

SMART VAC

Vakuumiergerät SmartVac (SV5000)



Sehr geehrte Genius-Kundin, sehr geehrter Genius-Kunde,

herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Vakuumiergerätes SmartVac (Modell SV5000).

Mit dem Genius SmartVac Vakuumiergerät können Sie viele Vorteile genießen, völlig ohne Kompromisse:

- frische Lebensmittel genau dann zubereiten, wenn Sie es möchten
- kostengünstig große Mengen einkaufen und portionieren
- zeitsparend vorbereiten

Machen Sie mehr aus Ihren Lebensmitteln - mit dem Genius SmartVac!

Inhaltsübersicht

1 Vor dem ersten Gebrauch	3
2 Sicherheits- und Warnhinweise	4
3 Komponenten und Funktionen	5
4 SmartVac im praktischen Einsatz	8
4.1 Inbetriebnahme	8
4.2 Vakuumieren von Folienbeuteln.....	8
4.3 Vakuumieren mit dem Adapterschlauch	11
5 Pflege und Reinigung.....	14
6 Tipps und Tricks zum Vakuumieren.....	15
6.1 Wissenswertes.....	15
6.2 Auftauen von vakuumierten Lebensmitteln	15
6.3 Einsatzbereiche von SmartVac.....	16
6.4 Hinweise zum Vakuumieren verschiedener Lebensmittel	16
7 Entsorgung	18
8 Technische Daten	18
9 Hinweise bei Störungen	19
Kundenservice	20

1 Vor dem ersten Gebrauch

- Überprüfen Sie das Set vor dem ersten Gebrauch auf Vollständigkeit und eventuelle Transportschäden. Bei Beanstandungen kontaktieren Sie bitte unseren Kundenservice. Die Kontaktdaten finden Sie auf der letzten Seite dieser Bedienungsanleitung.
- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch und nutzen Sie das Produkt ausschließlich wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für späteres Nachschlagen auf.



- Überprüfen Sie beim Auspacken die Vollständigkeit und den Zustand des kompletten Gerätes. Besonders wichtig ist es, dass keine Styroporteilchen im Vakuumkanal bleiben.

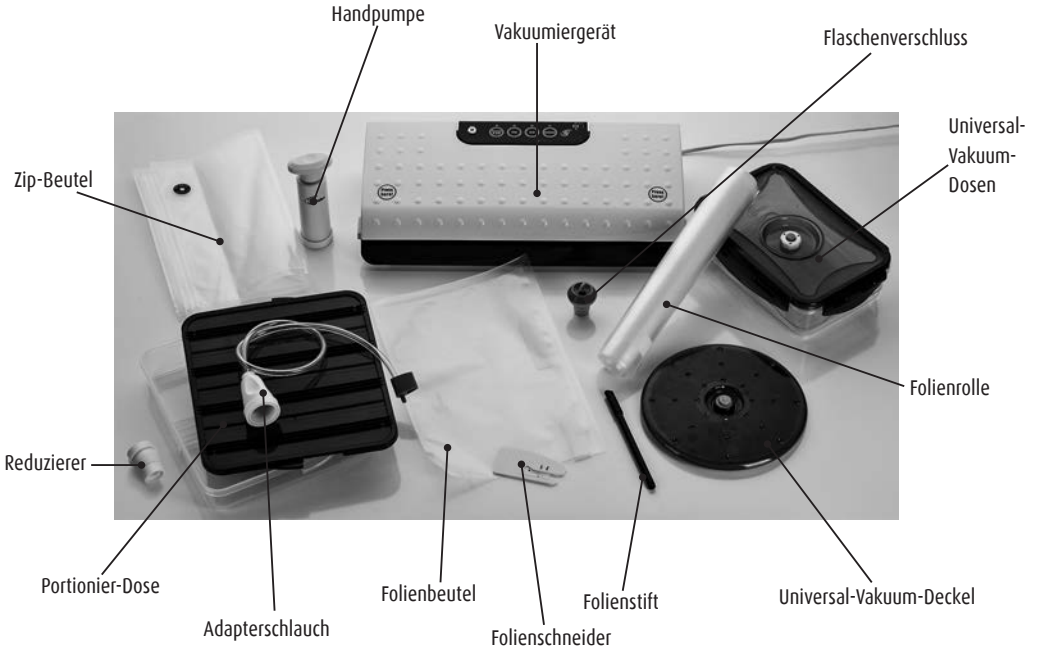
- Reinigen Sie das Vakuumiergerät vor dem ersten Gebrauch, insbesondere diejenigen Teile, die mit Lebensmitteln in Verbindung kommen (siehe: „Pflege und Reinigung“).

