ggmgastro INTERNAIONAL

Weinerpark 16 48607 Ochtrup Germany

ggmgastro

Benutzerhandbuch

Model:VGFW2018

Wissenschaft und Technik führen ein neues Leben

Inhalt

1.Produkt-Diagramm 1 2

2.Wie man eine Tasche aus einer Rolle macht 3

3.Sovakuumierenundversiegeln SieeinenBeutelmitLebensmitteln 4

4.Ursachen des Lebensmittelverfalls und Lösung.....5

5.VakuumzubehörBetrieb&Wartung.....6

6.Vakuumiergerät Sicherheitsrichtlinien und Anleitung 7

7. Lagerzeiten im Vergleich zwischen Nan-Vakuum & Vakuum 8

8. Vakuumversiegler Pannenhilfe & Wartung 9-10

Warme Tipps

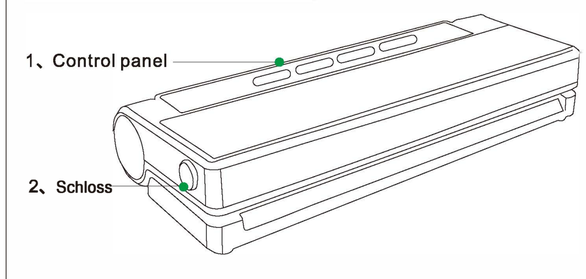
1.Beginnen Sie mit der Arbeit, nachdem die Anzeige aufleuchtet.
2.Kann nicht zum Anhalten gezwungen werden, bevor die Anzeigeleuchten erlöschen und der Warnton verschwindet.

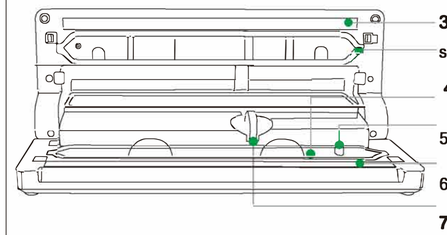
3.Wählen Sie verschiedene Funktionstasten je nach feuchter oder trockener Nahrung.
4.Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.

Produkt-Diagramm

Tipps

Die folgende Abbildung ist ein einfaches Diagramm, das auf dem tatsächlichen Inhalt der Box basiert.





3、Vakuumdichtungsleiste

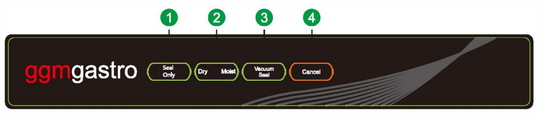
4、Dichtung

5, Vakuumkammer

6, Düse

7、Heizdraht

8、Beuteldüsen



1 Nur Dichtung

Beuel ohne Vakuumieren verschließen

2 Einstellung der Nahrungsmitteleigenschaften (Umschalten zwischen trocken und feucht in der Mitte)

Trockene Lebensmittel - Standard Standardanzeige leuchtet auf, normales Vakuum. Dieser Modus eignet sich für trockene Lebensmittel oder Artikel, die stark vakuumiert werden können, wie Bohnen, Körner usw. Feuchte Lebensmittel - Standard Standardanzeige leuchtet auf, geeignet für das Vakuumieren von großen Beuteln. Dieser Modus ist auch für Lebensmittel mit hohem Wassergehalt in kleinen Beuteln wie Steak, Küchen usw. verfügbar.

3 Vakuum & Dichtung

Vakuum- und Versiegelungstaste: Drücken Sie die Taste, damit die Maschine automatisch arbeitet. Sie vakuumiert zuerst und versiegelt dann die Beutel; die Maschine hört automatisch auf zu arbeiten, wenn die Versiegelung abgeschlossen ist.

4 Abbrechen

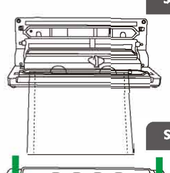
Steuern Sie den Vakuumeffekt durch Drücken dieser Taste.

