

ALLPAX



Vakuummaschine P 455

Anleitung

Artikelnummer: 10021705;0

Inhaltsverzeichnis

01. Vorwort	4
01.1 Benutzerhinweise zur Anleitung	5
01.2 Haftungsausschluss	5
01.3 Bedeutung der Signalwörter und Symbole	6
02. Sicherheit	7
02.1 Bestimmungsgemäße Verwendung	7
02.2 Allgemeine Sicherheitshinweise	8
02.3 Vor der Inbetriebnahme	8
02.4 Elektrische Sicherheit	9
02.5 Mechanische Gefahren	9
02.6 Thermische Sicherheit	10
02.7 Brand- und Gesundheitsschutz	10
03. Lebensmittelsicherheit	11
03.1 Unbehandelte, gekühlt aufbewahrte Lebensmittel	12
03.2 Gekochte und gekühlt aufbewahrte Lebensmittel	13
03.3 Bei Zimmertemperatur aufbewahrte Nahrungsmittel	13
03.4 Tiefgekühlte Nahrungsmittel	14
04. Aufbau und Funktion	14
04.1 Lieferumfang	15
04.2 Bedienfeld	16
05. Inbetriebnahme und Bedienung	19
05.1 Sicherheitshinweise	19
05.2 Einsatzbereich	19
05.3 Tipps zur optimalen Vorbereitung	20
05.4 Bedienung	21
05.5 Vakuumbeutel	22
05.6 Rollenware	22
05.7 Wiederverschließbare Beutel	23
05.8 Vakuumbehälter	24
05.9 Flaschenverschlüsse	25

Inhaltsverzeichnis

05. Inbetriebnahme und Bedienung	19
05.10 Manuelles Vakuum	26
05.11 Manuelles Schweißen	26
05.12 Marinieren von Lebensmitteln	27
06. Reinigung und Pflege	29
06.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung	29
06.2 Durchführung der Reinigung	30
07. Fehlerbehebung	31
07.1 Allgemeine Reparaturhinweise	31
07.2 Störungsübersicht	31
08. Service und Problembehandlung	36
09. Garantie und Gewährleistung	36
10. CE und Normen	36
11. Entsorgung und Umweltschutz	37
11.1 Elektro- und Elektronikaltgeräte (ElektroG / WEEE)	37
12. Technische Daten	38
13. Videotutorial: Magnetventilreinigung	39

01. Vorwort

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
wir gratulieren Ihnen zum Kauf Ihres neuen ALLPAX
Vakuumiergeräts P 455.

Diese Anleitung dient der korrekten Installation,
Inbetriebnahme und Pflege der folgenden Modelle:

- **10021705;0** Vakuummaschine P 455

Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie
mit der Montage beginnen. Achten Sie insbesondere auf die
Sicherheitshinweise, um einen reibungslosen und sicheren
Betrieb Ihres Gerätes zu gewährleisten.

Zur Wartung und dem Austausch gängiger Verschleißteile
finden Sie unter folgenden Artikelnummern oder unter
folgenden QR-Codes unsere Wartungssets für ihr Gerät:

- **10010868;0** Wartungs-/Service-Set für P 455
- **10010933;0** Dichtungs-2-er-Set für P 455

Wartungs-/Service-Set
10010868;0



<https://www.allpax.de>

Dichtungs-2-er-Set
10010933;0



<https://www.allpax.de>

01.1 Benutzerhinweise zur Anleitung

- **Vollständigkeit:** Lesen Sie diese Anleitung vor der ersten Inbetriebnahme vollständig und aufmerksam durch.
- **Verfügbarkeit:** Die Anleitung muss stets am Einsatzort des Vakuumiergeräts griffbereit sein.
- **Eigentumsübergang:** Bei Verkauf oder Weitergabe der Vakuummaschine ist diese Anleitung zwingend dem neuen Besitzer auszuhändigen.
- **Unversehrtheit:** Bewahren Sie das Dokument in gutem Zustand auf. Eigenmächtige Änderungen am Inhalt sind nicht gestattet.

01.2 Haftungsausschluss

- Dieses Handbuch wurde mit größter Sorgfalt erstellt. Für mögliche Fehler oder Missverständnisse, die sich aus der Lektüre ergeben, übernimmt der Hersteller keine Haftung.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden oder Funktionsstörungen, die durch die Nichtverwendung der von uns spezifizierten Originalersatzteile verursacht werden.
- Der Hersteller behält sich das Recht vor, technische Parameter oder Komponenten des Produkts ohne vorherige Ankündigung zu ändern.
- Alle Rechte an diesem Handbuch liegen beim Hersteller. Der Nachdruck, auch auszugsweise, ist ohne unsere schriftliche Genehmigung untersagt. Bei Zuwiderhandlung behält sich das Unternehmen das Recht vor, rechtliche Schritte einzuleiten.
- Bitte lesen und verstehen Sie dieses Handbuch sorgfältig und vollständig, bevor Sie das Vakuumiergerät in Betrieb nehmen.
- Bei jeglichen Fragen oder Unklarheiten wenden Sie sich bitte direkt an den Hersteller oder Ihren Fachhändler.

01.3 Bedeutung der Signalwörter und Symbole

In dieser Anleitung werden folgende Signalwörter und Symbole verwendet, um auf Gefahren für Personen oder Sachwerte sowie auf wichtige Praxistipps hinzuweisen:

GEFAHR

Gefährdung mit **hohem Risiko**. Führt bei Nichtbeachtung unmittelbar zum Tod oder zu schweren Verletzungen.

WARNUNG

Gefährdung mit **mittlerem Risiko**. Kann bei Nichtbeachtung zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen.

VORSICHT

Gefährdung mit **niedrigem Risiko**. Kann bei Nichtbeachtung zu leichten oder mittelschweren Verletzungen führen.

HINWEIS

Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die Ihnen den Umgang mit Ihrem Gerät erleichtern.

02. Sicherheit

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise zum Umgang mit der Vakuumaschine P 455.

Der Vakuumierer entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbedingungen. Dennoch bestehen bei vielen Handlungen Gefahren, die durch unsachgemäßen Gebrauch zu Personen- und Sachschäden führen können.

Lesen Sie die komplette Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch aufmerksam durch.

02.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Vakuumiergerät P 455 ist ausschließlich zum Vakuumieren und Verschweißen von nicht-flüssigen Produkten in geeigneten Beuteln oder Behältern bestimmt.

