

# GASTROBACK®

Bedienungsanleitung

## DESIGN VAKUUMIERER PLUS



Art.-Nr. 46008 Design Vakuümierer Plus

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.

## Inhaltsverzeichnis

|                                                                                |    |
|--------------------------------------------------------------------------------|----|
| Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!.....                                 | 3  |
| Ihren neuen Vakuuierer kennen lernen .....                                     | 4  |
| Sicherheitshinweise.....                                                       | 6  |
| Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität .....                          | 7  |
| Heiße Oberflächen – Verbrennungsgefahr.....                                    | 8  |
| Technische Daten .....                                                         | 9  |
| Vorteile des Vakuuierens.....                                                  | 9  |
| Wichtige Hinweise für eine optimale Funktion.....                              | 9  |
| Tipps für beste Ergebnisse .....                                               | 10 |
| Haltbarkeits-Tabelle .....                                                     | 11 |
| Überhitzungsschutz.....                                                        | 12 |
| Bedienung .....                                                                | 12 |
| Das Gerät betriebsbereit machen .....                                          | 13 |
| Herstellen und Versiegeln eines Folienbeutels – Beutelboden verschließen ..... | 13 |
| Vakuuieren im Folienbeutel .....                                               | 14 |
| Vakuuieren im Behälter.....                                                    | 16 |
| Manuelles Vakuuieren .....                                                     | 17 |
| Manuelles Versiegeln.....                                                      | 17 |
| Hilfe bei Problemen .....                                                      | 18 |
| Pflege und Reinigung .....                                                     | 20 |
| Aufbewahrung .....                                                             | 21 |
| Entsorgungshinweise.....                                                       | 21 |
| Information und Service .....                                                  | 21 |
| Gewährleistung/Garantie .....                                                  | 22 |

## Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!

Herzlichen Glückwunsch! Ihr neuer Design Vakuierer Plus wird Ihnen dabei helfen, Frische und Geschmack bei der Aufbewahrung Ihrer Nahrungsmittel möglichst lange zu bewahren. Obendrein wird er Ihnen im Haus und in der Freizeit beim Schutz empfindlicher Gegenstände vor Nässe und Schmutz ein nützlicher Helfer sein.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Sie können am schnellsten alle Vorteile Ihres neuen Vakuierers nutzen, wenn Sie sich vor Inbetriebnahme über alle Eigenschaften informieren!

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Vakuierer.

Ihre Gastroback GmbH



# IHREN NEUEN VAKUUMIERER KENNENLERNEN



- A** Schweißband
- B** Aufbewahrungskammer für den Vakuumschlauch
- C** Dichtungsringe
- D** Startschalter für das Vakuumieren in Behältern
- E** Öffnungstaste (links und rechts am Gerät)
- F** Anschluss für Vakuumschlauch (für das Vakuumieren in Behältern)
- G** Schweißdichtung
- H** Vakuumkammer
- I** Netzkabelaufwicklung an der Rückseite
- J** Verriegelung

## INKLUSIV 2 Folienrollen



Weitere Folienbeutel und Folienrollen sind bei uns erhältlich:

- Folienbeutelsets Art-Nr.: 46115 (20 x 30 cm) und Art-Nr.: 46119 (25 x 40 cm)
- Folienrollensets Art-Nr.: 46100 (20 x 600 cm) und Art-Nr.: 46101 (28 x 600 cm)

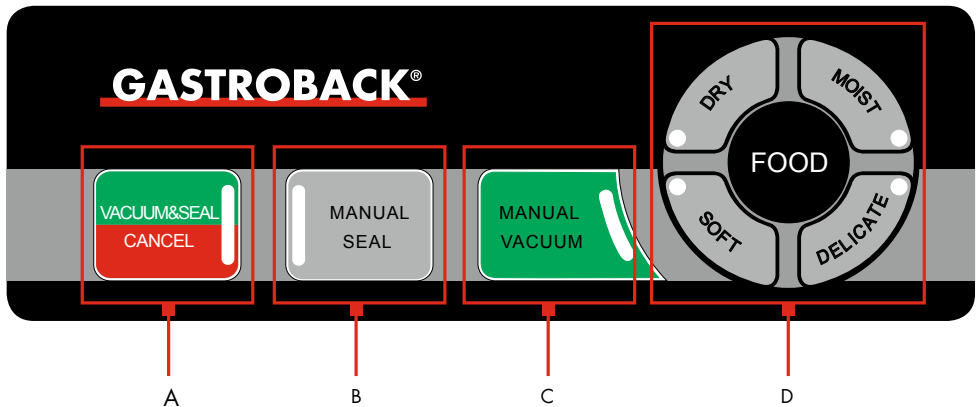
Weiteres optionales Zubehör: Vakuumierbehälter



Art.-Nr. 46110:  
Behälterset 3-teilig  
(6-eckig)  
3 Spezial Vakuumierdosen:  
Inhalt 700 ml, 1.400 ml  
und 2.000ml,  
Vakuumschlauch.



Art.-Nr. 46111:  
Behälterset  
2-teilig (4-eckig)  
2 Spezial Vakuumierdosen:  
Inhalt: 1.000 ml,  
2.800 ml,  
Vakuumschlauch



## Bedienmenü

### A Taste »VACUUM & SEAL/CANCEL« (Automatikprogramm)

Benutzen Sie das Automatikprogramm, wenn Sie vakuumieren und versiegeln wollen. Das Programm kann jederzeit durch erneutes Drücken der Taste abgebrochen werden. Während das Programm arbeitet, leuchtet die Kontrollleuchte rot. Wurde ein ausreichendes Vakuum erzeugt, dann leuchtet zusätzlich die Kontrollleuchte der Versiegelung (»MANUAL SEAL«) blau und der Folienbeutel wird verschweißt. Ist der Versiegelungsvorgang abgeschlossen, erlöschen beide Kontrollleuchten.

### B Taste »MANUAL SEAL«

Benutzen Sie diese Taste, wenn Sie nur versiegeln und nicht vakuumieren wollen, z. B. zur Herstellung eines Vakuumierbeutels oder für zusätzliche Schweißnähte an einem Beutel. Die Kontrollleuchte der Versiegelungsfunktion leuchtet blau. Sobald der Versiegelungsvorgang abgeschlossen ist, erlischt die Kontrollleuchte.

### C Taste »MANUAL VACUUM«

Benutzen Sie diese Taste, wenn Sie Schritt für Schritt vakuumieren und zu einem späteren Zeitpunkt versiegeln wollen. Sie können so selbst bestimmen, wie stark vakuumiert werden soll – z. B. bei empfindlichen Lebensmitteln. Halten Sie die Taste gedrückt leuchtet die Kontrollleuchte grün – das Gerät vakuumiert. Lassen Sie die Taste los, hört das Gerät sofort auf zu vakuumieren und die Kontrollleuchte erlischt.

