

**420/20L**



**300746**

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

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



Version: **3.0**

Erstelldatum: 2023-11-07

---

## Original-Bedienungsanleitung

1	Sicherheit .....	2
1.1	Signalworterklärung .....	2
1.2	Sicherheitshinweise .....	3
1.3	Bestimmungsgemäße Verwendung .....	5
1.4	Bestimmungswidrige Verwendung .....	5
2	Allgemeines .....	6
2.1	Haftung und Gewährleistung .....	6
2.2	Urheberschutz .....	6
2.3	Konformitätserklärung .....	6
3	Transport, Verpackung und Lagerung .....	7
3.1	Transportinspektion .....	7
3.2	Verpackung .....	7
3.3	Lagerung .....	7
4	Technische Daten .....	8
4.1	Technische Angaben .....	8
4.2	Baugruppenübersicht .....	9
4.3	Funktion des Gerätes .....	11
5	Installation und Bedienung .....	12
5.1	Installation .....	12
5.2	Vorteile des Vakuumverpackens .....	13
5.3	Richtlinien des Vakuumverpackens .....	15
5.4	Bedienung .....	18
6	Reinigung .....	27
6.1	Sicherheitshinweise zur Reinigung .....	27
6.2	Reinigung .....	28
7	Mögliche Funktionsstörungen .....	29
8	Entsorgung .....	32



**Die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!**

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Geräts und ist eine wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk. Die Kenntnis aller enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät. Zusätzlich gelten die für den Einsatzbereich des Geräts gültigen Unfallverhütungsvorschriften, Sicherheitsbestimmungen und gesetzliche Regelungen.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Beginn der Arbeiten am Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden. Unsachgemäße Verwendung kann zu Beschädigungen führen.

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produkts und muss in unmittelbarer Nähe des Geräts und jederzeit zugänglich aufbewahrt werden. Wenn das Gerät weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.

## 1 Sicherheit

DE

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 Anweisungen der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

### 1.1 Signalworterklärung

Wichtige Sicherheits- und Warnhinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Signalwörter gekennzeichnet. Diese Hinweise müssen unbedingt befolgt werden, um Personenschäden, Unfälle und Sachschäden zu vermeiden.



**GEFAHR!**

Das Signalwort **GEFAHR** warnt vor Gefährdungen, die zu schweren Verletzungen oder Tod führen, wenn sie nicht vermieden werden.

**WARNUNG!**

Das Signalwort **WARNUNG** warnt vor Gefährdungen, die mittelschwere bis schwere Verletzungen oder Tod zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.

**VORSICHT!**

Das Signalwort **VORSICHT** warnt vor Gefährdungen, die leichte oder mäßige Verletzungen zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.

**ACHTUNG!**

Das Signalwort **ACHTUNG** kennzeichnet mögliche Sachschäden, die bei Nichtbeachtung des Sicherheitshinweises auftreten können.

**HINWEIS!**

Das Symbol **HINWEIS** setzt den Benutzer über weiterführende Informationen und Tipps für den Gebrauch des Geräts in Kenntnis.

## 1.2 Sicherheitshinweise

### Elektrischer Strom

- Eine zu hohe Netzspannung oder unsachgemäße Installation kann zu elektrischem Stromschlag führen.
- Schließen Sie das Gerät nur an, wenn die Angaben auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmen.
- Halten Sie das Gerät trocken um Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Wenn im Betrieb Störungen auftreten, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Berühren Sie den Netzstecker des Geräts nicht mit nassen Händen.
- Greifen Sie niemals nach dem Gerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Lassen Sie Reparaturen und das Öffnen des Gehäuses nur von Fachkräften und Fachwerkstätten ausführen.
- Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.

- Bringen Sie das Anschlusskabel nicht mit Wärmequellen oder scharfen Kanten in Berührung.
- Knicken, quetschen oder verknoten Sie das Anschlusskabel nicht.
- Wickeln Sie das Anschlusskabel des Geräts immer vollständig ab.
- Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Anschlusskabel.
- Greifen Sie immer an den Netzstecker, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen.
- Überprüfen Sie das Anschlusskabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Anschlusskabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

### **Betrieb nur unter Aufsicht**

- Betreiben Sie das Gerät nur unter Aufsicht.
- Halten Sie sich immer in der unmittelbaren Nähe des Geräts auf.

### **Bedienpersonal**

- Das Gerät darf nur durch qualifiziertes Fachpersonal betrieben werden.
- Dieses Gerät darf nicht durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen bedient werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder das Gerät in Betrieb nehmen.

### **Fehlgebrauch**

- Bestimmungswidrige oder verbotene Verwendung kann zu Beschädigungen an dem Gerät führen.
- Verwenden Sie das Gerät nur in betriebs sicherem und technisch einwandfreiem Zustand.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn alle Anschlüsse vorschriftsgemäß ausgeführt sind.
- Verwenden Sie das Gerät nur in sauberem Zustand.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile. Führen Sie niemals selbst Reparaturen am Gerät durch.
- Nehmen Sie keine Umbauten oder Veränderungen am Gerät vor.

### **1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung**

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

Folgende Verwendungen sind bestimmungsgemäß:

- Vakuumverpacken und Marinieren von geeigneten Lebensmitteln oder anderen Gegenständen.

### **1.4 Bestimmungswidrige Verwendung**

Eine bestimmungswidrige Verwendung kann zu Personenschäden sowie Sachschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und hohe Temperaturen führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in dieser Bedienungsanleitung beschrieben sind.