2 Sicherheits- und Warnhinweise

- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es in irgendeiner Weise beschädigt sein sollte. Es besteht Verletzungsgefahr.
- Das Schweißband wird während der Benutzung sehr heiß! **Verbrennungsgefahr!** Schweißband während der Benutzung und direkt danach niemals berühren!
- SmartVac ist nicht dafür bestimmt, von Personen (Erwachsenen) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder praktischer Erfahrung mit Haushaltsgeräten benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr unmissverständliche Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Nehmen Sie keine eigenmächtigen Umbauten, Reparaturen oder Veränderungen an dem Gerät vor.
- Niemals auf heiße Oberflächen oder in die Nähe von offenen Flammen stellen.
- Das Gerät ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.
- Halten Sie das Gerät unbedingt von Kindern fern. Es besteht Verletzungsgefahr.
- Verwenden Sie das Gerät nur mit den mitgelieferten Zubehörteilen, andernfalls beschädigen Sie das Gerät.
- Das Gerät nicht in die Nähe von warmen Oberflächen (bspw. Herdplatten), in den Ofen oder in die Spülmaschine stellen.
- Tauchen Sie das Gerät, Netzkabel und Netzstecker nie in Wasser!
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt!
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt ist, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden!
- Verwenden Sie niemals beschädigte Netzstecker und Netzkabel oder eine lose Steckdose.
- Bei Störungen Ihres Vakuuiergerätes oder bei Auftreten von Brüchen, Rissen oder Absplittierungen:
 - Trennen Sie das Gerät vom Netz
 - Setzen Sie sich mit dem Kundenservice in Verbindung.
- Geben Sie diese Bedienungsanleitung immer zusammen mit dem Produkt an Dritte weiter.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine geeignete, trockene Arbeitsfläche, damit es sicher steht und nicht herunterfallen kann.
- Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, empfehlen wir den Gebrauch von Original-Zubehörteilen, wie Beuteln und Rollen.
- Um die Funktion des Gerätes sicherzustellen, vermeiden Sie Gebrauch und Aufbewahrung bei extremen Temperaturen oder hoher Luftfeuchtigkeit.

3 Komponenten und Funktionen

3.1 Komponenten




Folgende Teile sind erhältlich:

- Vakuuiergerät SmartVac
- Adapterschlauch mit Verbindungsstecker und Glocke
- Flaschenverschluss
- Handpumpe
- Folienrolle klein (Breite 20 cm)
- Folienrolle groß (Breite 28 cm)
- Folienbeutel klein (Breite 20 cm x Länge 30 cm)
- Folienbeutel groß (Breite 28 cm x Länge 40 cm)
- Zip-Beutel mit Verschluss-Clip (wiederverwendbar)
- Universal-Vakuum-Dose (verschiedene Größen)
- Universal-Vakuum-Deckel
- Portionier-Dose (verschiedene Größen)
- Folienstift
- Folienstecher
- Reduzierer

In dieser Bedienungsanleitung werden alle erhältlichen Teile von SmartVac berücksichtigt. Es besteht die Möglichkeit, dass das von Ihnen erworbene Set nicht alle beschriebenen Teile enthält. Natürlich können Sie die gewünschten Teile jederzeit nachträglich erwerben.

3.2 Funktionen



1. **Port:** Anschluss für den Adapterschlauch für das Vakuumieren von Behältern und Zip-Beuteln.
2. **Bedienfeld**
3. **Ver-/Entriegelungstasten**
4. **Vakuulkammer:** kann zum Reinigen entnommen werden.
5. **Schweißband** (abgedeckt durch teflonbeschichtete Kunststoffolie): erzeugt eine gleichmäßige Schweißnaht.
6. **Taste „Vacuum & Seal“**
Zum automatischen Vakuumieren mit maximalem Unterdruck und anschließenden Verschweißen.
7. **Taste „Stop“**
Mit dieser Taste können Sie den Vakuumiervorgang von Folienbeuteln/Behältern jederzeit stoppen.
8. **Taste „Seal“**
Schweißvorgang einleiten. Kann auch separat z. B. zum Herstellen von Folienbeuteln genutzt werden. Beim Drücken/Aktivieren von „Vacuum & Seal“ wird der Schweißvorgang automatisch nach Abschluss des Vakuumierens eingeleitet.
9. **Taste „Container“**
Zum Vakuumieren von Behältern / Zip-Beuteln mit Hilfe des Adapterschlauches. Der Vakuumiervorgang wird bei Erreichen des eingestellten Unterdrucks gestoppt. Bei dieser Funktion ist der entstehende Unterdruck geringer als bei „Vacuum & Seal“, daher ist diese Funktion für Behälter ebenso wie für empfindlichere Lebensmittel geeignet. Bei dieser Funktion setzt keine automatische Schweißfunktion ein.
10. **Betriebsbereit-Signal „“**
Leuchtet dieses Symbol blau, ist der Deckel sicher eingerastet und das Gerät betriebsbereit.

Standardprogramm - Folienrollen und Folienbeutel

Folienrolle	Material: PA/PE Rolle á 20 cm Breite Rolle á 28 cm Breite
Folienbeutel	Material: PA/PE Beutel á 20 x 30 cm Beutel á 28 x 40 cm
Folienqualität	luftundurchlässig, mehrschichtig, lebensmittelecht, geschmacks- und geruchsneutral, wiederverwendbar, mikrowellentauglich, kochbeuteltauglich (Sous-vide-Garen), gefriergeeignet


4 SmartVac im praktischen Einsatz

4.1 Inbetriebnahme

Nachdem Sie die allgemeinen Hinweise und die Sicherheitshinweise gelesen haben, nehmen Sie SmartVac wie folgt in Betrieb:

- Stellen Sie SmartVac auf die Arbeitsplatte. Achten Sie darauf, dass das Gerät waagrecht steht und dass genügend Platz vorhanden ist, um die Lebensmittel im Folienbeutel vor das Gerät auf die Arbeitsplatte zu legen.
- Stecken Sie den Netzstecker des Gerätes in eine Steckdose.



Schließen Sie das Gerät, in dem Sie den Deckel zuklappen und mit beiden Handballen an den markierten Positionen „Press here“ drücken. Ist die Verriegelung des Deckels eingerastet, leuchtet das Symbol  in der rechten oberen Ecke des Displays blau. Das Gerät ist nun betriebsbereit.



Wenn Sie Folienbeutel verschweißen/vakuuieren möchten, **öffnen Sie** zunächst **das Gerät**, indem Sie die Verriegelungstasten auf beiden Seiten drücken und anschließend den Deckel aufklappen. Sie können die Folie jetzt in das Gerät einlegen.



