

GASTROBACK®

Bedienungsanleitung DESIGN PRO VAKUUMIERER



Art.-Nr. 46011 Design Pro Vakuümierer

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

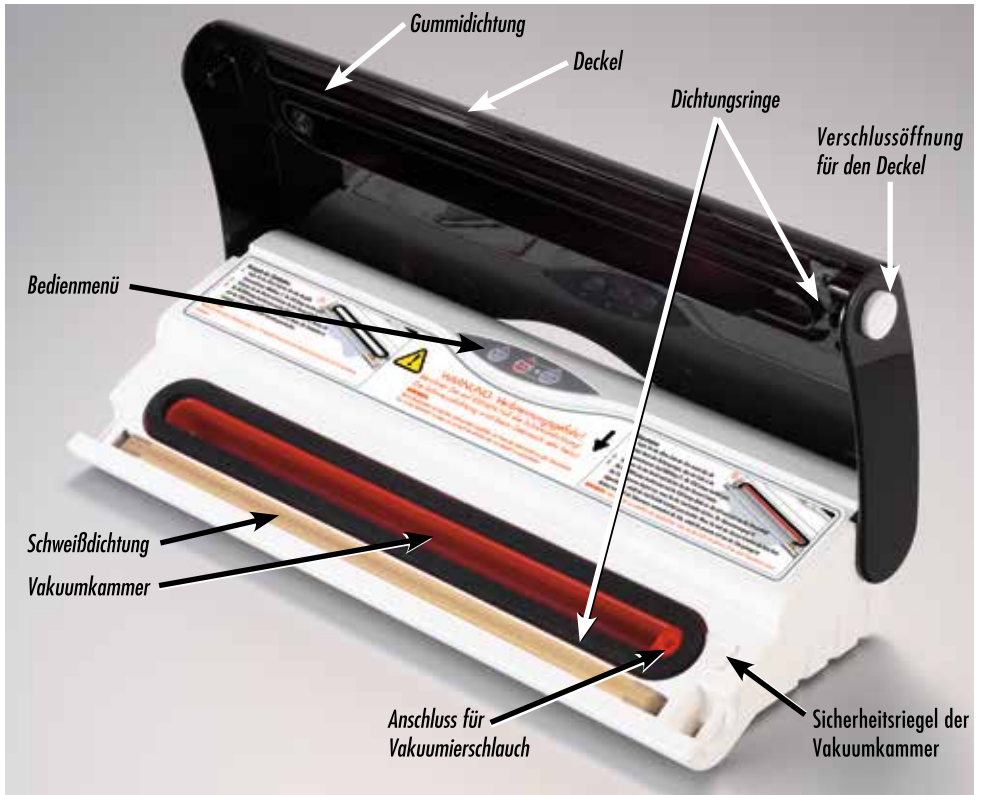


Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und beachten Sie bitte alle Warnhinweise, die in der Bedienungsanleitung aufgeführt sind.

WICHTIGE HINWEISE FÜR EINE OPTIMALE FUNKTION

- Verwenden Sie nur die mitgelieferte Folie zum Einschweißen der Lebensmittel. Andere Beutel schmelzen durch die hohen Temperaturen der Schweißdichtung und würden die Schweißdichtung durch Kunststoffrückstände beschädigen.
- **Niemals** die Schweißdichtung des Geräts berühren, wenn das Gerät eingeschaltet ist. Verbrennungsgefahr!
- **Hinweis:** Für das beste Ergebnis sollten Sie den Folienbeutel nie zu voll füllen. Lassen Sie ca. 8 cm Folie oberhalb der Lebensmittel frei. Anderenfalls kann kein Vakuum erzeugt werden.
- Achten Sie darauf, dass der Folienbeutel keine Lebensmittelteilchen, Fett oder Flüssigkeiten im Versiegelungsbereich hat, wenn Sie den Folienbeutel verschweißen.
- Frieren Sie feuchte Lebensmittel kurz an. Beim Vakuumvorgang kann dadurch keine Feuchtigkeit angesaugt werden und die Lebensmittel werden nicht gedrückt.
- Achten Sie darauf, dass beim Versiegeln die glatte Seite der Folie nach oben zeigt.
- **WICHTIG:** Achten Sie für eine einwandfreie Funktion darauf, dass die Dichtungsringe und die Gummidichtung richtig eingebaut sind, sowie der Sicherheitsriegel der Vakuumkammer richtig verschlossen (ganz nach links geschoben) ist.
- **WICHTIG:** Der Deckel muss nach dem Einlegen des Folienbeutels richtig einrasten. Sie hören beim Einrasten ein Klicken. Erst dann ist das Gerät betriebsbereit.
- **Hinweis:** Das Gerät reagiert nach einem Vorgang erst wieder auf weitere Funktionen, nachdem es einmal geöffnet und wieder geschlossen wurde! Erst wenn die grüne SEAL-Kontrollleuchte leuchtet können Sie mit einem weiteren Vorgang fortfahren.
- Das Gerät ist nicht für den Dauerbetrieb geeignet. Bitte warten Sie ca. 2 Minuten nach einem Vakuuervorgang bevor Sie einen weiteren Vorgang starten.
- **WICHTIG:** Wenn Sie vakuumverpackte Lebensmittel im Folienbeutel in der Mikrowelle erwärmen wollen, dann machen Sie unbedingt vorher ein kleines Loch in den Folienbeutel. Der Druck kann so aus dem Folienbeutel entweichen.

DEN DESIGN PRO VAKUUMIERER KENNEN LERNEN



AUTO-Schalter: *automatisches Vakuumieren mit anschließendem automatischen Versiegeln des Folienbeutels*
VACUUM-Schalter: *manuelles Vakuumieren*

Kontrolllampen:

SEAL-Kontrollleuchte leuchtet grün:

signalisiert, dass das Gerät betriebsbereit ist

Kontrolllampen beim manuellen Vakuumieren

Drücken des VACUUM-Schalters:

SEAL-Kontrollleuchte blinkt orange/Vakuum-Schalter leuchtet konstant grün: Luft wird aus dem Folienbeutel gesaugt

Drücken des SEAL-Schalters zum Versiegeln:

SEAL-Kontrollleuchte blinkt rot/Vakuum-Schalter leuchtet konstant grün:

Folienbeutel wird versiegelt

VACUUM-Kontrollleuchte konstant grün:

Vakuuervorgang abgeschlossen

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie alle Anleitungen und Hinweise zum Gerät vor der Verwendung sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf.

Verwenden Sie das Gerät und/oder Teile des Geräts nur in der darin angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch) und führen Sie nur die Arbeiten am Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden. Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu schweren Personen- und Sachschäden durch gefährliche elektrische Spannung, heiße Oberflächen und Feuer führen.

- Prüfen Sie das Gerät regelmäßig auf Beschädigungen. **Niemals** das Gerät verwenden, wenn das Gerät oder Teile davon beschädigt sind, übermäßigen Belastungen ausgesetzt waren (Beispiel: Sturz, Schlag, Überhitzung oder eingedrungene Feuchtigkeit) oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten. Ziehen Sie dann sofort den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät in einer Fachwerkstatt überprüfen.
- Reparatur und Wartung des Geräts dürfen nur von autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Verwenden Sie nur Bauteile, Ersatzteile und Zubehör für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind, um Verbrühungen und eine Gefährdung durch Überhitzung, Feuer oder Elektrizität zu vermeiden.
- Kinder und gebrechliche Personen müssen Sie bei der Handhabung des Geräts stets besonders beaufsichtigen. Lassen Sie das Gerät **niemals** unbeaufsichtigt, wenn es für kleine Kinder erreichbar ist. Achten Sie darauf, dass kleine Kinder das Gerät nicht am Kabel herunterreißen können. Bewahren Sie das Gerät stets an einem trockenen sauberen und frostfreien Ort auf, an dem es für kleine Kinder unzugänglich ist. Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf das Gerät.
- Stellen Sie das Gerät auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf. Legen Sie während des Betriebs keine wertvollen oder empfindlichen Gegenstände auf die Schweißdichtung, um Schäden durch Hitze zu vermeiden.
- **Niemals** das Gerät an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche stellen. Schaffen Sie ausreichend Platz auf der Arbeitsfläche für eine gute Luftzirkulation: Mindestens 20 cm auf jeder Seite und 1 m über dem Gerät. Halten Sie den Arbeitsbereich sauber und trocken. Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchten oder nassen Bereichen.
- Lassen Sie das Gerät immer zuerst abkühlen bevor Sie einen weiteren Arbeitsgang starten.
- Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker und reinigen Sie das Gerät, bevor Sie das Gerät bewegen oder zur Aufbewahrung wegstellen. Verriegeln Sie immer zuerst den Deckel damit die Schweißdichtung und die Dichtungsringe bei der Lagerung geschützt sind.

Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität

Die Schweißdichtung des Design Pro Vakuumierers wird elektrisch beheizt und darf nur an eine Schukosteckdose mit den richtigen Nennwerten (230/240 V bei 50 Hz; Wechselstrom) angeschlossen werden. Die Steckdose muss ausreichend für 1200 Watt (10 A oder höher) abgesichert sein. Außerdem sollte die Steckdose über einen Fehlerstromschutzschalter abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.

- Schließen Sie das Gerät **nicht** über eine Mehrfachsteckdose an, um eine Gefährdung durch Feuer und Elektrizität zu vermeiden.

- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn der Netzstecker eingesteckt ist. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, das Gerät bewegen oder das Gerät reinigen wollen.
- Von der Verwendung von Verlängerungskabeln wird abgeraten. Sollten Sie dennoch ein Verlängerungskabel verwenden wollen, dann verwenden Sie ausschließlich Verlängerungskabel mit Schutzleiter, Schukostecker und Schukokupplung für eine Leistung von mindestens 1200 Watt/10 A (Aderquerschnitt: 0,75 mm² oder mehr).
- Behandeln Sie die Kabel stets sorgsam. Wickeln Sie die verwendeten Kabel immer vollständig ab, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. **Niemals** das Gerät über ein Stromkabel stellen. Lassen Sie die Kabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen. **Niemals** am Kabel ziehen oder reißen oder das Kabel knicken, quetschen oder verknoten. Halten Sie die Kabel fern von heißen Oberflächen. Achten Sie darauf, dass niemand auf das Kabel treten oder darüber stolpern kann. Fassen Sie am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker ziehen.
- **Niemals** Gerät oder Kabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen. **Niemals** Flüssigkeiten in das Gerät oder über das Gerät oder das Kabel gießen. **Niemals** das Gerät oder Teile des Geräts in der Spülmaschine reinigen.
- Das Gerät ist nicht für den Dauerbetrieb geeignet. Bitte warten Sie ca. 2 Minuten nach einem Vakuuervorgang bevor Sie einen weiteren Vorgang starten. Durch Überhitzung (auch bei starken Umwelteinflüssen (z. B. 35 Grad oder Überspannung +10%) kann es dazu kommen, dass sich das automatische Wärmeschutzsystem des Gerätes einschaltet. Lassen Sie das Gerät in diesem Fall einige Minuten abkühlen bis es wieder betriebsbereit ist.

Heiße Oberflächen - Verbrennungsgefahr

Der Design Pro Vakuuierer dient zum Vakuumverpacken von Lebensmitteln und die Schweißdichtung wird beim Betrieb sehr heiß.

- Die Schweißdichtung wird elektrisch beheizt. Die Heizung beginnt automatisch zu arbeiten, sobald der Vakuuervorgang abgeschlossen ist. Legen Sie **niemals** Fremdkörper (Papier, Textilien oder Kunststoffe) auf die Heizfläche der Schweißdichtung, um eine Beschädigung des Geräts und Brandgefahr zu vermeiden!

ACHTUNG: Es lassen sich nur die mitgelieferten Folienbeutel mit diesem Gerät verarbeiten. Andere Beutel würden bei der entstehenden Hitze schmelzen und auf der Schweißdichtung kleben bleiben.

Auch nach dem Versiegelungsvorgang ist die Schweißdichtung noch einige Zeit sehr heiß. Lassen Sie das Gerät kurz abkühlen, bevor Sie einen weiteren Vorgang starten.

Niemals während des Betriebs oder kurz nach dem Gebrauch die Schweißdichtung mit irgendwelchen Körperteilen oder hitzeempfindlichen Gegenständen berühren.

- Besondere Vorsicht ist erforderlich, wenn Sie das Gerät reinigen wollen. Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker und warten Sie bis die Schweißdichtung auf Raumtemperatur abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät reinigen.
- **Niemals** das Gerät oder Teile des Geräts in oder auf Öfen oder in die Nähe von starken Wärmequellen (Beispiel: Heizungen, Brenner) stellen. Halten Sie Netzkabel von den beheizten Geräteteilen (Schweißdichtung) fern. **Niemals** das Gerät über ein Netzkabel stellen!

• **Niemals** das Gerät in der Nähe von brennbaren, leicht entzündlichen Materialien (Beispiel: Alkohol, Spiritus, Benzin) betreiben. **Niemals** erhitzte alkoholische Getränke (Beispiel: Glühwein, Grog) oder alkoholhaltige heiße Nahrungsmittel neben das Gerät stellen. Durch die Hitze verdampft der Alkohol sehr rasch und bildet ein zündfähiges Gemisch, was durch den Kontakt mit Zündquellen (Beispiel: Kerze, brennende Zigarette, Heizstäbe im Gerät) zur Verpuffung führen kann und schwere Personen- und Sachschäden verursachen kann.

DAS GERÄT BETRIEBSBEREIT MACHEN

1. Packen Sie das Gerät vorsichtig aus, stellen Sie es auf eine geeignete trockene Arbeitsfläche (siehe: Allgemeine Sicherheitshinweise). Achten Sie darauf, dass Sie ausreichend Platz vor dem Gerät haben, damit Sie den Folienbeutel beim Vakuumieren vor dem Gerät ablegen können.

2. Achten Sie darauf, dass die Vakuumkammer richtig eingesetzt ist und der Sicherheitsriegel ganz nach links geschoben ist (siehe Abbildungen A und B). Ist der Sicherheitsriegel beim Vakuumiervorgang nicht ganz nach links geschoben, kann das Gerät nicht richtig arbeiten und es kann kein Vakuum erzeugt werden.

3. Stellen Sie sicher, dass die Dichtungsringe (im Deckel und im unteren Geräteteil), sowie die Gummidichtung (im Deckel) richtig eingesetzt sind. Die Dichtungsringe müssen richtig in der Führungsrinne liegen und dürfen nicht über den Rand der Führungsrinne heraus ragen (siehe Abbildung C).

4. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Wandsteckdose für 230/240 V, 50 Hz, Wechselstrom (siehe: Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität). Die SEAL-Kontrolllampe leuchtet grün und das Gerät ist betriebsbereit.



VERSIEGELN DES FOLIENBEUTELS

ACHTUNG: Verwenden Sie nur die mitgelieferte Folie zum Einschweißen der Lebensmittel. Andere Beutel schmelzen durch die hohen Temperaturen der Schweißdichtung und würden die Schweißdichtung durch Kunststoffrückstände beschädigen.

1. Nachdem Sie das Gerät betriebsbereit gemacht haben (siehe: Das Gerät betriebsbereit machen) drücken Sie die Verschlussöffnungen an beiden Außenseiten des Deckels und öffnen Sie den Deckel (siehe Abbildung D). Vergewissern Sie sich, dass die Schweißdichtung sauber ist und keine Fremdkörper auf der Heizfläche liegen.

