

Kammer-Vakuumierer für Soßen und Suppen

MODELL: 691312/ NT0501250



INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	3
2. SICHERE AUFBEWAHRUNG VON LEBENSMITTELN.....	3
3. BESCHREIBUNG DES GERÄTS	4
3.1. Aufbau	4
3.2. Steuerungspanel.....	5
4. TECHNISCHE DATEN	6
5. MONTAGE	6
5.1. Anschluss an die Stromversorgungsquelle.....	6
5.2. Aufstellungsort	6
6. INBETRIEBNAHME.....	6
6.1. Verpacken mit Vakuumverpackungsbeuteln	6
7. BEDIENUNG DES GERÄTS.....	7
8. AUFBEWAHRUNG VON NAHRUNGSMITTELN UND SICHERHEITSVORSCHRIFTEN	7
9. REINIGUNG UND WARTUNG.....	8
9.1. Allgemeine Informationen	8
9.2. Harmonogram standardowych konserwacji okresowych.....	9
10. PROBLEME, URSACHEN, LÖSUNGEN	9
11. STÖRUNGSCODES	10
12. ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN.....	10
13. GARANTIE.....	10

Wir danken Ihnen für den Kauf unseres Produktes. Vor der ersten Inbetriebnahme lesen Sie bitte sorgfältig diese Bedienungsanleitung durch.

Jegliches Kopieren dieser Bedienungsanleitung ohne Zustimmung des Herstellers ist verboten. Die Bilder und Zeichnungen wurden anschaulich dargestellt und können von Ihrem Gerät abweichen.

HINWEIS: Die Bedienungsanleitung soll an einem sicheren und für das Personal allgemein zugänglichen Platz aufbewahrt werden. Der Hersteller behält sich das Recht vor, technische Parameter bei den Geräten ohne Ankündigung zu ändern..

I. SICHERHEITSHINWEISE

- Fehlbedienung oder unsachgemäßer Gebrauch können starke Beschädigungen am Gerät oder Menschenverletzung zur Folge haben.
- Das Gerät kann nur zu dem Zwecke genutzt werden, zu dem es entwickelt wurde.
- Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Schäden, die auf eine fehlerhafte Bedienung oder unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind.
- Bei der Nutzung schützen Sie das Gerät und den Stecker des Stromversorgungskabels vor dem Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Fällt das Gerät aus Versehen ins Wasser, sollten Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen und nachfolgend von einem Fachmann überprüfen lassen

Bei Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann Lebensgefahr bestehen.

- Öffnen Sie nie selbst das Gehäuse des Geräts.
- Stecken Sie keine Gegenstände in Öffnungen im Gehäuse des Geräts.
- Fassen Sie den Stecker des Stromversorgungskabels nie mit nassen Händen an.
- Kontrollieren Sie regelmäßig den Zustand des Steckers und des Kabels. Sind der Stecker oder das Kabel beschädigt, beauftragen Sie eine Fachservicestelle mit der Reparatur.
- Fällt das Gerät hin oder wird es auf eine andere Weise beschädigt, soll es vor weiterem Gebrauch immer geprüft werden und evtl. in einer Fachservicestelle repariert werden.
- Reparieren Sie nie das Gerät selbst – **es besteht Lebensgefahr.**
- Schützen Sie das Stromversorgungskabel vor dem Kontakt mit scharfen oder heißen Gegenständen und halten Sie es weit von offenem Feuer fern. Wollen Sie das Gerät aus der Steckdose ziehen, dann halten Sie immer den Stecker in der Hand, ziehen Sie nie an dem Kabel.
- Sichern Sie das Kabel (oder das Verlängerungskabel) auf solche Weise, so dass es nicht aus Versehen aus der Steckdose gezogen werden kann, oder dass niemand darüber stolpert.
- Kontrollieren Sie den Betrieb des Geräts während seiner Nutzung.
- Kinder sind sich der Gefahren bei der Verwendung elektrischer Geräte nicht bewusst. Lassen Sie niemals Kinder ohne Aufsicht elektrische Geräte bedienen.
- Wird das Gerät zeitweilig nicht benutzt oder gereinigt, schalten Sie es von der Betriebsspannung ab.
- **Vorsicht:** Wird der Stecker des Stromversorgungskabels zum Stecker angeschaltet, bleibt das Gerät die ganze Zeit unter Spannung.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Ziehen Sie nie das Gerät am Stromversorgungskabel.

DAS GERÄT WIRD ZUM VAKUUMVERPACKEN VON FLÜSSIGKEITEN UND GEKÜHLTEN MASSES EINGESSETZT. Senkt die Pumpe den Druck in der Kammer des Vakuumierers, wird die Verdampfung heißer und warmer Flüssigkeiten erhöht, was dazu führt, dass die Pumpe Flüssigkeitsdämpfe ansaugt, was zu einer Änderung der Öleigenschaften der Pumpe (übermäßiger Verbrauch) und einer schnellen Beschädigung der Pumpe des Geräts führt. **DIE PUMPE UNTERLIEGT NICHT DER GARANTIE-REPARATUR**

2. SICHERE AUFBEWAHRUNG VON LEBENSMITTELN

Die Vakuumverpackung verlängert das Haltbarkeitsdatum von Lebensmitteln, indem ein Großteil der Luft vom Behälter entfernt und eine erneute Luftdurchdringung verhindert wird, wodurch der Oxidationsprozess in einem eingeschränkten Maße verläuft. Die Vakuumverpackung erlaubt den Geschmack und die Qualität von Produkten zu erhalten. Des Weiteren ist diese Methode behilflich, den Wachstumsprozess von Sauerstoffmikroorganismen, die unter günstigen Bedingungen die unten genannten Probleme verursachen, einzuschränken:

Schimmel – Der Schimmel kann sich nicht in einer sauerstoffarmen Umgebung entwickeln; die Vakuumverpackung kann den Entwicklungsprozess des Schimmels eliminieren.

