

CE

vaculid[®] - Vakuumpumpe

DE

- Mit der vaculid[®] - Vakuumpumpe für vaculid[®] - Deckel können Gastronorm-Behälter sowie GN-thermo**plates**[®] von Rieber unter Vakuum gesetzt und damit Speisen länger und sicherer gelagert werden.
- Mit vaculid[®] kann bei niederm Siedepunkt gekocht werden, beispielsweise im thermoport[®] zuheizbar aus Kunststoff.
- Alle Lebensmittel können dank vaculid[®] vakuumiert werden – auch druckempfindliches wie Gemüse, Obst und Fisch.

Original-Betriebsanleitung

Rieber Professional. Unsere Lösungen bringen Ihnen Qualität, Sicherheit sowie vor allem hohe Energie-Effizienz und Wirtschaftlichkeit.

Bereits Napoleon wusste um die Vorteile von haltbarer Wegzehrung. So schrieb er 1810 einen Wettbewerb aus, dessen Ziel es war die Lebensdauer von Speisen zu erhöhen. Nicolas Appert hatte entdeckt, das man Speisen durch Einkochen haltbar machen konnte. Die Idee des Weckglases war geboren. Ein erster Schritt war gemacht.

Inhaltsverzeichnis

1	Wichtige Hinweise	3
1.1	Gebrauch der Anleitung	3
1.2	Benannte geschützte Markenzeichen	3
1.3	Hinweis auf die Geräte der Produktreihe	3
2	Gerätebeschreibung	4
2.1	Benennung	4
2.2	Technische Daten	5
2.3	Zubehör	5
3	Verwendungszweck	5
4	Allgemeine Sicherheitshinweise	6
4.1	Grundsätze	6
4.2	Zum Gebrauch von Elektrogeräten	6
4.3	Gerätespezifische Sicherheitshinweise	7
4.4	Hinweis auf einzuhaltende Vorschriften	7
4.5	Verhalten im Notfall.....	7
5	Vor dem ersten Benutzen	7
6	Gebrauch	7
6.1	Sicherheitshinweise zum Gebrauch	7
6.2	Arbeitsfolge	8
6.3	Nützliche Hinweise.....	9
7	Reinigung, Wartung und Pflege	10
7.1	Sicherheitshinweise zu Reinigung, Wartung und Pflege	10
7.2	vaculid® - Vakuumpumpe reinigen.....	10
7.3	Zubehör	11
7.4	Gerät trocken und sauber in Bereitschaft halten	12
8	Betriebsstörungen /Service	13
9	Haftung und Gewährleistung	14
10	EG-Konformitätserklärung	14
11	Adresse des Herstellers	14

1 Wichtige Hinweise

1.1 Gebrauch der Anleitung



WICHTIG

Schützen Sie sich vor Gefahren und vermeiden Sie Schäden an Ihrem Gerät.

- ▶ Lesen Sie unbedingt die Gebrauchsanleitung vor dem ersten Benutzen.
- ▶ Bewahren Sie die Anleitung auf und geben Sie diese an Nachbesitzer weiter.

Bestandteile der Anleitung sind:

- Instruktion „Vakuuieren – Generelle Informationen“.
- Ersatzteilbestellung. Siehe hierzu die Homepage <http://www.riever.de>



Anwendertipp

Das beiliegende Informationsblatt „Vakuuieren – Generelle Informationen“ wird regelmäßig aktualisiert mit sicherlich interessanten Hinweisen, auch für Sie.

- ▶ Melden Sie sich beim Newsletter an. So sind Sie stets bestens informiert.
- ▶ Oder sprechen Sie unser Serviceteam einfach direkt an. Vielen Dank.

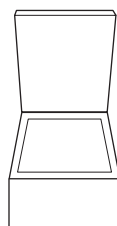
1.2 Benannte geschützte Markenzeichen

- vaculid® ist ein geschütztes Markenzeichen der Rieber GmbH & Co. KG.
- GN-thermoplates® ist ein geschütztes Markenzeichen der Rieber GmbH & Co. KG.

