

VEVOR[®]

VS5500 VACUUM SEALER
INSTRUCTIONS

VEVOR[®]

VS5500 VACUUM SEALER



NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

 CustomerService@vevor.com

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.

CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS-----	3
CONSTRUCTION AND FUNCTIONS-----	4
OPERATING INSTRUCTIONS-----	7
HINTS FOR BEST VACUUMING PERFORMANCE -----	11
GENERAL RULES FOR FOOD SAFETY -----	13
CLEANING AND MAINTENANCE-----	14
TROUBLESHOOTING-----	15
DISPOSAL OF THE DEVICE-----	17
WIRING INSTRUCTIONS - FOR U.K.ONLY. -----	18
TECHNICAL DATA-----	19

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using this electrical appliance, safety precautions should always be observed, including the following:

READ ALL INSTRUCTIONS

1. Before plugging cord into wall outlet, or disconnecting, make sure the control is OFF, and unplug from outlet when not in use or before cleaning
2. This appliance is not a toy, when used by or near children close attention is necessary, and store this appliance to a safe place, out of the reach of children.
3. Do not use any attachments not recommended or appointed, and don't use this appliance for other purpose except its intended use.
4. Stop using the machine immediately if the cord is damaged and have it replaced by a professional.
5. Keep away from moving parts.
6. Do not try to repair this appliance by yourself.
7. Do not use the appliance if it has fallen or if it appears to be damaged.
8. Avoid to do the following: pull or carry by the cord, use cord as a handle, close a door on cord, or pull cord around sharp edges or corners. Do not operate appliance over cord or cord / plug is wet.
9. Keep away from hot gas, heated oven, electric burner or any other hot surfaces.
10. It's better not to use an extension cord with this unit. However, if one is used, it must have a rating equal to or exceeding the rating of this appliance.
11. When disconnect, to avoid any injury, please unplug by grasp the plug, not the cord.
12. Before plugging appliance in or operating, make sure your hands are dry and safe to do the actions.
13. When it is in "ON" or working position, always be on a stable surface, such as table or counter.
14. It's no need to use any lubricant, such as lubricating oils or water, on this appliance.
15. When cleaning, do not immerse this appliance in water or any other liquid.
16. Do not use this appliance outdoors or on a wet surface, it's recommended for household, indoor use only.

17. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

18. Children shall not play with the appliance.

19. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

20. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

CAUTION:

**SAVE THESE INSTRUCTIONS
FOR HOUSEHOLD USE ONLY
AB:1MIN PER CYCLE**

CONSTRUCTION AND FUNCTIONS

1. Vacuum & seal / Cancel:

This button has two functions depending on the machine status:

- At stand-by condition, it starts the automatic operation of vacuuming the bag and then automatically seals the bag when vacuum is complete;
- At working (vacuuming or sealing operations) condition, it stops the machine.

2. Pressure: For choice of different vacuum pressure:

- Normal Setting: for regular items storage in normal vacuum pressure ;
- Gentle Setting: for some soft & crushable items storage where less vacuum pressure is desired.
- Default setting is normal and high vacuum pressure.

3. Food: Used for choosing the best bag seal time

·Dry setting : for dry bags and items without moisture, with a shorter heat sealing time;

·Moist setting: for wet bags or foods with moisture, with an extended heat sealing time.

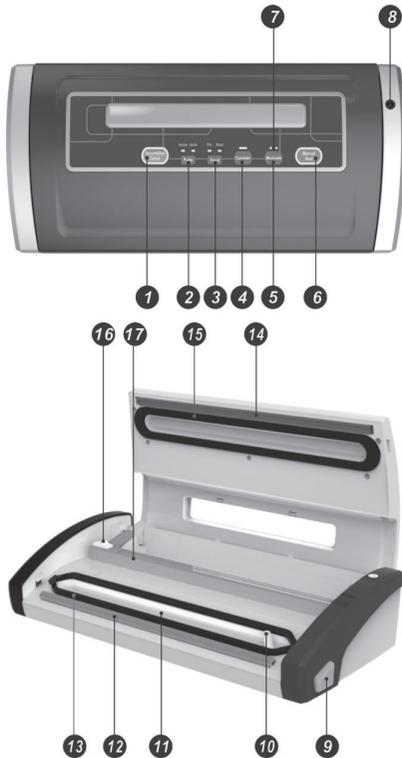
Default setting is for dry bags and normal sealing time

4. Pulse / Canister:

If press this button fleetly, the device starts vacuuming and will stop automatically. It is used for vacuuming canisters, jar lids, wine stoppers through a hose. If press this button continuously, the machine keeps vacuuming, undo, it will stop. The process can be repeated. It is used for vacuuming a bag to desired pressure.

5. Marinate:

Press this button to marinate food in a marinating bowl.



6. Manual Seal:

This button provides two functions:

- To seal the open end of a bag without vacuuming air suction, used to make a bag from a bag roll;
- When the automatic “Vacuum & seal” function is in operation, this button stops the motor pump and immediately starts to seal the bag so that less vacuum pressure inside the bag can be controlled by the operator to avoid crushing for delicate items.

7. LED Indicators:

Indicates the status of vacuum or seal process, and the status of the machine settings.

8.Hose port:

To insert the hose for canister and wine stopper before “marinates” or “canister” operations.

9. Release Button:

Two provided. Press both sides simultaneously to open the cover. And release the vacuum pressure inside the machine.

10. Air intake:

Air intake connecting vacuum chamber and pump. Do not cover this intake when placing bag for vacuum&Seal operations.

11.Vacuum chamber:

Position the open end of the bag inside the chamber, draws air out of bag and catches any liquid overflow from the bag.

12. Sealing strip: Place the bag to be sealed over this strip.

13. Lower gasket:

Keep air away by forming vacuum chamber with upper gasket in the vacuum chamber. Clean and dry or replace it when it is distorted or broken.

14. Sealing element: Teflon-coated heating element which is hot and seals the bag.

15. Upper gasket: Keep air away by forming vacuum chamber with lower gasket. Clean and dry or replace it when distorted or broken.

16.Bag Cutter: Press and slide in one direction or another to cut bags of a desired size.

17. Cutter rack: Support the cutter to slide along

OPERATING INSTRUCTIONS

I. Making a bag with bag roll

1. Plug the unit into a power source;

2. Open the top cover.

3. Make sure the bag cutter is on one end of the cutter rack, Then put the cutter rack to the back- Fig.1

4. Pull out the bag material to the suitable length you want- Fig.2

5. Put down the cutter rack and make sure it is on the right place of the bags, then slide the cutter from one end to the other end to cut the bag- Fig.3

6. Put one end of the bag on top of the sealing strip, but not enter the vacuum chamber- Fig.4

7. Close the upper lid and press tightly till you hear it click in place on both sides- Fig.5

9. Press Manual Seal button to start sealing the bags -Fig.6

10. Press the release button to open the cover and take the bag out of the machine. the bag is then done and is ready for vacuum sealing -Fig.7



Fig.1



Fig.2



Fig.3



Fig.4



Fig.5



Fig.6



Fig.7

II. Vacuum packaging with a bag

1. Put the items inside the bag. Use only the special designed vacuum bags supplied by us with vacuum channels.

2. Clean and straighten the open end of the bag, make sure no dust, wrinkle or ripples.

3. Place the open end of the bag within the vacuum chamber area. Make sure the air intake is not covered by the bag. - Fig. 1



Fig.1



Fig.2



Fig.3

4. Press the cover down on both sides using both hands until click sounds are heard on both sides- **Fig.2**

5. Check the LED status of “FOOD” button and the “Pressure” button to confirm sealing time depending on the moisture status of packed items (moist or dry) and desired vacuum pressure (Normal/Gentle) according to the type of food;



Fig.4

6. Then press Vacuum & Seal button, the unit start to vacuum and will seal the bag automatically - **Fig. 3**

NOTE: This product provides very high vacuum pressure during vacuum packaging with a bag, in order to avoid crushing of the delicate item by the high vacuum pressure, observe the status of the vacuum pressure inside the back and switch the “SEAL” button immediately when the desired vacuum pressure is achieved. The machine will then stop the pump and change to heat-seal the bag.

