

Fhiaba

VAKUUMIERSCHUBLADE : VD15

Bedienungs- und Montageanleitung

INHALTSVERZEICHNIS

Angaben zur Sicherheit und Hinweise	4
Vorgesehener Gebrauch	4
Kinder	4
Technische Sicherheit	5
Sachgemäßer Einsatz	6
Reinigung und Wartung	7
Ratschläge zum Umweltschutz	8
Beschreibung des Verpackungsgeräts	9
Bedienpult	10
Bevor Sie Vakuumierschublade gebrauchen	11
Vorbereitende Reinigung der Vakuumkammer und des Deckels	11
Erstellung des Vakuums in Beuteln	12
Erstellung des Vakuums in Behältern	16
Behälter in der Wanne	16
Außenbehälter	19
Zyklus Chef-Sous-vide	21
Nach dem Gebrauch	24
Reinigung und Wartung	24
Reinigung von außen	24
Reinigung der Wanne	24
Reinigung des Schweißbalkens	24
Reinigung des Adapters für externes Vakuum	24
Trocknungszyklus für Pumpenöl	25
Trocknungszyklus	25
Störungssuche	26
Installation	30
Sicherheitsanweisungen	30
Vorwort	30
Typenschilddaten	31
Packing-List	32
Einbaumaße	33
Auspacken	34
Montage und Installation	35
Regulierung Frontplatte	39
Elektrischer Anschluss	39
Technische Daten	40
Garantie	40
Nützliche Anmerkungen	40
Ersatzteile	40

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.

Vorgesehener Gebrauch

- Dieses Gerät ist ein Haushaltsgerät und darf nur bei Raumtemperaturen zwischen 15 und 35°C benutzt werden.
- Es ist nicht für den Einsatz in Außenbereichen bestimmt.
- 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.
- Absolut keine lebenden Lebensmittel unter Vakuum setzen (Weichtiere und generell Tiere, usw.).
- 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.

Kinder

- Kinder unter acht Jahren müssen vom Gerät fern gehalten oder ständig überwacht werden.
- 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.
- Beaufsichtigen Sie die Kinder in unmittelbarer Nähe der Schublade. Sie dürfen

nicht damit spielen.

- Halten Sie Kinder vom Gerät fern, bis der Schweißbalken 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.

Technische Sicherheit

- Aufgrund von falsch ausgeführten Arbeiten der Installation und außerordentlichen Wartung oder Reparatur können schwere Gefahren für den Benutzer entstehen. Lassen Sie diese Art von Eingriffen nur von qualifiziertem und vom Hersteller zugelassenem Personal ausführen.
- 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 im Zweifelsfall die Anlage von einem spezialisierten Elektriker kontrollieren.
- 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 im Zweifelsfall die Anlage von einem spezialisierten Elektriker kontrollieren.
- 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.
- 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.
- Im Falle, dass Störungen am Gerät festgestellt werden sollten (zum Beispiel beschädigtes Kabel oder Fehlfunktion des Bedienfelds), darf dieses nicht verwendet und muss umgehend das autorisierte Kundendienstzentrum benachrichtigt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn Sie sich in Kontakt mit Wasser befinden.
- Der Garantieanspruch verfällt, wenn die Schublade nicht von einem autorisierten Kundendienstzentrum repariert wird.
- Ersetzen Sie eventuelle defekte Teile ausschließlich mit von Ihrem Händler gelieferten Original-Ersatzteilen.
- Im Falle eines Stromausfalls während des Vakuum-Prozesses verbleibt das Vakuum in der Kammer 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 Arbeiten der Reparatur oder Installation, dass das Gerät sich effektiv als vom Stromnetz abgetrennt erweist.
- Zum Zeitpunkt der Verschrottung muss das Gerät unbrauchbar gemacht werden, indem das Versorgungskabel abgeschnitten und der Deckel entfernt werden, damit Kinder keinen leichten Zugang zum Inneren des Geräts haben.

Korrektter Einsatz

- Gefahr von Verbrennung! Nach der Prozedur der Versiegelung des Beutels erweisen sich der Schweißbalken und die Schweißlinie des Beutels selbst als sehr heiß. Berühren Sie den Schweißbalken und die Schweißlinie nicht umgehend nach dem Prozess der Versiegelung.
- Brandgefahr! Bewahren Sie keine leicht entzündlichen Materialien und Stoffe in der unmittelbaren Nähe der Vakuumschublade auf.

- Der Schubladenauszug hat eine maximale Tragleistung von 30 kg. Überladen Sie die Schublade nicht und stützen Sie sich nicht auf die offene Schublade, da der Auszug dadurch kaputt gehen kann.
- Eventuelle Schäden am Deckel können eine Implosion verursachen. Legen Sie keine Gegenstände auf den Deckel und stoßen Sie nicht mit Gegenständen jeglicher Art gegen seine Oberfläche. Prüfen Sie im Falle des unabsichtlichen Zusammenstoßes mit dem Deckel sorgfältig, ob er beschädigt ist. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an den autorisierten technischen Kundendienst.
- Verwenden Sie das Gerät und den Deckel nicht als Arbeits- oder Auflagefläche oder zum Schneiden.
- Installieren Sie die Schublade so, dass man sie komplett ausziehen und den Deckel bis zum Anschlag öffnen kann. Nur so kann die Vakuumkammer in jeder Phase kontrolliert werden, ohne an den heißen Schweißbalken und die heiße Schweißleitung zu kommen.
- Verpacken Sie immer ausreichend gekühlte Lebensmittel: Bei auf 3°C gekühlten Produkten erhält man die besten Aufbewahrungsergebnisse. Außerdem wird so die Bildung von Dampf, der die Funktion der Vakuumschublade beeinträchtigen kann, vermieden. 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 die Ansaugung der Pumpe erreichen, kann diese beschädigt werden.
- Prüfen Sie, bevor Sie Behälter oder Becher verwenden, nach, ob sie robust genug sind, dass Vakuum auch im Kühlschrank auszuhalten, um gefährliche Implosionen zu vermeiden.
- Schließen Sie die Schublade niemals während des Betriebs, um die Belüftung des Geräts nicht zu behindern. Schließen Sie die Schublade erst am Ende.

Reinigung und Wartung

- 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.
- Die Reinigung und regelmäßige Wartung, die vom Benutzer auszuführen sind, können nicht von Kindern ohne Überwachung vorgenommen werden.

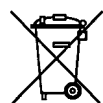
Ratschläge zum Umweltschutz

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) Verschrottung/Entsorgung:

Das Gerät wurde aus recycelbarem Material hergestellt. Dieses Gerät ist in Übereinstimmung mit der europäischen Richtlinie 2002/96/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.

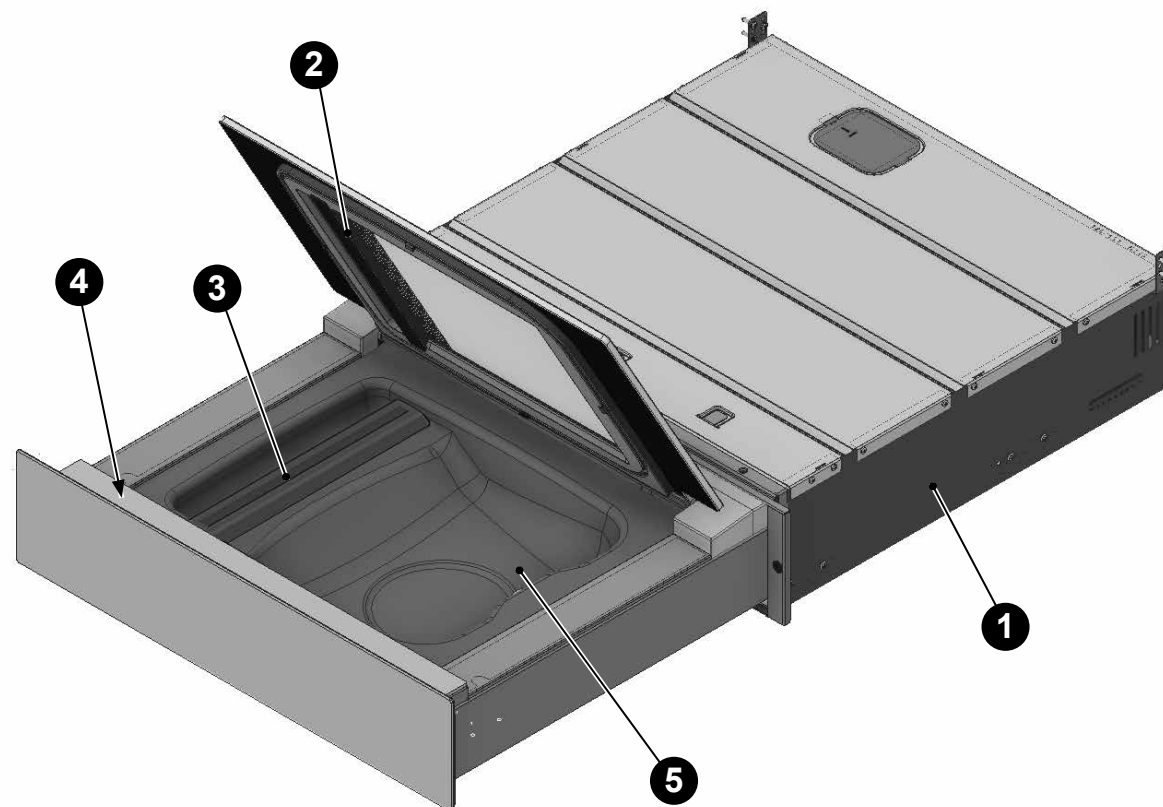
Zum Zeitpunkt der Verschrottung muss das Gerät unbrauchbar gemacht werden, indem das Versorgungskabel abgeschnitten und der Deckel entfernt werden, damit Kinder keinen leichten Zugang zum Inneren des Geräts haben.

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.

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.

