







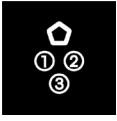


Funktionen - kurz erklärt



Symbol	Funktion	Beschreibung
	Stand-by	<p>Die Kontrollleuchte leuchtet, wenn die Maschine zehn Minuten im Stillstand ist. Es wird dadurch signalisiert, dass die Maschine betriebsbereit ist.</p> <p>Durch Drücken eines beliebigen Symbols, kehren Sie in den Online-Status zurück.</p>
	Sous-Vide	<p>Mit dieser Funktion können Packungen für die Sous-Vide-Garmethode hergestellt werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> ① für feste Produkte, z. B. Fleisch und Wurzelgemüse ② für weiche Produkte, z. B. Fisch und Kürbisgewächse ③ für besonders weiche Produkte, z. B. empfindliches Gemüse <p>Durch Drehen des Drehknopfes kommt man zur gewünschten Einstellung. Durch Drücken des Drehknopfes wird das Programm aktiviert.</p>
	Einstellbare Siegelzeit	<p>Wenn die Maschine eingeschaltet ist, kann die Versiegelungszeit zwischen 0,0 und 8,0 Sekunden eingestellt werden. Wenn der Drehknopf an diesem Symbol stoppt, leuchtet das Symbol und zeigt die Versiegelungszeit an. Durch einmaliges Drücken des Drehknopfes können Sie nun die Versiegelungszeit einstellen.</p> <p>Die Zeit wird durch Drehen des Knopfes im Uhrzeigersinn erhöht und durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn verringert. Wenn Sie mit dem Einstellen der gewünschten Zeit fertig sind, drücken Sie bitte den Drehknopf, um die Zeit zu bestätigen. In der Regel benötigt man mehr Zeit, je dicker der Vakuumbbeutel ist.</p>

Symbol	Funktion	Beschreibung
	Einstellbares Vakuum	Wenn der Drehknopf an diesem Symbol stoppt, können Sie durch Drücken des Drehknopfes das gewünschte Vakuum einstellen. Für das Vakuumieren der Produkte können Werte von 40 % bis 100 % individuell eingestellt werden. Sobald Sie den Deckel schließen, startet der Vakuumiervorgang. Es ertönt nach Fertigstellung des Vorgangs ein „BEEP“-Ton, der anzeigt, dass der Vakuumiervorgang erfolgreich abgeschlossen wurde.
	Externes Vakuum	Mit dieser Funktion können Vakuumbehälter oder Flaschen mit einem Vakuumverschluss über den Vakuumschlauch vakuumiert werden.
	Marinieren	Mit dieser Funktion wird das Eindringen der Marinade in ein Lebensmittel beschleunigt. Die Marinierzeit kann zwischen 9 und 66 Minuten frei gewählt und eingestellt werden.
	Geringes Vakuum	Mit dieser Funktion können weiche und druckempfindliche Produkte vakuumiert werden, z. B. gekochte Nudeln, Mehlspeisen und Obst. Das Vakuum ist auf 30 % voreingestellt und kann nicht verändert werden.
	Maximales Vakuum	Mit dieser Funktion können feste und weniger druckempfindliche Produkte vakuumiert werden, z. B. Fleisch, Wurst und Wurzelgemüse. Das Vakuum ist auf 95 % voreingestellt und kann nicht verändert werden.
	Favoriten	Bei dieser Funktion stehen Ihnen drei fest voreingestellte Programme zur Verfügung. Der hinterlegte Wert wird im Display angezeigt. <ul style="list-style-type: none"> ① 90 % Vakuum ② 80 % Vakuum ③ 60 % Vakuum <p>Durch Drehen des Drehknopfes kommt man zur gewünschten Einstellung, durch Drücken des Drehknopfes wird das Programm aktiviert.</p>