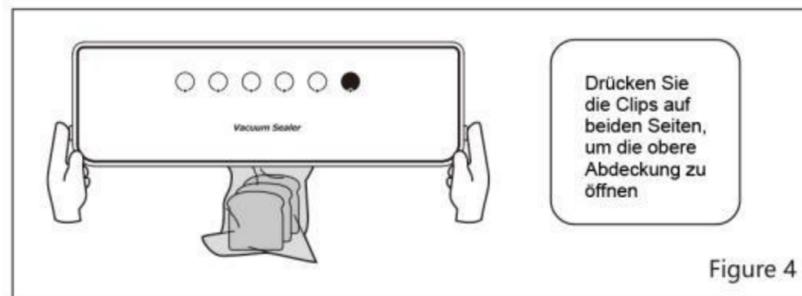
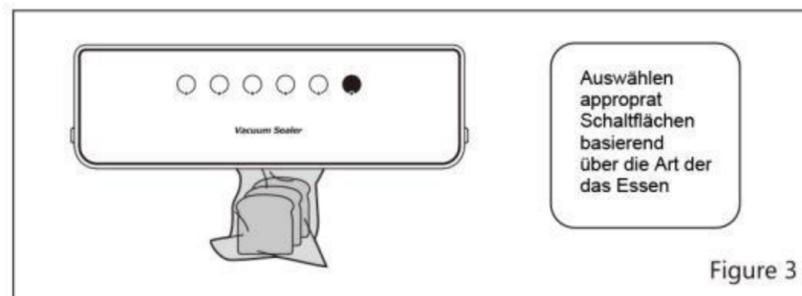
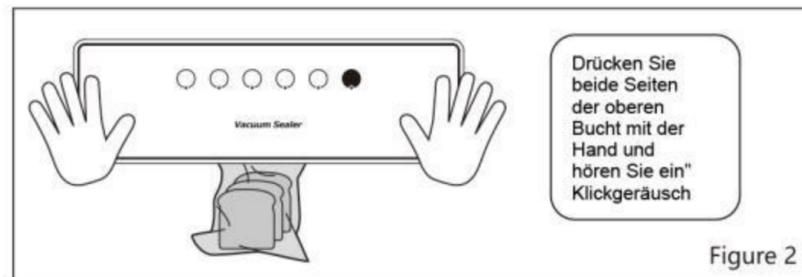
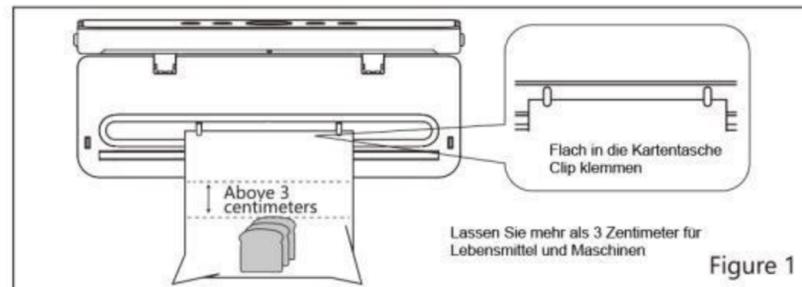


Bedienungsanleitung

1. Stecken Sie den Netzstecker in die Netzbuchse der Maschine und schalten Sie die Stromversorgung ein.
2. Reinigen Sie den Vakuumbbeutel (einschließlich Inhalts). Stellen Sie sicher, dass er sauber und faltenfrei ist.
3. Legen Sie das offene Ende des Vakuumbetüels in die Klemme in der Dichtringhülle. Achten Sie darauf, mindestens 3 cm freizulassen. (Siehe Abbildung 1)
4. Drücken Sie mit der Hand auf beide Seiten des oberen Deckels. Ein Geräusch signalisiert, dass die Schnalle fest verriegelt ist. (Siehe Abbildung 2)
5. Wählen Sie den passenden Modus je nach Lebensmittelart. (Siehe Abbildung 3)
6. Nach Abschluss des Vakuumvorgangs drücken Sie die Tasten beidseitig, öffnen die obere Abdeckung und entnehmen Sie die versiegelte Verpackung.

