

K 300/60L



300747

DEUTSCH

Inhaltsverzeichnis

1. Sicherheit	2
1.1 Symbolerklärung	2
1.2 Sicherheitshinweise	3
1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung	6
1.4 Bestimmungswidrige 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 Baugruppenübersicht.....	9
4.2 Technische Angaben	10
4.3 Ergänzungsartikel	11
5. Installation und Bedienung.....	11
5.1 Installation.....	11
5.2 Vorteile des Vakuumverpackens.....	12
5.3 Richtlinien des Vakuumverpackens	13
5.4 Bedienung.....	16
5.4.1 Funktionen der Bedientasten / Anzeigen / LED Kontrollleuchten	16
5.4.2 Einstellungen	18
5.4.3 Vakuumverpacken.....	19
6. Reinigung.....	23
7. Mögliche Funktionsstörungen	24
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 und nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

- 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.
- Bedienen Sie das Gerät nur mit den vorgesehenen Griffen und Bedienelementen.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.

1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

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 bestimmungswidriger Verwendung haftet der Betreiber.

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

Das Vakuumiergerät ist nur zum Vakuumverpacken und Marinieren von geeigneten Lebensmitteln oder anderen Gegenständen bestimmt.

1.4 Bestimmungswidrige Verwendung

Jede andere Verwendung außer der unter **1.3 „Bestimmungsgemäße Verwendung“** genannt, gilt als bestimmungswidrig und ist untersagt.

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

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung dürfen ausschließlich vom qualifizierten Kundendienst durchgeführt werden.

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

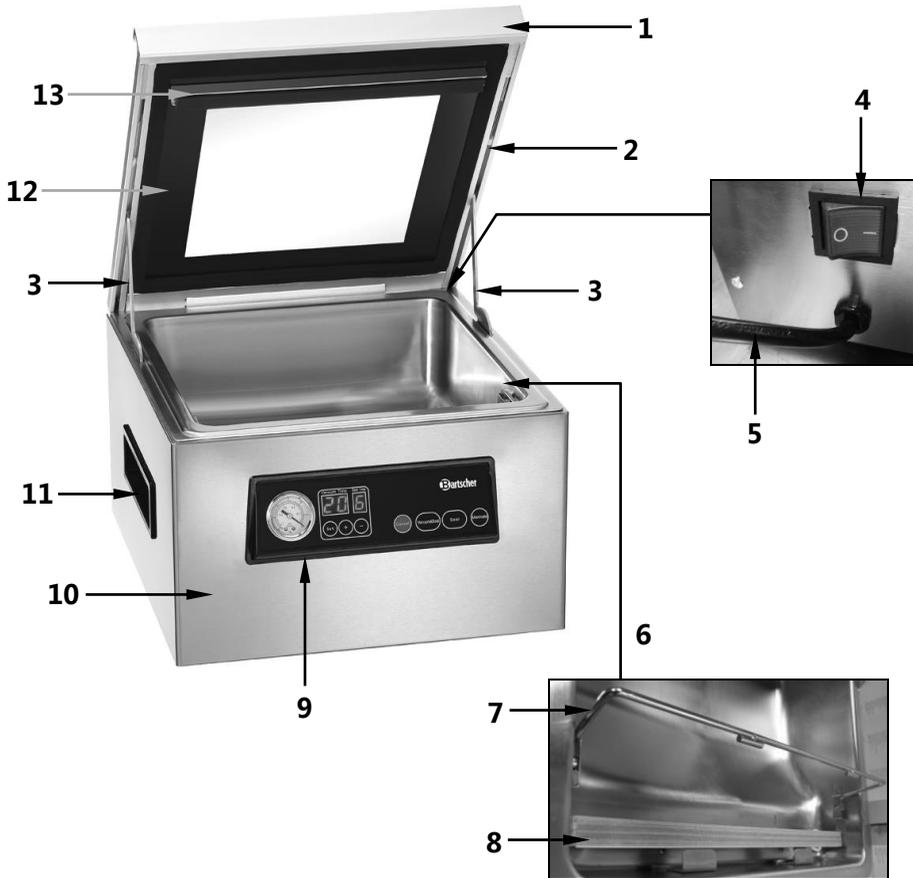
Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

