

ALLPAX



Vakuumiergerät mit Kammer Square 800

Anleitung

Artikelnummer: 10024601

⚠ ACHTUNG: ÖLSTANDSKONTROLLE VOR INBETRIEBNAHME!

Vor Inbetriebnahme Ölstand gemäß **Kap. 05.2, S. 12** prüfen oder befüllen. Ohne Öl droht irreparabler Pumpenschaden!

Bei Unsicherheiten kontaktieren Sie uns gerne.

Inhaltsverzeichnis

01. Einleitung und Allgemeines.....	6
01.1 Identifikation der Dokumentation.....	6
01.2 Zweck dieses Dokuments.....	6
01.3 Allgemeine Sicherheitshinweise.....	6
01.4 Haftungsbeschränkung des Herstellers.....	7
02. Umgang mit der Bedienungsanleitung.....	7
02.1 Aufbewahrung der Anleitung.....	7
02.2 Kennzeichnungen am Gerät.....	8
02.3 Definitionen.....	8
02.4 CE-Kennzeichnung und Herstellerdaten.....	8
03. Allgemeine Vorschriften zur Unfallverhütung.....	9
03.1 Elektrische Sicherheit und Netzkabel.....	9
03.2 Sicherungen und Betrieb.....	10
03.3 Pflichten des Bedienpersonals.....	10
03.4 Pflichten des Anwenders.....	10
04. Reinigungsanweisungen.....	11
04.1 Reinigung der Gehäuse und Bedienelemente.....	11
04.2 Reinigung des Kammerdeckels.....	11
05. Aufstellung und Anschluss.....	12
05.1 Umgebung und Standort.....	12
05.2 Vorbereitung und Ölstandskontrolle.....	12
05.3 Elektrischer Anschluss.....	13
06. Maschinenbeschreibung.....	14
06.1 Geräteübersicht.....	15

07. Bedienfeld und Steuerung	16
07.1 Einschalten des Geräts	16
07.2 Programmauswahl und Navigation	16
07.3 Einstellung der Zyklus-Parameter	17
07.4 Gas-Funktion (MAP)	17
07.5 Pumpenreinigung (CLEAN PUMP)	18
07.6 Vorheizen und Sofort-Start	18
07.7 Kontinuierliches Entladen	18
07.8 Sanfte Belüftung	19
07.9 Zykluszähler	19
07.10 Vakuumsensor	19
07.11 Automatischer Zyklusablauf	20
08. Einvakuumieren von trockenen Produkten	21
08.1 Vorbereitung des Geräts	21
08.2 Positionierung des Beutels	21
08.3 Einsatz der Füllplatten	21
08.4 Start und Ablauf	22
09. Einvakuumieren von (halb)flüssigen Produkten	23
09.1 Besondere Hinweise zur Vorbereitung	23
09.2 Zyklus und Lagerung	23
10. Vakuumieren unter Schutzgasatmosphäre (MAP)	24
11. Kontrolle und Wartung	25
11.1 Sicherheitswarnungen	25
11.2 Wartungsplan und Intervalle	25
11.3 Anleitung zum Ölwechsel	29

12. Fehlerbehebung (Probleme und Lösungen)	33
12.1 Das Gerät lässt sich nicht einschalten	33
12.2 Betriebsstörung	33
12.3 Fehlerhafte Verschweißung	34
12.4 Mangelhaftes Vakuum	34
13. Entsorgung und Recycling	35
13.1 Entsorgung des Geräts (Ende der Lebensdauer)	35
13.2 Entsorgung der Betriebsmittel	35
13.3 Entsorgung der Verpackungsmaterialien	36
14. Service	36
15. Garantie und Gewährleistung	36
16. CE und Normen	37
17. Technische Daten	38
18. Richtwerte zur Haltbarkeit	39
18.1 Schutzgasverpackung	40
19. Notizen	42

01. Einleitung und Allgemeines

01.1 Identifikation der Dokumentation

Die vorliegende Bedienungsanleitung ist ein vom Hersteller erstelltes Dokument und integraler Bestandteil des Vakuumiergeräts Square 800.

- + Dieses Dokument ist gekennzeichnet, um eine eindeutige Rückverfolgbarkeit und die Bezugnahme in der Zukunft zu gewährleisten.
- + Alle Rechte hinsichtlich der Vervielfältigung, Verbreitung sowie der beigefügten Dokumentation bleiben dem Hersteller vorbehalten.

01.2 Zweck dieses Dokuments

Der Hauptzweck dieser Bedienungsanleitung ist es, dem Kunden und allen relevanten Mitarbeitern die notwendigen Informationen für die ordnungsgemäße Installation, den sicheren Betrieb und die fachgerechte Wartung des Geräts zu vermitteln. Ein besonderes Augenmerk liegt dabei auf den Sicherheitsbestimmungen.

01.3 Allgemeine Sicherheitshinweise

Jede Interaktion zwischen dem Bediener und dem Gerät, die Teil der bestimmungsgemäßen Verwendung und der gesamten Lebensdauer der Maschine ist, wurde vom Hersteller während der Planungs-, Produktions- und Dokumentationsphase umfassend analysiert.

Trotz dieser Sorgfalt gilt:

- + Erfahrung, gründliche Schulung und insbesondere eigenverantwortliches Handeln der Bediener sind unerlässlich und können durch keine Anweisung ersetzt werden.
- + Die Einhaltung dieser Anforderungen ist sowohl in jeder Betriebsphase als auch beim Lesen dieses Handbuchs grundlegend.

01.4 Haftungsbeschränkung des Herstellers

Die Nichtbeachtung der in diesem Handbuch beschriebenen Vorsichtsmaßnahmen oder spezifischen Anweisungen sowie die Bedienung der Maschine durch nicht qualifiziertes Personal verstoßen gegen die geltenden Sicherheitsvorschriften für das Projekt, die Produktion und die vorgesehene Nutzung.

In solchen Fällen wird der Hersteller von jeglicher Haftung für Personen- oder Sachschäden entbunden. Der Hersteller haftet insbesondere nicht für die Nichtbeachtung der in dieser Anleitung aufgeführten Sicherheitsvorkehrungen durch den Endverbraucher.

02. Umgang mit der Bedienungsanleitung

02.1 Aufbewahrung der Anleitung

Dieses Dokument ist integraler Bestandteil des Geräts Square 800 und muss über die gesamte Lebensdauer der Maschine sicher aufbewahrt und ordnungsgemäß genutzt werden, auch im Falle einer Weitergabe an Dritte.

Bei Anfragen für digitale Exemplare dieses Dokuments wenden Sie sich bitte an die Firma ALLPAX GmbH und Co. KG.