Hefen – entstehen infolge der Fermentation, was sich sowohl im Geruch, wie auch im Geschmack der Lebensmittel widerspiegelt. Für einen beschleunigten Wachstumsprozess benötigen sie Wasser, Zucker und eine gemäßigte Temperatur. Hefen können sowohl in einer Umgebung mit, wie auch ohne Luft, überleben. Der Wachstumsprozess wird durch Abkühlung eingeschränkt und durchs Einfrieren komplett gestoppt.

Bakterien – verursachen einen unangenehmen Geruch, Verlust von Farbe und/oder Erweichung, sowie Schlüpfrigkeit der Produktoberfläche. Unter günstigen Bedingungen kann sich ein Botulin (ein Organismus, der Botulismus verursacht) ohne Luft entwickeln und ist durch Geruch oder Geschmack nicht nachweisbar. Obwohl diese Bakterie sehr selten vorkommt, ist sie dennoch

äußerst gefährlich.

Ähnlich wie bei anderen Lebensmittelaufbewahrungsmethoden ist es äußerst wichtig, vor dem Verspeisen zu prüfen, ob die Produkte nicht verfault sind.

Um die Lebensmittel sicher aufzubewahren, müssen sie bei niedriger Temperatur gehalten werden. Eine Temperatur von 4°C oder weniger reduziert das Wachstum von Mikroorganismen erheblich. Das Einfrieren von Produkten unterhalb von -17°C tötet Mikroorganismen zwar nicht, sondern nur stoppt ihre Entwicklung. Um schnell verfallende Nahrungsmittel für eine längere Zeit aufzubewahren, sollten Sie immer nach der Vakuumverpackung eingefroren werden.

Es sollte beachtet werden, dass die Vakuumverpackung den Fäulnisprozess von Lebensmitteln nicht rückgängig machen kann. Diese Methode kann die genannten Prozesse lediglich verlangsamen. Es ist sehr schwierig vorauszusehen, wie lange die aufbewahrenden Produkte die höchste Qualität in Hinblick auf Ihren Geschmack, ihre äußere Erscheinung, sowie ihre Oberfläche einhalten, weil dieses zum Großteil vom Alter und Zustand der jeweiligen Lebensmittel vor der Vakuumverpackung abhängig ist.

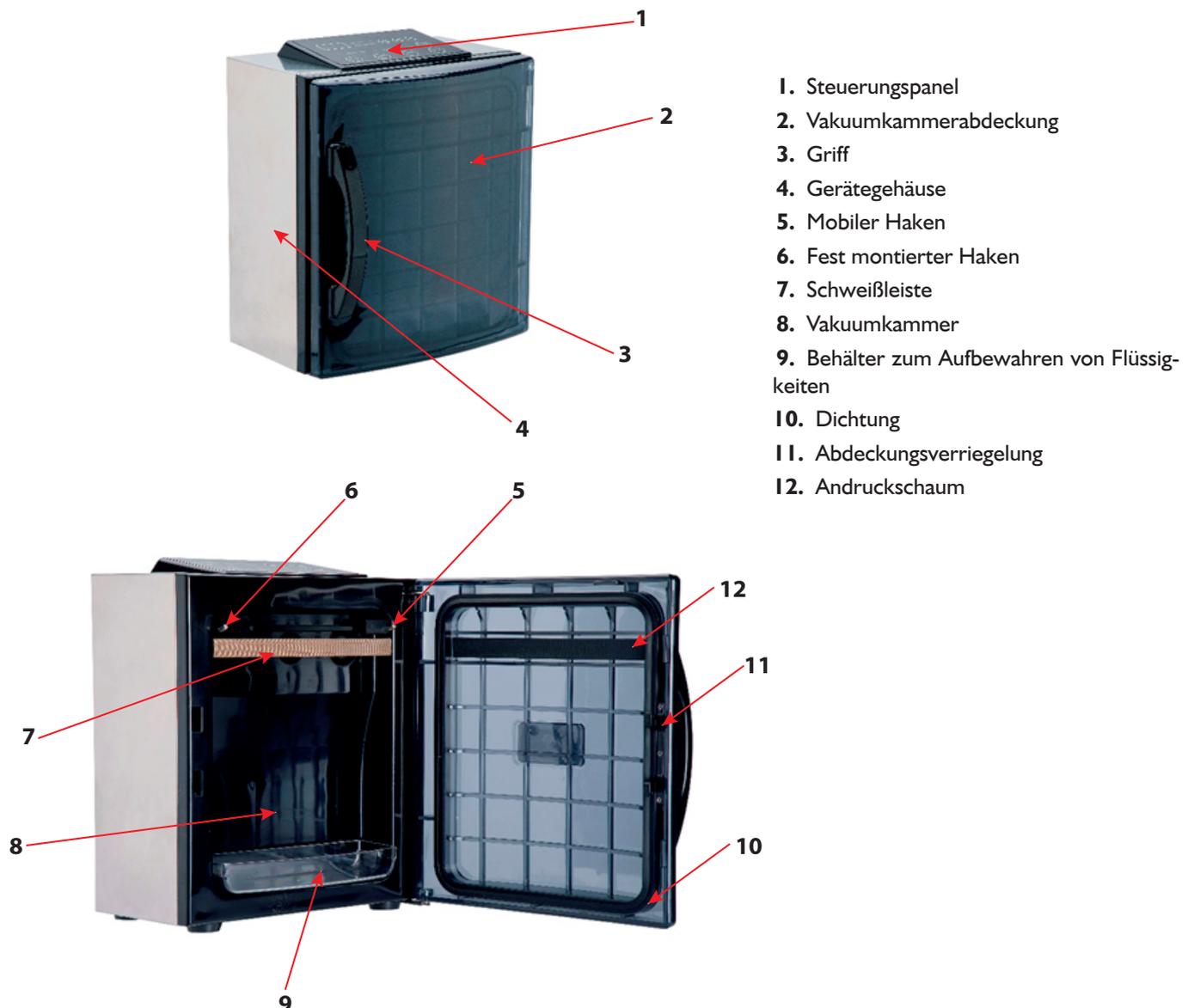
Achtung: Die Vakuumverpackung darf nicht als Ersatzlösung für Aufbewahrung von Nahrungsmitteln in Kühlschränken oder Gefrierschränken eingelegt werden. Alle leicht verfallenden Produkte, bei denen Aufbewahrung in Kühlschränken oder Gefrierschränken unentbehrlich ist, müssen in solchen Geräten unabhängig von der vorherigen Vakuumverpackung aufbewahrt werden.