2. Nehmen Sie die Rolle mit der Folie und schneiden Sie ein entsprechendes (nicht zu kurzes) Stück Folie von der Rolle ab.

WICHTIG: Achten Sie darauf, dass Sie nach dem Befüllen des Folienbeutels mindestens 8 cm Folien über der Beutelfüllhöhe zum Versiegeln übrig haben. Sie benötigen diese 8 cm Folienlänge zum Vakuumieren.



3. Legen Sie eines der offenen Enden der Folie über die Schweißdichtung. Die glatte Seite der Folie zeigt dabei nach oben. Zum Versiegeln des Folienbeutelbodens reicht es, wenn die Folie über die Schweißdichtung reicht (siehe Abbildung E). Die Folie darf nicht bis über den Dichtungsring in die Vakuumkammer reichen, da zum Versiegeln des Folienbeutelbodens kein Vakuum erzeugt werden muss.



4. Schließen Sie den Deckel und achten Sie darauf, dass er sicher verschlossen und eingerastet ist. Erst dann ist das Gerät betriebsbereit.



5. Drücken Sie den AUTO-Schalter (siehe Abbildung F). Das Gerät beginnt zu arbeiten. Die AUTO-Lampe leuchtet konstant grün, während die SEAL-Lampe zunächst kurz orange und im Anschluss rot blinkt. Blinkt die Lampe rot, arbeitet das Gerät im Versiegelungsmodus und der Tütenboden wird verschweißt. Ist der Versiegelungsvorgang abgeschlossen leuchtet nur die AUTO-Lampe konstant grün.



HINWEIS: Das Gerät reagiert im Anschluss erst wieder auf weitere Funktionen, nachdem es einmal geöffnet und wieder geschlossen wurde! Erst wenn die grüne SEAL-Kontrollleuchte leuchtet, können Sie mit einem Vorgang fortfahren.

6. Drücken Sie den Unlock-Schalter auf dem Deckel des Geräts (siehe Abbildung G).

Der beim Versiegelungsvorgang entstandene Druck kann so entweichen. Öffnen Sie jetzt das Gerät in dem Sie die Verschlussöffnungen an beiden Außenseiten des Deckels drücken und entnehmen Sie den Folienbeutel.

ACHTUNG: Die Schweißdichtung des Geräts wird beim Versiegeln sehr heiß. Achten Sie darauf, dass keine hitzeempfindlichen Gegenstände auf die Schweißdichtung kommen und dass Sie nicht mit der Schweißdichtung in Berührung kommen. Verbrennungsgefahr!

7. Prüfen Sie, ob die Schweißnaht gleichmäßig ist. Die Schweißnaht ist dann sicher und dicht, wenn Sie glatt ist und keine Muster von der unteren unebenen Seite des Folienbeutels an der Naht zu sehen sind.

AUTO-VAKUUMIEREN IM FOLIENBEUTELN

Nachdem Sie den Tütenboden versiegelt (siehe: Versiegeln des Folienbeutels) haben und sicher gestellt haben, dass die Schweißnaht sicher und dicht ist, können Sie die Tüte mit Lebensmitteln füllen.

Hinweis: Für das beste Ergebnis sollten Sie den Folienbeutel nie zu voll füllen. Lassen Sie ca. 8 cm Folie oberhalb der Lebensmittel frei. Anderenfalls kann kein Vakuum erzeugt werden.

Hinweis: Frieren Sie feuchte Lebensmittel kurz an. Beim Vakuumvorgang kann dadurch keine Feuchtigkeit angesaugt werden und die Lebensmittel werden nicht gedrückt.

1. Legen Sie die offene Seite des Folienbeutels über die Schweißdichtung. Die glatte Seite der Folie zeigt dabei nach oben. Zum Versiegeln des Folienbeutels muss die Folie über die Schweißdichtung und den unteren Rand des Dichtungsringes in die Vakuumkammer reichen (siehe Abbildung H). Reicht der Folienbeutel nicht in die Vakuumkammer, kann kein Vakuum erzeugt werden.



ACHTUNG: Achten Sie unbedingt darauf, dass der Folienbeutel keine Lebensmitteleilchen, Fett oder Flüssigkeiten im Versiegelungsbereich hat, wenn Sie den Folienbeutel verschweißen.

2. Schließen Sie den Deckel und achten Sie darauf, dass er sicher verschlossen und eingerastet ist. Beim Einrasten hören Sie ein Klicken. Erst dann ist das Gerät betriebsbereit.

3. Drücken Sie jetzt den AUTO-Schalter (siehe Abbildung F). Das Gerät beginnt zu arbeiten. Die AUTO-Lampe leuchtet konstant grün, während die SEAL-Lampe zunächst orange blinkt. Die Luft wird aus dem Folienbeutel gesaugt und ein Vakuum entsteht. Wenn der Vakuuervorgang abgeschlossen ist, blinkt die SEAL-Lampe rot. Das Gerät startet den Versiegelungsmodus und der Folienbeutel wird verschweißt. Ist der Versiegelungsvorgang abgeschlossen leuchtet die AUTO-Lampe konstant grün.

HINWEIS: Das Gerät reagiert im Anschluss erst wieder auf weitere Funktionen, nachdem es einmal geöffnet und wieder geschlossen wurde! Erst wenn die grüne SEAL-Kontrollleuchte leuchtet können Sie mit einem Vorgang fortfahren.

4. Drücken Sie den Unlock-Schalter auf dem Deckel des Geräts (siehe Abbildung G). Der beim Versiegelungsvorgang entstandene Druck kann so entweichen. Öffnen Sie das Gerät in dem Sie die Verschlussöffnungen an beiden Außenseiten des Deckels drücken und entnehmen Sie den Folienbeutel.

ACHTUNG: Die Schweißdichtung des Geräts wird beim Versiegeln sehr heiß. Achten Sie darauf, dass keine hitzeempfindlichen Gegenstände auf die Schweißdichtung kommen und dass Sie nicht mit der Schweißdichtung in Berührung kommen. Verbrennungsgefahr!

5. Prüfen Sie, ob die Verschlussnaht gleichmäßig ist. Die Verschlussnaht ist dann sicher und dicht, wenn Sie glatt ist und keine Muster von der unteren unebenen Seite des Folienbeutels an der Naht zu sehen sind und das Vakuum gehalten wird.

Das Gerät ist nicht für den Dauerbetrieb geeignet. Bitte warten Sie ca. 2 Minuten nach einem Vakuuervorgang bevor Sie einen weiteren Vorgang starten.

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

MANUELLES VAKUUMIEREN IM FOLIENBEUTELN

Das manuelle Vakuumieren ist von Vorteil, wenn Sie Nahrungsmittel die leicht zerdrückt werden können, wie z. B. Kekse, frischen Fisch oder frische Früchte (Himbeeren) vakuum verpacken wollen.

Nachdem Sie den Tütenboden versiegelt (siehe: Versiegeln des Folienbeutels) haben und sicher gestellt haben, dass die Schweißnaht sicher und dicht ist, können Sie die Tüte mit Lebensmitteln füllen.

Hinweis: Für das beste Ergebnis sollten Sie den Folienbeutel nie zu voll füllen. Lassen Sie ca. 8 cm Folie oberhalb der Lebensmittel frei. Anderen falls kann kein Vakuum erzeugt werden.

Hinweis: Frieren Sie feuchte Lebensmittel kurz an. Beim Vakuumvorgang kann dadurch keine Feuchtigkeit angesaugt werden und die Lebensmittel werden nicht gedrückt.

1. Legen Sie die offene Seite des Folienbeutels über die Schweißdichtung. Die glatte Seite der Folie zeigt dabei nach oben. Zum Versiegeln des Folienbeutels muss die Folie über die Schweißdichtung und den unteren Rand des Dichtungsringes in die Vakuumkammer reichen (siehe Abbildung A). Reicht der Folienbeutel nicht in die Vakuumkammer, kann kein Vakuum erzeugt werden.



