

**Veiligheidsvoorschriften, gebruik en verzorging**

# VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

---

## **BELANGRIJK MOET WORDEN GELEZEN EN IN ACHT GENOMEN**

Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken zorgvuldig deze veiligheidsinstructies.

Bewaar ze dicht bij de hand voor toekomstige raadpleging.

Deze instructies vindt u tevens op de volgende website:  
[docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu)

Deze instructies en het apparaat zelf zijn voorzien van belangrijke veiligheidsaanwijzingen, die te allen tijde moeten worden opgevolgd.

De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die het gevolg is van het niet opvolgen van deze veiligheidsinstructies, oneigenlijk gebruik of een foute programmering van de regelknoppen.

## **VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN**

Heel jonge (0-3 jaar) en jonge kinderen (3-8 jaar) dienen op afstand van het apparaat gehouden te worden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

Kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mogen dit apparaat gebruiken indien ze onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen over veilig gebruik en de mogelijke gevaren ervan begrijpen.

Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. De reiniging en het onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht.

## **TOEGESTAAN GEBRUIK**

**VOORZICHTIG:** Het apparaat is niet geschikt voor inwerkingstelling met een externe timer of afzonderlijk systeem met afstandsbediening.

Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk, niet professioneel gebruik. Gebruik het apparaat niet buiten.

Geen ontplofbare brandbare stoffen zoals spuitbussen opslaan en geen benzine of andere brandbare materialen gebruiken in of in de buurt van het apparaat: er kan brand ontstaan als het apparaat per ongeluk wordt ingeschakeld.

Gebruik alleen zakken van het merk Bauknecht voor de vacuümverpakking en keukenrecipiënten van Bauknecht.

In de handel verkrijgbare zakken voor het bewaren van etenswaren zijn niet geschikt voor verzegeling met hitte en garanderen niet voldoende lang een vacuümafsluiting. Hang geen zware voorwerpen aan de handgreep aangebracht op het paneel van de machine.

## **INSTALLATIE**

Het apparaat moet verplaatst en geïnstalleerd worden door twee of meer personen.

Gebruik beschermende handschoenen bij het uitpakken en installeren van het apparaat.

Installaties en reparaties moeten worden uitgevoerd door een gespecialiseerd monteur, volgens de instructies van de fabrikant en in overeenstemming met de plaatselijke veiligheidsvoorschriften. Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, behalve als dit expliciet aangegeven wordt in de gebruikershandleiding.

De installatie mag niet door kinderen worden uitgevoerd. Tijdens het installeren moeten kinderen er vandaan worden gehouden.

Houd, tijdens en na de installatie, het verpakkingsmateriaal (plastic zakken, onderdelen van polystyreen, enz.) buiten het bereik van kinderen.

Controleer na het uitpakken van het apparaat of het tijdens het transport geen beschadigingen heeft opgelopen en of het deksel goed sluit. Neem in geval van twijfel contact op met uw leverancier of de dichtstbijzijnde Klantenservice.

Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u installatiewerkzaamheden uitvoert. Tijdens de installatie dient u ervoor te zorgen dat het apparaat de voedingskabel niet beschadigt.

Het apparaat alleen activeren als de installatie is voltooid.

## **ELEKTRISCHE WAARSCHUWINGEN**

Om ervoor te zorgen dat de installatie voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften moet er een multipolaire schakelaar met een afstand van minstens 3 mm worden gebruikt en moet het apparaat geaard worden.

Vervang een beschadigde stroomkabel door een soortgelijk exemplaar. De stroomkabel mag uitsluitend vervangen worden door een gespecialiseerd monteur, volgens de instructies van de fabrikant en in overeenstemming met de geldende

veiligheidsvoorschriften. Neem contact op met een erkend servicecentrum.

Controleer of de spanning op het typeplaatje overeenstemt met de spanning in uw woning. Het typeplaatje is aangebracht op de linkerzijde van het apparaat.

Als de bijgeleverde stekker niet geschikt is voor uw stopcontact, neem dan contact op met een erkende monteur.

De stroomkabel moet lang genoeg zijn om het apparaat, nadat dit is ingebouwd in het meubel, te kunnen aansluiten op het stopcontact van de netvoeding. Niet aan de stroomkabel trekken.

Gebruik geen verlengsnoeren, meervoudige stopcontacten of adapters.

Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is, als het apparaat niet goed werkt of als het beschadigd of gevallen is.

Houd het snoer uit de buurt van hete oppervlakken.