Der Betrieb ist nur in geschlossenen Räumen zulässig. Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als Zweckentfremdung.

⚠ GEFAHR: BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG!

Bei Zweckentfremdung können erhebliche Gefahren von dem Gerät ausgehen. Benutzen Sie das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß und halten Sie die beschriebenen Vorgehensweisen ein. Ansprüche aus Schäden durch unsachgemäße Verwendung sind ausgeschlossen; das Risiko trägt allein der Betreiber.

02.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

Beachten Sie die folgenden Grundregeln, um das Gerät jederzeit sicher bedienen zu können.

- **Aufsichtspflicht:** Lassen Sie Kinder und Personen mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder motorischen Fähigkeiten das Gerät nur unter Aufsicht oder Anweisung bedienen.
- **Fachgerechte Reparatur:** Lassen Sie Reparaturen nur von geschultem Fachpersonal durchführen, um Gefahren für den Benutzer zu vermeiden.
- **Gewährleistungserhalt:** Beauftragen Sie während der Garantiezeit ausschließlich den autorisierten Kundendienst mit Reparaturen, da andernfalls der Gewährleistungsanspruch erlischt.
- **Originalersatzteile:** Tauschen Sie defekte Bauteile ausschließlich gegen Original-Ersatzteile des Herstellers aus.
- **Betriebsüberwachung:** Lassen Sie das Gerät während des aktiven Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- **Flüssigkeitsschutz:** Vermeiden Sie das Ansaugen von Flüssigkeiten und tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.
- **Spülmaschinenverbot:** Geben Sie das Gerät oder seine Bauteile auf keinen Fall in die Spülmaschine.

02.3 Vor der Inbetriebnahme

Prüfen Sie das Gerät vor jedem Einsatz auf seinen einwandfreien Zustand.

- **Sichtkontrolle:** Kontrollieren Sie das Gerät auf äußere Schäden und nehmen Sie ein beschädigtes Gerät niemals in Betrieb.

- **Kabelprüfung:** Stellen Sie sicher, dass Stecker und Stromkabel unbeschädigt sind. Defekte müssen vor der weiteren Nutzung durch Fachpersonal beseitigt werden.

02.4 Elektrische Sicherheit

Das Gerät wird mit Strom betrieben. Ein fehlerhafter Umgang kann zu schweren Verletzungen führen.

GEFAHR: ELEKTRISCHER SCHLAG!

Der Kontakt mit spannungsführenden Teilen ist lebensgefährlich. Öffnen Sie niemals das Gehäuse und berühren Sie Gerät sowie Netzstecker nicht mit nassen Händen. Führen Sie keine Gegenstände in die Öffnungen des Geräts ein.

- **Kabel- und Steckerschutz:** Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Kabel oder Stecker beschädigt sind, es nicht ordnungsgemäß arbeitet oder heruntergefallen ist.
- **Austauschpflicht:** Lassen Sie ein beschädigtes Netzkabel umgehend von einer autorisierten Fachkraft austauschen.
- **Zugentlastung:** Ziehen Sie nicht am Anschlusskabel und nutzen Sie es nicht als Tragegriff.

02.5 Mechanische Gefahren

Die Konstruktion des Geräts bringt mechanische Risiken beim Verschließen mit sich.

VORSICHT: QUETSCHUNGEN!

Beim Herunterdrücken des Deckels können Finger oder Hände eingeklemmt werden. Achten Sie beim Schließen stets darauf, nicht in den Spalt zwischen Deckel und Unterteil zu greifen.

02.6 Thermische Sicherheit

Während des Versiegelungsprozesses erzeugt das Gerät große Hitze und speichert diese auch nach Betrieb noch einige Zeit.

WARNUNG: VERBRENNUNGEN!

Der Schweißbalken wird während des Betriebs extrem heiß. Berühren Sie ihn niemals im eingeschalteten Zustand oder kurz danach, um schwere Verbrennungen zu vermeiden.

- **Abkühlphase:** Lassen Sie dem Gerät und dem Schweißbalken zwischen den einzelnen Schweißvorgängen sowie vor der Reinigung ausreichend Zeit, um abzukühlen.

02.7 Brand- und Gesundheitsschutz

Die Wahl des Aufstellorts und der Folien wirkt sich auf Ihre Sicherheit aus.

WARNUNG: BRANDGEFAHR!

Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von brennbaren Materialien auf und setzen Sie es keinen direkten Wärmequellen (z. B. Öfen, Brennern) aus.

- **Raumbelüftung:** Achten Sie stets auf eine ausreichende Belüftung des Arbeitsraumes, da beim versehentlichen Verbrennen (Überhitzen) von Kunststofffolien gesundheits-schädliche, reizende Dämpfe entstehen können.
- **Atemschutz:** Bei der Verarbeitung von stark ausgasenden Folien oder bei empfindlichen Atemwegen wird das Tragen eines geeigneten Atemschutzes empfohlen.

03. Lebensmittelsicherheit

Das Vakuumverpacken verlängert die Haltbarkeit von Lebensmitteln signifikant. Durch den Entzug von Luft aus der Verpackung wird die Oxidation stark reduziert, wodurch Geschmack, Aroma und Qualität deutlich länger erhalten bleiben. Zudem hemmt die sauerstoffarme Umgebung das Wachstum vieler aerober Mikroorganismen, die zum Verderb der Ware führen.

Beachten Sie jedoch, dass das Vakuumieren bereits begonnene Verderbprozesse nicht umkehren, sondern den Qualitätsverlust lediglich verlangsamen kann. Die tatsächliche Haltbarkeit hängt maßgeblich vom Frischeszustand der Lebensmittel am Tag der Verpackung ab.

HINWEIS: KÜHLUNG VON LEBENSMITTELN!

Das Verpacken unter Vakuum ist kein Ersatz für das Kühlen oder Einfrieren. Alle verderblichen Lebensmittel, die regulär gekühlt werden müssen, erfordern auch im vakuumverpackten Zustand zwingend eine entsprechende Kühlung oder Tiefkühlung.

