

QH-02 – Bedienungsanleitung

Merkmale und Funktionen

1. Taste für Vakuumversiegelung: Während des Vorgangs der Luftansaugung blinkt die LED-Anzeigeleuchte grün. Während des Vorgangs der Beutelversiegelung leuchtet die LED-Anzeigeleuchte rot.

Taste kurz drücken: Drücken Sie einmal kurz auf die Taste, leiten Sie den Beginn der Vakuumversiegelung ein. (Es wird empfohlen, das Produkt vor jeder weiteren Versiegelung jeweils 20 Sekunden ruhen zu lassen.)

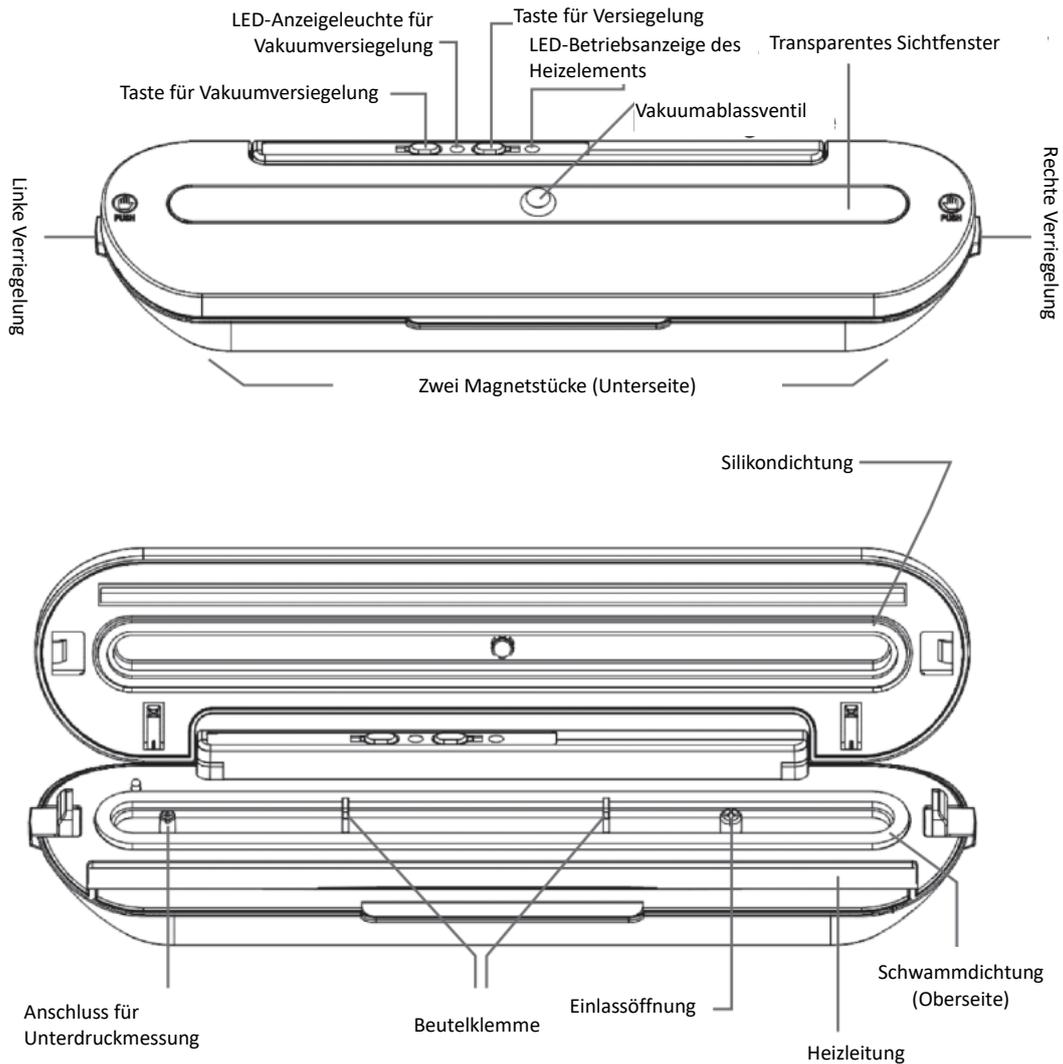
Gedrückt halten: Halten Sie die Taste mindestens eineinhalb Sekunden lang gedrückt, um die Vakuumversiegelung eines Beutels mit dickeren Wänden (z. B. eines Teebeutels, Folienbeutels oder Mehrweg-Papierbeutels) vorzunehmen (Es wird empfohlen, das Produkt vor jeder weiteren Versiegelung jeweils 30 Sekunden ruhen zu lassen.).

