

GASTROBACK®

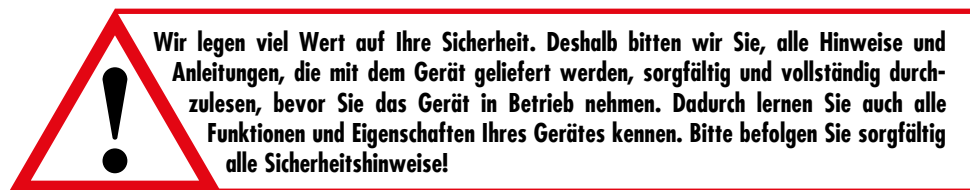
DESIGN VAKUUMIERER ADVANCED PRO

BEDIENUNGSANLEITUNG



Art.-Nr. 46013 »Design Vakuumierer Advanced Pro«

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



INHALTSVERZEICHNIS

Wichtige Sicherheitshinweise	5
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit.....	5
Wichtige Sicherheitshinweise – Elektrizität	8
Technische Daten	9
Ihren neuen Design Vakuumierer Advanced Pro kennenlernen	10
Eigenschaften Ihres neuen Design Vakuumierer Advanced Pro.....	12
Automatische Abschaltung.....	14
Tipps für beste Ergebnisse.....	14
Vakuumverpackung und Lebensmittelsicherheit	14
Vorbereitung der Lebensmittel	15
Während des Vakuumierens	15
Handhabung der evakuierten Beutel und Behälter	16
Aufbewahrungszeiten für Lebensmittel	17
Erste Verwendung.....	17
Bedienung	18
Die Tropfschale ausleeren.....	19
Die Geschwindigkeit wählen – SPEED	20
Die Art der Lebensmittel wählen – FOOD	21
Folien verschweißen – SEAL.....	21
Einen Beutel vakuumversiegeln – VAC SEAL.....	23
Einen Behälter evakuieren.....	25
Marinieren.....	28

Hilfe bei Problemen	30
Pflege und Reinigung	35
Aufbewahrung	37
Entsorgungshinweise	37
Information und Service	37
Gewährleistung/Garantie.....	38
Verwendung im Haushalt	38

SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!

Mit Ihrem neuen DESIGN VAKUUMIERER ADVANCED PRO werden Sie Frische und Geschmack bei der Aufbewahrung vieler Lebensmittel länger erhalten können. Sie können die Lebensmittel auf Vorrat kaufen, wenn sie frisch angeboten werden und dann in den gewünschten Portionen aufbewahren. Auch die Planung Ihres Speiseplans wird durch das Gerät vereinfacht. Wenn es in der Woche einmal hektisch werden wird, können Sie Ihre Gerichte bereits am Wochenende in Ruhe vorbereiten und müssen dadurch auch nach einem anstrengenden Tag nicht auf ein gutes Mahl verzichten.

Mit einem geeigneten Vakuumbehälter können Sie frisches Fleisch innerhalb von Minuten marinieren, wofür normalerweise Stunden nötig sind. Obendrein kann das Gerät Ihnen in Haus und Freizeit beim Schutz empfindlicher Gegenstände vor Nässe und Schmutz behilflich sein.

Die Bedienungsanleitung erklärt Ihnen die Eigenschaften und Funktionen des Gerätes. Dadurch werden Sie mit Ihrem neuen DESIGN VAKUUMIERER ADVANCED PRO sehr schnell vertraut sein. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen DESIGN VAKUUMIERER ADVANCED PRO.

Ihre Gastroback GmbH



WICHTIGE 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 Anleitung 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 und/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 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. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten am Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden.



ALLGEMEINE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

- Nur für den Betrieb in Innenräumen. Verwenden und lagern Sie das Gerät (inklusive Netzkabel) 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, Vakuumschlauch, Flaschenverschlüsse) für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile, Zubehöre und Materialien können während des Betriebes Sachschäden und Personenschäden durch Feuer, Implosion und elektrischen Schlag verursachen.
- Prüfen Sie das Gerät und das Netzkabel regelmäßig auf Beschädi-

gungen. Die Kontakte am Netzstecker und der Anschlussbuchse an der Rückseite des Gerätes müssen blank und glatt sein und dürfen keine Verfärbungen aufweisen.

- 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). Niemals das Gerät betreiben, wenn Bauteile nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn während des Betriebes ein ernstes Problem auftritt (Beispiel: Wasser wird in die Vakuumpumpe gesaugt, Überhitzung). Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu öffnen oder zu reparieren. 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.
- Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, fest, trocken und ausreichend groß sein. Auf jeder Seite des Gerätes sollten mindestens 10 cm Platz frei bleiben. Lassen Sie mindestens 50 cm Platz vor dem Gerät und 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 oder Teile des Gerätes in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen, Grill) stellen.
- Stellen Sie niemals schwere, harte oder scharfkantige Gegenstände auf das Gerät.
- Vergewissern Sie sich vor der Verwendung des Gerätes, dass die Tropfschale in der Vakuumkammer leer ist (siehe: „Die Tropfschale ausleeren“).
- 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 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. Prüfen Sie die verwendeten Vakuumbehälter vor der Verwendung immer auf einwandfreien Zustand (keine Verformungen, Beulen oder Sprünge). Ungeeignete Beutel oder Folien können zu Überhitzung oder Feuer führen oder die Geräteteile verkleben. Niemals die Beutel oder Behälter überfüllen, um Schäden am Gerät und Überhitzung durch eingesaugtes Material zu vermeiden. Legen Sie keine Fremdkörper in das Gerät. 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: stark alkoholische Getränke, organische Lösemittel) oder alkoholhaltigen Lebensmitteln gefüllt sind.**
- **Niemals bei der Bedienung und Reinigung des Gerätes Gewalt anwenden.** Dies gilt besonders beim Öffnen des Deckels. Das Gerät schließt und öffnet während und nach dem Betrieb automatisch den Deckel (siehe: „Eigenschaften Ihres neuen Vakuumierers / Automatisch öffnender und schließender Deckel“).
- 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.**
- Verwenden Sie niemals Beutel und Behälter für Lebensmittel, wenn Sie zuvor irgendwelche Fremdkörper darin aufbewahrt hatten.

Einige gesundheitsschädliche Substanzen (Beispiel: Mineralöle, Schmierstoffe, Lösemittel) ziehen in Kunststoffe ein und/oder bilden eine unsichtbare, mikroskopische Schicht auf der Oberfläche, die sich auch durch sorgfältige Reinigung nicht entfernen lässt. Dadurch besteht immer die Gefahr, dass später in diesen Behältern gelagerte Lebensmittel durch giftige Substanzen verdorben werden.



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE – ELEKTRIZITÄT

- Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Gerätes, dass Ihre Stromversorgung für den Betrieb mit dem Gerät geeignet ist: Wechselstrom (AC), 220-240V, 50/60Hz, abgesichert für mindestens 8 A. Schließen Sie das Gerät an eine Hausstromanlage an, die über einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) mit einem Auslösestrom von höchstens 30mA installiert ist. Wenden Sie sich gegebenenfalls an Ihren Elektriker.
- Schließen Sie das Gerät ausschließlich über das mitgelieferten Netzkabel an eine Schukosteckdose Ihrer Stromversorgung an. Niemals Netzkabel anderer Geräte verwenden.
- Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen. Das Netzkabel nicht knicken, einklemmen, quetschen oder verknoten. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängt. Achten Sie darauf, dass niemand in Kabelschlaufen hängen bleiben oder das Gerät am Netzkabel von der Arbeitsfläche reißen kann. Fassen Sie immer am Gehäuse der Stecker an, wenn Sie die Stecker aus der Steckdose oder der Anschlussbuchse des Gerätes ziehen.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es an die Stromversorgung angeschlossen ist. Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose und dann den kleinen Stecker von der Rückseite des Gerätes ab, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, das Gerät bewegen oder reinigen wollen (siehe: „Pflege und Reinigung“).
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen und scharfen Kanten fern und stellen Sie das Gerät nicht auf ein Netzkabel. Sollte das Netzkabel während des Betriebes heiß werden oder vermutlich beschädigt sein, dann muss es ersetzt werden. Niemals das Netzkabel reparieren!

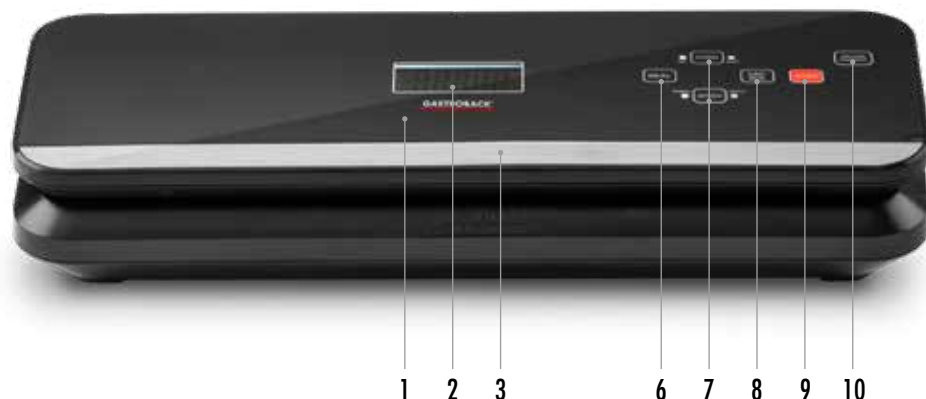
- Trocknen Sie übergelaufene Flüssigkeiten immer sofort ab. Niemals das Gerät oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen oder Flüssigkeiten darüber gießen. Niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten über oder unter das Gerät laufen lassen, um eine Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden. **Niemals das Gerät oder Teile des Gerätes in eine Spülmaschine stellen.**
- Achten Sie darauf, dass die Vakuumpumpe des Gerätes keine Flüssigkeiten aus den Beuteln, Vakuumbehältern und Flaschen herausaugt. **Brechen Sie die laufende Evakuierung sofort ab (STOP drücken) 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“) und lassen Sie das Gerät mindestens 1 Tag an einem gut belüfteten Ort trocknen.

TECHNISCHE DATEN

Modell:	Art.-Nr.: 46013 Design Vakuuierer Advanced Pro
Stromversorgung:	220-240 V Wechselstrom, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	120 W
Länge des Netzkabels:	ca. 110 cm
Gewicht:	ca. 1,58 kg
Abmessungen:	ca. 380 mm x 140 mm x 67 mm (Breite x Tiefe x Höhe)
Druckabsenkung:	bis -60 kPa
Folien-/Beutelbreite:	max. 290 mm
Prüfzeichen:	

Diese Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

IHREN NEUEN DESIGN VAKUUMIERER ADVANCED PRO KENNENLERNEN



- | | | |
|---|---|---|
| <p>1 Deckel
mit den Bedienelementen</p> <p>2 Großes LCD-Display
zeigt „OPEN“ oder „CLOSE“ an, wenn der Deckel geöffnet oder geschlossen wird. Dynamische Anzeige weist auf laufenden Bearbeitungsschritt hin: verschweißen oder evakuieren</p> <p>3 Kontaktstreifen
berühren Sie den Metallstreifen, um den Deckel zu öffnen oder zu schließen</p> | <p>6 SEAL
startet den Schweißvorgang ohne den Beutel zu evakuieren</p> <p>7 FOOD
wählt die eingeschweißte Art der Lebensmittel: trocken (DRY) oder feucht (MOIST)
SPEED
wählt die gewünschte Geschwindigkeit: NORMAL oder GENTLE (langsam)</p> | <p>8 VAC SEAL
startet die Vakuumversiegelung</p> <p>9 STOP
bricht den laufenden Vorgang sofort ab</p> <p>10 VACUUM MARINATE
wenn der Vakuumschlauch angeschlossen ist, drücken Sie die Taste um einen Vakuumbehälter zu evakuieren oder einen Mariniervorgang zu starten</p> |
|---|---|---|

Innen

Schweißdichtung

drückt den Beutel gegen das Schweißband, um eine glatte, luftdichte Schweißnaht zu ermöglichen

Teflonbeschichtetes Schweißband

Vakuumdichtungen

in Deckel und Basis dichten die Vakuumkammer ab

Vakuumkammer mit herausnehmbarer Tropfschale

hier sammeln sich Flüssigkeiten und Pulver, die eventuell angesaugt wurden. Die Tropfschale wird zum Ausleeren und Reinigen einfach aus dem Gerät genommen

Riegel

halten den Deckel während des Schweißvorgangs geschlossen und öffnen den Deckel nach dem Schweißvorgang automatisch

Haltestifte

stellen die feste Verbindung des Deckels mit den Riegeln im Boden des Gerätes her. Können zum manuellen Öffnen des Deckels herausgenommen werden

Rückseite

Vakuumananschluss

schließen Sie hier zum Evakuieren von festen Behältern und Flaschen und zum Vakuum-Marinieren den Vakuumschlauch an

Anschlussbuchse mit Silikonkappe

stecken Sie den kleinen Stecker des Netzkabels hier hinein.

Fach für Folienschneider

hier kann der mitgelieferte Folienschneider aufbewahrt werden

Im Lieferumfang enthaltenes Zubehör

- Folienschneider — ein spezielles Messer zum komfortablen Schneiden der Folien ohne Verletzungsrisiko. Stecken Sie den Folienschneider nach der Verwendung am besten wieder zurück in das dafür vorgesehene Fach an der Seite des Gerätes
- Vakuumschlauch zum Anschluss an die Vakuumbehälter und den Flaschenverschluss
- Spezieller Flaschenverschluss mit Rückschlagventil zum Evakuieren von Getränkeflaschen
- Netzkabel zum Anschluss an eine 220-240 V-Schuko-Steckdose

Optionales Zubehör

- Vakuumbehälter mit Deckel

EIGENSCHAFTEN IHRES NEUEN DESIGN VAKUUMIERER ADVANCED PRO

Wichtig: Die Bedienungselemente des Gerätes sind als Touch-Sensoren ausgeführt. Sie brauchen nicht auf die Tasten zu drücken. Eine leichte Berührung ist ausreichend.

