

290/4



300744

NEDERLANDS
Inhoudsopgave

1. Veiligheid	158
1.1 Symboolverklaring	158
1.2 Veiligheidsaanwijzingen	159
1.3 Reglementair gebruik.....	162
2. Algemeen	163
2.1 Aansprakelijkheid en vrijwaring.....	163
2.2 Auteursrecht.....	163
2.3 Verklaring van Conformiteit.....	163
3. Transport, verpakking en bewaring	164
3.1 Controle bij aflevering	164
3.2 Verpakking.....	164
3.3 Bewaring	164
4. Specificaties	165
4.1 Technische Gegevens	165
4.2 Overzicht van onderdelen	166
5. Installatie en bediening	167
5.1 Veiligheidsvoorschriften	167
5.2 Voordelen van vacuüm verpakking	168
5.3 Principes voor vacuüm verpakking	170
5.4 Veiligheidsprincipes voor het bewaren van voedingsmiddelen	173
5.5 Bediening	174
5.5.1 Functies van de bedieningsknoppen/LED-controlelampjes	174
5.5.2 Vacuüm verpakking	176
5.5.3 Vacuüm-verzegelingsmodus	177
5.5.4 Vacuüm-marineermodus	178
6. Reiniging	180
7. Mogelijke storingen	181
8. Afvalverwijdering	182

Bartscher GmbH
 Franz-Kleine-Str. 28
 33154 Salzkotten
 Duitsland

Tel.: +49 5258 971-0
 Fax: +49 5258 971-120
Service-hotline: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



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

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

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

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

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

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

1. Veiligheid

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

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

1.1 Symboolverklaring

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



GEVAAR!

Dit symbool wijst op direct gevaar dat kan leiden tot ernstig lichamelijk letsel of de dood.



WAARSCHUWING!

Dit symbool wijst op onveilige situaties die kunnen leiden tot zwaar lichamelijk letsel of de dood.



WAARSCHUWING voor letsel aan de handen!

Dit symbool markeert onveilige situaties die kunnen leiden tot ernstig letsel aan de handen.



VOORZICHTIG!

Dit symbool wijst op de mogelijkheid van het ontstaan van onveilige situaties die kunnen leiden tot lichte verwondingen of beschadiging, storingen in de werking of vernietiging van het apparaat.



TIP!

Dit symbool wijst op adviezen en informatie waarmee de bediening van het apparaat efficiënt en storingsvrij blijft.

1.2 Veiligheidsaanwijzingen

- Het apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een fysieke, sensorische of geestelijke handicap en/of met onvoldoende ervaring en/of onvoldoende kennis, tenzij deze personen onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon voldoende uitleg hebben gekregen betreffende het gebruik maken van het apparaat.
- Kinderen moeten zich onder toezicht bevinden om er zeker van te zijn dat zij niet met het apparaat spelen en hem ook niet aan zetten.
- Laat het apparaat **nooit** zonder toezicht werken.
- Gebruik het apparaat uitsluitend in gesloten ruimten.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als hij in perfecte staat is en veilig in gebruik. In geval van defecten in de werking, het apparaat van het lichtnet halen (de stekker uit het stopcontact halen) en contact opnemen met de service.

- Voorkom dat kinderen in contact kunnen komen met verpakkingsmaterialen als plastic zakken en elementen van polystyreen. **Verstikkingsgevaar!**
- Onderhoud- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door gekwalificeerde vaklui worden uitgevoerd, onder gebruikmaking van originele reserveonderdelen en accessoires. **Probeer u nooit zelf het apparaat te repareren!**
- Gebruik uitsluitend accessoires en onderdelen die door de fabrikant worden aanbevolen. De garantie vervalt als er andere accessoires worden gebruikt, ze kunnen gevaarlijk zijn voor de gebruiker, schade aan het apparaat veroorzaken en leiden tot lichamelijke letsel.
- Om gevaren te vermijden en om de optimale werking te garanderen mag het apparaat zonder uitdrukkelijke toestemming van de fabrikant niet veranderd of omgebouwd worden.



GEVAAR! Gevaar voor elektrische schokken!

Houd u aan onderstaande veiligheidsaanwijzingen om het gevaar te voorkomen.

- Let erop dat de voedingskabel niet in contact komt met warmtebronnen en scherpe randen. Laat de voedingskabel niet van de tafel of het aanrecht naar beneden hangen. Zorg ervoor dat niemand op de kabel kan stappen of erover kan struikelen.
- De voedingskabel niet knikken, pletten of knopen en altijd volledig uitrollen. Plaats het apparaat of andere voorwerpen nooit op de voedingskabel.
- De voedingskabel niet bedekken. Houd de voedingskabel verwijderd van de werkplek en dompel hem niet onder in water of andere vloeistoffen.

