

INKBIRD PLUS

V3530



# VAKUUMVERSIEGELUNG

## BENUTZERHANDBUCH



## **Warme Tipps**

- Um schnell zu einer bestimmten Kapitelseite zu springen, klicken Sie auf den entsprechenden Text auf der Inhaltsseite.
- Sie können auch die Miniaturansicht oder den Dokumentumriss in der oberen linken Ecke verwenden, um eine bestimmte Seite schnell zu finden.

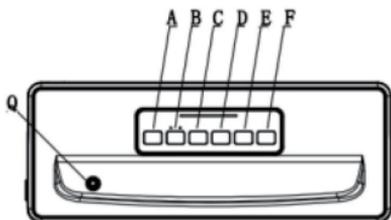
# INHALT

<b>01</b>	<b><i>Merkmale und Spezifikationen</i></b> .....	1
<b>02</b>	<b><i>Produktdetails</i></b> .....	1
<b>03</b>	<b><i>Bedienungsanleitung</i></b> .....	3
<b>04</b>	<b><i>Sicherheitsvorkehrungen</i></b> .....	5
<b>05</b>	<b><i>Richtlinien zum Vakuumieren</i></b> .....	6
<b>06</b>	<b><i>Pflege &amp; Reinigung</i></b> .....	7
<b>07</b>	<b><i>Anleitung zur Fehlerbehebung</i></b> .....	7

## 1. Merkmale und Spezifikationen

- Getrennter Vakuummodus für trockene und feuchte Lebensmittel.
- "Pulse" button to control vacuum time and degree.
- Behältertaste zum Vakuumieren von Lebensmitteln in einem Behälter.
- Mit Rollenspeicherkammer und eingebautem Beutelschneider.
- Dichtungslinie bis zu 3 mm, verhindert Luftleckage.
- Die Nur-Siegel-Funktion ist verfügbar.
- Schweißlänge: max. 30cm.
- Vakuumdruck: -85 Kpa.
- High-End-Edelstahlabdeckung
- Abnehmbares Netzkabel
- Leistung: 110-120V 60Hz 160W / 220V-240V 50Hz 130W
- Packungsinhalt: 1 \* Vakuumierer; 1 \* 28 x 300 cm Rolltasche; 5 \* 20 x 30 cm Taschen; 1 \* Luftansaugschlauch; 1 \* hitzebeständiges Klebeband; 1 \* Baumwollsiegel

## 2. Produktdetails



**A—NUR VERSCHLIESSEN:** Drücken Sie darauf, um eine Versiegelung zu erzeugen (ohne Vakuum).

**B—FOOD:** Drücken Sie diese Taste, um die Funktion zum Aufsaugen von feuchten oder trockenen Lebensmitteln auszuwählen.

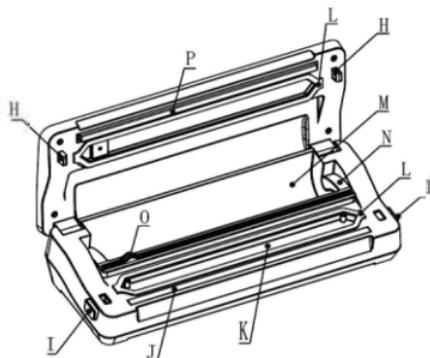
**C—Vac&Seal:** Drücken Sie diese Taste, um das Programm zum Vakuumieren und Versiegeln von Lebensmitteln zu starten.

**D—PULSE:** Drücken Sie diese Taste für extreme Kontrolle über den Vakuumiervorgang für weiche oder empfindliche Lebensmittel.

**E—KANISTER:** Drücken Sie darauf, um mit einem Kanister ein Vakuum zu erzeugen.

**F—CANCEL:** Drücken Sie diese Taste, um den laufenden Prozess zu stoppen.

**Q—Anschluss für Staubsaugerkanister:** Stecken Sie ein Ende des Zubehörschlauchs in diesen Anschluss, stecken Sie das andere Ende auf den Kanisteranschluss und berühren Sie dann die Kanistertaste, um das Kanistervakuum frisch zu machen.