## 2 Allgemeines

### 2.1 Haftung und Gewährleistung

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

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden und Störungen bei:

- Nichtbeachtung der Anweisungen,
- bestimmungswidriger Verwendung,
- technischen Änderungen durch den Benutzer,
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

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

DE

### 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 Zustimmung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

### 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

Prüfen Sie die Lieferung nach Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden. Nehmen Sie bei äußerlich erkennbaren Transportschäden die Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen. Vermerken Sie den Schadensumfang auf den Transportunterlagen/ Lieferschein des Transporteurs und leiten Sie die Reklamation ein. Reklamieren Sie verdeckte Mängel sofort nach Erkennen, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

Falls Teile oder Zubehör fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

### 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.

Die Verpackung und einzelne Bauteile sind aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt. Im Einzelnen sind dies: Folien und Beutel aus Kunststoff, Verpackung aus Pappe.

Führen Sie wiederverwertbare Verpackungen dem Recycling zu. Beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften.

### 3.3 Lagerung

Lassen Sie die Packstücke bis zur Installation verschlossen und bewahren Sie diese unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung auf. Lagern Sie die Packstücke nur unter folgenden Bedingungen:

- in geschlossenen Räumen
- trocken und staubfrei
- vor aggressiven Medien ferngehalten
- vor Sonneneinstrahlung geschützt
- vor mechanischen Erschütterungen geschützt.

Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) kontrollieren Sie regelmäßig den Allgemeinzustand aller Teile und der Verpackung. Erneuern Sie bei Bedarf die Verpackung.

## 4 Technische Daten

### 4.1 Technische Angaben

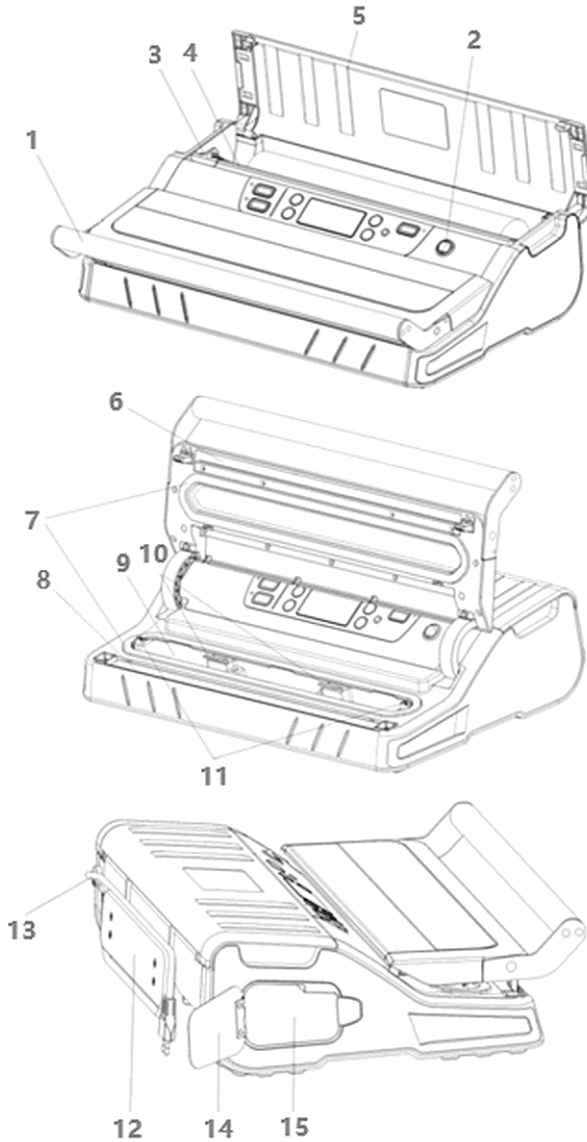
<b>Bezeichnung:</b>	<b>Vakuuiergerät 420/20L</b>
Artikel-Nummer:	<b>300746</b>
Material:	Edelstahl, Kunststoff
Anzahl Schweißnähte:	2
Länge Schweißstab in mm:	420
Vakuumpumpe L / Min (m <sup>3</sup> / Std.):	20 (1,2)
Maximales Vakuum in mbar:	-900
Regulierung Schweißdauer, Stufen:	2
Anschlusswert:	0,35 kW   220-240 V   50 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	500 x 395 x 140
Gewicht in kg:	6,6

Technische Änderungen vorbehalten!

### Ausführung / Eigenschaften

- Farbe: silber / schwarz
- Steuerung: elektronisch
- Kontrollleuchten: Ein/Aus
- Vakuumkontrolle: elektronisch
- Funktionen:
  - Kombiniertes Vakuumieren und Versiegeln
  - Versiegeln
  - Marinieren
- Digital-Anzeige
- Ein-/Ausschalter
- Beleuchtung
- Rollenhalterung mit integriertem Messer
- Klemmbügel für Vakuuierbeutel
- Inklusive: 1 Vakuuierfolienrolle (40 cm x 6 m)

## 4.2 Baugruppenübersicht



DE

Abb. 1

## Beschreibung Abb. 1

1. Vordere Abdeckung mit Griff
2. Ein-/Ausschalter
3. Messer
4. Schneideschiene
5. Hintere Abdeckung
6. Schweißbalken
7. Dichtungen oben + unten
8. Schweißleiste
9. Vakuumkammer
10. Vakuumierbeutel-Befestigung
11. Luftansaugöffnungen
12. Aufwicklung Anschlusskabel
13. Anschlusskabel
14. Klappe Staufach
15. Staufach für Verbindungsschlauch