Um die langfristige Verfügbarkeit und Unversehrtheit der Anleitung zu gewährleisten, beachten Sie bitte folgende Hinweise:

- + Gehen Sie sorgfältig mit der Anleitung um, um eine Beschädigung des Inhalts zu vermeiden. Legen Sie das Dokument insbesondere nach Gebrauch sofort an den dafür vorgesehenen Aufbewahrungsort zurück.
- + Es ist untersagt, Teile der Anleitung zu entfernen, zu zerreißen oder umzuschreiben. Jede Ergänzung oder Änderung muss beim Hersteller angefragt werden.
- + Lagern Sie das Handbuch an einem Ort, der vor Feuchtigkeit, Hitze und anderen Umwelteinflüssen geschützt ist, welche die Haltbarkeit beeinträchtigen könnten.

02.2 Kennzeichnungen am Gerät

Das Gerät ist mit den erforderlichen Sicherheitsaufklebern und Kennzeichnungen versehen. Stellen Sie sicher, dass diese weder entfernt noch beschädigt werden.

02.3 Definitionen

In Übereinstimmung mit der Richtlinie CEE 89/3392 und nachfolgenden Aktualisierungen gelten die folgenden Definitionen:

Begriff	Definition
Bediener	Die Person(en), die mit dem Betrieb, der Regulierung, der ordentlichen Wartung oder der Reinigung des Geräts betraut ist/sind.
Betreiber	Die Person(en), die für das Gerät verantwortlich ist/sind und/oder Eigentümer ist/sind.

02.4 CE-Kennzeichnung und Herstellerdaten

Die Identifizierung des Unternehmens als Hersteller des Geräts erfolgt gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen durch folgende Elemente:

- + Konformitätserklärung und CE-Kennzeichnung
- + Bedienungsanleitung
- + Ein spezifisches, unveränderliches Etikett auf der Maschine, das alle relevanten Informationen zur CE-Kennzeichnung enthält.

HINWEIS

Es ist strengstens untersagt, die CE-Kennzeichnung zu entfernen und/oder diese durch andere Kennzeichnungen zu ersetzen.

Sollte die CE-Kennzeichnung unfallbedingt beschädigt, vom Gerät entfernt oder das Herstellersiegel gebrochen werden, ist der Kunde unverzüglich verpflichtet dieses zu ersetzen.

03. Allgemeine Vorschriften zur Unfallverhütung

Bitte halten Sie sich strikt und zu jeder Zeit an die folgenden Empfehlungen zur Vermeidung von Unfällen:

03.1 Elektrische Sicherheit und Netzkabel

- + **Hände trocken halten:** Berühren Sie Metallteile des Geräts niemals mit nassen oder feuchten Händen.
- + **Stecker ziehen:** Ziehen Sie niemals am Netzkabel oder am Gerät selbst, um es vom Netz zu trennen. Ziehen Sie immer an dem Stecker.
- + **Erdungspflicht:** Die elektrische Sicherheit ist nur gewährleistet, wenn das Gerät an eine vorschriftsmäßige Erdungsanlage (Schutzerdung) angeschlossen wird. Es ist zwingend erforderlich, diese Eigenschaft regelmäßig zu überprüfen. Im Zweifelsfall ist qualifiziertes Fachpersonal hinzuzuziehen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch eine fehlerhafte oder fehlende Erdungsanlage entstehen.
- + **Beschädigte Erdung:** Im Falle einer möglichen Beschädigung der Schutzerdung muss das Gerät sofort vollständig ausgeschaltet werden, um unbeabsichtigte Aktivierungen oder Gefahren zu verhindern.
- + **Netzkabel:** Das Netzkabel der Maschine darf nicht vom Benutzer ausgetauscht werden. Wenden Sie sich bei Beschädigung oder notwendigem Austausch ausschließlich an Ihren Händler.
- + **Wärmequellen:** Halten Sie das Kabel von Wärmequellen fern.

03.2 Sicherungen und Betrieb

- + **Sicherungen:** Verwenden Sie ausschließlich Schutzsicherungen, die den geltenden Sicherheitsbestimmungen entsprechen, den richtigen Nennwert aufweisen und mechanisch geeignet sind.
- + **Verbot:** Die Verwendung reparierter Sicherungen sowie das Überbrücken (Kurzschließen) der Anschlüsse am Sicherungshalter ist untersagt.
- + **Aufsicht:** Kindern oder unbefugten Personen ist die Benutzung der Maschine ohne Aufsicht nicht gestattet.

03.3 Pflichten des Bedienpersonals

Die Bediener sind verpflichtet, ihren direkten Vorgesetzten alle auftretenden Mängel, Fehlfunktionen und/oder potenziellen Gefahrensituationen unverzüglich mitzuteilen.

03.4 Pflichten des Anwenders

Der Anwender (Eigentümer/Verantwortlicher) muss den Händler unverzüglich informieren, wenn er Mängel oder Fehlfunktionen an der Maschine feststellt, sowie bei potenziellen Gefahrensituation.

- + **Änderungsverbot:** Es ist strengstens untersagt, dass der Anwender oder Dritte (ausgenommen autorisiertes Personal des Herstellers) eigenmächtige Änderungen am Gerät, dessen Funktionen oder dieser technischen Dokumentation vornehmen.
- + **Haftungsausschluss:** Bei Fehlfunktionen und/oder Gefahren, die auf die Nichtbeachtung der vorgenannten Pflichten zurückzuführen sind, übernimmt der Hersteller keine Haftung für die daraus entstehenden Konsequenzen.

04. Reinigungsanweisungen

04.1 Reinigung der Gehäuse und Bedienelemente

- + **Edelstahlteile:** Reinigen Sie alle Edelstahlteile mit geeigneten, fettlösenden Reinigern, idealerweise ohne Alkoholbasierte Inhaltsstoffe.
- + **Oberflächen/Tastatur:** Reinigen Sie alle Oberflächen, Bedienfelder und die Tastatur mit trockenen, weichen Tüchern oder mit einem milden Reinigungsmittel und leicht befeuchteten Tüchern.

04.2 Reinigung des Kammerdeckels

- + **Reinigungsmittel:** Der Kammerdeckel darf nur mit Wasser, Seife oder milden, nicht aggressiven Produkten gereinigt werden, die KEINEN ALKOHOL enthalten.
- + **Gefahr von Rissen:** Alkohol kann von den Poren des Kammerdeckels absorbiert werden und führt langfristig zu Beschädigungen oder Rissen auf der Oberfläche.

WARNUNG: ELEKTRISCHER SCHLAG!

Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie mit Reinigungsarbeiten beginnen.

05. Aufstellung und Anschluss

05.1 Umgebung und Standort

Stellen Sie das Vakuumiergerät an einem Ort auf, der sich durch eine geringe Luftfeuchtigkeit auszeichnet und fern von direkten Wärmequellen liegt.

