

## K 290/77L



**300749**

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

Tel.: +49 5258 971-0  
Fax.: +49 5258 971-120  
**Service-Hotline:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



Version: 1.0

Erstelldatum: 2025-09-03

## Original-Bedienungsanleitung

1	Sicherheit .....	2
1.1	Signalworterklärung .....	2
1.2	Sicherheitshinweise .....	3
1.3	Bestimmungsgemäße Verwendung .....	5
1.4	Bestimmungswidrige Verwendung .....	5
2	Allgemeines .....	6
2.1	Haftung und Gewährleistung .....	6
2.2	Urheberschutz .....	6
2.3	Konformitätserklärung .....	6
3	Transport, Verpackung und Lagerung .....	7
3.1	Transportinspektion .....	7
3.2	Verpackung .....	7
3.3	Lagerung .....	7
4	Technische Daten .....	8
4.1	Technische Angaben .....	8
4.2	Baugruppenübersicht .....	9
4.3	Funktion des Gerätes .....	10
5	Installation und Bedienung .....	11
5.1	Installation .....	11
5.2	Vorteile des Vakuumverpackens .....	12
5.3	Richtlinien des Vakuumverpackens .....	14
5.4	Bedienung .....	17
6	Reinigung .....	24
6.1	Sicherheitshinweise zur Reinigung .....	24
6.2	Reinigung .....	25
7	Mögliche Funktionsstörungen .....	26
8	Entsorgung .....	28



**Die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!**

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Geräts und ist eine wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk. Die Kenntnis aller enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Beginn der Arbeiten am Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden. Unsachgemäße Verwendung kann zu Beschädigungen führen.

Für jeden Lebenszyklus müssen sämtliche relevanten Informationen aus der Betriebsanleitung dem jeweiligen Personal zur Verfügung stehen. Die Zurverfügungstellung liegt in der Verantwortung des Betreibers.

Ergänzend zur Betriebsanleitung müssen allgemeingültige, gesetzliche und sonstige verbindliche Regelungen zum Arbeits- und Umweltschutz angewiesen und beachtet werden.

DE

## 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 Anweisungen der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

### 1.1 Signalwortterklärung

Wichtige Sicherheits- und Warnhinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Signalwörter gekennzeichnet. Diese Hinweise müssen unbedingt befolgt werden, um Personenschäden, Unfälle und Sachschäden zu vermeiden.



**GEFAHR!**

Das Signalwort **GEFAHR** warnt vor Gefährdungen, die zu schweren Verletzungen oder Tod führen, wenn sie nicht vermieden werden.



## WARNUNG!

Das Signalwort **WARNUNG** warnt vor Gefährdungen, die mittelschwere bis schwere Verletzungen oder Tod zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.



## VORSICHT!

Das Signalwort **VORSICHT** warnt vor Gefährdungen, die leichte oder mäßige Verletzungen zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.

## ACHTUNG!

Das Signalwort **ACHTUNG** kennzeichnet mögliche Sachschäden, die bei Nichtbeachtung des Sicherheitshinweises auftreten können.

## HINWEIS!

Das Symbol **HINWEIS** setzt den Benutzer über weiterführende Informationen und Tipps für den Gebrauch des Geräts in Kenntnis.

DE

## 1.2 Sicherheitshinweise

### Elektrischer Strom

- Eine zu hohe Netzspannung oder unsachgemäße Installation kann zu elektrischem Stromschlag führen.
- Schließen Sie das Gerät nur an, wenn die Angaben auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmen.
- Halten Sie das Gerät trocken, um Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Wenn im Betrieb Störungen auftreten, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Berühren Sie den Netzstecker des Geräts nicht mit nassen Händen.
- Greifen Sie niemals nach dem Gerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Lassen Sie Reparaturen und das Öffnen des Gehäuses nur von Fachkräften und Fachwerkstätten ausführen.
- Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.

- Bringen Sie das Anschlusskabel nicht mit Wärmequellen oder scharfen Kanten in Berührung.
- Knicken, quetschen oder verknoten Sie das Anschlusskabel nicht.
- Wickeln Sie das Anschlusskabel des Geräts immer vollständig ab.
- Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Anschlusskabel.
- Greifen Sie immer an den Netzstecker, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen.
- Überprüfen Sie das Anschlusskabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Anschlusskabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

## Betrieb nur unter Aufsicht

- Betreiben Sie das Gerät nur unter Aufsicht.
- Halten Sie sich immer in der unmittelbareren Nähe des Geräts auf.

