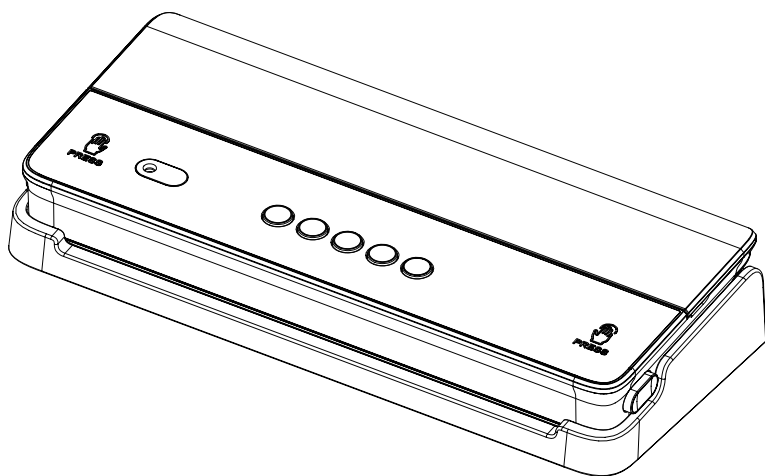


Bonsenkitchen

Vacuum Sealer Operation Instructions

Model: VS3016



Read this booklet thoroughly before using and save it for future reference

www.bonsenkitchen.com

Inhalt

WICHTIGE SCHUTZMASSNAHMEN	2
TECHNISCHE DATEN	3
VERPACKUNGSIHALT	4
IHR VAKUUMVERSIEGELUNGSGERÄT KENNEN	4
WIE MAN EINEN VAKUUMBEUTEL MIT BONSENKÜCHENROLLEN HERSTELLT ..	6
WIE MAN LEBENSMITTEL VAKUUMVERPACKT	7
WIE MAN LEBENSMITTEL VERSIEGELT	8
WIE MAN EIN EXTERNES VAKUUM MIT ZUBEHÖR BENUTZT	9
BESONDERE ANMERKUNG	10
NICHT	10
FEHLERBEHEBUNGEN	11
REINIGUNG UND WARTUNG	13
RICHTLINIEN FÜR EINE ERFOLGREICHE VAKUUMVERSIEGELUNG	14
· VAKUUMVERSIEGELUNG UND LEBENSMITTELSICHERHEIT	15
· TIPPS ZUR LEBENSMITTELZUBEREITUNG UND ZUM AUFWÄRMEN	16
GARANTIE	17
UMWELTFREUNDLICHE ENTSORGUNG	18

Noch Fragen?

Email: customer-service@bonsenoa.com

WICHTIGE SCHUTZKLAUSELN

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, um die Gefahr von Bränden, elektrischen Schlägen und Verletzungen zu verringern, einschließlich der folgenden:

1. LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN, BEVOR SIE DIESES PRODUKT VERWENDEN.

2. Um die Gefahr von Verbrennungen zu verringern, berühren Sie während der Benutzung des Geräts nicht das Dichtungsband oder das Heizelement.

3. Um einen Stromschlag zu vermeiden, legen Sie keine Kabel, Stecker oder Elektrogeräte in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

4. Dieses Gerät sollte nicht von Kindern oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten verwendet werden.

5. Wenn Sie ein Gerät in der Nähe von Kindern benutzen, müssen Sie es genau beaufsichtigen. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen.

6. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen.

7. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht richtig funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt ist. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an den Verbraucherservice.

8. Die Verwendung von Zubehöerteilen, die nicht vom Hersteller für dieses Gerät empfohlen werden, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen von Personen führen.

9. Nicht in Feuchträumen oder im Freien verwenden. Nicht für gewerbliche Zwecke verwenden.

10. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht über den Rand des Tisches oder der Theke hängt oder heiße Oberflächen berührt.

11. Verlegen Sie das Kabel an einem sicheren Ort, an dem man nicht darüber stolpern oder daran ziehen kann und an dem sich der Benutzer, insbesondere Kinder, nicht verheddern kann, was zum Umkippen des Geräts führen könnte.

12. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von nassen Oberflächen oder Wärmequellen wie z. B. einem heißen Gas- oder Elektrobrenner oder einem beheizten Ofen auf. Verwenden Sie das Gerät immer auf einer trockenen, stabilen und ebenen Fläche.

13. Beim Verschließen von Beuteln oder beim Bewegen eines Geräts, das heiße Flüssigkeiten enthält, ist äußerste Vorsicht geboten.

14. Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.

15. Die Vakuumverpackung ist kein Ersatz für das Erhitzen in der Dose. Verderbliche Waren müssen weiterhin gekühlt oder eingefroren werden.

16. Wenn Sie Gegenstände mit scharfen Kanten vakuumverpacken (trockene Spaghetti, Silberbesteck, usw.), schützen Sie die Tasche vor Einstichen, indem Sie den Gegenstand in weiches Polstermaterial, wie z. B. ein Papiertuch, einwickeln.

17. Öffnen Sie den Gerätedeckel nicht während des Betriebs.

18. Tauchen Sie das Vakuumversiegelungsgerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, wenn Sie es reinigen.

19. Um Falten in der Versiegelung zu vermeiden, wenn Sie sperrige Gegenstände vakuumversiegeln, dehnen Sie den Beutel vorsichtig flach, während Sie ihn in die Vakuumkammer einführen, und halten Sie ihn so lange fest, bis die Vakuumpumpe startet.

20. Nur für den Hausgebrauch! Nicht in Wasser tauchen!

21. Vakuumieren Sie keine Lebensmittel mit offensichtlicher Flüssigkeit. Entfernen Sie bei Lebensmitteln mit Flüssigkeit die Flüssigkeit aus den Lebensmitteln und halten Sie den Vakuumbbeutel so flüssigkeitsfrei wie möglich. Das Eindringen von Flüssigkeit in das Gerät kann zu Stromschlägen führen.

