

HAUSER

Vakuumiersysteme



Bedienungsanleitung und
Sicherheitshinweise für das
Vakuumiergerät 600

Inhaltsverzeichnis

1. Vorwort	Seite 02	5. Ersatzteile	Seite 07
2. Sicherheitshinweise	Seite 02	6. Wartung, Reinigung und	Seite 07
3. Vakuumiergeräte Allgemein	Seite 02	7. Pflege Störungsbeseitigung	Seite 08
4. Gebrauchsanweisung	Seite 03	8. Tipps & Tricks	Seite 08
4.1 Vakuumverpackung	Seite 03	9. L+Druckregulierung	Seite 10
4.2 Beutel-Vakuumierung	Seite 04	10. Über den Hersteller	Seite 11
4.3 Beutelverschweißen ohne Vakuumieren	Seite 05		
4.4 Behälter-Vakuumierung	Seite 06		

1. Vorwort

Diese Bedienungsanleitung enthält Informationen über das Hauser Vakuumiergerät 550 und dient vor allem der Sicherheit Ihrer Benutzer und der Umwelt.

Achtung!

Es ist die Pflicht eines jeden Benutzers, vor der Inbetriebnahme des Geräts sich mit dem Inhalt der Betriebsanleitung vertraut zu machen.

2. Sicherheitshinweise

Lesen Sie die Warnhinweise und die komplette Bedienungsanleitung aufmerksam vor dem ersten Benutzen des Geräts. Damit mit dem Gerät sicher gearbeitet werden kann ist es notwendig, dass die folgenden grundlegenden Warnhinweise genau befolgt werden:

Warnhinweise:

- Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen anfassen.
- Gerät nicht barfuß betätigen.
- Bei mangelhaftem Betrieb, aufsteigendem Rauch aus dem Gerät oder bei abnormalem Geruch aus dem Gerät, oder auch sonstigen Schäden am Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Spritzwasser und Dampfstrahlen am Einsatzort sind verboten; Gerät nicht ins Wasser tauchen; Gerät nicht an wettergeschützten Orten lagern.
- Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern oder „unfähigen“ Personen halten.
- Vor Wartungs- und Reparaturarbeiten am Gerät Netzstecker ziehen.
- Bei abgeschlossener Bedienung, Netzstecker ziehen.
- Netzstecker am Stecker und nicht am Kabel ziehen.
- Gerät darf nur für bestimmungsgemäße Anwendung eingesetzt werden
- Kabel häufig auf Schäden kontrollieren; falls beschädigt, vom Fachmann austauschen lassen.
- Bei Wartungs- und Reparaturarbeiten nur Original- Ersatzteile verwenden.
- Bei nicht übereinstimmendem Stecker in Bezug zur Steckdose, Stecker vom Fachmann austauschen lassen. Keine nicht normgerechten Übergangs-Stecker oder Kabelverlängerungen verwenden.
- Halten Sie Vakuumbbeutel von Babys und Kindern fern, es droht Erstickungsgefahr.
- Vakuumbbeutel und Vakuummrollen sind kein Spielzeug.

3. Vakuumiergeräte Allgemein

Das Vakuumiergerät dient ausschließlich zum Vakuumieren von Lebensmitteln in Haushalt und Kleingewerbe, ausschließlich dafür wurden die Geräte produziert.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung als die bezeichnete, gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Die **Garantie** erstreckt sich auf Material- und Fertigungsfehler und beträgt 24 Monate ab Lieferdatum. Die Garantieansprüche sind nicht übertragbar und können ausschließlich vom Erstkäufer des Produktes wahrgenommen werden. Siehe auch beigefügte Garantiekarte (diese unbedingt aufbewahren!)

Die Garantie ist in folgenden Fällen aufgehoben:

Nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes; Unsachgemäßes Bedienen oder Inbetriebnehmen, Eigenes Warten, Montieren und Reparieren des Gerätes; das Gerät mit nicht übereinstimmenden Netzspannungen betreiben; Nichtbeachtung der Hinweise in der Betriebsanleitung; Katastrophenfälle durch Fremdkörpereinwirkung und höhere Gewalt; Verschleiß.

Nicht bestimmungsgemäße Verwendung kann zu Schädigung von Bestandteilen des Geräts führen, welche die Verringerung oder die Beeinträchtigung der Sicherheit des Geräts zur Folge haben kann.

Der Hersteller lehnt Gewährleistungs- und Haftansprüche bei Personen- und Sachschäden ab, falls diese auf nicht bestimmungsgemäße Verwendung oder Nichtbeachtung der Betriebsanleitung zurückzuführen sind.

4. Gebrauchsanweisung: Vakuumverpacken

4.1 Vakuumverpackung

Allgemeine Hinweise

Das Gerät wurde vor der Auslieferung auf Funktionstüchtigkeit und Unversehrtheit sorgfältig geprüft. Versichern sie sich trotzdem sofort nach der Auslieferung des Gerätes, dass keine Beschädigungen oder Defekte vorliegen. Falls Zweifel bestehen bitte mit Ihrem Händler Rücksprache halten.

Alle Bestandteile der Verpackung müssen außerhalb der Reichweite von Kindern versorgt werden. Die Entsorgung muss Umweltschutzgerecht erfolgen.

