

VOID

VACUUM BLENDING SYSTEM

BEDIENUNGSANLEITUNG

MIXEN UNTER VAKUUM



Void-Systems
426 E 1750 N Unit B, Orem, UT 84059 U.S.A.
CS@VOIDVac.com
www.VoidVac.com

INHALTSÜBERSICHT

Teile und Merkmale

- Teile und Merkmale

Sicherheit des Deckels

- Wichtige Sicherheitsvorkehrungen für den Deckel
- Entsorgung der leeren Lithium-Ionen-Batterie

Bedienung und Pflege des Deckels

- Betriebsanleitung für den Deckel
- Aufladen des Deckels
- Reinigung des Deckels

Sicherheit des Mixers

- Wichtige Sicherheitsvorkehrungen für den Blender
- Spezifikationen des Mixers
- Bedienungsanleitung für den Mixer
- Reinigung des Mixers

Zusätzliche Informationen

- Häufig gestellte Fragen

VOID

VACUUM BLENDING SYSTEM

BENUTZERHANDBUCH

KOMPLETTE MIXER-LÖSUNG ENTHÄLT:

- (A) VOID Systems Vakuum-Deckel
- (B) VOID Wireless Ladegerät (mit USB-A Kabel)
- (C) VOID Mixer-Behälter
- (D) VOID Blender Stopfer
- (E) Basic Hard Deckel mit Dichtung und klarer Entlüftungskappe
- (F) Deckeldichtungen
- VOID Blender Basis (nicht abgebildet)
- USB-C-Adapter (nicht abgebildet)
- Benutzerhandbuch

VITA-MIX® KOMPLETTER NACHRÜSTSATZ ENTHÄLT:

Um dieses Produkt mit einem Vitamix-Mixer zu verwenden, müssen Sie einen Wildside Rebel+-Behälter von Blendtec kaufen oder bereits besitzen. Die Vita-Mix Retrofit-Gefäße und die Blendtec® Rebel®-Gefäße sind NICHT KOMPATIBEL mit Vitamix Ascent Blendern.

- (A) VOID Systems Vakuum-Deckel
- (B) VOID Wireless Ladegerät mit USB-A Kabel
- (C) Vita-Mix®-kompatibler VOID Mixerbehälter
- (D) VOID Mixer-Stampfer
- (E) Basic Hard Deckel mit Dichtung und durchsichtiger Entlüftungskappe
- (F) Deckeldichtungen
- (G) Vita-Mix® Basisadapter-Dichtung
- USB-C-Adapter (nicht abgebildet)
- Benutzerhandbuch

BLENDTEC®-BEHÄLTER VAKUUM-MIX-DECKEL ENTHÄLT:

Um dieses System mit Blendtec-Mixern verwenden zu können, müssen Sie einen Blendtec Wildside+ oder 4-Seiten-Behälter kaufen oder bereits besitzen.

- (A) VOID Systems Vakuum-Deckel
- (B) VOID Wireless Ladegerät mit USB-A Kabel
- (F) Deckeldichtungen
- USB-C-Adapter (nicht abgebildet)
- Benutzerhandbuch



VOID

VACUUM BLENDING SYSTEM

WICHTIGE SCHUTZVORKEHRUNGEN FÜR DEN DECKEL



LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN, SICHERHEITSVORKEHRUNGEN UND WARNHINWEISE VOR DER BEDIENUNG.

Um das Risiko schwerer Verletzungen bei der Verwendung des Void Systems® Mixers zu vermeiden, sollten grundlegende Sicherheitsvorkehrungen befolgt werden, einschließlich der folgenden:

Zusätzliche Informationen und Warnhinweise:

- Deckel kann während des Ladens nicht bedient werden
- Nur kompatibel mit Void Systems Behältern, den meisten Blendtec®-Behältern und Blendtec®-Behältern für Vitamix®-Maschinen
- (Void Systems® übernimmt keine Garantie für Blendtec®- oder Vitamix®-Produkte).

