

Bedienungsanleitung

Kammer-Vakuumiergerät VGA



Inhalt

Inhalt	2
<i>Sicherheitshinweise</i>	<i>3</i>
<i>Anwendungshinweise</i>	<i>4</i>
<i>Aufbau</i>	<i>6</i>
<i>Funktionen</i>	<i>7</i>
<i>Technische Daten</i>	<i>9</i>
<i>Bedienungsanleitung</i>	<i>9</i>
<i>Wartung</i>	<i>13</i>
<i>Fehlerbehebung</i>	<i>15</i>
<i>Grundlagen der Vakuumverpackung</i>	<i>17</i>

Sicherheitshinweise

Zu Ihrer Sicherheit

Bevor Sie dieses Gerät in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte alle Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung sorgfältig durch und befolgen Sie stets die unten aufgeführten Sicherheitshinweise.

WARNUNG

1. *Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose an. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder modifizierte Netzkabel.*
2. *Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie immer den Stecker direkt aus der Steckdose. Ziehen Sie nicht am Netzkabel.*
3. *Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist.*
4. *Tauchen Sie das Gerät oder das Netzkabel niemals in Wasser ein.*
5. *Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Kinder und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten dürfen dieses Produkt aus Sicherheitsgründen nur unter Aufsicht und mit entsprechender Anleitung benutzen.*

VORSICHT

6. *Stellen Sie niemals verschlossene Einmachgläser zum Vakuumieren in die Vakuumkammer. Der Unterdruck im Inneren der Kammer kann dazu führen, dass Glasgefäße zerbrechen. Verwenden Sie stets den mitgelieferten Vakuumschlauch und den Einmachglas-Adapter und schließen Sie diese an den externen Vakuumanschluss an.*
7. *Schlagen Sie nicht gegen den Vakuumdeckel und stellen Sie keine schweren Gegenstände darauf. Vermeiden Sie Stöße oder Druck, die den Deckel beschädigen könnten.*
8. *Halten Sie das Gerät während des aufrechten Transport oder der Bewegung. Ein Kippen des Geräts kann zu Schäden führen.*
9. *Berühren Sie während des Betriebs weder den Vakuumdeckel noch die Vakuumkammer oder die Heizleiste, um Verletzungen, Verbrennungen oder Schäden am Gerät zu vermeiden.*

HINWEIS

10. *Halten Sie einen Mindestabstand von 10 cm zwischen dem Gerät und*

Wänden oder anderen Gegenständen ein, um eine ausreichende Belüftung und Wärmeableitung zu gewährleisten.

11. *Verwenden Sie das Gerät nicht in Umgebungen, in denen brennbare oder explosive Gase vorhanden sind. Halten Sie das Gerät von Wärmequellen oder dampfbildenden Geräten wie Dampfgeräten, Geschirrspülern oder Herden fern.*
12. *Wenn das Gerät durch unsachgemäßen Gebrauch oder die Nichtbeachtung der Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung beschädigt wird, übernimmt der Händler oder Lieferant keine Gewährleistung.*
13. *Entsorgen Sie dieses Produkt nicht mit dem Hausmüll. Bitte recyceln Sie es oder entsorgen Sie es gemäß den in Ihrer Region geltenden Vorschriften für Elektronikschrott.*
14. *Dieses Produkt ist ausschließlich für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt.*