Achtung!

Verbrennungsgefahr! Das Schweißband wird während der Benutzung sehr heiß. Berühren Sie das Schweißband nicht während und direkt nach dem Schweißvorgang.

4.2 Vakuumieren von Folienbeuteln

Automatisches Vakuumieren

Egal, ob selbst hergestellte (s. „Herstellen eines Beutels aus Folienrolle“) oder fertige Folienbeutel - zum Vakuumieren sollte der Beutel mindestens 5 cm länger sein als das zu vakuumierende Lebensmittel, das sich im Beutel befindet.

- Legen Sie die zu vakuumierenden Lebensmittel in den Folienbeutel.
- Achten Sie darauf, dass die Innenseite des Beutels, an der die Schweißnaht entsteht, sauber, trocken und frei von Lebensmittelresten ist.



- Öffnen Sie das Gerät, legen Sie den gefüllten Folienbeutel vor dem Gerät auf die Arbeitsfläche und ziehen Sie den Beutel so weit über das Schweißband, dass sich die offene Seite des Beutels in der Mitte der Vakuumkammer befindet.
- Achten Sie darauf, dass der Beutel glatt (ohne Falten) auf dem Schweißband aufliegt.



- Schließen Sie das Gerät (siehe „Inbetriebnahme“).
- Drücken Sie die Taste „Vacuum & Seal“. Der Folienbeutel wird automatisch vakuumiert und verschweißt. Während des Schweißvorganges brennt die entsprechende Kontrollleuchte.
- Nach Beendigung des Schweißvorganges erlischt die Kontrollleuchte. Öffnen Sie den Deckel und überprüfen Sie die Schweißnaht. Die Schweißnaht muss glatt und sauber sein.

Info

- Sollte das Gerät beim Vakuumieren Flüssigkeit aus dem Lebensmittel absaugen, stoppen Sie den Vakuumiervorgang durch Drücken der „Stop“-Taste. Lebensmittel mit hohem Feuchtigkeitsanteil sollten besser manuell vakuumiert werden.
- Halten Sie zwischen den einzelnen Vakuumier-/Schweißvorgängen stets einen Abstand von ca. 2 Minuten ein.

Manuelles Vakuumieren

Einige Lebensmittel (wie Brot, frisches Obst oder Salat) sind zu empfindlich oder besitzen einen zu hohen Feuchtigkeitsanteil, um sie mit dem automatisch voreingestellten Druck zu vakuumieren. Für diese Anwendungen empfehlen wir manuelles Vakuumieren. Das bedeutet, dass Sie den Vakuumiervorgang jederzeit anhalten können - und zwar dann, wenn Ihrer Einschätzung nach genügend Luft aus dem Folienbeutel heraus gezogen wurde.

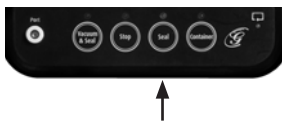
- Legen Sie die zu vakuumierenden Lebensmittel in den Folienbeutel.
- Achten Sie darauf, dass die Innenseite des Beutels, an der die Schweißnaht entsteht, sauber, trocken und frei von Lebensmittelresten ist.
- Öffnen Sie das Gerät, legen Sie den gefüllten Folienbeutel vor dem Gerät auf die Arbeitsfläche und ziehen Sie den Beutel so weit über das Schweißband, dass sich die offene Seite des Beutels in der Mitte der Vakuumkammer befindet.
- Achten Sie darauf, dass der Beutel glatt (ohne Falten) auf dem Schweißband aufliegt.
- Schließen Sie das Gerät (siehe „Inbetriebnahme“).
- Drücken Sie die Taste „Vacuum & Seal“. Wenn Ihrer Einschätzung nach genügend Luft aus dem Folienbeutel heraus gezogen wurde, drücken Sie die „Stop“-Taste. Dadurch wird der Vakuumiervorgang sofort beendet.
- Anschließend können Sie die „Seal“-Taste drücken, um den Beutel zu verschweißen oder Sie starten den Vakuumiervorgang erneut durch Drücken der Taste „Vacuum & Seal“.
- Während des Schweißvorganges brennt die Kontrollleuchte.
- Nach Beendigung des Schweißvorganges erlischt die Kontrollleuchte. Öffnen Sie den Deckel und überprüfen Sie die Schweißnaht. Die Schweißnaht muss glatt und sauber sein. Ist das nicht der Fall, verschweißen Sie den Beutel erneut nur auf dem Beuttrand.

Hinweise, zum Vakuumieren verschiedener Lebensmittel, finden Sie im Kapitel 6 („Tipps und Tricks“) dieser Bedienungsanleitung. Bitte lesen und beachten Sie die dort aufgeführten Hinweise.

Herstellen eines Beutels aus Folienrolle

Wenn Sie keine fertigen Folienbeutel zur Hand haben oder diese nicht die benötigte Größe aufweisen, können Sie aus dem Schlauch auf der Folienrolle selbst Folienbeutel in entsprechender Größe herstellen. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

- Entscheiden Sie, welche Folienrollenbreite Sie benötigen (20 cm oder 28 cm).
- Bestimmen Sie die Länge des benötigten Folienschlauches, in dem Sie zur Länge des zu vakuumierenden Lebensmittels noch 5 cm hinzurechnen. Sollten Sie den Folienbeutel später erneut verwenden wollen, müssen Sie pro zusätzlichem Schweißvorgang jeweils 2,5 cm hinzurechnen.
- Schneiden Sie die Folienrolle mit dem Folienschneider ab.



