

## Care and Cleaning

---

Remove power cord from electrical outlet. Do not immerse in liquid. Check Gaskets and around Drip Tray to make sure they are free from food materials. Wipe off Gasket with warm soapy cloth if needed. Upper and Lower Gaskets may be removed for cleaning. Clean with warm, soapy water.

The Removable Drip Tray makes cleanup easy when small amounts of liquids are inadvertently pulled into the Vacuum Channel during vacuum process.

Empty Drip Tray after each use. Wash in warm soapy water or place in top rack of dishwasher. Dry thoroughly before re-inserting into the appliance.

Always leave lid latch in open position. Never store lid in latched position as gaskets may become compressed. When appliance is left in closed position, the Gaskets become compressed and the unit may not function properly.

# Bedinungsanleitung

## Haushalts Vakuumierer



## Inhalt

Einweisung.....	1
Wichtige Sicherheit.....	1
Spezifikation.....	3
Aufbau und Funktion.....	4
Bedienungshinweise.....	8
Fehlerbeseitigung.....	14
Wartung und Reinigung.....	16

## Hinweise

Vielen Dank für Ihre Einkauf unseres Produkts. Vor der Inbetriebnahmen bitten lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig und sie gut aufbewahren.

TIPPS: Wenn das Gerät nicht verwendet wird, verriegeln Sie das Gerät nicht, um die Silikon-Versiegelungsstreifen zu schützen.

## Wichtige Sicherheit

Bei Verwendung des Gerätes beobachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise:

1. Beim Ein/Ausstecken von der Steckdose stellen Sie sicher, der Deckel des Gerät sich in der Öffnungsposition befindet ist
2. Das Gerät darf nicht im Nassbereich oder draußen verwendet werden. Es ist empfohlen, es nur im Hause als Haushaltsgerät verwendet werden.
3. Um das Gerät auszuschalten, stecken Sie das Netzkabel aus der Steckdose aus , darf nicht am Kabel ausgezogen werden.
4. Stellen Sie keinesfalls das Gerät auf dem heißen Bereich oder Elektrobrenners z.B hitziges Ofen. Seien Sie sehr vorsichtig, wenn die Lebensmittel die heißen Flüssigkeiten erhalten.
5. Halten Sie das Gerät außer Reichweite von Kindern und lassen Sie besondere Vorsicht walten. Keine Spielzeug.
6. Es darf keine Schmiermittel wie Schmieröl verwendet werden
7. Niemals berühren Sie den heißen Versiegelungsstreifen. Es kann zu Verletzungsgefahr kommen
8. Um den elektrischen Schlag zu vermeiden, das Gerät nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung bringen. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn es nicht gebraucht wird und vor der Reinigung.

9. Es dürfen keine fehlerhaften Anschlüsse und Verbindungen vorhanden sein. Reparaturen an dem Gerät dürfen nur von einem Fachmann vorgenommen werden. Für weitere Informationen fragen Sie nach Kundendienststelle
10. Bevor Sie das Gerät verwenden, versichern Sie sich Ihre Hände trocken sind.
11. Das Gerät ist nur für den Bestimmungszweck verwendet

**Hinweis:** verwenden Sie nur Vakuumbbeutel, Rollen, Behälter und Zubehör.

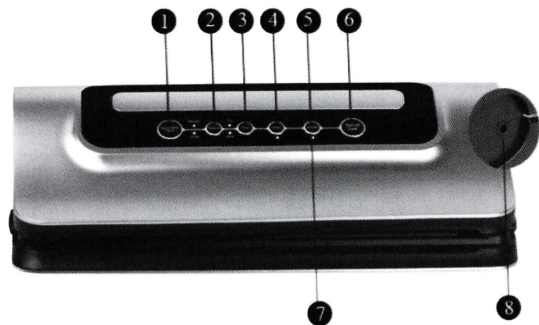
**Achtung:**

**BEWAHREN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG AUF  
NUR FÜR HAUSHALTSGEBRAUCH  
AB: 1 MIN PRO ZYKLUS**

## Spezifikation

Vakuierer	
Modell	
Spannung	100V~240V
Nettogewicht	2.0KG
Bruttogewicht	3.0KG
Vakuum Parameter	-68kPa
Versiegelung	Heizwendelversiegelung
Groß	40.8×20.1×8.7CM
Nennleistung	100W
Arbeitsgeräusch	≤68dB
Versiegelungsbreite	≤30cm

## Aufbau und Funktion



- 1** Vakuum&Versiegelung/Cancel    **2** Druck    **3** Lebensmittel    **4** Kanister  
**5** Marinieren    **6** Manuelle Versiegelung    **7** LED Anzeiger    **8** Rechte Schlauchport



- 9** Freigabetaste    **10** Lufteinlass    **11** Vakuumkammer    **12** Versiegelungsstreifen  
**13** Schaumstoff-Unterdichtung    **14** Versiegelungselement    **15** Schaumstoff-Oberdichtung  
**16** Beutelschneider    **17** Schneidelaufbahn    **18** Schneider für Beutelecke

### 1 Vakuum & Versiegelung/Cancel

Die Taste hat zwei Funktionen:

- ✦ Beim Stand-by-Zustand, es kann automatisch die Beutel vakuumieren und versiegeln.
- ✦ Bei dem Betrieb (Vakuum oder Versiegelung), das Gerät stoppt.

