

# 390MA



**300742**

---

**DEUTSCH**

**Inhaltsverzeichnis**

<b>1. Sicherheit .....</b>	<b>2</b>
1.1 Sicherheitshinweise .....	2
1.2 Symbolerklärung .....	5
1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung .....	6
<b>2. Allgemeines .....</b>	<b>7</b>
2.1 Haftung und Gewährleistung.....	7
2.2 Urheberrecht.....	7
2.3 Konformitätserklärung .....	7
<b>3. Transport, Verpackung und Lagerung.....</b>	<b>8</b>
3.1 Transportinspektion .....	8
3.2 Verpackung.....	8
3.3 Lagerung.....	8
<b>4. Technische Daten .....</b>	<b>9</b>
4.1 Baugruppenübersicht .....	9
4.2 Technische Angaben .....	10
<b>5. Installation und Bedienung.....</b>	<b>11</b>
5.1 Installation.....	11
5.2 Vorteile des Vakuumverpackens.....	12
5.3 Richtlinien des Vakuumverpackens .....	14
5.4 Bedienung.....	18
5.4.1 Vor dem ersten Gebrauch .....	18
5.4.2 Funktionen der Bedientasten/LED Kontrolllampen .....	18
5.4.3 Vakuumverpacken mit Vakuumier-Beutel.....	20
5.4.4 Vakuumverpacken mit einem Vakuumier-Behälter.....	23
5.4.5 Verwendung der Pulse Funktion.....	23
5.4.6 Marinieren mit Vakuumier-Behälter .....	24
<b>6. Reinigung.....</b>	<b>25</b>
<b>7. Mögliche Funktionsstörungen .....</b>	<b>26</b>
<b>8. Entsorgung .....</b>	<b>28</b>

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

Tel.: +49 (0) 5258 971-0    **Service-Hotline: 0180 5 971 197**  
Fax: +49 (0) 5258 971-120    (14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)



## 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 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.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes **niemals** unbeaufsichtigt.
- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung vorgesehen.

- Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.
- Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styroporteile 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 auf Teppichboden oder andere brennbare Stoffe verlegen. 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 oder der elektrische oder mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten; halten Sie es nicht unter fließendes Wasser und reinigen Sie keine Teile des Gerätes in der Geschirrspülmaschine.
- 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! Verletzungsgefahr!**

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- Berühren Sie niemals kurz nach dem Betrieb die Schweißleiste, um Verbrennungen der Finger oder Hände zu vermeiden.

## 1.2 Symbolerklärung

Wichtige sicherheits- und gerätetechnische Hinweise sind in dieser Bedienungsanleitung 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.*



### **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.*

## 1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

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



### **WARNUNG!**

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

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

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

## 2. Allgemeines

### 2.1 Haftung und Gewährleistung

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

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

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



#### **HINWEIS!**

**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.



#### **HINWEIS!**

**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 Gehäuse
- 2 **START** Taste
- 3 Abdeckung Vakuumkammer
- 4 LED-Beleuchtung
- 5 Belüftungsöffnungen
- 6 Bedienblende
- 7 Schlauchanschluss Vakuumier-Behälter
- 8 Stellfüße (4)
- 9 **EIN-/AUS** Schalter
- 10 Feinsicherung
- 11 Buchse für Kaltgerätestecker

## Ergänzungsartikel (nicht im Lieferumfang enthalten!)

	<p align="center"><b>Folienrollen-Set</b> (2 Rollen 22 cm x 500 cm)</p>	<p align="center"><b>Art.-Nr.: 300418</b></p>
	<p align="center"><b>Folienrollen-Set</b> (2 Rollen 28 cm x 500 cm)</p>	<p align="center"><b>Art.-Nr.: 300419</b></p>
	<p align="center"><b>Vakuumierbehälter</b> Kunststoff, Behälter durchsichtig, Deckel weiß Inhalt: 1,5 Liter</p> <p align="center"><b>Wichtiger Hinweis:</b> Dieser Behälter ist <b>nicht</b> zum Marinieren verwendbar!</p>	<p align="center"><b>Art.-Nr.: 300422</b></p>

