

GASTROBACK®

Bedienungsanleitung Design Vakuumierer Basic



Art.-Nr. 46006 Design Vakuumierer Basic

*Bedienungsanleitung vor Gebrauch unbedingt lesen!
Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!*



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 zum Einschweißen der Lebensmittel nur spezielle dafür vorgesehene Folie/Folienbeutel. 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 Lebensmitteleilchen, Fett oder Flüssigkeiten im Versiegelungsbereich hat, wenn Sie den Folienbeutel verschweißen, ansonsten könnte das Verschweißen beeinträchtigt werden.
- Frieren Sie feuchte Lebensmittel kurz an. Beim Vakuumvorgang kann dadurch keine Feuchtigkeit angesaugt werden und die Lebensmittel werden nicht gedrückt.
- **WICHTIG:** Achten Sie für eine einwandfreie Funktion darauf, dass der Dichtungsring richtig eingebaut ist.
- **WICHTIG:** Der Deckel muss nach dem Einlegen des Folienbeutels richtig einrasten. Sie hören beim Einrasten zwei Klick Geräusche. Erst dann ist das Gerät betriebsbereit.
- Das Gerät ist nicht für den Dauerbetrieb geeignet. Bitte warten Sie ca. 2 Minuten nach einem Vakuumvorgang bevor Sie einen weiteren Vorgang starten.
- **WICHTIG:** Die Folienbeutel sind nicht zum Kochen oder für die Mikrowelle geeignet. Nehmen Sie die Lebensmittel zum Aufwärmen unbedingt aus der Folie.

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. Das Gerät ist nicht für die Benutzung von Kindern, körperlich oder geistig beeinträchtigten Personen, sowie Personen die keine Erfahrung haben geeignet, es sei denn sie haben eine Einführung im Umgang mit dem Gerät, von einer Person die für Ihre Sicherheit verantwortlich ist, erhalten. Kinder sollten beaufsichtigt werden um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. 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 der Dichtungsring bei der Lagerung geschützt sind.

Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität

Die Schweißdichtung des Design Vakuumierer Basics wird elektrisch beheizt und darf nur an eine Schukosteckdose mit den richtigen Nennwerten (230 V bei 50 Hz; Wechselstrom) angeschlossen werden. Die Steckdose muss ausreichend für 110 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 110 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 auf ein Stromkabel stellen. Lassen Sie die Kabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen. Halten Sie Netzkabel von den beheizten Geräteteilen (Schweißdichtung) fern. **Niemals** am Kabel ziehen, 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 Gerätes in der Spülmaschine reinigen.
- Das Gerät ist nicht für den Dauerbetrieb geeignet. Bitte warten Sie ca. 2 Minuten nach einem Vakuumiervorgang 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 Vakuumierer Basic dient zum Einschweißen von Lebensmitteln und die Schweißdichtung wird beim Betrieb sehr heiß.

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

ACHTUNG: Es lassen sich nur die dafür vorgesehenen bzw. ausgelegten 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.