- **Schimmel:** In einer sauerstoffarmen Umgebung können Schimmelpilze nicht wachsen. Aus diesem Grund ist die Schimmelbildung innerhalb einer intakten Vakuumverpackung nahezu ausgeschlossen.
- **Hefe:** Hefekulturen benötigen zum Wachsen Wasser, Zucker und moderate Temperaturen, können jedoch sowohl mit als auch ohne Sauerstoff gedeihen. Sie verursachen Fermentationsprozesse, die Geschmack und Aussehen verändern. Um dieses Wachstum zu verlangsamen, ist eine Kühlung erforderlich; durch Einfrieren wird das Hefewachstum vollständig gestoppt.

- **Bakterien:** Bakterien verursachen unangenehme Gerüche, Farbveränderungen und das Aufweichen der Lebensmittelstruktur. Aerobe Bakterien überleben ohne Sauerstoff nicht. Dennoch ist es wichtig, Lebensmittel zur Hemmung anderer Mikroorganismen bei niedrigen Temperaturen zu lagern. Eine Aufbewahrung bei +4 °C oder kälter verlangsamt das Bakterienwachstum erheblich, während das Einfrieren bei -17 °C das Wachstum stoppt (ohne die Mikroorganismen abzutöten).

HINWEIS: PRÜFUNG VON LEBENSMITTELN!

Prüfen Sie Lebensmittel vor dem Verzehr stets auf Verderb. Für eine Langzeitaufbewahrung sollten vakuumierte, verderbliche Lebensmittel immer eingefroren oder zumindest stark gekühlt werden.

03.1 Unbehandelte, gekühlt aufbewahrte Lebensmittel

Die folgende Übersicht zeigt die durchschnittliche Haltbarkeit von frischen, ungekochten Lebensmitteln bei durchgehender Kühlung.

Lebensmittel	Nicht vakuumiert	Vakuumiert
Rindfleisch	3 bis 4 Tage	8 bis 9 Tage
Geflügel	2 bis 3 Tage	6 bis 9 Tage
Fisch, ganz	1 bis 3 Tage	4 bis 5 Tage
Wild	2 bis 3 Tage	5 bis 7 Tage
Geschnetzeltes (Schwein)	4 bis 6 Tage	20 bis 25 Tage
Hart- und Halbhartkäse	15 bis 20 Tage	25 bis 60 Tage
Gemüse	1 bis 3 Tage	14 bis 20 Tage
Früchte	5 bis 7 Tage	14 bis 20 Tage

03.2 Gekochte und gekühlt aufbewahrte Lebensmittel

Für bereits zubereitete Speisen, die im Kühlschrank gelagert werden, gelten die nachfolgenden Richtwerte zur Haltbarkeit.

Lebensmittel	Nicht vakuumiert	Vakuumiert
Suppe, Püree, Teigwaren, Risotto	2 bis 3 Tage	8 bis 10 Tage
Gerolltes und gebratenes Fleisch	2 bis 3 Tage	8 bis 10 Tage
Nachspeisen mit Früchten	2 bis 3 Tage	8 bis 10 Tage
Nachspeisen mit Rahm	2 bis 3 Tage	8 bis 10 Tage

03.3 Bei Zimmertemperatur aufbewahrte Nahrungsmittel

Auch bei trockenen Lebensmitteln, die bei Raumtemperatur gelagert werden, schützt das Vakuum effektiv vor Feuchtigkeit, Schädlingen und Aromaverlust.

Lebensmittel	Nicht vakuumiert	Vakuumiert
Brot	1 bis 2 Tage	6 bis 8 Tage
Kekse	4 bis 6 Monate	12 Monate
Teigwaren	5 bis 6 Monate	12 Monate
Reis	5 bis 6 Monate	12 Monate
Mehl	4 bis 5 Monate	12 Monate
Gemahlener Kaffee	2 bis 3 Monate	12 Monate
Gefriergetrocknete Produkte	1 bis 2 Monate	12 Monate

03.4 Tiefgekühlte Nahrungsmittel

Durch das Vakuumieren vor dem Einfrieren wird zudem Gefrierbrand wirksam verhindert. Die Tabelle gibt Aufschluss über die verlängerte Lagerdauer im Tiefkühlschrank.

Lebensmittel	Nicht vakuumiert	Vakuumiert
Fleisch	4 bis 6 Monate	15 bis 20 Monate
Fisch	3 bis 4 Monate	10 bis 12 Monate
Gemüse	8 bis 10 Monate	18 bis 24 Monate

04. Aufbau und Funktion

In diesem Kapitel erhalten Sie einen Überblick über den konstruktiven Aufbau, den Lieferumfang sowie die Bedienelemente der Vakuummaschine.



HINWEIS: TEFLONBAND!

Belassen Sie den Schweißdraht und die darüberliegende Teflonbandabdeckung zwingend in ihrer ursprünglichen Position. Ein Entfernen beeinträchtigt die Funktionstüchtigkeit und kann das Gerät beschädigen.

04.1 Lieferumfang

Das Allpax Vakuumiergerät P 455 wird standardmäßig mit den folgenden Komponenten ausgeliefert:

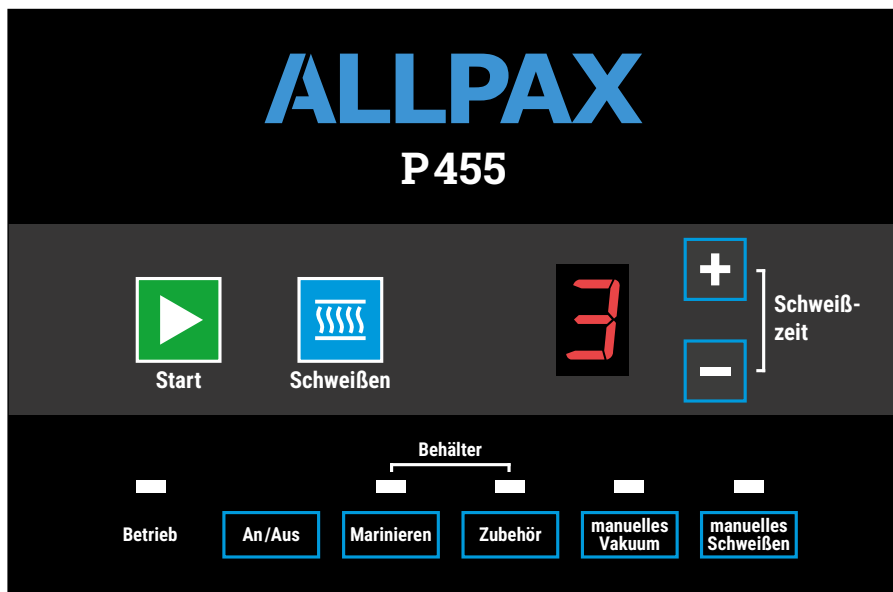
- **Grundgerät:** Allpax Vakuumiergerät P 455
- **Zubehörteil:** Saugadapter für externe Vakuumbehälter
- **Verbrauchsmaterial:** 100 Vakuumbeutel
- **Dokumentation:** Bedienungsanleitung

HINWEIS: ÜBERPRÜFUNG DES LIEFERUMFANGS!

