



BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG

inhalt

1	Angaben zur Sicherheit und Hinweise	5
1.1	Vorgesehener Gebrauch	5
1.2	Kinder	5
1.3	Technische Sicherheit	5
1.4	Korrektur Einsatz	6
1.5	Reinigung und Wartung	7
2	Ratschläge zum Umweltschutz	7
3	Beschreibung der vakuumverpackungsmaschine	7
4	Allgemeine Nutzungsbedingungen	8
5	Vor der Inbetriebnahme der Vakuumverpackungsmaschine	10
6	DIGITALE Bedienfeld	10
6.1	Funktionen und Signale	11
6.1.1	Maximal zulässige Werte	11
6.1.2	Werkseinstellungen	11
6.1.3	Aktivieren / Deaktivieren des akustischen Signals	11
6.1.4	Optische Signale	12
6.1.5	Anzeige der Anzahl der vor dem Ölwechsel ausgeführten Zyklen	12
7	Installation	12
7.1	Sicherheitsanweisungen	12
7.2	Vorwort	13
7.3	Daten des Typenschildes	13
7.4	Transport und Handling	14
7.5	Installation	14
8	VakuumVERPACKEN mit DIGITALE BENIENFELD	16
8.1	Vakuumverpackung von Lebensmitteln in Beuteln	17
8.2	Vakuumverpackung von Lebensmitteln in BEHÄLTER	20
8.2.1	Behälter in der Vakuumkammer	21
8.2.2	Externe Behälter	22
8.3	Externe Vakuumverpackung von Lebensmitteln in geprägten Beutel	24
8.4	Entlüftungszyklus („DEG“ - stufenvakuum)	26
9	TOUCHSCREEN-BEDIENPANEL	30
9.1	Erste Inbetriebnahme der Maschine	30
9.2	Funktionen und Signale	31
9.2.1	Maximal zulässige Werte	31
9.2.2	Werkseinstellungen und deren Reset (Programmreset)	32
10	Das Vakuum mit TOUCHSCREEN-BEDIENPANEL	32

10.1	SYMBOLS UND PIKTOGRAMME.....	32
10.2	NUTZER programme	34
10.2.1	Editierbare Programme	35
10.2.2	Voreingestellte Programme	37
10.2.3	Vakuumverpackung in Beutel	37
10.3	GOURMET-programme.....	41
10.3.1	Parametereinstellung.....	42
10.3.2	Gourmet-Programme im Behälter ohne Deckel (Marinieren im Behälter)	42
10.3.3	Gourmet-Programme in Beutel (Pulver und Gewürze, Marinieren in Beutel, Soßen im Beutel)	45
10.4	stufenvakuum.....	47
10.4.1	Einstellen der Zyklusparameter.....	48
10.4.2	Einstellung Parameter in Einzelschritten.....	48
10.4.3	Verpackung mit dem Entlüftungsszyklus („Degas“)	49
10.5	Behälter-programme	52
10.5.1	Editierbarer Behälter-Programme	52
10.5.2	Einstellen der Zyklusparameter.....	53
10.5.3	Behälter in der Vakuumkammer.....	54
10.5.4	Externe Behälter	55
10.6	ALARMVERWALTUNG	57
10.6.1	Digitale Bedienfeld	57
10.6.2	Touchscreen-Bedienpanel	57
11	Nach dem Gebrauch	58
12	Reinigung der Maschine	58
12.1	Externe Reinigung	58
12.2	Reinigung der Vakuumkammer.....	58
12.3	Reinigung der Schweißleiste	58
12.4	Reinigung des Adapters für externes Vakuum	58
13	Entfeuchtungszyklus des Pumpenöls (H2OUT)	58
13.1	Digitale bedienfeld	59
13.2	Touchscreen - bedienpanel	59
14	Hinweise zum Pumpenöl	61
15	Geplante periodische Wartung.....	61
16	Störungssuche	63
17	Wartung.....	64
17.1	Austausch der kompletten Schweißleiste	64
17.2	Austausch des teflonbandes der Schweißleiste	65
17.3	Zugang zu den Innenteilen der Maschine	66

17.4	Pumpenölwechsel	67
17.5	Austausch des ÖLNEBELFILTERs	68
17.6	Austausch der Deckeldichtung	69
17.7	Austausch des Silikonprofils der Gegenleiste	70
17.8	Austausch der Gasfeder	70
18	Garantie	72

1 Angaben zur Sicherheit und Hinweise

- Dieses Produkt ist konform mit den geltenden Bestimmungen bezüglich der Sicherheit. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedenfalls Schäden an Personen und/oder Gegenständen verursachen.
- Das vorliegende Handbuch ist integraler Bestandteil des Produkts und liefert alle notwendigen Anweisungen für eine korrekte Installation, Verwendung und Wartung des Geräts, um Gefahren, die Schaden an Personen und/oder Gegenständen verursachen können, zu vermeiden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch die Nichtbeachtung der vorliegenden Anleitungen verursacht wurden.
- Es ist seitens des Benutzers und des Installateurs verpflichtend, dieses Handbuch aufmerksam zu lesen und immer Bezug darauf zu nehmen; außerdem muß es an einem bekannten und leicht zugänglichen Ort aufbewahrt und an zukünftige Benutzer ausgehändigt werden.

1.1 Vorgesehener Gebrauch

- Es ist nicht für den Einsatz in Außenbereichen bestimmt.
- Das Gerät ist nur für den Einsatzzweck bestimmt, für den es bestimmt ist, d.h. für die Vakuumverpackung von Lebensmitteln.
- Jede andere Verwendung wird als unsachgemäß und potentiell gefährlich betrachtet.
- Niemals lebende Lebensmittel (Muscheln und Tiere im Allgemeinen usw.) vakuumverpacken.
- Dieses Gerät ist nicht für Personen mit beeinträchtigten körperlichen, geistigen Fähigkeiten bzw. eingeschränkter Wahrnehmung oder unzureichender Erfahrung geeignet, es sei denn sie werden beaufsichtigt und für die Verwendung des Geräts von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person angeleitet. Diese Personen können das Gerät ohne Überwachung nur und ausschließlich verwenden, nachdem ihnen sein Gebrauch erklärt wurde und wenn sie in der Lage sind, dies in Sicherheit zu tun. Es ist wichtig, daß sie erkennen und verstehen können, welche Gefahren durch einen falschen Gebrauch des Geräts entstehen können.

1.2 Kinder

- Halten Sie Kinder unter acht Jahren vom Gerät fern oder überwachen Sie sie ständig.
- Kinder über acht Jahre können das Gerät ohne Überwachung nur und ausschließlich verwenden, nachdem ihnen sein Gebrauch erklärt wurde und wenn sie in der Lage sind, dies in Sicherheit zu tun. Es ist wichtig, daß sie erkennen und verstehen können, welche Gefahren durch einen falschen Gebrauch des Geräts entstehen können.
- Kinder in unmittelbarer Nähe der Vakuumverpackungsmaschine müssen überwacht werden. Sie dürfen nicht damit spielen.
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern, bis die Schweißleiste und die Schweißlinie abgekühlt sind, damit jegliches Risiko der Verbrennung vermieden wird.
- Das Verpackungsmaterial (Plastikbeutel, Teile von Polystyrol, usw.) muß von Kindern ferngehalten werden, da es eine potentielle Gefahrenquelle darstellt.
- Das Gerät muß unter Befolgung der örtlichen Vorschriften für die Entsorgung von Abfällen verschrottet und bei den entsprechenden Sammelstellen abgeliefert werden, ohne es auch nur für wenige Tage unbeaufsichtigt zu lassen, da es für ein Kind eine Gefahrenquelle darstellt.

1.3 Technische Sicherheit

- Durch unsachgemäße Installations-, Wartungs- oder Reparaturarbeiten können erhebliche Gefahren für den Anwender entstehen. Diese Art von Arbeiten darf nur von qualifiziertem, vom Hersteller autorisiertem Personal durchgeführt werden.
- Besondere Aufmerksamkeit muß den allgemeinen Bedingungen des Deckels geschenkt werden (Anwesenheit von Rissen, Absplinterungen, Kratzer und tiefgehende Spuren). Eventuelle Schäden könnten eine Implosion mit schwerer Gefahr für den Benutzer verursachen. Verwenden Sie niemals das Gerät, wenn der Deckel sich als beschädigt erweist.
- Im Gerät ist eine Vakuumpumpe mit Öl installiert. Neigen oder stellen Sie das Gerät niemals auf den Kopf, um zu vermeiden, daß das Öl ausläuft.
- Der korrekte Betrieb des Geräts ist nur gewährleistet, wenn es an elektrische Anlagen verbunden ist, die vorschriftsmäßig sind und vollkommen mit den auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Daten (Spannung, Frequenz) übereinstimmen. Lassen Sie das System im Zweifelsfall von einem qualifizierten Elektriker überprüfen.
- Die elektrische Sicherheit ist gewährleistet, wenn das Gerät an eine ordnungsgemäße Erdungsanlage angeschlossen ist. Versichern Sie sich, daß diese grundlegende Sicherheitsbedingung geprüft wird. Lassen Sie das System im Zweifelsfall von einem qualifizierten Elektriker überprüfen.

- Steckdosenleisten oder Verlängerungen garantieren nicht die notwendige Sicherheit (Brandgefahr). Daher darf das Gerät nicht an diese Art von Vorrichtung angeschlossen werden.
- Wenn elektrische oder mechanische Komponenten beeinträchtigt oder geändert werden, können Unfälle oder Defekte am Gerät auftreten. Vermeiden Sie absolut, die Umhüllung des Geräts zu öffnen.
- Arbeiten an der Stromversorgung und der Zugang zu spannungsführenden Teilen sind nur Fachkräften gestattet.
- Wenn das Versorgungskabel sich als beschädigt erweisen sollte, muß es von einem autorisierten Kundendienstzentrum ersetzt werden.
- Versichern Sie sich, wenn der Stecker herausgezogen wird oder das Kabel keinen Stecker besitzt, daß das Gerät an das Stromnetz von einem qualifizierten Elektriker angeschlossen wird.
- Wenn Sie Anomalien im Gerät feststellen (z.B. beschädigtes Netzkabel oder Fehlfunktion des Bedienfeldes), benutzen Sie das Gerät nicht und benachrichtigen Sie sofort die autorisierte Servicestelle.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn Sie sich in Kontakt mit Wasser befinden.
- Bei der Arbeit geeignete Arbeitskleidung und Schutzhandschuhe tragen.
- Stecken Sie keine Gegenstände in die Lüftungsöffnungen der Maschine: Gefahr eines Stromschlags!
- Der Garantieanspruch erlischt, wenn die Vakuumverpackungsmaschine nicht von einer autorisierten Servicestelle repariert wird.
- Ersetzen Sie defekte oder defekte Teile nur durch Original-Ersatzteile, die vom Händler geliefert werden (der Austausch muß von qualifiziertem Personal durchgeführt werden).
- Bei einem Stromausfall während des Vakuumprozesses bleibt die Kammer leer und der Deckel kann nicht geöffnet werden. Versuchen Sie auf keinen Fall den Deckel mit Gewalt oder mit Hilfe von Werkzeugen zu öffnen. Bei Wiederherstellung der Stromversorgung wird es erneut möglich sein, den Deckel zu öffnen.
- Trennen Sie zur Ausführung von Arbeiten der außerordentlichen Wartung, der Installation oder Reparatur das Gerät vom Stromnetz ab, indem Sie den Stecker aus der Stromsteckdose ziehen oder, wenn die Steckdose nicht zugänglich ist, deaktivieren Sie die elektrische Anlage, an die das Gerät angeschlossen ist, durch den entsprechenden Hauptschalter. Versichern Sie sich vor der Ausführung von jeder Reparatur oder Installation, daß das Gerät sich effektiv als vom Stromnetz abgetrennt erweist.
- Wenn Sie das Gerät verschrotten, machen Sie es unbrauchbar, indem Sie das Netzkabel durchtrennen und Der Deckel entfernen, damit Kinder nicht leicht an das Innere gelangen.

1.4 Korrekter Einsatz

- Gefahr von Verbrennung! Nach der Prozedur der Versiegelung des Beutels erweisen sich die Schweißleiste und die Schweißlinie des Beutels selbst als sehr heiß. Berühren Sie die Schweißleiste und die Schweißlinie nicht umgehend nach dem Prozeß der Versiegelung.
- Brandgefahr! Bewahren Sie keine Materialien und Substanzen, die leicht brennbar sind, in unmittelbarer Nähe der Vakuumverpackungsmaschine auf.
- Eventuelle Schäden am Deckel können eine Implosion verursachen. Legen Sie keine Gegenstände auf den Deckel und stoßen Sie nicht mit Gegenständen jeglicher Art gegen der Oberfläche. Im Falle einer versehentlichen Kollision mit der Deckel ist sorgfältig auf Beschädigungen zu prüfen. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an eine autorisierte Servicestelle.
- Verwenden Sie das Gerät und den Deckel nicht als Arbeits- oder Auflagefläche oder zum Schneiden.
- **Verpacken Sie immer Lebensmittel, die auf +3°C gekühlt sind:** Sie erhalten die besten Ergebnisse bei Vakuum und Lagerung. Lebensmittel, die bei Raumtemperatur liegen, müssen auf +3°C abgekühlt werden.

Außerdem wird die Bildung von Dämpfen vermieden, die Störungen bei der Funktionsweise der Vakuumverpackungsmaschine verursachen können, insbesondere bezüglich der Vakuumpumpe, die durch Oxydation beschädigt werden könnte. Überwachen Sie den Vakuumprozess aufmerksam und falls Sie die Bildung von Bläschen in den Flüssigkeiten feststellen, vermeiden Sie den Austritt, indem Sie die Versiegelung vorverlegen.

- Wenn Flüssigkeiten in den Ansaugbereich der Pumpe gelangen, können diese schwere Schäden verursachen.
- Prüfen Sie, bevor Sie Vakuumbehälter verwenden, nach, ob diese robust genug sind, daß Vakuum auch im Kühlschrank auszuhalten, um gefährliche Implosionen zu vermeiden.
- Wenn die Maschine über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wird, schalten Sie sie aus, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen. Falls dieser Zeitraum mehr als zwei Monate beträgt, lassen Sie vor dem Stillstand von Fachkräften das Pumpenöl wechseln. (Siehe Kap.14 Geplante periodische Wartung)

1.5 Reinigung und Wartung

- Verwenden Sie, um das Gerät zu reinigen, nur feuchte Tücher und Desinfektionsmittel und nicht aggressive Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine Schleifschwämme oder -tücher, um Schäden an Stahloberflächen und Deckflächen zu vermeiden.
- Wasser oder Dampf kann unter Spannung stehende Teile erreichen und einen Kurzschluß verursachen. Verwenden Sie niemals fließendes Wasser oder Dampfreinigungsgeräte - Stromschlaggefahr!
- Die Reinigung und regelmäßige Wartung, die vom Benutzer auszuführen sind, können nicht von Kindern ohne Überwachung vorgenommen werden.

2 Ratschläge zum Umweltschutz

1) Verpackung

Das Verpackungsmaterial ist zu 100% recycelbar und mit dem Recyclingsymbol gekennzeichnet. Für die Entsorgung müssen die örtlichen Vorschriften befolgt werden. Das Verpackungsmaterial (Plastikbeutel, Teile von Polystyrol, usw.) muß von Kindern ferngehalten werden, da es eine potentielle Gefahrenquelle darstellt.

2) Ausschuß/Entsorgung:

Das Gerät wurde aus recycelbarem Material hergestellt. Dieses Gerät ist in Übereinstimmung mit der europäischen Richtlinie 2012/19/EG, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) gekennzeichnet. Indem Sie sicherstellen, daß dieses Gerät ordnungsgemäß verschrottet wird, helfen Sie, mögliche negative Folgen für die Umwelt und Gesundheit zu vermeiden.



Das Symbol auf dem Gerät oder in der Begleitdokumentation weist darauf hin, daß dieses Gerät nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an die entsprechende Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten abgegeben werden muß.

Wenn Sie das Gerät verschrotten, machen Sie es unbrauchbar, indem Sie das Netzkabel durchtrennen und Der Deckel entfernen, damit Kinder nicht leicht an das Innere gelangen. Entsorgen Sie es gemäß den örtlichen Abfallbestimmungen und übergeben Sie es den entsprechenden Sammelstellen, ohne es unbeaufsichtigt zu lassen, da es eine Gefahrenquelle für ein Kind darstellt. Wenden Sie sich für weitere Informationen zur Behandlung, Wiederverwertung und zum Recycling dieses Geräts an das zuständige örtliche Amt, die Sammelstelle für Hausmüll oder das Geschäft, in dem das Gerät gekauft wurde.

3 Beschreibung der vakuumverpackungsmaschine

(Das Modell auf dem Bild entspricht möglicherweise nicht ganz dem Modell der von Ihnen erworbenen Vakuumverpackungsmaschine)

- 1) Deckel
- 2) Vakuumkammer
- 3) Schweißbleiste
- 4) Bedienfeld
- 5) Maschinenkörper

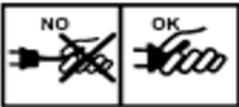


4 Allgemeine Nutzungsbedingungen



STROMGEFAHR! Stellen Sie vorab sicher, daß die auf dem Typenschild der Maschine angegebene Spannung mit der Spannung Ihres Netzwerks übereinstimmt.

Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes ist nur gewährleistet, wenn es ordnungsgemäß an ein wirksames Erdungssystem angeschlossen ist, wie es die geltenden Sicherheitsvorschriften vorschreiben. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Schäden ab, die durch fehlende Erdung des Systems entstehen.



STROMGEFAHR! Stecken und ziehen Sie den Stecker immer in die Steckdose, wenn das Gerät ausgeschaltet ist; ziehen Sie nicht am Kabel, sondern direkt am Stecker. Der Zugang zu spannungsführenden Teilen ist nur qualifizierten Personen gestattet.



WARNUNG! Stellen Sie die Maschine auf eine stabile und sichere horizontale Arbeitsfläche.

WARNUNG! Das Gerät muß so positioniert werden, daß es von allen Seiten zugänglich ist. Dadurch wird auch die notwendige Belüftung der Maschine gewährleistet.

WARNUNG! Wenn Sie eine Maschine mit Gasfunktion haben, empfehlen wir Ihnen, die Flasche an der Wand zu befestigen. Schließen Sie bei ausgeschalteter Maschine immer das Ventil am Zylinder und am Druckminderer.



GEFAHR! In Geräten mit Gasoption IST ES VERBOTEN, GASGEMISCHE ZU VERWENDEN, DIE SAUERSTOFF MIT EINEM ANTEIL VON MEHR ALS 21% PROZENT ODER ANDERE BRENNBARE EXPLOSIVE GASE ENHALTEN. Die Gasgemische müssen vom Gashersteller im Werk oder von autorisiertem Personal am Einsatzort der Maschine eingestellt werden. Lieferung und Montage des Zylinders an qualifiziertes Personal des Lieferantenunternehmens.



ACHTUNG! Die Vakuumverpackungsmaschine wurde entwickelt und studiert, um das Vakuum in Beuteln und Behältern mit einer maximalen Frequenz von einem kompletten Standard-Zyklus (Vakuum und Verschließen) alle 60 Sekunden durchzuführen.



ACHTUNG! Stoppen Sie die Maschine sofort, wenn Gasleckagen durch defekte oder oxidierte Armaturen oder durch beschädigte Rohre auftreten.



Wenden Sie sich für den Austausch von beschädigten Teilen sofort an die nächstgelegene Servicestelle



WARNUNG! Um eine Erhöhung der Öldichte zu vermeiden, die den reibungslosen Betrieb der Pumpe beeinträchtigen könnte, sollte die Umgebungstemperatur niemals unter +12°C fallen.

WARNUNG! Das Pumpenöl muß bei jedem Einsatz der Maschine durch das Schauglas an der Seite oder auf der Rückseite der Maschine überprüft werden. Der Ölstand muß innerhalb des Bereichs MINIMUM und MAXIMUM liegen. Die Farbe muß klar und frei von Trübung sein.



WARNUNG! PUMPENÖL SOLLTE REGELMÄßIG GEWECHSELT WERDEN. DIE HÄUFIGKEIT DES ÖLWECHSELS STEIGT PROPORTIONAL ZUR ARBEITSBELASTUNG DES GERÄTS. DER ÖLWECHSEL MUß MINDESTENS ALLE 5.000 ZYKLEN DURCHGEFÜHRT WERDEN. DER ÖLNEBELFILTER MUß BEI JEDEM ÖLWECHSEL AUSGETAUSCHT WERDEN. (Siehe Kap.14 Geplante periodische Wartung).

Die Häufigkeit des Öl- und Filterwechsels nimmt bei der Arbeit mit flüssigen oder nassen Produkten zu; außerdem muß in diesem Fall nach einer Zeit der Inaktivität der Maschine von mindestens einem Monat ein Ölwechsel ausgeführt werden.

Bevor Sie die Maschine für einen Zeitraum von mehr als zwei Monaten in Stillstand bringen, wechseln Sie das Öl. Eine weißliche und trübe oder dunkle und transparente Färbung des Öls bedeutet jeweils das Absaugen von Flüssigkeiten und Feuchtigkeit oder das Alter des Öls. Bei den digital gesteuerten Modellen gibt es ein Warnsystem für den Ölwechsel: Sobald die maximale Grenze der Arbeitszyklen erreicht ist, erscheint am Anfang der Maschine und am Ende jedes Zyklus eine Anzeige "Ölalarm" auf dem Display. Die Anzahl der ausgeführten Zyklen kann jederzeit über die Tasten auf dem Bedienfeld erfasst werden. Führen Sie den Entfeuchtungszyklus des Pumpenöls regelmäßig durch (weitere Informationen siehe Kapitel 13).



ACHTUNG! Berühren Sie die Schweißbalken nach dem Verschließen des Beutels NICHT, da sie hohe Temperaturen erreichen.



WARNUNG! Entfernen Sie nicht die TeflonDeckel der Schweißleiste, verwenden Sie keine Messer oder andere scharfe Werkzeuge, um Rückstände auf der Schweißleiste zu entfernen: Warten Sie immer, bis sie abgekühlt ist, bevor Sie mit unscharfen Werkzeugen arbeiten.



WARNUNG! Reinigen Sie die Maschine nach Gebrauch gründlich; die PlexiglasDeckel darf nur mit einem nur mit Wasser und niemals mit Reinigungs- oder Lösungsmitteln befeuchteten Tuch gereinigt werden. Für Edelstahlteile verwenden Sie die auf dem Markt erhältlichen spezifischen Produkte. Verwenden Sie keine Wasser- oder Dampfstrahlen, welche die elektrischen Teile des Gerätes beschädigen könnten.