Halten Sie den Deckel offen und drücken Sie die Taste für die Vakuumversiegelung. Die zwei LED-Anzeigeleuchten weisen Sie darauf hin, dass aktuell der Versiegelungsvorgang für „Behälter“ im Gange ist. Das Produkt bietet Ihnen die Möglichkeit, Beutel und zahlreiche andere Arten von Behältern zu versiegeln.

2. Taste für Versiegelung: Während der Versiegelung leuchtet die LED-Anzeigeleuchte rot.

Taste kurz drücken: Drücken Sie einmal kurz auf die Taste, um den Beutel zu versiegeln (Es wird empfohlen, das Produkt vor jeder weiteren Versiegelung jeweils 20 Sekunden ruhen zu lassen.).

Gedrückt halten: Halten Sie die Taste mindestens eineinhalb Sekunden lang gedrückt, um die Versiegelung eines Beutels mit dickeren Wänden (z. B. eines Teebeutels, Folienbeutels oder Mehrweg-Papierbeutels) vorzunehmen (Es wird empfohlen, das Produkt vor jeder weiteren Versiegelung jeweils 30 Sekunden ruhen zu lassen.).



-----Möchten Sie den Betrieb des Produkts unterbrechen, drücken Sie eine beliebige Taste.

3. Einlassöffnung: Möchten Sie Beutel oder Behälter vakuumverpacken, müssen Sie das Ende des Vakuumschlauchs in den Mantel der Einlassöffnung stecken.

4. Intelligente NTC-Temperaturregelung: Überschreitet die Temperatur des Heizdrahtes den für die Betriebssicherheit voreingestellten Temperaturwert, versetzt sich das Produkt automatisch in den Sicherheitsbetrieb, die LED-Anzeigeleuchten blinken abwechselnd rot und grün und eine Betätigung der Tasten bleibt vorübergehend wirkungslos. Trennen Sie in solch einem Fall das Produkt von der Stromversorgung und lassen Sie es zwei Minuten lang abkühlen. Wenn Sie nun das Produkt an die Stromversorgung anschließen, nimmt es automatisch wieder den Normalbetrieb auf.

Wichtige Sicherheitshinweise

Befolgen Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit stets die folgenden grundlegenden Vorsichtsmaßnahmen: Lesen Sie sich vor der erstmaligen Inbetriebnahme des Produkts sämtliche der in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Anweisungen sorgfältig durch.

