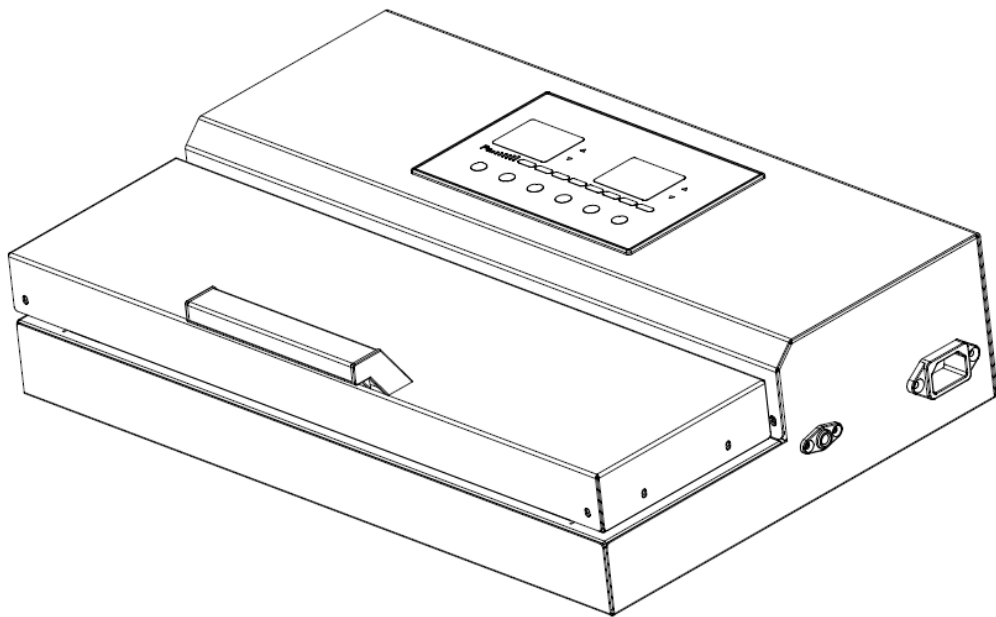


MAXIMA

VACUUM SEALER 310MM DS



USER MANUAL

GEBRUIKSHANDLEIDING

BEFORE USING THIS PRODUCT YOU SHOULD READ THIS USER MANUAL PROPERLY

ALVORENS U DIT PRODUCT IN GEBRUIK GAAT NEMEN DIENT U EERST AANDACHTIG DEZE GEBRUIKSHANDLEIDING
DOOR TE LEZEN





ENGLISH

Introduction

Thank you for purchasing this Maxima product. To ensure optimal and safe use, please read these instructions completely before attempting to install or use this product

All Maxima products are manufactured with great care and are CE certified. As a result, our products meet the legal requirements within the European Union with regard to safety, health and the environment. In addition, our products are tested and inspected prior to shipment to ensure product quality and safety.

The Maxima Vacuum Sealer / Vacuum Packing Machine 310mm DS is a professional machine for fast and airtight packing. Compact dimensions and adjustable settings make these machines easy to use and very versatile.

At Maxima we are very proud of our products and are completely committed to providing you with the best products and service possible. Your satisfaction is our number one priority.

We trust you will enjoy using this product and Thank You for choosing Maxima Kitchen Equipment as your supplier. We hope you will consider Maxima for your future purchases.

NEDERLANDS

Introductie

Bedankt voor het aanschaffen van dit Maxima product. Deze instructies dienen volledig gelezen te worden voordat u dit product gaat installeren of gebruiken. Op deze manier kunt u optimaal en veilig van dit product gebruik maken.

Alle Maxima producten worden met grote zorgvuldigheid gefabriceerd en zijn CE gecertificeerd. Onze producten voldoen hierdoor, onder andere op het gebied van veiligheid, gezondheid en milieu, aan de wettelijke eisen binnen de Europese Unie. Daarnaast worden onze producten voor verzending getest en geïnspecteerd om productkwaliteit en -veiligheid te kunnen waarborgen.

De Maxima Vacuum Sealer / Vacuüm machine 310mm DS is een professionele machine voor het snel en luchtdicht verpakken van uw producten. Door de compacte afmetingen en vele instelmogelijkheden is deze machine gemakkelijk te gebruiken en zeer veelzijdig.

Bij Maxima zijn wij erg trots op onze producten en zijn volledig geïmmiteerd om u van de beste producten en service te voorzien. Uw tevredenheid is onze eerste prioriteit.

We vertrouwen erop dat u dit product met plezier zult gebruiken en bedanken u voor uw keuze in Maxima Kitchen Equipment als uw leverancier. We hopen dat u Maxima zult overwegen voor uw toekomstige aankopen.



ENGLISH

Specifications

Name	Maxima Vacuum Sealer / Packing machine
Model	310 mm DS
Product Code	09500200
Power	290 W
Electrical Input	230V / 50Hz / 1 Phase
Dimensions	W420 x D280 x H113 mm
Weight	5.5 kg
Max. Seal Length	310 mm
Features	<ul style="list-style-type: none">▪ Smart touch panel with digital LED screen.▪ Automatic lock and unlock.▪ Stainless Steel housing.▪ Pressure indicator.▪ Vacuum dry and moist products.▪ Dual pump & double sealing.▪ Adjustable vacuum/seal time.▪ Detachable power cord.▪ Marinate/canister mode.▪ Pulse mode.

General Safety Regulations

This machine may only be used for the purpose for which it was designed and intended. The manufacturer and supplier are not liable for any damage caused by incorrect operation and improper use.