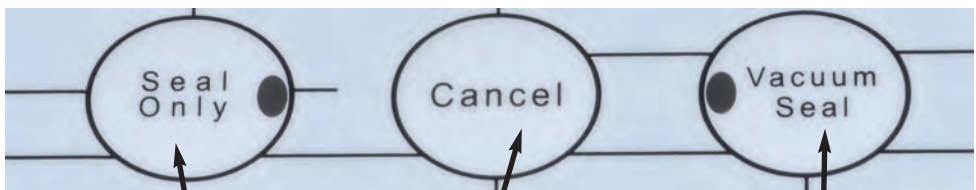
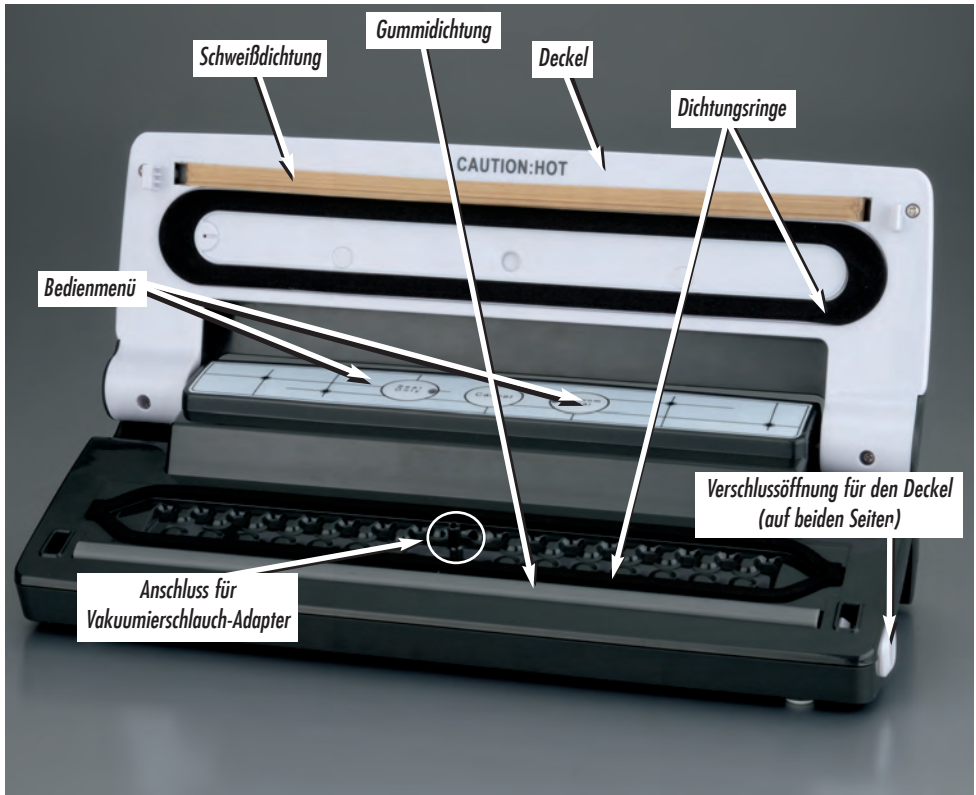
Niemals während des Betriebes oder kurz nach dem Gebrauch die Schweißdichtung mit irgendwelchen Körperteilen oder hitzeempfindlichen Gegenständen berühren.

- 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 Gerätes 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 auf 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.

Den Design Vakuumierer Basic kennen lernen



Seal Only Taste = nur Versiegelung = Start
Signallampe leuchtet rot = Gerät arbeitet
Signallampe aus = Versiegelungsmodus beendet

Vorgang abbrechen

Taste drücken = Vakuummieren = Start
Signallampe leuchtet rot

Seal Only Taste leuchtet zusätzlich =
Vakuumiervorgang beendet

Seal Only und Vacuum Seal = beide Signallampen aus = Versiegelungsvorgang beendet

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.

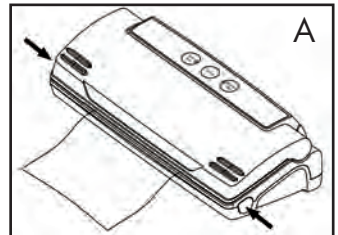
2. Stellen Sie sicher, dass der Dichtungsring (im unteren Geräteteil) richtig eingesetzt ist. Der Dichtungsring muss richtig in der Führungsrinne liegen und darf nicht über den Rand der Führungsrinne herausragen.

3. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Wandsteckdose für 230 V, 50 Hz, Wechselstrom (siehe: Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität). Das Gerät ist betriebsbereit.

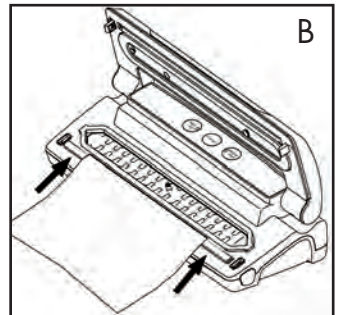
Versiegeln des Folienbeutels

ACHTUNG: Verwenden Sie zum Einschweißen der Lebensmittel nur speziell dafür vorgesehene Folien/Folienbeutel. Andere Beutel schmelzen durch die hohen Temperaturen der Schweißdichtung und würden die Schweißdichtung durch Kunststoffrückstände beschädigen.

