

PROVAC 360

EIN SPITZENVAKUUMIERER FÜR PROFESSIONELLES VAKUUMIEREN
UND VERSCHWEISSEN VON LEBENSMITTELN

BEDIENUNGSANLEITUNG



STATUS
innovations

1. SICHERHEITSHINWEISE UND ALLGEMEINE GEBRAUCHSANWEISUNG

1.1. BETRIEBSBEDINGUNGEN

Die maximale Umgebungstemperatur beträgt bei normalem Gebrauch +40 °C. Die Durchschnittstemperatur innerhalb von 24 Stunden sollte nicht mehr als +35 °C sein. Die Mindesttemperatur der Umgebung sollte nicht weniger als -5 °C betragen. Die Umgebungsluft sollte sauber sein. Die relative Luftfeuchtigkeit sollte bei einer Höchsttemperatur von

+40 °C nicht über 50 % betragen. Bei geringeren Temperaturen kann höhere Luftfeuchtigkeit zugelassen werden (z. B. 90 % bei +20 °C).

Wenn das Gerät 5 Minuten nicht im Betrieb ist, wechselt es in den Standby-Modus. Sie müssen dann erneut die Betriebsart – automatisch oder manuell – wählen.

1.2. SICHERHEITSHINWEISE

- a.) Stellen Sie das Gerät auf einer trockenen und nicht zu heißen Arbeitsfläche auf. Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasser oder Wärmequellen (z.B. Kochplatte).
- b.) Prüfen Sie das Netzkabel und die Steckdose, bevor Sie das Gerät anschließen. Wenn Sie einen Defekt bemerken, wenden Sie sich bitte an unseren unten genannten Kundenservice.
- c.) Reinigen Sie das Gerät ausschließlich mit einem trockenen oder leicht angefeuchteten Tuch.
- d.) Um eventuelle Verbrennungen vorzubeugen, berühren Sie die Schweißleiste (Abb. 1, Nr. 17) niemals während das Gerät in Betrieb ist.
- e.) Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für die in dieser Bedienungsanleitung beschriebene Anwendung.
- f.) Um Gefahren zu vermeiden, muss ein beschädigtes Anschlusskabel durch den Hersteller, den Kundendienst bzw. eine autorisierte Fachkraft umgetauscht werden.
- g.) Dieses Gerät kann von Kindern, die älter als 8 Jahre sind, sowie von Personen mit einer geistigen, sensorischen oder körperlichen Behinderung im Allgemeinen nur dann benutzt werden, wenn diese über den sicheren Betrieb unterrichtet worden sind und die möglichen Gefahren verstehen.

- h.) Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
 - i.) Die Garantie ist in folgenden Fällen aufgehoben:
 - unsachgemäße Reparaturen von unbefugten Personen,
 - nichtbestimmungsgemäße Verwendung,
 - Nichtbeachtung der Sicherheits-hinweise und der Bedienungsanleitung.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden als Folge von nicht bestimmungsgemäßer Verwendung bzw. Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung.

1.3. WARTUNG UND REINIGUNG

- a.) Ziehen Sie vor dem Reinigen den Stecker aus der Steckdose.
- b.) Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, trockenen oder leicht angefeuchteten Tuch. Verwenden Sie keine Reinigungsschwämme, raue Tücher, Polier- oder Desinfektionsmittel, da diese die Oberfläche der einzelnen Geräteteile beschädigen können. Das Gerät nicht ins Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen. Sprühen Sie ein Reinigungsmittel niemals direkt auf oder in das Gerät.
- c.) Trocknen Sie das Gerät sorgfältig ab, bevor Sie es benutzen.
- d.) Die Schweißleiste ist teflonbeschichtet. Reinigen Sie die eventuellen Überreste der Folie mit einem weichen Tuch.
- e.) Reinigen Sie das teflonbeschichtete Band nur, wenn das Gerät vollkommen abgekühlt ist. Verwenden Sie dabei für die Beseitigung von Überresten keine scharfen Gegenstände.
- f.) Wenn die schwarzen Schaumstoffdichtungen mit Fett oder Flüssigkeit verschmutzt sind, reinigen Sie diese in spülmittelhaltigem Wasser und trocknen Sie die Dichtungen sorgfältig, bevor Sie gewechselt werden. Dies erhöht die Lebensdauer der Schaumstoffdichtungen.

1.4. ALLGEMEINES

Der Profi-Vakuuierer Provac 360 ist die neueste Innovation. Es eignet sich perfekt dazu, Lebensmittel entweder in Vakuumbuteln oder -Behältern langfristig zu konservieren. Der Vakuuierer Provac 360 wurde speziell für Profiküchen, Fleischereien, Käsereien und andere gewerbliche Betriebe entwickelt, wo man täglich eine große Menge von Lebensmitteln aufbewahrt. Es ist ein Gerät für anspruchsvolle Kunden, die größere Mengen von Nahrungsmitteln schnell und hochwertig aufbewahren wollen.

Provac 360 steht für eine neue Generation der Vakuuierer, die so benutzerfreundlich wie möglich gestaltet sind.

Der Vakuuierer Provac 360 überzeugt mit vollkommen NEUEN FUNKTIONEN:

- **Smart Seal: Dank unserem speziellen Versiegelungssystems werden sie extra schnell Vakuumieren und dabei noch Energie sparen.**
 - Der Vakuuierer passt die Schweißdauer automatisch an die entsprechende Temperatur des Schweißvorganges an (je länger Sie vakuumieren, desto weniger Zeit brauchen Sie für einen Schweißvorgang).
 - Beim Verschweißen arbeitet der Vakuuierer besonders geräuscharm und energieeffizient. Da der Vakuuierer PROVAC 360 eine Doppelschweißnaht hat, muss er vor dem Betrieb nicht vorgewärmt werden. Die Doppelschweißnaht dient als zusätzliche Sicherung beim Vakuumieren von feuchten und empfindlichen Lebensmitteln. Die zweite Schweißnaht hält eventuelle Flüssigkeiten, die durch die erste Schweißnaht durchsickern könnten, sicher zurück.
- **Smart Open/Lock:**
 - Dank der automatischen Vakuumierungsfunktion öffnet sich der Deckel von alleine.
 - Mit dem gut erreichbaren Griff am Deckel kann man das Gerät jederzeit einfach öffnen und schließen.
 - Das intelligente Verriegelungssystem ermöglicht eine einfache Verriegelung des Gerätes, die keine große Kraft erfordert. Die Verriegelung ist sicher und ermöglicht ein schonendes Vakuumieren, so dass die lange Lebensdauer der Materialien gewährleistet bleibt.

- **Stiki:** Mit dem mehrfach verwendbaren und leicht ablösbaren, doppelseitigen Klebeband wird das Vakuumieren die einfachste Sache der Welt. Befestigen Sie das Klebeband an der vorgesehenen Stelle, entfernen Sie die obere Schutzschicht und kleben Sie den Beutel vor dem Vakuumieren einfach auf das Stiki-Klebeband. So ist der Beutel immer an der richtigen Stelle und ohne Falten. Die genaue Platzierung der Beutel auf der Schweißleiste gewährleistet auch den optimalen Gebrauch von Beuteln. Das Gerät wird mit fünf Stiki-Klebebändern geliefert, die bis zu 1000 Vakuumverpackungszyklen ermöglichen.

Die größten Vorteile des Vakuumierens:

- Wichtige Vitamine, Minerale, Nährstoffe und der Geschmack bleiben erhalten.
- Die Lebensmittel werden vor Schimmel und Bakterien geschützt.
- Die Lebensmittel bleiben viel länger haltbar.
- Keine unangenehmen Gerüche im Kühlschrank und im Gefrierschrank.

Damit die Lebensmittel noch länger frisch bleiben, verwenden Sie die Vakuumbehälter, -deckel und -krüge, die Sie händisch oder mit einer Vakuumpumpe bedienen können. Diese Produkte können Sie auch mit dem Vakuuierer PROVAC 360 benutzen, im Set enthalten ist auch ein spezieller Vakuuier-Schlauch.

Mit dem Vakuumieren sparen Sie viel Geld. Sie können preiswert größere Mengen einkaufen und zuhause den Großeinkauf portionsweise verpacken. So können Sie individuelle Portionen über einen längeren Zeitraum absolut luftdicht und frisch im Kühlschrank aufbewahren.

Die Seriennummer des Gerätes finden Sie auf dem technischen Etikett jedes einzelnen Gerätes.

Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie den Vakuuierer das erste Mal einsetzen.

Bei Fragen und Kommentaren stehen wir Ihnen gerne telefonisch oder per E-Mail zur Verfügung.

Die Bedienung des Vakuuierers PROVAC 360 ist sehr einfach und effizient. Das Vakuumieren hält Lebensmittel nicht nur länger frisch, sondern steht auch für nachhaltige und gesunde Ernährung. Vor allem aber können Sie auf diese Weise viel Zeit und Geld sparen.

1.5. BESTANDTEILE UND FUNKTIONSTASTEN

Abbildung 1 zeigt die Bestandteile und Funktionstasten des Vakuumierers. Die Nummern werden nachfolgend in der gesamten Bedienungsanleitung in der gleichen Weise wie auf dieser Abbildung verwendet.

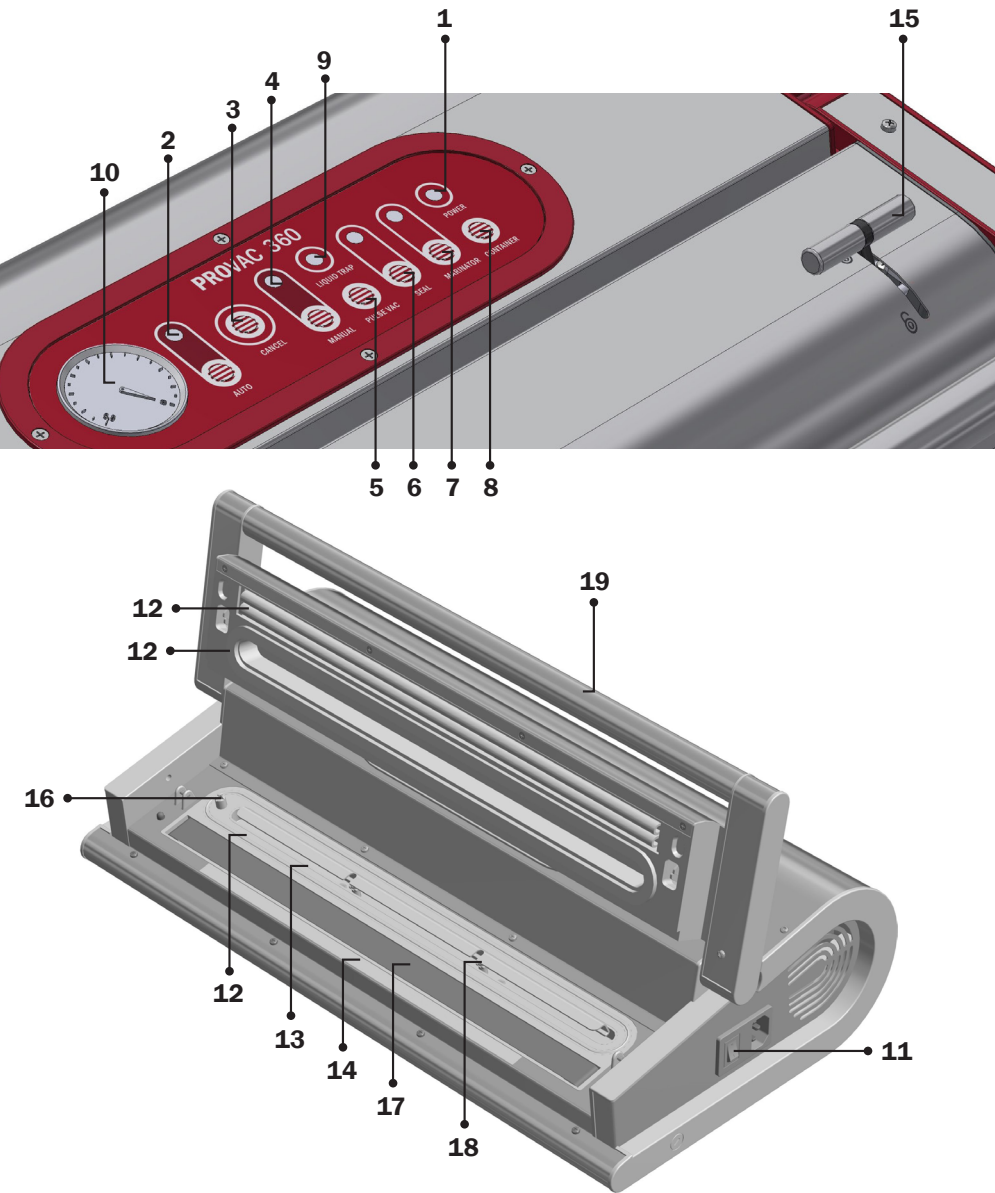


Abbildung 1: Provac 360 mit gekennzeichneten Bestandteilen.

FUNKTIONSTASTEN	
1.	Power (Ein/Aus) Ein/Aus-Anzeige. Der Knopf für die Einschaltung des Gerätes befindet sich auf der rechten Seite. Wenn das Gerät eingeschaltet ist oder wenn es sich im Standby-Modus befindet, leuchtet die Anzeige grün.
2.	Auto (automatisches Vakuumverpacken) Drücken Sie die Taste Auto, legen Sie das Lebensmittel in den Beutel, schließen Sie den Deckel und drücken Sie ihn einige Sekunden lang herunter. Alles andere erfolgt automatisch. Nach Abschluss des Vakuumvorganges öffnet sich der Deckel von selbst.
3.	Cancel (Beenden) Abbruch eines schon angefangenen Vorgangs. Der Vakuumvorgang wird abgebrochen und fängt dann von vorne an.
4.	Manual (manuelles Vakuumverpacken) Verwendet in folgenden zwei Fällen: • Vakuumieren von empfindlichen, weichen und feuchten Lebensmitteln (anschließend müssen die Tasten „Pulse Vac“ und „Seal“ gedrückt werden). • Anfertigung der Vakuumbbeutel aus Folienrolle.
5.	Pulse Vac (gepulstes Vakuumverfahren) Verwendet bei manuellem Vakuumverpacken. Wenn Sie die Taste „Pulse Vac“ gedrückt halten, erzeugt das Gerät ein Vakuum (die Vakuumpumpe läuft). Wenn sie die Taste loslassen, wird der Vakuumiervorgang abgebrochen. Wiederholen Sie das Verfahren solange, bis Sie den gewünschten Unterdruck erreicht haben.
6.	Seal (Verschweißen) Verwendet in folgenden zwei Fällen (beide im manuellen Betriebsmodus): • Anfertigung der Vakuumbbeutel aus Folienrolle • Manueller Vakuumvorgang
7.	Marinator (Marinieren) Startet das Marinierprogramm in einem Vakuumbehälter. Dies ist ein vollautomatisiertes Verfahren, das insgesamt 18 Minuten dauert. Wenn die Kontrollleuchte ausgeschaltet wird, ist der Vorgang beendet. Der Vakuumbehälter und der Anschluss für den Mariniervorgang sind Zubehör und müssen separat gekauft werden.
8.	Container (Behälter) Verwendet zur Vakuumierung von Zubehörteilen (Behälter, Deckel und Krüge) mit einem Aufsatz und einem Schlauch. Der Vakuumversiegelungsprozess stoppt automatisch, wenn der voreingestellte Unterdruck erreicht wird.
9.	Liquid trap (Flüssigkeitserkennung) Die eingeschaltete Leuchte signalisiert, dass während des Vakuumierens Flüssigkeit aus dem Beutel in die Vakuum-Kammer eingedrungen ist.
10.	Manometer Zeigt das erreichte Vakuum an.
BESTANDTEILE	
11.	Taste Ein/Aus Um das Gerät einzuschalten, drehen Sie den Knopf in die Position I.
12.	Dichtungen Dichtungen für die Vakuumverpackung und -verschweißen.

