

ALLPAX

G E R M A N Y

Vakuumiergerät PT-P250

Bedienungsanleitung



Mit dem Modell **ALLPAX P-250** haben Sie eines der leistungsfähigsten Vakuumpackungssysteme erworben. Ihren Haushalt oder Ihre gewerbliche Küche wird sie revolutionieren.

Sehr schnelle Absaugung durch leistungsfähige Doppelkolben-Vakuumpumpe: ca. **93% Vakuum !**

Automatische Deckelarretierung – kein bzw. nur kurzes Andrücken erforderlich.

Besonders große Vakuumkammer mit einem Volumen von ca. 100 ml – genug Fassungsvermögen, um Flüssigkeiten bei versehentlichem Ansaugen aus dem Vakuumbbeutel aufzunehmen.

Marinierprogramm – hier stehen zwei Programme zur Verfügung. Perfektes und schnelles marinieren mit ALLPAX-Vakuumbehälter.

PULSE – Mittels dieser Taste steuern Sie manuell die Vakuumpumpe. Somit ist gewährleistet, dass Sie das von Ihnen gewünschte Vakuum im Beutel genau steuern können. – Kein „Nachlaufen“ der Pumpe während des Versiegeln und somit keine Veränderung des Vakuums im Beutel.

Siegelzeit ist jederzeit in 5 Stufen veränderbar – **Durch Drücken** der Taste „**Seal**“ kann sofort der Siegelprozess eingeleitet werden – **Vorratsbehälter** für 2 Rollen 20 + 28/30 cm – **Eingebautes Sicherheitsmesser** für ein passgenaues Abschneiden der Rollenware – **Kein Aufheizen** des Schweißdrahtes, wenn Behälter evakuiert werden – **Fach** für Absaugschlauch im Gehäuse – **Lüftungsgebläse** – Leicht zu reinigen.

Mit Hilfe des Vakuumpumpers können Sie Lebensmittel länger lagern und frisch halten. Die Vakuumpumpe erzeugt ein zuverlässiges Vakuum von ca. 93%, dadurch sind die Lebensmittel drei bis fünfmal solange 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 Vakuumpumper genutzt werden, Haushaltsgegenstände, Andenken, Kleinteile und Jagdutensilien ordentlich und sicher aufzubewahren. Sie werden bald feststellen, wie vielseitig und praktisch Ihr Allpax Vakuumpumpergerät 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.

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.