Folgende Bedienungselemente stehen Ihnen zur Verfügung:

Funktion	Verwendung
KONTAKTSTREIFEN an der vorderen Seite des Deckels	Berühren Sie bei angeschlossener Stromversorgung den Kontaktstreifen, um den Deckel zu öffnen und zu schließen. Der Kontaktstreifen reagiert nicht, solange ein Schweiß- oder Vakuumiervorgang läuft. Das Gerät öffnet und schließt den Deckel während und nach dem Betrieb automatisch. Auf dem LCD-Display erscheint ein Hinweis, wenn der Deckel bewegt wird: „OPEN“ (offen) oder „CLOSE“ (geschlossen). ACHTUNG: Versuchen Sie niemals, den Deckel mit Gewalt zu öffnen oder zu schließen! Wenn Sie den Deckel manuell bewegen wollen, dann müssen Sie zuerst die beiden Haltestifte an den Seiten des Gerätes entfernen. Zum verschweißen und/oder evakuieren von Beuteln und Folien müssen die Haltestifte allerdings richtig installiert sein (siehe: ‚Bedienung / Die Tropfschale ausleeren‘).
SEAL (Verschweißen)	Nur zum Verschweißen von Beuteln und Folien. Mit der Funktion SEAL können Sie Beutel selbst herstellen und/oder Beutel luftdicht verschließen, ohne die Beutel zu evakuieren.
VAC SEAL (Vakuumversiegeln)	Zum Vakuumieren und Verschweißen von luftdichten Beuteln. Vor dem Verschweißen des Beutels saugt die Vakuumpumpe des Gerätes die Luft aus dem Beutel. Dadurch legt sich die Folie des Beutels dicht am Inhalt an. Das Gerät verringert automatisch den Druck im Beutel um mindestens 0,6 bar. Die Evakuierdauer hängt von der Einstellung der Funktion SPEED, der Größe des Beutels und dem Inhalt ab.
SPEED (Geschwindigkeit)	Mit dieser Taste können Sie zwischen 2 Geschwindigkeiten hin- und herschalten: NORMAL und GENTLE (sanft). Eine Kontrollleuchte zeigt an, welche Geschwindigkeit gewählt ist. Die voreingestellte NORMAL-Geschwindigkeit ist fast immer geeignet, wenn Sie trockene, feste Lebensmittel verpacken wollen. Für kleine Beutel und empfindliche, sehr feuchte oder fein gemahlene Lebensmittel sollten Sie eventuell die Geschwindigkeit GENTLE (sanft) wählen. Die Vakuumpumpe arbeitet dann mit geringerer Leistung.

Funktion	Verwendung
FOOD (Lebensmittel)	Mit dieser Taste können Sie zwischen 2 Arten von Lebensmitteln auswählen: sehr feuchte Lebensmittel (MOIST) und trockene Lebensmittel oder feste Gegenstände (DRY). Eine Kontrollleuchte zeigt die aktuelle Auswahl an.
VACUUM MARINATE (Behälter evakuieren und Vakuum-Marinieren)	Verwenden Sie diese Funktion zum Evakuieren von Vakuumbehältern und zum Vakuum-Marinieren. • Drücken Sie die Taste VACUUM MARINATE nur kurz, um den angeschlossenen Vakuumbehälter zu evakuieren. • Halten Sie die Taste mehrere Sekunden gedrückt, bis die Vakuumpumpe hörbar arbeitet, um die Funktion MARINATE zu starten (siehe: „Marinieren“). Auf dem LCD-Display erscheint während des Vakuum-Marinierens eine Reihe senkrechter Striche. Vakuumbehälter sind zum Marinieren perfekt geeignet, da sich im Vakuum die Poren in den Lebensmitteln öffnen und die Marinade dadurch besser eindringen kann. Innerhalb von 20 Minuten evakuiert und belüftet die Funktion MARINATE den Vakuumbehälter automatisch in Zyklen. Ein mehrstündiger Mariniervorgang wird dadurch auf wenige Minuten verkürzt. Durch diese kurze Marinierzeit und den geringen Druck wird dabei auch das Wachstum von Keimen während des Marinierens vermindert. Für diese Funktionen brauchen Sie den passenden Vakuumschlauch und einen Vakuumbehälter. Zum Vakuum-Marinieren muss der Vakuumbehälter mit manuell verschließbarem Druckventil ausgerüstet sein. Vergewissern Sie sich außerdem, dass das Druckventil geöffnet ist, bevor Sie den Mariniervorgang starten. WICHTIG: Um das Eindringen von Keimen in Ihre Lebensmittel zu vermeiden, sollten Sie den Vakuumbehälter und Behälterdeckel vor der Verwendung sterilisieren.
STOP	Sie können jeden laufenden Vorgang jederzeit abbrechen. Drücken Sie dazu die Taste STOP. Das Gerät bricht den laufenden Vorgang sofort ab und belüftet die Vakuumkammer und/oder den Vakuumbehälter. HINWEIS: Wenn Sie die Evakuierung eines Beutels beenden wollen und den Beutel mit dem bereits erreichten Unterdruck sofort versiegeln wollen, dann drücken Sie die Taste SEAL. 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.

AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG

Um Energie zu sparen, schaltet sich das Gerät nach 10 Minuten Untätigkeit automatisch aus. In diesem Fall wird das LCD-Display dunkel und die Kontrollleuchten verlöschen.

Drücken Sie einfach eine beliebige Taste, um das Gerät wieder einzuschalten.

TIPPS FÜR BESTE ERGEBNISSE

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.

Wichtig: Verenden Sie den Flaschenverschluss nicht für Kunststoff-Flaschen. Versuchen Sie niemals, Getränke zu evakuieren, die Kohlensäure oder große Mengen Alkohol enthalten (Beispiel: Limonaden, Sekt, Spirituosen). Durch die Vakuumverpackung wird die Haltbarkeit der Lebensmittel in den meisten Fällen erheblich verlängert, da durch den luftdichten Verschluss weder Luft noch Keime eindringen können. Die sauerstoffempfindlichen Bestandteile werden dadurch geschützt. Außerdem wird das Wachstum zahlreicher Keime (Schimmel und zahlreiche Bakterienarten) durch den Mangel an Sauerstoff verhindert. Bedenken Sie aber bitte, dass Hefepilze und manche Bakterien (Beispiel: der hochgiftige Botulismus-Erreger) auch ohne Sauerstoff wachsen können und manche Keime Sporen bilden, die bei Luftzutritt erneut keimen.

- Generell können Sie auch die Beutel wiederverwenden. Verwenden Sie aber keine Beutel, die mit fettigen und/oder leicht verderblichen Lebensmitteln (Beispiel: Fleisch, Wurstwaren, Käse, Fisch oder Meeresfrüchte) gefüllt waren. Desinfizieren Sie Behälter und bereits gebrauchte Beutel vor dem Füllen mit Lebensmitteln mit heißem Wasser (mindestens 80°C). Vergewissern Sie sich aber vorher, dass sich der Behälter oder der Beutel bei der beabsichtigten Temperatur nicht verformt oder schmilzt.

- Einige Lebensmittel enthalten Aromen und Farbstoffe, die in Kunststoffe einziehen und danach nur sehr langsam wieder abgegeben werden (Beispiel: Rotkohl, Paprika, Knoblauch). Prüfen Sie vor der Wiederverwendung von Beuteln und Behältern, ob der Kunststoff die Gerüche der zuletzt darin aufbewahrten Lebensmittel angenommen hat. Verwenden Sie für die betreffenden Lebensmittel am besten Glasgefäße mit austauschbaren Dichtungen.
- Frieren Sie verderbliche Lebensmittel, die Sie längere Zeit aufbewahren wollen, nach Möglichkeit immer ein. Das gilt auch, wenn die Lebensmittel vakuumverpackt sind. In Folien verschweißte Lebensmittel können Sie ohne Bedenken in Ihr Gefriergerät legen. **Wenn Sie evakuierte Behälter verwenden, dann bedenken Sie bitte, dass manche Kunststoffe durch die Kälte spröde werden und dann bei Unterdruck leicht platzen können.**

VORBEREITUNG DER LEBENSMITTEL

- Prüfen Sie die Lebensmittel vor dem Verpacken und erneut vor der Verwendung auf einwandfreien Zustand.
- Blanchieren Sie Gemüse, um die Enzyme zu deaktivieren, die bei längerer Lagerung zur Qualitätsminderung führen. Tupfen Sie das Gemüse mit einem Küchentuch trocken, bevor Sie es in den Beutel oder Behälter füllen und mit dem Vakuumierer versiegeln.
- Einige Gemüsesorten (Brokkoli, Rosenkohl, Weißkohl, Blumenkohl, Grünkohl, Steckrüben) entwickeln bei der Aufbewahrung Gase. Diese Gemüsesorten sollten deshalb nach dem Blanchieren nur im Kühlschrank oder Gefriergerät aufbewahrt werden und sind zum Vakuumieren nicht geeignet.

WÄHREND DES VAKUUMIERENS

- Machen Sie die Beutel nicht zu voll. Lassen Sie bei flachen Gegenständen mindestens 5 cm und andernfalls mindestens 8 cm am oberen Beutelrand frei.
- Wenn Sie große Gegenstände vakuumverpacken, dann sollten Sie die Folie des Beutels glatt ziehen, wenn Sie die Folie auf das Schweißband und die Vakuumdichtung legen. Achten Sie auch darauf, dass die Folie im Bereich des Schweißbandes ganz sauber und trocken ist. Falten, Flüssigkeiten und Partikel im Bereich der Schweißnaht verhindern eine luftdichte Verschweißung.
- Wenn Sie Gegenstände mit scharfen Kanten und Spitzen (Beispiel: Knochen, Spaghetti) verpacken, dann sollten Sie verhindern, dass die Spitzen den Beutel durchbohren. Dazu können Sie beispielsweise ein Küchentuch darum wickeln. Alternativ sollten Sie einen Vakuumbehälter verwenden.

- Empfindliche Lebensmittel, die im Gefriergerät gelagert werden sollen, können Sie vor dem Verpacken kurz einfrieren. Dadurch können diese Lebensmittel beim Vakuumieren nicht zerdrückt werden und Flüssigkeiten (Beispiel: Bratensaft) werden nicht so leicht vom Gerät angesaugt.
- Wenn die Folie am Rand der Schweißnaht geschmolzen ist, dann könnte das Schweißband zu heiß geworden sein. Um eine Überhitzung zu vermeiden, sollten Sie nach jeder Verschweißung 60 Sekunden (1 Minute) bei geöffnetem Deckel warten („OPEN“), bevor Sie die nächste Schweißnaht machen.
- Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob ein Beutel tatsächlich luftdicht ist, dann setzen Sie einfach eine zweite Schweißnaht neben die erste.
- Beste Ergebnisse erhalten Sie mit den Folien, Beuteln und Vakuumbehältern, die vom Hersteller für das Gerät empfohlen werden.

HANDHABUNG DER EVAKUIERTEN BEUTEL UND BEHÄLTER

- **Niemals die Lebensmittel in den Vakuumfolien/-beuteln erhitzen. Der Beutel könnte explodieren! Außerdem könnte das Material der Beutel beim Erwärmen schmelzen und dadurch Ihre Lebensmittel verderben.** Nehmen Sie die Lebensmittel zum Erwärmen aus den Beuteln.
- Vermeiden Sie es auch, die Lebensmittel im Vakuumbehälter aufzuwärmen. **Die Vakuumbehälter sind meist nicht für hohe Temperaturen geeignet und könnten schmelzen und dadurch auch Ihre Lebensmittel verderben. Wenn evakuierte Behälter starken Temperaturschwankungen ausgesetzt werden, können die Behälter platzen.** Wenn Sie die Lebensmittel trotzdem im Vakuumbehälter aufwärmen wollen, dann nehmen Sie unbedingt zuerst den Deckel ab. Stellen Sie den Vakuumbehälter zum Aufwärmen in ein Wasserbad.
- Manche Behälter sind zur Verwendung im Mikrowellenofen geeignet. **Vergewissern Sie sich aber immer zuerst, dass der Vakuumbehälter mikrowellengeeignet ist** (Mikrowellensymbol oder entsprechender Aufdruck auf dem Behälter). Nehmen Sie auch hier immer zuerst den Deckel ab, bevor Sie den Vakuumbehälter erwärmen. Um die Haltbarkeit des Vakuumbehälters zu erhalten, sollten Sie die Lebensmittel allerdings in einem anderen Behälter erwärmen, da die meisten Kunststoffe (auch mikrowellengeeignete) unter der wiederholten Einwirkung von Mikrowellen spröde werden.
- Sonneneinstrahlung kann nicht nur Ihre Lebensmittel verderben oder ihnen ein unappetitliches Aussehen verleihen. Auch Kunststoffe leiden unter direktem Sonnenlicht. Bewahren Sie die Folien/Beutel und Behälter daher **IMMER** an einem möglichst dunklen, kühlen Ort auf.

