DEUTSCH	BETRIEBSANLEITUNG

VAC-STAR®

easyPRO

Vakuumiergerät

V 20.0.1

Sicherheitsbestimmungen

Zu Ihrer eigenen Sicherheit halten Sie bitte folgende Vorsichtsmassnahmen ein:

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme des Vakuumgerätes vollständig durch.
- Das Vakuumgerät nicht auf heisse Flächen stellen und von heissen Gegenständen fern halten.
- Das Vakuumgerät und die Stromzuleitung nicht ins Wasser tauchen.
- Nur geerdete Stromanschlüsse mit Schutzleiter verwenden.
- Zum Ausstecken des Gerätes nicht an der Netzzuführung ziehen.
- Gerät nicht mit beschädigter Zuleitung betreiben.
- Das Vakuumgerät nur für die dafür vorgesehene Zwecke verwenden.
- Nur geeignete Vakuumbeutel verwenden.

Technische Daten

- Spannung: 230V~, 50Hz
- Leistung: 300 W
- Druck: -950 mbar (95%)
- max. Beutelbreite: 350 mm
- Pumpe: 20 l/min
- Schweissnahtbreite: 3 mm
- Abmessungen: 415x253x127 mm (B×T×H)
- Gewicht: 6.5 kg

Allgemeine Hinweise

Die Vakuumverpackung verlängert die Haltbarkeit von Lebensmitteln, indem weit möglichst Luft der Verpackung entzogen wird.
Gleichzeitig wird eine Oxidation der Lebensmittel verhindert oder hinausgezögert.
Vakuumverpacken hilft die Aromen und auch die Qualität der Produkte zu bewahren.
Das Wachstum von aeroben Mikroorganismen wird gebremst, wie z.B. das von:
Schimmel - Schimmelbildung kann mittels der Vakuumverpackung vermieden werden.
Hefe - Sie entsteht durch Fermentation, was durch Riechen oder Schmecken festgestellt werden kann. Hefepilze benötigen Feuchtigkeit, Zucker und Wärme für deren Wachstum. Die Hefepilze überleben auch unter Ausschluss von Sauerstoff (Vakuumverpackung). Um deren Wachstum zu verlangsamen muss das Produkt gekühlt werden. Ein Einfrieren des Produktes verhindert das Hefewachstum gänzlich.
Bakterien - Viele Bakterien sind auf Sauerstoff angewiesen.

Sie führen zu einem unangenehmen Geruch und Verfärbungen des Lebensmittels.
Wie auch bei anderen Lagermethoden ist es wichtig, das Lebensmittel vor Verwendung oder Verzehr auf Verunreinigung oder Kontamination zu untersuchen!

Bei der Lagerung ist es wichtig, eine tiefe Lagertemperatur einzuhalten.
Das Wachstum der Mikroorganismen kann massgeblich bei einer Lagertemperatur von 4 °C oder darunter eingeschränkt werden.
Einfrieren bei -17 °C eliminiert nicht die Mikroorganismen, jedoch wird deren Vermehrung eingeschränkt.
Für sehr lange Haltbarkeiten sollten verderbliche Lebensmittel vakuumverpackt und anschliessend sofort tiefgefroren werden.

Es ist wichtig zu wissen, dass die Vakuumverpackung den allmählichen Verderb der Lebensmittel nicht gänzlich verhindern, jedoch hinauszögern kann.
Eine Aussage über die generelle Haltbarkeit vakuumverpackter Produkte kann nicht getroffen werden, da diese von der Anfangsqualität der Lebensmittel, deren Beschaffenheit, Alter und weiteren Faktoren abhängig ist.

Hinweis: Die Vakuumverpackung ersetzt nicht das Kühlen oder Einfrieren von Lebensmitteln!
Verderbliche Lebensmittel, welche gekühlt gelagert oder gar eingefroren werden, müssen auch nach dem Vakuumverpacken entsprechend gelagert werden!

