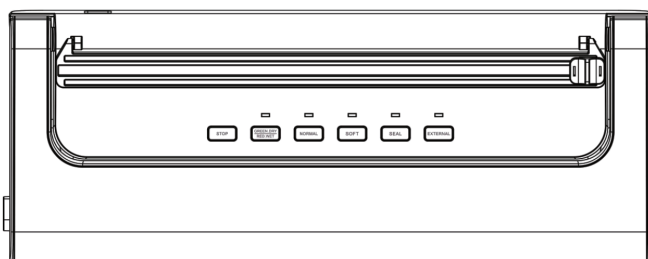


Vakuummiergerät Starterset

310HDVGV72



Bedienungsanleitung

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!

Der Hersteller arbeitet ständig an der Weiterentwicklung aller Typen und Modelle.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass deshalb jederzeit Änderungen des Lieferumfangs in Form, Ausstattung und Technik möglich sind. Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibung dieser Gebrauchsanweisung können daher keine Ansprüche hergeleitet werden.

Nachdruck, Vervielfältigung oder Übersetzung, auch auszugsweise, ist ohne schriftliche Genehmigung des Herstellers nicht gestattet.

Alle Rechte nach dem Gesetz über das Urheberrecht bleiben dem Hersteller ausdrücklich vorbehalten.

Änderungen vorbehalten.

Wichtige Sicherheitsmaßnahmen

Befolgen Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit immer die folgenden grundlegenden Vorsichtsmaßnahmen, wenn Sie einen Vakuuierer benutzen:

1. Lesen Sie vor dem Betrieb des Gerätes die gesamte Bedienungsanleitung sorgfältig und vollständig durch.
2. Bevor Sie das Gerät mit dem Stromnetz verbinden, prüfen Sie, ob die Netzspannung in Ihrem Haushalt der Betriebsspannung des Gerätes entspricht; diese beträgt: 100-240 VAC ~ 50-60 Hz (EU / UK).
3. Benutzen Sie das Gerät nicht auf nassen oder heißen Flächen und nicht in der Nähe von Hitzequellen.
4. Tauchen Sie zum Schutz vor einem elektrischen Schlag keine Teile des Geräts, des Netzkabels oder des Netzsteckers in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden und bevor Sie es reinigen.
5. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen; ziehen Sie dazu nicht am Netzkabel. Das Gerät verfügt über ein abnehmbares Netzkabel, welches bei längerer Nichtbenutzung des Gerätes vom Stromnetz getrennt werden kann.
6. Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Netzkabel oder Netzstecker. Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt ist.
7. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich zu seinem bestimmungsgemäßen Verwendungszweck.
8. Achtung: Ein kurzes Netzkabel wird mitgeliefert, um das Risiko zu verringern, über ein längeres Netzkabel zu stolpern oder sich darin zu verfangen. Ein Verlängerungskabel kann verwendet werden, wenn die gekennzeichnete elektrische Leistung nicht unter der elektrischen Leistung dieses Geräts liegt. Alle Kabel sollten nicht über Kanten von Arbeitsflächen oder Tischplatten herunterhängen, wo darüber gestolpert oder unbeabsichtigt daran gezogen werden kann, insbesondere von Kindern.
9. Stellen Sie das Gerät nicht auf einem oder in der Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherdes oder eines beheizten Ofens auf.

10. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, sondern wenden Sie dafür an den Hersteller.
11. IN DEN BEUTELN ENTHALTENE LEBENSMITTEL KÖNNEN IN DER MIKROWELLE AUFGETAUT ABER NICHT IN DER MIKROWELLE AUFGEWÄRMT WERDEN. Wenn Sie Lebensmittel in Beuteln aufwärmen, stellen Sie sicher, diese in Wasser zu platzieren bei einer niedrigen Siedetemperatur unter 70°C.
12. Achten Sie beim Auftauen von Lebensmitteln in Beuteln in der Mikrowelle darauf, dass die maximale Leistung von 180 Watt, die maximale Zeit von 2 Minuten und die maximale Temperatur von 70°C nicht überschritten werden.
13. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder unterwiesen wurden, das Gerät auf sichere Weise zu verwenden und wenn sie die damit verbundenen Gefahren verstehen.
14. Besonders sorgfältige Aufsicht ist erforderlich, wenn Elektrogeräte durch Kinder oder in der Nähe von Kinder verwendet werden, um sicherzustellen, dass diese nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
15. WARNUNG: Das Gerät ist nicht zum Vakuumverschweißen von Kunststoffbeuteln mit Flüssigkeit bestimmt.
16. Vor dem nächsten Gebrauch das Gerät 2 Minuten pausieren lassen.
17. Ausschließlich für den Hausgebrauch
18. BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

