

TOPERCZER



BEDIENUNGSANLEITUNG

VAKUUMIERER POCKETVAC XL



WICHTIGE ASPEKTE FÜR IHRE SICHERHEIT

- Vor der Verwendung des Geräts müssen Sie alle Anweisungen und Warnungen vollständig gelesen und verstanden haben.

Ihre Sicherheit ist das Wichtigste!

1. Lesen Sie die Anweisungen aufmerksam durch.
2. Dieses Gerät sollte nicht von Kindern bedient werden
3. Betreiben Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Netzkabel oder - Stecker.
4. Verwenden Sie das Gerät nicht auf einer feuchten oder heißen Oberfläche oder in der Nähe einer Wärmequelle.
5. Verwenden Sie das Gerät immer auf einer ebenen Oberfläche.
6. Tauchen Sie das Netzkabel den Netzstecker oder andere Teile des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
7. Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose. Ziehen Sie dabei nicht am Kabel. Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen oder wenn es nicht genutzt wird.
8. Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn es eine Fehlfunktion zeigt oder auf irgendeine Weise beschädigt ist. Wenn das Kabel oder das Gerät beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder vergleichbar qualifizierte Personen ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
9. Wenn dieses Produkt in der Nähe von Kindern verwendet wird, ist eine permanente Beaufsichtigung erforderlich.
10. Das Gerät ist nicht für die gewerbliche Nutzung bestimmt. Warten Sie nach dem Vakuumieren von 10 Beuteln mindestens 25 Minuten, bevor Sie die Arbeit fortsetzen.
11. Lassen Sie den oberen Deckel des Geräts entriegelt, wenn es nicht verwendet wird.
12. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Kenntnisse genutzt werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden oder eine Einweisung in den sicheren Betrieb des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung sollten nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.

DIESES GERÄT IST NUR FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH BESTIMMT

Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu warten. Die Wartung sollte durch einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter durchgeführt werden. Das Gerät wird mit einem kurzen Netzkabel geliefert, um das Risiko zu verringern, sich in einem längeren Kabel zu verfangen oder darüber zu stolpern. Verlängerungskabel können eingesetzt werden, wenn dies mit Sorgfalt geschieht. Wenn ein Verlängerungskabel verwendet wird, dürfen die angegebenen elektrischen Nennwerte nicht unter den angegebenen elektrischen Nennwerten des Geräts liegen. Das verlängerte Kabel muss so verlegt werden, dass es nicht von der Arbeitsfläche oder Tischplatte herunterhängt und man so darüber stolpern, sich verhaken oder, insbesondere bei Kindern, versehentlich daran ziehen könnte.

Genießen Sie die Vorteile Ihres neuen Vakuumiersystems. Danke, dass Sie diesen Vakuumierer gekauft haben.

Schließen Sie bei diesem neuen Vakuumierer einfach die Klappe, indem Sie sie an beiden Seiten herunterdrücken. Wenn die Klappe eingerastet ist, drücken Sie den Vakuumknopf und der Vakuumierer erledigt den Rest! Das Gerät wird die Luft aus dem Beutel herauspumpen und diesen dann versiegeln. Lösen Sie die Klappe, indem Sie die Knöpfe an beiden Seiten des Geräts drücken, und Ihre Produkte bleiben vakuumfrisch!

Ihr neues Vakuumiersystem umfasst Folgendes:

- > POCKETVAC XL Vakuumierer
- > Deutsche Bedienungsanleitung
- > Starter-Beutel (optional)

REGELN FÜR DAS VAKUUMIEREN

LEBENSMITTELLAGERUNG UND SICHERHEIT

WICHTIG: Vakuumverpackungen sind KEIN Ersatz für Kühlung oder Einfrieren. Alle verderblichen Lebensmittel, die Kühlung erfordern müssen auch nach dem Vakuumieren gekühlt oder eingefroren werden.