LITHIUM-IONEN-BATTERIEBETRIEBENE PRODUKTE ENTSORGEN:

- Entsorgen Sie batteriebetriebene Produkte immer gemäß den örtlichen Vorschriften. Wenden Sie sich an eine Recyclingstelle in Ihrer Region, um Informationen zu den Recyclingstandorten zu erhalten.

ACHTUNG!

- Vermeiden Sie kochende Temperaturen
- Nicht einfrieren oder kühlen
- Nicht für die Langzeit- oder Lebensmittellagerung geeignet
- VOID-Deckel sind nicht spülmaschinenfest
- VOID Gläser sind nicht spülmaschinenfest
- Nicht mit Chemikalien reinigen
- Deckel nicht in Wasser eintauchen
- Das mitgelieferte Ladegerät und Kabel ist nicht wasserdicht

⚠ WARNING		
	To Avoid Injury. Read and understand instruction manual before using this machine.	

FÜR ZUSÄTZLICHE KUNDENUNTERSTÜTZUNG SENDEN SIE BITTE EINE E-MAIL AN
CS@VOIDVAC.COM.

VOID VACUUM DECKEL BEDIENUNGSANLEITUNG

WARNUNG: Um das Risiko schwerer Verletzungen bei der Verwendung des Void Systems®-Deckels zu vermeiden, sollten grundlegende Sicherheitsvorkehrungen befolgt werden, einschließlich der folgenden:

Wenn Sie etwas anderes als Luft und gelegentlich Wasser pumpen, werden die Pumpen beschädigt und müssen möglicherweise repariert werden. Vermeiden Sie eine Überfüllung des Behälters und verwenden Sie Voreinstellungen, um Schäden an den Vakuumpumpen zu vermeiden.

So bedienen Sie den VOID Vac Lid

1. Stellen Sie sicher, dass der Deckel vor der Verwendung vollständig aufgeladen ist. Das Aufladen kann bis zu 10 Stunden dauern.
2. Vergewissern Sie sich, dass die Dichtung richtig und gleichmäßig auf dem Void Vac Deckel sitzt und dass der Bereich unter der Dichtung frei von Partikeln ist, die sich bei regelmäßigem Gebrauch ansammeln können.
3. Manche Benutzer ziehen es vor, Wasser über die Dichtung laufen zu lassen, bevor sie sie am Behälter befestigen. Dadurch lässt sich der Void Vac-Deckel leichter abnehmen.
4. Setzen Sie den Deckel des Void Vac sicher auf den Behälter.
5. Schalten Sie den Void-Vac-Deckel mit der Einschalttaste ein.
6. Verwenden Sie die Pfeiltaste, um durch die programmierbaren Druckvoreinstellungen zu navigieren (siehe unten für die Erstellung benutzerdefinierter Druckvoreinstellungen).
7. Nachdem Sie die gewünschte Voreinstellung ausgewählt haben (in der unteren linken Ecke des Bildschirms), drücken Sie "Go", um die Pumpen zu starten. Die Pumpen schalten sich ab, wenn der gewünschte Druck erreicht ist. Auf der Anzeige erscheint "Ready" (Bereit) und die rote Warnanzeige blinkt auf dem Touchpad.
8. Die Anzeige "READY" muss vorhanden sein, BEVOR der Mischvorgang beginnt.
9. Bitte beachten Sie, dass im VAC+ Modus die Pumpen 5 Minuten lang ohne Unterbrechung laufen; dieser Modus wird für künftiges Zubehör verwendet.

Benutzerdefinierte Voreinstellungen

- Halten Sie im Home-Menü die Pfeiltaste 3 Sekunden lang gedrückt.
- Drücken Sie "Los". Die Taste wechselt zwischen drei Voreinstellungen und verlässt dann das Menü.
- Zum Programmieren blättern Sie zu der gewünschten Voreinstellung, die Sie ändern möchten. Drücken Sie die Pfeiltaste, um den Druck in Schritten von 1 zu erhöhen.
- Wenn Sie mit den Voreinstellungen zufrieden sind, drücken Sie "Go", bis der Bildschirm zum Startmenü zurückkehrt.

