

## VAKUUMIERGERÄT

**MODELL: 691303/ NT0401400**



# INHALTSVERZEICHNIS

<b>1. SICHERHEITSHINWEISE .....</b>	<b>3</b>
<b>2. TECHNISCHE DATEN .....</b>	<b>3</b>
<b>3. SICHERE AUFBEWAHRUNG VON LEBENSMITTELN.....</b>	<b>3</b>
<b>4. BESCHREIBUNG DES GERÄTS .....</b>	<b>4</b>
<b>5. STEUERUNGSPANEL .....</b>	<b>4</b>
<b>6. MONTAGE.....</b>	<b>6</b>
<b>6.1. Anschluss an die Stromversorgungsquelle.....</b>	<b>6</b>
<b>6.2. Aufstellungsort .....</b>	<b>6</b>
<b>7. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....</b>	<b>6</b>
<b>8. BEDIENUNG .....</b>	<b>6</b>
<b>8.1. Vorbereitung .....</b>	<b>6</b>
<b>8.2. Beschreibung des Umwandlungsprozesses der Folie in Rollen in herkömmliche Vakuumbbeutel.....</b>	<b>6</b>
<b>8.3. Luftabsaugung und Versiegelung von Vakuumbuteln .....</b>	<b>7</b>
<b>8.4. Anwendung des Pulsationsmodus bei Vakuumpackungen („Pulse“) .....</b>	<b>7</b>
<b>8.5. Hinweise zur Verpackung von Produkten in Vakuumbbeutel .....</b>	<b>7</b>
<b>8.6. Impuls-Versiegelung von Beuteln .....</b>	<b>8</b>
<b>8.7. Benutzung des Vakuengeräts fürs Produkteverpacken in Vakuumbehälter.....</b>	<b>8</b>
<b>8.8. Marinieren von Lebensmitteln .....</b>	<b>8</b>
<b>8.9. Hinweise bezüglich der Anwendung von Vakuumbehältern.....</b>	<b>9</b>
<b>8.10. Anwendung des Vakuengeräts zum Verpacken von Produkten in Flaschen mit speziellen Verschlusskorken.....</b>	<b>9</b>
<b>9. AUFBEWAHRUNG VON NAHRUNGSMITTELN UND ALLGEMEINE SICHERHEITSANWEISUNGEN .....</b>	<b>10</b>
<b>10. PROBLEMLÖSUNG.....</b>	<b>10</b>
<b>11. REINIGUNG UND WARTUNG .....</b>	<b>11</b>
<b>12. ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN.....</b>	<b>11</b>
<b>13. GARANTIE.....</b>	<b>12</b>

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

Jegliches Kopieren dieser Bedienungsanleitung ohne Zustimmung des Herstellers ist verboten.

Die Bilder und Zeichnungen wurden anschaulich dargestellt und können von Ihrem Gerät abweichen.

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

## I. SICHERHEITSHINWEISE

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

### Bei Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann Lebensgefahr bestehen

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

## 2. TECHNISCHE DATEN

VAKUUMIERGERÄT	
Antriebsspannung	230 V/50 Hz
Leistung	670 W
Außenabmessungen	490x260x125 mm
Länge der Schweißleiste	406x 5 mm
Druck	≥-28,3”Hg / -958 mbar
Gewicht	7,2 kg

## 3. SICHERE AUFBEWAHRUNG VON LEBENSMITTELN

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

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

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

**Bakterien** – verursachen einen unangenehmen Geruch, Verlust von Farbe und/oder Erweichung, sowie Schlüpfrigkeit der Produktoberfläche. Unter günstigen Bedingungen kann sich Botulin (ein Organismus, der Botulismus verursacht) ohne Luftzutritt entwickeln und lässt sich weder mit Hilfe des Geruchs, noch des Geschmacks ermitteln. Obwohl diese Bakterie sehr selten vorkommt, ist sie dennoch äußerst gefährlich.

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

Um die Lebensmittel sicher aufzubewahren, müssen sie bei geringer Temperatur gehalten werden. Eine Temperatur unterhalb von 4°C schränkt den Wachstumsprozess von Mikroorganismen deutlich ein. Das Einfrieren von Produkten unterhalb von -17°C tötet Mikroorganismen zwar nicht ab, hilft aber ihren Wachstumsprozess zum Stillstand zu bringen. Um schnell verfallende Nahrungsmittel für eine längere Zeit aufzubewahren, sollten Sie immer nach der Vakuumverpackung eingefroren werden.

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

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

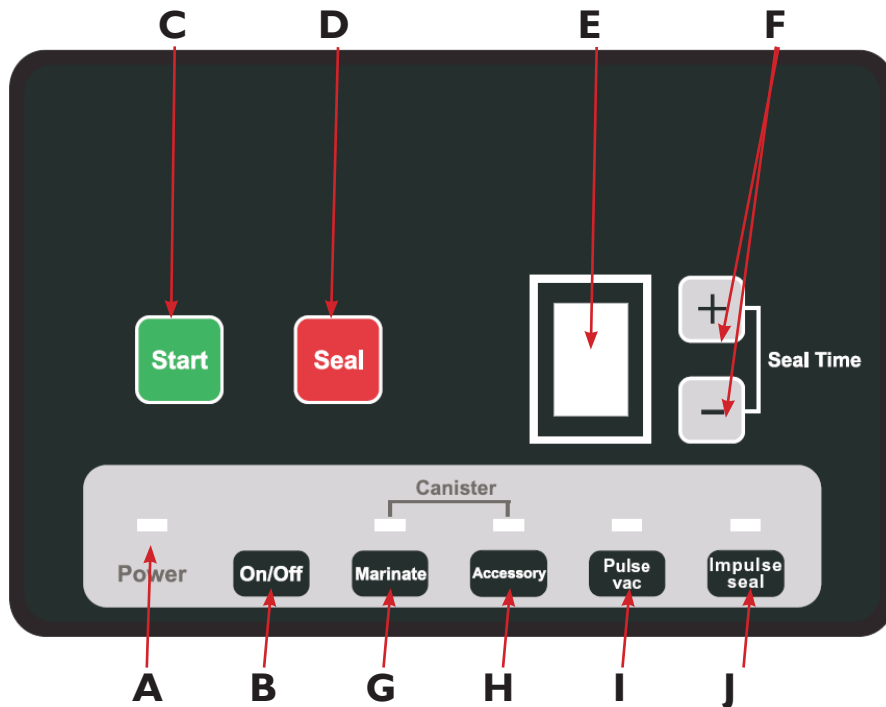
Hinweise zur Vorbereitung der Produkte für die Vakuumverpackung

