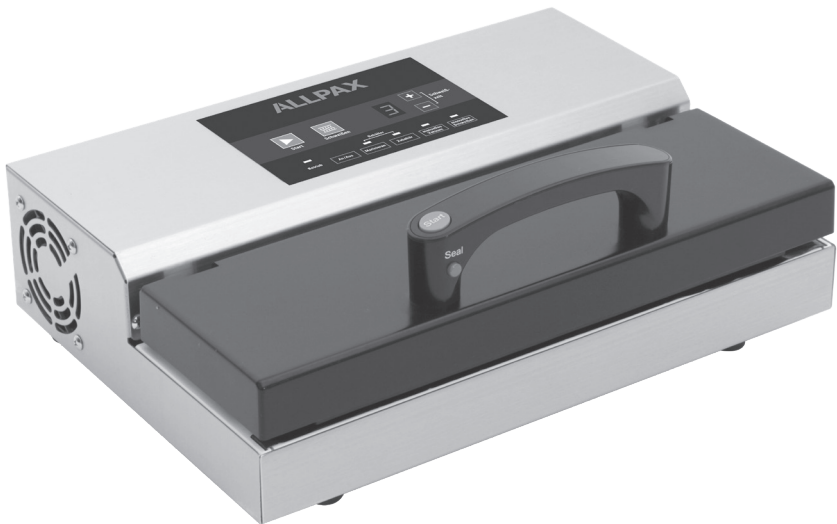


ALLPAX

Vakuummiergerät **P355**



Bedienungsanleitung

Vorwort

Liebe Kundin, lieber Kunde,

mit dem Kauf eines der Vakuuiergeräte der Allpax P-Serie haben Sie ein besonders leistungsstarkes Vakuuiersystem erworben, das genau auf Ihre Anforderungen ausgelegt ist.

Mit Hilfe des Vakuuierers können Sie Lebensmittel länger frisch halten, länger im Kühlschrank, in der Gefriertruhe oder in der Vorratskammer lagern. Die Vakuumpumpe erzeugt ein zuverlässiges Vakuum und verlängert die Haltbarkeitsdauer bis zu fünfmal gegenüber üblichen Methoden zur Lebensmittelaufbewahrung.

Wir entwickeln und fertigen unsere Produkte nach den neuesten technischen Standards und stimmen sie aufeinander ab, damit Sie Ihre Lebensmittel optimal lagern und weiterverarbeiten können. Wirtschaftlichkeit ist für uns dabei ebenso wichtig wie Qualität.

Danke, dass Sie sich für uns entschieden haben. Sie haben sich damit auch für ein besonders robustes und zuverlässiges Produkt entschieden. Wir möchten, dass Ihnen das Gerät auf Dauer Freude bereitet, lesen Sie deshalb bitte sorgfältig die Bedienungsanleitung. Wenn trotzdem einmal etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit sein sollte, wenden Sie sich bitte an unser Service Team. Zusammen finden wir eine Lösung.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Allpax-Gerät!

Ihr Allpax Team

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	2
1. Allgemeines	4
1.1. Informationen zu dieser Anleitung	4
1.2. Warnhinweise	5
1.3. Haftungsbeschränkung	6
2. Sicherheit	6
2.1. Bestimmungsmäßige Verwendung	7
2.2. Allgemeine Sicherheitshinweise	8
2.3. Vor der Inbetriebnahme	8
2.4. Gefahrenquellen	9
3. Lebensmittelsicherheit	10
4. Aufbau und Funktion	13
4.1. Lieferumfang	13
4.2. Bedienfeld	14
5. Inbetriebnahme und Bedienung	16
5.1. Sicherheitshinweise	16
5.2. Einsatzbereich	16
5.3. Tipps zur optimalen Vorbereitung.	17
5.4. Bedienung	18
6. Reinigung und Pflege	24
7. Fehlerbehebung	26
8. Entsorgung und CE-Richtlinien	31
9. Technische Daten	32
10. Garantie und Gewährleistung	33

1. Allgemeines

1.1. Informationen zu dieser Anleitung

Diese Bedienungsanleitung enthält Informationen über das Allpax Vakuumiergerät P 355.

Die Anleitung wurde äußerst sorgfältig erarbeitet und dient vor allem der Sicherheit Ihrer Benutzer und der Umwelt. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produktes und muss vor Gebrauch aufmerksam gelesen werden und jederzeit verfügbar sein. Sie gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, Sicherheit, die bestimmungsmäßige Verwendung sowie die Pflege des Geräts.

Die Bedienungsanleitung muss jederzeit am Gerät verfügbar sein. Sie muss von jeder Person gelesen und angewendet werden, die den Vakuumierer in Betrieb nimmt, bedient, reinigt oder Störungen behebt.

Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung gut auf und geben Sie gegebenenfalls an den Nachbesitzer weiter.

1.2. Warnhinweise

In der folgenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.

Bitte befolgen Sie die Anweisungen in diesem Warnhinweis, um die Gefahr des Todes oder schwerer Verletzungen zu vermeiden.

WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.

Bitte folgen Sie die Anweisungen in diesem Warnhinweis, um Verletzungen zu vermeiden.

VORSICHT

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche Gefährdung mit einem niedrigem Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.

Bitte befolgen Sie die Anweisungen in diesem Warnhinweis, um Verletzungen zu vermeiden.

HINWEIS

Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die Ihnen den Umgang mit Ihrem Gerät erleichtern.