Achtung:

Vor Netzanschluss des Gerätes die Bedienungsanleitung, insbesondere alle Sicherheitshinweise (unter Punkt 2) sorgfältig durchlesen.

Allgemeine Gebrauchsanweisung:

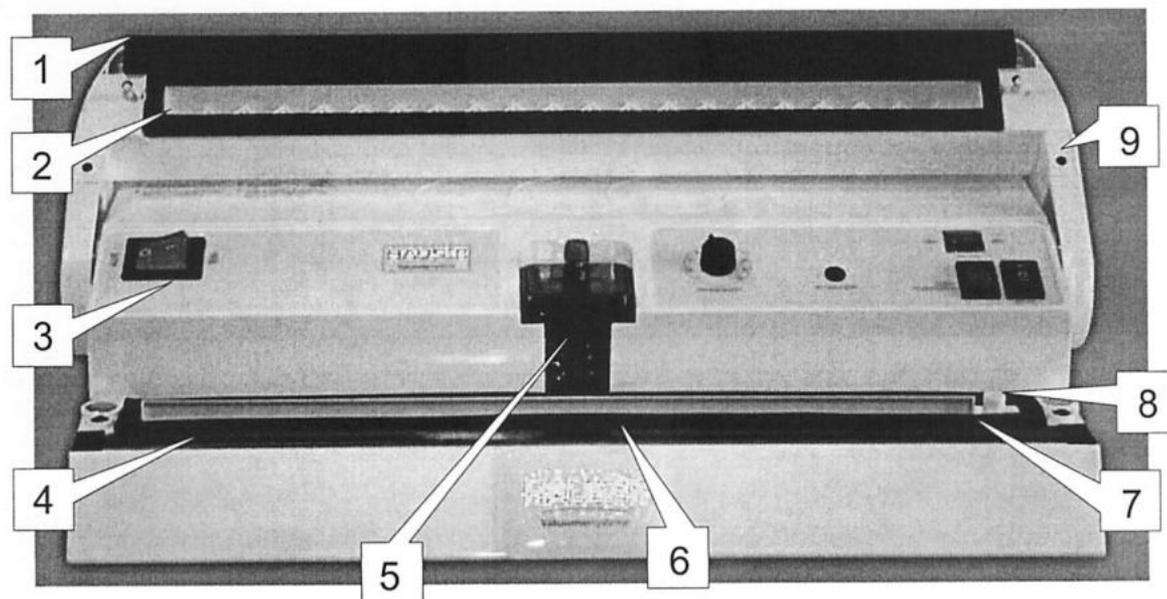
1. Prüfen sie, dass die Netzspannung am Einsatzort 230 V beträgt.
2. Flüssigkeitsabscheider (siehe Nr. 5 - untere Abb.) bitte oft kontrollieren und eventuelle Rückstände und Flüssigkeiten entfernen.
Das Ansaugen von Flüssigkeiten bei feuchten Produkten muss vermieden werden. Angesaugte Flüssigkeiten beschädigen die Pumpe und die Leitungen.
3. Schweißleiste nach der Versiegelung nicht berühren; die hohe Schweißtemperatur kann trotz Abkühl-system bei Berührung zu Brandwunden führen.
4. **Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern stellen.**
5. Rückstände auf dem Teflonband der Schweißleiste dürfen nicht mit scharfen Gegenständen beseitigt werden; vor der Reinigung muss die Schweißleiste abgekühlt sein.
6. Teflonband auf keinen Fall von der Schweißleiste abreißen.
7. Flüssige und feuchte Produkte dürfen nur in Vakuum-Behältern und Gefäßen in Verbindung mit den Top Vakuumdeckeln vakuumverpackt werden.
8. Bei Problemen mit dem Gerät (Reparaturen oder Service) wenden sie sich bitte an unseren Kundenservice per E-Mail an: vakuum-hauser@t-online.de oder Hotline: **D: (+49) 07726-9382727**

Arbeiten Sie bei Produkten mit erhöhtem Flüssigkeitsanteil mit dem Flüssigkeits-Stopp®. Dieser sorgt für einwandfreie Schweißnähte!



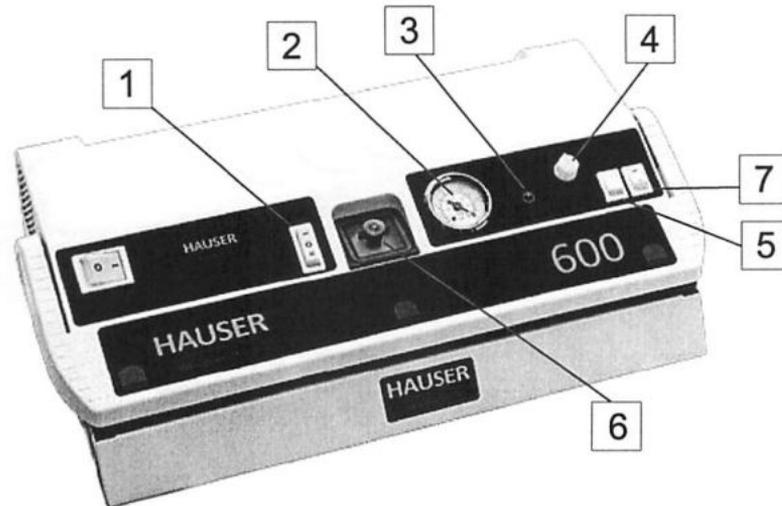
Abbildung 1:

Hauptbestandteile Maschine: 600



- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1 Hartgummidichtung im Deckel | 6 Beutel-Anschlageleiste |
| 2 Moosgummi-Dichtung Deckel oben | 7 Moosgummi-Dichtung unten |
| 3 Ein- Ausschalter | 8 Anschluss für Behältervakuumierung |
| 4 Schweißleiste mit Teflonband | 9 Senkbarer Vakuumdeckel |
| 5 Herausnehmbarer Flüssigkeitsabscheider | |

Abbildung 2:
Steuerung Hauser 600

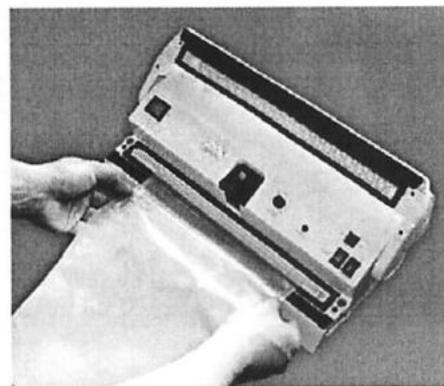


- 1 Wahlschalter: 1=Behälter / 2=Beutel
- 2 Vakuump-Druckanzeige (Manometer)
- 3 Kontrollleuchte für Schweißvorgang
- 4 Einstellknopf für Schweißzeit

- 5 Start manueller Schweißvorgang
- 6 Flüssigkeitsabscheider
- 7 Wahlschalter: Automatik / Manuell

4.2 Beutel-Vakuumierung

1. Deckel des Gerätes (Nr.9 - Abb.1) mit beiden Händen anheben.
2. Gerät an eine 230 Volt-Steckdose anschließen: **ON/OFF** bzw. **EIN/AUS**- Knopf betätigen (Nr.3 - Abb.1) und auf **ON** bzw. **EIN** stellen, danach leuchtet dieser auf. (d.h. Gerät ist für den Arbeitsvorgang bereit).
3. Einstellknopf für die Schweißzeit (Nr.4 - Abb.2) bei Verwendung von Hauser-Vakuumbeuteln auf Stufe **4-6** stellen.
4. Nach 4 Beuteln kann die Schweißzeit weiter zurückgestellt werden, das Schweißband ist jetzt aufgewärmt.
5. Den Kippschalter (Nr.1 - Abb.2) auf Stellung **2 = Beutel** stellen.
6. Offene Seite des maximal zu 2/3 gefüllten Beutels unter die Beutel-Anschlagleiste (Nr.6 - Abb.1) bis zum Anschlag, **mit der glatten Seite nach oben** gerade, ohne Wellen einlegen.
7. Deckel (Nr.9 - Abb.1) senken und oben am Deckel auf die beiden PUSH-Stellen drücken, bis das Gerät sich selbst festzieht → **Bei einem Neugerät am Anfang stark auf der gesamten Breite drücken!**
8. Bei Wahl des **manuellen Schweißens** auf die Schweiß Taste (Nr.5 - Abb.2) drücken, nachdem die Vakuumanzeige (Nr.2 - Abb. 2) auf Maximum gelaufen ist, bzw. das gewünschte Vakuum erreicht wurde (Beutel sollte fest am Produkt haften). Während des Schweißvorgangs brennt bei allen Modellen die Kontrollleuchte für das Schweißen (Nr.3 - Abb.2).
9. Am Ende des Schweißvorgangs schaltet das Gerät ab, nun auf den Knopf des Flüssigkeitsabscheiders (Nr. 6 - Abb. 2) drücken, dass sich der Deckel des Gerätes (Nr. 9 - Abb. 1) lösen lässt.
10. Abschließend den Deckel (Nr.9 - Abb.1) anheben und versiegelten Vakuumbbeutel herausnehmen.
11. **Netzstecker ziehen**
12. **Tipps zum Vakuumieren mit der Unterdrucksteuerung L+** (siehe unter Punkt 9 - Neuheiten).



4.3 Beutelverschweissen ohne Vakuumierung bzw. Endlosrollen einseitig verschweissen

1. Deckel des Gerätes (Nr.9 - Abb.1) mit beiden Händen anheben.
2. Gerät an eine 230 Volt-Steckdose anschließen: **ON/OFF** bzw. **EIN/AUS**-Knopf betätigen (Nr.3 - Abb.1) und auf **ON** bzw. **EIN** stellen, danach leuchtet dieser auf. (d.h. Gerät ist für den Arbeitsvorgang bereit).
3. Den Kippschalter (Nr.1 - Abb.2) auf 2 = Beutel stellen.
4. Einstellknopf für die Schweißzeit (Nr.4 - Abb.2) bei Verwendung von Hauser-Vakuumbeuteln auf Stufe **4 - 6** stellen. Nach 4 Beuteln etwas zurückdrehen.
5. Offene Seite des Beutels bzw. Schlauchs **mit der glatten Seite nach oben** gerade, ohne Wellen auf die **Schweißleiste** (Nr.4 - Abb.1) legen.
Nicht bis unter die Beutel-Anschlagsleiste!
6. Deckel (Nr.9 - Abb.1) senken und oben am Deckel auf die zwei **PUSH**-Stellen drücken, bis das Gerät sich selbst festgezogen hat. --> **Bei einem Neugerät am Anfang stark auf der gesamten Breite drücken!**
7. Beim manuellen Schweißen die Schweißaste (Nr.5 Abb.2) drücken und wichtig: Nur für 2 Sekunden halten und dann loslassen. Während des Schweißvorgangs brennt bei allen Modellen die Kontrollleuchte für das Schweißen (Nr.3 Abb.2).
8. Am Ende des Schweißvorgangs schaltet das Gerät ab, nun auf den Knopf des Flüssigkeitsabscheiders (Nr.5 - Abb.1) drücken, dass sich der Deckel des Gerätes (Nr.9 - Abb.1) lösen lässt.
9. Abschließend den Deckel (Nr.9 - Abb.1) anheben und versiegelten Vakuumbbeutel herausnehmen.