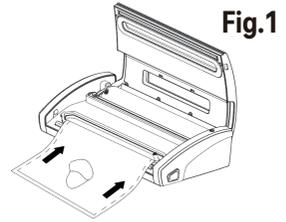
7. The vacuum packaging is done. Press the release buttons on the both side of the machine simultaneously to open the cover and take out the packed bags - **Fig. 4**

NOTE:

- For best sealing effect, it is better to let the appliance cool down for 1 minute before using it again. Wipe out any excess liquid or food residue in the vacuum chamber after each bag packaged.
- Do not seal one after another continuously to avoid overheat of the sealing element. The machine will reject if this “seal” button is activated within 15 seconds of the last activation.
- Your appliance can work only on the specific bags provided by us. Do not attempt to use other bags not intended for vacuum packaging.
- Cut the bag straight across with scissors to open a sealed bag.

III. PULSE VACUUM FOOD WITH A BAG

1. Put the items inside the bag. Use only the specially designed vacuum bags supplied by us with vacuum channels.

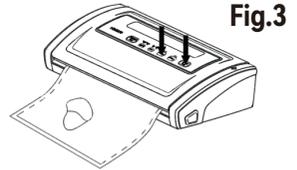


2. Clean and straighten the open end of the bag, make sure no dust, wrinkle or ripples. Place the open end of the bag within the trough area. -Fig.1

3. Press the cover down on both sides to close the lid -Fig.2

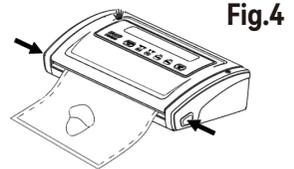


4. Press the Pulse button continuously, the unit starts to vacuum - Fig.3



5. observe the status of the vacuum pressure inside the bag. If the pressure is satisfying, release the Pulse button to stop the pump and press the “Manual Seal” button to seal the bag - Fig.3

6. Push the release buttons to open the lid and take out the packed bags - Fig. 4



IV. VACUUM PACKAGE WITH CANISTER

STEP1: Take out the hose accessory, insert it into the canister port on unit and the knob of canister cover. Rotate the knob to SEAL position.



STEP 2: Press the canister button fleetly to start working.

STEP3: When the motor stops automatically, the process is complete and pressure is achieved. Pull off the hose accessory from canister port and canister cover.



Note:

·At the beginning of the vacuum packaging in a canister or a vacuum bowl, slightly press down the cover or on the hose adaptor to ensure no loose of the hose and to avoid air leaking through the gap between the cover and the canister top rim for a few seconds.

·To test vacuum, simply tug on the cover. It shall not move;

·Different canisters are available in the market . The operation procedure will be a little different. Please refer to the individual manual for the specific canister.

V. MARINATE MEAT WITH A MARINATE BOWL

1. Take out the hose accessory, insert it into the canister port on unit and the center hole of canister cover- **Fig. 1**

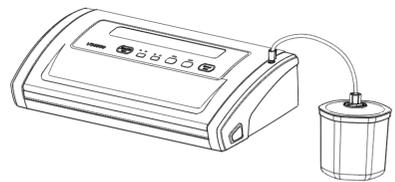


Fig.1

2. Press Marinate button to start working. The indicator light glints during the course. It will release air automatically after finished vacuum and rest for a while, this is for 1 working cycle, this machine will total working for 5 cycles. It takes about 7 minutes to finish the process.

3. When the indicator light crush out, the marinate process is completed. Pull off the hose accessory from canister port and canister cover.

Note:

·At the beginning of the vacuum packaging in a canister, slightly press down the canister cover or on the hose adaptor to ensure no loose of the hose and to avoid air leaking through the gap between the cover and the canister top rim for a few seconds.

·To test vacuum, simply tug on the cover. It shall not move;

·Do not press any button to interfere with the whole proces

VI.CORD STORAGE BOX

1. Put the power cord into the storage box when not use the machine which is in the back of the machine. Do not wrap the cord around the appliance.

HINTS FOR BEST VACUUMING PERFORMANCE

- 1.Do not put too much stuff inside the bag: leave enough empty space in the open end of the bag so that the bag can be placed in the vacuum chamber area without creating wrinkles or ripples;
- 2.Do not wet the open end of the bag. Wet bags will cause difficulty to heat-seal tightly. If the food has moisture, or the bag is wet, you can choose the 'Moist' function which is designed for a longer sealing time and seals better for wet bags.
- 3.Clean and straighten the open end of the bag before sealing. Make sure nothing is left on the open area of the bag, no wrinkle or creased lines should appear on the open panel, foreign objects or creased bag may cause difficult to seal tightly.
- 4.Do not leave too much air inside the bag. Press the bag to allow extra air to escape from the bag before vacuuming it. Too much air inside the bag increases the vacuum pump loading and may cause the motor insufficient power to draw away all the air inside the bag.
- 5.Do not vacuum packaging objects with sharp points like fish bones and hard shells! Sharp points may penetrate and tear the bag! You may want to use a container instead of a bag to store such stuff.
- 6.Suggest to vacuum seal one bag within 1 minute, to let the appliance resume enough.
- 7.If it's not reach the required vacuum for some unknowable reason, the vacuum system will shut automatically after 60 seconds, in this situation, please check if the bag is leak, or not placed properly or any other reasons.
- 8.Make sure there is no crack or deformation, or small particles resting on the foam gaskets around the vacuum chamber. When this happens, take it out and wash and dry it thoroughly, or replace with a new one.
- 9.During bag vacuum packaging process, small amounts of liquids, crumbs or food particles can be inadvertently pull into the vacuum chamber, clogging the pump and damaging your appliance. To avoid this, freeze moist and juicy foods first before sealing bags or place a folded paper towel near the inside top of the bag. For powdery or fine-grained foods, avoid overfilling bags. You may also place a coffee filter inside before vacuum packaging.

10.Pre-freeze fruits and blanch vegetables before vacuum packaging for best results.
11.Liquids need to be cooled before vacuum packing. Hot liquids will bubble up and over the top of the jar when vacuum packed. Note: A jar attachment is necessary for sealing jars.

12.Store perishable foods in the freezer or refrigerator. Vacuum packing extend the shelf life of foods, but do not preserve them.

13.Fill a bag about 2/3 full with water, seal the end (don't vacuum). Freeze the bag and use for ice in the cooler, or ice packs for sports injuries.

14.Many foods are sold pre-packed in commercial vacuum bags such as cheese and deli meats. Now, you can maintain the taste and freshness of these foods, by re-packaging with the vacuum sealer bags after the commercially packed bags have been opened.

15.Pantry items such as flour, rice, mixed for cakes and pancakes, all stay fresher longer when vacuum packed. Nuts and condiments maintain their flavor while rancidity is kept out.

16.For objects with sharp points and edges, such as bones or dried pasta, pad the edges with paper towels to keep them from puncturing the bag.

17.There are many non-food uses for vacuum packing. Keep camping supplies such as matches, first aid kits and clothing, clean and dry. Keep flares for auto emergencies ready. Keep silver and collectibles untarnished. 1. The main function of this appliance is to store a wide kind of foods for freshness, longer, flavor and convenience. In general, vacuum packaging keeps food fresh up to three times as long as other traditional food storage methods. Once this appliance as an indispensable part of your life, it will less food spoilage and save more money.

a)Cook in advance to vacuum seal and store individual portions or entire meals. This vacuum bag is not recommended for microwave or boil-in-bag cooking, please use the general cooking method to re-heat the vacuum-sealed foods.

b)Prepare foods in advance for picnics and camping trips or barbecues.

c)Eliminate freezer burn.

d)Package foods, such as meat, fish, poultry, seafood and vegetables to freeze or refrigerate.

e)Package dry foods, such as beans, nuts, and cereals to store longer.

18.It's ideal to prepackage ingredients as well as individual portions for the health-conscious, such as weight-conscious or those on diets or nutritional regimes with special requirements.

19.This system can also be used to store and protect other items: valuable items, such as photos, important documents, stamp collections, book collections, jewellery, cards, comics etc.; hardware items, such as screws, nails, studs and bolts; medicines, band-aids and other first-aid items, etc..

Note:

After finished the vacuum work, please always let the machine cover open, don't fasten the cover, it will deform the foam gaskets and affect the machine function.

GENERAL RULES FOR FOOD SAFETY

Food safety rules are based on scientific study as well as common sense. The following rules and important food safety and optimal food storage.

