

# **GASTROBACK®**

## **BEDIENUNGSANLEITUNG** DESIGN VAKUUMIERER ADVANCED SCALE



Art.-Nr. 46012 »Design Vakuumierer Advanced Scale«

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



**Wir legen viel Wert auf Ihre Sicherheit. Deshalb bitten wir Sie, alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durchzulesen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Dadurch lernen Sie auch alle Funktionen und Eigenschaften Ihres Gerätes kennen. Bitte befolgen Sie sorgfältig alle Sicherheitshinweise!**

## **INHALTSVERZEICHNIS**

IHREN NEUEN DESIGN VAKUUMIERER ADVANCED SCALE KENNENLERNEN ....	2
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE .....	3
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit .....	3
Wichtige Sicherheitshinweise – Elektrizität .....	4
TECHNISCHE DATEN .....	5
EIGENSCHAFTEN DES DESIGN VAKUUMIERER ADVANCED SCALE .....	5
TIPPS FÜR BESTE ERGEBNISSE .....	7
ERSTE VERWENDUNG .....	9
BEDIENUNG .....	9
Eine externe Stromversorgung verwenden .....	10
Den Vakuumierer verwenden .....	10
Die Waage verwenden .....	14
HILFE BEI PROBLEMEN .....	18
PFLEGE UND REINIGUNG .....	21
AUFBEWAHRUNG .....	22
ENTSORGUNGSHINWEISE .....	22
INFORMATION UND SERVICE .....	22
GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE .....	22

## **SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!**

Mit Ihrem neuen »Design Vakuuierer Advanced Scale« werden Sie Frische und Geschmack bei der Aufbewahrung vieler Lebensmittel länger erhalten können.

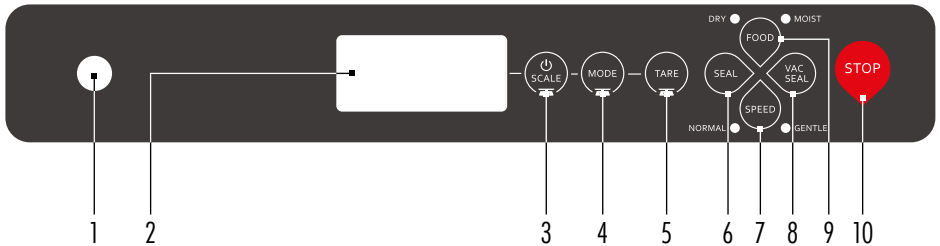
Die integrierte Waage erleichtert die Aufteilung in Portionen und wird Ihnen auch bei allen anderen Aufgaben beim Kochen und Backen behilflich sein, wenn es darum geht, Zutaten genau abzumessen. Obendrein kann das Gerät Ihnen in Haus und Freizeit beim Schutz empfindlicher Gegenstände vor Nässe und Schmutz behilflich sein. Zu diesem Zweck können Sie es an das 12V-Bordnetz zahlreicher Fahrzeuge anschließen und die Waage sogar unabhängig von jeder externen Stromversorgung mit einfachen, handelsüblichen Batterien betreiben.

Die Bedienungsanleitung erklärt Ihnen die Eigenschaften und Funktionen des Gerätes. Dadurch werden Sie mit Ihrem neuen Vakuuierer sehr schnell vertraut sein. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen »Design Vakuuierer Advanced Scale«.

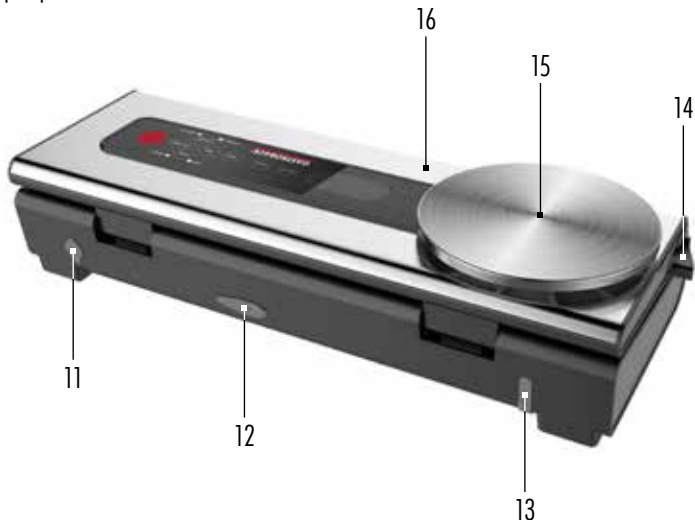
Ihre Gastroback GmbH

# IHREN NEUEN DESIGN VAKUUMIERER ADVANCED SCALE KENNENLERNEN

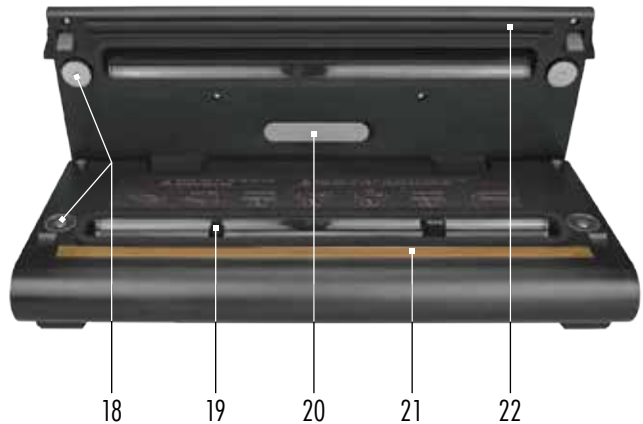
## BEDIENUNGSELEMENTE DER WAAGE



- 1 Sensor-Port – schrauben Sie den Waagenteller einfach hier an.
- 2 Großes LCD-Display zur Anzeige der Gewichte in unterschiedlichen Einheiten.
- 3 SCALE – schaltet die Waage ein oder aus.
- 4 MODE – drücken Sie hier, um die gewünschte Gewichtseinheit auszuwählen.
- 5 TARE – drücken Sie hier, um das Gewicht des Gefäßes automatisch vom Ergebnis abzuziehen.
- 6 SEAL startet den einfachen Schweißvorgang ohne Vakuumpumpe.
- 7 SPEED – wählen Sie hier die gewünschte Geschwindigkeit: NORMAL oder GENTLE (langsam).
- 8 VAC SEAL startet die Vakuumversiegelung.
- 9 FOOD – wählen Sie hier die Art der eingeschweißten Lebensmittel: trocken (DRY) oder feucht (MOIST).
- 10 STOP – bricht den laufenden Vorgang ab.



- 11 12V-Anschlussbuchse – dient zum Anschluss an das Bordnetz von Pkws.
- 12 230V-Anschlussbuchse – verbinden Sie das Gerät mit dieser Buchse mit der Stromversorgung Ihres Hauses.
- 13 Fach für Folienschneider – hier kann der Folienschneider verstaut werden.
- 14 Stabilisierungshebel – arretieren auf beiden Seiten den Deckel für die Verwendung der Waage.
- 15 Abnehmbarer Waagenteller
- 16 Deckel
- 17 VAC/MARINATE – wenn der Vakuumschlauch angeschlossen ist, dann drücken Sie hier um bei geöffnetem Deckel die Vakuumpumpe oder einen Mariniervorgang zu starten.
- 18 Elektromagnetische Riegel – halten den Deckel während des Schweißvorgangs geschlossen.
- 19 Vakuumschlauch
- 20 Batteriefach – legen Sie hier die Batterien für den Batteriebetrieb ein (2 x Typ AAA).
- 21 Schweißband
- 22 Vakuumdichtungen in Deckel und Basis – dichten die Vakuumkammer ab.



## Zubehör

Folienschneider – ein spezielles Messer zum komfortablen Schneiden der Folien ohne Verletzungsrisiko.

AC-Netz Kabel zum Anschluss an eine 230V-Schuko-Steckdose.

Vakuumschlauch zum Anschluss von Vakuumbehältern.

Flaschenverschluss zum Vakuumieren von Flaschen.



## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie bitte vor dem ersten Gebrauch des Gerätes alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf.

Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.

Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät, seinen Bauteilen oder dem Verpackungsmaterial (Beispiel: Folien, Beutel und vakuumierte Behälter) spielen. Die Reinigung darf nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in der hier angegebenen Weise und zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Unterdruck, und Feuer führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten am Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden.

Reparaturen und technische Wartungen am Gerät (Beispiel: fest montierte Geräteteile ersetzen) dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an Ihren Händler.



### ALLGEMEINE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

- Nur für den Betrieb in Innenräumen. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten oder nassen Bereichen. Nicht für den Gebrauch in fahrenden Fahrzeugen oder Booten. Verwenden Sie nur Bauteile, Ersatzteile, Verbrauchsmaterial und Zubehöre (Beispiel: Folien, Beutel, Vakuumbehälter) für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile, Zubehöre und Materialien können während des Betriebes Sachschäden und Personenschäden durch Feuer, Implosion und elektrischen Schlag verursachen.

- Prüfen Sie das Gerät und das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen. Die Kontakte am Netzstecker und der Anschlussbuchse an der Rückseite des Gerätes müssen blank und glatt sein und dürfen keine Verfärbungen aufweisen.
- Lassen Sie das Gerät von einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen und reparieren, wenn es nicht mehr erwartungsgemäß arbeitet, sich überhitzt oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Sturz, Schlag, Überhitzung, eingedrungenes Wasser). Niemals das Gerät betreiben, wenn Bauteile nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu öffnen oder zu reparieren. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn während des Betriebes ein ernstes Problem auftritt (Beispiel: Wasser wird in die Vakuumpumpe gesaugt, Überhitzung).
- Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, waagrecht, fest, trocken und ausreichend groß sein. Auf jeder Seite des Gerätes sollten mindestens 10cm Platz bleiben. Lassen Sie mindestens 50cm Platz vor dem Gerät und über dem Gerät, um ungehindert arbeiten zu können.
- Legen Sie während des Betriebes keine Tücher, Servietten oder andere Gegenstände unter oder auf das Gerät, um Personen- und Sachschäden durch Feuer, elektrischen Schlag und Überhitzung zu vermeiden. Niemals das Gerät oder Teile des Gerätes in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen, Grill) stellen. Betreiben Sie die Waage nicht in der unmittelbaren Nähe von großen Elektromotoren, Generatoren oder Sendeanlagen, um Störungen der Waage zu vermeiden.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es an die Stromversorgung angeschlossen ist. Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, das Gerät bewegen oder reinigen wollen.
- Stellen Sie niemals große, schwere Gegenstände auf das Gerät. Die integrierte Waage dient zum Abwiegen von kleinen Mengen bis 2 kg. Niemals die Waage mit einem Gesamtgewicht aus Gefäßen/Verpackungen (Tara) und Inhalt über 2 kg belasten. Wiegen Sie das Material im Zweifelsfall zunächst auf einer anderen geeigneten

Waage grob ab. Lassen Sie keine Gegenstände unnötig auf der Waage stehen. Andernfalls könnte der Sensor der Waage beschädigt werden. Schrauben Sie den Waagenteller vom Sensor-Port ab, wenn Sie die Waage transportieren oder längere Zeit nicht benutzen wollen, um die Genauigkeit des Sensors zu erhalten und Schäden zu vermeiden.

- Vergewissern Sie sich vor jedem Versiegelungsvorgang, dass die Vakuumkammer leer ist. Achten Sie darauf, dass die Vakuumpumpe des Gerätes keine Flüssigkeiten aus den Beuteln und Vakuumgefäßen herausaugt. **Brechen Sie den laufende Vakuumiervorgang sofort ab, wenn Flüssigkeiten angesaugt werden (STOP drücken).**
- Schweißband und Schweißdichtung werden beim Betrieb heiß. Berühren Sie diese Bauteile kurz nach der Verwendung des Gerätes NICHT mit den Händen oder wärmeempfindlichen Gegenständen.
- Das Gerät dient zum Vakuumieren und Verschweißen der eigens dafür vorgesehenen Beutel, Folien und Vakuumbehälter. Ungeeignete oder beschädigte Behälter können beim Vakuumieren platzen (implodieren) und dadurch zu einer Gefährdung durch herumfliegende Splitter und Spritzer führen. Prüfen Sie die verwendeten Vakuumbehälter vor der Verwendung immer auf einwandfreien Zustand (keine Verformungen, Beulen oder Sprünge). Ungeeignete Beutel oder Folien können zur Überhitzung oder Feuer führen oder die Geräteteile verkleben. Niemals die Beutel oder Behälter überfüllen, um Schäden am Gerät und Überhitzung zu vermeiden. Legen Sie keine Fremdkörper in das Gerät. Gefäße unter Vakuum können bei unsachgemäßer Handhabung oder Schäden an der Gefäßwand implodieren. Behandeln Sie den vakuumierten Behälter immer mit besonderer Vorsicht, um Verletzungen und Sachschäden durch herumfliegende Splitter und Spritzer zu vermeiden. Niemals vakuumierte Behälter hohen Temperaturen, starken mechanischen oder thermischen Belastungen oder direktem Sonnenlicht aussetzen!
- **Explosionsgefahr! Niemals Gefäße oder Beutel versiegeln oder vakuumieren, die mit brennbaren Flüssigkeiten (Beispiel: alkoholische Getränke, organische Lösemittel) oder alkoholhaltigen Lebensmitteln gefüllt sind.**



- Niemals bei der Bedienung und Reinigung des Gerätes Gewalt anwenden.
- Niemals das Gerät oder Teile davon mit Scheuermitteln, harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) oder scharfen Putzmitteln reinigen. Achten Sie besonders darauf, Schweißband, Schweißdichtung und die Vakuumdichtungen nicht zu beschädigen. Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät oder zum Reinigen verwenden. **Niemals das Gerät oder Teile davon in der Spülmaschine reinigen.**

### **WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE – ELEKTRIZITÄT**

- Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Gerätes, dass Ihre Stromversorgung für den Betrieb mit dem Gerät geeignet ist: Wechselstrom (AC), 220-240 V, 50/60 Hz, MAX 0,6 A oder Gleichstrom (DC), 12 V, MAX 9,5 A. Wenn Sie das Gerät an eine Hausstromanlage anschließen, dann sollte ein Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) mit einem Auslösestrom von höchstens 30 mA installiert sein. Wenden Sie sich gegebenenfalls an Ihren Elektriker. Informieren Sie sich bei Bedarf in der Bedienungsanleitung Ihres Fahrzeuges.
- Schließen Sie das Gerät ausschließlich über die mitgelieferten Netzkabel an die passende Anschlussbuchse an die Stromversorgung an. Verwenden Sie keine Netzkabel anderer Geräte. Niemals beide Netzkabel gleichzeitig anschließen.
- Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen. Das Netzkabel nicht knicken, einklemmen, quetschen oder verknoten. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängt. Achten Sie darauf, dass niemand in Kabelschlaufen hängen bleiben oder das Gerät am Netzkabel von der Arbeitsfläche reißen kann. Fassen Sie immer am Gehäuse der Stecker an, wenn Sie die Stecker aus der Steckdose oder der Anschlussbuchse ziehen.
- Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät bewegen oder reinigen. Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen und scharfen

Kanten fern und stellen Sie das Gerät nicht auf ein Netzkabel. Sollte das Netzkabel während des Betriebes heiß werden oder vermutlich beschädigt sein, dann muss es ersetzt werden. Niemals das Netzkabel reparieren!

- Trocknen Sie übergelaufene Flüssigkeiten immer sofort ab. Niemals das Gerät oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen oder Flüssigkeiten darüber gießen. Niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten über oder unter das Gerät laufen lassen, um eine Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden. **Niemals das Gerät oder Teile des Gerätes in eine Spülmaschine stellen.**
- Schalten Sie das Gerät sofort aus (STOP drücken) und ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Flüssigkeiten in das Gerät gelaufen sind oder wenn Flüssigkeiten angesaugt wurden. Reinigen und trocknen Sie danach das Gerät (siehe: Reinigung und Pflege) und lassen Sie das Gerät mindestens 1 Tag an einem gut belüfteten Ort trocknen. Bevor Sie das Gerät an die Stromversorgung eines Fahrzeuges anschließen, vergewissern Sie sich unbedingt, ob die Stromversorgung Ihres Fahrzeuges die richtige Spannung (12 V) liefert. Zahlreiche Lkws arbeiten mit einem 24V-Bordnetz und sind zum Betrieb des Gerätes nicht geeignet. Informieren Sie sich im Zweifelsfall in der Bedienungsanleitung Ihres Fahrzeuges. **Schließen Sie das Gerät jedoch NICHT an, wenn der Motor läuft!**

## TECHNISCHE DATEN

<b>Modell:</b>	Art.-Nr.: 46012 »Design Vakuuierer Advanced Scale«
<b>Stromversorgung:</b>	AC: 220-240 V Wechselstrom, 50/60 Hz, MAX 0,6 A DC: 12 V, MAX 9,5 A
<b>Maximale Leistungsaufnahme:</b>	120 W
<b>Länge des Netzkabels:</b>	ca. 110 cm
<b>Gewicht:</b>	ca. 2,5 kg
<b>Abmessungen:</b>	ca. 380 x 140 x 78 mm (Breite x Tiefe x Höhe)
<b>Druckabsenkung:</b>	-0,6 bis -0,8 bar
<b>Folien-/Beutelbreite:</b>	max. 300 mm
<b>Belastbarkeit, Waage:</b>	max. 2000,0 g
<b>Skalierung:</b>	0,1 g
<b>Genauigkeit:</b>	0,2 g
<b>Betriebsbedingungen, Waage:</b>	10-30 °C
<b>Batterien, Waage:</b>	2 x 1,5 V (Typ: Micro, AAA)
<b>Prüfzeichen:</b>	

# EIGENSCHAFTEN IHRES NEUEN VAKUUMIERERS

In dem »Design Vakuumierer Advanced Scale« stecken 2 äußerst nützliche Geräte in einem: Ein Vakuumierer und eine sehr genaue Waage.