Um die besten Ergebnisse bei der Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln zu erzielen, ist es wichtig, Lebensmittel mit Vakuum zu verpacken, wenn sie noch frisch sind.

Sind die Lebensmittel bereits dabei zu verderben, so kann die Vakuumverpackung diesen Prozess lediglich verlangsamen. Das Vakuumieren kann das Schimmelwachstum nicht verhindern. Andere krankheitserregende Mikroorganismen können auch in sauerstoffarmen Umgebungen wachsen und ihre Beseitigung erfordert ggf. weitere Maßnahmen.

LEBENSMITTELZUBEREITUNG - TIPPS UND TRICKS FÜR LUFTDICHTES VAKUUMIEREN

Kochen, Auftauen und Aufwärmen - Das Erhitzen im Vakuumbeutel hilft Lebensmitteln, ihr Aroma zu bewahren und verringert den späteren Reinigungsaufwand. Keine schmutzigen Kochtöpfe ... Wenn Sie Speisen in Ihren Vakuumbeuteln mit der Mikrowelle erhitzen, stechen Sie den Beutel immer ein, damit die heiße Luft entweichen kann. Sie können Speisen im Vakuumbeutel auch im Wasserbad bei einer Temperatur unter 75 °C aufwärmen.

WICHTIG! Tauen Sie Lebensmittel immer entweder im Kühlschrank oder in der Mikrowelle auf. Tauen Sie verderbliche Lebensmittel nicht bei Zimmertemperatur auf.

Zubereitungstipps für Fleisch und Fisch: Frieren Sie Fleisch und Fisch vor dem Vakuumieren für 1-2 Stunden ein. Dies hilft dabei, Saft und Form zu bewahren und sorgt für eine bessere Versiegelung. Wenn dies nicht möglich ist, platzieren Sie ein gefaltetes Küchenpapier zwischen Lebensmittel und Oberseite des Beutels, jedoch unterhalb des Versiegelungsbereichs. Lassen Sie das Küchenpapier im Beutel, um überschüssige Flüssigkeiten und Säfte während des Vakuumverpackens aufzufangen.

Zubereitungstipps für Käse: Vakuumieren Sie den Käse nach jeder Verwendung. Wenn Sie den Beutel ein bisschen länger als nötig machen, können Sie ihn nach jeder Verwendung wieder versiegeln.

WICHTIG: Wegen der Gefahr anaerober Bakterien sollten Weichkäse niemals vakuumverpackt werden.

Zubereitungsregeln für Gemüse: Gemüse sollte vor dem Vakuumverpacken blanchiert werden. Dieses Verfahren stoppt enzymatische Aktivitäten, die zum Verlust von Aroma, Farbe und Konsistenz führen können.

Um Gemüse zu blanchieren, geben Sie es in siedendes Wasser oder in die Mikrowelle, bis es gar, aber noch knackig ist. Die Blanchierzeiten sind unterschiedlich:

1 bis 2 Minuten für Blattgemüse und Erbsen;
3 bis 4 Minuten für Zuckerschoten, geschnittene Zucchini oder Brokkoli; Karotten brauchen etwa 5 Minuten und Maiskolben 7 bis 11 Minuten. Tauchen Sie das Gemüse nach dem Blanchieren in kaltes Wasser, um den Garvorgang zu stoppen.

HINWEIS! Jedes Gemüse (einschließlich Brokkoli, Rosenkohl, Weißkohl, Blumenkohl, Grünkohl und Steckrüben) produziert bei der Lagerung natürlicherweise Gase. Daher ist es am besten, es nach dem Blanchieren im Gefrierfach zu lagern

Mehr zu Gemüse:

Gemüse eignet sich hervorragend zum Portionieren. Wenn Sie Gemüse lagern möchten, frieren Sie es zunächst für 1 bis 2 Stunden ein, teilen Sie es dann in Mahlzeitenportionen in Vakuumbuteln auf. Legen Sie es nach dem Vakuumieren zurück in das Gefrierfach.