1.3. Haftungsbeschränkung

Die in dieser Anleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für Installation, Betrieb und Pflege des Geräts entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung. Sie erfolgen unter Berücksichtigung der bisherigen Erfahrungen und Erkenntnissen von Allpax nach bestem Wissen.

Aus den in dieser Anleitung gemachten Angaben, Abbildungen und Beschreibungen können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Die Allpax GmbH übernimmt keine Haftung für Schäden, die aufgrund von Nichtbeachtung der Anleitung

- + Nicht bestimmungsmäßiger Verwendung
- + Unsachgemäßer Reparatur
- + Technischer Veränderung
- + Verwendung unzulässigen Ersatzteilen

Übersetzungen werden nach bestem Wissen durchgeführt.

Die Allpax GmbH übernimmt keine Haftung für Übersetzungsfehler, auch dann nicht, wenn die Übersetzung im Auftrag der Allpax GmbH durchgeführt wurde. Der ursprüngliche, in diesem Dokument dargestellte Text, bleibt allein verbindlich.

2. Sicherheit

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise zum Umgang mit Ihrem Vakuumiergerät.

Der Vakuumierer entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbedingungen und wurde sicher konstruiert. Trotzdem bestehen bei vielen Handlungen Gefahren, die nur durch eine richtige Vorgehensweise vermieden werden können. Diese richtige Vorgehensweise und weitere Punkte, die beachtet werden müssen, sind in dieser Anleitung beschrieben.

Ein unsachgemäßer Gebrauch kann ebenso zu Personen- und Schachschäden führen.

Das Gerät darf nur bestimmungsgemäß verwendet werden, jede Art der Zweckentfremdung ist nicht erlaubt.

Lesen Sie die Warnhinweise und die komplette Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch des Geräts aufmerksam durch!

2.1. Bestimmungsmäßige Verwendung

Das Vakuumiergerät P 355 sind nur zum Vakuumieren und Verschweißen von Produkten in geeigneten Beuteln oder Behältern bestimmt. Die Geräte dürfen nur in geschlossenen Räumen betrieben werden.

Eine andere oder darüber hinaus gehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

⚠ GEFahr DURCH NICHT BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG!

Bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung oder andersartiger Nutzung können von dem Gerät Gefahren ausgehen.

- + Benutzen Sie das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß.
- + Halten Sie die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen ein.

Ansprüche jeglicher Art, die aus Schäden durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung entstehen, sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Betreiber.

2.2. Allgemeine Sicherheitshinweise

- + Lassen Sie Kinder und Personen, die aufgrund ihrer körperlichen, geistigen oder motorischen Fähigkeiten nicht in der Lage sind das Gerät sicher zu bedienen, das Gerät nur unter Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- + Reparaturen dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult wurden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- + Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem durch den Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden. Andernfalls besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.
- + Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden.
- + Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- + Ziehen Sie nicht am Anschlusskabel und tragen Sie das Gerät nicht daran.
- + Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- + Geben Sie das Gerät nicht in die Spülmaschine.

2.3. Vor der Inbetriebnahme

- + Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. **Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb!**
- + Stellen Sie sicher, dass der Stecker und das Stromkabel keine Schäden aufweisen. Bemerken Sie einen Schaden, muss das Gerät vor der Inbetriebnahme eine Kontrolle durch einen Fachmann erfolgen. Nur so kann ein sicherer Betrieb zu gewährleistet werden.

2.4. Gefahrenquellen

⚠ VERBRENNUNGSGEFAHR

Der Schweißbalken des Vakuumierers wird sehr heiß. Fassen Sie ihn nicht an. Berühren Sie den Schweißbalken niemals, während das Gerät im Betrieb ist, um mögliche Verbrennungen zu vermeiden.

⚠ BRANDGEFAHR

Bei nicht sachgemäßer Verwendung des Vakuumierers besteht Brandgefahr. Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um Brandgefahr zu vermeiden:

- + Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbarem Material auf.
- + Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen, wie z. B. Strom, Brenner, beheizten Öfen, auf.

⚠ LEBENSGEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN STROM

Lebensgefahr durch elektrischen Strom!

Beim Kontakt von unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen besteht Lebensgefahr!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um eine Gefährdung durch elektrischen Strom zu vermeiden:

- + Im Falle einer Beschädigung der Anschlussleitung muss diese durch eine durch den Hersteller autorisierte Fachkraft installiert werden.
- + Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Stromkabel oder der -stecker beschädigt ist, das Gerät nicht ordnungsgemäß arbeitet oder fallengelassen wurde.

- + Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Vakuumierers. Bei Berührung spannungsführender Anschlüsse oder Veränderung des elektrischen und mechanischen Aufbaus besteht Stromschlaggefahr.
- + Berühren Sie das Gerät und den Netzstecker niemals mit nassen Händen.
- + Führen Sie keine Gegenstände in die Öffnungen des Vakuumierers ein. Bei Berührung Spannung führender Anschlüsse besteht Stromschlaggefahr.

