# Bedienungsanleitung

## Kammer-Vakuumiergerät Modell:

## KVM077DP



Vielen Dank, dass Sie sich für das Vakuumiergerät KVM077DP entschieden haben. Mit Hilfe des KVM077DP können Sie Lebensmittel im Kühlschrank, Gefrierschrank und Vorratsschrank nun länger frisch halten. Das Modell KVM077DP entfernt effektiv die Luft und verlängert die Frische bis zu fünfmal länger als herkömmliche Aufbewahrungsmethoden. Außerdem eignet sich das Modell KVM077DP zur Aufbewahrung und Organisation von Haushaltsgegenständen wie Andenken, kleinem Spielzeug und leicht zu verlierenden Gegenständen. Sie werden schnell feststellen, dass Ihr Modell KVM077DP so vielseitig und praktisch ist, dass es nie mehr von Ihrer Arbeitsplatte verschwinden wird.

Der KVM077DP ist ein Kammer-Vakuumsystem, das gegenüber Geräten ohne Kammer und mit externen Beuteln zwei entscheidende Vorteile bietet. Erstens lässt sich ein deutlich höheres Vakuumniveau erreichen, was eine längere Haltbarkeit der verpackten Lebensmittel bedeutet. Zweitens können Flüssigkeiten und flüssigkeitsreiche Lebensmittel effektiv vakuumverpackt werden. Lebensmittel wie frisches Fleisch, Fisch, Suppen, Eintöpfe usw. lassen sich problemlos vakuumverpacken. Mariniertes Gemüse und Fleisch werden schnell, einfach und sauber verpackt.

Die Kammermaschine KVM077DP nutzt gewerbliche Technologie. Legen Sie einfach den zu verschweißenden Beutel in die Kammer und schließen Sie den Deckel. Drücken Sie auf Start und der Verschweißvorgang beginnt! Zunächst wird die Luft aus der gesamten Kammer und dem Vakuumbeutel abgesaugt. Sobald das voreingestellte Vakuumniveau erreicht ist, wird der Beutel verschweißt. Nach Abschluss des Verschweißzyklus strömt Luft zurück in die Kammer. Warten Sie auf den Signalton, dann ist der Vorgang abgeschlossen.

Mit dem KVM077DP können Sie problemlos eine Vielzahl von Größen und Formen verpacken. Bereiten Sie kleinere Einzelportionen sowie Großpackungen vor und lagern Sie diese. Die maximale Breite des Vakuumbeutels beträgt 300 mm.

# ***Inhaltsverzeichnis***

Vakuumverpackung und Lebensmittelsicherheit .....3 – 4
Die Funktionen des Vakuumierers .....5–7
Sicherheit und Wartung .....7–8
Erste Schritte mit der Vakuumverpackung… .....8–9
Verpacken mit Vakuumbeuteln… .....9
Bedienungsanleitung.....10–13
Informationen zur Lebensmittelaufbewahrung und -sicherheit .....1 3 – 1 4
Fehlerbehebung .....1 4 – 1 6

## *Vakuumverpackung und Lebensmittelsicherheit bei der „ “*

Vakuumverpackungen verlängern die Haltbarkeit von Lebensmitteln, indem sie den größten Teil der Luft aus den verschlossenen Behältern entfernen und verhindern, dass frische Luft in die Behälter eindringt, wodurch die Oxidation verringert wird. Vakuumverpackungen tragen dazu bei, den Geschmack und die allgemeine Qualität zu bewahren. Sie hemmen zudem das Wachstum aerober Mikroorganismen, die unter bestimmten Bedingungen zu den unten aufgeführten Problemen führen können:

**Schimmel –** Schimmel kann in einer sauerstoffarmen Umgebung nicht wachsen; daher kann Vakuumverpackung ihn praktisch eliminieren.

**Hefe –** Führt zu Gärung, die an Geruch und Geschmack erkennbar ist. Hefe benötigt Wasser, Zucker und eine moderate Temperatur, um zu wachsen. Sie kann sowohl mit als auch ohne Luft überleben. Um das Wachstum von Hefe zu verlangsamen, ist Kühlung erforderlich, während Gefrieren es vollständig stoppt.

