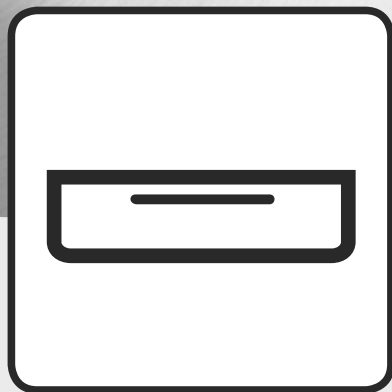




Sicherheitshinweise, Gebrauchsanleitung

SICHERHEITSHINWEISE

DIESE MÜSSEN DURCHGELESEN UND BEACHTET WERDEN

Diese Sicherheitsanweisungen vor dem Gebrauch aufmerksam durchlesen.

Diese Anweisungen griffbereit zum Nachschlagen aufbewahren.

Diese Anweisungen sind auch auf folgender Internetseite verfügbar:

docs.bauknecht.eu

In diesen Anweisungen sowie auf dem Gerät selbst werden wichtige Sicherheitshinweise angegeben, die durchgelesen und stets beachtet werden müssen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für die Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise, für unsachgemäße Verwendung des Geräts oder falsche Bedienungseinstellung.

SICHERHEITSHINWEISE

Babys und Kleinkinder (0-3 Jahre) sowie jüngere Kinder (3-8 Jahre) müssen vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Pflege des Gerätes darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.

ZULÄSSIGE NUTZUNG

VORSICHT: Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Timer oder separatem Fernbedienungssystem konstruiert.

Dieses Gerät eignet sich ausschließlich für den häuslichen Gebrauch, nicht für den professionellen Einsatz. Das Gerät ist nicht für die Benutzung im Freien geeignet.

Keine explosiven oder brennbaren Stoffe wie Spraydosen lagern und kein Benzin oder andere brennbare Materialien in das Gerät stellen oder in der Nähe des Geräts verwenden: es besteht Brandgefahr, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.

Ausschließlich Beutel der Marke Bauknecht für die Vakuumverpackung verwenden sowie für diesen Zweck entwickelte Bauknecht Behälter.

Im Handel erhältliche Beutel zur Lebensmittelaufbewahrung sind nicht zum Verschweißen geeignet und können das Vakuum über einen ausreichenden Zeitraum nicht garantieren.

Niemals schwere Gegenstände an den Griff hängen, der an der Geräteverkleidung befestigt ist.

INSTALLATION

Das Gerät muss von zwei oder mehr Personen gehandhabt und aufgestellt werden.

Schutzhandschuhe zum Auspacken und zur Installation des Geräts verwenden.

Installation und Reparatur müssen von einer Fachkraft gemäß den Herstelleranweisungen und gültigen örtlichen Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden. Das Gerät nicht selbst reparieren und keine Teile austauschen, wenn dies von der Bedienungsanleitung nicht ausdrücklich vorgesehen ist. Kinder sollten keine Installationsarbeiten durchführen. Kinder während der Installation vom Gerät fernhalten.

Das Verpackungsmaterial (Kunststoffbeutel, Styropor usw.), während und nach der Installation, nicht in der Reichweite von Kindern aufbewahren.

Prüfen Sie nach dem Auspacken, dass das Gerät keine Transportschäden aufweist und der Deckel richtig schließt. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder den Kundenservice.

Das Gerät vor Installationsarbeiten von der Stromversorgung trennen.

Achten Sie während der Installation darauf, das Netzkabel nicht mit dem Gerät selbst zu beschädigen.

Das Gerät erst starten, wenn die Installationsarbeiten abgeschlossen sind.

HINWEISE ZUR ELEKTRIK

Um die einschlägigen Sicherheitsvorschriften zu erfüllen, muss installationseitig ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vorgesehen werden und das Gerät geerdet sein.

Beschädigte Netzkabel nur durch identische Kabel ersetzen. Das Netzkabel darf nur gemäß der Installationsanleitung

des Herstellers und gemäß den Sicherheitsvorschriften von Fachpersonal ersetzt werden. Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.

Die Spannung auf dem Typenschild muss der Spannungsversorgung im Haus entsprechen. Das Typenschild befindet sich auf der linken Seite des Gerätes.

Passt der mitgelieferte Stecker nicht zur Steckdose, einen qualifizierten Techniker kontaktieren.

Das Netzkabel muss lang genug sein, um das Gerät nach der Montage im Küchenmöbel an die Hauptstromversorgung anzuschließen. Ziehen Sie nicht am Netzkabel.

Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, Mehrfachstecker oder Adapter.

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht einwandfrei funktioniert, wenn es heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde.

Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen.

Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.

Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen und verwenden Sie es nicht, wenn Sie barfuß sind.

