

ALLPAX



Vakuumiergerät mit Kammer Chef Line Anleitung

Artikelnummer: 10024602, 10024603 & 10024604

⚠ ACHTUNG: ÖLSTANDSKONTROLLE VOR INBETRIEBNAHME!

Vor der Inbetriebnahme den Ölstand prüfen und ggf. befüllen.
Ohne Öl droht irreparabler Pumpenschaden!

Bei Unsicherheiten kontaktieren Sie uns gerne.

Inhaltsverzeichnis

01. Allgemeine Informationen	5
02. Allgemeine Sicherheitsstandards.....	6
02.1 Umgang mit unvorhergesehenen Situationen	6
02.2 Aufbewahrung der Dokumentation	6
02.3 Feste Schutzvorrichtungen (Schutzeinrichtungen) ..	6
02.4 Verriegelte Bewegliche Schutzeinrichtungen	7
02.5 Schutz- und Sicherheitseinrichtungen.....	8
02.6 Installierte Sicherheitseinrichtungen.....	8
02.7 Not-Aus-Funktion.....	8
02.8 Geräuschpegel	9
02.9 Typenschilder.....	9
02.10 Verbleibende Gefahren und Schutzmaßnahmen ...	9
02.11 Anforderungen an Wartung und Personal	10
02.12 Hinweise zu risikobehafteten Arbeitsabläufen.....	10
03. Bestimmungsgemäße Verwendung	12
03.1 Vorwort.....	12
03.2 Bestimmungsgemäße Verwendung.....	12
03.3 Nicht-Bestimmungsgemäße Verwendung.....	12
04. 04. Transport und Vorbereitung des Gebrauchs	14
04.1 Persönliche Schutzausrüstung (PSA)	14
04.2 Sorgfalt und Prüfung	14
04.3 Anforderungen an die Standfläche.....	15
04.4 Transport und Bewegung der Maschine	15
04.5 Vorläufige Überprüfungen vor dem Transport	16
04.6 Anheben des Geräts	16
04.7 Manueller Transport	17
04.8 Transport mit Hebevorrichtungen	17

05. Vorbereitung für den Gebrauch	20
05.1 Vorbereitende Maßnahmen	20
05.2 Anforderungen an den Einsatzbereich	20
06. Konfiguration und Anschlüsse	22
06.1 Physische Konfiguration	22
06.2 Elektrische Anschlüsse	22
06.3 Installation	22
06.4 One-Touch-System (Gasfeder-Entriegelung)	23
07. Beschreibung der Maschine	24
07.1 Allgemeine Informationen	25
07.2 Bedienelemente	26
08. Verwendung der Maschine	30
08.1 Vorgehen bei Störungen	30
08.2 Allgemeine Sicherheitshinweise	30
08.3 Verhalten und Betriebsvorschriften	31
08.4 Reinigung	31
08.5 Vorbereitungen und Empfehlungen	32
08.6 Ablauf des Automatik-Zyklus	32
08.7 Chef Cycles (Spezialprogramme)	35
08.8 Benutzerprogramme	36
08.9 Pumpenmanagement	37
08.10 Einstellungen	37
09. Wartung	38
09.1 Einführung und Sicherheit	38
09.2 Abschluss der Wartungsarbeiten	39
09.3 Regelmäßige Reinigungs- und Wartungsarbeiten	39
09.4 Außerordentliche Wartung	41

10. Außerbetriebnahme und Entsorgung	42
10.1 Stilllegung der Maschine (Deaktivierung).....	42
10.2 Verfahren zur dauerhaften Außerbetriebnahme.....	43
10.3 Entsorgung.....	43
10.4 Allgemeine Sicherheitshinweise.....	44
11. Fehlerbehebung	44
11.1 Alarmer und Warnmeldungen.....	44
11.2 Häufige Probleme und Lösungen (FAQ).....	45
12. Garantie und Gewährleistung	47
13. CE und Normen	47
14. Technische Daten	48
14.1 Vakuumiergerät mit Kammer Chef Line 300–400.....	48
14.2 Vakuumiergerät mit Kammer Chef Line 450–500.....	50
14.3 Vakuumiergerät mit Kammer Chef Line 800.....	51
15. Richtwerte zur Haltbarkeit	52
15.1 Schutzgasverpackung.....	53

01. Allgemeine Informationen

Dieses Handbuch dient als grundlegende Dokumentation und Schulungsunterlage. Sein Hauptzweck ist es, Ihnen die Unfallverhütungsvorschriften sowie die Verhaltensregeln für eine korrekte und sichere Bedienung des Geräts einfach und schrittweise zu vermitteln, um Unfälle weitestgehend zu vermeiden.

Die gesetzlichen Bestimmungen werden hier nur kurz aufgeführt, um die Struktur der Broschüre nicht zu überfrachten. Sie dienen jedoch als Referenz für diejenigen, die sich näher mit diesem Thema befassen möchten. Mit dem Inkrafttreten des Gesetzesdekrets Nr. 626 vom 19. September 1994 in der geänderten Fassung (81/08) wurde der Grundsatz eingeführt, dass alle Geräte und Maschinen nur nach einer angemessenen und spezifischen Schulung durch den Bediener verwendet werden dürfen.

Diese Schulung soll sicherstellen, dass die Maschine unter Berücksichtigung der Risiken für sich selbst oder andere Personen ordnungsgemäß verwendet wird. Daher sollte die Verwendung dieses Geräts auf geschultes Personal beschränkt bleiben.

02. Allgemeine Sicherheitsstandards

02.1 Umgang mit unvorhergesehenen Situationen

Bei der Verwendung der Maschine können Situationen oder Fehlfunktionen auftreten, die nicht in diesem Handbuch beschrieben sind. Diese unvorhersehbaren Situationen können auf Umwelteinflüsse oder zufällige Ausfälle zurückzuführen sein, die vom Hersteller nicht berücksichtigt werden konnten.

Wenn Sie Probleme feststellen, die nicht in diesem Dokument behandelt werden, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, um technische Unterstützung zu erhalten.

Sollten Sie der Ansicht sein, dass eine außerplanmäßige Wartung oder ein Betriebsschritt notwendig ist, der von den in der Dokumentation beschriebenen Verfahren abweicht: Wenden Sie sich zur Überprüfung der Durchführbarkeit vorab an Ihren Händler, bevor Sie fortfahren.

02.2 Aufbewahrung der Dokumentation

Das Handbuch muss stets dem Personal zugänglich sein, das mit der Verwaltung, Bedienung und Wartung der Maschine betraut ist.

Im Falle einer Beschädigung oder eines Verlusts kann der Kunde eine digitale Kopie bei der ALLPAX GmbH & Co. Kg anfordern. Wir empfehlen, eine Sicherungskopie an einem Ort aufzubewahren, an dem sie vor Beschädigung oder Verlust geschützt ist.

02.3 Feste Schutzvorrichtungen (Schutzeinrichtungen)

Spannungsführende und bewegliche Komponenten sowie Geräteteile, die gefährliche Temperaturen erreichen, sind durch feste Schutzvorrichtungen vor Berührung geschützt und isoliert. Diese Schutzvorrichtungen sind so konzipiert, dass zu ihrer Entfernung Spezialwerkzeug erforderlich ist.

▲ GEFAHR: ELEKTRISCHER SCHLAG & VERBRENNUNGEN!

Es ist strengstens untersagt, die Maschine mit entfernten Schutzvorrichtungen zu betreiben oder das automatische Verriegelungssystem zu manipulieren.

02.4 Verriegelte Bewegliche Schutzeinrichtungen

Die Maschine ist mit verriegelten beweglichen Schutzeinrichtungen ausgestattet. Dabei handelt es sich um Vorrichtungen (wie z. B. die Plexiglasglocke), die mit einem oder mehreren Mikroschaltern versehen sind. Diese Schalter unterbrechen bei jeglicher Öffnung oder Entfernung der Schutzeinrichtung sofort alle gefährlichen, im geschützten Bereich enthaltenen Funktionen.

Die verriegelten Schutzeinrichtungen dienen darüber hinaus folgenden Zwecken:

- + Sie verhindern den Start gefährlicher Maschinenfunktionen, solange die Schutzvorrichtung nicht vollständig geschlossen und verriegelt ist.
- + Sie halten die Schutzvorrichtung geschlossen und verriegelt, bis die Verletzungsgefahr durch die gefährlichen Funktionen der Maschine vollständig beendet ist.

Diese verriegelten beweglichen Schutzvorrichtungen sind so konstruiert, dass bereits das Fehlen oder Versagen eines ihrer Elemente den Start gefährlicher Maschinenfunktionen verhindert oder diese umgehend stoppt.