- Öffnen Sie das Gerät und legen Sie den Folienschlauch so über das Schweißband, dass sich ein Ende in der Mitte der Vakuumkammer befindet. Achten Sie darauf, dass die beiden Folienden glatt (ohne Faltenbildung) aufeinander liegen.
- Schließen Sie das Gerät (siehe „Inbetriebnahme“).
- Drücken Sie im Display die Taste „Seal“. Beim Schweißen brennt die entsprechende Kontrollleuchte.
- Nach Beendigung des Schweißvorganges erlischt die Kontrollleuchte. Öffnen Sie den Deckel und überprüfen Sie die Schweißnaht. Die Schweißnaht muss glatt und sauber sein.
- Sie können den Folienbeutel jetzt verwenden.

Vakuuieren der Portionier-Dosen

Die Portionier-Dosen eignen sich besonders zum Vakuumieren und/oder Einfrieren von vorgekochten Lebensmitteln. So können Sie eine volle Mahlzeit portionsweise einfrieren, ohne dass die einzelnen Lebensmittel sich vermischen. Die Portionier-Dose wird dabei nicht direkt vakuumiert, sondern wird in einem Folien- oder Zip-Beutel vakuumiert.

- Legen Sie die zu vakuumierenden Lebensmittel in eine Portionier-Dose und verschließen Sie diese.
- Stecken Sie die Portionier-Dose in einen Folienbeutel (oder Zip-Beutel - siehe „Vakuuieren von Zip-Beuteln“)



- Öffnen Sie das Gerät und legen Sie den Folienbeutel so über das Schweißband, dass sich ein Ende in der Mitte der Vakuumkammer befindet. Achten Sie darauf, dass die beiden Folienden glatt (ohne Faltenbildung) aufeinander liegen.
- Schließen Sie das Gerät (siehe „Inbetriebnahme“).




- Drücken Sie die Taste „Container“. Wenn die Funktion abgeschlossen ist (Kontrollleuchte „Container“ erlischt), drücken Sie auf die Taste „Seal“, um den Beutel zu verschweißen.
- Beim Schweißen brennt die Kontrollleuchte.
- Nach Beendigung des Schweißvorganges erlischt die Kontrollleuchte. Öffnen Sie den Deckel und überprüfen Sie die Schweißnaht. Die Schweißnaht muss glatt und sauber sein.

Info

- Verwenden Sie zum Vakuumieren der Portionier-Dosen nicht die Funktion „Vacuum & Seal“. Der dort voreingestellte Unterdruck ist zu hoch und könnte die Portionier-Dose beschädigen.
- Wenn Sie die Portionier-Dose in einem Zip-Beutel vakuumieren möchten, folgen Sie bitte der Anleitung für „Vakuumieren von Zip-Beuteln“.

4.3 Vakuumieren mit dem Adapterschlauch



- Schließen Sie das Gerät (siehe „Inbetriebnahme“).
- Wenn das Symbol  blau leuchtet, stecken Sie den Verbindungsstecker des Adapterschlauches in den auf dem Bedienfeld befindlichen Anschluss „Port“.



- Die Glocke des Adapterschlauches drücken Sie auf das Ventil des zu vakuumierenden Behälters / Zip-Beutels.
- Durch Drücken der Taste „Container“ wird der Behälter / Zip-Beutel automatisch vakuumiert. Der Vakuumiervorgang wird bei Erreichen des voreingestellten Unterdrucks automatisch beendet.

Vakuumieren von Universal-Vakuum-Dosen



- Legen Sie die zu vakuumierenden Lebensmittel in die Universal-Vakuum-Dose.
- Öffnen Sie den Ventilverschluss am Deckel der Universal-Vakuum-Dosen entgegen dem Uhrzeigersinn.
- Vakuumieren Sie die Dose wie unter 4.3 beschrieben.



- Nach Beendigung des Vakuuervorganges drehen Sie den Ventilverschluss am Deckel der Universal-Vakuum-Dose im Uhrzeigersinn zu.
- Wenn Sie das Vakuum wieder entfernen möchten, drücken Sie den Pin in der Mitte des Ventilverschlusses, sodass wieder Luft in den Behälter strömen kann.

- Beim Vakuuieren von Flüssigkeiten (Suppen, Saucen usw.) achten Sie darauf, dass die Dose nicht bis zum Rand gefüllt ist, sondern noch mindestens 1,5 cm bis zum Behälterrand frei bleiben.
- Die Universal-Vakuum-Dosen können auch manuell mit der Handpumpe vakuumiert werden. Setzen Sie dazu die Handpumpe auf das Ventil und pumpen Sie die Luft aus der Dose. Drehen Sie anschließend den Ventilverschluss zu.
- Eine leichte Verformung des Deckels beim Vakuuieren nach innen ist normal und kann durchaus dauerhaft bestehen bleiben. Die Funktionsfähigkeit ist dadurch allerdings nicht beeinträchtigt.

Info

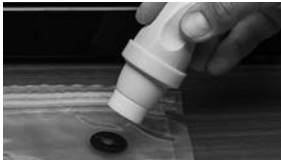
Die Universal-Vakuum-Dosen können sowohl zum Vakuuieren als auch unvakuumiert zum Frischhalten eingesetzt werden. Die Universal-Vakuum-Dose ist auslaufsicher, da das Ventil durch einfaches Drehen im Uhrzeigersinn auch unvakuumiert verschlossen werden kann.

Vakuuieren von Zip-Beuteln

Zusätzlich zu den normalen Folienbeuteln und den Folienrollen, können Sie auch fertige Zip-Beutel für SmartVac erwerben. Diese sind zum Vakuuieren sowohl mit dem Adapterschlauch als auch mit der Handpumpe geeignet. Die Zip-Beutel sind wiederverwendbar und können in Verbindung mit der Handpumpe auch super für schnelles Vakuuieren unterwegs verwendet werden.



