



# Vac `n Seal - Handvakuumierer Benutzerhandbuch



Precision Appliance Technology, Inc.

Website: [www.vestaprecision.com](http://www.vestaprecision.com)

# INHALTSVERZEICHNIS

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE .....	3
RICHTLINIEN ZUM VAKUUMIEREN.....	4
AUFBAU DES GERÄTS.....	7
EINSATZMÖGLICHKEITEN.....	8
GEBRAUCHSANLEITUNG .....	9
TECHNISCHE DATEN .....	10
EINGESCHRÄNKTE GARANTIE UND KUNDENDIENST .....	11
Retouren .....	11
Umtausch wegen Nichtgefallens.....	11
Austausch im Rahmen der Garantie .....	12
Versandkosten.....	12
Beschädigte und defekte Artikel.....	13
Was deckt diese eingeschränkte Garantie nicht ab? .....	13

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Benutzung dieses elektrischen Geräts sind grundlegende Vorsichtsmaßnahmen zu beachten. Dazu gehören die folgenden:

1. Lesen Sie sich diese Anleitung gründlich durch.
2. Betreiben Sie das Gerät nur im Innenbereich auf einer trockenen und stabilen festen Oberfläche.
3. Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle, auf einer heißen Oberfläche oder bei Nässe.
4. Tauchen Sie das Gerät oder Teile davon nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten – Stromschlaggefahr!
5. Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn das Gerät nicht benutzt wird und bevor Sie es reinigen.
6. Greifen Sie immer den Stecker selbst (und nicht das Kabel), wenn Sie Gerät vom Netz trennen.
7. Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn Kabel oder Stecker beschädigt sind.
8. Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn es einen Defekt aufweist oder beschädigt ist.
9. Verwenden Sie dieses Gerät nur für seinen bestimmungsgemäßen Gebrauch.
10. Das Gerät gehört nicht in Kinderhände. Bei Verwendung in der Nähe von Kindern ist eine ständige Überwachung durch einen Erwachsenen nötig. Das Gerät sollte immer außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.
11. Das Gerät sollte nicht von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung mit Küchengeräten benutzt werden.
12. Verwenden Sie das Gerät nicht mit einem Verlängerungskabel.

13. Verwenden Sie grundsätzlich nur lebensmittelechte Kunststoffbeutel bzw. Beutelmaterialien. Achten Sie darauf, dass diese vom Hersteller als zum Kochen geeignet ausgewiesen wurden. Verwenden Sie nur ausreichend große Beutel und füllen Sie diese nicht zu voll.
14. Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt.

## RICHTLINIEN ZUM VAKUUMIEREN

- Befolgen Sie die Hinweise zur Lebensmittelsicherheit des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft, die Sie unter [https://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/SichereLebensmittel/Hygiene/\\_Texte/InformationenFuerVerbraucher.html](https://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/SichereLebensmittel/Hygiene/_Texte/InformationenFuerVerbraucher.html) abrufen können.
- Vakuumieren ist KEIN Ersatz für das Abfüllen von Konserven.
- Vakuumieren ist KEIN Ersatz für die Aufbewahrung im Kühlschrank oder das Einfrieren.
- Vakuumieren kann den Verfall von Lebensmitteln nicht rückgängig machen.
- Einige Obst- und Gemüsesorten können Gase freisetzen. Dieser Vorgang wird als Ausgasung bezeichnet. Beim Vakuumverpacken von Obst und Gemüse dieser Art kann das Ausgasen dazu führen, dass das Vakuum im Laufe der Zeit allmählich verloren geht. Ein Blanchieren oder Einfrieren vor dem Vakuumieren hilft, Ausgasung zu vermeiden.

