verwenden Sie ausschließlich frische Lebensmittel zum Vakuumverpacken.
4. Lagern Sie sofort nach dem Vakuumverpacken schnell verderbliche Speisen im Kühlschrank oder Gefrierschrank und lassen diese nicht zu lange bei Raumtemperatur liegen.
5. Verteilen Sie vakuumierte Packungen gleichmässig im Kühlschrank oder Tiefkühler, um ein rasches Gefrieren zu ermöglichen.
6. Abgepackte Lebensmittel müssen auf jeden Fall bis zum Verfallsdatum auf der Produktoriginalverpackung konsumiert werden.
7. Das Vakuumverpacken wird die Aufbewahrungszeit von trockenen Lebensmitteln verlängern. Lebensmittel mit hohem Fettanteil werden bei Zutritt von Sauerstoff und Wärme schneller ranzig. Das Vakuumverpacken verlängert auch die Aufbewahrungszeit von Nüssen, Kokosflocken oder Getreidesorten. Lagern Sie diese an einem kühlen und dunklen Ort.
8. Das Vakuumverpacken wird die Aufbewahrungsdauer von Früchten und Gemüsesorten wie etwa Bananen, Äpfeln, Kartoffeln und Gemüsen nicht verlängern, es sei denn, sie werden vor dem Vakuumieren geschält.
9. Manche Gemüsesorten wie Broccoli, Blumenkohl und Weißkohl geben bei einer vakuumdichten Verpackung Gase ab. Aus diesem Grunde sollten diese Speisen vor dem Verpacken blanchiert und eingefroren werden.
10. Um Speisen erneut vakuumdicht zu verpacken, nachdem Sie aus der Vakuumverpackung genommen wurden, befolgen Sie die Anweisungen zur Kühlung nach dem Öffnen, um die Speisen erneut sicher vakuumdicht zu lagern.
11. Verzehren Sie unverzüglich schnell verderbliche Speisen, welche vorher aufgewärmt, aufgetaut oder aus dem Kühlschrank genommen wurden. Konsumieren Sie **keine** Speisen, die für mehrere Stunden an der Luft gelegen haben, insbesondere wenn diese mit einer dicken Sauce zubereitet wurden und in einer Vakuumverpackung oder einer anderen luftarmen Umgebung gelagert wurden.
12. Weiche und delikate Produkte (Fisch, Waldbeeren, usw.) sollten Sie eine Nacht vorgefrieren. Nachdem Sie die Lebensmittel vorgefroren haben, können Sie sie vakuumieren und definitiv in den Tiefkühler legen.



**VORSICHT!**

**Vakuumverpacken ersetzt nicht das Tiefgefrieren oder Einfrieren! Jedes verderbliche Lebensmittel, das vor dem Vakuumverpacken eingefroren werden muss, muss auch nach dem Vakuumverpacken gekühlt und eingefroren werden.**