Folgende Bedienungselemente stehen Ihnen zur Verfügung.

<b>VAKUUMIEREN</b>	
<b>Taste</b>	<b>Verwendung</b>
<b>SEAL</b> (Verschweißen)	Mit der Funktion SEAL können Sie Beutel selbst herstellen oder Beutel luftdicht verschließen, ohne die Beutel zu vakuumieren.
<b>VAC SEAL</b> (Vakuumversiegeln)	Vor dem Verschweißen der Folie saugt die Vakuumpumpe des Gerätes die Luft aus dem Beutel. Dadurch legt sich die Folie des Beutels an den Inhalt an. Das Gerät verringert automatisch den Druck im Beutel/Behälter um mindestens 0,6 bar. Die Vakuumierdauer hängt von der Einstellung der Funktion SPEED und von der Größe des Beutels ab. Die voreingestellte NORMAL-Geschwindigkeit ist fast immer geeignet, wenn Sie trockene, feste Lebensmittel verpacken wollen.
<b>SPEED</b> (Geschwindigkeit)	Mit dieser Taste können Sie zwischen 2 Geschwindigkeiten hin- und herschalten: NORMAL und GENTLE (sanft). Eine LED zeigt an, welche Geschwindigkeit gewählt ist.
<b>FOOD</b> (Lebensmittel)	Mit dieser Taste können Sie zwischen 2 Arten von Lebensmitteln auswählen: sehr feuchte Lebensmittel (MOIST) und trockene Lebensmittel oder Gegenstände (DRY). Eine LED zeigt die aktuelle Auswahl an.
<b>VAC/ MARINATE</b> (Vakuumieren / Marinieren)	Diese Taste finden Sie rechts an der Seite des Gerätes. Sie ist dadurch bequem zugänglich, wenn Sie den Vakuumschlauch an den Vakuumschluss des Gerätes angeschlossen haben. Drücken Sie die Taste nur kurz, um den angeschlossenen Vakuumbehälter zu vakuumieren. Halten Sie die Taste mehrere Sekunden gedrückt, um den Mariniervorgang zu starten (siehe: ‚Marinieren‘).
<b>STOP</b>	Sie können jeden laufenden Vorgang jederzeit abbrechen. Drücken Sie dazu die Taste STOP. Das Gerät bricht den Versiegelungsvorgang sofort ab und belüftet die Vakuumkammer oder den Vakuumbehälter. TIPP: Wenn Sie die Vakuumierung beenden wollen und einen Beutel mit dem bereits erreichten Unterdruck versiegeln wollen, dann drücken Sie die Taste SEAL.
<b>WIEGEN</b>	
<b>Taste</b>	<b>Verwendung</b>
<b>SCALE</b>	Einschalten und ausschalten.
<b>MODE</b>	Drücken Sie diese Taste kurz, um die angezeigte Einheit auszuwählen.
<b>TARE</b>	Tara-Funktion: das Gewicht des Wiegegefäßes wird automatisch abgezogen.

## MARINIEREN

Vakuumbehälter sind zum Marinieren perfekt geeignet, da sich im Vakuum die Poren in den Lebensmitteln öffnen und die Marinade dadurch besser eindringen kann. Diese Funktion vakuumiert und belüftet den Vakuumbehälter automatisch in Zyklen innerhalb von 30 Minuten. Der Mariniervorgang wird dadurch erheblich beschleunigt. Für diese Funktion brauchen Sie den passenden Vakuumschlauch und der Vakuumbehälter muss mit einem manuell verschließbaren Druckventil ausgestattet sein.

### Hinweis:

Um das Eindringen von Keimen in Ihre Lebensmittel zu vermeiden, sollten Sie den Vakuumbehälter und Behälterdeckel vor der Verwendung sterilisieren.

## TIPPS FÜR BESTE ERGEBNISSE

### VAKUUMVERPACKUNG UND LEBENSMITTELSICHERHEIT

**WICHTIG:** Die Vakuumverpackung ist kein Ersatz für Kühlschrank oder Gefriergerät. Verderbliche Lebensmittel, die gekühlt oder gefroren werden, müssen Sie auch weiterhin im Kühlschrank oder Gefriergerät lagern. Wie bei allen anderen Methoden der Lebensmittellagerung, müssen die Lebensmittel vor der Aufbewahrung und vor dem Verzehr auf einwandfreien Zustand untersucht werden. Durch die Vakuumverpackung wird die Haltbarkeit der Lebensmittel in den meisten Fällen verlängert, da durch den luftdichten Verschluss weder Luft noch Keime eindringen können. Die sauerstoffempfindlichen Bestandteile werden dadurch geschützt. Außerdem wird das Wachstum zahlreicher Keime (Schimmel und zahlreiche Bakterienarten) durch den Mangel an Sauerstoff verhindert. Bedenken Sie aber, dass Hefepilze und manche Bakterien (Beispiel: der hochgiftige Botulismus-Erreger) auch ohne Sauerstoff wachsen können und manche Keime Sporen bilden, die bei Luftzutritt erneut keimen.

Frieren Sie deshalb verderbliche Lebensmittel, die Sie längere Zeit aufbewahren wollen, nach Möglichkeit immer ein. Das gilt auch, wenn die Lebensmittel vakuumverpackt sind. In Folien verschweißte Lebensmittel können Sie ohne Bedenken in Ihr Gefriergerät legen. Wenn Sie vakuumierte Behälter verwenden, dann bedenken Sie bitte, dass manche Kunststoffe durch die Kälte spröde werden und dann bei Unterdruck leicht platzen können.

**⚠️ WARNUNG:** Vergewissern Sie sich vor dem Einfrieren, dass die verwendeten Behälter für die niedrigen Temperaturen geeignet sind. Andernfalls kann der Behälter besonders beim Herausnehmen platzen und zu einer Gefährdung durch herumfliegende Splitter und Spritzer führen.

## **VORBEREITUNG DER LEBENSMITTEL**

Blanchieren Sie Gemüse, um die Enzyme zu deaktivieren, die bei längerer Lagerung zur Qualitätsminderung führen. Tupfen Sie das Gemüse mit einem Küchentuch trocken, bevor Sie es in den Beutel oder Behälter füllen und mit dem Vakuumierer versiegeln.

Einige Gemüsesorten (Broccoli, Rosenkohl, Weißkohl, Blumenkohl, Grünkohl, Steckrüben) entwickeln bei der Aufbewahrung Gase. Diese Gemüsesorten sollten deshalb nach dem Blanchieren nur im Kühlschrank aufbewahrt werden und sind zum Vakuumieren nicht geeignet.

## **WÄHREND DES VAKUUMIERENS**

- Machen Sie die Beutel nicht zu voll. Lassen Sie bei flachen Gegenständen mindestens 5 cm und anderenfalls mindestens 8 cm am oberen Beutelrand frei.
- Wenn Sie große Gegenstände vakuumverpacken, dann sollten Sie die Folie des Beutels glatt ziehen, wenn Sie die Folie auf das Schweißband und die Vakuumdichtung legen. Achten Sie auch darauf, dass die Folie im Bereich des Schweißbandes ganz sauber und trocken ist. Falten, Flüssigkeiten und Partikel im Bereich der Schweißnaht verhindern eine luftdichte Verschweißung.
- Wenn Sie Gegenstände mit scharfen Kanten und Spitzen (Beispiel: Knochen, Spaghetti) verpacken, dann sollten Sie verhindern, dass die Spitzen den Beutel durchbohren. Dazu können Sie beispielsweise ein Küchentuch darum wickeln. Alternativ sollten Sie einen Vakuumbehälter verwenden.
- Empfindliche Lebensmittel, die im Gefriergerät gelagert werden sollen, können Sie vor dem Verpacken kurz einfrieren. Dadurch können diese Lebensmittel beim Vakuumieren nicht zerdrückt werden.
- Wenn die Folie am Rand der Schweißnaht geschmolzen ist, dann könnte das Schweißband zu heiß geworden sein. Um eine Überhitzung zu vermeiden, sollten Sie nach jeder Verschweißung 30 Sekunden bei geöffnetem Deckel warten, bevor Sie die nächste Schweißnaht machen.
- Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob der Beutel luftdicht verschlossen ist, dann setzen Sie einfach eine zweite Schweißnaht neben die erste.
- Beste Ergebnisse erhalten Sie mit den Folien, Beuteln und Vakuumbehältern, die vom Hersteller für das Gerät empfohlen werden.
- Verwenden Sie die Beutel nicht mehr, nachdem Sie rohes Fleisch, Fisch oder fettige Lebensmittel darin aufbewahrt hatten.

## HANDHABUNG DER VAKUUMIERTEN BEUTEL UND BEHÄLTER

- **Niemals die Lebensmittel in den Vakuumfolien/-beuteln erhitzen. Das Material der Beutel schmilzt beim Erwärmen und verdirbt dadurch Ihre Lebensmittel.** Nehmen Sie die Lebensmittel zum Erwärmen aus den Beuteln.
- Vermeiden Sie es, die Lebensmittel im Vakuumbehälter aufzuwärmen. **Die Vakuumbehälter sind meist nicht für hohe Temperaturen geeignet und könnten schmelzen und dadurch auch Ihre Lebensmittel verderben. Wenn vakuumierte Behälter starken Temperaturschwankungen ausgesetzt werden, können die Behälter platzen.** Wenn Sie die Lebensmittel trotzdem im Vakuumbehälter aufwärmen wollen, dann nehmen Sie unbedingt zuerst den Deckel ab. Stellen Sie den Vakuumbehälter zum Aufwärmen in ein Wasserbad.
- Manche Behälter sind zur Verwendung im Mikrowellenofen geeignet. Vergewissern Sie sich aber immer zuerst, dass der Vakuumbehälter mikrowellengeeignet ist (Mikrowellensymbol oder entsprechender Aufdruck auf dem Behälter). Nehmen Sie auch hier immer zuerst den Deckel ab, bevor Sie den Vakuumbehälter erwärmen. Um die Haltbarkeit des Vakuumbehälters zu erhalten, sollten Sie die Lebensmittel allerdings in einem anderen Behälter erwärmen.

## AUFBEWAHRUNGSZEITEN FÜR LEBENSMITTEL

**WICHTIG:** Man kann die Verlängerung der möglichen Aufbewahrungszeit nicht für alle Lebensmittel pauschal vorhersagen. Dies hängt auch von Sorte, Zustand und Frische der verpackten Lebensmittel ab. Die Angaben in folgender Tabelle können jedoch als Richtwerte dienen. Auf jeden Fall müssen Sie die Lebensmittel vor der Verwendung immer auf einwandfreien Zustand prüfen.

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

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

## TIPPS FÜR DIE ARBEIT MIT DER WAAGE

- Stellen Sie Gegenstände, die Sie wiegen wollen, immer auf die Mitte des Waagentellers. **Beachten Sie immer die maximale Belastbarkeit der Waage (2000,0 g).**
- Die Genauigkeit ist beim Wiegen von Flüssigkeiten immer wesentlich höher als bei einer Messung des Volumens. Verwenden Sie dazu Wiegegefäße und die Tara-Funktion (TARE), um das Gewicht des Wiegegefäßes automatisch vom Gesamtgewicht auf der Waage abzuziehen. Achten Sie beim Abwiegen aber besonders darauf, keine Flüssigkeiten auf dem Gerät zu verschütten.
- Wenn Sie große Gegenstände wiegen, dann brauchen Sie dafür eventuell ein Tablett oder einen Behälter. Verwenden Sie die Tara-Funktion (TARE).
- Wenn Sie Pulver, Körner oder ähnliche kleine Teile abwiegen, dann sollten Sie immer ein Wiegegefäß (Behälter oder ein Tablett) dafür verwenden. In den meisten Fällen sollten Sie Behälter verwenden, die aus einem leichten Material bestehen (Beispiel: Kunststoff, Papier, Alufolie), um die Waage nicht zu überlasten. Für kleine Mengen genügt manchmal ein Stück Papier oder Alu-Folie.



## ERSTE VERWENDUNG

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

Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus dem Karton und vergewissern Sie sich, dass alle Bauteile vorhanden und unbeschädigt sind. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial, Preisschilder und Werbematerialien (Aufkleber und Schilder). Entfernen Sie aber nicht die Warnhinweise auf dem Gerät oder das Typenschild. Vergewissern Sie sich besonders, dass keine Fremdkörper (Verpackungsmaterial) unter dem Deckel des Gerätes stecken.

Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme und nach längerer Lagerung (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).

## BEDIENUNG

**⚠️ WARNUNG – ERSTICKUNGSGEFAHR!** Niemals kleine Kinder mit den Folien oder Beuteln spielen lassen. Achten Sie darauf, dass das Gerät und alle Bauteile und Zubehör jederzeit für kleine Kinder unzugänglich sind. Implosionsgefahr! Behandeln Sie vakuumierte Behälter immer mit besonderer Vorsicht. Niemals Gefäße oder Beutel vakuumieren, die mit brennbaren Flüssigkeiten oder alkoholhaltigen Lebensmitteln gefüllt sind (z.B. alkoholische Getränke, organische Lösemittel). Durch den Unterdruck verdampfen große Mengen der Flüssigkeit, wodurch sich ein gefährliches, explosives Gemisch bilden kann, das zu schweren Verletzungen und Sachschäden durch Explosion und Feuer führen kann.

## EINE EXTERNE STROMVERSORGUNG VERWENDEN

Nur die Waage kann mit Batterien betrieben werden (siehe: ‚Die Waage verwenden / Batteriebetrieb‘). Wenn Sie Beutel oder Vakuumbehälter verschweißen und/oder vakuumieren wollen, dann müssen Sie das Gerät an eine externe Stromversorgung anschließen. An der Rückseite des Gerätes befinden sich dazu zwei Anschlussbuchsen: 220-240 V Wechselstrom (AC, im Haushalt) und 12 V Gleichstrom (DC, Batteriespannung der meisten Pkws).

**ACHTUNG:** Vergewissern Sie sich immer zuerst, dass die Spannung Ihrer Stromversorgung den Anforderungen des Gerätes entspricht, bevor Sie das Gerät an eine Stromversorgung anschließen. Das Bordnetz vieler Lkws arbeitet mit 24 V. **Niemals das Gerät an ein 24V-Bordnetz anschließen!** Informieren Sie sich im Zweifelsfall in der Bedienungsanleitung des Fahrzeuges. Schließen Sie das Gerät niemals an das Bordnetz eines Fahrzeuges an, wenn der Motor läuft!

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

## DEN VAKUUMIERER VERWENDEN

Der »Design Vakuumierer Advanced Scale« arbeitet mit einem elektrisch beheizten Schweißband, das während des Betriebes heiß wird. Achten Sie darauf, das Schweißband kurz nach der Verwendung nicht mit den Händen zu berühren. Legen Sie keine Fremdkörper auf das Schweißband. Legen Sie während des Betriebes keine Gegenstände (Tücher oder ähnliches) auf oder unter das Gerät.

**WICHTIG:** Bevor Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen, beachten Sie unbedingt die Hinweise im Abschnitt ‚Eine externe Stromversorgung verwenden‘.

Der Vakuumierer dient ausschließlich zum Vakuumieren und Verschweißen der eigens dafür vorgesehenen Beutel, Folien und Behälter. Ungeeignete oder beschädigte Behälter können beim Vakuumieren platzen (implodieren) und dadurch zu einer Gefährdung durch herumfliegende Splitter und Spritzer führen. Prüfen Sie die verwendeten Vakuumbehälter vor dem Vakuumieren immer auf einwandfreien Zustand. Ungeeignete Folien und Beutel können das Gerät beschädigen und zu Überhitzung und Feuer führen. Versuchen Sie niemals, andere als die für das Gerät vorgesehenen Folien, Beutel und Vakuumbehälter mit dem Gerät zu vakuumieren und/oder zu versiegeln. Niemals die Gefäße überfüllen, um eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.

Vergewissern Sie sich jedes Mal bevor Sie die VAC SEAL-Funktion starten, dass die Vakuumpumpe leer ist. Achten Sie darauf, dass die Vakuumpumpe des Gerätes keine Flüssigkeiten aus den Beuteln und Vakuumbehältern herausaugt. Brechen Sie die laufende Vakuumierung sofort ab, wenn Flüssigkeiten angesaugt werden (SEAL oder STOP drücken), um eine Gefährdung durch Elektrizität und Überhitzung zu vermeiden.