- This is a commercial product and must only be used by a trained professional who has read and fully understands this manual. It must not be used by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities.
- The device is to be used indoors only.
- **WARNING!** Keep the machine and electrical plug away from water and other liquids. If either is exposed to a liquid, immediately disconnect the power supply and have the machine checked by a certified technician. Not following these instructions may cause electric shock, or even death.
- Do not use the machine after it has fallen or is damaged in any other way. Have it checked and repaired by a certified technician.
- Do not move the appliance while operational.
- Never try to move or carry the machine by the power cord.
- Do not place or move the machine on its side, upside-down or tilted (more than 45°).



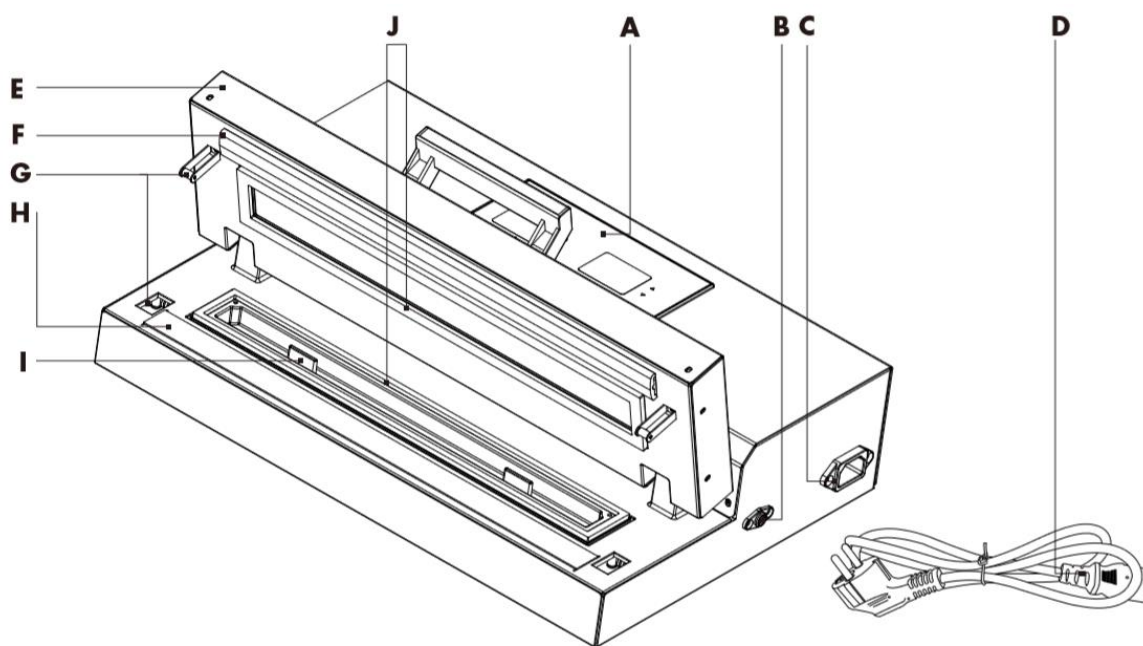
- **ATTENTION!** Do not try to repair the machine yourself unless instructed. This may void warranty or cause hazardous situations.
- Do not try to open the casing of the machine unless instructed.
- Do not insert any objects in the casing or openings of the machine.
- Do not use any extra devices or accessories that are not supplied along with the machine.
- Never put your hands or other body parts near the moving parts of the machine while operational.
- Always keep an eye on the machine when in use.
- Keep all packaging away from children.
- Dispose of packaging in accordance with local, state and national regulations.
- Avoid overloading the machine.
- The electrical installation must satisfy the applicable local, state and national regulations.
- Switch off the machine before pulling the power plug out of the socket.
- Always disconnect the power supply when the machine is not in use. To pull the plug out of the socket, always pull on the plug and not on the cable.
- Do not touch the power plug with wet or damp hands.
- Keep the power cable away from operating range and do not cover the cable.
- Make sure the power cable does not come in contact with sharp or hot objects and keep away from open fire.
- **ATTENTION!** As long as the power plug is in the electrical socket the machine is connected to the electric grid.

Product Specific Safety Regulations

- This machine may only be used for its intended purpose: **Sealing or vacuum sealing of bags, rolls and containers.**
- Only use bags, rolls and containers which are suited for use in conjunction with a vacuum sealing appliance.
- Do not seal or vacuum bags or containers filled with inflammable substances (solid, liquid or gas).
- The sealing strip will become hot and will remain hot for a short period after operation, avoid contact or risk serious injury.
- Vacuum packing cannot reverse the deterioration of food. It can only slow down changes in quality. It is difficult to predict how long food will keep their quality, flavor, appearance, or texture, because this depends on the type of product, processing method and state of the product on the day it was vacuum packed. Any perishable foods that require refrigeration must still be refrigerated or frozen after vacuum packaging. As with any perishable product, the product must be checked carefully before processing, storage and consumption. Inform yourself about product-specific properties, safety and processing methods when vacuum packaging them!

First Time Use

- Unpack and inspect your machine immediately after receipt. If there are any latent defects or damage to the machine then immediately contact your dealer. Save all packaging materials in case the machine needs to be returned or for inspection by the freight carrier.
- Remove any protective film from all surfaces.
- Read this instruction manual completely before attempting to install and operate this product. All installations and set ups must be done by authorized service agents, your dealer, or Maxima representatives.
- If your machine is supplied with a factory fitted molded plug then you may plug the unit into a standard electrical outlet. Make sure that the voltage of the machine and the wall outlet are compatible. If your machine is not supplied with a factory fitted molded plug then a qualified electrical engineer must be contracted to wire the unit to the power supply.
- Before using your appliance for the first time it is recommended to clean the appliance according to instructions mentioned in chapter “*Cleaning and Maintenance*”.

