

GASTROBACK®

BEDIENUNGSANLEITUNG

DESIGN VAKUUMIERER ADVANCED PROFESSIONAL



Art.-Nr. 46016 »Design Vakuümierer Advanced Professional«

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 Vakuumierer kennenlernen	4
Sicherheitshinweise	6
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit	6
Wichtige Sicherheitshinweise – Elektrizität	8
Technische Daten	10
Funktionen Ihres neuen Vakuumierers	11
Wichtige Tipps zur Vakuumverpackung und Lebensmittelsicherheit	13
Erste Verwendung	15
Bedienung	15
Die Geschwindigkeit wählen – SPEED	16
Folien verschweißen – SEAL ONLY	17
Einen Beutel vakuumversiegeln – VAC SEAL	18
Die Vakuumpumpe manuell steuern – PULSE VAC	20
Einen Behälter evakuieren – CANISTER	22
Marinieren – MARINATE	23
Hilfe bei Problemen	25
Pflege und Reinigung	27
Aufbewahrung	28
Entsorgungshinweise	29
Information und Service	29
Gewährleistung/Garantie	30

SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!

Ihr neuer »Design Vakuuierer Advanced Professional« wird Ihnen dabei helfen, Frische und Geschmack bei der Aufbewahrung Ihrer Nahrungsmittel möglichst lange zu bewahren. Obendrein wird er Ihnen in Haus und Freizeit beim Schutz empfindlicher Gegenstände vor Nässe und Schmutz ein nützlicher Helfer sein. Als besonderes Highlight kann das Gerät Ihnen sogar beim Marinieren helfen.

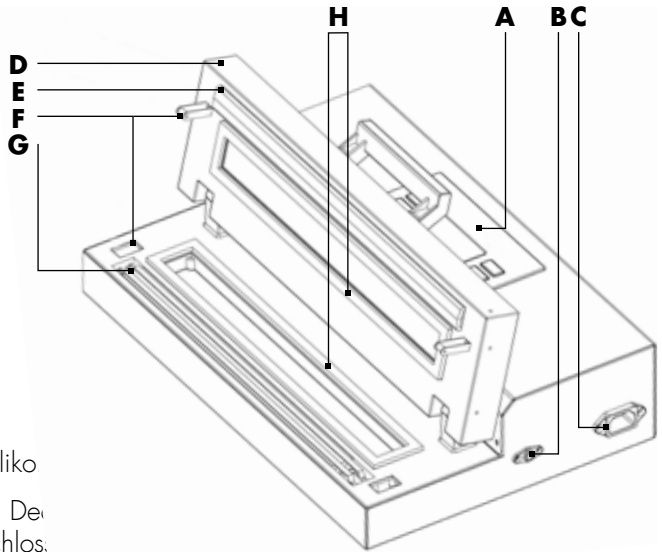
Die Bedienungsanleitung erklärt Ihnen die Eigenschaften und Funktionen des Gerätes. Dadurch werden Sie mit Ihrem neuen Vakuuierer sehr schnell vertraut sein.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Vakuuierer.

Ihre Gastroback GmbH



IHREN NEUEN VAKUUMIERER KENNENLERNEN



A Bedienelemente

B Vakuumanschluss

C Netzanschlussbuchse

D Deckel

E Schweißdichtung aus Siliko

F Schlossfalle – hält den Deckel während des Betriebes geschlossen.

G Schweißband

H Vakuumdichtungen in Deckel und Basis des Gerätes – bilden den Rand der Vakuumkammer

I Tropfschale

J Netzkabel

ZUBEHÖR

Vakuumschlauch und Vakuumbehälter mit Deckel sind NICHT im Lieferumfang enthalten, können aber bei Bedarf bequem beim Gastroback Kundenservice bestellt werden: 04165/2225-0 oder per E-Mail an info@gastroback.de.

BEDIENUNGSELEMENTE

Taste **Seal time +** :
erhöht die Schweißdauer (SEAL TIME)

Taste **Seal time -** :
Verringert die Schweißdauer (SEAL TIME)

Funktionswahltasten **▲** und **▼** :
Mit diesen Tasten wählen Sie die gewünschte Funktion aus.

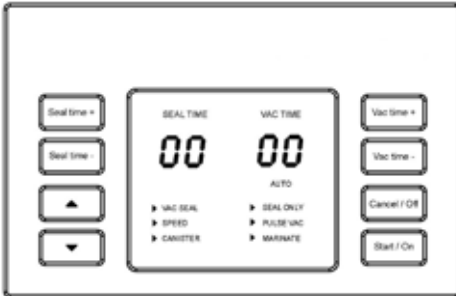
Taste **Vac time +** :
Erhöht die Evakuierdauer (VAC TIME)

Taste **Vac time -** :
Verringert die Evakuierdauer (VAC TIME)

Taste **Cancel/Off** :
Drücken Sie hier, um den laufenden Vorgang abubrechen. Drücken Sie die Taste ca. 3 Sekunden lang, um das Gerät AUS-zuschalten.

Taste **Start/On** :
Schaltet das Gerät ein und startet bei eingeschaltetem Gerät die ausgewählte Funktion.

DISPLAY



SEAL TIME:

Zeigt die Schweißdauer für die Versiegelung von Folien und Beuteln in Sekunden an.

VAC TIME:

Zeigt die Evakuierdauer an – wenn 0 hier erscheint, dann ist die Automatik-Funktion ausgewählt.

AUTO:

Automatik-Funktion.

Die Vakuumpumpe arbeitet bis ein vorprogrammierter Unterdruck erzeugt ist.

Markierungspfeil:

Wird mit den Funktionswahltasten zur gewünschten Funktion bewegt.

VAC SEAL:

Wenn der Pfeil bei VAC SEAL steht, evakuiert und versiegelt das Gerät den Beutel.

SEAL ONLY:

Verschweißt Folien und versiegelt Beutel unter normalem Luftdruck.

SPEED:

Mit dieser Funktion können Sie eine von zwei Geschwindigkeiten wählen. Wenn SPEED auf dem Display leuchtet, dann arbeitet das Gerät mit hoher Geschwindigkeit.

PULSE VAC:

Mit dieser Funktion können Sie die Evakuierung manuell steuern.

CANISTER:

Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie einen Vakuumbehälter evakuieren wollen.

MARINATE:

Diese Funktion dient zum Marinieren der Lebensmittel im Vakuumbehälter.



SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie bitte vor dem ersten Gebrauch des Gerätes alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf.
- Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät, seinen Bauteilen oder dem Verpackungsmaterial (Beispiel: Folien, Beutel und evakuierte Behälter) spielen. Die Reinigung darf nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in der hier angegebenen Weise und zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Unterdruck, und Feuer. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten am Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden.
- Reparaturen und technische Wartungen am Gerät (Beispiel: fest montierte Geräteteile ersetzen) dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an Ihren Händler.

ALLGEMEINE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

- Nur für den Betrieb in Innenräumen. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten oder nassen Bereichen. Nicht für den Gebrauch in fahrenden Fahrzeugen oder Booten. Verwenden Sie nur Bauteile, Ersatzteile, Verbrauchsmaterial und Zubehöre (Beispiel: Folien, Beutel, Vakuumbehälter) für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile, Zubehöre und Materialien können während des Betriebes brechen, sich verformen, implodieren und zur Überhitzung führen sowie Sachschäden und Personenschäden durch Feuer und elektrischen Schlag verursachen.
- Prüfen Sie das Gerät und das Kabel regelmäßig auf Beschädigungen. Die Kontakte am Netzstecker und dem Netzanschluss an der Seite des

Gerätes müssen blank und glatt sein und dürfen keine Verfärbungen aufweisen. Niemals das Gerät betreiben, wenn Bauteile nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten.

- Lassen Sie das Gerät von einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen und reparieren, wenn es nicht mehr erwartungsgemäß arbeitet, sich überhitzt oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Sturz, Schlag, Überhitzung, eingedrungenes Wasser). Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu öffnen oder zu reparieren. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn während des Betriebes ein ernstes Problem auftritt (Beispiel: Wasser wird in die Vakuumpumpe gesaugt, Überhitzung).
- Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, wärmebeständig, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein. Auf jeder Seite des Gerätes sollten mindestens 15 cm Platz bleiben. Lassen Sie mindestens 50 cm Platz über dem Gerät, um ungehindert arbeiten zu können.
- Legen Sie während des Betriebes keine Tücher, Servietten oder andere Gegenstände unter oder auf das Gerät, um Personen- und Sachschäden durch Feuer, elektrischen Schlag und Überhitzung zu vermeiden. Niemals das Gerät an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche stellen.
- Niemals das Gerät oder Teile des Gerätes in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen, Grill) stellen.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es an die Stromversorgung angeschlossen ist. Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, das Gerät bewegen oder reinigen wollen. Lassen Sie das Gerät immer zuerst abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Vergewissern Sie sich vor jedem Versiegelungsvorgang, dass die Tropfschale leer ist. Achten Sie darauf, dass die Vakuumpumpe des Gerätes keine Flüssigkeiten aus den Beuteln und Vakuumgefäßen herausaugt. **Brechen Sie den laufenden Versiegelungsvorgang sofort ab, wenn Flüssigkeiten angesaugt werden (Taste Cancel/Off drücken).**
- Verwenden Sie ausschließlich Beutel, Folien und Behälter mit dem Gerät, die für die Verwendung mit Vakuumierern geeignet sind. Ungeeignete Beutel, Folien oder Behälter können zur Überhitzung, Feuer oder Implosion führen. Niemals die Beutel oder Behälter überfüllen, um Schäden am Gerät und Überhitzung zu vermeiden. Legen Sie keine Fremdkörper in das Gerät.

- Schweißband und Schweißdichtung werden beim Betrieb heiß. Berühren Sie diese Bauteile kurz nach der Verwendung des Gerätes NICHT mit den Händen oder wärmeempfindlichen Gegenständen.

- Das Gerät dient ausschließlich zum Evakuieren und Verschweißen der eigens dafür vorgesehenen Beutel, Folien und Vakuumbehälter. Ungeeignete oder beschädigte Behälter können beim Evakuieren platzen (implodieren) und dadurch zu einer Gefährdung durch herumfliegende Splitter und Spritzer führen. Ungeeignete Folien und Beutel können zu Überhitzung und Feuer führen und das Gerät beschädigen. Niemals andere als die dafür vorgesehenen Vakuumbehälter mit dem Gerät verwenden. Prüfen Sie die verwendeten Vakuumbehälter vor der Verwendung immer auf einwandfreien Zustand (keine Verformungen, Beulen oder Sprünge). Gefäße unter Vakuum können bei unsachgemäßer Handhabung oder Schäden an der Gefäßwand implodieren. Behandeln Sie den evakuierten Behälter immer mit besonderer Vorsicht, um Verletzungen und Sachschäden durch herumfliegende Splitter und Spritzer zu vermeiden. Niemals evakuierte Behälter hohen Temperaturen, starken mechanischen oder thermischen Belastungen oder direktem Sonnenlicht aussetzen!

- **Explosionsgefahr! Niemals Gefäße oder Beutel versiegeln oder evakuieren, die mit brennbaren Flüssigkeiten (Beispiel: alkoholische Getränke, organische Lösemittel) oder alkoholhaltigen Lebensmitteln gefüllt sind.**

- Lassen Sie das Gerät immer zuerst abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen. Niemals bei der Bedienung und Reinigung des Gerätes Gewalt anwenden.

- Niemals das Gerät oder Teile davon mit Scheuermitteln, harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) oder scharfen Putzmitteln reinigen. Achten Sie besonders darauf, Schweißband, Schweißdichtung und die Vakuumdichtungen nicht zu beschädigen. Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät oder zum Reinigen verwenden. **Niemals das Gerät oder Teile davon in der Spülmaschine reinigen.**



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE – ELEKTRIZITÄT

- Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer passenden Wandsteckdose auf und schließen Sie das Gerät dort direkt an. Verwenden Sie keine

Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen. Das Gerät darf nur an eine Schuko-Wandsteckdose einer geeigneten Stromversorgung (Wechselstrom; 220 - 240 V, 50/60 Hz; abgesichert für mindestens 8 A) mit Schutzleiter angeschlossen werden. Außerdem sollte ein Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) mit einem Auslösestrom von höchstens 30 mA installiert sein. Wenden Sie sich gegebenenfalls an Ihren Elektriker.

- Stromversorgungen im Ausland erfüllen die genannten Voraussetzungen eventuell nicht. Da im Ausland zum Teil abweichende Normen für Stromversorgungen gelten, können wir das Gerät nicht für alle möglichen Stromversorgungen konstruieren und testen. Wenn Sie das Gerät im Ausland betreiben wollen, dann vergewissern Sie sich bitte zuerst, dass ein gefahrloser Betrieb dort möglich ist.
- Niemals am Kabel ziehen oder reißen. Das Kabel nicht knicken, einklemmen, quetschen oder verknoten. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Tischkante herunterhängt. Achten Sie darauf, dass niemand in Kabelschlaufen hängen bleiben oder das Gerät am Kabel von der Arbeitsfläche reißen kann. Fassen Sie immer am Gehäuse der Stecker an, wenn Sie die Stecker aus der Steckdose oder der Netzanschlussbuchse ziehen. Niemals das Gerät oder Teile davon mit nassen Händen anfassen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät bewegen oder reinigen. Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt.
- Halten Sie das Kabel von heißen Oberflächen und scharfen Kanten fern und stellen Sie das Gerät nicht auf ein Kabel. Sollte das Kabel während des Betriebes heiß werden oder vermutlich beschädigt sein, dann muss es ersetzt werden. Niemals das Kabel reparieren!
- Trocknen Sie übergelaufene Flüssigkeiten immer sofort ab. Niemals das Gerät oder das Kabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen oder Flüssigkeiten darüber gießen. Niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten über oder unter das Gerät laufen lassen, um eine Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden. **Niemals das Gerät oder Teile des Gerätes in eine Spülmaschine stellen.**
- Schalten Sie das Gerät sofort aus (Taste Cancel/Off 3 Sekunden gedrückt

halten) und ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Flüssigkeiten in das Gerät gelaufen sind oder wenn Flüssigkeiten angesaugt wurden. Reinigen und trocknen Sie danach das Gerät (siehe: Reinigung und Pflege).

TECHNISCHE DATEN

Modell:	Art.-Nr.: 46016 »Design Vakuuierer Advanced Professional«
Stromversorgung:	220-240V Wechselstrom, 50/60 Hz, mind. 8 A
Maximale Leistungsaufnahme:	290W
Länge des Netzkabels:	ca. 100cm
Gewicht:	ca. 4,5kg
Abmessungen (Breite x Tiefe x Höhe):	ca. 420 x 280 x 113 mm
Maximale Folien-/Beutelbreite:	300mm

FUNKTIONEN IHRES NEUEN VAKUUMIERERS

Der »Design Vakuuierer Advanced Professional« bietet mehrere Funktionen, die Sie mit den Funktionswahltasten auswählen können. Der Markierungspfeil auf dem Display steht immer bei der gerade ausgewählten Funktion und blinkt, solange das Gerät die ausgewählte Funktion bearbeitet.

Sie können jeden laufenden Versiegelungsvorgang jederzeit abbrechen. Drücken Sie dazu die Taste Cancel/Off. Das Gerät bricht den Versiegelungsvorgang sofort ab und belüftet die Vakuumkammer.

FOLGENDE FUNKTIONEN STEHEN IHNEN ZUR VERFÜGUNG.

Funktion	Verwendung
SEAL ONLY	<p>Mit der Funktion SEAL ONLY (nur Verschweißen) können Sie Beutel selbst herstellen oder Beutel luftdicht verschließen, ohne die Beutel zu evakuieren. Dementsprechend können Sie nur die Schweißdauer (SEAL TIME) einstellen. Trotzdem werden Sie während des Schweißvorgangs kurz die Vakuumpumpe hören. Das Gerät optimiert dadurch die Verschweißung.</p> <p>Hinweis: Die optimale Einstellung der Schweißdauer (SEAL TIME) hängt von dem verwendeten Folienmaterial ab. Testen Sie die Einstellung mit der Funktion SEAL ONLY, um die optimale Schweißdauer zu bestimmen.</p>
VAC SEAL	<p>Vor dem Verschweißen der Folie saugt die Vakuumpumpe des Gerätes die Luft aus dem Beutel. Dadurch legt sich die Folie des Beutels an den Inhalt an. Die Aufbewahrung von Lebensmitteln unter Vakuum verbessert in vielen Fällen die Haltbarkeit, da viele schädliche Keime, durch welche Lebensmittel verderben, unter Luftausschluss nicht wachsen können.</p> <p>AUTO: Wenn Sie die Evakuierdauer (VAC TIME) auf 0 stellen, erscheint AUTO unter der Evakuierdauer und die Automatik-Funktion ist ausgewählt. Das Gerät erzeugt dann automatisch einen Unterdruck von 0,6 bar. Die Evakuierdauer hängt von der Einstellung der Funktion SPEED und von der Größe des Beutels ab. Die Automatik-Funktion ist fast immer geeignet, wenn Sie trockene, feste Lebensmittel verpacken wollen.</p>

SPEED	<p>Wenn SPEED im Menü leuchtet, dann arbeitet das Gerät mit hoher Geschwindigkeit. Wenn der Markierungspfeil auf SPEED steht, können Sie mit der Taste Start/On zwischen den Geschwindigkeiten hin- und herschalten. Wenn SPEED vom Display gelöscht ist, dann arbeitet das Gerät mit der geringeren Geschwindigkeit. Als Voreinstellung ist die hohe Geschwindigkeit ausgewählt.</p> <p>Hinweis: Wenn der Markierungspfeil auf SPEED zeigt, dann können Sie mit der Taste Start/On keine Versiegelungsvorgänge starten sondern nur die Geschwindigkeit auswählen.</p>
PULSE VAC	<p>Vakuum-Puls-Funktion: Beim Evakuieren des Beutels wird ein erheblicher Druck auf die Gegenstände und Lebensmittel im Inneren des Beutels ausgeübt. Empfindliche Gegenstände können dadurch zerdrückt werden. Außerdem können Lebensmittel mit hohem Flüssigkeitsanteil trocken werden, weil durch das Evakuieren große Mengen der Flüssigkeit verdampfen und als Dampf aus dem Beutel gesaugt werden. In diesen Fällen können Sie die Vakuumpumpe des Gerätes mit der Vakuum-Puls-Funktion manuell steuern und so den Druck auf den Inhalt des Beutels beeinflussen. Empfindliche Gegenstände werden dann nicht so leicht zerdrückt und Flüssigkeiten bleiben weitgehend erhalten.</p>
CANISTER	<p>Mit dieser Funktion können Sie Vakuumbehälter evakuieren. Das Gerät erzeugt einen vorprogrammierten Druck im Vakuumbehälter. Sobald dieser Druck erreicht ist, schaltet sich die Vakuumpumpe automatisch aus. Der Behälter wird durch das Ventil im Behälterdeckel versiegelt. Für diese Funktion brauchen Sie den passenden Vakuumschlauch. Vergewissern Sie sich, dass Sie den Vakuumschlauch luftdicht am Vakuumschluss im Behälterdeckel angeschlossen haben.</p> <p>Hinweis: Um das Eindringen von Keimen in Ihre Lebensmittel zu vermeiden, sollten Sie den Vakuumbehälter und Behälterdeckel vor der Verwendung sterilisieren.</p>
MARINATE	<p>Vakuumbehälter sind zum Marinieren perfekt geeignet, da sich im Vakuum die Poren in den Lebensmitteln öffnen und die Marinade dadurch besser eindringen kann. Diese Funktion evakuiert und belüftet den Vakuumbehälter automatisch in Zyklen innerhalb von 30 Minuten. Der Mariniervorgang wird dadurch erheblich beschleunigt. Für diese Funktion brauchen Sie den passenden Vakuumschlauch und der Vakuumbehälter muss mit einem manuell verschließbaren Druckventil ausgestattet sein.</p> <p>Hinweis: Um das Eindringen von Keimen in Ihre Lebensmittel zu vermeiden, sollten Sie den Vakuumbehälter und Behälterdeckel vor der Verwendung sterilisieren.</p>

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 ansprechen, wenn Sie die Schweißvorgänge oder Vakuumiervorgänge in zu kurzer Zeit hintereinander gestartet haben oder bei Raumtemperaturen über 35°C arbeiten. Warten Sie nach jedem Schweißvorgang mindestens 20 Sekunden, bis das Gerät wieder abgekühlt ist.

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 in Betrieb nehmen.

WICHTIGE TIPPS ZUR VAKUUMVERPACKUNG UND LEBENSMITTELSICHERHEIT

WICHTIG: Die Vakuumverpackung ist **kein Ersatz für Kühlschrank oder Gefriergerät**. Verderbliche Lebensmittel, die gekühlt oder gefroren werden müssen, müssen Sie auch weiterhin im Kühlschrank oder Gefriergerät lagern. Wie bei allen anderen Methoden der Lebensmittellagerung, müssen die Lebensmittel vor der Aufbewahrung und vor dem Verzehr auf einwandfreien Zustand untersucht werden.

Durch die Vakuumverpackung wird die Haltbarkeit der Lebensmittel in den meisten Fällen verlängert, da die Luft größtenteils aus den versiegelten Beuteln und Behältern entfernt wird und durch den luftdichten Verschluss danach weder Luft noch Keime eindringen können. Die Oxidation durch den Luftsauerstoff wird dadurch vermindert und die sauerstoffempfindlichen Bestandteile werden geschützt. Die Aromastoffe können nicht aus den Lebensmitteln entweichen. Außerdem wird das Wachstum zahlreicher Keime durch den Mangel an Sauerstoff verhindert.

Schimmel – Schimmel kann ohne Sauerstoff nicht wachsen. In der Vakuumverpackung ist das Wachstum von Schimmel dadurch unterbunden. Beachten Sie aber, dass der Schimmel Sporen bildet, die weiterhin keimfähig bleiben und beim Zutritt von Sauerstoff zu neuer Schimmelbildung führen.

Hefepilze –

Hefepilze führen zur Gärung, was durch den säuerlichen Geruch und Geschmack festgestellt werden kann. Hefepilze brauchen zu ihrem Wachstum allerdings nur Wasser, Zucker und mittlere Temperaturen. Sie überleben auch im Vakuum. Bei Kühlschranktemperaturen ist das Wachstum der Hefepilze verlangsamt, im Gefriergerät wird es völlig gestoppt.

Bakterien – In den meisten Fällen ist der Befall durch einen unangenehmen Geruch, Verfärbungen und/oder weiche, schmierige Konsistenz der Lebensmittel erkennbar. Das

Bakterium Clostridium Botulinum (ein hochgiftiges Bakterium, verursacht Botulismus) kann sich jedoch unter bestimmten Bedingungen auch ohne Luft vermehren. Man kann einen Befall weder durch Geruch noch Geschmack feststellen. Obwohl sehr selten, ist diese Bakterienart sehr gefährlich.

Um die Lebensmittelsicherheit zu erhalten, müssen die meisten Lebensmittel bei niedrigen Temperaturen aufbewahrt werden. Durch Temperaturen unter 4°C kann das Wachstum der meisten Keime ganz erheblich verringert werden. Durch das Einfrieren bei -18°C und darunter werden die meisten Keime nicht abgetötet, aber ihr Wachstum ist gestoppt. Frieren Sie deshalb verderbliche Lebensmittel, die Sie längere Zeit aufbewahren wollen, nach Möglichkeit immer ein. Das gilt auch, wenn die Lebensmittel vakuumverpackt sind.

WICHTIG: Bedenken Sie bitte, dass durch die Vakuumverpackung die Verderblichkeit der Lebensmittel nicht gestoppt wird. Sie können den Qualitätsverlust nur hinauszögern. Man kann die Verlängerung der möglichen Aufbewahrungszeit nicht für alle Lebensmittel pauschal vorhersagen. Dies hängt auch von Sorte, Zustand und Frische der verpackten Lebensmittel ab.

VORBEREITUNG DER LEBENSMITTEL

Gemüse muss blanchiert werden, bevor Sie es vakuumverpacken. Durch das Blanchieren werden die Enzyme deaktiviert, die zur Qualitätsminderung bei Aroma, Farbe und Konsistenz führen. Zum Blanchieren tauchen Sie das Gemüse wenige Minuten in sprudelnd kochendes Wasser. Das Gemüse muss gegart aber noch nicht weich sein. Sie können dafür auch einen Mikrowellenofen verwenden. Nach dem Erhitzen schrecken Sie das Gemüse sofort in kaltem Wasser ab, um den Garvorgang zu stoppen. Tupfen Sie das Gemüse danach mit einem Küchentuch trocken, bevor Sie es in den Beutel oder Behälter füllen und mit dem Vakuumierer versiegeln.

Einige Gemüsesorten (Broccoli, Rosenkohl, Weißkohl, Blumenkohl, Grünkohl, Steckrüben) entwickeln bei der Aufbewahrung naturgemäß Gase. Diese Gemüsesorten sollten deshalb nach dem Blanchieren nur im Kühlschrank aufbewahrt werden und sind zum Vakuumieren nicht geeignet.

ERSTE VERWENDUNG

⚠️ WARNUNG: Niemals kleine Kinder mit dem Gerät, seinen Teilen oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!

Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus dem Karton und vergewissern Sie sich, dass alle Bauteile vorhanden und unbeschädigt sind. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial, Preisschilder und Werbematerialien (Aufkleber und Schilder). Entfernen Sie aber nicht die Warnhinweise auf dem Gerät oder das Typenschild. Vergewissern Sie sich besonders, dass keine Fremdkörper (Verpackungsmaterial) im Inneren des Gerätes stecken.

Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme und nach längerer Lagerung (siehe: ‚Pfleger und Reinigung‘).

BEDIENUNG

⚠️ WARNUNG – ERSTICKUNGSGEFAHR! Niemals kleine Kinder mit den Folien oder Beuteln spielen lassen. Achten Sie darauf, dass das Gerät und alle Bauteile und Zubehöre jederzeit für kleine Kinder unzugänglich sind.

⚠️ IMPLOSIONSGEFAHR! Behandeln Sie evakuierte Behälter immer mit besonderer Vorsicht.

Niemals Gefäße oder Beutel versiegeln oder evakuieren, die mit brennbaren Flüssigkeiten oder alkoholhaltigen Lebensmitteln gefüllt sind (e.g. alkoholische Getränke, organische Lösemittel). Durch den Unterdruck verdampfen große Mengen der Flüssigkeit, wodurch sich ein gefährliches, explosives Gemisch bilden kann, das zu schweren Verletzungen und Sachschäden durch Explosion und Feuer führen kann.

Der »Design Vakuumierer Advanced Professional« arbeitet mit einem elektrisch beheizten Schweißband, das während des Betriebes heiß wird. Achten Sie darauf, das Schweißband kurz nach der Verwendung nicht mit den Händen zu berühren. Erhitzen Sie das Gerät oder Teile davon NIEMALS mit einer anderen Wärmequelle. Legen Sie keine Fremdkörper auf das Schweißband. Legen Sie während des Betriebes keine Gegenstände (Tücher oder ähnliches) auf oder unter das Gerät.

Der Vakuumierer dient ausschließlich zum Evakuieren und Verschweißen der eigens dafür vorgesehenen Beutel, Folien und Behälter. Ungeeignete oder beschädigte Behälter können beim Evakuieren platzen (implodieren) und dadurch zu einer Gefährdung durch herumfliegende Splitter und Spritzer führen. Ungeeignete Folien und Beutel können das Gerät beschädigen und zu Überhitzung und Feuer führen. Versuchen Sie niemals, andere als die für das Gerät vorgesehenen Folien, Beutel und Vakuumbehälter mit dem Gerät zu versiegeln und zu evakuieren. Prüfen Sie die verwendeten Vakuumbehälter vor dem Evakuieren immer auf einwandfreien Zustand. Niemals die Gefäße überfüllen, um eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.

Vergewissern Sie sich jedes mal bevor Sie eine Funktion starten, dass die Tropfschale

leer ist. Achten Sie darauf, dass die Vakuumpumpe des Gerätes keine Flüssigkeiten aus den Beuteln und Vakuumbehältern heraussaugt. **Brechen Sie den laufenden Versiegelungsvorgang sofort ab, wenn Flüssigkeiten angesaugt werden (Taste Cancel/Off drücken)**, um eine Gefährdung durch Elektrizität und Überhitzung zu vermeiden.

Das Gerät ist nicht für den Dauerbetrieb geeignet. Warten Sie nach jedem Schweißvorgang mindestens 20 Sekunden, bevor Sie den nächsten Beutel verschweißen. Das Gerät hat einen Überhitzungsschutz, der das Gerät bei Überhitzung automatisch abschaltet. Warten Sie in diesem Fall mindestens 20 Minuten, bevor Sie das Gerät wieder einschalten (siehe: ‚Eigenschaften Ihres neuen Vakuumierers‘).

WICHTIG: Sie können jeden laufenden Versiegelungsvorgang jederzeit abbrechen. Drücken Sie dazu die Taste Cancel/Off. Normalerweise beendet das Gerät die laufende Funktion jedoch automatisch.

DIE GESCHWINDIGKEIT WÄHLEN – SPEED

Das Gerät kann mit zwei Geschwindigkeiten arbeiten. Wenn die niedrige Geschwindigkeit ausgewählt ist (SPEED ist aus dem Menü gelöscht), dann arbeitet der Motor der Vakuumpumpe mit 20% weniger Leistung. Dementsprechend steigt die Zeit zum Evakuieren eines Beutels um ca. 20% an. Allerdings ist das Gerät dann auch leiser. Für große Beutel empfiehlt sich die hohe Geschwindigkeit (SPEED erscheint im Menü). Mit der niedrigen Geschwindigkeit können Sie vor allem kleine Beutel gut vakuumverpacken. Auch wenn Sie Gegenstände oder Lebensmittel verpacken wollen, die eher empfindlich sind und/oder viel Feuchtigkeit enthalten, sollten Sie besser mit der niedrigen Geschwindigkeit arbeiten.

Hinweis:

Wenn der Markierungspfeil auf SPEED zeigt, können Sie mit der Taste Start/On keine Versiegelungsvorgänge starten sondern nur die Geschwindigkeit auswählen.

WICHTIG: Wenn Sie das Gerät einschalten, ist immer die hohe Geschwindigkeit ausgewählt und der Menüpunkt SPEED erscheint auf dem Display. Wenn Sie das Gerät mit niedriger Geschwindigkeit betreiben wollen, dann vergewissern Sie sich immer zuerst, dass der Menüpunkt SPEED aus dem Menü gelöscht ist. Wählen Sie die Geschwindigkeit, bevor Sie die gewünschte Funktion auswählen.

Stellen Sie das Gerät wie folgt auf die niedrige Geschwindigkeit ein.

1. Drücken Sie die Taste Start/On, um das Gerät einzuschalten. Das Display leuchtet auf und SPEED erscheint im Menü.
2. Drücken Sie die Funktionswahltaasten bis der Markierungspfeil auf SPEED zeigt.
3. Mit der Taste Start/On können Sie zwischen den Geschwindigkeiten beliebig

umschalten. Der Menüpunkt SPEED wird dementsprechend angezeigt oder verschwindet.

4. Danach können Sie mit den Funktionswahltasten die gewünschte Funktion wählen. Das Gerät arbeitet mit der gewählten Geschwindigkeit.

FOLIEN VERSCHWEISSEN – SEAL ONLY

Mit der Funktion SEAL ONLY (nur Verschweißen) können Sie Folien und Beutel ohne Vakuum verschweißen. Verwenden Sie die Funktion SEAL ONLY, um zunächst die optimale Einstellung der Schweißdauer für das von Ihnen verwendete Folienmaterial zu bestimmen oder Ihre eigenen Beutel herzustellen. Nach folgender Anleitung können Sie mit dieser Funktion Beutel selbst herstellen.

WICHTIG: Die Dichtigkeit der Schweißnaht hängt von der richtigen Einstellung der Schweißdauer (SEAL TIME) ab. Wenn Sie Ihre ersten Beutel mit dem Gerät verschweißen oder eine andere Art von Folienmaterial verwenden, dann sollten Sie zunächst ein paar Verschweißungen zur Probe durchführen. Die Schweißnaht muss an allen Stellen glatt und reißfest sein, ohne dass die Folie an den Rändern der Schweißnaht geschmolzen ist. Passen Sie die Schweißdauer bei Bedarf entsprechend an.

1. Messen Sie ein ausreichend großes Stück des Beutelmateriale (Folienschlauch) ab. Die gewünschten Gegenstände müssen bequem darin eingepackt werden können und die Folie muss mindestens 5 cm über das verpackte Material überstehen. Schneiden Sie die Folie mit einer Schere oder einem scharfen Messer ab. Achten Sie dabei darauf, eine gerade Schnittkante zu erhalten.
2. Stellen Sie das Gerät auf eine geeignete Arbeitsfläche und schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an. Ein Knacken ist zu hören. Das ist normal.
3. Öffnen Sie den Deckel des Gerätes. Legen Sie ein Ende des Folienschlauches auf das Schweißband. Die Folie muss glatt und ohne Falten und Lücken auf dem Schweißband liegen.
4. Schließen Sie den Deckel des Gerätes.
5. Drücken Sie die Taste Start/On. Das Display leuchtet auf und zeigt die voreingestellte Schweißdauer (SEAL TIME) und Evakuierdauer (VAC TIME) an. Der Lüfter startet.
6. Drücken Sie die Funktionswahltasten, bis der Markierungspfeil auf die Funktion SEAL ONLY zeigt.
7. Wenn Sie die Schweißdauer ändern wollen, dann drücken Sie die Tasten Seal time+ oder Seal time- bis die gewünschte Schweißdauer (SEAL TIME) auf dem Display erscheint.

Hinweis:

Für die Funktion SEAL ONLY können Sie nur die Schweißdauer einstellen. Die Evakuierdauer (VAC TIME) ist unveränderlich auf 0 festgelegt. Trotzdem werden Sie während des Schweißvorganges kurz die Vakuumpumpe hören. Das Gerät verwendet den erzeugten Unterdruck, um eine optimale Schweißnaht zu erzeugen.

8. Drücken Sie die Taste Start/On. Das Gerät startet den Schweißvorgang und die noch verbleibende Schweißdauer (SEAL TIME) wird herunter gezählt. Während des Schweißvorganges blinkt der Markierungspfeil auf dem Bildschirm.
9. Warten Sie ein paar Sekunden, nachdem die Schweißdauer abgelaufen ist. Sobald die zuletzt eingestellte Schweißdauer wieder auf dem Display erscheint, können Sie den Deckel öffnen und den fertigen Beutel aus dem Gerät nehmen.
10. Vergewissern Sie sich, dass die Schweißnaht gleichmäßig, fest und dicht ist. Danach können Sie den Beutel füllen.

WICHTIG: Lassen Sie das Gerät nach jedem Schweißvorgang mindestens 20 Sekunden abkühlen, bevor Sie die nächste Folie verschweißen.

11. Lassen Sie das Gerät nicht unnötig eingeschaltet. Halten Sie nach der Verwendung die Taste Cancel/Off ca. 3 Sekunden lang gedrückt, um das Gerät auszuschalten. Wenn Sie keine weiteren Beutel oder Gefäße mehr versiegeln wollen, dann ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

EINEN BEUTEL VAKUUMVERSIEGELN – VAC SEAL

Mit der Funktion VAC SEAL werden die Beutel vor dem Verschweißen evakuiert.

Hinweis:

Wenn die Evakuierdauer (VAC TIME) auf 0 steht, dann erscheint AUTO unter der Evakuierdauer und die Automatik-Funktion ist ausgewählt. Das Gerät erzeugt dann einen voreingestellten Unterdruck. Die Automatik-Funktion ist fast immer geeignet, wenn Sie feste Lebensmittel mit nur wenig Feuchtigkeit verpacken wollen.

1. Prüfen Sie, ob der verwendete Beutel luftdicht und unbeschädigt ist. Füllen Sie dann die Gegenstände oder Lebensmittel ein. Mindestens 5 cm müssen bis zum Rand des Beutels frei bleiben, damit das Gerät den Beutel evakuieren und verschweißen kann.
2. Stellen Sie das Gerät auf eine geeignete Arbeitsfläche und schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an. Ein Knacken ist zu hören. Das ist normal.
3. Öffnen Sie den Deckel des Gerätes und vergewissern Sie sich, dass die Tropfschale in der Vakuumkammer völlig leer ist.
4. Legen Sie den offenen Rand des Beutels über das Schweißband und die Vakuum-

dichtung. Der Rand des Beutels muss an allen Stellen über die schwarze Vakuumdichtung reichen. Achten Sie dabei darauf, dass der Beutelrand glatt liegt und keine Falten oder Lücken bildet.

5. Schließen Sie den Deckel. Der Rand des Beutels sollte dadurch im Gerät leicht eingeklemmt sein.
6. Drücken Sie die Taste Start/On, um das Gerät einzuschalten. Das Display leuchtet auf und zeigt die voreingestellte Schweißdauer (SEAL TIME) und Evakuierdauer (VAC TIME) an.
7. Drücken Sie die Funktionswahltasten bis der Markierungspfeil auf die Funktion VAC SEAL (Evakuieren und Verschweißen) zeigt.
8. Nach Wunsch können Sie die Evakuierdauer in 5-Sekunden-Schritten vergrößern oder verkleinern. Drücken Sie dazu die Tasten Vac time + und/oder Vac time -, bis die gewünschte Zeit angezeigt wird. Wenn Sie die Automatik-Funktion verwenden wollen, dann stellen Sie für die Evakuierdauer 0 ein. In diesem Fall erscheint AUTO auf dem Display.

Außerdem können Sie nach Wunsch die Schweißdauer in 1-Sekunden-Schritten einstellen. Verwenden Sie dazu die Tasten Seal time + und/oder Seal time - (siehe: ‚Folien verschweißen – SEAL ONLY‘).

9. Drücken Sie die Taste Start/On. Die Vakuumpumpe des Gerätes saugt die Luft aus dem Beutel. Danach verschweißt das Gerät den Beutel luftdicht. Dabei werden die noch verbleibende Evakuierdauer (VAC TIME) und Schweißdauer (SEAL TIME) auf dem Display herunter gezählt.
10. Sobald die Zeitanzeigen VAC TIME und SEAL TIME auf dem Display beide 0 erreicht haben, ist der Versiegelungsvorgang beendet. Warten Sie ein paar Sekunden, bis das Gerät die Vakuunkammer automatisch belüftet hat und Sie das Zischen der eindringenden Luft hören. Danach können Sie den Deckel öffnen und den verschlossenen Beutel herausnehmen.

WICHTIG: Lassen Sie das Gerät nach jedem Schweißvorgang mindestens 20 Sekunden abkühlen, bevor Sie die nächste Folie verschweißen.

11. Lassen Sie das Gerät nicht unnötig eingeschaltet. Halten Sie nach der Verwendung die Taste Cancel/Off ca. 3 Sekunden lang gedrückt, um das Gerät auszuschalten. Wenn Sie keine weiteren Beutel oder Gefäße mehr versiegeln wollen, dann ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

DIE VAKUUMPUMPE MANUELL STEUERN – PULSE VAC

Mit dieser Funktion können Sie das Vakuum im Beutel manuell steuern, damit empfindliche Gegenstände im Beutel nicht zerdrückt werden und Flüssigkeiten nicht in die Vakuumpumpe gesaugt werden.

1. Prüfen Sie, ob der verwendete Beutel unbeschädigt und dicht ist. Füllen Sie dann die Gegenstände oder Lebensmittel ein. Mindestens 5 cm müssen bis zum Rand des Beutels frei bleiben, damit das Gerät den Beutel evakuieren und verschweißen kann.
2. Stellen Sie das Gerät auf eine geeignete Arbeitsfläche und schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an. Ein Knacken ist zu hören. Das ist normal.
3. Öffnen Sie den Deckel des Gerätes und vergewissern Sie sich, dass die Tropfschale in der Vakuumkammer völlig leer ist.
4. Legen Sie den offenen Rand des Beutels über das Schweißband und die Vakuumdichtung. Der Rand des Beutels muss an allen Stellen über die schwarze Vakuumdichtung reichen. Achten Sie dabei darauf, dass der Beutelrand glatt liegt und keine Falten oder Lücken bildet.
5. Schließen Sie den Deckel. Der Rand des Beutels sollte dadurch im Gerät leicht eingeklemmt sein.
6. Drücken Sie die Taste Start/On, um das Gerät einzuschalten. Das Display leuchtet auf und zeigt die voreingestellte Schweißdauer (SEAL TIME) und Evakuierdauer (VAC TIME) an.
7. Drücken Sie die Funktionswahltasten bis der Markierungspfeil auf die Funktion PULSE VAC (Vakuum-Puls) zeigt.
8. Sie können nach Wunsch die Schweißdauer (SEAL TIME) in 1-Sekunden-Schritten einstellen. Verwenden Sie dazu die Tasten Seal time + und/oder Seal time -. Die angezeigte Evakuierdauer ist unwichtig, da Sie die Vakuumpumpe manuell steuern werden.
9. Drücken Sie kurz die Taste Start/On, um die Vakuum-Puls-Funktion zu starten. Die Vakuumpumpe führt einen kurzen Puls aus. Der Markierungspfeil neben der Funktion PULSE VAC blinkt, um anzuzeigen, dass diese Funktion aktiv ist.
10. Mit den Tasten Vac time + oder Vac time - können Sie jetzt die Vakuumpumpe steuern. Beide Tasten schalten die Vakuumpumpe ein und erhöhen damit das Vakuum. Die Vakuumpumpe arbeitet, solange Sie eine der Tasten gedrückt halten, und hält an, sobald Sie die Taste wieder loslassen. Beobachten Sie dabei den Beutel. Sie können die Vakuumpumpe kontinuierlich oder in Pulsen arbeiten lassen.
11. Wenn das gewünschte Vakuum erreicht ist, drücken Sie erneut die Taste Start/On. Der Versiegelungsvorgang wird gestartet und die eingestellte Schweißdauer (SEAL TIME) wird herunter gezählt.

12. Sobald die Schweißdauer (SEAL TIME) auf dem Display 0 erreicht hat, ist der Versiegelungsvorgang beendet. Das Gerät belüftet automatisch die Vakuumkammer und Sie hören das Zischen der eindringenden Luft. Danach können Sie den Deckel öffnen und den verschlossenen Beutel herausnehmen.

WICHTIG: Lassen Sie das Gerät nach jedem Schweißvorgang mindestens 20 Sekunden abkühlen, bevor Sie die nächste Folie verschweißen.

13. Lassen Sie das Gerät nicht unnötig eingeschaltet. Halten Sie nach der Verwendung die Taste Cancel/Off ca. 3 Sekunden lang gedrückt, um das Gerät auszuschalten. Wenn Sie keine weiteren Beutel oder Gefäße mehr versiegeln wollen, dann ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

EINEN BEHÄLTER EVAKUIEREN – CANISTER

⚠️ WARNUNG: Verwenden Sie nur die dafür vorgesehenen Vakuumbehälter zum Vakuumieren. Ungeeignete Behälter könnten platzen und implodieren, wodurch Splitter und Spritzer herumgeschleudert werden und Verletzungen und Sachschäden verursachen können. Vergewissern Sie sich, dass die verwendeten Vakuumbehälter und deren Deckel in einwandfreiem Zustand sind, bevor Sie die Vakuumbehälter an das Gerät anschließen. Die Vakuumbehälter dürfen keine Sprünge, Verformungen oder abgenutzten Dichtungen haben. Behandeln Sie evakuierte Behälter immer mit besonderer Vorsicht, um Verletzungen und Sachschäden durch Implosion der Behälter zu vermeiden.

WICHTIG: Der Vakuumschlauch des Gerätes passt eventuell nicht zu allen im Handel erhältlichen Vakuumbehältern, sofern diese nicht vom Hersteller für das Gerät vorgesehen sind. Vergewissern Sie sich, dass Ihre Behälter für die Verwendung mit dem Gerät geeignet sind.

WICHTIG: Um das Eindringen von Keimen in Ihre Lebensmittel zu vermeiden, sollten Sie den Vakuumbehälter vor der Verwendung sterilisieren. Dazu können Sie Behälter und Deckel mit heißem Wasser (mindestens 80°C) ausspülen. Vergewissern Sie sich vorher, dass das Material des Behälters nicht durch die hohe Temperatur beschädigt wird und sich nicht verformt. Wischen Sie den Behälter nach der Sterilisation nicht ab sondern lassen Sie ihn an einem sauberen Ort an der Luft trocknen. Andernfalls könnten durch das Tuch neue Keime eindringen.

1. Vergewissern Sie sich, dass der Vakuumbehälter und dessen Deckel unbeschädigt, luftdicht und völlig sauber und trocken ist.
2. Füllen Sie die Lebensmittel in den Vakuumbehälter. Füllen Sie den Vakuumbehälter bis maximal 2,5cm unter den Rand. Der Rand des Vakuumbehälters muss sauber und trocken bleiben.
3. Verschließen Sie den Vakuumbehälter mit dem passenden Deckel. Stellen Sie das Gerät auf eine geeignete Arbeitsfläche

4. Schließen Sie den Vakuumschlauch des Gerätes am Vakuumanschluss an der Seite des Gerätes an. Schließen Sie dann das andere Ende des Vakuumschlauches an den Deckel des Vakuumbehälters an. Vergewissern Sie sich, dass der Vakuumschlauch luftdicht am Behälterdeckel sitzt. Wenn der verwendete Vakuumbehälter ein manuell einstellbares Druckventil hat, dann achten Sie darauf, dass das Ventil geöffnet ist. Andernfalls kann das Gerät den Vakuumbehälter nicht evakuieren.
5. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an. Ein Knacken ist zu hören. Das ist normal. Schließen Sie den Deckel des Gerätes.
6. Drücken Sie die Taste Start/On, um das Gerät einzuschalten. Das Display leuchtet auf und zeigt die voreingestellte Schweißdauer (SEAL TIME) und Evakuierdauer (VAC TIME) an.
7. Drücken Sie die Funktionswahltasten bis der Markierungspfeil auf die Funktion CANISTER (Vakuumbehälter) zeigt. Schweißdauer und Evakuierdauer zeigen beide automatisch 0 an.

Hinweis:

Sie können Schweißdauer und Evakuierdauer für die Funktion CANISTER nicht einstellen. Das Gerät evakuiert den Vakuumbehälter bis zu einem vorprogrammierten Unterdruck. Sobald dieser Unterdruck erreicht ist, schaltet sich die Vakuumpumpe automatisch aus. Der Behälter wird durch das Ventil im Behälterdeckel versiegelt.

8. Drücken Sie kurz die Taste Start/On, um die Funktion CANISTER zu starten. Die Vakuumpumpe arbeitet, bis der programmierte Unterdruck im Vakuumbehälter erreicht ist. Danach schaltet sich das Gerät automatisch aus.
- ⚠️ WARNUNG:** Nach dem Ablauf der Funktion CANISTER steht der Behälter unter Vakuum. Gefäße unter Vakuum können bei unsachgemäßer Handhabung oder Schäden an der Gefäßwand implodieren. Behandeln Sie den evakuierten Behälter immer mit besonderer Vorsicht, um Verletzungen und Sachschäden durch Herumfliegende Splitter und Spritzer zu vermeiden. Niemals evakuierte Behälter direktem Sonnenlicht, starken mechanischen Belastungen oder Temperaturschwankungen aussetzen!
9. Wenn der verwendete Vakuumbehälter ein manuell bedienbares Druckventil hat, dann schließen Sie das Druckventil des Vakuumbehälters. Nehmen Sie den Vakuumschlauch des Gerätes vorsichtig vom Behälterdeckel ab. Bewahren Sie evakuierte Behälter an einem Ort auf, an dem sie vor mechanischen Belastungen, hohen Temperaturschwankungen und direktem Sonnenlicht geschützt sind.
 10. Lassen Sie das Gerät nicht unnötig eingeschaltet. Halten Sie nach der Verwendung die Taste Cancel/Off ca. 3 Sekunden lang gedrückt, um das Gerät auszuschalten. Wenn Sie keine weiteren Beutel oder Vakuumbehälter mehr versiegeln wollen, dann ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

MARINIEREN – MARINATE

Die Funktion MARINATE ist eine besondere Einrichtung des Design Vakuuierers Advanced Professional. Die Funktion evakuiert und belüftet den Vakuumbehälter automatisch in Zyklen. Dadurch kann die Marinade in sehr kurzer Zeit optimal in die Lebensmittel eindringen.

⚠️ WARNUNG: Verwenden Sie nur die dafür vorgesehenen Vakuumbehälter zum Evakuieren. Ungeeignete Behälter könnten platzen und implodieren, wodurch Splitter und Spritzer herumgeschleudert werden und Verletzungen und Sachschäden verursachen können. Vergewissern Sie sich, dass die verwendeten Vakuumbehälter und deren Deckel in einwandfreiem Zustand sind, bevor Sie die Vakuumbehälter an das Gerät anschließen. Die Vakuumbehälter dürfen keine Sprünge, Verformungen oder abgenutzten Dichtungen haben. Behandeln Sie evakuierte Behälter immer mit besonderer Vorsicht, um Verletzungen und Sachschäden durch Implosion der Behälter zu vermeiden.

WICHTIG: Der Vakuumschlauch des Gerätes passt eventuell nicht zu den Vakuumbehältern, sofern diese nicht vom Hersteller für das Gerät vorgesehen sind. Vergewissern Sie sich, dass Ihre Behälter für die Verwendung mit dem Gerät geeignet sind. Wenn Sie Vakuumbehälter zum Marinieren verwenden, dann muss der Vakuumbehälter mit einem manuell einstellbaren Druckventil ausgerüstet sein. Achten Sie darauf, dass das Druckventil während des Mariniervorganges geöffnet ist.

WICHTIG: Um das Eindringen von Keimen in Ihre Lebensmittel zu vermeiden, sollten Sie den Vakuumbehälter vor der Verwendung sterilisieren. Dazu können Sie Behälter und Deckel mit heißem Wasser (mindestens 80°C) ausspülen. Vergewissern Sie sich vorher, dass das Material des Behälters nicht durch die hohe Temperatur beschädigt wird und sich nicht verformt. Wischen Sie den Behälter nach der Sterilisation nicht ab sondern lassen Sie ihn an einem sauberen Ort an der Luft trocknen. Andernfalls könnten durch das Tuch neue Keime eindringen.

1. Vergewissern Sie sich, dass der Vakuumbehälter und dessen Deckel unbeschädigt, luftdicht und völlig sauber und trocken sind.
2. Füllen Sie die Lebensmittel in den Vakuumbehälter. Füllen Sie den Behälter bis maximal 2,5cm unter den Rand. Der Rand des Behälters muss sauber und trocken bleiben.
3. Verschließen Sie den Vakuumbehälter mit dem passenden Deckel. Öffnen Sie das Druckventil am Behälterdeckel.
4. Stellen Sie das Gerät auf eine geeignete Arbeitsfläche. Schließen Sie den Vakuumschlauch des Gerätes am Vakuumanschluss an der Seite des Gerätes an. Schließen Sie dann das andere Ende des Vakuumschlauches an den Deckel des Vakuumbehälters an. Vergewissern Sie sich, dass der Vakuumschlauch luftdicht am Behälterdeckel sitzt.

5. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an. Ein Knacken ist zu hören. Das ist normal. Halten Sie den Deckel des Gerätes geschlossen.
6. Drücken Sie die Taste Start/On, um das Gerät einzuschalten. Das Display leuchtet auf und zeigt die voreingestellte Schweißdauer (SEAL TIME) und Evakuierdauer (VAC TIME) an.
7. Drücken Sie die Funktionswahl-tasten bis der Markierungspfeil auf die Funktion MARINATE (Marinieren) zeigt. Die Schweißdauer wird automatisch auf 0 gestellt. Auf dem Display erscheint unter VAC TIME die Marinierdauer in Minuten (Voreinstellung: 30 Minuten).

Hinweis:

Sie können Schweißdauer, Evakuierdauer bzw. Marinierdauer für die Funktion MARINATE nicht einstellen. Das Gerät führt den vorprogrammierten Mariniervorgang automatisch aus. Sobald der vorprogrammierte Mariniervorgang beendet ist, wird die Funktion MARINATE automatisch beendet.

8. Drücken Sie kurz die Taste Start/On, um die Funktion MARINATE zu starten. Das Gerät beginnt den programmierten Mariniervorgang. Die Marinierdauer wird dabei heruntergezählt. Während dieser Zeit wird der Behälter in Zyklen evakuiert und wieder belüftet. Nach Ablauf des Programms beendet das Gerät den Mariniervorgang automatisch und der Vakuumbehälter wird belüftet.

⚠ WARNUNG: Während des Mariniervorganges mit der Funktion MARINATE steht der Behälter unter Vakuum. Gefäße unter Vakuum können bei unsachgemäßer Handhabung oder Schäden an der Gefäßwand implodieren. Behandeln Sie den evakuierten Behälter immer mit besonderer Vorsicht, um Verletzungen und Sachschäden durch herumfliegende Splitter und Spritzer zu vermeiden. Niemals evakuierte Behälter starken mechanischen Belastungen, starken Temperaturschwankungen oder direktem Sonnenlicht aussetzen!

Drücken Sie immer zuerst die Taste Cancel/Off, bevor Sie den Behälter vom Gerät abnehmen, um sicher zu stellen, dass die Funktion MARINATE beendet ist.

9. Drücken Sie kurz die Taste Cancel/Off. Sie können damit den Mariniervorgang jederzeit abbrechen und sorgen dafür, dass der Vakuumbehälter sicher belüftet ist. Nehmen Sie danach den Vakuumschlauch des Gerätes vorsichtig vom Behälterdeckel ab.
10. Lassen Sie das Gerät nicht unnötig eingeschaltet. Halten Sie nach der Verwendung die Taste Cancel/Off ca. 3 Sekunden lang gedrückt, um das Gerät auszuschalten. Wenn Sie keine weiteren Beutel oder Behälter mehr versiegeln wollen, dann ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

HILFE BEI PROBLEMEN

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

Problem	Mögliche Ursachen	Die Lösung des Problems
Die Vakuumpumpe arbeitet hörbar aber der Beutel wird nicht evakuiert	Der Beutel ist nicht richtig eingelegt.	Der obere Rand des Beutels muss an allen Stellen bis in die Vakuunkammer reichen. Der Rand des Beutels muss lückenlos, glatt und ohne Falten und Beulen über dem Schweißband und der Vakuumdichtung liegen.
ODER	Der Beutel ist nicht luftdicht.	Nehmen Sie einen anderen Beutel.
die Luft strömt wieder in den Beutel zurück	Der Inhalt des Beutels bohrt sich beim Evakuieren durch den Beutel.	Nehmen Sie spitze und scharfkantige Gegenstände (Beispiel: Knochen) heraus oder drehen Sie die scharfen Spitzen nach innen. Nehmen Sie einen anderen Beutel.
ODER	Die Vakuumdichtungen im Deckel und im Boden des Gerätes sind nicht richtig eingelegt, verschmutzt, abgenutzt oder beschädigt.	Reinigen Sie die Vakuumdichtungen vorsichtig mit einem weichen, feuchten Tuch. Wenn das keinen Erfolg bringt, dann bringen Sie das Gerät in eine autorisierte Fachwerkstatt zur Reparatur.
der Beutel wird nicht verschweißt.	Die Schweißdauer ist zu kurz oder zu lang.	Passen Sie die Schweißdauer (SEAL TIME) dem verwendeten Folienmaterial an (siehe: „Folien verschweißen – SEAL ONLY“).
	Das Gerät ist überhitzt und/oder die Folie des Beutels ist geschmolzen.	Warten Sie nach jedem Schweißvorgang mindestens 20 Sekunden, bevor Sie den nächsten Schweißvorgang starten. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie das Gerät mit geöffnetem Deckel 20 Minuten abkühlen.
	Im Bereich der Schweißnaht sind Flüssigkeiten und Partikel (Pulver) aus dem Beutelinhalt.	Der obere Rand des Beutels muss absolut sauber und trocken sein, um eine dichte Schweißnaht zu erhalten. Schneiden Sie den oberen Rand des Beutels ab und wischen Sie den Rand ganz sauber. Nehmen Sie eventuell etwas aus dem Beutel heraus, damit mehr freier Platz zum oberen Rand des Beutels bleibt und Flüssigkeiten und Pulver nicht so leicht angesaugt werden.
	Feuchtigkeit aus den Lebensmitteln ist auf die Schweißnaht des Beutels gekommen.	Schneiden Sie den oberen Rand des Beutels ab und wischen Sie den Rand ganz sauber. Nehmen Sie eventuell etwas aus dem Beutel heraus, damit mehr freier Platz zum oberen Rand des Beutels bleibt und Flüssigkeiten und Pulver nicht so leicht angesaugt werden. Legen Sie sehr feuchte Lebensmittel vor dem Verpacken eventuell für einige Stunden in das Gefriergerät. Wählen Sie die niedrigere Geschwindigkeit (SPEED) oder arbeiten Sie mit der Funktion PULSE VAC.

Problem	Mögliche Ursachen	Die Lösung des Problems
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Das Gerät hat keinen Strom.	Ist das Netzkabel des Gerätes richtig an eine geeignete Steckdose und an die Netzanschlussbuchse des Gerätes angeschlossen? Ist das Netzkabel unbeschädigt? Hat die verwendete Steckdose Strom? Schließen Sie eine Lampe daran an.
	Der Überhitzungsschutz hat angesprochen.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie mindestens 20 Minuten. Versuchen Sie es dann erneut.
Die Folie des Beutels schmilzt und reißt an der Schweißnaht.	Sie verwenden ungeeignete Folien oder Beutel.	Verwenden Sie nur Folien oder Beutel, die für Folienschweißgeräte geeignet sind.
	Das Schweißband war zu heiß.	Warten Sie nach jedem Schweißvorgang mindestens 20 Sekunden, bis das Gerät wieder abgekühlt ist.
	Die Schweißdauer ist zu hoch eingestellt.	Wählen Sie eine kürzere Schweißdauer (SEAL TIME).
	Das Gerät ist überhitzt.	Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es mit geöffnetem Deckel mindestens 20 Minuten abkühlen. Warten Sie nach jedem Schweißvorgang mindestens 20 Sekunden, bevor Sie den nächsten Schweißvorgang starten.
Der Behälter wird nicht evakuiert. (Funktion CANISTER oder MARI-NATE)	Der Vakuumschlauch ist nicht richtig angeschlossen.	Vergewissern Sie sich, dass der Vakuumschlauch richtig am Vakuumanschluss des Gerätes angeschlossen ist. Vergewissern Sie sich, dass die Verbindung zwischen dem Vakuumschlauch und dem Deckel des Behälters luftdicht ist.
	Der Vakuumschlauch ist beschädigt.	Wenden Sie sich an den Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0.
	Die Dichtung des Vakuumbehälters ist undicht.	Vergewissern Sie sich, dass die Dichtung und der Behälterrand absolut sauber sind. Ersetzen Sie bei Bedarf die Dichtung oder verwenden Sie einen anderen Vakuumbehälter.

PFLEGE UND REINIGUNG

⚠ WARNUNG: Achten Sie darauf, dass das Gerät für kleine Kinder immer unzugänglich ist. Schalten Sie das Gerät immer zuerst aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie ein paar Minuten, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät reinigen. Schweißband und Schweißdichtung werden während des Betriebes warm. Fassen Sie kurz nach dem Betrieb nicht auf das Schweißband. Wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten immer sofort ab. Niemals das Gerät oder das Kabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen oder Flüssigkeiten darüber gießen. Niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten über oder in das Gerät laufen lassen oder das Gerät auf feuchte oder nasse Oberflächen stellen, um eine Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden. **Niemals das Gerät oder Teile davon in der Spülmaschine reinigen.**

Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände, scharfe Reiniger (Desinfektionsmittel, Chemikalien), Scheuerhilfen (Topfreiniger) oder Scheuermittel zum Reinigen des Gerätes oder der Bauteile verwenden. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung, damit keine Speisereste auf dem Schweißband einbrennen und verkohlen. Niemals mit irgendwelchen Gegenständen im Inneren des Gerätes oder in der Netzanschlussbuchse und dem Vakuumanschluss stochern. Achten Sie besonders darauf, die Vakuumdichtungen, die Schweißdichtung und das Schweißband beim Reinigen nicht zu beschädigen. Wenden Sie beim Reinigen keine Gewalt an.

Wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und das Netzkabel vom Gerät abziehen, dann fassen Sie dazu immer die beiden Stecker. Niemals am Kabel ziehen.

1. Ziehen Sie zuerst den Netzstecker aus der Steckdose und ziehen Sie dann den Gerätestecker des Netzkabels aus der Netzanschlussbuchse am Gerät. Fassen Sie dazu an den Steckern an.
2. Nehmen Sie die Tropfschale vorsichtig aus der Vakuumkammer. Achten Sie dabei darauf, dass keine Flüssigkeiten in die Vakuumkammer laufen. Reinigen Sie die Tropfschale in warmer Spülmittellösung.
3. Feuchten Sie ein Tuch mit warmer Spülmittellösung leicht an. Achten Sie unbedingt darauf, dass kein Wasser in das Gerät läuft und wischen Sie die Außenseiten des Geräts und das Netzkabel mit dem Tuch ab.

⚠ ACHTUNG: Achten Sie besonders darauf, die Vakuumdichtungen nicht zu beschädigen. In der Vakuumkammer befinden sich winzige Öffnungen, durch welche die Luft abgesaugt wird. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten in diese Öffnungen laufen.

4. Arbeiten Sie beim Reinigen der Geräte-Innenseiten (Schweißdichtung, Vakuumdichtungen, Schweißband, Vakuumkammer) mit besonderer Vorsicht. Wischen Sie die Vakuumkammer, das Schweißband und die Schweißdichtung vorsichtig mit einem feuchten, nicht tropfenden Tuch ab.
5. Wischen Sie bei Bedarf auch das Netzkabel und den Vakuumschlauch mit einem feuchten Tuch ab.

6. Die Vakuumdichtungen sollten Sie zum Trocknen am besten nur mit einem trockenen Tuch abtupfen.
7. Trocknen Sie das Gerät und alle Bauteile sorgfältig ab und lassen Sie die Bauteile danach etwa ½ Stunde an der Luft trocknen, wo sie **für kleine Kinder un erreichbar** sind. Lassen Sie dazu den Deckel des Gerätes geöffnet.
8. Legen Sie die Tropfschale wieder im Gerät ein und schließen Sie den Deckel.

WICHTIG: Wenn sich der Deckel nach dem Einlegen der Tropfschale nicht schließen lässt, dann ist die Tropfschale nicht richtig in der Vakuumkammer eingelegt. Drehen Sie die Tropfschale um 180° und versuchen Sie es erneut.

AUFBEWAHRUNG

⚠ WARNUNG: Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, um eine Gefährdung durch Überhitzung, Feuer und Elektrizität zu vermeiden.

Leeren Sie die Tropfschale vor der Aufbewahrung vollständig aus und reinigen Sie das Gerät (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).

Bewahren Sie das Gerät und alle seine Bauteile und Zubehöre (Netzkabel, Vakuumschlauch) stets an einem sauberen, trockenen und frostfreien Ort auf, an dem sie gegen übermäßige Belastungen (direktes Sonnenlicht, Kurzschluss, Herunterfallen, Stöße, Schläge, scharfe Kanten, Umfallen) geschützt und für kleine Kinder unzugänglich sind. Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf oder in das Gerät oder seine Bauteile. Halten Sie den Deckel bei der Aufbewahrung geschlossen.



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.

OPERATING INSTRUCTIONS

DESIGN VACUUM SEALER ADVANCED PROFESSIONAL



Art.-No. 46016 »Design Vacuum Sealer Advanced Professional«

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	34
Important Safeguards	36
General Safety Instructions	36
Important Safeguards for Electrical Appliances	38
Technical Specifications	39
Functions of Your New Vacuum Sealer	40
Useful Tips for Vacuum Sealing and Food Safety	42
Before First Use	43
Operation	43
Setting the Speed – SPEED	44
Sealing Foils – SEAL ONLY	45
Vacuum Sealing a Bag – VAC SEAL	46
Controlling the Vacuum Pump Manually – PULSE VAC	47
Evacuating a Container – CANISTER	48
Marinating Foods – MARINATE	50
Solving Problems	53
Care and Cleaning	55
Storage	56
Notes for disposal	56
Information and Service	56
Warranty	57

DEAR CUSTOMER!

Your new »Design Vacuum Sealer Advanced Professional« 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. As an additional highlight, the appliance comes with a special feature for marinating.

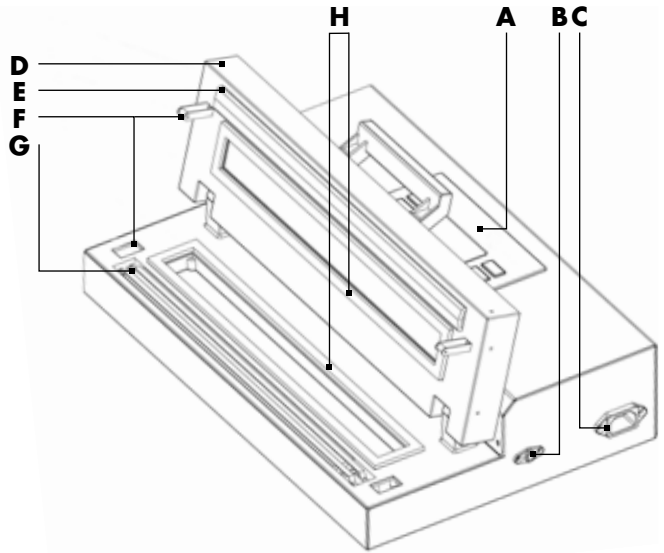
The instructions for use will inform you on the properties and features of the appliance, which makes it easy to get used to the handling.

We hope that you will enjoy your new vacuum sealer.

Your Gastroback GmbH



KNOWING YOUR NEW VACUUM SEALER



- A** Operating elements
- B** Vacuum outlet
- C** Power socket
- D** Lid
- E** Silicon sealing bar
- F** Heating bar
- G** Lock catch—keeps the lid closed during operation
- H** Vacuum gaskets in lid and base of the appliance surrounding and sealing the vacuum chamber
- I** Dripping tray
- J** Power cord

ACCESSORIES

Not included: Vacuum hose and Vacuum container with lid – if required, please contact your vendor for purchasing.

OPERATING ELEMENTS

Seal time + button:
press here to increase the sealing time (SEAL TIME).

Seal time - button:
press here for decreasing the sealing time (SEAL TIME).

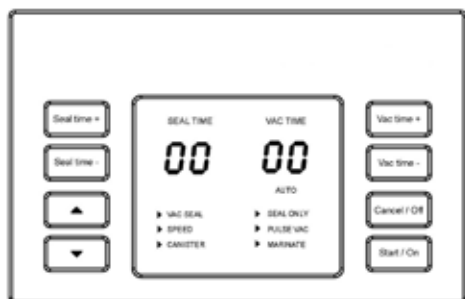
Function selection buttons ▲ and ▼:
for selecting the desired function.

Vac time + button:
press here to increase the evacuating time (VAC TIME).

Vac time - button:
press here for decreasing the evacuating time (VAC TIME).

Cancel/Off button:
cancels any running working process. Press this button for approx. 3 seconds to turn off the appliance.

Start/On button:
press here for switching on the appliance and for starting operation.



DISPLAY

SEAL TIME:

the currently selected sealing time for sealing bags.

VAC TIME:

the currently selected evacuating time—with 0 shown here, automatic operation is selected.

AUTO:

automatic operation – generating a pre-programmed vacuum pressure.

Indicator arrow – use the function selection buttons to move it to the desired function.

VAC SEAL:

this function will evacuate and seal bags.

SEAL ONLY:

for sealing foils and bags under normal air pressure.

SPEED:

this function provides two speeds for operation. With SPEED shown on the display, the appliance will work with high speed.

PULSE VAC:

use this function for controlling the vacuum pump manually.

CANISTER:

use this function for evacuating a vacuum container.

MARINATE:

using this function, you can marinate food, which is packed in a vacuum container.



IMPORTANT SAFEGUARDS

- Carefully read all instructions before operating this appliance and save for further reference.
- This appliance is for household use only.
- The appliance may be used by persons (including children from 8 years on) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance, or any parts of the appliance, or the packaging material (e.g. foils, bags, and evacuated containers). Do not leave the appliance unattended, when it is in reach of young children. Even cleaning may not be performed by children without supervision.
- Do not attempt to use this appliance for any other than the intended use, described in this booklet. Any other use, especially misuse, can cause severe injuries or damage by electric shock, low pressure, or fire.
- Any operation, repair and technical maintenance of the appliance or any part of it (e.g. exchanging any permanently mounted parts) other than described in these instructions may only be performed at an authorised service centre. Please contact your vendor.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Do not operate or store the appliance in humid or wet areas or outdoors. This appliance is NOT intended for use in boats or moving vehicles. Do not use any accessories, attachments, consumables, or spare parts (e.g. foils, bags, vacuum containers) not recommended by the manufacturer. Do not operate the appliance, when the appliance or any part of it is likely to be damaged. Damaged or unsuited parts could cause injuries and damage due to overheating, implosion, and electric shock.
- Regularly check the appliance and power cord for proper operation. The pins of the plug and connector and the side of the appliance must be smooth and clean without any discolouration. Do not operate the appliance, when any part of it is not working properly.
- Return the appliance to an authorised service centre for examination and repair, if the appliance is not working properly or overheating, or was sub-

ject to inadmissible strain (e.g. overheating, mechanical or electric shock, moisture). Unplug the appliance immediately, when a severe problem occurs during operation (e.g. water is sucked into the vacuum pump, overheating). Do not attempt to open or repair the appliance on your own.

- Operate the appliance on a well accessible, heat-resistant, water-resistant, stable, level, dry and suitable large table or counter. During operation keep the appliance in an appropriate distance of at least 15 cm on each side. Keep at least 50 cm of free space above the appliance for free access.
- Do not place any clothes or tissue or other objects under or on the appliance during operation, to avoid risk of fire, electric shock and overheating. Do not place the appliance near the edge of the table or counter.
- Do not place the appliance or any part of it on or near hot surfaces (e.g. burner, heater, range, or oven).
- Do not leave the appliance unattended when connected to the power supply. Always unplug the appliance when it is not in use, and before moving or cleaning the appliance. Always leave the appliance cool down before cleaning.
- Before each operation, ensure that the dripping tray is completely empty. Always ensure that the vacuum pump will not suck in any liquids. **Immediately cancel the running process by pressing the Cancel/Off button, if liquids are sucked in.**
- Only use foils, bags, and containers with the appliance that are suited for vacuum sealing. Unsuitable foils, bags, and containers could cause overheating, fire, and implosion. Do not overfill the bags or containers to avoid damage and overheating. Do not place any foreign objects into the appliance.
- Keep in mind that the heating bar and sealing bar will get hot during operation. Do not touch the heating bar and sealing bar with your hands or any delicate objects shortly after operation.
- The vacuum sealer is intended for evacuating and sealing the designated foils, bags, and vacuum containers only. Insufficient or damaged vacuum containers may burst (implode) when evacuated, leading to a high risk of injuries and damage according to splinters and splashes flying around.

Insufficient foils and bags may damage the appliance and cause overheating and fire. Before evacuating vacuum containers, always check the containers for any type of damage (e.g. cracks, distortions, or dents) to avoid injuries and damage due to implosion. Always handle any evacuated containers with special care to avoid injuries and damage due to implosion, hurling splinters and splashes all about. Do not expose evacuated containers to heat or mechanical or thermal shock or direct sunlight.

- **Do not seal or evacuate containers or bags filled with any inflammable substances (e.g. alcoholic drinks or food, organic solvents) to avoid explosion and fire!**

- Always leave the appliance cool down, before cleaning. Do not use violence.

- Do not use abrasive cleaners or cleaning pads for cleaning the appliance or any part of it. Do not clean the appliance with any corrosive chemicals (e.g. bleach). Do not use any hard or sharp-edged objects for operation or cleaning. Always handle the heating bar, sealing bar, and vacuum gaskets with special care. **DO NOT place the appliance or any part of it in an automatic dishwasher.**



IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ELECTRICAL APPLIANCES

- Place the appliance near a suitable wall power socket, and connect the appliance directly to a protected mains power supply with protective conductor (earth/ground) connected properly. Do not use any extension cord or multi socket outlet. Ensure that the voltage rating of your mains power supply corresponds to the voltage requirements of the appliance (230 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.

- In various foreign countries, the specifications for power supplies are subject to incompatible norms. Therefore, it is possible that power supplies in foreign countries do not meet the requirements for safe operation of the appliance. Thus, before operating the appliance abroad, ensure that safe opera-

tion is possible. Power cords may never be knotted, twisted, pulled, strained or squeezed. Do not let the plug or power cord hang over the edge of the table or counter. Ensure that no one will pull the appliance by the power cord, or entangle in the power cord. Always grasp the plugs to disconnect the power cord from the power outlet or power socket. Do not touch the plugs of the power cord or the appliance with wet hands while the appliance is connected to the mains power supply.

- Always unplug the appliance, before moving or cleaning the appliance. Do not leave the appliance unattended when it is connected to the power supply.
- The power cord may not touch hot surfaces or sharp edges. Do not place the appliance on a power cord. If the power cord is obviously damaged and/or gets hot during operation, replace the power cord completely. **DO NOT** attempt to repair any power cord!
- To avoid risk of electric shock: Always immediately wipe dry spilled liquids. Do not place or immerse the appliance or the power cord in water or any other liquid. Do not spill or drip any liquids on the appliance. **DO NOT place the appliance or any part of it in an automatic dishwasher.**
- When liquids are spilled in the interior of the appliance or are sucked in, immediately switch off the appliance (holding Cancel/Off button pressed for 3 seconds) and unplug the appliance. Dry and clean the appliance (see: 'Care and Cleaning').

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model:	Art. No. 46016 ›Design Vacuum Sealer Advanced Professional‹
Power supply:	220-240V AC, 50 Hz, rated at least for 8 A
Power consumption:	290 Watt
Length of power cord:	approx. 100 cm
Weight:	approx. 4.5 kg
Dimensions: (width x depth x height)	approx. 420 x 280 x 113 mm
Maximum foil/bag width:	300 mm

FUNCTIONS OF YOUR NEW VACUUM SEALER

The »Design Vacuum Sealer Advanced Professional« offers some useful functions that can be selected via the function selection buttons. The indicator arrow on the display is positioned at the currently selected function and will be flashing as long as this function is running.

You may cancel any sealing process at any time you wish by shortly pressing the Cancel/Off button. The appliance will immediately stop operation and ventilate the vacuum chamber.

The following functions are provided:

Function	Usage
SEAL ONLY	Using the SEAL ONLY function, you can seal foils without evacuation. Use this function for making your own bags of individual size or for sealing bags airtight but under normal pressure. However, you will shortly hear the vacuum pump operate, because the appliance uses the low pressure for optimizing the sealing process. NOTE: The correct setting of the sealing time (SEAL TIME) depends on the foil material you will use for your bags. It is good advice to use this function for finding out the optimum sealing time for your foil material.
VAC SEAL	Before sealing, the appliance will remove the air from the bag, causing the foil close-fitting to the contents of the bag. In many cases, by storing food under vacuum condition, you can elongate the shelf life, because many types of food perishing germs need air for growing. AUTO: With the evacuating time (VAC TIME) set to 0, AUTO is shown on the display and automatic operation is selected. The appliance will generate a pre-set low pressure (0,6 bar) within the bag. The evacuating time will depend on the setting of the SPEED function and the size of the bag. In most cases, automatic operation is suited for vacuum sealing dry, solid, and tough food.
SPEED	With SPEED shown in the menu, the appliance will work on high speed. To toggle between low and high speed operation, move the indicator arrow to SPEED and shortly press the Start/On button. With SPEED deleted from the display, the appliance will work on low speed. As a default, the appliance starts with high speed after being switched on. NOTE: With SPEED selected, the Start/On button will not start any operation but only toggle the speed setting.

Function	Usage
PULSE VAC	The pressure on the objects in the bag may be high under normal evacuation, destroying delicate objects. Additionally, food containing high amounts of liquids may get dry due to evaporation of liquid when reducing pressure. In this case, you can use the function PULSE VAC to control the operation of the vacuum pump manually and, this way, controlling the pressure to avoid crushing delicate items. Additionally, when packing juicy foods, use this function to preserve the liquid.
CANISTER	This function is intended for evacuating vacuum containers. The vacuum pump will switch off automatically as soon as a pre-programmed low pressure has been generated within the container. The container is sealed via the pressure valve within the lid of the container. The designated vacuum tube is essential for using this function. Ensure to attain an airtight fit of the vacuum tube to the vacuum port of the container lid. NOTE: To avoid germs from getting into your food, it is good advice to sterilize the container and container lid before filling in food.
MARINATE	Vacuum containers are perfectly suited for marinating foods in a short time. This is because the micro-holes of the foods are opened under low pressure, allowing pickle infusion very quickly. This function is a special feature of the ›Design Vacuum Sealer Advanced Professional‹. Using this function, the appliance will run cycles of evacuating and ventilating the container. This way, foods will get optimum marinade infusion in the least time duration. The designated vacuum tube is essential for using this function. Additionally, there should be a manually adjustable pressure valve on the container lid. NOTE: To avoid germs from getting into your food, it is good advice to sterilize the container and container lid before filling in food.

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. After each sealing or vacuum packaging process, wait at least 20 seconds, before starting operation again. Additionally, operation at room temperature higher than 35°C could set the overheat protection active.

When the overheat protection is activated, unplug the appliance. Then let the appliance cool down for at least 20 minutes. Thereafter, you can start operation again.

USEFUL TIPS FOR VACUUM SEALING AND FOOD SAFETY

IMPORTANT: Vacuum sealing is **NO** substitute for refrigeration or freezing. Any perishable foods that require refrigeration must still be refrigerated or frozen after vacuum packaging. As with any other storage method, food must be checked carefully before storage and, as well, before consumption.

Vacuum packaging extends the shelf life of foods by removing most of the air from sealed bags and containers, and additionally preventing air and germs from getting into the sealed packaging, thereby reducing oxidation. Vacuum packaging helps preserve flavour and overall quality. It also helps inhibit the growth of aerobic microorganisms.

Mould – Mould cannot grow in a low oxygen environment; therefore vacuum packaging can stop its growth. However, mould produces spores that will nevertheless be viable, thus causing new infestation with mould, when oxygen gets into the bag or container.

Yeast – Results in fermentation, which can be identified by smell and taste. Yeast needs water, sugar and a moderate temperature to grow. It can survive with or without air. Slowing the growth of yeast requires refrigeration, while freezing stops it completely.

Bacteria – In most cases, results in an unpleasant odour, discolouration and/or soft or slimy texture. However, in an appropriate environment, clostridium botulinum (a very toxic organism that causes botulism) can grow without air and cannot be detected by smell or taste. Although it is extremely rare, it can be very dangerous.

To preserve foods safely, it is important to maintain low temperatures. You can significantly reduce the growth of microorganisms at temperatures of 4°C or below. Freezing at -17°C does not kill microorganisms, but stops them from growing. For long-term storage, always freeze perishable foods that have been vacuum packaged.

IMPORTANT: Please note that vacuum packaging cannot reverse the deterioration of foods. It can only slow down changes in quality. It is difficult to predict how long foods will keep their quality, flavour, appearance, or texture, because this depends on the type, date of production, and state of the food on the day it was vacuum packaged.

GUIDELINES FOR PREPARING YOUR FOOD

Vegetables need to be blanched before vacuum packaging. This process stops the enzyme reaction, which leads to loss of flavour, colour and texture. To blanch vegetables, place them in boiling water or in the microwave oven for some minutes until they are cooked but still crisp. Then, immediately immerse the vegetables in cold water to stop the cooking process. Finally, dry the vegetables on a towel before vacuum packaging.

Some vegetables (broccoli, sprouts, cabbage, cauliflower, kale, turnips) naturally emit gases during storage. Therefore, even after blanching, they must be stored in the freezer only and are not suited for vacuum packaging.

BEFORE FIRST USE

⚠ WARNING: DO NOT let young children play with the appliance, or any part of it, or the packaging!

Unpack the appliance and all accessories carefully and check that no parts are damaged or missing.

Carefully remove all shipping materials and promotional materials, but DO NOT remove the warning labels or model label. Especially ensure that there are no foreign objects (e.g. packaging) in the interior of the appliance.

Before first use and after a longer period of storage, clean the appliance (see: 'Care and Cleaning').

OPERATION

⚠ WARNING – RISK OF SUFFOCATION! DO NOT let young children play with the packaging material (foils and bags). Always ensure that the appliance and all its parts and accessories are out of reach of young children!

Risk of Implosion! Evacuated containers must always be handled with special care.

DO NOT seal or evacuate containers or bags containing any inflammable substances (e.g. alcoholic drinks, organic solvents)! Under low pressure, large amounts of inflammable liquids will vaporize causing high risk of explosion and fire and damage to the appliance.

For sealing foils and bags, an electrically powered heating bar is used that will get hot during operation. Avoid touching the heating bar shortly after operation. Do not heat the appliance or any part of it using any other source of heat. Do not place any foreign objects on the heating bar. During operation do not place any clothes, napkins, or other foreign objects on or under the appliance.

The vacuum sealer is intended for evacuating and sealing the designated foils, bags and vacuum containers. Insufficient or damaged containers may burst (implode) when evacuated, leading to a high risk of injuries and damage according to splinters and splashes flying around. Insufficient foils and bags may damage the appliance and cause overheating and fire. Do not attempt to evacuate or seal others than the designated foils, bags or vacuum containers. Before operation, always check the vacuum containers for any type of damage (e.g. cracks, distortions, or dents). Do not overfill the bags or vacuum containers to avoid damage to the appliance.

Before each operation, ensure that the dripping tray is completely empty. Always ensure that the vacuum pump will not suck in any liquids. **If liquids are sucked in, immediately cancel the running function by pressing the Cancel/Off button** to avoid risk of electric shock, overheating, and damage.

The appliance is not intended for continuous use. After each sealing process, ensure to let the appliance cool down for at least 20 seconds before starting the next sealing process. With very heavy usage, the appliance will shut off automatically to prevent overheating. In this case, wait at least 20 minutes to allow the appliance to cool down (see: 'Properties of Your New Vacuum Sealer').

Note:

You may cancel any sealing process at any time you wish by shortly pressing the Cancel/Off button. However, regularly the appliance will stop operation automatically as soon as the selected function is complete.

SETTING THE SPEED – SPEED

The appliance may operate at two speeds. On low speed, the power of the vacuum pump will decrease by approx. 20%, resulting in an increased evacuating time by approx. 20% too. However, the noise will be a little lower on low speed. For vacuum sealing large bags, operating on high speed (SPEED displayed in the menu) is useful. Use the lower speed for small bags and bags containing delicate objects or food or large amounts of moisture.

Note:

With the indicator arrow pointing to SPEED, the Start/On button will not start any operation but only toggle the speed setting.

Note:

When switching on the appliance, the high speed will always be selected, indicated via the menu item SPEED on the display. Thus, if you wish to operate the appliance on low speed, ensure that the menu item SPEED is deleted from the menu. Select the speed, before selecting the desired function.

To operate the appliance on low speed

1. Press the Start/On button to switch on the appliance. The display will illuminate with SPEED displayed on the menu.
2. Press the function selection buttons to move the indicator arrow to SPEED.
3. Using the Start/On button, you may toggle between high and low SPEED. The menu item SPEED will be displayed or vanish accordingly.
4. Thereafter you may select the desired function for vacuumizing as described below. The appliance will use the selected speed setting.

SEALING FOILS – SEAL ONLY

Via the SEAL ONLY function, you can seal bags without using the vacuum function. Use this function for finding out the optimum sealing time for your foil material, for making your own bags of individual size, or for sealing bags airtight but under normal pressure. For making your own bags, proceed according to the following instructions.

IMPORTANT: To get a tight and leak-free seal, the sealing time (SEAL TIME) must be adjusted correctly. Thus, when using the appliance for the first time, or if you are using a different type of foil material, it is good advice to give it a try. The foil material must be sealed evenly and tightly but not melted at the rim of the sealing. If required, adjust the sealing time accordingly and try again.

1. From the bag material (foil tube) measure out a sufficient length to hold the items to be vacuum packaged, with 5 cm (2 inches) of free space on top. With a pair of scissors or a sharp knife, cut the desired bag length. It is crucial to cut in a straight line.
2. Place the appliance onto a suitable surface and connect it to the power supply. A cracking noise is heard. This is normal.
3. Open the lid. Place one end of the cut foil tube onto the heating bar. Ensure that the foil lays smooth on the heating bar and without any folds and gaps.
4. Close the lid.
5. Press the Start/On button. The display will illuminate, showing the default evacuating time (VAC TIME) and sealing time (SEAL TIME). The fan starts.
6. Press the function selection buttons to move the indicator arrow to SEAL ONLY.
7. Using the buttons Seal time + and/or Seal time - you may adjust the sealing time.

Note:

With the function SEAL ONLY, you can only adjust the sealing time. The evacuating time (VAC TIME) is set to 0 automatically. However, you may shortly hear the noise of the vacuum pump during operation. This is normal. The appliance uses the generated low pressure for getting an optimum seal.

8. With the desired sealing time on the display, press the Start/On button. The vacuum sealer will start sealing, while on the display the SEAL TIME counts down to 0 with the indicator arrow flashing.
9. After the sealing time has elapsed, wait a few seconds until the recently used sealing time is shown on the display again. Open the lid and remove the prepared bag.
10. Ensure that the sealing is even and airtight, before filling the bag.

IMPORTANT: Leave the appliance cool down for at least 20 seconds after each sealing process, before you start operation again.

11. Do not leave the appliance switched on when not in use. Press the Cancel/Off button for approx. 3 seconds to switch off the appliance. If you do not wish to seal another bag, unplug the appliance.

VACUUM SEALING A BAG – VAC SEAL

Using the VAC SEAL function, your bags will be evacuated before sealing.

NOTE: With the evacuating time (VAC TIME) set to 0, AUTO is shown on the display and automatic operation is selected, generating a pre-set low pressure in the bag. In most cases, automatic operation is suited for vacuum packaging solid and tough food containing only little moisture.

1. Choose a bag of sufficient size. Check that the bag is undamaged, before filling it. Place the items to be sealed into the bag. At least 5 cm (2 inches) of free space must be left between the contents and the top of the bag.
2. Place the appliance onto a suitable surface and connect it to the power supply. A cracking noise is heard. This is normal.
3. Open the lid and ensure that the dripping tray within the vacuum chamber is completely empty.
4. Place the upper rim of the bag onto the heating bar and vacuum gasket. It is crucial that the rim of the bag completely reaches into the vacuum chamber all over. Ensure that the foil of the bag is laying smooth and without folds and gaps.
5. Close the lid, slightly clamping the bag with the lid.

6. Press the Start/On button to switch on the appliance. The display is illuminated with the default sealing time (SEAL TIME) and evacuating time (VAC TIME).
7. Press the function selection buttons, until the indicator arrow is pointing to VAC SEAL.
8. If required, you may increase or decrease the evacuating time in steps of 5 seconds by pressing the buttons Vac time + and/or Vac time - until the desired time is shown on the display. If you wish to use automatic operation, set the evacuating time to 0. In this case, AUTO will be displayed.

Additionally, the sealing time may be set in steps of 1 second. For this, press the buttons Seal time + and/or Seal time - (see: 'Sealing Foils – SEAL ONLY').

9. With the desired time settings on the display, press the Start/On button to start operation. While the bag is evacuated and sealed airtight, the remaining evacuating time (VAC TIME) and sealing time (SEAL TIME) are shown in a count down.
10. As soon as the VAC TIME and SEAL TIME have been counted down to 0, evacuation and sealing are complete. Wait a few seconds for the appliance to ventilate the vacuum chamber with a hissing noise. Thereafter, open the lid and take out the sealed bag.

IMPORTANT: Leave the appliance cool down for at least 20 seconds after each sealing process, before you start operation again.

11. Do not leave the appliance switched on when not in use. Press the Cancel/Off button for approx. 3 seconds to switch off the appliance. If you do not wish to seal another bag, unplug the appliance.

CONTROLLING THE VACUUM PUMP MANUALLY – PULSE VAC

Using this function, you can control the vacuum pressure within the bag, preserving delicate objects within the bag from being crushed. Additionally, you can avoid that large amounts of liquids will evaporate and be sucked into the vacuum pump.

1. Choose a bag of sufficient size and check that the bag is undamaged and airtight, before filling it. Place the items to be sealed into the bag. At least 5 cm (2 inches) of free space must be left between the contents and the top of the bag.
2. Place the appliance onto a suitable surface and connect it to the power supply. A cracking noise is heard. This is normal.
3. Open the lid and ensure that the dripping tray within the vacuum chamber is completely empty.
4. Place the upper rim of the bag onto the heating bar and vacuum gasket. It is crucial that the rim of the bag completely reaches into the vacuum chamber all over. Ensure that the foil of the bag is laying smooth and without folds and gaps.

5. Close the lid, slightly clamping the bag with the lid.
6. Press the Start/On button to switch on the appliance. The display is illuminated with the default sealing time (SEAL TIME) and evacuating time (VAC TIME).
7. Press the function selection buttons, until the indicator arrow is pointing to PULSE VAC.
8. If required, you may increase or decrease the sealing time in steps of 1 second. For this, press the buttons Seal time + and/or Seal time -. The evacuating time is unimportant, as you will control the vacuum pump manually.
9. With the desired sealing time setting on the display, press the Start/On button to start the vacuum pulse function PULSE VAC. The vacuum pump starts operation in a short pulse. The indicator arrow flashes on the display to show that the vacuum pulse function is active.
10. Now, via the Vac time + or Vac time - button you can control the vacuum pump, while monitoring the bag. **Both buttons will start the vacuum pump as well, thus increasing the vacuum.** The vacuum pump will work, if one of these buttons is pressed, and stop, if the button is released. You may operate the vacuum pump continuously or in pulses.
11. With the desired vacuum pressure, press the Start/On button again to start the sealing process. While the bag is sealed airtight, the remaining sealing time (SEAL TIME) is shown in a count down.
12. As soon as SEAL TIME has been counted down to 0, sealing is complete. The appliance will ventilate the vacuum chamber with a hissing noise. Thereafter, you can open the lid and take out the sealed bag.

IMPORTANT: Leave the appliance cool down for at least 20 seconds after each sealing process, before you start operation again.

13. Do not leave the appliance switched on when not in use. Press the Cancel/Off button for approx. 3 seconds to switch off the appliance. If you do not wish to seal another bag, unplug the appliance.

EVACUATING A CONTAINER – CANISTER

⚠ WARNING: Only use the designated vacuum containers for vacuum packaging. Unsuitable containers could implode during evacuation and thereafter, with splinters and splashes being hurled all about. Always check the container and container lid for proper state before evacuation. There may be no cracks, distortions or worn out seals. Always handle evacuated containers with special care to avoid damage and injuries due to implosion.

Note:

The designated vacuum hose may not fit to the lid of vacuum containers being sold on the market but not provided by the manufacturer. Before operation, check whether your container is suited for usage with the appliance.

Note:

To avoid germs from getting into your food, it is good advice to sterilize the container and lid before filling in food. For this, you may use hot water (at least 80°C). However, ensure that the container will tolerate the high temperature. After sterilization, do not wipe the container but leave it dry naturally on a clean surface. When wiping with a cloth, germs could get onto the surfaces of the container again.

1. Ensure that the container and container lid are undamaged, airtight and completely clean and dry.
2. Fill your food into the container, leaving at least 2.5 cm (1 inch) of free space between your food and the rim of the container. Ensure keeping the rim of the container and container lid clean and dry.
3. Close the container with the container lid. Place the appliance onto a suitable surface.
4. Insert one end of the vacuum hose into the vacuum outlet of the appliance. Put the other end onto the vacuum port of the container lid, pressing it down firmly to ensure a tight fit. With a manually adjustable pressure valve at the container lid, ensure that the valve is in the correct open position. Otherwise, the appliance cannot evacuate the container.
5. Connect the appliance to the power supply. A cracking noise is heard. This is normal. Close the lid of the appliance.
6. Press the Start/On button to switch on the appliance. The display is illuminated with the default sealing time (SEAL TIME) and evacuating time (VAC TIME).
7. Press the function selection buttons, until the indicator arrow is pointing to CANISTER. Sealing time and evacuating time will be set to 0 automatically.

Note:

With the CANISTER function, you cannot adjust the sealing time (SEAL TIME) or evacuating time (VAC TIME). The vacuum pump will work until a pre-programmed low pressure is reached. Then the appliance will stop operation automatically. The container will be sealed via the valve in the container lid. There is no need for any entries.

8. Press the Start/On button to start operation. The appliance will operate the vacuum

pump until the air has been removed from the vacuum container. Then the appliance will shut off automatically.

⚠ WARNING: After operation, the interior of the container is under low pressure (vacuum). Even little damages of the container or improper treatment may cause implosion of evacuated containers. Always handle any evacuated containers with special care to avoid injuries and damage due to splinters and splashes hurling all about. Do not expose evacuated containers to heat, mechanical or thermal shocks, or direct sunlight.

9. Depending on the vacuum container used, if necessary, ensure to close the pressure valve at the container lid. Carefully remove the vacuum hose of the appliance. Always store evacuated containers where they are protected from mechanical or thermal shock and direct sunlight.

10. Do not leave the appliance switched on when not in use. Press the Cancel/Off button for approx. 3 seconds to switch off the appliance. If you do not wish to evacuate another container or seal a bag, unplug the appliance.

MARINATING FOODS – MARINATE

The MARINATE function is a special feature of the »Design Vacuum Sealer Advanced Professional«. Using this function, the appliance will run cycles of evacuating and releasing air to the container. This way, foods will get optimum pickle infusion in the least time duration.

⚠ WARNING: Only use the designated vacuum containers for marinating foods. Unsuitable containers could implode during evacuation and thereafter, with splinters and splashes being hurled all about. Always check the container and container lid for proper state before marinating. There may be no cracks, distortions or worn out seals. Always handle evacuated containers with special care to avoid damage and injuries due to implosion.

Note:

The designated vacuum hose may not fit to the lid of vacuum containers being sold on the market but not recommended by the manufacturer. Before operation, check whether your container is suited for usage with the appliance. When using vacuum containers for marinating, there must be a manually adjustable pressure valve on the container lid. During the marinate process, ensure that the pressure valve of the container is in "Open" position but NOT "Vacuum" position.

Note:

To avoid germs from getting into your food, it is good advice to sterilize the container and lid before filling in food. For this, you may use hot water (at least 80°C). However, ensure that the container will tolerate the high temperature. After sterilization, do not wipe the container but leave it dry naturally on a clean surface. When wiping with a cloth, germs could get onto the surfaces of the container again.

1. Ensure that the vacuum container and container lid are undamaged, airtight and completely clean and dry.
2. Fill your food into the vacuum container, leaving at least 2.5 cm (1 inch) of free space between the food and the rim of the container. Ensure keeping the rim of the container and container lid clean and dry.
3. Close the container with the container lid. Ensure that the manually adjustable pressure valve on the container lid is in the "Open" position.
4. Place the appliance onto a suitable surface. Insert one end of the vacuum hose into the vacuum outlet of the appliance. Put the other end onto the port of the container lid, pressing it down firmly to ensure a tight fit.
5. Connect the appliance to the power supply. A cracking noise is heard. This is normal. Keep the lid of the appliance closed.
6. Press the Start/On button to switch on the appliance. The display is illuminated with the default sealing time (SEAL TIME) and evacuating time (VAC TIME).
7. Press the function selection buttons, until the indicator arrow is pointing to MARINATE. The sealing time will be set to 0 automatically. In the VAC TIME field, the marinating time (30 minutes) is displayed.

Note:

With the MARINATE function, you cannot adjust the sealing time (SEAL TIME) or evacuating/marinating time (VAC TIME). The appliance will operate, until the pre-programmed marinating process is complete. Then the appliance will stop operation automatically.

8. Press the Start/On button to start operation. The appliance will run the pre-programmed marinating process automatically, counting down the marinating time (30 minutes), while evacuating and ventilating the container in cycles. At the end, the vacuum container will be ventilated automatically and the appliance will stop operation.

⚠ WARNING: During operation, the interior of the container is under low pressure (vacuum). With even little damages at the walls of the container or on improper treatment, evacuated containers may implode. Always handle any evacuated containers with

special care to avoid injuries and damage due to splinters and splashes hurled all about. Do not expose evacuated containers to heat, mechanical or thermal shock, or direct sunlight.

Always press the Cancel/Off button, before disconnecting the container from the appliance to ensure that the function MARINATE is not running any more.

9. Press the Cancel/Off button shortly to ensure that the MARINATE function is stopped and the vacuum container is surely ventilated. Carefully remove the vacuum hose of the appliance.
10. Do not leave the appliance switched on when not in use. Press the Cancel/Off button for approx. 3 seconds to switch off the appliance. If you do not wish to evacuate another container or bag, unplug the appliance.

SOLVING PROBLEMS

If any problems occur during operation, you will find solutions in this section.

Problem	Possible Reasons	The Easy Solution
<p>The vacuum pump is working but the bag is not evacuated,</p> <p>OR</p> <p>air flows back into the evacuated bag,</p> <p>OR</p> <p>the bag is not sealed.</p>	The bag is not positioned correctly.	The upper rim of the bag must reach into the vacuum chamber completely. Additionally, ensure that the foil of the bag lays even and smooth without any folds or gaps on the heating bar and vacuum gasket.
	The bag is not airtight.	Use another bag.
	Parts of the contents in the bag perforate the bag during evacuation.	Remove sharp-edged items (e.g. bones) from the bag or turn the edges inwards. Use another bag.
	The vacuum gaskets on the lid and base of the appliance are loose, not clean, worn out, or damaged.	Carefully clean the vacuum gaskets using a soft damp cloth. If the problem persists, send the appliance to an authorized Service centre for examination and repair.
	The sealing time you have set is too short or too high to make a good sealing.	Adjust the sealing time (SEAL TIME) to the foils/bags you wish to seal (see: 'Sealing Foils – SEAL ONLY').
	The appliance is overheated and/or melting the foil of the bag.	Ensure that you have given the appliance sufficient time to cool down. Wait 20 seconds between seals. Switch off the appliance and with the lid open leave it cool down for 20 minutes.
	Particles (Powder) or liquids have been in the sealing area of the bag.	The upper rim of the bag must be completely clean and dry for making a good seal. Cut off the upper rim of the bag and wipe clean the top of the bag. Perhaps, remove some material from the bag to leave some more free space on top of the bag.
	Foods with high liquid contents prevent the bag from being sealed properly, because high amounts of liquid are sucked in during evacuation.	Cut off the upper rim of the bag and wipe clean the top of the bag. Perhaps, remove some material from the bag to leave some more free space on top of the bag. Partially freeze foods with excess liquids prior to vacuum sealing. This way, during evacuation, liquids will not be sucked out so easily. Choose the slow SPEED setting or try the PULSE VAC function.

Problem	Possible Reasons	The Easy Solution
You cannot switch on the appliance.	The appliance is not live.	Ensure that the power cord is undamaged and plugged in correctly at the power supply and at the power socket of the appliance. By connecting a lamp, ensure that the mains power outlet is live.
	The overheat protection is active.	Unplug the appliance and wait for at least 20 minutes. Then try again.
The bag or foil melts or is ripped at the seal.	You have used improper foils or bags.	Only use foils and bags suitable for foil sealing appliances.
	The sealing bar is too hot during the sealing process.	Allow the unit to cool for 20 seconds between uses.
	The sealing time is too high.	Reduce the sealing time (SEAL TIME).
	The appliance may be overheated.	Leave the appliance cool down for at least 20 minutes with the lid open. After each sealing process, wait at least 20 seconds before sealing the next bag.
The container is not evacuated (function CANISTER or MARI-NATE).	The vacuum hose is not connected properly.	Ensure that the correct end of the vacuum hose is inserted properly into the vacuum outlet of the appliance. Ensure that the connection of the vacuum hose on the vacuum port of the container lid is airtight.
	The vacuum hose is damaged.	Contact your vendor for replacement.
	The lid seal of the vacuum container is leaking.	Ensure that the lid seal of the container and the rim of the container are completely clean. If required, replace the seal. Use another container.

CARE AND CLEANING

⚠ WARNING! Ensure that the appliance is always out of reach of young children.

Always switch off and unplug the appliance and wait some minutes to let the appliance cool down, before cleaning the appliance. Do not touch the heating bar or sealing bar shortly after operation. Always wipe off spilled liquids immediately. Do not spill or pour any liquids on or into the appliance or power cord. Do not immerse the appliance, power cord, or power plug in water or any other liquid. Do not place the appliance or power cord on wet surfaces to avoid risk of electric shock. **Do not place the appliance or any part of it in an automatic dishwasher.**

Do not use any hard or sharp-edged objects, corrosive chemicals, disinfectants, abrasive cleaners, or metal scouring pads for cleaning the appliance or any part of it. Clean the appliance immediately after each use to avoid that leftover food will stick to the heating bar, or burn-in or carbonize on the heating bar. Do not poke or scratch with any foreign objects in the appliance or the connectors of the power cord or vacuum hose. Especially ensure not to damage the vacuum gaskets, heating bar, and sealing bar when cleaning the appliance. Do not use violence.

When disconnecting the power cord, do not pull the power cord, but always grasp the plugs.

1. Unplug the appliance from the mains power supply and from the power socket of the appliance. For this, grasp the plugs.
2. Carefully take out the dripping tray, avoiding to spill any liquid in the vacuum chamber. Clean the dripping tray in warm dishwasher.
3. Wipe the exterior of the vacuum sealer and power cord using a soft damp cloth. Take care not to spill or drip water or any other liquids on or in the appliance.

⚠ CAUTION: Take special care not to damage the vacuum gaskets. Additionally, in the vacuum chamber there are tiny holes used for sucking out the air. Carefully **ensure not to spill any liquids into these holes.**

4. Special care is necessary when cleaning the interior of the appliance. Carefully, wipe the vacuum chamber, heating bar and sealing bar with a soft damp cloth, moistened with warm dishwasher. Doing so, ensure not to damage the vacuum gaskets.
5. If required, wipe the power cord and vacuum hose with a damp cloth.
6. To dry the vacuum gaskets, it is best to dab with a dry cloth to avoid damage.
7. Wipe the other parts of the appliance dry. Then let dry naturally for approx. ½ hour **out of reach of young children.** For this, leave the lid of the appliance open.
8. Replace the dripping tray and close the lid.

IMPORTANT: The lid cannot be closed correctly, if the dripping tray is inserted in wrong orientation. In this case, turn the dripping tray by 180° and try again.

STORAGE

⚠ WARNING: Always switch OFF and unplug the appliance before storing to avoid hazards due to overheating, fire, and electricity. Always handle the power cord with care. Power cords may never be knotted, twisted, pulled, strained or squeezed.

Before storage, empty the dripping tray completely and clean the appliance (see: 'Care and Cleaning').

Ensure to store the appliance and all its parts and accessories (power cord, vacuum hose) where it is clean, dry and safe from frost, direct sunlight, sharp edges, and inadmissible strain (electric or mechanical shock, fall down/over) and where they are **out of reach of young children**. Do not place any hard or heavy objects on or in the appliance or any part of it. Keep the lid closed for storage.

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