

ALLPAX

Bedienungsanleitung



Vakuummiergerät
P370

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt von Allpax entschieden haben. Wir möchten, dass Sie voll und ganz mit uns zufrieden sind, deshalb freuen wir uns über Anregungen und Kritik.

Sollte einmal etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit sein, nehmen Sie direkt Kontakt mit uns auf. Zusammen finden wir eine Lösung.

Telefon: 0800 001 006 4 (kostenlos aus Deutschland)

E-Mail: info@Allpax.de

Sicherheitshinweise

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem P 370 die folgenden allgemeinen Sicherheits- und Gefahrenhinweise:

Gefahrenquellen

Gefahr durch elektrischen Strom

GEFAHR



Lebensgefahr durch elektrischen Strom!

Der Kontakt mit unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen kann zu einem Stromschlag führen.

- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Stromkabel oder -stecker eine Beschädigung aufweisen. Um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten, dürfen beschädigte Netzkabel nur vom Kundendienst oder einem autorisierten Kundendienstvertreter oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden.
- Öffnen Sie niemals die Gehäuseabdeckung des P 370.
- Tauchen Sie das P 370 niemals unter Wasser.
- Die Anschlussstelle des Netzsteckers am Gerät sowie der Netzstecker selbst dürfen nicht in Kontakt mit Wasser geraten.

Brandgefahr

WARNUNG



Brandgefahr!

Bei unsachgemäßer Verwendung des P 370 besteht Brandgefahr.

- Decken Sie aus Sicherheitsgründen das Gerät nie mit Folien, Tüchern usw. ab, wenn es in Betrieb ist.
- Nicht in heißem Zustand zur Aufbewahrung wegstellen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von anderen Hitzequellen wie z.B. Gasöfen oder flammbaren Materialien.

Verbrennungsgefahr

WARNUNG



Verbrennungsgefahr!

Hautverbrennungen bei Kontakt mit dem Schweißbalken.

- Berühren Sie den Schweißbalken während und nach dem Schweißvorgang nicht.

Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Bedienungsanleitung sorgfältig durch!

Allgemeine Sicherheitshinweise

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem P 370 die folgenden allgemeine Sicherheitshinweise:

- + Das P 370 nur an trockenen Standorten verwenden.
- + Das P 370 darf nur von Erwachsenen bedient werden.
- + Das P 370 bestimmungsgemäß verwenden. Es darf nur zum Vakuumieren von Beuteln und speziellen Behältern verwendet werden.
- + Das P 370 ist nicht spülmaschinengeeignet.
- + Führen Sie keine anderen Wartungsarbeiten an dem Gerät durch, als die in dieser Anleitung beschrieben oder wenden Sie sich an den Kundendienst.
- + Wenn das Gerät nicht funktioniert oder beschädigt ist, dann kontaktieren Sie bitte den Kundendienst.
- + Benutzen Sie nur Zubehör von Allpax.
- + Ziehen oder tragen Sie Ihr Gerät nicht am Kabel, und benutzen Sie das Kabel nicht als Griff.
- + Das Kabel darf nicht gespannt werden. Halten Sie das Kabel von heißen Oberflächen fern.
- + Entfernen Sie den Netzstecker nicht aus der Steckdose, indem Sie am Kabel ziehen. Um den Netzstecker zu ziehen, umfassen Sie den Stecker und nicht das Kabel. Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.
- + Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen oder es warten möchten.

Hinweise zum Aufstellen und sicheren Betrieb des Gerätes

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem P 370 die folgenden Sicherheitshinweise:

- + Das P 370 nur auf trockenen, stabilen und geraden Oberflächen verwenden.
- + Vermeiden Sie den Kontakt des Gerätes mit heißen Oberflächen.
- + Nutzen Sie eine möglichst niedrige Schweißzeit.
- + Lassen Sie das Gerät / Schweißbalken auskühlen, bevor Sie es wegstellen.

Inbetriebnahme

Schließen Sie das Gerät an eine geerdete 220/240V Steckdose an.

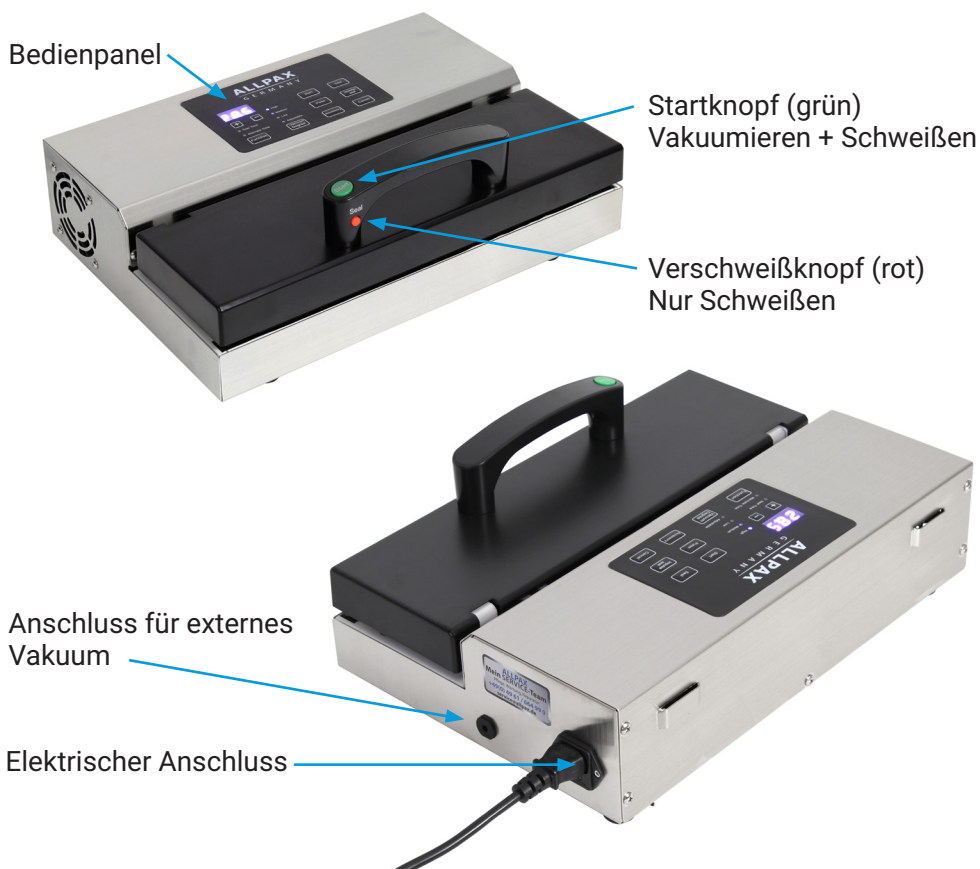
Wenn die Betriebsanzeige leuchtet, ist das Gerät einsatzbereit.

