

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate www.vevor.com/support

VS5164 VACUUM SEALER

INSTRUCTIONS

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

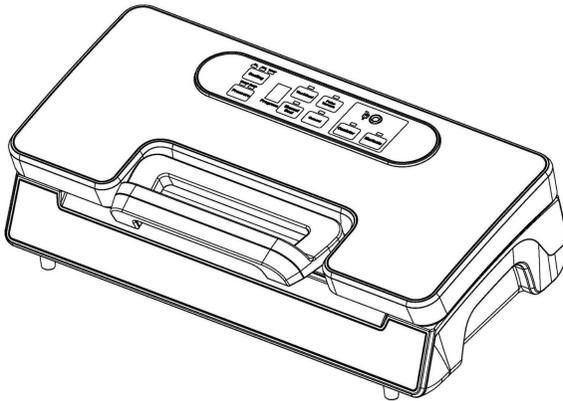
"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

VS5164 VACUUM
SEALER

VS5164



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.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

READ ALL INSTRUCTIONS

1. Carefully read all of the instructions before using this appliance and save for future reference.
2. Before plugging cord into wall outlet, or disconnecting, make sure that the cover of the machine is in unlocked condition, and unplug from outlet when not in use or before cleaning.
3. 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.
4. Do not use any bags or attachments not recommended or appointed, and don't use this appliance for other purpose except its intended use.
5. Stop using the machine immediately if the cord is damaged and have it replaced by a professional.
6. Keep away from moving parts.
7. Do not contact the hot sealing element located on edge of the top housing of this machine. It is hot and may get burn.
8. Do not try to repair this appliance by yourself.
9. Don't use the appliance if it has fallen or appeared to be damaged.
10. 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.
11. Keep away from hot gas, heated oven, electric burner or any other hot surfaces. Do not use this appliance on wet or hot surface or near a heat source.
12. 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.
13. When disconnect, to avoid any injury, please unplug by grasp the plug, not the cord.

14. Before plugging appliance in or operating, make sure your hands are dry and safe to do the actions.
15. When it In “ON” or working position, always be on a stable surface, such as table or counter.
16. It’s no need to use any lubricant, such as lubricating oils or water, on this appliance.
17. Do not immerse any part of this appliance, power cord or plug in water or any other liquid.
18. Do not use this appliance outdoors or on a wet surface, it’s recommended for household, indoor use only.
19. This appliance can’t 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.
20. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
21. 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.
22. 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.Vac&seal:

- *At stand-by condition, it starts the automatic operation of vacuuming the bag and then automatically seals the bag when vacuum is complete;*

2.Pulse vacuum :

Press this button, and the device starts vacuuming; undo, it will stop. This process can be repeated. Then press “manual seal” when meet desired pressure, turn to seal. Different pressure according to different type of foods can be chosen.

3.Sealing time :

Three setting for choosing the best bag sealing time

- **Dry button** : *for dry bags and items without moisture, with a shorter heat sealing time;*
- **Moist button**: *for wet bags or foods with a little moisture, with an moist heat sealing time.*
- **Extended button**: *for wet bags or foods with very moisture, with an extended heat sealing time.*
- *Default setting is Normal setting for dry bags and shorter sealing time.*

4.Pressure :

Two buttons for choice of different vacuum pressure:

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

5.Canister:

To start vacuuming for canisters, jar lids, wine stoppers or other accessories through a hose.

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. Marinate:

Press to marinate food in a marinator bowl.

8. Cancel:

- *At working (vacuuming or sealing operations) condition, it stops the machine.*

9. Hose port:

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

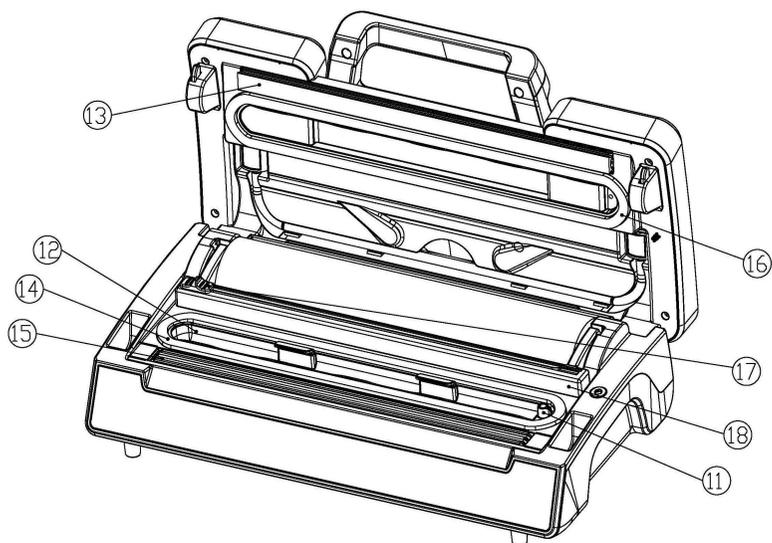
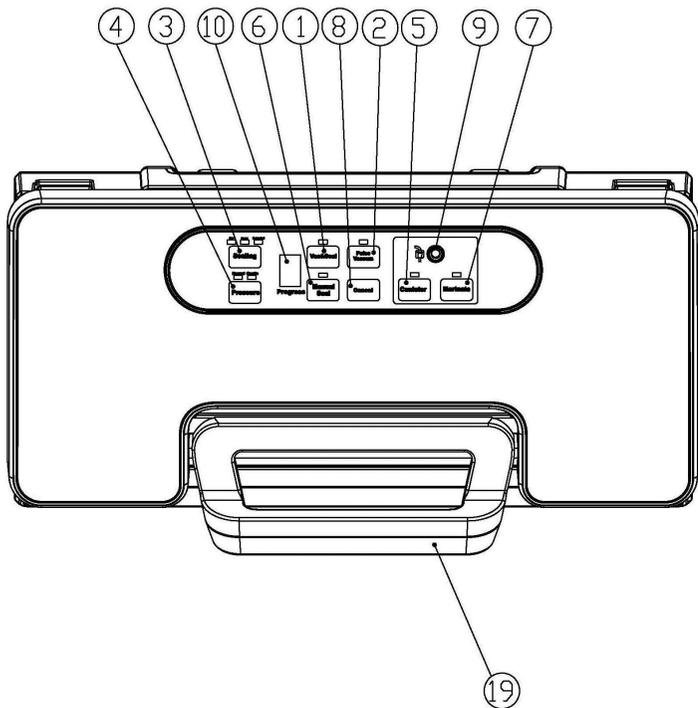
10. Progress :

This is the numeric display apparatus and provides two functions

- *show that the progress of vacuuming*
- *Shows that the device is on and the lid is closed. When the LED winks, please wait until it normally light, then you can start next operation.*

11. Air intake:

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



12. 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.

13. Sealing strip:

Place the bag to be sealed over this strip., Clean and dry or replace it when distorted or broken.

14. 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.

15. Sealing element:

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

16. Upper gasket:

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

17. Bag Cutter:

Press and slide in one direction or another to cut bags to a desired size.

18. Cutter rack:

Support the cutter to slide along

19. Front handle:

Press down to lock the cover. And rock to open the cover.