Vorbereitung

Gemüse muss vor dem Vakuumverpacken blanchiert werden, um die Aktivität der Enzyme zu stoppen, was sonst zum Verlust von Farbe, Aroma und Beschaffenheit führen würde.
Um Gemüse zu blanchieren, dieses in kochendes Wasser oder in die Mikrowelle geben bis es gar aber noch knackig ist.
Anschliessend das Gemüse in kaltem Wasser abschrecken und mit einem Tuch oder Küchenpapier abtrocknen.
Kohlartige Lebensmittel produzieren bei längerer Lagerung Gase, weshalb sie trotz Blanchierens in der Vakuumverpackung eingefroren werden sollten.

WICHTIGER HINWEIS
Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Dauereinsatz konzipiert.
Nach mehrmaligem Verpacken das Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
Nicht übergebührend beanspruchen - Überhitzungsgefahr!

WICHTIG

Damit Sie lange Freude an Ihrem Gerät haben beachten Sie bitte nachfolgende Hinweise!
Flüssigkeiten zerstören die Ventile zerstören.
Daher ist beim Vakuumieren unbedingt zu beachten:

- Das Vakuumiergut sollte trocken, bzw. gut abgetupft sein.
- Flüssigkeiten dürfen unter keinen Umständen vakuumiert werden.
- Marinierte, bzw. stark flüssigkeitshaltige Speisen vermeiden.
- Bitte versuchen Sie nicht, Flüssigkeiten oder Mariniertes zu vakuumieren und zu versuchen, "rechtzeitig abzubrechen".
- Das Vakuumiergut sollte kalt sein (warme Speisen erzeugen Wasserdampf, auch dieser beschädigt die Ventile)

Sollten Sie bemerken, dass Fleischsaft oder Flüssigkeit im Beutel hochsteigen, sofort den Siegelvorgang mit der Taste SEAL einleiten.

Das Ansaugen von Flüssigkeiten beschädigt jedes Vakuumiergerät, das nach dem Absaug-Prinzip funktioniert (also alle im Haushalt gängigen Geräte).
Zum Vakuumieren von Flüssigkeiten oder Mariniertem eignet sich bestens ein Kammergerät, wie z.B. unsere Vac-Star miniVAC oder maxiVAC!

Tipps zum Verpacken

Mit dem Vakuumverpacken erhöhen wir grundsätzlich die Haltbarkeit von Lebensmitteln, jedoch kann die Vakuumverpackung auch in anderen Bereichen des Haushalts Verwendung finden:

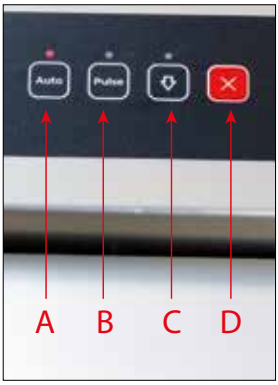
Camping&Outdoor

- Vakuumverpacken der Lebensmittel zum Schutz vor Feuchtigkeit und Befall von Ungeziefer.
- Feuchtigkeitsschutz für Streichhölzer, Kleidung, Verbandsmaterialien etc.

Im Haushalt

- Kleinteile, welche leicht verloren gehen können sind im Vakuumbeutel optimal aufgehoben.
- Silberbesteck, im Vakuumbeutel verpackt, ist vor Anlaufen und Oxidation geschützt.
  Tipp: spitze Gegenstände, wie z.B. Gabeln mit Haushaltspapier umwickeln, damit der Vakuumbeutel nicht durchstochen wird.

Das Vakuumgerät



Taste „Auto“ (A)

Durch Vorwahl der Einstellung „Auto“ laufen Vakuumieren und Verschweissen vollautomatisch ab.
Zum Starten des Vakuumiervorgangs die Klappe schliessen und kurz andrücken, bis das Gerät anzieht. Das Gerät vakuumiert nun, verschweisst und gibt den Beutel wieder frei.
Diese Funktion eignet sich für das Vakuumieren von unempfindlichen Produkten in Vakuumbeuteln oder Rollen.