### 2 Druck

Einstellung von Vakuumdruck

- ✦ Normale Einstellung: für normale Lebensmittel im normalen Vakuumdruck aufbewahren
- ✦ Sanfte Einstellung: für weiche & brechbare Lebensmittel in der weniger Vakuumdruck aufbewahren
- ✦ Defaulte einstellung: normale und hohe Vakuumdruck.

### 3 Lebensmittel

Auswahl für die besten Versiegelungszeit der Beutel.

- ✦ Trockene Einstellung: für trockene Beutel und Lebensmittel ohne Feuchtigkeit bei einer kürzeren Heißsiegelzeit;
- ✦ Feuchte Einstellung: für nasse Beutel oder Lebensmittel mit Feuchtigkeit, mit extra Wärmezeit.
- ✦ Defaulte Einstellung: für trockene Beutel mit normaler Versiegelungszeit.

### 4 Kanister

zum Vakuumieren von Kanister, Glasdeckel, Weinstopper oder anderes Zubehör über einen Schlauch.

### Hinweise:

- ✦ Stellen Sie sicher, die Schlauch fest angeschlossen sind. Sonst kann es nicht vakuumieren.
- ✦ Es ist auch für Weinstopper geeignet.



**5 Marinieren**

- ✦ setzen Sie die marinierte Lebensmittel in den Behälter
- ✦ Verbinden Sie den Schlauch zwischen der Öffnung am Gerates und Behält,und das Gerät starten zum Laufen---Das Vakuum dauert 60 Sekunden. Wenn der Druck erreicht 65kpa für 40 Sekunden, dann lassen sich das Gas für 20 Sekunden aus. Nach 5 mal Wiederholen erlöcht sich der Anzeiger und das Gerät kommt automatisch im Anfangszustand zurück. Der gesamte Prozess dauert ca. 10 Minuten.

**Hinweise:**

Stellen Sie sicher, die Schlauch fest angeschlossen sind. Sonst kann es nicht vakuumieren.

**6 Manuelle Versiegelung**

Die Taste hat zwei Funktionen:

- ✦ Versiegelung von nicht-vakuumierte Beutel.
- ✦ Wenn die automatische Vakuum & Versiegelung/Cancel Funktion im Betrieb ist,mit dieser Taste lassen sich der Pump stoppen und die Beutel sofort versiegelt sind, damit der Vakuumdruck in der Beutel kann von Bediener kontrolliert werden, um das Zerkleinern von empfindlichen Lebensmittel zu vermeiden.

**Hinweise:**

Die manuelle Versiegelung Taste(einschließlich einzelne Versiegelung und automatische Versiegelung) ist innerhalb von 15 Sekunden nach der Versiegelung ungültig, nach 15 Sekunden wiederholt es .Es ist für eine Überhitzung zu verhindern

**7 LED Anzeiger**

LED lighting zeigt sich der Status von Vakuums- oder Versiegelungsprozess und der Einstellungstatus an.

**8 rechte Schlauchport**

Bevor "Marinate" oder "Kanister" im Betreib ist,verbinden Sie den Schlauch zwischen Kanister und Weinstopfen

**9 Freigabetaste**

Drücken Sie beide Seiten gleichzeitig, um die Abdeckung zu öffnen. Und es sind Vakuumdruck im Gerät freizugeben

**10 Lufteinlass**

Der Lufteinlass verbinden sich zwischen Vakuumkammer und Pumpe.Darf nicht diesen Einlass abgedeckt werden, wenn der Beutel vakuumiert und versiegelt sind.

**11 Vakuumkammer**

Setzen Sie das Öffnung des Beutels in der Kammer. Die Luft und die Flüssigkeit werden aus der Vakuumkammer entnommen.

**12 Versiegelungsstreifen**

Legen Sie den versiegelnden Beutel über den Streifen

**13 Schaumstoff -Unterdichtung**

Die Oberdichtung muss sauber und trocken bleiben.

