



# Bedienungsanleitung Vakuumentgerät P 455



## Inhaltsverzeichnis

1. Allgemeine Hinweise.....	3
2. Sicherheitshinweise.....	4
3. Betrieb.....	6
4. Störungsursachen und -behebung.....	17
5. Wartung und Reinigung.....	19
6. Technische Daten.....	19
7. Gewährleistung.....	19
8. Entsorgung des P 455.....	19



Dieses Gerät entspricht den EU-Richtlinien zur elektromagnetischen Verträglichkeit (EMV) 2004/108/EG einschließlich Änderungen, sowie der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG einschließlich Änderungen.

## 1 Allgemeine Hinweise

### 1.1 Informationen zu dieser Anleitung

Die P 455 Bedienungsanleitung ist Teil des Gerätes und muss bei Verkauf oder Weitergabe des Gerätes mitgeliefert werden. Die Bedienungsanleitung muss vor Gebrauch der P 455 sorgfältig gelesen und verstanden werden, bevor das Gerät in Betrieb genommen wird. Dies betrifft besonders die Sicherheitshinweise!

Bei Schäden, die durch Nichtbeachtung der Betriebsanleitung verursacht werden, erlischt der Garantieanspruch. Auch für Folgeschäden, die daraus resultieren, wird keine Haftung übernommen.

**Bewahren Sie die Anleitung sorgfältig auf!**

### 1.2. Bestimmungsgemäße Verwendung

Das P 455 dient zum Vakuumieren von Lebensmitteln und Gegenständen. Zur bestimmungsgemäßen Verwendung gehört auch das Einhalten der Hinweise:

- zur Sicherheit
- zum Betrieb
- zur Wartung und Reinigung,

die in dieser Bedienungsanleitung beschrieben werden. Eine andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für hieraus resultierende Schäden haftet allein der Benutzer.

### 1.3 Konventionen der Hinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet.

**GEFAHR** kennzeichnet eine Gefahr, die Tod oder schwere Verletzung zur Folge haben wird, wenn sie nicht vermieden wird.

**WARNUNG** kennzeichnet eine Gefahr, die eine schwere Verletzung zur Folge haben kann, wenn sie nicht vermieden wird.

**VORSICHT** kennzeichnet eine Gefahr, die leichte oder mittlere Verletzung oder Sachschaden zur Folge haben kann, wenn sie nicht vermieden wird.

**HINWEIS** kennzeichnet Hinweise und Tipps, die z.B. dem besonders wirtschaftlichen und umweltschonenden Betrieb dienen.

## 2 Sicherheitshinweise

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem P 455 die folgenden allgemeinen Sicherheits- und Gefahrenhinweise:

### 2.1 Gefahrenquellen

#### 2.1.1 Gefahr durch elektrischen Strom

**GEFAHR**

**Lebensgefahr durch elektrischen Strom!**

**Der Kontakt mit unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen kann zu einem Stromschlag führen.**

- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Stromkabel oder -stecker eine Beschädigung aufweisen. Um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten, dürfen beschädigte Netzkabel nur vom Kundendienst oder einem autorisierten Kundendienstvertreter oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden.
- Öffnen Sie niemals die Gehäuseabdeckung des P 455.
- Tauchen Sie niemals das P 455 unter Wasser.

#### 2.1.2 Verbrennungsgefahr

**WARNUNG**

**Verbrennungsgefahr!**

**Hautverbrennungen bei Kontakt mit dem Schweißbalken**

- Berühren Sie den Schweißbalken während und nach dem Schweißvorgang nicht.

#### 2.2.3 Brandgefahr

**WARNUNG**

**Brandgefahr!**

**Bei unsachgemäßer Verwendung des P 455 besteht Brandgefahr.**

- Decken Sie aus Sicherheitsgründen das Gerät nie mit Folien, Tüchern usw. ab, wenn es in Betrieb ist.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von anderen Hitzequellen wie z.B. Gasöfen oder flammbaren Materialien.

