

ALLPAX

**Vakuumiergerät
ALLPAX F 110**



BEDIENUNGSANLEITUNG

Vielen Dank für den Kauf des ALLPAX Vakuuiergerätes.

Mit dem Modell ALLPAX F-110 haben Sie eines der leistungsfähigsten Vakuuierverpackungssysteme seiner Preisklasse erworben. Ihren Haushalt wird sie effektiver machen.

Einige technische Besonderheiten heben die Vielseitigkeit dieser Vakuuiermaschine hervor:

Sehr schnelle Absaugung durch leistungsfähige Vakuuierpumpe: ca. 76% Vakuuier !

Manuelle Deckelarretierung – kein Festhalten des Deckels erforderlich.

Automatische Entriegelung nach Beendigung des Vakuuiervorgangs – kein manuelles Lösen von Deckelverschlüssen o.ä. erforderlich.

Siegelzeit ist jederzeit in 2 Stufen veränderbar – durch Drücken der Taste „Seal“ kann sofort der Siegelprozess eingeleitet werden - Kein Aufheizen des Schweißdrahtes, wenn Behälter evakuiert werden - leicht zu reinigen – Sensorsteuerung – Deckel entriegelt automatisch

ACHTUNG: Keine Flüssigkeiten, heiße bzw. dampfende Produkte vakuuieren.

Mit Hilfe des Vakuuierers können Sie Lebensmittel länger lagern und frisch halten. Die Vakuuierpumpe erzeugt ein zuverlässiges Vakuuier von ca. 76%, dadurch sind die Lebensmittel drei bis fünfmal solange haltbar. In Vakuuierbeuteln oder Vakuuierbehältern können Sie die Lebensdauer von Lebensmittel verlängern und die Qualität erhalten, Gefrierbrand wird vermieden und es wird weniger weggeworfen. Abgesehen davon kann der Vakuuierer genutzt werden, Haushaltsgegenstände, Andenken, Kleinteile und Jagdutensilien ordentlich und sicher aufzubewahren. Sie werden bald feststellen, wie vielseitig und praktisch Ihr Allpax Vakuuiergerät ist. Es wird seinen festen Platz auch in Ihrem Haushalt finden.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung aufmerksam durch, um das Gerät korrekt zu verwenden und um eine sichere und erfolgreiche Konservierung zu erhalten. Der Hersteller behält sich das Recht vor, das Produkt infolge der Anpassung an Markterfordernissen und Vorschriften zu ändern.

Inhaltsverzeichnis

1. Allgemeines	2
2. Vakuuierverpackung und Lebensmittelsicherheit	4
3. Geräteübersicht	5
4. Display-Funktionen	6
7. Sicherheit, Zubehör	7
8. Herstellen eines Beutels von einer Vakuuierrolle Vakuuieren und schweißen mit Beuteln	8
9. Leitfaden für die Benutzung von Beuteln Verwendung von Vakuuierbehältern	9
10. Aufbewahrung von Lebensmitteln und Sicherheitsinformationen Tipps zum Vakuuieren	10
11. Probleme und Lösungen	11
12. Technische Spezifikationen Haltbarkeit von Lebensmitteln	12

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

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.