### D Auswahl an Vakuumierprogrammen für verschiedene Lebensmittelarten

Sie können hier die zu vakuumierende Lebensmittelart auswählen.

Auswahl zwischen: »DRY« (trocken), »MOIST« (feucht), »SOFT« (weich), »DELICATE« (zart). Wenn Sie keine Auswahl treffen, wird automatisch die Einstellung »DRY« ausgewählt – die Taste leuchtet grün.

# SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie bitte vor dem Gebrauch des Gerätes alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitung gut auf. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in der darin angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer, bewegliche Bauteile und hohe Temperaturen führen. **Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden.**

Reparaturen und technische Wartung am Gerät dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an Ihren Händler. Fragen zum Gerät beantwortet: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, 21279 Hollenstedt, Telefon: (04165) 22250

## Allgemeine Hinweise zur Sicherheit

- Nur für den Betrieb in Innenräumen und für den Gebrauch im Haushalt. Verwenden und lagern Sie das Gerät **nicht im Freien** oder in feuchten oder nassen Bereichen. Verwenden Sie nur Bauteile, Zubehöre und Ersatzteile für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile und Zubehöre können während des Betriebes brechen, schmelzen, sich verformen und zur Überhitzung führen sowie Sachschäden und Personenschäden verursachen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile und Zubehöre sowie das Netzkabel des Gerätes auf Beschädigungen. **Niemals** das Gerät betreiben, wenn Bauteile beschädigt sind oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten, oder sich das Gerät überhitzt oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Sturz, Schlag, eingedrungene Flüssigkeiten). Ziehen Sie dann sofort den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. Versuchen Sie **niemals**, das Gerät selbst zu reparieren.
- Dieses Gerät ist NICHT geeignet für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkter Wahrnehmung oder verminderten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt und/oder bei der Bedienung angeleitet werden. Niemals Kinder mit dem Gerät, den Bauteilen oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen! Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, frostfreien, für kleine Kinder unzugänglichen Ort auf. **Niemals** das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn es für kleine Kinder zugänglich ist, oder wenn es an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- **Erstickungsgefahr! Niemals kleine Kinder mit den Folien, Beuteln oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen.**
- **Niemals** harte oder schwere Gegenstände auf das Gerät oder Teile davon legen. Achten Sie darauf, dass niemand das Gerät am Kabel herunterreißen kann.
- Stellen Sie das Gerät auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf. Das Schweißband kann bei wiederholtem Betrieb sehr heiß werden. Achten Sie darauf das Schweißband kurz nach einem Schweißvorgang nicht zu berühren. Achten Sie darauf, dass während des Betriebs und kurz danach keine wertvollen oder empfindlichen Gegenstände mit dem Schweißband in Berührung kommen, um Schäden durch Hitze zu vermeiden.

- Niemals das Gerät an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche stellen oder auf schräge oder feuchte Oberflächen, von denen es herunterfallen könnte. Wischen Sie verschüttete Flüssigkeiten sofort ab. Schaffen Sie ausreichend Platz auf der Arbeitsfläche für eine gute Belüftung: Mindestens 20 cm auf jeder Seite und 1 m über dem Gerät. Halten Sie den Arbeitsbereich sauber und trocken. Legen Sie keine Tücher auf oder unter das Gerät, wenn es an die Stromversorgung angeschlossen ist. Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchten oder nassen Bereichen.

- Lassen Sie das Gerät nach jedem Schweißvorgang bei geöffnetem Deckel ca. 30 Sekunden abkühlen. **Verwenden Sie immer nur die vorgesehenen Folien, Beutel und Behälter zur Arbeit mit dem Gerät.** Achten Sie unbedingt darauf, dass die Vakuumpumpe keine Flüssigkeit ins Innere des Geräts saugen kann.

- **Niemals brennbare Flüssigkeiten (Beispiel: Alkoholische Getränke, Lösemittel) vakuumieren. Durch den Unterdruck verdampfen große Mengen der Flüssigkeit, wodurch sich ein gefährliches zündfähiges Gemisch bilden kann.** Außerdem können die Dämpfe das Gerät beschädigen.

- Überprüfen Sie die Behälter vor dem Vakuumieren auf Risse, Sprünge und Kratzer. Verwenden Sie nur die zum Vakuumieren vorgesehenen Behälter. Beschädigte oder ungeeignete Behälter können durch das Vakuum platzen, wodurch Splitter herumfliegen können! Behandeln Sie die Behälter stets besonders vorsichtig, wenn sie bereits unter Vakuum stehen, um auch nach dem Vakuumieren ein Platzen zu vermeiden. Nahrungsmittel, die in einem geplatzten Behälter waren, dürfen nicht mehr zum Verzehr verwendet werden, da eventuell enthaltene Splitter zu schweren Verletzungen führen könnten.

- Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt. Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, und warten Sie, bis das Schweißband vollständig abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät bewegen, oder reinigen und wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Niemals das Gerät am Kabel oder am geöffneten Deckel halten, um das Gerät zu bewegen.

- Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose und reinigen Sie das Gerät, bevor Sie das Gerät bewegen oder zur Aufbewahrung wegstellen. Verriegeln Sie immer zuerst den Deckel damit Schweißband und Dichtungen bei Transport und Lagerung geschützt sind.

- **Niemals** das Gerät und seine Zubehöre mit Scheuermitteln oder harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) reinigen. **Niemals** scharfe Reinigungsmittel (Beispiel: Bleiche) für die Reinigung verwenden. **Niemals** das Gerät, oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder stellen oder Flüssigkeiten über das Gerät gießen, um eine Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden. Wenn Flüssigkeit in das Gerät gelaufen ist oder angesaugt wurde, dann schalten Sie das Gerät sofort vollständig AUS (CANCEL-Taste), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und reinigen Sie das Gerät (siehe »Pflege und Reinigung«).