ACHTUNG: Achten Sie unbedingt darauf, dass der Folienbeutel keine Lebensmitteleilchen, Fett oder Flüssigkeiten im Versiegelungsbereich hat, wenn Sie den Folienbeutel verschweißen.

2. Schließen Sie den Deckel und achten Sie darauf, dass er sicher verschlossen und eingearastet ist. Beim Einrasten hören Sie ein Klicken. Erst dann ist das Gerät betriebsbereit.

3. Drücken Sie jetzt den VACUUM-Schalter (siehe Abbildung B). Das Gerät beginnt zu arbeiten. Die VACUUM-Lampe leuchtet konstant grün, während die SEAL-Lampe orange blinkt. Die Luft wird aus dem Folienbeutel gesaugt und ein Vakuum entsteht. Der Vakuumiervorgang wird erst durch das Drücken der SEAL-Taste abgeschlossen.



4. Wenn genug Luft aus dem Folienbeutel gesaugt wurde drücken Sie den SEAL-Schalter. Die SEAL-Lampe blinkt jetzt rot, während die VACUUM-Lampe konstant grün weiter leuchtet. Das Gerät startet den Versiegelungsmodus und der Folienbeutel wird verschweißt. Ist der Versiegelungsvorgang abgeschlossen leuchtet die VACUUM-Lampe konstant grün.

HINWEIS: Wenn Sie zu lange warten mit dem Drücken des SEAL-Schalters, beendet das Gerät den Vakuumiervorgang automatisch und es leuchtet nur noch die VACUUM-Lampe konstant grün. Das Gerät reagiert dann erst wieder auf weitere Funktionen, nachdem es einmal geöffnet und wieder geschlossen wurde! Erst wenn die grüne SEAL-Kontrollleuchte leuchtet können Sie mit einem Vorgang fortfahren.

4. Drücken Sie den Unlock-Schalter auf dem Deckel des Geräts (siehe Abbildung C). Der beim Versiegelungsvorgang entstandene Druck kann so entweichen. Öffnen Sie das Gerät in dem Sie die Verschlussöffnungen an beiden Außenseiten des Deckels drücken und entnehmen Sie den Folienbeutel.



ACHTUNG: Die Schweißdichtung des Geräts wird beim Versiegeln sehr heiß. Achten Sie darauf, dass keine hitzeempfindlichen Gegenstände auf die Schweißdichtung kommen und dass Sie nicht mit der Schweißdichtung in Berührung kommen. Verbrennungsgefahr!

5. Prüfen Sie, ob die Verschlussnaht gleichmäßig ist. Die Verschlussnaht ist dann sicher und dicht, wenn Sie glatt ist und keine Muster von der unteren unebenen Seite des Folienbeutels an der Naht zu sehen sind und das Vakuum gehalten wird.

Das Gerät ist nicht für den Dauerbetrieb geeignet. Bitte warten Sie ca. 2 Minuten nach einem Vakuumiervorgang bevor Sie einen weiteren Vorgang starten.

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

REINIGUNG

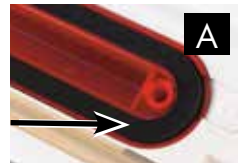
Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

WARNUNG! Lassen Sie das Gerät unbedingt abkühlen, bevor Sie das Gerät bewegen oder reinigen. Tauchen Sie das Gerät oder das Netzkabel **niemals** in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung, damit keine Speisereste auf der Heizfläche der Schweißdichtung festbacken und verkohlen.

ACHTUNG: Niemals Scheuermittel oder andere Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) zum Reinigen des Geräts verwenden. Die Oberflächen würden dadurch beschädigt. Achten Sie unbedingt darauf, dass keine Flüssigkeiten ins Innere des Geräts eindringen. **Niemals** Flüssigkeiten über das Gerät gießen. **Niemals** das Gerät oder Teile des Geräts in der Spülmaschine reinigen.

Feuchten Sie ein Tuch oder Schwamm mit warmer Spülmittellösung leicht an und reinigen Sie damit (wenn notwendig) die Heizfläche der Schweißdichtung. Achten Sie dabei unbedingt darauf, dass kein Wasser in das Gerät läuft.

Bei Bedarf können Sie die Vakuumkammer zum Reinigen herausnehmen. Entfernen Sie zunächst vorsichtig den Dichtungsring (Abbildung A) indem Sie den Dichtungsring nach oben heraus ziehen.



Schieben Sie den Sicherheitsriegel der Vakuumkammer nach rechts (Abbildung B) und nehmen Sie die Vakuumkammer heraus (Abbildung C). Spülen Sie die Vakuumkammer in einer warmen Spülmittellösung und trocknen Sie die Vakuumkammer im Anschluss gut ab.



Hinweis: Niemals die Vakuumkammer in der Geschirrspülmaschine reinigen.

Achten Sie beim Reinigen der Vakuumkammer auch unbedingt darauf, dass der kleine Dichtungsring der sich an der Unterseite der Vakuumkammer bei der Schlauchanschlussstelle befindet nicht verloren geht.



ACHTUNG: Achten Sie beim Einbauen der Vakuumkammer darauf, dass die Vakuumkammer richtig eingesetzt ist und schieben Sie den Sicherheitsriegel ganz nach links. Ist der Sicherheitsriegel nicht in der richtigen Position, kann das Gerät kein Vakuum erzeugen.

VORTEILE DES VAKUUMIERENS

Beim Vakuumieren, wird bis zu 90% des Sauerstoffs aus dem Folienbeutel gesaugt und alles luftdicht verschlossen. Sauerstoff, Licht und Temperaturen über 0 Grad lassen Lebensmittel schnell verderben.

- Durch das Vakuum wird eine Oxidation der Lebensmittel verhindert und Bakterien oder Schimmelpilzen die Entwicklungsgrundlage entzogen.
- Die Lebensmittel sind vor Gerüchen geschützt und behalten ihren vollen Geschmack.

- Es können sich keine Gerüche im Kühlschrank bilden.
- Die Nährstoffe und Mineralien bleiben erhalten.
- Die Lebensmittel bleiben bis zu 5 mal länger frisch.
- Tiefkühlgut wird vor Gefrierbrand geschützt und behält seine natürliche Farbe.

TIPPS

Die Lebensmittel müssen vor dem Vakuumieren im Kühlschrank abgekühlt sein, um ein optimales Vakuum zu erzeugen.

Lebensmittel mit einem hohen Feuchtigkeitsgehalt sollten vor dem Vakuumieren kurz in das Gefrierfach und angefroren werden. Beim Vakuumieren kann somit keine Feuchtigkeit angezogen werden und das Lebensmittel wird nicht gedrückt.

WICHTIG: Wenn Sie vakuumverpackte Lebensmittel im Folienbeutel in der Mikrowelle erwärmen wollen, dann machen Sie unbedingt vorher ein kleines Loch in den Folienbeutel. Der Druck kann so aus dem Folienbeutel entweichen.

Hinweis: Bevor Sie frischen Fisch Vakuumverpacken entfernen Sie unbedingt die Innereien.