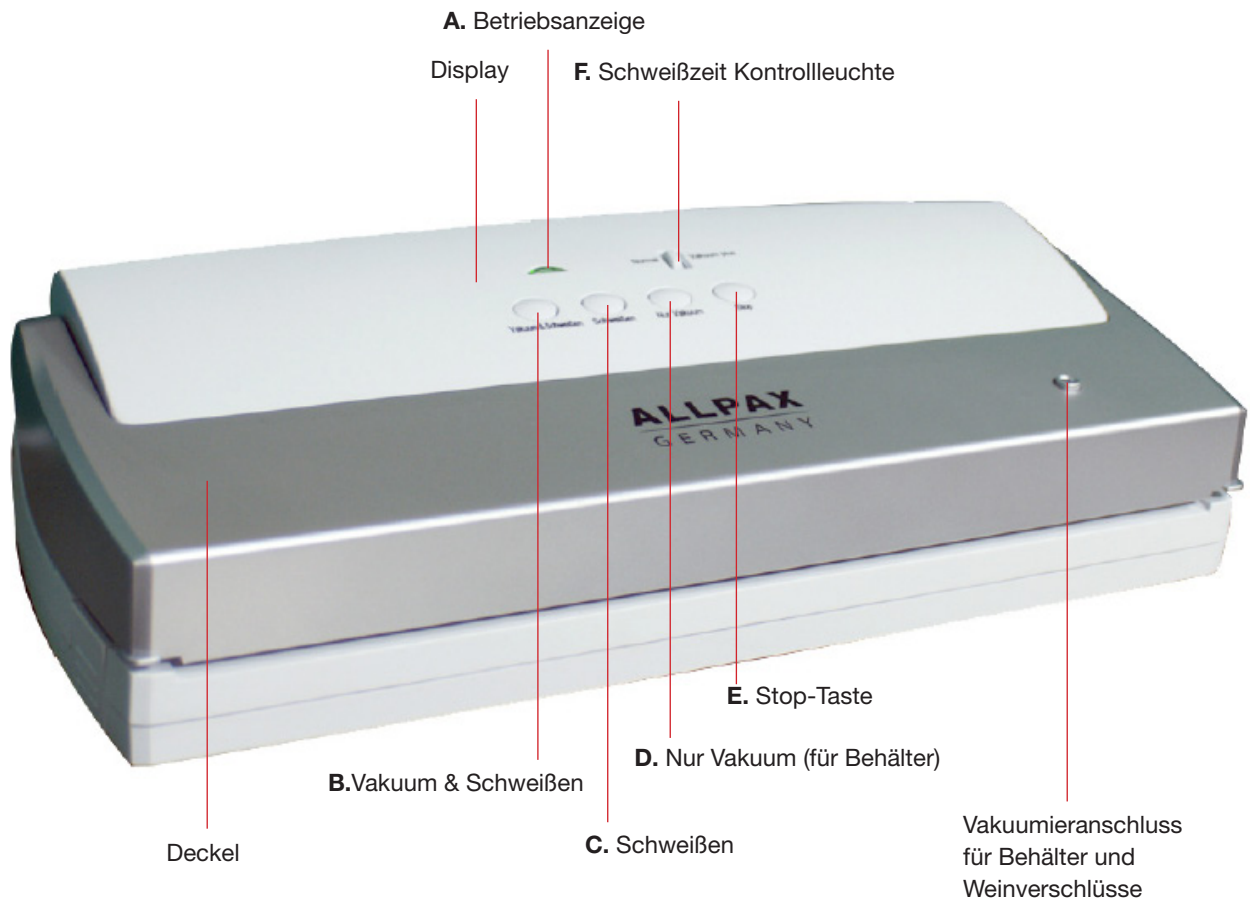
Wie bei jeder anderen Aufbewahrungsart ist es wichtig, Nahrung auf Verderb zu prüfen, bevor sie konsumiert wird. Um Lebensmittel sicher aufzubewahren ist es wichtig, sie bei niedrigen Temperaturen zu lagern. Die Lagerung bei Temperaturen von +4°C und tiefer hemmt das Wachstum von Mikroorganismen stark. 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.

