GASTROBACK®

Bedienungsanleitung

Design Vakuumierer

Art.-Nr. 46010 Design Vakuumierer

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.*
- ***ACHTUNG:*** *Verwenden Sie nur die mitgelieferten Behälter zum Vakuumieren und Aufbewahren von Lebensmitteln. Andere Gläser oder Kunststoffbehälter können, unter dem beim Vakuum entstehendem Druck, implodieren und somit zu Verletzungen führen.*
- ***WICHTIG: Die mitgelieferten Behälter sind nicht Geschirrspülmaschinen geeignet!***
- ***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.*
- *Das Gerät ist nicht für den Dauerbetrieb geeignet. Bitte warten Sie ca. 2 Minuten nach einem Vakuumiervorgang 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.*

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 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 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 des 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 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 Vakuumiervorgang 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.

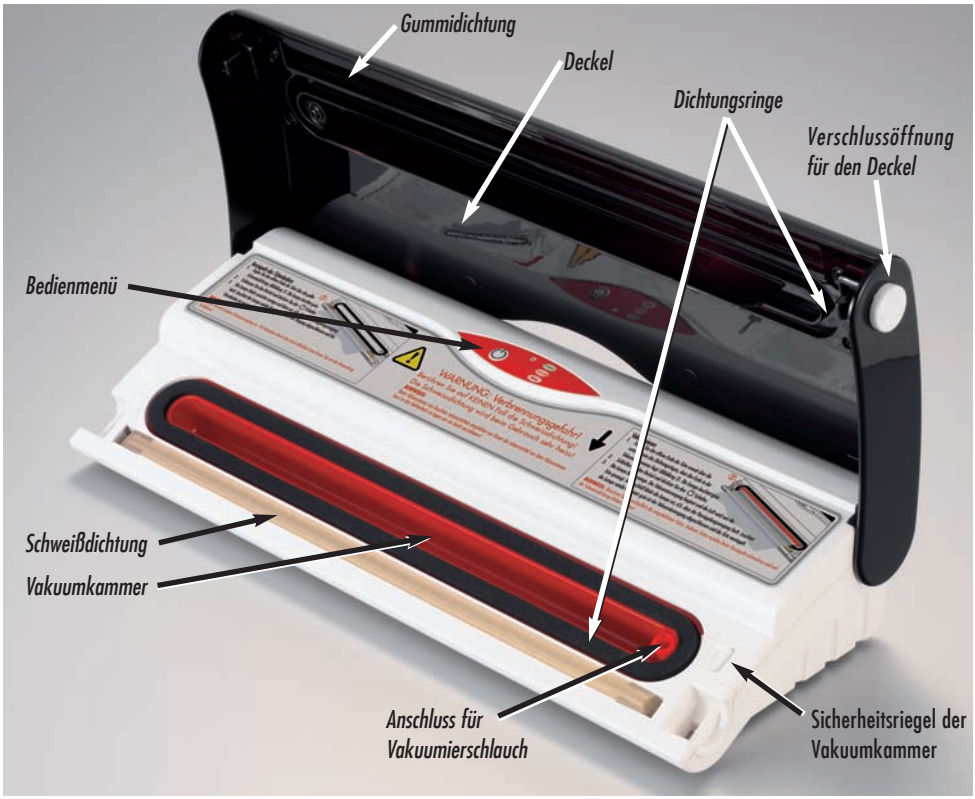
Niemals *während des Betriebs oder kurz nach dem Gebrauch die Schweißdichtung mit irgendwelchen Körperteilen oder hitzeempfindlichen Gegenständen berühren.*

• 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.*

Den Design Vakuumierer kennen lernen



Ein/Aus-Schalter

Netzkontrolllampe (grün: betriebsbereit)

Kontrolllampe:

grün:	*signalisiert wenn das Gerät betriebsbereit ist*
Nach drücken des Ein-Schalters:	
Kontrollleuchte blinkt orange:	*Luft wird aus dem Folienbeutel gesaugt*
Kontrollleuchte blinkt rot:	*Folienbeutel wird versiegelt*
Kontrollleuchte konstant grün:	*Vakuumiervorgang abgeschlossen*

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 grüne Kontrolllampe leuchtet und das Gerät ist betriebsbereit.