Wie man eine Tasche aus einer Rolle macht

1. Machen Sie den Beuel mindesiens 5 cm länger als die Größe der Lebensmiel und schneiden Sie ihn gerade ab.

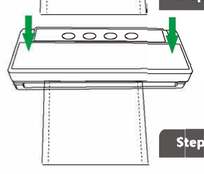
Step 1

2. Legen Sie den Vakuumbeutel glatt und faltenfrei auf den Heizdraht. Legen Sie die Seite mit der Textur nach unten.(Achtung: Stellen Sie sicher, dass das Beutelende nicht aus der Vakuumkammer herausrutscht, da sonst das Vakuum versagt.)



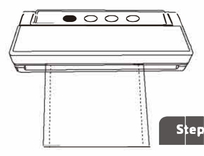
Step 2

3. Drücken Sie auf zwei Seiten der Abdeckung, um das Gerät zu schließen. Das Geräusch wie ein Klicken bedeutet, dass der Verschlussriegel befestigt ist.



Step 3

4.Drücken Sie die Taste "Seal Only"", um es zu versiegeln.



Step 4

5.Wenn die Seal-Only-Anzeige erlischt, ist die Versiegelung abgeschlossen. öffnen Sie die Abdeckung und nehmen Sie den versiegelten Beutel heraus.

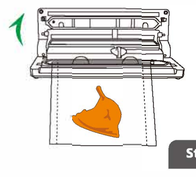
Step 5

So vakuumieren und versiegeln Sie einen Beutel mit Lebensmitteln

1.Nehmen Sie einen einteiligen Beutel heraus und legen Sie die Lebensmittel hinein, halten Sie einen gewissen Abstand zwischen den Lebensmitteln und der Beutelöffnung

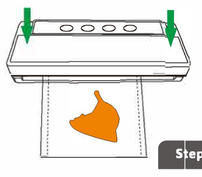
Step 1

2. Legen Sie den Beutel mit dem Lebensmittel in die Vakuumkammer, aber vor die Vakuumdüse



Step 2

3. Schließen Sie den Vakuumierdeckel leicht, drücken Sie die Verriegelung, wählen Sie den Lebensmittelmodus "Trockene Lebensmittel" oder "Feuchte Lebensmittel", drücken Sie dann die Taste "Vakuumieren & Versiegeln", lassen Sie das Gerät für Sie arbeiten



Step 3

Bemerkung: Schalten Sie zwischen trocken und feucht in der Mitte der Taste

4.Öffnen Sie den Vakuumdeckel, nehmen Sie die versiegelten Lebensmittel heraus, nachdem die Kontrollleuchte erloschen ist.