Reinigung und Wartung

Verwenden Sie niemals Dampfreinigungsgeräte. Zur Reinigung und Wartung Schutzhandschuhe tragen.

Das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Stromversorgung trennen.

Hinweise zum Umweltschutz

Entsorgung von Verpackungsmaterialien

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol . Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es auf die von den verantwortlichen Stellen festgelegte Weise.

Entsorgung von Altgeräten

Das Gerät vor der Entsorgung durch Trennen des Netzkabels unbrauchbar machen und Türen und Ablageflächen (falls vorhanden) entfernen, so dass Kinder nicht einfach hineinklettern können und darin eingeschlossen bleiben.

Dieses Gerät wurde aus recycelbaren  oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Entsorgen Sie das Gerät im Einklang mit den lokalen Vorschriften zur Abfallbeseitigung.

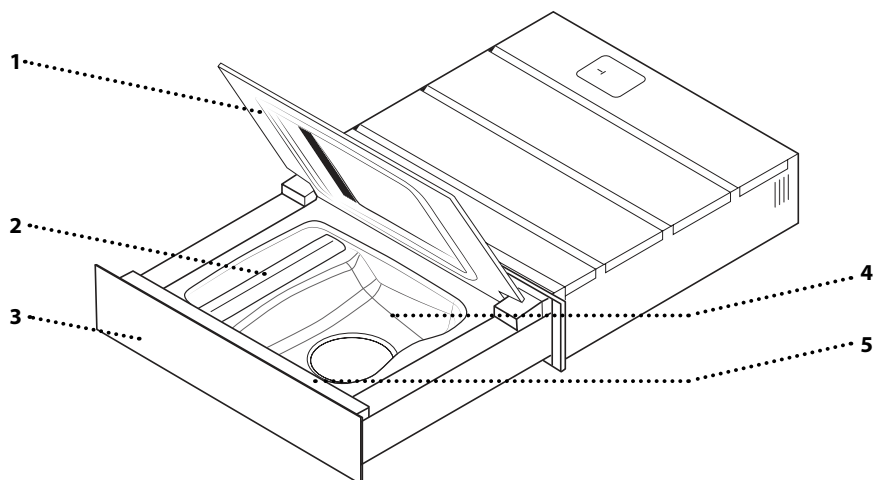
Genauere Informationen zu Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten erhalten Sie bei der zuständigen kommunalen Behörde, der Müllabfuhr oder dem Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet.

Das Symbol  auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Vakuumkammerdeckel

2. Schweißbalken

3. Einbau-Deckblende

Zum Öffnen sanft drücken

4. Vakuumkammer

5. Bedienfeld

BEDIENTELD



1. BEUTEL-VAKUUM

Taste für die Auswahl und Einstellung des Beutel-Vakuum-Modus, mit Vakuumgrad-Segmentanzeige.

2. CHEF-MODUS

Chef-Sous-Vide-Zyklus Auswahl taste.

3. BEHÄLTER-VAKUUM

Taste für die Auswahl und Einstellung des Behälter-Vakuum-Modus, mit Vakuumgrad-Segmentanzeige.

4. VERSIEGELN

Auswahl taste für Beutelversiegelungsleistung, mit Versiegelungsstärke-Segmentanzeige.

5. START/STOPP-TASTE

Zum Starten der ausgewählten Funktion oder bei Bedarf zum manuellen Stoppen.

6) EIN/AUS-TASTE

Drücken Sie 2 Sekunden lang zum Ein- und Ausschalten der Verpackungsmaschine.

Die Symbole auf dem Bedienbalken sind berührungsempfindlich; Tippen Sie auf die Symbole, um den von Ihnen gewünschten Wert auszuwählen. Wiederholtes Drücken steigert die Leistungsstufe bei den Funktionen 1, 3 und 4.

ZUBEHÖRTEILE

VAKUUMBEUTEL



Zum Kochen im
Dampfgarer oder
Wasserbad

20x30 cm - 25 Stück

25x35 cm - 25 Stück

Zur Aufbewahrung im
Gefrierfach

20x30 cm - 25 Stück

25x35 cm - 25 Stück

Die Anzahl und Art der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren. Nicht mitgelieferte Zubehörteile sind separat über den Kundendienst erhältlich.

Eine Reihe von Zubehörteilen kann käuflich erworben werden. Stellen Sie vor dem Kauf sicher, dass sie für die erforderliche Verwendung (Vakuumkonservierung) geeignet und gegenüber hohen Temperaturen beständig sind.