Beispiel der verriegelten beweglichen Schutzeinrichtungen:

- + Plexiglasglocke (Kammerdeckel)

02.5 Schutz- und Sicherheitseinrichtungen

Die Schutzeinrichtungen der Maschine sind so konstruiert und in das Steuerungssystem integriert, dass folgende Sicherheitsmerkmale gewährleistet sind:

- + **Schutz vor beweglichen Teilen:** Das Anlaufen beweglicher Elemente wird verhindert, solange der Bediener diese erreichen kann, und der Zugang von Personen zu diesen Teilen wird ausgeschlossen.
- + **Fehlererkennung:** Das Fehlen oder Versagen eines Elements der Schutzeinrichtung verhindert den Start der beweglichen Teile oder führt zu deren sofortigem Stillstand.
- + **Einstellung:** Die Justierung dieser Schutzeinrichtungen erfordert ein bewusstes Eingreifen durch den Bediener.

02.6 Installierte Sicherheitseinrichtungen

Die an der Maschine installierten Sicherheitsvorrichtungen umfassen:

- + Sicherungen zum Schutz der Leiterplatte.
- + Ein Zeitrelais (angeordnet zwischen der Leiterplatte und dem Transformator).

02.7 Not-Aus-Funktion

Die Maschine ist mit Not-Aus-Tasten ausgestattet, die es dem Bediener ermöglichen, den laufenden Betrieb im Notfall sofort zu unterbrechen und die Maschine zu deaktivieren.

Angesichts des Maschinentyps wurde auf einen separaten Not-Aus-Taster (Pilzsteuerung) verzichtet, da der EIN/AUS-Schalter als ausreichend angesehen wird, um die gesetzlichen Anforderungen zu erfüllen.

02.8 Geräuschpegel

Der von der Maschine erzeugte Geräuschpegel unterschreitet den Wert von 70 dB. Daher sind für den Betrieb KEINE zusätzlichen Gehörschutzvorrichtungen erforderlich.

02.9 Typenschilder

Die Maschine ist mit einem Typenschild versehen, auf dem alle wesentlichen Identifikationsdaten und die wichtigsten technischen Angaben verzeichnet sind.

⚠️ WARNUNG: EINHALTUNG VON ANGEgebenEN DATEN!

Um die Funktionalität und Integrität aller Maschinenteile zu gewährleisten, müssen die auf dem Typenschild angegebenen technischen Daten unbedingt eingehalten werden.

02.10 Verbleibende Gefahren und Schutzmaßnahmen

ⓘ HINWEIS: VERHALTEN BEI ELEKTRISCHEN STÖRUNGEN!

Bei Problemen, die auf eine mögliche elektrische Störung zurückzuführen sind, muss die Maschine sofort über die Not-Aus-Funktion abgeschaltet werden.

Auf der Maschine sind Piktogramme angebracht (siehe entsprechende Kennzeichnungen). Diese müssen stets sauber und lesbar gehalten werden. Entfernte oder beschädigte Piktogramme sind umgehend zu ersetzen.

02.11 Anforderungen an Wartung und Personal

- + Vor der Wartung der Maschine muss die Zufuhr aller Energien unterbrochen und sichergestellt werden, dass die Maschine kalt ist.
- + Die elektrischen Anschlüsse und das Bedienfeld dürfen nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen.
- + Stellen Sie sicher, dass der Bereich für Betrieb und Wartung eine Beleuchtungsstärke von mindestens 200 Lux aufweist.
- + Wartungsarbeiten dürfen nur und ausschließlich vom Händler autorisiertem und qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

⚠ GEFAHR: ELEKTRISCHER SCHLAG!

Der Zugang zu geschlossenen, geschützten oder inneren Teilen der Maschine ist ausschließlich qualifiziertem Personal gestattet.

02.12 Hinweise zu risikobehafteten Arbeitsabläufen

Beachten Sie bei allen Betriebsabläufen die allgemeinen Unfallverhütungsvorschriften. Insbesondere:

- + Stellen Sie bei Arbeiten an elektrischen Teilen sicher, dass diese spannungsfrei sind.
- + Stellen Sie sicher, dass die Maschinenkomponenten kalt sind.
- + Tragen Sie in jedem Fall immer die persönliche Schutzausrüstung (PSA).

Obwohl die Maschine bereits in der Konstruktionsphase auf maximale Sicherheit in allen Phasen (Transport, Einstellung, Betrieb und Wartung) ausgelegt wurde, konnten nicht alle potenziellen Risiken (z. B. aus technologischen Gründen) vollständig eliminiert werden. Die nachfolgend aufgeführten Restrisiken (z. B. Stromschlag) bleiben daher bestehen.

**Gefahr beweglicher Teile**

Führen Sie Ihre Hände, Füße oder andere Körperteile niemals in bewegliche Teile des Systems ein, während dieses in Betrieb ist. Es besteht eine hohe Gefahr, sich zu verfangen und schwer zu verletzen.

**Gefahr hoher Temperaturen**

Einige Teile des Systems erreichen Temperaturen von über 50 °C. Berühren Sie diese Teile nicht und installieren Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien.

**Gefahr elektrischer Spannung**

Alle unter Spannung stehenden elektrischen Komponenten im System sind isoliert und vor Berührung geschützt und können während des normalen und ordnungsgemäßen Betriebs vom Bediener nicht erreicht werden. Unter Spannung stehende elektrische Komponenten sind stets durch ein entsprechendes Piktogramm gekennzeichnet.

03. Bestimmungsgemäße Verwendung

03.1 Vorwort

Da es unmöglich ist, alle Handlungen aufzuführen, die nicht durchgeführt werden sollten oder dürfen, gilt folgende Grundregel:

Alle Vorgänge, die nicht explizit in der Maschinendokumentation beschrieben sind (ausgenommen sind nur normale Betriebsabläufe), sind als unzulässig zu betrachten.

Die Missachtung dieser Regel sowie die teilweise oder vollständige Nichtbeachtung der in den Handbüchern beschriebenen Verfahren kann nicht nur zu Fehlern während der Arbeit führen, sondern auch zu Unfällen, die schwere Schäden an der Maschine und ihren Bedienern verursachen.

03.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die in dieser Dokumentation beschriebenen Maschinen wurden ausschließlich für das Vakuumverpacken von Lebensmitteln entwickelt und gebaut.

03.3 Nicht-Bestimmungsgemäße Verwendung

Jede Verwendung, die von der im Abschnitt „Bestimmungsgemäße Verwendung“ beschriebenen abweicht, ist nicht gestattet.

Folgendes ist ebenfalls strengstens untersagt:

- + Die Verwendung der Maschine oder von Teilen davon für andere als die vorgesehenen Zwecke.
- + Der Austausch von Maschinenteilen und Komponenten durch solche, die nicht von Ihrem Händler zugelassen sind
- + Das Manipulieren oder Modifizieren der Maschine.
- + Die Verwendung der Maschine in Umgebungen, die Stromspitzen und häufigen Stromausfällen ausgesetzt sind.

- + Die Verwendung der Maschine mit ungleichmäßiger oder nicht korrekter Zuführung von Materialien, was zu einer Blockade während des Betriebs führen kann.
- + Die Anwendung von Reinigungsmethoden, die von den für die Wartung angegebenen abweichen.
- + Die Verwendung von Produkten, Ersatzteilen, Materialien und Verbrauchsmaterialien, die nicht von ihrem Händler geliefert oder autorisiert wurden.

① HINWEIS: HAFTUNGSAUSSCHLUSS

Der Hersteller oder Händler kann in keinem Fall für Vorfälle oder Schäden haftbar gemacht werden, die sich aus der nicht bestimmungsgemäßen oder unvorhergesehenen Verwendung der Maschine ergeben.

04. Transport und Vorbereitung des Gebrauchs

04.1 Persönliche Schutzausrüstung (PSA)

Bei der Handhabung und den Vorbereitungen sind die folgenden persönlichen Schutzausrüstungen (PSA) zwingend zu tragen:

- + **Kleidung:** Das Personal muss Kleidung tragen, die den aktuellen grundlegenden Sicherheitsanforderungen entspricht und vor leichten mechanischen Einwirkungen und Abrieb schützt.
- + **Handschuhe:** Bei der Handhabung mechanischer Teile sind Handschuhe der Kategorie I erforderlich.
- + **Sicherheitsschuhe:** Erforderlich bei allen Arbeiten, bei denen die Gefahr besteht, dass potenziell gefährliche Teile herabfallen.



04.2 Sorgfalt und Prüfung

Obwohl die Maschine sorgfältig verpackt und geschützt ist, muss sie stets mit Vorsicht und Sorgfalt behandelt werden.