AUFBEWAHRUNGSZEITEN FÜR LEBENSMITTEL

Wichtig: Man kann die Verlängerung der möglichen Aufbewahrungszeit nicht für alle Lebensmittel pauschal vorhersagen. Dies hängt auch von Sorte, Zustand und Frische der verpackten Lebensmittel ab. Die Angaben in folgenden Tabellen können jedoch als Richtwerte dienen.

Lebensmittel	Kühlschrank +3 bis +7 °C		Gefriergerät – 16 bis – 20 °C	
	Normal	Vakuum	Normal	Vakuum
Fleisch	2 - 3 TAGE	8 - 9 Tage	3 - 5 Monate	1 Jahr
Meeresfrüchte und Fisch	1 - 3 Tage	4 - 5 Tage	3 - 5 Monate	1 Jahr
Gegartes Fleisch	4 - 6 Tage	10 - 14 Tage		
Gemüse	3 - 5 Tage	7 - 10 Tage		
Früchte	5 - 7 Tage	14 - 20 Tage		
Eier	10 - 15 Tage	30 - 50 Tage		

Lebensmittel	Raumtemperatur: +21 bis +25 °C	
	Normal	Vakuum
Brot	1 - 2 TAGE	6 - 8 Tage
Reis, Mehl	3 - 5 Monate	über 1 Jahr
Erdnüsse, Bohnen	3 - 6 Monate	über 1 Jahr
Teeblätter	5 - 6 Monate	über 1 Jahr

ERSTE VERWENDUNG

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

⚠️ ACHTUNG: Versuchen Sie niemals, den Deckel des Gerätes mit Gewalt zu öffnen! Der Deckel wird durch zwei Haltestifte mit Riegeln im Boden des Gerätes verbunden. Um den Deckel manuell zu bewegen, müssen Sie diese Haltestifte entfernen.

1. Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus dem Karton und vergewissern Sie sich, dass alle Bauteile vorhanden und unbeschädigt sind (siehe: „Ihren neuen Vakuumierer kennen lernen“).

2. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial, Preisschilder und Werbematerialien (Klebestreifen, Aufkleber und Schilder). Entfernen Sie aber nicht die Warnhinweise auf dem Gerät oder das Typenschild. Vergewissern Sie sich besonders, dass keine Fremdkörper (Verpackungsmaterial) unter dem Deckel des Gerätes stecken (siehe: „Die Tropfschale ausleeren“).
3. Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme und nach längerer Lagerung (siehe: „Pflege und Reinigung“).

BEDIENUNG

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

⚠️ WARNUNG-IMPLOSIONSGEFAHR: Behandeln Sie evakuierte Behälter immer mit besonderer Vorsicht.

⚠️ WARNUNG-EXPLOSIONSGEFAHR: Niemals Gefäße oder Beutel evakuieren, die mit brennbaren Flüssigkeiten oder alkoholhaltigen Lebensmitteln gefüllt sind (e.g. Spirituosen, organische Lösemittel). Durch den Unterdruck verdampfen große Mengen der Flüssigkeit, wodurch sich ein gefährliches, explosives Gemisch bilden kann, das sich im Inneren des Gerätes entzünden und zu schweren Verletzungen und Sachschäden führen kann.

Der Vakuumierer 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. Legen Sie keine Fremdkörper auf das Schweißband. Legen Sie während des Betriebes keine Gegenstände (Tücher oder ähnliches) auf oder unter das Gerät.

⚠️ ACHTUNG: Vergewissern Sie sich immer zuerst, dass die Spannung Ihrer Stromversorgung den Anforderungen des Gerätes entspricht, bevor Sie das Gerät an eine Stromversorgung anschließen.

Verwenden Sie nur das Netzkabel, das vom Hersteller für das Gerät empfohlen wird.

⚠️ ACHTUNG: Niemals den Deckel des Gerätes mit Gewalt öffnen oder schließen! Der Deckel wird durch die Riegel im Boden des Gerätes geöffnet und geschlossen und ist durch Haltestifte mit den Riegeln fest verbunden.

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

Vergewissern Sie sich vor dem Evakuieren von Beuteln (Funktion VAC SEAL), dass die Vakuumkammer leer ist. Achten Sie darauf, dass die Vakuumpumpe des Gerätes keine Flüssigkeiten aus den Beuteln und Vakuumbehältern heraussaugt. **Brechen Sie die laufende Evakuierung sofort ab, wenn Flüssigkeiten oder Pulver angesaugt werden (STOP drücken), um eine Gefährdung durch Elektrizität und Überhitzung zu vermeiden.**

Das Gerät ist nicht für den Dauerbetrieb geeignet. Warten Sie nach jedem Schweißvorgang bei geöffnetem Deckel mindestens 60 Sekunden (1 Minute), bevor Sie den nächsten Beutel verschweißen. Wenn das Gerät sich überhitzt hat (alle Tasten blinken), 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 Vakuumierers“).

Wichtig: Sie können jede laufende Funktion jederzeit abbrechen. Drücken Sie dazu die Taste STOP. Normalerweise beendet das Gerät die laufende Funktion jedoch automatisch.

DIE TROPFSCHALE AUSLEEREN

Bevor Sie mit dem Versiegeln und Evakuieren von Beuteln beginnen, sollten Sie sich vergewissern, dass die Tropfschale in der Vakuumkammer leer ist. Andernfalls könnten Rückstände (Flüssigkeiten oder Pulver) in die Vakuumpumpe gesaugt werden.

⚠ ACHTUNG: Niemals den Deckel des Gerätes mit Gewalt öffnen oder schließen! Der Deckel wird durch die Riegel im Boden des Gerätes geöffnet und geschlossen und ist durch Haltestifte mit den Riegeln fest verbunden.

⚠ ACHTUNG: Versuchen Sie niemals, den Deckel des Gerätes mit Gewalt zu öffnen! Entfernen Sie immer zuerst die Haltestifte, die den Deckel auf beiden Seiten des Gerätes mit den Riegeln im Boden des Gerätes verbinden, bevor Sie den Deckel manuell öffnen.

1. Stellen Sie das Gerät auf eine feste, saubere und trockene Unterlage. Schließen Sie das Gerät mit dem mitgelieferten Netzkabel an Ihre Stromversorgung an: Stecken Sie den kleinen Stecker in die Anschlussbuchse am Gerät. Stecken Sie danach den Netzstecker in die Steckdose Ihrer Stromversorgung.
2. Berühren Sie den Kontaktstreifen vorn am Deckel. Das LCD-Display zeigt kurz „OPEN“ an und der Deckel hebt sich etwas.
3. Ziehen Sie auf beiden Seiten die Haltestifte aus dem Deckel. Danach können Sie den Deckel ohne Widerstand manuell aufklappen.
4. Nehmen Sie die Tropfschale aus der Vakuumkammer heraus und 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‘).
5. Setzen Sie die Tropfschale wieder in die Vakuumkammer des Gerätes ein. Die höhere Kante der Tropfschale muss dabei zum Scharnier des Deckels zeigen.
6. Stecken Sie die Haltestifte wieder in die Öffnungen an den Seiten des Deckels. Die Haltestifte lassen sich nur in einer Orientierung ganz in die Öffnungen schieben und rasten dann mit einem Klicken ein.
7. Vergewissern Sie sich vorsichtig, dass der Deckel an den Riegeln im Boden des Gerätes befestigt ist und sich nicht manuell bewegen lässt.

DIE GESCHWINDIGKEIT WÄHLEN – SPEED

Das Gerät kann mit zwei Geschwindigkeiten arbeiten. Wenn die niedrige Geschwindigkeit GENTLE (sanft) ausgewählt ist, dann arbeitet der Motor der Vakuumpumpe mit weniger Leistung. Dementsprechend steigt die Zeit zum Evakuieren eines Beutels an. Mit der niedrigen Geschwindigkeit GENTLE (sanft) können Sie vor allem kleine Beutel gut vakuumversiegeln. Auch wenn Sie Gegenstände oder Lebensmittel verpacken wollen, die eher empfindlich sind und/oder viel Feuchtigkeit oder Pulver enthalten, sollten Sie besser mit der niedrigen Geschwindigkeit arbeiten. Außerdem können Sie die Vakuumpumpe mit dieser Einstellung besser steuern, indem Sie rechtzeitig die Taste SEAL drücken. Dadurch wird die Evakuierung abgebrochen und der Beutel sofort verschweißt. Für große Beutel empfiehlt sich die hohe Geschwindigkeit (NORMAL).

Wichtig: Nach einer Unterbrechung der Stromversorgung, ist immer die hohe Geschwindigkeit (NORMAL) ausgewählt.

Drücken Sie die Taste SPEED, um zwischen den beiden möglichen Geschwindigkeiten (NORMAL und GENTLE) umzuschalten. Die zugehörige Kontrollleuchte zeigt

die ausgewählte Geschwindigkeit an.

Hinweis

Die Einstellung der Geschwindigkeit ist nur für die Funktion VAC SEAL (vakuumversiegeln) von Bedeutung. Wählen Sie die Geschwindigkeit, bevor Sie die Funktion VAC SEAL starten.

DIE ART DER LEBENSMITTEL WÄHLEN – FOOD

Verwenden Sie die Einstellung DRY (trocken), wenn Sie trockene, feste Lebensmittel oder Gegenstände vakuumversiegeln wollen. Drücken Sie die Taste FOOD, um zur Einstellung MOIST (feucht) umzuschalten, wenn die Beutel viel Flüssigkeiten enthalten. Dadurch wird der Vakuumier-Vorgang der Beschaffenheit der Lebensmittel angepasst. Die zugehörige Kontrollleuchte leuchtet auf.

Wichtig: Nach einer Unterbrechung der Stromversorgung, ist immer DRY (trocken) als Voreinstellung ausgewählt.

Hinweis

Die Einstellung DRY oder MOIST ist nur für die Funktion VAC SEAL (vakuumversiegeln) von Bedeutung. Wählen Sie DRY oder MOIST, bevor Sie die Funktion VAC SEAL starten.

FOLIEN VERSCHWEISSEN – SEAL

Mit der Funktion SEAL (Verschweißen) können Sie Folien und Beutel ohne Vakuum verschweißen. Verwenden Sie die Funktion SEAL, um Ihre eigenen Beutel herzustellen oder Beutel unter normalem Luftdruck luftdicht zu verschließen. Nach folgender Anleitung können Sie mit dieser Funktion Beutel selbst herstellen. Arbeiten Sie dementsprechend, um einen gefüllten Beutel zu versiegeln.

Hinweis

Um eine luftdichte Schweißnaht zu erhalten, muss die Folie im Bereich des Schweißbandes völlig trocken, sauber und faltenfrei sein. Die Schweißnaht muss an allen Stellen glatt und reißfest sein, ohne dass die Folie an den Rändern der Schweißnaht geschmolzen ist.

1. Messen Sie ein ausreichend großes Stück des Beutelmaterials (Folienschlauch) ab. Die gewünschten Gegenstände müssen bequem darin eingepackt werden können und die Folie muss oben mindestens 5-8 cm über das verpackte Material überstehen. Lassen Sie auch für die Schweißnaht am Boden etwas Platz frei. Schneiden Sie die Folie mit dem mitgelieferten Folienschneider (siehe: „Ihren

neuen Vakuumierer kennen lernen“) oder einer Schere ab. Achten Sie dabei darauf, eine möglichst gerade Schnittkante zu erhalten.

Hinweis

Die Anschlussbuchse des Gerätes ist durch eine graue, weiche Silikonkappe abgedeckt. Sie können die Silikonkappe einfach aufklappen. Reißen Sie die Silikonkappe jedoch nicht aus ihrer Halterung sondern verwenden Sie die Silikonkappe, um die Anschlussbuchse wieder zu verschließen, wenn das Gerät nicht verwendet wird.

2. Stellen Sie das Gerät auf eine geeignete Arbeitsfläche und schließen Sie zuerst das Netzkabel mit dem kleineren Stecker an die Anschlussbuchse an der Rückseite des Gerätes an. Stecken Sie danach den Netzstecker in die Steckdose der Stromversorgung. Die Kontrollleuchten DRY (trocken) und NORMAL leuchten auf. Das LCD-Display zeigt einen umlaufenden Strich an (Bereitschaftsanzeige).
3. Berühren Sie kurz den Kontaktstreifen (Metallstreifen am Deckel), um den Deckel zu öffnen. Das LCD-Display zeigt „OPEN“ an, während sich der Deckel etwas hebt.
4. Schieben Sie den Rand der Folie unter den Deckel über das Schweißband. Die Folie muss im Bereich des Schweißbandes glatt, trocken und sauber sein und das Schweißband ohne Falten und Lücken bedecken.

⚠ ACHTUNG: Versuchen Sie niemals, den Deckel mit Gewalt zu schließen!

Der Deckel wird vom Gerät automatisch geschlossen, sobald Sie einen Schweißvorgang (Taste SEAL) starten. Wenn Sie den Deckel schließen wollen, ohne eine Funktion zu starten, dann tippen Sie dazu auf den Kontaktstreifen am Deckel.

Achten Sie darauf, Ihre Finger nicht zwischen Deckel und Boden des Gerätes zu halten, wenn sich der Deckel schließt.

Tipp: Wenn es beim Versiegeln dicker Füllungen schwierig sein sollte, den Beutelrand glatt zu halten, dann sollten Sie den Deckel vor dem Start der gewünschten Funktion schließen und danach die Lage des Beutels überprüfen. Tippen Sie dazu auf den Kontaktstreifen am Deckel. Das Gerät schließt den Deckel automatisch („CLOSE“).