## Bedienpersonal

DE

- Das Gerät darf nur durch qualifiziertes Fachpersonal betrieben werden.
- Dieses Gerät darf nicht durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen bedient werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder das Gerät in Betrieb nehmen.

## Fehlgebrauch

- Bestimmungswidrige oder verbotene Verwendung kann zu Beschädigungen an dem Gerät führen.
- Verwenden Sie das Gerät nur in betriebssicherem und technisch einwandfreiem Zustand.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn alle Anschlüsse vorschriftsgemäß ausgeführt sind.
- Verwenden Sie das Gerät nur in sauberem Zustand.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile. Führen Sie niemals selbst Reparaturen am Gerät durch.
- Nehmen Sie keine Umbauten oder Veränderungen am Gerät vor.

### 1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist ausschließlich zu der in der Betriebsanleitung erläuterten Verwendung mit den gelieferten und zugelassenen Komponenten bestimmt.

Jeder darüberhinausgehende Gebrauch gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller nicht. Das Risiko hierfür trägt allein der Benutzer/Betreiber.

Folgende Verwendungen sind bestimmungsgemäß:

- Vakuumverpacken und Marinieren von geeigneten Lebensmitteln oder anderen Gegenständen.

### 1.4 Bestimmungswidrige Verwendung

Eine bestimmungswidrige Verwendung kann zu Personenschäden sowie Sachschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und hohe Temperaturen führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in dieser Bedienungsanleitung beschrieben sind.

DE

## 2 Allgemeines

### 2.1 Haftung und Gewährleistung

Das Gerät ist nach dem Stand der Technik und den anerkannten sicherheits-technischen Regeln gebaut. Dennoch können bei der Verwendung Gefahren für Leib und Leben des Benutzers bzw. Dritter sowie Beeinträchtigungen am Gerät oder an Sachwerten entstehen. Gewährleistungs- und Haftungsansprüche bei Personen-/Sachschäden sowie Betriebsstörungen sind ausgeschlossen, wenn sie auf eine oder mehrere der nachfolgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- Nicht bestimmungsgemäße Verwendung
- Nichtbeachtung/Missachtung der Anleitung und aller dazugehörenden Informationen
- Eigenmächtige bauliche oder technische Veränderungen des Geräts
- Einsatz von nicht ausreichend unterwiesenem und unzureichend qualifiziertem Personal
- Betrieb bei defekten oder nicht ordnungsgemäß angebrachten Sicherheits- und Schutzeinrichtungen
- Unzureichende Wartung oder Reinigung
- Nicht behobene Störungen
- Verwendung nicht zugelassener Medien, Reinigungsmittel usw.
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile
- Bedienungsfehler oder anderweitige Fehlanwendung
- Katastrophenfälle durch Fremdkörpereinwirkung oder höhere Gewalt
- Zerstörung von Typenschild und bedien-/sicherheitsrelevanten Aufklebern.

DE

### 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 sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Zustimmung des Herstellers nicht gestattet. Zu widerhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

### 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

Prüfen Sie die Lieferung nach Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden. Nehmen Sie bei äußerlich erkennbaren Transportschäden die Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen. Vermerken Sie den Schadensumfang auf den Transportunterlagen/ Lieferschein des Transporteurs und leiten Sie die Reklamation ein. Reklamieren Sie verdeckte Mängel sofort nach Erkennen, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

Falls Teile oder Zubehör fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

### 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.

Die Verpackung und einzelne Bauteile sind aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt. Im Einzelnen sind dies: Folien und Beutel aus Kunststoff, Verpackung aus Pappe.

Führen Sie wiederverwertbare Verpackungen dem Recycling zu. Beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften.

DE

### 3.3 Lagerung

Lassen Sie die Packstücke bis zur Installation verschlossen und bewahren Sie diese unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung auf. Lagern Sie die Packstücke nur unter folgenden Bedingungen:

- in geschlossenen Räumen
- trocken und staubfrei
- vor aggressiven Medien ferngehalten
- vor Sonneneinstrahlung geschützt
- vor mechanischen Erschütterungen geschützt.

Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) kontrollieren Sie regelmäßig den Allgemeinzustand aller Teile und der Verpackung. Erneuern Sie bei Bedarf die Verpackung.