Bei auftretenden Problemen (Fehlbedienung oder technische Unterstützung) wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

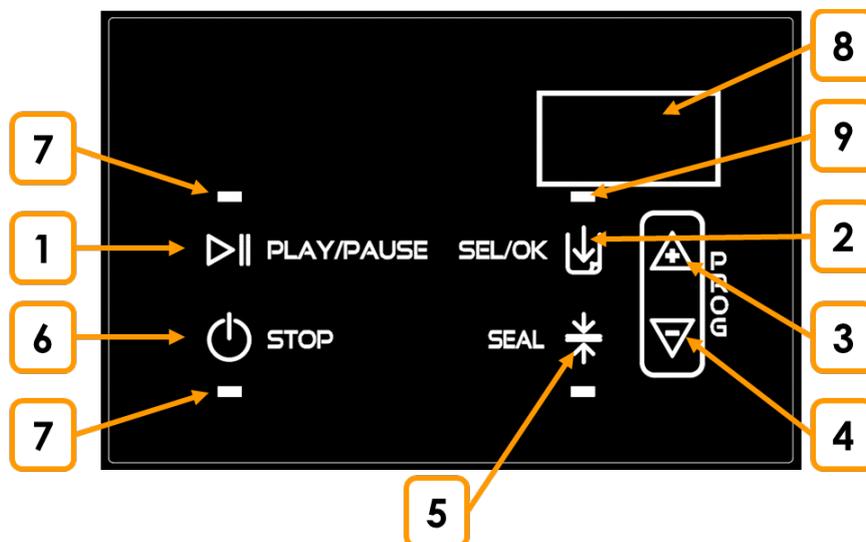


5 Vor der Inbetriebnahme der Vakuumverpackungsmaschine

- Vor der Inbetriebnahme der Maschine ist es erforderlich, die Reinigung der Vakuumkammer und des Deckels unter Verwendung eines weichen, mit Trinkwasser befeuchteten Tuchs durchzuführen.
- Man rät von der Verwendung von aggressiven Reinigungsmitteln, Stahlwolle oder scheuernden, sauren oder aggressiven Substanzen, welche die internen Oberflächen der Vakuumkammer irreparabel beschädigen könnten, ab.



6 DIGITALE Bedienfeld



NR	BESCHREIBUNG
1	<ul style="list-style-type: none"> • Gleichzeitig mit STOP für 4" gedrückt, ermöglicht es die Anzeige der Anzahl der ausgeführten Zyklen • Beim Einschalten gleichzeitig mit STOP gedrückt, ermöglicht es die Aktivierung oder Deaktivierung des akustischen Signals
2	<ul style="list-style-type: none"> • Ermöglicht die Einstellung der Funktionen Vakuum, zusätzliches Vakuum und Begasung • Gepreßt während der Vakuumphase bei einem Momentanwert von mindestens 90%, ermöglicht es, die Begasung vorzuziehen.
3	<ul style="list-style-type: none"> • Programm wählen • Die Werte der Funktionen variieren
4	<ul style="list-style-type: none"> • Zusammengedrückt für 4" ermöglichen sie das Zurücksetzen der gespeicherten Programme und die Wiederherstellung der Werkseinstellungen
5	<ul style="list-style-type: none"> • Ermöglicht es Ihnen, die Dauer des Schweißens einzustellen • Gepreßt während des Arbeitszyklus, ermöglicht es, das Schweißen vorzuziehen
6	<ul style="list-style-type: none"> • Verlassen des Stand-by / Eintritt in den Stand-by (für 5" gedrückt) • Gleichzeitig mit PLAY/PAUSE für 4" gedrückt, ermöglicht es die Anzeige der Anzahl der ausgeführten Zyklen • Beim Einschalten gleichzeitig mit PLAY/PAUSE gedrückt, ermöglicht es die Aktivierung oder Deaktivierung des akustischen Signals • Unterbricht den aktuellen Zyklus
7	<ul style="list-style-type: none"> • Zeigt die aktuelle Funktion an
8	<ul style="list-style-type: none"> • Zeigt das aktive Programm an • Zeigt die aktive Funktion und ihren Wert an • Zeigt Alarmsituationen • Zeigt die Anzahl der Zyklen an, die vor dem Ölwechsel durchgeführt wurden
9	<ul style="list-style-type: none"> • Zeigt die aktive Funktion Begasung an.

6.1 Funktionen und Signale

6.1.1 Maximal zulässige Werte

FUNKTION	WERT
VAKUUM	30% – 99%
VAKUUM (JAR)	10% – 99%
ZUSÄTZLICHES VAKUUM	1 – 60 Sek
SCHWEISSUNG	0,1 – 6,0 Sek
BEGASUNG	1 – 90%



HINWEIS!

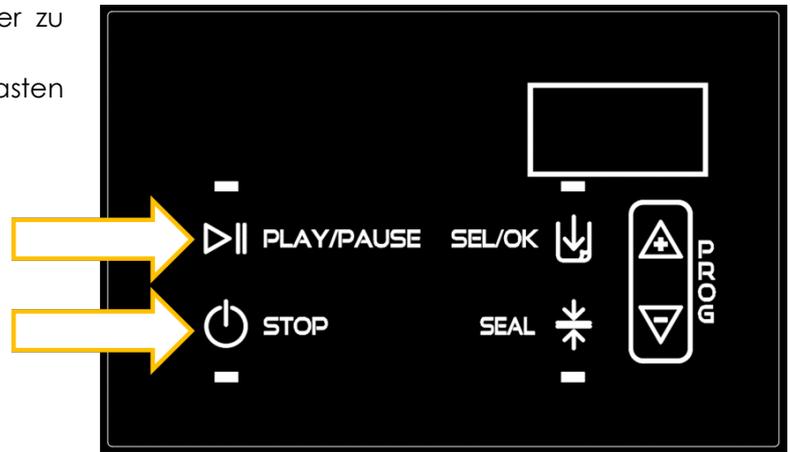
Bei aktivierter Begasung ist es notwendig, einige Vorab-Einstelltests durchzuführen, um den optimalen Prozentsatz des einzuführenden Gases für jedes zu verpackende Produkt zu ermitteln.

6.1.2 Werkseinstellungen

FUNKTION	WERT
VAKUUM	99%
VAKUUM (JAR)	99%
ZUSÄTZLICHES VAKUUM	0 Sek
SCHWEISSUNG	2,5 Sek
BEGASUNG	AUSGESCHALTET

6.1.3 Aktivieren / Deaktivieren des akustischen Signals

Um das akustische Signal zu aktivieren oder zu deaktivieren, gehen Sie wie folgt vor:
Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Tasten **STOP** und **PLAY/PAUSE** gleichzeitig drücken.



6.1.4 Optische Signale



HINWEIS!

Wenn die maximal zulässige Anzahl von Zyklen erreicht ist, wird beim Einschalten der Pumpe die Alarmmeldung "OIL" Pumpenölwechsel angezeigt.

6.1.5 Anzeige der Anzahl der vor dem Ölwechsel ausgeführten Zyklen

Die vollständige Zündung aller LEDs und das **OIL**-Signal auf dem Display zeigen an, daß die maximale Anzahl von Zyklen erreicht ist, bevor das Pumpenöl gewechselt werden muß.

Die Zyklen müssen nach dem Austausch des Pumpenöls von einer autorisierten Servicestelle zurückgesetzt werden.

Maximale Anzahl von Zyklen, die vor dem Ölwechsel durchgeführt werden können: 5000

Um die genaue Anzahl der von der Maschine ausgeführten Zyklen abzurufen, drücken Sie die Tasten **STOP** und **PLAY/PAUSE** gleichzeitig für 4".

7 Installation

7.1 Sicherheitsanweisungen

Das vorliegende Handbuch ist integraler Bestandteil des Produkts und liefert alle erforderlichen Anweisungen für eine korrekte Installation und Wartung der Maschine.



Es ist von Seiten des Benutzers und des Installateurs verpflichtend, dieses Handbuch aufmerksam zu lesen und Bezug darauf zu nehmen; außerdem muß es an einem bekannten und allen autorisierten Bedienern (Installateur, Benutzer, Wartungstechniker) leicht zugänglichen Ort aufbewahrt werden.

- Die Maschine nicht mit feuchten oder nassen oder ungeschützten (angemessene Handschuhe und Schuhe) Händen/Füßen berühren.
- Keine Schraubenzieher, Küchengeräte oder andere Gegenstände zwischen die Schutzvorrichtungen und die Teile in Bewegung einführen.
- Das Gerät darf ausschließlich für den vorgesehenen Einsatz verwendet werden, d.h. für die Vakuumverpackung von Lebensmitteln.

Jede andere Verwendung wird als unsachgemäß und potenziell gefährlich betrachtet.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung und alle Garantieverpflichtungen im Falle von Schäden an Geräten, Personen oder Eigentum ab, die auf Folgendes zurückzuführen sind:

- unsachgemäße Installation und/oder Nichteinhaltung der geltenden Gesetze;
- Änderungen oder Eingriffe, die nicht spezifisch für das Modell sind;
- Verwendung von nicht originalen oder unspezifischen Ersatzteilen für das Modell;

- Nichtbeachtung, auch nur teilweise, der Anweisungen in dieser Anleitung;
- Nichtbeachtung bei der Installation der Unfallverhütungsvorschriften und der geltenden Gesetze.

7.2 Vorwort



Das Gerät darf nur von autorisiertem, spezialisiertem Personal unter Einhaltung der Anleitungen und der Vorschriften in diesem Handbuch eingebaut werden.

- Vor der Installation des Geräts ist sicherzustellen, daß die vorhandenen elektrischen Systeme den gesetzlichen Bestimmungen entsprechen und mit dem Typenschild des zu installierenden Geräts (V, kW, Hz, Anzahl der Phasen und verfügbare Leistung) übereinstimmen.
- Der Installateur muß außerdem eventuelle Vorschriften bezüglich der Brandverhütung prüfen.
- Der Hersteller erklärt die Übereinstimmung mit den geltenden europäischen Vorschriften.
- Immer mit vom Stromnetz abgetrenntem Vakuumverpackungsmaschine vorgehen.
- Nicht am Versorgungskabel ziehen, um das Vakuumverpackungsmaschine vom Stromnetz abzutrennen.



ACHTUNG! Das Handling der Maschine muß immer unter Verwendung von Schutzhandschuhen und immer von zwei Personen ausgeführt werden.

Alle Komponenten der Verpackung müssen entsprechend den gültigen Vorschriften des Landes, in dem das Gerät verwendet wird, entsorgt werden. Jedenfalls darf nichts in die Umwelt abgegeben werden.

ACHTUNG! Die Komponenten der Verpackung können gefährlich für Kinder und Tiere sein, sicherstellen, daß sie nicht damit spielen

7.3 Daten des Typenschilds

Verpackung:

Produktcode		Modell
	PNC: 220-240V 50/60Hz 45kg GROSS 36kg NET 4250X4790X3740Cm	
Spannung und Frequenz		Seriennummer
	2100753P MADE IN ITALY S/N: 21120001	

Maschine: Rückseite der Verpackungsmaschine

Modell	MODEL: VOLTAGE: 220-240V 50/60Hz	Chargennummer
Spannung und Frequenz	POWER: 600W	Produktcode
Motorleistung	NET WEIGHT: 36kg	Seriennummer
Gewicht	SERIAL No.	



7.4 Transport und Handling

Das Gerät muß mit geeigneten Mitteln oder von zwei Personen be- und entladen werden.



ACHTUNG! Die Vakuumpumpe enthält Öl. Die Verpackung und das Gerät immer in horizontaler Position halten, um das Auslaufen des Öls aus dem Entlüfter der Pumpe zu vermeiden.

Beim Handling des Gerätes sind alle zur Vermeidung von dessen Beschädigung und von Schäden an Personen oder Gegenständen erforderlichen Vorsichtsmaßnahmen unter Beachtung der auf der Verpackung befindlichen Hinweise zu ergreifen.



7.5 Installation

1) Überprüfen Sie die Umgebungsbedingungen: Umgebungstemperatur und Luftaustausch.

Die Umgebungstemperatur muß zwischen +12°C und +40°C liegen. Die Installationsumgebung muß einen ausreichenden Luftaustausch gewährleisten.

2) Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebenen elektrischen Eigenschaften mit dem bestehenden System übereinstimmen.

3) Stellen Sie die Maschine auf eine waagerechte, stabile und lastabhängige Ebene.



ACHTUNG! Das Gerät muß so positioniert werden, daß es von allen Seiten zugänglich ist. Durchgänge oder Fluchtwege dürfen nicht mit der Maschine versperrt werden. Das Gerät nicht vor Notausgangstüren aufstellen.

Für die notwendige Belüftung der Maschine sorgen und mindestens 10 cm Freiraum um die gesamte Einheit herumlassen. Die Lüftungsöffnungen müssen frei und unversperrt bleiben, um die Temperatur der Pumpe auf normalem Niveau zu halten.

4) Prüfen Sie den Ölstand der Pumpe.

- Den korrekten Füllstand, wie angegeben, über eine Öffnung auf der Rückseite prüfen.
- Der ideale Füllstand entspricht der Mitte des Schauglases.



ACHTUNG! Vermeiden Sie es absolut, die Maschine in Betrieb zu setzen, wenn kein Öl in der Pumpe vorhanden ist!



5) Die Maschine an das elektrische Versorgungsnetz anschließen.

- Vor der Installation des Geräts ist sicherzustellen, daß die vorhandenen elektrischen Systeme den gesetzlichen Bestimmungen entsprechen und für die Angaben auf dem Typenschild des zu installierenden Gerätes geeignet sind (V, kW, Hz und verfügbare Leistung).
- Das Gerät wird mit einem 200 cm langen Netzkabel mit einem handelsüblichen 16A Schuko-Stecker geliefert; die Steckdose muß eine 10A-Sicherung aufweisen und leicht zugänglich.



STROMGEFAHR!

Die Phasenumkehr bei Drehstrommaschinen darf nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden. Stellen Sie sicher, daß die Stromversorgung, an welche die Maschine angeschlossen werden soll, mit einem geeigneten und effizienten Erdungssystem ausgestattet ist. Prüfen, daß das Versorgungskabel nicht beschädigt oder eingeklemmt ist. Wenden Sie sich bei Bedarf an qualifiziertes Fachpersonal zum Austausch. Der Zugang zu spannungsführenden Teilen der Maschine ist nur qualifiziertem Fachpersonal gestattet. Die Maschine mit dem Stecker vom Versorgungsnetz trennen, ohne am Versorgungskabel zu ziehen.



ACHTUNG!

Die Steckdose muß auch nach Ausführung der Installation der Einheit noch zugänglich sein! Ist der Gerätestecker nicht leicht zugänglich, muß das Netz mit Vorrichtungen zur vollständigen Trennung unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III ausgestattet sein. Wenn nicht

die gesamte Kabellänge genutzt wird, rollen Sie das Kabel NICHT auf, sondern lassen Sie es frei und stellen Sie sicher, daß es kein Hindernis und/oder keine Gefahr für den Durchgang von Personen darstellt.

Achten Sie darauf, daß das Netzkabel nicht mit Flüssigkeiten jeglicher Art, scharfen oder heißen Gegenständen oder korrosiven Substanzen in Berührung kommt.

Kinder oder Tiere nicht mit dem Versorgungskabel spielen lassen.

6) Gasanschluss

Die Maschine mit einem Ø10mm - Schlauch an die Gasflasche anschließen und mit der Schnellkupplung auf der Rückseite der Maschine verbinden. Drücken Sie die grüne Ringmutter der Kupplung und setzen Sie den Schlauch ein. Nachdem alle nachstehenden Punkte von 7) bis 10) ausgeführt worden sind, regeln sie den Gasdruck: öffnen Sie die Gasflasche mit dem Hauptventil und regeln sie den Gasdruck mittels Regelventil des mit der Gasflasche gelieferten Reduzierstücks auf null. Ein Arbeitszyklus mit Begasung einstellen und während der Begasungsphase, den Druck zwischen 0,5 und 1 bar durch das Regelventil einstellen. Schließen Sie die Gasflasche nach der Regelung und nach jeder Arbeitsschicht mit dem Hauptventil, nie mit dem Regelventil.



ACHTUNG!

Wenden Sie sich an Ihren Lebensmittelgaslieferanten, um das Gasmisch anzufragen, das Ihren Bedürfnissen am besten entspricht. Fragen Sie auch nach der Versorgung des Druckminderers. Die Anweisungen des Gasversorgers für den bestimmungsgemäßen Gebrauch von Flaschen und Druckminderern sind unbedingt zu beachten.

Verwenden Sie für den Anschluss des Zylinders und des an der Maschine vorhandenen Zylinders ein geeignetes Anschlussrohr. In den meisten Fällen werden Rohre mit 10 mm Außendurchmesser verwendet.

Befestigen Sie den Schlauch an der Seite des Anschlusses des Druckreglers mit Schlauchschellen. Verwenden Sie nur Stickstoff (N₂), Kohlendioxid (CO₂) oder Mischungen aus Stickstoff und Kohlendioxid (N₂ und CO₂) oder Mischungen aus anderen inerten Lebensmittelgasen.

Verwenden Sie niemals Sauerstoff (O₂) oder andere explosive oder brennbare Gase oder Gasmischungen, die Sauerstoff (O₂) oder andere explosive oder brennbare Gase oder Gase enthalten, die nicht für Lebensmittelverpackungen geeignet sind.

Verankern Sie die Gasflaschen sicher, damit sie nicht umkippen.

7) Eine vorbereitende Reinigung der Vakuumkammer und des Deckels ausführen.

8) Die Aufnahmen mit einem Amperemeter überprüfen.

9) Mindestens einen vollständigen Vakuumzyklus für Beutel ausführen.

10) Informieren Sie den Kunden über die genaue Verwendung der Geräte unter besonderer Berücksichtigung der Verwendung und der Bedürfnisse des Kunden.

8 VakuuVERPACKEN mit DIGITALE BENIENFELD



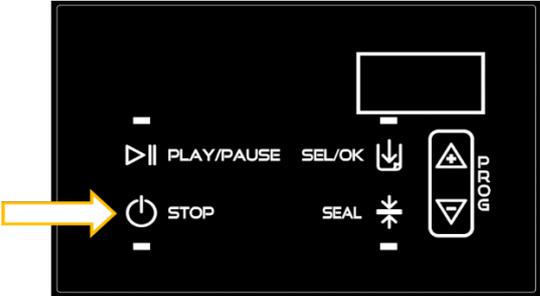
WICHTIGE HINWEISE!

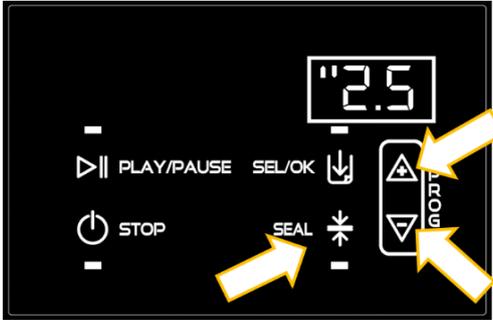
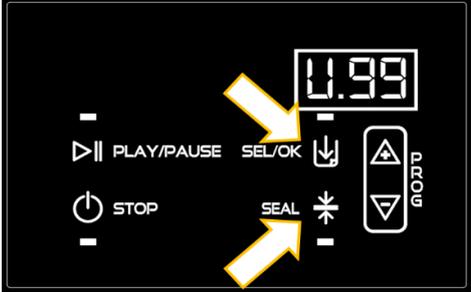
- **Verpacken Sie das Produkt immer kalt, optimal bei 3-4°C.** Je wärmer das Produkt, desto kürzer die Haltbarkeit und desto größer die Tauwasserbildung in der Pumpe, was zu Oxidation und Beschädigung der Pumpe führt. Ein Produkt ist bei Raumtemperatur nicht *kalt*! Ausnahme sind einzig völlig trockene Produkte, die keine oder eine nur sehr geringe Feuchtigkeit enthalten.
 - **Pumpenöl warmlaufen.** Führen Sie vor dem Verpacken der Produkte mindestens zwei bis drei volle Zyklen (VAC 99% und VAC+ 60") aus. Dies ermöglicht es Ihnen, das Pumpenöl auf korrekte Temperatur zu bringen und den Wasserdampf zu evakuieren.
 - **Entfeuchtungszyklus „H2OUT“.** Wird das Gerät im Gastgewerbe und in der Gastronomie eingesetzt, muß der Entfeuchtungszyklus des Pumpenöls täglich am Ende des Arbeitstages durchgeführt werden. In allen anderen Fällen muß er mindestens wöchentlich durchgeführt werden.
 - **Ölwechsel vor einer Inaktivitätsperiode.** Wenn eine Inaktivitätsperiode von mehr als zwei Monaten vorgesehen ist, führen sie bitte vor der Stillstandlegung einen Ölwechsel aus.
-

- **Option GAS für druckempfindliche Produkte.** Druckempfindliche Produkte können durch die Kompression aus dem Umschlag beschädigt werden, wenn der Zyklus abgeschlossen ist (in diesem Fall aktivieren Sie die Option GAS, falls vorhanden).
- **Modelle mit GAS Option. Vakuumeinstellung bei aktivierter Begasung.** Wenn Begasung aktiviert ist, sollte das Vakuum auf den Maximalwert eingestellt werden. Falls das Produkt komprimiert erscheint, Gaseinstellung erhöhen, nie Vakuumwert verringern! Einzig bei Produkten, die durch ein zu hohes Vakuum "explodieren" könnten (zum Bsp. Teigwaren mit Füllung), kann der Wert auf 95-97% verringert werden.
- **Qualität der Vakuumbbeutel.** Verwenden Sie Vakuumbbeutel zum Aufbewahren oder Kochen, deren Dicke und Größe der Konsistenz und Größe des zu verpackenden Produkts entspricht.
- **Deckel in Ruheposition bringen.** Am Ende des Arbeitstages die Gasfeder durch Drücken nach hinten lösen und den Deckel in die Ruheposition absenken. Dadurch wird die Vakuumkammer vor Schmutz und Staub geschützt.