Drücken Sie nun auf START.

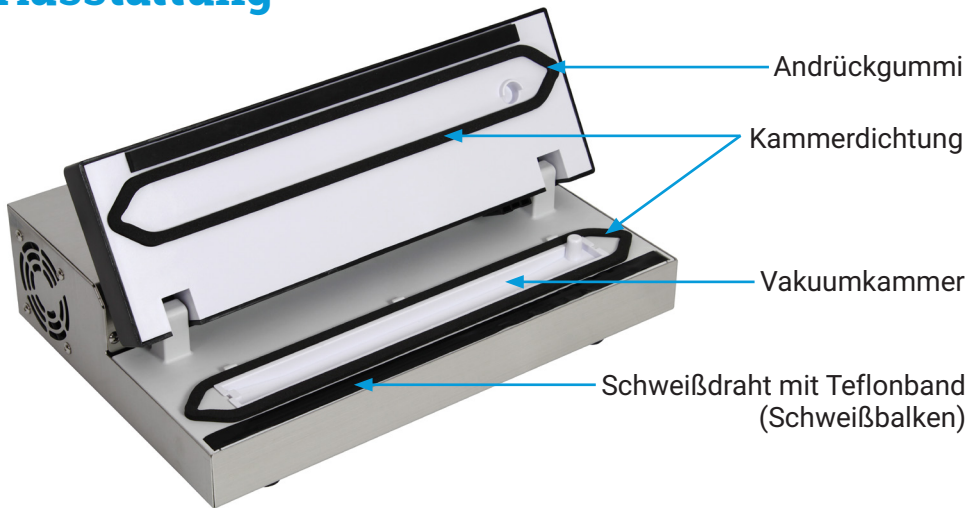
Die Schweißzeit wird angezeigt, der Lüfter läuft und das Gerät ist bereit zum Vakuumieren.

HINWEIS: Zum Ausschalten des Gerätes, ziehen Sie bitte den Netzstecker.

Ausstattung



Ausstattung



Display



A Start: Auto-Start-Taste

Durch Drücken der „Start“-Taste lösen Sie den automatischen Vakuumier- und Verschweißvorgang oder den Mariniermodus aus (abhängig der Einstellung). Drücken Sie die „Pulse“ Taste, die P 370 in nun im Impulse-Vakuum-Modus, und dann Start um das Vakuumieren zu beginnen. Alternativ können Sie auch den grünen Start Knopf auf dem Griff drücken. (Dieser hat dieselbe Funktion, wie die Start Taste.)

B Seal: Verschweiß-Taste

1. Drücken Sie die „Seal“-Taste wenn Sie den Verschweißvorgang früher starten möchten. Damit kann Zerdrücken von empfindlichen Gütern vermieden werden.
2. Wenn Sie Rollenware verarbeiten, schweißen Sie damit die Bodennaht.
3. Für komfortableres Arbeiten nutzen Sie den Verschweiß-Knopf im Griff. Zum Beispiel für die erste Schweißnaht bei Rollenware. Der Knopf hat die gleiche Funktion wie die „Seal-Taste“ im Bedienpanel.

HINWEIS: Wichtig drücken Sie den Deckel für ein optimales Ergebnis an.

C Pulse: Impuls-Vakuum-Modus

Mit dieser Taste können Sie druckempfindliche Waren verpacken, z.B. Brot. Drücken Sie die „Pulse“-Taste. Im Display wird P angezeigt. Drücken und halten Sie nun die Starttaste. Wenn das gewünschte Vakuum erreicht ist, verschließen Sie mit „Seal“ den Beutel.

HINWEIS: Drücken Sie den Deckel an, falls keine Luft aus dem Beutel entweicht.

D Impulse seal: Impulse Schweißen

Drücken Sie den Impulse-Seal-Knopf. Im Display steht CLO (Deckel geschlossen) oder b + Schweißzeit (Deckel offen). Sobald der Deckel geschlossen wird, startet der Verschweißvorgang automatisch danach wird 3 Sek. Vakuumiert. Wichtig – öffnen Sie den Deckel erst nach dem Piep. Zum Beenden drücken Sie Cancel.

