

Gaggenau

de Gebrauchsanleitung

2

en Information for Use

15

DVP221

DV461

DV061

Vakuumierschublade

Vacuum-sealing drawer

Inhaltsverzeichnis

1	Sicherheit	2
2	Sachschäden vermeiden	3
3	Umweltschutz und Sparen	4
4	Kennenlernen	4
5	Zubehör	5
6	Grundlegende Bedienung	5
7	Vakuuieren im Beutel	6
8	Vakuuieren im Behälter	8
9	Trocknen	8
10	Reinigen und Pflegen	9
11	Störungen beheben	10
12	So gelingt's	11
13	Entsorgen	13
14	Kundendienst	14



1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

1.1 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Bewahren Sie die Anleitung sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder Nachbesitzer auf.
- Schließen Sie das Gerät bei einem Transportschaden nicht an.

1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Nur konzessioniertes Fachpersonal darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Verwenden Sie das Gerät nur:

- um Lebensmitteln in geeigneten Vakuuierbeuteln oder Vakuuierbehältern zu vakuuieren und um Folien zu verschweißen.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds.
- bis zu einer Höhe von 4000 m über dem Meeresspiegel.

1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und 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 Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

1.4 Sicherer Gebrauch

WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Der Verschweißbalken in der Vakuuierkammer wird bei häufiger Nutzung und langen Verschweißzeiten sehr heiß.

- ▶ Nie den heißen Verschweißbalken berühren.
- ▶ Kinder fernhalten.

WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen. Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.
- ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- ▶ Nie ein Gerät mit gerissener oder gebrochener Oberfläche betreiben.
- ▶ Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
- ▶ Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ Den Kundendienst rufen. → Seite 14

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!

Der Verschweißbalken in der Vakuuierkammer wird sehr heiß. Brennbare Dämpfe können sich entzünden.

- ▶ Keine brennbaren Flüssigkeiten im Vakuuierbeutel vakuumieren.
- ▶ Keine brennbaren Materialien und Gegenstände im Inneren des Geräts aufbewahren.

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Kleinste Sprünge im Glasdeckel können dazu führen, dass dieser bei anliegendem Vakuum implodiert.

- ▶ Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ Den Kundendienst rufen.

Ein Fehlgebrauch der Vakuuiereschubblende kann zu Verletzungen führen.

- ▶ Keine am Gerät angeschlossene Schläuche in Körperöffnungen einführen.
- ▶ Keine lebendigen Tiere vakuumieren.

⚠️ WARNUNG – Gefahr von Gesundheitsschäden!

Beim Vakuumieren verformen sich die Vakuuierkammer und der Glasdeckel durch den hohen Unterdruck. Die Schutzschicht des Glases kann beschädigt werden und der Glasdeckel kann zerspringen.

- ▶ Schraubgläser, andere harte Gefäße sowie unverformbare Lebensmittel, die in der Kammer bei geschlossenem Deckel vakuumiert werden, dürfen diesen Deckel nicht berühren.
- ▶ Harte Gefäße und unverformbare Lebensmittel dürfen eine maximale Höhe von 80 mm nicht überschreiten.

⚠️ WARNUNG – Erstickungsgefahr!

Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.

- ▶ Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.

- ▶ Kleinteile von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.

2 Sachschäden vermeiden

ACHTUNG!

Schäden am Gerät können die Sicherheit erheblich beeinflussen.

- ▶ Das Gerät vor jedem Gebrauch auf Schäden prüfen.
- ▶ Unversehrtheit des Glasdeckels prüfen.
- ▶ Nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb nehmen.
- ▶ Den Kundendienst rufen.

Die Unachtsamkeit beim Gebrauch kann zur Beschädigung des Geräts führen.

- ▶ Den Glasdeckel langsam öffnen und schließen.
- ▶ Keine Gegenstände auf den Glasdeckel stellen.
- ▶ Das Gerät nicht als Arbeitsfläche oder Stellfläche verwenden.
- ▶ Keine Gegenstände auf den Glasdeckel fallen lassen.
- ▶ Die Schubblende beim Gebrauch vollständig herausziehen.
- ▶ Die Schubblende nach Gebrauch vollständig schließen.

Fremdkörper in der Vakuuierkammer beschädigen das Gerät.

- ▶ Vor dem Schließen des Glasdeckels prüfen, dass sich keine Fremdkörper in der Vakuuierkammer befinden.

Der inkorrekte Sitz der Dichtung oder eine beschädigte Dichtung beeinträchtigen die Funktion des Geräts und können das Gerät beschädigen.