## 4.2 Technische Angaben

<b>Bezeichnung</b>	<b>Vakuum-Verpackungsmaschine 390MA</b>
Art.-Nr.:	<b>300742</b>
Material:	Edelstahl, Kunststoff
Ausführung:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Digitalanzeige</li> <li>▪ LED-Beleuchtung</li> <li>▪ Elektronische Vakuumkontrolle</li> <li>▪ Externer Anschluss für Vakuumier-Behälter</li> <li>▪ Marinierfunktion</li> <li>▪ Vakuumiergrad: in 3 Stufen und manuell regulierbar</li> <li>▪ Regulierbare Schweißdauer: 0 - 9 Sekunden</li> </ul>
Anschlusswert:	0,67 kW / 220-240 V 50 Hz
Vakuumpumpe:	0,96 m <sup>3</sup> /h (ca. 16 l/min.)
Maximales Vakuum:	-931 mbar
Schweißstab:	1 Schweißnaht, 390 mm
Abmessungen:	B 485 x T 210 x H 198 mm
Gewicht:	24,4 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

## 5. Installation und Bedienung

### 5.1 Installation

#### Aufstellen

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



#### **VORSICHT!**

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

#### Anschließen



#### **GEFAHR durch elektrischen Strom!**

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

**Vor der Installation die Daten des örtlichen Stromnetzes mit den technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild).**

**Das Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen!**

**Das Gerät darf nur an ordnungsgemäß installierten Einzelsteckdosen mit Schutzkontakt betrieben werden.**

- Der Steckdosenstromkreis muss mit 16A abgesichert sein. Anschluss nur direkt an eine Wandsteckdose; Verteiler oder Mehrfachsteckdosen dürfen nicht verwendet werden.

## 5.2 Vorteile des Vakuumverpackens

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

Die Lebensmittel werden vor Gefrierbrand, Bakterien und Schimmelpilzen geschützt.

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

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

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

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



**VORSICHT!**

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

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

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

## 5.3 Richtlinien des Vakuumverpackens

### Wichtige Hinweise

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



**VORSICHT!**

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

## **Vakuumverpacken für den Tiefkühler**

- Bei ordentlicher Einlagerung hilft Ihnen das Gerät, die Frische von Speisen zu konservieren. Versuchen Sie die Speisen so frisch wie möglich zu verpacken.
- Empfindliche Lebensmittel oder solche, die Form und Aussehen bewahren sollen, könnten bei Vakuumierung des frischen Produkts beschädigt werden. Delikate Produkte wie Fleisch, Fisch, Waldbeeren, Brote usw. sollten Sie vorgefrieren. Sie können bis zu 24 Stunden eingefroren werden, ohne dass Gefrierbrand auftritt. Nachdem Sie die Lebensmittel 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 Speisenflüssigkeit aufgesogen.
- Bevor Sie Speisen wie Fladenbrot, Crêpes oder Hamburger vakuumverpacken, legen Sie Backpapier oder Frischhaltefolie zwischen die einzelne Stücke. Dies vereinfacht die Entnahme einzelner Stücke und das Wiederversiegeln des Restes zur Lagerung im Gefrierfach.

## **Vakuumverpacken für den Kühlschrank**

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

## **Vakuumverpacken für die Speisekammer**

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



## **Auftauen von in Vakuumier-Beuteln verpackten Lebensmitteln**

- Sie können Ihre vakuumierten Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Früchte, Gemüse oder andere delikate Lebensmittel auf dem untersten Einlegeboden im Kühlschrank langsam auftauen lassen.
- Lassen Sie Brot und Fladen bei Raumtemperatur auftauen.
- Erhitzen Sie Suppen oder andere Flüssigkeiten direkt im Vakuumier-Beutel im heissen Wasserbad, bis sie heiss sind. Zum Auftauen bei Raumtemperatur oder beim Erhitzen im Wasserbad sollten Sie zuvor eine Ecke des Vakuumier-Beutels aufschneiden, um das Vakuum freizusetzen und dem entstehenden Dampf einen Weg freizumachen.
- Konsumieren Sie die Lebensmittel nach dem Auftauen möglichst zeitnah. 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 die Lebensmittel mit größter Sorgfalt und Hygiene zu behandeln.**