HINWEIS: Gedacht ist dieser Modus zum Verschweißen von Beuteln, die nicht Vakuumiert werden sollen und zum Erstellen von mehreren Bodennähten (z.B. bei Rollenware) nacheinander.

E Accessory: Außenvakuum „Zubehör“

Nur für Vakuumbehälter, Weinverschlüsse und weiteres Zubehör. Durch Druck dieser Taste startet die P 370 den Absaugvorgang über Anschluss für externes Vakuum. Nach dem Vakuumieren wird nicht geschweißt.

HINWEIS: Zum Abbrechen Cancel drücken.

F Cancel: Stopp-Taste

Durch Drücken der Stopp-Taste kann jeder Prozess unterbrochen werden.

G Function: Funktions-Taste

Drücken Sie die Funktions-Taste um zwischen „Seal-Time (Schweißzeit)“ und Marinate Time (Marinierzeit)“ zu wählen (Die entsprechende Lampe leuchtet). Durch Drücken von + oder – kann die Zeit eingestellt werden (Die Zeit wird im LED Display angezeigt). **HINWEIS:** Die Standard Schweißzeit liegt bei 2.

H Vacuum Degree: Vakuum-Level-Taste

Durch Drücken der Vakuum-Level-Taste können Sie aus verschiedenen Vakuumstärken auswählen (High / Medium / Low = Hoch / Mittel / Niedrig). Die Einstellung wird durch Leuchten der entsprechende Lampe angezeigt. Wählen Sie „Adjustable“ aus um mit + und – ein individuelles Vakuum einzustellen. (Der eingestellte Unterdruck wird im LED Display angezeigt).

I LED Display

Zeigt beim Vakuumieren den Fortschritt an.

Zeigt Schweißzeit, Marinierzeit oder Vakuum-Level an.

J Einstellungstasten („+“ „-“)

Zum Einstellen von Schweißzeit, Marinierzeit oder Vakuum-Level.

K1 Kontrolllampe

Die Kontrolllampe zeigt die ausgewählte Funktion.

K2 Kontrolllampe

Die Kontrolllampe zeigt das ausgewählte Vakuumlevel.

HINWEIS: Die P 370 merkt sich die zuletzt eingestellten Parameter.

Arbeiten mit Beuteln, Rollen und Behältern

Tipps und Tricks zum Vakuumieren.

- + Empfindliche und feuchte Nahrungsmittel oder solche, die beim Verpacken ihre Form behalten sollen, sollten Sie vorher einfrieren. Lebensmittel wie Fleisch, Beeren und Brot können für 24 Stunden eingefroren werden ohne Schaden zu nehmen oder Gefrierbrand zu bekommen. Sobald die Lebensmittel hart sind, sind sie bereit zum Verpacken.
- + Wenn Sie frisches Fleisch ungefroren verpacken, legen Sie ein Küchentuch zwischen das Fleisch und die Beuteloberseite. Dies wird helfen die Feuchtigkeit zu absorbieren.
- + Alternativ können Sie die Pulse Funktion nutzen.
- + Um flüssige Nahrungsmittel wie Suppen oder Soßen zu verpacken, frieren Sie sie vorher in einem Behälter (oder einer Eiswürfelform) ein.
- + Bei spitzen oder scharfkantigen Objekten z.B. Knochen, decken Sie die Kanten mit Papier oder mit Restfolie eines Vakuumbutels ab oder benutzen gegebenenfalls die bewährten Allpax Lachs Bretter.
- + Gemüse sollte vor dem Verpacken blanchiert werden. Erhitzen Sie es in kochendem Wasser oder einer Mikrowelle kurz durch; es sollte weiterhin knackig sein. Anschließend in Eiswasser abkühlen.
- + Stark staubende Produkte sollten nicht in Beuteln vakuumiert werden.
- + Verpacken Sie niemals Pilze oder Knoblauch unter Vakuum.

Vakuumieren und Verschweißen mit Beuteln

1. Wählen Sie eine passende Beutelgröße und legen Sie das Gut hinein.
2. Für eine leichte Handhabung und ein gutes Ergebnis sollte der Beutelüberstand ca. 4,5 cm betragen.
3. Platzieren Sie das offene Beutelumende mittig zwischen den Kammerdichtungen.
4. Kontrollieren Sie die Schweißzeit (Funktion – Sealtime / Empfehlung 2) und wählen Sie das passende Vakuumlevel aus (Vacuum Degree – High / Middle / Low oder individuell mit Adjustable).
5. Schließen Sie den Deckel.

6. Drücken Sie nun die Auto-Start-Taste am Display oder am Griff.
7. Die Pumpe startet. Drücken Sie den Deckel kurz an, damit die Dichtungen im Gerät am Beutel luftdicht abschließen. Der Fortschritt wird im Display angezeigt. (Falls der eingestellte Unterdruck nicht erreicht wird, drücken Sie den Deckel erneut an.)
8. Nach Erreichen des eingestellten Vakuums versiegelt das Gerät automatisch und beendet den Vakuumzyklus. Danach belüftet das Gerät die Vakuumkammer, es ertönt ein Piep-Ton. Sie können den Deckel jetzt wieder öffnen.
9. Nehmen Sie den Beutel heraus und prüfen Sie Vakuum und Naht.

HINWEIS: Eine korrekte Versiegelung sieht „klar“ aus. Wenn die Schweißnaht fleckig, unvollständig, faltig oder milchig aussieht, schneiden Sie die Schweißnaht bitte ab und führen den Vorgang erneut durch.