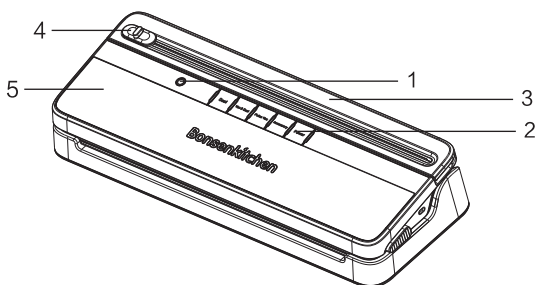
TECHNISCHE DATEN

MODELL NR.	VS3016
LEISTUNG	220~240 V~50 Hz 125 W
ABSÄUGLEISTUNG	> 50 KPa
PRODUKTGRÖSSE	15.39×7.05×2.95 Zoll (391×179×75 mm)
NETTOGEWICHT	4.52lbs (2.05kg)

VERPACKUNGSGEHALT

ARTIKEL	MENGE
VAKUUMVERSIEGELER	1 PC
VORSCHNEIDENDE TASCHEN	20 PCS 6 in. x 10 in. (15 cm x 25 cm)
VORSCHNEIDENDE TASCHEN	20 PCS 8 in. x 12 in. (20 cm x 30 cm)
VORSCHNEIDENDE TASCHEN	10 PCS 11 in. x 16 in. (28 cm x 40 cm)
VAKUUMIERROLLE	1 ROLLE 11 Zoll x 20 Fuß (28 cm x 6 m)
ZUBEHÖR	1 SET
EXTERNE SCHNITTSTELLEN	2 PCS
MANUELL	1 PC

IHR VAKUUMVERSIEGELUNGSGERÄT KENNEN



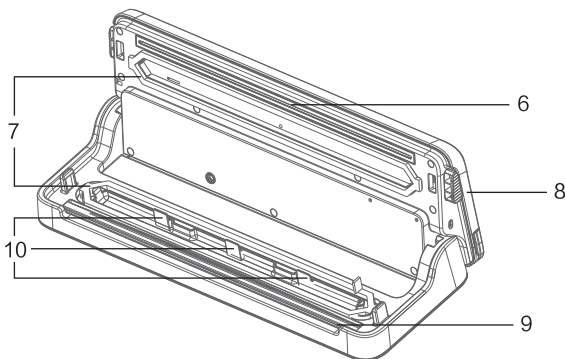
1. Zubehörschlüssel

2. Bedienfeld

3. Schneidemaschinenhalter

4. Schneidemaschine

5. Deckel



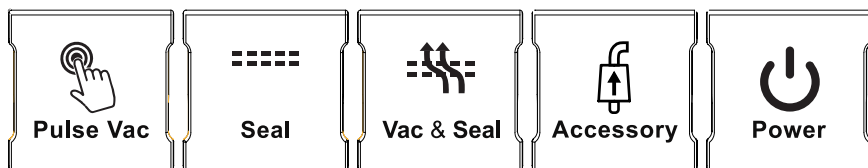
6. Heizelement

7. Dichtungsschaum-Dichtungen

8. Freigabetaste (links und rechts)

9. Airbag-Typ-Dichtungsstreifen

10. Barriere



Funktionen Beschreibung

	Drücken Sie die Taste "Versiegeln", um die Versiegelungsfunktion zu aktivieren.
	Drücken Sie die Taste "Vac&Seal", um die Vakuumierfunktion für trockene, harte Lebensmittel zu aktivieren.
	Halten Sie die Taste "Pulse Vac" gedrückt, um Lebensmittel mit Flüssigkeiten oder solche, die weich, zerbrechlich oder verformbar sind, manuell zu vakuumieren. Lassen Sie die Taste los, sobald der gewünschte Vakuumgrad erreicht ist, und das Gerät versiegelt automatisch.
	Drücken Sie die Taste "Zubehör", um die externe Vakuumfunktion für Zubehör wie eine Isolierkanne, eine Rotweinflasche oder einen Reißverschlussbeutel zu aktivieren. Das Gerät schaltet sich automatisch ab, wenn die Absaugung abgeschlossen ist.
	Nach dem Anschluss an das Stromnetz leuchtet die Kontrollleuchte der "Power"-Taste auf, und das Gerät schaltet sich automatisch ein. Um einen Vorgang während des Betriebs abubrechen, drücken Sie die "Power"-Taste, um den Vorgang zu stoppen, und drücken Sie sie dann erneut, um das Gerät neu zu starten.

WIE MAN EINEN VAKUUMBEUTEL MIT BONSENKITCHEN-ROLLEN HERSTELLT

1. Öffnen Sie den Deckel des Rollenbeutelschachts, nehmen Sie die Rollenbeutel heraus und entfernen Sie den Aufkleber. (Bild 1)

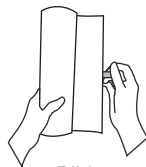


Bild 1

2. Legen Sie die Rollenbeutel hinter die Maschine, heben Sie den Schneidhalter an und ziehen Sie dann vorsichtig die gewünschte Länge des Beutels von unter dem Schneidhalter heraus. Um sicherzustellen, dass genügend Platz zum Vakuumieren und Versiegeln vorhanden ist, empfehlen wir, die Lebensmittel in die Nähe der mittleren Öffnung des Vakuumierers zu legen. Ziehen Sie dann den Vakuumbeutel heraus, um die Lebensmittel bis zu zwei Drittel ihrer Länge abzudecken (zum Beispiel beim Versiegeln eines Steaks). Wenn die Lebensmittel dicker sind, ziehen Sie einen längeren Beutel heraus, um sicherzustellen, dass zwischen der Beutelloffnung und den Lebensmitteln mindestens 3 Zoll Platz vorhanden sind. (Bild 2)

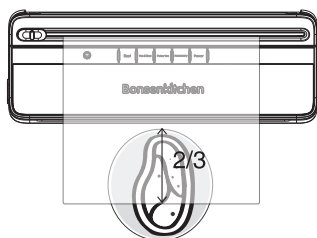


Bild 2

HINWEIS: Der Beutel sollte unter dem Messerhalter herausgezogen werden, nicht durch den mittleren Spalt.

