



**300422**

## Technische Daten

**Bezeichnung** • **Vakuumier-Behälter  
zur Vakuum-Verpackungsmaschine 100 (300741)**

Art.-Nr.: • **300422**

Ausführung: • Kunststoff, Behälter durchsichtig, Deckel weiß

Inhalt: • 1,5 Liter

Abmessungen: • B 135 x T 135 x H 180 mm

Gewicht: • 0,3 kg

- Der **Vakuumier-Behälter** ist ideal zum Aufbewahren von trockenen und zerbrechlichen Lebensmitteln (z.B. Biskuits, Getreideprodukte, Teigwaren); Lebensmitteln in Pulverform (z.B. Mehl, Kaffee, Zucker); Früchten und Gemüse, ob frisch, gemixt oder püriert (z. B. Erdbeeren, Tomaten usw.), oder zubereiteten Speisen (z. B. Suppen, Soßen, Konserven usw.);
- Lebensmittel bleiben bis zu 5 mal länger frisch;
- Vakuumier-Behälter können aufeinander gestapelt werden.

### Wichtige Hinweise:

- Vor dem Gebrauch den Vakuumier-Behälter auf sichtbare Schäden prüfen. Benutzen Sie **niemals** beschädigte Behälter.
- Diesen Vakuumier-Behälter **nicht** zum Marinieren verwenden!
- Benutzen Sie den Vakuumier-Behälter **nicht**, um eingeweckte Lebensmittel zu verpacken.



Gebrauchstemperatur:  
Nur bei Raumtemperatur  
vakuumieren



Das Gerät ist zum Vakuumieren  
von Lebensmitteln im haushalts-  
üblichen Rahmen bestimmt



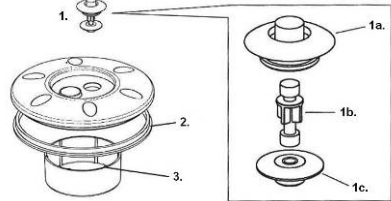
Auftauen ohne Deckel  
in der Mikrowelle

### Reinigung

- Reinigen Sie den Vakuumier-Behälter und Deckel sorgfältig nach jedem Gebrauch. Das **Unterteil** des Behälters kann im **oberen Korb** der Geschirrspülmaschine gereinigt werden, der **Deckel muss jedoch von Hand** mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel gespült werden. Ein nicht sauber gehaltener Vakuumier-Behälter kann zu gefährlichem Artikelzustand sowie Pilz- und Bakterienbefall führen.
- Benutzen Sie zur Reinigung keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel.
- Kratzen Sie hartnäckige Verschmutzungen nicht mit harten oder spitzen Utensilien ab.

- Trocknen Sie den Vakuumier-Behälter und den Deckel gründlich ab.
- Sollten Sie Vakuumverluste im Vakuumier-Behälter feststellen, überprüfen Sie wie folgt den einwandfreien Zustand, Sauberkeit und Position der Dichtungen (**1a. und 1c., Abb. unten**):

1. Den Mittelknopf (**1a.**) herausnehmen.
2. Komplettes Ventil (**1**), Dichtung (**2**) und Deckel (**3**) abnehmen.
3. Alle Teile in warmem Wasser mit mildem Reinigungsmittel von Hand spülen und mit klarem Wasser nachspülen.



4. Vor dem Zusammensetzen des Deckels überprüfen, dass alle Teile vollständig trocken sind. Ventil (**1**) komplett zusammensetzen und so im Deckel platzieren, dass eine korrekte Position der Dichtung (**1c.**) gewährleistet ist. Weitere Teile des Deckels gemäß Abbildung anbringen.

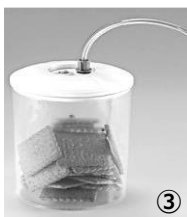
## Vakuumverpacken im Vakuumier-Behälter



Den Vakuumier-Behälter mit den gewünschten Lebensmitteln füllen und dabei wenigstens 3 cm vom oberen Rand freilassen. Deckel auf den Vakuumier-Behälter auflegen.



Über den Verbindungsschlauch den Deckel an die Luftanschlusssdüse der Vakuum-Verpackungsmaschine anschließen.



Taste „**Canister**“ auf der Bedienblende drücken. Das Gerät stellt das Vakuum im Vakuumier-Behälter her und schaltet nach beendetem Vorgang ab.



Verbindungsschlauch vom Vakuumier-Behälter trennen. Zum Öffnen den Mittelknopf am Deckel des Vakuumier-Behälters drücken und dann die Sicherheitsverschlüsse öffnen.

Es muss das Geräusch der Luft zu hören sein, die in den Vakuumier-Behälter zurückfließt. Dieses Geräusch ist die Garantie dafür, dass der Inhalt vakuumverpackt wurde.

Bartscher GmbH  
 Franz-Kleine-Str. 28  
 D-33154 Salzkotten  
 Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0  
 Fax: +49 (0) 5258 971-120

**Service-Hotline: 0180 5 971 197**  
 (14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)