10. Lagern Sie die vakuumierten Produkte sorgfältig. Vakuum ersetzt keine Kühlung oder Tiefkühlung.

HINWEIS: Durch Drücken der „Seal-Taste“ während des Vakuumierens wird sofort verschweißt. Durch Drücken der „Cancel“ Taste wird der Vorgang abgebrochen.

Herstellen eines Beutels von einer Vakuumrolle

1. Wählen Sie eine passende Rolle.
2. Legen Sie ein offenes Ende nur auf den Schweißbalken und schließen Sie den Deckel. Achten Sie darauf, dass die offene Seite komplett auf dem Schweißbalken liegt.
3. Halten Sie den Deckel gedrückt und starten Sie den Vorgang mit der „Seal“-Taste. Die P 370 vakuumiert kurz und schweißt danach. Danach belüftet das Gerät sich automatisch, es ertönt ein Piep-Ton.
4. Nehmen Sie den Beutel heraus und prüfen Sie die Versiegelung. **HINWEIS:** Eine korrekte Naht sieht „klar“ aus. Wenn die Schweißnaht fleckig, unvollständig, faltig oder milchig aussieht, schneiden Sie die Naht bitte ab und führen den Vorgang erneut durch. Kontrollieren Sie die angegebene Schweißzeit, Standardeinstellung ist „2“.

5. Nach dem das Ende nun sorgfältig verschweißt ist, schneiden Sie die benötigte Länge ab (beachten Sie die 4,5cm Extra-Überstand für komfortables Vakuumieren).

HINWEIS: Lebensmittel die vor dem Vakuumieren gekühlt wurden, sollten danach auch gekühlt oder eingefroren aufbewahrt werden.

Verwenden von Vakuumbehältern

Wichtige Hinweise zur Verwendung von Vakuumbehältern

- + Verwenden Sie nur Behälter die für das Vakuumverpacken geeignet sind. Andere Behälter könnten unter dem Unterdruck implodieren.
- + Kühlen Sie heiße Lebensmittel und Flüssigkeiten vor dem Vakuumieren im Kühlschrank runter.
- + Frieren Sie Vakuumbehälter nicht ein. Temperaturen unter -18°C oder über 100°C schädigen den Vakuumbehälter.
- + Drücken Sie den Behälter-Deckel vor Beginn des Absaugvorgangs mit der Hand leicht an.
- + Waschen Sie die Deckel der Behälter von Hand. Verwenden Sie sie nicht im Geschirrspüler oder in der Mikrowelle. Der Behälter an sich ist geschirrspül- und mikrowellentauglich, vorausgesetzt die Temperatur steigt nicht über 100°C.
- + Fein gemahlene oder gekörnte Lebensmittel sollten Sie mit einem Papiertuch abdecken um zu verhindern, dass etwas davon in den Vakuummechanismus gelangt.
- + Vakuumverpackung ist kein gleichwertiger Ersatz für das Einkochen. Verderbliche Lebensmittel müssen weiterhin gekühlt oder eingefroren werden. Sollte Flüssigkeit in den Vakuumschlauch laufen, spülen Sie ihn mit lauwarmen Seifenwasser aus. Achten Sie darauf, dass der Schlauch nicht am Gerät angeschlossen ist. Lassen Sie ihn danach gut trocknen.

Vakuumieren mit Behältern

1. Legen Sie die Ware in den Behälter. Stellen Sie sicher, dass der Deckel des Behälters trocken ist und dass die Dichtung sauber ist. Die Füllhöhe sollte 2/3 nicht übersteigen.
2. Legen Sie den Deckel auf den Vakuumbehälter und drehen Sie das Ventil auf Vakuumieren (Vakuum).
3. Nehmen Sie den Schlauch und schließen ihn seitlich an die Maschine an. Verbinden Sie das andere Schlauchende mit dem Behälterdeckel.
4. Drücken Sie die „Accessory“-Taste. Drücken Sie dann leicht auf den Behälterdeckel. Das Gerät startet den Absaug-Zyklus. (Sie können den Vorgang jederzeit durch Druck auf „Cancel“ beenden.)
5. Nach dem Absaugen stoppt das Gerät automatisch. Drehen Sie nun zuerst das Ventil auf „Verriegeln“ und entfernen Sie erst danach den Schlauch vom Behälter. Um den Behälter wieder zu öffnen, drehen Sie das Ventil auf „Öffnen“. Luft strömt durch das Ventil zurück und Sie können den Deckel öffnen.

HINWEIS: Für ein optimales Ergebnis sollte der Deckel der P 370 während des Vorgangs geöffnet sein.

Das Marinieren von Lebensmitteln

Das Allpax P 370 hat eine spezielle Funktion für das Marinieren. Im Marinier-Modus wird wechselweise die Luft aus einem Behälter abgesaugt und wieder mit Luft befüllt. Dies sorgt für eine optimale Aufnahme der Marinade in die Lebensmittel in möglichst kurzer Zeit. Die Anzahl der Durchgänge können dabei individuell eingestellt werden. Sind alle beendet, gibt das Gerät einen Piepton von sich.

Der Grund dafür, dass so schnell mariniert werden kann, liegt darin, dass der Unterdruck im Behälter die Poren der Lebensmittel öffnet und die Marinade so äußerst schnell und wirkungsvoll eindringen kann. Die äußerst dickwandigen, stabilen Vakuumbehälter bestehen aus speziellem Kunststoff und sind für Lebensmittel vorgesehen, sie eignen sich ideal für das Marinieren.