- Het apparaat niet in water onderdompelen en hem niet gebruiken als de stekker of de kabel nat is. Als dit gebeurt tijdens het gebruik, moeten rubberen handschoenen worden aangetrokken en onmiddellijk de stekker uit het stopcontact worden getrokken. **Het apparaat dat in water is ondergedompeld niet uit het water halen en niet aanraken zolang de stekker niet uit het stopcontact is gehaald.** Het apparaat dat uit het water is gehaald niet gebruiken (hij dient onmiddellijk naar een geautoriseerde service of uw verkoper te worden gestuurd).
- Controleer de voedingskabel regelmatig op beschadigingen. Het apparaat niet gebruiken wanneer de voedingskabel beschadigd is. Laat een beschadigde voedingskabel vervangen door de servicedienst of een gekwalificeerde elektricien om gevaar te voorkomen.
- Trek de voedingskabel altijd aan de stekker uit het stopcontact.
- Het apparaat nooit aan de voedingskabel verplaatsen, optillen of voortbewegen.
- Maak de behuizing onder geen enkel beding open. Bij aanraking van de elektrische aansluitingen of veranderingen van de elektrische of mechanische constructie bestaat **gevaar voor elektrische schokken.**
- Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen en zorg ervoor, dat er geen water in het apparaat komt.
- Het apparaat **nooit** bedienen met natte of vochtige handen of terwijl u op een natte vloer staat.
- Trek de stekker uit het stopcontact
 - als u het apparaat niet gebruikt;
 - als er tijdens het gebruik storingen optreden;
 - vóór reiniging van het apparaat.



WAARSCHUWING voor letsel aan de handen!

Houd u aan onderstaande veiligheidsaanwijzingen om het gevaar te voorkomen.

- Wees bij het sluiten van het deksel heel voorzichtig, vingers of handen kunnen tussen deksel en vacumeerkamer gekneld geraken.



WAARSCHUWING! Gevaar voor verbranding!

Houd u aan onderstaande veiligheidsaanwijzingen om het gevaar te voorkomen.

- Raak nooit kort na de werking de lasrail, de lasbalk en de vacumeerkamer aan om brandwonden aan de vingers of handen te vermijden.

1.3 Reglementair gebruik

Veilige exploitatie van het apparaat is uitsluitend gewaarborgd bij gebruik dat in overeenstemming is met zijn bestemming en in lijn met de gegevens uit de gebruiksaanwijzing.

Alle technische handelingen, inclusief montage en onderhoud, mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde klantenservice.

De vacuüm-verpakkingsmachine is enkel voor het vacuümverpakken en marinieren van hiervoor geschikte levensmiddelen of andere voorwerpen bestemd.



VOORZICHTIG!

Elk gebruik van het apparaat voor andere en/of afwijkende doeleinden dan waarvoor het bestemd is, is verboden en wordt aangemerkt als niet in overeenstemming met zijn bestemming.

Alle vorderingen, ongeacht in welke vorm op de fabrikant en/of zijn gemachtigde met betrekking tot schade die is veroorzaakt door oneigenlijk gebruik, zijn uitgesloten.

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

2. Algemeen

2.1 Aansprakelijkheid en vrijwaring

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

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

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



VOORZICHTIG!

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

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

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

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

2.2 Auteursrecht

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



TIP!

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

2.3 Verklaring van Conformiteit



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

3. Transport, verpakking en bewaring

3.1 Controle bij aflevering

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

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

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

3.2 Verpakking

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



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

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

3.3 Bewaring

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

Verpakte apparaten alleen als volgt bewaren:

- niet buitenshuis bewaren,
- droog en stofvrij bewaren,
- niet blootstellen aan agressieve middelen,
- tegen straling van de zon beschermen,
- mechanische schokken vermijden,
- bij langere bewaring (> 3 maanden) regelmatig de algemene toestand van alle bestanddelen en van de verpakking controleren, indien nodig verbeteren of vernieuwen.

4. Specificaties

4.1 Technische Gegevens

Benaming	Vacuüm-verpakkingsmachine 290/4
Art.-Nr.:	300744
Materiaal:	Behuizing: roestvrij staal, Deksel: polymethylmethacrylaat (PMMA)
Uitvoering:	<ul style="list-style-type: none">▪ Digitale display▪ Elektronische vacuümcontrole▪ Marineerfunctie▪ Vacuümintensiteit in 5 standen en handmatig instelbaar▪ Regelbare lasduur: 0 - 6 seconden
Vermogen:	0,63 kW / 220-240 V 50 Hz
Vacuümpomp:	4,62 m ³ /h (ong. 77 l/min.)
Max. vacuüm:	-999 mbar (in de kamer)
Lasstaaf:	1 lasnaad, 290 mm
Afmetingen:	B 360 x D 470 x H 350 mm
Afmetingen van kamer:	B 350 x D 300 x H 110 mm
Gewicht:	24,95 kg

Wijzigingen voorbehouden!

Accessoires (worden niet bijgeleverd!)