**H—Schlösser**

**I—Entriegelungstasten (Drücken Sie beide Seiten, um den Deckel zu entriegeln.)**

**J—Heizstab mit Teflonband bedeckt (Bitte reißen Sie das Band NICHT ab.)**

**K—Vakuumkammer**

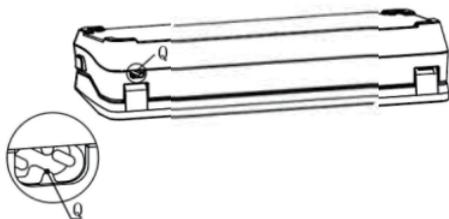
**L—Dichtungen (oben und unten)**

**M—Rollenspeicherkammer**

**N—Messerhalter**

**O—Eingebauter Schneider**

**P—Silikon-Dichtungsstange**

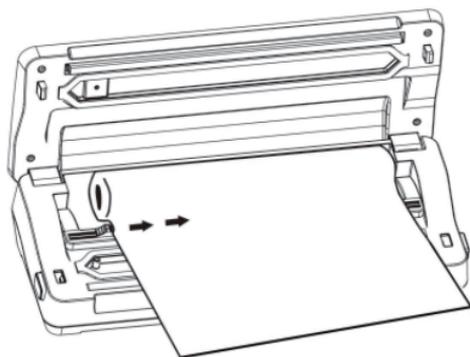


**Q—Steckdose**

### 3. Bedienungsanleitung

#### • **Wie man Taschen in benutzerdefinierten Größen herstellt**

Dieses Vakuumiergerät ist mit einer Rollenspeicherkammer ausgestattet, die mit einer 5-Meter-Rolle und einem eingebauten Schneidegerät kompatibel ist.



1) Öffnen Sie den Deckel. Legen Sie eine Beutelrolle in den Rollenspeicherbereich, ziehen Sie genug Beutelmateriale heraus, um den zu vakuumverpackenden Artikel aufzunehmen, und fügen Sie 2 Zoll hinzu. Verwenden Sie den eingebetteten Schneide am Versiegelungsgerät, um die gewünschte Beutellänge von der Beutelrolle abzuschneiden. Achten Sie darauf, in einer geraden Linie zu schneiden. Stecken Sie das Netzkabel ein.

2) Legen Sie ein Ende des geschnittenen Beutels auf die Heizstange, machen Sie sich keine Sorgen, wenn Sie versehentlich Material auf den Dichtungsbereich legen.

3) Schließen Sie den Deckel, indem Sie auf beide Seiten drücken, bis Sie zwei „Klick“-Geräusche hören.

4) Nachdem der Deckel verriegelt wurde, drücken Sie die Taste „SEAL“, um einen Beutel in benutzerdefinierter Größe zu erstellen. Die Kontrollleuchte leuchtet während des Schweißvorgangs.

**HINWEIS:** Wenn die Versiegelung zum ersten Mal verwendet wird, ist die Versiegelungslinie möglicherweise nicht gut verarbeitet, da der Heizstab Zeit zum Aufheizen benötigt. Versuchen Sie es in diesem Fall einfach ein anderes Mal.

5) Sobald dies abgeschlossen ist, erlischt die Kontrollleuchte der Siegeltaste. Drücken Sie die Entriegelungsknöpfe auf beiden Seiten der Maschine, es ist jetzt sicher, den neu erstellten Beutel zu entnehmen.

6) Der Beutel in benutzerdefinierter Größe ist jetzt zum Vakuumversiegeln bereit.