Taste „Pulse“ (B)

Bei Vorwahl der Einstellung „Pulse“ vakuumiert das Gerät nur solange, wie die Taste „Pulse“ gedrückt wird. Dies erlaubt druckempfindliche Produkte langsam und schonend zu vakuumieren. Zum Starten die Klappe schliessen und andrücken. Das Gerät saugt kurz an. Das weitere Vakuumieren erfolgt durch Drücken der Taste „Pulse“. Ist der gewünschte Vakuumgrad erreicht, Beutel durch Drücken der Taste „⇩“ manuell versiegeln.

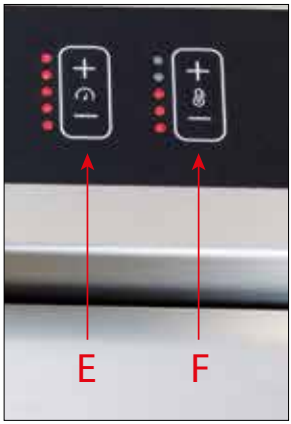
Taste „⇩“ (C)

Während des Vakuumierens Taste „⇩“ drücken um den Vakuumprozess zu stoppen und den Beutel zu verschweissen.
Diese Funktion eignet sich für druckempfindliche Produkte oder wenn man das Ende des Vakuumprozesses nicht abwarten möchte.

Hinweis: Um nur den Beutel zu verschweissen ohne darin ein Vakuum zu erzeugen platzieren Sie die Beutelöffnung zwischen Schweissbalken und Dichtung und verfahren weiter wie im nachfolgenden Kapitel „Herstellen von Beuteln ab Rolle“.

Taste „X“ (D)

Beim Drücken der Taste „X“ (Stopfunktion) werden alle laufenden Vorgänge abgebrochen und die Kammer flutet.



Digitalanzeige Vakuum (E)

In der Digitalanzeige kann der Vakuumwert von 1 (Minimum) bis 5 (Maximum) eingestellt werden.

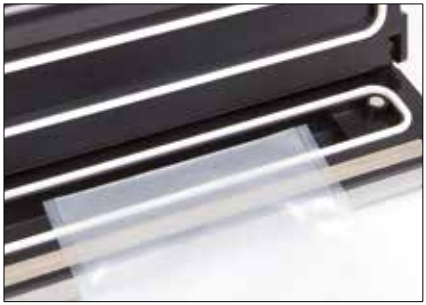
Digitalanzeige Schweissung (F)

Die Schweisszeit kann mit den Tasten „+“ oder „-“ zwischen 1 (Minimum) und 5 (Maximum) eingestellt werden.

Arbeiten mit Vakuumbeuteln

WICHTIG: Zum Betrieb des Geräts werden ***Strukturbeutel*** benötigt!
Mit glatten Beuteln oder Gefrierbeuteln kann KEIN Vakuum erzeugt werden!
Beim Befüllen darauf achten, dass die Beutelinnenseite sauber bleibt (evtl. den Beutel umstülpen). Befinden sich Feuchtigkeit oder Speisereste an der Beutelinnenseite, so kann es sein, dass die Naht nicht sauber verschweisst wird!

1. Passenden Vakuumbeutel wählen oder selbst herstellen (siehe unten).
2. Für ein optimales Ergebnis den Vakuumbeutel 4-5 cm länger als das Produkt wählen.
3. Beutel mit der Öffnung in die Vakuumkammer legen (innerhalb der weissen Dichtung!).
4. Klappe schliessen und fest andrücken.
   Der Vakuumvorgang startet und die Anzeige gibt die verbleibende Zeit an.
   Anschliessend wird der Beutel verschweisst.
   Hinweis: Um vorzeitig zu verschweissen Taste „⇩“ drücken.
5. Vakuum und Schweissnaht kontrollieren.
   Hinweis: Eine gute Schweissnaht ist klar und regelmässig, sie darf keine Falten aufweisen. Sollte sie milchig sein, Blasen oder Unregelmässigkeiten zeigen, bitte den Prozess wiederholen.
6. Das Gerät ist nun bereit, weitere Beutel zu verpacken.
7. Nach Beendigung der Arbeiten das Gerät mittels Hauptschalter (rechte Seite) ausschalten.
8. Vakuumverpackte Produkte ordnungsgemäss lagern.
   Verderbliche Produkte müssen unbedingt gekühlt werden!



