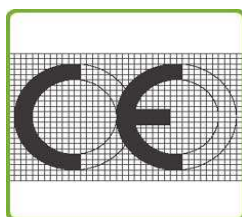


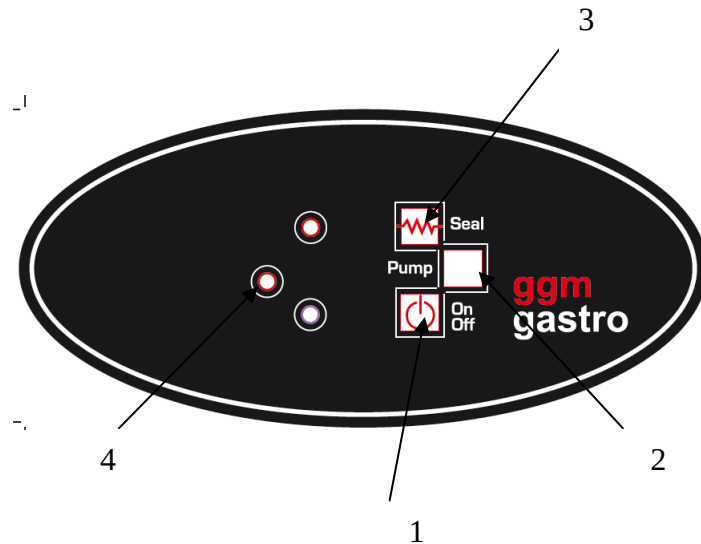
**VAKUUM
VERPACKUNGSMASCHINE**

**GGM EXTERNAL 32
GGM EXTERNAL 42**



Bedienungs- und Wartungsanleitung

VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINE



DISPLAY FUNKTIONEN (B)

1- Mikroschalter zum Ein- & Ausschalten

2- Mikroschalter zur Evakuierung externer Behälter

3- Mikroschalter zur Verschweißung der Beutel

Mit diesem Schalter können Sie auch die Schweißtemperatur bestimmen: Drücken Sie den Schalter ca. 3 Sekunden lang um die Einstellung zu ändern. Die LED leuchtet auf und Sie können die Temperatur wählen. (1, 2 oder 3 leuchtende LED zeigen die gewählte Temperatur an - 1 = niedrig; 2 = mittel; 3 = hoch) Bitte warten Sie nach Ihrer Auswahl ca. 3 Sekunden, damit ihre Einstellung gespeichert wird. Mit diesem Knopf können Sie auch den Evakuierungsvorgang durch vorzeitiges Verschweißen beenden.

4- LED Anzeige

WICHTIG: GÜLTIG NUR FÜR FRESH 32

Um ein gutes Vakuum und eine wirksame Schweißung zu haben, kontrollieren Sie immer, dass das LED Licht von SEAL angeschaltet ist. Sonst schalten Sie es an durch Druck des Mikroschalters SEAL.

INBETRIEBNAHME

- Packen Sie die Maschine vollständig aus, platzieren Sie diese an einem sicheren Arbeitsplatz und überprüfen Sie die Standsicherheit.
- Es ist wichtig, dass alle vier Füße des Gerätes auf einem ebenen Untergrund stehen um sicher zu stellen, dass der untere Teil der Maschine gesichert ist wenn der Deckel geschlossen wird. Dies ist notwendig um eine korrekte Evakuierung zu gewährleisten.
- Es wird angeraten die originale Verpackung zu behalten, falls die Maschine in Zukunft mit umziehen oder eingeschickt werden sollte.
- Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch gründlich. Nutzen Sie erst ein feuchtes Tuch, dann ein trockenes flusenfreies Tuch um die Oberfläche des Gehäuses zu reinigen. Um die Anzeige/Steuerung zu reinigen nutzen Sie bitte lediglich ein trockenes Tuch.
- Niemals ätzende, scheuernde oder scharfe Reinigungsmittel verwenden.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und drücken Sie den Ein-/Ausschalter (1) 2 Sekunden lang – das Gerät ist nun betriebsbereit.