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 Baugruppenübersicht



- | | |
|---|-------------------------|
| 1 Deckelgriff | 8 Schweißleiste |
| 2 Deckel | 9 Bedienblende |
| 3 Deckelscharnier (2x) | 10 Gehäuse |
| 4 Ein-/Ausschalter | 11 Tragegriff |
| 5 Netzanschlusskabel | 12 Dichtung |
| 6 Vakuumkammer | 13 Schweißbalken |
| 7 Klemmbügel für Vakuumierbeutel | |

4.2 Technische Angaben

Bezeichnung	Vakuuiergerät K 300/60L
Art.-Nr.:	300747
Material:	Gehäuse: Edelstahl, Kunststoff Deckel: Glas, Edelstahl
Farbe:	silber, schwarz
Ausführung:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Funktionen: <ul style="list-style-type: none"> - Kombiniertes Vakuumieren und Versiegeln - Manuelles Versiegeln - Marinieren ▪ Vakuumkontrolle: zeitgesteuert ▪ Vakuumierintensität: regulierbar ▪ Länge Schweißstab: 300 mm ▪ Anzahl Schweißnähte: 2 ▪ Regulierbare Schweißdauer: 3 - 6 Sekunden ▪ Digitalanzeige ▪ Ein-/Ausschalter ▪ Kontrollleuchten: Kombiniertes Vakuumieren und Versiegeln / Versiegeln / Marinieren / Ein/Aus / Abbruch ▪ Eigenschaften: <ul style="list-style-type: none"> - Vakuumierzeit: 20 - 99 Sekunden - Druckanzeige durch Manometer - Klemmbügel für Vakuumierbeutel
Anschlusswert:	0,35 kW / 220-240 V 50 Hz
Vakuumpumpe:	60 L/min.(ca. 4 m ³ /h)
Maximales Vakuum:	-900 mbar
Abmessungen:	B 375 x T 440 x H 271 mm
Kammermaße:	B 305 x T 320 x H 90 mm
Gewicht:	14,7 kg
Inklusive:	30 Vakuumierbeutel (280 x 330 mm)

Technische Änderungen vorbehalten!

4.3 Ergänzungsartikel

(nicht im Lieferumfang enthalten!)



Vakuumier-Beutel K1,2L

Inhalt: 1,2 Liter

Größe: 160 x 250 mm

Art.-Nr. 300311

Vakuumier-Beutel K2,5L

Inhalt: 2,5 Liter

Größe: 200 x 300 mm

Art.-Nr. 300312

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 10 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 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 zur 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 Sie 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.

Es lassen sich sehr viele Gegenstände durch das Vakuumieren schützen. Bewahren Sie z.B. Ihre Campingvorräte, wie Streichhölzer und Kleidung sauber und trocken auf. Das Anlaufen und Beschlagen von Silber und von Gegenständen aus Ihren Sammlungen wird in Vakuum verhindert.

5.3 Richtlinien des Vakuumverpackens



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.

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.

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 vorgefroren 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 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 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.