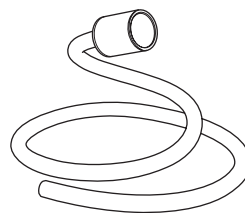
1.3 Hinweis auf die Geräte der Produktreihe

VAC+SAVE

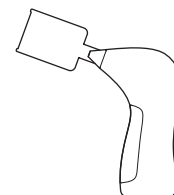
gastronorm360



vaculid® funktioniert in der Kammerpumpe



... und durch den Pumpenadapter von Rieber GmbH & Co. KG, sowohl mit der normalen Vakuumpumpe...



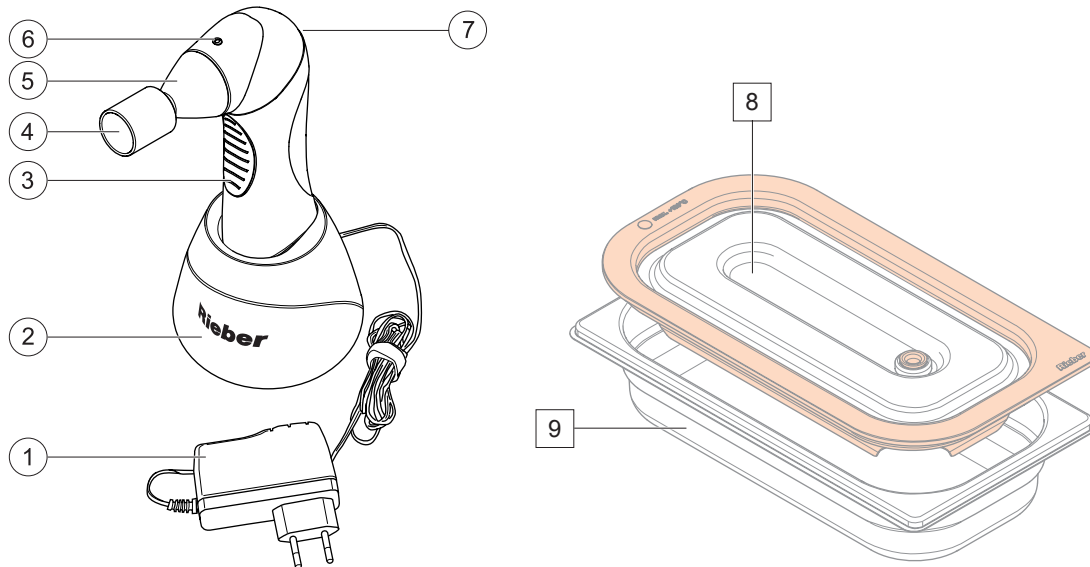
...als auch mit der speziellen vaculid® - Vakuumpumpe

2 Gerätebeschreibung

Dieses Kapitel vermittelt Wissenswertes über Aufbau und Funktion dieses Gerätes.

2.1 Benennung

Hier werden die Teile benannt, die anschließend für ein leichteres Verstehen wichtig sind.



vaculid[®] - Vakuumpumpe

- 1 Netzteil mit Netzleitung und Anschlussstecker
- 2 Halterung für vaculid[®] - Vakuumpumpe
- 3 Bedientaste → beim Drücken der Taste wird 'vakuumiert'
- 4 vaculid[®] - Adapter → Passt auf alle Anschlüsse des vaculid[®].
- 5 'Transparente Abdeckung'
- 6 Kontrollleuchte → Die Kontrollleuchte leuchtet grün, wenn das Vakuum erzeugt ist.
- 7 Ausblasöffnung → Die vakuumierte Luft wird ausgeblasen. Das Geräusch ist hörbar.
Am unteren Ende des Gehäuses befinden sich der Anschluss für Anschlussstecker und das Typenschild.

Zubehör:

- 8 vaculid[®] - Deckel → Das Ventil und die Spezialdichtung verschließen den Behälter hermetisch.
- 9 Behälter → Hierfür geeignete Behälter sind Gastronorm-Behälter sowie GN-thermoplates[®] von Rieber. Siehe hierzu Homepage <http://www.riever.de>

Wirkungsweise:

- 'Vakuum bezeichnet den Zustand eines Gases in einem Volumen bei einem Druck, der deutlich geringer ist als der Atmosphärendruck bei Normalbedingungen', laut www.wikipedia.org.
- Beim Eindrücken des vaculid[®] - Deckels in den Behälter bei geschlossenem vaculid[®] - Ventil entsteht ein leichter Unterdruck. Das Geräusch entweichender Luft ist hörbar.
- Mit der vaculid[®] - Vakuumpumpe erzeugen Sie ein Vakuum /Unterdruck.
- Nach dem Betätigen des vaculid[®] - Ventils können Sie den Deckel entfernen.