13.	Vakuumkanal Wenn die Flüssigkeit aus einem Lebensmittel in das Gerät eingedrungen ist, wird das Vakuumieren gestoppt und die Anzeige „Liquid trap„ leuchtet auf. Reinigen Sie die Vakuum-kanal und fahren Sie dann fort mit dem Vakuumieren.
14.	Stiki™ Mit dem mehrfach verwendbaren und leicht ablösbaren, doppelseitigen Klebeband wird das Vakuumieren die einfachste Sache der Welt. So sparen Sie beim Vakuumverpacken viel Zeit und Geld. Auf diese Weise bleiben die Beutel immer richtig positioniert und verrutschen nicht. Das Set beinhaltet 5 doppelseitige Stiki-Klebebänder.
15.	Hebel für die Deckelverriegelung/-entriegelung • Verriegelung: bei manuellen Vakuum- oder Schweißvorgängen • Entriegelung: beim automatischen Vakuumvorgang löst sich der Deckel von selbst
16.	Anschluss für die Vakuumierung in Vakuum- und Marienierbehältern Stecken Sie den Schlauch an den Anschluss und verbinden Sie diesen mit dem Vakuumbehälter.
17.	Schweißleiste Die Schweißleiste ist teflonbeschichtet und verschweißt den Beutel zweifach.
18.	Positionsmarker Gibt an, wo der Beutel während des Vakuumvorgangs positioniert werden soll.
19.	Griff am Deckel

1.6. TECHNISCHE DATEN

Abmessungen	Länge: 510 mm (mit angeschlossenem Kabel: 570 mm) Breite: 288 mm Höhe: 137 mm
Gewicht	Ca. 8,9 kg
Material	Edelstahl (Außengehäuse)
Pumpe	Doppelkolbenpumpe
Vakuum-Druck	Bis zu -900 mbar
Motor	230V ~, 50/60Hz Automatische Abschaltung bei Überhitzung
Maximale Drehzahl	2900 Umdrehungen/Min
Transformator	230V~, 50Hz / 16V~, 6A (100VA) Automatische Abschaltung bei Überhitzung
Pumpenleistung	30 Liter/min
Steuerung	elektronische
Maximale Länge der Schweißleiste	doppelt, 360 mm lang
Nennleistung und Nennspannung des Gerätes	400 W, 220-240 V~, 50/60Hz

2. GEBRAUCHSANWEISUNG

2.1. ALLGEMEINE GEBRAUCHSANWEISUNG

- a.) Prüfen Sie beim Auspacken des Gerätes, ob alle Komponenten im Lieferumfang enthalten sind. Zudem überprüfen Sie, ob das Gerät und das entsprechende Zubehör in einwandfreiem Zustand sind.
- b.) **Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie den Vakuumierer das erste Mal einsetzen.**
- c.) Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen, glatten Arbeitsfläche auf, wo es ausreichend Platz zum Verpacken der Lebensmittel hat.

Sie können zwischen zwei Betriebsmodi wählen:

- **AUTO** – Wählen Sie den automatischen Vakuumvorgang beim Vakuumieren von festen Lebensmitteln. Das Vakuumieren erfolgt fast vollautomatisch – drücken Sie die Taste Auto (Abb. 1, Nr. 2).
- **MANUAL** – Wählen Sie den manuellen Vakuumvorgang beim Vakuumieren von empfindlichen, weichen und feuchten Lebensmitteln sowie für die Anfertigung der Vakuumbbeutel aus Folienrollen – drücken Sie die Taste Manual (in der Abb. 1, Nr. 4).

HINWEIS: Der Deckel des Vakuumierers muss geöffnet sein, wenn der automatische oder manuelle Betriebsmodus gewählt wird.

Hebel am Deckel:

Der Hebel am Deckel des Gerätes kann in zwei Positionen eingestellt werden:

- **Lock/Verriegelung:** bei manuellen Vakuum- oder Schweißvorgängen,
- **Unlock/Entriegelung:** beim automatischen Vakuumvorgang löst sich der Deckel von selbst.

Um die Position des Hebels für die Ver-/Entriegelung zu ändern, schieben Sie den Hebel einfach in die Mitte.

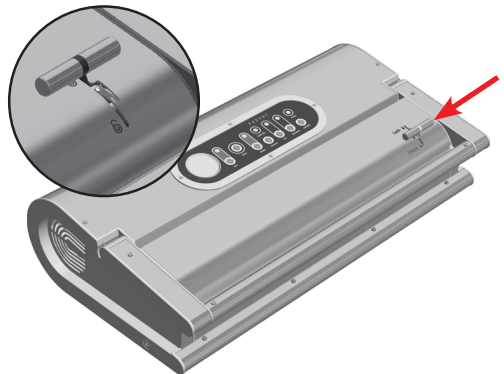


Abbildung 2: Positionierung des Hebels am Deckel (Ver-/Entriegelung).

2.2. VORBEREITUNG DES GERÄTES FÜR DEN GEBRAUCH

2.2.1. ANBRINGUNG DES DOPPELSEITIGEN STIKI-KLEBEBANDES

- a.) Reinigen Sie das Gerät mit Alkohol oder Aceton an einer Stelle, an der das Klebeband angebracht wird (Abb. 1, Nr. 14).
- b.) Ziehen Sie eine Seite des doppelseitigen Klebebandes ab und befestigen Sie es an der gereinigten Stelle. Streichen Sie fest mit Ihren Fingern über den Streifen, damit der Kleber am Gerät haften bleibt.
- c.) Ziehen Sie die Oberseite des Klebebandes vor dem Vakuumieren ab. Das Klebeband ist somit betriebsbereit.
- d.) Während eines Vakuumvorganges sitzt der Vakuumbbeutel fest an dem Klebeband (der Beutel haftet schon

- beim ersten Kontakt mit dem Klebeband und Sie brauchen die Beutel nicht zusätzlich an das Klebeband zu drücken). Somit brauchen Sie sich keine Sorgen zu machen, dass sich der Beutel inmitten eines Vakuum- oder Schweißvorganges verschiebt.
- e.) **Entfernung:** Wenn das Klebeband schmutzig wird oder nicht mehr haftet, entfernen Sie es mit der Hand und bringen Sie ein neues Klebeband an. Das doppelseitige Stiki-Klebeband hinterlässt auf dem Gerät keine Spuren.



Abbildung 3: Reinigen Sie die Oberfläche des Gerätes, bevor Sie das doppelseitige Klebeband anbringen.

EMPFEHLUNG: Das Klebeband ermöglicht es Ihnen, dass Sie mehrere schmale Beutel gleichzeitig vakuumieren. Die maximale Beutelbreite (von einem einzelnen Beutel oder mehreren schmalen Beuteln zusammen) ist 36 cm. Da die Vakuumbbeutel während des Vakuumvorganges fest angeklebt sind, verbrauchen Sie weniger Beutel und arbeiten viel einfacher.

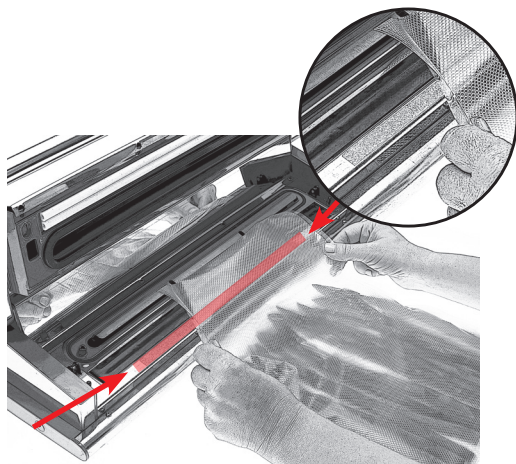


Abbildung 4: Benutzen Sie beim Vakuumieren immer das doppelseitige Klebeband, um schneller und leichter zu arbeiten.

2.2.2. VAKUUMIERGERÄT EINSCHALTEN

Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Taste auf der rechten Seite drücken (Abb., 1 Nr. 11). Vergewissern Sie sich, dass die mit Power markierte Kontrollleuchte leuchtet (Abb. 1, Nr. 1).

2.3. VAKUUMBEUTEL AUS EINER FOLIENROLLE MACHEN: TASTE „VERSCHWEISSEN“

Die Status-Folienrollen sind erhältlich in vier Größen: 200 mm, 280 mm, 120 mm (für Salami) und 350 mm.

- Bestimmen Sie die entsprechende Folienlänge indem Sie die Länge des Lebensmittels, das sie vakuumverpacken möchten berücksichtigen und noch einige Zentimeter mehr dazugeben.
- Schneiden Sie die Folie mit der beigegefügt Klinge zu.
- Verwenden Sie das Stiki doppelseitiges Klebeband und legen Sie die Folie auf die Schweißleiste bis zum Dichtungstreifen (Abb. 3).
- Drücken Sie die Taste „Manual“ (Abb. 1, Nr. 4). Der Deckel des Vakuumierers sollte dabei geschlossen sein.
- Schließen Sie den Vakuumierer, drücken Sie den Deckelgriff fest nach unten und schieben Sie den Hebel in die Verriegelungsposition.
- Drücken Sie die Taste „Seal“ (Abb. 1, Nr. 6). Während des Schweißvorganges leuchtet die Taste „Verschweißen“, bis der Vorgang beendet ist.
- Sobald die Leuchte aus ist, entriegeln Sie das Gerät und öffnen Sie den Deckel.