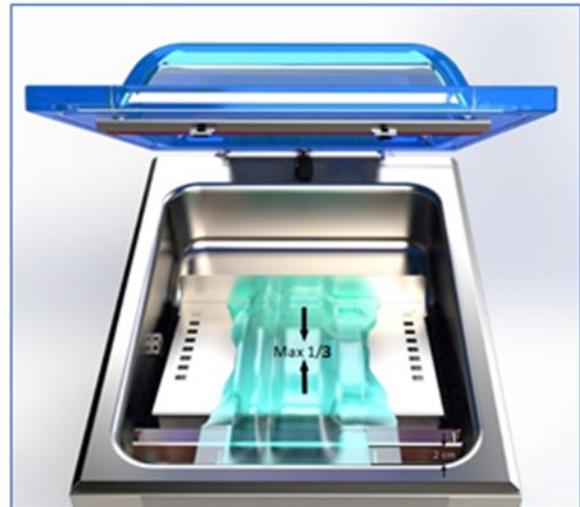
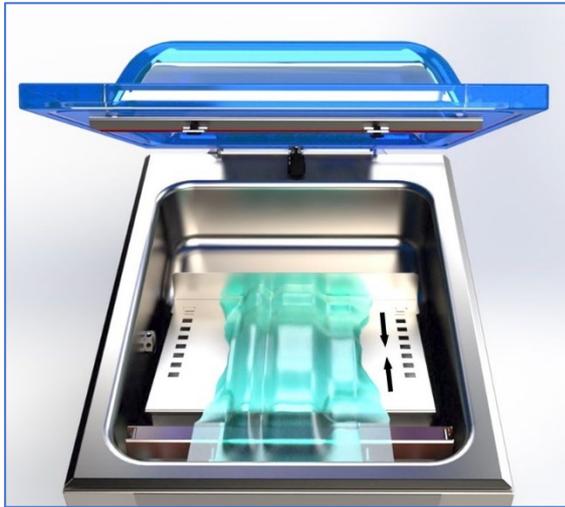
8.1 Vakuumverpackung von Lebensmitteln in Beuteln

Phase	Beschreibung	Abbildung
1	<p>Einen Beutel in Abhängigkeit der Verwendung (Konservierung oder Garen) wählen, der geeignet für die Abmessungen des Produkts ist: Das Produkt darf nicht mehr als 2/3 des Nutzvolumens des Beutels einnehmen.</p> <p>Führen Sie auf +3°C gekühlte Lebensmittel ein, um das beste Ergebnis zu erzielen.</p>	
2	<p>Heben Sie Der Deckel bis zum Anschlag an, indem Sie sie mit beiden Händen abstützen, und setzen Sie die Gasfeder ein, indem Sie sie nach vorne schieben.</p>	
3	<p>Achten Sie darauf, daß die Vakuumkammer und das zu verpackende Produkt trocken sind. Bei feuchten Produkten, diese auf 3°C abkühlen! Achten Sie darauf, den internen Teil nahe der Öffnung des Beutels nicht zu verschmutzen oder zu befeuchten.</p> <p>Positionieren Sie die maximale Anzahl der Einlegeplatten (A), welche die Kammer aufnehmen kann, in Bezug auf die Größe des zu verpackenden Produkts.</p>	

<p>4</p>	<p>Um die Vakuumverpackungsmaschine einzuschalten, drücken Sie  für 5".</p>	
<p>5</p>	<p>Den Beutel (C) mit dem zu verpackenden Produkt in die Vakuumkammer (B) einlegen und mittig auf die Schweißleiste (D) legen, so daß die offene Beutelseite faltenlos ca. 2 cm vorsteht. Den vorstehenden Teil des Beutels nicht nach unten falten!</p> <p>Wenn die Begasung verwendet wird, muß die Düse <i>in</i> der Beutelöffnung eingeführt werden (E).</p>	
<p>6</p>	<p>Wählen Sie mit den Tasten UP/DOWN eines der 10 verfügbaren Programme P1 - P10 aus</p>	
<p>7</p>	<p>Drücken Sie die Taste SEL/OK und stellen Sie mit den Tasten UP/DOWN einen Vakuumwert von 30% bis 99% ein. Werte des Vakuums die <i>unter</i> dem Höchstwert liegen, verringern oder lösen gar die Haltbarkeit des Produkts völlig auf, da Luft im Beutel bleibt.</p>	
<p>8</p>	<p>Drücken Sie weiterhin die Tasten UP/DOWN, um einen zusätzlichen Vakuumwert von 1" bis 60" einzustellen. Normalwerte liegen zwischen 5 und 10 Sekunden.</p>	
<p>9</p>	<p>Drücken Sie die Taste SEL/OK und stellen Sie den GAS-Wert mit den Tasten UP/DOWN von 1% bis 90% ein. Wenn die Begasung aktiviert ist, sollte die höchste Vakuumstufe von 99% eingestellt worden sein!</p>	

<p>10</p>	<p>Drücken Sie die Taste SEAL, um die Schweißzeit je nach Beuteltyp zwischen 0,1" und 6,0" einzustellen.</p>	
<p>11</p>	<p>Senken Sie den Deckel mit beiden Händen ab und drücken Sie auf die Ecken der Deckel selbst.</p> <p>Der Zyklus startet automatisch.</p>	
<p>12</p>	<p>Um vorab von der Vakuum Phase in die GAS-Phase zu wechseln, drücken Sie die Taste SEL/OK, wobei ein Momentanwert des Vakuums von mindestens 90% erreicht werden muß. Unterhalb dieses Niveaus wird direkt die Schweißung vorgezogen. Um das Schweißen vorzuziehen, drücken Sie die entsprechende Taste SEAL.</p>	
<p>13</p>	<p>Durch das jederzeitige Drücken der Taste STOP stoppt die Maschine sofort den Zyklus und die Kammer wird belüftet. Der Deckel öffnet sich automatisch. Die Maschine kehrt zum eingestellten Programm zurück.</p>	
<p>14</p>	<p>Zyklusende. Der Deckel öffnet sich automatisch. Entnehmen Sie das verpackte Produkt und achten Sie darauf, daß Sie die Schweißleiste, die noch heiß sein kann, nicht berühren</p>	

Verpackung von flüssigen Produkten: füllen Sie den Beutel **nicht mehr als ein Drittel** seines Volumens; wenn die Option "geneigte Platte für Flüssigkeiten" verfügbar ist, passen Sie ihn an die Größe des Beutels an. Schalten Sie die Maschine ein und fahren Sie mit der Programmierung der Parameter wie in der vorherigen Tabelle angegeben fort, indem Sie die Vakuumfunktion auf ein Niveau einstellen, das die Gefahr des Siedens und des Austretens von Flüssigkeit vermeidet.



Senken Sie den Deckel mit beiden Händen und drücken Sie auf die Ecken. Der Zyklus startet automatisch.

8.2 Vakuumverpackung von Lebensmitteln in BEHÄLTER



WARNUNG! Überprüfen Sie, ob die ausgewählten Vakuumbehälter dem Druck des Vakuums, dem sie ausgesetzt werden sollen, standhalten.

Am Ende des Arbeitstages die Gasfeder durch Drücken nach hinten lösen und den Deckel in die Ruheposition absenken. Dadurch wird die Vakuumkammer vor Schmutz und Staub geschützt.



HINWEIS! Bitte lesen Sie aufmerksam die vorhergehenden Hinweise auf S.12

Einen für Vakuum geeigneten Behälter wählen.

Das Produkt in den Behälter geben und diesen schließen.

Füllgrenzen:

- Feste Produkte: 100%
- Brühen, Aufgüsse: 1/2
- Soßen, Bratensoßen: 1/3
- Cremes, Soßen mit Sahne: 1/4
- Produkte aus Eiweiß oder Eiweiß: 1/6



Führen Sie auf +3°C gekühlte Lebensmittel ein, um das beste Ergebnis zu erzielen.

Heben Sie Der Deckel bis zum Anschlag an, indem Sie sie mit beiden Händen abstützen, und setzen Sie die Gasfeder ein, indem Sie sie nach vorne schieben.



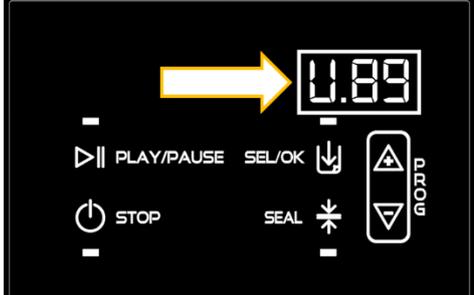
8.2.1 Behälter in der Vakuunkammer

Phase	Beschreibung	Abbildung
1	<p>Achten Sie darauf, daß die Vakuunkammer und das zu verpackende Produkt trocken sind. Bei feuchten oder flüssigen Produkten, diese auf 3°C abkühlen!</p> <p>Positionieren Sie die maximale Anzahl der Einlegeplatten (A), welche die Kammer aufnehmen kann, in Bezug auf die Größe des Behälters.</p>	
2	<p>Wählen Sie einen Behälter, der für die Größe der Vakuunkammer geeignet ist, die nach dem Einsetzen mindestens 1cm vom geschlossenen Deckel entfernt bleibt. Bei Bedarf kann die Schweißleiste entfernt werden.</p> <p>Achten Sie darauf, daß der Lufteinlaß des Behälters offen ist.</p>	
3	<p>Um die Vakuumverpackungsmaschine einzuschalten, drücken Sie  für 5".</p>	
4	<p>Wählen Sie das Behälterprogramm (JAR) mit den Tasten UP/DOWN aus.</p>	

5	<p>Drücken Sie die Taste SEL/OK und stellen Sie mit den Tasten UP/DOWN einen Vakuumwert von 10% bis 99% ein. Stellen Sie den Wert entsprechend der Beständigkeit und der Widerstandsfähigkeit des Behälters gegenüber Vakuum ein.</p>	
6	<p>Den Deckel senken und die Taste PLAY/PAUSE drücken, um den Zyklus zu starten.</p>	
7	<p>Durch das jederzeitige Drücken der Taste STOP stoppt die Maschine sofort den Zyklus und die Kammer wird belüftet. Der Deckel öffnet sich automatisch. Die Maschine kehrt zum eingestellten Programm zurück.</p>	
8	<p>Zyklusende. Der Deckel öffnet sich automatisch. Den Behälter entnehmen.</p>	

8.2.2 Externe Behälter

Phase	Beschreibung	Abbildung
1	<p>Das Zubehör (A) für die externen Behälter in die Kammer und auf dem Deckel des Behälters einstecken, bzw. anpressen. Überprüfen, daß der Lufteinlaß des Behälters offen ist.</p>	

2	Um die Vakuumverpackungsmaschine einzuschalten, drücken Sie  für 5".	
3	Wählen Sie das Behälterprogramm (JAR) mit den Tasten UP/DOWN aus.	
4	Drücken Sie die Taste SEL/OK und stellen Sie mit den Tasten UP/DOWN den Vakuumwert von 10% bis 99% ein. Stellen Sie den Wert entsprechend der Beständigkeit und der Widerstandsfähigkeit des Behälters gegenüber Vakuum ein.	
5	Die Taste PLAY/PAUSE drücken, um den Zyklus zu starten.	
6	Leicht auf den Deckel des Behälters drücken, um das Vakuum auszulösen. Gleichzeitig die gegenüberliegende Ansaugdüse des Zubehörs (A) an der seitlich liegenden Saugvorrichtung in der Vakuumkammer anpressen.	
7a	Wenn der eingestellte Vakuumwert unter 99% liegt, schaltet die Pumpe ab. Entfernen Sie das Zubehör, stecken Sie es in den Deckel des nächsten Behälters und drücken Sie PLAY/PAUSE .	
7b	Bei Erreichung des eingestellten Vakuumwertes 99%, bleibt die Pumpe eingeschaltet. Entfernen Sie das Zubehör und pressen Sie es auf den Deckel des nächsten Behälters.	

8	Durch das jederzeitige Drücken der Taste STOP stoppt die Maschine den Zyklus sofort.	
9	Am Ende des Zyklus das Zubehör aus der Vakuumkammer nehmen.	

8.3 Externe Vakuumverpackung von Lebensmitteln in geprägten Beutel



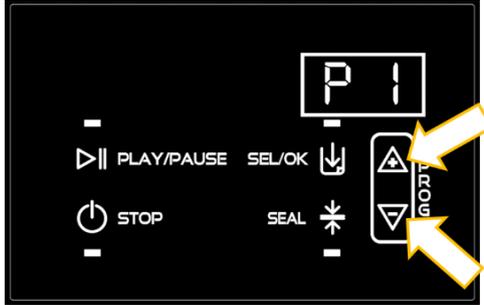
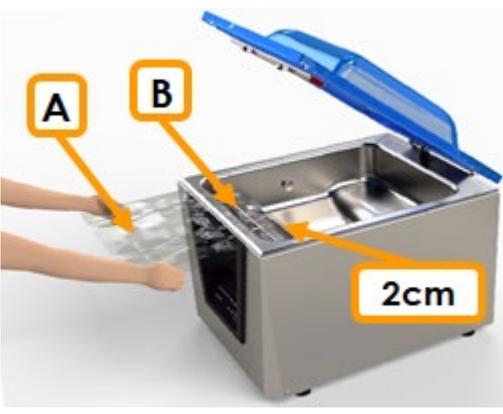
WARNUNG!

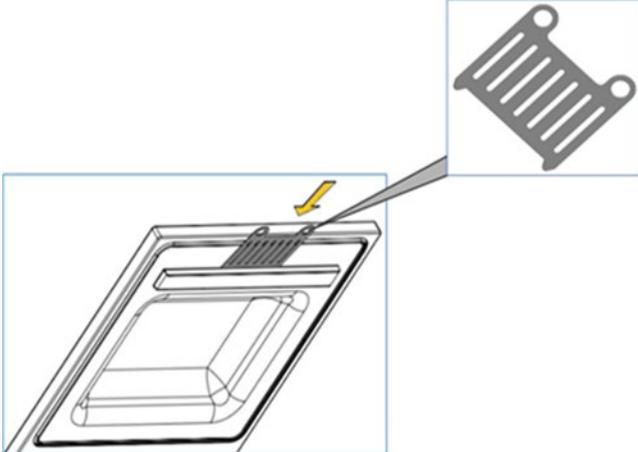
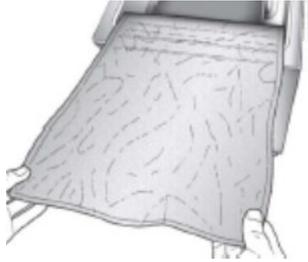
Für diesen Vorgang ist es notwendig, geprägte Vakuumbbeutel zur Lagerung (oder zum Kochen) zu verwenden, die beim Händler oder direkt bei Der Hersteller angefordert werden können. Bitte beachten Sie: Nicht alle auf dem Markt erhältlichen geprägten Kuverts sind für diesen Zweck geeignet.

Am Ende des Arbeitstages die Gasfeder durch Drücken nach hinten lösen und den Deckel in die Ruheposition absenken. Dadurch wird die Vakuumkammer vor Schmutz und Staub geschützt.

Um diesen Vorgang durchzuführen, verwenden Sie das externe Vakuumzubehör "EASY".

Phase	Beschreibung	Abbildung
1	<p>Heben Sie Der Deckel bis zum Anschlag an, indem Sie sie mit beiden Händen abstützen, und setzen Sie die Gasfeder ein, indem Sie sie nach vorne schieben.</p> <p>Achten Sie darauf, daß die Vakuumkammer und das zu verpackende Produkt trocken sind.</p> <p>Achten Sie darauf, den internen Teil nahe der Öffnung des Beutels nicht zu verschmutzen oder zu befeuchten.</p> <p>Einlegeplatten nicht von der Vakuumkammer entfernen.</p>	
2	Um die Vakuumverpackungsmaschine einzuschalten, drücken Sie  für 5".	

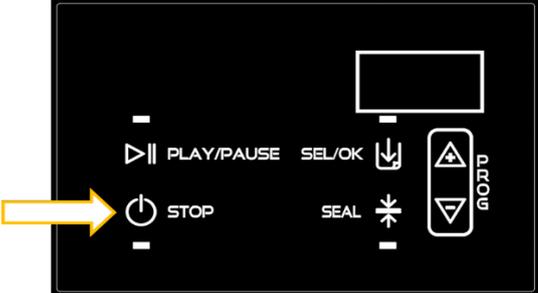
3	Wählen Sie mit den Tasten UP/DOWN eines der 10 verfügbaren Programme aus.	
4	Drücken Sie die Taste SEL/OK und stellen Sie mit den Tasten UP/DOWN einen Vakuumwert von 30% bis 99% ein. Werte des Vakuums die <i>unter</i> dem Höchstwert liegen, verringern oder lösen gar die Haltbarkeit des Produkts völlig auf, da Luft im Beutel bleibt.	
5	Drücken Sie weiterhin die Tasten UP/DOWN , um einen zusätzlichen Vakuumwert von 1" bis 60" einzustellen. Normalwerte liegen zwischen 5 und 10 Sekunden.	
6	Drücken Sie die Taste SEL/OK und stellen Sie den GAS-Wert mit den Tasten UP/DOWN auf OFF ein.	
7	Drücken Sie die Taste SEAL , um die Schweißzeit zwischen 0,1" und 6,0" einzustellen.	
8	Wählen Sie einen geprägten Beutel, der für das zu verpackende Produkt geeignet ist (das Produkt muß 2/3 des Nutzvolumens des Beutels einnehmen). Führen Sie auf +3°C gekühlte Lebensmittel ein, um das beste Ergebnis zu erzielen. Legen Sie den geprägten Beutel (A) mittig auf die Schweißleiste (B) , so daß die Öffnung ca. 2cm vorsteht. Legen Sie dann das EASY -Zubehör in die Maschine und folgen Sie dabei die Easy-Anleitung.	

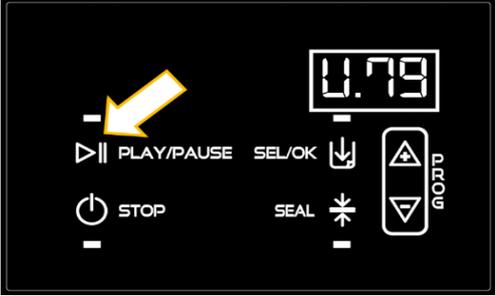
9	Das Zubehör zwischen den Silikon-Halter und den Deckel flach einschieben	
10	Den Beutel, mit geprägter Seite nach oben, außerhalb der Maschine auf dem Kammerrand flach auflegen, indem der Beutelrand zirka 2cm über der Schweißleiste	
11	<p>Senken Sie den Deckel ab, während Sie den gefüllten Beutel horizontal in Position halten. Der Zyklus startet automatisch.</p> <p>Achten Sie darauf, daß keine Flüssigkeiten durch die Prägung des Beutels in die Kammer geraten.</p>	
12	Um im Voraus von der Vakuumphase zur Schweißphase zu wechseln, drücken Sie die Taste SEAL . Die Begasung kann nicht verwendet werden.	
13	Durch das jederzeitige Drücken der Taste STOP stoppt die Maschine sofort den Zyklus und die Kammer wird belüftet. Der Deckel öffnet sich automatisch. Die Maschine kehrt zum eingestellten Programm zurück.	
14	Entfernen Sie das verpackte Produkt und achten Sie darauf, daß Sie die Schweißleiste, die noch heiß sein kann, nicht berühren.	

8.4 Entlüftungszyklus („DEG“ - stufenvakuum)

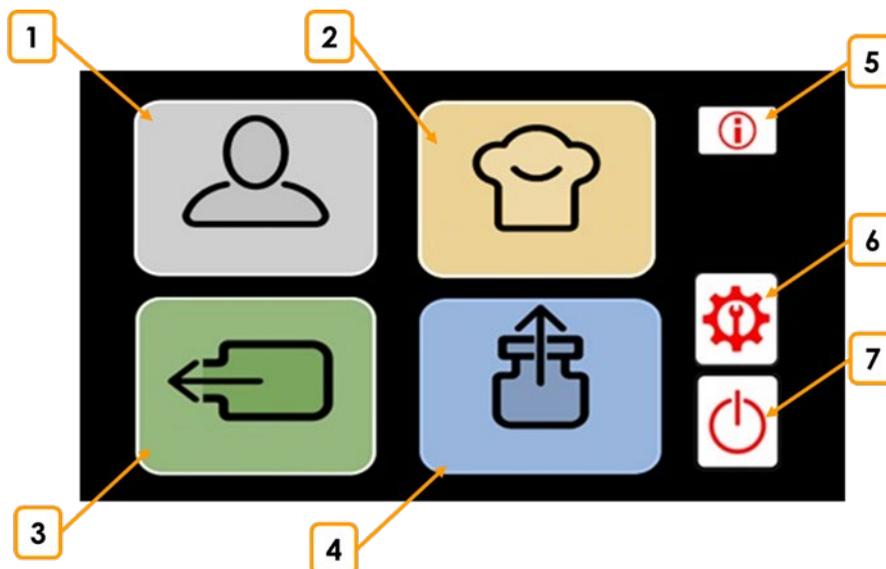
Der Entlüftungszyklus „DEG“ ist ein Stufenvakuum, mit dem Sie Vakuumierungs- und Pause-Schritte abwechseln lassen können, damit die im Produkt eingeschlossene Luft vollständig entweichen kann.

Phase	Beschreibung	Abbildung
1a	<p>Mit Beutel. Einen Beutel in Abhängigkeit der Verwendung (Konservierung oder Garen) wählen, der geeignet für die Abmessungen des Produkts ist: Das Produkt darf nicht mehr als 2/3 des Nutzvolumens des Beutels einnehmen.</p> <p>Achten Sie darauf, den internen Teil nahe der Öffnung des Beutels nicht zu verschmutzen oder zu befeuchten.</p> <p>Führen Sie auf +3°C gekühlte Lebensmittel ein, um das beste Ergebnis zu erzielen.</p>	
1b	<p>Mit Behälter. Einen für Vakuum und die Größe der Vakuumkammer geeigneten Behälter wählen.</p> <p>Das Produkt in den Behälter geben und diesen schließen.</p> <p>Füllgrenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Feste Produkte: 100% • Brühen, Aufgüsse: 1/2 • Soßen, Bratensoßen: 1/3 • Cremes, Soßen mit Sahne: 1/4 • Produkte aus Eiweiß oder Eiweiß: 1/6 <p>Führen Sie auf +3°C gekühlte Lebensmittel ein, um das beste Ergebnis zu erzielen.</p>	
2	<p>Heben Sie Der Deckel bis zum Anschlag an, indem Sie sie mit beiden Händen abstützen, und setzen Sie die Gasfeder ein, indem Sie sie nach vorne schieben.</p>	 
3	<p>Achten Sie darauf, daß die Vakuumkammer trocken ist.</p> <p>Positionieren Sie die maximale Anzahl der Einlegeplatten (A), welche die Kammer aufnehmen kann, in Bezug auf die Größe des zu verpackenden Produkts oder des Behälters.</p>	

<p>4a</p>	<p>Mit Beutel. Den Beutel (C) mit dem zu verpackenden Produkt in die Vakuumkammer (B) einsetzen und mittig auf die Schweißleiste (D) legen, so daß die Öffnung ca. 2 cm vorsteht.</p>	
<p>4b</p>	<p>Mit Behälter. Setzen Sie den Behälter in die Vakuumkammer und achten Sie dabei darauf, daß sich dieser mindestens 1 cm unter dem geschlossenen Deckel der Vakuumverpackungsmaschine befindet. Bei Bedarf kann die Schweißleiste entfernt werden.</p>	
<p>5</p>	<p>Um die Vakuumverpackungsmaschine einzuschalten, drücken Sie  für 5".</p>	
<p>6</p>	<p>Wählen Sie das Entlüftungsprogramm (DEG) mit den Tasten UP/DOWN.</p>	
<p>7</p>	<p>Drücken Sie die Taste SEL/OK und stellen Sie mit den Tasten UP/DOWN ein End-Vakuumwert von 60% bis 99% ein.</p>	
<p>8a</p>	<p>Mit Beutel. Drücken Sie die Taste SEAL, um die Schweißzeit je nach Beuteltyp zwischen 0,1" und 6,0" einzustellen.</p>	

8b	<p>Mit Behälter. Drücken Sie die Taste SEAL, um die Schweißzeit auf 0" einzustellen.</p>	
9	<p>Senken Sie den Deckel mit beiden Händen. Der Zyklus startet automatisch.</p>	
11	<p>Drücken Sie PLAY/PAUSE, um die Vakuumphase und eventuelle Luftblasenformung der flüssigen Produkte zu unterbrechen und eine Pause einzufügen; PLAY/PAUSE erneut drücken, um die Vakuumphase fortzusetzen, wobei vorerst ein Rücklauf der Luft in die Kammer zu bis zu 30% stattfindet. Der Vorgang kann mehrmals wiederholt werden, um schrittweise das eingestellte Vakuumniveau zu erreichen.</p>	
12a	<p>Mit Beuteln. Um im Voraus von der Vakuumphase zur Schweißphase zu wechseln, drücken Sie die Taste SEAL.</p>	
13	<p>Durch das jederzeitige Drücken der Taste STOP stoppt die Maschine sofort den Zyklus und die Kammer wird belüftet. Der Deckel öffnet sich automatisch. Die Maschine kehrt zum eingestellten Programm zurück.</p>	
14a	<p>Zyklusende: Nehmen Sie das verpackte Produkt aus der Kammer heraus und achten Sie darauf, daß Sie die Schweißleiste, die noch heiß sein kann, nicht berühren.</p>	
14b	<p>Zyklusende: Den Behälter entnehmen.</p>	