⚠ GEFAHR: EXPLOSIONEN!

Das Vakuumiergerät darf NICHT in einer explosionsgefährdeten Umgebung installiert oder betrieben werden.

05.2 Vorbereitung und Ölstandskontrolle

- + Überprüfen Sie vor der ersten Inbetriebnahme den Ölstand der Vakuumpumpe mithilfe des kleinen Schauglases am Motor (s. Abb. 1).
- + Um das Schauglas zu erreichen, lösen Sie die 4 Schrauben, mit denen die Rückseite des Gehäuses (Carter) befestigt ist.
- + Bei Modellen mit Ölpumpe: Drehen Sie das Gehäuse anschließend um 90 ° nach vorne.



Abb. 1 – Schauglas am am Motor

05.3 Elektrischer Anschluss

Nachdem Sie den Ölstand geprüft und das Gehäuse wieder ordnungsgemäß verschlossen haben, schließen Sie die Maschine an eine 230 V Einphasensteckdose an.

HINWEIS

Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Geräts, ob die Daten auf dem Typenschild (seitlich am Gehäuse) mit den Spezifikationen Ihrer lokalen Stromverteilung übereinstimmen.

- + Besteht eine Inkompatibilität zwischen dem Gerätestecker und der vorhandenen Steckdose, muss die Steckdose ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal ausgetauscht werden.
- + Das Personal muss insbesondere prüfen, ob der Kabelquerschnitt der Steckdose für die Leistungsaufnahme der Maschine geeignet ist.
- + Die Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckern und/oder Verlängerungskabeln wird generell nicht empfohlen.
- + Ist deren Einsatz unumgänglich, dürfen nur einfache oder Mehrfachadapter und Verlängerungen verwendet werden, die den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen. Dabei müssen die zulässigen Belastungsgrenzen (Stromstärke) und die maximale Leistungsaufnahme des Mehrfachadapters strikt beachtet werden.

GEFAHR: ELEKTRISCHER SCHLAG!

Vor der Durchführung jeglicher Kontroll- oder Wartungsarbeiten, die eine Demontage von Teilen erfordern, muss die Stromversorgung UNBEDINGT UNVERZÜGLICH abgeschaltet werden.

06. Maschinenbeschreibung

Das Modell Square 800 ist ein modernes und innovatives Kammervakuumiergerät. Es verfügt über eine voll elektronische, modular austauschbare Steuerung, die für Langlebigkeit und Verschleißfreiheit konzipiert ist.

- + **Schweißsystem:** Der elektronisch gesteuerte Schweißbalken ist mit einem 5 mm breiten Flachheizelement ausgestattet. Dank eines speziellen Drucksystems wird eine gleichmäßige und hermetische Versiegelung verschiedenster Beutelararten gewährleistet (z. B. strukturierte Beutel 90–100µm oder glatte Siegelrandbeutel 100µm).
- + **Vakuumpumpe:** Die verbaute Hochleistungsvakuumpumpe entspricht modernsten Qualitätsstandards. Sie garantiert ein hohes Endvakuum und zeichnet sich durch eine bemerkenswerte Laufruhe aus – selbst im Dauerbetrieb.

⚠ GEFAHR: UNSACHGEMÄSSE VERWENDUNG!

Das hier beschriebene Gerät wurde ausschließlich für die Vakuumverpackung gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch konzipiert.

Es darf nur zu diesem Zweck verwendet werden.

- + **Unsachgemäße Nutzung:** Jede abweichende Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und ist potenziell gefährlich.
- + **Haftungsausschluss:** Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die aus unsachgemäßer, falscher oder fahrlässiger Verwendung resultieren.

06.1 Geräteübersicht**Abb. 2** – Abbildung der Maschine

Nr.	Bauteil	Beschreibung
1	Kammerdeckel	Transparenter Deckel aus Plexiglas (zur Prozessüberwachung).
2	Deckelscharnier	Stabile Aluminiumhalterung zur Befestigung und Führung des Deckels.
3	Vakuumkammer	Tiefgezogene Kammer aus Edelstahl.
4	Gehäuse	Robuste Struktur aus Edelstahl.
5	Netzschalter	Hauptschalter zum Ein- und Ausschalten des Geräts.
6	LCD-Display	Anzeige zur Überwachung des Zyklus und des Vakuumniveaus (in %).
7	Bedienfeld	Digitales Panel zur Steuerung der Funktionen.

07. Bedienfeld und Steuerung

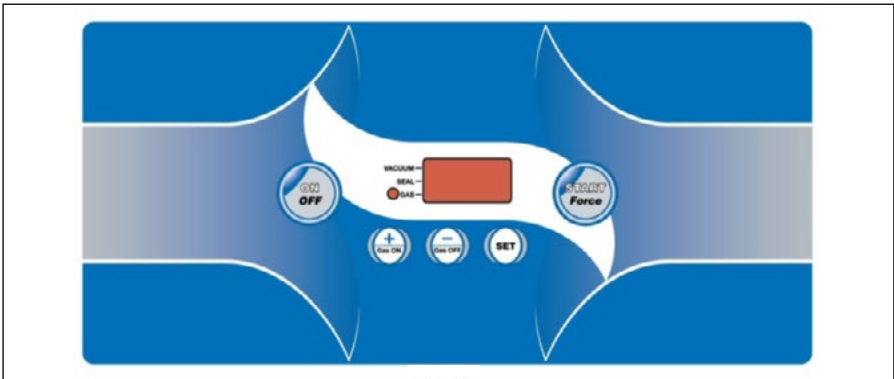


Abb. 2 – Abbildung der Maschine

07.1 Einschalten des Geräts

- + **Hauptschalter:** Betätigen Sie zunächst den Netzschalter an der Seite des Geräts, um die Stromversorgung herzustellen.
- + **Taste [ON/OFF]:** Drücken Sie diese Taste auf dem Bedienfeld, um das Display zu aktivieren.

07.2 Programmauswahl und Navigation

Das Gerät verfügt über 9 speicherbare Arbeitsprogramme (P1 bis P9), die individuell angepasst werden können.

- + **Taste [SET]:** Durch Drücken dieser Taste gelangen Sie in den Einstellungsmodus. Das Display zeigt das aktuelle Programm (z. B. „P1“) an.
- + **Tasten [+] und [-]:** Diese Tasten dienen dazu, Werte zu erhöhen oder zu verringern sowie Parameter zu ändern.

07.3 Einstellung der Zyklus-Parameter

Eine leuchtende LED auf dem Display zeigt an, welcher Parameter gerade bearbeitet wird (VACUUM, SEAL, GAS).

+ **Vakuum (VACUUM):**

Empfohlene Standardeinstellung = 30 bis 32 Sekunden.

+ **Siegelung (SEAL):**

Empfohlene Standardeinstellung = 3 bis 4 Sekunden.