**Bakterien –** Führen zu einem unangenehmen Geruch, Verfärbungen und/oder einer weichen oder schleimigen Konsistenz. Unter den richtigen Bedingungen kann Clostridium botulinum (der Erreger des Botulismus) ohne Luft wachsen und ist weder durch Geruch noch Geschmack erkennbar. Obwohl dies äußerst selten vorkommt, kann es sehr gefährlich sein.

Wie bei jedem anderen Vorratsbehälter ist es wichtig, Lebensmittel vor dem Verzehr auf Verderb zu überprüfen.

Um Lebensmittel sicher aufzubewahren, ist es wichtig, niedrige Temperaturen einzuhalten. Bei Temperaturen von 4 °C oder darunter können Sie das Wachstum von Mikroorganismen erheblich reduzieren. Das Einfrieren bei -17 °C tötet Mikroorganismen nicht ab, stoppt aber ihr Wachstum. Für die Langzeitlagerung sollten Sie verderbliche Lebensmittel, die vakuumverpackt wurden, immer einfrieren.

Es ist wichtig zu beachten, dass Vakuumverpackungen den Verderb von Lebensmitteln nicht rückgängig machen können. Sie können lediglich Qualitätsveränderungen verlangsamen. Es ist schwer vorherzusagen, wie lange Lebensmittel ihren erstklassigen Geschmack, ihr Aussehen oder ihre Konsistenz behalten, da dies vom

Alter und dem Zustand der Lebensmittel am Tag der Vakuumverpackung ab.

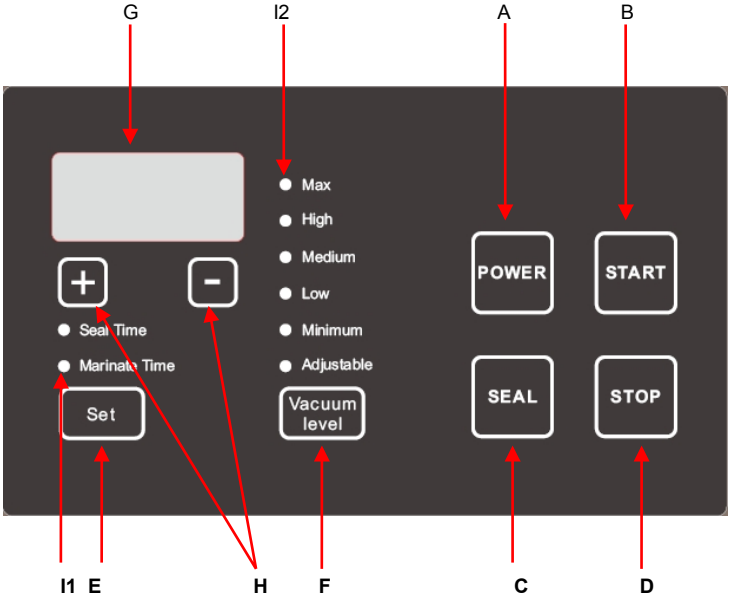
**Hinweis:** Vakuumverpackung ist kein Ersatz für Kühlung oder Einfrieren. Alle verderblichen Lebensmittel, die gekühlt werden müssen, müssen auch nach dem Vakuumverpacken gekühlt oder eingefroren werden.

**Zubereitungshinweise**

Gemüse muss vor dem Vakuumverpacken blanchiert werden. Dieser Vorgang stoppt die Enzymaktivität, die zu einem Verlust von Geschmack, Farbe und Konsistenz führt. Um Gemüse zu blanchieren, geben Sie es in kochendes Wasser oder in die Mikrowelle, bis es gar, aber noch knackig ist. Tauchen Sie das Gemüse anschließend in kaltes Wasser, um den Garprozess zu stoppen. Trocknen Sie das Gemüse schließlich auf einem Handtuch, bevor Sie es vakuumverpacken. Kreuzblütler (Brokkoli, Rosenkohl, Kohl, Blumenkohl, Grünkohl, Rüben) setzen während der Lagerung auf natürliche Weise Gase frei. Daher müssen sie nach dem Blanchieren ausschließlich im Gefrierschrank gelagert werden.