---

## **Vakuumverpacken für den Tiefkühler**

- Bei ordentlicher Einlagerung hilft Ihnen das Gerät, die Frische von Speisen zu konservieren. Versuchen Sie die Speisen so frisch wie möglich zu verpacken.
- Empfindliche Lebensmittel oder solche, die Form und Aussehen bewahren sollen, könnten bei Vakuumierung des frischen Produkts beschädigt werden. Delikate Produkte wie Fleisch, Fisch, Waldbeeren, Brote usw. sollten Sie vorgefrieren. Sie können bis zu 24 Stunden eingefroren werden, ohne dass Gefrierbrand auftritt. Nachdem Sie die Lebensmittel vorgefrozen haben, vakuumieren Sie sie in einem Vakuumier-Beutel und lagern diese für längere Zeit im Tiefkühler, um sowohl den Geschmack als auch den Nahrungswert der verpackten Produkte beizubehalten.
- Um flüssigkeitsbasierte Speisen wie Suppen, Aufläufe oder Eintöpfe vakuumdicht zu verpacken, frieren Sie diese zunächst in einer Auflaufform oder Schale ein, anschließend vakuumdicht verpacken und in gefrorenem Zustand im Gefrierfach aufbewahren.
- Frisches Gemüse sollten Sie putzen oder schälen und vor dem Vakuumieren kurz in kochendem Wasser blanchieren (oder notfalls im Mikrowellenofen durchhitzen), aber erhalten Sie das Gemüse knackig und unzerkocht. Nach dem Abkühlen vakuumieren Sie es in gewünschten Portionen.
- Um nichtgefrorene Speisen zu verpacken, nehmen Sie ca. 5 cm mehr an Folienmaterial, um damit die Ausdehnung der Speisen im gefrorenen Zustand auszugleichen. Legen Sie das Fleisch oder den Fisch auf ein Papiertuch, verpacken Sie diese dann mit dem Papiertuch in dem Beutel vakuumdicht. Auf diese Weise wird die Speisenflüssigkeit aufgesogen.
- Bevor Sie Speisen wie Fladenbrot, Crêpes oder Hamburger vakuumverpacken, legen Sie Backpapier oder Frischhaltefolie zwischen die einzelne Stücke. Dies vereinfacht die Entnahme einzelner Stücke und das Wiederversiegeln des Restes zur Lagerung im Gefrierfach.

## **Vakuumverpacken für den Kühlschrank**

- Sie können Ihre Mahlzeiten portionsgerecht vorab zubereiten, vakuumverpackt im Kühlschrank aufbewahren und dann bei Bedarf erwärmen.

## **Vakuumverpacken für die Speisekammer**

- Auch bei Lebensmitteln, die sich bei Raumtemperatur aufbewahren lassen (wie z.B. Kaffee, Mehl, Teigwaren, Zucker usw.) kann das Vakuumverpacken Vorteile bringen. Werden diese Produkte für mehrere Tagen nicht verwendet, wenn man z.B. in den Urlaub fährt, sollten sie durch Vakuumieren geschützt werden. Sie bleiben frisch erhalten und Raumtemperatur, Schimmelpilze und Insekten können sie nicht verunreinigen.



## Auftauen von in Vakuumier-Beuteln verpackten Lebensmitteln

- Sie können Ihre vakuumierten Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Früchte, Gemüse oder andere delikate Lebensmittel auf dem untersten Einlegeboden im Kühlschrank langsam auftauen lassen.
- Lassen Sie Brot und Fladen bei Raumtemperatur auftauen.
- Erhitzen Sie Suppen oder andere Flüssigkeiten direkt im Vakuumier-Beutel im heissen Wasserbad, bis sie vollständig heiss sind. Zum Auftauen bei Raumtemperatur oder beim Erhitzen im Wasserbad sollten Sie eine Ecke des Vakuumier-Beutels vorher aufschneiden, um das Vakuum freizusetzen und später dem Dampf einen Weg freizumachen.
- Konsumieren Sie die Lebensmittel nach dem Auftauen bald. Frieren Sie die Reste **niemals** wieder ein.

## Neu-Vakuumieren von abgepackten Lebensmitteln

- Viele Lebensmittel, wie Käse oder Fleisch-Spezialitäten werden in kommerziellen Vakuumpackungen verkauft. Sie können auch nach dem Öffnen solcher Packungen Geschmack und Frische der Lebensmittel durch Neu-Vakuumverpacken in Vakuumier-Beuteln erhalten.



**VORSICHT!**

**Abgepackte Lebensmittel sollen immer innerhalb des auf der Originalverpackung angegebenen Verfalldatums konsumiert werden.**

**Beim Neu-Vakuumverpacken sind sie dann mit größter Sorgfalt und Hygiene zu behandeln.**

## Tipps für das Vakuumieren

- Beim Vakuumieren von Lebensmitteln mit scharfen Kanten oder spitzen Ecken, z.B. von Knochen oder getrockneten Nudeln, polstern Sie solche Ecken mit Papiertüchern um eine Beschädigung des Vakuumier-Beutels zu vermeiden.
- Um zu verhindern, dass spröde Lebensmittel beim Vakuumverpacken zerbröseln oder empfindliche Güter wie Beeren, Biskuits oder Kekse zerbrechen, benutzen Sie Behälter zum Aufbewahren.
- Es lassen sich sehr viele Gegenstände durch das Vakuumieren schützen. Bewahren Sie z.B. Ihre Campingvorräte, wie Streichhölzer und Kleidung sauber und trocken auf. Sie können den Pfeifentabak länger aufbewahren. Das Anlaufen und Beschlagen von Silber und von Gegenständen aus Ihren Sammlungen wird in Vakuum verhindert.