Step 4

Ursachen des Lebensmittelverfalls und Lösung

Gründe für Lebensmittelverfell	Lösung zum Frischhalten
1.Bakterien Unier der enisprechenden Lufifeuchtigkeii (10-70%) und Temperaiur (25-40°C oder 10-60°C), Sauersioff und pH-Weri, vermehren sich die Bakierien schnell. Im Allgemeinen alle 30 Minuien die Anzahl der Wenn Lebensmiiel bei Raumiemperaiur für 3-4 Sunden gelageri wurde, wird die Menge der Bakierien exirem groß sein. Die meisien Bakierien, deren Vermehrungsgeschwindigkeii und Akiviiäien bei einer Temperaiur unier 10 C reduzieri werden, sind nichi in der Lage, das Proiein und Fei zu zerseizen.	1. Vakuum-Verpackung + Kühlung 2. Hohe Temperatur + Vakuumverpackung 3. Bestrahlung 5Terilisation + Vakuumverpackung 4. Dehydrierung oder Trocknung + Vakuumverpackung 5. Gesalzen
2.Enzym Tierische Enzyme. In der Abwesenheii einer mikrobiellen Infekiion, wird das Fleisch schlechi gehen selbsi wegen der iierischen Enzyme selbsi, und die geeignete Temperaiur isi 40 ˚C. Unier 10-C die Enzymakiviiäi verringeri, aber die Ilpolyilc Enzym bei -30 - -15°C Is noch aclive, so dass das Fleisch und Öl auch in der kalien Lagerung isi auch wahrscheinlich zu verschlechiern. ②Pflanzenenzyme. In der 50-60 ˚C, in der Regel erzeugen acld Glykolyse, genanri rancidity. Proiein Aminosäure zerseizi in Glykolyse, wenn Amid, Säure, Schwefelwassersioff, slinkend und giftig. Es gibi Lufi, Sauersioff, ulravioleles Wasser Pflanze Enzym Ranzigkeii Bedingungen.	1. Vakuum-Verpackung + Kühlung 2. Dehydrierung oder Trocknung + Vakuumverpackung
1.Oxidaion Sauersioff isi der Haupifakior, der Fei, Zucker, Eiweiß und Vilamine auflösi. Pflanzliche Lebensmiiel wie Geireide, Gemüse, Obsi usw. in der Lagerzeii zur Amung (Aufnahme von Sauersioff und Ausaimung von Kohlendioxid) und Reifung.	1. Vakuumverpackung + Kühlung 2.Antioxidationsmittel + Versiegelnde Verpackung
4. Verunreinigung durch Insekten Insekten, wie z. B. Schaben, Ameisen, Fliegen und andere Insekten, die die giftigen pathogenen Organismen tragen. Der Verzehr von Insekten, Eiern oder toten, lebenden Insekten verursacht beim Menschen Allergien. Insektenderivate, wie Haare, Schuppen, Ausscheidungen usw., können ebenfalls allergische Reaktionen hervorrufen.	1. Vakuum-Verpackung + Kühlung

Übliche physikalische Methode der Frischhaltung

(1) Kryogenische Kühlung: Kühlung unter 10-60 °C, Schnellgefriereffekt ist besser
(2) **Hochtemperatur-Sterilisation: Bad-Sterilisation, Sterilisationsrate 99,9%**
(3) Dehydrierung oder Trocknung: Der Wassergehalt von Lebensmitteln sollte unter 1 % liegen, z. B. bei Milchpulver, Trockenfutter, Getreide und Mehl.
(4) Strahlensterilisation: Mit 2 Gramm Radium-Äquivalentquelle für 60Co, Dosen von 20 Tausend Röntgen, Sterilisationsrate erreicht 100%
(5) Erhöhen des osmotischen Drucks: Salzen, Zuckern, Wasserentzug des Mikroorganismus und tot, wie z.B. Speck, kandierte Früchte.

Vakuumzubehör Betrieb & Wartung

Funktioniert mit dem Vekuum-Kenister und dem Vekuum-stopper

1. Legen Sie die Lebensmittel in den Vakuumeierbehälter, markieren Sie das Aufbewahrungsdatum im Deckel.
2. Verbinden Sie den Kanister über den Vakuumschlauch mit dem Gerät und stellen Sie sicher, dass beide Enden des Vakuumschlauchs dicht verschlossen, falls die Leckluft du ring den Vakuumiervorgang.
3. Drücken Sie die Vakuumversiegelungstaste. Sie werden sehen, dass der Indikator im Behälter nach unten geht. Wenn die Anzeige parallel zum Deckel ist, drücken Sie die Abbruchtaste.
4. Ziehen Sie den Vakuumschlauch vorsichtig heraus.
5. Wenn sich der Deckel nicht öffnen lässt, bedeutet dies, dass sich das Lebensmittel in einem Vakuum befindet. Tipp: Notieren Sie die Konservierungszeit auf dem kleinen Drehteller an der linken Seite des Vakuumbehälters.

so erbeiten sie mit dem Vekuum-Kenister und dem Vekuum-stopfen

1.Verbinden Sie mit dem Vakuumschlauch den Vakuumkanister/Vakuumstopper und die Buchse an der linken Seite der Maschine.