Funktionen:

- Die Voreinstellungen A/B/C halten den programmierten Druck aufrecht, schalten die Pumpen aus und zeigen "READY" auf dem Display an. Diese Voreinstellungen dienen zur Feinabstimmung von Rezepten, die weniger Schaum benötigen, und zur Maximierung des Nährwerts.
- Vac+ lässt die Pumpen 5 Minuten lang ohne Unterbrechung laufen.

Entlüften

- Entlüften Sie den Void Vac-Deckel, um ihn vom Mixerbehälter zu entfernen.
- Ziehen Sie an der roten Entlüftung, bis der Druck auf dem Manometer auf "0" zurückgeht oder keine Luft mehr in den Behälter strömt.

Lagerung

- An einem kühlen, trockenen Ort lagern. Vermeiden Sie extreme Temperaturen.
- Bewahren Sie den Deckel nicht im Kühlschrank oder Gefrierschrank auf.

Wichtig: Die Voreinstellungen dienen dazu, die Lebensdauer des Deckels zu verlängern, indem sie die Laufzeit der Pumpen begrenzen und verhindern, dass der Inhalt des Behälters durch die Vakuumpumpen angesaugt wird. Der Deckel kann während des Aufladens nicht funktionieren. Nur kompatibel mit Void Blender, Blendtec-Behältern und Vitamix (Void Systems übernimmt keine Garantie für Blendtec- oder Vitamix-Produkte).

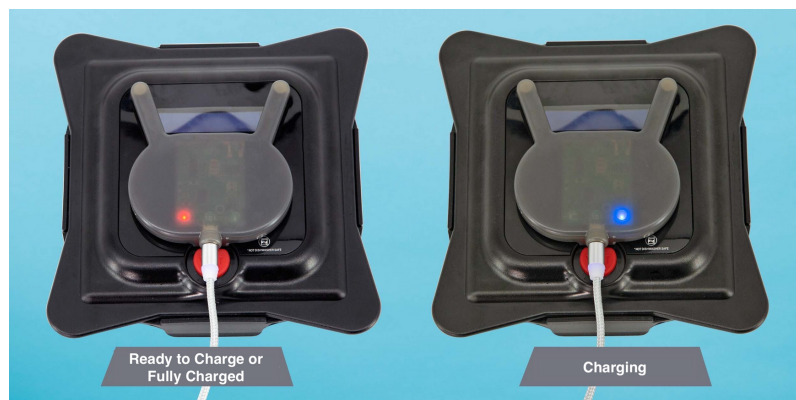
AUFLADEN UND REINIGEN DES DECKELS

Anweisungen für das Ladegerät

- Schließen Sie das USB-Kabel an einen USB-Anschluss mit einer Mindestleistung von 750 mA an. An einem Ende des USB-Kabels leuchtet eine blaue LED auf, die anzeigt, dass das Kabel mit Strom versorgt wird.
- Schließen Sie die Magnetseite des USB-Kabels an den freiliegenden Metall-Ladeanschluss des kabellosen Ladegeräts an.
- Platzieren Sie das kabellose Ladegerät über dem Touchpad des Deckels über der roten Belüftungsöffnung, wobei die LED-Leuchten nach oben zeigen. Die Magnete helfen dabei, das Ladegerät an seinen Platz zu ziehen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Ladegerät flach am Deckel anliegt und die blaue Kontrollleuchte leuchtet.
- Damit das Ladegerät den Deckel erkennt, muss es eventuell etwas seitlich ausgerichtet werden.