---

## 5.4 Sicherheitshinweise zur Aufbewahrung von Lebensmitteln

Das Vakuumverpacken wird ihre Art und Weise der Lebensmittel-Aufbewahrung grundsätzlich verändern. Haben Sie sich einmal an das Vakuumverpacken gewöhnt, wird es schnell zum unverzichtbaren Bestandteil Ihrer Speisenzubereitung. Befolgen Sie die unten stehenden Hinweise beim vakuumdichten Verpacken und Lagern, um die Qualität der Speisen zu gewährleisten:

1. Chemische Reaktionen der Speisen mit der Luft, Temperatur, Feuchtigkeit und Enzym-Reaktionen, Bildung von Mikroorganismen oder Kontamination durch Insekten verderben die Speisen.
2. Hauptursache für den Verlust von Nährstoffen, Beschaffenheit, Geschmack und Qualität ist der Sauerstoff in der Luft. Die Vermehrung von Mikroorganismen ist größtenteils auf die Luft zurückzuführen, da diese Feuchtigkeit zu- und abführt, es sei denn die Speisen sind in feuchtigkeitsresistentem Material eingepackt. Gefrorene Speisen, welche der kalten Gefrierluft ausgesetzt werden, erleiden Gefrierbrand.
3. Die vakuumdichte Verpackung entfernt ca. 90% der Luft aus der Verpackung. Bei ca. 21% an Sauerstoffgehalt in der Luft bedeutet eine Entfernung von 90% einen Restanteil von ca. 2% bis 3% Restluftanteil in der vakuumdicht verpackten Speise. Wenn der Sauerstoffgehalt unter 5% liegt, können die meisten Mikroorganismen sich nicht vermehren.
4. Es gibt drei Arten von Mikroorganismen im Allgemeinen: Schimmelpilze, Hefepilze und Bakterien. Es gibt sie überall, aber nur unter gewissen Umständen sind sie gefährlich.
5. In einer Umgebung mit wenig Sauerstoff oder ohne Feuchtigkeit können Schimmelpilze nicht wachsen. In einer feuchten, zuckerhaltigen Umgebung mit milden Temperaturen wachsen Hefepilze mit oder ohne Luft. Kühlung verlangsamt das Wachstum von Hefepilzen und Gefrierlagerung verhindert dies komplett; Bakterien wachsen mit oder ohne Luft.
6. Eine der gefährlichsten Bakterienarten ist *Clostridium Botulinum*, welche unter den richtigen Bedingungen ohne Luft wachsen: im Temperaturbereich zwischen 4 °C und 46 °C. Gute Bedingungen bieten Speisen ohne Säuren, luftarme Umgebung und Temperaturen über 4 °C über eine längere Zeit.
7. Gefrorene, getrocknete, stark säurehaltige, salzige oder zuckerhaltige Speisen sind *botulinum* resistent. Nichtsäurehaltige Speisen wie Fleisch, Meeresfrüchte, eingelegte Oliven, Geflügel, Fisch, Eier und Pilze; wenig säurehaltige Speisen wie Gemüse; mittelmäßig säurehaltige Speisen wie überreife Tomaten, Zwiebeln, Pfefferschoten, Feigen und Gurken werden schnell von *Botulinum* befallen.
8. Diese Speisen sollten für kurzfristige Lagerung kühl gelagert und für längere Zeiten tief gefroren und sofort nach dem Erhitzen verzehrt werden.
9. Einige getrocknete Speisen wie Mehl und Müsli können Insektenlarven enthalten. Wenn diese nicht vakuumdicht verpackt gelagert werden, können die Larven während der Lagerung schlüpfen und die Speisen kontaminieren. Um das Schlüpfen von Insekten zu vermeiden, verpacken Sie diese Speisen vakuumdicht.