## *Die Funktionen des Vakuumierers „ “*



**A. Ein-/Aus-Taste (Power)**

Wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist, erlischt die LED (G). Drücken Sie den Ein-/Aus-Schalter; die LED (G) zeigt die voreingestellte Versiegelungszeit (oder Marinierzeit) und anschließend den voreingestellten Vakuumgrad an. Das Gerät ist nun betriebsbereit. Drücken Sie den Ein-/Aus-Schalter, um das Gerät in den Standby-Modus zu versetzen. Die LED (G) erlischt.

**B. Starttaste (Start)**

Wenn das Gerät betriebsbereit ist, drücken Sie die Starttaste. Das Gerät wechselt in den Vakuumier- oder Vakuum-Mariniermodus (je nach eingestellter Betriebsart).

**C. Schweißtaste (Seal)**

Drücken Sie im Vakuummodus die Versiegelungstaste, um den Vakuumvorgang zu beenden und in den Versiegelungsmodus zu wechseln.

**D. Stopp-Taste (Stop)**

Drücken Sie die Stopp-Taste, um alle laufenden Prozesse zu beenden.

**E. Einstell-Taste (Set)**

Drücken Sie die Set-Taste und wählen Sie den Vakuum-Versiegelungsmodus oder den Vakuum-Mariniermodus (die entsprechende Kontrollleuchte leuchtet auf). Drücken Sie die Tasten „+“ und „-“, um die Versiegelungs- oder Marinierzeit einzustellen (die Zeit wird auf der LED-Anzeige angezeigt).

**F. Taste „Vakuumstufe“ (Vacuum Level)**

Drücken Sie die Vakuumstufen-Taste und wählen Sie den gewünschten Vakuumgrad (die entsprechende Kontrollleuchte leuchtet auf, mit der Einheit inHg). Wenn Sie „ADJUSTABLE“ wählen, drücken Sie die Tasten „+“ und „-“, um den gewünschten Vakuumgrad einzustellen (der Vakuumgrad wird auf der LED-Anzeige angezeigt).

**G. LED-Anzeige**

1. Zeigt den Vakuumgrad in Echtzeit an.
2. Zeigt die Versiegelungs- oder Marinierzeit an.

**H. Einstelltasten („+“ „-“ )**

1. Verstellbare Versiegelungszeit
2. Einstellung der Marinierzeit
3. Vakuumgrad einstellen

I. Anzeigeleuchten

I1. Anzeige des Arbeitsvorgangs I2.

Anzeige des Vakuumgrades

## Technische Daten

Spannung: 220–240 V, 50 Hz Leistung: 630 W

Druck: -29,7”Hg / -1006 mbar (± 5‰) direkt an der Pumpe

-29,5”Hg/-999 mbar ( ± 5‰ ) in der Vakuumkammer

Max. Beutelverschlussbreite: 300 mm Schweißdrahtbreite: 3,5 mm

Gewicht: 22,3 kg Abmessungen: 429 x 359 x 366 mm

# *Sicherheit*

Beachten Sie zu Ihrer Sicherheit die folgenden Vorsichtsmaßnahmen bei der Verwendung Ihres KVM077DP:

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden.
- Verwenden Sie das KVM077DP nicht auf nassen oder heißen Oberflächen oder in der Nähe einer Wärmequelle.
- Tauchen Sie das Gerät oder das Netzkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Schließen Sie das KVM077DP nur an geerdete Steckdosen an; verwenden Sie kein Verlängerungskabel.
- Zum Trennen der Verbindung ziehen Sie den Stecker direkt aus der Steckdose. Ziehen Sie nicht am Kabel, um die Verbindung zu trennen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Netzkabel.
- Verwenden Sie das KVM077DP nur für den vorgesehenen Zweck.
- Berühren Sie während des Betriebs nicht den Vakuumdeckel, die Vakuumkammer und die Dichtungsleiste, um Prellungen, Verbrennungen oder Schäden am Gerät zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis

es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Benutzung des Geräts eingewiesen.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

## *Wartung*

- Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig mit einem feuchten Tuch und milder Seife, um Krümel, Staub und Schmutz zu entfernen.

