

# ALLPAX

Vakuummiergeräte  
**V30 · V40 · V45**



Bedienungsanleitung

## **Vorwort**

Liebe Kundin, lieber Kunde,

mit dem Kauf eines der Vakuumiergeräte der Allpax V-Serie haben Sie ein besonders leistungsstarkes Vakuumsystem erworben, das genau auf Ihre Anforderungen ausgelegt ist.

Mit Hilfe des Vakuumierers 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

<b>Vorwort</b> . . . . .	<b>2</b>
<b>1. Allgemeines</b> . . . . .	<b>4</b>
1.1. Informationen zu dieser Anleitung . . . . .	4
1.2. Warnhinweise . . . . .	5
1.3. Haftungsbeschränkung . . . . .	6
<b>2. Sicherheit</b> . . . . .	<b>6</b>
2.1. Bestimmungsmäßige Verwendung . . . . .	7
2.2. Allgemeine Sicherheitshinweise . . . . .	8
2.3. Vor der Inbetriebnahme . . . . .	8
2.4. Gefahrenquellen . . . . .	9
<b>3. Lebensmittelsicherheit</b> . . . . .	<b>10</b>
<b>4. Aufbau und Funktion</b> . . . . .	<b>13</b>
4.1. Lieferumfang . . . . .	13
4.2. Display . . . . .	14
4.3. Bedientasten . . . . .	15
<b>5. Inbetriebnahme und Bedienung</b> . . . . .	<b>15</b>
5.1. Sicherheitshinweise . . . . .	15
5.2. Einsatzbereich . . . . .	16
5.3. Tipps zur optimalen Vorbereitung. . . . .	17
5.4. Bedienung . . . . .	19
<b>6. Reinigung und Pflege</b> . . . . .	<b>20</b>
<b>7. Fehlerbehebung</b> . . . . .	<b>22</b>
<b>8. Entsorgung und CE-Richtlinien</b> . . . . .	<b>25</b>
<b>9. Technische Daten</b> . . . . .	<b>26</b>
<b>10. Garantie und Gewährleistung</b> . . . . .	<b>29</b>
<b>Notizen</b> . . . . .	<b>30</b>

# **1. Allgemeines**

## **1.1. Informationen zu dieser Anleitung**

Diese Bedienungsanleitung enthält Informationen über die Allpax Vakuu-  
miergeräte V 30, V 40 und V 45.

Sie 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 Vakuu-  
mierer in Betrieb nimmt, bedient, reinigt oder Störungen behebt. Bitte be-  
wahren 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
- entstanden sind.

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**

Die Vakuumiergeräte V 30, V 40 und V 45 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. Bemerkten 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**

Verpacken 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**

<b>Lebensmittel</b>	<b>Nicht vakuumiert</b>	<b>Vakuumiert</b>
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**

<b>Lebensmittel</b>	<b>Nicht vakuumiert</b>	<b>Vakuumiert</b>
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