3. Lebensmittelsicherheit

Mit Hilfe des Vakuumverpackens erhöhen Sie die Lebensdauer von Lebensmitteln. Beim Vakuumieren wird Luft aus den versiegelten Beuteln entfernt und eine Oxidation vermindert. 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

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

Sie 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, da dies vom Zustand der Lebensmittel am Tag der Verpackung abhängt.

i HINWEIS

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

Unbehandelte, gekühlt aufbewahrte Lebensmittel

Lebensmittel	Nicht vakuumiert	Vakuumiert
Rindfleisch	3 bis 4 Tage	8 bis 9 Tage
Geflügel	2 bis 3 Tage	6 bis 9 Tage
Fisch, ganz	1 bis 3 Tage	4 bis 5 Tage
Wild	2 bis 3 Tage	5 bis 7 Tage
Geschnetzeltes (Schwein)	4 bis 6 Tage	20 bis 25 Tage
Hart- und Halbhartkäse	15 bis 20 Tage	25 bis 60 Tage
Gemüse	1 bis 3 Tage	14 bis 20 Tage
Früchte	5 bis 7 Tage	14 bis 20 Tage

Gekochte und gekühlt aufbewahrte Lebensmittel

Lebensmittel	Nicht vakuumiert	Vakuumiert
Suppe, Püree, Teigwaren, Risotto	2 bis 3 Tage	8 bis 10 Tage
Gerolltes und gebratenes Fleisch	2 bis 3 Tage	8 bis 10 Tage
Nachspeisen mit Früchten	2 bis 3 Tage	8 bis 10 Tage
Nachspeisen mit Rahm	2 bis 3 Tage	8 bis 10 Tage

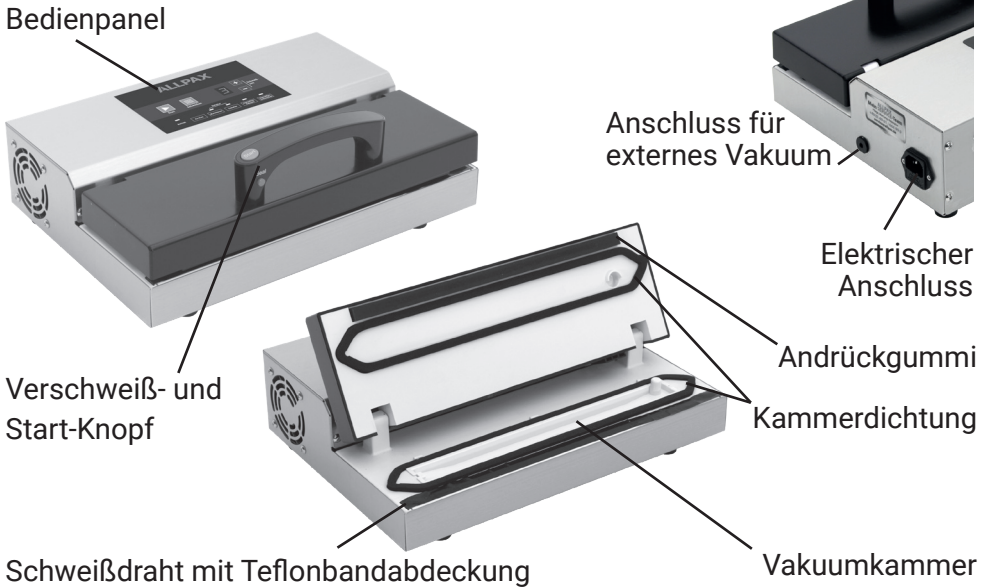
Tiefgekühlte Nahrungsmittel

Lebensmittel	Nicht vakuumiert	Vakuumiert
Fleisch	4 bis 6 Monate	15 bis 20 Monate
Fisch	3 bis 4 Monate	10 bis 12 Monate
Gemüse	8 bis 10 Monate	18 bis 24 Monate

Bei Zimmertemperatur aufbewahrte Nahrungsmittel

Lebensmittel	Nicht vakuumiert	Vakuumiert
Brot	1 bis 2 Tage	6 bis 8 Tage
Kekse	4 bis 6 Monate	12 Monate
Teigwaren	5 bis 6 Monate	12 Monate
Reis	5 bis 6 Monate	12 Monate
Mehl	4 bis 5 Monate	12 Monate
Gemahlener Kaffee	2 bis 3 Monate	12 Monate
Gefriergetrocknete	1 bis 2 Monate	12 Monate

4. Aufbau und Funktion



i HINWEIS

Entfernen Sie auf keinen Fall den Schweißdraht mit der Teflonbandabdeckung.

4.1. Lieferumfang

Im Lieferumfang des Allpax Vakuumiergeräts P 355 sind standardmäßig folgende Teile enthalten:

- + Vakuumiergerät Allpax P 355
- + 100 Vakuumbbeutel
- + Bedienungsanleitung

i HINWEIS

Bitte prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und sichtbare Schäden. Sollte etwas fehlen oder beschädigt sein, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

4.2. Bedienfeld

Die Bedienung des Allpax Vakuumiergeräts P 355 erfolgt über die Tasten auf dem Gerät oder am Griff.



Die Betriebsanzeige leuchtet, sobald der Netzstecker an eine Steckdose angeschlossen wurde und das Gerät einsatzbereit ist.



Die Taste An / Aus schaltet das Gerät ein und aus. Sie dient außerdem dazu, laufende Vorgänge zu beenden.



Das Drücken dieser Taste aktiviert das Marinierprogramm. Sie benötigen dazu geeignetes Zubehör, wie z. B. Vakuumbehälter oder Flaschenverschlüsse. Lebensmittel werden im Behälter optimal mariniert, indem abwechselnd Vakuum gezogen und Luft in den Behälter gelassen wird. Die Marinade wird gewissermaßen einmassiert.



