



Advanced: 230 V~, 50/60 Hz, 250 Watt  
Professional: 230 V~, 50/60 Hz, 300 Watt

## **VK 300 / 400 Advanced VK 1300 / 1400 / 1500 Professional**

Gebrauchsanweisung 2  
Instructions for use 12

## Vakuumieren

Dieses innovative und einzigartige Vakuumiergerät hat mit 10 – 20 mbar eine hohe Absaugleistung. Die einstellbare Absaugleistung ist auch für weiche Produkte mit einem geringen Anteil von Flüssigkeiten im Beutel geeignet. Mit der einstellbaren Schweißzeitregulierung können die unterschiedlichsten Folienstärken verschweißt werden.

Lebensmittel verderben leicht unter Einfluss von Sauerstoff, Licht und Temperatur über 0°C. Im Kühlschrank wird die Halbarkeit etwas verlängert.

Welche Vorteile bietet das Vakuumieren von Lebensmitteln:

- Durch den Sauerstoffentzug haben Bakterien + Schimmelpilze fast keine Entwicklungsmöglichkeit.
- Feuchtigkeit und Nährstoffe bleiben erhalten.
- Schutz vor Gerüchen oder dem Bilden von Gerüchen.
- Hygienische Lagerung.



Dadurch bleiben die Lebensmittel bedeutend länger frisch!

## Allgemein

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und Innenräumen bestimmt. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf. Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist die Gebrauchsanweisung mit zu übergeben. Benutzen Sie das Gerät wie angegeben und beachten Sie die Sicherheitshinweise. Für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachtung entstehen, wird keine Haftung übernommen.

## Sicherheitshinweise

- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild an eine geerdete Steckdose anschließen und betreiben.
- Ein Entfernen des Typenschildes ist aus Sicherheitsgründen nicht erlaubt.
- Nur benutzen, wenn Netzanschlussleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
- Berühren Sie den Stecker nicht mit nassen Händen.
- Stecker ziehen nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall.

- Reißen Sie nicht an der Netzanschlussleitung. Scheuern Sie diese nicht an Kanten und klemmen Sie diese nicht ein.
- Zuleitung von heißen Teilen fernhalten.
-  Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät und der Verpackung spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirkssystem betrieben werden!
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels darauf achten, dass Kinder nicht daran ziehen oder eine Stolperfalle entsteht. Eine Kabeltrommel muss immer abgewickelt werden.
- Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
-  **Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.**
- Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem Gebrauch, der durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
- Um Gefährdungen zu vermeiden dürfen Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden. Nur original Ersatzteile verwenden.


- Das Gerät ist mit einer Feinsicherung ausgestattet. Die Feinsicherung darf nicht überbrückt und es darf nur eine geeignete Feinsicherung verwendet werden. Beim Austausch unbedingt den Stecker ziehen. Die Feinsicherung ist ein Schutzsystem, das das Gerät schützt.





### **Vorsicht!**

**Das Folienschweißband wird sehr heiß.**

Nur nach dem Abkühlen transportieren.

-  Keine Produkte vakuumieren die Alkohol, Benzin oder möglicherweise explosive Substanzen enthalten. Keine lebenden Tiere im Beutel vakuumieren.

## **Reinigung**

- Zuerst den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
-  **Das Gerät nicht in Wasser tauchen oder Wasser darüber gießen.**
- Aus hygienischen Gründen muss das Gerät nach jedem Gebrauch gereinigt werden.
- Die untere Tropfschale der Vakuumierkammer herausnehmen und in warmen Seifenwasser reinigen und trocken lassen.
- Die anderen Teile mit einem feuchten Tuch mit Spülmittel abwischen und trocknen. Keine Scheuermittel verwenden.
-  Achten Sie darauf, dass die obere Schweißleiste und die obere Dichtung nicht beschädigt werden.
- Darauf achten, dass beim Reinigen keine Flüssigkeiten in die Vakuumierabsaugung gelangen.
- Keine Scheuermittel, verseifte Stahlwolle oder metallene Schaber verwenden.