## **Tipps für das Vakuumieren**

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

---

## Sicherheitshinweise zur Aufbewahrung von Lebensmitteln

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

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

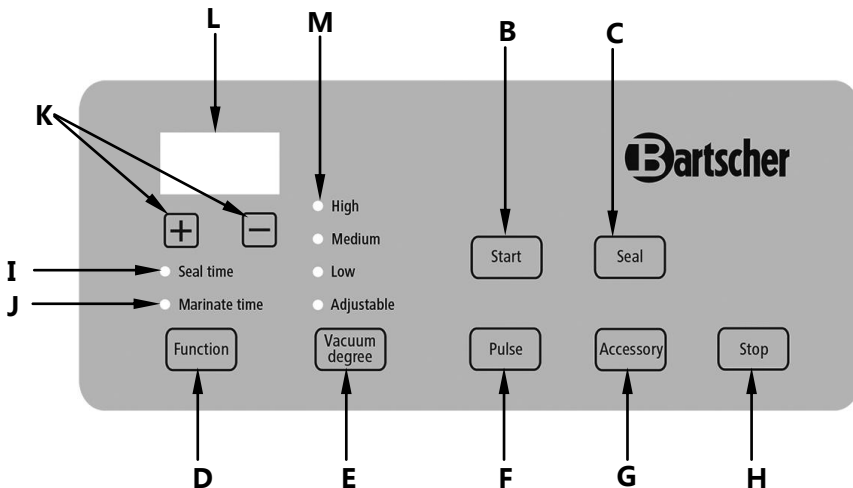
11. Sollten die Temperaturen im Kühlschrank höher als 4 °C sein (insbesondere über längere Zeiträume), so begünstigt dies die Vermehrung von schädlichen Mikroorganismen, so dass es ratsam ist, die Temperatur unter 4 °C zu halten.
12. Beträgt die Temperatur im Gefrierfach -17 °C oder weniger, ist dies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

## 5.4 Bedienung

### 5.4.1 Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie vor jeder Benutzung sorgfältig das Gerät sowie Arbeitsflächen und die mit Lebensmitteln in Berührung kommende Zubehörteile (Vakuumier-Behälter, Deckel, usw.) unter Beachtung der Anweisungen im **Abschnitt 6 „Reinigung“**.

### 5.4.2 Funktionen der Bedientasten/LED Kontrolllampen



#### A. (2, Abb. auf Seite 11) Schnell-Start-Taste (neben der Vakuumkammer)



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

## B. Start (Start-Taste) auf der Bedienblende

Um das Gerät in Betrieb zu nehmen, drücken Sie die **Start-Taste** (B) auf der Bedienblende. Das Gerät geht in den Vakuum-Versiegelungsmodus oder Vakuum-Mariniermodus (je nach Einstellung) über.

## C. Seal (Versiegelungstaste)

Durch Drücken dieser Taste wird der Versiegelungsvorgang in folgenden Fällen sofort eingeleitet:

- direkt nach dem Einschalten des Gerätes bei der Herstellung eines Vakuumier-Beutels aus einer Folienrolle;
- während des Vakuumier-/Versiegelungsvorgangs oder im Pulse-Modus

## D. Function (Funktionstaste)

Durch Drücken dieser Taste können Sie einen Betriebsmodus wählen:

Vakuum-Versiegelungsmodus oder  
Vakuum-Mariniermodus

Die entsprechenden LED-Kontrollleuchten (I) oder (J) leuchten auf.

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

## E. Vacuum degree (Vakuumgrad-Einstelltaste)

Wählen Sie durch Drücken der Vakuumgrad-Einstelltaste (E) den Vakuumgrad. Bei der Auswahl **Adjustable** können Sie durch Drücken der Einstelltasten (K) „+“ oder „-“ den benötigten Vakuumgrad manuell einzustellen. Der eingestellte Wert wird im LED-Display (L) angezeigt.