ERSTER GEBRAUCH

Vor Inbetriebnahme des Gerätes, die Vakuumkammer sorgfältig mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen. Dies mehrere Male wiederholen, dabei das Tuch jedes Mal in klarem Wasser ausspülen. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Stahlschwämme, Schaber oder scheuernde, saure oder aggressive Substanzen, die irreparable Schäden an den Oberflächen der Vakuumkammer verursachen könnten.

VORBEMERKUNGEN

VAKUUMVERPACKUNG MIT BEUTELN

Vakuumbeutel sind geeignet zum Verpacken von unempfindlichen Lebensmitteln, die nicht einfach zerdrücken, wie Fleisch, Aufschnitte, Hartkäse, Hülsenfrüchte usw. In Ihnen können auch flüssige Lebensmittel aufbewahrt werden.

Die Beutel sind in zwei verschiedenen Größen erhältlich: 20x30 cm und 25x35 cm, und können über die Webseite beim Kundendienst erworben werden.

Bewahren Sie die Beutel an einem kühlen, trockenen Ort, entfernt von Licht- und Wärmequellen auf.

Vakuumbeutel sind Einwegartikel: Nach dem Gebrauch die Beutel gemäß den lokalen Vorschriften zur Entsorgung von Kunststoffen entsorgen.

Wählen Sie den Beutel entsprechend der Verwendung (Konservierung oder Garen) passend zur Größe des Produktes:

FESTES PRODUKT	SOLLTE NICHT MEHR ALS 2/3 DES TATSÄCHLICHEN BEUTELVOLUMENS EINNEHMEN
FLÜSSIGES PRODUKT	SOLLTE NICHT MEHR ALS 1/3 DES BEUTELVOLUMENS EINNEHMEN

Hinweis: ausreichend gekühlte Lebensmittel einlegen; auf 3 °C gekühlte Produkte (Kühlschranktemperatur) bringen die besten Konservierungsergebnisse.

VAKUUMVERPACKUNG MIT BEHÄLTERN

(Nicht im Produkt enthalten)

Vakuumbehälter sind geeignet zum Aufbewahren von empfindlichen Lebensmitteln, die einfach zerdrücken, sowie zur Aufbewahrung von flüssigen Lebensmitteln.

Diese Behälter sind nicht geeignet zum Garen und zum Aufbewahren im Gefrierschrank. Für eine bessere Leistung ist es erforderlich, den Spezialzyklus nur für Behälter zu verwenden. Wählen Sie einen für Vakuum geeigneten Behälter, der in die Vakuumkammer passt und der nach dem Einlegen einen Abstand von etwa 1 cm zum geschlossenen Deckel der Verpackungsmaschine aufweist. Legen Sie das Produkt in den Behälter und schließen Sie diesen.

Füllgrenzen:

FESTE PRODUKTE	100%
BRÜHEN - AUFGÜSSE	1/2
VEGETARISCHE UND FLEISCH-SOSSEN	1/3
CREMEN, SAHNE-SOSSEN	1/4
PRODUKTE AUF BASIS VON EIERN ODER EIKLAR	1/6

Hinweis: ausreichend gekühlte Lebensmittel einlegen; auf 3 °C gekühlte Produkte (Kühlschranktemperatur) bringen die besten Konservierungsergebnisse.

AUFBEWAHRUNG VON VAKUUMVERPACKTEN LEBENSMITTELN

Nachstehend einige wichtige Regeln, die für perfekte Ergebnisse in der Küche zu beachten sind. Nicht versuchen, Lebensmittel Vakuum zu verpacken, die bereits alt sind oder Mängel aufweisen: Sie können keine Qualität wieder herstellen, die bereits verloren ist. Ausschließlich frische Qualitätsprodukte in Vakuum verpacken.