Vacuümfolierollen-set 220

Bestaande uit 2 folierollen,
breedte 22 cm, lengte telkens 5 m

Art.-Nr 300418



Vacuümfolierollen-set 280

Bestaande uit 2 folierollen,
breedte 28 cm, lengte telkens 5 m

Art.-Nr 300418

4.2 Overzicht van onderdelen



- 1** Dekselhandvat
- 2** Deksel
- 3** Vacumeerkamer
- 4** Laslijst
- 5** Bedieningspaneel
- 6** Ventilatieopeningen
- 7** Behuizing
- 8** Lasbalk

5. Installatie en bediening

5.1 Veiligheidsvoorschriften

Plaatsing

- Het apparaat uitpakken en het verpakkingsmateriaal verwijderen volgens de milieuwetgeving.



VOORZICHTIG!

Verwijder nooit het typeplaatje en waarschuwingsaanduidingen van het apparaat.

- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele, droge en watervaste ondergrond die bestand is tegen hoge temperaturen.
- Zet het apparaat **nooit** op een brandbare ondergrond.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van open vuur, elektrische kachels, verwarmingsketels of andere warmtebronnen.
- Zet het apparaat **nooit** bij ontvlambare materialen zoals alcohol, spiritus of benzine.
- Stel het apparaat **nooit** aan de rand of aan de kant van het werkoppervlak.
- Bedek of blokkeer de ventilatieopeningen van het apparaat niet.
- Let op goede luchtventilatie. Van alle kanten dient minimaal 20 cm ruimte te zijn, en boven het apparaat 1 m.
- Plaats het apparaat op een plaats waar kinderen niet bij kunnen. Let erop dat kleine kinderen het apparaat niet mee kunnen trekken met de stroomkabel.
- Plaats het apparaat zodanig dat de stekker altijd bereikbaar is om het apparaat indien nodig snel uit te kunnen schakelen.

Aansluiting



GEVAAR! Gevaar voor elektrische schokken!

Wanneer het apparaat niet juist is geïnstalleerd kan het lichamelijk letsel veroorzaken!

Vergelijk de gegevens van het lokale elektriciteitsnet met de technische gegevens van het apparaat (zie het typeplaatje) voordat u het installeert. Sluit het apparaat alleen aan wanneer deze volledig met elkaar overeenstemmen!

- Elk elektrisch circuit van stopcontacten moet met minstens 16A afgezekerd worden. Sluit het apparaat enkel direct op een wandstopcontact aan; verdelers of meervoudige stopcontacten mogen niet gebruikt worden.

5.2 Voordelen van vacuüm verpakking

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

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

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

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

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

- Er kan gebruik van worden gemaakt bij speciale gelegenheden,
 - om voedingsmiddelen vacuüm te verpakken en zo de houdbaarheidsdatum te verlengen,
 - om alvast voor de hele week maaltijden te bereiden,
 - om sla, groenten en kruiden langer te bewaren (ze blijven knapperig en vers);
- er is meer plek in de vriezer;
- voedingsmiddelen worden beschermd tegen uitdrogen en oxidieren;
- zo kan er snel en duurzaam gemarineerd worden (20 minuten in vacuüm is voldoende);
- zo kunnen vleesproducten, worst en kaas opnieuw verpakt worden die al eerder vacuüm verpakt waren (smaak blijft behouden);
- zo kan geld bespaard worden, omdat alle restjes bewaard kunnen worden en later gebruikt kunnen worden;
- alle soorten groenten en fruit kunnen in het seizoen gekocht worden, vacuüm verpakt worden en zo langer bewaard worden.

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



VOORZICHTIG!

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

Houdbaarheidsduur van vacuüm verpakte producten en zonder vacuüm verpakking:

	Houdbaarheidsduur zonder vacuüm	Houdbaarheidsduur met vacuüm
Gekoelde voedingsmiddelen (5+/-2°C)		
Rood vlees	3 - 4 dagen	8 - 9 dagen
Wit vlees	2 - 3 dagen	6 - 9 dagen
Hele vis	1 - 3 dagen	4 - 5 dagen
Wild	2 - 3 dagen	5 - 7 dagen
Vleeswaren	7 - 15 dagen	25 - 40 dagen
Gesneden vleeswaren	4 - 6 dagen	20 - 25 dagen
Zachte kaas	5 - 7 dagen	14 - 20 dagen
Harde en halfharde kaas	15 - 20 dagen	25 - 60 dagen
Groenten	1 - 3 dagen	7 - 10 dagen
Fruit	5 - 7 dagen	14 - 20 dagen
Gekookte en gekoelde voedingsmiddelen (5+/-2°C)		
Groentepurée en soep	2 - 3 dagen	8 - 10 dagen
Deegproducten en risotto	2 - 3 dagen	6 - 8 dagen
Vlees uit bouillon en gebrad	3 - 5 dagen	10 - 15 dagen
Gevuld gebak (met crème en fruit)	2 - 3 dagen	6 - 8 dagen
Frituurolie	10 - 15 dagen	25 - 40 dagen
Diepgevroren voedingsmiddelen (-18 +/-2°C)		
Vlees	4 - 6 maanden	15 - 20 maanden
Vis	3 - 4 maanden	10 - 12 maanden
Groenten	8 - 10 maanden	18 - 24 maanden
Voedingsmiddelen bij kamertemperatuur (25+/-2°C)		
Brood	1 - 2 dagen	6 - 8 dagen
Verpakte koekjes	4 - 6 maanden	12 maanden
Deegproducten	5 - 6 maanden	12 maanden
Rijst	5 - 6 maanden	12 maanden
Meel	4 - 5 maanden	12 maanden
Gedroogd fruit	3 - 4 maanden	12 maanden
Gemalen koffie	2 - 3 maanden	12 maanden
Thee in poedervorm	5 - 6 maanden	12 maanden
Gevriesdroogde producten	1 - 2 maanden	12 maanden
Melkpoeder	1 - 2 maanden	12 maanden