Achtung 1: Zum Vakuum pumpen ist ein strukturierter oder netzartiger Beutel erforderlich; normale Beutel können nur versiegelt werden.

Achtung 2: Wenn das Intervall zu kurz ist oder die Temperatur des Heizelements zu hoch wird, beenden Sie den Vakuumvorgang sofort.



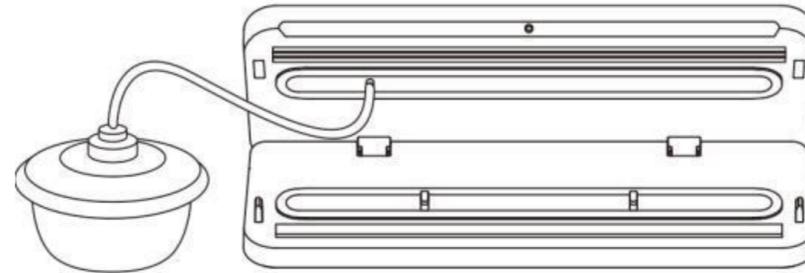
Lebensmittel-Konservier-Kanister Vakuumanleitung Bedienungsschritte

Füllen Sie das Essen in ein Konservierungsglas oder einen passenden Behälter und decken Sie es mit dem Frischhaltedeckel ab.

Setzen Sie das äußere Saugrohr auf die Konservierungsabdeckung auf und verbinden Sie das andere Ende des äußeren Saugrohrs mit dem Anschluss an der Maschine.

Stellen Sie sicher, dass der Behälter dicht verschlossen ist. Drücken Sie anschließend den VAC - Button (Vakuum - Knopf) am oberen Teil der Maschine, um den Vakuumvorgang zu starten.

Nach Abschluss des Vakuumprozesses entfernen Sie das äußere Saugrohr und beenden Sie den Vorgang.



Sicherheitshinweise

Vor der Erhitzung in der Mikrowelle: Entfernen Sie den Frischhaltedeckel bevor Sie das Konservierungsglas in der Mikrowelle erhitzen.

Abkühlvorgang: Ziehen Sie den Ausrüstungsvorsprung (ggf. am Deckel) hoch und lassen Sie das Glas für 2–3 Sekunden abkühlen, bevor Sie es entleeren.

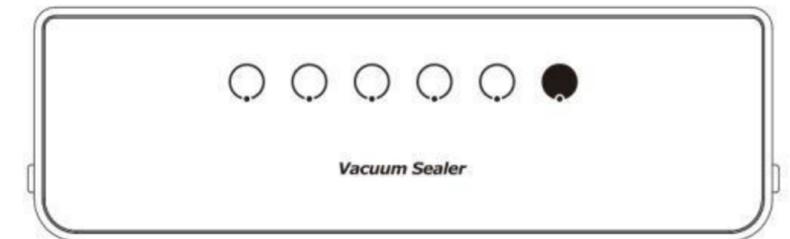
Kühlschranklagerung: Zur optimalen Konservierung kann das abgekühlte Glas im Kühlschrank aufbewahrt werden.

7MAGIC Vakuumgerät

☎ EU:+4921042865085

🔗 www.7magic.de

@ support@7MagicClub.com



Bedienungsanleitung

Vakuuiergerät – Bedienungsanleitung

Vielen Dank für den Kauf unseres Produktes des Vakuuiergeräts. Die Benutzung Ihres Gerätes wird sicherer und angenehmer gestaltet, wenn Sie diese Bedienungsanleitung vorher durchlesen.

Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Anleitung beschrieben. Es ist für die exklusive Verwendung zum Versiegeln von Folienbeuteln bestimmt.

Wichtige Sicherheitsrichtlinien

Bevor Sie das Gerät verwenden, lesen und beachten Sie bitte die folgenden Sicherheitsrichtlinien und die Hinweise in der Bedienungsanleitung.