## *Erste Schritte mit Vakuumverpackungen*

Wenn Sie in der Lebensmittelverarbeitung oder Gastronomie tätig sind, kennen Sie wahrscheinlich bereits die Vorteile der Vakuumverpackung. Sie wird seit vielen Jahren erfolgreich als sichere und kostengünstige Methode zur Verlängerung der Haltbarkeit und zur Erhaltung der Qualität von Lebensmitteln eingesetzt. Wenn Vakuumverpackung für Ihren Haushalt oder Ihr Unternehmen neu ist, werden Sie sich bald fragen, wie Sie jemals ohne ausgekommen sind!
Ob Sie Anfänger oder Experte sind, es gibt bestimmte grundlegende Richtlinien, die immer befolgt werden sollten, um Lebensmittel sicher zu verpacken. Die Nichtbeachtung dieser grundlegenden Richtlinien kann zum Verderben von Lebensmitteln und in einigen Fällen zu Krankheit oder Tod führen. Sobald Sie sich mit den Verfahren des KVM077DP vertraut gemacht haben, werden Sie sich im Umgang mit dem Kammergerät sicher fühlen und eine höhere Qualität der gelagerten Lebensmittel genießen können.

- Verpacken Sie nur frische Lebensmittel. Verpacken Sie keine alten oder ranzigen Lebensmittel. Ein bereits verdorbenes Produkt wird durch Vakuumverpackung nicht besser.
- Frische Lebensmittel (Fleisch, Gemüse, Käse usw.) sollten nach dem Vakuumverpacken bei 1 °C oder darunter gekühlt oder eingefroren werden.

- Durch die Vakuumverpackung wird ein hoher Anteil der Luft entfernt. Dies verlangsamt das Wachstum der meisten lebenden Mikroorganismen, die Lebensmittel zersetzen, wie aerobe Bakterien und Schimmelpilze. Einige Bakterienarten wie Clostridium botulinum (Verursacher von Botulismus) sind jedoch anaerob und wachsen in Abwesenheit von Sauerstoff.
- Lebensmittel, die anfällig für Botulinum sind, sollten für die kurzfristige Lagerung gekühlt und für die langfristige Lagerung eingefroren werden. Verzehren Sie sie sofort nach dem Erhitzen.
- Gemüse wie Blumenkohl, Brokkoli und Kohl setzt bei der Vakuumverpackung Gase frei. Um diese Lebensmittel für die Vakuumverpackung vorzubereiten, müssen Sie sie zunächst blanchieren.
- Alle leicht verderblichen Lebensmittel müssen gekühlt oder eingefroren werden, um ein Verderben zu verhindern.
- Vakuumverpackung ist kein Ersatz für das Einmachen.

## *Verpacken mit Vakuumbeuteln*

Mit dem KVM077DP können Sie problemlos eine Vielzahl von Größen und Formen verpacken. Sie können sowohl kleinere Einzelportionen als auch Großmengen vorbereiten und aufbewahren.

- Hält Lebensmittel 3-5 Mal länger frisch als herkömmliche Aufbewahrungsbeutel.
- Es sind verschiedene Größen erhältlich, um Ihren Verpackungsanforderungen gerecht zu werden.
- Hervorragend geeignet für Hunderte von Anwendungen in und außerhalb der Küche.
- Geeignet für den Einsatz im Gefrierschrank, Kühlschrank und in der Mikrowelle. Die Beutel können auch ausgekocht werden.
- Die Beutelstärke ist in Standard (3 mil) oder Heavy Duty (4 mil) erhältlich.
- Die Beutel sind preisgünstig und bieten Ihnen ein besseres Preis-Leistungs-Verhältnis.
- Gemüse muss vor dem Verpacken blanchiert werden. Legen Sie es in kochendes Wasser oder in die Mikrowelle, bis es durcherhitzt, aber noch knackig ist. Vakuumieren Sie es wie gewohnt.