Das Gerät ist nicht für den Dauerbetrieb geeignet. Warten Sie nach jedem Schweißvorgang mindestens 30 Sekunden, bevor Sie den nächsten Beutel verschweißen. Wenn das Gerät sich überhitzt hat, dann warten Sie mindestens 20 Minuten mit geöffnetem Deckel, bevor Sie das Gerät wieder einschalten (siehe: ‚Eigenschaften Ihres neuen Vakuumierers‘).

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

## DIE GESCHWINDIGKEIT WÄHLEN – SPEED

Das Gerät kann mit zwei Geschwindigkeiten arbeiten. Wenn die niedrige Geschwindigkeit GENTLE (sanft) ausgewählt ist, dann arbeitet der Motor der Vakuumpumpe mit weniger Leistung. Dementsprechend steigt die Zeit zum Vakuumieren eines Beutels an. Allerdings können Sie die Vakuumpumpe mit dieser Einstellung besser steuern,

indem Sie rechtzeitig die Taste SEAL drücken. Dadurch wird die Vakuumierung abgebrochen und der Beutel sofort verschweißt. Für große Beutel empfiehlt sich die hohe Geschwindigkeit (die LED „NORMAL“ leuchtet). Mit der niedrigen Geschwindigkeit GENTLE (sanft) können Sie vor allem kleine Beutel gut vakuumversiegeln. Auch wenn Sie Gegenstände oder Lebensmittel verpacken wollen, die eher empfindlich sind und/oder viel Feuchtigkeit enthalten, sollten Sie besser mit der niedrigen Geschwindigkeit arbeiten.

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

Drücken Sie die Taste SPEED, um zwischen den beiden möglichen Geschwindigkeiten (NORMAL und GENTLE) umzuschalten. Die entsprechende LED (NORMAL oder GENTLE) zeigt die ausgewählte Geschwindigkeit an.

#### **Hinweis:**

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

### **DIE ART DER LEBENSMITTEL WÄHLEN – FOOD**

Wählen Sie zum Vakuumieren mit der Taste FOOD die Art ihrer Lebensmittel aus: DRY (trocken) oder MOIST (feucht). Dadurch wird der Vakuumier-Vorgang der Beschaffenheit der Lebensmittel angepasst. Die zugehörige Kontrollleuchte leuchtet auf.

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

Verwenden Sie Einstellung DRY (trocken), wenn Sie trockene Lebensmittel oder Gegenstände vakuumversiegeln wollen. Drücken Sie die Taste FOOD, um zur Einstellung MOIST (feucht) umzuschalten, wenn Sie feuchte Lebensmittel vakuumversiegeln wollen und/oder die Beutel Flüssigkeiten enthalten.

#### **Hinweis:**

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

### **FOLIEN VERSCHWEISSEN – SEAL**

Mit der Funktion SEAL (nur Verschweißen) können Sie Folien und Beutel ohne Vakuum verschweißen. Verwenden Sie die Funktion SEAL, um Ihre eigenen Beutel herzustellen

oder Beutel unter normalem Luftdruck luftdicht zu verschließen. Nach folgender Anleitung können Sie mit dieser Funktion Beutel selbst herstellen. Arbeiten Sie dementsprechend, um einen gefüllten Beutel zu versiegeln.

### **TIPP:**

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

Messen Sie ein ausreichend großes Stück des Beutelmateriale (Folienschlauch) ab. Die gewünschten Gegenstände müssen bequem darin eingepackt werden können und die Folie muss oben mindestens 5 cm über das verpackte Material überstehen. Lassen Sie auch für die Schweißnaht am Boden etwas Platz frei. Schneiden Sie die Folie mit dem Folienschneider oder einer Schere ab. Achten Sie dabei darauf, eine gerade Schnittkante zu erhalten.

Stellen Sie das Gerät auf eine geeignete Arbeitsfläche und schließen Sie zuerst das passende Netzkabel an die Anschlussbuchse an der Rückseite des Gerätes an (siehe: ‚Eine externe Stromversorgung verwenden‘). Stecken Sie danach den Netzstecker in die Steckdose der Stromversorgung. Das LCD-Display der Waage und die Kontrollleuchten DRY (trocken) und NORMAL leuchten auf.

Drücken Sie die Taste SCALE, um die Waage auszuschalten. Das LCD-Display wird dunkel. Stellen Sie die Stabilisierungshebel an den beiden Seiten des Deckels auf die Position VAC.

Öffnen Sie den Deckel des Gerätes. Legen Sie ein Ende des Folienschlauches auf das Schweißband. Die Folie muss glatt und ohne Falten und Lücken auf dem Schweißband liegen. Schließen Sie den Deckel des Gerätes.

Drücken Sie die Taste SEAL und drücken Sie SOFORT auf beiden Seiten auf den Deckel des Gerätes. Ein Klicken ertönt, wenn der elektromagnetische Riegel den Deckel verriegelt. Die Taste SEAL leuchtet während des Schweißvorganges auf und das Gerät verschweißt die Folie.

Nachdem der Schweißvorgang beendet ist, wird die Taste SEAL wieder dunkel und der elektromagnetische Riegel gibt den Deckel frei. Halten Sie den Deckel noch etwa 5 Sekunden lang geschlossen (langsam bis 5 zählen). Öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie den fertigen Beutel aus dem Gerät. Vergewissern Sie sich, dass die Schweißnaht gleichmäßig, fest und dicht ist. Danach können Sie den Beutel füllen.

**WICHTIG:** Lassen Sie das Gerät nach jedem Schweißvorgang mindestens 30 Sekunden abkühlen, bevor Sie die nächste Folie verschweißen.

Wenn Sie das Gerät vorerst nicht mehr verwenden wollen, dann schließen Sie den Deckel, stellen die beiden Stabilisierungshebel auf IDLE/SCALE und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

## **EINEN BEUTEL VAKUUMVERSIEGELN – VAC SEAL**

Mit der Funktion VAC SEAL werden die Beutel vor dem Verschweißen vakuumiert.

Prüfen Sie, ob der verwendete Beutel luftdicht und unbeschädigt ist. Füllen Sie dann die Gegenstände oder Lebensmittel ein. Mindestens 5 cm müssen bis zum Rand des Beutels frei bleiben, damit das Gerät den Beutel vakuumieren und verschweißen kann.

Stellen Sie das Gerät auf eine geeignete Arbeitsfläche und schließen Sie zuerst das passende Netzkabel an die Anschlussbuchse an der Rückseite des Gerätes an (siehe: ‚Eine externe Stromversorgung verwenden‘). Stecken Sie danach den Netzstecker in die Steckdose der Stromversorgung. Das LCD-Display der Waage und die Kontrollleuchten DRY (trocken) und NORMAL leuchten auf.

Drücken Sie die Taste SCALE, um die Waage auszuschalten. Das LCD-Display wird dunkel. Stellen Sie die Stabilisierungshebel an den beiden Seiten des Deckels auf die Position VAC.

Öffnen Sie den Deckel des Gerätes und vergewissern Sie sich, dass die Vakuumkammer völlig leer ist.

Wenn Sie feuchte Lebensmittel oder Flüssigkeiten in den Beutel gefüllt haben, dann drücken Sie die Taste FOOD, um die Funktion MOIST (feucht) auszuwählen. Die zugehörige Kontrollleuchte leuchtet auf. Durch diese Funktion werden Flüssigkeiten nicht so leicht in die Vakuumpumpe gesaugt (siehe: ‚Die Art der Lebensmittel wählen‘).

Außerdem können Sie die Geschwindigkeit (SPEED) verringern, wenn Sie Flüssigkeiten, Pulver (Beispiel: Mehl, Puderzucker) oder empfindliche Gegenstände in den Beutel gefüllt haben. Drücken Sie die Taste SPEED, wenn Sie die Geschwindigkeit GENTLE (sanft) auswählen wollen (siehe: ‚Die Geschwindigkeit wählen‘).

Legen Sie den offenen Rand des Beutels über das Schweißband und die Vakuumdichtung. Der Rand des Beutels muss an allen Stellen über die schwarze Vakuumdichtung reichen, ohne den Vakuumanschluss abzudecken. Achten Sie dabei darauf, dass der Beutelrand glatt liegt und keine Falten oder Lücken bildet.

Schließen Sie den Deckel. Der Rand des Beutels sollte dadurch im Gerät leicht eingeklemmt sein.

Drücken Sie die Taste VAC SEAL und drücken Sie SOFORT auf beiden Seiten auf den Deckel des Gerätes. Ein Klicken ertönt, wenn der elektromagnetische Riegel den Deckel verriegelt. Die Taste VAC SEAL leuchtet während des Vorganges auf und das Gerät vakuumiert und verschweißt den Beutel.

**WICHTIG:** Während die Vakuumpumpe arbeitet, können Sie die Vakuumierung des

Beutels jederzeit beenden und den Schweißvorgang starten. Drücken Sie dazu die Taste SEAL. Diese Möglichkeit sollten Sie nutzen, bevor empfindliche Gegenstände zerdrückt werden. Wenn Flüssigkeiten oder Pulver aus dem Beutel gesaugt werden, sollten Sie stattdessen die Taste STOP drücken. Der gesamte Vorgang wird dadurch abgebrochen und der Beutel wird nicht versiegelt.

Nachdem der Schweißvorgang beendet ist, werden die Tasten wieder dunkel und der elektromagnetische Riegel gibt den Deckel frei. Halten Sie den Deckel noch etwa 5 Sekunden lang geschlossen (langsam bis 5 zählen). Öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie den fertigen Beutel aus dem Gerät.

**WICHTIG:** Lassen Sie das Gerät nach jedem Schweißvorgang mindestens 30 Sekunden abkühlen, bevor Sie die nächste Folie verschweißen.

Wenn Sie das Gerät vorerst nicht mehr verwenden wollen, dann schließen Sie den Deckel und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

## **EINEN BEHÄLTER VAKUUMIEREN**

**⚠️ WARNUNG:** Verwenden Sie nur die dafür vorgesehenen Vakuumbehälter zum Vakuumieren. Ungeeignete Behälter könnten platzen und implodieren, wodurch Splitter und Spritzer herumgeschleudert werden und Verletzungen und Sachschäden verursachen können. Vergewissern Sie sich, dass die verwendeten Vakuumbehälter und deren Deckel in einwandfreiem Zustand sind, bevor Sie die Vakuumbehälter an das Gerät anschließen. Die Vakuumbehälter dürfen keine Sprünge, Verformungen oder abgenutzten Dichtungen haben. Behandeln Sie vakuumierte Behälter immer mit besonderer Vorsicht, um Verletzungen und Sachschäden durch Implosion der Behälter zu vermeiden. Niemals unter Vakuum stehende und/oder luftdicht verschlossene Behälter erhitzen, um eine Gefährdung durch Implosion zu vermeiden. Belüften Sie den Behälter, bevor Sie den Deckel öffnen.

**WICHTIG:** Der Vakuumschlauch des Gerätes passt eventuell nicht zu allen im Handel erhältlichen Vakuumbehältern, sofern diese nicht für das Gerät empfohlen werden. Vergewissern Sie sich, dass Ihre Behälter für die Verwendung mit dem Gerät geeignet sind.

**WICHTIG:** Um das Eindringen von Keimen in Ihre Lebensmittel zu vermeiden, sollten Sie den Vakuumbehälter vor der Verwendung sterilisieren. Dazu können Sie Behälter und Deckel mit heißem Wasser (mindestens 80°C) ausspülen. Vergewissern Sie sich vorher, dass das Material des Behälters nicht durch die hohe Temperatur beschädigt wird und sich nicht verformt. Wischen Sie den Behälter nach der Sterilisation nicht ab sondern lassen Sie ihn an einem sauberen Ort an der Luft trocknen. Andernfalls könnten durch das Tuch neue Keime eindringen.

Vergewissern Sie sich, dass der Vakuumbehälter und dessen Deckel unbeschädigt,

luftdicht und völlig sauber und trocken ist.

Füllen Sie die Lebensmittel in den Vakuumbehälter. Füllen Sie den Vakuumbehälter bis maximal 2,5 cm unter den Rand. Der Rand des Vakuumbehälters muss sauber und trocken bleiben. Verschließen Sie den Vakuumbehälter mit dem passenden Deckel.

Stellen Sie das Gerät auf eine geeignete Arbeitsfläche und schließen Sie das richtige Netzkabel an der Rückseite des Gerätes an (siehe: ‚Eine externe Stromversorgung verwenden‘). Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Das LCD-Display leuchtet auf. Drücken Sie auf die Taste SCALE, um die Waage auszuschalten.

Öffnen Sie den Deckel des Gerätes. Schließen Sie den Vakuumschlauch am Vakuumanschluss in der Vakuumkammer an. Schließen Sie dann das andere Ende des Vakuumschlauches an den Deckel des Vakuumbehälters an. Wenn der verwendete Vakuumbehälter ein manuell einstellbares Druckventil hat, dann achten Sie darauf, dass das Druckventil geöffnet ist. Andernfalls kann das Gerät den Vakuumbehälter nicht vakuumieren.

Drücken Sie kurz die Taste VAC/MARINATE an der Seite des Geräts. Die Vakuumpumpe arbeitet, bis der programmierte Unterdruck im Vakuumbehälter erreicht ist. Die Kontrollleuchte im Deckel des Gerätes blinkt in dieser Zeit. Danach schaltet sich die Vakuumpumpe automatisch aus. Der Behälter wird durch das Ventil im Behälterdeckel versiegelt.

### Hinweis:

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

**⚠️ WARNUNG:** Nach der Vakuumierung steht der Behälter unter Vakuum. Gefäße unter Vakuum können bei unsachgemäßer Handhabung oder Schäden an der Gefäßwand implodieren. Behandeln Sie den vakuumierten Behälter immer mit besonderer Vorsicht, um Verletzungen und Sachschäden durch herumfliegende Splitter und Spritzer zu vermeiden. Niemals vakuumierte Behälter direktem Sonnenlicht, starken mechanischen Belastungen oder Temperaturschwankungen aussetzen!

Wenn der verwendete Vakuumbehälter ein manuell bedienbares Druckventil hat, dann schließen Sie das Druckventil des Vakuumbehälters. Nehmen Sie den Vakuumschlauch des Gerätes vorsichtig vom Behälterdeckel ab. Bewahren Sie vakuumierte Behälter an einem Ort auf, an dem sie vor mechanischen Belastungen, hohen Temperaturschwankungen und direktem Sonnenlicht geschützt sind.

Wenn Sie das Gerät vorerst nicht mehr verwenden wollen, dann schließen Sie den Deckel und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

## MARINIEREN

Die Funktion MARINATE vakuumiert und belüftet den Vakuumbehälter automatisch in Zyklen. Dadurch kann die Marinade in sehr kurzer Zeit optimal in die Lebensmittel eindringen.

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

**WICHTIG:** Der Vakuumschlauch des Gerätes passt eventuell nicht zu den Vakuumbehältern, sofern diese nicht vom Hersteller für das Gerät empfohlen werden. Vergewissern Sie sich, dass Ihre Behälter für die Verwendung mit dem Gerät geeignet sind. Wenn Sie Vakuumbehälter zum Marinieren verwenden, dann muss der Vakuumbehälter mit einem manuell einstellbaren Druckventil ausgerüstet sein. Achten Sie darauf, dass das Druckventil während des Marinierens geöffnet ist.

**WICHTIG:** Um das Eindringen von Keimen in Ihre Lebensmittel zu vermeiden, sollten Sie den Vakuumbehälter vor der Verwendung sterilisieren. Dazu können Sie Behälter und Deckel mit heißem Wasser (mindestens 80°C) ausspülen. Vergewissern Sie sich vorher, dass das Material des Behälters nicht durch die hohe Temperatur beschädigt wird und sich nicht verformt. Wischen Sie den Behälter nach der Sterilisation nicht ab sondern lassen Sie ihn an einem sauberen Ort an der Luft trocknen. Andernfalls könnten durch das Tuch neue Keime eindringen.

Vergewissern Sie sich, dass der Vakuumbehälter und dessen Deckel unbeschädigt, luftdicht und völlig sauber und trocken sind.

Füllen Sie die Lebensmittel in den Vakuumbehälter. Füllen Sie den Behälter bis maximal 2,5 cm unter den Rand. Der Rand des Behälters muss sauber und trocken bleiben. Verschließen Sie den Vakuumbehälter mit dem passenden Deckel. Öffnen Sie das Druckventil am Behälterdeckel. Andernfalls kann das Gerät den Vakuumbehälter nicht vakuumieren.

Stellen Sie das Gerät auf eine geeignete Arbeitsfläche und schließen Sie das richtige Netzkabel an der Rückseite des Gerätes an (siehe: „Eine externe Stromversorgung verwenden“). Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Das LCD-Display leuchtet auf. Drücken Sie die Taste SCALE, um die Waage auszuschalten.