Beschreibung des Verpackungsgeräts

- 1) Einbaukasten
- 2) Deckel
- 3) Schweißbalken
- 4) Bedienfeld
- 5) Wanne (Vakuumkammer)



Bedienfeld

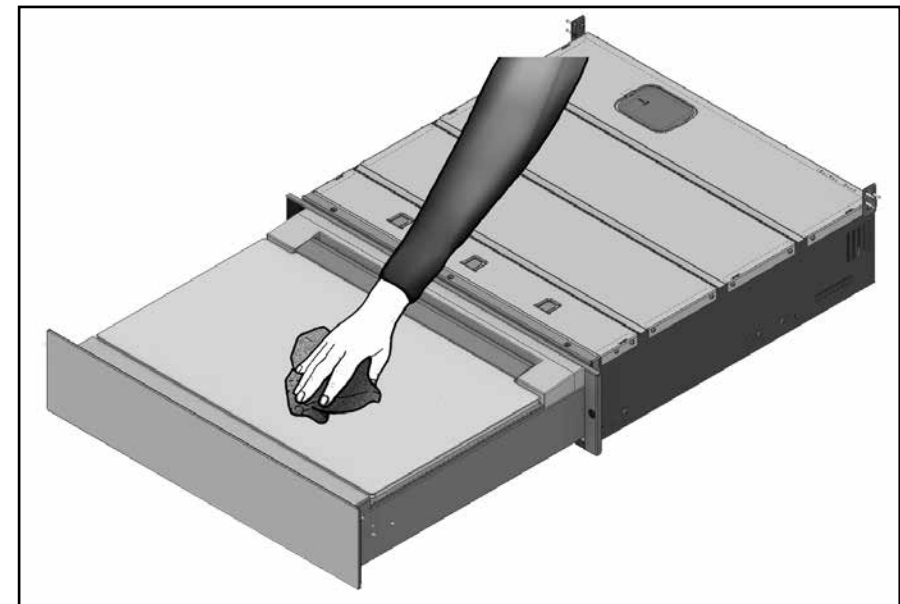
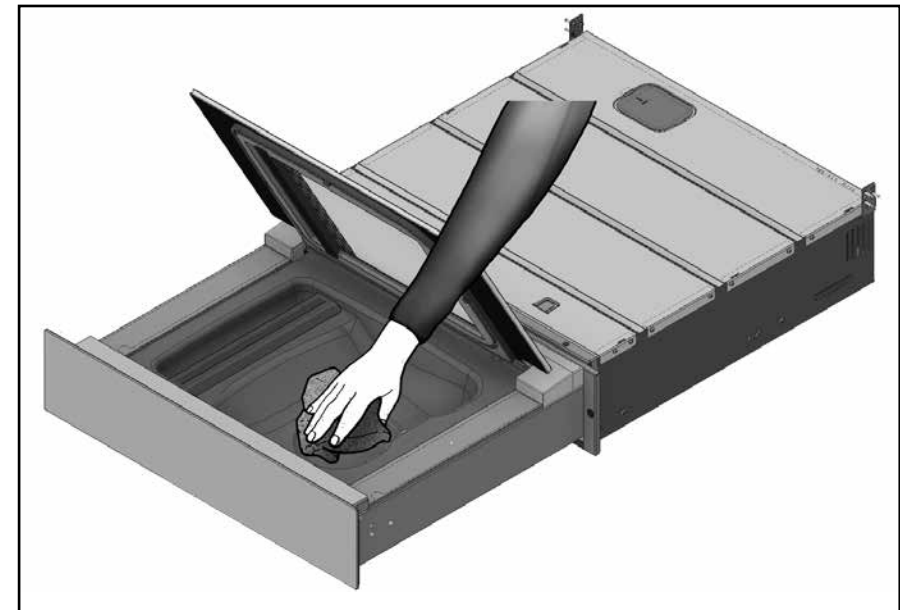


NR.	BESCHREIBUNG
1	Segmentanzeige für die Vakuumhöhe in den Beuteln
2	Taste zum Wählen und Einstellen der Vakuumhöhe in Beuteln
3	Anzeige für den Zyklus Chef Sous-vide
4	Wahltaste für den Zyklus Chef Sous-vide
5	Segmentanzeige für die Versiegelungsstärke
6	Taste zum Wählen der Versiegelungsstärke Beutel
7	Segmentanzeige für die Vakuumhöhe in Behältern
8	Taste zum Wählen und Einstellen der Vakuumhöhe in Behältern
9	Alarmanzeige
10	Anzeige für die Meldung, dass ein Trocknungszyklus gestartet werden muss
11	Zyklusstart-Anzeige
12	Taste Start / Unterbrechung des Zyklus
13	ON/OFF Verpackungsgerät

Bevor Sie Vakuumierschublade gebrauchen




Vorbereitende Reinigung der Vakuumkammer und des Deckels







- 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, die die internen Oberflächen der Vakuumkammer irreparabel beschädigen könnten, ab.





Erstellung des Vakuums in Beuteln

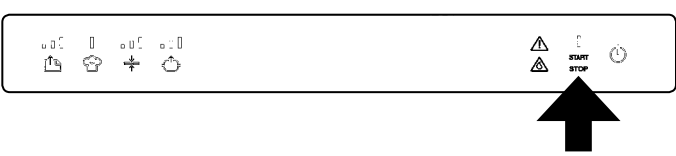
Phase	Beschreibung	Abbildung
1	<p>Wählen Sie einen passenden Beutel nach dem Gebrauch (Konservierung oder Garen) und der Größe des Produkts aus: Feste Produkte müssen 2/3 des Nutzvolumens des Beutels ausfüllen; flüssige Produkte dürfen nicht mehr als 1/3 des Beutelvolumens einnehmen.</p> <p>Füllen Sie den Beutel mit ausreichend kalten Lebensmittel: Bei auf 3°C gekühlten Produkten (Kühlschranktemperatur) erhält man die besten Aufbewahrungsergebnisse.</p>	
2	<p>Den Deckel öffnen und sicherstellen, dass die Vakuumkammer und das zu verpackende Produkt trocken sind. Achten Sie darauf, den internen Teil nahe der Öffnung des Beutels nicht zu verschmutzen oder zu befeuchten.</p>	
3	<p>Legen Sie den Beutel so auf die Mitte des Schweißbalkens (A), dass der offene Rand ungefähr 2 cm über den Schweißbalken ragt.</p>	

Phase	Beschreibung	Abbildung
	<p>Wenn der Schweißbalken einen Clip (B) hat, halten Sie den Beutel unter den Clip fest.</p>	
4	Den Deckel des Geräts schließen.	
5	Drücken Sie 2"  , um das Verpackungsgerät einzuschalten.	
6	Drücken Sie, wenn die Kontrollleuchte nicht leuchtet  , über die Ikone für die Programmauswahl der Vakuumierung mit Beuteln.	
7	<p>Drücken Sie mehrmals , um die gewünschte Vakuumbreite auszuwählen:</p> <p>Nur Versiegeln. Kein Konservierungseffekt. Zu verwenden für:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Versiegelung der Beutel. • Verpackung delikater Produkte. • Wiederverpackung von Produkten wie Chips, Brot, Kekse. <p>Kleines Vakuum. Zu verwenden für:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verpackung delikater Produkte: <ul style="list-style-type: none"> - druckempfindliche Produkte wie Salat, Erdbeeren, Beeren, - für Volumenverlust anfällige Produkte wie Mousse, Schlagsahne, - Frischen Käse (Brie, Gorgonzola). 	

Phase	Beschreibung	Abbildung
	<p>Mittleres Vakuum. Zu verwenden für:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Konservierung roher und gegarter, druckempfindlicher Produkte wie: <ul style="list-style-type: none"> - Fischfilets, - Hühner/Hähnchenfleisch mit Knochen, - Kaninchenfleisch mit Knochen, - Ganze Krustentiere (Garnelen mit Kopf), - Zucchini, Tomaten, Auberginen, - Saucen oder Suppen (Ragout, Gemüsesuppe, Graupensuppe). 	
	<p>Großes Vakuum. Zu verwenden für:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Konservierung roher oder gegarter, nicht empfindlichen Produkten: <ul style="list-style-type: none"> - Kartoffeln und Karotten, - Fleisch • Konservierung von Produkten in Flüssigkeit <ul style="list-style-type: none"> - In Öl eingelegtes Gemüse • Konservierung von Hartkäsestücken • Produkte zum Garen <ul style="list-style-type: none"> - Fleisch - Fisch - Gemüse - Saucen 	
8	<p>Drücken Sie , um die gewünschte Schweißhöhe einzustellen. Je höher die Schweißhöhe, um so länger dauert das Verschweißen. Für die Konservierung von Lebensmitteln und das Vakuumgaren stellt man am besten auf die Stufe 2 oder 3.</p>	
	<p>Stufe 1. Für dünne Beutel, auch für die, die nicht zum Vakuumieren geeignet sind.</p>	
	<p>Stufe 2. Für im Handel erhältliche Vakuumbbeutel.</p>	

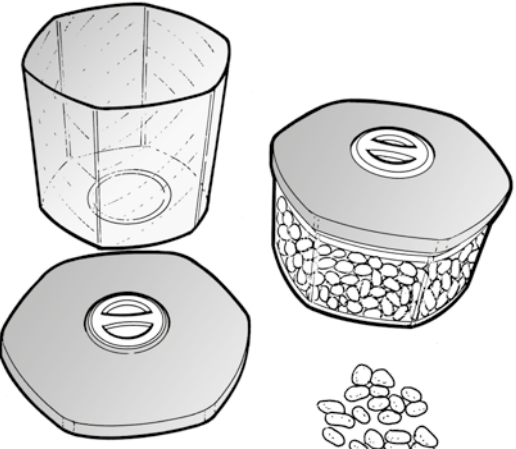
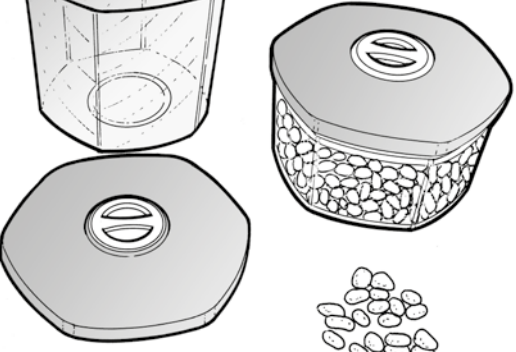
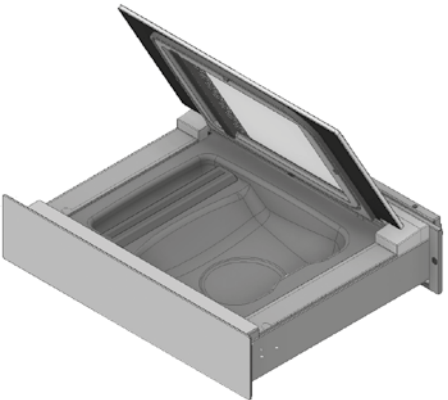

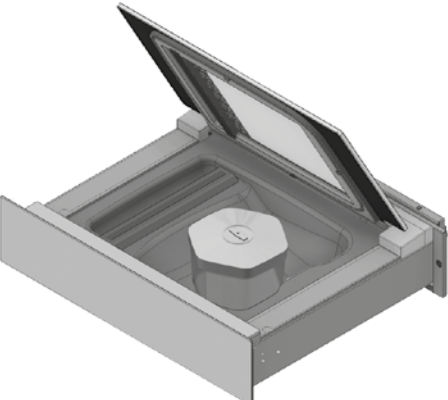
Phase	Beschreibung	Abbildung
	<p>Stufe 3. Für Aluminiumbeutel oder sehr feste Vakuumbbeutel.</p>	
9	<p>Drücken Sie START, um das Programm zu starten.</p>	
10	<p>Drücken Sie leicht auf den Deckel, um das Vakuum auszulösen.</p>	
11	<p>Der Zyklus endet mit der Versiegelung des Beutels, die Luft dringt erneut in die Wanne.</p>	
12	<p>Den Deckel öffnen und den Beutel herausnehmen.</p>	