2.Drücken Sie die Taste"Vacuum Seal".

Reinigung und Wertung

Reinigung

1. Stecken Sie den Stecker ab und schützen Sie ihn vor Wasser
Sie können das Tuch mit Seifenwasser verwenden, um den Dichtungsring und die Tropfschale zu reinigen
2. Der Dichtungsring am Deckel der Maschine
3. befestigt ist, nehmen Sie sie nicht zum Waschen ab. Die Dichtung kann mit Seifenwasser oder Reinigungsmittelessenz gewaschen werden

ACHTUNG

Wenn das Gerät für längere Zeit außer Betrieb genommen wird, ziehen Sie bitte die Abdeckung ohne Verriegelung herunter, um eine Verformung des Schwamms zu vermeiden.

Vakuumiergerät Sicherheitsrichtlinien und Anleitung

Sicherheitsrichtlinien

Beachten Sie zu Ihrer Sicherheit und zur Verlängerung der Lebensdauer des Geräts die folgenden Grundsätze beim Einsatz.

1、Bitte lesen Sie den gesamten Inhalt sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden
2、Verbieten Sie die Verwendung einer nassen Oberfläche oder Verwendung im Freien.
3、Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, sollten Sie nicht
Legen Sie keine Teile (Netzkabel, Stecker) in eine Flüssigkeit. Ziehen Sie bitte den Stecker ab, wenn Sie das Gerät nicht benutzen oder reinigen.
4、Bilie ziehen Sie den Siecker aus der Sieckdose um das Geräi auszuschalien, ansiai am Neizkabel zu ziehen.
5. Nichi verwenden, wenn Neizleiiung, Siecker oder Maschine irgendwelche Fragen oder Schäden haben. Bilie wenden Sie sich an den Händler, um den Kundendiensi zu vereinbaren.
6、Nur für Vakuumverpackungen verwenden, aber nichi andere .
7、Hinweis: Ein kurzes Neizkabel kann die
Wenn Sie die Verlängerungsschnur verwenden müssen, wählen Sie bilie die Verlängerungsschnur mii einer höheren Nennleisiung als diese Maschine.
8、Siellen Sie das Geräi nichi in der Nähe der Gas, Induksionsherd und Elekiroofen. Seien Sie bilie sehr vorsichiig, wenn Sie flüssige Gegenständе mii hoher Temperaiur in der Nähe des Geräis iransportieren.
9、Nach ununierbrochenem Gebrauch für einige Zeii, machen Sie eine Pause von 20s, um eine Überhizung zu vermeiden.

Verwendungsaufforderung

1、Die Vakuumverpackung kann die Lebensmittel isoliert von Mikroorganismen in der Luft, anstatt die im Lebensmittel selbst abzutöten. Verderbliche Lebensmittel, wie z. B. rohes und gekochtes Fleisch, müssen nach der Vakuumverpackung ebenfalls gekühlt oder eingefroren werden. Niedrige Temperaturen können das Wachstum von Mikroorganismen in den Lebensmitteln selbst hemmen.

2、Bitte geprägten Vakuumbeutel verwenden die für den besten Effekt gekauft werden können.

3. Wenn es ein wenig Flüssigkeit, Schmutz oder Lebensmittelpartikel in den Vakuumschlitz mit Luft du ring den Vakuumiervorgang, bitte nach Gebrauch aufräumen.

4... Bitte lassen Sie ca. 7cm Platz zwischen Lebensmittel und Beutelrand, um ein Verrutschen des Beutels beim Vakuumverpacken zu vermeiden.

S。Die Dichtungsseite des Originals Fabrik-Vakuumbeutel wurde von speziellen Prozess gemacht. Wir empfehlen, die ursprüngliche Dichtungsseite nicht abzuschneiden, um den besten Vakuumeffekt zu erzielen.