3. Legen Sie beim Schneiden des Beutels das Messer links und die Rolle rechts an. Schieben Sie das Messer von links nach rechts, um den Beutel zu schneiden, und entfernen Sie es dann. (Bild 3)

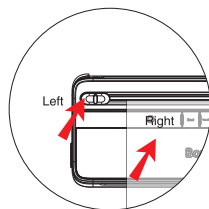


Bild 3

4. Öffnen Sie den Deckel, drücken Sie die Beutelloffnung flach und setzen Sie sie in die Vakuumkammer ein. Schließen und verriegeln Sie den Deckel. (Wenn Sie das "Klick"-Geräusch hören, bedeutet dies, dass der Deckel verriegelt ist.) (Bild 4)

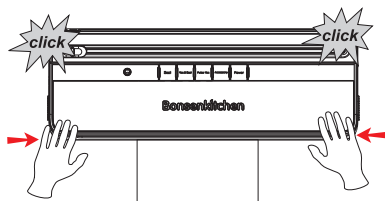


Bild 4

5. Drücken Sie die Taste "Versiegeln", und das Gerät beginnt mit dem Versiegeln des Beutels. Der Vorgang ist abgeschlossen, wenn die Anzeige erlischt.

HINWEIS: Es wird empfohlen, den Beutel mit einer Hand festzuhalten, um zu verhindern, dass er sich bewegt, und dann die Taste "Versiegeln" zu drücken. Halten Sie die Taste ca. 5 Sekunden lang gedrückt, bis sich der luftkissenartige Dichtungsstreifen vollständig aufgeblasen hat. (Bild 5)

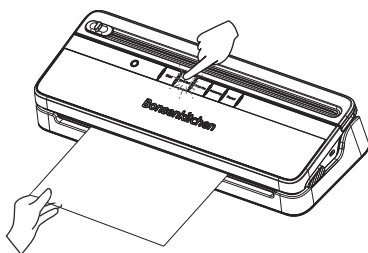


Bild 5

6. Drücken Sie die Entriegelungstasten links und rechts, öffnen Sie dann den Deckel und nehmen Sie den versiegelten Beutel heraus. (Bild 6)

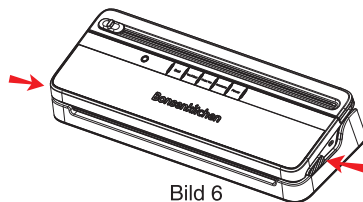


Bild 6

WIE MAN LEBENSMITTEL VAKUUMIERT

• Vakuumversiegelung von trockenen, harten Lebensmitteln

1. Legen Sie die Lebensmittel ordnungsgemäß in den Vakuumbbeutel und achten Sie darauf, dass zwischen den Lebensmitteln und der Beutelöffnung ein Abstand von 76 mm (3 Zoll) besteht, wobei auf beiden Seiten des Beutels mindestens 12,7 mm (0,5 Zoll) frei bleiben müssen. (Bild 7)

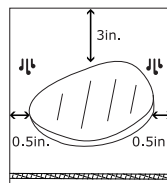


Bild 7

2. Öffnen Sie den Deckel, drücken Sie die Beutelöffnung flach und legen Sie sie in die Vakuumkammer. Schließen und verriegeln Sie den Deckel (wenn Sie das "Klick"-Geräusch hören, bedeutet dies, dass der Deckel verriegelt ist).

HINWEIS: Wenn Sie den Vakuumbbeutel mit den Lebensmitteln in das Vakuumiergerät legen, sollten Sie eine Unterlage (z. B. ein dickes Buch) unter den Beutel legen, um sicherzustellen, dass die Beutelöffnung in der Vakuumkammer an ihrem Platz bleibt. (Bild 8)

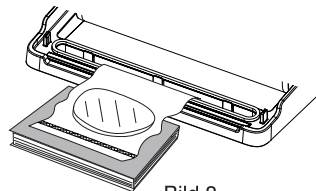


Bild 8

3. Drücken Sie die Taste "Vac&Seal", und das Gerät beginnt mit dem Vakuumieren und Versiegeln. Der Vorgang ist abgeschlossen, wenn die Anzeige erlischt. (Bild 9)



Bild 9

4. Drücken Sie die Entriegelungstasten links und rechts, öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie die vakuumversiegelten Lebensmittel heraus. (Bild 10)

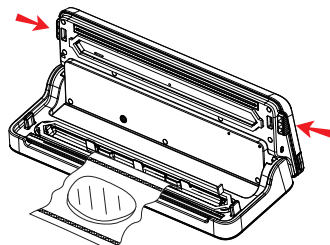


Bild 10

- **Vakuumversiegeln von Lebensmitteln mit Flüssigkeiten, weichen, zerbrechlichen oder leicht verformbaren Lebensmitteln**

1. Bitte befolgen Sie die ersten 2 Schritte wie oben beschrieben.

2. Halten Sie die Taste "Pulse Vac" gedrückt, bis das gewünschte Vakuum erreicht ist, und lassen Sie dann die Taste los; das Gerät versiegelt automatisch. Wenn die Flüssigkeit aus dem Beutel gesaugt wird, drücken Sie die Taste "Seal" erneut, nachdem die automatische Versiegelung abgeschlossen ist, um eine bessere Versiegelung zu erreichen. (Bild 11)(Bild 12)



Bild 11



Bild 12

3. Drücken Sie die Entriegelungstasten auf der linken und rechten Seite, öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie den versiegelten Beutel heraus. (Bild 13)

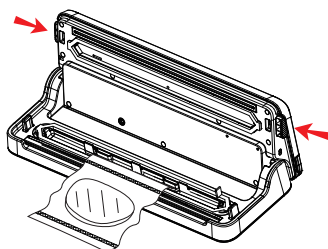


Bild 13

WIE MAN LEBENSMITTEL VERSIEGELT

HINWEIS: Bitte verwenden Sie die Funktion "Seal", wenn Sie Essensreste, Alufolienbeutel, Kartoffelchipsbeutel und andere ähnliche Verpackungsbeutel versiegeln müssen.