## F. Pulse Taste

Wenn Sie empfindliche Gegenstände oder Lebensmittel vakuumverpacken möchten, kann durch Drücken dieser Taste manuell ein Vakuum erzeugt werden.

## G. Accessory (nur für Vakuumier-Behälter)

Taste zum Starten eines Vakuumiervorgangs mit Vakuumier-Behälter.

## H. Stop (Stopp-Taste)

Wenn Sie die Stopp-Taste drücken, wird jeder Prozess, der gerade durchläuft, unterbrochen.

## I. + J. LED-Kontrollleuchten

Diese Kontrollleuchten zeigen den gewählten Betriebsmodus an:

- I - Vakuum-Versiegelungsmodus oder
- J - Vakuum-Mariniermodus

## K. Einstelltasten „+“ und „-“

Mit diesen Tasten werden folgende Werte geändert bzw. eingestellt:

- die Versiegelungszeit
- die Marinierzeit
- der Vakuumgrad

## L. LED-Display

Im LED-Display werden folgende Werte angezeigt:

1. Vakuumgrad
2. Versiegelungszeit
3. Marinierzeit.

## M. LED- Kontrollleuchten für Vakuumgrad-Einstellungen

Diese LED-Kontrollleuchten zeigen den eingestellten Vakuumgrad an.

## 5.4.3 Vakuumverpacken mit Vakuumier-Beutel

### Vakuumier-Beutel auswählen

- 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 4-5 cm über das zu konservierende Lebensmittel hinausgeht und berücksichtigen Sie weitere 2 cm für jede 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.
- Stecken Sie den Kaltgerätestecker der Anschlussleitung in die Buchse auf der rechten Seite des Gerätes ein. Schließen Sie den Netzstecker an eine geerdete Einzelsteckdose an.

- Drücken Sie den **EIN-/AUS** Schalter an der rechten Seite in die Position „I“, um das Gerät in Betrieb zu nehmen. Die LED-Beleuchtung schaltet ein.
- Legen Sie das offene Ende der Folienrolle in die Vakuumkammer des Gerätes. Stellen Sie sicher, dass dieses korrekt auf der Schweißleiste liegt.
- Drücken Sie die Taste **Seal** (C) auf der Bedienblende. Die Vakuumkammer wird automatisch geschlossen und der Versiegelungsvorgang beginnt. Die voreingestellte Versiegelungszeit wird im LED-Display angezeigt und heruntergezählt, bis der Vorgang beendet ist.
- Die Vakuumkammer öffnet automatisch und ein akustisches Signal ertönt.  
**Hinweis:** Um den Versiegelungsvorgang vorzeitig zu beenden, drücken Sie die **Stop Taste** (H).
- Nehmen Sie die versiegelte Folienrolle aus der Vakuumkammer heraus und überprüfen Sie die Schweißnaht. Diese sollte 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.

## Vakuumverpacken

Drücken Sie den **EIN-/AUS** Schalter an der rechten Seite in die Position „I“, um das Gerät in Betrieb zu nehmen. Die LED-Beleuchtung schaltet ein.

### 1. Betriebsmodus wählen

Drücken Sie die **Funktionstaste** (D). Wenn die LED-Kontrollleuchte (I) aufleuchtet, ist der **Versiegelungsmodus** ausgewählt. Stellen Sie mit den Einstelltasten (K) „+“ oder „-“ die Versiegelungszeit im Bereich 0 - 9 Sekunden ein.

### 2. Vakuumgrad wählen

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

**High**

**Medium**

**Low**

**Adjustable** (manuell einstellbar)

Die entsprechende LED-Kontrollleuchte auf der Bedienblende leuchtet auf.

Bei Auswahl der Option **Adjustable**, drücken Sie die Einstelltasten „+“ oder „-“, um den gewünschten Vakuumgrad einzustellen.