1. Sollte das flexible Netzkabel Beschädigungen aufweisen, stellen Sie den Betrieb unverzüglich ein und lassen Sie das Kabel von der Wartungsabteilung des Herstellers oder einer entsprechend ausgebildeten Fachkraft durch ein neues ersetzen.
2. Wir empfehlen, auf die Verwendung einer zusätzlichen Stromquelle zu verzichten. Sollte die Verwendung einer zusätzlichen Stromquelle dennoch erforderlich sein, müssen Sie darauf achten, dass diese eine stabile Spannung ausgibt, die den angegebenen Spezifikationen entspricht.
3. Betreiben Sie das Produkt unter keinen Umständen mit einem beschädigten Netzkabel oder Stecker. Stellen Sie fest, dass das Produkt beschädigt ist oder eine Betriebsstörung vorliegt, sehen Sie von der weiteren Verwendung unbedingt ab. Sollte das Netzkabel oder das Produkt Beschädigungen aufweisen, müssen Sie es an ein autorisiertes Wartungszentrum schicken bzw. zurückgeben.
4. Möchten Sie die Stromzufuhr unterbrechen, trennen Sie einfach das Netzkabel des Produkts von der Netzsteckdose. Achten Sie jedoch beim Trennen des Produkts von der Stromversorgung darauf, nicht am Netzkabel zu ziehen.
5. Trennen Sie das Produkt bei längerem Nichtgebrauch von der Stromversorgung.
6. Trennen Sie das Produkt vor der Durchführung etwaiger Reinigungsarbeiten stets von der Stromversorgung.
7. Vakuumverpacken Sie keine flüssigen Lebensmittel (Suppen, Soßen). Diese Art von Lebensmitteln eignet sich ausschließlich zum Versiegeln.
8. Lebensmittel, die Feuchtigkeit enthalten (Fleisch, Fisch usw.), sollten Sie vor dem Vakuumverpacken zunächst einmal mit einem Papiertuch abtrocknen oder in einen Einweg-Kunststoffbeutel einwickeln.
9. Schneiden Sie vor dem Erhitzen vakuumverpackter Lebensmittel in einem Mikrowellenherd unbedingt eine Ecke des Beutels ab.
10. Tauchen Sie die Komponenten des Produkts (z. B. Stecker oder Netzkabel) nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
11. Das Produkt darf nur mit für das Vakuumverpacken vorgesehenen Zubehörteilen verwendet werden, die vom offiziellen Hersteller bereitgestellt werden.
12. Das Produkt ist kein Spielzeug und von Kindern stets fernzuhalten.
13. Berühren Sie nicht die sich am Produkt befindliche Heißsiegelvorrichtung, um Verbrennungen zu vermeiden.
14. Ein Schmiermittel wie Öl oder Wasser ist für dieses Produkt nicht erforderlich.
15. Wir empfehlen, nach jedem Gebrauch 20 Sekunden zu warten, damit sich das Produkt abkühlen kann. Verwenden Sie die Betriebsart für das Versiegeln von Beuteln mit dickeren Wänden, sollten Sie zum Schutz des Produkts sogar 30 Sekunden lang warten.

*Dieses Produkt ist nicht bestimmt für Personen (auch Kinder) mit physischen, sensorischen oder mentalen Beeinträchtigungen oder Personen, die nicht über ausreichende Erfahrung und Kenntnisse verfügen, es sein denn, sie stehen unter Aufsicht oder wurden einer umfassenden Unterweisung unterzogen.

*Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Produkt spielen.

*Lassen Sie Vorsicht walten, wenn Sie das Produkt an Orten verwenden, an denen sich brennbare Materialien und Werkstoffe befinden. *Erhitzen Sie nicht über einen längeren Zeitraum ein und dieselbe Stelle.

*Verwenden Sie das Produkt unter keinen Umständen in einer explosionsgefährdeten Umgebung.

Bedienungsanleitung

Anleitung zur Vakuumversiegelung/Versiegelung ohne Vakuumerzeugung



A. Führen Sie zunächst einmal das offene Ende des Kunststoffbeutels in die Beutelklemme ein, damit ein Verrutschen ausgeschlossen ist.



B. Drücken Sie anschließend mit beiden Händen auf den Deckel. Das „Klicken“ weist Sie darauf hin, dass die Verriegelungen den Deckel sicher verschließen. Drücken Sie nun entweder die Taste für die Versiegelung oder die Taste für die Vakuumversiegelung.



C. Ziehen Sie nach Abschluss des Versiegelungsvorgangs zuerst vorsichtig am Vakuumablassventil, drücken Sie dann die sich auf beiden Seiten des Produkts befindlichen Verschlüsse nach oben und entfernen Sie den Beutel.