Bitte kontrollieren Sie die Lieferung unmittelbar nach Erhalt auf Vollständigkeit und mögliche Transportschäden. Wenden Sie sich bei fehlenden oder beschädigten Komponenten umgehend an unseren Kundendienst.

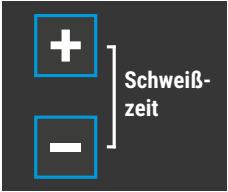
04.2 Bedienfeld

Die Steuerung der Vakuummachine erfolgt intuitiv über die Funktionstasten auf dem zentralen Bedienfeld sowie über zwei zusätzliche Auslöseknöpfe direkt am Gerätegriff.



Nr.	Symbol / Feld	Beschreibung
1		Betriebsanzeige: Die Leuchte signalisiert die Einsatzbereitschaft, sobald das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.
2		An / Aus: Diese Taste dient dem Ein- und Ausschalten des Geräts sowie dem sofortigen Abbruch laufender Arbeitsprozesse.

Nr.	Symbol / Feld	Beschreibung
3		Marinieren: Aktiviert das Programm zum Marinieren in Verbindung mit speziellem Zubehör (z. B. Vakuumbehälter). Durch den zyklischen Wechsel von Vakuumaufbau und Belüftung wird die Marinade tief in das Lebensmittel eingearbeitet.
4		Zubehör: Startet die externe Absaugung für Vakuumbehälter oder Flaschenverschlüsse über den Saugadapter. Der Vorgang erzeugt ein reines Außenvakuum und endet automatisch, ohne den Schweißdraht zu erhitzen.
5		Manuelles Vakuum: Ermöglicht eine feindosierte, manuelle Steuerung des Unterdrucks, um druckempfindliche Lebensmittel wie Brot oder Beeren schonend zu verpacken.
6		Manuelles Schweißen: Führt eine reine Versiegelung ohne Vakuumierung durch (ideal für die Bodennaht bei Rollenware) oder dient dem vorzeitigen Versiegeln während eines laufenden manuellen Absaugvorgangs.
7		Start: Initiiert den vollautomatischen Zyklus aus Vakuumieren und anschließendem Verschweißen. Diese Funktion ist identisch mit dem grünen Auslöseknopf am Gerätegriff.

Nr.	Symbol / Feld	Beschreibung
8		Schweißen: Löst den direkten Versiegelungsvorgang aus. Hiermit können Sie einen laufenden Vakuumprozess vorzeitig stoppen oder Beutel komplett ohne vorheriges Vakuum verschließen. Entspricht der Funktion des roten Knopfes am Gerätgriff.
9		Digitale Anzeige: Visualisiert den Fortschritt der aktuellen Prozesse. Beim Vakuumieren erfolgt ein Countdown (von 9 bis 0). Beim Schweißen wird die eingestellte Dauer (0 bis 5 Sekunden) angezeigt. Fehlercodes werden durch ein vorangestelltes „E“ signalisiert.
10		Schweißzeit (+ / -): Ermöglicht die exakte Anpassung der Versiegelungsdauer an verschiedene Folienstärken. Der Wert ist zwischen 1 und 6 Sekunden wählbar (Standardwert: 3 oder 4 Sekunden).
11	Status-LEDs	Aktives Programm: Die Leuchtindikatoren oberhalb der Tasten (Marinieren, Zubehör, Manuelles Vakuum, Manuelles Schweißen) zeigen an, welche Funktion aktuell ausgewählt ist.

05. Inbetriebnahme und Bedienung

In diesem Kapitel erhalten Sie grundlegende Anweisungen zur sicheren Inbetriebnahme und fachgerechten Bedienung der Vakuummaschine Allpax P 455.

Beachten Sie alle Handlungsanweisungen, um Beschädigungen am Gerät sowie Fehlbedienungen zu vermeiden.

05.1 Sicherheitshinweise

Vor der Verwendung des Geräts sind grundlegende Sicherheits- und Hygienevorkehrungen zu treffen.

- **Sichtprüfung vorab:** Überprüfen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker vor jeder Inbetriebnahme auf äußere Beschädigungen. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- **Hygiene und Reinigung:** Reinigen Sie das Vakuumiergerät sowie sämtliche mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Zubehörteile gründlich vor der Erstbenutzung sowie nach jedem Gebrauch, um Kontaminationen zu vermeiden. Detaillierte Vorgaben entnehmen Sie dem Kapitel Reinigung und Pflege.

05.2 Einsatzbereich

Die Allpax Vakuummaschine P 455 ist für das Vakuumverpacken fester, nicht-flüssiger Güter konzipiert.

Durch den Sauerstoffentzug wird die Haltbarkeit von Lebensmitteln im Vergleich zu herkömmlichen Lagerungsmethoden signifikant verlängert.

- **Sous-Vide-Vorbereitung:** Optimales Einschweißen von Zutaten für das präzise Garen im Wasserbad.
- **Haltbarkeitsverlängerung:** Effektiver Schutz vor oxidativem Verderb und Qualitätsverlust.

- **Gefrierbrandschutz:** Vollständiger Luftentzug verhindert die Bildung von Eiskristallen auf dem Gefriergut.
- **Schädlingsschutz:** Zuverlässiges Versiegeln schützt Vorräte vor Vorratsschädlingen wie Lebensmittelmotten.
- **Volumenreduzierung:** Platzsparende Einlagerung durch Kompression des Verpackungsvolumens.
- **Hygieneschutz:** Keimfreie und wasserdichte Aufbewahrung von medizinischem Erste-Hilfe-Material.
- **Feuchtigkeitsschutz:** Sichere Kapselung von feuchtigkeitsempfindlichen Utensilien bei Outdooreinsätzen.