- 1.Once you have heated, defrosted or un-refrigerated perishable foods, consume them immediately.
- 2.After opening canned food or commercially vacuum packed foods, they can be re-vacuumed packed. Follow the instructions to refrigerate after opening and store re-vacuumed packages properly.
- 3.Don't defrost foods in hot water or via other heat sources. It doesn't matter whether they are vacuum packed or not.
- 4.Don't consume foods if they are perishable and have been left out at room temperature for more than a few hours. This is especially important if they have been prepared with a thick sauce, in a vacuum package, or in a low oxygen environment.
- 5.Spread vacuum packages evenly throughout the refrigerator or freezer to cool down food temperature quickly.

CLEANING AND MAINTENANCE

Vacuum sealer

1. Always unplug the unit before cleaning.
2. Do not immerse in water or any other liquid.
3. Avoid using abrasive products or material to clean the unit, for they will scratch the surface.
4. Use a mild dishwashing soap and a warm, damp cloth to wipe away food residue or around components.
5. Dry thoroughly before using again.

Note: The foam gaskets around the vacuum chamber should be dried thoroughly before re-assembling, when re-assembling, is careful to prevent any damage, and assemble as original position to ensure no vacuum leaking.

Vacuum bags

1. Wash bags in warm water with a mild dishwashing soap
2. When wash bags in dishwasher, turn bags inside out and spread them over top rack of dishwasher, so entire surface is exposed to the washing water.
3. Dry thoroughly before reusing.

IMPORTANT: To avoid possible illness, do not reuse bags after storing raw meats, raw fish or greasy foods. Do not reuse bags that have been microwaved or boiled.

Accessories

Washing all vacuum accessories in warm water with a mild dishwashing soap, But do not immerse cover in water.

1. Canister bases (not lids) are top rack dishwasher safe. But canister cover should be wiping down with a damp cloth.
2. Ensure the accessories to be dry thoroughly before reusing.
3. Canister and cover is not allowed to use in microwave or freezer.

Storing Your Vacuum Sealer:

1. -Keep the unit in a flat and safe place, out of the reach of children.
2. Do remember to make sure the lid of appliance is unlocked when not in use and in storage. Keep the cover locked will distort the foam gaskets causing leaking.

TROUBLE SHOOTING

Nothing happens when I try to vacuum package

1. Check power cord to see if it is firmly plugged into electrical outlet.
2. Examine power cord for any damages.
3. See if electrical outlet is operative by plugging in another appliance.
4. If your appliance has a mode switch, make sure it is set to the correct mode.

Refer to the above operating instructions

5. Make sure bag is placed correctly inside Vacuum chamber and beneath the air intake.

Air is not removed from the bag completely:

1. To seal properly, open end of bag should be resting entirely inside vacuum chamber area.
2. Check sealing strip and the foam gasket beneath the lid for debris and position. Make sure no breaking or distortion of the foam seal gaskets on both the cover and on the base around the vacuum chamber. Wipe clean and smooth them back into place.
3. Vacuum bag may have a leak. To test, seal the bag with some air in it, submerge in water, and apply pressure. Bubbles indicate a leak. Reseal or use another bag.
4. Uses only the specific vacuum bag with vacuum channels provided by the manufacturer.
5. Leaks along the seal which can be caused by wrinkles, debris crumbs, grease or liquids. Reopen bag, wipe the top inside of the bag and smooth it out along the sealing strip before resealing.

The machine does not turn to seal after vacuuming:

1. There is a vacuum pressure sensor built in this machine. The machine will not turn to seal automatically if the vacuum pressure inside the bag is not able to reach to the predetermined vacuum pressure. Check sealing strip and the foam gasket beneath the lid for debris and correct position. Wipe clean and smooth them back into place, and try again.
2. Make sure no breaking or distortion of the foam seal gaskets on both the cover and on the base around the vacuum chamber. Take it out from the groove, wash and dry it thoroughly; or replace with a new foam gasket (get it from where you brought or your nearest service center).
3. Vacuum bag may have a leak. To test, seal the bag with some air in it, submerge in water, and apply pressure. Bubbles indicate a leak. re-seal or use another bag.
4. Leaks along the seal which can be caused by wrinkles, debris crumbs, grease or liquids from the bag. Reopen bag, wipe the top inside of the bag and smooth it out along the sealing strip before resealing.

Air has re-entered into the bag after being sealed.

1. Leaks along the seal which can be caused by wrinkles, debris crumbs, grease or liquids. Reopen bag, wipe the top inside of the bag and smooth it out along the sealing strip before resealing.
2. The release of natural gases or fermentation from foods (such as fresh fruits and vegetables) may occur. Open bag, if you think food has begun to spoil, and discard food. Lack of refrigerator or fluctuating temperatures in the refrigerator can cause food to spoil. If the food which is not spoiled. Consume food immediately.
3. Check the bag for a puncture or hole which may have released the vacuum. Do not vacuum package hard items with sharp points (like bones or cracks of nut shell). Cushion sharp edges in the contents of the bag with paper towels.

The bag melts:

Should sealing strip or sealing element be overheated and melt the bag, it may be necessary to lift the lid and allow sealing strip or heating element to cool for a few minutes.

The canister will not vacuum:

1. Make sure the adaptor was well connected both to the appliance and the canister firmly.
2. Check if the knob of the canister was on the position of "seal".
3. Press the lids OR on the hose adaptor at the very beginning of vacuuming to avoid leaking from the cover seal...
4. Check if there are significant damages or smashes, if yes, change it for a new one.
5. Check the function of the vacuum sealer.
6. Make sure the rim of the canister is clean enough. If all the above situations are excluded, please contact with the appointed service agency.

DISPOSAL OF THE DEVICE



PROTECTION OF THE ENVIRONMENT

At the end of the life of your product, it should go to a specially adapted waste-recycling centre.

ENVIRONMENT PROTECTION FIRST

1. The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable. Collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.
2. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about the recycling of this product, Please contact your local council office or your household waste disposal service.

WIRING INSTRUCTIONS - FOR U.K. ONLY.

SAFETY NOTES - FOR REWIREABLE OR MOULDED PLUG

The mains lead of this appliance may be already fitted with a BS 1363 13A plug. Should the fuse need to be replaced, a 13A ASTA approved BS 1362 fuse must be used.

If your socket outlet is not suitable for the plug, then the plug must be removed (cut off if it is a molded on plug) and an appropriate one fitted. Warning: dispose of a plug that has been cut from the power supply cord, as such a plug is hazardous if inserted in a live 13A socket outlet elsewhere in the house.

Always replace the fuse cover after fitting a fuse. The plug must NOT be used if the cover is omitted or lost until a replacement is obtained - make certain that only the correct fuse cover is used and fitted.

For plugs with a detachable fuse cover the replacement must be the same as the color insert in the base of the plug, or as directly by the embossed wording on the base of the plug.

U.K. ONLY - FITTING A PLUG

Important: the wires in this lead are colored in accordance with the following codes Blue, Neutral, Brown, live. Please read the instructions given below before connecting the cord to a plug. If in doubt, please consult a qualified electrician.

As the colors of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the colored marking identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

- The wire which is colored BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter "N" or colored BLACK
- The wire which is colored BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter "L" or colored RED.

Neither core is to be connected to the earth terminal of a three-pin plug. This appliance requires a 3 fuse ASTA approved to BS 1362.

TECHNICAL DATA

Model	VS5500
Rated Voltage (V~)	220-240V~
Rated Frequency (Hz)	50Hz
Rated Power (W)	130W
Dimensions(mm)	Length: 401mm Width: 190 mm Height: 90 mm
Manufacturer	Bigland Electric Appliance Co., Ltd.
Address	Hengli Village, Wang Niu Dun Town, Dongguan city, Guangdong, China

Importer: FREE MOOD LTD

Address: 2 Holywell Lane, London, England, EC2A 3ET

Importer: WAITCHX

Address: 250 bis boulevard Saint-Germain 75007 Paris



Acumen IBC Ltd
Ground Floor, 94 Ock Street,
Abingdon, OX14 5DH



EUREP GmbH
Unterlettenweg 1a, 85051 Ingolstadt,
Germany

Manufacturer: Bigland Electric Appliance Co., Ltd.

Address: Hengli Village, Wang Niu Dun Town, Dongguan city,
Guangdong, China

MADE IN CHINA

VEVOR[®]

E-mail: CustomerService@vevor.com

VEVOR[®]

**VS5500 VAKUUMIERER
HANDBUCH
INSTRUCTIONS**

VEVOR®

VS5500 VAKUUMIERER HANDBUCH



SIE BRAUCHEN HILFE?