Durch Drücken der Taste starten Sie den externen Absaugvorgang über den Saugadapter. Die Taste Zubehör wird nur bei Verwendung von externen Vakuumbehältern, Flaschenverschlüssen oder ähnlichem Zubehör verwendet. Sie aktiviert das Außenvakuum, der Absaugvorgang läuft über den Schlauch des Saugadapters und wird ohne einen nachfolgenden Schweißvorgang beendet. Der Heizdraht wird nicht erhitzt.



Drücken Sie Taste Manuelles Vakuum, wenn Sie druckempfindliche Waren wie z. B. Brot oder Früchte vakuumieren möchten.



Die Taste Manuelles Schweißen aktiviert einen reinen Schweißvorgang. Nutzen Sie ihn, um die Bodennaht bei Rollenware zu schweißen. Drücken Sie sie, wenn Sie einen laufenden Vakuumiervorgang vorzeitig beendet und den Beutel verschließen möchten.



Ein Drücken der grünen Start-Taste startet den automatischen Vakuumier- und Schweißvorgang. Der grüne Knopf am Griff des Vakuumierers hat dieselbe Funktion.



Ein Drücken der blauen Taste Schweißen startet den Schweißvorgang. Sie können so einen laufenden Vakuumvorgang vorzeitig beenden oder Beutel ohne einen vorhergegangenen Vakuumvorgang verschweißen. Der kleine blaue Knopf am Griff des Geräts hat dieselben Funktionen.



Die digitale Anzeige zeigt Ihnen den Fortschritt der Vakuumier- und Schweißvorgänge an. Während des Vakuumiervorgangs zeigt die Anzeige einen Countdown, der mit 9 beginnt und mit einer 0 endet, sobald der Vorgang beendet wurde. Während des Schweißvorgangs zeigt die Anzeige je nach Einstellung einen Wert zwischen 0 und 5 Sekunden an. Liegt ein Fehler vor, zeigt die digitale Anzeige ein E.



Mit diesen Tasten stellen Sie die gewünschte Dauer des Schweißvorgangs ein. Der Wert kann auf eine Dauer zwischen 0 und 9 Sekunden eingestellt werden. Die Standardzeit beträgt 3 oder 4 Sekunden.



Die Anzeigen über den Tasten Marinieren, Zubehör, Manuelles Vakuum und Manuelles Schweißen zeigen an, welches Programm gerade ausgewählt wurde.

5. Inbetriebnahme und Bedienung

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Inbetriebnahme und Bedienung Ihres Allpax Vakuumierers. Bitte beachten Sie die Hinweise, um Beschädigungen zu vermeiden.

5.1. Sicherheitshinweise

Überprüfen Sie das Gerät sowie das Stromkabel und den Netzstecker vor der Inbetriebnahme auf äußere sichtbare Beschädigungen. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.

Reinigen Sie vor und nach jedem Gebrauch sowohl Ihr Vakuumiergerät als auch alle mit den Lebensmitteln in Berührung kommende Zubehörteile. Achten Sie dabei auf eine gründliche Reinigung, ob Verunreinigungen der Lebensmittel zu verhindern. Genaue Anweisungen zur Reinigung des Geräts finden Sie im Kapitel Reinigung und Pflege.

5.2. Einsatzbereich

Mit Hilfe Ihres neuen Allpax Vakuumierers haben Sie die Möglichkeit, Lebensmittel sicher zu verpacken und damit ihre Haltbarkeit zu verlängern. Die Haltbarkeit vakuumverpackter Lebensmittel ist bis zu fünfmal so lang wie als solche in herkömmlichen Verpackungen.

- + Vorbereitung von Lebensmittel zum Sous-Vide-Garen
- + Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln
- + Vermeidung von Gefrierbrand
- + Schutz vor Schädlingen wie z. B. Lebensmittelmotten
- + Platzsparende Aufbewahrung
- + Hygienische Aufbewahrung von Sanitätsartikeln, wie Verbände oder Kompressen
- + Schutz des Inhalts vor Feuchtigkeit, wie z. B. Streichhölzer, Kleidung bei Campingausflügen

5.3. Tipps zur optimalen Vorbereitung

In diesem Abschnitt finden Sie nützliche Tipps rund um das Vakuumieren.

- + Verwenden Sie zum Vakuumieren ausschließlich goffierte Beutel. Die Struktur im inneren des Beutels unterstützt den Vakuuiervorgang, indem Luft an den Kanälen nach außen transportiert werden. Ein Vakuumieren ist mit glatten Beuteln nicht möglich.
- + Achten Sie darauf, dass das offene Ende des Beutels sauber und trocken ist.
- + Waschen Sie den Beutel gegebenenfalls nach dem Vakuumieren und Versiegeln kurz unter fließendem Wasser ab.
- + Drücken Sie schon vor dem Vakuuiervorgang möglichst viel Luft aus dem Beutel. Es entlastet die Vakuumpumpe und beschleunigt den Vorgang.
- + Legen Sie die Lebensmittel nebeneinander in den Beutel und stapeln sie sie möglichst nicht. Dies ist vor allem wichtig, wenn Sie die im Beutel eingeschweißten Lebensmittel Sous Vide garen möchten.
- + Möchten Sie flache Lebensmittel wie Burgerpatties, Pancakes oder Tortillas zur Aufbewahrung vakuumieren, legen Sie zwischen die Lebensmittel ein Wachs- oder Pergamentpapier. So können Sie später genau die Menge entnehmen, die Sie gerade benötigen.
- + 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 kurz in kochendes Wasser oder benutzen eine Mikrowelle bis das Gemüse gekocht aber noch knackig ist. Tauchen Sie das Gemüse dann sofort in eiskaltes Wasser um den Kochprozess zu stoppen. Trocknen Sie das Gemüse mit einem Tuch vorsichtig ab, 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.