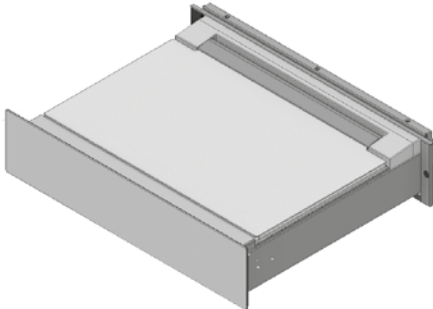

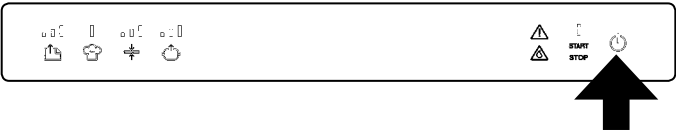

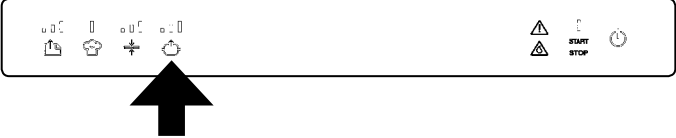

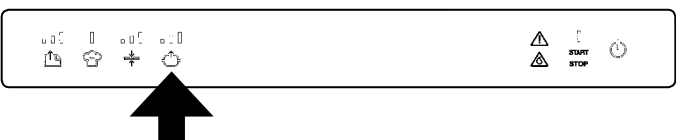



Es ist möglich, den Zyklus zu jedem Zeitpunkt zu unterbrechen:

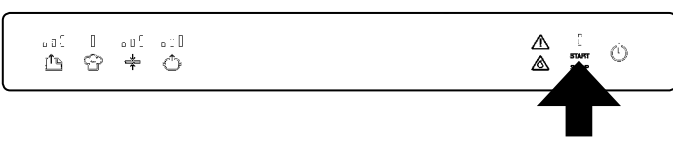
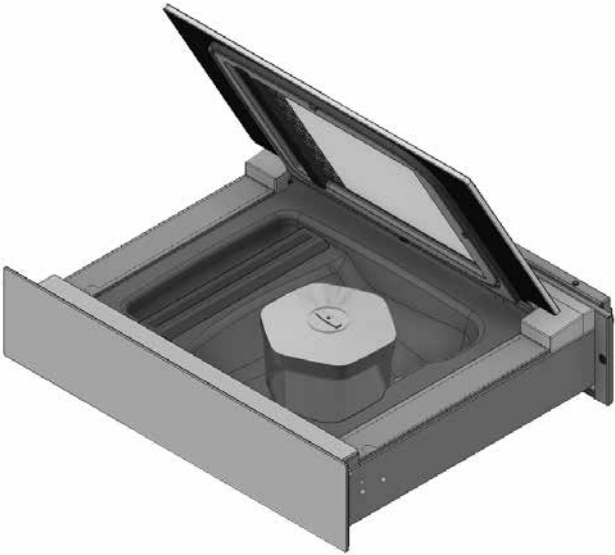
<p>STOP drücken. Die Luft dringt in die Wanne.</p>	
---	---

ERSTELLUNG DES VAKUUMS IN BEHÄLTERN


Behälter in der Wanne

Phase	Beschreibung	Abbildung
1	Einen für Vakuum und die Größe der Wanne geeigneten Behälter wählen, der sich nach seinem Einsetzen ungefähr 1 cm unter dem geschlossenen Deckel des Verpackungsgeräts befindet.	
2	Das Produkt in den Behälter geben und diesen schließen. Füllen Sie den Beutel mit ausreichend kalten Lebensmittel: Bei auf 3°C gekühlten Produkten (Kühlschranktemperatur) erhält man die besten Aufbewahrungsergebnisse. Füllgrenzen: • Feste Produkte: 100% • Brühen, Aufgüsse: 1/2 • Soßen: 1/3 • Cremes, Sahnesoßen: 1/4 • Produkte auf Eier- oder Eiweißbasis: 1/6	
3	Den Deckel öffnen und sicherstellen, dass die Vakuumkammer und das zu verpackende Produkt trocken sind. Achten Sie darauf, die Innenseite nicht zu verschmutzen oder zu befeuchten.	
4	Den Behälter in das Verpackungsgerät einsetzen.  Sicherstellen, dass der Behälter sich mindestens 1 cm unter dem Deckel befindet, andernfalls NICHT fortschreiten, sondern den Behälter wechseln.	

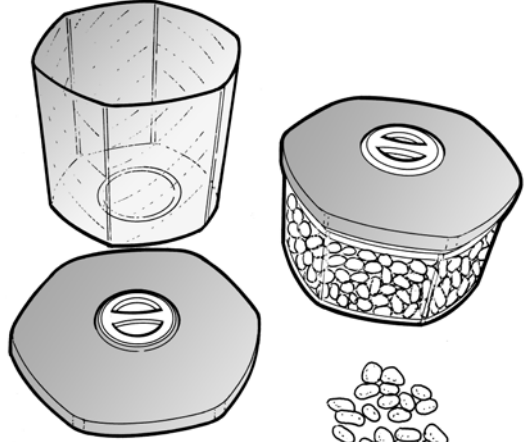
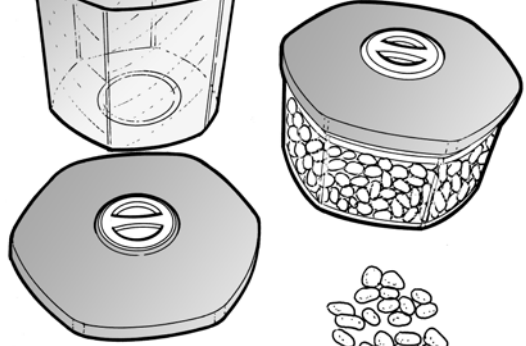

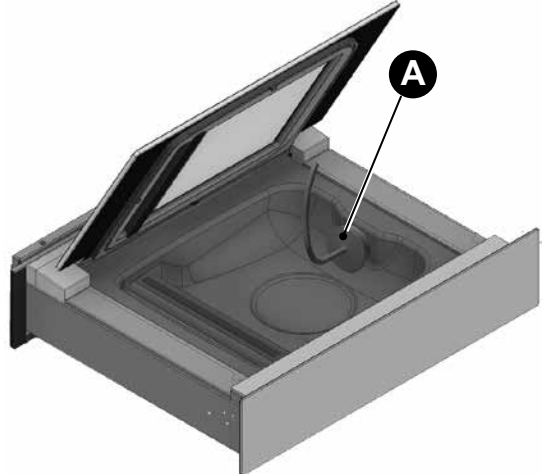
Phase	Beschreibung	Abbildung
5	Den Deckel des Geräts schließen.	
6	Drücken Sie 2"  , um das Verpackungsgerät einzuschalten.	
7	Drücken Sie  , um die Programme zum Vakuumieren von Behältern zu wählen.	
8	Drücken Sie mehrmals  , um die gewünschte Vakuumhöhe auszuwählen:	
	Stufe 1. Zu verwenden für: • Neue oder bereits verpackte Schraubgläser (Twist-off): - Marmeladen und Konfitüren, - Saucen und Konserven (Tomatensauce, in Öl Eingelegtes, in Essig Eingelegtes), - Mousse, Schlagsahne.	
	Stufe 2. Zu verwenden für: • Einmachgläser, Schraubgläser (Twist-off): - Marmeladen und Konfitüren, - Saucen und Konserven (Tomatensauce, in Öl Eingelegtes, in Essig Eingelegtes), - Cremes, - Gemüse.	
	Stufe 3. Zu verwenden für: • Einmachgläser: - Marmeladen und Konfitüren, - Saucen und Konserven (Tomatensauce, in Öl Eingelegtes, in Essig Eingelegtes), - Gemüse, - Im Glas Einkochtes, - Kekse.	




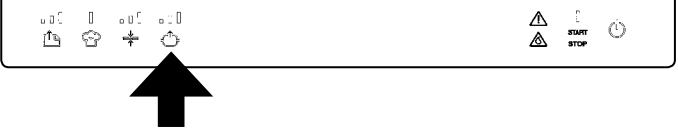

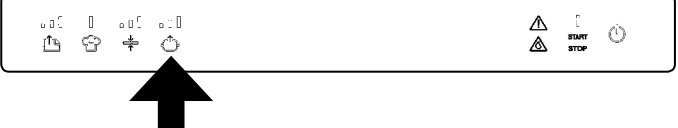

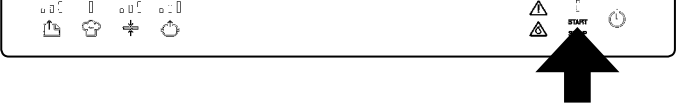
Phase	Beschreibung	Abbildung
9	Drücken Sie START , um das Programm zu starten.	
10	Drücken Sie leicht auf den Deckel, um das Vakuum auszulösen.	
11	Der Zyklus endet mit der Wiedereinführung der Luft in die Wanne.	
12	Den Deckel öffnen und den Behälter herausnehmen.	

Es ist möglich, den Zyklus zu jedem Zeitpunkt zu unterbrechen:

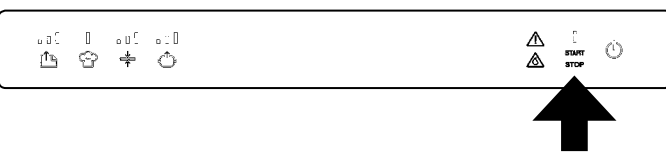
STOP drücken.	
Die Luft dringt in die Wanne. Der Behälter bleibt vakuumiert.	

Externe Behälter

Phase	Beschreibung	Abbildung
1	Einen für Vakuum geeigneten Behälter wählen.	
2	Das Produkt in den Behälter geben und diesen schließen. Füllen Sie den Beutel mit ausreichend kalten Lebensmittel: Bei auf 3°C gekühlten Produkten (Kühlschranktemperatur) erhält man die besten Aufbewahrungsergebnisse. Füllgrenzen: • Feste Produkte: 100% • Brühen, Aufgüsse: 1/2 • Soßen: 1/3 • Cremes, Sahnesoßen: 1/4 • Produkte auf Eier- oder Eiweißbasis: 1/6	
3	Den Deckel des Verpackungsgeräts öffnen.	
4	Das Zubehör (A) für die externen Behälter in die Wanne und auf dem Deckel des Verpackungsgeräts einstecken.	

Phase	Beschreibung	Abbildung
5	Drücken Sie 2"  , um das Verpackungsgerät einzuschalten.	
6	Drücken Sie  , um die Programme zum Vakuumieren von Behältern zu wählen.	
7	Drücken Sie mehrmals  , um die gewünschte Vakuummhöhe auszuwählen:	
	Stufe 1. Zu verwenden für: • Neue oder bereits verpackte Schraubgläser (Twist-off): - Marmeladen und Konfitüren, - Saucen und Konserven (Tomatensauce, in Öl Eingelegtes, in Essig Eingelegtes), - Mousse, Schlagsahne.	
	Stufe 2. Zu verwenden für: • Einmachgläser, Schraubgläser (Twist-off): - Marmeladen und Konfitüren, - Saucen und Konserven (Tomatensauce, in Öl Eingelegtes, in Essig Eingelegtes), - Cremes, - Gemüse.	
	Stufe 3. Zu verwenden für: • Einmachgläser: - Marmeladen und Konfitüren, - Saucen und Konserven (Tomatensauce, in Öl Eingelegtes, in Essig Eingelegtes), - Gemüse, - Im Glas Einkochtes, - Kekse.	
8	Drücken Sie START  , um das Programm zu starten.	
9	Drücken Sie leicht auf den Deckel, um das Vakuum auszulösen.	
10	Am Ende des Zyklus das Zubehör aus der Wanne nehmen.	