## **Arbeitsplatz:**

**Wichtig:** Das Gerät niemals auf oder neben eine heiße Oberfläche stellen (z.B. Herdplatte). Das Gerät nur auf einer ebenen, stabilen und temperaturbeständigen, trockenen Unterlage betreiben. Niemals das Gerät an den Rand der Arbeitsfläche stellen, damit es nicht beim Schweißen herunterfällt.

### Vor dem ersten Gebrauch:

- Das Gerät mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Die Dichtungsringe und die Schweißleiste müssen sauber und eben sein, da sonst kein Vakuum erzeugt werden kann.

## Folienrollen / Beutel

Verwenden Sie nur die speziellen, bis 90°C beständigen Folienrollen oder Beutel mit 3D-Struktur welche zum Vakuumieren und Schweißen geeignet sind. Glatte Folien verschlechtern die Absaugleistung, verkleben und beschädigen die Schweißleiste. Diese speziellen Folien gibt es unter anderem bei Steba:

Schauen Sie auf unsere Homepage [www.steba.com](http://www.steba.com) um sich einen Überblick unserer Vakuumierfolienbeutel & -Rollen zu verschaffen.

## Verwendung



1) Gehäuse  
4) Andruckbügel  
7) Feinsicherung  
10) Absaugung

2) Anpressdichtung  
5) Display  
8) Ein- / Ausschalter  
11) Schweißleiste

3) Dichtring Vakuummkammer  
6) Netzanschlussleitung  
9) Raste  
12) Tropfschale

# Anwendung

- Vakuumschweißgeräte sind dafür geeignet um Lebensmittel oder andere Produkte in Folienbeutel oder dafür geeignete Behälter zu vakuumieren. Sollte das Gerät anderweitig verwendet werden, kann es beschädigt werden und die Garantie erlischt.
- Keine verdorbenen Lebensmittel oder brennbaren Stoffe einschweißen.
- Nur die zum Vakuumieren geeigneten Folien verwenden.
- Achten Sie darauf, dass die Folie nicht durch scharfkantige Gegenstände ( z.B. Knochen) beschädigt wird.
- Nasse und im Bereich der Schweißnaht verschmutzte Beutel lassen sich schlecht schweißen.
- Nicht zweimal auf der gleichen Stelle schweißen, da die Folie verbrennen kann. Stattdessen lieber eine zweite Schweißnaht setzen.



- |                              |                     |                     |
|------------------------------|---------------------|---------------------|
| 1) LED ON / Stand-by         | 2) LED Vakuum ok    | 3) LED Schweißen    |
| 4) LED Programm M 1          | 5) LED Programm M 2 | 6) LED Programm M 3 |
| 7) Minus-Taste               | 8) Plus-Taste       | 9) Stopp / Ok       |
| 10) Schweißen / Programmwahl |                     | 11) Display         |

# Einstellungen

- Den Ein- / Ausschalter Nr. 8 betätigen. Im Display leuchtet 2.5 (bei Advanced-Serie 2.), die Standardeinstellung der Schweißzeit.

## Schweißen:

- Legen Sie den Beutel faltenfrei auf die Schweißleiste Nr. 11.
- Schließen Sie den Andruckbügel und drücken Sie sofort die „Sealing“ Taste Nr. 10. Die LED „Sealing“ (Nr. 3) leuchtet.
- Es ist möglich, dass die Pumpe kurz anläuft.

## Schweißen und Vakuumieren:

- Wählen Sie ein Programm aus.
- Legen Sie die Beutelloffnung bis über die Tropfschale Nr. 12
- Drücken Sie den Andruckbügel Nr.4 kurzzeitig rechts und links an damit sich der Vakuumierdruck aufbaut. Die LED „Vakuum“ (Nr. 2) leuchtet wenn das Vakuum erreicht ist. Die LED „Sealing“ (Nr. 3) leuchtet wenn das Gerät die Folie verschweißt. Nach dem Schweißvorgang wird kurzzeitig „END“ (bei Advanced-Serie „E“) angezeigt. Das Gerät ist bereit für den nächsten Arbeitsgang.