Vor jeder Handhabung oder Inbetriebnahme ist die Unversehrtheit der Maschine zu prüfen. Stellen Sie insbesondere die Unversehrtheit folgender Komponenten sicher:

- + Metallstruktur
- + Elektrische Stromkabel
- + Steuergeräte

Sollten Sie Beschädigungen, Mängel, Verformungen oder Spuren von Stößen feststellen, muss umgehend die autorisierte Serviceabteilung benachrichtigt werden, bevor mit weiteren Arbeiten fortgefahren wird.

04.3 Anforderungen an die Standfläche

Die Fläche, auf der die Maschine dauerhaft aufgestellt wird, muss folgende Eigenschaften aufweisen:

- + Sie muss horizontal (eben) sein.
- + Die Tragfähigkeit der gesamten Fläche muss das Gesamtgewicht der Maschine zuzüglich aller dynamischen Lasten (z. B. das Gewicht der Lebensmittel) aufnehmen können.

04.4 Transport und Bewegung der Maschine

Die Maschine muss mit ihren Hauptkomponenten montiert und jeweils als einzelne Einheit bewegt werden. Details zu den Transportvorgängen sind in den folgenden Abschnitten dargelegt.

HINWEIS

Beachten Sie beim Umgang mit der Maschine stets die allgemeinen Sicherheitsanweisungen.

Nach der Erstaufstellung kann die Maschine zu Produktions-, Logistik- oder Entsorgungszwecken bewegt werden. Solche nachfolgenden Handhabungen sind stets nach denselben Verfahren wie die Erstplatzierung durchzuführen.

HINWEIS

Während der Betriebszeit der Maschine können Änderungen oder Ergänzungen an der in diesem Handbuch beschriebenen Konfiguration vorgenommen worden sein. Berücksichtigen Sie vor der Handhabung alle Änderungen bei der Beurteilung der Gewichte sowie des Handabungsverfahrens.

04.5 Vorläufige Überprüfungen vor dem Transport

Vor dem Transport oder dem Anheben einer Einheit sind folgende Punkte zwingend zu überprüfen:

- + Es ist sicherzustellen, dass keine ungesicherten oder losen Teile während des Anhebens herabfallen können.
- + Entfernen Sie alle Gegenstände, die auf der Einheit lagern und nicht fest mit ihr verbunden sind.
- + Vergewissern Sie sich, dass der Einsatzbereich groß genug ist, um das System sicher zu positionieren und dem Bediener anschließend sicheres Arbeiten zu ermöglichen.
- + Überprüfen Sie, ob die vorgesehene Auflagefläche das Gewicht des Systems sicher tragen kann (siehe Technische Daten).

04.6 Anheben des Geräts

Zum sicheren Anheben des Geräts (mit Kran oder Gabelstapler) sind folgende Schritte einzuhalten:

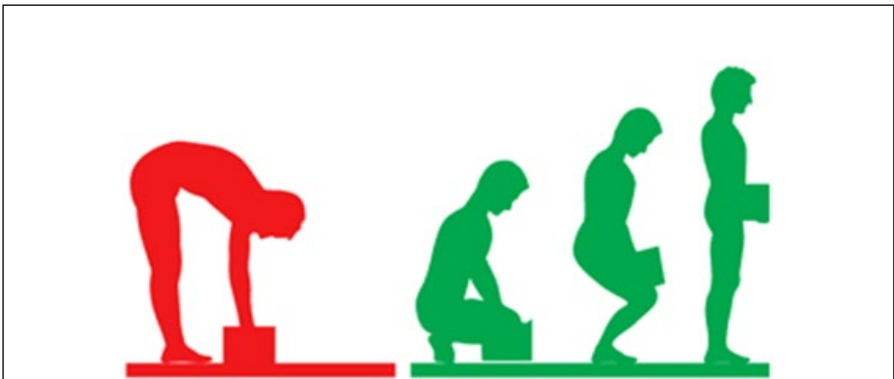
- + Verwenden Sie vier Seile und befestigen Sie diese an den dafür vorgesehenen Stahlstützen (oder speziellen Anschlagpunkten) an der Oberseite der zu bewegenden Einheit.
- + Tragfähigkeit der Seile: Stellen Sie sicher, dass die Seile eine Mindestbruchlast aufweisen, die ein sicheres Anheben des Geräts gewährleistet.
- + Die Maschine kann nun angehoben und an der gewünschten Position abgesetzt werden.

04.7 Manueller Transport

Das Gesamtgewicht der montierten Maschine ist in diesem Handbuch und auf dem angebrachten Typenschild angegeben. Aufgrund ihres Gewichts und ihrer Abmessungen kann die montierte Maschine nicht von einer einzelnen Person manuell transportiert werden. Manuelles Anheben durch mehrere Personen ist nur zulässig, wenn dabei die geltenden gesetzlichen Bestimmungen zum maximal zulässigen Hebegewicht am Arbeitsplatz eingehalten werden.

Um eine Maschine manuell zu transportieren, sind die folgenden Schritte durchzuführen:

- + Jeder beteiligte Bediener muss die Maschine fest und sicher umgreifen.
- + Das Anheben muss unter besonderer Beachtung der korrekten Körperhaltung erfolgen. Achten Sie darauf, den Rücken nicht zu beugen (siehe beiliegende Abbildung zur korrekten Haltung).



04.8 Transport mit Hebevorrichtungen

- + Während der Hebe- und Transportvorgänge dürfen sich keine unbeteiligten Personen im Arbeitsbereich aufhalten oder diesen durchqueren.
- + Das gesamte Personal, das mit der Handhabung betraut ist, muss die standardisierte Unfallschutzkleidung tragen. Dies umfasst insbesondere Handschuhe, Schutzhelm und Sicherheitsschuhe.
- + Während des Hebevorgangs muss das Personal einen sicheren Abstand zur Last einhalten und sich unter keinen Umständen unter der angehobenen Maschine aufhalten.
- + Sollten Fehler beim Anschlagen, der Balancierung oder Mängel auftreten, die ein Nähern erfordern, muss die Last zunächst auf dem Boden abgesetzt werden. Erst danach darf die Anschlag- und Hebevorrichtung ordnungsgemäß neu eingestellt werden.
- + Das Hilfspersonal muss in einem für den Bediener der Hebevorrichtung gut sichtbaren Bereich arbeiten. Ihre Aufgabe beschränkt sich ausschließlich auf das Geben von Signalen an den Bediener.
- + Sie müssen sich außerhalb des Handhabungsbereichs aufhalten und dürfen unter keinen Umständen manuell in die schwebende Last eingreifen, um sie zu führen oder zu lenken.
- + Entfernen Sie vor Beginn der Arbeiten alle Fremdkörper aus dem Bereich.
- + Reinigen Sie den Boden gründlich, um sicherzustellen, dass Wasser, Fett oder andere Stoffe ihn nicht rutschig oder unsicher machen.

- + Prüfen Sie insbesondere, dass keine stromführenden Leitungen vorhanden sind, die den Transportvorgang beeinträchtigen könnten.
- + Überprüfen Sie die Abmessungen der verwendeten Hebevorrichtung. Stellen Sie sicher, dass unter Berücksichtigung der Seillänge, der Höhe der anzuhebenden Maschine und der Zielposition ausreichend Freiraum für die notwendigen Bewegungen vorhanden ist.
- + Vergewissern Sie sich, dass das Hebeseystem das Gewicht der Last tragen kann.
- + Verifizieren Sie, dass der Untergrund, auf dem die Last platziert wird, deren Gewicht sicher tragen kann.

05. Vorbereitung für den Gebrauch

05.1 Vorbereitende Maßnahmen

Vor der ersten Inbetriebnahme müssen alle Schutzabdeckungen und sämtliches Verpackungsmaterial vollständig entfernt werden. Reinigen Sie anschließend den Tank und die Innenseite der Plexiglasglocke mit einem weichen, feuchten Tuch. Die Maschine wird mit allen für den Gebrauch notwendigen Komponenten geliefert.

HINWEIS

Das Gerät wurde vor dem Verkauf vom Hersteller getestet und feinjustiert.

05.2 Anforderungen an den Einsatzbereich

Der Aufstellungsort der Maschine muss die folgenden Bedingungen erfüllen:

- + **Stromanschluss:** Der gewählte Standort muss einen einfachen Anschluss des Steckers an das Stromnetz des Gebäudes ermöglichen.
- + **Gasanschluss (optional):** Der Standort muss einen einfachen Anschluss der Maschine an die Inertgasflasche ermöglichen. Diese ist nicht im Lieferumfang enthalten.
- + **Installationsnormen:** Der Anschluss der Maschine an die bestehenden Anlagen (Gebäudesysteme) muss in Übereinstimmung mit den aktuellen Normen erfolgen.
- + **Kabelführung:** Verbindungskabel und -rohre dürfen nicht offen auf der Oberfläche verlegt werden, sondern sind in geschützten, befahrbaren Metallkanälen unterzubringen. Ist dies nicht möglich, muss ihr Verlauf markiert und auf geschützte Bereiche beschränkt werden, deren Durchgang für Personen und Fahrzeuge gesperrt ist.