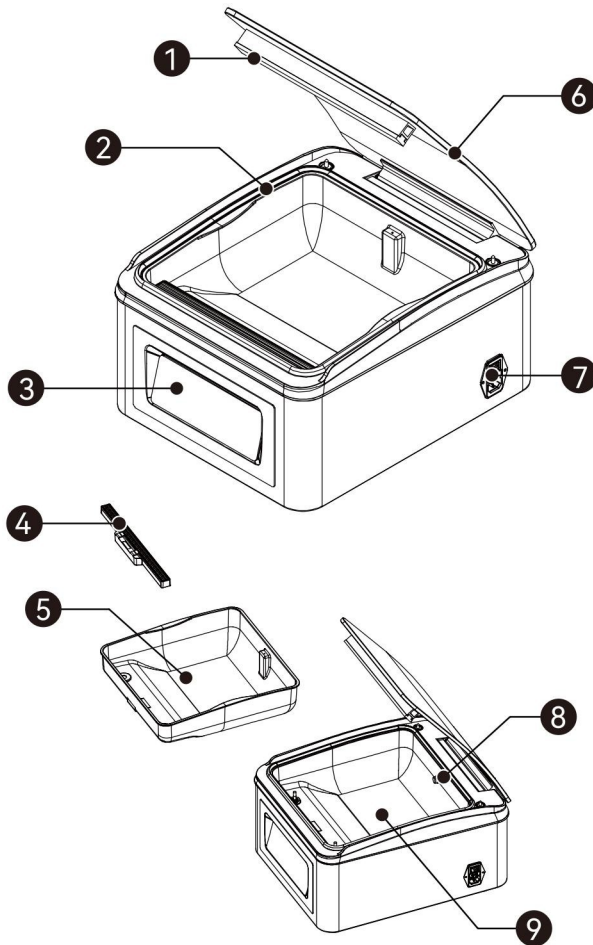
Anwendungshinweise

1. *Dieses Gerät ist sowohl mit glatten als auch mit strukturierten Beuteln kompatibel. Glatte Beutel sind kostengünstiger und bieten eine vergleichbare Leistung wie strukturierte Beutel.*
2. *Bei Gegenständen mit scharfen Spitzen oder Kanten wickeln Sie die Ecken mit weichen Materialien wie durchstoßfesten Folien oder Papiertüchern ein, um ein Durchstechen des Vakuumbutels zu verhindern.*
3. *Vakuumbutel können zum Erhitzen oder in der Mikrowelle verwendet werden, allerdings muss zuvor ein kleines Entlüftungsloch in die Ecke des Butels geschnitten werden.*
4. *Vakuumbutel, die zur Aufbewahrung verwendet werden, können wiederverwendet werden. Beutel, die zum Erhitzen oder in der Mikrowelle verwendet wurden, sollten jedoch nur einmal verwendet werden. Beutel, in denen roher Fisch oder fettige Lebensmittel aufbewahrt wurden, sollten nicht wiederverwendet werden.*
5. *Achten Sie beim Einlegen des Butels darauf, dass die Öffnung flach auf der Heizleiste aufliegt und die Unterseite des Butels unter die Butelklemme geschoben wird. Dies gewährleistet einen ordnungsgemäßen Luftstrom während des Vakuumiervorgangs.*
6. *Lassen Sie mindestens 5 cm Abstand zwischen der Butelöffnung und den Lebensmitteln, um zu verhindern, dass Flüssigkeiten überlaufen und die Versiegelung während des Vakuumiervorgangs verunreinigen.*
7. *Unter Vakuum sinkt der Siedepunkt von Flüssigkeiten erheblich. Heiße*

Suppen können heftig sprudeln und aus dem Beutel überlaufen. Kühlen Sie heiße Flüssigkeiten oder Soßen vor dem Vakuumieren immer auf Raumtemperatur oder darunter ab. Wenn während des Vakuumiervorgangs große Blasen entstehen (die so aussehen, als würde die Flüssigkeit kochen), handelt es sich um ein normales physikalisches Phänomen. Drücken Sie sofort die Tasten „Stop“ und „Seal“, um den Vakuumiervorgang zu beenden und den Beutel zu verschließen, damit nichts überläuft.

- 8. Vermeiden Sie beim Vakuumieren von Flüssigkeiten, Soßen oder Lebensmitteln, die Flüssigkeiten oder Soßen enthalten, dass die Beutelöffnung nass wird. Es wird empfohlen, die Beutelöffnung nach dem Befüllen zu trocknen, um eine ordnungsgemäße Versiegelung zu gewährleisten.*
- 9. Weiche, feuchtigkeitsreiche Lebensmittel oder solche, die ihre Form behalten müssen, lassen sich am besten vakuumieren, wenn sie zuvor eingefroren wurden.*
- 10. Legen Sie keine Gegenstände in die Vakuumkammer, die höher als die Unterkante der Dichtungsleiste sind, da dies das Gerät beschädigen kann.*
- 11. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf den Vakuumdeckel, da dies zu Schäden führen kann.*
- 12. Schlagen Sie während des Betriebs nicht gegen den Vakuumdeckel und versuchen Sie nicht, ihn gewaltsam zu öffnen.*
- 13. Die Heizleiste ist ein Präzisionsbauteil; gehen Sie vorsichtig damit um. Ein Herunterfallen kann zu Schäden führen.*
- 14. Tauchen Sie die Heizleiste nicht in Flüssigkeiten ein.*