- Wegen möglicher Überhitzung und Brandgefahr das angeschlossene Gerät niemals abdecken!



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen

- Der Schweißdraht wird beim Betrieb sehr heiß. Berühren Sie den heißen Schweißdraht nicht.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder wegräumen.



GEFAHR von Verletzungen

Achten Sie darauf, dass Sie mit den Adaptern niemals Haut oder Haare ansaugen.



GEFAHR durch mangelnde Hygiene

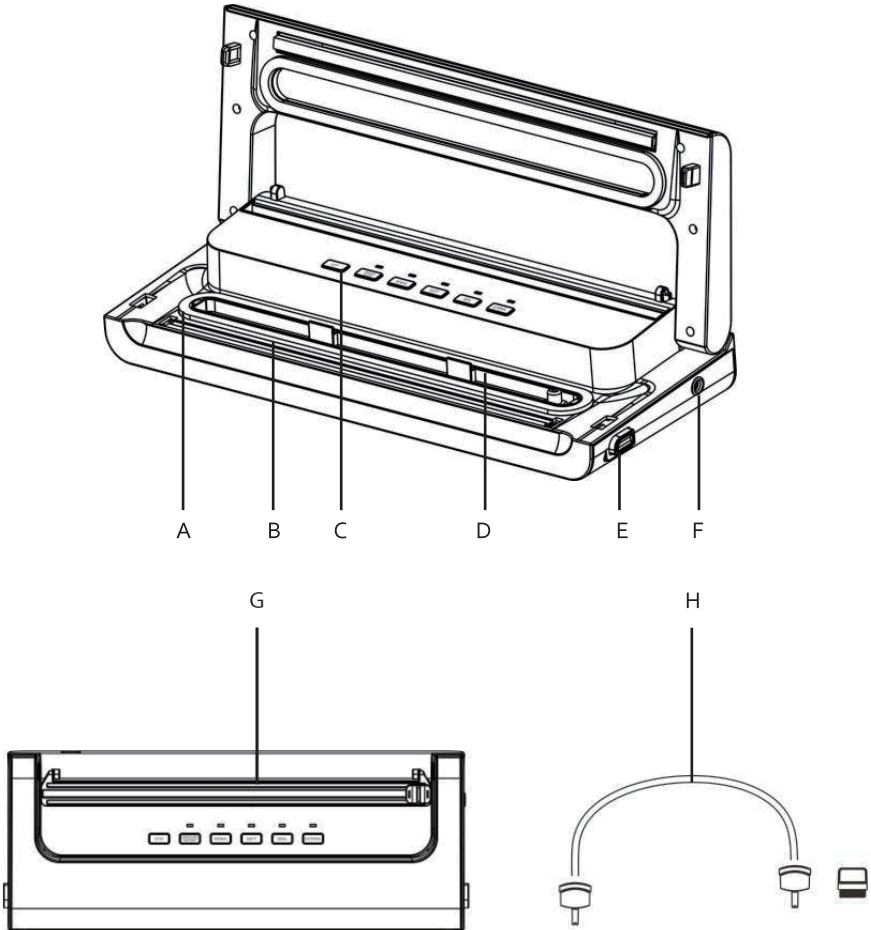
- Für einen unbeschwerten Genuss Ihrer unter Vakuum verschweißten Lebensmittel sollten Sie unbedingt folgende Hygietipps beachten:
 - Achten Sie bei der Vorbereitung der Lebensmittel und beim Verpacken auf absolute Sauberkeit aller Arbeitsgeräte.
 - Verderbliche Lebensmittel sollen unmittelbar nach dem Verschweißen gekühlt oder eingefroren werden.
 - Nach dem Auftauen oder Erhitzen von verderblichen Lebensmitteln müssen diese umgehend verzehrt werden.