05.3 Tipps zur optimalen Vorbereitung

Eine sorgfältige Vorbereitung des Verpackungsguts garantiert ein optimales Schweißergebnis und schützt die Vakuumpumpe.

- **Goffrierte Vakuumbbeutel:** Verwenden Sie ausschließlich Beutel mit einer Oberflächenstruktur (Goffrierung). Die integrierten Luftkanäle ermöglichen das vollständige Absaugen der Luft; glatte Beutel sind ungeeignet.
- **Saubere Schweißnähte:** Halten Sie den Beutelrand im Schweißbereich stets absolut sauber, trocken und fettfrei, um eine hermetische Versiegelung zu gewährleisten.
- **Luftvorabpressung:** Drücken Sie vor dem Platzieren im Gerät überschüssige Luft manuell aus dem Beutel, um die Pumpe zu entlasten und den Zyklus zu verkürzen.
- **Flache Anordnung:** Legen Sie Lebensmittel nebeneinander und vermeiden Sie Stapelungen, um gleichmäßige Gar- und Vakuumiereigenschaften zu erzielen.
- **Trennpapiere nutzen:** Legen Sie bei flachen Portionen (z. B. Burger-Patties oder Tortillas) Pergament- oder Wachspapier zwischen die einzelnen Lagen für eine einfache Entnahme.

- **Flüssigkeitsmanagement:** Das Einfrieren flüssiger Speisen vor dem Vakuumieren verhindert das Ansaugen von Flüssigkeit in die Pumpe. Alternativ können Sie Beutel über die Tischkante hängen lassen oder spezielle Flüssigkeitsstopp-Einlagen verwenden.
- **Blanchieren von Gemüse:** Blanchieren Sie Frischgemüse vor dem Verpacken, um enzymatische Prozesse zu stoppen. Kühlen Sie das Gemüse nach dem Kochen in Eiswasser ab und trocknen Sie es gründlich. Gasbildende Sorten (z. B. Kohl, Brokkoli, Spargel) dürfen nach dem Blanchieren ausschließlich im gefrorenen Zustand vakuumiert gelagert werden.

HINWEIS: ÜBERPRÜFUNG DES LIEFERUMFANGS!

Flüssigkeiten wie Suppen oder Soßen dürfen keinesfalls direkt im flüssigen Zustand vakuumiert werden. In das Pumpensystem eingesaugte Flüssigkeit führt zu irreparablen Geräteschäden und zum Erlöschen jeglicher Gewährleistungs- und Schadensersatzansprüche.

05.4 Bedienung

Die Steuerung erfolgt über das Bedienfeld sowie die Auslösetasten am Gerätegriff.

Die Hochleistungspumpe erzeugt innerhalb kürzester Zeit ein Vakuum von bis zu 97 %. Der automatische Ablauf lässt sich jederzeit manuell steuern oder unterbrechen.

Das Gerät verarbeitet Standard-Vakuumbeutel, Rollenware sowie wiederverschließbare Spezialbeutel.

05.5 Vakuumbbeutel

In diesem Abschnitt wird der Standardprozess für vorgefertigte Vakuumbbeutel beschrieben.

1. Wählen Sie eine zum Produkt passende Beutelgröße und befüllen Sie ihn. Belassen Sie einen oberen Beutelüberstand von mindestens 4,5 cm.
2. Platzieren Sie das offene Beutelende flach und zentriert auf der unteren Kammerdichtung und schließen Sie den Gerätedeckel.
3. Drücken Sie die Taste Start am Bedienfeld oder den grünen Knopf am Gerätegriff, um den Automatikprozess einzuleiten.
4. Entnehmen Sie den Beutel nach Prozessende und prüfen Sie die Schweißnaht auf optische Einwandfreiheit.

05.6 Rollenware

Bei der Verwendung von Vakuumrollen wird im ersten Schritt eine Bodennaht gefertigt.

1. Schneiden Sie ein Beutelstück in gewünschter Länge von der Vakuumrolle ab (zzgl. ca. 4,5 cm Überstand).
2. Platzieren Sie ein offenes Ende zentriert auf der Kammerdichtung und schließen Sie den Gerätedeckel.
3. Drücken Sie die Taste Schweißen, um die Bodennaht zu erzeugen.
4. Entnehmen Sie den Beutel und prüfen Sie die Dichtigkeit der erzeugten Bodennaht.
5. Füllen Sie das Verpackungsgut über die verbleibende offene Seite in den Beutel.
6. Platzieren Sie das offene Beutelende zentriert auf der Kammerdichtung und schließen Sie den Deckel.

7. Drücken Sie die Taste Start am Bedienfeld oder den grünen Knopf am Gerätegriff.
8. Entnehmen Sie den befüllten Beutel und kontrollieren Sie die Schweißnaht.

❗ HINWEIS: BESTIMMUNG DER BEUTELLÄNGE!

Planen Sie bei der Beutellänge stets ausreichend Reserve ein. Für jedes spätere Wiederverschweißen nach dem Aufschneiden sind zusätzlich mindestens 2 cm Beutellänge erforderlich.

05.7 Wiederverschließbare Beutel

Wiederverschließbare Spezialbeutel ermöglichen eine Mehrfachverwendung über die offene Unterseite.

1. Füllen Sie das Verpackungsgut über die offene Unterseite in den Beutel.
2. Platzieren Sie das offene Beutelende zentriert auf der Kammerdichtung und schließen Sie den Gerätedeckel.
3. Drücken Sie die Taste Start am Bedienfeld oder den grünen Auslöseknopf am Gerätegriff.
4. Entnehmen Sie den Beutel und kontrollieren Sie die Versiegelung.

❗ HINWEIS: BEFÜLLUNG DER BEUTEL!

Achten Sie darauf, dass wiederverschließbare Beutel stets über die offene Unterseite befüllt und verschweißt werden. Der obere Wiederverschluss bleibt während des Vorgangs geschlossen

05.8 Vakuumbehälter

Über den externen Absauganschluss können kompatible Vakuumbehälter evakuiert werden.