Fragen zum Produkt? Sie brauchen technische Unterstützung? Bitte kontaktieren Sie uns:

 CustomerService@vevor.com

Dies ist die Original-Bedienungsanleitung, bitte lesen Sie alle Anweisungen vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch. VEVOR behält sich eine eindeutige Definition dieser Bedienungsanleitung vor. Das Aussehen des Produkts ist abhängig von dem Produkt, das Sie erhalten haben. Wir bitten um Nachsicht, dass wir Sie nicht mehr über eventuelle Technologie- oder Software-Updates für unser Produkt informieren werden.

INHALTSVERZEICHNIS

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE-----	3
KONSTRUKTION UND FUNKTIONEN-----	4
BETRIEBSANWEISUNGEN-----	7
TIPPS FÜR BESTE SAUGLEISTUNG -----	11
ALLGEMEINE REGELN FÜR DIE LEBENSMITTELSICHERHEIT-----	13
REINIGUNG UND WARTUNG-----	14
FEHLERBEHEBUNG-----	15
ENTSORGUNG DES GERÄTS-----	17
ANWEISUNGEN ZUR VERKABELUNG - NUR FÜR GROSSBRITANNIEN-----	18
TECHNISCHE DATEN-----	19

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei dem Gebrauch dieses Elektrogeräts sind stets die Sicherheitsvorschriften zu beachten, einschließlich der folgenden:

LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN

1. Vergewissern Sie sich vor dem Einstecken des Kabels in die Steckdose oder vor dem Trennen der Stromversorgung, dass der Regler ausgeschaltet ist, und ziehen Sie bei Nichtgebrauch oder vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose.
2. Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Wenn es in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist besondere Vorsicht geboten, und bewahren Sie es an einem sicheren Ort auf, außerhalb der Reichweite von Kindern.
3. Verwenden Sie keine nicht empfohlenen oder nicht vorgesehenen Zubehörteile und benutzen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die vorgesehenen.
4. Verwenden Sie das Gerät unverzüglich nicht mehr, wenn das Kabel beschädigt ist, und lassen Sie es von einem Fachmann austauschen.
5. Halten Sie sich von beweglichen Teilen fern.
6. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren.
7. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen ist oder beschädigt zu sein scheint.
8. Vermeiden Sie Folgendes: nicht am Kabel ziehen oder tragen, das Kabel als Griff benutzen, eine Tür am Kabel schließen oder das Kabel um scharfe Kanten oder Ecken ziehen. Betreiben Sie das Gerät nicht über ein nasses Kabel oder ein nasses Kabel/Stecker.
9. Halten Sie es von heißem Gas, beheizten Öfen, elektrischen Brennern oder anderen heißen Oberflächen fern.
10. Es ist nicht empfehlenswert, ein Verlängerungskabel mit diesem Gerät zu verwenden. Wird dennoch ein Verlängerungskabel verwendet, muss es mindestens die gleiche Leistung wie dieses Gerät haben.
11. Um Verletzungen zu vermeiden, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, indem Sie ihn am Stecker und nicht am Kabel anfassen.
12. Vergewissern Sie sich, dass Ihre Hände trocken und sicher sind, bevor Sie das Gerät einschalten oder bedienen.
13. Wenn es sich in der „EINGESCHALTETEN“ oder Betriebsposition befindet, muss es immer auf einer stabilen Oberfläche stehen, z. B. auf einem Tisch oder einer Theke.
14. Sie brauchen für dieses Gerät keine Schmiermittel, wie z. B. Schmieröle oder Wasser, zu verwenden.
15. Tauchen Sie das Gerät beim Reinigen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
16. Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Außenbereich oder auf nassen Oberflächen; es wird nur für den Gebrauch in Innenräumen empfohlen.

17. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

18. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

19. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

20. Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

VORSICHT:
BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF
NUR FÜR DEN HEIMGEBRAUCH
AB: 1MINPRO ZYKLUS

KONSTRUKTION UND FUNKTIONEN

1. Vakuumieren & Versiegeln / Abbrechen:

Diese Taste hat zwei Funktionen, je nach Status des Geräts:

- Im Standby-Zustand beginnt er mit dem automatischen Absaugen des Beutels und verschweißt diesen nach Abschluss des Absaugens automatisch;
- Im Betriebszustand (Vakuumieren oder Versiegeln) stoppt sie die Maschine.

2. Druck: Zur Auswahl unterschiedlicher Vakuumdrücke:

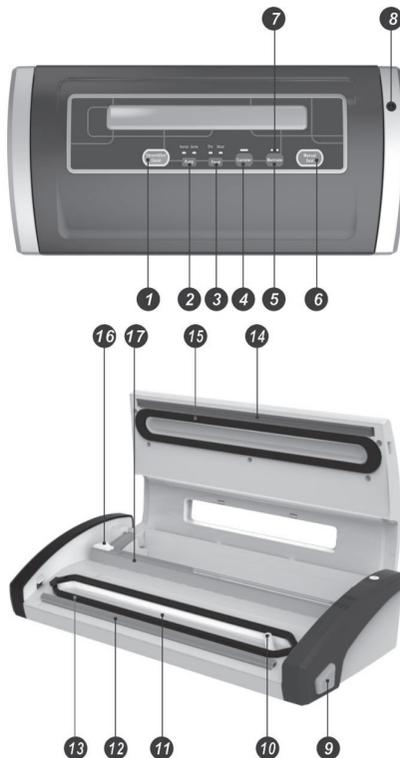
- Normale Einstellung: für die regelmäßige Lagerung von Gegenständen unter normalem Vakuumdruck;
- Sanfte Einstellung: für die Lagerung von weichen und zerbrechlichen Gegenständen, bei denen ein geringerer Vakuumdruck erwünscht ist.
- Die Standardeinstellung ist normaler und hoher Vakuumdruck.

3. Lebensmittel: Zur Auswahl der besten Versiegelungszeit für Beutel

- Trocken-Einstellung: Trocken-Einstellung: für trockene Taschen und Gegenstände ohne Feuchtigkeit, mit einer kürzeren Zeit der Versiegelung;
- Feuchtigkeitseinstellung: für feuchte Beutel oder Lebensmittel mit Feuchtigkeit, mit einer verlängerten Zeit der Versiegelung.
- Die Standardeinstellung ist für trockene Beutel und normale Dauer der Versiegelung.

4. Impuls / Kanister: Wenn Sie diese Taste kurz drücken, beginnt das Gerät zu saugen und stoppt automatisch. Es wird zum Absaugen von Kanistern, Glasdeckeln, Weinkorken durch einen Schlauch verwendet. Sie wird auch zum Saugen eines Beutels mit dem gewünschten Druck verwendet. Wenn Sie diese Taste kontinuierlich drücken, saugt das Gerät weiter, wenn Sie sie loslassen, hört es auf. Der Vorgang kann wiederholt werden. Er wird verwendet, um einen Beutel auf den gewünschten Druck zu vakuumieren.