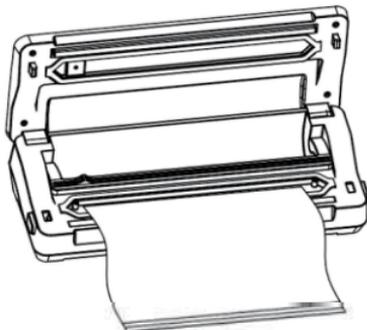
**ACHTUNG:** Geben Sie dem Gerät Zeit zum Abkühlen. Warten Sie zwischen den Versiegelungen mindestens 20 Sekunden. Bei sehr starker Beanspruchung schaltet sich das Gerät automatisch ab, um eine Überhitzung zu vermeiden. Warten Sie in diesem Fall 25 Minuten, bis das Gerät abgekühlt ist.

#### • **So vakuumieren Sie mit den Vakuumbeuteln**

1) Legen Sie die zu versiegelnden Artikel in den vorgeschneittenen Beutel oder den Beutel in Sondergröße. Lassen Sie mindestens 2 Zoll zwischen dem Inhalt und der Oberseite des Beutels, um eine Kontraktion des Beutels zu ermöglichen.

2) Öffnen Sie den Deckel und legen Sie das offene Ende des Beutels in die Vakuumkammer.

3) Schließen Sie den Deckel, indem Sie auf beide Seiten drücken, bis Sie zwei „Klick“-Geräusche hören.



4) Wählen Sie trockenes oder feuchtes Futter. Das Gerät saugt weiter und versiegelt dann, sobald die Luft entfernt wurde.

**HINWEIS :** Beim Vakuumieren von feuchten Lebensmitteln wählen Sie bitte das Muster für feuchte Lebensmittel.

5) Sobald die Kontrollleuchte erlischt, drücken Sie die Verriegelungsknöpfe auf beiden Seiten der Maschine, um den Beutel zu erhalten.

#### • **Verwendung der Pulse-Vakuum-Taste (PULSE VAC)**

Da der Druck unter der normalen Vakuumfunktion auf hoch eingestellt ist, ist es manchmal leicht, einige empfindliche Gegenstände durch den hohen Druck in den Vakuumbeuteln zu zerstören. In diesem Fall können Sie die Vakuumfunktion „PULSE“ verwenden, um die Vakuumzeit und den Vakuumdruck zu steuern und zu verhindern, dass empfindliche Gegenstände zerquetscht werden.

Auch beim Verpacken einiger saftiger Lebensmittel können Sie diese Funktion nutzen und das Heraussaugen von Flüssigkeit verhindern.

1) Legen Sie die zu versiegelnden Artikel in den vorgeschrittenen Beutel oder den Beutel in Sondergröße. Lassen Sie mindestens 2 Zoll zwischen dem Inhalt und der Oberseite des Beutels, um eine Kontraktion des Beutels zu ermöglichen.

2) Öffnen Sie den Deckel und legen Sie das offene Ende des Beutels in die Vakuumkammer.

3) Schließen Sie den Deckel, indem Sie ihn auf beiden Seiten nach unten drücken.

4) Drücken Sie die Taste "PULSE" kontinuierlich, bis der gewünschte Druck erreicht ist. Sie können den Vakuumbeutel beobachten, um den Druck zu bestimmen. Während dieses Vorgangs können Sie das Saugen stoppen, indem Sie diese Taste nicht mehr drücken; und erneut drücken, um erneut zu saugen.

5) Wenn der Druck den erforderlichen Wert erreicht, drücken Sie die Taste "SEAL ONLY", um mit dem Versiegeln zu beginnen.

6) Sobald die Kontrollleuchte erlischt, drücken Sie die Verriegelungsknöpfe auf beiden Seiten der Maschine, um den Beutel zu lösen.

#### • **Wie man Kanister vakuumiert**

**HINWEIS:** Kanister sind nicht im Lieferumfang enthalten.

1) Schließen Sie das Vakuumiergerät an die Stromquelle an und öffnen Sie den Deckel der Maschine.

2) Legen Sie das Produkt, das Sie vakuumieren möchten, in den Behälter. Setzen Sie den Deckel auf den Kanister und schließen Sie ihn mit den seitlichen Verschlüssen. Wählen Sie die Position "Vakuum" des Kanisterventils.