- **NIEMALS das Gerät oder eines seiner Teile in der Spülmaschine reinigen.**

## **Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität**

Das Gerät wird elektrisch betrieben und darf nur an eine Schukosteckdose mit den richtigen Nennwerten (220-240 V bei 50 Hz; Wechselstrom) angeschlossen werden. Die Steckdose muss ausreichend für mindestens 8 A (oder höher) einzeln abgesichert sein. Außerdem sollte die Steckdose über einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) 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. 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 8 A.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn der Netzstecker eingesteckt ist. Ziehen Sie zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, das Gerät bewegen oder das Gerät reinigen wollen.
- Behandeln Sie die Kabel stets sorgsam. Niemals das Gerät auf ein Netzkabel stellen. Lassen Sie die Kabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen. Halten Sie Netzkabel von heißen Oberflächen (Beispiel: Schweißband des Gerätes) fern. Niemals am Kabel ziehen, reißen oder das Kabel knicken, quetschen oder verknoten. Achten Sie darauf, dass niemand auf das Kabel treten oder darüber stolpern kann. Sorgen Sie dafür, dass niemand das Gerät am Kabel herunterziehen kann. Fassen Sie am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker ziehen. Versuchen Sie niemals, ein Netzkabel zu reparieren.
- **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 oder darüber verschütten. Ziehen Sie in diesem Fall sofort den Netzstecker aus der Steckdose und reinigen Sie das Gerät (siehe ›Pflege und Reinigung‹).
- Das Gerät ist nicht für den Dauerbetrieb geeignet. Bitte warten Sie nach einem Vakuuervorgang bei geöffnetem Deckel ca. 30 Sekunden (2 Minuten bei geschlossenem Deckel), bevor Sie einen weiteren Vorgang starten. Durch Überhitzung (auch bei Raumtemperaturen über 35 °C oder Überspannung über 10%) kann sich der automatische Überhitzungsschutz des Gerätes einschalten. Ziehen Sie in diesem Fall den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät ca. 20 Minuten abkühlen, bevor Sie es wieder betriebsbereit machen.

## Heiße Oberflächen – Verbrennungsgefahr




Der Design Vakuuierer Plus dient zum Einschweißen von Lebensmitteln und anderen Gegenständen. Das Schweißband wird beim Betrieb sehr heiß.

- Auch kurz nach einem Schweißvorgang kann das Schweißband noch heiß sein. Dies gilt besonders, wenn Sie mehrere Schweißvorgänge kurz hintereinander durchgeführt haben. Das Schweißband beginnt automatisch zu arbeiten, sobald die rote Kontrollleuchte aufleuchtet. Verwenden Sie nur die für das Gerät vorgesehenen Folienbeutel. Legen Sie niemals andere Folien oder irgendwelche Fremdkörper (Papier, Textilien oder ungeeignete Kunststoffe) auf das Schweißband, um Brandgefahr und eine Beschädigung des Gerätes (Verkleben oder Verschmutzen) zu vermeiden!
- Die beheizten Bauteile des Geräts brauchen nach jedem Schweißvorgang einige Zeit, um abzukühlen: ca. 30 Sekunden bei geöffnetem Deckel; ca. 2 Minuten bei geschlossenem Deckel. Niemals kurz nach dem Gebrauch des Geräts das Schweißband mit irgendwelchen Körperteilen oder hitzeempfindlichen Gegenständen berühren.
- Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker und warten Sie bis das Schweißband auf Raumtemperatur abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät reinigen.



## TECHNISCHE DATEN

|                             |                                                                                   |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Modell:                     | Art.-Nr. 46008 Design Vakuuierer Plus                                             |
| Stromversorgung:            | 220 - 240 V Wechselstrom, 50 Hz                                                   |
| Maximale Leistungsaufnahme: | 120 Watt                                                                          |
| Länge des Netzkabels:       | ca. 1,25 m                                                                        |
| Gewicht:                    | ca. 1,4 kg                                                                        |
| Abmessungen:                | ca. 37,0 cm x 14,4 cm x 7,4 cm (Breite x Tiefe x Höhe)                            |
| Prüfzeichen:                |  |

## VORTEILE DES VAKUUMIERENS

Sauerstoff, Licht und Temperaturen über 0 °C lassen Lebensmittel schnell verderben. Beim Vakuumieren, wird bis zu 90% des Sauerstoffs aus dem Folienbeutel, bzw. dem Behälter gesaugt und alles luftdicht verschlossen. Beachten Sie bitte, dass verderbliche Nahrungsmittel dennoch weiterhin gekühlt oder gekocht werden müssen. Das Vakuumieren verlängert die Haltbarkeit jedoch in den meisten Fällen ganz erheblich.

- Durch das Vakuum wird eine Oxidation der Lebensmittel verhindert und vielen Bakterien oder Schimmelpilzen wird die Entwicklungsgrundlage weitgehend entzogen.
- Die Lebensmittel sind vor Gerüchen geschützt und behalten zum größten Teil ihren Gehalt an Nährstoffen und Mineralien sowie den vollen Geschmack. Im Kühlschrank können sich keine Gerüche bilden.
- Auch Zutaten wie Getreide, Mehl, Reis, Kuchenzutaten, Nüsse und Gewürze können vakuumiert werden.
- Die Lebensmittel bleiben bis zu 5 mal länger frisch, im Vergleich zu sonst gleichen Lagerbedingungen.
- Tiefkühlgut wird vor Gefrierbrand geschützt und behält seine natürliche Farbe.
- Sie können mit dem Gerät z. B. auch Streichhölzer, Erste-Hilfe-Taschen, Kleidungsstücke, Fotos, wichtige Dokumente & Sammlungen, Bücher, Schmuck, Einzelteile wie Schrauben, Nägel, Nieten verpacken, um diese Gegenstände vor Feuchtigkeit (z. B. beim Campen) zu schützen oder sie gut transportieren oder verstauen zu können. Silberschmuck können Sie durch Vakuumieren weitgehend vor dem Anlaufen schützen.

## WICHTIGE HINWEISE FÜR EINE OPTIMALE FUNKTION

- Verwenden Sie keine beschädigten oder ungeeigneten Behälter zum Vakuumieren. Behandeln Sie Behälter, die unter Vakuum stehen, stets besonders vorsichtig, um auch nach dem Vakuumieren ein Platzen zu verhindern. Nahrungsmittel, die in einem geplatzen Behälter waren, dürfen nicht mehr zum Verzehr verwendet werden, da eventuell enthaltene Splitter zu schweren Verletzungen führen könnten.
- Verwenden Sie zum Einschweißen nur die speziell dafür vorgesehenen Folien/Folienbeutel und Behälter. Andere Beutel schmelzen durch die hohen Temperaturen des

Schweißbandes, beschädigen das Schweißband durch Kunststoffrückstände und verhindern, dass sich ein Vakuum aufbaut.