WICHTIG: Wegen der Gefahr anaerober Bakterien sollten frische Pilze, Zwiebeln und Knoblauch niemals vakuumverpackt werden.

Zubereitungstipps für Lebensmittel in Pulverform:
Wenn Sie pulverförmige Lebensmittel wie z. B. Mehl vakuumverpacken, sollten Sie sie am besten mit der Originalverpackung im Beutel vakuumieren. Feines Pulver könnte in das Gerät gesaugt werden und ausreichend Schaden verursachen, um die Lebensdauer des Vakuumierers zu verkürzen.

Zubereitungstipps für Flüssigkeiten:

Bevor Sie Flüssigkeiten, wie etwa Suppenfond, vakuumverpacken, frieren Sie sie vorher in einer Kasserolle, Kastenform oder Eiswürfelschale ein, bis sie fest ist. Entnehmen Sie die gefrorene Flüssigkeit dem Behälter und vakuumieren Sie sie in den Vakuumbuteln. Sie können sie dann im Gefrierfach lagern. Wenn Sie sie verwenden möchten, schneiden Sie eine Ecke des Beutels auf und stellen Sie ihn entweder in einem dafür geeigneten Gefäß in die Mikrowelle oder legen Sie ihn in ein Wasserbad mit unter 75 °C (170 °F).

DIE HAUPTFUNKTIONEN IHRES NEUEN VAKUUMIERERS

1- Vakuumieren und Versiegeln:

Im Standby-Zustand, startet es den automatischen Vorgang des Vakuumierens des Beutels und versiegelt den Beutel dann automatisch, wenn das Vakuumieren abgeschlossen ist.

2 - Impuls:

Wenn diese Taste gedrückt wird, wird durch pulsierende Luftabsaugung ein Vakuum erzeugt. Beim Loslassen der Taste wird die Luftabsaugung automatisch gestoppt.

3 - Versiegeln (Versiegelungszeit):

Drei Einstellungen zur Auswahl der besten Beutelversiegelungszeit:

- **Trocken:** für Trockenbeutel und Gegenstände ohne Feuchtigkeit, mit kürzerer Heißsiegelzeit;
- **Feucht:** für nasse Beutel oder Lebensmittel mit etwas Feuchtigkeit, mit feuchter Heißsiegelzeit.
- **Sehr feucht:** für nasse Beutel oder Lebensmittel mit sehr hoher Feuchtigkeit, mit verlängerter Heißsiegelzeit.

Die Standardeinstellung ist die normale Einstellung für Trockenbeutel und kürzere Versiegelungszeit.

4 - Druck:

Zwei Auswahlen an verschiedener Vakuumdrücken:

- **Normal:** für die Lagerung normaler Gegenstände bei normalem Vakuumdruck;
- **Sanft:** Für die Lagerung einiger weicher und knautschbarer Gegenstände, bei denen ein geringerer Vakuumdruck erwünscht ist.

Die Standardeinstellung ist die normale Einstellung.

5 - Behälter:

Zum Vakuumieren von Behältern, Glasdeckeln, Weinverschlüssen oder anderem Zubehör über einen Schlauch.

6 - Manuel Versiegeln:

Diese Schaltfläche bietet zwei Funktionen:

- Zum Verschließen des offenen Endes eines Beutels ohne Luftabsaugung. Wird zum Herstellen eines Beutels aus einer Beutelrolle verwendet.
- Wenn die automatische „Vakuum- und Versiegelungsfunktion“ in Betrieb ist, stoppt diese Taste die Motorpumpe und beginnt sofort mit dem Versiegeln des Beutels, sodass der Bediener einen geringeren Vakuumdruck im Beutel steuern kann, um ein Quetschen empfindlicher Gegenstände zu vermeiden.

7 - Marinieren:

Drücken, um Lebensmittel in einer Marinierschüssel zu marinieren. Drücken Sie diese Taste, der spezifische Marinierzyklus beginnt.