Als de installatie voltooid is, mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker.

Raak het apparaat niet aan met vochtige lichaamsdelen en gebruik het niet op blote voeten.

## **Reinigen en onderhoud**

Gebruik geen stoomreinigers. Draag bij reiniging en onderhoud beschermende handschoenen.

Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert.


## **Milieutips**

### **Verwerking van de verpakking**

De verpakking kan volledig gerecycled worden, zoals door het recyclingssymbool wordt aangegeven . De diverse onderdelen van de verpakking mogen daarom niet bij het gewone huisvuil worden weggegooid, maar moeten worden afgevoerd volgens de plaatselijke voorschriften.

## Afdanken van huishoudelijke apparaten


Bij het afdanken van het apparaat dient u het onbruikbaar te maken door de stroomkabel af te snijden en de deuren en schappen (indien aanwezig) te verwijderen, zodat kinderen niet in het apparaat kunnen klauteren en vast komen te zitten.

Dit apparaat is vervaardigd van recyclebaar  of herbruikbaar materiaal. Dank het apparaat af in overeenstemming met plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking.

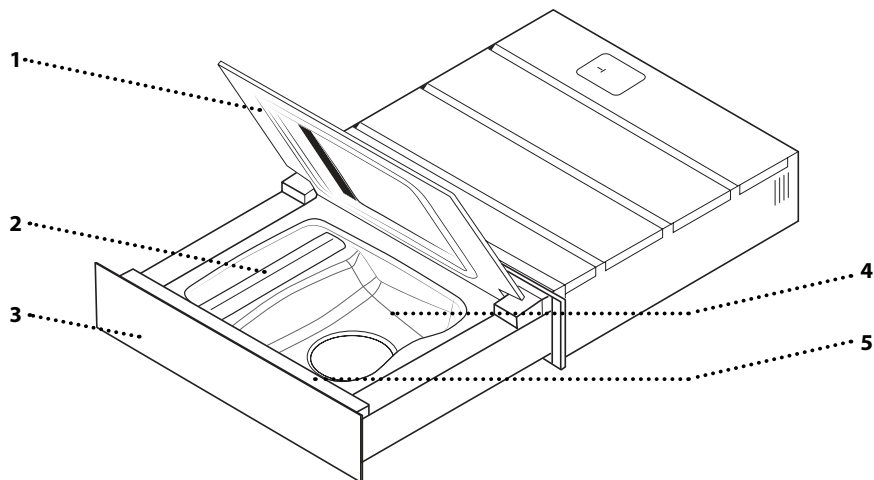
Voor meer informatie over behandeling, terugwinning en recycling van dit apparaat kunt u contact opnemen met uw plaatselijke instantie, de vuilnisophaaldienst of de winkel waar u dit product hebt gekocht.

Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese Richtlijn 2012/19/EU inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA).

Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijke schadelijke gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen, die veroorzaakt zouden kunnen worden door onjuiste verwerking van dit product als afval.

Het symbool  op het product of op de begeleidende documentatie geeft aan dat dit apparaat niet als huishoudelijk afval behandeld mag worden, maar dat het ingeleverd moet worden bij een speciaal inzamelingscentrum voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

# PRODUCTBESCHRIJVING



1. Deksel vacuümruimte
2. Sealbalk
3. Ingebouwd cosmetisch paneel  
Zacht indrukken om te openen

4. Vacuümruimte
5. Bedieningspaneel

## BEDIENINGSPANEEL



### 1. ZAKVACUÛM

Toets om de zakvacuümmodus te selecteren en in te stellen, met segmentenindicator van het vacuümniveau.

### 2. CHEFMODUS

Toets om de "Chef Sous Vide"-cyclus te selecteren.

### 3. RECIPIËNTVACUÛM

Toets om de recipiëntvacuümmodus te selecteren en in te stellen, met segmentenindicator van het vacuümniveau.

### 4. SEALEN

Toets om het zaksealniveau te selecteren, met segmentenindicator van de sealintensiteit.

### 5. START/STOP-KNOP

Om de geselecteerde functie te starten of om ze zo nodig handmatig te stoppen.

### 6. AAN/UIT-KNOP

Druk deze knop 2 seconden lang in om de verpakkingsmachine aan en uit te zetten.

De pictogrammen op de balk van het bedieningspaneel zijn aanraakgevoelig; raak de symbolen aan om de gewenste waarde te selecteren. Door herhaaldelijk te drukken, verhoogt het niveau van de intensiteit bij functies 1, 3 en 4.

