

VACUUM MACHINE la GRANDISPENSA

Professional

PROFESSIONAL 80

PROFESSIONAL 60

PROFESSIONAL 50

PROFESSIONAL 40

PROFESSIONAL 35

PROFESSIONAL 30

MASCHINE ZUR
VAKUUMVERPACKUNG
VON LEBENSMITTELN

GEBRAUCHS - UND
WARTUNGSANWEISUNGEN


ELEGEN[®]
ADVANCED ELECTRONIC SYSTEMS



INHALTSANGABE

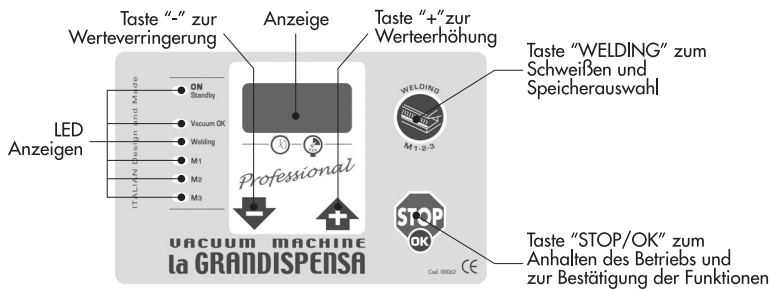
VerpackungsinhaltSeite 3
 HinweiseSeite 3
 VorsichtsmaßnahmenSeite 3
 EinschaltenSeite 4
 Ändern der SchweißzeitSeite 4
 Ändern der AbsaugzeitSeite 4
 Einstellung des VakuumwertsSeite 4
 SpeicherauswahlSeite 5
 Absaugvorgang startenSeite 5
 Schweißvorgang startenSeite 5
 Beutel entfernenSeite 5

•• SONDERFUNKTIONEN

Absaugung ohne ZerdrückenSeite 6
 Schweißen ohne AbsaugungSeite 7
 Funktion Vakuum für GefäßeSeite 7
 DurchgangszählerSeite 7
 Anzeige FirmwareSeite 8

SicherheitssperreSeite 8
 Wiederaufladen von PrägebeutelnSeite 8
 WartungSeite 8
 Technische MerkmaleSeite 9
 ProblembeseitigungSeite 9
 Tabelle LebensmittelkonservierungSeite 10
 Konformität RAEESeite 10
 GarantieSeite 11
 KonformitätserklärungSeite 11

VACUUM MACHINE la GRANDISPENSA



VERPACKUNGSIHALT

Die Verpackung enthält:

- Lebensmittel-Vakuummaschine LA GRANDISPENSA
- Set mit geprägten Beuteln für Lebensmittel
- Betriebsanleitung

WICHTIG: wenn Transportschäden festgestellt werden, sollten Sie Grandispensa nicht benutzen, sondern sich sofort an den örtlichen Händler wenden.



HINWEISE

Eine Missachtung der in diesem Handbuch gegebenen Anweisungen, kann die korrekte Arbeitsweise des Produkts beeinträchtigen und zudem mitunter schwere Schäden an Personen und Sachen verursachen. Die Reparatur in Folge von Defekten darf nur von Fachkräften durchgeführt werden, die mit der Arbeit dieser Geräte vertraut sind und die Kenntnisse sowohl von den im Handbuch vorgestellten technischen Eigenschaften als auch der für dieses Produkt geltenden Normen besitzen. Eine Reparatur durch Personen, die fachlich dazu nicht geeignet sind, und ein Umbau der Bauteile dieses Geräts führen unmittelbar zu einem Verfall der Herstellergarantie.



Es ist wichtig, dass die in diesem Handbuch wiedergegebenen Anweisungen sorgfältig gelesen werden, bevor das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird und bevor es benutzt wird. Elegen kann in keiner

Weise für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch eine Nichtbefolgung der in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen herrühren. Die Informationen dieses Handbuchs sind vertraulich und unterliegen durch die aktuell geltenden Normen dem Copyright. Jede Art von Nachdruck und Verbreitung von Informationen aus

dem Handbuch sind ohne vorherige Genehmigung des Copyright-Inhabers. Elegen behält sich das Recht vor, das vorliegende Handbuch aus technischen Gründen zu ändern, ohne verpflichtet zu sein, Dritte darüber zu informieren.



ACHTUNG: dieses Gerät muss zur Vermeidung von Verletzungen dem Zugriff von Kindern entzogen werden. Dieses Gerät darf nur von Erwachsenen benutzt werden.



ACHTUNG: Der Hersteller weist jede Verantwortung für Benutzungsfehler des Produkts und für Schäden an vakuumverpackten Produkten von sich, wenn diese durch Unfähigkeit oder Unerfahrenheit des Anwenders verursacht wurden.

Um zu vermeiden, das verdorbene Lebensmittel konsumiert werden, weil sie für zu lange Zeit vakuumverpackt waren, empfehlen wir, auf den Beuteln das Datum der Verpackung und das vermutliche Verfallsdatum anzubringen. Als Bezug hierzu können die Richtwerte für die Konservierung von vakuumverpackten Lebensmitteln aus der Tabelle auf Seite 8 und 9 herangezogen werden.