- Das Gerät ist nicht für den Dauerbetrieb geeignet. Bitte warten Sie nach jedem Vakuuervorgang bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie einen weiteren Vorgang starten.
- Achten Sie darauf, dass im Versiegelungsbereich des Folienbeutels oder auf den Dichträndern des Behälters keine Lebensmittelteile, Fett oder Flüssigkeiten sind, wenn Sie den Folienbeutel verschweißen. Der Folienrand muss im Bereich von Schweißdichtung und Schweißband glatt und faltenfrei liegen. Andernfalls kann kein Vakuum erzeugt werden.
- Füllen Sie die Folienbeutel und Behälter nie zu voll. Lassen Sie ca. 8 cm Folie und ca. 3 cm unter dem Behälterrand frei. Andernfalls kann kein Vakuum erzeugt werden und Flüssigkeit oder kleine Lebensmittelteile (besonders feinkörnige oder pulverige Lebensmittel) können angesaugt werden und die Vakuumpumpe beschädigen. Arbeiten Sie stets mit besonderer Sorgfalt, wenn Sie flüssige Nahrungsmittel oder Getränke mit dem Gerät verpacken.
- Frieren Sie feuchte Lebensmittel kurz an (1 - 2 Stunden). Beim Vakuuervorgang kann dadurch keine Feuchtigkeit angesaugt werden.
- Der Deckel muss nach dem Einlegen des Folienbeutels richtig einrasten. Sie hören beim Einrasten ein Klick-Geräusch. Erst dann ist das Gerät betriebsbereit.
- Lassen Sie nach dem Vakuumieren den Deckel offen, sonst können sich die Dichtungen verformen.
- Verarbeiten Sie keine verdorbenen oder zu lange gelagerten Nahrungsmittel. Lagern Sie die verpackten Nahrungsmittel wie gewohnt. Das Gerät kann den schlechten Zustand überlagerter oder falsch gelagerter Nahrungsmittel nicht rückgängig machen. Es kann den Verfallsprozess lediglich verlangsamen.
- Legen Sie den versiegelten Beutel niemals in die Mikrowelle oder in heißes Wasser über 90 °C. Wenn der gefrorene bzw. vakuumierte Beutel in die Mikrowelle oder in kochendes Wasser gelegt werden soll, dann piksen vorher kleine Löcher in den Beutel. Der Beutel hält folgende Temperaturen aus: -20 °C bis +100 °C.

## TIPPS FÜR BESTE ERGEBNISSE

- Streichen Sie überschüssige Luft vorsichtig aus dem Folienbeutel, bevor Sie mit dem Vakuuervorgang beginnen, um den Vakuuervorgang zu optimieren und die Vakuumpumpe nicht zu überlasten.
- Bevor Sie frischen Fisch verpacken, entfernen Sie unbedingt die Innereien.
- Vor dem Einfrieren sollte Obst und Gemüse blanchiert werden bevor es vakuumiert wird.

**ACHTUNG:** Niemals brennbare Flüssigkeiten (Beispiel: Alkoholische Getränke, Lösemittel) vakuumieren. Durch den Unterdruck verdampfen große Mengen der Flüssigkeit, wodurch sich ein gefährliches explosives Gemisch bilden kann und das Gerät kann beschädigt werden.

- Packen Sie scharfkantige, harte Gegenstände wie z. B. Fischgräten oder Muscheln vor dem Vakuumieren im Folienbeutel sorgfältig in ein Küchentuch. Die scharfen Kanten können sonst beim Vakuumieren den Folienbeutel einreißen und somit ein Vakuum verhindern. Alternativ verwenden Sie einen Behälter.

- Die Seitenränder für die Beutel können mit dem Gerät nicht verschweißt werden. Die Seitennähte der Folien sind speziell zur Verwendung mit dem Gerät verschweißt. Selbst verschweißte Seitennähte werden nicht ausreichend dicht.
- Sie können nur Behälter ODER Beutel vakuumieren. Beides gleichzeitig ist nicht möglich.
- Legen Sie eine Filtertüte auf pulverige oder sehr feinkörnige Nahrungsmittel, bevor Sie die Nahrungsmittel vakuumieren. Dadurch kann die Vakuumpumpe keine Nahrungsmittelteile ansaugen.
- Zum Erstellen von Eisakkus für Ihre Kühlbox oder als Eis-Pack bei Verletzungen füllen Sie einen Folienbeutel zu  $\frac{2}{3}$  mit Wasser und versiegeln Sie den Folienbeutel.

**ACHTUNG:** Nehmen Sie hierzu nur die Taste »MANUAL SEAL«! Achten Sie darauf, dass Sie kein Wasser auf dem Gerät verschütten.

- Schaumige Nahrungsmittel und Getränke sind zum Vakuumieren nicht geeignet. Beispiel: Gebäck aus/mit Eischnee.

## HALTBARKEITS-TABELLE

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

\* Aufbewahrung im Kühlschrank bei 3-5 °C

| Lebensmittel           | Aufbewahrung | normal verpackt | einvakuuiert |
|------------------------|--------------|-----------------|--------------|
| frische Beeren         | Kühlschrank  | 1-2 Tage        | 10 Tage      |
| harter geöffneter Käse | Kühlschrank  | 3-4 Monate      | 6-8 Monate   |
| Kaffeebohnen           | Kühlschrank  | 2 Wochen        | 2 Jahre      |
| gemahlener Kaffee      | Schrank      | 2 Jahre         | 3 Jahre      |
| Kekse (verpackt)       | Schrank      | 2 Monate        | 6 Monate     |
| Fisch (mager)          | Gefrierfach  | 6-8 Monate      | 2 Jahre      |
| Schmorfleisch (Rind)   | Gefrierfach  | 6-9 Monate      | 3 Jahre      |
| Geflügel (ganzes Huhn) | Gefrierfach  | 12 Monate       | 3 Jahre      |
| Rinderhack             | Gefrierfach  | 2-3 Monate      | 1 Jahr       |

| Lebensmittel       | Aufbewahrung | normal verpackt | einvakuuiert |
|--------------------|--------------|-----------------|--------------|
| Nüsse              | Gefrierfach  | 6-12 Monate     | 2 Jahre      |
| Nudeln (ungekocht) | Schrank      | 2 Jahre         | 3 Jahre      |
| Reis (ungekocht)   | Schrank      | 6 Monate        | 2 Jahre      |
| Zucker             | Schrank      | 2 Jahre         | 3 Jahre      |
| frisches Gemüse    | Gefrierfach  | 10 Monate       | 3 Jahre      |

## ÜBERHITZUNGSSCHUTZ

- Ein Überhitzungsschutz schaltet das Gerät bei Überhitzung automatisch aus. Das Gerät arbeitet dann zunächst nicht mehr. Diese Schutzfunktion bewahrt Ihr Gerät vor Schäden durch Überlastung und kann anspringen, wenn Sie viele Vakuuimvorgänge in zu kurzer Zeit gestartet haben oder bei Raumtemperaturen über 35 °C arbeiten. Auch Überspannungen in der Stromversorgung können den Überhitzungsschutz aktivieren. Sollte der Überhitzungsschutz das Gerät ausgeschaltet haben, dann ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie mindestens 20 Minuten, bevor Sie das Gerät wieder normal in Betrieb nehmen.