2.2 Technische Daten

- 1N AC 230V 50/60 Hz, 12 V-Gleichstrom, 15 W, Netzkabels circa 1,8 m, 15 W, Schutzart IP3X
- Saugleistung 13 Liter pro Minute; Unterdruck circa 500 mm bar; nach jedem Vorgang sind circa 2 Minuten abzuwarten – das Gerät kühlt währenddessen ab
- Zulässige Umgebungstemperatur 0 °C bis +55 °C bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von 75%
- Gewicht circa 400 g, Abmessungen circa 20 x 14 x 5 cm; Gehäuse aus Kunststoff

2.3 Zubehör

Verwenden Sie aufeinander abgestimmte Produkte



Anwendertipp

Mit dem optimalen Zubehör ist **vaculid**® - energiesparend, die Verwendungsmöglichkeit erweitert sich. Rieber-Produkte sind gekennzeichnet mit 'Rieber'.

- ▶ Verwenden Sie **vaculid**® - Deckel, **thermoplates**® und Zubehör von Rieber GmbH & Co. KG.
 - Lagern, vorbereiten, kochen, grillen, garen, verteilen und ausgeben aus einem Behältnis.

3 Verwendungszweck

Dieses Kapitel vermittelt den bestimmungsgemäßen Gebrauch und warnt vor vorhersehbarem Missbrauch, zu Ihrer Sicherheit.

Allgemein bestimmungsgemäß sind:

- Für die Systemgastronomie, Catering, Hotellerie, Gastronomie sowie für die private Nutzung bzw. den Hausgebrauch zulässig.
- Geeignetes Zubehör sind Gastronorm-Behälter sowie GN-**thermoplates**® von Rieber.
- Das Gerät ist nicht für den Dauerbetrieb geeignet. Nach jedem Vorgang circa 2 Minuten warten; das Gerät kühlt währenddessen ab. Erst danach das Gerät weiter benutzen.
- Mittels Vakuumieren können Sie die Speisen länger lagern / aufbewahren.
- Zum bestimmungsgemäßen Gebrauch gehört auch die Einhaltung der 'Technischen Daten'.
- Beachten Sie die Instruktion „Vakuumieren – Generelle Informationen“.

Verhindern Sie voraussehbaren Missbrauch:

- **vaculid**® - Vakuumpumpe nicht anderweitig verwenden.
- Verwenden Sie keine anderen Behälter wie Gläser oder Plastik-Behälter. Diese können unter dem Druck des Vakuums implodieren und Verletzungen bewirken. Verwenden Sie das Zubehör **vaculid**®.
- Die Qualität der Lebensmittel sowie die Einhaltung der Hygieneregeln ist die Voraussetzung für längere Aufbewahrungszeiten und Frische der Ware.

4 Allgemeine Sicherheitshinweise

Dieses Kapitel informiert über Restrisiken und Gefahren bei bestimmungsgemäßer Verwendung des Geräts. Es werden allgemein gültige und generell zu beachtende Sicherheitshinweise aufgeführt. Handlungs- bzw. situationsbezogene Sicherheitshinweise werden nachfolgend vor dem entsprechenden Handlungsschritt bzw. der Situationsbeschreibung platziert.

4.1 Grundsätze

Dieses Gerät entspricht dem Stand der Technik und den anerkannten sicherheitstechnischen Regeln, trotzdem können Gefahren entstehen.

- Benutzen Sie das Gerät nur in einwandfreiem Zustand, unter Beachtung dieser Anleitung.
- Unterlassen Sie Umbauten und Veränderungen am Gerät.

4.2 Zum Gebrauch von Elektrogeräten

Sicherheitshinweise zitiert aus EN 60745-1:

Arbeitsplatz

- Halten Sie Ihren Arbeitsbereich sauber und aufgeräumt. Unordnung und unbeleuchtete Arbeitsbereiche können zu Unfällen führen.
- Halten Sie Kinder und andere Personen während der Benutzung fern.