## ACCESSOIRES

---

### VACUÛMZAKKEN



Voor bereiding in een stoomoven of waterbad  
20x30 cm - 25 stuks  
25x35 cm - 25 stuks

Voor opslag in de diepvriezer  
20x30 cm - 25 stuks  
25x35 cm - 25 stuks

Het aantal en type van accessoires is afhankelijk van het model dat u aangekocht hebt.

Andere accessoires die er niet bij zijn geleverd, kunnen afzonderlijk worden aangekocht via de klantendienst.

**Er is een aantal accessoires verkrijgbaar op de markt. Controleer vóór de aankoop of ze geschikt zijn voor het bedoelde gebruik (vacuÛmbewaring) en bestand zijn tegen hoge temperaturen.**

## EERSTE GEBRUIK

---

Vooraleer de machine te starten, maak de vacuÛmruijtte grondig schoon met een zachte en vochtige doek. Herhaal meer keren en spoel de doek elke keer in schoon water. Gebruik geen bijtende reinigingsproducten, stalen sponsjes, schrapers of schurende, zure of bijtende stoffen die de oppervlakken van de vacuÛmruijtte onherroepelijk kunnen beschadigen.

## OPMERKINGEN VOORAF

---

### VACUÛMVERPAKKEN MET ZAKKEN

VacuÛmzakken zijn geschikt voor het verpakken van niet-delicate etenswaren die niet makkelijk geplet raken zoals vlees, koude resten van vlees, harde kaas, peulvruchten, enz. en ze kunnen ook worden gebruikt om vloeibaar voedsel te bewaren.

De zakken zijn verkrijgbaar in twee verschillende groottes: 20x30 cm en 25x35 cm, en kunnen worden aangekocht via de klantendienst op de website.

Bewaar de zakken op een frisse, droge plaats, uit de buurt van licht- en warmtebronnen.

De vacuÛmzakken zijn wegwerpzakken: na gebruik moeten ze weggegooid worden volgens de lokale voorschriften voor recyclage van plastic.

Kies de zak naargelang het gebruik (bewaren of koken) en tegelijkertijd op basis van de afmetingen van het product:

VAST PRODUCT	MAG NIET MEER DAN 2/3 VAN HET ECHTE VOLUME VAN DE ZAK INNEMEN
VLOEIBAAR PRODUCT	MAG NIET MEER DAN 1/3 VAN HET ECHTE VOLUME VAN DE ZAK INNEMEN

Opmerking: steek er etenswaren in die voldoende koel zijn; producten die zijn gekoeld tot 3°C (koelkasttemperatuur) zorgt voor de beste bewaringsresultaten.

## VACUÛMVERPAKKEN MET RECIPIËNTEN

(Niet inbegrepen in het product)

De vacuümrecipiënten zijn handig voor het bewaren van delicate etenswaren die makkelijk geplet raken, en om vloeibaar voedsel te bewaren.

Deze recipiënten zijn niet geschikt om te koken en om in de diepvriezer te gaan. Voor de beste prestaties gebruikt u alleen de specifieke cyclus voor recipiënten. Kies een recipiënt die geschikt is voor de vacuüm en in de vacuümruimte past waarbij de afstand tussen de recipiënt en het gesloten deksel van de verpakkingsmachine ongeveer 1 cm is. Doe het product in de recipiënt en sluit deze.

Vullimieten:

VASTE PRODUCTEN	100%
BOUILLONS - INFUSIES	1/2
VEGETARISCHE SAUSEN EN VLEESSAUSEN	1/3
SOORTEN ROOM, SAUSEN OP BASIS VAN ROOM	1/4
PRODUCTEN OP BASIS VAN EIEREN OF EIWITTEN	1/6

Opmerking: steek er etenswaren in die voldoende koel zijn; producten die zijn gekoeld tot 3°C (koelkasttemperatuur) zorgt voor de beste bewaringsresultaten.

## OPSLAG VAN VACUÛMVERPAKTE ETENSWAREN




Hier zijn enkele belangrijke regels die gevolgd moeten worden voor perfecte resultaten in de keuken. Verpak geen voedsel dat al oud is of minder voedingsstoffen bevat: het is niet mogelijk kwaliteit die al verloren gegaan is terug te winnen. Verpak alleen verse, kwaliteitsvolle etenswaren vacuüm.

