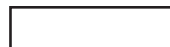


BEDIENUNGSANWEISUNG

mit Montageanweisungen



INSTRUCTIONS FOR USE

and installation

EN DE FR NL

CSV6800.0



Lesen Sie unbedingt die Gebrauchsanleitung und den Montageplan vor Aufstellung, Installation sowie Inbetriebnahme.

Please read the users and installation instructions carefully before installation of the appliance and before starting to use it.

Service und Kundendienst

Telefon: 0209 – 401 631

Email: kundendienst@kueppersbusch.de

Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL

Contents

Safety Information	3	Phases of the Standard Packaging cycle	7
Children and Vulnerable People Safety	3	PROGRAMS	8
General Safety.....	3	Program selection	8
Safety Instructions.....	4	Standard program	8
Installation	4	Special Maturation program	8
Electrical connection	4	Special Marination program	9
Use	4	Special Liquids program.....	9
Cleaning and maintenance.....	5	ADJUSTING OPTIONS	10
Disposal.....	5	Adjusting vacuum level.....	10
APPLIANCE DESCRIPTION.....	6	Adjusting sealing time	10
Main Components	6	ADDITIONAL FUNCTIONS.....	11
Control panel.....	7	CLEANING AND MAINTENANCE	12
USE OF THE VACCUM DRAWER.....	7	TROUBLESHOOTING.....	12
Before using for the first time	7	Alarm messages	13
Use	7	ENVIRONMENTAL PROTECTION	13

Safety Information



Carefully read the instructions before installing and using the equipment. The manufacturer is not liable for improper installation and use of the equipment that may cause injuries and damage. Always keep the instructions at hand, so they can be easily referred to during use.

This appliance complies with current safety standards. Improper use of the appliance may put the user at risk.

Children and Vulnerable People Safety

Warning! Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are given supervision or instructions concerning how to use the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children should not play with the appliance.
- Keep packaging materials away from children.
- Cleaning and maintenance should not be done by children without supervision.

General Safety

- This appliance is intended to be used in household applications and not in hotels, shops, offices and other similar environments.
- Internally the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance.
- Do not sit or hang on the drawer. The telescopic runners will be damaged. The maximum load capacity of the drawer is 25 kg.

Safety Instructions

Installation

- WARNING! Installation must be carried out by qualified personnel only
- Remove the packaging material.
- Do not install or use the appliance if damaged.
- Comply with the instructions supplied with the appliance.
- Always pay attention when moving the appliance and wear safety gloves.
- Do not turn the appliance upside down or tilt it! This may cause oil to leak from the pump and damage the equipment.
- Respect the minimum distance from other appliances.
- Make sure the appliance is installed and secured to a fixed structure.
- The sides of the appliance must be adjacent to other equipment or units having the same height.

Electrical connection

- WARNING! Risk of fire and electric shock.
- All the electrical connections must be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that all the electrical data shown in the data plate of the model correspond to those of the system. Otherwise, contact an electrician.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters or extension cables.
- Make sure not to damage the mains plug and the mains cable. Contact the Assistance Service or an electrician to change any damaged mains cable.

- Shock protection devices must be fastened in such a way that they cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only once installation has been completed. Make sure that the mains plug can be accessed after installation.
- Do not connect the mains plug if the mains socket is loose.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Pull only the mains plug.
- Use only suitable isolation devices: circuit breakers, fuses (screw type fuses must be removed from the fuse holder), earth fault current releases and relays.
- The electric system must be equipped with a means for disconnection, with a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III.

Use

- WARNING! Risk of injury, burns, electric shock or explosion
- Use this appliance in a household environment.
- Do not modify the specifications of this appliance.
- Do not leave the appliance unattended during operation.
- Switch off the appliance after use.
- Do not use the appliance with wet hands or when it could come into contact with water.
- Do not apply pressure on the drawer.
- Do not use the appliance as a work surface or as a support surface.
- Avoid the presence of sparks or open flames near the appliance when you open the drawer.

- Do not place or keep flammable liquids, materials or objects on the appliance, or inside or close to it.
- WARNING! You may damage the appliance
- Pay attention when you remove or insert the accessories.
- Do not touch the sealing bar (5) immediately after sealing.
- You may get burnt due to the residual heat.
- In the event of a power failure during a work cycle with closed cover (3), do not force the cover with a tool to open it, wait until power is restored.
- Do not place any weight on the cover (3)!
- Prevent any object from falling on the cover! This can compromise the integrity, causing cracks or damage. Do not proceed with packaging if the cover has cracks or is broken.

Contact the Technical Assistance Service to replace it.

Cleaning and maintenance

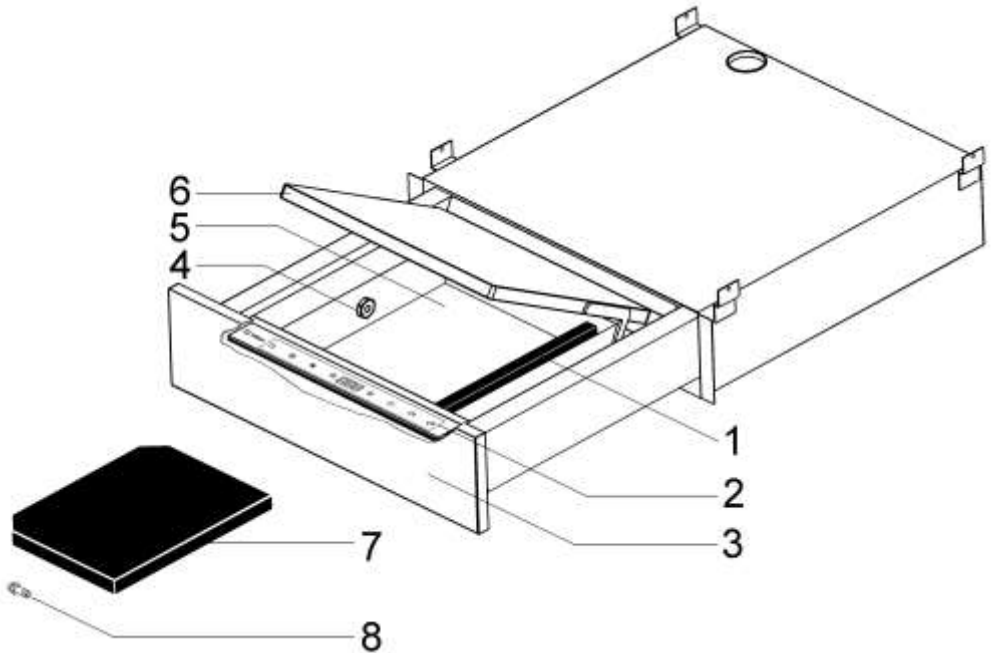
- WARNING! There is a risk of injury, fire or damage.
- Before carrying out any maintenance operation, switch off the appliance and disconnect the plug from the mains socket
- Check that the appliance is cold.
- Clean the appliance on a regular basis to prevent the surface materials from wearing.
- Clean the appliance using a damp and soft cloth Use neutral detergents only. Do not use abrasive products, alcohol-based detergents, abrasive sponges, solvents or metal objects.
- Follow the safety instructions indicated on the packaging, in the event you use sprays.

Disposal

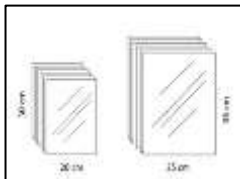
- WARNING! Risk of injury and choking.
- Disconnect the plug from the power supply.
- Remove the mains cable and dispose of it.

Appliance Description

MAIN COMPONENTS



- | | |
|---|----------------------------|
| 1. Sealing bar | 5. Tank |
| 2. Control Panel | 6. Cover |
| 3. Front Panel | 7. Filling table |
| 4. Suction nozzle / fitting connection
for external vacuum | 8. External vacuum fitting |



With these pouches, food can be stored and cooked at a temperature ranging between 0°C and 120°C (max. 30min at 120°C)

CONTROL PANEL



- | | |
|-----------------------|-------------------------------|
| 1. On/Off button | 6. Increase button |
| 2. Start/ Stop button | 7. Vacuum function symbol |
| 3. Selection button | 8. Sealing function symbol |
| 4. Decrease button | 9. Air return function symbol |
| 5. Display | |

Use of the Vaccum Drawer

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME


Before using the machine for the first time, clean the drawer:




- Remove all accessories from the drawer.
- Clean the machine with a damp and soft cloth.

USE



The machine is intended for the preparation of food in a household environment.

This machine allows you to package most food items, including: vegetables, fruit, fish products, dairy products, meat, salami, baked products, cooking products, dry products, etc.

- Open the vacuum drawer.
- Turn the machine on while holding down the  button.

When the 3 symbols   and  switch off, the machine is ready to use.


- Open the cover.
- Insert the product in the pouch.

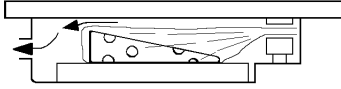
- For smaller products we recommend using the table as shimming the product facilitates positioning the pouch in relation to the sealing bar.
- **Position the pouch inside the tank and on the sealing bar as evenly as possible, trying to avoid wrinkles that may be the cause of a bad sealing. The pouches must go approximately 2 cm beyond the sealing bar.**
- Close the cover with light pressure and press the  button to start the packaging cycle.
- **At the end of the cycle, open the cover and remove the pouch.**
- **Turn the machine off while holding down the  button.**

PHASES OF THE STANDARD PACKAGING CYCLE


The standard packaging cycle is divided into 3 phases:

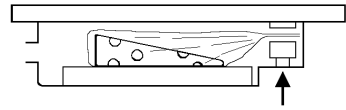
1. Vacuum phase during which all the air contained in the tank and in the pouch is extracted.

During this phase, the symbol  is on.




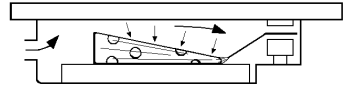
2. Sealing phase during which the pouch is sealed.

During this phase, the symbol  is on.



3. Stage of air inlet back into the tank.

During this phase, the symbol  is on.



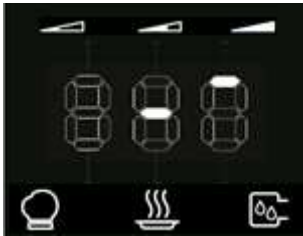
Programs





PROGRAM SELECTION


To select a program, press the buttons — and +.

STANDARD PROGRAM

This program allows you to set the vacuum level and sealing time as follows:





1. Press the **F** button.
2. The symbol  flashes. This means you can change the vacuum level.
3. Press the buttons — and + to set the vacuum level (see “Adjusting vacuum level” chapter).
4. Press the button **F** again to confirm the selection.
5. The symbol  switches off and the symbol  flashes. This means that the sealing time can be changed.
6. Press the buttons — and + to set the sealing time (see “Adjusting sealing time” chapter).
7. Press the button **F** again to confirm the selection.
8. The symbol  switches off.

9. The packaging cycle can now be started by pressing .

SPECIAL “MATURATION” PROGRAM

This program allows you to set the vacuum level, the sealing time and the number of repetitions of the vacuum cycles as follows:





1. Set the vacuum level according to the standard program
2. Set the sealing time according to the standard program
3. At this point, pressing the button **F** again to confirm the selection, the symbol  switches off
4. The display shows the number of repetitions of the standard packaging cycle (5). By pressing the buttons — and + you may change the number of repetitions from 2 to 15
5. Press the button **F** to confirm the selection
6. The maturation cycle can now be started by pressing .

SPECIAL “MARINATION” PROGRAM

This program allows you to set the vacuum level, the sealing time and the duration of marinating/infusion as follows:




1. Set the vacuum level according to the standard program
2. Set the sealing time according to the standard program
3. At this point, pressing the button **F** again to confirm the selection, the symbol  switches off
4. The display shows the standard duration of the marination cycle (5 minutes). By pressing the buttons **-** and **+** you may change the duration from 1 to 15 minutes
5. Press the button **F** to confirm the selection
6. The marination cycle can now be started by pressing .

Note: we recommend you to use a very low percentage of flavors, since the air absence in the product increases their intensity.


SPECIAL “LIQUIDS” PROGRAM

This program allows you to set the vacuum level, the sealing time and the intervention sensitivity by acting as follows:



1. Set the vacuum level according to the standard program
2. Set the sealing time according to the standard program
3. At this point, pressing the button **F** again to confirm the selection, the symbol  switches off
4. The display shows the standard intervention sensitivity value (5). By pressing the buttons **-** and **+** you may change the value from 1 to 5. Modify this value according to the temperature of the product to be packed in the pouch. The set value determines execution of sealing.

Intervention sensitivity	Food temperature
1	- 40÷45°C
2	- 45÷55°C
3	- 55÷70°C
4	- 70÷80°C
5	- 80÷85°C

5. Then press the button **F** to confirm the selection
6. The packaging cycle can now be started by pressing .





Note: we recommend that you use this program in the presence of any liquid.