5. Nehmen Sie Ihre Finger unter dem Deckel des Gerätes heraus und drücken Sie die Taste SEAL, um den Schweißvorgang zu starten. Das Gerät schließt den Deckel automatisch. Die Taste SEAL leuchtet während des Schweißvorganges auf und das Gerät verschweißt die Folie. Nachdem der Schweißvorgang beendet ist, wird die Taste SEAL wieder dunkel und das Gerät öffnet den Deckel automatisch.
6. 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.

Wichtig: Lassen Sie das Gerät mindestens 60 Sekunden (1 Minute) abkühlen, bevor Sie die nächste Folie verschweißen. Lassen Sie das Gerät nicht an die Stromversorgung angeschlossen, wenn Sie es längere Zeit nicht mehr verwenden wollen.

7. Nach einer Pause von 60 Sekunden (1 Minute) können Sie eine weitere Folie verschweißen. Beginnen Sie dazu bei Schritt 4.
8. Wenn Sie das Gerät vorerst nicht mehr verwenden wollen, dann berühren Sie den Kontaktstreifen am Deckel des Gerätes, um den Deckel zu schließen („CLOSE“). Ziehen Sie danach den Netzstecker aus der Steckdose und den kleinen Stecker des Netzkabels vom Gerät ab und verschließen Sie die Anschlussbuchse mit der Silikonkappe.

EINEN BEUTEL VAKUUMVERSIEGELN – VAC SEAL

Mit der Funktion VAC SEAL werden die Beutel vor dem Verschweißen evakuiert. Die Folie des Beutels legt sich dabei eng an den Inhalt des Beutels an.

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. Achten Sie beim Füllen des Beutels darauf, dass der obere Teil des Beutels trocken und sauber bleibt.

Hinweis

Die Anschlussbuchse am Gerät ist durch eine graue, weiche Silikonkappe abgedeckt. Sie können die Silikonkappe einfach aufklappen. Reißen Sie die Silikonkappe jedoch **NICHT** aus ihrer Halterung sondern verwenden Sie die Silikonkappe, um die Anschlussbuchse wieder zu verschließen, wenn das Gerät nicht verwendet wird.

2. Stellen Sie das Gerät auf eine geeignete Arbeitsfläche und stecken Sie zuerst den kleinen Stecker des Netzkabels in die Anschlussbuchse an der Rückseite des Gerätes. Stecken Sie danach den Netzstecker in die Steckdose der Strom-

versorgung. Die Kontrollleuchten DRY (trocken) und NORMAL leuchten auf. Das LCD-Display zeigt einen umlaufenden Strich an (Bereitschaftsanzeige).

3. Vergewissern Sie sich, dass die Vakuumkammer völlig leer ist (siehe: „Die Tropfschale ausleeren“).
4. Wenn Sie feuchte Lebensmittel oder Flüssigkeiten in den Beutel gefüllt haben, dann drücken Sie die Taste FOOD, um die Funktion MOIST (feucht) auszuwählen. Die zugehörige Kontrollleuchte leuchtet auf. Durch diese Funktion werden Flüssigkeiten nicht so leicht in die Vakuumpumpe gesaugt (siehe: „Die Art der Lebensmittel wählen“).
5. Außerdem können Sie die Geschwindigkeit (SPEED) verringern, wenn Sie kleine Beutel vakuumieren und/oder Flüssigkeiten, Pulver (Beispiel: Mehl, Puderzucker) oder empfindliche Gegenstände in den Beutel gefüllt haben. Drücken Sie in diesen Fällen die Taste SPEED, um die Geschwindigkeit GENTLE (sanft) auszuwählen (siehe: „Die Geschwindigkeit wählen“).
6. Berühren Sie kurz den Kontaktstreifen (Metallstreifen am Deckel), um den Deckel zu öffnen. Das LCD-Display zeigt „OPEN“ an, während sich der Deckel etwas hebt.
7. Ziehen Sie den offenen Beutelrand glatt und schieben Sie den Beutelrand mittig unter den Deckel über das Schweißband und die Vakuumdichtung. Der Rand des Beutels muss an allen Stellen über die schwarze Vakuumdichtung reichen. Sie können den Beutel in das Gerät schieben, bis er an der erhöhten Kante der Tropfschale anstößt.

⚠ ACHTUNG: Versuchen Sie niemals, den Deckel mit Gewalt zu schließen!

Der Deckel wird vom Gerät automatisch geschlossen, sobald Sie einen Vakuumierungsvorgang (Taste VAC SEAL) starten. Wenn Sie den Deckel schließen wollen, ohne die Funktion zu starten, dann tippen Sie dazu auf den Kontaktstreifen am Deckel.

Achten Sie darauf, Ihre Finger nicht zwischen Deckel und Boden des Gerätes zu halten, wenn sich der Deckel schließt.

Tipp: Wenn es beim Vakuumieren dicker Füllungen schwierig sein sollte, den Beutelrand glatt zu halten, dann sollten Sie den Deckel vor dem Start der gewünschten Funktion schließen und danach die Lage des Beutels überprüfen.

9. Nehmen Sie Ihre Finger unter dem Deckel des Gerätes heraus und drücken Sie die Taste VAC SEAL, um die Funktion zu starten. Das Gerät zeigt „CLOSE“ auf dem LCD-Display an und schließt den Deckel automatisch. Die Taste VAC SEAL leuchtet auf und das Gerät evakuiert und verschweißt den Beutel.

Wichtig: Während die Vakuumpumpe arbeitet, können Sie die Evakuierung des Beutels jederzeit beenden und den Schweißvorgang starten. Drücken Sie dazu die Taste SEAL. 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 Taste STOP.** Der gesamte Vorgang wird dadurch abgebrochen und 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.

10. Nachdem der Schweißvorgang beendet ist, werden die Tasten wieder dunkel und das Gerät öffnet den Deckel automatisch („OPEN“). Nehmen Sie den fertigen Beutel aus dem Gerät.

Wichtig: Lassen Sie das Gerät nach jedem Schweißvorgang mindestens 60 Sekunden (1 Minute) abkühlen, bevor Sie die nächste Folie verschweißen. Lassen Sie das Gerät nicht an die Stromversorgung angeschlossen, wenn Sie es längere Zeit nicht mehr verwenden wollen.

11. Überprüfen Sie bei Bedarf, ob die Tropfschale im Gerät irgendwelche Rückstände aus den Beuteln enthält, die vom Gerät angesaugt wurden (siehe: „Die Tropfschale ausleeren“).
12. Wenn Sie einen weiteren Beutel versiegeln wollen, dann warten Sie 60 Sekunden und arbeiten Sie dann mit Schritt 4 weiter.
13. Wenn Sie das Gerät vorerst nicht mehr verwenden wollen, dann berühren Sie den Kontaktstreifen, um den Deckel zu schließen („CLOSE“). Ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose und den kleinen Stecker des Netzkabels aus dem Gerät. Verschließen Sie die Anschlussbuchse mit der Silikonkappe.

EINEN BEHÄLTER EVAKUIEREN

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

⚠️ WARNUNG: Verwenden Sie nur die dafür vorgesehenen Vakuumbehälter zum Vakuumieren. Ungeeignete Behälter könnten platzen, implodieren oder sich verformen, wodurch Splitter und Spritzer herumgeschleudert werden können. Vergewissern Sie sich, dass die verwendeten Vakuumbehälter und deren Deckel / Verschlüsse in einwandfreiem Zustand sind, bevor Sie die Vakuumbehälter an das Gerät anschließen. Die Vakuumbehälter und Deckel/Verschlüsse müssen völlig sauber sein und dürfen keine Sprünge, Verformungen oder abgenutzten Dichtungen haben. Behandeln Sie evakuierte Behälter immer mit besonderer Vorsicht, um Verletzungen und Sachschäden durch Implosion der Behälter zu vermeiden. 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 für das Gerät empfohlen werden. 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 sind.
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 die Dichtung am Deckel müssen sauber und trocken bleiben. Verschließen Sie den Vakuumbehälter mit dem passenden Deckel.
3. Stellen Sie das Gerät auf eine geeignete Arbeitsfläche und schließen Sie den

kleinen Stecker des Netzkabels an der Rückseite des Gerätes an. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Das LCD-Display leuchtet auf.

4. Schließen Sie den Vakuumschlauch am Vakuumanschluss an der Rückseite des Gerätes an. Schließen Sie dann das andere Ende des Vakuumschlauches an den Deckel des Vakuumbehälters an.
5. Wenn der verwendete Vakuumbehälter ein manuell einstellbares Druckventil hat, dann vergewissern Sie sich, dass das Druckventil geöffnet ist. Andernfalls kann das Gerät den Vakuumbehälter nicht evakuieren.
6. Drücken Sie **kurz** die Taste VACUUM MARINATE. Die Taste VACUUM MARINATE im Deckel des Gerätes blinkt und die Vakuumpumpe arbeitet, bis der programmierte Unterdruck im Vakuumbehälter erreicht ist. Danach schaltet sich die Vakuumpumpe automatisch aus. Der Behälter wird durch das Ventil im Behälterdeckel versiegelt.

Hinweis

Sie können den Vorgang jederzeit abbrechen. Drücken Sie dazu die Taste STOP auf dem Deckel des Gerätes. 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 möchten, dann schließen Sie einfach das Druckventil am Behälterdeckel.

 **WARNUNG:** Nach der Evakuierung 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!

7. Wenn der verwendete Vakuumbehälter ein manuell bedienbares Druckventil hat, dann schließen Sie das Druckventil des Vakuumbehälters. Andere Druckventile schließen automatisch. Nehmen Sie den Vakuumschlauch des Gerätes vorsichtig vom Behälterdeckel ab.
8. Wenn Sie weitere Behälter evakuieren wollen, dann warten Sie mindestens 60 Sekunden (1 Minute), bevor Sie den nächsten Behälter evakuieren.
9. Bewahren Sie evakuierte Behälter an einem Ort auf, an dem sie vor mechanischen Belastungen, hohen Temperaturschwankungen und direktem Sonnenlicht geschützt sind.

10. Lassen Sie das Gerät nicht unnötig an die Stromversorgung angeschlossen. Wenn Sie das Gerät vorerst nicht mehr verwenden wollen, dann ziehen Sie den Netzstecker des Netzkabels aus der Steckdose. Ziehen Sie danach den kleinen Stecker des Netzkabels vom Gerät ab und verschließen Sie die Anschlussbuchse mit der Silikonkappe.

MARINIEREN

Die Funktion VACUUM MARINATE (marinieren) evakuiert und belüftet den Vakuumbehälter automatisch in Zyklen. Dadurch kann die Marinade in sehr kurzer Zeit optimal in die Lebensmittel eindringen. Der gesamte Mariniervorgang dauert etwa 20 Minuten. Danach wird die Funktion MARINATE automatisch beendet.

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

Wichtig: Nehmen Sie den Deckel ganz ab, bevor Sie die Lebensmittel im Behälter erwärmen. Achten Sie darauf, dass 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 den Vakuumbehältern, sofern diese nicht vom Hersteller für das Gerät empfohlen werden. Vergewissern Sie sich, dass Ihre Behälter für die Verwendung mit dem Gerät geeignet sind. Wenn Sie Vakuumbehälter zum Marinieren verwenden, dann muss der Vakuumbehälter mit einem manuell einstellbaren Druckventil ausgerüstet sein. Achten Sie darauf, dass das Druckventil während des Marinierens geöffnet ist.

Wichtig: Um das Eindringen von Keimen in Ihre Lebensmittel zu vermeiden, sollten Sie den Vakuumbehälter vor der Verwendung sterilisieren. Dazu können Sie Behälter und Deckel mit heißem Wasser (mindestens 80°C) ausspülen. Vergewissern Sie sich vorher, dass das Material des Behälters nicht durch die hohe Temperatur beschädigt wird und sich nicht verformt. Wischen Sie den Behälter nach der Sterilisation nicht ab sondern lassen Sie ihn an einem sauberen Ort an der Luft trocknen. Andernfalls könnten durch das Trockentuch 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 Behälter bis maximal 2,5 cm unter den Rand. Der Rand des Behälters und die Dichtung im Deckel müssen sauber und trocken bleiben. Verschließen Sie den Vakuumbehälter mit dem passenden Deckel. Öffnen Sie das Druckventil am Behälterdeckel. Andernfalls kann das Gerät den Vakuumbehälter nicht evakuieren.
3. Stellen Sie das Gerät auf eine geeignete Arbeitsfläche und schließen Sie das Netzkabel mit dem kleinen Stecker an der Rückseite des Gerätes an. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Das LCD-Display leuchtet auf.
4. Schließen Sie den Vakuumschlauch am Vakuumanschluss auf der Rückseite des Gerätes an. Schließen Sie dann das andere Ende des Vakuumschlauches an den Deckel des Vakuumbehälters an. Vergewissern Sie sich, dass der Vakuumschlauch luftdicht am Vakuumanschluss des Gerätes und des Behälterdeckels sitzt.
5. Halten Sie die Taste VACUUM MARINATE ein paar Sekunden gedrückt, um die Funktion MARINATE zu starten. Die Taste VACUUM MARINATE leuchtet kontinuierlich und das Gerät durchläuft die vorprogrammierten Zyklen von Unterdruck und Belüftung automatisch. Nach ca. 20 Minuten wird die Funktion VACUUM MARINATE automatisch beendet.

Hinweis

Sie können den Vorgang jederzeit abbrechen. Drücken Sie dazu die Taste STOP auf dem Deckel des Gerätes.