## 2.3 Allgemeine Sicherheitshinweise

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem P 455 die folgenden allgemeinen Sicherheitshinweise:

- Das P 455 ist ausschließlich für den privaten Gebrauch im Haushalt geeignet.
- Das P 455 nur an trockenen Standorten verwenden.
- Das P 455 darf nur von Erwachsenen bedient werden.
- Das P 455 bestimmungsgemäß verwenden. Es darf nur zum Vakuumieren von Beuteln und speziellen Behältern verwendet werden.
- Das P 455 ist nicht spülmaschinengeeignet.
- Führen Sie keine anderen Wartungsarbeiten an dem Gerät durch, als die in dieser Anleitung beschriebenen oder wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Wenn das Gerät nicht funktioniert oder beschädigt ist, dann kontaktieren Sie bitte den Kundendienst.
- Benutzen Sie nur Zubehör von ALLPAX.
- Ziehen oder tragen Sie Ihr Gerät nicht am Kabel, und benutzen Sie das Kabel nicht als Griff.
- Das Kabel darf nicht gespannt werden. Halten Sie das Kabel von heißen Oberflächen fern.
- Entfernen Sie den Netzstecker nicht aus der Steckdose, indem Sie am Kabel ziehen. Um den Netzstecker zu ziehen, umfassen Sie den Stecker und nicht das Kabel. Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen oder es warten möchten.

## 2.4 Hinweise zum Aufstellen und sicheren Betrieb des Gerätes

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem P 455 die folgenden Sicherheitshinweise:

- Das P 455 nur auf trockenen, stabilen und geraden Oberflächen verwenden.
- Vermeiden Sie den Kontakt des Gerätes mit heißen Oberflächen.
- Nutzen Sie eine möglichst niedrige Schweißzeit.
- Lassen Sie das Gerät / Schweißbalken auskühlen, bevor Sie es wegstellen.

## 3 Betrieb

### 3.1 Inbetriebnahme des P 455

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

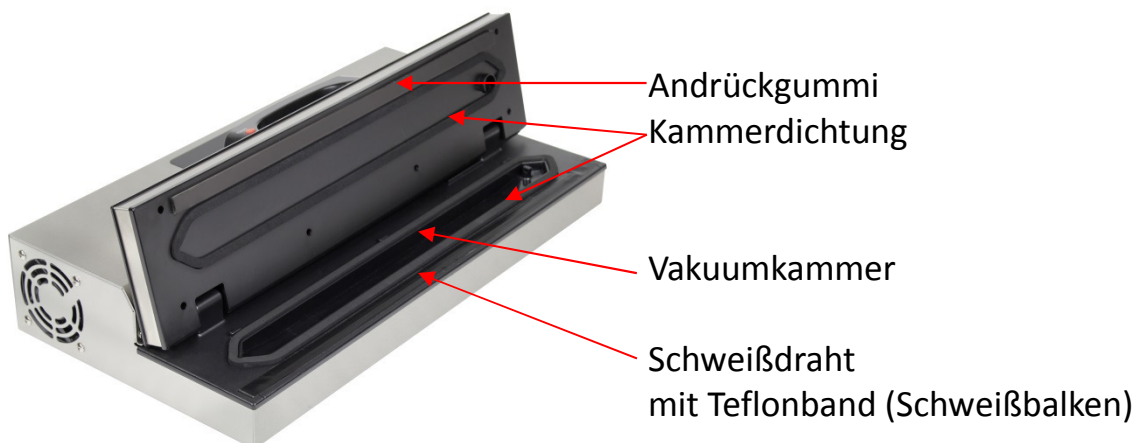
Drücken Sie nun den ON/OFF Schalter.

Die Schweißzeit wird angezeigt, der Lüfter läuft und das Gerät ist bereit zum Vakuumieren.