Elektrische Sicherheit

- Der Anschlussstecker des Gerätes muss in die Steckdose passen. Der Stecker darf in keiner Weise verändert werden. Verwenden Sie keine Adapterstecker gemeinsam mit schutzgeerdeten Geräten. Unveränderte Stecker und passende Steckdosen verringern das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Halten Sie das Gerät von Regen oder Nässe fern. Das Eindringen von Wasser in ein Elektrogerät erhöht das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Zweckentfremden Sie das Kabel nicht, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen. Fassen Sie immer am Stecker an.

Sorgfältiger Umgang und Gebrauch von Elektrogeräten

- Bewahren Sie unbenutzte Elektrogeräte außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Lassen Sie Personen das Gerät nicht benutzen, die mit diesem nicht vertraut sind oder diese Anweisungen nicht gelesen haben. Elektrogeräte sind gefährlich, wenn sie von unerfahrenen Personen benutzt werden.
- Pflegen Sie das Gerät mit Sorgfalt. Kontrollieren Sie, ob bewegliche Geräteteile einwandfrei funktionieren und nicht klemmen, ob Teile gebrochen oder so beschädigt sind, dass die Funktion des Gerätes beeinträchtigt ist. Lassen Sie beschädigte Teile vor dem Einsatz des Gerätes reparieren. Viele Unfälle haben ihre Ursache in schlecht gewarteten Elektrogeräten.

Service

- Lassen Sie das Gerät nur von qualifiziertem Fachpersonal und nur mit Originalersatzteilen reparieren. Damit wird sichergestellt, dass die Sicherheit des Gerätes erhalten bleibt.

Qualifikation des Personals

- Zu Reparaturarbeiten sind nur '**Fachkräfte**' zulässig. Laut IEC 60204-1 sind Fachkräfte 'Personen, die aufgrund ihrer einschlägigen Ausbildung und ihrer Erfahrung befähigt sind, Risiken zu erkennen und mögliche Gefährdungen zu vermeiden'.
- Elektroarbeiten nur durch eine ausgebildete und erfahrene **Elektrofachkraft**, umgangssprachlich Elektriker genannt, ausführen lassen.

4.3 Gerätespezifische Sicherheitshinweise

Dieses Kapitel informiert über allgemeine Sicherheitshinweise der Geräte dieser modularen Produktreihen. Weitere handlungs- bzw. situationsbezogene Sicherheitshinweise werden nachfolgend vor dem entsprechenden Handlungsschritt bzw. der Situationsbeschreibung platziert.

4.3.1 Sicherheits- und Überwachungseinrichtungen

- Nach jedem Vorgang circa 2 Minuten warten; das Gerät kühlt währenddessen ab. Erst danach das Gerät weiter benutzen.
- Das Gerät hat eine Kontrollleuchte, die grün leuchtet, wenn das Vakuum erzeugt ist.

4.3.2 Keine Fremtteile verwenden

- Das Gerät nur mit dem mitgelieferten Netzteil verwenden. Nutzen Sie das Netzteil nicht für andere Anwendungen.

4.4 Hinweis auf einzuhaltende Vorschriften

Neben dieser Betriebsanleitung gelten für den Betrieb von Küchenstationen noch eine Reihe von Unfallverhütungs- und sonstigen Vorschriften; beispielsweise zur Einhaltung von Hygieneanforderungen die HACCP-Bestimmungen.

4.5 Verhalten im Notfall

- Im Notfall immer sofort die Stromzuführung unterbrechen.

5 Vor dem ersten Benutzen

Dieses Kapitel vermittelt Wissen der vorbereitenden Tätigkeiten vor der Nutzung.

Auspacken, Lieferumfang kontrollieren



Siehe 'vaculid[®]-Vakuumpumpe' auf Seite 4 sowie Instruktion „Vakuumieren – Generelle Informationen“.

Gerät reinigen

- Reinigen Sie vor der ersten Inbetriebnahme insbesondere den vaculid[®] - Adapter (4).



