

# **GASTROBACK®**

## DESIGN VAKUUMIERER BASIC



### **BEDIENUNGSANLEITUNG**

Art.-Nr. 46009 »Design Vakuuierer Basic«

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

Deutsch

English

[www.gastroback.de](http://www.gastroback.de)



**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!**

Pflege und Reinigung .....	34
Aufbewahrung .....	36
Entsorgungshinweise .....	36
Information und Service .....	37
Gewährleistung/Garantie .....	38

## **INHALTSVERZEICHNIS**

Sicherheitshinweise .....	6
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit .....	6
Wichtige Sicherheitshinweise – Elektrizität .....	8
Unterdruck – Implosionsgefahr .....	9
Technische Daten .....	10
Ihren neuen Design Vakuumierer Basic kennen lernen .....	11
Eigenschaften Ihres neuen Design Vakuumierer Basic .....	12
Die Verwendung der Tasten .....	13
Die Funktion „Pulse“ .....	14
Drucküberwachung .....	15
Überhitzungsschutz .....	15
Vakuumbehälter .....	16
Wichtige Tipps zum Vakuumieren .....	17
Erste Verwendung .....	18
Bedienung .....	19
Folien schneiden .....	20
Die Tropfschale ausleeren .....	20
Folien verschweißen .....	21
Einen Beutel vakuumieren .....	22
Einen Behälter evakuieren .....	24
Die Vakuumpumpe manuell steuern .....	26
Hilfe bei Problemen .....	28

## **WICHTIGER HINWEIS – BITTE SORGFÄLTIG LESEN – BEVOR SIE DAS GERÄT IN BENUTZUNG NEHMEN!**

Alle Produkte von GASTROBACK® sind für die Verarbeitung von Nahrungs- und Lebensmitteln vorgesehen. **Aus Gründen des Gesundheitsschutzes und der Hygiene dürfen deshalb Produkte nicht zurückgegeben werden, die alltäglich benutzt oder auch nur einmalig gebraucht sind.** Prüfen Sie die Ware nur so, wie Sie es in einem Ladengeschäft auch tun würden.

Sie müssen für einen etwaigen Wertverlust der Waren nur aufkommen, wenn dieser Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren nicht notwendigen Umgang zurückzuführen ist.

Ein nicht notwendiger Umgang für die Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren ist die Verarbeitung von Lebensmitteln zu Speisen und Getränken.

Haben Sie Fragen zu Produkten von GASTROBACK® oder funktioniert Ihr Gerät zur Zeit nicht einwandfrei, benötigen Sie Zubehör oder Ersatzteile für Ihr GASTROBACK® Produkt, dann nehmen Sie bitte vor der Rücksendung zuerst Kontakt zu unserem Kundenservice auf.

### **GASTROBACK® Kundenservice Hotline:**

Tel.: **04165 – 22 25 0**

Montag bis Freitag (außer an Feiertagen) von 8 Uhr bis 16 Uhr

E-Mail: **info@gastroback.de**

## **SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!**

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

Die Bedienungsanleitung erklärt Ihnen die Eigenschaften und Funktionen des Geräts. Dadurch werden Sie mit Ihrem neuen Design Vakuuierer Basic sehr schnell vertraut sein. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Vakuuierer.

Ihre GASTROBACK GmbH



## SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie bitte diese Anleitung vor dem Gebrauch des Geräts sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitung gut auf. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in der darin angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Überhitzung, Feuer und Unterdruck führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden. Geben Sie das Gerät nicht ohne diese Anleitung an Dritte weiter. **Reparaturen und der Austausch von fest installierten Bauteilen (Beispiel: Netzkabel) sowie die technische Wartung des Geräts dürfen nur von autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden.** Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an Ihren Händler. Fragen zum Gerät beantwortet: GASTROBACK GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Telefon: (04165) 22250.



## ALLGEMEINE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

- Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch und den Betrieb in Innenräumen bestimmt. 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, Vakuumschläuche, Flaschenverschlüsse) mit dem Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile, Zubehöre und Materialien können während des Betriebs brechen, sich verformen, implodieren und zur Überhitzung führen sowie Personenschäden und Sachschäden durch Feuer und elektrischen Schlag verursachen.
- Prüfen Sie das Gerät und das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen. 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, eingedrungenes Wasser). Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn während des Betriebs ein ernstes Problem auftritt (Beispiel: Wasser wird in die Vakuumpumpe gesaugt, Überhitzung). Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu öffnen oder zu reparieren.
- Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein. Auf jeder Seite des Geräts sollten mindestens 10 cm Platz bleiben. Lassen Sie mindestens 50 cm Platz über dem Gerät und vor dem Gerät, um ungehindert arbeiten zu können. Legen Sie keine schweren, harten oder scharfkantigen Gegenstände auf oder in das Gerät.
- Legen Sie während des Betriebs keine Tücher, Servietten oder andere Gegenstände unter oder auf das Gerät, eine Gefährdung durch Überhitzung, Feuer und Elektrizität zu vermeiden. Niemals das Gerät an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche stellen. Niemals das Gerät in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen stellen (Beispiel: Heizung, Ofen, Grill).
- **Explosionsgefahr! Niemals Gefäße oder Beutel versiegeln und/oder evakuieren, die mit brennbaren Substanzen gefüllt sind (Beispiel: alkoholische Lebensmittel und Getränke, Spiritus, organische Lösemittel).**
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren 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 Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen und beachten. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät, seinen Bauteilen oder dem Verpackungsmaterial (Beispiel: Folien, Beutel und evakuierte Behälter) spielen. Lassen Sie das Gerät und evakuierte Behälter nicht unbeaufsichtigt, wenn sie in der Reichweite von kleinen Kindern sind. Die Reinigung darf nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich vor dem Betrieb, dass die Tropfschale leer ist (siehe: „Bedienung/Die Tropfschale ausleeren“). **Brechen Sie den laufenden Vorgang sofort ab (Taste „Seal Only“ berühren), wenn Flüssigkeiten oder Pulver angesaugt werden.** Niemals die Beutel oder Behälter überfüllen.
- Verwenden Sie ausschließlich Beutel, Folien und Behälter mit dem Gerät, die für die Verwendung mit Vakuuierern und Folienschweißgeräten geeignet sind. Ungeeignete oder beschädigte Behälter können zu Überhitzung, Feuer oder Implosion führen.

- **Wenden Sie niemals Gewalt an. Das gilt besonders beim Öffnen des Gerätedeckels und des Folienschneiders.** Den Deckel öffnen: beide Entriegelungstasten drücken. Den Folienschneider öffnen: Sie die Schneidschiene auf beiden Seiten nach hinten drücken. Niemals das Gerät am Deckel, Folienschneider oder Netzkabel halten, um das Gerät zu bewegen.
- Schweißband und Schweißdichtung werden beim Betrieb heiß. Berühren Sie diese Bauteile kurz nach der Verwendung des Geräts NICHT mit den Händen oder wärmeempfindlichen Gegenständen.
- Niemals das Gerät oder Teile davon mit Scheuermitteln, harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) oder scharfen Putzmitteln reinigen. Achten Sie besonders darauf, Schweißband, Schweißdichtung, die Vakuumdichtungen und den Folienschneider nicht zu beschädigen (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). **Verwenden Sie Beutel und Behälter nicht mehr für Lebensmittel, nachdem Sie Fremdkörper oder Chemikalien (Beispiel: Wasch- und Reinigungsmittel) darin aufbewahrt haben.** Gesundheitsschädliche Inhaltsstoffe (Beispiel: Mineralöl, Tenside, Schmierstoffe, Lösemittel, Weichmacher) können in Kunststoffe eindringen oder eine mikroskopisch dünne Schicht auf den Oberflächen bilden, die auch durch sorgfältige Reinigung nicht mehr entfernt werden kann.

### **WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE – ELEKTRIZITÄT**

- Schließen Sie das Gerät an eine Schuko-Steckdose einer geeigneten Stromversorgung (Wechselstrom; 220 - 240 V, 50/60 Hz; abgesichert für mindestens 8A). Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer entsprechenden Wandsteckdose auf. 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.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es an die Strom-

versorgung angeschlossen ist. Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät bewegen oder reinigen.

- Verwenden Sie keine Fernsteuerungen, Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen. Niemals am Kabel ziehen oder reißen. Niemals das Kabel knicken, einklemmen, quetschen oder verknoten. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Tischkante herunterhängt oder heiße oder scharfkantige Gegenstände berührt. Achten Sie darauf, dass niemand in Kabelschlaufen hängen bleiben oder das Gerät am Kabel von der Arbeitsfläche reißen kann. Fassen Sie immer am Netzstecker an, wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Niemals das Gerät oder Teile davon mit nassen Händen anfassen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- 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. Achten Sie immer darauf, dass die Vakuumpumpe keine Flüssigkeiten oder Pulver einsaugt. **Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Flüssigkeiten in das Gerät gelaufen sind oder angesaugt wurden.** Reinigen und trocknen Sie danach das Gerät (siehe: Reinigung und Pflege).
- **Niemals das Gerät oder Teile davon in der Spülmaschine reinigen.**

### **UNTERDRUCK – IMPLOSIONSGEFAHR**

- Das Gerät kann zum Evakuieren von Behältern verwendet werden und erzeugt ein Vakuum. Befolgen Sie bitte folgende Hinweise, um eine Implosion zu verhindern, durch die Splitter und Spritzer herumgeschleudert werden können. Verwenden Sie nur die zum Vakuumieren vorgesehenen Vakuumbehälter. Ungeeignete Behälter können platzen und implodieren. Niemals Behälter evakuieren, die beschädigt sind (Beispiel: brüchig, abgenutzt, angeschmolzen, verbeult, zerkratzt oder gebrochen) oder zu starken Belastungen ausgesetzt waren (Beispiel: Stoss oder Schlag, starke Temperaturschwankungen, Abnutzung, hohe Temperaturen) oder längere Zeit in der Sonne gestanden haben.
- **Niemals Kinder mit evakuierten Behältern spielen lassen!** Behandeln

Sie besonders die evakuierten Behälter immer mit besonderer Vorsicht, um Verletzungen und Sachschäden durch Implosion der Behälter zu vermeiden.

- **Versuchen Sie niemals, evakuierte Behälter mit Gewalt zu öffnen!** Der Behälter könnte dabei beschädigt werden und in Ihrer Hand implodieren. Belüften Sie den Behälter, bevor Sie den Deckel öffnen. Verwenden Sie dazu die Belüftungsfunktion des Behälters.
- **Niemals luftdicht verschlossene Behälter erhitzen**, um eine Gefährdung durch Implosion oder Explosion zu vermeiden. Entfernen Sie vor dem Erwärmen den Behälterdeckel. Vergewissern Sie sich vor dem Erwärmen, dass der Behälter die gewünschte Temperatur verträgt (siehe Angaben des Herstellers) Achten Sie immer darauf, dass die Behälter keiner direkten, großen Hitze ausgesetzt werden (Beispiel: durch Feuer, Ofen oder Heizplatten).
- Vermeiden Sie es, reines Wasser in Behältern einzufrieren. Die Behälter könnten dadurch platzen – auch wenn sie unter Vakuum stehen!

## TECHNISCHE DATEN

<b>Modell:</b>	46009 Design Vakuumierer Basic
<b>Stromversorgung:</b>	220-240 V Wechselstrom, 50/60 Hz mindestens 8 A
<b>Maximale Leistungsaufnahme:</b>	150 W
<b>Länge des Netzkabels:</b>	ca. 100 cm
<b>Gewicht:</b>	ca. 1,4 kg
<b>Abmessungen:</b>	ca. 394 x 164 x 87 mm (B x T x H)
<b>Druckabsenkung:</b>	- 0,6 bis - 0,8 bar
<b>Maximale Pumpleistung:</b>	ca. 11 Liter pro Minute (bei Normaldruck)
<b>Maximale Betriebszeit (Vakuumpumpe):</b>	ca. 30 Sekunden (kontinuierlicher Betrieb)
<b>Folien-/Beutelbreite:</b>	max. 300 mm
<b>Prüfzeichen:</b>	

Diese Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

## IHREN NEUEN DESIGN VAKUUMIERER BASIC KENNEN LERNEN



- 1 DECKEL**
  - 2 GERÄTEBODEN**
  - 3 TASTEN** auf der Konsole sind berührungsempfindlich (Touch-Sensoren)
  - 4 VAKUUMANSCHLUSS:** ziehen Sie die **Schutzkappe** heraus und schließen Sie dann den Vakuumschlauch für Behälter hier an.
  - 5 SCHWEISSDICHTUNG** – drückt die Folien gegen das Schweißband.
  - 6 SCHWEISSBAND** (beschichtet)
  - 7 SCHLOSSFALLE** – hält den Deckel während des Betriebs fest geschlossen.
  - 8 ENTRIEGELUNGSTASTEN** auf beiden Seiten des Gerätebodens – drücken Sie hier, bevor Sie den Deckel öffnen.
  - 9 TROPFSCHALE** – fängt beim Vakuumieren Flüssigkeiten und Pulver auf.
  - 10 ANSAUGÖFFNUNG** – durch diese Öffnung wird die Luft aus der Vakuumkammer gesaugt.
  - 11 VAKUUMDICHTUNGEN** in Deckel und Geräteboden – dichten die **Vakuumkammer** ab.
- FOLIENSCHNEIDER** mit **SCHNEIDSCHIENE** und **SCHNEIDMESSER** – schneidet die Folien sauber und rechtwinklig.
- KABELAUFWICKLUNG** an der Unterseite des Gerätebodens.
- NETZKABEL**

### Zusätzlich erhältliches Zubehör

- 2 verschiedene **Behälter-Sets** – mit Druckanzeige („Pressure Indicator“), Datumsanzeige und passendem **Vakuumschlauch**: perfekt zur Aufbewahrung empfindlicher Gegenstände geeignet
- Set mit 3 Vakuumbehältern: Art.-Nr. 46110
- Set mit 2 Vakuumbehältern: Art.-Nr. 46111
- Zum Vakuumieren geeignetes Folienrollenset: Art.-Nr. 46100 und 46101



Art.-Nr. 46110



Art.-Nr. 46111



Art.-Nr. 46100



Art.-Nr. 46101

Dieses Zubehör können Sie bei Bedarf bequem beim GASTROBACK Kundenservice bestellen: 04165/2225-0 oder per E-Mail an [info@gastroback.de](mailto:info@gastroback.de).

# EIGENSCHAFTEN IHRES NEUEN DESIGN VAKUUMIERER

## BASIC

Der Design Vakuumierer Basic evakuiert Beutel aus einem Spezialkunststoff und geeignete Vakuumbehälter, die mit einem Druckventil (manuell oder automatisch) ausgerüstet sind. Die Beutel können Sie aus geeignetem Folienmaterial mit der Schweißfunktion des Geräts selbst herstellen oder fertige Beutel kaufen. Auch die Sous-Vide-Garmethode ist möglich, wenn Sie die Lebensmittel vor dem Garen in entsprechende Vakuumbbeutel einschweißen.

**WICHTIG** - Verwenden Sie nur Folien und Beutel, die für Vakuumierer und Folienschweißgeräte geeignet sind. Handelsübliche Plastikbeutel zur Lagerung von Lebensmitteln (Beispiel: Gefrierbeutel, Brotbeutel) sind NICHT zum Vakuumieren geeignet. **Behälter zum Vakuumieren müssen druckfest sein**, luftdicht schließen und mit einem Druckventil mit passendem Anschluss und Belüftungsfunktion ausgerüstet sein (siehe: ‚Vakuumbehälter‘).