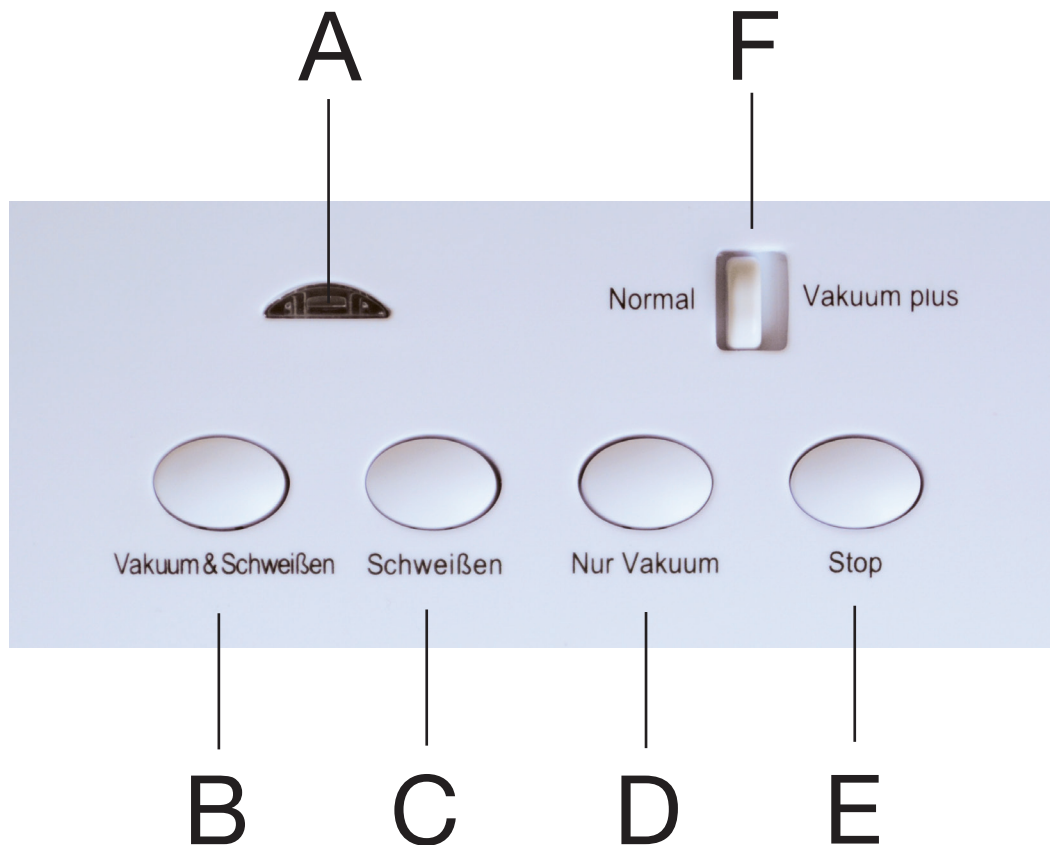
Vorbereitungshinweise

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.



Schweißdraht mit Teflonbandabdeckung
(Auf keinen Fall entfernen)



**A**

Betriebsanzeige. Schließen Sie das Gerät an eine geerdete 220/240V Steckdose an, wenn die Betriebsanzeige leuchtet, ist das Gerät einsatzbereit.

B

Auto-Vakuu-Schalter (Vakuu & Schweißen) Durch Drücken der „Vakuu & Schweißen“-Taste starten Sie den automatischen Vakuuier- & Schweißvorgang.

C

Verschweiß-Taste (Schweißen). Drücken Sie die „Schweißen“-Taste, wenn Sie den Verschließvorgang früher starten möchten. Vakuu-Pumpe stoppt sofort. Dadurch können Sie das Zerdrücken von empfindlichen Gütern vermeiden.

D

Außenvakuu-Schalter „Nur Vakuu“. Nur für Vakuubehälter, Weinverschlüsse und weiteres Zubehör. Durch Druck dieser Taste startet die Maschine den Absaugvorgang über den Schlauch OHNE nachfolgende Einleitung des Versiegelungsvorgangs, der Heizdraht wird nicht erhitzt.

E

Stopp-Taste Mit Hilfe dieses Schalters können Funktionen unterbrochen werden.

F

Mit diesem Schalter können Sie die Schweißzeit bestimmen. „Normal“ oder „Lang“

Sicherheit

For your safety, follow these precautions when using your ALLPAX-vacuum-sealer.

Beachten Sie bitte folgende Hinweise zu Ihrer eigenen Sicherheit:

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig vor der ersten Verwendung durch.
- Benutzen Sie den Vakuuierer nicht auf feuchten oder heißen Oberflächen oder in der Nähe von großen Hitzequellen.
- Tauchen Sie weder Maschine noch Stromkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie das Gerät nur mit geerdeten Stromquellen; benutzen Sie kein Verlängerungskabel.
- Ziehen Sie nicht am Stromkabel um den Stecker auszustöpseln.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit defektem Stromkabel.
- Benutzen Sie das Vakuuiergerät nur zu seinem bestimmten Zweck.
- Benutzen Sie nur geeignete Vakuumbbeutel, Vakuumbehälter und Zubehör.
- Vakuuieren Sie KEINE Flüssigkeiten, heiße oder dampfende Produkte.
Die Vakuumpumpe wird zerstört, wenn Flüssigkeiten in das System gelangen.