## BEDIENUNG

**WARNUNG - Erstickungsgefahr! Niemals kleine Kinder mit den Folien, Beuteln oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen! Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder den Bauteilen des Gerätes spielen lassen.**

- Wenn Sie Flüssigkeiten oder sehr flüssige Nahrungsmittel verpacken wollen (Getränke, Soße, Suppe und Ähnliches), dann frieren Sie die Nahrungsmittel vor dem Vakuumieren an und wählen Sie vor dem Vakuumieren im Bedienmenü die Taste »MOIST«. **Achten Sie unbedingt darauf, dass die Vakuumpumpe die Flüssigkeit nicht ins Innere des Geräts saugen kann.** Wenn eine Flüssigkeit angesaugt wird, dann drücken Sie **sofort** die CANCEL-Taste und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, um eine Gefährdung durch Elektrizität und Beschädigung des Geräts zu vermeiden. Reinigen und trocknen Sie das Gerät danach sorgfältig.
- Verschütten Sie keine Flüssigkeiten auf dem Gerät. Betreiben Sie das Gerät nicht auf nassen oder feuchten Oberflächen. Wenn Flüssigkeiten auf oder unter das Gerät gelaufen sind, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und trocknen Sie das Gerät sorgfältig ab, um eine Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden.
- Verwenden Sie nur die zum Vakuumieren vorgesehenen Folien und Behälter mit dem Gerät. Ungeeignete Folien können an den Geräteteilen haften bleiben und verkohlen. Ungeeignete oder beschädigte Behälter können platzen, wodurch Bruchstücke herumfliegen könnten. Auch können die Nahrungsmittel durch Splitter ungenießbar werden. Kontrollieren Sie die Vakuuim-Behälter vor jeder Verwendung auf Beschädigungen.

### Das Gerät betriebsbereit machen

**WARNUNG: Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder seinen Teilen oder den Folien/Beuteln spielen lassen.**

1. Packen Sie das Gerät vorsichtig aus. Stellen Sie sicher, dass keine Fremdkörper (Beispiel: Verpackungsmaterial) im Inneren des Gerätes liegen oder kleben. Die Dichtungsringe sowie Schweißband und Schweißdichtung müssen sauber und eben sein, da andernfalls kein Vakuum erzeugt werden kann und/oder die Beutel nicht luftdicht verschlossen werden können.
2. Das Netzkabel befindet sich in einem Fach unter dem Boden des Geräts. Wickeln Sie das Kabel vollständig ab und legen Sie es in die Kabelführung an der Rückseite des Gerätebodens ein.
3. Stellen Sie das Gerät auf einer ausreichend großen, trockenen Arbeitsfläche auf (siehe: »Allgemeine Hinweise zur Sicherheit«). Achten Sie darauf, dass Sie ausreichend Platz vor dem Gerät haben, damit Sie die Folienbeutel vor dem Gerät ablegen können.
4. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Wandsteckdose für 220-240 V, 50 Hz, Wechselstrom (siehe: »Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität«). Das Gerät ist jetzt betriebsbereit.

## Herstellen und Versiegeln eines Folienbeutels – den Beutelboden verschließen

**WICHTIG:** Verwenden Sie zum Einschweißen der Lebensmittel nur speziell dafür vorgesehene Folien/Folienbeutel. Andere Beutel schmelzen durch die hohen Temperaturen auf dem Schweißband und können Schweißband und Schweißdichtung durch Kunststoffrückstände beschädigen.

**HINWEIS:** Wenn Sie größere Mengen verarbeiten, dann warten Sie zwischen den einzelnen Schweißvorgängen etwa 30 Sekunden bei geöffnetem Deckel, um eine Überhitzung zu vermeiden.

1. Schneiden Sie mit einer Schere die Folie auf die entsprechende Länge. Auf diese Weise legen Sie Größe des Beutels fest. Achten Sie darauf, dass das Stück nicht zu kurz ist. (siehe **Abb. A**)

**HINWEIS:** Denken Sie daran, dass nach dem Füllen des Folienbeutels mindestens 8 cm Folie über der Beutelfüllhöhe zum Versiegeln leer bleiben müssen. Wenn Sie mit einer Folie von der Folienrolle beginnen, dann werden außerdem mindestens 2 cm Folie für die untere Schweißnaht des Beutels gebraucht.

2. Machen Sie das Gerät betriebsbereit (siehe: »Das Gerät betriebsbereit machen«). Drücken Sie dann die Öffnungstasten an beiden Außenseiten des Geräts und öffnen den Deckel (siehe **Abb. B**).

3. Vergewissern Sie sich, dass die Dichtungen (Dichtungsringe, Schweißdichtung) sauber sind und keine Fremdkörper auf dem Schweißband kleben.

4. Legen Sie eines der offenen Enden der Folie über die Schweißdichtung. Zum Versiegeln des Beutelbodens reicht es, wenn die Folie über die titanfarbene Schweißdichtung reicht (**Abb. C**). Die Folie muss nicht bis über den schwarzen Dichtungsring in die Vakuumkammer reichen, da kein Vakuum benötigt wird.



Abbildung A



Abbildung B



Abbildung C

**WICHTIG:** Um eine luftdichte Schweißnaht zu erhalten, muss die Folie absolut sauber und trocken sein. Außerdem muss die Folie glatt und ohne Falten auf der Schweißdichtung liegen.

5. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie den Deckel an den im Bild markierten Stellen (**Abb. D**) fest nach unten, bis der Deckel auf beiden Seiten hörbar eingerastet und fest verschlossen ist. Erst dann ist das Gerät betriebsbereit.

6. Drücken Sie die Taste »MANUAL SEAL« (**Abb. E**). Das Gerät beginnt zu arbeiten. Die Kontrollleuchte der Versiegelung leuchtet blau. Der Beutelboden wird verschweißt. Sobald der Versiegelungsvorgang abgeschlossen ist, erlischt die Kontrollleuchte.

**HINWEIS:** Wenn das Gerät nicht arbeitet, sobald Sie die Taste gedrückt haben, dann vergewissern Sie sich, dass Sie den Deckel richtig verschlossen haben.

7. Drücken Sie die beiden Öffnungstasten an den Außenseiten des Geräts, um den Deckel wieder zu öffnen (**Abb. F**) und entnehmen Sie den Folienbeutel.

**WICHTIG:** Das Schweißband des Geräts kann nach mehrfachem Betrieb heiß werden. Achten Sie direkt nach einem Schweißvorgang darauf, dass keine hitzeempfindlichen Gegenstände auf das Schweißband kommen und dass Sie das Schweißband nicht berühren.

8. Prüfen Sie, ob die Schweißnaht gleichmäßig ist. Die Schweißnaht muss glatt sein und darf keine Falten haben. Sollte das nicht der Fall sein, dann setzen Sie einfach eine weitere Schweißnaht darüber.

**HINWEIS:** Folienbeutel und Folienrollen sind bei uns erhältlich:

- Folienbeutelsets Art-Nr.: 46115 (20 x 30 cm) und Art-Nr.: 46119 (25 x 40 cm)

- Folienrollensets Art-Nr.: 46100 (20 x 600 cm) und Art-Nr.: 46101 (28 x 600 cm)

## Vakuumieren im Folienbeutel

1. Nachdem Sie den Beutelboden versiegelt und geprüft haben, ob die Schweißnaht gleichmäßig und dicht ist, können Sie den Beutel füllen. Lesen Sie dazu auch die Tipps im Abschnitt »Tipps für beste Ergebnisse«.