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

#### 4. BESCHREIBUNG DES GERÄTS



## 5. STEUERUNGSPANEL



### A. Stromversorgungskontrollleuchte (Power)

- Leuchtet die Kontrollleuchte des Steuerungspanels, ist das Vakuumiergerät betriebsbereit

### B. On/Off-Taste (On/Off)

- Ist das Gerät betriebsbereit, sollte die On/Off-Taste betätigt werden. Auf dem elektronischen Display erscheint die zuletzt eingestellte Versiegelungszeit, anschließend schaltet sich der Ventilator ein und der Luftabsaugungsprozess kann einleitet werden. Sollte innerhalb von 10 Minuten keine Maßnahme vorgenommen werden, schalten sich der Ventilator und das elektronische Display aus. Das Gerät kann mit der On/Off-Taste ausgeschaltet werden. Nach dem Abschluss des Arbeitszyklus sollte die On/Off-Taste betätigt werden. Danach kann das Gerät von der Stromversorgungsquelle abgeschaltet werden.

### C. Taste der automatischen Vakuumverpackung (Start)

- Beim Betätigen der „Start“-Taste fängt das Gerät unverzüglich an, die Luft abzusaugen und leitet den Versiegelungsprozess ein. Diese Taste darf nur dann benutzt werden, wenn Vakuumbbeutel oder Vakuumfolie in Rollen verwendet werden.

### D. Versiegelungstaste (Seal)

1. Beim Betätigen der „Seal“-Taste kann der Luftabsaugungszyklus unterbrochen und es kann sofort zum Versiegelungsprozess der Vakuumbbeutel übergegangen werden, damit es nicht zur nicht Beschädigung oder Zerquetschen von zerbrechlichen Produkten kommt.
2. Diese Taste kann auch bei Erstellung von untypischen Vakuumbbeutelgrößen benutzt werden.

### E. Elektronisches Display

1. Zeigt den Luftabsaugungszyklus, der von 9 bis 0 abgezählt wird, an. Sobald auf dem Display der Wert „0“ erscheint, gilt der Luftabsaugungszyklus als abgeschlossen.
2. Zeigt die Versiegelungszeit an. Dieser Prozess ist im Bereich von 1 bis 6 (Anzeigewert 10-60) Sekunden regulierbar. Bei Zeiteinstellung von Versiegelungsprozessen kann der Gerätespeicher verwendet werden.
3. Sollte auf dem Display die Meldung „E“ erscheinen, befindet sich das Vakuumiergerät im Schutzstatus und ist nicht mehr betriebsbereit.

### F. Einstelltaste der Versiegelungszeit („+“ oder „-“)

- Die Versiegelungszeit kann mit Hilfe der Tasten „+“ und „-“ nach Belieben verlängert bzw. gekürzt werden. Sollte von Ihnen der Wert „0“ eingestellt werden, leitet das Gerät den Versiegelungszyklus nicht ein

### G. Marinierzyklus (Marinate)

- Der Marinierzyklus beruht auf dem abwechselnden wiederholen des Luftabsaugungszyklus und des danach folgenden Luftfreilassungsmodus in den Behälter. Dieser Prozess gewährleistet, dass die Produkte in kürzester Zeit am effizientesten mit der Marinade getränkt werden

### H. Taste (Accessory) zur Vakuumverpackung von anderen Behältern, die keine Vakuumbbeutel sind

- Diese Taste wird zur Luftabsaugung aus verschließbaren Vakuumbehältern, Flaschen, die mit einem speziellen Verschlusskorken ausgestattet wurden und anderen Zubehör, benutzt; nachdem die Taste „Accessory“ betätigt wird, nimmt das Gerät den Luftabsaugungszyklus auf. Nachdem dieser Zyklus abgeschlossen wurde, beendet das Gerät seine Arbeit OHNE den Versiegelungszyklus einzuleiten

## **I. Taste zur Vakuumverpackung im Pulsationsmodus (Pulse)**

- Mit der „Pulse“-Taste kann der Beschädigung von zerbrechlichen Produkten und Gegenständen vorgebeugt werden. Das Drücken dieser Taste verursacht, dass das Vakuumiergerät die Luft stückweise absaugt – dies ist davon abhängig, wie lange Sie die Taste gedrückt halten. Die Luft wird ausschließlich dann abgesaugt, wenn diese Taste gedrückt gehalten wird. Sollten Sie die „Pulse“-Taste loslassen, wird der Luftabsaugungsprozess angehalten

## **J. Die Taste der Impuls-Versiegelung**

- Die Taste dient zur Aktivierung des Versiegelungsprozesses, ohne dass die Luft dabei abgesaugt wird. Der Versiegelungsprozess beginnt automatisch nach dem Schließen und Andrücken des Deckels

## **6. MONTAGE**

### **6.1. Anschluss an die Stromversorgungsquelle**

Das Vakuumiergerät sollte an die Stromversorgungsquelle angeschlossen werden, die mit einem Fehlerstromschutzschalter ausgestattet ist.