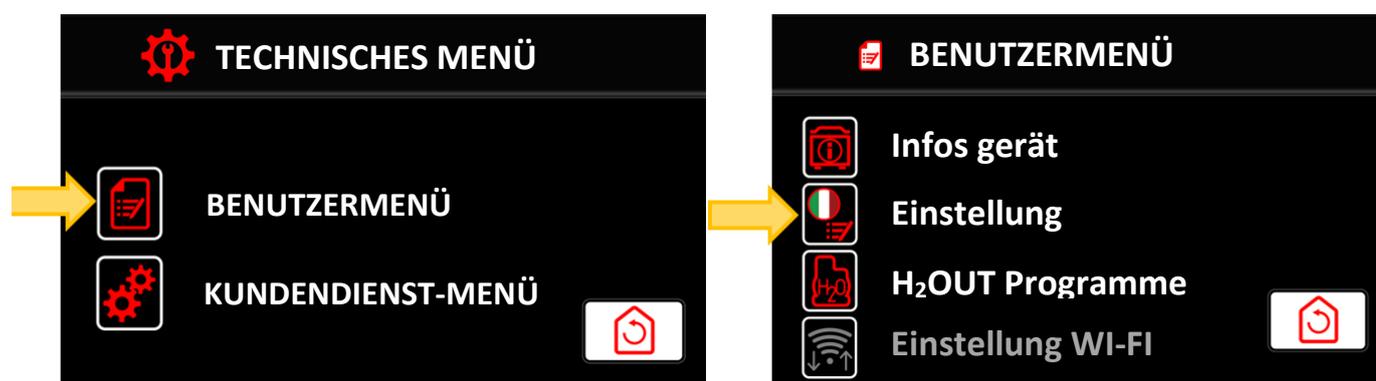
9 TOUCHSCREEN-BEDIENPANEL

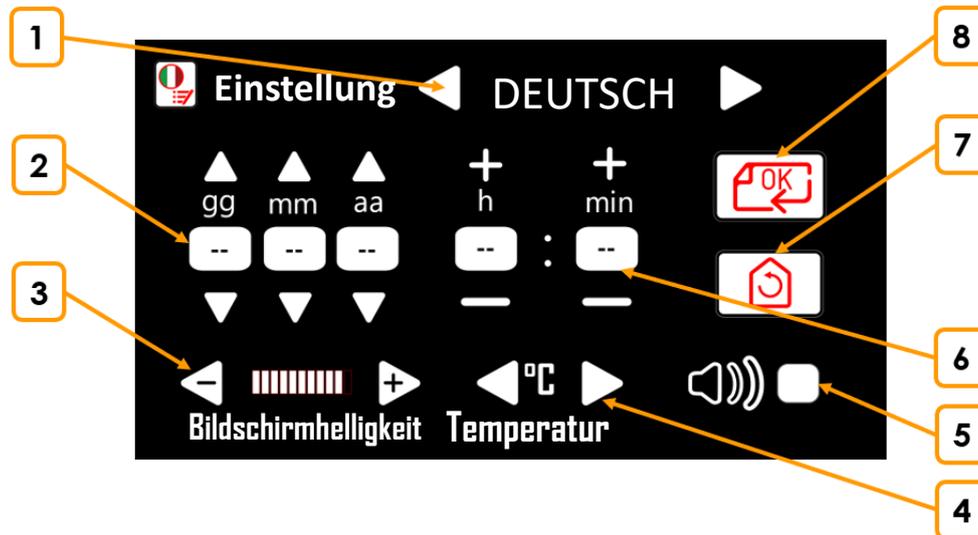


NR	BESCHREIBUNG
1	Nutzer programme: vollständig editierbare Zyklen
2	Chef-Programme: Spezialzyklen für Sonderbearbeitungen
3	Stufenvakuum
4	Behälter-Programme
5	Zeigt Informationen über den angezeigten Bildschirm an (falls vorhanden)
6	Ermöglicht den Zugriff auf das Technische Menü
7	Ermöglicht das Anhalten der Maschine

9.1 Erste Inbetriebnahme der Maschine

Gehen Sie bei der Erstinbetriebnahme der Maschine wie folgt vor: Zugriff auf die technischen Menüs (gekennzeichnet durch die Nummer 6, auf der obigen Abbildung)





NR	BESCHREIBUNG
1	Ermöglicht die Sprachauswahl
2	Ermöglicht es Ihnen, das Datum einzustellen (tt/mm/JJJJ)
3	Ermöglicht es Ihnen, die Helligkeit der Anzeige einzustellen
4	Ermöglicht die Auswahl der Maßeinheit für die Temperatur
5	Tonesignal Aktivieren
6	Ermöglicht die Einstellung der Uhrzeit (hh:mm)
7	Kehrt zum vorherigen Bildschirm zurück, ohne den geänderten Wert zu speichern
8	Speichert den eingestellten Wert und kehrt zum vorherigen Bildschirm zurück

9.2 Funktionen und Signale

9.2.1 Maximal zulässige Werte

FUNKTION	WERT
VAKUUM	30% ÷ 99%
VAKUUM (JAR)	10% ÷ 99%
ZUSÄTZLICHES VAKUUM	0 ÷ 60 Sek
BEGASUNG	0 ÷ 90%
SCHWEISSUNG	0 ÷ 6 Sek
SOFTBELÜFTUNG	0 ÷ 30 Sek
PAUSEZEIT (ENTLÜFTUNGSZYKLUS)	0 ÷ 60 Sek

**HINWEIS!**

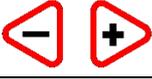
Es ist notwendig, einige Vorab-Einstelltests durchzuführen, um den optimalen Prozentsatz des einzuführenden Gases für jedes zu verpackende Produkt zu ermitteln.

9.2.2 Werkseinstellungen und deren Reset (Programmreset)

FUNKTION		WERT
	VAKUUM	99%
	VAKUUM (JARS)	99%
	ZUSÄTZLICHES VAKUUM	0 Sek
	BEGASUNG	0%
	SCHWEISSUNG	2,5 Sek
	SOFTBELÜFTUNG	0 Sek

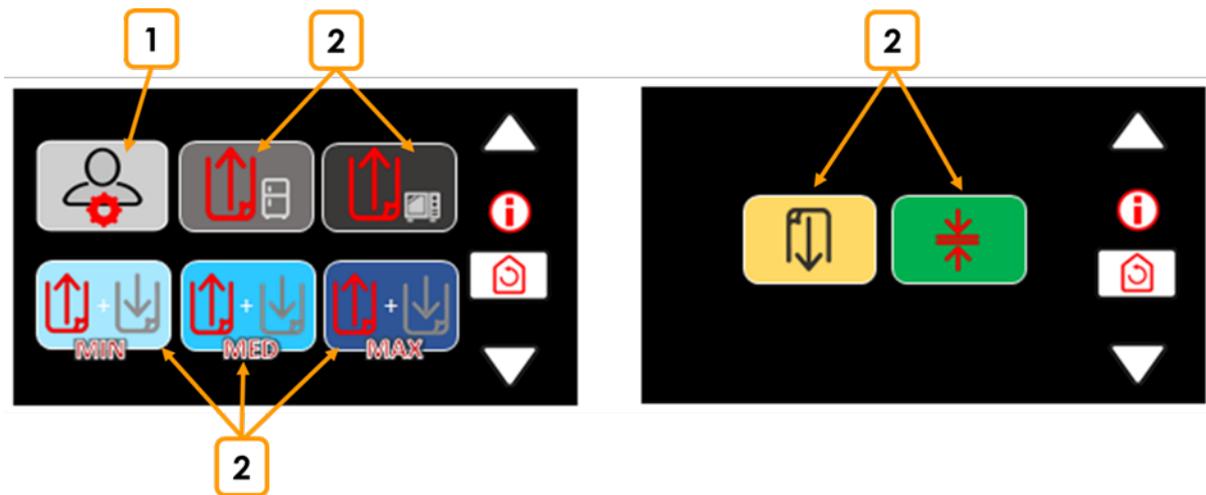
10 Das Vakuum mit TOUCHSCREEN-BEDIENPANEL**10.1 SYMBOLE UND PIKTOGRAMME**

SYMBOL ODER PIKTOGRAMM	BEDEUTUNG
	Ermöglicht das Verlassen des Bereitschaftszustandes und das Einschalten der Maschine
	Ermöglicht das Anzeigen von Informationen - falls vorhanden - über den Bildschirm
	Ermöglicht den Zugriff auf das Technische Menü
	NUTZER PROGRAMME: Zugriff auf editierbare Programme. Der Benutzer kann die Werte für Vakuum, zusätzliches Vakuum, Gaseingang, Schweißen und Softbelüftung einstellen
	NUTZER PROGRAMME: Zugriff auf den voreingestellten Aufbewahrungszyklus. Zur Aufbewahrung von nicht druckempfindlichen, rohen oder gekochten Produkten, fest oder flüssig.
	NUTZER PROGRAMME: Zugriff auf den voreingestellten Kochzyklus. Zur Verwendung beim Verpacken in Vakuumbeuteln zum Kochen von Produkten, die mit der Sous-Vide-Technik gekocht werden sollen
	NUTZER PROGRAMME: Zugriff auf den voreingestellten Zyklus Vakuum + Gas Min. Zur Verwendung für Produkte, die vor Quetschungen geschützt werden sollen, mit 30% Gaseintrag

SYMBOL ODER PIKTOGRAMM	BEDEUTUNG
	NUTZER PROGRAMME: Zugriff auf den voreingestellten Zyklus Vakuum + GAS MED. Zur Verwendung für Produkte, die vor Quetschungen geschützt werden sollen, mit 40% Gaseintrag
	NUTZER PROGRAMME: Zugriff auf den voreingestellten Zyklus Vakuum + Gas MAX. Zur Verwendung für Produkte, die vor Quetschungen geschützt werden sollen, mit 50% Gaseintrag
	NUTZER PROGRAMME: Zugriff auf den voreingestellten Vakuumzyklus in externen Beuteln. Zur Verpackung von festen Produkten mit Abmessungen über der Vakuumkammer hinaus in geprägten Beutel
	NUTZER PROGRAMME: Zugriff auf den voreingestellten Zyklus „Nur Schweißen“. Zum einfachen Versiegeln von Umschlägen geeignet
	Ermöglicht das Blättern in der Liste der Zyklen
	Einstellung der Vakuumparameter
	Einstellung der Parameter „Zusätzliches Vakuum“
	Einstellung der Begasungsparameter
	Einstellung der Schweißparameter
	Einstellung der Softbelüftung-Parameter
	Ermöglicht eine vorzeitige Unterbrechung des Zyklus
	Ermöglicht den Zugriff auf das Parametereinstellungsmenü
	Keht zum vorherigen Bildschirm zurück
	Gedrückt für 5", ermöglicht die Aktivierung der Druckfunktion (optional)
	Keht zum vorherigen Bildschirm zurück, ohne die eingestellten Werte zu speichern
	Ermöglicht die Erhöhung oder Verringerung der Werte der eingestellten Parameter
	Ermöglicht die Benennung des Programms
	Ermöglicht das Speichern der eingestellten Werte und kehrt zum vorherigen Bildschirm zurück
	Ermöglicht das Kopieren des Programms

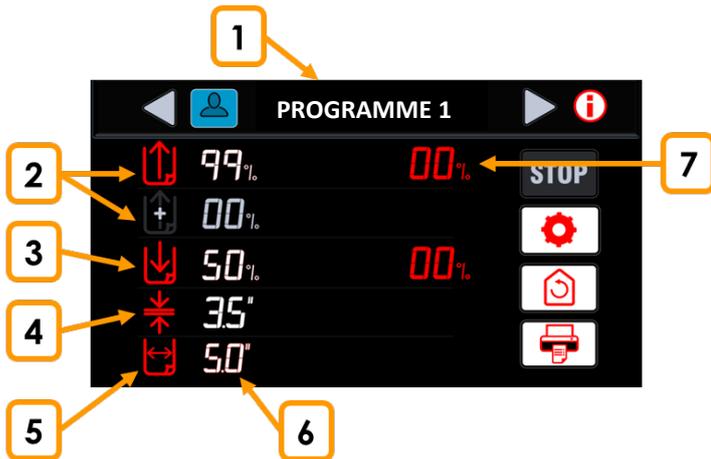
SYMBOL ODER PIKTOGRAMM	BEDEUTUNG
	Ermöglicht das Löschen des Programms
	BEHÄLTER-ZYKLEN: Zugriff auf editierbare Programme. Der Benutzer kann den gewünschten Leerwert einstellen
	BEHÄLTER-ZYKLEN: Voreingestellter Zyklus für Behälter MIN. Zur Neuverpackung von Behältern mit Schraubverschluß mit Deckeldichtung.
	BEHÄLTER-ZYKLEN: Voreingestellter Zyklus für Behälter MED. Zur Erzeugung eines Teilvakuums mit professionellen, implisionsbeständigen Behältern für Produkte, die für die anschließende Pasteurisierung und/oder Sterilisation bestimmt sind
	BEHÄLTER-ZYKLEN: Voreingestellter Zyklus für Behälter MAX. Zur Erzeugung des maximalen Vakuums in professionellen Behältern

10.2 NUTZER programme

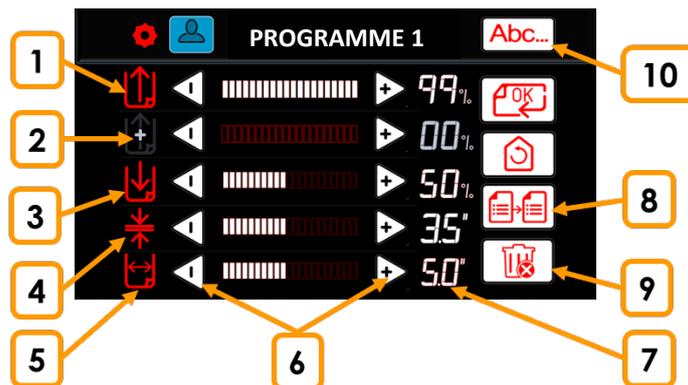


Nr	Beschreibung
1	Zugriff auf editierbare Programme
2	Zugriff auf voreingestellte Nutzer Programme

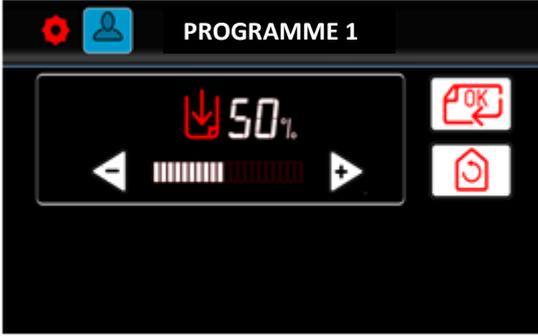
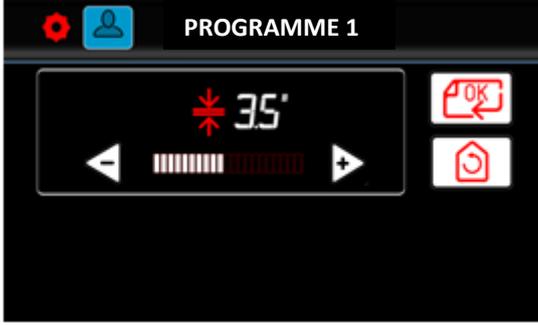
10.2.1 Editierbare Programme



Nr	Beschreibung
1	Anzeige des Programmnamens
2	Zugriff auf das Menü zur Parametereinstellung Vakuum und zusätzliches Vakuum
3	Zugriff auf das Menü zur Personalisierung der Parameter Vorbringung der Begasung (bei Erreichung eines Momentanwertes von mindestens 90%)
4	Zugriff auf das Menü zur Personalisierung der Parameter Vorbringung des Schweißens
5	Zugriff auf das Menü zur Personalisierung der Parameter Vorbringung der Softbelüftung.
6	Anzeige des eingestellten Wertes
7	Erreichter Momentanwert in der Phase



Phase	Beschreibung	Abbildung
1	Vakuum-Prozentsatz Ermöglicht den Zugriff auf das Menü zur Einstellung von Vakuum und zusätzlichem Vakuum	
2	Zusätzliche Vakuumdauer Ermöglicht den Zugriff auf das Menü zur Einstellung von Vakuum und zusätzlichem Vakuum	

3	<p>Prozentsatz des eingespritzten Gases Ermöglicht den Zugriff auf das Menü zur Einstellung des Prozentsatzes des eingegebenen Gases</p>	
4	<p>Schweißdauer Ermöglicht den Zugriff auf das Menü zur Einstellung der Schweißdauer</p>	
5	<p>Dauer der Softbelüftung (verlangsamter Lufteintritt) Ermöglicht den Zugriff auf das Menü zur Einstellung der Softbelüftungs-Dauer</p>	
6	Parameterwerte erhöhen oder verringern	
7	Eingestellter Wert	
8	<p>Programm kopieren</p>	
9	<p>Programm löschen</p>	

10	Ermöglicht das Umbenennen des Programms	
----	---	--

10.2.2 Voreingestellte Programme



Nr	Beschreibung
1	Name voreingestelltes Programm
2	Editierbarer Parameter - Sollwert

10.2.3 Vakuumverpackung in Beutel



WICHTIGE HINWEISE!

Verpacken Sie das Produkt immer kalt, optimal bei 3-4°C. Je wärmer das Produkt, desto kürzer die Haltbarkeit und desto größer die Tauwasserbildung in der Pumpe, was zu Oxidation und Beschädigung der Pumpe führt. Ein Produkt ist bei Raumtemperatur nicht *kalt*! Ausnahme sind einzig völlig trockene Produkte, die keine oder eine nur sehr geringe Feuchtigkeit enthalten.

Pumpenöl warmlaufen. Führen Sie vor dem Verpacken der Produkte mindestens zwei bis drei volle Zyklen "Vakuum in den Behältern" aus. Dies ermöglicht es Ihnen, das Pumpenöl auf korrekte Temperatur zu bringen und den Wasserdampf zu evakuieren.

Entfeuchtungszyklus „H2OUT“. Wird das Gerät im Gastgewerbe und in der Gastronomie eingesetzt, muß der Entfeuchtungszyklus des Pumpenöls täglich am Ende des Arbeitstages durchgeführt werden. In allen anderen Fällen muß er mindestens wöchentlich durchgeführt werden.

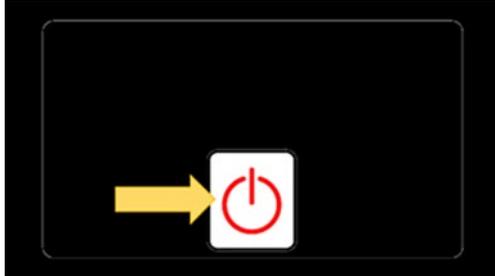
Ölwechsel vor einer Inaktivitätsperiode. Wenn eine Inaktivitätsperiode von mehr als zwei Monaten vorgesehen ist, führen sie bitte vor der Stillstandlegung einen Ölwechsel aus.

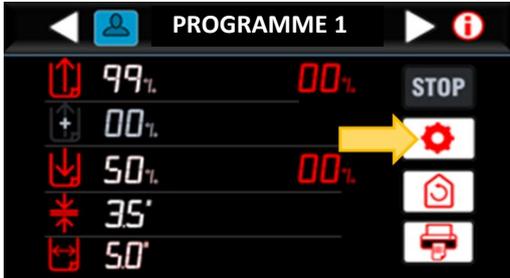
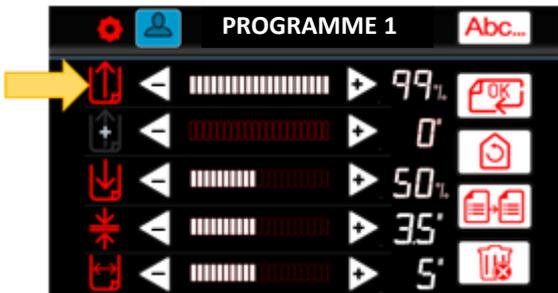
Option GAS für druckempfindliche Produkte. Druckempfindliche Produkte können durch die Kompression aus dem Umschlag beschädigt werden, wenn der Zyklus abgeschlossen ist (in diesem Fall aktivieren Sie die Option GAS, falls vorhanden).

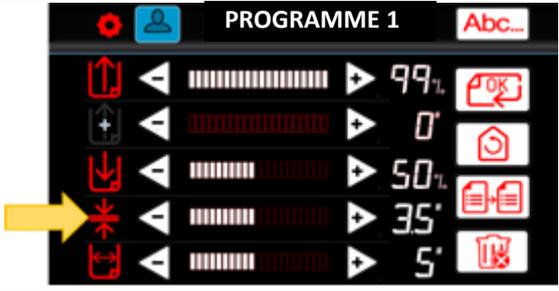
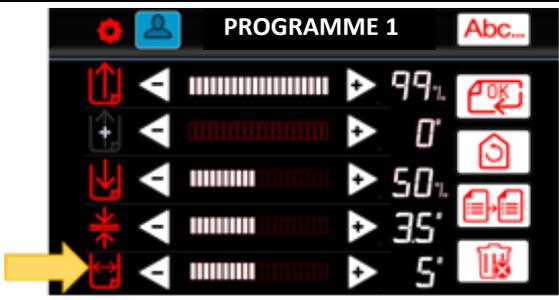
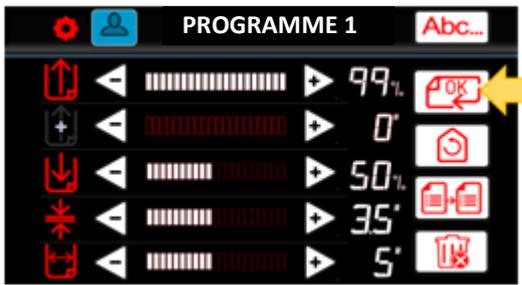
Vakumeinstellung bei aktivierter Begasung. Wenn Begasung aktiviert ist, sollte das Vakuum auf den Maximalwert eingestellt werden. Falls das Produkt komprimiert erscheint, Gaseinstellung erhöhen, nie Vakuumwert verringern! Einzig bei Produkten, die durch ein zu hohes Vakuum "explodieren" könnten (zum Bsp. Teigwaren mit Füllung), kann der Wert auf 95-97% verringert werden.

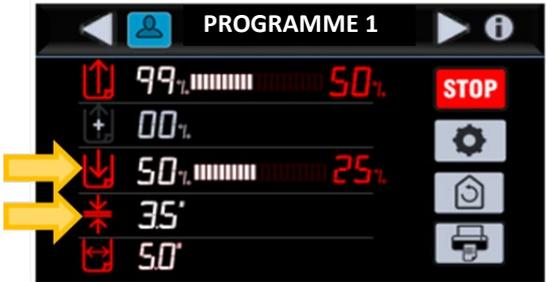
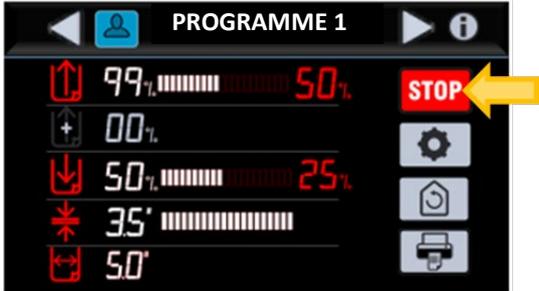
Qualität der Vakuumbbeutel. Verwenden Sie Vakuumbbeutel zum Aufbewahren oder Kochen, deren Dicke und Größe der Konsistenz und Größe des zu verpackenden Produkts entspricht.

Deckel in Ruheposition bringen. Am Ende des Arbeitstages die Gasfeder durch Drücken nach hinten lösen und den Deckel in die Ruheposition absenken. Dadurch wird die Vakuumkammer vor Schmutz und Staub geschützt.