WARNUNG vor Sachschäden

- Verwenden Sie nur spezielle Kunststofffolien, die für die Verwendung von Vakuumierern/ Folienschweißgeräten geeignet sind.

- Stellen Sie das Gerät niemals auf heiße Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder in die Nähe von Wärmequellen oder offenem Feuer.
- Achten Sie darauf, dass Sie beim Absaugen der Luft keine Flüssigkeit ansaugen.
- Das Gerät ist mit rutschfesten Silikonfüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Silikonfüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.
- Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

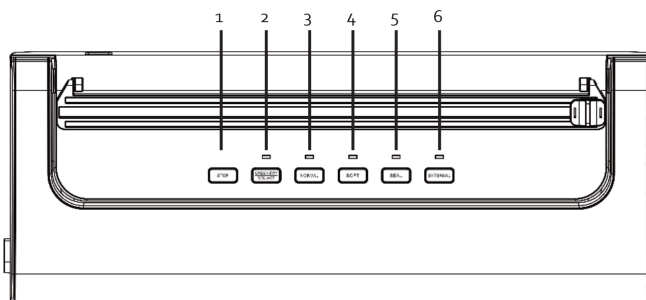
Produktaufbau



- A. Dichtungsgummi
- B. Schweißleiste
- C. Tastenbedienfeld
- D. Vakuumkammer

- E. Entriegelungsknöpfe
- F. Externer Vakuumschlauch
- G. Schneidevorrichtung
- H. Externer Adapter mit Zubehör

Gerätefunktionen



1 Stopp

Stopp-Funktion: Wird verwendet für das Stoppen beim Vakuumieren, einfachen Verschweißen, externen Vakuumieren.

2 Grün Trocken Vakuumieren / Rot Feucht Vakuumieren

Umschalttaste der Vakuumfunktion: Grünes Licht zeigt „Trocken Vakuumieren“ an, rotes Licht zeigt „Feucht Vakuumieren“ an.

Trocken: Eignet sich für Lebensmittel ohne Flüssigkeit oder Feuchtigkeit.

Feucht: Eignet sich für Lebensmittel mit wenig Feuchtigkeit, wie frischen Fisch, rohes Fleisch, etc.

3 Normaler Modus

Der Vakuumdruck erreicht -0,55 Bar, das für Anwendungen geeignet ist, die eine große Saugkraft benötigen oder ein intensives Vakuumieren des Beutels, wie für Getreide etc.

4 Sanfter Modus

Der Vakuumdruck erreicht zwischen -0,15 Bar und -0,30 Bar, welches im Vergleich zum normalen Vakuummodus einem niedrigeren Vakuumdruck und einer geringeren Saugkraft entspricht. Dies eignet sich für weiche Nahrungsmittel, wie Brot etc.

5 Verschweißen-Modus

Die Taste wird nur für das Verschweißen verwendet, ohne Vakuumieren.

6 Externer Modus

Drücken Sie diese Taste, um mit der Vakuumierung eines externe Konservierungskanisters/-behälters zu beginnen. Das Vakuumiergerät stoppt nach 5 Minuten automatisch. Es kann ebenfalls manuell durch Drücken der Stopp-Taste angehalten werden.

Hinweis: Im normalen Modus und sanften Modus, führt das Gerät das Vakuumieren und Verschweißen automatisch aus. Darüber hinaus können Sie auch manuell den Vakuumpegel steuern, indem die Stopp-Taste drücken, sobald das gewünschte Vakuumniveau erreicht ist. Drücken Sie daraufhin die Verschweißen-Taste, um den Beutel zu verschweißen.