**HINWEIS:** Sie sollten den Folienbeutel nie zu voll füllen. Lassen Sie ca. 8 cm Folie oberhalb der Lebensmittel frei. Anderenfalls kann kein Vakuum erzeugt werden. Frieren Sie feuchte Lebensmittel kurz an (1 bis 2 Stunden). Beim Vakuumvorgang kann dadurch keine Feuchtigkeit angesaugt werden und die Lebensmittel werden nicht gedrückt.

2. Legen Sie die offene Seite des Folienbeutels über die Schweißdichtung. Zum Vakuumieren muss die Folie über die Schweißdichtung und den unteren Rand des Dichtungsringes in die Vakuumkammer reichen (**Abb. G**). Andernfalls kann kein Vakuum erzeugt werden.

**HINWEIS:** Achten Sie darauf, dass weder Lebensmittelteile noch Fett oder Flüssigkeiten im Versiegelungsbereich sind, da die Schweißnaht sonst nicht dicht wird.



Abbildung D



Abbildung E



Abbildung F

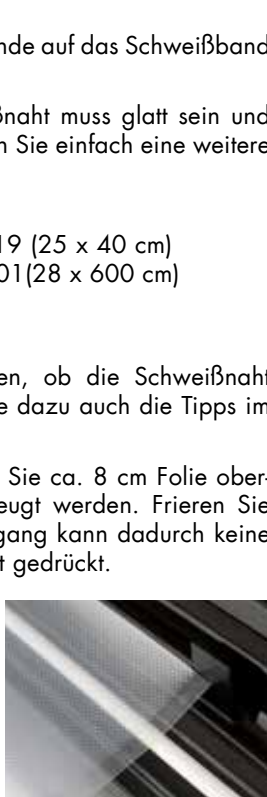


Abbildung G

3. Schließen Sie den Deckel und drücken ihn an den markierten Stellen (**Abb. H**) fest nach unten, bis er auf beiden Seiten hörbar einrastet. Erst wenn der Deckel fest verschlossen ist, ist das Gerät betriebsbereit.



Abbildung H

4. Wählen Sie auf dem Bedienmenü die zu vakuumierende Lebensmittelart aus. (**Abb. I**) Sie können wählen zwischen: »DRY« (Trocken), »MOIST« (feucht), »SOFT« (weich), »DELICATE« (zart). Wenn Sie keine Auswahl treffen, wird automatisch die Einstellung »DRY« ausgewählt – die Taste leuchtet grün.



Abbildung I

5. Drücken Sie nun die Taste »VACUUM & SEAL« (**Abb. J**). Das Gerät beginnt hörbar zu arbeiten. Die Kontrollleuchte der Vakuumpumpe leuchtet rot. Die Luft wird aus dem Folienbeutel gesaugt und die Folie schmiegt sich an den Inhalt des Beutels. Wurde ein ausreichendes Vakuum erzeugt, dann leuchtet zusätzlich die Kontrollleuchte der Versiegelung (»MANUAL SEAL«) blau und der Folienbeutel wird verschweißt. Ist der Versiegelungsvorgang abgeschlossen, erlöschen beide Kontrollleuchten.



Abbildung J

6. Drücken Sie die Öffnungstasten auf beiden Außenseiten des Gerätes, um den Deckel zu öffnen (**Abb. K**) und entnehmen Sie den Folienbeutel.

**WICHTIG:** Das Schweißband des Geräts kann nach mehrfachem Betrieb heiß werden. Achten Sie direkt nach einem Schweißvorgang darauf, dass keine hitzeempfindlichen Gegenstände auf das Schweißband kommen und dass Sie das Schweißband nicht berühren.



Abbildung K

7. Prüfen Sie, ob die Schweißnaht gleichmäßig ist. Die Schweißnaht ist dann voraussichtlich dicht, wenn Sie glatt und faltenfrei ist. Wenn Sie Zweifel haben, dann setzen Sie eine weitere Schweißnaht über die erste. Verwenden Sie dafür die Taste »MANUAL SEAL«.

**HINWEIS:** Wenn das Gerät auch nach 60 Sekunden kein Vakuum erzeugen kann, schaltet das Gerät automatisch ab. Prüfen Sie in diesem Fall, ob der Folienbeutel ein Loch hat und ob der Folienbeutel richtig eingelegt ist. Das Gerät ist nicht für den Dauerbetrieb geeignet. Bitte warten Sie ca. 30 Sekunden nach jedem Vakuumiervorgang mit geöffnetem Deckel bevor Sie einen weiteren Vorgang starten.

8. Falls sich Flüssigkeiten oder Nahrungsmittelteile in der Vakuumkammer befinden, reinigen Sie diese vor dem nächsten Vakuumiervorgang.

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

## Vakuumieren im Behälter

Geeignete Vakuumier-Behälter erhalten Sie bei uns Art.-Nr. 46110 und 46111.



Art.-Nr. 46110: Behälterset 3-teilig (6-eckig)  
3 Spezial Vakuumierdosen: Inhalt 700 ml, 1.400 ml  
und 2.000ml, Vakuumierschlauch.



Art.-Nr. 46111: Behälterset 2-teilig (eckig)  
2 Spezial Vakuumierdosen: Inhalt: 1.000 ml und  
2.800 ml, Vakuumierschlauch.

**WARNUNG:** Verwenden Sie nur spezielle Vakuumier-Behälter zum Vakuumieren. Kontrollieren Sie den Behälter vor jedem Vakuumiervorgang sorgfältig auf Beschädigungen (Risse, Sprünge oder Kratzer). Ungeeignete oder beschädigte Gläser oder Kunststoffbehälter können durch den entstehenden Unterdruck platzen und zu erheblichen Verletzungen führen. Verzehren Sie keine Nahrungsmittel, die in einem geplatzten Behälter waren. Eventuell enthaltene Splitter könnten zu schweren Verletzungen führen.

1. Machen Sie das Gerät betriebsbereit (siehe: »Das Gerät betriebsbereit machen«).
2. Wischen Sie den Kanisterdeckel und die Behälter aus, um sicherzustellen, dass die Teile sauber und trocken sind.
3. Füllen Sie den Behälter und setzen Sie den Deckel fest drauf.