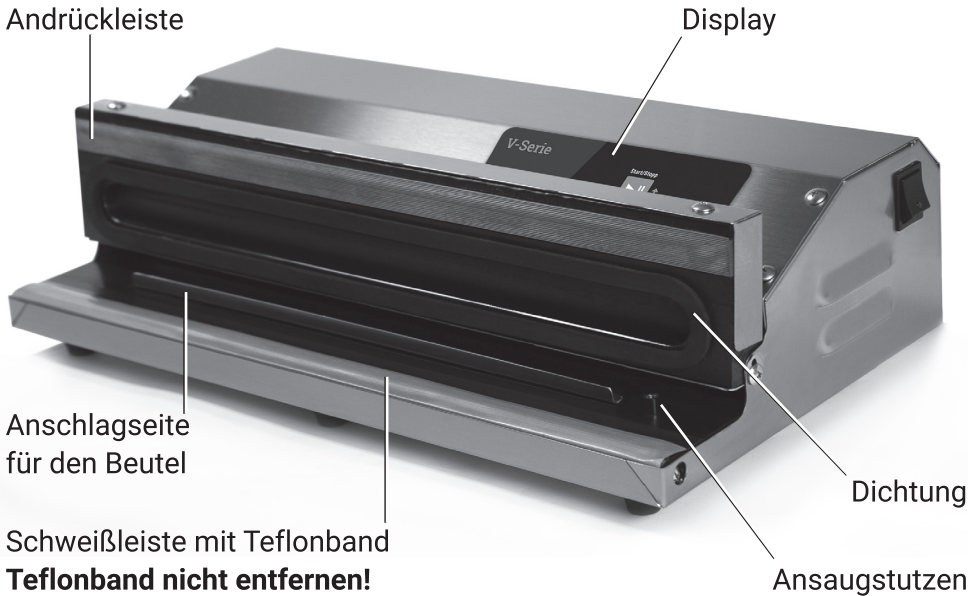
**Tiefgekühlte Nahrungsmittel**

<b>Lebensmittel</b>	<b>Nicht vakuumiert</b>	<b>Vakuumiert</b>
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**

<b>Lebensmittel</b>	<b>Nicht vakuumiert</b>	<b>Vakuumiert</b>
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



### 4.1. Lieferumfang

Im Lieferumfang der Allpax Vakuuier V 30, V 40 und V 45 sind standardmäßig folgende Teile enthalten:

- + Vakuuiergerät V 30, V 40 oder V 45
- + 100 Vakuubeutel
- + 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. Display

Im Display des Vakuuiergeräts können Sie den eingestellten Vakuumprozess und die Dauer des Schweißvorgangs ablesen. Änderungen der Einstellungen können vorgenommen werden, wenn die Anzeige blinkt.

### Vakuump Prozess

Der aktuell eingestellte Vakuumprozess wird Ihnen im Display mit Hilfe von ein bis drei Balken angezeigt:



#### **Manueller Vakuumprozess**

Der Vakuumprozess läuft, bis Sie die Schweißen-Taste drücken oder das Vakuumieren mit Hilfe der Start / Stopp-Taste unterbrechen. Die Schweißzeit entspricht dem eingestellten Wert.



#### **Automatischer Vakuumprozess – kurz**

Der Vakuumprozess läuft für 15 Sekunden. Die Schweißzeit entspricht dem eingestellten Wert.



#### **Automatischer Vakuumprozess – lang**

Der Vakuumprozess läuft für 28 Sekunden. Die Schweißzeit entspricht dem eingestellten Wert.



#### **Schweißvorgang**

Der Schweißvorgang wird je nach Vakuumprozess manuell oder automatisch gestartet.

**i HINWEIS**

Um die aktuelle eingestellte Schweißzeit abzulesen, drücken Sie einmal die Schweißen-Taste. Das Display beginnt zu blinken und zeigt Ihnen zunächst den eingestellten Vakuumprozess. Nach etwa fünf Sekunden wechselt die Anzeige zur Schweißzeit.



Das Display zeigt die eingestellte Schweißzeit zwischen 0,5 und 9 Sekunden an. Ein Punkt hinter der Ziffer symbolisiert eine halbe Sekunde. Die hier eingestellte Schweißzeit beträgt also 3,5 Sekunden.

**4.3. Bedientasten**

Die Vakuumiergeräte der Allpax V-Serie sind mit jeweils zwei Knöpfen zur Bedienung ausgestattet. Die Knöpfe haben eine Doppelfunktion, sie dienen sowohl zur Aktivierung von Vakuumier- und Schweißvorgang als auch zur Funktionsauswahl und Änderung der eingestellten Werte.

Eine genaue Beschreibung der Tastenfunktionen finden Sie im Abschnitt Bedienung.

**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.

Die Geräte verfügen über eine besonders hohe Pumpleistung, die innerhalb von kürzester Zeit ein Vakuum von 87 % erzeugen. Die Geräte aus elegantem Edelstahl können sowohl automatisch als auch manuell betrieben werden und bieten Ihnen so ein hohes Maß an Flexibilität und Zuverlässigkeit.



### **5.3. Tipps zur optimalen Vorbereitung**

#### **Vorbereitungshinweise**

- + Verwenden Sie zum Vakuumieren ausschließlich goffierte Beutel. Die Struktur im inneren des Beutels unterstützt den Vakuumiervorgang, 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 Vakuumiervorgang 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.