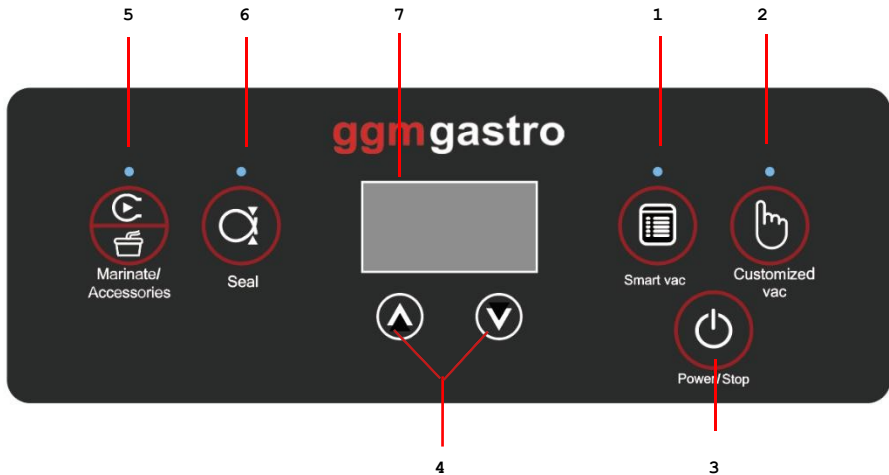
Aufbau



1	<i>Dichtungspolster</i>	6	<i>Deckel</i>
2	<i>Dichtungsring</i>	7	<i>Netzanschlussbuchse</i>
3	<i>Bedien -Panel & Druck Manometer</i>	8	<i>Vakuumanschluss</i>
4	<i>Schweißleiste & Beutelklemme</i>	9	<i>Vakuumkammer</i>
5	<i>Herausnehmbare Lebensmittelschale</i>		

Funktionen

Bedienfeld



1. „Smart Vac“-Taste

- *Innovativer intelligenter Saugmodus. In diesem Modus stellt das Gerät die Saugdauer automatisch ein, ohne dass manuelle Anpassungen oder auf Erfahrung basierende Zeitangaben erforderlich sind.*
- *Durch Drücken dieser Taste können Sie zwischen drei Vakuumstufen in diesem Modus wählen:*
 - *Au1: Starkes Vakuum, längere Dauer.*
 - *Au2: Mittlere Saugkraft, mittlere Dauer.*
 - *Au3: Geringe Saugkraft, kürzere Dauer.*
- *Standardmäßig ist beim Einschalten des Geräts die Stufe Au1 dieses Modus ausgewählt.*

2. Taste „Individueller Vakuummodus“

- *Individuell anpassbarer Vakuummodus. In diesem Modus können Sie die Vakuumdauer manuell nach Ihren Bedürfnissen einstellen.*

3. Ein-/Aus-Taste

- *Im Standby-Modus einschalten.*
- *Beendet die aktuell ausgewählte Funktion.*

4. ▲/▼-Taste

- *Verwenden Sie die Tasten „▲“ oder „▼“, um die Versiegelungszeit zu verlängern oder zu verkürzen, die Vakuumzeit im benutzerdefinierten Vakuummodus anzupassen oder die Zeit im Mariniermodus einzustellen. Durch langes Drücken können Sie die Einstellung schnell anpassen.*
- *Im benutzerdefinierten Vakuummodus: 5–80 Sekunden*
- *Im Mariniermodus: 6–60 Minuten*
- *Einstellbereich für die Versiegelungszeit: 0–9 Sekunden*

5. Taste „Marinieren / Zubehör“

- *Marinieren-/Zubehör-Modus. Dieser Modus ermöglicht das Vakuummarinieren von Lebensmitteln in der Kammer oder das Vakuumversiegeln von externem Zubehör wie Gläsern mithilfe des Vakuumschlauchs.*

6. Taste „Versiegeln“

- *Versiegelungsmodus. Drücken Sie diese Taste, um einen Beutel (einschließlich Rollen) sofort zu versiegeln.*
- *Drücken Sie diese Taste in Kombination mit den Tasten „▲/▼“, um die Versiegelungszeit (0–9 Sekunden) einzustellen. Das Gerät speichert die Einstellungen automatisch.*

7. Digitalanzeige

Die digitale Anzeige liefert folgende Informationen:

- *Zeigt im Standby-Modus „OFF“ an, wenn das Gerät an der Steckdose angeschlossen ist.*
- *Zeigt den ausgewählten Funktionsmodus an, darunter Smart Vac „AU1“, „AU2“, „AU3“ sowie den Zubehörmodus „ACC“.*
- *Zeigt die eingestellte Zeit oder die verstrichene Zeit während des Betriebs an.*
- *Zeigt Fehlercodes des Geräts an.*

Technische Daten

Modell	VGA	
Stromversorgung	110–120 V, 60 Hz	220–240 V, 50 Hz
Leistung	360 W	430 W
Druck	-999 mbar (-29,5 inHg)	
Pumpendurchfluss	85 l/min (5.187 in ³ /min)	
Maximale Dichtfläche Breite	305 mm (12 in)	
Dichtungsdrahtbreite	2 × 2,5 mm (2 × 0,1 in)	
Abmessungen	361 × 438 × 244 mm (14,2 × 17,2 × 9,6 Zoll)	

Bedienungsanleitung

- Um eine optimale Versiegelungsleistung zu gewährleisten, wird empfohlen, zwischen aufeinanderfolgenden Versiegelungen 20 Sekunden zu warten.
- Sollte sich der Deckel aufgrund eines Stromausfalls nicht öffnen lassen, lässt das Gerät den Druck automatisch ab, sobald die Stromversorgung wiederhergestellt ist. Nach dem Druckablass kann der Deckel geöffnet werden.
- Bei der Verwendung von Vakuumgläsern, Einmachgläsern oder anderen Modi, für die der Vakuumschlauch benötigt wird, halten Sie den Deckel vor Beginn des Vorgangs offen.
- Bei Verwendung der Modi „Smart Vac“, „Customized Vac“, „Marinate“ oder „Seal-only“ schließen Sie den Deckel vor dem Start. Wenn Sie die Start-/Stopp-Taste bei geöffnetem Deckel drücken, ertönt ein Signalton; schließen Sie in diesem Fall den Deckel, bevor Sie fortfahren.

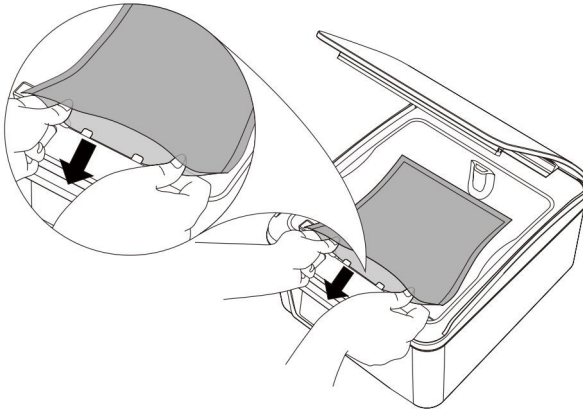
1. Einschalten

- Stecken Sie das Netzkabel in die seitliche Netzbuchse des Geräts und in die Steckdose.
- Das Gerät gibt einen Signalton ab, und auf dem Display wird „OFF“ angezeigt.
- Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste, woraufhin auf dem Display „AU1“ angezeigt wird. Das

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

2. Verwendung von Vakuumbeuteln und Beutelklemme

- *Legen Sie den Vakuumbbeutel flach auf die Dichtungsleiste und führen Sie die Unterkante in die Beutelklemme ein.*



- *Legen Sie den Beutel beim Vakuumieren immer nach dieser Methode ein.*
- *Wählen Sie einen Vakuumbbeutel in geeigneter Größe und legen Sie die Gegenstände hinein. Lassen Sie mindestens 2 Zoll (5 cm) Abstand zwischen den Gegenständen und der Beutelöffnung.*

3. Anleitung zum Vakuumieren

● **Smart-Vac-Modus**

Der Smart-Vac-Modus passt die Vakuumierzeit automatisch an das Volumen der Lebensmittel an und sorgt so ohne manuelle Einstellungen für eine optimale Versiegelung.