8 - Schlauchanschluss:

Zum Einsetzen des Schlauchs für Kanister und Weinverschluss vor dem „Marinieren“ oder „Kanister“ - Vorgang.

9 - Fortschritt:

Dieser Bildschirm ist das numerische Anzeigegerät und bietet zwei Funktionen:

Anzeigen des Vakuummierungs-Fortschritts
Zeigt an, dass das Gerät eingeschaltet und der Deckel geschlossen ist. Wenn die LED blinkt, warten Sie bitte, bis sie normal leuchtet, dann können Sie mit dem nächsten Vorgang beginnen.

10 - Stop:

Im Betriebszustand (Vakuuieren oder Versiegeln) stoppt es die Maschine.

11 - Vakuunkammer:

Positionieren Sie das offene Ende des Beutels in der Kammer. Nun wird die Luft aus dem Beutel ausgesaugt und eventuell aus dem Beutel überlaufende Flüssigkeit aufgefangen. Es werden nur Beutel mit geriffeltem Profil empfohlen.

12 - Andrückgummi:

Platzieren Sie den Andrückgummi in der dafür vorgesehenen Schiene im Deckel. Reinigen und trocknen Sie ihn oder ersetzen Sie ihn, wenn er verformt oder gebrochen ist.

13 - Untere Schaumstoffdichtung:

Dichtet die Vakuunkammer ab, damit hier die Absaugung erfolgen kann. Reinigen und trocknen Sie diese oder ersetzen Sie diese, wenn diese verformt oder kaputt ist.

14 - Schweißleiste:

Teflonbeschichtete Schweißleiste, die heiß ist und den Beutel verschweißt.

15 - Obere Schaumstoffdichtung:

Dichtet die Vakuunkammer ab, damit hier die Absaugung erfolgen kann. Reinigen und trocknen Sie diese oder ersetzen Sie diese, wenn diese verformt oder kaputt ist.

16 - Beutelschneider:

Drücken und schieben Sie ihn in die eine oder andere Richtung, um die Beutel auf die gewünschte Größe zu zuschneiden.

17 - Schneidgestell:

Stützen Sie den Schneider ab, damit er entlang gleiten kann.

18 - Absaugstutzen:

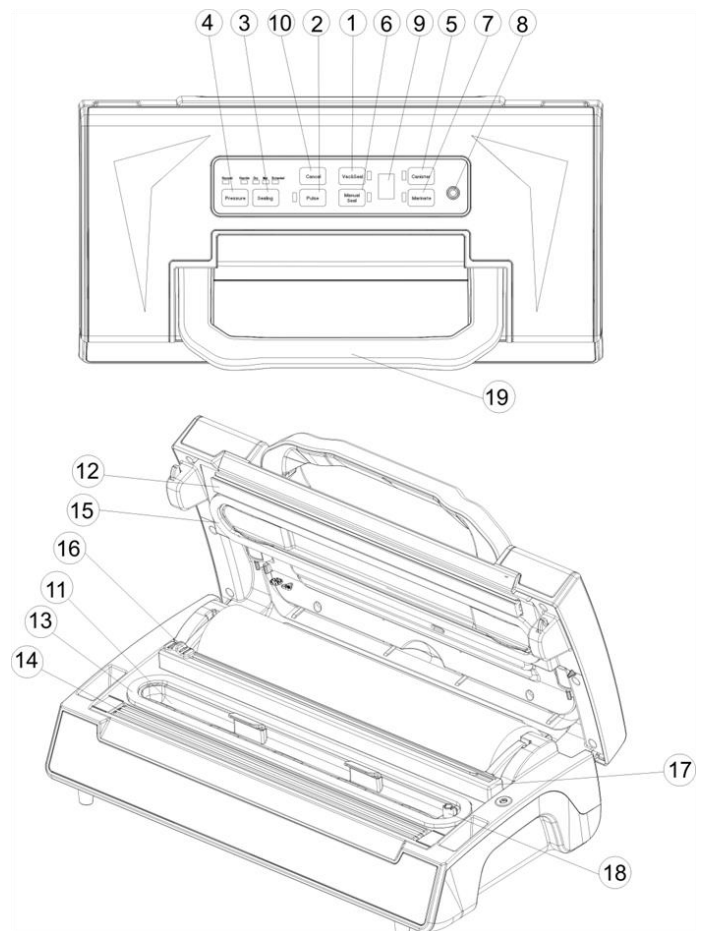
Der Absaugstutzen verbindet sich mit der Vakuunkammer und der Pumpe. Decken Sie diesen Stutzen nicht ab, wenn Sie den Beutel für Vakuu- und Versiegelungsvorgänge platzieren.