- Lebensmittel, die zu lange bei Umgebungstemperatur aufbewahrt oder die gerade erst gekocht oder zubereitet wurden, verlieren ihre anfängliche Feuchtigkeit und Eigenschaften (Farbe, Aroma, Geschmack usw.). Daher ist es am besten, Lebensmittel in Vakuum zu verpacken, die im Kühlschrank gekühlt wurden bis ihre Temperatur +3/+6 °C erreicht (Standard-Kühlschranktemperatur).
- Bei der Verwendung von Vakuumbuteln für rohe oder gegarte Speisen, daran denken die Speise gleichmäßig in dem Beutel zu verteilen, um den Austritt von Luft zu vereinfachen. Außerdem die Beutel nicht überfüllen, da dies die Schweißnaht beeinträchtigen und dazu führen kann, dass die Beutel nicht mehr luftdicht sind. In diesem Fall würde das Vakuum nicht lange bestehen: Den Vorgang mit einem neuen Beutel wiederholen und prüfen, dass die Schweißnaht keine Öffnungen oder Beschädigungen hat.
- Füllen Sie den Beutel zu höchstens 2/3 bei festen Lebensmitteln oder zu 1/3 bei flüssigen Lebensmitteln oder Speisen mit hohem Feuchtigkeitsgehalt.
- Wichtig ist, Obst und Gemüse nach dem Waschen abzutrocknen, um zu verhindern, dass Flüssigkeit in den Beuteln oder Behältern stagniert. Kondensation könnte den Vakuumgrad nach dem Verschweißen des Beutels verringern.
- Zum Aufbewahren von frischem Fleisch über einen längeren Zeitraum ist dieses mindestens 2 Stunden im Kühlschrank durchzukühlen.
- Was Fisch anbelangt, diesen zuerst gründlich waschen, schuppen und die Flossen entfernen. Abtrocknen und dann wie bei Fleisch vor dem Vakuumverpacken gut durchkühlen.
- Bei gereiften Käsesorten wie Parmesan, Pecorino usw. ist keine Vorbereitung erforderlich. Frischkäse hingegen in Frischhaltefolie einwickeln oder einen Vakuumbehälter verwenden, um sie vor dem Zerdrücktwerden zu schützen.
- Für Aufschnitt in Behältern und vakuumverpackten Beuteln ist keine besondere Vorbereitung erforderlich.
- Der Aufbewahrungszeitraum hängt von einer Reihe von Faktoren ab, darunter der ursprünglichen Qualität der gelagerten Lebensmittel, der Lagertemperatur, der Kühlzeit bei gegarten Lebensmitteln, dem erreichten Vakuumgrad und der Qualität des verwendeten Vakuumbeutels.

FUNKTIONEN

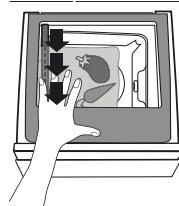
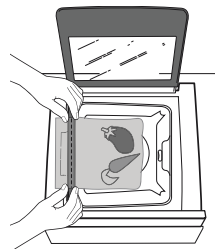


VAKUUMBEUTEL-MODUS

1. Drücken Sie, um die Schublade zu öffnen.
2. Drücken Sie 2 Sekunden lang die Taste, um den Energiesparmodus zu verlassen.
3. Den Deckel öffnen und sicherstellen, dass die Vakuumkammer trocken ist. Achten Sie beim Befüllen des Beutels darauf, dass der Beutel in der Nähe der Öffnung sauber und trocken bleibt, damit die Schweißnaht einwandfrei gelingt.
4. Legen Sie den Beutel mittig auf den Schweißbalken, so dass die offene Kante ca. 2 cm über den Balken hinausragt.
5. Achten Sie darauf, dass die Kanten faltenfrei auf dem Schweißbalken liegen.
6. Den Beutel schließen und nach unten drücken während gleichzeitig der Beutelzyklus ausgewählt wird. Halten Sie den Deckel weiterhin einige Momente nach unten gedrückt. Auf diese Weise bleibt der Deckel geschlossen und dicht für die Dauer des Zyklus.
7. Drücken Sie , um den Vakuumbeutelzyklus auszuwählen.
8. Tippen Sie auf , um die gewünschte Versiegelungsleistung einzustellen (Sie können drei verschiedene Stufen auswählen). Je höher die gewählte Versiegelungsleistung, desto länger ist die Versiegelungszeit (siehe Absatz Versiegelungsmodus unten).

Zur Konservierung von Lebensmitteln und zum Vakuumgaren wird die Verwendung von Stufe 2 oder 3 empfohlen.

9. Drücken Sie **START**. Der Vakuumbeutelzyklus wird gestartet. Bei Zyklusstart und Zyklusende wird ein akustisches Signal (kurzer Piepton) abgegeben.



SOUS-VIDE FÜR DIE CHEF-FUNKTION

Mit dieser Chef-Funktion Sondertaste können Sie einen Automatikzyklus aktivieren, der für drei unterschiedliche Spezialzubereitungen ideal ist: Marinade, Aufguss, Reifung. Nachdem die Packung wie im Kapitel „Vorbemerkungen“ beschrieben in der Vakuumkammer vorbereitet wurde, den Deckel mit einem leichten Druck auf die Vorderseite schließen (folgen Sie den vorherigen Schritten von 1 bis 6).

1. Drücken Sie , um den Sous-Vide Chef-Funktion-Zyklus auszuwählen.
2. Tippen Sie auf zum Einstellen der gewünschten Versiegelungsleistung. Je höher die gewählte Versiegelungsleistung, desto länger ist die Versiegelungszeit.
3. Drücken Sie **START**. Der Chef-Vakuumzyklus wird gestartet. Bei Zyklusstart und Zyklusende wird ein akustisches Signal (kurzer Piepton) abgegeben.