5.3 Principes voor vacuüm verpakking

Belangrijke aanwijzingen

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



VOORZICHTIG!

Vacuüm verpakking vervangt invriezen of diepvriezen niet!

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

Vacuüm verpakken om in te vriezen

- Wanneer het voedsel juist bewaard wordt, helpt het apparaat de versheid van voedsel te behouden. Het voedsel dient zo vers mogelijk verpakt te worden.
- Gevoelige voedingsmiddelen of voedsel dat z'n vorm en uiterlijk moet behouden, kan beschadigen bij vacuüm verpakking als vers product. Gevoelige producten zoals vlees, vis, aardbeien, boterhammen e.d. dienen eerst ingevroren te worden. Ze kunnen 24 uur ingevroren worden voordat er vriesplekken verschijnen. Na het vooraf invriezen kan ze vacuüm verpakt worden in zakjes en langere tijd in de vriezer bewaard worden om zowel de smaak als de voedingswaarde te behouden.
- Om vloeibaar voedsel zoals soep, eenpansmaaltijden of ovengerechten vacuüm te verpakken, dienen ze eerst ingevroren te worden in een ovenschotel of schaal en vervolgens vacuüm verpakt te worden en in bevroren staat in de diepvries bewaard te worden.
- Verse groenten dienen voor vacuüm verpakking gewassen of geschild te worden en kort geblancheerd te worden in water op het kookpunt (eventueel geblancheerd in de magnetron), waarbij de stevigheid van de groenten behouden blijft en ze niet zachtgekookt worden. Na het afkoelen vacuüm verpakken in porties naar wens.
- Voor het verpakken van niet ingevroren voedsel dient men circa 5 cm meer folie te nemen om op die manier het uitzetten van het voedsel in ingevroren staat te compenseren. Leg het vlees of de vis op een stuk keukenrol en verpak dit vacuüm in een zakje met het keukenpapier. Hierdoor wordt het sap van het product opgenomen.
- Voor het vacuüm verpakken van voedsel als pita's, pannenkoeken of hamburgers dienen ze van elkaar gehouden worden met bakpapier of folie. Dit vergemakkelijkt het uit de verpakking halen van enkele stuks en het opnieuw afsluiten van de rest om in de vriezer te bewaren.

Vacuüm verpakken voor de koelkast

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

Vacuüm verpakken voor de voorraadkast

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

Ontdooien van voedingsmiddelen die verpakt zijn in vacuümzakjes

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

Opnieuw vacuüm verpakken van uitgepakte voedingsmiddelen

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



VOORZICHTIG!

Uitgepakte voedingsmiddelen dienen altijd voor het verstrijken van de houdbaarheidsdatum op de originele verpakking te worden genuttigd. Na het opnieuw vacuüm verpakken dienen de producten met voorzorg en hygiëne te worden bewaard.