⚠️ WARNUNG: Während des Mariniervorganges steht der Behälter unter Vakuum. Gefäße unter Vakuum können bei unsachgemäßer Handhabung oder Schäden an der Gefäßwand implodieren. Behandeln Sie evakuierte Behälter immer mit besonderer Vorsicht, um Verletzungen und Sachschäden durch herumfliegende Splitter und Spritzer zu vermeiden. Niemals evakuierte Behälter starken mechanischen Belastungen, starken Temperaturschwankungen oder direktem Sonnenlicht aussetzen! Drücken Sie immer zuerst die Taste STOP, bevor Sie den Behälter vom Gerät abnehmen, um sicher zu stellen, dass die Funktion VACUUM MARINATE beendet ist.

6. Warten Sie, bis die Taste VACUUM MARINATE verlischt. Drücken Sie dann zur Sicherheit kurz die Taste STOP. Sie können damit den Mariniervorgang jederzeit abbrechen und sicher stellen, dass die Funktion VACUUM MARINATE beendet ist.
7. Nehmen Sie den Vakuumschlauch des Gerätes vorsichtig vom Behälterdeckel ab. Wenn Sie das Gerät vorerst nicht mehr verwenden wollen, dann ziehen Sie den Vakuumschlauch vom Vakuumanschluss des Gerätes ab.
8. Lassen Sie das Gerät nicht unnötig an die Stromversorgung angeschlossen. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Ziehen Sie dann den kleinen Stecker des Netzkabels vom Gerät ab und verschließen Sie die Anschlussbuchse mit der Silikonkappe.

HILFE BEI PROBLEMEN

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

Problem	Mögliche Ursachen	Die Lösung des Problems
Die Folien werden nicht verschweißt, die Vakuumpumpe arbeitet nicht.	Das Gerät hat keinen Strom.	Ist das Netzkabel des Gerätes richtig an eine geeignete Steckdose und an die Anschlussbuchse des Gerätes angeschlossen? Ist das Netzkabel unbeschädigt? Hat die verwendete Steckdose Strom? Schließen Sie eine Lampe daran.
	Der Überhitzungsschutz hat angesprochen.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie mindestens 30 Minuten bei geöffnetem Deckel („OPEN“). Versuchen Sie es dann erneut.
Mehrere Tasten des Gerätes blinken gleichzeitig.	Das Gerät ist überhitzt.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie mindestens 30 Minuten bei geöffnetem Deckel („OPEN“). Versuchen Sie es dann erneut.

Problem	Mögliche Ursachen	Die Lösung des Problems
Die Vakuumpumpe arbeitet hörbar aber der Beutel wird nicht evakuiert.	Der Beutel ist nicht richtig eingelegt.	Der obere Rand des Beutels muss an allen Stellen bis in die Vakuumkammer reichen. Der Rand des Beutels muss lückenlos, glatt und ohne Falten über dem Schweißband und der Vakuumdichtung liegen.
	Die Haltestifte an beiden Seiten des Deckels sind nicht richtig installiert.	Die Haltestifte dürfen an den Seiten des Deckels nicht herausstehen und müssen beim Einlegen mit einem Klicken einrasten. Der Deckel darf sich bei eingelegten Haltestiften nicht mit der Hand bewegen lassen. Siehe: ‚Die Tropfschale ausleeren‘.
	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.
	Die Tropfschale in der Vakuumkammer ist nicht richtig eingelegt.	Nehmen Sie die Haltestifte heraus und klappen Sie den Deckel auf. Drehen Sie die Tropfschale dann um 180°. Siehe: ‚Die Tropfschale ausleeren‘.
	Der Beutel ist nicht luftdicht.	Nehmen Sie einen anderen Beutel oder versiegeln Sie den Boden des Beutels mit einer zweiten Schweißnaht.
	Der Inhalt des Beutels bohrt sich beim Evakuieren durch den Beutel.	Nehmen Sie spitze und scharfkantige Gegenstände (Beispiel: Knochen) heraus oder drehen Sie die scharfen Spitzen nach innen. Wickeln Sie scharfkantige Gegenstände vor dem Einfüllen mit Küchentuch ein. Verwenden Sie einen neuen Beutel. Verwenden Sie einen Vakuumbehälter.
	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. Vergewissern Sie sich, dass die untere Vakuumdichtung richtig in der Rille um die Vakuumkammer eingelegt ist. Wenn das keinen Erfolg bringt, dann wenden Sie sich an den Gastroback Kundenservice.

Problem	Mögliche Ursachen	Die Lösung des Problems
Die Luft strömt wieder in den evakuierten Beutel zurück.	Flüssigkeiten und/oder Partikel (Pulver) aus dem Beutelinhalt sind in die Schweißnaht gekommen.	Der obere Rand des Beutels muss absolut sauber und trocken sein, um eine dichte Schweißnaht zu erhalten. Schneiden Sie die betroffene Schweißnaht ab und wischen Sie den Rand des Beutels ganz sauber. Nehmen Sie eventuell etwas aus dem Beutel heraus, damit mehr freier Platz zum oberen Rand des Beutels bleibt und Flüssigkeiten und Pulver nicht so leicht angesaugt werden. Wählen Sie die Einstellung MOIST zum Vakuumieren, damit Flüssigkeiten und Pulver nicht so leicht angesaugt werden.
	Der Beutel war nicht richtig eingelegt.	Der Rand des Beutels muss an allen Stellen völlig glatt über der Vakuumdichtung liegen und darf keine Falten bilden. Schneiden Sie im Zweifelsfall die betroffene Schweißnaht glatt und gerade ab und versiegeln Sie den Beutel erneut.
	Der Inhalt des Beutels hat sich beim Evakuieren durch den Beutel gebohrt.	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 auf jeden Fall einen neuen Beutel. Verwenden Sie einen Vakuumbehälter.
	Sie haben Lebensmittel vakuumversiegelt, die für diese Art der Lagerung ungeeignet sind.	Manche Lebensmittel entwickeln natürlicherweise Gase während der Lagerung (Beispiel: verschiedene Kohlsorten, Brokkoli). Eine längere Lagerung dieser Lebensmittel ist nur im Gefriergerät sinnvoll.
	Die enthaltenen Lebensmittel sind verdorben.	Wenn sich der Beutel erst nach längerer Lagerung zunehmend aufgebläht hat, dann könnten die enthaltenen Lebensmittel verdorben sein. Werfen Sie die Lebensmittel sicherheitshalber weg!
Der Beutel wird nicht richtig verschweißt.	Das Gerät ist überhitzt und/oder die Folie des Beutels ist geschmolzen.	Warten Sie nach jedem Schweißvorgang mindestens 60 Sekunden (1 Minute), bevor Sie den nächsten Schweißvorgang starten. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät mit geöffnetem Deckel („OPEN“) 30 Minuten abkühlen.

Problem	Mögliche Ursachen	Die Lösung des Problems
	Die beiden Haltestifte an den Seiten des Deckels fehlen oder sind nicht richtig eingelegt.	Vergewissern Sie sich, dass die beiden Haltestifte an beiden Seiten des Deckels richtig installiert sind. Die Haltestifte dürfen an den Seiten des Deckels nicht herausstehen und müssen beim Einlegen mit einem Klicken einrasten. Der Deckel lässt sich bei richtig eingelegten Haltestiften nicht manuell öffnen.
	Flüssigkeiten und Partikel (Pulver) aus dem Beutelinhalt sind in die Schweißnaht gekommen.	Schneiden Sie den oberen Rand des Beutels ab und wischen Sie den Rand ganz sauber. Nehmen Sie eventuell etwas aus dem Beutel heraus, damit Flüssigkeiten und Pulver nicht so leicht angesaugt werden. Wenn Sie trockenes Pulver (Beispiel: Gewürze) eingefüllt haben, dann decken Sie das Pulver mit einem Stück Küchentuch oben ab. Sehr feuchte Lebensmittel können Sie vor dem Verpacken eventuell für einige Zeit in das Gefriergerät legen. Wählen Sie die Geschwindigkeit GENTLE (sanft) und die Einstellung MOIST (feucht). Beenden Sie die Evakuierung bei Bedarf rechtzeitig, indem Sie SEAL drücken, um den Beutel sofort zu verschweißen.
	Der Beutel war nicht richtig eingelegt.	Der Rand des Beutels muss an allen Stellen völlig glatt über dem Schweißband und (zum Evakuieren) über der Vakuumdichtung liegen und darf keine Falten bilden.
Die Folie des Beutelschmilzt und reißt an der Schweißnaht.	Sie verwenden ungeeignete Folien oder Beutel.	Verwenden Sie nur Folien oder Beutel, die für Folien-schweißgeräte geeignet sind.
	Das Gerät ist überhitzt. Das Schweißband war zu heiß.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten abkühlen. Warten Sie nach jedem Schweißvorgang mindestens 60 Sekunden (1 Minute), bevor Sie den nächsten Schweißvorgang starten.
Der Behälter wird nicht evakuiert. (Funktion VACUUM MARINATE)	Der Vakuumschlauch ist nicht richtig angeschlossen.	Vergewissern Sie sich, dass der Vakuumschlauch luftdicht am Vakuumanschluss auf der Rückseite des Gerätes angeschlossen ist. Vergewissern Sie sich, dass die Verbindung zwischen dem Vakuumschlauch und dem Deckel des Behälters luftdicht ist.
	Der Vakuumschlauch ist verstopft oder beschädigt.	Wenden Sie sich an den Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0.

Problem	Mögliche Ursachen	Die Lösung des Problems
	Der Vakuumbehälter ist undicht.	Vergewissern Sie sich, dass die Dichtung und der Behälterrand absolut sauber sind. Ersetzen Sie bei Bedarf die Dichtung. Vergewissern Sie sich, dass der Vakuumbehälter unbeschädigt ist und keine Sprünge, Risse oder Verformungen hat. Verwenden Sie einen anderen Vakuumbehälter.
Nach längerer Lagerung ist der Behälter 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: ‚Tipps für beste Ergebnisse‘).
	Die verpackten Lebensmittel sind verdorben.	Wenn Lebensmittel verderben, werden Gase entwickelt, die den Behälter aufblähen. Werfen Sie diese Lebensmittel auf jeden Fall weg!
	Der Vakuumbehälter ist undicht.	Vergewissern Sie sich, dass die Dichtung und der Behälterrand absolut sauber sind. Ersetzen Sie bei Bedarf die Dichtung. Vergewissern Sie sich, dass der Vakuumbehälter unbeschädigt ist und keine Sprünge, Risse oder Verformungen hat. Verwenden Sie einen anderen Vakuumbehälter.
Auch mit installierten Haltestiften lässt sich der Deckel manuell bewegen.	Die Haltestifte sind nicht in die Öffnungen in den Riegeln fixiert.	Zur Installation der Haltestifte müssen Sie die Riegel eventuell wieder positionieren. Schließen Sie dazu das Gerät an die Stromversorgung an. Tippen Sie dann auf den Kontaktstreifen, um den Deckel zu schließen („CLOSE“). Tippen Sie dann erneut auf den Kontaktstreifen, um den Deckel wieder zu öffnen („OPEN“). Danach sind die Riegel im Boden des Gerätes wieder in der richtigen Position. Stecken Sie die Haltestifte in die dafür vorgesehenen Öffnungen.
	Die Haltestifte oder die Riegel sind beschädigt.	Wenden Sie sich an den Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0.
Sie haben das Gerät von der Stromversorgung getrennt, aber das LCD-Display ist weiterhin erleuchtet.	Es dauert einige Sekunden, bis das Gerät sich abschaltet.	Das ist normal. Warten Sie ein paar Sekunden.

PFLEGE UND REINIGUNG

⚠️ WARNUNG: Achten Sie darauf, dass das Gerät für kleine Kinder immer unzugänglich ist. Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose und den kleinen Stecker von der Rückseite des Gerätes ab, bevor Sie das Gerät reinigen. Niemals das Gerät oder Teile davon in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen oder Flüssigkeiten darüber gießen. Niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten über oder in das Gerät laufen lassen oder das Gerät auf feuchte oder nasse Oberflächen stellen, um eine Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden. **Niemals das Gerät oder Teile davon in der Spülmaschine reinigen.**

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

Der Deckel ist durch einen Haltestift mit den Riegeln im Boden des Gerätes verbunden und kann normalerweise nicht manuell geöffnet oder geschlossen werden. **Versuchen Sie niemals, den Deckel mit Gewalt manuell zu öffnen oder zu schließen, um die Verriegelung nicht zu beschädigen!**

Wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und den kleineren Stecker vom Gerät abziehen, dann fassen Sie dazu immer die Stecker an. Niemals an den Kabeln ziehen.

1. Wenn der Deckel des Gerätes geschlossen ist, dann schließen Sie das Gerät mit dem Netzkabel an die Stromversorgung an. Stecken Sie dazu den kleinen Stecker in die Anschlussbuchse an der Rückseite und den Netzstecker in die Steckdose Ihrer Stromversorgung. Tippen Sie dann auf den Kontaktstreifen, um den Deckel zu öffnen.
2. Wenn der Deckel geöffnet ist, dann ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und ziehen Sie dann den kleinen Stecker des Netzkabels aus der Anschlussbuchse am Gerät. Fassen Sie dazu an den Steckern an.
3. Reinigen Sie das Netzkabel bei Bedarf mit einem feuchten, nicht tropfenden Tuch.

Wichtig: Wenn Partikel oder Flüssigkeiten im Inneren des Vakuumschlauches stecken, die sich nicht herausblasen lassen, dann muss der Vakuumschlauch ersetzt werden. Wenden Sie sich bitte direkt an den Gastroback-Kundenservice oder Ihren Händler.