3) Verbinden Sie den Anschluss des Vakuumierers und den Kanister über den

Verbindungsvakuumschlauch. Sie müssen eines der Enden mit dem Kanisterventil und das andere Ende mit dem Zubehöranschluss der Maschine verbinden.

- 4) Senken Sie den Deckel der Maschine ab und drücken Sie auf die Seiten, um ihn zu sichern. Das System ist richtig geschlossen, wenn Sie auf jeder Seite ein "Klicken" hören. Wenn Sie den oberen Deckel nach dem Schließen öffnen möchten, drücken Sie erneut auf jede Seite und ziehen Sie den Deckel vorsichtig nach oben.
- 5) Um den Vakuumiervorgang zu starten, drücken Sie die "Kanister"-Taste.
- 6) Dieses Modell von Vakuuimierern ist für den automatischen Betrieb ausgelegt. Die Maschine ist mit einem Vakuummesssensor ausgestattet, der den Vakuumprozess stoppt, sobald das Vakuumniveau im Kanister erreicht ist. Um den Vakuumiervorgang abzubrechen, drücken Sie erneut die "Kanister"-Taste.
- 7) Sobald der Vakuumiervorgang abgeschlossen ist, stoppt die Maschine automatisch. Wählen Sie die Position "CLOSE" des Kanisterventils und trennen Sie die Anschlussdichtung von der Maschine.

## **4. Sicherheitsvorkehrungen**

Lesen und verstehen Sie alle Anweisungen und Warnungen, bevor Sie diese Maschine verwenden. Ihre Sicherheit ist am wichtigsten! Read the instructions carefully.

- 1) Lassen Sie das Gerät nicht als Spielzeug verwenden.
- 2) Dieses Gerät sollte nicht von Kindern bedient werden.
- 3) Betreiben Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Netzkabel oder Stecker.
- 4) Verwenden Sie das Gerät nicht auf einer nassen oder heißen Oberfläche oder in der Nähe einer Wärmequelle.
- 5) Verwenden Sie das Gerät immer auf einer ebenen Fläche.
- 6) Tauchen Sie keine Teile des Geräts, Netzkabel oder Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- 7) Ziehen Sie zum Trennen das Netzkabel aus der Steckdose. Trennen Sie die Verbindung nicht, indem Sie am Kabel ziehen. Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, bevor Sie es reinigen und wenn es nicht verwendet wird.
- 8) Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn es nicht richtig funktioniert oder beschädigt ist. Wenn das Kabel oder die Maschine beschädigt ist, senden Sie es bitte an unsere Kundendienstabteilung, damit es ordnungsgemäß gewartet, ausgetauscht oder repariert werden kann.
- 9) Eine genaue Überwachung ist erforderlich, wenn dieses Produkt in der Nähe von Kindern verwendet wird.
- 10) Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Wenn Sie mehr als 20 Beutel kontinuierlich versiegeln, warten Sie mindestens 25 Minuten, bevor Sie Ihr Gerät wieder verwenden.
- 11) Lassen Sie den oberen Deckel des Geräts unverschlossen, wenn es nicht verwendet wird.
- 12) Dieses Gerät ist NUR FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH bestimmt.
- 13) Versuchen Sie nicht, dieses Produkt selbst zu reparieren. Die Reparatur sollte von einem autorisierten Kundendienstvertreter durchgeführt werden.
- 14) Ein kurzes Netzkabel wird mitgeliefert, um das Risiko zu verringern, dass man sich in einem längeren Kabel verheddert oder darüber stolpert. Verlängerungskabel dürfen nicht verwendet werden, wenn bei ihrer Verwendung Sorgfalt walten gelassen wird. Wenn ein Verlängerungskabel verwendet wird, darf die gekennzeichnete elektrische Nennleistung des Verlängerungskabels nicht geringer sein als die gekennzeichnete elektrische Nennleistung des Geräts. Das längere Kabel muss so angeordnet sein, dass es nicht über die Arbeitsplatte oder Tischplatte drapiert, wo man darüber stolpern, sich daran verfangen oder unbeabsichtigt daran ziehen kann insbesondere von Kindern.