Öffnen Sie den Deckel des Gerätes. Schließen Sie den Vakuumschlauch am Vaku-



umanschluss in der Vakuumkammer an. Schließen Sie dann das andere Ende des Vakuumschlauches an den Deckel des Vakuumbehälters an. Vergewissern Sie sich, dass der Vakuumschlauch luftdicht am Vakuumschluss des Gerätes und des Behälterdeckels sitzt.

Halten Sie die Taste VAC/MARINATE ein paar Sekunden gedrückt, um die Funktion MARINATE zu starten. Der programmierte Unterdruck wird im Vakuumbehälter erzeugt. Danach schaltet sich die Vakuumpumpe automatisch aus. Das Gerät führt den vorprogrammierten Mariniervorgang automatisch aus und die Kontrollleuchte auf dem Deckel des Gerätes leuchtet in dieser Zeit kontinuierlich. Nach 20 Minuten wird die Funktion MARINATE automatisch beendet.

### **Hinweis:**

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

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

Drücken Sie kurz die Taste STOP. Sie können damit den Mariniervorgang jederzeit abbrechen und garantieren, dass die Funktion MARINATE beendet ist. Nehmen Sie danach den Vakuumschlauch des Gerätes vorsichtig vom Behälterdeckel ab. Danach ziehen Sie den Vakuumschlauch vom Vakuumschluss im Gerät ab.

Wenn Sie das Gerät vorerst nicht mehr verwenden wollen, dann schließen Sie den Deckel und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

## **DIE WAAGE VERWENDEN**

**ACHTUNG:** Niemals die Waage mit mehr als insgesamt 2 kg belasten (inklusive Tara, siehe: ‚Gewichteinheiten‘ und ‚Das Gefäßgewicht abziehen‘). Prüfen Sie bei Bedarf auf einer anderen Waage das ungefähre Gesamtgewicht aller Gegenstände (Verpackung, Gefäße, Inhalt), die Sie zusammen auf die Waage stellen wollen. Nehmen Sie abgewogene Gegenstände möglichst sofort wieder von der Waage herunter. Durch zu hohe oder zu lang andauernde Belastung verliert der Sensor der Waage nicht nur an Genauigkeit sondern kann auch beschädigt werden. Wenn Sie die Waage längere Zeit nicht benutzen oder transportieren wollen, dann sollten Sie zum Schutz des Sensors vor zu hoher Belastung und Erschütterungen den Waagenteller abschrauben.

Schalten Sie die Waage immer zuerst AUS (LCD-Display ist dunkel), bevor Sie den Waagenteller aufschrauben oder abschrauben oder das Gerät bewegen. Drehen Sie den Waagenteller zum Abschrauben gegen den Uhrzeigersinn bis er sich ohne Widerstand nach oben abnehmen lässt. Niemals auf den Waagenteller drücken oder daran ziehen, wenn er auf den Sensor geschraubt ist.

Sie können den Waagenteller bei Bedarf in die Aufbewahrung (Gewindebohrung im Boden des Gerätes) schrauben, damit er immer griffbereit ist und nicht verloren geht.“

## GEWICHTSEINHEITEN

Die Waage kann die Gewichte in den folgenden Einheiten anzeigen.

Einheit	Symbol	1000 Gramm entsprechen ...	maximale Belastbarkeit
<b>Gramm*</b>	g	1000	2000
<b>Kilogramm</b>	kg	1	2
<b>Unzen**</b>	oz	35,274	70,5
<b>Pfund**</b>	lb	2,205	4,410

\* Diese Einheit ist ausgewählt, nachdem die Waage von der Stromversorgung getrennt war.

\*\* Für die Einheiten „Unze“ und „Pfund“ gibt es verschiedene Definitionen. Die Waage ist auf das anglo-amerikanische Avoirdupois-Gewichtssystem programmiert. Sie wählen die Gewichtseinheit mit der Taste MODE aus. Drücken Sie die Taste mehrmals kurz, bis das Symbol der gewünschten Einheit in der rechten Spalte auf dem LCD-Display angezeigt wird. Ihre Auswahl bleibt im Speicher der Waage erhalten, bis Sie die Waage von der Stromversorgung trennen.

Sie können die Gewichtseinheiten auch während des Wiegens jederzeit ändern.

**ACHTUNG:** Wenn Sie die Taste MODE länger gedrückt halten, dann wird die Waage in den Kalibrationsmodus geschaltet und bei leerem Waagenteller erscheint „2000.0 g“ auf dem LCD-Display. Die Waage ist werksseitig kalibriert und sollte nicht ohne Grund neu kalibriert werden. Schalten Sie die Waage unbedingt zunächst kurz AUS (auf die Taste SCALE drücken), um die Kalibration der Waage nicht zu verstellen. Andernfalls werden alle folgenden Ergebnisse der Waage falsch. Versuchen Sie niemals eine Kalibration der Waage, wenn Sie kein 2kg-Kalibrationsgewicht zur Verfügung haben! Beachten Sie zur Kalibration unbedingt die Hinweise im Abschnitt ‚Kalibration‘.

## BATTERIEBETRIEB

**ACHTUNG:** Achten Sie beim Einlegen der Batterien unbedingt auf die richtige Polung, die auch im Batteriefach angegeben ist. Der Pluspol beider Batterien muss nach rechts weisen. Batterien enthalten Säure, die das Gerät beschädigen können, wenn eine Batterie undicht wird. Kontrollieren Sie die Batterien regelmäßig auf feuchte Stellen und tauschen Sie verbrauchte oder beschädigte Batterien sofort aus, um Schäden am Gerät zu vermeiden. Nehmen Sie die Batterien heraus, wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen wollen.

**WICHTIG:** Sie können nur die Waage mit Batterien betreiben. Vakuumieren (VAC SEAL) und Folien schweißen (SEAL) ist im Batteriebetrieb nicht möglich. Sie müssen die Batterien allerdings nicht herausnehmen, wenn Sie das Gerät an eine andere Stromversorgung anschließen.

Zum Betrieb der Waage brauchen Sie 2 Batterien (Typ: AAA Micro, 1,5 V).

Öffnen Sie den Deckel des Gerätes und nehmen Sie die Abdeckung des Batteriefaches ab. Stecken Sie 2 Batterien in das Batteriefach. Der Pluspol muss bei beiden Batterien nach rechts zeigen.

Setzen Sie die Abdeckung des Batteriefaches wieder ein und schließen Sie den Deckel des Gerätes. Die Waage kann jetzt unabhängig von einer anderen Stromversorgung betrieben werden.

## DIE WAAGE BETRIEBSBEREIT MACHEN

**ACHTUNG:** Schalten Sie die Waage immer zuerst aus, bevor Sie den Waagenteller aufschrauben, abschrauben oder das Gerät bewegen. Schrauben Sie den Waagenteller immer nur so weit an, bis Sie einen leichten Widerstand spüren, um den Sensor nicht zu beschädigen. Ohne den Waagenteller kann die Waage nicht betrieben werden.

### TIPP:

Der Waagenteller ist unter dem Boden des Gerätes angeschraubt. Drehen Sie den Waagenteller gegen den Uhrzeigersinn, um ihn abzuschrauben.

Wenn Sie mit einer externen Stromversorgung arbeiten, dann trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Bei Batteriebetrieb achten Sie darauf, dass das LCD-Display ausgeschaltet ist. Drücken Sie dazu bei Bedarf die Taste SCALE. Siehe: ‚Batteriebetrieb‘.

Schrauben Sie den Waagenteller mit dem Gewindestift auf der schwarzen Seite in den Sensor-Port im Deckel des Gerätes ein. Drehen Sie den Waagenteller dazu im Uhrzeigersinn, bis Sie einen leichten Widerstand fühlen. Schrauben Sie den Waa-

genteller NICHT ZU FEST, um den Sensor nicht zu beschädigen.

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, feste Arbeitsfläche. Vergewissern Sie sich, dass sich keine Gegenstände auf dem Waagenteller befinden.

Stellen Sie die beiden Stabilisierungshebel an den Seiten des Gerätes nach unten auf die Position IDLE/SCALE.

Wenn Sie ohne Batterien arbeiten wollen, dann schließen Sie zuerst das Netzkabel an die richtige Anschlussbuchse an der Rückseite des Gerätes an (230 V Wechselstrom oder 12 V Gleichstrom; siehe: ‚Eine externe Stromversorgung verwenden‘). Stecken Sie den Netzstecker danach in die Steckdose der Stromversorgung. Wenn Batterien eingelegt sind, dann drücken Sie einfach auf die Taste SCALE, um die Waage einzuschalten (siehe: ‚Batteriebetrieb‘). Auf dem LCD-Display erscheinen zunächst einige Zeichen, während die Waage einen Nullabgleich durchführt. Warten Sie bis in der aktuell ausgewählten Einheit Null angezeigt wird. Die Waage ist jetzt betriebsbereit.

## GEGENSTÄNDE WIEGEN

### Hinweis:

Sie können das Gewicht der gewogenen Gegenstände in verschiedenen Einheiten anzeigen. Wenn das Gerät von der Stromversorgung getrennt war, ist immer zuerst die Einheit Gramm („g“) ausgewählt. Solange das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist, wird die zuletzt gewählte Einstellung beibehalten. Das Gewicht wird automatisch in die verschiedenen möglichen Einheiten umgerechnet (siehe: ‚Gewichteinheiten‘).

Um eine genaue Wägung zu erhalten, sollten Sie nach dem Einschalten mindestens 30 Sekunden warten, bevor Sie irgendwelche Gegenstände auf den Waagenteller stellen.

**ACHTUNG:** Wenn Sie die Taste MODE gedrückt halten, dann wird der Kalibrationsmodus aufgerufen und „2000.0 g“ erscheint auf dem LCD-Display. Drücken Sie in diesem Fall die Taste SCALE, um die Waage kurz auszuschalten. Die Waage ist werksseitig kalibriert und muss normalerweise nicht neu kalibriert werden. Bei einer fehlerhaften Kalibration werden auch alle folgenden Wäge-Ergebnisse fehlerhaft (siehe: ‚Kalibration‘).

Wenn in der rechten Spalte auf dem LCD-Display nicht die gewünschte Einheit angezeigt wird, dann tippen Sie bei Bedarf wiederholt kurz auf die Taste MODE, bis die gewünschte Einheit erscheint.

**ACHTUNG:** Belasten Sie die Waage nur bis maximal 2 kg und stellen Sie das Gewicht immer in die Mitte des Waagentellers, um den Sensor nicht zu beschädigen.

gen. Wenn Sie das Gewicht eines Behälters mit der Tara-Funktion vom Gewicht der Lebensmittel abziehen, dann darf das Gesamtgewicht aus Lebensmitteln und Behälter nicht über 2 kg liegen. Prüfen Sie das Gewicht im Zweifelsfall zuerst mit einer für höhere Belastungen geeigneten Waage. Wiegen Sie Ihre Lebensmittel bei Bedarf in mehreren Portionen.

Stellen Sie den gewünschten Gegenstand in die Mitte des Waagentellers. Auf dem LCD-Display erscheint das Gewicht in der ausgewählten Einheit.

Nehmen Sie den Gegenstand möglichst sofort nach dem Abwiegen wieder vom Waagenteller, um den Sensor zu schonen.

## **DAS GEWICHT DES GEFÄSSES ABZIEHEN – DIE TARA-FUNKTION**

Wenn Sie Ihre Lebensmittel in Gefäßen abwiegen (Beispiele: Flüssigkeiten, Körner oder Mehl), dann kann die Waage das Gewicht des Gefäßes (Tara) automatisch vom Gesamtgewicht abziehen. Die Waage zeigt dann nur noch das Gewicht des Inhaltes an.

**⚠️ WARNUNG:** Achten Sie unbedingt darauf, keine Flüssigkeiten auf dem Gerät zu verschütten, um das Gerät nicht zu beschädigen. Wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. Wenn Flüssigkeiten über das Gerät gelaufen sind, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, um eine Gefährdung durch Kurzschluss und Feuer zu vermeiden. Reinigen Sie danach das Gerät (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘) und lassen Sie das Gerät nach der Reinigung noch mindestens 1 Tag mit geöffnetem Deckel an der Luft trocknen.

**ACHTUNG:** Wenn Sie die Tara-Funktion verwenden, dann beachten Sie bitte trotzdem, dass das Gesamtgewicht aus Gefäß und Inhalt niemals über 2 kg liegen darf. Andernfalls könnte der Sensor beschädigt werden.

Stellen Sie zuerst das leere Gefäß auf den Waagenteller. Drücken Sie dann die Taste TARE. Das LCD-Display zeigt wieder Null an.

Nehmen Sie das Gefäß von der Waage. Das LCD-Display zeigt das Gewicht des Gefäßes mit einem Minuszeichen an. Füllen Sie das Gefäß und stellen Sie es wieder auf die Waage. Das LCD-Display zeigt das Gewicht des Inhaltes an. Sie können die Lebensmittel auch vorsichtig in das Gefäß gießen oder löffeln, während das Gefäß auf der Waage steht. Achten Sie dabei unbedingt darauf, keine Flüssigkeiten auf dem Gerät zu verschütten, um das Gerät nicht zu beschädigen.

Wenn Sie danach in einem anderen Gefäß wiegen wollen, dann stellen Sie einfach das neue Gefäß auf die Waage und drücken Sie wieder die Taste TARE. Wiederholen Sie dann Schritt 2. Wenn Sie das Gewicht des Gefäßes aus dem Speicher der Waage löschen wollen, dann nehmen Sie alle Gegenstände vom Waagenteller herunter und drücken dann wieder die Taste TARE. Das LCD-Display zeigt Null an.

## KALIBRATION

**ACHTUNG:** Versuchen Sie niemals eine Kalibration der Waage durchzuführen, wenn Sie kein 2kg-Kalibrationsgewicht zur Verfügung haben! Die Waage ist werkseitig kalibriert. Eine Kalibration ist normalerweise nicht erforderlich und sollte nicht ohne Grund durchgeführt werden. Um eine erfolgreiche Kalibration durchzuführen, brauchen Sie unbedingt ein 2kg-Kalibrationsgewicht. Das Kalibrationsgewicht wird NICHT mitgeliefert. Beachten Sie bitte, dass die Ergebnisse aller Wägungen nach einer Kalibration von der Sorgfalt abhängen, mit der Sie die Kalibration durchgeführt haben. Ungenauigkeiten bei der Kalibration wirken sich auf alle folgenden Ergebnisse aus und können die Leistung Ihrer Waage erheblich herabsetzen. Arbeiten Sie bei der Kalibration deshalb mit besonderer Sorgfalt und führen Sie die Kalibration nur durch, wenn Sie eindeutig feststellen, dass die Wäge-Ergebnisse fehlerhaft sind.

Wenn Sie die Taste MODE länger gedrückt halten, dann wird die Waage in den Kalibrationsmodus geschaltet und bei leerem Waagenteller erscheint „2000.0 g“ auf dem LCD-Display. Wenn Sie kein geeignetes 2kg-Kalibrationsgewicht (2000 g) zur Verfügung haben, dann schalten Sie die Waage unbedingt zunächst kurz AUS (auf die Taste SCALE drücken), um die vorhandene Kalibration der Waage nicht zu verstellen.

**WICHTIG:** Zur Kalibration der Waage sollten Sie das Gerät weder mit internen Batterien noch mit einem Notstromaggregat oder eine Kfz-Batterie (12 V DC) betreiben, da diese Stromversorgungen große Schwankungen zeigen können, die das Ergebnis der Kalibration nachteilig beeinträchtigen können. Schließen Sie das Gerät zur Kalibration an eine 230V-Hausstromanlage an.

So kalibrieren Sie die Waage richtig:

Halten Sie das 2kg-Kalibrationsgewicht bereit. Schließen Sie das AC-Netzkabel an die AC-Anschlussbuchse des Gerätes an. Vergewissern Sie sich, dass der Waagenteller absolut sauber und trocken ist. Schrauben Sie den Waagenteller dann in den Sensor-Port.

Stellen Sie das Gerät auf eine feste, ebene und horizontale Unterlage. Stellen Sie die beiden Stabilisierungshebel an den Seiten des Deckels auf die Position IDLE/SCALE. Prüfen Sie mit einer Wasserwaage, ob der Waagenteller waagrecht steht. Schließen Sie das Gerät an eine stabile 230V-Stromversorgung an (siehe: ‚Eine externe Stromversorgung verwenden‘).

Schalten Sie die Waage ein. Nachdem das LCD-Display Null anzeigt, warten Sie noch mindestens 30 Sekunden, damit sich die Elektronik der Waage stabilisiert. Stellen Sie sicher, dass der Waagenteller völlig leer ist. Halten Sie dann die Taste MODE einige Sekunden gedrückt. Auf dem LCD-Display erscheint „2000.0 g“.

Drücken Sie erneut die Taste MODE. Auf dem LCD-Display erscheint zuerst „CAL“ und dann erneut „2000.0 g“.