Adjusting options

ADJUSTING VACUUM LEVEL

4 vacuum levels can be set


The higher the vacuum level selected, the greater will be vacuum in the pouch.

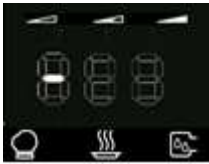


Display	Vacuum level	Food
	Only sealing (about 40%)	Package and divide food very sensitive to pressure into portions. PS: only sealing, without vacuum packing, although with a minimum amount of vacuum in the pouch
	Minimum (about 70%)	Package and divide delicate food into portions (e.g. lettuce, tomatoes,...).
	Medium (about 93%)	Package and divide delicate food into portions (e.g. cooked vegetables, fruit, tender meat, pasta,...) and liquid foods (e.g. soup, cream, sauces, ...) Cook vacuum packed delicate food (e.g. fish) Marinate in the pouch
	Maximum (about 100%)	- Package and divide solid food into portions (e.g. raw vegetables, hard cheese, cold cuts) - Cook vacuum packed solid food (e.g. meat, potatoes, carrots, ...)

ADJUSTING SEALING TIME

There are 4 levels available for sealing the pouches.

The thicker the pouch, the longer the set time.

Display	Sealing level	Sealing time
	Disabled	-

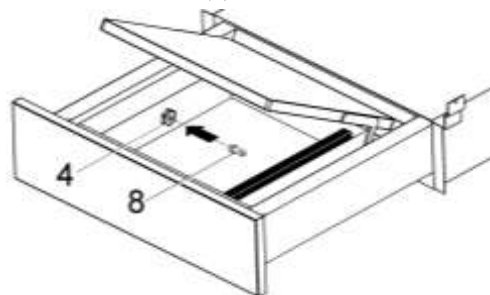
Display	Sealing level	Sealing time
	Minimum	1.5 seconds
	Medium (suggested if you use the pouches supplied with the machine)	2.5 seconds
	Maximum (to be selected with pouches having a higher thickness, for example 150-200my)	4 seconds

Additional Functions

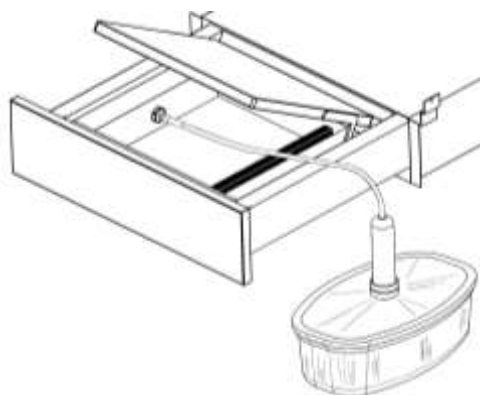
“EXTERNAL VACUUM”

This program must be used to eliminate the air inside special air-tight containers (not supplied with this product).


- Screw the supplied fitting (8) into the suction nozzle (4).



- Connect the container pipe to the fitting (8).



- Set the maximum vacuum level in the “standard program” on the control panel and disable sealing.
- With the cover open press the ►|| button to start the packaging cycle.

- The cycle ends when the symbol  switches off.

“CONDITIONING PROGRAM”

This program must be used in the following situations:

- Before using the machine for the first time.
- After a long stop period.
- After having sealed products with high humidity content (e.g. soups).
- When you notice a decrease in performance of the machine (e.g.: time to reach vacuum is increased or it does not reach it at all).

This program lasts about 15 minutes and ensures a complete cleaning of the pump,


Cleaning and Maintenance

- Clean the appliance after use.
- Clean the Plexiglas cover (6) inside and out using only neutral detergents (water and soap).
- Do not use abrasive products, alcohol-based detergents, abrasive sponges, solvents or metal objects. Follow the safety instructions indicated on the packaging, in the event you use sprays.
- Clean the sealing bar (1) using a dry cloth. Remove any film residue that deposits on the bar.
- Before cleaning the tank (5), especially when liquid remains are in, it is

removing any liquid emulsion that might be found in the oil. Do not seal any product while this program is running.

This program has no set variables.

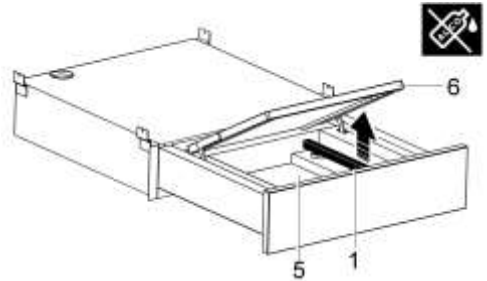
Follow the indications below to start the program:

- Hold down the **F** button until all the buttons flash.
- Close the cover with light pressure.
- Press the  button to start the conditioning cycle.
- At the end of the cycle (15 minutes) the machine will be ready for use.

Note: The Conditioning Program should be used at least once per month.

recommended to remove the sealing bar (1).

- Clean the metal surfaces using normal detergents suitable for stainless steel.



Troubleshooting

Problem	Cause	Solution
The pouch is not sealed correctly	• The sealing time is not correct.	• Change the sealing time.
	• The cover gasket is dirty or worn.	• Clean or replace the cover gasket (contact the Technical Assistance Service for a replacement).
	• The pouch is not placed correctly on the sealing bar.	• Position the pouch correctly.
	• The sealing bar is worn (the Teflon coating is burnt).	• Replace the sealing bar (contact the Technical Assistance Service for a replacement).

Problem	Cause	Solution
	<ul style="list-style-type: none"> The blade placed under the Teflon of the sealing bar is broken. 	<ul style="list-style-type: none"> Replace the blade (contact the Technical Assistance Service for a replacement).
Final vacuum is poor	<ul style="list-style-type: none"> The set vacuum percentage is incorrect. 	<ul style="list-style-type: none"> Change the vacuum percentage.
	<ul style="list-style-type: none"> The cover gasket is dirty or worn. 	<ul style="list-style-type: none"> Clean or replace the cover gasket (contact the Technical Assistance Service for a replacement).
	<ul style="list-style-type: none"> The cover is not closed correctly. 	<ul style="list-style-type: none"> Close the cover correctly. Make sure that objects or dirt are not found between the cover and tank.
The cover does not open	<ul style="list-style-type: none"> No power supply. 	<ul style="list-style-type: none"> Wait until the power supply is restored.

If the machine does not work properly after the above-mentioned checks, contact the assistance service describing the detected defect.

ALARM MESSAGES

The circuit board detects some alarms, which are displayed with the following messages:

Error	Solution
E0	Eprom Error. The main board is faulty. Contact the technical assistance service.
ER1	Data configuration error. Contact the technical assistance service.
ER2	Calibration error. Re-adjust the control board through a suitable vacuum gauge. Contact the technical assistance service.
ER3	Cycle counter error. Contact the technical assistance service.
ER4	Faulty sealing relay. Contact the technical assistance service.
ER5	Vacuum Timeout: overtime. Ensure the set vacuum percentage is correct. Ensure the cover gasket is not dirty or worn. Make sure the cover closes correctly.
ER7	Oil maintenance. The machine has exceeded the number of cycles beyond which oil replacement is required. Contact the technical assistance service.

Environmental protection

Disposal of the packaging 

The packaging bears the Green Point mark.

Dispose of all the packaging materials such as cardboard, expanded polystyrene and plastic wrapping in the appropriate bins. In this way you can be sure that the packaging materials will be re-used.

Disposal of equipment no longer used 

According to European Directive 2012/19/EU on the management of waste electrical and electronic equipment (WEEE), home electrical appliances should not be put into the normal systems for disposal of solid urban waste.

Outdated appliances should be collected separately to optimise component material recovery and re-cycling rates and to prevent potential harm to human health and the environment. The symbol of a rubbish container superimposed by a diagonal cross should be put on all such products to remind people of their obligation to have such items collected separately.

Consumers should contact their local authorities or point of sale and request information on the appropriate places to leave their old home electrical appliances.

Before disposing of your appliance, render it non-usable by pulling out the power cable, cutting this and disposing of it.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitsinformationen.....	16	Verfahren des vakumierens	21
Sicherheit von Kindern und Schutzbedürftigen Personen.....	16	PROGRAMME.....	21
Allgemeine Sicherheit.....	16	Programmauswahl.....	21
Sicherheitshinweise.....	17	Standard programm	21
Installierung.....	17	SPEZIAL REIFUNGSPROGRAMM	21
Elektrischer Anschluss	17	Spezial.....	22
Benutzung.....	17	Spezial.....	22
Reinigung und Pflege	18	EINSTELLUNGSOPTIONEN.....	23
Entsorgung.....	18	Vakuumlevel einstellen	23
GERÄTEBESCHREIBUNG	19	Vakumierdauer einstellen	23
Hauptkomponenten.....	19	ZUSATZFUNKTIONEN	24
Bedienfeld	20	REINIGUNG UND PFLEGE.....	25
VERWENDUNG DER		FEHLERBEHEBUNG.....	26
VAKUUMSCHUBLADE.....	20	Fehlermeldungen.....	26
Vor dem ersten gebrauch.....	20	Hinweise zum Umweltschutz.....	27
Benutzen	20		

Sicherheitsinformationen



Lesen Sie vor der Montage und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferte Anleitung. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch eine fehlerhafte Montage entstehen. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf.

Sicherheit von Kindern und Schutzbedürftigen Personen

WARNUNG! Es besteht Erstickungsgefahr, das Risiko von Verletzungen oder permanenten Behinderungen.

- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten während der Benutzung beaufsichtigt sein, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist für den Haushaltsbedarf und nicht für die Nutzung in Hotels, Geschäften, Büros oder anderen, ähnlichen Einrichtungen, bestimmt.
- Der Geräteinnenraum wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Geräteinnern. Verwenden Sie zum anfassen des zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Geschirrschublade. Der Teleskopauszug wird beschädigt. Die Belastbarkeit der Geschirrschublade beträgt max. 25kg.

Sicherheitshinweise

Installierung

- Achtung! Die Installation darf nur durch qualifiziertem Personal durchgeführt werden
- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Das Gerät nicht installieren oder benutzen falls dieser Beschädigt ist.
- Beachten Sie die Anweisungen, die mit dem Gerät mitgeliefert werden.
- Bitte seien Sie vorsichtig wenn Sie das Gerät Transportieren und tragen Sie immer Schutzhandschuhe.
- Bitte das Gerät nicht das Gerät auf den Kopf stellen oder kippen! Dies kann dazu führen, das Öl aus der Pumpe ausläuft und das Gerät beschädigt wird.
- Respektieren Sie den Mindestabstand zu anderen Geräten.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät installiert und an einer festen Struktur befestigt ist.
- Die Seiten des Gerätes müssen neben anderen Geräten mit der gleichen Höhe eingebaut werden.

Elektrischer Anschluss

- Achtung! Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- Das Gerät muss geerdet werden.
- Stellen Sie sicher, dass alle elektrischen Daten auf dem Typenschild des Modells angezeigt sind und mit dem Gerät Übereinstimmen. Andernfalls wenden Sie sich an einen Elektriker.
- Verwenden Sie immer eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakt.
- Verwenden Sie keine Multi-Stecker-Adapter oder Verlängerungskabel.

- Achten Sie darauf, den Netzstecker und das Netzkabel nicht zu beschädigen. Kontaktieren Sie den Kundendienst oder einen Elektriker, um alle beschädigten Netzkabel auszutauschen.
- Stromschlag Schutzeinrichtungen müssen so befestigt werden das diese nur mit dem Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Stecker erst in die Steckdose wenn die Installation Erfolgreich abgeschlossen worden ist. Stellen Sie sicher, dass der Stecker nach der Installation griff nah ist.
- Schließen Sie den Stecker nicht an der Steckdose an, wenn diese lose ist.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um das Gerät von der Steckdose auszuschalten. Ziehen Sie nur den Stecker.
- Verwenden Sie nur geeignetes Isolier Material: Leistungsschalter, Sicherungen (Schraub-Sicherungen müssen aus dem Sicherungshalter entfernt werden), aktuelle Erdschluss Anschlüsse und Relais.
- Die Elektronik muss mit einer Einrichtung zur Abschaltung ausgestattet sein, womit das Gerät sich von jedem Pol vom Netz ausschalten lässt und die vollständige Trennung unter der Überspannungskategorie III bietet.

Benutzung

- Achtung! Verletzung, Verbrennung, Stromschlag-oder Explosionsgefahr
- Dieses Gerät nur im Haushalt benutzen.
- Ändern Sie nicht die Spezifikationen dieses Geräts.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.

- Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus.
- Das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn mit Wasser in Berührung, in Betrieb nehmen.
- Üben Sie keinen Druck auf die Schublade
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder als Auflagefläche.
- Meiden Sie Funken oder Flammen in der Nähe der Schublade, wenn Sie diese öffnen.
- Legen Sie keine brennbaren Flüssigkeiten in der Nähe des Gerätes, Bewahren Sie keine Materialien oder Gegenstände im inneren des Gerätes.
- Achtung! Sie können das Gerät beschädigen
- Achten Sie beim Entfernen oder Einsetzen des Zubehörs darauf, dass dies auch sorgfältig durchgeführt wird.
- Berühren Sie nicht die Abdichtung (5) unmittelbar nach der Versiegelung.
- Sie können aufgrund der Restwärme verbrennen.
- Im Falle eines Stromausfalls während eines Arbeitszyklus mit geschlossenem Deckel, nicht versuchen, die Abdeckung mit einem Werkzeug zu öffnen, warten Sie, bis die Stromversorgung wiederhergestellt ist.
- Legen Sie kein Gewicht auf dem Deckel!
- Vermeiden Sie das fallen von Gegenständen auf dem Deckel des Gerätes.
- Dies kann zu Rissen oder Beschädigungen am Gerät führen.

- Nicht mit der Versiegelung fortfahren, wenn der Deckel Risse aufweist oder gebrochen ist.

Kontaktieren Sie den Kundendienst, um das Teil zu ersetzen.

Reinigung und Pflege

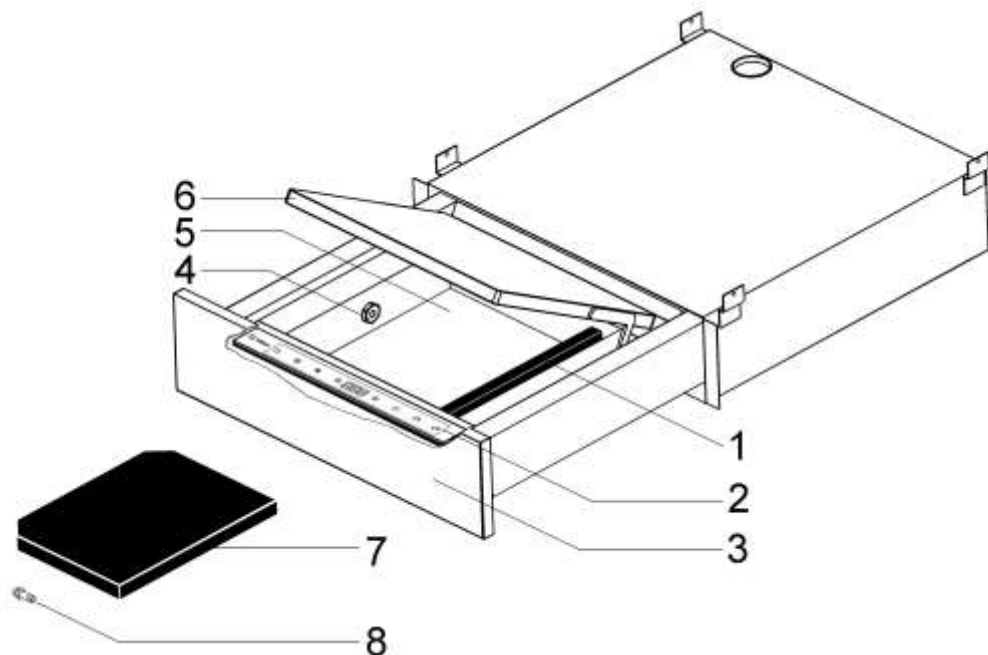
- Warnung! Es besteht die Gefahr von Verletzungen, Feuer oder Schaden.
- Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten (Reinigung und Pflege), schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Vergewissern Sie sich das das Gerät abgekühlt ist.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um die Oberfläche von Schadstoffen zu schützen und so die Lebens Dauer des Gerätes und dessen Teile zu erhalten.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten, weichen Tuch. Verwenden Sie nur neutrale Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Alkohol-enhaltende Reinigungsmittel, kratzende Schwämme, Lösungsmittel oder metallischen Gegenständen um das Gerät zu Reinigen.
- Beachten Sie die angegebenen Sicherheitshinweise auf der Verpackung, Falls Sie Reinigung Sprays benutzen.

Entsorgung

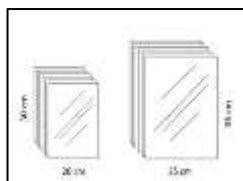
- ACHTUNG! Verletzungs-und Erstickungsgefahr.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Entfernen Sie das Netzkabel und entsorgen Sie es.

Gerätebeschreibung

HAUPTKOMPONENTEN



- | | |
|---|--|
| 1. Siegelbalken | 5. Wanne |
| 2. Bedienfeld | 6. Deckel |
| 3. Frontpaneel | 7. Einlegeplatte |
| 4. Absaugdüse / Externer Vakuumadapter
Beschluss | 8. Verbindungsstück für externes
Vakuum |



Mit diesen Beutel können Lebensmittel gelagert und bei einer Temperatur zwischen 0 ° C und 120 ° C * gekocht werden (max. 30min bei 120°C).



- | | |
|----------------------|-----------------------------|
| 1. Taste Ein/Aus | 6. Erhöhen Taste |
| 2. Taste Start/Stopp | 7. Vakuüm Funktion Symbol |
| 3. Auswahltaste | 8. Siegel Funktion Symbol |
| 4. Verringern Taste | 9. Rückluft Funktion Symbol |
| 5. Display (Anzeige) | |

Verwendung der Vakuümschublade

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH


Die Erste Reinigung:


- Entfernen Sie alle Teile aus dem Gerät.
- Vor der ersten Verwendung alle Teile mit einem feuchten Tuch reinigen.



BENUTZEN

Das Gerät ist für den häuslichen Gebrauch bestimmt.

Dieses Gerät ermöglicht Ihnen Lebensmittel luftdicht in einem Beutel zu verschließen, einschließlich Gemüse, Früchte, Fischprodukte, Milchprodukte, Fleisch, Backwaren, gekochte Produkte, trockene Produkte etc.

- Die Lade bis zur maximalen Öffnung herausziehen.
- Das Gerät einschalten und die Taste  gedrückt halten.


Wenn die 3 Symbole , , und  ausschalten, ist das Gerät betriebsbereit.

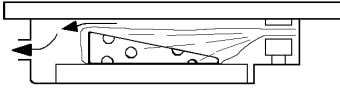
- Öffnen Sie die Deckel.
- Stecken Sie das Produkt in den Beutel.
- Für kleinere Lebensmittel, verwenden Sie die mitgelieferte Abdeckplatte, da diese ihnen dabei hilft, den Beutel korrekt zur Siegeleinheit zu positionieren.
- Legen Sie den Beutel mit der Nahrung in den Behälter. Der Beutel muss so mindestens um 2 cm nach der Siegeleinheit überstehen.
- Schließen Sie die Abdeckung, dabei einen leichten Druck ausüben, anschließend die Taste  drücken, die zu blinken beginnt. Nun wird der Verpackungszyklus gestartet.
- Den Deckel öffnen und den Beutel entnehmen.
- Schalten Sie das Gerät aus, während Sie die  Taste gedrückt halten.

VERFAHREN DES VAKUMIERENS


Das Verfahren des Vakumierens lässt sich in 3 Schritte einteilen:

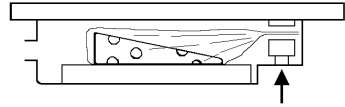
1. Während dieser Vakuumierphase wird die Luft, die sich im Gehäuse und im Vakuumbbeutel befindet, entzogen.

Während dieser Phase wird folgendes Symbol  angezeigt.




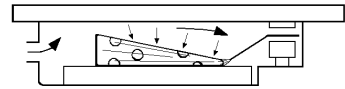
2. Während der Versiegelungsphase wird der Beutel luftdicht verschlossen.

Während dieser Phase wird folgendes Symbol  angezeigt.



3. Nach Ablauf der ersten beiden Phasen wird wieder Luft ins Gehäuse geführt.

Während dieser Phase wird folgendes Symbol  angezeigt.



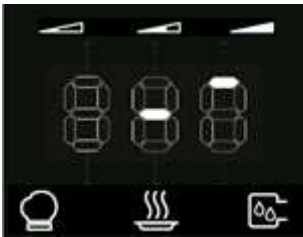
Programme


PROGRAMMAUSWAHL



Um ein Programm auszuwählen, drücken Sie die Tasten **—** und **+**.

STANDARD PROGRAMM

Dieses Programm ermöglicht Ihnen das Vakuumlevel und die Vakuumierdauer wie folgt einzustellen:



1. Drücken Sie die **F** Taste.
2. Mit diesem Symbol  können Sie das Vakuumlevel verändern.
3. Drücken Sie das Symbol **—** und **+**, um das Vakuumlevel einzustellen (Kapitel Vakuumlevel einstellen).
4. Drücken Sie das Symbol **F** erneut, um die Einstellungen zu bestätigen.

5. Das Symbol  erlischt und das Symbol  erscheint. Dies bedeutet, dass die Vakuumierdauer verändert werden kann.

6. Drücken Sie das Symbol **—** und **+**, um die Vakuumierdauer einzustellen (Kapitel Vakuumierdauer einstellen).

7. Drücken Sie das Symbol **F** erneut, um die Einstellungen zu bestätigen.



8. Das Symbol  erlischt.

9. Der Vorgang kann nun durch drücken des Symbols  gestartet werden.

SPEZIAL REIFUNGSPROGRAMM

Dieses Programm ermöglicht Ihnen das Vakuumlevel, die Vakuumierdauer und die Anzahl der Wiederholungen des Vorgangs wie folgt einzustellen:




1. Stellen Sie das Vakuumlevel nach dem Standard Programm ein.
2. Stellen Sie die Zeit nach dem Standard Programm ein.
3. Drücken Sie das Symbol **F** erneut, um die Einstellungen zu bestätigen, das Symbol  schaltet ab.
4. Im Display wird Ihnen die Anzahl der Wiederholungen des Standard Programms angezeigt (5). Mit drücken dieser Symbole — und + können Sie die Wiederholungen von 2 – 15 manuell verändern.
5. Drücken Sie das Symbol **F** , um die Einstellungen zu bestätigen.
6. Der Vorgang kann nun durch drücken dieses Symbols  gestartet werden.

SPEZIAL “MARINIEREN” PROGRAMM

Dieses Programm ermöglicht Ihnen das Vakuumlevel und die Vakumierdauer wie folgt einzustellen:




1. Stellen Sie das Vakuumlevel nach dem Standard Programm ein.
2. Stellen Sie die Dauer nach dem Standard Programm ein.
3. Drücken Sie das Symbol **F** erneut, um die Einstellungen zu bestätigen. Das Symbol  erlischt.
4. Im Display wird Ihnen die Standard Dauer des Marinierprogramms (5 Minuten) angezeigt. Durch drücken der Symbole — und + haben Sie die Möglichkeit die Dauer von 1-15 Minuten zu verändern.
5. Drücken Sie das Symbol **F** , um die Einstellungen zu bestätigen.

Hinweis: Wir empfehlen Ihnen einen geringen Anteil von Aromen zu benutzen, da durch den Vorgang das Produkt seine Intensität steigert.


SPEZIAL “FLÜSSIGKEITS” PROGRAMM

Dieses Programm ermöglicht Ihnen das Vakuumlevel und die Vakumierdauer wie folgt einzustellen



1. Stellen Sie das Vakuumlevel nach dem Standard Programm ein.
2. Stellen Sie die Dauer nach dem Standard Programm ein.
3. Drücken Sie das Symbol **F** erneut, um die Einstellungen zu bestätigen. Das Symbol  erlischt.
4. Im Display wird Ihnen die Anzahl der Wiederholungen des Vorgangs angezeigt (5). Mit drücken dieser Symbole — und + können Sie die Wiederholungen von 1 – 5 manuell verändern. Ändern Sie die Temperatur gemäß des im Beutel gepackten Produktes. Der eingestellte Wert bestimmt die Ausführung des vakumierens.

Sensibilität des Vorgangs	Lebensmittel Temperatur
1	~ 40÷45°C
2	~ 45÷55°C
3	~ 55÷70°C
4	~ 70÷80°C
5	~ 80÷85°C

5. Anschließend drücken Sie das Symbol **F** , um die Einstellungen zu bestätigen.
6. Der Vorgang kann nun durch drücken dieses Symbols  gestartet werden.

Hinweis: Wir empfehlen, dieses Programm in Gegenwart von Flüssigkeiten zu verwenden.

Einstellungsoptionen

VAKUUMLEVEL EINSTELLEN


4 Vakuumniveaus können eingestellt werden.

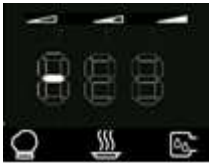

Je höher das Vakuumlevel, desto besser wird das Vakuum im Beutel.