LED-Farbanzeigen des Ladegeräts

- ROTES Licht am Ladegerät zeigt an, dass das drahtlose Ladegerät Strom hat, aber keinen Strom an ein empfangendes Gerät abgibt (ROT bedeutet, dass es bereit zum Laden ist).
- BLAUES Licht am Ladegerät zeigt an, dass das drahtlose Ladegerät aktiv Strom abgibt (BLAU bedeutet Laden).
- ROTES Licht leuchtet wieder auf, nachdem der Deckel mit dem Ladegerät verbunden wurde, um anzuzeigen, dass der Deckel vollständig geladen ist (ROTES Licht nach BLAUEM Ladelicht zeigt an, dass der Deckel vollständig geladen ist).
- Abwechselndes Blinken von ROT und BLAU weist auf einen Fehler im Ladegerät hin.



REINIGUNG DES DECKELS

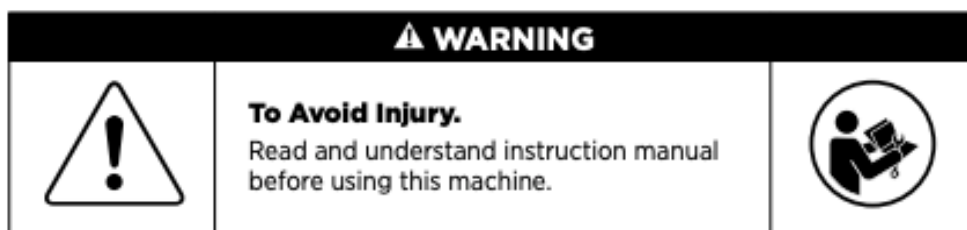
1. Entfernen und reinigen Sie regelmäßig die Dichtung an der Unterseite des Deckels. Verwenden Sie milde Seife oder Spülmittel. Der Deckel sollte unter fließendem Wasser abgespült werden. Tauchen Sie den Deckel nicht unter Wasser.
2. Die Deckeldichtung (der Gummiteil unter der Lippe des VOID-Deckels, der die Dichtung bildet) ist so konstruiert, dass ein leichter Druck auf die seitlichen Laschen der Dichtung den Bereich unter der Dichtung freilegt.
3. Wenn dieser Bereich geöffnet wird, kann der Benutzer leicht und schnell hinter der Dichtung spülen. Für eine gründliche Reinigung nehmen Sie die Dichtung ab und reinigen alle Oberflächen des Deckels und der Dichtung.
4. Die Dichtung kann in der Spülmaschine gereinigt oder in Seifenwasser getaucht werden).

VOID

VACUUM BLENDING SYSTEM

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN FÜR MIXER

- Nicht für die Verwendung durch oder in der Nähe von Kindern oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen bestimmt. Wenn ein Gerät von oder in der Nähe von Kindern oder behinderten Personen benutzt wird, ist eine strenge Überwachung erforderlich.
- Um sich vor der Gefahr eines elektrischen Schlags zu schützen, darf der Standmixer nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen und bevor Sie es reinigen.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.
- Nicht im Freien verwenden.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen.
- Lassen Sie das Kabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen, auch nicht mit dem Herd.
- Halten Sie während des Mixvorgangs Hände und Utensilien aus dem Behälter fern, um die Gefahr schwerer Verletzungen von Personen oder einer Beschädigung des Mixers zu verringern. Ein Gummischaber oder Spatel kann verwendet werden, aber nur, wenn der Vitamix Mixer nicht läuft.
- Der mitgelieferte Stopfer darf nur verwendet werden, wenn der Hauptteil des Deckels aufgesetzt ist.
- Die Klingen sind scharf. Behandeln Sie die Klingen und die Klingengruppe mit äußerster Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden, und nehmen Sie sie aus dem Behälter heraus. Um die Verletzungsgefahr zu verringern, stellen Sie die Messereinheit niemals auf den Motorsockel, wenn sie nicht am Mixerbehälter montiert ist.
- Lassen Sie keine Fremdkörper wie Löffel, Gabeln, Messer oder den Verschlussstopfen im Behälter, da dies beim Starten des Geräts die Klingen und andere Komponenten beschädigt und zu Verletzungen führen kann.
- Versuchen Sie niemals, das Gerät mit beschädigten Messern zu betreiben.
- Den Mixer immer mit fest aufgesetztem Deckel und Deckelverschluss betreiben. Der Deckel sollte nur zum Hinzufügen von Zutaten und zur Verwendung des Stopfers abgenommen werden.
- Seien Sie beim Mixen von heißen Flüssigkeiten oder Zutaten vorsichtig; Spritzer oder austretender Dampf können Verbrühungen und Verbrennungen verursachen. Füllen Sie den Behälter nicht bis zur maximalen Kapazität. Beginnen Sie die Verarbeitung immer auf der niedrigsten Geschwindigkeitsstufe, Stufe 1. Halten Sie Hände und andere ungeschützte Hautpartien von der Deckelöffnung fern, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Verarbeiten Sie Nussbutter oder Lebensmittel auf Ölbasis nicht länger als eine Minute, nachdem die Mischung im Behälter zu zirkulieren beginnt. Eine längere Verarbeitungszeit kann zu gefährlicher Überhitzung führen.



