

# BETRIEBSANLEITUNG

## MULTIVAC home

### C 010



Diese Betriebsanleitung ist ein wichtiger Bestandteil der Maschine. Betriebsanleitung aufbewahren, zum Nachschlagen bereithalten und weitergeben, wenn die Maschine verkauft oder verliehen wird.

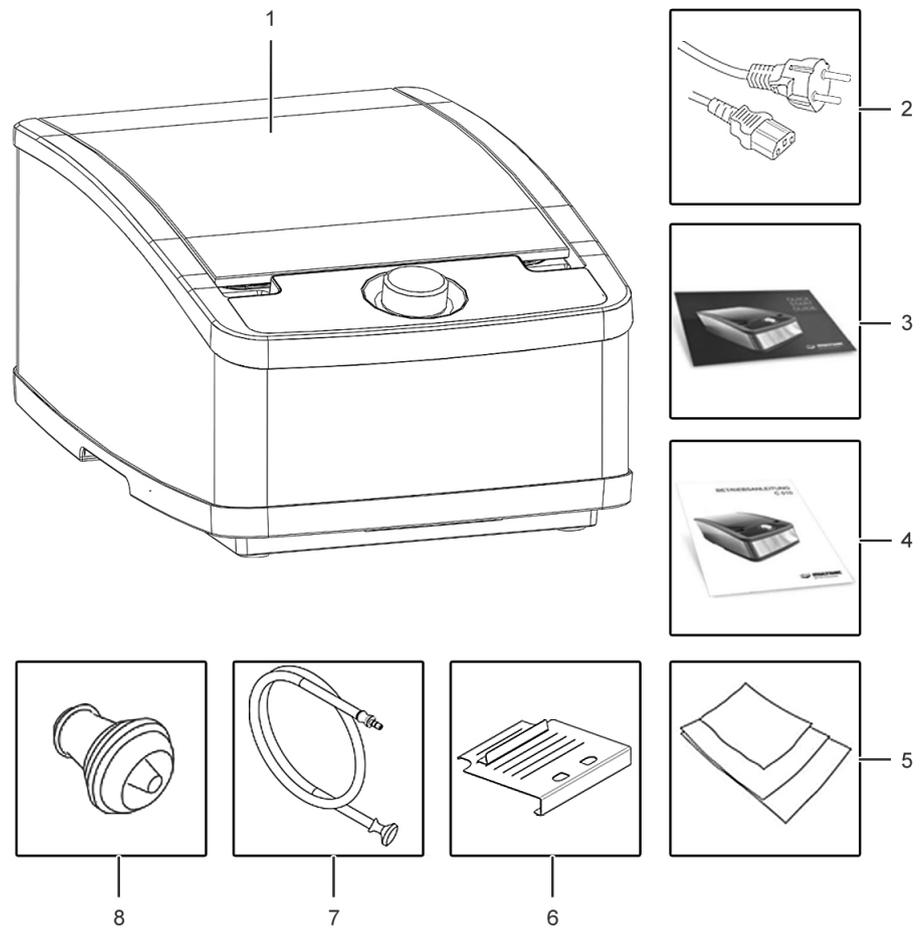


**MULTIVAC**  
BETTER PACKAGING

# Inhaltsverzeichnis

<b>Lieferumfang.....</b>	<b>3</b>
<b>1 Sicherheit.....</b>	<b>4</b>
1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung.....	4
1.2 Sicherheitshinweise.....	4
<b>2 Beschreibung.....</b>	<b>7</b>
2.1 Beschreibung der Maschine.....	7
2.2 Bedienfeld.....	9
<b>3 Maschine auspacken und aufstellen.....</b>	<b>10</b>
<b>4 Maschine einschalten oder ausschalten .....</b>	<b>12</b>
<b>5 Tipps und Tricks.....</b>	<b>13</b>
5.1 Hygiene.....	13
5.2 Produkt.....	13
5.3 Verpacken.....	13
5.4 Vakuumbbeutel.....	13
<b>6 Bedienung.....</b>	<b>15</b>
6.1 Funktion auswählen und Werte einstellen.....	15
6.2 Produkte verpacken.....	15
6.3 Vakuumbehälter oder Flaschen vakuumieren.....	19
6.4 Vakuumieren abrechnen.....	21
6.5 Verpacken abrechnen.....	21
6.6 Favoriten 1, 2 oder 3 ändern.....	21
<b>7 Reinigung.....</b>	<b>23</b>
7.1 Maschine reinigen.....	23
7.2 Vakuumverschluss für Flaschen reinigen.....	24
<b>8 Was tun, wenn .....</b>	<b>25</b>
<b>9 Ersatzteile und Zubehör.....</b>	<b>29</b>
9.1 Siegelschiene wechseln.....	30
9.2 Kammerdeckeldichtung wechseln.....	31
<b>10 Entsorgung.....</b>	<b>32</b>
<b>11 Technische Daten.....</b>	<b>33</b>
<b>12 EU-Konformitätserklärung.....</b>	<b>34</b>
<b>Stichwortverzeichnis.....</b>	<b>35</b>

## Lieferumfang



- 1 Maschine
- 2 Das Netzkabel
- 3 Quick Start Guide
- 4 Betriebsanleitung
- 5 Starterset Vakuumbbeutel
- 6 Beutelaufgabe mit Positionierwinkel
- 7 Vakuumschlauch
- 8 Vakuumverschluss (2 Stück)



# 1 Sicherheit

## 1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

- Die Maschine ist für die Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Mit der Maschine können Produkte in Vakuumbbeutel verpackt und mariniert werden.
  - Für das Verpacken und Marinieren dürfen nur geeignete, vorgefertigte Vakuumbbeutel verwendet werden. Siehe Abschnitt 5.4 "Vakuumbbeutel" auf Seite 13.
- Die Maschine ist für 30 aufeinanderfolgende Verpackungsprozesse geeignet. Anschließend die Maschine auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- Mit der Maschine können Flaschen und Vakuumbehälter über den mitgelieferten Vakuumschlauch, vakuumiert werden.
  - Für das Vakuumieren von Flaschen dürfen nur Glasflaschen verwendet werden.
  - Für das Vakuumieren von Flaschen dürfen keine beschädigten oder dünnwandigen Glasflaschen verwendet werden.
  - Für das Vakuumieren von Vakuumbehältern dürfen nur geeignete Vakuumbehälter verwendet werden.
- Lebensmittel, die Kohlensäure enthalten, dürfen nicht vakuumiert werden.
- Pulverförmige Produkte dürfen nicht vakuumiert werden.
- Über die Vakuumieröffnung oder den Vakuumschlauch dürfen keine Flüssigkeiten angesaugt werden.
- Lebendige Lebewesen dürfen nicht verpackt werden.
- Elektronische Geräte dürfen nicht verpackt werden.
- Die Maschine ist nicht für die Verwendung im Außenbereich bestimmt.

## 1.2 Sicherheitshinweise

Die Maschine ist nach dem aktuellen Stand der Technik gebaut. Dennoch können bei der Verwendung Gefahren für Personen, die Maschine und andere Sachwerte entstehen.

- Wenn die Maschine beschädigt oder heruntergefallen ist, darf die Maschine nicht eingeschaltet werden.
- Reparaturen nur vom Hersteller oder von einer Servicestelle, die vom Hersteller autorisiert wurde, durchführen lassen.



- Keine leicht entzündlichen, brennbaren oder explosiven Produkte mit der Maschine verpacken oder marinieren.
- Keine staubförmigen oder pulverförmigen Produkte mit der Maschine verpacken.

### **Schutz vor Stromschlag**

- Beschädigte Netzkabel oder beschädigte Netzstecker nicht berühren. Umgehend das Netzkabel austauschen.
- Die Netzspannung der Maschine muss mit der Netzspannung des Stromnetzes übereinstimmen. Die Netzspannung auf dem Typenschild der Maschine mit der Netzspannung des Stromnetzes vergleichen, bevor der Netzstecker der Maschine in die Steckdose gesteckt wird.
- Im Inneren der Maschine befinden sich spannungsführende Bauteile. Das Gehäuse nicht öffnen.
- Die Maschine nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Die Maschine darf nur betrieben werden, wenn die Abdeckung der elektrischen Sicherung angebracht ist.