### **6.2. Aufstellungsort**

Das Gerät sollte an einer ebenen und stabilen Oberfläche aufgestellt werden.

## **7. SICHERHEITSANWEISUNGEN**

Beim Benutzen des Vakuumiergeräts sollten zur eigenen Sicherheit die unten angegebenen Sicherheitsanweisungen unbedingt beachtet werden:

- Vor dem ersten Gebrauch sollten die Hinweise, die in der vorliegenden Bedienungsanleitung verfasst wurden, sorgfältig gelesen werden.
- Das Vakuumiergerät darf unter keinen Umständen auf nassen oder heißen Oberflächen, bzw. in direkter Nähe zu Hitzequellen, aufgestellt und benutzt werden.
- Es ist strengst untersagt, das Vakuumiergerät und seine Stromversorgungsleitung ins Wasser oder anderen Flüssigkeiten einzutauchen.
- Das Gerät darf ausschließlich direkt an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden. Es ist untersagt dabei Verlängerungskabel zu verwenden.
- Um das Vakuumiergerät von der Stromversorgungsleitung abzuschalten, muss der Stecker aus der Steckdose entfernt werden. Es ist untersagt, bei diesem Prozess direkt an dem Stromversorgungskabel zu ziehen.
- Es ist strengst untersagt, das Gerät zu benutzen, wenn die Stromversorgungsleitung beschädigt wurde.
- Das Vakuumiergerät darf ausschließlich für Zwecke, für die es entworfen wurde, benutzt werden.
- Bei Verpackungsprozessen dürfen ausschließlich für Vakuumverpackung vorgesehene Beutel, Behälter und anderes Zubehör benutzt werden.

## **8. BEDIENUNG**

### **8.1. Vorbereitung**

- Das Gerät muss an die Stromversorgungsquelle angeschlossen werden.
- Ist das Gerät eingeschaltet, leuchtet die Kontrollleuchte „Power“.
- Die On/Off-Taste sollte gedrückt werden – danach schaltet sich das Display ein und der Ventilator fängt an zu arbeiten. Das Vakuumgerät ist ab diesem Moment betriebsbereit

### **8.2. Beschreibung des Umwandlungsprozesses der Folie in Rollen in herkömmliche Vakuumbeutel**

1. Eine entsprechende Folie in Rollen mit der gewünschten Breite wählen.
2. Der offenen Folienrand auf der Schweißleiste platzieren (man sollte sich dabei vergewissern, dass der offene Folienrand sachgemäß an der Schweißleiste liegt); der Deckel ist nachher zu schließen.
3. Die „Seal“-Taste drücken, das elektronische Display beginnt die Zeit vom voreingestellten Wert bis 0 (00) abzuzählen. Nach dem Abschluss dieses Zyklus ertönt ein Signal und der Deckel wird sich automatisch heben.

\*\* Um alle eingeleiteten Betriebszyklen mit sofortiger Wirkung zu unterbrechen, sollte die On/Off-Taste gedrückt werden

4. Der Folienrand muss vom Gerät entfernt und die Schweißleiste geprüft werden.

**ACHTUNG:** Eine ordnungsgemäße Versiegelung sollte „durchsichtig“ und gerade sein. Sollte die Versiegelung unregelmäßig, nicht vollständig, gefaltet oder verschwommen sein, muss die Versiegelung abgeschnitten und der Versiegelungsprozess des Folienrandes wiederholt werden

5. Nach dem Abschluss des Versiegelungsprozesses sollte die Folienlänge gemäß der zur Vakuumverpackung vorgesehenen Produktgröße abgemessen werden. Dabei sollten ca. 4,5 cm Freifläche im oberen Bereich des Beutels gelassen und der Rest der Folie abgeschnitten werden. Danach können die zur Vakuumverpackung vorgesehenen Produkte in den Beutel eingelegt werden. Anschließend sind die Hinweise, die im Punkt „Luftabsaugung und Beutelversiegelung“ verfasst wurden, zu befolgen

### **8.3. Luftabsaugung und Versiegelung von Vakuumbeuteln**

1. Einen für die Vakuumverpackung entsprechenden Beutel wählen und die zur Verpackung vorgesehenen Produkte im Inneren des Beutels platzieren.
2. Um eine bessere Verpackungsqualität und undurchlässige Versiegelung zu gewährleisten, sollten nach der Einlegung der Produkte mindestens 4,5 cm Freifläche im oberen Beutelbereich gelassen werden.

3. Den offenen Beutelrand entlang der Kammerdichtung platzieren. Man sollte sich vergewissern, dass der offene Beutelrand sich gänzlich im Inneren der Luftabsaugungskammer befindet.
4. Den Deckel schließen.
5. Die „Start“-Taste drücken.
6. Das Vakuumgerät geht in den Luftabsaugungsmodus über. Das Display beginnt die Zeit von 9 bis zu 0 abzuzählen (sollte der Luftdruck während des Verpackungsprozesses den Standardwert von -20"Hg nicht erreichen, wird lediglich bis zu 2 abgezählt). Beim Luftabsaugungszyklus wird der Display die Zeit vom voreingestellten Wert bis zu 0 abzählen. Anschließend geht das Gerät in den Versiegelungszyklus über.
7. Der Abschluss dieses Zyklus wird mit einem Signalton und der Öffnung des Gerätedeckels bestätigt.