## 4 Technische Daten

### 4.1 Technische Angaben

<b>Bezeichnung:</b>	<b>Vakuumiergerät K 290/77L</b>
Artikel-Nummer:	<b>300749</b>
Material Gehäuse:	Edelstahl
Material Deckel:	Polymethylmethacrylat (PMMA)
Anzahl Schweißnähte:	1
Länge Schweißstab in mm:	290
Vakumpumpe L / Min (m <sup>3</sup> / Std.):	77 (4,62)
Vakuumierintensität, Stufen:	5
Maximales Vakuum in mbar:	-999
Kammermaße (B x T x H) in mm:	350 x 300 x 80
Anschlusswert:	0,63 kW   220-240 V   50 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	360 x 520 x 350
Gewicht in kg:	21,8

DE

Technische Änderungen vorbehalten!

### Ausführung / Eigenschaften

- Steuerung: Knopf
- Vakuumkontrolle: elektronisch
- Funktionen:
  - Kombiniertes Vakuumieren und Versiegeln
  - Marinieren
- Vakuumierintensität regulierbar
- Digital-Anzeige
- Ein-/Ausschalter
- Kontrollleuchte

## 4.2 Baugruppenübersicht



DE

Abb. 1

- |  |                         |
|--|-------------------------|
| 1. Deckelgriff                               | 2. Deckel               |
| 3. Schweißleiste                             | 4. Vakuumkammer         |
| 5. Clip zur Befestigung von Vakuumier-Beutel | 6. Schweißbalken        |
| 7. Bedienblende                              | 8. Gehäuse              |
| 9. Füße (4x)                                 | 10. Belüftungsöffnungen |

### Zusätzliches Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten!)

#### Vakuumierfolienrollen-Set 220

Bestehend aus 2 Vakuumierfolienrollen

Breite Rolle: 22 cm

Länge Rolle: 5 m

Maße: B 220 x T 40 x H 40 mm

Gewicht: 0,46 kg

Art.-Nr.: 300418



#### Vakuumierfolienrollen-Set 280

Bestehend aus 2 Vakuumierfolienrollen

Breite Rolle: 28 cm

Länge Rolle: 5 m

Maße: B 280 x T 50 x H 50 mm

Gewicht: 0,512 kg

Art.-Nr.: 300419



DE

### 4.3 Funktion des Gerätes

Das Vakuumiergerät ist zum Vakuumverpacken von Lebensmitteln konzipiert. Beim Vakuumiervorgang entzieht man die Luft aus dem Vakuumier-Beutel oder Vakuumier-Behälter und verschließt diese luftdicht, dadurch wird das Verderben von Lebensmitteln gestoppt oder verlangsamt.

## 5 Installation und Bedienung

### 5.1 Installation

#### Auspicken / Aufstellen

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie alle äußeren und inneren Verpackungssteile, sowie Transportsicherungen.



#### VORSICHT!

##### Erstickungsgefahr!

Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styroporeiteile außerhalb der Reichweite von Kindern.

- Ziehen Sie, falls vorhanden, die Schutzfolie vom Gerät ab. Ziehen Sie die Schutzfolie langsam ab, damit keine Kleberrückstände zurückbleiben. Entfernen Sie eventuelle Kleberrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel.
- Achten Sie darauf, dass das Typenschild und die Warnhinweise am Gerät nicht beschädigt werden.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** in nasser oder feuchter Umgebung auf.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass die Anschlüsse leicht zugänglich sind und bei Bedarf schnell getrennt werden können.
- Beachten Sie bei der Standortwahl folgende Punkte:
  - Die Aufstellfläche muss eben, ausreichend tragfähig, wasserresistent, trocken und hitzebeständig sein.
  - Die vorgeschriebenen Fluchtwege freihalten.
  - Einen sicheren Stand gewährleisten.
  - Ausreichend Platz zum Betreiben, Warten und Reinigen vorsehen.
  - Falls vorhanden, Lüftungsöffnungen für Zu- und Abluft freihalten.
  - Geltende technische und baurechtliche Bestimmungen beachten.
- Halten Sie ausreichenden Abstand zu Tischkanten ein. Das Gerät könnte kippen und herunterfallen.

DE

## Anschließen - Strom

- Prüfen Sie, ob die technischen Angaben des Geräts (siehe Typenschild) zu den Daten der örtlichen Stromversorgung passen.
- Schließen Sie das Gerät an eine ausreichend abgesicherte Einzelsteckdose mit Schutzkontakt an. Schließen Sie das Gerät nicht an eine Mehrfachsteckdose an.
- Verlegen Sie das Anschlusskabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.

## 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 Kühlenschrank, 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:

- Sonderangebote können genutzt werden
  - um dann Lebensmittel unter Vakuum zu verpacken und damit haltbarer zu 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 mariniert 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;

## Installation und Bedienung

- alle Gemüse- und Fruchtsorten können saisonal eingekauft, vakuumverpackt und damit länger aufbewahrt werden.