***HINWEIS: Aufgrund der Gesundheitsgefahr durch anaerobe Bakterien sollten Weichkäse, frische Pilze und Lauchgewächse (Knoblauch, Zwiebeln, Lauch usw.) niemals vakuumverpackt werden.***

- Es ist von entscheidender Bedeutung, dass beim Vakuumieren sichere Verfahren zur Handhabung und Lagerung von Lebensmitteln eingehalten werden. Sie können die Vermehrung von Mikroorganismen hemmen, indem Sie Lebensmittel bei Temperaturen unter 4 °C lagern oder bei -32 °C einfrieren. Dadurch werden die Mikroorganismen zwar nicht abgetötet, aber ihre Vermehrungschancen verringert. Frieren Sie vakuumverpackte Lebensmittel immer ein, wenn Sie sie für längere Zeit lagern wollen.

*HINWEIS: Rindfleisch und andere proteinhaltige Lebensmittel können nach der Vakuumverpackung dunkler aussehen. Dieses Phänomen ist auf die Entfernung von Sauerstoff zurückzuführen und kein Anzeichen dafür, dass das Lebensmittel verdorben ist.*

- Frieren Sie Flüssigkeiten wie Brühen, Suppen oder Eintöpfe in einer Schüssel, Schale oder einem Eiswürfelbehälter vor, bis sie fest sind, ehe Sie sie vakuumieren. Lagern Sie das vakuumverpackte Lebensmittel anschließend im Gefrierschrank, bis Sie es benötigen.

## Sicherheitshinweise zur Aufbewahrung von Lebensmitteln

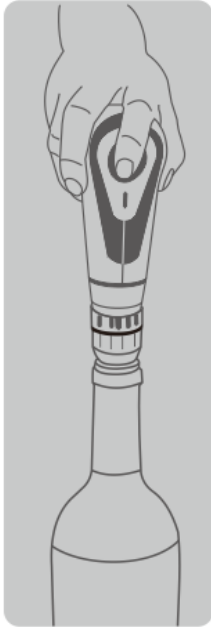
Lagerung	Lebensmittel	Typische Haltbarkeit	Vakuumverpackt
eingefroren	Fleisch	6 Monate	15 bis 20 Monate
	Fisch, Meeresfrüchte	6 Monate	10 bis 12 Monate
	Trockenobst, Kaffeebohnen	6 bis 9 Monate	18 bis 24 Monate
im Kühlschrank	Fleisch	2 bis 3 Tage	12 bis 13 Tage
	Fisch, Meeresfrüchte	2 bis 3 Tage	6 bis 8 Tage
	gekochtes Fleisch	2 bis 3 Tage	10 bis 14 Tage
	Eier	2 bis 3 Tage	30 bis 50 Tage
	Gemüse	2 bis 3 Tage	7 bis 10 Tage
trocken	Brot	1 bis 2 Tage	6 bis 8 Tage
	Kekse	4 bis 6 Monate	12 Monate
	Nudeln	5 bis 6 Monate	12 Monate
	Reis	5 bis 6 Monate	12 Monate
	Mehl	4 bis 5 Monate	12 Monate
	Cracker	3 bis 4 Monate	12 Monate
	Kaffee	2 bis 3 Monate	12 Monate
	Tee	5 bis 6 Monate	12 Monate
	Milchpulver	1 bis 2 Monate	12 Monate

# AUFBAU DES GERÄTS

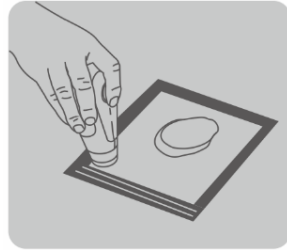


1. Gerätekörper    2. Start-Taste    3. Anzeigeleuchte  
4. Vakuumdüse    5. Dichtungsring    6. O-Ring der Vakuumdüse  
7. Luftauslass    8. Ladeöffnung

# EINSATZMÖGLICHKEITEN



Flaschenverschluss



Reißverschlussbeutel mit Ventil



Vakuumkanister



## GEBRAUCHSANLEITUNG

Bitte laden Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch mittels des mitgelieferten USB-Kabels auf.