Siehe Kapitel 'Reinigung, Wartung und Pflege', Seite 10

6 Gebrauch

6.1 Sicherheitshinweise zum Gebrauch

Halten Sie die Grundsätze für das Betreiben ein

- Hygieneanforderungen laut HACCP einhalten. Beachten Sie auch die beiliegenden Instruktionen 'Vakuumieren – Generelle Informationen'.
- Reinigen Sie die mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Teile vor und nach jeder Benutzung gründlich.

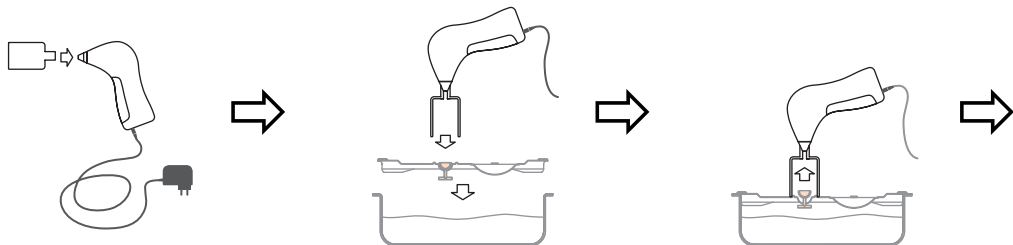


Siehe Kapitel 'Reinigung, Wartung und Pflege', Seite 10

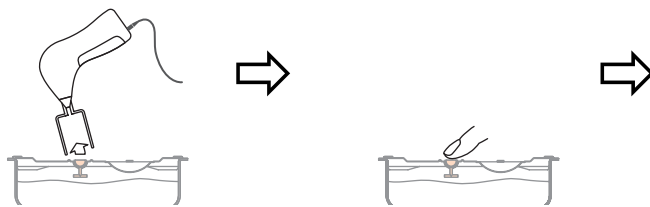
Eine Störung an der Dichtheit kann nicht gänzlich ausgeschlossen werden. Ein gewisser Druckverlust über die Zeit ist normal.

- Stellen Sie sicher, dass der Rand des Behälters die Dichtung des vaculid[®] - Deckel sauber und unbeschädigt ist.
- Lassen Sie im Behälter oben mindestens 3 cm frei, ansonsten könnte der Vorgang gestört werden.

6.2 Arbeitsfolge



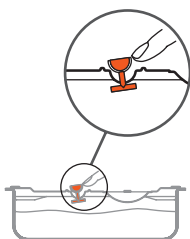
- Adapter einstecken. Gerät an das Stromnetz anschließen.
- vaculid[®] - Deckel bei geschlossenem Ventil mittig und leicht gekippt auflegen und vollständig eindrücken mit den Händen.
- vaculid[®] - Vakuumpumpe betätigen.
 - Bei konstant hellem Licht der grünen Kontrollleuchte ist das Vakuum erzeugt.
- Pumpe ansetzen.



- vaculid[®] - Vakuumpumpe lösen
- Mit dem Finger leicht andrücken.



- Nach Gebrauch den Anschlussstecker aus der Netzsteckdose ziehen.



- Zum Öffnen des vaculid[®] - Deckel vorab das vaculid[®] - Ventil lösen.

**Anwendertipp**

Um einen geringfügig höheren Unterdruck zu erhalten, können Sie den Vorgang wiederholen.

- ▶ Nach der Abkühlzeit von circa 2 Minuten weiter circa 15 Sekunden vakuumieren.

6.3 Nützliche Hinweise

- Lassen Sie im Behälter oben mindestens 3 cm frei.

Kochen /Niedertemperaturgaren im thermoport[®] zuheizbar aus Kunststoff

**Anwendertipp**

Das Vakuum im vaculid[®] - Behälter verringert den Siedepunkt. Bereits bei 85°C kann gekocht werden. Dies ermöglicht ein optimales Niedertemperaturegebnis.

- ▶ Somit kann bereits im thermoport[®] zuheizbar aus Kunststoff gekocht werden.

**Anwendertipp**

Die Qualität der Rieber-Produkte erkennen Sie an der Kennzeichnung 'Rieber'.

- ▶ Verwenden Sie von Rieber zugelassene GN-Behälter für vaculid[®].

Verwenden Sie aufeinander abgestimmte Produkte

**Anwendertipp**

Mit dem optimalen Zubehör ist vaculid[®] - energiesparend, die Verwendungsmöglichkeit erweitert sich. Rieber-Produkte sind gekennzeichnet mit 'Rieber'.