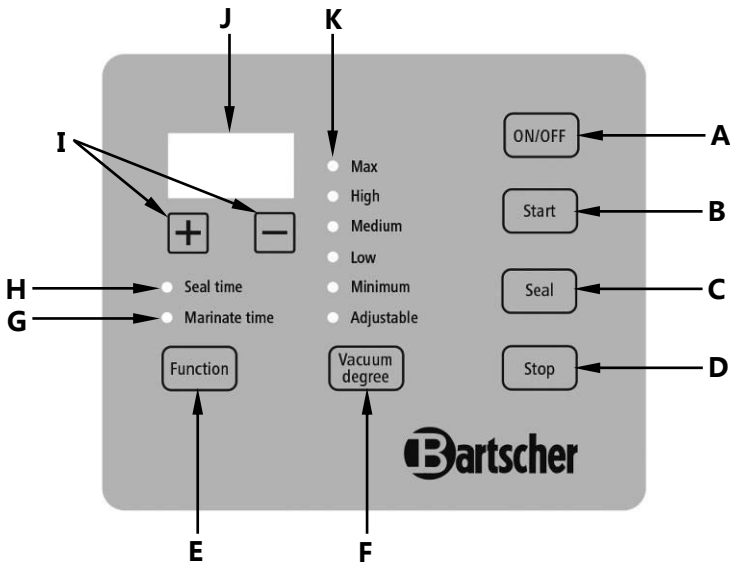
10. Verderben vermeiden: Speisen sollten bei niedriger Temperatur gelagert werden, da nur wenige Mikroorganismen ohne Luft gedeihen.
11. Sollten die Temperaturen im Kühlschrank höher als 4 °C sein (insbesondere über längere Zeiträume), so begünstigt dies die Vermehrung von schädlichen Mikroorganismen, so dass es ratsam ist, die Temperatur unter 4 °C zu halten.
12. Beträgt die Temperatur im Gefrierfach -17 °C oder weniger, ist dies geeignet für die Lagerung von Speisen, obwohl das Gefrieren die Mikroorganismen nicht abtötet, sondern das Wachstum hemmt.
13. Die Temperatur bei vakuumdichten Lagerung wirkt sich auch auf getrocknete Speisen aus: die Haltbarkeitsdauer steigt um 3 - 4 Mal bei jeder Temperatursenkung um 10 °C.

## 5.5 Bedienung

### Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie vor jeder Benutzung sorgfältig das Gerät und die Arbeitsflächen unter Beachtung der Anweisungen im Abschnitt **6 „Reinigung“**.

### 5.5.1 Funktionen der Bedientasten/LED Kontrolllampen



## A. ON/OFF (EIN-/AUS) Taste (Abb. Seite 18)

Wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist, erscheint im LED-Display (J) die Anzeige „**OFF**“. Drücken Sie die **ON / OFF**-Taste (A), im LED-Display (J) wird die voreingestellte Versiegelungszeit oder Marinierzeit und dann der voreingestellte Vakuumgrad angezeigt.

Die Vakuumverpackungsmaschine ist jetzt betriebsbereit. Wenn Sie die **ON / OFF**-Taste erneut drücken, schaltet das Gerät wieder in den Standby-Modus. Im LED-Display (J) erscheint die Anzeige „**OFF**“.

## B. Start (Start-Taste)

Um das Gerät in Betrieb zu nehmen, drücken Sie die **Start-Taste**. Das Gerät geht in den Vakuumversiegelungsmodus oder Mariniermodus (je nach Einstellung) über.

## C. Seal (Versiegelungstaste)

Drücken Sie die Versiegelungstaste **Seal** während des Vakuumierens, so stoppen Sie vorzeitig den Vakuumprozess und gehen in einen Versiegelungsmodus über.

## D. Stop (Stopp-Taste)

Wenn Sie die Stopp-Taste drücken, unterbrechen Sie jeden Prozess, der gerade durchläuft.