### **Kinder im Haushalt und Personen mit Einschränkung**

- Kinder unter acht Jahren dürfen die Maschine nicht verwenden.
- Diese Maschine kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs der Maschine unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit der Maschine spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Die Siegelschiene wird während des Betriebs ca. 140 °C heiß. Auch die Siegelnaht des verschlossenen Vakuumbetels ist kurz nach dem Siegeln heiß. Kinder dürfen nicht an die Maschine, solange die Siegelschiene und die Siegelnaht heiß sind.
- Erstickungsgefahr! Die dünne Folie des Packstoffs kann sich am Mund und an der Nase festsaugen und das Atmen behindern. Den Packstoff von Babys und Kleinkindern fern halten. Den Packstoff nicht in Krippen, Betten, Tragetaschen oder Laufställen verwenden. Packstoff ist kein Spielzeug.



## Schutz vor Verbrennung



- Die Siegelschiene wird während des Betriebs ca. 140 °C heiß. Auch die Siegelnaht des verschlossenen Vakuumbeutels ist kurz nach dem Versiegeln heiß. Die Siegelschiene und die Siegelnaht nicht berühren.

## Augenverletzungen

- Ein beschädigter oder zerkratztter Kammerdeckel kann implodieren und splintern. Wenn der Kammerdeckel beschädigt ist, die Maschine nicht einschalten. Den Kammerdeckel austauschen lassen.
- Den Kammerdeckel nicht zerkratzen.
- Den Kammerdeckel nicht als Abstellfläche, Arbeitsfläche oder Schneidfläche benutzen.

## Hygiene

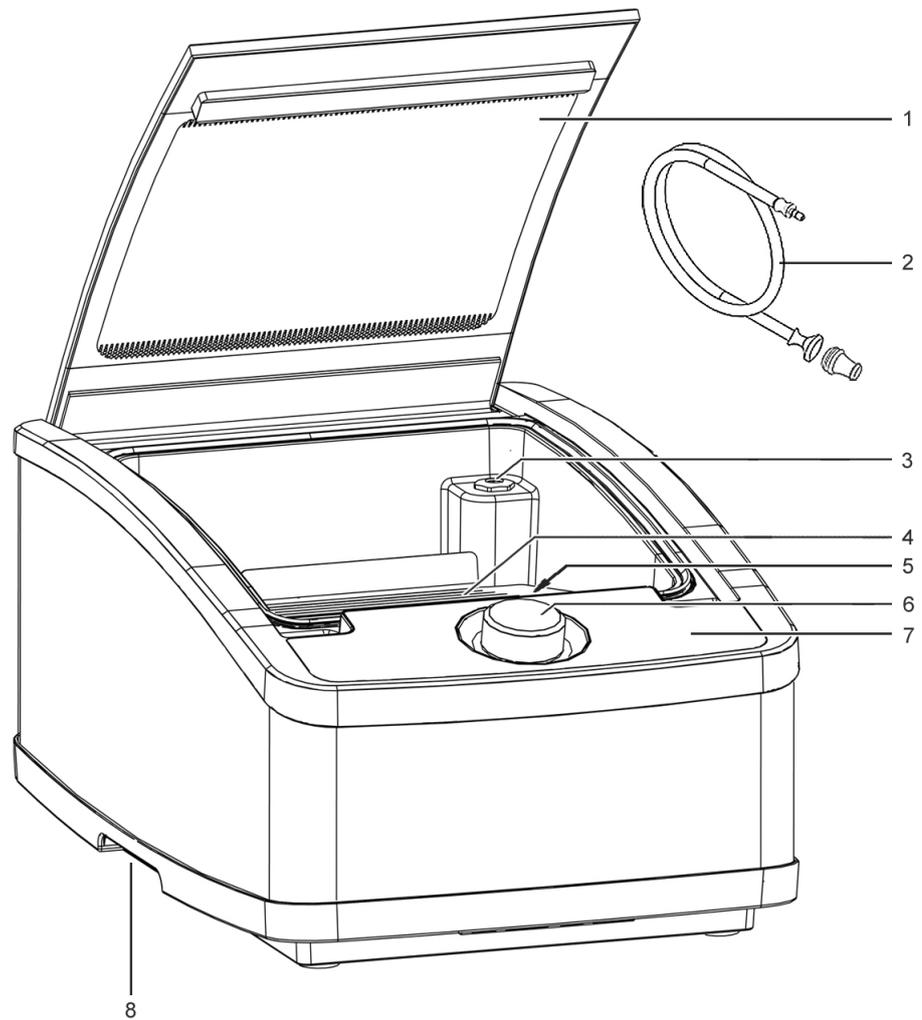
- Bei mangelnder Hygiene im Umgang mit dem Produkt und der Maschine kann das Produkt und die Packung verunreinigt werden.  
Die Maschine, die Arbeitsmittel, die Arbeitsumgebung und die Hände regelmäßig vor und nach jeder Anwendung reinigen. So wird eine Verunreinigung des Produkts und eine Kreuzkontamination vermieden.

## Schutz vor weiteren Verletzungen

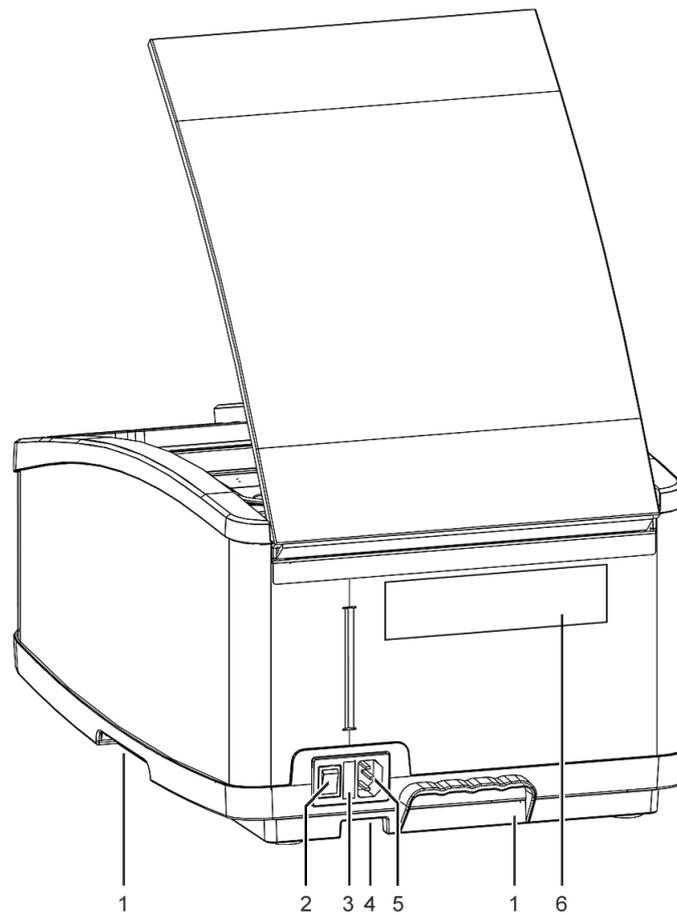
- Wenn Körperteile mit dem Vakuumschlauch angesaugt werden, kann es zu Verletzungen kommen.