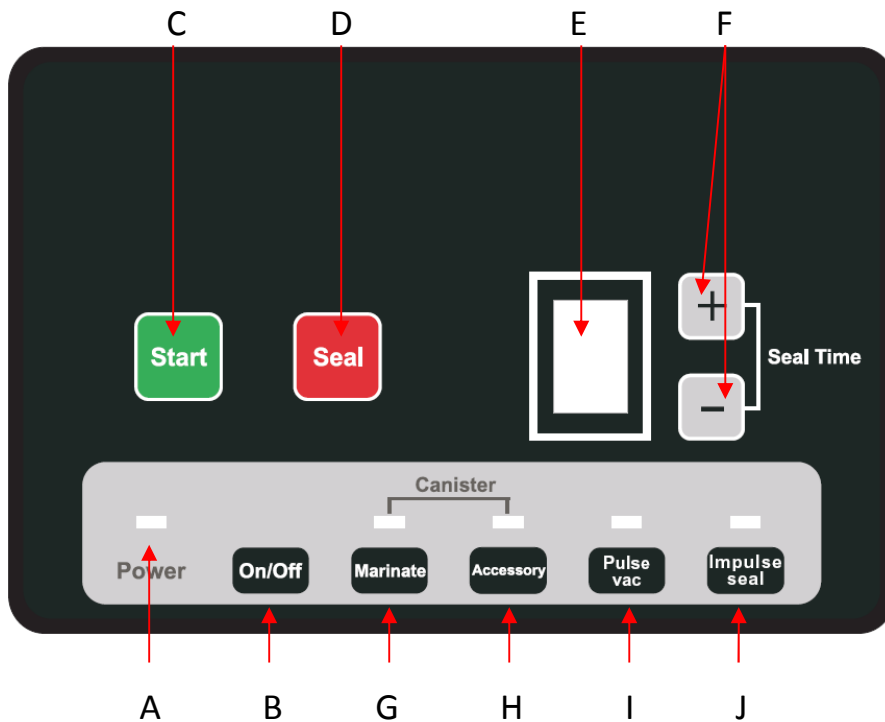
**HINWEIS:** Mit Hilfe des ON/OFF Schalters können Funktionen unterbrochen werden.

Wenn Sie das Vakuumiergerät nicht benutzen möchten, schalten Sie es mit der ON/OFF Taste aus und ziehen den Netzstecker.

### Ausstattung



## Display



### 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, schalten Sie es mit der ON/OFF Taste aus und ziehen den Netzstecker.

### C. Auto-Start-Schalter (Start)

Durch Drücken der "Start"-Taste lösen Sie den automatischen Vakuumier- und Verschweißvorgang aus. Alternativ können Sie auch den grünen Start Knopf auf dem Griff drücken.

Wählen Sie „Marinate“ oder „Accessory“ aus um durch Drücken der Starttaste diese Funktion zu starten.

### 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 Rollenware verarbeiten, schweißen Sie damit die Bodennaht.

**HINWEIS:** Drücken Sie den Deckel an, um ein optimales Ergebnis zu erhalten.

3. Für komfortableres Arbeiten nutzen Sie den Verschweiß-Knopf im Griff.

Zum Beispiel für die erste Schweißnaht bei Rollenware. Der Knopf hat die gleiche Funktion wie die „Seal-Taste“ im Bedienpanel.

## **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-Vakuum-Modus (Pulse vac)**

Mit dieser Taste können Sie druckempfindliche Waren verpacken, z.B. Brot. Wählen Sie die Funktion „Pulse vac“. Drücken und halten Sie nun die Starttaste. Wenn das gewünschte Vakuum erreicht ist, verschließen Sie mit „Seal“ den Beutel.

## **J. Impulse Schweißen (Impulse seal)**

Drücken Sie den Impulse Seal Knopf, die Kontrolllampe schaltet sich ein. Die P 455 ist nun im Impulse-Schweißen-Modus. Sobald der Deckel geschlossen wird, startet der Verschweißvorgang automatisch. Drücken Sie den Deckel während des Schweißvorgangs nach unten. Der Andruck ist wichtig für eine gute Naht. Gedacht ist dieser Modus zum Verschweißen von Beuteln, die Vakuumiert werden sollen und zum Erstellen von mehreren Bodennähten (z.B. bei Rollenware) nacheinander.