## E. Funktion (Funktionstaste)

Durch Drücken dieser Taste können Sie einen Betriebsmodus wählen:

Vakuum-Versiegelungsmodus oder  
Vakuum-Mariniermodus

Die entsprechenden LED-Kontrollleuchten (H) oder (G) leuchten auf.

Drücken Sie die Einstelltasten „+“ oder „-“, um die Versiegelungszeit oder Marinierzeit anzupassen. Die eingestellte Zeit erscheint im LED-Display (J).

## F. Vacuum degree (Vakuumgrad-Einstelltaste)

Wählen Sie durch Drücken der Vakuumgrad-Einstelltaste (F) den Vakuumgrad. Wenn die Kontrollleuchte **Adjustable** aufleuchtet, drücken Sie die Einstelltasten „+“ oder „-“, um den benötigten Vakuumgrad einzustellen. Der eingestellte Wert wird im LED-Display (J) angezeigt.

## G. + H. LED-Kontrollleuchten

Diese Kontrollleuchten zeigen den gewählten Betriebsmodus an:

Vakuum-Versiegelungsmodus oder  
Vakuum-Mariniermodus

## J. LED-Display

Im LED-Display werden folgende Werte angezeigt:

1. Vakuumgrad
2. Versiegelungszeit
3. Marinierzeit.

## I. Einstelltasten „+“ und „-“

Mit diesen Tasten werden folgende Werte geändert bzw. eingestellt:

- die Versiegelungszeit
- die Marinierzeit
- der Vakuumgrad

## K. LED- Kontrolleuchten für Vakuumgrad-Einstellungen

Diese LED-Kontrolleuchten zeigen den eingestellten Vakuumgrad an.

## 5.5.2 Vakuumverpacken

### Auswahl Vakuumier-Beutel

- Die Vakuumier-Beutel sind in verschiedenen Größen erhältlich. Wählen Sie die geeignete Beutelgröße für das Lebensmittel, das Sie verpacken möchten.



### HINWEIS!

**Zum Vakuumieren nur spezielle Vakuumier-Beutel (einseitig geriffelte, gaufrigte Beutel) benutzen.**

- Stellen Sie sicher, dass die Länge des Vakuumier-Beutels mindestens 4-5 cm über das zu konservierende Lebensmittel hinausgeht und berücksichtigen Sie weitere 2 cm für jede weitere Verwendung des Vakuumier-Beutels.

### Gerät einschalten

- Stecken Sie den Kaltgerätestecker der Anschlussleitung an die Buchse auf der Rückseite des Gerätes ein. Schließen Sie den Netzstecker an eine geerdete Einzelsteckdose an. Im LED-Display (J) erscheint die Anzeige „**OFF**“.
- Drücken Sie die **ON/OFF** Taste (A), um das Gerät in Betrieb zu nehmen. Das Gerät ist für die Einstellungen bereit.

### 5.5.3 Vakuum-Versiegelungsmodus

#### 1. Betriebsmodus wählen

Drücken Sie die **Funktionstaste** (E). Wenn die LED-Kontrollleuchte (H) aufleuchtet, ist der **Versiegelungsmodus** ausgewählt. Stellen Sie mit den Einstelltasten „+“ oder „-“ die Versiegelungszeit im Bereich 0 - 6 Sekunden ein.

#### 2. Vakuumgrad (Vakuumintensität) wählen

Drücken Sie die Taste **Vacuum degree** (F), um den benötigten Vakuumgrad einzustellen. Folgende Einstellungen sind möglich:

- Max** ((29,3 Hg / -999 mbar),
- High** (29,0 Hg / -999 mbar),
- Medium** (27,5 Hg / -931 mbar),
- Low** (26,0 Hg / -881 mbar),
- Minimum** (23,5 Hg / -796 mbar),
- Adjustable** (manuell einstellbar).

Die entsprechende LED-Kontrollleuchte auf der Bedienblende leuchtet auf.

Bei Auswahl der Option **Adjustable**, drücken Sie die Einstelltasten „+“ oder „-“, um zwischen den Einstellwerten von -999 mbar und -796 mbar zu wählen.