- + **Umwelteinflüsse:** Der Standort der Maschine ist so zu wählen, dass sie nicht durch Dampf-, Wasser- oder andere Flüssigkeitsstrahlen, direkte Sonneneinstrahlung, UV-Strahlen oder UV-Lampen getroffen werden kann.
- + **Mindestabstand:** Um die Maschine herum ist ein Mindestabstand von 50 cm einzuhalten.

05.3 Umgebungsbedingungen

Parameter	Temperatur	Relative Luftfeuchtigkeit
Im Betrieb	10 °C bis 40 °C	1% bis 85% (nicht kondensierend)
Außer Betrieb	0 °C bis 45 °C	1% bis 85% (nicht kondensierend)
Während der Lagerung	-10 °C bis 50 °C	1% bis 85% (nicht kondensierend)

- + **Beleuchtung:** Das Beleuchtungssystem (natürliches und/oder künstliches Licht) des Aufstellungsortes muss einen Mindestbeleuchtungswert von 200 Lux gewährleisten.

HINWEIS

Der A-gewichtete Schalldruck der Emissionen an den Arbeitsplätzen übersteigt 70 dB(A) in einem Meter Entfernung von der Maschine nicht.

06. Konfiguration und Anschlüsse

06.1 Physische Konfiguration

Die Maschine wird fertig montiert und betriebsbereit geliefert. Es ist lediglich erforderlich, sie am vorgesehenen Arbeitsplatz aufzustellen. Beachten Sie hierbei die Richtlinien zur Handhabung sowie die Anforderungen des Standorts.

06.2 Elektrische Anschlüsse

- + **Erdung:** Die Maschine muss an ein gesetzeskonformes, geerdetes elektrisches System angeschlossen werden. Der Benutzer ist für die Einhaltung dieser Konformität verantwortlich. Die Verwendung von Wasser-, Heizungs- oder Gasleitungen zur Erdung ist strengstens untersagt.
- + **Systemprüfung:** Vor der Installation wird empfohlen, den Zustand des gesamten elektrischen Systems zu prüfen und dessen Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften zu verifizieren. Stellen Sie sicher, dass das System für die maximale Leistungsaufnahme der Maschine ausgelegt ist (Kabelquerschnitt und Konformität).

06.3 Installation

- + Der Anschluss an das Stromnetz ist so vorzunehmen, dass der Bewegungsraum der Bediener nicht beeinträchtigt wird. Das Kabel muss in einem dedizierten Kabelkanal verlegt werden.
- + Installieren Sie in der Stromversorgungsleitung einen Fehlerstromschutzschalter, dessen Nennleistung für die installierten Nennleistungen geeignet ist.
- + Schließen Sie die Systemschalttafel mit Kabeln an, deren Querschnitt der Entfernung und der Verlegeart entspricht.

▲ GEFAHR: ELEKTRISCHER SCHLAG!

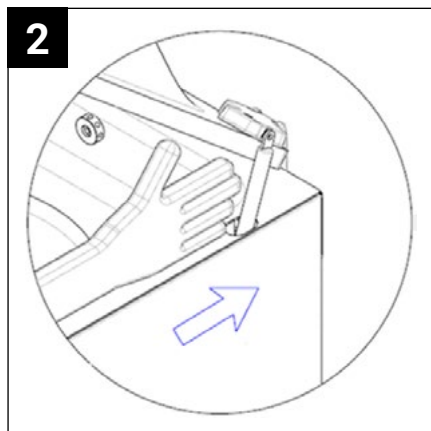
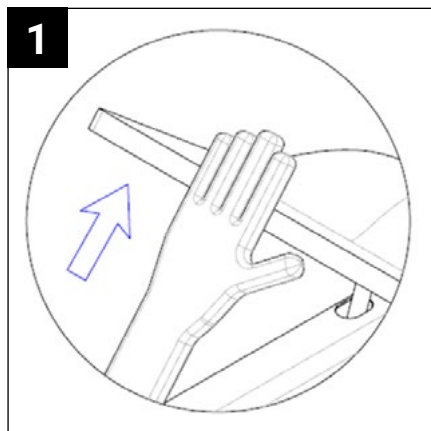
Routinemäßige und/oder außerordentliche Anschluss-, Kontroll- und Wartungsarbeiten müssen bei unterbrochener Stromversorgung (abgeschalteter Netzspannung) durchgeführt werden.

06.4 One-Touch-System (Gasfeder-Entriegelung)

Die Vakuummaschine wird mit aktiviertem One-Touch-System ausgeliefert. Dieses System dient dazu, Ihnen das Auspacken und die erste Inbetriebnahme zu erleichtern, indem es die Haube in geöffneter Position hält. Beachten Sie, dass das One-Touch-System ausschließlich an der rechten Gasfeder vorhanden ist.

Um die Maschine in Betrieb zu nehmen, deaktivieren Sie bitte das One-Touch-System:

1. Öffnen Sie die Maschinenhaube (Glocke) vollständig (s. Abb. 1).
2. Drücken Sie die Gasfeder am rechten Scharnier bis zum Boden der Maschine (s. Abb. 2). Das System ist nun deaktiviert.



07. Beschreibung der Maschine



Nr.	Bezeichnung
1.	Plexiglasglocke (Kammerdeckel)
2.	Edelstahltank
3.	4,3-Zoll-LCD-Display und 10-Tasten-Tastatur
4.	One-Touch-System (Gasdruckfeder-Entriegelungssystem)
5.	Aluminiumscharnier zur Befestigung der Glocke
6.	Leitungsschalter

07.1 Allgemeine Informationen

Bei dieser Maschine handelt es sich um ein professionelles Gerät zum Vakuumverpacken von Lebensmitteln.

Die Maschinen, die diese Anleitung behandelt, zeichnen sich durch ein modernes Design, eine modulare Bauweise und eine vollelektronische Steuerung aus.

Das elektronisch gesteuerte Versiegelungssystem besteht aus einem Widerstandsdraht. Mithilfe eines pneumatischen Systems wird ein gleichmäßiger und homogener Versiegelungsvorgang auf einer Vielzahl von Beutelmaterialeien (wie z. B. Nylon, Polyethylen oder Cryovac) gewährleistet.

Die Vakuumpumpen liefern nicht nur ein sehr hohes Endvakuum, sondern sorgen zudem für einen bemerkenswert leisen Betrieb.

- + **Verarbeitbare Materialien:** Standard-Vakuumbeutel (sofern nicht anders angegeben, nicht aluminisiert)
- + **Inertgasdruck (optional):** 1 ATA (Flasche)
- + **Maximales Vakuumniveau:** 0,5 mbar

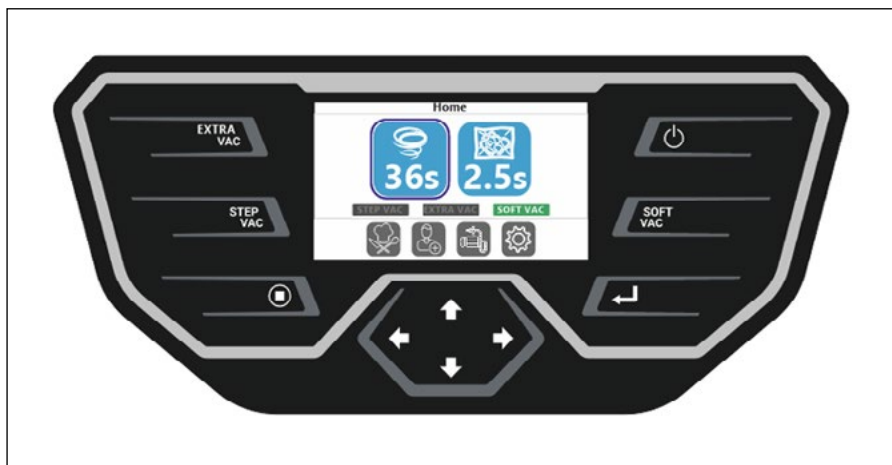
07.2 Bedienelemente

Die Maschine verfügt über folgende Steuergeräte:

- + Leitungsschalter
- + Frontbedienfeld (Touch-Panel)

HINWEIS

Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden oder Folgen, die aus der unsachgemäßen, unbefugten oder durch Manipulation oder Fahrlässigkeit des Bedieners verursachten Verwendung der Maschine entstehen.



ON/OFF-Taste

Schaltet die Maschine im Standby-Modus ein oder aus.