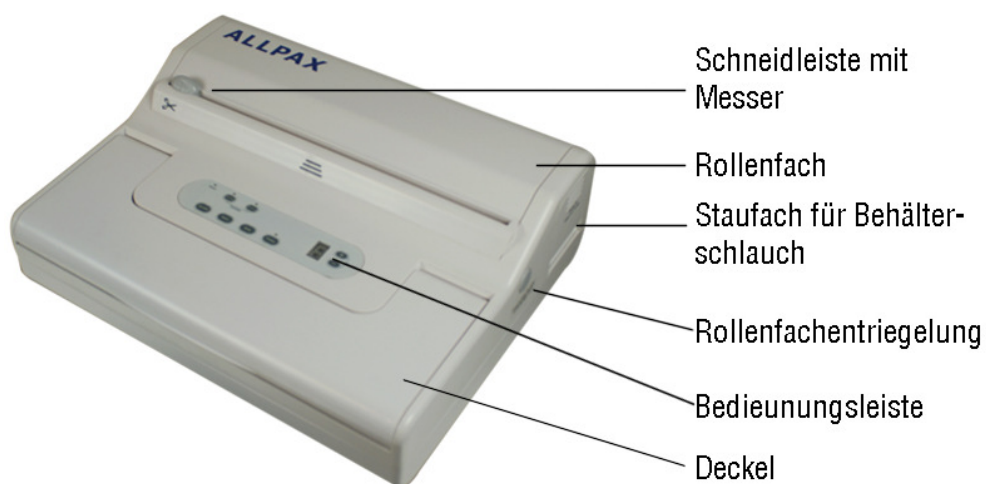
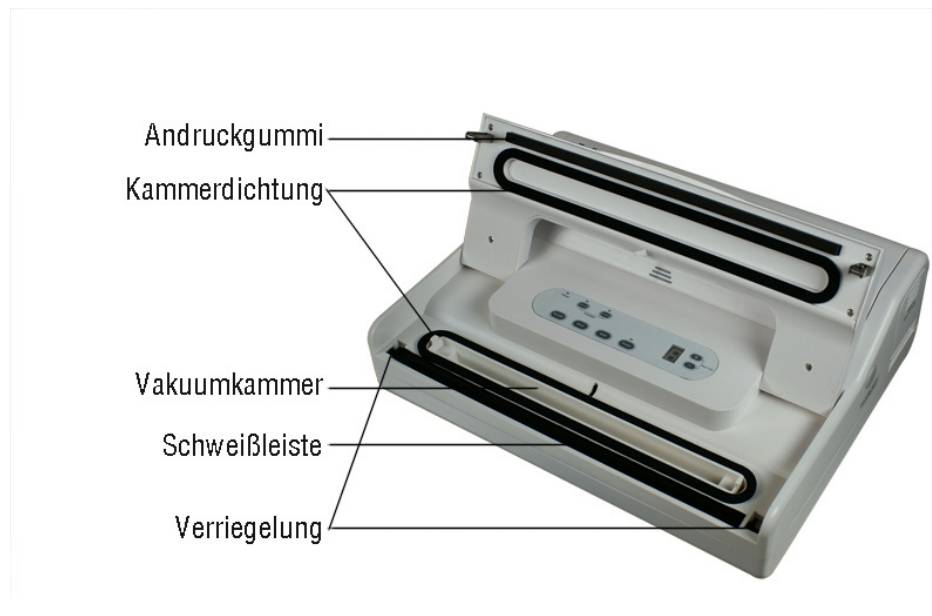
Die Verpackung unter Vakuum kann bereits begonnene Verderbnis-Prozesse nicht umkehren. Es ist nur möglich den Qualitätsverlust zu verlangsamen. Es ist schwierig vorherzusagen, wie lange Nahrung ihre Qualität und Aussehen behält, weil es vom Zustand der Lebensmittel am Tag der Verpackung abhängt.

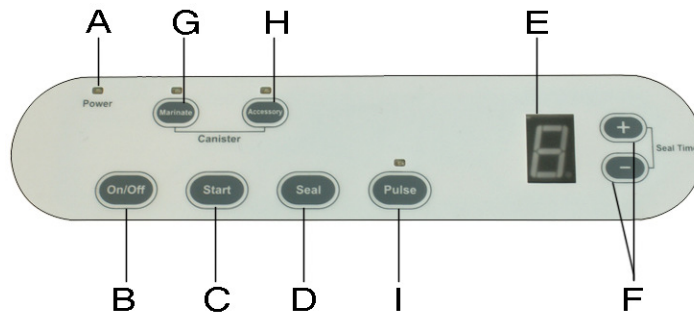
Hinweis: Verpackung unter Vakuum ist kein Ersatz für Kühlung oder Einfrieren. Alle verderblichen Lebensmittel die Kühlung benötigen müssen auch vakuumverpackt gekühlt bzw. eingefroren werden.

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.

Ausstattung





A. Betriebsanzeige (Power)

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

B. An-/Ausschalter (On/Off)

Wenn das Gerät einsatzbereit ist, drücken Sie den An-/Ausschalter. Die Schweißzeit wird angezeigt, der Lüfter läuft und das Gerät ist bereit zum Vakuumieren. Mit Hilfe dieses Schalters können Funktionen unterbrochen werden. Wenn Sie das Vakuumiergerät nicht benutzen möchten, schalten Sie es mit der ON/OFF Taste aus und ziehen den Netzstecker.

C. Auto-Vakuum-Schalter (Start)

Durch Drücken der "Start"-Taste lösen Sie den automatischen Vakuumier- und Verschweißvorgang aus.

D. Verschweiß-Taste (Seal)

1. Drücken Sie die "Seal"-Taste wenn Sie den Verschließvorgang früher starten möchten. Dadurch können Sie das Zerdrücken von empfindlichen Gütern vermeiden.

2. Wenn Sie mit der Rolle arbeiten, schweißen Sie damit die Bodennaht.

E. Digitale Anzeige:

1. Zeigt den Fortschritt der Vakuumerzeugung an. Der Wert wird von "9" bis "0" herunter gezählt. Bei "0" ist der Absaugvorgang beendet.