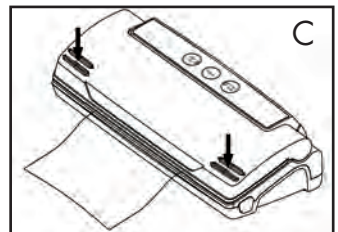
1. Nachdem Sie das Gerät betriebsbereit gemacht haben (siehe: Das Gerät betriebsbereit machen) drücken Sie die Verschlussöffnungen an beiden Außenseiten des Geräts und öffnen den Deckel (siehe Abb. A). Vergewissern Sie sich, dass die Schweißdichtung sauber ist und keine Fremdkörper auf der Heizfläche 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 Folie 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. Zum Versiegeln des Folienbeutelbodens reicht es, wenn die Folie über die Schweißdichtung reicht (Abb. B). Die Folie muss 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 drücken Sie den Deckel an den markierten Stellen (Abb. C) fest nach unten, bis der Deckel mit zwei Klicks eingerastet und

fest verschlossen ist. Achten Sie darauf, dass der Deckel sicher verschlossen und eingerastet ist. Erst dann ist das Gerät betriebsbereit.

5. Drücken Sie die Seal Only Taste (Abb. D). Das Gerät beginnt zu arbeiten. Die Signallampe der Seal Only Taste leuchtet rot. Das Gerät arbeitet im Versiegelungsmodus und der Tütenboden wird verschweißt. Ist der Versiegelungsvorgang abgeschlossen erlischt die Lampe.

6. Öffnen Sie jetzt das Gerät indem Sie die Verschlussöffnungen an beiden Außenseiten des Geräts drücken (Abb. E) 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 den unebenen Seite des Folienbeutels an der Naht zu sehen sind.

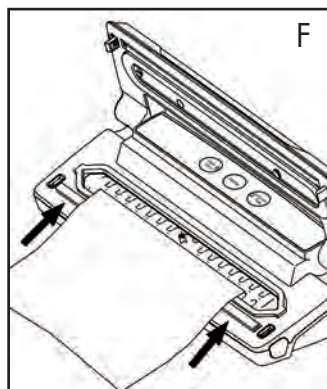
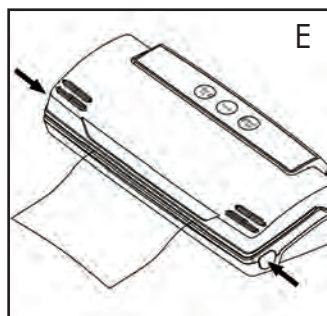
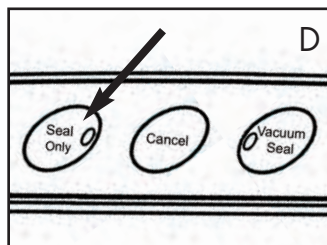
Vakuumieren im Folienbeutel

8. Nachdem Sie den Tütenboden versiegelt 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.

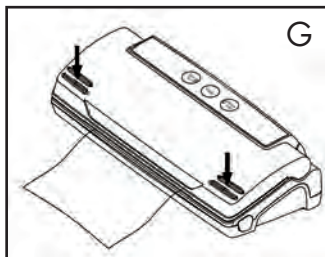
9. Legen Sie die offene Seite des Folienbeutels über die Schweißdichtung. Zum Versiegeln des Folienbeutels muss die Folie über die Schweißdichtung und den unteren Rand des Dichtungsringes in die Vakuumkammer reichen (Abb. F). Reicht der Folienbeutel nicht in die Vakuumkammer, kann kein Vakuum erzeugt werden. Achten Sie darauf, dass der



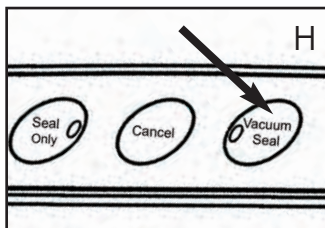
Folienbeutel nicht über den Stift in der Mitte der Vakuumkammer reicht. Dieser ist zur Erzeugung des Vakuums notwendig und darf nicht blockiert sein.

