

ALLPAX

**Vakuumiergerät
ALLPAX PT-F 210**



BEDIENUNGSANLEITUNG

Allgemeine Hinweise

Diese Bedienungsanleitung gilt für das Vakuuier-Gerät PT-F 210 und wurde äußerst sorgfältig erarbeitet. ALLPAX übernimmt keine Haftung für eventuelle Fehler in dieser Anleitung und/oder falsche Auslegung dieser Bedienungsanleitung. ALLPAX haftet nicht für Schäden und/oder Probleme, die durch Verwendung von Teilen entstehen, die nicht von ALLPAX geliefert wurden. ALLPAX behält sich das Recht zur Änderung von Spezifikationen und/oder Teilen ohne vorherige Ankündigung vor. Alle Rechte vorbehalten.

Haftung

1. Wir schließen jedwede Haftung aus, sofern diese nicht vom Gesetz vorgeschrieben ist.
2. Unsere Haftung liegt in keinem Fall über dem Gesamtbetrag für den entsprechenden Auftrag
3. Mit Ausnahme der allgemein geltenden gesetzlichen Bestimmungen über die öffentliche Ordnung und Rechtschaffenheit sind wir nicht verpflichtet zur Erstattung von Schadenersatz, egal welche Art von Schaden vorliegt, ob direkt oder indirekt, darunter Geschäftsschaden, an Mobilien oder Immobilien, weiterhin Personenschaden sowohl bei der Gegenpartei als auch bei Dritten.
4. In jedem Fall haften wir nicht für Schäden, die durch die Verwendung des gelieferten Materials oder durch die Nichteignung dieses Materials für den Verwendungszweck, zu dem es die Gegenpartei erworben hat, entstanden sind.

Garantie

1. Unter Berücksichtigung der nachfolgend angeführten Beschränkungen, gewähren wir 12 Monate Garantie auf die von uns gelieferten Produkte. Diese Garantie beschränkt sich auf eintretende Herstellungsfehler und umfasst somit keine Störungen, die durch irgendeine Art von Verschleiß oder Abnutzung, der die Lieferungsstelle unterliegen, entstanden sind.
2. Auf Teile oder Zusätze von Dritten gewähren wir nicht länger Garantie, als der Dritte uns darauf gewährt.
3. Der Garantieanspruch erlischt, wenn das gelieferte Material von der Gegenpartei und/oder von ihr eingesetzte Dritte unsachgemäß verwendet wird.
4. Der Garantieanspruch erlischt auch, wenn am gelieferten Material von der Gegenpartei und/oder von ihr eingesetzten Dritten Arbeiten bzw. Änderungen vorgenommen werden.
5. Wenn wir zur Erfüllung unserer Garantieleistung Teile ersetzen, gehen die ausgewechselten Teile in unser Eigentum über.
6. Wenn die Gegenpartei eine sich ergebende Verpflichtung aus der zwischen beiden Parteien geschlossenen Vereinbarung nicht erfüllt, teilweise nicht erfüllt oder nicht fristgemäß erfüllt, sind wir nicht zur Garantieleistung verpflichtet, solange diese Situation andauert.

Die Garantiebestimmungen und Haftung sind Teil der allgemeinen Verkaufsbedingungen, die auf Wunsch zugeschickt werden können.

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

Mit Hilfe des Vakuuierers können Sie Lebensmittel länger lagern und frisch halten. Die Vakuumpumpe erzeugt ein zuverlässiges Vakuum von ca. 80%, dadurch sind die Lebensmittel 5 bis 10 mal länger haltbar. In Vakuumbuteln oder Vakuumbehältern 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. Vakuumverpackung und Lebensmittelsicherheit	4
3. Geräteübersicht	5
4. Display-Funktionen	6
7. Sicherheit, Zubehör	7
8. Herstellen eines Beutels von einer Vakuumrolle Vakuuieren und schweißen mit Beuteln	8
9. Leitfaden für die Benutzung von Beuteln Verwendung von Vakuumbehältern	9
10. Aufbewahrung von Lebensmitteln und Sicherheitsinformationen Tipps zum Vakuumieren	10
11. Probleme und Lösungen	11
12. Technische Spezifikationen Haltbarkeit von Lebensmitteln	12

Vakuuierverpackung und Lebensmittelsicherheit

Vakuuierverpackung 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 Vakuuierverpackung 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 vakuuierverpackt sind, immer einfrieren bzw. kühlen.

Die Verpackung unter Vakuuier 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 Vakuuier ist kein Ersatz für Kühlung oder Einfrieren. Alle verderblichen Lebensmittel die Kühlung benötigen müssen auch vakuuierverpackt gekühlt bzw. eingefroren werden.