MIXER-SPEZIFIKATIONEN

Spezifikationen der Motorbasis

- Hochgeschwindigkeits-Motoranschlusskabel aus reinem Kupfer: 1,05 m
- Rutschfester und stoßfester Sockel
- Variable Geschwindigkeitskontrolle
- Ausgestattet mit Überlastungsschutz und PTC-Thermostat
- Hohe Geschwindigkeit: 27000RPM
- Nettogewicht: 3.8kgs

Behälter Spezifikationen

- 1,8 Liter PC unzerbrechlich oder Tritan BPA frei Glas
- Klingen aus lebensmittelechtem #304 Edelstahl, scharf und mehrwinklig
- Langlebig und auslaufsicher

Zusätzliche Informationen

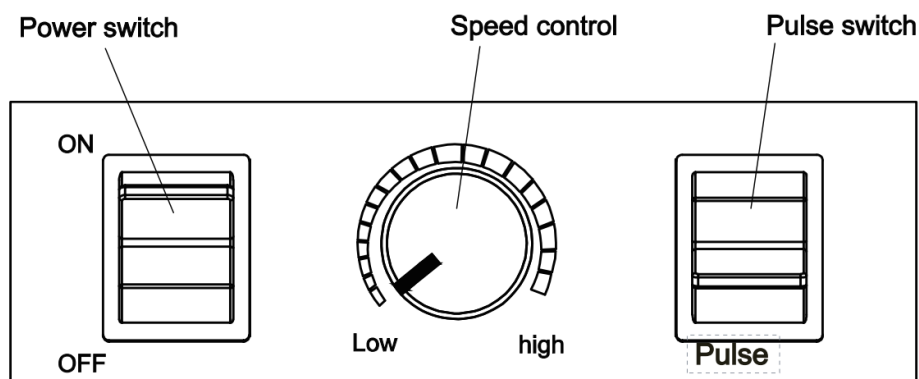
- NENNSPANNUNG: 100-120V (US PLUG) 220-240V,50-60Hz
- MAXIMALE LADELEISTUNG: 1500W
- FASSUNGSVERMÖGEN DES BEHÄLTERS: 1.8L
- MATERIAL: Tritan- (BPA-frei) oder Polycarbonat (unzerbrechlich)
- MOTOR-TYP: Vollkupfermotor
- GEHÄUSEMATERIAL: PP oder ABS
- HAUPTFUNKTIONEN: Saft, Bargetränke, Smoothies, Cocktails, Hackfleisch