8. Den Vakuumbbeutel aus dem Gerät entfernen und den Luftabsaugungsgrad, sowie die Versiegelungsstelle überprüfen.

**ACHTUNG:** Eine korrekte Versiegelung sollte „durchsichtig“ und gerade sein. Sollte die Versiegelung unregelmäßig, nicht vollständig, gefaltet, verschwommen oder „verschleiert“ sein, muss die Versiegelung abgeschnitten und der Versiegelungsprozess des Folienrandes wiederholt werden

9. Nachdem die Produkte vakuumverpackt worden sind, müssen sie ordnungsgemäß aufbewahrt werden. Alle leicht verfaulenden Produkte müssen eingefroren oder im Kühlschrank aufbewahrt werden, damit den Verfaulungsprozessen vorgebeugt wird.
10. Um alle eingeleiteten Betriebszyklen mit sofortiger Wirkung zu unterbrechen, sollte die On/Off-Taste gedrückt werden. Sollte eine umgehende Versiegelung des Vakuumbbeitels notwendig sein, ist die „Seal“-Taste zu drücken

#### **8.4. Anwendung des Pulsationsmodus bei Vakuumverpackungen („Pulse“)**

Während des Luftabsaugungsvorgangs aus dem Vakuumbbeutel werden die Produkte großen Luftdruckwerten ausgesetzt, deshalb können sie leicht zerbrechen, bzw. zerquetscht werden. Um solchen Situationen vorzubeugen kann die Funktion des Pulsationsmodus „Pulse“ angewendet werden. Dank dieser Funktion können Sie die Luftabsaugungszeit und den Luftdruck im Inneren des Vakuumbbehälters über die ganze Prozessdauer kontrollieren. Ein weiterer Vorteil wird anhand der Produkte mit einem großen Flüssigkeitsanteil sichtbar – der „Pulse“-Modus verhindert, dass die Flüssigkeit zusammen mit der Luft aus dem Behälter ausgesaugt wird

1. Die zur Vakuumverpackung vorgesehenen Produkte sollten ins Innere des Vakuumbbeitels eingelegt werden. Anschließend sollte der offene Beutelrand entlang der Schweißleiste platziert werden. Man sollte sich vergewissern, dass der offene Beutelrand sich gänzlich im Inneren der Luftabsaugungskammer befindet.
2. Den Deckel schließen.
3. Die „Pulse“-Taste sollte gedrückt und solange gehalten werden, bis der erwünschte Luftabsaugungsgrad erreicht wird. Der Verpackungsvorgang kann jederzeit kontrolliert werden, wodurch Sie entscheiden können, bei welchem Luftdruckwert der Luftabsaugungsprozess abgeschlossen werden kann. Die Luftabsaugung kann jederzeit unterbrochen werden, indem die „Pulse“-Taste einfach losgelassen wird; beim Bedarf kann die „Pulse“-Taste erneut gedrückt werden, damit der Luftabsaugungsprozess wieder eingeleitet wird.
4. Sobald der Luftdruck den erwünschten Wert erreicht, kann durch Betätigung der „Seal“-Taste der Versiegelungszyklus eingeleitet werden.

Während des Versiegelungszyklus zeigt das Display die voreingestellte Versiegelungszeit an, anschließend wird von diesem Wert bis 0 abgezählt. Der Abschluss dieses Zyklus wird mit einem Signalton und der Öffnung der Luftabsaugungskammer bestätigt.

**\*\* Um alle eingeleiteten Betriebszyklen mit sofortiger Wirkung zu unterbrechen, sollte die On/Off-Taste gedrückt werden**

#### **8.5. Hinweise zur Verpackung von Produkten in Vakuumbbeutel**

- Die zur Verpackung vorgesehenen Produkten sollten möglichst frisch sein. Das Vakuumiergerät verlängert die Haltbarkeitsdauer von Lebensmitteln um bis zu fünfmal im Vergleich zu traditionellen Verpackungsmethoden.
- Feine Nahrungsmittel, Produkte mit einem hohen Flüssigkeitsanteil, sowie Artikel, die Ihre äußere Form beibehalten müssen, bedürfen eine Voreinfrierung. Solche Lebensmittel wie Fleisch, Früchte und Brot kann man für bis zu 24 Stunden einfrieren ohne die Gefahr, dass Sie negativen Veränderungen aufgrund Flüssigkeitsverlust und niedrigen Temperaturen unterzogen werden. Sobald die Produkte unter Einfluss von niedrigen Temperaturen hart werden, können Sie ohne Bedenken zum Prozess der Vakuumverpackung übergehen.
- Sollten Sie frisches Fleisch vakuumverpacken wollen, ohne es zuvor einzufrieren, muss ein eingefaltetes Papiertuch zwischen das Fleisch und die Oberseite des Vakuumbbeitels platziert werden. Das Papiertuch wird die Feuchtigkeit vom Fleisch absorbieren.
- Um solche Produkte wie Suppen, Gulasch oder Frikassee zu verpacken, müssen diese in einem Behälter oder auf einem Eistablett zuvor eingefroren werden. Danach können diese Produkte vakuumverpackt, etikettiert und in den Gefrierschrank eingelegt werden.
- Scharfe Kanten der vakuumverpackten Produkte (Bohnen, Nudeln, Reis) können zum Entstehen von kleinen Löchern in Vakuumbbeiteln führen. Um solchen Fällen vorzubeugen, sollten scharfe Kanten zuvor mit einem Papiertuch abgedeckt werden.
- Die Vakuumbbeutel können mehrmals verwendet, sowie gekocht oder in Mikrowellen aufgewärmt werden. Es wird jedoch nicht empfohlen Vakuumbbeutel zu benutzen, die zuvor bereits gekocht oder in Mikrowellen aufgewärmt wurden. Darüber hinaus empfehlen wir auch nicht Beutel zu benutzen, in denen vorher frische Fische und Produkte mit einem hohen Fettanteil aufbewahrt wurden.