Aanwijzingen voor vacuüm verpakken

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

5.4 Veiligheidsprincipes voor het bewaren van voedingsmiddelen

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

1. Chemische reacties van voedsel met lucht, temperatuur, vocht, enzymatische reacties, het vormen van micro-organismen of contact met insecten leiden tot bederf van voedsel.
2. De belangrijkste oorzaak van verlies van voedingsstoffen, eigenschappen, smaak en kwaliteit is zuurstof in de lucht. De vermeerdering van micro-organismen wordt grotendeels veroorzaakt door lucht, die vocht aan- en afvoert, zelfs wanneer het voedsel verpakt is in materiaal dat bestendig is tegen vocht. Ingevroren voedsel dat blootstaat aan koude lucht in de vriezer, droogt uit en oxideert.
3. Vacuüm verpakking verwijdert circa 90% van de lucht uit de verpakking. Bij een zuurstofgehalte in lucht van circa 21%, betekent de verwijdering van 90% dat er bij het vacuümverpakte voedsel 2% tot 3% zuurstof overblijft. Bij een zuurstofgehalte van minder dan 5% kan het merendeel van de micro-organismen zich niet vermeerderen.
4. Over het algemeen onderscheidt men 3 soorten micro-organismen: schimmels, gisten en bacteriën. Ze zijn overal, maar ze worden pas gevaarlijk in bepaalde omstandigheden.
5. In een omgeving met een laag zuurstofgehalte of zonder vocht kan schimmel zich niet ontwikkelen. In een vochtige omgeving die suiker bevat, met een milde temperatuur ontwikkelen zich gisten, met of zonder zuurstof. Bewaren bij lage temperaturen vertraagt de ontwikkeling van gisten, en in de vriezer is ontwikkeling helemaal onmogelijk. Bacteriën ontwikkelen zich met en zonder lucht.
6. Een van de gevaarlijkste soorten bacteriën is *Clostridium Botulinum*, die zich ontwikkelen zonder lucht bij een temperatuur van 4 °C - 46 °C. Goede omstandigheden voor de ontwikkeling van deze bacteriën is voedsel zonder zuur, een omgeving die rijk is aan lucht en een temperatuur van boven de 4 °C die langer stand houdt.
7. Ingevroren, droog voedsel, met een grote hoeveelheid zuur, zout of suiker is bestendig tegen botulinum. Voedsel zonder zuur, zoals vlees, zeevruchten, olijven, gevogelte, vis, eieren en paddenstoelen; voedsel dat een kleine hoeveelheid zuur bevat zoals groenten, voedsel dat een matige hoeveelheid zuur bevat zoals rijpe tomaten, ui, peperoni, vijgen en komkommers worden snel door *Botulinum* aangetast.
8. Dit voedsel dient, zelfs als het kort wordt bewaard, in koel bewaard te worden. Voor een langere periode dienen het ingevroren te worden en direct na het opwarmen genuttigd te worden.
9. Bepaald droog voedsel zoals meel of muesli kan insectenlarven bevatten. Als deze producten niet in een vacuüm verpakking worden bewaard, kunnen deze larven uitkomen tijdens het bewaren en het voedsel verontreinigen. Om het uitkomen van insecten te voorkomen dienen deze producten vacuüm verpakt te worden.
10. Om het bederven van voedsel te voorkomen, dient het bij lage temperaturen te worden bewaard, aangezien slechts sommige micro-organismen zich zonder lucht ontwikkelen.

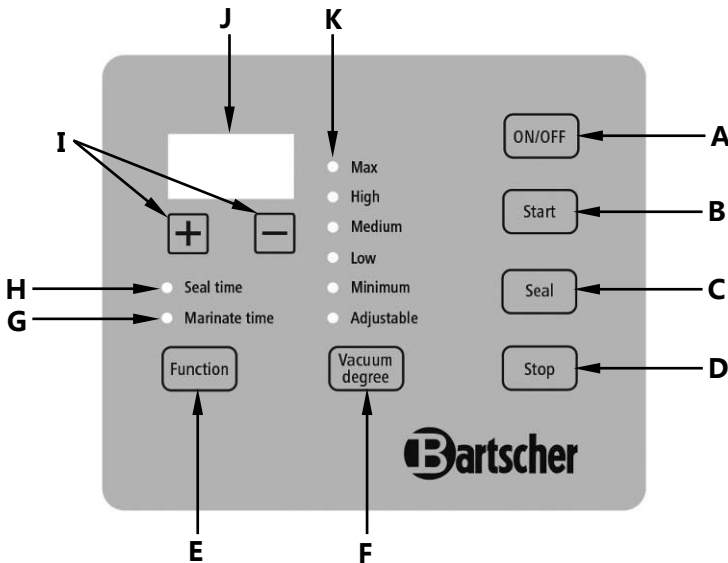
11. Als de temperatuur in de koelkast hoger is dan 4 °C (vooral gedurende langere tijd), hebben schadelijke micro-organismen goede omstandigheden om zich te vermenigvuldigen. Het wordt dus aanbevolen om de temperatuur in de koelkast onder de 4 °C te houden.
12. Als de temperatuur in de vriezer -17 °C of minder bedraagt, is deze geschikt om voedsel bij te bewaren, hoewel invriezen micro-organismen niet doodt, maar alleen hun ontwikkeling remt.
13. Temperatuur heeft ook invloed op het bewaren van droog voedsel dat vacuüm verpakt is: de houdbaarheidsdatum wordt 3 - 4 maal verlengd bij elke verlaging van de temperatuur met 10 °C.

5.5 Bediening

Vóór het eerste gebruik

- Maak vóór elk gebruik zorgvuldig het apparaat en de werkoppervlakken schoon in overeenstemming met de aanwijzingen in paragraaf 6 „Schoonmaken“.

5.5.1 Functies van de bedieningsknoppen/LED-controlelampjes



A. ON/OFF (AAN/UIT) knop (afb. op pagina 174)

Als het apparaat aan de netstroom aangesloten is, dan verschijnt op de LED-display (J) de aanduiding „**OFF**“. Druk op de **ON/OFF** knop (A), op de LED-display (J) wordt de vooraf ingestelde verzegelingsstijd of marineertijd en dan de vooraf ingestelde vacuümintensiteit weergegeven.