## 2 Beschreibung

### 2.1 Beschreibung der Maschine

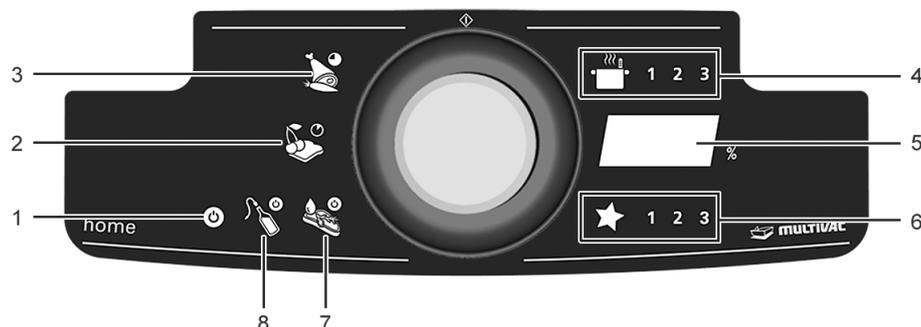


- 1 Der Kammerdeckel
- 2 Vakuumschlauch zum Vakuumieren von Vakuumbehältern und Flaschen
- 3 Vakuumieröffnung
- 4 Beutelaufgabe mit Positionierwinkel
- 5 Siegelschiene
- 6 Drehknopf
- 7 Bedienfeld
- 8 Griff



- 1 Griff
- 2 Der Netzschalter
- 3 Sicherung mit Abdeckung
- 4 Kabelfach für das Netzkabel
- 5 Anschluss für das Netzkabel
- 6 Typenschild

## 2.2 Bedienfeld

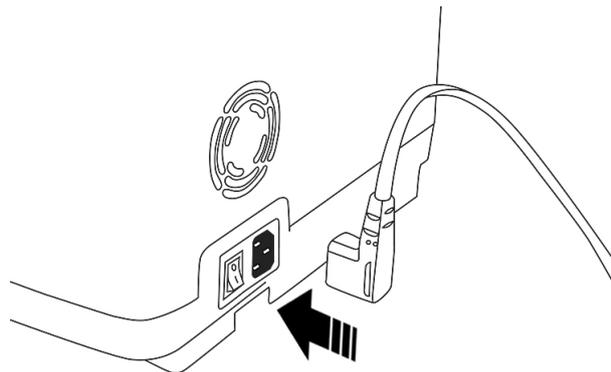


	<b>Funktion</b>	<b>Beschreibung</b>
1	<i>Stand-by</i>	Die Kontrollleuchte leuchtet nach längerem Stillstand der Maschine und signalisiert, dass die Maschine betriebsbereit ist.
2	<i>Geringes Vakuum</i>	Mit dieser Funktion können weiche und druckempfindliche Produkte vakuumiert werden, z.B. gekochte Nudeln, Mehlspeisen und Obst.
3	<i>Maximales Vakuum</i>	Mit dieser Funktion können feste und weniger druckempfindliche Produkte vakuumiert werden, z.B. Fleisch, Wurst und Wurzelgemüse.
4	<i>Sous-Vide</i>	Mit dieser Funktion können Packungen für die Sous-Vide-Garmethode hergestellt werden. <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1: für feste Produkte, z.B. Fleisch und Wurzelgemüse</li> <li>• 2: für weiche Produkte, z.B. Fisch und Kürbisgewächse</li> <li>• 3: für besonders weiche Produkte, z.B. empfindliches Gemüse</li> </ul>
5	<i>Einstellbares Vakuum</i>	Mit dieser Funktion können Produkte mit einem Vakuum von 40 % bis 100 % vakuumiert werden. Je höher der eingestellte Wert ist, um so höher ist das Vakuum. Wenn das eingestellte Vakuum nicht erreicht werden kann, wählt die Maschine automatisch das optimale Vakuum. Siehe Abschnitt 5.2 "PRODUKT" auf Seite 13. Zur Information erscheint im Display "OPT".
6	<i>Favoriten</i>	Mit dieser Funktion können drei Speicherplätze mit einem individuell gewählten Vakuum belegt werden. Der hinterlegte Wert wird im Display angezeigt. Wenn das eingestellte Vakuum nicht erreicht werden kann, wählt die Maschine automatisch das optimale Vakuum. Siehe Abschnitt 5.2 "PRODUKT" auf Seite 13. Zur Information erscheint im Display "OPT".
7	<i>Marinieren</i>	Mit dieser Funktion kann das Eindringen der Marinade in ein Lebensmittel beschleunigt werden. Die Marinierzeit kann zwischen 10 Minuten und 30 Minuten eingestellt werden.
8	<i>Externes Vakuum</i>	Mit dieser Funktion können Vakuumbehälter oder Flaschen mit einem Vakuumverschluss über den Vakuumschlauch vakuumiert werden.

---

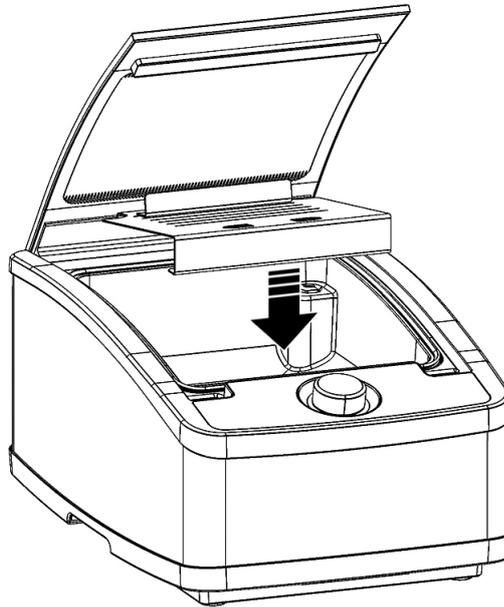
### 3 Maschine auspacken und aufstellen

- 
1. Die Maschine aus dem Karton heben und auf eine saubere und ebene Arbeitsfläche stellen.
    - 1.1 Darauf achten, dass über der Maschine genügend Freiraum ist, um den Kammerdeckel öffnen zu können.
    - 1.2 Der Abstand zu allen Seitenwänden muss mindestens 10 cm betragen.
  2. Prüfen, ob der Lieferumfang vollständig ist.
  3. Alle Schutzfolien abziehen.
  4. Prüfen, ob die Maschine beschädigt ist. Wenn die Maschine beschädigt ist, den Hersteller informieren und die Maschine zurückschicken.
  5. Die Maschine reinigen. Siehe Abschnitt 7 "REINIGUNG" auf Seite 23.
  6. Das Netzkabel an der Maschine einstecken.
- 



- 
7. Den Netzstecker in die Steckdose stecken.

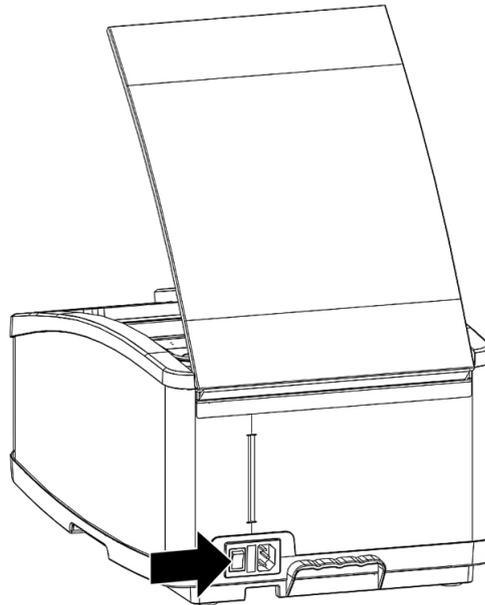
8. Die Beutelauflage und den Positionierwinkel zum Stützen der Vakuumbutel in die Kammer einlegen.



---

## 4 Maschine einschalten oder ausschalten

- 
1. Die Maschine mit dem Netzschalter einschalten oder ausschalten.



## 5 Tipps und Tricks

### 5.1 Hygiene

- Eine saubere und hygienische Arbeitsumgebung ist die Grundlage für hochwertig verpackte Lebensmittel. Aus diesem Grund ist es sehr wichtig, die Maschine, die Arbeitsumgebung und die Hände regelmäßig vor und nach jeder Anwendung zu reinigen und hygienisch sauber zu halten.
- Vakuumbbeutel nicht mehrfach verwenden.
- Die Außenseite des Vakuumbbeutels nur mit sauberen Händen anfassen. So kann eine Kreuzkontamination und unangenehme Gerüche im Kühlschrank vermieden werden.

### 5.2 Produkt

- Nur frische und gekühlte Lebensmittel können länger gelagert werden. Deshalb nur frische Lebensmittel verpacken. Die Kühlkette nicht unterbrechen.
- Lebensmittel unmittelbar verpacken und nicht vorher lagern.
- Mit gekühlten Lebensmitteln kann ein höheres Vakuum erreicht werden. Möglichst gekühlte Lebensmittel verpacken.
- Durch ein höheres Vakuum kann die Haltbarkeit eines Lebensmittels erhöht werden.
- Flüssigkeiten können beim Verpacken leichter gehandhabt werden, wenn die Flüssigkeiten vorher gefroren werden.
- Vorgegarte Lebensmittel vor dem Verpacken mindestens auf eine Temperatur von ca. 20 °C abkühlen lassen.
- Lebensmittel, die zum Gären neigen, vor dem Verpacken behandeln, z.B. blanchieren, gefrieren usw.