VOID

VACUUM BLENDING SYSTEM

BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR DEN MIXER

- Prüfen Sie, ob der Mixer ausgeschaltet ist.
- Schließen Sie den Standmixer an eine Steckdose an.
- Geben Sie die Zutaten in das Gefäß. Schließen Sie den Deckel fest.
- Setzen Sie den Behälter richtig auf die Motoreinheit.
- Vergewissern Sie sich, dass der Geschwindigkeitsregler in der Position für niedrige Geschwindigkeit steht, und schalten Sie ihn ein.
- Um die Qualität des Motors zu erhalten, sollten Sie ihn nicht länger als 2 Minuten bei maximaler Leistung laufen lassen und dann mindestens 2 Minuten lang ausschalten, bevor Sie ihn wieder benutzen. Überlasten Sie den Motor nicht.
- Der Netzschalter lässt das Gerät kontinuierlich mit der am Geschwindigkeitsregler eingestellten Geschwindigkeit laufen.
- Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler im Uhrzeigersinn, um die Geschwindigkeit zu erhöhen, oder gegen den Uhrzeigersinn, um die Geschwindigkeit zu verringern.
- Der Impulsschalter lässt den Motor mit voller Geschwindigkeit laufen, bis die Taste losgelassen wird.
- Schalten Sie den Mixer aus und warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie den Behälter vom Sockel nehmen.
- Der Motor schaltet sich automatisch ab, wenn der Behälter vom Sockel genommen wird.
- Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose, wenn es nicht verwendet wird.
- Ein/Aus-Schalter: Zum Einschalten nach oben drücken. Zum Ausschalten nach unten drücken.
- Vergewissern Sie sich bei Verwendung der hohen Stufe, dass der Drehschalter auf die niedrigste Stufe eingestellt ist, **BEVOR** Sie den Ein/Aus-Schalter drücken. Schalten Sie dann auf die Position Ein. Starten Sie das Gerät nicht mit hoher Geschwindigkeit.
- Variabler Geschwindigkeitsregler: Wählt viele Geschwindigkeitsstufen aus. Durch Drehen des Geschwindigkeitsreglers im Uhrzeigersinn wird die Geschwindigkeit der Maschine auf hohe Geschwindigkeit erhöht. Durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn wird die Maschinengeschwindigkeit auf eine niedrige Geschwindigkeit reduziert.
- Impulsschalter: Drücken Sie den Impulsschalter nach unten, um der Maschine einen manuellen Impuls zu geben. Der Schalter sollte von selbst ausrasten.



MIXER REINIGUNG

BEHÄLTER

*Verwenden Sie zum Reinigen nur Spülmittel und Wasser.

Füllen Sie den Behälter zur Hälfte mit warmem Wasser und geben Sie ein paar Tropfen flüssiges Geschirrspülmittel in den Behälter.

Den kompletten 2-teiligen Deckel einrasten oder in die verriegelte Position drücken.

Wählen Sie die variable Geschwindigkeit 1. Schalten Sie die Maschine ein und erhöhen Sie die Geschwindigkeit langsam auf die variable Geschwindigkeit 10 und dann auf die hohe Geschwindigkeit. Lassen Sie die Maschine 30 bis 60 Sekunden lang mit hoher Geschwindigkeit laufen.

Schalten Sie das Gerät aus, spülen Sie den Behälter aus und entleeren Sie ihn.

MOTOR BASIS

1. ZIEHEN SIE DEN NETZSTECKER.
2. REINIGEN SIE DIE AUSSENFLÄCHE MIT EINEM FEUCHTEN, WEICHEN TUCH ODER SCHWAMM, DER IN EINER MILDEN LÖSUNG AUS FLÜSSIGWASCHMITTEL UND WARMEM WASSER ABGESPÜLT WURDE. LEGEN SIE DEN MOTORSOCKEL NICHT INS WASSER.
3. FÜR EINE GRÜNDLICHERE REINIGUNG KANN DAS ZENTRIERPAD ENTFERNT WERDEN.
4. REINIGEN SIE DIE SCHALTER GRÜNDLICH, DAMIT SIE EINWANDFREI FUNKTIONIEREN. SIE KÖNNEN DURCH DEN GEBRAUCH KLEBRIG WERDEN. VERWENDEN SIE EIN ANGEFEUCHTETES WATTSTÄBCHEN, UM DIE RILLEN UM DIE WASSERABGESCHIRMTEN SCHALTER ZU REINIGEN.
5. TROCKNEN SIE ÜBERSCHÜSSIGES WASSER SOFORT AB.