De vacuüm-verpakkingsmachine is nu klaar voor gebruik. Als je opnieuw op de **ON/OFF** knop drukt, dan schakelt het apparaat opnieuw in de stand-bymodus. Op de LED-display (J) verschijnt de aanduiding „**OFF**“.

B. Start (startknop)

Druk op de **startknop** om het apparaat in gebruik te nemen. Het apparaat gaat in de vacuümverzegelingsmodus of marineermodus (afhankelijk van de instelling) over.

C. Seal (verzegelingsknop)

Druk op de verzegelingsknop **Seal** tijdens het vacumeren, zo stop je voortijdig het vacuümproces en ga je in de verzegelingsmodus over.

D. Stop (stopknop)

Als je op de stopknop drukt, dan onderbreek je het proces dat aan de gang is.

E. Functie (functieknop)

Door op deze knop te drukken, kan je een werkingsmodus kiezen:

Vacuüm-verzegelingsmodus of
Vacuüm-marineermodus

De bijbehorende LED-controlelampjes (H) of (G) gaan branden.

Druk op de instelknoppen „+“ of „-“ om de verzegelingsstijd of marineertijd aan te passen. De ingestelde tijd verschijnt op de LED-display (J).

F. Vacuum degree (instelknop van vacuümintensiteit)

Kies de vacuümintensiteit door op de instelknop van vacuümintensiteit (F) te drukken. Als het controlelampje **Adjustable** gaat branden, druk dan op de instelknoppen „+“ of „-“ om de benodigde vacuümintensiteit in te stellen. De ingestelde waarde wordt op de LED-display (J) weergegeven.

G. + H. LED-controlelampjes

Deze controlelampjes duiden de gekozen werkingsmodus aan:

Vacuüm-verzegelingsmodus of
Vacuüm-marineermodus

J. LED-display

Op de LED-display worden de volgende waarden weergegeven:

1. Vacuümintensiteit
2. Verzegelingstijd
3. Marineertijd.

I. Instelknoppen „+“ en „-“

Met deze knoppen worden de volgende waarden gewijzigd of ingesteld:

- de verzegelingstijd
- de marineertijd
- de vacuümintensiteit

K. LED-controlelampjes voor instellingen van vacuümintensiteit

Deze LED-controlelampjes duiden de ingestelde vacuümintensiteit aan.

5.5.2 Vacuüm verpakking

Keuze van vacumeerzakjes

- De vacumeerzakjes zijn in verschillende maten verkrijgbaar. Kies het juiste formaat voor het levensmiddel dat je wenst te verpakken.



AANWIJZING!

Gebruik voor het vacumeren enkel speciale vacumeerzakjes (aan één zijde geribbelde, gewafelde zakjes).

- Zorg ervoor dat de lengte van het vacumeerzakje minstens 4-5 cm boven het te conserveren levensmiddel uitsteekt en voorzie nog 2 cm extra voor elk verder gebruik van het vacumeerzakje.

Apparaat aanzetten

- Steek de IEC-stekker van de aansluitingskabel in het contact aan de achterzijde van het apparaat. Steek de stroomstekker in een geaard, enkel stopcontact. Op de LED-display (J) verschijnt de aanduiding „**OFF**“.
- Druk op de **ON/OFF** knop (A) om het apparaat in gebruik te nemen. Het apparaat is klaar om ingesteld te worden.

5.5.3 Vacuüm-verzegelingsmodus

1. Werkingsmodus kiezen

Druk op de **functieknop** (E). Als het LED-controlelampje (H) gaat branden, dan is de **verzegelingsmodus** geselecteerd. Stel met de instelknoppen „+“ of „-“ de verzegelingstijd in het bereik van 0 - 6 seconden in.

2. Vacuümintensiteit kiezen

Druk op de knop **vacuum degree** (F) om de benodigde vacuümintensiteit in te stellen. De volgende instellingen zijn mogelijk:

- Max** ((29,3 Hg / -999 mbar),
- High** (29,0 Hg / -999 mbar),
- Medium** (27,5 Hg / -931 mbar),
- Low** (26,0 Hg / -881 mbar),
- Minimum** (23,5 Hg / -796 mbar),
- Adjustable** (handmatig instelbaar).

Het bijbehorende LED-controlelampje op het bedieningspaneel gaat branden.

Bij selectie van de optie **Adjustable** druk je op de instelknoppen „+“ of „-“ om tussen de instelwaarden van -999 mbar en -796 mbar te kiezen.

3. Vacumeerzakje in de vacumeerkamer leggen

Open het deksel van het apparaat en leg het te verpakken levensmiddel in het vacumeerzakje in de vacumeerkamer.

Let erop dat:

- de hoogte van de inhoud van het vacumeerzakje niet hoger is dan de laslijst.
- het vacumeerzakje met de opening boven de laslijst ligt (zie **afb. rechts**).

Maak het vacumeerzakje vast met de clip aan de voorzijde van de vacumeerkamer.



TIP!

Het hele vacumeerzakje met inbegrip van de opening van het zakje moet zich binnen de vacumeerkamer bevinden.