- **Behälterauswahl:** Verwenden Sie ausschließlich für Vakuumzwecke zugelassene, druckfeste Behälter (Implosionsgefahr bei Standardbehältern).
- **Temperaturkontrolle:** Lassen Sie heiße Speisen und Flüssigkeiten vor dem Evakuieren vollständig abkühlen.
- **Gefrierschutz:** Vakuumbehälter nicht einfrieren; Temperatureinwirkungen von unter -18 °C oder über $+100\text{ °C}$ führen zu Materialschäden.
- **Reinigungsvorgabe:** Reinigen Sie den Behälterdeckel ausschließlich per Hand; die Schale ist nur bis maximal $+100\text{ °C}$ spülmaschinengeeignet.
- **Mikrowellennutzung:** Behälter und Deckel sind nicht für die Nutzung in Mikrowellengeräten zugelassen.
- **Konservierungsgrenze:** Die Vakuumierung in Behältern ersetzt kein thermisches Einkochen oder Sterilisieren.
- **Kühlpflicht:** Verderbliche Lebensmittel müssen auch nach dem Evakuieren durchgehend gekühlt oder gefroren gelagert werden.
- **Anpressdruck:** Drücken Sie für den optimalen Unterdruckaufbau den Behälterdeckel zu Beginn des Vorgangs manuell oder mit einem Fixierband an.
- **Partikelschutz:** Decken Sie gekörnte oder pulverförmige Güter mit einem Papiertuch ab, um ein Einsaugen in das Gerät zu verhindern.

1. Schließen Sie den Saugadapter an den Zubehöranschluss der Vakuummachine an.
2. Drehen Sie das Ventil auf dem Behälterdeckel in die Position Vakuum.
3. Setzen Sie den Saugadapter auf das Behälterventil auf und drücken Sie die Taste Zubehör.
4. Schließen Sie nach dem automatischen Stopp des Absaugvorgangs das Behälterventil und entfernen Sie den Adapter.
5. Drehen Sie zum Öffnen des vakuumierten Behälters das Ventil manuell, um Druckausgleich zu schaffen.

05.9 Flaschenverschlüsse

1. Das Evakuieren von Flaschen schützt angebrochene Getränke oder Öle vor Oxidation.
2. Stecken Sie den Vakuum-Flaschenverschluss fest in den Flaschenhals (mindestens 2,5 cm Abstand zur Flüssigkeit einhalten).
3. Verbinden Sie den Saugadapter mit dem Zubehöranschluss der Maschine.
4. Setzen Sie den Adapter auf den Flaschenverschluss auf und drücken Sie die Taste Zubehör.
5. Ziehen Sie nach dem automatischen Stopp den Absaugadapter ab.
6. Ziehen Sie zum Öffnen den Flaschenverschluss durch leichten Druckausgleich aus dem Flaschenhals.

05.10 Manuelles Vakuum

Die Impulsvakuum-Funktion erlaubt die gezielte Regulierung des Unterdrucks bei druckempfindlichen Gütern.

1. Platzieren Sie das offene Beutelende zentriert auf der Kammerdichtung und schließen Sie den Deckel.
2. Drücken Sie die Taste Manuelles Vakuum, um die Funktion auszuwählen.
3. Halten Sie die grüne Start-Taste gedrückt, bis das gewünschte Teilvakuum im Beutel erreicht ist.
4. Drücken Sie bei weiterhin geschlossen gehaltenem Deckel die Taste Schweißen, um den Beutel sofort zu versiegeln.

05.11 Manuelles Schweißen

Der Schweißmodus erlaubt das fortlaufende Erstellen von Bodennähten ohne Absaugzyklus.

1. Stellen Sie über die Tasten + und – die gewünschte Schweißzeit ein.

HINWEIS: VERRINGERUNG DES VERSCHLEISSES!

Eine unnötig hohe Schweißzeiteinstellung führt zu erhöhtem Verschleiß an der Maschine.

Eine optimal niedrig gewählte Einstellung verlängert die Lebensdauer der Verschleißteile wie z. B. des Teflonbandes oder des Heizelements erheblich.

2. Drücken Sie die Taste Manuelles Schweißen; die zugehörige Status-LED leuchtet auf.
3. Richten Sie das offene Beutelende zentriert auf der Kammerdichtung aus.

4. Schließen Sie den Gerätedeckel und pressen Sie ihn leicht an; der Schweißvorgang startet automatisch mit Countdown-Anzeige.
5. Nach Ablauf des Countdowns und einem Signalton öffnen Sie den Deckel und entnehmen den Beutel.
6. Wiederholen Sie den Vorgang ab Schritt 3 für weitere Schweißnähte.
7. Beenden Sie das Programm durch Drücken der Taste An / Aus.

HINWEIS: ANPRESSDRUCK!

Halten Sie den Gerätedeckel während des Schweißvorgangs leicht heruntergedrückt, um einen gleichmäßigen Anpressdruck und eine optimale Schweißnaht zu gewährleisten.

05.12 Marinieren von Lebensmitteln

Das Marinierprogramm arbeitet mit zyklischem Druckwechsel, um Marinaden beschleunigt in das Verpackungsgut einzupflegen.

1. Express-Programm: Gesamtdauer ca. 27 Minuten (Vakuumhaltephase je Zyklus: 4 Minuten).
2. Intensiv-Programm: Gesamtdauer ca. 15 Minuten (Vakuumhaltephase je Zyklus: 8 Minuten).
3. Schließen Sie den befüllten Vakuumbehälter über den Saugadapter an und öffnen Sie das Behälterventil.
4. Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie durch mehrfaches Drücken der Taste Marinieren das gewünschte Programm (1 = Express, 2 = Intensiv).

5. Drücken Sie die Taste Start und drücken Sie den Behälterdeckel zu Beginn leicht an.
6. Nach Ablauf der automatischen Druck- und Entspannungszyklen ertönt ein Signalton zum Ende des Programms.

① HINWEIS: FIXIERUNG DES DECKELS!

Um ein manuelles Anpressen während der Startphasen der Zyklen zu vermeiden, kann der Behälterdeckel mit einem Spannband am Behälter fixiert werden.

06. Reinigung und Pflege

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Anweisungen zur sachgemäßen Reinigung und Pflege Ihrer Vakuummaschine.

Eine regelmäßige Wartung verhindert die Keimbildung, sichert die Hygiene und maximiert die Lebensdauer des Geräts.