**HINWEIS!**

**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 Kühlenschrank auf. Vakuumieren verlängert zwar die Lebensdauer der Lebensmittel, verwandelt sie aber nicht in eine "Konservierung", d.h. in ein stabiles Produkt bei Raumtemperatur.**

**Aufbewahrungszeiten von Lebensmitteln**

Lebensmittel	Vakuum-Tiefkühlschrank-Lagerung	Vakuum-Kühlenschrank-Lagerung	Lagerung ohne Vakuum
Frisches Rind- und Kalbsfleisch	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
Frischer Fisch	2 Jahre	2 Wochen	3 - 4 Tage
Frisches Geflügel	2 - 3 Jahre	2 - 4 Wochen	1 Woche
Geräuchertes Fleisch	3 Jahre	6 - 12 Wochen	2 - 4 Wochen
Frisches Gemüse, blanchiert	2 - 3 Jahre	2 - 4 Wochen	1 - 2 Wochen
Frisches Obst	2 - 3 Jahre	2 Wochen	3 - 4 Tage
Hartkäse	6 Monate	6 - 12 Wochen	2 - 4 Tage
Aufgeschnittenes Delikatessenfleisch	nicht empfohlen	6 - 12 Wochen	1 - 2 Wochen
Frische Nudeln	6 Monate	2 - 3 Wochen	1 Woche

DE

## 5.3 Richtlinien des Vakuumverpackens

### Wichtige Hinweise zum Vakuumverpacken

- Reinigen Sie gründlich Ihre Hände und alle Utensilien und Arbeitsflächen, welche für das Schneiden und vakuumdichte Verpacken von Speisen gebraucht werden.
- Verwenden Sie möglichst Handschuhe zum Verarbeiten der Lebensmittel.
- Verwenden Sie ausschließlich frische Lebensmittel zum Vakuumverpacken.
- Lagern Sie sofort nach dem Vakuumverpacken schnell verderbliche Speisen im Kühlschrank oder Gefrierschrank und lassen diese nicht zu lange bei Raumtemperatur liegen.
- Verteilen Sie die vakuumierten Packungen gleichmäßig im Kühlschrank oder Gefrierschrank, um ein rasches Gefrieren zu ermöglichen.
- Abgepackte Lebensmittel müssen auf jeden Fall bis zum Verfallsdatum auf der Produktoriginalverpackung konsumiert werden.
- 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.
- Das Vakuumverpacken wird die Aufbewahrungsduer von Früchten und Gemüsesorten wie etwa Bananen, Äpfeln, Kartoffeln und Gemüsen nicht verlängern, es sei denn, sie werden vor dem Vakuumverpacken geschält.
- 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.
- Um Speisen erneut vakuumdicht zu verpacken, nachdem Sie aus der Vakuumverpackung genommen wurden, befolgen Sie die Anweisungen zur Kühl Lagerung nach dem Öffnen, um die Speisen erneut sicher vakuumdicht zu lagern.
- 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.
- Weiche und delikate Produkte (Fisch, Waldbeeren, usw.) sollten Sie eine Nacht vorgefrieren. Nachdem Sie die Lebensmittel vorgefroren haben, können Sie sie vakuumverpacken und definitiv in den Tiefkühler legen.

DE

**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 beim Vakuumverpacken 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, verpacken 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.
- Frisches Gemüse sollten Sie putzen oder schälen und vor dem Vakuumverpacken kurz in kochendem Wasser blanchieren (oder notfalls in der Mikrowelle erhitzen), aber erhalten Sie das Gemüse knackig und unzerkocht. Nach dem Abkühlen in gewünschten Portionen vakuumverpacken.
- 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.

DE

### **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 Tage nicht verwendet, wenn man z.B. in den Urlaub fährt, sollten sie durch Vakuumverpacken 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 vakuumverpackten 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 vollständig heiß sind. Zum Auftauen bei Raumtemperatur oder beim Erhitzen im Wasserbad sollten Sie eine Ecke des Vakuumier-Beutels vorher aufschneiden, um das Vakuum freizusetzen und später dem Dampf einen Weg freizumachen.
- Konsumieren Sie die Lebensmittel nach dem Auftauen bald. 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.

DE

#### VORSICHT!

**Abgepackte Lebensmittel sollen immer innerhalb des auf der Original-verpackung angegebenen Verfallsdatums konsumiert werden.**

**Beim Neu-Vakuumverpacken sind sie dann 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 in Vakuum verhindert.

## 5.4 Bedienung



### WARNUNG!

**Handverletzungen durch Einquetschen der Hände oder Finger zwischen Deckel und Vakuumkammer!**

DE

Seien Sie beim Schließen des Deckels sehr vorsichtig.