2. Zeigt die Verschweiß-Zeit an; diese kann von 0 Sekunden bis 5 Sekunden eingestellt werden. Es gibt eine Speicherfunktion für die Verschweißdauer.

3. Wenn das Display "E" anzeigt ist das Gerät im Fehlermodus.

F. Einstellen der Verschweißdauer ("+", "-")

Einfache Einstellung der Verschweißdauer. Stellen Sie den Wert auf "0" um den Versiegelungsvorgang auszuschalten, Einstellung der Standardschweißzeit ist die Stufe „3 oder 4“.

G. Marinier-Modus (Marinate)

Im Marinierprogramm wird Fleisch im Behälter in kurzer Zeit optimal mariniert. Es wird abwechselnd Vakuum gezogen und Luft wieder eingelassen, dadurch wird die Marinade praktisch einmassiert.

H. Außenvakuum-Schalter "Zubehör (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.

I. Impuls-Modus (Pulse)

Mit dieser Taste können Sie druckempfindliche Waren verpacken, z.B. Brot. Die Pumpe läuft nur, wenn Sie die Taste drücken. Wenn das gewünschte Vakuum erreicht ist, verschließen Sie mit „Seal“ den Beutel.

Technische Daten

Stromversorgung:	220-240V ~50Hz / 200 Watt
Unterdruck:	-931mbar (entspricht ca. 93% Vacuum)
Maximale Beutelbreite:	310mm
Pumpe:	selbtschmierende Doppelkolbenpumpe
Siegelnahtbreite:	3mm Sicherheitsnaht
Abmessungen:	400x320x138mm
Gehäuse / Material:	schlagf. ABS-Kunststoff
Gewicht:	3.9Kg

Sicherheit

Beachten Sie bitte folgende Hinweise zu Ihrer eigenen Sicherheit:

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig vor der ersten Verwendung.
- 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.

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.
- Sie erhalten einen für die Vakuumbkammer passenden Behälter mit einem Volumen von etwa 100 ml. Das Entfernen von evtl. aus dem Vakuumbbeutel ausgetretenen Flüssigkeiten wird dadurch sehr erleichtert.
- Das große Kammervolumen verhindert weitgehend das Eindringen von versehentlich angesaugten Flüssigkeiten in das Vacuumbsystem / Pumpe.

Das richtige Zubehör

Ein gutes Vakuumbergebnis erreichen Sie nur mit passenden Vakuumbbeuteln, sogenannte **goffrierte 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 Vakuumbzeugung ist aber nicht möglich.

Tipp: Probieren Sie´s aus: Beutelfolien lassen sich mit Ihrem Vakuumbgerät zwar nicht vakuumieren, 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 Vakuumbgerät für eine gute Naht ein Vakuum erzeugen muss.

Herstellen eines Beutels von einer Vakuumrolle

1. Öffnen Sie die Abdeckung der Beutelaufbewahrung, messen Sie die benötigte Länge durch Herausziehen ab und verschließen Sie den Deckel wieder. Der Deckel muss Einrasten.
2. Schneiden Sie die Rolle mittels des eingebauten Messers ab.
3. Legen Sie ein offenes Ende vorne nur auf die Schweißleiste und schließen Sie den Deckel.
4. Drücken Sie die "Start"-Taste - das Gerät zieht Vakuum. Sobald die Maschine Ihr maximales Vakuum erreicht hat verschweißt Sie automatisch. Durch Drücken der „Seal“-Taste kann der Schweißvorgang gestartet werden.
5. Das Modell P-250 versiegelt den Vakuumbbeutel mit einer drei Millimeter breiten Sicherheitsnaht. Danach entriegelt das Gerät automatisch, es ertönt ein Piep-Ton.
6. Nehmen Sie den Beutel heraus und prüfen Sie die Versiegelung.
Hinweis: Eine korrekte Naht sieht "klar" aus. Wenn die Schweißnaht fleckig, unvollständig, faltig oder milchig aussieht, schneiden Sie die Naht bitte ab und führen den Vorgang erneut durch. Kontrollieren Sie die angegebene Schweißzeit, Standardeinstellung ist „3 oder 4“.
7. ** Sie können jeden Vorgang der Maschine durch Drücken der "On/Off-Taste" abbrechen.