### 5.3 Verpacken

- Um zu verhindern, dass der Vakuumbbeutel im Siegelbereich verschmutzt wird, können die Ränder des Vakuumbbeutels zum Befüllen nach außen umgeschlagen werden. Die Ränder des Vakuumbbeutels bleiben somit sauber und der Vakuumbbeutel wird sicher versiegelt.

### 5.4 Vakuumbbeutel

Je nach Anwendung müssen die Vakuumbbeutel verschiedene Ansprüche erfüllen.

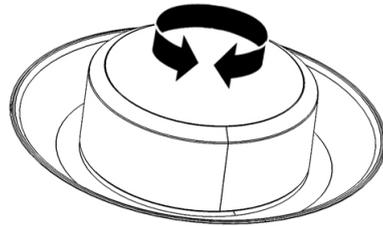
- Die Vakuumbbeutel müssen zum Verpacken von Lebensmitteln geeignet sein.  
Die Vakuumbbeutel dürfen ihre Bestandteile nicht an das Lebensmittel abgeben.

- Die Vakuumbbeutel müssen siegelfähig sein.  
Um die Öffnung des Vakuumbbeutels siegeln zu können, muss sich der Vakuumbbeutel unter Einwirkung von Hitze schmelzen und verbinden lassen. Das Material und die Siegelnaht des Vakuumbbeutels muss so solide sein, dass die Packung nach dem Versiegeln dicht ist.
- Die Vakuumbbeutel müssen undurchlässig gegen Öle, Fette, Laugen und Aromen sein. Außerdem müssen Vakuumbbeutel eine hohe Reißfestigkeit und Durchstoßfestigkeit besitzen.
- Die Vakuumbbeutel müssen eine Barrierewirkung haben.
- Die Vakuumbbeutel müssen hitzebeständig sein.  
Wenn die verpackten Lebensmittel z.B. in heißes Wasser getaucht werden, wie beim Sous-Vide-Garen, muss der Vakuumbbeutel diesen Temperaturen standhalten.
- Die Vakuumbbeutel müssen frostsicher sein.

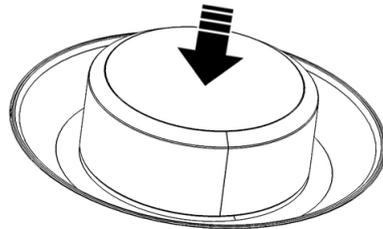
Für ein optimales Verpackungsergebnis wird die Verwendung von Vakuumbbeuteln von MULTIVAC empfohlen.

## 6 Bedienung

### 6.1 Funktion auswählen und Werte einstellen



Durch Drehen des Drehknopfs wird eine Funktion ausgewählt. Die ausgewählte Funktion ist sofort aktiv und wird von der Maschine ausgeführt, sobald der Kammerdeckel geschlossen wird.



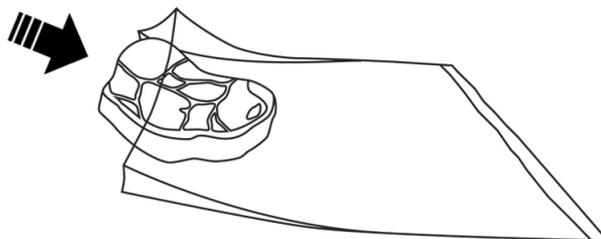
Mit Drücken des Drehknopfs wird in das jeweilige Untermenü gewechselt.

In dem Untermenü kann durch Drehen des Drehknopfs ein Wert ausgewählt oder eingestellt werden.

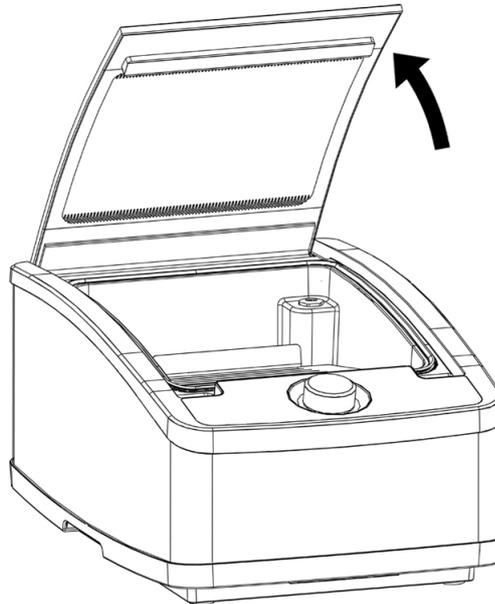
Durch erneutes Drücken des Drehknopfs wird das Untermenü verlassen. Der ausgewählte bzw. eingestellte Wert ist dann aktiv und wird von der Maschine ausgeführt, sobald der Kammerdeckel geschlossen wird.

### 6.2 Produkte verpacken

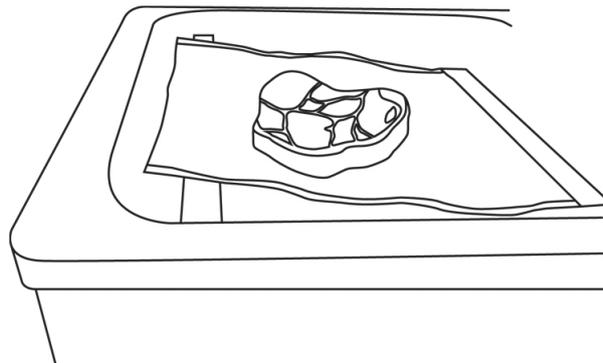
1. Einen unbenutzten Vakuumbutel befüllen. Darauf achten, dass der Siegelbereich des Vakuumbutels innen und außen sauber bleibt.



- 
2. Den Kammerdeckel öffnen.

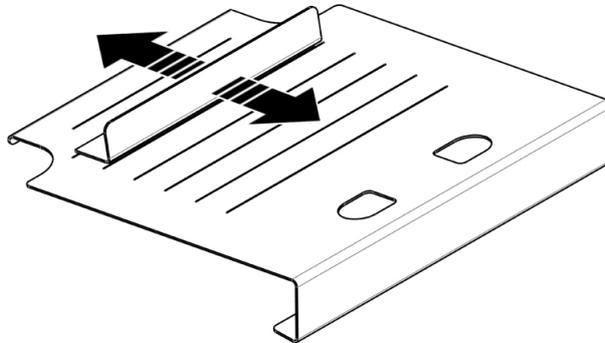


- 
3. Den Vakuumbbeutel in die Kammer legen.

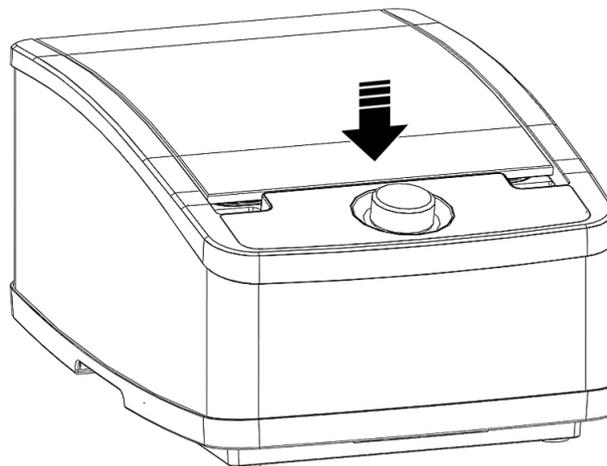


- 3.1 Die Öffnung des Vakuumbetels **mittig** über die Siegel-  
schiene legen und glattstreichen.
- ✓ Die Öffnung des Vakuumbetels muss innerhalb der  
Kammer liegen.
  - ✓ Der Vakuumbbeutel darf nicht seitlich über die Siegel-  
schiene hinausragen.

- 
4. Um ein Verrutschen des Vakuumbutels zu vermeiden, den Positionierwinkel an die Länge des Vakuumbutels anpassen.