#### 3. Vakuumier-Beutel in die Vakuumkammer legen

Öffnen Sie den Deckel des Gerätes und legen Sie das zu verpackende Lebensmittel im Vakuumier-Beutel in die Vakuumkammer.

Achten Sie darauf, dass:

- die Höhe des Inhaltes vom Vakuumier-Beutel nicht höher als die Schweißleiste ist.
- der Vakuumier-Beutel mit der Öffnung über der Schweißleiste liegt (siehe **Abb. rechts**).

Befestigen Sie den Vakuumier-Beutel mit dem Clip im vorderen Bereich der Vakuumkammer.



#### **HINWEIS!**

**Der ganze Vakuumier-Beutel einschließlich der Beutelöffnung muss innerhalb der Vakuumkammer sein.**

## 4. Vakuuervorgang (Vakuum-Modus)

- a) Schließen Sie den Deckel, drücken Sie die **Start** Taste (B) auf der Bedienblende.
- b) Die Vakuumpumpe beginnt an zu pumpen und die LED-Kontrollleuchte für Vakuumgrad blinkt. Wenn der eingestellte Vakuumgrad erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal und die LED-Kontrollleuchte leuchtet konstant. Im Display erscheint der erreichte Vakuumgrad.
- c) Wenn der Vakuuervorgang abgeschlossen ist, schaltet das Gerät automatisch in den Versiegelungsmodus. Im Display wird die eingestellte Versiegelungszeit angezeigt und heruntergezählt. Ist die Versiegelungszeit abgelaufen, beginnt das Gerät mit der Luftabgabe.
- d) Ist der gesamte Prozess abgeschlossen, ertönt 3 Mal ein akustisches Signal. Das Gerät ist für den nächsten Vakuuervorgang bereit.
- e) Im Display werden die für den abgelaufenen Vakuuervorgang eingestellten Werte angezeigt und die entsprechenden LED-Kontrollleuchten leuchten auf.



### HINWEIS!

**Kontrollieren Sie die erhaltene Schweißnaht, die ein gleichmäßiger Querstrich sein sollte und keine Falten haben darf. Im Fall einer unvollständigen Schweißung den Vakuuervorgang wiederholen.**

## 5.5.4 Vakuum-Mariniermodus

### 1. Betriebsmodus wählen

Drücken Sie die **Funktionstaste** (E). Wenn die LED-Kontrollleuchte (G) aufleuchtet, ist der **Mariniermodus** ausgewählt. Wählen Sie mit den Einstelltasten „+“ oder „-“ eine Marinierzeit im Bereich von 9 bis 99 Minuten ein.

### 2. Vakuumgrad (Vakuumintensität) wählen

Drücken Sie die Taste **Vacuum degree** (F), um den benötigten Vakuumgrad einzustellen. Folgende Einstellungen sind möglich:

- Max** ((29,3 Hg / -999 mbar),
- High** (29,0 Hg / -999 mbar),
- Medium** (27,5 Hg / -931 mbar),
- Low** (26,0 Hg / -881 mbar),
- Minimum** (23,5 Hg / -796 mbar),
- Adjustable** (manuell einstellbar).

Die entsprechenden LED-Kontrollleuchten auf der Bedienblende leuchten auf.

Bei Auswahl der Option **Adjustable**, drücken Sie die Einstelltasten „+“ oder „-“, um zwischen den Einstellwerten von -999 mbar und -796 mbar zu wählen.

### 3. Vakuumier-Beutel

Öffnen Sie den Deckel des Gerätes und legen Sie das zu verpackende Lebensmittel im **Vakuumier-Beutel** in die Vakuumkammer.

Achten Sie darauf, dass:

- die Höhe des Inhaltes vom Vakuumier-Beutel nicht höher als die Schweißleiste ist.
- der Vakuumier-Beutel mit der Öffnung über der Schweißleiste liegt (siehe Abb. auf **Seite 21**).

Befestigen Sie den Vakuumier-Beutel mit dem Clip im vorderen Bereich der Vakkumkammer.