Bedienhinweise

Vorbereitung des Beutels:

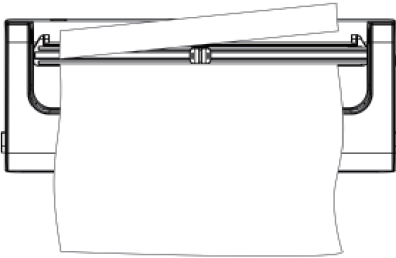
1. Legen Sie den Beutel unter die Schneideleiste; Verschieben Sie zum Abtrennen die Schneidevorrichtung.
2. Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose.
3. Öffnen Sie den Deckel, legen Sie die offene Seite des Beutels in die Vakuumkammer und drücken Sie ihn flach.
4. Drücken Sie den Deckel auf beiden Seiten gleichzeitig fest nach unten, bis Sie einen Klick hören.
5. Wählen Sie den Verschweißmodus aus, die Kontrollleuchte „SEAL“ leuchtet auf.
6. Wenn das Verschweißen abgeschlossen ist, erlischt die Kontrollleuchte „SEAL“.
7. Drücken Sie die Entriegelungstasten, um den Deckel zu öffnen. Entnehmen Sie den verschweißten Beutel.

HINWEIS

Der Beutel darf nicht breiter als 30 cm / 11,8 Zoll sein.

Bitte wählen Sie für das Vakuumieren spezielle Vakuumbeutel mit Textur oder gefalteten Seiten aus. Gewöhnliche glatte Beutel eignen sich lediglich für das Verschweißen.

1.



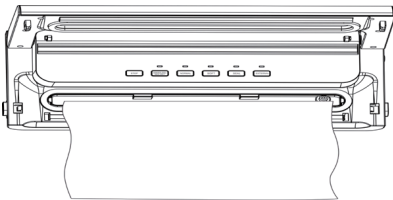
Verschieben Sie zum Abtrennen des Vakuumierbeutels die Schneidevorrichtung

2.



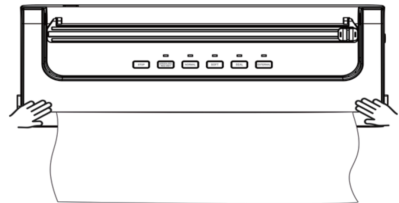
Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose

3.



Legen Sie die offene Seite des Beutels in die Vakuumkammer

4.



Drücken Sie den Deckel auf beiden Seiten gleichzeitig fest nach unten, bis Sie einen Klick hören.

Vakuuieren und Verschweißen von Beuteln

1. Öffnen Sie den Deckel. Legen Sie die offene Seite des Beutels in die Vakuumkammer und glätten Sie den Beutel.
2. Drücken Sie den Deckel auf beiden Seiten gleichzeitig fest nach unten, bis Sie einen Klick hören.
3. Wählen Sie „Trocken Vakuumieren“ / „Feucht Vakuumieren“ aus, indem Sie auf die Taste „GREEN. DRY/ RED. WET“ drücken.
 - Wenn der Beutel feuchte Lebensmittel enthält (z. B. mariniertes Fleisch/Fisch, vorgeschnittenes Gemüse/Obst), kann dies zu fehlerhaften Schweißvorgängen führen. Aktivieren Sie die Feucht-Funktion, um die Verschweißdauer zu erhöhen und eine bessere Schweißnaht zu erhalten.
 - !! Warnhinweis !! Für den Vakuumvorgang darf keine Flüssigkeit im Innern der Tasche vorhanden sein.
 - !! Warnhinweis !! Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeit während der Extraktion der Luft angesaugt wird. Wenn dies dennoch geschieht, unterbrechen Sie den Vorgang
4. Wählen Sie „NORMAL“ oder „SOFT“ aus, um den Vakuumiervorgang zu starten. Die entsprechende Kontrollanzeige leuchtet auf.
 - * Die Funktion „Sanft“ reduziert den Vakuumierdruck geringfügig, so dass druckempfindliche Nahrungsmittel (z. B. Beeren oder Kuchen) nicht zusammengedrückt werden.
5. Die entsprechende Kontrollleuchte erlischt, sobald der Betrieb abgeschlossen ist.
6. Drücken Sie die Entriegelungstasten, um den Deckel zu öffnen. Entnehmen Sie den verschweißten Beutel.
7. Vor dem nächsten Gebrauch das Gerät 2 Minuten pausieren lassen.