Display	Vakuumstufe	Gebrauch
	Nur Abdichtung (etwa 40%)	Verpacken, in Portionen aufteilen ohne Vakuumherzeugung. Hinweis: Mit dieser Funktion wird in jedem Fall ein minimaler Unterdruck im Beutel erzeugt.
	Minimum (etwa 70%)	Verpacken, in Portionen aufteilen von besonders empfindlichen Lebensmitteln (Salat, Tomaten, etc.)
	Medium (etwa 93%)	<ul style="list-style-type: none"> - Verpacken, in Portionen aufteilen von empfindlichen Lebensmitteln (garetes Gemüse, Obst, zartes Fleisch, Teigwaren) und flüssigen Lebensmitteln (Suppen, Cremes, Saucen). - Vakuumgaren von empfindlichen Lebensmitteln (z.B. Fisch) - Marinieren im Beutel.
	Maximum (etwa 100%)	<ul style="list-style-type: none"> - Verpacken, in Portionen aufteilen von festen Lebensmitteln (rohes Gemüse, Hartkäse, Wurstaufschnitt). - Vakuumgaren von festen Lebensmitteln (z.B. Fleisch, Kartoffeln, Karotten)

VAKUMIERDAUERT EINSTELLEN

Es stehen 4 Level zur Versiegelung des Beutels zur Verfügung.

Display	Sealing level	Versiegelungszeit
	Deaktiviert	-

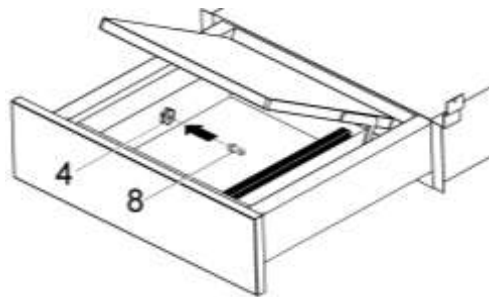
Display	Sealing level	Versiegelungszeit
	Minimum	1.5 sekunden
	Medium (Wir empfehlen die Nutzung der Beutel, die dem Gerät beigelegt sind)	2.5 sekunden
	Maximum (Falls Sie Beutel nutzen, die dicker sind, beispielsweise 150-200my)	4 sekunden

Zusatzfunktionen

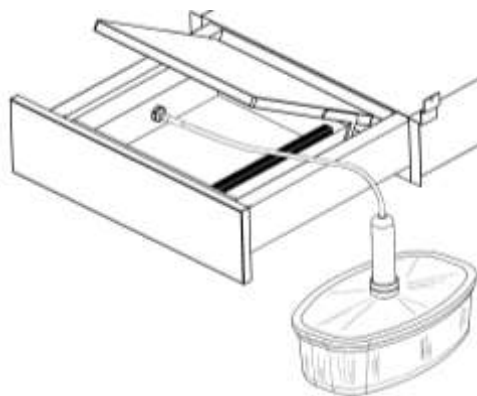
“EXTERN VAKUUM”


Dieses Programm muss verwendet werden, um die Luft im Inneren von speziellen luftdichten Behältern (nicht mit diesem Produkt mitgeliefert) zu entfernen).

- Für das externe Vakuum, das mitgelieferte Verbindungsstück (8) in der Wanne anschrauben.



- Die Leitung des Behälters an das Verbindungsstück (8) anschließen.



- Die maximale Vakuumstufe einstellen in dem "Standardprogramm" und die Versiegelung deaktivieren.
- Den Deckel des Geräts geöffnet lassen und die Taste  des Verpackungszyklus drücken. Die Taste beginnt zu blinken.

- Nach Abschluss des Zyklus hört die  auf zu blinken

“EINSTELLUNGSPROGRAMM”

Dieses Programm muss in den folgenden Situationen verwendet werden:


- Bevor Sie das Gerät zum ersten mal benutzen
- Nach einer langen Ausschaltzeit.
- Nachdem versiegeln von Lebensmitteln mit hohem Feuchtigkeitsgehalt (zB Suppen).
- Wenn Sie einen Leistungsabfall des Geräts bemerken (zB: Zeit, um den eingestellten Vakuumwert zu erreichen oder dieser überhaupt nicht erreicht wird).

Diese Programmauswahl dauert etwa 15 Minuten und sorgt für eine vollständige Reinigung der Pumpe, um jegliche

Flüssigkeitsemulsion im Öl zu entfernen. Während des Programmablaufes können kein Lebensmittel vakuumiert werden.

Dieses Programm hat keine weiteren Einstellungen.

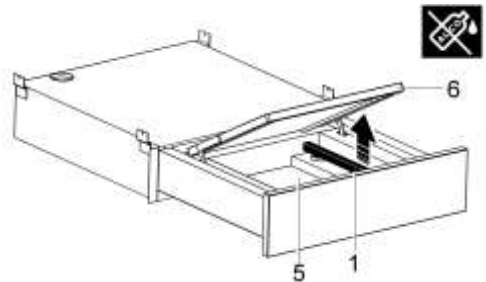
Folgen Sie die unteren Hinweise, um das Programm zu starten:

- Die Taste **F** gedrückt halten bis alle Leuchttasten zu blinken beginnen.
- Den Deckel schließen, dabei einen leichten Druck ausüben.
- Drücken Sie Taste  um den Konditionierungszyklus zu starten.
- Nach Abschluss des Zyklus (15 Minuten) hört die Taste zu blinken auf und das Gerät ist zur Verwendung bereit.

Hinweis: Das Einstellungsprogramm sollte mindestens einmal im Monat verwendet werden.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Reinigen Sie die Plexiglasabdeckung (6) innen und außen mit nur neutrale Reinigungsmittel (Wasser und Seife).
- Verwenden Sie keine Scheuermittel, Alkohol-basierte Reinigungsmittel, kratzende Schwämme, Lösungsmittel oder metallische Gegenstände. Beachten Sie die Sicherheitshinweise die auf der Verpackung angegeben sind, in dem Fall, dass Sie Reinigungs Sprays benutzen.
- Reinigen Sie die Versiegelungsleiste (1) mit einem trockenen Tuch. Entfernen Sie alle Folienreste an der Versiegelungsleiste (1).
- Vor der Reinigung des Behälters (5), insbesondere, wenn Restflüssigkeit vorhanden ist, ist es empfehlenswert, die Versiegelungseinheit (1) zu entfernen.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit normalen Reinigungsmitteln, die für Edelstahl geeignet sind.



Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Lösung
Der Beutel ist nicht richtig versiegelt	<ul style="list-style-type: none"> Die Versiegelungszeit ist nicht richtig. 	<ul style="list-style-type: none"> Ändern Sie die Versiegelungszeit.
	<ul style="list-style-type: none"> Die Dichtung ist verschmutzt oder abgenutzt. 	<ul style="list-style-type: none"> Reinigen oder ersetzen Sie die Dichtung (kontaktieren Sie den Technischen Kundendienst für Ersatz).
	<ul style="list-style-type: none"> Der Beutel ist nicht korrekt auf die Abdichtungs Leiste platziert. 	<ul style="list-style-type: none"> Positionieren Sie den Beutel richtig.
	<ul style="list-style-type: none"> Die Abdichtung Leiste ist abgenutzt (die Teflon Beschichtung ist verbrannt). 	<ul style="list-style-type: none"> Ersetzen Sie die Dichtleiste (kontaktieren Sie den Technischen Kundendienst für Ersatz).
	<ul style="list-style-type: none"> Die Klinge unter dem Teflon der Dichtleiste ist gebrochen. 	<ul style="list-style-type: none"> Ersetzen Sie die Klinge (kontaktieren Sie den Technischen Kundendienst für Ersatz).
Endvakuum ist schlecht	<ul style="list-style-type: none"> Der definierte Vakuum Prozentsatz ist falsch. 	<ul style="list-style-type: none"> Ändern Sie den Vakuum Prozentsatz
	<ul style="list-style-type: none"> Die Dichtung ist verschmutzt oder abgenutzt. 	<ul style="list-style-type: none"> Reinigen oder ersetzen Sie die Dichtung (kontaktieren Sie den Technischen Kundendienst für Ersatz).
	<ul style="list-style-type: none"> Die Abdeckung ist nicht richtig geschlossen. 	<ul style="list-style-type: none"> Schließen Sie den Deckel richtig. Stellen Sie sicher, dass keine Objekte oder Schmutz zwischen Deckel und Behälter ist.
Der Deckel lässt sich nicht öffnen	<ul style="list-style-type: none"> Keine Stromversorgung. 	<ul style="list-style-type: none"> Warten Sie, bis die Stromversorgung wiederhergestellt ist.

Wenn das Gerät nicht richtig funktioniert, nachdem die oben genannten Punkte das Problem nicht gelöst haben oder der Defekt nicht aufgelistet ist, kontaktieren Sie den Kundendienst und beschreiben Sie den Fehler.

FEHLERMELDUNGEN

Das Gerät erkennt einige Fehler, die angezeigt werden mit folgenden Meldungen:

Error	Lösung
E0	<p>Eprom Error. Die Hauptplatine ist fehlerhaft. Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.</p>
ER1	<p>Datenkonfigurationsfehler. Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.</p>
ER2	<p>Kalibrierungsfehler. Stellen Sie die Steuerplatine durch ein geeignetes Vakuummessgerät neu ein. Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.</p>
ER3	<p>Zykluszählerfehler. Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.</p>
ER4	<p>Fehlerhaftes Abdichtungsrelais. Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.</p>
ER5	<p>Vacuum Timeout: Überstunden. Stellen Sie sicher, dass der eingestellte Vakuumprozentsatz korrekt ist. Vergewissern Sie sich, dass die Abdeckungsichtung nicht verschmutzt oder verschlissen ist. Vergewissern Sie sich, dass die Abdeckung richtig schließt.</p>
ER7	<p>Ölwartung. Die Maschine hat die Anzahl der Zyklen überschritten, nach denen ein Ölwechsel</p>

Error	Lösung
	erforderlich ist. Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.

Hinweise zum Umweltschutz

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung ist mit einem Grünen Punkt gekennzeichnet.

Benutzen Sie geeignete Behältnisse, um alle Verpackungsmaterialien, wie Pappe, Styropor und Folien, zu entsorgen. Auf diese Weise wird die Wiederverwertung der Verpackungsmaterialien gewährleistet.

Entsorgung von stillgelegten Geräten

Die europäische Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) sieht vor, dass die elektrischen Haushaltgeräte nicht im normalen Abfallfluss des festen Stadtmülls entsorgt werden dürfen.

Die außer Betrieb gesetzten Geräte müssen getrennt abgeholt werden, um den Anteil der Rückgewinnung und Wiederverwendung der

Werkstoffe, aus denen sie bestehen, zu optimieren und um potentielle Schäden für die Gesundheit der Menschen und die Umwelt zu vermeiden. Das Symbol, welches aus einem mit einem Kreuz durchgestrichenen Müllcontainer besteht, ist auf sämtlichen Erzeugnissen anzubringen, um so an die Verpflichtung der separaten Abholung zu erinnern.

Die Verbraucher haben sich mit den lokalen Behörden bzw. den Verkaufsstellen in Verbindung zu setzen, um Informationen über den Ort einzuholen, der zur Lagerung der alten elektrischen Haushaltsgeräte geeignet ist.

Machen Sie Ihr Gerät unbrauchbar, bevor Sie es entsorgen. Ziehen Sie das Netzkabel heraus, schneiden Sie es ab und entsorgen Sie es.

Sommaire

Consignes de sécurité.....	29	Phases du cycle d'emballage standard	
Sécurité des enfants et des personnes		34
vulnérables	29	PROGRAMMES	34
Sécurité générale	29	Sélection du programme	34
Instructions de sécurité	30	Programme standard.....	34
Installation	30	PROGRAMME SPÉCIAL DE	34
Branchement électrique	30	PROGRAMME SPÉCIAL DE	35
Utilisation.....	30	PROGRAMME SPÉCIAL DE	35
Mise au rebut	31	RÉGLAGE DES OPTIONS	36
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	32	Réglage du niveau de vide	36
Composants principaux	32	Réglage du temps de scellage.....	37
Tableau de commandes	33	FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES	37
UTILISATION DE LA MACHINE.....	33	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	38
Avant la première utilisation	33	DÉPANNAGE	39
Utilisation.....	33	Messages d'alerte	39
		Protection de l'environnement.....	40

Consignes de sécurité



Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

Advertissment! Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

Sécurité générale

- Cet appareil est destiné à un usage domestique, et n'est pas adapté aux hôtels, magasins, bureaux ou autres environnements similaires.
- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil
- Le tiroir peut supporter un poids maximum de 25 kg. Prenez garde de ne pas le surcharger, cela endommagerait les rails télescopiques.