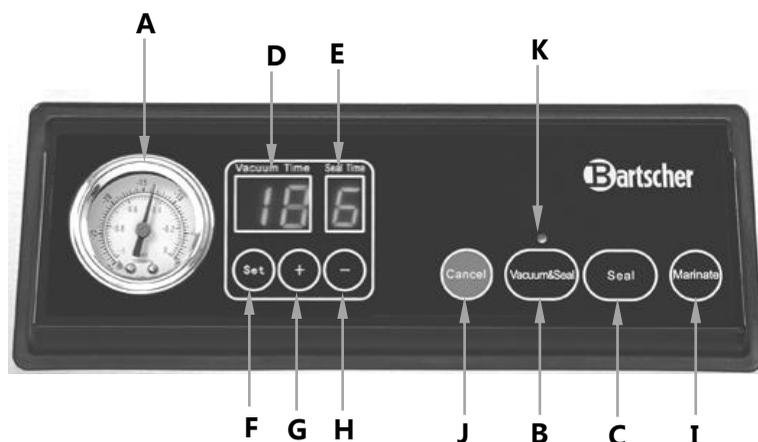
Beim Neu-Vakuumverpacken sind sie dann mit größter Sorgfalt und Hygiene zu behandeln.

5.4 Bedienung

Vor dem ersten Gebrauch

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

5.4.1 Funktionen der Bedientasten / Anzeigen / LED Kontrollleuchten



A. Manometer

Das Manometer zeigt den Druck in der Vakuumkammer während des Betriebes an.

B. Vakuum & Seal (Vakuum und Versiegelung)

Durch Drücken dieser Taste wählen Sie den automatischen Vakuumier- und Versiegelungsmodus.

C. Seal (Versiegelung)

Mit dieser Taste können 2 Funktionen gewählt werden:

- Verschließen des offenen Endes eines Vakuumier-Beutels, der aus einer Folienrolle hergestellt wird. Wenn die Vakuumier-Beutel versiegelt werden, beginnt das Gerät zuerst mit dem Ansaugen von etwa 20 Sekunden, um die Schweißleiste dicht zu halten, bevor die Vakuumier-Beutel versiegelt werden.
- Wenn die Taste „**Seal**“ während der Ausführung der automatischen „Vakuum & Versiegelung“-Modus gedrückt wird, stoppt die Vakuumpumpe, das Ventil schließt und das Gerät geht in den Versiegelungsmodus über.

D. Anzeige „Vakuum Time“ (Vakuumierzeit)

In dieser Anzeige wird angezeigt:

- der Fortschritt des Vakuumierens
- die eingestellte Vakuumierzeit

E. Anzeige „Seal Time“ (Versiegelungszeit)

In dieser Anzeige wird angezeigt:

- der Fortschritt der Versiegelung
- die eingestellte Versiegelungszeit

F. Set-Taste

Mit Hilfe dieser Taste gelangen Sie in die Anzeigen der Vakuumierzeit (20 bis 99 Sekunden) oder der Versiegelungszeit (3 bis 9 Sekunden). Diese Einstellungen bzw. Änderungen der Werte können über die Einstelltasten „+“ und „-“ vorgenommen werden, die eingestellten Werte erscheinen in den entsprechenden Anzeigen D oder E.

G. + H. Einstelltasten „+“ und „-“

Mit diesen Tasten werden folgende Werte erhöht oder verringert bzw. eingestellt:

- die Vakuumierzeit (20 bis 99 Sekunden)
- die Versiegelungszeit (3 bis 9 Sekunden)

J. Cancel (Stopp-Taste)

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

I. Marinare (Mariniermodus)

Mit dieser Taste kann der Mariniermodus gewählt werden.

K. LED- Kontrolleuchten

Diese Kontrolleuchten zeigen den gewählten Betriebsmodus an:

- Vakuum & Versiegelung
- Versiegelung
- Marinieren
- Abbruch

5.4.2 Einstellungen

1. Vakuumierzeit

Um die Vakuumierzeit entsprechend der unterschiedlichen Lebensmittel und Vakuumier-Beutelgröße einzustellen (erhöhen oder verringern), drücken Sie die Taste „**SET**“ (F) und anschließend die Tasten „+“ (G) oder „-“ (H).

Beachten Sie die empfohlenen Vakuumierzeiten in der unten aufgeführten Tabelle.