## 3.2 Arbeiten mit Beuteln, Rollen und Behältern

### **HINWEIS:** Tipps und Tricks zum Vakuumieren.

- 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.
- Alternativ können Sie die Pulse Funktion nutzen.
- 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.**

### Vakuumieren und Verschweißen mit Beuteln

1. Wählen Sie eine passende Beutelgröße und packen Sie das Gut in den Beutel.
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. Drücken Sie nun die "Auto-Vakuum-Start"-Taste am Display oder am Griff.
6. Die Pumpe startet. Drücken Sie den Deckel kurz an damit die Dichtungen im Gerät am Beutel luftdicht abschließen. 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 erneut an.)

Nach Erreichen des max. Vakuums („0“) versiegelt das Gerät automatisch und beendet den Vakuumzyklus. Danach belüftet das Gerät die Vakuumkammer automatisch, es ertönt ein Piep-Ton. Sie können den Deckel jetzt wieder öffnen. 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.

## Herstellen eines Beutels von einer Vakuumrolle

1. Wählen Sie eine passende Rolle.
2. Legen Sie ein offenes Ende nur auf die Schweißleiste und schließen Sie den Deckel.
3. Drücken Sie die "Start"-Taste - das Gerät zieht Vakuum. Sobald die Maschine Vakuumstufe 7 erreicht hat, kann durch Drücken der „Seal“-Taste der Schweißvorgang gestartet werden. Nach Erreichen des max. Vakuums verschweißt die P 455 selbstständig. Das Modell P 455 versiegelt den Vakuumbeutel mit einer fünf Millimeter breiten Sicherheitsnaht. Danach belüftet das Gerät sich automatisch, es ertönt ein Piep-Ton.
4. 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“.
5. Sie können jeden Vorgang der Maschine durch Drücken der "On/Off-Taste" abbrechen.
6. Nach dem das Ende nun sorgfältig verschweißt ist, schneiden Sie die benötigte Länge ab (beachten Sie die 4,5cm Extra-Überstand für komfortables Vakuumieren).

**HINWEIS:** Lebensmittel die vor dem Vakuumieren gekühlt wurden, sollten danach auch gekühlt oder eingefroren aufbewahrt werden.

## Verwenden von Vakuumbehältern

### **HINWEIS** Wichtige Hinweise zur Verwendung von Vakuumbehältern

- Verwenden Sie nur Behälter die für das Vakuumverpacken geeignet sind. Andere Behälter könnten unter dem Unterdruck implodieren.
- Kühlen Sie heiße Lebensmittel und Flüssigkeiten vor dem Vakuumieren im Kühlschrank runter.

# ALLPAX

- Frieren Sie Vakuumbehälter nicht ein. Temperaturen unter  $-18^{\circ}\text{C}$  oder über  $100^{\circ}\text{C}$  schädigen den Vakuumbehälter.
- Drücken Sie den Behälter-Deckel vor Beginn des Absaugvorgangs mit der Hand leicht an.
- Waschen Sie die Deckel der Behälter von Hand. Verwenden Sie sie nicht im Geschirrspüler oder in der Mikrowelle. Der Behälter an sich ist geschirrspül- und mikrowellentauglich, vorausgesetzt die Temperatur steigt nicht über  $100^{\circ}\text{C}$ .
- Fein gemahlene oder gekörnte Lebensmittel sollten Sie mit einem Papiertuch abdecken um zu verhindern, dass etwas davon in den Vakuummechanismus gelangt.
- Vakuumverpackung ist kein gleichwertiger Ersatz für das Einkochen. Verderbliche Lebensmittel müssen weiterhin gekühlt oder eingefroren werden. Sollte Flüssigkeit in den Vakuumschlauch laufen, spülen Sie ihn mit lauwarmen Seifenwasser aus. Achten Sie darauf, dass der Schlauch nicht am Gerät angeschlossen ist. Lassen Sie ihn danach gut trocknen.