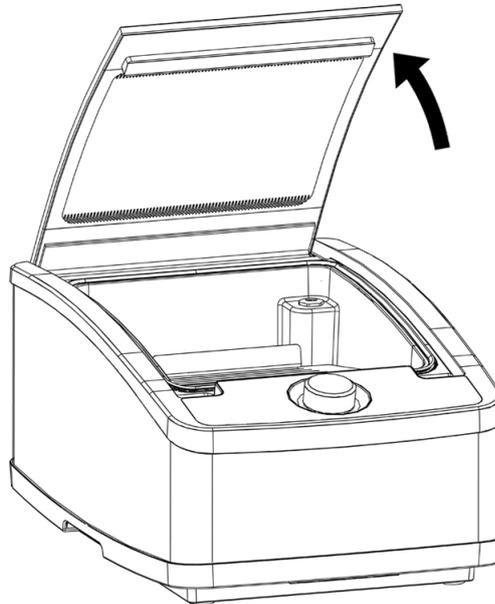


- 
5. Die gewünschte Funktion auswählen.
- 
6. Den Kammerdeckel schließen, fest zudrücken und 2 bis 3 Sekunden **gedrückt halten**.

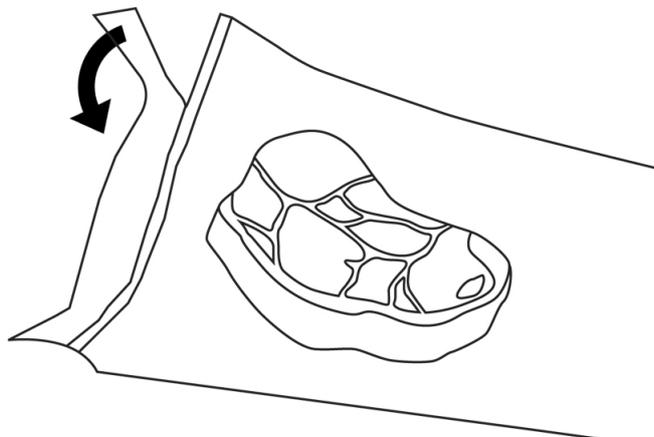


- ✓ Der Verpackungsprozess startet und läuft automatisch ab.
- ✓ Der Verpackungsprozess dauert bis zu 90 Sekunden.

- 
7. Den Kammerdeckel öffnen.



- 
8. Die Packung aus der Kammer herausnehmen und den Beutelüberstand abtrennen.

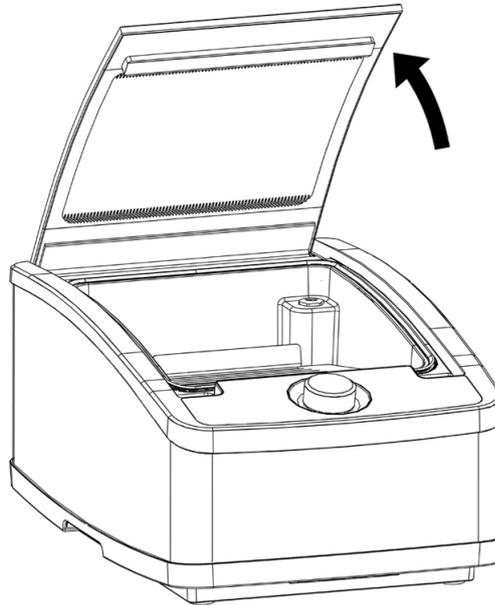


- 
9. Wenn keine weiteren Produkte verpackt werden, die Maschine ausschalten.
-

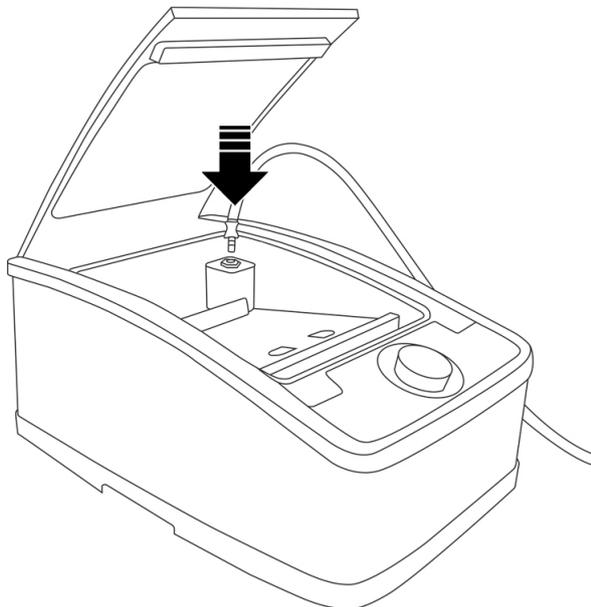
### 6.3 Vakuumbehälter oder Flaschen vakuumieren

---

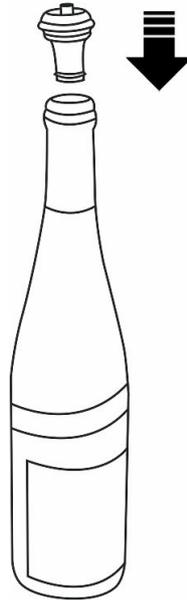
1. Den Kammerdeckel öffnen.



2. Den Vakuumschlauch in die Vakuumieröffnung einstecken.



3. Wenn eine Flasche vakuumiert werden soll, den Vakuumverschluss reinigen und in die Flasche stecken.

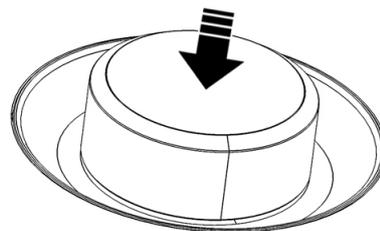


4. Die Funktion *Externes Vakuum* auswählen.

5. Das andere Ende des Vakuumschlauchs auf den Vakuumverschluss oder das Ventil des Vakuumbehälters stecken und während des Vakuumiervorgangs festhalten. Keine Flaschen und Vakuumbehälter mit kohlenstoffhaltigem Inhalt vakuumieren.



6. Den <Drehknopf> drücken.



- ✓ Das Vakuumieren startet. Der Druck in der Flasche bzw. im Vakuumbehälter wird im Display angezeigt.
- ✓ Wenn das optimale Vakuum erreicht ist, stoppt die Maschine automatisch.

7. Wenn keine weiteren Flaschen oder Vakuumbehälter mehr vakuumiert werden, die Maschine ausschalten.



**Info**

- Die vakuumierten Flaschen stehend lagern.
- Zum Belüften der Flasche das Ventil im Flaschenverschluss knicken.

## 6.4 Vakuumieren abbrechen

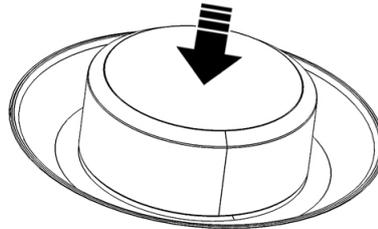


### Info

Das Vakuumieren kann vorzeitig abgebrochen werden, z.B. wenn sich während des Vakuumierens Blasen im Folienbeutel bilden. Damit der Folienbeutel sicher versiegelt wird, kann es mehrerer Sekunden dauern bis das Vakuumieren stoppt.



1. Während des Vakuumierens den <Drehknopf> drücken.

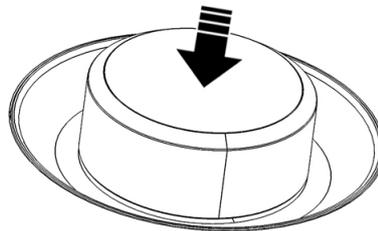


- ✓ Das Vakuumieren wird abgebrochen.
- ✓ Die Packung wird versiegelt.

## 6.5 Verpacken abbrechen



1. Während des Verpackens den <Drehknopf> länger als 2 s gedrückt halten.



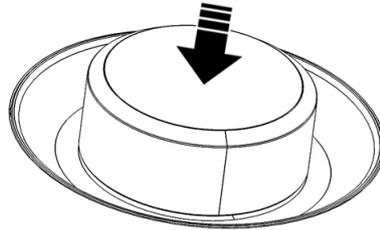
- ✓ Das Verpacken wird sofort abgebrochen.
- ✓ Der Folienbeutel wird nicht versiegelt.