OPERATING INSTRUCTIONS

I. Making a bag with bag roll

1. Open the top cover . **Fig.1**

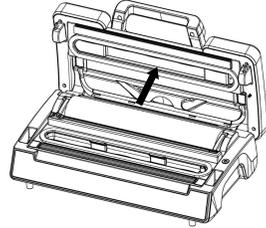


Fig.1

2. Make sure the bag cutter is on one end of the cutter rack, Then put the cutter rack to the back– **Fig.2**

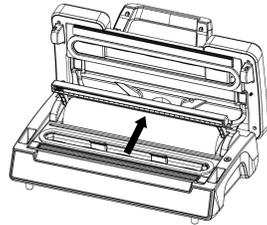


Fig.2

3.Pull out the bag to the suitable length you want– **Fig.3**

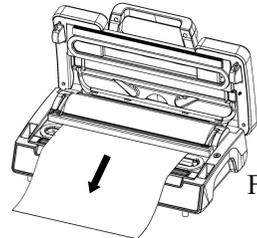


Fig.3

4.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.4**

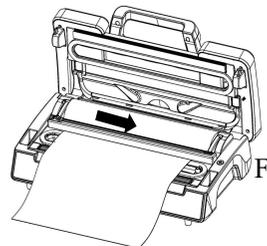


Fig.4

5. Put one end of the bag on top of the sealing Element into the bag fixture– **Fig.5**



Fig.5

6. Close the top cover and press tightly till you hear it click in place on both sides– **Fig.6**

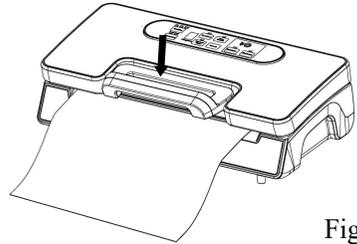


Fig.6

7. Press “Maunal Seal” button to start sealing the bags -**Fig.7**

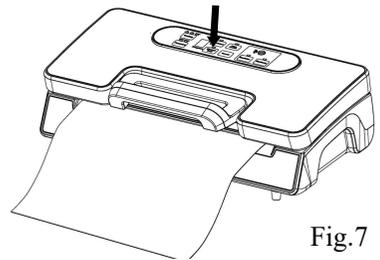


Fig.7

8. Lift the handle to open the cover and take the bag out of the machine. The bag is then done and is ready for vacuum sealing -**Fig.8**

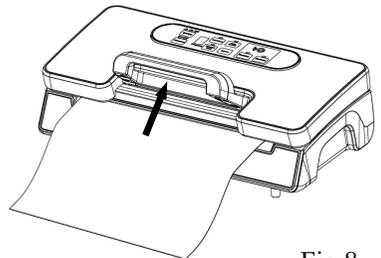
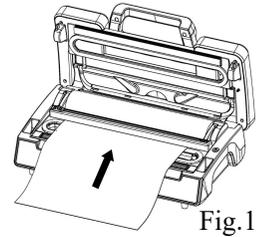


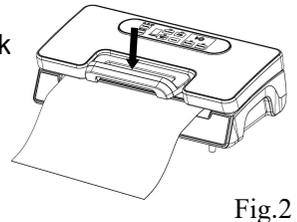
Fig.8

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**

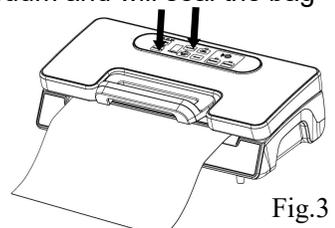


4. Put the top cover down and press front handle to lock the top cover.- **Fig.2**



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

6. Then press Vac& 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 bag and switch the “MANUAL SEAL” button immediately when the desired vacuum pressure is achieved. The pump will stop and change to heat-seal the bag.

7.The vacuum packaging is done. Rock the handle to open the cover and take out the packed bags – **Fig. 4**

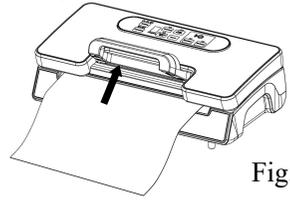


Fig.4

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 . Vacuum packaging with a bag using Pulse Vacuum

1. Press **Pulse Vacuum** button, the unit start to vacuum the bag , *observe the status of the vacuum pressure inside the bag . loose the **Pulse Vacuum** button immediately when the desired vacuum pressure is achieved.-- Fig 1*

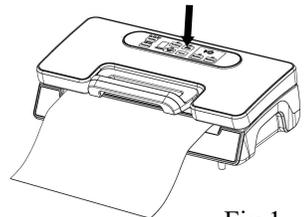


Fig.1

2. Press the **Manual Seal** button when the Vacuuming have been completed, the unit start to seal the bag automatically—Fig.2

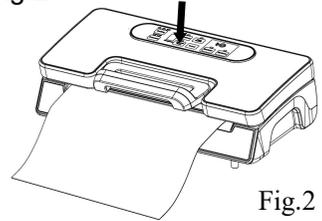


Fig.2

IV. Vacuum package in a Canister & Vacuum Bowl

1. Wipe canister cover, canister base and ensure they are clean and dry.
2. Put the items into the canister and do not fill up too full so that the cover can be in good contact with the canister bowl rim. Clean the cover rim of the canister and bottom seal gasket of the canister cover;

3. Insert one end of the hose into the air intake and another end of the hose into the center hole of the canister cover— **Fig. 1**



Fig.1

4. Check the LED status of “Pressure” and make sure if it is in “Normal” setting;



Fig.2

5. Press the canister button to start vacuuming— **Fig. 2**. To ensure there is no air leaking between the cover and the canister, use your hand to push down the cover at the beginning of the vacuuming work. The machine will stop automatically when enough vacuum pressure is achieved.
6. Take out the hose tube from the canister or bowl immediately first after the job is completed.

Note: When moist food are under vacuuming, moisture will be stored in adaptor. Remember to clean up the adaptor if there is water before

vacuuming.

Open Canister after vacuum packaging

In order to open the canister, you need to press the “Release” button on the 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 and also from Bigland. 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 from inside cover, insert it to canister port on unit and the center hole of canister cover– **Fig. 1**

2. Check the LED status of “Pressure” to confirm the desired vacuum pressure (Normal/Gentle) according to the type of food.

The default option is Normal mode.

3. Press Marinate button to start working– **Fig. 2.**



Fig.1



Fig.2

The indicator light glints during the course. It will release air automatically after finished vacuum, this is for 1 working cycle, this machine will total working for 5 cycles. It takes about 6 minutes to finish the process.

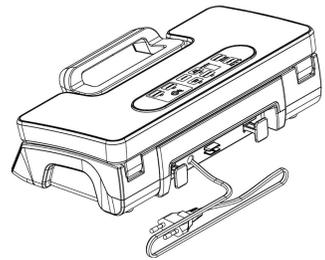
4. When the indicator light crush out, the marinate process is completed. Pull off the hose accessory from canister port and canister cover.

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 process*

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. Panty 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 form gaskets and affect the machine function.

FOOD STORAGE AND SAFETY INFORMATION

This Vacuum Sealer will change the way you purchase and store foods. Once you are accustomed to vacuum packing, it will become an indispensable part of your food preparation. When preparing and vacuum packing foods using your vacuum sealer, there are certain procedures that must be followed to ensure food quality and safety. Review this section carefully for your protection:

1. Chemical reactions in the food to air, temperature, moisture, and enzyme action, growth of microorganisms or contamination from insects will cause food spoilage.
2. The main element to cause food to lose nutritive value, texture, flavor, and overall quality is oxygen in the air. Most micro-organisms growth relies on air, for it will carry moisture into and out of foods unless they are protected with moisture-proof packing. Frozen foods being exposed to freezer air will result in freezer burn.
3. The vacuum seal packing removes up to 90% of the air from the package. It's approximately 21% oxygen in the air, so 90% air removal leaves a 2% to 3% residual oxygen level in vacuum-sealed foods. When the oxygen level is at or below 5%, as you know, most microorganisms are inhibited from growth
4. In general, there have three categories microorganisms: mold, yeast and bacteria, they are present everywhere, but only under certain conditions they can cause problems.
5. In a low oxygen environment or in the absence of moisture, mold can't grow; In moisture, Sugar and a moderate temperature circumstance, yeast can grow with or without air. Refrigeration will slow the growth of yeast and freezing stops it completely; Bacteria can grow with or without

air.