- 1) Legen Sie den Vakuumbbeutel korrekt in die Vakuumkammer ein.*
- 2) Schließen Sie den Deckel. Das Gerät führt den Vakuumiervorgang automatisch durch.*
- 3) Um den Vakuumiervorgang zu unterbrechen und sofort mit dem Verschließen zu beginnen, drücken Sie die Taste „Seal“.*

● **Smart-Vac-Druckanpassung**

Der Smart-Vac-Modus ist ein Programm zur automatischen Anpassung durch maschinelle Intelligenz und passt sich anhand eines bestimmten Vakuumgrades an. Die Standardeinstellung ist „AU1“, und für manche Kunden kann die

die Betriebszeit von „AU1“ relativ lang sein. Daher haben wir zusätzlich zwei niedrigere Druckstufen, „AU2“ und „AU3“, bereitgestellt, um die Betriebszeit zu verkürzen und den Bedürfnissen einiger Nutzer gerecht zu werden. Bitte nehmen Sie die Einstellung gemäß den folgenden Anweisungen vor.

1. Schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie die Power/Stop-Taste; das Gerät zeigt „AU1“ an.
2. Drücken Sie anschließend die Taste „Smart Vac“, um zwischen „AU1“, „AU2“ und „AU3“ umzuschalten.
3. Das Gerät speichert die Einstellung.

● **Individueller Saugmodus**

Sollte der „Smart Vac“-Modus Ihren speziellen Anforderungen nicht entsprechen, können Sie den „Customized Vac“-Modus nutzen, um die Saugdauer manuell anzupassen.

- 1) Drücken Sie die Taste „Individueller Saugmodus“.
- 2) Stellen Sie die Vakuumierzeit mit den Tasten ▲ / ▼ ein.
- 3) Schließen Sie den Deckel, um den Vakuumier- und Versiegelungsvorgang zu starten.

4. Anleitung zur Versiegelungsfunktion

● **Betrieb nur mit Verschlussfunktion**

- 1) Wählen Sie den Versiegelungsmodus aus.
- 2) Schließen Sie den Deckel, und das Gerät verschließt den Vakuumbeutel.

● **Einstellen der Versiegelungszeit**

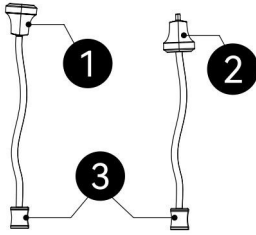
Die Standard-Versiegelungszeit beträgt 3 Sekunden. So passen Sie die Versiegelungszeit an:

- 1) Drücken Sie die Taste „Versiegeln“.
- 2) Verwenden Sie die Tasten ▲ / ▼, um die Versiegelungszeit anzupassen. Die eingestellte Versiegelungszeit gilt für die Versiegelungsmodi „Smart Vac“, „Customized Vac“ und „Nur versiegeln“.

Hinweis: Bei der Überprüfung der Versiegelungsqualität: Eine ordnungsgemäße Versiegelung sollte transparent erscheinen. Wenn die Versiegelung Flecken aufweist oder unvollständig ist, erhöhen Sie die

Versiegelungszeit. Wenn die Versiegelung weiß oder milchig erscheint oder Brandspuren aufweist, verkürzen Sie die Versiegelungszeit.

5. Verwendung des Vakuumschlauchs



- *Verwenden Sie beim Vakuumieren von Reißverschlussbeuteln mit Ventil die Düsenausrichtung ①.*
- *Wenn Sie Staubsaugen Staubsauger Gläser oder Verschlüsse verwenden, wählen Sie die Düsenausrichtung ① oder ② entsprechend der Größe des Vakuumanschlusses.*
- *Verbinden Sie den Schlauchanschluss ③ mit dem Vakuumanschluss im Inneren der Vakuumkammer*

6. Vakuumversiegelung von Vakuumgläsern

- *Schließen Sie den Vakuumschlauch an den Vakuumanschluss im Inneren der Kammer an.*
- *Stellen Sie sicher, dass das Vakuumglas vakuumbereit ist. Schließen Sie den Vakuumschlauch gemäß Abschnitt 5: Verwendung des Vakuumschlauchs an das Glas an.*
- *Halten Sie die Taste „Marinieren/Zubehör“ gedrückt, um den Vakuumiervorgang zu starten.*
- *Trennen Sie den Vakuumschlauch, nachdem der Vakuumiervorgang abgeschlossen ist.*

7. Anleitung für den Mariniermodus

- *Es gibt zwei gängige Möglichkeiten, den Mariniermodus zu nutzen.*
- *Marinieren in der Vakuumkammer: Geben Sie die Lebensmittel in einen Behälter oder einen Vakuumbbeutel mit ausreichender Höhe, lassen Sie die Öffnung frei und schließen Sie den Vakuumdeckel.*
- *Marinieren außerhalb der Vakuumkammer: Verbinden Sie den Vakuumanschluss in der Kammer über den Vakuumschlauch mit einem geeigneten Vakuumbehälter (oder -beutel), in dem sich die Lebensmittel befinden. Lassen Sie den Vakuumdeckel offen.*
- *Drücken Sie die Taste „Marinieren / Zubehör“, um den Mariniermodus auszuwählen. Auf dem Display wird die Marinierzeit angezeigt, die standardmäßig auf 18 Minuten (3 Zyklen) eingestellt ist. Stellen Sie die Zeit mit den Tasten ▲ / ▼*

(Zyklen) nach Bedarf an.