- Gemüse sollte vor der Vakuumverpackung blanchiert werden. Um das Gemüse zu blanchieren sollte es in kochendes Wasser oder eine Mikrowelle eingesetzt und anschließend aufgeköcht werden. Dabei sollte man aufpassen, dass die Produkte ihre Sprödigkeit nicht verlieren. Anschließend kann es, wie sonstige Produkte, in Vakuumbuteln verpackt werden

**\*\* Es ist untersagt, Pilze oder Knoblauch in Vakuumbutel zu verpacken. \*\***

### 8.6. Impuls-Versiegelung von Beuteln

1. Die Funktion der Impuls-Versiegelung dient zum Dichten von Beuteln, ohne dass das Vakuum in den Beuteln gebildet wird.
2. Den Deckel öffnen.
3. Mithilfe von den Tasten „+“ und „-“ die gewünschte Versiegelungszeit einstellen.
4. Die Taste „Impuls seal“ drücken, die Kontrollleuchte unter der Taste leuchtet auf.
5. Den Beuten auf die Schweißleiste platzieren und den Deckel schließen. Andrücken bis die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Sobald der Versiegelungsprozess abgeschlossen ist, wird er vom Gerät mit Hilfe eines kurzen Signaltons bestätigt.

### 8.7. Benutzung des Vakuumgeräts fürs Produkteverpacken in Vakuumbehälter

Das Vakuumgerät wurde so konstruiert, dass unterschiedliche Produkte, abgesehen von Vakuumbuteln, auch in anderen Behältern verpackt werden können. Dank dem Drehknopf im oberen Teil des Gerätedeckels kann die Luft vom Inneren des Behälters abgesaugt, die Ventilationsöffnungen im Behälterdeckel geschlossen und blockiert, anschließend (falls Sie entscheiden sollten die verpackten Produkte zu benutzen) diese Ventilationsöffnungen wieder geöffnet werden, damit die Luft wieder in den Behälter gelangt und der Behälterdeckel entfernt werden kann.

1. Die zur Vakuumverpackung vorgesehenen Produkte sollten ins Innere des Vakuumbehälters eingelegt werden. Man sollte sich vergewissern, dass der Behälterdeckel trocken, seine Dichtung sauber und frei von Verunreinigungen mit pulverartigen Produkten oder Lebensmittelüberresten ist. Nach dem Einlegen der Produkte sollte im oberen Bereich des Behälters ein entsprechender Freiraum gelassen werden. Anschließend ist der Deckel zu schließen.
2. Der Drehknopf sollte gedreht und in die „Vacuum“-Position gebracht werden.
3. Die Absaugungsleitung sollte von einer Seite an die Zubehörschnittstelle, die sich an der rechten Seite des Geräts befindet, von der anderen Seite dagegen an die Absaugungsöffnung am Behälterdeckel angeschlossen werden.
4. Die „Accessory“-Taste sollte betätigt und der Behälterdeckel 3 - 5 Sekunden lang sanft angedrückt werden. Das Vakuumgerät wird den Absaugungszyklus einleiten.

**\*\* Um alle eingeleiteten Betriebszyklen mit sofortiger Wirkung zu unterbrechen, sollte die On/Off-Taste gedrückt werden**

5. Nach dem Abschluss des Luftabsaugungszyklus wird das Gerät die Arbeit automatisch unterbrechen. Die Absaugungsleitung sollte vom Behälter entfernt und der Drehknopf in die „Lock“-Position gebracht werden. Der Behälter sollte anschließend im Kühlschrank aufbewahrt werden.
6. Um einen vakuumverpackten Behälter zu öffnen sollte der Drehknopf in die „Open“-Position gebracht werden. Bei Einhaltung einer entsprechenden Sorgfalt können Vakuumbehälter mehrmals verwendet werden

### 8.8. Marinieren von Lebensmitteln

Das Gerät wurde mit einer speziellen Funktion ausgestattet – mit dem Mariniermodus, wobei zwei Optionen zur Verfügung gestellt wurden: Schnelles Marinieren (15 Minuten) und Standardmarinieren (27 Minuten). Im Mariniermodus wird das Vakuumiergerät zwei Arbeitszyklen der Luftabsaugung und anschließend der Luftfreilassung in den Behälter durchführen. Dadurch wird eine optimale Sättigung der Lebensmittel mit Marinade in der möglichst kürzester Zeit gewährleistet. Der Luftabsaugungszyklus dauert ca. 4 Minuten (Schnelles Marinieren), bzw. 8 Minuten (Standardmarinieren), bevor der Luftfreilassungszyklus zwischen jedem Vorgang eingeleitet wird. Sobald der Marinierprozess abgeschlossen ist, wird er vom Gerät mit Hilfe eines entsprechenden Signaltons bestätigt.

Der Vakuumbehälter bildet eine ausgezeichnete Ergänzung des Marinierprozesses von Speisen. Lebensmittel können in solch einer kurzen Zeitspanne mariniert werden, weil dieser Prozess Mikroporen auf der Oberfläche der jeweiligen Produkte öffnet und somit eine schnelle Sättigung mit der Marinade ermöglicht.