1. Legen Sie die Lebensmittel ordnungsgemäß in den Vakuumbeutel und achten Sie darauf, dass zwischen den Lebensmitteln und der Beutelöffnung ein 76 mm breiter Spalt verbleibt und auf beiden Seiten des Beutels ein 12,7 mm breiter Luftkanal verbleibt. (Bild 14)

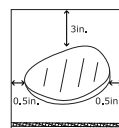


Bild 14

2. Öffnen Sie den Deckel, drücken Sie die Beutelöffnung flach und setzen Sie sie in die Vakuumkammer ein. Schließen und verriegeln Sie den Deckel. (Wenn Sie das "Klick"-Geräusch hören, bedeutet dies, dass der Deckel verriegelt ist.) (Bild 15)(Bild 16)

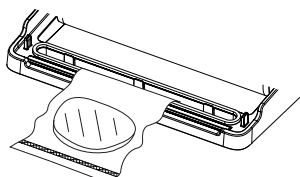


Bild 15

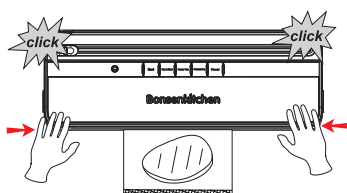


Bild 16

3. Drücken Sie die Taste "Seal", und das Gerät beginnt mit dem Versiegeln. Der Vorgang ist abgeschlossen, wenn die Anzeige erlischt. (Bild 17)

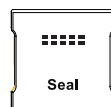


Bild 17

4. Drücken Sie die Entriegelungstasten links und rechts, öffnen Sie dann den Deckel und nehmen Sie den versiegelten Beutel heraus. (Bild 18)

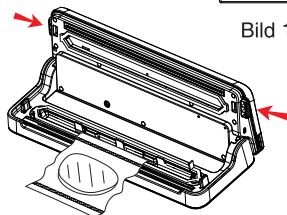


Bild 18

WIE MAN EIN EXTERNES VAKUUM VERWENDET MIT ZUBEHÖR

Für die externe Absaugung wählen Sie bitte die entsprechende externe Schnittstelle. Die Maschine ist mit zwei Arten von externen Schnittstellen für unterschiedliche Sauganforderungen ausgestattet.

- Bei Gläsern ohne großen Knopf auf dem Deckel wird je nach Größe des Anschlusses entweder ein Ende des Zubehorschlauchs direkt in die Gläser gesteckt oder zuerst die abgeflachte externe Schnittstelle angeschlossen. (Bild 19)
- Wenn das Glas einen großen Knopf am Deckel hat, verwenden Sie bitte die runde externe Schnittstelle. (Bild 20)



Oblate externe Schnittstelle

Bild 19



Runde externe Schnittstelle

Bild 20



Zusätzlicher Schlauch

1. Legen Sie die Lebensmittel in die Isolierkanne und verschließen Sie sie fest. (Bild 21)

2. Schließen und verriegeln Sie den Deckel des Vakuumversieglers. (Bild 22)



Bild 21



Bild 22

3. Stecken Sie das eine Ende des Zubehorschlauchs in den Zubehöranschluss des Geräts. Befestigen Sie den entsprechenden externen Anschluss am anderen Ende und stecken Sie ihn in den externen Anschluss des Gefäßes. (Bild 23)

NOTE: Please hold the external interface.

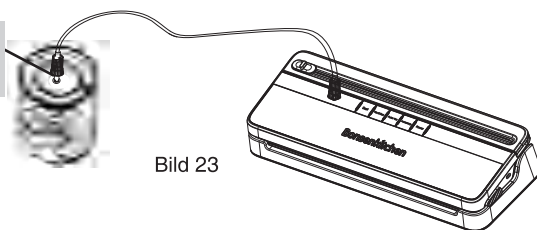


Bild 23

4. Drücken Sie die Taste "Accessory", um die externe Vakuumfunktion zu aktivieren. Der Vorgang ist abgeschlossen, wenn die Anzeige erlischt. (Bild 24)



Bild 24

5. Entfernen Sie den Zubehörschlauch.

BESONDERE ANMERKUNG

1. Nach längerem Betrieb aktiviert das Gerät seinen Überhitzungsschutzmodus, und die Kontrollleuchte "Seal" beginnt zu blinken. Bitte warten Sie ca. 15 Minuten, bis das Gerät abgekühlt ist, bis die Leuchte aufhört zu blinken, dann nimmt das Gerät den normalen Betrieb wieder auf.

2. Wenn Sie eine Funktion während der Arbeit abbrechen möchten, können Sie die "Power"-Taste drücken, um sie zu beenden.

3. Wenn innerhalb von 10 Minuten keine Bedienung erfolgt, geht das Gerät automatisch in den Ruhezustand über. Um das Gerät wieder zu benutzen, drücken Sie die "Power"-Taste, um es aufzuwecken.

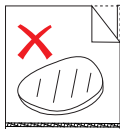


NICHT



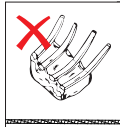
Befeuchten Sie die Beutelöffnung

Um Versiegelungsfehler zu vermeiden, achten Sie bitte darauf, dass die Beutelöffnung trocken ist und nicht nass wird.



Falten Sie die Taschenöffnung

Bevor Sie den Beutel verschließen, reinigen Sie bitte die Beutelöffnung gründlich und richten Sie sie gerade aus, um sicherzustellen, dass sie flach und faltenfrei ist. Bitte beachten Sie, dass zerknitterte Beutel den Verschleißeffekt beeinträchtigen können.



Vakuumiertgut mit scharfen Kanten

Verwenden Sie keine Vakuumbeutel zum Aufbewahren von Gegenständen mit scharfen Kanten, wie z. B. Fischgräten und harten Schalen, da diese scharfen Gegenstände den Beutel durchdringen und zerreißen können.



Tasche an der falschen

Legen Sie die Beutelöffnung nicht auf das Heizelement oder über die drei Barrieren am inneren Rand der Vakuumkammer, sondern legen Sie die Beutelöffnung direkt in die Vakuumkammer.