## 5. Richtlinien zum Vakuumieren

### • *Aufbewahrung und Sicherheit von Lebensmitteln*

**WICHTIG:** Vakuumverpackung ist KEIN Ersatz für Kühlung oder Gefrieren. Alle verderblichen Lebensmittel, die gekühlt werden müssen, müssen auch nach dem Vakuumverpacken gekühlt oder eingefroren werden.

Um die Lebensdauer von Lebensmitteln optimal zu verlängern, ist es wichtig, frische verpackte Lebensmittel zu vakuumieren. Sobald Lebensmittel zu verderben begonnen haben, kann die Vakuumverpackung den Verderbnisprozess nur verlangsamen. Vakuumieren kann Schimmelbildung nicht verhindern. Andere krankheitsverursachende Mikroorganismen können in sauerstoffarmen Umgebungen immer noch wachsen und erfordern möglicherweise weitere Maßnahmen, um sie zu beseitigen.

### • *Tips zur Lebensmitt zubereitung zum luftdichten Vakuumieren*

Garen, Auftauen und Aufwärmen – Das Garen in einem Vakuumbbeutel trägt dazu bei, dass Lebensmittel ihren Geschmack behalten und hilft auch bei der Reinigung. Keine schmutzigen Töpfe. Wenn Sie Lebensmittel in der Mikrowelle mit Ihren Vakuumbbeuteln aufwärmen, öffnen Sie immer den Beutel, damit heiße Luft entweichen kann. Sie können Lebensmittel in den Vakuumbbeuteln auch aufwärmen, indem Sie sie bei niedriger Temperatur unter 75 °C (170 °F) in Wasser legen.

**WICHTIG:** Tauen Sie Lebensmittel immer entweder im Kühlschrank oder in der Mikrowelle auf – tauen Sie verderbliche Lebensmittel nicht bei Raumtemperatur auf.

### • *Preparation Tips for Meat and Fish*

Versuchen Sie, Fleisch und Fisch vor dem Vakuumverpacken 1-2 Stunden vorzufrieren. Dies hilft, den Saft und die Form zu erhalten und sorgt für eine bessere Abdichtung. Wenn dies nicht möglich ist, legen Sie ein gefaltetes Papiertuch zwischen das Lebensmittel und die Oberseite des Beutels, aber unter den Siegelbereich. Lassen Sie das Papiertuch im Beutel, um überschüssige Feuchtigkeit und Säfte während des Vakuumverpackungsprozesses aufzunehmen.

### • *Zubereitungstips für Käse*

Käse nach jedem Gebrauch vakuumieren. Wenn Sie Ihre Tasche nur ein wenig länger als nötig machen, können Sie die Tasche nach jedem Gebrauch wieder verschließen.

**WICHTIG:** Aufgrund des Risikos anaerober Bakterien sollte Weichkäse niemals vakuumverpackt werden.

### • *Zubereitungstips für Gemüse*

Blanchieren ist ein Prozess, der vor dem Vakuumverpacken von Gemüse durchgeführt werden sollte. Dieser Prozess stoppt die Enzymwirkung, die zu einem Verlust von Geschmack, Farbe und Textur führen kann. Um Gemüse zu blanchieren, legen Sie es in siedendes Wasser oder in die Mikrowelle, bis es gar, aber noch knusprig ist. Die Blanchierungszeiten können für Blattgemüse und Erbsen zwischen 1 und 2 Minuten liegen; 3 bis 4 Minuten für Zuckererbsen, geschnittene Zucchini oder Brokkoli; Geben Sie Ihren Karotten etwa 5 Minuten und 7 bis 11 Minuten für Maiskolben. Tauchen Sie das Gemüse nach dem Blanchieren in kaltes Wasser, um den Kochvorgang zu stoppen.