5.4. Bedienung

Die Bedienung des Allpax Vakuumiergeräts P 355 erfolgt über die Tasten auf dem Gerät. Sie unterscheidet sich je nachdem, welche Art von Vakuumbbeutel oder -behälter Sie verwenden.

Das Gerät verfügt über eine besonders hohe Pumpleistung, die innerhalb von kürzester Zeit ein Vakuum von 97 % erzeugt. Sie können den automatisch Vakuumprozess jederzeit unterbrechen und einen vorzeitigen Schweißvorgang starten. Damit bietet Ihnen der Vakuumierer P 355 ein hohes Maß an Flexibilität und Zuverlässigkeit.

5.4.1. Vakuumbbeutel, Rollenware und wiederverschließbare Beutel

Sie können zum Vakuumieren mit dem Allpax Vakuumiergerät P 355 problemlos herkömmliche Vakuumbbeutel, Rollenware oder wiederverschließbare Beutel verwenden.

Vakuumbbeutel

1. Wählen Sie die für Ihr Gargut passende Beutelgröße und befüllen Sie ihn. Für eine leichte Handhabung sollte der Beutelüberstand ca. 4,5 cm betragen.
2. Platzieren Sie das offene Beutelende mittig zwischen den Kammerdichtungen und schließen Sie den Deckel des Geräts.
3. Drücken Sie die Taste Start oder den grünen Knopf am Griff des Vakuumierers.
4. Nehmen Sie den Beutel heraus und prüfen Sie die Versiegelung.

Rollenware

1. 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.
2. Platzieren Sie ein offenes Beutelende mittig zwischen den Kammerdichtungen und schließen Sie den Deckel des Geräts.

3. Drücken Sie die Taste Schweißen.
4. Nehmen Sie den Beutel heraus und prüfen Sie die Versiegelung.
5. Ist die Versiegelung fehlerfrei, füllen Sie das Gargut über das offene Beutelende ein.
6. Platzieren Sie das offene Beutelende mittig zwischen den Kammerdichtungen und schließen Sie den Deckel des Geräts.
7. Drücken Sie die Taste Start oder den grünen Knopf am Griff des Vakuumierers.
8. Nehmen Sie den Beutel heraus und prüfen Sie die Versiegelung.

i HINWEIS

Achten Sie darauf, dass die Länge des Beutels ein paar Zentimeter länger ist als das Produkt, das Sie vakuumieren möchten.

Möchten Sie den Beutel nach dem Aufschneiden ein weiteres Mal versiegeln, sollten Sie für die Länge des Beutels weitere 2 cm berechnen.

Wiederverschließbare Beutel

1. Füllen Sie das Gargut über das offene Beutelende in den Beutel.
2. Platzieren Sie das offene Beutelende mittig zwischen den Kammerdichtungen und schließen Sie den Deckel des Geräts.
3. Drücken Sie die Taste Start oder den grünen Knopf am Griff des Vakuumierers.
4. Nehmen Sie den Beutel heraus und prüfen Sie die Versiegelung.

i HINWEIS

Achten Sie darauf, dass wiederverschließbare Beutel von der offenen Unterseite befüllt und verschweißt werden. Die obere, bereits versiegelte Seite bleibt verschlossen und sollte erst vor der Herausnahme des Inhalts geöffnet werden.

5.4.2. Externes Vakuum mit Vakuumbehältern oder Flaschenverschlüssen

Mit Ihrem Allpax Vakuumierer P 355 können Sie externes Zubehör, wie Vakuumbehälter oder Flaschenverschlüsse verwenden.

Vakuumbehälter

1. Schließen Sie den Saugadapter für Vakuumbehälter an den Vakuumieranschluss für Behälter und Flaschenverschlüsse an.
2. Drehen Sie das Ventil des Deckels auf die Einstellung Vakuum.
3. Befestigen Sie den Saugadapter an dem Ventil Ihres Behälters und drücken Sie die Taste Zubehör.
4. Sobald die Luft aus dem Behälter gesaugt wurde, ist der Vakuumierprozess beendet. Schließen Sie das Ventil des Behälters.
5. Drehen Sie zum Öffnen des vakuumierten Behälters den Drehknopf, um wieder Luft in den Behälter zu lassen.

VORSICHT

Bitte beachten Sie die folgenden Hinweise, um Verletzungen oder andere Gesundheitsrisiken zu vermeiden:

- + Verwenden Sie nur Behälter, die für das Vakuumverpacken geeignet sind. Andere Behälter können unter dem Unterdruck implodieren.
- + Lassen Sie heiße Lebensmittel und Flüssigkeiten vor dem Vakuumieren abkühlen.
- + Frieren Sie den Vakuumbehälter nicht ein. Temperaturen zwischen -18°C und $+100^{\circ}\text{C}$ führen zur Beschädigung des Behälters.
- + Waschen Sie den Deckel des Vakuumbehälters per Hand. Der Behälter ist nur zur Reinigung in einem Geschirrspüler geeignet, wenn die Temperatur $+100^{\circ}\text{C}$ nicht übersteigt.
- + Verwenden Sie den Vakuumbehälter nicht in der Mikrowelle.
- + Benutzen Sie die Vakuumverpackung von Lebensmitteln nicht als Ersatz zum Einkochen.