Für die erste Naht (nur Schweißen) die Folie nur vorne auf das Schweißband legen und **nicht bis unter die Beutel-Anschlagsleiste!** Arbeiten Sie dabei im Automatikmodus.



Achtung - wichtige Hinweise:

Alle Hauser-Vakuumiergeräte arbeiten nur einwandfrei mit Hauser-Vakuumbeuteln und Rollen, die Sie bei Ihrem Händler und auch direkt bei Hauser in vielen verschiedenen Größen erhalten.

Falls irrtümlicherweise Flüssigkeiten angesaugt worden sind, den Flüssigkeitsabscheider (Nr.5 - Abb.1) entnehmen (nach oben abziehen) entleeren und reinigen. Danach wieder mit den beiden Dichtungsringen fest in das Gerät einsetzen.



Arbeiten Sie bei Produkten mit erhöhtem Flüssigkeitsanteil mit dem FlüssigkeitsStopp®. Dieser sorgt für einwandfreie Schweißnähte!



Tipp!

Das Ansaugen von Flüssigkeiten, insbesondere von Fleischsaft, kann die unreparable Beschädigung der Pumpe zur Folge haben! Es besteht kein Anspruch auf Garantie.

4.4 Behälter-Vakuumierung

1. Gerät an eine 230 Volt-Steckdose anschließen: **ON/OFF** bzw. **EIN/AUS**-Knopf betätigen (Nr.3 - Abb.1) und auf **ON** bzw. **EIN** stellen, danach leuchtet dieser auf. (d.h. Gerät ist für den Arbeitsvorgang bereit).
2. Den Kippschalter (Nr.1 - Abb.2) auf 1 = Behälter stellen.
3. Deckel des Gerätes (Nr.9 - Abb.1) anheben und den Schlauch der Absaugvorrichtung auf den Anschluss (Nr.8 - Abb.1) stecken.

Wichtige Hinweise:

Edelstahlbehälter sind **NICHT** für die Mikrowelle geeignet! Es dürfen nur erkaltete Lebensmittel in Behältern vakuumiert werden.

Alle Kunststoff Vakuumbehälter nur so lange Vakuumieren, bis sich der schwarze Balken in der Mitte des Feldes befindet. Ab diesem Zeitpunkt ist ein optimales Vakuum für die Behälter-Vakuumierung erreicht.



Tipp!

4. Das andere Ende der Absaugvorrichtung nun auf das Ventil eines Vakuumdeckels setzen und zu Beginn stark gegen den Behälter anpressen.
5. Die Saugglocke löst sich nach dem Vakuumieren automatisch von den Behältern.
6. Das Gerät ist nun für einen neuen Arbeitsvorgang bereit.
7. Um den Deckel wieder vom Gefäß abnehmen zu können das Ventil in der Mitte des Deckels leicht anheben, dass mit einem Zischen wieder Luft in den Behälter gelangt.
8. Netzstecker ziehen

Info zur Absaugvorrichtung

Die Hauser Absaugvorrichtung zischt absichtlich, denn diese ist für ein optimales Behältervakuum eingestellt und verhindert, dass der Kunde zu stark vakuumiert – Maximaldruck hier ca. -0,5 bar. Vakuumieren Sie bei Behältern nur so lange, bis der schwarze Balken im Display erscheint.

Übrigens: industriell vakuumierte Gläser sind mit einem geringeren Vakuum verpackt!

5. Ersatzteile

Falls Ersatzteile benötigt werden, muss der Gerätetyp zusammen mit der Seriennummer des Geräts dem Fachhändler mitgeteilt werden (siehe Typenschild an der Unterseite der Maschine). Bei eigenmächtigem Öffnen des Gerätes erlischt die Garantie.