Hinweis für Vakuumbehälter: Nehmen Sie stets den Deckel ab, bevor Sie den Behälter in den Mikrowellenherd stellen. Ziehen Sie dafür einfach das Auslassventil einige Sekunden lang vorsichtig nach oben. Eine bessere Wirkung erzielen Sie, wenn Sie den Behälter zuvor im Kühlschrank aufbewahren.

Tipps für erfolgreiches Vakuumverpacken

1. Geben Sie die zu verpackenden Objekte in den Beutel und achten Sie darauf, einen Abstand von mindestens 4 cm (1,6 Zoll) zwischen dem Beutelinhalt und der Oberseite des Beutels einzuhalten.

2. Sorgen Sie dafür, dass das offene Ende des Beutels keine Feuchtigkeit aufweist, da er sich sonst nur schwer versiegeln lässt. Sollten die Lebensmittel Flüssigkeit enthalten, wischen Sie sie vor dem Vakuumverpacken zunächst einmal mit einem Papiertuch ab oder verpacken Sie sie in einem Kunststoffbeutel.
3. Stellen Sie vor dem Versiegeln sicher, dass das offene Ende des Beutels sauber ist und flach aufliegt. Sorgen Sie außerdem dafür, dass sich kein anderes Objekt an bzw. in unmittelbarer Nähe der Beutelöffnung befindet. Achten Sie beim Absaugen der Luft darauf, dass der Beutel keine Falten wirft und keine festen Objekte aus dem Beutel herausragen.
4. Sorgen Sie vor dem Erzeugen des Vakuums dafür, dass sich nicht zu viel Luft im Beutel befindet. Sie können vorsichtig auf den Beutel drücken, damit auch die restliche Luft aus dem Beutel entweicht. Auf diese Weise können Sie die Arbeitsbelastung durch das maschinelle Absaugen reduzieren.
5. Sollte der Vakuumgrad während der Luftabsaugung nicht den Anforderungen entsprechen, stellt das Produkt nach zwei Minuten automatisch den Betrieb ein. Überprüfen Sie in solch einem Fall, ob der Beutel undicht ist oder möglicherweise nicht wie vorgesehen positioniert wurde.
6. Überprüfen Sie, ob der Schwamm Risse, Verformungen oder kleine Körner an seinen Rändern aufweist. Sollte dies der Fall sein, ersetzen Sie den Schwamm durch einen neuen oder nehmen Sie ihn ab und unterziehen Sie ihn einer gründlichen Reinigung und Trocknung.
7. Um zu verhindern, dass Partikel von Lebensmitteln in die Vakuumpumpe gesaugt werden, legen Sie vor dem Vakuumverpacken einen Filter oder Papier auf die Oberseite des Beutels. Durch das transparente Sichtfenster können Sie beobachten, wie Flüssigkeit in die Vakuumkammer eindringt. Drücken Sie die Taste für die Vakuumversiegelung erneut, um den Vorgang zu stoppen, und drücken Sie dann die Taste für die Versiegelung.
8. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie Obst und Gemüse vor dem Vakuumverpacken eine Zeit lang einfrieren.
9. Verderbliche Lebensmittel sind nach dem Vakuumverpacken zu kühlen oder einzufrieren.
10. Gießen Sie 2/3 des Beutels mit Wasser auf und versiegeln Sie die Öffnung des Beutels (ohne das Erzeugen eines Vakuums). Nach dem Einfrieren kann dieser in einem Eiskübel oder als Eispaket zur Behandlung von Sportverletzungen verwendet werden.
11. Lebensmittel wie Käse sowie gegarte Lebensmittel, die in handelsüblichen Beuteln erhältlich sind, können Sie nach jedem Gebrauch vakuumverpacken, um sie frisch zu halten.
12. Mischungen wie Mehl und Reis, die für die Zubereitung von Kuchen und Pfannkuchen verwendet werden, sollten Sie stets in einem geeigneten Vakuumbehälter aufbewahren.
13. Bei Lebensmitteln mit spitzen Komponenten (z. B. Knochen und Fischgräten) sollten Sie die spitzen Komponenten vor dem Vakuumverpacken stets einwickeln, um ein Durchbohren der Beutel zu vermeiden.
14. Vakuumverpackungen schützen neben Lebensmitteln auch andere Objekte wie Museumsstücke, Fotos, wichtige Dokumente, Briefmarken, Bücher, Schmuck, Karten, Kosmetika, Medikamente und Metall vor Oxidation, Korrosion und Feuchtigkeit.
15. Eine intensive und ununterbrochene Nutzung des Produkt führt zu einer Überhitzung des sich darin befindlichen Heizdrahtes. Stellen Sie in solch einem Fall den Betrieb ein und lassen Sie das Produkt 90 Sekunden lang abkühlen.