**HINWEIS:** Alle Gemüsesorten (einschließlich Brokkoli, Rosenkohl, Kohl, Blumenkohl, Grünkohl und Rüben) geben während der Lagerung auf natürliche Weise Gase ab. Daher werden sie nach dem Blanchieren am besten im Gefrierschrank aufbewahrt.

### • *Mehr zu Gemüse*

Gemüse ist ein großartiger Kandidat für die Portionskontrolle; Wenn Sie Gemüse lagern, versuchen Sie, es 1 bis 2 Stunden lang vorzufrieren, und trennen Sie es dann in Ihren Vakuumbbeuteln in Mahlzeitportionen. Nachdem sie vakuumiert wurden, legen Sie sie zurück in den Gefrierschrank.

**WICHTIG:** Aufgrund des Risikos von anaeroben Bakterien sollten frische Pilze, Zwiebeln und

Knoblauch niemals vakuumverpackt werden.

#### **• Zubereitungstipps für pulverförmige Speisen**

Beim Vakuumverpacken von pulverförmigen Produkten wie Mehl verwenden Sie am besten die Originalverpackung in den Vakuumbuteln. Das feine Pulver könnte in die Maschine gesaugt werden und so viel Schaden anrichten, dass die Lebensdauer der Versiegelung verkürzt wird.

#### **• Zubereitungstipps für Flüssigkeiten**

Bevor Sie Flüssigkeiten wie Suppenbrühe vakuumverpacken, frieren Sie sie in einer Auflaufform, einer Kastenform oder einem Eiswürfelbehälter vor, bis sie fest ist. Gefrorene Flüssigkeit aus der Pfanne nehmen und in den Vakuumbuteln vakuumieren. Sie können sie dann im Gefrierschrank stapeln. Wenn Sie gebrauchsfertig sind, schneiden Sie einfach die Ecke des Beutels ab und legen Sie ihn entweder in eine Mikrowellenschale oder lassen Sie ihn bei niedriger Temperatur unter 75 °C (170 °F) ins Wasser fallen.

## **6. Pflege & Reinigung**

- 1) Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung immer vom Stromnetz.
- 2) Nicht in Wasser eintauchen.
- 3) Verwenden Sie keine Scheuermittel, um das Gerät zu reinigen.
- 4) Wischen Sie die äußere Oberfläche mit einem weichen, feuchten Tuch und Seife ab.
- 5) Um das Innere des Geräts zu reinigen, wischen Sie alle Lebensmittel oder Flüssigkeiten mit einem Papiertuch ab.
- 6) Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie das Gerät wieder anschließen und in Betrieb nehmen.
- 7) Die Vakuumkammer kann Flüssigkeiten einschließen, die aus dem Beutel gezogen wurden; es aus der Versiegelung entfernt werden kann, verwenden Sie ein mildes Geschirrspülmittel und ein warmes, feuchtes Tuch, um alle zurückgebliebenen Flüssigkeiten aus der Vakuumkammer zu entfernen. Gründlich trocknen.
- 8) Lassen Sie den oberen Deckel des Geräts unverschlossen, wenn es nicht verwendet wird.

## **7. Anleitung zur Fehlerbehebung**

### **Nichts passiert, wenn ich die Taste "VACUUM" drücke:**

- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel richtig in die Steckdose eingesteckt ist.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht beschädigt ist.
- Stellen Sie sicher, dass die Steckdose funktioniert, indem Sie ein anderes Gerät anschließen.

Wenn dies nicht der Fall ist, überprüfen Sie bitte die Leistungsschalter oder Sicherungen in Ihrem Haus.

- Stellen Sie sicher, dass Sie den Netzschalter auf der Rückseite der Maschine eingeschaltet haben.
- Stellen Sie sicher, dass der Beutel richtig in der Vakuumkammer positioniert ist.
- Drücken Sie auf beide Seiten des Deckels und vergewissern Sie sich, dass er eingerastet ist.
- Warten Sie 25 Minuten, damit das Gerät abkühlen kann, und versuchen Sie es dann erneut.