Beim Verschweißen arbeitet der Vakuumierer besonders geräuscharm und energieeffizient. Da der Vakuumierer Provac 360 eine Doppelschweißnaht macht, muss er vor dem Betrieb nicht vorgewärmt werden.

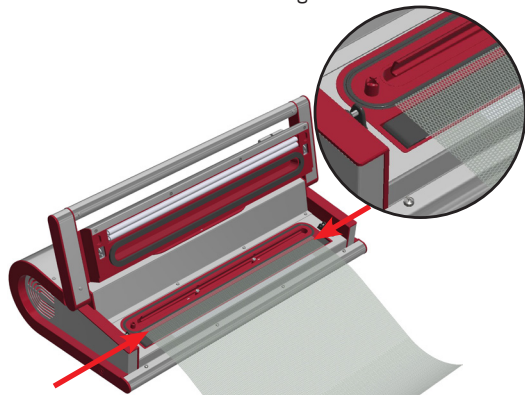


Abbildung 5: Legen Sie den Beutel auf die Schweißleiste bis zum Dichtungstreifen.

2.4. AUTOMATISCHER VAKUUMVORGANG: VAKUUMIEREN VON FESTEN LEBENSMITTELN (DÖRRFLEISCH, HARTKÄSE ...)

- Öffnen Sie den Deckel des Vakuuierers. Drücken Sie die Taste „Auto“ (Abb. 1, Nr. 2). Auf diese Weise wird der gesamte Arbeitsvorgang automatisch ausgeführt und der größte Unterdruck erzeugt.
- Legen Sie die Lebensmittel in den Beutel. Der Beutel muss immer etwas länger sein als die Länge der Lebensmittel, die vakuumverpackt werden sollen.
- Positionieren Sie den Beutel zwischen den Dichtungen. Der Positionsmarker im Vakuumkanal zeigt an, wo der Beutel positioniert werden soll (Abbildung 6).
- Verwenden Sie das doppelseitige Klebeband, So bleibt der Beutel immer an der richtigen Stelle und ohne Falten. (siehe Punkt 2.2.1.).
- Schieben Sie den Hebel am Deckel in die Entriegelungsposition.
- Drücken Sie den Deckel für einige Sekunden fest nach unten.

Wenn der Deckel fest heruntergedrückt ist:

- startet das Vakuumieren automatisch,
 - der Deckel saugt sich nach einigen Sekunden fest an das Gerät (wenn ein Unterdruck von -300 mbar erreicht wird, können Sie den Deckel loslassen),
 - danach wird der Beutel verschweißt (mit einer Doppelschweißnaht) und
 - anschließend öffnet sich der Deckel nach dem Schweißvorgang automatisch.
- g.) Die Lebensmittel in Vakuum-Beuteln werden mit einer Doppelschweißnaht vakuumiert und verschweißt. Anschließend können Sie den Beutel vom doppelseitigen Klebeband Stiki entfernen.

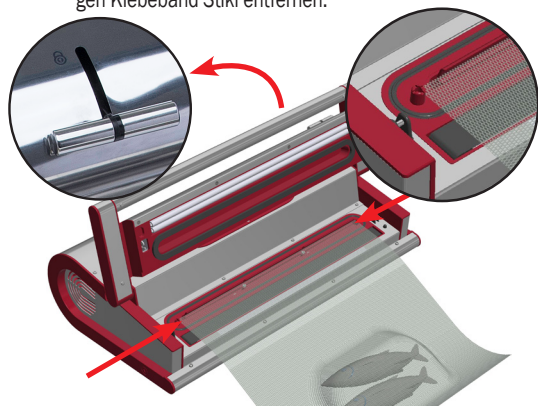


Abbildung 6: Der Beutelrand soll bis zum Positionsmarker in der Mitte der Vakuum-Kammer positioniert werden.

***Empfehlung:** Beim vakuumverpacken von fetthaltigen Wurstwaren (insbesondere Speck) empfehlen wir Ihnen, dass sie den Rand des Beutels nach außen falten, die Lebensmittel in den Beutel legen und diesen danach zurück falten. So werden die Ränder nicht fettig.

WIE SOLL ICH VORGEHEN, WENN WÄHREND DES VAKUUMIERENS DIE FLÜSSIGKEIT AUS DEM BEUTEL IN DAS GERÄT EINDRINGT?

Wenn Flüssigkeit aus dem Lebensmittel in das Gerät eindringt, stoppen Sie **SOFORT** den Vakuumvorgang, indem Sie die Taste „Cancel“ (Abb. 1, Nr. 3) drücken. Wenn der Vorgang nicht rechtzeitig gestoppt wurde und die Flüssigkeit schon in die Vakuum-Kammer eingedrungen ist, wird das Gerät automatisch gestoppt. Die Kontrollleuchte „Liquid trap“ leuchtet auf (Abb. 1, Nr. 9).

- Öffnen Sie den Deckel. Zwischen den Dichtungen befindet sich ein Kanal, den Sie einfach hochziehen.
- Gießen Sie die Flüssigkeit aus und wischen Sie den gesamten Kanal gut ab.
- Setzen Sie den Kanal zurück und fahren Sie mit dem Vakuumieren fort. Wenn die Flüssigkeit auch in den Kanal eingedrungen ist, wischen und trocknen Sie den Kanal ebenfalls.

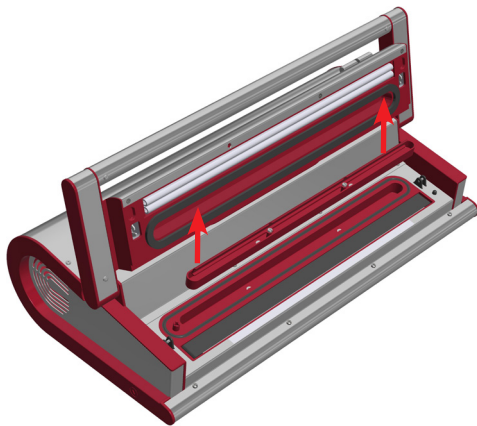


Abbildung 7: Wenn Flüssigkeit in den Kanal eingelangt, ziehen Sie den Kanal einfach hoch, gießen Sie die Flüssigkeit aus und trocknen Sie den Kanal gründlich.

2.5. MANUELLER VAKUUMVORGANG: VAKUUMIEREN VON WEICHEN UND FEUCHTEN LEBENSMITTELN (FRISCHES FLEISCH, FISCH, GEMÜSE, FRÜCHTE, KUCHEN, WEICHER KÄSE USW.)

Druckempfindliche und feuchte Lebensmittel sowie Lebensmittel mit hohem Feuchtigkeitsgehalt (frisches Obst, Brot, Kuchen, Pilze) sollten mit einem niedrigeren Vakuumdruck (von 0 bis -300 mbar) konserviert werden.

Bei einem manuellen Vakuumvorgang ist es möglich, die Absaugung der Luft zu stoppen, wenn Sie feststellen, dass aus dem Beutel ausreichend Luft abgesaugt wurde bzw. so dass die druckempfindlichen Lebensmittel nicht beschädigt werden.

Berücksichtigen Sie dabei, dass Sie beim Vakuumieren von weichen und feuchten Lebensmitteln noch mehr darauf achten sollten, wie der Vakuumvorgang im Beutel verläuft.

Um den Unterdruck im Beutel zu erzeugen bzw. um den manuellen Vakuumvorgang zu aktivieren, drücken Sie die Taste „Manual“ (Abb. 1, Nr. 4).