Wartung

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz.
- Säubern Sie das Gerät regelmäßig mit einem leicht feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel um Krümel und Staub zu entfernen.
- Die Kammer-Dichtung ist herausnehmbar, um die Reinigung von eventuell ausgetretenen Flüssigkeiten zu ermöglichen.
- Das große Kammervolumen verhindert weitgehend das Eindringen von versehentlich angesaugten Flüssigkeiten in das Vakuumsystem / Pumpe.

Das richtige Zubehör

Ein gutes Vakuumergebnis erreichen Sie nur mit passenden Vakuumbbeuteln, sogenannte goffierte oder Stukturbeutel. Diese haben auf einer Seite eine Struktur und müssen aus den Materialien PA und PE bestehen.

Die Struktur besteht aus kleinen „Luftkanälen“, über diese wird die Luft aus dem Beutel gleichmäßig abgesaugt. Handelsübliche Gefrierbeutel können zwar zugeschweißt werden, eine Vakuumerzeugung ist aber nicht möglich.

Tipp:

Probieren Sie's aus: Beutelfolien lassen sich mit Ihrem Vakuuiergerät zwar nicht vakuuieren, aber gut verschweißen. Sie können z.B. offene Beutel von Tiefkühlkost, Kaffee, Chips... versiegeln, so kann nichts herausfallen und das Aroma bleibt erhalten.

Bitte beachten Sie, dass das Vakuuiergerät für eine gute Naht ein Vakuum erzeugen muss.

Herstellen eines Beutels von einer Vakuumrolle

Schneiden Sie ein passendes Stück von der Vakuumrolle ab. Bitte beachten Sie, für eine leichte Handhabung und ein gutes Ergebnis sollte der Beutelüberstand ca. 4,5 cm betragen.

Legen Sie ein offenes Ende vorne auf die Andrückleiste und schließen Sie den Deckel.

Drücken Sie die „Schweißen“-Taste - Das Modell F-110 versiegelt den Vakuumbbeutel mit einer zwei Millimeter breiten Naht. Danach öffnet sich das Gerät automatisch.

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 eingestellte Schweißzeit.

Sie können jeden Vorgang der Maschine durch Drücken der „Stopp“-Taste abbrechen.

Vakuumieren und schweißen mit Beuteln

Wählen Sie eine passende Beutelgröße und füllen Sie das Gut in den Beutel.

Für eine leichte Handhabung und ein gutes Ergebnis sollte der Beutelüberstand ca. 4,5 cm betragen.

Platzieren Sie das offene Beutelende mittig zwischen den Kammerdichtungen.

Schließen Sie den Deckel. Drücken Sie den Deckel mit dem Daumen an (links und rechts)

und arretieren Sie die Verschlüsse an der Seite der Maschine mit den Zeigefingern.

Wählen Sie die passende Verschweißzeit: Normal: für warme oder heiße Außentemperaturen / zum Vakuumieren von trockenem Gut, Extended: für kühle Umgebungen oder feuchtes Vakuumiergut.

Drücken Sie die „Vakuum & Schweißen“-Taste. Die Farbe der Anzeige wechselt auf rot.

Die Vakuumpumpe startet und der Unterdruck zieht den Deckel herunter.

Dadurch löst sich die Arretierung. (Sie hören ein ploppendes Geräusch.)

Der Vakuumsensor stellt fest, wenn der nötige Unterdruck erreicht ist und leitet automatisch die Versiegelung ein.

Während des Versiegelns wechselt die Anzeigeleuchte auf orange. Nach erfolgreicher Versiegelung hebt sich der Deckel leicht und die Anzeigeleuchte wechselt auf grün.

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. Lebensmittel sollten gekühlt oder eingefroren aufbewahrt werden.

Info: Alle Vorgänge können mit der STOPP Taste abgebrochen werden.

Leitfaden für die Benutzung von Beuteln

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 Küchen-Papiertuch auf das Fleisch. Dies wird helfen die Feuchtigkeit zu absorbieren.