Hinweise zur Vorbereitung der Produkte für die Vakuumverpackung

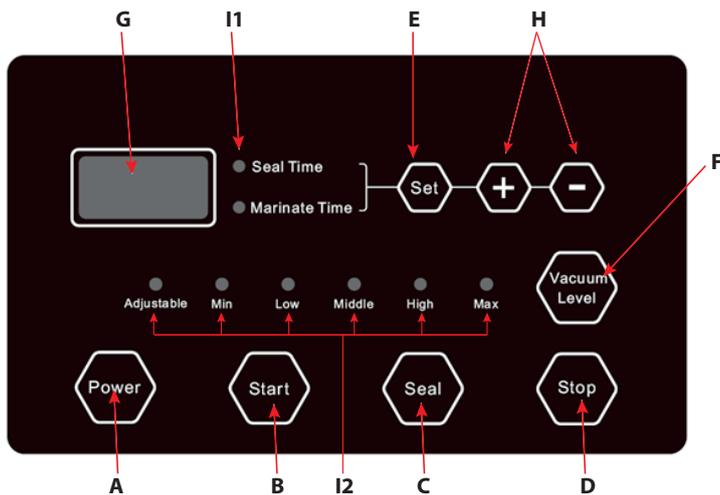
Gemüse sollte vor der Vakuumverpackung blanchiert werden. Dieser Vorgang verhindert das Einwirken von Enzymen, die für den Verlust des Geschmacks, der Farbe und Veränderungen der Produktkonsistenz verantwortlich sind. Um das Gemüse zu blanchieren, sollte es in kochendes Wasser oder eine Mikrowelle eingelegt und anschließend aufgekocht werden. Dabei sollte man aufpassen, dass die Produkte ihre Mürbheit nicht verlieren. Danach sollte das Gemüse in kaltes Wasser eingelegt werden, damit der Kochprozess gestoppt wird. Anschließend sollten die Lebensmittel mit einem Tuch abgetrocknet und vakuumverpackt werden. Kohlartiges Gemüse (Broccoli, Rosenkohl, Kohl, Blumenkohl, Wirsingkohl, Wasserrübe) gibt Gase ab. Aus diesem Grund sollte es, nach dem Blanchieren, ausschließlich in Gefrierschränken aufbewahrt werden.

3. BESCHREIBUNG DES GERÄTS

3.1. Aufbau



3.2. Steuerungspanel



A. ON/OFF-Schalter (Power)

1. Wenn das Gerät an eine elektrische Stromversorgungsquelle angeschlossen ist, zeigt das Display OFF an. Drücken Sie den ON/OFF-Schalter, die letzte Einstellung der Zeit (oder Marinierzeit) erscheint auf dem Display, dann das gewählte Vakuumniveau, dann wechselt das Gerät in den Standby-Modus.
2. Wenn das Gerät den Betrieb beendet hat, drücken Sie zuerst den ON/OFF-Schalter und schalten Sie dann den Vakuumierer von der Stromversorgungsquelle ab.
3. Während des Betriebs des Geräts stoppt das Drücken dieser Taste jeden laufenden Zyklus

B. Aktivierungstaste für den Automatikbetrieb (Start)

1. Im Absaugmodus verursacht durch Betätigung der Aktivierungstaste für den Automatikbetrieb, dass das Gerät das Programm des automatischen Absaugens von Luft aktiviert. Nachdem dieser Vorgang abgeschlossen ist, wird der Beutel verschweißt. Diese Taste wird nur zum Absaugen von Luft verwendet.
2. Im Mariniermodus wird durch Drücken dieser Taste automatisch der Mariniervorgang von Produkten gestartet

C. Schweißtaste (Seal)

Durch Drücken der Schweißtaste (während sich das Gerät im Absaugmodus befindet) verschweißt der Vakuumierer den Beutel sofort (unabhängig von den Einstellungen). Mit diesem Verfahren können spröde Produkte wie Brot, Kekse und Kuchen vor dem Zerdrücken geschützt werden.