## Zusätzliches Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten!)

### Vakuumierfolienrollen-Set 220

Bestehend aus 2 Vakuumierfolienrollen

Breite Rolle: 22 cm

Länge Rolle: 5 m

Maße: B 220 x T 40 x H 40 mm

Gewicht: 0,46 kg

**Art.-Nr.: 300418**



### Vakuumierfolienrollen-Set 280

Bestehend aus 2 Vakuumierfolienrollen

Breite Rolle: 28 cm

Länge Rolle: 5 m

Maße: B 280 x T 50 x H 50 mm

Gewicht: 0,512 kg

**Art.-Nr.: 300419**



### Vakuumierfolienrollen-Set 400

Bestehend aus 2 Vakuumierfolienrollen

Breite Rolle: 40 cm

Länge Rolle: 6 m

Maße: B 400 x T 65 x H 65 mm

Gewicht: 0,86 kg

**Art.-Nr.: 300424**



## Technische Daten

---

### **Vakuumier-Beutel G1,2L**

Inhalt: 1,2 Liter

Größe: 160 x 250 mm

**Art.-Nr. 300411**



### **Vakuumier-Beutel G2,5L**

Inhalt: 2,5 Liter

Größe: 200 x 300 mm

**Art.-Nr. 300412**



### **Vakuumier-Beutel G7,5L**

Inhalt: 7,5 Liter

Größe: 300 x 400 mm

**Art.-Nr. 300413**

## **4.3 Funktion des Gerätes**

Das Vakuumiergerät ist zum Vakuumverpacken und Marinieren von Lebensmitteln konzipiert. Beim Vakuumiervorgang entzieht man die Luft aus dem Vakuumier-Beutel und verschließt diesen luftdicht, dadurch wird das Verderben von Lebensmitteln gestoppt oder verlangsamt.

DE

## 5 Installation und Bedienung

### 5.1 Installation

#### Auspacken / Aufstellen

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie alle äußeren und inneren Verpackungsteile, sowie Transportsicherungen.



**VORSICHT!**

#### **Erstickungsgefahr!**

Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styroporteile außerhalb der Reichweite von Kindern.

- Ziehen Sie falls vorhanden die Schutzfolie vom Gerät ab. Ziehen Sie die Schutzfolie langsam ab, damit keine Kleberrückstände zurückbleiben. Entfernen Sie eventuelle Kleberrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel.
- Achten Sie darauf, dass das Typenschild und die Warnhinweise am Gerät nicht beschädigt werden.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** in nasser oder feuchter Umgebung auf.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass die Anschlüsse leicht zugänglich sind und bei Bedarf schnell getrennt werden können.
- Stellen Sie das Gerät auf eine Fläche mit folgenden Eigenschaften:
  - eben, ausreichend tragfähig, wasserresistent, trocken und hitzebeständig
  - ausreichend groß, um ungehindert mit dem Gerät arbeiten zu können
  - gut zugänglich
  - mit einer guten Luftzirkulation.
- Halten Sie ausreichenden Abstand zu Tischkanten ein. Das Gerät könnte kippen und herunterfallen.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 10 cm zu brennbaren Wänden und Gegenständen ein.

### Anschließen - Strom

- Prüfen Sie, ob die technischen Angaben des Geräts (siehe Typenschild) zu den Daten der örtlichen Stromversorgung passen.
- Schließen Sie das Gerät an eine ausreichend abgesicherte Einzelsteckdose mit Schutzkontakt an. Schließen Sie das Gerät nicht an eine Mehrfachsteckdose an.
- Verlegen Sie das Anschlusskabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.

## 5.2 Vorteile des Vakuumpackens

Beim Vakuumpacken 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 Vakuumpacken 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 Vakuumpacken nimmt man zur Hilfe, um besser zu organisieren, gesünder zu konservieren und Geld zu sparen:

- Sonderangebote können genutzt werden
  - um dann Lebensmittel unter Vakuum zu verpacken und damit haltbarer zu 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 Fruchtsorten können saisonal eingekauft, vakuumverpackt und damit länger aufbewahrt werden.

### HINWEIS!

**Alle Angaben in der folgenden Tabelle sind Anhaltwerte, 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

Aufbewahrung	Lebensmittel	Temperatur	Normale Konservierung	Vakuumverpackt
Im Kühlschrank	Frisches rohes Fleisch	5 ± 3 °C	2 - 3 Tage	8 - 9 Tage
	Frischer Fisch / Meeresprodukte	5 ± 3 °C	1 - 3 Tage	4 - 5 Tage
	Gekochtes Fleisch	5 ± 3 °C	4 - 6 Tage	10 - 14 Tage
	Gemüse	5 ± 3 °C	3 - 5 Tage	7 - 10 Tage
	Obst	5 ± 3 °C	5 - 7 Tage	14 - 20 Tage
	Eier	5 ± 3 °C	10 - 15 Tage	30 - 50 Tage
Im Tiefkühlschrank	Gefrorenes Fleisch	-16 ~ -20 °C	3 - 5 Monate	> 1 Jahr
	Gefrorener Fisch	-16 ~ -20 °C	3 - 5 Monate	> 1 Jahr
	Gefrorene Meeresprodukte	-16 ~ -20 °C	3 - 5 Monate	> 1 Jahr



Aufbewahrung	Lebensmittel	Temperatur	Normale Konservierung	Vakuumverpackt
Bei Raumtemperatur	Brot	25 ± 2 °C	1 - 2 Tage	6 - 8 Tage
	Kekse	25 ± 2 °C	4 - 6 Monate	> 1 Jahr
	Reis/Mehl	25 ± 2 °C	3 - 5 Monate	> 1 Jahr
	Erdnuss/ Hülsenfrüchte	25 ± 2 °C	3 - 6 Monate	> 1 Jahr
	Medizinisches Material	25 ± 2 °C	3 - 6 Monate	> 1 Jahr
	Tee	25 ± 2 °C	5 - 6 Monate	> 1 Jahr