1. Operieren Sie das Gerät nur an einer Stromversorgung, die die angegebenen Spannung mit der Stromspannung des Gerätes übereinstimmt.
2. Verwenden Sie nur Beutel oder Dosen, die für die Verwendung mit diesem Gerät vorgesehen sind. Wenn das Produkt sich sehr heiß anfühlt oder Rauch entwickelt, schalten Sie es sofort aus.
3. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es defekte Stecker, Kabel oder Schalter hat.
4. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es in Wasser gefallen ist oder Feuchtigkeit an den Netzsteckern erkennbar ist.
5. Wenn Nahrungsmittel verschmutzt sind, müssen Sie die Maschine mit einem Tuch abwischen und nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten reinigen.
6. Im Inneren des Gerätes befindet sich eine spitze Kante. Achten Sie darauf, dass keine Kinder in die Nähe kommen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als zum Versiegeln von Folienbeuteln.
7. Wenn Sie das Gerät nicht verwenden, schalten Sie es aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
8. Halten Sie das Gerät von Substanzen fern, die die Funktion des Gerätes beeinträchtigen könnten.
9. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Temperatur des Heizelements zu hoch ist.

Bedienungsanleitung

1. Füllen Sie den Beutel mit Nahrungsmitteln und schließen Sie ihn mit dem Verschlussclip.
2. Drücken Sie den Vakuu- und Versiegelknopf und halten Sie ihn gedrückt, bis der Beutel vakuumiert ist.
3. Sobald der Beutel vakuumiert ist, lassen Sie den Knopf los.
4. Öffnen Sie den Verschlussclip und entfernen Sie den vakuumierten Beutel.
5. Wenn Sie das Gerät nicht verwenden, schalten Sie es aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Wartung und Reinigung

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.
2. Verwenden Sie ein weiches Tuch und mildes Seifenwasser, um das Äußere des Gerätes zu reinigen.
3. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel, Lösungsmittel oder aggressive Chemikalien.
4. Halten Sie die Belüftungsöffnungen frei von Staub und Fremdkörpern.
5. Bewahren Sie das Gerät in einem trockenen und staubfreien Ort auf.

Hinweise

1. Wenn das Gerät nicht richtig funktioniert, überprüfen Sie die Stromversorgung und die Verbindung des Steckers.
2. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundenservice.
3. Halten Sie diese Bedienungsanleitung gut aufbewahrt und geben Sie sie an Dritte weiter, wenn Sie das Gerät weitergeben.
4. Die Verwendung nicht spezifizierter Beutel kann zu funktionsstörender Funktionsweise führen.
5. Bei Veränderungen oder Beschädigungen des Gerätes wenden Sie sich bitte an den Hersteller oder autorisierten Service.