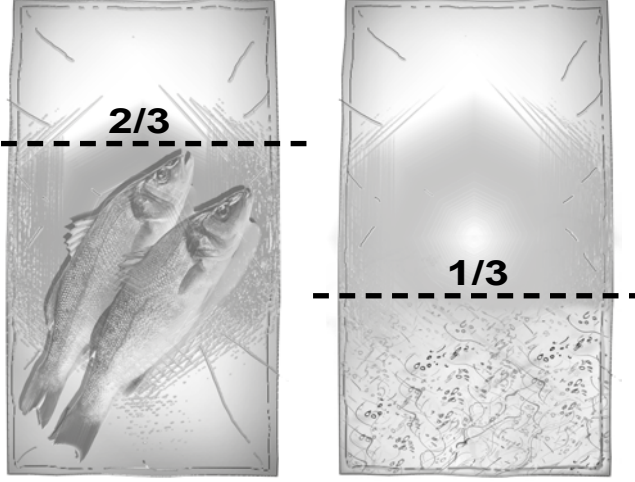
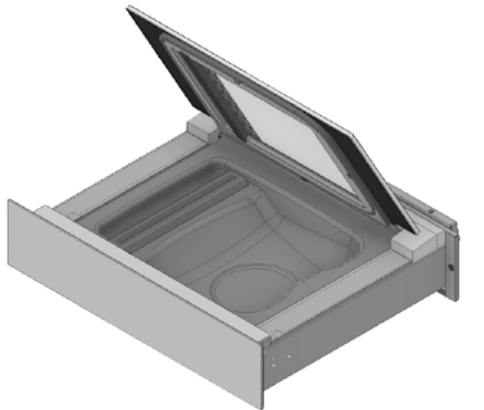
Es ist möglich, den Zyklus zu jedem Zeitpunkt zu unterbrechen:

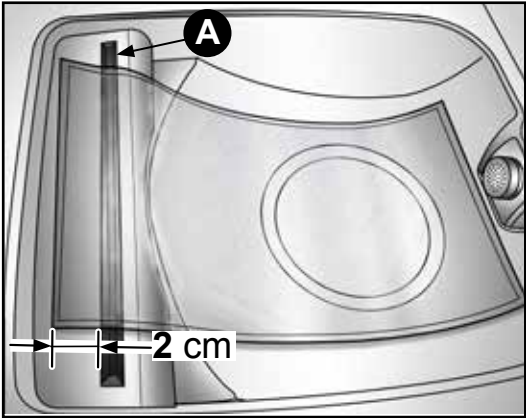
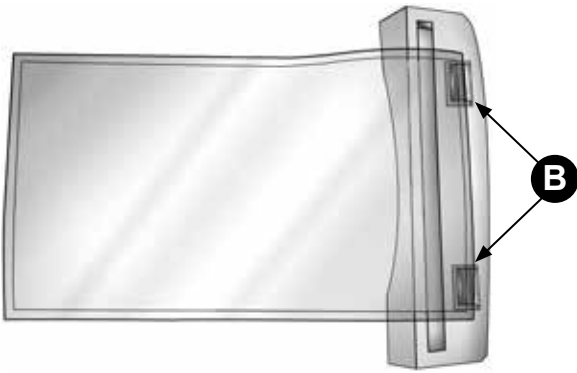
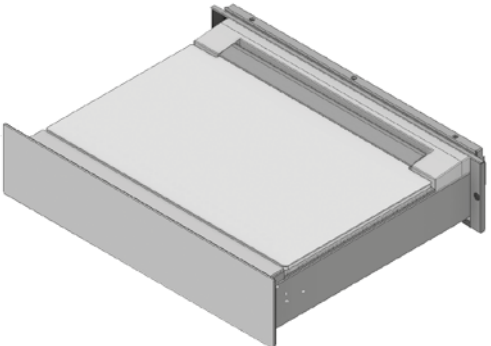

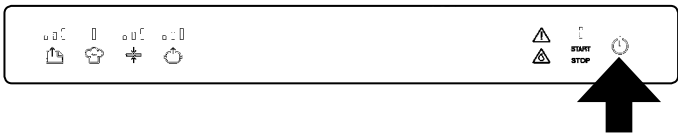

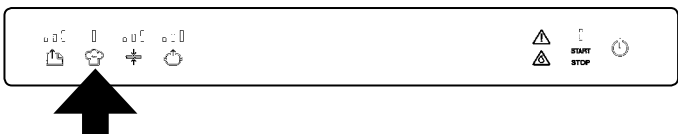
<p>STOP drücken.</p> <p>Die Luft dringt in die Wanne. Der Behälter bleibt vakuumiert.</p>	
--	---


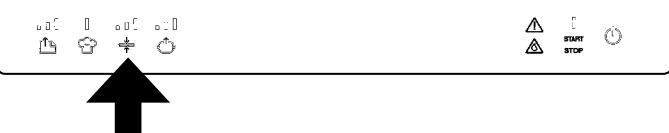


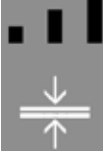
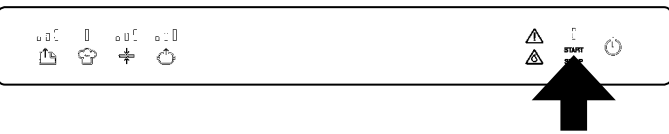
Zyklus Chef Sous-vide

Für:

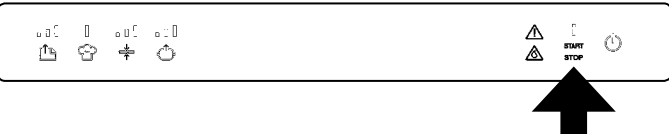
- Tomatensauce.
- Fruchtsäfte und Fruchtcoulis.
- Sirups und Konzentrate (Wein-, Essig-).
- Fleischmarinaden.
- Fischmarinaden.
- Zubereitung von Carne Salada , Carpaccio.
- Zubereitung von in Öl oder in Essig eingelegtem Gemüse.

Phase	Beschreibung	Abbildung
1	<p>Wählen Sie einen passenden Beutel nach dem Gebrauch (Konservierung oder Garen) und der Größe des Produkts aus: Feste Produkte müssen 2/3 des Nutzvolumens des Beutels ausfüllen; flüssige Produkte dürfen nicht mehr als 1/3 des Beutelvolumens einnehmen.</p> <p>Angemessen kalte Speisen einführen: Mit auf 3°C (Kühlschranktemperatur) abgekühlten Speisen erhält man die besten Ergebnisse.</p>	
2	<p>Den Deckel öffnen und sicherstellen, 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>	


Phase	Beschreibung	Abbildung
3	Legen Sie den Beutel so auf die Mitte des Schweißbalkens (A) , dass der offene Rand ungefähr 2 cm über den Schweißbalken ragt.	
	Wenn der Schweißbalken einen Clip (B) hat, halten Sie den Beutel unter den Clip fest.	
4	Den Deckel des Geräts schließen.	
5	Drücken Sie 2"  , um das Verpackungsgerät einzuschalten.	
6	Drücken Sie  , um den "Chef"-Zyklus zu wählen.	

Phase	Beschreibung	Abbildung
	Drücken Sie  , um die gewünschte Schweißhöhe einzustellen. Je höher die Schweißhöhe, um so länger dauert das Verschweißen. Für die Konservierung von Lebensmitteln und das Vakuumgaren stellt man am besten auf die Stufe 2 oder 3.	
7	 Stufe 1. Für dünne Beutel, auch für die, die nicht zum Vakuumieren geeignet sind.	
	 Stufe 2. Für im Handel erhältliche Vakuumbbeutel.	
	 Stufe 3. Für Aluminiumbeutel oder sehr feste Vakuumbbeutel.	
8	Drücken Sie START , um das Programm zu starten.	
9	Drücken Sie leicht auf den Deckel, um das Vakuum auszulösen.	
10	Der Zyklus endet mit der Versiegelung des Beutels, die Luft dringt erneut in die Wanne.	
11	Den Deckel öffnen und den Beutel herausnehmen.	


Es ist möglich, den Zyklus zu jedem Zeitpunkt zu unterbrechen:

STOP drücken. Die Luft dringt in die Wanne.	
---	---

Nach dem Gebrauch

- Das Verpackungsgerät durch Druck von  für 2" abschalten.
- Das Verpackungsgerät und das verwendete Zubehör reinigen und trocknen.
- Wenn die Wanne vollkommen trocken ist, den Deckel schließen.
- Schließen Sie die Schublade.

Reinigung und Wartung

- Keine Stahlwolle, scheuernden, sauren oder aggressiven Substanzen zur Reinigung verwenden, die die Oberflächen irreparabel beschädigen könnten.
- Ein weiches Tuch und ein neutrales Reinigungsmittel verwenden.
- Das Verpackungsgerät durch Druck von  für 2" abschalten.

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.

Reinigung der Wanne

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

Reinigung des Schweißbalkens

- 1) Warten, bis der Schweißbalken abgekühlt ist.
- 2) Den Schweißbalken 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 Verpackungsgerät gebrauchen.

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.

Trocknungszyklus für das Öl der Pumpe

Das Herz der Maschine ist die Vakuumpumpe.

Manchmal werden zu warme Produkte, Produkte weit über 3°C, verpackt. Dabei wird - zusammen mit der Luft - ein großer Teil der im Produkt enthaltenen Feuchtigkeit mit angesaugt. Die Feuchtigkeit bleibt in Form von Wasserdampf in der Pumpe und verwandelt sich in Wasser, sobald die Pumpe abkühlt. Vor allem, wenn das Gerät für lange Zeit nicht benutzt wird, oxidiert das Wasser die Innenflächen der Pumpe und es bilden sich Abfallprodukte die, in einigen Fällen, den Rotor oder die Rotorblätter blockieren können.

Vakuuierschublade meldet:

- a) Mit Einschalten der Kontrollleuchte , dass die Produkte, die Sie verpacken, zu flüssig oder zu heiß sind.
- b) Wenn durch zu häufiges Verpacken von zu flüssigen oder zu heißen Produkten die Leistung so stark abgefallen ist, dass kein gutes Vakuum mehr garantiert werden kann. In diesem Fall schaltet sich die Kontrollleuchte  ein und Sie müssen den Entfeuchtungszyklus des Pumpenöls durchführen.


ACHTUNG: Wenn die Notwendigkeit eines weiteren Entfeuchtungszyklus gemeldet wird, bleibt die Maschine für eine Stunde in der erzwungenen Abkühlpause.

Wenn Sie die folgenden einfachen Anweisungen streng befolgen, wird Ihre Maschine lange leben und immer optimal arbeiten.