### 5.3 Richtlinien des Vakuumverpackens

#### Wichtige Hinweise zum Vakuumverpacken

- Reinigen Sie gründlich Ihre Hände und alle Utensilien und Arbeitsflächen, welche für das Schneiden und vakuumdichte Verpacken von Speisen gebraucht werden.
- Verwenden Sie möglichst Handschuhe zum Verarbeiten der Lebensmittel.
- Verwenden Sie ausschließlich frische Lebensmittel zum Vakuumverpacken.
- Lagern Sie sofort nach dem Vakuumverpacken schnell verderbliche Speisen im Kühlschrank oder Gefrierschrank und lassen diese nicht zu lange bei Raumtemperatur liegen.
- Verteilen Sie die vakuumierten Packungen gleichmäßig im Kühlschrank oder Gefrierschrank, um ein rasches Gefrieren zu ermöglichen.
- Abgepackte Lebensmittel müssen auf jeden Fall bis zum Verfallsdatum auf der Produktoriginalverpackung konsumiert werden.
- 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.
- Das Vakuumverpacken wird die Aufbewahrungsdauer von Früchten und Gemüsesorten wie etwa Bananen, Äpfeln, Kartoffeln und Gemüse nicht verlängern, es sei denn, sie werden vor dem Vakuumverpacken geschält.
- 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.

- 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.
- 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.
- Weiche und delikate Produkte (Fisch, Waldbeeren, usw.) sollten Sie eine Nacht vorgefrieren. Nachdem Sie die Lebensmittel vorgefroren haben, können Sie sie vakuumverpacken 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.**

DE

### **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 beim Vakuumverpacken 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 vorgefroren haben, verpacken 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 Vakuumverpacken kurz in kochendem Wasser blanchieren (oder notfalls in der Mikrowelle erhitzen), aber erhalten Sie das Gemüse knackig und unzerkocht. Nach dem Abkühlen in gewünschten Portionen vakuumverpacken.
- 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 Speiseflüssigkeit 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 Vakuumverpacken 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 vakuumverpackten 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 Verfallsdatums 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 Bedienung



### WARNUNG!

**Handverletzungen durch Einquetschen der Hände oder Finger zwischen Deckel und Vakuumkammer!**

Seien Sie beim Schließen des Deckels sehr vorsichtig.

**Verbrennungsgefahr durch Berühren der heißen Geräteteile nach Betrieb!**

Berühren Sie niemals kurz nach dem Betrieb die Schweißschiene, den Schweißbalken und die Vakuumkammer. Lassen Sie das Gerät abkühlen.

### Vor dem ersten Gebrauch

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

### Funktionen der Bedientasten / Anzeigen

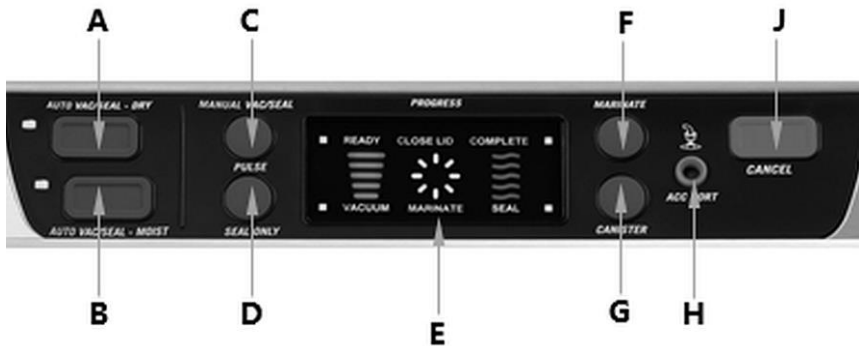


Abb. 2

#### A. AUTO VAC/SEAL-DRY

**Automatisches Vakuumieren/Versiegeln – Trocken:** durch Drücken dieser Taste startet das Gerät automatisch den Vakuumiervorgang, zieht den Vakuumier-Beutel bis auf maximalen Unterdruck zusammen und verschweißt den Vakuumier-Beutel anschließend mit einer kurzen Versiegelungszeit.

Diese Funktion ist für trockene Vakuumier-Beutel und Lebensmittel ohne Feuchtigkeit geeignet.

#### B. AUTO VAC/SEAL-MOIST

**Automatisches Vakuumieren/Versiegeln – Feucht:** durch Drücken dieser Taste startet das Gerät automatisch den Vakuumiervorgang, zieht den Vakuumier-Beutel bis auf maximalen Unterdruck zusammen und verschweißt den Vakuumier-Beutel anschließend mit einer langen Versiegelungszeit.

Diese Funktion ist für nasse Vakuumier-Beutel und Lebensmittel mit etwas Feuchtigkeit geeignet.

#### C. PULSE

**Manuelles Vakuumieren – Pulse-Funktion:** Die Vakuumpumpe saugt solange Luft aus dem Vakuumier-Beutel, wie diese Taste gedrückt wird. Dabei kann die Taste beliebig oft gedrückt werden, bis das gewünschte Ergebnis erzielt ist.

Verschweißen Sie anschließend den Vakuumier-Beutel.

### D. SEAL ONLY

**Nur Versiegeln:** Für einen kurzen Moment wird ein Vakuum gezogen, um sicherzustellen, dass die Schweißleiste und der Schweißbalken sauber aufeinander liegen. Anschließend wird der Beutel mit langer Versiegelungszeit verschweißt.

Diese Taste kann für folgende Funktionen gewählt werden:

- Versiegeln vom offenen Ende eines Vakuumier-Beutels, der aus einer Folienrolle erstellt wurde;
- Unterbrechen der automatischen Funktion „**Vakuum & Versiegelung**“ und sofortiges Versiegeln eines Vakuumier-Beutels. Ein geringerer Vakuumdruck im Inneren des Beutels kann vom Bediener so kontrolliert werden, um das Zerquetschen von empfindlichen Einzelteilen zu vermeiden.