Pulse-Funktion

Druckempfindliche und saftige Produkte können mit der Pulse-Funktion verpackt werden um die Vakuumstärke selbst zu steuern.

1. Passenden Vakuumbeutel wählen oder selber herstellen (siehe unten).
2. Für ein optimales Ergebnis den Vakuumbeutel 4-5 cm länger als das Produkt wählen.
3. Beutel mit der Öffnung in die Vakuumkammer legen.
4. Klappe schliessen und fest andrücken bis die Pumpe anzieht.
5. Taste „Pulse” drücken und halten, um Pumpvorgang zu starten.
   Taste so lange gedrückt halten, bis das gewünschte Vakuum erreicht ist.
6. Unmittelbar Taste „⇩“ drücken um die Verschweissung zu starten.
7. Vakuum und Schweissnaht kontrollieren.

Hinweis: Eine gute Schweissnaht ist klar und regelmässig, sie darf keine Falten aufweisen. Sollte sie milchig sein, Blasen oder Unregelmässigkeiten zeigen, bitte den Prozess wiederholen.

8. Das Gerät ist nun bereit, weitere Beutel zu verpacken.
9. Nach Beendigung der Arbeiten das Gerät mittels Hauptschalter (rechte Seite) ausschalten.
10. Vakuumverpackte Produkte ordnungsgemäss lagern.
    Verderbliche Produkte müssen unbedingt gekühlt werden!

Verpackungsrichtlinien

- Lebensmittel so frisch wie möglich verpacken und umgehend kühl lagern.
- Druckempfindliche und feuchte bzw. saftige Produkte, welche ihre Form behalten sollen müssen zuvor angefroren werden.
  Fleisch, Backwaren und Früchte können bis zu 24 Stunden tiefgefroren werden ohne dass die Gefahr von Gefrierbrand besteht.
  Anschliessend können sie vakuumverpackt werden.
- Um Frischfleisch ohne anzufrieren Vakuum zu verpacken sollte ein Stück Haushaltspapier zwischen dem Fleisch und der Beutelöffnung platziert werden, um austretende Feuchtigkeit oder Flüssigkeit zu absorbieren.
- Flüssigkeiten, wie bspw. Suppen, Sossen, Eintopf etc. werden zuvor in kleinen Behältern eingefroren und anschliessend vakuumverpackt.
- Scharfkantige und spitze Produkte wie z.B. Fleisch mit Knochen müssen zuvor mit Haushaltspapier geschützt werden, damit sie den Beutel nicht durchstechen.
- Einige Vakuumbeutel können wieder verwendet werden und eignen sich auch für die Mikrowelle oder zum Erhitzen in warmem Wasser.
  Bereits erhitzte Beutel sollten nicht wiederverwendet werden!
  Auch Beutel, in denen bereits fettige Produkte verpackt wurden sollten nicht wiederverwendet werden!
- Gemüse muss vor dem Verpacken blanchiert werden!

Herstellen von Beuteln ab Rolle

1. Taste "Auto" (A) drücken.
2. Vakuum- (E) und Schweisszeit (F) auf "3" stellen.
3. Passende Beutellänge von der Rolle abschneiden.
4. Das zu verschliessende Ende zwischen Schweissbalken (s) und Dichtung (d) platzieren (nicht in die Kammer!).
5. Klappe schliessen und fest andrücken.

Die Pumpe fängt an zu laufen und zieht Deckel fest an!

6. Warten, bis Vakuum- und Schweisszeit beendet sind.
7. Klappe öffnen (nach Piepston), Beutel entnehmen und Schweissnaht überprüfen.
   Hinweis: Eine gute Schweissnaht ist klar und regelmässig, sie darf keine Falten aufweisen. Sollte sie milchig sein, Blasen oder Unregelmässigkeiten zeigen, bitte die Schweissnaht abschneiden und den Prozess wiederholen.
   Ggf. Schweisszeit anpassen (absenken).