06.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung

Beachten Sie vor Beginn jeglicher Reinigungsarbeiten die folgenden Sicherheitsvorkehrungen, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

- **Netztrennung:** Schalten Sie das Gerät vor jeder Reinigung vollständig aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- **Abkühlphase:** Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen, da der Schweißbalken während des Betriebs sehr heiß wird und Verbrennungsgefahr besteht.
- **Zeitnahe Reinigung:** Führen Sie die Reinigung durch, sobald das Gerät abgekühlt ist, um das Eintrocknen von Rückständen und damit verbundene Beschädigungen zu verhindern.
- **Flüssigkeitsschutz:** Stellen Sie sicher, dass unter keinen Umständen Flüssigkeiten über die Vakuumpumpe in das Geräteinnere eindringen, um Kurzschlüsse und Defekte an elektronischen Bauteilen auszuschließen.
- **Tauchverbot:** Tauchen Sie das Vakuumiergerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- **Spülmaschinenausschluss:** Geben Sie das Gerät zur Reinigung keinesfalls in die Spülmaschine.
- **Milde Reinigungsmittel:** Verwenden Sie ausschließlich milde, nicht scheuernde Seifenlösungen und verzichten Sie vollständig auf aggressive Lösungs- oder Scheuermittel.

06.2 Durchführung der Reinigung

Gehen Sie bei der turnusmäßigen Reinigung des Geräts schonend, aber gründlich vor.

- **Gehäusereinigung:** Wischen Sie die äußeren Oberflächen der Maschine mit einem leicht angefeuchteten Tuch und einer milden Seifenlösung ab.
- **Innenraumreinigung:** Entfernen Sie etwaige Essensreste und ausgetretene Flüssigkeiten im Inneren der Vakuumkammer sorgfältig mit handelsüblichem Küchenpapier.
- **Kammerdichtung:** Entnehmen Sie die Kammerdichtung zur vereinfachten Säuberung vorsichtig aus dem Gerät, waschen Sie diese in warmem Seifenwasser und trocknen Sie sie vor dem Wiedereinbau vollständig ab.

07. Fehlerbehebung

Nachfolgend finden Sie Hilfestellungen zur schnellen Identifizierung und Behebung potenzieller Störungen im Betriebsablauf.

07.1 Allgemeine Reparaturhinweise

Bitte beachten Sie zwingend die folgenden Vorgaben bei der Fehlersuche und Instandsetzung.

- **Qualifiziertes Fachpersonal:** Lassen Sie Reparaturen an Elektrogeräten ausschließlich von entsprechend geschultem und autorisiertem Fachpersonal durchführen.
- **Sicherheitsrisiken:** Bedenken Sie, dass unsachgemäß durchgeführte Reparaturen erhebliche Gefahren für den Anwender bergen und zu irreparablen Geräteschäden führen können.
- **Konstruktives Merkmal:** Berücksichtigen Sie bei der Fehlersuche, dass die Vakuummaschine P 455 systemseitig über drei Magnetventile verfügt.

07.2 Störungsübersicht

Nutzen Sie die folgende Tabelle, um häufige Fehlerquellen systematisch einzugrenzen und zu beheben.

Problem	Mögliche Ursache	Lösungsansatz
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Netzstecker nicht richtig eingesteckt.	Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossen ist.

Problem	Mögliche Ursache	Lösungsansatz
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Stromkabel oder Stecker defekt.	Prüfen Sie das Kabel auf Beschädigungen. Stecken Sie es nicht wieder ein! Lassen Sie das defekte Bauteil durch Fachpersonal austauschen oder senden Sie das Gerät ein.
	Steckdose defekt.	Lassen Sie die Steckdose umgehend von geschultem Fachpersonal überprüfen und reparieren.
Das Gerät erzeugt keinen Unterdruck mehr.	Kammerdichtung verschmutzt.	Ziehen Sie die Dichtung vorsichtig aus dem Gerät und reinigen Sie sie in lauwarmem Seifenwasser.
	Kammerdichtung sitzt nicht einwandfrei.	Prüfen Sie den korrekten Sitz der Dichtung und korrigieren Sie diesen gegebenenfalls.
	Kammerdichtung beschädigt.	Ersetzen Sie die beschädigte Dichtung durch ein neues Originalteil.
	Magnetventile des Ansaugsystems verschmutzt.	Im Kapitel 13 finden Sie einen QR-Code zu einer Videoanleitung. beachten Sie, dass die P 455 drei Magnetventile hat

Problem	Mögliche Ursache	Lösungsansatz
Es wird kein komplettes Vakuum im Beutel erzeugt.	Beutel liegt nicht korrekt im Gerät.	Stellen Sie sicher, dass die offene Seite des Beutels faltenfrei über dem Schweißbalken innerhalb der Kammer liegt.
	Kein goffrierter Beutel verwendet.	Verwenden Sie ausschließlich goffrierte Beutel (mit Struktur).
	Undichte Seitennaht bei Rollenware.	Stellen Sie sicher, dass beide Enden des Schlauchbeutels dicht versiegelt wurden.
	Beutel oder Gerät verschmutzt.	Gewährleisten Sie, dass Beutel und Gerät im Schweißbereich sauber, trocken und staubfrei sind.
	Staub/Flüssigkeit im Ansaugsystem.	Im Kapitel 13 finden Sie einen QR-Code zu einer Videoanleitung. beachten Sie, dass die P 455 drei Magnetventile hat
Es wird kein komplettes Vakuum in Vakuumbehältern erzeugt.	Zubehörschlauch nicht korrekt angeschlossen.	Stellen Sie sicher, dass der Schlauch vollständig im Deckel des Behälters und im Geräteanschluss eingesteckt ist.
	Behälterventil auf "Offen" gestellt.	Vergewissern Sie sich, dass das Ventil am Deckel auf „Vakuümieren“ eingestellt ist.