## Stand-by:

- Wird das Gerät länger als 5 Minuten nicht genutzt, geht es automatisch in den Stand-by Modus. Die LED ON / Stand-by (Nr. 1) blinkt. Zum Reaktivieren die Taste Nr. 9 (OK) drücken.

## Resetting:

- Bei Fehlfunktion oder falschen Einstellungen kann man auf die Werkseinstellungen zurück stellen. Dafür das Gerät am Ein- / Ausschalter Nr. 8 ausschalten. Die Taste Sealing Nr. 10 und Minus Nr. 7 gemeinsam drücken und den Ein- / Ausschalter einschalten. Beide Tasten gedrückt halten bis im Display „d“ erscheint.

## Schweißzeit einstellen:

- Öffnen Sie den Andruckbügel.
- Mit den Tasten +/- Nr. 7/8 kann die Schweißzeit in 0,5 Sekunden-Schritten (Anzeige Professional-Serie: 2.5 - 2.0 - 1.5 usw. / Advanced-Serie: 2. - 2 - 1. usw.) verändert werden.
- Durch Drücken der OK-Taste (Nr. 9) für 2 Sekunden werden die Änderungen gespeichert. Dabei blinkt das Display kurz auf.

## Programme:

### Ein Programm auswählen

- Öffnen Sie den Andruckbügel.
- Drücken Sie die Sealing / Programmwahl-Taste Nr. 10.
- Durch jeweiliges Drücken der Taste wird das Programm geändert. Die jeweiligen LEDs zeigen das gerade gewählte Programm an (siehe unten).

### Basis-Programm M 0

- Das am meisten genutzte Programm mit maximaler Vakuu mierleistung und Schweißzeit für strukturierte Beutel.



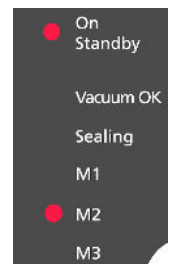
### Programm M 1

- Dieses Programm eignet sich am besten wenn kleine Mengen Flüssigkeit (max. 10 - 15ml) im Beutel vorhanden sind. Das Gerät arbeitet mit einer Vakuu mleistung von 95%.
- Die Pumpe saugt in 5 Intervallen die Luft ab und verschweißt dann.
- Die Schweißzeit ist abhängig von der Folienstärke oder ob kleine Mengen Flüssigkeiten die Temperatur der Schweißleiste senkt.
- Sollte die Schweißnaht durchgeschweißt oder noch undicht sein, muss die Schweißzeit mit +/- angepasst werden.
- Nach 5-malig intensiven Vakuu mieren stellt das Gerät zum Schutz der Elektronik auf E10 (bei Advanced-Serie „EA“). Anschließend das Gerät mit geöffnetem Andruckbügel ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Im Display reduziert sich die Zeit und zeigt den Start an.



### Programm M 2

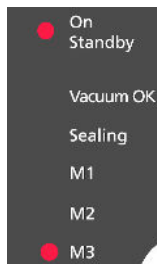
- Dieses Programm beinhaltet die gleiche Funktion wie Programm M 1.
- Die Saugleistung ist dabei auf weiche Produkte angepasst.
- Nach 5-malig intensiven Vakuu mieren stellt das Gerät zum Schutz der Elektronik auf E10 (bei Advanced-Serie „EA“). Anschließend das Gerät mit geöffnetem Andruckbügel ca. 10 Minuten abkühlen lassen.
- Im Display reduziert sich die Zeit und zeigt den Start an.





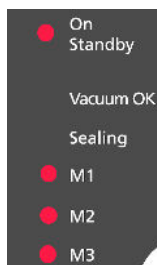
## Programm M 3

- Dieses Programm beinhaltet die gleiche Funktion wie M 0 (vakuumieren und schweißen)
- Die Saugleistung ist dabei auf weiche Produkte angepasst.