- Legen Sie die zu vakuumierenden Lebensmittel in den Zip-Beutel.
- Schließen Sie den Zip-Beutel. Nutzen Sie den beim Zip-Beutel beigefügten Clip, um den Zip-Verschluss absolut dicht zu verschließen.
- Setzen Sie den Reduzierer auf die Glocke des Adapterschlauches.



- Vakuuieren Sie den Zip-Beutel wie unter 4.3 beschrieben.
- Um das Ventil sicher zu verschließen, streichen Sie nach dem Vakuuieren fest mit dem Finger darüber.
- Die Zip-Beutel können auch manuell mit der Handpumpe vakuumiert werden. Befestigen Sie dazu den Reduzierer an der Handpumpe, setzen Sie diese auf das Ventil und pumpen Sie die Luft aus dem Beutel.

Info

- Wenn Sie den Zip-Beutel mehrfach verwenden, achten Sie aus hygienischen Gründen darauf, dass der Beutel vor der Benutzung sauber, trocken und frei von Lebensmittelresten ist.
- Sie können in den Zip-Beuteln ebenfalls die Portionier-Dosen vakuumieren.

Vakuuieren mit dem Flaschenverschluss

Mit Hilfe des Flaschenverschlusses können Sie die Haltbarkeit von angebrochenen Flüssigkeiten in Flaschen z.B. Weine, Öle, Essig, Säfte usw. deutlich erhöhen.



- Verschließen Sie die Flasche mit dem Flaschenverschluss.
- Die Glocke des Adapterschlauchs auf den Flaschenverschluss drücken.
- Drücken Sie die Taste „Vacuum & Seal“ und die Flasche wird vakuumiert, der rote Bereich des Pins in der Mitte des Verschlusses versenkt sich dabei.
- Der Vakuuiervorgang wird automatisch nach Erreichen des voreingestellten Unterdrucks beendet.



- Ist der rote Bereich nach einiger Zeit wieder zu sehen, hat die Flasche ihr Vakuum verloren.
- Um das Vakuum vorher zu lösen, ziehen Sie einfach den Pin in der Mitte des Verschlusses nach oben, damit Luft in die Flasche strömen kann.

- Flaschen können auch manuell mit der Handpumpe vakuumiert werden. Setzen Sie dazu die Handpumpe auf den Flaschenverschluss und pumpen Sie die Luft aus der Flasche.

Info

Flüssigkeiten, die Kohlensäure enthalten, eignen sich nicht zum Frischhalten durch Vakuumieren!

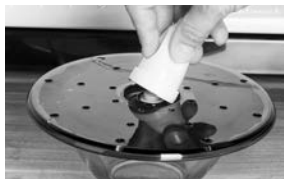
Vakuuieren mit dem Universal-Vakuu-Deckel

Der Universal-Vakuu-Deckel ist zum Vakuumieren von Gefäßen und Behältern aller Art ab einem Durchmesser von ca. 6 cm bis ca. 17 cm (z.B. Töpfe, Schüsseln, Desserts in Schalen, Becher, Gläser usw.) geeignet.

Achtung!

Verwenden Sie nur geeignete, stabile Behälter. Beschädigte Gefäße oder ungeeignete Behälter aus dünnem Kunststoff oder einfachem Glas können aufgrund des erzeugten Unterdrucks implodieren und dabei Verletzungen verursachen!

- Legen Sie die zu vakuumierenden Lebensmittel in einen Behälter und verschließen Sie diesen mit dem Universal-Vakuu-Deckel. Dabei muss die Silikon-Dichtung im Deckel glatt auf dem Rand des Behälters aufliegen.



- Vakuumieren Sie das Gefäß wie unter 4.3 beschrieben.
- Zum Lösen des Vakuums biegen Sie das Silikon-Ventil in der Mitte des Deckels zur Seite. Luft kann in das Gefäß fließen und Sie können den Deckel problemlos wieder abnehmen.

- Beim Vakuumieren von Flüssigkeiten (Suppen, Saucen usw.) achten Sie darauf, dass der Behälter nicht bis zum Rand gefüllt ist, sondern noch mindestens 1,5 cm bis zum Behälterrand frei bleiben.
- Die Universal-Vakuum-Deckel können auch manuell mit der Handpumpe vakuumiert werden. Setzen Sie dazu die Handpumpe auf das Ventil und pumpen Sie die Luft aus dem Behälter.

5 Pflege und Reinigung



Achtung!

Ziehen Sie vor Beginn der Reinigung **IMMER** den Netzstecker aus der Steckdose!

Zur Reinigung des Gerätes verwenden Sie bitte ein weiches, trockenes oder ein mit einem milden handelsüblichen Spülmittel angefeuchtetes Tuch. Verwenden Sie keine rauen Schwämme oder Scheuermittel, diese zerkratzen die Kunststoffoberflächen oder beschädigen einzelne Bauteile.

- Das Bedienfeld ist mit Kunststoff überzogen und kann mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.
- Das Gerät muss bei jedem Einsatz komplett trocken sein.
- Sollte Flüssigkeit in das Innere des Gerätes eingedrungen sein, schließen Sie das Gerät auf keinen Fall an das Stromnetz an. Setzen Sie sich bitte umgehend mit Ihrem Händler oder der zuständigen Servicestelle in Verbindung.
- Das Schweißband ist teflonbeschichtet. Eventuelle Folienrückstände können mit einem weichen Tuch entfernt werden. Reinigen Sie das Schweißband nur im abgekühlten Zustand. Auf keinen Fall scharfe Gegenstände zum Abkratzen benutzen, damit würden Sie das Schweißband beschädigen.