**WICHTIG:** Überfüllen Sie den Behälter nicht und lassen Sie mindestens 3 cm unter dem Deckelrand frei.

4. Nehmen Sie den mitgelieferten Vakuumschlauch und stecken Sie ihn an den Vakuumschluss in der Vakuumkammer an der rechten Außenseite des Geräts (siehe **Abb. L**). Der Vakuumschlauch muss fest sitzen und darf nicht abrutschen. Das andere Ende stecken Sie in das mittlere Loch über den blauen Kunststoffverschluss auf den Deckel des Behälters (bei Behälter Art.-Nr. 46111, siehe **Abb. N**). Wählen Sie im Menü den zu vakuumierenden Lebensmitteltyp: (siehe **Abb. O**) »DRY« (Trocken), »MOIST« (feucht), »SOFT« (weich), »DELICATE« (zart). Wenn Sie keine Auswahl treffen, wird automatisch die Einstellung »DRY« ausgewählt – die Taste leuchtet grün. Drücken Sie den Start-Knopf »CANISTER SWITCH« an der rechten Seite am Gerät. Das Gerät beginnt hörbar zu arbeiten. Der rote Knopf am Behälterdeckel zieht sich nach unten. Um sicherzustellen, dass keine Luft austritt, drücken Sie mit einer Hand während des Vorgangs auf den Deckel des Behälters.



Abbildung L



Abbildung M



Abbildung N



Abbildung O



Wenn Sie die Behälter (Art.-Nr. 46110) benutzen, stecken Sie das andere Ende des Vakuumschlauches in das mittlere Loch des Drehschalters auf dem Deckel des Behälters (siehe **Abb. P**). Achten Sie darauf, dass der Schalter auf die Position »SEAL« gestellt wurde. Wählen Sie im Menü den zu vakuumierenden Lebensmitteltyp: (siehe **Abb. O**) »DRY« (Trocken), »MOIST« (feucht), »SOFT« (weich), »DELICATE« (zart). Wenn Sie keine Auswahl treffen wird automatisch die Einstellung »DRY« ausgewählt – die Taste leuchtet grün. Drücken Sie am Gerät den Start-Knopf »CANISTER SWITCH« (**Abb. M**). Die Vakuumpumpe beginnt hörbar zu arbeiten. Drücken Sie einige Sekunden beim Starten des Vakuumvorgangs leicht auf den Behälterdeckel oder auf den Schlauchadapter, um sicherzustellen, dass keine Luft aus einem Spalt entweicht oder der Schlauch lose ist. Wenn das maximale Vakuum erreicht worden ist, wird der Vorgang automatisch beendet. Die Lebensmittel sind jetzt im Behälter vakuumverpackt.



Abbildung P

**HINWEIS:** Um das Vakuum zu testen, können Sie versuchen den Deckel zu bewegen – er darf sich nicht bewegen.

5. Sie haben die Möglichkeit bei den Behältern (Art.-Nr. 46111) das Datum des Vakuumiervorgangs auf dem Vakuumierdeckel zu kennzeichnen (**Abb. Q**).

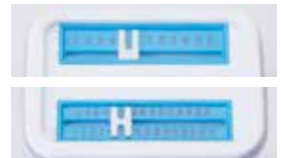


Abbildung Q

6. Nehmen Sie den Vakuumschlauch vom Behälter ab. Wenn Sie weitere Behälter verschließen wollen, dann warten Sie mindestens 2 Minuten, bis das Gerät wieder abgekühlt ist und wiederholen Sie den Vorgang dann.

7. Wenn Sie die Lebensmittel aus dem Behälter entfernen wollen, lassen Sie Luft in den Behälter strömen. Bei dem Behälter Art.-Nr. 46110 stellen Sie hierzu den Drehschalter am Behälterdeckel auf »OPEN«. Bei dem Behälter Art.-Nr. 46111 drücken Sie auf den blauen Knopf am Behälterdeckel. Sie können die Behälter jetzt öffnen.

8. Wenn Sie keine Behälter mehr vakuumieren wollen, dann ziehen Sie das Anschlussstück des Vakuumschlauches einfach nach oben aus dem Vakuumanschluss des Gerätes.

## Manuelles Vakuumieren

Wenn Sie Schritt für Schritt vakuumieren und zu einem späteren Zeitpunkt versiegeln wollen, drücken Sie die Taste »MANUAL VACUUM« (**Abb. R**). Sie können so selbst bestimmen, wie stark vakuumiert werden soll – z. B. bei empfindlichen Lebensmitteln. Halten Sie die Taste gedrückt – leuchtet die Kontrollleuchte grün – das Gerät vakuumiert. Lassen Sie die Taste los, hört das Gerät sofort auf zu vakuumieren und die Kontrollleuchte erlischt. Anschließend können Sie die Vakuumierbeutel manuell versiegeln.



Abbildung R

## Manuelles Versiegeln

Wenn Sie nur versiegeln und nicht vakuumieren wollen, z. B. zur Herstellung eines Vakuumierbeutels oder für zusätzliche Schweißnähte an einem Beutel drücken Sie die Taste »MANUAL SEAL«. Die Kontrollleuchte der Versiegelungsfunktion leuchtet blau. Sobald der Versiegelungsvorgang abgeschlossen ist, erlischt die Kontrollleuchte.

## HILFE BEI PROBLEMEN

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

| <b>Problem</b>                                       | <b>Die einfache Lösung</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Das Gerät arbeitet nicht, wenn es eingeschaltet wird | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prüfen Sie, ob das Gerät richtig an die Stromversorgung angeschlossen ist. Zum Testen der Steckdose schließen Sie ein anderes Gerät an.</li> <li>• Prüfen Sie, ob Netzstecker und Netzkabel in Ordnung sind. Sollten diese beschädigt sein, dann setzen Sie sich mit einer autorisierten Kundendienststelle in Kontakt.</li> <li>• Das Gerät schaltet sich bei Überhitzung automatisch ab. Lassen Sie das Gerät 20 Minuten abkühlen und versuchen Sie es erneut.</li> </ul>                                                                                                                                                                                         |
| Es bleibt zu viel Luft im Folienbeutel               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prüfen Sie ob:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- der Folienbeutel korrekt angelegt ist (siehe: ‚Vakuumieren im Folienbeutel‘) und ob das Ende des Folienbeutels bis in die Vakuumkammer reicht.</li> <li>- die Dichtungen sauber und unbeschädigt sind.</li> <li>- Nahrungsmittelteile im Folienbeutel über der Schweißdichtung liegen.</li> <li>- der Folienbeutel ein Loch hat. Dies prüfen Sie, indem Sie den verschweißten Beutel unter Wasser halten. Wenn bei leichtem Druck auf den Beutel Luft entweicht, dann verschweißen Sie den Beutel neu oder füllen Sie die Lebensmittel in einen neuen Folienbeutel um.</li> </ul> </li> </ul> |
| Das Gerät versiegelt die Folienbeutel nicht korrekt  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prüfen Sie ob:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- der Folienbeutel korrekt angelegt ist (siehe: ‚Herstellen und Versiegeln eines Folienbeutels‘)</li> <li>- Dichtungen und Schweißband sauber sind.</li> <li>- Nahrungsmittelteile im Folienbeutel über der Schweißdichtung liegen</li> </ul> </li> <li>• Wenn die Schweißdichtung zu heiß wird, dann schmilzt der Folienbeutel. Öffnen Sie den Deckel des Gerätes und lassen Sie das Gerät einige Minuten abkühlen.</li> <li>• Bei Überhitzung wird das Gerät automatisch abgeschaltet. Lassen Sie das Gerät 20 Minuten abkühlen und versuchen Sie es dann erneut.</li> </ul>                  |

