

Vakuumiergerät

BEDIENUNGSANLEITUNG

Vakuumiergerät



Bitte lesen Sie sich diese Bedienungsanleitung vor der Anwendung aufmerksam durch.

Sicherheitsmaßnahmen

Lesen Sie sich die Bedienungsanleitung komplett durch, bevor Sie dieses Gerät verwenden.

- Es ist nicht für die Verwendung durch Kinder oder Personen, die das Verfahren nicht beherrschen, geeignet.
- Berühren Sie während der Verwendung nicht das Heizband mit beiden Händen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vor der Verwendung trocken ist.
- Vergewissern Sie sich, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie den Stecker ein- oder ausstecken. Wenn Sie den Stecker ausstecken, ziehen Sie ihn an dem Stecker und nicht an dem Kabel heraus.
- Wenn das Gerät nicht im Gebrauch ist, stecken Sie den Stecker aus.
- Wenn das Gerät gereinigt wird, muss der Stecker ausgesteckt sein, um einen Elektroshock zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, das Kabel nicht zu beschädigen, zu quetschen, übermäßig zu biegen, zu dehnen, verdrehen, binden oder schweren Druck auszuüben, da es sonst zu einem Elektroshock, Kurzschluss, Feuer oder zu anderen Unfällen kommen kann.
- Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch eine:n ausgebildete:n Elektriker:in ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Sollte das Gerät nicht ordnungsgemäß funktionieren, dann stellen Sie unverzüglich den Strom ab und kontaktieren Sie eine:n ausgebildete:n Elektriker:in.
- Dieses Produkt ist ein elektronisches Gerät für den Hausgebrauch. Verwenden Sie es nicht draußen oder an einem feuchten Ort.
- Da das Vakuumierrohr innen nicht gereinigt werden kann, verwenden Sie keine Gegenstände mit viel Öl oder Wasser oder Gegenstände, aus denen eine große Menge Flüssigkeit herausgedrückt werden kann, während Sie das Gerät verwenden, um eine Beschädigung des Produkts zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass eine Spannung von 220 V verwendet wird. Andere Spannungen verursachen einen Kurzschluss.
- Wenn das Gerät lange nicht im Gebrauch ist, stellen Sie sicher, den Stecker zu ziehen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe eines Gasherds, um Feuer zu vermeiden.

Vorsichtsmaßnahmen

- Trocknen Sie Lebensmittel, die Flüssigkeit verlieren ab oder verpacken Sie sie in Plastikfolie, bevor Sie sie vakuumieren. Wenn Flüssigkeit in das Gerät gelangt, wischen Sie sie so schnell wie möglich auf, um eine Fehlfunktion des Geräts zu vermeiden.
- Warten Sie mindestens 30 Sekunden, wenn Sie das Gerät 5 Male hintereinander verwenden, damit das Gerät vor der nächsten Verwendung ruhen kann.
- Verwenden Sie einen speziell strukturierten Vakuumierbeutel.
- Verwenden Sie zum Versiegeln von frischem Obst und Gemüse eine einzelne Versiegelung, da diese Lebensmittel Gase erzeugen können und die Tüte aufblähen können.

Produktleistung und Eckdaten



- Obere Dichtungsschwammleiste
- Vakuumiertaste/-anzeige
- Versiegelungstaste/-anzeige für eine Versiegelung
- Silikonschicht
- AN-/AUS-Taste
- Verschluss des Beutels
- Untere Dichtungsschwammleiste
- Heizband

Technische Daten

Modell	VS-8808	Nennspannung	220 V/50 Hz
Nennleistung	130 W	Gewicht	850,50 g (30 oz)
Produktgröße (LängexBreitexHöhe)	35,56x10,16x5,08 cm	Vakuumierung	- 60 kpa

Versiegelung

Denken Sie daran, dass die Seite der Beutelstruktur bei der Versiegelung nach unten zeigen muss.



Denken Sie daran, dass die Lebensmittel, die versiegelt werden sollen, nicht mehr als 2/3 des Platzes im Beutel einnehmen dürfen, um den Versiegelungseffekt nicht zu beeinträchtigen.

Vakuumierung



Denken Sie daran, dass der Inhalt nicht mehr als 2/3 des Platzes im Beutel einnehmen darf, um den Vakuumiereffekt nicht zu beeinträchtigen. Verwenden Sie den Vakuumierer nicht für Flüssigkeiten, ungetrocknete oder aufgetaute Lebensmittel. Für Pulverlebensmittel verwenden Sie Einwegbeutel, um den Vakuumiereffekt nicht zu beeinträchtigen.