## 6.6 Favoriten 1, 2 oder 3 ändern

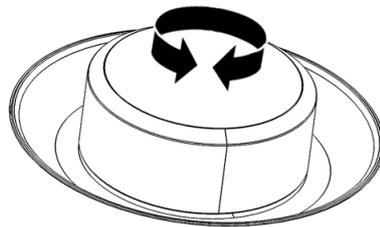


1. Den gewünschten Favorit 1, 2 oder 3 unter *Favoriten* auswählen.

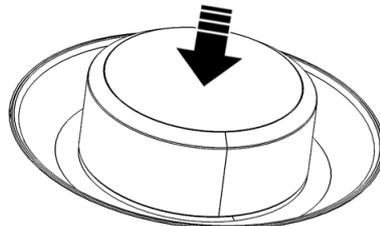
- 
2. Den <Drehknopf> drücken und gedrückt halten, bis der Vakuumwert im Display blinkt.



- 
3. Den <Drehknopf> drehen und das gewünschte Vakuum einstellen.



- 
4. Den <Drehknopf> drücken.



✓ Das ausgewählte Vakuum ist gespeichert.

---

## 7 Reinigung

Eine saubere und hygienische Arbeitsumgebung ist die Grundlage für hochwertig verpackte Lebensmittel. Aus diesem Grund ist es sehr wichtig, die Maschine, die Arbeitsumgebung und die Hände regelmäßig vor und nach jeder Anwendung zu reinigen und hygienisch sauber zu halten.

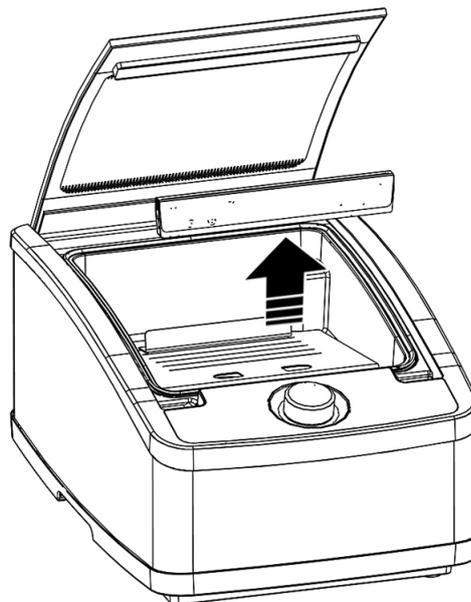
### 7.1 Maschine reinigen



#### Info

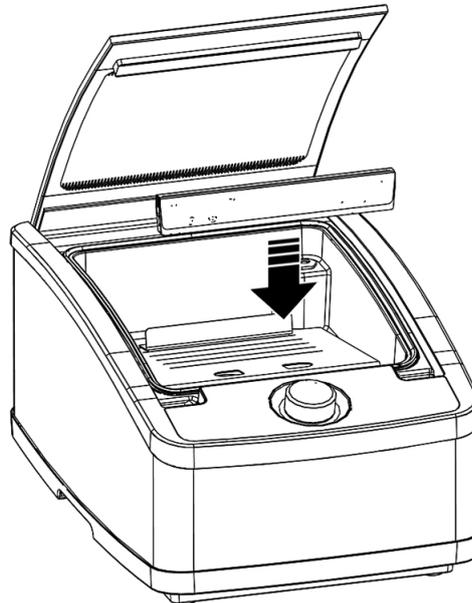
- Die Maschine ist nicht spülmaschinenfest.
- Die Maschine mit einem weichen Tuch und einem handelsüblichen Spülmittel reinigen.

1. Die Maschine ausschalten und den Netzstecker ziehen.
2. Die Siegelschiene abkühlen lassen und aus der Maschine nehmen.



3. Die Beutelauflage und den Positionierwinkel aus der Maschine nehmen.
4. Die Maschine gründlich reinigen.
5. Die Siegelschiene, die Beutelauflage und den Positionierwinkel gründlich reinigen.
6. Alles gründlich mit einem sauberen und feuchten, weichen Tuch nachwischen. Dabei alle Spülmittelrückstände entfernen.
7. Alles trocknen lassen oder mit einem sauberen, weichen Tuch abtrocknen.

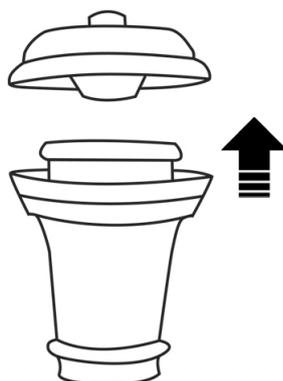
- 
- Die Siegelschiene in die Maschine stecken. Die Kennzeichnung zeigt nach vorn.



- 
- Den Kammerdeckel schließen.
  - Den Netzstecker in die Steckdose stecken.  
✓ Die Maschine ist betriebsbereit.
- 

## 7.2 Vakuumverschluss für Flaschen reinigen

- 
- Das Ventil des Vakuumverschlusses entfernen.



- 
- Den Vakuumverschluss und das Ventil entweder in der Spülmaschine oder gründlich von Hand reinigen.
  - Den Vakuumverschluss und das Ventil trocknen lassen. Anschließend das Ventil wieder auf den Vakuumverschluss setzen.
-

## 8 Was tun, wenn ...

Symptom	Ursache	Abhilfe
Die Maschine lässt sich nicht einschalten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Netzstecker ist ausgesteckt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Den Netzstecker einstecken.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Sicherung ist defekt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eine neue Sicherung einsetzen. Siehe Abschnitt 9 "ERSATZTEILE UND ZUBEHÖR" auf Seite 29.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Netzkabel ist defekt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ein neues Netzkabel verwenden. Siehe Abschnitt 9 "ERSATZTEILE UND ZUBEHÖR" auf Seite 29.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Maschine ist defekt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Maschine vom Hersteller oder von einer Servicestelle, die vom Hersteller autorisiert wurde, prüfen lassen.</li> </ul>
Die Maschine vakuumiert nicht.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Maschine ist ausgeschaltet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Maschine einschalten.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Verpackungsprozess wurde nicht gestartet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Den Verpackungsprozess durch Zudrücken des Kammerdeckels starten.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Vakuumieren der Flasche oder des Vakuumbehälters wurde nicht gestartet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Vakuumieren durch Drücken des &lt;Drehknopfs&gt; starten.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eine Funktion bzw. ein Favorit wurde nicht ausgewählt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eine Funktion bzw. einen Favorit auswählen.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Maschine ist defekt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Maschine vom Hersteller oder von einer Servicestelle, die vom Hersteller autorisiert wurde, prüfen lassen.</li> </ul>
Der Kammerdeckel ist geschlossen und wird trotz laufender Pumpe nicht angesaugt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Kammerdeckel wurde nicht fest oder nicht lange genug zgedrückt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Den Kammerdeckel fest zudrücken und 2 bis 3 Sekunden gedrückt halten.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Kammerdeckeldichtung ist verschmutzt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Kammerdeckeldichtung reinigen.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Kammerdeckeldichtung ist beschädigt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Kammerdeckeldichtung wechseln.</li> </ul>