19 - Griff:

Drücken Sie nach unten, um die Abdeckung zu verriegeln. Und heben ihn hoch, um die Abdeckung zu öffnen.

Abmessungen: 400 x 200 x 120 mm

Spannung und Leistung: 230V- 130W



WIE SIE MASSGESCHNEIDERTE BEUTEL HERSTELLEN

1. Öffnen Sie die obere Abdeckung.
2. Stellen Sie sicher, dass sich der Beutelschneider an einem Ende des Schneidgestells befindet. Setzen Sie dann das Schneidgestell nach hinten.
3. Ziehen Sie die Tasche auf die gewünschte Länge aus.
4. Stellen Sie den Schneideständer ab und stellen Sie sicher, dass er sich an der richtigen Stelle des Beutels befindet. Schieben Sie dann den Schneider von einem Ende zum anderen Ende, um den Beutel zu schneiden.
5. Setzen/Legen Sie ein Ende des Beutels auf die Schweißleiste und stecken Sie es in die Beutelhalterung.
6. Schließen Sie die obere Abdeckung und drücken Sie sie fest, bis Sie ein Geräusch hören, es rastet auf beiden Seiten ein.
7. Drücken Sie „Manuelles versiegeln“ zum Starten der Versiegelung der Beutel.
8. Heben Sie den Griff, um die Abdeckung zu öffnen und nehmen Sie den Beutel aus der Maschine. Der Beutel ist dann fertig und kann vakuumiert werden.

WIE SIE MIT DEN VAKUUMBEUTELN VAKUUMIEREN

1. Legen Sie die zu vakuumierenden Gegenstände in den Beutel.
2. Reinigen und glätten Sie das offene Ende des Beutels. Achten Sie darauf, dass kein Staub, keine Falten oder Wellen entstehen.
3. Platzieren Sie das offene Ende des Beutels im Bereich der Vakuumkammer. Stellen Sie sicher, dass der Absaugstutzen nicht durch den Beutel verdeckt wird.
4. Schließen Sie die obere Abdeckung und drücken Sie den vorderen Griff nach unten, um den Deckel zu verriegeln.
5. Überprüfen Sie den LED-Status von „Vakuumieren & Versiegeln“ und die „Versiegelungszeit“ zur Bestätigung der Versiegelungszeit, abhängig vom Feuchtigkeitsstatus der verpackten Gegenstände (trocken/feucht/sehr feucht) und des gewünschten Vakuumdrucks (normal/sanft) entsprechend der Art des Lebensmittels;

6. Dann drücken Sie die Vakuumieren Versiegeln Taste, das Gerät beginnt zu saugen und verschließt den Beutel automatisch.

ACHTUNG: Dieses Produkt sorgt beim Vakuumverpacken mit einem Beutel für einen sehr hohen Vakuumdruck. Um ein Zerdrücken eines empfindlichen Gegenstands durch den hohen Vakuumdruck zu vermeiden, beobachten Sie den Status des Vakuumdrucks im Beutel und betätigen Sie sofort die Taste „Manuel Versiegeln“, wenn der gewünschter Vakuumdruck erreicht wird. Die Pumpe stoppt und wechselt zum Verschweißen des Beutels.