Phase	Beschreibung	Abbildung
1	<p>Einen Beutel in Abhängigkeit der Verwendung (Konservierung oder Garen) wählen, der geeignet für die Abmessungen des Produkts ist: Das Produkt darf nicht mehr als 2/3 des Nutzvolumens des Beutels einnehmen.</p> <p>Führen Sie auf +3°C gekühlte Lebensmittel ein, um das beste Ergebnis zu erzielen.</p>	
2	<p>Heben Sie Der Deckel bis zum Anschlag an, indem Sie sie mit beiden Händen abstützen, und setzen Sie die Gasfeder ein, indem Sie sie nach vorne schieben.</p>	
3	<p>Achten Sie darauf, daß die Vakuumkammer und das zu verpackende Produkt trocken sind. Bei feuchten oder flüssigen Produkten auf 3°C abkühlen! Achten Sie darauf, den internen Teil nahe der Öffnung des Beutels nicht zu verschmutzen oder zu befeuchten.</p> <p>Positionieren Sie die maximale Anzahl der Einlegeplatten (A), welche die Kammer aufnehmen kann, in Bezug auf die Größe des zu verpackenden Produkts.</p>	
4	<p>Aktivieren Sie das Bedienfeld durch eine schnelle doppelte Berührung des Bildschirms. Drücken Sie dann di ON/OFF Taste, um das Gerät einzuschalten.</p>	

<p>5</p>	<p>Den Beutel (C) mit dem zu verpackenden Produkt in die Vakuumkammer (B) einlegen und mittig auf die Schweißleiste (D) legen, so daß die offene Klappe ca. 2 cm vorsteht. Wenn die Begasung verwendet werden soll, muß die Düse in der Beutelöffnung eingeführt werden (E). Den vorstehenden Teil des Beutels nicht nach unten falten!</p>	
<p>6</p>	<p>Auswählen: Nutzer Programme</p>	
<p>7</p>	<p>Wählen Sie das gewünschte Programm aus, indem Sie aus den verfügbaren editierbaren und voreingestellten Programmen auswählen</p>	
<p>8a</p>	<p>Wenn Sie einen editierbaren Zyklus verwenden, drücken Sie die Taste SETTINGS.</p>	
<p>8a.1</p>	<p>Drücken Sie die +/- Tasten, um einen Vakuumwert von 10% bis 99% einzustellen Werte des Vakuums die <i>unter</i> dem Höchstwert liegen, verringern oder lösen gar die Haltbarkeit des Produkts völlig auf, da Luft im Beutel bleibt.</p>	
<p>8a.2</p>	<p>Drücken Sie die +/- Tasten, um einen zusätzlichen Vakuumwert von 1" bis 60" einzustellen. Normalwerte liegen zwischen 5 und 10 Sekunden.</p>	
<p>8a.3</p>	<p>Drücken Sie die +/- Tasten, um einen GASWERT von 1% bis 90% einzustellen. Wenn die Begasung aktiviert ist, sollte die maximalste Vakuumstufe von 99% eingestellt worden sein!</p>	

8a.4	Drücken Sie die +/- Tasten, um einen Schweißdauerwert von 0" bis 6" einzustellen.	
8a.5	Drücken Sie die +/- Tasten, um einen Softbelüftungs-Dauerwert von 0" bis 30" einzustellen	
8a.6	Mit der Umbenennung des Programms fortfahren	
8a.7	Drücken Sie OK , um die geänderten Parameter zu speichern und zum vorherigen Bildschirm zurückzukehren	
8b	Wenn Sie einen der voreingestellten Zyklen verwenden Vakuum-Aufbewahrungsbeutel Vakuum-Kochbeutel (Beispiel: Vakuum-Aufbewahrungsbeutel), können Sie nur die Dauer der Schweißung ändern.	
8c	Wenn Sie einen der voreingestellten Zyklen verwenden Vakuum + GAS MIN Vakuum + GAS MED Vakuum + GAS MAX (Beispiel: Vakuum + GAS MED), es ist möglich, alle Parameter zu ändern, aber zum Speichern der neuen Einstellungen ist es notwendig, eine Kopie des Programms zu erstellen.	

9	Senken Sie den Deckel mit beiden Händen. Der Zyklus startet automatisch.	
10	Um vorab von der Vakuumphase auf die GAS-Phase (wobei ein Momentanwert des Vakuums von mindestens 90% erreicht werden muß, unterhalb dieses Niveaus wird direkt die Schweißung vorgezogen) oder vorab auf das Schweißen umzuschalten, drücken Sie die entsprechende Taste auf dem Display.	
11	Durch das jederzeitige Drücken der Taste STOP stoppt die Maschine sofort den Zyklus und die Kammer wird belüftet. Der Deckel öffnet sich automatisch. Die Maschine kehrt zum eingestellten Programm zurück.	
12	Zyklusende. Der Deckel öffnet sich automatisch. Ziehen Sie das verpackte Produkt aus und achten Sie darauf, daß Sie die Schweißleiste, die noch heiß sein kann, nicht berühren.	

10.3 GOURMET-programme



	Programmname		Programmname
	Pulver und Gewürze		Marinieren in Behälter
	Marinieren in Beutel		Soßen im Beutel

10.3.1 Parametereinstellung

(Beispiel Programm: Marinieren im Beutel)



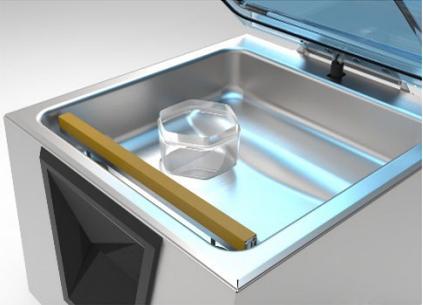
Nr	Beschreibung
1	Zutritt zur Menüeinstellung Schweißzeit (falls zutreffend)
2	Zeigt die Schweißdauer an (falls vorhanden) Zutritt zur Menüeinstellung Schweißzeit (falls zutreffend) Schweißen vorziehen (falls zutreffend)

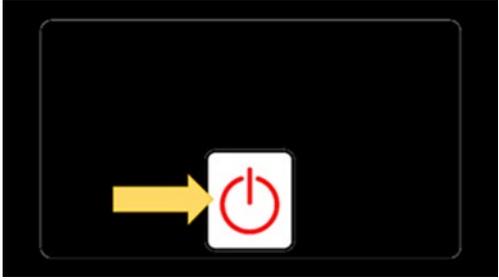
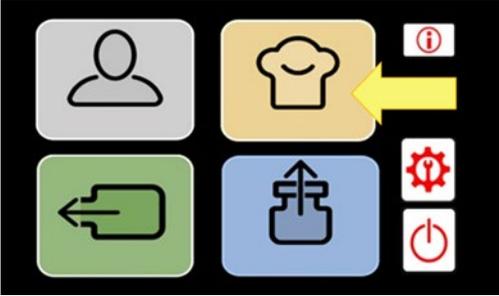


1	Anzeigeleiste für den Schrittfortschritt
2	Anzeigeleiste für den Phasenfortschritt

10.3.2 Gourmet-Programme im Behälter ohne Deckel (Marinieren im Behälter)

Falls anschließende Aufbewahrung und Lagerung vorgesehen sind, führen Sie nach der Verarbeitung durch das jeweilige Kochprogramm einen Verpackungszyklus aus. Beachten Sie immer, daß das Produkt in allen Phasen auf 3°C abgekühlt bleibt.

Phase	Beschreibung	Abbildung
1	<p>Einen für Vakuum und die Größe der Vakuumkammer geeigneten Behälter wählen, der sich nach seinem Einsetzen mindestens 1 cm unter dem geschlossenen Deckel der Vakuumverpackungsmaschine befindet.</p> <p>Das Produkt in einen Behälter ohne Deckel geben.</p> <p>Füllgrenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Feste Produkte: 100% • Brühen, Aufgüsse: 1/2 • Soßen, Bratensoßen: 1/3 • Cremes, Soßen mit Sahne: 1/4 • Produkte aus Eiweiß oder Eiweiß: 1/6 <p>Führen Sie auf +3°C gekühlte Lebensmittel ein, um das beste Ergebnis zu erzielen.</p>	
2	<p>Heben Sie Der Deckel bis zum Anschlag an, indem Sie sie mit beiden Händen abstützen, und setzen Sie die Gasfeder ein, indem Sie sie nach vorne schieben.</p>	 
3	<p>Achten Sie darauf, daß die Vakuumkammer und das zu verpackende Produkt trocken sind. Bei feuchten oder flüssigen Produkten, diese auf 3°C abkühlen!</p> <p>Positionieren Sie die maximale Anzahl der Einlegeplatten (A), welche die Kammer aufnehmen kann, in Bezug auf die Größe des Behälters.</p>	
4	<p>Setzen Sie den Behälter in die Vakuumkammer und achten Sie dabei darauf, daß sich dieser mindestens 1 cm unter dem geschlossenen Deckel der Vakuumverpackungsmaschine befindet. Bei Bedarf kann die Schweißbleiste entfernt werden.</p>	

5	<p>Aktivieren Sie das Bedienfeld durch eine <u>schnelle doppelte Berührung</u> des Bildschirms. Drücken Sie dann die ON/OFF Taste, um das Gerät einzuschalten.</p>	
6	<p>Gourmet-Programme wählen</p>	
7	<p>Wählen Sie das gewünschte Programm aus (z.B.: Marinieren im Behälter)</p>	
8	<p>Senken Sie den Deckel mit beiden Händen. Der Zyklus startet automatisch.</p>	
9	<p>Durch das jederzeitige Drücken der Taste STOP stoppt die Maschine sofort den Zyklus und die Vakuumkammer wird belüftet. Der Deckel öffnet sich automatisch. Die Maschine kehrt zum eingestellten Programm zurück.</p>	
10	<p>Zyklusende. Der Deckel öffnet sich automatisch. Den Behälter entnehmen.</p>	

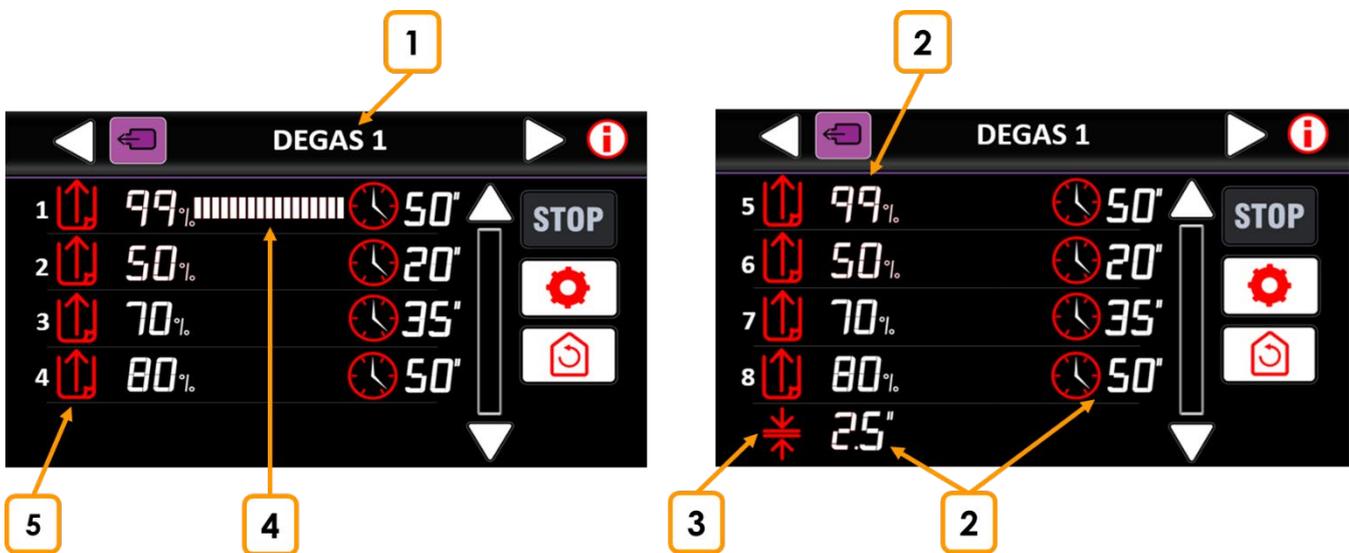
10.3.3 Gourmet-Programme in Beutel (Pulver und Gewürze, Marinieren in Beutel, Soßen im Beutel)

Phase	Beschreibung	Abbildung
1	<p>Einen Beutel in Abhängigkeit der anschließenden Verwendung (Konservierung und Lagerung oder Garen) wählen, der geeignet für die Abmessungen des Produkts ist: Das Produkt darf nicht mehr als 2/3 des Nutzvolumens des Beutels einnehmen.</p> <p>Führen Sie auf +3°C gekühlte Lebensmittel ein, um das beste Ergebnis zu erzielen.</p>	
2	<p>Heben Sie Der Deckel bis zum Anschlag an, indem Sie sie mit beiden Händen abstützen, und setzen Sie die Gasfeder ein, indem Sie sie nach vorne schieben.</p>	
3	<p>Achten Sie darauf, daß die Vakuumkammer und das zu verpackende Produkt trocken sind. Bei feuchten Produkten, diese auf 3°C abkühlen! Achten Sie darauf, den internen Teil nahe der Öffnung des Beutels nicht zu verschmutzen oder zu befeuchten.</p> <p>Positionieren Sie die maximale Anzahl der Einlegeplatten (A), welche die Kammer aufnehmen kann, in Bezug auf die Größe des zu verpackenden Produkts.</p>	
4	<p>Aktivieren Sie das Bedienfeld durch eine schnelle doppelte Berührung des Bildschirms. Drücken Sie dann die ON/OFF taste, um das Gerät einzuschalten.</p>	

<p>5</p>	<p>Den Beutel (C) mit dem zu verpackenden Produkt in die Vakuumkammer (B) einlegen und mittig auf die Schweißleiste (D) legen, so daß die offene Beutelseite faltenlos ca. 2 cm vorsteht. Den vorstehenden Teil des Beutels nicht nach unten falten!</p>	
<p>6</p>	<p>Gourmet-Programme wählen.</p>	
<p>7</p>	<p>Wählen Sie das gewünschte Programm aus (z.B.: Marinieren in Beutel)</p>	
<p>8</p>	<p>Sie können die Schweißstufe durch Drücken der entsprechenden Taste auf dem Display ändern.</p>	
<p>8</p>	<p>Senken Sie den Deckel mit beiden Händen. Der Zyklus startet automatisch.</p>	
<p>9</p>	<p>Um vorab von der Vakuumphase auf die Schweißphase umzuschalten, drücken Sie die entsprechende Taste auf dem Display</p>	

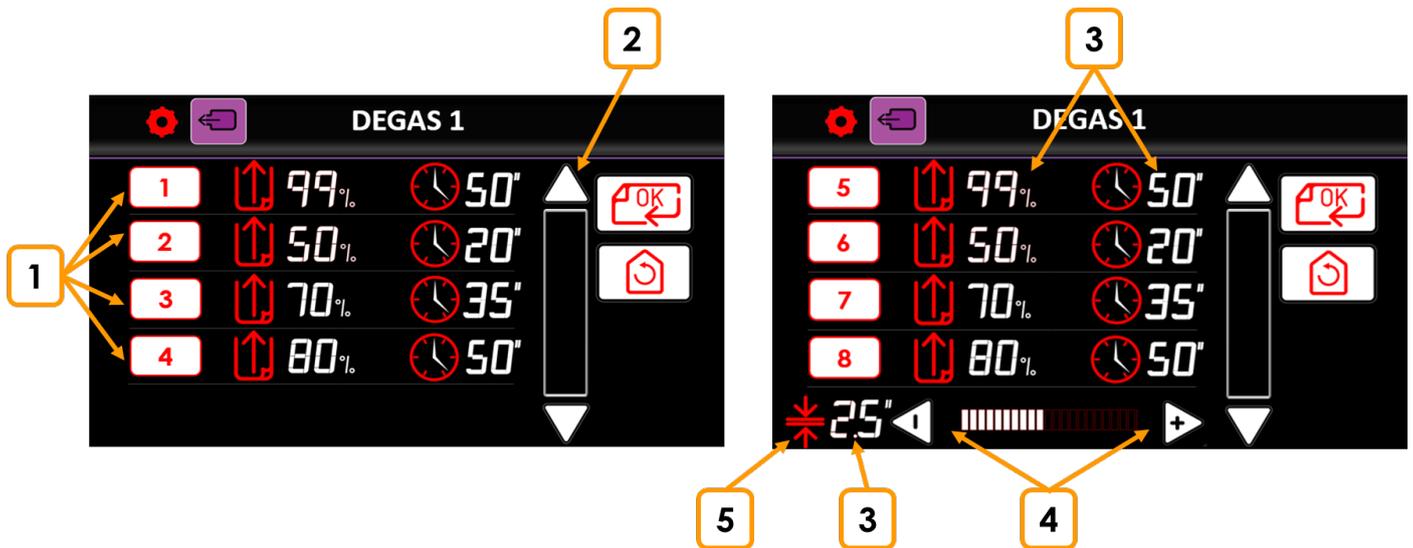
10	<p>Durch das jederzeitige Drücken der Taste STOP stoppt die Maschine sofort den Zyklus und die Kammer wird belüftet. Der Deckel öffnet sich automatisch. Die Maschine kehrt zum eingestellten Programm zurück</p>	
11	<p>Zyklusende. Der Deckel öffnet sich automatisch. Ziehen Sie das verpackte Produkt aus und achten Sie darauf, daß Sie die Schweißleiste, die noch heiß sein kann, nicht berühren.</p>	

10.4 stufenvakuum



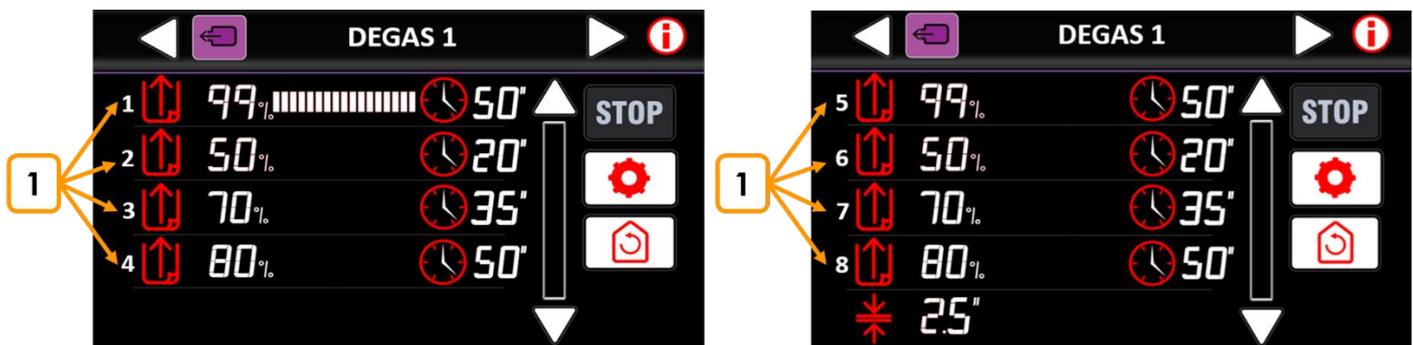
Nr	Beschreibung
1	Zyklusnahme: von DEGAS 1 bis DEGAS 5
2	Eingestellter Wert
3	Zugriff auf das Menü zur Einstellung der Schweißdauer Schweißen vorziehen
4	Anzeigeleiste für den Phasenfortschritt
5	Aufrufen des Menüs zur Einstellung des einzelnen Schrittes (Vakuum- und Pausenzeit)

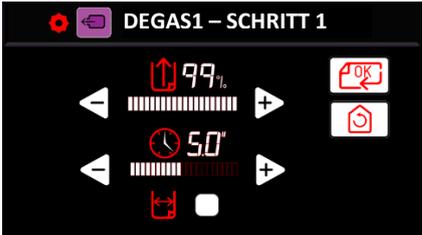
10.4.1 Einstellen der Zyklusparameter



Nr	Beschreibung
1	Ermöglicht die Aktivierung des Schrittes (Taste wird weiß) und den Zugriff auf das Menü zur Einstellung des Vakuums und der Pausenzeit des Schrittes
2	Ermöglicht das Umschalten zwischen Rampe 1 und 8 und umgekehrt
3	Eingestellter Wert
4	Ermöglicht die Änderung der Dauer der Schweißung
5	Ermöglicht den Zugriff auf das Menü zur Einstellung der Schweißdauer

10.4.2 Einstellung Parameter in Einzelschritten

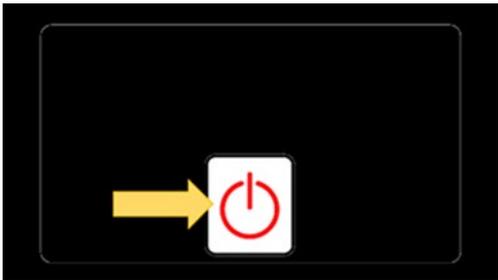


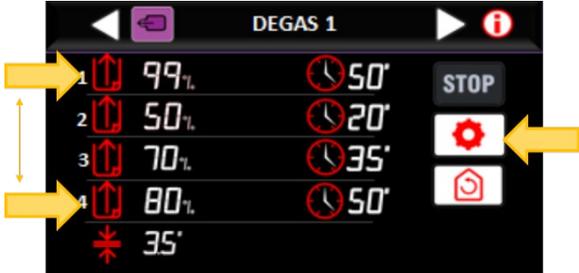
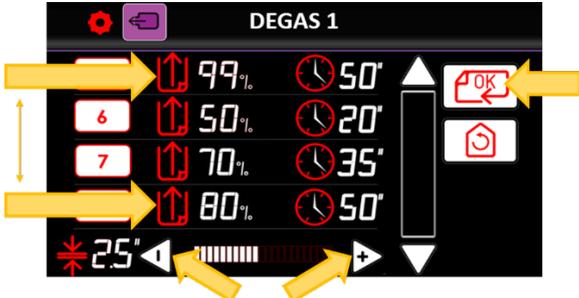
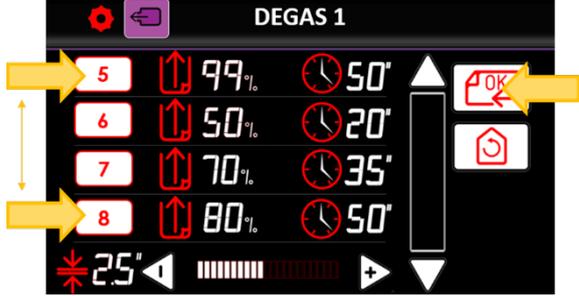
Nr	Beschreibung	
1	Ermöglicht den Zugriff auf das Menü zur Einstellung des Vakuums und der Pausenzeit des Schrittes	

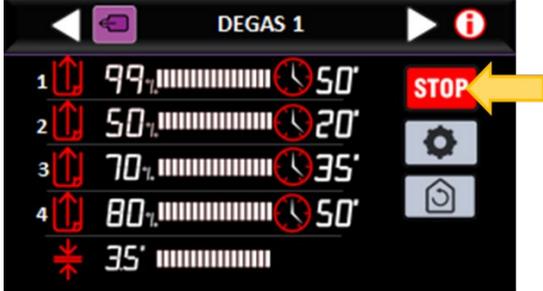
10.4.3 Verpackung mit dem Entlüftungsszyklus („Degas“)

Der Entlüftungszyklus ist ein Stufenvakuum, mit dem Sie Vakuumierungs- und Pause-Schritte abwechseln lassen können, damit die im Produkt eingeschlossene Luft vollständig entweichen kann.