VORSICHTSMASSNAHMEN



Bevor Sie LA GRANDISPENSA an das Stromnetz anschließen, vergewissern Sie sich, dass dieses den Angaben entspricht, die auf dem auf der Geräterückseite angebrachten Schild wiedergegeben sind.

Vor einer Auswechslung der Sicherung ziehen Sie den Stecker aus der Netzsteckdose. Vermeiden Sie es, eine Auswechslung der Sicherung bei eingestecktem Stecker vorzunehmen, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht. Keine Flüssigkeiten absaugen, da diese die Absaugpumpe irreparabel beschädigen würden. Keine Feststoffe absaugen, die zu einer Verstopfung des Absaugschlauches führen. Bedenken sie, dass die Maschine ausschließlich für die Absaugung von Luft entwickelt wurde. Vermeiden Sie Schweißvorgänge ohne Beutel. Vermeiden bei manuell betriebenen Ausführungen Schweißvorgänge mit geöffneter Schweißleiste. Berühren Sie unmittelbar nach einer Versiegelung eines Beutels nicht den



Schweißbereich, da Verbrennungsgefahr besteht. Vermeiden Sie überhaupt eine Berührung mit dem Schweißbereich. Fassen Sie die Dichtung der Schweißchiene nicht an, da sie sonst beschädigt werden würde. Stellen sie LA

GRANDISPENSA auf eine flache ebenerdige Fläche. LA GRANDISPENSA muss von Erwachsenen benutzt werden, die ihren Verwendungszweck verstehen können. Bevor Sie damit beginnen, große Mengen an Lebensmitteln vakuumzuverpacken, führen Sie einige Testversuche durch, damit Sie die genaue

Arbeitsweise von GRANDISPENSA und deren Vakuummechanismus verstehen. Damit vermeiden Sie, dass eine falsche Anwendung zu einer Beschädigung der Produkte führen kann. Auch wenn das Gerät einfach zu benutzen ist, benötigt man eine gewisse Eingewöhnungszeit. Benutzen Sie immer auf Seite 4 empfohlenen Beutel. Der Gebrauch von nicht geprägten und für eine Anwendung mit LA GRANDISPENSA ungeeignete Beuteln und solchen, die eine spezielle Handhabung erfordern, ist zu vermeiden. LA GRANDISPENSA ist neben den Basissystemen zur Sicherheit auch mit einem Algorithmus ausgestattet, der erkennt, wann die Maschine den Punkt einer Überbeanspruchung erreicht, worauf sie sicherheitshalber blockiert, damit sie nicht auf irreparable Weise beschädigt wird. Dieser Zustand wird auf dem Display mit dem Buchstaben "E" und einer wechselnden Zahl gekennzeichnet. Die Zahl gibt stufenweise die Zeit in abnehmenden Minuten bis zu einer erneuten Betriebsbereitschaft an. Bei Ablauf der Zeit ist LA GRANDISPENSA wieder bereit für den Betrieb.

ACHTUNG: wenn während der Phase der oben beschriebenen Wiederherstellung der Betriebsbereitschaft sich LA GRANDISPENSA ausschaltet, kehrt sie bei erneutem Wiedereinschalten an den Punkt zurück, an dem sie sich ausgeschaltet hat. Daher muss diese Zeit abgewartet werden, bevor man die Arbeit mit LA GRANDISPENSA wieder aufnehmen kann.



WICHTIG

La Grandispensa wurde für den Gebrauch mit geprägten Beuteln entwickelt.
Die Verwendung von anderen Beuteltypen garantiert keine korrekte Versiegelung.

1

EINSCHALTEN

Um die Maschine einzuschalten, drücken Sie den Einschaltknopf an der Seite des Gehäuses. Alle LEDs und das Display bleiben für einige Zeit erleuchtet zur Überprüfung des korrekten Betriebs. Dann bleiben nur noch die LEDs der aktiven Funktionen und das LED "ON/Standby" an, was anzeigt, dass die Maschine betriebsbereit ist.

2

ÄNDERUNG DER SCHWEISSZEIT

Schalten Sie die Maschine ein, auf dem Display wird die voreingestellte Schweißzeit angezeigt. Um die Schweißzeit zu ändern, öffnen Sie die obere Schiene und drücken Sie die Taste "+", um die Schweißzeit zu erhöhen oder die Taste "-", um die Schweißzeit zu verringern, bis auf dem Display die gewünschte Zeit angezeigt ist.
Der Zahlenwert auf dem Display entspricht einer Einheit.
Der Displaywert von 1 = 1 Einheit, 1.5 = 1,5 Einheiten, die etwa 1,5 Sekunden entsprechen.
Um die eingestellte Zeit zu speichern, drücken Sie die Taste "STOP" oder beginnen Sie einfach mit dem Absaugvorgang, indem Sie die Schweißleiste absenken.

WICHTIG: die voreingestellte Schweißzeit ist der Schweißung von geprägten Beuteln angepasst.

3

ÄNDERUNG DER ABSAUGZEIT

Um die Absaugzeit zu ändern, Drücken und halten Sie für etwa 3 Sekunden die Taste "STOP" gedrückt, bis der Wert auf dem Display blinkt. Danach drücken Sie die Taste "+", um die Absaugzeit zu erhöhen oder die Taste "-", um sie zu verringern.
Der Wert auf dem Display ist in Einheiten, von denen jede 10 Sekunden entspricht.
Zum Beispiel ist der Wert auf dem Display von 1 = 10 Sekunden, 1.5 = 15 Sekunden usw. Wenn die gewünschte Absaugzeit gewählt ist, drücken Sie zum Speichern und zum Beenden die Taste "STOP".