- a.) Legen Sie den gefüllten Beutel zwischen die Dichtungen bis zum Positionsmarker in der Mitte der Vakuum-Kanal. Verwenden Sie das Stiki doppelseitige Klebeband, so dass der Beutel in der richtigen Position und ohne Falten bleibt.
- b.) Schließen Sie den Deckel und schieben Sie den Hebel am Deckel in die Verriegelungsposition.
- c.) Drücken Sie die Taste „Pulse Vac“ (Abb. 1, Nr. 5), um den Vakuumvorgang zu starten. Beenden Sie den Vorgang, indem Sie die Taste „Seal“ (Abb. 1, Nr. 6) drücken.
 - Solange Sie die Taste „Pulse Vac“ gedrückt halten, läuft die Vakuumpumpe. Wenn Sie die Taste loslassen, wird der Vorgang gestoppt. So können Sie, wenn Sie mehrmals auf die Taste „Pulse Vac“ drücken, einen spezifischen Unterdruck im Beutel erzeugen. Sobald Sie sehen, dass genügend Luft abgesaugt wurde, hören Sie mit dem Tastendrücken auf (Abb. 1, Nr. 5). Dazu müssen Sie genau beobachten, was mit den Lebensmitteln im Beutel passiert und wann die Flüssigkeit anfängt, in Richtung des Vakuumierers zu fließen bzw. wann die weichen Lebensmittel im Beutel beschädigt werden könnten.

- Sobald der gewünschte Unterdruck erreicht wird, drücken Sie die Taste „Seal“, um den Versiegelungsvorgang zu aktivieren (die Seal-Kontrollleuchte schaltet sich ein und der Versiegelungsbetrieb läuft, obwohl das Gerät geräuschlos arbeitet).
- Wenn der Versiegelungsvorgang abgeschlossen ist (die Seal-Leuchte schaltet sich aus), schieben Sie den Hebel in die Entriegelungsposition und der Deckel kehrt wieder in seine Ausgangsposition zurück.



Abbildung 8: Während des manuellen Vakuumvorganges muss sich der Hebel in der Verriegelungsposition befinden.

EMPFEHLUNG: Fast alle Sorten von Obst und das meiste Gemüse, frisches Fleisch, Pilze und ähnliches vakuumieren Sie am einfachsten so, dass sie die Lebensmittel zuerst für einige Zeit in den Gefrierschrank stellen und erst danach mit dem Vakuumieren anfangen. So werden die Lebensmittel, beispielsweise wie Erdbeeren, ihre Form vollständig erhalten und es besteht kein Risiko, dass die Flüssigkeit in die Vakuum-Kanal eindringt.

2.6. MARINIEREN

Die Lebensmittel werden im Vakuum schneller mariniert, weil das Vakuum die Poren öffnet und die Marinade somit innerhalb von Sekunden in das Lebensmittel einzieht. Mit dem Marinier-Programm, bei dem der Sauerstoff im Behälter abwechselnd dazugegeben und abgesaugt wird, erzielen Sie in nur 18 Minuten den gleichen Effekt wie ansonsten in mehreren Stunden.

HINWEIS: Der Schlauchanschluss ist nicht im Lieferumfang enthalten und muss zusätzlich gekauft werden. Für das Marinieren können alle Vakuumbehälter benutzt werden, insbesondere eignen sich dafür aber vor allem die quadratförmigen 2-Liter Behälter oder die rechteckigen 2-, 3- und 4,5-Liter-Vakuumbehälter.

- Stecken Sie den Schlauch in den Anschluss auf der linken Seite der Vakuum-Kammer (Abb. 1, Nr. 16).
- Verbinden Sie den Schlauch mit einem Behälter (Abb. 9).
- Drücken Sie die Taste „Marinator“, um das Marinieren zu starten.

Das Programm wird vollständig automatisch durchgeführt und dauert insgesamt 18 Minuten. Während das Gerät arbeitet, leuchtet die Kontrollleuchte „Marinator“ (Abb. 1, Nr. 7). Sobald das Licht ausgeht, ist das Programm beendet. Bei diesem Vorgang wird der Zyklus

von 150 Sekunden Marinieren unter Vakuum und 60 Sekunden Pause fünf Mal wiederholt.

Nachdem das Marinieren abgeschlossen ist, geht das Gerät in den Standby-Modus und die Power-Leuchte schaltet sich ein.

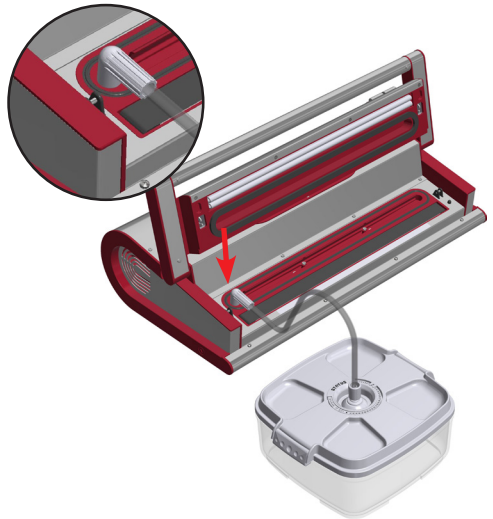


Abbildung 9: Der Mariniervorgang.

2.7. VAKUUMIEREN VON VAKUUMBEHÄLTERN UND -DECKELN

Im Standard-Set enthalten ist auch der Schlauch mit dem Aufsatz für das Vakuumieren von Zubehörteilen (Behälter, Deckel und Krug).

- Stecken Sie den Schlauch in den Anschluss auf der linken Seite des Vakuumkanals.
- Verbinden Sie den Aufsatz und das Ventil des gewählten Behälters (das Ventil ist der runde Teil in der Mitte des Deckels).
- Drücken Sie die Taste „Container“ (Abb. 1, Nr. 8). Sobald im Behälter der eingestellte Unterdruck erreicht ist, wird der Vakuumvorgang automatisch gestoppt.

Wenn Sie flüssige Lebensmittel (Suppen, Saucen usw.) vakuumieren möchten, sollte der Behälter nicht ganz befüllt sein. Der Abstand zwischen einer Suppe und dem Deckel sollte mindestens 1,5 cm sein.

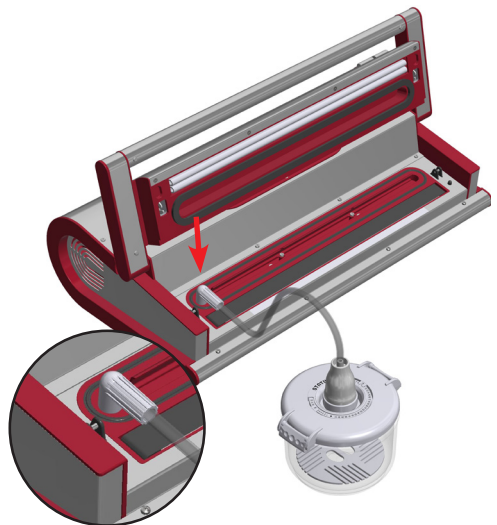


Abbildung 10: Vakuumieren von Vakuumbehältern.

3. VAKUUMVERPACKEN VERSCHIEDENER LEBENSMITTELARTEN

Vakuumverpacken ist kein Ersatz für das Einfrieren oder Einmachen. Vakuumverpackte Lebensmittel müssen weiterhin im Kühlschrank oder Gefrierschrank oder an einem kühlen Ort (z. B. getrocknete Fleischprodukte in einem Keller) gelagert werden.

Suppen, Soßen und Flüssigkeiten sollten entweder vor dem Verpacken in einem Vakuumbeutel vorgefroren oder in einem Vakuumbehälter vakuumverpackt werden.

Gekochtes Fleisch, rohes Fleisch und Fisch: Für beste Ergebnisse empfehlen wir Ihnen, Fleisch und Fisch 1–2 Stunden vor dem Vakuumverpacken vorzufrieren, um den Saft und die Form zu erhalten und eine gute Versiegelung zu gewährleisten. Wenn ein Vorfrieren nicht möglich ist, legen Sie ein gefaltetes Papiertuch zwischen das Fleisch und die Oberseite des Beutels, wobei der zu versiegelnde Bereich ausgespart werden sollte. Lassen Sie das Papiertuch beim Vakuumverpacken im Beutel, um überschüssige Feuchtigkeit und Säfte aufzunehmen.

Hinweis: Rindfleisch kann nach dem Vakuumverpacken aufgrund des Sauerstoffentzugs dunkler erscheinen. Dies beeinträchtigt jedoch nicht die Qualität.

