

TOPERCZER



BEDIENUNGSANLEITUNG

VAKUUMIERER POCKETVAC
220-240V~50Hz 150W



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 20 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:

- > VS110 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 Vakuuiererers zu verkürzen.

Zubereitungstipps für Flüssigkeiten:

Bevor Sie Flüssigkeiten, wie etwa Suppenfond, vakuumverpacken, frieren Sie sie vorher in einer Kasserolle, Kastenform oder Eisdübeln 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 WICHTIGSTEN MERKMALE IHRES NEUEN VAKUUIERERS

- > Kompaktes und schlankes Design, das in der Küche Platz spart.
- > Bis zu 3 mm breite Versiegelungsnaht verhindert das Eindringen von Luft und hält das Vakuum für lange Zeit aufrecht.

- > Starke Vakuumpumpe gewährleistet einen hohen Vakuuierungsgrad.
- > Einfaches Ver- und Entriegelungssystem.
- > Einfach zu verwenden mit leicht lesbaren Knöpfen.
- > Macht Lebensmittel bis zu 5x länger haltbar; Sous-Vide- Kochassistent .
- > Versiegelungsbreite: MAX. 30 cm .
- > Kann normale Beutel wie z. B. Chipstüten versiegeln.

DIE HAUPTFUNKTIONEN IHRES NEUEN VAKUUIERERS



1- Nur versiegeln

- (1) Drücken, um beim Erstellen von Beuteln von der Beutelrolle eine Versiegelung zu erzeugen.
- (2) Drücken, um den Vakuuierungsvorgang sofort zu stoppen und die Versiegelung des Beutels zu starten. So kann das Zerdrücken zerbrechlicher Lebensmittel verhindert werden.
- (3) Drücken, um eine Versiegelung an Folienbeuteln (z. B. Chipstüten) zu erzeugen, um Lebensmittel luftdicht verschlossen zu halten.

2 - Abbrechen

Stoppt die aktuelle Funktion unverzüglich.

3 - Vakuumversiegeln

Drücken, um Lebensmittel zu vakuumieren und luftdicht zu versiegeln. Das Gerät schaltet sich automatisch aus.

Abmessungen: 340 x 150 x 64 mm

Spannung und Leistung: 220-240V- 50 Hz 150W

Vakuuierungsgrad: - 0,6 bis - 0,8 bar

WIE SIE MASSGESCHNEIDERTE BEUTEL HERSTELLEN

1. Rollen Sie die zur Aufnahme des zu verpackenden Stücks erforderliche Menge Beutelmateriale plus weitere 5 cm ab. Schneiden Sie die gewünschte Länge mit einer Schere oder einem scharfen Messer von der Rolle ab. Achten Sie auf einen geraden Schnitt. Stecken Sie den Netzstecker ein.

2. Öffnen Sie die Klappe. Legen Sie ein Ende des Beutels auf den Versiegelungsstreifen. Es ist nicht schlimm, wenn versehentlich Material in den Dichtungsbereich gelangt.

3. Schließen Sie die Klappe, indem Sie sie an beiden Seiten herunterdrücken. Wenn sich die Klappe nicht mehr anheben lässt, ist sie korrekt eingerastet.

4. Drücken Sie nun den Knopf „VERSIEGELN“, um einen maßgeschneiderten Beutel herzustellen. Während des Versiegelungsvorgangs leuchtet die Kontrollleuchte.

5. Nach Abschluss des Vorgangs wechselt die Kontrollleuchte zu grün. Drücken Sie nun die Entriegelungsknöpfe an beiden Seiten des Geräts. Der neue Beutel kann nun gefahrlos entnommen werden.

6. Der maßgeschneiderte Beutel ist nun bereit für die Vakuumversiegelung.

WIE SIE MIT DEN VAKUUMBEUTELN VAKUUMIEREN

1. Legen Sie die zu versiegelnden Stücke in den vorgeschrittenen oder maßgeschneiderten Beutel. Lassen Sie mindestens 5 cm zwischen dem Inhalt und dem oberen Beutende, um das Zusammenziehen des Beutels zu ermöglichen.

2. Öffnen Sie die Klappe und legen Sie das offene Beutende in die Vakuumkammer.

3. Schließen Sie die Klappe, indem Sie sie an beiden Seiten herunterdrücken. Wenn sich die Klappe nicht mehr anheben lässt, ist sie korrekt eingerastet.

4. Um den Vakuumierungsvorgang zu starten, drücken Sie den Knopf „VAKUUM“. Das Gerät stellt nun das Vakuum her und versiegelt den Beutel, sobald die Luft entfernt wurde.

5. Drücken Sie die Entriegelungsknöpfe an beiden Seiten des Geräts, sobald die Kontrollleuchte auf grün wechselt, um den Beutel entnehmen zu können.

PFLEGE UND REINIGUNG

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 des Geräteinnern 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.

PROBLEMLÖSUNG

Wenn ich den Knopf „VAKUUM“ 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.

> Drücken Sie beide Seiten der Klappe nach unten, um sicherzustellen, dass sie eingerastet 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 dem Versiegelungsstreifen befindet.

Der Beutel schmilzt:

- > Der Versiegelungsstreifen 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 aufgestellter Klappe 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 des Versiegelungsstreifens 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 Beutelinners 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 dem Versiegelungsstreifen 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.