WICHTIG: wenn die Maschine zu langen Absaugzeiten ausgesetzt, verkürzt die Lebensdauer der Maschine. Wenn Sie feststellen, dass der Beutel einen ausreichenden Vakuumzustand erreicht hat, die Pumpe aber noch weiter absaugt, beginnen Sie mit dem Schweißvorgang, indem Sie auf die Taste "WELDING" drücken. auf diese Weise verlängern Sie die Lebensdauer der Maschine und verringern den Stromverbrauch. Geben sie Acht, die Absaugzeit nicht zu niedrig einzustellen, da sonst die korrekte Funktionsweise der Maschine beeinträchtigt wird. Es wird empfohlen, die Absaugzeit nicht zu verändern, sondern den werkseitig eingestellten Wert zu lassen.

4

EINSTELLEN DES VAKUUMWERTS

Der Wert für das Vakuum kann ganz nach Ihrem Belieben eingestellt werden, diese reicht von -0,2 kPa bis -70 kPa. Um den Wert des gewünschten Vakuums einzustellen:

- 1) öffnen Sie die Schweißschiene
- 2) wählen sie den Speicherwert, den Sie ändern möchten, über die Taste "WELDING/M 1-2-3"
- 3) drücken Sie die Taste "WELDING/M 1-2-3" und die Taste "+" für etwa 3 Sekunden
- 4) auf dem Display erscheint der Wert - XX, wobei XX den Druckwert darstellt
- 5) ändern Sie den Druckwert über die Tasten "-" und "+"
- 6) drücken Sie "STOP/OK", um den neuen Wert zu speichern

5 AUSWAHL DER SPEICHER

Es stehen 4 Grundspeicher zur Verfügung:

5.1 Speicher 1 --- die LEDs "m1, m2, m3" sind aus

5.2 Speicher 2 --- LED "m1" ein

5.3 Speicher 3 --- LED "m2" ein

5.4 Speicher 4 --- LED "m3" ein

Jeder dieser Speicher kann nach Belieben geändert werden.

Um von einem Speicher zum nächsten zu gelangen, drücken Sie und halten Sie die Taste "WELDING" für etwa 2 Sekunden gedrückt. Kaum dass Sie auf den nächsten Speicher übergegangen sind, lassen Sie die Taste los. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis der gewünschte Speicher ausgewählt ist.

Wenn sie den ausgewählten Speicher sichern möchten, damit bei jedem späteren Einschalten die Maschine immer diesen Speicher verwendet, drücken sie die Taste "STOP/OK", oder senken Sie einfach die Schweißschiene ab, um mit dem Absaugen zu beginnen.

Die Speicher können in den Fällen benutzen, in denen verschiedene Beuteldicken versiegelt werden sollen, wie beispielsweise der Beutel für Reis und der Beutel für Nudeln.

6 ABSAUGVORGANG STARTEN

Um den Absaugvorgang zu starten, legen Sie den Beutel zwischen die Schweißschiene und der oberen Leiste, wobei darauf zu achten ist, dass der Beutel vollständig im Innern der Sammelwanne für Flüssigkeiten verbleibt, wie in der Abbildung gezeigt. Wenn der Beutel richtig positioniert ist, senken Sie die obere Schiene ab, der Absaugprozess startet automatisch. Der Wert auf dem Display zeigt das erreichte Vakuumniveau an und der Druck wird in kPa angegeben.

Wenn ein angemessener Druckwert erreicht ist, leuchtet das LED "VACUUM" auf, um anzuzeigen, dass man bei Wunsch den Beutel auch durch Druck auf die Taste "WELDING" manuell verschweißen kann, ansonsten beginnt automatisch innerhalb von 5 Sekunden das Verschweißen des Beutels.



WICHTIG: der Absaugvorgang kann in jedem Moment durch Druck auf die Taste "STOP" angehalten werden.

7 SCHWEISSVORGANG STARTEN

Am Ende des Absaugvorgangs beginnt automatisch das Verschweißen des Beutels, was durch aufleuchten des LEDs "WELDING" angezeigt wird. Gleichzeitig wird die abnehmende Schweißzeit dargestellt.

Der Schweißprozess kann jederzeit durch Druck auf die Taste "WELDING" gestartet werden, ohne dass das Ende des Absaugvorgangs abgewartet werden muss. Achtung ist jedoch geboten, wenn der Schweißvorgang vor Ablauf der Absaugzeit erfolgt. In diesem Fall muss sicher gestellt sein, dass sich keine Luft mehr im Beutel befindet.

WICHTIG: der Schweißvorgang kann zu jedem Zeit durch Druck auf die Taste "STOP" unterbrochen werden.

8 BEUTEL ENTFERNEN

Wenn der Vakuum-, Absaug- und Schweißvorgang vollständig abgeschlossen ist, leuchtet auf dem Display der Buchstabe "E" auf, wodurch der Beutel durch seitliches Anheben der oberen Schiene entfernt werden kann. Wenn die Auffangwanne für Flüssigkeiten Anlagerungen enthält, reinigen Sie sie sofort, bevor ein neuer Vakuumvorgang durchgeführt wird.