HINWEIS: Wenn Sie einen Allpax-Vakuum-Behälter für das Marinieren benutzen, achten Sie darauf, dass das Ventil auf „Öffnen“ steht und nicht auf „Vakuum“ oder „Verriegeln“.

1. Befüllen Sie den Vakuumbehälter und schließen Sie ihn am Gerät an. Achten Sie darauf, dass das Ventil des Vakuumbehälters auf „offen“ steht.
2. Wählen Sie mit der Vakuum-Level-Taste das gewünschte Vakuum aus (Vacuum Degree – High / Middle / Low oder individuell mit Adjustable).
3. Wählen Sie nun mit der Funktionstaste die Marinierzeit. Stellen Sie mit + und – die Marinierzeit (Minuten) ein. Es sind bis zu 99 Minuten = 11 Durchgänge möglich.
4. Drücken Sie die Start-Taste - Der Behälter wird vakuumiert. Drücken Sie den Deckel des Behälters während des Vakuumierens leicht an.
5. Nun heißt es warten. Angezeigt wird die Marinierfunktion und das eingestellte Vakuumlevel. Im LED Display blinken die beiden Punkte. Zusätzlich wird die noch benötigte Zeit angezeigt.
6. Nach Ablauf der Vakuumphase (8 Minuten) wird der Behälter zurückbelüftet. Der erste Durchgang ist nun fertig. Nach einer kurzen „Entspannungsphase“ wird der Behälter erneut vakuumiert und der 2. Durchgang startet. Achten Sie darauf, dass der Deckel beim erneuten Vakuumieren komplett schließt. Drücken Sie ggf. den Deckel leicht an.
7. Die P 370 wiederholt die Abläufe bis die Zeit abgelaufen ist.
8. Am Ende des Mariniervorganges wird der Behälter noch einmal zurück belüftet. Nach einer letzten kurzen Entspannungsphase piept das Gerät und der Mariniervorgang ist abgeschlossen.

HINWEIS: Für ein optimales Ergebnis sollte der Deckel des P 370 während des Vorgangs geöffnet sein.

HINWEIS: Tipp von Anwendern: Während des Mariniervorgangs wird der Behälter mehrfach ent- und wieder belüftet. Beim Absaugvorgang muss der Deckel ggf. kurz mit der Hand angedrückt werden, da sich sonst evtl. kein Vakuum im Behälter aufbaut. Dieser Vorgang kann vereinfacht werden, indem ein Gummiband, z.B. ein Weckglasgummi um den Behälter gespannt wird. Das Band übt dann den erforderlichen Druck auf den Deckel aus.

Die Maschine kann nun – ohne manuelle Unterstützung – den Mariniervorgang im vorgewählten Zeitzyklus beenden.

Vakuumieren mit Vakuum-Flaschenverschlüssen

Das Allpax P 370 kann Flaschen mit Vakuum-Flaschenverschlüssen vakuumieren. Mit diesem Zubehör können Sie z.B. Weine, Öle und teure Essigsorten länger haltbar machen. Alle Flüssigkeiten sind hierfür geeignet solange Sie keine Kohlensäure enthalten oder anderweitig Gase abgeben. Wichtig ist, dass die Flasche stabil genug ist. Sehr dünnwandige Gefäße sind nicht geeignet.

1. Drücken Sie den Vakuumverschluss in die Flasche. Achten Sie darauf dass zwischen dem unteren Ende des Verschlusses und der Flüssigkeit mindestens 2,5cm Platz ist.
2. Schließen Sie den Schlauch am Gerät und am Verschluss an.
3. Drücken Sie die "Accessory" Taste um das Vakuumieren zu Starten. Hinweis: Durch Drücken der "ON/OFF" Taste kann der Vorgang jeder
4. Wenn das max. Vakuum erreicht ist, stoppt die P 370 automatisch. Entfernen Sie nun den Schlauch vom Vakuumverschluss.
5. Lagern Sie die Vakuumieren Flaschen hochkant und achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit den Vakuum-Flaschenverschluss nicht berührt.
6. Zum Öffnen der Flasche ziehen Sie den Verschluss einfach raus.

HINWEIS: Für ein optimales Ergebnis sollte der Deckel der P 370 während des Vorgangs geöffnet sein.

Benutzen der Vakuum-Funktion „PULSE“

Da die Maschine einen sehr hohen Unterdruck erzeugt, könnten empfindliche Waren zerdrückt oder beschädigt werden. Für empfindliche Waren ist daher die Impulse-Vakuum-Funktion ideal. Außerdem kann diese Funktion verwendet werden, um bei feuchten Nahrungsmitteln, Suppen oder Soßen das Austreten von Flüssigkeit aus dem Beutel zu vermeiden.

1. Platzieren Sie das offene Beutelende mittig zwischen den Dichtungen.
2. Schließen Sie den Deckel.
3. Drücken Sie die „Pulse“-Taste um die Funktion auszuwählen. Im LED Display wird „P“ angezeigt.

4. Durch Drücken und halten der Start Taste am Display oder am Griff läuft der Absaugvorgang. Drücken Sie den Deckel während des Vorgangs an. Durch Loslassen der Taste stoppt der Vakuumierprozess.
5. Sollte der gewünschte Unterdruck (Vakuum im Beutel) noch nicht erreicht sein, drücken und halten Sie die Start Taste erneut.
6. Drücken Sie die „Seal“-Taste um den Beutel zu verschließen. Während des Siegelvorgangs wird das von Ihnen gewünschte Vakuum nicht verändert.
7. Nach dem Verschweißvorgang wird die Kammer zurückbelüftet. Nach dem Piep kann der Deckel wieder geöffnet werden.