D. Stopp-Taste (Stop)

Durch Drücken dieser Taste wird das Gerät jeden laufenden Zyklus unterbrechen.

E. Einstellknopf (Set)

Drücken Sie diese Taste, um den Absaug- und Schweißmodus oder den Absaug- und Mariniermodus für Ihre Produkte auszuwählen (die entsprechende Kontrollleuchte leuchtet auf). Mit den Tasten „+“ und „-“ die Schweiß- oder Marinierzeit einstellen (die Zeit wird auf dem Display G angezeigt).

F. Taste zur Einstellung des Vakuumniveaus (Vacuum Level)

Mit dieser Taste können Sie das Vakuumniveau einstellen - das Druckniveau, das durch das Ansaugen von Luft aus dem Inneren der Verpackungskammer erzeugt wird (die entsprechende Kontrollleuchte leuchtet auf, das Vakuumniveau - der Druck wird in Hg-Einheiten angezeigt). Bei Auswahl der Funktion „ADJUSTABLE“ (EINSTELLUNG) kann das Vakuumniveau mit den Tasten „+“, „-“ unabhängig voneinander eingestellt werden (das Vakuumniveau wird auf der Anzeige G angezeigt).

G. LED-Display

1. Zeigt das Vakuumniveau in Echtzeit an.
2. Zeigt die Schweiß- oder Marinierzeit an

H. Einstelltasten

Mit ihrer Hilfe kann man:

1. die Schweißzeit einstellen;
1. die Marinierzeit einstellen;
1. das Vakuumniveau einstellen

I Kontrollleuchte

II. Betriebskontrollleuchte;

I2. Vakuum-Füllstandskontrollleuchte.

4. TECHNISCHE DATEN

Modell	691312
Antriebsspannung	230 V/50 Hz
Leistung	400 W
Außenabmessungen	346x249x421 mm
Kammerabmessungen	315x30x261 mm
Länge/ Breite des Schweißbandes	254x3,5 mm
Geräuschpegel	< 70 DB
Druck in der Pumpe	-29,3" Hg /-993mbar (±5‰)
Druck in der Kammer	-29,0" Hg/-982mbar (±5‰)
Gewicht	14,5 kg

5. MONTAGE

5.1. Anschluss an die Stromversorgungsquelle

Der Vakuuierer sollte an eine Stromversorgungsquelle angeschlossen werden, die mit einem Fehlerstromschutzschalter ausgestattet ist.

5.2. Aufstellungsort

Das Gerät sollte an einer ebenen und stabilen Oberfläche aufgestellt werden, abseits von Wärmequellen wie Küchen, Fritteusen usw., platziert werden. Es ist möglich, das Gerät an der Wand anzubringen.

6. INBETRIEBNAHME

Wenn Sie in der Lebensmittelverarbeitung oder in der Lebensmittelindustrie arbeiten, kennen Sie wahrscheinlich bereits die Vorteile einer Vakuumpackung. Diese Art der Lebensmittelverpackung wird seit vielen Jahren erfolgreich eingesetzt und gilt als sichere und effiziente Methode, um die Haltbarkeit von Lebensmitteln unter Beibehaltung ihrer ursprünglichen Qualität zu verlängern. Wenn die Vakuumpackung zu Hause oder am Arbeitsplatz für Sie eine Neuheit ist, werden Sie sich bald fragen, wie Sie existierten, ohne diese wunderbare Methode zu kennen!

Unabhängig davon, ob Sie Anfänger oder erfahren in der Vakuumpackung sind, gibt es einige Regeln zu beachten, damit die verpackten Produkte sicher für den Konsum sind. Die Nichtbeachtung dieser Regeln kann nicht nur zum Verderb des Produkts, sondern in einigen Fällen auch zu schweren Krankheiten oder zum Tod führen.

Sobald Sie mit den Verfahren zur Verwendung des V60 vertraut sind, können Sie der Kammer-Vakuuierer problemlos und mit Freude bedienen und die hohe Qualität der aufbewahrten Lebensmittel genießen

- Es dürfen lediglich frische Nahrungsmittel verpackt werden. Alte und abgestandene Produkte dürfen mit dem Vakuuierer nicht verpackt werden. Falls sich die Lebensmittel bereits vor dem Verpackungsvorgang nicht zum Verzehr eignen, wird ihre Qualität während der Vakuumpackung nicht verbessert.
- Frische Produkte (Fleisch, Gemüse, Käse usw.) sollten in einer Temperatur von maximal 1 °C aufbewahrt, bzw. nach der Vakuumpackung direkt eingefroren werden.
- Der Vakuumpackungsvorgang verursacht, dass aus dem Behälter ein Großteil der Luft entfernt wird. Die Luftabsaugung verlangsamt den Wachstumsprozess bei meisten Mikroorganismen, wie z.B. aerobe Bakterien oder Schimmel, die sich negativ auf die Qualität der Lebensmittel auswirken. Man sollte dennoch beachten, dass manche Bakterien, wie z.B. die Stäbchenbakterie Botulin (die für Botulismus verantwortlich sind), zur Gruppe der anaeroben Bakterien gehören und sich problemlos in einer sauerstoffarmen Umgebung entwickeln können.
- Nahrungsmittel, die für Botulinvergiftung anfällig sind, sollten nur über eine kurze Zeitspanne im Kühlschrank aufbewahrt werden. Für eine längere Aufbewahrung müssen diese Produkte unbedingt eingefroren werden. Das Verspeisen sollte direkt nach dem Aufwärmen stattfinden.
- Gemüsesorten wie Blumenkohl, Broccoli oder Kohl werden nach der Vakuumpackung Gase abgeben. Aus diesem Grund sollten diese Produkte vorher blanchiert werden.
- Alle leicht verfaulenden Lebensmittel müssen in Kühlschränken aufbewahrt oder eingefroren werden, damit sie nicht zu schnell verfaulen.
- Es sollte beachtet werden, dass die Vakuumpackung keine Alternative zum Eindosen von Lebensmitteln ist.