## Programm M 4

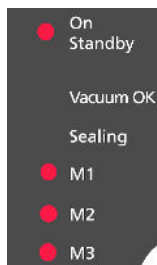
- Dieses Programm eignet sich zum Vakuumieren in Behältern.
- Den Andruckbügel öffnen und den Absaugschlauch auf die Absaugung Nr. 10 stecken. Die LED M1-M2-M3 blinken. Sobald die LED's 1 Sekunde konstant leuchten und danach weiter blinken, kann in Behältern vakuumiert werden indem man die + oder – Taste Nr. 7/8 2 Sekunden drückt.
- Nach Beendigung des Vakuuervorgangs oder bei Bedarf etwas früher mit der Stoptaste beenden.



## Programm M 5

### (nur in der Professional-Serie)

- Dieses Programm eignet sich zum Marinieren in Behältern.
- Den Andruckbügel öffnen und den Absaugschlauch auf die Absaugung Nr. 10 stecken. Die LED M1-M2-M3 leuchten, sobald sie für 1 Sekunde blinken und anschließend wieder konstant leuchten, kann in Behältern mariniert werden, indem man die + oder – Taste Nr. 7/8 drückt.
- Die Zeit die die Lebensmittel in der Marinade unter Vakuum verbringen kann verändert werden. Die Standard-Einstellung beträgt 8 Stunden. Das Gerät saugt hier in verschiedenen Intervallen Luft ab um das Vakuum in den Behälter konstant zu halten. Ist die Zeit abgelaufen, wird „End“ im Display angezeigt.
- Zum Ändern der Zeit öffnen Sie den Andruckbügel. Drücken Sie die Taste – und Sealing (Nr. 7 und 10) für 3 Sekunden. Das Display zeigt „TEU“ im Wechsel mit der eingestellten Zeit. „TEU“ entspricht der Absaugzeit und kann von 1 bis 60 Sekunden eingestellt werden. Zum Bestätigen die OK-Taste 2 Sek. drücken. „TIN“ entspricht der Marinierzeit und kann von 1 bis 15 Stunden eingestellt werden. Drücken Sie die Stopp-Taste Nr. 9 um zur Marinaden-Zeit zu wechseln. Das Display zeigt nun „TIN“ im Wechsel mit der eingestellten Zeit. Mit den +/- Tasten kann die Zeit verändert werden. Die Bestätigung erfolgt mit der Stopp-Taste Nr. 9.



## Absaugzeit / -Geschwindigkeit einstellen:

- Je länger die Absaugzeit desto besser ist das Ergebnis. Die optimale Absaugzeit um das beste Ergebnis zu erzielen liegt bei 8 Sekunden. Die Standardeinstellung des Gerätes liegt bei 4 Sekunden. Je länger die Absaugzeit, desto langsamer scheint das Gerät zu arbeiten.
- Die Absaugzeit kann für jedes Programm einzeln bestimmt werden. Bei den Programmen M 4 und M 5 ist die Zeit standardmäßig auf 30 Sekunden eingestellt.
- Die empfohlene Absaugzeit zum Vakuumieren in Beuteln liegt zwischen 2 und 12 Sekunden.
- Zum Ändern der Absaugzeit öffnen Sie den Andruckbügel. Drücken Sie die Taste – und Sealing (Nr. 7 und 10) für 3 Sekunden. In der Professional-Serie wird „TEU“, in der Advanced-Serie „U“ im Wechsel mit der eingestellten Geschwindigkeit im Display angezeigt. Mit den +/- Tasten kann die Einstellung verändert werden. Die Bestätigung erfolgt mit der Stopp-Taste Nr. 9.
- Hinweis: in der Advanced-Serie steht die angezeigte Zahl, z.B. 9 für 9 Sekunden. Der Buchstabe A bedeutet 10 Sekunden, B 11 Sekunden, usw.