FEHLERSUCHE

Problems	Gründe	Lösungen
Q1. die Versiegelungsleuchte blinkt und die Betriebsleuchte leuchtet, das Gerät kann nicht Arbeit.	Das Gerät geht aufgrund hoher Temperaturen bei Dauerbetrieb in den Überhitzungsschutzmodus über. Die Gründe dafür sind wie folgt:	Öffnen Sie den Deckel und lassen Sie das Gerät mehr als 15 Minuten abkühlen. (Hinweis: Während das Gerät abkühlt, kann das Ziehen des Netzsteckers die Funktion wiederherstellen, dies wird jedoch nicht empfohlen. Wenn Sie nämlich weiter vakuumieren, ohne zu warten, bis der Heizdraht vollständig abgekühlt ist, schaltet das Gerät nach ein- oder zweimaligem kurzen Betrieb erneut in den Überhitzungsschutzmodus).
	1. Das Gerät geht in den Überhitzungsschutzmodus über, nachdem es insgesamt 20 Mal versiegelt und vakuumiert wurde.	
	2. wenn die Maschine an einem Ort verwendet wird, an dem die Temperatur zu hoch ist (mehr als 25°C), wird die Wärmeabgabe Der Wirkungsgrad des Heizdrahtes der Maschine nimmt ab. Dies führt dazu, dass das Gerät in den Überhitzungsschutzmodus übergeht, auch wenn es weniger als 20 Mal betrieben wird.	
	3. Die Häufigkeit des Vakuumierens und Versiegeln des Geräts ist zu hoch. Der Heizdraht erwärmt sich für kurze Zeit weiter, so dass das Gerät in einen Überhitzungsschutzmodus übergeht, auch wenn es weniger als 20 Mal betrieben wird.	
	4. Nach dem Versiegeln des Vakuumbeutels verschließen Sie die Beutelöffnung erneut, um eine bessere Versiegelung zu erzielen. Das erneute Verschließen des Beutels führt jedoch dazu, dass sich der Heizdraht für kurze Zeit weiter erhitzt, wodurch das Gerät in den Überhitzungsschutzmodus übergeht, auch wenn es weniger als 20 Mal betrieben wird.	
Q2: Das Gerät macht Geräusche, saugt aber nicht oder nur langsam.	1. Die obere und die untere Dichtung sind lose, abgenutzt, verformt oder weisen Verunreinigungen auf.	Reinigen Sie die Dichtung von Verschmutzungen, setzen Sie eine Seite wieder ein und versuchen Sie es erneut.
		Wenn die Dichtung verformt ist, nehmen Sie sie heraus und lassen Sie sie 1 Tag lang ruhen, setzen Sie sie dann wieder in die Maschine ein und versuchen Sie, sie erneut zu bedienen.
	2. Die Öffnung des Vakuumbeutels befindet sich nicht vollständig in der Vakuumkammer, und die Luft im Vakuumbbeutel kann nicht abgepumpt werden.	Bitte platzieren Sie die Vakuumbbeutelöffnung richtig.

Probleme	Gründe	Lösungen
Q2: Das Gerät macht Geräusche, saugt aber nicht oder nur langsam.	3. Der Vakuumierbeutel ist mit Lebensmitteln überfüllt und drückt gegen den Deckel des Geräts.	1. Vermeiden Sie eine Überfüllung des Beutels. 2. Nehmen Sie bei Bedarf einen größeren Beutel. Achten Sie darauf, dass zwischen den Lebensmitteln und der Öffnung des Beutels mindestens 76 mm (3 Zoll) Platz ist.
Q3. vacuum Abdichtung nasser Lebensmittel, die Dichtung ist nicht erfolgreich	Die Flüssigkeit wird in den Bereich des Siegelbandes gezogen, wodurch die Temperatur des Siegelheizdrahtes sinkt.	Bei flüssigen Lebensmitteln (z. B. Suppen oder Eintöpfen) sollten Sie diese vor dem Vakuumieren einfrieren, um eine bessere Versiegelung zu erzielen.
		Wenn der Vakuumbeutel mit nassen Lebensmitteln gefüllt wird, muss die Öffnung des Beutels vor dem Vakuumieren gereinigt werden, um sicherzustellen, dass sowohl die Innen- als auch die Außenflächen des Verschlussbereichs trocken und sauber sind.
		Es wird empfohlen, für das Vakuumieren von nassen Lebensmitteln den Modus Pulse Vac zu verwenden. Beobachten Sie den Vakuumeffekt während des Vakuumierens. Wenn die Flüssigkeit in die Versiegelungsposition gesaugt wurde, lassen Sie die Pulse Vac-Taste los, und das Gerät erhitzt und versiegelt automatisch.
Q4: Nach dem Versiegeln (oder ein paar Tage später) ist der Vakuumbeutel undicht.	1. Die scharfen Kanten der Lebensmittel können den Vakuumbeutel durchstoßen (z. B. Knochen, Schalen und die spitzen Öffnungen von Kichererbsen).	Isolieren Sie die Lebensmittel aus dem Vakuumbeutel mit Küchenpapier.
	2. Die versiegelten Lebensmittel können durch Gärung Gas entwickeln, das sich als Luftaustritt bemerkbar machen kann.	Obst und Gemüse entwickeln nach dem Versiegeln Gas. Es wird empfohlen, die Lebensmittel vor dem Versiegeln mit der Methode zur Lagerung von Gemüse aus dem Inhaltsverzeichnis des Handbuchs "Tipps zur Zubereitung und zum Wiedererwärmen von Lebensmitteln" zu behandeln.
Q5. Der Vakuumbeutel schmilzt beim Versiegeln.	1. Die Maschine arbeitet ununterbrochen, und das Heizelement überhitzt, wodurch die Beutel schmelzen können.	Öffnen Sie den Deckel und lassen Sie das Gerät mehr als 15 Minuten lang abkühlen.
	2. Das Wärmeisolierband der Heizungskomponente ist uneben und wölbt sich.	Bitte ziehen Sie den Netzstecker, warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, und glätten Sie das Wärmeisolierband, bevor Sie es wieder benutzen.

Problems	Reasons	Solutions
Q5. Der Vakuumbbeutel schmilzt beim Versiegeln.	3. Der verwendete Vakuumbbeutel hat einen niedrigen Schmelzpunkt.	Es wird empfohlen, BensenKitchen-Vakuumbbeutel zu verwenden.
Q6. Das Gerät lässt sich nicht einschalten oder die Tasten funktionieren nicht.	1. Der Netzstecker ist nicht richtig eingesteckt.	Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker richtig angeschlossen und eingesteckt ist.
	2. Das Gerät ist in den Ruhezustand übergegangen.	Das Gerät geht in den Ruhezustand über, wenn es 10 Minuten lang nicht funktioniert. Bitte drücken Sie den Netzschalter, um das Gerät neu zu starten.
	3. Die Maschine ist kaputt.	Rückgabe und Umtausch.