- Die Vakuumkammer ist herausnehmbar.
 - Reinigen Sie sie mit einem feuchten Tuch.
 - Sollte die Vakuumkammer stark verschmutzt sein, kann sie auch unter fließendem Wasser gereinigt werden. Lassen Sie die Vakuumkammer danach gründlich trocknen, damit kein Wasser in das Vakuumiergerät gelangt.
- Den Adapterschlauch können Sie bei Bedarf mit einem feuchten Tuch abwischen.
 - Obwohl die Zubehörteile (Behälter, Deckel, Handpumpe und Flaschenverschluss) in der Spülmaschine gereinigt werden können, empfehlen wir eine Reinigung von Hand, um die Vorzüge und Funktionen der Produkte langfristig zu erhalten.



Achtung!

- Tauchen Sie SmartVac niemals in Wasser und reinigen Sie es nicht unter fließendem Wasser.
- Sprühen Sie keinen Reinigungsmittel direkt auf die Oberflächen oder Innenseiten des Gerätes.

6 Tipps und Tricks zum Vakuumieren

6.1 Wissenswertes

Was ist Vakuum?

Technisch gesehen bedeutet Vakuum die Abwesenheit von Luft. Beim Vakuumieren wird also Luft aus einem geschlossenen Raum entzogen, in unserem Fall aus einem Beutel oder einem Vakuum-Behälter. Die damit verbundene Verringerung des Sauerstoffgehalts in einer Verpackung reduziert die Gefahr von schädlichen Oxidationsreaktionen deutlich, denn Sauerstoff ist eine wichtige Voraussetzung für das Wachstum von Schimmelpilzen und Bakterien.

Die Verringerung des Sauerstoffgehaltes in einem geschlossenen Behälter durch Vakuumieren verhindert bzw. verlangsamt dementsprechend den Verderb von Lebensmitteln.

Vakuumieren bedeutet, dass in den Behältern und Folienbeuteln ein Unterdruck entsteht. Die Lagerung unter Vakuum ermöglicht die Verlängerung der Haltbarkeit ohne Qualitätsverluste.

Was ist Gefrierbrand?

Zähes, strohiges Fleisch, fades Gemüse und Obst ohne Eigengeschmack – die Ursache ist Gefrierbrand. Gefrierbrand entsteht, wenn durch undichte oder luftdurchlässige Verpackungen tiefgefrorene Ware mit Luft in Berührung kommt.

Bei den unvermeidbaren Temperaturschwankungen in der Tiefkühlkette entsteht Kondenswasser, welches wieder gefriert und damit die Oberfläche des Tiefgefrorenen austrocknet. Dabei werden sowohl das Aroma als auch die Vitamine zerstört. Schon nach kurzer Zeit schmecken die Fettschichten des Fleisches ranzig und auch bei Obst und Gemüse gehen Geschmacksstoffe und Vitamine verloren.

Gefrierbrand tritt am ehesten bei Lebensmitteln mit hohem Flüssigkeitsanteil, bspw. Fleisch, auf. Gefrierbrandstellen erkennen Sie an weißen bis braun-grauen Flecken.

Wie verhindert man Gefrierbrand?

Besonders wichtig ist es, dass Sie die richtigen Verpackungen benutzen. Nur dann kann es einen sicheren und dauerhaften Schutz vor Qualitätsverlusten geben. Behälter und Beutel sollten für den Einsatz im Gefrierschrank geeignet sein, damit sie den extremen Minustemperaturen im Gefrierschrank standhalten und nicht kaltspröde werden. Durch Vakuumieren erzeugen Sie eine sehr eng anliegende Verpackung, die das Gefrierbrand-Risiko nahezu vollständig unterbindet.

Kommt es doch einmal zu Gefrierbrand, schneiden Sie die befallenen Stellen großzügig heraus. Sie sind zwar im mikrobiologischen Sinne nicht verdorben, beeinträchtigen aber deutlich den Geschmack.

6.2 Auftauen von vakuumierten Lebensmitteln

Legen Sie die vakuumierten Lebensmittel zum schonenden Auftauen in den Kühlschrank. Insbesondere verderbliche Lebensmittel sollten niemals bei Raumtemperatur aufgetaut werden. Brot und andere Backerzeugnisse können bei Raumtemperatur aufgetaut werden. Tiefgefrorene Flüssigkeiten, bspw. Suppen, können direkt im Beutel im heißen Wasserbad aufgetaut werden.

Nach dem Auftauen die Lebensmittel bald konsumieren und nicht wieder einfrieren.

6.3 Einsatzbereiche von SmartVac

SmartVac wird Ihre Gewohnheiten bei Einkauf und Aufbewahrung von Lebensmitteln verändern.

Mit SmartVac können Sie eine Vielzahl von Lebensmitteln aufbewahren und dabei gleichzeitig deren Frische und Geschmack erhalten. Vakuumverpackt bleiben Lebensmittel deutlich länger frisch als bei herkömmlichen Aufbewahrungsmethoden. Sie sparen Zeit und Geld, da weniger Lebensmittel verderben.