6. Wartung, Reinigung und Pflege

Wartungs- und Reparaturarbeiten:

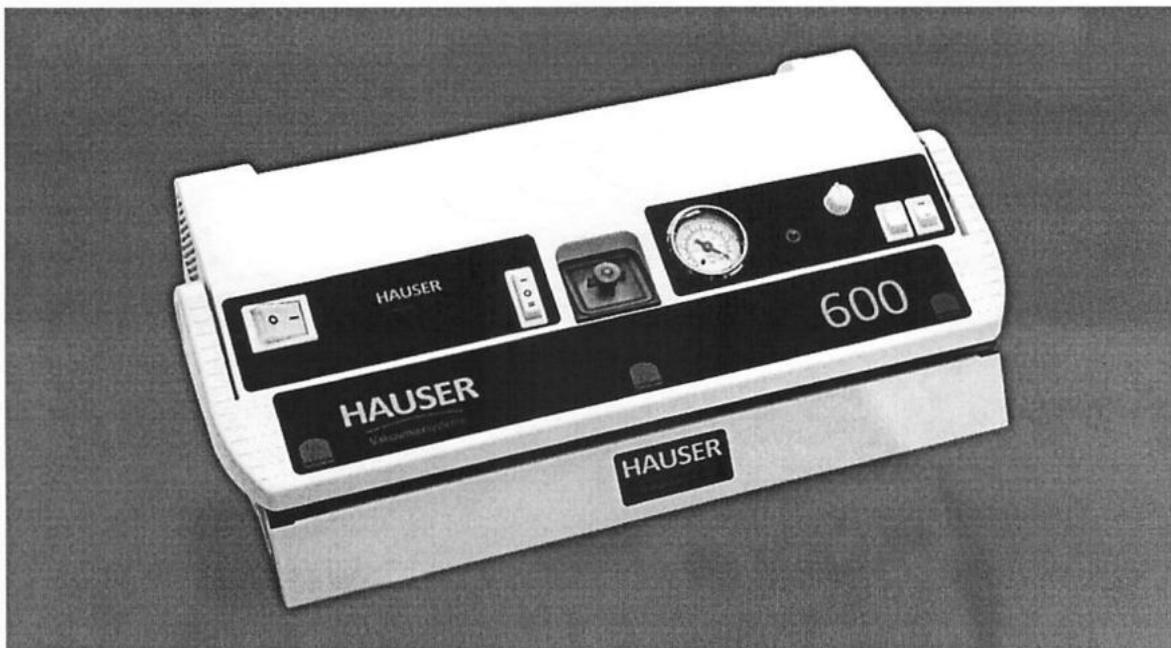
- Vor Wartungs- oder Reparaturarbeiten am Gerät immer Netzstecker ziehen!
- Wartungs- oder Reparaturarbeiten nur von bewilligten Fachkräften ausführen lassen.
- Verlangen Sie grundsätzlich nur den Einbau von Original Hauser Ersatzteilen.

Reinigung und Pflege Vakuumiergerät:

- Vor Reinigungsarbeiten am Gerät immer Netzstecker ziehen!
- **Reinigungsarbeiten nur bei abgekühlter Schweißleiste durchführen, es besteht sonst erhöhte Verletzungsgefahr durch Verbrennungen!**
- Die Beutel-Anschlagleiste (Nr.6 - Abb.1) im Gerät bei darunter liegenden Verschmutzungen nur mit einem Pinsel reinigen, keinesfalls an der Leiste kräftig wackeln oder ziehen, es besteht Bruchgefahr!
- Die Moosgummi-Dichtungen und das Teflonband sollten immer sauber sein.
- Vor jeder Inbetriebnahme die Schweißleiste auf Sauberkeit überprüfen. Dazu darf nur ein mit Wasser befeuchtetes Tuch verwendet werden; keine spitzen oder scharfen Gegenstände zur Reinigung einsetzen, da diese zur Beschädigung der Schweißleiste führen können.

Reinigung und Pflege Zubehörteile:

- Zubehörteile sollten generell in warmem Wasser und mit einem milden Spülmittel gereinigt werden. Vor dem Gebrauch gründlich trocknen.



7. Störungsbeseitigung

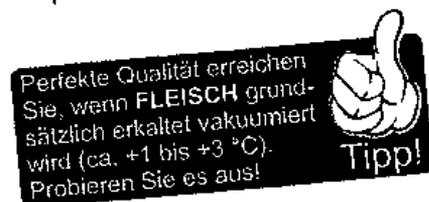
Störung	Ursache	Beseitigung
ON/OFF bzw. EIN/AUS - Lampe leuchtet nicht auf	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stromzufuhr fehlt 2. Gerät beschädigt 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Netzstecker anschließen 2. Kabel und Stecker kontrollieren; falls beschädigt vom Fachmann austauschen lassen 3. Wenden Sie sich an einen Kundendienst
Schlechtes Vakuum im Beutel	<ol style="list-style-type: none"> 1. Moosgummi-Dichtungen verschmutzt 2. Gegenstände durchstoßen den Beutel 3. Beutelloffnung ist verschmutzt 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Moosgummi-Dichtungen drehen 2. Andere Beutel verwenden oder durch Lachsbretter spitze Gegenstände abdecken 3. Neuen Beutel verwenden und Beutelloffnung sauber halten
Kein Vakuum in Behältern möglich	<ol style="list-style-type: none"> 1. Deckel schlecht aufgesetzt 2. Dichtung oder Behälterrand verschmutzt 3. Ventil verschmutzt 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gründlich reinigen und beim Vakuumieren den Deckel richtig anpressen 2. Das Ventil des Behälters ausbauen und reinigen.
Schlechte Saugleistung der Vakuumpumpe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vakuumdruk-Einstellschraube lose (Zubehöerteil) 2. Flüssigkeiten wurden angesaugt. 3. Deckel Flüssigkeitsabscheider lose. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. VakuumdrukEinstellschraube anziehen 2. Flüssigkeitsabscheider reinigen. 3. Deckel des Abscheiders richtig aufsetzen
Schweißnahtqualität lässt nach	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verschmutzung der Schweißleiste 2. Teflonband ist zerschlissen 3. Schweißbereich verunreinigt 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schweißleiste gründlich reinigen 2. Teflonband austauschen 3. Schweißbereich sauber halten