# *Bedienungs sanleitung*

## Vorbereitungen

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Verwendung sorgfältig durch.
- Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose an.
- Öffnen Sie den Deckel, drücken Sie den Einschaltknopf – das Gerät ist betriebsbereit, die LED zeigt den zuletzt verwendeten Betriebsmodus an. Verwenden Sie das Gerät nun zum Vakuumieren.

**So vakuumieren und verschließen Sie mit Beuteln**

**1. Wählen Sie einen Vakuumbeutel**

Wählen Sie einen Vakuumbeutel in der passenden Größe. Lassen Sie oben im Beutel mindestens 2,5 bis 5 cm zusätzlichen Freiraum, um eine hochwertige, luftdichte Versiegelung zu gewährleisten.

**2. Wählen Sie den Versiegelungsmodus und stellen Sie die Versiegelungszeit ein**

Drücken Sie die Set-Taste; wenn die Kontrollleuchte für die Versiegelungszeit leuchtet, ist der Versiegelungsmodus ausgewählt. Drücken Sie die Tasten „+“ und „-“, um die Versiegelungszeit zu verlängern oder zu verkürzen; der Zeitbereich liegt zwischen 0 und 6 Sekunden.

**3** Vakuumstufe **auswählen**

Drücken Sie „Vakuumstufe“ und wählen Sie den gewünschten Vakuumgrad aus. Es stehen 6 Optionen zur Verfügung: Max (29,5 inHg), Hoch (29,0 inHg), Mittel (27,5 inHg), Niedrig (26,0 inHg), Minimum (23,5 inHg) und Einstellbar. Die Kontrollleuchte leuchtet entsprechend dem ausgewählten Vakuumgrad. Wenn Sie die Option „Einstellbar“ wählen, drücken Sie die Tasten „+“ und „-“, um einen beliebigen Wert zwischen 23,5 und 29,5 inHg einzustellen.

**4. Legen Sie den Vakuumbeutel mit den Gegenständen in die Vakuumkammer.**

**a.** Stellen Sie sicher, dass die Höhe des Verpackungsbeutels mit flüssigen oder feuchten Lebensmitteln geringer ist als die Höhe der Schweißleiste.

**b.** Legen Sie den Verpackungsbeutel flach hin und stellen Sie sicher, dass die Beutelöffnung quer über der

Schweißleiste liegt.

**c.** Öffnen Sie den Clip an der Vorderseite der Kammer, klemmen Sie die Unterseite der Beutelöffnung ein und drücken Sie den Clip nach unten, um den Beutel zu verschließen. *Hinweis: Der gesamte Beutel einschließlich der Beutelöffnung sollte sich innerhalb der Vakuumkammer befinden.*

**5 Arbeitsablauf (Vakuumieren)**

a. Schließen Sie den Deckel, drücken Sie die Starttaste, bereit für das Vakuumieren.

b. Die Pumpe beginnt zu arbeiten. Die Kontrollleuchte für den voreingestellten Vakuumgrad beginnt zu blinken (sobald der Vakuumgrad den voreingestellten Wert erreicht hat, leuchtet die Kontrollleuchte dauerhaft). Die Zahl auf der LED zählt von 0 bis zum voreingestellten Vakuumgrad hoch (bei Erreichen von 5 und 19 gibt das Gerät einen Signalton ab).

c. Wenn der Vakuumvorgang abgeschlossen ist, wechselt das Gerät automatisch in den Versiegelungsmodus. Die LED zeigt die voreingestellte Versiegelungszeit an und zählt bis 0 herunter. Wenn die Versiegelung abgeschlossen ist, beginnt das Gerät, Luft abzulassen.

d. Wenn das Gerät dreimal piept, ist der gesamte Vorgang abgeschlossen. Das Gerät kehrt in den Betriebsmodus zurück. Die LED und die Anzeigeleuchten zeigen dies entsprechend an.