## Vakuumieren mit Behältern

**HINWEIS:** Der Deckel muss offen sein, wenn Sie die "Canister" Funktion nutzen.

1. Legen Sie die Ware in den Behälter. Stellen Sie sicher, dass der Deckel des Behälters trocken ist und dass die Dichtung sauber ist.
2. Legen Sie den Deckel auf den Vakuumbehälter und drehen Sie das Ventil auf Vakuumieren (Vakuum).
3. Nehmen Sie den Schlauch und schließen ihn seitlich an die Maschine an. Verbinden Sie das Schlauchende mit dem Behälterdeckel.
4. 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.)

Nach dem Absaugen stoppt das Gerät automatisch. Drehen Sie nun zuerst das Ventil auf „Verriegeln“ und entfernen Sie erst danach den Schlauch vom Behälter.

Um den Behälter wieder zu öffnen, drehen Sie das Ventil auf "Öffnen". Luft strömt durch das Ventil zurück und Sie können den Deckel öffnen.

## Das Marinieren von Lebensmitteln

Das ALLPAX Vakuumiersystem P 455 hat eine spezielle Funktion für das Marinieren. 2 Optionen stehen zur Verfügung: "Schnell-Marinieren (Stufe 1 =

# ALLPAX

Dauer ca. 15 Minuten" und "Normales Marinieren (Stufe 2 = Dauer ca. 27 Minuten".

Im Marinier-Modus werden zwei Zyklen durchlaufen. 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 die Lebensmittel in möglichst kurzer Zeit. Der Behälter steht bei jedem Durchgang für 4 Minuten bzw. 8 Minuten unter max. Vakuum. Wenn das Marinieren beendet ist, gibt das Gerät einen Piepton von sich.

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.

1. 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 des Behälters 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 erneut 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.

**HINWEIS:** Wenn Sie einen ALLPAX-Vakuum-Behälter für das Marinieren benutzen, achten Sie darauf, dass das Ventil auf „Öffnen“ steht und nicht auf "Vakuuieren (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 Schlauch abgezogen wird.*

## **Vakuumieren mit Vakuum-Flaschenverschlüssen**

Die Allpax P 455 kann Flaschen mit Vakuum-Flaschenverschlüssen vakuumieren. Mit diesem Zubehör können Sie z.B. Weine, Öle und teure Essigsorten länger haltbar machen. Alle Flüssigkeiten sind hierfür geeignet solange Sie keine Kohlensäure enthalten oder anderweitig Gase abgeben. Wichtig ist, dass die Flasche stabil genug ist. Sehr dünnwandige Gefäße sind nicht geeignet.

1. Drücken Sie den Vakuumverschluss in die Flasche. Achten Sie darauf dass zwischen dem unteren Ende des Verschlusses und der Flüssigkeit mindestens 2,5cm Platz ist.
2. Schließen Sie den Schlauch am Gerät und das andere Ende am Verschluss an.
3. Drücken Sie den "Accessory" Knopf um das Vakuumieren zu Starten. Hinweis: Durch Drücken der "ON/OFF" Taste kann der Vorgang jeder Zeit unterbrochen werden.
4. Wenn das max. Vakuum erreicht ist, stoppt die P 455 automatisch. Entfernen Sie nun den Schlauch vom Vakuumverschluss.
5. Lagern Sie die Vakuumieren Flaschen hochkant und achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit den Vakuum-Flaschenverschluss nicht berührt.
6. Zum Öffnen der Flasche ziehen Sie den Verschluss einfach raus.