- Voedsel dat te lang aan kamertemperatuur gelaten is of dat pas klaargemaakt is, verliest het aanvankelijke vocht en eigenschappen (kleur, aroma, smaak, enz.). Daarom worden etenswaren het beste vacuümverpakt wanneer ze langdurig in de koelkast zijn gekoeld totdat de temperatuur ervan +3/+6 °C bereikt (standaardkoelkasttemperatuur).
- Wanneer vacuümzakken gebruikt worden voor rauw of gekookt voedsel, vergeet dat niet het voedsel gelijkmatig te verdelen in de zakken, om de verwijdering van lucht te bevorderen. Vul de zakken overigens niet te veel want dit kan problemen geven bij het sealen en leiden tot zakken die niet perfect luchtdicht zijn. In dit geval duurt de vacuümstaat niet lang: herhaal de procedure met een nieuwe zak en controleer of de seal niet beschadigd is of onderbroken is.
- Vul de zakken maximum 2/3 voor vaste etenswaren of 1/3 voor vloeibare of erg vochtige etenswaren.
- Het is belangrijk dat fruit en groenten na het wassen worden afgedroogd om te voorkomen dat er stagnerende vloeistof terechtkomt in zakken of recipiënten. Condensatie kan het vacuümniveau verlagen zodra de zak is geseald.
- Om vers vlees langdurig te bewaren, koelt u het minstens 2 uur in de koelkast.
- Wat vis betreft, wast u hem eerst grondig, u verwijdert de schubben en de vinnen en droogt de vis. Vervolgens koelt u hem grondig, net als bij vlees, voordat u hem vacuümverpakt.
- Voor belegen kazen, zoals parmigiano reggiano, pecorino enz. is er geen voorbereiding nodig. Bij verse kazen wikkelt u ze in vershoudfolie of u gebruikt een vacuümrecipiënt om te voorkomen dat ze worden geplet.
- Voor koude resten van vlees in recipiënten en in vacuümverpakte zakken is er geen bijzondere voorbereiding nodig.
- De bewaartijd hangt af van een aantal factoren, waaronder de oorspronkelijke kwaliteit van de bewaarde etenswaren, de bewaartemperatuur, de koeltijd in geval van gekookte etenswaren, het bereikte vacuümniveau en de kwaliteit van de gebruikte vacuümzak.



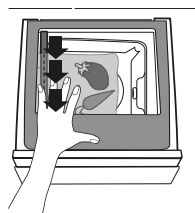
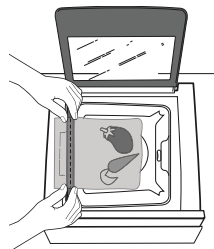
# FUNCTIES

## VACUÛMZAKMODUS

1. Druk om de lade te openen.
2. Druk 2 seconden lang op de -knop om de energiebesparende stand te verlaten.
3. Open het deksel en zorg ervoor dat de vacuÛmkamer droog is. Wanneer er voedsel in de zak wordt gedaan, moet u opletten dat de zak niet vuil of nat wordt naast de opening want dit kan ervoor zorgen dat er niet goed geseald wordt.
4. Plaats de zak, gecentreerd op de sealbalk zodanig dat het open uiteinde ongeveer 2 cm over de balk uitsteekt.
5. Zorg ervoor dat de uiteinden op de balk zijn gelegd zonder kreukels of vouwen.
6. Sluit het deksel en houd dit naar beneden, selecteer tegelijkertijd de gewenste zakcyclus. Houd het deksel even dichtgedrukt. Op deze manier blijft het deksel gedurende de hele cyclus dicht en aangesloten op de pakking.
7. Druk op  om de vacuÛmzakcyclus te selecteren.
8. Raak  aan om het gewenste sealniveau in te stellen (u kunt drie verschillende niveaus selecteren). Hoe hoger het gekozen sealniveau, hoe langer het sealen in beslag neemt (zie de paragraaf over de sealmodus verderop).

Voor het bewaren van etenswaren en voor vacuÛmkoken wordt het gebruik van niveau 2 of 3 aanbevolen.



9. Druk op **START**. De vacuÛmzakcyclus is gestart. Een geluidssignaal (een korte biep) gaat af aan het begin van de cyclus en aan het einde.



## SOUS-VIDE VOOR DE CHEFFUNCTIE

Met deze aanraakknop voor de speciale cheffunctie is het mogelijk om een automatisch cyclus in te schakelen die ideaal is voor drie verschillende speciale bereidingen: Marinade, Infusie, Rijping.