Stellen Sie das 2kg-Kalibrationsgewicht vorsichtig auf die Mitte des Waagentellers und warten Sie ein paar Sekunden, bis die Waage den Kalibrationsvorgang durchlaufen hat. Wenn die Kalibration erfolgreich war, erscheint „PASS“ auf dem LCD-Display.

Nehmen Sie das Kalibrationsgewicht vom Waagenteller herunter. Die Waage ist jetzt kalibriert und die Kalibrationsdaten bleiben im Speicher der Waage erhalten.

## HILFE BEI PROBLEMEN

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

<b>Problem</b>	<b>Mögliche Ursachen</b>	<b>Die Lösung des Problems</b>
Die Folien werden nicht verschweißt, die Vakuumpumpe arbeitet nicht.	Das Gerät hat keinen Strom.	Ist das Netzkabel des Gerätes richtig an eine geeignete Steckdose und an die Anschlussbuchse des Gerätes angeschlossen? Ist das Netzkabel unbeschädigt? Hat die verwendete Steckdose Strom? Schließen Sie eine Lampe daran an.
	Der Überhitzungsschutz hat angesprochen.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie mindestens 20 Minuten. Versuchen Sie es dann erneut.

<b>Problem</b>	<b>Mögliche Ursachen</b>	<b>Die Lösung des Problems</b>
Die Vakuumpumpe arbeitet hörbar aber der Beutel wird nicht vakuumiert.	Der Beutel ist nicht richtig eingelegt.	Der obere Rand des Beutels muss an allen Stellen bis in die Vakuumkammer reichen. Der Rand des Beutels muss lückenlos, glatt und ohne Falten über dem Schweißband und der Vakuumdichtung liegen.
	Die Stabilisierungshebel stehen auf IDLE/SCALE.	Stellen Sie die Stabilisierungshebel auf beiden Seiten des Gerätes auf die Position VAC. Versuchen Sie es dann erneut.
	Die elektromagnetischen Riegel haben nicht angezogen.	Drücken Sie den Deckel des Gerätes sofort nach dem Starten der gewünschten Funktion auf beiden Seiten herunter.
	Der Beutel ist nicht luftdicht.	Nehmen Sie einen anderen Beutel oder versiegeln Sie den Boden des Beutels mit einer zweiten Schweißnaht.
	Der Inhalt des Beutels bohrt sich beim Vakuumieren durch den Beutel.	Nehmen Sie spitze und scharfkantige Gegenstände (Beispiel: Knochen) heraus oder drehen Sie die scharfen Spitzen nach innen. Nehmen Sie einen anderen Beutel oder einen Vakuumbehälter.
	Die Vakuumdichtungen im Deckel und im Boden des Gerätes sind nicht richtig eingelegt, verschmutzt, abgenutzt oder beschädigt.	Reinigen Sie die Vakuumdichtungen vorsichtig mit einem weichen, feuchten Tuch. Vergewissern Sie sich, dass die untere Vakuumdichtung richtig in der Rille um die Vakuumkammer eingelegt ist. Wenn das keinen Erfolg bringt, dann wenden Sie sich an den Gastroback Kundenservice.
Die Luft strömt wieder in den Beutel zurück.	Flüssigkeiten und Partikel (Pulver) aus dem Beutelinhalt sind in die Schweißnaht gekommen.	Der obere Rand des Beutels muss absolut sauber und trocken sein, um eine dichte Schweißnaht zu erhalten. Schneiden Sie den oberen Rand des Beutels ab und wischen Sie den Rand ganz sauber. Nehmen Sie eventuell etwas aus dem Beutel heraus, damit mehr freier Platz zum oberen Rand des Beutels bleibt und Flüssigkeiten und Pulver nicht so leicht angesaugt werden.
	Der Inhalt des Beutels hat sich beim Vakuumieren durch den Beutel gebohrt.	Nehmen Sie spitze und scharfkantige Gegenstände (Beispiel: Knochen) heraus oder drehen Sie die scharfen Spitzen nach innen. Nehmen Sie einen anderen Beutel oder einen Vakuumbehälter.



<b>Problem</b>	<b>Mögliche Ursachen</b>	<b>Die Lösung des Problems</b>
Der Beutel wird nicht verschweißt.	Das Gerät ist überhitzt und/oder die Folie des Beutels ist geschmolzen.	Warten Sie nach jedem Schweißvorgang mindestens 30 Sekunden, bevor Sie den nächsten Schweißvorgang starten. Lassen Sie das Gerät mit geöffnetem Deckel 20 Minuten abkühlen.
	Die Stabilisierungshebel stehen auf IDLE/SCALE.	Stellen Sie die Stabilisierungshebel auf beiden Seiten des Gerätes auf die Position VAC. Versuchen Sie es dann erneut.
	Flüssigkeiten und Partikel (Pulver) aus dem Beutelinhalt sind in die Schweißnaht gekommen.	Der obere Rand des Beutels muss absolut sauber und trocken sein, um eine dichte Schweißnaht zu erhalten. Schneiden Sie den oberen Rand des Beutels ab und wischen Sie den Rand ganz sauber. Nehmen Sie eventuell etwas aus dem Beutel heraus, damit mehr freier Platz zum oberen Rand des Beutels bleibt und Flüssigkeiten und Pulver nicht so leicht angesaugt werden. Legen Sie sehr feuchte Lebensmittel vor dem Verpacken eventuell für einige Stunden in das Gefriergerät. Wählen Sie die Geschwindigkeit GENTLE (sanft) und die Einstellung MOIST (feucht). Beenden Sie die Vakuumierung bei Bedarf rechtzeitig, indem Sie SEAL drücken, um den Beutel sofort zu verschweißen.
	Der Beutel war nicht richtig eingelegt.	Der Rand des Beutels muss an allen Stellen völlig glatt über der Vakuumdichtung liegen und darf keine Falten bilden.
Die Folie des Beutels schmilzt und reißt an der Schweißnaht.	Sie verwenden ungeeignete Folien oder Beutel.	Verwenden Sie nur Folien oder Beutel, die für Folienschweißgeräte geeignet sind.
	Das Gerät ist überhitzt. Das Schweißband war zu heiß.	Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es mit geöffnetem Deckel mindestens 20 Minuten abkühlen. Warten Sie nach jedem Schweißvorgang mindestens 30 Sekunden, bevor Sie den nächsten Schweißvorgang starten.
Der Behälter wird nicht vakuumiert. (Funktion VAC/MARINATE)	Der Vakuumschlauch ist nicht richtig angeschlossen.	Vergewissern Sie sich, dass der Vakuumschlauch luftdicht am Vakuumanschluss des Gerätes angeschlossen ist. Vergewissern Sie sich, dass die Verbindung zwischen dem Vakuumschlauch und dem Deckel des Behälters luftdicht ist.
	Der Vakuumschlauch ist verstopft oder beschädigt.	Wenden Sie sich an den Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0.
	Der Vakuumbehälter ist undicht.	Vergewissern Sie sich, dass die Dichtung und der Behälterrand absolut sauber sind. Ersetzen Sie bei Bedarf die Dichtung oder verwenden Sie einen anderen Vakuumbehälter.

<b>Problem</b>	<b>Mögliche Ursachen</b>	<b>Die Lösung des Problems</b>
Nach längerer Lagerung ist der Beutel wieder mit Luft gefüllt.	Sie haben Lebensmittel vakuumverpackt, die für diese Art der Lagerung nicht geeignet sind.	Einige Lebensmittel entwickeln natürlicherweise Gase. Diese Lebensmittel sind zum Verpacken unter Vakuum nicht geeignet (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse‘).
	Die verpackten Lebensmittel sind schlecht geworden.	Wenn verderbliche Lebensmittel schlecht werden, werden Gase entwickelt, die den Beutel aufblähen. Werfen Sie die Lebensmittel weg!
	Der Beutel oder die Schweißnaht hat winzige Löcher.	Verwenden Sie einen neuen Beutel und verpacken Sie die Lebensmittel erneut.
Sie wollen die Waage mit Batterien betreiben aber das LCD-Display bleibt dunkel.	Die verwendeten Batterien sind verbraucht, beschädigt oder haben nicht die richtige Spannung.	Tauschen Sie die Batterien aus (Typ AAA, 1,5 V). Normalerweise haben wiederaufladbare Batterien eine etwas geringere Spannung (1,2 V) und sind für den Betrieb der Waage deshalb nicht geeignet.
Die Waage zeigt keinen stabilen Wert an.	Das Gerät steht nicht waagrecht oder wackelt.	Stellen Sie das Gerät auf eine feste, ebene und waagerechte Unterlage, auf der es nicht wackelt oder kippt.
	Die Stabilisierungshebel stehen auf VAC.	Stellen Sie die Stabilisierungshebel an den Seiten des Gerätes zum Wiegen auf IDLE/SCALE.
	Der Sensor der Waage ist beschädigt.	Wenden Sie sich an den Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0.
Der Waagenteller ist leer, aber die Waage zeigt nicht Null an.	Der Kalibrationsmodus ist aktiv. Das LCD-Display zeigt „2000,0 g“ oder „CAL“ an.	Drücken Sie SOFORT die Taste SCALE, um die Waage auszuschalten. Beachten Sie unbedingt die Hinweise im Abschnitt ‚Kalibration‘, bevor Sie den Kalibrationsmodus verwenden.
	Das LCD-Display zeigt einen negativen Wert an.	Die Tara-Funktion ist aktiv. Drücken Sie kurz die Taste TARE, um die Anzeige auf Null zurückzustellen.

## **PFLEGE UND REINIGUNG**

**⚠️ WARNUNG:** Achten Sie darauf, dass das Gerät für kleine Kinder immer unzugänglich ist. Schalten Sie das Gerät immer zuerst aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie ein paar Minuten, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät reinigen. Schweißband und Schweißdichtung werden während des Betriebes warm. Fassen Sie kurz nach dem Betrieb nicht auf das Schweißband. Niemals das Gerät oder Teile davon in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen oder Flüssigkeiten darüber gießen. Niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten über oder in das Gerät laufen lassen oder das Gerät auf feuchte oder nasse Oberflächen stellen, um eine Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden.

## **Niemals das Gerät oder Teile davon in der Spülmaschine reinigen.**

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

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

Ziehen Sie zuerst den Netzstecker aus der Steckdose und ziehen Sie dann den Gerätestecker des Netzkabels aus der Anschlussbuchse am Gerät. Fassen Sie dazu an den Steckern an.

Die untere Vakuumdichtung (in der Basis des Gerätes) können Sie bei Bedarf zum Reinigen herausnehmen. **Arbeiten Sie mit großer Vorsicht, wenn Sie die Vakuumdichtungen reinigen, um die Vakuumdichtungen nicht zu beschädigen.**

Arbeiten Sie beim Reinigen der Geräte-Innenseiten (Schweißdichtung, Vakuumdichtungen, Schweißband, Vakuumkammer) mit besonderer Vorsicht. Trocknen Sie Flüssigkeiten in der Vakuumkammer ab und wischen Sie Vakuumkammer, Schweißband und Schweißdichtung vorsichtig mit einem feuchten, nicht tropfenden Tuch ab.

Achten Sie unbedingt darauf, dass kein Wasser in das Gerät und den Sensor-Port für den Waagenteller läuft und wischen Sie die Außenseiten des Geräts und das Netzkabel mit einem feuchten, nicht tropfenden Tuch ab.

**WICHTIG:** Der Waagenteller ist ein Präzisionsbauteil und muss mit besonderer Vorsicht behandelt werden. Sie können den Waagenteller zur Reinigung abschrauben (siehe: „Die Waage verwenden“). Tauchen Sie den Waagenteller aber niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten, da eindringendes Wasser die Genauigkeit der Waage ganz erheblich verschlechtern würde. Wenn Partikel oder Flüssigkeiten im Inneren des Vakuumschlauches stecken, die sich nicht herausblasen lassen, dann muss der Vakuumschlauch ersetzt werden. Wenden Sie sich bitte direkt an den Gastroback-Kundenservice oder Ihren Händler.

Wischen Sie bei Bedarf auch den Waagenteller, das Netzkabel und den Vakuumschlauch mit einem feuchten Tuch ab.

Die Vakuumdichtungen sollten Sie zum Trocknen am besten nur mit einem trockenen

Tuch abtupfen. Trocknen Sie das Gerät und alle Bauteile sorgfältig ab und lassen Sie die Bauteile danach etwa 1/2 Stunde an der Luft trocknen, wo sie **für kleine Kinder unerreichbar** sind. Lassen Sie dazu den Deckel des Gerätes geöffnet.

Legen Sie die Vakuumdichtung wieder im Gerät ein und schließen Sie den Deckel. Stellen Sie die Stabilisierungshebel an beiden Seiten des Gerätes auf die Position IDLE/SCALE.

## **AUFBEWAHRUNG**

**⚠️ WARNUNG:** Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, um eine Gefährdung durch Überhitzung, Feuer und Elektrizität zu vermeiden.

Tupfen Sie die Vakuumkammer vor der Aufbewahrung vollständig trocken und reinigen Sie das Gerät (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). Verschließen Sie die Anschlussbuchsen mit den Gummiklappen.

Schrauben Sie den Waagenteller immer vom Sensor ab, wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen wollen. Zur Aufbewahrung können Sie den Waagenteller in die Gewindebohrung im Boden des Gerätes schrauben.

Bewahren Sie das Gerät und alle seine Bauteile und Zubehöre (Netzkabel, Vakuumschlauch) stets an einem sauberen, trockenen und frostfreien Ort auf, an dem sie gegen übermäßige Belastungen (direktes Sonnenlicht, Kurzschluss, Herunterfallen, Stöße, Schläge, scharfe Kanten, Umfallen) geschützt und **für kleine Kinder unzugänglich** sind. Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf oder in das Gerät oder seine Bauteile. Halten Sie den Deckel bei der Aufbewahrung geschlossen. Die Stabilisierungshebel an den Seiten des Gerätes müssen zur Aufbewahrung auf IDLE/SCALE gestellt sein.



## **ENTSORGUNGSHINWEISE**

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

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

## **INFORMATION UND SERVICE**

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter [www.gastroback.de](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 weitergehender Ansprüche und innerhalb der gesetzlichen Frist kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung und/oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte, technische Eingriffe von Dritten, führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs. Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transportes.

### Hinweis:

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

Kunden anderer Länder: Bitte kontaktieren Sie Ihren Händler

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

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

# **GASTROBACK®**

## **OPERATING INSTRUCTIONS** DESIGN VACUUM SEALER ADVANCED SCALE



Art.-No. 46012 »Design Vacuum Sealer Advanced Scale«

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



**We attach a certain importance to your safety. Thus, we ask you to read all provided instructions and information in this booklet carefully and completely, before you start running the appliance. This will help you to know all functions and properties of your new appliance. We especially ask you to adhere strictly to the safety information mentioned in these instructions.**

## **TABLE OF CONTENTS**

KNOWING YOUR NEW DESIGN VACUUM SEALER ADVANCED SCALE .....	2
IMPORTANT SAFEGUARDS .....	3
General Safety Instructions.....	3
Important Safeguards for Electrical Appliances .....	4
TECHNICAL SPECIFICATIONS .....	5
PROPERTIES OF YOUR NEW DESIGN VACUUM SEALER ADVANCED SCALE .....	5
TIPS FOR BEST RESULTS .....	6
BEFORE FIRST USE .....	8
OPERATION .....	8
Using an External Power Supply .....	9
Operating the Vacuum Sealer .....	9
Using the Scale .....	13
SOLVING PROBLEMS .....	16
CARE AND CLEANING .....	18
STORAGE.....	19
NOTES FOR DISPOSAL.....	19
INFORMATION AND SERVICE .....	20
WARRANTY .....	20



## **DEAR CUSTOMER!**

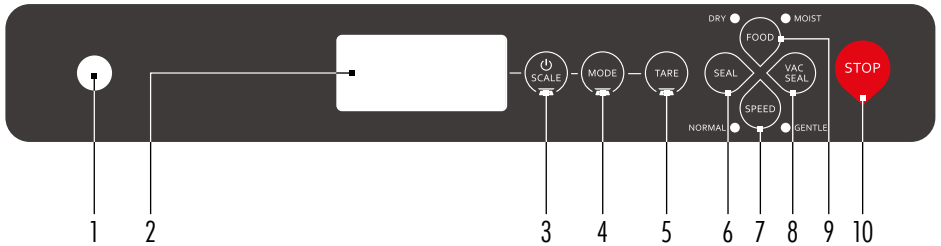
Your new »Design Vacuum Sealer Advanced Scale« Advanced Scale will help you preserving freshness and taste for an elongated time when storing your food. The build-in scale will assist you, whenever you need to measure appropriate amounts and portions for cooking and baking, and for your daily diet. Additionally, in home and leisure time the vacuum sealer will be a useful assistant, protecting delicate objects from water and dirt. For this, you can operate the appliance even via the on-board power supply of most cars. Running on commercially available batteries, the scale can even be operated independently of any external power supply.

The instructions for use will inform you on the properties and features of the appliance, which makes it easy to get used to the handling. We hope that you will enjoy your new »Design Vacuum Sealer Advanced Scale«.