6. One of the extremely dangerous type of bacteria is clostridium botulinum, and they can grow under the right conditions without air: in the temperature range of 40°F to 115°F(4° to 46°). Conditions for growth are foods lacking acid, low oxygen environment and temperatures greater than 40°F(4° c) for extended time.
7. Frozen, dried, high in acid, salt or sugar foods can resistant to botulinum. Non-acid foods which include meats, seafood, lye-cured olives, poultry, fish, eggs and mushrooms; low-acid foods which are mostly vegetables; medium-acid foods include overripe tomatoes, onions, chili peppers, figs and cucumbers are easy be infected by botulinum;
8. It should be refrigerated for short term and frozen for long-term storage, for the foods most susceptible to botulinum, and consume immediately after heating.
9. Some dried foods, such as flour and cereals may contain insect larvae, if do not vacuum-sealed, larvae may hatch during storage and contaminate the foods. To prevent weevils and other insects from hatching, store these foods in vacuum seal package is necessary.
10. **Avoid spoilage:** foods should be stored at low temperatures, for few of the microorganisms could growth without air.
11. If Temperatures in the refrigerator greater than 40°F (4°C) (especially for extended periods of time), it will support the growth of harmful microorganisms, so we should keep the temperature at 40°F (4°C) or below.
12. When the temperature for the freezer is 0°F (-17°C) or lower, it's suitable for store foods, although freezing does not kill microorganisms, it retards their growth.
13. The vacuum-sealed storage temperature will affect dried foods: for their shelf life is extended 3-4 times for every 18°F (10°C) drop in temperature.

14. When packaging large volumes of meat, fish, or any food products, we advise the following:

1. Make sure to properly clean your hands, all utensils and surfaces to be used for cutting and vacuum packing foods.

2. Once you've packed perishable foods, refrigerate or freeze them immediately. Don't leave them sitting at room temperature.
3. Vacuum packing will increase the shelf life of dry foods. Foods that have high fat content develop rancidity due to oxygen and warm temperature. Vacuum packaging extends the shelf life of foods such as nuts, coconut or cereals. Store in a cool, dark place.
4. Vacuum packing will not extend the shelf life of fruits and vegetables such as apples, bananas, potatoes and root vegetables unless peeled them before vacuum packing.
5. Vegetables such as broccoli, cauliflower and cabbage emit gases when vacuum packed fresh for refrigeration. To prepare these foods for vacuum packing, blanch and freeze.

GENERAL RULES FOR FOOD SAFETY

Food safety rules are based on scientific study as well as common sense. The following rules are 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.

MAINTENANCE KIT INSTRUCTIONS

● Replacing the gasket:

1. Turn “O” the switch and remove the Power Cord from the electrical outlet.
2. Make sure the unit is completely cool.
3. Open the Acrylic Vacuum Lid.
4. Remove the gasket from the groove on the underside of the Acrylic Vacuum Lid.
5. Remove the gasket from the groove in the Plastic Vacuum Chamber.
6. Set a new gasket on the groove in the Plastic Vacuum Chamber. Work the seal into the groove with your fingers until done.
7. Position a new gasket into the groove in the Acrylic Vacuum Lid. Work the seal into the groove with your fingers until done.

● Replacing the Teflon tape:

1. Turn “O” the switch and remove the Power Cord from the electrical outlet.
2. Make sure the unit is completely cool.
3. Open the Acrylic Vacuum Lid.
4. Pick at either end of the Teflon Tape covering the Seal Bar Heating Element with a fingernail or sharp-edged tool until it lifts slightly. Grasp the loose end and slowly pull the Teflon Tape back over itself until fully removed.
6. Remove the backing from a new wide strip of Teflon Tape for the Seal Bar Heating Element. Be careful not to allow the Teflon Tape to contact anything including itself while the adhesive side is exposed.
7. Hold one end of the Teflon Tape in each hand. Stick the left end of the Teflon Tape to the flat area on the Plastic Vacuum Chamber just left of the Seal Bar Heating Element. Apply the Teflon Tape from left to right over the Seal Bar Heating Element until done. Make sure there are no wrinkles or folds in the Teflon Tape once applied. The Teflon Tape should fully cover the Seal Bar Heating Element.

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. Check switch to see if it's setting is "o".
3. Examine power cord for any damages.
4. See if electrical outlet is operative by plugging in another appliance.
5. Twist the Fuse Cap off, then look at the clear tube to see if the Fuse is darkened. If the Fuse is darkened, it will need to be replaced with a standard 10-amp Buss Fuse.
6. If your appliance has a mode switch, make sure it is set to the correct mode. Refer to the above operating instructions
7. 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 bought 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 spoil. Consume food immediately.
3. Check the bag for a puncture or hole which may have released the vacuum. Do not vacuum packaging 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 overheat 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.

FOOD PRESERVATION GUIDELINES

Classification	Food Items	Temperature	Normal Preservation	Vacuum Preservation
Refrigerant	Fresh Raw Meat	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	2~3days	8~9days
	Fresh Fish/ Sea Food	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	1~3days	4~5days
	Cooked Meat	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	4~6days	10~14days
	Vegetables	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	3~5days	7~10days
	Fruit	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	5~7days	14~20days
	Eggs	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	10~15days	30~50days
Frozen	Meat	$-16 \sim -20^{\circ}\text{C}$	3~5months	>1yeas
	Fish	$-16 \sim -20^{\circ}\text{C}$	3~5months	>1yeas
	Sea Food	$-16 \sim -20^{\circ}\text{C}$	3~5months	>1yeas
Normal condition	Bread	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	1~2days	6~8days
	Biscuit	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	4~6months	>1yeas
	Rice/ Flour	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	3~5months	>1yeas
	Peanut/Legume	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	3~6months	>1yeas
	Medical Material	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	3~6months	>1yeas
	Tea	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	5~6months	>1yeas

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate

www.vevor.com/support



Technische Unterstützung und E-Garantie-Zertifikat www.vevor.com/support

VS5164 VAKUUMIERER HANDBUCH

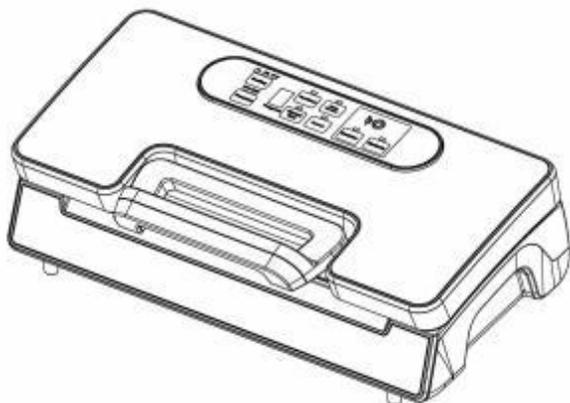
Wir sind kontinuierlich bestrebt, Ihnen Werkzeuge zu wettbewerbsfähigen Preisen zu liefern. „Um die Hälfte sparen“, „Halber Preis“ oder andere ähnliche Ausdrücke, die von uns verwendet werden, stellen nur einen Schätzwert für die Ersparnis dar, die Sie beim Kauf bestimmter Werkzeuge bei uns im Vergleich zu den großen Top-Marken erzielen können, und decken nicht unbedingt alle von uns angebotenen Werkzeugkategorien ab. Wir bitten Sie, bei Ihrer Bestellung sorgfältig zu prüfen, ob Sie tatsächlich um die Hälfte im Vergleich zu den großen Marken sparen.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

VS5164
VAKUUMIERER

VS5164



BRAUCHEN SIE HILFE? KONTAKTIEREN SIE UNS!

Haben Sie Fragen zum Produkt? Benötigen Sie 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 klare Auslegung unserer Bedienungsanleitung vor. Das Aussehen des Produkts entspricht dem Produkt, das Sie erhalten haben. Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir Sie nicht mehr informieren werden, wenn es irgendwelche Technologie- oder Software-Updates für unser Produkt gibt.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Benutzung dieses Elektrogeräts sind stets die folgenden Sicherheitsvorkehrungen zu beachten:

LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN

1. Lesen Sie die gesamte Anleitung vor der Benutzung des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.
2. Vergewissern Sie sich vor dem Einstecken des Kabels in die Steckdose oder vor dem Abziehen des Netzsteckers, dass der Deckel des Geräts nicht verriegelt ist, und ziehen Sie bei Nichtgebrauch oder vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose.
3. Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Wenn es von oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist besondere Vorsicht geboten, und das Gerät muss an einem sicheren Ort außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.
4. Verwenden Sie keine Beutel oder Zubehörteile, die nicht empfohlen oder vorgeschrieben sind, und verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen Zweck als den vorgesehenen.
5. Stellen Sie den Betrieb des Geräts sofort ein, wenn das Kabel beschädigt ist, und lassen Sie es von einem Fachmann austauschen.
6. Halten Sie sich von beweglichen Teilen fern.
7. Berühren Sie nicht das heiße Dichtungselement, das sich am Rand des oberen Gehäuses dieses Geräts befindet. Es ist heiß und kann Verbrennungen verursachen.
8. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren.
9. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen ist oder beschädigt zu sein scheint.
10. Vermeiden Sie Folgendes: am Kabel ziehen oder tragen, das Kabel als Griff benutzen, das Kabel zum Schließen einer Tür verwenden oder das Kabel um scharfe Kanten oder Ecken ziehen. Betreiben Sie das Gerät nicht über das Netzkabel, oder das Netzkabel/Stecker ist nass.
11. Halten Sie das Gerät von heißem Gas, beheizten Öfen, elektrischen Brennern oder anderen heißen Oberflächen fern. Verwenden Sie das

Gerät nicht auf nassen oder heißen Oberflächen oder in der Nähe einer Wärmequelle.