	Anwendungen	Beispiele	Vakuumierzeit (in Sek.)
1	Allgemeine Anwendungen	geeignet für normale Vakuumier-Beutelgröße und alle Arten von Lebensmitteln, Fleisch	50, ab Werk eingestellt
2	Vakuumverpacken von weichen und empfindlichen Lebensmitteln	Brot, Kartoffelchips, Früchte usw. (lose in der Verpackung)	20 ~ 40
3	Normale Vakuumier-Beutel	Alle Vakuumier-Beutel kleiner als 22 x 30 cm	40 – 60
4	Große Vakuumier-Beutel mit voluminösem Inhalt	für sperrige, große Vakuumier-Beutel 30 x 33 cm voller Inhalt	60 – 80
5	Flache oder flüssige Verpackung	Suppen, Soßen	60 ~ 80
6	extra dichte Vakuumverpackung	Marinieren von Lebensmitteln, extra dichte Vakuumverpackung	99

2. Versiegelungszeit

Um die Versiegelungszeit entsprechend der Dicke und Materialien des Beutels, der Umgebungstemperatur oder Lebensmittelart einzustellen (erhöhen oder verringern), drücken Sie die Taste „**SET**“ (F) und anschließend die Tasten „**+**“ (G) oder „**-**“ (H).

Beachten Sie die empfohlenen Versiegelungszeiten in der unten aufgeführten Tabelle.

	Anwendung	Beispiele	Versiegelungszeit (in Sek.)
1	Normale Nylon-Vakuumier-Beutel	Vakuumier-Beutel aus Nylon, die bei Zimmertemperatur und im Trockenen genutzt werden	6
3	Sehr dünne Vakuumier-Beutel oder feuchte weiche Beutel	Dünne Nylon-Vakuumier-Beutel oder feuchte PE-Beutel	4 – 6
4	Bei niedriger Raumtemperatur oder bei Kälte im Freien	Vakuumverpacken an kalten Tagen im Freien oder in Räumen unter 12 °C	6 ~ 7
5	Feuchte oder nasse Vakuumier-Beutel oder Vakuumverpacken bei Kälte	nasse Vakuumier-Beutel oder viel Feuchtigkeit in den Vakuumier-Beutel	7 ~ 8

5.4.3 Vakuumverpacken

Wichtige Hinweise und Tipps

- 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 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.
- Erhöhen Sie bei Bedarf die Vakuumierzeit für eine dichtere Verpackung.
- Für bessere Marinierseffekte wiederholen Sie den Vakuumiervorgang 2 bis 3 mal.
- Überprüfen Sie immer die Schweißnähte, um sicherzustellen, dass sie klar, eben und gleichmäßig ausgeführt wurden.
- Erhöhen Sie die Vakuumierzeit um eine oder zwei weitere Sekunden im Winter und an kalten Tagen, um ein besseres Versiegelungsergebnis zu erzielen.
- Halten Sie das offene Ende der Vakuumier-Beutel sauber und trocken; erhöhen Sie die Vakuumierzeit um zwei weitere Sekunden, wenn das offene Ende des Vakuumier-Beutels feucht ist.

Auswahl Vakuumier-Beutel

- Die Vakuumier-Beutel sind in verschiedenen Größen erhältlich. Wählen Sie die geeignete Beutelgröße für das Lebensmittel, welches Sie konservieren möchten. Stellen Sie sicher, dass die Länge des Vakuumier-Beutels mindestens 7 cm über das zu konservierende Lebensmittel hinausgeht und berücksichtigen Sie weitere 2 cm für jede weitere Wiederverwendung des Vakuumier-Beutels.



HINWEIS!