Pflege und Wartung

- Gerät vom Netz trennen.
- Regelmässig mit einem feuchten Tuch und milden Reinigungsmittel reinigen.
- Die weissen Dichtungen in Klappe und Kammer können zur Reinigung herausgenommen werden um allfällige Verschmutzungen zu entfernen.
- Kontrollieren Sie regelmässig den Zustand des Schweissbalkens, insbesondere das Teflonband, welches den Schweissdraht überdeckt.
  Beschädigte Teflonbänder können die Qualität der Schweissnaht negativ beeinflussen und müssen ausgetauscht werden.
- Ansaugfilter auf Verschmutzungen kontrollieren und ggf. austauschen.

Teflonband wechseln

- Unten am Gerät die beiden Schrauben für die Fixierung des Schweissbalkens lösen (siehe rote Kreise in der Abbildung).
- Anschliessend Schweissbalken von oben entnehmen.
- Steckverbindungen links und rechts lösen.
- Altes Teflonband abziehen, ggf. Klebereste mit Lösungsmittel entfernen.
- Neues Teflonband aufkleben.
  Darauf achten, dass keine Falten entstehen.
- Schweissbalken in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen.

Problemlösungen

Bitte lesen Sie folgende Punkte durch um eventuell auftretende Störungen zu beheben

Das Vakuumgerät lässt sich nicht einschalten

- Ist das Netzkabel richtig eingesteckt?
- Wurde der Ein-Aus-Schalter betätigt?
- Sind die Netz-Sicherungen in Ordnung?
- Gerät nicht verwenden, wenn das Netzkabel beschädigt ist!

Schlechte Vakuumleistung

- Vergewissern Sie sich, dass beim Einlegen des Vakuumbeutels sich die Beutelöffnung in der Vakuumkammer befindet.
  Der Beutel darf nicht breiter als der Schweissbalken sein, damit der Beutel komplett verschweisst werden kann.
- Vakuumbeutel, die von der Rolle hergestellt wurden, müssen auf beiden Seiten fest versiegelt sein!
- Darauf achten, dass in der Schweissnaht keine Falten sind.
- Die Siegelfläche auf der Innenseite des Beutels müssen frei von Staub und Fett sein um eine gute Siegelnaht zu gewährleisten.