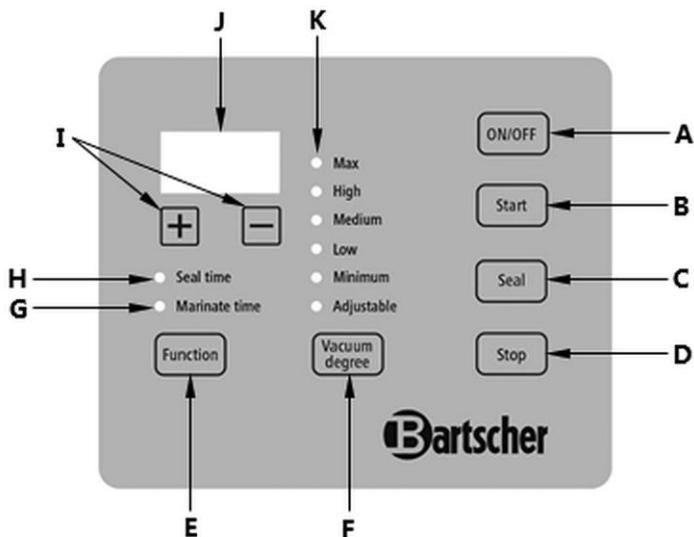
**Verbrennungsgefahr durch Berühren der heißen Geräteteile nach Betrieb!**

Berühren Sie niemals kurz nach dem Betrieb die Schweißschiene, den Schweißbalken und die Vakuumkammer. Lassen Sie das Gerät abkühlen.

### Vor dem ersten Gebrauch

1. Reinigen Sie vor jeder Benutzung sorgfältig das Gerät und die Arbeitsflächen unter Beachtung der Anweisungen im Abschnitt 6 „Reinigung“.
2. Trocknen Sie das Gerät sorgfältig ab.

### Funktionen der Bedientasten / LED Kontrolllampen



DE

Abb. 2

#### A. ON/OFF (EIN-/AUS) Taste (Abb. Seite 18)

Wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist, erscheint im LED-Display (J) die Anzeige „OFF“. Drücken Sie die ON/OFF-Taste (A), im LED-Display (J) wird die voreingestellte Versiegelungszeit oder Marinierzeit und dann der voreingestellte Vakuumgrad angezeigt.

Das Gerät ist jetzt betriebsbereit. Wird die ON/OFF-Taste erneut gedrückt, schaltet das Gerät wieder in den Standby-Modus.

Im LED-Display (J) erscheint die Anzeige „OFF“.

#### B. Start (Start-Taste)

Durch Drücken der Start-Taste wird das Gerät in Betrieb genommen.

Das Gerät geht in den Vakuumversiegelungsmodus oder Mariniermodus (je nach Einstellung) über.

#### C. Seal (Versiegelungstaste)

Durch Drücken der „Seal“ (Versiegelungstaste) während des Vakuumiervorgangs wird der Vakuumprozess vorzeitig gestoppt. Das Gerät geht in einen Versiegelungsmodus über.

**D. Stop (Stopp-Taste)**

Wenn Sie die Stopp-Taste drücken, unterbrechen Sie jeden Prozess, der gerade durchläuft.

**E. Funktion (Funktionstaste)**

Durch Drücken dieser Taste können Sie einen Betriebsmodus wählen:

- Vakuum-Versiegelungsmodus oder
- Vakuum-Mariniermodus.

Die entsprechenden LED-Kontrollleuchten (H) oder (G) leuchten auf.

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

**F. Vacuum degree (Vakuumgrad-Einstelltaste)**

Wählen Sie durch Drücken der Vakuumgrad-Einstelltaste (F) den Vakuumgrad.

Wenn die Kontrollleuchte Adjustable aufleuchtet, drücken Sie die Einstelltasten „+“ oder „-“, um den benötigten Vakuumgrad einzustellen. Der eingestellte Wert wird im LED-Display (J) angezeigt.

DE

**G. + H. LED-Kontrollleuchten**

Diese Kontrollleuchten zeigen den gewählten Betriebsmodus an:

- Vakuum-Versiegelungsmodus oder
- Vakuum-Mariniermodus

**J. LED-Display**

Im LED-Display werden folgende Werte angezeigt:

- Vakuumgrad
- Versiegelungszeit
- Marinierzeit.