Instructions de sécurité

Installation

- **AVERTISSEMENT!** L'installation doit uniquement être effectuée par un personnel qualifié.
- Enlevez le matériel d'emballage.
- Il est interdit d'installer ou d'utiliser l'appareil lorsqu'il est endommagé.
- Veuillez respecter les instructions fournies avec l'appareil.
- Lorsque vous déplacez l'appareil, faites attention et portez systématiquement les gants de sécurité.
- Il est interdit de placer l'appareil à l'envers ou de l'incliner ! Cela pourrait faire couler l'huile de la pompe et endommager l'appareil.
- Veuillez respecter la distance minimale avec les autres appareils.
- Assurez-vous que l'appareil est installé et sécurisé sur une structure fixe.
- Les bords de l'appareil doivent être adjacents à d'autres équipements ou dispositifs de même hauteur.

Branchement électrique

- **AVERTISSEMENT!** Risque d'incendie et d'électrocution.
- Tous les branchements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être mis à la terre.
- Assurez-vous que toutes les données électriques figurant sur la plaque de données du modèle sont conformes au système. Dans le cas contraire, veuillez contacter un électricien.
- Il faut toujours utiliser une fiche de contact de sûreté correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multi prises ou des rallonges.

- Assurez-vous de ne pas endommager la prise secteur et le câble d'alimentation. Contactez le service d'assistance ou un électricien pour remplacer toute fiche secteur endommagée.
- Les matériels de protection contre l'électrocution doivent être bien vissés afin qu'ils ne puissent pas être enlevés sans outils.
- Branchez la fiche secteur à la fiche d'alimentation uniquement au terme de l'installation. Assurez-vous que la fiche secteur est facilement accessible après l'installation.
- Ne branchez pas la fiche secteur si la fiche d'alimentation est desserrée.
- Ne tirez pas le câble d'alimentation lors du débranchement de l'appareil. Tirez uniquement la fiche secteur.
- Utilisez uniquement les matériels d'isolation appropriés : disjoncteurs, fusibles (les fusibles à vis doivent être retirés du porte-fusible), courant de défaut à la terre et relais.
- Le système électrique doit être équipé d'un dispositif de débranchement avec une séparation de contact sur tous les pôles assurant une coupure complète dans la catégorie de surtension III.

Utilisation

- **AVERTISSEMENT!** Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution et d'explosion.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique.
- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.
- Veuillez éteindre l'appareil après l'utilisation.

- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il se trouve en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur le tiroir.
- N'utilisez pas l'appareil comme surface de travail ou de support.
- Éloignez l'appareil des étincelles ou des flammes nues à l'ouverture du tiroir.
- Évitez de placer ou de garder des liquides, matériaux ou objets inflammables sur l'appareil, à l'intérieur ou à proximité du dispositif.
- **AVERTISSEMENT!** Vous pouvez endommager l'appareil !
- Soyez prudent lorsque vous enlevez ou insérez les accessoires.
- Ne touchez pas la barre de soudure immédiatement après le scellement. Vous pouvez être brûlés par la chaleur résiduelle
- En cas de coupure de courant pendant un cycle de travail avec couvercle fermé, évitez de forcer l'ouverture du couvercle avec un outil, attendez que le courant soit rétabli.
- Ne posez aucun objet lourd sur le couvercle!
- Évitez la chute de tout objet sur le couvercle! Cela pourrait compromettre l'intégrité de l'appareil et causer des rayures ou dommages.
- N'emballez pas l'appareil si le couvercle présente des fissures ou s'il est cassé.

Contactez le service d'assistance technique pour effectuer le remplacement.

Nettoyage et entretien

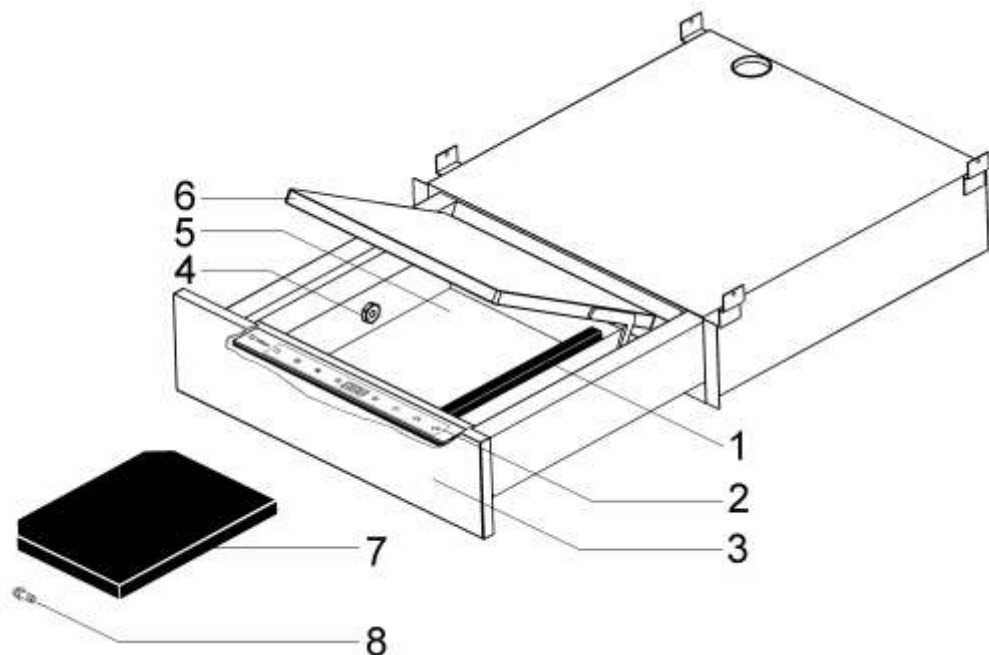
- **AVERTISSEMENT!** Il y a un risque de blessure, d'incendie ou de dommage.
- Avant d'effectuer toute opération d'entretien, il est conseillé d'éteindre l'appareil et de le débrancher.
- Vérifiez que l'appareil est froid.
- Nettoyez l'appareil sur une base régulière pour empêcher l'usure de sa surface.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des détergents neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de détergents à base d'alcool, d'éponges abrasives, de solvants ou d'objets métalliques.
- Respectez les instructions de sécurité mentionnées sur l'emballage lorsque vous utilisez des vaporisateurs.

Mise au rebut

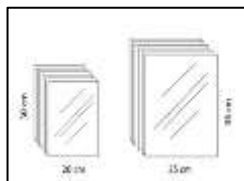
- **AVERTISSEMENT!** Risque de blessure et d'électrocution.
- Débranchez la fiche de la source d'alimentation.
- Enlevez le câble d'alimentation et mettez-le au rebut.

Description de l'appareil

COMPOSANTS PRINCIPAUX



- | | |
|---|----------------------------|
| 1. Barre de soudure | 5. Réservoir |
| 2. Tableau de commande | 6. Couverture |
| 3. Panneau avant | 7. Plaques haute densité |
| 4. Buse d'aspiration/ Raccord pour aspirateur externe | 8. Raccord de vide externe |



Avec ces sachets, les aliments peuvent être stockés et cuits à une température comprise entre 0°C et 120°C*. Une fois ouverts, ils peuvent être utilisés dans un four à micro-ondes *à 120° C. Nous vous recommandons de les utiliser au maximum pendant 30 minutes).

Tableau de commandes



- | | |
|---------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Bouton ON/OFF (marche/arrêt) | 6. Bouton «Augmentation» |
| 2. Bouton Start/ Stop | 7. Fonction sous vide symbole |
| 3. Bouton de sélection | 8. Fonction de scellement symbole |
| 4. Bouton «Réduction» | 9. Fonction de retour d'air symbole |
| 5. Display | |

Utilisation de la machine

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION


Nettoyez le tiroir avant d'utiliser la machine pour la première fois:




- Enlevez toutes les pièces de l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avant la première utilisation.


UTILISATION


La machine est destinée à la préparation de nourriture dans un environnement domestique.

Cette machine vous permet d'emballer la plupart des produits alimentaires, y compris les légumes, les fruits, le poisson, les produits laitiers, la viande, le salami, les produits de boulangerie, les produits de cuisson, les produits secs, etc.

- Ouvrez le tiroir sous vide.
- Allumez la machine en maintenant le bouton  enfoncé.

Lorsque les 3 symboles ,  et  s'éteignent, la machine est prête à l'utilisation.

- Ouvrez le couvercle.
- Insérez le produit dans le sachet.
- Pour les produits de plus petite taille, nous recommandons d'utiliser la table comme moyen de calage, le produit facilite le positionnement du sachet rapport à la barre de scellage.
- Placez le sachet à l'intérieur du réservoir et sur la barre de scellage de manière aussi équilibrée que possible, en **essayant d'éviter les plis qui peuvent provoquer un mauvais scellage**. Les **sachets doivent être d'environ 2 cm plus relevés que la barre de scellage**.
- Fermez délicatement le couvercle et appuyez sur le bouton  pour lancer le cycle d'emballage.


- À la fin du cycle, ouvrez le couvercle et retirez le sachet.
- Éteignez la machine en maintenant le bouton  enfoncé.

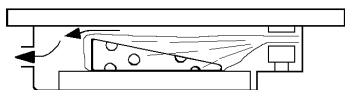
PHASES DU CYCLE D'EMBALLAGE

STANDARD


Le cycle d'emballage standard est divisé en 3 phases:

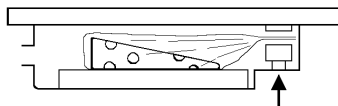
1. Phase à vide durant laquelle tout l'air contenu dans le réservoir et dans le sachet est extrait.

Lors de cette phase, le symbole  est allumé.




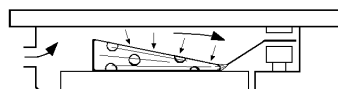
2. Phase de scellage pendant laquelle le sachet est scellé.

Lors de cette phase, le symbole  est allumé.





3. Phase de retour d'air dans le réservoir.

Lors de cette phase, le symbole  est allumé.



Programmes




SÉLECTION DU PROGRAMME

Pour sélectionner un programme, appuyez sur les boutons  et .



PROGRAMME STANDARD



Ce programme vous permet de régler le niveau de vide et le temps de scellage en procédant de la manière suivante:



1. Appuyez sur le bouton **F**.
2. Le symbole  clignote. Cela signifie que vous pouvez modifier le niveau de vide.
3. Appuyez sur les touches  et  pour régler le niveau de vide (voir chapitre « Réglage du niveau de vide »).


4. Appuyez à nouveau sur le bouton **F** pour confirmer la sélection.

5. Le symbole  s'éteint et  clignote. Cela signifie que le temps de scellage peut être modifié.

6. Appuyez sur les boutons  et  pour régler le temps de scellage (voir chapitre « Réglage du temps de scellage »).

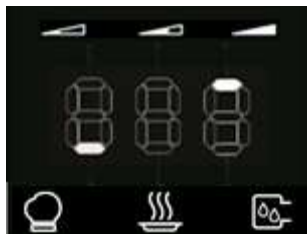
7. Appuyez à nouveau sur le bouton **F** pour confirmer la sélection.


8. Le symbole  s'éteint.

9. Vous pouvez à présent lancer le cycle d'emballage en appuyant sur le bouton .

PROGRAMME SPÉCIAL DE «MATURATION»

Ce programme vous permet de régler le niveau de vide, le temps de scellage et le nombre de répétitions des cycles de vide en procédant de la manière suivante:




1. Réglez le niveau de vide conformément au programme standard
2. Réglez le temps de scellage conformément au programme standard
3. A ce stade, appuyez de nouveau sur le bouton **F** pour confirmer la sélection, le symbole  s'éteint.
4. L'écran indique le nombre de répétitions du cycle d'emballage standard (5). En appuyant sur les boutons **—** et **+** vous pouvez modifier le nombre de répétitions de 2 à 15.
5. Appuyez sur le bouton **F** pour confirmer la sélection.
6. Vous pouvez à présent commencer le cycle de maturation en appuyant sur le bouton **▶||**.

PROGRAMME SPÉCIAL DE « MARINAGE »

Ce programme vous permet de régler le niveau de vide, le temps de scellage et la **durée de marinage/d'infusion en procédant de la manière suivante:**



1. Réglez le niveau de vide conformément au programme standard
2. Réglez le temps de scellage conformément au programme standard


3. A ce stade, appuyez de nouveau sur le bouton **F** pour confirmer la sélection, le symbole  s'éteint.
4. L'écran affiche la durée standard du cycle de marinage (5 minutes). En appuyant sur les boutons **—** et **+** vous pouvez modifier la durée de 1 à 15 minutes.
5. Appuyez sur le bouton **F** pour confirmer la sélection.
6. Vous pouvez à présent commencer le cycle de marinage en appuyant sur le bouton **▶||**.