## **Benutzen der "PULSE VAC" Vakuum-Funktion**

Da die Maschine einen sehr hohen Unterdruck erzeugt, könnten empfindliche Waren zerdrückt oder beschädigt werden. Für empfindliche Waren ist daher die Impulse-Vakuum-Funktion 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 vac"-Taste um die Funktion auszuwählen.
3. Durch Drücken der Start Taste am Panel oder am Griff beginnt der Absaugvorgang. Drücken Sie den Deckel während des Vorgangs an. Durch Loslassen der Taste stoppt der Vakuumierprozess.

4. Sollte der gewünschte Unterdruck (Vakuum im Beutel) noch nicht erreicht sein, drücken und halten Sie die Start Taste erneut.
5. Drücken Sie nun die "Seal"-Taste um den Beutel zu verschließen.
6. 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.

## Impulse Schweißen

In bestimmten Situationen kann es von Vorteil sein mehrere Schweißnähte in kurzer Zeit zu erstellen. Mit der Impulse-Schweiß-Funktion können Sie dies ohne Tastendruck schnell erledigen. Sie brauchen nur den Deckel öffnen und schließen.

1. Stellen Sie die Schweißzeit mit der "+" und "-" Taste ein.
2. Drücken Sie die "Impulse seal" Taste, um den Modus zu starten. Die Kontrollleuchte schaltet sich ein. (Ist der Deckel geschlossen zeigt das Display C an, bei offenem Deckel blinkt das Display und zeigt die eingestellte Schweißzeit.)
3. Legen Sie den Beutel auf den Schweißbalken und in die Kammer. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie ihn runter. Die P 455 erkennt, dass der Deckel geschlossen ist und startet den Schweißvorgang. Das Display zählt von der eingestellten Schweißzeit bis 0 runter. Danach wird automatisch kurz die Vakuumpumpe gestartet. Unter dem Unterdruck erhält man eine besonders gute Schweißnaht. Danach wird die Kammer wieder belüftet, ein Piepton ertönt und der Deckel kann geöffnet werden. Der Zyklus ist damit abgeschlossen.
4. Öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie den Beutel heraus. Prüfen Sie die Schweißnaht.
5. Wiederholen Sie den Vorgang 3 bis 4 zum Schweißen weiterer Beutel. Oder drücken Sie die on/off Taste um den Modus auszuschalten.

**HINWEIS:** Wenn Sie viele Beutel nacheinander verschweißen muss die Schweißzeit nach einiger Zeit niedriger eingestellt 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 455 entfernt mehr als 90% der Luft aus der Verpackung. Dies hilft, die Haltbarkeit um das Fünf- bis Zehnfache zu verlängern. Trockene Lebensmittel wie Pasta, Getreide und Mehl bleiben frisch vom Anfang bis zum Verbrauch. Außerdem hilft das Verpacken im Beutel oder Behälter, Insekten fernzuhalten. Verpacken Sie die Nahrungsmittel immer so frisch wie möglich.

Beachten Sie bitte, dass nicht alle Arten von Lebensmitteln vom Verpacken unter Vakuum profitieren. In Pilzen und Knoblauch starten unter Unterdruck chemische Prozesse, die den Verzehr der Waren gefährlich machen. Gemüse sollte vor dem Vakuumieren blanchiert werden um Enzyme zu entfernen, die zur Gasbildung führen könnten.

### **HINWEIS** Tipps zum Vakuumieren

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

### **Vakuumverpacken ist perfekt geeignet für Camping, Outdoor und Jagd**

- Für eine schnelle und wieder verwendbare Kühlkomresse 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 Kühlkomresse, die Sie nun z.B. um Gelenke zur Linderung kleiner Verletzungen legen können.
- Vakuumieren Sie vorbereitete Mahlzeiten z.B. für das Camping und genießen Sie einfache Mahlzeiten Outdoor. Die ALLPAX-Vakuumbbeutel sind bis +80°C geeignet, ein Aufwärmen in heißem Wasser mit einer Temperatur von +60-70°C ist ideal.
- Sorgen Sie für eine sichere trockene Beförderung indem Sie Socken, Streichhölzer oder Karten im Beutel verpacken.
- Vakuumieren Sie Ihre Jagdutensilien / Munition / Streichhölzer etc. sicher in ALLPAX-Vakuumbbeutel.