12. Es ist ratsam, kein Verlängerungskabel mit diesem Gerät zu verwenden. Wird dennoch ein Verlängerungskabel verwendet, muss es mindestens die gleiche Nennleistung wie dieses Gerät haben.
13. Um Verletzungen zu vermeiden, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, indem Sie ihn am Stecker und nicht am Kabel anfassen.
14. Vergewissern Sie sich, dass Ihre Hände trocken und sicher sind, bevor Sie das Gerät einstecken oder bedienen.
15. Wenn das Gerät eingeschaltet oder in Betrieb ist, muss es immer auf einer stabilen Oberfläche stehen, z. B. auf einem Tisch oder einer Theke.
16. Sie brauchen für dieses Gerät keine Schmiermittel, wie z. B. Schmieröle oder Wasser, zu verwenden.
17. Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
18. Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Außenbereich oder auf nassen Oberflächen; es wird nur für den Gebrauch in Innenräumen empfohlen.
19. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, nur wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
20. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
21. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einem ähnlich qualifizierten Fachmann ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
22. Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

ACHTUNG:

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT AB: 1MIN PRO ZYKLUS KONSTRUKTION UND FUNKTIONEN

1. Vakuüm & Dichtung:

- *Im Standby-Zustand beginnt der automatische Vorgang des Vakuümiens des Beutels und der Beutel wird automatisch versiegelt, wenn das Vakuüm abgeschlossen ist;*

2. Impuls-Vakuüm:

Wenn Sie diese Taste drücken, beginnt das Gerät mit dem Vakuümiern, wenn Sie sie loslassen, hört es auf. Dieser Vorgang kann wiederholt werden. Sobald der gewünschte Druck erreicht ist, drücken Sie die Taste „Manuelles Versiegeln“, um zu versiegeln. Es können unterschiedliche Drücke für die verschiedenen Arten von Lebensmitteln gewählt werden.

3. Zeit zum Vakuümiern:

Drei Einstellungen für die Wahl der besten Zeit zum Vakuümiern des Beutels

- **Trockentaste:** *für trockene Beutel und Artikel ohne Feuchtigkeit, mit einer kürzeren Zeit zum Vakuümiern;*
- **Feuchtigkeitstaste:** *für feuchte Beutel oder Lebensmittel mit wenig Feuchtigkeit, mit einer feuchten Heißversiegelungszeit.*
- **Verlängerte Taste:** *für nasse Beutel oder Lebensmittel mit hoher Feuchtigkeit, mit einer verlängerter Heißversiegelungszeit.*
- *Die Standardeinstellung ist die normale Einstellung für trockene Beutel und eine kürzere Versiegelungszeit.*

4. Druck:

Zwei Tasten für die Wahl des Vakuümdrucks:

- **Normal-Taste:** *für normale Gegenstände, die unter normalem Vakuümdruck gelagert werden;*
- **Sanft-Taste:** *für einige weiche und zerbrechliche Gegenstände, bei denen weniger Vakuümdruck erwünscht ist.*
- *Die Standardeinstellung ist Normal- und Hochvakuümdruck.*

5. Kanister:

Zum Vakuümiern von Kanistern, Glasdeckeln, Weinkorken oder anderem Zubehör durch einen Schlauch.

6.Manuelles Siegeln:

Diese Taste hat zwei Funktionen:

- *Zum Verschließen des offenen Endes eines Beutels ohne Luftansaugung, zur Herstellung eines Beutels aus einer Folienrolle;*
- *Wenn die automatische Funktion "Vakuum & Versiegeln" in Betrieb ist, stoppt diese Taste die Motorpumpe ab 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.Marinieren:

Drücken Sie zum Marinieren von Lebensmitteln in einer Schale.

8.Abbrechen:

- *Im Arbeitszustand (Vakuumieren oder Versiegeln) wird die Maschine angehalten.*

9.Schlauchanschluss:

Den Schlauch für den Kanister und den Weinstopfen vor dem „Marinieren“ oder dem „Kanister“ einsetzen.

10.Fortschritt:

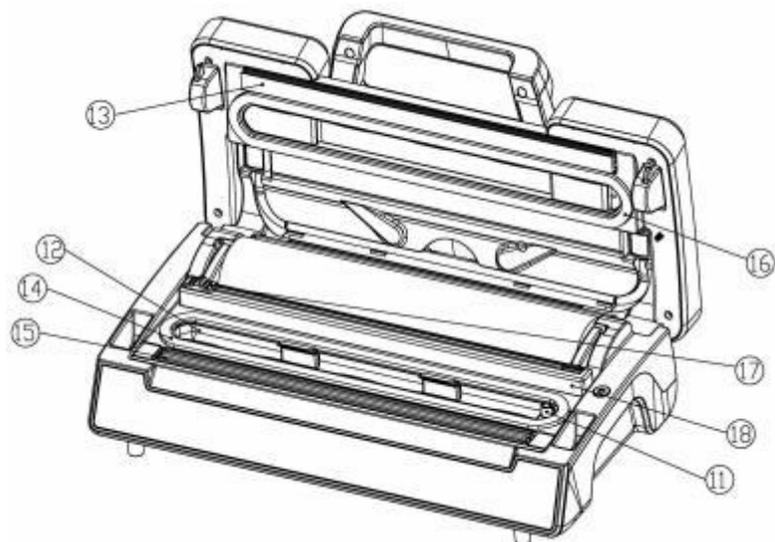
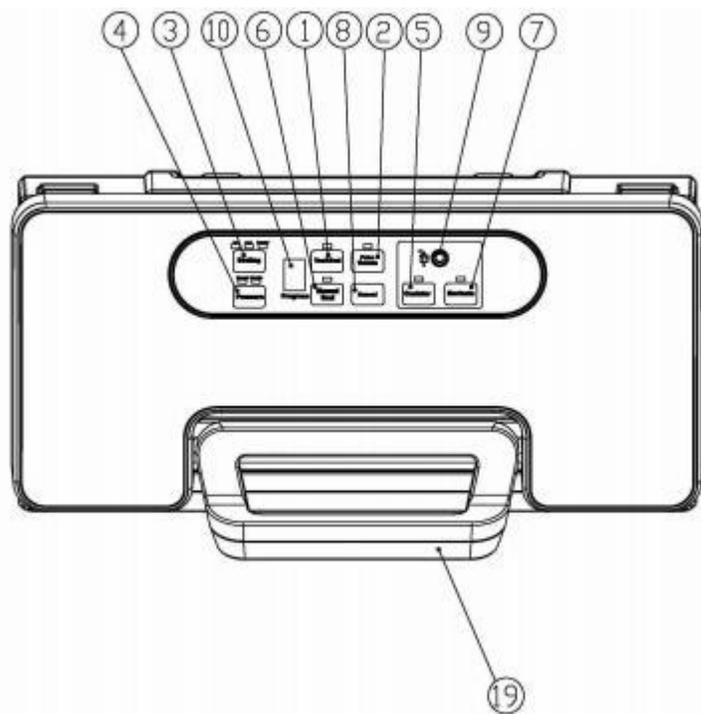
Dies ist das numerische Anzeigegerät und hat zwei Funktionen

- *Zeigt den Fortschritt des Vakuumierens*
- *Zeigt an, dass das Gerät eingeschaltet ist und der Deckel geschlossen ist. Wenn die LED blinkt, warten Sie bitte, bis sie normal leuchtet, dann können Sie den nächsten Vorgang starten.*

11.Lufteinlass:

Der Lufteinlass ist mit der Vakuumkammer und der Pumpe verbunden.