6.1. Verpacken mit Vakuumpackungsbeuteln

Da dieses Modell mit einem System zum Aufhängen von Beuteln ausgestattet ist und da für die Vakuumpackung es notwendig ist, den Beutel an den Haken zu hängen, müssen Sie spezielle Beutel mit Löchern für Haken, die auf dem Markt erhältlich sind, kaufen.

- Die Produkte bleiben 3 bis 5 mal länger frisch als in herkömmlichen Beuteln.
- Die Taschen sind in verschiedenen Größen erhältlich, um Ihren Bedürfnissen gerecht zu werden.
- Sie eignen sich auch hervorragend für den Einsatz mit vielen anderen Haushaltsgeräten.

- Sous-Vide. Die Vakuumverpackungsbeutel können gekühlt, gefroren und sicher in der Mikrowelle erwärmt werden, können gekocht werden und sind für das Sous-Vide-Kochverfahren voll einsetzbar.
- Auf dem Markt erhältlich sind die Beutel mit einer Standarddicke von 3 mm und einer strapazierfähigen Schwerlastdicke von 4 mm

7. BEDIENUNG DES GERÄTS

Bevor Sie mit der Vakuumverpackung beginnen, sollte das Produkt gekühlt werden

Vor der Inbetriebnahme sollte die folgende Betriebsanleitung sorgfältig gelesen werden.

1. Wahl eines entsprechenden Beutels für die Vakuumverpackung.

Wählen Sie die passende Größe des Beutels für die Vakuumverpackung (der Beutel muss Einschnitte für die Haken haben). Bringen Sie den Beutel an einem festen Haken links ab, danach hängen Sie den Beutel hinter den Einschnitt auf den beweglichen Haken auf der anderen Seite und stellen Sie den Haken so ein, dass die Öffnung des Beutels gerade und gleichmäßig liegt.

- a. Wenn Sie den Vakuumverpackungsbeutel im Gerät befestigen, stellen Sie sicher, dass sich der Beutel vollständig in der Kammer des Geräts befindet.
- b. Der Flüssigkeitsaufbewahrungsbehälter in der Vakuumkammer ist so konzipiert, dass er verhindert, dass der Beutel reißt oder bricht und die zu verpackende Flüssigkeit ausläuft

2. Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose an.

Auf dem Display des Steuerungspanels erscheint die Meldung „OFF“

3. Einschalttaste (Power)

Drücken Sie die Taste „Power“, um den Betrieb des Gerätes zu aktivieren.

4. Zeiteinstellung (Time)

- a. Drücken Sie die Taste „Set“, um die Schweißzeit oder Marinierzeit auszuwählen (die entsprechende Kontrollleuchte leuchtet auf).
- b. Nach Auswahl der Betriebsart stellen Sie die Uhrzeit mit den Tasten „+“ und „-“ ein.

5. Einstellung des Vakuumgrades

Drücken Sie die Vakuumtaste „Vakuum Level“, um den entsprechenden Druck auszuwählen:

Maximum - Max (29,0 inHg); Hoch - High (28,5 inHg); Mittel - Medium (27,5 inHg); Niedrig - Low (26,0 inHg); Minimum - Minimum (23,5 inHg). Man kann die Einstelloption „Adjustable“ wählen (Bei Auswahl dieser Option können Sie mit den Tasten „+“ und „-“ das gewünschte Vakuumniveau einstellen)

6. Absaug- und Schweißmodus (Vacuum – seal mode)

- a. Ist dieser Modus ausgewählt (die Kontrollleuchte für die Schweißzeit leuchtet – Seal Time), drücken Sie die Starttaste, das Gerät schaltet automatisch auf den Absaugprozess um, der auf dem Display angezeigte Wert steigt von 0 auf den zuvor eingestellten Vakuumwert.
- b. Nach Abschluss des Saugvorgangs wechselt das Gerät automatisch in den Schweißmodus, auf dem Display erscheint der Zeitcountdown vom voreingestellten Wert auf Null.
- c. Die Vakuumkammer des Geräts wird mit Luft gefüllt und der Vakuumbbeutel haftet fest an den darin verpackten Produkten.
- d. Der gesamte Prozess ist abgeschlossen, wenn der Benutzer durch das Gerät mit einem Signalton informiert wird

7. Absaug- und Mariniermodus (Vacuum – marinate mode)

Drücken Sie die Mariniertaste (die Kontrollleuchte für Marinierzeit Time leuchtet auf und drücken Sie dann die Starttaste. Das Gerät startet automatisch den Vakuum-Marinadenzyklus (Zyklus alle 9 Minuten, bis zu 11 Zyklen können eingestellt werden). Während des Absaugvorgangs steigt der auf dem Display angezeigte Wert von 0 auf das voreingestellte Standardvakuumniveau. Während des Marinierprozesses von Produkten sinkt der auf dem Display angezeigte Wert allmählich vom voreingestellten Vakuumniveau ab.