### E. PROGRESS

In der Digitalanzeige wird der Fortschritt der einzelnen Funktionen angezeigt.

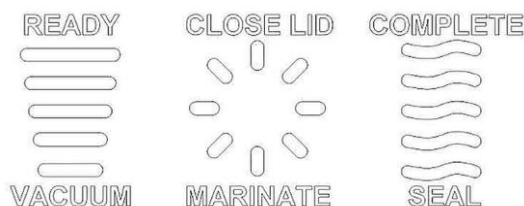


Abb. 3



Fortschritt des Vakuumiervorgangs



Fortschritt der Versiegelung



Fortschritt des Mariniervorgangs

Wenn die Anzeige „**CLOSE LID**“ leuchtet, ist der Deckel nicht verschlossen, drücken Sie den Griff zum Verschließen der Abdeckung nach unten.

Wenn die Anzeige „**READY**“ leuchtet, kann mit der gewünschten Funktion gestartet werden.

Das Aufleuchten der Anzeige „**COMPLETE**“ bedeutet, dass der gewählte Vorgang abgeschlossen ist.

### F. MARINATE

**Marinier-Funktion:** Wichtig: Die Funktion kann nur mit einem geeigneten Vakuumier-Behälter und Vakuumschlauch verwendet werden.

Bei diesem Vorgang muss der Deckel nicht verriegelt werden.

### G. CANISTER

**Behälter Funktion:** Es wird solange ein Vakuum über einen Vakuumschlauch in einen Behälter gesogen, wie die Taste „CANISTER“ auf der Bedienblende betätigt wird.

### H. ACC PORT

Anschluss für den Vakuumschlauch , um den Vakuumier- oder Mariniervorgang in einem Vakuumier-Behälter durchzuführen.

### J. CANCEL

Wenn Sie diese Taste drücken, wird jeder Vorgang, der gerade durchläuft, unterbrochen.

## Vakuumverpacken

DE

### Wichtige Hinweise und Tipps zu Vakuumier-Beutel

- Lassen Sie nicht zu viel Luft im Vakuumier-Beutel. Drücken Sie vorher so viel wie möglich Luft aus dem Vakuumier-Beutel, bevor Sie ihn versiegeln. Bei zu viel Luft im Vakuumier-Beutel kann die Belastung der Vakuumpumpe so stark zunehmen, dass der Motor nicht genügend Leistung hat, um die gesamte Luft aus dem Vakuumier-Beutel zu ziehen.
- 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.
- Legen sie nicht zu viele Lebensmittel in den Vakuumier-Beutel, lassen sie genügend Platz, so dass das offene Ende leicht in der Vakuumkammer platziert werden kann.
- Legen Sie das offene Ende des Vakuumier-Beutels immer flach und gerade auf die Schweißleiste, überlappen und falten Sie den Vakuumier-Beutel nicht.
- Große und mit wenig Inhalt befüllte Vakuumier-Beutel benötigen längere Vakuumierzeit; kleinere Vakuumier-Beutel können schneller vakuumverpackt werden.
- Überprüfen Sie immer die Schweißnaht, die ein gleichmäßiger Querstrich sein sollte und keine Falten haben darf.

- Im Falle einer unvollständigen Versiegelung schneiden Sie die Schweißnaht ab und wiederholen Sie den Versiegelungsvorgang.

### 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, gaufrierte 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.

### Vakuumier-Beutel aus einer Folienrolle herstellen

1. Wählen Sie eine Folienrolle mit geeigneter Breite, um daraus Vakuumier-Beutel herzustellen.
2. Schließen Sie den Netzstecker an eine geeignete Einzelsteckdose an.
3. Drücken Sie den Ein-/Ausschalter auf der Bedienblende auf „I“, um das Gerät in Betrieb zu nehmen.
4. Öffnen Sie die hintere Abdeckung.
5. Legen Sie die Folienrolle in die vorgesehene Vertiefung unter der hinteren Abdeckung.
6. Stellen Sie sicher, dass sich das Messer an einem Ende der Schneideschiene (links oder rechts) befindet.
7. Ziehen Sie die Folienrolle bis auf die von Ihnen gewünschte Länge aus und legen Sie diese über die Schneideschiene.
8. Schieben Sie das Messer von einem Ende zum anderen Ende, um mit einem genauen und sauberen Schnitt einen Vakuumier-Beutel zuzuschneiden.



Abb. 4





Abb. 5

9. Legen Sie den zugeschnittenen Vakuumier-Beutel über die Schweißleiste bis zur gekennzeichneten Stoßkante, aber nicht in die Vakuumkammer.
10. Schließen Sie die vordere Abdeckung.

11. Drücken Sie den vorderen Griff fest herunter, um die Abdeckung zu verriegeln. Es ertönt ein akustisches Signal. In der Digital-Anzeige erscheint „**READY**“. Das Gerät ist zum Ausführen der Funktionen bereit.

12. Drücken Sie die Taste „**SEAL ONLY**“, um den Vakuumier-Beutel zu versiegeln. In der Digital-Anzeige wird der Fortschritt des Versiegelungsvorgangs angezeigt. Nach Beenden der Versiegelung ertönt ein akustisches Signal und in der Digital-Anzeige erscheint „**COMPLETE**“.

13. Heben Sie den Griff, um die vordere Abdeckung zu öffnen.

14. Nehmen Sie den fertigen Vakuumier-Beutel aus dem Gerät.

15. Überprüfen Sie die beiden Schweißnähte.

Diese sollten ein gleichmäßiger Querstrich sein und keine Falten haben.