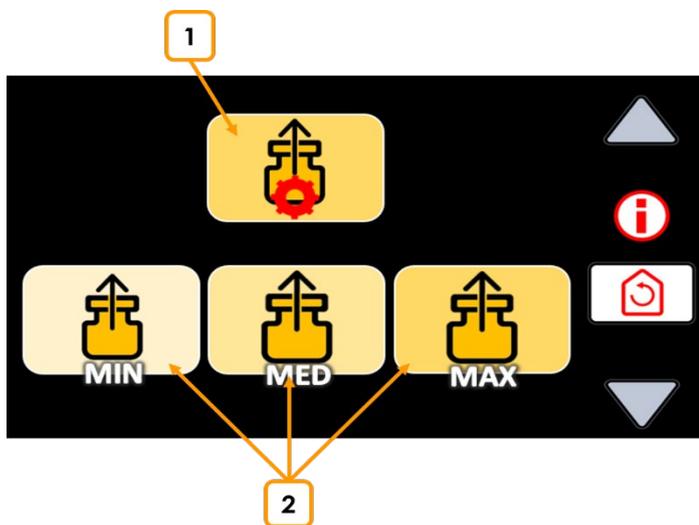
Phase	Beschreibung	Abbildung
1a	<p>Mit Beutel. Einen Beutel in Abhängigkeit der Verwendung (Konservierung oder Garen) wählen, der geeignet für die Abmessungen des Produkts ist: Das Produkt darf nicht mehr als 2/3 des Nutzvolumens des Beutels einnehmen.</p> <p>Achten Sie darauf, den internen Teil nahe der Öffnung des Beutels nicht zu verschmutzen oder zu befeuchten.</p> <p>Führen Sie auf +3°C gekühlte Lebensmittel ein, um das beste Ergebnis zu erzielen.</p>	
1b	<p>Mit Behälter. Einen für Vakuum und die Größe der Vakuumkammer geeigneten Behälter wählen.</p> <p>Das Produkt in den Behälter geben und diesen schließen.</p> <p>Füllgrenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Feste Produkte: 100% • Brühen, Aufgüsse: 1/2 • Soßen, Bratensoßen: 1/3 • Cremes, Soßen mit Sahne: 1/4 • Produkte aus Eiweiß oder Eiweiß: 1/6 <p>Führen Sie auf +3°C gekühlte Lebensmittel ein, um das beste Ergebnis zu erzielen.</p>	

<p>2</p>	<p>Heben Sie Der Deckel bis zum Anschlag an, indem Sie sie mit beiden Händen abstützen, und setzen Sie die Gasfeder ein, indem Sie sie nach vorne schieben.</p>	
<p>3</p>	<p>Achten Sie darauf, daß die Vakuumkammer trocken ist.</p> <p>Positionieren Sie die maximale Anzahl der Einlegeplatten (A), welche die Kammer aufnehmen kann, in Bezug auf die Größe des zu verpackenden Produkts oder des Behälters.</p>	
<p>4a</p>	<p>Mit Beutel. Den Beutel (C) mit dem zu verpackenden Produkt in die Vakuumkammer (B) einsetzen und mittig auf die Schweißleiste (D) legen, so daß die Öffnung ca. 2 cm vorsteht.</p>	
<p>4b</p>	<p>Mit Behälter. Setzen Sie den Behälter in die Vakuumkammer und achten Sie dabei darauf, daß sich dieser mindestens 1 cm unter dem geschlossenen Deckel der Vakuumverpackungsmaschine befindet. Bei Bedarf kann die Schweißleiste entfernt werden.</p>	
<p>5</p>	<p>Aktivieren Sie das Bedienfeld durch eine <u>schnelle doppelte Berührung</u> des Bildschirms. Drücken Sie dann di ON/OFF taste, um das Gerät einzuschalten.</p>	

6	Stufenvakuum wählen	
7	Drücken Sie die Taste SETTINGS oder eines der Symbole, um die Parameter der einzelnen Schritte des Zyklus zu bearbeiten. Drücken Sie das entsprechende Symbol, wenn es notwendig ist, die Schweißzeit zu ändern.	
8	Drücken Sie das dem Schritt entsprechende Symbol, um in den Bearbeitungsbildschirm zu gelangen und die Werte zu bearbeiten. Drücken Sie die Tasten + / -, um eine SCHWEISSZEIT von 0" bis 6,0" einzustellen. Drücken Sie OK , um die neuen Werte zu speichern und zum vorherigen Bildschirm zurückzukehren.	
9	Drücken Sie die +/- Tasten, um einen VAKUUMWERT von 10% a 99% einzustellen Drücken Sie die +/- Tasten, um einen PAUSEZEIT-WERT von 0" bis 60" einzustellen. Softair Dauer einstellen	
10	Um einen Schritt zu deaktivieren, drücken Sie die Taste mit der Nummer, die dem zu deaktivierenden Schritt entspricht (von weiß nach schwarz) und drücken Sie OK, um die Änderungen zu speichern und zum vorherigen Bildschirm zurückzukehren.	
11	Senken Sie den Deckel mit beiden Händen. Der Zyklus startet automatisch.	

12	<p>Durch das jederzeitige Drücken der Taste STOP stoppt die Maschine sofort den Zyklus und die Kammer wird belüftet. Der Deckel öffnet sich automatisch. Die Maschine kehrt zum eingestellten Programm zurück.</p>	
13a	<p>Zyklusende. Der Deckel öffnet sich automatisch. Ziehen Sie das verpackte Produkt aus und achten Sie darauf, daß Sie die Schweißleiste, die noch heiß sein kann, nicht berühren.</p>	
13b	<p>Zyklusende. Der Deckel öffnet sich automatisch. Das Behälter entnehmen.</p>	

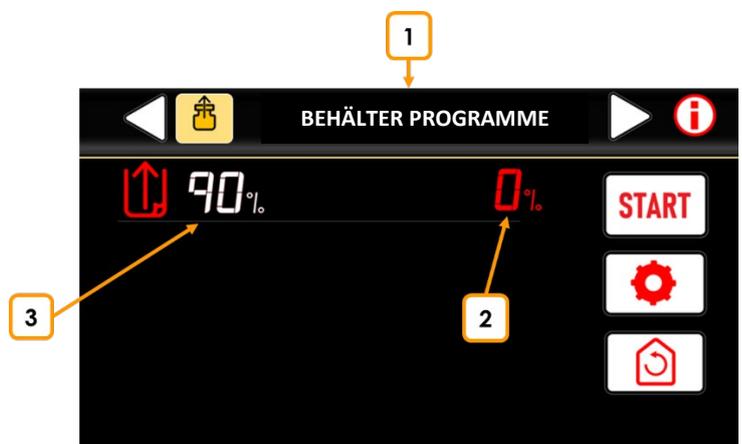
10.5 Behälter-programme



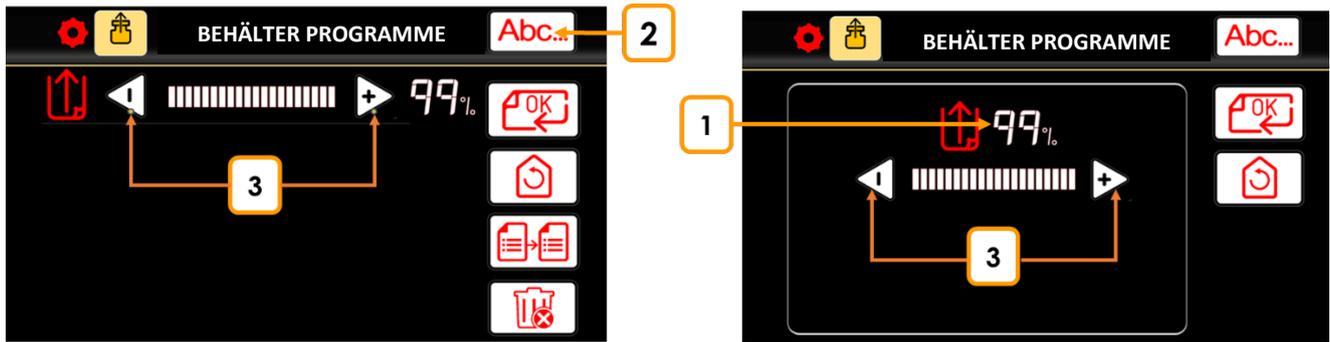
Nr	Beschreibung
1	Editierbarer Behälter-Programme
2	Voreingestellte Behälter-Zyklen

10.5.1 Editierbarer Behälter-Programme

Nr	Beschreibung
1	Name des ausgewählten Programms
2	Im Zyklus erreichter Momentanwert
3	Eingestellter Wert



10.5.2 Einstellen der Zyklusparameter



Nr	Beschreibung
1	Eingestellter Vakuumprozentsatz
2	Ermöglicht das Umbenennen des Programms
3	Ermöglicht die Änderung des Prozentsatzes des Vakuums

Einen für Vakuum geeigneten Behälter wählen.

Das Produkt in den Behälter geben und diesen schließen.

Füllgrenzen:

- Feste Produkte: 100%
- Brühen, Aufgüsse: 1/2
- Soßen, Bratensoßen: 1/3
- Cremes, Soßen mit Sahne: 1/4
- Produkte aus Eiweiß oder Eiweiß: 1/6

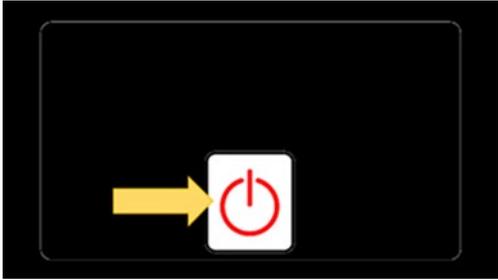
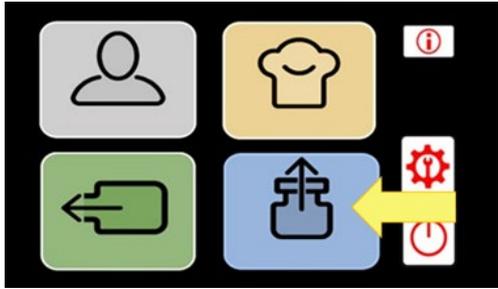


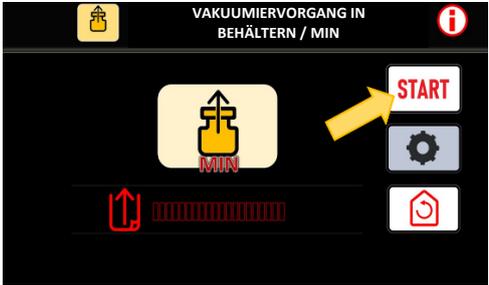
Führen Sie auf +3°C gekühlte Lebensmittel ein, um das beste Ergebnis zu erzielen.

Heben Sie Der Deckel bis zum Anschlag an, indem Sie sie mit beiden Händen abstützen, und setzen Sie die Gasfeder ein, indem Sie sie nach vorne schieben.



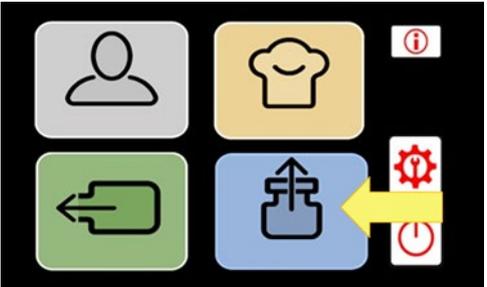
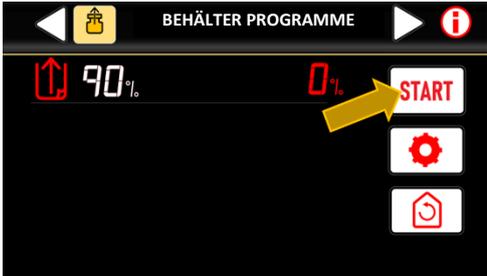
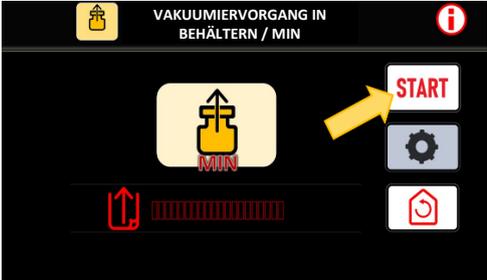
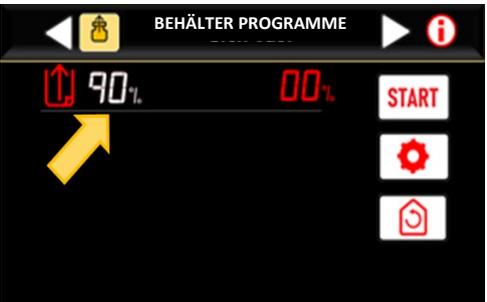
10.5.3 Behälter in der Vakuumkammer

Phase	Beschreibung	Abbildung
1	<p>Achten Sie darauf, daß die Vakuumkammer und das zu verpackende Produkt trocken sind. Bei feuchten oder flüssigen Produkten, diese auf 3°C abkühlen!</p> <p>Positionieren Sie die maximale Anzahl der Einlegeplatten (A), welche die Kammer aufnehmen kann, in Bezug auf die Größe des zu verpackenden Produkts.</p>	
2	<p>Wählen Sie einen Behälter, der für die Größe der Vakuumkammer geeignet ist, die nach dem Einsetzen ca. 1cm vom geschlossenen Deckel entfernt bleibt. Bei Bedarf kann die Schweißleiste entfernt werden.</p> <p>Achten Sie darauf, daß der Lufteinlaß des Behälters offen ist.</p>	
3	<p>Aktivieren Sie das Bedienfeld durch eine <u>schnelle doppelte Berührung</u> des Bildschirms. Drücken Sie dann die ON/OFF taste, um das Gerät einzuschalten.</p>	
4	<p>Behälter-Programme wählen</p>	
5	<p>Wählen Sie das gewünschte Programm aus, indem Sie folgendes auswählen: Editierbarer Zyklus, Niveau MIN., Niveau MED., Niveau MAX.</p>	
6	<p>Senken Sie den Deckel mit beiden Händen und drücken Sie auf die Ecken.</p>	

7a	<p>Wenn Sie einen editierbaren Zyklus verwenden, stellen Sie den gewünschten Vakuumwert ein und drücken Sie dann START, um ihn zu starten. Stellen Sie den Wert entsprechend der Beständigkeit und der Widerstandsfähigkeit des Behälters gegenüber Vakuum ein.</p>	
7b	<p>Wenn Sie einen voreingestellten Zyklus verwenden, drücken Sie START, um ihn zu starten.</p>	
8	<p>Durch das jederzeitige Drücken der Taste STOP stoppt die Maschine sofort den Zyklus und die Kammer wird belüftet. Der Deckel öffnet sich automatisch. Die Maschine kehrt zum eingestellten Programm zurück.</p>	
9	<p>Zyklusende. Der Deckel öffnet sich automatisch. Das Behälter entnehmen.</p>	

10.5.4 Externe Behälter

Phase	Beschreibung	Abbildung
1	<p>Das Zubehör (A) für die externen Behälter in die Vakuumkammer und auf dem Deckel des Vakuumverpackungsmaschines einstecken. Überprüfen, daß der Lufteinlaß des Behälters offen ist.</p>	
2	<p>Aktivieren Sie das Bedienfeld durch eine <u>schnelle doppelte Berührung</u> des Bildschirms. Drücken Sie dann di ON/OFF taste, um das Gerät einzuschalten.</p>	

3	Behälter-Programme wählen	
4	Wählen Sie das gewünschte Programm aus, indem Sie folgendes auswählen: Editierbarer Zyklus , Niveau MIN. , Niveau MITT. , Niveau MAX.	
5a	<p>Wenn Sie einen editierbaren Zyklus verwenden, stellen Sie den gewünschten Vakuumwert ein und drücken Sie dann START, um ihn zu starten.</p> <p>Stellen Sie den Wert entsprechend der Beständigkeit und der Widerstandsfähigkeit des Behälters gegenüber Vakuum ein.</p>	
5b	<p>Wenn Sie einen voreingestellten Zyklus verwenden, drücken Sie START, um ihn zu starten.</p>	
6	<p>Wenn der eingestellte Vakuumwert unter 99% liegt, schaltet die Pumpe ab.</p> <p>Entfernen Sie das Zubehör, stecken Sie es in den Deckel des nächsten Behälters und drücken Sie START, um den Zyklus erneut zu starten.</p> <p>Wenn der eingestellte Vakuumwert gleich 99% beträgt, bleibt die Pumpe eingeschaltet.</p> <p>Entfernen Sie das Zubehör und stecken Sie es in den Deckel des nächsten Behälters.</p>	
7	<p>Durch das jederzeitige Drücken der Taste STOP stoppt die Maschine den Zyklus sofort.</p>	
8	Am Ende des Zyklus das Zubehör aus der Vakuumkammer nehmen.	

10.6 ALARMVERWALTUNG

10.6.1 Digitale Bedienfeld



HINWEIS!

Wenn die maximal zulässige Anzahl von Zyklen erreicht ist, wird beim Einschalten der Pumpe die Alarmmeldung "OIL" Pumpenölwechsel angezeigt.

SYMBOL ODER INHALT	BEDEUTUNG
ALL OIL	Ölwechsel durchführen: Der Alarm tritt auf, wenn die 5.000 Zyklen Vakuum erreicht sind.
ALL GAS	Fehlender Gasstrom: Der Alarm tritt auf, wenn die Maschine Anomalien bei der Einführung von Schutzgas erkennt.
Hot	Produkt abkühlen: der Alarm tritt auf, wenn ein Produkt in der Vakuumkammer zu warm ist und der maximale Vakuumwert aufgrund der Verdampfung des flüssigen Teils des Produkts nicht erreicht werden kann (Erscheint nur, wenn die Parameter VAC 99% und VAC+ ≥ 0 programmiert sind).
Err VAC	Vakuumfehler: Der Alarm tritt auf, wenn der Vakuumsensor nach 15 Sekunden kein Mindestvakuum erkennt.
Tim Out	Phasenverzögerungsalarm: Wenn eine der Phasen des Zyklus nicht innerhalb einer vordefinierten Zeit beendet wird, führt die Maschine die Schweißung und die Luftrückführung durch und "TIM OUT" blinkt.

10.6.2 Touchscreen-Bedienpanel



HINWEIS!

Wenn die maximal zulässige Anzahl von Zyklen erreicht ist, wird beim Einschalten der Pumpe die Alarmmeldung für den Pumpenölwechsel  angezeigt

SYMBOL ODER PIKTOGRAMM	BEDEUTUNG
	Kühlung des Produkts: Der Alarm tritt auf, wenn es aufgrund der zu hohen Temperatur des zu verpackenden Produkts nicht möglich ist, das programmierte Vakuumniveau zu erreichen.
	Entfeuchtungszyklus (H2OUT) der Pumpe durchführen: Der Alarm tritt auf, wenn die Maschine eine Verringerung des Wirkungsgrades aufgrund der von der Pumpe aufgenommenen Feuchtigkeit feststellt.
	Fehlender Gasstrom: Der Alarm tritt auf, wenn die Maschine Anomalien bei der Einführung von Schutzgas erkennt.
	Ölwechsel durchführen: Der Alarm tritt auf, wenn die 5.000 Zyklen Vakuum erreicht sind.
	Bei Überhitzung werden die Funktionen gesperrt und folgendes Alarmsignal angezeigt.

11 Nach dem Gebrauch

- Ein Entfeuchtungszyklus (H2OUT) der Pumpe durchführen
- Die Vakuumverpackungsmaschine ausschalten:
 - Für 5" ⏻ drücken (Modelle digitale Bedienfeld)
 - ⏻ Drücken und dann ⏻ Ausschalten (Modelle touchscreen-Bedienpanel)
- Die Vakuumverpackungsmaschine und das verwendete Zubehör reinigen und trocknen.
- Wenn die Vakuumkammer vollkommen trocken ist, den Deckel durch Ausrastung der Gasfeder schließen.

12 Reinigung der Maschine

- Verwenden Sie, um das Gerät zu reinigen, nur feuchte Tücher und Desinfektionsmittel und nicht aggressive Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine scheuernden Schwämme oder Tücher, um zu vermeiden, daß die Oberflächen aus Stahl und die Oberflächen des Deckels beschädigt werden.
- Wasser oder Dampf könnten Teile unter Spannung erreichen und einen Kurzschluß verursachen. Verwenden Sie nie fließendes Wasser oder Dampfreinigungsgeräte: Gefahr eines elektrischen Stromschlages! **Schalten Sie deshalb die Maschine vor der Reinigung aus und ziehen Sie den Stecker von der Steckdose.**
- Die Reinigung und regelmäßige Wartung, die vom Benutzer auszuführen sind, können nicht von Kindern ohne Überwachung vorgenommen werden.

12.1 Externe Reinigung

- Für die Teile aus Stahl wird empfohlen, diese unter Befolgung der Strichrichtung des Satinierens zu reinigen.
- Für den Deckel und die Vorderseite mit dem Bedienfeld ein weiches, sauberes und feuchtes Tuch verwenden.
- Keine Lösungsmittel, Alkohol aggressive oder giftige Mittel verwenden.



ACHTUNG!

Entfernen Sie die Typenschilder während der Reinigung nicht, da sie wichtige und eindeutige Informationen über das Gerät enthalten. Unverzichtbar für die technische Unterstützung.



ACHTUNG! Verwenden Sie zum Spülen oder Reinigen des Gerätes keine Wasser- oder Dampfstrahlen und verwenden Sie keine Düsen und/oder Dampf in der Nähe des Gerätes. Sprühen Sie kein Wasser auf die Ansaugöffnung der Vakuumkammer.

12.2 Reinigung der Vakuumkammer

- 1) Warten, bis die Schweißleiste abgekühlt ist.
- 2) Die Schweißleiste entfernen, indem man ihn nach oben herauszieht.
- 3) Die Verwendung von Wasser zur Reinigung der Saugöffnung vermeiden. Angesaugtes Wasser könnte die Vakuumverpackungsmaschine beschädigen.
- 4) Den Schmutz mit einem weichen, mit heißem Wasser befeuchteten Tuch entfernen. Gegebenenfalls ein neutrales Desinfektionsmittel verwenden.
- 5) Mit einem weichen Tuch trocknen.

12.3 Reinigung der Schweißleiste

- 1) Warten, bis die Schweißleiste abgekühlt ist.
- 2) Die Schweißleiste entfernen, indem man ihn nach oben herauszieht.
- 3) Mit einem weichen, mit heißem Wasser befeuchteten Tuch reinigen.
- 4) Trocknen Sie den Schweißbalken gründlich ab, bevor Sie das Vakuumverpackungsmaschine gebrauchen.

12.4 Reinigung des Adapters für externes Vakuum

- 1) Warmes Wasser und Spülmittel verwenden.
- 2) Sorgfältig spülen.
- 3) Mit einem sauberen Tuch trocknen.
- 4) Verwenden Sie die Adapter erst wieder, wenn er vollständig trocken ist.

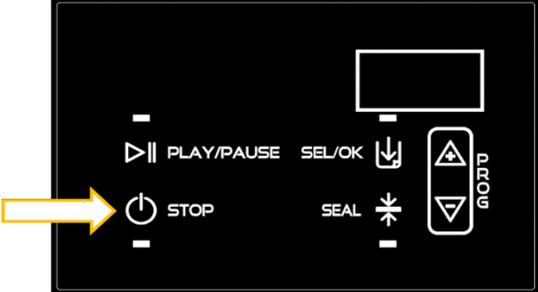
13 Entfeuchtungszyklus des Pumpenöls (H2OUT)

Das Herz der Maschine ist die Vakuumpumpe. Um die Pumpe vor der Oxidation der Innenflächen und der damit verbundenen Blockierung des Rotors durch oxidierte Rückstände zu schützen, die beim Ansaugen des

Wasserdampfes, der zusammen mit der Luft angesaugt wird, kondensiert und über lange Zeiträume im Pumpenkörper verbleibt, ist es notwendig, einige einfache Anweisungen zu befolgen:

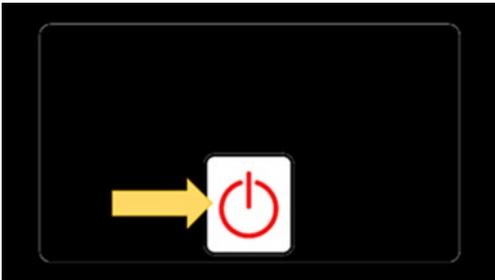
- 1) Verpacken Sie immer kalte Produkte, bei +3-4°C. Je heißer das Produkt, desto kürzer ist die Haltbarkeit und desto größer ist die Bildung von Kondensat in der Pumpe, mit nachfolgender Oxidation und Beschädigung.
- 2) Vor dem Arbeitsanfang, führen Sie vor der Verpackung der Produkte mindestens zwei bis drei komplette Zyklen für Behälter durch. Dadurch wird die Temperatur des Pumpenöls auf ein höheres Niveau gebracht und der Wasserdampf nach Außen gestoßen.
- 3) Wird die Maschine im Gastronomiebereich eingesetzt, muß der Entfeuchtungszyklus des Pumpenöls täglich am Ende der Arbeitsschicht durchgeführt werden. In allen anderen Fällen muß sie mindestens einmal wöchentlich durchgeführt werden.
- 4) VOR der Stillstandzeit oder einer Zeit der Inaktivität von mehr als zwei Monaten das Öl wechseln!