Um flüssige Nahrungsmittel wie Suppen oder Soßen zu verpacken, frieren Sie sie vorher in einem Behälter (oder einer Eiswürfelform) ein oder verschließen Sie den Beutel „ohne Vakuum“; legen Sie hierfür den Beutel lediglich auf die Schweißleiste bzw. Andrückleiste. Den Beutelanfang NICHT in die Vakuumkammerlegen. Starten Sie den Vakuuiervorgang. So vermeiden Sie, Das Flüssigkeiten aus dem Beutel abgesaugt werden.

Bei spitzen oder scharfkantigen Objekten z.B. Knochen, decken Sie die Kanten mit Papier oder mit Restfolie eines Vakuumbeutels ab oder benutzen gegebenenfalls die bewährten ALLPAX Lachsbretter. 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. Verpacken Sie niemals Pilze oder Knoblauch unter Vakuum.

Verwendung von Vakuumbehältern

Die ALLPAX Vakuum-Verpackungsmaschine Modell F 110 kann auch Behälter vakuuieren. Passende Modelle finden Sie in unserem Zubehör-Angebot. Das Ventil im Behälterdeckel ist beschriftet mit „Öffnen“, „Vakuum“ und „Verriegeln“. Stellen Sie sicher, dass der Deckel des Behälters trocken ist und dass die Dichtung sauber ist. Der Behälter sollte maximal zu $\frac{3}{4}$ befüllt werden. Drehen Sie das Ventil auf Vakuumieren (Vakuum). Nehmen Sie den Schlauch und schließen Sie ihn an den Behälteranschluss am Gerätedeckel an. Verbinden Sie das andere Schlauchende mit dem Behälterdeckel. Drücken Sie die „nur Vakuum“-Taste. Das Gerät startet den Absaug-Zyklus. Drücken Sie dann leicht auf den Behälterdeckel. (Sie können den Vorgang jederzeit durch Druck auf „Stopp“-Taste beenden.)

Nach dem Absaugen stoppt das Gerät automatisch. Drehen Sie nun zuerst das Ventil auf „Verriegeln“ und entfernen Sie erst danach den Schlauch vom Behälter. Bewahren Sie den Behälter im Kühlschrank auf. Um den Vakuumbehälter später wieder zu öffnen, drehen Sie das Ventil auf „Öffnen“.

Wichtige Hinweise zur Verwendung von Vakuumbehältern

Verwenden Sie nur Behälter die für das Vakuumverpacken geeignet sind. Andere Behälter könnten unter dem Unterdruck implodieren. Keine heißen Lebensmittel verpacken. Der angesaugte Dampf zerstört die Pumpe. Frieren Sie Vakuumbehälter nicht ein. Temperaturen unter -18°C oder über 100°C schädigen den Vakuumbehälter. Drücken Sie den Behälter-Deckel bei Beginn des Absaugvorgangs leicht an. Waschen Sie die Deckel der Behälter von Hand. Verwenden Sie sie nicht im Geschirrspüler oder in der Mikrowelle. Die Behälter selbst sind geschirrspül- und mikrowellentauglich. Fein gemahlene oder gekörnte Lebensmittel sollten Sie mit einem Papiertuch abdecken um zu verhindern, dass etwas davon in den Vakuum-Mechanismus gelangt.

Vakuumverpackung ist kein gleichwertiger Ersatz für das Einkochen. Verderbliche Lebensmittel müssen weiterhin gekühlt oder eingefroren werden.

Aufbewahrung von Lebensmitteln und Sicherheitsinformationen

Aufbewahrung von Lebensmitteln und Sicherheitsinformationen

Das ALLPAX 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 F 110 entfernt mehr als 76% der Luft aus der Verpackung. Dies hilft die Haltbarkeit um das bis zu fünffache 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.

Vergleich zu den Haltbarkeitsdaten „mit und ohne“ Vakuumieren Unbehandelte, gekühlt aufbewahrte Lebensmittel

Tipps zum Vakuumieren

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

Vakuumverpacken ist perfekt geeignet für Camping, Outdoor und Jagd.

Für eine schnelle und wieder verwendbare Eispackung 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 Eispackung 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-Vakuumbbeutel 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 etc. sicher in ALLPAX-Vakuumbbeutel.

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.

Probleme und Lösungen

Das Vakuuiergerät 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 Vakuuiergerät erzeugt kein komplettes Vakuum im Beutel.