- ▶ Verwenden Sie vaculid[®] - Deckel, **thermoplates[®]** und Zubehör von Rieber GmbH & Co. KG.
 - Lagern, vorbereiten, kochen, grillen, garen, verteilen und ausgeben aus einem Behältnis.

7 Reinigung, Wartung und Pflege

Dieses Kapitel hilft bei der Einhaltung der Hygieneanforderungen. Lesen Sie zuvor sorgfältig das Kapitel ‚Allgemeine Sicherheitshinweise‘.

7.1 Sicherheitshinweise zu Reinigung, Wartung und Pflege

Vermeiden Sie Gefahren durch Elektrizität



GEFAHR!

Stromschlaggefahr. Lebensgefahr.



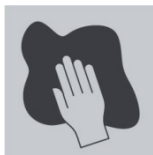
- Gerät elektrisch freischalten; hierzu die Netzverbindung trennen.
- Richten Sie nie einen Wasserstrahl auf elektrische Bauteile.

Halten Sie die Hygieneforderungen ein

- Achten Sie auf sorgfältig gereinigte Hände bevor Sie das Gerät reinigen.

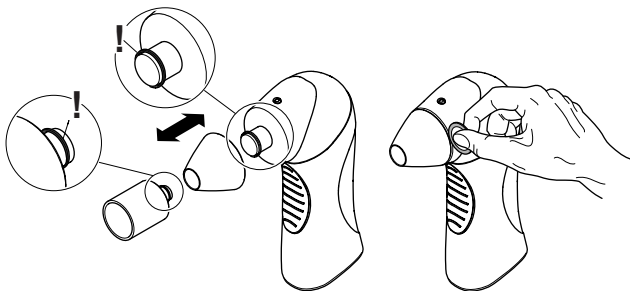
7.2 vaculid[®] - Vakuumpumpe reinigen

Gehäuse reinigen



- Entfernen Sie leichte Verschmutzungen mit einem **feuchten Tuch** und mildem Spülmittel. Keine Scheuer- oder Lösungsmittel verwenden.
- Reiben Sie die Oberflächen anschließend mit einem **weichen Tuch** trocken.

vaculid[®] - Adapter und 'Transparente Abdeckung' reinigen



- Zum Lösen der Teile verwenden Sie so etwas wie eine Münze und hebeln damit den Deckel auf.
- Reinigen Sie die 'Transparente Abdeckung' (5) nach dem Gebrauch.
Reinigen Sie den vaculid[®] - Adapter (4) vor und nach dem Gebrauch.
- Verwenden Sie einen feuchten Schwamm und mildes Spülmittel. Kein Scheuer- oder Lösungsmittel verwenden. Spülen Sie die Teile nach und trocknen sie gut ab. Teile erst danach am Gerät wieder anbringen.

Montage

- Die gereinigten Teile wieder zusammenfügen. Achten Sie darauf, dass die 2 Dichtungsringe korrekt sitzen.

7.3 Zubehör

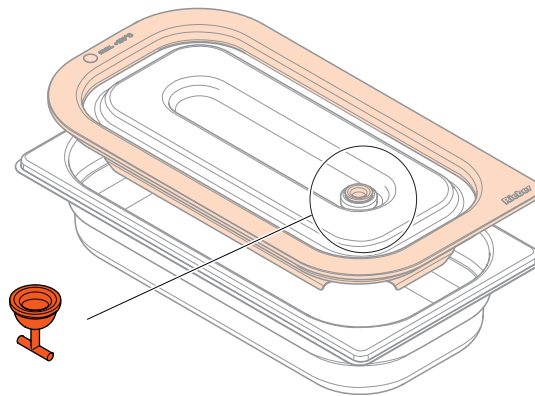
Die verwendeten Materialien sind Edelstahl sowie Kunststoff.



ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt werden.

- ▶ Maximal zulässige Temperatur +180°C einhalten bei vaculid[®]-Deckel sowie vaculid[®]-Ventil.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät mit einer heißen, **milden Spülmittellösung**. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch** trockenreiben.



- ▶ Achten Sie darauf, dass gelöste vaculid[®]-Ventil nicht zu verlieren.