Bedienschritte für das externe Vakuumieren:

1. Schließen Sie den externen Adapter an den externen Vakuumieranschluss des Geräts an.
2. Das andere Ende wird am zu vakuumierenden Behälter oder Beutel angesetzt. Drücken Sie auf die Taste „External“, um zu beginnen. Die Standardzeit des Geräts beträgt 5 Min. Sie können den Vorgang erneut ausführen, wenn die Luft nicht vollständig abgesaugt wurde.
3. Die entsprechende Kontrollleuchte erlischt, sobald der Betrieb abgeschlossen ist.

Wichtige Tipps

1. Während des Vakuumierverfahrens können kleine Mengen an Flüssigkeiten, Krümeln oder Nahrungsmittelstücke in den Vakuumbehälter des Geräts gezogen werden. Um dies zu verhindern, befolgen Sie die folgenden Tipps:
 - a. Für feuchte und saftige Lebensmittel: Zuerst einfrieren und ein Überfüllen der Beutel vermeiden.
 - b. Für Suppen, Soßen und Flüssigkeiten: Zuerst einfrieren und ein Überfüllen der Beutel vermeiden oder einen Kanister oder Behälter für die spätere Aufbewahrung im Kühlschrank verwenden.
 - c. Für pulvrige oder feinkörnige Lebensmittel: Ein Überfüllen der Beutel vermeiden bzw. einen Kanister oder Behälter verwenden.
2. Wenn Sie Elemente mit spitzen Kanten (trockene Spaghetti, Besteck, etc.) vakuumieren und verschweißen, schützen sie den Beutel vor Einstichen, indem Sie die Gegenstände in weiches Polstermaterial einwickeln, wie etwa ein Papierhandtuch. Sie können anstelle eines Beutels einen Kanister oder Behälter verwenden.

3. Frisches Obst und Gemüse sind für die Aufbewahrung bei Raumtemperatur in einer Vakuumverpackung ungeeignet, weil diese einer Stoffwechselfähigkeit (Atmen) unterliegen und Wärme freisetzen, welche den Beutel leicht aufblähen können. Für eine bessere Lagerung, wird empfohlen, solche Gegenstände in einen Konservierungsbehälter zu geben und im Kühlschrank zu lagern.
4. Nach dem Gebrauch, setzen Sie bitte den Abstandshalter wieder zwischen die obere und untere Lade des Geräts, damit der Dichtungsummi nicht unter Druck verformt wird.
5. Bei einer erneuten Verwendung ist eine Unterbrechung von 120 Sekunden vor dem nächsten Vakuumieren & Verschweißen / einfachen Verschweißen / externen Vakuumieren & Verschweißen erforderlich. Ein Dauerbetrieb ist nicht erlaubt, um eine Überhitzung des Geräts zu vermeiden.

Allgemeine Fehlerbehebung

Das Vakuumiergerät funktioniert nicht:

1. Überprüfen Sie, ob es einen Stromausfall gegeben hat oder der Gerätestecker nicht richtig eingesteckt ist.
2. Überprüfen Sie, ob das Netzkabel, der Stecker oder das Gerät irgendwelche Schäden aufweisen, und falls vorhanden, verwenden Sie das Gerät nicht.

Unzureichende Luftansaugung oder Ausfall des automatischen Verschweißens:

1. Prüfen Sie, ob der Deckel vollständig verriegelt ist.
2. Überprüfen Sie, ob die Schweißfunktion ordnungsgemäß funktioniert.
3. Überprüfen Sie, ob der Beutel beschädigt ist und Luft eindringt; ob der Beutel richtig in der Vakuumkammer platziert ist; ob sich Hindernisse am Dichtungsgummi und an der oberen und unteren Schweißleiste befinden.
4. Achten Sie darauf, dass der Dichtungsgummi und die Schweißleiste nicht verformt oder beschädigt sind. Sollte eine Beschädigung vorliegen, können Sie diese durch die dem Set beiliegenden Ersatzteile ersetzen.