8. Qualitätskontrolle des Vakuumverpackungsbeutels

Luftabsaugung – Das Endergebnis der Vakuumverpackung wird durch Überprüfung der Haftung des Beutels am Produkt überprüft. Wenn Sie eine Luftblase im vakuumverpackten Beutel bemerken, bedeutet dies, dass die Absaugzeit um 5 Sekunden verlängert und dann der Test wiederholt werden muss. Die Absaugzeit kann je nach Größe des Beutels sowie Anzahl und Größe der zu verpackenden Produkte auf maximal 60 Sekunden eingestellt werden.

Verschweißung – die Schweißnaht überprüfen.

Achtung: Die ordnungsgemäße Schweißnaht sollte gerade und „transparent“ sein. Ist die Schweißnaht nicht gerade oder nicht völlig verschweißt, sollte die Schweißzeit um 1 Sekunde verlängert werden. Ist die Schweißzeit trübe oder „matt“, sollte die Schweißzeit um 1 Sekunde verkürzt werden.

* Wird der Vakuumverpackungsbeutel nicht gleichmäßig und gerade genug am mobilen Haken aufgehängt, kann dies zu einer schlechten Absaugqualität oder einem schlechteren Verschweißen führen.

8. AUFBEWAHRUNG VON NAHRUNGSMITTELN UND SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Der Vakuumierer wird die Aufbewahrungsmethoden von Nahrungsmitteln revolutionieren. Die Vakuumverpackung hilft effektiv allen unerwünschten Veränderungen, die bei aufbewahrten Lebensmitteln aufgrund des Luftzugangs und des Flüssigkeitsverlustes

verlaufen, vorbeugen. Darüber hinaus verlangsamt die Vakuumverpackung Verfaulungsprozesse bei Nahrungsmitteln. Sie können jetzt also größere Mengen von Produkten kaufen und brauchen sich keine Gedanken mehr darüber zu machen, dass nach einer kurzen Zeit manche leicht verfaulenden Nahrungsmittel sich nicht mehr zum Verzehr eignen werden.

Die Vakuumverpackung mit Verwendung des Vakuumierers ermöglicht bis zu 90% der Luft aus den Vakuumverpackungsbeuteln zu entfernen. Dies hilft die Frische der Nahrungsmittel, im Vergleich zu herkömmlichen Methoden, bis zu 5 Mal länger einzuhalten. Trockene Produkte, wie Nudeln, Flocken oder Mehl bleiben frisch vom Anfang bis zum Ende. Die Vakuumverpackung hilft Lebensmittel vor Kornkäfern und anderen Insekten, die sich in trockenen Produkten vermehren, zu schützen. Man muss jedoch beachten, dass ausschließlich frische Lebensmittel verpackt werden sollten.

Darüber hinaus sollte berücksichtigt werden, dass sich nicht alle Nahrungsmittel zur Vakuumverpackung eignen. **Es ist strengst untersagt, Knoblauch oder Pilze zu verpacken.** Nach dem Luftabsaugungsvorgang treten bei Pilzen oder Knoblauch chemische Reaktionen auf, die verursachen, dass diese Produkte unter Umständen lebensgefährlich sein können. Gemüse muss vor dem Vakuumverpackungsvorgang blanchiert werden, damit alle Enzyme, die ihren Verfall oder Ausstoß von Gasen verursachen, entfernt werden können

Lebensmittel	Vakuumverpackt und im Gefrierschrank aufbewahrt	Vakuumverpackt und im Kühlschrank aufbewahrt	Herkömmliche Aufbewahrungsmethode
Frisches Rindfleisch und Kalbfleisch	1 – 3 Jahre	1 Monat	1 – 2 Wochen
Hackfleisch	1 Jahr	1 Monat	1 – 2 Wochen
Frisches Schweinefleisch	2 – 3 Jahre	2 – 4 Wochen	1 Woche
Frische Fische	2 Jahre	2 Wochen	3 – 4 Tage
Frisches Geflügelfleisch	2 – 3 Jahre	2 – 4 Wochen	1 Woche
Geräuchertes Fleisch	3 Jahre	6 – 12 Wochen	2 – 4 Wochen
Frische Produkte, blanchiert	2 – 3 Jahre	2 – 4 Wochen	1 – 2 Wochen
Frische Früchte	2 – 3 Jahre	2 Wochen	3 – 4 Tage
Harte Käsesorten	6 Monate	6 – 12 Wochen	2 – 4 Tage
Aufschnitt in Scheiben	Wird nicht empfohlen	6 – 12 Wochen	1 – 2 Wochen
Frische Nudeln	6 Monate	2 – 3 Wochen	1 Woche

9. REINIGUNG UND WARTUNG

9.1. Allgemeine Informationen

Eine regelmäßige und umfassende Wartung ist unerlässlich, um die Lebensdauer des Geräts zu verlängern, Ausfälle zu vermeiden und optimale Verpackungsergebnisse zu erzielen. Bei intensiver Nutzung des Geräts (mehr als 4 Stunden pro Tag) wird empfohlen, alle 6 Monate eine professionelle Wartung durchzuführen. Wird das Gerät weniger intensiv genutzt, genügt eine umfassende Wartung einmal im Jahr. (Die Häufigkeit der Wartung hängt vom Standort des Geräts, der Umgebung und der Art der verpackten Produkte ab).