Zodra het pakket is klaargemaakt in de vacuÛmruimte zoals beschreven in het hoofdstuk van de "Opmerkingen vooraf", sluit u het deksel en duwt een beetje op de voorkant (volg de vorige stappen van 1 tot en met 6).

1. Druk op  om de sous-videcycle van de cheffunctie te selecteren.
2. Raak  aan om het gewenste sealniveau in te stellen. Hoe hoger het gekozen sealniveau, hoe langer het sealen in beslag neemt.

Voor het bewaren van etenswaren en voor vacuÛmkoken wordt het gebruik van niveau 2 of 3 aanbevolen.

3. Druk op **START**. De vacuÛmcyclus van de cheffunctie wordt gestart. Een geluidssignaal (een korte biep) gaat af aan het begin van de cyclus en aan het einde.

De cyclus gaat automatisch als volgt voort:

- De afzuigfase wordt aangegeven door het knipperen van het controlelampje van de toets .
- De lasfase wordt aangegeven met het controlelampje van de toets dat blijft branden.
- Tijdens de daarop volgende uitlaatfase gaan alle controlelampjes terug in de initiële inschakelstand staan.

Elke cyclus kan vroegtijdig worden gestopt door op de **STOP**-knop te drukken. In dat geval zal het apparaat de sealcyclus niet uitvoeren en wordt de druk uit de vacuÛmkamer afgelaten. Wacht ongeveer 20 seconden op het geluidssignaal voordat u een nieuwe cyclus start.

## BESCHRIJVING VAN DE SPECIALE BEREIDINGEN

### Marinade

Door het vacuümsealen wordt de smaak van de marinade veel intenser aangezien smaken niet verdampen oxyderen. De kruiden en specerijen kunnen rechtstreeks en heel geconcentreerd inwerken op de etenswaren.

Marineer uw etenswaren zoals u dat gewoonlijk doet maar dan in de vacuümzakken en seal ze vacuüm met de vacuümlade. Met deze speciale bereiding bekomt u na een tijdje meer smaak. (bijv.: ideaal voor een vlees- of vismarinade)

### Infusie

Vul de vacuümzak met koude vloeistoffen (met een koelkasttemperatuur van 3-4 °C) en de aroma's/ smaakstoffen die de smaken moeten infuseren.

Bij een infusiecyclus kunnen de aroma's sneller in de vloeistof binnendringen dankzij een specifieke reeks vacuümextracties in de ruimte. Vacuüminfusies nemen het minste tijd in beslag en zorgen voor minder bittere en meer aromatische en delicate infusies. Met deze speciale bereiding bekomt u meer aromatische en delicate infusies. (bijv.: Pikante / Aromatische olie; Fruitsappen en coulis; Siropen en concentraten)

### Rijping

Met deze cyclus kunnen stukken rundvlees worden blootgesteld aan de druk van een reeks vacuümfases om het bindweefsel van het vlees af te breken om het malser te maken. U kunt ook specerijen, kruiden, olie en andere ingrediënten toevoegen.

Stop stukken vers vlees in de vacuümzakken en start de speciale cyclus. De reeks vacuümfases dragen bij tot het afbreken van het bindweefsel.

Hoe langer de etenswaren in de vacuümstaat blijft, hoe beter de rijping werkt. Houd de zakken 2 tot 5 dagen aan een koelkasttemperatuur tussen 0-2°C. (bijv.: Stukken vlees of bereiding van gezouten vlees, dunne sneden rundvlees)

## SEALMODUS




Om het vacuüm in de zak te behouden is een goede hermetische afsluiting essentieel. Deze is herkenbaar aan een duidelijk gemarkeerde sealnaad zonder verbrandingen. De machine is standaard ingesteld op het gemiddelde sealniveau, dat meestal wordt gebruikt en geschikt is voor traditionele vacuümzakken.

Controleer bovendien of het sealen goed wordt uitgevoerd: de uiteinden van de zak mogen na het sealen niet opengaan. Als dat wel het geval is, wordt het aanbevolen om de handeling te herhalen door het voedsel in een nieuwe zak te doen.

Schrijf voor een optimaal beheer van de zakken en het voedsel dat erin zit de verpakkingsdatum en de inhoud op de daarvoor bestemde ruimte boven de afdichting. Doe de zakken pas dan in de koelkast of diepvriezer.