HALTBARKEITS TABELLE (Aufbewahrung im Kühlschrank bei 3-5 Grad)

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

HALTBARKEITS TABELLE

Lebensmittel	Aufbewahrung	normal verpackt	vakuumverpackt
<i>frische Beeren</i>	Kühlschrank	1-2 Tage	10 Tage
<i>harter geöffneter Käse</i>	Kühlschrank	3-4 Monate	6-8 Monate
<i>Kaffeebohnen aus Dose</i>	Kühlschrank	2 Wochen	2 Jahre
<i>gemahlener Kaffee (Dose)</i>	Schrank	2 Jahre	3 Jahre
<i>Kekse (verpackt)</i>	Schrank	2 Monate	6 Monate
<i>Fish (mager)</i>	Gefrierfach	6-8 Monate	2 Jahre
<i>Schmorfleisch (Rind)</i>	Gefrierfach	6-9 Monate	3 Jahre
<i>Geflügel (ganzes Huhn)</i>	Gefrierfach	12 Monate	3 Jahre
<i>Rinderhack</i>	Gefrierfach	2-3 Monate	1 Jahr
<i>Nüsse</i>	Gefrierfach	6-12 Monate	2 Jahre

Lebensmittel	Aufbewahrung	normal verpackt	vakuumverpackt
<i>Nudeln (ungekocht)</i>	<i>Schrank</i>	<i>2 Jahre</i>	<i>3 Jahre</i>
<i>Reis (ungekocht)</i>	<i>Schrank</i>	<i>6 Monate</i>	<i>2 Jahre</i>
<i>Zucker</i>	<i>Schrank</i>	<i>2 Jahre</i>	<i>3 Jahre</i>
<i>frisches Gemüse</i>	<i>Gefrierfach</i>	<i>10 Monate</i>	<i>10 Monate</i>

AUFBEWAHRUNG

WARNUNG: Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker, lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen und reinigen Sie es, bevor Sie es zur Aufbewahrung wegstellen. Bewahren Sie das Gerät stets an einem sauberen, trockenen und frostfreien Ort auf, an dem es gegen übermäßige Belastungen (Herunterfallen, Stöße, Schläge) geschützt und für kleine Kinder unzugänglich ist. Legen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät. Reinigen Sie das Gerät nach der Anleitung in Abschnitt Reinigung. Vergewissern Sie sich, dass keine Fremdkörper auf der Heizfläche der Schweißdichtung liegen. Schließen Sie den Deckel und bewahren Sie das Gerät auf einer ebenen, festen und stabilen Unterlage auf.

HILFE BEI DER FEHLERSUCHE

Mögliches Problem	Die einfache Lösung des Problems
<i>Das Gerät arbeitet nicht, wenn es eingeschaltet wird</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfen Sie, ob das Gerät richtig am Netz angeschlossen ist und ob der Netzstecker funktioniert. Zum Testen der Steckdose schließen Sie ein anderes Gerät an. • Prüfen Sie, ob Netzstecker und Netzkabel in Ordnung sind. Sollten diese beschädigt sein setzen Sie sich mit einer autorisierten Kundendienststelle in Kontakt. • Das Gerät schaltet sich beim Überhitzen automatisch ab. Lassen Sie das Gerät 15 Minuten abkühlen und versuchen Sie den Vorgang erneut.
<i>Das Gerät versiegelt den Folienbeutelboden nicht</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfen Sie, ob der Folienbeutel korrekt angelegt ist (siehe: Verwendung von Folienbeuteln) und ob die glatte Seite der Folie nach oben zeigt.
<i>Das Gerät vakuumiert nicht richtig und es bleibt zu viel Sauerstoff im Folienbeutel</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfen Sie ob: <ul style="list-style-type: none"> - der Folienbeutel korrekt angelegt ist (siehe: Vakuumieren im Folienbeutel) und ob das Ende des Folienbeutels in die Vakuumkammer hinein reicht - die Dichtungsringe, sowie die Gummidichtung richtig eingesetzt sind - der Sicherheitsriegel der Vakuumkammer ganz nach links geschoben ist - Verunreinigungen auf der Schweißdichtung oder den Dichtungsringen vorliegen - Nahrungsmittelteilchen im Folienbeutel über der Schweißdichtung liegen - die glatte Seite der Folie nach oben zeigt - der Folienbeutel ein Loch hat - Dies prüfen Sie indem Sie den verschweißten Beutel nehmen und ihn unter Wasser halten. Bei leichtem Druck auf den Beutel würde Luft entweichen und kleine Luftblasen aufsteigen. In diesem Fall verschweißen Sie den Beutel neu oder füllen Sie die Lebensmittel in einen neuen Folienbeutel um.

Mögliches Problem	Die einfache Lösung des Problems
<p><i>Das Gerät versiegelt die Folienbeutel nicht korrekt</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfen Sie ob: <ul style="list-style-type: none"> - der Folienbeutel korrekt angelegt ist (siehe: Vakuumieren im Folienbeutel) und ob das Ende des Folienbeutels in die Vakuumkammer hinein reicht - Verunreinigungen auf der Schweißdichtung oder den Dichtungsringen vorliegen - Nahrungsmittelteilchen im Folienbeutel über der Schweißdichtung liegen - die glatte Seite der Folie nach oben zeigt • Wird die Schweißdichtung zu heiß, schmilzt der Folienbeutel - öffnen Sie das Gerät und lassen Sie das Gerät einige Minuten abkühlen. • Bei Überhitzung wird das Gerät automatisch abgeschaltet. Lassen Sie das Gerät 15 Minuten abkühlen und versuchen Sie es dann erneut.
<p><i>Der Folienbeutel verliert sein Vakuum nach dem Versiegeln</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Durch Falten, Krümel, Fett oder Feuchtigkeit in der Schweißnaht kann es hier zu undichten Stellen kommen. Öffnen Sie den Beutel, reinigen Sie die Folienbeutelinnenseite an der Schweißnaht und versiegeln sie den Folienbeutel erneut. • Einige Lebensmittel (wie z. B. frische Früchte und Gemüse) können fermentieren oder natürliche Gase freisetzen. • Mangelnde Kühlung oder wechselnde Temperaturen können bewirken, dass Lebensmittel verderben. • Überprüfen Sie den Beutel auf eine Beschädigung in dem Sie den Beutel unter Wasser halten. Bei leichtem Druck auf den Beutel würde Luft entweichen und kleine Luftblasen aufsteigen. In diesem Fall verschweißen Sie den Beutel neu oder füllen Sie die Lebensmittel in einen neuen Folienbeutel um.

ENTSORGUNGSHINWEISE



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

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

INFORMATION UND SERVICE

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter www.gastroback.de. Wenden Sie sich mit Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an: Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de

GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitgehender Ansprüche und innerhalb der gesetzlichen Frist kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte technische Eingriffe von Dritten führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs.

Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transportes.

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

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass unfreie Sendungen nicht angenommen werden können. Einsendung von Geräten: Bitte verpacken Sie das Gerät transportsicher und legen Sie den Garantiebeleg sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei. 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 ggf. anfallenden Kosten repariert, unrepariert und kostenlos an Sie zurück gesendet werden oder vor Ort kostenlos verschrottet werden soll.

PRIVATNUTZUNG

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

GASTROBACK®

Operating Instructions DESIGN PRO VACUUM SEALER



Art.-Nr. 46011 Design Pro Vacuum Sealer

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

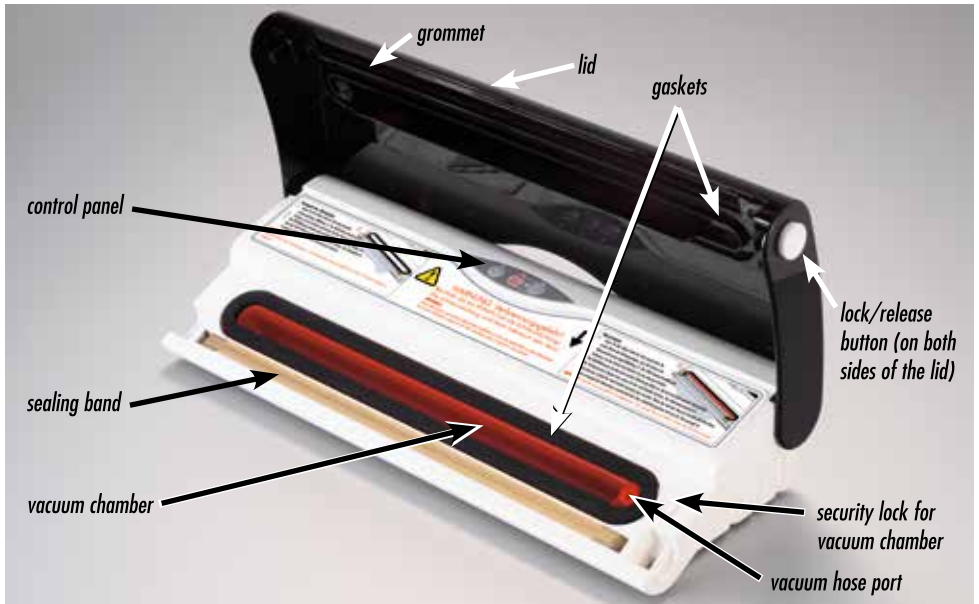


Carefully read all provided instructions before you start running the appliance and pay attention to the warnings mentioned in these instructions.