1. Richten Sie die Vakuumdüse des „Vac `n Seal“-Handvakuumierers auf das Ventil eines Reißverschlussbeutels bzw. das Ventil eines Vakuumkanisters oder das Ventil auf einem Flaschenverschluss aus und drücken Sie leicht.
2. HINWEIS: Bei Verwendung eines Kanisters oder Flaschenverschlusses, drehen Sie den Knopf in die Position „Vakuum“.
3. Halten Sie die Start-Taste gedrückt, um die Luft aus dem jeweiligen Behälter abzupumpen.
4. Lassen Sie die Start-Taste los, sobald der gewünschte Vakuumgrad erreicht ist.
5. Nun können Sie die vakuumverpackten Gegenstände verstauen.
6. Hinweis: Bei Verwendung eines Kanisters oder Flaschenverschlusses, drehen Sie den oberen Knopf vor der Lagerung in die Sperrposition.
7. Falls die Pumpwirkung nicht ausreicht, laden Sie das Gerät mit dem mitgelieferten USB-Kabel auf. Die Anzeigeleuchte leuchtet während des Ladevorgangs rot und nach Abschluss des Ladevorgangs grün.

## TECHNISCHE DATEN

Nennspannung: 110-120 V~ / 220-240 V~

Nennfrequenz: 60 Hz / 50 Hz

Nennleistung: 3,3 W

Pumpe: Einzelpumpe

Druck: -600 mbar

Abmessungen: 145 x 61 x 90 mm

Gewicht: 0,27 kg

# INGESCHRÄNKTE GARANTIE UND KUNDENDIENST

## Retouren

Falls Sie mit dem Gerät nicht komplett zufrieden sind, können Sie es innerhalb von 30 Tagen ohne Angabe von Gründen zurückgeben und sich den Kaufpreis erstattet lassen. Um Anspruch auf die Erstattung zu haben, müssen Sie:

- das Produkt innerhalb der letzten 30 Tage direkt von Vesta Precision erworben haben,
- über die ursprüngliche Bestellnummer oder E-Mail-Adresse, die beim Kauf verwendet wurde, verfügen und
- uns Ihren Antrag auf Rückgabe und Erstattung per E-Mail zusenden.

*Bitte beachten Sie, dass Erstattungen nur innerhalb von 30 Tagen nach einem Kauf direkt von Vesta Precision erfolgen können. Geräte, die über Wiederverkäufer, im Einzelhandel oder über andere Websites erworben wurden, können nicht durch uns zurückgenommen werden. Wenden Sie sich stattdessen bitte an den Anbieter, von dem Sie das Gerät erworben haben. Für beschädigte Geräte, die nicht unter unsere eingeschränkte Garantie fallen, können wir keine Erstattung gewähren.*

## Umtausch wegen Nichtgefallens

Wir bieten Produkte mit einigen unterschiedlichen Optionen an. Als Verbraucher können Sie das erworbene Produkt innerhalb von 30 Tagen ab dem ursprünglichen Kaufdatum umtauschen. Um dieses Umtauschangebot nutzen zu können, müssen Sie:

- das Produkt innerhalb der letzten 30 Tage direkt von Vesta Precision erworben haben,
- über die ursprüngliche Bestellnummer oder E-Mail-Adresse, die beim Kauf verwendet wurde, verfügen und
- uns Ihren Antrag auf Umtausch per E-Mail zusenden.

*Bitte beachten Sie, dass ein Umtausch nur innerhalb von 30 Tagen nach einem Kauf direkt von Vesta Precision erfolgen kann. Produkte, die über Wiederverkäufer, im Einzelhandel oder über andere Websites erworben wurden, können nicht durch uns umgetauscht werden. Wenden Sie sich stattdessen bitte an den Anbieter, von dem Sie das Gerät erworben haben. Für beschädigte Geräte, die nicht unter unsere eingeschränkte Garantie fallen, können wir keinen Umtausch gewähren.*