4. Ziehen Sie bei Bedarf den Vakuumschlauch von der Rückseite des Gerätes ab und reinigen Sie den Vakuumschlauch vorsichtig mit einem feuchten Tuch. Ziehen Sie die Haltestifte an beiden Seiten des Deckels heraus. Danach können Sie den Deckel des Gerätes ganz öffnen. Halten Sie den Deckel aber im aufgeklappten Zustand immer mit einer Hand fest. Senken Sie den Deckel nur langsam ab, um die Verriegelung des Deckels nicht zu beschädigen. Nehmen Sie die Tropfschale aus dem Gerät und waschen Sie die Tropfschale mit warmer Spülmittellösung ab. Trocknen Sie die Tropfschale danach ab und lassen Sie die Tropfschale an der Luft trocknen.

Wichtig: Achten Sie unbedingt darauf, dass kein Wasser in das Gerät läuft. Arbeiten Sie beim Reinigen der Geräte-Innenseiten (Schweißdichtung, Vakuumdichtungen, Schweißband, Vakuumkammer) mit besonderer Vorsicht. **Achten Sie besonders darauf, die Vakuumdichtungen nicht zu beschädigen.**

5. Tupfen Sie die Vakuumdichtungen bei Bedarf zum Reinigen und Trocknen nur mit einem Tuch ab.
6. Wischen Sie Vakuumkammer, Schweißband und Schweißdichtung vorsichtig mit einem feuchten, nicht tropfenden Tuch ab.
7. Wischen Sie die Außenseiten des Geräts mit einem feuchten, nicht tropfenden Tuch ab.
8. Trocknen Sie das Gerät und alle Bauteile mit einem weichen Tuch sorgfältig ab. Lassen Sie alle Teile danach etwa 1/2 Stunde an der Luft trocknen, wo sie **für kleine Kinder unerreichbar** sind. Legen Sie die Tropfschale wieder im Gerät ein. Beachten Sie dabei die richtige Orientierung: die höhere Kante der Tropfschale muss zum Scharnier des Deckels weisen. Klappen Sie den Deckel vorsichtig herunter, bis er auf den beiden Riegeln im Boden aufliegt. Stecken Sie die beiden Haltestifte in die Seiten des Deckels, so dass sie mit einem Klicken einrasten. Die Haltestifte lassen sich nur in einer Orientierung vollständig in die dafür vorgesehenen Öffnungen schieben.
9. Vergewissern Sie sich vorsichtig, dass sich der Deckel nach der Installation der Haltestifte nicht mehr manuell bewegen lässt. Das Gerät ist jetzt wieder betriebsbereit.
10. Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht verwenden wollen, dann beachten Sie bitte die Hinweise im folgenden Abschnitt ‚Aufbewahrung‘.

AUFBEWAHRUNG

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

1. Reinigen Sie das Gerät vor der Aufbewahrung (siehe: „Pflege und Reinigung“). Tippen Sie danach bei angeschlossener Stromversorgung auf den Kontaktstreifen, um den Deckel des Gerätes zu schließen („CLOSE“).
2. Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und dann aus der Anschlussbuchse des Gerätes. Verschließen Sie die Anschlussbuchse mit der Silikonkappe.
3. 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 (Beispiel: hohe Temperaturen, direktes Sonnenlicht, Kurzschluss, Herunterfallen, Stöße, Schläge, scharfe Kanten) geschützt und für kleine Kinder unzugänglich sind. Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf oder in das Gerät oder seine Bauteile.

ENTSORGUNGSHINWEISE



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

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

INFORMATION UND SERVICE

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

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

GASTROBACK Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0

oder per E-Mail: info@gastroback.de

GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

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

Hinweis

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

Kunden anderer Länder: Bitte kontaktieren Sie Ihren Händler

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

VERWENDUNG IM HAUSHALT

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 PRO

OPERATING INSTRUCTIONS



Art.-No. 46013 »Design Vacuum Sealer Advanced Pro«

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

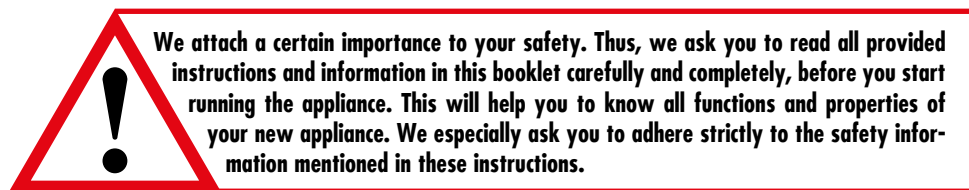


TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards	43
General Safety Instructions.....	43
Important Safeguards for Electrical Appliances	45
Technical Specifications.....	46
Knowing Your New Design Vacuum Sealer Advanced Pro	47
Properties of Your New Design Vacuum Sealer Advanced Pro.....	48
Automatic Shut-Off.....	50
Tips for Best Results.....	50
Vacuum Sealing and Food Safety.....	50
Guidelines for Preparing Food.....	51
During Vacuum Sealing.....	51
Handling of Vacuum Sealed Packages	52
Storage Guide	52
Before First Use.....	53
Operation.....	53
Emptying the Drip Tray.....	55
Setting the Speed – SPEED	56
Selecting the Type of Food – FOOD	56
Sealing Foils – SEAL.....	56
Vacuum Sealing a Bag – VAC SEAL	58
Evacuating a Container	60
Marinating Foods	62

Solving Problems 64

Care and Cleaning 68

Storage 69

Notes for Disposal..... 70

Information And Service..... 70

Warranty 71

 Household Use..... 71

DEAR CUSTOMER!

Your new DESIGN VACUUM SEALER ADVANCED PRO will help you preserving freshness and taste of your food for an elongated time. You can buy in bulk, when food is on sale and then vacuum package your food in the desired portions. Additionally, you can plan meals for the week ahead and save your dishes and beverages in the vacuum storage bags, containers, or bottles. As a special feature, with a designated vacuum container, you can marinate fresh meat in minutes instead of hours. 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 DESIGN VACUUM SEALER ADVANCED PRO.

Your Gastroback GmbH



IMPORTANT SAFEGUARDS

Carefully read all instructions before operating this appliance and save for further reference.

- This appliance is for household use only.
- The appliance may be used by persons (including children from 8 years on) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance, or any parts of the appliance, or the packaging material (e.g. foils, bags, and 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.



GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Do not operate or store the appliance (including the power adaptor) 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 plugs and power port at the back 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. 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.

- 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 10cm on each side to other objects. Keep at least 50cm 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 onto 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: 'Emptying the Drip Tray').
- Keep in mind that the heating bar and sealing bar will get hot during operation. Do not touch the heating bar and sealing bar with your hands or any delicate objects shortly after operation.
- The vacuum sealer is intended for evacuating and sealing the designated foils, bags, and vacuum containers only. Insufficient or damaged vacuum containers may burst (implode) when evacuated, leading to a high risk of injuries and damage according to splinters and splashes being hurled about. Before evacuating vacuum containers, always check the containers for any type of damage (e.g. cracks, distortions, or dents). Unsuitable foils, and bags could cause overheating, and fire, or stick down to the sealing bar or heating bar. Do not overfill the bags or containers to avoid damage and overheating due to any substances, sucked in during operation. Do not place any foreign objects into the appliance. Always handle any evacuated containers with special care to avoid injuries and damage due to implosion, hurling splinters and splashes about. Do not expose evacuated con-

tainers 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 opening the lid during and after operation (see: 'Properties of Your New Vacuum Sealer').
- 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 foodstuffs, 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, rated for at least 8A. The installation of a residual current operated circuit breaker (r.c.c.b.) with a maximum rated residual operating current of 30mA is strongly recommended. If in doubt, contact your electrician.
- 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 port of the appliance.

- 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 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.: 46013 Design Vacuum Sealer Advanced Pro
Power supply:	220-240 V AC, 50/60 Hz
Power consumption:	120 W
Length of power cord:	approx. 110 cm
Weight:	approx. 1.58 kg
Dimensions:	approx. 380 mm x 140 mm x 67 mm (width x depth x height)
Pressure reduction:	up to -0.6 bar
Foil/bag width:	max. 290 mm (11,5 inch)
Certification:	

These specifications may change without notice.

KNOWING YOUR NEW DESIGN VACUUM SEALER ADVANCED PRO



1 Lid
with various operating elements

2 Large LCD display
indicates closing ("CLOSE") or opening ("OPEN") the lid and the actual running process

3 Contact bar
simply touch this metallic bar to open or close the lid

6 SEAL button
press here to start the sealing process

7 FOOD button
for selecting the type of the bag contents: DRY or MOIST items.

7 SPEED button
offers two speed settings: NORMAL and GENTLE

8 VAC SEAL button
press here to start vacuum sealing

9 STOP button
to prematurely terminate any running process

10 VACUUM MARINATE button
when using containers and the vacuum hose installed, press here to conveniently start the marinating or vacuum sealing process

Inside

Sealing bar
for pressing the bag against the heating bar during sealing.

Teflon coated heating bar

Vacuum gaskets
in lid and base of the appliance surrounding and sealing the vacuum chamber.

Vacuum chamber
with removable drip tray.

Locks
keep the lid closed during operation and open the lid automatically after operation.

Locking pins
provide a stable connection between the lid and the locks in the base of the appliance; must be removed for manually opening the lid.

Back

Vacuum outlet
connect the vacuum hose here for vacuum sealing containers and bottles and for marinating here.

Power port with silicone lid
to insert the small plug of the power cord.

Foil cutter port
holds the dedicated safety foil cutter.

Accessories Provided On Delivered

- **Foil cutter** a special knife for conveniently cutting the foils without risk of injuries. After usage, it is best to replace the foil cutter in the foil cutter port.
- **Power cord** for connecting the appliance to the 220 -240 V AC mains power supply.
- **Vacuum hose** use this item to connect vacuum containers and the dedicated bottle top.
- **Bottle top** with self-sealing check valve for vacuum sealing beverages.

Accessories Additionally Available

- **Vacuum container** with lid.

If required, please contact your vendor for purchasing these accessories.

PROPERTIES OF YOUR NEW DESIGN VACUUM SEALER ADVANCED PRO

Note

The operating elements of the appliance are touch sensors. There is no need to press on the buttons but only lightly touch them.

The following operating elements are provided.

Function	Usage
CONTACT BAR on the front side of the lid	With the appliance live, touch this metallic bar for opening and closing the lid. The contact bar will be inactive, while a sealing or evacuating process is running. However, the appliance will open and/or close and lock the lid automatically during and after operation. On the LCD display an appropriate message is shown, whenever the lid is moved: "OPEN" or "CLOSE". CAUTION: Do not attempt to open or close the lid violently! For moving the lid manually, the locking pins at the sides of the lid must be removed first. However, for sealing and evacuating bags, the locking pins must be installed correctly (see: 'Operation / Emptying the Drip Tray').
SEAL	For sealing bags and foils only. Via the SEAL function, you can seal foils and bags without evacuation. Use this function for making your own bags of individual size or for sealing bags airtight but under normal pressure.

Function	Usage
VAC SEAL	For vacuum sealing air-tight bags only. Before sealing, the appliance will remove the air from the bag, causing the foil close-fitting to the contents of the bag. The appliance will reduce the pressure within an air-tight bag by at least 0,6 bar. The evacuating time will depend on the setting of the SPEED function, the size of the bag, and the contents.
SPEED	Using this button, you can toggle between 2 different speed settings: NORMAL and GENTLE. An LED will indicate the currently set speed. In most cases, the pre-set NORMAL speed operation is suited for vacuum sealing dry, solid, and tough food. With delicate, very moist, or fine-grained objects and small bags, the GENTLE speed may be better. Via this setting, the vacuum pump will be operated at reduced power.
FOOD	Press this button to select the type of food or object, you wish to vacuum seal: MOIST food containing a lot of liquid, or DRY food or solid objects. An LED will indicate the current setting.
VACUUM MARINATE	Use this function for evacuating containers and for vacuum marinating. • Shortly press the button to start evacuation of a vacuum container. • To enter the MARINATE function, press the button for some seconds until the vacuum pump starts working audibly and vertical bars are shown on the LCD display (see: 'Marinating'). Vacuum containers are perfectly suited for marinating foods in a short time. This is because the micro-holes of the foods are opened under low pressure, allowing pickle infusion very quickly. Using this function, during 20 min the appliance will run cycles of evacuating and ventilating the container. This way, foods will get optimum marinade infusion in the least time duration. Additionally, due to the especially short marinating time under low pressure, the growth of germs within your food during marinating will be minimized. The designated vacuum tube and a suited vacuum container is essential for using these functions. Additionally, for vacuum marinating, a manually adjustable pressure valve on the container lid is required. Ensure that the pressure valve is set to "OPEN", before starting the marinating process. IMPORTANT: To prevent germs from getting into your food, it is good advice to sterilize the vacuum container and container lid before filling in food.
STOP	You may cancel any sealing or evacuating process at any time you wish by pressing the STOP button. The appliance will immediately stop operation and ventilate the vacuum chamber or container. NOTE: If you wish to terminate evacuation but seal the bag with the low pressure already achieved, press the SEAL button. If you wish to terminate the evacuation of a container with manually operated pressure valve at the already achieved pressure, simply close the pressure valve of the container.

AUTOMATIC SHUT-OFF

For energy saving, the appliance will shut-off after being idle for more than 10 minutes. For re-activating the appliance, simply press a button.

TIPS FOR BEST RESULTS

VACUUM SEALING AND FOOD SAFETY

Note

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

⚠ WARNING: Before placing evacuated containers in the freezer, check whether your containers are suited for freezing (e.g. check for any 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.