8. Tipps & Tricks

Vakuumieren in Beuteln:

1. Beim Erhitzen von Mahlzeiten im Wasserbad sollten Sie darauf achten, dass Sie eine Ecke des Vakuumbutels abschneiden um Luft in den Beutel zu lassen und dem entstehenden Dampf den Weg freizumachen. Grundsätzlich müssen alle Lebensmittel nach dem Auftauen schnell konsumiert werden. Reste dürfen nicht wieder eingefroren werden.
2. Wenn Sie Lebensmittel verpackt haben, lagern Sie diese bei einer konstanten Temperatur im Kühlschrank oder Tiefkühler. Sie können dadurch beispielsweise frisches, vakuumverpacktes Rindfleisch bis zu 6 Wochen im Kühlschrank aufbewahren.
3. Wenn Sie bereits vakuumverpackte Lebensmittel wieder neu Vakuumieren, und die Qualität und den Geschmack dadurch erhalten möchten, achten Sie bitte darauf, dass sich die maximale Lagerdauer gemäß Verfalldatum auf der Originalverpackung nicht verlängert.

Fortsetzung nächste Seite...



4. Jeder, der bereits Reh- Hirsch- oder Schweinerücken, sowie getrocknete Nudeln vakuumiert hat weiß, dass hierbei oft gefährlich spitze Kanten und Ecken den Vakuumbutel durchstoßen können; Hauser empfiehlt in diesen Fällen deshalb stets ein **Lachsbrett** zu verwenden, welches verhindert, dass allzu spitze Knochen oder Ecken den Vakuumbutel durchstoßen.
5. Um Produkte, die druckempfindlich sind, vakuumieren zu können empfiehlt Hauser die neuentwickelte **Druckregulierung L+**. Der maximale Unterdruck kann damit von -0,2 bar bis max. Unterdruck eingestellt werden.
Das Vakuumieren von **Flüssigkeiten wie Soßen oder Suppen** ist nur möglich, wenn diese im Beutel in der Tiefkühltruhe vorher leicht angefroren werden.
Flüssige Ware wie Soßen oder Suppen können auch in **Gläsern mit "Twist-off-Deckeln"** vakuumiert werden. Fleisch mit Soße (flüssig) kann nur wie unter **Punkt 4.2** verpackt werden.
6. Alternativ können diese Produkte auch zuvor in einem Behälter eingefroren werden. Nachdem die Produkte gefroren sind können Sie diese wunderbar in Vakuumbuteln vakuumieren und einfrieren
7. Die Haltbarkeit von Früchten und bestimmten Gemüsesorten, wie etwa Bananen, Äpfeln oder Kartoffeln verlängert sich durch Vakuumverpackung nur dann, wenn diese vor dem Vakuumieren geschält werden.
8. Bestimmte Gemüsesorten wie z.B. Zuckerschoten, Spargel, grüne Bohnen, Blumenkohl, Broccoli und andere Kohl-sorten sondern Gase ab, wenn diese frisch vakuumiert und im Kühlschrank aufbewahrt werden. Diese Lebensmittel sollten blanchiert und dann im Tiefkühler gelagert werden.
9. Kleidung kann auf Reisen, beim Jagen, Fischen, Campen und Wandern durch Entzug von Luft sehr platzsparend und vor Feuchtigkeit geschützt verpackt werden. Munition, Batterien, Waffen, Streichhölzer, Erste-Hilfe-Sets und andere, in diesen **Outdoorbereichen** oft lebenswichtige Artikel werden in wenigen Sekunden wasserdicht verpackt. Vakuumverpacktes Silberbesteck läuft nicht an, vakuumiertes Werkzeug rostet nicht, in einer vakuumierten Farbdose trocknet die Farbe nicht ein.
10. In der **Industrie** und im **Handel** werden Hauser-Vakuumiergeräte zum **Verpacken von Metallbauteilen**, Elektronikartikeln und anderen metallischen und nicht-metallischen Werkstoffen verwendet.
Diese Artikel werden vor Feuchtigkeit, Beschädigungen der Oberfläche, Staub und Verschmutzung in einer nahezu luftleeren Umgebung dauerhaft geschützt.
11. Schlagen Sie **generell vor dem Einfüllen** der Ware den oberen Rand des Beutels ca. 4 cm um, damit dieser Bereich auf der Ware nicht in Berührung kommt, nach dem Einfüllen wieder zurückschlagen; damit wird sichergestellt, dass die Schweißnaht dicht ist.

Zuletzt verrät Ihnen unser
„Vaci“ noch einen Trick
aus dem schönen
Schwabenland:



Verwenden Sie beim Vakuumverpacken im eigenen Haushalt stets einen normalen glatten Haushalts-Folienbeutel und geben Sie diesen zusammen mit der Ware in den Vakuumbutel.