Vakuumieren und Verschweißen mit Beuteln

1. Wählen Sie eine passende Beutelgröße und packen Sie das Gut in den Beutel. HINWEIS: Verwenden Sie nur Beutel mit Struktur.
2. Für eine leichte Handhabung und ein gutes Ergebnis sollte der Beutelüberstand ca. 4,5 cm betragen.
3. Platzieren Sie das offene Beutelende mittig zwischen den Kammerdichtungen.
4. Schließen Sie den Deckel.
5. Der Deckel muss nicht gedrückt gehalten werden. Bei nahezu allen handelsüblichen Vakuumaschinen muss der Deckel solange gedrückt gehalten werden, bis ein etwa 50-%-iges Vakuum im Beutel vorhanden ist. Das kann, je nach Beutelgröße, von einigen Sekunden bis zu 1 Minute dauern.
6. Das Modell ALLPAX P-250 verfügt über ein neuartiges Deckelarretiersystem. Sobald die Start-Taste betätigt wird, wird der Deckel automatisch verriegelt.
7. Drücken Sie nun die "Start"-Taste – die Pumpe startet - der Wert im Display wird von "9" bis "0" heruntergezählt. (Falls der maximale Unterdruck nicht automatisch erreicht wird, bleibt das Display bei "2" stehen. Drücken Sie den Deckel kurz an) Nun versiegelt das Gerät und beendet den Vakuumzyklus.
8. Nach dem Versiegeln öffnet sich der Gerätedeckel automatisch; das Gerät zeigt das Ende des Vakuumvorgangs mit einem Piepton an.
9. Nehmen Sie den Beutel heraus und prüfen Sie Vakuum und Naht.
Hinweis: Eine korrekte Versiegelung sieht "klar" aus. Wenn die Schweißnaht fleckig, unvollständig, faltig oder milchig aussieht, schneiden Sie die Schweißnaht bitte ab und führen den Vorgang erneut durch.
10. Lebensmittel sollten gekühlt oder eingefroren aufbewahrt werden.

Info: Alle Vorgänge können mit der ON/OFF Taste abgebrochen werden.

Benutzen der "PULSE" Vakuum-Funktion

Da die Maschine mit etwa 93% Vakuum einen sehr hohen Unterdruck erzeugt, könnten empfindliche Waren zerdrückt oder beschädigt werden. Für empfindliche Waren ist daher die Impulsfunktion ideal. Außerdem kann diese Funktion verwendet werden um bei feuchten Nahrungsmitteln, Suppen oder Soßen das Austreten von Flüssigkeit aus dem Beutel zu vermeiden.

1. Platzieren Sie das offene Beutelende mittig zwischen den Dichtungen. Schließen Sie den Deckel.
2. Drücken Sie die "Pulse"-Taste wiederholt bis der gewünschte Druck (Vakuum im Beutel) erreicht ist.
3. Drücken Sie nun die "Seal"-Taste um den Beutel zu verschließen.
4. Modell ALLPAX P-250: Während des Siegelvorgangs arbeitet die Vakuumpumpe nicht. Das von Ihnen gewünschte Vakuum wird daher nicht verändert. Nach dem Siegelvorgang startet die Pumpe nochmals automatisch für wenige Sekunden; der Unterdruck in der Kammer wird dadurch erhöht, somit auch der Druck auf die Folien des Beutels. Nur durch einen max. Anpressdruck wird eine dauerhaft haltbare Siegelnaht hergestellt.

Info: Sie können jeden Vorgang der Maschine durch Drücken von "On/Off" abbrechen.

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 zwischen das Fleisch und die Beuteloberseite. 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.
- 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.
- Stark staubende Produkte sollten nicht in Beuteln vakuumiert werden.
- Verpacken Sie niemals Pilze oder Knoblauch unter Vakuum.

Verwenden von Vakuumbehältern

Die ALLPAX Vakuum-Verpackungsmaschine Modell P250 kann auch Behälter vakuumieren. Passende Modelle finden Sie in unserem Zubehör-Angebot. Das Ventil im Behälterdeckel ist beschriftet mit „Öffnen“, „Vakuum“ und „Verriegeln“.