**Wichtige Hinweise:** Der zum Marinieren vorgesehene Vakuumbehälter sollte mit einem Drehknopf am Behälterdeckel ausgestattet sein. Man sollte sich vergewissern, dass der Drehknopf am Behälterdeckel während des Marinierens in der geöffneten „Open“-Position, jedoch NICHT in der Vakuumverpackungslage „Vacuum“-Position gestellt ist

1. Die zum Verpacken vorgesehenen Produkte in den Vakuumbehälter einlegen. Man sollte sich vergewissern, dass der Behälterdeckel trocken, seine Dichtung sauber und frei von Verunreinigungen mit pulverartigen Produkten oder Lebensmittelüberresten ist. Nach dem Einlegen der Produkte sollte im oberen Bereich des Behälters ein entsprechender Freiraum gelassen werden. Danach ist der Behälterdeckel zu schließen.
2. Den Drehknopf in die „Open“-Position stellen.
3. Die Absaugungsleitung sollte von einer Seite an die Zubehörschnittstelle, die sich an der rechten Seite des Geräts befindet, von der anderen Seite dagegen an die Absaugungsöffnung am Behälterdeckel angeschlossen werden.
4. Die „Marrinate“-Taste sollte gedrückt und ein entsprechender Mariniermodus gewählt werden. Zur Auswahl des schnellen Marinierens muss diese Taste einmal gedrückt werden – auf dem Display erscheint die Meldung „1“; Zur Auswahl des Standardmarinierens muss diese Taste zweimal gedrückt werden – auf dem Display erscheint die Meldung „2“

**\*\* Bei Einstellung des schnellen Marinierens dauert ein einzelner Marinierzyklus ca. 15 Minuten.**

**\*\* Bei Einstellung des Standardmarinierens dauert ein einzelner Marinierzyklus ca. 27 Minuten. Die verlängerte Marinierzeit**

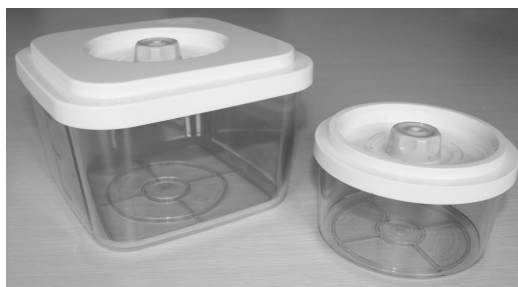


verursacht, dass die Produkte noch vollständiger und perfekter mariniert werden

5. Die „Start“-Taste sollte betätigt und der Behälterdeckel 3 - 5 Sekunden lang sanft angedrückt werden. Sobald der entsprechende Luftdruck erreicht wird, unterbricht das Vakuumiergerät automatisch die Arbeit. Das Display wird von 5 bis 1 abzählen, die Abzählungszyklen werden sich eines nach dem anderen wiederholen. Nach Ablauf von 4 Minuten (schnellen Marinieren), bzw. 8 Minuten (Standardmarinieren), wird das Abzählen beendet und der Luftabsaugungsprozess abgeschlossen.
  6. Sobald der Luftabsaugungsprozess abgeschlossen wird, beginnt der Luftfreilassungsprozess in den Behälter. Das Display wird von 1 bis 5 aufzählen. Nach 30 Sekunden wird das Aufzählen beendet; der Luftfreilassungsprozess gilt somit als abgeschlossen.
  7. Das Gerät wiederholt den Luftabsaugungsprozess aus dem Behälter. Der oben beschriebene Zyklus wird zweimal verlaufen.
  8. Sobald der Marinierprozess abgeschlossen wird, erscheint auf dem Display die Meldung 0, die Beleuchtung schaltet sich ein und das Gerät bestätigt den Zyklusabschluss mit Hilfe eines entsprechenden Signaltons. Der Drehknopf am Behälterdeckel sollte in die „Lock“-Position gestellt und die Absaugungsleitung vom Behälter abgeschaltet werden. Die Speise ist fertig
- \*\* Um alle eingeleiteten Betriebszyklen mit sofortiger Wirkung zu unterbrechen, sollte die On/Off-Taste gedrückt werden**

### 8.9. Hinweise bezüglich der Anwendung von Vakuumbehältern

- Es dürfen ausschließlich Behälter verwendet werden, die speziell für Vakuumverpackungsprozesse entworfen wurden. Andere Behälter, die sich für die Vakuumverpackung nicht eignen, könnten während der Luftabsaugung durch das Vakuumgerät unter Umständen implodieren.
- Bevor jegliche Flüssigkeiten der Vakuumverpackung unterzogen werden, müssen sie vorab im Kühlschrank abgekühlt werden. Heiße Produkte müssen vor der Vakuumverpackung auch abgekühlt werden.
- Es sollte vermieden werden die Vakuumbehälter einzufrieren. Es wird empfohlen die Vakuumbehälter in einer Umgebungstemperatur, die nicht niedriger als -18°C ist, aufzubewahren. Eine niedrigere (unterhalb -18°C) oder zu hohe (oberhalb 100°C) Umgebungstemperatur kann verursachen, dass der Behälter während der Verpackungsprozesse kleinere Luftdruckwerte verträgt oder weich wird.
- Der Behälterdeckel sollte 3 - 5 Sekunden lang vor dem Beginn des Absaugungszyklus mit den Händen sanft angedrückt werden.
- Der Behälterdeckel darf ausschließlich handgewaschen werden. Es ist untersagt, diesen in Geschirrspülmaschinen zu reinigen oder in Mikrowellen zu benutzen. Der Behälter selbst (ohne Deckel) darf jedoch in Geschirrspülmaschinen gespült und in Mikrowellen aufgewärmt werden. Der Temperaturhöchstwert beträgt dabei 100°C
- Sollte während des Luftabsaugungsprozesses Flüssigkeit in die Absaugungsleitung gelangen, sollte diese mit warmen Wasser durchgespült werden. Zuvor sollte man sich jedoch vergewissern, dass die Absaugungsleitung während des Waschvorgangs nicht an die Schnittstelle des Geräts angeschlossen ist.
- Pulverartige oder Granulat-förmige Produkte sollten vor dem Beginn des Vakuumverpackungsvorgangs mit einem Papiertuch abgedeckt werden, damit die Produktprisen nicht ins Innere der Luftabsaugungsmechanismus gelangen.
- Es muss beachtet werden, dass die Vakuumverpackung kein Substitut für Doseneinpackung von Lebensmitteln ist. Leicht verfallende Nahrungsmittel müssen nach der Vakuumverpackung weiterhin in Kühlschränken aufbewahrt oder eingefroren werden.



