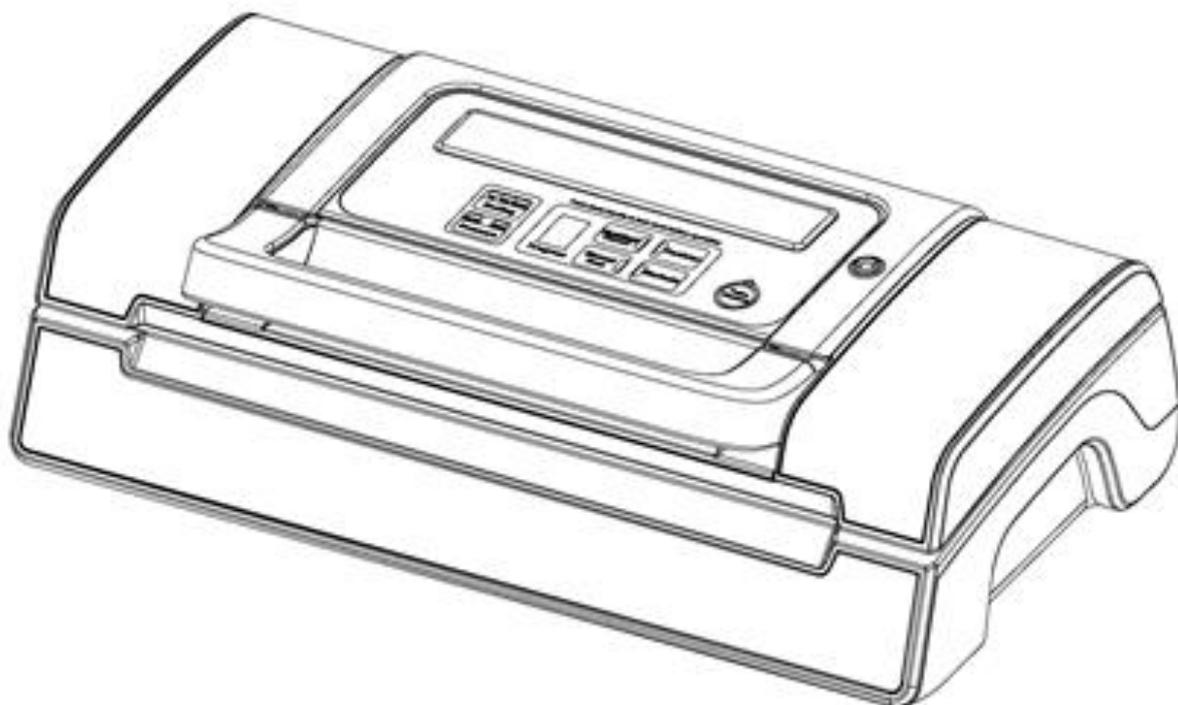


MAXXO VM PROFI

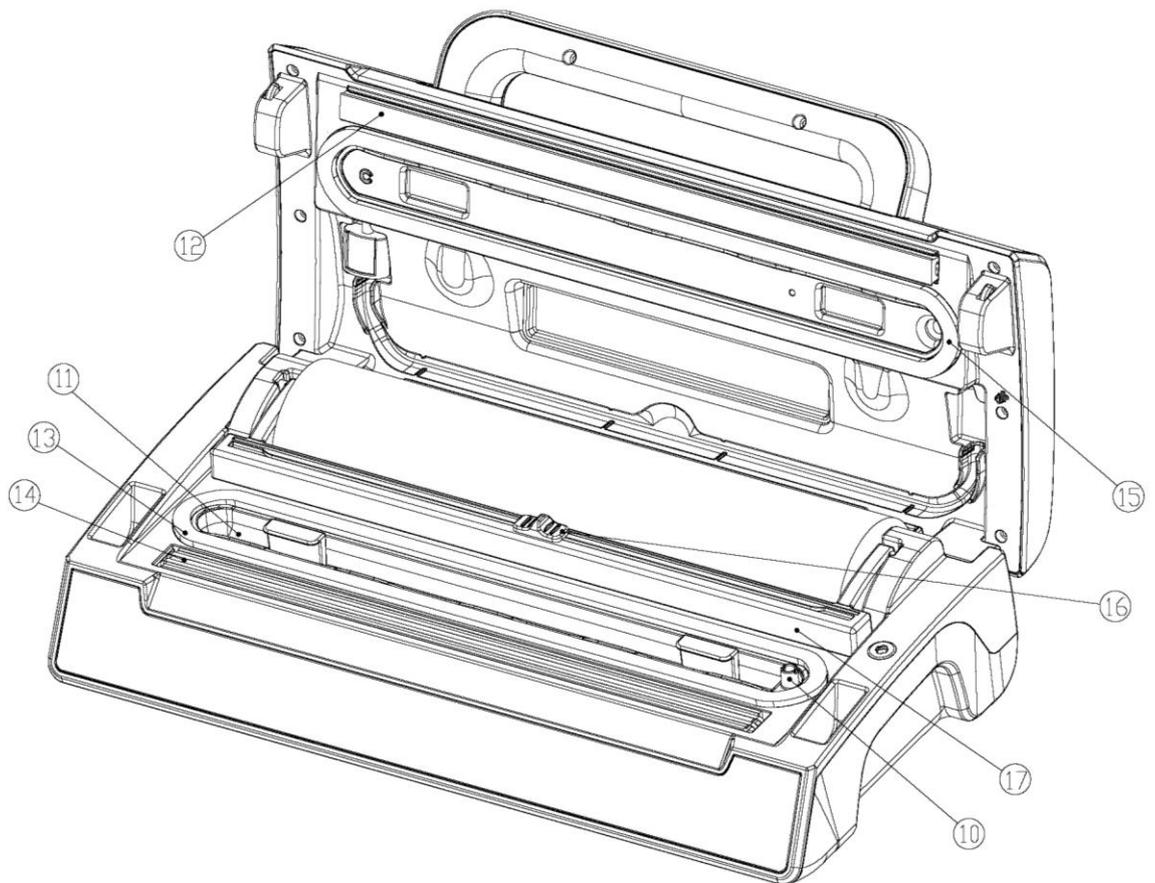
Kurze Anweisungen

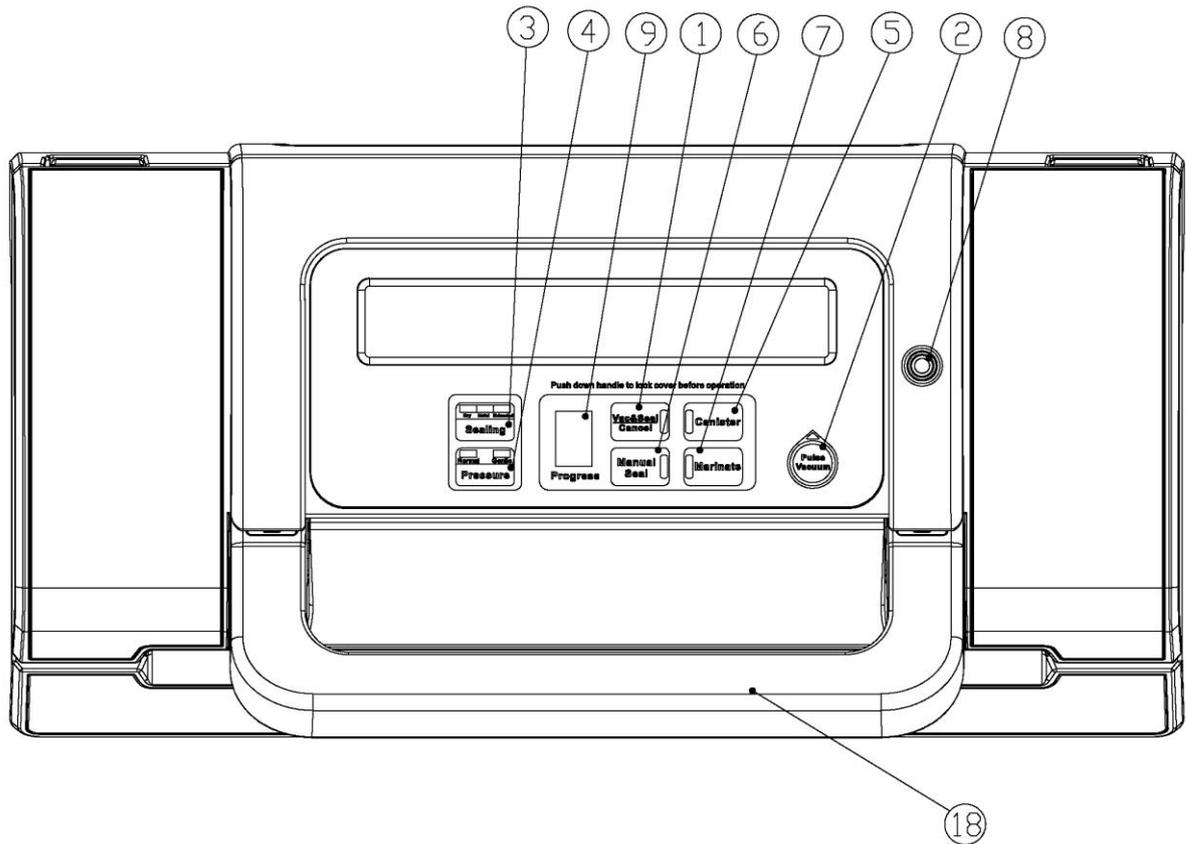


Funktion:

1. **Vac&seal / Cancel** :Diese Schaltfläche hat abhängig vom Maschinenzustand zwei Funktionen:
 - Im Stand-by-Zustand startet es den automatischen Saugvorgang des Beutels und dichtet den Beutel automatisch ab, wenn das Vakuum erreicht ist;
 - Beim Arbeiten (Staubsaugen oder Versiegelung) stoppt die Maschine.
2. **Pulse vakuum**: Wenn diese Taste gedrückt wird, wird durch Pulsation ein Vakuum erzeugt: Die Luftansaugung beginnt, wenn die Taste gedrückt wird und stoppt, wenn die Taste losgelassen wird.
3. **Sealing time**: Drei Einstellungen für die Auswahl der besten Beutelversiegelungszeit
 - **Dry**: für trockene Beutel und Gegenstände ohne Feuchtigkeit, mit kürzerer Heißsiegelzeit;
 - **Moist**: für feuchte Beutel oder Lebensmittel mit etwas Feuchtigkeit, mit einer Heißsiegelzeit.