<b>ALLEEN SEALEN.</b> GEEN BEWAAREFFECT	ZAKKEN AFSLUITEN
	DELICATE PRODUCTEN VERPAKKEN
	PRODUCTEN ZOALS CHIPS, BROOD EN KOEKJES OPNIEUW VERPAKKEN
<b>MINIMUMVACUÛM.</b> VOOR HET VERPAKKEN VAN DELICATE PRODUCTEN	DRUKGEVOELIGE PRODUCTEN ZOALS SALADES, AARDBEIEN EN BESSEN
	PRODUCTEN DIE VOLUME KUNNEN VERLIEZEN ZOALS MOUSSE, SLAGROOM
	VERSE KAAS (BRIE, GORGONZOLA)
<b>GEMIDDELDE VACUÛM.</b> TE GEBRUIKEN VOOR HET BEWAREN VAN RAUWE OF GEKOOKTE PRODUCTEN DIE DRUKGEVOELIG ZIJN	SAUSEN OF SOEPEN (VLEESSAUS, MINISTRONE, GERSTESOEP)
	VISFILETS
	KIPPENVLEES MET BOT, KONIJNENVLEES MET BOT
	HELE SCHAALDIEREN (GARNALEN MET KOP)
	COURGETTES, TOMATEN EN AUBERGINES
<b>MAXIMUMVACUÛM.</b> TE GEBRUIKEN VOOR HET BEWAREN VAN NIET-DELICATE RAUWE OF GEKOOKTE PRODUCTEN	AARDAPPELEN EN WORTELEN
	VLEES
	GROENTEN IN OLIE
	PLAKKEN KAAS


- Dit toestel kan verschillende materialen sealen:




SEALNIVEAU	VOORGESTELD MATERIAAL
 NIVEAU 1	OOK DUNNE ZAKKEN DIE NIET BEDOELD ZIJN VOOR EEN VACUÛM
 NIVEAU 2	GEWONE VACUÛMZAKKEN
 NIVEAU 3	ALUMINIUMZAKKEN OF ERG DIKKE ZAKKEN VOOR EEN VACUÛM

## RECIPIËNTVACUÛMMODUS (NIET INBEGREPEN IN HET PRODUCT)

Om een vacuümrecipiënt klaar te maken, volgt u de instructies in de paragraaf van de “Opmerkingen vooraf”; steek de etenswaren erin en breng het deksel aan op de recipiënt.

1. Plaats de recipiënt in de vacuümkamer, in het midden van het compartiment onderaan.
2. Sluit het deksel en selecteer tegelijk de cyclus voor vacuümrecipiënten . Hou het glazen deksel van de machine enkele ogenblikken naar beneden: Op deze manier blijft het deksel gedurende de hele cyclus dicht en aangesloten op de pakking.


Druk herhaaldelijk op  om het gewenste vacuümniveau te selecteren:

VACUÛMNIVEAU	INHOUD VAN DE BOKAAL
 NIVEAU 1	Bokalen met een schroefdeksel (draaideksel), nieuw of al verpakt: jams en marmelades, vleessausen en conserven (tomatensaus, groeten in olie, augurken), mousse, slagroom.
 NIVEAU 2	Professionele bokalen, bokalen met een schroefdeksel (draaideksel): jams en marmelades, vleessausen en conserven (tomatensaus, groeten in olie, augurken), soorten room, groenten.
 NIVEAU 3	Professionele bokalen: jams en marmelades, vleessausen en conserven (tomatensaus, groeten in olie, augurken), groenten, in kookpotten bereide etenswaren, koekjes.

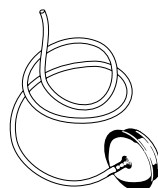
Op het einde van de cyclus kan de recipiënt in de koelkast.

Om recipiënten te openen, draai de klep op het deksel in de richting aangegeven door de pijl: zo wordt de lucht terug in de recipiënt gelaten en kan het deksel makkelijk verwijderd worden.

- Indien een van uw vacuümrecipiënten niet in de ruimte van uw vacuümmachine past, gebruik dan gewoon de koppeling en de specifieke slang (B). Steek de koppeling in de luchtuitlaat-/aanzuigmond en sluit de slang aan op het deksel van de vacuümrecipiënt.

Druk op de toets  en raak deze herhaaldelijk aan om het gewenste vacuümniveau te selecteren; houd beide koppelingen dan zacht ingedrukt en start het programma zonder het deksel te sluiten.

Verwijder het accessoire van het bakje aan het einde van de cyclus.