IMPORTANT INSTRUCTIONS

- Only use the provided foil for vacuum sealing food. Any other plastic bags melt on the sealing band. Leftover plastic on the sealing band would damage the band and the vacuum procedure.
- **Never** touch the sealing band. The sealing band is very hot after use and can cause personal injury.
- **NOTE:** For best results do not overload the plastic bag. Leave approximately 8 cm of space above the food when cutting the foil, otherwise the appliance can not generate a vacuum.
- When vacuuming in foil pay attention that no food particles, liquids, or grease is in the sealing section of the plastic bag.
- Pre-freeze moist food before vacuum sealing. This way no liquids can get sucked into the appliance and the food will not get pressed.
- When sealing the bag the side with the smooth surface should face upwards. This ensures best sealing results.
- **IMPORTANT:** For successful operation ensure that the gaskets and the grommet are properly assembled and that the security lock of the vacuum chamber is properly locked (it has to be positioned fully on the left side).
- **IMPORTANT:** When the lid is properly closed after inserting the foil the appliance is ready for use.
- **NOTE:** After one procedure you can only continue to operate if you open the lid of the vacuum sealer once! The SEAL- control light has to be green in order to go on with another procedure.
- The appliance is not for continuous operation. Please wait 2 minutes after one vacuum procedure before starting another.
- **IMPORTANT:** When reheating food in a vacuum bag using a microwave oven, make a hole or cut off one end of the bag to release any build up pressure.

KNOWING YOUR DESIGN PRO VACUUM SEALER



AUTO-switch: automatically vacuum-packing followed by automatically sealing of the plastic bag
VACUUM-switch: manual vacuum-packing

Control light

SEAL-control light green: signals that the appliance is ready for use

Control lights - manual vacuum-packing:

Pressing the VACUUM-switch:

SEAL-control light blinks orange/Vacuum-Switch is constant green: the appliance is generating vacuum

Pressing the SEAL-switch for sealing the plastic bag:

SEAL-control light blinks rot/Vacuum-Switch is constant green:

the bag is getting sealed
 vacuum procedure is finished

VACUUM-control light is constant green:

IMPORTANT SAFEGUARDS

Carefully read all instructions before operating and save the instructions for future reference. **Do not** attempt to use this appliance for any other than the intended use, as described in these instructions. Any other use, especially misuse, can cause severe injuries or damage by electric shock, fire or moving mechanical parts. Any operation, repair and technical maintenance of the appliance or any part of it other than described in these instructions may only be performed at an authorised service centre. Please contact your vendor.

Safeguards for Daily Operation

- **Do not** attempt to operate the appliance using any parts or accessories not recommended by the manufacturer. **Do not** operate the appliance, when the appliance or any part of it is likely to be damaged, to avoid risk of fire, electric shock or any other damage or injuries to persons. **Do not** attempt to open the appliance housing or to repair the power cord. Check the entire appliance regularly for proper operation. The appliance is likely to be damaged if subject to strain (i.e. overheating, mechanical or electric shock) or if there are any cracks, excessively frayed parts or distortions. In this case, immediately unplug and return the entire appliance (including all parts and accessories) to an authorised service centre for examination and repair.
- Close supervision is necessary when the appliance is used near young children. **Do not** let young children play with any parts of the appliance or the packing. The appliance is **NOT** intended for use by children or infirm persons without supervision. Take care that no one pulls the appliance by the power cord, especially when young children are near. Place the appliance on a clean, dry and stable surface where it is protected from strain (i.e. mechanical or electric shock, overheating, frost, moisture) and where young children cannot reach it.
- **Do not** place the appliance near the edge of the surface on a slope or wet surface or where it can fall.
- During operation keep above the appliance a space of 20 cm to the sides and 1 m above should be left for the air to circulate. Do not place any cloth or tissue beneath or on the appliance, to avoid any risk of fire, electric shock or overheating.
- Always keep the table or counter clean and dry and immediately wipe off spilled liquids. Do not place the appliance near the edge of the table or counter or on sloping or wet surfaces or where it can fall.
- **Do not** operate or store the appliance in humid or wet areas or outdoors. **Do not** attempt to operate the appliance using any parts or accessories not recommended by the manufacturer.
- After one vacuum procedure let the appliance cool down for 2 minutes before starting another.
- Always turn the appliance off, unplug and wait for the appliance to cool down, before cleaning or storing. Close the lid to protect the grommet and gaskets while storing.

Important Safeguards for all Electrical Appliances

- The sealing band is electrically heated. Ensure that the voltage rating of your mains power supply corresponds to the voltage requirements of the appliance (120 V, 60 Hz, AC).

Always connect the appliance directly to a mains power supply wall socket with protective conductor (earth) connected properly. The installation of a residual current safety switch with a maximum rated residual operating current of 30 mA in the supplying electrical circuit is strongly recommended. If in doubt, contact your local electrician for further information. **Do not** use multiple electrical adapters.

- **Do not** leave the appliance unattended while connected to the power supply. Always turn the appliance off and **IMMEDIATELY** unplug after use and before cleaning. Always grasp the plug to disconnect the appliance from the power outlet.
- Always handle the power cord with care. **Do not** pull or strain the power cord. The power cord should never be knotted or squeezed. Do not let the power cord hang over the edge of the table or counter. Take care not to tangle the power cord.
- **Do not** immerse the motor housing or power cord in water or any other liquid.
- **Do not** pour or drip any liquids on the appliance or power cord. When liquids are spilled on the appliance, immediately unplug the appliance and dry it to avoid risk of electric shock or fire. **Do not** attempt to operate the appliance, when liquids are on or in the electrical section of the appliance. When connected to the power supply, do not touch the appliance, with wet hands, when the appliance is damp or is touching a wet surface, in order to avoid risk of electric shock. In this case **do not** touch the appliance but immediately unplug the power cord from the power supply and dry the appliance (see Care and cleaning).
- **Do not** place the appliance or power cord in an automatic dishwasher!
- The appliance is intended for vacuum sealing. **Do not** use the appliance for any other purpose.
- The appliance is not for continuous operation. Please wait 2 minutes after one vacuum procedure before starting another. For additional safety the appliance is fitted with a thermal cut out. In the event of overheating (for example 35 degrees or overvoltage of +10%) the appliance will automatically shut down to prevent further damage. Let the appliance cool down for 2 minutes before you continue to operate the appliance.

Hot Surfaces – Risk of Burns

The Design vacuum sealer is designed for vacuum sealing food. The sealing band is electrically heated and the heating surface gets hot during operation. The heating starts as soon as the sealing procedure starts. **Do not** place any foreign burnable substance (such as papers, plastics, textiles or the like) on the heating surface, to avoid risk of fire. The appliance needs some time to cool down after one vacuum procedure. Beware of touching the hot sealing band with any parts of your body or heat-sensitive items.