BETRIEBSMODI

VAKUUM IN BEUTELN

Mit dieser Anleitung ist es möglich Lebensmittel in speziellen Beuteln zu konservieren.

- Schalten Sie die Maschine ein (1).
- Öffnen Sie den Deckel im vorderen Bereich der Maschine
- Platzieren Sie den Beutel zwischen den zwei untere Dichtungen. Stellen Sie sicher, dass der Rand des Beutels keine Kräuselung hat und dass er auf der Fläche lege.
- Schließen Sie den Deckel mit einem leichter Druck auf den zwei Seitenende. Drücken den Deckel für wenige Sekunde bis der Beuteln zu leerlaufen fängt.
- Die Vakuumpumpe fängt automatisch an den Beutel zu evakuieren.
- Wenn die Maschine hat die Luft völlig eingesaugen, fängt sie automatisch die Schweißung.
- Der Deckel lässt sich am Ende des Verpackungszyklus automatisch öffnen.

VAKUUM IN BEHÄLTERN

Dieser Modus kann genutzt werden um ein Vakuum in Behältern zu erzeugen ohne den Schweißvorgang zu starten.

- Schalten Sie die Maschine ein (1).
- Öffnen Sie den Deckel im vorderen Bereich der Maschine.
- Plazieren Sie die Ende ohne Dichtung des dafür vorgesehen Einsaugrohr auf den kleinen Düse bei dem Balken.
- Plazieren Sie die Ende mit Dichtung des dafür vorgesehen Einsaugrohr auf den Deckel des Beutels.
- Drücken Sie den Schalter (2) ohne den Deckel zu schließen.
- Die 3 LED´s der Anzeige leuchten nacheinander auf.
- Am Ende des Verpackungszyklus stoppt das Gerät ohne den Schweißvorgang zu starten.

WICHTIG

Nutzen Sie Beutel, die proportional zum Verpackungsgut passen, anderenfalls (z.B. wenn ein zu großer Beutel für ein sehr kleines Produkt genutzt wird) braucht das Gerät länger um den Verpackungszyklus zu beenden.

Darum sollten Sie, wenn Sie die Probebeutel verbraucht und herausgefunden haben, welche Beutelgröße(n) Sie benötigen, diese bei Ihrem Besser Vacuum Fachhändler bestellen. Stellen Sie die Temperatur entsprechend der Stärke und der Charakteristik des Beutels ein. Für 105 µm (Mikrometer = 0,105 mm) dicke Beutel (z.B. die mitgelieferten Probebeutel) ist es angebracht die Schweißung auf die erste LED festzulegen. Nachdem Sie die Schweißbalkentemperatur eingestellt haben, ist es ratsam vor dem Verpacken von Lebensmitteln einige Tests zu durchlaufen um die Güte der Verpackung sicher zu stellen.

RICHTIGES VERPACKEN

Die folgenden Vorschläge sind hilfreich um falsche Verpackung zu vermeiden, welche die Konservierung der Lebensmittel gefährdet.

- Der Beutelinhalt darf nicht über dem Schweißbalken liegen – feuchte Produkte sollten vorher abgetrocknet werden, damit beim Evakuieren kein Fett oder Feuchtigkeit die Schweißnaht beeinträchtigen.
- Die Schweißtemperatureinstellung muss zur Stärke der Beutel passen.
- Bei zu geringer Temperatur wird der Beutel nicht komplett evakuiert
- Bei zu hoher Temperatur reißt die Naht und die Dichte des Beutels ist nicht mehr gewährleistet; bei wiederholten Verschweißungen mit zu hoher Temperatur nimmt das Gerät ernsthaften Schaden.

WICHTIG

Nach einer Zeit zieht der Beutel Luft.