Polieren Sie sie mit einem weichen Tuch.

Problem	Lösung
Wie kann ich feststellen, ob meine Pumpe verstopft ist?	Es gibt zwei Möglichkeiten, um schnell festzustellen, ob eine Pumpe verstopft ist. Die erste besteht darin, die Pumpe in den Modus Vac+ zu schalten, den Deckel umzudrehen und jedes der drei Löcher zu befühlen. 2 der Löcher sollten einen Sog erzeugen. Die zweite Möglichkeit besteht darin, die Entlüftung anzuheben und zu prüfen, ob durch die beiden unteren Löcher Luft strömt.
Wie reinige ich meine Pumpe?	Am besten ist es, wenn Sie Wasser durch die Pumpen drücken, ohne die Pumpen einzuschalten. Die Pumpen sind so konzipiert, dass sie gelegentlich Flüssigkeit durchlassen, aber zu viel Flüssigkeit (bei laufenden Pumpen) dehnt die Membranen und kann den maximalen Druck verringern. Eine andere Möglichkeit besteht darin, die Entlüftung vorsichtig anzuheben und mit einer kleinen Menge Seife zu reinigen, bis alle Rückstände entfernt sind. Pumpen Sie eine kleine Menge Seifenwasser durch die Pumpen, indem Sie den Deckel auf den Kopf stellen und den Boden des Deckels mit Seifenwasser füllen. Achten Sie darauf, dass sich keine Rückstände im Boden befinden.
Durch die rote Entlüftung kommt Flüssigkeit. Ist das in Ordnung?	Es ist normal, dass Flüssigkeit durch die Entlüftungsöffnung austritt, da die Pumpen so konstruiert sind, dass sie Wasser pumpen können. Wir empfehlen, den Behälter nicht zu überfüllen und etwa 75 % der Behältergröße zu mischen. Probleme treten in der Regel auf, wenn Flüssigkeit (außer Wasser) in die Pumpen gesaugt wird und Rückstände hinterlässt.
Mein Deckel sah bei der Ankunft beschädigt aus.	An der Unterseite des Deckels kann sich ein Loch befinden, das wie ein Makel aussieht. Dies ist die Stelle, an der der Kunststoff in den Deckel eingespritzt wird. Aufgrund der sehr komplexen Konstruktion der Form ist dieser Bereich die einzige Stelle, an der Kunststoff zuverlässig eingespritzt werden kann. Alle Deckel sind mit diesem Merkmal versehen. Es ist harmlos und beeinträchtigt die Leistung des Deckels nicht.
Ist die Batterie austauschbar?	Unser System ist vollständig versiegelt; die Batterie ist eine überdimensionierte, hochwertige Lithium-Ionen-Zelle, die Tausende von Aufladungen übersteht. Es ist zwar extrem unwahrscheinlich, aber wenn innerhalb der 3-Jahres-Garanziezeit ein Problem mit der Batterie auftritt, werden wir sie ersetzen.
Woher weiß ich, ob mein Deckel vollständig aufgeladen ist?	Bitte beachten Sie den Abschnitt über das Aufladen im Handbuch. Das erste Aufladen kann bis zu 10 Stunden dauern. Das Ladegerät leuchtet rot, nachdem es zuvor blau leuchtete. Die Batteriestandsanzeige auf dem Bildschirm ist vollständig ausgefüllt.