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Tauchen Sie das Gerät oder eines seiner Teile zur Reinigung nicht in Flüssigkeiten ein. Reinigen Sie stattdessen die Oberfläche des Geräts mit einem leicht feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel.
3. Öffnen Sie den Deckel des Geräts und wischen Sie die obere und untere Dichtung sowie die Dichtungsleiste mit einem feuchten Tuch ab.
4. Reinigen Sie nach dem Vakuumieren von Lebensmitteln mit Flüssigkeit die Vakuumkammer sofort mit einem weichen Tuch oder Küchenpapier. Andernfalls kann Flüssigkeit in das Gerät gelangen und es beschädigen.
5. Lagern Sie das Gerät nach dem Trocknen an einem flachen und sicheren Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern.
6. Wenn das Gerät nicht benutzt wird, lassen Sie es in der unverriegelten Position, um zu verhindern, dass die Schaumstoffdichtungen zusammengedrückt oder verformt werden, was die Funktion und Leistung des Vakuumversiegelerers beeinträchtigen könnte. (Bild. 21)

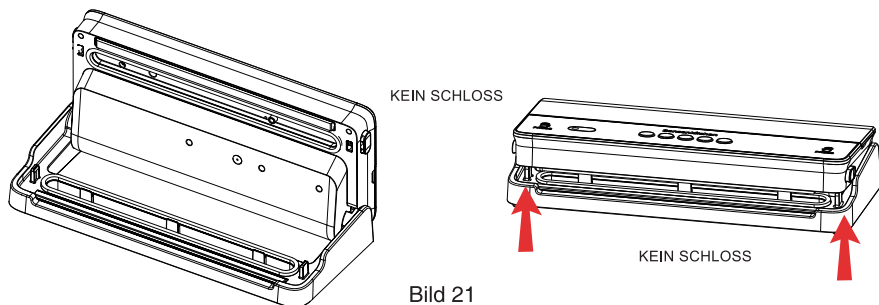


Bild 21

LEITLINIEN FÜR ERFOLGREICHE VAKUUMABDICHTUNG

VAKUUMVERSIEGELUNG UND LEBENSMITTELSICHERHEIT

Der Prozess der Vakuumversiegelung verlängert die Lebensdauer von Lebensmitteln, indem die meiste Luft aus dem versiegelten Behälter entfernt wird, wodurch die Oxidation verringert wird, die den Nährwert, den Geschmack und die Gesamtqualität beeinträchtigt.

Der Entzug von Luft kann auch das Wachstum von Mikroorganismen hemmen, die unter bestimmten Bedingungen Probleme verursachen können:

Schimmel - leicht zu erkennen an seinem fusseligen Merkmal. Schimmel kann in einer sauerstoffarmen Umgebung nicht wachsen, daher kann die Vakuumversiegelung das Wachstum von Schimmel verlangsamen.

Hefe - Führt zu einer Gärung, die durch Geruch und Geschmack erkannt werden kann. Hefe braucht Wasser, Zucker und eine moderate Temperatur, um zu wachsen. Sie kann auch mit oder ohne Luft überleben. Um das Wachstum der Hefe zu verlangsamen, muss sie gekühlt werden, während sie durch Einfrieren vollständig zum Stillstand kommt.

Bakterien - führen zu unangenehmem Geruch, Verfärbung und einer weichen oder schleimigen Konsistenz. Unter den richtigen Bedingungen können anaerobe Bakterien wie *Clostridium botulinum* (der Organismus, der Botulismus verursacht) ohne Luft wachsen und können manchmal nicht durch Geruch oder Geschmack erkannt werden. Obwohl sie extrem selten vorkommen, können anaerobe Bakterien sehr gefährlich sein.

Um Lebensmittel sicher zu konservieren, ist es wichtig, dass Sie niedrige Temperaturen einhalten. Sie können das Wachstum von Mikroorganismen bei Temperaturen von 4°F (40 °C) oder darunter erheblich reduzieren. Das Einfrieren bei -17 °C tötet die Mikroorganismen nicht ab, verhindert aber ihr Wachstum. Für eine langfristige Lagerung sollten Sie verderbliche Lebensmittel, die vakuumversiegelt wurden, immer einfrieren und nach dem Auftauen im Kühlschrank aufbewahren.

Es ist wichtig zu wissen, dass die Vakuumversiegelung KEIN Ersatz für die Konservierung ist und den Verfall von Lebensmitteln nicht umkehren kann. Es kann lediglich die Qualitätsveränderung verlangsamen. Es lässt sich nur schwer vorhersagen, wie lange Lebensmittel ihren hochwertigen Geschmack, ihr Aussehen oder ihre Beschaffenheit behalten, da dies vom Alter und dem Zustand der Lebensmittel an dem Tag abhängt, an dem sie vakuumversiegelt wurden.

WICHTIG: Das Vakuumieren ist KEIN Ersatz für das Kühlen oder Einfrieren. Alle verderblichen Lebensmittel, die gekühlt werden müssen, müssen auch nach dem Vakuumieren gekühlt oder eingefroren werden.

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG UND ZUM AUFWÄRMEN VON LEBENSMITTELEN

Auftauen und Aufwärmen von vakuumversiegelten Lebensmitteln - Lebensmittel immer im Kühlschrank oder in der Mikrowelle auf, tauen Sie verderbliche Lebensmit

tel nicht bei Raumtemperatur auf.

Um Lebensmittel in Beuteln in der Mikrowelle zu erwärmen, schneiden Sie eine Ecke des Beutels ab, bevor Sie ihn auf einen mikrowellengeeigneten Teller legen. Um ungleichmäßige Hitzeentwicklung zu vermeiden, sollten Sie jedoch kein Fleisch mit Knochen oder fettige Speisen im Beutel aufwärmen. Es wird auch empfohlen, Lebensmittel in Beuteln in Wasser mit einer Temperatur von weniger als 75 °C (170 °F) zu erwärmen.