Decken Sie diesen Einlass nicht ab, wenn Sie den Beutel für Vakuum- und Versiegelungsvorgänge einlegen.



12. Vakuummkammer:

Positionieren Sie das offene Ende des Beutels in der Kammer, ziehen Sie die Luft aus dem Beutel und fangen Sie überlaufende Flüssigkeit auf.

13. Dichtungsband:

Legen Sie den zu versiegelnden Beutel über diesen Streifen, reinigen und trocknen Sie ihn oder ersetzen Sie ihn, wenn er verformt oder gebrochen ist.

14. Untere Dichtung:

Halten Sie Luft fern, indem Sie eine Vakuummkammer mit der oberen Dichtung in der Vakuummkammer bilden. Reinigen und trocknen Sie sie oder ersetzen Sie sie, wenn sie verformt oder gebrochen ist.

15. Dichtungselement:

Teflonbeschichtetes Heizelement, das heiß ist und den Beutel versiegelt.

16. Obere Dichtung:

Halten Sie die Luft fern, indem Sie mit der unteren Dichtung eine Vakuummkammer bilden. Reinigen und trocknen oder ersetzen Sie sie, wenn sie verformt oder gebrochen ist.

17. Beutelschneider:

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

18. Schneidegestell:

Unterstützung der Schneidevorrichtung zum Gleiten entlang

19. Vorderer Handgriff:

Drücken Sie nach unten, um den Deckel zu verriegeln. Wackeln Sie, um den Deckel zu öffnen.

BEDIENUNGSANLEITUNG

I. Herstellung eines Beutels mit Folienrolle

1. Öffnen Sie den oberen Deckel. **Abb. 1**



Abb. 1

2. Vergewissern Sie sich, dass sich der Beutelschneider an einem Ende des Schneidegestells befindet, und legen Sie dann das Schneidegestell nach hinten. – **Abb. 2**



Abb. 2

3. Ziehen Sie den Beutel auf die gewünschte Länge aus– **Abb. 3**



Abb. 3

4. Legen Sie das Schneidegestell ab und vergewissern Sie sich, dass es an der richtigen Stelle des Beutels sitzt, dann schieben Sie das Schneidegerät von einem Ende zum anderen, um den Beutel zu schneiden– **Abb. 4**



Abb. 4

5. Legen Sie ein Ende des Beutels oben auf das Element in die Beutelbefestigung– **Abb. 5**



Abb.5

6. Schließen Sie den oberen Deckel und drücken Sie ihn fest, bis Sie auf beiden Seiten ein Klicken hören– **Abb.6**

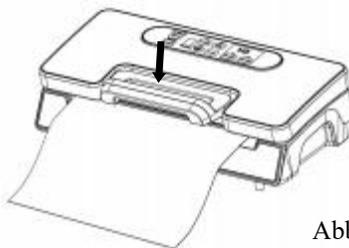


Abb.6

7. Drücken Sie die Taste „Manuelle Versiegelung“, um die Versiegelung der Beutel zu starten. **-Abb. 7**

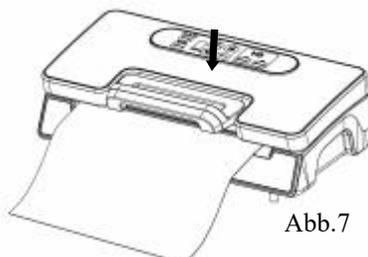


Abb.7

8. Heben Sie den Griff an, um den Deckel zu öffnen und den Beutel aus der Maschine herauszunehmen. Der Beutel ist nun fertig und bereit für die Vakuumversiegelung **-Abb. 8**



Abb.8

II. Vakuumverpackung mit Beutel

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

2. Säubern und glätten Sie das offene Ende des Beutels und achten Sie darauf, dass er nicht verstaubt, faltig oder wellig ist.

3. Legen Sie das offene Ende des Beutels in den Bereich der Vakuumkammer. Achten Sie darauf, dass der Lufteinlass nicht durch den Beutel verdeckt wird. – **Abb.1**

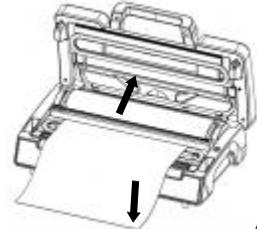


Abb. 1

4. Legen Sie die obere Abdeckung ab und drücken Sie den vorderen Griff, um die Abdeckung zu verriegeln.- **Abb.2**



Abb.2

5. Überprüfen Sie den LED-Status von „**Druck**“ und die „**Versiegelung**“, um die Versiegelungszeit zu bestätigen, die vom Feuchtigkeitsstatus der verpackten Gegenstände (erweitert/feucht/trocken) und dem gewünschten Vakuumdruck (normal/sanft) je nach Art der Lebensmittel abhängt;

6. Drücken Sie dann die Taste Vac&Seal, das Gerät beginnt mit dem Vakuumieren und versiegelt den Beutel automatisch - **Abb. 3**

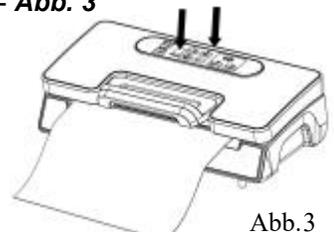


Abb.3

Hinweis: Um zu vermeiden, dass empfindliche Gegenstände durch den hohen Vakuumdruck zerdrückt werden, beobachten Sie den Status des Vakuumdrucks im Inneren des Beutels und betätigen Sie die Taste „MANUELLES VERSIEGELNE“ sofort, wenn der gewünschte Vakuumdruck erreicht ist. Die Pumpe stoppt und schaltet auf Heißsiegelung des Beutels um.

7. Die Vakuumverpackung ist fertig. Kippen Sie den Griff, um den Deckel zu öffnen und die verpackten Beutel herauszunehmen. – **Abb. 4**



Abb.4

Hinweis:

- Um einen optimalen Versiegelungseffekt zu erzielen, lassen Sie das Gerät besser 1 Minute abkühlen 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 Versiegelungselementes zu vermeiden. Das Gerät lehnt ab, wenn die Taste „Versiegeln“ innerhalb von 15 Sekunden nach der letzten Aktivierung betätigt wird.
- Ihr Gerät kann nur mit den von uns gelieferten Beuteln betrieben werden. 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 . Vakuumverpackung mit einem Beutel mittels Puls-Vakuum

1. Drücken Sie die Taste **Pulse Vacuum**, das Gerät beginnt, den Beutel zu vakuumieren, beobachten Sie den Status des Vakuumdrucks im Beutel. lösen Sie die Taste **Pulse Vacuum** sofort, wenn der gewünschte Vakuumdruck erreicht ist.-- **Abb. 1**



Abb. 1

2. Drücken Sie die Taste **Manual Seal**, wenn der Vakuumiervorgang abgeschlossen ist, und das Gerät beginnt automatisch mit dem Versiegeln des Beutels.— **Abb.2**

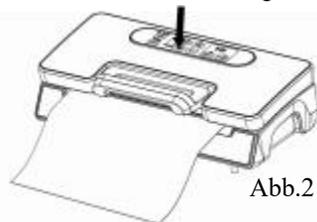


Abb.2

IV. Vakuumpackung in einem Kanister & einer Vakuumschale

1. Wischen Sie den Deckel und den Boden des Behälters ab und stellen Sie sicher, dass sie sauber und trocken sind.

2. Legen Sie die Gegenstände in den Kanister und füllen Sie ihn nicht zu voll, damit der Deckel einen guten Kontakt mit dem Rand des Kanisters hat. Reinigen Sie den Deckelrand des Kanisters und die untere Dichtung des Kanister-Deckels;

3. Stecken Sie ein Ende des Schlauchs in den Luftenlass und das andere Ende des Schlauchs in das mittlere Loch des Kanister-Deckels– **Abb. 1**



Abb.1

4. Prüfen Sie den LED-Status von „Druck“ und vergewissern Sie sich, dass er auf „Normal“ eingestellt ist;



Abb.2

5. Drücken Sie die Taste des Kanisters, um das Vakuumieren zu starten.– **Abb. 2**

2. Um sicherzustellen, dass keine Luft zwischen dem Deckel und dem Kanister entweicht, drücken Sie den Deckel zu Beginn des Vakuumierens mit der Hand nach unten. Die Maschine stoppt automatisch, wenn ein ausreichender Vakuumdruck erreicht ist.