Gemüse: Gemüse sollte vor dem Einfrieren blanchiert werden. Der Blanchiervorgang stoppt die Enzymaktivität und bewahrt Geschmack, Farbe und Textur. 1 bis 2 Minuten in kochendem Wasser reichen für frisches Blattgemüse oder Bohnen aus. Für gehackte Zucchini oder Brokkoli und andere Kreuzblütler 3 bis 4 Minuten, für Karotten 5 Minuten einplanen. Nach dem Blanchieren das Gemüse in kaltes Wasser tauchen, um den Vorgang zu stoppen, und es dann vor dem Vakuumverpacken mit einem Papiertuch trocknen.

Wir empfehlen Ihnen, Blattgemüse in Vakuumbehältern mit Abtropfschalen aufzubewahren. Auf diese Weise bleiben Spinat und Salat bis zu 2 Wochen im Kühlschrank frisch.

Kräuter: Kräuter mit einem hohen Gehalt an ätherischen Ölen, wie Salbei, Thymian, Rosmarin oder Pfefferminze, eignen sich nicht zum Vakuumverpacken, sondern nur zum Trocknen. Basilikum, Estragon, Gartendill, Petersilie und Schnittlauch sollten eingefroren werden. Wenn sie getrocknet werden, verlieren sie zu viel Geschmack.

Pilze, roher Knoblauch und rohe Kartoffeln: Wir empfehlen dringend die manuelle Puls-Vakuumierfunktion. Informationen zur richtigen Zubereitung (ob Blanchieren erforderlich ist oder nicht) finden Sie in Pilzbüchern. Reinigen Sie sie mit einer Bürste, hacken Sie sie und lagern Sie sie dann in Einzelportionen. Wir empfehlen Ihnen, sie eine Stunde vor dem Vakuumieren in den Gefrierschrank zu legen. Die Pilze vor dem Kochen nicht auftauen. Gefrorene Pilze in heißem Salzwasser kochen oder direkt zu Saucen oder Suppen geben.

Kaffee: Wenn Sie Kaffee oder andere gemahlene Lebensmittel richtig vakuumieren möchten, lassen Sie die Artikel in ihrer Originalverpackung und legen Sie sie in den Status Vakuumbeutel. Wenn Sie die Originalverpackung nicht haben, verwenden Sie einen normalen Beutel und legen Sie ihn in den Vakuumbeutel. Auf diese Weise verhindern Sie, dass Körner in die Maschine gesaugt werden.

Auftauen von vakuumverpackten Lebensmitteln: Lebensmittel sollten immer im Kühlschrank aufgetaut werden, um die Qualität zu erhalten.

4. INTERESSANTE FAKTEN ÜBER DAS VAKUUMVERPACKEN

4.1. WAS IST VAKUUM?

Sauerstoff verursacht eine chemische Veränderung der Nahrung. Es kommt zu Qualitätsverlusten, z. B. Ranzigkeit, Farbveränderungen, Bildung von Schimmelpilzen und Bakterien, Verlust von Aromastoffen und Vitaminen. Das Vakuumieren hält solche unerwünschten Wirkungen auf, verlängert die Haltbarkeit und bewahrt die Qua-

lität der Lebensmittel. Mit Hilfe des Vakuumierens, d.h. indem Sie die Luft aus den Beuteln oder Behältern mit einer manuellen oder elektrischen Pumpe absaugen, können Sie die Haltbarkeit und Frische der Lebensmittel entscheidend verlängern. Beim Vakuumieren wird in Behältern oder Beuteln ein Unterdruck erzeugt.

4.2. WAS IST GEFRIERBRAND?

Anzeichen von Gefrierbrand sind ranziges Fleisch, geschmackloses Gemüse und Obst. Es tritt auf, wenn die Verpackung luftdurchlässig ist (z.B. die üblichen 1-lagigen PE-Beutel) und wenn eingefrorene Lebensmittel mit Sauerstoff in Berührung kommen. Infolgedessen verdunstet Wasser aus dem Lebensmittel und die Oberfläche trocknet aus. Sauerstoff dringt durch die porösen Risse und aktiviert so die Oxidation. Als

Konsequenz verliert das Essen sein Aroma und seinen frischen Geschmack. Auch Obst und Gemüse verlieren ihren Geschmack und Vitamine. Bereits nach kurzer Zeit wird das Fleisch ranzig. Da das Fleisch viel Flüssigkeit enthält, kann man da den Gefrierbrand besonders gut erkennen, und zwar durch die weißen und graubraunen Flecken.

4.3. TIEFGEFROREN ODER GEKÜHLT

Der Vorteil bei tiefgefrorenen Lebensmitteln ist, dass die Vitamine, Mineralien und Geschmack erhalten bleiben. Außerdem ändert sich bei Temperaturen zwischen -30 °C und -40 °C die Textur von Rohkost nur minimal (z. B. Fleisch). Die Lebensmittel sollten Sie so schnell wie möglich einfrieren.

Grund: Wenn die Lebensmittel langsam eingefroren werden, bilden sich große Eiskristalle an der Oberfläche. Diese verdrängen die Nahrungszellen und beschädigen ihre Struktur. Wenn Sie Lebensmittel schnell einfrieren, bilden sich kleinere Eiskristalle, die die Struktur der Lebensmittel minimal verändern. Wenn möglich, frieren Sie die Lebensmittel immer bei einer konstanten

Temperatur (mindestens -18 °C) ein. Verwenden Sie zum Einfrieren nur Lebensmittel von höchster Qualität. Einige Lebensmittel müssen blanchiert werden, um ungewollte Veränderungen beim Einfrieren oder Tiefkühlen zu vermeiden (z.B. Enzymaktivierung). Die blanchierten oder auf andere Weise wärmebehandelten Lebensmittel müssen vor dem Einfrieren gekühlt werden. Beim Einfrieren der Früchte verwenden Sie Zucker als Zusatz, damit die Aromastoffe und Farben länger haltbar bleiben. Im Gefrierschrank sollten Sie die Lebensmittel so nah wie möglich aneinanderstellen und den Rest im Kühlschrank aufbewahren.

4.4. AUFTAUEN

Beim Auftauen sollte man sich Zeit nehmen. Die Lebensmittel sollten langsam, am besten im Kühlschrank auftauen und nicht versuchen, den Prozess zu beschleunigen, indem man die Beutel in heißes Wasser eintaucht oder in der Mikrowelle auftaut. Sobald die Lebensmittel aufgetaut sind, sollten diese nicht erneut eingefroren werden. Bei erneutem Auftauen

entstehen hohe Qualitätsverluste und Lebensmittel können schneller verderben. Lebensmittel verlieren den Geschmack, die Farbe und das Aroma. Mikroorganismen (Bakterien, Schimmelpilze) vermehren sich viel schneller. Auch durch das erneute einfrieren können diese Prozesse nicht aufgehalten werden.

4.5. SOUS-VIDE-GAREN

Sous-Vide-Garen ist ein neuer Kochtrend, bei dem die Speisen in vakuumverpackten Plastikbeuteln in ein Wasserbad getaucht werden. Mit der Sous-Vide-Methode erzielen Sie beim Kochen perfekte Ergebnisse, denn die Lebensmittel behalten ihren vollen Geschmack, Farbe und Struktur.

Für die Sous-Vide-Methode müssen Sie beim Vakuumieren die Taste „Pulse Vac“ drücken. Benutzen Sie

dafür nur die hochwertigen Beutel. Diese müssen vor allem zwei Kriterien erfüllen: aus luftdichtem Polyamid (PA) und lebensmittelechtem Polyethylen (PE) bestehen, sowie die optimale Folienstärke haben.

Die Lebensmittel für das Sous-Vide-Garen können auch schon vor dem Einfrieren zubereitet werden, indem Sie zum Beispiel die Gewürze und Kräuter schon mit dem Fleisch in den Vakuumbeutel geben.

4.6. SEGELN, CAMPING UND PICKNICKEN

Die Vakuumverpackung eignet sich auch perfekt für ein Picknick, Segeln oder Camping. Lebensmittel, Zubehör und Dokumente bleiben so trocken und geschützt. Auch Batterien, Mobiltelefone und Kameras können vakuumverpackt werden, damit sie nicht nass werden.

Durch die Schutzbarriere des Vakuumbeutels wird eine Geruchs- und Geschmacksübertragung vermieden, was vor allem beim Aufbewahren in kleinen Räumen umso wichtiger ist.