Der Zyklus läuft automatisch in folgender Reihenfolge ab:

- Die Absaugphase wird durch die blinkende Leuchtanzeige der Taste angezeigt.
- Die Versiegelungsphase wird durch die eingeschaltete Leuchtanzeigetaste angezeigt.
- Während der folgenden Entnahmephase kehren alle Leuchtanzeigen in ihren ursprünglichen Einschaltzustand zurück.

Jeder Zyklus lässt sich durch Drücken der **STOPP**-Taste vorzeitig stoppen. In diesem Fall verschweißt das Gerät den Beutel nicht und die Vakuumkammer wird dekomprimiert. Etwa 20 Sekunden und auf das akustische Signal warten, bevor ein neuer Zyklus gestartet wird.

BESCHREIBUNG DER SPEZIALZUBEREITUNGEN

Marinade

Durch die Vakuumversiegelung wird der Geschmack der Marinade deutlich intensiviert, da die Gewürze nicht oxidieren. Kräuter und Gewürze können direkt und in sehr konzentrierter Form auf das Lebensmittel einwirken.

Marinieren Sie Ihr Lebensmittel auf gewohnte Weise, jedoch im Vakuumbbeutel. Vakuumversiegeln Sie ihn mit der Vakuumschublade. Mit dieser Spezialzubereitung können Sie mit weniger Gewürzen in kurzer Zeit zusätzlichen Geschmack erzielen. (z. B.: ideal für Fleisch- oder Fisch-Marinade)

Aufguss

Füllen Sie den Vakuumbbeutel mit kalten Flüssigkeiten (bei Kühlschranktemperatur 3-4 °C) und den Aromen/Gewürzen, die zur Geschmacksübertragung durchziehen sollen.

Bei einem Aufgusszyklus dringen die Aromen dank einer speziellen Sequenz an Vakuumbaumgungen in der Kammer schnell in die Flüssigkeit ein. Vakuumaufgüsse erfordern die kürzeste Zeit und erzeugen weniger bittere, aromatischere und delikaterer Aufgüsse. Mit dieser Spezialzubereitung können Sie feinere Aufgüsse mit mehr Aroma erzielen. (z. B.: Pikantes/ aromatisches Öl; Obstsaften und Coulis; Sirupe und Konzentrate)

Reifung

Dieser Zyklus ermöglicht es, Rindfleischstücke dem Druck einer Reihe von Vakuumphasen zu unterziehen, um das Bindegewebe des Fleisches abzubauen und es zarter zu machen. Sie können auch Gewürze, Kräuter, Öl und andere Zutaten hinzufügen.

Legen Sie frische Fleischstücke in die Vakuumbbeutel und starten Sie den Spezialzyklus. Die Sequenz der Vakuumphasen übt eine Wirkung aus, die hilft, das Bindegewebe abzubauen.

Je länger die Speise unter Vakuumbedingungen bleibt, desto besser funktioniert die Reifung. Bewahren Sie die Beutel zwischen 2 und 5 Tagen bei Kühlschranktemperatur zwischen 0-2 °C auf. (z.B.: Fleischstück oder Zubereitung von gesalzenem Fleisch, dünnen Rindfleischscheiben)

VERSIEGELUNGSMODUS

Ein perfektes Verschweißen des Beutels ist für die Beibehaltung des Vakuums im Beutel unbedingt erforderlich. Dies wird durch eine eindeutig sichtbare Schweißnaht ohne Anzeichen von Verbrennungen sichtbar. Das Gerät ist standardmäßig auf die mittlere Versiegelungsleistung eingestellt, die am gebräuchlichsten und für herkömmliche Vakuumbbeutel geeignet ist.

Vergewissern Sie sich außerdem, dass die Schweißnaht einwandfrei ausgeführt ist: Die Beutelkanten dürfen sich nach dem Verschweißen nicht mehr öffnen. Falls die Versiegelung nicht einwandfrei gelungen ist, sollten Sie die Lebensmittel in einen neuen Beutel füllen und den Vorgang wiederholen.

Zur optimalen Verwaltung der Lebensmittel und der darin enthaltenen Lebensmittel, das Einschweißdatum und den Inhalt in den dafür vorgesehenen Feldern oberhalb der Schweißnaht notieren und wieder in den Kühlschrank oder Gefrierer legen.