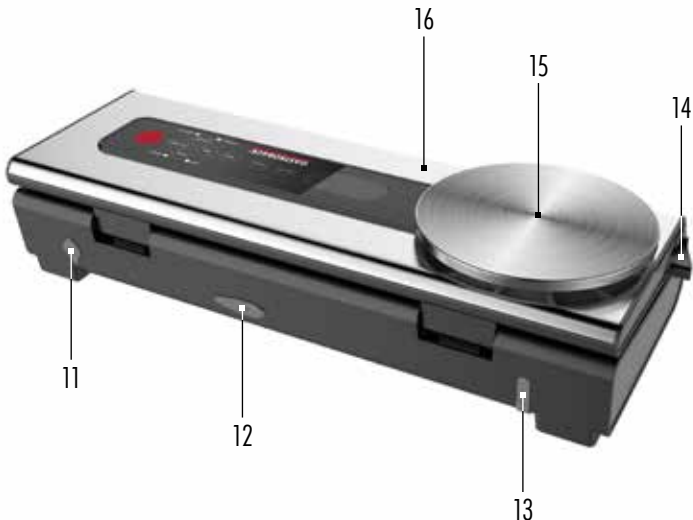
Your Gastroback GmbH

# KNOWING YOUR NEW DESIGN VACUUM SEALER ADVANCED SCALE

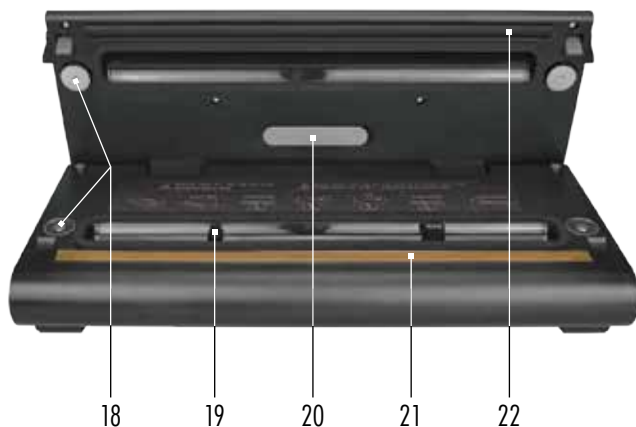
## OPERATING ELEMENTS OF THE SCALE



- 1 Scale installing port—simply screw the scale platform on here.
- 2 Large LCD display—shows the readings of the scale in various mass units.
- 3 SCALE button—press this button to switch the scale on or off.
- 4 MODE button—to select the mass unit you wish to use.
- 5 TARE button—to avoid the discomfort of subtracting the weight of vessels.
- 6 SEAL button—press here to start the sealing process.
- 7 SPEED button—offers two speed settings: normal and gentle.
- 8 VAC SEAL button—press here to start vacuum sealing.
- 9 FOOD button—for selecting the type of the bag contents: dry or moist items.
- 10 STOP button—to prematurely terminate any sealing process.



- 11 DC power socket —for connecting the appliance to the 12V on-board power supply of most cars.
- 12 AC power socket —for connecting to the 220V AC mains power supply
- 13 Foil cutter port —holds the dedicated knife for foils.
- 14 Stabilization lever —fixing the lid of the appliance at both sides, when using the scale.
- 15 Removable scale platform
- 16 Lid
- 17 VAC/MARINATE button —press here to conveniently start the marinating or vacuum sealing process with the vacuum hose installed.
- 18 Electromagnetic locks —keep the lid closed during operation.
- 19 Vacuum outlet
- 20 Battery cover —remove this lid to insert/change batteries (2 x type AAA).
- 21 Heating bar
- 22 Vacuum gaskets in lid and base of the appliance surrounding and sealing the vacuum chamber.



### Accessories

Foil cutter —a special knife for conveniently cutting the foils without risk of injuries

AC Power cord —for connecting the appliance to the 230V mains power supply

Vacuum hose

Bottle closure



## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

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

This appliance is for household use only.

The appliance may be used by persons (including children from 8 years on) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance, or any parts of the appliance, or the packaging material (e.g. foils, bags, and vacuumed containers). Do not leave the appliance unattended, when it is in reach of young children. Even cleaning may not be performed by children without supervision.

Do not attempt to use this appliance for any other than the intended use, described in this booklet. Any other use, especially misuse, can cause severe injuries or damage by electric shock, low pressure, or fire.

Any operation, repair and technical maintenance of the appliance or any part of it (e.g. exchanging any permanently mounted parts) other than described in these instructions may only be performed at an authorised service centre. Please contact your vendor.

## **⚠ GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS**

- Do not operate or store the appliance in humid or wet areas or outdoors. This appliance is NOT intended for use in boats or moving vehicles. Do not use any accessories, attachments, consumables, or spare parts (e.g. foils, bags, vacuum containers) not recommended by the manufacturer. Do not operate the appliance, when the appliance or any part of it is likely to be damaged. Damaged or unsuited parts could cause injuries and damage due to overheating, implosion, and electric shock.
- Regularly check the appliance and power cord for proper operation. The pins of the plug and connectors at the back of the appliance must be smooth and clean without any discolouration.
- Return the appliance to an authorised service centre for examination and repair, if the appliance is not working properly or overheating,

or was subject to inadmissible strain (e.g. overheating, mechanical or electric shock, moisture). Do not operate the appliance, when any part of it is not working properly. Unplug the appliance immediately, when a severe problem occurs during operation (e.g. water is sucked into the vacuum pump, overheating). Do not attempt to open or repair the appliance on your own.

- Operate the appliance on a well accessible, stable, level, dry and suitable large table or counter. During operation keep the appliance in an appropriate distance of at least 10 cm on each side. Keep at least 50 cm of free space in front and above the appliance for free access.
- Do not place any clothes or tissue or other objects under or on the appliance during operation, to avoid risk of fire, electric shock and overheating. Do not place the appliance or any part of it on or near hot surfaces (e.g. burner, heater, range, or oven). Do not operate the appliance in close vicinity of high-power electrical appliances or transmitting installations to avoid damage to the scale.
- Do not leave the appliance unattended when connected to the power supply. Always unplug the appliance, when it is not in use, and before moving or cleaning the appliance.
- Do not place any heavy objects onto the appliance to avoid damage to the appliance. The integrated scale will bear a maximum load of 2 kg. To avoid damage to the scale: Do not place any objects on the scale platform weighing more than 2 kg in total, including the weighing vessel/package (tare) and the contents. If in doubt, use another suited scale to check the rough weight of the object first. Do not leave any objects uselessly on the scale platform. Remove the scale platform from the scale installation port, before transport or storage of the appliance to maintain the accuracy of the scale sensor and avoid damage.
- Before each operation, ensure that the vacuum chamber is completely empty. Always ensure that the vacuum pump will not suck in any liquids. **Immediately cancel the running process by pressing the STOP button, if liquids are sucked in.**
- Keep in mind that the heating bar and sealing bar will get hot during operation. Do not touch the heating bar and sealing bar with your

hands or any delicate objects shortly after operation.

- The vacuum sealer is intended for vacuuming and sealing the designated foils, bags, and vacuum containers only. Insufficient or damaged vacuum containers may burst (implode) when vacuumed, leading to a high risk of injuries and damage according to splinters and splashes flying around. Before vacuuming, vacuum containers always check the containers for any type of damage (e.g. cracks, distortions, or dents). Unsuitable foils, and bags could cause overheating, and fire, or stick down to the sealing or heating bar. Do not overfill the bags or containers to avoid damage and overheating. Do not place any foreign objects into the appliance. Always handle any vacuumed containers with special care to avoid injuries and damage due to implosion, hurling splinters and splashes all about. Do not expose vacuumed containers to heat or mechanical or thermal shock or direct sunlight.
- **Risk of Explosion and Fire! Do not seal or vacuum containers or bags filled with any inflammable substances (e.g. alcoholic drinks or food, organic solvents)!**
- Do not use violence.
- Do not use abrasive cleaners or cleaning pads for cleaning the appliance or any part of it. Do not clean the appliance with any corrosive chemicals (e.g. bleach). Do not use any hard or sharp-edged objects for operation or cleaning. Always handle the heating bar, sealing bar, and vacuum gaskets with special care. **DO NOT place the appliance or any part of it in an automatic dishwasher.**

### **IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ELECTRICAL APPLIANCES**

- Ensure that the voltage rating of your power supply corresponds to the voltage requirements of the appliance: 230 V, 50/60 Hz, AC, MAX 0.6 A or 12 V DC, MAX 9.5 A. If using 230V mains power supply, the installation of a residual current operated circuit breaker (r.c.c.b.) with a maximum rated residual operating current of 30 mA is strongly recommended. If in doubt, contact your electrician. Additionally, if required, refer to the operating instructions of your vehicle for further information.

- Only connect the appliance via the provided power cords to the designated power socket. Do not use any power cords for connecting the appliances other than recommended by the manufacturer. Do not connect both power cords at once to avoid interference.
- Power cords may never be knotted, twisted, pulled, strained or squeezed. Do not let the plug or power cord hang over the edge of the working space. Ensure that no one will pull the appliance by the power cord, or entangle in the power cord. Always grasp the plugs to disconnect the power cord from the power outlet or power socket.
- Always unplug the appliance, before moving or cleaning the appliance. Do not leave the appliance unattended when it is connected to the power supply.
- The power cord may not touch hot surfaces or sharp edges. Do not place the appliance on a power cord. If the power cord is obviously damaged and/or gets hot during operation, replace the power cord completely. **DO NOT** attempt to repair any power cord!
- To avoid risk of electric shock: Always immediately wipe dry spilled liquids. Do not place or immerse the appliance or the power cord in water or any other liquid. Do not spill or drip any liquids on the appliance. **DO NOT place the appliance or any part of it in an automatic dishwasher.**
- When liquids are spilled in the interior of the appliance or are sucked in, immediately switch off the appliance (press the STOP button) and unplug the appliance. Dry and clean the appliance (see: 'Care and Cleaning') and leave the appliance dry naturally for at least 1 day. The on-board power supply of some trucks is operated on 24 V. Do not connect the appliance to a 24 V on-board power supply. If in doubt, check the operating instructions of the vehicle. **Additionally, do not connect the appliance to an on-board power supply, while the engine is running.**

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

<b>Model:</b>	»Design Vacuum Sealer Advanced Scale« Art. No. 46012
<b>Power supply:</b>	AC: 220-240 V, 50/60 Hz, MAX 0.6 A DC: 12 V, MAX 9.5 A
<b>Power consumption:</b>	120 Watt
<b>Length of power cord:</b>	approx. 110 cm
<b>Weight:</b>	approx. 2.2 kg
<b>Dimensions:</b>	approx. 380 x 140 x 78 mm (width x depth x height)
<b>Pressure reduction:</b>	-0.6 to -0.8 bar
<b>Foil/bag width:</b>	max. 300 mm (12 inch)
<b>Load-bearing capacity, scale:</b>	max. 2000 g
<b>Graduation:</b>	0,1 g
<b>Accuracy:</b>	better than 0,2 g
<b>Operating conditions, scale:</b>	10-30 °C
<b>Batteries, scale:</b>	2 x 1.5 V (type Micro, AAA)
<b>Certificate:</b>	

## PROPERTIES OF YOUR NEW VACUUM SEALER

The »Design Vacuum Sealer Advanced Scale« offers 2 very useful appliances in one: the vacuum sealer and an accurate scale.

The following operating elements are provided:

<b>VACUUM SEALING</b>	
<b>Button</b>	<b>Usage</b>
<b>SEAL</b>	Via the SEAL function, you can seal foils without sealing. Use this function for making your own bags of individual size or for sealing bags airtight but under normal pressure.
<b>VAC SEAL</b>	Before sealing, the appliance will remove the air from the bag, causing the foil close-fitting to the contents of the bag. The appliance will reduce the pressure within the bag by at least 0,6 bar. The vacuuming time will depend on the setting of the SPEED function and the size of the bag. In most cases, the pre-set NORMAL speed operation is suited for vacuum sealing dry, solid, and tough food.



<b>VACUUM SEALING</b>	
<b>Button</b>	<b>Usage</b>
<b>SPEED</b>	Using this button, you can toggle between 2 different speed settings: NORMAL and GENTLE. An LED will indicate the currently set speed.
<b>FOOD</b>	Press this button to select the type of food or object, you wish to vacuum seal: MOIST food containing a lot of liquid, or DRY food or objects.
<b>VAC/ MARINATE</b>	For your convenience, this button is located at the right side of the appliance. Use it for starting the sealing of containers or for marinating, with the vacuum hose connected to the vacuum outlet of the appliance. Shortly press the button to start sealing of a vacuum container. Press the button for some seconds to start the marinating process (see: 'Marinating').
<b>STOP</b>	You may cancel any sealing or vacuuming process at any time you wish by pressing the STOP button. The appliance will immediately stop operation and ventilate the vacuum chamber or container. TIP: If you wish to terminate sealing but seal the bag with the low pressure already achieved, press the SEAL button.
<b>WEIGHING</b>	
<b>Button</b>	<b>Usage</b>
<b>SCALE</b>	Switching on and off.
<b>MODE</b>	Press this button shortly for selecting the unit.
<b>TARE</b>	Tare function: subtracting the weight of the vessel automatically.

## **MARINATING**

Vacuum containers are perfectly suited for marinating foods in a short time. This is because the micro-holes of the foods are opened under low pressure, allowing pickle infusion very quickly. Using this function, the appliance will run cycles of vacuuming and ventilating the container. This way, foods will get optimum marinade infusion in the least time duration. The designated vacuum tube is essential for using this function. Additionally, there should be a manually adjustable pressure valve on the container lid.

### **Note:**

To prevent germs from getting into your food, it is good advice to sterilize the container and container lid before filling in food.

# TIPS FOR BEST RESULTS

## VACUUM SEALING AND FOOD SAFETY

### Note:

Vacuum sealing is NO substitute for refrigeration or freezing. Any perishable foods that require refrigeration must still be refrigerated or frozen after vacuum packaging. As with any other storage method, food must be checked carefully before storage and, as well, before consumption. Vacuum packaging extends the shelf life of foods by removing most of the air from sealed bags and containers, and additionally preventing air and germs from getting into the sealed packaging again. Additionally, vacuum packaging helps inhibit the growth of a lot of microorganisms. However, keep in mind that yeast and some types of bacteria (e.g. the highly toxic botulism causing bacterium) can grow even without air. Others produce spores still viable after sealing.

Thus, for long-term storage, always freeze perishables that have been vacuum packaged. Food packed in bags may be placed in the freezer without hesitation. **When using vacuum containers, please keep in mind that some types of plastic will get brittle under low temperature, thus bursting when under low pressure.**

**⚠ WARNING:** Before placing vacuumed containers in the freezer, check whether your containers are suited for freezing. Otherwise, especially when taking the container out of the freezer, the container could burst causing risk of injuries and damage according to splinters and splashes being hurled around.

## GUIDELINES FOR PREPARING FOOD

Vegetables need to be blanched to stop the enzyme reaction leading to loss in quality. Finally, dab dry the vegetables via a kitchen towel before vacuum packaging.

Some vegetables (broccoli, sprouts, cabbage, cauliflower, kale, turnips) naturally emit gases during storage. Therefore, even after blanching, they must be stored in the freezer only and are not suited for vacuum packaging.

## DURING VACUUM SEALING

- Do not overfill the bag. When sealing flat objects, always leave at least 5 cm (2 inches) of free space on top of the bag material to enable vacuuming and sealing. With large objects, it is better to leave at least 8 cm (3 inches) of free space above the objects.
- For vacuum sealing large objects, stretch the bag gently flat, while placing it into the vacuum chamber. Additionally, always ensure that the sealing area of the foil is completely dry and clean. Wrinkles, liquids and particles on the foil will prevent airtight sealing.

- When vacuum sealing sharp-edged objects (e.g. bones, spaghetti), protect the bag from punctures. For this you may wrap the objects in paper towel. Alternatively use a container.
- Pre-freeze delicate food that will be stored in the freezer after vacuum sealing. This way the food will not be mashed during vacuuming.
- If the foil material is melted at the rim of the seal, the heating bar may have been too hot during sealing. To avoid overheating, after each usage allow the heating bar to cool down for at least 30 seconds with the lid open.
- If in doubt, whether your bag is really airtight, simply make a second seal.
- To ensure best results, only use foils, bags, and containers recommended by the manufacturer.
- Do not re-use bags after storing raw meats, fish, or greasy food within it.

## HANDLING OF VACUUM SEALED PACKAGES

- **Do not heat any vacuum-packed food in the bag. The material of the bags will melt, spoiling your food.** Always take your food out of the bag, before heating it.
- **Avoid heating food within the vacuum containers to avoid spoiling your food and damaging the container. Additionally, vacuum containers could burst when exposed to high temperature.** Nevertheless, when using vacuum containers for heating food, always remove the lid first. You may place the container into a bain-marie (pot with hot water) for warming the contents.
- With some vacuum containers, heating in the microwave oven is possible. Before placing your vacuum container in the microwave oven, ensure that the container material is microwave-safe, indicated via the microwave symbol or an appropriate information on the container. Remove the lid, before heating the container. However, to maintain the endurance of the container, it is better to transfer your food into another microwave-safe container for heating.