Wählen Sie die Siegelzeit generell nach dem Prinzip: „So hoch wie nötig, aber so niedrig wie möglich.“ Eine unnötig lange Schweißzeit führt zu erhöhtem Verschleiß am Heizelement und am Teflonband. Eine optimal niedrig gewählte Einstellung verlängert die Lebensdauer der Schweißeinheit erheblich.

HINWEIS

Der rote Dezimalpunkt „.“ im Display steht für eine halbe Sekunde (0,5 Sek.).

Beispiel:

+ Anzeige 4.0 = 4 Sekunden

+ Anzeige 4.5 = 4,5 Sekunden.

07.4 Gas-Funktion (MAP)

Die Begasung kann in den Programmen P1 bis P9 aktiviert werden.

+ Drücken Sie [SET], bis die Programmanzeige blinkt.

+ Verwenden Sie die Tasten [+ / Gas ON] und [– / Gas OFF], um die Gasfunktion ein- oder auszuschalten (die entsprechende rote LED signalisiert den Status).

07.5 Pumpenreinigung (CLEAN PUMP)

Diese Funktion entfernt Feuchtigkeit aus dem Pumpenöl und sollte regelmäßig genutzt werden.

1. Halten Sie die Taste [SET] für 3 Sekunden gedrückt, bis im Display „CPL“ erscheint.
2. Schließen Sie den Deckel.
3. Die Pumpe läuft nun für einen 45-minütigen Reinigungszyklus.

07.6 Vorheizen und Sofort-Start (Taste [START / Force])

Diese Taste hat eine Doppelfunktion:

- + **Vorheizen (Pre-Heating):** Wird die Taste bei geöffnetem Deckel gedrückt, läuft die Pumpe an, um Betriebstemperatur zu erreichen (empfohlen vor Arbeitsbeginn). Erneutes Drücken stoppt die Pumpe.
- + **Force-Funktion (Prozessbeschleunigung):** Wird die Taste während eines laufenden Vakuumierzyklus gedrückt, wird der aktuelle Schritt sofort beendet und der nächste Schritt (z. B. Siegeln) eingeleitet.
- + **Vakuum-Stopp (VAC STOP):** Wird die Taste bei geschlossenem Deckel zweimal kurz hintereinander gedrückt, wird der Prozess sofort gestoppt, die Kammer entlüftet, und der Deckel öffnet sich unverzüglich.

07.7 Kontinuierliches Entladen (UNLOAD / CONT)

- + Durch Drücken von [SET] und Scrollen durch das Menü kann die Funktion „UNLOAD“ ausgewählt werden.
- + Die Einstellung CONT (Continuous) ermöglicht ein kontinuierliches Entlüften der Maschine während des Entladevorgangs.

07.8 Sanfte Belüftung (SOFT VAC)

- + Die SOFT VAC-Funktion aktiviert die schrittweise Rückführung der Luft in die Kammer.
- + Die Luft wird nicht auf einmal, sondern in Phasen mit kurzen Pausen eingelassen. Dies vermeidet einen abrupten Druckanstieg und verhindert somit eine gewaltsame Belastung des Beutels und des Produkts.

07.9 Zykluszähler (CYC)

- + Nach dem Einschalten des Hauptschalters und dem Drücken der Taste [SET] wird auf dem Display „CYC“ angezeigt.
- + Dies ist der Zykluszähler, der die Anzahl der bisher durchgeführten Arbeitszyklen anzeigt.
- + Zur Ermittlung der tatsächlichen Zyklusanzahl muss der angezeigte Wert üblicherweise mit $\times 10$ multipliziert werden.

07.10 Vakuumsensor (Option)

Bei der optionalen Ausstattung mit einem Vakuumsensor basieren die Funktionen zur Steuerung des Vakuum- und Gaszyklus (VAC TIME / GAS TIME) auf prozentualen Werten und nicht auf der reinen Zeitmessung:

- + **Vakuumzyklus:** Das Display zeigt den erreichten Vakuumprozentsatz an. Der empfohlene Durchschnitt liegt zwischen 95–99 %.
- + **Gaszyklus:** Das Display zeigt den prozentualen Gasanteil an, der in die Kammer injiziert wird. Der empfohlene Durchschnittswert ist produktspezifisch (siehe Tabelle am Ende der Anleitung).

07.11 Automatischer Zyklusablauf

Die Maschine schließt den Vakuumzyklus automatisch ab. Nach Erreichen des eingestellten Vakuums siegelt die Maschine den Beutel und leitet anschließend Luft in die Kammer. Dies sorgt für eine perfekte Anlage des Beutels an das Produkt und ermöglicht das Anheben des Plexiglasdeckels.

08. Einvakuumieren von trockenen Produkten

08.1 Vorbereitung des Geräts

- + **Stromanschluss:** Schließen Sie das Gerät an eine geeignete 220 V / 240 V-Steckdose an.
- + **Einschalten:** Betätigen Sie den Hauptschalter (General Line Switch). Dadurch wird der Stromkreis aktiviert und die elektronische Steuerung für den automatischen Zyklus mit Spannung versorgt.
- + **Parametereinstellung:** Stellen Sie die gewünschte Vakuumzeit und die Siegelzeit am Bedienfeld ein (s. Kap. **07.3**).

08.2 Positionierung des Beutels

- + **Einlegen:** Legen Sie den gefüllten Beutel so in die Vakuumkammer, dass die offene Seite glatt und faltenfrei auf der Siegelschiene (Schweißbalken) liegt.
- + **Beutelüberstand:** Sollte der Beutel einen größeren Überstand aufweisen, ist dieser zwingend in den Raum zwischen der Vakuumkammer und dem Schweißbalken zu führen.

08.3 Einsatz der Füllplatten

- + In der Kammer befinden sich zwei Einlegeböden aus lebensmittelechtem Polyethylen.
- + **Zweck:** Verwenden Sie diese Böden, um die Höhe des Produkts an die Höhe der Siegelschiene anzugleichen.
- + **Handhabung:** Die Einlegeböden können je nach Bedarf verwendet oder zur Vergrößerung der Kammerhöhe entfernt werden.

08.4 Start und Ablauf

- + **Starten:** Schließen Sie den Deckel des Geräts. Betätigen Sie dabei die Taste [START / Force] (oder „Start/Stopp“), während Sie leichten Druck auf den Deckel ausüben, bis dieser verriegelt.
- + **Zyklusablauf:** Die einzelnen Zyklusphasen (Vakuum, Siegeln, Belüften) laufen nun vollautomatisch ab.
- + **Zyklusende:** Nach Erreichen des eingestellten Vakuums wird der Beutel verschweißt. Anschließend wird die Kammer belüftet, und der Deckel öffnet sich automatisch, um den Start eines neuen Zyklus zu ermöglichen.