### **Verwendung von Vakuumbuteln**

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 Beutelsende mittig zwischen den Kammerdichtungen und schließen Sie den Deckel des Geräts.
3. Drücken Sie die Start- / Stopp-Taste.
4. Nehmen Sie den Beutel heraus und prüfen Sie die Versiegelung

### **Verwendung von 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 Start- / Stopp-Taste.
4. Nehmen Sie den Beutel heraus und prüfen Sie die Versiegelung.

### **HINWEIS**

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

### **Verwendung von wiederverschließbaren Beuteln**

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 Start- / Stopp-Taste.

**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. Bedienung**

Die Bedienung der Allpax Vakuumiergeräte der V-Serie erfolgt über die beiden Tasten neben dem Display.



Starten Sie den Arbeitsvorgang mit Hilfe der Start- / Stopp-Taste.

Blinkt die Anzeige im Display erhöhen Sie mit dieser Taste den dargestellten Wert der jeweiligen Einstellung ein.



Mit der Schweißen-Taste starten Sie den Schweißvorgang. Blinkt die Anzeige im Display verringern Sie den dargestellten Wert der jeweiligen Einstellungen.

1. Schalten Sie das Gerät mit Hilfe des Hauptschalters an der rechten Seite ein.
2. Stellen Sie den gewünschten Vakuumprozess ein. Drücken Sie dazu kurz auf die Schweißen-Taste, die Anzeige im Display beginnt zu blinken. Stellen Sie mit Hilfe der Start- / Stopp-Taste einen höheren Wert ein, verringern Sie den Wert mit der Schweißen-Taste. Nach etwa fünf Sekunden ohne Eingabe wechselt die Anzeige im Display zur Schweißzeit. Haben Sie alle gewünschten Änderungen vorgenommen, warten Sie bis die Anzeige wieder zum Vakuumprozess wechselt und aufhört zu blinken. Das Gerät ist jetzt einsatzbereit.

3. Zur Einstellung der Schweißzeit warten Sie kurz, bis im Display eine blinkende Ziffer erscheint. Sie können die Zeit ebenso durch Drücken der Start- / Stopp- oder Schweißstaste anpassen. Sobald Sie die gewünscht Zeit eingestellt haben, warten Sie bis die Anzeige aufhört zu blinken. Das Gerät ist jetzt einsatzbereit.
4. Platzieren Sie ein offenes Beutelende mittig zwischen den Kammerdichtungen und schließen Sie den Deckel des Geräts.
5. Drücken Sie die Start- / Stopp-Taste und drücken Sie den Deckel kurz an. Der Vakuumprozess beginnt.

## **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.

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

- + Wischen Sie die Außenseite des Vakuumierers mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie dazu eine milde, nicht scheuernde Seifenlösung.
- + Entfernen Sie die Essensreste und Flüssigkeiten von der Innenseite des Vakuumierers 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.

** 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 die Reinigung 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.
- + Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen nicht durch Kratzen mit harten Gegenständen.
- + Trocknen Sie den Vakuumierer sorgfältig ab, bevor Sie es wiederverwenden.

## 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.**

<b>Ursachen</b>	<b>Lösungen</b>
Der Netzstecker wurde nicht eingesteckt.	Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß angeschlossen wurde.
Das Stromkabel oder der Stecker sind defekt.	Prüfen Sie das Stromkabel auf Beschädigungen und senden Sie das Gerät ggf. ein.

#### **Das Gerät erzeugt keinen Unterdruck mehr.**

<b>Ursachen</b>	<b>Lösungen</b>
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 Dichtung ist beschädigt.	Ersetzen Sie die Dichtung.
Die Pumpe ist verschmutzt.	Schicken Sie das Gerät zur Reinigung ein.

**Das Gerät erzeugt kein komplettes Vakuum im Beutel.**

<b>Ursachen</b>	<b>Lösungen</b>
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.

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

<b>Ursachen</b>	<b>Lösungen</b>
Die Schweißnähte sind nicht dicht.	Kontrollieren Sie alle Schweißnähte auf Durchgängigkeit und Unregelmäßigkeiten und schweißen ggf. erneut.
Der Beutel wurde beschädigt.	Entfernen Sie spitze Gegenstände oder nutzen Sie ein Lachsbrett und tauschen Sie den Beutel aus.
Der Beutelinhalt verströmt Gase, z. B. Kohl.	Frieren Sie das Lebensmittel vor dem Vakuumieren ein oder blanchieren Sie es.
Der Beutelinhalt beginnt zu verderben.	Entsorgen Sie den Beutelinhalt.