6. Ziehen Sie den Schlauch sofort nach Beendigung des Vorgangs aus dem Kanister oder der Schüssel.

Hinweis: Wenn feuchte Lebensmittel vakuumiert werden, wird die Feuchtigkeit im Adapter gespeichert. Denken Sie daran, den Adapter vor dem Vakuumieren zu säubern, wenn er Wasser enthält.

Öffnen Sie den Kanister nach der Vakuumpackung

Um den Kanister zu öffnen, drücken Sie den „Release“-Knopf auf dem Kanister-Deckel.

Hinweis:

- *Drücken Sie zu Beginn der Vakuumverpackung in einem Kanister auf den Deckel des Kanisters oder den Schlauchadapter leicht nach unten, um sicherzustellen, dass sich der Schlauch nicht löst, und um zu verhindern, dass durch den Spalt zwischen dem Deckel und dem oberen Rand des Kanisters einige Sekunden lang Luft entweicht.*
- *Um das Vakuum zu testen, ziehen Sie einfach an dem Deckel. Er darf sich nicht verschieben;*
- *Auf dem Markt und auch bei Bigland sind verschiedene Kanister erhältlich. Die Betriebsverfahren sind ein wenig anders. Bitte lesen Sie die jeweilige Bedienungsanleitung für den spezifischen Kanister.*

V. Fleisch mit einer Marinierschale marinieren

1. Nehmen Sie den Zusatzschlauch aus der Innenseite der Abdeckung heraus und stecken Sie ihn in den Kanister-Anschluss am Gerät und in das mittlere Loch des Kanister-Deckels– **Abb. 1**

2. Überprüfen Sie den LED-Status von „Druck“, um den gewünschten Vakuumdruck zu bestätigen (Normal/Sanft) je nach Art der Lebensmittel. Die Standardeinstellung ist der Normal-Modus.

3. Drücken Sie die Taste „Marinieren“, um den Vorgang zu starten.– **Abb. 2.** Abb.2, Das Anzeigelicht blinkt während des Ablaufs. Nach Beendigung des Vakuumierens wird die Luft automatisch abgelassen. Dies gilt für einen Arbeitszyklus, insgesamt arbeitet diese Maschine 5 Zyklen lang. Es dauert etwa 6 Minuten, bis der Vorgang abgeschlossen ist.

4. Wenn die Kontrollleuchte erlischt, ist der Vorgang des Marinierens abgeschlossen. Ziehen Sie den Schlauch vom Kanister-Anschluss und vom Kanister-Deckel ab.

Hinweis:

- *Drücken Sie zu Beginn der Vakuumverpackung in einem Kanister auf den Deckel des Kanisters oder den Schlauchadapter leicht nach unten, um sicherzustellen, dass sich der Schlauch nicht löst, und um zu verhindern, dass durch den Spalt zwischen dem Deckel und dem oberen Rand des Kanisters einige Sekunden lang Luft entweicht.*
- *Um das Vakuum zu testen, ziehen Sie einfach an dem Deckel. Er darf sich nicht verschieben;*
- *Drücken Sie keine Taste, um den gesamten Vorgang zu unterbrechen.*

VI . Aufbewahrungsbox für Kabel

1. 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. Lassen Sie das offene Ende des Beutels nicht nass werden. 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 Versiegelungszeit 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 zerknitterte Linien auf der offenen Seite erscheinen, da Fremdkörper oder zerknitterte Beutel das dichte Verschließen erschweren können.
4. Lassen Sie nicht zu viel Luft im Beutel. Pressen Sie den Beutel, damit zusätzliche 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 die Leistung des Motors nicht ausreicht, 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 lieber einen Behälter, um solche Gegenstände aufzubewahren.
6. Es wird empfohlen, einen Beutel innerhalb von 1 Minute zu vakuumieren, damit sich das Gerät ausreichend erholen kann.
7. Wenn das erforderliche Vakuum aus 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 gelegt 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 eingezogen werden, wodurch die Pumpe verstopft und Ihr Gerät beschädigt wird. Um dies zu vermeiden, frieren Sie feuchte und saftige Lebensmittel erst 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. Note: Hinweis: Zum Vakuumieren von Gläsern ist ein Glas-Aufsatz 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 Wurstwaren, werden vorverpackt in handelsüblichen Vakuumbeuteln verkauft. Jetzt können Sie den Geschmack und die Frische dieser Lebensmittel bewahren, indem Sie sie nach dem Öffnen der kommerziell verpackten Beutel mit dem Vakuumversiegeln neu verpacken.
15. Lebensmittel wie Mehl, Reis, Kuchen- und Pfannkuchenmischungen 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 außer für Lebensmittel. Halten Sie Campingzubehör wie Streichhölzer, Erste-Hilfe-Kästen 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 so aufzubewahren, dass sie frisch, länger, geschmackvoll und bequem bleiben. Im Allgemeinen hält die Vakuumverpackung Lebensmittel bis zu dreimal so lange frisch wie andere herkömmliche Methoden der Lebensmittelaufbewahrung. Wenn dieses Gerät zu einem unverzichtbaren Bestandteil Ihres Lebens geworden ist, werden weniger Lebensmittel verderben und Sie können mehr Geld sparen.

- a) Kochen Sie im Voraus, um einzelne Portionen oder ganze Mahlzeiten zu vakuumieren und aufzubewahren. Dieser Vakuumbbeutel ist nicht für das Garen in der Mikrowelle oder im Kochbeutel geeignet. Bitte verwenden Sie die allgemeine Zubereitungsmethode, um die vakuumverpackten Speisen wieder aufzuwärmen.
- 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.
- e) Verpacken Sie trockene Lebensmittel wie Bohnen, Nüsse und Müsli so, dass sie länger haltbar sind.

18. Es ist ideal zum Vorverpacken von Zutaten sowie für Einzelportionen für gesundheitsbewusste Personen, wie z. B. Personen, die eine Diät oder ein Ernährungsregime mit besonderen Anforderungen einhalten müssen.

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

Hinweis:

Nach Beendigung der Vakuumarbeit lassen Sie bitte immer den Maschinendeckel offen, befestigen Sie den Deckel nicht, er verformt die Formdichtungen und beeinträchtigt die Funktion der Maschine.

INFORMATIONEN ZUR LAGERUNG UND SICHERHEIT VON LEBENSMITTELN

Dieses Vakuumiergerät verändert die Art und Weise, wie Sie Lebensmittel einkaufen und lagern. Sobald Sie sich an das Vakuumieren gewöhnt haben, wird es zu einem unverzichtbaren Bestandteil Ihrer Lebensmittelzubereitung. Bei der Zubereitung und Vakuumverpackung von Lebensmitteln mit Ihrem Vakuumiergerät müssen bestimmte Verfahren eingehalten werden, um die Qualität und Sicherheit der Lebensmittel zu gewährleisten. Lesen Sie diesen Abschnitt zu Ihrer Sicherheit sorgfältig durch:

1. Chemische Reaktionen in den Lebensmitteln auf Luft, Temperatur, Feuchtigkeit und Enzymwirkung, Wachstum von Mikroorganismen oder Kontamination durch Insekten führen zum Verderben von Lebensmitteln.
2. Das Hauptelement, das dazu führt, dass Lebensmittel ihren Nährwert, ihre Beschaffenheit, ihren Geschmack und ihre allgemeine Qualität verlieren, ist der Sauerstoff in der Luft. Das Wachstum der meisten Mikroorganismen hängt von der Luft ab, da sie Feuchtigkeit in die Lebensmittel hinein- und herausbringt, wenn sie nicht durch eine feuchtigkeitsdichte Verpackung geschützt sind. Gefrorene Lebensmittel, die der Gefrierluft ausgesetzt sind, führen zu Gefrierbrand.
3. Bei der Vakuumversiegelung werden bis zu 90 % der Luft aus der Verpackung entfernt. Der Sauerstoffgehalt in der Luft beträgt etwa 21 %, sodass bei 90 % Luftentzug ein Restsauerstoffgehalt von 2 bis 3 % in vakuumverpackten Lebensmitteln verbleibt. Wenn der Sauerstoffgehalt bei oder unter 5 % liegt, werden bekanntlich die meisten Mikroorganismen in ihrem Wachstum gehemmt.
4. Im Allgemeinen gibt es drei Kategorien von Mikroorganismen: Schimmel, Hefe und Bakterien. Sie sind überall vorhanden, können aber nur unter bestimmten Bedingungen Probleme verursachen.
5. In einer sauerstoffarmen Umgebung oder in Abwesenheit von Feuchtigkeit kann Schimmel nicht wachsen; bei Feuchtigkeit, Zucker und einer moderaten Temperatur kann Hefe mit oder ohne Luft wachsen. Kühlung verlangsamt das Wachstum von Hefe und Einfrieren stoppt es vollständig; Bakterien können mit oder ohne Luft wachsen.
6. Eine der extrem gefährlichen Bakterienarten ist Clostridium Botulinum, und sie können unter den geeigneten Bedingungen ohne Luft wachsen: im Temperaturbereich von 40° F bis 115° F (4° bis 46°). Wachstumsbedingungen sind säurearme Lebensmittel, ein sauerstoffarmes Milieu und Temperaturen von mehr als 40 °C über einen längeren Zeitraum.
7. Gefrorene, getrocknete, säurehaltige, salzige oder zuckerhaltige Lebensmittel können resistent gegen Botulinum sein. Nicht säurehaltige Lebensmittel, wie Fleisch, Meeresfrüchte, Olivenöl, Geflügel, Fisch, Eier und Pilze; Lebensmittel mit niedrigem Säuregehalt, die meist aus Gemüse bestehen; Lebensmittel mit mittlerem Säuregehalt wie überreife Tomaten, Zwiebeln, Chilischoten, Feigen und Gurken können leicht mit Botulinum infiziert werden;
8. Die für Botulinum empfindlichsten Lebensmittel sollten kurzfristig gekühlt und langfristig eingefroren werden und sofort nach dem Erhitzen verzehrt werden.
9. Einige getrocknete Lebensmittel, wie Mehl und Getreide, können Insektenlarven enthalten, die, wenn sie nicht vakuumverpackt sind, während der Lagerung schlüpfen und kontaminieren die Lebensmittel. Um das Schlüpfen von Rüsselkäfern und anderen Insekten zu verhindern, müssen diese Lebensmittel in einer Vakuumverpackung aufbewahrt werden.
10. **Verderb vermeiden:** Lebensmittel sollten bei niedrigen Temperaturen gelagert werden, da nur wenige Mikroorganismen ohne Luft wachsen können.

11. Wenn die Temperaturen im Kühlschrank über 40° F (4 ° C) liegen (vor allem über längere Zeit), fördert dies das Wachstum schädlicher Mikroorganismen, sodass die Temperatur bei 40° F (4 ° C) oder darunter gehalten werden sollte.
12. Wenn die Temperatur des Gefrierschranks 0 ° F (- 17°C) oder niedriger ist, ist er für die Lagerung von Lebensmitteln geeignet, obwohl das Einfrieren Mikroorganismen nicht abtötet, sondern ihr Wachstum verzögert.
13. Die vakuumverpackte Lagertemperatur wirkt sich auf getrocknete Lebensmittel aus: Ihre Haltbarkeit verlängert sich um das 3 bis 4 Fach, wenn die Temperatur um 10 °C sinkt.

1 4. Bei der Verpackung großer Mengen von Fleisch, Fisch oder anderen Lebensmitteln empfehlen wir Folgendes:

1. Achten Sie darauf, dass Sie Ihre Hände, alle Utensilien und Oberflächen, die zum Schneiden und Vakuumieren von Lebensmitteln verwendet werden, gründlich reinigen.
2. Wenn Sie verderbliche Lebensmittel eingepackt haben, sollten Sie sie sofort kühlen oder einfrieren. Lassen Sie sie nicht bei Raumtemperatur aufbewahren.
3. Die Vakuumverpackung verlängert die Haltbarkeit von trockenen Lebensmitteln. Lebensmittel, die einen hohen Fettgehalt haben, werden durch Sauerstoff und hohe Temperaturen ranzig. Vakuumverpackungen verlängern die Haltbarkeit von Lebensmitteln wie Nüssen, Kokosnüssen oder Zerealien. An einem kühlen, dunklen Ort aufbewahren.
4. Die Vakuumverpackung verlängert die Haltbarkeit von Obst und Gemüse wie Äpfeln, Bananen, Kartoffeln und Wurzelgemüse nicht, es sei denn, sie werden vor der Vakuumverpackung geschält.
5. Gemüse wie Brokkoli, Blumenkohl und Kohl geben Gas ab, wenn sie frisch vakuumverpackt und gekühlt werden. Um diese Lebensmittel für die Vakuumverpackung vorzubereiten, blanchieren und einfrieren.

ALLGEMEINE REGELN FÜR DIE LEBENSMITTELSICHERHEIT

Die Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit beruhen auf wissenschaftlichen Studien und der allgemeinen Kenntnis. 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 kommerziell vakuumverpackten Lebensmitteln können diese wieder vakuumverpackt werden. Befolgen Sie die Anweisungen zum Kühlen nach dem Öffnen und lagern Sie wieder vakuumierte Verpackungen richtig.

3. Tauen Sie Lebensmittel nicht in heißem Wasser oder über anderen Wärmequellen auf. 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 Vakuumpackung oder in einer sauerstoffarmen Umgebung zubereitet worden sind.

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

REINIGUNG UND WARTUNG

Vakuierer

1. Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung immer vom Stromnetz.

2. Nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen.

3. Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Scheuermittel oder -materialien, da diese die Oberfläche zerkratzen.

4. Verwenden Sie eine milde Spülmittelseife und ein warmes, feuchtes Tuch, um Essensreste oder die Umgebung der Bauteile abzuwischen.

5. Vor der nächsten Benutzung gründlich trocknen.

Hinweis: *Die Schaumstoffdichtungen um die Vakuumkammer herum sollten vor dem Wiederausammenbau gründlich getrocknet werden. Beim Wiederausammenbau ist darauf zu achten, dass keine Schäden entstehen, und die Montage muss in der ursprünglichen Position erfolgen, 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, Fisch oder fettigen Lebensmitteln nicht verwenden. Verwenden Sie Beutel nicht wieder, die in der Mikrowelle erhitzt oder gekocht wurden.*

Zubehör

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

1. Der Boden des Kanisters (nicht der Deckel) ist spülmaschinenfest. Aber der Deckel des Kanisters sollte mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.

2. Stellen Sie sicher, dass das Zubehör vor der nächsten Verwendung gründlich getrocknet ist.

3. Kanister und Deckel dürfen nicht in der Mikrowelle oder im Gefrierschrank verwendet werden.

Lagerung Ihres Vakuuierers:

1. -Bewahren Sie das Gerät an einem ebenen und sicheren Ort auf, außerhalb der Reichweite von Kindern.
2. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel des Geräts unverschlossen ist, wenn es nicht benutzt oder gelagert wird. Wenn Sie den Deckel geschlossen halten, verformen sich die Schaumstoffdichtungen, was zu Undichtigkeiten führt.

ANWEISUNGEN FÜR DIE WARTUNG DER TEILE

● **Austauschen der Dichtung:**

1. Schalten Sie den Schalter auf „O“ und ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.
2. Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist.
3. Öffnen Sie den Acryl-Vakuumdeckel.
4. Entfernen Sie die Dichtung aus der Rille an der Unterseite des Acryl-Vakuumdeckels.
5. Entfernen Sie die Dichtung aus der Rille in der Kunststoff-Vakuumkammer.
6. Legen Sie eine neue Dichtung in die Rille der Kunststoff-Vakuumkammer. Drücken Sie die Dichtung mit den Fingern in die Rille, bis sie einrastet.
7. Legen Sie eine neue Dichtung in die Rille des Acryl-Vakuumdeckels. Drücken Sie die Dichtung mit den Fingern in die Rille, bis sie einrastet.