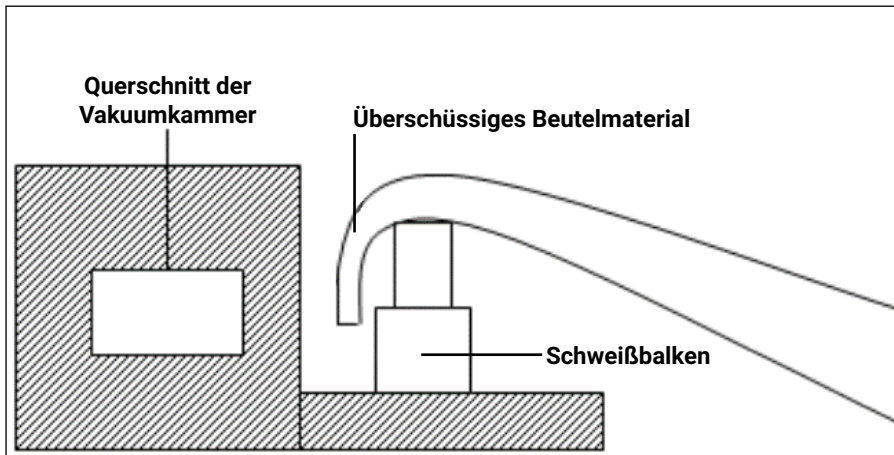


Abb. 4 – Beutelpositionierung am Schweißbalken

i HINWEIS

Für das Gerät Square 800 empfehlen wir die Verwendung von glatten Siegelrandbeuteln in einer Materialstärke von 100 μ . Glatte Beutel sind das Standardmaterial für Kammervakuumiergeräte und gewährleisten optimale Schweißergebnisse.

09. Einvakuumieren von (halb)flüssigen Produkten

Mit diesem Kammervakuumiergerät ist die Verarbeitung flüssiger oder halbflüssiger Produkte (z. B. Suppen, Saucen, Cremes usw.) möglich. Dadurch wird die Haltbarkeit verlängert, während die Qualität, Hygiene und der Geschmack der Produkte erhalten bleiben.

09.1 Besondere Hinweise zur Vorbereitung

- + **Füllstand:** Füllen Sie die Beutel max. bis zu 50 % ihrer Kapazität.
- + **Verschmutzung vermeiden:** Es muss unbedingt darauf geachtet werden, dass der Flüssigkeitsspiegel deutlich unterhalb des Schweißbalkens bleibt.
- + **Positionierung:** Um dies zu gewährleisten, müssen die Einlegeböden entfernt werden. Alternativ kann eine geneigte Ebene oder ein spezieller Einsatz verwendet werden.

09.2 Zyklus und Lagerung

- + **Vakuumzyklus:** Der eigentliche Vakuumzyklus wird identisch zum zuvor beschriebenen Verfahren für trockene Produkte durchgeführt (s. Abb. 4).
- + **Gas-Injektion (MAP):** Da Flüssigkeiten nicht komprimierbar sind, ist eine Gasinjektion zur Herstellung einer modifizierten Atmosphäre (MAP) nicht erforderlich.
- + **Lagerung:** Die fertigen Vakuumverpackungen können im Kühlschrank gelagert und problemlos übereinander gestapelt werden.

10. Vakuumieren unter Schutzgasatmosphäre (MAP)

Diese Funktion ist optional und nur bei entsprechenden Gerätemodellen verfügbar.

- + **Programmauswahl:** Wählen Sie am Bedienfeld einen Arbeitsspeicher (P1 bis P9) aus, für den die Begasungsfunktion (Gas-Flushing) aktiviert ist. Stellen Sie die gewünschten Vakuum- und Gaszeiten ein.
- + **Gasanschluss:** Schließen Sie den Schlauch der externen Gasflasche an die dafür vorgesehene Öffnung an der Seite oder Rückseite des Geräts an. Stellen Sie den Druckminderer an der Gasflasche auf einen Betriebsdruck von ≈ 1 ATA ein.
- + **Beutelpositionierung:** Legen Sie den gefüllten Beutel in die Vakuumkammer. Führen Sie die Gasdüse vollständig in die offene Beutelöffnung ein. Achten Sie darauf, dass keine Falten oder Produktteile die freie Injektion des Schutzgases behindern.

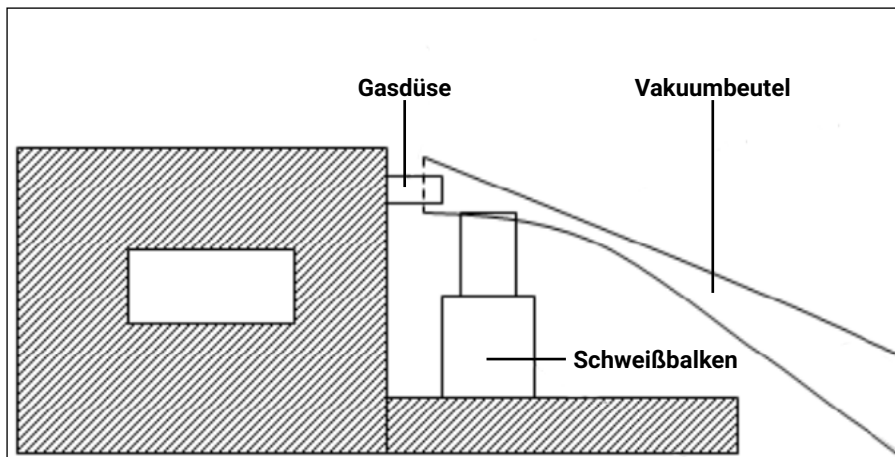


Abb. 5 – Einführung der Gasdüse in den Beutel

11. Kontrolle und Wartung

11.1 Sicherheitswarnungen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise.

⚠ GEFAHR: WARTUNG DURCH FACHPERSONAL!

Die interne Wartung der Maschine darf ausschließlich von qualifiziertem und von Ihrem Händler autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden.

Öffnet eine nicht autorisierte Person das Gerät eigenmächtig, lehnt der Hersteller jegliche zivil- und strafrechtliche Haftung für daraus resultierende Unfälle, Personen- oder Sachschäden ab.

⚠ GEFAHR: GEFAHR DURCH STROMSCHLAG!

Alle internen Komponenten befinden sich geschützt unter der Gehäuseabdeckung. Um diese zu erreichen, muss das Gehäuse geöffnet werden.

Vor jedem Eingriff im Inneren der Maschine muss der Netzstecker zwingend gezogen werden!