+ Verderbliche Lebensmittel müssen auch nach dem Vakuumieren gekühlt oder eingefroren werden.

Flaschenverschlüsse

1. Stecken Sie Ihren Vakuum Flaschenverschluss in die Öffnung der Flasche. Zwischen der Unterkante des Verschlusses und der Flüssigkeit müssen mindestens 2,5 cm Luft sein.
2. Schließen Sie den Saugadapter für Vakuumbehälter an den Vakuumieranschluss für Behälter und Flaschenverschlüsse an.
3. Verbinden Sie den Vakuum Flaschenverschluss mit dem Vakuumiergerät und drücken Sie die Taste Zubehör.
4. Sobald die Luft aus der Flasche gesaugt wurde, ist der Vakuumierprozess beendet.
5. Ziehen Sie zum Öffnen der vakuumierten Flasche den Flaschenverschluss aus der Flasche.

5.4.3. Manuelle Bedienung

Sowohl der Vakuum- als auch der Schweißvorgang des Allpax Vakuumgeräts P 355 lassen sich manuell bedienen.

Manuelles Vakuum

Mit dem manuellen Vakuum können Sie die Dauer des Vakuumiervorgangs direkt beeinflussen und somit ein Teilvakuum in Beuteln erstellen. Diese Funktion ist besonders für druckempfindliche Lebensmittel wie Brot oder Tomaten optimal.

1. Platzieren Sie das offene Beutelende mittig zwischen den Kammerdichtungen und schließen Sie den Deckel des Geräts.
2. Drücken Sie die Taste manuelles Vakuum, um die Funktion auszuwählen.
3. Drücken Sie die grüne Starttaste am Bedienfeld oder am Griff des Geräts und halten Sie sie solange gedrückt, bis das gewünschte Vakuum erreicht ist.

4. Halten Sie den Deckel des Geräts fest verschlossen und drücken Sie die Taste Schweißen, um den Beutel zu versiegeln.

HINWEIS

- + Damit sich bei jedem Absaugvorgang im Behälter ein optimales Vakuum bildet, muss der Deckel angedrückt werden. Sie können dies entweder mit den Händen oder einem starken Gummi, wie z. B. einem Gummi für Weckgläser, tun.
- + Decken Sie fein gemahlene oder gekörnte Lebensmittel mit einem Papiertuch ab, damit sie nicht in das Vakuumgerät gelangen.

Manuelles Schweißen

Das manuelle Schweißen ist ideal, um mehrere Bodennähte hintereinander zu erstellen, beispielweise bei der Verwendung von Rollenware. Nach Start des Programms erstellt das Gerät bei jedem Schließen des Deckels eine Schweißnaht.

1. Stellen Sie mit Hilfe der Tasten + und – die gewünschte Schweißzeit ein.
2. Drücken Sie die Taste Manuelles Schweißen, um das Programm zu starten. Die LED über der Taste beginnt zu leuchten. Ist der Deckel geschlossen, zeigt das Display ein C. Ist der Deckel geöffnet, zeigt es blinkend die eingestellte Schweißzeit.
3. Platzieren Sie das offene Beutelende mittig zwischen den Kammerdichtungen
4. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie ihn leicht nach unten. Der Schweißvorgang startet. Das Display zeigt einen Countdown der eingestellten Schweißzeit. Sobald der Countdown beendet ist, wird kurz die Vakuumpumpe aktiviert, um eine optimale Schweißnaht zu erreichen. Anschließend wird die Kammer wieder belüftet.
5. Sobald der Vorgang beendet ist, ertönt ein Piepton. Öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie den Beutel.

6. Wiederholen Sie den Vorgang beliebig oft.
7. Beenden Sie das Programm durch Drücken der Taste An- / Aus.

i HINWEIS

Drücken Sie den Deckel während des Schweißvorgangs leicht nach unten. Auf diese Weise erhalten Sie eine optimale Naht.

5.4.4. Marinieren von Lebensmitteln

Mit Ihrem Allpax Vakuumierer P 355 können Sie Lebensmittel vor der Zubereitung marinieren. Sie haben dabei die Wahl zwischen zwei verschiedenen Marinierprogrammen:

1. Express – Dauer ca. 27 Minuten
2. Intensiv – Dauer ca. 15 Minuten

Während des Marinierprogramms durchläuft das Gerät zwei Zyklen: Aus dem Gerät wird abwechselnd Luft abgesaugt und wieder hinzugefügt. Dabei steht der Behälter je nach Programm für 4 Minuten (Express) oder 8 Minuten (Intensiv) unter maximalem Vakuum. Auf diese Weise wird die Marinade in kurzer Zeit optimal von den Lebensmitteln aufgenommen.

1. Befüllen Sie den Vakuumbehälter und schließen Sie ihn mit Hilfe des Saugadapters an Ihrem Vakuumierer an. Stellen Sie das Ventil des Behälters auf Offen.
2. Schalten Sie den Vakuumierer ein und wählen Sie mit Hilfe der Taste Marinieren das gewünschte Programm.