- 1) Verpacken Sie das Produkt immer kalt, am besten bei 3-4°C. Je wärmer das Produkt ist, umso mehr reduziert sich die Haltbarkeitsdauer des verpackten Produkts (durch die Bakterienbildung) und umso stärker ist die Kondenswasserbildung in der Pumpe.
- 2) Befolgen Sie sorgfältig die Angaben für das Volumen der in Beutel oder Behälter verpackten flüssigen Produkte.

Die Hinweise und ihre Bedeutung werden im folgenden Kapitel "Störungssuche" erklärt.

Trocknungszyklus

- Das Verpackungsgerät meldet die Notwendigkeit, einen TROCKNUNGSZYKLUS zu starten, wenn die Anzeige  zu leuchten beginnt.
- Jeglichen Gegenstand und Restflüssigkeit aus der Wanne entfernen.
- **START** drücken.
- Das Ende des Zyklus abwarten. Die Dauer beträgt ungefähr 20'. Im Falle einer vorzeitigen Unterbrechung muss der Zyklus wiederholt werden.

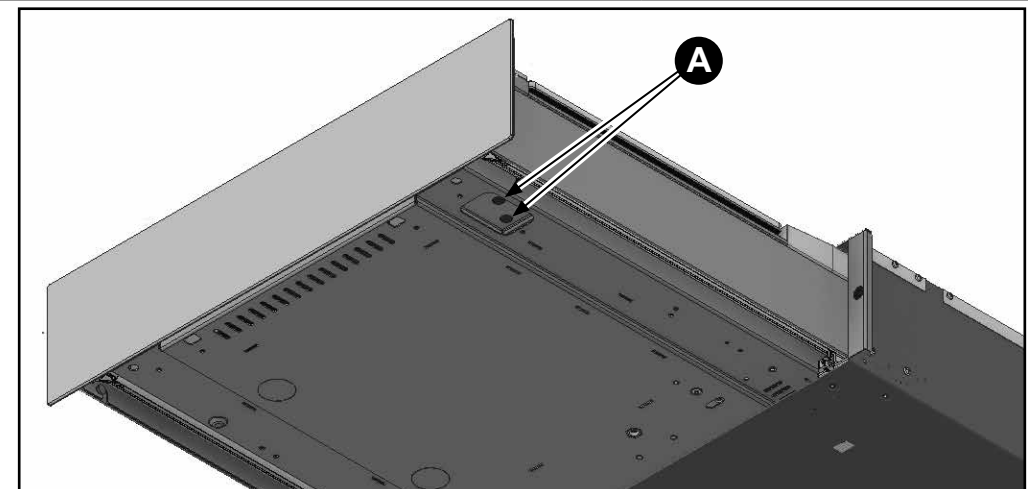
Störungssuche



Der Großteil der Probleme, die während der täglichen Verwendung des Verpackungsgeräts auftreten, kann selbst gelöst werden. Die folgende Tabelle trägt zur Lösung bei:

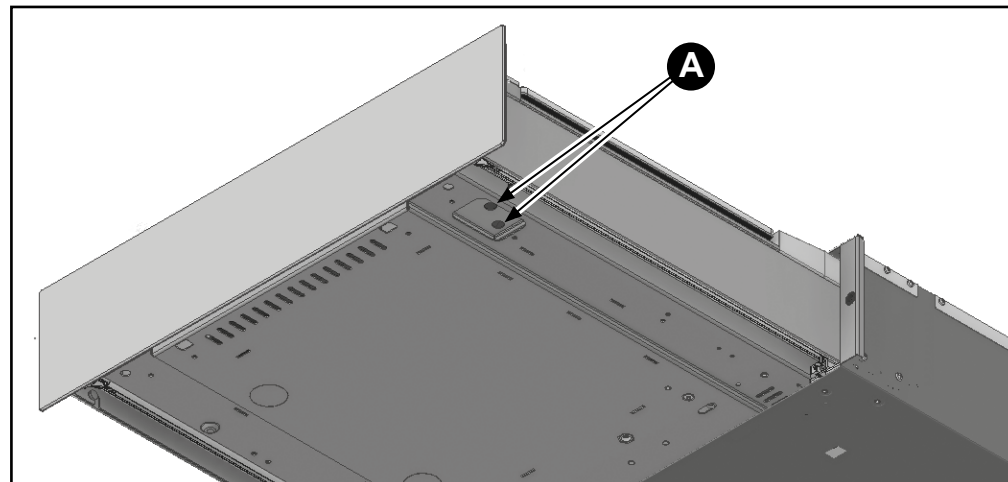
Rufen Sie den technischen Kundendienstes, falls das Problem nicht gelöst werden kann.









Problem	Ursache	Lösung
Das Verpackungsgerät kommt nicht aus der Schublade.	<ul style="list-style-type: none"> Das "Push to open" - System des Auszugs hat sich verklemmt. Das Spiralversorgungskabel hat sich verklemmt. 	<ul style="list-style-type: none"> Kontaktieren Sie den Monteur. Kontaktieren Sie den Monteur.
Das Verpackungsgerät schaltet sich nicht ein.	<ul style="list-style-type: none"> Das Verpackungsgerät wird nicht gespeist. Der Stromstecker steckt nicht in der Steckdose. 	<ul style="list-style-type: none"> Kontrollieren, dass die verwendete Steckdose mit Strom versorgt wird. Den Stromstecker in die Steckdose einführen.
Das Verpackungsgerät hat sich abgeschaltet.	<ul style="list-style-type: none"> Unterbrechung der Stromversorgung. Elektronischer Defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> Die Stromversorgung wiederherstellen. Kontakt mit dem technischen Kundendienst aufnehmen.
Die Tasten reagieren nicht auf die Befehle.	<ul style="list-style-type: none"> Die Oberfläche des Bedienfelds ist schmutzig oder nass. 	<ul style="list-style-type: none"> Die Oberfläche des Bedienfelds reinigen und trocknen.
Der Deckel öffnet sich nicht.	<ul style="list-style-type: none"> Es wird gerade ein Zyklus ausgeführt. Auf dem Bedienfeld leuchtet keine Kontrolllampe auf 	<ul style="list-style-type: none"> Es ist normal, dass während des Betriebszyklus der Deckel geschlossen bleibt. Warten Sie das Zyklusende ab oder drücken Sie STOP, um den Zyklus abubrechen und die Wanne zu leeren. Während des Zyklus trat ein Stromausfall auf. VERSUCHEN SIE KEINESFALLS, DEN DECKEL ZU ÖFFNEN. Die Stromversorgung wiederherstellen und die Dekompression der Wanne abwarten.
Es verbleibt zu viel Luft im versiegelten Beutel.	<ul style="list-style-type: none"> Der Beutel ist nicht für die Größe des zu verpackenden Produkts geeignet. Das gewählte Vakuumniveau ist zu niedrig. Das Produkt ist flüssig. 	<ul style="list-style-type: none"> Einen Beutel von geeigneter Größe verwenden. Den Zyklus mit einem höheren Vakuumniveau wiederholen. Es ist normal, dass bei einem flüssigen Produkt einige Luftblasen in seinem Inneren bleiben.

Problem	Ursache	Lösung
Der Schweißbalken erhebt sich, die Versiegelung wird aber nicht ausgeführt.	<ul style="list-style-type: none"> Es griff der Schutz des Schweißbalkens ein. Der Schweißbalken ist defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> Im unteren, rechten Teil des Verpackungsgeräts gibt es 2 Tasten (A), mit denen die Schutzeinrichtungen innen zurückgesetzt werden. Drücken Sie die Tasten, um die Schutzeinrichtungen zurückzusetzen. Nehmen Sie, falls der Defekt weiterhin besteht, Kontakt mit dem technischen Kundendienst auf. Nehmen Sie Kontakt mit dem technischen Kundendienst auf.
Die Versiegelung ist nicht optimal.	<ul style="list-style-type: none"> Der eingestellte Grad der Versiegelung ist nicht für die verwendete Typologie von Beutel geeignet. Es wurden viele aufeinanderfolgende Zyklen mit Versiegelung durchgeführt. Der Beutel ist größer als der Schweißbalken. Der Rand des Beutels wurde nicht korrekt positioniert. Der Rand des Beutels ist schmutzig. Der Gegendruckgummi und der Schweißbalken sind schmutzig. Der Gegendruckgummi und der Schweißbalken sind verschleift. 	<ul style="list-style-type: none"> Den Grad der Versiegelung regulieren und den Zyklus wiederholen. Mindestens 2 Minuten zwischen einem Zyklus und dem nächsten warten, um den Schweißbalken abkühlen zu lassen. Einen geeigneten Beutel verwenden. Den Rand des Beutels zentral und so positionieren, dass er ungefähr 2 cm aus dem Schweißbalken herausragt. Falten des Rands in Übereinstimmung mit dem Schweißbalken vermeiden. Wenn das Produkt eingeführt wird, den Rand des Beutels umbiegen, damit die Außenseite sauber bleibt. Den Schweißbalken und den Gegendruckgummi reinigen. Nehmen Sie Kontakt mit dem technischen Kundendienst auf.



Problem	Ursache	Lösung
Blinkt 	<ul style="list-style-type: none"> Die Pumpe hat Feuchtigkeit und Unreinheiten angesaugt. 	<ul style="list-style-type: none"> Den TROCKNUNGSZYKLUS starten. Achten Sie sorgfältiger darauf, das Produkt auf 3°C abzukühlen und/oder die empfohlene Menge des Flüssiganteils, die in den Beutel oder Behälter kommt, einzuhalten.
Während eines Zyklus leuchtet  auf und es ertönt ein akustisches Signal.	<ul style="list-style-type: none"> Es entsteht kein Vakuum. Der Deckel wurde nicht geschlossen. Es entsteht kein Vakuum. Die Dichtung des Deckels ist schmutzig. Es entsteht kein Vakuum. Die Dichtung des Deckels ist beschädigt. Die Pumpe startet nicht. Es griff der Schutz der Pumpe ein. 	<ul style="list-style-type: none"> Wenn der Zyklus gestartet wird, leicht auf den Deckel drücken, bis das Vakuum bewirkt wird. Die Wanne und die Dichtung reinigen. Nehmen Sie Kontakt mit dem technischen Kundendienst für den Austausch auf. Im unteren, rechten Teil des Verpackungsgeräts gibt es 2 Tasten (A), mit denen die Schutzeinrichtungen innen zurückgesetzt werden. Drücken Sie die Tasten, um die Schutzeinrichtungen zurückzusetzen. Nehmen Sie, falls der Defekt weiterhin besteht, Kontakt mit dem technischen Kundendienst auf.