5. WARUM SOLLTEN SIE AUSGERECHNET UNSERE BEUTEL KAUFEN?

Vakuumbeutel sind luftundurchlässig, doppelschichtig, lebensmittelecht, geschmacks- und geruchsneutral, wiederverwendbar, BPA-frei und zum Sous-Vide-Garen geeignet. Die darin aufbewahrten Lebensmittel behalten auch ein halbes Jahr nach der Vakuumierung ihre Struktur.

Die Qualität eines Beutels und einer Folienrolle wird durch die Stärke des Beutels, die Kombination der Materialien und die Höhe des Rippenprofils bestimmt.

Die Folienstärke: Der Beutel besteht aus einer glatten Seite mit einer Dicke von 100 µm und aus der geriffelten Seite mit einer Dicke von 120 µm. Das speziell strukturierte Kreuzmuster der Beutel macht es möglich, dass die Luft viel effektiver aus dem Beutel verdrängt wird.

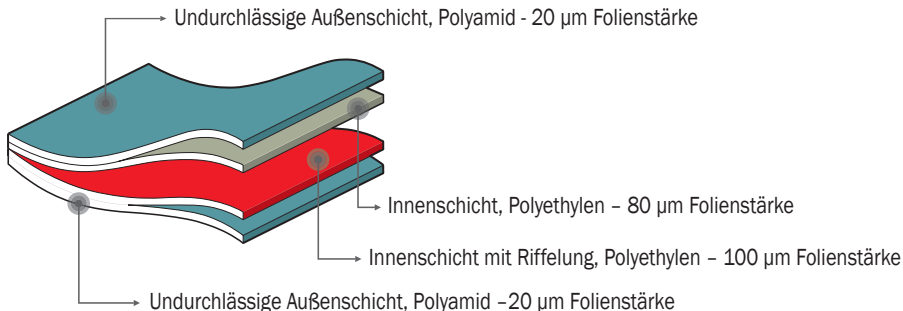
Die Kombination der Materialien: Alle Beutel bestehen aus Polyamid (PA) und Polyethylen (PE), die beide ihre

eigene Funktion beim vakuumieren haben. Das Polyamid in der Außenhülle beeinflusst die Undurchlässigkeit von Sauerstoff und somit die Qualität vom aufbewahrten Essen. Im Vergleich zu konkurrierenden Marken haben die Beutel und Folien von Status die dickste Polyamid-Schicht (20 µm), was die hohe Qualität der aufbewahrten Lebensmittel gewährleistet.

Die Höhe des Rippenprofils: Die Beutel haben eine mindestens 0,2 mm hohe gerippte Schicht, die es ermöglicht, dass alle Beutel gleichmäßig vakuumversiegelt werden. Bei dünneren Beuteln kann es passieren, dass der Vakuumierer während der ersten paar Zyklen gut vakuumversiegelt, später aber selbst die Profi-Vakuumierer nicht genug Unterdruck erzeugen können und damit die Beutel nicht versiegelt werden.

Status Vakuum-Beutel und Folienrollen eignen sich für alle handelsübliche Vakuumierer.

STRUKTUR DES BEUTELS



VAKKUUMFOLIENROLLEN UND BEUTEL

Folienrolle	4-lagige Folie (PA/PE) • Länge 3000 mm x Breite 200 mm, 4-teiliges Set • Länge 3000 mm x Breite 280 mm, 3-teiliges Set • Länge 3000 mm x Breite 120 mm (für Salamiwurst), 5-teiliges Set • Länge 3000 mm x Breite 350 mm, 3-teiliges Set
Beutel	4-lagige Folie (PA/PE) • Länge 280 mm x Breite 200 mm, 40-teiliges und 100-teiliges Set • Länge 360 mm x Breite 280 mm, 25-teiliges und 100-teiliges Set • Länge 550 mm x Breite 120 mm (für Salamiwurst), 30-teiliges und 100-teiliges Set • Länge 400 mm x Breite 350 mm, 25-teiliges und 100-teiliges Set
Folienstärke	100 µm (glatt, ohne Riffelung) / 120 µm (strukturiert, mit Riffelung)
Folienqualität	luftundurchlässig, doppelschichtig, lebensmittelecht, geschmacks- und geruchsneutral, wiederverwendbar, mikrowellen- und kochbeuteltauglich

6. VERGLEICHSTABELLEN FÜR DIE LAGERUNG VON LEBENSMITTELN

Quelle: Daten der Entwicklungsabteilung von Fa. Status.

6.1. LEBENSMITTEL BEI LAGERUNG IM KÜHLSCHRANK

Art von Lebensmitteln	Nicht vakuumiert	Vakuumiert in Vakuumbehältern
Gekochte Lebensmittel	2 Tage	10 Tage
Frisches Fleisch	2 Tage	6 Tage
Frisches Geflügel	2 Tage	6 Tage
Gekochtes Fleisch	4-5 Tage	8-10 Tage
Frischer Fisch	2 Tage	4-5 Tage
Aufschnitt	3 Tage	6-8 Tage
Geräucherte Wurstwaren	90 Tage	365 Tage
Hartkäse	10-12 Tage	25-35 Tage
Weichkäse	5-7 Tage	13-15 Tage

Frisches Gemüse	5 Tage	18-20 Tage
Frische Kräuter	2-3 Tage	7-14 Tage
Gewaschener Salat	3 Tage	6-8 Tage
Frisches Obst	3-7 Tage	8-20 Tage
Süßspeisen	5 Tage	10-15 Tage

Hinweis: Kühlen Sie die Lebensmittel entsprechend vor dem Vakuumieren.

6.2. LEBENSMITTEL BEI LAGERUNG IM SCHRANK/REGAL BEI ZIMMERTEMPERATUR

Art von Lebensmitteln	Nicht vakuumiert	Vakuumiert in Vakuumbehältern
Brot/Brötchen	2-3 Tage	7-8 Tage
Gebäck/Kekse	120 Tage	300 Tage
Getrocknete Lebensmittel	10-30 Tage	30-90 Tage
Roher Reis/Teigwaren	180 Tage	365 Tage
Kaffee/Tee	30-60 Tage	365 Tage
Wein	2-3 Tage	20-25 Tage
Alkoholfreie Getränke (geschlossen)	7-10 Tage	20-25 Tage
Alkoholfreie Getränke (im Vakuumkrug)	2-3 Tage	7-10 Tage
Backware	2-3 Tage	7-10 Tage
Nüsse	30-60 Tage	120-180 Tage
Kracker/Chips	5-10 Tage	20-30 Tage

6.3. LEBENSMITTEL BEI LAGERUNG IM TIEFKÜHLSCHRANK

Art von Lebensmitteln	Nicht vakuumiert	Vakuumiert in Vakuumbuteln
Frisches Fleisch	6 Monate	18 Monate
Hackfleisch	4 Monate	12 Monate
Geflügel	6 Monate	18 Monate
Fisch	6 Monate	18 Monate
Frisches Gemüse	8 Monate	24 Monate
Pilze	8 Monate	24 Monate
Kräuter	3-4 Monate	8-12 Monate
Obst	6-10 Monate	18-30 Monate
Aufschnitt	2 Monate	4-6 Monate
Backwaren	6-12 Monate	18 Monate
Kaffeebohnen	6-9 Monate	18-27 Monate
Gemahlener Kaffee	6 Monate	12-34 Monate
Brot/Brötchen	6-12 Monate	18-36 Monate

Die Vergleichstabellen zeigen nur die ungefähre Haltbarkeitsdauer, da diese von der Frische und der Verarbeitungsart der Lebensmittel abhängt. Es wurde die Lagerung der Lebensmittel bei +3°C / +5°C im Kühlschrank und -18 °C im Tiefkühlschrank berücksichtigt.