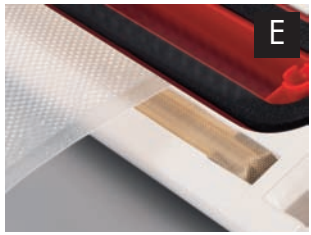
Versiegeln des Folienbeutels

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 offene 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 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 achten Sie darauf, dass er sicher verschlossen und eingerastet ist. Erst dann ist das Gerät betriebsbereit.

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

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 das 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.

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. 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.*

9. 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 Dichtungsrings 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 Lebensmittelteilchen, Fett oder Flüssigkeiten im Versiegelungsbereich hat, wenn Sie den Folienbeutel verschweißen.*

10. 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.

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

12. 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 das Sie nicht mit der Schweißdichtung in Berührung kommen. Verbrennungsgefahr!*

13. 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.

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

Vakuumieren im Behälter

ACHTUNG: *Verwenden Sie nur die mitgelieferten Behälter zum Vakuumieren und Aufbewahren von Lebensmittel. 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 Deckels und öffnen Sie den Deckel (siehe Abbildung A).

2. Achten Sie darauf, dass die Vakuumkammer richtig eingesetzt ist und der Sicherheitsriegel ganz nach links geschoben ist (siehe Abbildung B).

3. Nehmen Sie den mitgelieferten Verbindungsschlauch und schleißen Sie den Schlauch (mit dem schmaleren Ende) am Schlauchanschluss des Geräts an (siehe Abbildung C). Der Schlauch muss fest sitzen und darf nicht abrutschen.

4. Befüllen Sie den Behälter mit Lebensmitteln.

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

5. Setzen Sie die Vakuumglocke des Vakuumschlauchs über die schwarze Gummiverschlussdichtung am Deckel des Behälters. Drücken Sie die Vakuumglocke leicht an den Deckel und zwar so, dass sie mit dem Deckel luftdicht abschließt (siehe Abbildung D).

6. Drücken Sie jetzt den ⏻- Schalter (siehe Abbildung E).
Hinweis: *Während des Vakuumiervorgangs müssen Sie die Vakuumglocke festhalten.*

Das Gerät beginnt zu arbeiten und die Lampe blinkt orange. Die Luft wird aus dem Behälter gesaugt und ein Vakuum entsteht. Wenn der Vakuumiervorgang abgeschlossen ist leuchtet die Lampe konstant grün. Die Lebensmittel sind jetzt im Behälter vakuumverpackt.

Wenn Sie die Lebensmittel aus dem Behälter nehmen wollen, müssen Sie die schwarze Gummiverschlussdichtung am Deckel des Behälters leicht zur Seite ziehen. Der beim Vakuumieren 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 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 trocken 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, 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 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

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 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.

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.

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 glatte Seite der Folie nach oben zeigt.*
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 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.*
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 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.*

Hilfe bei der Fehlersuche

Mögliches Problem	*Die einfache Lösung des Problems*
Es entsteht kein Vakuum im Behälter	• *Prüfen Sie ob:* - *der Vakuumschlauch korrekt am Gerät angeschlossen ist (siehe: Vakuumieren im Behälter)* - *die Vakuumglocke richtig auf dem Deckel aufliegt und mit dem Deckel luftdicht abschließt (Halten sie dieses Ende vom Schlauch während des Vakuumiervorgangs fest!)* - *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 Vakuumschlauch sowie beide Anschlussstellen des Schlauches keine Defekte aufweisen oder abgebrochen sind* - *der Sicherheitsriegel der Vakuumkammer ganz nach links geschoben ist und die Vakuumkammer richtig eingesetzt ist* - *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 schwarze Gummidichtung brüchig ist oder Löcher aufweist* - *die Dichtung am Behälterdeckelrand richtig sitzt, verschmutzt oder beschädigt ist*

GASTROBACK *GmbH*

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