13.1 Digitale bedienfeld

Phase	Beschreibung	Abbildung
1	Um die Vakuumverpackungsmaschine einzuschalten, drücken Sie  für 5".	
2	Wählen Sie das Programm "H2O" mit den Tasten UP/DOWN.	
3	Senken Sie den Deckel mit beiden Händen und drücken Sie auf die Ecken. Der Zyklus startet automatisch.	
4	Am Ende des Zyklus kehrt die Maschine in den Wartezustand zurück. Es ist bereit für einen Arbeitszyklus gemäß dem eingestellten Programm.	
5	Der Entfeuchtungszyklus kann jederzeit durch Drücken der Taste STOP unterbrochen werden.	

13.2 Touchscreen - bedienpanel

Phase	Beschreibung	Abbildung
-------	--------------	-----------

1	<p>Aktivieren Sie das Bedienfeld durch eine <u>schnelle doppelte Berührung</u> des Bildschirms. Drücken Sie dann die ON/OFF Taste, um das Gerät einzuschalten.</p>	
2	<p>Wählen Sie das Technische Menü aus.</p>	
3	<p>Wählen Sie das Benutzermenü aus.</p>	
4	<p>Wählen Sie das Programm "H2OUT" durch Drücken der entsprechenden Taste aus</p>	
5	<p>Senken Sie den Deckel mit beiden Händen und drücken Sie auf die Ecken. Der Zyklus startet automatisch.</p>	
6	<p>1 - Ermöglicht es Ihnen, den Zyklus vorzeitig zu unterbrechen 2 - Kehrt zum vorherigen Bildschirm zurück</p>	
7	<p>Am Ende des Zyklus kehrt die Maschine in den Wartezustand zurück. Es ist bereit für einen Arbeitszyklus gemäß dem eingestellten Programm.</p>	

14 Hinweise zum Pumpenöl



WARNUNG!

Es ist wichtig, daß das Pumpenöl (speziell für die Anwendung von lebensmittelechtem Vakuum entwickelt und FDA-zertifiziert) immer im besten Zustand ist: flüssig und sauber, d.h. frei von groben Verunreinigungen und frei von wässrigen Teilen.

Überprüfen Sie den Ölstand regelmäßig: In den Gastgewerben und der Gastronomie muß der Entfeuchtungszyklus der Ölpumpe täglich durchgeführt werden! Für Trocken- oder Non-Food-Produkte mindestens einmal pro Woche (Siehe Kap. 13).

- 1) Der Ölwechsel muß entsprechend der Arbeitsbelastung durchgeführt werden, mindestens alle 6 Monate oder wenn die Anzahl der vorgesehenen Zyklen erreicht ist, wenn die Maschine auf der OIL-Anzeige anzeigt. Bei jedem Ölwechsel muß der Ölnebelfilter der Pumpe gewechselt werden. Wenden Sie sich an den Kundendienstzentrum, um das Pumpenöl zu wechseln.**
- 2) Vor einem Zeitraum von mehr als zwei Monaten, in dem die Maschine nicht benutzt wird, sollte ein Ölwechsel durchgeführt werden.** Oxidationsrückstände und Flüssigkeiten, die sich am Boden des Pumpenöltanks abgelagert haben, werden zusammen mit dem Altöl abgeführt.
- 3) Die Temperatur des Raumes, in dem die Maschine installiert ist, sollte +12°C nicht unterschreiten, um eine übermäßige Verdickung des Öls zu vermeiden.** Eine größere Ölströmung erleichtert das Starten der Kaltpumpe.

15 Geplante periodische Wartung

Regelmäßige geplante Wartungsarbeiten, wie unten in diesem Handbuch beschrieben, reduzieren oder beseitigen Unannehmlichkeiten und Störungen und verlängern die Lebensdauer der Maschine erheblich. Das Fehlen einer regelmäßigen Wartung kann zu erheblichen Reparaturkosten führen und in einigen Fällen den Anspruch auf Garantieleistungen für den Schaden aufheben. Darüber hinaus wird durch die Einhaltung der Anweisungen eine gute Hygiene gewährleistet.

Um routinemäßige Reinigungs- und Wartungsarbeiten sicher durchzuführen, beachten wir die folgenden Regeln:



STROMGEFAHR! Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muß es ausgetauscht werden.



STROMGEFAHR! Die Reinigung, Desinfektion, Wartung und/oder Reparatur von Komponenten des Gerätes darf nur unter Verwendung von Trennschaltern durchgeführt werden (Ziehen Sie den Netzstecker aus dem allgemeinen Netz der Anlage).

GEFAHR! Es ist strengstens verboten, die Schutzvorrichtungen und Sicherheitseinrichtungen für die Durchführung routinemäßiger Wartungsarbeiten zu entfernen. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Unfälle ab, die durch die Nichteinhaltung dieser Verpflichtung verursacht werden



ACHTUNG!

Verwenden Sie bei Wartung, Handhabung, Installation und Reinigung des Gerätes immer geeignete Schutzmaßnahmen und Schutzkleidung (Handschuhe usw.).



WARNUNGEN! Wartungsarbeiten oder der Zugang zu spannungsführenden Teilen der Maschine dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

Wenden Sie sich bei Bedarf an ein vom Hersteller autorisiertes Kundendienstzentrum für Reparaturen. Verwenden und/oder fordern Sie nur die Verwendung von Original-Ersatzteilen. Führen Sie keine Wartungsarbeiten selbst durch, wenn das Handbuch auf das Eingreifen von qualifiziertem Personal hinweist.

Berühren Sie die Maschine nicht mit bloßen Händen oder Füßen, weder nass noch feucht. Stecken Sie keine Schraubendreher, Küchenutensilien oder andere Gegenstände zwischen die Schutzvorrichtungen, Öffnungen und beweglichen Teile des Vakuumverpackungsmaschines, Am Ende der Arbeit die Gasfeder durch Zurückdrücken freigeben und den Deckel in die Ruheposition absenken, um die Vakuumkammer vor Schmutz und Staub zu schützen.

MASCHINENDETEAIL	EINSATZ	HÄUFIGKEIT					AUSGEFÜHRTES EINSATZ	
		1-T	1-W	6-M	1-J	4-A	BENUTZER	KUNDEN-DIENST
Pumpe	Überprüfen Sie den Füllstand und die Farbe des Öls; falls erforderlich, füllen Sie es nach oder wechseln Sie es vollständig, wenn die Farbe dunkel oder weißlich ist (wenden Sie sich an das spezialisierte Service-Center).	X					O	Nachfüllen oder wechseln.
Pumpe	Führen Sie einen Pumpenheizzyklus von mindestens 5 Minuten oder einen Entfeuchtungszyklus „H2OUT“ für Pumpenöl durch.	X					O	
Netzkabel	Unversehrtheit prüfen; bei Defekt austauschen.	X					O	Austauschen
Plexiglasdeckel	Überprüfen Sie die Unversehrtheit des Deckels; im Falle von Rissen oder Streifen wenden Sie sich an das Kundendienstzentrum, um den Deckel wieder anzubringen.	X					O	Austauschen
Silikon-Gegenstück Stange und Deckeldichtung	Überprüfen Sie, ob sie fest auf ihrem jeweiligen Sitz sitzen; ersetzen Sie sie bei Defekten oder Verschleiß.	X					O	Austauschen
Maschine und Vakuumkammer	Von Verunreinigungen, Ölen und Fetten reinigen.	X					O	
Anschluß der Schweißleiste	Überprüfen Sie, ob sie fest auf den beiden Kontaktstiften sitzt.	X					O	
Pumpe	Führen Sie einen Entfeuchtungszyklus des Pumpenöls durch	X	X				O	
Schweißleiste	Reinigen Sie das Oberteil mit einem feuchten Tuch. Reinigen Sie die beiden Kontaktstifte und Stiftlöcher an der Schweißleiste sorgfältig.		X				O	
Pumpe	Führen Sie einen Entfeuchtungszyklus des Pumpenöls durch		X				O	
Maschine, Vakuumkammer, Deckel und Einlegeplatten	Desinfizieren		X				O	
Pumpe	Pumpenöl wechseln			X				O
Pumpe	Den Önebefilter der Pumpe wechseln			X				O
Pumpe	Vor der Wiederinbetriebnahme (für einen Zeitraum von mehr als	Dieser Eingriff muß VOR einem längeren						O

MASCHINENDETAILED	EINSATZ	HÄUFIGKEIT					AUSGEFÜHRTES EINSATZ	
		1-T	1-W	6-M	1-J	4-A	BENUTZER	KUNDENDIENST
	2 Monaten) Ölpumpe und ÖLNEBELFILTER wechseln	Maschinenstillstand durchgeführt werden						

16 Störungssuche

	ANOMALIE	MÖGLICHE URSACHEN	BENUTZERTIPPS
1	Die Maschine funktioniert nicht.	Maschine ausgeschaltet	Die Maschine einschalten (STOP -Taste für 5" drücken)
		Keine Stromversorgung	<ul style="list-style-type: none"> Den Stecker in eine Steckdose stecken (auf Spannung prüfen!). Die Unversehrtheit des Netzkabels überprüfen. Prüfen Sie, ob die PF1-Sicherung auf der Leistungsplatine intakt und gut eingesteckt ist (wenden Sie sich an das Kundendienstzentrum).
		Maschinenschaden	Wenden Sie sich an das Kundendienstzentrum
2	Zu wenig Vakuum im Beutel /Beutel hält kein Vakuum	Schlecht positionierter Beutel	Den Beutel mittig auf die Schweißleiste mit einem Vorsprung von 20 mm über die Schweißleiste legen
		Perforierter Beutel	Einen dickeren Beutel auswählen und das Produkt mit Folie oder weichem Papier umwickeln
		Unzureichende Schweißung	Erhöhung der Schweißzeit
		Defekter Beutel	Beutel austauschen
		Öffnen des verschmutzten Beutels	Einen neuen Beutel verwenden und darauf achten, daß die Öffnung nicht mit Ölen, Fetten usw. verschmutzt wird.
Beutel zu groß oder zu klein im Verhältnis zur Größe des Produkts	Das Beutelformat ist entsprechend der Größe des Produkts zu wählen.		
3	Das Schweißen hat Blasen und Verbrennungen	Schweißzeit zu lang	Reduzierung der Schweißzeit
	Schmale und unregelmäßige Schweißungen	Schweißzeit zu kurz	Erhöhung der Schweißzeit
4	Unzureichendes Vakuum in der Kammer.	Eingestellter Vakuumwert unzureichend	Den Wert mit den Tasten UP und DOWN erhöhen
		Wirkungsgrad der Vakuum-Pumpe unzureichend	<ul style="list-style-type: none"> Das Öl überprüfen. Den ÖLNEBELFILTER an der Pumpe überprüfen.
		Deckeldichtung verschlissen	Deckeldichtung wieder einsetzen (Kundendienstzentrum kontaktieren)
5	Der Deckel bleibt nach Zyklusstart nicht gesenkt.	Unzureichender Druck auf dem Deckel beim Starten des Gerätes	Den Deckel mit beiden Händen auf beiden Seiten absenken und dabei mehr Druck ausüben
		Deckeldichtung verschlissen	Deckeldichtung wieder einsetzen (Kundendienstzentrum kontaktieren)
		Pumpe funktioniert nicht	Kontaktieren Sie das Servicezentrum
6	Die Maschine schweißt nicht.	Schweißbleistekontakte verschmutzt	Kontakte reinigen
		Schweißbleistekontakte unterbrochen	Den Anschluss wiederherstellen (wenden Sie sich an das Kundendienstzentrum)
		Schweißbleistewiderstand gebrochen	Den Widerstand austauschen (wenden Sie sich an das Kundendienstzentrum)
		Hubkolben der Schweißleiste defekt	Den Hubkolben austauschen (wenden Sie sich an das Kundendienstzentrum)
7	Schlechte Schweißqualität	Verschmutzte Schweißleiste	Schweißleiste reinigen
		Unzureichende Schweißzeit im Verhältnis zum Beutelgewicht	Erhöhung der Schweißzeit
		TeflonDeckel abgenutzt	TeflonDeckel austauschen

	ANOMALIE	MÖGLICHE URSACHEN	BENUTZERTIPPS
		Übermäßiger Prozentsatz des Gases (fast 90%) in Bezug auf das verpackte Produkt	Den Prozentsatz der Begasung verringern
		Gegenstück Silikon abgenutzt	Das Gegenstück Silikon austauschen.
8	Unzureichende Menge an Gas in den Beuteln.	Gaszufuhrzeit unzureichend	Den Prozentsatz der Begasung verringern
		Gasflaschendruck unzureichend	Den Druck am Flaschenminderer auf 1 bar einstellen
		Gasdüsen nicht in die Öffnung des Beutels eingeführt	Den Beutel durch Einsetzen der Gasdüse in die offene Klappe des Beutels austauschen
		Zylinder- oder Druckminderer-Ventile geschlossen	Die Flaschenventile öffnen und den Druckminderer auf 1,0 bar einstellen
9	Öffnen der Deckel während des GAS-Zyklus.	Gasvolumen zu hoch	Den Prozentsatz der Begasung verringern
10	Man kann das Vakuum in den Behältern nicht herstellen.	Schlecht positionierter Behälterdeckel oder offener Ventildeckel	Den Deckel des Behälters wieder aufsetzen und prüfen, ob die Dichtung intakt ist und in den Sitz eingesetzt ist und sich das Saugventil des Deckels in der geöffneten Position befindet
11	Plexiglasdeckel schließt sich nicht	Deckeldichtung verschlissen	Der Deckeldichtung wieder einsetzen
		Scharnier Zerlegung	Einstellen der Scharniere der Deckel (wenden Sie sich an das Kundendienstzentrum)
		Beschädigte Gasfeder	Gasfeder austauschen (wenden Sie sich an das Kundendienstzentrum)

17 Wartung



ACHTUNG!

Fangen Sie nicht an, Teflon auszutauschen, wenn die Schweißleiste noch heiß ist: Verbrennungsgefahr!

Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen.



GEFAHR!

Es ist strengstens verboten, die Schutz- und Sicherheitseinrichtungen für Wartungszwecke zu entfernen. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Unfälle ab, die durch die Nichteinhaltung dieser Verpflichtung verursacht werden.

ACHTUNG!

Verwenden Sie bei Wartungs- und/oder Reparaturarbeiten immer geeignete Schutzmaßnahmen und Schutzkleidung (Handschuhe, usw.).

Wartungsarbeiten oder der Zugang zu spannungsführenden Teilen der Maschine, wie in diesem Kapitel beschrieben, dürfen nur von Fachpersonal durchgeführt werden.

Verwenden und fordern Sie nur Originalersatzteile: Nicht originale Ersatzteile können das Gerät beschädigen oder Personen verletzen.

Geben Sie bei der Anfrage nach Hilfe immer das Modell und die Seriennummer der Verpackungsmaschine an (siehe § 17.3).

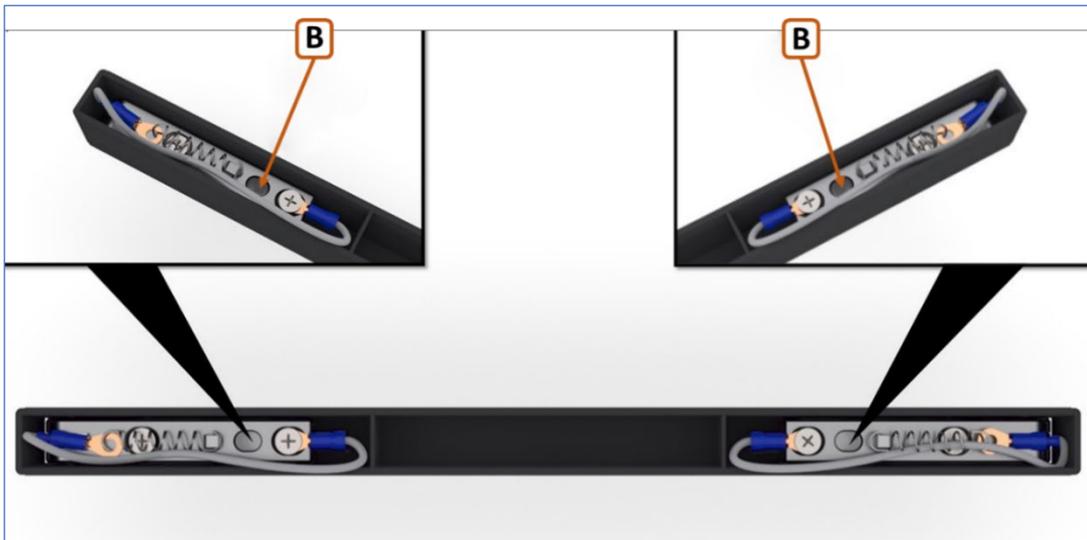
17.1 Austausch der kompletten Schweißleiste

Die Schweißleiste herausziehen, indem man ihn horizontal an den beiden Enden erhebt (**Abb. 1**).

- Reinigen Sie die Kontakte und die beiden Stiftlöcher an der Schweißleiste sorgfältig.
- Setzen Sie die neue Schweißleiste ein und achten Sie dabei auf das korrekte Einrasten der Stange an den elektrischen Kontakten.



Fig. 1



17.2 Austausch des teflonbandes der Schweißleiste

- 1) Ziehen Sie die Schweißleiste heraus, indem Sie sie an beiden Enden horizontal anheben (**Abb. 1**).



Fig. 1

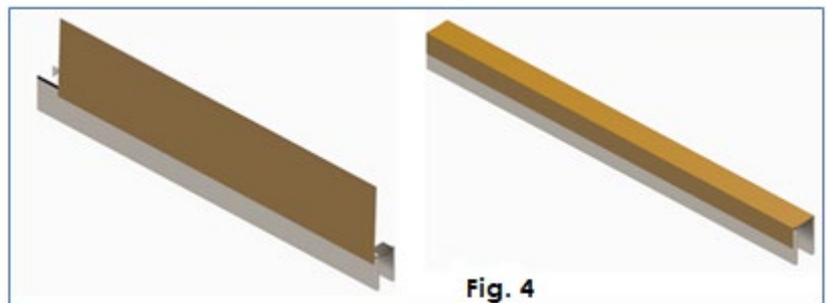
2) Teflonband entfernen (**Abb. 2**).



3) Die Aluminiumleiste sorgfältig mit Alkohol reinigen (**Abb. 3**).



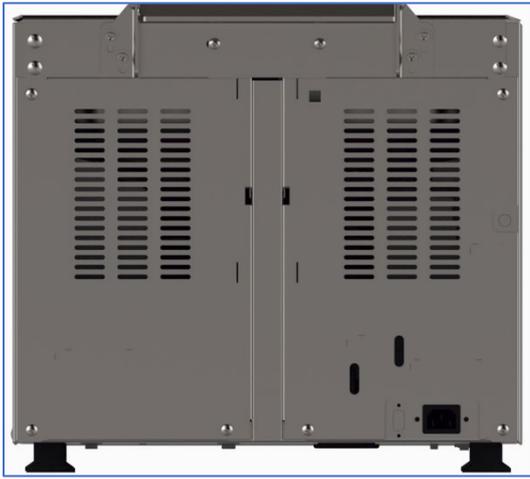
4) Das neue Band anbringen, indem das überschüssige Teil an den beiden Enden abgeschnitten wird (**Abb. 4**).



5) Setzen Sie die Schweißleiste wieder in der Vakuumkammer ein und achten Sie darauf, daß sie richtig in die elektrischen Kontakte eingreift.

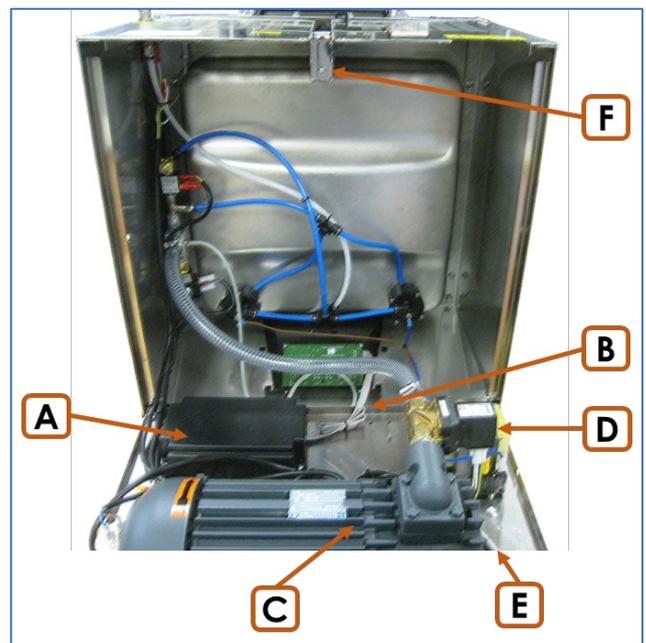
17.3 Zugang zu den Innenteilen der Maschine

- 1) Schalten Sie die Vakuumverpackungsmaschine aus, indem Sie 5 Sekunden lang **STOP** drücken und den Stecker aus dem Netz ziehen.
- 2) Entfernen Sie die Einlegeplatten aus der Vakuumkammer und senken Sie den Deckel in die Ruheposition.
- 3) Lösen Sie die unteren Schrauben der Rückwand mit einem Kreuzschlitzschraubendreher.
- 4) Heben Sie den Maschinenkörper mit beiden Händen an, drehen Sie ihn um 90° und legen Sie die Frontplatte auf die Arbeitsplatte, indem Sie eines der mitgelieferten Einlegeplatten (**A**) dazwischen legen.



5) Anordnung der Hauptkomponenten innerhalb der Maschine:

- A) Schutzdeckel der Leistungskarte
- B) Flachbandkabel zum Anschluß der Leistungsplatine - Steuerplatine
- C) Vakuumpumpe
- D) Transformator
- E) Netzkabel
- F) Gasfeder



6) Senken Sie zum Schließen das Gehäuse auf den Boden ab und vergewissern Sie sich, daß es richtig positioniert ist und daß sich die Kabel und Rohre in der richtigen Position befinden, da sie durch die Bleche der Maschine geschnitten oder beschädigt werden können.

17.4 Pumpenölwechsel

1) Lassen Sie die Pumpe ca. 10 Minuten laufen, damit das Öl flüssig ist:

- Digitale Bedienfeld: Wählen Sie die Funktion Behälter (drücken Sie die Tasten ▲ "+" / "-" ▼ " ")

- Touchscreen-Bedienpanel: die Funktion Behälter MAX auswählen und mehrmals durchführen

2) Die Pumpe durch Drücken der Taste **STOP** stoppen.

