

Bedienungsanleitung

Vakuumgerät 400 W



- 1- Hauptschalter
- 2- Pumpentaste
- 3- Vakuummeter
- 4- Schweißaste
- 5- Schweißtimer

Den Schweißtimer (5) auf 4 stellen.

Nachdem das Produkt in einen passenden Beutel gelegt wurde, den beweglichen Deckel anheben, die Beutelöffnung einen Zentimeter über die schwarze Dichtung legen, den Deckel absenken, die Pumpentaste (2) drücken und einen Druck nach unten ausüben, bis der Zeiger des Vakuummeters 0,2 übersteigt.

Ist das Vakuum erzeugt und hat sich der Zeiger des Vakuummeters (3) stabilisiert, die Schweißaste (4) drücken und warten, bis sich die Vakuumpumpe automatisch ausschaltet.

Hinweise

Der Beutel muss der Produktgröße entsprechen. Der Schweißtimer (5) muss je nach Beuteldicke eingestellt werden. Bei größerer Beuteldicke muss daher die Schweißzeit erhöht werden und umgekehrt.

Die Ansaugung kann je nach Produktgröße, Beutelgröße und Beuteldicke mehr oder weniger rasch sein.

Bei gewissen Fleischarten kann Blut angesaugt werden, das nicht in die Pumpe gelangt, sondern in der Dichtung aufgefangen wird, die anschließend gereinigt werden muss.

Sollte Flüssigkeit angesaugt werden, muss knapp unter der bereits durchgeführten Schweißnaht nochmals geschweißt werden.

Sollten sich an der Schweißnaht Falten bilden, muss wie oben nochmals geschweißt werden.

Vor dem Schweißen den Beutel mit den Händen ganz aufmachen, um eventuelle Lufteinschlüsse zu beseitigen.

Vorsicht bei Fleisch mit Knochen: Der Knochen könnte den Beutel beschädigen.