Symptom	Ursache	Abhilfe
Die Packung ist undicht.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Beim Schließen des Kammerdeckels wurde der Beutelhals eingeklemmt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Den Vakuumbbeutel so einlegen, dass die Öffnung des Vakuumbbeutels innerhalb der Kammer liegt. Falls erforderlich, einen kleineren Vakuumbbeutel verwenden.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Der Vakuumbbeutel ist während des Verpackungsprozesses von der Siegelschiene gerutscht.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Den Vakuumbbeutel mit dem Positionierwinkel auf der Beutelaufgabe positionieren. Dabei darauf achten, dass die Öffnung des Vakuumbbeutels mittig auf der Siegelschiene liegt und beim Schließen des Kammerdeckels nicht eingeklemmt wird.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Der Vakuumbbeutel wurde falsch auf der Siegelschiene positioniert.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Den Vakuumbbeutel mittig auf die Siegelschiene legen.</li> <li>Der Vakuumbbeutel darf nicht seitlich über die Siegelschiene hinausragen.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Der Vakuumbbeutel wurde nicht vollständig versiegelt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Den Vakuumbbeutel mittig auf die Siegelschiene legen.</li> <li>Der Vakuumbbeutel darf nicht seitlich über die Siegelschiene hinausragen.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Der Vakuumbbeutel ist zu voll befüllt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Einen unbenutzten Vakuumbbeutel mit weniger Produkt befüllen.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Der Vakuumbbeutel ist beschädigt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Einen neuen Vakuumbbeutel verwenden.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Der Vakuumbbeutel ist ungeeignet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Einen siegelfähigen Vakuumbbeutel verwenden.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Siegelnaht ist verschmutzt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Den Vakuumbbeutel im Siegelbereich sauber halten.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Siegelschiene ist verschmutzt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Siegelschiene reinigen.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Siegelschiene ist beschädigt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Siegelschiene wechseln.</li> </ul>
Die Siegelnaht ist ungleichmäßig und wellig.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Das Teflonband an der Siegelschiene ist verschlissen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Siegelschiene wechseln.</li> </ul>

Symptom	Ursache	Abhilfe
Die Packung ist zu wenig vakuumiert.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die gewählte Funktion bzw. der gewählte Vakuum ist nicht für das Produkt geeignet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Eine Funktion bzw. ein Vakuum auswählen, dass für das Produkt geeignet ist.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Das Produkt ist zu warm.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Das Produkt vor dem Verpacken abkühlen.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Das Produkt ist zu flüssig oder zu feucht.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Das Produkt gefrieren.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Das Vakuumieren wurde durch Drücken des &lt;Drehknopfs&gt; abgebrochen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Das Produkt in einen unbenutzten Vakuumbbeutel füllen und erneut verpacken.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Der Kammerdeckel liegt nicht dicht auf der Kammerdeckeldichtung auf.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Prüfen, ob die Kammerdeckeldichtung verunreinigt oder beschädigt ist. Falls erforderlich, die Kammerdeckeldichtung reinigen oder austauschen.</li> </ul>
Das verpackte Lebensmittel schimmelt oder verdirbt unverhältnismäßig schnell.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Das Lebensmittel wurde verkeimt verpackt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nur frische Lebensmittel verpacken.</li> <li>Beim Verpacken auf ausreichende Hygiene achten.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ein Vakuumbbeutel wurde mehrfach verwendet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Vakuumbbeutel nur einmalig und nicht mehrfach verwenden.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ein länger gelagertes Lebensmittel wurde verpackt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nur frische Lebensmittel verpacken.</li> <li>Lebensmittel unmittelbar verpacken und nicht vorher lagern.</li> <li>Bei verderblichen Lebensmitteln die Kühlkette einhalten.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ein ungeeigneter Vakuumbbeutel wurde verwendet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Einen geeigneten Vakuumbbeutel verwenden. Siehe Abschnitt 5.4 "VAKUUMBEUTEL" auf Seite 13.</li> </ul>
Die Packung bläht sich während der Lagerung auf.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Das Lebensmittel gärt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Das Lebensmittel ist in diesem Zustand nicht für das Vakuumverpacken geeignet. Das Lebensmittel vor dem Verpacken behandeln, z.B. blanchieren, gefrieren usw.</li> </ul>

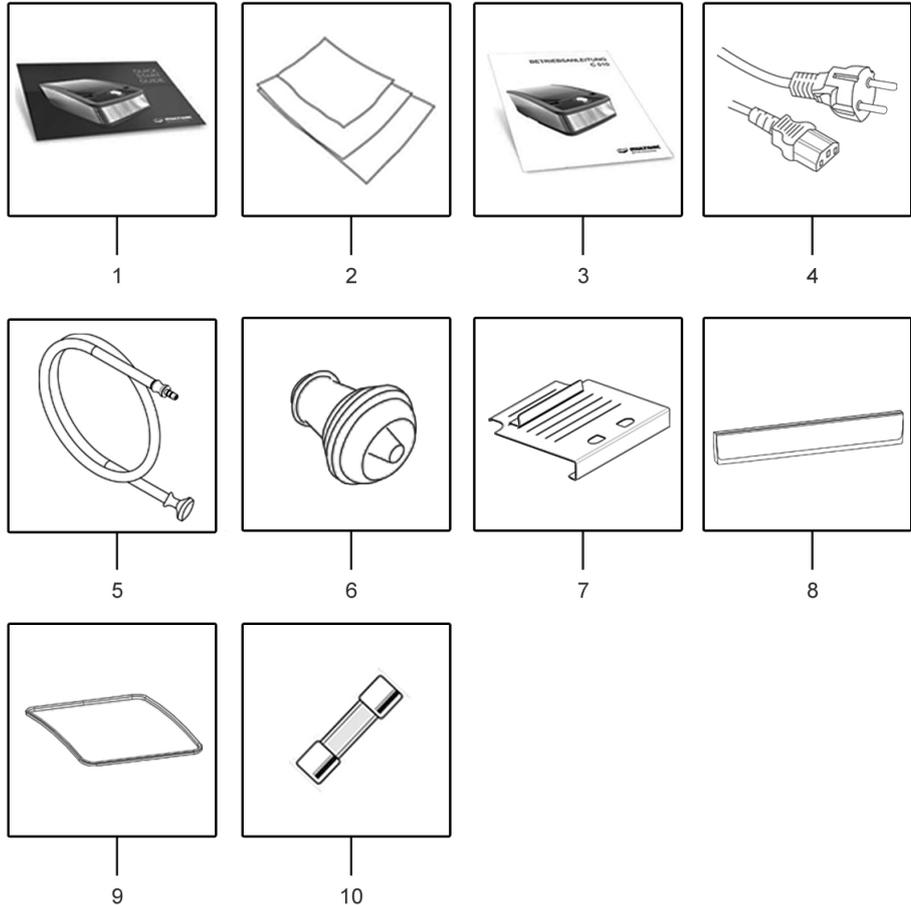
---

<b>Symptom</b>	<b>Ursache</b>	<b>Abhilfe</b>
Die Siegelnaht ist beim Abtrennen des Beutelüberstands ungleichmäßig oder zieht Fäden.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Die Siegelschiene ist überhitzt.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Die Siegelschiene abkühlen lassen.</li><li>• Vor dem Abtrennen den Beutelüberstands, den Vakuumbeutel 20 bis 30 Sekunden abkühlen lassen.</li></ul>

## 9 Ersatzteile und Zubehör

Nur original MULTIVAC-Ersatzteile und original MULTIVAC-Zubehör verwenden.

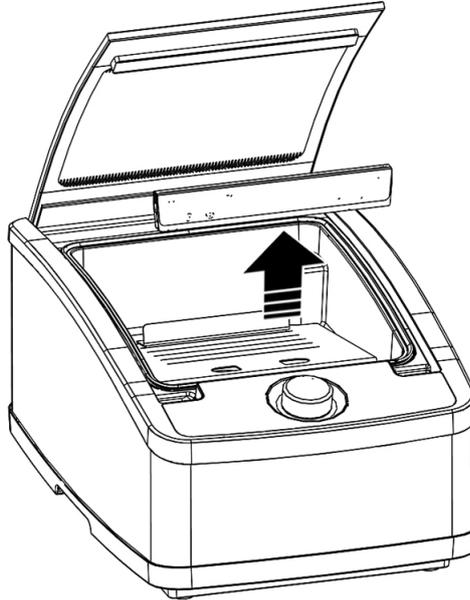
Die Ersatzteile und das Zubehör sind im MULTIVAC home Webshop erhältlich.