5. Marinieren: Drücken Sie diese Taste, um Lebensmittel in einer Marinierbehälter zu marinieren.



6. Manuelle Versiegelung: Diese Taste bietet zwei Funktionen:
- Zum Verschließen des offenen Endes eines Beutels ohne Luftansaugung, zur Herstellung eines Beutels aus einer Beutelrolle;
 - Wenn die automatische Funktion "Vakuum & Versiegeln" in Betrieb ist, stoppt diese Taste die Motorpumpe und beginnt sofort mit dem Versiegeln des Beutels, sodass der Bediener den Unterdruck im Beutel kontrollieren kann, um das Zerdrücken empfindlicher Gegenstände zu vermeiden.
- 7.LED-Anzeigen: Zeigt den Status des Vakuum- oder Prozesses der Versiegelung und den Status der Geräteeinstellungen an.
- 8.Schlauchanschluss: Zum Einstecken des Schlauches für Kanister und Weinstopfen vor „Marinaden“ oder „Kanister“.
9. Entriegelungstaste: zwei Tasten vorhanden. Drücken Sie beide Seiten gleichzeitig, um den Deckel zu öffnen. Und lassen Sie den Vakuumdruck im Inneren der Maschine ab.
10. Lufteinlass: Lufteinlass, der die Vakuumkammer mit der Pumpe verbindet. Decken Sie diesen Einlass nicht ab, wenn Sie den Beutel für die Vakuum- und Vorgänge der Versiegelung platzieren.
- 11.Vakuumkammer: Positionieren Sie das offene Ende des Beutels in der Kammer, ziehen Sie die Luft aus dem Beutel und fangen Sie überlaufende Flüssigkeit aus dem Beutel auf.
12. Dichtungsband: Legen Sie den zu versiegelnden Beutel über diesen Streifen.
13. Untere Dichtung: Halten Sie die Luft fern, indem Sie die Vakuumkammer mit der oberen Dichtung in der Vakuumkammer bilden. Reinigen und trocknen Sie sie oder ersetzen Sie sie, wenn sie verformt oder gebrochen ist.
14. Siegel-Element: Teflonbeschichtetes Heizelement, das heiß ist und den Beutel versiegelt.
15. Obere Dichtung: Halten Sie Luft fern, indem Sie mit der unteren Dichtung eine Vakuumkammer bilden. Reinigen und trocknen oder ersetzen, wenn sie verformt oder gebrochen ist.
- 16.Beutelschneider: Drücken und in die eine oder andere Richtung schieben, um Beutel in der gewünschten Größe zu schneiden.
17. Gestell für Schneidegerät: Unterstützung der Schneidevorrichtung zum Gleiten entlang.

BETRIEBSANLEITUNG

I. Herstellung einer Tasche mit Tütenrolle

1. Schließen Sie das Gerät an eine Stromquelle an;

2. Öffnen Sie den oberen Deckel.

3. Vergewissern Sie sich, dass sich der Beutelschneider an einem Ende des Schneidegestells befindet, und legen Sie dann das Schneidegestell nach hinten.-Abb.1

4. Ziehen Sie das Beutelmateriale auf die gewünschte Länge, die Sie wollen- Abb.2

5. Legen Sie das Schneidegestell ab und vergewissern Sie sich, dass es sich an der richtigen Stelle des Beutels befindet, dann schieben Sie das Schneidegerät von einem Ende zum anderen, um den Beutel zu schneiden.- Abb.3

6. Legen Sie ein Ende des Beutels oben auf den legen, aber nicht in die Vakuunkammer- Abb.4

7. Schließen Sie den oberen Deckel und drücken Sie ihn fest, bis Sie auf beiden Seiten hörbar einrastet-Abb.5

9. Drücken Sie die Taste manuelles Versiegeln, um das Beutel zu versiegeln-Abb.6

10. Drücken Sie die Entriegelungstaste, um den Deckel zu öffnen und nehmen Sie den Beutel aus dem Gerät. Der Beutel ist dann fertig und bereit für die Vakuumversiegelung -Abb.7



Abb.1



Abb.2



Abb.3



Abb.4



Abb.5



Abb.6



Abb.7

II. Vakuumverpackung mit einem Beutel

1. Legen Sie die Gegenstände in den Beutel. Verwenden Sie nur die von uns gelieferten, speziell entwickelten Vakuumbeutel mit Vakuumkanälen.

2. Reinigen und glätten Sie das offene Ende des Beutels. Achten Sie darauf, dass kein Staub, keine Falten oder Wellen vorhanden sind.

3. Legen Sie das offene Ende des Beutels in den Bereich der Vakuumkammer. Stellen Sie sicher, dass der Lufteinlass nicht durch den Beutel verdeckt ist. - Abb.1



Abb.1



Abb.2



Abb.3

4. Drücken Sie den Deckel auf beiden Seiten mit beiden Händen nach unten, bis auf beiden Seiten ein Klickgeräusch zu hören ist.- Abb.2



Abb.4

5.Überprüfen Sie den LED-Status der Taste „Lebensmittel (FOOD)“ und der Taste „Druck (Pressure)“, um die Dauer der Versiegelung je nach Feuchtigkeitsstatus der verpackten Gegenstände (feucht oder trocken) und dem gewünschten Vakuumdruck (Normal/Sanft) je nach Art der Lebensmittel zu bestätigen;

6. Drücken Sie dann die Taste „Vakuuieren (Vaccum)“ & „Versiegeln(Seal)“, das Gerät beginnt zu vakuuieren und versiegelt den Beutel automatisch. – Abb. 3
Hinweis: Dieses Produkt erzeugt einen sehr hohen Vakuumdruck während der Vakuumverpackung mit einem Beutel. Um zu vermeiden, dass das empfindliche Produkt durch den hohen Vakuumdruck zerdrückt wird, beobachten Sie den Status des Vakuumdrucks im Inneren der Rückseite und schalten Sie die Taste „SEAL“ sofort ein, wenn der gewünschte Vakuumdruck erreicht ist. Das Gerät hält dann die Pumpe an und schaltet auf Heißsiegeln des Beutels um.

7. Die Vakuumverpackung ist fertig. Drücken Sie die Entriegelungstasten auf beiden Seiten des Geräts gleichzeitig, um den Deckel zu öffnen und die verpackten Beutel herauszunehmen. – Abb.4

Hinweis:

·Um den besten Effekt der Versiegelung zu erzielen, ist es ratsam, das Gerät 1 Minute abkühlen zu lassen, bevor Sie es wieder benutzen. Wischen Sie überschüssige Flüssigkeit oder Lebensmittelreste in der Vakuumkammer nach jedem verpackten Beutel aus.

·Versiegeln Sie nicht kontinuierlich nacheinander, um eine Überhitzung des Versiegelungselements zu vermeiden. Das Gerät lehnt ab, wenn die Taste „Versiegeln(Seal)“ innerhalb von 15 Sekunden nach der letzten Aktivierung betätigt wird.

·Ihr Gerät kann nur mit den von uns gelieferten Beuteln arbeiten. Versuchen Sie nicht, andere Beutel zu verwenden, die nicht für die Vakuumverpackung bestimmt sind.

·Schneiden Sie den Beutel mit einer Schere quer durch, um einen versiegelten Beutel zu öffnen.

III. PULSIERENDE VAKUUMIEREN VON LEBENS- MITTELN MIT EINEM BEUTEL

1. Legen Sie die Gegenstände in den Beutel. Verwenden Sie nur die speziell entwickelten Vakuumbbeutel, die von uns mit Vakuumkanälen geliefert werden.

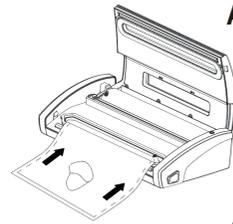


Abb.1

2. Reinigen und glätten Sie das offene Ende des Beutels und achten Sie darauf, dass er nicht verstaubt, faltig oder gewellt ist. Legen Sie das offene Ende des Beutels in den Bereich der Rinne. –Abb.1



Abb.2

3. Drücken Sie den Deckel auf beiden Seiten nach unten, um ihn zu schließen. –Abb.2



Abb.3

4. Halten Sie die „Pulse“-Taste gedrückt, das Gerät beginn zu saugen. – Abb.3

5. Beobachten Sie den Status des Vakuumdruicks im Inneren des Beutels. Wenn der Druck in Ordnung ist, lassen Sie die Pulse-Taste los, um die Pumpe zu stoppen, und drücken Sie die „Manual Seal“-Taste, um den Beutel zu verschließen. – Abb.3



Abb.4

6. Drücken Sie die Entriegelungstasten, um den Deckel zu öffnen und die verpackten Beutel herauszunehmen – Abb. 4

IV. VAKUUMVERPACKUNG MIT KANISTER

SCHRITT1: Nehmen Sie den Zubehör-Schlauch heraus und stecken Sie ihn in den Kanister-Anschluss am Gerät und den Knopf der Kanister-Abdeckung. Drehen Sie den Knopf in die Position SEAL.



SCHRITT2: Drücken Sie die Taste für den Kanister, um mit der Arbeit zu beginnen.



SCHRITT3: Wenn der Motor automatisch stoppt, ist der Vorgang abgeschlossen und der Druck ist fertig. Ziehen Sie den Zubehör-Schlauch vom Kanister-Anschluss und vom Kanister-Deckel ab.