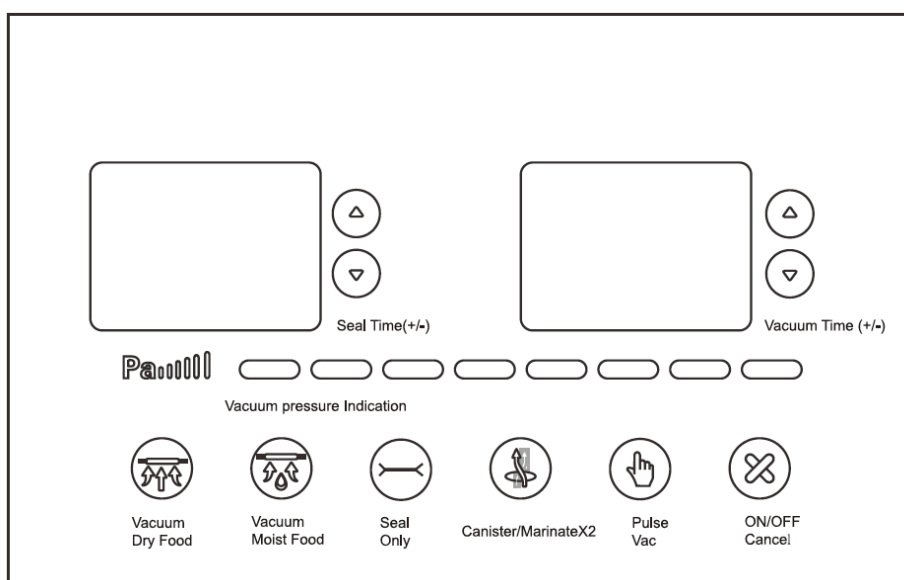


- | | |
|---------------------------|----------------------------------|
| A. Control Panel | F. Sealing Bar |
| B. Vacuum Hose Connection | G. Lock |
| C. Power Cable Socket | H. Heating Strip |
| D. Power Cable | I. Vacuum Chamber with Drip Tray |
| E. Lid | J. Vacuum Chamber Gasket |

Installation

1. Position the appliance on a flat and stable surface.
2. Choose a surface where the machine is not exposed to direct sunlight, or close to a direct source of heat such as a cooker, oven or radiator.
3. When positioning the appliance, maintain a distance of 10cm (4 inches) between the appliance and walls or other objects for ventilation and ease of use.
4. Position the machine in such a way that the plug is accessible at all times.
5. Assemble any required parts (if applicable).
6. Plug the power plug into a grounded and compatible socket.

Control Panel



Seal Time +/- (0-10 seconds)

Allows you to increase or decrease the sealing time. Touch ▲ key to increase the sealing time. Touch ▼ key to decrease the sealing time. Each touch will increase or decreases sealing time by 1 second.

Vacuum Time +/- (0-80 seconds)

Allows you to increase or decrease the vacuum time. Touch ▲ key to increase the sealing time. Touch ▼ key to decrease the sealing time. Each touch will increase or decreases vacuum time by 5 seconds.

Vacuum Dry Food

Use this function when vacuum sealing dry products. The default seal time for this function is 5 seconds.

Vacuum Moist Food

Use this function when vacuum sealing moist, damp or wet products. The default seal time for this function is 8 seconds.

Seal Only

Use to create seal only or to immediately stop the vacuum process and begin sealing.



Canister/ MarinateX2

Press once for canister mode or press twice for marinate mode.

Pulse Vac

Allows you to operate the vacuum pump manually. Press and hold for continuous operation or pulse for dosed operation. The appliance will proceed with sealing automatically when it reaches maximum vacuum pressure.

ON/OFF/Cancel

Use to activate and deactivate the appliance or cancel any running process. Press and hold for approx. 3 seconds to turn off the appliance.

Operation

NOTE: This machine requires micro channel or embossed channel bags and rolls to function. Do not use smooth bags/tubes, these will not work.

ATTENTION! Before each operation, ensure that the dripping tray is completely empty. Always make sure the vacuum pump does not suck in any liquids. Immediately cancel operation if any liquid is sucked into the pump.

When using Vacuum Bags

1. Switch on the machine by pressing the "ON/OFF" key.
2. Choose a suitable size bag and place your product inside. To ensure a good seal, leave enough space (+/- 5 cm) between the product and the open end.
3. Place the open end of the bag over the sealing strip and vacuum chamber gasket into the vacuum chamber. Make sure the entire width of the bag is placed within the sealing area and inside the chamber. Also ensure there are no folds, ripples or gaps in the bag.
4. Close and hold the lid to keep the bag in place. The lid will lock automatically when the appliance starts operation and can be released afterwards.
5. Press the "Vacuum Dry Food" key when processing dry products and press the "Vacuum Moist Food" key when processing moist products. The appliance will operate on default settings.
6. If desired, adjust the vacuum or sealing time, using the designated keys prior to step 5.
7. After the sealing process, the lid will unlock automatically.
8. Remove the bag and check the seal. A good seal will look clear and even.

TIP: When using the appliance for the first time or when you switch to a different bag type or material. Make a few test bags on different settings to find the ideal seal time / vacuum time combination.

TIP: Let the appliance cool down for a short period after each sealing process. This will help prevent overheating and avoid damage to the sealing strip. If the appliance becomes overheated it will shut down automatically. Wait for it to cool down and restart.

TIP: When packaging delicate items use the Pulse function. This allows you to regulate vacuum pressure. Press and hold for continuous operation or pulse for dosed operation. Finally, press "Seal Only" to seal the bag.

How to create custom bags when using a tube roll

1. Choose a suitable size tube roll.
2. Seal the open end of the tube using the "Seal Only" key. Then measure the tube to size and cut the tube roll.
3. Place your product inside the bag and follow the steps mentioned in chapter "*When using Vacuum Bags*" above.