1 = Express
2 = Intensiv

3. Starten Sie das Marinierprogramm durch Drücken der Start-Taste und drücken Sie den Deckel des Vakuumbehälters leicht an.

Der Behälter wird vakuumiert.

Im Display des Geräts wird während des Vakuumiervorgangs ein Countdown von 1 bis 5 angezeigt. Nach Beendigung des Countdowns durchläuft das Gerät eine Entspannungsphase.

Es folgen zwei weitere Mariniervorgänge, bei denen sich Vakuum und Entspannung abwechseln.

Als letzte Phase folgt ein weiterer Vakuumiervorgang.

4. Sobald das Marinierprogramm beendet ist, ertönt ein Piepton.

 **TIPP**

Damit Sie den Behälter nicht bei jedem Vakuumiervorgang per Hand andrücken müssen, können Sie ihn mit Hilfe eines Gummibandes am Behälter fixieren.

6. Reinigung und Pflege

Reinigen Sie Ihren Vakuumierer vor und nach jedem Gebrauch von Rückständen und anderen Verschmutzungen. So verhindern Sie die mögliche Verbreitung von Keimen und verlängern außerdem die Lebensdauer Ihres Geräts.

 **VORSICHT**

Bitte beachten Sie bei der Reinigung des Vakuumierers die folgenden Sicherheitshinweise:

- + Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- + Der Schweißbalken des Vakuumierers wird während des Schweißvorgangs sehr heiß. Achten Sie darauf, dass das Gerät vollständig

- + abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- + Reinigen Sie das Gerät sobald es nach der Verwendung abgekühlt ist. Warten Sie mit der Reinigung zu lang, wird diese unnötig erschwert und das Gerät könnte beschädigt werden.
- + Achten Sie bei der Reinigung darauf, dass keine Flüssigkeit durch die Vakuumpumpe in das Gerät gelangt. Andernfalls können die elektrischen Bauteile beschädigt werden.
- + Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- + Reinigen Sie das Gerät nicht in der Spülmaschine.
- + Benutzen Sie zur Reinigung ausschließlich milde Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine Lösungsmittel oder scheuernden Reiniger.

Für eine schonende, aber gründliche Reinigung gehen Sie bitte wie folgt vor:

- + Wischen Sie die Außenseite des Vakuuierers mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie dazu eine milde, nicht scheuernde Seifenlösung.
- + Entfernen Sie die Essensreste und Flüssigkeiten von der Innenseite des Vakuuierers mit Küchenpapier.
- + Zur einfachen Reinigung der Kammerdichtung können Sie diese aus dem Gerät herausnehmen. Waschen Sie sie in warmem Seifenwasser und achten Sie darauf, sie sorgfältig zu trocknen, bevor sie sie wieder einbauen.

7. Fehlerbehebung

Nachfolgend erhalten Sie wichtige Hinweise zur Identifizierung und Behebung möglicher Störungen.

VORSICHT

- + Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von entsprechend geschulten Fachleuten durchgeführt werden.
- + Unsachgemäß durchgeführte Reparaturen können Schäden am Gerät und erhebliche Gefahren für den Benutzer verursachen.

Das Gerät lässt sich nicht einschalten.

Ursachen	Lösungen
Der Netzstecker wurde nicht richtig eingesteckt.	Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß angeschlossen wurde.
Das Stromkabel oder der Stecker sind defekt.	Prüfen Sie das Stromkabel auf Beschädigungen. Stecken Sie das Netzkabel nicht wieder in die Steckdose! Das defekte Bauteil darf ausschließlich durch geschultes Fachpersonal ausgetauscht werden. Senden Sie das Gerät ggf. ein.
Die Steckdose ist defekt.	Lassen Sie die Steckdose umgehend von geschultem Fachpersonal überprüfen und gegebenenfalls reparieren.

Das Gerät erzeugt keinen Unterdruck mehr.

Ursachen	Lösungen
Die Dichtung ist verschmutzt.	Ziehen Sie die Dichtung vorsichtig aus dem Gerät und reinigen Sie sie in lauwarmem Seifenwasser.
Die Dichtung sitzt nicht einwandfrei.	Prüfen Sie den Sitz der Dichtung und korrigieren Sie ihn gegebenenfalls.
Die Magnetventile des Ansaugsystems sind verschmutzt.	Die Magnetventile müssen gereinigt werden. Bitte melden Sie sich bei unserem Kundenservice, um eine Anleitung für die Reinigung zu erhalten.

Das Gerät erzeugt kein komplettes Vakuum im Beutel.

Ursachen	Lösungen
Der Beutel liegt nicht korrekt im Gerät.	Stellen Sie sicher, dass die offene Seite des Beutels faltenfrei über der Schweißseite innerhalb der Kammer liegt.
Es wurde kein goffrierter Beutel verwendet.	Verwenden Sie goffrierte Beutel mit Struktur.
Bei der Verwendung von Rollenware wurde eine der Seiten undicht versiegelt.	Stellen Sie sicher, dass beide Enden des Beutels dicht versiegelt wurden.
Beutel oder Gerät sind verschmutzt.	Stellen Sie sicher, dass Beutel und Gerät sauber, trocken und staubfrei sind.
Es befinden sich Staub oder Flüssigkeit im Ansaugsystem.	Die Magnetventile müssen gereinigt werden. Bitte melden Sie sich bei unserem Kundenservice, um eine Anleitung für die Reinigung zu erhalten.