Hinweis:

· Zum Beginn des Vakuumierens in einem Kanister oder Vakuumbehälter drücken Sie den Deckel oder den Schlauchadapter leicht nach unten, um sicherzustellen, dass sich der Schlauch nicht lockert, und um zu verhindern, dass Luft durch den Spalt zwischen dem Deckel und dem oberen Rand des Kanisters für einige Sekunden entweicht.

· Um das Vakuum zu testen, ziehen Sie einfach an dem Deckel. Er darf sich nicht bewegen;

· Auf dem Markt sind verschiedene Kanister erhältlich. Die Bedienung ist ein wenig anders. Bitte lesen Sie die jeweilige Bedienungsanleitung für den spezifischen Kanister.

V. FLEISCH MIT EINER MARINE-SCHÜSSEL MARINIEREN

1. Nehmen Sie den Zubehör-Schlauch heraus und stecken Sie ihn in den Kanister-Anschluss am Gerät und in das mittlere Loch der Kanister-Abdeckung.-
Abb. 1

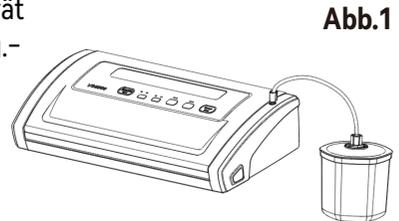


Abb.1

2. Zum Starten der Arbeit die Taste Marinieren drücken. Die Kontrollleuchte blinkt während des Vorgangs. Nach dem Vakuumieren lässt es automatisch die Luft ab und ruht eine Weile, dies ist für 1 Arbeitszyklus, diese Maschine arbeitet insgesamt 5 Zyklen lang. Es dauert etwa 7 Minuten, bis der Vorgang abgeschlossen ist.

3. Wenn die Kontrollleuchte ausgeschaltet wird, ist der Marine-Vorgang abgeschlossen. Ziehen Sie den Zubehör-Schlauch vom Kanister-Anschluss und der Kanister-Abdeckung ab.

Hinweis:

· Zum Beginn des Vakuumierens in einem Kanister drücken Sie den Kanister-Deckel oder den Schlauchadapter leicht nach unten, um sicherzustellen, dass sich der Schlauch nicht löst, und um zu verhindern, dass Luft durch den Spalt zwischen dem Deckel und dem oberen Rand des Kanisters für einige Sekunden entweicht.

· Um das Vakuum zu testen, ziehen Sie einfach an dem Deckel. Er darf sich nicht bewegen;

· Drücken Sie keine Taste, damit der gesamte Prozess nicht unterbrochen wird.

VI. AUFBEWAHRUNGSBOX FÜR KABEL

Legen Sie das Netzkabel bei Nichtgebrauch des Geräts in die Aufbewahrungsbox, die sich auf der Rückseite des Geräts befindet. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät.

TIPPS FÜR BESTE SAUGLEISTUNG

1. Legen Sie nicht zu viel in den Beutel: Lassen Sie am offenen Ende des Beutels genügend Freiraum, damit der Beutel in den Bereich der Vakuunkammer gelegt werden kann, ohne dass Falten oder Wellen entstehen;
2. Befeuchten Sie nicht das offene Ende des Beutels. Bei nassen Beuteln ist es schwierig, den Beutel dicht zu verschließen. Wenn die Lebensmittel feucht sind oder der Beutel nass ist, können Sie die Funktion „Feuchte“ wählen, die für eine längere Dauer der Versiegelung ausgelegt ist und nasse Beutel besser versiegelt.
3. Reinigen und glätten Sie das offene Ende des Beutels vor dem Verschließen. Vergewissern Sie sich, dass nichts auf dem offenen Bereich des Beutels zurückbleibt. Es sollten keine Falten oder Knitterlinien auf dem offenen Feld erscheinen, da Fremdkörper oder ein zerknitterter Beutel das dichte Verschließen erschweren können.
4. Lassen Sie nicht zu viel Luft im Beutel. Drücken Sie auf den Beutel, damit überschüssige Luft aus dem Beutel entweichen kann, bevor Sie ihn absaugen. Zu viel Luft im Beutel erhöht die Belastung der Vakuumpumpe und kann dazu führen, dass der Motor nicht genügend Leistung hat, um die gesamte Luft im Beutel abzusaugen.
5. Vakuumieren Sie keine Gegenstände mit scharfen Spitzen wie Fischgräten und harte Muscheln! Scharfe Spitzen können in den Beutel eindringen und ihn zerreißen! Verwenden Sie statt eines Beutels einen Behälter, um solche Gegenstände aufzubewahren.
6. Es ist empfehlenswert, einen Beutel innerhalb von 1 Minute zu vakuumieren, damit sich das Gerät ausreichend erholen kann.
7. Wenn das erforderliche Vakuum aus einem unbekanntem Grund nicht erreicht wird, schaltet sich das Vakuumsystem nach 60 Sekunden automatisch ab. In diesem Fall überprüfen Sie bitte, ob der Beutel undicht ist, nicht richtig platziert wurde oder andere Gründe vorliegen.
8. Vergewissern Sie sich, dass die Schaumstoffdichtungen um die Vakuunkammer herum keine Risse oder Verformungen aufweisen und keine kleinen Partikel darauf liegen. Wenn dies der Fall ist, nehmen Sie sie heraus, waschen und trocknen Sie sie gründlich oder ersetzen Sie sie durch eine neue.
9. Während des Vakuumierens von Beuteln können kleine Mengen von Flüssigkeiten, Krümeln oder Lebensmittelpartikeln versehentlich in die Vakuunkammer gezogen werden, wodurch die Pumpe verstopft und das Gerät beschädigt wird. Um dies zu vermeiden, frieren Sie feuchte und saftige Lebensmittel zuerst ein, bevor Sie die Beutel verschließen, oder legen Sie ein gefaltetes Papiertuch in die Nähe der oberen Innenseite des Beutels. Bei pulverförmigen oder feinkörnigen Lebensmitteln sollten

Sie die Beutel nicht überfüllen. Sie können vor dem Vakuumieren auch einen Kaffeefilter hineinlegen.

10. Frieren Sie Obst vor und blanchieren Sie Gemüse vor dem Vakuumieren, um beste Ergebnisse zu erzielen.

11. Flüssigkeiten müssen vor dem Vakuumieren abgekühlt werden. Heiße Flüssigkeiten sprudeln beim Vakuumieren nach oben und über die Oberseite des Glases.

Hinweis: Zum Verschließen von Gläsern ist ein Glasaufsatz erforderlich.

12. Lagern Sie verderbliche Lebensmittel im Gefrier- oder Kühlschranks. Vakuumverpackungen verlängern die Haltbarkeit von Lebensmitteln, machen sie aber nicht haltbar.

13. Füllen Sie einen Beutel zu etwa 2/3 mit Wasser und verschließen Sie das Ende (nicht vakuumieren). Frieren Sie den Beutel ein und verwenden Sie ihn als Eis in der Kühlbox oder als Eisbeutel bei Sportverletzungen.

14. Viele Lebensmittel, wie Käse und Fleischwaren, werden vorverpackt in handelsüblichen Vakuumbuteln verkauft. Jetzt können Sie den Geschmack und die Frische dieser Lebensmittel bewahren, indem Sie sie nach dem Öffnen der kommerziell verpackten Beutel mit dem Vakuumierer neu verpacken.

15. Lebensmittel wie Mehl, Reis, Backmischungen und Pfannkuchen bleiben länger frisch, wenn sie vakuumverpackt sind. Nüsse und Gewürze behalten ihren Geschmack, während das Ranzigwerden verhindert wird.

16. Bei Gegenständen mit scharfen Spitzen und Kanten, wie z. B. Knochen oder getrockneten Nudeln, polstern Sie die Kanten mit Papiertüchern ab, damit sie den Beutel nicht durchstechen.