- Drücken Sie die Taste „Start/Stopp“, um die Vakuummarinierung zu starten. Das digitale Display zeigt zunächst den angelegten Druck an; sobald der Solldruck erreicht ist, wird die verbleibende Zeit angezeigt.
- Wenn auf dem Display 0 angezeigt wird, ist der Mariniervorgang abgeschlossen.

8. Werkseinstellungen

- Nach jedem Einschalten werden alle Funktionsparameter auf die letzten Benutzereinstellungen zurückgesetzt. Um die Werkseinstellungen wiederherzustellen, gehen Sie wie folgt vor:
Schalten Sie das Gerät ein; auf dem Display erscheint „OFF“. Halten Sie die ▲-Taste 7 Sekunden lang gedrückt, bis auf dem Display „rS“ (Reset) angezeigt wird. Das Gerät setzt nun im Standby-Modus alle Einstellungen auf die Werkseinstellungen zurück.

9. Vorbereitung der Beutelrolle

- Legen Sie ein Ende der zugeschnittenen Beutelrolle flach auf die Heizleiste, wobei sich der restliche Teil des Beutels in der Vakuumkammer befinden sollte.
- Schließen Sie den Deckel und drücken Sie die Start-/Stopp-Taste, um den Versiegelungsvorgang zu starten.
- Wenn die Versiegelungszeit abgelaufen ist, gibt das Gerät drei Signaltöne ab, um den Abschluss des Vorgangs anzuzeigen.
- Öffnen Sie den Deckel und überprüfen Sie die Verschlussqualität.

Wartung

Allgemeine Reinigung

1. Ziehen Sie vor der Reinigung oder Wartung immer den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, da diese die Oberfläche zerkratzen können.

3. *Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch, einem Schwamm oder Küchenpapier. Bei Bedarf können Sie mildes Spülmittel oder Seifenwasser verwenden.*

Reinigung der Speisenablage

1. *Spülen Sie die Schale ab oder weichen Sie sie in Wasser ein. Verwenden Sie bei hartnäckigen Flecken ein mildes Reinigungsmittel und ein Tuch.*
2. *Es wird empfohlen, ein pH-neutrales Reinigungsmittel zu verwenden.*
3. *Verwenden Sie keine Bürsten mit harten Borsten, um Beschädigungen zu vermeiden.*
4. *Die Schale ist nicht spülmaschinenfest.*

Reinigung der Schweißleiste

Nach dem Gebrauch ist die Heizleiste heiß. Warten Sie mindestens 5 Minuten, bis sie abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen, um Verbrennungen zu vermeiden.

1. *Die Heizleiste kann mit Wasser abgewaschen werden, ist jedoch nicht spülmaschinenfest. Legen Sie sie nicht in die Spülmaschine.*
2. *Reinigen Sie die Heizleiste, indem Sie sie unter fließendem Wasser abspülen oder mit einem weichen Tuch abwischen. Verwenden Sie keine harten Bürsten, da dies zu beschädigen die Hochtemperaturklebeband. Beschädigtes Klebeband kann zu einer Fehlfunktion der Heizleiste führen.*
3. *Falls erforderlich, kann ein pH-neutrales Reinigungsmittel verwendet werden. Spülen Sie gründlich nach, um Reinigungsmittelrückstände zu entfernen.*
4. *Trocknen Sie die Oberfläche der Heizleiste nach der Reinigung mit einem weichen Tuch ab. Stellen Sie sicher, dass die beiden Löcher an der Unterseite nach der Reinigung nicht verstopft sind.*

Hinweis: Wenn die Heizleiste sichtbar beschädigt ist oder das Hochtemperaturklebeband beschädigt ist, kann die Dichtungsleistung beeinträchtigt sein. Ersetzen Sie die Heizleiste bei Bedarf durch eine neue.