Impulse Schweißen

In bestimmten Situationen kann es von Vorteil sein mehrere Schweißnähte in kurzer Zeit zu erstellen. Mit der Impulse-Schweiß-Funktion können Sie dies ohne Tastendruck schnell erledigen. Sie brauchen nur den Deckel öffnen und schließen.

1. Stellen Sie die Schweißzeit mit der „+“ und „-“ Taste ein.
2. Drücken Sie die „Impulse seal“ Taste, um den Modus zu starten. Die Kontrollleuchte schaltet sich ein. (Ist der Deckel geschlossen zeigt das Display CLO an, bei offenem Deckel blinkt im Display b und die eingestellte Schweißzeit wird angezeigt.)
3. Legen Sie den Beutel auf den Schweißbalken und in die Kammer. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie ihn runter. Die P 370 erkennt, dass der Deckel geschlossen ist und startet den Schweißvorgang. Das Display zählt von der eingestellten Schweißzeit bis 0 runter. Danach wird automatisch kurz die Vakuumpumpe gestartet. Unter dem Unterdruck erhält man eine besonders gute Schweißnaht. Danach wird die Kammer wieder belüftet, ein Piepton ertönt und der Deckel kann geöffnet werden. Der Zyklus ist damit abgeschlossen.
4. Öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie den Beutel heraus. Prüfen Sie die Schweißnaht.
5. Wiederholen Sie den Vorgang 3 bis 4 zum Schweißen weiterer Nähte. Oder drücken Sie die Cancel Taste um den Modus auszuschalten.

HINWEIS: Halten Sie den Deckel bis zum Abschließen des Vorgangs (Piepton) geschlossen um ein Überhitzen des Schweißdrahtes zu verhindern.

HINWEIS: Wenn Sie viele Beutel nacheinander verschweißen muss die Schweißzeit nach einiger Zeit niedriger eingestellt werden.

Aufbewahrung von Lebensmitteln und Sicherheitsinformationen

Das Vakuumiergerät wird die Art wie Sie Lebensmittel einkaufen, lagern und verarbeiten, revolutionieren. Weil durch das Vakuumieren Gefrierbrand verhindert und der Verderb verlangsamt wird, können Sie nun Lebensmittel in größeren Mengen einkaufen und minimieren Nahrungsmittelabfälle.

Das Verpacken mit dem leistungsfähigen Vakuumierer Allpax P 370 entfernt mehr als 90 % der Luft aus der Verpackung. Dies hilft, die Haltbarkeit um das Fünf- bis Zehnfache zu verlängern. Trockene Lebensmittel wie Pasta, Getreide und Mehl bleiben frisch vom Anfang bis zum Verbrauch. Außerdem hilft das Verpacken im Beutel oder Behälter, Insekten fernzuhalten. Verpacken Sie die Nahrungsmittel immer so frisch wie möglich.

Beachten Sie bitte, dass nicht alle Arten von Lebensmitteln vom Verpacken unter Vakuum profitieren. In Pilzen und Knoblauch starten unter Unterdruck chemische Prozesse, die den Verzehr der Waren gefährlich machen. Gemüse sollte vor dem Vakuumieren blanchiert werden um Enzyme zu entfernen, die zur Gasbildung führen könnten.

Tipps zum Vakuumieren

Eine Vakuumverpackung erhöht die Haltbarkeit Ihrer Lebensmittel erheblich, aber Ihr Vakuumiergerät kann auch in vielen anderen Bereichen nützlich sein.

Vakuumverpacken ist perfekt geeignet für Camping, Outdoor und Jagd.

- + Für eine schnelle und wieder verwendbare Kühlkomresse füllen Sie einfach einen halben Beutel mit Wasser und einigen Esslöffeln Alkohol. Versiegeln Sie den Beutel - ohne Vakuum - und packen ihn in den Gefrierschrank. Der Alkohol verhindert, dass das Wasser komplett gefriert und somit erhalten Sie eine flexible Kühlkomresse, die Sie nun z.B. um Gelenke zur Linderung kleiner Verletzungen legen können.
- + Vakuumieren Sie vorbereitete Mahlzeiten z.B. für das Camping und genießen Sie einfache Mahlzeiten Outdoor. Die Allpax Vakuumbeutel sind bis 80 °C geeignet, ein Aufwärmen in heißem Wasser mit einer Temperatur von 60–70 °C ist ideal.

- + Sorgen Sie für eine sichere trockene Beförderung indem Sie Socken, Streichhölzer oder Karten im Beutel verpacken.
- + Vakuumieren Sie Ihre Jagdutensilien / Munition / Streichhölzer etc. sicher in Allpax Vakuumbeutel.

Im Haushalt

- + Vakuumieren Sie Kleinteile oder leicht zu verlierende Teile. Auf diese Weise gewinnen Sie an Übersicht und Ordnung.
- + Sie brauchen niemals wieder Silber zu polieren. Vakuumieren Sie einfach selten benutztes Silberbesteck und Tafelsilber und schützen Sie es so vor Oxidation.

HINWEIS: Um ein Durchstechen des Beutels zu vermeiden, wickeln Sie die relevanten Teile einfach in ein Papier- oder Stofftuch ein.