7. Die Vakuumverpackung ist fertig. Heben Sie den Griff nach oben, um die Abdeckung zu öffnen und den verpackten Beutel herauszunehmen.

ACHTUNG:

- Für eine optimale Dichtwirkung ist es besser, das Gerät 1 Minute lang abkühlen zu lassen, bevor Sie es erneut verwenden. Wischen Sie nach dem Verpacken jedes Beutels überschüssige Flüssigkeit oder Lebensmittelreste in der Vakuumkammer ab.
- Versiegeln Sie nicht kontinuierlich nacheinander, um eine Überhitzung der Schweißleiste zu vermeiden. Es ist nicht möglich die „Manuel Veriegeln“-Taste zu aktivieren, während das LED blinkt.
- Ihr Gerät kann nur mit speziellen geriffelten Beuteln betrieben werden. Versuchen Sie nicht, andere Beutel zu verwenden, die nicht für diese Maschine vorgesehen sind.
- Schneiden Sie die Beutel mit dem Beutelschneider auf, um einen versiegelten Beutel zu öffnen.

WIE SIE VAKUUMBEUTELN MITTELS PULSVAKUUM VAKUUMIEREN

1. Drücken Sie „Impuls“ bis das Gerät mit dem Vakuumieren des Beutels beginnt.
2. Beobachten Sie den Status des Vakuumdrucks im Beutel und drücken Sie solange „Impuls“ bis der gewünschte Vakuumdruck erreicht ist.
3. Drücken Sie die Taste „Manuel Versiegeln“, wenn der Vakuumvorgang abgeschlossen ist, um den Beutel zu versiegeln (verschweißen).

WIE SIE EINE VAKUUMVERPACKUNG MITTELS BEHÄLTER ODER VAKUUMSCHÜSSEL ERSTELLEN

1. Wischen Sie den Behälterdeckel und den Behälterboden ab und stellen Sie sicher, dass sie sauber und trocken sind.
2. Geben Sie die Gegenstände in den Behälter und füllen Sie ihn nicht zu voll, damit der Deckel guten Kontakt zum Rand des Behälters hat. Reinigen Sie den Deckelrand des Behälters und die untere Dichtung des Behälterdeckels.
3. Führen Sie ein Ende des Schlauchs in den Lufteinlass und das andere Ende des Schlauchs in das mittlere Loch der Behälterabdeckung ein.
4. Überprüfen Sie den LED-Status von „Vakuuieren & Versiegeln“ und stellen Sie sicher, dass die Einstellung „Normal“ ist;
5. Drücken Sie die Taste „Behälter“, um mit dem Vakuumieren zu beginnen. Um sicherzustellen, dass keine Luft zwischen Deckel und Behälter austritt, drücken Sie den Deckel zu Beginn der Saugarbeit mit der Hand nach unten. Die Maschine stoppt automatisch, wenn ein ausreichender Vakuumdruck erreicht ist.
6. Nehmen Sie sofort nach Abschluss der Arbeit den Schlauch aus dem Behälter oder der Schüssel.

ÖFFNEN DES BEHÄLTERS NACH DEM VAKUUMMIEREN

Um den Behälter zu öffnen, müssen Sie Folgendes tun: Drücken Sie die „Release“-Taste am Behälterdeckel.

Achtung:

- Zu Beginn des Vakuumverpackens in einem Behälter oder einer Vakuumschüssel drücken Sie den Deckel oder den Schlauchadapter leicht nach unten, um sicherzustellen, dass sich der Schlauch nicht löst und um zu verhindern, dass für eine Weile Luft durch den Spalt zwischen dem Deckel und dem oberen Rand des Behälters austritt.
- Um die Dichtheit zu testen, ziehen Sie einfach an der Abdeckung. Es soll sich nichts bewegen;
- Im Handel sind verschiedene Behälter erhältlich. Der Abwicklungsablauf wird etwas anders sein. Bitte beachten Sie die jeweilige Bedienungsanleitung des jeweiligen Behälters.