## Unterdruck einstellen (nur in der Professional-Serie):

- Der Unterdruck kann für die Programme M 0, M 2 und M 3 unabhängig voneinander eingestellt werden.
- Öffnen Sie den Andruckbügel. Drücken Sie die Taste + und Sealing (Nr. 8 und 10) für 3 Sekunden. Das Display zeigt „PRS“ und den eingestellten Unterdruck im Wechsel. Mit den +/- Tasten kann die Einstellung verändert werden. Es lassen sich Werte von -0,20 bis -0,70 Kpa einstellen. Die Bestätigung erfolgt mit der Stopp-Taste Nr. 9.

## Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.



Innerhalb der EU weist dieses Symbol darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollten und um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelsysteme oder senden Sie das Gerät zur Entsorgung an die Stelle, bei der Sie es gekauft haben. Diese wird dann das Gerät der stofflichen Verwertung zuführen.

### Verpackungs-Entsorgung

Wenn möglich heben Sie die Verpackung auf um im Falle einer Garantie das Gerät zurückschicken zu können. Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen. Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden.



In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

## Kundenservice:

Sollte Ihr Gerät wider Erwarten einmal den Kundendienst benötigen, wenden Sie sich bitte an nachfolgende Anschrift. Wir werden dann im Garantiefall die Abholung veranlassen. Das Gerät muss transportfähig verpackt sein.

### Unfreie Pakete können nicht angenommen werden!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG  
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany  
Vertrieb-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,  
Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19  
E-Mail: [elektro@steba.com](mailto:elektro@steba.com) Internet: <http://www.steba.com>

Achtung! Elektrogeräte dürfen nur durch Elektro-Fachkräfte repariert werden, da durch unsachgemäße Reparaturen erhebliche Folgeschäden entstehen können.

## Vacuum sealing

This innovative and unique vacuum sealer has a high evacuation power with 10 – 20 mbar. The adjustable degree of vacuum is best suited for soft products with a little amount of liquids into the vacuum bag. Due to the adjustable sealing time, vacuum foils of different thicknesses can be sealed.

Food easily spoils under the influence of oxygen, light and temperatures above 0°C. Storing food in a fridge increases shelf life a little.

The advantages of Vacuum sealing:


- The removal of oxygen gives bacteria and mould little opportunity to grow
- Moisture and nutrients are retained.
- Protects from odours and odour accumulation
- Hygienic storage.

The food therefore stays fresh significantly longer!

## Generally

This appliance is for private and indoor use only. Please read the instruction manual carefully and keep it at a safe place. When the appliance is given to another person the instruction manual should be passed to that person, too. Only use the appliance as described in the instruction manual and pay attention to the safety information. No liability for damages or accidents will be accepted, which are caused by not paying attention to the instruction manual.

## Safety information

- Connect the appliance to an wall socket and operate it only in accordance with the specifications on the rating plate.
- Do not use if the cord or appliance is damaged. Always check before using the appliance!
- Do not touch the power cord with wet hands.
-  The appliance can be used by children aged 8 and above and persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience/knowledge, provided that are supervised or have been provided with instruction in the safe use of the appliance and have understood the resulting dangers.

Children must not use the packaging as a toy. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are 8 years or older and are supervised.

- Children under the age of 8 must be kept away from the appliance and the power cord.
- The appliance must not be operated using a timer or a separate remote system!
- After using the appliance or if the appliance malfunctions, always pull out the plug.
- Never pull at the cord set. Do not chafe it over edges or squeeze it.
- Keep the power supply cord away from hot parts.
- Never leave the appliance unattended when operating.
- Do not leave the appliance outdoors or in a damp area.




**Never immerse the appliance in water.**

- Do not operate the appliance if it is damaged (for example if it felt down).
- The manufacturer is not liable for damage occurred by using the appliance in another way than described or if a mistake in operating has been made.
- To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord, should only be carried out by customer service.
- Only use original spare parts.



**Caution!** **The foil sealing strip becomes very hot.** Do not transport until the equipment has cooled down.

- Disconnect plug from power supply when device is not in use.
- If an extension cable is being used, please ensure that children do not pull on it and that it is not a potential tripping hazard.
-  Do not vacuum any products which may contain alcohol, petrol or any other explosive substances. Do not vacuum living animals.