Das Gerät erzeugt kein komplettes Vakuum in Vakuumbehältern.	
Ursachen	Lösungen
Der Zubehörschlauch ist nicht korrekt angeschlossen.	Stellen Sie sicher, dass der Schlauch vollständig im Deckel des Behälters und im Anschluss des Gerätes eingesteckt ist.
Das Ventil des Behälters ist auf Offen eingestellt.	Vergewissern Sie sich, dass der Behälterdeckel auf Vakuumieren eingestellt ist.
Der Behälter ist zu voll.	Lassen Sie ausreichend Platz zwischen Ware und Deckel des Behälters. Der Behälter sollte etwa zu 2/3 gefüllt sein.
Deckel, Ventil oder der Behälter sind beschädigt und schließen nicht mehr luftdicht.	Prüfen Sie sorgfältig ob Deckel, das Ventil oder der Behälter beschädigt sind und tauschen Sie defekte Teile aus.
Durch Verschleiß oder unsachgemäße Handhabung haben sich Haarrisse in der Wand des Behälters gebildet.	Ein defekter Behälter darf nicht mehr zum Vakuumieren genutzt werden, da er implodieren kann. Ersetzen Sie ihn.
Das Ventil des Behälters sitzt nicht richtig.	Drehen Sie am Ventil des Behälterdeckels und prüfen Sie, ob dieser fest und sicher sitzt.
Das Ventil des Behälters ist verschmutzt.	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.

Das Gerät erzeugt kein komplettes Vakuum in Vakuumbehältern.

Ursachen	Lösungen
Es befinden sich Staub oder Flüssigkeit im Ansaugsystem.	Die Magnetventile müssen gereinigt werden. Bitte melden Sie sich bei unserem Kundenservice, um eine Anleitung für die Reinigung zu erhalten.

Der Schweißvorgang wird nicht gestartet.

Ursachen	Lösungen
Es befinden sich Staub oder Flüssigkeit im Ansaugsystem.	Die Magnetventile müssen gereinigt werden. Bitte melden Sie sich bei unserem Kundenservice, um eine Anleitung für die Reinigung zu erhalten.

Die Vakuumbbeutel ziehen nach dem Versiegeln Luft und blähen sich auf.

Ursachen	Lösungen
Die Schweißnähte sind nicht dicht.	Kontrollieren Sie alle Schweißnähte auf Durchgängigkeit und Unregelmäßigkeiten und schweißen Sie ggf. erneut.
Der Beutel wurde beschädigt.	Kontrollieren Sie den Beutel auf Löcher, undichte Schweißnähte oder andere Unregelmäßigkeiten. Wiederholen Sie gegebenenfalls den Vakuumier- und Schweißvorgang oder ersetzen Sie den Beutel.
Der Beutelinhalt verströmt Gase, z. B. Kohl.	Blanchieren Sie gasende Lebensmittel vor dem Vakuumieren und frieren Sie sie anschließend ein.
Der Beutelinhalt beginnt zu verderben.	Entsorgen Sie den Beutel samt Inhalt.

Das Display zeigt die Fehlermeldung E.

Ursachen	Lösungen
Das Gerät ist überhitzt.	Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät für etwa 20 Minuten abkühlen bevor Sie es wieder anschließen und einschalten. Kontrollieren Sie dann die eingestellte Schweißzeit und passen Sie diese ggf. an.

Sollten Sie dennoch etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit sein, rufen Sie uns einfach an oder schreiben uns eine E-Mail. Zusammen finden wir eine Lösung.

**Telefon: 0800 0010064 (kostenlos aus Deutschland)
oder +49 4961 664990**

E-Mail: service@allpax.de

8. Entsorgung und CE-Richtlinien



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



Dieses Gerät entspricht den EU-Richtlinien zur elektromagnetischen EU-Richtlinien zur elektromagnetischen Verträglichkeit (EMV) 2014/20/EU einschließlich Änderungen sowie der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU einschließlich Änderungen.

9. Technische Daten

Vakuumerzeugung	In Vakuumbeuteln mit Struktur, Behältern, Gefäßen
Betriebsarten	Vollautomatisch, Manuell, Reines Vakuum (für Behälter)
Breite Schweißbalken	310 mm
Schweißnaht	5 mm
Maximale Beutelbreite	310 mm
Schweißbalken	Anpressleiste mit Struktur, Feuchtigkeit wird nach außen gepresst
Pumpe	Vakuumpumpe Dual, 700 W
Luftwiedereintritt	Elektronisch gesteuertes Elektroventil
Kontrollanzeige	Digitale LED-Anzeige
Pumpenleistung	1.200 L/h
Unterdruck	– 965 mBar / 97 %
Spannung	220–240 V ~50Hz
Leistung	Maximal 700 Watt
Material Gehäuse	Edelstahl + ABS-Kunststoff mit Pulverbeschichtung
Automatischer Schweißvorgang	einstellbar in 2 Stufen, je nach Umgebungstemperatur / Feuchtigkeit
Abmessungen (B + T + H)	390 × 275 × 150 mm
Gewicht	6,0 kg

10. Garantie und Gewährleistung

Näheres zur Gewährleistung finden Sie in den Allgemeinen Geschäftsbedingungen unter www.allpax.de/allgemeine_geschaeftsbedingungen.

ALLPAX

Allpax GmbH & Co. KG

Zur Seeschleuse 14

26871 Papenburg

www.allpax.de