Note

Do not use the designated bottle stopper on plastic bottles. Do not attempt to evacuate highly alcoholic, or carbonated, or sparkling beverages (e.g. lemonade, sparkling wine, spirits). Vacuum packaging extends the shelf life of foods by removing most of the air from sealed bags and containers, and additionally preventing air and germs from getting into the sealed packaging again. Additionally, vacuum packaging helps inhibiting the growth of a lot of microorganisms. However, please keep in mind that yeast and some types of bacteria (e.g. the highly toxic botulism causing bacterium) can grow even without air. Others 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 foodstuffs (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, garlic). Before re-utilisation of bags and containers, you should check whether any odours of the recently stored food persist within the bags or containers.

- For long-term storage, always freeze perishables that have been vacuum packaged. Food packed in bags may be placed in the freezer without hesitation. **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 up on 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 only and are not suited for vacuum packaging.

DURING VACUUM SEALING

- 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 (3 inches) of free space above the objects.
- For vacuum sealing large objects, stretch the bag gently flat, while placing it into the vacuum chamber. Additionally, always ensure that the sealing area of the foil is completely dry and clean. Wrinkles, liquids and particles on the foil will prevent airtight sealing.
- 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 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 in so easily.
- If the foil material is melted at the rim of the seal, the heating bar may have been too hot during sealing. To avoid overheating, after each usage allow the heating bar to cool down for at least 60 seconds with the lid open.
- If in doubt, whether your bag is really airtight, simply make a second seal.
- To ensure best results, only use foils, bags, and containers recommended by the manufacturer.

HANDLING OF VACUUM SEALED PACKAGES

- **Do not heat any vacuum-packed food in the bag. The bag may explode! Additionally, the material of the bags will melt, spoiling your food.** Always take your food out of the bag, before heating it.
- **Also, avoid heating food within the vacuum containers to avoid spoiling your food and damaging the container. Additionally, vacuum containers could burst when exposed to high temperature.** Nevertheless, when using vacuum containers for heating food, always remove the lid first. You may place the container into a bain-marie (pot with hot water) for warming the contents.
- With some vacuum containers, heating in the microwave oven is possible. **Before placing your vacuum container in the microwave oven, ensure that the container material is microwave-safe**, indicated via the microwave symbol or an appropriate information on the container. Remove the lid, before heating the container. However, to maintain the endurance of the container, it is better to transfer your food into another microwave-safe container for heating, because even microwave-safe plastics will get brittle when exposed to microwave radiation repeatedly.
- Direct sunlight could spoil your food or cause an unappetizing appearance. Also, foils/bags and plastic containers do not tolerate direct sunlight indefinitely. Thus, **ALWAYS** store foils/bags and containers in a dark, cool place.

STORAGE GUIDE

Important: It is difficult to predict how long foods will keep their quality, flavour, appearance, or texture with vacuum packaging, because this depends on the type, date of production, and state of the food on the day it was vacuum packaged. Consider the following tables as a rule of thumb.

Food	Refrigerator + 3 to +7 °C		Freezer - 16 to -20 °C	
	Normal	Vacuum	Normal	Vacuum
Meat	2 - 3 DAYS	8 - 9 days	3 - 5 months	1 year
Seafood and fish	1 - 3 days	4 - 5 days	3 - 5 months	1 year
Cooked meat	4 - 6 days	10 - 14 days		
Vegetables	3 - 5 days	7 - 10 days		
Fruit	5 - 7 days	14 - 20 days		
Eggs	10 - 15 days	30 - 50 days		

Food	Room Temperature: +21 to +25 °C	
	Normal	Vacuum
Bread	1 - 2 DAYS	6 - 8 days
Rice, flour	3 - 5 months	1 year and above
Peanuts, beans	3 - 6 months	1 year and above
Tea leaves	5 - 6 months	1 year and above

BEFORE FIRST USE

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

⚠ CAUTION: Do not attempt to open the lid with violence! The lid is connected to the locks in the base of the appliance. To open the lid manually, you must remove the locking pins at both sides of the lid.

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

OPERATION

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

⚠ WARNING - RISK OF IMPLOSION! Evacuated containers must always be handled with special care.

⚠ WARNING - 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 will 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.

⚠ CAUTION: Before connecting the appliance to the power supply, ensure that the voltage rating of your power supply corresponds to the requirements of the appliance.

Only use the power cord recommended by the manufacturer for connecting the appliance to the mains power supply.

⚠ CAUTION: Do not attempt to open or close the lid with violence! The lid is moved by the locks within the base of the appliance and is fixed to the locks by two locking pins (see: 'Knowing Your New Vacuum Sealer'). Always avoid to hold your fingers between lid and base of the appliance, when the lid is about to be closed. This will happen, when starting the SEAL or VAC SEAL function or when touching the contact bar.

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 according to splinters and splashes being hurled about. Before operation, always check the vacuum containers for any type of damage (e.g. cracks, distortions, or dents). 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.

Before starting the VAC SEAL function, ensure that the vacuum chamber is 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 not intended for continuous use. After each sealing process, ensure to let the appliance cool down for at least 60 seconds before starting the next sealing process. If the appliance is overheating (all buttons are flashing), unplug the appliance and wait at least 20 minutes with the lid open to let the appliance cool down.

Note

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

EMPTYING THE DRIP TRAY

Before starting a sealing and/or vacuum sealing session you should 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.

⚠ CAUTION: Do not attempt to open the lid violently! Always remove the locking pins at both sides of the lid, before folding the lid open manually.

1. Place the appliance on a stable, clean, and dry surface. Connect the appliance to the mains power supply via the dedicated power cord: Insert the small plug in the power port of the appliance, then connect the power plug to your mains power supply.
2. Touch the contact bar to open the lid. The display will show "OPEN" and the lid will be lifted up a little.
3. At both sides of the lid, remove the locking pins. Thereafter you can open up the lid manually without resistance. However, support the lid with one hand when it is opened up. Do not let the lid fall down onto the locks in the base to avoid damage.
4. Take the drip tray out of the vacuum chamber and 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').
5. Replace the drip tray into the vacuum chamber. For this, the higher bar of the drip tray must face to the hinges of the lid.
6. Close the lid until it rests on the locks in the base of the appliance. Re-place the locking pins at both sides of the lid. The locking pins can only be inserted in the correct orientation and will engage with a click, when positioned correctly.
7. Without violence, ensure that the lid is connected to the locks in the base of the appliance and cannot be moved manually.

SETTING THE SPEED – SPEED

You can operate the vacuum pump on two speed settings. On low speed (GENTLE), the power of the vacuum pump will be reduced, resulting in an increased evacuating time. Use the lower speed for small bags and bags containing delicate objects, powder, or large amounts of moisture. Additionally, using this setting makes it easier to terminate the evacuation process in time, and starting the sealing process by pressing the SEAL button, when delicate objects or foods containing a lot of moisture are vacuum sealed. For vacuum sealing large bags, operation on high speed (NORMAL) is useful.

Important: Any interruption of the power supply will switch to high speed (NORMAL) as a default.

Press the SPEED button to toggle between high (NORMAL) and low (GENTLE) speed. The appropriate indicator will be illuminated.

Tip: The SPEED setting is crucial only, when using the VAC SEAL function. Select the speed, before pressing the VAC SEAL button.

SELECTING THE TYPE OF FOOD – FOOD

Use the option DRY for food or any other solid objects almost without liquid or powder. Select the MOIST option for moist or juicy food. Press the FOOD button to toggle to the appropriate setting (DRY or MOIST). The corresponding indicator will illuminate and the vacuum sealing process will be adapted accordingly to the consistency of your food.

Important: Any interruption of the power supply will switch to DRY as a default.

Important: The DRY or MOIST setting is crucial only, when using the VAC SEAL function. Select the type of food, before pressing the VAC SEAL button.

SEALING FOILS – SEAL

Via the SEAL function, you can seal foils without using the vacuum function. Use this function for making your own bags of individual size, or for sealing bags airtight but under normal pressure. For making your own bags, proceed according to the following instructions. Proceed in an equivalent manner to seal an already prepared bag under normal pressure.

Note

To get an airtight seal, the foil must be clean, dry and without wrinkles in the area of the seal. The foil material must be sealed evenly and tightly but not melted at the rim of the sealing.

1. From the bag material (foil tube) measure out a sufficient length to hold the items to be packed, with at least additional 5-8 cm (2-3 inches) of free space on top and for the seal at the bottom. Using the foil cutter or a pair of scissors, cut the desired bag length. It is crucial to cut in a straight line.

Note

The power port of the appliance is covered by a silicone lid. Fold the silicone lid open to plug in the small plug of the power cord. However, do not tear off the silicone lid from its support, but re-use it to cover the power port again, when the appliance is not in use.

2. Place the appliance onto a suitable surface and insert the small plug of the power cord into the power port of the appliance first, then connect the power cord to the mains power supply. The indicators DRY and NORMAL will illuminate. The LCD display will show a circling dash (standby indicator).
3. Touch the metallic contact bar at the lid to open the lid. The LCD display will show "OPEN", while the lid is lifted up a little.
4. Push the upper 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.

⚠ CAUTION: Do not attempt to close the lid violently! The appliance will close the lid automatically, as soon as the sealing function (SEAL) is started. **Always avoid to hold your fingers between lid and base of the appliance, when the lid is about to be closed.**

Tip: If it is difficult to position the foil of an already filled bag, it may be helpful to close the lid, and then control the position of the bag, before starting the desired function. For closing the lid without starting a function, simply touch the contact bar. "CLOSE" will be shown on the LCD display.

5. Press the SEAL button. The appliance will close the lid firmly and start the sealing process. The SEAL button illuminates during sealing. After the sealing process, the SEAL button gets dark again, and the appliance will open the lid automatically.
6. Remove the prepared bag. Ensure that the seal is even and airtight, before filling the bag.

Important: Before starting operation again, leave the appliance cool down for at least 60 seconds. Do not leave the appliance connected to the power supply when it is not in use.

7. After making a break of 60 seconds, you may seal another foil, starting with step 4.
8. If you do not wish to use the bag sealing functions (SEAL or VAC SEAL) once more, touch the contact bar to close the lid. Then unplug the appliance from the mains power supply, remove the small plug of the power cord from the appliance, and close the power port of the appliance via the silicone lid.

VACUUM SEALING A BAG – VAC SEAL

Using the VAC SEAL function, your bags will be evacuated before sealing. While reducing the pressure, the foil of the bag will get close-fitted to the contents.

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.

Note

The power port of the appliance is covered by a silicone lid. Fold the silicone lid open to plug in the small plug of the power cord. However, do not tear off the silicone lid from its support, but re-use it to cover the power port again, when the appliance is not in use.

2. Place the appliance onto a suitable surface and first connect the small plug of the power cord to the power port of the appliance, then connect the power plug to the mains power supply. The indicators DRY and NORMAL will illuminate. The LCD display will show a circling dash (standby indicator).
3. Before starting a vacuum sealing session, ensure that the vacuum chamber is completely empty (see: 'Emptying the Drip Tray').
4. With moist items or liquids within the bag, press the FOOD button to select the MOIST setting, shown by the appropriate indicator. This will help to prevent moisture from being sucked in by the vacuum pump (see: 'Selecting the Type of Food').
5. In addition, when vacuum sealing small bags and/or with moist food, powders or delicate objects in the bag, you may press the SPEED button to lower the speed of evacuation to the GENTLE setting, thus preserving the contents of the bag (see: 'Setting the Speed').

6. Touch the metallic contact bar at the lid to open the lid. The LCD display will show "OPEN", while the lid is lifted up a little.
7. While 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 until it stops at the higher bar of the drip tray. It is crucial that the rim of the bag completely reaches into the vacuum chamber.

⚠ CAUTION: Do not attempt to close the lid violently! The appliance will close the lid automatically, as soon as the vacuum sealing function (VAC SEAL) is started. **Always avoid to hold your fingers between lid and base of the appliance, when the lid is about to be closed.**

Tip: If it is difficult to position the foil of an already filled bag, it may be helpful to close the lid first, and then control the position of the bag, before starting the desired function. For closing the lid without starting a function, simply touch the contact bar. "CLOSE" will be shown on the LCD display.

8. Ensure to remove your fingers from under the lid and press the VAC SEAL button. The appliance closes the lid automatically, while showing "CLOSE" on the LCD display. The lock attaches the lid securely. The VAC SEAL button illuminates and the vacuum pump starts evacuating the bag.

Important: While the vacuum pump is working, you may stop evacuation and start sealing at any time by pressing the SEAL button. Use this feature to protect the contents of the bag, if it is going to get damaged by low pressure. Alternatively, **when any liquid or powder starts getting sucked in, immediately press the STOP button, to terminate the entire process.** The bag will not be sealed. It is not recommended, attempting to seal the bag, when liquid or powder has been sucked into the area of the seal as liquids and powder within the sealing area would prevent the bag from being sealed airtight.

9. Wait until the illumination of the VAC SEAL button goes out and the appliance opens the lid automatically ("OPEN"). Remove the sealed bag.

Important: Leave the appliance cool down for at least 60 seconds after each sealing process. Do not leave the appliance connected to the power supply, when it is not in use.

10. If required, before continuing, check the drip tray for any residues that had been sucked in (see: 'Emptying the Drip Tray').
11. If you wish to vacuum seal another bag, wait for 60 seconds before starting again with step 4.

12. If you do not wish to use the appliance once more, touch the contact bar for closing the lid ("CLOSE"). Then unplug the appliance from the mains power supply and remove the small plug of the power cord from the appliance. Cover the power port of the appliance via the silicone lid.