16. Im Falle einer unvollständigen Versiegelung schneiden Sie die Schweißnaht ab und wiederholen Sie den Versiegelungsvorgang.

### Vakuum-Versiegelungsmodus

1. Legen Sie das zu verpackende Lebensmittel in den geeigneten Vakuumier-Beutel.
2. Reinigen Sie das offene Ende des Vakuumier-Beutels und stellen Sie sicher, dass sich darauf keine Speisenreste, Flüssigkeiten befinden.
3. Legen Sie das offene Ende des Vakuumier-Beutels immer flach und gerade über die Schweißleiste in den Vakuumkammerbereich, überlappen und falten Sie den Vakuumier-Beutel nicht.
4. Stellen Sie sicher, dass die Luftansaugöffnungen nicht durch den Vakuumier-Beutel abgedeckt sind.

- Schließen Sie die vordere Abdeckung.
- Drücken Sie den vorderen Griff fest herunter, um die Abdeckung zu verriegeln.
- Drücken Sie den Ein-/Ausschalter in die Position „I“, um das Gerät in Betrieb zu nehmen.

Es ertönt ein akustisches Signal und die Anzeige „**READY**“ leuchtet auf.

- Wählen Sie je nach Art der Lebensmittel eine der Funktionen für das automatische Vakuumieren/Versiegeln durch Drücken der entsprechenden Taste **AUTO VAC/SEAL-DRY** oder **AUTO VAC/SEAL-MOIST** auf der Bedienblende.

Es wird automatisch Luft aus dem Vakuumier-Beutel abgesaugt und anschließend wird dieser versiegelt.

In der Digital-Anzeige wird der Fortschritt des Vakuumiervorgangs und der Versiegelung angezeigt.

### **HINWEIS!**

**Das Gerät erzeugt einen sehr hohen Vakuumdruck im Vakuumier-Beutel während des Vakuumierens, beobachten Sie den Vakuumiervorgang, um das Zerkleinern oder Zerquetschen der empfindlichen Lebensmittel zu vermeiden.**

- Wenn Sie den Vorgang abbrechen möchten, weil der gewünschte Vakuumdruck erreicht ist, drücken Sie sofort die Taste „**MANUAL SEAL**“.

Die Vakuumpumpe stoppt den Vorgang und wechselt zum Versiegeln des Vakuumier-Beutels.

- Wenn Sie einen Signalton hören und die Anzeige „**COMPLETE**“ aufleuchtet, ist der Vorgang abgeschlossen.
- Heben Sie den Griff, um die vordere Abdeckung zu öffnen.
- Nehmen Sie den versiegelten Vakuumier-Beutel heraus.

### **HINWEIS!**

**Für optimale Vakuumier- und Versiegelungsergebnisse empfehlen wir nach jeder Benutzung die Speisenreste und die überschüssige Feuchtigkeit in der Vakuumkammer abzuwischen.**

- Um einen versiegelten Vakuumier-Beutel zu öffnen, schneiden Sie ihn mit einer Schere auf.

### Vakuumverpacken in einem Vakuumier-Beutel mit der Funktion „Manuelles Vakuumieren“ / PULSE

Diese Funktion wird zum Vakuumieren mit einem geringeren Vakuumdruck für empfindliche Lebensmittel, (wie z. B. Tomaten, Chips oder ähnliche Produkten) verwendet.

1. Legen Sie das zu verpackende Lebensmittel in den Vakuumier-Beutel.
2. Reinigen Sie das offene Ende des Vakuumier-Beutels und stellen Sie sicher, dass sich darauf keine Speisenreste, Flüssigkeiten befinden.
3. Legen Sie das offene Ende des Vakuumier-Beutels immer flach und gerade über die Schweißleiste in den Vakuumkammerbereich. **Überlappen und falten Sie den Vakuumier-Beutel nicht.**
4. Schließen Sie die vordere Abdeckung.
5. Drücken Sie den vorderen Griff fest herunter, um die Abdeckung zu verriegeln.
6. Drücken Sie den Ein-/Ausschalter in die Position „I“, um das Gerät in Betrieb zu nehmen.

Es ertönt ein akustisches Signal und die Anzeige „**READY**“ leuchtet auf.

7. Drücken Sie die Taste „**PULSE**“. Solange Sie diese Taste drücken, wird Luft entzogen. Beobachten Sie den Status des Vakuumdrucks in dem Vakuumier-Beutel. Wenn der gewünschte Vakuumdruck erreicht ist, lassen Sie die Taste „**PULSE**“ los.

Der Vorgang wird gestoppt.

8. Drücken Sie anschließend die Taste „**SEAL ONLY**“, um den Vakuumier-Beutel zu versiegeln.

#### **HINWEIS!**

**Sollten Sie innerhalb von 15 Sekunden nach Loslassen der Taste „PULSE“ die Taste „SEAL ONLY“ nicht gedrückt haben, verliert der Vakuumier-Beutel das Vakuum und der Vorgang ist abgeschlossen.**

### Vakuumverpacken in einem Vakuumier-Behälter

1. Füllen Sie den Vakuumier-Behälter mit den gewünschten Lebensmitteln so auf, dass mindestens 3 cm bis zum Rand frei sind.
2. Reinigen Sie den Behälterrand.
3. Legen Sie den Deckel auf.
4. Schließen Sie den mitgelieferten Vakuumschlauch an den Deckel des Vakuumier-Behälters und am vorgesehenen Anschluss „**ACC PORT**“ auf der Bedienblende des Gerätes an.

5. Drücken Sie den Ein-/Ausschalter in die Position „I“, um das Gerät in Betrieb zu nehmen.

Es ertönt ein akustisches Signal und die Anzeige „**READY**“ leuchtet auf.