Fehlerbehebung

Ihr Vakuumiergerät ist für einen langfristigen, zuverlässigen Betrieb unter normalen Nutzungsbedingungen ausgelegt. Gelegentlich können jedoch Probleme auftreten. In den folgenden Abschnitten finden Sie Tipps zur Behebung häufiger Probleme sowie Erläuterungen zu Fehlercodes.

Gerät lässt sich nicht in Betrieb nehmen

1. *Stellen Sie sicher, dass das Gerät fest an eine Steckdose angeschlossen ist.*
2. *Überprüfen Sie das Netzkabel auf Beschädigungen. Sollte das Kabel ausgefranst oder beschädigt sein, ersetzen Sie es umgehend oder wenden Sie sich an den Kundendienst.*

Vakuumversiegelung nicht möglich

1. *Möglicherweise ist die Vakuum- oder Verschlusszeit zu kurz eingestellt. Verlängern Sie die Vakuum- oder Verschlusszeit und versuchen Sie es erneut.*
2. *Überprüfen Sie, ob der Vakuumbeutel korrekt in der Vakuumkammer positioniert ist, insbesondere unter Berücksichtigung der folgenden Punkte:*
 - *Stellen Sie sicher, dass die Beutelklemme korrekt verwendet wird, um die Beutelöffnung vollständig offen zu halten.*
 - *Stellen Sie sicher, dass die Beutelöffnung sauber, trocken, glatt und faltenfrei ist.*
3. *Überprüfen Sie die Dichtung auf Verschiebung, Verformung, unsachgemäßen Einbau oder Verschmutzung.*
4. *Prüfen Sie, ob das Dichtungselement korrekt montiert ist oder beschädigt ist.*
5. *Überprüfen Sie den Vakuumbeutel auf Undichtigkeiten. Wenn Sie eine Undichtigkeit feststellen, ersetzen Sie den Beutel durch einen neuen.*

Der Vakuumbbeutel hält das Vakuum nicht

1. Wenn der Vakuumbbeutel nach dem Vakuumieren seine Dichtigkeit verliert, kann die Versiegelung durch Falten, Feuchtigkeit, Lebensmittelreste oder scharfe Gegenstände beeinträchtigt sein. Entfernen Sie die vorhandene Versiegelung, reinigen und trocknen Sie die Beutelöffnung, entfernen Sie alle scharfen Gegenstände und verschließen Sie den Beutel erneut vakuumdicht.
2. Befindet sich Flüssigkeit im Versiegelungsbereich oder weisen die Lebensmittel einen hohen Feuchtigkeitsgehalt auf, wischen Sie die Beutelöffnung zunächst trocken. Für optimale Ergebnisse frieren Sie die Lebensmittel vor dem Vakuumieren ein.
3. Wenn der Beutel beschädigt ist oder kleine Löcher aufweist, ersetzen Sie ihn durch einen neuen Vakuumbbeutel, bevor Sie ihn erneut verschließen.
4. Sollte die Versiegelungstemperatur zu niedrig (unvollständige Versiegelung) oder zu hoch (Versiegelung ist geschmolzen oder durchgebrannt) sein, schneiden Sie den betroffenen Bereich der Versiegelung ab, verlängern oder verkürzen Sie die Versiegelungszeit entsprechend und führen Sie die Vakuumversiegelung erneut durch.

Der Deckel lässt sich nach einem Stromausfall nicht öffnen

1. Sobald die Stromversorgung wiederhergestellt ist, lässt sich der Deckel wieder normal öffnen.
2. Sollte die Stromversorgung über einen längeren Zeitraum nicht wiederhergestellt werden können, bitten Sie einen qualifizierten Techniker, den Schlauch vom Vakuummeter zu trennen, um den Deckel zu öffnen.

Fehlercodes	Ursache	Lösung
EO1	Vakuum nicht erreicht Innerhalb von 10 Sekunden	Wenn das Gerät den vorgeschriebenes Vakuumniveau innerhalb von 10 Sekunden nach dem Schließen des Vakuums Deckel und Start Betrieb: 1. Drücken Sie die „Stop“-Taste, um den Fehlerzustand zu verlassen. 2. Überprüfen Sie, ob die Vakuumkammerdichtung