Problem	Lösung
<p>Ich habe Mühe, meinen Deckel auf Druck zu bringen.</p>	<p>Der Deckel sollte je nach Standort immer leicht ein Niveau von 15-23 erreichen können. Wenn der Deckel keine höhere Stufe als 14 erreichen kann, versuchen Sie, die Pumpen und die Entlüftung mit der oben beschriebenen Methode zu reinigen. Wenn dies nicht gelingt, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst, um weitere Unterstützung zu erhalten.</p>
<p>Der Deckel lässt sich nur schwer vom Gefäß abnehmen.</p>	<p>Versuchen Sie, die dicke Dichtung gegen die dünnere auszutauschen. Versuchen Sie außerdem, die Dichtung vor dem Aufsetzen des Deckels mit Wasser abzuspülen, damit sie sich nach dem Mixen leichter abnehmen lässt. Einige Benutzer finden es hilfreich, ein kleines Stück Küchenpapier unter die Lüftungsöffnung zu legen, um die Lüftungsöffnung beim Abnehmen des Deckels offen zu halten.</p>
<p>Welchen Vakuumdruck sollte ich verwenden und wie finde ich den maximalen Druck, den mein Deckel aushält?</p>	<p>Als Faustregel gilt: Verwenden Sie die höchstmögliche Stufe. Dadurch wird die meiste Luft entfernt, die meisten Nährstoffe bleiben erhalten und die Trennung der Zutaten wird am besten verhindert. Für jedes Rezept kann eine andere Vakuumstufe verwendet werden, je nachdem, was der Benutzer für die Schaumbildung und den Erhalt der Nährstoffe bevorzugt. Um den maximalen Druck zu ermitteln, lassen Sie den Deckel 2 Minuten lang im Modus Vac+ laufen und ziehen Sie 1 vom Maximalwert ab. Ihre Pumpen werden sich mit der Zeit abnutzen. Sie können die Pumpen jederzeit gegen eine Gebühr von uns austauschen lassen. Wenden Sie sich für weitere Informationen an den Kundendienst.</p>
<p>Wie viel sollte ich in den Mixerbehälter füllen?</p>	<p>Füllen Sie das Gefäß weder zu wenig noch zu viel ein. Eine Unterfüllung kann zu massiven Spritzern in den Pumpen führen und eine Überfüllung kann möglicherweise Lebensmittelpartikel in die Pumpen saugen. In beiden Fällen kann dies mit der Zeit zum Ausfall der Pumpen führen. Die ideale Füllmenge liegt 1-3 Zoll unterhalb des Deckels.</p>
<p>Mein Deckel verliert beim Mixen Druck.</p>	<p>Manchmal können sich vor dem Mischen große Luftpinschlüsse bilden, die während des Mischvorgangs entweichen und zu einem Druckabfall führen. Der Deckel ist auch so konstruiert, dass er langsam Luft entweichen lässt, für den Fall, dass während des Mischvorgangs ein Problem auftritt. Außerdem treten undichte Pumpen auf, wenn das Vakuum im Deckel gezogen wird. Dies führt dazu, dass der Computer einen geringeren Druck im Behälter anzeigt, obwohl im Vakuum der volle Druck herrscht. Wenn sie pumpen und der Druck auf dem Bildschirm während des Pumpens über einen längeren Zeitraum abnimmt, sind die Pumpen im Deckel undicht. In diesem Fall wenden Sie sich bitte an den Kundendienst, um weitere Unterstützung zu erhalten.</p>
<p>Was ist der Zweck von Voreinstellungen?</p>	<p>Die Voreinstellungen sollen die Lebensdauer des Deckels verlängern, indem sie die Laufzeit der Pumpen begrenzen und verhindern, dass der Inhalt des Behälters durch die Vakuumpumpen angesaugt wird. Diese Voreinstellungen helfen bei der Feinabstimmung von Rezepten, die weniger Schaum benötigen, und bei der Maximierung des Nährwerts. Die Voreinstellungen sind hilfreich für häufig zubereitete Rezepte.</p>
<p>Nach dem Vakuum-Mischen bildet sich immer noch Schaum.</p>	<p>Leider gibt es kein Vakuum-Mischsystem, das den Schaum zu 100 % aus einer Mischung entfernt, vor allem nicht bei hochwertigen Hochleistungsmixern, wie denjenigen, mit denen wir kompatibel sind.</p>