Problem	Ursache	Lösung
Am Ende eines Zyklus CHEF, leuchtet das Symbol  weiter.		
Am Ende eines Zyklus für Beutel MAX versiegelt die Maschine nicht den Beutel und das Symbol  blinkt.	<ul style="list-style-type: none"> Das in das Gerät gelegte Produkt ist zu heiß oder hat einen höheren Flüssiganteil als empfohlen. 	<ul style="list-style-type: none"> Kühlen Sie das Produkt auf 3°C ab und/oder reduzieren Sie den Flüssiganteil.
Am Ende eines Zyklus für Beutel MED blinkt das Symbol 		
Am Ende eines Zyklus für Behälter MAX blinkt das Symbol 		
Während des Zyklus mit externem Behälter leuchtet  auf und ein akustisches Signal ertönt.	<ul style="list-style-type: none"> Der Deckel des externen Behälters ist nicht korrekt positioniert. Die externe Saugvorrichtung wurde nicht korrekt abgeschlossen. 	<ul style="list-style-type: none"> Den Deckel des externen Behälters korrekt positionieren. Die externe Saugvorrichtung korrekt an das Verpackungsgerät und den Behälter anschließen.
Der Zyklus geht zu Ende, das Symbol  blinkt und ein akustisches Signal ertönt.	<ul style="list-style-type: none"> Defekt des Vakuumsensors. 	<ul style="list-style-type: none"> Kontakt mit dem technischen Kundendienst aufnehmen.
 beginnt zu blinken 	<ul style="list-style-type: none"> Es wurden viele Zyklen hintereinander ausgeführt und das Öl in der Pumpe ist zu heiß geworden. 	<ul style="list-style-type: none"> Lassen Sie das Verpackungsgerät mindestens 1 Stunde abkühlen.

Installation

Sicherheitsanleitungen

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 immer Bezug darauf zu nehmen; außerdem muss es an einem bekannten und allen autorisierten Bedienern (Installateur, Benutzer, Wartungstechniker) leicht zugänglichen Ort aufbewahrt werden.

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.

Die Herstellerfirma lehnt jegliche Verantwortung und Garantieleistung für Schäden an den Geräten, Personen oder Gegenständen, die auf Folgendes zurückzuführen sind, ab:

- Eine Installation, die nicht korrekt und/oder nicht unter Beachtung der geltenden Gesetze ausgeführt wurde.
- Änderungen oder Eingriffe, die nicht spezifisch für das Modell sind.
- Verwendung von Ersatzteilen, die keine Original-Ersatzteile oder nicht spezifisch für das Modell sind.
- Nichtbeachtung (auch nur teilweise) der Anleitungen des vorliegenden Handbuchs.
- Nichtbeachtung der Unfallverhütungsvorschriften und der geltenden Gesetze während der Installation.

Vorwort

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

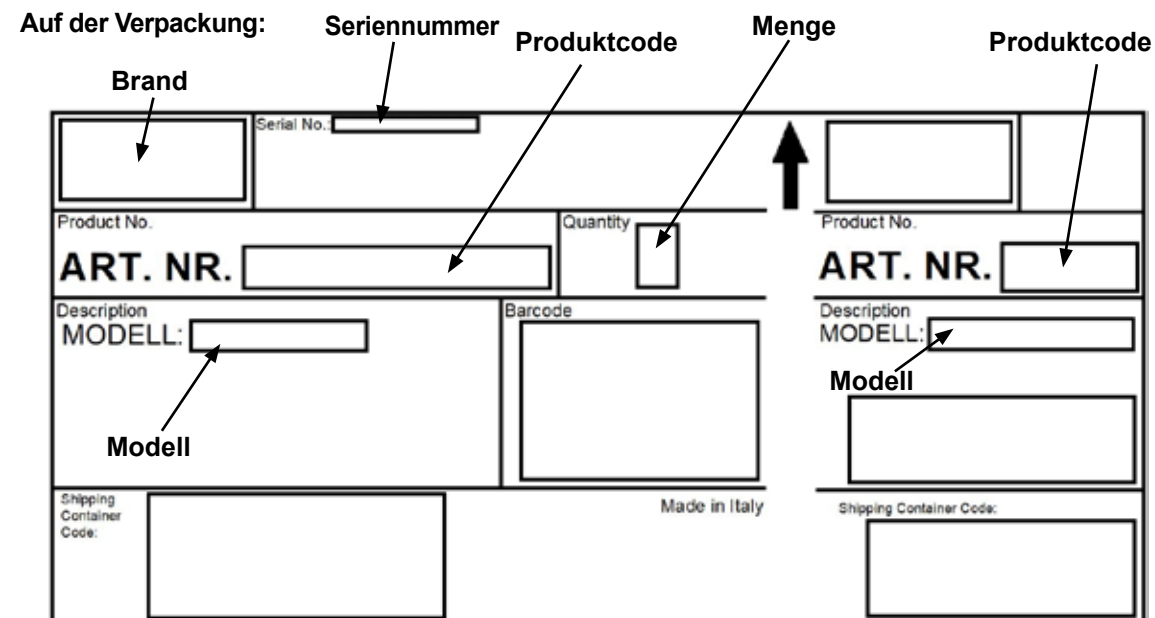
- Sicherstellen, dass vor der Installation des Geräts die bereits bestehenden elektrischen Anlagen vorschriftsmäßig und laut der Typenschilder für die zu installierenden Geräte geeignet sind (V, kW, Hz, Nr der Phasen und verfügbare Leistung).
- Der Installateur muss außerdem eventuelle Vorschriften bezüglich der Brandverhütung prüfen.
- Der Hersteller erklärt die Übereinstimmung mit den geltenden europäischen Vorschriften.
- Immer mit vom Stromnetz abgetrenntem Verpackungsgerät vorgehen.
- Nicht am Versorgungskabel ziehen, um das Verpackungsgerät vom Stromnetz abzutrennen.

✓ Achtung! Das Handling der Maschine muss immer unter Verwendung von Schutzhandschuhen und immer von zwei Personen ausgeführt werden.

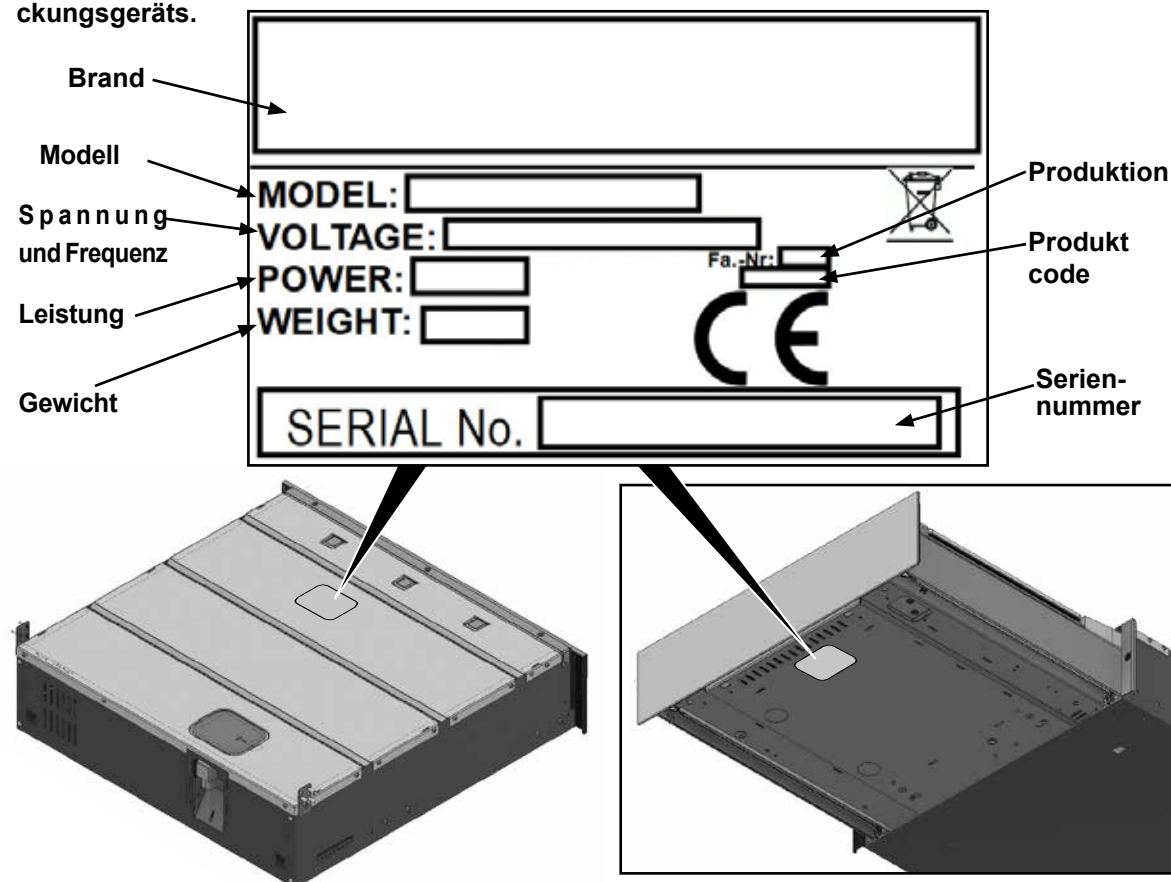
✓ Alle Verpackungselemente müssen gemäß den geltenden Landesvorschriften entsorgt werden. Jedenfalls darf nichts in die Umwelt abgegeben werden.

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

Daten des Typenschildes



Auf den Verpackungsgerät: Auf dem Einbaukasten und unter dem vorderen Teil des Verpackungsgeräts.



Packing- List

- Anz. 1 Verpackungsgeräte (**Abb. 1**).
- Anz. 2 Befestigungsbügel für hinten + Anz. 4 Schrauben für Spanplatten 4,5 x 16 mm (**Abb. 2**).
- Anz. 2 Schrauben für Spanplatten 4,5x16 mm für die Befestigung des Verpackungsgeräts vorne an dem Möbel (**Abb. 3**).
- Anz. 1 Versorgungskabel (**Abb. 4**).
- Anz. 1 Zubehör für die externen Behälter mit Adapter (**Abb. 5**).
- Anz. 1 Ölfilter für Pumpe (**Abb. 6**).