17. Es gibt viele andere Verwendungsmöglichkeiten für Vakuumverpackungen als Lebensmittel. Halten Sie Campingzubehör wie Streichhölzer, Erste-Hilfe-Ausrüstungen und Kleidung sauber und trocken. Halten Sie Fackeln für Auto-Notfälle bereit. Bewahren Sie Silber und Sammlerstücke unversehrt auf. 1. Die Hauptfunktion dieses Geräts besteht darin, eine Vielzahl von Lebensmitteln aufzubewahren, damit sie länger frisch bleiben, besser schmecken und bequemer sind. Im Allgemeinen halten Vakuumverpackungen Lebensmittel bis zu dreimal so lange frisch wie andere herkömmliche Methoden der Lebensmittelaufbewahrung. Sobald dieses Gerät ein unverzichtbarer Bestandteil Ihres Lebens geworden ist, werden weniger Lebensmittel verderben und Sie können mehr Geld sparen.

a) Zum Vakuumieren und Aufbewahren einzelner Portionen oder ganzer Mahlzeiten im Voraus kochen. Dieser Vakuumbbeutel ist nicht für das Erwärmen in der Mikrowelle oder im Kochbeutel geeignet. Bitte verwenden Sie die allgemeine Kochmethode, um die vakuum-versiegelten Speisen wieder zu erwärmen.

b) Bereiten Sie Lebensmittel für Picknicks, Campingausflüge oder Grillabende im Voraus vor.

c) Vermeiden Sie Gefrierbrand.

d) Verpacken Sie Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Geflügel, Meeresfrüchte und Gemüse zum Einfrieren oder Kühlen.

Verpacken Sie trockene Lebensmittel wie Bohnen, Nüsse und Müsli, damit sie länger haltbar sind.

18. Es eignet sich ideal zum Vorverpacken von Zutaten sowie für Einzelportionen für gesundheitsorientierte Personen, wie z. B. Gewichtsbewusste oder Personen, die eine Diät oder ein Ernährungsregime mit besonderen Anforderungen durchführen.

19. Dieses System kann auch zur Aufbewahrung und zum Schutz anderer Gegenstände verwendet werden: Wertgegenstände wie Fotos, wichtige Dokumente, Briefmarkensammlungen, Büchersammlungen, Schmuck, Karten, Comics usw.; Eisenwaren wie Schrauben, Nägel, Stifte und Bolzen; Medikamente, Pflaster und andere Erste-Hilfe-Artikel usw.

Hinweis:

Nach dem Vakuumieren lassen Sie bitte immer den Maschinendeckel offen, schließen Sie den Deckel nicht, da er sonst die Schaumstoffdichtungen verformt und die Funktion der Maschine beeinträchtigt.

ALLGEMEINE REGELN FÜR DIE LEBENSMITTELSICHERHEIT

Die Regeln für die Lebensmittelsicherheit beruhen sowohl auf wissenschaftlichen Studien als auch auf dem gesunden Menschenverstand. Die folgenden Regeln sind wichtig für die Lebensmittelsicherheit und die optimale Lagerung von Lebensmitteln.

1. Erhitzte, aufgetaute oder ungekühlte verderbliche Lebensmittel sollten Sie sofort verzehren.

2. Nach dem Öffnen von Konserven oder handelsüblichen vakuumverpackten Lebensmitteln können diese wieder vakuumverpackt werden. Befolgen Sie die Anweisungen zum Kühlen nach dem Öffnen und lagern Sie wieder vakuumierte Verpackungen richtig.

3. Lassen Sie Lebensmittel nicht in heißem Wasser oder über anderen Wärmequellen auftauen. Dabei spielt es keine Rolle, ob sie vakuumverpackt sind oder nicht.

4. Verzehren Sie keine Lebensmittel, die verderblich sind und länger als ein paar Stunden bei Raumtemperatur aufbewahrt wurden. Dies ist besonders wichtig, wenn sie mit einer dicken Sauce, in einer Vakuumverpackung oder in einer sauerstoffarmen Umgebung zubereitet worden sind.

5. Verteilen Sie die Vakuumverpackungen gleichmäßig im Kühl- oder Gefrierschrank, um die Temperatur der Lebensmittel schnell abzukühlen.

REINIGUNG UND WARTUNG

Vakuuierer

1. Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung immer vom Stromnetz.
2. Nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen.
3. Vermeiden Sie die Verwendung von Scheuermitteln zur Reinigung des Geräts, da diese die Oberfläche verkratzen können.
4. Verwenden Sie eine milde Spülmittelseife und ein warmes, feuchtes Tuch, um Essensreste oder die Umgebung der Bauteile abzuwischen.
5. Vor erneutem Gebrauch gründlich abtrocknen.

Hinweis: Die Schaumstoffdichtungen um die Vakuumkammer herum sollten vor dem Wiederausammenbau gründlich getrocknet werden. Achten Sie beim Wiederausammenbau darauf, dass sie nicht beschädigt werden, und montieren Sie sie in der ursprünglichen Position, um sicherzustellen, dass kein Vakuum entweicht.

Vakuum-Beutel

1. Waschen Sie die Beutel in warmem Wasser mit einem milden Geschirrspülmittel.
2. Wenn Sie die Beutel in der Spülmaschine waschen, drehen Sie die Beutel um und legen Sie sie auf das oberste Gestell der Spülmaschine, sodass die gesamte Oberfläche dem Spülwasser ausgesetzt ist.
3. Vor der nächsten Verwendung gründlich trocknen.

WICHTIG: Um mögliche Krankheiten zu vermeiden, sollten Sie Beutel nach der Lagerung von rohem Fleisch, rohem Fisch oder fettigen Lebensmitteln nicht wiederverwenden. Verwenden Sie keine Beutel wieder, die in der Mikrowelle erhitzt oder gekocht wurden.

Zubehör

Waschen Sie das gesamte Vakuumzubehör in warmem Wasser mit einer milden Spülmittelseife, aber tauchen Sie den Deckel nicht ins Wasser.

1. Der Unterteil des Kanisters (nicht der Deckel) kann in der Spülmaschine gereinigt werden. Aber der Kanister-Deckel sollte mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.
2. Stellen Sie sicher, dass das Zubehör vor der Wiederverwendung gründlich getrocknet ist.
3. Kanister und Deckel dürfen nicht in der Mikrowelle oder im Gefrierschrank verwendet werden.

Lagerung Ihres Vakuuierers:

1. -Das Gerät muss an einem ebenen und sicheren Ort aufbewahrt werden, außerhalb der Reichweite von Kindern.
2. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel des Geräts unverschlossen ist, wenn Sie es nicht benutzen oder lagern. Wenn Sie den Deckel geschlossen halten, verformen sich die Schaumstoffdichtungen, was zu Undichtigkeiten führt.

FEHLERBEHEBUNG

Es funktioniert nicht, wenn ich versuche, das Paket zu vakuumieren.

1. Prüfen Sie, ob das Netzkabel fest in die Steckdose eingesteckt ist.
2. Prüfen Sie das Netzkabel auf eventuelle Beschädigungen.
3. Prüfen Sie, ob die Steckdose funktioniert, indem Sie ein anderes Gerät einstecken.
4. Wenn Ihr Gerät mit einem Modus-Schalter ausgestattet ist, stellen Sie sicher, dass dieser auf den richtigen Modus eingestellt ist. Siehe die obige Betriebsanleitung.
5. Stellen Sie sicher, dass der Beutel richtig in der Vakuumkammer und unter dem **Lufteinlass platziert ist.**

Luft wird nicht vollständig aus dem Beutel abgelassen:

1. Um richtig zu versiegeln, sollte das offene Ende des Beutels vollständig im Bereich der Vakuumkammer liegen.

2.

Wischen Sie sie ab und glätten Sie sie wieder an ihren Platz.

3. Der Vakuumbeutel könnte ein Leck haben. Um dies zu prüfen, verschließen Sie den Beutel mit etwas Luft, tauchen Sie ihn in Wasser und üben Sie Druck aus. Blasen deuten auf ein Leck hin. Versiegeln Sie den Beutel erneut oder verwenden Sie einen anderen Beutel.

4. Verwenden Sie nur die vom Hersteller gelieferten spezifischen Vakuumbeutel mit Vakuumkanälen.

5. Undichte Stellen entlang der Versiegelung, die durch Falten, Schmutzkrümel, Fett oder Flüssigkeiten verursacht werden können. Öffnen Sie den Beutel erneut, wischen Sie die obere Innenseite des Beutels ab und streichen Sie ihn entlang des Dichtungsbands glatt, bevor Sie ihn wieder verschließen.

Das Gerät dreht sich nach dem Vakuumieren nicht zum Versiegeln:

1. Das Gerät verfügt über einen eingebauten Vakuumdrucksensor. Es schaltet sich nicht automatisch ein, wenn der Vakuumdruck im Beutel nicht den vorgegebenen Wert erreicht. Prüfen Sie den Dichtungsstreifen und die Schaumstoffdichtung unter dem Deckel auf Verunreinigungen und korrekten Sitz. Wischen Sie sie sauber, glätten Sie sie und versuchen Sie es erneut.