- Das Gerät bietet mehrere Funktionen, die Sie mit den Funktionstasten auswählen können (siehe: ‚Die Verwendung der Tasten‘). Die Tasten sind berührungsempfindliche Sensoren. Dadurch erhalten Sie eine glatte Oberfläche der Bedienungselemente – ohne Rillen und Ritzen. Zur Bedienung genügt eine leichte Berührung. Die professionelle Kolben-Vakuumpumpe erreicht eine Pumpleistung von 11 Liter pro Minute (bei Normaldruck) und einen Unterdruck von ca. - 0,6 bis - 0,8 bar.
- Das Gerät vakuumiert (evakuiert) und verschweißt Folien bis zu einer Breite von 30 cm vollautomatisch oder manuell gesteuert.
- Beim Vakuumieren von Beuteln können Sie 2 vorprogrammierte Funktionen verwenden.
  - Mit der Funktion „Dry“ (trocken) arbeitet die Vakuumpumpe mit voller Leistung.
  - Mit der Funktion „Moist“ (feucht) arbeitet die Vakuumpumpe maximal 30 Sekunden lang mit reduzierter Leistung.
- Das Gerät erzeugt breite Schweißnähte, um einen besonders sicheren, luftdichten Verschluss der Beutel zu erhalten.
- Das mechanische Verschlusssystem des Deckels garantiert eine gleichmäßige Verschweißung der Folien. Nachdem Sie den Deckel richtig verschlossen haben, brauchen Sie in den meisten Fällen nur noch die Taste der gewünschten Funktion zu berühren, um eine luftdichte Schweißnaht zu bekommen.
- Empfindliche Lebensmittel können mit der Funktion „Canister“ in Behältern vakuumverpackt werden. Sie schließen den Behälter dazu über einen Vakuumschlauch an das Gerät an.
- Die Vakuumpumpe kann mit der Funktion „Pulse“ manuell gesteuert werden (siehe: ‚Die Funktion „Pulse“‘). Diese Funktion ist bei allen Aufgaben hilfreich, die ein besonderes Vorgehen erfordern. Nutzen Sie diese Funktion auch dann, wenn

Sie das Vakuumsystem nicht richtig abdichten können und das Gerät die Vakuumpumpe nach 10 Sekunden anhält (siehe: ‚Die Funktion „Pulse“‘).

- Wenn Sie die Vakuumkammer luftdicht verschlossen haben, dann bleibt der Unterdruck erhalten bis Sie den Deckel manuell entriegeln. Sie können jeden laufenden Vorgang jederzeit abbrechen oder unterbrechen (Taste „Seal Only“). Das bis dahin erreichte Vakuum bleibt in der Vakuumkammer erhalten und Sie können einen evakuierten Beutel durch erneutes Drücken der Taste „Seal Only“ sofort verschweißen oder mit einer der anderen Funktionen weiterarbeiten.
- Die Tastatursperre verhindert ein Ansprechen der Tasten bei unbeabsichtigten Berührungen. Mit dem Folienschneider an der Rückseite des Geräts erhalten Sie einen glatten, senkrechten Schnitt der Folien und Beutel.

## DIE VERWENDUNG DER TASTEN

**WICHTIG** - Das Geräts wird durch berührungsempfindliche Sensoren bedient. Sie brauchen nicht auf die Tasten zu drücken. Eine leichte Berührung ist ausreichend. Wenn eine Funktion ausgewählt ist und arbeitet, dann leuchtet die entsprechende Taste auf und wird wieder dunkel, sobald die Funktion beendet ist.

Die Tasten haben die folgenden Funktionen:

Taste	Verwendung
<b>Dry</b> (trocken) Vacuum & Seal (Vakuumieren)	Mit diesen Tasten vakuumieren Sie Beutel. Die Beutel werden zuerst mit der gewählten Funktion evakuiert und danach automatisch verschweißt. Sie können zwischen 2 Arten von Lebensmitteln auswählen: <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>„Dry“</b>: Trockene Lebensmittel oder feste Gegenstände (Beispiel: getrocknete Hülsenfrüchte, Dörrobst). Mit dieser Funktion arbeitet die Vakuumpumpe bei voller Leistung.</li><li>• <b>„Moist“</b>: Feuchte Lebensmittel (Beispiel: Fisch und Fleisch mit Bratensoße, frisches Gemüse und Obst) oder Pulver (Beispiel: Mehl, gemahlene Gewürze, gemahlener Kaffee). Diese Funktion betreibt die Vakuumpumpe mit verminderter Leistung.</li></ul>
<b>Moist (feucht)</b> Vacuum & Seal (Vakuumieren)	
<b>Seal Only / Cancel</b> (nur Verschweißen / Abbrechen)	Diese Taste hat 2 Funktionen: <ul style="list-style-type: none"><li>• Beutel und Folien luftdicht verschweißen, ohne die Beutel zu evakuieren. Verwenden Sie diese Funktion, um Ihre eigenen Beutel herzustellen und Beutel unter normalem Luftdruck zu verschweißen.</li><li>• Den aktuell laufenden Vorgang sofort abbrechen.</li></ul> <b>Hinweis:</b> Wenn Sie diese Taste drücken, während die Vakuumpumpe läuft, dann wird der Beutel <b>nicht</b> verschweißt. Das bis dahin erreichte Vakuum bleibt jedoch erhalten.

Taste	Verwendung
<b>Canister</b> (Behälter)	<p>Diese Taste hat 2 Funktionen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Behälter evakuieren:</b> Die Vakuumpumpe arbeitet, bis der voreingestellte Unterdruck erreicht ist. Wenn der Unterdruck nicht ausreicht, dann können Sie die Taste mehrmals drücken. Der Behälter wird durch das Druckventil im Behälterdeckel verschlossen.</li> </ul> <p><b>Hinweis:</b> Für diese Funktion brauchen Sie den passenden Vakuumschlauch (siehe: ‚Ihren neuen Design Vakuuierer Basic kennen lernen‘).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Die Tastatur sperren:</b> Halten Sie den Finger ca. 1 Sekunde auf der Taste, um die Tastatur gegen unbeabsichtigte Berührung zu sperren. Alle Tasten leuchten kurz auf und ein Piepton erklingt. Berühren Sie die Taste erneut für ca. 1 Sekunde, um die Tastatur wieder freizugeben.</li> </ul>
<b>Pulse</b>	Mit dieser Funktion haben Sie die uneingeschränkte, manuelle Kontrolle über den Evakuiervorgang (siehe unten: ‚Die Funktion „Pulse“‘).

## DIE FUNKTION „PULSE“

Wenn Sie diese Funktion verwenden, arbeitet die Vakuumpumpe so lange, wie Sie den Finger auf der Taste „Pulse“ lassen. Die Vakuumkammer wird NICHT belüftet, wenn Sie den Finger von der Taste nehmen. Dadurch können Sie die Vakuumpumpe auch mehrfach hintereinander starten und anhalten.

**⚠ ACHTUNG** – Bei Verwendung der Funktion „Pulse“ ist die Drucküberwachung deaktiviert (siehe: ‚Bedienung / Die Vakuumpumpe manuell steuern‘). Um eine Überlastung zu vermeiden: lassen Sie die Pumpe nicht länger als ca. 30 Sekunden kontinuierlich arbeiten. Wenn der maximal erreichbare Unterdruck erreicht ist, dann ändert sich das Pumpgeräusch unüberhörbar. Lassen Sie spätestens dann die Taste „Pulse“ los

Die manuelle Steuerung der Vakuumpumpe ist allen Fällen besonders nützlich, bei denen Sie den Druck besonders vorsichtig absenken sollten und/oder den Unterdruck genau steuern wollen:

- Sie können den Druck in kurzen Pulsen vorsichtig absenken oder die Pumpe kontinuierlich arbeiten lassen, bis der erforderliche Unterdruck erreicht ist.
- Flüssigkeiten oder Pulver werden bei vorsichtiger, schrittweiser Absenkung des Drucks nicht so leicht in die Vakuumpumpe gesaugt.
- Manche Lebensmitteln mit hohem Flüssigkeitsgehalt können beim Evakuieren unangenehm trocken werden, da die Flüssigkeit durch die Absenkung des Drucks schnell verdunstet und aus dem Behälter oder Beutel gesaugt wird – auch wenn Sie solche

Lebensmittel vor dem Vakuumieren kurz ins Gefriergerät legen. Eine schonendere Druckabsenkung kann zusätzlich helfen, den Feuchtigkeitsverlust zu verringern.

- Beim Evakuieren von Beuteln wird ein beachtlicher Druck auf den Inhalt ausgeübt. Empfindliche Lebensmittel können dadurch zerdrückt werden. Im Behälter können sich diese Gegenstände aufblähen oder sogar zerplatzen (Beispiel: Backwaren, Eier).
- Behälter und Beutel, die sehr viel Luft enthalten, werden mit den automatischen Funktionen eventuell nicht vollständig evakuiert. In diesem Fall können Sie den Druck mit der Funktion „Pulse“ auf das erreichbare Maximum absenken. Wenn es nicht gelingt, die Vakuumkammer oder den Beutel oder Behälter ausreichend abzudichten (Beispiel: Pulver oder Feuchtigkeit auf den Vakuumdichtungen oder den Ventilen; siehe unten: ‚Drucküberwachung‘), dann kann die Funktion „Pulse“ eventuell helfen, den Beutel oder Behälter trotzdem ausreichend zu evakuieren. Drücken Sie bei Bedarf auf den Deckel des Geräts (Beutel evakuieren) oder des Behälters, um das Vakuumsystem aus Gerät und Beutel / Behälter so gut wie möglich abzudichten.

Wenn Sie Beutel vakuumieren, dann müssen Sie die Verschweißung des Beutels nach dem Erreichen des gewünschten Unterdrucks manuell starten (Taste „Seal Only“).

## DRUCKÜBERWACHUNG

- Das Gerät überwacht den Druck während des Betriebs und hält die Vakuumpumpe automatisch an, wenn der voreingestellte Unterdruck erreicht ist. Wenn der Druck jedoch nicht ausreichend abgesenkt werden kann, hält die Vakuumpumpe nach 10 Sekunden automatisch an. Das vorzeitige Abbrechen des Evakuier-Vorgangs kann folgende Gründe haben: Das vollständige Vakuumsystem aus Gerät und Beutel / Behälter ist nicht ausreichend dicht. Prüfen Sie die Dichtungen sowie die Beutel / Behälter (siehe: ‚Hilfe bei Problemen‘).
- In den Beuteln oder Behältern ist zu viel Luft. Dadurch sinkt der Druck zu langsam. Dieser Fall kann eintreten, wenn Sie Gegenstände, die sehr viel Luft enthalten, in sehr große Behälter oder Beutel gefüllt haben.

In diesen Fällen können Sie eventuell mit der Funktion „Pulse“ erfolgreich sein (siehe oben: ‚Die Funktion „Pulse“‘ oder ‚Bedienung / Die Vakuumpumpe manuell steuern‘).

## 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 viele Schweißvorgänge oder Vakuuiervorgänge in kurzer Zeit hintereinander gestartet haben, die

Vakuumpumpe mit der Funktion „Pulse“ länger als 30 Sekunden kontinuierlich arbeiten lassen, oder bei besonders hohen Raumtemperaturen arbeiten.

#### HINWEIS

Um eine Überhitzung zu verhindern, arbeitet die Vakuumpumpe bei den automatischen Funktionen maximal 30 Sekunden lang kontinuierlich.

**WICHTIG** - Generell sollten Sie nach den einzelnen Pump- und Schweißvorgängen eine Pause von ca. 20 Sekunden machen. Diese Zeit können Sie sinnvoll nutzen, um den nächsten Beutel oder Behälter vorzubereiten.

Sollte der Überhitzungsschutz das Gerät trotzdem ausgeschaltet haben, dann ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie ca. 30 Minuten bei geöffnetem Deckel. Danach können Sie das Gerät wieder normal in Betrieb nehmen.

### VAKUUMBEHÄLTER

**⚠️ WARNUNG** – Verwenden Sie nur die zum Vakuumieren vorgesehenen Vakuumbehälter und vergewissern Sie sich, dass die verwendeten Vakuumbehälter und deren Deckel in einwandfreiem Zustand sind, bevor Sie die Vakuumbehälter an das Gerät anschließen. **Belüften Sie den Behälter, bevor Sie den Deckel öffnen.** Behandeln Sie besonders die evakuierten Behälter immer mit besonderer Vorsicht und lassen Sie Kinder nicht damit spielen!

**WICHTIG** - Um das Eindringen von Keimen in Ihre Lebensmittel zu vermeiden, sollten Sie den Vakuumbehälter vor der Verwendung sterilisieren. Dazu können Sie die meisten Behälter und Deckel mit heißem Wasser (mindestens 80°C) ausspülen. **Achten Sie darauf, dass die verwendeten Behälter ausreichend temperaturbeständig sind.** Fragen Sie im Zweifelsfall beim Hersteller danach. 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.

#### HINWEIS

Der Vakuumschlauch des Geräts 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. Sie können geeignete Vakuumbehälter ganz bequem bei GASTROBACK Kundenservice bestellen (Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de).

Vergewissern Sie sich vor dem Einfrieren, dass die verwendeten Behälter für die niedrigen Temperaturen geeignet sind. Achten Sie zum Beispiel auf entsprechende

Symbole auf dem Behälter. Ungeeignete Behälter können bei Gefriertemperaturen spröde werden und dadurch besonders beim Herausnehmen platzen, was zu einer Gefährdung durch herumfliegende Splitter und Spritzer führt. Nehmen Sie den Deckel ganz ab, bevor Sie die Lebensmittel im Behälter erwärmen. Erwärmen Sie die Behälter niemals direkt auf einem Herd oder im Backofen. Verwenden Sie am besten ein Wasserbad. Mikrowellengeeignete Behälter können Sie mit geöffnetem Deckel im Mikrowellenofen erwärmen.

- Verschiedene Typen von Vakuumbehältern Manche Vakuumbehälter sind mit einem **Rückschlagventil** ausgestattet, das beim Evakuieren automatisch öffnet und schließt. Diese Behälter haben **eine getrennte Belüftungsfunktion, die Sie manuell betätigen müssen**, bevor Sie den Behälter öffnen.
- **Manuelle Druckventile** anderer Vakuumbehälter müssen Sie selbst öffnen („Open“) und schließen („Close“). **Zum Belüften, öffnen Sie einfach das Druckventil** des Behälters.
- Manche Vakuumbehälter haben eine Druckanzeige, an der Sie erkennen können, ob der Behälter unter Vakuum steht.

### WICHTIGE TIPPS ZUM VAKUUMIEREN

**WICHTIG** - Die Vakuumverpackung ist kein **Ersatz für Kühlung**. 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 das Vakuumieren 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. Außerdem wird das Wachstum zahlreicher Keime durch den Mangel an Sauerstoff behindert. Beachten Sie aber bitte, dass einige Keime auch ohne Luft wachsen können (Beispiel: Das hochgiftige Bakterium Clostridium Botulinum). Einige Bakterien und Schimmel bilden Sporen, die weder durch den Mangel an Sauerstoff noch durch die Temperaturen in Gefriergeräten abgetötet werden und keimfähig bleiben.

- Im Allgemeinen können die Beutel wiederverwendet werden. Das sollten Sie jedoch vermeiden, wenn Sie in den Beuteln fettige und/oder leicht verderbliche Lebensmittel gelagert hatten (Beispiel: Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte, Käse). Einige Lebensmittel (Beispiel: Kohl, Paprika, Zwiebel, Knoblauch, einige Käse- und Wurstsorten) verursachen Verfärbungen und hartnäckige Gerüche in Kunststoffgefäßen. Bevor Sie die Gefäße neu füllen, sollten Sie sich davon überzeugen, dass keine Gerüche der vorhergehenden Füllung zurückgeblieben sind.

- Einige Lebensmittel (Beispiel: Gemüse) müssen vor dem Vakuumieren blanchiert oder gut durchgegart werden, um die enthaltenen Enzyme zu deaktivieren.
- Einige Gemüsesorten (Broccoli, Rosenkohl, Weißkohl, Blumenkohl, Grünkohl, Steckrüben) entwickeln bei der Aufbewahrung naturgemäß Gase. Diese Gemüsesorten sind zum Vakuumieren nicht geeignet.
- Vakuumbehälter sind zum Marinieren perfekt geeignet, da sich im Vakuum die Poren in den Lebensmitteln öffnen und die Marinade dadurch besser eindringen kann.

## ERSTE VERWENDUNG

**⚠️ WARNUNG** – Niemals Kinder mit dem Gerät, seinen Teilen oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!

**⚠️ ACHTUNG** – Wenden Sie niemals Gewalt an. Das gilt besonders beim Öffnen des Deckels und des Folienschneiders. Den Deckel öffnen: beide Entriegelungstasten drücken. Den Folienschneider öffnen: die Schneidschiene auf beiden Seiten nach hinten drücken. Niemals das Gerät am Deckel, Folienschneider oder Netzkabel halten, wenn Sie das Gerät bewegen.

1. Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus dem Karton und vergewissern Sie sich, dass alle Bauteile vorhanden und unbeschädigt sind.
2. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial, Preisschilder und Werbematerialien (Aufkleber und Schilder). Entfernen Sie aber keine Warnhinweise auf dem Gerät oder das Typenschild.
3. Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme und nach längerer Lagerung (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).

## BEDIENUNG

**⚠️ WARNUNG** – **ERSTICKUNGSGEFAHR!** Halten Sie das Gerät und das Verpackungsmaterial (Folien, Beutel, Behälter, Flaschen) immer außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

**EXPLOSIONSGEFAHR! 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 sich an den inneren Geräteteilen entzünden kann und zu schweren Verletzungen und Sachschäden durch Explosion und Feuer führen kann. **IMPLOSIONSGEFAHR!** Ungeeignete oder beschädigte Behälter können beim Evakuieren platzen (implodieren) und dadurch zu einer Gefährdung durch herumfliegende Splitter und Spritzer führen. Prüfen Sie die verwendeten Vakuumbehälter vor dem Evakuieren immer auf einwandfreien Zustand. Schützen Sie evakuierte Behälter vor übermäßiger Beanspruchung (Beispiel: Schlag oder Stoß, Hitze, direktes Sonnenlicht).

**⚠️ ACHTUNG** – Vergewissern Sie sich vor dem Starten einer Funktion, dass die Tropfschale leer ist. Wenn Flüssigkeiten oder Pulver angesaugt werden, dann brechen Sie den laufenden Vorgang sofort ab („Seal Only“ drücken), um eine Gefährdung durch Elektrizität und Überhitzung zu vermeiden. Das Gerät arbeitet mit einem elektrisch beheizten Schweißband, das während des Betriebs heiß wird. Achten Sie darauf, das Schweißband kurz nach der Verwendung nicht mit den Händen zu berühren. Legen Sie keine Fremdkörper auf das Schweißband.

**⚠️ ACHTUNG** – **Niemals den Deckel des Geräts mit Gewalt öffnen!** Drücken Sie zuerst die beiden Entriegelungstasten an den Seiten des Gerätebodens, bevor Sie den Deckel öffnen.

**WICHTIG** - Lassen Sie in den Beuteln und Behältern immer einen ausreichenden Luftraum frei (3-5 cm). Für sehr feuchte und feinkörnige Lebensmittel sollten Sie etwas mehr freien Platz in den Beuteln und Behältern einplanen, damit der Inhalt beim Vakuumieren nicht angesaugt wird. Bis zu 8 cm freien Platz brauchen Sie eventuell, wenn Sie große Teile in Beuteln vakuumieren wollen, da Sie andernfalls den Beutel nicht richtig glatt auf das Schweißband legen können.

Normalerweise beendet das Gerät die laufende Funktion automatisch. **Sie können aber jeden laufenden Vorgang jederzeit mit der Taste „Seal Only“ abbrechen. Das bis dahin erreichte Vakuum bleibt in der Vakuumkammer erhalten** und Sie können einen evakuierten Beutel durch erneutes Drücken der Taste „Seal Only“ mit dem bis dahin erreichten Unterdruck sofort verschweißen. Alternativ können Sie mit einer der anderen Funktionen weiter arbeiten.

## FOLIEN SCHNEIDEN

Ausgefranste, schräge oder eingerissene Ränder behindern das Evakuieren und Verschweißen der Beutel. Wir empfehlen deshalb, den Folienschneider an der Rückseite des Geräts zu verwenden. Sie erhalten damit eine glatte und senkrechte Schnittkante.

**WICHTIG** - Behandeln Sie den Folienschneider mit Vorsicht, um die Scharniere nicht zu beschädigen. Wenn Sie den Folienschneider nicht verwenden, dann sollten Sie die Schneidschiene an der Rückseite des Geräts einrasten, um die Scharniere zu schützen.

1. Schließen Sie den Deckel des Geräts. Schieben Sie das Schneidmesser (dunkler Schieber) auf der Schneidschiene ganz an den Anschlag auf einer Seite. Drücken Sie die Schneidschiene dann auf beiden Seiten nach hinten, um den Folienschneider zu öffnen.
2. Legen Sie die Folie mit der Seite, die Sie schneiden wollen, flach auf den Deckel des Geräts und schieben Sie die Folie zur Rückseite des Geräts, bis ca. 5 cm über die Rückseite des Geräts heraussteht. Klappen Sie die Schneidschiene über die Folie nach oben und drücken Sie die Schneidschiene auf beiden Seiten an, bis sie mit einem Klicken einrastet und die Folie einklemmt. Ziehen Sie die Folie bei Bedarf in die gewünschte Position.
3. Drücken Sie mit einer Hand über und unter der Schneidschiene fest auf die Folie, während Sie das Schneidmesser auf die andere Seite der Schneidschiene schieben. Danach können Sie die geschnittene Folie unter der Schneidschiene herausziehen.

## DIE TROPFSCHALE AUSLEEREN

**⚠ ACHTUNG** – Vergewissern Sie sich, dass die Tropfschale leer ist, bevor Sie das Gerät einschalten, damit die Vakuumpumpe keine Flüssigkeiten oder Pulver ansaugt. Andernfalls könnte die Vakuumpumpe beschädigt werden oder die inneren Bauteile des Geräts könnten verstopfen. Betreiben Sie das Gerät nicht ohne die Tropfschale. Das gilt auch, wenn Sie nur mit der Schweißfunktion („Seal Only“) arbeiten.

1. Drücken Sie die Entriegelungstasten, öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie die Tropfschale aus der Vakuumkammer heraus. Leeren Sie Flüssigkeiten und Pulver aus. Falls erforderlich, können Sie die Tropfschale in warmer Spülmittellösung waschen (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).
2. Vergewissern Sie sich, dass die Tropfschale völlig trocken und die Vakuumkammer völlig leer ist, bevor Sie die Tropfschale in richtiger Orientierung in die Vakuumkammer stellen. Die Tropfschale darf nicht über die Vakuumdichtung herausstehen.

## FOLIEN VERSCHWEISSEN

Mit der Taste „Seal Only“ können Sie Folien und Beutel ohne Vakuum versiegeln. Außerdem können Sie mit dieser Funktion Ihre eigenen Beutel herstellen. Arbeiten Sie dazu nach folgender Anleitung. Arbeiten Sie in entsprechender Weise, um fertige Beutel bei Normaldruck zu versiegeln.

### HINWEIS

Um eine luftdichte Schweißnaht zu erhalten, muss die Folie im Bereich des Schweißbandes völlig trocken, sauber und faltenfrei sein. Die Schweißnaht muss an allen Stellen glatt, faltenfrei und reißfest sein, ohne dass die Folie an den Rändern der Schweißnaht geschmolzen ist. Wählen Sie das Folienmaterial entsprechend aus. Beim GASTROBACK Kundenservice (Tel: +49 (0)4165/22 25-0 or e-mail info@gastroback.de) können Sie ein geeignetes Folienmaterial bestellen.

1. **Das Gerät vorbereiten:** Stellen Sie das Gerät auf eine geeignete Arbeitsfläche und schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an. Drücken Sie die Entriegelungstasten auf beiden Seiten des Gerätebodens und öffnen Sie den Deckel des Geräts. Vergewissern Sie sich, dass die Tropfschale völlig leer ist (siehe: ‚Die Tropfschale ausleeren‘).
2. **Das Folienmaterial vorbereiten:** Messen Sie ein ausreichend großes Stück des Beutelmaterials (Folienschlauch) ab. Die gewünschten Gegenstände müssen bequem darin eingepackt werden können und die Folie muss an beiden Enden ca. 5-8 cm über das verpackte Material überstehen. Wir empfehlen, zum Abschneiden der Folie den Folienschneider des Geräts zu verwenden (siehe oben: ‚Folien schneiden‘). Damit erhalten Sie eine glatte, gerade Schnittkante.
3. Legen Sie das Ende des Folienschlauchs auf das Schweißband. Die Folie muss glatt und ohne Falten und Lücken auf dem Schweißband liegen. Schließen Sie den Deckel des Geräts und drücken Sie den Deckel auf beiden Seiten fest auf den Geräteboden, bis der Deckel auf jeder Seite mit einem Klicken einrastet. Der Beutel wird dadurch eingeklemmt.

### HINWEIS

Während des Schweißvorgangs arbeitet die Vakuumpumpe kurz. Dadurch wird eine bessere Verschweißung erreicht. Besonders beim Verschweißen von dickem Folienmaterial können Sie die Verschweißung verbessern, indem Sie während des Schweißvorgangs in der Mitte des Geräts auf den Deckel drücken.

4. Drücken Sie die Taste „Seal Only“. Die Taste „Seal Only“ leuchtet auf. Der Schweißvorgang beginnt sofort.
5. Warten Sie bis der Schweißvorgang beendet ist und die Taste „Seal Only“ wieder dunkel wird. Drücken Sie dann die Entriegelungstasten auf beiden Seiten

des Geräts, öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie den Beutel heraus. Vergewissern Sie sich, dass die Schweißnaht gleichmäßig, fest und dicht ist. Nach einer Pause von ca. 20 Sekunden können Sie den nächsten Schweißvorgang starten; beginnend mit Schritt 2. Die Wartezeit können Sie für die Vorbereitung des nächsten Beutels nutzen.

6. **Nach der Verwendung:** Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

## EINEN BEUTEL VAKUUMIEREN

Mit den Funktionen „Dry“ (trockene und feste Lebensmittel) und „Moist“ (feuchte, empfindliche oder gemahlene Lebensmittel) werden die Beutel vor dem Verschweißen evakuiert (siehe: ‚Eigenschaften Ihres neuen Design Vakuierer Basic‘). Dabei legt sich die Folie des Beutels dicht an den Inhalt an. Wählen Sie die Funktion nach der Beschaffenheit Ihrer Lebensmittel aus.

**WICHTIG** - Prüfen Sie, ob der verwendete Beutel luftdicht und unbeschädigt ist. Achten Sie beim Füllen darauf, dass der Rand des Beutels sauber und trocken bleibt. Partikel und Feuchtigkeit im Bereich der Schweißnaht (innen und außen) verhindern einen luftdichten Verschluss des Beutels und der Vakuunkammer. Bei Bedarf können Sie zum Füllen den oberen Rand des Beutels nach außen falten, damit der Rand sauber bleibt. Mindestens 5-8 cm müssen bis zum Rand des Beutels frei bleiben.

### HINWEIS

Wenn das Vakuumsystem undicht ist, dann hält die Vakuumpumpe automatisch nach 10 Sekunden an. Der Beutel wird eventuell trotzdem verschweißt (siehe: ‚Eigenschaften Ihres neuen Design Vakuierer Basic / Drucküberwachung‘). Halten Sie den Vorgang bei Bedarf sofort an („Seal Only“ drücken), wenn der Beutel nicht oder nur sehr langsam evakuiert wird. Wenn die Undichtigkeit im Bereich der Vakuunkammer liegt und Sie das System nicht richtig abdichten können, dann kann es sinnvoll sein, mit der Funktion „Pulse“ zu evakuieren (siehe: ‚Die Vakuumpumpe manuell steuern‘ und ‚Eigenschaften Ihres neuen Design Vakuierer Basic / Die Funktion „Pulse“‘).

### HINWEIS

Sie sollten die manuelle Steuerung der Vakuumpumpe (Funktion „Pulse“ in kurzen Intervallen) verwenden, wenn Sie sehr empfindliche Lebensmittel verpacken wollen, die auch durch die Funktion „Moist“ zerdrückt werden, oder wenn die Beutel mit den automatischen Funktionen „Dry“ oder „Moist“ nicht ausreichend evakuiert werden (kontinuierlicher Betrieb). Verschweißen Sie den Beutel sofort danach mit der Funktion „Seal Only“.

1. **Das Gerät vorbereiten:** Stellen Sie das Gerät auf eine geeignete Arbeitsfläche und schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an. Drücken Sie die Ent-

riegelungstasten und öffnen Sie den Deckel. Vergewissern Sie sich, dass die Tropfschale völlig leer ist (siehe: ‚Die Tropfschale ausleeren‘).

2. **Den Beutel vorbereiten:** Füllen Sie einen geeigneten Beutel (siehe auch: ‚Folien verschweißen‘). Versuchen Sie möglichst viel Luft aus dem Beutel zu drücken. Dadurch wird das Abpumpen der restlichen Luft erleichtert.
3. Legen Sie den offenen Rand des Beutels in das Gerät ein. Der Rand des Beutels muss an allen Stellen über die schwarze Vakuumdichtung bis in die Tropfschale reichen und über der Vakuumdichtung und dem Schweißband glatt liegen – ohne Falten oder Lücken.
4. Schließen Sie den Deckel des Geräts und drücken Sie den Deckel auf beiden Seiten fest auf den Geräteboden, bis der Deckel auf jeder Seite mit einem Klicken einrastet. Der Beutel wird dadurch zwischen Deckel und Geräteboden eingeklemmt.

**WICHTIG** - Wenn Flüssigkeiten oder Pulver aus dem Beutel gesaugt werden, dann drücken Sie sofort die Taste „Seal Only“. Der Beutel wird dann nicht verschweißt. Es ist nicht ratsam, den Beutel zu verschweißen, wenn Flüssigkeiten oder Pulver in den Bereich der Schweißnaht gesaugt wurden, da diese Schweißnaht mit hoher Wahrscheinlichkeit undicht wird.

5. Drücken Sie abhängig von der Art Ihrer Lebensmittel die Taste „Dry“ oder „Moist“. Die gewählte Taste leuchtet auf und die Vakuumpumpe saugt die Luft aus dem Beutel. Danach verschweißt das Gerät den Beutel luftdicht.
6. Warten Sie, bis das Gerät den Vorgang beendet hat und alle Tasten wieder dunkel sind. Drücken Sie danach beide Entriegelungstasten und öffnen Sie den Deckel. Nehmen Sie den verschlossenen Beutel heraus. Wenn Sie einen weiteren Beutel versiegeln wollen, dann warten Sie bei geöffnetem Deckel ca. 20 Sekunden. In dieser Zeit können Sie den nächsten Beutel füllen. Arbeiten Sie weiter mit Schritt 2.
7. **Nach der Verwendung:** Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und reinigen Sie das Gerät (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).

## EINEN BEHÄLTER EVAKUIEREN

**⚠️ WARNUNG** – Niemals Kinder mit evakuierten Behältern spielen lassen! Verwenden Sie nur die zum Vakuumieren vorgesehenen Vakuumbehälter. Vergewissern Sie sich, dass die verwendeten Vakuumbehälter und deren Deckel in einwandfreiem Zustand sind, bevor Sie die Vakuumbehälter an das Gerät anschließen. Sterilisieren Sie den Vakuumbehälter, vor der Verwendung, um das Eindringen von schädlichen Keimen in Ihre Lebensmittel zu vermeiden. Belüften Sie den Behälter, bevor Sie den Deckel öffnen. Behandeln Sie evakuierte Behälter immer mit besonderer Vorsicht. Niemals luftdicht verschlossene Behälter erwärmen (siehe: ‚Eigenschaften Ihres neuen Design Vakuumierer Basic / Vakuumbehälter‘).

**⚠️ ACHTUNG** – Behandeln Sie den Vakuumschlauch mit Vorsicht. **Niemals am Silikonschlauch ziehen oder den Silikonschlauch abknicken.** Fassen Sie immer die Stecker, wenn Sie den Vakuumschlauch anschließen oder abziehen. Achten Sie darauf, die Schutzkappe nicht zu verlieren. Sie schützt den Vakuumschluss vor Verschmutzung und damit das Gerät vor Schäden am Vakuumsystem.

### HINWEIS

Der Vakuumschlauch des Geräts passt eventuell nicht zu allen im Handel erhältlichen Vakuumbehältern (siehe: ‚Eigenschaften Ihres neuen Design Vakuumierer Basic / Vakuumbehälter‘).

**WICHTIG** - Achten Sie beim Füllen darauf, dass der Rand der Behälter sauber und trocken bleibt. Partikel und Feuchtigkeit im Bereich der Dichtung verhindern einen luftdichten Verschluss. Auch die Vakuumdichtungen der Vakuumkammer des Geräts müssen völlig sauber und trocken sein, da das Vakuumsystem andernfalls nicht richtig dicht geschlossen werden kann.

### HINWEIS

Sie können die manuelle Steuerung mit der Taste „Pulse“ verwenden, wenn Sie empfindliche, schaumige, fein gemahlene oder feuchte Lebensmittel evakuieren wollen (siehe: ‚Die Vakuumpumpe manuell steuern‘). Das Vakuumsystem des Geräts wird in jedem Fall erst belüftet, wenn Sie die Entriegelungstasten drücken.

1. **Das Gerät vorbereiten:** Stellen Sie das Gerät auf eine geeignete Arbeitsfläche. Ziehen Sie die Schutzkappe aus dem Vakuumschluss des Geräts. Stecken Sie einen der Stecker des Vakuumschlauchs in den Vakuumschluss. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.
2. **Den Vakuumbehälter vorbereiten:** Vergewissern Sie sich, dass der Vakuumbehälter und dessen Deckel unbeschädigt, luftdicht und hygienisch sauber ist. Füllen Sie die Lebensmittel in den Vakuumbehälter bis maximal 2,5 cm unter den Rand.

Der Rand des Vakuumbehälters und der Deckel müssen sauber und trocken bleiben. Verschließen Sie den Vakuumbehälter mit dem passenden Deckel.

**WICHTIG** - Auch beim Evakuieren von Behältern muss der Deckel des Geräts richtig geschlossen und eingerastet sein, da das Vakuumsystem sonst nicht dicht wird. Die Vakuumpumpe bricht den Vorgang eventuell nach ca. 10 Sekunden ab, wenn die Drucküberwachung Undichtigkeiten feststellt oder der Luftraum im Behälter extrem groß ist (Beispiel: großer Behälter mit wenig Inhalt).

3. Vergewissern Sie sich, dass die Tropfschale völlig leer ist. Schließen Sie den Deckel des Geräts und drücken Sie den Deckel auf beiden Seiten auf den Geräteboden bis der Deckel mit einem Klicken einrastet.
4. Schließen Sie den zweiten Stecker des Vakuumschlauchs an den Deckel des Vakuumbehälters an. Vergewissern Sie sich, dass der Vakuumschlauch luftdicht am Behälterdeckel sitzt. Wenn der verwendete Vakuumbehälter ein manuelles Druckventil hat, dann öffnen Sie das Druckventil (siehe: ‚Eigenschaften Ihres neuen Design Vakuumierer Basic / Vakuumbehälter‘).
5. Drücken Sie auf den Behälterdeckel, während Sie die Taste „Canister“ drücken. Die Taste „Canister“ leuchtet auf und die Vakuumpumpe arbeitet, bis der vor-eingestellte Unterdruck im Vakuumbehälter erreicht ist. Um eine Überhitzung zu vermeiden, kann sich die Vakuumpumpe nach ca. 30 Sekunden automatisch ausschalten. Die Taste „Canister“ wird wieder dunkel.
6. Wenn die Drucküberwachung die Evakuierung vorzeitig abgebrochen hat, können Sie den Druck im Behälter eventuell noch weiter absenken, wenn Sie die Funktion „Canister“ erneut starten. Außerdem können Sie die Funktion „Pulse“ verwenden (siehe: ‚Die Vakuumpumpe manuell steuern‘).

### HINWEIS

Sie können die Vakuumpumpe jederzeit manuell anhalten. Drücken Sie dazu die Taste „Seal Only“. Der bis dahin erreichte Druck bleibt im Vakuumsystem erhalten. Wenn Sie den Evakuiervorgang bei einem Behälter mit manuell bedientem Druckventil beenden möchten, dann können Sie auch einfach das Druckventil am Behälterdeckel schließen. Die Evakuierung wird dann automatisch beendet.

7. **Nach dem Evakuieren:** Wenn der Behälter mit einem manuellen Druckventil ausgerüstet ist, dann schließen Sie zuerst das Druckventil. Andere Ventile (Rückschlagventile) schließen automatisch. Drücken Sie auf beiden Seiten des Geräts auf die Entriegelungstasten. Die Vakuumkammer und der Vakuumschlauch werden dadurch belüftet. Nehmen Sie den Vakuumschlauch des Geräts vom Behälterdeckel ab. Nach dem Evakuieren darf sich der Behälterdeckel nicht mehr vom Behälter abheben lassen. Wenn Sie weitere Behälter evakuieren wollen, dann

warten Sie ca. 20 Sekunden bevor Sie weiter arbeiten. In dieser Zeit können Sie den nächsten Behälter vorbereiten (siehe Schritt 2).

8. **Nach der Verwendung:** Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. **Stecken Sie die Schutzkappe wieder auf den Vakuumschluss.** Reinigen Sie das Gerät (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).

## DIE VAKUUMPUMPE MANUELL STEuern

Mit der Funktion „Pulse“ haben Sie die vollständige Kontrolle über die Arbeitsweise des Geräts (siehe: ‚Eigenschaften Ihres neuen Design Vakuumierer Basic /Die Funktion „Pulse“‘).

**⚠ ACHTUNG** – um eine Überlastung der Vakuumpumpe zu verhindern: Lassen Sie die Vakuumpumpe nicht länger als ca. 30 Sekunden kontinuierlich arbeiten. Wenn sich das Arbeitsgeräusch der Vakuumpumpe hörbar verändert, dann ist der maximal mögliche Unterdruck erreicht. Es ist nutzlos und verringert nur die Lebensdauer der Vakuumpumpe, wenn Sie die Vakuumpumpe weiterarbeiten lassen.

**⚠ ACHTUNG** – Wenn Flüssigkeiten oder Pulver aus dem Beutel oder Behälter gesaugt werden, dann lassen Sie die Taste „Pulse“ sofort los, um die Vakuumpumpe nicht zu beschädigen. Außerdem lassen sich Flüssigkeiten oder Pulver eventuell nicht mehr aus dem Vakuumschlauch entfernen. Die Schweißnaht von Beuteln wird mit hoher Wahrscheinlichkeit undicht, wenn Material aus den Beuteln in den Bereich der Schweißnaht gesaugt wurde.

**WICHTIG** - Achten Sie beim Füllen darauf, dass der obere Rand der Beutel und Behälter sauber und trocken bleibt. Partikel und Feuchtigkeit im Bereich der Schweißnaht oder Dichtung verhindern einen luftdichten Verschluss.

1. Bereiten Sie das Gerät und den Beutel oder Behälter für das Vakuumieren vor. Vergewissern Sie sich, dass die Tropfschale völlig leer ist und die Dichtungen der Vakuumkammer sauber und trocken sind. Wenn Sie einen Beutel vakuumieren wollen, dann legen Sie den Beutel auf das Schweißband und die Vakuumdichtung. Siehe: ‚Einen Beutel evakuieren‘ oder ‚Einen Behälter evakuieren‘.
2. Schließen Sie in jedem Fall den Deckel des Geräts – auch wenn Sie Behälter evakuieren wollen. Der Deckel muss auf beiden Seiten auf dem Geräteboden eingerastet sein.
3. Halten Sie die Taste „Pulse“ gedrückt, solange die Vakuumpumpe arbeiten soll. Sobald Sie die Taste „Pulse“ loslassen, hält die Vakuumpumpe an ohne die Vakuumkammer zu belüften. Sie können die Vakuumpumpe kontinuierlich arbeiten lassen (max. 30 Sekunden), bis der gewünschte Unterdruck erreicht ist oder die Vakuumpumpe in mehreren Pulsen betreiben.

## HINWEIS

Drücken Sie bei Bedarf auf den Deckel des Geräts (Beutel evakuieren) oder des Behälters, um das Vakuumsystem aus Gerät und Beutel / Behälter so gut wie möglich abzudichten. Spätestens wenn sich das Arbeitsgeräusch der Vakuumpumpe merklich ändert, verschweißen Sie den Beutel oder, falls erforderlich, schließen das Druckventil des Behälters.

**WICHTIG** - Nach dem Schweißvorgang ist das Schweißband heiß. Vermeiden Sie es, das Schweißband mit der Haut oder hitzeempfindlichen Gegenständen zu berühren.

4. **Beutel vakuumieren:** Wenn das gewünschte Vakuum erreicht ist, dann lassen Sie die Taste „Pulse“ los und drücken sofort die Taste „Seal Only“. Der Schweißvorgang wird gestartet. Warten Sie bis die Taste „Seal Only“ wieder dunkel wird.
5. **Behälter vakuumieren:** Manuell bedienbare Druckventile müssen Sie nach dem Evakuieren sofort schließen. Rückschlagventile schließen automatisch.
6. Drücken Sie die beiden Entriegelungstasten, um die Vakuumkammer zu belüften. Danach können Sie den Beutel entnehmen oder den Vakuumschlauch vom Druckventil des Behälters abziehen. Nach dem Evakuieren darf sich der Deckel des Behälters nicht mehr abheben lassen. Wenn Sie weitere Beutel oder Behälter vakuumieren wollen, dann warten Sie ca. 20 Sekunden. Sie können in dieser Zeit den nächsten Beutel oder Behälter vorbereiten. Starten Sie dann mit Schritt 1 einen neuen Durchlauf.
7. **Nach der Verwendung:** Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Ziehen Sie bei Bedarf auch den Vakuumschlauch vom Gerät ab und **stecken Sie die Schutzkappe wieder auf den Vakuumschluss.** Reinigen Sie das Gerät nach der Verwendung (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).

## HILFE BEI PROBLEMEN

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

Problem	Mögliche Ursache	Die Lösung des Problems
Das Gerät arbeitet nicht. Das LCD-Display bleibt dunkel ODER Das Gerät arbeitet unerwartet nicht mehr.	Das Gerät hat keinen Strom.	Ist das Netzkabel des Geräts richtig an die Anschlussbuchse des Geräts und an eine Steckdose mit den richtigen Nennwerten angeschlossen (siehe: „Technische Daten“)? Hat die verwendete Steckdose Strom? Schließen Sie eine Lampe daran an.
	Die Tastatursperre ist eingeschaltet.	Halten Sie die Taste „Canister“ ca. 1 Sekunde gedrückt, um die Tastatur freizugeben. Versuchen Sie es danach erneut.
	Der Überhitzungsschutz hat angesprochen.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie ca. 30 Minuten bei geöffnetem Deckel. Versuchen Sie es dann erneut.
	Ein ernster Fehler ist aufgetreten.	Wenden Sie sich an den GASTROBACK Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de. <b>Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren!</b>
Der Deckel lässt sich nicht richtig schließen und verriegeln.	Die Tropfschale ist nicht richtig eingelegt.	Die Tropfschale muss ganz in die Vakuumkammer gleiten und darf am Rand nicht herausstehen. Drehen Sie die Tropfschale um 180° und versuchen Sie es erneut. Vergewissern Sie sich, dass die Vakuumkammer völlig leer und sauber ist.
	Teile aus dem Inhalt des Beutels klemmen zwischen Deckel und Geräteboden.	Machen Sie die Beutel nicht zu voll. Lassen Sie beim Verpacken großer Teile bis zu 8 cm am oberen Rand des Beutels. Nehmen Sie bei Bedarf ein paar Teile aus dem Beutel heraus.
	Ein Fremdkörper ist in eine der Schlossfallen gekommen.	Prüfen Sie, ob die Öffnungen auf beiden Seiten neben dem Schweißband (Schlossfallen) leer sind. Entfernen Sie Fremdkörper und versuchen Sie es dann erneut.
	Sie haben nicht fest genug gedrückt.	Die Verriegelung des Deckels ist sehr stramm. Wenn Sie die anderen, möglichen Ursachen ausschließen können, dann drücken Sie auf beiden Seiten des Deckels etwas fester.
Wenn Sie eine Taste drücken, ertönt ein Piepton und die Taste „Seal Only“ blinkt.	Die Tastatursperre ist eingeschaltet.	Halten Sie die Taste „Canister“ ca. 1 Sekunde gedrückt, um die Tastatur freizugeben. Versuchen Sie es danach erneut.
Sie können den Deckel nicht öffnen.	Der Deckel ist verriegelt.	Drücken Sie die Entriegelungstasten auf beiden Seiten des Geräts, bis sich die Verriegelung hörbar öffnet. <b>Versuchen Sie niemals, den Deckel mit Gewalt zu öffnen.</b>

Problem	Mögliche Ursache	Die Lösung des Problems
Obwohl Sie nur die Taste „Seal Only“ gedrückt haben, arbeitet die Vakuumpumpe kurz.	Das ist normal.	Keine Maßnahmen erforderlich.
Die Vakuumpumpe arbeitet hörbar, aber der Beutel wird nicht evakuiert  UND / ODER  die Luft strömt wieder in den Beutel zurück	Der Beutel ist nicht richtig eingelegt. Unter dem Deckel des Geräts sind Falten und Lücken in der Folie.	Der obere Rand des Beutels muss an allen Stellen bis in die Tropfschale reichen und lückenlos, glatt und ohne Falten über dem Schweißband UND der Vakuumdichtung liegen. Außerdem muss der Rand glatt und gerade geschnitten sein. Verwenden Sie am besten den Folienschneider des Geräts.
	Der Beutel ist zum Vakuumieren nicht geeignet.	Zum Evakuieren müssen die Beutel aus einem speziellen Folienmaterial hergestellt sein, das innen eine raue Oberfläche hat. Andere Folien können nicht evakuiert werden – selbst wenn sie für Folienschweißgeräte geeignet sind.
	Das Gerät ist überhitzt.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät mit geöffnetem Deckel ca. 30 Minuten abkühlen. Warten Sie zwischen den einzelnen Vorgängen ca. 20 Sekunden.
	Der Deckel des Geräts ist nicht richtig geschlossen.	Der Deckel muss zum Verschweißen und Vakuumieren vollständig geschlossen sein. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel nicht durch irgendwelche Hindernisse blockiert wird (Beispiel: Inhalt des Beutels). Drücken Sie den Deckel dann auf beiden Seiten fest nach unten bis der Deckel hörbar einrastet.
	Der Beutel ist nicht luftdicht.	Prüfen Sie vor der Verwendung die Dichtheit der vorbereiteten Beutel. Eventuell können Sie den Boden des Beutels mit einer zweiten Schweißnaht versiegeln. Nehmen Sie einen anderen Beutel.
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. Wickeln Sie scharfkantige Gegenstände vor dem Einfüllen mit Küchentuch ein. Verwenden Sie einen neuen Beutel. Verwenden Sie einen Vakuumbehälter.	

Problem	Mögliche Ursache	Die Lösung des Problems
	Im Bereich der Schweißnaht und/oder der Vakuumdichtungen sind Flüssigkeiten und Partikel (Pulver) aus dem Beutelinhalt.	Der obere Rand des Beutels muss absolut sauber und trocken sein (innen und außen), um eine dichte Schweißnaht zu erhalten. Schneiden Sie den oberen Rand des Beutels ab und wischen Sie den Rand ganz sauber, bevor Sie es erneut versuchen. Drücken Sie während des Evakuierens auf den Deckel des Geräts, um die Vakuumdichtungen besser abzudichten. Reinigen Sie bei Bedarf vorsichtig die Vakuumdichtungen ( <b>Nicht reiben!</b> Siehe: „Pflege und Reinigung“). 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 ca. 1 Stunde in das Gefriergerät. Legen Sie ein zusammengefaltetes Blatt Küchentuch auf die Lebensmittel, um Flüssigkeiten aufzusaugen oder Pulver zurückzuhalten. Starten Sie das Gerät mit der Taste „Moist“ (feucht) oder arbeiten Sie mit der Funktion „Pulse“, um den Druck in kurzen Schritten abzusenken (siehe: „Eigenschaften Ihres neuen Vakuumierers / Die Funktion „Pulse““).
	Die Lebensmittel sind zu feucht und/oder heiß. Zu viel Wasserdampf verhindert das Evakuieren des Beutels.	Lassen Sie heiße Lebensmittel vor dem Vakuumieren immer auf Raumtemperatur abkühlen und legen Sie sehr feuchte Lebensmittel vor dem Verpacken in das Gefriergerät (ca. 1 Stunde). Legen Sie ein zusammengefaltetes Blatt Küchentuch auf die Lebensmittel, um die Flüssigkeit aufzusaugen und Pulver zurückzuhalten. Nehmen Sie eventuell etwas aus dem Beutel heraus, damit mehr freier Platz zum oberen Rand des Beutels bleibt und Flüssigkeiten nicht so leicht angesaugt werden. Schneiden Sie den oberen Rand des Beutels ab und wischen Sie den Rand ganz sauber und trocken, bevor Sie es erneut versuchen. Starten Sie das Gerät mit der Taste „Moist“ (feucht) oder arbeiten Sie mit der Funktion „Pulse“, um den Druck in kurzen Schritten abzusenken (siehe: „Eigenschaften Ihres neuen Vakuumierers / Die Funktion „Pulse““).
	Die Vakuumdichtungen im Deckel und Geräteboden sind verschmutzt, abgenutzt oder beschädigt.	Tupfen Sie die Vakuumdichtungen mit einem weichen, feuchten Tuch ab. NICHT reiben! Wenn das keinen Erfolg bringt, dann wenden Sie sich an den GASTROBACK Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de .

Problem	Mögliche Ursache	Die Lösung des Problems
Während des Betriebs ändert sich das Geräusch der Vakuumpumpe hörbar.	Der maximal mögliche Unterdruck ist erreicht.	Halten Sie die Vakuumpumpe an (Taste „Seal Only“ drücken oder die Taste „Pulse“ loslassen). Verschweißen Sie den Beutel oder schließen Sie das Druckventil Ihres Behälters.
Die Folie des Beutels schmilzt und reißt an der Schweißnaht.	Sie verwenden ungeeignete Folien oder Beutel.	Verwenden Sie nur Folien oder Beutel, die für Vakuumierer und/oder Folienschweißgeräte geeignet sind.
	Das Gerät ist überhitzt.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät ca. 30 Minuten mit geöffnetem Deckel abkühlen. Lassen Sie das Gerät zwischen den einzelnen Schweißvorgängen 20 Sekunden mit geöffnetem Deckel abkühlen.
Das Gerät beendet den Evakuier-Vorgang vorzeitig. Der Behälter oder Beutel ist nicht richtig evakuiert.	Das Vakuumsystem aus Gerät und Behälter / Beutel ist undicht.	Prüfen Sie folgende Punkte: <ul style="list-style-type: none"> <li>– Ist der Deckel des Geräts fest und luftdicht verriegelt (siehe: „Bedienung“)?</li> <li>– Sind die Vakuumdichtungen des Geräts unbeschädigt und sauber (siehe: „Pflege und Reinigung“)?</li> <li>– Liegt der Beutel richtig und faltenfrei auf der Vakuumdichtung des Geräts?</li> <li>– Ist der Beutel / Behälter luftdicht verschlossen? Beobachten Sie, ob die abgesaugte Luft wieder zurück strömt. Drücken Sie bei Bedarf während des Evakuierens auf den Deckel des Geräts (Beutel vakuumieren) oder den Behälterdeckel.</li> <li>– Ist der Vakuumbehälter beschädigt? <b>Niemals beschädigte Behälter zum Evakuieren verwenden (Beispiel: Sprünge, Beulen, abgenutzte, geschmolzene oder spröde Stellen)!</b></li> <li>– Sind die Anschlüsse des Vakuumschlauchs am Gerät und Behälter richtig dicht? Prüfen Sie bei Bedarf, ob das Druckventil des Behälters und der Vakuumschlauch des Geräts richtig zueinander passen.</li> <li>– Ist der Vakuumschlauch beschädigt? Prüfen Sie vor allem die Bereiche der Stecker.</li> </ul> Wenn der Beutel / Behälter luftdicht ist und es dennoch schwierig ist, das Vakuumsystem vollständig abzudichten, dann können Sie es mit der Funktion „Pulse“ versuchen (siehe: „Bedienung / Die Vakuumpumpe manuell steuern“).

Problem	Mögliche Ursache	Die Lösung des Problems
	Sie verwenden einen großen Beutel / Behälter in dem sehr viel Luft ist.	Das Gerät bricht die Evakuierung ab, wenn die Drucküberwachung keine ausreichende Druckabsenkung feststellt. Das ist normal. Versuchen Sie folgende Methoden: – Drücken Sie überschüssige Luft manuell aus dem Beutel, bevor Sie den Beutel vakuumieren. – Wenn Sie Behälter evakuieren, dann starten Sie die Funktion „Canister“ mehrmals, bis der gewünschte Unterdruck erreicht ist. – Verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „Pulse“ (siehe: ‚Bedienung / Die Vakuumpumpe manuell steuern‘).
	<b>Vakuuieren von Beuteln:</b> Das Vakuumsystem aus Gerät und Beutel ist verstopft.	Prüfen Sie folgende Punkte: – Ist der Beutel aus dem richtigen Folienmaterial gefertigt? Die Oberfläche der Folien muss auf der Innenseite des Beutels rau sein. – Ragt der obere Rand des Beutels in die Vakuumkammer? – Ist die Tropfschale in der Vakuumkammer überfüllt und/oder die Ansaugöffnung verstopft? Reinigen Sie die Tropfschale und Vakuumkammer. Wenn die Verstopfung dadurch nicht beseitigt werden kann, dann wenden Sie sich an den GASTROBACK Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de .
	<b>Vakuuieren von Behältern:</b> Der Luftstrom zwischen Behälter und Gerät ist behindert.	Prüfen Sie folgende Punkte: – Ist das Druckventil des Behälters geöffnet? Manuelle Druckventile müssen zum Evakuieren auf „Open“ (Offen) gestellt sein. – Ist das Druckventil oder der Vakuumschlauch verstopft? Versuchen Sie die Verstopfung herauszublasen. Wenn das nicht gelingt, muss der Vakuumschlauch ersetzt werden. Wenden Sie sich an den GASTROBACK Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de . Achten Sie immer darauf, dass der Inhalt des Behälters beim Evakuieren nicht eingesaugt wird.
	Das Vakuumsystem im Inneren des Geräts ist undicht oder verstopft.	Brechen Sie die Evakuierung sofort ab (Taste „Seal Only“), wenn Flüssigkeiten oder Pulver angesaugt werden. <b>Niemals das Gerät zum Evakuieren von lösemittelhaltigen oder alkoholhaltigen Materialien verwenden!</b> Wenden Sie sich an den GASTROBACK Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de .

Problem	Mögliche Ursache	Die Lösung des Problems
Nach längerer Lagerung ist der Behälter oder Beutel wieder mit Luft gefüllt.	Die verpackten Lebensmittel sind nicht geeignet.	Einige Lebensmittel entwickeln natürlicherweise Gase. Diese Lebensmittel sind zum Verpacken unter Vakuum nicht geeignet.
	Die verpackten Lebensmittel sind verdorben.	Wenn Lebensmittel verderben, werden Gase entwickelt, die den Behälter aufblähen. <b>Werfen Sie diese Lebensmittel auf jeden Fall weg!</b>
	Der Bereich der Dichtung oder Schweißnaht im Behälter oder Beutel war nicht richtig sauber und trocken.	Vergewissern Sie sich vor dem Evakuieren, dass die Dichtung des Behälters oder der obere Bereich der Beutels unbeschädigt sowie absolut sauber und trocken sind (innen und außen). Wenn der Inhalt noch verwendbar ist, dann verbrauchen Sie den Inhalt möglichst sofort. Manche trockenen Lebensmittel können Sie erneut vakuumieren.
	Der Vakuumbehälter oder Beutel ist beschädigt.	Wenn der Inhalt noch verwendbar ist, dann verbrauchen Sie den Inhalt möglichst sofort. Manche trockenen Lebensmittel können Sie erneut vakuumieren. – Reinigen Sie die Dichtung am Behälterrand und Deckel. Spröde, zerkratzte, gebrochene oder stark abgenutzte Dichtungen müssen ersetzt werden. – Vergewissern Sie sich, dass der Beutel oder Vakuumbehälter völlig unbeschädigt und luftdicht ist. Verwenden Sie einen anderen Vakuumbehälter oder Beutel. Beutel und Behälter müssen vorsichtig behandelt werden. Dies gilt besonders, wenn Sie die Beutel oder Behälter einfrieren. Schützen Sie die Beutel und Behälter vor starken Belastungen (Stöße, Schläge, schwere Gegenstände, Sonnenlicht). Das gilt auch wenn die Behälter und Beutel nicht evakuiert sind.

## PFLEGE UND REINIGUNG

**⚠️ WARNUNG** – Achten Sie darauf, dass das Gerät sowie die Behälter, Folien und Beutel für Kinder jünger als 8 Jahre und Tiere immer unzugänglich sind. Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen. Niemals das Gerät oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder auf nasse Oberflächen stellen oder Flüssigkeiten darüber gießen. Niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten über oder in das Gerät laufen lassen, um eine Gefährdung durch Überhitzung, Feuer und Elektrizität zu vermeiden. **Niemals das Gerät oder Teile davon in der Spülmaschine reinigen.**

**⚠️ ACHTUNG** – Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände, scharfe Reiniger, Scheuerhilfen oder Scheuermittel zum Reinigen des Geräts oder der Bauteile verwenden.

**Versuchen Sie niemals, den Deckel des Geräts oder den Folienschneider mit Gewalt zu öffnen.** Den Deckel öffnen: drücken Sie die Entriegelungstasten auf beiden Seiten des Gerätebodens. Den Folienschneider öffnen: Die Schneidschiene auf beiden Seiten nach hinten drücken. **Niemals mit irgendwelchen Gegenständen im Inneren des Geräts oder im Vakuumanschluss stochern.** Behandeln Sie besonders die Vakuumdichtungen mit Vorsicht. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten in den Vakuumanschluss oder die Ansaugöffnung in der Vakuumkammer laufen. Fassen Sie immer an den Steckern an, wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen oder den Vakuumschlauch vom Gerät oder Behälter abziehen. Niemals am Kabel oder Schlauch ziehen.

1. Ziehen Sie zuerst den Netzstecker aus der Steckdose und nehmen Sie bei Bedarf den Vakuumschlauch ab. Stecken Sie die Schutzkappe auf den Vakuumanschluss, damit keine Flüssigkeiten und Verunreinigungen in den Vakuumanschluss kommen. Reinigen Sie bei Bedarf das Netzkabel und den Vakuumschlauch vorsichtig mit einem feuchten Tuch. Partikel und Flüssigkeiten im Inneren des Vakuumschlauchs können Sie eventuell aus dem Vakuumschlauch heraus blasen.

**WICHTIG** - Wenn Partikel oder Flüssigkeiten im Inneren des Vakuumschlauches stecken, die sich nicht ausblasen lassen, dann muss der Vakuumschlauch ersetzt werden. Wenden Sie sich bitte an den GASTROBACK Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: [info@gastroback.de](mailto:info@gastroback.de).

2. **Niemals den Vakuumschlauch mit Flüssigkeiten spülen.** Die Flüssigkeit kann im Schlauch nicht verdunsten und würde bei der nächsten Verwendung in das Gerät gesaugt. Öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie die Tropfschale aus der Vakuumkammer. Achten Sie dabei darauf, dass keine Flüssigkeiten in die Vakuumkammer laufen. Reinigen Sie die Tropfschale in warmer Spülmittellösung. Wischen Sie die Vakuumkammer mit einem feuchten, nicht tropfenden Tuch aus.

**WICHTIG - Niemals auf den Vakuumdichtungen reiben!** Behandeln Sie auch den Folienschneider mit Vorsicht, um die Scharniere nicht zu beschädigen

3. Tupfen Sie die Vakuumdichtungen bei Bedarf mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Wischen Sie das Schweißband und die Schweißdichtung vorsichtig mit einem feuchten, nicht tropfenden Tuch ab.
4. Feuchten Sie ein Tuch mit etwas warmer Spülmittellösung an und wischen Sie die Oberflächen des Geräts ab. Achten Sie dabei unbedingt darauf, dass kein Wasser in das Gerät läuft.
5. Trocknen Sie das Gerät und alle Bauteile sorgfältig ab. **Tupfen Sie die Vakuumdichtungen dazu nur ab.**
6. Lassen Sie die Bauteile danach ca. 30 Minuten an der Luft trocknen, wo sie **für kleine Kinder und Tiere unerreichbar** sind. Lassen Sie dazu den Deckel des Geräts geöffnet.
7. Legen Sie die Tropfschale wieder im Gerät ein. Klappen Sie den Folienschneider nach oben und drücken Sie ihn auf beiden Seiten am Gerät an, so dass er mit einem Klicken einrastet.

## AUFBEWAHRUNG

**⚠️ WARNUNG** – Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, um eine Gefährdung durch Überhitzung, Feuer und Elektrizität zu vermeiden. Bewahren Sie das Gerät und seine Bauteile und Zubehöre sowie das Verpackungsmaterial immer **unzugänglich für Kinder unter 8 Jahren und Tiere** auf.

Leeren Sie die Tropfschale vor der Aufbewahrung vollständig aus und reinigen Sie das Gerät (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘), damit sich keine schädlichen Keime und unangenehmen Gerüche bilden. Vergewissern Sie sich, dass der Folienschneider fest am Gerät eingerastet ist. Außerdem sollten Sie den Deckel des Geräts am Geräteboden verriegeln (siehe: ‚Bedienung‘).

Niemals das Gerät am Netzkabel, aufgeklappten Deckel oder Folienschneider halten, um es zu bewegen. Fassen Sie das Gerät immer am Geräteboden an, wenn Sie es zur Aufbewahrung wegstellen wollen.

Das Kabel darf nicht verknotet, geknickt oder gequetscht werden. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht von der Aufbewahrungsfläche herunterhängen kann und niemand das Gerät am Kabel herunterziehen kann. Sie können das Netzkabel locker um die Halter der Kabelaufwicklung an der Unterseite des Gerätebodens wickeln.

Bewahren Sie das Gerät und alle seine Bauteile und Zubehöre (Beispiel: Vakuumschlauch) stets an einem sauberen, trockenen und frostfreien Ort auf, an dem alle Teile gegen übermäßige Belastungen geschützt sind. Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf oder in das Gerät oder seine Bauteile.

## 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 Verwitterung oder Müllverbrennung gefährliche Stoffe ins Grundwasser und in die Luft und damit in die Nahrungskette gelangen und die Flora und Fauna auf Jahre vergiften. 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](http://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](mailto: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.

Dieses Gerät kann in Büros, Pensionen, Bäckereien, Kaffees und vergleichbaren Einrichtungen eingeschränkt gewerblich genutzt werden. Bei der gewerblichen Nutzung verkürzt sich die Gewährleistungsfrist auf 1 Jahr.

### HINWEIS

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

Kunden anderer Länder: Bitte kontaktieren Sie Ihren Händler

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

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

# GASTROBACK®

## DESIGN VACUUM SEALER BASIC



### OPERATING INSTRUCTIONS

Item No. 46009 »Design Vacuum Sealer Basic«

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

Deutsch

English

[www.gastroback.de](http://www.gastroback.de)



**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.**

Care and Cleaning .....	71
Storage .....	72
Notes for disposal.....	73
Information and Service.....	73
Warranty.....	74

## TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards .....	44
General Safety Instructions.....	44
Important Safeguards for Electrical Appliances .....	46
Low Pressure – Risk of Implosion .....	47
Technical Specifications.....	48
Knowing Your New Design Vacuum Sealer Basic .....	49
Properties of Your New Design Vacuum Sealer Basic .....	50
Using the Buttons .....	51
Pulse Function.....	52
Pressure Detection System .....	53
Overheat Protection .....	53
Vacuum Containers .....	54
Important Tips for Vacuum Sealing .....	55
Before First Use .....	56
Operation.....	56
Using the Foil Cutter .....	57
Emptying the Drip Tray .....	58
Sealing Foils under Normal Pressure .....	58
Vacuum Sealing a Bag.....	59
Evacuating a Container .....	61
Manually Controlling the Vacuum Pump .....	63
Solving Problems.....	64

## **IMPORTANT NOTE - PLEASE READ CAREFULLY - BEFORE YOU USE THE DEVICE!**

All GASTROBACK® products are intended for food processing of food products and groceries. **For reasons of health protection and hygiene, products that are used on a daily basis or used only once, are not allowed to be returned.** Check the goods just as you would do in a retail store.

You only have to pay for a possible loss in value of the goods, if this loss of value is due to a non-necessary for the examination of the nature, characteristics and function of the goods handling.

An unnecessary way to check the nature, characteristics and function of the goods is the processing of food products or groceries into food and drinks.

If you have any questions about GASTROBACK® products, if your unit is not working properly straight away or if you need any accessories or spare parts for your GASTROBACK® product please contact our customer service before returning.

### **GASTROBACK® Customer Service Hotline:**

Phone: **+49 (0) 4165 – 22 25 0**

Monday to Friday (except on holidays) from 8am to 4pm

E-Mail: **info@gastroback.de**

## **DEAR CUSTOMER!**

Your new Design Vacuum Sealer Basic will help you preserving freshness and taste of your food for an elongated time. What's more, in home and leisure time the Design Vacuum Sealer Basic will be a useful assistant, protecting delicate objects from water and dirt.

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 Design Vacuum Sealer Basic.

Your GASTROBACK GmbH



## IMPORTANT SAFEGUARDS

Carefully read all instructions before operating this appliance. These instructions are an essential part of the appliance. Save them for further reference. Do not pass over this appliance without these instructions. 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 overheating, electric shock, low pressure, or fire.

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



## GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- This appliance is for household use only and NOT intended for use in boats or moving vehicles. Do not operate or store the appliance in humid or wet areas or outdoors. Do not use any accessories, attachments, consumables, or spare parts (e.g. foils, bags, containers, vacuum hoses, bottle tops) 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, fire, implosion, and electric shock.
- Regularly check the appliance and power cord for proper operation. Do not operate the appliance, when any part of it is not working properly, or has been subject to inadmissible strain (e.g. mechanical or electric shock, moisture in the housing). Immediately unplug the appliance, 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, but return the appliance to an authorised service centre for examination and repair.
- Operate the appliance on a well accessible, stable, level, dry and suitable large table or counter. During operation keep the appliance in an appropriate distance of at least 10 cm on each side to other objects. Keep at least 50 cm of free space in front and above the appliance for free access. Do not place any hard, sharp-edged, or heavy objects on or in the appliance to avoid damage to the appliance.

- 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 or any part of it on or near hot surfaces (e.g. burner, heater, range, or oven).
- **Risk of Explosion and Fire! Do not seal or evacuate any type of containers or bags containing inflammable and/or volatile substances (e.g. alcoholic beverages and foodstuffs, spirits, organic solvents). Volatile substances may be sucked in and catch fire!**
- 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 by a person responsible for their safety and if they understand and consider the inherent hazards. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance, or any parts of the appliance, or the packaging materials (e.g. foils, bags, and containers). Do not leave the appliance and evacuated containers unattended, when they are in reach of children younger than 8 years. Even cleaning may not be performed by children without supervision.
- Before starting a sealing session, ensure that the drip tray in the vacuum chamber is completely empty (see: 'Operation / Emptying the Drip Tray'). **Immediately cancel the evacuation process** (touch the "Seal Only" button), **when any material from the bags or containers is sucked in.** Do not overfill the bags or containers.
- The Design Vacuum Sealer Basic is intended for evacuating and sealing suitable foils, bags, and containers only. Unsuited or damaged containers may cause risk of injuries and damage according to overheating, fire, implosion and splinters and splashes being hurled about.
- **Do not use violence, especially when opening the lid or foil cutter of the appliance!** Press the release buttons for opening the lid. Push the cutter bar at both sides to the rear of the appliance for opening the foil cutter. Do not hold the appliance by the power cord, foil cutter, or lid for moving the appliance.

- Keep in mind that the heating bar and sealing bar will get hot during operation. Do not touch the heating bar or sealing bar with your skin or any delicate objects shortly after operation.
- Do not use abrasive cleaners, cleaning pads, or any corrosive chemicals (e.g. disinfectants, bleach) for cleaning the appliance or any part of it. Do not use any hard or sharp-edged objects for operation or cleaning. Always handle the heating bar, sealing bar, vacuum gaskets, and foil cutter with special care (see: 'Care and Cleaning'). **Do not re-use bags and containers for any type of food, after storing foreign objects or chemicals (e.g. cleaning agents) within them**, because harmful substances (e.g. mineral oil, surfactants, lubricants, solvents, softening agents) could infuse plastics or build an invisible microscopic layer on plastic surfaces, that persists even after thorough cleaning, therefore contaminating your food with foreign odours and toxic substances.

### **IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ELECTRICAL APPLIANCES**

- Ensure that the ratings of your power supply correspond to the requirements of the appliance: 220-240V, 50/60 Hz, AC, at least 8 A. Connect the appliance to an appropriate wall power outlet. The installation of a residual current operated circuit breaker (r.c.c.b.) with a maximum rated residual operating current of 30 mA is strongly recommended. If in doubt, contact your electrician. 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 operation is possible.
- Do not leave the appliance unattended, while it is connected to the power supply. Always unplug the appliance, when it is not in use, and before moving or cleaning the appliance (see: 'Care and Cleaning').
- Do not use any remote control systems, extension cords, or multi-socket outlets. Power cords may never be knotted, twisted, pulled, strained

or squeezed or touch hot surfaces or sharp edges. Do not let the plug or power cord hang over the edge of the working space. Ensure that no one will pull the appliance by the power cord, or entangle in the power cord. Always grasp the plug to disconnect the power cord from the power supply. Do not touch the appliance or any part of it with wet hands, while the appliance is connected to the power supply.

- 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 or in the appliance. **If liquids are sucked in or are spilled in the interior of the appliance, immediately unplug the appliance.** Then dry and clean the appliance (see: 'Care and Cleaning') and leave the appliance dry naturally for at least 1 day.
- **DO NOT place the appliance or any part of it in an automatic dishwasher.**

### **LOW PRESSURE – RISK OF IMPLOSION**

- The appliance generates low pressure and can be used for evacuating containers. Adhere to the following safeguards to avoid the risk of implosion, causing splinters and splashes being hurled about.
- Only use the designated containers for vacuum packing. Unsuitable containers could implode during evacuation or thereafter. Always check the container and container lid for proper condition, before evacuation. Do not evacuate containers that may be damaged in any way (e.g. brittle, worn, distorted, scratched or cracked) or had been subject to inadmissible strain (e.g. mechanical or thermal shock, abrasion, inadmissible heat, long-term exposure to direct sunlight).
- **DO NOT leave children play with evacuated containers!** Always handle any evacuated containers with special care to avoid risk of implosion.
- **Do not attempt to open evacuated containers with violence**, to avoid that the container gets damaged and implodes in your hand. Always ventilate the container via the ventilation valve of the container, before opening the lid. **Do not warm up containers, while they**

**are closed air-tightly.** Always remove the lid, before warming up the container. Ensure that the container material will endure the temperature you wish to apply (refer to the instructions given by the manufacturer). In general, do not let containers come in direct contact with sources of high heat (e.g. fire, range, or oven). Avoid freezing pure water in containers, because they may crack or burst, even when evacuated.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

<b>Model:</b>	46009 Design Vacuum Sealer Basic
<b>Power supply:</b>	220-240 V AC, 50/60 Hz at least rated for 8 A
<b>Power consumption</b>	150 W
<b>Length of power cord:</b>	approx. 100 cm (40 inch)
<b>Weight:</b>	approx. 1.4 kg
<b>Dimensions:</b>	approx. 394 x 164 x 87 mm (width x depth x height)
<b>Pressure reduction:</b>	- 0.6 to - 0.8 bar
<b>Maximum pumping performance:</b>	approx. 11 litres per minute (on normal pressure)
<b>Maximum operating time (vacuum pump):</b>	approx. 30 seconds (continuous operation)
<b>Foil / bag width:</b>	max. 300 mm (12 inch)
<b>Certificate:</b>	

These specifications may change without notice.

## KNOWING YOUR NEW DESIGN VACUUM SEALER BASIC



- 1 LID**
  - 2 BASE**
  - 3 CONTROL PANEL** holding the touch sensor **buttons**
  - 4 VACUUM PORT**, covered via a **protection plug**—connect the vacuum hose here for evacuating containers.
  - 5 SEALING BAR** for pressing the foils against the heating bar during sealing.
  - 6 HEATING BAR** (coated) for sealing the foils.
  - 7 LOCK CATCH** — keeps the lid closed stably during operation.
  - 8 RELEASE BUTTONS** at both sides of the base: press here, before opening the lid.
  - 9 DRIP TRAY** — for catching liquids and powders during operation.
  - 10 INTAKE OPENING** — via the small hole, the air is sucked into the vacuum pump.
  - 11 VACUUM GASKETS** in lid and base of the appliance: for sealing the **vacuum chamber**.
- FOIL CUTTER** consisting of **CUTTER BAR** and **CUTTER SLIDER**: for making a smooth cut at right angle.
- CORD STORAGE** at the bottom of the appliance.
- POWER CORD**

### Optional Accessories

- 1** 2 different **Container sets** — each with pressure indicator and date scale — including the **vacuum hose** for connecting the containers to the vacuum part of the appliance: perfectly suited for vacuum sealing delicate food.
- 2** Set of 3 Vacuum containers: Item No. 46110.
- 3** Set of 2 Vacuum containers: Item No. 46111
- 4** **Foil hose set** suitable for vacuumizing: Item No. 46100 and 46101



Item No. 46110



Item No. 46111



Item No. 46100



Item No. 46101

If required, please contact your vendor or GASTROBACK Customer Care Center by phone: +49 (0)4165/22 25-0 or e-mail info@gastroback.de.

# PROPERTIES OF YOUR NEW DESIGN VACUUM SEALER

## BASIC

The Design Vacuum Sealer Basic applies low pressure (vacuum) to bags made of a special type of plastic or suited containers equipped with an appropriate valve operated manually or automatically. You may purchase ready-to-use bags or make bags on your own from suited foils. Even sous-vide cooking is enabled via vacuum packaging your food before cooking.

**IMPORTANT** - Only use foils and bags that are suited for sealing devices. Common plastic bags for storing food (e.g. freezer bags, fat-proof bags) are NOT suited for vacuum sealing. Containers used for vacuumizing must be pressure-proof, airtight, and must have a ventilation feature. The pressure valve of the container must fit to the vacuum hose of the appliance (see: 'Vacuum Containers').

- The various functions of the appliance can be selected via the assigned function buttons (see: 'Using the Buttons'). Touch sensors enable a smooth surface of the control panel, without gaps and slits. There is no need to press down the buttons, simply touch them. Under normal pressure, the professional vacuum pump achieves 11 litres per minute and generates low pressure of approx. - 0.6 to - 0.8 bar.
- Vacuumizing (evacuating) and sealing bags up to the width of 30cm can be performed completely automatically or manually.
- For vacuumizing bags, 2 different functions are provided.
  - Use the "Dry" button for applying the full power and low pressure of the vacuum pump.
  - When using the "Moist" function, the vacuum pump is operated at reduced power and stops after 30 seconds at the latest.
- The appliance creates broad seals automatically, thus ensuring a safe and airtight sealing.
- The mechanic locking system of the lid ensures a stable sealing performance. After engaging the lid correctly, in most cases you do not need to do more than touching the desired button for getting an airtight seal.
- For special tasks (e.g. sensitive types of food), you may connect various types of containers dedicated for evacuation (e.g. canisters, bottles) via the vacuum hose of the appliance.
- The pump may be controlled manually via the "Pulse" function. Use this function for any evacuating tasks that need special treatment (see: 'Pulse Function'). Additionally, this function may be useful, when you find it difficult to get the system really airtight and the appliance stops the vacuum pump after 10 seconds.
- When closed airtightly, the vacuum chamber will always keep the low pressure until you unlock the lid manually via the release buttons. You may cancel or

interrupt any running process at any time via touching the "Seal Only" button, while the process is still running, the appliance terminates the current action immediately with the vacuum chamber keeping the vacuum already reached. For example, you may seal an evacuated bag by touching the "Seal Only" button again, or carry on operation via another function. A control panel lock prevents any unintended operation during handling. Using the foil cutter at the rear of the appliance you get a smooth and straight cut of the foils at right angle.

## USING THE BUTTONS

**IMPORTANT** - The buttons of the appliance are touch sensors. There is no need to press down the buttons, but simply touch the assigned area with your finger. When a function has been selected, the appropriate button illuminates. It gets dark again, when the function is finished.

The following operating elements are provided.

Taste	Verwendung
<b>Dry</b> (Vacuum & Seal)	Press one of these buttons to start the automatic vacuum sealing cycle for your bag. The bags will be evacuated first and then sealed. Select the appropriate type of food or object, you wish to vacuum seal: <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>"Dry"</b>: Use this button for dry food or solid objects (e.g. dried legumes, dried fruit). Using this function, the vacuum pump is operated on full power.</li><li>• <b>"Moist"</b>: Use this button for moist food containing a lot of liquid (e.g. fish or meat with gravy, fresh vegetables and fruit) or powder (e.g. flour, ground spices, ground coffee). The vacuum pump will be operated on reduced power.</li></ul>
<b>Moist</b> (Vacuum & Seal)	
<b>Seal Only / Cancel</b>	This button solves 2 functions: <ul style="list-style-type: none"><li>• Sealing bags and foils airtight without evacuation. Use this function for making your own bags of individual size or for sealing bags airtight under the current pressure within the vacuum chamber.</li><li>• Terminating any currently running process.</li></ul> <b>Note:</b> When pressing this button during evacuation, the vacuum pump stops immediately. The bag will not be sealed, but the vacuum chamber will keep the low pressure already reached.

Taste	Verwendung
Canister	<p>This button serves 2 functions:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Evacuating containers:</b> Touch this button shortly. The vacuum pump operates until the pre-defined low pressure is reached. Thereafter it stops automatically. If the reached pressure is not sufficient, start the function repeatedly. The container is sealed via the pressure valve in the container lid.</li> </ul> <p><b>Note:</b> You need the appropriate vacuum hose for using this function (see: 'Knowing Your New Design Vacuum Sealer Basic / Optional Accessories').</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Locking the control panel:</b> Hold the button touched for approx. 1 second. All buttons illuminate shortly and a beep is heard. Touch this button again for approx. 1 second for unlocking the control panel.</li> </ul>
Pulse	Use this function for being in full manual control of the evacuating process (see below: 'Pulse Function').

## PULSE FUNCTION

Using this function, the vacuum pump is operated as long as you keep your finger on the "Pulse" button, without ventilating the vacuum chamber, when the button is released. Therefore, you can start and stop the vacuum pump repeatedly.

**⚠ CAUTION** – When using the "Pulse" function, the pressure detection system is inactive (see: 'Operation / Manually Controlling the Vacuum Pump').

To avoid overload: Do not let the vacuum pump operate continuously for more than 30 seconds. Additionally, when the limit of pressure reduction is reached, the working noise of the vacuum pump will change audibly. Then, at the latest, release the "Pulse" button. Control the vacuum pump manually, when it is required to reduce the pressure really carefully and/or stop the pressure reduction exact at the right level:

- You may apply short pulses for carefully vacuumizing sensitive items or let the vacuum pump operate continuously until the appropriate low pressure is reached.
- Controlling the pressure within a container or bag manually may help to protect liquids and powders from being sucked out.
- During evacuation, food with high content of moisture could get undesirably dry, because the liquid may evaporate and be sucked out—even when placing this type of food for a short time into a freezer, before vacuum sealing. Carefully reducing the pressure may minimize the amount of liquid that is lost.
- While evacuating a bag, a considerable pressure will be applied to the objects within. Sensitive objects may be crushed and smashed. While evacuating a container, airy types of food could remarkably blow up and/or burst (e.g. bakery products, eggs).

- The automatic functions may fail to evacuate bags and containers sufficiently, when an excessively large amount of air is locked in your bags or containers. In these cases, the "Pulse" function may help to reduce the pressure to the optimum level. When you find it really difficult to get the vacuum system completely airtight (e.g. due to some particles or moisture on the vacuum gaskets or in the valves), it may be helpful to use the "Pulse" function for vacuumizing the bag or container. If required, press on the lid of the appliance (when sealing bags) or on the container lid for getting the complete vacuum system (appliance and bag / container) as leak-free as possible.

When vacuumizing bags, you need to start the sealing process manually via the "Seal Only" button, after the desired low pressure is reached.

## PRESSURE DETECTION SYSTEM

- The appliance monitors the pressure during operation. The vacuum pump stops automatically, when the pre-defined low pressure is reached. However, if the pressure cannot be reduced within the preset time duration, the vacuum pump stops after approx. 10 seconds of operation. The vacuum pump may stop prematurely in the following cases: Any part of the complete vacuum system may be leaking: from bags or containers to the vacuum gaskets of the appliance. Check, all parts for leakage (see: 'Solving Problems').
- There is too much air in the bags and containers. The pressure is reduced too slowly. This may occur, when airy items are vacuumized in very large containers or bags.

In these cases, you may try the "Pulse" function (see above: 'Pulse Function' or 'Operation / Manually Controlling the Vacuum Pump').

## OVERHEAT PROTECTION

A self-resetting overheat protection device switches off the appliance automatically when it gets overheated, saving your Design Vacuum Sealer Basic from damage. With the overheat protection triggered, the appliance cannot be operated again. The overheat protection may be activated, when evacuating and sealing many items in short time, when operating the vacuum pump continuously via the "Pulse" function for more than 30 seconds, or when operating the appliance at high environmental temperature.

### NOTE

To avoid over-heating, the automatic vacuum functions work continuously for max. 30 seconds.

**IMPORTANT** - Make a short break of approx. 20 seconds after each cycle of operation. Following this advice is quite simple, when using this time for preparing the next bag or container.

When the overheat protection has been triggered, unplug the appliance and wait for approx. 30 minutes, leaving the lid open. Thereafter, you can re-assume operation as normal.

## VACUUM CONTAINERS

**⚠ WARNING** – Only use pressure-proof containers. Ensure that the container and container lid are in proper condition, before connecting the container to the appliance. Evacuated containers must be handled with special care. **Always ventilate evacuated containers, before attempting to open the lid.** Do not let children play with the containers—especially when they are evacuated!

**IMPORTANT** - To prevent germs from getting into your food, you should sterilize the containers, before filling in food. For this, you may rinse most types of containers using hot water (at least 80°C). However, ensure that the container will tolerate the high temperature. If in doubt, get in contact with the manufacturer. 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.

### NOTE

The vacuum hose of the appliance may not fit to the pressure valve of containers not recommended by the manufacturer. Before operation, check whether your container is suited for usage with the appliance. You may order appropriate containers via your vendor.

Before placing evacuated containers into the freezer, check whether your containers are suited for freezing (e.g. check for appropriate icons), because some types of plastic get brittle under freezing temperature conditions. Especially when taking the container out of the freezer, these containers could burst causing risk of injuries and damage according to splinters and splashes being hurled about. Always remove the lid of the container completely, before warming up any food within it. Do not heat the container via sources of high heat (e.g. oven, range, fire). It is best to use a bain-marie. Microwave-safe containers may be warmed up within a microwave oven.

- Types of Vacuum Containers Some containers are operated via a **check valve** that will be opened and closed automatically. For ventilating the container **the additional ventilation feature must be agitated manually.**

- **Manual pressure valves** must be set to the “Open” or “Closed” position manually. For ventilating the container, manually **set the pressure valve to “Open”.**
- Some containers offer a pressure indicator for controlling the pressure within the container.

## IMPORTANT TIPS FOR VACUUM SEALING

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

Vacuumizing extends the shelf life of food by removing most of the air from sealed bags and containers, and additionally preventing air and germs from getting into the sealed packaging again. Additionally, vacuumizing helps inhibiting the growth of a lot of microorganisms. However, please keep in mind that mould and some types of bacteria (e.g. the highly toxic botulism causing bacterium) can grow even without air. Some produce spores still viable after evacuation. In general, bags may be re-used, but do not re-use bags that had been filled with any fatty and/or highly perishable types of food (e.g. meat, sausages, cheese, fish, or seafood). Some types of food contain aromas and colours that infuse plastics and cause persistent odours and discolouration (e.g. red cabbage, capsicum, onion, garlic, some types of cheese or sausages). Before re-utilisation of bags and containers, you should check whether any odours of the recently stored food persist within the bags or containers.

- Before vacuumizing, some types of food (e.g. vegetables) need to be blanched or cooked until they are completely done. This stops enzyme reactions causing loss in quality.
- Some vegetables (broccoli, sprouts, cabbage, cauliflower, kale, turnips) naturally emit gases during storage. Therefore, even after blanching, they are not suited for vacuum packaging.
- Vacuum containers are perfectly suited for marinating food in a short time, because the micro-pores of the food are opened under low pressure.

## BEFORE FIRST USE

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

**⚠ CAUTION** – Do not use violence! Opening the lid: Press the release buttons. Opening the foil cutter: Push the cutter bar at both sides to the rear of the appliance. Do not hold the appliance by the power cord, foil cutter, or lid for moving the appliance.

1. Unpack the appliance and all accessories carefully and check that no parts are damaged or missing (see: 'Knowing Your New Design Vacuum Sealer Basic').
2. Carefully remove all shipping materials and promotional materials, but DO NOT remove any warning labels or the model label.
3. Before first use and after an elongated period of storage, clean the appliance (see: 'Care and Cleaning').

## OPERATION

**⚠ WARNING** – **RISK OF SUFFOCATION!** Always keep the appliance and packaging material (foils, bags, containers and bottles) out of reach of children younger than 8 years.

**RISK OF EXPLOSION AND FIRE! DO NOT evacuate containers or bags containing any inflammable substances (e.g. spirits, organic solvents)!** Under low pressure, large amounts of inflammable substances may vaporize and catch fire at the inner parts of the appliance, causing risk of injuries and damage by explosion and fire.

**RISK OF IMPLOSION!** Insufficient or damaged containers may burst (implode) during evacuation or thereafter, leading to a high risk of injuries and damage due to splinters and splashes being hurled about. Before operation, always check the containers for any type of damage (e.g. cracks, distortions, or brittle surfaces). Additionally, evacuated containers must always be protected against inadmissible strain (e.g. mechanical shock, heat, direct sunlight).

**⚠ CAUTION** – Before operation, ensure that the vacuum chamber and drip tray are completely empty. Always ensure that the vacuum pump will not suck in any liquid or powder. **If substances are sucked in, immediately cancel the evacuation process** (press "Seal Only") to avoid risk of electric shock and overheating. 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 place any foreign objects on the heating bar.

**⚠ CAUTION** – Do not attempt to open the lid with violence. Press the release buttons at both sides of the base, before opening the lid.

**IMPORTANT** - Always leave some free space in bags and containers (3-5 cm; 1-2 inch). When vacuumizing moist or ground food, you should leave some more free space in your bags and containers to avoid that the contents will be sucked in. Up to 8 cm (3 inch) must be left free, when vacuumizing very large items in bags. Otherwise, it may be impossible to get an airtight seal, because the foil cannot be smoothed out over the heating bar.

The appliance stops operation automatically, when the selected function is complete. **However, you may cancel any running process at any time via the "Seal Only" button. The vacuum chamber will keep the vacuum already reached.** Therefore, you may seal an evacuated bag at the currently reached pressure by touching the "Seal Only" button again, or carry on operation via any other function.

## USING THE FOIL CUTTER

Frayed, lopsided, or crooked edges interfere the evacuation and/or sealing process. Therefore, we recommend to use the foil cutter at the rear of the appliance. This way, you can easily get an even and neat cut at right angle.

**IMPORTANT** - Handle the foil cutter with care to avoid damage to the hinges. When the foil cutter is not in use, it is good advice to click the cutter bar in place for protecting it against inadmissible strain.

1. Close the lid of the appliance. Push the cutter slider completely to one side of the cutter bar. Then push the cutter bar at both sides to the rear of the appliance for opening the foil cutter.
2. Lay the foil to be cut flat onto the lid of the appliance and push the foil to the rear of the appliance. When the foil cutter is closed, the foil must protrude the cutter bar approx. 2 cm (1 inch). Fold the cutter bar up and over the foil and, at each side, press the cutter bar against the base of the appliance, until it clicks in place, clamping the foil. If required, pull the foil to the desired position.
3. Press down the foil below and above the cutter bar with one hand, while pushing the cutter slider to the opposite end of the cutter bar. Then, pull the foil out from under the cutter bar.

## EMPTYING THE DRIP TRAY

**⚠ CAUTION** – Before starting operation, always ensure that the drip tray in the vacuum chamber is completely empty to avoid that any liquids or powders will be sucked into the vacuum pump and damage the vacuum pump or clog the internal hoses. Do not operate the appliance without the drip tray. This holds as well, when only using the “Seal Only” function.

1. Press the release buttons, open the lid and, simply take the drip tray out of the vacuum chamber. If required, the drip tray may be washed in warm dishwater (see: ‘Care and Cleaning’).
2. Ensure that the drip tray is completely dry and the vacuum chamber is completely empty, before replacing the drip tray in correct orientation. The drip tray may not protrude the vacuum gasket.

## SEALING FOILS UNDER NORMAL PRESSURE

Using the “Seal Only” button, you can seal foils without evacuation. This function is useful for making your own bags of individual size and sealing already prepared bags under normal pressure.

### NOTE

To get an airtight seal, the foil must be clean, dry, and without wrinkles and gaps in the sealing area. The seal must be smooth, even and tear-proof all over without melted areas at the rim of the sealing. Select the foil material accordingly. If in doubt, order an appropriate foil material via the GASTROBACK Customer Care Center by phone: +49 (0)4165/22 25-0 or e-mail info@gastroback.de.

1. **Preparing the Appliance:** Place the appliance onto a suitable surface and connect it to a suitable wall power outlet. Press the release buttons at both sides of the base and open the lid. Ensure that the drip tray is completely empty (see: ‘Emptying the Drip Tray’).
2. **Preparing the Foil Material:** From the bag material (foil tube) measure out a sufficient length to hold the items to be packed, with additional 5-8 cm (2-3 inches) of free space on top and at the bottom. We recommend, to use the foil cutter at the rear of the appliance for cutting the desired bag length, because it is crucial to make a neat, straight cut (see: ‘Using the Foil Cutter’).
3. Lay the rim of the bag onto the heating bar. Ensure to spread out the foil smooth and without any wrinkles and gaps. Close the lid by pressing it down onto the base until it engages at both sides with a click. The bag must be clamped now.

### NOTE

During the sealing process, the vacuum pump will be operated shortly for getting a proper seal. For improving the sealing performance, when using thick foil material, you may press down the centre of the lid, while the sealing process is running.

4. Touch the “Seal Only” button. The “Seal Only” button illuminates and the sealing process starts.
5. Wait until the “Seal Only” button gets dark again. Then, press both release buttons at the sides of the base, open the lid and remove the bag. Ensure that the seal is smooth and airtight, before filling the bag. After making a break of approx. 20 seconds, you can make another seal, starting with step 2. You could use the required waiting time for preparing the next bag.
6. **After Usage:** Unplug the appliance from the mains power supply.

## VACUUM SEALING A BAG

When you are using the “Dry” button (dry and solid items) or “Moist” button (moist, ground or sensitive items), your bags will be evacuated before sealing (see: ‘Properties of Your New Design Vacuum Sealer Basic’). While reducing the pressure, the foil of the bag will get close-fitted to the items inside the bag. Select the required function according to the items you wish to vacuumize.

**IMPORTANT** - Check, whether the bag is airtight, before filling it. Ensure to keep the top rim of the bag clean and dry. Particles and moisture at the area of the seal (exterior and interior) prevent getting an airtight sealing of the bag and vacuum chamber. Folding the upper rim of the bag outwardly may help to keep the sealing area clean. Leave at least 5-8 cm (2-3 inches) of free space between the contents and the top of the bag.

### NOTE

When the vacuum system (including the bag) is leaking, the vacuum pump will stop operation after approx. 10 seconds. Nevertheless, the bag may be sealed (see: ‘Properties of Your New Design Vacuum Sealer Basic / Pressure Detection System’). You should stop the process immediately (touch “Seal Only”), when the bag is evacuated very slowly. If the leakage is localized in the area of the vacuum chamber and you find it difficult to get the system leak-free, you may be successful, when evacuating the bag via the “Pulse” function (see: ‘Manually Controlling the Vacuum Pump’ and ‘Properties of Your New Design Vacuum Sealer Basic / Pulse Function’).

## NOTE

We recommend to use the "Pulse" function in short pulse operation, when evacuating sensitive items that may be crushed or smashed even via the function "Moist", or in continuous operation, when pressure reduction in the bags is not sufficient via the automatic functions "Dry" and "Moist". Immediately after evacuation start the "Seal Only" function.

1. **Preparing the Appliance:** Place the appliance onto a suitable surface and connect it to an appropriate wall power outlet. Press the release buttons and open the lid. Ensure that the drip tray is completely empty (see: 'Emptying the Drip Tray').
2. **Preparing the Bag:** Fill an appropriate bag, ensuring that the top of the bag will be left dry and clean. Try to press out the air within the bag as far as possible. This will improve the vacuumizing process.
3. Push the upper rim of the bag onto the heating bar and vacuum gasket. Ensure that the foil of the bag is spread out smooth and without wrinkles and gaps. It is crucial that the upper rim of the bag is positioned completely in the vacuum chamber.
4. Close the lid firmly by pressing it down at both sides until it engages with a click. The bag must be clamped between the lid and base of the appliance.

**IMPORTANT - When any liquid or powder is sucked into the vacuum pump, immediately press the "Seal Only" button, for terminating the process.** The bag will not be sealed. In most cases it is useless, attempting to seal the bag, when liquid or powder has been sucked into the area of the seal, because this seal would probably not be air-tight.

5. Touch the appropriate button ("Dry" or "Moist"), depending on the type of items you wish to vacuumize. The used button illuminates and the vacuum pump starts operation, sucking the air out of the bag. Thereafter, the bag is sealed automatically.
6. Wait until the vacuumizing process is complete and all buttons get dark again. Then press the release buttons at both sides of the base and open the lid. Remove the sealed bag. If required, before sealing another bag, wait approx 20 seconds. You may use this time for filling the next bag. Start the next cycle with step 2.
7. **After Usage:** Unplug and clean the appliance (see: 'Care and Cleaning').

## EVACUATING A CONTAINER

**⚠ WARNING** – Do not let children play with evacuated containers. Only use the designated vacuum containers with the appliance. Before evacuation, always ensure that the container is in proper condition. To prevent harmful germs from getting into your food, it is good advice to sterilize the container and lid before filling in food (see: 'Properties of Your New Design Vacuum Sealer Basic / Vacuum Containers'). Always handle evacuated containers with special care. Ventilate the container via the container valve, before opening the lid. Do not warm up firmly closed containers. Always remove the lid first.

**⚠ CAUTION** – **Handle the vacuum hose with care, to avoid damage. Do not bent or pull the hose.** Always grasp the plug of the vacuum hose, when connecting or disconnecting the vacuum hose. Keep the protection plug of the vacuum port carefully. It protects the vacuum port from particles and splashes that could damage the vacuum system of the appliance.

## NOTE

It is possible, that the vacuum hose of the appliance does not fit to the valves of your containers (see: 'Properties of Your New Design Vacuum Sealer Basic / Vacuum Containers').

**IMPORTANT** - When filling the container, ensure that the seal is kept clean and dry. Particles and moisture on the seals prevent the container from getting air-tight. Additionally, the vacuum gaskets of the appliance must be clean and dry. Otherwise the vacuum system cannot be closed air-tightly.

## NOTE

You may use the "Pulse" function for controlling the vacuum pump manually, when vacuumizing sensitive, airy, finely grounded or moist items (see: 'Manually Controlling the Vacuum Pump'). In any case, the vacuum system of the appliance will keep the low pressure until you press the release buttons.

1. **Preparing the Appliance:** Place the appliance onto a suitable surface. Pull the protection plug out of the vacuum port and push one plug of the vacuum hose into the vacuum port. Connect the appliance to a suitable wall power outlet.
2. **Preparing the Container:** Ensure that the container and container lid are undamaged, air-tight and hygienically clean. 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 that the rim of the container and container lid are clean and dry. Close the container via the container lid.

**IMPORTANT** - Even when evacuating containers, the lid of the appliance must be closed and engaged for getting the vacuum system airtight. When the vacuum system is leaking and/or the amount of air to be sucked out is really large (e.g. large container with only some small items) the pressure control may be triggered and the vacuum pump will stop operation after approx. 10 seconds. After approx. 30 seconds of operation, the vacuum pump may stop automatically to avoid overheating.

3. Ensure that the drip tray is completely empty. Then close the lid of the appliance and, at both sides, press the lid to the base until it engages firmly with a click.
4. Connect the vacuum hose to the pressure valve of your container. Ensure that the vacuum hose is connected firmly and airtightly. With a manually operated pressure valve at the container lid, ensure that the valve is in the "Open" position (see: 'Properties of Your New Design Vacuum Sealer Basic / Vacuum Containers').
5. While pressing the container lid down for getting a better seal, touch the "Canister" button for starting the evacuation. The "Canister" button illuminates. The vacuum pump will be working until the pre-defined low pressure is reached. The "Canister" button gets dark again.
6. When the pressure control stops the vacuum pump prematurely, it may be possible to evacuate the container nevertheless. Touch the "Canister" button again for reducing the pressure furthermore. Additionally, you may use the "Pulse" function (see: 'Manually Controlling the Vacuum Pump').

#### NOTE

You may stop the vacuum pump manually any time you like via pressing the "Seal Only" button. The low pressure already reached will be kept within the system. Alternatively, when using containers with a manually operated valve, you may stop the evacuation simply by shutting the valve at the lid of the container. In this case, the appliance stops operation automatically.

7. **After Evacuation:** With a manually operated valve at the container lid, close the valve. Other types of valves (check valves) close automatically. Press both release buttons for ventilating the vacuum chamber and vacuum hose. Then, remove the vacuum hose from the container. Check the lid of the container: After evacuation, it is impossible to lift it.
8. If you wish to evacuate another container, wait approx. 20 seconds before operating the appliance again. You may use this time for preparing the next container (see step 2).
9. **After Usage:** Unplug the power cord from the mains power supply. Remove the vacuum hose from the appliance and **replace the protection plug**. Clean the appliance (see: 'Care and Cleaning').

## MANUALLY CONTROLLING THE VACUUM PUMP

Via the "Pulse" button, you get the complete control on the working method of the appliance (see: 'Properties of Your New Design Vacuum Sealer Basic / Pulse Function').

**⚠ CAUTION – to avoid overloading the vacuum pump:** Do not operate the vacuum pump continuously for more than 30 seconds. When the working noise of the vacuum pump changes audibly, the maximum pressure reduction is reached. It is useless and will reduce the lifetime of the vacuum pump, if you let the vacuum pump operate any further.

**⚠ CAUTION – When any liquid or powder is sucked in, immediately release the "Pulse" button to avoid damage to the vacuum pump.** When evacuating a container, it may be impossible to get any material from the container out of the vacuum hose. When sealing a bag, it is unlikely that this seal is going to get airtight.

**IMPORTANT** - When filling your bags and containers, always ensure that the upper rim of your bags/containers is kept clean and dry. Particles and moisture in the sealing areas may cause leakage.

1. Prepare the bag or container and the appliance for operation as described in the sections above. Ensure that the drip tray is completely empty and the vacuum gaskets are clean and dry. For vacuumizing a bag, push the upper rim of the bag onto the heating bar and vacuum gasket. See: 'Vacuum Sealing a Bag' or 'Evacuating a Container'.
2. Close the lid of the appliance firmly and ensure to engage the lid on the base with a click at each side. This is required even for evacuating containers.
3. For operating the vacuum pump, hold the "Pulse" button pressed. Release the "Pulse" button for stopping operation. The low pressure already reached will be kept in the vacuum system. If required, repeat this procedure several times, or let the vacuum pump operate continuously (max. 30 seconds), until the desired low pressure is reached.

#### NOTE

If required, press on the lid of the appliance (sealing bags) or container for getting the vacuum system as leak-free as possible. At the latest, when the working noise of the vacuum pump changes audibly, seal your bag or, if required, close the container valve.

**IMPORTANT** - After sealing a bag, the heating bar will be hot. Do not touch the sealing bar with your skin or heat-sensitive objects.

4. **Vacuumizing Bags:** When the desired low pressure is reached, release the "Pulse" button and immediately thereafter, shortly touch the "Seal Only" button for starting the sealing process. Wait, until the "Seal Only" button gets dark again.
5. **Vacuumizing Containers:** With a manually operated valve at your container, close the valve immediately, for keeping the vacuum already reached. Check valves close automatically.
6. Press the release buttons at both sides of the appliance for ventilating the vacuum chamber. Thereafter, you can remove the bag or vacuum hose. The container is evacuated, if it is impossible to remove the container lid. If you wish to evacuate another bag or container, wait approx. 20 seconds before operating the appliance again, beginning with step 1. You may use this time for preparing the bag or container.
7. **After Usage:** Unplug the appliance. If required, remove the vacuum hose from the appliance and **replace the protection plug**. Clean the appliance (see: 'Care and Cleaning').

## SOLVING PROBLEMS

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

Problem	Possible Reasons	The Easy Solution
The appliance does not work.	The appliance is not live.	Ensure that the power cord is undamaged and connected correctly to an appropriate mains power supply (see: 'Technical Specifications'). By connecting a lamp, ensure that the power outlet is live.
	The control panel is locked.	Hold the "Canister" button touched for approx. 1 second for re-activating all buttons. Then try again.
	The overheat protection is active.	Unplug the appliance and leave the appliance cool down with the lid open for approx. 30 minutes. Then try again.
	A severe problem occurred.	Send the appliance to an authorized Service centre for examination and repair.  <b>Do not attempt to repair the appliance on your own.</b>

Problem	Possible Reasons	The Easy Solution
You cannot close the lid correctly. The lid is not locked to the base.	The drip tray is not inserted correctly.	The drip tray must slide completely into the vacuum chamber and may not stick out. Turn the drip tray by 180° and try again.  Ensure that the vacuum chamber is completely empty and clean.
	Some items within the bag get clamped between the lid and base of the appliance.	Do not overfill the bags. When sealing large items, leave some more free space at the top of the bag: with thick objects approx. 8 cm (3 inch). If required, remove some parts from the bag or use a larger bag.
	A foreign object is in a lock catch.	Check the openings at both sides of the heating bar (lock catches) for any obstacles. Remove foreign objects. Then try again.
	You did not press the lid down sufficiently.	The lid locks are really tight. After checking the other possible reasons, press somewhat harder at both sides of the lid.
When touching a button, a beeping noise is heard and the "Seal Only" button flashes.	The control panel is locked.	Hold the "Canister" button touched for approx. 1 second for re-activating the control panel. Then try again.
You cannot open the lid.	The lid may be still locked to the base.	Press the release buttons at both sides of the base until the lock opens audibly.  <b>DO NOT attempt to open the lid with violence.</b>
Although you have selected the "Seal Only" function, the vacuum pump is operated shortly.	This is normal operation.	No action required.
The vacuum pump is working audibly but the bag is not evacuated,  AND / OR  the air flows back into the bag.	The bag is not positioned correctly. Under the lid of the appliance are wrinkles, folds, or gaps in the bag.	The upper rim of the bag must reach into the drip tray. Additionally, ensure that the foil of the bag lays even and smooth without any folds or gaps on the heating bar AND vacuum gasket.  Ensure a smooth and straight cut of the bag. We recommend to use the foil cutter at the rear of the appliance.

Problem	Possible Reasons	The Easy Solution
	You are using the wrong foil material.	Bags for vacuum sealing are made of a special foil type with a somewhat uneven surface at the inner side. Any other type of foil cannot be evacuated, although it may be suitable for sealing appliances.
	The appliance is too hot.	Unplug and leave the appliance cool down for approx. 30 minutes with the lid open. Wait approx. 20 seconds after each sealing cycle, before starting the next cycle.
	The lid is not closed correctly.	The lid of the appliance must be locked securely, before starting operation. Ensure that there is no obstacle blocking the lid (e.g. the content of the bag). Press the lid down at both sides until it engages audibly.
	Particles and/or liquids are in the area of the vacuum gaskets or heating bar.	<p>For getting an air-tight seal, the top of the bag must be absolutely clean and dry (interior and exterior as well). Cut off the upper rim and wipe the top of the bag clean and dry. Then try again.</p> <p>Press on the lid of the appliance during evaporation for improving the seal at the vacuum gaskets. If required, carefully clean the vacuum gaskets (Do not rub! See: 'Care and Cleaning').</p> <p>If required, remove some items from the bag for getting some more free space for the seal. This may help avoiding that liquids and powders are sucked out.</p> <p>Before evacuating, very moist food may be placed into the freezer (approx. for 1 hour).</p> <p>Place a folded piece of kitchen towel onto the food for sucking off liquids and filtering powders.</p> <p>Start the appliance via the "Moist" button or use the "Pulse" function for lowering the pressure in short steps (see: 'Properties of Your New Design Vacuum Sealer Basic / Pulse Function').</p>
	The bag is not air-tight.	Check the prepared bags for leakage, before attempting to vacuumize them. You may try to reseal the bag at the bottom. Use another bag.

Problem	Possible Reasons	The Easy Solution
	Parts of the contents in the bag perforate the bag during evacuation.	<p>Remove sharp-edged items (e.g. bones) from the bag or turn the edges inwards. Wrap sharp-edged items in kitchen towel. Use a new bag.</p> <p>May be, you should use a container.</p>
	You attempt to seal liquids or very moist or hot food. Too much evaporated liquid prevents the pressure reduction.	<p>Always leave hot food cool down to room temperature and place very moist food into the freezer (approx. for 1 hour), before vacuum sealing.</p> <p>Place a folded piece of kitchen towel onto the food for sucking off liquids and filtering powders.</p> <p>It may help to remove some food from the bag, thus leaving some more free space on top of the bag. This way, liquids and powders will not be sucked out so easily.</p> <p>Cut off the upper rim and wipe the top of the bag clean and dry, before trying again.</p> <p>Start the appliance via the "Moist" button, or use the "Pulse" function for lowering the pressure in short steps (see: 'Properties of Your New Design Vacuum Sealer Basic / Pulse Function').</p>
	The vacuum gaskets on the lid and base of the appliance are polluted, worn out, or damaged.	Dab the vacuum gaskets via a soft damp cloth. <b>DO NOT rub!</b> If the problem persists, send the appliance to an authorized Service centre for examination and repair.
The noise of the vacuum pump changes audibly during evacuation.	The maximum feasible low pressure is reached.	Press the "Seal Only" button or release the "Pulse" button for stopping evacuation. Seal your bag or close the pressure valve of your container.
The bag or foil melts or is ripped at the seal.	You have used improper foils or bags.	Some types of foil are not suited for sealing appliances. Select an appropriate type of foil and try again.
	The appliance may be overheated.	Unplug the appliance and leave it cool down for approx. 30 minutes with the lid open. Then try again. After each sealing process, wait approx. 20 seconds with the lid open, before starting the next cycle..

Problem	Possible Reasons	The Easy Solution
The vacuum pump stops after a short time, before reaching a sufficient low pressure.	The vacuum system (appliance and bag / container) is leaking	<p>Check the following items:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Is the lid of the appliance closed and engaged correctly (see: 'Operation')?</li> <li>– Are the vacuum gaskets in proper condition and clean (see: 'Care and Cleaning')?</li> <li>– Is the bag positioned correctly and without wrinkles and gaps in the vacuum chamber?</li> <li>– Is the bag or container really air-tight? Check, if the air flows back into the bag or container after the vacuum pump has stopped. While starting the evacuation, press the lid of the appliance (vacuumizing bags) or the container lid down.</li> <li>– Is the container damaged in any way? <b>Do not use vacuum containers any more for vacuum sealing, when they are cracked, worn, melted, brittle, or damaged in any other way!</b></li> <li>– Is the vacuum hose connected air-tightly? If the plug of the vacuum hose does not fit correctly to the pressure valve of the container, use an appropriate container.</li> <li>– Is the vacuum hose damaged? Especially check the areas between the plugs and hose.</li> </ul> <p>If you find it difficult to get the vacuum system completely air-tight, although the bag / container is air-tight, you may try the "Pulse" function (see: 'Operation / Manually Controlling the Vacuum Pump').</p>

Problem	Possible Reasons	The Easy Solution
	You are using a bag or container containing a large volume of air.	<p>In some cases, the pressure detection system stops operation because the pressure reduction is too low. This is normal operation. Try the following methods:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Before vacuum sealing the bag: try to press out surplus air.</li> <li>– For evacuating the container: start the canister function repeatedly, until the desired low pressure is reached.</li> <li>– If required, use the "Pulse" function (see: 'Operation / Manually Controlling the Vacuum Pump').</li> </ul>
	<b>Vacuumizing Bags:</b> The vacuum system including the bag is obstructed.	<p>Check the following items:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Did you use a suited foil type? The surface of the foil must be raw at the inner side of the bag.</li> <li>– Did the upper rim of the bag reach the interior of the vacuum chamber?</li> <li>– Is the drip tray filled with liquid or powder and/or the intake opening in the vacuum chamber clogged? Thoroughly empty and clean the drip tray and vacuum chamber. If the problem persists, return the appliance to your vendor for examination and repair.</li> </ul>
	<b>Vacuumizing Containers:</b> The air flow from the container to the appliance is blocked.	<p>Check the following items:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Is the pressure valve turned open? Before evacuation, manually operated pressure valves need to be turned to the "Open" position.</li> <li>– Is the pressure valve or vacuum hose clogged? You may try to blow out the obstacle. If this is not successful, contact your vendor for replacement.</li> </ul> <p>Always ensure that the contents of the container is not sucked in during evacuation.</p>

Problem	Possible Reasons	The Easy Solution
	The vacuum system within the appliance is clogged or leaking.	Stop the evacuation immediately, when any type of liquid or powder is sucked in. <b>DO NOT use the appliance for vacuumizing any food or objects containing alcohol or solvents!</b>  Contact your vendor for examination and repair.
After some time of storage, the container or bag is filled with gas again.	The food is not suited for vacuum packaging.	Some types of food produce gases during storage. These types of food are not suited for vacuum sealing.
	The food has gone bad.	Perishable food produces gases, when going bad. <b>In any case, discard the food!</b>
	The sealing area of the container or bag has not been absolutely clean and dry.	Before vacuum sealing, ensure that the sealing areas of the container or bag are undamaged and completely clean and dry (interior and exterior).  When the food is still in perfect condition, you should consume it in time. Some types of dry food may be vacuum sealed again.
	The container or bag is damaged.	When the food is still in perfect condition, you should consume it in time. Some types of dry food may be vacuum sealed again.  – Clean the sealing gasket of the container. Replace the sealing gasket, when it is brittle, scratched, broken or worn.  – Ensure that the used bags or containers are completely undamaged and air-tight. If in doubt, use another bag or container.  Handle vacuumized bags and containers with care (see also: 'Properties of Your New Design Vacuum Sealer Basic / Vacuum Containers'). This holds especially, when freezing the bag or container. Protect containers and bags from excessive mechanical or thermal stress and direct sunlight. Do not place any heavy or sharp-edged objects on the bags or containers, even when they are not vacuumized.

## CARE AND CLEANING

**⚠ WARNING** – Ensure that the appliance, vacuum containers, foils and bags are always out of reach of children younger than 8 years and animals. Always unplug the power cord from the mains power supply, before cleaning the appliance. Do not spill or pour any liquids on or into the appliance or power cord. Do not immerse the appliance or any part of it 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.**

**⚠ CAUTION** – Do not use any hard or sharp-edged objects, corrosive chemicals, disinfectants, abrasive cleaners, or scouring pads for cleaning the appliance or any part of it. Do not attempt to open the lid or foil cutter with violence. To open the lid: press the release buttons at both sides of the appliance. To open the foil cutter: push the cutter bar at both sides to the rear of the appliance. Do not poke or scratch with any foreign objects in the appliance or vacuum port. Special care is required, when cleaning the vacuum gaskets. Always ensure that liquids may not run into the vacuum port or intake opening in the vacuum chamber. Always grasp the plugs for connecting or disconnecting the power cord or vacuum hose. Do not pull the cord or hose.

1. Unplug the appliance and remove the vacuum hose. Ensure to close the vacuum port via the protection plug. This will prevent that liquids and contaminants get into the vacuum port.
2. If required, clean the power cord and vacuum hose using a soft, slightly damp cloth. Particles and liquids within the vacuum hose may be blown out.

**IMPORTANT** - There is no way to clean the interior of the vacuum hose, if you cannot blow out liquids or particles clogging the interior. In this case, replace the vacuum hose by the designated spare part, recommended by the manufacturer. Please, contact your vendor. **DO NOT rinse the vacuum hose with any type of liquid**, because the liquid can not evaporate completely from within the vacuum hose and would be sucked into the vacuum pump of the appliance on later use.

3. Open the lid and pull out the drip tray from the vacuum chamber. Ensure that liquids within the drip tray are not spilled into the appliance. Wash the drip tray in warm dishwater. Carefully, remove any residues in the vacuum chamber via a soft damp cloth.

**IMPORTANT** - **Do not rub on the vacuum gaskets.** Handle the foil cutter with care to avoid damage to the hinges.

4. If required, clean the vacuum gaskets by dabbing them with a soft damp cloth. Carefully wipe the heating bar and sealing bar with a soft cloth, moistened with warm dishwater.

5. Wipe the outer surface via a soft cloth dampened with a little dishwater. Ensure that the liquid does not run into the interior of the appliance.
6. Dry all surfaces via a soft dry cloth but, again, **the vacuum gaskets may only be dabbed.**
7. With the lid left open, leave all parts dry naturally for approx. 1/2 hour out of reach of young children and animals.
8. Replace the drip tray. Fold the cutter bar up and click it into place.

## STORAGE

**⚠ WARNING** – To avoid hazards due to overheating, fire, and electric shock, always unplug the appliance from the mains power supply, when it is not in use. Always ensure that all parts and accessories of the appliance and the packaging material are **out of reach of children younger than 8 years and animals.**

Before storage, empty the drip tray and clean the appliance to avoid the build-up of harmful germs and unpleasant odours (see: 'Care and Cleaning'). Ensure that the foil cutter bar is engaged at the rear of the appliance to avoid damage to the hinges. Additionally, you should lock the lid to the base of the appliance (see: 'Operation').

Power cords may never be knotted, twisted, pulled, strained or squeezed. Do not leave the power cord hang down. Ensure that nobody will pull the appliance by the power cord. We recommend to lay the power cord loosely around the cord storage at the bottom of the appliance.

For moving the appliance, do not hold the appliance by the power cord, foil cutter, or open lid. Grasp the appliance at its base. Ensure to store the appliance and all its parts and accessories (e.g. the vacuum hose) where it is clean, dry and safe from inadmissible strain. Do not place any hard or heavy objects on or in the appliance or any part of it.

## 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 poisoning flora and fauna for years, thus getting into the food chain and damaging your health and well-being. When replacing old appliances with new once, the retailer 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](http://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](mailto:info@gastroback.de).

## 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.

Restricted use of this appliance for commercial, trade or industrial purposes in offices, guest houses, cafés and baker's shops, and similar facilities is possible. In this case the warranty period is reduced to 1 year.

### 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, industrial or trade 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®**

---

**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