Vorbereitungshinweise

Gemüse sollte vor dem Vakuumieren blanchiert werden. Dieser Vorgang stoppt aktive Enzyme die zu Verlust von Geschmack und Aussehen führen können. Um Gemüse zu blanchieren geben Sie es in kochendes Wasser oder benutzen eine Mikrowelle bis das Gemüse gekocht aber noch knackig ist. Tauchen Sie dann das Gemüse in kaltes Wasser um den Kochprozess zu stoppen. Schlussendlich benutzen Sie ein Handtuch um das Gemüse abzutrocknen bevor Sie es vakuumverpacken. Einige Pflanzen (Brokkoli, Kohl, Grünkohl, Kohlrabi, Spargel etc.) lassen während der Lagerung Gase entströmen. Daher sollten sie nach dem Blanchieren nur gefroren aufbewahrt werden.

Vakuumverpackung und Lebensmittelsicherheit

Vakuumverpackung erhöht die Lebensdauer von Nahrung durch Entfernen von Luft aus versiegelten Behältern oder Beuteln und vermindert hierdurch die Oxidation. Dadurch bleiben Geschmack und Qualität länger erhalten. Zusätzlich wird das Wachstum aerober Mikroorganismen gehemmt, welches unter bestimmten Bedingungen zu den unten genannten Problemen führen kann:

Schimmel kann in einer sauerstoffarmen Umgebung nicht wachsen; deshalb kann praktisch kein Schimmel innerhalb der Vakuumverpackung auftreten.

Hefe führt zu Fermentierung die in Geschmack und Aussehen sichtbar wird. Hefe braucht Wasser, Zucker und moderate Temperaturen um zu wachsen. Sie kann mit und ohne Luft gedeihen. Um das Wachstum zu verlangsamen wird Kühlung benötigt. Einfrieren stoppt das Wachstum komplett.

Bakterien erzeugen unangenehme Gerüche, Farbveränderungen bzw. Aufweichen der Struktur.

Aerobe Bakterien können ohne Sauerstoff nicht gedeihen.

Wie bei jeder anderen Aufbewahrungsart ist es wichtig, Nahrung auf Verderb zu prüfen bevor sie konsumiert wird. Um Lebensmittel sicher aufzubewahren ist es wichtig sie bei niedrigen Temperaturen zu lagern. Die Lagerung bei Temperaturen von 4 °C und tiefer hemmt das Wachstum von Mikroorganismen stark. Einfrieren bei -17 °C tötet die Mikroorganismen nicht, aber es hemmt ihr Wachstum. Für eine Langzeit- Aufbewahrung sollten Sie verderbliche Lebensmittel die vakuumverpackt sind immer einfrieren bzw. kühlen.

Die Verpackung unter Vakuum kann bereits begonnene Verderbnis-Prozesse nicht umkehren. Es ist nur möglich den Qualitätsverlust zu verlangsamen.

Es ist schwierig vorherzusagen, wie lange Nahrung ihre Qualität und Aussehen behält, weil es vom Zustand der Lebensmittel am Tag der Verpackung abhängt.

HINWEIS: Verpackung unter Vakuum ist kein Ersatz für Kühlung oder Einfrieren. Alle verderblichen Lebensmittel die Kühlung benötigen müssen auch vakuumverpackt gekühlt bzw. eingefroren werden.

Störungsursachen und –behebung

Probleme und Lösungen

Mit der richtigen Handhabung werden Sie mit dieser Maschine sehr lange problemlos und perfekt verpacken können. Dennoch kann es manchmal zu Problemen kommen. Bitte sehen Sie zuerst in diesen Lösungen nach, bevor Sie den Kundendienst verständigen.

HINWEIS: Für eine lange Lebenszeit Ihrer Vakuummaschine empfehlen wir, zwischen den einzelnen Schweißungen 20 Sekunden zu stoppen (ausgenommen Impulse-Schweißen).

Fehlercode E01 – Das eingestellt Vakuumlevel wurde nicht erreicht.

- + Prüfen Sie ob der Deckel geschlossen ist.
- + Prüfen Sie ob die Dichtungen sauber, intakt und richtig eingesetzt sind.
- + Läuft die Pumpe?
- + Wenn Sie die Accessory oder Marinade Funktion nutzen, prüfen Sie das Zubehör (Schlauch richtig angeschlossen / Deckel liegt gut auf).

Fehlercode E02 – P 370 kann Schweißvorgang nicht starten

- + Schließen Sie den Deckel
- + Prüfen Sie den Endschalter. Diese befindet sich rechts zwischen Deckel und Gehäuse. Beim Öffnen und Schließen wird ein kleiner Stift betätigt
- + Kontaktieren Sie bei einem Defekt den Kundenservice.

Fehlercode E03 – Dauereinsatz Überhitzungsschutz

Wenn die Maschine im Dauereinsatz ist und sich überhitzen sollte, wird der Überhitzungsschutz des Geräts aktiviert. Das Display zeigt „E03“ an. In diesem Fall schalten Sie bitte das Gerät aus und trennen es vom Stromanschluss. Ca. 20 Minuten abkühlen lassen, dann wieder anschließen und starten. Kontrollieren Sie die Schweißzeit und passen Sie diese gegebenenfalls an.

Das Vakuumiergerät lässt sich nicht einschalten

- + Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß an einen geerdeten Stromanschluss angeschlossen ist.
- + Prüfen Sie das Stromkabel auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Stromkabel beschädigt ist.