11.2 Wartungsplan und Intervalle

Führen Sie folgende Wartungsarbeiten regelmäßig durch, um die Funktionstüchtigkeit zu gewährleisten:

Wartung der Vakuumpumpe

- + **Ölwechsel:** Alle 8.000 bis 10.000 Zyklen. Das Intervall kann je nach verpacktem Produkt variieren. Bitte beachten Sie beim Vorgehen Kap. **11.3**.
- + **Interne Komponenten:** Überprüfung von Pumpenflügeln, Filtern und Magnetventilen alle 9.000 bis 10.000 Zyklen (durch Fachpersonal).

Reinigung des Schweißbalkens (Alle 15–20 Tage)

Reinigen Sie den Schweißbalken mit einem fettlösenden Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine alkoholhaltigen Produkte.

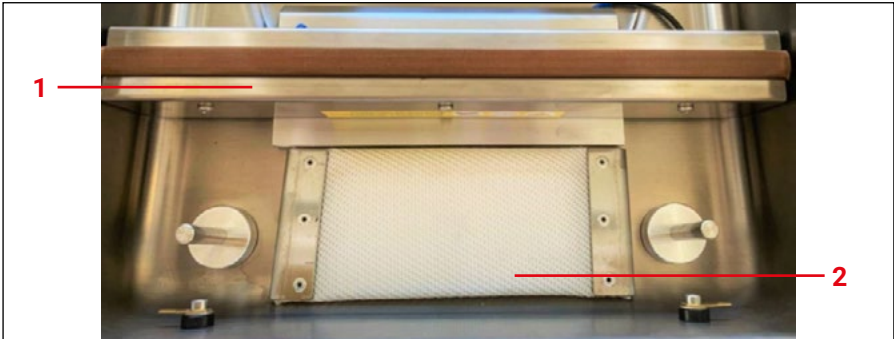


Abb. 6 – Schweißbalken mit Membran-System
(1 = Schweißbalken, 2 = Membran)



Abb. 7 – Optionaler Schweißbalken mit Kolben-System
(1 = Schweißbalken 2 = Kolben)



Abb. 8 – Gegendruckbalken im Deckel.
(1 = Gegenbalken)

Austausch von Verschleißteilen (Alle 5.000–6.000 Zyklen)

Ersetzen Sie die Heizelemente (1), das Teflonband (2) auf dem Schweißbalken sowie die Gummidichtungen.

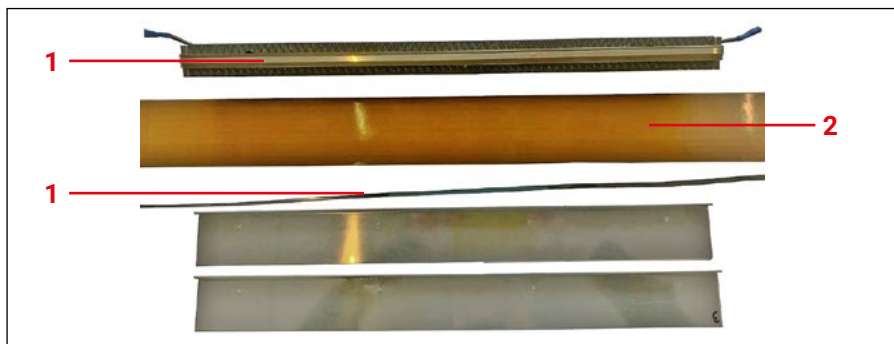


Abb. 9 – Darstellung der Heizelemente und des Teflonbandes.

Austausch der Schweißmembran (Bei Bedarf)

Ersetzen Sie die Schweißmembran, wenn diese beschädigt ist oder während des Siegelvorgangs Druck verliert.

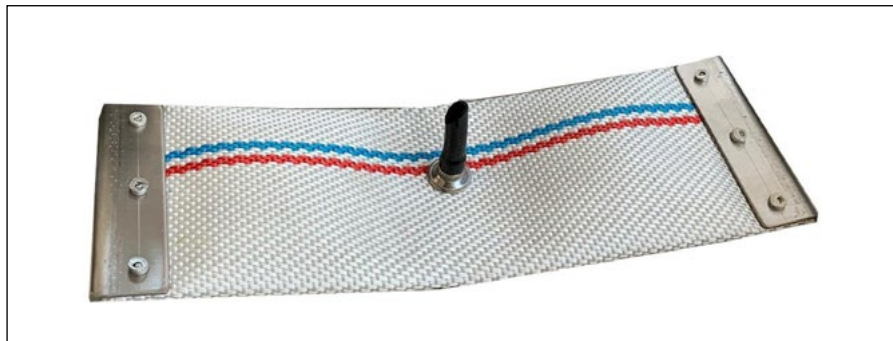


Abb. 10 – Darstellung der Schweißmembran.

Austausch der Silikon-Gegenleiste (Bei Bedarf)



Abb. 11 – Darstellung der Silikon-Gegenleiste.

11.3 Anleitung zum Ölwechsel

Stellen Sie die Maschine an einen geeigneten Arbeitsplatz mit ausreichend Freiraum. Trennen Sie die Maschine vom Stromnetz (Netzstecker ziehen).

Schritt 1: Um Zugang zur Pumpe zu erhalten, lösen Sie die zwei hinteren und die zwei seitlichen Schrauben des Gehäuses. Kippen Sie das Gehäuse vorsichtig um 90 ° nach vorne, um das Innere freizulegen (1).