3) Das Gerät ausschalten:

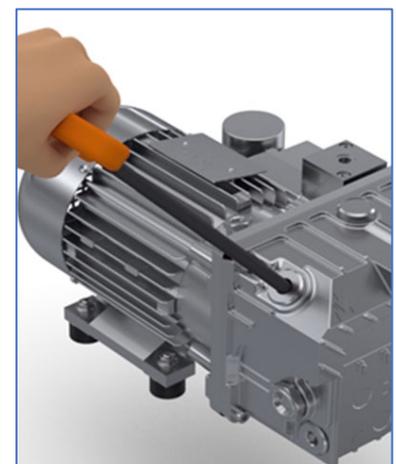
- Digitale Bedienfeld: für 5 Sekunden ⏻ drücken

- Touchscreen-Bedienpanel: STAND-BY drücken und den Stecker aus der Steckdose ausziehen.

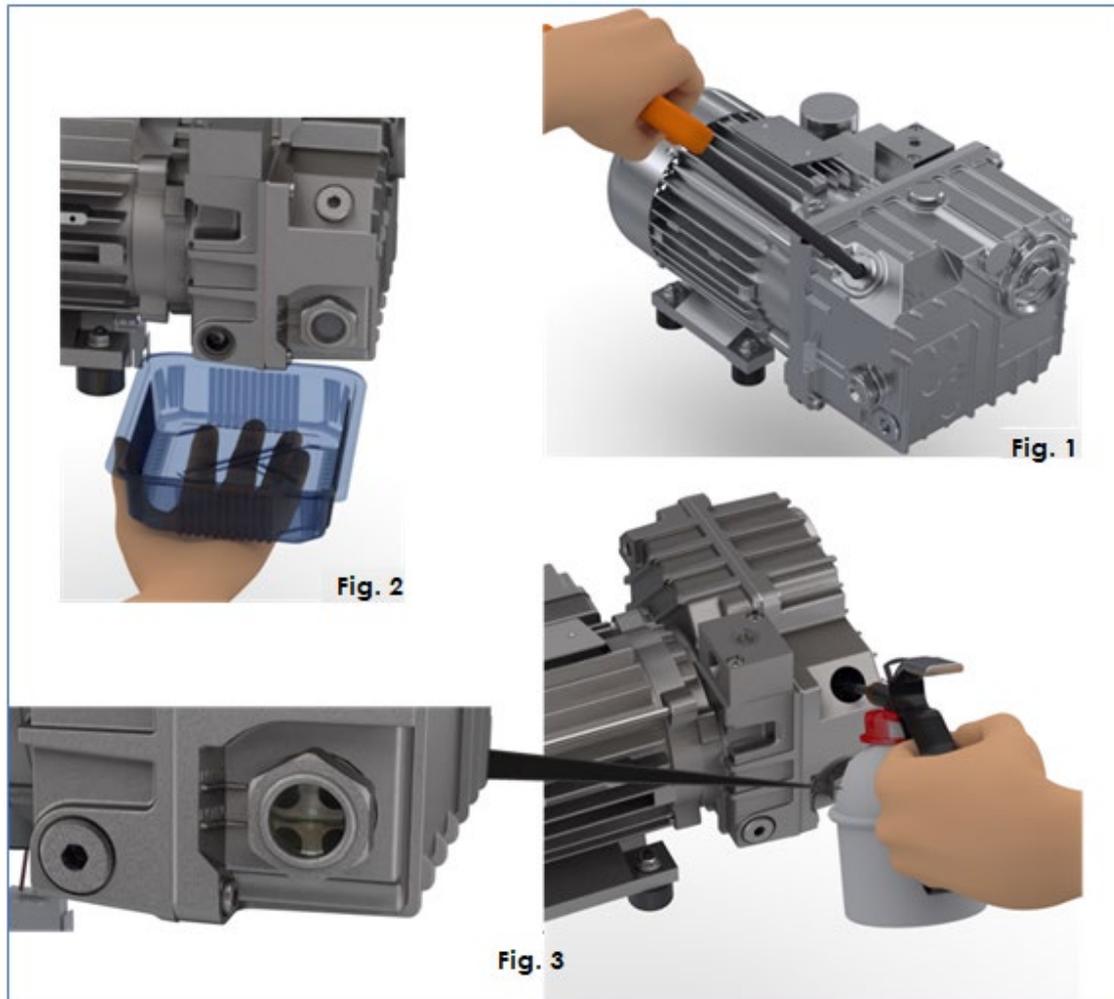
4) Entfernen Sie die Einlegeböden aus der Vakuumkammer und senken Sie den Deckel in die Ruheposition.

5) Öffnen Sie die Maschine wie in Punkt 17.3 beschrieben.

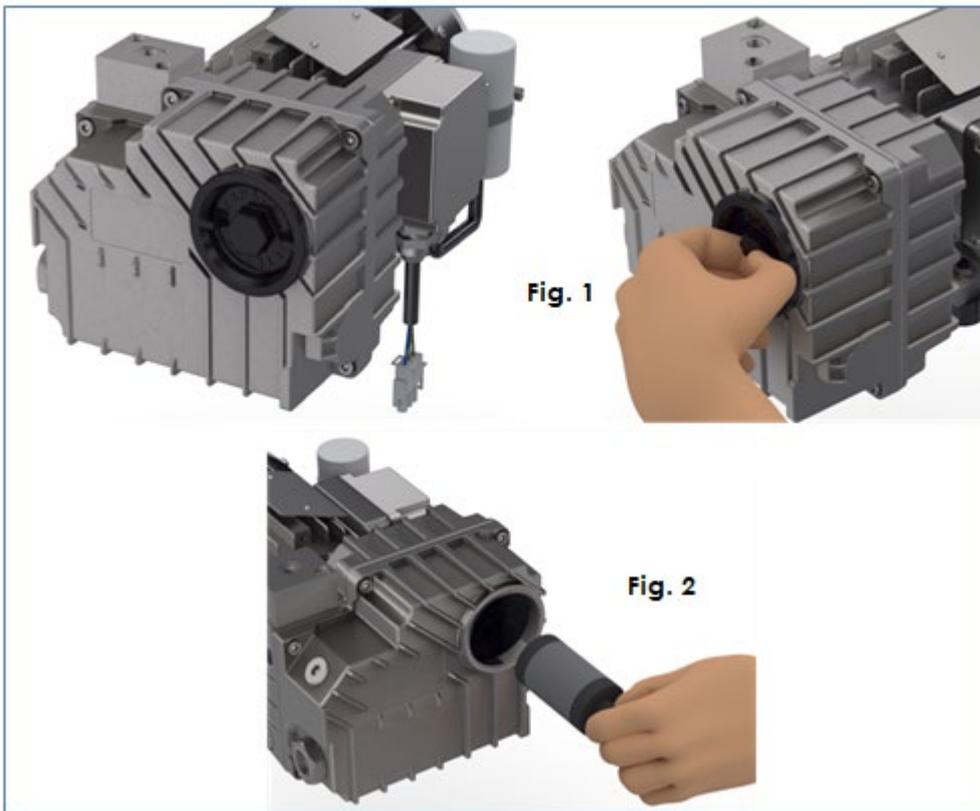
6) Lösen Sie mit einem Sechskantschlüssel den Öleinfülldeckel im oberen Teil der Pumpe (**Abb. 1**).



- 7) Stellen Sie einen ausreichend großen Behälter (0,5 lt) in die Nähe der Ablauf Schraube **Abb. 2)**. Lösen Sie mit demselben Sechskantschlüssel die Ablauf Schraube und lassen Sie das Öl in den Behälter ablaufen, wobei Sie etwa 10 Minuten warten.
- 8) Schrauben Sie die Ablauf Schraube wieder auf den unteren Teil der Pumpe und füllen Sie das Öl mit dem richtigen Füllstand nach: Unter Beachtung des Schauglases muß der Ölstand etwa auf der oberen Mittellinie positioniert sein (**Abb. 3)**.
- 9) Den Füllstopfen anschrauben.
- 10) Zum Schließen das Gehäuse auf den Boden absenken und sicherstellen, daß es richtig positioniert ist und daß sich die Kabel und Rohre in der richtigen Position befinden, da sie durch die Bleche der Maschine geschnitten oder beschädigt werden können.



17.5 Austausch des ÖLNEBELFILTERS



1) Um auf die Pumpe zuzugreifen, führen Sie die in §17.3 beschriebenen Schritte aus.

2) Lösen Sie die Filterkappe des Ölabscheiders am Pumpenkörper mit Hilfe eines Fest- oder Rohrschlüssels. Entfernen Sie den ÖLNEBELFILTER. **(Abb. 1-2).**

3) Positionieren Sie den neuen Filter mit dem O-Ring, schrauben Sie die neue Kappe, die mit dem Filter geliefert wird, mit der Zange ein.

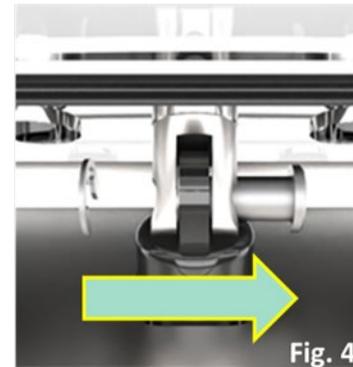
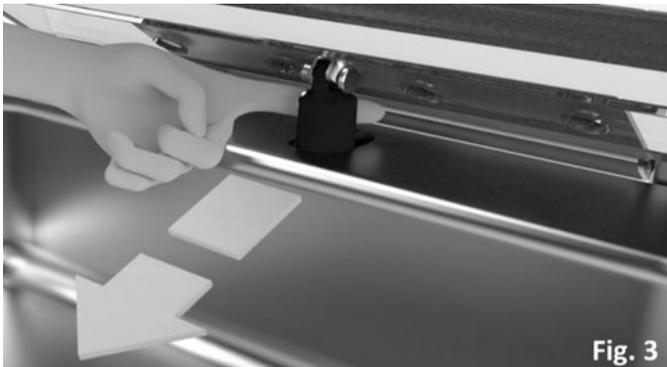
4) Schließen Sie das Gerät gemäß den Anweisungen in § 17.3.

17.6 Austausch der Deckeldichtung

1) Heben Sie den Deckel an.

2) Entfernen Sie den Sicherungsring vom Kolbenbefestigungsbolzen **(Abb. 3).**

3) Entfernen Sie den Stift und neigen Sie den Deckel nach hinten und legen Sie sie auf eine stabile Halterung **(Abb. 4).**



4) Entfernen Sie die alte Dichtung, indem Sie sie von ihrem Sitz entfernen. Mit Hilfe eines neutralen Reinigungsmittels den Sitz der Dichtung reinigen **(Abb. 5).**

5) Ausgehend von der Mitte im hinteren Teil des Decksitzes (Bandseite), legen Sie die Dichtung entlang der gesamten Strecke der Ausnehmung **(Abb. 6):**

a) Die beiden Verbindungsschnitte präzise und scharf ausführen.

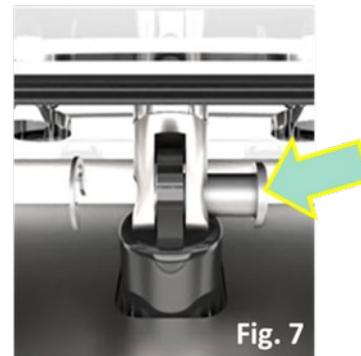
b) Überprüfen Sie, ob die Lippe der Dichtung nach außen zeigt.

c) Spannen Sie die Dichtung während der Positionierung nicht.

6) Sichern Sie die Gasfeder wieder, setzen Sie den Stift ein und sichern Sie ihn mit dem zuvor entfernten Elastikring **(Abb. 7).**

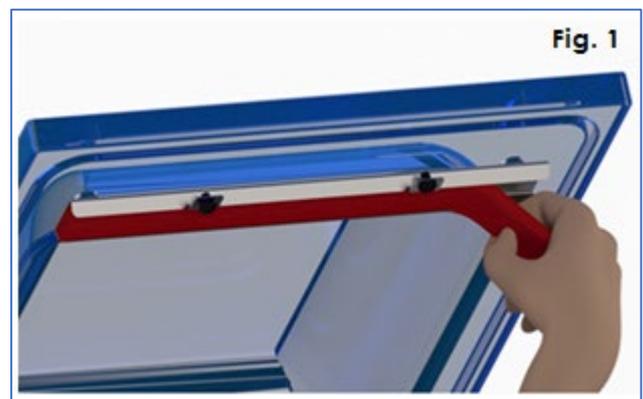
7) Starten Sie einen Zyklus mit dem auf Maximalwert eingestellten Vakuum. Wenn dieser Wert erreicht ist, schalten Sie die Maschine aus, indem Sie den Stecker vom Stromnetz trennen: Die Kammer bleibt leer

und der Deckel wird abgesenkt. Um die korrekte Ausführung der Arbeiten zu überprüfen, warten Sie 5 Minuten, während dieser Zeit muß der Deckel geschlossen bleiben und an der Vakuumkammer haften.



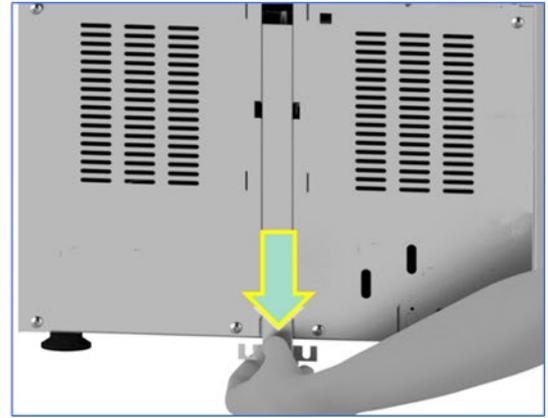
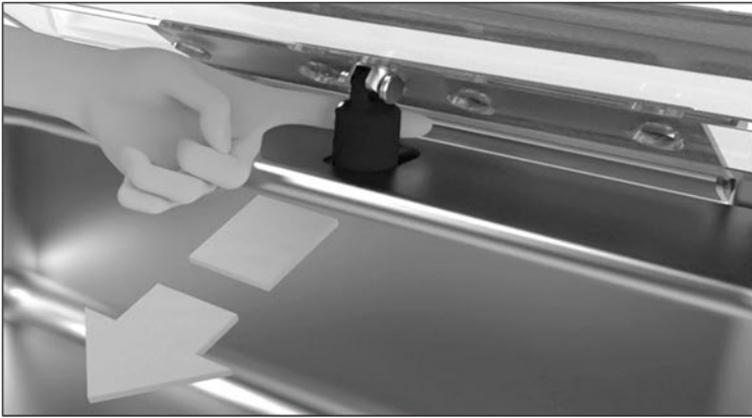
17.7 Austausch des Silikonprofils der Gegenleiste

- 1) Öffnen Sie den Deckel.
- 2) Entfernen Sie das Silikonprofil von der Gegenleiste (**Abb. 1**).
- 3) Reinigen Sie den Steinbruch vorsichtig mit einem mit Alkohol getränkten Tuch.
- 4) Positionieren Sie das neue Silikonprofil und achten Sie darauf, daß es gleichmäßig gepresst wird. Spannen Sie das Silikon während der Positionierung nicht.

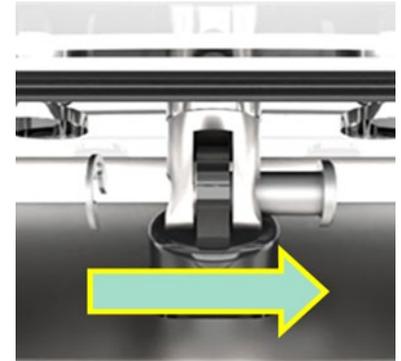


17.8 Austausch der Gasfeder

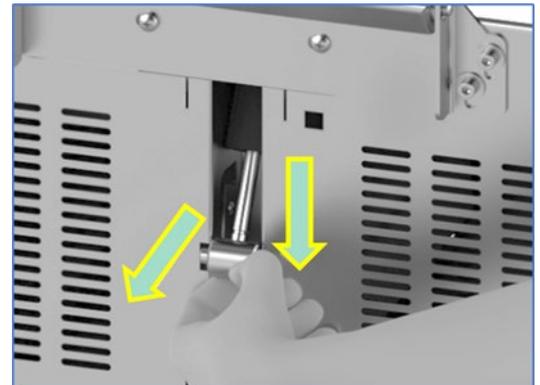
- 1) Entfernen Sie die hintere Stahlabdeckung, indem Sie sie nach unten schieben.
- 2) Öffnen Sie den Deckel.



- 3)** Entfernen Sie den Sicherungsring vom Fixierstift.
Entfernen Sie den Stift und neigen Sie den Deckel nach hinten gegen eine stabile Halterung.



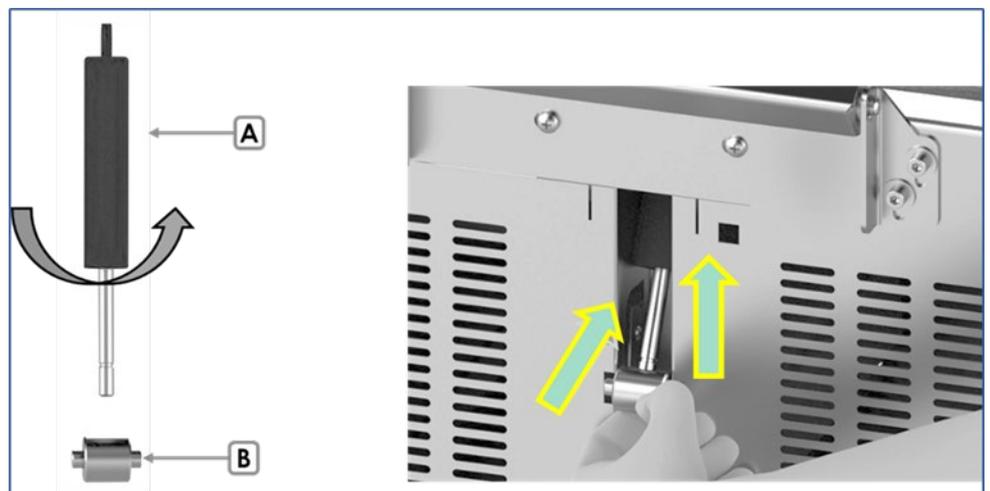
- 4)** Ziehen Sie die Gasfeder von unten heraus.



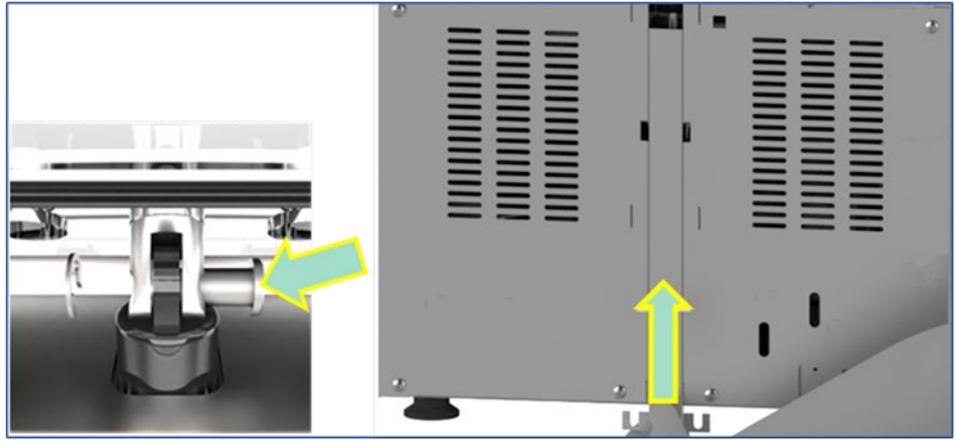
- 5)** Lösen Sie die Gasfeder (A) vom Gleitstift (B) und drehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn. Schrauben Sie die neue Gasfeder auf den Gleitstift.

- 6)** Setzen Sie die Gasfeder von unten ein.

- 7)** Sichern Sie die Gasfeder wieder, setzen Sie den Stift ein und sichern Sie ihn mit dem zuvor entfernten Sicherungsring.



- 8)** Setzen Sie die Abdeckung wieder ein, indem Sie sie nach oben drücken.



18 Garantie

Falls der Kauf dieses Geräts eine Garantieabdeckung beinhaltet, wird die Garantie entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen des Anwenderlandes geleistet. Die Garantieübernahme ist mit dem installierten Gerät verknüpft, das für seinen bestimmungsgemäßen Zweck und entsprechend den Anweisungen in der zugehörigen technischen Dokumentation verwendet wird.

Die Garantie gilt, wenn der Kunde ausschließlich Originalersatzteile verwendet und das Gerät entsprechend den Anweisungen der Betriebs- und Wartungshandbücher von Electrolux Professional instandgehalten hat, die als gedruckte Handbücher oder im elektronischen Format bereitgestellt werden.

Electrolux Professional empfiehlt, ausschließlich von Electrolux Professional genehmigte Reinigungs-, Spül- und Entkalkungsmittel zu verwenden, um optimale Ergebnisse zu erzielen und das Gerät langfristig in einem perfekten Betriebszustand zu erhalten.

Von der Electrolux Professional Garantie ausgeschlossen sind:

- Fahrten zur Lieferung und Abholung des Geräts.
- Installation.
- Einweisung in Gebrauch und Bedienung.
- Auswechslung (u./o. Lieferung) von Verschleißteilen, außer bei Material- oder Fertigungsmängeln, die innerhalb von einer (1) Woche nach Schadenseintritt gemeldet werden.
- Änderung der externen Verkabelung.
- Nachbesserung nicht autorisierter Reparaturen sowie aller sonstigen Schäden, technischen Defekte und Störungen, die durch folgende Umstände verursacht wurden:
 - unzureichende u./o. anormale Kapazität der elektrischen Anlagen (Stromstärke, Spannung, Frequenz, einschließlich Spannungsspitzen u./o. Stromausfälle).
 - Komponenten der Gas- und Wasserinstallation sowie Hilfsmittel oder Verbrauchsmaterialien zur Reinigung, die nicht vom Hersteller genehmigt wurden.
 - Fahrlässigkeit, Fehlgebrauch, missbräuchliche Anwendung u./o. Nichteinhaltung der Bedienungs- und Pflegeanweisungen in den entsprechenden technischen Unterlagen des Geräts durch den Kunden.
 - unsachgemäße oder mangelhafte Installation, Reparatur oder Wartung (einschließlich Umrüstungen, Änderungen und Reparaturen durch Dritte, die nicht entsprechend autorisiert wurden) sowie Änderungen der Sicherheitssysteme.
 - Die Verwendung von Nicht-Originalkomponenten (z. B.: Verbrauchsmaterialien, Verschleißteile oder Ersatzteile).
 - Umgebungsbedingungen, die eine thermische (z. B. Überhitzen/Gefrieren) oder chemische Beanspruchung (z. B. Korrosion/Oxidation) bewirken.
 - Fremdkörper, die in das Gerät gelegt oder daran angeschlossen werden.
 - Unfälle oder höhere Gewalt.
 - Transport und Handhabung, einschließlich Kratzern, Kerben, Abspannungen u./o. sonstiger Schäden am Oberflächenfinish des Geräts, außer diese Schäden resultieren aus Material- oder Fertigungsmängeln und

werden – sofern nicht anderslautend vereinbart - innerhalb von einer (1) Woche nach Lieferung gemeldet.

- Die Original-Seriennummern des Geräts wurden entfernt, geändert oder sind nicht mehr feststellbar.
- Auswechslung von Glühbirnen, Filtern und sonstigen Verbrauchsmaterialien.
- sämtliche Zusatzausrüstungen und Software, die nicht von Electrolux Professional freigegeben oder spezifiziert wurden.

Die Garantie umfasst keine planmäßigen Wartungseingriffe (einschließlich der dafür erforderlichen Teile) oder die Lieferung von Reinigungsmitteln, ausgenommen, dies wurde vor Ort ausdrücklich vereinbart und unterliegt den örtlichen Bestimmungen.

Auf der Electrolux Professional Website finden Sie die Liste der autorisierten Kundenservice-Partner.