When using Vacuum Containers

1. Only use containers which are intended for vacuum packaging.
2. Place your product inside the container. Do not fill the container completely, leave some space between the product and the lid.
3. Place the lid on the container (ensure the lid is undamaged, clean and dry) and turn the valve into the "Vacuum" position.
4. Attach the vacuum hose to the valve on the lid and attach the opposite end of the hose to the hose connection at the side of the appliance.
5. Press the "Canister/ MarinateX2" key to start the vacuum process. When using the vacuum canister function, you cannot adjust the seal time or vacuum time. The vacuum pump will work until a pre-programmed low pressure is reached and stops operation automatically afterwards.
6. When the vacuum process is complete, turn the valve into the "Lock" position and remove the hose. Store the container in the refrigerator. Do not store in freezer, this will cause vacuum loss over time.
7. To open the container turn the valve to the "Open" position and remove the lid.

NOTE: Vacuum hose or container are not included, contact your supplier to acquire these accessories.

How to use marinate function

The Maxima Vacuum Sealer 310mm DS has a special marinating feature that allows food to achieve maximum flavour infusion in the least amount of time.

1. Place your product and marinade together in a container. Do not fill the container completely, leave some space between the product and the lid.
2. Place the lid on the container (make sure the lid is undamaged, clean and dry) and turn the valve into the "Open" position.
3. Attach the vacuum hose to the valve and attach the opposite end of the hose to the hose port on the side of the appliance.
4. Press the "Canister/ MarinateX2" key twice to activate. The machine will now alternate between vacuum and releasing air.

NOTE: This feature only works when using vacuum containers.

Troubleshooting

The follow overview will help you understand possible problems. However, only qualified engineers should attempt to open or repair the machine. Contact your supplier when in doubt.

Problem	Possible Cause	Possible Solution
The appliance does not work.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ The appliance is switched off. ▪ The power supply is interrupted. ▪ The voltage is not correct. ▪ Overheat protection is active. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Switch on the appliance. ➤ Check the power supply, plug in power cable. ➤ Use a compatible power source. ➤ Let the appliance cool down.
The appliance does not seal properly.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Wrong size bag/tube. ▪ Wrong material bag/tube. ▪ Incorrect sealing time. ▪ Sealing strip/bar is damaged ▪ Dirty bag/tube. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Make sure bag/tube fits within sealing parameters. ➤ Use suitable bag/tube. ➤ Adjust sealing time. ➤ Replace part. ➤ Use clean bag/tube.
The appliance is not vacuuming properly.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Incorrect size bag/tube. ▪ Incorrect type bag/tube. ▪ Vacuum chamber gasket damaged. ▪ Damaged or dirty bag/tube. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Make sure bag/tube fits within vacuum chamber ➤ Use micro channel or embossed channel bag/tube. ➤ Replace part. ➤ Use new bag/tube.

Cleaning and Maintenance

- Maintenance and repairs should only be done by a certified technician.
- Regularly check and clean the appliance, its parts and accessories (if applicable).
- Regularly check the power plug and power cable for damage. If either is damaged do not use the appliance. Instead, have it repaired by a certified electrical engineer.
- Always switch off and disconnect the power supply before cleaning or maintenance.
- Let the sealing strip cool down before cleaning or maintenance.
- **ATTENTION!** Never use aggressive cleaning agents, abrasives or petrol based cleaning agents. Some cleaning agents may leave harmful residues or cause damage to the machine. Use a food safe detergent instead.
- **ATTENTION!** Do not use any scourer and sharp or pointed objects during cleaning, this may cause damage to the machine.
- **ATTENTION!** Never hose down the machine or immerse it in water or any other liquid, instead wipe the exterior with a damp cloth. Do not use a steamer to clean the appliance
- **ATTENTION!** Never let the power cable or power plug get wet or damp.
- Remove the dripping tray and clean it. Clean the appliance and vacuum chamber using a damp cloth. Ensure no liquid is left in the vacuum chamber. Always dry the appliance, parts and accessories after cleaning using a soft cloth.
- Keep the upper lid of the appliance open when not in use



Storage

- Make sure the appliance is cleaned properly before storage.
- Coil up the power cable and put it away.
- Store in a cool and dry place.

Discarding

When discarding the appliance, do so in compliance with local, state and national regulations.

Guarantee

Thank you for using our products, our company will follow related provisions from our "Algemene Voorwaarden", and provide you services when you can show us the invoice.

We provide 12-month warranty from the date of purchase (invoice date). In the warranty period, our company is responsible for free parts if there is a device fault or quality problem of spare parts under correct operation.

The following is not included in the free service:

1. Damages result from transportation, installation, improper connections.
2. Component damages caused by failing to provide power and voltage as required in technical data.
3. Damages caused by disassembling products, adjust or change the mechanical and electrical structures without permission.
4. Damage caused by improper operation, cleaning and maintenance.
5. Non-man-made damage, such as damages from abnormal voltage, fire, building collapse, lightning, floods and other natural disasters, and damages from rats and other pests.
6. Failure in following the manual when operating.
7. Wearable and expendable parts.
8. Altered invoice or without invoice.

In line with our policy of continuous development, we reserve the right to alter the product, the packaging or the documentation without prior notice.

NEDERLANDS

Specificaties

Naam	Maxima Vacuüm Sealer
Model	310mm DS
Product Code	09500200
Vermogen	290 W
Stroom Input	230V / 50Hz / 1 Phase
Afmetingen	B420 x D280 x H113 mm
Gewicht	5.5 kg
Max. Seal Lengte	310 mm
Kenmerken	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Smart touch-bediening met digitaal LED-scherm. ▪ Automatische vergrendeling en ontgrendeling. ▪ Roestvrijstalen behuizing. ▪ Druk indicator. ▪ Vacuüm droge en vochtige producten. ▪ Dubbele pomp en dubbele afdichting. ▪ Instelbare vacuüm- / sealtijd. ▪ Afneembaar netsnoer. ▪ Marineer / container functie. ▪ Pulsmodus.