## STORAGE GUIDE

**IMPORTANT:** It is difficult to predict how long foods will keep their quality, flavour, appearance, or texture with vacuum packaging, because this depends on the type, date of production, and state of the food on the day it was vacuum packaged.

Food	Refrigerator: +3 to +7 °C		Freezer: -16 to -20 °C	
	Normal	Vacuum	Normal	Vacuum
Meat	2 - 3 days	8 - 9 days	3 - 5 months	1 year

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

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

## TIPS FOR OPERATING THE SCALE

- Always place the objects to be weighed on the centre of the scale platform. **Always observe the maximum load of 2000.0 g, to avoid damage to the scale sensor.**
- Weighing of liquids is much more accurate than measuring the volume. Use a weighing vessel and the TARE function to eliminate the weight of the weighing vessel, before pouring in the liquid. However, special care is required to avoid spilling liquids on the appliance.
- When weighing large objects, it could be required to use a tray or container. Use the TARE function.
- For weighing powders, seeds, and similar small items, always use a sufficient weighing vessel (container or tray). In most cases you should prefer containers and trays of materials light in weight (e.g. plastic, paper, tin foil), to avoid overloading the scale. Sometimes, for small amounts, a piece of paper or tin foil is sufficient.

## BEFORE FIRST USE

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

Unpack the appliance and all accessories carefully and check that no parts are damaged or missing. Carefully remove all shipping materials and promotional mate-

rials, but DO NOT remove the warning labels or model label. Especially ensure that there are no foreign objects (e.g. packaging) under the lid of the appliance.

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

## OPERATION

**⚠ WARNING—RISK OF SUFFOCATION! DO NOT let young children play with the packaging material (foils and bags). Always ensure that the appliance and all its parts and accessories are out of reach of young children! Risk of Implosion! Vacuumed containers must always be handled with special care.**

**DO NOT vacuum containers or bags containing any inflammable substances (e.g. alcoholic drinks, organic solvents)! Under low pressure, large amounts of inflammable liquids will vaporize causing high risk of explosion and fire and damage to the appliance.**

## USING AN EXTERNAL POWER SUPPLY

Only the scale can be operated on batteries (see: 'Using the Scale / Battery Operation'). For sealing and vacuum packaging an external power supply is required. At the back of the appliance, there are 2 power sockets: 220-240 V AC (household) and 12 V DC (on-board power supply of most motor cars).

**CAUTION:** Before connecting the appliance to the power supply, ensure that the voltage rating of your power supply corresponds to the requirements of the appliance. **The on-board power supply of some trucks is operated on 24 V. Do not connect the appliance to a 24 V on-board power supply.** If in doubt, refer to the operating instructions of the vehicle. **Additionally, do not connect the appliance to an on-board power supply, while the engine is running.**

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

## OPERATING THE VACUUM SEALER

For sealing foils and bags, an electrically powered heating bar is used that will get hot during operation. Avoid touching the heating bar shortly after operation. Do not place any foreign objects on the heating bar. During operation do not place any clothes, napkins, or other foreign objects on or under the appliance.

**IMPORTANT:** Before connecting the appliance to an external power supply, always observe the instructions in section 'Using an External Power Supply'.

The vacuum sealer is intended for vacuuming and sealing the designated foils, bags and vacuum containers. Insufficient or damaged containers may burst (implode) when vacuumed, leading to a high risk of injuries and damage according to splinters and splashes flying around. Before operation, always check the vacuum containers for any type of damage (e.g. cracks, distortions, or dents). Insufficient foils and bags may damage the appliance and cause overheating and fire. Do not attempt to vacuum and/or seal others than the designated foils, bags or vacuum containers. Do not overfill the bags or vacuum containers to avoid damage to the appliance.

Before starting the VAC SEAL function, ensure that the vacuum chamber is completely empty. Always ensure that the vacuum pump will not suck in any liquids. **If liquids are sucked in, immediately cancel the vacuuming by pressing the SEAL or STOP button** to avoid risk of electric shock, overheating, and damage.

The appliance is not intended for continuous use. After each sealing process, ensure to let the appliance cool down for at least 30 seconds before starting the next sealing process. If the appliance is overheating, wait at least 20 minutes with the lid open to let the appliance cool down.

### Note:

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

## SETTING THE SPEED – SPEED

You can operate the vacuum pump on two speed settings. On low speed (GENTLE), the power of the vacuum pump will decrease, resulting in an increased vacuuming time. However, using this setting, it is easier to control the vacuum pump by pressing the SEAL button in time, thus terminating vacuuming and starting the sealing process. For vacuum sealing large bags, operation on high speed ("NORMAL" LED is illuminated) is useful. Use the lower speed for small bags and bags containing delicate objects or food or large amounts of moisture. Additionally, when vacuum sealing delicate objects or food with a lot of liquid, you should use the GENTLE setting.

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

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

**TIP:**

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

## **SELECTING THE TYPE OF FOOD – FOOD**

For optimal vacuum sealing and sealing food, press the FOOD button to toggle to the appropriate setting (DRY or MOIST). The corresponding indicator will illuminate.

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

Use the option DRY for food or any other objects without liquid. Press the FOOD button to select the MOIST option for moist or juicy food.

**TIP:**

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

## **SEALING FOILS – SEAL**

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

**TIP:**

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

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

Place the appliance onto a suitable surface and first connect the sufficient power cord to the appliance, then connect the power cord to the power supply (see: 'Using an

External Power Supply'). The LCD display of the scale and the indicators DRY and NORMAL will illuminate.

Press the SCALE button to switch off the scale, so the LCD display gets dark. Ensure to turn the stabilisation levers at both sides of the appliance to the VAC position.

Open the lid. Place one end of the cut foil tube onto the heating bar. Ensure that the foil lays smooth on the heating bar and without any folds and gaps. Close the lid.

Press the SEAL button and IMMEDIATELY press down the lid of the appliance at both sides. A click will be heard, when the electromagnetic lock attaches the lid closely. The SEAL button will be illuminated and the vacuum sealer will start sealing.

When the SEAL button gets dark again, the electromagnetic lock will release the lid. Wait approx. 5 seconds (slowly count to 5). Then open the lid and remove the prepared bag. Ensure that the sealing is even and airtight, before filling the bag.

**IMPORTANT:** Before starting operation again, leave the appliance cool down for at least 30 seconds.

Do not leave the appliance connected to the power supply when not in use. If you do not wish to seal another bag, close the lid, turn the stabilisation levers to the IDLE/SCALE position and unplug the appliance from the power outlet.

## **VACUUM SEALING A BAG – VAC SEAL**

Using the VAC SEAL function, your bags will be vacuumed before sealing.

Choose a bag of sufficient size. Check that the bag is airtight, before filling it. Place the items to be sealed into the bag. At least 5 cm (2 inches) of free space must be left between the contents and the top of the bag.

Place the appliance onto a suitable surface and first connect the sufficient power cord to the appliance, then connect the power cord to the power supply (see: 'Using an External Power Supply'). The LCD display of the scale and the indicators DRY and NORMAL will illuminate.

Press the SCALE button to switch off the scale, so the LCD display gets dark. Ensure to turn the stabilisation levers at both sides of the appliance to the VAC position.

Open the lid and ensure that the vacuum chamber is completely empty.

With moist items or liquids within the bag, press the FOOD button to select the MOIST setting, shown by the appropriate indicator light. This will help you to prevent moisture from being sucked in by the vacuum pump (see: 'Selecting the Type of Food').

In addition, with moist food, powders or delicate objects in the bag, you can press



the SPEED button to lower the speed of vacuuming to the GENTLE setting, thus preserving the contents of the bag (see: 'Setting the Speed').

Place the upper rim of the bag onto the heating bar and vacuum gasket. It is crucial that the rim of the bag completely reaches into the vacuum chamber all without covering the vacuum outlet. Ensure that the foil of the bag is laying smooth and without folds and gaps.

Close the lid, slightly clamping the bag with the lid.

Press the VAC SEAL button and IMMEDIATELY press down the lid of the appliance at both sides. A click will be heard as the electromagnetic lock attaches the lid closely. The VAC SEAL button will be illuminated and the vacuum pump will start vacuuming the bag.

#### **Note:**

While the vacuum pump is working, you may stop vacuuming and start sealing at any time by pressing the SEAL button. Use this feature to protect the contents of the bag, if it is going to get damaged. Alternatively, when any liquid or powder starts getting sucked in, press the STOP button, to terminate the entire process. The bag will not be sealed.

Wait until the illumination of the button goes out. The electromagnetic lock will release the lid. Wait approx. 5 seconds (slowly count to 5). Then open the lid and remove the sealed bag.

**IMPORTANT:** Leave the appliance cool down for at least 30 seconds after each sealing process.

Do not leave the appliance connected to the power supply when not in use. If you do not wish to seal another bag, close the lid, turn the stabilisation levers to the IDLE/SCALE position and unplug the appliance from the power outlet.

## **VACUUMING A CONTAINER**

**⚠ WARNING:** Only use the designated vacuum containers for vacuum packaging. Unsuitable containers could implode during vacuuming or thereafter, with splinters and splashes being hurled all about. Always check the container and container lid for proper condition before vacuuming. There may be no cracks, distortions or worn out seals. Always handle vacuumed containers with special care to avoid damage and injuries due to implosion. Do not heat any vacuumed and/or airtight containers. Always ventilate the container, before opening the lid.

**Note:**

The designated vacuum hose may not fit to the lid of vacuum containers being sold on the market but not recommended by the manufacturer. Before operation, check whether your container is suited for usage with the appliance.

**Note:**

To prevent germs from getting into your food, it is good advice to sterilize the container and lid before filling in food. For this, you may rinse the container using hot water (at least 80°C). However, ensure that the container will tolerate the high temperature. After sterilization, do not wipe the container but leave it dry naturally on a clean surface. When wiping with a cloth, germs could get onto the surfaces of the container again.

Ensure that the container and container lid are undamaged, airtight and completely clean and dry.

Fill your food into the container, leaving at least 2.5 cm (1 inch) of free space between your food and the rim of the container. Ensure keeping the rim of the container and container lid clean and dry. Close the container with the container lid.

Place the appliance onto a suitable surface. Connect the appropriate power cord to the corresponding power socket at the rear of the appliance (see: 'Using an External Power Supply'). Insert the power plug into the power outlet. The LCD display illuminates. Press the SCALE button to switch off the scale.

Open the lid of the appliance. Push one end of the vacuum hose onto the vacuum outlet of the appliance. Connect the other end to the vacuum port of the container lid. Press the vacuum hose down firmly to ensure a tight fit. With a manually adjustable pressure valve at the container lid, ensure that the valve is in the open position. Otherwise, the appliance cannot vacuum the container.

Press the VAC/MARINATE button at the side of the appliance shortly to switch on the appliance. The appliance will operate the vacuum pump until the pre-programmed low pressure is reached. While vacuuming the container, the indicator on the lid will flash. Thereafter the appliance will shut off automatically. The container will be sealed via the pressure valve of the container.

**Note:**

You may terminate the process at any time by simply pressing the STOP button on the container lid.

**⚠ WARNING:** After operation, the interior of the container is under low pressure (vacuum). Even little damages of the container or improper treatment may cause

implosion of vacuumed containers. Always handle any vacuumed containers with special care to avoid injuries and damage due to splinters and splashes being hurled all about. Do not expose vacuumed containers to heat, mechanical or thermal shocks, or direct sunlight.

Depending on the vacuum container used, if necessary, ensure to close the pressure valve at the container lid. Carefully remove the vacuum hose from the container. Thereafter remove the vacuum hose from the appliance. Always store vacuumed containers where they are protected from mechanical or thermal shock and direct sunlight.

Do not leave the appliance connected to the power supply when not in use. If you do not wish to use the appliance again, close the lid and unplug the appliance from the power outlet.

## **MARINATING FOODS**

Using the MARINATE function, the appliance will run cycles of vacuuming and releasing air to the container. This way, your food will get optimum pickle infusion in the least time duration.

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

### **Note:**

The designated vacuum hose may not fit to the lid of vacuum containers being sold on the market but not recommended by the manufacturer. Before operation, check whether your container is suited for usage with the appliance. When using vacuum containers for marinating, there must be a manually adjustable pressure valve on the container lid. During the marinate process, ensure that the pressure valve of the container is in "Open" position but NOT "Vacuum" position.

### **Note:**

To prevent germs from getting into your food, it is good advice to sterilize the container and lid before filling in food. For this, you may rinse the container with hot water (at least 80°C). However, ensure that the container will tolerate the high temperature. After sterilization, do not wipe the container but leave it dry naturally on a clean surface. When wiping with a cloth, germs could get onto the surfaces of the container again.

Ensure that the vacuum container and container lid are undamaged, airtight and completely clean and dry.

Fill your food into the vacuum container, leaving at least 2.5 cm (1 inch) of free space between the food and the rim of the container. Ensure keeping the rim of the container and container lid clean and dry. Close the container with the container lid. Ensure that the manually adjustable pressure valve on the container lid is in the "Open" position. Otherwise, the appliance cannot vacuum the container.

Place the appliance onto a suitable surface. Connect the appropriate power cord to the corresponding power socket at the rear of the appliance (see: 'Using an External Power Supply'). Insert the power plug into the power outlet. The LCD display illuminates. Press the SCALE button to switch off the scale.

Open the lid of the appliance. Push one end of the vacuum hose onto the vacuum outlet of the appliance. Connect the other end to the vacuum port of the container lid. Press the vacuum hose down firmly to ensure a tight fit.

Hold the VAC/MARINATE button pressed for some seconds to enter the MARINATE function. The appliance will operate the vacuum pump until the pre-programmed low pressure is reached. During marinating, the indicator on the lid will be illuminated constantly. After 20 minutes of marinating, the appliance will complete the marinating cycle automatically.

**Note:**

You can terminate the process at any time by simply pressing the STOP button on the container lid.

**⚠ WARNING:** During marinating, the interior of the container is under low pressure (vacuum). Even little damages of the container or improper treatment may cause implosion of vacuumed containers. Always handle any vacuumed containers with special care to avoid injuries and damage due to splinters and splashes being hurled all about. Do not expose vacuumed containers to heat, mechanical or thermal shocks, or direct sunlight.

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

Press the STOP button to ensure that the appliance will be idle. Then carefully remove the vacuum hose from the container. Thereafter remove the vacuum hose from the appliance.

Do not leave the appliance connected to the power supply when not in use. If you do not wish to use the appliance again, close the lid and unplug the appliance from the power outlet.

## USING THE SCALE

**CAUTION:** To avoid damage to the scale sensor and preserve the accuracy of the scale, do not place any objects more than 2 kg in total weight (including tare) on the scale platform (see: 'Units of Weight' and 'Subtracting the Weight of the Vessel'). If in doubt, check the approximate total weight (packaging, vessels, and contents) on another coarse scale. Additionally, remove any weighed objects immediately from the scale platform. With too high and too long-lasting load, the scale sensor will lose accuracy and could get damaged. If the scale will be idle for a long period of time or you wish to transport the appliance, remove the scale platform to protect the scale sensor from excessive load and mechanical shock.

Always switch off the scale (press the SCALE button to make the LCD display dark), before turning on or off the scale platform and before moving the appliance. To unscrew the scale platform, turn the scale platform counter-clockwise until you can lift it upwards without any resistance. Do not pull or push the scale platform, when it is connected to the scale sensor.

You may store the scale platform at the designated scale platform storage in the centre of the bottom of the appliance. Screw the scale platform to the threaded hole. This way, the scale platform will be at hand and protected from loss.

### Units of Weight

You can set the LCD display to show the weight in the following units.

Unit	Symbol	1000 grams are equal to ...	Maximum load
<b>Grams*</b>	g	1000.0	2000.0
<b>Kilograms</b>	kg	1.000	2.000
<b>Ounces**</b>	oz	35.274	70.5
<b>Pounds**</b>	lb	2.205	4.410

\* This unit will be pre-selected, after the scale has been disconnected from the power supply.

\*\* The units "ounce" and "pound" are used with different definitions. The scale is programmed with the Avoirdupois system of units.

Select the unit of weight via pressing the MODE button **shortly** several times until the symbol of the desired unit is shown on the rightmost column on the LCD display. Your choice will be stored within the memory of the appliance as long as the appliance is connected to the power supply.

You may change the unit any time you like, even during weighing.

**CAUTION:** If you hold the MODE button pressed, the scale enters calibration mode. Even with the scale platform empty, the LCD display will show "2000.0 g". However, the scale is factory calibrated and will not need no calibration, when operating accurately. If you entered calibration mode by mistake, immediately press the SCALE button to switch off the scale for leaving calibration mode. Otherwise, the existing correct calibration data could be altered, producing incorrect readings. **DO NOT attempt to calibrate the scale without a 2kg calibration weight at hand!** Adhere to the instructions in section 'Calibration' before entering calibration mode.