Richtlinien für die Zubereitung von Hartkäse: Um Käse frisch zu halten, sollten Sie ihn nach jedem Gebrauch vakuumversiegeln. Machen Sie den Beutel extra lang und lassen Sie jedes Mal, wenn Sie ihn öffnen und wieder verschließen wollen, zusätzlich zu den üblichen drei Zentimetern Platz zwischen dem Inhalt und der Versiegelung einen Zentimeter Material übrig. Schneiden Sie einfach den versiegelten Rand ab und entfernen Sie den Käse. Wenn Sie den Käse wieder verschließen wollen, legen Sie ihn einfach zurück in den Beutel und verschließen ihn erneut.

WICHTIG: Wegen des Risikos anaerober Bakterien sollte Weichkäse niemals vakuumverpackt werden.

Zubereitungshinweise für Fleisch und Fisch: Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie Fleisch und Fisch 1-2 Stunden einfrieren, bevor Sie sie in einem Beutel vakuumverpacken. So bleiben der Saft und die Form erhalten, und der Beutel wird besser versiegelt. Ist ein Vorgefrieren nicht möglich, legen Sie ein gefaltetes Papier-
tuch zwischen das Fleisch oder den Fisch und die Oberseite des Beutels, aber achten Sie darauf, dass es sich unterhalb des Verschlussbereichs befindet. Lassen Sie das Papierhandtuch im Beutel, um überschüssige Feuchtigkeit und Säfte während des Vakuumierens aufzusaugen.

Hinweis: Rindfleisch kann nach der Vakuumversiegelung aufgrund von Sauerstoffzug eine dunklere Farbe aufweisen. Dies ist kein Zeichen von Verderb.

Richtlinien für die Zubereitung von Gemüse: Gemüse muss vor dem Vakuumversiegeln blanchiert werden. Dieser Vorgang stoppt die Enzymaktivität, die zu einem Verlust von Geschmack, Farbe und Textur führen könnte.

Um Gemüse zu blanchieren, legen Sie es in kochendes Wasser oder in die Mikrowelle, bis es gekocht, aber noch knackig ist. Die Blanchierzeit beträgt 1 bis 2 Minuten für Blattgemüse und Erbsen, 3 bis 4 Minuten für Zuckerschoten, Zucchini-
scheiben oder Brokkoli, 5 Minuten für Karotten und 7 bis 11 Minuten für Maiskolben. Tauchen Sie das Gemüse nach dem Blanchieren in kaltes Wasser ein, um den Kochvorgang zu stoppen. Trocknen Sie das Gemüse schließlich mit einem Handtuch ab, bevor Sie es vakuumverpacken.

Hinweis: Alle Gemüsesorten (einschließlich Brokkoli, Rosenkohl, Kohl, Blumenkohl, Grünkohl, Rüben) geben während der Lagerung natürlich Gase ab. Daher dürfen sie nach dem Blanchieren nur im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Wenn Sie Gemüse einfrieren, frieren Sie es am besten 1-2 Stunden lang vor, oder bis

es fest gefroren ist. Wenn Sie Gemüse in einzelnen Portionen einfrieren möchten, legen Sie es zunächst auf ein Backblech und breiten es so aus, dass es sich nicht berührt. So wird verhindert, dass sie zu einem Block zusammenfrieren. Sobald sie gefroren sind, nehmen Sie sie vom Backblech und vakuumieren das Gemüse in einem Beutel. Legen Sie es nach dem Vakuumieren wieder in den Kühlschrank.

WICHTIG: Wegen der Gefahr von anaeroben Bakterien sollten frische Pilze, Zwiebeln und Knoblauch niemals vakuumverpackt werden.

Richtlinien für die Zubereitung von Backwaren: Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie Blattgemüse in einem Kanister aufbewahren. Waschen Sie das Gemüse zunächst, und trocknen Sie es dann mit einem Handtuch oder einer Salatschleuder. Nach dem Trocknen geben Sie es in einen Behälter und vakuumieren es wie gewohnt. Im Kühlschrank aufbewahren.

Zubereitungsrichtlinien für Kaffee und pulverförmige Lebensmittel: Um zu verhindern, dass Lebensmittelpartikel in die Vakuumpumpe gezogen werden, legen Sie vor dem Vakuumieren einen Kaffeefilter oder ein Papiertuch oben auf den Beutel oder Kanister. Sie können die Lebensmittel auch in ihrem Originalbeutel in einen Beutel legen oder einen Universaldeckel mit dem Originalbehälter zum Vakuumieren verwenden.

Zubereitungshinweise für Früchte: Wenn Sie weiche Früchte oder Beeren einfrieren, frieren Sie sie am besten 1 bis 2 Stunden vor oder bis sie fest gefroren sind. Wenn Sie Obst in einzelnen Portionen einfrieren möchten, legen Sie es zunächst auf ein Backblech und breiten es so aus, dass es sich nicht berührt. So wird verhindert, dass sie zu einem Block zusammenfrieren. Sobald sie gefroren sind, nehmen Sie sie vom Backblech und vakuumieren die Früchte in einem Beutel. Legen Sie sie nach dem Vakuumieren wieder in den Kühlschrank. Sie können Portionen zum Backen vakuumverpacken oder in Ihren Lieblingskombinationen für einen einfachen Obstsalat das ganze Jahr über. Für die Aufbewahrung im Kühlschrank empfehlen wir die Verwendung eines Behälters.

Zubereitungshinweise für Flüssigkeiten: Bevor Sie Flüssigkeiten wie z. B. Suppenbrühe vakuumieren, frieren Sie sie in einer Auflaufform, einem Brotlaib oder einer Eiswürfelschale ein, bis sie fest sind. Nehmen Sie die gefrorene Flüssigkeit aus der Pfanne und vakuumieren Sie sie in einem Beutel. Diese "gefrorenen Ziegelsteine" können Sie in Ihrem Gefrierschrank stapeln. Wenn Sie sie verwenden möchten, schneiden Sie einfach die Ecke des Beutels ab und stellen ihn in eine Schüssel in der Mikrowelle oder geben ihn bei niedriger Temperatur (unter 75 °C) in kochendes Wasser.

Um Flüssigkeiten ohne Kohlensäure in Flaschen vakuumdicht zu verschließen, können Sie einen Flaschenverschluss mit dem Originalbehälter verwenden. Achten Sie darauf, dass zwischen dem Inhalt und dem Boden des Flaschenverschlusses mindestens ein Zentimeter Platz bleibt. Sie können die Flaschen nach jedem Gebrauch wieder verschließen.