Algemene veiligheidsvoorschriften

- Deze machine mag alleen worden gebruikt voor het beoogde doel en waarvoor het is ontworpen. De fabrikant en leverancier aanvaarden geen enkele aansprakelijkheid voor schade als gevolg van onjuiste bediening en oneigenlijk gebruik.
- Dit is een commercieel product en mag alleen worden gebruikt door een getrainde professional, die deze handleiding heeft gelezen en volledig begrijpt. Het mag niet worden gebruikt door kinderen, of personen met een verminderd fysiek, sensorisch of mentaal vermogen.
- Het apparaat dient alleen binnenshuis te worden gebruikt.
- **WAARSCHUWING!** Houd de machine en de stekker uit de buurt van water en andere vloeistoffen. Als een van beide wordt blootgesteld aan een vloeistof, sluit dan onmiddellijk de stroomtoevoer af en laat de machine controleren door een gediplomeerd technicus. Het niet opvolgen van deze instructies kan een elektrische schok of zelfs de dood veroorzaken.
- Gebruik de machine niet nadat deze is gevallen of op een andere manier is beschadigd. Laat het controleren en repareren door een gediplomeerd technicus.
- Verplaats het apparaat nooit terwijl deze in gebruik is.
- Probeer de machine nooit te verplaatsen of te vervoeren aan het netsnoer.
- Plaats of verplaats de machine niet op zijn kant, ondersteboven of gekanteld (meer dan 45°).

- **LET OP!** Probeer de machine niet zelf te repareren tenzij anders wordt aangegeven. Dit kan de garantie ongeldig maken of gevaarlijke situaties veroorzaken.
- Probeer de behuizing van de machine niet zo maar te openen.
- Steek geen voorwerpen in de behuizing of openingen van de machine.
- Gebruik geen extra apparaten of accessoires die niet bij de machine zijn meegeleverd.
- Houd uw handen en andere lichaamsdelen uit de buurt van de bewegende delen van de machine terwijl deze in gebruik is.
- Houd de machine altijd in de gaten tijdens gebruik.
- Houd al het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen.
- Voer het verpakkingsmateriaal af in overeenstemming met de lokale, provinciale en nationale voorschriften.
- Voorkom overbelasting van de machine.
- De elektrische installatie moet voldoen aan de geldende lokale, provinciale en nationale voorschriften.
- Schakel de machine uit voordat u de stekker uit het stopcontact trekt.
- Schakel altijd de stroomtoevoer uit wanneer het apparaat niet wordt gebruikt. Om de stekker uit het stopcontact te trekken, trek dan altijd aan de stekker en niet aan de kabel.
- Raak de stekker niet aan met natte of vochtige handen.
- Houd de stroomkabel op een veilige afstand van de machine en bedek de kabel niet.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet in contact komt met scherpe of hete voorwerpen en houd het uit de buurt van open vuur.
- **LET OP!** Zolang de stekker in het stopcontact zit, staat de machine onder netspanning.

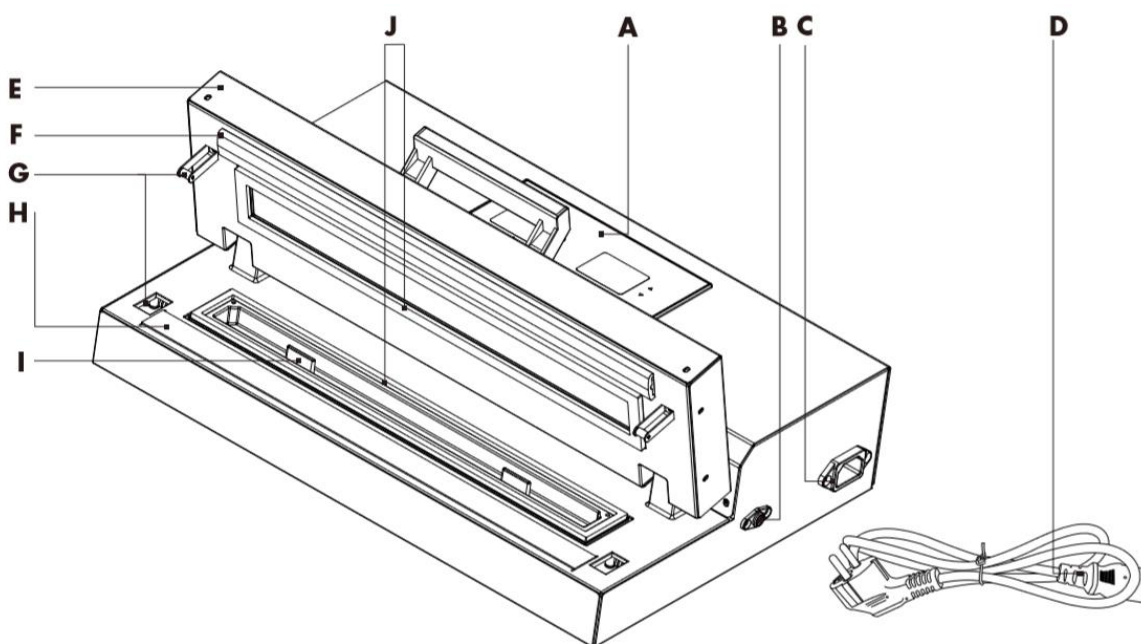
Productspecifieke veiligheidsvoorschriften

- Deze machine mag alleen voor het beoogde doel worden gebruikt: Het vacuümtrekken of afdichting van daarvoor geschikte zakken of containers.
- Gebruik alleen zakken, rollen en containers die geschikt zijn voor gebruik met vacuümmachines.
- Nooit zakken of containers gevuld met een ontvlambare stof (vaste stof, vloeistof of gas) afdichten of vacuümtrekken.
- De afdichtstrip wordt heet en blijft na gebruik, gedurende een korte periode, heet. Vermijd contact of riskeer ernstig letsel.