- Vakuumieren Sie Lebensmittel, bspw. Fisch, Fleisch und Gemüse, zum Einfrieren oder Aufbewahren.
- Kaufen Sie kostengünstig größere Mengen, die Sie aufteilen und vakuumieren.
- Kochen Sie im Voraus und vakuumieren Sie fertig portionierte Mahlzeiten absolut luftdicht.
- Erhitzen Sie die vakuumierten Lebensmittel in der Mikrowelle oder im Wasserbad (Sous-vide Garen).
- Marinieren Sie Fleisch schnell und nachhaltig unter Vakuum.
- Bereiten Sie Lebensmittel für Picknick, Camping oder Barbecues vor und vakuumieren Sie diese luft- und staubdicht.
- Frieren Sie Lebensmittel ohne Gefahr von Gefrierbrand ein.
- Vakuumieren Sie trockene Lebensmittel wie Nüsse oder Müsli, um diese länger aufbewahren zu können.

Für den Einsatz in der Gefriertruhe empfehlen wir unsere Folienbeutel oder die Portionier-Dosen. Universal-Vakuum-Dosen und der Universal-Vakuum-Deckel sind besonders für den Einsatz im Kühlschrank und für unterwegs geeignet.

Alle Behälter können auch zum Erwärmen in der Mikrowelle verwendet werden. Dabei sollte der Deckel der Universal-Vakuum-Dose nur aufgelegt werden, damit entstehender Dampf entweichen kann.

Auch viele andere Gegenstände können mit SmartVac vor Feuchtigkeit und Schmutz geschützt werden.

- Schützen Sie wertvolle Dokumente, Fotos oder Bücher vor Umwelteinflüssen.
- Silberbesteck, Münzsammlungen oder Schmuck können vor Anlaufen und Rost gesichert werden.
- Ausrüstung für den nächsten Segel- oder Campingausflug, wie Medikamente und Batterien, bleibt trocken und sauber.

6.4 Hinweise zum Vakuumieren verschiedener Lebensmittel

- Vakuumieren kann das Einfrieren, Erhitzen oder Konservieren nicht ersetzen. Kühlen oder gefrieren Sie verderbliche Lebensmittel unmittelbar nachdem Sie sie vakuumiert haben. Lassen Sie sie nicht bei Zimmertemperatur liegen.
- Die Haltbarkeitsdauer trockener Lebensmittel, wie Nüsse oder Getreide, erhöht sich, wenn Sie die vakuumierten Lebensmittel dunkel und kühl lagern.
- Vakuumieren Sie nur qualitativ einwandfreie Ware und entfernen Sie schadhafte Stellen vor dem Vakuumieren.
- Weiche und empfindliche Produkte (Fisch, Beeren usw.) sollten Sie eine Nacht vorfrieren. Nachdem Sie diese Lebensmittel vorgefroren haben, können Sie sie vakuumieren und wieder in den Gefrierschrank legen. Oder verwenden Sie für diese Lebensmittel einfach unsere Portionier-Dosen.



Achtung!

Pilze, rohen Knoblauch oder rohe Kartoffeln nie vakuumverpacken.

Beispiele:

- **Gemüse** vor dem Vakuumieren blanchieren, um die Enzyme zu stoppen und den Geschmack, die Farbe und die Konsistenz zu bewahren. Blanchierzeiten: frisches Blattgemüse oder Bohnen 1-2 Minuten, zerschnittene Zucchini 3 Minuten, Brokkoli- oder Blumenkohl-Röschen 3-4 Minuten, Getreide 7-11 Minuten. Anschließend das Gemüse in Eiswasser tauchen, um den Garprozess zu unterbrechen. Vor dem Vakuumieren auf einem Papiertuch gründlich abtropfen lassen.
- Zum Aufbewahren von **Blattgemüse** sind am besten unsere Universal-Vakuum-Behälter geeignet. Das Gemüse waschen, auf einem Papiertuch abtropfen lassen und im Behälter aufbewahren – so bleiben Spinat und Grünsalat frisch und knackig.
- Um **Hartkäse** lange frisch zu halten, sollten Sie den Käse nach jedem Verzehr vakuumverpacken.

 **Info**

Beim Blanchieren ist es wichtig, dass das Wasser wirklich stark kocht und nur kurzfristig beim Eintauchen der Lebensmittel abkühlt und gleich darauf weiter kocht. Deshalb lieber mehrere kleine als eine große Portion blanchieren.

SmartVac ist nur unter bestimmten Bedingungen zum Vakuumieren von Flüssigkeiten oder Lebensmitteln mit hohem Feuchtigkeitsanteil geeignet!

Beim Vakuumieren solche Lebensmittel sollten Sie Folgendes beachten:

- Gekochtes und rohes **Fleisch** oder **Fisch**: Um die besten Resultate zu erreichen, stellen Sie das Fleisch oder den Fisch vor dem Vakuumieren 1-2 Stunden in den Gefrierschrank. Dadurch bleibt die Konsistenz und Form erhalten und das Vakuumieren wird leichter. Andernfalls legen Sie ein gefaltetes Küchentuch zwischen das Fleisch und die Beutelöffnung vor der Schweißnaht. Lassen Sie das Papiertuch beim Vakuumieren im Beutel, damit es die überschüssige Flüssigkeit aufsaugen kann.
- Wir empfehlen **Flüssigkeiten** (bspw. Suppen und Soßen) mit Hilfe der Universal-Vakuum-Dosen zu vakuumieren. Wenn Sie Flüssigkeiten im Folienbeutel aufbewahren möchten, sollten Sie sie zuerst einfrieren und anschließend vakuumieren.

 **Tipps**

- Rindfleisch kann nach dem Vakuumieren zwar dunkler erscheinen, da der Sauerstoff entzogen wurde, es ist aber nicht verdorben.
- Wenn Sie Lebensmittel mit scharfen Kanten, bspw. Knochen oder Schalentiere, vakuumieren möchten, wickeln Sie die Lebensmittel vor dem Vakuumieren in Küchenpapier ein. So vermeiden Sie, dass der Beutel beschädigt wird.
- Zum Vakuumieren von zerbrechlichen und druckempfindlichen Lebensmitteln, bspw. Waldbeeren oder Plätzchen, empfehlen wir die Verwendung von Universal-Vakuum-Dosen oder Portionier-Dosen.