KABELAUFBEWAHRUNGSBOX

Wenn Sie das Gerät nicht verwenden, verstauen Sie das Netzkabel in der Aufbewahrungsbox auf der Rückseite des Geräts. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät.

PFLEGE UND REINIGUNG

Vakuumiergerät

1. Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker.
2. Tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser.
3. Benutzen Sie keine Scheuermittel zum Reinigen des Geräts.
4. Wischen Sie die äußere Oberfläche mit einem weichen, feuchten Lappen und Seife ab.
5. Zum Reinigen der Vakuumkammer wischen Sie Speisen oder Flüssigkeiten mit Küchenpapier weg.
6. Trocknen Sie alle Teile sorgfältig, bevor Sie den Netzstecker wieder einstecken und das Gerät verwenden.
7. In der Vakuumkammer können sich aus dem Beutel gesaugte Flüssigkeiten sammeln. Verwenden Sie ein mildes Spülmittel und einen warmen, feuchten Lappen, um in der Vakuumkammer zurückgebliebene Flüssigkeiten wegzuwischen. Trocknen Sie sie danach sorgfältig ab.

Achtung: Die Schaumstoffdichtungen rund um die Vakuumkammer sollten vor dem Zusammenbau gründlich getrocknet werden. Achten Sie beim Zusammenbau darauf, Schäden zu vermeiden, und montieren Sie sie in der ursprünglichen Position, um sicherzustellen, dass kein Vakuum austritt.

Zubehör

Waschen Sie alle Zubehöerteile in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Tauchen Sie den Deckel jedoch nicht in Wasser.

1. Die Behälterböden (nicht die Deckel) sind spülmaschinenfest. Diese können im oberen Geschirrkorb gewaschen werden. Der Behälterdeckel sollte jedoch mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.
2. Stellen Sie sicher, dass das Zubehör vor der Wiederverwendung gründlich trocken ist.
3. Behälter und Deckel dürfen nicht in der Mikrowelle oder im Gefrierschrank verwendet werden.

LAGERUNG IHRES VAKUUMIERERS

1. Bewahren Sie das Gerät an einem flachen und sicheren Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
2. Denken Sie daran, sicherzustellen, dass der Deckel des Geräts bei Nichtgebrauch und Lagerung entriegelt ist. Wenn Sie die Abdeckung verschlossen halten, werden die Schaumstoffdichtungen verformt und es kommt zu Undichtigkeiten.

PROBLEMLÖSUNG

Wenn ich den Knopf „VAKUUMIEREN - VERSIEGELN“ drücke, passiert nichts:

- > Überprüfen Sie, ob der Netzstecker korrekt in die Steckdose eingesteckt ist.
- > Überprüfen Sie, ob das Netzkabel in irgendeiner Weise beschädigt ist.
- > Überprüfen Sie, ob die Steckdose funktioniert, indem Sie ein anderes Gerät einstecken. Funktioniert sie nicht, so prüfen Sie bitte die Schutzschalter und Sicherungen in Ihrem Haushalt.
- > Überprüfen Sie, ob der Beutel korrekt in der Vakuumkammer positioniert ist.
- > Warten Sie 25 Minuten, um das Gerät abkühlen zu lassen, und versuchen Sie es dann noch einmal.

Es wird keine Luft aus dem Beutel gepumpt:

- > Überprüfen Sie, ob die vorversiegelten Beutel Zwischenräume. Falten oder Löcher aufweisen.
- > Überprüfen Sie das Gerät auf lose, abgenutzte oder gebrochene obere und untere Dichtungen.
- > Speisen mit hohem Flüssigkeitsanteil können ein korrektes Versiegeln des Beutels verhindern. Schneiden Sie den Beutel auf, wischen Sie den obersten Teil des Beutelinners aus und versiegeln Sie ihn wieder.
- > Überprüfen Sie, ob der Beutel korrekt in die Vakuumkammer eingelegt wurde.
- > Stellen Sie sicher, dass der Beutel an der korrekten Position eingelegt wurde. Wenn Sie einen Beutel von der Rolle herstellen, stellen Sie sicher, dass sich das Ende des geschnittenen Stücks auf der Schweißleiste befindet.