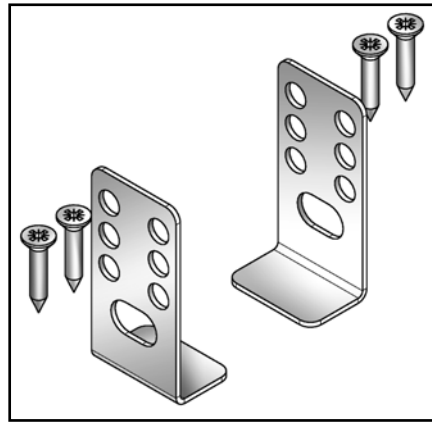


Abb. 2

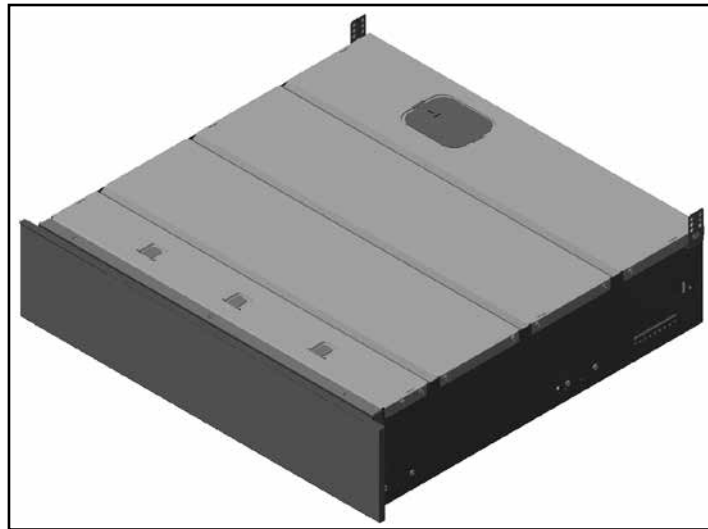


Abb. 1

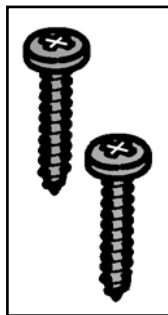


Abb. 3

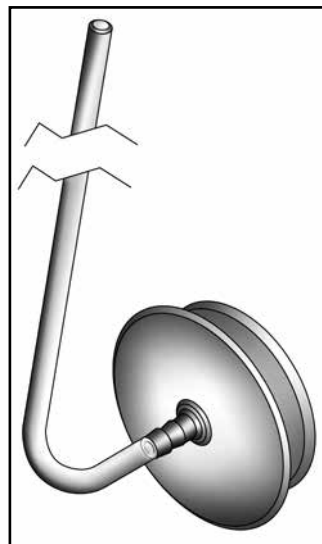


Abb. 5



Abb. 6

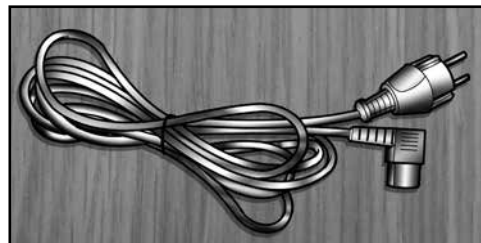
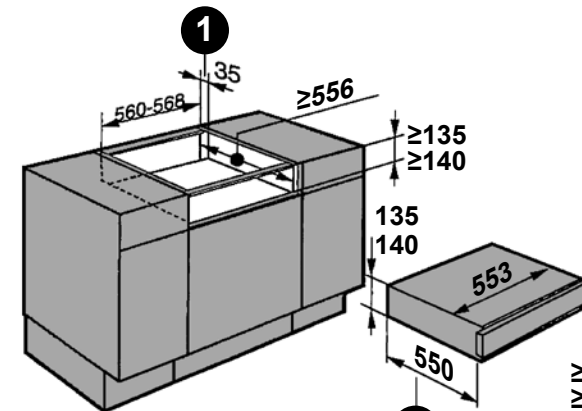


Abb. 4

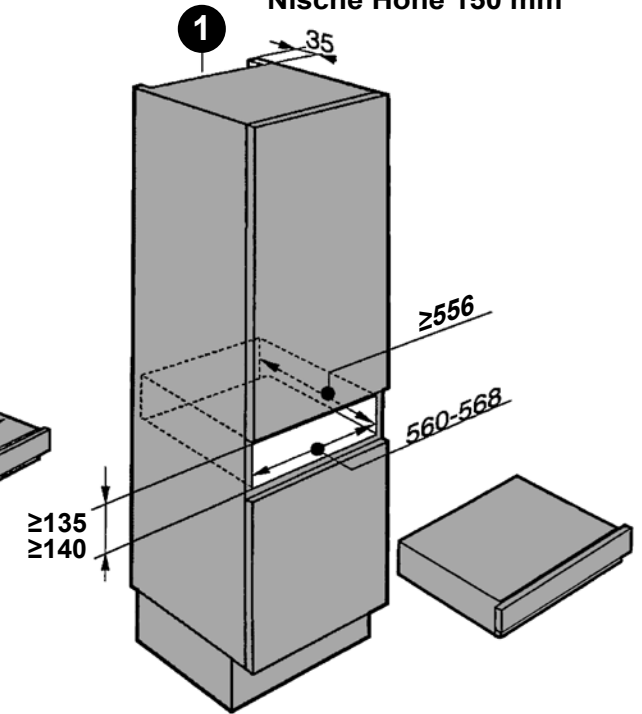
Einbaumaße

Einbau unter Arbeitsplatte

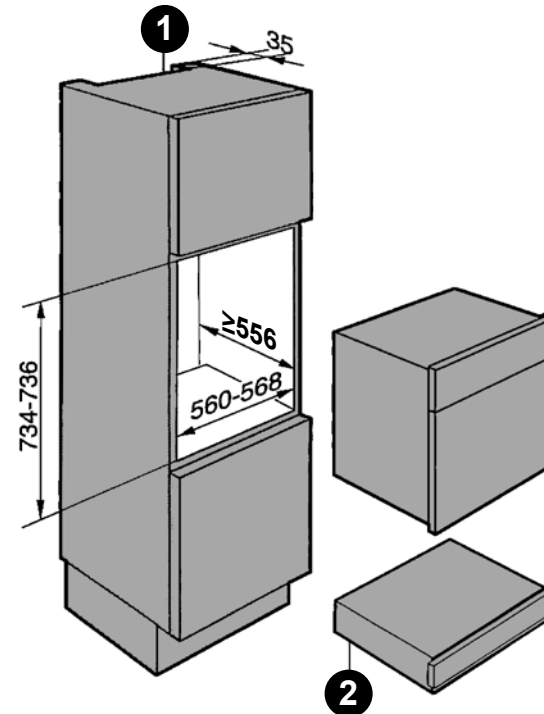


- 1 Luftschlitz
- 2 Einbaumaß einschließlich Stecker für die elektrische Versorgung. Versorgungskabel, L = 2000 mm.

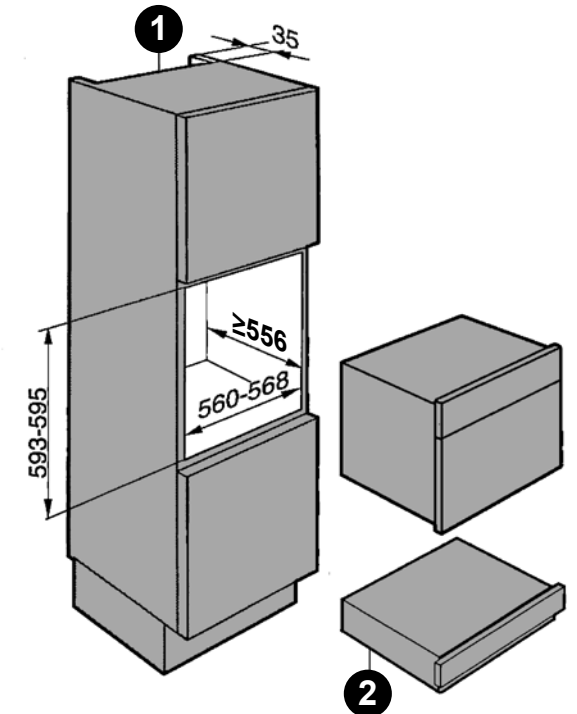
**Einbau in Zeile
Nische Höhe 150 mm**



**Einbau in Zeile
Nischenhöhe 750 mm**

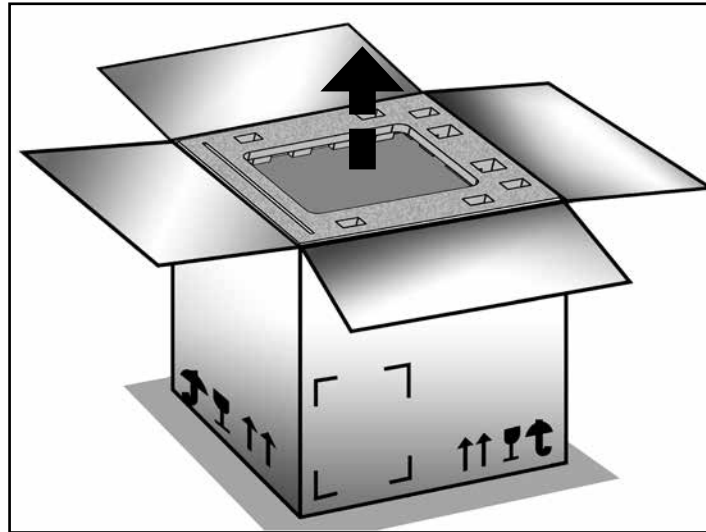


**Einbau in Zeile
Nische Höhe 600 mm**



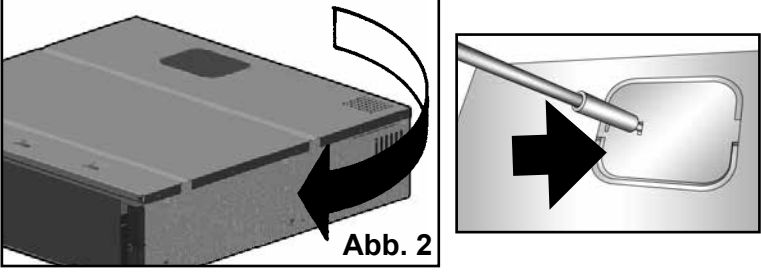
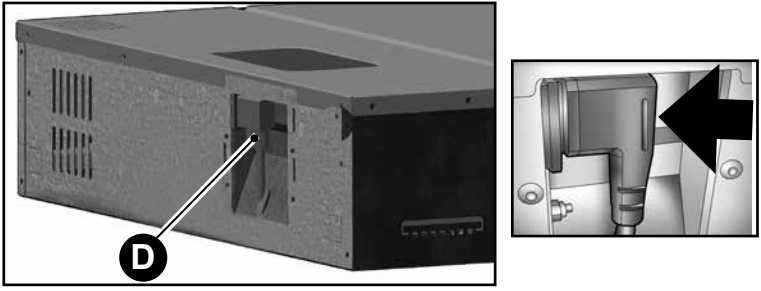
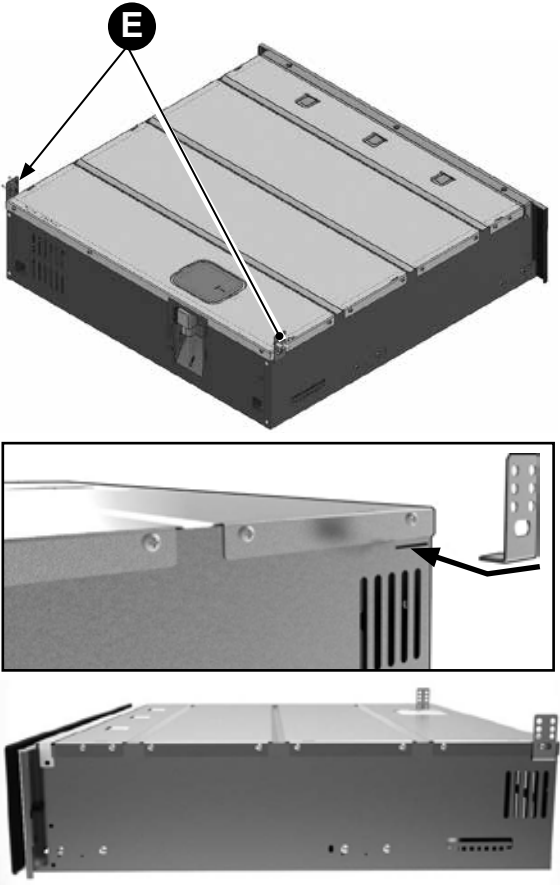
Auspacken