7 Entsorgung



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne zeigt an, dass dieses Produkt nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Entsorgen Sie elektrische und elektronische Geräte bitte über Ihr örtliches kostenloses Rücknahmesystem.

Tragen auch Sie mit dem ordnungsgemäßen Entsorgen Ihrer Gerätes zum Schutz der Umwelt und der Gesundheit Ihrer Mitmenschen bei. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

Weitere Informationen zu Entsorgung und Recycling dieses Gerätes erhalten Sie bei den kommunalen Entsorgungsbetrieben, dem Geschäft in dem Sie das Produkt gekauft haben oder beim Hersteller.

8 Technische Daten

Vakuuiergerät 

Abmessungen	39 cm (L) x 18 cm (B) x 9 cm (H)
Gewicht	ca. 2,0 kg
Material	Gehäuse - Kunststoff (ABS)
Vakuuierleistung	bis zu -700 mb
Spannung	220 - 240 V
Nennleistung	125 W
Pumpvolumen	bis zu 16 l / Min.
Steuerung	elektronisch
Modell	SV5000

9 Hinweise bei Störungen

Betriebsstörung:	Abhilfe:
SmartVac reagiert nicht auf Tastendruck.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Prüfen Sie, ob der Deckel ordnungsgemäß verriegelt ist. ■ Prüfen Sie, ob das Stromkabel in Ordnung ist und ob der Stecker in der Steckdose steckt. ■ Prüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Spannung Ihres Stromnetzes übereinstimmt.
Folienbeutel wird nicht komplett vakuumiert.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Prüfen Sie, ob sich der Folienbeutel in der Mitte des Vakuumkanals befindet. ■ Prüfen Sie bei selbst hergestellten Folienbeuteln, ob die erste Schweißnaht dicht ist. ■ Prüfen Sie, ob der Folienbeutel in Ordnung ist – nicht eingerissen, durchlöchert oder anderweitig beschädigt. ■ Test: Verschweißen Sie den Beutel und tauchen Sie ihn in Wasser. An den undichten Stellen treten Luftblasen auf. Falls der Beutel nicht wieder geöffnet, vakuumiert oder verschweißt werden kann, verwenden Sie einen neuen Beutel.
Folienbeutel verliert sein Vakuum.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Prüfen Sie, ob die Schweißnaht frei von Falten, Speiseresten, Fett und Feuchtigkeit ist. Öffnen Sie ggf. den Beutel und reinigen Sie ihn auf der Innenseite. Verschweißen Sie den Beutel erneut. ■ Prüfen Sie generell den Zustand des Beutels auf Beschädigungen.
Folienbeutel schmilzt oder lässt sich nicht komplett verschweißen.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Prüfen Sie, ob die Beutelinenseite, an der die Schweißnaht entstehen soll, sauber, fettfrei und trocken ist.
Kontrollleuchte „Seal“ blinkt	<ul style="list-style-type: none"> ■ bedeutet, dass der Schweißvorgang abgebrochen wurde und kein Schweißen möglich ist ■ Neuen Folienbeutel einsetzen
Versehentlich Funktion „Container“ betätigt, ohne dass ein Gegendruck (in Form von Zip-Beutel, Dose o.ä.) vorhanden ist	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vakuumziehen hört nach ca. 1 Minute automatisch auf und springt auf „Seal“ (Schweißband erwärmt sich aber nicht)
SmartVac vakuumiert keine Behälter bzw. die Behälter können das Vakuum nicht aufrecht erhalten.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Prüfen Sie, ob der Verbindungsstecker am Adapterschlauch richtig befestigt ist. ■ Prüfen Sie den richtigen Sitz und den ordnungsgemäßen Zustand der Behälter-Dichtung. ■ Prüfen Sie, ob das Ventil des Behälters sauber und trocken ist. Falls nötig nochmals ausbauen, reinigen und wieder einbauen.

Betriebsstörung:	Abhilfe:
Versehentlich Funktion „Container“ für Folienbeutel aktiviert	<ul style="list-style-type: none">■ Vakuuervorgang wird durchgeführt, es setzt aber keine Schweißfunktion ein■ Beutel nachträglich mit der „Seal“-Funktion verschweißen, diese manuell drücken.
Versehentlich Funktion „Vacuum & Seal“ aktiviert ohne eingelegte Folie	<ul style="list-style-type: none">■ Vakuuervorgang schaltet sich nach kurzer Zeit automatisch ab und die Schweißfunktion springt an■ VORSICHT! Das Schweißband wird heiß.
Folienbeutel mit Loch	<ul style="list-style-type: none">■ Vakuuervorgang hört nach ca. 60 Sekunden automatisch auf■ Neuen Folienbeutel einsetzen
Die auftretenden Betriebsstörungen lassen sich nicht beheben.	<ul style="list-style-type: none">■ Wenden Sie sich unbedingt an die angegebene Service-Adresse.■ Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachleuten durchgeführt werden, da ansonsten die Haftung sowie der Gewährleistungsanspruch erlischt.

Kundenservice

Sollten Sie Fragen zum Gerät sowie zu Ersatz-/Zubehörteilen haben, kontaktieren Sie unseren Kundenservice unter:

✉ service@genius-germany.de

☎ +49 (0) 6431 9 21 96 00

(MONTAG BIS FREITAG VON 9.00 BIS 18.00 UHR)

Oder besuchen Sie uns unter www.genius.tv