

**Bitte lesen Sie vor Gebrauch die Bedienungsanleitung
und beachten Sie die Sicherheitshinweise!**



Hinweis!

Nur mit gut gekühlten Produkten mit geringem Keimgehalt erzielen Sie eine optimale Haltbarkeit ohne Geschmacksverlust.

- Achten Sie beim Verpacken besonders auf beste hygienische Bedingungen.
- Stellen Sie sicher, dass die zu verpackenden Produkte eine möglichst geringe Temperatur haben. Warme Produkte können der Maschine schaden und Sie erreichen kein ausreichendes Vakuum.



Wichtig!

- Tritt beim Vakuumieren eine Bläschenbildung ein, so unterbrechen Sie sofort den Vorgang mit der Vakuum-Stopp-Funktion.

Gerät ein-/ausschalten



- Hauptschalter drücken.
 - ⇨ Einschalten: **ON** drücken, je eine LED leuchtet.
 - ⇨ Ausschalten: **OFF** drücken, LEDs leuchten nicht.

Verpackungsparameter einstellen



- Vakuumierzeit einstellen.
 - ⇨ Pfeiltaste einmal drücken.
 - ⇨ Die Vakuumierzeit erhöht sich um ½ Stufe.
 - ⇨ Nach der Stufe 8 wird auf die Stufe 1 geschaltet.
 - ⇨ Die aktive Vakuumierzeit wird mit den LEDs angezeigt.



- Schweißzeit einstellen.
 - ⇨ Pfeiltaste einmal drücken.
 - ⇨ Die Schweißzeit erhöht sich um ½ Stufe.
 - ⇨ Nach der Stufe 8 wird auf die Stufe 1 geschaltet.
 - ⇨ Die aktive Schweißzeit wird mit den LEDs angezeigt.



Wichtig!

- Die eingestellten Parameter bleiben auch bei ausgeschalteter Maschine erhalten.

Vakuum-Stopp



- Vakuum-Stopp betätigen.
 - ⇨ Pfeiltaste einmal drücken.

Ablauf des Verpackungsvorganges

- **VacuFresh** einschalten.
- Produkt einlegen. Das offene Beutelende muss glatt über dem Schweißbacken liegen.
- Deckel schließen.
- **Automatischer Ablauf!** Je nach eingestellten Parametern, 10 50 s.
- Deckel öffnen.
- Produkt entnehmen.
- Ausschalten.