ACHTUNG: Achten Sie darauf, dass der Folienbeutel keine Lebensmittelteilchen, Fett oder Flüssigkeiten im Versiegelungsbereich hat, wenn Sie den Folienbeutel verschweißen, ansonsten könnte das Verschweißen beeinträchtigt werden.

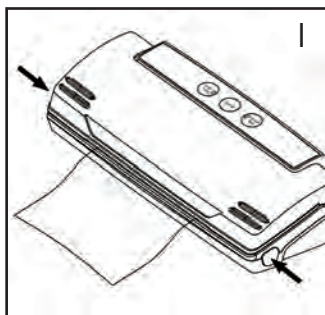
10. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie den Deckel an den markierten Stellen (Abb. G) fest nach unten, bis der Deckel mit zwei Klicks eingerastet und fest verschlossen ist. Achten Sie darauf, dass der Deckel sicher verschlossen und eingerastet ist. Erst dann ist das Gerät betriebsbereit.



11. Drücken Sie die Vacuum Seal Taste (Abb. H). Das Gerät beginnt zu arbeiten. Die Signallampe der Vacuum Seal Taste leuchtet rot. Die Luft wird aus dem Folienbeutel gesaugt und ein Vakuum entsteht. Ist der Vakuumiervorgang abgeschlossen, dann leuchtet zusätzlich die Signallampe der Seal Only Taste. Das Gerät arbeitet im Versiegelungsmodus der Folienbeutel wird verschweißt. Ist der Versiegelungsvorgang abgeschlossen erlöschen beide Signallampen.



12. Öffnen Sie jetzt das Gerät indem Sie die Verschlussöffnungen an beiden Außenseiten des Gerätes drücken (Abb. I) und entnehmen Sie den Folienbeutel.



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

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

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

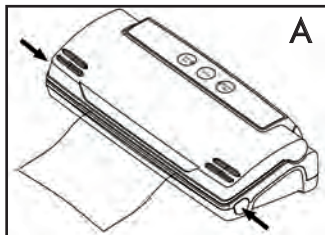
14. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, sobald Sie das Gerät längere Zeit nicht mehr benutzen.

HINWEIS: Wenn das Gerät es nicht schafft ein Vakuum zu erzeugen, schaltet das Gerät automatisch nach 30 Sekunden ab. Prüfen Sie in diesem Fall ob der Folienbeutel ein Loch hat oder ob der Folienbeutel richtig eingelegt ist.

Vakuuieren im Behälter

ACHTUNG: Verwenden Sie nur spezielle Vakuuier-Behälter zum Vakuuieren und Aufbewahren von Lebensmittel (Gastroback-Vakuuier-Behälter gibt es separat im Handel zu kaufen). Andere Gläser oder Kunststoffbehälter können, unter dem beim Vakuum entstehendem Druck, implodieren und somit zu Verletzungen führen.

1. Nachdem Sie das Gerät betriebsbereit gemacht haben (siehe: Das Gerät betriebsbereit machen) drücken Sie die Verschlussöffnungen an beiden Außenseiten des Geräts und öffnen den Deckel (siehe Abb. A).



2. Nehmen Sie den mitgelieferten Vakuuier-Schlauch-Adapter und schließen Sie den Schlauch (mit dem schmaleren Ende) am Stift in der Mitte der Vakuuierkammer an (Abb. B). Der Schlauch muss fest sitzen und darf nicht abrutschen.



3. Befüllen Sie den Behälter mit Lebensmitteln.

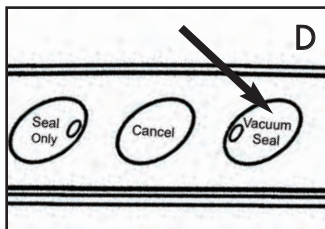
WICHTIG: Überfüllen Sie den Behälter nicht und lassen Sie mindestens 3 cm unter dem Deckelrand frei.