### 4. Vakuum-Marinieren

- a) Schließen Sie den Deckel des Gerätes, drücken Sie die **Start** Taste (B) auf der Bedienblende. Der Mariniervorgang beginnt.

Ein Zyklus dauert 9 Minuten; maximal sind 11 Zyklen (99 Minuten) möglich.

Der Mariniervorgang besteht aus: Vakkum aufbauen - Vakuum halten und Vakuum entziehen, wobei Vakuum aufbauen und entziehen etwa 1 Minute und Vakuum halten ca. 8 Minuten dauern.

- b) Die Vakuumpumpe beginnt an zu pumpen und die LED-Kontrollleuchte für Vakuumgrad blinkt. Wenn der eingestellte Vakuumgrad erreicht ist, leuchtet die LED-Kontrollleuchte konstant. Im Display erscheint der erreichte Vakuumgrad. Wenn der eingestellte Wert erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal.
- c) Wenn der Vakuumiervorgang beendet ist, geht das Gerät in den Vakuum-Mariniermodus über. Die verbleibende Marinierzeit wird im Display angezeigt und in 1 Minuten-Intervallen heruntergezählt.
- d) Ist die Marinierzeit abgelaufen, beginnt das Gerät mit der Luftabgabe aus der Vakuumkammer.
- e) Nach dem Marinieren schaltet das Gerät automatisch in den Versiegelungsmodus.
- f) Wenn der gesamte Mariniervorgang abgeschlossen ist, ertönt 3 Mal ein akustisches Signal.
- g) Im Display werden die für den abgelaufenen Marinervorgang eingestellte Werte angezeigt und die entsprechenden LED-Kontrollleuchten leuchten auf.
- h) **Hinweis:** Wenn Sie während der unter Punkt b. oder c. beschriebenen Prozesse die Taste **SEAL** drücken, beginnt das Gerät sofort mit dem Versiegelungsvorgang.



## 6. Reinigung



### **WARNUNG!**

**Vor der Reinigung das Gerät von der Stromversorgung trennen (Netzstecker ziehen!).**

**Verwenden Sie keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät zu reinigen!**

**Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.**

- Verwenden Sie keine spitzen Werkzeuge aus Metall (z.B. Schere, Messer oder Schaber) zum Entfernen von Verunreinigungen, da sie die Oberfläche beschädigen könnten.
- Verwenden Sie keine Reiniger auf Basis von Chlor, Salzsäure, Fluorwasserstoffsäure und Schwefelsäure (wie z. B. einige Entkalkungsmittel).

### **Außenseite des Gerätes**

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig.
- Reinigen Sie die **Außenflächen** des Gerätes vor und nach dem Gebrauch mit einem angefeuchteten Tuch oder Schwamm und mildem Reinigungsmittel. **Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Lösungsmittel oder Produkte auf der Basis von aromatischen Essenzen!**

### **Innenseite des Gerätes**

- Falls sich auf der Vakuumkammer, der Schweißleiste oder dem Schweißstab Speisereste und Flüssigkeiten angesammelt haben, wischen Sie diese mit einem Papiertuch ab.
- Die Vakuumkammer mit einem weichen feuchten Tuch auswischen.

### **Vakuümier-Beutel**

- Reinigen Sie die Vakuümier-Beutel in warmem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel und trocknen diese anschließend gründlich ab.



### **WARNUNG!**

**Um Lebensmittelvergiftungen zu vermeiden, sollten Vakuümier-Beutel, in denen bereits rohes Fleisch, Fisch oder fettige Speisen aufbewahrt wurden, nicht wieder verwendet werden.**

## 7. Mögliche Funktionsstörungen

Bei einer Funktionsstörung trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung. Prüfen Sie anhand folgender Tabelle, ob die Funktionsstörungen sich beheben lassen, bevor Sie einen Kundendienst benachrichtigen oder Händler kontaktieren.