Das Vakuumiergerät erzeugt kein komplettes Vakuum im Beutel

- + Damit Vakuumieren und Versiegelung ordnungsgemäß funktionieren, muss die offene Seite des Beutels über der Schweißleiste liegen. Stellen Sie sicher, dass die Beutelöffnung innerhalb der Kammer liegt und keine Falten über der Schweißleiste bildet.
- + Wenn Sie mit Vakuumrollen verpacken, stellen Sie sicher, dass in beiden Versiegelungen keine undichten Stellen aufgetreten sind.
- + Das Vakuumiergerät und der Vakuumbbeutel müssen sauber, trocken und frei von Staub sein, damit der Verpackungsprozess einwandfrei funktioniert. Wischen Sie die Oberfläche der Schweißleiste und die Beutelinnen-seite ab und versuchen es erneut.

Die Vakuumbbeutel verlieren Luft nach dem Versiegeln

- + Scharfe Gegenstände können winzige Löcher in den Beuteln verursachen. Um dies zu verhindern decken Sie die scharfen Ecken mit einem Papiertuch bzw. Reststücke von einem Vakuumbbeutel ab; verwenden gegebenenfalls Allpax-Lachs Bretter.
- + Aus einigen Früchte- und Gemüsesorten können unter Vakuum Gase ausströmen, wenn Sie nicht vollständig blanchiert oder eingefroren sind. Der Vakuumbbeutel ist dann zwar noch verschlossen, bläht sich aber auf. Öffnen Sie den Beutel. Wenn Sie den Eindruck haben, dass die Ware bereits beginnt zu verderben, sollten Sie sie im Zweifel sicherheitshalber nicht mehr verzehren, sondern entsorgen.

Das Vakuumiergerät erzeugt kein Vakuum in Vakuumbehältern

- + Der Zubehörschlauch ist möglicherweise nicht korrekt angeschlossen. Stellen Sie sicher, dass der Schlauch vollständig im Deckel des Behälters und im Zubehöranschluss des Gerätes eingesteckt ist.
- + Vergewissern Sie sich, dass der Behälterdeckel auf „Vakuumieren (Vacuum)“ eingestellt ist. (Im Marinier-Modus auf „Öffnen“.)
- + Lassen Sie ausreichend Platz zwischen Ware und Deckel des Behälters. Behälter sollten max. 2/3 gefüllt werden.
- + Prüfen Sie sorgfältig ob Deckel, Ventil oder Behälter beschädigt sind.
- + Es kann durch unsachgemäßes Handling oder Verschleiß vorkommen, dass sich Haarrisse in der Behälterwandung bilden. Sollte dieser Fehler auftreten, ist dieser nicht mehr luftdicht und kann für den Einsatz als Vakuumierbehälter nicht mehr sicher eingesetzt werden; bitte entsorgen.

- + Drehen Sie am Ventil des Behälterdeckels und prüfen Sie, ob dieser fest und sicher sitzt.
- + Drehen Sie das Ventil ggf. komplett heraus und prüfen Sie, ob sich Fremdkörper, Rückstände o.ä. auf der Dichtung befinden. Säubern Sie das Ventil mit einer weichen Bürste unter fließendem Wasser.

In sehr seltenen Fällen kann es zu einem Programmfehler kommen, der dazu führt, dass das Gerät nicht ordnungsgemäß arbeitet. Trennen Sie dann bitte die Maschine vom Netz, warten Sie einige Minuten und schließen es wieder an.

Wartung und Reinigung

Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz. Säubern Sie das Gerät regelmäßig mit einem leicht feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel um Rückstände und Staub zu entfernen. Die Kammerdichtung ist herausnehmbar, um die Reinigung von eventuell ausgetretenen Flüssigkeiten zu ermöglichen. Spülen Sie die Dichtung im warmen Seifenwasser aus und setzen Sie sie nach dem Trocknen wieder sorgfältig ein.

Technische Daten

Stromversorgung: 220–240 V ~50 Hz / 700 Watt

Unterdruck: –965 mbar (entspricht ca. 97 % Vakuum)

Maximale Beutelbreite: 310 mm

Siegelnahtbreite: 5 mm

Abmessungen: 390 × 275 × 150 mm

Gewicht: ca. 6300 g

Gehäuse/Material: Edelstahl und ABS-Kunststoff

Gewährleistung

Für dieses Produkt wird eine 24 monatige Garantie für Mängel, die auf Herstellungsfehler basieren, übernommen. Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §439 ff. BGB-E bleiben hiervon unberührt. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden, die aus einer unsachgemäßen Behandlung oder Einsatz resultieren, und Mängel, die die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen.

Entsorgung



Dieses Gerät darf nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Altgeräte enthalten meist wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollten. Im Hausmüll oder bei falscher Behandlung können diese Geräte der Gesundheit und der Umwelt schaden.

CE-Richtlinien



Dieses Gerät entspricht den EU-Richtlinien zur elektromagnetischen Verträglichkeit (EMV) 2014/30/EU einschließlich Änderungen, sowie der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU einschließlich Änderungen.

Danke für den Kauf des Allapx P 370 Vakuummiergeräts

Viel Spaß beim Verpacken wünscht Das Team von Allpax

ALLPAX

Allpax Gmbh & Co. KG

Zur Seeschleuse 14

26871 Papenburg

Telefon: +49 4961 664990

Fax: +49 4961 66499200

E-Mail: info@Allpax.de