Elke cyclus kan vroegtijdig worden gestopt door op de **STOP**-knop te drukken. In dat geval zal het apparaat de sealcyclus niet uitvoeren en wordt de druk uit de vacuümkamer afgelaten. Wacht ongeveer 20 seconden op het geluidssignaal voordat u een nieuwe cyclus start.

## REINIGEN

**Gebruik geen stoomreinigers.**

**Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of schurende/bijtende reinigingsproducten, omdat deze het oppervlak van het apparaat kunnen beschadigen.**

Reinig de vacuümverpakkingsmachine met een zachte doek of spons en een neutraal reinigingsproduct.

Om borg te staan voor hygiëne en om de kwaliteit van de verpakte etenswaren te handhaven, moeten de vacuümruimte en het glazen deksel na elk gebruik schoongemaakt worden.

Gebruik een zachte niet-schurende doek en een neutraal reinigingsproduct.

Maak een keer per maand de sealbalk schoon om restjes te verwijderen die een negatieve invloed kunnen hebben op de kwaliteit van het sealen van de zak.

Om deze procedure te vereenvoudigen, til de sealbalk (A) op door het van de twee pinnen (B) te halen. Gebruik een zachte niet-schurende doek en een neutraal reinigingsproduct.

Na de reiniging kan de balk weer op de pinnen (B) geplaatst worden. De twee openingen aan de onderzijde van de balk moeten uitgelijnd zijn. Zorg ervoor dat de balk goed op zijn plaats komt te zitten zonder dat de zwarte teflonbuis verwijderd wordt.

Als u de machine gedurende een langere periode niet zult gebruiken, maak het dan grondig schoon.

Vooraleer het opnieuw te gebruiken, trek de stekker uit het stopcontact. reinig grondig en start opnieuw.

### Automatische ontvochtigingscyclus

Het is raadzaam een keer per week een ontvochtigingscyclus uit te voeren in geval van intensief gebruik door het deksel van de vacuümruimte zoals gewoonlijk te sluiten en gedurende 5 seconden te drukken op de knop voor de vacuümzakcyclus; deze cyclus duurt ongeveer 20 minuten.

## PROBLEMEN VERHELPEN

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Alle ledlampjes op het bedieningspaneel knipperen.	Oververhitting.	Schakel de machine uit en wacht ongeveer 15 minuten om te laten afkoelen en voor de automatische reset van de thermische beveiliging door overbelasting. Als het probleem aanhoudt bij het opnieuw inschakelen van de machine, contacteer dan de klantendienst.
Het ledlampje van de STOP-knop knippert en er is een intermitterend geluidssignaal te horen	Niet genoeg vacuüm in de vacuümruimte.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Deksel niet naar beneden gedrukt bij de start van de cyclus.</li><li>• Deksel vacuümrecipiënt niet correct geplaatst.</li><li>• Dekselafdichting versleten of niet correct geplaatst.</li><li>• Schakel de machine uit en wacht ongeveer 15 minuten.</li></ul> Als het probleem aanhoudt bij het opnieuw inschakelen van de machine, contacteer dan de klantendienst.
Bij het inschakelen knipperen alle ledlampjes op het bedieningspaneel gedurende 3 seconden. Er is een lang geluidssignaal te horen.	Herinnering vervanging pompolie.	Bel de klantendienst van Bauknecht.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
De cyclus start (knop knippert) maar de pomp werkt niet.	Oververhitting.	Schakel de machine uit en wacht ongeveer 15 minuten vooraleer hem weer in te schakelen. Als het probleem aanhoudt bij het opnieuw inschakelen van de machine, contacteer dan de klantendienst.
De machine schakelt niet in	Geen stroomvoeding.	Controleer de elektrische aansluiting. Als het probleem aanhoudt bij het opnieuw inschakelen van de machine, contacteer dan de klantendienst.
Niet voldoende vacuüm in zak	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Onregelmatige of onvoldoende sealing van de zak.</li> <li>2. Onregelmatige sealstrook.</li> <li>3. Zak vuil of stuk.</li> <li>4. Zak niet van de goede grootte voor het product dat erin zit.</li> <li>5. Pomp werkt niet goed.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Plaats de zak correct.</li> <li>2. Controleer de staat van de bekleding in teflon.</li> <li>3. Verander de zak.</li> <li>4. Selecteer een zak waarin het product niet meer dan 2/3 van de inhoud inneemt.</li> </ol> <p>Als het probleem aanhoudt bij het opnieuw inschakelen van de machine, contacteer dan de klantendienst</p>
De machine sealt de zakken niet.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. De contacten zijn vuil.</li> <li>2. De sealbalk is stuk.</li> <li>3. Geen stroomvoeding.</li> </ol>	<p>Haal de sealbalk van de twee pinnen en maak de twee gaten in de balk schoon.</p> <p>Als het probleem aanhoudt bij het opnieuw inschakelen van de machine, contacteer dan de klantendienst.</p>
De verpakkingsmachine staat uit	Geen elektrische voeding of er is een elektronische fout.	Koppel de stroomtoevoer los. Contacteer de Technische Dienst.
De toetsen reageren niet op de commando's.	Het oppervlak van het bedieningspaneel is vuil of nat.	Reinig het oppervlak van het bedieningspaneel en droog het af.
Het deksel gaat niet open.	Er is een cyclus aan de gang. Er brandt geen indicatielampje op het paneel	<p>Het is normaal dat het deksel gesloten blijft tijdens de werkingscycli. Wacht op het einde van de cyclus of druk op STOP om de cyclus te onderbreken en het bakje leeg te maken.</p> <p>Tijdens de cyclus is er geen elektrische voeding. Zorg dat er voeding is en wacht tot het bakje gedecomprimeerd is.</p>
Er blijft te veel lucht in de gesealde zak.	De zak is niet geschikt voor de afmetingen van het te verpakken product. Het gekozen vacuümniveau is te laag. Het product is vloeibaar.	<p>Gebruik een zak met geschikte afmetingen.</p> <p>Herhaal de cyclus met een hoger vacuümniveau.</p> <p>Het is normaal dat er bij een vloeibaar product luchtballen aanwezig blijven in de zak.</p>