Die nachfolgenden Vorteile sprechen für sich:

- Die Vakuumbutel können ohne Ausspülen für alle Arten von Lebensmitteln immer wieder neu verwendet werden.
- Sie verschmutzen den oberen Rand des Vakuumbutels nicht beim Hineingeben der Lebensmittel, ein Schmierfilm würde die Qualität der Schweißnaht beeinträchtigen.
- Sie schützen Ihre Lebensmittel zusätzlich durch eine weitere Folienschicht

Vakuumieren in Behältern:

1. Das Vakuumieren von Lebensmitteln die besonders häufig benötigt werden, wie etwa Mehl, Zucker, Getreideprodukte, Teigwaren, Gebäck oder Kracker sowie Tierfutter eignen sich besonders gut zum Vakuumieren in Behältern.
2. Salate, Kräuter aus dem heimischen Garten und auch Gemüse bleiben in den Vakuumbehältern frisch und knackig. Qualität, Frische, Nährstoffe, Aussehen und Geschmack bleiben erhalten.

Fortsetzung nächste Seite...

Vakuumieren in Behältern:

3. Kochen Sie bequem Mahlzeiten in größeren Mengen vor und halten Sie diese über Tage in den Vakuumbehältern im Kühlschrank frisch.
4. Nie wieder einkochen! Im Vakuumbehälter können **Einmach- oder Twist-Gläser** einfach und schnell unter Vakuum verschlossen werden. Deckel des Einmach- oder Twist-Off-Glases so weit Zudrehen, bis ein leichter Widerstand kommt. Das Glas in einen Vakuumbehälter stellen und diesen Vakuumieren. Nach dem Öffnen des Vakuumbehälters haben Sie im Glas ein Unterdruck erzeugt und dieses unter Vakuum verschlossen.
5. In nur wenigen Minuten können Sie mit den Vakuumbehältern **Fleisch, Fisch und Geflügel** marinieren. Durch den Unterdruck zieht die Marinade innerhalb weniger Minuten so stark ein, wie unter normalen Bedingungen in 6-10 Stunden. Ein Sauerbraten oder auch größere Mengen an **Grillfleisch** können auf diese Art innerhalb kurzer Zeit spielend gemacht werden.
6. Saucen, Suppen und auch Säfte können wunderbar in Behältern vakuumiert werden. Achten Sie allerdings beim Vakuumieren von Flüssigkeiten darauf, dass diese abgekühlt sind, heiße Flüssigkeiten schäumen auf und können dabei über den Rand des Behälters hinaustreten.
7. Die große Auswahl an Vakuumdeckeln ermöglichen Ihnen fast jeden beliebigen **Behälter, Topf** oder auch **Pfanne** aus der Küche zu verwenden, Voraussetzung ist dafür lediglich, dass diese stabil und nicht druckempfindlich sind.
8. Alle Behälter und Vakuumdeckel sind extrem robust und für die Tiefkühlung, Lagerung im Kühlschrank und die Spülmaschine, die Kunststoff-Behälter zusätzlich für die Mikrowelle geeignet.

Verwendung der L + Druckregulierung

1. Das Gerät bitte ausschließlich im manuellen Modus betreiben.
2. Den Deckel des Flüssigkeitsabscheiders (ohne die rechteckige Dichtung) vom Vakuumiergerät abnehmen und durch die Druckregulierung ersetzen.
3. Die Verstellerschraube der Druckregulierung ca. 3 mm herausdrehen.
4. Jetzt auf "Beutelabsaugung" und das Gerät im manuellen Modus starten und die Geräteklappe ganz normal nach unten drücken.
5. Nun wird die Druckregulierung durch das Ablesen des Unterdrucks am Manometer auf die gewünschte Stellung gebracht (Zudrehen bedeutet einen höheren Unterdruck – Aufdrehen bedeutet einen geringeren Unterdruck).
6. Wenn Sie ein Gerät ohne Manometer einsetzen kann der gewünschte Unterdruck nur nach Gefühl geregelt werden. Auch hier gilt: Zudrehen bedeutet einen höheren Unterdruck – Aufdrehen bedeutet einen geringeren Unterdruck.

Hinweis zur Schweißnaht:

Wenn die Druckregulierung zu weit geöffnet ist hält die Klappe des Gerätes nicht von selbst unten. Die Schweißnaht wird daher oft nicht sauber. **Erhöhen Sie** deshalb durch Drücken mit der flachen Hand auf die Geräteklappe **den Anpressdruck**, dass die Klappe unten bleibt und die Luft abgesaugt wird. Ist der gewünschte Unterdruck erreicht, den Schweißvorgang manuell einleiten und so lange den Schweißknopf gedrückt halten, bis die Pumpe abschaltet.

Alternativ:

die Regullerschraube ca. 1 Sekunde, nachdem das Schweißen eingesetzt hat zudrehen (im Uhrzeigersinn) denn dann wird keine Luft mehr aus dem Beutel abgesaugt und die Geräteklappe zieht es voll nach unten, **was sehr gute Nähte bedeutet.**

09. Über den Hersteller

Alle Hauser-Produkte stammen aus der eigenen Entwicklung und werden unter strengen Richtlinien hergestellt. Jedes Vakuumiergerät durchläuft eine 100%-ige Prüfung und Funktionskontrolle bevor es das Unternehmen verlässt - Qualität aus Deutschland!