Problem	Mögliche Ursache	Lösungsansatz
Es wird kein komplettes Vakuum in Vakuumbehältern erzeugt.	Behälter überfüllt.	Lassen Sie ausreichend Platz (etwa 1/3) zwischen dem Füllgut und dem Behälterdeckel.
	Bauteile (Deckel, Ventil, Behälter) beschädigt.	Prüfen Sie alle Komponenten auf Beschädigungen und tauschen Sie defekte Teile aus.
	Haarrisse in der Behälterwand.	Ein defekter Behälter darf aufgrund von Implosionsgefahr nicht mehr genutzt werden. Ersetzen Sie ihn.
	Behälterventil sitzt nicht richtig.	Drehen Sie leicht am Ventil des Deckels, um den festen und sicheren Sitz zu prüfen.
	Behälterventil verschmutzt.	Drehen Sie das Ventil gegebenenfalls komplett heraus, prüfen Sie die Dichtung auf Fremdkörper und säubern Sie es mit einer weichen Bürste unter fließendem Wasser.
	Staub/Flüssigkeit im Ansaugsystem.	Im Kapitel 13 finden Sie einen QR-Code zu einer Videoanleitung. beachten Sie, dass die P 455 drei Magnetventile hat

Problem	Mögliche Ursache	Lösungsansatz
Der Schweißvorgang startet nicht.	Staub/Flüssigkeit im Ansaugsystem.	Im Kapitel 13 . finden Sie einen QR-Code zu einer Videoanleitung. beachten Sie, dass die P 455 drei Magnet-ventile hat
Vakuumbeutel blähen sich nach dem Versiegeln auf.	Schweißnähte sind undicht.	Kontrollieren Sie alle Nähte auf Durchgängigkeit / Unregelmäßigkeiten und schweißen Sie gegebenenfalls erneut.
	Beutel beschädigt.	Kontrollieren Sie den Beutel auf Löcher. Wiederholen Sie den Vorgang mit einem neuen Beutel.
	Beutelinhalt verströmt Gase (z. B. Kohl).	Blanchieren Sie gasende Lebensmittel vor dem Vakuumieren zwingend und frieren Sie sie anschließend ein.
	Beutelinhalt beginnt zu verderben.	Entsorgen Sie den Beutel samt Inhalt.
Das Display zeigt die Fehlermeldung „E“ an.	Geräteüberhitzung.	Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie es ca. 20 Minuten abkühlen. Kontrollieren Sie anschließend die Schweißzeit und passen Sie diese bei Bedarf an.

08. Service und Problembehandlung

Sollte etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit sein oder Fragen offen bleiben, rufen Sie uns einfach an oder schreiben uns eine E-Mail.

Zusammen finden wir eine Lösung.

Telefon: +49 4961 664990

E-Mail: service@allpax.de

09. Garantie und Gewährleistung

Näheres zur Gewährleistung und Garantie finden Sie in den Allgemeinen Geschäftsbedingungen unter:

www.allpax.de/allgemeine_geschaeftsbedingungen

www.allpax.de/3_jahres_garantie

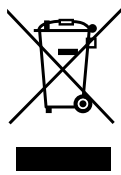
10. CE und Normen

Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden EU-Richtlinien und trägt die CE-Kennzeichnung:

- **Maschinenrichtlinie (2006/42/EG)**
- **Niederspannungsrichtlinie (2014/35/EU)**
- **EMV-Richtlinie (2014/30/EU)**
- **RoHS-Richtlinie (2011/65/EU)**

11. Entsorgung und Umweltschutz

Wichtige Informationen zur Entsorgung von Elektro- und Elektronikaltgeräten sowie Batterien (Gültig in der Europäischen Union und anderen europäischen Ländern mit separaten Sammelsystemen).



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Produkt, dem Akku, der Verpackung oder in dieser Anleitung weist darauf hin, dass dieses Produkt am Ende seiner Lebensdauer nicht im normalen Haushaltsabfall (Restmüll) entsorgt werden darf.

Als Endnutzer sind Sie gesetzlich verpflichtet, Elektro- und Elektronikaltgeräte sowie leere Batterien und Akkus einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen, um Umwelt und Gesundheit vor möglichen Schäden durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schützen und wertvolle Rohstoffe der Wiederverwertung zuzuführen.

11.1 Elektro- und Elektronikaltgeräte (ElektroG / WEEE)

- **Kostenlose Rückgabe:** Sie können Ihre Altgeräte kostenlos bei den kommunalen Sammelstellen (Wertstoffhöfen) Ihres Wohnortes oder bei den Rücknahmestellen des Handels abgeben.
- **B2B-Geräte (Gewerbliche Nutzung):** Handelt es sich bei diesem Gerät um ein ausschließlich gewerblich genutztes Produkt (B2B), wenden Sie sich für die fachgerechte Entsorgung bitte an unseren Kundenservice oder Ihren regionalen Entsorgungsfachbetrieb.
- **Eigenverantwortung beim Datenschutz:** Wir weisen alle Endnutzer von Elektro- und Elektronikaltgeräten darauf hin, dass Sie für das Löschen personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten selbst verantwortlich sind (dies gilt insbesondere für Geräte mit Speicherfunktion).

12. Technische Daten



Artikelnummer	10021705;0
Abmessungen (B × T × H)	487 × 257 × 130 mm
Vakuumerzeugung	in Beuteln mit Struktur, Behältern
Betriebsarten	• Vollautomatisch • Manuell • Reines Vakuum (für Behälter)
Schweißbalken	1 × 410 mm
Schweißnaht	1 × 5 mm XL Sicherheitsschweißnaht
Start	nach Schließen des Deckels per Mikroschalter
Luftwiedereintritt	elektronisch gesteuertes Elektro-Ventil
Kontrolltafel	Digitale LED Anzeige
Vakuumpumpe Dual	Pumpenleistung 16 L/min.
Typ	max. –965 mbar Unterdruck
Spannung	220–240 V, 50 Hz
Leistung	650 W
Gehäuse	Edelstahl
Gewicht	7,35 kg

13. Videotutorial: Magnetventilreinigung

Ergänzend zu dieser schriftlichen Anleitung haben wir für Sie ein ausführliches Videotutorial erstellt. Wir zeigen Ihnen darin anschaulich, wie Sie die Magnetventile Ihrer Vakuummaschine P 455 fachgerecht warten und reinigen.

Bitte beachten Sie, dass in dem Video exemplarisch eine Maschine mit zwei Magnetventilen gezeigt wird. Ihre Vakuummaschine P 455 ist jedoch mit drei Magnetventilen ausgestattet. Der Ablauf der Reinigung bleibt davon unberührt und ist für alle Ventile identisch durchzuführen.

So einfach geht's:

- Öffnen Sie die Kamera-App auf Ihrem Smartphone oder Tablet.
- Halten Sie die Kamera über den QR-Code.
- Tippen Sie auf den erscheinenden Link, um das Video auf YouTube zu öffnen.



https://www.youtube.com/watch?v=KhsZpdj5U_I



ALLPAX GmbH & Co. KG

Zur Seeschleuse 14
26871 Papenburg
Deutschland

Tel.: +49 4961/664 990

E-Mail: info@allpax.de

www.allpax.de