Mögliche Gründe hierfür könnten sein:

1. Der Beutel war nicht perfekt verschweißt (Schweißtemperatureinstellung war nicht richtig gewählt für den benutzten Beutel).
2. Lebensmittelreste sind beim Evakuieren in die Schweißnaht gelangt Ein sehr scharfkantiges Objekt (KnochenHarte Käserinden u.s.w.) könnte ein winziges Loch in den Beutel gedrückt haben (oft nicht mit dem Auge erkennbar).
3. Es sind Falten in der Naht beim Verschweißen des Beutels entstanden.

REINIGUNG DES GERÄTES

Wie bereits erwähnt ist es unbedingt notwendig die Maschine auszuschalten und den Netzstecker vor jeder Reinigung aus der Steckdose zu ziehen.

- Nutzen Sie erst ein feuchtes , dann ein trockenes Tuch um das Gehäuse (A) zu reinigen.
- Nutzen Sie nur ein trockenes Tuch um das Display & die Steuerung (B) zu reinigen
- Zur Reinigung des Teflons auf dem Schweißbalken (D) können Sie ein feuchtes Tuch, Seifenlauge oder sogar Fensterreiniger benutzen um Rückstände von Plastikmaterial zu entfernen

Benutzen Sie NIEMALS ätzende, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel!

OPTIONALES ZUBEHÖR

Die Maschine kann zur Vakuum-Verpackung aller Lebensmittel genutzt werden.

Flüssigkeiten können in ovalen, zylindrischen oder anderen festen Behältern, deren Größe zu den optional erhältlichen Deckeln mit Ventil passt. (Behälter mit einem Durchmesser von 42mm bis 105mm

FEHLER UND UNERWARTETE STOPPS

Falls sich der Deckel zu Beginn des Zyklus nicht durch den Unterdruck an das Gehäuseunterteil drückt und somit kein weiterer Unterdruck aufgebaut wird, kontrollieren Sie bitte, ob sich die Dichtung nicht gelöst hat und richtig sitzt.

Prüfen Sie auch, ob sich die Beutelöffnung komplett über der Dichtung befindet.
Im Falle unerwarteter Unterbrechungen während des Verpackungszyklus unterbrechen Sie bitte sofort die Stromzufuhr, indem Sie den Netzstecker ziehen.

Danach:

- Falls die Unterbrechung aus einem Stromausfall resultiert, warten Sie bitte bis der Strom wieder da ist und stecken die Maschine erst dann wieder ein.
- Sollte das Problem an der Maschine selbst liegen, rufen Sie bitte Ihren Fachhändler an um die Maschine vom Hersteller überprüfen zu lassen.

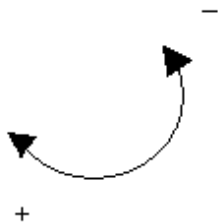
WICHTIG

Obwohl sich der Prozess verlangsamt, entwickeln sich auch im Vakuum Bakterien weiter. Deshalb sollte vakuumierte Nahrung, die sonst auch gekühlt wird, im Gefrierfach oder im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Vorgepackte Lebensmitteln sollten innerhalb des Mindesthaltbarkeitsdatum verzehrt werden.

EICHUNG DES VAKUUMSENSOR (NUR FÜR MOD. INOX 330, INOX430)

Diese Maschine ist mit einem Sensor für die Vakuumeinregulierung vorgesehen. Die Maschine wird in der Firma geeicht, aber wenn sie in besonderen Bedingungen benutzt ist, vielleicht müssen Sie die Eichung ändern. Nur in diesem Fall und wenn die Maschine den automatischen Zyklus nicht volllicht ausführt, können Sie den Sensor eichen. Und die Eichung zu machen, müssen Sie den belieferten Keil (oder einen Keil Mod.TORX 27) in dem Loch in der rückseite des Gerätes. Wenn die Maschine in Funktion ist, müssen Sie den Keil vorsichtig und langsam gegen das Zeichen "+" Kreisen um die Eichung des Beutels zu verschieben, oder gegen das Zeichen "-" und die Eichung zu antipizieren (siehe Bild). Jetzt, machen Sie einen Vakuum Test mit einem Beutel. Sie müssen prüfen dass die Schweißung nicht zu verfrüht ist, damit das Vakuum optimal wird. Sie müssen diese Aktion machen nur wenn es notwendig ist, weil das Gerät schon geeicht ist.