6、Um das Falien von Beuieln zu vermeiden,
Bitte machen Sie den Beutel flach, wenn Sie große Gegenstände vakuumverpacken

7、Beim Saugen der scharfen Gegensiände,
bitte mit dem weichen Material umwickeln, um ein Durchstechen der Tasche zu vermeiden.

8、Wenn Sie einen Vakuum-Kanister verwenden, bilie
Mindestens 3 cm zwischen Lebensmittel und Deckel lassen

Bitte bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen gut auf

Lagerzeiten im Vergleich zwischen Nicht-Vakuum & Vakuum

Gefrierspeicher	Nicht-Vekuum-speicher	Fresh World Vekuumspeicher
Fleisch	6 months	2-3 years
Fisch&Meeresfrüchte	6 months	2 years
Suppe	3-6 months	1-2 years
Kaffeebohnen	6-9 moths	2-3 years
Brot	6-12 months	1-3 years
Nicht-Vekuum-speicher	**Nicht-Vekuum-speicher**	**Fresh World Vekuumspeicher**
Fleisch	2-3 days	12-13 days
Fisch&Meeresfrüchte	1-3 days	6-8 days
gekochtes Fleisch	3-5 days	10 days
Eier	10-15 days	30-50 days
Normele Versuchungsleger ung	**Nicht-Vekuum-speicher**	**Fresh World Vekuumspeicher**
Reis&Mehl	6 months	1-2 years
Brot	1-2 days	6-8 days
Erdnüsse&Bohnen	2-3 months	1-2 years
Tee	3 months	1-2 years

Die oben genannten Daten hängen von der Integrität der Vakuumverpackung und den Eigenschaften und der Frische des vakuumverpackten Artikels ab.

Die Vakuumverpackung kann die Konservierung von Lebensmitteln bis zu einem gewissen Grad verlängern, aber sie kann nicht immer den frischen Zustand bewahren. Empfohlen durch niedrige Temperatur, Desinfektion und andere Maßnahmen mit der Vakuumverpackung zu koordinieren .

Vakuumversiegler Pannenhilfe & Wartung

Situationen	Lösungen
Siegelkonirollleuchi e blinki	Produktüberhitzung, bitte stoppen Sie für 20 sec: onds zwischen zwei benachbarten Zyklen. Bei intensivem Dauereinsatz wird das Überhitzungsschutzsystem ausgelöst, das Gerät schaltet automatisch ab und blinkt rot. Bitte halten Sie für 20 Minuten an, um das Produkt vollständig abzukühlen. Wenn die Vakuumpumpe länger als 120 Sekunden arbeitet, wird das Gerät automatisch gestoppt und das rote Licht blinkt (siehe Kapitel "Vakuumpumpe läuft, kann aber nicht vakuumieren" unten)
Wenn die Vakuumpumpe läuft, kann aber nichi saugen	verwenden Sie einen von der Rolle abgeschnlienen Vakuumbeuiel, dessen beide Seilen nicht versiegelt ist, prüfen Sie bitte, ob die erste Siegelnaht nat ist oder nicht. Lassen Sie 7 cm Platz zwischen Lebensmittel und Beutelrand. Legen Sie den Beutel mit der geprägten Seite nach unten auf die Maschine. Prüfen Sie den Dichtungsring, ob er verformt ist, den oberen Dichtungsring, ob er Lebensmittelreste aufweist. Prüfen Sie den Beutel, ob er gefaltet ist. Halten Sie bitte die beiden Seiten des Beutels fest, um den Beutel flach zu halten. Der Dichtungsring wird verformt und die Luftdichtigkeit lässt nach, wenn das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht mit eingeschalteter Verriegelung verwendet wird. Öffnen Sie also bitte die Verriegelungstaste an beiden Seiten und lassen Sie die Maschine 30 Minuten lang laufen, damit der Dichtungsring seine Flexibilität erhält.
Dichtungsring ist lose oder beschädigt	Wenn es der untere Dichtungsring ist, nehmen Sie ihn heraus, reinigen Sie ihn und installieren Sie ihn wieder. Wenn es der obere Dichtungsring ist, bitte abwischen und wieder einbauen, dann noch einmal versuchen. Wenn das Problem immer noch nicht behoben ist. Wenden Sie sich bitte an unsere Händler
Die Dichtwirkung ist nicht gut	Versiegeln Sie die Lebensmittel mit einer kleinen Menge an Flüssigkeit, drücken Sie bitte die Taste "Versiegeln", um wieder zu versiegeln.wenn eine große Menge an Flüssigkeit oder reine Flüssigkeit, bitte gefroren zu fest, dann Vakuum wieder. Bitte prüfen Sie, ob das Hochtemperaturband und der Dichtungsstreifen Lebensmittelpulver oder Rückstände enthalten. Wenn ja, reinigen Sie sie bitte. Wenn der Beutel gefaltet ist, halten Sie bitte die beiden Seiten des Beutels, um den Beutel flach zu halten.
Die Kontrollleuchte leuchtet nicht am Bedienfeld.	Prüfen Sie, ob die Stromquelle angeschlossen ist oder nicht. Prüfen Sie, ob der Schalter der Stromquelle funktioniert. Prüfen Sie, ob die Maschinenabdeckung gut verriegelt ist oder nicht.