NUR VERSIEGELN. KEINE KONSERVIERUNGS- WIRKUNG	BEUTEL VERSCHLIESSEN
	EMPFINDLICHE PRODUKTE EINPACKEN
	NEU VERPACKEN VON PRODUKTEN WIE CHIPS, BROT UND KEKSE
MINIMALES VAKUUM. ZUM VERPACKEN EMPFIND- LICHER PRODUKTE	DRUCKEMPFINDLICHE PRODUKTE WIE SALATE, ERDBEEREN UND BEEREN
	PRODUKTE, DIE GEGENÜBER DEM VERLUST VON VOLUMEN EMPFINDLICH SIND, WIE MOUSSE, SCHLAGSAHNE
	FRISCHE KÄSE (BRIE, GORGONZOLA)
MITTLERES VAKUUM. FÜR DIE KONSERVIERUNG VON ROHEN ODER GEGAR- TEN, DRUCKEMPFINDLICHEN PRODUKTEN	SAUCEN ODER SUPPEN (FLEISCHSAUCE, MINESTRONE, GERSTENSUPPE)
	FISCHFILETS
	HÄHNCHENFLEISCH MIT KNOCHEN, KANINCHENFLEISCH MIT KNOCHEN
	GANZE KRUSTENTIERE (GARNELEN MIT KOPF)
	ZUCCHINI, TOMATEN UND AUBERGINEN

MAXIMALES VAKUUM. FÜR DIE KONSERVIERUNG VON UNEMPFINDLICHEN ROHEN ODER GEGARTEN PRODUKTEN	KARTOFFELN UND KAROTTEN
	FLEISCH
	GEMÜSE IN ÖL
	KÄSESCHNITTEN

• Dieses Gerät kann verschiedene Materialien versiegeln:

VERSIEGELUNGS- LEISTUNG	EMPFOHLENES MATERIAL
 STUFE 1	DÜNNER BEUTEL, AUCH NICHT VAKUUMGEEIGNET
 STUFE 2	NORMALE, HANDELSÜBLICH ERHÄLTICHE VAKUUMBEUTEL
 STUFE 3	ALUMINIUMBEUTEL ODER SEHR DICKE VAKUUMBEUTEL

VAKUUMBEHÄLTERMODUS (NICHT IM PRODUKT ENTHALTEN)

Zum Vorbereiten eines Vakuumbehälters die Anweisungen im Absatz „Vorbemerkungen“ befolgen; legen Sie das Lebensmittel hinein und setzen Sie den Deckel auf den Behälter.

1. Den Behälter in die Vakuumkammer, in die Mitte des Faches am Boden stellen.

2. Den Deckel schließen und gleichzeitig den Vakuumbehälter-Zyklus  auswählen. Dabei den Glasdeckel des Gerätes kurze Zeit nach unten halten: Auf diese Weise bleibt der Deckel geschlossen und dicht für die Dauer des Zyklus.

Drücken Sie wiederholt auf , um den gewünschten Vakuumgrad auszuwählen:

VAKUUMGRAD	INHALT DES BEHÄLTERS
 STUFE 1	Gläser mit Schraubdeckel (Twist-off), neu oder bereits verpackt: Konfitüren und Marmeladen, Fleischsoßen und Eingemachtes (Tomatensoße, Gemüse in Öl, Pickles), Mousse, Schlagsahne.
 STUFE 2	Profi-Gläser, Gläser mit Schraubdeckel (Twist-off): Konfitüren und Marmeladen, Fleischsoßen und Eingemachtes (Tomatensoße, Gemüse in Öl, Pickles), Cremes, Gemüse.
 STUFE 3	Profi-Gläser: Konfitüren und Marmeladen, Fleischsoßen und Eingemachtes (Tomatensoße, Gemüse in Öl, Pickles), Gemüse, Pot-Cooking, Kekse.

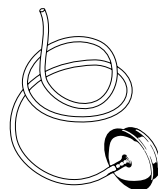
Zu Abschluss des Zyklus, den Behälter wieder ausschließlich in den Kühlschrank geben.

Um die Behälter zu öffnen, das Ventil am Deckel in die durch den Pfeil angegebene Richtung drehen: Dies sorgt dafür, dass Luft zurück in den Behälter gelangt und der Deckel einfach entfernt werden kann.

• Falls einer Ihrer Vakuumbehälter nicht in den Innenraum Ihres Vakuumgeräts passt, verwenden Sie einfach den Anschluss und das entsprechende Rohr (B). Setzen Sie den Anschluss in die Luftablass-/einlassdüse und das Rohr auf dem Deckel des Vakuumbehälters ein.

Drücken Sie die Taste  und tippen Sie wiederholt, um den gewünschten Vakuumgrad auszuwählen; halten Sie dann beide Anschlüsse sanft gedrückt und starten Sie das Programm, ohne den Deckel zu schließen.

Entfernen Sie bei Zyklusende das Zubehör vom Einsatz.