Zwischen komplexen, periodischen Wartungsarbeiten ist es notwendig, regelmäßig kleinere Wartungsarbeiten durchzuführen, die vom Benutzer selbst durchgeführt werden können. Der Umfang dieser Aktivitäten wird auf dieser Seite näher erläutert



WICHTIGE HINWEISE WÄHREND UND NACH DER WARTUNG

- Schalten Sie das Gerät vor jeder Wartung von der Stromversorgungsquelle ab. Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose.
- Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert oder seltsame Geräusche von sich gibt, schalten Sie es sofort mit der Taste EIN/AUS aus und wenden Sie sich an den Lieferanten.
- Verwenden Sie bei der Reinigung der transparenten Abdeckung **KEINE** lösungsmittelhaltigen Reinigungsmittel. Sie sollten auch mindestens einmal pro Woche auf Risse auf der Abdeckung achten. Wenn Risse auftreten, schalten Sie das Gerät sofort aus und wenden Sie sich an Ihren Lieferanten.
- Reinigen Sie das Gerät nicht unter hohem Druck. Eine Reinigung unter hohem Druck kann sowohl an den elektronischen Teilen des Gerätes als auch an anderen Teilen des Gerätes schwere Schäden verursachen.
- Lassen Sie kein Wasser aus der Vakuumkammer oder der Pumpenauslassöffnung in die Luftauslassdüse eindringen, was zu irreversiblen Schäden an der Pumpe führen kann.
- Größere Reparaturen und Wartungen müssen von einem autorisierten Gerätelieferanten durchgeführt werden.
- Das Gerät ist für einen Betrieb von nicht mehr als 5 Stunden pro Tag konzipiert. Der Lieferant des Gerätes ist nicht verantwortlich für Ausfälle oder Schäden, die sich aus der Überschreitung der oben genannten Frist ohne vorherige Rücksprache mit dem Lieferanten oder Hersteller ergeben.
- Das Gerät muss in vertikaler Position verlegt oder transportiert werden. Kippen Sie das Gerät **NICHT**, da dies die Pumpe beschädigen kann.

- Wenn Sie die Wartungsanweisungen in diesem Handbuch nicht befolgen, sind der Lieferant und der Hersteller nicht verantwortlich für Fehlfunktionen oder Schäden am Gerät.

9.2. Harmonogram standardowych konserwacji okresowych

Täglich:

- Reinigen Sie die Vakuumkammer, die Abdeckung und das Gehäuse mit einem feuchten Tuch.
- Achten Sie darauf, dass keine lösungsmittelhaltigen Reinigungsmittel zur Reinigung verwendet werden.
- Reinigen Sie das Gerät nicht unter Druck.
- Dichtungstreifen und Silikongriff mit einem feuchten Tuch reinigen

10. PROBLEME, URSACHEN, LÖSUNGEN

Bei einer ordnungsgemäßen Bedienung und korrekten Wartung wird Ihnen der Vakuumierer mehrere Jahre lang eine effiziente und störungsfreie Arbeit ermöglichen. Man muss jedoch beachten, dass ähnlich wie bei der Verwendung jedes Geräts, kleinere Probleme von Zeit zu Zeit auftreten können. Wir bitten Sie hiermit herzlich darum, dass Sie sich vor der Kontaktaufnahme mit unserer Serviceabteilung mit den Hinweisen bezüglich der selbstständigen Problemlösung bekannt machen.

Der Vakuumierer schaltet sich nicht ein

- Man sollte sich vergewissern, dass das Gerät sachgerecht an eine geerdete Steckdose angeschlossen wurde.
- Es sollte geprüft werden, oder das Stromversorgungskabel nicht schrundig, angeschnitten oder auf eine andere Weise beschädigt wurde. Das Gerät darf unter keinen Umständen verwendet werden, wenn eine Beschädigung des Stromversorgungskabels festgestellt wurde.
- Es ist zu prüfen, ob die Taste ON/OFF korrekt eingeschaltet wurde. Ist das Gerät eingeschaltet, bleibt das Display beleuchtet.

Der Vakuumierer saugt die Luft nicht in ausreichendem Maße ab

- Es wurde eine unzureichende Luftabsaugungs-, bzw. Schweißzeit eingestellt. Die eingestellte Zeit sollte verlängert und anschließend der Verpackungsversuch wiederholt werden.
- Damit der Vakuumverpackungsversuch (Luftabsaugung und Schweißmodus) ordnungsgemäß verläuft, muss sich die Öffnung des Beutels, der zur Vakuumverpackung vorbereitet wurde, direkt im Inneren des Verpackungsgeräts befinden.
- Bei Verwendung einer Packfolie für Vakuumverpackung in Rollen sollte man sich vergewissern, dass die vorherige Schweißnaht undurchlässig ist.
- Damit das Produkt korrekt verpackt wird, müssen sowohl das Verpackungsgerät, wie auch der Vakuumverpackungsbeutel rein, trocken und frei von jeglichen Produktüberresten oder anderen Verunreinigungen sein. Die Oberfläche der Schweißleiste und das Innere des Vakuumverpackungsbeutels sollten abgewischt werden und anschließend ist der Verpackungsvorgang zu wiederholen

Der Verpackungsbeutel verliert seine Undurchlässigkeitseigenschaften nach dem Abschluss des Schweißprozesses