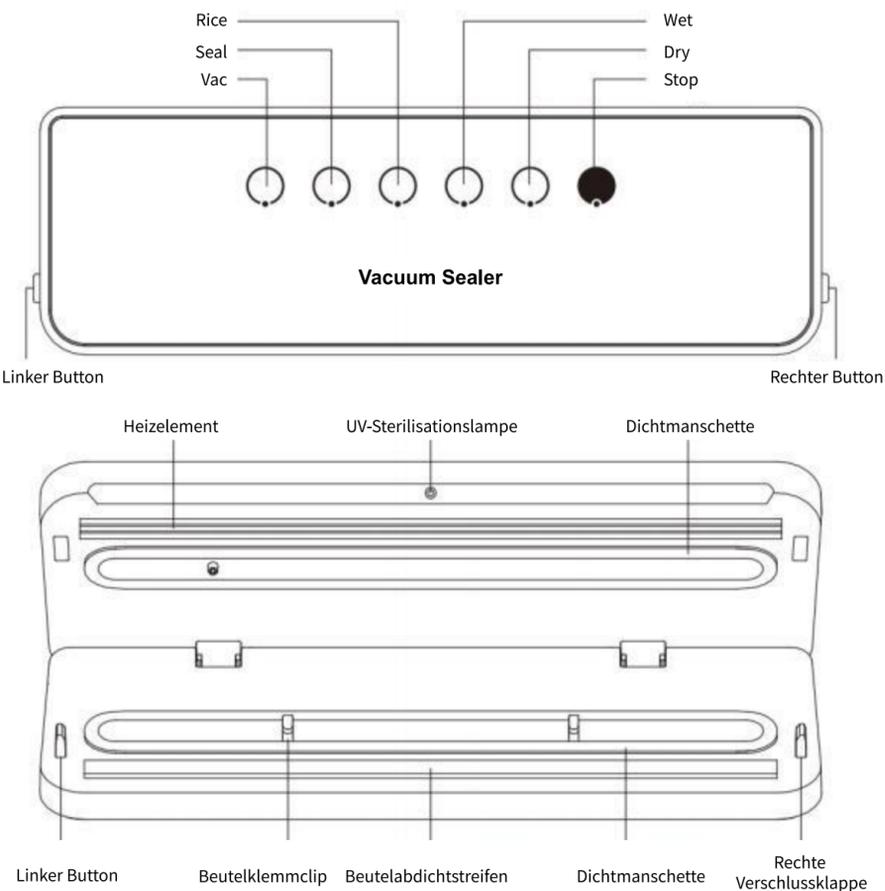
Vergleichsleitfaden für die Konservierung von Lebensmittel

Kühlraum (+3 bis +5°C)	Konventionelle Aufbewahrung	Vakuu-Aufbewahrung
Rohfleisch	2-3 Tage	8-9 Tage
Meeresfrüchte und Fisch	1-3 Tage	4-5 Tage
gekochtes Fleisch	4-6 Tage	10-14 Tage
Gemüse	3-5 Tage	7-10 Tage
Obst	5-7 Tage	14-20 Tage
Eier	10-15 Tage	30-50 Tage

Kühlraum (-16 bis -20°C)	Konventionelle Aufbewahrung	Konventionelle Aufbewahrung
Fleisch	3-5 Monate	1 Jahr
Fische	3-5 Monate	1 Jahr
Meeresfrüchte	3-5 Monate	1 Jahr

Kühlraum (+2 bis +25°C)	Konventionelle Aufbewahrung	Vakuu-Aufbewahrung
Brot	1-2 Tage	6-8 Tage
Keks	4-6 Monate	Mehr als 1 Jahr
Reis, aus Mehl	3-5 Monate	Mehr als 1 Jahr
Erdnüsse aus Bohnen	3-6 Monate	Mehr als 1 Jahr
Tee	3-6 Monate	Mehr als 1 Jahr

Produkteinführung



Produktparameter

Produktname: Vakuuiergerät
Nennspannung: 100 - 240 V

Nennfrequenz: 50 - 60 Hz
Nennleistung: 120 W

Betriebsmethode

Vac: Drücken und halten Sie diese Taste, um das Vakuum anzulegen. Loslassen Sie die Taste, um den Vorgang zu stoppen (manuelles Vakuumverfahren).

Seal: Drücken Sie diese Taste, um den automatischen Verschließvorgang auszulösen. Diese Funktion eignet sich für dünne Beutel.

Rice: Hohe Temperatur (geeignet für dicke Beutel wie Reis- und Salatbeutel).

Wet: Milder Temperatur (geeignet für nasses Lebensmittel – dabei darf kein scharfes Fluid im Beutel sein).

Dry: Milder Temperatur (geeignet für trockenes Lebensmittel).

Stop: Drücken Sie diese Taste, um den Vorgang während des Pumpvorgangs zu unterbrechen.

Anzeigestatus

Standby-Modus: Die LCD-Anzeige bleibt über einen längeren Zeitraum eingeschaltet. Während der Arbeit: Die LCD-Anzeige startet die Zeitmessung, und die UV-Lampe schaltet sich ein.