Problem	Mögliche Ursachen und Lösungen
<p><b>Das Gerät funktioniert nicht</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Prüfen Sie, ob der Netzstecker korrekt in die Steckdose eingesteckt ist. Prüfen Sie die Steckdose, indem Sie ein anderes Gerät anschließen.</li> <li>▪ Überprüfen Sie das Netzkabel und den Netzstecker auf Beschädigungen. Falls diese beschädigt sind, Gerät nicht benutzen. Kundendienst kontaktieren.</li> <li>▪ Sicherstellen, dass die ON / OFF-Taste richtig gedrückt wurde.</li> </ul>
<p><b>Das Gerät stellt kein vollständiges Vakuum in den Vakuumier-Beuteln her</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Für ein korrektes Verschweißen muss das offene Ende des Vakuumier-Beutels vollständig in der Vakuumkammer verbleiben.</li> <li>▪ Die Vakuumierzeit ist nicht hoch genug eingestellt.</li> <li>▪ Überprüfen Sie die Schweißleiste und den Schweißstab auf Verunreinigungen. Reinigen Sie diese gründlich.</li> <li>▪ Der Vakuumier-Beutel könnte ein Loch haben. Um dies zu prüfen, verschweißen Sie den Vakuumier-Beutel mit etwas Luft darin, tauchen Sie diesen ins Wasser und drücken ihn. Die Bildung von Luftblasen weisen auf ein Leck hin. Verschweißen Sie den Vakuumier-Beutel erneut oder verwenden Sie einen anderen Vakuumier-Beutel.</li> </ul>
<p><b>Der Vakuumier-Beutel verliert sein Vakuum nach dem Verschweißen</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Undichte Stellen an der Schweißnaht können durch Falten, Krümel, Fett oder Feuchtigkeit verursacht werden. Öffnen Sie den Vakuumier-Beutel wieder, säubern Sie den oberen Teil des Vakuumier-Beutels auf der Innenseite, entfernen die Fremdkörper von der Schweißleiste und führen die Neuverschweißung aus.</li> <li>▪ Überprüfen Sie den Vakuumier-Beutel auf eine Beschädigung, durch welche vielleicht das Vakuum abgebaut wird. Polstern Sie eventuell scharfe Ecken des Inhalts mit Küchenpapier aus.</li> <li>▪ Der Vakuumier-Beutel wurde nicht richtig auf der Schweißleiste gelegt. Achten Sie immer darauf, dass der gesamte Vakuumier-Beutel sich während der Verschweißung in der Vakuumkammer befindet.</li> </ul>

## Fehlercode-Anzeigen im LED-Display

Fehlercode	Beschreibung	Abhilfe
E01	Gerät erzeugt kein Vakuum	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Überprüfen, ob die Vakuumkammer verschlossen ist;</li><li>▪ Überprüfen, ob die Dichtung richtig sitzt;</li><li>▪ Überprüfen, ob die Vakuumpumpe arbeitet.</li></ul>
E02	Gerät verschleißt Vakuumier-Beutel nicht	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Dichtung überprüfen</li></ul>

### Wenn sich die Funktionsstörungen nicht beseitigen lassen:

- Gehäuse **nicht** öffnen,
- Kundendienst benachrichtigen oder Händler kontaktieren, wobei Folgendes anzugeben ist:
  - die Art der Betriebsstörung;
  - die Artikelnummer und Seriennummer (auf dem Typenschild an der Unterseite des Gerätes abzulesen);
  - das Kaufdatum.

## 8. Entsorgung

### Altgeräte



Elektrogeräte sind mit diesem Symbol gekennzeichnet. Elektrogeräte dürfen nicht in den Hausmüll. Kann das Gerät nicht mehr benutzt werden, ist jeder Verbraucher verpflichtet, Elektrogeräte getrennt vom Hausmüll bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen seiner Gemeinde abzugeben.



### HINWEIS

Elektroaltgeräte müssen fachgerecht verwertet und entsorgt werden, um Auswirkungen auf die Umwelt zu vermeiden.

- Trennen Sie das Gerät von der Netzversorgung und entfernen Sie das Netzanschlusskabel vom Gerät.

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

Tel.: +49 5258 971-0  
Fax: +49 5258 971-120  
**Service-Hotline:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)