Anwendertipp

Mit etwas Öl können Sie die Haltbarkeit der vaculid[®]-Dichtung verlängern.

- ▶ Legen Sie den vaculid[®]-Deckel circa 3 Minuten in kochendes Wasser.
- ▶ Danach verreiben Sie einen Tropfen Öl auf der Dichtung.
- ▶ Die Elastizität der Dichtung bleibt länger erhalten.

Unterlassen Sie unsachgemäße Reinigung



ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt oder das Gerät sogar unbrauchbar werden.

- ▶ Zerkratzen Sie nicht mit scharfkantigem Gegenstand die Oberfläche. Verwenden Sie keinen Schwamm mit kratzender Oberfläche oder Stahlwolle oder Stahlbürste.
- ▶ Verwenden Sie kein scheuerndes oder aggressives Reinigungsmittel, wie zum Beispiel Backofenspray.
- ▶ Mischen Sie keine handelsüblichen Reinigungsmittel; stellen Sie kein eigenes Reinigungsmittel her.
- ▶ Vermeiden Sie bei Edelstahl die längere Einwirkung von stark kochsalzhaltiger Flüssigkeit, da diese zur Verfärbung der Oberfläche oder zum Durchrosten führen kann.
- ▶ Vermeiden Sie bei Edelstahl den direkten längeren Kontakt mit rostenden Eisenteilen wie Küchenschwamm aus Stahl.

7.4 Gerät trocken und sauber in Bereitschaft halten

- vaculid[®] - **Vakuumpumpe** bei Zimmertemperatur lagern.
- Zubehör: vaculid[®] - **Deckel** lose lagern bei Raumtemperatur.
- **ACHTUNG!** Teile aus Kunststoff altern schneller bei direkter Sonneneinstrahlung, deshalb abgedunkelt lagern.

8 Betriebsstörungen /Service



GEFAHR!

Stromschlaggefahr. Gefährliche elektrische Spannung.

- ▶ Lassen Sie Elektroreparaturen nur durch eine Elektrofachkraft ausführen.

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Gerät funktioniert nicht	Steckdose stromfrei	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Anderes Gerät anschließen, Funktion kontrollieren.
Es wird kein Vakuum erzeugt	Behälter überfüllt	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Lassen Sie im Behälter oben mindestens 3 cm frei.
	Lebensmittel nicht ausreichend abgekühlt.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Lebensmittel vorab abkühlen, beispielsweise im Kühlschrank.
	Rand des Behälters oder die Dichtung des vaculid® - Deckels verunreinigt oder beschädigt	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Reinigen ➤ Beschädigten Deckel erneuern.
	Eine der zwei Dichtungsringe beim vaculid® - Adapter gelöst.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Inspizieren. ➤ Fehlende Dichtung erneuern.

Kundendienst, Ersatzteile



Siehe im Internet <http://www.rieber.de>



WICHTIG

Der Kundendienst benötigt Typ und Nummer Ihres Gerätes.

Entsorgung des Gerätes



Ihr Gerät besteht aus hochwertigem Material, das wieder verwendet bzw. recycelt werden kann. Lassen Sie dieses Gerät fachgerecht über Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen entsorgen.

9 Haftung und Gewährleistung

Eine Haftung und Gewährleistung des Herstellers ist ausgeschlossen, wenn Sie

- die Hinweise und Anweisungen der Betriebsanleitung nicht beachten,
- das Gerät nicht bestimmungsgemäß verwenden,



Siehe Kapitel „Verwendungszweck“

- Umbauten und Funktionsänderungen durchführen,
- keine Original-Ersatzteile verwenden.

Für Gewährleistungsansprüche an den Hersteller gelten die „Verkaufs- und Lieferbedingungen“ der Rieber GmbH & Co. KG.

Folgende Verschleißteile sind von der Gewährleistung ausgenommen:

- nicht zutreffend

10 EG-Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma Rieber GmbH & Co. KG, dass sich die vaculid[®] - **Vakuumpumpe** in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EG und der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG befindet.

11 Adresse des Herstellers

Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstraße 44
D 72770 Reutlingen
Tel +49 (0) 7121 518-0
FAX +49 (0) 7121 518-302
E-Mail info@rieber.de
www.rieber.de