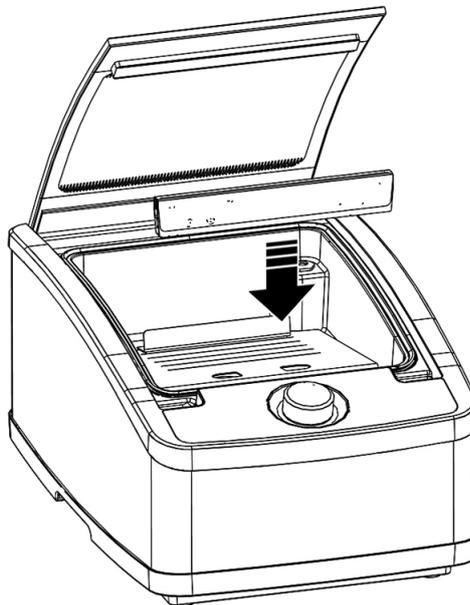
- 1 Quick Start Guide
- 2 Vakuumbutel
- 3 Betriebsanleitung
- 4 Netzkabel (Europa Typ 303/303A)
- 5 Vakuumschlauch
- 6 Vakuumverschluss
- 7 Beutelaufgabe mit Positionierwinkel
- 8 Siegelschiene
- 9 Kammerdeckeldichtung
- 10 Sicherung (G-Sicherungseinsatz 5 x 20 mm, träge, 10 A, 250 V)

## 9.1 Siegelschiene wechseln

1. Die Siegelschiene herausziehen.

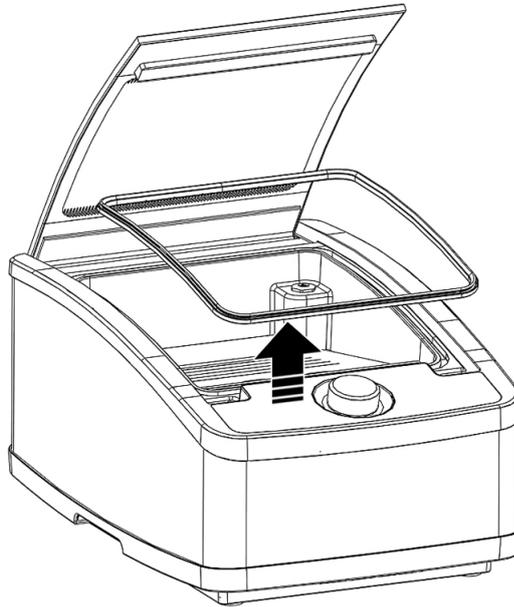


2. Die Siegelschiene in die Maschine stecken. Die Kennzeichnung zeigt nach vorn.

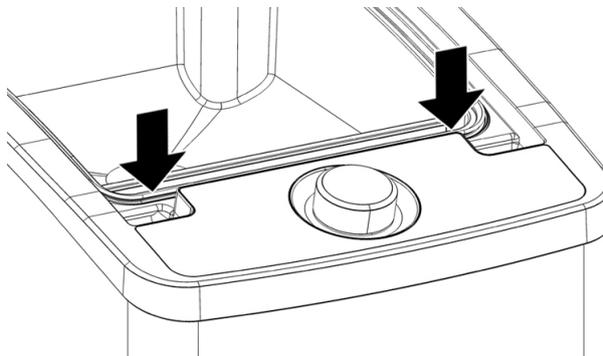


## 9.2 Kammerdeckeldichtung wechseln

1. Die Kammerdeckeldichtung aus der Nut herausziehen.



2. Die Kammerdeckeldichtung in die Nut drücken. Dabei die Kammerdeckeldichtung nicht in die Länge ziehen.



- ✓ Die Öffnung der Kammerdeckeldichtung zeigt nach außen.

3. Die Kammerdeckeldichtung glattstreichen.

## 10 Entsorgung

- **Verpackung**

Der Packstoff ist recyclebar. Das Rückführen des Packstoffs in den Materialkreislauf spart Rohstoffe. Den Packstoff an entsprechenden Sammelstellen oder an den Hersteller zurückgeben.

- **Alte Maschine**

Alte elektrische und elektronische Maschinen enthalten noch wertvolle Materialien. Die Maschinen können aber auch gefährliche und schädliche Stoffe enthalten. Deshalb dürfen diese Maschinen nicht im Restmüll entsorgt werden.



Die Maschine bei den örtlichen Sammelstellen zur Rückgabe und Verwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten abgeben oder an den Hersteller zurückgeben.

## 11 Technische Daten

### Technische Daten der Maschine

Netzspannung	220 V bis 240 V 50 Hz / 60 Hz
Nennleistung	0,3 kW
Maschinenabmessungen (Breite x Höhe x Länge)	310 mm x 225 mm x 480 mm
Nutzbare Kammergröße (Breite x Höhe x Länge)	200 mm x 100 mm x 230 mm
Maximale Größe des Folienbeutels (Breite x Länge)	200 mm x 300 mm
Siegellänge	210 mm
Gewicht ca.	12,2 kg
Saugleistung der Vakuumpumpe	2,5 m <sup>3</sup> /h
Technisch mindestens erreichbarer Vakuumenddruck	< 15 mbar
Luftschallemission	< 70 dB

### Aufstellbedingungen und Umgebungsbedingungen

Umgebungstemperatur	+10 °C bis +30 °C
Lagertemperatur	-25 °C bis +80 °C
Relative Luftfeuchtigkeit bei Betrieb oder Lagerung der Maschine max.	85 % nicht kondensierend
Anforderungen an den Aufstellort der Maschine	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ebene Fläche</li><li>• Waagerechte Fläche</li><li>• Ausreichende Tragfähigkeit</li></ul>
Mindestabstand zu allen Seitenwänden und zur Rückwand der Maschine	100 mm
Freiraum über der Maschine	300 mm



# EU-Konformitätserklärung

**MULTIVAC Sepp  
Haggenmüller SE & Co. KG**

Hersteller

**Verpackungsmaschine**

Art

**C 010**

Typ

Der Hersteller erklärt in alleiniger Verantwortung, dass die oben beschriebene Verpackungsmaschine folgende einschlägige Harmonisierungsrechtsvorschriften der Union erfüllt:

- 2014/35/EU - Niederspannungsrichtlinie
- 2014/30/EU - Richtlinie Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV)

Einschlägige harmonisierte Normen, die zugrunde gelegt wurden:

- DIN EN 60335-1:2012-10; VDE 0700-1:2012-10 Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Teil 1: Allgemeine Anforderungen
- DIN EN 60335-1 Berichtigung 1:2014-04; VDE 0700-1 Berichtigung 1:2014-04
- DIN EN 60335-1 Berichtigung 2:2014-11; VDE 0700-1 Berichtigung 2:2014-11

*Wolfertschwenden, 01.07.2016*

**H.-J. Boekstegers**  
Geschäftsführer

## Stichwortverzeichnis

### A

Abbrechen Verpacken 21  
Alte Maschine 32  
Aufstellbedingungen 33  
Ausschalten 12

### B

Bedienfeld 8, 9  
Behälter vakuumieren 19, 20  
Beutelaufgabe einlegen 11

### E

Einschalten 12  
Entsorgung 32  
Ersatzteile 29 - 31  
EU-Konformitätserklärung 34

### F

Favoriten 1,2,3 ändern 21, 22  
Flaschen vakuumieren 19, 20  
Funktion auswählen 15

### G

Gewicht 33

### H

Hygiene 13

### K

Kammergröße 33

### L

Lagertemperatur 33  
Luftfeuchtigkeit 33

### M

Maschine in Betrieb nehmen 10, 11  
Maschine reinigen 23  
Maschine aufstellen 10, 11

### N

Nennleistung 33  
Netzspannung 33

### P

Produkt 13  
Produkte verpacken 15 - 18

### R

Relative Luftfeuchtigkeit 33

### S

Sicherung 8, 25  
Siegellänge 33  
Siegelschiene wechseln 30  
Störungsbehebung 25 - 28

### T

Technische Daten 33  
Tipps zum Produkt 13  
Tipps zum Vakuumbbeutel 13  
Tipps zum Verpacken 13  
Tipps zur Hygiene 13  
Typenschild 8

### U

Umgebungsbedingungen 33  
Umgebungstemperatur 33

### V

Vakuumbbeutel 13, 14  
Vakuumieren abbrechen 21  
Vakuumverpacken 15  
Vakuumwert ändern 21, 22  
Verpacken abbrechen 21  
Verpackung 32

### W

Wert einstellen 15

### Z

Zubehör 29



**MULTIVAC**

BETTER PACKAGING

MULTIVAC  
Sepp Haggenmüller SE & Co. KG  
Bahnhofstr. 4  
87787 Wolfertschwenden  
Germany

Tel.: +49 8334 601-0  
[www.multivac.com](http://www.multivac.com)