4. Setzen Sie die Vakuuiglocke des Vakuuier-Schlauch-Adapters über die schwarze Gummiverschlussdichtung am Deckel des Behälters. Drücken Sie die Vakuuiglocke leicht an den Deckel und zwar so, dass sie mit dem Deckel luftdicht abschließt (Abb. C).



Hinweis: Achten Sie darauf, dass die Vakuuiglocke richtig in der Vertiefung des Deckels aufliegt und mit der Deckeloberfläche abschließt.

5. Drücken Sie jetzt die Vacuum Seal Taste (Abb. D). Das Gerät beginnt zu arbeiten. Die Signallampe der Vacuum Seal Taste leuchtet rot. Die Luft wird aus dem Behälter gesaugt und ein Vakuum entsteht. Wenn der Vakuuiervorgang abgeschlossen ist, dann erlischt die Signallampe. Die Lebensmittel sind jetzt im Behälter vakuuierverpackt.



Wenn Sie die Lebensmittel aus dem Behälter nehmen wollen, müssen Sie die schwarze Gummiverschlussdichtung am Deckel des Behälters leicht zur Seite ziehen. Der beim Vakuuieren entstandene Druck wird so aus dem Behälter gelassen. Sie können hören, wie Luft in den Behälter dringt und den Behälter jetzt öffnen.

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 den Dichtungsring im unteren Teil des Geräts zum Reinigen herausnehmen. Entfernen Sie vorsichtig den Dichtungsring indem Sie den Dichtungsring nach oben heraus ziehen.

Hinweis: Niemals den Dichtungsring in der Geschirrspülmaschine reinigen. Achten Sie unbedingt darauf, dass der Dichtungsring nicht verloren geht oder beschädigt wird.

ACHTUNG: Achten Sie beim Einbauen des Dichtungsringes darauf, dass er richtig eingesetzt ist. Ist der Dichtungsring nicht in der richtigen Position, kann das Gerät kein Vakuum erzeugen.

ACHTUNG: Der Dichtungsring im Deckel des Geräts ist fest montiert und kann NICHT herausgenommen werden!

Vorteile des Vakuumierens

Beim Vakuumieren, wird bis zu 90% des Sauerstoffs aus dem Folienbeutel, bzw. dem Behälter 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 im Gefrierfach angefroren werden. Beim Vakuumieren kann somit keine Feuchtigkeit angezogen werden und das Lebensmittel wird nicht gedrückt.
- **WICHTIG: Die Folienbeutel sind nicht dafür geeignet die vakuumverpackten Lebensmittel darin in der Mikrowelle oder heißem Wasserbad zu erwärmen.**
- **HINWEIS:** Bevor Sie frischen Fisch Vakuumverpacken entfernen Sie unbedingt die Innereien.
- Überfüllen Sie die Folienbeutel oder die Vakuumierbehälter nicht. Es kann in dem Fall zu Schwierigkeiten beim Erzeugen des Vakuums kommen.
- Achten Sie darauf, dass die Öffnung des Folienbeutels trocken ist, eben liegt und keine Nahrungsmittelreste im Versiegelungsbereich liegen. Der Folienbeutel kann ansonsten nicht richtig versiegelt werden.
- Streichen Sie überschüssige Luft vorsichtig aus dem Folienbeutel bevor Sie mit dem Vakuumiervorgang beginnen um den Vakuumiervorgang zu optimieren und das Gerät nicht zu überlasten.
- Sie können z. B. Streichhölzer, Erste-Hilfe-Taschen, Kleidungsstücke Vakuumieren um diese Gegenstände vor Feuchtigkeit z. B. beim Campen zu schützen oder vakuumieren Sie Silberschmuck und schützen diesen so vor dem Anlaufen.
- Vakuumieren Sie keine scharfkantigen, harten Gegenstände wie z. B. Fischgräten oder Muscheln. Die scharfen Kanten können beim Vakuumieren den Folienbeutel einreißen und somit ein Vakuum verhindern.
- Zum Erstellen von Eisakkus für Ihre Kühlbox oder als Eis-Pack für Verletzungen füllen Sie einen Folienbeutel zu 2/3 mit Wasser und versiegeln Sie den Folienbeutel.