Konservierungsverfahren für Lebensmittel

Kategorie	Name des Produkts	Methode	Lagerung	Vakuumerhaltungszeit
Rohes Fleisch	Rind, Schwein, Huhn, etc.	Vakuumieren	Einfrieren	6-12 Monate
Meeresfrüchte	Haarschwanz, Karausche, Saury, Tintenfisch	Vakuumieren	Einfrieren	6-12 Monate
Fast Food	Schinken, Würstchen, Knödel, etc.	Vakuumieren	Kühlen	6-12 Monate
Gemüse	Spinat, Pilze, Salat, Knoblauch, grüne Paprika, Ingwer, grünes Gemüse, etc.	Versiegeln	Kühlen	5-15 Tage
	Kohl, Kartoffeln, Karotten, Lotuswurzel, Mais, Süßkartoffeln, etc.	Vakuumieren	Einfrieren	20-35 Tage
Gekochtes Fleisch (verarbeitet)	Rind, Ente, Zunge, geschmortes Schweinefleisch, gebratene Ente, gebratenes Hähnchen, etc.	Vakuumieren	Kühlen	10-20 Tage
	Zitrone etc.	Vakuumieren	Kühlen	1-3 Monate
Früchte	Äpfel, Ananas, etc.	Vakuumieren	Kühlen	10-20 Tage
	Getrockneter Fisch	Äpfel, Ananas, etc.	Vakuumieren	Zimmertemperatur
Gewürze	Chilipulver, Sesam, etc.	Vakuumieren	Zimmertemperatur	6-12 Monate
Getrocknete Produkte	Getrocknete Paprikas, getrocknete Kakis, getrocknete Pilze, getrocknete Süßkartoffeln, etc.	Vakuumieren	Kühlen	6-15 Monate
	Erdnüsse, Mandeln, Walnüsse, Melonenkerne, Cashews, etc.	Vakuumieren	Zimmertemperatur	6-12 Monate
		Vakuumieren	Zimmertemperatur	3-9 Monate
Täglicher Bedarf	Elektronisches Zubehör, Film, Gedenkmünzen, Jade, wertvolle Metalle, etc.	Vakuumieren	Zimmertemperatur	Permanent
Sonstiges	Reis, Sojabohnen, Mais, Tee, rote Bohnen, etc.	Vakuumieren	Zimmertemperatur	12-36 Monate
	Brot, Kaffee, Instant-Nudeln	Vakuumieren	Zimmertemperatur	6-18 Monate

Reparatur und Wartung

Um die Lebensdauer zu verlängern, muss das Gerät gewartet und geschützt werden.

- Wenn das Gerät nicht im Gebrauch ist, muss der Deckel leicht bedeckt bleiben und die linke und rechte Verriegelung müssen nicht festgestellt werden.
- Stecken Sie den Stecker aus, bevor Sie das Gerät reinigen. Wischen Sie es mit einem angefeuchteten Papiertuch ab. Lassen Sie das Gerät nach der Reinigung trocknen.
- Lassen Sie den Dichtungsschwamm nach der Reinigung abkühlen und trocknen. Üben Sie keinen Druck aus, da dies den Schwamm verformt. Er muss an einem offenen Ort oder in dem Gerät platziert werden.
- Sollte das Gerät nicht funktionieren, schalten Sie unverzüglich den Strom ab.

Ungewöhnliche Situation	Lösung
Produkt funktioniert nicht	<ol style="list-style-type: none"> Prüfen Sie, ob es einen Stromausfall gibt oder ob der Stecker ordnungsgemäß eingesteckt ist. Prüfen Sie, ob das Kabel, der Stecker oder das Gerät beschädigt sind. Wenn dies der Fall ist, verwenden Sie das Gerät nicht. Wenn das Gerät regelmäßig und für eine lange Zeit verwendet wird, geben Sie dem Gerät eine kurze Pause von 30 Sekunden nach dem Vakuumieren.
Keine ordnungsgemäße Versiegelung	<ol style="list-style-type: none"> Wenn die Öffnung des Plastikbeutels auf dem Heizband gefaltet oder uneben ist, erfolgt keine vollständige Versiegelung. Achten Sie darauf, dass Sie während der Versiegelung den oberen Deckel mit Ihrem Handballen drücken und nicht nur einen Teil. Die Versiegelung kann sonst nicht vollständig erfolgen. Drücken Sie fest mit beiden Händen. Nach dem Drücken der Versiegelungstaste, prüfen Sie, ob das rote Licht leuchtet. Prüfen Sie, ob das Heizband beschädigt ist.
Unzureichendes Pumpen (kann nicht pumpen, um zu vakuumieren)	<ol style="list-style-type: none"> Prüfen Sie, ob die Öffnung des Vakuumbutels in das Vakuumfach gelegt wurde (in der Mitte des Beutels verschlussgürtels). Prüfen Sie, ob ein Vakuumierbeutel verwendet wurde. Prüfen Sie, ob der Inhalt des Beutels scharfe Kanten oder Ecken hat oder ob der Vakuumierbeutel beschädigt ist. Prüfen Sie, ob die Dichtung des Vakuumschwamms locker ist. Prüfen Sie, ob die Abluftöffnung verstopft ist. Prüfen Sie, ob der obere Deckel und der Haken geschlossen sind. Prüfen Sie, ob das Vakuumblassventil geöffnet ist.
Luftaustritt nach dem Vakuumieren	<ol style="list-style-type: none"> Gegenstände mit mehreren Kanten und Ecken und Gegenstände mit einer geringen Menge an Öl- und Gaseinhalten müssen erneut versiegelt werden (deshalb gibt es zwei Vakuumversiegelungsverfahren). Verwenden Sie geeignete Plastikbeutel. Gegenstände, die von sich aus Wasserdampf produzieren, setzen



Ein weiteres außergewöhnliches Produkt von