### 8.10. Anwendung des Vakuumgeräts zum Verpacken von Produkten in Flaschen mit speziellen Verschlusskorken

Das Vakuumgerät eignet sich zur Luftabsaugung aus Flaschen, die mit speziellen Korken ausgestattet wurden. Sollten Sie nicht die ganze Flasche Wein entleert haben, oder müssen Sie eine Flasche mit saurem Getränk ohne Kohlensäure, Öl, Saft oder irgendein anderes in Flaschen gehaltenes Getränk aufbewahren, können Sie das Vakuumiergerät ohne Bedenken für die Luftabsaugung vom Inneren der Flasche benutzen. Die Voraussetzung dafür ist, dass Sie über einen speziellen Verschlusskorken zur Flaschenversiegelung verfügen

1. Die Flasche sollte mit einem speziellen, zur Vakuumverpackung vorgesehenen Verschlusskorken versiegelt werden. Es müssen mindestens 2,5 cm Freifläche zwischen der Unterseite des Korkens und der Flüssigkeitsoberfläche gelassen werden.
  2. Die Absaugungsleitung sollte von einer Seite an die Zubehörschnittstelle, die sich an der rechten Seite des Geräts befindet, von der anderen Seite dagegen an die Absaugungsöffnung am Verschlusskorken angeschlossen werden.
  3. Die „Accessory“-Taste muss betätigt werden. Das Vakuumiergerät wird den Absaugungszyklus einleiten
- \*\* Um alle eingeleiteten Betriebszyklen mit sofortiger Wirkung zu unterbrechen, sollte die On/Off-Taste gedrückt werden**

4. Nach dem Abschluss des Luftabsaugungszyklus wird das Vakuumgerät die Arbeit automatisch unterbrechen. Die Absaugungsleitung sollte anschließend vom Korke abgesetzt werden.
5. Die gefüllte Flasche sollte senkrecht auf einer geraden Fläche aufgestellt werden. Man sollte sich vergewissern, dass die sich im Inneren der Flasche befindende Flüssigkeit mit dem Korke nicht in Kontakt tritt.
6. Um eine zuvor Vakuumverpackte Flasche zu öffnen sollte der Verschlusskorke einfach entfernt werden

## 9. AUFBEWAHRUNG VON NAHRUNGSMITTELN UND ALLGEMEINE SICHERHEITSANWEISUNGEN

Das Vakuumiergerät wird die Aufbewahrungsmethoden von Nahrungsmitteln revolutionieren. Die Vakuumverpackung hilft effektiv allen unerwünschten Veränderungen, die bei aufbewahrten Lebensmitteln aufgrund des Luftzugangs und des Flüssigkeitsverlustes verlaufen, vorzubeugen. Darüber hinaus verlangsamt die Vakuumverpackung Verfallungsprozesse bei Nahrungsmitteln – Sie können jetzt also größere Mengen von Produkten kaufen und brauchen sich keine Gedanken mehr darüber zu machen, dass nach einer kurzen Zeit manche leicht verfallenden Nahrungsmittel zum Verzehr sich nicht mehr eignen werden.

Die Vakuumverpackung mit Verwendung des Vakuumiergeräts V60 ermöglicht bis zu 90% der Luft von Behältern zu entfernen. Dies hilft die Frische der Nahrungsmittel, im Vergleich zu herkömmlichen Methoden, bis zu fünfmal länger einzuhalten. Trockene Produkte, wie Nuddeln, Flocken oder Mehl bleiben frisch vom Anfang bis zum Ende. Die Vakuumverpackung hilft Lebensmittel vor Kornkäfern und anderen Insekten, die sich in trockenen Produkten vermehren, zu schützen. Man muss jedoch beachten, dass ausschließlich frische Lebensmittel verpackt werden sollten.

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

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

## 10. PROBLEMLÖSUNG

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

**Achtung: Um einen langen Betrieb des Geräts zu gewährleisten, wird empfohlen, dass zwischen den vollen Arbeitszyklen eine Pause von 20 Sekunden eingehalten wird.**

**Wird das Gerät über eine längere Zeit betrieben und beginnt sich zu überhitzen, wird die Thermosicherung aktiviert, die das Gerät vor seinem Überhitzen schützt. Auf dem Display erscheint die Meldung „E“. In dieser Situation sollte das Gerät ausgeschaltet und von der Stromversorgungsquelle abgeschaltet werden. Anschließend sollte das Gerät ca. 20 Minuten lang zum Abkühlen gelassen werden. Danach sollte es an die Stromversorgungsquelle wieder angeschlossen und eingeschaltet werden.**

**Um die Verbrennungen an Händen beim Öffnen des Gerätedeckels zu vermeiden, sollte die „Seal“ – Taste gedrückt werden. Auf dem Display erscheint die Meldung „E“ und das Gerät wird sich nicht erhitzen. Um den Betrieb des Geräts wieder aufzunehmen, sollte der Gerätedeckel erneut geschlossen werden.**

### Das Vakuumiergerät schaltet sich nicht ein

- Man sollte sich vergewissern, dass das Gerät sachgerecht an eine geerdete Steckdose angeschlossen wurde.
- Es sollte geprüft werden, oder das Stromversorgungskabel nicht schrundig, angeschnitten oder auf eine andere Weise beschädigt wurde. Das Gerät darf unter keinen Umständen verwendet werden, wenn eine Beschädigung des Stromversorgungskabels festgestellt wurde

### Das Vakuumiergerät saugt die Luft in einem unzureichenden Maße ab

- Damit der Vakuumverpackungsversuch (Luftabsaugung und Versiegelungsmodus) ordnungsgemäß verläuft, muss sich die

Öffnung des Beutels, der zur Vakuumverpackung vorbereitet wurde, direkt im Inneren des Verpackungsgeräts befinden.