 - **Extended**: für feuchte Beutel oder Lebensmittel mit sehr hoher Feuchtigkeit, mit verlängerter Heißsiegelzeit.
 - Standardeinstellung ist Normaleinstellung für Trockensäcke und kürzere Siegelzeit.
4. **Pressure**: Zwei Tasten zur Auswahl des unterschiedlichen Vakuumdrucks:
 - Normal: für die normale Aufbewahrung von Gegenständen im normalen Vakuumdruck;
 - Gentle: für einige weiche und knautschbare Gegenstände, wo weniger Vakuum erwünscht ist.
 - Standardeinstellung ist Normal und Hochvakuumdruck.
5. **Canister**: Diese Funktion dient zum Staubsaugen in speziellen MAXXO-Boxen VC 1800 (nicht enthalten).
6. **Manual Seal**: Diese Schaltfläche bietet zwei Funktionen:
 - Um das offene Ende eines Beutels zu versiegeln, ohne die Luftansaugung abzusaugen, verwendet man einen Beutel aus einer Beutelrolle;
 - Wenn die automatische Funktion "Vakuum & Versiegelung" in Betrieb ist, stoppt diese Taste die Motorpumpe und beginnt sofort, den Beutel zu versiegeln, so dass weniger Vakuum im Inneren des Beutels vom Bediener kontrolliert werden kann, um ein Zerdrücken für empfindliche Gegenstände zu vermeiden.
7. **Marinate**: Drücken Sie die Taste, um die Marinierfunktion zu aktivieren Marinierdose (MAXXO VC1800 - nicht im Lieferumfang enthalten).
8. **Hose port**: Es dient zum Einlegen einer Vakuumröhre zum Staubsaugen und Marinieren in speziellen MAXXO VC1800 Boxen.
9. **Progress**: *Diese Schaltfläche ist die numerische Anzeigevorrichtung und stellt zwei Funktionen bereit*
 - *zeigen, dass der Fortschritt des Staubsaugens*
 - *Zeigt an, dass das Gerät eingeschaltet ist und der Deckel geschlossen ist. Wenn die LED blinkt, warten Sie bitte, bis sie normalerweise leuchtet, dann können Sie den nächsten Vorgang starten.*
10. **Luftansaugung**: Die Luftversorgung ist mit der Vakuumkammer und der Pumpe verbunden. Decken Sie diese Leitung nicht ab, wenn die Vakuum- und Schweißfunktionen in Betrieb sind.