Vakuumversiegler Panne & Wartung

Situation	Lösung
Außer Beirieb	Prüfen Sie, ob die Stromquelle angeschlossen ist oder nicht. Überprüfen Sie, ob der Schalter der Stromquelle funktioniert. Prüfen Sie, ob die Abdeckung des Geräts verriegelt ist oder nicht.
Kann den Beutelmund nicht in die Vakuumkammerdüse stecken	Achten Sie darauf, dass vor dem Gas genügend Platz zum Einsetzen vorhanden ist. Bilie halien Sie beide Enden des Beuielmundes mii den Händen, damii sie sich sirecken und flach werden, Prägeseiie nach unien
Luftaustritt oder Beutelausdehnung nach dem Vakuumversiegeln	Prüfen Sie, ob die Siegelnaht gefaltet ist, und machen Sie die Beutel stramm und flach, um die Faltung zu vermeiden. Bitte prüfen Sie, ob sich Rückstände auf der Versiegelungslinie befinden, wenn Sie die meisten Lebensmittel und Pulver vakuumieren, da dies den Versiegelungsprozess beeinträchtigt. Wenn sich scharfe Gegenstände in den Beuteln befinden, verwenden Sie weiche Materialien, um die scharfen Gegenstände zu verpacken und vakuumieren Sie sie in einem neuen Beutel. Bitte vakuumieren Sie Gemüse und Obst nach dem Hochtemperaturprozess und lagern Sie sie dann bei niedriger Temperatur, da ihre Atmung zu einer Ausdehnung des Beutels führt.
Versiegelungslinie Malz	Der Heizdraht wird bei Dauerbetrieb überhitzt, bitte machen Sie vor dem nächsten Packvorgang eine Pause von 20 Sekunden, um auf die Abkühlung zu warten.

Wartungsaufzeichnungen

Bitte gehen Sie sorgfältig mit dieser Anleitung um. Wir werden gemeinsam mit Ihnen die Wartungsprotokolle sorgfältig ausfüllen, um den Betrieb des Geräts und die Arbeit unseres Wartungspersonals zu überprüfen. Wir danken Ihnen für Ihre Mitarbeit.

Wartung Datum	Wartungspersonal	Wartungsprotokolle		Verantwortlicher Benutzer
		Störungsphänomen	Prozessmethode und Ergebnis	Person Signature

Technische Daten des Vakuumversiegelers

Leistung	110~240V 50/60Hz 110W
Zertifizierung	CE
Materialien	ABS757
Arbeitsstil	Fully-automatic vacuum seal ,manual vacuum and seal
Vakuumdruck	-75Kpa--85Kpa
Dichtungslänge	≤32cm
Größe	390X150X67mm
NW	1.4kg