

GASTROBACK®

BEDIENUNGSANLEITUNG DESIGN VAKUUMIERER PLUS



Art.-Nr. 46008 »Design Vakuümierer Plus«

Bedienungsanleitung vor Gebrauch unbedingt lesen!
Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!
Nur für den Hausgebrauch!



Wir legen viel Wert auf Ihre Sicherheit. Deshalb bitten wir Sie, alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durchzulesen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Dadurch lernen Sie auch alle Funktionen und Eigenschaften Ihres Gerätes kennen. Bitte befolgen Sie sorgfältig alle Sicherheitshinweise!

INHALTSVERZEICHNIS

| | |
|---|----|
| Ihren neuen Vakuuierer kennen lernen..... | 4 |
| Sicherheitshinweise | 6 |
| Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität | 8 |
| Heiße Oberflächen – Verbrennungsgefahr | 9 |
| Technische Daten | 10 |
| Vorteile des Vakuuierens | 10 |
| Wichtige Hinweise für eine optimale Funktion | 11 |
| Tipps für beste Ergebnisse | 12 |
| Haltbarkeits-Tabelle | 13 |
| Überhitzungsschutz..... | 14 |
| Bedienung..... | 14 |
| Das Gerät betriebsbereit machen..... | 15 |
| Herstellen und Versiegeln eines Folienbeutels – Beutelboden verschließen | 15 |
| Vakuuieren im Folienbeutel | 17 |
| Vakuuieren im Behälter | 19 |
| Manuelles Vakuuieren..... | 21 |
| Manuelles Versiegeln | 21 |
| Hilfe bei Problemen | 21 |
| Pflege und Reinigung..... | 23 |
| Aufbewahrung | 25 |
| Entsorgungshinweise | 25 |
| Information und Service | 25 |
| Gewährleistung/Garantie | 26 |

SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!

Herzlichen Glückwunsch! Ihr neuer Design Vakuuierer Plus wird Ihnen dabei helfen, Frische und Geschmack bei der Aufbewahrung Ihrer Nahrungsmittel möglichst lange zu bewahren. Obendrein wird er Ihnen im Haus und in der Freizeit beim Schutz empfindlicher Gegenstände vor Nässe und Schmutz ein nützlicher Helfer sein.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Sie können am schnellsten alle Vorteile Ihres neuen Vakuuierers nutzen, wenn Sie sich vor Inbetriebnahme über alle Eigenschaften informieren!

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Vakuuierer.

Ihre Gastroback GmbH



IHREN NEUEN VAKUUMIERER KENNENLERNEN



- A** Schweißband
- B** Aufbewahrungskammer für den Vakuumschlauch
- C** Dichtungsringe
- D** Startschalter für das Vakuumieren in Behältern
- E** Öffnungstaste (links und rechts am Gerät)
- F** Anschluss für Vakuumschlauch (für das Vakuumieren in Behältern)
- G** Schweißdichtung
- H** Vakuumkammer
- I** Netzkabelaufwicklung an der Rückseite
- J** Verriegelung



INKLUSIVE 10 Folienbeutel

Weitere Folienbeutel und Folienrollen sind bei uns erhältlich:

- Folienbeutelsets Art-Nr.: 46115 (20 x 30 cm) und Art-Nr.: 46119 (25 x 40 cm)
- Folienrollensets Art-Nr.: 46100 (20 x 600 cm) und Art-Nr.: 46101 (28 x 600 cm)

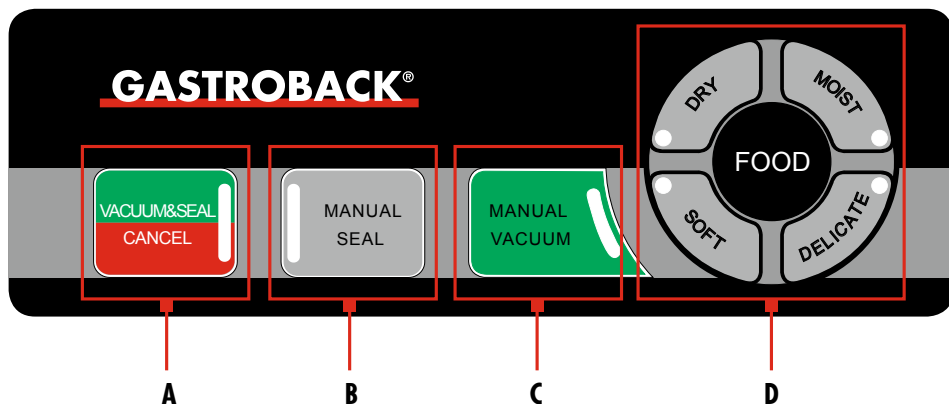
Weiteres optionales Zubehör: Vakuumierbehälter



Art.-Nr. 46110:
Behälterset 3-teilig
(6-eckig) 3 Spezial Vakuumier-
dosen: Inhalt 700 ml, 1.400
ml und 2.000ml, Vakuumier-
schlauch.



Art.-Nr. 46111:
Behälterset 2-teilig
(4-eckig) 2 Spezial
Vakuumierdosen: Inhalt:
1.000 ml, 2.800 ml,
Vakuumschlauch



BEDIENMENÜ

A Taste »VACUUM & SEAL/CANCEL« (Automatikprogramm)

Benutzen Sie das Automatikprogramm, wenn Sie vakuumieren und versiegeln wollen. Das Programm kann jederzeit durch erneutes Drücken der Taste abgebrochen werden. Während das Programm arbeitet, leuchtet die Kontrollleuchte rot. Wurde ein ausreichendes Vakuum erzeugt, dann leuchtet zusätzlich die Kontrollleuchte der Versiegelung (»Manual Seal«) blau und der Folienbeutel wird verschweißt. Ist der Versiegelungsvorgang abgeschlossen, erlöschen beide Kontrollleuchten.

B Taste »MANUAL SEAL«

Benutzen Sie diese Taste, wenn Sie nur versiegeln und nicht vakuumieren wollen, z. B. zur Herstellung eines Vakuumierbeutels oder für zusätzliche Schweißnähte an einem Beutel. Die Kontrollleuchte der Versiegelungsfunktion leuchtet blau. Sobald der Versiegelungsvorgang abgeschlossen ist, erlischt die Kontrollleuchte.

C Taste »MANUAL VACUUM«

Benutzen Sie diese Taste, wenn Sie Schritt für Schritt vakuumieren und zu einem späteren Zeitpunkt versiegeln wollen. Sie können so selbst bestimmen, wie stark vakuumiert werden soll – z. B. bei empfindlichen Lebensmitteln. Halten Sie die Taste gedrückt leuchtet die Kontrollleuchte grün – das Gerät vakuumiert. Lassen Sie die Taste los, hört das Gerät sofort auf zu vakuumieren und die Kontrollleuchte erlischt.

D Auswahl an Vakuumierprogrammen für verschiedene Lebensmittelarten

Sie können hier die zu vakuumierende Lebensmittelart auswählen.

Auswahl zwischen: »DRY« (trocken), »MOIST« (feucht), »SOFT« (weich), »DELICATE« (zart). Wenn Sie keine Auswahl treffen, wird automatisch die Einstellung »DRY« ausgewählt – die Taste leuchtet grün.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie bitte vor dem Gebrauch des Gerätes alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitung gut auf. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in der darin angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer, bewegliche Bauteile und hohe Temperaturen führen. **Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden.**

Reparaturen und technische Wartung am Gerät dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an Ihren Händler. Fragen zum Gerät beantwortet: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, 21279 Hollenstedt, Telefon: (04165) 22250

ALLGEMEINE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

- Nur für den Betrieb in Innenräumen und für den Gebrauch im Haushalt. Verwenden und lagern Sie das Gerät **nicht im Freien** oder in feuchten oder nassen Bereichen. Verwenden Sie nur Bauteile, Zubehöre und Ersatzteile für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile und Zubehöre können während des Betriebes brechen, schmelzen, sich verformen und zur Überhitzung führen sowie Sachschäden und Personenschäden verursachen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile und Zubehöre sowie das Netzkabel des Gerätes auf Beschädigungen. **Niemals** das Gerät betreiben, wenn Bauteile beschädigt sind oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten, oder sich das Gerät überhitzt oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Sturz, Schlag, eingedrungene Flüssigkeiten). Ziehen Sie dann sofort den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. Versuchen Sie **niemals**, das Gerät selbst zu reparieren.
- Dieses Gerät ist NICHT geeignet für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkter Wahrnehmung oder verminderten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt und/oder bei der Bedienung angeleitet werden. Niemals Kinder mit dem Gerät, den Bauteilen oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen! Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, frostfreien, für kleine Kinder unzugänglichen Ort auf. **Niemals** das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn es für kleine Kinder zugänglich ist, oder wenn es an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- **Erstickengefahr! Niemals kleine Kinder mit den Folien, Beuteln oder**

dem Verpackungsmaterial spielen lassen.

- **Niemals** harte oder schwere Gegenstände auf das Gerät oder Teile davon legen. Achten Sie darauf, dass niemand das Gerät am Kabel herunterreißen kann.
- Stellen Sie das Gerät auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf. Das Schweißband kann bei wiederholtem Betrieb sehr heiß werden. Achten Sie darauf das Schweißband kurz nach einem Schweißvorgang nicht zu berühren. Achten Sie darauf, dass während des Betriebs und kurz danach keine wertvollen oder empfindlichen Gegenstände mit dem Schweißband in Berührung kommen, um Schäden durch Hitze zu vermeiden.
- Niemals das Gerät an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche stellen oder auf schräge oder feuchte Oberflächen, von denen es herunterfallen könnte. Wischen Sie verschüttete Flüssigkeiten sofort ab. Schaffen Sie ausreichend Platz auf der Arbeitsfläche für eine gute Belüftung: Mindestens 20 cm auf jeder Seite und 1 m über dem Gerät. Halten Sie den Arbeitsbereich sauber und trocken. Legen Sie keine Tücher auf oder unter das Gerät, wenn es an die Stromversorgung angeschlossen ist. Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchten oder nassen Bereichen.
- Lassen Sie das Gerät nach jedem Schweißvorgang bei geöffnetem Deckel ca. 30 Sekunden abkühlen. **Verwenden Sie immer nur die vorgesehenen Folien, Beutel und Behälter zur Arbeit mit dem Gerät.** Achten Sie unbedingt darauf, dass die Vakuumpumpe keine Flüssigkeit ins Innere des Geräts saugen kann.
- **Niemals brennbare Flüssigkeiten (Beispiel: Alkoholische Getränke, Lösemittel) vakuumieren. Durch den Unterdruck verdampfen große Mengen der Flüssigkeit, wodurch sich ein gefährliches zündfähiges Gemisch bilden kann.** Außerdem können die Dämpfe das Gerät beschädigen.
- Überprüfen Sie die Behälter vor dem Vakuumieren auf Risse, Sprünge und Kratzer. Verwenden Sie nur die zum Vakuumieren vorgesehenen Behälter. Beschädigte oder ungeeignete Behälter können durch das Vakuum platzen, wodurch Splitter herumfliegen können! Behandeln Sie die Behälter stets besonders vorsichtig, wenn sie bereits unter Vakuum stehen, um auch nach dem Vakuumieren ein Platzen zu vermeiden. Nahrungsmittel, die in einem geplatzten Behälter waren, dürfen nicht mehr zum Verzehr verwendet werden, da eventuell enthaltene Splitter zu schweren Verletzungen führen könnten.
- Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt. Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, und warten Sie, bis das Schweißband vollständig abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät bewegen, oder reinigen und wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Niemals das Gerät am Kabel oder am geöffneten Deckel halten, um das Gerät zu bewegen.
- Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose und reinigen Sie das

Gerät, bevor Sie das Gerät bewegen oder zur Aufbewahrung wegstellen. Verriegeln Sie immer zuerst den Deckel damit Schweißband und Dichtungen bei Transport und Lagerung geschützt sind.