## Im Haushalt

- Vakuumieren Sie Kleinteile oder leicht zu verlierende Teile. Auf diese Weise gewinnen Sie an Übersicht und Ordnung.
- Sie brauchen niemals wieder Silber zu polieren. Vakuumieren Sie einfach selten benutztes Silberbesteck und Tafelsilber und schützen Sie es so vor Oxidation.

**HINWEIS:** Um ein Durchstechen des Beutels zu vermeiden, wickeln Sie die relevanten Teile einfach in ein Papier- oder Stofftuch ein.

## 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.

## 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.

## 4. Störungsursachen und –behebung

### Probleme und 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.

### Dauereinsatz

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

Kontrollieren Sie die Schweißzeit und passen Sie sie ggf. an.

### 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 Vakuumbbeutel müssen sauber, trocken und frei von Staub sein, damit der Verpackungsprozess einwandfrei funktioniert. Wischen Sie die Oberfläche der Schweißleiste und die Beutelinnaenseite 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 einigen Früchte- und Gemüsesorten können unter Vakuum Gase ausströmen, wenn Sie nicht vollständig blanchiert oder eingefroren sind. Der Vakuumbbeutel ist dann zwar noch verschlossen, bläht sich aber auf. Öffnen Sie den Beutel. Wenn Sie den Eindruck haben, dass die Ware bereits beginnt zu verderben, sollten Sie sie im Zweifel sicherheitshalber nicht mehr verzehren, sondern entsorgen.

## **Das 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, Ventil oder Behälter beschädigt sind.
- Es kann durch unsachgemäßes Handling oder Verschleiß vorkommen, dass sich Haarrisse in der Behälterwandung bilden. Sollte dieser Fehler auftreten, ist dieser nicht mehr luftdicht und kann für den Einsatz als Vakuumierbehälter nicht mehr sicher 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, Rückstände 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.

## 5. Wartung und Reinigung

Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz.

Säubern Sie das Gerät regelmäßig mit einem leicht feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel um Rückstände und Staub zu entfernen.

Die Kammer-Dichtung ist herausnehmbar, um die Reinigung von eventuell ausgetretenen Flüssigkeiten zu ermöglichen. Spülen Sie die Dichtung im warmen Seifenwasser aus und setzen Sie sie nach dem Trocknen wieder sorgfältig ein.

## 6. Technische Daten

Stromversorgung: 220-240V ~50Hz / 700 Watt

Unterdruck: -965mbar (entspricht ca. 97% Vakuum)

Maximale Beutelbreite: 410mm

Siegelnahtbreite: 5mm

Abmessungen: 490 x 260 x 145 mm / Gewicht: ca. 6900 g

Gehäuse / Material: Edelstahl + ABS-Kunststoff

## 7. Gewährleistung

Für dieses Produkt wird eine 24 monatige Garantie für Mängel, die auf Herstellungsfehler basieren, übernommen. Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §439 ff. BGB-E bleiben hiervon unberührt. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden, die aus einer unsachgemäßen Behandlung oder Einsatz resultieren, und Mängel, die die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen.

## 8. Entsorgung der P 455



Dieses Gerät darf nicht über den Hausmüll entsorgt werden.

Altgeräte enthalten meist wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollten. Im Hausmüll oder bei falscher Behandlung können diese Geräte der Gesundheit und der Umwelt schaden.

**HINWEIS** Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelstellen oder schicken Sie es direkt an den Händler zurück, von dem sie das P 455 erworben haben.



**Danke für den Kauf des ALLPAX P 455 – Vakuumierers.  
Viel Spaß beim Verpacken!**

**ALLPAX GmbH & Co. KG  
Zur Seeschleuse 14  
26871 Papenburg  
Deutschland  
Tel.: +49 4961 664990  
Fax: +49 4961 66499200  
Email: [info@allpax.de](mailto:info@allpax.de)**