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 / top for proper condition before evacuation. There may be no cracks, distortions or worn out seals. Always handle evacuated containers with special care to avoid damage and injuries due to implosion. Do not heat any evacuated and/or airtight containers. Always ventilate the container, before opening the lid.

Note

Always remove the container lid or bottle top 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 small plug of the power cord to the power port at the rear of the appliance. Insert the power plug into the power outlet. The LCD display illuminates.
4. Push one end of the vacuum hose into the vacuum outlet at the rear of the appliance. Connect the other end to the vacuum port of the container lid. Press the vacuum hose down firmly to ensure a tight fit.
5. 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** press the VACUUM MARINATE button to switch on the vacuum pump. While evacuating the container, the VACUUM MARINATE button will flash. The appliance will operate until the pre-programmed low pressure is reached. Thereafter the appliance will shut off automatically. The container will be sealed via the pressure valve of the container.

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 for containers with a manually adjustable pressure valve, simply shut the pressure valve at the lid of the container.

 **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 shock, or direct sunlight.

7. Depending on the vacuum container used, if necessary, ensure to close the pressure valve at the container lid. Carefully remove the vacuum hose from the container.
8. If you wish to evacuate another container, wait at least 60 seconds before operating the appliance again. Then start with step 4.

9. Always store evacuated containers where they are protected from mechanical or thermal shock and direct sunlight.
10. Do not leave the appliance connected to the power supply when it is not in use. If you do not wish to use the appliance again, remove the vacuum hose from the appliance. Unplug the power cord from the mains power supply first.
11. Remove the small plug of the power cord from the appliance and cover the power port of the appliance with the silicone lid.

MARINATING FOODS

Using the MARINATE function, the appliance will run cycles of evacuating and releasing air to the container. This way, your food will get optimum pickle infusion in the least possible time duration. The complete marinating process will last approx. 20 minutes. Thereafter, the appliance will stop operation automatically.

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

Note

Always remove the container lid or bottle top 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. When using vacuum containers for marinating, there must be a manually adjustable pressure valve on the container lid. During the marinate process, ensure that the pressure valve of the container is in the open position.

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 with hot water (at least 80°C). However, ensure that the container will tolerate the high temperature. After sterilization, do not wipe the container but leave it dry naturally on a clean surface. When wiping with a cloth, germs could get onto the surfaces of the container again.

1. Ensure that the vacuum container and container lid are undamaged, airtight and completely clean and dry.
2. Fill your food into the vacuum container, leaving at least 2.5 cm (1 inch) of free space between the food and the rim of the container. Ensure keeping the rim of the container and container lid clean and dry. Close the container with the container lid. Ensure that the manually adjustable pressure valve on the container lid is in the open position. Otherwise, the appliance cannot evacuate the container.
3. Place the appliance onto a suitable surface. Connect the small plug of the power cord to the power port at the rear of the appliance. Connect the power plug to the mains power supply. The LCD display illuminates.
4. Push one end of the vacuum hose onto the vacuum outlet at the rear of the appliance. Connect the other end to the vacuum port of the container lid. Press the vacuum hose down firmly to ensure a tight fit.
5. Hold the VACUUM MARINATE button pressed for some seconds to enter the MARINATE function. The indicator on the lid will be illuminated constantly and the appliance will run the pre-programmed cycles of low pressure generation and ventilation. Within approx. 20 minutes the appliance will finish the marinating cycle automatically.

Note

You may cancel the process at any time by simply pressing the STOP button on the lid of the appliance.

 **WARNING:** During marinating, 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. Always press the STOP button, before removing the vacuum hose from the container or appliance, to ensure that the MARINATE function is terminated.

6. Wait until the MARINATE indicator goes out. Then press the STOP button to ensure that the appliance will be idle.
7. Carefully remove the vacuum hose from the container. If you do not wish to use the appliance again, remove the vacuum hose from the appliance.
8. Do not leave the appliance connected to the power supply, when it is not in use. Unplug the power cord from the mains power supply first. Remove the small plug of the power cord from the appliance and close the power port of the appliance via the silicone lid.

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 mains power supply and at the power port of the appliance. By connecting a lamp or other appliance, ensure that the power outlet is live.
	The overheat protection is active.	Unplug the appliance and leave it cool down for 30 minutes at least. Then try again.
Several buttons are flashing simultaneously.	The appliance is overheated.	Unplug the appliance and leave it cool down for 30 minutes at least. Then try again.
The vacuum pump is working but the bag is not evacuated / not sealed.	The bag is not positioned correctly.	The upper rim of the bag must reach into the vacuum chamber completely. Additionally, ensure that the foil of the bag lays even and smooth without any folds or gaps on the heating bar and vacuum gasket.
	The locking pins at both sides of the lid are missing or not installed correctly.	The locking pins may not protrude the sides of the lid and the lid must be fixed to the base. When inserting the locking pins, they must engage with a click. See: 'Emptying the Drip Tray'.
	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 items of the bag's contents, if they are reaching into the area of the lid. Do not overfill the bags.

Problem	Possible Reasons	The Easy Solution
	The drip tray is inserted in wrong orientation.	Remove the locking pins and fold up the lid of the appliance. Then turn the drip tray by 180°. See: 'Emptying the Drip Tray'.
	The bag is not airtight.	Use another bag or 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 a new bag. Use a vacuum container.
	The vacuum gaskets on the lid and base of the appliance are not installed correctly, not clean, worn out, or damaged.	Carefully clean the vacuum gaskets by dabbing with a soft damp cloth. Ensure that the lower vacuum gasket is placed correctly in the groove around the vacuum chamber. If the problem persists, send the appliance to an authorized Service centre for examination and repair.
Air flows back into the evacuated bag.	Particles (Powder) or liquids are in the sealing area of the bag.	The upper rim of the bag must be completely clean and dry for making a good seal. Cut off the upper rim of the bag and wipe clean the top of the bag. Perhaps, remove some material from the bag to leave some more free space on top of the bag. Select the MOIST setting for vacuum sealing to avoid that powders and liquids are sucked in.
	You did not position the bag correctly for vacuum sealing.	For making a good seal, spread out the upper rim of the bag smooth and without any folds. Cut off the upper rim of the bag and reseal the bag.
	Parts of the contents in the bag perforated 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 a new bag. Use a vacuum container.
	The food is not suited for vacuum sealing.	Naturally, some types of food produce gases during storage. These foods are not suited for vacuum sealing (see: 'Tips for Best Results').
	The food has gone bad.	Perishable food produces gases when going bad. In these cases, discard the food!
The bag is not sealed sufficiently.	The appliance is overheated and/or melting the foil of the bag.	Ensure that you have given the appliance sufficient time to cool down. Wait 60 seconds between seals. Unplug the appliance and leave it cool down for 30 minutes with the lid open.

Problem	Possible Reasons	The Easy Solution
	The locking pins at both sides of the lid are missing or not installed correctly.	The locking pins may not protrude the sides of the lid and the lid must be fixed to the base. When inserting the locking pins, they must engage with a click. See: 'Emptying the Drip Tray'.
	Liquid or powder is sucked in during evacuation and polluting the seal.	Cut off the upper rim of the bag and wipe clean the top of the bag. Perhaps, remove some material from the bag to leave some more free space on top of the bag. If you filled in dry powder (e.g. spices), cover the powder with a piece of kitchen towel. Freeze foods containing excess liquid partially prior to vacuum sealing. Select the GENTLE speed and MOIST setting. Terminate the evacuating process in time by pressing the SEAL button for sealing at once.
	You did not position the bag correctly for sealing.	The upper rim of the bag must lay completely smooth and without any folds on the heating bar and vacuum gasket.
The bag or foil melts or is ripped at the seal.	You have used improper foils or bags.	Only use foils and bags suitable for foil sealing appliances.
	The appliance may be overheated. The sealing bar is too hot during the sealing process.	Unplug the appliance and leave the appliance cool down for at least 30 minutes. After each sealing process, wait at least 60 seconds (1 minute) before sealing the next bag.
The container is not evacuated (function VACUUM MARINATE).	The vacuum hose is not connected properly.	Ensure that the correct end of the vacuum hose is pushed properly onto the vacuum outlet 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.	Contact your vendor for replacement.
	The vacuum container is not airtight.	Ensure that the lid seal of the container and the rim of the container and container lid are completely clean. If required, replace the seal. Ensure that the vacuum container is completely undamaged and without any cracks, scratches and deformation. If in doubt, use another container.

Problem	Possible Reasons	The Easy Solution
After some time of storage, the container is filled with gas again.	The food sealed is not suited for vacuum packaging.	Naturally, some types of food produce gases during storage. These foods are not suited for vacuum sealing (see: 'Tips for Best Results').
	The food has gone bad.	Perishable food produces gases when going bad. In these cases, discard the food!
	The vacuum container is not airtight.	Ensure that the lid seal of the container and the rim of the container and container lid are completely clean. If required, replace the seal. Ensure that the vacuum container is completely undamaged and without any cracks, scratches and deformation. If in doubt, use another container.
Even after installing the locking pins, the lid can be moved manually.	The locking pins are not fixed correctly to the locks in the base of the appliance.	Possibly, you need to position the locks correctly, before installing the locking pins. Connect the appliance to the mains power supply. Then touch the contact bar to close the lid ("CLOSE"). Touch the contact bar again to re-open the lid. Thereafter, the locks will be positioned correctly. Insert the locking pins and carefully check, whether the lid is fixed to the locks now.
	The locking pins or locks of the appliance are damaged.	Contact your vendor for examination and repair.
After unplugging the appliance, the LCD display is still lit.	It will take some seconds until the LCD display gets dark.	This is normal. Wait some seconds.

CARE AND CLEANING

⚠ WARNING: Ensure that the appliance is always out of reach of young children. Always unplug the power cord from the mains power supply and the small plug from the rear 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 port, or vacuum outlet.** Special care is required when cleaning the vacuum gaskets, heating bar, and sealing bar. Do not use violence.

The lid is fixed to the locks in the base of the appliance via two locking pins. Normally, it is impossible to move the lid manually. **Do not attempt to move the lid manually with violence to avoid damage to the locking system of the lid!**

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

1. If the lid is closed, connect the appliance to the mains power supply by inserting the small plug into the power port of the appliance and then connecting the power plug into the mains power supply. Touch the contact bar to open the lid.
2. With the lid open, unplug the power cord from the mains power supply, and then from the power port of the appliance. For this, grasp the plugs.
3. If required, clean the power cord using a soft, slightly damp cloth.

Important: There is no way to clean the interior of the vacuum hose, if you cannot blow out any liquids or particles of food that entered the interior. Exchange the vacuum hose by the designated spare part, recommended by the manufacturer. Please, contact your vendor.

4. If required, remove the vacuum hose from the rear of the appliance. Carefully wipe the vacuum hose with a damp cloth. Pull out the locking pins at both sides of the lid. Thereafter, you can open up the lid manually. However, always support the lid with one hand, when it is opened up. Do not let the lid fall down onto the locks in the base to avoid damage. Pull out the drip tray from the vacuum chamber. Wash the drip tray in warm dishwater. Then wipe dry thoroughly and leave dry naturally.

Important: Ensure not to spill or drip water or any liquids on or in the appliance. Special care is necessary when cleaning the interior of the appliance. **Ensure not to damage the vacuum gaskets.**

5. If required, clean the vacuum gaskets by dabbing with a soft cloth.
6. Carefully, remove any residues in the vacuum chamber via a soft damp cloth. Wipe the heating bar and sealing bar with a soft cloth, moistened with warm dishwater.
7. Wipe the exterior of the appliance using a soft damp cloth. Then wipe dry via a soft dry cloth.
8. Carefully move down the lid until it rests on the locks in the base of the appliance. Let all parts dry naturally for approx. 1/2 hour out of reach of young children. Replace the drip tray with the somewhat higher bar facing to the hinges of the lid. Close the lid until it rests on the locks in the base of the appliance. Re-place the locking pins at both sides of the lid. The locking pins can only be inserted in the correct orientation and will engage with a click, when positioned correctly.
9. Without violence, ensure that the lid is connected to the locks in the base of the appliance and cannot be moved manually.
10. 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. Power cords may never be knotted, twisted, pulled, strained or squeezed.

1. Before storage, clean the appliance (see: 'Care and Cleaning'). Thereafter, with the appliance live, touch the contact bar to close the lid ("CLOSE").
2. Unplug the power cord from the mains power supply and then from the appliance. For this, grasp the plugs. Cover the power port of the appliance via the integrated silicone lid.
3. 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**. Do not place any hard or heavy objects on or in the appliance or any part of it.

NOTES FOR DISPOSAL



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



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

INFORMATION AND SERVICE

Please check www.gastroback.de for further information.

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

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

WARRANTY

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

Note

Customers from Germany and Austria: For repair and service, please send Gastroback products to the following address:

Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Germany.

Customers from other countries: Please contact your dealer.

Please agree that we cannot bear the charge of receipt. Submission of appliances: Please ensure packing the appliance ready for shipment without accessories. Add the sales slip and a short fault description. The processing time after receipt of the defective appliance will be approx. 2 weeks; we will inform you automatically. After the warranty period, please send defective appliances to the given address. You will get a free quotation and, thereafter, can decide, whether we shall repair the appliance to the costs possibly accrued, send back the defective appliance for free of charge, or dispose of the appliance for free of charge.

HOUSEHOLD USE

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 GmbH

Gewerbestraße 20 . 21279 Hollenstedt / Germany
Telefon +49(0)41 65 / 2225-0 . Telefax +49(0)41 65 / 2225-29
info@gastroback.de . www.gastroback.de