		<i>Vakuumkammerdichtung korrekt montiert ist, und versuchen Sie es erneut.</i> <i>3. Überprüfen Sie die Dichtung der Vakuumkammer auf Beschädigungen. Wenden Sie sich bei Beschädigungen an den Kundendienst, um sie austauschen zu lassen.</i> <i>4. Sollte der Fehler weiterhin bestehen, wenden Sie sich</i> <i>Kundendienst, um Unterstützung zu erhalten.</i>
E02	<i>Deckel beim Start des Versiegelungsvorgangs nicht vollständig geschlossen</i>	<i>1. Stellen Sie sicher, dass der Deckel vollständig geschlossen ist.</i> <i>2. Sollte der Fehler weiterhin bestehen, wenden Sie sich an den Kundendienst.</i>

Grundlagen der Vakuumverpackung

Vakuumverpackungen verlängern die Haltbarkeit von Lebensmitteln, indem sie den Großteil der Luft aus den versiegelten Behältern entfernen, das Eindringen von Frischluft verhindern und die Oxidation verringern. Dies trägt dazu bei, den Geschmack und die Gesamtqualität der Lebensmittel zu bewahren. Darüber hinaus hemmen sie das Wachstum aerober Mikroorganismen, die unter bestimmten Bedingungen zu folgenden Problemen führen können:

Schimmel – Schimmel kann in einer sauerstoffarmen Umgebung nicht wachsen, sodass Vakuumverpackungen ihn wirksam verhindern können.

Hefe – Hefe bewirkt Gärung, die sich an Geruch und Geschmack erkennen lässt. Sie benötigt Wasser, Zucker und moderate Temperaturen zum Wachsen und kann sowohl mit als auch ohne Luft überleben. Kühlung verlangsamt das Hefewachstum, während Einfrieren es vollständig zum Erliegen bringt.

Bakterien – Bakterien verursachen unangenehme Gerüche, Verfärbungen und/oder eine weiche oder schleimige Konsistenz. Unter den richtigen Bedingungen kann *Clostridium botulinum* (das Bakterium, das Botulismus verursacht) unter Luftabschluss wachsen und lässt sich weder durch Geruch noch durch Geschmack erkennen. Botulismus ist zwar äußerst selten, kann aber sehr

gefährlich sein.

Wie bei jeder anderen Lagerungsmethode ist es wichtig, Lebensmittel vor dem Verzehr auf Verderb zu überprüfen.

Um Lebensmittel sicher zu konservieren, ist es entscheidend, niedrige Temperaturen aufrechtzuerhalten. Das Wachstum von Mikroorganismen lässt sich bei Temperaturen von 4 °C oder darunter erheblich verlangsamen. Für die Langzeitlagerung sollten leicht verderbliche Lebensmittel, die vakuumverpackt wurden, immer eingefroren werden.

Es ist wichtig zu beachten, dass das Vakuumverpacken den Verderb von Lebensmitteln nicht rückgängig machen kann; es verlangsamt lediglich Qualitätsveränderungen. Wie lange Lebensmittel ihren optimalen Geschmack, ihr Aussehen und ihre Konsistenz behalten, hängt vom Alter und Zustand der Lebensmittel zum Zeitpunkt der Vakuumverpackung ab.

Hinweis: Die Vakuumverpackung ist kein Ersatz für Kühlung oder Einfrieren. Alle verderblichen Lebensmittel, die gekühlt werden müssen, müssen auch nach der Vakuumverpackung gekühlt oder eingefroren werden.

Lagerungshinweise

Gemüse sollte vor dem Vakuumieren blanchiert werden. Durch das Blanchieren wird die Enzymaktivität gestoppt. Tauchen Sie das Gemüse nach dem Blanchieren in kaltes Wasser ein. Trocknen Sie das Gemüse vor dem Vakuumieren gründlich mit Küchenpapier ab.

Kreuzblütler (wie Brokkoli, Rosenkohl, Kohl, Blumenkohl, Grünkohl und Radieschen) setzen während der Lagerung von Natur aus Gase frei. Daher wird empfohlen, sie nach dem Vakuumieren im Kühlschrank aufzubewahren.

Nicht alle Lebensmittel eignen sich zum Vakuumieren.

Knoblauch, Pilze oder andere Pilzarten sollten nicht vakuumverpackt werden.

In einer sauerstoffarmen Umgebung können diese Lebensmittel das Wachstum schädlicher Mikroorganismen begünstigen und beim Verzehr Gesundheitsrisiken darstellen.



GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

www.ggmgaastro.com

info@ggmgaastro.com

+49 2553 7220 0