## 3. Vakuuier- und Versiegelungsvorgang



- a) Legen Sie den befüllten Vakuuier-Beutel mit dem offenen Ende in die Vakuuikammer (Abb. oben). Achten Sie darauf, dass der Vakuuier-Beutel korrekt auf der Schweißleiste liegt.
- b) Drücken Sie einfach die **Schnell-Start-Taste** (2) neben der Vakuuikammer oder die **Start-Taste** (B) auf der Bedienblende. Die Vakuuikammer schließt automatisch und das Gerät schaltet in den Vakuuier-Modus.
- c) Die Vakuumpumpe beginnt zu pumpen und die LED-Kontrollleuchte für den eingestellten Vakuuigrad blinkt. Im LED-Display wird der eingestellte Vakuuigrad angezeigt (von 0 bis zum eingestellten Wert).
- d) Ist dieser Wert erreicht, schaltet das Gerät automatisch in den Versiegelungsmodus. Im LED-Display wird die eingestellte Versiegelungszeit heruntergezählt. Die **Versiegelungszeit** kann im Bereich von **0 bis 9 Sekunden** eingestellt werden. Die Standardeinstellung ist 3 Sekunden.
- e) Nach Ablauf der eingestellten Versiegelungszeit ertönt ein akustisches Signal und die Vakuuikammer öffnet sich automatisch. Entnehmen Sie den Vakuuier-Beutel aus der Vakuuikammer.



### HINWEIS!

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

- f) Lagern Sie die vakuuierpackten Lebensmittel direkt im Kühlschrank, Tiefkühlschrank, beachten Sie immer die Lagerungszeiten.

#### 5.4.4 Vakuumverpacken mit einem Vakuumier-Behälter

**ACHTUNG: Verwenden Sie nur geeignete Vakuumier-Behälter (z. B. Bartscher Art.-Nr. 300422), nur diese sind genau auf das Gerät abgestimmt und können eine ideale vakuumdichte Verpackung Ihrer Lebensmittel garantieren.**

- a) Füllen Sie den Vakuumier-Behälter mit den gewünschten Lebensmitteln so auf, dass mindestens 3 cm bis zum Rand frei sind. Legen Sie den Behälterdeckel auf. Öffnen Sie den Verschluss des Deckels (in Position "Offen" drehen).
- b) Schließen Sie einen geeigneten Verbindungsschlauch an den Deckel des Vakuumier-Behälters und am vorgesehenen Anschluss des Gerätes an.
- c) Drücken Sie den **EIN-/AUS** Schalter an der rechten Seite in die Position „I“, um das Gerät in Betrieb zu nehmen.
- d) Die Taste **Accessory** (G) drücken. Das Gerät stellt das Vakuum im Vakuumier-Behälter her und schaltet sich nach beendetem Vorgang aus.
- e) Schließen Sie den Verschluss des Deckels und trennen Sie den Verbindungsschlauch vom Deckel des Vakuumier-Behälters.
- f) Stellen Sie den Vakuumier-Behälter mit vakuumverpackten Lebensmitteln in den Kühlschrank.

#### 5.4.5 Verwendung der Pulse Funktion

- a) Diese Funktion wird meistens bei empfindlichen Lebensmitteln oder Gegenständen genutzt, um diese nicht zu zerstören oder z. B. bei Flüssigkeiten diese beim Vakuumieren nicht einzusaugen. Durch Drücken der Taste **Pulse** (F) wird der Druck und die Vakuumzeit kontrolliert.
- b) Legen Sie den Vakuumier-Beutel mit dem offenen Ende in die Vakuumkammer über die Schweißdichtung.
- c) Drücken Sie die Taste **Pulse** (F) kontinuierlich, bis das gewünschte Vakuum im Vakuumier-Beutel erreicht ist. Dabei können Sie mit dieser Taste den Vakuumprozess jederzeit stoppen, indem Sie die Taste loslassen.
- d) Wenn das Vakuum erreicht ist, drücken Sie die Taste **Seal** (C), um mit der Versiegelung des Vakkumier-Beutels zu beginnen. Die verbleibende Versiegelungszeit wird vom eingestellten Wert bis auf „0“ heruntergezählt und im LED-Display angezeigt.
- e) Nach Ablauf der Versiegelungszeit öffnet die Vakuumkammer automatisch und es ertönt ein akustisches Signal.