- 11. Vakuumkammer:** Positionieren Sie das offene Ende des Beutels in der Kammer, ziehen Sie Luft aus dem Beutel und fangen Sie den Flüssigkeitsüberlauf aus dem Beutel auf.
- 12. Schweißband:** Für eine feste Schweißnaht halten Sie den Stab sauber und intakt.
- 13. Untere Dichtung:** Halten Sie die Luft fern, indem Sie die Vakuumkammer mit der oberen Dichtung in der Vakuumkammer bilden. Reinigen und trocknen oder ersetzen Sie es, wenn es verzerrt oder gebrochen ist.
- 14. Dichtelement:** Teflonbeschichtetes Heizelement, das heiß ist und den Beutel verschließt.
- 15. Obere Dichtung:** Halten Sie die Luft fern, indem Sie die Vakuumkammer mit der unteren Dichtung bilden. Reinigen und trocknen oder ersetzen Sie es, wenn es verzerrt oder gebrochen ist.
- 16. Beutel Cutter:** Drücken und schieben Sie in die eine oder andere Richtung, um Beutel auf die gewünschte Größe zu schneiden.
- 17. Führungsschiene Cutter**
- 18. Vorderer Griff:** Drücken Sie die obere Abdeckung nach unten, um zu kippen und zu kippen. Öffnen Sie es nach oben, um es zu öffnen und zu öffnen.

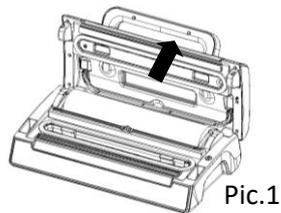




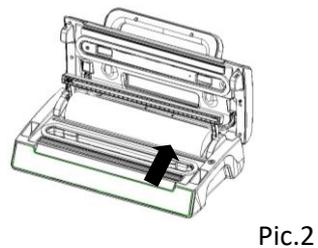
Bedienungsanleitung

I. Eine Tasche mit Sackrolle machen

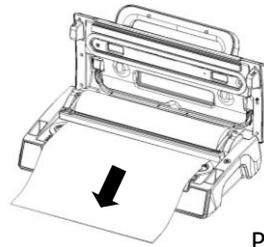
1. Öffnen Sie die obere Abdeckung – **Pic.1**



2. Stellen Sie sicher, dass sich der Folienschneider an einem Ende des Messerhalters befindet und schieben Sie ihn dann zurück in den Beutel – **Pic.2**

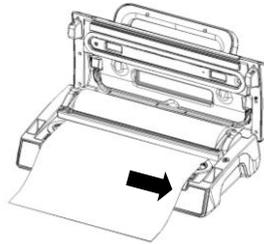


3. Ziehen Sie die Tasche in die gewünschte die Länge der Tasche, die Sie erstellen möchten– **Pic.3**



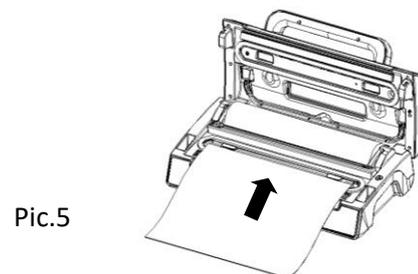
Pic.3

4. Bewegen Sie den Schneidezahnhalter in die untere Position und prüfen Sie, ob er sich in der richtigen Position auf dem Beutel befindet. Bewegen Sie dann den Schneidezahn von einem Ende zum anderen, um den Beutel zu schneiden– **Pic.4**



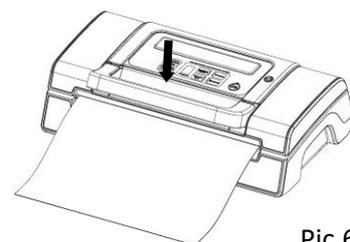
Pic.4

5. Legen Sie ein offenes Ende des Beutels auf die Oberseite des Schweißelements– **Pic.5**



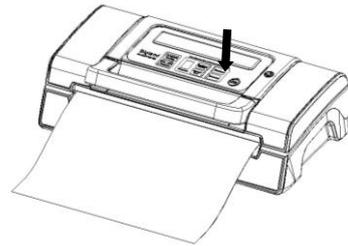
Pic.5

6. Schließen Sie die obere Abdeckung und drücken Sie sie fest, bis sie auf beiden Seiten der Abdeckung einrastet. Dies bedeutet, dass die Abdeckung auf beiden Seiten richtig sitzt– **Pic.6**