## Workspace:

**Important:** Never put the device on or next to a hot surface (e.g. the rings of a



stove).

Always put the device on a surface that is level, stable, temperature-resistant and dry. Keep it away from the edge of work surfaces so that it cannot fall off during use.

### **Before initial use:**

- Wipe off the device with a damp towel.
- The sealing rings and the bag sealing bar must be clean and level, otherwise it will not be possible to generate a vacuum.

## **Cleaning**

- Unplug the device and leave to cool down.
-  **Do not immerse the device in water or pour water over it.**
- For hygienic reasons, the device must be cleaned after every use.
- Remove the lower drip tray out of the vacuum chamber and clean in warm soapy water and leave to dry.
- Wipe the other parts with a damp cloth with detergent and dry. Do not use abrasive detergents.
-  Ensure that the upper welding strip and the upper seal are not damaged.
- Ensure that no liquids enter the vacuum extractor when cleaning.

## **Roll of film / bags**

Use only the special rolls of film / plastic bags with 3D-structure that are suitable for vacuuming and sealing. If the wrong film is used it will stick to the device and damage the sealing bar. The following special films are available from Steba, among other things:

Please visit our homepage to get an overview about our current assortment of vacuum film rolls and bags.

## **How to use**



- |                   |                    |               |
|-------------------|--------------------|---------------|
| 1) Housing        | 2) Rubber lid      | 3) Gasket     |
| 4) Pressure bar   | 5) Display         | 6) Power cord |
| 7) Microfuse      | 8) On / Off button | 9) Bar lock   |
| 10) Vacuum nozzle | 11) Sealing bar    | 12) Drip tray |

- Vacuum sealers are designed to vacuum food or other products in vacuum foils or suitable containers. If the device is used in any other way, it might get damaged and the warranty void.
- Do not seal spoiled food or flammable material.
- Only use foils suitable for vacuuming.
- Place the food in the bag. Ensure that the bag is not damaged by any sharp objects, such as bones.
- Damp and in the area of the welding seam soiled bags are difficult to weld.
- Do not seal twice in the same place, since this may cause the film to burn. Instead, place a second weld.



- |                                 |                      |                      |
|---------------------------------|----------------------|----------------------|
| 1) LED ON / Stand-by            | 2) LED Vacuum ok     | 3) LED sealing       |
| 4) LED Programme M 1            | 5) LED Programme M 2 | 6) LED Programme M 3 |
| 7) Minus-button                 | 8) Plus-button       | 9) Stop / Ok         |
| 10) Sealing / Program selection |                      | 11) Display          |

## Settings

- Press the on / off button No.8. The display shows 2.5 (Advanced-Series shows 2. ), the standard setting for the sealing time.

### Sealing:

- Place the vacuum bag free of creases onto the sealing bar no. 11.
- Close the pressure bar and instantly press the "sealing" button no. 10. The LED "Sealing" (No. 3) shines.
- It is possible that the pump might seem to start.



### **Sealing and vacuum:**

- Chose a programme
- Place the end of the vacuum bag over the drip tray no. 12.
- Briefly press the pressure bar no. 4 on the right and left so that the vacuum pressure builds up. The LED "vacuum" (No. 2) is illuminated if the vacuum is reached. The LED "Sealing" (No. 3) shines if the bag is sealed. After the sealing process, "END" (advanced-Series shows "E") is briefly displayed. The device is ready for the next work process.

### **Stand-by**

- If the device will not be used for more than 5 minutes, it will automatically enter the stand-by mode. The LED on /stand-by (No. 1) flashes. Press button no. 9 (OK) to reactivate.

### **Resetting:**

- In the case of a malfunction or incorrect settings, reset to the default settings. To do this, switch off the device at the on / off switch no. 8. Press the button "sealing" no. 10 and "minus" no.7 together and switch on the device. Keep both buttons pressed until "d" appears in the display.