Nach dem Verschließen dringt Luft in den Beutel ein:

1. Überprüfen Sie, ob der Beutel zerknittert oder beschädigt ist oder ob ein Fremdkörper in der Beutelöffnung vorhanden ist, welche den Beutel undicht machen. Öffnen Sie den Beutel, wischen Sie die Öffnung ab, glätten Sie den Beutel, um sicherzustellen, dass keine Falten oder Beschädigungen vorhanden sind, und führen Sie den Vakuumiervorgang aus.
2. Überprüfen Sie, ob der Beutel beim Verpacken von spitzen Gegenständen beschädigt

Die Schweißfunktion funktioniert nicht ordnungsgemäß:

1. Dies könnte auftreten, wenn Falten, Fett, Flüssigkeit oder andere Substanzen am zu vakuumierenden Beutelende vorhanden sind.
2. Eine Überhitzung des Schweißelements kann dazu führen, dass die Schweißnaht des Vakkumbeutel schmilzt. Wenn das Gerät über 30 Minuten verwendet wird, öffnen Sie den oberen Deckel und warten Sie einige Minuten, bis die Schweißleiste abgekühlt ist.

Produktparameter

| | |
|--------------------------|---|
| Modell | 310HDVGV72 |
| Spannung | 100-240 VAC |
| Nennfrequenz | 50-60 Hz |
| Leistung | 95 W \pm 10 % |
| Vakuumschalter | Vakuumgrad -55 \pm 3 KPa, -20 \pm 3 KPa |
| Schneider | Geradschneider |
| LED-Anzeige | Grün: - DRY = TROCKEN - Seal = Nur Verschweißen - Stop = Stopp - Normal = Normales Vakuumieren - Soft Mode = Weiches Vakuumieren - External Vacuum = Externes Vakuumieren Rot: - WET = FEUCHT |
| Vakuumpumpe | -60 kpa |
| Normal Vakuumieren | -55 kpa |
| Weich Vakuumieren | -15 kpa bis -30 kpa |
| Maximale Dichtungsbreite | 300 mm |
| Geräuschentwicklung | < 70 db |
| Heiztyp | Heizdraht |
| Funktions-modi | STOP = STOPP Dry Wet = Trocken Feucht NORMAL = NORMALES VAKUUMIEREN SOFT = WEICHES VAKUUMIEREN SEAL = NUR VERSCHWEISSEN EXTERNAL = EXTERNES VAKUUMIEREN |
| Verschweißzeit | TROCKEN 8-12 Sek., FEUCHT 10-15 Sek. (Wenn der Beutel zu groß ist, verlängert sich die Vakuumverschweißzeit entsprechend.) |
| Sicherheitsschutz | Automatischer Konstanttemperaturschutz |

Reinigen und Aufbewahren



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen/Verbrühen!

- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder wegräumen.



GEFAHR durch Stromschlag!

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker 6 des Gerätes.



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

- Das Gerät und die Anschlussleitung mit Netzstecker 6 dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

WARNUNG vor Sachschäden!

Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

Pflege und Reinigung

So reinigen Sie das Gerät:

1. Vor dem Reinigen ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
2. Nicht in Flüssigkeit eintauchen.
3. Das Gerätegehäuse muss nur leicht mit einem trockenen Tuch abgewischt werden.
4. Führen Sie außer dem Vakuumier-Aufbewahrungsbeutel keine anderen Gegenstände durch den Folieneintrittskanal in das Gerät, um zu verhindern, dass Verunreinigungen in das Gerät gelangen und dieses beschädigen. Verwenden Sie keine scheuernden Produkte oder Materialien, um Teile des Produkts zu reinigen.
5. Vor der Wiederverwendung gründlich trocknen.

Altgerät entsorgen

(Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen)



Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Sollte das **Vakuuiergerät** einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher **gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll**, z. B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde / seines Stadtteils, abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden. Deswegen sind Elektrogeräte mit dem hier abgebildeten Symbol gekennzeichnet.

Konformitätserklärung



Die EU-Konformitätserklärung kann unter der in der beiliegenden Garantiekarte angeführten Adresse angefordert werden.

Entsorgung

Verpackung entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

Importeur:

monolith GmbH
Maxstraße 16 D-45127 Essen
Germany