Zubereitungshinweise für Fertiggerichte, Reste und Sandwiches: Bewahren Sie

Ihre Fertiggerichte, Reste und Sandwiches effizient in den stapelbaren, leichten Behältern auf. Sie sind mikrowellengeeignet, spülmaschinenfest und werden mit einem speziellen Adapter geliefert. Mit den leichten Behältern können Sie jederzeit ins Büro, in die Schule oder in die freie Natur gehen!

Richtlinien für die Zubereitung von Snacks: Wenn Sie Ihre Snacks vakuumverpacken, bleiben sie länger frisch. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie einen Behälter für zerkleinerbare Lebensmittel wie Cracker verwenden.

Vakuumversiegelung von Nicht-Lebensmittelartikeln

Das Vakuumversiegelungssystem schützt auch Non-Food-Artikel vor Oxidation, Korrosion und Feuchtigkeit. Befolgen Sie einfach die Anweisungen zum Vakuumieren von Gegenständen mit Beuteln, Behältern und Zubehör.

Um Silber vakuumdicht zu versiegeln, wickeln Sie die Gabelzinken in weiches Polstermaterial, z. B. ein Papiertuch, ein, damit der Beutel nicht durchstochen wird, und versiegeln Sie ihn wie gewohnt. Ihr Silber ist sauber, frisch und makellos, wenn Sie es für Ihr nächstes Abendessen benötigen.

Ihre Bags-Taschen sind perfekt für Ausflüge im Freien. Egal, ob Sie campen oder wandern, sie bewahren Ihre Streichhölzer, Karten und Lebensmittel trocken und kompakt auf.

Um im Freien frisches Trinkwasser zu erhalten, füllen Sie einfach einen Beutel mit Eis, verschließen ihn vakuumdicht und lassen das Eis bei Bedarf schmelzen. Sie können eine Ecke des Beutels abschneiden, um eine Tülle zum Trinken oder Ausgießen zu schaffen.

Wenn Sie segeln oder Boot fahren, können Sie Ihre Lebensmittel, Ersatzbatterien, Speicherkarten, Bargeld, Ausweise, Bootsführerschein und trockene Wechselkleidung vakuumverpacken. Denken Sie nur daran, eine Schere oder ein Messer mitzunehmen, um die Beutel bei Bedarf zu öffnen!

Um Notfallsets sicher und trocken aufzubewahren, können Sie Fackeln, Batterien, Taschenlampen, Streichhölzer, Kerzen, Erste-Hilfe-Kits, zusätzliche Lebensmittel und andere notwendige Dinge vakuumverpacken. So bleiben Ihre Notfallausrüstungen zu Hause, im Auto, auf dem Boot oder im Wohnmobil trocken und geordnet.

GARANTIE

Die Garantie für dieses Gerät beträgt 3 Jahre ab dem Datum des ersten Kaufs. Die Garantie deckt nur Material- und Herstellungsfehler ab, nicht aber Transportschäden, Verschleißteile oder Schäden an empfindlichen Filterkomponenten wie Knöpfen oder Dichtungsringen.

Die Garantie erlischt bei unsachgemäßer Handhabung, Gewaltanwendung und eigenmächtigen Änderungen, die nicht von unserer autorisierten Servicestelle durchgeführt wurden. Ihre statuto ry Rechte werden durch diese Garantie in keiner Weise eingeschränkt. Die Garantiezeit wird durch Reparaturen im Rahmen der Garantie nicht verlängert. Dies gilt auch für ausgetauschte und reparierte Teile. Das Gerät wurde mit Sorgfalt hergestellt und vor der Auslieferung sorgfältig geprüft.

Bitte bewahren Sie Ihre Quittung als Kaufnachweis auf. Im Falle von Garantieproblemen wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice at:

customer-service@bonsenoa.com

UMWELTFREUNDLICHE ENTSORGUNG

Beseitigung:



Die Richtlinie 2012/19/EU betrifft die Handhabung, die Sammlung, das Recycling und die Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten und ihren Bestandteilen, die gemeinhin als Elektro- und Elektronik-Altgeräte bezeichnet werden.

Das durchgestrichene Symbol auf einem Abfallbehälter zeigt an, dass die Maschine oder das Gerät nicht entsorgt werden darf, sondern bei einer entsprechend ausgestatteten Sammelstelle zum ordnungsgemäßen Recycling oder zur Entsorgung abgegeben werden muss.

Richtlinie:



Bei der Auswahl der Verpackungsmaterialien wurde auf Umweltfreundlichkeit und einfache Entsorgung geachtet, so dass sie recycelbar sind. Entsorgen Sie nicht mehr benötigtes Verpackungsmaterial gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften.



Diese Maschine entspricht den Anforderungen gemäß der EU-Richtlinie 2014/30/EU "Elektromagnetische Verträglichkeit" 2014/35/EU "Niederspannungsrichtlinie".

Bonsenkitchen

UK	REP
----	-----

LIDO_UK_20240129000044

GOAL REACH CONSULTING LTD

OFFICE 1029 3 HARDMAN STREET 10TH FLOOR,
SPINNINGFIELDS MANCHESTER,UK M3 3HF
goalservice@hotmail.com

EU	REP
----	-----

LIDO_EU_202401290000151

SUCCESS COURIER SL

CALLE RIO TORMES NUM. 1, PLANTA 1, DERECHA,
OFICINA 3,Fuenlabrada, Madrid,28947 Spain
successservice2@hotmail.com

EC	REP
----	-----

LIDO_EU_202401290000151

SUCCESS COURIER SL

CALLE RIO TORMES NUM. 1, PLANTA 1, DERECHA,
OFICINA 3,Fuenlabrada, Madrid,28947 Spanien
successservice2@hotmail.com

Manufacture: Bonsen Electronics Limited

📍 : No. 11, Lunpinchong Industrial Zone, Houjie Town,
Dongguan City, Guangdong Province, China,
postal code 523941.

✉ : customer-service@bonsenoea.com

Made in China
Hergestellt in China
20240821-VS3016-EU-A2

Please note that the actual product may differ from the images or illustrations in this manual due to ongoing updates and improvements of the product. We reserve the right to modify the product, packaging, and documentation without prior notice.