Verwenden Sie ALLPAX-Siegelrandbeutel mit Struktur. So genannte „Gefrierbeutel“ eignen sich auf Grund der glatten Oberfläche und der Materialzusammensetzung (nur PE) nicht für die Vakuumverpackung. Damit Vakuumieren und Versiegelung ordnungsgemäß funktionieren, muss die offene Seite des Beutels auf der Schweißleiste liegen. Stellen Sie sicher, dass die Beutelöffnung innerhalb der Kammer liegt und die Folie keine Falten über der Schweißleiste bildet. Wenn Sie mit Vakuumrollen verpacken, stellen Sie sicher, dass in beiden Versiegelungen keine undichten Stellen aufgetreten sind.

Das Vakuuiergerät und der Vakuumbbeutel müssen sauber, trocken und frei von Staub sein, damit der Verpackungsprozess einwandfrei funktioniert. Wischen Sie die Oberfläche der Schweißleiste und die Beutelinenseite ggf. ab und versuchen es erneut.

Beutel verliert Vakuum nach dem Versiegeln

Scharfe Gegenstände können den Beutel durchstechen und 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.

Siegelnaht ist nicht einwandfrei:

verursacht durch Faltenbildung: Für eine glatte Auflagefläche sorgen ggf. die Schweißtemperatur erhöhen verursacht durch Feuchtigkeit: Beutel innen trocken wischen ggf. eine 2. Naht dahinter setzen.

Die Vakuumbbeutel blähen sich auf

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 Vakuuiergerät erzeugt kein Vakuum in Vakuumbbehältern

Der Zubehörschlauch ist möglicherweise nicht korrekt angeschlossen.

Stellen Sie sicher, dass der Schlauch vollständig im Deckel des Behälters und im Zubehörschluß des Gerätes eingesteckt ist.

Vergewissern Sie sich, dass der Behälterdeckel auf „Vakuumieren (Vacuum)“ eingestellt ist.

Lassen Sie ausreichend Platz zwischen Ware und Deckel des Behälters.

Behälter sollten max. 3/4 gefüllt werden.

Prüfen Sie ob Deckel, das Ventil oder der Behälter beschädigt sind.

Es kann durch unsachgemäßes Handling oder Verschleiß vorkommen, dass sich Haarrisse in der Behälterwandung bilden. Sollte dieser Fehler auftreten, ist der Behälter nicht mehr luftdicht, kann für den sicheren Einsatz als Vakuuierbehälter nicht mehr eingesetzt werden; bitte entsorgen.

Drehen Sie das Ventil ggf. komplett heraus und prüfen Sie, ob sich Fremdkörper, Krümel 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: Stöpseln Sie das Gerät aus und wieder ein.

Technische Spezifikationen

Stromversorgung:	220-240V ~50Hz / 110 Watt
Unterdruck:	-762mbar (entspricht ca. 76 % Vakuum)
Maximale Beutelbreite:	310 mm
Siegelnahtbreite:	2 mm Naht
Abmessungen:	390 x 160 x 95 mm
Gehäuse / Material:	schlagf. ABS-Kunststoff
Gewicht:	1,8Kg

Lebensmittel	nicht vakuumiert, gekühlt	vakuumiert, gekühlt
Rindfleisch	3 - 4 Tage	8 - 9 Tage
Geflügel	2 - 3 Tage	6 - 9 Tage
Ganzer Fisch	1 - 3 Tage	4 - 5 Tage
Wild	2 - 3 Tage	5 - 7 Tage
Schweinegeschnetzeltes	4 - 6 Tage	20- 25 Tage
Gemüse	1 - 3 Tage	7 - 10 Tage
Hart- und Halbhartkäse	15 - 20 Tage	25 - 60 Tage
Früchte	5 - 7 Tage	14 - 20 Tage
Suppen, Pürees, Teigwaren	2 - 3 Tage	8 - 10 Tage
Gebratenes Fleisch	2 - 3 Tage	8 - 10 Tage

ALLPAX

ALLPAX GmbH & Co. KG
Zur Seeschleuse 14
D-26871 Papenburg • Germany
Tel: +49 (0) 4961 - 664 99 0 • www.allpax.de