Remarque: nous vous recommandons d'utiliser une très faible proportion d'arômes, car l'absence d'air dans le produit augmente leur intensité.

PROGRAMME SPÉCIAL DE « LIQUIDES »

Ce programme vous permet de régler le niveau de vide, le temps de scellage et le **niveau de sensibilité de l'intervention, en procédant de la manière suivante:**



1. Réglez le niveau de vide conformément au programme standard
2. Réglez le temps de scellage conformément au programme standard
3. A ce stade, appuyez de nouveau sur le bouton **F** pour confirmer la sélection, le symbole  s'éteint.
4. L'écran affiche la valeur de sensibilité de l'intervention standard (5). En appuyant sur les boutons **—** et **+** vous pouvez modifier la valeur de 1 à 5. Modifiez cette valeur en fonction de la température du produit à emballer dans le sachet. La

valeur réglée détermine le niveau de scellage.

Sensibilité de l'intervention	Température de l'aliment
1	- 40÷45°C
2	- 45÷55°C
3	- 55÷70°C
4	- 70÷80°C
5	- 80÷85°C

- Appuyez ensuite sur le bouton **F** pour confirmer la sélection.
- Vous pouvez à présent lancer le cycle d'emballage en appuyant sur le bouton **▶||**.




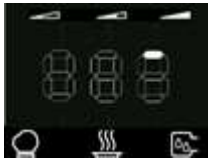
Remarque : nous vous recommandons d'utiliser ce programme en présence de tout liquide.

Réglage des options

RÉGLAGE DU NIVEAU DE VIDE

Il existe 4 niveaux de vide réglables





Plus le niveau de vide sélectionné est élevé, plus le vide dans le sachet sera important.

Affichage	Niveau de vide	Aliment
	Scellage uniquement (environ 40 %)	Emballez et divisez les aliments très sensibles à la pression en portions. PS : scellage uniquement, sans emballage sous vide, mais avec un minimum de vide dans le sachet)
	Minimum (environ 70 %)	Emballez et divisez les aliments délicats en portions (par ex. la laitue, la tomate,...).
	Moyen (environ 93%)	Emballez et divisez les aliments délicats en portions (par ex. les légumes cuits, les fruits, la viande tendre, les pâtes,...) ainsi que les aliments liquides (par ex. la soupe, la crème, les sauces,...) Cuisinez des aliments délicats emballés sous vide (p. ex. le poisson) Laissez mariner dans le sachet
	Maximum (environ 100%)	- Emballez et divisez les aliments solides en portions (p. ex. les légumes crus, le fromage à pâte dure, la charcuterie) Faites cuire des aliments solides emballés sous vide (par ex. la viande, les pommes de terre, les carottes,...)

RÉGLAGE DU TEMPS DE SCELLAGE

Il existe 4 niveaux de scellage des sachets.

Plus le sachet est épais, plus le temps de scellage est long.

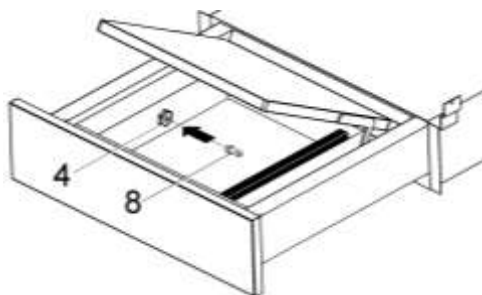
Affichage	Niveau de scellage	Temps de scellage
	Désactivé	-
	Minimum	1,5 secondes
	Moyen (suggéré si vous utilisez les sachets fournis avec la machine)	2,5 secondes
	Maximum (à sélectionner pour des sachets ayant une plus grande épaisseur, par exemple 150-200 my)	4 secondes

Fonctions supplémentaires

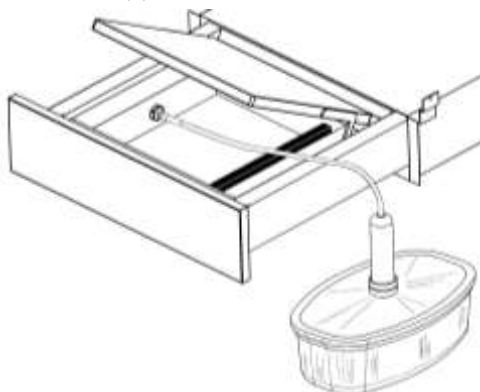
«VIDE EXTÉRIEUR»


Ce programme doit être utilisé pour évacuer l'air se trouvant à l'intérieur des récipients hermétiques spéciaux (non fournis avec ce produit).

- Vissez le raccord fourni (8) dans la buse d'aspiration (4).



- Connectez le tuyau du récipient au raccord (8).



- Réglez le niveau de vide maximal dans le « Programme standard » du panneau de commande et désactivez le scellage.
- Lorsque le couvercle est ouvert, appuyez sur le bouton ►|| pour lancer le cycle d'emballage.
- Le cycle s'achève lorsque le symbole  s'éteint.

«PROGRAMME DE CONDITIONNEMENT»

Ce programme doit être utilisé dans les situations suivantes:

- Avant la première utilisation de la machine.
- Après une longue période d'arrêt.

Nettoyage et entretien

- Nettoyez l'appareil après utilisation.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du couvercle en plexiglas (6) en utilisant uniquement des détergents neutres (eau et savon).
- N'utilisez pas les produits abrasifs, les détergents à base d'alcool, les éponges abrasives, les solvants ou les objets métalliques. Respectez les instructions

- Après avoir scellé des produits ayant une teneur en humidité élevée (soupes).
- Lorsque vous remarquez une diminution des performances de la machine (par exemple: augmentation de la durée d'atteinte du vide, ou lorsque le vide n'est pas atteint).

Ce programme dure environ 15 minutes et assure un nettoyage complet de la pompe, en supprimant toute émulsion liquide qui pourrait se trouver dans l'huile. Ne sceller aucun produit pendant l'exécution de ce programme.

Ce programme n'a aucunes variables établies.

Suivez les indications ci-dessous pour démarrer le programme:

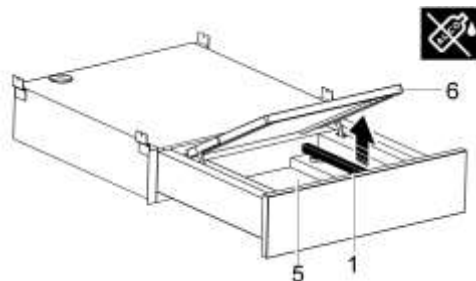
- Maintenez le bouton **F** enfoncé jusqu'à ce que tous les boutons clignotent.
- Fermez délicatement le couvercle.
- Appuyez sur le bouton ►|| pour lancer le cycle de conditionnement.
- À la fin de ce cycle (qui dure 15 minutes), la machine sera prête à l'utilisation.

Remarque: Le programme de conditionnement doit être utilisé au moins une fois par mois.

de sécurité mentionnées sur l'emballage lorsque vous utilisez les pulvérisateurs.

- Nettoyez la barre de soudure (1) à l'aide d'un chiffon sec. Enlevez tout résidu de film déposé sur la barre.
- Il est recommandé d'enlever la barre de soudure (5) avant de nettoyer le réservoir (1), notamment lorsqu'il contient des liquides.

- Nettoyez les surfaces métalliques à l'aide de détergents normaux adaptés à l'acier inoxydable.



Dépannage

Problème	Cause	Solution
Le sachet n'est pas correctement scellé	• Le temps de soudure n'est pas correct.	• Changez le temps de soudure.
	• Le joint du couvercle est sale ou usé.	• Nettoyez ou remplacez le joint du couvercle (contactez le service après-vente pour un remplacement).
	• Le sachet n'est pas correctement placé sur la barre de soudure.	• Placez le sachet correctement.
	• La barre de soudure est usée (le revêtement Teflon est brûlé).	• Remplacez la barre de soudure (contactez le service après-vente pour un remplacement).
	• La lame placée sous le Teflon de la barre de soudure est cassée.	• Remplacez la barre (contactez le service après-vente pour un remplacement).
L'emballage sous vide final est mauvais	• Le réglage du pourcentage sous vide est incorrect.	• Changez le pourcentage de sous vide.
	• Le joint de couvercle est sale ou usé.	• Nettoyez ou remplacez le joint de couvercle (contactez le service après-vente pour un remplacement).
	• Le couvercle n'est pas correctement fermé.	• Fermez correctement le couvercle. • Assurez-vous qu'aucun objet ou saleté ne se trouve entre le couvercle et la cuve.
Le couvercle ne s'ouvre pas	• Il n'y a pas de courant.	• Attendez que le courant revienne.

Si la machine ne fonctionne pas correctement après les vérifications mentionnées ci-dessus, contactez le service après-vente en décrivant le défaut détecté:

MESSAGES D'ALERTE

L'appareil détecte certaines alertes qui sont affichées avec les messages suivants:

Erreur	Solution
E0	Eprom Error. Le tableau principal est défectueux. Contactez le service après-vente.
ER1	Erreur de configuration de données. Contactez le service après-vente.
ER2	Erreur d'étalonnage. Réajuster le tableau de commande à l'aide d'une jauge à vide appropriée. Contactez le service après-vente.

Erreur	Solution
ER3	Erreur de compteur de cycle. Contactez le service après-vente.
ER4	Relais de scellage défectueux. Contactez le service après-vente.
ER5	Délai d'expiration du vide: heures supplémentaires. Assurez-vous que le pourcentage de vide défini est correct. Assurez-vous que le joint du couvercle n'est pas sale ou usé. Assurez-vous que le couvercle se ferme correctement.
ER7	Entretien du huile. La machine a dépassé le nombre de cycles au-delà duquel le remplacement de l'huile est requis. Contactez le service après-vente.

Protection de l'environnement

Élimination de l'emballage

L'emballage est signalé par Point vert.

Veillez utiliser les conteneurs adéquats pour vous débarrasser de tous les matériaux de l'emballage comme carton, polystyrène expansé et film plastique. Ils seront réutilisés pour d'autres emballages.

Élimination des appareils hors d'usage



La directive européenne 2012/19/UE, concernant la gestion des Résidus d'équipements électriques et électroniques (REEE), prévoit que les appareils électroménagers ne doivent pas être éliminés de la même façon que les résidus urbains solides.

Les appareils usés doivent être recueillis séparément afin d'optimiser le recyclage des matériaux qui les composent et pour prévenir d'éventuelles atteintes à la santé publique et à l'environnement. Le symbole représentant une grande poubelle barrée d'une croix doit être apposé sur tous les produits de façon à rappeler l'obligation d'une collecte à part.

Les consommateurs doivent entrer en contact avec les autorités locales ou les points de vente pour se renseigner sur le local approprié où ils peuvent jeter les appareils hors d'usage.

Avant de vous défaire de votre appareil, tirez le câble d'alimentation, coupez-le et éliminez-le.

Inhoud

Veiligheidsinformatie	42	Fasen van de standaard verpakkingscyclus	47
Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen	42	PROGRAMMA'S	47
Algemene veiligheid	42	Programmaselectie	47
Veiligheidsvoorschriften	43	STANDAARDPROGRAMMA	47
Installatie	43	Speciaal	47
Elektriciteitsaansluiting	43	Speciaal	48
Gebruik	43	Speciaal	48
Reiniging en onderhoud	44	AANPASSING OPTIES	49
Verwijdering	44	Vacuümniveau aanpassen	49
PRODUCTBESCHRIJVING	45	Afdichtingsduur aanpassen	50
Hoofdonderdelen	45	AANVULLENDE FUNCTIONALITEITEN	50
CONTROLEPANEEL	46	REINIGING EN ONDERHOUD	51
GEBRUIK VAN DE VACUÛMLADE	46	PROBLEMEN OPLOSSEN	52
Voorafgaand aan eerste gebruik	46	Alarmboodschappen	52
Gebruik	46	Milieubescherming	53

Veiligheidsinformatie



Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel en schade veroorzaakt door een foutieve installatie. Bewaar de instructies van het apparaat voor toekomstig gebruik. Dit apparaat voldoet aan de van kracht zijnde veiligheidsnormen. Onjuist gebruik kan de gebruiker in gevaar brengen.

Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

Waarschuwing! Gevaar voor verstikking, letsel of permanente invaliditeit.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan van een volwassene of van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Let op kinderen zodat zij niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen.
- Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

Algemene veiligheid

- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijke toepassingen en niet voor hotels, winkels, kantoren en andere soortgelijke omgevingen.
- Van binnen wordt het apparaat heet als het in werking is. Raak de verwarmingselementen in het apparaat niet aan. Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.
- Leun of zit niet op de lade. Dit beschadigt de telescoopgeleiders. De lade kan een maximaal gewicht van 25 kg dragen.