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Het sealen is niet perfect.	<p>Het ingestelde sealniveau is niet juist voor het gebruikte type zak.</p> <p>Er zijn meerdere achtereenvolgende cycli met sealen uitgevoerd.</p> <p>De zak is groter dan de sealbalk.</p> <p>Het uiteinde van de zak was niet goed gepositioneerd.</p> <p>Het uiteinde van de zak is vuil.</p> <p>De rubberen contrabalk en de sealbalk zijn vuil.</p> <p>De rubberen contrabalk en de sealbalk zijn beschadigd.</p>	<p>Herhaal de cyclus door het sealniveau aan te passen.</p> <p>Wacht minstens 2 minuten tussen een cyclus en een andere zodat de sealbalk kan afkoelen.</p> <p>Gebruik een geschikte zak.</p> <p>Plaats het uiteinde van de zak in het midden en zodat er ongeveer 2 cm over de sealbalk uitsteekt.</p> <p>Vermijd dat het uiteinde kreukelt in de buurt van de sealbalk.</p> <p>Wanneer het product erin wordt gestoken, draai het uiteinde van de zak dan om zodat het buitenste gedeelte proper blijft.</p> <p>Reinig de sealbalk en de rubberen contrabalk.</p> <p>Contacteer de Technische Dienst.</p>
 knippert.	De pomp heeft vocht geabsorbeerd.	Start de DROOGCYCLUS.
Tijdens een cyclus licht  op terwijl een geluidssignaal weerklinkt.	<p>Het vacuüm is niet ingeschakeld.</p> <p>Het deksel is niet gesloten.</p> <p>Het vacuüm is niet ingeschakeld.</p> <p>Er zit vuil op de afdichting van het deksel.</p> <p>Het vacuüm is niet ingeschakeld. De afdichting van het deksel is defect.</p> <p>De pomp start niet.</p> <p>De pompbeveiliging is ingeschakeld.</p>	<p>Wanneer de cyclus is gestart, drukt dan licht op het deksel om het vacuüm in te schakelen.</p> <p>Reinig het bakje en de afdichting.</p> <p>Contacteer de Technische Dienst voor de vervanging.</p>
Tijdens een cyclus met een externe recipiënt licht  op terwijl een geluidssignaal weerklinkt.	<p>Het deksel van de externe recipiënt is niet goed gepositioneerd.</p> <p>Het externe afzuigapparaat was niet goed aangesloten.</p>	<p>Breng het deksel van de externe recipiënt correct aan.</p> <p>Sluit het externe afzuigapparaat correct aan op de verpakkingsmachine en op het recipiënt.</p>
 licht op en  knippert.	Er zijn meerdere achtereenvolgende cycli uitgevoerd en de olie in de pomp is oververhit.	Laat de verpakkingsmachine minstens 1 uur afkoelen.



Gedruckt in Italië



**400011330942**