***Hinweis:*** *Wenn Sie während des oben beschriebenen Vorgangs die Versiegelungstaste drücken, wechselt das Gerät vorzeitig in den Versiegelungsmodus.*

## So marinieren Sie mit Beuteln oder Behältern unter Vakuum

**1. Wählen Sie den Verpackungsbeutel oder Behälter**

Verpackungsbeutel: Wählen Sie einen Beutel mit geeigneter Größe. Lassen Sie oben im Beutel mindestens 2,5 bis 5 cm zusätzlichen Freiraum, um eine hochwertige, luftdichte Versiegelung zu gewährleisten.

***Behälter***: Wählen Sie einen Behälter mit der richtigen Größe, der in die Vakuumkammer passt.

**2. Wählen Sie den Mariniermodus und stellen Sie die Marinierzeit ein**

Drücken Sie die Set-Taste. Wenn die Kontrollleuchte für die Marinierzeit leuchtet, ist der Mariniermodus

ausgewählt. Drücken Sie die Tasten „+“ und „-“, um die Marinierzeit zu verlängern oder zu verkürzen. Der Zeitbereich liegt zwischen 9 und 99 Minuten.

**3 Vakuumstufe einstellen**

Drücken Sie „Vakuumstufe“ und wählen Sie den gewünschten Vakuumgrad aus. Es gibt 6 Optionen: Max (29,5 inHg), Hoch (29,0 inHg), Mittel (27,5 inHg), Niedrig (26,0 inHg), Minimum (23,5 inHg) und Einstellbar. Die Kontrollleuchte leuchtet entsprechend dem gewählten Vakuumgrad. Wenn Sie die Option „Einstellbar“ wählen, drücken Sie die Tasten „+“ und „-“, um einen beliebigen Wert zwischen 23,5 und 29,5 inHg einzustellen

**4. Legen Sie den Verpackungsbeutel oder Behälter in die Vakuumkammer.**

***Verpackungsbeutel*:**

**a.** Stellen Sie sicher, dass die Höhe des Verpackungsbeutels mit flüssigen oder feuchten Lebensmitteln geringer ist als die Höhe der Schweißleiste.

**b.** Legen Sie den Verpackungsbeutel flach hin und achten Sie darauf, dass die Beutelöffnung über der Schweißleiste liegt.

**c.** Öffnen Sie den Clip an der Vorderseite der Kammer, klemmen Sie die Unterseite der Beutelöffnung ein und drücken Sie den Clip nach unten, um den Beutel zu verschließen.

***Hinweis**: Der gesamte Beutel einschließlich der Beutelöffnung sollte sich innerhalb der Vakuumkammer befinden.*

***Behälter:** Stellen Sie den Behälter mit dem Inhalt in die Vakuumkammer. Wenn der Behälter einen Deckel hat, nehmen Sie diesen ab, um sicherzustellen, dass der Behälter mit der Vakuumkammer verbunden ist.*

**5. Arbeitsablauf (Vakuumieren und Marinieren)**

a、Schließen Sie den Vakuumdeckel; das Gerät startet und wechselt in den Vakuum-Marinieren-Modus. Ein Zyklus dauert 9 Minuten; maximal sind 11 Zyklen (99 Minuten) möglich. Der Ablauf ist: Vakuumieren – Vakuum halten – Entlüften. Die Vakuum- und Entlüftungszeit beträgt etwa 1 Minute. Die Vakuumhaltezeit beträgt etwa 8 Minuten.

b、Die Pumpe beginnt zu arbeiten. Die Kontrollleuchte für den voreingestellten Vakuumgrad beginnt zu

(sobald der voreingestellte Vakuumgrad erreicht ist, leuchtet die Kontrollleuchte dauerhaft). Die Zahl auf der LED zählt von 0 bis zum voreingestellten Vakuumgrad hoch.

c、Wenn der Vakuumvorgang beendet ist, wechselt das Gerät in den Mariniermodus (Vakuum aufrechterhalten