- Vacuümverpakken kan het bederven van voedsel niet ongedaan maken. Het kan enkel veranderingen in kwaliteit vertragen. Het is moeilijk te voorspellen hoe lang voedsel hun kwaliteit, smaak, uiterlijk of textuur zal behouden, omdat dit afhangt van het type product, de verwerkingsmethode en de staat van het product op de dag dat het vacuüm werd verpakt. Bederfelijke voedingsmiddelen die normaalgesproken gekoeld moeten worden, dienen na het vacuümverpakken nog steeds te worden gekoeld of ingevroren. Zoals bij elk bederfelijk product, moet het product zorgvuldig worden gecontroleerd vóór opslag, verwerking en consumptie. Informeer uzelf goed over de productspecifieke eigenschappen, veiligheid en verwerkingsmethoden wanneer u ze vacuüm verpakt.

Alvorens ingebruikname

- Controleer of het apparaat niet beschadigd is. Neem in geval van beschadiging onmiddellijk contact op met uw leverancier en gebruik het apparaat NIET. Bewaar al het verpakkingsmateriaal indien de machine geïnspecteerd of retour gestuurd moet worden.
- Verwijder alle beschermende folies van het apparaat.
- Lees aandachtig deze gebruikshandleiding voordat u de machine in gebruik neemt. Het installeren van de machine dient door een gediplomeerd vakman, uw dealer of een Maxima vertegenwoordiger gedaan te worden.
- Als uw machine met een standaard stekker geleverd wordt kan u deze in het stopcontact plaatsen. Controleer alvorens of het voltage gelijkwaardig is. Als uw machine enkel met snoer en zonder stekker geleverd wordt dient u dit door een gediplomeerd vakman te laten monteren.
- Alvorens ingebruikname wordt geadviseerd het apparaat te reinigen volgens de instructies genoemd in het hoofdstuk "Reiniging & Onderhoud".

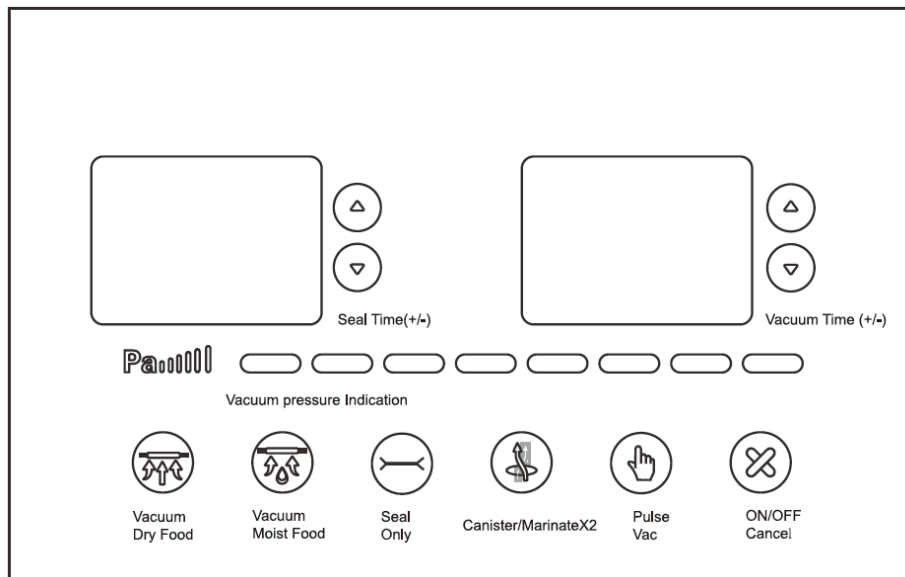


- | | |
|---------------------------------|------------------------|
| A. Bedieningspaneel | F. Afdichtbalk |
| B. Aansluiting voor vacuümslang | G. Vergrendeling |
| C. Netsnoer aansluiting | H. Verwarmingsstrip |
| D. Netsnoer | I. Vacuümkamer |
| E. Deksel | J. Vacuümkamer Pakking |

Installatie

1. Plaats het apparaat op een vlakke en stabiele ondergrond.
2. Kies een plek uit die niet in direct zonlicht staat of dichtbij een warmtebron zoals bijvoorbeeld een kookstel, oven of radiator.
3. Zorg voor genoeg ruimte (10cm) om het apparaat heen, voor gemakkelijke toegang, reiniging en ventilatie.
4. Plaats het apparaat zodanig dat de stekker te allen tijde bereikbaar is.
5. Monteer de benodigde onderdelen (indien van toepassing).
6. Steek de stekker in een geaard en overeenstemmend stopcontact.

Bedieningspaneel



Seal Time +/- (0-10 seconden)

Hiermee kan u de afdichttijd verlengen of verkorten. Druk op de ▲ toets om de afdichttijd te verlengen. Druk op de ▼ toets om de afdichttijd te verkorten. Dit gebeurt in stappen van 1 seconde.

Vacuum Time +/- (0-80 seconden)

Hiermee kan u de vacuümtijd verlengen of verkorten. Druk op de ▲ toets om de vacuümtijd te verlengen. Druk op de ▼ toets om de vacuümtijd te verkorten. Dit gebeurt in stappen van 5 seconden.

Vacuum Dry Food

Gebruik deze functie bij het verwerken van droge producten. De standaard afdichttijd voor deze functie is 5 seconden.

Vacuum Moist Food

Gebruik deze functie bij het verwerken van vochtige, sappige of natte producten. De standaard afdichttijd voor deze functie is 8 seconden.

Seal Only

Gebruik deze functie om alleen een afdichting te creëren of om het vacuümproces te stoppen en te beginnen met afdichten.



Canister/ MarinadeX2

Druk eenmaal op de toets om een container vacuüm te trekken en twee maal om de marinerfunctie te activeren..

Pulse Vac

Hiermee kan u de vacuümpomp handmatig bedienen. Houd deze Ingedrukt voor doorlopende werking of pulseer voor gedoseerde werking. Het apparaat zal automatisch over gaan tot afdichten wanneer de maximale vacuümdruk is bereikt.

ON/OFF/Cancel

Gebruik om het apparaat te activeren en te deactiveren of om een lopend proces te annuleren. Houd ongeveer 3 seconden ingedrukt om het apparaat uit te schakelen.

Bediening

OPMERKING: Voor dit apparaat zijn microkanaal- of reliëfkanaalzakken en -rollen vereist. Gebruik geen gladde zakken/rollen, deze zullen niet werken.

LET OP! Zorg ervoor dat vóór elk gebruik de lekbak helemaal leeg en schoon is. Voorkom te allen tijde dat de vacuümpomp vloeistoffen opzuigt. Deactiveer onmiddellijk de werking als er vloeistof in de pomp wordt gezogen.

Bij gebruik van vacuümszakken

1. Schakel het apparaat in door op de "ON/OFF" toets te drukken.
2. Gebruik een zak van het juiste formaat en plaats uw product erin. Voor een goede afdichting is het noodzakelijk om voldoende ruimte (+/- 5 cm) tussen het product en het open uiteinde te laten.
3. Plaats het open uiteinde van de zak over de afdichtstrip en de pakking van de vacuümkamer in de vacuümkamer. Zorg ervoor dat de hele breedte van de zak binnen het afdichtingsgebied en in de kamer wordt geplaatst. Zorg er ook voor dat er geen plooien, ribbels of openingen in de zak zitten.
4. Sluit de deksel en houd deze vast om de zak op zijn plaats te houden. Wanneer het apparaat begint te werken wordt de deksel automatisch vergrendeld en kan deze worden losgelaten.
5. Druk op de "Vacuum Dry Food" toets wanneer u droge producten verwerkt en druk op de "Vacuum Moist Food" toets bij het verwerken van vochtige producten. Het apparaat werkt volgens de standaardinstellingen.
6. Pas desgewenst, voor stap 5, de vacuüm- of afdichttijd aan met behulp van de toegewezen toetsen.
7. Na het dicht maken zal het deksel automatisch ontgrendelen.
8. Verwijder de zak en controleer de afdichting. Een goede dichting ziet er helder en gelijkmatig uit.

TIP: Wanneer u het apparaat voor het eerst gebruikt of wanneer u een andere soort zak gaat gebruiken, maak dan eerst een paar testzakken op verschillende instellingen om de ideale sealtijd / vacuümtijd combinatie te vinden.

TIP: Laat het apparaat na elk sealproces een korte tijd afkoelen. Dit helpt oververhitting en schade aan de afdichtstrip te voorkomen. Als het apparaat oververhit raakt, wordt het automatisch uitgeschakeld. Wacht dan tot deze afgekoeld is en herstart.

TIP: Gebruik de pulseer-functie voor het verpakken van delicate producten. Hiermee kan u de vacuümdruk handmatig regelen. Houd de knop Ingedrukt om doorlopend te pompen of pulseer voor gedoseerd pompen. Druk tot slot op "Seal Only" om de zak af te dicht.



Bij gebruik van een buis-rol

1. Gebruik een geschikte rol.
2. Sluit het open uiteinde van de buis af met de " Seal Only " toets. Snijd vervolgens de buis op maat van uw product (+ 5 cm).
3. Plaats uw product in de zak en volg de stappen die worden vermeld in het hoofdstuk "Bij gebruik van vacuümzakken" hierboven.

Bij gebruik van vacuümcontainers

1. Gebruik alleen containers die geschikt zijn voor vacuümverpakken.
2. Plaats uw product in de container. Vul de container niet volledig, laat wat ruimte tussen het product en het deksel.
3. Plaats het deksel op de container (zorg ervoor dat het deksel onbeschadigd, schoon en droog is) en draai het ventiel in de positie "Vacuum".
4. Bevestig de vacuümslang aan het ventiel op het deksel en bevestig het andere uiteinde van de slang aan de slangaansluiting aan de zijkant van het apparaat.
5. Druk op de toets "Canister/MarinateX2" om het vacuümproces te starten. Wanneer u deze functie gebruikt, kunt u de sealtijd of vacuümtijd niet aanpassen. De vacuümpomp werkt totdat een voorgeprogrammeerde lage druk is bereikt en stopt daarna de werking automatisch.
6. Wanneer het vacuümproces voltooid is, draait u het ventiel in de positie "Vergrendelen" en verwijdert u de slang. Bewaar de container in de koelkast. Bewaar niet in de vriezer, dit zal vacuümverlies veroorzaken na verloop van tijd.
7. Draai om de container te openen de klep naar de positie "Open" en verwijder het deksel.

OPMERKING: De vacuümslang of containers zijn niet inbegrepen, neem contact op met uw leverancier om deze accessoires te verkrijgen.

Hoe de marineerfunctie te gebruiken

De Maxima Vacuüm Sealer 310mm DS heeft een speciale marineerfunctie waarmee voedsel in zo min mogelijk tijd de maximale smaakinfusie kan bereiken.