Veiligheidsvoorschriften

Installatie

- **WAARSCHUWING!** Installatie mag enkel uitgevoerd worden door gekwalificeerd personeel.
- Verwijder het verpakkingsmateriaal.
- Installeer of gebruik het toestel niet indien beschadigd.
- Volg de instructies op die geleverd zijn bij het toestel.
- Wees altijd voorzichtig wanneer u het toestel verplaatst en draag veiligheidshandschoenen.
- Houd het toestel niet ondersteboven of kantel het niet! Dit kan een olielek vanuit de pomp veroorzaken en het toestel beschadigen.
- Respecteer de minimumafstand ten opzichte van andere toestellen.
- Zorg ervoor dat het toestel geïnstalleerd en bevestigd is op een vaste structuur.
- De zijkanalen van het toestel moeten grenzen aan andere installaties of apparaten met eenzelfde hoogte.

Elektriciteitsaansluiting

- **WAARSCHUWING!** Gevaar voor brand en elektrische shock.
- Alle elektrische aansluitingen dienen te gebeuren door een gekwalificeerde elektricien.
- Het toestel moet geaard zijn.
- Zorg ervoor dat de elektrische gegevens zoals vermeld op de gegevensplaat van het model overeenkomen met deze van het systeem. Indien niet, contacteer een elektricien.
- Gebruik altijd een correct geïnstalleerde schokbestendige contactdoos.

- Gebruik geen meervoudige contactdozen of verlengkabels.
- Zorg ervoor dat de stekker en de elektriciteitskabel niet beschadigd worden. Contacteer de Hulpdienst of een elektricien om eventueel beschadigde kabels te vervangen.
- Beschermingsmiddelen tegen shock moeten zodanig vastgemaakt worden dat ze niet kunnen weggenomen worden zonder gereedschap.
- Steek de stekker in het stopcontact enkel en alleen wanneer de installatie volledig is. Zorg ervoor dat de stekker bereikbaar is na installatie.
- Steek de stekker niet in het stopcontact als deze laatste los is.
- Trek niet aan de elektriciteitskabel om het toestel uit te schakelen. Trek enkel aan de stekker.
- Gebruik enkel geschikte isolatiemiddelen: installatieautomaten, zekeringen (zekeringen met schroefkop moeten uit de zekeringenkast verwijderd worden), aardsluiting stroomlosser en relais.
- Het elektrische systeem moet voorzien zijn van een isolatietoestel dat het mogelijk maakt om het toestel van het net los te koppelen aan elke pool. Het isolatietoestel moet een contactopening hebben met een breedte van minimum 3 mm.

Gebruik

- **WAARSCHUWING!** Gevaar voor letsel, brandwonden, elektrische shock of ontploffing.
- Gebruik dit toestel in een huishoudomgeving.
- Wijzig de specificaties van dit toestel niet.

- Laat het toestel niet onbeheerd achter wanneer in werking.
- Schakel het toestel uit na gebruik.
- Gebruik het toestel niet met natte handen of wanneer het in contact zou kunnen komen met water.
- Oefen geen druk uit op de lade.
- Gebruik het toestel niet als een werkblad of als ondersteuning.
- Vermijd de aanwezigheid van vonken of open vlammen in de buurt van het toestel als u de lade opent.
- Plaats geen ontvlambare vloeistoffen, materialen of objecten op, in of in de buurt van het toestel.
- WAARSCHUWING! U kunt het toestel mogelijks beschadigen.
- Let goed op wanneer u de accessoires wegneemt of inzet.
- Raak de afdichtstaaf niet onmiddellijk na het afdichten aan.
- U zou zich kunnen verbranden door restwarmte.
- In geval van stroomonderbreking tijdens een werkcyclus met gesloten deksel, forceer het deksel niet met een of ander gereedschap om het te openen; wacht totdat de stroom hersteld is.
- Plaats geen enkel gewicht op het deksel!
- Voorkom dat een object op het deksel zou kunnen vallen!
- Dit kan de integriteit compromitteren, barsten of schade veroorzaken.

- Ga niet verder met verpakken als het deksel barsten vertoont of gebroken is.
- Contacteer de Technische Hulpdienst om het te vervangen.

Reiniging en onderhoud

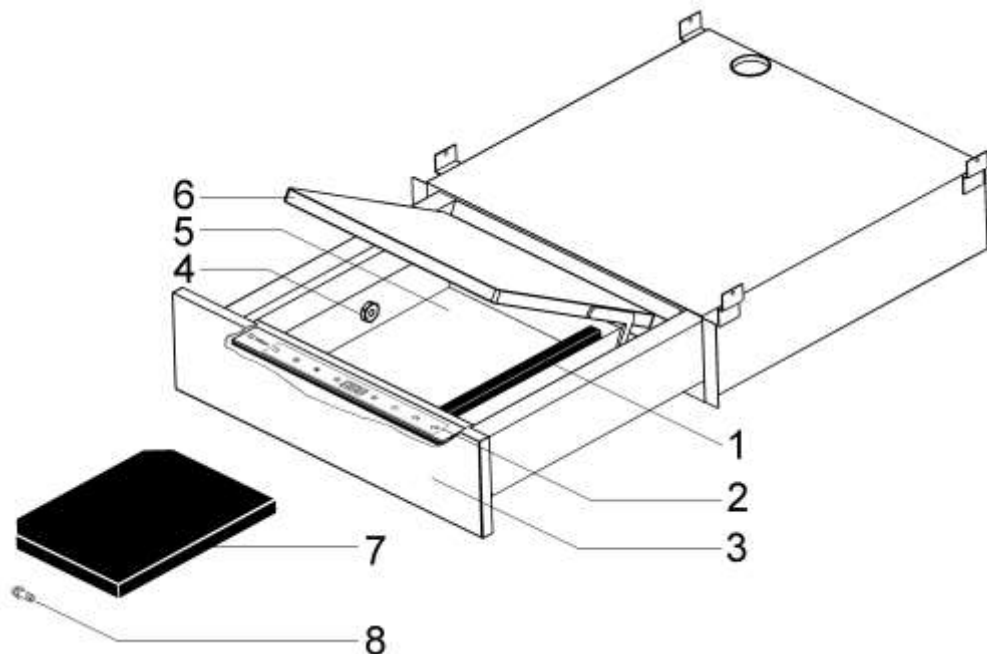
- WAARSCHUWING! Risico voor letsel, brand of schade.
- Vooraleer enig onderhoud uit te voeren, schakel het toestel uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Controleer of het toestel koud is.
- Maak het toestel regelmatig schoon om slijtage van het oppervlaktemateriaal te voorkomen.
- Reinig het toestel met een vochtige, zachte doek. Gebruik enkel neutrale detergents. Gebruik geen schurende producten, detergents met alcohol, schuursponsen, solventen of metalen voorwerpen.
- Bij gebruik van spuitbussen, volg de veiligheidsinstructies op de verpakking op.

Verwijdering

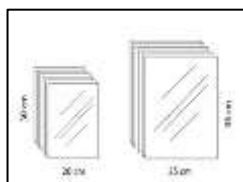
- WAARSCHUWING! Gevaar voor letsel en verstikking.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder de elektriciteitskabel en ruim deze op.

Productbeschrijving

HOOFDONDERDELEN



- | | |
|---|-----------------------------|
| 1. Afdichtstaaf | 5. Reservoir |
| 2. Controlepaneel | 6. Deksel |
| 3. Frontpaneel | 7. Hoge dichtheid platen |
| 4. Zuigmond/ aansluiting voor extern vacuüm | 8. "Externe vacuüm" fitting |



Met deze zakken kan voedsel bewaard en gekookt worden op temperaturen van 0°C tot 120°C (op 120°C raden we aan ze maximum 30 minuten te gebruiken).



- | | |
|----------------------|--------------------------------|
| 1. AAN/UIT knop | 6. “VERMEERDER” knop |
| 2. Start/ Stop -knop | 7. Vacuümfunctie symbool |
| 3. Selectieknop | 8. Afdichtfunctie symbool |
| 4. “VERMINDER” knop | 9. Luchtretour functie symbool |
| 5. Display | |

Gebruik van de vacuümlade

VOORAFGAAND AAN EERSTE GEBRUIK


Voordat u de machine voor het eerst gebruikt, reinigt u de lade:




- Verwijder alle onderdelen van het toestel.
- Reinig het toestel vooraleer u het voor de eerste keer gebruikt.

GEBRUIK


De machine is bedoeld voor het bereiden van voedsel in een huishoudelijke omgeving.

Deze machine biedt u de mogelijkheid de meeste etenswaren te verpakken, inclusief: groenten, fruit, visproducten, zuivelproducten, vlees, salami, gebakken producten, kook producten, droge producten, etc.

- Open de vacuümlade.
- Schakel de machine in terwijl u de knop  ingedrukt houdt.

Met de 3 symbolen ,  en  uitgeschakeld is de machine klaar voor gebruik.


- Open het deksel.
- Voer het product in de buidel.
- Voor kleinere producten raden we aan de tafel te gebruiken aangezien het shimmen van het product het eenvoudiger maakt de buidel te positioneren in verhouding met de afdichtingsbalk.
- **Positioneer de buidel zo gelijkmatig mogelijk in het reservoir en probeer kreuken te vermijden die kunnen resulteren in een slechte afdichting. De buidels moeten ca. 2 cm voorbij de afdichtingsbalk steken.**
- **Sluit het deksel met een zekere druk en druk op de knop  om de verpakingscyclus te starten.**

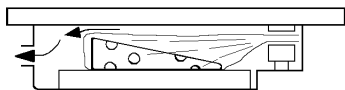
- Aan het einde van de cyclus opent u het deksel en verwijdert u de buidel.
- Schakel de machine uit terwijl u de knop  ingedrukt houdt.

FASEN VAN DE STANDAARD VERPAKKINGSCYCLUS


De standaard verpakkingscyclus is verdeeld in 3 fasen:

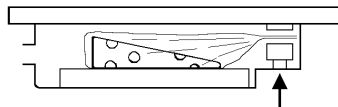
1. Vacuümfase tijdens de welke alle lucht in het reservoir en de buidel wordt verwijderd.

Tijdens deze fase is het  symbool ingeschakeld.




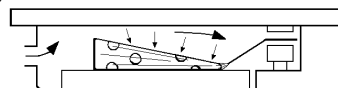
2. Afdichtingsfase tijdens de welke de buidel wordt afgedicht.

Tijdens deze fase is het  symbool ingeschakeld.





3. Fase tijdens dewelke lucht opnieuw in het reservoir wordt gelaten.

Tijdens deze fase is het  symbool ingeschakeld.



Programma's




PROGRAMMASELECTIE

Om een programma te selecteren, drukt u op de knoppen  en .



STANDAARDPROGRAMMA



Dit programma biedt de mogelijkheid het vacuümniveau en de afdichtingsduur in te stellen als volgt:



1. Druk op de knop **F**.
2. Het symbool  knippert. Dit betekent dat u het vacuümniveau kunt wijzigen.
3. Druk op de knoppen  en  om het vacuümniveau in te stellen (zie het hoofdstuk "Vacuümniveau aanpassen").


4. Druk opnieuw op de knop **F** om de selectie te bevestigen.

5. Het  symbool schakelt uit en het  symbool knippert. Dit betekent dat de afdichtingsduur kan worden gewijzigd.

6. Druk op de knoppen  en  om de afdichtingsduur in te stellen (zie het hoofdstuk "Afdichtingsduur aanpassen").

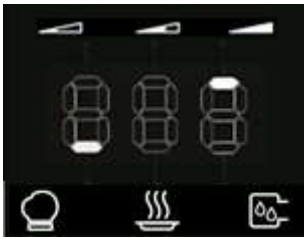
7. Druk opnieuw op de knop **F** om de selectie te bevestigen.



8. Het  symbool schakelt uit.

9. De verpakkingscyclus kan nu worden gestart door te drukken op .

SPECIAAL "MATURATIE" PROGRAMMA

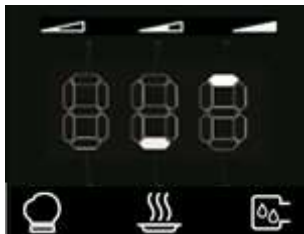
Dit programma biedt u de mogelijkheid het vacuümniveau, de afdichtingsduur en het aantal herhalingen van de vacuümcycli als volgt in te stellen




1. Stel het vacuümniveau in zoals het standaardprogramma
2. Stel de afdichtingsduur in zoals het standaardprogramma
3. Op dit punt drukt u opnieuw op de knop **F** om de selectie te bevestigen. Het  symbool schakelt uit.
4. Het scherm geeft het aantal herhalingen van de standaard verpakingscyclus (5) in. Door te drukken op de knoppen — en + kunt u het aantal herhalingen wijzigen van 2 tot 15
5. Druk op de knop **F** om de selectie te bevestigen.
6. De maturatiecyclus kan nu worden gestart door te drukken op .