### ***Luft wird nicht aus dem Beutel gesaugt:***

- Überprüfen Sie, dass die vorversiegelten Beutel keine Lücken, Falten, Knicke oder Löcher aufweisen.
- Auf lockere, verschlissene oder gerissene obere und untere Dichtungen prüfen.
- Lebensmittel mit hohem Flüssigkeitsgehalt können verhindern, dass der Beutel richtig verschlossen wird. Schneiden Sie den Beutel auf und wischen Sie die obere Innenseite des Beutels aus und verschließen Sie ihn wieder.
- Überprüfen Sie, ob der Beutel richtig in die Vakuumkammer eingesetzt ist.
- Stellen Sie sicher, dass Sie die Tasche an der richtigen Stelle platziert haben. Wenn Sie einen Beutel von einer Rolle herstellen, stellen Sie sicher, dass das Ende des abgeschnittenen Stücks auf dem Verschlussstreifen liegt.

### ***Beutel schmilzt:***

- Möglicherweise war das Siegelband während des Siegelvorgangs zu heiß. Lassen Sie das Gerät zwischen den Anwendungen 20 Sekunden lang abkühlen. Wenn der Beutel weiter schmilzt, lassen Sie das Gerät vor der Verwendung 25 Minuten lang mit aufrecht stehendem Deckel abkühlen.

### ***Luft ist in den vakuumierten Beutel zurückgesickert:***

- Überprüfen Sie die Versiegelung des Beutels. Es kann ein Loch oder eine Falte geben, durch die Luft wieder in den Beutel eindringen kann. Schneiden Sie den Beutel vorsichtig auf und verschließen Sie ihn erneut oder verwenden Sie einen völlig neuen Beutel.
- Stellen Sie sicher, dass sich keine Feuchtigkeit oder Flüssigkeit von den Lebensmitteln in der Beutelversiegelung befindet. Möglicherweise müssen Sie den Beutel aufschneiden und wieder verschließen oder einen völlig neuen Beutel verwenden. Frieren Sie Lebensmittel mit überschüssiger Flüssigkeit teilweise ein, bevor Sie sie vakuumieren.
- Stellen Sie sicher, dass keine Lebensmittel mit scharfen Kanten den Beutel durchstoßen haben könnten. Wenn Sie ein Loch finden, versiegeln Sie den Artikel in einem völlig neuen Beutel.
- Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeiten in den Bereich der Dichtleiste gezogen wurden.
- Auf lockere, verschlissene oder gerissene obere und untere Dichtungen prüfen.
- Die Feuchtigkeit von Lebensmitteln mit hohem Flüssigkeitsgehalt verhindert, dass der Beutel richtig verschlossen wird. Schneiden Sie den Beutel auf und wischen Sie die obere Innenseite des Beutels aus und verschließen Sie ihn wieder.

### ***Beutel schließt nicht:***

- Überprüfen Sie, dass die vorversiegelten Kanten keine Lücken, Falten, Falten oder Löcher aufweisen.
- Die Feuchtigkeit von Lebensmitteln mit hohem Flüssigkeitsgehalt verhindert, dass der Beutel richtig verschlossen wird. Schneiden Sie den Beutel auf und wischen Sie die obere Innenseite des Beutels aus und verschließen Sie ihn wieder.
- Stellen Sie sicher, dass Sie die Tasche an der richtigen Stelle platziert haben. Wenn Sie einen Beutel von einer Rolle herstellen, stellen Sie sicher, dass das Ende des abgeschnittenen Stücks auf dem Verschlussstreifen liegt.
- Stellen Sie sicher, dass Sie dem Gerät Zeit zum Abkühlen gegeben haben. Warten Sie 20 Sekunden zwischen den Versiegelungen.

## **INKBIRD TECH.C.L.**

support@inkbird.com

**Factory address:** Building 713, Pengji Liantang Industrial Area, NO.2 Pengxing Road,  
Luohu District, Shenzhen, China

**Office address:** Room 1803, Guowei Building, NO.68 Guowei Road, Xianhu Community,  
Liantang, Luohu District, Shenzhen, China