2. Vergewissern Sie sich, dass die Schaumstoffdichtungen sowohl am Deckel als auch an der Basis um die Vakuumkammer herum nicht gebrochen oder verformt sind. Nehmen Sie die Dichtung aus der Rille, waschen Sie sie und trocknen Sie sie gründlich; oder ersetzen Sie sie durch eine neue Schaumstoffdichtung (besorgen Sie sie sich dort, wo Sie sie herbekommen haben, oder bei Ihrem nächstgelegenen Kundendienstzentrum).

3. Der Vakuumbeutel könnte ein Leck haben. Um dies zu prüfen, verschließen Sie den Beutel mit etwas Luft, tauchen Sie ihn in Wasser und drücken Sie ihn an. Blasen deuten auf ein Leck hin. Versiegeln Sie den Beutel erneut oder verwenden Sie einen anderen Beutel.

4. Undichtigkeiten entlang der Versiegelung, die durch Falten, Schmutzkrümel, Fett oder Flüssigkeiten aus dem Beutel verursacht werden können. Öffnen Sie den Beutel erneut, wischen Sie die obere Innenseite des Beutels ab und streichen Sie ihn entlang des Dichtungsbands glatt, bevor Sie ihn wieder verschließen.

Nach dem Versiegeln ist wieder Luft in den Beutel eingedrungen.

1. Undichte Stellen entlang der Versiegelung, die durch Falten, Schmutzkrümel, Fett oder Flüssigkeiten verursacht werden können. Öffnen Sie den Beutel erneut, wischen Sie die obere Innenseite des Beutels ab und streichen Sie ihn entlang des Dichtungsbands glatt, bevor Sie ihn wieder verschließen.

2. Es kann zur Freisetzung natürlicher Gase oder zur Gärung von Lebensmitteln (z. B. frisches Obst und Gemüse) kommen. Öffnen Sie den Beutel, wenn Sie den Eindruck haben, dass die Lebensmittel verdorben sind, und werfen Sie sie weg. Fehlender Kühlschrank oder schwankende Temperaturen im Kühlschrank können Lebensmittel verderben lassen. Wenn die Lebensmittel nicht verdorben sind. Verzehren Sie die Lebensmittel sofort.

3. Prüfen Sie den Beutel auf Löcher, die das Vakuum freigesetzt haben könnten. Vakuumieren Sie keine harten Gegenstände mit scharfen Spitzen (wie Knochen oder gebrochene Nusschalen). Polstern Sie scharfe Kanten im Beutelinhalt mit Papiertüchern ab.

Der Beutel schmilzt:

Sollte das Dichtungsband oder das Dichtungselement überhitzt sein und den Beutel schmelzen, kann es erforderlich sein, den Deckel anzuheben und das Dichtungsband oder das Dichtungselement einige Minuten lang abkühlen zu lassen.

Der Kanister vakuumiert nicht:

1. Vergewissern Sie sich, dass der Adapter sowohl mit dem Gerät als auch mit dem Kanister fest angeschlossen ist.

2. Prüfen Sie, ob der Drehknopf des Kanisters auf der Position „Dichtung“ steht.

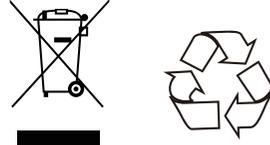
3. Drücken Sie den Deckel ODER den Schlauchadapter am Anfang des Vakuumierens an, um ein Auslaufen der Deckeldichtung zu vermeiden....

4. Prüfen Sie, ob es erhebliche Beschädigungen oder Zertrümmerungen gibt, falls ja, tauschen Sie es gegen ein neues aus.

5. Prüfen Sie die Funktion des Vakuumierers.

6. Vergewissern Sie sich, dass der Rand des Kanisters sauber genug ist. Wenn alle oben genannten Situationen ausgeschlossen sind, wenden Sie sich bitte an die zuständige Kundendienststelle.

DIE ENTSORGUNG DES GERÄTS



UMWELTSCHUTZ

Am Ende der Nutzungsdauer Ihres Produkts sollte es zu einem speziell eingerichteten Abfallverwertungszentrum gebracht werden.

UMWELTSCHUTZ AN ERSTER STELLE

1. Das Symbol  auf dem Produkt oder auf der Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen sollte es bei der zuständigen Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.
2. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die andernfalls durch eine unsachgemäße Abfallbehandlung dieses Produkts verursacht werden könnten. Für genauere Informationen über das Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung oder Ihren Hausmüllentsorgungsdienst.

SICHERHEITSHINWEISE - FÜR WIEDER VERKABELTE ODER VERGOSSENE STECKER

Das Netzkabel dieses Geräts kann bereits mit einem BS 1363 13A Stecker ausgestattet sein. Sollte die Sicherung ersetzt werden müssen, muss eine 13A ASTA-zugelassene BS 1362-Sicherung verwendet werden.

Wenn Ihre Steckdose nicht für den Stecker geeignet ist, muss der Stecker abgenommen (abgeschnitten, wenn es sich um einen angegossenen Stecker handelt) und ein geeigneter Stecker angebracht werden. Achtung: Entsorgen Sie einen vom Netzkabel abgeschnittenen Stecker, da ein solcher Stecker gefährlich ist, wenn er in eine stromführende 13-A-Steckdose an einem anderen Ort im Haus eingesteckt wird. Bringen Sie nach dem Einsetzen einer Sicherung immer die Sicherungsabdeckung an. Der Stecker darf NICHT verwendet werden, wenn die Abdeckung fehlt oder verloren gegangen ist, bis ein Ersatz beschafft wurde - stellen Sie sicher, dass nur die richtige Sicherungsabdeckung verwendet und montiert wird.

Bei Steckern mit abnehmbarer Sicherungsabdeckung muss der Ersatz die gleiche Farbe haben wie der Farbeinsatz im Sockel des Steckers oder wie direkt durch die eingeprägte Aufschrift auf dem Sockel des Steckers angegeben.

NUR IN GROSSBRITANNIEN - MONTAGE EINES STECKERS

Wichtig: Die Drähte dieses Kabels sind nach den folgenden Codes gefärbt: Blau, Neutral, Braun, Live. Bitte lesen Sie die nachstehenden Anweisungen, bevor Sie das Kabel an einen Stecker anschließen. Im Zweifelsfall wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Elektriker.

Da die Farben der Drähte im Netzkabel dieses Geräts möglicherweise nicht mit der farblichen Kennzeichnung der Anschlussklemmen in Ihrem Stecker übereinstimmen, gehen Sie wie folgt vor:

- Das **BLAUE** Kabel muss mit der Anschlussklemme verbunden werden, die mit dem Buchstaben „N“ oder mit **SCHWARZ** gekennzeichnet ist.
- Die **BRAUN** gefärbte Leitung muss an die Anschlussklemme angeschlossen werden, die mit dem Buchstaben „L“ gekennzeichnet oder **ROT** gefärbt ist.

Keine der beiden Adern darf an die Erdungsklemme eines dreipoligen Steckers angeschlossen werden. 3 Sicherungen ASTA gemäß BS 1362 sind erforderlich.

TECHNISCHE DATEN

Modell	VS5500
Nennspannung (V~)	220-240V~
Nennfrequenz (Hz)	50Hz
Nennleistung (W)	130W
Abmessungen(mm)	Länge: 401mm Breite: 190 mm Höhe: 90 mm
Hersteller	Bigland Electric Appliance Co., Ltd.
Adresse	Hengli Village, Wang Niu Dun Town, Dongguan city, Guangdong, China

Importeur: WAITCHX

Adresse: 250 bis boulevard Saint-Germain 75007 Paris

Importeur: FREE MOOD LTD

Adresse: 2 Holywell Lane, London, England, EC2A 3ET



EUREP UK LTD

UNIT 2264, 100 OCK STREET, ABINGDON
OXFORDSHIRE ENGLAND OX14 5DH



EUREP GmbH

Unterlettenweg 1a, 85051 Ingolstadt,
Germany

Hersteller: Bigland Electric Appliance Co., Ltd.

Adresse: Hengli Village, Wang Niu Dun Town, Dongguan city,
Guangdong, China

Hergestellt in China

VEVOR[®]

E-mail: CustomerService@vevor.com