**I. Einstelltasten „+“ und „-“**

Mit diesen Tasten werden folgende Werte geändert bzw. eingestellt:

- die Versiegelungszeit
- die Marinierzeit
- der Vakuumgrad

**K. LED- Kontrollleuchten für Vakuumgrad-Einstellungen**

Diese LED-Kontrollleuchten zeigen den eingestellten Vakuumgrad an.

### Vakuumverpacken

#### Auswahl Vakuumier-Beutel

Die Vakuumier-Beutel sind in verschiedenen Größen erhältlich. Wählen Sie die geeignete Beutelgröße für das Lebensmittel, das Sie verpacken möchten.

#### HINWEIS!

**Zum Vakuumieren nur spezielle Vakuumier-Beutel (einseitig geriffelte, gaufrige Beutel) benutzen.**

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 weitere Verwendung des Vakuumier-Beutels.

#### Gerät einschalten

1. Stecken Sie den Kaltgerätestecker der Anschlussleitung an die Buchse auf der Rückseite des Gerätes ein.
2. Schließen Sie den Netzstecker an eine geeignete Einzelsteckdose an.

Im LED-Display (J) erscheint die Anzeige „OFF“.  
DE  
Das Gerät ist für die Einstellungen bereit.

#### Vakuum-Versiegelungsmodus

##### Betriebsmodus wählen

1. Drücken Sie die Funktionstaste (E).

Wenn die LED-Kontrollleuchte (H) aufleuchtet, ist der Versiegelungsmodus ausgewählt.

2. Stellen Sie mit den Einstelltasten „+“ oder „-“ die Versiegelungszeit im Bereich 0 - 6 Sekunden ein.

**Vakuumgrad (Vakuumintensität) wählen**

1. Drücken Sie die Taste Vacuum degree (F), um den benötigten Vakuumgrad einzustellen.

Folgende Einstellungen sind möglich:

- 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** (manuell einstellbar).

Die entsprechende LED-Kontrollleuchte auf der Bedienblende leuchtet auf.

2. Bei Auswahl der Option **Adjustable** drücken Sie die Einstelltasten „+“ oder „-“, um zwischen den Einstellwerten von -999 mbar und -796 mbar zu wählen.

**Vakuumier-Beutel in die Vakuumkammer legen**

1. Öffnen Sie den Deckel des Gerätes.
2. Legen Sie das zu verpackende Lebensmittel im Vakuumier-Beutel in die Vakuumkammer.

Achten Sie darauf, dass:

- die Höhe des Inhaltes im Vakuumier-Beutel nicht höher als die Schweißleiste ist,
  - der Vakuumier-Beutel mit der Öffnung über der Schweißleiste liegt (Abb. rechts).
3. Befestigen Sie den Vakuumier-Beutel mit dem Clip im vorderen Bereich der Vakuumkammer.

**HINWEIS!**

**Der ganze Vakuumier-Beutel einschließlich der Beutelöffnung muss innerhalb der Vakuumkammer sein.**



Abb. 3

### Vakuumiervorgang (Vakuum-Modus)

1. Schließen Sie den Deckel.
2. Drücken Sie die Start Taste (B) auf der Bedienblende.

Die Vakuumpumpe beginnt an zu pumpen und die LED-Kontrollleuchte für Vakuumgrad blinkt. Wenn der eingestellte Vakuumgrad erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal und die LED-Kontrollleuchte leuchtet konstant. Im Display erscheint der erreichte Vakuumgrad. Bei 5 und 19 ertönt ein akustisches Signal.

Wenn der Vakuumiervorgang abgeschlossen ist, schaltet das Gerät automatisch in den Versiegelungsmodus. Im Display wird die eingestellte Versiegelungszeit angezeigt und heruntergezählt. Ist die Versiegelungszeit abgelaufen, beginnt das Gerät mit der Luftabgabe.

Ist der gesamte Prozess abgeschlossen, ertönt 3 Mal ein akustisches Signal. Das Gerät ist für den nächsten Vakuumiervorgang bereit.

Im Display werden die für den abgelaufenen Vakuumiervorgang eingestellten Werte angezeigt und die entsprechenden LED-Kontrollleuchten leuchten auf.

#### HINWEIS!

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

DE

### Vakuum-Mariniermodus

#### Betriebsmodus wählen

1. Drücken Sie die Funktionstaste (E), bis die LED-Kontrollleuchte (G) aufleuchtet. Der Mariniermodus ist ausgewählt.
2. Wählen Sie mit den Einstelltasten „+“ oder „-“ eine Marinierzeit im Bereich von 9 bis 99 Minuten.