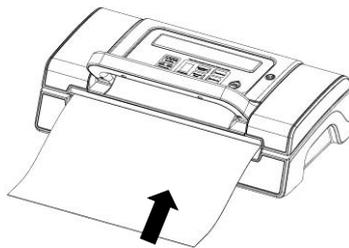
Pic.6

7. Drücken Sie die Taste "Manual Seal", um mit dem Verschweißen der Unterseite der Tasche zu beginnen– **Pic.7**



Pic.7

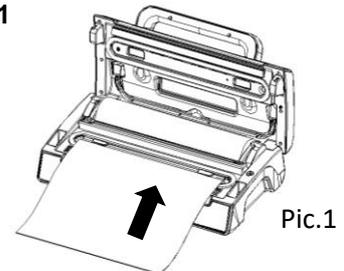
8. Schwenken Sie den Griff nach oben, um die Abdeckung zu öffnen, und nehmen Sie die Tasche aus dem Gerät. Die Tasche ist geschlossen und bereit zum Aufhängen– **Pic.8**



Pic.8

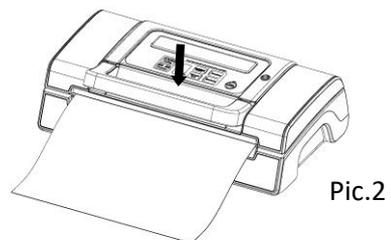
II. Vakuumverpackung mit einer Tasche

1. Legen Sie die Gegenstände in die Tasche. Verwenden Sie nur die speziell von uns gelieferten Vakuumbbeutel mit Vakuumkanälen.
2. Reinigen und glätten Sie das offene Ende des Beutels, achten Sie darauf, dass kein Staub, keine Falten oder Kräuselungen vorhanden sind.
3. Legen Sie das offene Ende des Beutels in den Vakuumkammerbereich. Stellen Sie sicher, dass der Lufteinlass nicht durch den Beutel abgedeckt ist –**Pic.1**



Pic.1

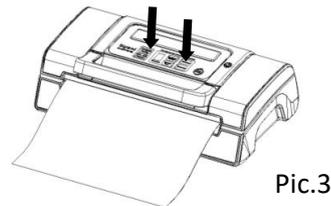
4. Legen Sie die obere Abdeckung nach unten und drücken Sie den vorderen Griff, um die obere Abdeckung zu verriegeln.–**Pic.2**



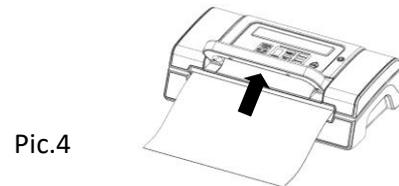
Pic.2

5. Überprüfen Sie den LED-Status von "**Vac & Seal**" und die "**Sealing time**", um die Siegelzeit abhängig vom Feuchtigkeitszustand der verpackten Artikel (verlängert / feucht / trocken) und dem gewünschten Vakuumdruck (normal / sanft) je nach Art des Lebensmittels zu bestätigen

6. Drücken Sie dann die **Vac & Seal** Taste, das Gerät beginnt zu saugen und versiegelt den Beutel automatisch-**Pic.3**



7. Die Vakuumpackung ist fertig. Schaukeln Sie den Griff, um den Deckel zu öffnen, und nehmen Sie die gepackten Beutel heraus – **Pic. 4**



NOTIZ

- Für eine optimale Dichtwirkung ist es besser, das Gerät vor dem erneuten Gebrauch für 1 Minute abkühlen zu lassen. Wischen Sie überschüssige Flüssigkeit oder Speisereste in der Vakuumpackkammer nach jedem verpackten Beutel ab.
- Kontinuierlich nicht nacheinander abdichten, um eine Überhitzung des Dichtelements zu vermeiden. Die Maschine wird abweisen, wenn diese "Seal" -Taste innerhalb von 15 Sekunden nach der letzten Aktivierung aktiviert wird.
- Verwenden Sie nur MAXXO Spezialfolie für den Vakuumeinsatz
- bestimmt für Lebensmittel Vakuum.
- Schneiden Sie den Beutel mit einer Schere gerade über, um einen versiegelten Beutel zu öffnen.
- Die Schaumdichtungen um die Vakuumpackkammer sollten vor dem Zusammenbau gründlich getrocknet werden. Bei der Installation Vorsicht walten lassen, um Schäden zu vermeiden, und die Dichtung genau in ihre ursprüngliche Position bringen, um ein Vakuumleck zu vermeiden.
- Um mögliche Krankheiten zu vermeiden, verwenden Sie keine Beutel, die rohes Fleisch, rohen Fisch oder fettiges Essen enthalten. Verwenden Sie keine Beutel, die in der Mikrowelle oder als Kochbeutel verwendet wurden.