6. Drücken Sie die Taste „**CANISTER**“, um den Vakuumiervorgang zu starten.
7. Um sicher zu stellen, dass zwischen dem Deckel und dem Vakuumier-Behälter Luft entweicht, drücken Sie zu Beginn des Vorgangs den Deckel herunter.

Das Gerät stoppt automatisch, wenn genügend Vakuumdruck im Vakuumier-Behälter erreicht ist. Der Vakuumiervorgang ist abgeschlossen.

8. Schließen Sie den Verschluss des Deckels.
9. Um das Vakuum zu testen, ziehen Sie einfach am Deckel. Er darf sich nicht bewegen.
10. Trennen Sie den Vakuumschlauch vom Deckel des Vakuumier-Behälters und vom Gerät.

### **HINWEIS!**

**Wenn feuchte Lebensmittel im Vakuumier-Behälter verpackt werden, kann Feuchtigkeit in den Anschluss des Vakuumschlauches gelangen.**

Reinigen Sie den Anschluss nach jedem Gebrauch.

### **ACHTUNG!**

**Verwenden Sie nur geeignete Vakuumier-Behälter und beachten Sie die Anweisungen der Hersteller zum Öffnen und Verschließen der Vakuumier-Behälter.**

## **Vakuum-Mariniermodus**

### **Marinieren in einem Vakuumier-Behälter**

1. Füllen Sie den Vakuumier-Behälter mit den gewünschten Lebensmitteln so auf, dass mindestens 3 cm bis zum Rand frei sind.
2. Reinigen Sie den Behälterrand.
3. Legen Sie den Deckel auf.
4. Schließen Sie den mitgelieferten Verbindungsschlauch an den Deckel des Vakuumier-Behälters und am vorgesehenen Anschluss „**ACC PORT**“ auf der Bedienblende des Gerätes an.
5. Drücken Sie den Ein-/Ausschalter in die Position „I“, um das Gerät in Betrieb zu nehmen.

Es ertönt ein akustisches Signal und die Anzeige „**READY**“ leuchtet auf.

6. Drücken Sie Taste „**MARINATE**“, um den Mariniervorgang zu starten.

## Reinigung

- Um sicher zu stellen, dass zwischen dem Deckel und dem Vakuumier-Behälter keine Luft entweicht, drücken Sie zu Beginn des Vorgangs den Deckel herunter. In der Digital-Anzeige wird der Fortschritt des Vorgangs angezeigt. Die Luft wird automatisch nach Beendigung des Vakuumierens abgelassen. Dieses gilt für 1 Arbeitszyklus, das Gerät führt insgesamt 5 Arbeitszyklen durch. Der Mariniervorgang dauert etwa 6 Minuten.

### **ACHTUNG!**

**Drücken Sie während des Mariniervorgangs keine Tasten, um den gesamten Vorgang nicht zu unterbrechen.**

Wenn der Mariniervorgang abgeschlossen ist, leuchtet die Anzeige „**COMPLETE**“ in der Digital-Anzeige auf.

- Um das Vakuum zu prüfen, ziehen Sie einfach am Deckel des Behälters. Der Deckel darf sich nicht bewegen.
- Drücken Sie den Behälterdeckel oder den Verbindungsschlauch am Anschluss „**ACC PORT**“ nach unten, um sicher zu stellen, dass keine Feuchtigkeit austritt.
- Ziehen Sie den Verbindungsschlauch vom Behälter und dem Gerät ab.
- Lösen Sie den Schlauch und vermeiden Sie, dass Luft durch den Spalt zwischen den Leitungen austritt.

DE

## 6 Reinigung

### 6.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung von der Stromversorgung.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Verwenden Sie keinen Druckwasserstrahl, um das Gerät zu reinigen.
- Verwenden Sie keine spitzen oder metallischen Gegenstände (Messer, Gabel etc.) um das Gerät zu reinigen. Spitze Gegenstände können das Gerät beschädigen und bei Kontakt mit stromführenden Teilen zu einem Stromschlag führen.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, lösemittelhaltigen oder ätzende Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen.

## 6.2 Reinigung

### Außenseite des Gerätes

1. Reinigen Sie das Gerät täglich nach dem Gebrauch, bei Bedarf auch öfter.
2. Reinigen Sie die Außenflächen des Gerätes vor und nach dem Gebrauch mit einem angefeuchteten Tuch oder Schwamm und mildem Reinigungsmittel.
3. Wischen Sie mit einem sauberen Tuch nach.
4. Trocknen Sie die gereinigten Flächen gründlich ab.

### Innenseite des Gerätes

1. Falls sich auf der Vakuumkammer, der Schweißleiste oder dem Schweißstab Speisereste und Flüssigkeiten angesammelt haben, wischen Sie diese mit einem Papiertuch ab.
2. Wischen Sie die Vakuumkammer mit einem weichen feuchten Tuch aus.
3. Trocknen Sie die Vakuumkammer gründlich ab.

#### **ACHTUNG!**

**Die Schaumstoffdichtungen um die Vakuumkammer sollten vor dem Zusammenbau gründlich getrocknet werden.**

**Achten Sie darauf, dass diese nicht beschädigt werden, und befestigen Sie sie in der ursprünglichen Position, um sicherzustellen, dass kein Vakuum austritt.**

### Vakuumier-Beutel

1. Reinigen Sie die Vakuumier-Beutel in warmem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel.
2. Spülen Sie mit klarem Wasser nach.
3. Trocknen Sie die Vakuumier-Beutel anschließend mit einem fuselfreien Tuch gründlich ab.

#### **VORSICHT!**

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

### Vakuumier-Behälter

1. Reinigen Sie den Vakuumier-Behälter mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
2. Spülen Sie den Vakuumier-Behälter mit klarem Wasser ab.