## **Austausch im Rahmen der Garantie**

Auf unsere Produkte gewähren wir 2 Jahre Garantie. Dieser Zeitraum gilt ab dem ursprünglichen Kaufdatum. Um Anspruch auf einen Austausch im Rahmen unserer eingeschränkte Garantie zu haben, müssen Sie:

- das Produkt innerhalb der letzten 2 Jahre erworben haben
- und über die ursprüngliche Bestellnummer oder E-Mail-Adresse, die beim Kauf verwendet wurde, verfügen. Falls Sie das Produkt über einen Wiederverkäufer, im Einzelhandel oder über andere Websites erworben haben, benötigen wir eine Kopie des Kaufbelegs.
- Bitte schicken Sie uns Ihren Antrag auf einen Austausch im Rahmen der Garantie per E-Mail.

*Ein Austausch im Rahmen der Garantie ist nur innerhalb von 2 Jahren ab dem ursprünglichen Kaufdatum möglich. Für beschädigte Geräte, die nicht unter unsere eingeschränkte Garantie fallen, können wir keinen Austausch gewähren.*

## **Versandkosten**

Versandkosten, die im Zusammenhang mit der Rücksendung, dem Umtausch oder dem Austausch im Rahmen der Garantie anfallen, werden von Vesta übernommen und mittels eines vom Support-Team ausgestellten vorausbezahlten Frachtbriefs bezahlt.

## Beschädigte und defekte Artikel

Falls Sie ein beschädigtes oder defektes Produkt erhalten haben, benachrichtigen Sie uns bitte umgehend per Telefon, E-Mail oder über unsere Website. Bitte beachten Sie, dass wir, wenn wir keinen exakten Ersatz für Ihr Gerät verfügbar haben, es durch ein ähnliches Gerät mit gleichem oder höherem Wert ersetzen.

## Was deckt diese eingeschränkte Garantie nicht ab?

Diese eingeschränkte Garantie deckt keine direkten oder indirekten Schäden ab, die zurückzuführen sind auf:

- eine nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Produkts oder die Verwendung des Produkts für einen nicht in der Gebrauchsanleitung beschriebenen Zweck;
- eine nicht bestimmungsgemäße Verwendung mit einem anderen Produkt oder andere Schäden oder Einbußen, die durch eine solche Verwendung oder in Verbindung mit einem anderen Gegenstand entstanden sind;
- Unfälle, unsachgemäßen Gebrauch, Missbrauch, Vandalismus, Stromstöße oder höhere Gewalt (einschließlich Blitzeinschlag und andere Witterungseinflüsse);
- unsachgemäße oder mangelhafte Wartung;
- unbefugte Demontage oder unbefugt vorgenommene Anpassungen;
- durch einen nicht autorisierten Servicetechniker vorgenommene Reparaturen.

WIR ÜBERNEHMEN KEINE HAFTUNG FÜR FOLGE-, SONDER-, BEGLEIT- ODER INDIREKTE SCHÄDEN ODER STRAFSCHÄDEN, DIE SICH AUS DER BENUTZUNG DES GERÄTS ODER IM ZUSAMMENHANG DAMIT ERGEBEN, UND DERARTIGE SCHÄDEN SIND NICHT DURCH DIESE EINGESCHRÄNKTE GARANTIE ABGEDECKT. In einigen Gerichtsbarkeiten ist der Haftungsausschluss oder die Beschränkung von Schadensersatz für Begleit- oder Folgeschäden nicht zulässig. Die obige Einschränkung gilt daher möglicherweise nicht für Sie. Diese beschränkte Garantie ist nicht übertragbar und auf den ursprünglichen Käufer begrenzt.



Precision Appliance Technology, Inc.

Fragen oder Probleme?

Bitte kontaktieren Sie unseren Support.

Website: [www.vestaprecision.com](http://www.vestaprecision.com)

E-Mail: [support@vestaprecision.com](mailto:support@vestaprecision.com)

Tel.: +18335045101 (US)

+442039363041 (EU)