### **Setting the sealing time:**

- Open the pressure bar.
- The sealing time can be changed by pressing the +/- buttons no. 7/8 in steps of 5 seconds (Professional-Series shows: 2.5 – 2.0 – 1.5 etc. / Advanced-Series shows: 2. – 2 – 1. etc.).
- Pressing the OK button (no. 9) for 2 seconds saves the changes. The display briefly flashes.

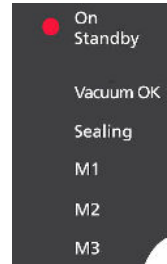
# Programmes

## Select a programme

- Open the pressure bar.
- Press the sealing / programme selection button no. 10.
- Pressing the button changes the programme. The respective LEDs show the currently selected programme (see below).

## Base programme M 0

- This is the most used programme with maximum vacuum power and sealing time for corrugated vacuum bags.



## Programme M 1

- This programme is best when small amounts of liquids (max. 10 – 15 ml) passing through the bag. The device operates with a vacuum of 95%.
- The pump sucks the air in 5 cycles and seals the bag.
- The sealing time depends on the thickness of the bags or if small quantities of liquids lower the temperature of the sealing bar.
- If the sealing seam is sealed too much or still leaking, the sealing time must be adjusted with the +/- buttons.
- After 5 times of intensive vacuuming, the device turns to E10 (Advanced-Series shows "EA") to protect the electronics. Leave the device to cool down for about 10 minutes with pressure bar open. The display counts down the remaining time.



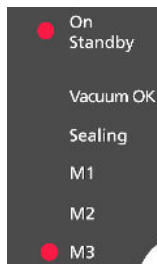
## Programme M 2

- This programme includes the same function as program M 1.
- The vacuum power is adapted to soft products.
- After 5 times of intensive vacuuming, the device turns to E10 (Advanced-Series shows "EA") to protect the electronics. Leave the device to cool down for about 10 minutes with pressure bar open. The display counts down the remaining time.



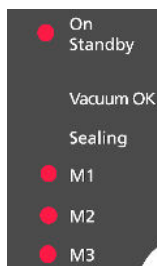
## Programme M 3

- This programme includes the same function as program M 0. (vacuum and sealing)
- The vacuum power is adapted to soft products.



## Programme M 4

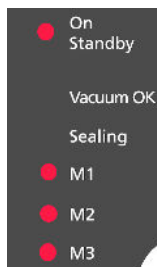
- This programme is for vacuuming in containers.
- Open the pressure bar and put the vacuum hose on the vacuum nozzle no. 10. The LED M1-M2-M3 flashes. As soon as the LEDs light up constantly for about 1 second and start to flash again you can vacuum in containers by using the buttons +/- no. 7/8 to control the vacuum.
- After completion of the vacuuming process or, if necessary, terminate sooner with the stop button.



## Programme M 5

### (only for the professional series):

- This program is suitable for marinating in containers.
- Open the pressure bar and put the vacuum hose on the vacuum nozzle no. 10. The LED M1-M2-M3 light up. As soon as the LEDs flash for about 1 second and light up constantly again you can start marinating in containers by using the buttons +/- no. 7/8.
- You can set the marinade time, by default it is set to 8 hours. In this programme, the device carries out a series of suction cycles keeping the pressure in the container constant. When the time has elapsed, "END" is displayed.
- To change the time, open the pressure bar. Press the "minus" and "sealing2 button (no. 7 and 10) for 3 seconds. The display shows „TEU" alternating with the set time. "TEU" means vacuum time and can be set from 1 to 60 seconds. Press the OK-button to confirm. "TIN" means the marinade time and can be set from 1 to 15 hours. Press the stop button no. 9 to change to the marinade time. The display now



shows „TIN“ alternating with the set time. Use the +/- buttons to change the time. Confirm the setting with the stop button no. 9.