Wichtig: Sehen Sie bei Nichtgebrauch des Produkts davon ab, den Deckel zu **schließen**. Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu einer Verformung des Schwamms führen und eine Beeinträchtigung der Luftabsaugung nach sich ziehen.

Reinigung und Pflege

1. Sehen Sie von der Verwendung scheuernder Materialien zur Reinigung des Produkts ab, um Kratzer auf dessen Oberflächen zu vermeiden.
2. Tauchen Sie das Produkt nicht in Flüssigkeiten ein.
3. Vergewissern Sie sich vor dem Zusammensetzen des Produkts, dass der Schwamm trocken ist. Achten Sie außerdem darauf, den Schwamm nicht zu beschädigen.
4. Stellen Sie vor jeder Inbetriebnahme des Produkts sicher, dass es vollständig getrocknet ist.
5. Beachten Sie, dass das Abwischen des Produkts mit organischen Lösungsmitteln nicht gestattet ist und für das Hinzugeben von Schmiermitteln keine Notwendigkeit besteht.
6. Schalten Sie das Produkt im Falle einer Betriebsstörung umgehend aus, ermitteln Sie die Ursache und leiten Sie geeignete Maßnahmen zur Behebung der Störung ein.

Problembehandlung

Häufigste Störung	Ursache/-n	Abhilfemaßnahme/-n
Vakuumverpacken nicht möglich	Stromversorgung unterbrochen	1. Stellen Sie sicher, dass die Netzsteckdose mit Strom versorgt wird und das Netzkabel ordnungsgemäß daran angeschlossen ist.
		2. Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel keine Beschädigungen aufweist.
Erzeugen des Vakuums schlägt fehl	Falsche Bedienung	1. Stellen Sie sicher, dass die obere und die untere Hälfte des Produkts verriegelt sind.
		2. Vergewissern Sie sich, dass eine ordnungsgemäße Verbindung zwischen dem Produkt und dem Behälter besteht und sich keine Leckagen feststellen lassen.
		3. Bringen Sie das gesamte offene Ende des Beutels in der Vakuumkammer unter.
	Verunreinigungen auf dem	Beseitigen Sie die

	Heizdraht und dem Schwamm	Verschmutzungen und wischen Sie den Schwamm ab.
	Luftleck, Verunreinigungen oder Flüssigkeit im Inneren des Beutels	1. Achten Sie darauf, spezielle Beutel für das Vakuumverpacken zu verwenden.
		2. Stellen Sie sicher, dass das offene Ende des Beutels flach aufliegt, keine Falten wirft und keine Ablagerungen, feste Objekte usw. aufweist.
		3. Untersuchen Sie den Beutel auf undichte Stellen.
	4. Vergewissern Sie sich, dass der Schwamm weder verformt noch beschädigt ist.	
Versiegeln nach Erzeugen des Vakuums schlägt fehl	Voreingestellter Wert für den Unterdruck wird nicht erreicht	1. Untersuchen Sie den Beutel auf undichte Stellen.
		2. Vergewissern Sie sich, dass der Schwamm weder verformt noch beschädigt ist.
		3. Achten Sie darauf, den Beutel ordnungsgemäß zu positionieren.
	Offenes Ende des Beutels weist Feuchtigkeit auf oder Versiegelung ist minderwertig	Drücken Sie erneut die Taste für die Versiegelung.
	Heizdraht funktioniert nicht	Stellen Sie sicher, dass sich der Heizdraht erhitzt.