**STOP / ESC-Taste**

Wird die Taste während des Arbeitszyklus gedrückt, leitet dies die vorzeitige Beendigung des Vakuumzyklus und die sofortige Belüftung der Kammer ein.

**ENTER / OK-Taste**

Bestätigt Eingaben. Löst bei laufendem Zyklus eine Schnellverschweißung aus.

**Pfeiltasten**

Dienen zur Navigation innerhalb der Menüs.

**Chef Cycles**

Menü zur Auswahl verschiedener voreingestellter Programme für die Behandlung spezifischer Produkte und der Gastronorm-Funktion (optionales Saugrohr erforderlich).

**Benutzerprogramm**

Ermöglicht das Erstellen, Umbenennen und Speichern von bis zu 10 individuellen Vakuumprogrammen.

**Einstellungen**

Beinhaltet Funktionen wie: Sprachwechsel, Systeminformationen und Services (Menü ist dem Installateur vorbehalten).

**Pumpenmanagement****CLEAN PUMP**

Das Gerät läuft 20 Minuten lang ununterbrochen. Die dabei erreichte hohe Temperatur verdampft Feuchtigkeit und Verunreinigungen im Pumpenöl.

HEAT PUMP (Laufzeit: ca. 15 Sekunden)

Aktiviert die Beheizung der Vakuumpumpe.

GASTRO VAC

Ermöglicht (mit optionalem Zubehör) das Vakuumieren von dafür vorbereiteten Gastronorm-Behältern.

STEP VAC**STEP VAC**

Ermöglicht einen stufenweisen Vakuumzyklus, ideal für emulgierbare Produkte.

SOFT VAC**SOFT VAC**

Ermöglicht eine graduelle Rückführung der Luft in die Kammer, um die Beschädigung sehr empfindlicher und/oder weicher Produkte zu vermeiden.

A green rectangular button with the text "EXTRA VAC" in white capital letters.**Extra Vac time**

Verlängert während des laufenden Vakuumzyklus die eingestellte Vakuumzeit um zusätzliche +5 Sekunden.

**Vakuum-Symbol**

Symbol über Pfeiltasten auswählen und mit „Start“ die gewünschte Vakuumzeit einstellen.

**Gas-Symbol**

Symbol über Pfeiltasten auswählen und mit „Start“ die Zeit des zu injizierenden Gases einstellen. (Gasflasche optional).

**Schweiß-Symbol**

Symbol über Pfeiltasten auswählen und mit „Start“ die Schweißzeit (ausgedrückt in Sekunden) einstellen.

⚠ GEFAHR: NICHT ORDNUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG!

Die Funktion der Steuergeräte ist nur unter der Voraussetzung einer ordnungsgemäßen Verwendung der Maschine gemäß diesem Handbuch gewährleistet. Insbesondere sind die im Kapitel „Wartung“ beschriebenen Vorgänge gewissenhaft durchzuführen.

08. Verwendung der Maschine

08.1 Vorgehen bei Störungen

Beachten Sie bei auftretenden Störungen die folgenden Schritte:

Situation	Sofortige Maßnahmen
Gerät startet nicht ordnungsgemäß	Die Maschine mit dem ON/OFF-Schalter abschalten.
	Ziehen Sie den Netzstecker.
	Kontaktieren Sie Ihren Händler
Unerwartete Betriebsstörung oder Störung anderer Geräte	Die Nutzung sofort einstellen und ausschalten.
	Ziehen Sie den Netzstecker.
	Kontaktieren Sie Ihren Händler
Unerwartete Blockierung	Die Nutzung sofort einstellen und ausschalten.
	Ziehen Sie den Netzstecker.
	Prüfen Sie das Handbuch auf Entriegelungsanweisungen oder kontaktieren Sie sofort den technischen Support.

08.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

- + Bei einem Ausfall oder einer Fehlfunktion ist die Maschine auszuschalten. Versuchen Sie nicht, die Maschine selbst zu reparieren, sondern wenden Sie sich an Ihren Händler
- + Die Nichtbeachtung dieser Vorschrift kann die Sicherheit des Geräts gefährden und zum Erlöschen jeglicher Herstellerhaftung führen. Schäden am Bediener, die durch eine andere als die im Handbuch angegebene Verwendung entstehen, sind dem Hersteller nicht zuzurechnen.

- + Ist das Stromkabel beschädigt, muss es zur Gefahrenvermeidung ausschließlich von Ihrem Händler oder von Fachpersonal, welches von Ihrem Händler autorisiert wurde.

08.3 Verhalten und Betriebsvorschriften

- + Berühren Sie die Metallteile der Verpackungsmaschine niemals mit nassen oder feuchten Händen.
- + Ziehen Sie nicht am Netzkabel oder am Gerät selbst, um es aus der Steckdose zu trennen.
- + Die Maschine darf nicht von Kindern, Personen unter dem Einfluss von Drogen oder Alkohol oder Personen, die nicht über die erforderliche Eignung und Schulung verfügen, bedient werden.
- + Beaufsichtigen Sie die Maschine und stellen Sie sicher, dass Kinder nicht damit spielen.
- + Wird die Verpackungsmaschine unbeaufsichtigt gelassen, wird empfohlen, den Hauptschalter auf „OFF“ zu stellen und somit die Leitung zu unterbrechen.
- + Während der kälteren Jahreszeit wird am Morgen eine kurze Vorwärmung der Pumpe empfohlen, um das Öl vor dem Zirkulieren zu verflüssigen. Drücken Sie hierzu die Taste HEAT PUMP, welche die Ölvorwärmfunktion aktiviert.

08.4 Reinigung

- + Während des normalen Betriebs ist keine Reinigung der Vakuumkammer und der Glocke erforderlich. Sollte eine Reinigung aufgrund von aus dem Beutel austretendem Produkt notwendig sein, wird die Verwendung eines weichen, angefeuchteten Tuchs und einer milden Seifenlösung empfohlen.

08.5 Vorbereitungen und Empfehlungen

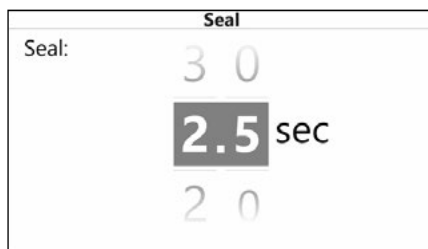
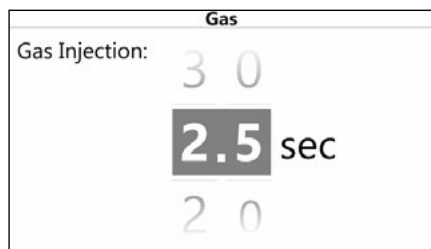
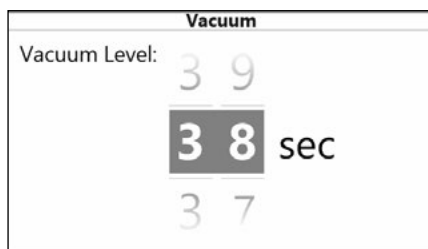
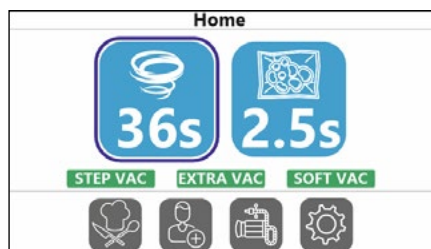
- + Verwenden Sie Siegelrandbeutel (100 µ Dicke), die in verschiedenen Größen erhältlich sind.
- + Wählen Sie eine geeignete Beutelgröße. Das Produkt sollte maximal 2/3 des Nutzvolumens des Beutels einnehmen.

HINWEIS

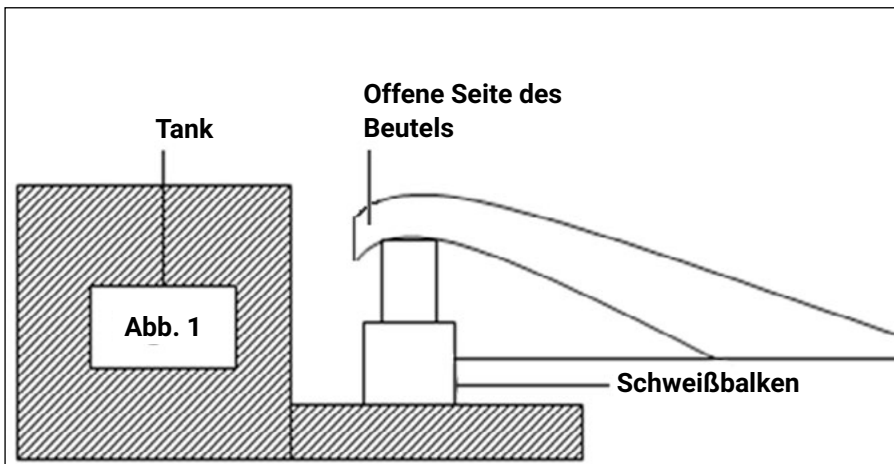
Wir empfehlen, Produkte für die Lagerung bei einer Temperatur von 3 °C zu verpacken.