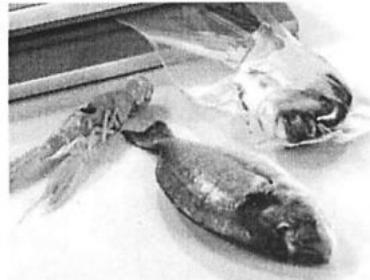
Hauser möchte sich bei Ihnen für den Kauf eines Hauser-Vakuumiergerätes bedanken und wünscht viel Freude mit dem Gerät.

Technische Änderungen an den beschriebenen Geräten, jederzeit vorbehalten.

Hauser-Vakuumiergeräte, ideal für den täglichen Einsatz



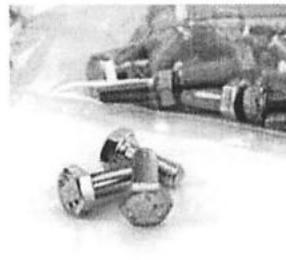
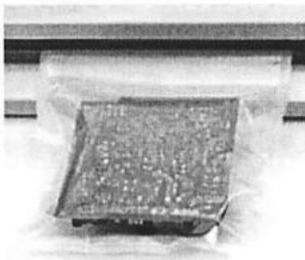
Lebensmittel-
bereich



Haushalts- und
Outdoorbereich



Industrie-
bereich



HAUSER

Vakuumsysteme



Technische Daten Vakuumiergerät 600

- Automatische Arbeitsweise
- Stabile 2-fach Schweißnaht
- Schweißbandlänge: 340 mm
- Max. Unterdruck von -0,94 bar
- Nennleistung P_{max}: 500 Watt
- Entnehmbarer Flüssigkeitsabscheider
- Einstellbare Schweißzeit
- Druckregulierung für geringes Vakuum bereits integriert
- Absaugvorrichtung für Behälter
- Bedienungsanleitung und 10 Testbeutel

Hauser Vakuumiersysteme

Sonnenstr. 38 78073 Bad Dürkheim www.hauser-vakuumiersysteme.de
Tel.: 07726 / 9382727 Fax: 07726 / 9382728
Mobil 0170-2237019 e-mail: vakuum-hauser@t-online.de

Die vorliegenden Tabellen enthalten nur Ca.-Richtwerte, da die Haltbarkeit der Lebensmittel von deren anfänglicher Frische und Zubereitungsart abhängig ist.
Es wird bei allen Lebensmitteln von einer Kühltemperatur von +3°C / +5°C und im Gefrierschrank von -18°C ausgegangen.

Lagerung im Gefrierschrank

Art der Lebensmittel	ohne Vakuum	mit Vakuum
frisches Fleisch	6 Monate	24-36 Monate
Hackfleisch	4 Monate	12 Monate
Geflügel	6 Monate	24-26 Monate
Fisch	6 Monate	24-36 Monate
frisches Gemüse	8 Monate	24-36 Monate
Pilze	8 Monate	24-36 Monate
Kräuter	3-4 Monate	8-12 Monate
Obst	6-10 Monate	24-36 Monate
Wurst	2 Monate	4-6 Monate
Suppen/Eintöpfe/Soßen/Flüssigkeiten	3-6 Monate	12-24 Monate
Backwaren	6-12 Monate	24-36 Monate
Kaffeebohnen	6-9 Monate	24-36 Monate
Kaffee, gemahlen	6 Monate	12-24 Monate
Brot/Brötchen	6-12 Monate	24-36 Monate

Lagerung im Kühlschrank

Art der Lebensmittel	ohne Vakuum	mit Vakuum
gekochte Speisen	2 Tage	10 Tage
frisches Fleisch	2 Tage	6 Tage
frisches Geflügel	2 Tage	6 Tage
gekochtes Fleisch	4-5 Tage	8-10 Tage
frischer Fisch	2 Tage	4-5 Tage
Wurst (Aufschnitt)	3 Tage	6-8 Tage
geräucherte Wurstwaren	7 Tage	15-18 Tage
Hartkäse	12-15 Tage	50-55 Tage
Weichkäse	5-7 Tage	13-15 Tage
rohes Gemüse	5 Tage	18-20 Tage
frische Kräuter	2-3 Tage	7-14 Tage
gewaschener Salat	3 Tage	6-8 Tage
frisches Obst	3-7 Tage	8-20 Tage
Süßspeisen	5 Tage	10-15 Tage

Tipp: Behälter und Lebensmittel vor dem Vakuumieren im Kühlschrank herunterkühlen.

Lagerung im Schrank/Regal:

Art der Lebensmittel	ohne Vakuum	mit Vakuum
Brot/Brötchen	2-3 Tage	7-8 Tage
Gebäck	120 Tage	300 Tage
Trockennahrungsmittel	10-30 Tage	60-90 Tage
roher Reis/Nudeln	180 Tage	365 Tage
Kaffee/Tee	30-60 Tage	365 Tage
Wein (Flaschenverschluss)	2-3 Tage	20-25 Tage
alkoholfreie Getränke (Flaschenverschluss)	7-10 Tage	20-25 Tage
alkoholfreie Getränke (Vakuum-Krug)	2-3 Tage	7-10 Tage
Backwaren	2-3 Tage	7-10 Tage
Nüsse	30-60 Tage	120-180 Tage
Cracker/Chips	5-10 Tage	20-30 Tage