1. 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.
2. Drehen Sie das Ventil auf Vakuumieren (Vakuum).

3. Nehmen Sie den Schlauch aus dem Staufach. Zum Entriegeln drücken Sie auf die geriffelte Fläche der Klappe. Ziehen Sie den Schlauch heraus.
4. Verbinden Sie das Schlauchende mit dem Behälterdeckel.
5. Drücken Sie die "Accessory"-Taste. Drücken Sie dann leicht auf den Behälterdeckel. Das Gerät startet den Absaug-Zyklus. (Sie können den Vorgang jederzeit durch Druck auf "On/Off" beenden.)
6. 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.
7. Um den Vakuumbehälter später wieder zu öffnen, drehen Sie das Ventil auf "Öffnen".

Das Marinieren von Lebensmitteln

Das ALLPAX Vakuumiersystem P-250 hat eine spezielle Funktion für das Marinieren. 2 Optionen stehen zur Verfügung: "Schnell-Marinieren (Stufe 1 = *Quick Marinade*, Dauer ca. 15 Minuten" und "Normales Marinieren (Stufe 2 = *Normal Marinade*, Dauer ca. 27 Minuten". Im Marinier-Modus durchläuft das Gerät zwei Zyklen. Aus dem Behälter wird wechselweise die Luft abgesaugt und durch automatischen Öffnen des Ventils wieder mit Luft befüllt. Dies sorgt für eine optimale Aufnahme der Marinade in den Lebensmitteln in möglichst kurzer Zeit. Der Behälter steht bei jedem Durchgang für 4 Minuten (schneller Modus) bzw. 8 Minuten (normaler Modus) unter max. Vakuum. Wenn das Marinieren beendet ist, gibt das Gerät einen Piepton von sich.

1. Die äußerst dickwandigen, stabilen Vakuumbehälter bestehen aus speziellem Kunststoff und sind für Lebensmittel vorgesehen, sie eignen sich ideal für das Marinieren. Der Grund dafür, dass so schnell mariniert werden kann, liegt darin, dass der Unterdruck im Behälter die Poren der Lebensmittel öffnet und die Marinade so äußerst schnell und wirkungsvoll eindringen kann. Befüllen Sie den Vakuumbehälter und schließen Sie ihn am Gerät an. Achten Sie darauf, dass das Ventil des Vakuumbehälters auf „offen“ steht.
2. Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie mit der Marinade-Taste das gewünschte Programm. (Programm 1 = Schnell-Marinieren / ca. 15min., Programm 2 = Normal-Marinieren / ca. 27min.)
3. Drücken Sie die Start-Taste - Der Behälter wird vakuumiert. Drücken Sie den Deckel während des Vakuumierens leicht an.
4. Info: Das Gerät zählt während der Vakuumphase durchgehend von 5 runter auf 1. Nach Ablauf der Vakuumphase wird der Behälter zurückbelüftet. Das Display zählt nun von 1 bis 5. Nach einer kurzen „Entspannungsphase“ wird der Behälter neu vakuumiert. Insgesamt durchläuft das Gerät 3 Durchgänge. Achten Sie darauf, dass der Deckel beim erneuten Vakuumieren komplett schließt. Drücken Sie ggf. den Deckel leicht an.
5. Am Ende des Mariniervorganges wird noch einmal Vakuum gezogen. Das Gerät gibt einen Piepton von sich. Der Mariniervorgang ist abgeschlossen.

Wichtiger Hinweis: Wenn Sie einen ALLPAX-Vakuum-Behälter für das Marinieren benutzen, achten Sie darauf, dass das Ventil auf „Öffnen“ steht und nicht auf "Vakuumieren (Vacuum)" oder „Verriegeln“.

Tipp von Anwendern: Während des Mariniervorgangs wird der Behälter mehrfach ent- und wieder belüftet. Bei jedem Absaugvorgang muss der Deckel kurz mit der Hand angedrückt werden, da sich sonst evtl. kein Vakuum im Behälter aufbaut. Dieser Vorgang kann vereinfacht werden, indem ein Gummiband, z.B. ein Weckglasgummi um den Behälter gespannt wird. Das Band übt dann den erforderlichen Druck auf den Deckel aus. Die Maschine kann nun – ohne manuelle Unterstützung – den Mariniervorgang im vorgewählten Zeitzyklus beenden. Wenn Sie die marinierte Ware weiter unter Vakuum lagern möchten, darauf achten, dass das Ventil von der aktuellen Position „Öffnen“ auf „Verriegeln“ gedreht wird, BEVOR der Absaugschlauch abgezogen wird.