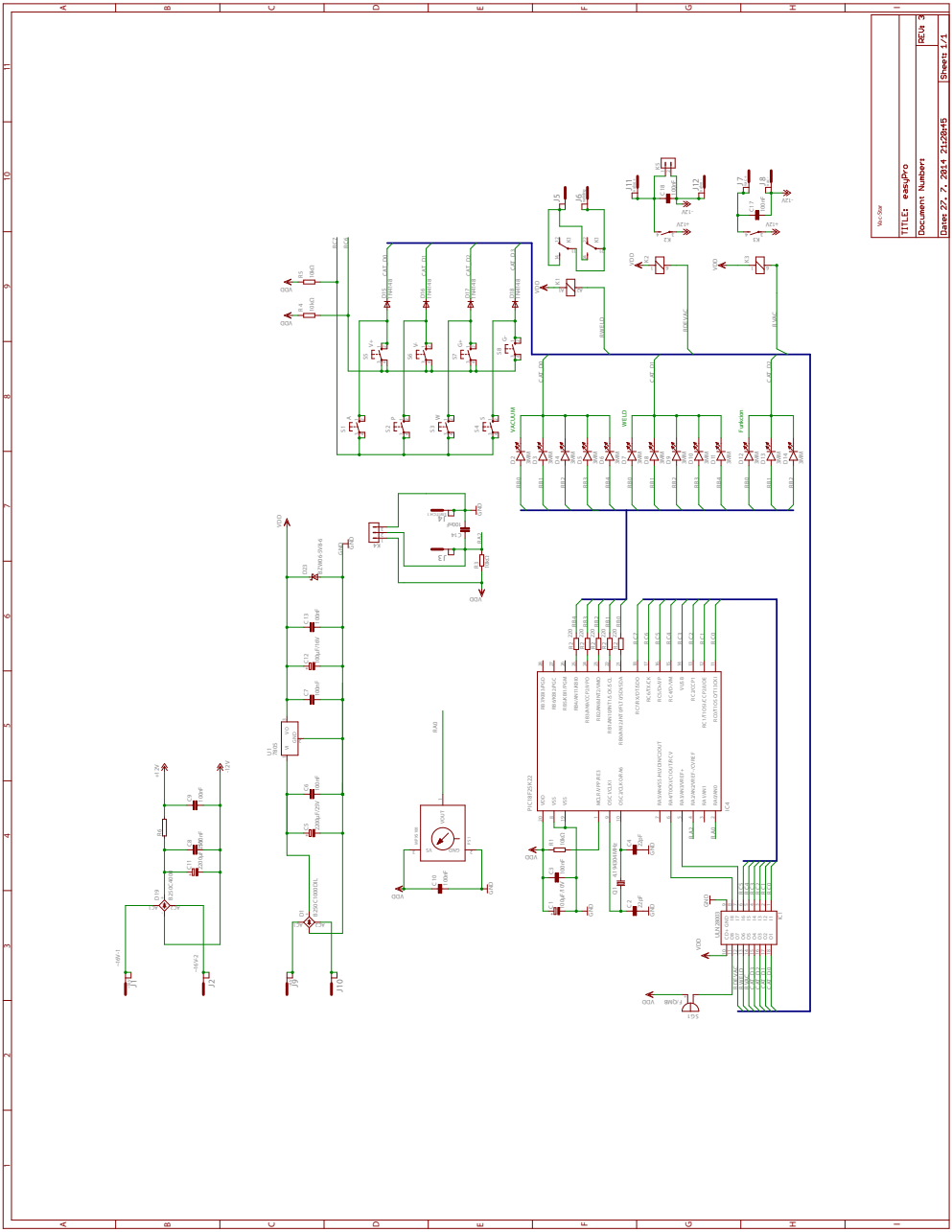
Beutel verliert Vakuum

- Spitze Gegenstände können den Beutel durchstechen und Luft eindringen lassen. Deshalb spitze Gegenstände mit Küchenpapier umwickeln.
- Einige Früchte oder Gemüsearten können Gas entwickeln (ausgasen), wenn diese zuvor nicht richtig blanchiert wurden.

RESET

Sollte die Steuerung nicht mehr reagieren, das Gerät vom Netz trennen und wieder einstecken. Dies führt zu einem Reset der Steuerung.

Wenn das Vakuumgerät nach Prüfung dieser Punkte trotzdem nicht einwandfrei funktioniert informieren Sie bitte die Verkaufsstelle oder den Kundendienst in Ihrer Nähe.
Bitte halten Sie folgende Informationen bereit:
a) Eine kurze exakte Beschreibung der Störung,
b) Kaufdatum und Verkaufsstelle.


TITLE: easyPro
Document Number:
REV: 3
Date: 27. 7. 2014 21:28:45
Sheet 1/1
VACUUM
WELD
Fukcion
PIC18F25K22

EU-Declaration of Conformity

VAC-STAR AG, Rte de l'Industrie 7, CH-1786 Sugiez declares for the following product(s):

Vacuum sealing machine

Voltage 230 V, 50/60 Hz

Type/model:

easyPRO

Producer: Vac-Star AG, CH-1786 Sugiez

That the following standards are in application to:

Electromagnetic Compatibility (Directive 2014/30/EU)	**Low Voltage** (Directive 2014/35/EU)
EN 55014-1 ed.3:2007	EN 60335-1 ed.3:2012
EN 55014-2:1998	EN 62233:2008
EN 61000-3-2 ed.3:2006	
EN 61000-3-3 ed.2:2009	
EN 61000-6-3 ed.2:2007	

Based on Certificate Issuance: Final Report 31-9555 from 04.02.2015

Certificate numbers E-31-00073-15 and E-31-00074-15

Test laboratory: SZÚ, Brno, Czech Republic

Owner of certificate: Frimark Cz, s. r. o., U Panasonicu 376, Staré Čívice 530 06

Name: Chr. Hoessle

Sugiez, 1. 1. 2020

Function: Managing Director

© copyright 2020
VAC-STAR AG
Route de l‘Industrie 7
CH-1786 Sugiez, Switzerland
shop.vac-star.com / info@vac-star.com