- Scharfe Gegenstände können das Entstehen von kleinen Löchern in den Beuteln verursachen. Um solchen Situationen vorzubeugen, sollten diese scharfen Kanten mit einem Papiertuch abgedeckt werden, anschließend ist ein neuer Vakuumbeutel zu verwenden.
- Manche Früchte und Gemüsesorten, die vor dem Verpackungsvorgang nicht ordnungsgemäß blanchiert und eingefroren wurden, können Gase ablassen. In solchen Fällen muss der Beutel geöffnet werden. Sollten Sie zum Entschluss kommen, dass die aufbewahrten Lebensmittel verfault sind, sollten diese Produkte einfach entsorgt werden. Ist der Verfaulungsprozess noch nicht eingetroffen, sollten diese Nahrungsmittel schnellstmöglich verzehrt werden. Sollten jedoch Unstimmigkeiten bezüglich des Zustands der Produkte bestehen, sollte diese Nahrungsmittel aus Sicherheitsgründen entsorgt werden.

Der Vakuumierer schweißt die Beutel nicht ordnungsgemäß

- Die eingestellte Schweißzeit kann unter Umständen zu kurz sein. Sie sollten diese Zeit verlängern und anschließend muss der Schweißversuch wiederholt werden.
- Es besteht keine Möglichkeit Vakuumverpackungsbeutel, die feucht sind oder deren Schweißstelle Produktüberreste oder andere Verunreinigungen aufweist, ordnungsgemäß zu schweißen. Wischen Sie die Innenseite des Vakuumsacks ab und versuchen Sie erneut mit der Verpackung.
- Der zur Vakuumverpackung vorgesehene Beutel muss sachgerecht entlang der Schweißleiste angelegt werden. Man sollte sich vergewissern, dass die Beutelöffnung an ihrer ganzen Länge an der Schweißleiste angesetzt wurde. Die Beutelenden dürfen nicht zerknittert oder nicht glatt sein.

11. STÖRUNGSCODES

Störungscodde	Gründe für den Alarm	Vorgehensweise
E01	Wenn das Gerät für einen bestimmten Zeitraum Luft absaugt, schließen die beiden Druckschalter nicht	Überprüfen Sie, ob die Abdeckung der Vakuunkammer geschlossen ist; Überprüfen Sie, ob die Schweißdichtungen korrekt montiert sind; Überprüfen Sie, ob die Pumpe noch läuft; Überprüfen Sie, ob die Druckschalter nicht ausgefallen sind (Anschlussschlauch, Druckschalter, IOP-Datenkabel, etc.).
E02	Wenn das Gerät in den Schweißmodus wechselt, schließt der Mikroschalter nicht	Überprüfen Sie, ob die Abdeckung der Vakuunkammer geschlossen ist; Überprüfen Sie, ob der Mikroschalter nicht ausgefallen ist (Verbindungskabel GAS I, Mikroschalter, IOP-Datenkabel, etc.)
LP	Das Gerät verliert während des Betriebs seine Leistung.	Überprüfen Sie die Stromversorgung des Geräts. Überprüfen Sie das Stromversorgungssystem des Gerätes (Netzkabel, IOP-Datenkabel).

12. ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN

Diese Informationen beziehen sich auf eine ordnungsgemäße Vorgehensweise mit verbrauchten elektrischen und elektronischen Geräten

- **Altes, verbrauchtes Equipment sollte im Geschäft, wo das neue Gerät gekauft wird, zurückgelassen werden.** Jedes Geschäft ist dazu rechtlich verpflichtet, das alte Gerät kostenlos entgegenzunehmen, soweit ein neues Gerät derselben Art und in derselben Menge gekauft wird. Der Käufer ist lediglich dazu verpflichtet, das alte Gerät auf eigene Kosten zum Geschäft zu bringen.
- **Bringen Sie gebrauchte Geräte zur Sammelstelle.** Informationen über den nächstgelegenen Standort finden Sie auf der Website der Gemeinde
- **Verlassen Sie das Gerät an der Servicestelle.** Ist die Reparatur des Gerätes aus technischen Gründen unrentabel oder unmöglich, ist die Servicestelle verpflichtet, das Gerät kostenlos abzunehmen.
- **Geben Sie gebrauchte Geräte zurück, ohne das Haus zu verlassen.** Wenn Sie keine Zeit oder Gelegenheit haben, Ihre Geräte zur Sammelstelle zu transportieren, können Sie die Dienste von Fachfirmen in Anspruch nehmen

Achtung! Verbrauchte Geräte dürfen nicht zusammen mit anderen Abfällen entsorgt werden

Dafür drohen hohe Geldstrafen.



W0003390WZ

Das am Gerät angebrachte oder in den Geräteunterlagen auftretende Symbol bedeutet, dass nach dem Ablauf der Nutzungsdauer das Gerät nicht in den Hausabfall gehört. Aus diesem Grund muss es an einen Ort gebracht werden, wo es vorschriftsmäßig deponiert oder wiederverwertet wird

13. GARANTIE

Unter Haftung des Herstellers versteht man die Garantie- und Gewährleistungshaftung.

Die Schäden, die infolge von Verkalkung entstanden sind, unterliegen keiner Garantie.

Keinem Garantiewechsel unterliegen folgende Elemente: Glühbirnen, Gummielemente, die durch Wasserstein beschädigte Heizelemente, Schrauben und Elemente, die naturgemäß abgenutzt werden z.B.: Brenner, Gummidichtungen und jegliche mechanisch beschädigten Elemente