Wichtige Hinweise zur Verwendung von Vakuum-Behältern

- Verwenden Sie nur Behälter die für das Vakuumverpacken geeignet sind. Andere Behälter könnten unter dem Unterdruck implodieren.
- Keine heißen Lebensmittel verpacken.
- Frieren Sie Vakuumbehälter nicht ein. Temperaturen unter -18°C oder über 100°C schädigen den Vakuumbehälter.
- Drücken Sie den Behälter-Deckel vor Beginn des Absaugvorgangs 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

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

Das Verpacken mit dem leistungsfähigen Vakuumierer ALLPAX P-250 entfernt mehr als 90% 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

	nicht vakuumiert	vakuumiert
Rindfleisch	3 bis 4 Tage	8 bis 9 Tage
Geflügel	2 bis 3 Tage	6 bis 9 Tage
Ganzer Fisch	1 bis 3 Tage	4 bis 5 Tage
Wild	2 bis 3 Tage	5 bis 7 Tage
Schweinegeschnetzeltes	4 bis 6 Tage	20 bis 25 Tage
Hart- und Halbhartkäse	15 bis 20 Tage	25 bis 60 Tage
Gemüse	1 bis 3 Tage	7 bis 10 Tage
Früchte	5 bis 7 Tage	14 bis 20 Tage

Gekochte und dann gekühlt aufbewahrte Lebensmittel

	nicht vakuumiert	vakuumiert
Suppen, Pürees, Teigwaren und Risotto	2 bis 3 Tage	8 bis 10 Tage
gebratenes Fleisch	2 bis 3 Tage	8 bis 10 Tage
Nachspeisen mit Früchten oder Rahm	2 bis 3 Tage	8 bis 10 Tage

Tiefgekühlte Nahrungsmittel

	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

	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 Produkte	1 bis 2 Monate	12 Monate

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-Vakuumbutel 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-Vakuumbutel.

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 & Lösungen

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

Hinweis: Wenn die Maschine im Dauereinsatz ist und sich überhitzen sollte, wird der Überhitzungsschutz des Geräts aktiviert. Das Display zeigt dann "E". In diesem Fall schalten Sie bitte das Gerät aus und trennen es vom Stromanschluss. Ca. 20 Minuten abkühlen lassen, dann wieder anschließen und starten.

Das Vakuumiergerät lässt sich nicht einschalten

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

Das Vakuumiergerät erzeugt kein komplettes Vakuum im Beutel.

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

Die Vakuumbbeutel verlieren Luft nach dem Versiegeln

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

Das Vakuumiergerät erzeugt kein Vakuum in Vakuumbehältern

- Der Zubehörschlauch ist möglicherweise nicht korrekt angeschlossen.
- Stellen Sie sicher, dass der Schlauch vollständig im Deckel des Behälters und im Zubehöranschluß des Gerätes eingesteckt ist.
- Vergewissern Sie sich, dass der Behälterdeckel auf "Vakuumieren (Vacuum)" eingestellt ist. (Im Marinier-Modus auf „Öffnen“)
- Lassen Sie ausreichend Platz zwischen Ware und Deckel des Behälters.
- Behälter sollten max. 2/3 gefüllt werden.
- Prüfen Sie sorgfältig ob Deckel, 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 Vakuumierbehälter nicht mehr eingesetzt werden; bitte entsorgen.
- Drehen Sie am Ventil des Behälterdeckels und prüfen Sie ob dieser fest und sicher sitzt.
- Drehen Sie das Ventil ggf. komplett heraus und prüfen Sie, ob sich Fremdkörper, 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.

**Danke für den Kauf des
ALLPAX – P-250-Vakuumierers.
Viel Spaß beim Vakuumieren!**

Allpax GmbH & Co. KG
Zur Seeschleuse 14
D-26871 Papenburg

T: ++49 (0)4961 – 66499 - 0
F: ++49 (0)4961 – 66499 - 200
E: info@allpax.de
I: www.allpax.de