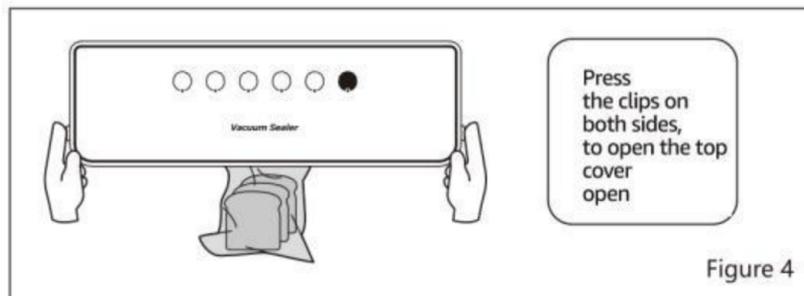
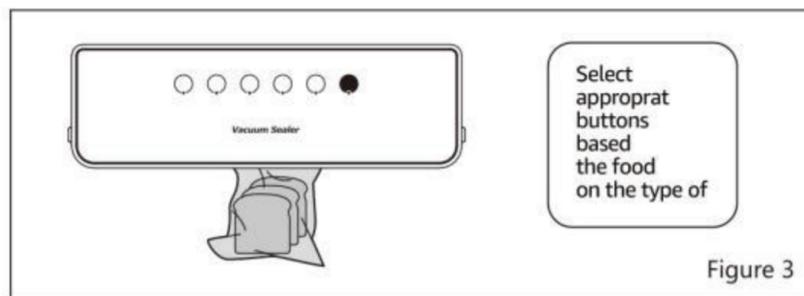
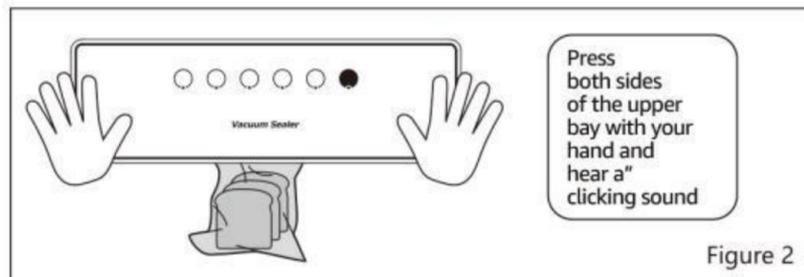
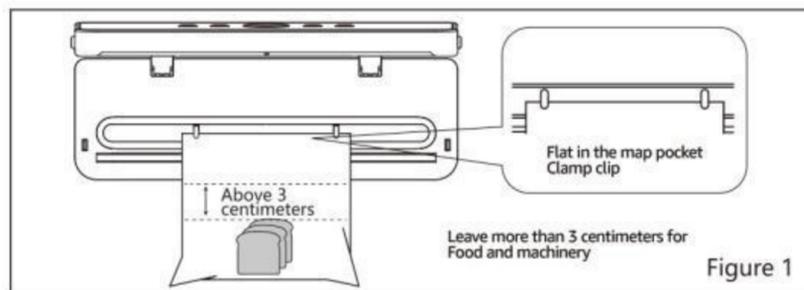
Erklärung des Luftaustritts

1. Es gibt Ablagerungen auf der Dichtungslinie. Wenn das Essen zu voll ist, kann es durch Verwenden eines größeren Beutels oder durch weniger Befüllen gelöst werden.
2. Es gibt Falten auf der Dichtungslinie, weil die Beutelöffnung nicht abgeflacht ist. Nach dem Abflachen kann der Vakuumvorgang gestartet werden.
3. Es gibt Bruchpunkte auf der Dichtungslinie und Bereiche, die nicht ordnungsgemäß abgedichtet wurden, beim Verpacken von öligen und wasserbasierten Lebensmitteln mit Suppe. Die Temperatur des Heizdrahtes kann gesenkt werden.
4. Lebensmittel mit harten Kanten und Dornen können leicht in den Beutel einstechen. Verwickeln Sie Lebensmittel, um das Durchstechen des Beutels zu vermeiden. Achtung: Frisches Obst und Gemüse haben Atemwirkungen, und nach dem Vakuumverpacken kann es zu einem Wiederaufblähen kommen.