Jeder Zyklus lässt sich durch Drücken der **STOPP**-Taste vorzeitig stoppen. In diesem Fall verschweißt das Gerät den Beutel nicht und die Vakuumkammer wird dekomprimiert. Etwa 20 Sekunden und auf das akustische Signal warten, bevor ein neuer Zyklus gestartet wird.

REINIGUNG

**Verwenden Sie niemals Dampfreinigungsgeräte.
Keine Stahlwolle, Scheuermittel oder aggressive/ätzende Reinigungsmittel verwenden, da diese die Flächen des Gerätes beschädigen können.**

Die Vakuum-Verpackungsmaschine mit einem weichen Tuch oder Schwamm und neutralem Reinigungsmittel reinigen.
Um Hygiene zu gewährleisten und die Qualität der verpackten Lebensmittel zu erhalten, müssen die Vakuumkammer und der Glasdeckel nach jedem Gebrauch gereinigt werden.
Verwenden Sie dazu ein weiches Tuch oder einen nicht scheuernden Schwamm und neutrales Reinigungsmittel.
Einmal im Monat den Schweißbalken reinigen, um sämtliche Rückstände zu beseitigen, die sich negativ auf die Qualität der Beutelverschweißung auswirken könnten.
Um diesen Vorgang zu vereinfachen, den Schweißbalken (A) hoch heben, indem er von den zwei Stiften (B) entfernt wird. Verwenden Sie dazu ein weiches Tuch oder einen nicht scheuernden Schwamm und neutrales Reinigungsmittel.
Nach der Reinigung den Balken an den Stiften (B) anbringen, dazu die beiden Löcher auf der Unterseite des Balkens ausrichten und sicherstellen, dass er sicher einrastet ohne das schwarze Teflonrohr zu entfernen.
Wenn Sie das Gerät für längere Zeit nicht verwenden möchten, es gründlich reinigen.
Vor dem erneuten Einsatz, ausstecken und erneut sorgfältig reinigen und neu starten.

Automatischer Entfeuchtungszyklus

Es wird empfohlen einmal wöchentlich bei intensivem Gebrauch einen Entfeuchtungszyklus durchzuführen. Dazu den Deckel der Vakuumkammer wie gewohnt schließen und unten halten, die Taste für den Vakuumbeutelzyklus 5 Sekunden lang drücken. Der Zyklus dauert etwa 20 Minuten.

LÖSEN VON PROBLEMEN

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFEMASSNAHME
Alle LED-Anzeigen auf dem Bedienfeld blinken.	Überhitzung.	Das Gerät ausschalten und etwa 15 Minuten warten, um Abkühlen und das automatische Rücksetzen der thermischen Überlastungsschutzschalter zu ermöglichen. Wenn die Störung nach erneutem Einschalten des Gerätes weiter besteht, rufen Sie den Kundenservice.
Die LED-Anzeige der STOPP-Taste blinkt, zusammen mit einem intermittierenden Signalton	Unzureichendes Vakuum in der Kammer.	• Deckel beim Zyklusstart nicht gedrückt. • Deckel des Vakuumbehälters nicht richtig angebracht. • Deckeldichtung abgenutzt oder falsch positioniert. • Das Gerät ausschalten und etwa 15 Minuten warten. Wenn die Störung nach erneutem Einschalten des Gerätes weiter besteht, rufen Sie den Kundenservice.
Nach dem Einschalten blinken alle LED-Anzeigen auf der Bedientafel 3 Sekunden lang und ein langer Signalton ertönt.	Erinnerung an Pumpenölwechsel.	Rufen Sie den Bauknecht Kundendienst.