SPECIAAL “MARINADE” PROGRAMMA

Dit programma biedt u de mogelijkheid het vacuümniveau, de afdichtingsduur en de duur van de marinade/infusie als volgt in te stellen:



1. Stel het vacuümniveau in zoals het standaardprogramma
2. Stel de afdichtingsduur in zoals het standaardprogramma
3. Op dit punt drukt u opnieuw op de knop **F** om de selectie te bevestigen. Het  Het scherm geeft de standaardduur weer van de marinadecyclus (5 minuten). Door

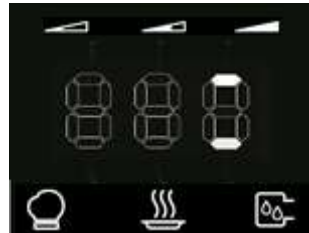
te drukken op de knoppen — en + kunt u de duur wijzigen van 1 tot 15

5. Druk op de knop **F** om de selectie te bevestigen.
6. De marinadecyclus kan nu worden gestart door te drukken op .

Opmerking: we raden u aan een laag percentage van smaken te gebruiken aangezien de afwezigheid van lucht hun intensiteit verhoogt.

SPECIAAL “VLOEISTOFFEN” PROGRAMMA

Dit programma biedt u de mogelijkheid het vacuümniveau, de afdichtingsduur en de gevoeligheid van de interventie als volgt in te stellen:



1. Stel het vacuümniveau in zoals het standaardprogramma
2. Stel de afdichtingsduur in zoals het standaardprogramma
3. Op dit punt drukt u opnieuw op de knop **F** om de selectie te bevestigen. Het  symbool schakelt uit.
4. Het scherm geeft de standaard interventie gevoeligheidsstatuswaarde (5). Door te drukken op de knoppen — en + kunt u de waarde wijzigen van 1 tot 5. Wijzig deze waarde volgens de temperatuur van het product die u in de buidel wilt verpakken. De instelwaarde bepaalt de uitvoering van de afdichting.

Interventie gevoeligheid	Voedseltemperatuur
1	~ 40÷45°C
2	~ 45÷55°C
3	~ 55÷70°C
4	~ 70÷80°C
5	~ 80÷85°C

5. Druk daarna op de knop **F** om de selectie te bevestigen.
6. De verpakingscyclus kan nu worden gestart door te drukken op **▶||**.





Opmerking: we raden u aan dit programma te gebruiken in de aanwezigheid van een vloeistof.

Aanpassing opties

VACUÛMNIVEAU AANPASSEN

Er kunnen 4 vacuÛmniveaus worden ingesteld


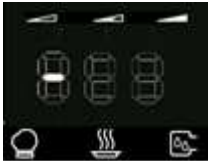


Hoe hoger het geselecteerde vacuÛmniveau, hoe groter het vacuÛm in de buidel.

Scherm	VacuÛmniveau	Etenswaren
	Enkel afdichten (ca. 40%)	Verpak en verdeel etenswaren die gevoelig zijn aan druk in porties. PS: enkel afdichten, zonder vacuÛm verpakking, hoewel met een minimum aan etenswaren in de buidel
	Minimum (ca. 70%)	Verpak en verdeel delicate etenswaren in porties (bijv. salade, tomaten, ...).
	Gemiddeld (ca. 93%)	Verpak en verdeel delicate etenswaren in porties (bijv. bereide groeten, fruit, zacht vlees, pasta, ...) en vloeistoffen (bijv. soep, room, sauzen, ...) Bereid vacuÛm verpakte delicate etenswaren (bijv. vis) Marineren in de buidel
	Maximum (ca. 100%)	- Verpak en verdeel vaste etenswaren in porties (bijv. rauwe groenten, harde kaas, vleeswaren) - Bereid vacuÛm verpakte vaste etenswaren (bijv. vlees, aardappelen, wortelen, ...)

AFDICHTINGSDUUR AANPASSEN

Er zijn 4 niveaus beschikbaar voor de afdichting van de buidels.

Hoe dikker de buidel, hoe langer de duur.

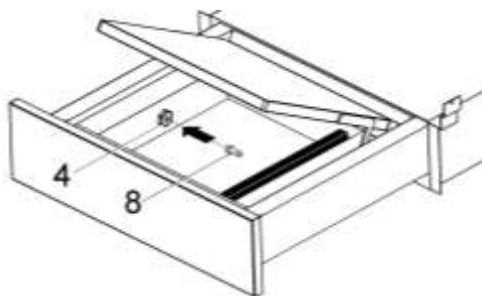
Scherm	Afdichtingsniveau	Afdichtingsduur
	Uitgeschakeld	-
	Minimum	1,5 seconden
	Gemiddeld (aanbevolen als u de buidels gebruikt die worden geleverd met de machine)	2,5 seconden
	Maximum (te selecteren voor dikkere buidels, bijvoorbeeld 150-200my)	4 seconden

Aanvullende functionaliteiten

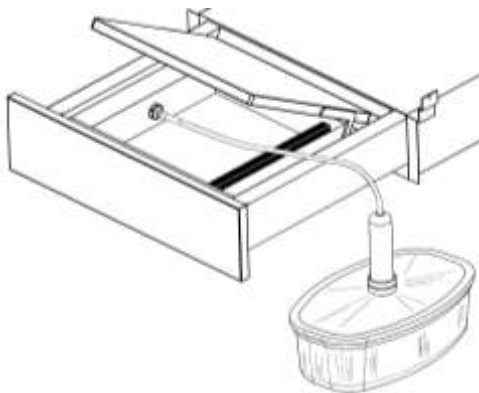
“HET EXTERNE VACUÛMPROGRAMMA”


Dit programma moet worden gebruikt om de lucht in speciale luchtdichte containers te verwijderen (niet geleverd met dit product).

- Schroef de geleverde fitting (8) in het zuigmondstuk (4).



- Verbind de container op de fitting (8).



- Stel het maximum vacuümniveau in op het "standaardprogramma" op het bedieningspaneel en schakel de afdichting uit.
- Met het deksel open drukt u op de knop ►|| om de verpakingscyclus te starten.
- De cyclus eindigt als het symbool  uitschakelt.

"HET CONDITIONERING PROGRAMMA"

Dit programma dient gebruikt te worden in de volgende situaties:

- Voorafgaand aan het eerste gebruik van het toestel.

Reiniging en onderhoud

- Reinig het toestel na gebruik.
- Reinig het Plexiglas deksel (6) van binnen en van buiten met enkel neutrale detergenten (water en zeep). Gebruik geen schurende producten, detergenten op basis van alcohol, schuursponsen, solventen of metalen voorwerpen.
- Bij gebruik van spuitbussen, volg de veiligheidsinstructies op de verpakking op.
- Reinig de afdichtstaaf (1) met een droge doek. Verwijder het residu van de staaf.
- Voor reiniging van het reservoir (5), vooral wanneer er vloeistoffresten zijn, is het

- Na een lange periode van niet-gebruik.
- Na het verzegelen van producten met hoge vochtigheidsgraad (bv. soepen).
- Wanneer u verminderde prestaties van de machine vaststelt (bv.: er is meer tijd nodig tot het vacuüm bereikt is of het vacuüm wordt totaal niet bereikt).

Dit programma duurt ongeveer 3 minuten en zorgt voor een volledige reiniging van de pomp en verwijdert alle vloeistofemulsie die in de olie kan zitten. Verzegel geen enkel product terwijl dit programma loopt.

Dit programma heeft geen ingestelde variabelen.

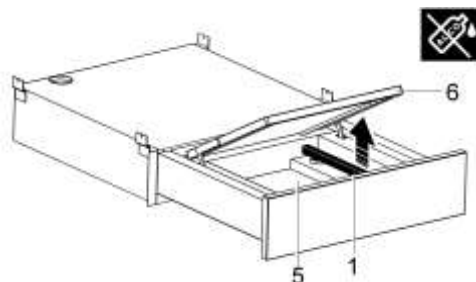
Volg de stappen hieronder om het programma te starten:

- Houd de knop **F** ingedrukt tot alle knoppen flikkeren.
- Sluit het deksel met een hoge druk.
- Druk op de knop ►|| om de conditioneringscyclus te starten.
- Aan het einde van de cyclus (15 minuten) is de machine klaar voor gebruik.

Opmerking: Het Conditioneren programma moet minimum 1 maal per maand worden gebruikt.

aanbevolen om de afdichtstaaf te verwijderen (1).

- Reinig de metalen oppervlakte met normale detergenten geschikt voor roestvrij staal.



Problemen oplossen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De zak is niet correct gedicht	• De afdichttijd is niet juist.	• Wijzig de afdichttijd.
	• De dekselpakking is vuil of versleten.	• Reinig of vervang de dekselpakking (contacteer de Technische Hulpdienst voor vervanging).
	• De zak is niet juist geplaatst t.o.v. de afdichtstaaf.	• Plaats de zak op de juiste manier.
	• De afdichtstaaf is versleten (de Teflonlaag is verbrand).	• Vervang de afdichtstaaf (contacteer de Technische Hulpdienst voor vervanging).
	• Het blad onder het Teflon van de afdichtstaaf is gebroken	• Vervang het blad (contacteer de Technische Hulpdienst voor vervanging).
Het vacuümresultaat is niet goed	• De instelling van het vacuümpercentage is niet juist.	• Wijzig het vacuümpercentage.
	• De dekselpakking is vuil of versleten.	• Reinig of vervang de dekselpakking (contacteer de Technische Hulpdienst voor vervanging).
	• Het deksel is niet goed gesloten	• Sluit het deksel op de juiste manier. • Zorg ervoor dat er geen objecten of vuil tussen het deksel en het reservoir zijn.
Het deksel gaat niet open	• Geen stroomtoevoer.	• Wacht totdat de stroomtoevoer hersteld is.

Indien de machine nog niet goed werkt na de hierboven beschreven controles, contacteer dan de hulpdienst en beschrijf het defect.

ALARMBODSCHAPPEN

Het toestel spoort enkele alarmen op die met de volgende boodschappen op het scherm getoond worden:

Fout	Oplossing
E0	Eprom Error. Het moederbord is defect. Contacteer de Technische Hulpdienst.
ER1	Gegevensconfiguratiefout. Contacteer de Technische Hulpdienst.
ER2	Kalibratiefout. Stel de besturingskaart opnieuw af via een geschikte vacuümmeter. Contacteer de Technische Hulpdienst.
ER3	Cyclustelfout. Contacteer de Technische Hulpdienst.
ER4	Defect lasrelais. Contacteer de Technische Hulpdienst.
ER5	Vacuüm Timeout: overuren. Zorg ervoor dat het ingestelde vacuümpercentage correct is. Zorg ervoor dat de dekselpakking niet vuil of versleten is. Zorg dat de klep goed sluit.
ER7	Olie onderhoud. De machine heeft het aantal cycli overschreden waarboven olie moet worden vervangen. Contacteer de Technische Hulpdienst.

Milieubescherming

Verwijdering van de verpakking 

De verpakking draagt het Groene Punt-teken.

Om alle verpakkingsmaterialen te verwijderen, zoals karton, piepschuim en beschermfolie, gelieve de geschikte containers te gebruiken. Zo wordt de recyclage van de verpakkingsmaterialen gegarandeerd. Houd alle verpakkingen buiten bereik van kinderen. Zij kunnen verstikkingsgevaar opleveren.

Verwijdering van afgedankte apparaten



De Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA), voorziet dat huishoudapparaten niet mogen worden afgevoerd via het gewone circuit van het vaste stedelijke afval.

Verouderde apparaten dienen afzonderlijk te worden opgehaald om zo het terugwinnings- en recyclagepercentage van het materiaal waaruit ze zijn gemaakt, optimaal ten goede te komen en mogelijke schade voor de gezondheid en het milieu te voorkomen. Het symbool van de container met een kruis erover dient op elk product te worden aangebracht om eraan te herinneren dat het afzonderlijk moet worden opgehaald.

Voor informatie over de juiste plaats waar men oude huishoudapparaten kan deponeren, dient de consument contact op te nemen met de plaatselijke autoriteiten of de verkooppunten.

Maak uw apparaat onbruikbaar alvorens het te verwijderen. Trek het snoer los, snijd het door en verwijder het.

Maak uw apparaat onbruikbaar alvorens het te verwijderen. Trek het snoer los, snijd het door en verwijder het.



Küppersbusch

Küppersbusch Hausgeräte GmbH

Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen,
Küppersbuschstraße 16, D-45883 Gelsenkirchen
Telefon: (0209) 401-0, Telefax: (0209) 401-303
www.kueppersbusch.de

Teka Austria GmbH

Eitnergasse 13, A-1230 Wien
Telefon: (01) 86680-15, Telefax: (01) 86680-50
www.kueppersbusch.at