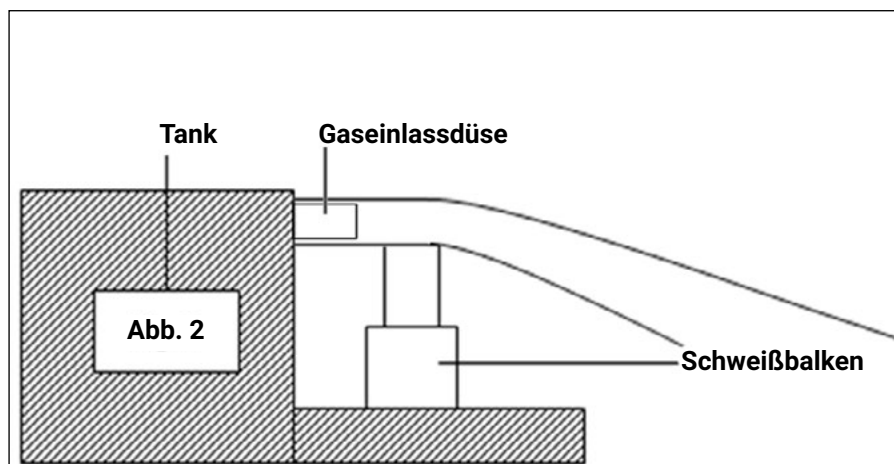
08.6 Ablauf des Automatik-Zyklus

- + Drücken Sie den Hauptleitungsschalter und deaktivieren Sie das One-Touch-System (falls zuvor aktiviert).
- + Stellen Sie die gewünschte Vakuumzeit, die Schweißzeit und die Gasinjektionszeit ein.

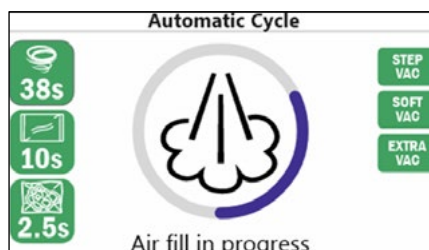
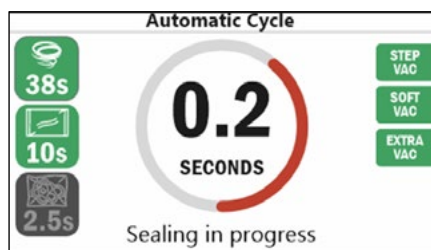
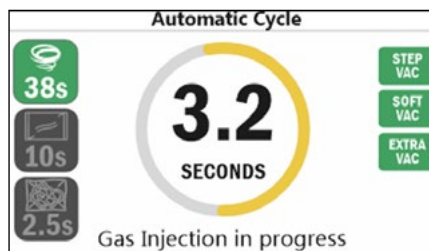
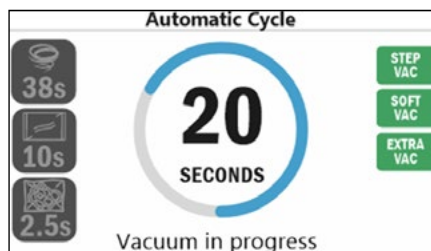


- + Legen Sie bei Bedarf Einlegeböden in die Vakuumkammer ein. Diese dienen dazu, die Produktdicke in Bezug auf die Schweißleiste auszugleichen. Die Böden können je nach Bedarf verwendet oder entfernt werden.
- + Legen Sie den Beutel (oder mehrere Beutel) in die Vakuumkammer, wobei die offene Beutelöffnung faltenfrei auf der Schweißleiste aufliegen muss.
- + Positionieren Sie den Beutel so, dass er etwa 2 bis 3 cm über die Schweißleiste hinausragt. Überschüssiges Beutelmateral darf nicht in den Spalt zwischen Tank und Schweißleiste gesteckt werden (s. Abb. 1).
- + **Wird die GAS-Funktion verwendet:** Befestigen Sie den vom Zylinder kommenden Schlauch mit einer Schlauchklemme am Schlauchhalter an der Unterseite der Maschine.
- + Stellen Sie das Manometer am Zylinder auf einen Druckwert von 1 Bar ein.
- + Führen Sie die Gaseinlassdüsen in die Öffnung des Beutels ein. Achten Sie dabei darauf, dass keine Falten den Gasaustritt behindern (s. Abb. 2).



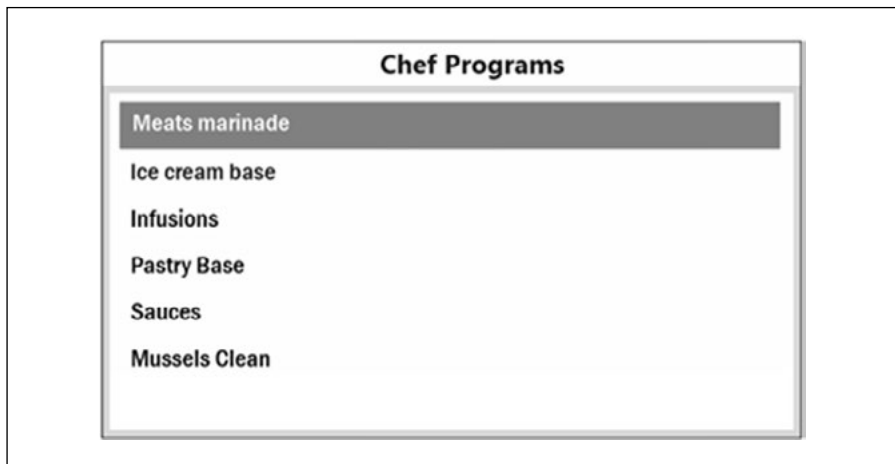


- + Senken Sie die Glocke, um den Zyklus zu starten.
- + Die verschiedenen Phasen des Zyklus laufen automatisch ab. Nach Erreichen des eingestellten Vakuumprozentsatzes bzw. der voreingestellten Zeit öffnet sich die Glocke automatisch, und die Maschine ist für den nächsten Arbeitszyklus bereit.



08.7 Chef Cycles (Spezialprogramme)

Mit dieser Vakuum-Kammermaschine können Sie neben dem Standard-Vakuumieren verschiedene kulinarische Spezialbehandlungen durchführen, darunter das Marinieren, die Zubereitung von Aufgüssen und die Konservierung sensibler Grundmassen.

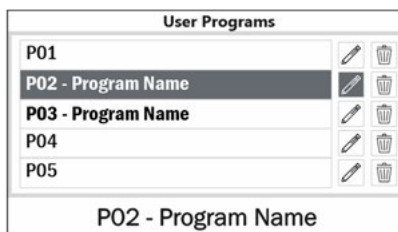
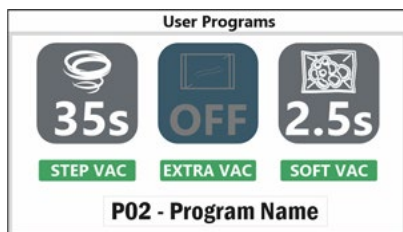


- + **Marinieren von Fleisch:** Durch spezielle Vakuumzyklen wird die Marinierzeit drastisch reduziert und der Rohstoffverbrauch optimiert. Die Würzung dringt tiefer in das Gewebe ein, was ein perfekt homogenes Ergebnis gewährleistet.
- + **Eiscreme-Basis:** Zur verlängerten Konservierung vorbereiteter Basen (Sahne- oder Fruchtbasis). Ermöglicht die pasteurisierte Lagerung, sodass die Massen erst bei Bedarf aufgeschlagen werden – dies optimiert die Arbeitsabläufe in der Produktion.
- + **Aufgüsse:** Speziell für die Zubereitung delikater Aufgüsse und Marinaden. Die Funktion reduziert die Oxidation, verlängert die Haltbarkeit und bewahrt ätherische Öle sowie organoleptische Eigenschaften für einen einzigartigen, intensiven Geschmack.