- **ATTENTION:** Only use the provided plastic bags for vacuum sealing. Any other plastic bags will melt and stick on the heating surface of the sealing band.
- Always disconnect the plug and let the appliance cool down before cleaning the appliance.
- **Do not** place the appliance or any parts of it on or near hot surfaces (heater, gas burner, grill or oven). Do not place the appliance on the power cord. If the power cord warms up during operation or is likely to be damaged, it must be replaced by an authorised service centre. Do not attempt to repair the power cord! Keep the power cord away from the heating surface of the sealing band.

- **Do not** operate the appliance near inflammable liquids (i.e. high-proof alcohol) to avoid damage caused by fire.

GETTING THE APPLIANCE READY FOR USE

1. Remove all promotional materials and packing and place the appliance on a convenient dry surface (explained in the safeguards). Ensure you have enough space in front off the appliance to lay down the plastic bag.

2. Pay attention that the vacuum chamber is properly assembled. For successful operation the security lock of the vacuum chamber has to be properly locked. The lock has to be positioned fully on the left side (picture C). If the appliance is not properly assembled the appliance can not generate a vacuum.

3. Ensure that the gaskets and the grommet (on the lid) are properly assembled. The gaskets have to lay properly inside the guiding channel and the edges of the gaskets should not overlap the channel (picture C).

4. Connect the appliance directly to a mains power supply wall socket with protective conductor (earth/ground; 220/240 V, 50 Hz, AC, rated for 16 A). The green indicator light will turn on as soon as the plug is connected to the power outlet. The appliance is now ready for use.



SEALING THE PLASTIC BAG

ATTENTION: Only use the provided foil for vacuum sealing food. Any other plastic bags melt on the sealing band. Leftover plastic on the sealing band would damage the band and the vacuum procedure.

1. Get the appliance ready for use. Press the lock/release buttons on the sides of the lid simultaneously to open the lid (picture D). Ensure the sealing band is clean and no foreign substance is on the heating surface.

2. Take the roll of foil and cut a piece of foil to a desired length (not too short!).

IMPORTANT: Make sure to have approximately 8 cm of foil above the food to be able to seal the bag.

3. Place one open end of the foil on the sealing band (picture E). The end of the foil does not need to extend into the vacuum chamber because we do not need to generate vacuum for sealing the bottom of the plastic bag. The smooth surface of the foil should face upwards.

4. Close the lid and ensure that the lid is securely locked and the lock has snapped in (you will hear a clicking sound when the lid snaps in). The appliance is now ready for use.



5. Press the AUTO-button (picture F). The appliance starts to operate. The AUTO-control light constantly shows a green light while the SEAL-control light starts blinking orange and shortly after blinks red. The red light indicates that the appliance is in the sealing mode. The bottom is sealed when the AUTO-control light constantly shows a green light.



NOTE: After one procedure you can only continue to operate if you open the lid of the vacuum sealer once! The SEAL-control light has to be green in order to go on with another procedure.

6. Press the unlock button on the lid to release the vacuum pressure (picture G). Press the lock/release buttons on the sides of the lid simultaneously to open the lid (picture D) and take out the foil.



ATTENTION: The sealing band gets hot during the sealing process. Beware touching the hot sealing band with any parts of your body or heat-sensitive items.

7. Check if the weldseam is even. The bottom of the bag is sealed and leak-proof when you see a smooth line with no interruption of a pattern on the seam.

AUTOMATICALLY VACUUM-PACKING IN A PLASTIC BAG (FOIL)

After sealing the bottom of the plastic bag and ensuring that the seam is leak-proof you can fill the plastic bag with food.

NOTE: For best results do not overload the plastic bag. Leave approximately 8 cm of space above the food when cutting the foil, otherwise the appliance can not generate a vacuum.

NOTE: Pre-freeze moist food before vacuum sealing. This way no liquids can get sucked into the appliance and the food will not get pressed.

1. Place the open end of the plastic bag in the middle of the gasket into the vacuum chamber (picture H). This is very important for vacuum sealing because otherwise the appliance can not generate a vacuum. The smooth surface of the plastic bag should face upwards.

ATTENTION: When vacuuming in foil pay attention that no food particles, liquids, or grease is in the sealing section of the plastic bag.

2. Close the lid and ensure that the lid is securely locked. the lock will snap in (you will hear a clicking sound when the lid snaps in). The appliance is now ready for use.

3. Press the AUTO-switch (picture A). The appliance starts to operate. The AUTO-control light constantly shows a green light while the SEAL-control light blinks orange. The appliance is generating vacuum. After the vacuum procedure is finished the SEAL-control light blinks red. The red light indicates that the appliance is in the sealing mode. The bottom is sealed when the AUTO-control light constantly shows a green light.



NOTE: After one procedure you can only continue to operate if you open the lid of the vacuum sealer once! The SEAL-control light has to be green in order to go on with another procedure.

4. Press the unlock button on the lid to release the vacuum pressure (picture B). Press the lock/release buttons on the sides of the lid simultaneously to open the lid and take out the foil.



ATTENTION: The sealing band gets hot during the sealing process. Beware touching the hot sealing band with any parts of your body or heat-sensitive items.

5. Check if the weldseam is even. The bag is sealed and leak-proof when you see a smooth line with no interruption of a pattern on the seam and the vacuum is kept. The appliance is not for continuous operation. Please wait 2 minutes after one vacuum procedure before starting another one.

6. Pull the plug out of the power outlet when you have finished operating.

MANUAL VACUUM-PACKING IN A PLASTIC BAG (FOIL)

Manual vacuum-packing has the advantage that you can vacuum-pack food that easily gets squeezed such as cookies, fresh fish or fresh fruit (raspberries). You can stop the vacuum procedure anytime.

After sealing the bottom of the plastic bag and ensuring that the seam is leak-proof you can fill the plastic bag with food.

NOTE: For best results do not overload the plastic bag. Leave approximately 8 cm of space above the food when cutting the foil, otherwise the appliance can not generate a vacuum.

NOTE: Pre-freeze moist food before vacuum sealing. This way no liquids can get sucked into the appliance and the food will not get pressed.

1. Place the open end of the plastic bag in the middle of the gasket into the vacuum chamber (picture C). This is very important for vacuum sealing because otherwise the appliance can not generate a vacuum. The smooth surface of the plastic bag should face upwards.



ATTENTION: When vacuuming in foil pay attention that no food particles, liquids, or grease is in the sealing section of the plastic bag.

2. Close the lid and ensure that the lid is securely locked. The lock will snap in (you will hear a clicking sound when the lid snaps in). The appliance is now ready for use.

3. Press the VACUUM-switch (picture A). The appliance starts to operate. The VACUUM-control light constantly shows a green light while the SEAL-control light blinks orange. The appliance is generating vacuum. The vacuum procedure stops when you press the SEAL-control light.

4. Press the SEAL-switch when enough air is exhausted out of the bag. Press the SEAL-control light. The SEAL-control light blinks red while the VACUUM-control light shows a constant green light. The red light indicates that the appliance is in the sealing mode. The bag is sealed when the AUTO-control light constantly shows a green light.

NOTE: If you wait too long before pressing the SEAL-switch, the vacuum sealer stops automatically and the VACUUM-control light will show a constant green light. The appliance will not respond to anything until you opened and closed the lid once! The SEAL-control light will show a constant green light and you can continue vacuum sealing.

5. Press the unlock button on the lid to release the vacuum pressure (picture). Press the lock/release buttons on the sides of the lid simultaneously to open the lid and take out the foil.



ATTENTION: The sealing band gets hot during the sealing process. Beware touching the hot sealing band with any parts of your body or heat-sensitive items.

6. Check if the weldseam is even. The bag is sealed and leak-proof when you see a smooth line with no interruption of a pattern on the seam and the vacuum is kept. The appliance is not for continuous operation. Please wait 2 minutes after one vacuum procedure before starting another one.