7. STÖRUNGSURSACHEN UND –BEHEBUNG

FEHLER:	BEHEBUNG:
Wenn ich eine Taste drücke, funktioniert der Vakuumierer nicht.	• Überprüfen Sie, ob der Netzstecker eingesteckt und die Taste auf der rechten Seite angeschaltet ist. • Überprüfen Sie das Netzkabel auf Schäden und ob der Stecker eingesteckt ist. • Überprüfen Sie die Netzspannung mit Stromprüfgerät oder schließen Sie ein anderes Elektrogerät in dieselbe Steckdose an.
Das Verschweißen funktioniert nicht.	• Überprüfen Sie, ob die Manual-Taste eingeschaltet ist (die Manual-Kontrollleuchte leuchtet, Abb. 1, Nr. 4). • Überprüfen Sie, ob sich der Hebel in der Verriegelungsposition befindet.
Das Programm „Pulse Vac“ funktioniert nicht.	• Überprüfen Sie, ob die Manual-Taste eingeschaltet ist (die Manual-Kontrollleuchte leuchtet, Abb. 1, Nr. 4). • Überprüfen Sie, ob sich der Hebel in der Verriegelungsposition befindet.
Ich habe die falsche Taste gedrückt.	• Drücken Sie die Cancel-Taste (Abb. 1, Nr. 3), um alle Vorgänge zu stoppen; das Gerät wechselt in den Standby-Modus. • Starten Sie das Vakuumieren wieder von Anfang – wählen Sie zwischen dem Auto- oder Manual-Programm, setzen Sie den Hebel in die richtige Position, auf verriegelt/entriegelt, und drücken Sie die entsprechende Taste.
Im Beutel befindet sich noch Luft.	• Stellen Sie sicher, dass das gesamte offene Ende des Beutels bis zum Positionsmarker in der Mitte der Vakuum-Kammer platziert ist. • Verwenden Sie Vakuumbbeutel mit einer Dicke von mindestens 100/120 µm. • Überprüfen Sie den Beutel auf Beschädigungen – Risse, Perforationen usw. Test: Beutel verschweißen und im Wasser eintauchen lassen. Das Auftauchen von Luftblasen ist ein Zeichen dafür, dass der Beutel undicht ist. • Wenn Sie den Beutel aus einer Folienrolle selbst angefertigt haben, überprüfen Sie, ob die erste Schweißnaht korrekt ausgeführt wurde.
Der Beutel hält das Vakuum nicht.	• Überprüfen Sie, ob die Dichtungen am Deckel festsitzen und frei von Schmutz, Fett oder Speiseresten sind. • Stellen Sie sicher, dass es keine Falten, Krümel, Fett oder Flüssigkeiten auf den Rändern des Beutels gibt. Öffnen Sie den Beutel, reinigen Sie den oberen Teil und verschweißen Sie den Beutel erneut. • Kontrollieren Sie den gesamten Beutel. Umwickeln Sie scharfe Kanten des Inhalts (z. B. Fleischknochen) vor dem Verschweißen mit Papierservietten.
Der Beutel schmilzt bzw. wird nicht vollständig verschweißt.	• Stellen Sie sicher, dass die innere Seite des Beutels sauber ist und dass es keine Fette oder Flüssigkeiten gibt. • Überprüfen Sie die Folienstärke. Wir empfehlen Ihnen, dass sie Beutel mit einer Dicke von mindestens 100 µm (glatte Seite ohne Riffelung) und 120 µm (strukturierte Seite mit Riffelung) verwenden bzw. dass die geriffelte Folie mindestens 0,2 mm dick ist.
Der Vakuumierer versiegelte mehrere Beutel (bis zu 5 Stück) und danach scheint es, als würde er nicht mehr funktionieren.	• Wir empfehlen Ihnen, dass Sie Beutel mit einer Dicke von mindestens 100/120 µm verwenden. Die Auswahl an verschiedenen Vakuumbeuteln ist groß, achten Sie jedoch immer auf die richtige Qualität. Wenn sie die Folienstärke der Beutel nicht feststellen können, verwenden Sie die Originalbeutel und -folienrollen von Status. Wir empfehlen Ihnen, dass sie Beutel mit einer Dicke von mindestens 100 µm (glatte Seite ohne Riffelung) und 120 µm (strukturierte Seite mit Riffelung) verwenden bzw. dass die geriffelte Folie mindestens 0,2 mm dick.

FEHLER:	BEHEBUNG:
Im Behälter wird kein Vakuum erzeugt.	• Stellen sie sicher, dass der Schlauch mit dem Aufsatz richtig angebracht ist (siehe Abb. 9 und Abb. 10). • Überprüfen Sie die Positionierung und die Dichtung des Behälters. • Stellen Sie sicher, dass das Behälterventil sauber und trocken ist. Falls notwendig, legen sie das Ventilauseinander, reinigen sie es gründlich und setzen sie es wieder ein.
Woher weiß ich, dass der Marinierungsprozess abgeschlossen ist?	• Überprüfen Sie, ob die Kontrollleuchte leuchtet (Nr. 7 Abb. 1). • Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, schaltet sich die Leuchte aus und das Gerät wechselt in den Standby-Modus (die grüne Leuchte schaltet sich ein).

8. GARANTIE

Für den Vakuuierer Provac 360 übernehmen wir beginnend vom Kaufdatum 5 Jahre Garantie.

Der Garantieanspruch gilt ab dem Kaufdatum. In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch Nichtbeachtung der Hinweise bzgl. der Benutzung, Wartung und Reinigung in der Betriebsanleitung bzw. durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind.

Zur Geltendmachung des Garantieanspruches ist immer ein Originalkaufbeleg vorzulegen, darum bewahren Sie diesen gut auf.

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

Näheres zur Gewährleistung finden Sie in den Allgemeinen Geschäftsbedingungen unter:
 HYPERLINK [/www.allpax.de/allgemeine_geschaeftsbedingungen](http://www.allpax.de/allgemeine_geschaeftsbedingungen)
 HYPERLINK ["www.allpax.de/allgemeine_geschaeftsbedingungen"](http://www.allpax.de/allgemeine_geschaeftsbedingungen)

9. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

a.) Richtlinie zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Bereitstellung elektrischer Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen auf dem Markt:

LVD-RICHTLINIE 2014/35/EU DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES

b.) Richtlinie zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit:

EMV-RICHTLINIE 2014/30/EU DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES

Die EU-Konformitätserklärung garantiert, dass die Maschine sicher ist und geprüft und getestet wurde, um alle in den anwendbaren Normen, Richtlinien und Vorschriften festgelegten Anforderungen zu erfüllen.

Die EU-Konformitätserklärung für die CE-Kennzeichnung befindet sich beim Verkäufer und kann auf Kundenwunsch zur Verfügung gestellt werden.



10. INFORMATION ZUR RICHTIGEN ENTSORGUNG DES GERÄTES GEMÄSS DER EG-RICHTLINIE WEEE 2002/96/EC

Wenn das Gerät oder Teile des Geräts nicht mehr gebrauchstauglich sind, müssen sie gemäß den geltenden Vorschriften auf der Deponie für Industrieabfälle entsorgt werden:

- Richtlinie 2012/19/EU des Europäischen Parlaments und des Rates über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE)
- Richtlinie 2011/65/EU des Europäischen Parlaments und des Rates zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten

Umweltgefährdende Komponenten und Teile, die in das Gerät eingebaut wurden, müssen an spezialisierten Stellen entsorgt werden.



Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Lebensdauer nicht als gewöhnlicher Hausmüll behandelt werden darf und gemäß den Anweisungen Ihrer örtlichen Behörde und an ordnungsgemäß ausgewiesenen Stellen entsorgt werden muss.

Die getrennte Sammlung einzelner Komponenten von Elektro- und Elektronikgeräten verhindert negative Auswirkungen der Umweltverschmutzung und minimiert die Gefahr für die menschliche Gesundheit, die durch unsachgemäße Produktentsorgung entstehen kann. Darüber hinaus ermöglicht es die Wiederverwendung und Rückgewinnung des Materials, wodurch Energie und Rohstoffe gespart werden. Für detaillierte Informationen zur Sammlung, Sortierung, Wiederverwendung und zum Recycling des Produkts wenden Sie sich an den Anbieter von WEEE-Sammeldiensten oder an das Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben.

Das Herstellungsdatum Ihres Vakuumierers Provac 360 ist auf der Garantie karteangeführt, die Sie beim Kauf erhalten haben.

11. PROVAC 360 SET

Lieferumfang: / Standard-Set, bestehend aus:

- Provac 360 Profi-Vakuumierer
- 1 Folienrolle, Breite: 280 mm x Länge: 3000 mm
- 1 Folienrolle, Breite: 350 x Länge: 3000 mm
- 5 Vakuum-Beutel, Breite: 200 x Länge: 280 mm
- 5 Vakuum-Beutel, Breite: 120 x Länge: 550 mm
- 5 doppelseitige, selbstklebende Klebebänder Stiki™
- 1 Anschluss für die Vakuumverpackung in Behältern
- 1 Klinge zum Schneiden der Folie
- 1 Bedienungsanleitung

NOTES

This image shows a blank 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.