● **Austausch des Teflon-Bands:**

1. Schalten Sie den Schalter auf „O“ und ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.
2. Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist.
3. Öffnen Sie den Acryl-Vakuumdeckel.
4. Ziehen Sie mit einem Fingernagel oder einem scharfkantigen Werkzeug an einem der Enden des Teflon-Bandes, das das Heizelement der Dichtungsleiste bedeckt, bis es sich leicht anhebt. Nehmen Sie das lose Ende und ziehen Sie das Teflon-Band langsam über sich selbst hinaus, bis es vollständig entfernt ist.
6. Entfernen Sie die Schutzfolie von einem neuen breiten Streifen Teflon-Band für das Heizelement der Dichtungsleiste. Achten Sie darauf, dass das Teflon-Band nicht mit irgendetwas in Berührung kommt, auch nicht mit sich selbst, solange die Klebeseite freigelegt ist.
7. Halten Sie ein Ende des Teflon-Bands in jeder Hand. Kleben Sie das linke Ende des Teflon-Bands auf die flache Stelle der Kunststoff-Vakuumkammer gleich links neben dem Heizelement der Schweißleiste. Kleben Sie das Teflon-Band von links nach rechts über das Heizelement der Dichtungsleiste, bis es fertig ist. Achten Sie darauf, dass das Teflon-Band nach dem Anbringen keine

Falten wirft. Das Teflon-Band sollte das Heizelement der Dichtungsleiste vollständig bedecken.

FEHLERBEHEBUNG

Es passiert nichts, wenn ich versuche, das Paket zu vakuumieren.

1. Prüfen Sie, ob das Netzkabel fest in die Steckdose eingesteckt ist.
2. Prüfen Sie, ob der Schalter auf „o“ eingestellt ist.
3. Überprüfen Sie das Netzkabel auf Schäden.
4. Prüfen Sie, ob die Steckdose funktioniert, indem Sie ein anderes Gerät einstecken.
5. Drehen Sie die Sicherungskappe ab und schauen Sie dann in die durchsichtige Röhre, um zu sehen, ob die Sicherung abgedunkelt ist. Wenn die Sicherung verdunkelt ist, muss sie durch eine standardmäßige 10-Ampere-Buss-Sicherung ersetzt werden.
6. Wenn Ihr Gerät über einen Modus-Schalter verfügt, stellen Sie sicher, dass dieser auf den richtigen Modus eingestellt ist. Siehe die obige Betriebsanleitung.
7. Stellen Sie sicher, dass der Beutel richtig in der Vakuumkammer und unter dem Lufteinlass platziert ist.

Luft wird nicht vollständig aus dem Beutel entfernt:

1. Um richtig zu versiegeln, muss das offene Ende des Beutels vollständig im Bereich der Vakuumkammer liegen.
2. Prüfen Sie den Dichtungstreifen und die Schaumstoffdichtung unter dem Deckel auf Verunreinigungen und Position. Vergewissern Sie sich, dass die Schaumstoffdichtungen sowohl auf dem Deckel als auch auf dem Boden um die Vakuumkammer herum nicht gebrochen oder verformt sind. Wischen Sie sie sauber und glätten Sie sie wieder an ihren Platz.
3. Der Vakuumbbeutel 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. Verwendet nur den vom Hersteller gelieferten spezifischen Vakuumbbeutel mit Vakuumkanälen.
5. Undichtigkeiten 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 Dichtungstreifens glatt, bevor Sie ihn wieder verschließen.

Das Gerät dreht sich nach dem Vakuumieren nicht zum Versiegeln:

1. In diesem Gerät ist ein Vakuumdrucksensor eingebaut. Das Gerät schaltet sich nicht automatisch ein, wenn der Vakuumdruck im Beutel nicht in der Lage ist, den vorgegebenen Vakuumdruck zu erreichen. Prüfen Sie den Dichtungstreifen 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 gekauft haben, oder im nächstgelegenen Kundendienstzentrum).

3. Der Vakuumbbeutel 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. Verschließen Sie ihn 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 Dichtungsstreifens glatt, bevor Sie ihn wieder verschließen.

Luft ist nach dem Verschließen wieder in den Beutel eingedrungen.

1. Undichtigkeiten 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 Dichtungsstreifens 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 denken, dass die Lebensmittel zu verderben beginnen, und werfen Sie sie weg. Mangelnder Kühlschrank oder schwankende Temperaturen im Kühlschrank können Lebensmittel verderben lassen. Wenn die Lebensmittel nicht verderben, verzehren Sie sie sofort.

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

Der Beutel schmilzt:

Sollte das Dichtungsband oder das Heizelement überhitzt sein und den Beutel schmelzen, ist es eventuell erforderlich, den Deckel anzuheben und das Dichtungsband oder das Heizelement einige Minuten abkühlen zu lassen.

Der Kanister vakuumiert nicht:

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

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

3. Drücken Sie den Deckel ODER den Schlauchadapter gleich zu Beginn des Vakuumierens an, um ein Auslaufen der Deckeldichtung zu vermeiden.
4. Prüfen Sie, ob es erhebliche Schäden oder Bruchstellen gibt, falls ja, ersetzen Sie es durch ein neues.
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.



ENTSORGUNG DES GERÄTS



UMWELTSCHUTZ

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



UMWELTSCHUTZ STEHT IM VORDERGRUND

1. Das Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen sollten sie bei der zuständigen Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten 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 unsachgemäße Abfallentsorgung verursacht werden könnten. Für weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung oder Ihren Hausmüllentsorgungsdienst.

RICHTLINIEN ZUR LEBENSMITTELKONSERVIERUNG

Klassifizierung	Lebensmittel	Temperatur	Normale Konservierung	Vakuumkonservierung
Kältemittel	Frisches Rohfleisch	$5 \pm 3 \text{ }^{\circ}\text{C}$	2~3 Tage	8~9 Tage
	Frischer Fisch/ Meeresfrüchte	$5 \pm 3 \text{ }^{\circ}\text{C}$	1~3 Tage	4~5 Tage
	Gekochtes Fleisch	$5 \pm 3 \text{ }^{\circ}\text{C}$	4~6 Tage	10~14 Tage
	Gemüse	$5 \pm 3 \text{ }^{\circ}\text{C}$	3~5 Tage	7~10 Tage
	Obst	$5 \pm 3 \text{ }^{\circ}\text{C}$	5~7 Tage	14~20 Tage
	Eier	$5 \pm 3 \text{ }^{\circ}\text{C}$	10~15 Tage	30~50 Tage
Gefroren	Fleisch	$-16 \sim -20 \text{ }^{\circ}\text{C}$	3~5 Monate	>1 Jahr
	Fisch	$-16 \sim -20 \text{ }^{\circ}\text{C}$	3~5 Monate	>1 Jahr
	Meeresfrüchte	$-16 \sim -20 \text{ }^{\circ}\text{C}$	3~5 Monate	>1 Jahr
Normale Bedingungen	Brot	$25 \pm 2 \text{ }^{\circ}\text{C}$	1~2 Tage	6~8 Tage
	Kekse	$25 \pm 2 \text{ }^{\circ}\text{C}$	4~6 Monate	>1 Jahr
	Reis/Mehl	$25 \pm 2 \text{ }^{\circ}\text{C}$	3~5 Monate	>1 Jahr
	Erdnuss/Leguminose	$25 \pm 2 \text{ }^{\circ}\text{C}$	3~6 Monate	>1 Jahr
	Medizinisches Material	$25 \pm 2 \text{ }^{\circ}\text{C}$	3~6 Monate	>1 Jahr
	Tee	$25 \pm 2 \text{ }^{\circ}\text{C}$	5~6 Monate	>1 Jahr

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technische Unterstützung und E-Garantie-Zertifikat

www.vevor.com/support