- + **Patisserie-Cremes:** Entwickelt für schäumende Produkte auf Ei- und Milchbasis. Der schnelle Schaumentzug führt zu einem glatten und glänzenden Endprodukt.
- + **Muschelreinigung:** Zur effektiven Entfernung von Sand und Verunreinigungen aus Muscheln. Die Muscheln müssen hierfür in einer Wasser-Salz-Lösung eingelegt sein.
- + **Aromatisieren (Gewürze):** Zum Verpacken von Gewürzen in Pulverform. Der Vakuumvorgang minimiert das Risiko der Verflüchtigung (Verstäubung) des Produkts.
- + **Spezielle Behandlungen:** Dient zur Zartmachung (Tenderisieren) von Lebensmitteln (insbesondere Fleisch) unter Beibehaltung aller organoleptischen Qualitäten.
- + **Vakuum in Gläsern:** Für alle Zubereitungen in Gläsern wie Saucen, Konfitüren und Marmeladen. Dient zur Verlängerung der Haltbarkeit durch Vakuumversiegelung.
- + **Gastrovac:** Funktion zur Absaugung aus externen Behältern (erfordert entsprechendes Zubehör und Vakuumbehälter).

08.8 Benutzerprogramme

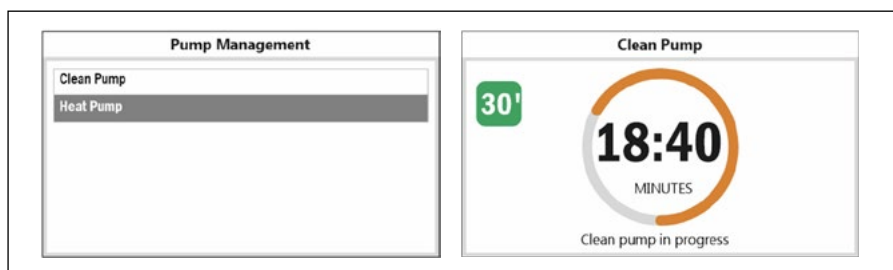
Im Menü „Benutzerprogramme“ können Sie bis zu 20 individuelle Programme mit den gewünschten Parametern speichern. Zur einfacheren Handhabung können die Programme jederzeit umbenannt werden.



08.9 Pumpenmanagement

Über das Menü „Pumpenmanagement“ können Sie die Leistung und Lebensdauer der Vakuumpumpe optimieren:

- + **„Pumpe reinigen“ (Clean Pump):** Ermöglicht die Regeneration des Pumpenöls durch Entfernung der angesammelten Restfeuchtigkeit.
- + **„Wärmepumpe“ (Heat Pump):** Diese Funktion ist bei niedrigen Umgebungstemperaturen (10 bis 15 °C) indiziert, um die Pumpe vorzuwärmen und so die volle Leistung bereits ab dem ersten Arbeitszyklus zu gewährleisten.



08.10 Einstellungen

Über dieses Menü können verschiedene Systemparameter eingesehen oder angepasst werden:

- + **Extra Vac time:** Ermöglicht die Einstellung der vordefinierten „Extra-Vakuumzeit“.
- + **Gaseinspritzung (optional):** Aktiviert oder deaktiviert die Funktion zur Gaseinspritzung.
- + **Sprachwechsel:** Ermöglicht die Änderung der Sprache der Benutzeroberfläche.
- + **Systeminformationen:** Zeigt alle relevanten Gerätedaten an (Seriennummer, Hardware- und Firmware-Version).
- + **Services:** Dieses Menü ist autorisierten Technikern und Installateuren vorbehalten.

09. Wartung

09.1 Einführung und Sicherheit

Die folgenden Schutzausrüstungen sind für Wartungsarbeiten obligatorisch zu tragen:

- + **Kleidung:** Arbeitskleidung, die den geltenden grundlegenden Sicherheitsanforderungen der Arbeitsumgebung entspricht.
- + **Handschuhe:** Bei Arbeiten in Bereichen mit Lasten, beweglichen mechanischen Teilen, unter Spannung stehenden oder heißen Teilen müssen CE-gekennzeichnete Schutzhandschuhe getragen werden.
- + **Sicherheitsschuhe:** Erforderlich bei allen Arbeiten, bei denen die Gefahr besteht, dass ein Werkstück oder Gerät herunterfällt.



⚠ GEFAHR: ELEKTRISCHER SCHLAG!

Arbeiten an internen Maschinenkomponenten dürfen ausschließlich von autorisiertem und qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.

- + **Beleuchtung:** Der Wartungsbereich muss eine Beleuchtungsstärke von mindestens 200 Lux (natürliches / künstliches Licht) gewährleisten.

- + **Werkzeuge:** Verwenden Sie ausschließlich geeignete Werkzeuge und Geräte für die jeweilige Aufgabe.
- + **Normen:** Bei allen Wartungs-, Einrichtungs-, Demontage- und Remontearbeiten sind zusätzlich zu den Anweisungen in diesem Handbuch die allgemeinen Arbeitsschutzvorschriften des jeweiligen Standorts zu beachten.
- + **Sauberkeit:** Entfernen Sie alle Flüssigkeitsflecken (Wasser, Fett etc.) vom Boden, um Unfälle durch rutschige oder verschmutzte Böden zu vermeiden.

09.2 Abschluss der Wartungsarbeiten

- + **Kontrolle:** Überprüfen Sie nach Abschluss der Arbeiten, dass alle Verbindungen wiederhergestellt, Abdeckungen und Schutzvorrichtungen wieder montiert und Schrauben fest angezogen wurden.
- + **Fremdkörper:** Stellen Sie sicher, dass keine Werkzeuge oder Fremdgegenstände in der Maschine zurückgelassen wurden.
- + **Inbetriebnahme:** Vor dem Neustart der Maschine müssen alle entfernten Sicherheitsvorrichtungen (z. B. Schutzabdeckungen) wieder montiert werden.

09.3 Regelmäßige Reinigungs- und Wartungsarbeiten

- + **Gehäuse und Bedienelemente:** Reinigen Sie Maschinengehäuse, Bedienfelder und Bedienelemente mit weichen, trockenen oder leicht angefeuchteten Tüchern und einer nicht aggressiven Reinigungslösung.
- + **Stahlteile:** Alle Stahlteile der Verpackungsmaschine sind mit geeigneten, entfettenden Produkten zu reinigen, vorzugsweise OHNE ALKOHOL.

- + **Plexiglasabdeckung (Glocke):** Die transparente Plexiglasabdeckung muss mit mildem Reinigungsmittel und Wasser gereinigt werden. Säurehaltige, basische oder alkoholhaltige Lösungen sind zu vermeiden, da diese innere Risse und Brüche im Material verursachen können.
- + **Schweißleisten:** Reinigen Sie die Schweißstäbe und die „Gegenstange“ regelmäßig. Verwenden Sie dabei nicht alkoholhaltige Entfettungsmittel (s. Foto A und B). Entfernen Sie den Gummi von seinem Sitz, um eine Beschädigung des Plexiglases zu verhindern.



Nr.	Bezeichnung
1.	Schweißleiste
2.	Kolben
3.	Gegenleiste

09.4 Außerordentliche Wartung

Eine außerordentliche Wartung ist notwendig bei:

- + Ausfällen oder Störungen (Defekten), die auf starke Beanspruchung zurückzuführen sind.
- + Unvorhersehbaren Unfällen oder
- + Unsachgemäßer Verwendung der Maschine.

Situationen, die eine außerordentliche Wartung erfordern, sind in ihrer Art und Schwere nicht vorhersehbar. Daher können keine allgemeinen, im Voraus beschriebenen Eingriffsmaßnahmen bereitgestellt werden.

Bei Bedarf wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder den technischen Support, um situationsgerechte Anweisungen zu erhalten.

⚠ GEFAHR: ELEKTRISCHER SCHLAG!

Alle elektrischen oder mechanischen Arbeiten – ob routinemäßig oder außerordentlich – müssen zwingend von geschultem und qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.

10. Außerbetriebnahme und Entsorgung

10.1 Stilllegung der Maschine (Deaktivierung)

Die Maschine ist für eine lange Lebensdauer ausgelegt. Nach dem Ende ihrer technischen und betrieblichen Nutzungsdauer muss sie stillgelegt werden. Die Stilllegung versetzt die Maschine in einen Zustand, in dem sie nicht mehr für ihren ursprünglichen Zweck verwendet werden kann, jedoch die Wiederverwertung ihrer Rohmaterialien ermöglicht wird.

Die folgenden Verfahren sind in allen Fällen anzuwenden:

- + Außerbetriebnahme der Maschine für einen längeren Zeitraum der Nichtbenutzung.
- + Endgültige Stilllegung der Maschine und Einlagerung in einem Depot.
- + Endgültige Demontage der Maschine zur anschließenden Entsorgung.