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

Vakuumier-Beutel aus einer Folienrolle herstellen

- Wählen Sie eine Folienrolle mit geeigneter Breite, um daraus Vakuumier-Beutel herzustellen.
- Schließen Sie den Netzstecker an eine geerdete Einzelsteckdose an.
- Drücken Sie den Ein-/Ausschalter an der Rückseite des Gerätes in die Position „I“, um das Gerät in Betrieb zu nehmen.
- Die Anzeigen für Vakuumierzeit „**Vacuum Time**“ (D) und Versiegelungszeit „**Seal Time**“ (E) leuchten auf.
- Stellen Sie die geeignete Vakuumierzeit und Versiegelungszeit für die ausgewählte Folienrolle ein.
- Öffnen Sie den Deckel des Gerätes und legen Sie das offene Ende der Folienrolle in die Vakuumkammer des Gerätes. Stellen Sie sicher, dass dieses korrekt auf der Schweißleiste liegt. Schließen Sie den Deckel.

- Drücken Sie die Versiegelungstaste **Seal** (C) auf der Bedienblende. Der Versiegelungsvorgang beginnt. Die eingestellte Versiegelungszeit wird in der Anzeige „**Seal Time**“ (E) angezeigt und auf „0“ heruntergezählt, bis der Vorgang beendet ist.
Hinweis: Um den Versiegelungsvorgang vorzeitig zu beenden, drücken Sie die Taste **Cancel** (J).
- Öffnen Sie den Deckel des Gerätes und nehmen Sie die versiegelte Folienrolle aus der Vakuummkammer heraus. Überprüfen Sie die beiden Schweißnähte. Diese sollten ein gleichmäßiger Querstrich sein und keine Falten haben. Im Fall einer unvollständigen Versiegelung schneiden Sie die Schweißnaht ab und wiederholen Sie den Versiegelungsvorgang.
- Schneiden Sie einen Vakuumier-Beutel entsprechend der zu verpackenden Lebensmittel oder Gegenständen von der Folienrolle ab.

Vakuumier-Beutel in die Vakuummkammer legen

- Legen Sie das zu verpackende Lebensmittel in den Vakuumier-Beutel.
- Öffnen Sie den Deckel des Gerätes und legen Sie den Vakuumier-Beutel mit dem offenen Ende auf die Schweißleiste in der Vakuummkammer.
- Reinigen und begradigen Sie das offene Ende des Vakuumier-Beutels. Stellen sie sicher, dass kein Staub, Falten oder Wellen vorhanden sind.
- Achten Sie darauf, dass:
 - die Höhe des Inhaltes im Vakuumier-Beutel nicht höher als die Schweißleiste ist.
 - der Vakuumier-Beutel mit der Öffnung über der Schweißleiste liegt (siehe **Abb. rechts**).
 - der ganze Vakuumier-Beutel einschließlich der Beutelöffnung innerhalb der Vakuummkammer ist.
- Befestigen Sie den Vakuumier-Beutel mit dem Klemmbügel im vorderen Bereich der Vakuummkammer. Heben Sie den Klemmbügel kurz hoch.



Automatischen Vakuumiervorgang starten (Vakuum und Versiegelung)

- Schließen Sie den Deckel des Gerätes.
Hinweis: Um sicherzustellen, dass keine Luft aus dem Deckel austritt, halten Sie immer den Deckel einige Sekunden lang fest, wenn Sie das Gerät starten.
- Drücken Sie den Ein-/Ausschalter an der Rückseite des Gerätes in die Position „I“, um das Gerät in Betrieb zu nehmen. Die rote Netzkontrollleuchte im Ein-/Ausschalter leuchtet auf.
- Drücken Sie die Taste „**Vakuum & Seal**“ (B), um den Vakuum- und Versiegelungsmodus zu starten. Die Kontrollleuchte über der gedrückten Taste leuchtet auf.
- Die Vakuumpumpe beginnt zu pumpen und in der Anzeige „**Vakuum Time**“ (D) wird die eingestellte Vakuumierzeit bis „0“ heruntergezählt. Nach Ablauf dieser Zeit ist der Vakuumiervorgang abgeschlossen und das Gerät wechselt automatisch in den Versiegelungsmodus.
- Die Versiegelungszeit wird in der Anzeige „**Seal Time**“ (E) bis „0“ heruntergezählt. Ist der Versiegelungsvorgang abgeschlossen, blinkt die Kontrollleuchte über der Taste „**Vakuum & Seal**“ (B) einige Sekunden und erlischt dann.
- Öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie den versiegelten Vakuumier-Beutel aus der Vakuumkammer.