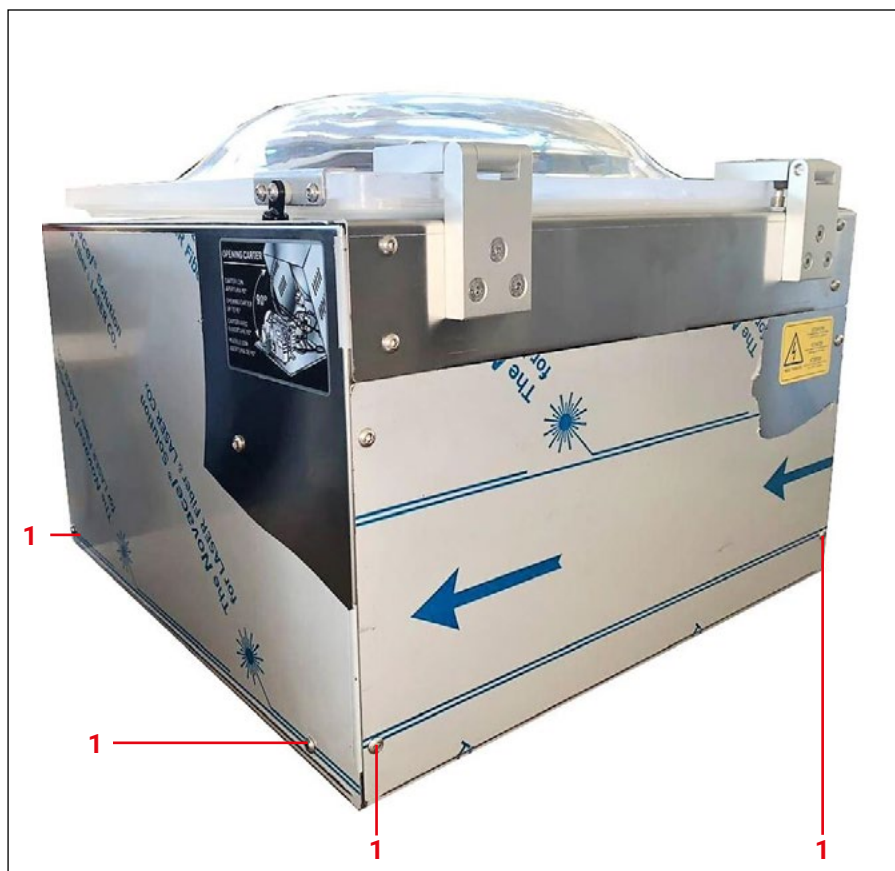


Abb. 12 – Darstellung der Silikon-Gegenleiste.



Abb. 13 – Aufklappen des Gehäuses (Wartungsposition).

Schritt 2: Öl ablassen Stellen Sie einen geeigneten Auffangbehälter unter den Ölablass.

- + Entfernen Sie die Ölablassschraube (2 / Nähe Schauglas).
- + Um den Abfluss zu beschleunigen, öffnen und entfernen Sie auch die Einfüllschraube (1 in Bild C / oben auf der Pumpe).

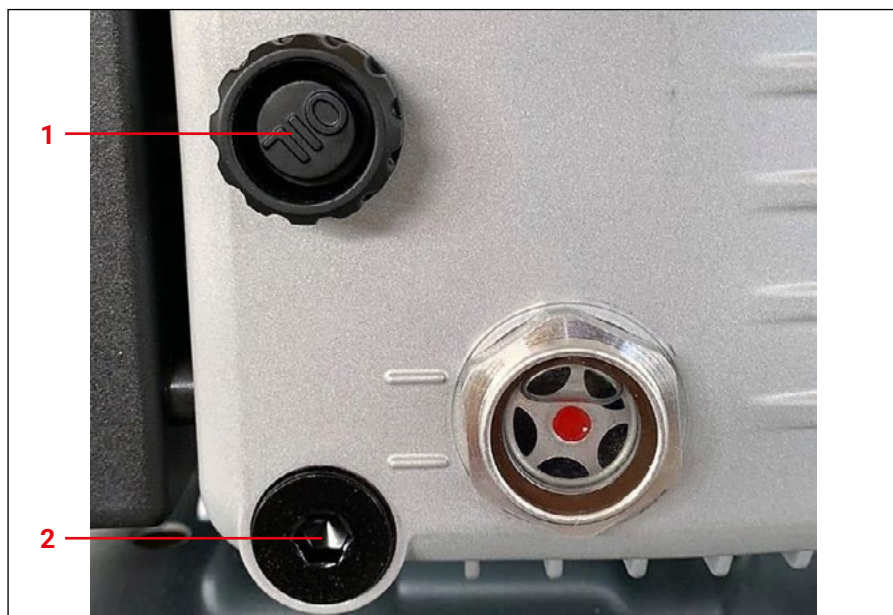


Abb. 14 – Position der Ablass- und Einfüllschrauben.

Schritt 3: Spülen (Optional durch Fachpersonal)

① HINWEIS

Bei starker Verschmutzung kann eine Spülung mit frischem Öl notwendig sein. Lassen Sie das Altöl vollständig abtropfen. Schrauben Sie anschließend die Ablassschraube (Position 2) wieder fest und ziehen Sie sie sicher an.

Schritt 4: Neues Öl einfüllen Füllen Sie neues Öl durch die Einfüllöffnung (Position 1) ein.

- + **Empfohlenes Öl:** Hydrauliköl mit einer Viskosität von 32.
- + **Füllstand:** Füllen Sie Öl auf, bis der maximale Pegel erreicht ist (ca. $\frac{3}{4}$ des Schauglases).



Schritt 5: Abschluss Verschließen Sie die Einfüllöffnung (1). Klappen Sie das Gehäuse zurück und befestigen Sie es wieder mit den Schrauben.

⚠ VORSICHT: ENTSORGUNG VON ÖL!

Entsorgen Sie das Altöl vorschriftsmäßig gemäß den lokalen gesetzlichen Bestimmungen für Sondermüll.

12. Fehlerbehebung (Probleme und Lösungen)

GEFAHR: ELEKTRISCHER SCHLAG!

Einige der folgenden Prüfschritte erfordern das Öffnen des Gehäuses oder die Überprüfung elektrischer Komponenten. Diese Arbeiten dürfen nur von qualifiziertem und durch ihren Händler autorisiertem Fachpersonal bei gezogenem Netzstecker durchgeführt werden.

12.1 Das Gerät lässt sich nicht einschalten

- + **Netzverbindung:** Überprüfen Sie, ob der Netzstecker korrekt in der Steckdose sitzt. Prüfen Sie gegebenenfalls die Kontakte im Stecker selbst.
- + **Sicherungen:** Kontrollieren Sie die Sicherungen auf der elektronischen Steuerplatine, insbesondere die Sicherung für den Motor (FUSE 5×20,10 A).

12.2 Betriebsstörung

- + **Sicherungen:** Überprüfen Sie, ob alle Schutzsicherungen auf der Steuerplatine intakt sind.
- + **Motorschutz:** Falls es sich um ein Modell mit Drehstrommotor handelt: Prüfen Sie, ob der Motorschutzschalter (Magnetothermschutz) ausgelöst hat.

12.3 Fehlerhafte Verschweißung

Wenn sich der Deckel nach dem Zyklus öffnet, der Beutel aber offen bleibt:

- + **Kabelverbindungen:** Heben Sie den Schweißbalken an und prüfen Sie, ob die Stromkabel (24 V) fest mit dem Balken und den Anschlüssen in der Kammer verbunden sind.
- + **Heizelement:** Heben Sie das Teflonband vorsichtig an. Prüfen Sie, ob der Heizdraht intakt ist und fest in den seitlichen Klemmen sitzt.
- + **Transformator:** Überprüfen Sie (durch einen Elektriker), ob der Transformator korrekt angeschlossen ist und ob die Ausgangsspannung tatsächlich 24 V beträgt.

12.4 Mangelhaftes Vakuum

- + **Zur Diagnose empfiehlt sich ein Dichtigkeitstest:** Legen Sie einen Vakuumtester (Messgerät) in die Kammer, schließen Sie den Deckel und stoppen Sie die Maschine bei ca. 90 % Vakuum. Beobachten Sie die Anzeige:

Szenario A: Die Anzeige bleibt stabil

- + Es liegt keine Leckage vor. Das Problem liegt vermutlich an der Pumpe (siehe Punkt c).