#### Vakuumgrad (Vakuumintensität) wählen

1. Drücken Sie die Taste Vacuum degree (F), um den benötigten Vakuumgrad einzustellen.

Folgende Einstellungen sind möglich:

**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** (manuell einstellbar)

## Installation und Bedienung

Die entsprechenden LED-Kontrollleuchten auf der Bedienblende leuchten auf.

2. Bei Auswahl der Option **Adjustable**, drücken Sie die Einstelltasten „+“ oder „-“, um zwischen den Einstellwerten von -999 mbar und -796 mbar zu wählen.

### Vakuumier-Beutel einlegen

1. Öffnen Sie den Deckel des Gerätes.
2. Wählen Sie einen geeigneten Vakuumier-Beutel.
3. Legen Sie das zu verpackende Lebensmittel in den Vakuumier-Beutel und anschließend in die Vakuumkammer.

Achten Sie immer darauf, dass:

- die Höhe des Inhaltes vom Vakuumier-Beutel nicht höher als die Schweißleiste ist.
  - der Vakuumier-Beutel mit der Öffnung über der Schweißleiste liegt (Abb. 3).
4. Öffnen Sie den Clip an der Vorderseite der Kammer, klemmen Sie die Unterseite der Beutelöffnung ein und drücken Sie den Clip nach unten, um den Vakuumier-Beutel zu befestigen.

#### HINWEIS!

**Der gesamte Vakuumier-Beutel einschließlich der Beutelöffnung muss sich in der Vakuumkammer befinden.**

DE

### Vakuum-Marinieren

1. Schließen Sie den Deckel des Gerätes.
2. Drücken Sie die Start-Taste (B) auf der Bedienblende.

Der Marinervorgang beginnt.

Ein Zyklus dauert 9 Minuten; maximal sind 11 Zyklen (99 Minuten) möglich.

Der Marinervorgang besteht aus:

Vakuum aufbauen - Vakuum halten - Vakuum entziehen, wobei Vakuum aufbauen und entziehen etwa 1 Minute und Vakuum halten ca. 8 Minuten dauern.

Die Vakuumpumpe beginnt an zu pumpen und die LED-Kontrollleuchte für Vakuumgrad blinkt. Wenn der eingestellte Vakuumgrad erreicht ist, leuchtet die LED-Kontrollleuchte konstant. Im Display erscheint der erreichte Vakuumgrad. Wenn der eingestellte Wert erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal.

Wenn der Marinervorgang beendet ist, geht das Gerät in den Vakuum-Mariniermodus über. Die verbleibende Marinierzeit wird im Display angezeigt und in 1 Minuten-Intervallen heruntergezählt. Ist die Marinierzeit abgelaufen, beginnt das Gerät mit der Luftabgabe aus der Vakuumkammer.

Wenn der gesamte Marinervorgang abgeschlossen ist, ertönt 3-mal ein akustisches Signal. Im Display werden die für den abgelaufenen Marinervorgang eingestellten Werte angezeigt und die entsprechenden LED-Kontrollleuchten leuchten auf.

**HINWEIS!**

**Wenn Sie während der oben beschriebenen Prozesse die Taste „Seal“ drücken, beginnt das Gerät sofort mit dem Versiegelungsvorgang.**

## 6 Reinigung

### 6.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung von der Stromversorgung.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Verwenden Sie keinen Druckwasserstrahl, um das Gerät zu reinigen.
- Verwenden Sie keine spitzen oder metallischen Gegenstände (Messer, Gabel etc.) um das Gerät zu reinigen. Spitze Gegenstände können das Gerät beschädigen und bei Kontakt mit stromführenden Teilen zu einem Stromschlag führen.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, lösemittelhaltigen oder ätzende Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen.

## 6.2 Reinigung

### Außenseite des Gerätes

1. Reinigen Sie das Gerät täglich nach dem Gebrauch, bei Bedarf auch öfter.
2. Reinigen Sie die Außenflächen des Gerätes vor und nach dem Gebrauch mit einem angefeuchteten Tuch oder Schwamm und mildem Reinigungsmittel.
3. Wischen Sie mit einem sauberen Tuch nach.
4. Trocknen Sie die gereinigten Flächen gründlich ab.

### Innenseite des Gerätes

1. Falls sich auf der Vakuumkammer, der Schweißleiste oder dem Schweißstab Speisereste und Flüssigkeiten angesammelt haben, wischen Sie diese mit einem Papiertuch ab.
2. Wischen Sie die Vakuumkammer mit einem weichen feuchten Tuch aus.
3. Trocknen Sie die Vakuumkammer gründlich ab.