1. Plaats uw product en de marinade samen in een container. Vul de container niet volledig, laat wat ruimte tussen het product en het deksel.
2. Plaats het deksel op de container (zorg ervoor dat het deksel onbeschadigd, schoon en droog is) en draai het ventiel in de "Open" stand.
3. Bevestig de vacuümslang aan het ventiel en bevestig het andere uiteinde van de slang aan de slangaansluiting aan de zijkant van het apparaat.
4. Druk tweemaal op de "Canister / MarinateX2" toets om te starten. De machine zal nu afwisselend vacuüm trekken en lucht laten ontsnappen.

OPMERKING: Deze functie werkt alleen in combinatie met vacuümcontainers.

Mogelijke Storingen

Het volgende overzicht geeft u beter inzicht in mogelijke storingen. Echter, het apparaat dient alleen open gemaakt of gerepareerd te worden door een gediplomeerd vakman. Neem bij twijfel contact op met uw leverancier.

Storing	Mogelijke Oorzaak	Mogelijke Oplossing
The apparaat werkt niet.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Het apparaat staat uitgeschakeld. ▪ De stroomtoevoer is onderbroken. ▪ Het voltage is onjuist. ▪ De beveiliging tegen oververhitting is actief. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Zet het apparaat aan. ➤ Controleer of the stekker in het stopcontact zit ➤ Gebruik een ander stroomvoorziening. ➤ Laat het apparaat afkoelen.
Het apparaat maakt geen goede seal.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verkeerde maat zak/rol ▪ Verkeerde materiaal zak/rol. ▪ Verkeerde Sealtijd. ▪ Sealstrip of -balk is beschadigd. ▪ Zak/rol is vuil 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Zorg dat de zak/rol binnen het seal gebied valt. ➤ Gebruik geschikte zakken/rollen. ➤ Stel de sealtijd anders in. ➤ Vervang onderdeel. ➤ Gebruik schone zakken/rollen.
Het apparaat trekt niet goed vacuüm.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verkeerde maat zak/rol. ▪ Verkeerde soort zak/rol. ▪ Pakking vacuümkamer is versleten of beschadigd. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Zorg dat de zak of rol binnen de vacuümkamer valt. ➤ Gebruik alleen micro-kanaal of geribbelde zakken/rollen. ➤ Vervang onderdeel.

Reiniging en Onderhoud

- Onderhoud en reparaties dienen alleen uitgevoerd te worden door een gediplomeerd vakman.
- Controleer en reinig het apparaat, de kabels/slangen en accessoires regelmatig.
- Controleer regelmatig de stekker en voedingskabel op beschadigingen. Wanneer één hiervan beschadigd is, is het niet toegestaan het apparaat te gebruiken. De kabel en/of stekker dient door een gediplomeerd vakman gerepareerd te worden.
- Voordat u het apparaat gaat reinigen, dan wel ter reparatie stelt, altijd eerst het apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen.
- Laat de sealstrip afkoelen voordat u het apparaat gaat reinigen, dan wel ter reparatie stelt.
- **LET OP!** Gebruik nooit agressieve of bijtende reinigingsmiddelen. Gebruik ook geen oplosmiddel of benzine houdende middelen. Deze reinigingsmiddelen kunnen het apparaat beschadigen of schadelijke residu's achterlaten.
- **LET OP!** Gebruik geen schuurspons of scherpe objecten tijdens het reinigen. Deze kunnen het apparaat beschadigen.
- **LET OP!** Dompel het apparaat nooit in water. Gebruik ook geen hogedrukspuit of directe waterstraal om het apparaat te reinigen. Gebruik ook geen stoomapparaat om de vriezer te reinigen.



- **LET OP!** Laat de stekker of de voedingskabel niet nat of vochtig worden.
- Verwijder de lekbak en maak deze schoon. Reinig het apparaat en de vacuümkamer met een vochtige doek. Zorg ervoor dat er geen vloeistof in de vacuümkamer achterblijft. Droog het apparaat, de onderdelen en accessoires altijd na het reinigen af met een zachte doek.

Opslag

- Zorg ervoor dat het apparaat op de juiste manier is schoongemaakt voordat u het opslaat.
- Rol het snoer op en stop deze netjes weg.
- Bewaar het apparaat op een droge en koele plaats.

Afdanken

Wanneer u het apparaat afdankt, doe dit dan in overeenstemming met de lokale, provinciale en nationale voorschriften.

Garantie

Hartelijk bedankt dat u onze producten gebruikt. Ons bedrijf hanteert bepalingen zoals beschreven in onze "Algemene Voorwaarden", en geven u ondersteuning wanneer u een factuur kunt overleggen.

Wij verlenen 12 maanden garantie na aankoopdatum. In de garantieperiode is ons bedrijf verantwoordelijk voor onderdelen onder garantie in geval van materiaalfouten, fabricagefouten of kwaliteitsproblemen. Alleen bij correct gebruik en originele onderdelen.

De volgende zaken vallen niet onder de garantie:

1. Schade als gevolg van transport, installatie of verkeerde aansluitingen.
2. Component schade veroorzaakt door verkeerde elektrische- of water aansluiting.
3. Schade als gevolg van demontage of aanpassingen aan de originele machine, zonder toestemming.
4. Schade als gevolg van verkeerd gebruik, slechte reiniging of ondeskundig onderhoud.
5. Schade als gevolg van brand, instorting, blikseminslag, wateroverlast, spanningspieken, ongedierte en andere vergelijkbare gebeurtenissen.
6. Het niet lezen of volgen van de gebruikershandleiding.
7. Verbruiksonderdelen en aan slijtage onderhevige onderdelen.
8. Aangepaste factuur of geen factuur.

Ten behoeve van productontwikkeling en -verbetering behouden wij het recht om; het product, de verpakking of documentatie te wijzigen zonder dit vooraf bekend te maken.