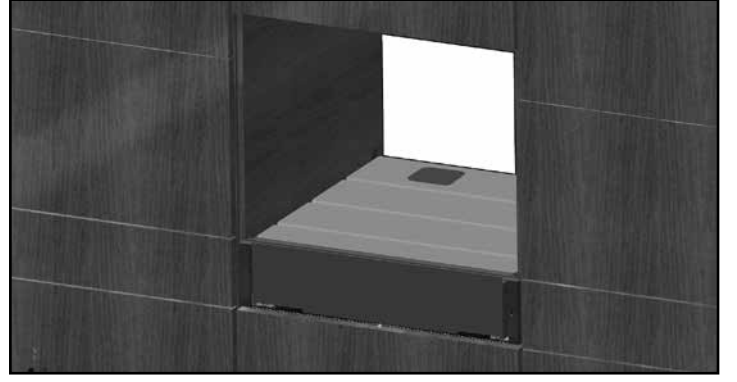
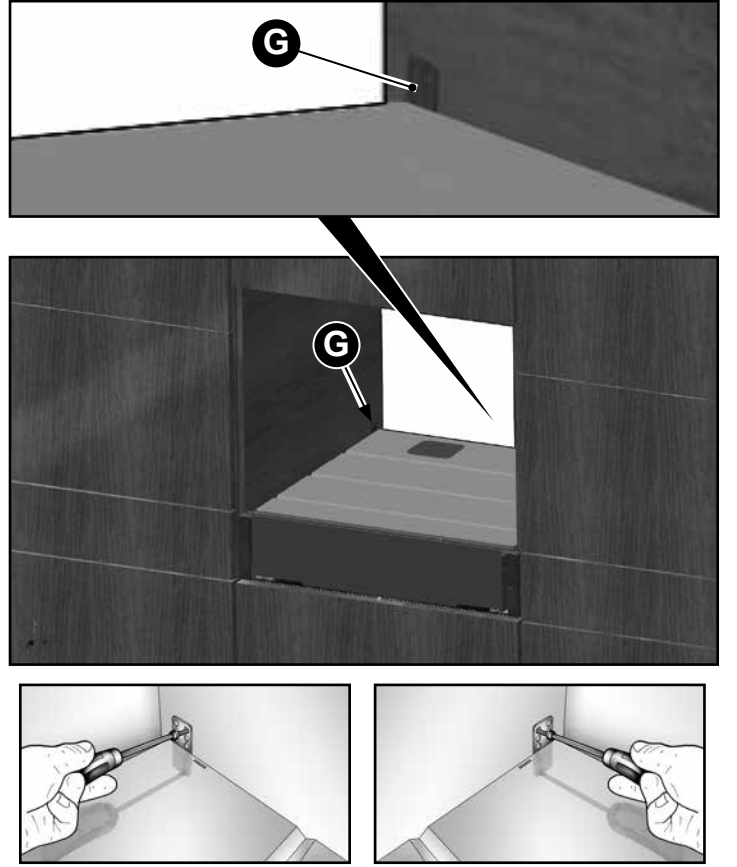

- Öffnen Sie die Verpackung.
- Ziehen Sie das Füllmaterial heraus.
- Ziehen Sie das Verpackungsgerät heraus.
- Ziehen Sie die Zubehörteile heraus.
- Kontrollieren Sie, ob das Zubehör und das Verpackungsgerät unbeschädigt und vollständig geliefert sind. Wenn etwas fehlt oder Teile beschädigt sind, das Gerät nicht einbauen und den Händler kontaktieren.

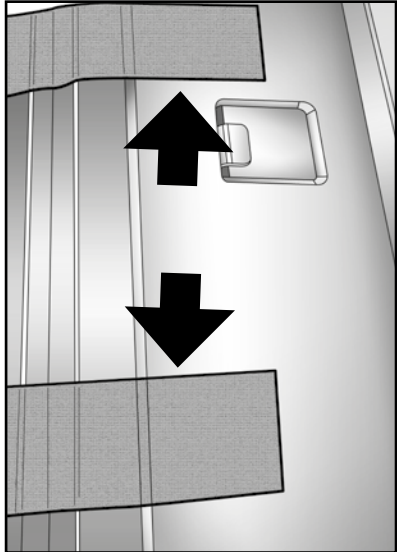
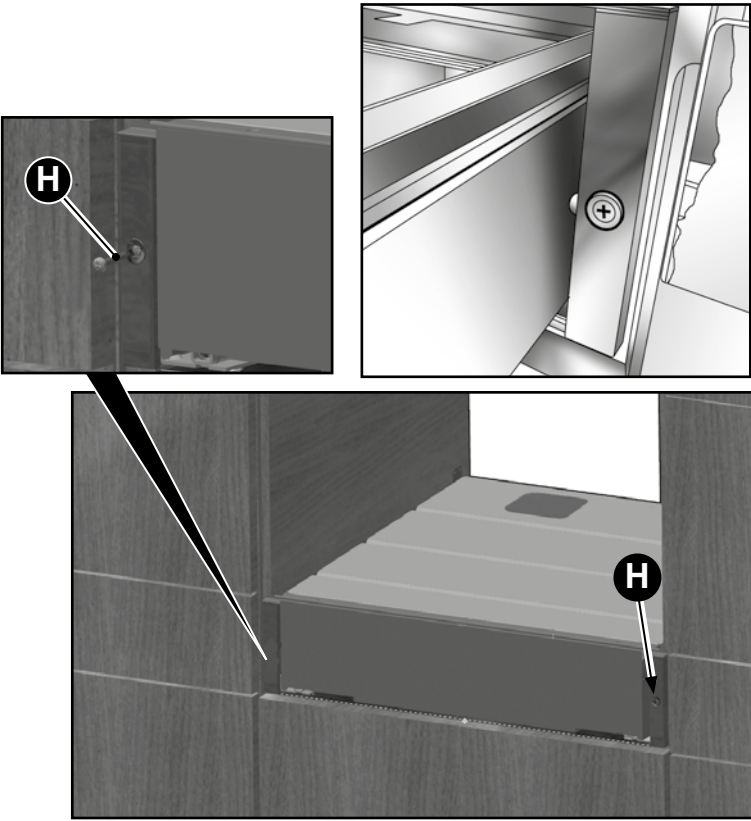


Montage und Installation

Phase	Beschreibung	Abbildung
1	Nehmen Sie den oberen Deckel ab (A).	
2	Entfernen Sie die Ölfilterkappe (B) (Abb. 1).	
3	Schrauben Sie den Filter (C) auf die Pumpe.	

Phase	Beschreibung	Abbildung
4	Montieren Sie den oberen Deckel (Abb. 2).	 <p>Abb. 2</p>
5	Stecken Sie den Stecker (D) in die Buchse auf der Rückseite des Einbaukastens.	 <p>D</p>
6	Montieren Sie die hinteren Befestigungsbügel (E).	 <p>E</p>

Phase	Beschreibung	Abbildung
7	Heben Sie das Verpackungsgerät hoch und setzen Sie es in das Möbel auf die Möbelplatte.	
8	Schrauben Sie mit den Spanplattenschrauben 4,5×16 mm die hinteren Befestigungsbügel (G) an die Seiten des Möbels.	 <p>G</p>
9	Führen Sie das Versorgungskabel zur Wandsteckdose.	

Phase	Beschreibung	Abbildung
10	Entfernen Sie die Sicherheitsbänder.	
11	Schrauben Sie die Frontseite des Verpackungsgerät mit den Schrauben (H) für Spanplatten 4,5×16 mm an das Möbel.	
12	Achten Sie darauf, dass das Verpackungsgerät mittig sitzt.	

Regulierung Frontplatte

- Ziehen Sie das Verpackungsgerät heraus, indem Sie leicht auf die Frontplatte drücken.
- Im unterem Teil der Frontplatte sind rechts 2 Stellschrauben und links 2 Stellschrauben (**Abb. 5**).
- Drehen Sie an den Stellschrauben, um das Frontplatte zu registrieren.
- Schieben Sie das Verpackungsgerät nach Innen.

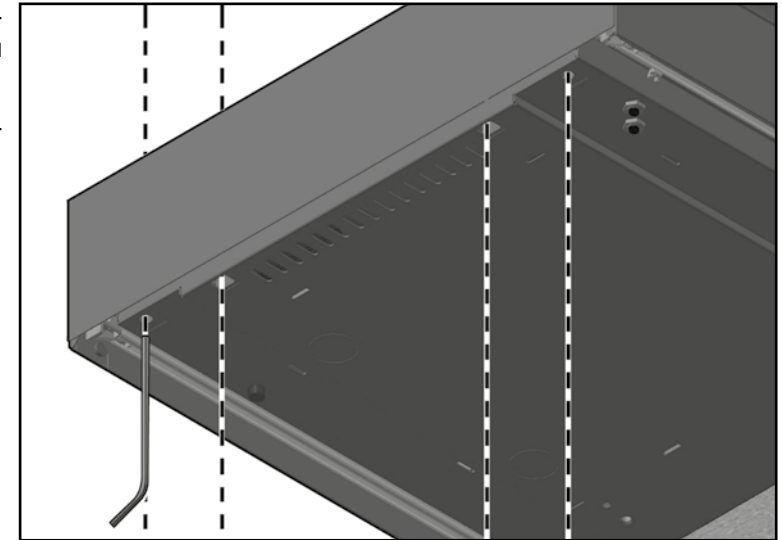
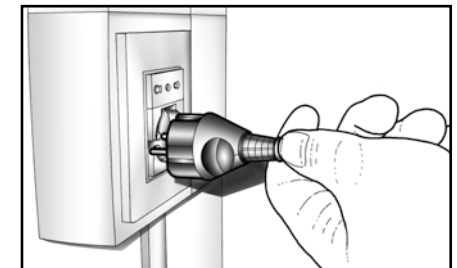


Abb. 5

Elektrischer Anschluss

- Kontrollieren Sie, ob die Eigenschaften der elektrischen Anlage den Daten auf dem Typenschild des Verpackungsgeräts entsprechen.
- Stecken Sie den Stecker in die Netzsteckdose.



Technische Daten

Abmessungen Einbaukasten	Breite: 553 mm; Höhe: 135/140 mm; Tiefe: 550 mm
Gewicht	Kg 32
Stromspannung	220÷240 V
Frequenz	50/60 Hz
Leistung	240 W
Stromaufnahme	1 A
Installation	Einbau
Volumen Vakuumkammer	6,4 l
Nutzlänge Schweißbalken	250 mm
Maximale Beutelgrößen	250×350 mm

FHIABA srl

Via Fiumicino, 20
33082 Azzano Decimo PN Italy
tel +39 0434 420160

sales@fhiaba.com

www.fhiaba.com