- **Niemals** das Gerät und seine Zubehöre mit Scheuermitteln oder harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) reinigen. **Niemals** scharfe Reinigungsmittel (Beispiel: Bleiche) für die Reinigung verwenden. **Niemals** das Gerät, oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder stellen oder Flüssigkeiten über das Gerät gießen, um eine Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden. Wenn Flüssigkeit in das Gerät gelaufen ist oder angesaugt wurde, dann schalten Sie das Gerät sofort vollständig AUS (Cancel-Taste), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und reinigen Sie das Gerät (siehe »Pflege und Reinigung«).
- **NIEMALS das Gerät oder eines seiner Teile in der Spülmaschine reinigen.**

VORSICHTSMASSNAHMEN BEIM UMGANG MIT ELEKTRIZITÄT

Das Gerät wird elektrisch betrieben und darf nur an eine Schukosteckdose mit den richtigen Nennwerten (220-240 V bei 50 Hz; Wechselstrom) angeschlossen werden. Die Steckdose muss ausreichend für mindestens 8 A (oder höher) einzeln abgesichert sein. Außerdem sollte die Steckdose über einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.

- Schließen Sie das Gerät **nicht** über eine Mehrfachsteckdose an, um eine Gefährdung durch Feuer und Elektrizität zu vermeiden. Von der Verwendung von Verlängerungskabeln wird abgeraten. Sollten Sie dennoch ein Verlängerungskabel verwenden wollen, dann verwenden Sie ausschließlich Verlängerungskabel mit Schutzleiter, Schukostecker und Schukokupplung für eine Leistung von mindestens 8 A.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn der Netzstecker eingesteckt ist. Ziehen Sie zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, das Gerät bewegen oder das Gerät reinigen wollen.
- Behandeln Sie die Kabel stets sorgsam. Niemals das Gerät auf ein Netzkabel stellen. Lassen Sie die Kabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen. Halten Sie Netzkabel von heißen Oberflächen (Beispiel: Schweißband des Gerätes) fern. Niemals am Kabel ziehen, reißen oder das Kabel knicken, quetschen oder verknoten. Achten Sie darauf, dass niemand auf das Kabel treten oder darüber stolpern kann. Sorgen Sie dafür, dass niemand das Gerät am Kabel herunterziehen kann. Fassen Sie am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker ziehen. Versuchen Sie niemals, ein Netzkabel zu reparieren.
- **Niemals** Gerät oder Kabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stel-

len. **Niemals** Flüssigkeiten in das Gerät oder über das Gerät oder das Kabel gießen oder darüber verschütten. Ziehen Sie in diesem Fall sofort den Netzstecker aus der Steckdose und reinigen Sie das Gerät (siehe »Pflege und Reinigung«).

- Das Gerät ist nicht für den Dauerbetrieb geeignet. Bitte warten Sie nach einem Vakuumiervorgang bei geöffnetem Deckel ca. 30 Sekunden (2 Minuten bei geschlossenem Deckel), bevor Sie einen weiteren Vorgang starten. Durch Überhitzung (auch bei Raumtemperaturen über 35 °C oder Überspannung über 10%) kann sich der automatische Überhitzungsschutz des Gerätes einschalten. Ziehen Sie in diesem Fall den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät ca. 20 Minuten abkühlen, bevor Sie es wieder betriebsbereit machen.


HEISSE OBERFLÄCHEN – VERBRENNUNGSGEFAHR



Der Design Vakuuierer Plus dient zum Einschweißen von Lebensmitteln und anderen Gegenständen. Das Schweißband wird beim Betrieb sehr heiß.

- Auch kurz nach einem Schweißvorgang kann das Schweißband noch heiß sein. Dies gilt besonders, wenn Sie mehrere Schweißvorgänge kurz hintereinander durchgeführt haben. Das Schweißband beginnt automatisch zu arbeiten, sobald die rote Kontrollleuchte aufleuchtet. Verwenden Sie nur die für das Gerät vorgesehenen Folienbeutel. Legen Sie niemals andere Folien oder irgendwelche Fremdkörper (Papier, Textilien oder ungeeignete Kunststoffe) auf das Schweißband, um Brandgefahr und eine Beschädigung des Gerätes (Verkleben oder Verschmutzen) zu vermeiden!
- Die beheizten Bauteile des Geräts brauchen nach jedem Schweißvorgang einige Zeit, um abzukühlen: ca. 30 Sekunden bei geöffnetem Deckel; ca. 2 Minuten bei geschlossenem Deckel. Niemals kurz nach dem Gebrauch des Geräts das Schweißband mit irgendwelchen Körperteilen oder hitzeempfindlichen Gegenständen berühren.
- Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker und warten Sie bis das Schweißband auf Raumtemperatur abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät reinigen.

TECHNISCHE DATEN

| | |
|------------------------------------|---|
| Modell: | Art.-Nr. 46008 Design Vakuumierer Plus |
| Stromversorgung: | 220 - 240 V Wechselstrom, 50 Hz |
| Maximale Leistungsaufnahme: | 120 Watt |
| Länge des Netzkabels: | ca. 1,25 m |
| Gewicht: | ca. 1,4 kg |
| Abmessungen: | ca. 37,0 cm x 14,4 cm x 7,4 cm (Breite x Tiefe x Höhe) |
| Prüfzeichen: |  |

VORTEILE DES VAKUUMIERENS

Sauerstoff, Licht und Temperaturen über 0 °C lassen Lebensmittel schnell verderben. Beim Vakuumieren, wird bis zu 90% des Sauerstoffs aus dem Folienbeutel, bzw. dem Behälter gesaugt und alles luftdicht verschlossen. Beachten Sie bitte, dass verderbliche Nahrungsmittel dennoch weiterhin gekühlt oder gekocht werden müssen. Das Vakuumieren verlängert die Haltbarkeit jedoch in den meisten Fällen ganz erheblich.

- Durch das Vakuum wird eine Oxidation der Lebensmittel verhindert und vielen Bakterien oder Schimmelpilzen wird die Entwicklungsgrundlage weitgehend entzogen.
- Die Lebensmittel sind vor Gerüchen geschützt und behalten zum größten Teil ihren Gehalt an Nährstoffen und Mineralien sowie den vollen Geschmack. Im Kühlschrank können sich keine Gerüche bilden.
- Auch Zutaten wie Getreide, Mehl, Reis, Kuchenzutaten, Nüsse und Gewürze können vakuumiert werden.
- Die Lebensmittel bleiben bis zu 5 mal länger frisch, im Vergleich zu sonst gleichen Lagerbedingungen.
- Tiefkühlgut wird vor Gefrierbrand geschützt und behält seine natürliche Farbe.
- Sie können mit dem Gerät z. B. auch Streichhölzer, Erste-Hilfe-Taschen, Kleidungsstücke, Fotos, wichtige Dokumente & Sammlungen, Bücher, Schmuck, Einzelteile wie Schrauben, Nägel, Nieten verpacken, um diese Gegenstände vor Feuchtigkeit (z. B. beim Campen) zu schützen oder sie gut transportieren oder verstauen zu können. Silberschmuck können Sie durch Vakuumieren weitgehend vor dem Anlaufen schützen.

WICHTIGE HINWEISE FÜR EINE OPTIMALE FUNKTION

- Verwenden Sie keine beschädigten oder ungeeigneten Behälter zum Vakuumieren. Behandeln Sie Behälter, die unter Vakuum stehen, stets besonders vorsichtig, um auch nach dem Vakuumieren ein Platzen zu verhindern. Nahrungsmittel, die in einem geplatzten Behälter waren, dürfen nicht mehr zum Verzehr verwendet werden, da eventuell enthaltene Splitter zu schweren Verletzungen führen könnten.
- Verwenden Sie zum Einschweißen nur die speziell dafür vorgesehenen Folien/Folienbeutel und Behälter. Andere Beutel schmelzen durch die hohen Temperaturen des Schweißbandes, beschädigen das Schweißband durch Kunststoffrückstände und verhindern, dass sich ein Vakuum aufbaut.
- Das Gerät ist nicht für den Dauerbetrieb geeignet. Bitte warten Sie nach jedem Vakuumvorgang bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie einen weiteren Vorgang starten.
- Achten Sie darauf, dass im Versiegelungsbereich des Folienbeutels oder auf den Dichträndern des Behälters keine Lebensmittelteile, Fett oder Flüssigkeiten sind, wenn Sie den Folienbeutel verschweißen. Der Folienrand muss im Bereich von Schweißdichtung und Schweißband glatt und faltenfrei liegen. Andernfalls kann kein Vakuum erzeugt werden.
- Füllen Sie die Folienbeutel und Behälter nie zu voll. Lassen Sie ca. 8 cm Folie und ca. 3 cm unter dem Behälterrand frei. Andernfalls kann kein Vakuum erzeugt werden und Flüssigkeit oder kleine Lebensmittelteile (besonders feinkörnige oder pulverige Lebensmittel) können angesaugt werden und die Vakuumpumpe beschädigen. Arbeiten Sie stets mit besonderer Sorgfalt, wenn Sie flüssige Nahrungsmittel oder Getränke mit dem Gerät verpacken.
- Frieren Sie feuchte Lebensmittel kurz an (1 - 2 Stunden). Beim Vakuumvorgang kann dadurch keine Feuchtigkeit angesaugt werden.
- Der Deckel muss nach dem Einlegen des Folienbeutels richtig einrasten. Sie hören beim Einrasten ein Klick-Geräusch. Erst dann ist das Gerät betriebsbereit.
- Lassen Sie nach dem Vakuumieren den Deckel offen, sonst können sich die Dichtungen verformen.
- Verarbeiten Sie keine verdorbenen oder zu lange gelagerten Nahrungsmittel. Lagern Sie die verpackten Nahrungsmittel wie gewohnt. Das Gerät kann den schlechten Zustand überlagerter oder falsch gelagerter Nahrungsmittel nicht rückgängig machen. Es kann den Verfallsprozess lediglich verlangsamen.
- Legen Sie den versiegelten Beutel niemals in die Mikrowelle oder in heißes Wasser über 90°C. Wenn der gefrorene bzw. vakuumierte Beutel in die Mikrowelle oder in kochendes Wasser gelegt werden soll, dann piksen Sie vorher kleine Löcher in den Beutel. Der Beutel hält folgende Temperaturen aus: -20°C bis +100°C.

TIPPS FÜR BESTE ERGEBNISSE

- Streichen Sie überschüssige Luft vorsichtig aus dem Folienbeutel, bevor Sie mit dem Vakuumiervorgang beginnen, um den Vakuumiervorgang zu optimieren und die Vakuumpumpe nicht zu überlasten.
- Bevor Sie frischen Fisch verpacken, entfernen Sie unbedingt die Innereien.
- Vor dem Einfrieren sollte Obst und Gemüse blanchiert werden bevor es vakuumiert wird.

ACHTUNG: Niemals brennbare Flüssigkeiten (Beispiel: Alkoholische Getränke, Löse-mittel) vakuumieren. Durch den Unterdruck verdampfen große Mengen der Flüssigkeit, wodurch sich ein gefährliches explosives Gemisch bilden kann und das Gerät kann beschädigt werden.

- Packen Sie scharfkantige, harte Gegenstände wie z. B. Fischgräten oder Muscheln vor dem Vakuumieren im Folienbeutel sorgfältig in ein Küchentuch. Die scharfen Kanten können sonst beim Vakuumieren den Folienbeutel einreißen und somit ein Vakuum verhindern. Alternativ verwenden Sie einen Behälter.
- Die Seitenränder für die Beutel können mit dem Gerät nicht verschweißt werden. Die Seitennähte der Folien sind speziell zur Verwendung mit dem Gerät verschweißt. Selbst verschweißte Seitennähte werden nicht ausreichend dicht.
- Sie können nur Behälter ODER Beutel vakuumieren. Beides gleichzeitig ist nicht möglich.
- Legen Sie eine Filtertüte auf pulverige oder sehr feinkörnige Nahrungsmittel, bevor Sie die Nahrungsmittel vakuumieren. Dadurch kann die Vakuumpumpe keine Nahrungsmittelteile ansaugen.
- Zum Erstellen von Eisakkus für Ihre Kühlbox oder als Eis-Pack bei Verletzungen füllen Sie einen Folienbeutel zu 2/3 mit Wasser und versiegeln Sie den Folienbeutel.

ACHTUNG: Nehmen Sie hierzu nur die Taste »Manual Seal«! Achten Sie darauf, dass Sie kein Wasser auf dem Gerät verschütten.

- Schaumige Nahrungsmittel und Getränke sind zum Vakuumieren nicht geeignet. Beispiel: Gebäck aus/mit Eischnee.

HALTBARKEITS-TABELLE

| Lebensmittel | normale Aufbewahrung* | vakuumpverpackt* |
|------------------------|------------------------------|-------------------------|
| frisches rohes Fleisch | 3 Tage | 9 Tage |
| gekochtes Fleisch | 5 Tage | 15 Tage |
| frischer Fisch | 2 Tage | 5 Tage |
| Früchte und Gemüse | 5 Tage | 15-21 Tage |
| Wurstchen/Schinken | 7 Tage | 20 Tage |
| Suppe | 2 Tage | 10 Tage |
| Sahnegebäck | 2 Tage | 8 Tage |
| Brot | 2 Tage | 8 Tage |
| Reis/Nudeln/Kaffee/Tee | 180 Tage | 365 Tage |

* Aufbewahrung im Kühlschrank bei 3-5 °C

| Lebensmittel | Aufbewahrung | normal verpackt | evakuuiert |
|------------------------|---------------------|------------------------|-------------------|
| frische Beeren | Kühlschrank | 1-2 Tage | 10 Tage |
| harter geöffneter Käse | Kühlschrank | 3-4 Monate | 6-8 Monate |
| Kaffeebohnen | Kühlschrank | 2 Wochen | 2 Jahre |
| gemahlener Kaffee | Schrank | 2 Jahre | 3 Jahre |
| Kekse (verpackt) | Schrank | 2 Monate | 6 Monate |
| Fisch (mager) | Gefrierfach | 6-8 Monate | 2 Jahre |
| Schmorfleisch (Rind) | Gefrierfach | 6-9 Monate | 3 Jahre |
| Geflügel (ganzes Huhn) | Gefrierfach | 12 Monate | 3 Jahre |
| Rinderhack | Gefrierfach | 2-3 Monate | 1 Jahr |
| Nüsse | Gefrierfach | 6-12 Monate | 2 Jahre |
| Nudeln (ungekocht) | Schrank | 2 Jahre | 3 Jahre |
| Reis (ungekocht) | Schrank | 6 Monate | 2 Jahre |
| Zucker | Schrank | 2 Jahre | 3 Jahre |
| frisches Gemüse | Gefrierfach | 10 Monate | 3 Jahre |

ÜBERHITZUNGSSCHUTZ

- Ein Überhitzungsschutz schaltet das Gerät bei Überhitzung automatisch aus. Das Gerät arbeitet dann zunächst nicht mehr. Diese Schutzfunktion bewahrt Ihr Gerät vor Schäden durch Überlastung und kann anspringen, wenn Sie viele Vakuuervorgänge in zu kurzer Zeit gestartet haben oder bei Raumtemperaturen über 35 °C arbeiten. Auch Überspannungen in der Stromversorgung können den Überhitzungsschutz aktivieren.
- Sollte der Überhitzungsschutz das Gerät ausgeschaltet haben, dann ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie mindestens 20 Minuten, bevor Sie das Gerät wieder normal in Betrieb nehmen.

BEDIENUNG

⚠ WARNUNG – Erstickungsgefahr! Niemals kleine Kinder mit den Folien, Beuteln oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen! Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder den Bauteilen des Gerätes spielen lassen.

- Wenn Sie Flüssigkeiten oder sehr flüssige Nahrungsmittel verpacken wollen (Getränke, Soße, Suppe und Ähnliches), dann frieren Sie die Nahrungsmittel vor dem Vakuumieren an und wählen Sie vor dem Vakuumieren im Bedienmenü die Taste »MOIST«. **Achten Sie unbedingt darauf, dass die Vakuumpumpe die Flüssigkeit nicht ins Innere des Geräts saugen kann.** Wenn eine Flüssigkeit angesaugt wird, dann drücken Sie **sofort** die Cancel-Taste und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, um eine Gefährdung durch Elektrizität und Beschädigung des Geräts zu vermeiden. Reinigen und trocknen Sie das Gerät danach sorgfältig.
- Verschütten Sie keine Flüssigkeiten auf dem Gerät. Betreiben Sie das Gerät nicht auf nassen oder feuchten Oberflächen. Wenn Flüssigkeiten auf oder unter das Gerät gelaufen sind, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und trocknen Sie das Gerät sorgfältig ab, um eine Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden.
- Verwenden Sie nur die zum Vakuumieren vorgesehenen Folien und Behälter mit dem Gerät. Ungeeignete Folien können an den Geräteteilen haften bleiben und verkohlen. Ungeeignete oder beschädigte Behälter können platzen, wodurch Bruchstücke herumfliegen könnten. Auch können die Nahrungsmittel durch Splitter ungenießbar werden. Kontrollieren Sie die Vakuumier-Behälter vor jeder Verwendung auf Beschädigungen.

DAS GERÄT BETRIEBSBEREIT MACHEN

⚠️ WARNUNG: Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder seinen Teilen oder den Folien/Beuteln spielen lassen.

1. Packen Sie das Gerät vorsichtig aus. Stellen Sie sicher, dass keine Fremdkörper (Beispiel: Verpackungsmaterial) im Inneren des Gerätes liegen oder kleben. Die Dichtungsringe sowie Schweißband und Schweißdichtung müssen sauber und eben sein, da andernfalls kein Vakuum erzeugt werden kann und/oder die Beutel nicht luftdicht verschlossen werden können.
2. Das Netzkabel befindet sich in einem Fach unter dem Boden des Geräts. Wickeln Sie das Kabel vollständig ab und legen Sie es in die Kabelführung an der Rückseite des Gerätebodens ein.
3. Stellen Sie das Gerät auf einer ausreichend großen, trockenen Arbeitsfläche auf (siehe: »Allgemeine Hinweise zur Sicherheit«). Achten Sie darauf, dass Sie ausreichend Platz vor dem Gerät haben, damit Sie die Folienbeutel vor dem Gerät ablegen können.
4. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Wandsteckdose für 220-240 V, 50 Hz, Wechselstrom (siehe: »Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität«). Das Gerät ist jetzt betriebsbereit.

HERSTELLEN UND VERSIEGELN EINES FOLIENBEUTELS – DEN BEUTELBODEN VERSCHLIESSEN

WICHTIG: Verwenden Sie zum Einschweißen der Lebensmittel nur speziell dafür vorgesehene Folien/Folienbeutel. Andere Beutel schmelzen durch die hohen Temperaturen auf dem Schweißband und können Schweißband und Schweißdichtung durch Kunststoffrückstände beschädigen.

Hinweis:

Wenn Sie größere Mengen verarbeiten, dann warten Sie zwischen den einzelnen Schweißvorgängen etwa 30 Sekunden bei geöffnetem Deckel, um eine Überhitzung zu vermeiden.



1. Schneiden Sie mit einer Schere die Folie auf die entsprechende Länge. Auf diese Weise legen Sie Größe des Beutels fest. Achten Sie darauf, dass das Stück nicht zu kurz ist.

Hinweis:

Denken Sie daran, dass nach dem Füllen des Folienbeutels mindestens 8 cm Folie über der Beutelfüllhöhe zum Versiegeln leer bleiben müssen. Wenn Sie mit einer Folie von der Folienrolle beginnen, dann werden außerdem mindestens 2 cm Folie für die untere Schweißnaht des Beutels gebraucht.



2. Machen Sie das Gerät betriebsbereit (siehe: »Das Gerät betriebsbereit machen«). Drücken Sie dann die Öffnungstasten an beiden Außenseiten des Geräts und öffnen den Deckel.

3. Vergewissern Sie sich, dass die Dichtungen (Dichtungsringe, Schweißdichtung) sauber sind und keine Fremdkörper auf dem Schweißband kleben.



4. Legen Sie eines der offenen Enden der Folie über die Schweißdichtung. Zum Versiegeln des Beutelbodens reicht es, wenn die Folie über die titanfarbene Schweißdichtung reicht. Die Folie muss nicht bis über den schwarzen Dichtungsring in die Vakuumkammer reichen, da kein Vakuum benötigt wird.

WICHTIG: Um eine luftdichte Schweißnaht zu erhalten, muss die Folie absolut sauber und trocken sein. Außerdem muss die Folie glatt und ohne Falten auf der Schweißdichtung liegen.



5. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie den Deckel an den im Bild markierten Stellen fest nach unten, bis der Deckel auf beiden Seiten hörbar eingerastet und fest verschlossen ist. Erst dann ist das Gerät betriebsbereit.



6. Drücken Sie die Taste »Manual Seal«. Das Gerät beginnt zu arbeiten. Die Kontrollleuchte der Versiegelung leuchtet blau. Der Beutelboden wird verschweißt. Sobald der Versiegelungsvorgang abgeschlossen ist, erlischt die Kontrollleuchte.

Hinweis:

Wenn das Gerät nicht arbeitet, sobald Sie die Taste gedrückt haben, dann vergewissern Sie sich, dass Sie den Deckel richtig verschlossen haben.



7. Drücken Sie die beiden Öffnungstasten an den Außenseiten des Geräts, um den Deckel wieder zu öffnen und entnehmen Sie den Folienbeutel.

WICHTIG: Das Schweißband des Geräts kann nach mehrfachem Betrieb heiß werden. Achten Sie direkt nach einem Schweißvorgang darauf, dass keine hitzeempfindlichen Gegenstände auf das Schweißband kommen und dass Sie das Schweißband nicht berühren.

8. Prüfen Sie, ob die Schweißnaht gleichmäßig ist. Die Schweißnaht muss glatt sein und darf keine Falten haben. Sollte das nicht der Fall sein, dann setzen Sie einfach eine weitere Schweißnaht darüber.

Hinweis:

Folienbeutel und Folienrollen sind bei uns erhältlich:

- Folienbeutelsets Art-Nr.: 46115 (20 x 30 cm) und Art-Nr.: 46119 (25 x 40 cm)
- Folienrollensets Art-Nr.: 46100 (20 x 600 cm) und Art-Nr.: 46101 (28 x 600 cm)

VAKUUMIEREN IM FOLIENBEUTEL

1. Nachdem Sie den Beutelboden versiegelt und geprüft haben, ob die Schweißnaht gleichmäßig und dicht ist, können Sie den Beutel füllen. Lesen Sie dazu auch die Tipps im Abschnitt ›Tipps für beste Ergebnisse‹.

Hinweis:

Sie sollten den Folienbeutel nie zu voll füllen. Lassen Sie ca. 8 cm Folie oberhalb der Lebensmittel frei. Andernfalls kann kein Vakuum erzeugt werden. Frieren Sie feuchte Lebensmittel kurz an (1 bis 2 Stunden). Beim Vakuumvorgang kann dadurch keine Feuchtigkeit angesaugt werden und die Lebensmittel werden nicht gedrückt.



2. Legen Sie die offene Seite des Folienbeutels über die Schweißdichtung. Zum Vakuumieren muss die Folie über die Schweißdichtung und den unteren Rand des Dichtungsringes in die Vakuumkammer reichen. Andernfalls kann kein Vakuum erzeugt werden.

Hinweis:

Achten Sie darauf, dass weder Lebensmittelteile noch Fett oder Flüssigkeiten im Versiegelungsbereich sind, da die Schweißnaht sonst nicht dicht wird.



3. Schließen Sie den Deckel und drücken ihn an den markierten Stellen fest nach unten, bis er auf beiden Seiten hörbar einrastet. Erst wenn der Deckel fest verschlossen ist, ist das Gerät betriebsbereit.



4. Wählen Sie auf dem Bedienmenü die zu vakuumierende Lebensmittelart aus. Sie können wählen zwischen: »DRY« (Trocken), »MOIST« (feucht), »SOFT« (weich), »DELICATE« (zart). Wenn Sie keine Auswahl treffen, wird automatisch die Einstellung »DRY« ausgewählt – die Taste leuchtet grün.



5. Drücken Sie nun die Taste »Vacuum & Seal«. Das Gerät beginnt hörbar zu arbeiten. Die Kontrollleuchte der Vakuumpumpe leuchtet rot. Die Luft wird aus dem Folienbeutel gesaugt und die Folie schmiegt sich an den Inhalt des Beutels. Wurde ein ausreichendes Vakuum erzeugt, dann leuchtet zusätzlich die Kontrollleuchte der Versiegelung (»manual Seal«) blau und der

Folienbeutel wird verschweißt. Ist der Versiegelungsvorgang abgeschlossen, erlöschen beide Kontrollleuchten.



6. Drücken Sie die Öffnungstasten auf beiden Außenseiten des Gerätes, um den Deckel zu öffnen und entnehmen Sie den Folienbeutel.

WICHTIG: Das Schweißband des Gerätes kann nach mehrfachem Betrieb heiß werden. Achten Sie direkt nach einem Schweißvorgang darauf, dass keine hitzeempfindlichen Gegenstände auf das Schweißband kommen und dass Sie das Schweißband nicht berühren.

7. Prüfen Sie, ob die Schweißnaht gleichmäßig ist. Die Schweißnaht ist dann voraussichtlich dicht, wenn Sie glatt und faltenfrei ist. Wenn Sie Zweifel haben, dann setzen Sie eine weitere Schweißnaht über die erste. Verwenden Sie dafür die Taste »manual Seal«.

Hinweis:

Wenn das Gerät auch nach 60 Sekunden kein Vakuum erzeugen kann, schaltet das Gerät automatisch ab. Prüfen Sie in diesem Fall, ob der Folienbeutel ein Loch hat und ob der Folienbeutel richtig eingelegt ist. Das Gerät ist nicht für den Dauerbetrieb geeignet. Bitte warten Sie ca. 30 Sekunden nach jedem Vakuumiervorgang mit geöffnetem Deckel bevor Sie einen weiteren Vorgang starten.

8. Falls sich Flüssigkeiten oder Nahrungsmittelteile in der Vakuumkammer befinden, reinigen Sie diese vor dem nächsten Vakuumiervorgang.

9. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, sobald Sie das Gerät längere Zeit nicht mehr benutzen.

VAKUUMIEREN IM BEHÄLTER

Geeignete Vakuumier-Behälter erhalten Sie bei uns.



Art.-Nr. 46110: Behälterset 3-teilig (6-eckig) 3 Spezial Vakuumierdosen: Inhalt: 700 ml, 1.400 ml und 2.000ml, Vakuumierschlauch.

Art.-Nr. 46111: Behälterset 2-teilig (eckig) 2 Spezial Vakuumierdosen: Inhalt: 1.000 ml und 2.800 ml, Vakuumierschlauch.

⚠️ WARNUNG: Verwenden Sie nur spezielle Vakuumier-Behälter zum Vakuumieren. Kontrollieren Sie den Behälter vor jedem Vakuumiervorgang sorgfältig auf Beschädigungen (Risse, Sprünge oder Kratzer). Ungeeignete oder beschädigte Gläser oder Kunststoffbehälter können durch den entstehenden Unterdruck platzen und zu erheblichen Verletzungen führen. Verzehren Sie keine Nahrungsmittel, die in einem geplatzten Behälter waren. Eventuell enthaltene Splitter könnten zu schweren Verletzungen führen.

1. Machen Sie das Gerät betriebsbereit (siehe: »Das Gerät betriebsbereit machen«).
2. Wischen Sie den Kanisterdeckel und die Behälter aus, um sicherzustellen, dass die Teile sauber und trocken sind.
3. Füllen Sie den Behälter und setzen Sie den Deckel fest drauf.

WICHTIG: Überfüllen Sie den Behälter nicht und lassen Sie mindestens 3 cm unter dem Deckelrand frei.



4. Nehmen Sie den mitgelieferten Vakuumschlauch und stecken Sie ihn an den Vakuumschlauchanschluss in der Vakuumkammer an der rechten Außenseite des Geräts. Der Vakuumschlauch muss fest sitzen und darf nicht abrutschen.



Das andere Ende stecken Sie in das mittlere Loch über den blauen Kunststoffverschluss auf den Deckel des Behälters (bei Behälter Art.-Nr. 46111). Wählen Sie im Menü den zu vakuumierenden Lebensmitteltyp: (siehe Abb. O) »DRY« (Trocken), »MOIST« (feucht), »SOFT« (weich), »DELICATE« (zart). Wenn Sie keine Auswahl treffen, wird automatisch die Einstellung »DRY« ausgewählt – die Taste leuchtet grün. Drücken Sie den Start-Knopf »Canister Switch« an der rechten Seite am Gerät. Das Gerät beginnt hör-

bar zu arbeiten. Der rote Knopf am Behälterdeckel zieht sich nach unten. Um sicherzustellen, dass keine Luft austritt, drücken Sie mit einer Hand während des Vorgangs auf den Deckel des Behälters.



Wenn Sie die Behälter (Art.-Nr. 46110) benutzen, stecken Sie das andere Ende des Vakuumschlauches in das mittlere Loch des Drehschalters auf dem Deckel des Behälters. Achten Sie darauf, dass der Schalter auf die Position »SEAL« gestellt wurde. Wählen Sie im Menü den zu vakuumierenden Lebensmitteltyp: (siehe Abb. O) »DRY« (Trocken), »MOIST« (feucht), »SOFT« (weich), »DELICATE« (zart). Wenn Sie keine Auswahl treffen

wird automatisch die Einstellung »DRY« ausgewählt – die Taste leuchtet grün. Drücken Sie am Gerät den Start-Knopf »Canister Switch« (Abb. M). Die Vakuumpumpe beginnt hörbar zu arbeiten. Drücken Sie einige Sekunden beim Starten des Vakuumvorgangs leicht auf den Behälterdeckel oder auf den Schlauchadapter, um sicherzustellen, dass keine Luft aus einem Spalt entweicht oder der Schlauch lose ist. Wenn das maximale Vakuum erreicht worden ist, wird der Vorgang automatisch beendet. Die Lebensmittel sind jetzt im Behälter vakuumverpackt.

Hinweis:

Um das Vakuum zu testen, können Sie versuchen den Deckel zu bewegen – er darf sich nicht bewegen.



5. Sie haben die Möglichkeit bei den Behältern (Art.-Nr. 46111) das Datum des Vakuumiervorgangs auf dem Vakuumierdeckel zu kennzeichnen.

6. Nehmen Sie den Vakuumschlauch vom Behälter ab. Wenn Sie weitere Behälter verschließen wollen, dann warten Sie mindestens 2 Minuten, bis das Gerät wieder abgekühlt ist und

wiederholen Sie den Vorgang dann.

7. Wenn Sie die Lebensmittel aus dem Behälter entfernen wollen, lassen Sie Luft in den Behälter strömen. Bei dem Behälter Art.-Nr. 46110 stellen Sie hierzu den Drehschalter am Behälterdeckel auf »OPEN«. Bei dem Behälter Art.-Nr. 46111 drücken Sie auf den blauen Knopf am Behälterdeckel. Sie können die Behälter jetzt öffnen.

8. Wenn Sie keine Behälter mehr vakuumieren wollen, dann ziehen Sie das Anschlussstück des Vakuumschlauches einfach nach oben aus dem Vakuumanschluss des Gerätes.

MANUELLES VAKUUMIEREN



Wenn Sie Schritt für Schritt vakuumieren und zu einem späteren Zeitpunkt versiegeln wollen, drücken Sie die Taste »MANUAL Vacuum«. Sie können so selbst bestimmen, wie stark vakuumiert werden soll – z. B. bei empfindlichen Lebensmitteln. Halten Sie die Taste gedrückt – leuchtet die Kontrollleuchte grün – das Gerät vakuumiert. Lassen Sie die Taste los, hört das Gerät sofort auf zu vakuumieren und die Kontrollleuchte erlischt. Anschließend können Sie die Vakuumierbeutel manuell versiegeln.

MANUELLES VERSIEGELN

Wenn Sie nur versiegeln und nicht vakuumieren wollen, z. B. zur Herstellung eines Vakuumierbeutels oder für zusätzliche Schweißnähte an einem Beutel drücken Sie die Taste »MANUAL SEAL«. Die Kontrollleuchte der Versiegelungsfunktion leuchtet blau. Sobald der Versiegelungsvorgang abgeschlossen ist, erlischt die Kontrollleuchte.

HILFE BEI PROBLEMEN

Sollten während der Arbeit Probleme auftreten, dann finden Sie hier in folgender Tabelle Lösungen.

| Problem | Die einfache Lösung |
|--|--|
| Das Gerät arbeitet nicht, wenn es eingeschaltet wird | • Prüfen Sie, ob das Gerät richtig an die Stromversorgung angeschlossen ist. Zum Testen der Steckdose schließen Sie ein anderes Gerät an. |
| | • Prüfen Sie, ob Netzstecker und Netzkabel in Ordnung sind. Sollten diese beschädigt sein, dann setzen Sie sich mit einer autorisierten Kundendienststelle in Kontakt. |
| | • Das Gerät schaltet sich bei Überhitzung automatisch ab. Lassen Sie das Gerät 20 Minuten abkühlen und versuchen Sie es erneut. |

| Problem | Die einfache Lösung |
|---|---|
| Es bleibt zu viel Luft im Folienbeutel | <ul style="list-style-type: none"> • Prüfen Sie ob: <ul style="list-style-type: none"> - der Folienbeutel korrekt angelegt ist (siehe: ‚Vakuumieren im Folienbeutel‘) und ob das Ende des Folienbeutels bis in die Vakuumkammer reicht. - die Dichtungen sauber und unbeschädigt sind. - Nahrungsmittelteile im Folienbeutel über der Schweißdichtung liegen. - der Folienbeutel ein Loch hat. Dies prüfen Sie, indem Sie den verschweißten Beutel unter Wasser halten. Wenn bei leichtem Druck auf den Beutel Luft entweicht, dann verschweißen Sie den Beutel neu oder füllen Sie die Lebensmittel in einen neuen Folienbeutel um. |
| Das Gerät versiegelt die Folienbeutel nicht korrekt | <ul style="list-style-type: none"> • Prüfen Sie ob: <ul style="list-style-type: none"> - der Folienbeutel korrekt angelegt ist (siehe: ‚Herstellen und Versiegeln eines Folienbeutels‘) - Dichtungen und Schweißband sauber sind. - Nahrungsmittelteile im Folienbeutel über der Schweißdichtung liegen • Wenn die Schweißdichtung zu heiß wird, dann schmilzt der Folienbeutel. Öffnen Sie den Deckel des Gerätes und lassen Sie das Gerät einige Minuten abkühlen. • Bei Überhitzung wird das Gerät automatisch abgeschaltet. Lassen Sie das Gerät 20 Minuten abkühlen und versuchen Sie es dann erneut. |
| Der Folienbeutel verliert sein Vakuum nach dem Versiegeln | <ul style="list-style-type: none"> • Durch Falten, Krümel, Fett oder Feuchtigkeit in der Schweißnaht kann die Schweißnaht undicht werden. Öffnen Sie den Beutel, reinigen Sie die Folienbeutel-Innenseite an der Schweißnaht und versiegeln Sie den Folienbeutel erneut. • Einige Lebensmittel (wie z. B. frische Früchte und Gemüse) können gären und natürliche Gase freisetzen. • Durch mangelnde Kühlung oder wechselnde Temperaturen können Lebensmittel verderben. • Prüfen Sie, ob der Beutel beschädigt ist. Halten Sie den Beutel dazu unter Wasser und drücken Sie etwas auf den Beutel. Wenn Luft entweicht, ist der Beutel undicht. In diesem Fall verschweißen Sie den Beutel neu oder füllen Sie die Lebensmittel in einen neuen Folienbeutel um. |

| Problem | Die einfache Lösung |
|-------------------------------------|--|
| Es entsteht kein Vakuum im Behälter | <ul style="list-style-type: none"> • Prüfen Sie ob: <ul style="list-style-type: none"> - der Vakuumschlauch unbeschädigt ist und korrekt am Gerät und am Behälter angeschlossen ist (siehe: »Vakuumieren im Behälter«). - der Deckel des Behälters richtig geschlossen ist und die weiße Gummidichtung auf dem Behälterdeckel richtig in der Öffnung des Deckels befestigt ist. - die weiße Gummidichtung brüchig ist oder Löcher hat. - der Behälter überfüllt ist. Lassen Sie mindestens 3 cm Freiraum unter dem Deckelrand! |
| Der Behälter verliert das Vakuum | <ul style="list-style-type: none"> • Prüfen Sie, ob: <ul style="list-style-type: none"> - die Gummidichtung brüchig ist oder Löcher hat. - die Dichtung am Behälterdeckelrand richtig sitzt, verschmutzt oder beschädigt ist. |

PFLEGE UND REINIGUNG

⚠ WARNUNG: Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie ein paar Minuten, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät bewegen oder reinigen. Fassen Sie kurz nach dem Betrieb nicht auf das Schweißband. **Achten Sie darauf, dass das Gerät für kleine Kinder stets unzugänglich ist.**

- Achten Sie unbedingt darauf, dass keine Flüssigkeiten ins Innere des Geräts eindringen. Niemals Flüssigkeiten über das Gerät gießen. Niemals das Gerät oder Teile des Geräts in der Spülmaschine reinigen. Tauchen Sie das Gerät oder das Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Stellen Sie das Gerät nicht auf nasse oder feuchte Oberflächen. Wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab.
- Niemals Scheuermittel oder andere Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) zum Reinigen des Geräts verwenden. Die Oberflächen würden dadurch beschädigt. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung, damit keine Speisereste auf dem Schweißband festbacken und verkohlen. Achten Sie besonders darauf, die Dichtungen und das Schweißband beim Reinigen nicht zu beschädigen.

1. Feuchten Sie ein Tuch oder Schwamm mit warmer Spülmittellösung leicht an. Achten Sie unbedingt darauf, dass kein Wasser in das Gerät läuft, wenn Sie damit (wenn notwendig) die Außenseiten des Geräts und das Netzkabel reinigen.

2. Arbeiten Sie beim Reinigen der Geräteinnenseiten (Dichtungen, Schweißband) mit besonderer Vorsicht, um die Dichtungen nicht zu beschädigen. Wischen Sie die Innenseiten und die Vakuumkammer ebenfalls vorsichtig mit einem feuchten Tuch ab. Trocknen Sie die Kammer gründlich.

3. Trocknen Sie das Gerät und alle Bauteile sorgfältig ab und lassen Sie die Bauteile an der Luft trocknen.

REINIGEN DER VAKUUMIERBEUTEL

1. Waschen Sie die Vakuumierbeutel in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel aus.
2. Wenn Sie die Vakuumierbeutel in der Spülmaschine reinigen wollen (nicht über 70° C), breiten Sie die Innenseiten der Beutel in der oberen Ablage aus, so das die gesamte Oberfläche von dem Spülwasser erreicht wird.
3. Trocknen Sie die Beutel gründlich vor der nächsten Wiederverwendung.

WICHTIG: Verwenden Sie die Beutel nicht wieder, wenn in den Beuteln rohes Fleisch, roher Fisch oder fettige Lebensmittel waren, um Krankheiten zu vermeiden. Legen Sie die Beutel auch nicht in die Mikrowelle.

REINIGEN VON ZUBEHÖR

Waschen Sie das Vakuumier-Zubehör in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel aus, tauchen Sie dabei nicht den Vakuumierbehälterdeckel unter Wasser.

1. Die Vakuumierbehälter sind spülmaschinengeeignet. **Die Deckel der Behälter nicht in der Spülmaschine reinigen sondern nur mit einem feuchten Tuch abwischen.**
2. Stellen Sie sicher, dass das Zubehör vor der nächsten Wiederverwendung gründlich getrocknet ist.
3. Vakuumierbehälter und Deckel nicht in die Mikrowelle oder in den Gefrierschrank stellen.

AUFBEWAHRUNG

⚠️ WARNUNG: Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, lassen Sie das Gerät abkühlen und reinigen Sie das Gerät, wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen wollen (siehe »Pflege und Reinigung«).

Behandeln Sie das Netzkabel mit Vorsicht. **Niemals** das Netzkabel knicken, quetschen oder verknoten. **Niemals** am Netzkabel ziehen oder reißen. Im Boden des Gerätes ist ein Kabelschacht mit Halterungen, um die Sie das Kabel vorsichtig wickeln können.

Bewahren Sie das Gerät stets an einem sauberen, trockenen und frostfreien Ort auf, an dem es gegen übermäßige Belastungen (Herunterfallen, Stöße, Feuchtigkeit, Frost, direktes Sonnenlicht) geschützt und **für kleine Kinder unzugänglich** ist. Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf das Gerät oder seine Bauteile.

Niemals die Bauteile oder Zubehör (Tropfschale, Vakuumschlauch) des Gerätes für andere Zwecke verwenden als zur Arbeit mit dem Gerät. Bewahren Sie die Teile des Gerätes am besten immer zusammen mit dem Gerät auf.



ENTSORGUNGSHINWEISE

Gerät und Verpackung müssen entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott und Verpackungsmaterial entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Entsorgen Sie elektrische Geräte nicht im Hausmüll, nutzen Sie die Sammelstellen der Gemeinde. Fragen Sie ihre Gemeindeverwaltung nach den Standorten der Sammelstellen. Wenn elektrische Geräte unkontrolliert entsorgt werden, können während der Müllverbrennung oder Verwitterung gefährliche Stoffe in die Luft und ins Grundwasser und damit in die Nahrungskette gelangen, und die Flora und Fauna auf Jahre vergiftet werden. Wenn Sie das Gerät durch ein neues ersetzen, ist der Verkäufer gesetzlich verpflichtet, das alte mindestens kostenlos zur Entsorgung entgegenzunehmen.

INFORMATION UND SERVICE

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter www.gastroback.de.

Wenden Sie sich mit Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an:

GASTROBACK Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0

oder per E-Mail: info@gastroback.de

GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitergehender Ansprüche und innerhalb der gesetzlichen Frist kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung und/oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte, technische Eingriffe von Dritten, führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs. Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transportes.

Hinweis:

Kunden aus Deutschland und Österreich: Für die Reparatur- und Serviceabwicklung möchten wir Sie bitten, Gastroback Produkte an folgende Anschrift zu senden: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, 21279 Hollenstedt.

Kunden anderer Länder: Bitte kontaktieren Sie Ihren Händler

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass unfreie Sendungen nicht angenommen werden können. Einsendung von Geräten: Bitte verpacken Sie das Gerät transportsicher, ohne Zubehör und legen Sie den Garantiebeleg sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei. Die Bearbeitungszeit nach Wareneingang des defekten Gerätes beträgt ca. 2 Wochen; wir informieren Sie automatisch. Bei defekten Geräten außerhalb der Garantie senden Sie uns das Gerät bitte an die angegebene Adresse. Sie erhalten dann einen kostenlosen Kostenvorschlag und können dann entscheiden, ob das Gerät zu den ggf. anfallenden Kosten repariert, unrepariert und kostenlos an Sie zurück gesendet oder vor Ort kostenlos entsorgt werden soll.

Das Gerät ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und ist nicht für den gewerblichen Betrieb ausgelegt. Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

GASTROBACK®

OPERATING INSTRUCTIONS DESIGN VACUUM SEALER PLUS



Art.-No. 46008 »Design Vacuum Sealer Plus«

Read all provided instructions before first usage!
Model and attachments are subject to change
For household use only!



We attach a certain importance to your safety. Thus, we ask you to read all provided instructions and information in this booklet carefully and completely, before you start running the appliance. This will help you to know all functions and properties of your new appliance. We especially ask you to adhere strictly to the safety information mentioned in these instructions.

TABLE OF CONTENTS

| | |
|---|----|
| Knowing Your new Vacuum Sealer..... | 30 |
| Important Safeguards | 32 |
| Important Safeguards for Electrical Appliances | 34 |
| Hot Surfaces – Risks of Burns | 35 |
| Technical Specifications..... | 35 |
| Advantages of Vacuum Packing | 36 |
| Important Instructions | 36 |
| Tips for Best Results..... | 37 |
| Shelf Life Timetables..... | 38 |
| Overheat Protection | 39 |
| Operation | 39 |
| Getting the Appliance Ready for Use | 40 |
| Sealing a plastic bag—closing the bottom of the bag | 40 |
| How to vacuum-pack in a plastic bag/foil..... | 42 |
| How to vacuum seal a container..... | 43 |
| Manual Vacuum..... | 45 |
| Manual Seal | 45 |
| Solving problems..... | 46 |
| Care and cleaning | 48 |
| Storage | 49 |
| Notes for disposal..... | 50 |
| Information und service..... | 50 |
| Warranty..... | 50 |

DEAR CUSTOMER!

Congratulations! Your new Design Vacuum Sealer Plus will help you to preserve freshness and taste for an elongated time when storing your food. Additionally, in home and leisure time the vacuum sealer will be a useful assistant, protecting delicate objects from water and dirt.

These instructions for use will inform you about the various functions and features which makes it easy to take pleasure in your new vacuum sealer.

We hope that you will enjoy your new vacuum sealer.

Your Gastroback GmbH



KNOWING YOUR NEW VACUUM SEALER



- A** Sealing element
- B** Hose storage
- C** Upper and lower gaskets
- D** Canister switch
- E** Lock Release Buttons (on both sides of the appliance)
- F** Air intake (for vacuuming with canisters)
- G** Sealing strip
- H** Vacuum chamber
- I** Power cord storage at the back of the appliance
- J** Locking hook

Included 2 Vacuum Sealer Rolls

Additional vacuum sealer bags and rolls are available:

- Vacuum sealer bag sets art-no.: 46115 (20 x 30 cm) and art-no.: 46119 (25 x 40 cm)
- Vacuum sealer roll sets art-no.: 46100 (20 x 600 cm) and art-no.: 46101 (28 x 600 cm)

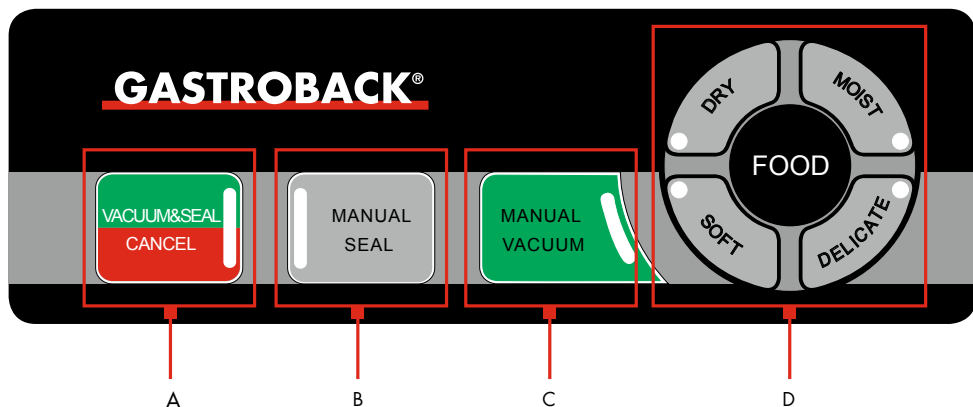
Additional optional accessories: Vacuum sealer canisters



Art.-No. 46110:
Container set 3-piece
(6-angled) 3 special vacuum
sealer container: Content: 700
ml, 1,400 ml and 2,000ml,
vacuum hose.



Art.-No. 46111:
Container set 2-piece
(4-angled) 2 special
vacuum sealer con-
tainer: Content: 1,000 ml,
2,800 ml, vacuum hose



Control Panel

A Button »VACUUM & SEAL/CANCEL« (automatic program)

Use the automatic program, if you want to vacuum and seal. The program can be interrupted at any time by pressing the button again. While the program is working, the indicator light illuminates red. When a sufficient vacuum is created, the sealing indicator light (»Manual Seal«) illuminates blue and the vacuum bag is sealed. If the sealing process is complete, when both indicator lights go out.

B Button »MANUAL SEAL«

Use this button if you do not want to seal and vacuum, e.g. for making of a vacuum sealer bag or for additional weld seam on a bag. The indicator light for the sealing function illuminates blue. Once the seal is completed, the light turns off.

C Button »MANUAL VACUUM«

Use this button when vacuuming step by step and sealing the vacuum bag at a later date. You can determine how intense the food has to be vacuumed - e.g. for sensitive foods. Keep the button pressed, the indicator light illuminates green - the appliance is vacuuming. When you release the button, the appliance will stop immediately the vacuuming process and the indicator light turns off.

D Selection of Vacuuming Programms for Different Food Types

Here you can select the type of food you are going to vacuum.

Selection between: »DRY«, »MOIST«, »SOFT«, »DELICATE«. If you make no selection, the setting of »DRY« is automatically selected - the indicator light illuminates green.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Carefully read all instructions before operating this appliance and save for further reference. Do not attempt to use this appliance for any other than the intended use, described in these instructions. Any other use, especially misuse, can cause severe injuries or damage by electric shock, moving parts, heat or fire.

Any operation, repair and technical maintenance of the appliance or any part of it other than described in these instructions may only be performed at an authorised service centre. Please contact your vendor.

- This appliance is for household use only and NOT intended for use in moving vehicles. **Do not** operate or store the appliance in humid or wet areas or outdoors. Any use of accessories, attachments or spare parts not recommended by the manufacturer may result in damage and/or injuries to persons. Damaged or not suitable components and accessories can break during operation, melt, deform and cause overheating and cause property damage and personal injury.
- Check the entire appliance and its accessories regularly for proper operation—especially the power cord. **Do not** operate the appliance, when the appliance or any part of it is likely to be damaged, to avoid risk of fire, electric shock or any other damage and/or injuries to persons. The appliance is likely to be damaged if the appliance has been subject to inadmissible strain (e.g. overheating, mechanical or electric shock), or if there are any cracks, excessively frayed or melted parts, or distortions, or if the appliance is not working properly. In this case, immediately unplug the appliance and return the entire appliance (including all parts and accessories) to an authorised service centre for examination and repair.
- This appliance is NOT intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance or any parts of the appliance or the packaging. Always keep the appliance where it is dry and clean and where young children cannot reach it. Do not leave the appliance unattended, when it is in reach of young children or when the appliance is connected to the power supply.
- **Risk of suffocation! Do not let young children play with the foils or bags or packaging.**
- Never place heavy or hard objects on the appliance or any part of it. Take care that no one will pull the appliance by the power cord.
- The work space has to be easily accessible, solid, even, dry and of sufficient size. Immediately wipe off spilled liquids. The sealing band could get very hot as a result of repeated sealing processes. Avoid touching the sealing band immediately after operation with any parts of your body or heat-sensitive items.

- Do not place the appliance near the edge of the table or counter or on sloping or wet surfaces or where it can fall. During operation free space of 20 cm to the sides and 1 m above the appliance should be left for sufficient ventilation. Do not place any cloth or tissue under or on the appliance, to avoid any risk of fire, electric shock or overheating. Do not use the appliance in wet or humid areas.
- After each sealing process let the appliance cool down for approximately 30 seconds (with lid left open) before starting again. **Only use the designated foils, bags and containers with the appliance to avoid damage.** Ensure that the appliance will not suck in any liquid or powder.
- **Do not vacuum pack inflammable liquids (e.g. alcoholic beverages, solvents). Caused by low pressure, large amounts of liquid will evaporate, thus building-up a hazardous explosive mixture.** Additionally, the appliance will get damaged.
- Containers used for vacuuming may not have any cracks and scratches. Thus, carefully check all containers used with the appliance for perfect condition. Do not use any other than the designated containers. Damaged or unsuited containers can burst under vacuum with splinters hurled about! Always handle containers under vacuum with special care, to avoid bursting. Do not consume any food from a crushed container, because splinters could be in the food, thus causing severe injuries.
- Do not leave the appliance unattended while connected to the power supply. Always unplug the appliance, and wait until the sealing band cooled down, before moving, or cleaning, or when the appliance is not in use. Do not grasp the appliance at the open lid or power cord for moving the appliance.
- Always unplug and wait for the appliance to cool down, before cleaning or storing. Close the lid to protect sealing band and gaskets for moving or storing.
- **Do not** use any abrasive cleaners, cleaning pads (e.g. metal scouring pads), or any corrosive chemicals (e.g. bleach) for cleaning. **Do not** immerse the appliance or power cord in water or any other liquid. Do not spill or drip any liquids on the appliance, or on the power cord to avoid risk of fire and electric shock. When liquids are spilled in the motor housing or sucked in, immediately switch OFF the appliance (CANCEL button), unplug the appliance, and wait for the appliance to cool down. Thereafter, clean and dry the appliance thoroughly. (See: <Care and Cleaning>)
- DO NOT place the appliance or any parts in an automatic dishwasher.

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ELECTRICAL APPLIANCES

The appliance is driven electrically. Place the appliance near a suitable wall power socket to connect the appliance directly to a protected mains power supply with protective conductor (earth/ground) connected properly. Ensure that the voltage rating of your mains power supply corresponds to the voltage requirements of the appliance (220-240 V, 50 Hz, AC, rated for at least 8 A). The installation of a residual current operated circuit breaker (r.c.c.b.) with a maximum rated residual operating current of 30 mA in the supplying electrical circuit is strongly recommended. If in doubt, contact your electrician for further information.

- Do not use multiple electrical adapters. We recommend avoiding the usage of extension cords. However, if you wish to use an extension cord, ensure that the protective conductor is connected properly.
- Do not leave the appliance unattended while connected to the power supply. Always immediately unplug the appliance after use and before cleaning. Always grasp the plug when disconnecting the appliance from the power outlet.
- Always handle the power cord with care. Do not place the appliance on a power cord. Do not let the power cord hang over the edge of the table or counter. Keep the cable away from any hot surfaces (e.g. sealing band of the appliance). Never pull, rip, bend, clamp, squish or knot the power cord. Attend to nobody getting caught in loops of the power cord or pulling the appliance off the work space. When pulling the plug always catch hold of the enclosure of the plug. Do not attempt to repair the power cord!
- Do not place or immerse the appliance or power cord in water or any other liquid. Do not pour or drip any liquids on the appliance or power cord. When liquids are spilled on the appliance, immediately unplug the appliance and dry it to avoid risk of electric shock or fire (see ›Care and cleaning‹). Do not attempt to operate the appliance, when liquids are on or in the electrical section of the appliance.
- The appliance is not intended for continuous operation. Please wait approximately 30 seconds with the lid open (approximately 2 minutes with the lid closed) after each sealing process before switching on again. For additional safety the appliance is fitted with a thermal cut out. In the event of overheating (possible with room temperature of 35 °C or more, or overvoltage of the power supply) the appliance will automatically shut down to prevent damage. In this case, unplug and let the appliance cool down for approximately 20 minutes before operating the appliance again.


HOT SURFACES – RISKS OF BURNS



The Design Vacuum Sealer Plus is designed for vacuum packing food and other items. The sealing band and vacuum pump are electrically driven. The sealing band gets hot during operation.

- The sealing band will be still hot, even a short time after sealing. This holds especially after repeated operation. The heating starts as soon as the sealing indicator is illuminated. Only use the designated foils and bags with the appliance. Do not place any foreign substances (such as papers, unsuitable plastics, textiles or the like) on the sealing surfaces, to avoid risk of fire and damage to the appliance.
- The appliance needs some time to cool down after each sealing procedure: approximately 30 seconds with the lid open; approximately 2 minutes with the lid closed. Do not touch the hot sealing band with any parts of your body or heat-sensitive items shortly after operation.
- Always unplug the appliance and let the sealing band cool down before cleaning the appliance.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

| | |
|------------------------------|---|
| Model: | Art. No. 46008 Design Vacuum Sealer Plus |
| Power supply: | 220 - 240 V AC, 50 Hz |
| Power consumption: | 120 Watt |
| Length of power cord: | ca. 1.25 m |
| Weight: | ca. 1,4 kg |
| Dimensions: | ca. 37.0 cm x 14.4 cm x 7.4 cm (width x depth x height) |
| Certification: |  |

ADVANTAGES OF VACUUM PACKING

Air, light and temperature above 0 °C make food easily perishable. The process of vacuum packing removes up to 90% of air inside the bag or container and seals it air-tight. However, please note that perishable food must still be cooled or cooked. But in most cases vacuum packing elongates shelf life considerably.

- The vacuum prevents oxidation of food. Additionally, it reduces growth of micro-organisms and bacteria.
- It blocks scent and preserves food's distinct taste, colour, nutrient and freshness. It reduces bad odours in the refrigerator.
- Ingredients such as grain, flour, rice, cake ingredients, nuts and spices can be vacuumed.
- It lengthens food's freshness up to 5 times, compared with otherwise same storage conditions.
- It preserves the natural colour of frozen food and protects frozen food from freezer-burn.
- With this appliance you can vacuum seal for example, matches, first aid kits, clothing, photos, important documents & collections, books, jewelry, items such as screws, nails, rivets to protect these items from moisture (e.g. while camping) or transport them or to properly stow. Silver jewelry can be protected by vacuuming largely from tarnishing.

IMPORTANT INSTRUCTIONS

- Do not use damaged or unsuited containers for vacuum packing. Always handle containers under vacuum with special care. This is crucial to avoid bursting. Do not consume any food that has been in a damaged container, because splinters could cause severe injuries.
- Only use the designated foils or bags with the appliance. Any other plastic bags will melt on the sealing band. Leftover plastic on the sealing band damage the sealing band and prevent the generation of vacuum.
- The appliance is not suited for continuous operation. Please wait after each vacuum procedure until the appliance has cooled down before starting again.
- When vacuum packing pay attention that no food particles, liquids, or grease are in the sealing section of the plastic bag or container. The brim of the foil or container must be smooth and clean. Otherwise no vacuum can be generated.
- For best results do not overfill the plastic bag or containers. Leave about 8 cm free space (foils) or 3 cm (containers) above the food. Otherwise the appliance cannot generate a vacuum or liquids or small parts of food can be sucked in (especially if

powdery or finely ground) and damage the vacuum pump. Always work with special care, when vacuum packing runny food or beverages.

- Pre-freeze moist food before vacuum sealing (1 – 2 hours). This way no liquids can get sucked into the appliance and the food will not get pressed.
- The lid must be properly closed after inserting the foil to make the appliance ready for use. You will hear a clicking sound, when the lid snaps shut.
- Only vacuum pack edible foods that are not off and not over-stored. Only use food that is really fresh! After packing, store foods as usual. The appliance cannot reverse the process of deterioration, but can slow down the process of decay.
- Never place the sealed bag in the microwave or in hot water above 90°C. In case frozen and vacuumed bags should be placed in the microwave or in boiling water, prick in beforehand small holes in the bag. The bag are suitable for the following temperatures: -20°C to +100°C.

TIPS FOR BEST RESULTS

- Do not leave too much air inside the bag. Reduce air in the bag by squeezing it out carefully before vacuum sealing. Too much air inside the bag may overload the vacuum pump and avoid the generation of vacuum.
- Before vacuum packing fish remove its innards.
- Fruits and vegetables should be blanched before it is vacuumed and frozen.

CAUTION: Do not vacuum pack inflammable liquids (e.g. alcoholic beverages, solvents). Caused by low pressure, large amounts of liquid will evaporate and build-up a hazardous explosive mixture. Additionally, the appliance could be damaged.

- When vacuum packing objects with sharp edges and points like fish bones and hard shells, carefully pack these objects with kitchen cloth! Sharp edges and points may penetrate and tear the bag! Alternatively use a container.
- You cannot generate side seams with the appliance. The pre-sealed seams of the designated foils are welded in a special way for usage with the appliance.
- Only a container OR a bag can be vacuum sealed at a time. These modes of operation cannot be used simultaneously.
- Place a filter bag on top of powdery or fine ground food, before vacuum packing. This way the vacuum pump cannot suck in the particles.
- Fill a bag about 2/3 full with water, and thereafter seal the end, but don't use the Vacuum Seal button. Freeze the bag and use for ice in the cooler, or ice packs for sports injuries.

CAUTION: Only use the Seal Only button for this. Ensure not to spill the water on or in the appliance.

- Frothy food and beverages are not suited at all for vacuum packing. Example: cookies made from beaten egg white.
- There are many non-food uses for the appliance. Keep camping supplies such as matches, first aid kits and clothing clean and dry. Keep silver and collectibles untarnished.

SHELF LIFE TIMETABLES

| Food Item | Standard Storing* | Vacuum-Packed* |
|-----------------------|-------------------|----------------|
| fresh raw meet | 3 days | 9 days |
| cooked meet | 5 days | 15 days |
| fresh fish | 2 days | 5 days |
| fruit and vegetables | 5 days | 15-21 days |
| sausage/ham | 7 days | 20 days |
| soup | 2 days | 10 days |
| cookies with cream | 2 days | 8 days |
| bread | 2 days | 8 days |
| rice/pasta/coffee/tea | 180 days | 365 days |

* storage under refrigeration (between 3-5 °C)

| Food Item | Storage Type | Standard Storing | Vacuum-Packed |
|-------------------------|--------------|------------------|---------------|
| fresh berries | refrigerator | 1-2 days | 10 days |
| cheese, hard (opened) | refrigerator | 3-4 months | 6-8 months |
| coffee beans | refrigerator | 2 weeks | 2 years |
| ground coffee | pantry | 2 years | 3 years |
| cookies (packaged) | pantry | 2 months | 6 months |
| fish (lean) | freezer | 6-8 months | 2 years |
| meat (beef stew type) | freezer | 6-9 months | 3 years |
| poultry (whole chicken) | freezer | 12 months | 3 years |
| ground beef | freezer | 2-3 months | 1 years |
| nuts | freezer | 6-12 months | 2 years |

| | | | |
|------------------|---------|-----------|---------|
| pasta (uncooked) | pantry | 2 years | 3 years |
| rice (uncooked) | pantry | 6 months | 2 years |
| sugar | pantry | 2 years | 3 years |
| fresh vegetables | freezer | 10 months | 3 years |

OVERHEAT PROTECTION

- A thermal cut-out (overheat protection) will switch OFF the appliance automatically, when overheated. In this case, the appliance will be out of work. This could happen, if you started too much sealing processes in a too short time. Additionally, room temperature higher than 35 °C or overvoltage could set the thermal cut-out active. In this case, just unplug the appliance. Let the appliance cool down for at least 20 minutes. Thereafter, you can start working again.

OPERATION

⚠ WARNING—Risk of suffocation! Do not let young children play with the foils or bags or packaging. DO NOT let young children play with the appliance, or any part of it.

- When vacuum packing liquids (beverage, sauces, soups) freeze the liquid before vacuum sealing and select the »MOIST« programme. **Always ensure that the appliance will not suck any liquid into the vacuum pump.** If any liquid is sucked in, **IMMEDIATELY** press the CANCEL-button and unplug the appliance, to avoid risk of electric shock and damage to the appliance. Thereafter clean and dry the appliance thoroughly.
- Do not spill or drip any liquids on the appliance. Do not operate the appliance on wet or damp surfaces. When liquids are spilled on or under the appliance, immediately unplug the appliance and dry the appliance to avoid risk of electric shock or fire.
- Only use the designated foils and containers for vacuum packing. Unsuitable foils will melt on the sealing band and/or carbonize. Unsuitable or damaged containers could burst with splinters hurled around. Additionally, food will be inedible, when contaminated with splinters. Always check the containers for perfect condition, before each use.

GETTING THE APPLIANCE READY FOR USE

⚠ WARNING: Do not let young children play with the appliance or any part of it or the foils/bags.

1. Unpack the appliance and remove all promotional materials and packaging. DO NOT remove any warning labels or the model label. Ensure that there are no foreign objects (e.g. packaging) in the interior of the appliance. Pay attention that the foam rubber seals (in the base and lid of the appliance) as well as the sealing band and sealing gasket are level and clean. Otherwise, the appliance cannot generate a vacuum and/or close the bags airtight.
2. The power cord is placed in a chamber in the base plate of the appliance. Unwind the power cord and insert it in the cable guide at the rear of the base plate.
3. Place the appliance on a convenient and dry surface. (See: ›Important Safeguards‹). Ensure to have enough space in front of the appliance to lay down the bags.
4. Connect the appliance directly to a mains power supply wall socket with protective conductor (earth/ground; 220-240 V, 50 Hz, AC). The appliance is now ready for use.

SEALING A PLASTIC BAG—CLOSING THE BOTTOM OF THE BAG

IMPORTANT: Only use the designated foils or bags for vacuum packing. Any other foils/bags melt on the sealing band, thus damaging the sealing band and/or sealing gasket.

Note:

Always let the appliance cool down for approximately 30 seconds with the lid left open after each sealing process to avoid overheating.



1. Cut the foil to a desired length. In this way, you can specify the size of the bag. Make sure that the piece is not too short..

TIP: Make sure to leave approximately 8 cm of foil above the food for being able to seal the bag. When starting with a plain foil roll, at least 2 cm of foil will be necessary additionally for the lower seam of the bag.



2. Get the appliance ready for use as described in ›Getting the Appliance Ready for Use‹. Press the lock release buttons on both sides of the appliance to open the lid.

3. Ensure the gaskets (foam rubber seal, sealing gasket) are clean and no foreign substances stick on the sealing band.



4. Place one open end of the foil on the sealing strip. The end of the foil does not need to extend over the black foam rubber seal into the vacuum chamber, because there is no need to operate the vacuum pump for sealing the bottom of the bag.

Note:

To get an air-tight seam, the foil must be completely clean and dry, and lay smooth and unlined on the sealing gasket.



5. Close the lid and press the lid down on the marked lines. Ensure that the lid is securely locked and the lock has engaged at both sides (you will hear a clicking sound when the lid snaps shut). The appliance is now ready for use.



6. Press the »MANUAL SEAL« button. The appliance starts to operate, and the blue sealing indicator illuminates. When the bottom of the bag is sealed the indicator switches off.

TIP: If the appliance does not operate pressing the button, check whether the lid is closed properly.



7. Press the lock release buttons on both sides of the appliance to open the lid and take out the foil.

IMPORTANT: The sealing band could get hot after repeated sealing processes. Do not touch the sealing band with any parts of your body or heat-sensitive items immediately after sealing.

8. Check if the seam is even and smooth. The bottom of the bag is sealed properly, if there is a smooth line with no interruption and crease on the seam. If in doubt, just place another seal near the first one.

Note:

Foil bags and film rolls are available from Gastroback:

- Vacuum sealer bag sets art-no.: 46115 (20 x 30 cm) and art-no.: 46119 (25 x 40 cm)
- Vacuum sealer roll sets art-no.: 46100 (20 x 600 cm) and art-no.: 46101 (28 x 600 cm)

HOW TO VACUUM-PACK IN A PLASTIC BAG/FOIL

1. After sealing the bottom of the bag and ensuring that the seam is airtight, you can fill the bag. For this, observe the hints and tips, given in section »Tips for Best Results«.

TIP: Do not overload the plastic bag. Leave approximately 8 cm of free space above the food. Otherwise the appliance cannot generate a vacuum. Pre-freeze moist food before vacuum packing. This way no liquids can get sucked into the appliance and the food will not get squashed.

2. Place the open end of the bag in the middle of the sealing gasket. If you wish to generate a vacuum, the bag must reach into the vacuum chamber.

TIP: Ensure that no food particles, liquids, or grease are in the sealing section of the bag. Otherwise the seam could be leaking.



3. Close the lid and press the lid down at the marked lines. Ensure that the lid is securely locked and the lock has engaged (you will hear a clicking sound when the lid snaps shut). The appliance is now ready for use.



4. Choose the type of food you are going to vacuum. You can choose between: »DRY«, »MOIST«, »SOFT«, »DELICATE«. If you make no selection, the setting of »DRY« is automatically selected - the indicator light illuminates green.

5. Press the »VACUUM & SEAL« button. The vacuum pump indicator illuminates red. The vacuum pump is audibly working and the foil clings to the content of the bag. As soon as the vacuum procedure is finished the sealing indicator (»MANUAL SEAL«) illuminates blue and the appliance starts to seal the bag. The complete process is finished as soon as both indicators switch off.

6. Press the lock release buttons on either side of the appliance to open the lid and take out the bag.

IMPORTANT: The sealing band could get hot after repeated sealing processes. Do not touch the sealing band with any parts of your body or heat-sensitive items immediately after sealing.

7. Check if the seam is even and smooth. The bag is sealed properly, if there is a smooth line with no interruption and crease on the seam. If in doubt, just place another seal near the first one. For this, use the Seal Only button.

Note:

If the desired vacuum is not reached, the vacuum system will shut down automatically after 30 seconds without entering the sealing process. In this case, check whether the bag has a leak, or the bag was not placed properly. The appliance is not intended for continuous operation. Please wait for approximately 30 seconds with the lid open, before starting a new sealing process.

8. If there are any liquids (e.g. condensate) or parts of the food in the dripping tray, clean the dripping tray, before starting the vacuum pump again. For this, you can take out the dripping tray.
9. Unplug the appliance, when you have finished operating.

HOW TO VACUUM SEAL A CONTAINER

Suitable vacuum containers are available from Gastroback.



Art.-No. 46110: Container set 3-piece (6-angled) 3 special vakuuming containers: Content 700 ml, 1,400 ml and 2,000ml, vacuum hose.



Art.-No. 46111: Container set 2-piece (4-angled) 2 special vakuuming containers: Content: 1.000 ml and 2,800 ml, vacuum hose.

⚠ WARNING: Only use special containers suited for vacuum packing. Always check the container carefully for any damage (cracks or scratches) before vacuum sealing. Damaged or unsuitable container (glass or plastic) cannot resist the pressure and could implode, causing severe injuries. Do not consume any food that has been in a damaged container. Splinters in the food could cause severe injuries.

1. Get the appliance ready for use. Close the lid tightly. The lid must audibly engage at each sides of the appliance.
2. Clean the container lid and the container to ensure that the parts are clean and dry.
3. Fill the container with its contents.

Note:

Do not overfill the container. When vacuum sealing food in a container leave 3 cm of free space underneath the lid of the container.



4. Take the provided vacuum hose and connect the narrow adapter plug to the vacuum port at the right side of the appliance. The adapter plug must be attached securely and should not be able to slip off. Place the other end of the vacuum hose onto the middle hole on the lid of the 4-angled container (art.-no.: 46111).



Choose the type of food you are going to vacuum. You can choose between: »DRY«, »MOIST«, »SOFT«, »DELICATE«. If you make no selection, the setting of »DRY« is automatically selected - the indicator light illuminates green. Press the »CANISTER SWITCH« button on the right side of the appliance. The vacuum pump starts to operate audibly. The red button on the container lid pulls downward. To ensure that no air leaks, press with one hand during the operation on the lid of the container.



If you use the container (art.-no.: 46111), plug the other end of the vacuum hose into the center hole of the rotary switch on the lid of the container. Make sure that the switch is turned to the position »SEAL«. You can choose between: »DRY«, »MOIST«, »SOFT«, »DELICATE«. If you make no selection, the setting of »DRY« is automatically selected - the indicator light illuminates green. Press the »CANISTER SWITCH« button on the right side of

the appliance. The vacuum pump starts to operate audibly. Press for a few seconds at the start of the vacuum process easily on the container lid or on the hose adapter to ensure that no air escapes from a gap or the hose is loose. When the maximum vacuum has been reached, the process will be terminated automatically. The foods are now vacuum packed in the container.

Note:

To test the vacuum, you can try to move the lid - it should not move.



5. On canisters 46111 you have the option to label the date of vacuuming on the lid of the containers.

6. Remove the vacuum hose from the container. If you wish to vacuum seal another container, wait approximately 2 minutes to let the appliance cool down. Thereafter, repeat the process.

7. When you have finished vacuum sealing in containers, just pull the small adapter of the vacuum hose upwards to remove it from the vacuum port.

MANUAL VACUUM

If you want to vacuum step by step and seal at a later time, press the »MANUAL Vacuum« button. You can determine your self how much is to be vacuumed - eg for sensitive foods. Press and hold the button - the indicator light illuminates green - the appliance is vacuuming. Release the button, the appliance will stop immediately vacuuming up and the indicator light turns off. You can then seal the vacuum bag manually.

MANUAL SEAL

If you do not want to vacuum, and seal only, eg for the production of a vacuuming bags or for additional welds on a bag press the »MANUAL SEAL« button. The indicator light for the sealing function illuminates blue. Once the seal is completed, the light turns off.

SOLVING PROBLEMS

If any problems occur during operation, you will find solutions in the following table.

| Problem | The Easy Solution |
|---|---|
| The appliance does not operate when trying to start it. | <ul style="list-style-type: none"> • Check, whether the appliance is properly connected to the power outlet and check if the power outlet does work. Therefore connect another appliance to the same power outlet. |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Check, whether the power cord and the plug are defective. Contact an authorised service centre, if they are defective. |
| | <ul style="list-style-type: none"> • The appliance shuts off automatically to prevent overheating. Let the appliance cool down for 20 minutes and try again. |
| The appliance does not generate a full vacuum. | <ul style="list-style-type: none"> • Check, whether: <ul style="list-style-type: none"> - the bag is in proper position (see: ›Sealing the Plastic Bag‹) and whether the end of the bag extends into the vacuum chamber. - the gaskets are clean and in perfect condition. - little pieces of food are inside the plastic bag on the section of the sealing band. - the bag is leaking. You can proof this by dipping the sealed bag into water. In case of leaking, air would escape when you put slight pressure on the bag. Seal the bag again or use a new one. |
| The appliance does not seal the plastic bag properly | <ul style="list-style-type: none"> • Check, whether: <ul style="list-style-type: none"> - the bag is in proper position (see: ›Sealing the Plastic Bag‹) and whether the end of the bag extends into the vacuum chamber. - something sticks to the sealing band or gaskets. - little pieces of food are inside the plastic bag on the section of the sealing band. |
| | <ul style="list-style-type: none"> • In case of an overheated sealing band the bag would melt. Open the appliance and let it cool down for a few minutes. |
| | <ul style="list-style-type: none"> • In the event of overheating the appliance will automatically shut down (thermal cut out) to prevent damage. Let the appliance cool down for 20 minutes and try again. |
| The appliance does not generate a vacuum inside the container | <ul style="list-style-type: none"> • Check, whether: <ul style="list-style-type: none"> - the vacuum hose is connected properly to the vacuum port and container (see: ›How to Vacuum Seal a Container‹). - the lid of the container is closed properly and the black rubber seal on the lid of the container is properly attached to the lid. - the rubber seal of the vacuum chamber is porous and/or leaking. - the vacuum hose is defective. - the container is overfilled. Leave 3 cm of free space underneath the lid! |

| Problem | The Easy Solution |
|--|--|
| After the sealing process is finished the plastic bag is losing its vacuum | <ul style="list-style-type: none"> • Folds, crumbs, grease or humidity on the sealing section of the bag can cause leaking. Open the bag, clean the interior of the bag in the section where you wish to seal it and seal the bag again. • Naturally, some food (e.g. fresh fruits and vegetables) can ferment and gases can escape. • Lack of refrigeration or changing temperatures can cause food to deteriorate. • Check, whether the bag is leaking. You can proof this by dipping the sealed bag into water. In case of a leak, air would escape when you put slight pressure on the bag. Seal the bag again or use a new one. |
| The container is losing its vacuum | <ul style="list-style-type: none"> • Check, whether: <ul style="list-style-type: none"> - the foam rubber seal of the vacuum chamber is worn out and brittle or damaged. - the seal at the brim of the container lid is not in place, dirty or damaged. |

CARE AND CLEANING

⚠ WARNING: Always unplug the appliance and wait some minutes to let the appliance cool down, before moving or cleaning the appliance. Do not touch the sealing band shortly after operation. Ensure that the appliance is always out of reach of young children.

- Always ensure that no liquids get into the interior of the appliance. Do not place the appliance or power cord in an automatic dishwasher. Do not immerse the appliance or power cord in any liquids or spill any liquids on it. Do not pour or drip any liquids on the appliance or power cord. Always wipe off spilled liquids immediately. Do not place the appliance on wet or damp surfaces.
 - Do not use any abrasive cleaners, cleaning pads (e.g. metal scouring pads), or any corrosive chemicals (e.g. bleach) for cleaning. For easy cleaning clean the appliance immediately after each use. This way no leftover food will stick, burn-in or carbonise to the sealing band. Especially ensure not to damage the gaskets and sealing band when cleaning the appliance.
1. Dampen a cloth or sponge with warm detergent solution slightly. Make sure that no water runs into the appliance when you clean (if necessary) the outside of the appliance and the power cord.
 2. Work with caution so as not to damage the seals when cleaning the appliance's interior (gaskets, sealing tape). Wipe the interior of the appliance and the vacuum chamber gently with a damp cloth. Dry the chamber thoroughly.
 3. Dry the appliance and all parts carefully and let the parts to air dry .

CLEANING THE VACUUM SEALER BAGS

1. Wash the vacuum sealer bags in warm water with a mild detergent.
2. If you want to clean the vacuum sealer bags in the dishwasher (not above 70° C), unfold the bag so that the washing water can reach inside of the bag in the upper tray, so that the entire surface can be cleaned.
3. Dry the bag thoroughly before the next reuse.

IMPORTANT: Do not reuse the bag in case raw meat, raw fish, or greasy foods were vacuumed inside to avoid diseases. Do not put the bags into the microwave.

CLEANING ACCESSORIES

Wash the vacuuming accessories in warm water with a mild detergent, do not immerse the lids of the vacuum containers under water.

1. The vacuum containers are dishwasher safe. Do not clean the lids of the vacuum containers in the dishwasher, but wipe with a damp cloth.
2. Make sure that the accessories have dried thoroughly before the next reuse.
3. Do not place the vacuum containers or lids of the vacuum containers into the microwave or the freezer.

STORAGE

⚠ WARNING: Always unplug the appliance, let the appliance cool down and clean it and all its parts before storing. (See: <Care and Cleaning>).

Always handle the power cord with care. Power cords may never be knotted, twisted, pulled, strained or squeezed. There is a cable chamber in the bottom of the appliance. It is best to loosely wind the power cord around the mountings in the cable chamber.

Ensure to store the appliance where it is clean, dry and safe from frost, direct sunlight and inadmissible strain (mechanical or electric shock, heat, moisture) and where it is out of reach of young children. Place the appliance on a clean and stable surface, where it cannot fall. Do not place any hard or heavy objects on the appliance or any part of it.

Do not use any parts or tools of the appliance for any other purpose than operating the appliance. It is good advice to store the parts and accessories of the appliance with the appliance.

NOTES FOR DISPOSAL



Dispose of the appliance and packaging must be effected in accordance with the corresponding local regulations and requirements for electrical appliances and packaging. Please contact your local disposal company.

Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities. Contact your local government for information regarding the collection systems available. If electrical appliances are disposed of in landfills, dumps, or refuse incineration, hazardous substances can leak into the groundwater or can be emitted into air, thus getting into the food chain, and damaging your health and well-being as well as poisoning flora and fauna. When replacing old appliances with new once, the vendor is legally obligated to take back your old appliance for disposal at least for free of charge.

INFORMATION AND SERVICE

Please check www.gastroback.de for further information. For technical support, please contact Gastroback Customer Care Center by phone: +49 (0)4165/22 25-0 or e-mail info@gastroback.de.

Please refer to our home page for a copy of these operating instructions in pdf format.

WARRANTY

We guarantee that all our products are free of defects at the time of purchase. Any demonstrable manufacturing or material defects will be to the exclusion of any further claim and within 2 years after purchasing the appliance free of charge repaired or substituted. There is no Warranty claim of the purchaser if the damage or defect of the appliance is caused by inappropriate treatment, over loading or installation mistakes. The Warranty claim expires if there is any technical interference of a third party without a written agreement. The purchaser has to present the sales slip in assertion-of-claim and has to bear all charges of costs and risk of the transport.

Note:

Customers from Germany and Austria: For repair and service, please send Gastroback products to the following address: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Germany.

Customers from other countries: Please contact your dealer.

Please agree that we cannot bear the charge of receipt. Submission of appliances: Please ensure packing the appliance ready for shipment without accessories. Add the sales slip and a short fault description. The processing time after receipt of the defective appliance will be approx. 2 weeks; we will inform you automatically. After the warranty

period, please send defective appliances to the given address. You will get a free quotation and, thereafter, can decide, whether we shall repair the appliance to the costs possibly accrued, send back the defective appliance for free of charge, or dispose of the appliance for free of charge.

The appliance is intended for household use only and NOT suited for commercial usage. Do not attempt to use this appliance in any other way or for any other purpose than the intended use, described in these instructions. Any other use is regarded as unintended use or misuse, and can cause severe injuries or damage. There is no warranty claim of the purchaser if any injuries or damages are caused by unintended use.

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 . 21279 Hollenstedt / Germany
Telefon +49(0)41 65 / 22 25-0 . Telefax +49(0)41 65 / 22 25-29
info@gastroback.de . www.gastroback.de