Häufigste Störung	Ursache/-n	Abhilfemaßnahme/-n
Luft gelangt nach dem Versiegeln wieder in den Beutel	Versiegelung ist minderwertig	Stellen Sie sicher, dass das offene Ende des Beutels flach aufliegt, keine Falten wirft und keine Ablagerungen usw. aufweist.
	Beutel ist undicht	Untersuchen Sie den Beutel auf undichte Stellen.
	Beutel ist angeschwollen	überprüfen Sie, ob das Lebensmittel aufgrund unzureichender Konservierung bereits verdorben war.
	Chemischer Prozess des	Frisches Obst und Gemüse

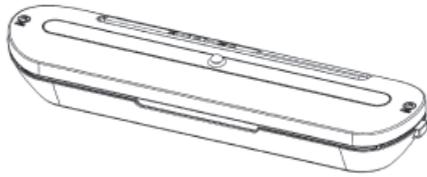
	Lebensmittels	gibt (wie auch fermentierte Lebensmittel) bei der Photosynthese Gase ab, weshalb Lebensmittel dieser Art nicht für eine lange Vakuumversiegelung geeignet sind.
	Lebensmittel ist heiß	Lassen Sie heiße Lebensmittel abkühlen, bevor Sie diese vakuumverpacken.
	Unsachgemäße Handhabung	Der Beutel ist zu voll, um ihn flach in die Vakuumkammer zu legen.
Versiegelter Beutel schmilzt	Spannung zu hoch	Stellen Sie sicher, dass die Spannung innerhalb des zulässigen Bereichs liegt.
	Eine intensive und ununterbrochene Nutzung des Produkt führt zu einer Überhitzung des sich darin befindlichen Heizdrahtes.	Stellen Sie den Betrieb eine Zeit lang ein und lassen Sie das Produkt abkühlen.
Versiegeltes Ende des Beutels ist undicht	Heizdauer zu kurz	Halten Sie bei „Beuteln mit dicken Wänden“ die Taste für das Versiegeln gedrückt.
Sollte sich die Betriebsstörung trotz Einleitung sämtlicher der oben aufgeführten Abhilfemaßnahmen nicht beheben lassen, setzen Sie sich bitte direkt mit unserem Kundendienst in Verbindung.		

Hinweis: Schauen Sie sich stets zuerst die oben aufgeführten Maßnahmen bezüglich der Behebung der am häufigsten auftretenden Störungen an. Sollten Sie eine Störung feststellen, die in diesem Abschnitt nicht aufgeführt ist, sehen Sie von etwaigen eigenen Reparaturversuchen unbedingt ab und wenden Sie sich umgehend an den Kundendienst unseres Unternehmens oder an die Ihnen zugewiesene Wartungsstelle.

Technische Daten

Nennspannung	220 – 230 V/AC	Unterdruck	-60 kPa
Nennfrequenz	50 – 60 Hz	Abmessungen	355 x 82 x 65 mm
Nennleistung	80 W	Gewicht	570 g (ohne Netzkabel)
Versiegelungsdauer	6 – 15 s	Länge der Versiegelungsnaht	≤290 mm

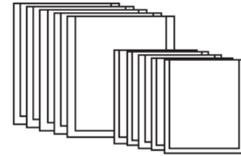
Lieferumfang



Folienschweißgerät x 1



Bedienungsanleitung x 1



Vakuumbutel (12 x 20 cm) x 5
Vakuumbutel (20 x 25 cm) x 5



Weinflaschenstopfen x 2



Vakuumschlauch x 1