4. Vacumeerproces (vacuümmodus)

- a) Sluit het deksel, druk op de **Start** knop (B) op het bedieningspaneel.
- b) De vacuümpomp begint te pompen en het LED-controlelampje voor vacuümintensiteit knippert. Als de ingestelde vacuümintensiteit bereikt is, dan klinkt er een geluidssignaal en gaat het LED-controlelampje constant branden. Op het display verschijnt de bereikte vacuümintensiteit.
- c) Als het vacumeerproces is afgelopen, dan schakelt het apparaat automatisch in de verzegelingsmodus. Op het display wordt de ingestelde verzegelingsstijd weergegeven en afgeteld. Is de verzegelingsstijd afgelopen, dan begint het apparaat met de luchtafgave.
- d) Is het hele proces afgelopen, dan klinkt 3 keer een geluidssignaal. Het apparaat is klaar voor het volgende vacumeerproces.
- e) Op de display worden de voor het afgelopen vacumeerproces ingestelde waarden weergegeven en de bijbehorende LED-controlelampjes gaan branden.



TIP!

Controleer de bekomen lasnaad, deze dient een gelijkmatige dwarsstreep te zijn en mag geen rimpels hebben. Herhaal het vacumeerproces in het geval dat het lassen onvolledig gebeurde.

5.5.4 Vacuüm-marineermodus

1. Werkingsmodus kiezen

Druk op de **functieknop** (E). Als het LED-controlelampje (G) gaat branden, dan is de **marineermodus** geselecteerd. Kies met de instelknoppen „+“ of „-“ een marineertijd in het bereik van 9 tot 99 minuten.

2. Vacuümintensiteit kiezen

Druk op de knop **Vacuüm degree** (F) om de benodigde vacuümintensiteit in te stellen. De volgende instellingen zijn mogelijk:

- Max** ((29,3 Hg / -999 mbar),
- High** (29,0 Hg / -999 mbar),
- Medium** (27,5 Hg / -931 mbar),
- Low** (26,0 Hg / -881 mbar),
- Minimum** (23,5 Hg / -796 mbar),
- Adjustable** (handmatig instelbaar).

De bijbehorende LED-controlelampjes op het bedieningspaneel gaan branden. Bij selectie van de optie **Adjustable** druk je op de instelknoppen „+“ of „-“ om tussen de instelwaarden van -999 mbar en -796 mbar te kiezen.

3. Vacumeerzakje

Open het deksel van het apparaat en leg het te verpakken levensmiddel in het **vacumeerzakje** in de vacumeerkamer.

Let erop dat:

- de hoogte van de inhoud van het vacumeerzakje niet hoger is dan de laslijst.
- het vacumeerzakje met de opening boven de laslijst ligt (zie **afb. op pagina 177**).

Maak het vacumeerzakje vast met de clip aan de voorzijde van de vacumeerkamer.

4. Vacuüm-marineren

- a) Sluit het deksel van het apparaat, druk op de **Start** knop (B) op het bedieningspaneel. Het marineerproces begint.

Een cyclus duurt 9 minuten; maximaal zijn 11 cycli (99 minuten) mogelijk.

Het marineerproces bestaat uit: vacuüm opbouwen - vacuüm houden en vacuüm onttrekken, waarbij vacuüm opbouwen en vacuüm onttrekken ongeveer 1 minuut en vacuüm houden ong. 8 minuten duren.

- b) De vacuümpomp begint te pompen en het LED-controlelampje voor vacuümintensiteit knippert. Als de ingestelde vacuümintensiteit bereikt is, dan gaat het LED-controlelampje constant branden. Op het display verschijnt de bereikte vacuümintensiteit. Als de ingestelde waarde bereikt is, dan klinkt er een geluidssignaal.
- c) Als het vacumeerproces beëindigd is, dan gaat het apparaat in de vacuüm-marineermodus over. De resterende marineertijd wordt op het display weergegeven en in intervallen van 1 minuut afgeteld.
- d) Is de marineertijd afgelopen, dan begint het apparaat met de luchtafgave uit de vacumeerkamer.
- e) Na het marineren schakelt het apparaat automatisch in de verzegelingsmodus.
- f) Als het volledig marineerproces afgelopen is, dan klinkt 3 keer een geluidssignaal.
- g) Op het display worden de voor het afgelopen marineerproces ingestelde waarden weergegeven en de bijbehorende LED-controlelampjes gaan branden.
- h) **Aanwijzing:** Als je tijdens de onder punt b. of c. beschreven processen de **SEAL** knop indrukt, dan begint het apparaat onmiddellijk met het verzegelingsproces.

6. Reiniging



WAARSCHUWING!

Voor het reinigen van het apparaat, het van het lichtnet halen (de stekker eruit halen) en laten afkoelen.

Gebruik geen hogedruk waterstraal om het apparaat te reinigen.

Zorg ervoor dat er geen water in het apparaat kan komen.