| <b>Problem</b>                                            | <b>Die einfache Lösung</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Der Folienbeutel verliert sein Vakuum nach dem Versiegeln | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Durch Falten, Krümel, Fett oder Feuchtigkeit in der Schweißnaht kann die Schweißnaht undicht werden. Öffnen Sie den Beutel, reinigen Sie die Folienbeutel-Innenseite an der Schweißnaht und versiegeln Sie den Folienbeutel erneut.</li> <li>• Einige Lebensmittel (wie z. B. frische Früchte und Gemüse) können gären und natürliche Gase freisetzen.</li> <li>• Durch mangelnde Kühlung oder wechselnde Temperaturen können Lebensmittel verderben.</li> <li>• Prüfen Sie, ob der Beutel beschädigt ist. Halten Sie den Beutel dazu unter Wasser und drücken Sie etwas auf den Beutel. Wenn Luft entweicht, ist der Beutel undicht. In diesem Fall verschweißen Sie den Beutel neu oder füllen Sie die Lebensmittel in einen neuen Folienbeutel um.</li> </ul> |
| Es entsteht kein Vakuum im Behälter                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prüfen Sie ob: <ul style="list-style-type: none"> <li>- der Vakuumschlauch unbeschädigt ist und korrekt am Gerät und am Behälter angeschlossen ist (siehe: »Vakuumieren im Behälter«).</li> <li>- der Deckel des Behälters richtig geschlossen ist und die weiße Gummidichtung auf dem Behälterdeckel richtig in der Öffnung des Deckels befestigt ist.</li> <li>- die weiße Gummidichtung brüchig ist oder Löcher hat.</li> <li>- der Behälter überfüllt ist. Lassen Sie mindestens 3 cm Freiraum unter dem Deckelrand!</li> </ul> </li> </ul>                                                                                                                                                                                                                  |
| Der Behälter verliert das Vakuum                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prüfen Sie, ob: <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Gummidichtung brüchig ist oder Löcher hat.</li> <li>- die Dichtung am Behälterdeckelrand richtig sitzt, verschmutzt oder beschädigt ist.</li> </ul> </li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

## PFLEGE UND REINIGUNG

**WARNUNG:** Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie ein paar Minuten, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät bewegen oder reinigen. Fassen Sie kurz nach dem Betrieb nicht auf das Schweißband. **Achten Sie darauf, dass das Gerät für kleine Kinder stets unzugänglich ist.**

- 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. Tauchen Sie das Gerät oder das Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Stellen Sie das Gerät nicht auf nasse oder feuchte Oberflächen. Wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab.

- Niemals Scheuermittel oder andere Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) zum Reinigen des Geräts verwenden. Die Oberflächen würden dadurch beschädigt. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung, damit keine Speisereste auf dem Schweißband festbacken und verkohlen. Achten Sie besonders darauf, die Dichtungen und das Schweißband beim Reinigen nicht zu beschädigen.

1. Feuchten Sie ein Tuch oder Schwamm mit warmer Spülmittellösung leicht an. Achten Sie unbedingt darauf, dass kein Wasser in das Gerät läuft, wenn Sie damit (wenn notwendig) die Außenseiten des Geräts und das Netzkabel reinigen.

2. Arbeiten Sie beim Reinigen der Geräteinnenseiten (Dichtungen, Schweißband) mit besonderer Vorsicht, um die Dichtungen nicht zu beschädigen. Wischen Sie die Innenseiten und die Vakuumkammer ebenfalls vorsichtig mit einem feuchten Tuch ab. Trocknen Sie die Kammer gründlich.

3. Trocknen Sie das Gerät und alle Bauteile sorgfältig ab und lassen Sie die Bauteile an der Luft trocknen.

### Reinigen der Vakuumierbeutel

1. Waschen Sie die Vakuumierbeutel in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel aus.

2. Wenn Sie die Vakuumierbeutel in der Spülmaschine reinigen wollen (nicht über 70° C), breiten Sie die Innenseiten der Beutel in der oberen Ablage aus, so dass die gesamte Oberfläche von dem Spülwasser erreicht wird.

3. Trocknen Sie die Beutel gründlich vor der nächsten Wiederverwendung.

WICHTIG: Verwenden Sie die Beutel nicht wieder, wenn in den Beuteln rohes Fleisch, roher Fisch oder fettige Lebensmittel waren, um Krankheiten zu vermeiden. Legen Sie die Beutel auch nicht in die Mikrowelle.

### Reinigen von Zubehör

Waschen Sie das Vakuumier-Zubehör in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel aus, tauchen Sie dabei nicht den Vakuumierbehälterdeckel unter Wasser.

1. Die Vakuumierbehälter sind spülmaschinengeeignet. **Die Deckel der Behälter nicht in der Spülmaschine reinigen** sondern nur mit einem feuchten Tuch abwischen.

2. Stellen Sie sicher, dass das Zubehör vor der nächsten Wiederverwendung gründlich getrocknet ist.

3. Vakuumierbehälter und Deckel nicht in die Mikrowelle oder in den Gefrierschrank stellen.

## AUFBEWAHRUNG

**WARNUNG:** Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, lassen Sie das Gerät abkühlen und reinigen Sie das Gerät, wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen wollen (siehe »Pflege und Reinigung«).

Behandeln Sie das Netzkabel mit Vorsicht. **Niemals** das Netzkabel knicken, quetschen oder verknoten. **Niemals** am Netzkabel ziehen oder reißen. Im Boden des Gerätes ist ein Kabelschacht mit Halterungen, um die Sie das Kabel vorsichtig wickeln können.

Bewahren Sie das Gerät stets an einem sauberen, trockenen und frostfreien Ort auf, an dem es gegen übermäßige Belastungen (Herunterfallen, Stöße, Feuchtigkeit, Frost, direktes Sonnenlicht) geschützt und **für kleine Kinder unzugänglich** ist. Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf das Gerät oder seine Bauteile.

**Niemals** die Bauteile oder Zubehöre (Tropfschale, Vakuumschlauch) des Gerätes für andere Zwecke verwenden als zur Arbeit mit dem Gerät. Bewahren Sie die Teile des Gerätes am besten immer zusammen mit dem Gerät auf.

## 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](http://www.gastroback.de). Wenden Sie sich mit Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an: Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: [info@gastroback.de](mailto:info@gastroback.de)

## GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss 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, ohne Zubehör 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 entsorgt werden soll.

## **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