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFEMASSNAHME
Der Zyklus startet (Tasten blinken), aber die Pumpe arbeitet nicht.	Überhitzung.	Das Gerät ausschalten und etwa 15 Minuten warten, dann wieder einschalten. Wenn die Störung nach erneutem Einschalten des Gerätes weiter besteht, rufen Sie den Kundenservice.
Das Gerät schaltet sich nicht an	Keine Stromversorgung.	Elektrischen Anschluss prüfen. Wenn die Störung nach erneutem Einschalten des Gerätes weiter besteht, rufen Sie den Kundenservice.
Unzureichendes Vakuum im Beutel	1. Unregelmäßige oder unzureichende Schweißnaht am Beutel. 2. Unregelmäßiger Dichtungsstreifen. 3. Beutel schmutzig oder aufgeplatzt. 4. Ungeeignete Beutelgröße für das darin enthaltene Produkt. 5. Schlechte Pumpenleistung.	1. Den Beutel richtig positionieren. 2. Den Zustand der Teflon-Abdeckung prüfen. 3. Beutel auswechseln. 4. Einen Beutel wählen, in welchem das Produkt nicht mehr als 2/3 des Volumens übersteigt. Wenn die Störung nach erneutem Einschalten des Gerätes weiter besteht, rufen Sie den Kundenservice
Das Gerät verschweißt die Beutel nicht.	1. Schmutzige Kontakte. 2. Schweißbalken beschädigt. 3. Keine Stromversorgung.	Den Schweißbalken von seinen zwei Stiften lösen und die beiden Löcher auf dem Balken reinigen. Wenn die Störung nach erneutem Einschalten des Gerätes weiter besteht, rufen Sie den Kundenservice.
Die Verpackungsmaschine ist ausgeschaltet	Keine Stromversorgung oder elektronischer Fehler.	Unterbrechen Sie die Stromversorgung. Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
Die Tasten reagieren nicht auf die Bedienungseingaben.	Die Oberfläche des Bedienfeldes ist schmutzig oder nass.	Reinigen und trocknen Sie die Oberfläche des Bedienfeldes.
Der Deckel öffnet sich nicht.	Ein Zyklus läuft. Es leuchtet kein Anzeigelicht auf dem Bedienfeld	Es ist normal, dass der Deckel während des Betriebszyklus geschlossen bleibt. Warten Sie, bis der Zyklus beendet ist oder drücken Sie STOPP, um den Zyklus zu unterbrechen und den Einsatz zu entleeren. Es gibt keinen Strom während des Zyklus. Stellen Sie die Stromversorgung wieder her und warten Sie den Druckabfall des Einsatzes ab.
Es bleibt zu viel Luft im verschweißten Beutel.	Der Beutel ist nicht für die Größe des zu verpackenden Produktes geeignet. Der gewählte Vakuumgrad ist zu niedrig. Das Produkt ist flüssig.	Verwenden Sie einen Beutel mit geeigneter Größe. Wiederholen Sie den Zyklus mit einem höheren Vakuumgrad. Bei einem flüssigen Produkt ist es normal, dass ein paar Luftblasen im Inneren bleiben.

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFEMASSNAHME
Die Versiegelung ist nicht optimal.	Die eingestellte Versiegelungsleistung ist nicht richtig für den verwendeten Beuteltyp. Es wurden viele aufeinanderfolgende Zyklen mit Versiegelung ausgeführt. Der Beutel ist breiter als der Schweißbalken. Die Kante des Beutels war nicht richtig positioniert. Die Kante des Beutels ist schmutzig. Der Anpressgummi und der Schweißbalken sind schmutzig. Der Anpressgummi und der Schweißbalken sind beschädigt.	Wiederholen Sie den Zyklus mit Einstellung der Versiegelungsleistung. Warten Sie mindestens 2 Minuten zwischen einem Zyklus und dem nächsten, um den Schweißbalken abkühlen zu lassen. Verwenden Sie einen passenden Beutel. Positionieren Sie die Kante des Beutels mittig, sodass sie etwa 2 cm über den Schweißbalken übersteht. Vermeiden Sie, dass die Kante in der Nähe des Schweißbalkens Falten bildet. Schlagen Sie beim Einlegen des Produktes die Kante des Beutels um, so dass der äußere Teil sauber bleibt. Reinigen Sie den Schweißbalken und den Anpressgummi. Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
 blinkt.	Die Pumpe hat Feuchtigkeit aufgenommen.	Starten Sie den TROCKNUNGSZYKLUS.
Während eines Zyklus schaltet sich  begleitet von einem akustischen Signal ein.	Das Vakuum ist nicht aktiviert. Der Deckel wurde nicht geschlossen. Das Vakuum ist nicht aktiviert. Es befindet sich Schmutz auf der Deckeldichtung. Das Vakuum ist nicht aktiviert. Die Deckeldichtung ist kaputt. Die Pumpe startet nicht. Der Pumpenschutz wurde aktiviert.	Drücken Sie, wenn der Zyklus gestartet wurde, den Deckel sanft, um das Vakuum zu aktivieren. Reinigen Sie den Einsatz und die Dichtung. Wenden Sie sich bitte an den technischen Kundendienst, wenn ein Austausch erforderlich ist.
Während eines Zyklus mit externem Behälter schaltet sich  begleitet von einem akustischen Signal ein.	Der Deckel des externen Behälters ist nicht korrekt positioniert. Die externe Saugvorrichtung war nicht richtig angeschlossen.	Bringen Sie den Deckel des externen Behälters richtig an. Schließen Sie die externe Saugvorrichtung richtig an die Verpackungsmaschine und an den Behälter an.
 schaltet sich ein und  blinkt.	Es wurden viele aufeinanderfolgende Zyklen ausgeführt und das Öl in Pumpe wurde überhitzt.	Lassen Sie die Verpackungsmaschine mindestens 1 Stunde abkühlen.

Gedruckt in Italien



400011330942