HINWEIS!

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

- Das Gerät ist für den nächsten Vakuumiervorgang bereit.
- Für optimales Vakuumverpacken ist es besser, das Gerät für 1 Minute abkühlen zu lassen, bevor Sie es wieder verwenden. Wischen Sie überschüssige Flüssigkeit oder Speisereste in der Vakuumkammer nach jedem Vakuumiervorgang ab.
- Um einen Vakuumier-Beutel zu öffnen, schneiden Sie ihn mit einer Schere auf.

Marinieren

1. Öffnen Sie den Deckel des Gerätes und legen Sie die zum Marinieren gewünschten Lebensmittel in einen Vakuumier-Beutel. Legen Sie den Vakuumier-Beutel mit dem offenen Ende auf die Schweißleiste in der Vakuumkammer.
2. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie den Ein-/Ausschalter in die Position „I“, um das Gerät in Betrieb zu nehmen.
3. Drücken Sie die Taste **“Marinate“** (I), um den Mariniervorgang zu starten. Die Kontrollleuchte über der Taste **“Marinate“** (I) leuchtet auf.
Das Gerät erzeugt für 99 Sekunden Vakuum in der Vakuumkammer. Am Ende des Mariniervorgangs wird kein Versiegelungsvorgang durchgeführt und das Vakuum gebrochen. Die Kontrollleuchten **„Vacuum & Seal“** und **„Seal“** blinken einige Sekunden und erloschen, wenn der Mariniervorgang beendet wird.
4. Wiederholen Sie den Schritt 3 bei Bedarf noch weitere Male.
5. Öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie die marinierten Lebensmittel.

6. Reinigung



WARNUNG!

Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung mit dem Ein-/Ausschalter aus und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (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.

Gerät aufbewahren

- Wenn das Gerät längere Zeit nicht genutzt wird, reinigen Sie es gründlich wie beschrieben und bewahren es an einem trockenen, sauberen, frostsicheren, sonnengeschützten und für Kinder unzugänglichen Platz auf. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät.

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
Das Gerät funktioniert nicht	Prüfen Sie, ob der Netzstecker korrekt in die Steckdose eingesteckt ist. Prüfen Sie die Steckdose, indem Sie ein anderes Gerät anschließen.
	Überprüfen Sie das Netzkabel und den Netzstecker auf Beschädigungen. Falls diese beschädigt sind, Gerät nicht benutzen. Kundendienst kontaktieren.
	Stellen Sie sicher, dass der Ein-/Ausschalter richtig gedrückt wurde.
Das Gerät stellt kein vollständiges Vakuum in den Vakuumier-Beuteln her	Für ein korrektes Verschweißen muss das offene Ende des Vakuumier-Beutels vollständig in der Vakuumkammer verbleiben.
	Die Vakuumierzeit ist nicht hoch genug eingestellt. Erhöhen Sie die Vakuumierzeit.
	Überprüfen Sie die Schweißleiste und den Schweißstab auf Verunreinigungen. Reinigen Sie diese gründlich.
	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.

Problem	Mögliche Ursachen und Lösungen
Das Gerät stellt kein Vakuum in der Vakuumkammer her	Die Dichtung des Deckels ist beschädigt oder verunreinigt. Reinigen Sie die Dichtung oder ersetzen Sie diese durch eine neue Dichtung.
Der Vakuumier-Beutel verliert sein Vakuum nach dem Verschweißen	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.
	Überprüfen Sie den Vakuumier-Beutel auf Beschädigungen. Polstern Sie eventuell scharfe Ecken des Inhalts mit Küchenpapier aus.
	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.

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