**14 Versiegelungselement**

Teflonbeschichtetes Heizelement, es heiß ist und den Beutel versiegelt.

**15 Schaumstoff -Oberdichtung**

Unterdichtung muss sauber und trocken bleiben.

**16 Beutelschneider**

Drücken Sie und schieben den Beutelschneider, um die Buettel in der bestimmten Größe zu schneiden.

**17 Schneidelaufbahn**

Darauf ist der Schneider beweglich

**18 Schneider für Beutelecke**

Schneiden Sie eine Ecke der Beutel, es leicht zu öffnen

## Betriebshinweise

### IV. Folienrollen

Schritt 1 Das Netzteil verbinden, die Verriegelung drücken und den Gerätedeckel öffnen (*Abb.1*).

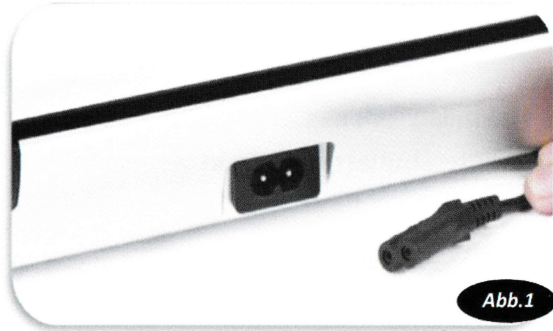


Abb.1

Schritt 2 Ziehen Sie den Beutel unter das Schneidelaufbahn, schieben Sie den Beutelschneider, um den Beutel zu schneiden (*Abb. 2*).



Abb.2

Schritt 3 Öffnen Sie den Deckel und legen Sie die Öffnung des Beutels in den Versiegelungsstreifen, schließen Sie den Deckel und drücken Sie ihn ein, bis es eingerastet ist (*Abb. 3*).

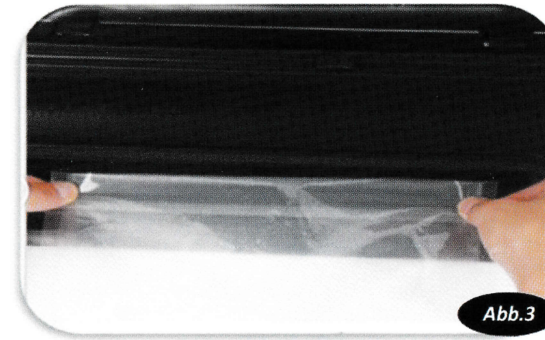


Abb.3

Schritt 4 Drücken Sie die Versiegelungstaste, um den Verschluss des Beutels zu starten. Wenn die "normale" Leuchte beleuchtet ist, ist die Versiegelung fertig. (*Abb. 4*).



Abb.4



Schritt 5 Legen Sie die Lebensmittel in den Beutel, öffnen Sie den Deckel und legen Sie die Öffnung des Beutels in den Vakuumkanal. Stellen Sie sicher dass der Lufteinlass nicht vom Beutel abgedeckt ist (**Abb. 5**).

Für verschiedene Lebensmittel können Sie "trocken" / "feucht" wählen.



Schritt 6 Drücken Sie Vakuum- & Versiegelungstaste zum Vakuumieren und Versiegeln (**Abb. 6**).



Schritt 7 Nach dem Versiegeln können Sie eine Rille machen. (**Abb. 7 ~ Abb. 8**).



#### Hinweise:

- ✧ Wenn es Vakuumbbeutel ist, Schritt 2, 3 und 4 weglassen;
- ✧ Die Lebensmittel sind am besten eine Kapazität von 3/4 im Vakuumbbeutel besetzt;
- ✧ Zerbrechliche und weiche Nahrung, gemäß dem Vakuumdruck innerhalb des Beutels, können Sie durch "manueller Siegel" Taste die Vakuum einstellen;
- ✧ Sicherheit: Temperaturkontrolle (über 95 °C automatisch ausschalten);
- ✧ Um Überhitzung zu verhindern, schaltet es sich automatisch ab, wenn es für 1 Minute arbeitet.

## V. Kanister

Schritt 1 Das Netzteil verbinden und die Gegenstände in den Kanister legen.

Schritt 2 Schließen Sie den Schlauch an den rechte Port des Gerät und den Kanisters an. Es gibt keine Lücke (*Abb. 9*).

Schritt 3 Drücken Sie die Kanister-Taste zum Vakuuieren. wenn "trocken" leuchtet, ist Vakuuieren fertig.

Schritt 4 Ziehen Sie den Schlauch aus dem Kanister und dem Gerät.