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](mailto: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

<b>Vakuuierer V 30</b>	
Vakuumerzeugung	In Vakuumbeuteln mit Struktur
Betriebsarten	Automatisch, manuell
Breite Schweißbalken	350 mm
Schweißnaht	1 × 5 mm XL Spezial Breitnaht
Maximale Beutelbreite	300 mm
Schweißbalken	Anpressleiste mit Struktur, Feuchtigkeit wird nach außen gepresst
Pumpe	Wartungsfreie Vakuumpumpe
Timer	3 Stufen: Stufe 1 (manuell), Stufe 2 (15 Sek.), Stufe 3 (28 Sek.)
Luftwiedereintritt	Elektronisch gesteuertes Elektroventil
Kontrollanzeige	Digitale LCD-Anzeige
Pumpenleistung	1.200 L/h
Unterdruck	-133 mBar / 87 %
Spannung	230 V, 50 Hz
Leistung	Maximal 250 W
Gehäuse	Rostfreier Edelstahl
Automatischer Schweißvorgang	Elektronisch in 9 Stufen einstellbar, je nach Folienstärke
Abmessungen (B + T + H)	370 + 260 × 130 mm
Gewicht	9,99 kg

<b>Vakuuierer V 40</b>	
Vakuumerzeugung	In Vakuumbeuteln mit Struktur
Betriebsarten	Automatisch, manuell
Breite Schweißbalken	450 mm
Schweißnaht	1 × 5 mm XL Spezial Breitnaht
Maximale Beutelbreite	400 mm
Schweißbalken	Anpressleiste mit Struktur, Feuchtigkeit wird nach außen gepresst
Pumpe	Wartungsfreie Vakuumpumpe
Timer	3 Stufen: Stufe 1 (manuell), Stufe 2 (15 Sek.), Stufe 3 (28 Sek.)
Luftwiedereintritt	Elektronisch gesteuertes Elektroventil
Kontrollanzeige	Digitale LCD-Anzeige
Pumpenleistung	Leistung 1200 Liter/h
Unterdruck	-133 mBar / 87 %
Spannung	230 V, 50 Hz
Leistung	Maximal 250 W
Gehäuse	Rostfreier Edelstahl
Automatischer Schweißvorgang	Elektronisch in 9 Stufen einstellbar, je nach Folienstärke
Abmessungen (B + T + H)	470 × 240 × 130 mm
Gewicht	9,99 kg

<b>Vakuuierer V 45</b>	
Vakuumerzeugung	In Vakuumbeuteln mit Struktur
Betriebsarten	Halbautomatisch, manuell
Breite Schweißbalken	500 mm
Schweißnaht	1 × 5 mm XL Spezial Breitnaht
Maximale Beutelbreite	450 mm
Schweißbalken	Anpressleiste mit Struktur, Feuchtigkeit wird nach außen gepresst
Pumpe	Wartungsfreie Vakuumpumpe
Timer	3 Stufen: Stufe 1 (manuell), Stufe 2 (15 Sek.), Stufe 3 (28 Sek.)
Luftwiedereintritt	Elektronisch gesteuertes Elektroventil
Kontrollanzeige	Digitale LCD-Anzeige
Pumpenleistung	2400 Liter/h
Unterdruck	-133 mBar / 87 %
Spannung	230 V, 50 Hz
Leistung	Maximal 250 W
Gehäuse	Rostfreier Edelstahl
Automatischer Schweißvorgang	Elektronisch in 9 Stufen einstellbar, je nach Folienstärke
Abmessungen (B + T + H)	520 × 240 × 130 mm
Gewicht	11,48 kg

## **10. Garantie und Gewährleistung**

Näheres zur Gewährleistung finden Sie in den Allgemeinen Geschäftsbedingungen unter **[www.allpax.de/allgemeine\\_geschaeftsbedingungen](http://www.allpax.de/allgemeine_geschaeftsbedingungen)**.





**ALLPAX**

**Allpax GmbH & Co. KG**

Zur Seeschleuse 14

26871 Papenburg

**[www.allpax.de](http://www.allpax.de)**