## 5.4.6 Marinieren mit Vakuumier-Behälter

### 1. Auswahl Vakuumier-Behälter zum Marinieren

Der zum Marinieren geeignete Vakuumier-Behälter sollte einen Verschluss mit einer "Offen" und "Lock" Position haben. Stellen Sie vor Beginn und während des Mariniervorgangs sicher, dass dieser Verschluss sich in der Position "Offen" befindet.

### 2. Mariniervorgang

- a) Füllen Sie die gewünschten Lebensmittel in den Vakuumier-Behälter. Lassen Sie bis zum Rand des Behälters mindestens 3 cm frei.
- b) Legen Sie den Deckel auf und stellen Sie sicher, dass sich zwischen dem Behälter und Deckel keine Lebensmittelreste, Flüssigkeiten, etc. befinden.
- c) Drehen Sie den Verschluss auf die Position "Offen".
- d) Schließen Sie den Verbindungsschlauch an den vorgesehenen Schlauchanschluss an der rechten Seite des Gerätes und am Deckel des Vakuumier-Behälters an.
- e) Drücken Sie die **Funktionstaste** (D), um den Mariniermodus einzustellen.
- f) Stellen Sie mit den Einstell Tasten (K) „+“ oder „-“ die Marinierzeit. Ein Marinierzyklus dauert 9 Minuten. Sie können durch die manuelle Einstellung mit Hilfe dieser Tasten eine Marinierzeit von bis zu 99 Minuten (10 Zyklen) wählen.
- g) Drücken Sie anschließend die **Start-Taste** (B) auf der Bedienblende und halten Sie den Deckel des Vakuumier-Behälters für einige Sekunden fest.
- h) Während des Mariniervorgangs wird im LED-Display vom eingestellten Wert auf "0" heruntergezählt. Ist diese Zeit abgelaufen, endet der Marinierzyklus und es ertönt ein akustisches Signal.
- i) Drehen Sie den Verschluss des Vakuumier-Behälters auf "Lock" und nehmen Sie den Verbindungsschlauch vom Behälter ab.



#### **HINWEIS!**

**Um Überhitzungen des Motors zu vermeiden, empfehlen wir zwischen den Vakuumier- oder Mariniervorgängen eine Pause von 20 Sekunden einzulegen.**

Wird das Gerät nicht mehr benutzt, schalten Sie es über den **EIN/AUS** Schalter aus und trennen Sie es von der Stromversorgung (Netzstecker ziehen!). Trennen Sie die Anschlussleitung von der Buchse für Kaltgerätestecker.

## 6. Reinigung



### **WARNUNG!**

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

**Das Gerät ist nicht für das direkte Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Verwenden Sie keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät zu reinigen!**

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

### *Gerät reinigen*

- 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).
- 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!**
- Falls sich auf der Vakuunkammer, der Schweißleiste Speisereste oder Flüssigkeiten angesammelt haben, wischen Sie diese mit einem Papiertuch ab.
- Die Abdeckung der Vakuunkammer mit einem weichen feuchten Tuch abwischen.

### *Vakuumier-Beutel*

- Reinigen Sie die Vakuumier-Beutel in warmem Wasser mit mildem Reinigungsmittel, spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen diese anschließend gründlich ab.



### **WARNUNG!**

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

## Vakuuier-Behälter

- Für die Reinigung von Vakuuier-Behälter, Deckel und Verbindungsschlauch beachten Sie die Gebrauchsanweisungen für das jeweilige Zubehörteil.
- Stellen Sie sicher, dass alle Zubehörteile für den weiteren Gebrauch sauber und trocken sind.

## 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 schalten Sie das Gerät über den **EIN/AUS** Schalter aus und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

Prüfen Sie anhand folgender Tabelle, ob die Funktionsstörungen sich beheben lassen, bevor Sie einen Kundendienst benachrichtigen oder Händler kontaktieren.