ACHTUNG!

Die angewandten Schutzes eliminieren nicht völlig die Verbrennungsgefahr zu den oberen Gliedmaßen.



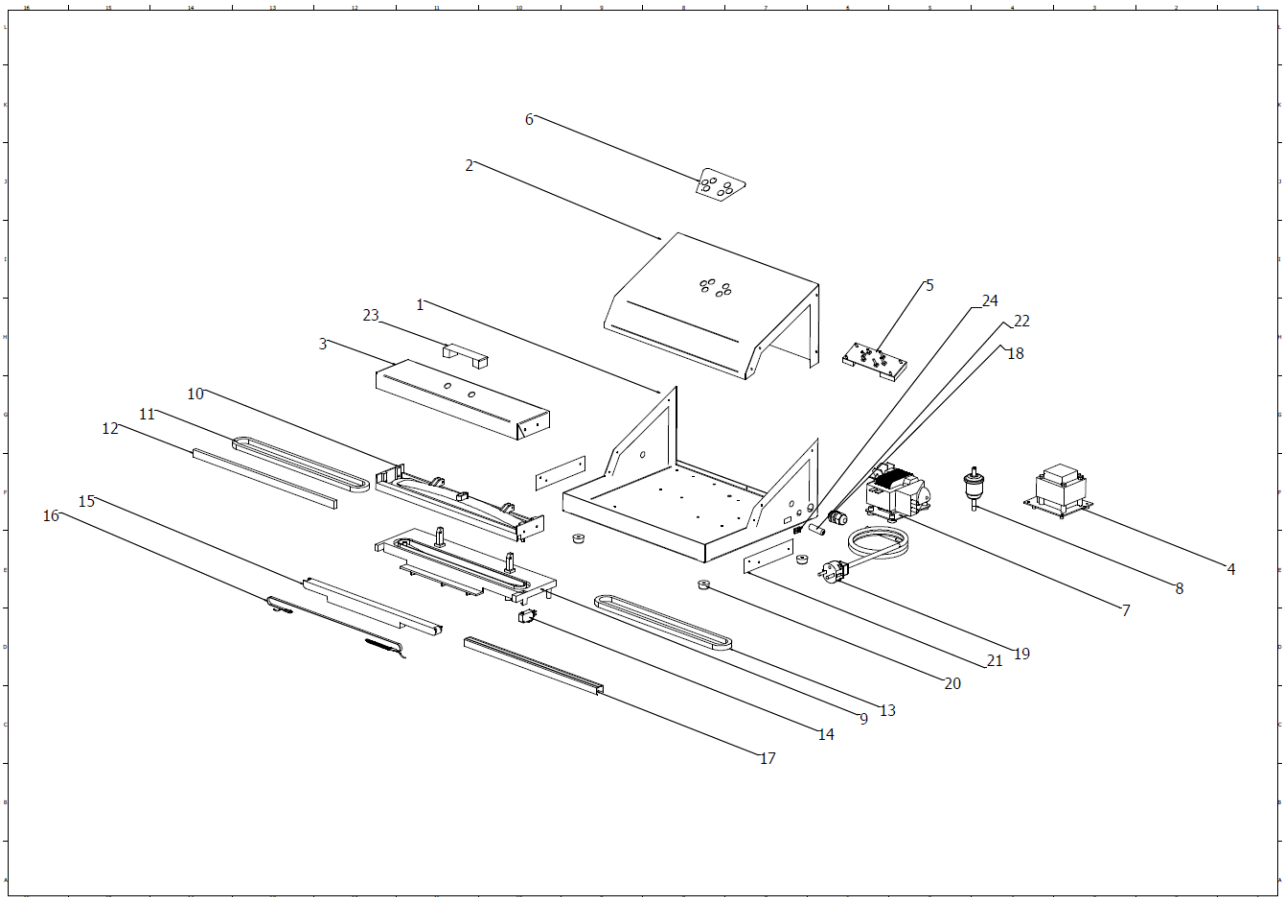
ACHTUNG!