Vakuum). Die auf der LED-Anzeige angezeigte Marinierzeit zählt jeweils um 1 Minute herunter. Wenn die Zahl auf ein Vielfaches von 9 heruntergezählt ist, beginnt die Vakuumkammer, Luft abzulassen. Nach Abschluss des Ablassvorgangs wird der Vakuum-Marinier-Modus wiederholt, bis die Zahl auf 0 heruntergezählt ist. Der gesamte Vorgang ist abgeschlossen.

d、Wenn das Gerät dreimal piept, ist der gesamte Arbeitsvorgang abgeschlossen. Die Maschine kehrt in den betriebsbereiten Zustand zurück. Das Display und die Kontrollleuchten zeigen dies entsprechend an.

***Hinweis:*** *Wenn Sie während des oben beschriebenen Vorgangs b oder c die Taste „Seal“ drücken, wechselt das Gerät in den Versiegelungsmodus.*

# *Informationen zur Lebensmittelaufbewahrung und -sicherheit*

Das Modell KVM077DP wird die Art und Weise, wie Sie Lebensmittel kaufen und lagern, revolutionieren. Da Vakuumverpackungen Gefrierbrand verhindern und den Verderb von Lebensmitteln verlangsamen, können Sie nun die Vorteile des Großeinkaufs nutzen, ohne Lebensmittelverschwendung befürchten zu müssen.
Die Vakuumverpackung mit dem KVM077DP entfernt bis zu 90 % der Luft aus der Verpackung. Dadurch bleiben Lebensmittel bis zu fünfmal länger frisch als unter normalen Umständen. Trockene Lebensmittel wie Nudeln, Getreide und Mehl bleiben von Anfang bis Ende frisch. Außerdem verhindert die Vakuumverpackung, dass Rüsselkäfer und andere Insekten Trockenwaren befallen. Verpacken Sie nur möglichst frische Lebensmittel.
Beachten Sie jedoch, dass nicht alle Lebensmittel von der Vakuumverpackung profitieren. Verpacken Sie niemals Knoblauch oder Pilze wie Champignons vakuum. Beim Entfernen der Luft findet eine gefährliche chemische Reaktion statt, die diese Lebensmittel bei Verzehr gesundheitsschädlich macht. Gemüse sollte vor dem Verpacken blanchiert werden, um Enzyme abzutöten, die beim Vakuumieren zu Verderb oder Ausgasungen führen können.

| Lebensmittel | Vakuum-Gefrierlagerung | Vakuum-Kühlschranklagerung | Typische Lagerung |
|---|---|---|---|
| **Frisches Rind- und Kalbfleisch** | 1–3 Jahre | 1 Monat | 1–2 Wochen |
| **Hackfleisch** | 1 Jahr | 1 Monat | 1–2 Wochen |
| **Frisches Schweinefleisch** | 2–3 Jahre | 2–4 Wochen | 1 Woche |
| **Frischer Fisch** | 2 Jahre | 2 Wochen | 3–4 Tage |
| **Frisches Geflügel** | 2–3 Jahre | 2–4 Wochen | 1 Woche |
| **Geräuchertes Fleisch** | 3 Jahre | 6–12 Wochen | 2–4 Wochen |
| **Frische Produkte, blanchiert** | 2–3 Jahre | 2–4 Wochen | 1–2 Wochen |
| **Frisches Obst** | 2–3 Jahre | 2 Wochen | 3–4 Tage |
| **Hartkäse** | 6 Monate | 6–12 Wochen | 2–4 Tage |
| **Aufschnitt** | nicht empfohlen | 6–12 Wochen | 1–2 Wochen |
| **Frische Pasta** | 6 Monate | 2–3 Wochen | 1 Woche |

# *Fehlerbehebung*

Unter den richtigen Bedingungen bietet Ihnen Ihr KVM077DP eine erstklassige Saugleistung. In einigen Fällen können jedoch Probleme auftreten. Bitte konsultieren Sie das Menü zur Fehlerbehebung, bevor Sie den Kundendienst anrufen.