### Hinweise:

- ✧ Vor dem Betrieb bleibt die Kanister trocken
- ✧ Die Lebensmittel sind am besten eine Kapazität von 3/4 im Kanister besetzt
- ✧ Überprüfung: Ziehen Sie Abdeckung, es soll sich nicht bewegen.
- ✧ Wählen Sie die richtige Größe der Kamister aus

## VI. Marinieren

Schritt 1 Das Netzteil verbinden

Schritt 2 Schließen Sie den Schlauch an den rechte Port des Gerät und den Kanisters an.

Schritt 3 Drücken Sie die Taste "marinate", um die Arbeit zu starten. Es dauert 60s zum Vakuuieren. Um einen negativen Druck für 40s halten, wenn der Druck 65kpa erreicht, dann lassen sich das Gas für 20s aus. Nach 5 mal Wiederholen erlöcht sich der Anzeiger und das Gerät kommt automatisch in der ursprüngliche Zustand zurück. Der gesamte Prozess dauert ca. 10 Minuten. Wenn die Anzeiger erlöcht ist, ist der Marinierungsvorgang abgeschlossen. Ziehen Sie den Schlauch aus Gerät und Kanister.

### Hinweise:

- ✧ Drücken Sie keine Taste, um die Störung im gesamten Prozess zu vermeiden
- ✧ Die Lebensmittel sind am besten eine Kapazität von 3/4 im Kanister besetzt

## Störungsbeseitigen

Problem	Lösung
<i>keine Funktionen wenn die Verriegelung geschlossen ist und die Taste gedrückt wird</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• überprüfen Sie das Gerät mit dem Netzteil verbunden ist</li> <li>•überprüfen Sie die Steckdose gut funktioniert.</li> <li>• Öffnen Sie die Verriegelung, versichern Sie sich, dass der Deckel vollständig heruntergeklappt ist.</li> </ul>
<i>der Beutel kann nicht in das Gerät eingesetzt werden</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stellen Sie sicher, dass genug Beutelmateriale in der Mitte der Tropfschale einzusetzen. Es muß drei Inches (7,62 mm) Abstand von der Beutel zum Versiegeln.</li> <li>• Setzen Sie die Beutel flach und sanft in den Vakuumkanal ein</li> </ul>
<i>die Beutel sind vakuumiert, aber noch Luft eingetreten</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Überprüfen Sie den Verschluss. Eine Falte entlang des Verschluss kann dazu führen, dass Luft wieder in den Beutel eintritt. Um das Fall zu vermeiden, dehnen Sie den Beutel vorsichtig aus, während Sie den Beutel in den Vakuumkanal einsetzen.</li> <li>• Manchmal Feuchtigkeit oder Nahrungsmittel(wie Säfte, Fett, Krümel, Pulver usw.) machen das Verschluss schmutzig , es kann den Beutel nicht richtig versiegeln. Öffnen Sie den Beutel und wischen die Flecken dann wieder verschließen.</li> <li>• Der Beutel ist punktiert durch Scharfe Lebensmittel. Verwenden Sie einen neue Beutel, wenn es ein Loch ist. Decken Sie die scharfe Lebensmittel mit einem weichen Polstermaterial, wie ein Papiertuch, dann Wiederverschließen.</li> </ul>

Problem	Lösung
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Fermentation oder die natürlichen Gasen aus den Lebensmittel eingetreten sind. Bei diesem Fall können die Lebensmittel verdorben sein und muß sie weggeworfen werden</li> </ul>
<i>Der Beutel ist geschmolzen</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Versiegelungsstreifen ist zu heiß ,das Gerät lässt sich für 15 Sekunden abkühlen, bevor Sie ein anderen Beutel vakuumieren.</li> </ul>



## Wartung und Reinigung

Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose. Tauchen Sie das Gerät niemals in Flüssigkeit ein.

Überprüfen Sie die Dichtungen und die Tropfschale, dass es keine Lebensmittel gibt. Wischen Sie die Dichtung mit warmem Seifentuch ab. Die Ober- und Unterdichtungen können zur Reinigung entfernt und mit warmem, Seifenwasser gereinigt werden.

Die abnehmbare Tropfschale macht die Reinigung einfach, wenn die Flüssigkeiten versehentlich in den Vakuumkanal während des Vakuumierens kommen

Entleeren Sie die Tropfschale nach jedem Gebrauch und waschen mit warmem Seifenwasser oder stellen in der Spülmaschine. Dann trocknen das Gerät gründlich.

Die Deckelverriegelung immer offen lassen. Legen Sie den Deckel niemals in verriegelter Position, da die Dichtungen komprimiert werden können. Wenn das Gerät in geschlossener Position bleibt, werden die Dichtungen komprimiert ist und das Gerät funktioniert nicht ordnungsgemäß.

## 取扱説明書 家庭用真空パック器