Szenario B: Der angezeigte Wert fällt ab

- + Dies deutet auf eine Undichtigkeit (Leckage) hin.
- + **Ursachen:** Gelockerte Schläuche, defekte O-Ringe oder beschädigte PVC-Rohre. Diese Teile müssen geprüft und ggf. ersetzt werden.
- + **Schweißmembran:** Prüfen Sie die Schweißmembran auf Risse, Brüche oder offene Ränder. Bei Beschädigung muss diese ausgetauscht werden.

Szenario C: Kein Leck, aber schlechte Leistung

- + Wenn Szenario A zutrifft (System ist dicht), liegt das Problem bei der Vakuumpumpe.
- + **Maßnahme:** Überprüfen Sie den Zustand der Pumpe (interner Reinigungsgrad, Zustand der Flügel/Lamellen, Filter etc.). Verschleiß an diesen Komponenten führt zu verminderter Vakuumleistung.

13. Entsorgung und Recycling

13.1 Entsorgung des Geräts (Ende der Lebensdauer)

Am Ende ihrer Nutzungsdauer muss die Maschine ordnungsgemäß und umweltgerecht entsorgt werden:

- 1. Öl-Rückgewinnung:** Wenden Sie sich an den Kundendienst oder ein autorisiertes Servicecenter, um das Öl der Vakuumpumpe professionell absaugen und recyceln zu lassen.
- 2. Maschinenabgabe:** Geben Sie das Gerät bei einer autorisierten Sammelstelle für Elektronikschrott oder Gewerbeabfälle gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften ab.

VORSICHT: ENTSORGUNG VON GERÄTEN!

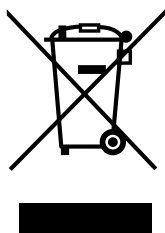
Elektronische und elektrische Servicegeräte dürfen niemals über den Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen einem ordnungsgemäßen Recycling zugeführt werden, um die Umwelt zu schützen.

13.2 Entsorgung der Betriebsmittel

Altöl und Schmiermittel: Schmiermittel und Altöle müssen ausschließlich an spezialisierten Altölsammelstellen oder bei zugelassenen Entsorgungsunternehmen abgegeben werden.

13.3 Entsorgung der Verpackungsmaterialien

Die Verpackungsmaterialien (z. B. Karton, Folie) sind den jeweiligen örtlichen Vorschriften entsprechend zu sortieren und zu entsorgen.



14. Service

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**

15. Garantie und Gewährleistung

Näheres zur Gewährleistung finden Sie in den Allgemeinen Geschäftsbedingungen unter:

www.allpax.de/allgemeine_geschaeftsbedingungen

16. CE und Normen

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

- + **Directive 2006/42/EC - Machinery Directive**
- + **Directive 2014/35/EU - Low Tension Directive**
- + **Directive 2014/30/EU - Electromagnetic compatibility Directive**
- + **Directive 2001/95/CE - General Safety of the Products**
- + **Directive 2011/65/CE - RoHS**
- + **Directive 2015/863**

17. Technische Daten



Artikelnummer	10024601
Außenmaße (L × B × H)	920 × 540 × 450 mm
Kammerabmessungen (L × B × H)	820 × 420 × 180 mm
Schweißbalken	2 × 400 mm
Pumpenleistung	20 m ³ /h
Material	Edelstahl
Gewicht	90 kg brutto / 80 kg netto
Anschluss	230 V / 50 Hz, 6 A
Leistung	1300 W
Elektrische Schutzklasse	Klasse I (Schukostecker)
Schutzgrad Gehäuse	IP 20
Temperaturbeständigkeit	+10 °C bis +40 °C

18. Richtwerte zur Haltbarkeit

Die folgenden Lagerzeiten beziehen sich auf Produkte, die unter Vakuum bei einer Temperatur von +0 °C bis +3 °C gelagert werden.

① HINWEIS

Die Angaben dienen als reine Richtwerte und sind von mehreren produktspezifischen Parametern abhängig.

Produktkategorie	Spezifikation	Lagerzeit bei +0 °C / +3 °C
Frisches Fleisch	Rindfleisch	20 Tage
	Kalbfleisch	20 Tage
	Schweinefleisch	15 Tage
	Helles Fleisch	15 Tage
	Wild (mit Knochen)	20 Tage
	Lamm	20 Tage
	Wurstwaren	20 Tage
	Innereien	10 bis 12 Tage
Fisch	Durchschnittliche Haltbarkeit 7 bis 8 Tage bei sehr frischer Ware	
Gereifte Aufschnitte	3 Monate	
Gereifter Käse	4 Monate	
Friskäse	30 bis 60 Tage	
Gemüse	15 bis 20 Tage	

18.1 Schutzgasverpackung

Die folgende Tabelle listet empfohlene Zusammensetzungen der Schutzgase für die Verpackung verschiedener Lebensmittel auf.

Produkt	Sauererstoff (O ₂) in %	Kohlenstoffdioxid (CO ₂) in %	Stickstoff (N ₂) in %
Aufgeschnittener Aufschnitt	-	20	80
Gekochtes Fleisch	80	20	-
Backwaren (ohne Kekse)	-	100	100
Kaffee	-	100	-
Frisches Fleisch	70 / 80	30 / 20	-
Gewürze	-	-	100
Gehacktes Fleisch	-	-	100
Schokolade	-	100	-
Friskäse	-	20/-	80 / 100
Hartkäse / Sahne / Butter	-	-	100
Frischer Salat	-	50	50
Joghurt / Blät- terteig	-	100	-
Pulvermilch	-	30	70
Trockenhefe	-	100	100
Obst	2	1	97
Brot	-	100	-
Frische Pasta / gefüllte Pasta	-	70 / 100	30/-
Kartoffeln / Pommes	-	-	100

Produkt	Sauererstoff (O ₂) in %	Kohlenstoffdioxid (CO ₂) in %	Stickstoff (N ₂) in %
Blauer Fisch	-	60	40
Weißfisch	30	40	30
Pizza	-	30	70
Geflügel	-	75	25
Tomaten	4	4	92
Vorgekochte Speisen	-	80	20
Gepökelte Fleischwaren	-	20	80

① HINWEIS

Die Werte in der Tabelle dienen als Richtwerte für das Verpacken unter kontrollierter Atmosphäre (MAP).

19. Notizen

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a single page of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



Allpax GmbH & Co. KG

Zur Seeschleuse 14
26871 Papenburg
Deutschland

Tel.: +49 4961/664 990

E-Mail: info@allpax.de

www.allpax.de