## Mögliche Funktionsstörungen

3. Wischen Sie den Deckel des Vakuumier-Behälters nur mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
4. Stellen Sie sicher, dass das Zubehör vor der Wiederverwendung gründlich abgetrocknet ist.

### HINWEIS!

**Der Vakuumier-Behälter (nicht der Deckel) ist spülmaschinengeeignet und darf im oberen Bereich in der Spülmaschine gereinigt werden.**

### ACHTUNG!

**Vakuumier-Behälter und Deckel dürfen nicht in der Mikrowelle oder im Gefrierkühlschrank verwendet werden.**

## 7 Mögliche Funktionsstörungen

Die folgende Tabelle enthält Beschreibungen von möglichen Ursachen und Maßnahmen zur Behebung von Funktionsstörungen oder Fehler beim Betrieb des Gerätes. Wenn sich die Funktionsstörungen nicht beheben lassen, kontaktieren Sie den Kundendienst.

Geben Sie unbedingt die Artikel-Nummer, die Modell-Bezeichnung und die Serien-Nummer an. Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild des Gerätes.

DE

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Gerät funktioniert nicht	Fehlende Spannung	Stromversorgung überprüfen und wiederherstellen
	Gerät ist nicht an die Stromversorgung angeschlossen	Netzstecker an eine Steckdose anschließen
	Anschlusskabel defekt	Kundendienst kontaktieren
	Ein-/Aus-Taste nicht gedrückt	Sicherstellen, dass die Ein-/ Aus-Taste richtig gedrückt wurde
Gerät schaltet beim Vakuumiervorgang nicht automatisch auf Verschweißen um	Untere Dichtung ist verformt	Dichtung ersetzen und erneut versuchen
	Vakuumier-Beutel nicht richtig auf die Schweißleiste aufgelegt	Für ein korrektes Verschweißen muss sich das offene Ende des Vakuumier-Beutels vollständig in der Vakuumkammer befinden

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Gerät schaltet beim Vakuumiervorgang nicht automatisch auf Verschweißen um	Ansaugöffnung ist vom Vakuumier-Beutel abgedeckt	Vakuumier-Beutel korrekt auflegen
	Zu viele Lebensmittel im Vakuumier-Beutel	Einige Lebensmittel herausnehmen, den Rand des Vakuumier-Beutels reinigen und erneut einen Vakuumiervorgang durchführen
	Vakuumier-Beutel beschädigt	Einen neuen Vakuumier-Beutel verwenden und erneut einen Vakuumiervorgang durchführen Eventuell scharfe Ecken des Inhalts mit Küchenpapier auspolstern
Gerät stellt kein Vakuum in der Vakuumkammer her	Vakuumier-Beutel nicht korrekt auf die Schweißleiste aufgelegt	Für einen korrekten Vakuumiervorgang muss sich das offene Ende des Vakuumier-Beutels vollständig in der Vakuumkammer befinden
	Ansaugöffnung ist vom Vakuumier-Beutel abgedeckt	Vakuumier-Beutel korrekt auflegen
	Rand des Vakuumier-Beutels ist von Flüssigkeit, Ölflecken oder Krümel verunreinigt	Den Rand des Vakuumier-Beutels reinigen und erneut einen Vakuumiervorgang durchführen
	Rand des Vakuumier-Beutels ist faltig	Überflüssige Lebensmittel herausnehmen, die Öffnung des Vakuumier-Beutels glätten und erneut einen Vakuumiervorgang durchführen
	Inhalt des Vakuumier-Beutels ist scharfkantig	Scharfe Ecken des Inhalts mit Küchenpapier auspolstern




## Mögliche Funktionsstörungen

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Aufblasen des Vakuumier-Beutels nach dem Vakuumiervorgang	Die verpackten Lebensmittel gehören zu leicht korrodierenden Lebensmitteln	Alle leicht korrodierenden Lebensmittel müssen nach dem Vakuumiervorgang eingefroren oder gekühlt werden, damit sie länger haltbar sind
	Die verpackten Gemüse oder Obst sind nicht frisch	Beachten Sie, dass frisches Gemüse, Obst, Früchte nach dem Vakuumiervorgang nicht für die Lagerung bei Raumtemperatur geeignet sind, diese sollten gekühlt gelagert werden
Im Vakuumier-Behälter wird kein Vakuum erzeugt	Vakuumschlauch nicht korrekt am Deckel des Vakuumier-Behälters und Anschluss am Gerät „ <b>ACC PORT</b> “ angebracht	Vakuumschlauch korrekt am Deckel des Vakuumier-Behälters und Anschluss am Gerät „ <b>ACC PORT</b> “ anbringen
	Drehknopf des Vakuumier-Behälters nicht auf die Position der Dichtung gestellt	Deckel des Vakuumier-Behälters oder Anschluss des Vakuumschlauchs am Deckel zu Beginn des Vakuumiervorgangs herunterdrücken, um ein Auslaufen der Deckeldichtung zu vermeiden
	Rand des Vakuumier-Behälters und Dichtung des Deckels verunreinigt	Rand des Vakuumier-Behälters und Dichtung des Deckels reinigen und erneut einen Vakuumiervorgang durchführen
	Vakuumier-Behälter oder Deckel beschädigt oder zerbrochen	Zubehör austauschen

### 8 Entsorgung

#### Elektrogeräte

	<p>Elektrogeräte sind mit diesem Symbol gekennzeichnet. Elektrogeräte müssen fachgerecht und umweltgerecht verwertet und entsorgt werden. Elektrogeräte dürfen nicht in den Hausmüll. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und entfernen Sie das Anschlusskabel vom Gerät.</p>
---	---

Geben Sie Elektrogeräte bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab.