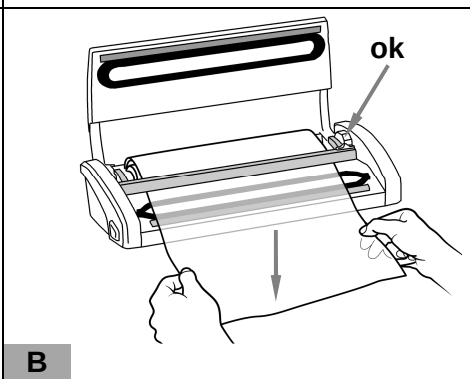
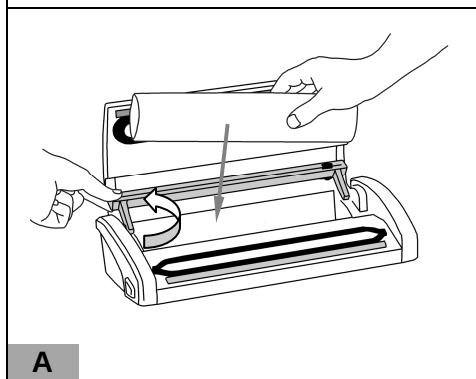
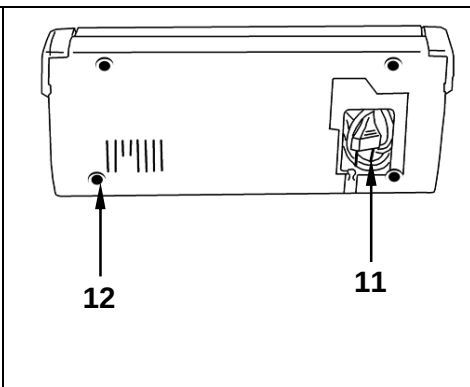
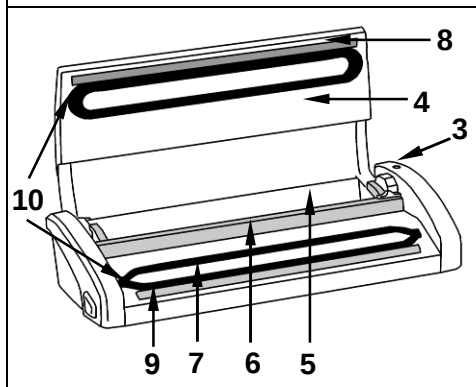
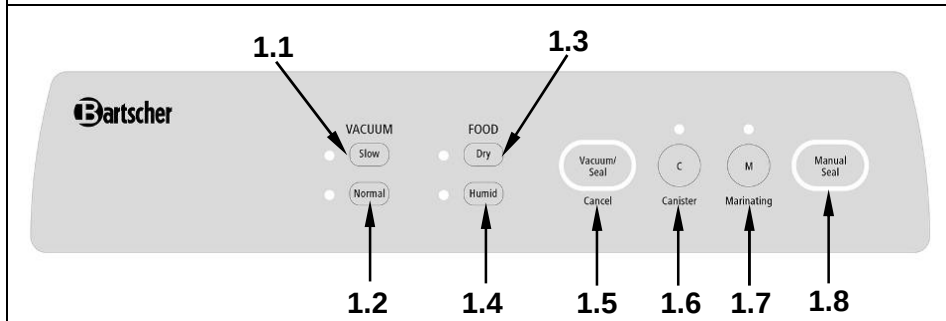
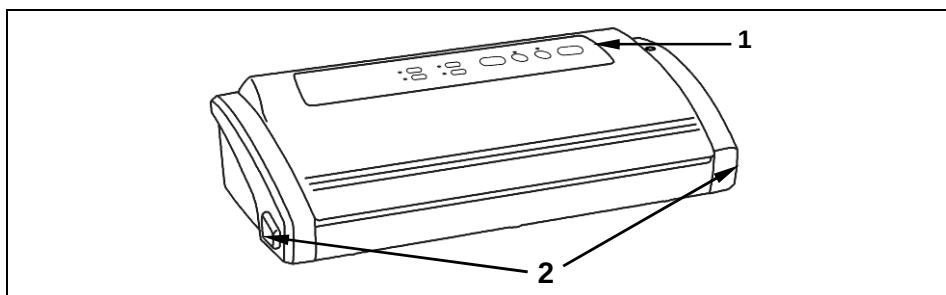
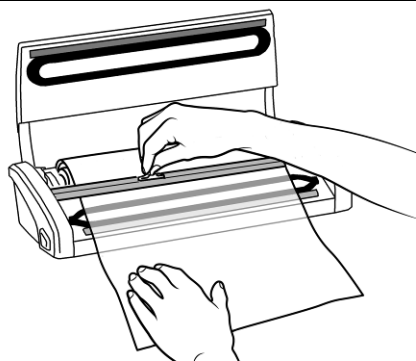


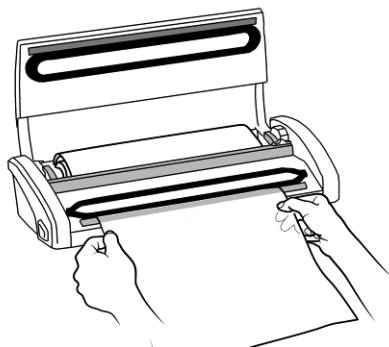


300741

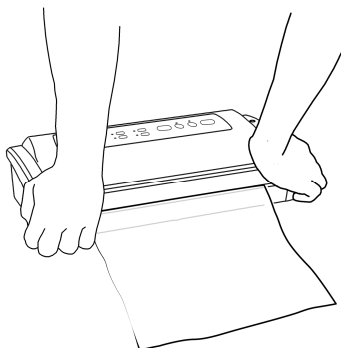




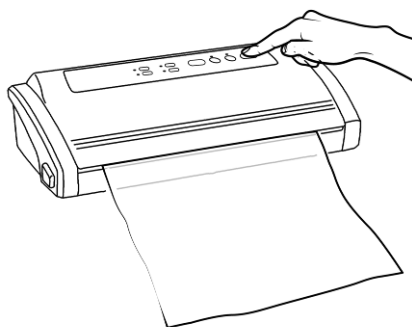
C



D



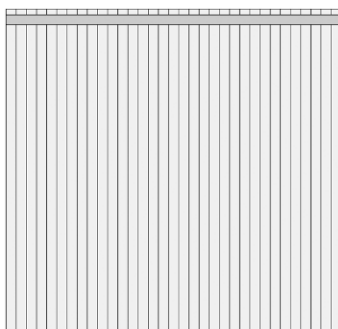
E



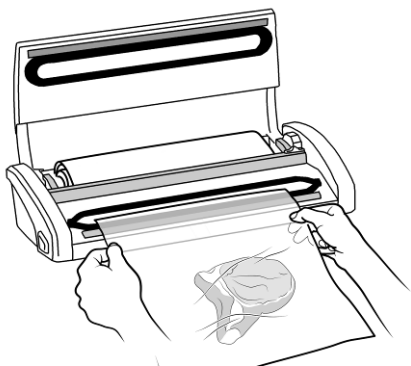
F



G



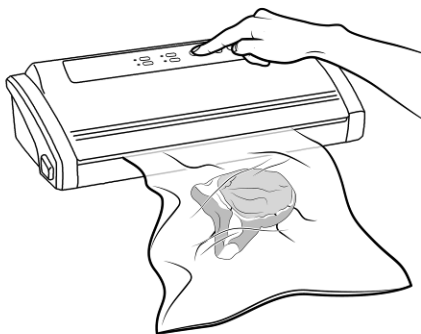
H



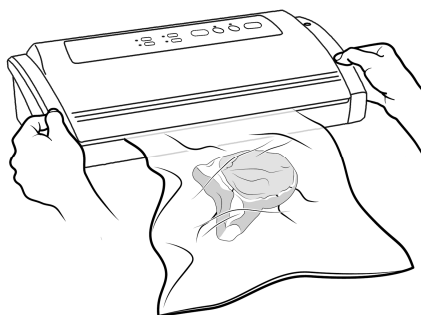
I



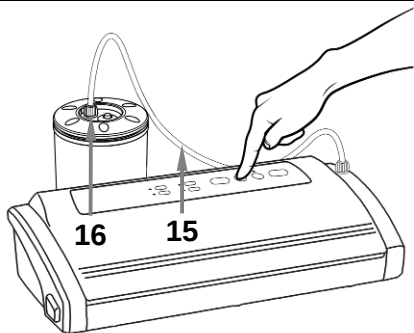
K



L



M



N

NEDERLANDS

Inhoudsopgave

1. Veiligheid.....	28
1.1 Veiligheidsaanwijzingen.....	28
1.2 Symboolverklaring.....	30
1.3 Reglementair gebruik.....	31
2. Algemeen	32
2.1 Aansprakelijkheid en vrijwaring.....	32
2.2 Auteursrecht.....	32
2.3 Verklaring van Conformiteit.....	32
3. Transport, verpakking en bewaring	33
3.1 Controle bij aflevering	33
3.2 Verpakking.....	33
3.3 Bewaring.....	33
4. Specificaties.....	34
4.1 Technische Gegevens	34
4.2 Overzicht van onderdelen	34
4.3 Geschikte accessoires	36
5. Installatie en bediening	37
5.1 Plaatsing en aansluiting	37
5.2 Voordelen van vacuüm verpakking.....	38
5.3 Principes voor vacuüm verpakking	40
5.4 Bediening.....	45
5.4.1 Voor het eerste gebruik	45
5.4.2 Inschakelen van het apparaat	45
5.4.3 Instellingen	45
5.4.4 Voorbereiding van de plastic zakjes op een rol	46
5.4.5 Vacuüm verpakken in zakjes van rollen of in geconfectioneerde zakjes voor vacuüm verpakking.....	47
5.4.6 Toepassing van de functie Manual Seal.....	47
5.4.7 Vacuüm verpakken in containers voor vacuüm verpakking.....	48
6. Reiniging en onderhoud	48
6.1 Veiligheidsvoorschriften	48
6.2 Reiniging.....	49
7. Mogelijke storingen.....	50
8. Afvalverwijdering.....	52

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

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
 Fax: +49 (0) 5258 971-120



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

Deze gebruiksaanwijzing bevat de beschrijving van de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat en dient als belangrijke informatiebron en naslagwerk.

De kennis en het in acht nemen van alle hier beschreven veiligheidsvoorschriften en instructies is een voorwaarde voor veilig en juist gebruik van het apparaat.

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

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

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

1. Veiligheid

Het apparaat is gemaakt volgens de laatste stand der techniek. Het kan echter een bron van gevaar vormen als het apparaat niet in overeenstemming met zijn bestemming gebruikt wordt.

Alle personen die het apparaat gebruiken, moeten zich houden aan de aanbevelingen en aanwijzingen uit deze gebruiksaanwijzing.

1.1 Veiligheidsaanwijzingen

- Het apparaat mag alleen gebruikt worden als het zich in goede technische en veilige staat bevindt.
- Het apparaat mag worden gebruikt door **kinderen vanaf 8 jaar** en door personen met fysieke, sensorische of verstandelijke beperkingen, met weinig ervaring en/of kennis, wanneer dit onder toezicht gebeurt of nadat zij zijn geïnstrueerd over veilig gebruik van het apparaat en zij begrijpen welke gevaren het gebruik van het apparaat met zich meebrengt.
- **Kinderen** mogen niet met het apparaat spelen.
- **Kinderen** mogen het apparaat niet schoonmaken of **onderhoud plegen**, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- **Kinderen jonger dan 8 jaar** mogen zich niet in de buurt van het apparaat en de aansluitingskabel bevinden.

- De producent doet zijn uiterste best om elk product aan de hoogste veiligheidseisen te laten voldoen. Desondanks dient men zich, net als bij alle andere elektrische apparaten, te houden aan elementaire veiligheidsvoorschriften om gevaar voor mensen, dieren en voorwerpen tegen te gaan.
- Voordat u het apparaat voor het eerst start en tijdens het gebruik van het apparaat dient de stroomkabel regelmatig gecontroleerd worden op beschadigingen. Bij beschadiging dient deze vervangen te worden door de producent, onderhoudsdienst of een gekwalificeerde elektricien om potentieel gevaar uit te sluiten.
- De stroomkabel mag niet in contact komen met warmtebronnen of scherpe randen. Laat de kabel niet over een tafel of blad hangen. Voorkom situaties waarin iemand op de stroomkabel kan stappen of erover kan struikelen.
- Buig de kabel niet, druk er niet op en doe er geen knopen in; rol hem altijd helemaal uit.
- Zet nooit apparaten of andere voorwerpen op de stroomkabel.
- Leg de stroomkabel niet op tapijten of andere materialen die warmte isoleren en dek deze niet af. Houd hem op afstand van de werkplek en dompel hem niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik het apparaat niet als het niet goed werkt, als het beschadigd is of op de grond is gevallen.
- Gebruik geen accessoires of onderdelen die niet door de producent worden aanbevolen. Deze kunnen gevaar veroorzaken voor de gebruiker of het apparaat beschadigen en verwondingen veroorzaken bij mensen. Daarnaast zorgt dit voor verlies van garantie.
- Lees de gebruiksaanwijzing voor het gebruik van het apparaat goed en bewaar deze voor gebruik in de toekomst.
- Het apparaat is niet geschikt voor continu gebruik. Maak daarom onderbrekingen van minimaal 1 minuut tussen de volgende cycli.
- Intensief gebruik van het apparaat kan ervoor zorgen dat het automatische systeem voor thermische beveiliging inschakelt. Laat het apparaat dan 20 minuten afkoelen zodat de thermische beveiliging uitschakelt.
- Gebruik het apparaat niet bij hete oppervlakken of op hete oppervlakken.

- De behuizing van het apparaat is niet beveiligd tegen het binnendringen van vloeistoffen. Voorkom dat er vloeistof in de vacuümkamer gezogen wordt. Mocht dit toch gebeuren, droog dan de vacuümkamer zo snel mogelijk.
- Dompel het apparaat niet onder in water en gebruik het apparaat niet wanneer de stroomkabel of het stopcontact nat zijn. Wanneer dit gebeurt tijdens gebruik, doe dan rubber handschoenen aan en haal de stekker direct uit het stopcontact. **Haal het apparaat niet uit het water en raak het niet aan zolang de stekker in het stopcontact zit.** Gebruik het apparaat niet meer nadat het uit het water is gehaald (geef het zo spoedig mogelijk aan een geautoriseerde service of speciaalzaak).
- Raak de afdichtstrip tijdens gebruik van het apparaat niet aan. **Risico op brandwonden!**
- Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
- Open het apparaat **nooit** en breng er geen veranderingen in aan. Onderhoud en reparaties dienen uitsluitend gedaan te worden door gekwalificeerde specialisten en alleen originele onderdelen en accessoires mogen gebruikt worden. **Probeer het apparaat nooit zelf te repareren.** Ongeautoriseerde reparaties resulteren in verlies van garantie.
- Gebruik geen gebarsten of beschadigde deksels of vacuümcontainers!
- Gebruik het apparaat uitsluitend in gesloten ruimten.

1.2 Symboolverklaring

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



GEVAAR! Gevaar voor elektrische schokken!

Bij dit symbool moet men op gevaarlijke situaties letten, die elektrische schokken kunnen veroorzaken. Als de veiligheidsvoorschriften niet worden opgevolgd, bestaat het gevaar van lichamelijke letsel en levensgevaar.



WAARSCHUWING!

Dit symbool waarschuwt voor gevaren, die tot lichamelijk letsel kunnen leiden. Volg u de aangegeven veiligheidsinstructies op en wees in deze gevallen heel voorzichtig.



OPGELET!

Met dit symbool worden aanwijzingen gegeven, die als zij niet in acht worden genomen, tot beschadiging, slecht functioneren en/of storing van het apparaat kunnen leiden.



AANWIJZING!

Dit symbool wijst op tips en informatie die wezenlijk zijn voor efficiënt en storingsvrij gebruik van het apparaat.

1.3 Reglementair gebruik

De veiligheid is alleen dan gegarandeerd als het apparaat gebruikt wordt in overeenstemming met zijn bestemming.

Dit apparaat is niet bestemd voor permanent professioneel gebruik.

Alle technische ingrepen, ook de montage en het onderhoud, mogen uitsluitend worden uitgevoerd door de gekwalificeerde klantenservice.

Het apparaat is bestemd voor gebruik in het huishouden en op vergelijkbare plaatsen, zoals:

- personeelskeukens van winkels, kantoren of andere dienstverlenende bedrijven;
- landgoederen;
- voor klanten in hotels, motels en vergelijkbare huisvestingsvoorzieningen;
- bed and breakfast.

Het vacuümapparaat is uitsluitend geschikt voor het vacuüm verpakken van passende voeding of andere voorwerpen.



WAARSCHUWING!

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

Voor alle schade die is veroorzaakt door verkeerde bediening van het apparaat is alleen en uitsluitend de gebruiker aansprakelijk.

2. Algemeen

2.1 Aansprakelijkheid en vrijwaring

Alle gegevens en tips die zijn opgenomen in deze gebruiksaanwijzing zijn samengesteld rekening houdend met de geldende voorschriften, de actuele technische stand van zaken en onze langdurige inzichten en ervaring.

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

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



AANWIJZING!

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

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

- het niet in acht nemen van de aanwijzingen voor bediening en reiniging;
- oneigenlijk gebruik;
- het aanbrengen van wijzigingen door de gebruiker;
- de toepassing van ongeoorloofde reserveonderdelen.

Wij behouden ons het recht voor om technische veranderingen in het product aan te brengen die leiden tot verbetering van de gebruikseigenschappen en de verdere ontwikkeling van het apparaat.

2.2 Auteursrecht

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



AANWIJZING!

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

2.3 Verklaring van Conformiteit



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

3. Transport, verpakking en bewaring

3.1 Controle bij aflevering

Als het apparaat afgeleverd is, onmiddellijk controleren of het compleet en zonder transportschade is. Als er duidelijk zichtbare transportschade is, het geleverde apparaat niet of alleen onder voorbehoud aannemen.

De schade opschrijven op de transportdocumenten/ het leveringsdocument van de leverancier. Vervolgens reclameren.

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

3.2 Verpakking

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



AANWIJZING!

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

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

3.3 Bewaring

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

Verpakte apparaten alleen als volgt bewaren:

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

4. Specificaties

4.1 Technische Gegevens

Naam	Vacuümapparaat 100
Nr. art.:	300741
Uitvoering:	kunststof, wit
Stroomvoorziening:	0,13 kW / 220-240 V 50 Hz
Vacuümpomp:	0,72 m³/h (circa 12 l/min.)
Afdichtstrip:	300 mm
Afmetingen:	breedte 400 x diepte 185 x hoogte 100 mm
Uitrusting:	1 rol folie (20 cm x 300 cm), 1 rol folie (30 cm x 300 cm), 1 slang (voor extern vacuüm verpakken)
Gewicht:	2,65 kg

Wijzigingen voorbehouden!

4.2 Overzicht van onderdelen



AANWIJZING!

Op uitklapbare pagina's van de gebruiksaanwijzing staat een overzicht van de belangrijkste componenten en staan illustraties die de bediening van het vacuümapparaat vergemakkelijken. Open deze pagina's bij het lezen van de gebruiksaanwijzing om de tekeningen te kunnen bekijken.

- (1) Bedieningspaneel** - voor het afstellen van de verschillende functies van het apparaat.
- (2) Ontgrendelknoppen** - een druk op deze knoppen zorgt ervoor dat de deksel geopend kan worden (4).
- (3) Zuigmondstuk**- voor aansluiting van de slang voor het vormen van vacuüm in geschikte vacuümcontainers.
- (4) Deksel** - het openen ervan in de vaste bovenpositie maakt het afsnijden en positioneren van zakjes mogelijk voor de aanvang van het vacuüm verpakken.
- (5) Vak voor folierol** - voor passende folierollen.
- (6) Snijmechanisme** - voor het afsnijden van folie van de zakjes voor vacuüm verpakken.
- (7) Vacuümkamer** - plaats voor het positioneren van de zakjes voor vacuüm verpakking en de evacuatie van lucht.

(8) Afdichtstrip - verwarmingselement voor het goed afsluiten/afdichten van de vacuümzakjes.

(9) Drukafdichting- druk het vacuümzakje tegen de afdichtstrip.

(10) Afdichtingen - garanderen de afdichting van het vacuüm in de kamer en zorgen ervoor dat de lucht uit de zakjes voor vacuüm verpakking weg kan.



OPGELET!

Bewaar het apparaat wanneer u klaar bent met verpakken met de deksel open; blokkeer de gesloten deksel niet. Dit zorgt ervoor dat de afdichtingen vervormen en het functioneren van het apparaat verstoord wordt.

(11) Snoer en snoeropbergvak

(12) Antislippootjes - om het glijden van het apparaat tijdens gebruik tegen te gaan.

Functies van de bedieningsknoppen

- | | |
|---------------------------------------|---|
| 1.1 Slow | knop voor de keuze van een lage luchtafzuigsnelheid van de pomp. |
| 1.2 Normal | knop voor de keuze van een hoge luchtafzuigsnelheid van de pomp. |
| 1.3 Dry | keuzeknop voor het sealen van een verpakking met droge voedingsmiddelen. |
| 1.4 Humid | keuzeknop voor het sealen van een verpakking met vochtige voedingsmiddelen |
| 1.5 Vacuum & Seal / Cancel | Knop (BLAUW LAMPJE) voor het automatisch starten van een verpakkingscyclus in vacuümzakjes met sealing. Deze knop heeft ook de functie Cancel die het mogelijk maakt het verpakkingsproces te annuleren. |
| 1.6 Canister | Knop voor het automatisch starten van een verpakkingscyclus in vacuümcontainers. |
| 1.7 Marinating | Knop voor het starten van een cyclus snel marineren, alleen te gebruiken met containers die geschikt zijn om te marineren. |
| 1.8 Manual Seal | Knop (ROOD LAMPJE) voor het handmatig starten van het sealen van de vacuümzakjes. |

4.3 Geschikte accessoires



OPGELET!

Om te zorgen voor het perfect en veilig wegzuigen van lucht dienen voor de vacuüm verpakking van voedingsmiddelen de bij het apparaat geleverde rollen folie te worden gebruikt of accessoires van BARTSCHER die in onderstaande tabel worden vermeld.

Alleen deze accessoires zijn precies op maat van het apparaat gemaakt en zorgen voor nauwkeurige vacuüm verpakking van voedingsmiddelen.

Voor de vacuüm verpakking van voedingsmiddelen kunnen zakjes of containers gebruikt worden.

Vacuümszakjes zijn geschikt voor harde producten en producten met een samenhangende consistentie, die niet in elkaar gedrukt worden.

Belangrijke aanwijzing:

Voor het vacuüm verpakken alleen speciale vacuümszakjes gebruiken (eenzijdig geribbelde zakjes met reliëf voor vacuümverpakking)!

In **stijve vacuümcontainers** kunnen voedingsmiddelen met een losse vorm verpakt worden (zoals koffie) en producten die gevoelig zijn voor druk, zoals aardbeien, tomaten of gerechten in de vorm van soep of saus.

Accessoires (worden niet bijgeleverd!)

	Vacuümcontainer, 1,5 l Kunststof, doorzichtige container, Witte deksel, stapelen mogelijk Afmetingen: B 135 x D 135 x H 180 mm Gewicht: 0,3 kg <u>Belangrijke aanwijzing:</u> Container is niet geschikt voor het marinieren van voedsel!	Nr. art.: 300422
	Set folierollen (2 rollen 22 cm x 500 cm)	Nr. art.: 300418
	Set folierollen (2 rollen 28 cm x 500 cm)	Nr. art.: 300419

	Vacuümkzakjes, eenzijdig geribbeld, met reliëf Maat: 160 x 250 mm Inhoud 1,2 liter	Nr. art.: 300411
	Vacuümkzakjes, eenzijdig geribbeld, met reliëf Maat: 200 x 300 mm Inhoud 2,5 liter	Nr. art.: 300412
	Vacuümkzakjes, eenzijdig geribbeld, met reliëf Maat: 300 x 400 mm Inhoud 7,5 liter	Nr. art.: 300413

5. Installatie en bediening

5.1 Plaatsing en aansluiting

Plaatsing

- Pak het apparaat uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal.



VOORZICHTIG!

- Verwijder **nooit** het typeplaatje en waarschuwingsaanduidingen van het apparaat.
- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele, droge en watervaste ondergrond die bestand is tegen hoge temperaturen.
- Zet het apparaat **nooit** op een brandbare ondergrond.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van open vuur, elektrische kachels, verwarmingsketels of andere warmtebronnen.
- Zet het apparaat **nooit** bij ontvlambare materialen zoals alcohol, spiritus of benzine.
- Zet het apparaat **nooit** op de rand van een werkblad. Maak genoeg plaats voor het apparaat om ruimte te hebben voor de foliezakjes.
- Let op goede luchtventilatie. Van alle kanten dient minimaal 20 cm ruimte te zijn, en boven het apparaat 1 m.
- Plaats het apparaat op een plaats waar kinderen niet bij kunnen. Let erop dat kleine kinderen het apparaat niet mee kunnen trekken met de stroomkabel.

Aansluiting



GEVAAR! Gevaar voor elektrische schokken!
Ondeskundige installatie van het apparaat kan verwondingen veroorzaken! Vergelijk de installatiegegevens van het lokale stroomnetwerk met de technische gegevens van het apparaat (zie typeschild). Het apparaat alleen aansluiten als bovenstaande gegevens overeenkomen!

Het apparaat mag uitsluitend aangesloten worden op correct geïnstalleerde, eenvoudige geaarde stopcontacten.

Haal de voedingskabel nooit uit het stopcontact door aan de kabel te trekken maar pak altijd de stekker beet.

- De stroomkring van het stopcontact moet met minimaal 16A beveiligd zijn. Verbind het apparaat uitsluitend rechtstreeks met het wandstopcontact. Gebruik van verlengsnoeren en verdeelstekkers is verboden.
- Plaats het apparaat zodanig dat de stekker altijd bereikbaar is om het apparaat indien nodig snel uit te kunnen schakelen.

5.2 Voordelen van vacuüm verpakking

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

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

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

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

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

- Er kan gebruik van worden gemaakt bij speciale gelegenheden,
 - om voedingsmiddelen vacuüm te verpakken en zo de houdbaarheidsdatum te verlengen,

- om alvast voor de hele week maaltijden te bereiden,
- om sla, groenten en kruiden langer te bewaren (ze blijven knapperig en vers);
- Hoogwaardige oliën en dergelijke producten kunnen probleemloos in de fles bewaard worden;
- Er is meer plek in de vriezer;
- Voedingsmiddelen worden beschermd tegen uitdrogen en oxideren;
- Zo kan er snel en duurzaam gemarineerd worden (20 minuten in vacuüm is voldoende);
- Zo kunnen vleesproducten, worst en kaas opnieuw verpakt worden die al eerder vacuüm verpakt waren (smaak blijft behouden);
- Zo kan geld bespaard worden, omdat alle restjes bewaard kunnen worden en later gebruikt kunnen worden;
- Alle soorten groenten en fruit kunnen in het seizoen gekocht worden, vacuüm verpakt worden en zo langer bewaard worden.

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



OPGELET!

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

Houdbaarheidsduur van vacuüm verpakte producten en zonder vacuüm verpakking:

	Houdbaarheidsduur zonder vacuüm	Houdbaarheidsduur met vacuüm
Gekoelde voedingsmiddelen (5+/-2°C)		
Rood vlees	3 - 4 dagen	8 - 9 dagen
Wit vlees	2 - 3 dagen	6 - 9 dagen
Hele vis	1 - 3 dagen	4 - 5 dagen
Wild	2 - 3 dagen	5 - 7 dagen
Vleeswaren	7 - 15 dagen	25 - 40 dagen
Gesneden vleeswaren	4 - 6 dagen	20 - 25 dagen
Zachte kaas	5 - 7 dagen	14 - 20 dagen

Harde en halfharde kaas	15 - 20 dagen	25 - 60 dagen
Groenten	1 - 3 dagen	7 - 10 dagen
Fruit	5 - 7 dagen	14 - 20 dagen
Gekookte en gekoelde voedingsmiddelen (5+/-2°C)		
Groentepurée en soep	2 - 3 dagen	8 - 10 dagen
Deegproducten en risotto	2 - 3 dagen	6 - 8 dagen
Vlees uit bouillon en gebrad	3 - 5 dagen	10 - 15 dagen
Gevuld gebak (met crème en fruit)	2 - 3 dagen	6 - 8 dagen
Frituurolie	10 - 15 dagen	25 - 40 dagen
Diepgevroren voedingsmiddelen (-18 +/-2°C)		
Vlees	4 - 6 maanden	15 - 20 maanden
Vis	3 - 4 maanden	10 - 12 maanden
Groenten	8 - 10 maanden	18 - 24 maanden
Voedingsmiddelen bij kamertemperatuur (25+/-2°C)		
Brood	1 - 2 dagen	6 - 8 dagen
Verpakte koekjes	4 - 6 maanden	12 maanden
Deegproducten	5 - 6 maanden	12 maanden
Rijst	5 - 6 maanden	12 maanden
Meel	4 - 5 maanden	12 maanden
Gedroogd fruit	3 - 4 maanden	12 maanden
Gemalen koffie	2 - 3 maanden	12 maanden
Thee in poedervorm	5 - 6 maanden	12 maanden
Gevriesdroogde producten	1 - 2 maanden	12 maanden
Melkpoeder	1 - 2 maanden	12 maanden

5.3 Principes voor vacuüm verpakking

Belangrijke aanwijzingen

1. Was zorgvuldig uw handen, al het gereedschap en het blad die gebruikt gaan worden voor het snijden en het vacuüm verpakken van het voedsel.
2. Gebruik bij de bewerking van voedingsmiddelen voor zover dit mogelijk is handschoenen.
3. Gebruik alleen verse voedingsmiddelen voor vacuümverpakking.
4. Zet de bederfelijke voedingsmiddelen na het vacuüm verpakken direct in de koelkast of vriezer, laat ze niet te lang in kamertemperatuur staan.
5. Verdeel de vacuümverpakkingen gelijkmatig over de koelkast of vriezer zodat ze zo snel mogelijk ingevroren worden.

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



OPGELET!

Vacuüm verpakking vervangt invriezen of diepvriezen niet!

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

Vacuüm verpakken om in te vriezen

- Wanneer het voedsel juist bewaard wordt, helpt het apparaat de versheid van voedsel te behouden. Het voedsel dient zo vers mogelijk verpakt te worden.
- Gevoelige voedingsmiddelen of voedsel dat z'n vorm en uiterlijk moet behouden, kan beschadigen bij vacuüm verpakking als vers product. Gevoelige producten zoals vlees, vis, aardbeien, boterhammen e.d. dienen eerst ingevroren te worden. Ze kunnen 24 uur ingevroren worden voordat er vriesplekken verschijnen. Na het vooraf invriezen kan ze vacuüm verpakt worden in zakjes en langere tijd in de vriezer bewaard worden om zowel de smaak als de voedingswaarde te behouden.

- Om vloeibaar voedsel zoals soep, eenpansmaaltijden of ovensgerecht vacuüm te verpakken, dienen ze eerst ingevroren te worden in een ovenschotel of schaal en vervolgens vacuüm verpakt te worden en in bevroren staat in de diepvries bewaard te worden.
- Verse groenten dienen voor vacuüm verpakking gewassen of geschild te worden en kort geblancheerd te worden in water op het kookpunt (eventueel geblancheerd in de magnetron), waarbij de stevigheid van de groenten behouden blijft en ze niet zachtgekookt worden. Na het afkoelen vacuüm verpakken in porties naar wens.
- Voor het verpakken van niet ingevroren voedsel dient men circa 5 cm meer folie te nemen om op die manier het uitzetten van het voedsel in ingevroren staat te compenseren. Leg het vlees of de vis op een stuk keukenrol en verpak dit vacuüm in een zakje met het keukenpapier. Hierdoor wordt het sap van het product opgenomen.
- Voor het vacuüm verpakken van voedsel als pita's, pannenkoeken of hamburgers dienen ze van elkaar gehouden worden met bakpapier of folie. Dit vergemakkelijkt het uit de verpakking halen van enkele stuks en het opnieuw afsluiten van de rest om in de vriezer te bewaren.

Vacuüm verpakken voor de koelkast

- Voedsel kan eerder in porties worden voorbereid en vacuüm verpakt in de koelkast worden bewaard, en daarna naar wens worden opgewarmd.

Vacuüm verpakken voor de voorraadkast

- Vacuüm verpakking kan ook voordelen hebben voor voedingsmiddelen die op kamertemperatuur bewaard kunnen worden (koffie, meel, deegproducten, suiker e.d.). Als de producten een aantal dagen niet gebruikt gaan worden, bijvoorbeeld tijdens vakantie, kunnen ze beschermd worden door ze vacuüm te verpakken. Dit zorgt ervoor dat de versheid behouden blijft en dat ze beschermd worden tegen de invloed van kamertemperatuur, schimmel en insecten.

Ontdooien van voedingsmiddelen die verpakt zijn in vacuümzakjes

- Voedingsmiddelen die vacuüm verpakt zijn zoals vlees, vis, fruit en groenten of andere gevoelige producten kunnen langzaam op de onderste plank van de koelkast worden ontdooid.
- Brood en pita's ontdooien op kamertemperatuur.
- Soep en ander vloeibaar voedsel dient direct in het vacuümzakje in warm water te worden opgewarmd, totdat het heet is. Voor ontdooien op kamertemperatuur of opwarmen in water dient een van de hoeken van het vacuümzakje afgeknipt worden om het vacuüm te beperken en het ontsnappen van stoom mogelijk te maken.
- De producten dienen zo spoedig mogelijk na het ontdooien te worden genuttigd. Voedsel **nooit** opnieuw invriezen.

Opnieuw vacuüm verpakken van uitgepakte voedingsmiddelen

- Veel voedingsmiddelen, zoals kaas en vleesproducten, worden in vacuümverpakkingen verkocht. Ook na het openen van deze producten kan de smaak en versheid bewaard blijven door ze opnieuw in vacuümzakjes te verpakken.



OPGELET!

Uitgepakte voedingsmiddelen dienen altijd voor het verstrijken van de houdbaarheidsdatum op de originele verpakking te worden genuttigd.

Na het opnieuw vacuüm verpakken dienen de producten met voorzorg en hygiëne te worden bewaard.

Aanwijzingen voor vacuüm verpakken

- Bij het vacuüm verpakken van voedingsmiddelen met scherpe randen of vormen, bijv. botten of droge pasta, dienen deze plekken afgedekt te worden met keukenrol om beschadiging van het zakje te voorkomen.
- Om tijdens het vacuüm verpakken te voorkomen dat breekbare voedingsmiddelen verkrumelen en gevoelige producten zoals biscuit en koekjes breken, dienen hiervoor containers te worden gebruikt.
- Vacuüm verpakking kan veel verschillende voorwerpen beschermen. Op de camping kan men zo voorraden schoon en droog bewaren, bijv. lucifers, verbanddoos of kleding. Een vacuüm verpakte waarschuwingsdriehoek is ook altijd klaar om te gebruiken. Pijptabak kan langer bewaard blijven. Ook aanslag en mat worden van zilver en andere waardevolle spullen kan tegengegaan worden door deze vacuüm te verpakken.

Veiligheidsprincipes voor het bewaren van voedingsmiddelen

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

1. Chemische reacties van voedsel met lucht, temperatuur, vocht, enzymatische reacties, het vormen van micro-organismen of contact met insecten leiden tot bederf van voedsel.
2. De belangrijkste oorzaak van verlies van voedingsstoffen, eigenschappen, smaak en kwaliteit is zuurstof in de lucht. De vermeerdering van micro-organismen wordt grotendeels veroorzaakt door lucht, die vocht aan- en afvoert, zelfs wanneer het voedsel verpakt is in materiaal dat bestendig is tegen vocht. Ingevroren voedsel dat blootstaat aan koude lucht in de vriezer, droogt uit en oxideert.
3. Vacuüm verpakking verwijdert circa 90% van de lucht uit de verpakking. Bij een zuurstofgehalte in lucht van circa 21%, betekent de verwijdering van 90% dat er bij

het vacuümverpakte voedsel 2% tot 3% zuurstof overblijft. Bij een zuurstofgehalte van minder dan 5% kan het merendeel van de micro-organismen zich niet vermeerderen.

4. Over het algemeen onderscheidt men 3 soorten micro-organismen: schimmels, gisten en bacteriën. Ze zijn overal, maar ze worden pas gevaarlijk in bepaalde omstandigheden.
5. In een omgeving met een laag zuurstofgehalte of zonder vocht kan schimmel zich niet ontwikkelen. In een vochtige omgeving die suiker bevat, met een milde temperatuur ontwikkelen zich gisten, met of zonder zuurstof. Bewaren bij lage temperaturen vertraagt de ontwikkeling van gisten, en in de vriezer is ontwikkeling helemaal onmogelijk. Bacteriën ontwikkelen zich met en zonder lucht.
6. Een van de gevaarlijkste soorten bacteriën is *Clostridium Botulinum*, die zich ontwikkelen zonder lucht bij een temperatuur van 4 °C - 46 °C. Goede omstandigheden voor de ontwikkeling van deze bacteriën is voedsel zonder zuur, een omgeving die rijk is aan lucht en een temperatuur van boven de 4 °C die langer stand houdt.
7. Ingevroren, droog voedsel, met een grote hoeveelheid zuur, zout of suiker is bestendig tegen botulinum. Voedsel zonder zuur, zoals vlees, zeevruchten, olijven, gevogelte, vis, eieren en paddenstoelen; voedsel dat een kleine hoeveelheid zuur bevat zoals groenten, voedsel dat een matige hoeveelheid zuur bevat zoals rijpe tomaten, ui, peperoni, vijgen en komkommers worden snel door *Botulinum* aangetast.
8. Dit voedsel dient, zelfs als het kort wordt bewaard, in koel bewaard te worden. Voor een langere periode dienen het ingevroren te worden en direct na het opwarmen genuttigd te worden.
9. Bepaald droog voedsel zoals meel of muesli kan insectenlarven bevatten. Als deze producten niet in een vacuüm verpakking worden bewaard, kunnen deze larven uitkomen tijdens het bewaren en het voedsel verontreinigen. Om het uitkomen van insecten te voorkomen dienen deze producten vacuüm verpakt te worden.
10. Om het bederven van voedsel te voorkomen, dient het bij lage temperaturen te worden bewaard, aangezien slechts sommige micro-organismen zich zonder lucht ontwikkelen.
11. Als de temperatuur in de koelkast hoger is dan 4 °C (vooral gedurende langere tijd), hebben schadelijke micro-organismen goede omstandigheden om zich te vermenigvuldigen. Het wordt dus aanbevolen om de temperatuur in de koelkast onder de 4 °C te houden.
12. Als de temperatuur in de vriezer -17 °C of minder bedraagt, is deze geschikt om voedsel bij te bewaren, hoewel invriezen micro-organismen niet doodt, maar alleen hun ontwikkeling remt.
13. Temperatuur heeft ook invloed op het bewaren van droog voedsel dat vacuüm verpakt is: de houdbaarheidsdatum wordt 3-4 maal verlengd bij elke verlaging van de temperatuur met 10 °C.

5.4 Bediening

5.4.1 Voor het eerste gebruik

- Voor elk gebruik dienen het apparaat, de werkoppervlakken en accessoires die in contact zullen komen met de voedingsmiddelen (vacuümcontainers, deksels e.d.), goed gereinigd te worden, waarbij men zich houdt aan de instructies vermeld in **6.2 „Reiniging“**.

5.4.2 Inschakelen van het apparaat

- Doe de **stekker** (11) in het stopcontact (zie technische gegevens) Diodes **1.2** en **1.4** van de knoppen **Normal** en **Humid** gaan branden.

5.4.3 Instellingen

De instellingen dienen veranderd te worden wanneer de **stekker** (11) in het stopcontact zit. Om een bepaalde instelling te wijzigen dient men op de desbetreffende knop te drukken.

Instellen van de afzuigsnelheid

De snelheid waarmee de pomp van de vacuümverpakker lucht wegzuigt kan afgesteld worden, wat het verpakkingsproces vergemakkelijkt.

Na inschakeling van het apparaat wordt de snelheid automatisch op **Normal (1.2)** ingesteld, d.w.z. de hoogste snelheid die normaal gebruikt worden om te verpakken.

Als er breekbare voedingsmiddelen in de vacuümzakjes verpakt gaan worden, wordt aanbevolen de functie **Slow (1.1)** te gebruiken, die de snelheid van het afzuigen van de lucht door de pomp beperkt, waardoor het afzuigproces rustig in de gaten kan worden gehouden. Voltooi de operatie met handmatige afdichting van het zakje door op het juiste moment op de knop **Manual Seal (1.8)** te drukken.

Instellen van de soort afdichting

De vacuümmachine heeft de optie om de soort afdichting te kiezen.

Op het definitieve resultaat van het sealen van de zakjes hebben het soort voedingsmiddelen dat verpakt wordt en de temperatuur in de ruimte invloed. Om het uiteindelijke resultaat te optimaliseren bestaat de keuze uit twee soorten afdichting:

Dry (1.3) → voor droge producten zoals koekjes, rijst en koffie;

Humid (1.4) → voor rood vlees en vis, waar sap of bloed uit kan komen.

5.4.4 Voorbereiding van de plastic zakjes op een rol



AANWIJZING!

Gebruik **alleen speciale vacuümzakjes voor vacuüm verpakking (eenzijdig geribbeld, met reliëf)**.

- Zakjes voor vacuüm verpakking zijn in verschillende maten verkrijgbaar. Kies de juiste maat zakje voor het product dat geconserveerd gaat worden. Let erop dat het zakje minimaal 8 cm langer is dan het geconserveerde product en houd rekening met nog eens 2 cm voor verder gebruik van het zakje.

Aanwijzing: ga voor het gebruik van geconfectioneerde zakjes voor vacuüm verpakking verder naar punt 5.4.5 van deze instructie.

- Til de **deksel (4)** en het **snijmechanisme (6)** op, bevestig de rol met zakjes voor vacuüm verpakking (**tek. A**) en laat een strook naar buiten hangen, om ze er later makkelijker uit te trekken, en sluit vervolgens het **snijmechanisme (6)**.



OPGELET!

Let er bij het sluiten van het snijmechanisme (6) op dat het mes zich aan een van de randen bevindt van de geul waarin deze beweegt. Het mes MAG ZICH NOOIT IN HET MIDDEN VAN het snijmechanisme BEVINDEN (tek. B).

- Trek een stuk folie van juiste lengte van de rol (**tek. B**). Druk **het mes van het snijmechanisme aan (6)** schuif het mes van een van de uiteindes van het vacuümzakje over de hele lengte. Zo kan er schoon en nauwkeurig gesneden worden (**tek. C**).
- Nu kan een van de open kanten van het zakje als volgt verzegeld worden:
- Til de **deksel (4)** van het apparaat op en zet deze in open positie.
- Leg een van de open kanten van het zakje op de **drukafsluiting (9) (tek. D)**.
- Sluit de **deksel (4)** en druk deze tegelijkertijd aan twee kanten aan (**tek. E**). Wanneer u een klik hoort, betekent dit dat de **deksel (4)** vast zit.
- Druk op de knop **Manual Seal (1.8) (tek. F)** om het zakje te verzegelen. Wacht tot de knop **Manual Seal (1.8)** uitschakelt.
- Druk op de **ontgrendelknoppen (2) (tek. G)**, om de **deksel (4)** te openen.
- Open de **deksel (4)** en haal het zakje voor vacuüm verpakking eruit.
Controleer de verzegeling; dit dient een gelijkmatige, overdwarse lijn te zijn zonder plooiën (**tek. H**). Herhaal bij onvolledige verzegeling het verpakingsproces.

5.4.5 Vacuüm verpakken in zakjes van rollen of in geconfectioneerde zakjes voor vacuüm verpakking

- Til **de deksel** (4) op en zet deze in open positie.
- Doe het voedingsmiddel in het zakje voor vacuüm verpakking en veeg vloeistof of etensresten weg van de binnenkant van het uiteinde van het zakje dat verzegeld gaat worden.
- Leg het zakje met inhoud voor het apparaat zodat de open kant van het zakje zich in de **vacuümkamer** (7) bevindt (**tek. I**).
- Sluit **de deksel** (4) en druk tegelijkertijd op beide kanten (**tek. K**). Wanneer u een klik hoort, betekent dit dat de **deksel** (4) gesloten is.
- Druk op de knop **Vacuum & Seal** (1.5) (**tek. L**) om het verpakkingsproces te starten. Wacht totdat de knop **Vacuum & Seal** is uitgeschakeld (1.5).
- Druk op de **ontgrendelknoppen**(2) (**tek. M**), om de **deksel** (4) te openen.
- Controleer de verzegeling. Dit dient een gelijkmatige overdwarse lijn te zijn zonder plooiën (**tek. H**). Herhaal bij onvolledige verzegeling het verpakkingsproces.

5.4.6 Toepassing van de functie Manual Seal

- Een druk op deze knop start direct de verzegelingsfase van het zakje. De soort verzegeling komt overeen met de eerste instelling (zie **hoofdstuk 5.4.3 „Instellingen“**).
- Bij het verpakken van gevoelige en breekbare voedingsmiddelen (bijv. koekjes, rijst, koffie e.d.) wordt aanbevolen om een lage snelheid voor het afzuigen van de lucht in te stellen door op de knop **Slow** te drukken. Hierdoor kan men het wegzuigen van de lucht rustig in de gaten houden en voorkomen dat het voedingsmiddel in elkaar wordt gedrukt.
- Druk op de knop **Manual Seal** (1.8) wanneer een voldoende hoeveelheid lucht weggezogen is.

5.4.7 Vacuüm verpakken in containers voor vacuüm verpakking

LET OP: gebruik alleen geschikte vacuümcontainers (bijv. van Bartscher nr. art. 300422). Alleen deze zijn precies voor het apparaat gemaakt en staan garant voor de nauwkeurige vacuüm verpakking van voedingsmiddelen.

- Vul de vacuümcontainer maximaal tot 3 cm van de bovenrand en doe de deksel erop.
- Sluit de deksel van de vacuümcontainer met de **slang** (15) aan op het **zuigmondstuk** (3) op het apparaat (**tek. N**).
- Sluit de **deksel** (4). Druk op de knop **Canister** (1.6) (**tek. N**). Het apparaat veroorzaakt een vacuüm in de container en schakelt uit na het einde van de operatie.
- Koppel de **slang** (15) van de deksel van de vacuümcontainer af.
- Druk op de middelste knop (16) om de vacuümcontainer te openen, open vervolgens de sluitingen (**tek. N**). Er moet een sissgeluid te horen zijn van de lucht die in de vacuümcontainer stroomt. Dit geluid garandeert dat de inhoud van de container goed vacuüm is verpakt.

6. Reiniging en onderhoud

6.1 Veiligheidsvoorschriften

- o Zowel voor reiniging als voor reparatie onderbreek voordat u het apparaat de stroomtoevoer en het apparaat laten afkoelen.
- o Zorg ervoor dat er geen water in het apparaat komt. Wanneer er per ongeluk vloeistof in het apparaat komt, doe dan de stekker niet in het stopcontact, gebruik het apparaat niet en neem contact op met de service. **Risico op elektrische schokken!**
- o Het is **niet** toegestaan het apparaat, de kabel of de stekker in water of een andere vloeistof onder te dompelen, om elektrische schokken te vermijden.



WAARSCHUWING!

Het apparaat is niet geschikt voor het direct uitspoelen met een waterstraal. Daarom is het niet toegestaan het apparaat met een hoogdruk waterstraal te reinigen!

- o **Geen** scherp metalen gereedschap (zoals een schaar, messen of krabbers) gebruiken voor het verwijderen van vuil. Dit kan het oppervlak beschadigen.
- o Verder kan het onjuist gebruik van chloor of reinigingsmiddelen op basis van zoutzuur, fluorwaterstofzuur of zwavelzuur (welke componenten zijn van bepaalde ontkalkingsmiddelen) het oppervlak beschadigen.

6.2 Reiniging

De buitenkant van het apparaat

- o Maak het apparaat regelmatig schoon.
- o Reinig **de buitenkant van het apparaat** voor en na gebruik met een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel. **Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen, oplosmiddelen en producten op basis van aroma-essenties!**

De binnenkant van het apparaat

- o Als op de vacuümkamer, afdichtstrip of afdichtingen etensresten of vloeistof zitten, dienen deze afgenomen te worden met keukenrol.
- o Verwijder de afdichting van de vacuümkamer en de drukafdichting en reinig deze in warm water met een mild reinigingsmiddel.
- o Neem de vacuümkamer af met een zachte vochtige doek.
- o Neem het snijmechanisme af met een zachte vochtige doek.



AANWIJZING!

Voor het opnieuw voorzichtig bevestigen van de afdichting dient deze goed droog te zijn om beschadiging te voorkomen. De afdichting dient in originele staat te worden bevestigd om de goede afdichting van het vacuüm te verzekeren.

Zakjes voor vacuüm verpakking

- o Zakjes voor vacuüm verpakken dienen gereinigd te worden in warm water met een mild reinigingsmiddel en daarna goed gedroogd te worden.



WAARSCHUWING!

Om voedselvergiftiging te voorkomen mogen zakjes voor vacuüm verpakking waarin al rauw vlees, vis of vet voedsel is bewaard, niet worden hergebruikt.

Vacuümcontainers

- o Tijdens het reinigen van de accessoires (vacuümcontainers, deksel) dienen de gebruiksaanwijzing van de verschillende accessoires gevolgd te worden.
- o Reinig de container en de deksel in warm water met een mild reinigingsmiddel.
- o Voor een volgend gebruik moeten alle accessoires droog zijn.

Bewaren van het vacuümapparaat

- o Maak het apparaat goed schoon voordat het op een droge plek opgeslagen wordt.
- o Controleer of er op de druksluiting en op de afdichtstrip geen deeltjes zitten. Zet geen zware voorwerpen op het apparaat.
- o Bewaar het apparaat op een gelijk, veilige ondergrond, op een plaats waar kinderen niet bij kunnen.



OPGELET!

Bewaar het apparaat wanneer u klaar bent met verpakken met de deksel open; blokkeer de gesloten deksel niet. Dit zorgt ervoor dat de afdichtingen vervormen en het functioneren van het apparaat verstoord wordt.

7. Mogelijke storingen

Bij defecten of beschadigingen dient contact op te worden genomen met een speciaalzaak of onze service. Controleer eerst onderstaande aanwijzingen voor de lokalisatie van de defecten.

Probleem	Mogelijke oorzaak en oplossing
Het apparaat werkt niet	▪ Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit. Controleer het stopcontact door een ander apparaat aan te sluiten. ▪ Controleer de stroomkabel en stekker op beschadigingen. Gebruik het apparaat niet als dit beschadigd is. Neem contact op met de service.
Het apparaat sealt de eerste afdichting niet op het zakje dat van de rol is afgesneden.	▪ Controleer of het zakje voor vacuüm verpakking goed zit, zoals beschreven is in: 5.4.4 „Voorbereiding van plastic zakjes op een rol“. ▪ Controleer of de drukafdichting in de goede positie zit en niet beschadigd is.
Het apparaat zorgt niet voor een volledig vacuüm in de zakjes	▪ Voor een correcte afdichting dient het open uiteinde van het zakje zich met de hele lengte in de vacuümkamer te bevinden. ▪ Controleer de afdichtstrip, de drukafdichting en de overige afdichtingen op vuil. Maak deze indien nodig schoon en plaats ze in de juiste positie. ▪ Er kunnen gaten zitten in het zakje voor vacuüm verpakking. Om dit te controleren dient het zakje afgedicht te worden en er wat lucht in te worden gelaten. Dompel het in water onder dompelen en druk erop. Als er luchtbellen verschijnen betekent dit dat het lekt. Dicht het zakje nogmaals of gebruik een ander zakje voor vacuüm verpakking.

Probleem	Mogelijke oorzaak en oplossing
Het apparaat sealt het zakje niet goed	▪ Bij oververhitting van de afdichtstrip die voor het smelten van het zakje zorgt, dient men de deksel op te tillen en een paar minuten te wachten tot de afdichtstrip afgekoeld is. ▪ Controleer of de drukafdichting goed is geplaatst en niet beschadigd is.
Na het sealen blijft het zakje niet vacuüm	▪ Lekkage van de afdichting kan veroorzaakt worden door plooiën, kruimels, vet of vocht. Doe het zakje voor vacuüm verpakking opnieuw open, maak de bovenkant van de binnenzijde van het zakje schoon, verwijder stukjes van de afdichtstrip en voer de afdichtoperatie nog een keer. ▪ Controleer het zakje voor vacuüm verpakking op beschadigingen die het verlies van het vacuüm kunnen veroorzaken. Bedek scherpe randen van de inhoud van het zakje met keukenrolpapier.
Het apparaat zorgt niet voor een vacuüm in de vacuümcontainer	▪ Sluit de deksel van de container nogmaals zorgvuldig met behulp van het slangetje (of wanneer nodig de aansluiting van de deksel) aan op het zuigmondstuk op het apparaat. ▪ In het bovenste deel van de container dient tussen de inhoud en de bovenrand nog minimaal 3 cm vrij te zijn. ▪ Als tijdens het vacuüm verpakken een vloeibaar product over begint lopen, kan dit veroorzaakt worden door onvoldoende koeling voor het verpakken. Koel het product in de koelkast en niet bij kamertemperatuur. ▪ Controleer de bovenrand van de container en de deksel van de container op beschadigingen. Er mogen geen beschadigingen voorkomen op de afdichting van de sluiting. Reinig wanneer nodig de rand van de container en de deksel met een vochtige doek en herhaal het vacuüm verpakken. ▪ Controleer of de afdichting van de deksel van de container juist is geplaatst en niet beschadigd is.
De vacuüm-container houdt het vacuüm niet in stand	▪ Controleer of de afdichting onder de middelste knop van de deksel van de container in de juiste positie is geplaatst.

8. Afvalverwijdering

Oude apparaten

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



WAARSCHUWING!

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



AANWIJZING!



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