ACHTUNG: Nehmen Sie hierzu nur die Seal Only Taste und nicht die Vakuum Seal Taste. Ein Vakuum sollte beim Einfrieren von Wasser nicht erzeugt werden!

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

Lebensmittel	normale Aufbewahrung	vakuumverpackt
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 Grad

Haltbarkeits Tabelle

Lebensmittel	Aufbewahrung	normal verpackt	vakuumverpackt
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
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

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.

Entsorgungshinweise

Das Gerät muss entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Hilfe bei der Fehlersuche

Mögliches Problem	Die einfache Lösung des Problems
Das Gerät arbeitet nicht, wenn es eingeschaltet wird	• 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.
Das Gerät versiegelt den Folienbeutelboden nicht	• Prüfen Sie, ob der Folienbeutel korrekt angelegt ist (siehe: Versiegeln des Folienbeutels) und ob die Folie an der Versiegelungsfläche trocken ist und eben liegt.
Das Gerät vakuumiert nicht richtig und es bleibt zu viel Sauerstoff im Folienbeutel	• Prüfen Sie ob: - der Folienbeutel korrekt angelegt ist (siehe: Vakuumieren im Folienbeutel) und ob das Ende des Folienbeutels in die Vakuumkammer hinein, nicht aber über den Stift in der Mitte der Vakuumkammer reicht. - der Dichtungsring richtig eingesetzt ist - Verunreinigungen auf der Schweißdichtung oder den Dichtungsringen vorliegen - Nahrungsmittelteilchen im Folienbeutel über der Schweißdichtung liegen - 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.
Das Gerät versiegelt die Folienbeutel nicht korrekt	• Prüfen Sie ob: - der Folienbeutel korrekt angelegt ist (siehe: Vakuumieren im Folienbeutel) und ob das Ende des Folienbeutels in die Vakuumkammer hinein, nicht aber über den Stift in der Mitte der Vakuumkammer reicht. - Verunreinigungen auf der Schweißdichtung oder dem Dichtungsring vorliegen - Nahrungsmittelteilchen im Folienbeutel über der Schweißdichtung liegen • 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.

Hilfe bei der Fehlersuche

Mögliches Problem	Die einfache Lösung des Problems
Es entsteht kein Vakuum im Behälter	• Prüfen Sie ob: - der Vakuumier-Schlauch-Adapter korrekt am Gerät angeschlossen ist (siehe: Vakuumieren im Behälter) - die Vakuumglocke richtig auf dem Deckel aufliegt und mit dem Deckel luftdicht abschließt - der Deckel des Behälters richtig verschlossen ist - die schwarze Gummidichtung auf dem Behälterdeckel richtig in der Öffnung des Deckels befestigt ist - die schwarze Gummidichtung brüchig ist oder Löcher aufweist - der Vakuumier-Schlauch-Adapter sowie beide Anschlussstellen des Schlauches keine Defekte aufweisen oder abgebrochen sind - der Behälter nicht überfüllt ist - Lassen Sie mindestens 3 cm Freiraum unter dem Deckelrand!
Der Folienbeutel verliert sein Vakuum nach dem Versiegeln	• 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.
Der Behälter verliert das Vakuum	• Prüfen Sie, ob: - die Gummidichtung brüchig ist oder Löcher aufweist - die Dichtung am Behälterdeckelrand richtig sitzt, verschmutzt oder beschädigt ist

Gewährleistung/Garantie

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weiterer Ansprüche und innerhalb von zwei Jahren nach dem Kaufdatum, 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.

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 • D-21279 Hollenstedt/Germany
<http://www.gastroback.de> • E-Mail: info@gastroback.de