WICHTIG: heben Sie nie die obere Schiene an, indem Sie sie von unten anfassen, sondern immer nur seitlich, da die Schweißschiene Verbrennungen verursachen kann.

9 ABSAUGUNG OHNE ZERDRÜCKEN WEICHER PRODUKTE

Auf Grund der Technologie des von Ihnen erworbenen Produktes ist La Grandispensa in der Lage, vollautomatisch den Absaugvorgang von weichen Produkten vorzunehmen, ohne dass diese mit dem durch das Vakuum erzeugten Druck, der sich im Innern des Beutels bildet, zerdrückt und somit zerstört werden. Dieser Vorgang ist eine echte Neuheit für diese Art von Maschinen und erweist sich als äußerst nützlich und zweckdienlich.

La Grandispensa ist per Default in den Speichern 2 und 3 auf eine zerdrückungssichere Arbeitsweise voreingestellt.

Speicher 2 ist mit einem Vakuumwert von -40kPa zur Konservierung von halbweichen Produkten eingestellt.

Speicher 3 ist mit einem Vakuumwert von -30kPa zur Konservierung von weichen Produkten eingestellt.

Der Vakuumwert kann auch auf einen anderen Wert eingestellt werden, siehe Abschnitt "Einstellung des Vakuumwerts" auf Seite 4.

Zur Auswahl der Speicher sehen Sie unter Punkt "5" auf Seite 5 nach.

Während des zerdrückungssicheren Durchgangs wird die Absaugung über einen "on/off"-Betrieb der Pumpe angesteuert. Es handelt sich daher nicht um eine Störung, sondern um den korrekten Arbeitsablauf. Während des zerdrückungssicheren Durchgangs wird die Schweißzeit automatisch dem verringerten Druck der Schweißschiene angepasst.

Wenn während des zerdrückungssicheren Durchgangs der zulässige Mindestdruck nicht erkannt wird, wird der Durchgang abgebrochen und es erscheint die Meldung "Err". In diesem Fall wiederholen Sie den Durchgang und drücken etwas fester auf die Schweißschiene.



ACHTUNG

- Beim zerdrückungssicheren Durchgang handelt es sich nicht um einen echten Vakuumsprozess, daher bleibt durchaus im Innern des Beutels Luft, deshalb sind die Konservierungszeiten niedriger als die, die ein Vakuumsprozess garantieren kann. Geben Sie bei Anwendung dieser Funktion Acht und betrachten Sie die Konservierungszeit so, als würde das Produkt in Luft konserviert werden.
- Füllen Sie niemals die Beutel über 75% ihres Fassungsvermögens.
Bei einer zerdrückungssicheren Verpackung darf der Beutel nicht über 50% seines Fassungsvermögens gefüllt werden.
- Saugen Sie keine Flüssigkeiten ab, da sonst die Pumpe irreparabel beschädigt werden würde.
- Saugen Sie keine Dämpfe oder ölige Dämpfe ab, da es sein könnte, dass die Pumpe in diesem Fall nicht funktioniert.
- Der zulässige Mindestvakuumwert beträgt -20 kPa. Da es sich hier um einen sehr kleinen Wert handelt, funktioniert der Durchgang eventuell nicht richtig. In diesem Fall halten Sie die Schweißschiene von Hand gedrückt. Diese Verfahren ist jedoch nicht empfehlenswert.
- Während der normalen Arbeit auch mit größtmöglichem Vakuum kann die Situation eintreten, dass die automatische Schweißung versagt, da der von System zugelassene Mindestdruck für den Automatikbetrieb nicht erreicht wird.

Wenn Sie davon überzeugt sind, dass das Vakuum im Innern des Beutels ausreicht, drücken Sie die Taste "WELDING M1-M2-M3", um auf Handschweißung umzuschalten, oder drücken Sie auf "STOP", um den Durchgang abzubrechen und zu überprüfen, ob die Beuteldicke nicht zu groß oder der Beutel womöglich gewellt ist. Kontrollieren Sie ferner die Positionierung des Beutels unter der Schweißschiene und das Vorhandensein von Mikrolöchern im Beutel.

Dies liegt vor, wenn es an der Beutelseite zu einem übermäßigen Verlust kommt, was nicht von der Maschine abhängt.

10 SCHWEISSEN OHNE ABSAUGUNG

Um ohne Vakuum zu schweißen, muss der Beutel außerhalb der Sammelwanne für Flüssigkeiten positioniert werden, wie in Abbildung 1 gezeigt.

Der Beutel darf also den Rand der Sammelwanne für Flüssigkeiten nicht überlappen. Man kann ihn dann am oberen Rand der braunen Schweißschiene ausrichten, wie in Abbildung 1 gezeigt.

Werden statt Prägebeutel andere Beutel verwendet und La Grandispensa wird nur zum Versiegeln benutzt, wie beispielsweise im Fall von Nudelbeutel oder Tiefkühlbeutel, gehen Sie so wie oben beschrieben vor. Denken Sie daran, die Schweißtemperatur in Abhängigkeit der Beuteldicke einzustellen. Je höher die Dicke, umso größer muss der Zahl auf dem Display eingestellt werden.