- Bei Verwendung einer Packfolie für Vakuumverpackung in Rollen sollte man sich vergewissern, dass der vorherige Versiegelungsnaht undurchlässig ist.
- Damit die Ware korrekt verpackt wird, müssen sowohl das Verpackungsgerät, wie auch der Vakuumverpackungsbeutel rein, trocken und frei von jeglichen Produktüberresten oder anderen Verunreinigungen sein. Die Oberfläche der Schweißleiste und das Innere des Vakuumverpackungsbeutels sollten abgewischt werden und anschließend ist der Verpackungsvorgang zu wiederholen

#### **Der Verpackungsbeutel verliert seine Undurchlässigkeitseigenschaften nach dem Abschluss des Versiegelungsprozesses**

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

#### **Das Vakuumgerät saugt die Luft aus Vakuumbehältern in einem ungenügenden Grad ab**

- Die Ursache kann auf einer nicht sachgemäßen Montageweise der Luftabsaugungsleitung beruhen. Man sollte sich vergewissern, dass die Luftabsaugungsleitung von beiden Seiten korrekt entsprechend in den Behälterdeckel und die Zubehörschnittstelle eingesetzt wurde. Anschließend sollte der Vakuumverpackungsprozess wiederholt werden.
- Es ist zu prüfen, ob der Drehknopf auf dem Behälterdeckel ordnungsgemäß in die „Vacuum“-Position gestellt wurde. (im Mariniermodus gilt derselbe Hinweis entsprechend für die „Open“-Position).
- Wurden die Produkte in Vakuumbehälter verpackt, sollte eine angemessene Freifläche im oberen Bereich des Behälters gelassen werden.
- Man sollte sich vergewissern, dass weder der Behälter, noch sein Deckel auf irgendeine Weise beschädigt wurde. Es kann vorkommen, dass in Vakuumbehältern während der Benutzung kleine Risse entstehen. In solchen Fällen verliert der Behälter seine Undurchlässigkeitseigenschaften und sollte entsorgt werden.
- Der Drehknopf am Behälterdeckel sollte in beide Richtungen gedreht werden um festzustellen, ob er ordnungsgemäß angesetzt ist.

#### **In seltenen Fällen kann es vorkommen, dass in einzelnen Programmen Fehler auftreten, die eine ordnungsgemäße Funktionsweise des Geräts verhindern**

- Das Vakuumgerät muss von der Stromversorgungsquelle abgeschaltet werden. Anschließend sollte es an die Stromversorgungsquelle wieder angeschaltet werden

## **11. REINIGUNG UND WARTUNG**

- Vor der Aufnahme jeglicher Wartungsarbeiten muss das Vakuumiergerät von der Stromversorgungsquelle abgeschaltet werden.
- Das Gerät sollte regelmäßig mit einem feuchten Lappen (und einem Spülmittel) gereinigt werden, um Staub, Krümel und Überreste von verpackten Produkten zu entfernen.
- Die Kammerdichtung für Luftabsaugung wurde auf solche Weise entworfen, dass sie herausgenommen und von jeglichen Flüssigkeiten (die aus den Vakuumbeuteln herausfließen könnten) gereinigt werden kann.

## **12. ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN**

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

- **Alte, verbrauchte Geräte sollten im Geschäft, wo das neue Gerät gekauft wird, zurückgelassen werden.** Jedes Geschäft ist dazu rechtlich verpflichtet, das alte Gerät kostenlos entgegenzunehmen, soweit ein neues Gerät derselben Art und in derselben Menge gekauft wird. Der Käufer ist lediglich dazu verpflichtet, das alte Gerät auf eigene Kosten zum Geschäft zu bringen.
- **Das alte Gerät sollte zu einem entsprechenden Sammelpunkt gebracht werden.** Informationen über die sich in Ihrer unmittelbarer Umgebung befindenden Punkte finden Sie auf der Internetseite oder Informationstafel Ihrer Gemeinde
- **Elektrische und elektronische Geräte können auch an Servicestellen zurückgelassen werden.** Sollte eine Reparatur wirtschaftlich nicht nachvollziehbar oder technisch unmöglich sein, ist der Servicedienst dazu verpflichtet, das Gerät kostenlos entgegenzunehmen.
- **Sie können verbrauchte Geräte auch bequem von Zuhause aus übergeben.** Sollten Sie keine Zeit oder keine Möglichkeit haben, Ihr Gerät zum entsprechenden Sammelpunkt zu bringen, können Sie sich diesbezüglich an eine spezialisierte Dienstleistungsfirma wenden und die Abholung arrangieren.

**Bitte beachten! Verbrauchte Geräte dürfen nicht zusammen mit anderen Abfällen entsorgt werden. Dafür drohen hohe Geldstrafen.**



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

W0003390WZ

### **13. GARANTIE**

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

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

Keiner Garantie unterliegen auch Beschädigungen, die Folge der Witterungsverhältnisse wie Entladungen in der Atmosphäre, Wechsel von Versorgungsspannung, unsachgemäße Einstellung von Werten für die elektrische Versorgungsspannung, Stromversorgung an einer falschen Steckdose, mechanische, thermische, chemische Beschädigungen des Geräts und dadurch entstandene Mängel, sind