7. Pull the plug out of the power outlet when you have finished operating.

CARE AND CLEANING

Remove the plug from the power outlet before cleaning and storing the appliance.

WARNING! Allow the appliance to cool down, before cleaning the appliance. **Do not** place the appliance or power cord in an automatic dishwasher. **Do not** immerse the appliance or power cord in any liquids or spill any liquids on it. Always wipe off spilled liquids immediately. **Do not** pour or drip any liquids on the appliance or power cord. **Do not** place the appliance on wet or damp surfaces. When liquids are spilled on the appliance, immediately unplug the appliance and dry the appliance to avoid risk of electric shock or fire.

For easy cleaning – immediately after each use clean the appliance. This way no leftover food will stick, burn-in or carbonise to the sealing band.



If necessary carefully clean the sealing band with a damp sponge or cloth and warm soapy water. **Do not** clean the vacuum sealer or any parts of it in the dishwasher.



Wipe the exterior of the vacuum sealer and power cord with a damp soft cloth. Take care not to spill or drip water or any other liquids on the appliance. If necessary you can take out the vacuum chamber for cleaning. Take out the gasket by carefully pulling it up (picture A).



Slide the security lock of the vacuum chamber all the way to the right (picture B) and take out the vacuum chamber (picture C). Clean the vacuum chamber with a damp sponge or cloth and warm soapy water.

NOTE: **Do not** clean the vacuum chamber in an automatic dishwasher. Pay attention not to loose the sealing ring on the bottom side of the vacuum chamber. The sealing ring is placed on the hose port. Thoroughly dry the vacuum sealer and all parts of the appliance after each cleaning. Polish the surface with a dry towel.

ADVANTAGES OF VACUUM-PACKING

The process of vacuum-packing removes up to 90% of air inside the bag and seals it airtight. Air, light and temperature above 0 degree makes the food easily perishable.

- the vacuum prevents oxidation of food and blocks micro-organisms and bacteria
- it blocks scent and preserves food's distinct taste, colour, nutrient and freshness
- it reduces bad odours in the refrigerator
- it lengthens food's freshness up to 5 times
- it preserves the natural colour of frozen food and protects frozen food from freezer-burn

TIPS

For effective results, please refrigerate or freeze food before and after vacuum packing. For moist food items, please pre-freeze before vacuum-packing. This way no liquids can get sucked into the appliance and the food will not get pressed.

IMPORTANT: When reheating food in a vacuum bag using a microwave oven, make a hole or cut off one end of the bag to release any build up pressure.

NOTE: Before vacuum-packing fish remove its innards.

STORAGE

Always clean the appliance before storing. Operate according to the instructions 'Care and cleaning'. Make sure that there are no foreign substances on the heating surface of the sealing band and close the lid for storing. Please store the appliance in a frost-free, clean and dry location where it is out of reach of children and is protected against excessive loads (such as voltage, heat, humidity). **Never** lay heavy or hard objects on top of the appliance. Keep the lid closed. This way the gaskets and the grommet are protected.

STORAGE LIFE TIMETABLE (storage under refrigeration (between 3-5 degrees)

Food	Standard Storing	Vacuum-packed
<i>fresh raw meat</i>	<i>3 days</i>	<i>9 days</i>
<i>cooked meat</i>	<i>5 days</i>	<i>15 days</i>
<i>fresh fish</i>	<i>2 days</i>	<i>5 days</i>
<i>fruit and vegetables</i>	<i>5 days</i>	<i>15-21 days</i>
<i>sausage/ham</i>	<i>7 days</i>	<i>20 days</i>
<i>soup</i>	<i>2 days</i>	<i>10 days</i>
<i>cookies with cream</i>	<i>2 days</i>	<i>8 days</i>
<i>bread</i>	<i>2 days</i>	<i>8 days</i>
<i>rice/pasta/coffee/tea</i>	<i>180 days</i>	<i>365 days</i>

STORAGE LIFE TIMETABLE

Food	Storage	Standart Storing	Sacuum-packed
fresh berries	refrigerator	1-2 days	10 days
cheese, hard (opened)	refrigerator	3-4 months	6-8 months
coffee beans	refrigerator	2 weeks	2 years
ground coffee	pantry	2 years	3 years
cookies (packaged)	pantry	2 months	6 months
fish (meat)	freezer	6-8 months	2 years
meat (beef stew type)	freezer	6-9 months	3 years
poultry (whole chicken)	freezer	12 months	3 years
ground beef	freezer	2-3 months	3 years
nuts	freezer	6-12 months	2 years
pasta (uncooked)	pantry	2 years	3 years
rice (uncooked)	pantry	6 months	2 years
sugar	pantry	2 years	3 years
fresh vegetables	freezer	10 months	3 years

TROUBLE SHOOTING

Possible problem	Solution
The appliance does not operate when switching it on	<ul style="list-style-type: none"> • Check if the appliance is properly connected to a power outlet and check if the power outlet does work. Therefore connect another appliance to the same power outlet. • Check if the power cord and the plug have any defects. Contact authorised service centre if they show any defects. • The appliance shuts off automatically to prevent overheating. Let the appliance cool down for 15 minutes and try again.
The appliance does not seal the plastic bag	<ul style="list-style-type: none"> • Check if the plastic bag is in proper position (Sealing the plastic bag) and check if the smooth side of the foil is facing up.
The appliance does not generate a full vacuum	<ul style="list-style-type: none"> • Check if: <ul style="list-style-type: none"> - the plastic bag is in proper position (Sealing the plastic bag) and if the end of the plastic bag extends to the middle of the gasket into the vacuum chamber - the gaskets and the grommet are properly assembled - the security lock of the vacuum chamber is all the way to the left - anything sticks to the sealing band or the gaskets - little pieces of food are inside the plastic bag on the section of the sealing band - the smooth side of the foil is facing up - the plastic bag has a hole - You can proof this by dipping the sealed plastic bag into water. In case of a hole air would escape when you put slight pressure on the plastic bag. Depending on the position of the hole either seal the plastic bag again or use a new one.

Possible problem	Solution
<p>The appliance does not seal the plastic bag properly</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Check if: <ul style="list-style-type: none"> - the plastic bag is in proper position (Sealing the plastic bag) and if the end of the plastic bag extends to the middle of the gasket into the vacuum chamber - anything sticks to the sealing band or the gaskets - little pieces of food are inside the plastic bag on the section of the sealing band - the smooth side of the foil is facing up • In case of an overheated sealing band the plastic bag would melt. Open the appliance and let it cool down for a few minutes • In the event of overheating the appliance will automatically shutdown (thermal cut out) to prevent further damage. Let the appliance cool down for 15 minutes and try again.
<p>After the sealing process is finished the plastic bag is losing its vacuum</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Folds, crumbs, grease or dampness on the sealing band section of the bag can cause leaking. Open the bag, clean the inside of the plastic bag in the section where you want to seal it and seal the bag again. • Some food (such as fresh fruit and vegetables) can ferment or release their natural gases. • Lack of refrigeration or changing temperatures can cause food to spoil. • Check if the plastic bag has a hole - You can identify this by dipping the sealed plastic bag into water. If there is a hole, air would escape when you put gentle pressure on the plastic bag. Depending on the position of the hole either seal the plastic bag again or use a new one.

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 or dumps, hazardous substances can leak into the groundwater and get into the food chain, damaging your health and well-being. When replacing old appliances with new ones, the retailer is legally obligated to take back your old appliance for disposal at least for free of charge.

INFORMATION AND SERVICE

Please check www.gastroback.de 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.

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 warranty limits of the law 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 an 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.

HOUSEHOLD USE ONLY

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

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 · 21279 Hollenstedt / Germany

Telefon +49 (0)41 65/22 25-0 · Telefax +49 (0)41 65/22 25-29

info@gastroback.de · www.gastroback.de