Problem	Mögliche Ursachen und Lösungen
<p><b>Das Gerät funktioniert nicht</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Prüfen Sie, ob der Netzstecker korrekt in die Steckdose eingesteckt ist. Prüfen Sie die Steckdose, indem Sie ein anderes Gerät anschließen.</li> <li>▪ Überprüfen Sie das Netzkabel und den Netzstecker auf Beschädigungen. Falls diese beschädigt sind, Gerät nicht benutzen. Kundendienst kontaktieren.</li> <li>▪ Sicherstellen, dass die Vakuuikammer korrekt geschlossen ist.</li> </ul>
<p><b>Das Gerät stellt kein vollständiges Vakuum im Vakuuier-Beutel her</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Für ein korrektes Versiegeln muss das offene Ende des Vakuuier-Beutels glatt (ohne Falten) auf der Schweißleiste anliegen.</li> <li>▪ Die Versiegelungszeit ist nicht hoch genug eingestellt.</li> <li>▪ Überprüfen Sie die Schweißleiste auf Verunreinigungen. Reinigen Sie diese gründlich.</li> <li>▪ Wenn der Vakuuier-Beutel aus einer Folienrolle hergestellt wurde, prüfen Sie, ob die Schweißnaht korrekt ausgeführt ist. Sollte es nicht der Fall sein, versiegeln Sie den Vakuuier-Beutel erneut oder verwenden Sie einen anderen Vakuuier-Beutel.</li> </ul>

Problem	Mögliche Ursachen und Lösungen
<b>Der Vakuumier-Beutel verliert Vakuum nach der Versiegelung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Undichte Stellen an der Schweißnaht können durch Falten, Krümel, Fett oder Feuchtigkeit verursacht werden. Öffnen Sie den Vakuumier-Beutel wieder, säubern Sie den oberen Teil des Vakuumier-Beutels auf der Innen-seite, entfernen die Fremdkörper und Schmutz von der Schweißleiste und führen Sie erneut einen Versiegelungsvorgang durch.</li> <li>▪ Überprüfen Sie den Vakuumier-Beutel auf Beschädigungen, durch welche das Vakuum vielleicht abgebaut wurde. Polstern Sie scharfe Kanten des Inhalts mit Küchenpapier aus.</li> <li>▪ Der Vakuumier-Beutel wurde nicht richtig auf die Schweißleiste gelegt. Achten Sie immer darauf, dass das offene Ende des Vakuumier-Beutels sich während der Versiegelung ohne Falten auf der Schweißleiste befindet.</li> </ul>
<b>Das Gerät stellt kein Vakuum im Vakuumier-Behälter her</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Der Verbindungsschlauch ist nicht korrekt am Deckel des Vakuumier-Behälters oder am Geräteanschluss für Vakuumierbehälter angebracht.</li> <li>▪ Der Verschluss am Deckel des Vakuumier-Behälters ist nicht in die Position "Offen" gedreht.</li> <li>▪ Der Vakuumier-Behälter ist zu voll. Stellen Sie sicher, dass bis zum Rand des Behälters mindestens 3 cm frei bleiben.</li> </ul>

### Fehlercode-Anzeigen im LED-Display

<b>E01</b>	Undichtigkeit im Vakuumierbereich
<b>E02</b>	Überhitzungsschutz des Motors hat ausgelöst
<b>E03</b>	Dichtungen Vakuumkammer überprüfen

### 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 Rückseite des Gerätes abzulesen).

## 8. Entsorgung

### Altgeräte

Das ausgediente Gerät ist am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen Bestimmungen zu entsorgen. Es empfiehlt sich, mit einer auf Entsorgung spezialisierten Firma Kontakt aufzunehmen, oder sich mit der Entsorgungsabteilung Ihrer Kommune in Verbindung zu setzen.



**WARNUNG!**

**Damit der Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.**



**VORSICHT!**



**Für die Entsorgung des Gerätes beachten Sie die in Ihrem Land und in Ihrer Kommune geltenden Vorschriften.**

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

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

**Service-Hotline: 0180 5 971 197**  
(14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)