11 FUNKTION VAKUUM FÜR GEFÄSSE

Um zur Funktion Vakuum für Gefäße zu gelangen, drücken Sie und halten Sie die Taste "WELDING" für etwa 2 Sekunden gedrückt, dann drücken Sie wiederholt die Taste "WELDING", bis die LEDs m1, m2, m3 gleichzeitig blinken. Nun befinden Sie sich im Modus Vakuum für Gefäße. Um den Absaugdurchgang zu beginnen, drücken Sie die Taste "+" oder die Taste "-". Der Absaugdurchgang hält bei Erreichen des gewünschten Vakuumwertes automatisch an. Wenn Sie den Absaugdurchgang von Hand abbrechen wollen, ohne das Ende des Vorgang abzuwarten, drücken Sie die Taste "STOP".

WICHTIG: am Ende des Vakuumdurchgangs für Gefäße wird kein Schweißvorgang durchgeführt.

12 DURCHGANGSZÄHLER

Es besteht die Möglichkeit, sich die Anzahl der Durchgänge anzeigen zu lassen, die La Grandispensa beginnend mit dem allerersten Einsatz durchgeführt hat. Der Durchgangszähler ist nicht auf Null zurückstellbar und dient als Verschleißmessgröße sowohl für den Hersteller als auch für den Anwender.

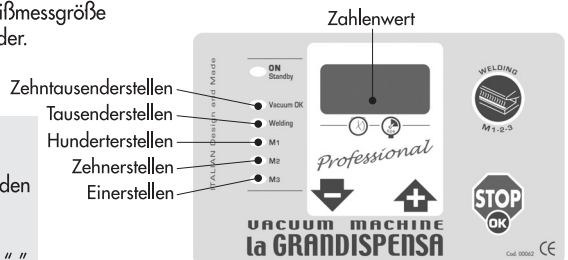
Der Durchgangszähler hat eine Zählobergrenze von 99999 Durchgängen.

Um den Durchgangszähler einzusehen, gehen Sie wie folgt vor:

- 1) schalten Sie La Grandispensa durch Druck auf den Knopf an der Seite des Gehäuses ein
- 1) öffnen Sie die Schiene
- 2) drücken Sie für 3 Sekunden die Tasten "+" und "-"

Es werden nacheinander die einzelnen Zahlenwerte der Durchgänge in folgendem Format angezeigt:

- 1) LED "Vacuum Ok" **Zehntausenderstellen**, Zahlenwert auf Display sichtbar
- 2) LED "Welding" **Tausenderstellen**, Zahlenwert auf Display sichtbar
- 3) LED "M1" **Hunderterstellen**, Zahlenwert auf Display sichtbar
- 4) LED "M2" **Zehnerstellen**, Zahlenwert auf Display sichtbar
- 5) LED "M3" **Einerstellen**, Zahlenwert auf Display sichtbar



BEISPIEL:

Das LED Vacuum Ok leuchtet und das Display zeigt "0" an
 Das LED Welding leuchtet und das Display zeigt "0" an
 Das LED M1 leuchtet und das Display zeigt "2" an
 Das LED M2 leuchtet und das Display zeigt "3" an
 Das LED M3 leuchtet und das Display zeigt "4" an
 Das obige Ergebnis zeigt an, dass es **00234** waren.

13 DARSTELLUNG DER FIRMWAREVERSION

Zur Darstellung der Firmwareversion:

- 1) schalten Sie La Grandispensa aus
- 2) heben sie die Schweißschiene an und öffnen Sie sie bis zur Rückauflage (Öffnung um 60°)
- 3) drücken sie und halten Sie Taste "WELDING M1-M2-M3" gedrückt
- 4) schalten Sie La Grandispensa über den seitlichen Einschalter ein. In Folge wird die Firmwareversion angezeigt.
- 5) Lassen Sie die Taste los

DISPLAYWERT	FIRMWAREVERSION
7	Firmwareversion 7
8	Firmwareversion 8
9	Firmwareversion 9
A	Firmwareversion 10
b	Firmwareversion 11
C	Firmwareversion 12
d	Firmwareversion 13
E	Firmwareversion 14
F	Firmwareversion 15

In der seitlichen Tabelle befindet sich die Umwandlungstabelle der Firmwareversion in Abhängigkeit des Displaywerts.

SICHERHEITSSPERRE

La Grandispensa ist mit einer Sicherheitssperre ausgerüstet, die automatisch eingreift, um Schäden durch eine falsche Benutzung zu vermeiden. Wenn die Sperre eingeschaltet ist, blinkt auf dem Display für einige Minuten der Buchstabe "E". Um den Sperrzustand aufzuheben, lassen Sie la Grandispensa eingeschaltet, bis sie zurückgesetzt wird. Ein Ausschalten der Maschine führt zu keiner Zurücksetzung, auch in diesem Fall muss gewartet werden, bis die Rücksetzzeit abgelaufen ist.

NACHLADEN DER PRÄGEBEUTEL

Um Informationen zu den Preisen und zum Versand einzuholen, oder zum Kauf von Prägebeuteln, können sie ELEGEN auf folgende Arten erreichen:

- senden sie eine Email an **elegen@elegen**, in der Sie die Maße und die Qualität der gewünschten Beutel zusammen mit der Sendeanschrift angeben.
- senden sie ein Fax an **0039-0522-767677**, in der Sie die Maße und die Qualität der gewünschten Beutel zusammen mit der Sendeanschrift und einer Telefon- oder Faxnummer angeben, über die Sie zurückgerufen werden wollen.

In beiden Fällen wird sich ELEGEN an Sie wenden, um Ihnen den geforderten Betrag und die Zahlungsart mitzuteilen.

N.B. es besteht kein Kaufzwang

- oder telefonieren Sie direkt an **0039-0522-859721**.

WARTUNG

Um Grandispensa zu reinigen, ist es **WICHTIG**, dass Sie als erstes den Stecker aus der Netzsteckdose ziehen. Benutzen Sie zur Reinigung nur ein weiches Tuch und wenn nötig, bei übermäßiger Verschmutzung, geben Sie nicht giftige Reinigungsmittel für Aluminiumoberflächen hinzu.



Reinigen Sie Grandispensa nicht mit säurehaltigen oder aggressiven Reinigungsmitteln, die das Aluminium angreifen könnten.

- **Reinigen Sie die Oberflächen sanft und benutzen Sie dazu keine Scheuerschwämme, die die Oberflächen zerkratzen.**
- **Vermeiden Sie peinlichst, dass die verwendeten Reinigungsmittel in den Absaufschlauch geraten, wo sie die Absaugpumpe beschädigen würden.**
- **Vermeiden sie den Gebrauch von Mitteln, die die Dichtungen der unteren festen Schiene beschädigen könnten.**
- **Vermeiden sie den Gebrauch von Mitteln, die den Widerstandschutz abtrennen könnten.**
- **Zerdrücken oder ziehen Sie während der Reinigung nicht die Silikondichtungen der oberen beweglichen Schiene, um eine Beschädigung oder ihre, auch teilweise, Entfernung zu verursachen.**
- **Geben sie ferner Acht, sich nicht an der Beutelhalterung zu verletzen, wenn die Sie Schienen reinigen (obere/feste).**
- **Tauchen Sie Grandispensa nicht in Wasser, oder gießen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten ins Innere.**

TECHNISCHE MERKMALE

	ABSAUGLEISTUNG (lpm)	MAX. VAKUUM (KPa)	MAX. LÄNGE BEUTEL (mm)	BEMESSUNGEN (mm)	GEWICHT (kg)	STROMVERSORGUNG	MAX. AUFNAHMESTROM (W)
Professional 80 SUPER	72	80	800	862x95(h)x190	13	230/240Vac 50/60Hz	750
Professional 60 DUAL	36	80	600	643x95(h)x190	7	230/240Vac 50/60Hz	500
Professional 60	18	80	600	643x95(h)x190	5,9	230/240Vac 50/60Hz	370
Professional 50	18	80	500	543x95(h)x190	5,9	230/240Vac 50/60Hz	370
Professional 40	18	80	400	458x95(h)x190	5,2	230/240Vac 50/60Hz	350
Professional 35	18	80	350	404x95(h)x190	4,9	230/240Vac 50/60Hz	350
Professional 30	18	80	300	304x95(h)x190	4,9	230/240Vac 50/60Hz	350

Elegen behält sich das Recht vor, das vorliegende Handbuch aus technischen Gründen zu ändern, ohne verpflichtet zu sein, Dritte darüber zu informieren.

PROBLEMBEHEBUNG

GRANDISPENSA SCHALTET SICH NICHT EIN:

- Kontrollieren Sie, dass die Netzsteckdose unter Strom steht, indem sie ein anderes Elektrogerät an diese Steckdose anschließen.
 - Kontrollieren Sie, dass die Sicherung der Netzsteckdose nicht durchgebrannt ist.
 - Kontrollieren Sie, dass der Stecker von Grandispensa in die Netzsteckdose eingesteckt ist.
 - Ziehen Sie den Stromstecker von Grandispensa aus der Netzsteckdose und kontrollieren Sie, dass die Sicherung der Netzsteckdose nicht durchgebrannt ist. Falls sie durchgebrannt ist, ersetzen sie sie mit einer gleichen Sicherung, der Sicherungswert ist auf dem Schild an der Rückseite des Gehäuses angegeben.
- Wenn das Problem fortbesteht, wenden Sie sich an ein Kundendienstzentrum. Sehen Sie in der Liste der Kundendienstzentren auf nach.

GRANDISPENSA schaltet sich ein, aber schweisst nicht:

- Kontrollieren Sie, ob eine korrekte Schweißzeit eingestellt ist.
 - Kontrollieren Sie, dass der verwendete Beutel nicht zu dick ist.
 - Passen Sie die Schweißzeit dem Beuteltyp an, den Sie benutzen. Berücksichtigen Sie, dass je dicker der Beutel ist, umso länger muss die Schweißzeit betragen.
- Wenn das Problem fortbesteht, wenden Sie sich an ein Kundendienstzentrum. Sehen Sie in der Liste der Kundendienstzentren auf nach.

GRANDISPENSA Schweisst aber saugt nicht ab:

- Kontrollieren Sie, dass Sie nicht mit dem gerade benutzten Beutel oder etwas anderem die Absaugöffnung an der rechten Seite der festen unteren Schiene verschlossen haben.
 - Kontrollieren Sie, ob es sich bei dem benutzten Beutel um eine Prägebeutel und nicht um einen glatten Beutel handelt.
- Wenn es sich um einen glatten Beutel handelt, falten Sie die Ränder des Beutels (siehe Foto 1 und 2), um zu vermeiden, dass er zwischen die Schienen gequetscht wird und somit den Luftaustritt verstopft.

Achtung: wir empfehlen, immer geprägte Beutel, gleich der mitgelieferten, zu benutzen, da eine korrekte Arbeit der Maschinen bei anderen Typen von Beuteln nicht garantiert werden kann.

Ferner benötigen die Prägebeutel keine besondere Aufmerksamkeit und erleichtern alle Vakuumvorgänge.

BEIM EINSCHALTEN LEUCHTET IMMER "0" AUF DEM DISPLAY, AUCH WENN DIE SCHIENE ANGEHOBEN IST:

- Wahrscheinlich ist der Schalter, der den Start der Maschine steuert defekt, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Sehen Sie die Liste der Kundendienstzentren auf oder wenden Sie sich unter 0039-0522-859721 oder per Fax unter 0039-0522-767677 an den Kundendienst.

TABELLE LEBENSMITTELKONSERVIERUNG

KONSERVIERUNG BEI UMGEBUNGSTEMPERATUR VON 25 +/- 2°C

LEBENSMITTELARTEN	KONSERVIERUNGSZEIT BEI ATMOSPHERISCHEM DRUCK	KONSERVIERUNGSZEIT MIT VAKUUM "VACUUM MACHINE"
Brot	1-2 tage	6-8 tage
Verpackte Kekse	4-6 monate	12 monate
Nudeln	5-6 monate	12 monate
Reis	5-6 monate	12 monate
Mehl	4-5 monate	12 monate
Trockenfrüchte secca	3-4 monate	12 monate
Gemahlener Kaffee	2-3 monate	12 monate
Tee in Pulver	5-6 monate	12 monate
Gefriergetrockneten Waren	1-2 monate	12 monate
Milchpulver	1-2 monate	12 monate

KONSERVIERUNG DURCH KOCHEN UND SPÄTEREM KÜHLSTELLEN BEI 5 +/- 2°C

LEBENSMITTELARTEN	KONSERVIERUNGSZEIT BEI ATMOSPHERISCHEM DRUCK	KONSERVIERUNGSZEIT MIT VAKUUM "VACUUM MACHINE"
Teig und Reisgerichte	2-3 tage	6-8 tage
Gekochtes Fleisch und Braten	3-5 tage	10-15 tage
Gefüllte Süßspeisen (Creme und Frucht)	2-3 tage	6-8 tage

KONSERVIERUNG DURCH KÜHLSTELLEN BEI 5 +/- 2°C

LEBENSMITTELARTEN	KONSERVIERUNGSZEIT BEI ATMOSPHERISCHEM DRUCK	KONSERVIERUNGSZEIT MIT VAKUUM "VACUUM MACHINE"
Rotes Fleisch	3-4 tage	8-9 tage
Weißes Fleisch	2-3 tage	6-9 tage
Ganze Fische	1-3 tage	4-5 tage
Wild	2-3 tage	5-7 tage
Wurstwaren	7-15 tage	25-40 tage
Schnittwurst	4-6 tage	20-25 tage
Weichkäse	5-7 tage	14-20 tage
Hart- und Halbhartkäse	15-20 tage	25-60 tage
Gemüse	1-3 tage	7-10 tage
Obst	5-7 tage	14-20 tage

KONSERVIERUNG DURCH TIEFFRIEREN BEI -18 +/- 2°C

LEBENSMITTELARTEN	KONSERVIERUNGSZEIT BEI ATMOSPHERISCHEM DRUCK	KONSERVIERUNGSZEIT MIT VAKUUM "VACUUM MACHINE"
Fleisch	4-6 monate	15-20 monate
Fisch	3-4 monate	10-12 monate
Gemüse	8-10 monate	18-24 monate

* Die angegebenen Werte sind abhängig von den ursprünglichen qualitativen Eigenschaften des Lebensmittels und der Unversehrtheit der Verpackung ab. Gehen Sie bei der Einpackung mit äußerst hygienisch vor und halten Sie sich an die auf dem vorverpackten Produkt angegebenen Verfallsangaben.
Die Angaben stammen aus speziellen Versuchsreihen.

KONFORMITÄT

Dieses Produkt entspricht der Richtlinie EU 2002/96/EG.

Das Symbol RAEE des durchgestrichenen Korbes auf dem Gerät zeigt an, dass das Produkt nach seinem Lebensende getrennt von Hausmüll entsorgt werden muss. Es muss in eine Sammelstelle für Elektro- und Elektronikmüll gebracht werden oder beim Verkäufer abgegeben werden, falls mit der Abgabe ein neues gleichwertiges Gerät gekauft wird. Der Benutzer ist für die Entsorgung des Geräts bei einer autorisierten Sammelstelle verantwortlich.

Eine angemessene Mülltrennung des Gerätes für die Weiterverarbeitung, Wiederverwertung oder umweltgerechten Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und auf die Gesundheit zu vermeiden und fördert die Wiederverwertung der zum Bau verwendeten Materialien.

Für genauere Informationen zu den verfügbaren Sammelsystemen wenden Sie sich an Ihre lokale Müllverwertungsstelle.



GARANTIE

Das Gerät besitzt eine 12monatige Garantie ab dem Verkaufsdatum, das durch ein steuerrechtlich gültiges Dokument belegt wird, das von autorisierten Händler erlassen wird und auf dem der Name des Händlers und das Verkaufsdatum vermerkt sind. Unter Garantie fällt der kostenlose Austausch oder die kostenlose Reparatur der Gerätebauteile, die von Anfang her durch Werkfehler schadensbehaftet sind. Die Material- und Arbeitskosten sind gratis. Im Falle von irreparablen Schäden oder wiederholten Defekten der selben Maschine wird auf unwiderrufliche Entscheidung des Herstellers hin ein Austausch des Gerätes vorgenommen. Die Garantie des neuen Gerätes besteht bis zum Ablauf des Originalvertrags fort. Von der Garantie ausgenommen sind alle Teile, die schadhaft sind, wenn dies durch Fahrlässigkeit oder Nachlässigkeit beim Gebrauch (Missachtung der Bedienungsanweisungen), durch fehlerhafte Installation oder Wartung, durch von nicht autorisierten Personen durchgeführte Wartungsarbeiten, durch Transportschäden oder durch Gründe, die nicht von einem Fabrikationsfehler des Gerätes herrühren, verursacht werden. Ebenfalls von der Garantie ausgeschlossen sind Eingriffe außerhalb der Installation und Anschlüsse an das Stromversorgungsnetz, sowie die im Benutzerhandbuch erwähnten Wartungen.

Die Garantie sieht keine Kundendienst vor Ort vor. Falls dies angefragt wird und die Herstellerfirma oder deren Kundendienststellen dazu bereit sind, werden die Kosten für die Anfahrt dem Kunden in Rechnung gestellt.

Im Fall eines Defekts muss das Gerät an die Kundendienststelle der Herstellerfirma oder an eine der autorisierten Kundendienststellen gesendet werden. Die Ausgaben und Risiken des Transports gehen zu Lasten des Kunden.

Die Herstellerfirma weist jede Verantwortung für eventuelle Schäden von sich, die direkt oder indirekt an Personen, Sachen oder Haustieren durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes und fehlende Beachtung aller in dem betreffenden Benutzerhandbuch angegebenen Anweisungen verursacht werden..

Diese Garantie besitzt nur dann Gültigkeit, wenn Sie durch einen finanzrechtlich gültigen Beleg und/oder eine Rechnung belegt wird. Im Streitfall befindet sich der Gerichtssitz in Reggio Emilia (Italy).

HINWEISE

- Lesen Sie aufmerksam die Gebrauchs- und Wartungsanweisungen, bevor Sie mit der Benutzung des Gerätes beginnen.
- Eine Nichtbeachtung der in diesem Handbuch wiedergegebenen Anweisungen kann den korrekten Betrieb des Produktes beeinträchtigen, ferner können hierdurch auch Schäden an Personen oder Sachen verursacht werden.
- Halten Sie das Gerät fern vom Zugriff von Kindern.
- Saugen Sie keine Flüssigkeiten mit diesem Gerät ab, sonst wird die Absaugpumpe auf irreparable Art geschädigt.
- Die Reparatur in Falle von Defekten darf nur von Fachkräften durchgeführt werden, die mit der Arbeit dieser Geräte vertraut sind und die Kenntnisse sowohl von den im Handbuch vorgestellten technischen Eigenschaften als auch der für dieses Produkt geltenden Normen besitzen.
- Eine Reparatur durch Personen, die fachlich dazu nicht geeignet sind, und ein Umbau der Bauteile dieses Gerätes führen unmittelbar zu einem Verfall der Herstellergarantie.
- Elegen kann in keiner Weise für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch eine Nichtbefolgung der in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen herrühren..

EG KONFORMITÄTSERKLÄRUNG DES HERSTELLERS GEMÄß EN 45014

ELEGEN von Quaglia Luigi

Rechts- und Werkssitz : Via Jmre Nagy 8, 42019 Scandiano Reggio Emilia - Italy

Tel. 0522/859721 Fax 0522/767677—UstIdNr.: 02018620357

HRBl. Nr. 244360 , Nummer Handwerkskammer88064

Erklärt in eigener Verantwortung, dass die Produkte:

Gerät: Maschine **zur Vakuumverpackung von Lebensmitteln La Grandispensa**

Modelle: **La Grandispensa 30 (300mm), 35 (350mm), 40 (400mm), 50 (500mm),**

60 (600mm), 60 Dual (600mm), 80 Super (800mm) Professional

die Voraussetzungen erfüllen bzgl. elektromagnetischer Verträglichkeit und elektrischer Sicherheit nach der Richtlinie:

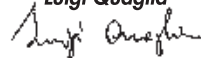
89/336/EWG und späteren Änderungen (Richtlinie 92/31/EWG und späteren Änderungen, Richtlinie 93/68/EWG und späteren Änderungen) und **73/23/EWG**

Angewandte Richtlinien: EN55014-1+A1+A2, EN55014-2+A1+A2, EN61000-3-2+A14, EN61000-3-3+A1, EN60355-1

Scandiano (R.E.) 01/05/2006

(Der rechtliche Vertreter)

Luigi Quaglia





ELEGEN di Quaglia Luigi
Via J. Nagy 8, 42019 Scandiano
(Reggio Emilia) - ITALY
Tel 0039-0522-859721 Fax 0039-0522-767677
E-mail: elegen@elegen.it
www.elegen.it