## Setting the vacuum time / speed:

- The longer the vacuum time, the better the result. The optimal vacuum time to achieve the best result is 8 seconds. The default setting is 4 seconds. The longer the vacuum time, the slower the device seems to work.
- The vacuum time can be determined for each programme individually. For the programmes M 4 and M 5 the time is set to 30 seconds by default.
- The recommended vacuum time for vacuuming in bags is between 2 and 12 seconds.
- To change the vacuum time, open the pressure bar. Press the buttons “minus” and “sealing” (no. 7 and 10) for 3 seconds. For the professional series “TEU”, for the advanced series “U” is displayed alternately with the set speed. Use the +/- buttons to change the setting. Confirm the setting with the stop button no. 9.
- Note: in the advanced series the number shown in the display corresponds to the time, e.g. 9 means 9 seconds. Whereas the letter A means 10, B means 11, etc.

## Setting the vacuum pressure

**(only for the professional series):**

- The operation pressure can be set independently for the programmes M 0, M 2 and M 3.
- Open the pressure bar. Press the buttons “plus and “sealing” (no. 8 and 10) for 3 seconds. The display shows “PRS” and the set operation pressure alternately. Use the +/- buttons to change the setting. You can set values from -0,20 up to -0,70 Kpa. Confirm the setting with the stop button no. 9.

## Disposal:

Packaging disposal:

Do not throw away the package materials. Please put it in the recycling bin.



Gift box: Paper, should be put to the old paper collection point.  
Plastic packaging material and foils should be collected in the special collection containers.

### Correct Disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

## Service and Repair:

If the appliance must be repaired, please get in touch with your trader or with the manufacturer:

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG

Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany

Distribution-Tel.: 09543 / 449-17 / -18, Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19

e-Mail: [elektro@steba.com](mailto:elektro@steba.com) Internet: <http://www.steba.com>

# Garantie-Bedingungen

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Schäden am Gerät, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch auf Werksfehler zurückzuführen sind und uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb der Garantiezeit nach Lieferung an den Endabnehmer mitgeteilt wurden, beheben wir nach Maßgabe der folgenden Bedingungen. Um Ihren Anspruch geltend zu machen, ist der original Verkaufsbeleg mit Verkaufsdatum beizulegen.

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert- und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind sowie für Schäden aus nicht normalen Umweltbedingungen. Die Garantie erstreckt sich ausschließlich auf Mängel, welche auf Material- oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind. Die Behebung von uns als garantispflichtig anerkannter Mängel erfolgt dadurch, dass die mangelhaften Teile durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Von der Garantie ausgeschlossen sind:

- Normaler Verschleiß
- Gebrauchsschäden an der Beschichtung
- Glasbruch
- Unsachgemäße Anwendung, wie Überlastung oder nicht zugelassene Zubehörteile
- Beschädigung durch Fremdeinwirkung, Gewaltanwendung oder Fremdkörper
- Schaden durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung z. B. falsche Netzspannung

Geräte, für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Mangelbeseitigung beansprucht wird, sind an uns sachgemäß verpackt, gereinigt, mit Fehlerangabe und einschließlich Kaufbeleg einzusenden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Der Garantieanspruch ist nicht übertragbar und erlischt bei unsachgemäßem Gebrauch oder Zweckentfremdung, wenn Reparaturen oder Eingriffe von dritter Seite vorgenommen wurden; und zwar unabhängig davon, ob die Beanstandung hierauf beruht. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet zum gleichen Zeitpunkt wie die Garantiefrist für das ganze Gerät.

Kann der Mangel nicht beseitigt werden oder wird die Nachbesserung von uns abgelehnt oder unzumutbar verzögert, wird auf Wunsch des Endabnehmers innerhalb der gesetzlichen Garantiezeit ab Kauf- bzw. Lieferdatum entweder kostenfreier Ersatz geliefert oder der Minderwert vergütet oder das Gerät gegen Erstattung des Kaufpreises zurückgenommen.

Weitergehende Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind ausgeschlossen.

## Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG

Pointstraße 2, D-96129 Strullendorf  
Elektro@steba.com

**www.steba.com**

Zentrale: Tel.: 09543-449- 0

Fax: 09543-449-19

Vertrieb: Tel.: 09543-449-17

Tel.: 09543-449-18