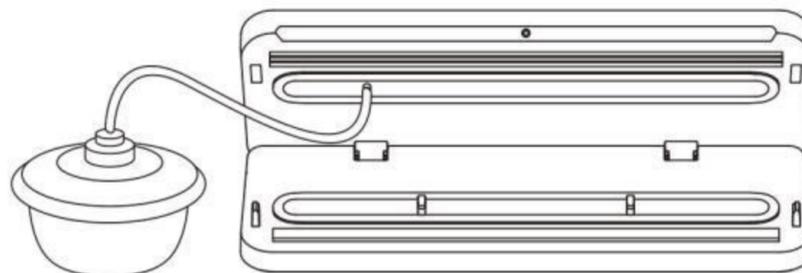
Hinweise: Lebensmittel mit hohem Kohlenhydrat- und Fettgehalt (z. B. frisches Obst und Gemüse) wirken sich auf die Atmosphäre im Beutel und die Alterung nach dem Vakuumieren aus und können schnell verderben.

Operating instructions

- 1 . Insert the mains cable plug into the AC mains interface of the machine and switch on the power supply.
- 2 . Clean the texturized vacuum bag that contains the items and make sure that the bag opening is clean and wrinkle-free.
- 3 . Lay the open end of the cling bag flat and place it under the clamp in the sealed sponge.
it under the clamp in the sealed sponge ring. Make sure that leave more than 3 centimeters of space for food and machines. Figure 1)
- 4 . Press on both sides of the top lid with your hand and you will hear a sound indicating that the buckle is securely fastened. Figure 2)
- 5 . Select the appropriate mode based on the thickness of the food bag thickness of the food bag (Figure 3).
- 6 . after vacuum sealing, press the buckles on both sides and Open the top cover to remove the sealed package
- 7 . after sealing, rest for 20 seconds if the interval is too short and the temperature of the heating strip is too high, this will affect the vacuum effect) Attention: Vacuum pumps requires a structured or angled bag ventilation and regular bags can only be sealed



- ## Operating instructions for fresh-keeping caps and canisters
- 1 . Place the food in a preserving jar or an appropriate suitable container and cover it
 - 2 . Place the outer suction tube connection on the preservation the preservation cover and connect the other end of the end of the outer suction tube to the machine outlet. machine outlet.
 - 3 . after making sure that the container is sealed sealed, press the pump button of the upper point to vacuum point to vacuum seal
 - 4 . After vacuuming. Remove the outer suction tube suction tube and complete the operation

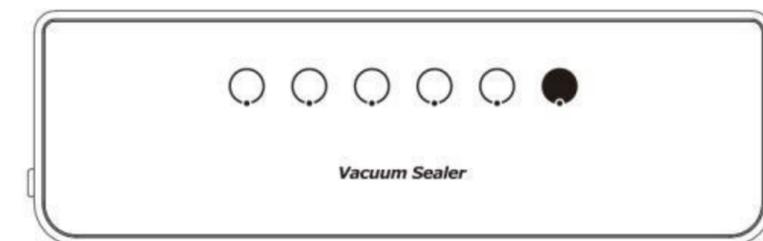


Attention Please remove the lid when heating the jar in the microwave. preserving jar in the microwave. Please pull the exhaust carefully and allow it to cool for a few seconds when emptying. It can be used with a refrigerator for better preservation effect

7MAGIC

Vacuum sealing

- EU: +4921042865085
- www.7magic.de
- support@7MagicClub.com



Operating instructions

Please read this manual carefully before using the product. Thank you for purchasing our vacuum cleaner series products.

our vacuum cleaner series products.

To ensure a better and safer use of this product use of this product, please read this manual carefully before use and carefully before use and keep it in a safe place for future reference.

Specification

1.the entire contents of this manual have been carefully checked.

In the event of printing errors or misunderstandings, our company reserves the right of interpretation.

2.the product may be updated without prior notice. Important safety guidelines

Important safety guidelines

Before using our product, please read carefully the following basic safety the following basic safety precautions and follow them them:

1.Before connecting the appliance to the mains supply, please check that local mains voltage matches the voltage indicated on the device. voltage indicated on the appliance.

2.do not use damaged power cords or plugs to operate this product.

If the product malfunctions or is damaged, it must not be used.

If the product malfunctions or is damaged, it must not be put into operation.

If the power cord or this product is damaged, it must be returned to an authorized returned to an authorized service center.

3.do not immerse any part, power cord or plug of this product in water or other liquids or other liquids; do not use this product in humid or hot or hot environments.

4.if the appliance needs to be cleaned, unplug it from the mains and wipe the surface of the appliance with a damp towel.

Corrosive liquids are not permitted.

5.Only food that contains a small amount of water can be vacuumed in wet mode.

Please never vacuum pack liquid food, as this type of food is only suitable for sealing.

is only suitable for sealing.

6.if you place a sealed or vacuumed plastic bag in a microwave oven, it is important that you first punch a breathable hole in the bag hole in the bag first.

7.only accessories recommended by the manufacturer may be used.

8.when using this product, please supervise your children closely

children closely and do not use it as a toy.

Tips for operation

1. fill half of the bag with water, seal it (without vacuum) and then freeze it for a while.

vacuum) and then freeze it for a certain period of time.

in an ice bucket or as ice cubes for the treatment of sports injuries.

can be used to treat sports injuries.

2.vacuum storage of other items: Collectibles.

Photos, important documents, books, jewelry, cards, etc.

3. used in combination with preserving jars to open the pores of the ingredients to open the pores of the ingredients and give them a pickled flavor in a short time.

4.when the preserving bag melts, the heating band may already be very hot.

may already be very hot, please allow the appliance to cool for 90 seconds.

cool down for 90 seconds.

5.for food with sharp protrusions, such as bones and fish,

wrap the tip with a handkerchief so that the bag is not punctured.

the bag is not punctured.

6.when using food that contains moisture,

moisture, it is advisable to wipe off the moisture with a towel or place it

wrap them in a bag before vacuum sealing. Do not lock

Do not lock the top cover when you stop operation, otherwise the sealing

sponge otherwise the sealing sponge will be deformed and

9.do not touch the heating tape after use in order to

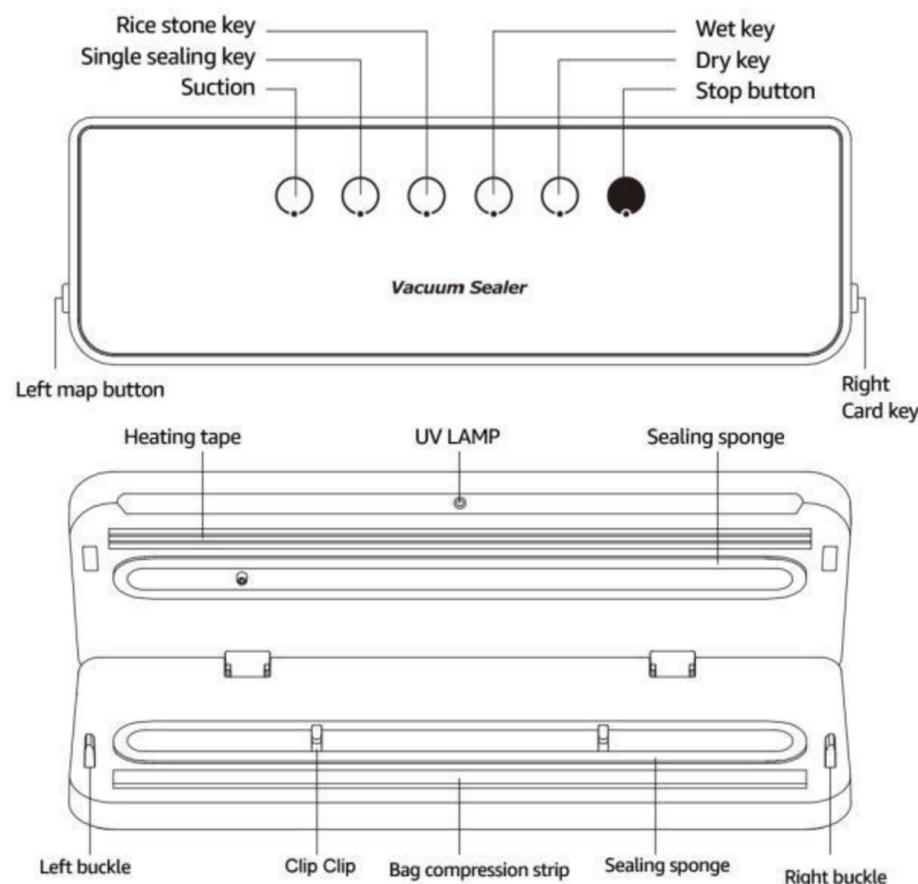
Comparison guide for the preservation of foodstuffs

Cold storage(5 +3°C)	Conventional storage	Vacuum storage
Raw meat	2-3 days	8-9 days
Seafood and fish	1-3 days	4-5 days
Cooked meat	4-6 days	10-14 days
vegetables	3-5 days	7-10 days
fruit	5-7 days	14-20 days
eggs	10-15 days	30-50 days

Cold storage(-16 +20°C)	Conventional storage	Vacuum storage
Meat	3-5 months	One year
Fish	3-5 months	One year
Seafood	3-5 months	One year

Cold storage(25 +2°C)	Conventional storage	Vacuum storage
Bread	1-2 days	6-8 days
cookie	4-6 months	More than one year
Rice, from flour	3-5 months	More than one year
Peanuts from beans	3-6 months	More than one year
Tea	3-6 months	More than one year

Product introduction



Product parameters

Product name: Vacuum Sealer Rated voltage: 100-240V

Rated frequency: 50-60Hz Rated power: 120W

TOperating method

Dry extraction key: The light of the extraction indicator

at low temperature is switched on. Suitable for

dry ItemsWet extraction key: ((medium temperature

jThe wet extraction indicator light is switched on and is suitable for

suitable for wet food; there should be no obvious liquid in the

in the bag)Rice brick key:(high temperature

Suitable for bags with folded edges on both sides

or diaper bagsSingle closure button: Press this button to close the

this button to automatically complete the single seal function,(

automatically,((it is recommended to start again after 20 seconds

seconds to extend the life of the electric heating wire.

Click on the vacuum button: Press and hold this button to vacuum.

Press and hold this button to vacuum ,Stop button: Press this button to

this button to stop the operation during the workstation

single seal for manually controlled dust extraction

dust extraction suitable for fluffy food or food with obvious

food with obvious liquid in the bag

Display status

In standby mode: The work indicator light remains on during

during work tDuring work: The work indicator light flashes and the

flashes and the violet light illuminates onintelligent

temperature control: If the temperature of the heating wire exceeds the

set safe temperature, the machine automatically enters the safe

automatically enters the safe protected mode, the indicator light

indicator light flashes and the button operation is invalid,

When the heating wire drops to a safe temperature (about 2

minutes), the indicator light stops flashing and the machine

automatically returns to normal use. machine automatically returns to normal use.

Explanation of the air leakage

1.there are deposits on the sealing line. If the food is

is too full, it can be filled into a larger bag or less.

be filled)

2. There are wrinkles on the sealing line as the bag opening is not

flattened is not flattened and can be sucked out after flattening).

after flattening)

3. There are break points on the seal line and areas that have not been

not properly sealed for oily and water-based foods with

water-based foods with soup. The temperature of the

heating wire can be lowered.

4. food with hard edges and thorns can easily pierce the bag

the bag (food is pre-wrapped to avoid puncturing the bag).

to avoid puncturing the bag Caution: Fresh fruit and vegetables

and vegetables have respiratory effects and after vacuum

vacuum packing, sealing may occur