### Vakuumier-Beutel

1. Reinigen Sie die Vakuumier-Beutel in warmem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel.
2. Spülen Sie mit klarem Wasser nach.
3. Trocknen Sie die Vakuumier-Beutel anschließend mit einem fuselfreien Tuch gründlich ab.

DE

### VORSICHT!

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

## 7 Mögliche Funktionsstörungen

Die folgende Tabelle enthält Beschreibungen von möglichen Ursachen und Maßnahmen zur Behebung von Funktionsstörungen oder Fehler beim Betrieb des Gerätes. Arbeiten dürfen nur von entsprechend ausgebildetem Fachpersonal durchgeführt werden.

Wenn sich die Funktionsstörungen nicht beheben lassen, kontaktieren Sie den Kundendienst. Geben Sie unbedingt die Artikel-Nummer, die Modell-Bezeichnung und die Serien-Nummer an. Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild des Gerätes.

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Gerät funktioniert nicht	Fehlende Spannung	Stromversorgung überprüfen und wiederherstellen
	Gerät ist nicht an die Stromversorgung angeschlossen	Netzstecker an eine Steckdose anschließen
	Anschlusskabel defekt	Kundendienst kontaktieren
	Ein-/Ausschalter nicht gedrückt	Stellen Sie sicher, dass der Ein-/Ausschalter richtig gedrückt wurde.
Gerät stellt kein vollständiges Vakuum im Vakuumier-Beutel her	Das offene Ende des Vakuumier-Beutels nicht vollständig in der Vakuumkammer	Für ein korrektes Verschweißen muss das offene Ende des Vakuumier-Beutels vollständig in der Vakuumkammer verbleiben.
	Die Vakuumierzeit ist nicht hoch genug eingestellt	Erhöhen Sie die Vakuumierzeit
	Der Vakuumier-Beutel könnte ein Loch haben	Um dies zu prüfen, verschweißen Sie den Vakuumier-Beutel mit etwas Luft darin, tauchen Sie diesen ins Wasser und drücken ihn. Die Bildung von Luftblasen weist auf ein Leck hin. Verschweißen Sie den Vakuumier-Beutel erneut oder verwenden Sie einen anderen Vakuumier-Beutel

## Mögliche Funktionsstörungen

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Gerät stellt kein Vakuum in der Vakuumkammer her	Dichtung des Deckels ist verunreinigt oder beschädigt	Reinigen Sie die Dichtung oder ersetzen Sie diese durch eine neue Dichtung
Vakuumier-Beutel verliert sein Vakuum nach dem Verschweißen	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 Innenseite, entfernen die Fremdkörper von der Schweißleiste und führen Sie eine Neuverschweißung durch.
	Vakuumier-Beutel beschädigt	Überprüfen Sie den Vakuumier-Beutel auf Beschädigungen. Polstern Sie eventuell scharfe Ecken des Inhalts mit Küchenpapier aus.
	Vakuumier-Beutel wurde nicht richtig auf die Schweißleiste gelegt	Achten Sie immer darauf, dass der gesamte Vakuumier-Beutel sich während der Verschweißung in der Vakuumkammer befindet

**Fehlercode-Anzeigen im LED-Display**

Fehlercode	Beschreibung	Abhilfe
E01	Gerät erzeugt kein Vakuum	Überprüfen, ob der Vakuumdeckel korrekt geschlossen ist Überprüfen, ob die Dichtung richtig sitzt Überprüfen, ob die Vakuumpumpe funktioniert Von qualifiziertem Fachpersonal überprüfen lassen, ob die Druckschalter, das Anschlusskabel, das 10P Datenkabel, usw. in Ordnung sind
E02	Wenn das Gerät in den Versiegelungs-Modus geht, schließt der Mikroschalter nicht	Überprüfen, ob der Vakuumdeckel geschlossen ist Von qualifiziertem Fachpersonal prüfen lassen, ob Druckschalter, Anschlusskabel, das 10P Datenkabel, usw. in Ordnung sind

DE

**8 Entsorgung****Elektrogeräte**

Elektrogeräte sind mit diesem Symbol gekennzeichnet. Elektrogeräte müssen fachgerecht und umweltgerecht verwertet und entsorgt werden.  
Elektrogeräte dürfen nicht in den Hausmüll.  
Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und entfernen Sie das Anschlusskabel vom Gerät.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne Kauf eines Neugerätes, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. Der Importeur oder Verkäufer bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.

Geben Sie Elektrogeräte bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab.