

GASTROBACK®

DESIGN VAKUUMIERER ADVANCED PROFESSIONAL PLUS



BEDIENUNGSANLEITUNG

Art.-Nr. 46017 »Design Vakuuierer Advanced Professional Plus«

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

Deutsch

English

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!

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise	6
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit	6
Wichtige Sicherheitshinweise – Elektrizität	9
Technische Daten	10
Ihren neuen Vakuumierer kennen lernen	11
Eigenschaften Ihres neuen Vakuumierers.....	12
Anzeige und Einstellung der Schweißdauer und Evakuierdauer.....	13
Automatik-Funktion.....	13
Die Verwendung der Tasten.....	13
Überhitzungsschutz.....	15
Wichtige Tipps zum Vakuumieren.....	16
Vakuumverpackung und Lebensmittelsicherheit	16
Vorbereitung der Lebensmittel	18
So erhalten Sie gute Ergebnisse.....	18
Erste Verwendung.....	19
Bedienung	20
Die Tropfschale ausleeren.....	21
Folien verschweißen	22

Die Art der Lebensmittel wählen	23
Einen Beutel vakuumieren	24
Die Vakuumpumpe manuell steuern	26
Einen Behälter evakuieren	28
Hilfe bei Problemen	30
Pflege und Reinigung	35
Aufbewahrung	36
Entsorgungshinweise	37
Information und Service	37
Gewährleistung/Garantie	38

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 VAKUUMIERER ADVANCED PROFESSIONAL PLUS** wird Ihnen dabei helfen, Frische und Geschmack bei der Aufbewahrung Ihrer Nahrungsmittel möglichst lange zu bewahren. Obendrein wird er Ihnen in Haus und Freizeit beim Schutz empfindlicher Gegenstände vor Nässe und Schmutz ein nützlicher Helfer sein. Als besonderes Highlight kann das Gerät Ihnen sogar beim Marinieren helfen.

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Vakuumierer.

Ihre GASTROBACK GmbH



SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie bitte vor dem ersten Gebrauch des Gerätes alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf.

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



ALLGEMEINE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

- Nur für den Betrieb in Innenräumen. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten oder nassen Bereichen. Nicht für den Gebrauch in fahrenden Fahrzeugen oder Booten. Verwenden Sie nur Bauteile, Ersatzteile, Verbrauchsmaterial und Zubehöre (Beispiel: Folien, Beutel, Vakuumbehälter) für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile, Zubehöre und Materialien können während des Betriebes brechen, sich verformen, implodieren und zur Überhitzung führen sowie Sachschäden und Personenschäden durch

Feuer und elektrischen Schlag verursachen.

- Prüfen Sie das Gerät und das Kabel regelmäßig auf Beschädigungen. Die Kontakte am Netzstecker und dem Netzanschluss an der Seite des Gerätes müssen blank und glatt sein und dürfen keine Verfärbungen aufweisen. Niemals das Gerät betreiben, wenn Bauteile nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten.
- Lassen Sie das Gerät von einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen und reparieren, wenn es nicht mehr erwartungsgemäß arbeitet, sich überhitzt oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Sturz, Schlag, Überhitzung, eingedrungenes Wasser). Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu öffnen oder zu reparieren. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn während des Betriebes ein ernstes Problem auftritt (Beispiel: Wasser wird in die Vakuumpumpe gesaugt, Überhitzung).
- Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, wärmebeständig, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein. Auf jeder Seite des Gerätes sollten mindestens 15 cm Platz bleiben. Lassen Sie mindestens 50 cm Platz über dem Gerät, um ungehindert arbeiten zu können.
- Legen Sie während des Betriebes keine Tücher, Servietten oder andere Gegenstände unter oder auf das Gerät, um Personen- und Sachschäden durch Feuer, elektrischen Schlag und Überhitzung zu vermeiden. Niemals das Gerät an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche stellen.
- Niemals das Gerät oder Teile des Gerätes in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen, Grill) stellen.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es an die Stromversorgung angeschlossen ist. Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, das Gerät bewegen oder reinigen wollen. Lassen Sie das Gerät immer zuerst abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Vergewissern Sie sich vor jedem Versiegelungsvorgang, dass die Tropfschale leer ist. Achten Sie darauf, dass die Vakuumpumpe des Gerätes

keine Flüssigkeiten aus den Beuteln und Vakuumgefäßen heraussaugt.
Brechen Sie den laufenden Versiegelungsvorgang sofort ab, wenn Flüssigkeiten angesaugt werden (Taste Cancel/Off drücken).

- Verwenden Sie ausschließlich Beutel, Folien und Behälter mit dem Gerät, die für die Verwendung mit Vakuumierern geeignet sind. Ungeeignete Beutel, Folien oder Behälter können zur Überhitzung, Feuer oder Implosion führen. Niemals die Beutel oder Behälter überfüllen, um Schäden am Gerät und Überhitzung zu vermeiden. Legen Sie keine Fremdkörper in das Gerät.
- Schweißband und Schweißdichtung werden beim Betrieb heiß. Berühren Sie diese Bauteile kurz nach der Verwendung des Gerätes NICHT mit den Händen oder wärmeempfindlichen Gegenständen.
- Das Gerät dient ausschließlich zum Evakuieren und Verschweißen der eigens dafür vorgesehenen Beutel, Folien und Vakuumbehälter. Ungeeignete oder beschädigte Behälter können beim Evakuieren platzen (implodieren) und dadurch zu einer Gefährdung durch herumfliegende Splitter und Spritzer führen. Ungeeignete Folien und Beutel können zu Überhitzung und Feuer führen und das Gerät beschädigen. Niemals andere als die dafür vorgesehenen Vakuumbehälter mit dem Gerät verwenden. Prüfen Sie die verwendeten Vakuumbehälter vor der Verwendung immer auf einwandfreien Zustand (keine Verformungen, Beulen oder Sprünge). Gefäße unter Vakuum können bei unsachgemäßer Handhabung oder Schäden an der Gefäßwand implodieren. Behandeln Sie den evakuierten Behälter immer mit besonderer Vorsicht, um Verletzungen und Sachschäden durch herumfliegende Splitter und Spritzer zu vermeiden. Niemals evakuierte Behälter hohen Temperaturen, starken mechanischen oder thermischen Belastungen oder direktem Sonnenlicht aussetzen!
- **Explosionsgefahr! Niemals Gefäße oder Beutel versiegeln oder evakuieren, die mit brennbaren Flüssigkeiten (Beispiel: alkoholische Getränke, organische Lösemittel) oder alkoholhaltigen Lebensmitteln gefüllt sind.**
- Lassen Sie das Gerät immer zuerst abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen. Niemals bei der Bedienung und Reinigung des Gerätes Gewalt anwenden.

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




WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE – ELEKTRIZITÄT

- Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer passenden Wandsteckdose auf und schließen Sie das Gerät dort direkt an. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen. Das Gerät darf nur an eine Schuko-Wandsteckdose einer geeigneten Stromversorgung (Wechselstrom; 220-240V, 50-60Hz; abgesichert für mindestens 8A) mit Schutzleiter angeschlossen werden. Außerdem sollte ein Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) mit einem Auslösestrom von höchstens 30mA installiert sein. Wenden Sie sich gegebenenfalls an Ihren Elektriker.
- Stromversorgungen im Ausland erfüllen die genannten Voraussetzungen eventuell nicht. Da im Ausland zum Teil abweichende Normen für Stromversorgungen gelten, können wir das Gerät nicht für alle möglichen Stromversorgungen konstruieren und testen. Wenn Sie das Gerät im Ausland betreiben wollen, dann vergewissern Sie sich bitte zuerst, dass ein gefahrloser Betrieb dort möglich ist.
- Niemals am Kabel ziehen oder reißen. Das Kabel nicht knicken, einklemmen, quetschen oder verknoten. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Tischkante herunterhängt. Achten Sie darauf, dass niemand in Kabelschlaufen hängen bleiben oder das Gerät am Kabel von der Arbeitsfläche reißen kann. Fassen Sie immer am Gehäuse der Stecker an, wenn Sie die Stecker aus der Steckdose oder der Netzanschlussbuchse ziehen. Niemals das Gerät oder Teile davon mit nassen Händen anfassen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät bewegen oder reinigen. Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt.

- Halten Sie das Kabel von heißen Oberflächen und scharfen Kanten fern und stellen Sie das Gerät nicht auf ein Kabel. Sollte das Kabel während des Betriebes heiß werden oder vermutlich beschädigt sein, dann muss es ersetzt werden. Niemals das Kabel reparieren!
- Trocknen Sie übergelaufene Flüssigkeiten immer sofort ab. Niemals das Gerät oder das Kabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen oder Flüssigkeiten darüber gießen. Niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten über oder unter das Gerät laufen lassen, um eine Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden. **Niemals das Gerät oder Teile des Gerätes in eine Spülmaschine stellen.**
- Achten Sie immer darauf, dass die Vakuumpumpe keine Flüssigkeiten einsaugt. **Schalten Sie das Gerät sofort aus (Taste Cancel/Off 3 Sekunden gedrückt halten) und ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Flüssigkeiten in das Gerät gelaufen sind oder wenn Flüssigkeiten angesaugt wurden.** Reinigen und trocknen Sie danach das Gerät (siehe: Reinigung und Pflege).

TECHNISCHE DATEN

Modell:	Art.-Nr.: 46017 Design Vakuumierer Advanced Professional Plus
Stromversorgung:	220-240V AC, 50-60Hz
Leistungsaufnahme:	290 W
Länge des Netzkabels:	ca. 110 cm
Gewicht:	ca. 4,5kg
Abmessungen:	ca. 420 x 280 x 113 mm (Breite x Tiefe x Höhe)
Druckabsenkung:	ca. 10 kPa
Maximale Pumpleistung:	ca. 20 Liter pro Minute
Folien- / Beutelbreite:	310 mm
Prüfzeichen:	

Diese Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

IHREN NEUEN VAKUUMIERER KENNEN LERNEN



1 DISPLAY MIT BEDIENUNGSELEMENTE

2 DECKEL

3 NETZANSCHLUSSBUCHSE

4 VAKUUMANSCHLUSS

5 SCHWEISSDICHUNG aus Silikon

6 SCHLOSSFALLE - Hält den Deckel während des Betriebes geschlossen

7 VAKUUMDICHTUNGEN in Deckel und Basis des Gerätes. Bilden den Rand der Vakuumkammer.

8 SCHWEISSBAND

9 VAKUUMKAMMER

10 ANZEIGE DER SCHWEISSDAUER - Zeigt den Countdown der noch verbleibenden Schweißdauer an.

11 ANZEIGE DER EVAKUIERDAUER - Countdown der noch zu verbleibenden Evakuierdauer.

12 STELTASTEN FÜR DIE SCHWEISSDAUER - Drücken Sie diese Pfeiltasten, um die Schweißdauer einzustellen.

13 STELTASTEN FÜR DIE EVAKUIERDAUER - Mit diesen Pfeiltasten stellen Sie die Evakuierdauer ein.

14 DRUCKANZEIGE - Kontrollleuchten für das Fortschreiten des Evakuiervorganges.

15 FUNKTIONSTASTEN - Mit diesen Tasten wählen Sie die gewünschte Funktion aus.

16 AN / AUS ABRUCH-TASTE

ZUBEHÖR – NICHT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

2 Behälter-Sets mit passendem Vakuumschlauch zum Anschließen der Vakuumbehälter an den Vakuumanschluss des Gerätes - Perfekt zur Aufbewahrung empfindlicher Gegenstände geeignet.

SET AUS 3 VAKUUMBEHÄLTERN MIT DECKEL - Art.-Nr. 46110

SET AUS 2 VAKUUMBEHÄLTERN MIT DECKEL - Art.-Nr. 46111

Dieses Zubehör können Sie bei Bedarf bequem beim Gastroback Kundenservice bestellen: 04165/2225-0 oder per E-Mail an info@gastroback.de.

EIGENSCHAFTEN IHRES NEUEN VAKUUMIERERS

Der **DESIGN VAKUUMIERER ADVANCED PROFESSIONAL PLUS** evakuiert Beutel aus einem Spezialkunststoff und entsprechende Vakuumbehälter, die mit einem Druckventil (manuell oder automatisch verschließbar) ausgerüstet sind. Die Beutel können Sie aus geeignetem Folienmaterial mit der Schweißfunktion des Gerätes selbst herstellen oder fertige Beutel kaufen.

WICHTIG - Handelsübliche Plastikbeutel zur Lagerung von Lebensmitteln (Beispiel: Gefrierbeutel, Brotbeutel) sind NICHT für die Verwendung mit dem Gerät geeignet. Verwenden Sie ausschließlich Folien und Beutel, die für Vakuumierer und Folienerschweißgeräte geeignet sind. Die verwendeten Behälter müssen druckfest sein, luftdicht schließen und mit einem geeigneten Druckventil mit passendem Anschluss ausgerüstet sein. **Verwenden Sie zur Arbeit mit dem Gerät in keinem Fall ungeeignete Materialien.**

Das Gerät bietet mehrere Funktionen, die Sie mit den Funktionswahltasten auswählen können (siehe: ‚Die Verwendung der Tasten‘).

HINWEIS

Sie können jeden laufenden Vorgang jederzeit abbrechen. Drücken Sie dazu die Stopp-Taste. Das Gerät bricht den Vorgang sofort ab und belüftet die Vakuumkammer. Die professionelle Kolben-Vakuumpumpe erreicht eine Pumpleistung von 20 Liter pro Minute und einen Unterdruck von 0,9 bar.

- Das stabile Edelstahlgehäuse ist strapazierfähig und leicht zu reinigen.
- Vakuumieren (Evakuieren) und Verschweißen laufen vollautomatisch ab. Die entsprechenden Zeiten können frei gewählt werden.
- Für trockene und feuchte Lebensmittel können Sie unterschiedliche Pumpleistungen wählen.
- Mit der Puls-Funktion kann die Vakuumpumpe manuell gesteuert werden. Dadurch können auch empfindliche Lebensmittel vakuumverpackt werden.
- Eine spezielle Funktion zum Evakuieren von Behältern stellt automatisch ein vorprogrammiertes Vakuum im angeschlossenen Behälter her.
- Sie können Beutel und Folien-Rollen bis zu einer Breite von 31 cm (12,5 Zoll) verarbeiten.
- Das Gerät erzeugt automatisch doppelte Schweißnähte, um einen besonders sicheren, luftdichten Verschluss der Beutel zu erhalten. Die Tasten sind als berührungsempfindliche Sensoren ausgeführt. Dadurch erhalten Sie eine glatte Oberfläche der Bedienelemente – ohne Rillen und Ritzen. Zur Bedienung genügt eine leichte Berührung.

ANZEIGE UND EINSTELLUNG DER SCHWEISSDAUER UND EVAKUIERDAUER

Die Schweißdauer und Evakuierdauer werden in zwei getrennten Anzeigen angegeben und können mit den jeweils rechts neben den Anzeigen angeordneten Pfeiltasten im gesamten möglichen Bereich beliebig eingestellt werden (siehe unten: ‚Die Verwendung der Tasten‘). Während des Betriebes werden die eingestellten Werte herunter gezählt. Danach werden die zuletzt eingestellten Werte wieder hergestellt.

- Die Schweißdauer kann von 0 oder 1 bis 10 Sekunden in 1-Sekunden-Schritten eingestellt werden.
- Die Evakuierdauer können Sie 0 oder 5 bis 80 Sekunden in 5-Sekunden-Schritten einstellen.

HINWEIS

Sie können für Schweißdauer und/oder Evakuierdauer „00“ einstellen. Das System nutzt dann automatisch festgelegte Einstellungen (siehe: ‚Automatik-Funktion‘).

AUTOMATIK-FUNKTION

Wenn Sie für die Schweißdauer und/oder Evakuierdauer „00“ eingetragen haben, dann wählt das Gerät automatisch Voreinstellungen für diese Vorgänge.

Hinweis: Diese Funktion ist nur für die Evakuierung von Beuteln verfügbar.



- Für die Schweißdauer sind 5 Sekunden voreingestellt.
- Bei der Evakuierung wird ein etwas verminderter Druck erzeugt.




DIE VERWENDUNG DER TASTEN

WICHTIG - Als Bedienungselemente des Gerätes (Pfeiltasten und Funktionstasten) dienen berührungsempfindliche Sensoren. Sie brauchen nicht auf die Tasten zu drücken. Eine leichte Berührung ist ausreichend. Wenn die Sensoren nicht reagieren, dann reiben Sie ein feuchtes Tuch zwischen den Fingern und versuchen Sie es danach erneut.

Die Tasten haben die folgenden Funktionen:

Taste	Symbol	Verwendung
Pfeiltasten	▲ und ▼	Mit diesen Tasten stellen Sie die Zeiten für den Schweißvorgang und Evakuiervorgang höher (▲) oder niedriger (▼).

Taste	Symbol	Verwendung
Schweiß Taste		<p>Mit dieser Funktion können Sie Beutel selbst herstellen oder Beutel luftdicht verschließen, ohne die Beutel zu evakuieren. Dementsprechend muss auch nur die Schweißdauer mit den entsprechenden Pfeiltasten eingestellt werden. Wenn Sie diese Taste drücken, während ein Evakuiervorgang läuft, dann wird der Beutel sofort verschweißt. Verwenden Sie diese Funktion außerdem, um Ihre eigenen Beutel herzustellen.</p> <p>HINWEIS: Die optimale Einstellung der Schweißdauer hängt von dem verwendeten Folienmaterial ab. Optimieren Sie die Einstellung der Schweißdauer vor dem Evakuieren von Beuteln mit dieser Funktion.</p>
Puls		<p>Mit dieser Funktion haben Sie die uneingeschränkte, manuelle Kontrolle über den Evakuiervorgang. Beim Evakuieren des Beutels wird ein erheblicher Druck auf die Gegenstände und Lebensmittel im Inneren des Beutels ausgeübt. Empfindliche Gegenstände können dadurch zerdrückt werden. Außerdem können Lebensmittel mit hohem Flüssigkeitsanteil trocken werden, weil durch das Evakuieren große Mengen der Flüssigkeit verdampfen und als Dampf aus dem Beutel gesaugt werden. In diesen Fällen können Sie die Vakuumpumpe des Gerätes mit der Puls-Funktion manuell steuern und so den Druck im Beutel schrittweise absenken. Empfindliche Gegenstände werden dann nicht so leicht zerdrückt und Flüssigkeiten können weitgehend erhalten bleiben.</p>
Behälter		<p>Mit dieser Funktion können Sie Vakuumbehälter evakuieren. Das Gerät erzeugt einen vorprogrammierten Druck im Vakuumbehälter. Sobald dieser Druck erreicht ist, schaltet sich die Vakuumpumpe automatisch aus. Der Behälter wird durch das Ventil im Behälterdeckel versiegelt. Für diese Funktion brauchen Sie den passenden Vakuumschlauch (siehe: ‚Ihren neuen Vakuumierer kennen lernen / Zubehör‘). Vergewissern Sie sich, dass Sie den Vakuumschlauch luftdicht am Vakuumschluss im Behälterdeckel angeschlossen haben.</p> <p>HINWEIS: Um das Eindringen von Keimen in Ihre Lebensmittel zu vermeiden, sollten Sie den Vakuumbehälter und Behälterdeckel vor der Verwendung sterilisieren.</p>

Taste	Symbol	Verwendung
Trockene Lebensmittel		<p>Mit diesen Tasten vakuumieren Sie Beutel. Die Beutel werden zuerst mit der gewählten Funktion evakuiert und danach automatisch verschweißt. Dazu werden die Zeiten verwendet, die Sie für Schweißdauer und Evakuierdauer eingestellt haben. Sie können zwischen 2 Arten von Lebensmitteln auswählen. Eine Kontrollleuchte zeigt die aktuelle Auswahl an:</p>
Feuchte Lebensmittel		<ul style="list-style-type: none"> • Trockene Lebensmittel oder feste Gegenstände (Beispiel: getrocknete Hülsenfrüchte, Dörrobst). Mit dieser Funktion arbeitet die Vakuumpumpe bei voller Leistung. • feuchte Lebensmittel (Beispiel: Fisch und Fleisch, frisches Gemüse und Obst) oder Pulver. Diese Funktion betreibt die Vakuumpumpe mit verminderter Leistung.
Stopp		<p>Diese Taste hat drei Funktionen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nachdem Sie das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen haben, schalten Sie das Gerät mit dieser Taste ein. • Sie können jeden laufenden Vorgang jederzeit abbrechen. Drücken Sie dazu kurz diese Taste. Das Gerät bricht den laufenden Vorgang sofort ab und belüftet die Vakuumkammer oder den Vakuumbehälter. • Wenn Sie das Gerät ausschalten wollen, dann halten Sie diese Taste ca. 3 Sekunden lang gedrückt. <p>HINWEIS: Wenn Sie die Evakuierung eines Beutels beenden wollen und den Beutel mit dem bereits erreichten Unterdruck sofort versiegeln wollen, dann drücken Sie die Schweiß-Taste. Wenn Sie die Evakuierung eines Vakuumbehälters mit manuell bedientem Druckventil bei dem bereits erreichten Unterdruck beenden wollen, dann schließen Sie einfach das Druckventil des Behälters.</p>

ÜBERHITZUNGSSCHUTZ

Ein Überhitzungsschutz schaltet das Gerät bei Überhitzung automatisch aus. Das Gerät arbeitet dann zunächst nicht mehr. Diese Schutzfunktion bewahrt Ihr Gerät vor Schäden durch Überlastung und kann ansprechen, wenn Sie viele Schweißvorgänge oder Vakuumvorgänge in kurzer Zeit hintereinander gestartet haben oder bei Raumtemperaturen über 35°C arbeiten.


Generell sollten Sie nach den einzelnen Schweißvorgängen eine Pause von ca. 20 Sekunden machen. Diese Zeit können Sie sinnvoll nutzen, um den nächsten Beutel vorzubereiten.

Sollte der Überhitzungsschutz das Gerät trotzdem ausgeschaltet haben, dann ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie mindestens 20 Minuten bei geöffnetem Deckel. Danach können Sie das Gerät wieder normal in Betrieb nehmen.

WICHTIGE TIPPS ZUM VAKUUMIEREN

VAKUUMVERPACKUNG UND LEBENSMITTELSICHERHEIT

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

 **WARNUNG** – 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.

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

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

Hefepilze Hefepilze führen zur Gärung, was durch den säuerlichen Geruch und Geschmack festgestellt werden kann. Außerdem blähen sich Beutel und Behälter eventuell durch die freigesetzte Kohlensäure auf. Hefepilze brauchen zu ihrem Wachstum allerdings nur Wasser, Zucker und mittlere Temperaturen. Sie überleben auch im Vakuum. Bei Kühlschranktemperaturen ist das Wachstum der Hefepilze verlangsamt, im Gefriergerät wird es völlig gestoppt. Die meisten Hefepilze und Ihre Abbauprodukte sind ungefährlich.

Bakterien

In den meisten Fällen ist der Befall durch einen unangenehmen Geruch, Verfärbungen und/oder weiche, schmierige Konsistenz der Lebensmittel erkennbar. **Der Befall ist jedoch nicht immer erkennbar!** Zum Teil können sich Bakterien auch im Vakuum vermehren. **Das hochgiftige Bakterium** Clostridium Botulinum (verursacht Botulismus) gehört zu dieser Sorte. Man kann einen Befall weder durch Geruch noch Geschmack feststellen. Diese Bakterienart ist zwar sehr selten, aber auch sehr gefährlich!

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). Um Keime von Ihren Lebensmitteln fern zu halten, sollten Sie Vakuumbehälter und wiederverwendete Beutel kurz vor dem Füllen mit heißem Wasser (ca. 80°C/175°F) ausspülen und danach nur abtropfen lassen. Prüfen Sie vorher, ob der Beutel oder der Vakuumbehälter nicht durch diese Temperaturen beschädigt wird.
- Einige Lebensmittel verursachen Verfärbungen und hartnäckige Gerüche in Kunststoffgefäßen (Beispiel: Kohl, Paprika, Zwiebel, Knoblauch, einige Käse- und Wurstsorten). Bevor Sie die Gefäße neu füllen, sollten Sie sich davon überzeugen, dass keine Gerüche der vorhergehenden Füllung zurückgeblieben sind. Um die Lebensmittelsicherheit zu erhalten, müssen die meisten Lebensmittel bei niedrigen Temperaturen aufbewahrt werden. Durch Temperaturen unter 4°C (Kühlschrank) kann das Wachstum der meisten Keime ganz erheblich verringert werden. Durch das Einfrieren bei -18°C und darunter werden die meisten Keime nicht abgetötet, aber ihr Wachstum ist gestoppt. Frieren Sie deshalb verderbliche Lebensmittel, die Sie längere Zeit aufbewahren wollen, nach Möglichkeit immer ein. Das gilt auch, wenn die Lebensmittel vakuumverpackt sind.
- Lebensmittel in Beuteln und Folien können ohne Bedenken eingefroren werden. Bedenken Sie aber, dass die Folien durch das Hantieren im Gefriergerät leicht beschädigt werden können. **Wenn Sie Vakuumbehälter verwenden, dann achten Sie unbedingt darauf, dass die Behälter für das Einfrieren geeignet sind.**

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

VORBEREITUNG DER LEBENSMITTEL

- Überprüfen Sie die Lebensmittel vor dem Verpacken und vor dem Verzehr. Verdorbene Lebensmittel müssen entsorgt werden.
- Gemüse muss blanchiert werden, bevor Sie es vakuumverpacken. Durch das Blanchieren werden die Enzyme deaktiviert, die zur Qualitätsminderung bei Aroma, Farbe und Konsistenz führen. Tupfen Sie das Gemüse danach mit einem Küchentuch trocken, bevor Sie es in den Beutel oder Behälter füllen und mit dem Vakuuierer versiegeln.
- Einige Gemüsesorten (Broccoli, Rosenkohl, Weißkohl, Blumenkohl, Grünkohl, Steckrüben) entwickeln bei der Aufbewahrung naturgemäß Gase. Diese Gemüsesorten sollten deshalb nach dem Blanchieren nur im Kühlschrank oder Gefriergerät aufbewahrt werden und 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. Evakuieren und belüften Sie den Vakuumbehälter in mehreren Zyklen von jeweils 10-20 Minuten.


SO ERHALTEN SIE GUTE ERGEBNISSE

- Wenn die Behälter oder Beutel Pulver enthalten, die durch die Vakuumpumpe angesaugt werden können, dann können Sie ein passendes Stück Küchentuch auf das Pulver legen. Dadurch wird das Pulver nicht aufgewirbelt, wenn das Gerät die Luft absaugt.
- Der obere Rand der Beutel muss absolut sauber und trocken bleiben, damit ein luftdichter Verschluss möglich wird. Wenn es beim Einfüllen der Lebensmittel schwierig ist, den Rand sauber zu halten, dann falten Sie den Rand nach außen um, bevor Sie die Lebensmittel einfüllen.
- Überfüllen Sie die Beutel und Vakuumbehälter nicht. Wenn Sie flache Gegenstände einfüllen, genügen ca. 5 cm freier Platz über den Lebensmitteln. Wenn die Lebensmittel sehr dick sind, dann sollten Sie mehr Platz lassen (mindestens 8 cm). Lassen Sie in den Vakuumbehältern mindestens 2,5 cm Platz bis zum Rand.
- Wenn scharfkantige Bestandteile in den Lebensmitteln sind (Beispiel: Knochen, getrocknete Spaghetti), dann drehen Sie diese Teile nach innen oder wickeln Sie die Teile in ein Stück Küchentuch. Alternativ, verwenden Sie einen Vakuumbehälter.
- Frieren Sie empfindliche Lebensmittel vor dem Verpacken ein, wenn diese Lebensmittel sowieso im Gefriergerät aufbewahrt werden sollen. Dadurch werden die Lebensmittel nicht zerdrückt und Flüssigkeiten können nicht angesaugt werden. Legen Sie Lebensmittel mit viel Feuchtigkeit oder Flüssigkeiten (Beispiel:

frisches Gemüse, Steak-Soße) vor dem Vakuumieren ca. 1 Stunde in das Gefriergerät. Dieses Verfahren ist sowohl bei der Verwendung von Beuteln als auch für Vakuumbehälter empfehlenswert.

- Ziehen Sie den Rand der Beutel sorgfältig glatt, wenn Sie den Beutel im Gerät einlegen. Achten Sie auch darauf, dass der Rand völlig sauber und trocken ist. Falten, Feuchtigkeit und Partikel im Bereich der Schweißnaht verhindern einen luftdichten Verschluss.
- Sie erhalten gleichmäßige Schweißnähte, wenn Sie das Gerät nach jeder Schweißnaht mit geöffnetem Deckel etwas abkühlen lassen (ca. 20 Sekunden), bevor Sie eine neue Schweißnaht herstellen.
- Nachdem Sie mehrere Schweißnähte kurz nacheinander hergestellt haben, sollten Sie die Schweißdauer etwas niedriger einstellen. Nach ca. 20 Schweißnähten sind für die meisten Folien ca. 3 Sekunden Schweißdauer ausreichend. Machen Sie bei Bedarf eine Pause von ca. 20 Sekunden, damit sich das Gerät nicht überhitzt.
- Wenn Sie Zweifel haben, ob der Verschluss des Beutels tatsächlich luftdicht ist, dann machen Sie einfach eine zweite Schweißnaht.
- **Vakuumieren Sie keine heißen Lebensmittel!** Durch die Absenkung des Drucks fängt das Wasser im Inneren der Lebensmittel an zu kochen und die Vakuumpumpe des Gerätes saugt sehr viel Dampf ein, der das Gerät beschädigen kann. Außerdem leidet die Beschaffenheit Ihrer Lebensmittel dadurch. Lassen Sie gekochte Lebensmittel vor dem Verschweißen auf Raumtemperatur abkühlen oder versiegeln Sie die Beutel nur mit der Schweißfunktion.
- Empfindliche Lebensmittel, die leicht zerdrückt werden, können Sie mit der Pulsfunktion vakuumieren. Lassen Sie das Gerät arbeiten, bis sich die Folie des Beutels dicht an die Lebensmittel angelegt hat. Alternativ sollten Sie einen Vakuumbehälter verwenden.
- Sie erhalten die besten Ergebnisse, wenn Sie Folien und Vakuumbehälter verwenden, die vom Hersteller empfohlen werden.

ERSTE VERWENDUNG

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

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 nicht die Warnhinweise auf dem Gerät oder das Typenschild. Vergewissern Sie sich besonders, dass keine Fremdkörper (Verpackungsmaterial) im Inneren des Gerätes stecken.
3. Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme und nach längerer Lagerung (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).

⚠ ACHTUNG – Versuchen Sie niemals, den Deckel des Gerätes mit Gewalt zu öffnen!

BEDIENUNG

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

IMPLOSIONSGEFAHR! Behandeln Sie evakuierte Behälter immer mit besonderer Vorsicht.

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 zu schweren Verletzungen und Sachschäden durch Explosion und Feuer führen kann.

Der **DESIGN VAKUUMIERER ADVANCED PROFESSIONAL PLUS** arbeitet mit einem elektrisch beheizten Schweißband, das während des Betriebes heiß wird. Achten Sie darauf, das Schweißband kurz nach der Verwendung nicht mit den Händen zu berühren. Erhitzen Sie das Gerät oder Teile davon NIEMALS mit einer anderen Wärmequelle. Legen Sie keine Fremdkörper auf das Schweißband. Legen Sie während des Betriebes keine Gegenstände (Tücher oder ähnliches) auf oder unter das Gerät. Verwenden Sie nur ein Netzkabel, das vom Hersteller für das Gerät empfohlen wird.

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

Niemals die Gefäße überfüllen, um eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.

Vergewissern Sie sich jedes mal bevor Sie eine Funktion starten, dass die Tropfschale leer ist. Achten Sie darauf, dass die Vakuumpumpe des Gerätes keine Flüssigkeiten ansaugt. Brechen Sie den laufenden Vorgang sofort ab, wenn Flüssigkeiten angesaugt werden (Stopp-Taste drücken), um eine Gefährdung durch Elektrizität und Überhitzung zu vermeiden.

Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgerüstet. Wenn das Gerät sich überhitzt hat und plötzlich automatisch ausschaltet, dann ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie mindestens 20 Minuten mit geöffnetem Deckel, bevor Sie das Gerät wieder verwenden (siehe: ‚Eigenschaften Ihres neuen Vakuuierers / Überhitzungsschutz‘). Sie sollten das Geräte allerdings nicht kontinuierlich arbeiten lassen. Lassen Sie das Gerät nach jedem Schweißvorgang ca. 20 Sekunden abkühlen, bevor Sie den nächsten Schweißvorgang beginnen.

WICHTIG - Sie können jeden laufenden Vorgang jederzeit abbrechen. Drücken Sie dazu die Stopp-Taste. Normalerweise beendet das Gerät die laufende Funktion jedoch automatisch.

⚠ ACHTUNG – **Niemals den Deckel des Gerätes mit Gewalt öffnen!** Der Deckel wird während des Betriebes durch Riegel automatisch fest geschlossen. Vergewissern Sie sich, dass die zuletzt gestartete Funktion beendet ist, bevor Sie den Deckel öffnen.

Zahlreiche nützliche Tipps für die Arbeit mit Ihrem Vakuuierers finden Sie im Kapitel ‚Wichtige Tipps zum Vakuuieren‘. Wenn Probleme bei der Verwendung des Gerätes auftreten, dann finden Sie im Kapitel ‚Hilfe bei Problemen‘ für die meisten Fälle einen geeigneten Lösungsweg.

DIE TROPFSCHALE AUSLEEREN

⚠ ACHTUNG – Vergewissern Sie sich vor dem Evakuieren, dass die Tropfschale leer ist, damit die Vakuumpumpe des Gerätes keine Flüssigkeiten oder Pulver ansaugt. Andernfalls könnte die Vakuumpumpe beschädigt werden. Betreiben Sie das Gerät nicht ohne die Tropfschale.

1. Öffnen Sie den Deckel des Gerätes und nehmen Sie die Tropfschale aus der Vakuumkammer heraus. Leeren Sie alle Rückstände von Flüssigkeiten und Pulver aus. Falls erforderlich, können Sie die Tropfschale in warmer Spülmittellösung waschen. Trocknen Sie die Tropfschale danach sorgfältig ab (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).
2. Setzen Sie die Tropfschale wieder in die Vakuumkammer des Gerätes ein.

FOLIEN VERSCHWEISSEN

Mit der Schweiß Taste können Sie Folien und Beutel ohne Vakuum versiegeln. Verwenden Sie diese Funktion, um zunächst die optimale Einstellung der Schweißdauer für das von Ihnen verwendete Folienmaterial zu bestimmen. 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.

WICHTIG - Die Dichtigkeit der Schweißnaht hängt von der richtigen Einstellung der Schweißdauer ab. Wenn Sie Ihre ersten Beutel mit dem Gerät verschweißen oder das Folienmaterial eines anderen Herstellers verwenden, dann sollten Sie zunächst ein paar Verschweißungen zur Probe durchführen. Die Schweißnaht muss an allen Stellen glatt, faltenfrei und reißfest sein, ohne dass die Folie an den Rändern der Schweißnaht geschmolzen ist. Passen Sie die Schweißdauer bei Bedarf entsprechend an.

HINWEIS

Um eine luftdichte Schweißnaht zu erhalten, muss die Folie im Bereich des Schweißbandes völlig trocken, sauber und faltenfrei sein.

HINWEIS

Wenn Sie sehr große Gegenstände einschweißen wollen, dann sollten Sie auf einer Seite bis zu 8 cm überstehen lassen. Dadurch können Sie den Beutel über dem Schweißband leichter glatt ziehen.

1. 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. Schneiden Sie die Folie mit einer Schere oder einem scharfen Messer ab. Achten Sie dabei darauf, eine gerade Schnittkante zu erhalten.
2. Stellen Sie das Gerät auf eine geeignete Arbeitsfläche und stecken Sie den kleineren Gerätestecker des Netzkabels in die Netzanschlussbuchse an der Seite des Gerätes. Schließen Sie das Gerät danach mit dem Netzstecker an die Stromversorgung an.
3. Öffnen Sie den Deckel des Gerätes. Legen Sie ein Ende des Folienschlauches auf das Schweißband. Die Folie muss glatt und ohne Falten und Lücken auf dem Schweißband liegen. Schließen Sie den Deckel des Gerätes.
4. Die Displays leuchten auf und zeigen die voreingestellte Schweißdauer und Evakuierdauer an.
5. Drücken Sie die Pfeiltasten neben der linken Anzeige, bis die gewünschte

Schweißdauer erscheint. Für einen einfachen Schweißvorgang müssen Sie nur die Schweißdauer einstellen. Die Evakuierdauer wird nicht beachtet.

6. Drücken Sie die Schweiß Taste. Das Gerät startet den Schweißvorgang und die noch verbleibende Schweißdauer wird auf der Anzeige herunter gezählt.
7. Warten Sie ein paar Sekunden, nachdem die Schweißdauer abgelaufen ist. Sobald die zuletzt eingestellte Schweißdauer wieder auf dem Display erscheint, gibt das Gerät den Deckel automatisch wieder frei.

WICHTIG - Nach dem Schweißvorgang ist das Schweißband heiß. Vermeiden Sie es, das Schweißband mit der Haut oder hitzeempfindlichen Gegenständen zu berühren. Sie sollten das Gerät nach jedem Schweißvorgang ein paar Sekunden lang mit geöffnetem Deckel abkühlen lassen.

8. Öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie den fertigen Beutel aus dem Gerät. Vergewissern Sie sich, dass die Schweißnaht gleichmäßig, fest und dicht ist. Danach können Sie den Beutel füllen.
9. Nach einer Pause von ca. 20 Sekunden können Sie den nächsten Schweißvorgang starten.
10. Lassen Sie das Gerät nicht unnötig eingeschaltet. Halten Sie nach der Verwendung die Stopp-Taste ca. 3 Sekunden lang gedrückt, um das Gerät auszuschalten. Wenn Sie keine weiteren Beutel oder Gefäße mehr versiegeln wollen, dann ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

DIE ART DER LEBENSMITTEL WÄHLEN

Sie wählen die Art der Lebensmittel, indem Sie den Vakuuervorgang mit der entsprechenden Funktionstaste starten (siehe unten: ‚Einen Beutel vakuumieren‘).

- Verwenden Sie die Funktionstaste für trockene Lebensmittel, wenn Sie trockene, feste Lebensmittel oder feste Gegenstände vakuumversiegeln (vakuumieren) wollen.
- Wenn die Beutel viel Flüssigkeiten, feuchte Lebensmittel oder Pulver enthalten, sollten Sie die Funktionstaste für feuchte Lebensmittel verwenden. Dadurch arbeitet die Vakuumpumpe mit geringerer Leistung und der Evakuiervorgang wird der Beschaffenheit der Lebensmittel angepasst.

HINWEIS

Wenn Sie die Funktionstasten (vakuumverpacken) verwenden, dann wird automatisch ein Evakuiervorgang gestartet. Stellen Sie die Evakuierdauer nach den Anforderungen Ihrer Lebensmittel entsprechend ein, bevor Sie diese Funktionen starten.

EINEN BEUTEL VAKUUMIEREN

Mit den Funktionstasten (trockene Lebensmittel) und (feuchte Lebensmittel) werden die Beutel vor dem Verschweißen evakuiert. Während der Druck im Beutel abnimmt, legt sich die Folie des Beutels dicht an den Inhalt an.

WICHTIG - Achten Sie beim Füllen darauf, dass der Rand des Beutels sauber und trocken bleibt. Partikel und Feuchtigkeit im Bereich der Schweißnaht verhindern einen luftdichten Verschluss des Beutels. Eine geeignete Schweißdauer für das von Ihnen verwendete Folienmaterial können Sie mit der Schweißfunktion ermitteln (siehe: ‚Folien verschweißen‘).

1. Wählen Sie einen Beutel von ausreichender Größe aus (siehe auch: ‚Folien verschweißen‘). Mindestens 5-8 cm müssen bis zum Rand des Beutels frei bleiben, damit das Gerät den Beutel evakuieren und verschweißen kann. Prüfen Sie, ob der verwendete Beutel luftdicht und unbeschädigt ist. Füllen Sie dann die Gegenstände oder Lebensmittel ein. Achten Sie beim Füllen des Beutels darauf, dass der obere Teil des Beutels trocken und sauber bleibt.
2. Stellen Sie das Gerät auf eine geeignete Arbeitsfläche und stecken Sie den kleineren Gerätestecker des Netzkabels in die Netzanschlussbuchse an der Seite des Gerätes. Schließen Sie das Gerät danach mit dem Netzstecker an die Stromversorgung an.
3. Öffnen Sie den Deckel des Gerätes und vergewissern Sie sich, dass die Tropfschale in der Vakuumkammer völlig leer ist (siehe: ‚Die Tropfschale ausleeren‘).
4. 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. Achten Sie dabei darauf, dass der Beutelrand über der Vakuumdichtung und dem Schweißband glatt liegt und keine Falten oder Lücken bildet.
5. Schließen Sie den Deckel. Der Beutel sollte dadurch im Gerät leicht eingeklemmt sein.
6. Drücken Sie die Stopp-Taste, um das Gerät einzuschalten. Die Voreinstellungen für die Schweißdauer und Evakuierdauer werden angezeigt.
7. Nach Wunsch können Sie die Schweißdauer (linkes Display) und Evakuierdauer (rechtes Display) vergrößern oder verkleinern. Drücken Sie dazu die zugehörigen Pfeiltasten, bis die gewünschten Zeiten angezeigt werden.
8. Wenn Sie trockene Lebensmittel oder feste Gegenstände in den Beutel gefüllt haben, dann drücken Sie die Taste "Trockene Lebensmittel".
9. Wenn Sie feuchte Lebensmittel oder Flüssigkeiten in den Beutel gefüllt haben, dann drücken Sie die Taste "Feuchte Lebensmittel". Durch diese Funktion werden Flüssigkeiten nicht so leicht in die Vakuumpumpe gesaugt.

Sobald Sie eine der Funktionen ausgewählt haben, saugt die Vakuumpumpe des Gerätes die Luft aus dem Beutel. Die Lampen der Druckkontrollanzeige leuchten nacheinander auf und zeigen dadurch den erreichten Druck an. Sobald die eingestellte Evakuierdauer erreicht ist, verschweißt das Gerät den Beutel luftdicht. Die jeweils noch verbleibende Evakuierdauer und Schweißdauer werden auf dem Display herunter gezählt.

WICHTIG - Während die Vakuumpumpe arbeitet, können Sie die Evakuierung des Beutels jederzeit beenden und den Schweißvorgang starten. Diese Möglichkeit sollten Sie nutzen, bevor empfindliche Gegenstände durch den Unterdruck zerdrückt werden. **Wenn Flüssigkeiten oder Pulver aus dem Beutel gesaugt werden, dann drücken Sie sofort die Stopp-Taste.** Der gesamte Vorgang wird dadurch abgebrochen. Der Beutel wird nicht versiegelt. Es ist nicht ratsam, den Beutel versiegeln zu wollen, wenn Flüssigkeiten oder Pulver in den Bereich der Schweißnaht gesaugt wurden, da diese Schweißnaht mit hoher Wahrscheinlichkeit undicht wird.

WICHTIG - Nach dem Schweißvorgang ist das Schweißband heiß. Vermeiden Sie es, das Schweißband mit der Haut oder hitzeempfindlichen Gegenständen zu berühren. Sie sollten das Gerät nach jedem Schweißvorgang ein paar Sekunden lang mit geöffnetem Deckel abkühlen lassen.

10. Sobald die Zeitanzeigen für die Schweißdauer und Evakuierdauer auf dem Display beide „0“ erreicht haben, ist der Versiegelungsvorgang beendet. Warten Sie ein paar Sekunden, bis das Gerät die Vakuumkammer automatisch belüftet hat und Sie das Zischen der eindringenden Luft hören. Danach gibt das Gerät den Deckel automatisch frei. Sie können den Deckel öffnen und den verschlossenen Beutel herausnehmen.
11. Wenn Sie einen weiteren Beutel versiegeln wollen, dann vergewissern Sie sich, dass die Tropfschale völlig leer ist (siehe: ‚Die Tropfschale ausleeren‘). Warten Sie bei geöffnetem Deckel ein paar Sekunden, bevor Sie einen weiteren Beutel verschweißen. Arbeiten Sie dann weiter mit Schritt 3.
12. Wenn Sie keine weiteren Beutel verschweißen wollen, dann halten Sie die Stopp-Taste ca. 3 Sekunden lang gedrückt, um das Gerät auszuschalten. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
13. Reinigen Sie das Gerät nach der Verwendung (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).

WICHTIG - Lassen Sie das Gerät nicht unnötig an die Stromversorgung angeschlossen.

DIE VAKUUMPUMPE MANUELL STEuern

Mit der Puls-Taste können Sie das Vakuum im Beutel manuell steuern, damit empfindliche Gegenstände im Beutel nicht zerdrückt werden und Flüssigkeiten oder Pulver nicht in die Vakuumpumpe gesaugt werden.

WICHTIG - Achten Sie beim Füllen darauf, dass der Rand des Beutels sauber und trocken bleibt. Partikel und Feuchtigkeit im Bereich der Schweißnaht verhindern einen luftdichten Verschluss des Beutels. Eine geeignete Schweißdauer für das von Ihnen verwendete Folienmaterial können Sie mit der Schweißfunktion ermitteln (siehe: ‚Folien verschweißen‘).

1. Wählen Sie einen Beutel geeigneter Größe aus. Prüfen Sie, ob der Beutel unbeschädigt und dicht ist. Füllen Sie dann die Gegenstände oder Lebensmittel ein. 5-8 cm müssen bis zum Rand des Beutels frei bleiben, damit das Gerät den Beutel evakuieren und verschweißen kann.
2. Stellen Sie das Gerät auf eine geeignete Arbeitsfläche und schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.
3. Öffnen Sie den Deckel des Gerätes und vergewissern Sie sich, dass die Tropfschale in der Vakuumkammer völlig leer ist.
4. Legen Sie den offenen Rand des Beutels über das Schweißband und die Vakuumdichtung. Der Rand des Beutels muss an allen Stellen über die schwarze Vakuumdichtung bis in die Tropfschale reichen. Achten Sie dabei darauf, dass der Beutelrand glatt liegt und keine Falten oder Lücken bildet.
5. Schließen Sie den Deckel. Der Rand des Beutels sollte dadurch im Gerät eingeklemmt sein.
6. Drücken Sie die Taste, um das Gerät einzuschalten. Das Display leuchtet auf und zeigt die voreingestellte Schweißdauer und Evakuierdauer an.
7. Stellen Sie bei Bedarf die erforderliche Schweißdauer ein. Verwenden Sie dazu die Pfeiltasten neben der Anzeige der Schweißdauer. Die Evakuierdauer wird nicht beachtet.

HINWEIS

Bei der Verwendung der Puls-Funktion werden Sie die Vakuumpumpe manuell steuern. Solange Sie Ihren Finger auf der Puls-Taste halten arbeitet die Vakuumpumpe. Sobald Sie die Taste loslassen, hält die Vakuumpumpe an ohne die Vakuumkammer zu belüften. Sie können die Vakuumpumpe kontinuierlich arbeiten lassen, bis der gewünschte Unterdruck erreicht ist oder die Vakuumpumpe in mehreren Pulsen betreiben.

HINWEIS

Das Gerät beendet den Vorgang automatisch, sobald der maximal mögliche Unterdruck erreicht ist. Der Beutel wird dann sofort verschweißt.

- Halten Sie die Puls-Taste gedrückt, solange die Vakuumpumpe arbeiten soll. Die Vakuumpumpe hält an, sobald Sie die Taste loslassen. Wiederholen Sie diesen Vorgang bei Bedarf mehrmals.

WICHTIG - Wenn Flüssigkeiten oder Pulver aus dem Beutel gesaugt werden, dann lassen Sie die Puls-Taste sofort los. Drücken Sie die Stopp-Taste. Der gesamte Vorgang wird dadurch abgebrochen. Es ist nicht ratsam, den Beutel versiegeln zu wollen, wenn Flüssigkeiten oder Pulver in den Bereich der Schweißnaht gesaugt wurden, da diese Schweißnaht mit hoher Wahrscheinlichkeit undicht wird.

WICHTIG - Nach dem Schweißvorgang ist das Schweißband heiß. Vermeiden Sie es, das Schweißband mit der Haut oder hitzeempfindlichen Gegenständen zu berühren. Lassen Sie das Gerät nach jedem Schweißvorgang ca. 20 Sekunden lang mit geöffnetem Deckel abkühlen.

- Wenn das gewünschte Vakuum erreicht ist, drücken Sie die Schweißstaste. Der Schweißvorgang wird gestartet und die eingestellte Schweißdauer wird auf der Anzeige herunter gezählt. Sobald die Schweißdauer 0 erreicht hat, ist der Schweißvorgang beendet. Das Gerät belüftet automatisch die Vakuumkammer und Sie hören das Zischen der eindringenden Luft.
- Öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie den verschlossenen Beutel heraus. Wenn Sie einen weiteren Beutel vakuumieren wollen, dann warten Sie ein paar Sekunden, bis das Schweißband abgekühlt ist und arbeiten Sie danach weiter ab Schritt 3.
- Wenn Sie keine weiteren Beutel oder Gefäße mehr versiegeln wollen, dann halten Sie die Stopp-Taste ca. 3 Sekunden lang gedrückt, um das Gerät auszuschalten. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Reinigen Sie das Gerät nach der Verwendung (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).

WICHTIG - Lassen Sie das Gerät nicht unnötig eingeschaltet. Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden oder reinigen wollen.

EINEN BEHÄLTER EVAKUIEREN

Sie können mit dem Gerät die für diesen Zweck vorgesehenen Vakuumbehälter sowie Dosen und Flaschen mit dem passenden Deckel/Flaschenverschluss evakuieren.

⚠️ WARNUNG – Verwenden Sie nur die zum Vakuumieren vorgesehenen Vakuumbehälter. Ungeeignete Behälter könnten platzen und implodieren, wodurch Splitter und Spritzer herumgeschleudert werden und Verletzungen und Sachschäden verursachen können. Vergewissern Sie sich, dass die verwendeten Vakuumbehälter und deren Deckel in einwandfreiem Zustand sind, bevor Sie die Vakuumbehälter an das Gerät anschließen. Die Vakuumbehälter dürfen keine Sprünge, Verformungen oder abgenutzten Dichtungen haben. Kunststoffbehälter dürfen an keiner Stelle spröde oder brüchig sein. Behandeln Sie evakuierte Behälter immer mit besonderer Vorsicht, um Verletzungen und Sachschäden durch Implosion der Behälter zu vermeiden. Niemals unter Vakuum stehende und/oder luftdicht verschlossene Behälter erhitzen, um eine Gefährdung durch Implosion oder Explosion zu vermeiden. Belüften Sie den Behälter, bevor Sie den Deckel öffnen.

WICHTIG - Nehmen Sie den Deckel ganz ab, bevor Sie die Lebensmittel im Behälter erwärmen. Achten Sie darauf, dass Sie die verwendeten Behälter ausreichend temperaturbeständig sind. 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.

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

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

1. Vergewissern Sie sich, dass der Vakuumbehälter und dessen Deckel unbeschädigt, luftdicht und völlig sauber und trocken ist.
2. Füllen Sie die Lebensmittel in den Vakuumbehälter. Füllen Sie den Vakuumbehälter bis maximal 2,5 cm unter den Rand. Der Rand des Vakuumbehälters und der

Deckel müssen sauber und trocken bleiben. Verschließen Sie den Vakuumbehälter mit dem passenden Deckel.

3. Stellen Sie das Gerät auf eine geeignete Arbeitsfläche. Schließen Sie den Vakuumschlauch des Gerätes am Vakuumanschluss an der Seite des Gerätes an. Stecken Sie den kleineren Gerätestecker des Netzkabels in die Netzanschlussbuchse an der rechten Seite des Gerätes. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose. Schließen Sie den Deckel des Gerätes.
4. Öffnen Sie den Deckel des Gerätes und vergewissern Sie sich, dass die Tropfschale leer ist (siehe: ‚Die Tropfschale ausleeren‘). Schließen Sie den Deckel des Gerätes wieder.
5. Schließen Sie das freie Ende des Vakuumschlauches an den Deckel des Vakuumbehälters an. Vergewissern Sie sich, dass der Vakuumschlauch luftdicht am Behälterdeckel sitzt. Wenn der verwendete Vakuumbehälter ein manuell einstellbares Druckventil hat, dann öffnen Sie das Ventil. Andernfalls kann das Gerät den Vakuumbehälter nicht evakuieren.
6. Schalten Sie das Gerät ein. Das Display leuchtet auf und zeigt die voreingestellte Schweißdauer und Evakuierdauer an. Diese Werte werden bei der Verwendung der Behälter-Funktion allerdings ignoriert. Sie brauchen keine Einstellungen zu machen.
7. Drücken Sie die Behälter-Taste. Die Vakuumpumpe arbeitet, bis der programmierte Unterdruck im Vakuumbehälter erreicht ist. Danach schaltet sich die Vakuumpumpe automatisch aus.
8. Wenn der Behälter mit einem manuell bedienten Druckventil ausgerüstet ist, dann schließen Sie das Druckventil. Andere Ventile (Rückschlagventile) schließen automatisch.

HINWEIS

Sie können den Vorgang jederzeit abbrechen. Drücken Sie dazu die Stopp-Taste. Das Gerät bricht den Vorgang sofort ab und belüftet den Vakuumanschluss. Wenn der verwendete Behälter mit einem Rückschlagventil ausgerüstet ist, dann bleibt der bis dahin erreichte Druck im Behälter erhalten. Wenn Sie den bereits erreichten Druck in einem Behälter mit manuell bedientem Druckventil erhalten und den Evakuiervorgang beenden möchten, dann schließen Sie einfach das Druckventil am Behälterdeckel. Das Gerät schaltet sich dann automatisch aus.

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

9. Nehmen Sie den Vakuumschlauch des Gerätes vorsichtig vom Behälterdeckel ab.
10. Wenn Sie weitere Behälter evakuieren wollen, dann warten Sie ca. 20 Sekunden bevor Sie weiter arbeiten. Beginnen Sie dann mit Schritt 5. Bewahren Sie evakuierte Behälter an einem Ort auf, an dem sie vor mechanischen Belastungen, hohen Temperaturschwankungen und direktem Sonnenlicht geschützt sind.
11. Lassen Sie das Gerät nicht unnötig eingeschaltet. Wenn Sie keine weiteren Beutel oder Vakuumbehälter mehr versiegeln wollen, dann halten Sie nach der Verwendung die Stopp-Taste ca. 3 Sekunden lang gedrückt, um das Gerät auszuschalten. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Ziehen Sie den Stecker des Vakuumschlauchs aus dem Gerät.
12. 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 Ursachen	Die Lösung des Problems
Das Gerät lässt sich nicht einschalten ODER die Folien werden nicht verschweißt, die Vakuumpumpe arbeitet nicht.	Das Gerät hat keinen Strom.	Ist das Netzkabel des Gerätes richtig an die Anschlussbuchse des Gerätes und an eine Steckdose mit den richtigen Nennwerten angeschlossen (siehe: ‚Technische Daten‘)? Hat die verwendete Steckdose Strom? Schließen Sie eine Lampe daran.
	Das Netzkabel ist beschädigt.	Ersetzen Sie das Netzkabel. Wenden Sie sich an den Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de . Versuchen Sie niemals, das Netzkabel zu reparieren!
	Der Überhitzungsschutz hat angesprochen.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie mindestens 20 Minuten bei geöffnetem Deckel. Versuchen Sie es dann erneut.

Problem	Mögliche Ursachen	Die Lösung des Problems
Der Deckel lässt sich nicht richtig schließen.	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 sauber ist und keine Fremdkörper oder Verunreinigungen darin sind.
	Teile aus dem Inhalt des Beutels liegen zwischen Deckel und Basis des Gerätes.	Machen Sie die Beutel nicht zu voll. Lassen Sie beim Vakuumieren großer Teile etwas mehr Platz am oberen Rand des Beutels. Nehmen Sie bei Bedarf ein paar Teile aus dem Beutel heraus.
Die Vakuumpumpe arbeitet hörbar aber der Beutel wird nicht evakuiert ODER die Luft strömt wieder in den Beutel zurück ODER der Beutel wird nicht verschweißt.	Der Beutel ist nicht richtig eingelegt.	Der obere Rand des Beutels muss an allen Stellen bis in die Tropfschale reichen. Der Rand des Beutels muss lückenlos, glatt und ohne Falten über dem Schweißband und der Vakuumdichtung liegen.
	Der Beutel ist zum Vakuumieren nicht geeignet.	Zum Evakuieren müssen die Beutel aus einem speziellen Folienmaterial hergestellt sein, das innen eine etwas raue Oberfläche hat. Andere Folien können nicht evakuiert werden – selbst wenn sie für Folienschweißgeräte geeignet sind.
	Die Schweißdauer ist zu kurz oder zu lang.	Passen Sie die Schweißdauer dem verwendeten Folienmaterial an (siehe: ‚Folien verschweißen‘).
	Das Gerät ist überhitzt. Die Folie ist geschmolzen.	Schalten Sie das Gerät aus (Stopp-Taste 3 Sekunden gedrückt halten) und lassen Sie das Gerät mit geöffnetem Deckel 20 Minuten abkühlen. Stellen Sie die Schweißdauer nach mehreren Schweißvorgängen niedriger ein (siehe: ‚Folien verschweißen‘).
	Der Deckel des Gerätes 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). Nehmen Sie bei Bedarf einen Teil des Beutelinhalts heraus, wenn der Beutelinhalt bis in den Bereich des Deckels reicht. Füllen Sie die Beutel nicht zu voll.

Problem	Mögliche Ursachen	Die Lösung des Problems
	<p>Im Bereich der Schweißnaht sind Flüssigkeiten und Partikel (Pulver) aus dem Beutelinhalt.</p>	<p>Der obere Rand des Beutels muss absolut sauber und trocken sein, um eine dichte Schweißnaht zu erhalten. Schneiden Sie den oberen Rand des Beutels ab und wischen Sie den Rand ganz sauber, bevor Sie es erneut versuchen. 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 die Flüssigkeit aufzusaugen. Starten Sie das Gerät mit der Taste für feuchte Lebensmittel oder arbeiten Sie mit der Puls-Funktion.</p>
	<p>Der Beutel ist nicht luftdicht.</p>	<p>Nehmen Sie einen anderen Beutel. Eventuell können Sie den Boden des Beutels mit einer zweiten Schweißnaht versiegeln.</p>
	<p>Der Inhalt des Beutels bohrt sich beim Evakuieren durch den Beutel.</p>	<p>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.</p>
	<p>Die Lebensmittel sind zu feucht und/oder heiß. Zu viel Wasserdampf verhindert das Evakuieren des Beutels.</p>	<p>Lassen Sie heiße Lebensmittel vor dem Vakuumieren immer auf Raumtemperatur abkühlen. Schneiden Sie den oberen Rand des Beutels ab und wischen Sie den Rand ganz sauber und trocken, bevor Sie es erneut versuchen. 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. Legen Sie sehr feuchte Lebensmittel vor dem Verpacken eventuell für ca. 1 Stunde in das Gefriergerät oder legen Sie ein zusammengefaltetes Blatt Küchentuch auf die Lebensmittel, um die Flüssigkeit aufzusaugen. Arbeiten Sie mit der Funktion für feuchte Lebensmittel oder der Puls-Funktion.</p>

Problem	Mögliche Ursachen	Die Lösung des Problems
	Die Vakuumdichtungen im Deckel und im Boden des Gerätes sind nicht richtig eingelegt, verschmutzt, abgenutzt oder beschädigt.	Reinigen Sie die Vakuumdichtungen vorsichtig mit einem weichen, feuchten Tuch. Tupfen Sie die Vakuumdichtungen dazu nur vorsichtig ab. NICHT auf den Vakuumdichtungen reiben! Wenn das keinen Erfolg bringt, dann wenden Sie sich an den Gastroback Kundenservice, Tel.: 041 65/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de.
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.
	Die Schweißdauer ist zu hoch eingestellt.	Wählen Sie eine kürzere Schweißdauer.
	Das Schweißband war zu heiß.	Arbeiten Sie nicht zu schnell. Wenn Sie mit einer langen Schweißdauer arbeiten, dann lassen Sie das Gerät zwischen den einzelnen Schweißvorgängen 20 Sekunden abkühlen.
	Das Gerät ist überhitzt.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät mindestens 20 Minuten abkühlen. Arbeiten Sie nicht zu schnell.
Der Behälter wird nicht evakuiert.	Der Vakuumschlauch ist nicht richtig angeschlossen.	Vergewissern Sie sich, dass der Vakuumschlauch luftdicht am Vakuumanschluss des Gerätes und am Druckventil des Behälters angeschlossen ist.
	Sie verwenden einen ungeeigneten Behälter.	Vergewissern Sie sich, dass Sie einen Behälter verwenden, der zum Evakuieren geeignet ist. Die Vakuumanschlüsse der Behälter mancher Hersteller sind für die Arbeit mit dem Gerät nicht geeignet. Verwenden Sie einen passenden Behälter, ein passendes Druckventil oder einen passenden Flaschenverschluss.
	Der Vakuumschlauch ist verstopft oder beschädigt.	Sie können versuchen, Verstopfungen aus dem Vakuumschlauch heraus zu blasen. Wenn das nicht erfolgreich ist, dann muss der Vakuumschlauch ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an den Gastroback Kundenservice, Tel.: 041 65/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de.
	Die Dichtung im Deckel des Vakuumbehälters ist undicht.	Vergewissern Sie sich, dass die Dichtung und der Behälter absolut sauber sind. Die Dichtung darf nicht spröde, beschädigt oder abgenutzt sein. Ersetzen Sie bei Bedarf die Dichtung oder verwenden Sie einen anderen Vakuumbehälter.

Problem	Mögliche Ursachen	Die Lösung des Problems
	Der Vakuumbehälter ist beschädigt	Vergewissern Sie sich, dass der Vakuumbehälter unbeschädigt ist und keine brüchigen Stellen, Sprünge, Risse oder Verformungen hat. Verwenden Sie die Vakuumbehälter nicht mehr zum Vakuumieren, wenn die Behälter gerissen, spröde, angeschmolzen oder in anderer Weise beschädigt sind!
Nach längerer Lagerung ist der Behälter oder Beutel wieder mit Luft gefüllt.	Sie haben Lebensmittel vakuumverpackt, die für diese Art der Lagerung nicht geeignet sind.	Einige Lebensmittel entwickeln natürlicherweise Gase. Diese Lebensmittel sind zum Verpacken unter Vakuum nicht geeignet (siehe: ‚Wichtige Tipps zum Vakuumieren‘).
	Die verpackten Lebensmittel sind verdorben.	Wenn Lebensmittel verderben, werden Gase entwickelt, die den Behälter aufblähen. Werfen Sie diese Lebensmittel auf jeden Fall weg!
	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. Wenn der Inhalt noch verwendbar ist, dann verbrauchen Sie den Inhalt möglichst sofort. Manche trockenen Lebensmittel können Sie in erneut im Vakuumbehälter evakuieren.
	Der Vakuumbehälter oder Beutel ist beschädigt.	Wenn der Inhalt noch verwendbar ist, dann verbrauchen Sie den Inhalt möglichst sofort. Manche trockenen Lebensmittel können Sie in einen neuen Vakuumbehälter einschweißen. Ersetzen Sie die Dichtung am Behälterrand oder Deckel, wenn die Dichtung spröde, zerkratzt, gebrochen oder stark abgenutzt ist. Vergewissern Sie sich, dass der Beutel oder Vakuumbehälter völlig unbeschädigt ist und keine Löcher, Sprünge, Risse oder Verformungen hat. Verwenden Sie einen anderen Vakuumbehälter oder Beutel. Achten Sie beim hantieren mit den Beuteln darauf, die Beutel nicht zu beschädigen. Dies gilt besonders, wenn Sie die Beutel einfrieren. Schützen Sie Vakuumbehälter vor starken Belastungen (Stöße, Schläge, schwere Gegenstände, Sonnenlicht, starke Temperaturschwankungen). Das gilt auch wenn die Vakuumbehälter nicht vakuumiert sind.

PFLEGE UND REINIGUNG

⚠️ WARNUNG – Achten Sie darauf, dass das Gerät sowie die Behälter, Folien und Beutel für kleine Kinder immer unzugänglich sind. Schalten Sie das Gerät immer zuerst aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und den kleinen Gerätestecker von der Seite des Gerätes ab, bevor Sie das Gerät reinigen. Schweißband und Schweißdichtung werden während des Betriebes warm. Berühren Sie das Schweißband kurz nach dem Betrieb nicht mit der Haut oder hitzeempfindlichen Gegenständen. Wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten immer sofort ab. 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 Elektrizität zu vermeiden.

Niemals das Gerät oder Teile davon in der Spülmaschine reinigen.

Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände, scharfe Reiniger (Desinfektionsmittel, Chemikalien), Scheuerhilfen (Topfreiniger) oder Scheuermittel zum Reinigen des Gerätes oder der Bauteile verwenden. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung, damit keine Speisereste auf den Oberflächen eintrocknen und/oder auf dem Schweißband einbrennen und verkohlen oder in der Vakuumkammer eintrocknen.

Niemals mit irgendwelchen Gegenständen im Inneren des Gerätes oder in der Netzanschlussbuchse und dem Vakuumanschluss stochern. Achten Sie besonders darauf, die Vakuumdichtungen, die Schweißdichtung und das Schweißband beim Reinigen nicht zu beschädigen. Wenden Sie beim Reinigen keine Gewalt an.

Fassen Sie immer an den Steckern an, wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und das Netzkabel oder den Vakuumschlauch vom Gerät abziehen. Niemals am Kabel oder Schlauch ziehen.

1. Ziehen Sie zuerst den Netzstecker aus der Steckdose und ziehen Sie dann den Gerätestecker des Netzkabels aus der Netzanschlussbuchse am Gerät. Fassen Sie dazu an den Steckern an. Ziehen Sie bei Bedarf den Vakuumschlauch von der Seite des Gerätes ab.
2. Reinigen Sie bei Bedarf das Netzkabel und den Vakuumschlauch vorsichtig mit einem feuchten, nicht tropfenden 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 heraus blasen 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.

⚠️ ACHTUNG – Arbeiten Sie beim Reinigen der Geräte-Innenseiten (Schweißdichtung, Vakuumdichtungen, Schweißband, Vakuumkammer) mit besonderer Vorsicht. Achten Sie besonders darauf, die Vakuumdichtungen nicht zu beschädigen. **Niemals auf den Vakuumdichtungen reiben!** Tupfen Sie die Vakuumdichtungen bei Bedarf nur vorsichtig ab. In der Vakuumkammer befinden sich kleine Luftöffnungen, durch welche die Luft abgesaugt wird. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten in die Luftöffnungen laufen. Öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie die Tropfschale vorsichtig aus der Vakuumkammer. Achten Sie dabei darauf, dass keine Flüssigkeiten in die Vakuumkammer laufen. Reinigen Sie die Tropfschale in warmer Spülmittellösung.

4. Wischen Sie die Vakuumkammer mit einem feuchten, nicht tropfenden Tuch aus. Tupfen Sie die Vakuumdichtungen bei Bedarf mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab.
5. Feuchten Sie ein Tuch mit ein wenig warmer Spülmittellösung an und wischen Sie die Oberflächen des Geräts mit dem Tuch ab. Achten Sie dabei unbedingt darauf, dass kein Wasser in das Gerät läuft.
6. Wischen Sie das Schweißband und die Schweißdichtung vorsichtig mit einem feuchten, nicht tropfenden Tuch ab.
7. Trocknen Sie das Gerät und alle Bauteile sorgfältig ab. Tupfen Sie die Vakuumdichtungen dazu nur mit einem trockenen Tuch ab.
8. Lassen Sie die Bauteile danach ca. 30 Minuten an der Luft trocknen, wo sie **für kleine Kinder unerreichbar** sind. Lassen Sie dazu den Deckel des Gerätes geöffnet.
9. Legen Sie die Tropfschale wieder im Gerät ein. Lassen Sie den Deckel offen, wenn Sie das Gerät nicht verwenden.
10. Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht verwenden wollen, dann beachten Sie bitte die Hinweise im folgenden Kapitel ‚Aufbewahrung‘.

AUFBEWAHRUNG

⚠️ WARNUNG – Ziehen Sie immer den Netzstecker des Netzkabels aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, um eine Gefährdung durch Überhitzung, Feuer und Elektrizität zu vermeiden. Fassen Sie dabei immer am Stecker an. Ziehen Sie niemals am Kabel. Das Kabel darf nicht verknotet, geknickt oder gequetscht werden.

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

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

Halten Sie den Deckel bei der Aufbewahrung geöffnet. Eventuell können Sie ein weiches, fusselfreies Tuch zu einer dicken Rolle zusammenfalten und zwischen Deckel und Gehäuse legen, damit der Deckel einen Spalt offen bleibt.

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 gefährliche Stoffe ins Grundwasser und damit in die Nahrungskette gelangen, oder die Flora und Fauna auf Jahre vergiftet werden. Wenn Sie das Gerät durch ein neues ersetzen, ist der Verkäufer gesetzlich verpflichtet, das alte mindestens kostenlos zur Entsorgung entgegenzunehmen.

INFORMATION UND SERVICE

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter www.gastroback.de. Wenden Sie sich mit Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an:

Gastroback Kundenservice

Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de

GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitergehender Ansprüche und innerhalb der gesetzlichen Frist kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung 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 ist nur zur Verwendung im Haushalt und an ähnlichen Orten gedacht, wie:

- Küchenzeilen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Bauernhäusern;
- durch Kunden in Pensionen, Hotels, Motels und ähnlichen Wohnbereichen.

In solchen Fällen beträgt die Gewährleistungsfrist 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, Germany
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 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 ggf. anfallenden Kosten repariert, unrepariert und kostenlos an Sie zurück gesendet werden 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 ADVANCED PROFESSIONAL PLUS



OPERATING INSTRUCTIONS

Art.-No. 46017 »Design Vacuum Sealer Advanced Professional Plus«

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

Deutsch

English

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.

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards	46
General Safety Instructions.....	46
Important Safeguards for Electrical Appliances	48
Technical Specifications.....	50
Knowing Your New Vacuum Sealer.....	51
Properties of Your New Vacuum Sealer	52
Display Areas and Time Setting.....	52
Automatic Function.....	53
Using the Buttons	53
Overheat Protection.....	55
Important Tips for Vacuum Sealing.....	56
Vacuum Sealing and Food Safety.....	56
Guidelines for Preparing Food.....	57
Getting the Best Seal.....	57
Before First Use.....	59
Operation.....	59
Emptying the Drip Tray.....	60
Sealing Foils.....	60

Selecting the Type of Food	62
Vacuum Sealing a Bag	62
Manually Controlling the Vacuum Pump	64
Evacuating a Container	66
Solving Problems	68
Care and Cleaning	72
Storage	73
Notes for Disposal.....	74
Information And Service.....	74
Warranty	75

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 ADVANCED PROFESSIONAL PLUS** will help you preserving freshness and taste of your food for an elongated time. What's more, in home and leisure time the vacuum sealer 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 Vacuum Sealer.

Your GASTROBACK GmbH



IMPORTANT SAFEGUARDS

Carefully read all instructions before operating this appliance and save for further reference. These instructions are an essential part of the appliance. Do not pass over this appliance without these instructions.

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



GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Do not operate or store the appliance (including the power cord) in humid or wet areas or outdoors. This appliance is NOT intended for use in boats or moving vehicles. Do not use any accessories, attachments, consumables, or spare parts (e.g. foils, bags, vacuum containers, 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, implosion, and electric shock.
- Regularly check the appliance and power cord for proper operation. The pins of the plug and power socket (at the side of the appliance)

must be smooth and clean without any discolouration.

- Return the appliance to an authorised service centre for examination and repair, if the appliance is not working properly or overheating, or was subject to inadmissible strain (e.g. overheating, mechanical or electric shock, moisture). Do not operate the appliance, when any part of it is not working properly. Unplug the appliance immediately, when a severe problem occurs during operation (e.g. water is sucked into the vacuum pump, overheating). Do not attempt to open or repair the appliance on your own.
- Do not leave the appliance unattended, while it is connected to the power supply. Always unplug the appliance, when it is not in use, or when removing any parts or when cleaning or moving the appliance. Always leave the appliance cool down completely, before cleaning the appliance.
- 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 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). Do not place any hard, sharp-edged, or heavy objects on or in the appliance to avoid damage to the appliance.
- Before starting a sealing session, ensure that the drip tray in the vacuum chamber is completely empty (see: 'Operation / Emptying the Drip Tray'). Always ensure, that the vacuum pump does not suck in any liquids or powders. **Immediately cancel the evacuating process, when any material from the bags or vacuum containers is sucked in (press the stop button).**
- The vacuum sealer is intended for evacuating and sealing the designated foils, bags, and vacuum containers only. Insufficient or damaged vacuum containers or foils may cause high risk of injuries and

damage according to overheating, fire, and splinters and splashes being hurled about. Before evacuating vacuum containers, always check the containers for any type of damage (e.g. cracks, distortions, or dents). Do not overfill the bags or containers to avoid damage and overheating due to any substances, sucked in during operation.

- 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. Always handle any evacuated containers with special care to avoid injuries and damage due to implosion or splinters and splashes hurling about. Do not expose evacuated containers to heat or mechanical or thermal shock or direct sunlight.
- **Risk of Explosion and Fire! Do not seal or evacuate containers or bags filled with inflammable, volatile substances (e.g. spirits, organic solvents)!**
- **Do not use violence, especially when attempting to open the lid!** There is an automatically operated lock, closing and releasing the lid during and after operation.
- Do not use abrasive cleaners or cleaning pads for cleaning the appliance or any part of it. Do not clean the appliance with any corrosive chemicals (e.g. bleach). Do not use any hard or sharp-edged objects for operation or cleaning. Always handle the heating bar, sealing bar, and vacuum gaskets with special care. **DO NOT place the appliance or any part of it in an automatic dishwasher. Never re-use bags and containers for any type of food, after storing foreign objects within them**, because harmful substances (e.g. mineral oil, lubricants, solvents) could infuse plastics or build an invisible microscopic layer on plastic surfaces, that persists even after thorough cleaning, contaminating your food with foreign odours and toxic substances.



IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ELECTRICAL APPLIANCES


- Ensure that the voltage rating of your power supply corresponds to the voltage requirements of the appliance: 220-240V, 50-60Hz, AC. 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.
- Only connect the appliance via the designated power cord to the mains power supply. Do not use any power cords other than recommended by the manufacturer.
- Power cords may never be knotted, twisted, pulled, strained or squeezed. Do not let the plug or power cord hang over the edge of the working space. Ensure that no one will pull the appliance by the power cord, or entangle in the power cord. Always grasp the plugs to disconnect the power cord from the mains power supply or power socket of the appliance. Do not touch the appliance or any part of it with wet hands, while the appliance is connected to the power supply.
- Do not leave the appliance unattended when connected to the power supply. Always unplug the power cord from the mains power supply first and then remove the smaller plug from the back of the appliance, when the appliance is not in use, and before moving or cleaning the appliance (see: 'Care and Cleaning').
- The power cord may not touch hot surfaces or sharp edges. Do not place the appliance on a power cord. If the power cord is obviously damaged and/or gets hot during operation, replace the power cord completely. **DO NOT** attempt to repair any power cord!
- To avoid risk of electric shock: Always immediately wipe dry spilled liquids. Do not place or immerse the appliance or the power cord in water or any other liquid. Do not spill or drip any liquids on or in the appliance. **DO NOT place the appliance or any part of it in an automatic dishwasher.**
- Always ensure that the vacuum pump will not suck in any liquids. **Immediately cancel the running process (press the STOP button), if**

liquids are sucked in or are spilled in the interior of the appliance.
Thereafter, dry and clean the appliance (see: 'Care and Cleaning')
and leave the appliance dry naturally for at least 1 day.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model:	Art.-No.: 46017 Design Vacuum Sealer Advanced Professional Plus
Power supply:	220-240V AC, 50-60Hz
Power consumption:	290 W
Length of power cord:	approx. 110 cm (44 inch)
Weight:	approx. 4,5kg
Dimensions:	approx. 420 x 280 x 113 mm (width x depth x height)
Pressure reduction:	approx. 10 kPa
Maximum pumping performance:	approx. 20 Liter pro Minute
Foil/bag width:	310 mm
Certificate:	

These specifications may change without notice.

KNOWING YOUR NEW VACUUM SEALER



1 CONTROL PANEL INCLUDING BUTTONS

2 LID

3 POWER SOCKET

4 VACUUM CONNECTION

5 SILICONE SEALING BAR

6 **LOCK CATCH** - Keeps the lid closed during operation, opens automatically after operation.

7 **VACUUM GASKETS** in lid and base of the appliance, sealing the vacuum chamber.

8 TEFLON - COATED HEATING BAR

9 VACUUM CHAMBER

10 **SEALING TIME** - The still remaining time for sealing the foil is counted down here.

11 **VACUUM TIME** - Counts down the operating time of the vacuum pump.

12 **SEALING TIME BUTTONS** - Press these arrow buttons for setting the sealing time.

13 **VACUUM TIME BUTTONS** - Set the vacuum time via these arrow buttons.

14 **PRESSURE INDICATOR BAR** - By going on one by one these lights indicate the actually achieved pressure.

15 **FUNCTION BUTTONS** - Use these buttons for selecting the required function.

16 ON / OFF CANCEL-TASTE

ACCESSORIES – ADDITIONALLY AVAILABLE

2 Container sets including the vacuum hose for connecting vacuum containers to the vacuum port of the appliance: perfectly suited for vacuum sealing delicate food.

SET OF 3 VACUUM CONTAINERS WITH LID - Art.-No. 46110

SET OF 2 VACUUM CONTAINERS WITH LID - Art.-No. 46111

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 VACUUM SEALER

The **DESIGN VACUUM SEALER ADVANCED PROFESSIONAL PLUS** applies low pressure (vacuum) to bags made of specialized 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 sufficient foils.

The appliance offers various functions that can be selected via the assigned function buttons (see: 'Using the Buttons').

IMPORTANT - Common plastic bags for storing food (e.g. freezer bags, fat-proof bags) are NOT suited for vacuum sealing. Only use the appropriate foils and bags. Any containers used for vacuumizing must be pressure-proof and airtight. An appropriate valve must fit to the vacuum hose (optional) of the appliance. In any case, do not use any unsuited materials with the appliance.

NOTE

You may cancel any running process at any time. When simply touching the stop button , the appliance terminates the process immediately and ventilates the vacuum chamber. The professional vacuum pump achieves 20 litres per minute generating low pressure of approx. 0,9 bar.

- The robust stainless steel housing can be cleaned easily.
- Vacuumizing (evacuating) and sealing are performed completely automatically. Set appropriate time values freely within the complete range provided.
- Appropriately adapted pump performance is available for dry and moist food.
- Via the pulse function manual control of the pump is possible for vacuumizing sensitive types of food.
- A special function for evacuating containers generates a pre-selected vacuum in dedicated vacuum containers.
- Bags and foils may be sealed up to the width of 31 cm (ca. 12.5 inch).
- The appliance creates doubled seals automatically, ensuring safe and airtight sealing of bags.
- The buttons are touch sensors, enabling an absolutely smooth surface of the control panel, without any gaps and slits. There is no need to press down the buttons, simply touch them.

DISPLAY AREAS AND TIME SETTING

Sealing time and vacuum time are shown in two separated display areas. Via the arrow buttons at the right side of each display area, you can adjust the time values

within the complete possible range (see: 'Using the Buttons'). This can be done individually for each vacuum sealing cycle. During operation, the set values are counted down to zero and recalled after finishing the task.

- The sealing time can be set to 0 or from 5 to 10 seconds in steps of 1 second.
- Set the vacuum time to 0 or from 5 to 80 seconds in steps of 5 seconds.

NOTE

You may set the sealing time and/or vacuum time to "00". In these cases the vacuum sealer uses automatically set values (see: 'Automatic Function').

AUTOMATIC FUNCTION

When the sealing time and/or vacuum time is set to "00", the appliance uses pre-defined default values for these processes.


Note: This function is only available for sealing bags.





- Sealing time: 5 seconds.
- Evacuation: the pressure within the bag is reduced somewhat.


USING THE BUTTONS

IMPORTANT - The buttons of the appliance are touch sensors. There is no use in pressing down the buttons, but simply touch the assigned area with your finger. If there is no respond, rub a moist cloth between your fingers. Then try again.

The following operating elements are provided:

Button	Icon	Usage
Arrow buttons	▲ und ▼	Touch these buttons for elongating (▲) or shortening (▼) the time for sealing or evacuation.
Seal only		For sealing bags and foils air-tight without evacuation. Therefore only the sealing time must be adjusted. When pressing this button during evacuation, the bag will be sealed at once, no matter whether the set pressure is reached or not. Use this function for making your own bags of individual size or for sealing bags airtight but under normal pressure. NOTE: The best sealing time depends on the foil material used. Optimize the setting via this function, before vacuum sealing bags.

Button	Icon	Usage
Pulse		Use this function for being in full manual control of the evacuating process. When evacuating a bag, a considerable pressure will be applied to the objects within. Sensitive objects may be crushed and smashed. Additionally, food with high content of moisture could get undesirably dry, because the liquid may evaporate and be sucked out. In these cases, you should control the vacuum pump manually via this function, decreasing the pressure within the bag step by step. This way, delicate objects will not be smashed and liquids not be sucked out.
Container		Use this function for evacuating containers. The appliance generates a pre-set low pressure within the vacuum container. As soon as this pressure is reached, the vacuum pump stops automatically. The container is sealed via the pressure valve in the lid. You need the appropriate vacuum hose for using this function (see: 'Knowing Your New Vacuum Sealer / Accessories Additionally Available'). Ensure to connect the vacuum hose tightly to the vacuum port of the appliance and to the pressure valve of the container. NOTE: To prevent germs from getting into your food, it is good advice to sterilize the vacuum container and container lid before filling in food.
Dry Food		Press one of these buttons to start the vacuum sealing cycle for your bag. The bags will be evacuated first and then sealed using the vacuum time and sealing time, currently shown on the display areas. Select the appropriate type of food or object, you wish to vacuum seal:
Moist Food		<ul style="list-style-type: none"> • DRY food or solid objects (e.g. dried legumes, dried fruit). Using this function, the vacuum pump is operated on full power. • MOIST food containing a lot of liquid (e.g. fish or meat, fresh vegetables and fruit) or powder. The vacuum pump will be operated on reduced power.

Button	Icon	Usage
<p style="text-align: center;">Stop</p>		<p>This button combines 3 functions:</p> <ul style="list-style-type: none"> • After connecting the appliance to the power supply, use this button to switch on the appliance. • You may cancel any sealing or evacuating process at any time you wish by pressing this button shortly. The appliance immediately stops operation and ventilates the vacuum chamber and/or container. • For switching off the appliance, hold the button pressed for approx. 3 seconds. <p>NOTE: If you wish to terminate evacuation but seal the bag with the low pressure already achieved, press the seal only button . If you wish to terminate the evacuation of a container at the already achieved pressure, with manually operated pressure valve at the container lid simply close the pressure valve.</p>

OVERHEAT PROTECTION

A self-resetting overheat protection device switches off the appliance automatically when it gets overheated, saving your vacuum sealer from damage. With the overheat protection triggered, the appliance cannot be operated again. The overheat protection may be activated, when evacuating and sealing may items directly one after the other in short time or when operating the appliance at an environmental temperature above 35°C (95°F).

Prefer to make a short break of approx. 20 seconds after each sealing cycle. Following this advice is quite simple, when using this time for preparing the next bag.

When the overheat protection has been triggered, unplug the appliance and wait for approx. 20 minutes, leaving the lid open. Thereafter, you can re-assume operation as normal.

IMPORTANT TIPS FOR VACUUM SEALING

VACUUM SEALING AND FOOD SAFETY

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

⚠ WARNING – Before placing evacuated containers in the freezer, check whether your containers are suited for freezing (e.g. check for appropriate icons), because some types of plastics 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. Vacuum packaging 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, vacuum packaging helps inhibiting the growth of a lot of microorganisms.

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

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

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

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). To prevent germs from entering your food, before filling, you should rinse containers or re-used bags with hot water (at least up to 80°C). Check

first, whether the container or bag will tolerate the desired high temperature.

- 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.
- To preserve foods safely, it is important to maintain low temperatures. You can significantly reduce the growth of microorganisms at temperatures of 4°C or below. Freezing at -17°C does not kill microorganisms, but stops them from growing. For long-term storage, always freeze perishable foods that have been vacuum packaged.
- Food packed in bags may be placed in the freezer without hesitation. However, the foil material may get damaged by handling the items within the freezer. **When using vacuum containers, please keep in mind that some types of plastics will get brittle under low temperature, thus bursting when under low pressure.**

GUIDELINES FOR PREPARING FOOD

- Always check your food for perfect condition, before sealing and again before consumption.
- Vegetables need to be blanched to stop the enzyme reaction causing loss in quality. Finally, dab dry the vegetables via a kitchen towel before vacuum packaging.
- Some vegetables (broccoli, sprouts, cabbage, cauliflower, kale, turnips) naturally emit gases during storage. Therefore, even after blanching, they must be stored in the refrigerator or freezer and are not suited for vacuum packaging.
- Vacuum containers are perfectly suited for marinating food in a short time, because the micro-holes of the food are opened under low pressure, allowing pickle infusion very quickly. Using the container function, run cycles of evacuating and ventilating the container. Allow for 10-20 minutes per cycle.

GETTING THE BEST SEAL

- For sealing bags or vacuum containers with powders inside, you may place a suited piece of kitchen towel onto the powder. This may stop the powder from being swirled up during evacuating.
- The upper rim of the bags must be completely clean and dry for getting a good seal. If you find it difficult to keep the rim clean during filling, simply fold the rim back outwards during filling.

- Do not overfill the bag. When sealing flat objects, always leave at least 5 cm (2 inches) of free space on top of the bag material to enable evacuation and sealing. With large objects, it is better to leave at least 8 cm (2.5 inches) of free space above the objects. When using vacuum containers, leave at least 2,5 cm (1 inch) of free space above the food.
- When vacuum sealing sharp-edged objects (e.g. bones, spaghetti), protect the bag from punctures. For this you may wrap the objects in paper towel. Alternatively use a vacuum container.
- Pre-freeze delicate food that will be stored in the freezer after vacuum sealing. This way the food will not be mashed during evacuation and liquids (e.g. juices) will not be sucked out so easily. Food containing a lot of liquid (e.g. steak sauces, fresh vegetables) may be freezeed for an hour. This may stop the liquid from getting sucked into the vacuum pump.
- For vacuum sealing large objects, stretch the bag gently flat, while pushing it into the vacuum chamber. Additionally, always ensure that the sealing area of the foil is completely dry and clean. Wrinkles, liquids, and particles within the sealing area prevent airtight sealing.
- You may achieve even sealing results, when leaving the appliance cool down for approx. 20 seconds with the lid open after each sealing cycle.
- After various sealing cycles have been started in short time, decreasing the sealing time to 3 seconds is adequate for most types of foil.
- If in doubt, whether your bag is completely airtight, simply make a second seal.
- Do not vacuumize hot food! Due to the high temperature, large amounts of liquid may evaporate under low pressure, thus being sucked into the vacuum pump. This could damage the appliance. Additionally, the consistency of your food may influence unpleasantly. Always leave your food cool down before vacuum sealing or simply seal the bags via the seal only function.
- Delicate objects may be sealed via the pulse function. Let the vacuum pump agitate until the bag nestles tightly against the food. Alternatively, use a vacuum container.
- To ensure best results, only use foils, bags, and vacuum containers recommended by the manufacturer.

BEFORE FIRST USE

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

1. Unpack the appliance and all accessories carefully and check that no parts are damaged or missing (see: 'Knowing Your New Vacuum Sealer').
2. Carefully remove all shipping materials and promotional materials, but DO NOT remove the warning labels or model label. Especially ensure that there are no foreign objects (e.g. packaging) under the lid of the appliance.
3. Before first use and after a longer period of storage, clean the appliance (see: 'Care and Cleaning').

⚠ CAUTION – Do not attempt to open the lid with violence!

OPERATION

⚠ WARNING – Risk of Suffocation! DO NOT let young children play with the packaging material (foils and bags) and/or evacuated containers and bottles. Always ensure that the appliance and all its parts, accessories, and consumables are out of reach of young children!

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


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 liquids vaporize and build an inflammable atmosphere causing risk of injuries by explosion and fire.

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. During operation do not place any clothes, napkins, or other foreign objects on or under the appliance.

IMPORTANT - The vacuum sealer is intended for evacuating and sealing the designated foils, bags and vacuum containers. Insufficient or damaged containers may burst (implode) when evacuated, leading to a high risk of injuries and damage due to splinters and splashes being hurled about. Before operation, always check the vacuum containers for any type of damage (e.g. cracks, distortions, or other defects). Insufficient foils and bags may damage the appliance and cause overheating and fire. Do not overfill the bags or vacuum containers to avoid damage to the appliance. Only use the power cord recommended by the manufacturer for connecting the appliance to the mains power supply.

Before starting a vacuum sealing function, ensure that the vacuum chamber and drip tray are completely empty. Always ensure that the vacuum pump will not suck in any liquids. **If liquids are sucked in, immediately cancel the evacuation by pressing the STOP button to avoid risk of electric shock, overheating, and damage.**

The appliance is equipped with an overheat protection device that will switch off the appliance automatically, when overheating occurs. In this case, unplug and wait 20 minutes with the lid left open, before attempting to re-activate the appliance again (see: 'Properties of Your New Vacuum Sealer / Overheat Protection'). However, you should not operate the appliance in continuous use. After each sealing cycle, make a break of approx. 20 seconds, before starting the next sealing cycle.


 **CAUTION** – Do not attempt to open the lid with violence. During operation, the appliance locks the lid to the base automatically. Before opening the lid, always ensure that any previously started function is finished.

NOTE

You may cancel any running process at any time by pressing the STOP button. However, regularly the appliance stops operation automatically as soon as the selected function is complete.

Various useful tips for vacuumizing are given in chapter 'Important Tips for Vacuumizing'. When any problem occurs during operation, you will find help in chapter 'Solving Problems'.

EMPTYING THE DRIP TRAY

 **CAUTION** – Before starting a vacuum sealing session, 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. Do not operate the appliance without the drip tray.

1. Open the lid and take the drip tray out of the vacuum chamber. Remove any residues of liquids or powders in the drip tray. If required, wash the drip tray in warm dishwater. Then dry the drip tray thoroughly (see: 'Care and Cleaning').
2. Replace the drip tray into the vacuum chamber.

SEALING FOILS

Using the seal only button, you can seal foils without using the vacuum function. The seal only function is useful for testing out the correct sealing time suitable for the

brand of foil material, you are using. Additionally, via this function you can make your own bags of individual size. For making your own bags, proceed according to the following instructions. Operate the appliance in an equivalent manner to seal an already prepared bag under normal pressure.

IMPORTANT - The sealing time is a crucial parameter for getting an airtight sealing. For your first attempts, or when using foils of another manufacturer, you should make some tests first. The sealing must be smooth, even and tear-proof all over without melted areas at the rim of the sealing area. Adapt the sealing time accordingly.

NOTE

To get an airtight sealing, the foil must be clean, dry, and without wrinkles in the sealing area.

NOTE

If you wish to seal very large items, you should leave up to 8 cm (3 inches) of free space at one end of the foil. This way, it may be easier to get all wrinkles out of the top of the bag, when placing the bag onto the heating bar.

1. From the bag material (foil tube) measure out a sufficient length to hold the items to be packed, with additional 5 cm (2 inches) of free space on top and at the bottom. Using a sharp knife or a pair of scissors, cut the desired bag length. It is crucial to cut in a straight line.
2. Place the appliance onto a suitable surface and insert the small plug of the power cord into the power socket of the appliance first, then insert the power plug into a suitable wall power outlet.
3. Open the lid and push the rim of the bag onto the heating bar. Ensure to spread out the foil smooth on the heating bar and without any folds and gaps. Close the lid.
4. Touch the stop button to switch on the appliance. The display areas illuminate, showing the default sealing time and vacuum time.
5. Touch the arrow buttons for setting the desired sealing time shown on the left display area. There is no need for setting the vacuum time, because this setting will be ignored.
6. With the desired sealing time on the display, touch the seal only button . The appliance closes the lid firmly and starts the sealing process. The remaining sealing time is shown in a count-down.
7. Wait for some seconds, after the sealing time elapsed. When the recently set sealing time is displayed again, the appliance releases the lid automatically.

IMPORTANT - Immediately after sealing, the heating bar will be hot. Avoid touching the heating bar with your skin or any heat-sensitive object. Before starting operation again, you should leave the appliance cool down for some seconds. Do not leave the appliance connected to the power supply when it is not in use.

8. Open the lid and remove the prepared bag. Ensure that the seal is even and airtight, before filling the bag.
9. After making a break of approx. 20 seconds, you may seal another foil or filled bag, starting with step 5.
10. If you do not wish to use the appliance once more, hold your finger for approx. 3 seconds on the stop button for switching off the appliance. Then unplug the appliance from the mains power supply. Do not leave the appliance connected to the power supply, when it is not in use.

SELECTING THE TYPE OF FOOD

You are selecting the type of food to be vacuum sealed by starting the procedure via the appropriate function (see below: 'Vacuum Sealing a Bag').

- Use the dry food button for food or any other solid objects almost without liquid or powder.
- Select the moist food button for moist or juicy food and for powders. The moist food function operates the vacuum pump with reduced power. This will adapt the evacuating process to the consistency of your food, avoiding that liquids and powders are sucked out of the bag or container so easily.

NOTE

Adjust the vacuum time accordingly, before starting these functions.






VACUUM SEALING A BAG

Using the dry food function or moist food function, your bags will be evacuated before sealing. While reducing the pressure, the foil of the bag will get close-fitted to the items inside the bag.


IMPORTANT - Ensure to keep the top rim of the bag clean and dry. Particles and moisture at the area of the seal prevent getting an airtight sealing. If required, you should determine the optimum sealing time via the seal only function (see: 'Sealing Foils').

1. Choose a bag of sufficient size (see also: 'Sealing Foils'). At least 5-8 cm (2-3 inches) of free space must be left between the contents and the top of the bag.

Check that the bag is airtight, before filling it. While inserting the items to be sealed into the bag, ensure that the top of the bag will be left dry and clean.

2. Place the appliance onto a suitable surface and first connect the small plug of the power cord to the power socket of the appliance, then connect the power plug to an appropriate wall power outlet.
3. Open the lid. Before starting a vacuum sealing session, ensure that the vacuum chamber and drip tray are completely empty (see: 'Emptying the Drip Tray').
4. Ensuring that the foil of the bag is spread out smooth and without folds and gaps, push the upper rim of the bag onto the heating bar and vacuum gasket. It is crucial that the rim of the bag is positioned completely in the drip tray.
5. Close the lid. The bag should be clamped between lid and base of the appliance.
6. Touch the stop button  for switching on the appliance. The defaults of the sealing time and vacuum time are shown on the display areas.
7. If required, adjust the sealing time (left display area) and/or the vacuum time (right display area). For this, touch the arrow buttons  or  at the right side of the appropriate display area.
8. For bags filled with dry food or solid items, touch the dry food button .
9. For bags filled with moist food or powder, touch the moist food button . When using this function, liquids and powders will not be sucked out of the bag so easily.

When a function is selected, the vacuum pump starts operation, sucking the air out of the bag. The vacuum time is counted down to zero. Immediately thereafter, the bag is sealed and the sealing time is counted down.

IMPORTANT - While the vacuum pump is working, you may stop evacuation and start sealing at any time by touching the seal only button . Use this feature to protect the contents of the bag, if it is going to get mashed by low pressure. **When any liquid or powder starts getting sucked into the vacuum pump, immediately press the stop button, for terminating the entire 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 liquids and powder within the sealing area would prevent any airtight sealing.

IMPORTANT - After the sealing process is finished, the heating bar may be hot. Avoid touching the heating bar with your skin or any heat-sensitive object. Leave the appliance cool down for approx. 20 seconds after each sealing process.

10. Wait until the recently used sealing time and vacuum time are shown on the dis-

play areas again and the hissing noise of the air flowing back into the vacuum chamber is heard. Then open the lid and remove the sealed bag.

11. If required, before sealing another bag, check the drip tray for any residues that had been sucked in (see: 'Emptying the Drip Tray'). If you wish to vacuum seal another bag, wait some seconds, before starting again with step 3.
12. If you do not wish to use the appliance once more, hold your finger on the stop button for approx. 3 seconds. Then unplug the appliance from the mains power supply.
13. After usage, clean the appliance (see: 'Care and Cleaning').

IMPORTANT - Do not leave the appliance connected to the power supply when it is not in use.

MANUALLY CONTROLLING THE VACUUM PUMP

Via the pulse button the low pressure within the bag can be controlled manually. This may help to protect delicate objects within the bag from being crushed and liquids and powders from being sucked out of the bag.

IMPORTANT - Ensure to keep the top rim of the bag clean and dry. Particles and moisture at the area of the seal prevent getting an airtight sealing. If required, you should determine the optimum sealing time via the seal only function (see: 'Sealing Foils').

1. Choose a bag of sufficient size (see also: 'Sealing Foils'). At least 5-8 cm (2-3 inches) of free space must be left between the contents and the top of the bag. Check that the bag is airtight, before filling it. While inserting the items to be sealed into the bag, ensure that the sealing area of the bag will be left dry and clean.
2. Place the appliance onto a suitable surface and first connect the small plug of the power cord to the power socket of the appliance, then connect the power plug to an appropriate wall power outlet.
3. Open the lid. Before starting any vacuum sealing session, ensure that the vacuum chamber and drip tray are completely empty (see: 'Emptying the Drip Tray').
4. Ensuring that the foil of the bag is spread out smooth and without folds and gaps, push the upper rim of the bag onto the heating bar and vacuum gasket. It is crucial that the rim of the bag is positioned completely in the drip tray.
5. Close the lid. The bag should be clamped between lid and base of the appliance.
6. Touch the stop button for switching on the appliance. The defaults of the sealing time and vacuum time are shown on the display areas.

7. If required, adjust the sealing time (left display area). For this, touch the arrow buttons at the right side of the left display area. The vacuum time will be ignored.

NOTE

There is no need to set vacuum time, because you are going to control the vacuum pump manually. The vacuum pump will be working, as long as you hold your finger on the pulse button. When releasing the pulse button, the evacuating process stops at once without ventilating the vacuum chamber. You may operate the vacuum pump continuously, until the desired low pressure is reached or operate the vacuum pump in short pulses.

8. Hold the pulse button pressed, for operating the vacuum pump. Release the pulse button to stop operation. If required, repeat this procedure several times. As long as the pulse button is pressed, the vacuum pump operates, sucking the air out of the bag.

IMPORTANT - When any liquid or powder starts getting sucked in, immediately release the pulse button. Then press the stop button, for terminating the entire 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 liquids and powder within the sealing area would prevent any airtight sealing.

IMPORTANT - After the sealing process is finished, the heating bar may be hot. Avoid touching the heating bar with your skin or any heat-sensitive object. Leave the appliance cool down for approx. 20 seconds after each sealing process.

NOTE

The appliance stops pumping and seals the bag automatically, when the maximum low pressure is reached.

9. With the desired low pressure reached, release the pulse button and touch the seal only button. The sealing process starts and the selected sealing time is counted down. When the sealing time reaches zero, the appliance ventilates the vacuum chamber with a hissing noise and releases the lid automatically.
10. Open the lid and remove the sealed bag. If you wish to vacuum seal another bag, wait some seconds, before starting again with step 3.
11. If you do not wish to use the appliance once more, hold your finger on the stop button for approx. 3 seconds for switching off the appliance. Then unplug the appliance from the mains power supply.
12. After usage, clean the appliance (see: 'Care and Cleaning').

IMPORTANT - Do not leave the appliance connected to the power supply when it is not in use.

EVACUATING A CONTAINER

Using the appliance, you may evacuate vacuum containers, designated for this purpose: boxes and bottles with suitable lids and tops.

⚠ WARNING – Only use the designated vacuum containers for vacuum packaging. Unsuitable containers could implode during evacuation or thereafter, with splinters and splashes being hurled about. Always check the container and container lid for proper condition before evacuation. There may be no cracks, distortions or worn out seals. No parts of plastic containers may be brittle or friable. Handle evacuated containers with special care to avoid damage and injuries due to implosion. **Do not heat any evacuated and/or containers closed airtight.** Always ventilate the container, before opening the lid.

NOTE

Always remove the container lid completely, before heating food within the vacuum container. Before heating, ensure that the container is sufficiently heat-resistant. Do not heat vacuum containers directly on the range or in the oven. It is best to use a bain-marie (pot with hot water). Microwave-resistant containers may be heated in a microwave oven with the lid open.

NOTE

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

NOTE


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

1. Ensure that the container and container lid are undamaged, airtight and completely clean and dry.

2. Fill your food into the container, leaving at least 2.5 cm (1 inch) of free space between your food and the rim of the container. Ensure keeping the rim of the container and container lid clean and dry. Close the container with the container lid.
3. Place the appliance onto a suitable surface. Connect the vacuum hose to the vacuum port of the appliance. Connect the small plug of the power cord to the power socket at the side of the appliance. Insert the power plug into a suitable wall power outlet. Close the lid of the appliance.
4. Open the lid of the appliance and check that the drip tray is completely empty (see: 'Emptying the Drip Tray'). Close the lid of the appliance.
5. Connect the vacuum hose to the vacuum port of the container lid. Press the vacuum hose down firmly to ensure a tight fit. With a manually adjustable pressure valve at the container lid, ensure that the valve is in the open position. Otherwise, the container cannot be evacuated.
6. Shortly touch the stop button to switch on the appliance. The display areas illuminate, showing the preset sealing time and vacuum time. However, these values will be ignored, when using the container function. There is no use in making any settings.
7. Touch the container button for starting the evacuation. The vacuum pump starts operation and will be working until the pre-defined low pressure is reached. Thereafter, the vacuum pump stops automatically.
8. With a manually operated pressure valve at the container lid, close the pressure valve. Other types of pressure valves (check valves) close automatically.

NOTE

You may cancel the process at any time by pressing the stop button . The appliance will stop operation at once and ventilate the vacuum port. However, containers equipped with a check valve will keep the pressure already reached. If you wish to stop evacuation at the pressure already reached when using containers with a manually operated pressure valve, simply shut the pressure valve at the lid of the container. The appliance stops operation automatically.

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

9. Carefully remove the vacuum hose from the container.
10. If you wish to evacuate another container, wait approx. 20 seconds before operating the appliance again. Then repeat the procedure beginning with step 5. Always store evacuated containers where they are protected from mechanical or thermal shock and direct sunlight.
12. Do not leave the appliance connected to the power supply when it is not in use. Switch off the appliance by holding the stop button pressed for approx. 3 seconds. Then unplug the power cord from the mains power supply. Remove the vacuum hose from the appliance.
13. After operation, 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
Bags are not sealed; the vacuum pump does not work.	The appliance is not live.	Ensure that the power cable is undamaged and plugged in correctly at the power socket of the appliance and at a suited mains power supply (see: 'Technical Specifications'). By connecting a lamp, ensure that the mains power outlet is live.
	The power cord is damaged.	Replace the power cord. Get in contact with your vendor. Do not attempt to repair the power cord!
	The overheat protection is active.	Unplug the appliance and leave the appliance cool down with the lid open for approx. 20 minutes. Then try again.
You cannot close the lid correctly.	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 clean. There may be no objects or pollutions within the vacuum chamber.
	Some items within the bag get clamped between the lid and base of the appliance.	Do not overfill the bags. When vacuum sealing large items, leave some more free space at the top of the bag. If required, remove some parts from the bag.

Problem	Possible Reasons	The Easy Solution
The vacuum pump is working but the bag is not evacuated OR the air flows back into the bag OR the bag is not sealed.	The bag is not positioned correctly.	The upper rim of the bag must reach into the drip tray completely. Additionally, ensure that the foil of the bag lays even and smooth without any folds or gaps on the heating bar and vacuum gasket.
	You are using the wrong foil material.	Bags for vacuum sealing are made of a specialized foil type with a somewhat uneven surface at the inner side. Any other type of foil cannot be evacuated, though it may be suitable for foil sealing appliances.
	The sealing time is too short or too long.	Adapt the sealing time to the used foil material (see: 'Sealing Foils').
	The appliance is too hot. The foil is melted.	Switch off the appliance (pressing the stop button for 3 seconds). Leave the appliance cool down for approx. 20 minutes with the lid open. Reduce the sealing time after performing various sealing cycles (see: 'Sealing Foils').
	The lid is not closed correctly.	For sealing and vacuum sealing bags, the lid of the appliance must be closed completely. Ensure that there is no obstacle blocking the lid (e.g. the content of the bag). If required, remove some items from the bag. Do not overfill the bags.
	Particles and/or liquid are in the area of the sealing.	For getting an air-tight seal, the top of the bag must be absolutely clean and dry. Cut off the upper rim and wipe the top of the bag clean and dry. Then try again. If required, remove some items from the bag for getting some more free space for the seal. Additionally, this may help avoiding that liquids and powders are sucked out. Very moist food may be placed into the freezer (approx. for 1 hour). Place a folded piece of kitchen towel onto the food for sucking off liquids. Start the appliance via the moist food button or use the pulse function.
	The bag is not airtight.	Use another bag. You may try to reseal the bottom of the bag.
	Parts of the contents in the bag perforate the bag during evacuation.	Remove sharp-edged items (e.g. bones) from the bag or turn the edges inwards. Wrap sharp-edged items in kitchen towel. Use an new bag. It may be better to use a vacuum container.

Problem	Possible Reasons	The Easy Solution
	You attempt to seal liquids or very moist or hot food. Too much evaporated liquid prevents the reduction of pressure.	Always leave hot food cool down to room temperature before vacuum sealing. Cut off the upper rim and wipe the top of the bag clean and dry, before trying again. 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. Very moist food may be placed into the freezer (approx. for 1 hour), before vacuum sealing. Place a folded piece of kitchen towel onto the food for sucking off liquids. Start the appliance via the moist food button or use the pulse function.
	The vacuum gaskets on the lid and base of the appliance are polluted, worn out, or damaged.	Carefully clean the vacuum gaskets via a soft damp cloth. For this, carefully dab the vacuum gaskets. Do not rub! Ensure that the vacuum gaskets are placed correctly around the vacuum chamber. If the problem persists, send the appliance to an authorized Service centre for examination and repair.
The bag or foil melts or is ripped at the seal.	You have used improper foils or bags.	Only use foils and bags suitable for vacuum sealers and/or foil sealing appliances.
	The sealing time is too long.	Reduce the sealing time.
	The heating bar is too hot during the sealing process.	After each sealing process, wait approx. 20 seconds with the lid open, before starting the next sealing cycle.
	The appliance may be overheated.	Switch off (pressing the stop button) and unplug the appliance and leave the appliance cool down for approx. 20 minutes.
The container is not evacuated.	The vacuum hose is not connected properly.	Ensure that the correct end of the vacuum hose is pushed properly onto the vacuum port of the appliance. Ensure that the connection of the vacuum hose to the vacuum port of the container lid is airtight.
	The vacuum hose is blocked or damaged.	You may try to clear the vacuum hose by blowing out the obstacle. If this is not successful, contact your vendor for replacement.
	The seals of the vacuum container are not airtight.	Ensure that the lid seal of the container and the rim of the container and container lid are completely clean and dry, before vacuum sealing. Ensure that the sealing area is not brittle or worn. If required, replace the seal. Use another container.

Problem	Possible Reasons	The Easy Solution
	The vacuum container is damaged.	Ensure that the vacuum container is completely undamaged and without any friable areas, cracks, scratches and deformation. If in doubt, use another container. Do not use vacuum containers any more for vacuum sealing, when they are torn, melted, brittle, or damaged in any other way!
After some time of storage, the container or bag is filled with gas again.	The food sealed is not suited for vacuum packaging.	Some types of food produce gases during storage. These types of food are not suited for vacuum sealing (see: 'Important Tips for Vacuum Sealing').
	The food has gone bad.	Perishable food produces gases when going bad. In any case, discard the food!
	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 vacuum container or bag are undamaged and completely clean and dry. 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 vacuum 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. Replace the sealing gasket of the vacuum container, when it is brittle, scratched, broken or worn. Ensure that the bag or vacuum container is completely undamaged. There may be no perforations, cracks, or deformations. If in doubt, use another bag or vacuum container. Handle vacuumized bags with care to avoid perforating the foil. This holds especially, when freezing the bag. Protect vacuum 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 vacuum containers, even when they are not vacuumized.

CARE AND CLEANING

⚠ WARNING – Ensure that the appliance, the vacuum containers, and the foils and bags are always out of reach of young children. Always unplug the power cord from the mains power supply and remove the small plug from the power socket of the appliance, before cleaning the appliance. Do not touch the heating bar or sealing bar shortly after operation. 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.

Do not use any hard or sharp-edged objects, corrosive chemicals, disinfectants, abrasive cleaners, or metal scouring pads for cleaning the appliance or any part of it. Clean the appliance immediately after each use to avoid that residues of food will stick to the heating bar, burn-in, or carbonize on the heating bar, or dry on the interior of the vacuum chamber. **Do not poke or scratch with any foreign objects in the appliance, the power socket, or vacuum port.** Special care is required when cleaning the vacuum gaskets, heating bar, and sealing bar. Do not use violence.

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


1. Unplug the power plug from the mains power supply, and then remove the smaller plug from the power socket of the appliance. If required, remove the vacuum hose. Always grasp the plugs for removing the power cord and vacuum hose.
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 clear 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.

IMPORTANT - Special care is required, when cleaning the interior of the appliance (sealing bar, vacuum gaskets, heating bar, vacuum chamber). **Do not rub on the vacuum gaskets to avoid damage.** If required, carefully dab the vacuum gaskets. Ensure not to spill or drip water or any liquids on or in the appliance. There are small intake openings within the vacuum chamber. Ensure that liquids do not run into these openings. Pull out the drip tray from the vacuum chamber ensuring that liquids within the drip tray will not be spilled into the vacuum chamber. Wash the drip tray in warm dishwasher. Then wipe dry thoroughly.

3. Carefully, remove any residues in the vacuum chamber via a soft damp cloth. If required, clean the vacuum gaskets by dabbing with a soft damp cloth.
4. Wipe the heating bar and sealing bar with a soft cloth, moistened with warm dishwater.
5. Then dry via a soft dry cloth. Do not rub on the vacuum gaskets, but carefully dab dry the vacuum gaskets.
6. With the lid left open, let all parts dry naturally for approx. 1/2 hour **out of reach of young children**.
7. Replace the drip tray. Leave the lid open, when the appliance is not in use.
8. For storage, follow the instructions given in the next section 'Storage'.

STORAGE

 **WARNING** – Always unplug the appliance from the mains power supply to avoid hazards due to overheating, fire, and electricity. For this, do not pull the power cord but grasp the plug. Power cords may never be knotted, twisted, pulled, strained or squeezed.

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

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

Keep the lid open during storage. If required, you may lay a soft fluff-free cloth folded to a thick roll between the lid and base of the appliance for leaving the lid slightly open.

NOTES FOR DISPOSAL



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

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

INFORMATION AND SERVICE

Please check www.gastroback.de for further information.

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

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

WARRANTY

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

The purchaser has to present the sales slip in assertion-of-claim and has to bear all charges of costs and risk of the transport. This appliance is intended to be used in household and similar environments such as:

- Staff kitchen areas in shops, offices and other working places;
- Farm houses;
- by clients in bed and breakfast type environments, hotels, motels and similar environments.

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.

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

20190620