Der Beutel schmilzt:

- > Die Schweißleiste könnte im Versiegelungsvorgang zu heiß geworden sein. Lassen Sie das Gerät zwischen den Einsätzen 20 Sekunden abkühlen. Schmilzt der Beutel weiterhin, so lassen Sie die Einheit vor einer weiteren Nutzung mit aufgestelltem Deckel für 25 Minuten abkühlen.

Luft strömt in den vakuumierten Beutel zurück:

- > Überprüfen Sie die Versiegelung des Beutels. Es könnte eine Öffnung oder eine Falte geben, die das Zurückströmen von Luft in den Beutel ermöglicht. Schneiden Sie den Beutel vorsichtig auf und versiegeln Sie ihn erneut oder verwenden Sie einen neuen Beutel.
- > Stellen Sie sicher, dass sich keine Feuchtigkeit oder Speiseflüssigkeit im Beutelverschluss befindet. Ggf. müssen Sie den Beutel aufschneiden und erneut versiegeln oder einen neuen Beutel verwenden. Frieren Sie Lebensmittel mit überschüssiger Flüssigkeit vor dem Vakuumieren teilweise ein.
- > Stellen Sie sicher, dass keine scharfkantigen Speiseteile vorhanden sind, die den Beutel durchstoßen haben könnten. Sollten Sie ein Loch finden, versiegeln Sie das Lebensmittel in einem neuen Beutel.
- > Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeiten in den Bereich der Schweißleiste gesaugt wurden.
- > Überprüfen Sie das Gerät auf lose, abgenutzte oder gebrochene obere und untere Dichtungen.
- > Feuchtigkeit aus Speisen mit hohem Flüssigkeitsanteil verhindert ein korrektes Versiegeln des Beutels. Schneiden Sie den Beutel auf, wischen Sie den obersten Teil des Beutelinners aus und versiegeln Sie ihn wieder.

Der Beutel wird nicht versiegelt:

- > Überprüfen Sie, ob die vorversiegelten Beutel Zwischenräume, Falten oder Löcher aufweisen.
- > Feuchtigkeit aus Speisen mit hohem Flüssigkeitsanteil verhindert ein korrektes Versiegeln des Beutels.
Schneiden Sie den Beutel auf, wischen Sie den obersten Teil des Beutellinnern aus und versiegeln Sie ihn wieder.
- > Stellen Sie sicher, dass der Beutel an der korrekten Position eingelegt wurde. Wenn Sie einen Beutel von der Rolle herstellen, stellen Sie sicher, dass sich das Ende des geschnittenen Stücks auf der Schweißleiste befindet.
- > Stellen Sie sicher, dass Sie das Gerät ausreichend abkühlen lassen haben. Warten Sie 20 Sekunden zwischen den Versiegelungen.


WARTUNGSANWEISUNGEN

1. Versuchen Sie NICHT elektrische oder mechanische Funktionen dieses Gerät selbst zu reparieren oder anzupassen. Dies macht alle Garantieansprüche nichtig.
2. Bei Fragen oder Anmerkungen zur Funktion des Geräts oder wenn Sie glauben, dass eine Reparatur erforderlich ist, kontaktieren Sie bitte unseren Kundendienst.

ENTSORGUNG DES GERÄTES

Am Ende der Lebensdauer Ihres Produkts sollte es zu einem speziell dafür eingerichteten Abfallrecyclingzentrum gebracht werden.

UMWELTSCHUTZ an erster Stelle

1. Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen sollte es dem Verantwortlichen übergeben werden. Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten.
2. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, potenzielle negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die andernfalls durch unsachgemäße Abfallbehandlung dieses Produkts verursacht werden könnten. Weitere Informationen zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrem zuständigen Gemeindeamt oder Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst.