- Gebruik **geen** scherpe metalen voorwerpen (bv. scharen, messen of schrapers) om vuil te verwijderen, aangezien deze het oppervlak zouden kunnen beschadigen.
- Gebruik geen schoonmaakmiddelen op basis van chloor, zoutzuur, fluorwaterstofzuur en zwavelzuur (zoals bv. een aantal ontkalkingsmiddelen).

Buitenkant van het apparaat

- Maak het apparaat regelmatig schoon.
- Maak de **buitenoppervlakken** van het apparaat vóór en na het gebruik met een natgemaakte doek of spons en een mild reinigingsmiddel schoon. **Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen, oplosmiddelen of producten op basis van aromatische essences!**

Binnenkant van het apparaat

- Indien zich op de vacumeerkamer, de laslijst of de lasstaaf etensresten en vloeistoffen opgehoopt hebben, wis deze dan af met een papieren doek.
- Wis de vacumeerkamer met een zachte, vochtige doek schoon.

Vacumeerzakjes

- Maak de vacumeerzakjes in warm water met een mild reinigingsmiddel schoon en droog ze vervolgens grondig af.



WAARSCHUWING!

Om voedselvergiftiging te voorkomen, dienen vacumeerzakjes waarin reeds rauw vlees, vis of vette voedingswaren bewaard werden, niet opnieuw gebruikt te worden.

7. Mogelijke storingen

Bij storingen koppelt u het apparaat los van het lichtnet. Controleer op basis van onderstaande tabel of de storing verholpen kan worden, voordat u de hulp van de service inroept of contact opneemt met de leverancier.

Probleem	Mogelijke oorzaken en oplossingen
Het apparaat functioneert niet	<ul style="list-style-type: none">▪ Ga na of de stroomstekker correct in het stopcontact zit. Controleer het stopcontact door er een ander apparaat op aan te sluiten.▪ Controleer de stroomkabel en stroomstekker op beschadigingen. Indien deze beschadigd zijn, gebruik het apparaat dan niet. Neem contact op met de klantendienst.▪ Vergewis je ervan dat de ON/OFF knop juist werd ingedrukt.
Het apparaat brengt geen volledig vacuüm in de vacumeerzakjes tot stand	<ul style="list-style-type: none">▪ Voor een correct aan elkaar lassen, moet het open einde van het vacumeerzakje zich volledig in de vacumeerkamer bevinden.▪ De vacumeertijd is niet hoog genoeg ingesteld.▪ Controleer de laslijst en de lasstaaf op vuil. Maak deze grondig schoon.▪ Het vacumeerzakje zou een gat kunnen hebben. Om dit te controleren, las je het vacumeerzakje aan elkaar met wat lucht erin, dompel je het onder in water en druk je het. De vorming van luchtbellen wijst op een lek. Las het vacumeerzakje opnieuw aan elkaar of gebruik een ander vacumeerzakje.
Het vacumeerzakje verliest zijn vacuüm na het aan elkaar lassen	<ul style="list-style-type: none">▪ Lekken aan de lasnaad kunnen door rimpels, kruimels, vet of vocht veroorzaakt worden. Open het vacumeerzakje opnieuw, maak het bovenste deel aan de binnenkant van het vacumeerzakje schoon, verwijder vuil van de laslijst en voer het samenlassen opnieuw uit.▪ Controleer het vacumeerzakje op een beschadiging waardoor het vacuüm misschien afgebouwd werd. Vul scherpe hoeken van de inhoud op met keukenpapier.▪ Het vacumeerzakje werd niet juist op de laslijst gelegd. Let er steeds op dat het volledige vacumeerzakje zich tijdens het aan elkaar lassen in de vacumeerkamer bevindt.

Foutcode getoond op de LED display

Foutcode	Beschrijving	Hulp
E01	Het apparaat creëert geen vacuüm	<ul style="list-style-type: none">▪ Controleer of de vacuümkamer gesloten is;▪ Controleer of de pakking correct is geplaatst;▪ Controleer of de vacuümpomp werkt.
E02	Het apparaat sealt geen zakjes voor vacuümverpakking.	<ul style="list-style-type: none">▪ Controleer de pakking

Indien de functiestoornissen niet verwijderd kunnen worden:

- Behuizing **niet** openen,
- Klantendienst informeren of contact opnemen met verkoper waarbij het volgende dient te worden opgegeven:
 - de aard van de werkingsstoornis;
 - het artikel- en serienummer (kijk op het typeplaatje op de onderkant van het apparaat);
 - aankoopdatum.

8. Afvalverwijdering

Oude apparaten



Elektrische apparaten zijn gemarkeerd met dit symbool. Elektrische apparaten mogen niet bij het huishoudelijk afval worden gegooid. Als het apparaat niet langer gebruikt kan worden, is elke consument verplicht om elektrische apparaten afzonderlijk naar de aangewezen inzamelplaats van zijn gemeente te brengen.



TIP!

Elektrische apparaten moeten op de juiste manier gerecycled en verwijderd worden om de effecten op het milieu te vermijden.

- Koppel het apparaat los van het lichtnet en de voedingskabel van het apparaat.