**Der KVM077DP *lässt sich nicht einschalten***

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß an eine geerdete Steckdose angeschlossen ist.
- Überprüfen Sie das Netzkabel auf Risse und Ausfransungen. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist.
- Vergewissern Sie sich, dass der Netzschalter richtig gedrückt wurde. Das LED-Display leuchtet, wenn das Gerät eingeschaltet ist.

**Das KVM077DP *erreicht mit dem Beutel kein vollständiges Vakuum***

- Die Vakuum-/Versiegelungszeit ist möglicherweise nicht hoch genug eingestellt. Stellen Sie die Vakuum- und Versiegelungszeiten höher ein und führen Sie den Vakuumvorgang erneut durch.
- Um ordnungsgemäß zu vakuumieren und zu verschweißen, muss sich die Öffnung des Beutels innerhalb der Vakuumkammer befinden.
- Wenn Sie mit einem Rollenbeutel verpacken, stellen Sie sicher, dass die erste Versiegelung vollständig ist und keine Lücken in den Versiegelungen vorhanden sind.
- KVM077DP und der Vakuumbeutel müssen sauber, trocken und frei von Rückständen sein, damit

Vakuumprozess erfolgreich sein kann. Wischen Sie die Oberfläche der Schweißleiste und die Innenseite des Beutels ab und versuchen Sie es erneut.

***Der Vakuumbeutel verliert nach dem Verschließen das Vakuum***

- Scharfe Gegenstände können kleine Löcher in die Beutel stechen. Um dies zu verhindern, bedecken Sie scharfe Kanten mit Küchenpapier und vakuumieren Sie in einem neuen Beutel.
- Einige Obst- und Gemüsesorten können Gase freisetzen (Ausgasung), wenn sie vor dem Verpacken nicht ordnungsgemäß blanchiert oder eingefroren wurden. Öffnen Sie den Beutel. Wenn Sie glauben, dass die Lebensmittel bereits verdorben sind, entsorgen Sie sie. Wenn der Verderb noch nicht eingesetzt hat, verzehren Sie die Lebensmittel sofort. Im Zweifelsfall entsorgen Sie die Lebensmittel.

**KVM077DP *verschließt den Beutel nicht richtig***

- Die Versiegelungszeit ist möglicherweise nicht lang genug. Verlängern Sie die Versiegelungszeit und versuchen Sie es erneut.
- Beutel lassen sich nicht verschließen, wenn sich Feuchtigkeit, Lebensmittelreste oder Schmutz im Verschlussbereich befinden. Wischen Sie die Innenseite des Beutels sauber und versuchen Sie es erneut.
- Der Beutel muss korrekt an der Schweißleiste angelegt sein. Stellen Sie sicher, dass sich der gesamte Beutel über der Schweißleiste befindet und das Beutelmaterial keine Falten aufweist.

# Fehlercode KVM077DP und Behebung

Fehlercode KVM077DP

| Fehlercode | Grund für die Warnung | Behebung |
|---|---|---|
| E01 | Wenn die Maschine eine Weile im Vakuummodus läuft, schließen die beiden Druckschalter nicht. | 1. Prüfen Sie, ob der Vakuumdeckel geschlossen ist;<br>2. Prüfen Sie, ob die Dichtungen korrekt montiert sind;<br>3. Prüfen Sie, ob die Pumpe noch funktioniert;<br>4. Überprüfen Sie, ob die Druckschalter noch funktionsfähig sind (überprüfen Sie die Verbindungsleitung, die Druckschalter, das 10P-Datenkabel usw.) |

| | | |
|---|---|---|
| E02 | Wenn die Maschine in den Versiegelungsmodus wechselt, schließt der Mikroschalter nicht. | 1. Prüfen Sie, ob der Vakuumdeckel geschlossen ist;<br>2. Überprüfen Sie, ob der Mikroschalter in Ordnung ist (GAS1-Verbindungskabel, Mikroschalter, 10-poliges Datenkabel usw.) |

Vielen Dank, dass Sie sich für das Kammer-Vakuumiergerät KVM077DP entschieden haben.

***Viel Spaß beim Vakuumieren!***