Vorbereitungshinweise

Gemüse sollte vor dem Vakuuieren 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 vakuuierverpacken. Einige Pflanzen (Brokkoli, Kohl, Grünkohl, Kohlrabi, Spargel etc.) lassen während der Lagerung Gase entströmen. Daher sollten sie nach dem Blanchieren nur gefroren aufbewahrt werden.

Geräteübersicht



Display / Steuerung



- | | | | | | |
|--|--|---|--|---|--------------------------|
| A | B | C | D | E | F |
| Automatisch vakuumieren und verschweißen.
Stoptaste | Nur schweißen.
(z.B. bei Rollenware, um eine offene Seite zur verschließen) | Einstellung Vakuum.
(längere oder kürzere Vakuumierzeit) | Einstellung Schweißzeit.
(längere oder kürzere Schweißzeit) | Intervall vakuumieren.
(für sehr empfindliche oder flüssigkeitshaltige Produkte) | Vakuuieren von Behältern |

A
Auto-Vakuum-Schalter (Vac & Seal). Durch Drücken der „Vakuum & Schweißen“-Taste starten Sie den automatischen Vakuumier- & Schweißvorgang. Drücken Sie Stop, wenn Sie den Vorgang abbrechen wollen.

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

Möchten Sie Rollenware verarbeiten, können Sie mit der Seal-Taste eine der beiden offenen Seiten des Rollenzuschnittes vor dem Vakuumieren verschweißen.

C
Vacuum Level (High / Low). Damit bestimmen Sie, wie intensiv das Vakuum werden soll.

D
Seal Time - Schweiß-Zeit (Normal / Extended). Damit bestimmen Sie wie lange verschweißt wird.

E
Pulse (Intervall-Taste). Bei empfindlichen oder sehr flüssigkeitshaltigen Produkten bestimmen Sie den Vakuumierprozess. Das Gerät vakuumiert nur so lange, wie die Taste gedrückt wird. Lassen Sie die Taste los und der Vakuumierprozess wird sofort unterbrochen. Ist das gewünschte Ergebnis erreicht, können Sie mit der Seal-Taste den Beutel verschweißen.

F
Außenvakuum-Schalter „Accessory“. Nur für Vakuumbehälter, 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.

Sicherheit

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 Vakuurolle

Schneiden Sie ein passendes Stück mit dem integrierten Messer von der Vakuurolle ab. Dazu klappen Sie die Schiene mit dem Messer nach oben und führen die Rolle darunter hindurch. Ziehen Sie die Folie soweit, bis die passende Größe erreicht ist – klappen die Schiene wieder herunter und führen das Messer am Griff bis zur anderen Seite.

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

Drücken Sie die „Schweißen“-Taste - Das Modell F-210 versiegelt den Vakuubeutel mit einer ca. 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 „Stop“-Taste abbrechen.

Vakuuieren 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.

Wählen Sie die passende Verschweißzeit: Normal: für warme oder heiße Außentemperaturen / zum Extended: für kühle Umgebungen.

Drücken Sie die „Vakuu & Schweißen“-Taste. Die Farbe der Anzeige wechselt auf rot. Drücken Sie den Deckel kurz herunter – die Vakuumpumpe startet und der Vakuuierprozess beginnt.

Der Vakuusensor stellt fest, wenn der nötige Unterdruck erreicht ist und leitet automatisch die Versiegelung ein. Nach erfolgreicher Versiegelung hören Sie einen Piepton und nach kurzer Abkühlzeit der Schweißnaht hebt sich der Deckel leicht und die Anzeigeleuchte wechselt auf grün. Nehmen Sie den Beutel heraus und prüfen Sie Vakuu 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 „Stop“-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 210 kann auch Behälter vakuumieren. 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 an der Seite. Verbinden Sie das andere Schlauchende mit dem Behälterdeckel. Drücken Sie die „Accessory“-Taste. Das Gerät startet den Absaug-Zyklus. Drücken Sie dann leicht auf den Behälterdeckel. (Sie können den Vorgang jederzeit durch Druck auf die „Stop“-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 210 entfernt mehr als 80% der Luft aus der Verpackung. Dies hilft die Haltbarkeit um das bis zu 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

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 +85°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 geht nicht in Betriebsbereitschaft

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 Beutelinnenseite 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-Lachsbretter.

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 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.

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:	220-240 V ~50Hz / 110 Watt
Unterdruck:	-778 mbar (entspricht ca. 80 % Vakuum)
Maximale Beutelbreite:	310 mm
Siegelnahtbreite:	2,2 mm Naht
Abmessungen:	385 x 205 x 95 mm
Gehäuse / Material:	schlagf. ABS-Kunststoff
Gewicht:	2,2 kg

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 • info@allpax.de