Die Balken erreicht hohe Temperaturen während und nach der Verwendung. Deshalb soll man vorsicht handeln und muss man nichts mit dem Balken in Kontakt kommen bis sie kalt geworden ist.



ACHTUNG!

Nur Fachpersonal darf den elektrischen Anschluss zu dem Stromnetz ausführen.



REF.	DESCRIPTION	QUANTITIES	MOQ
1	BASIS	1	1
2	STRUKTUR	1	1
3	DECKEL	1	1
4	TRASFORMATOR	1	1
5	ELEKTRONISCHE KARTE	1	1
6	KLEBENDE LEXAN	1	1
7	PUMPE 33	1	1
7	PUMPE 43	1	1
8	SILENCER	1	1
9	NIEDERE DEKOMPRESSION KAMMER	1	1
10	OBENE DEKOMPRESSION KAMMER	1	1
11	OBENE DICHTUNG 33	1	1
11	OBENE DICHTUNG 43	1	LINEAR MT
12	SCHWEISSBALKE STUTZE	1	LINEAR MT
12	ROTE SYLICON	1	LINEAR MT
13	NIEDERE DICHTUNG 33	1	1
13	NIEDERE DICHTUNG 43	1	LINEAR MT
14	START MICROSWITCH	1	1
15	WELDING BAR SUPPORT	1	1
16	RESISTENCE Ni Cr	1	LINEAR MT
17	WELDING BAR TEFLON	1	LINEAR MT
18	CABLE GLAND	1	1
19	POWER WIRE	1	1
20	SUPPORT	4	1
21	LID 43 SUPPORT LEVER	2	1
22	FUSE HOLDER (FUSES)	1	1
23	LID 43 HANDLE	1	1
24	SWITCH BUTTON I/O 43	1	1

ACCESSORI-ACCESSORIES-ACCESSOIRES-ZUBEHOER-ACCESORIOS

Vasi e coperchi – Jars and lids – Reservoirs et couvercles – Behälter und Deckel – Recipientes y tapas

Codice – Item n° – Code Art. Nr. – Código	Descrizione – Description – Description - Beschreibung – Descripción	Pezzi – Pieces – Pièces Stück – Piezas
333	Set 2 Contenitori (Ø 0,6lt - 2,5lt)Set 2 containers (Ø 0,6lt - 2,5lt) – Set 2 recipients (Ø 0,6lt - 2,5lt) – Juego 2 recipientes (Ø 0,6lt - 2,5lt) – Set 2 Behälter (Ø 0,6lt - 2,5lt)	1

Rotoli goffrati – Embossed rolls – Rouleaux gaufrés – Gaufrierte Rollen – Rollos gofrados

Codice – Item n° – Code Art. Nr. – Código	Formato – Size – Dimensions – Abmessungen – Dimensiones cm	Pezzi – Pieces – Pièces Stück – Piezas
R20X600	20X600	2
R30x600	30x600	2

Buste goffrate – Embossed bags – Sacs gaufrés – Gaufrierte Beutel – Bolsas gofradas

Codice – Item n° – Code Art. Nr. – Código	Formato – Size – Dimensions – Abmessungen – Dimensiones cm	Pezzi – Pieces – Pièces Stück – Piezas
G15x30/105	15x30	100

G20x30/105	20x30	100
G25x35/105	25x35	100
G30x40/105	30x40	100
G40x60/105	40x60	100

Formati speciali su richiesta (tempi di consegna e quantitativi minimi da definirsi).

Special sizes on request (delivery time and minimum quantities to be agreed).

Dimensions spéciales sur demande (délai de livraison et quantités minimum à définir).

Sonderabmessungen auf Anfrage (Lieferzeit und Mindestabnahmemenge zu vereinbaren).

Formatos especiales a pedido (tiempos de entrega y cantidades mínimas a definir).