## **BATTERY OPERATION**

**CAUTION:** Ensure to insert the batteries in correct orientation, indicated in the battery compartment. The positive pole must be orientated to the right side. Batteries are filled with acids, which could damage the appliance. Thus check the batteries regularly for leakage. Change empty or damaged batteries immediately to avoid damage to the appliance. Additionally, remove the batteries, if the appliance will be stored for an extended period of time.

**IMPORTANT:** Only the scale can run on batteries. Battery powered vacuuming (VAC SEAL) and sealing of foils (SEAL) is not possible. However, there is no need to remove the batteries, when connecting the appliance to your power supply.

2 Batteries (type: AAA Micro, 1.5 V) are required for operating the scale.

Open the lid of the appliance and remove the battery cover. With the positive pole facing to the right insert 2 batteries into the battery compartment.

Replace the battery cover and close the lid of the appliance. The scale can now be operated without any external power supply.

## **PREPARING THE SCALE FOR OPERATION**

**CAUTION:** Always switch off the scale before screwing the scale platform on or off and before moving the appliance. Only screw on the scale platform until you feel a slight resistance. **DO NOT** tighten scale platform, to avoid damage to the sensor. The scale cannot be operated without the scale platform.

### **TIP:**

The scale platform may be fixed at the bottom of the appliance. If required, turn the scale platform counter-clockwise to remove it from the bottom of the appliance.

When operating the appliance via an external power supply, disconnect the appliance from the power outlet. If you run the scale on batteries press the SCALE button to switch off the scale (LCD display gets dark). See: 'Battery Operation'.

Then insert the threaded rod in the centre of the black side of the scale platform into the scale installing port. Turn the scale platform clockwise until you feel a slight resistance. DO NOT tighten the scale platform to avoid damage to the scale sensor.

Place the appliance on a stable and level surface, where it will not tilt or wobble. Ensure that there are no objects on the scale platform.

Turn the stabilization levers at both sides of the appliance to the lower IDLE/SCALE position.

If you wish to operate the scale using an external power supply, then connect the power cord to the appropriate power socket at the back of the appliance (230 V AC or 12 V DC; see: 'Using an External Power Supply'). Thereafter connect the power cord to the power outlet of the power supply. With batteries in the battery compartment, simply press the SCALE button to switch on the scale. The LCD display will be illuminated with some symbols and characters, while the scale runs an initialisation process. Wait until zero is displayed in the currently selected unit. The scale is ready for operation now.

## WEIGHING YOUR FOOD

### TIP:

The scale can display the weight in several units. Without batteries in the battery compartment, after disconnecting the appliance from the power supply the unit grams ("g") will always be selected. However, as long as the appliance is live, the recently selected unit will be kept in memory (see: 'Units of Weight').

To ensure an accurate result, wait at least 30 seconds after switching on the scale, before you place any items on the scale platform.

**CAUTION:** By holding the MODE button pressed, you enter calibration mode and, without any load on the scale platform, the LCD display shows "2000.0 g". In this case, immediately press the SCALE button to switch off the scale. The scale is factory calibrated. Usually, there is no need to repeat calibration, but with an imperfect or erroneous calibration, all following readings will be incorrect (see: 'Calibration').

If the desired unit is not indicated on the rightmost column of the LCD display, shortly press the MODE button repeatedly until the desired unit is shown.

**CAUTION:** Do not place any objects with more than 2 kg onto the scale platform. Always place the objects to be weighed on the centre of the scale platform to avoid

damage to the scale sensor. After activating the tare function by pressing the TARE button, keep in mind that the total weight of the vessel plus contents may not exceed 2 kg. If in doubt, check the weight using another course scale. If required, weigh your food in portions.

Place the objects to be weighed on the centre of the scale platform. On the LCD display the weight is shown.

Always remove the objects from the scale platform immediately after weighing, to maintain the accuracy of the scale sensor.

## **SUBTRACTING THE WEIGHT OF THE VESSEL**

For weighing your food in vessels (e.g. liquids, seeds, or flour), the scale can subtract the weight of the vessel (tare) automatically.

**⚠ WARNING:** Do not spill any liquids on the appliance. If liquids are spilled on the appliance, always unplug the appliance immediately, and wipe off spilled liquids to avoid risk of electric shock, fire, and damage to the appliance. Thereafter, clean the appliance and leave the appliance dry naturally for at least 1 day (see: 'Care and Cleaning').

**CAUTION:** Even when using the tare function, it is crucial to observe the maximum load of the scale. The total weight of the vessel plus contents may not exceed 2 kg to avoid damage to the scale sensor.

At first, place the empty vessel on the centre of the scale platform. Press the TARE button. The LCD display is reset to zero.

Remove the vessel from the scale platform. The LCD display shows the weight of the vessel with a minus sign. Fill the vessel and place it on the scale platform again. The LCD display shows the weight of the contents. You may pour or spoon your food carefully into the vessel with the vessel still on the scale platform. However, when doing so, it is crucial not to spill any liquids on the appliance to avoid risk of electric shock and damage.

If you wish to use another vessel or add further ingredients, simply place the vessel on the scale platform and press the TARE button again shortly. Then repeat step 2. If you wish to delete the weight of the vessel from the memory of the scale, remove all objects from the scale platform and press the TARE button. The LCD display shows zero.



## CALIBRATION

**CAUTION:** The scale is factory calibrated. **Do not attempt to perform calibration without a 2 kg calibration weight at hand!** Usually, there is no reason for calibration. However, if the scale must be calibrated because of incorrect readings, you will need a 2kg calibration weight. The calibration weight is not provided with the appliance. Please note that the accuracy of all results displayed by the scale, depend on the accuracy of the calibration. Failure in calibration can reduce the performance of your scale considerably. Thus special care must be taken when calibrating the scale.

By holding the MODE button pressed, the scale will enter calibration mode and with the scale platform empty, "2000.0 g" will be shown on the LCD display. If you do not have the correct 2kg calibration weight at hand, switch off the scale by pressing the SCALE button to keep the existing calibration data.

**IMPORTANT:** For calibration, you should avoid operating the appliance by any unstable power supply (e.g. batteries, electricity generator, or 12 V motor vehicle), as this could reduce the accuracy of the calibration. Connect the appliance to a 230V AC mains power supply for calibration.

**Follow the instructions below to perform a correct calibration.**

Hold the 2kg calibration weight at hand. Connect the AC power cord to the AC power socket of the appliance. Ensure that the scale platform is absolutely clean and dry. Then install the scale platform at the scale installation port.

Place the appliance on a stable, level surface. Turn the stabilisation levers at the sides of the appliance to the IDLE/SCALE position. Check, whether the scale platform is level, using a spirit level. Connect the appliance to a stable 230 V AC mains power supply (see: 'Using an External Power Supply').

With the scale switched on, wait for the LCD display to show zero. Thereafter, wait for at least another 30 seconds, allowing equilibration of the scale's electronic. Ensure that the scale platform is completely empty. Then, hold the MODE button pressed for some seconds. The LCD display shows "2000.0 g".

Press the MODE button again. "CAL" will be displayed first. Then, "2000.0 g" will be shown again.

Carefully place the 2kg calibration weight on the centre of the scale platform and wait for a few seconds for the scale to execute the calibration process. With a successful calibration "PASS" will be shown on the LCD display.

Remove the calibration weight. The scale will keep the new calibration data in memory.

## SOLVING PROBLEMS

If any problems occur during operation, you will find solutions in this section.

<b>Problem</b>	<b>Possible Reasons</b>	<b>The Easy Solution</b>
Bags are not sealed; the vacuum pump does not work.	The appliance is not live.	Ensure that the power cord is undamaged and plugged in correctly at the power supply and at the correct power socket of the appliance. By connecting a lamp or other appliance, ensure that the power outlet is live.
	The overheat protection is active.	Unplug the appliance and leave it cool down at least 20 minutes with the lid open. Then try again.
The vacuum pump is working but the bag is not vacuumed,	The bag is not positioned correctly.	The upper rim of the bag must reach into the vacuum chamber completely. Additionally, ensure that the foil of the bag lays even and smooth without any folds or gaps on the heating bar and vacuum gasket.
	The stabilisation levers are in IDLE/SCALE position.	Turn the stabilisation levers on both sides of the appliance to the VAC position. Then try again.
	The electromagnetic lock did not engage.	Immediately after starting the desired function, press the lid of the appliance down at both sides.
	The bag is not airtight.	Use another bag or reseal the bottom of the bag.
	Parts of the contents in the bag perforate the bag during sealing.	Remove sharp-edged items (e.g. bones) from the bag or turn the edges inwards. Use another bag or use a vacuum container.
	The vacuum gaskets on the lid and base of the appliance are loose, not clean, worn out, or damaged.	Carefully clean the vacuum gaskets using a soft damp cloth. Ensure that the lower vacuum gasket is placed correctly in the groove around the vacuum chamber. If the problem persists, send the appliance to an authorized Service centre for examination and repair.
Air flows back into the vacuumed bag.	Particles (Powder) or liquids have been in the sealing area of the bag.	The upper rim of the bag must be completely clean and dry for making a good seal. Cut off the upper rim of the bag and wipe clean the top of the bag. Perhaps, remove some material from the bag to leave some more free space on top of the bag.
	Parts of the contents in the bag perforated the bag during sealing.	Remove sharp-edged items (e.g. bones) from the bag or turn the edges inwards. Use another bag or use a vacuum container.

<b>Problem</b>	<b>Possible Reasons</b>	<b>The Easy Solution</b>
The bag is not sealed.	The appliance is overheated and/or melting the foil of the bag.	Ensure that you have given the appliance sufficient time to cool down. Wait 30 seconds between seals. Switch off the appliance and with the lid open leave it cool down for 20 minutes.
	The stabilisation levers are in IDLE/SCALE position.	Turn the stabilisation levers on both sides of the appliance to the VAC position. Then try again.
	Foods with high liquid contents prevent the bag from being sealed properly, because high amounts of liquid are sucked in during sealing.	Cut off the upper rim of the bag and wipe clean the top of the bag. Perhaps, remove some material from the bag to leave some more free space on top of the bag. Partially freeze foods with excess liquids prior to vacuum sealing. This way, during sealing, liquids will not be sucked out so easily. Choose the GENTLE speed and MOIST setting. Terminate the vacuuming process in time by pressing the SEAL button for sealing at once.
	You did not position the bag correctly for sealing.	The upper rim of the bag must lay completely smooth on the heating bar and vacuum gasket without any wrinkles.
The bag or foil melts or is ripped at the seal.	You have used improper foils or bags.	Only use foils and bags suitable for foil sealing appliances.
	The appliance may be overheated. The sealing bar is too hot during the sealing process.	Leave the appliance cool down for at least 20 minutes with the lid open. After each sealing process, wait at least 30 seconds before sealing the next bag.
The container is not vacuumed (function VAC/MARINATE).	The vacuum hose is not connected properly.	Ensure that the correct end of the vacuum hose is pushed properly onto the vacuum outlet of the appliance. Ensure that the connection of the vacuum hose to the vacuum port of the container lid is airtight.
	The vacuum hose is blocked or damaged.	Contact your vendor for replacement.
	The lid seal of the vacuum container is leaking.	Ensure that the lid seal of the container and the rim of the container and container lid are completely clean. If required, replace the seal. Use another container.

<b>Problem</b>	<b>Possible Reasons</b>	<b>The Easy Solution</b>
After some time of storage, the bag is filled with gas again.	You have sealed food not suited for vacuum packaging.	Naturally, some types of food produce gases during storage. These foods are not suited for vacuum sealing (see: 'Tips for Best Results').
	The food has gone bad.	Perishable food produces gases when going bad. If the vacuumed bag gets inflated, it is best to discard the food.
	Micro-holes perforate the bag or seal.	Use a new bag and vacuum seal your food again.
You attempt to run the scale on batteries but the LCD display stays dark.	The batteries used have run down already, are damaged, or the voltage rating is not sufficient.	Try another pair of batteries type AAA, 1,5 V. Usually, rechargeable batteries are rated for 1,2 V and may be insufficient for the appliance.
The scale does not show any constant readings.	The appliance is not standing level or wobbling.	Always place the appliance on a stable and level surface for operation, where it will not tilt or wobble.
	The stabilization levers are pointing to the VAC position.	For weighing, turn the stabilization levers at both sides of the appliance to the IDLE/SCALE position.
	The scale sensor is damaged.	Contact your vendor for examination and repair.
The scale platform is empty but the scale does not show zero.	You have entered calibration mode. The LCD display shows "2000,0 g" or "CAL".	IMMEDIATELY press the SCALE button to switch off the scale. Always observe the instructions given in the section 'Calibration', before using this feature.
	The LCD display shows a negative value.	The TARE function is active. Press the TARE button to reset the scale to zero.

## CARE AND CLEANING

**⚠ WARNING! Ensure that the appliance is always out of reach of young children.**

Always switch off and unplug the appliance and wait some minutes to let the appliance cool down, before cleaning the appliance. Do not touch the heating bar or sealing bar shortly after operation. Do not spill or pour any liquids on or into the appliance or power cord. Do not immerse the appliance or any part of it in water or any other liquid. Do not place the appliance or power cord on wet surfaces to avoid risk of electric shock. **Do not place the appliance or any part of it in an automatic dishwasher.**

Do not use any hard or sharp-edged objects, corrosive chemicals, disinfectants, abrasive cleaners, or metal scouring pads for cleaning the appliance or any part of it.

Clean the appliance immediately after each use to avoid that leftover food will stick to the heating bar, burn-in, or carbonize on the heating bar, or dry on the interior of the vacuum chamber. **Do not poke or scratch with any foreign objects in the appliance, the connectors of the power cord or vacuum outlet, or the scale installing port.** Special care is required when handling the vacuum gaskets, heating bar, sealing bar, and scale platform. Do not use violence.

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

Unplug the power cord from the power supply, and then from the power socket of the appliance. For this, grasp the plugs.

The lower vacuum gasket may be removed for cleaning by pulling it out carefully. However, **ensure not to damage the vacuum gaskets.**

Special care is necessary when cleaning the interior of the appliance. Carefully, remove any liquids in the vacuum chamber and wipe the vacuum chamber, heating bar and sealing bar with a soft damp cloth, moistened with warm dishwater.

Wipe the exterior of the appliance and power cord using a soft damp cloth. Doing so, especially ensure not to spill any liquids in the scale installing port. Additionally, take care not to spill or drip water or any liquids on or in the appliance.

**IMPORTANT:** The scale platform is an essential precision part of the scale and must be handled with special care. Unscrew the scale platform for cleaning (see: 'Using the Scale'). However, do not immerse the scale platform into any liquids. With liquids seeped into the scale platform, the accuracy of the scale will be reduced considerably. There is no way to clean the interior of the vacuum hose, if you cannot blow out any liquids or particles of food that entered the interior. Exchange the vacuum hose by the designated spare part, recommended by the manufacturer. Please, contact your vendor.

If required, wipe the power cord, vacuum hose, and scale platform with a damp cloth.

To dry the vacuum gaskets, it is best to dab with a dry cloth to avoid damage. Wipe the other parts of the appliance dry, using a soft dry cloth. With the lid of the appliance open, let dry naturally for approx. 1/2 hour **out of reach of young children.**

Replace the vacuum gasket, close the lid and ensure to turn the stabilization levers at both sides of the appliance to the IDLE/SCALE position.

## STORAGE

**⚠ WARNING:** Always switch OFF and unplug the appliance before storing to avoid hazards due to overheating, fire, and electricity. Always handle the power cord with care. Power cords may never be knotted, twisted, pulled, strained or squeezed.

Before storage, empty the vacuum chamber completely and clean the appliance (see: 'Care and Cleaning'). Ensure to cover the power socket via the integrated rubber plugs.

For storage, always unscrew the scale platform from the scale installation port. It is best to screw the scale platform into the threaded hole (scale platform storage) in the bottom of the appliance, to avoid loss.

Ensure to store the appliance and all its parts and accessories (power cord, vacuum hose) where it is clean, dry and safe from frost, direct sunlight, sharp edges, and inadmissible strain (electric or mechanical shock, fall down/over) and where they are out of reach of young children. Do not place any hard or heavy objects on or in the appliance or any part of it. Keep the lid closed for storage with the stabilization levers at position IDLE/SCALE.

## NOTES FOR DISPOSAL



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

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

## INFORMATION AND SERVICE

Please check [www.gastroback.de](http://www.gastroback.de) for further information. For technical support, please contact Gastroback Customer Care Center by phone: +49 (0)4165/22 25-0 or e-mail [info@gastroback.de](mailto:info@gastroback.de).

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

## WARRANTY

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

### Note:

Customers from Germany and Austria: For repair and service, please send Gastroback products to the following address: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Germany.

Customers from other countries: Please contact your dealer.

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

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

## **GASTROBACK GmbH**

Gewerbestraße 20 . 21279 Hollenstedt / Germany  
Telefon +49(0)41 65 / 22 25-0 . Telefax +49(0)41 65 / 22 25-29  
info@gastroback.de . www.gastroback.de