ⓘ HINWEIS

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Personen- oder Sachschäden, die durch die Wiederverwendung einzelner Maschinenteile für andere als die ursprünglichen Funktionen, abweichende Montagekonfigurationen oder nach erfolgter Entsorgung entstehen. Der Hersteller lehnt jegliche implizite oder explizite Anerkennung der Eignung solcher wiederverwendeter Teile für spezifische Zwecke ab.

10.2 Verfahren zur dauerhaften Außerbetriebnahme

Um die Maschine dauerhaft außer Betrieb zu nehmen, gehen Sie wie folgt vor:

1. **Stromversorgung trennen:** Stellen Sie sicher, dass die Maschine vollständig von der elektrischen Stromversorgung getrennt ist (Stecker gezogen).
2. **Gasversorgung trennen (optional):** Trennen Sie die Maschine von der Inertgasflasche und entlasten Sie den Druck.
3. **Kabel sichern:** Bündeln und befestigen Sie alle Kabelbäume an der Maschine, damit diese beim Transport kein Hindernis darstellen.
4. **Korrosionsschutz (bei Einlagerung):** Bei einer Außerbetriebnahme zur späteren Einlagerung (nicht zur Entsorgung) sind unbehandelte Maschinenteile (z. B. nicht lackierte Metallteile) mit geeigneten Mitteln (z. B. Fett) zu schützen.
5. **Transport:** Bewegen Sie die stillgelegte Maschine gemäß den Anweisungen im Kapitel Transport.

10.3 Entsorgung

Die Baumaterialien der Maschine erfordern keine besonderen Entsorgungsverfahren.

- + **Vorschriften:** Bitte beachten Sie die örtlichen und nationalen Vorschriften für die Entsorgung der Materialien und Komponenten.
- + **Fachgerechte Entsorgung:** Wenden Sie sich zur ordnungsgemäßen Entsorgung der Maschine und ihrer Komponenten an spezialisierte Abfallentsorgungszentren.
- + **Wiederverwertung:** Die Möglichkeit der Wiederverwertung einzelner Teile (als mechanische Einheiten oder Rohstoffe) unterliegt der alleinigen Verantwortung des Benutzers.

10.4 Allgemeine Sicherheitshinweise

- + Trennen Sie die Maschine vom Stromnetz, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen.
- + Trennen Sie die Maschine von der Inertgasflasche und entlüften Sie den Druck, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen.
- + Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die entstehen, wenn die Maschine nicht in ihrer vollständigen Ausführung und ausschließlich für die in diesem Handbuch spezifizierten Zwecke verwendet wird. Schäden, die dem Bediener durch eine abweichende Verwendung entstehen, können dem Hersteller nicht zugerechnet werden.

11. Fehlerbehebung

11.1 Alarmer und Warnmeldungen

Die Maschine ist mit visuellen Alarmen ausgestattet:

- + **Service-Alarm:** Dieser Alarm wird nach mehr als 8.000 Arbeitszyklen ausgelöst. Es wird empfohlen, den Kundendienst zu kontaktieren, um Wartungsarbeiten (Ölwechsel der Vakuumpumpe und Überprüfung der Verschleißteile) durchführen zu lassen.
- + **Allgemeine Störungen:** Bei sonstigen Anomalien oder Problemen werden die entsprechenden Warnhinweise durch Meldungen auf dem LCD-Display angezeigt.

11.2 Häufige Probleme und Lösungen (FAQ)

Problem	Ursache und Abhilfe
Die Maschine startet nicht oder schaltet sich nicht ein.	Überprüfen Sie den festen Sitz des Steckers in der Steckdose und kontrollieren Sie gegebenenfalls die inneren Kontakte des Steckers.
	Überprüfen Sie den festen Sitz des Steckers in der Steckdose und kontrollieren Sie gegebenenfalls die inneren Kontakte des Steckers.
	Überprüfen Sie die Schutzsicherungen auf der Leiterplatte (Platine) im Inneren der Maschine, insbesondere die Motorsicherung (SICHERUNG 5x20 10 A).
Unerwarteter Stopp während des Betriebs.	Überprüfen Sie, ob der hintere Mikroschalter ordnungsgemäß aktiviert wird
	Überprüfen Sie die Unversehrtheit der drei Schutzsicherungen auf der Leiterplatte.
	Bei einem Drehstrommotor prüfen Sie, ob der magnetothermische Schutzschalter (Motorschutzschalter) ausgelöst hat.

Die Maschine läuft, aber die Verpackung ist nicht verschweißt.	Heben Sie die Schweißleiste an und überprüfen Sie, ob die beiden stromführenden Leitungen (24 V) fest an der Schweißleiste und den Anschlüssen am Tank befestigt sind.
Unzureichendes Vakuumniveau.	Mögliche Undichtigkeiten in der Vakuumkammer aufgrund von lockeren Anschlüssen, defekten O-Ring-Dichtungen oder durchlöchernten PVC-Rohren. Die betroffenen Teile müssen behoben und/oder ersetzt werden.
	Überprüfen Sie die Schweißmembran auf Risse, Durchstiche oder Einkerbungen an den Enden. Bei Defekten ist ein Austausch erforderlich.
	Sollten die ersten beiden Möglichkeiten ausgeschlossen sein, bewerten Sie den allgemeinen Zustand der Pumpe, da diese einen Abfall des Vakuumniveaus verursachen kann.

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**

12. Garantie und Gewährleistung

Näheres zur Gewährleistung finden Sie in den Allgemeinen Geschäftsbedingungen unter:

www.allpax.de/allgemeine_geschaeftsbedingungen

13. CE und Normen

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

- + Directive 2006/42/EC**
- + EN ISO 12100:2010**
- + Directive 2014/35/EU**
- + Directive 2014/30/EU**
- + Directive 2001/95/CE**
- + Directive 2011/65/CE**
- + Delegated directive 2015/863**
- + Norm IEC 61882:2016**
- + Norm IEC 61511-1:2016**
- + UNI EN ISO 7010:2021**

14. Technische Daten

14.1 Vakuumiergerät mit Kammer Chef Line 300–400



Artikelnummer	10024602
Abmessungen (wählbar)	
Chef Line 300	410 x 460 x 420 mm
Chef Line 350	460 x 520 x 520 mm
Chef Line 400	510 x 560 x 450 mm
Schweißbalken (wählbar)	300 mm, 350 mm, 400 mm
Leistung	
Chef Line 300	1000 W / 230 V / 50 Hz / 5 A
Chef Line 350	1050 W / 230 V / 50 Hz / 5 A
Chef Line 400	1150 W / 230 V / 50 Hz / 6 A
Pumpenleistung (wählbar)	
Chef Line 300	8 m ³ /h
Chef Line 350	10 m ³ /h
Chef Line 400	20 m ³ /h

Gewicht brutto/netto (wählbar)	
Chef Line 300	40 kg / 35 kg
Chef Line 350	50 kg / 40 kg
Chef Line 400	50 kg / 40 kg
Gehäusematerial	Edelstahl
Schutzart	IP20
Elektrische Schutzklasse	I, Schukostecker
Temperaturbeständigkeit	10 – 40 °C

14.2 Vakuumiergerät mit Kammer Chef Line 450–500

Artikelnummer	10024603
Abmessungen	
Chef Line 450	560 x 610 x 450 mm
Chef Line 450	600 x 580 x 450 mm
Chef Line 500	620 x 650 x 450 mm
Schweißbalken (wählbar)	450 mm, 450 mm x 2, 500 mm
Leistung	1200 W / 230 V / 50 Hz / 6 A
Gewicht brutto/netto	60 kg / 50 kg
Gehäusematerial	Edelstahl
Schutzart	IP20
Elektrische Schutzklasse	I, Schukostecker
Temperaturbeständigkeit	10 – 40 °C
Pumpenleistung	20 m ³ /h

14.3 Vakuumiergerät mit Kammer Chef Line 800



Artikelnummer	10024604
Gehäuse	Edelstahl
Außenmaße (L x B x H)	920 x 560 x 450 mm
Kammerabmessung (L x B x H)	820 x 420 x 200 mm
Schweißbalken	2 x 400 mm
Pumpenleistung	20 m³/h
Leistung	1300 W
Spannung	230 V / 50 Hz / 6 A
Gewicht	80 kg netto / 90 kg brutto
Schutzklasse / Schutzgrad	Klasse I / IP 20
Temperaturbereich	+10 °C bis +40 °C

15. Richtwerte zur Haltbarkeit vakuumverpackter

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	

15.1 Schutzgasverpackung

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

Produkt	Sauererstoff (O₂) in %	Kohlenstoffdioxid (CO₂) in %	Stickstoff (N₂) 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

i HINWEIS

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



Allpax GmbH & Co. KG

Zur Seeschleuse 14
26871 Papenburg
Deutschland

Tel.: +49 4961/664 990

E-Mail: info@allpax.de

www.allpax.de