- ▶ Den korrekten Sitz der Dichtung des Glasdeckels überprüfen.
- ▶ Die Auflagefläche der Dichtung muss sauber und frei von Fremdkörpern sein.
- ▶ Die Dichtung nicht durch spitze oder scharfe Gegenstände beschädigen.
- ▶ Nie ein Gerät mit defekter Dichtung betreiben.
- ▶ Bei defekter Dichtung den Kundendienst rufen.

Das Öffnen des Glasdeckels mithilfe von Werkzeugen führt zu Schäden am Gerät.

- ▶ Bei einem Stromausfall während des Vakuuiervorgangs warten, bis die Stromversorgung wiederhergestellt ist. Das Vakuum in der Vakuuierkammer bleibt erhalten. Den Vakuuiervorgang erneut starten.

- Austretender Dampf durch das Sieden bei zu hohen Temperaturen kann zu Funktionsstörungen führen.
- ▶ Ausschließlich für das Vakuumieren geeignete Beutel benutzen.
 - ▶ Keine bereits geöffneten Verkaufspackungen verwenden.

- ▶ Das Vakuumiergut mit einer Ausgangstemperatur im Bereich von 1-8 °C verarbeiten.
- ▶ Die Flüssigkeiten im Vakuumierbeutel nicht mit der höchsten Stufe vakuumieren. Vakuumierstufe 2 verwenden.
- ▶ Den Beutel verschweißen, wenn sich eine verstärkte Blasenbildung bemerkbar macht.

3 Umweltschutz und Sparen

3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- ▶ Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

4 Kennenlernen

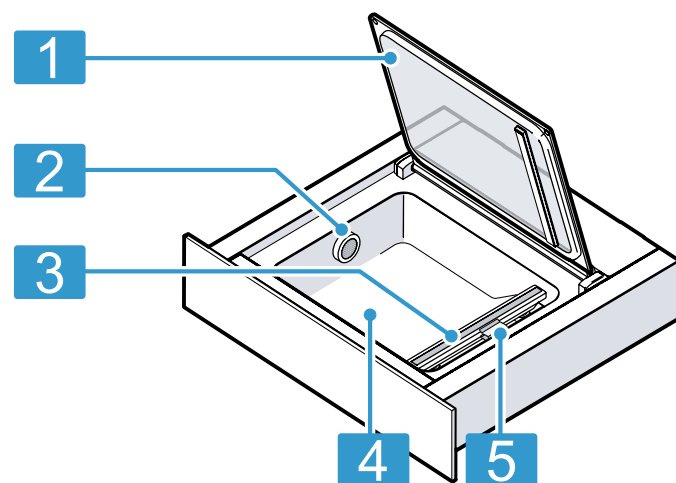
4.1 Funktion

Während des Vakuumiervorgangs wird Luft aus der Vakuumierkammer und dem Beutel abgepumpt. Dabei entsteht ein hoher Unterdruck in der Kammer. Je höher die Vakuumierstufe, desto weniger Luft verbleibt in der Kammer und dem Beutel und desto höher ist der Druckunterschied zur Umgebung.

Wenn die gewählte Vakuumierstufe erreicht ist, wird der Verschweißbalken gegen den Silikonbalken am Glasdeckel gedrückt. Dabei wird der Beutel verschweißt. Nach einer kurzen Abkühlzeit strömt Luft mit lautem Geräusch in die Kammer zurück. Dabei zieht sich der Beutel schlagartig zusammen und umschließt das Lebensmittel. Danach öffnet sich der Glasdeckel der Schublade.

4.2 Gerät

Hier finden Sie eine Übersicht über die Bestandteile Ihres Geräts.



- | | |
|---|-------------|
| 1 | Glasdeckel |
| 2 | Luftauslass |

- | | |
|---|------------------|
| 3 | Verschweißbalken |
| 4 | Vakuumierkammer |
| 5 | Beutelklemme |

4.3 Bedienelemente

Über die Bedienelemente stellen Sie alle Funktionen Ihres Geräts ein und erhalten Informationen zum Betriebszustand.

Symbol	Bedeutung	Erklärung
ⓘ	Einschalten Ausschalten	Gerät einschalten Gerät ausschalten
⬆	Vakuumierstufe	Vakuumierstufe wählen
⏸	Verschweißzeit	Verschweißzeit wählen Vakuumierbeutel vorzeitig verschweißen
▶	Start	Vakuuiervorgang starten
■	Stop	Vakuuiervorgang abbrechen
🌀	Trocknung	Trocknung der Pumpe durchführen
⚠	Hinweis	Störungstabelle beachten

4.4 Vakuumierstufen

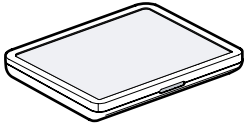

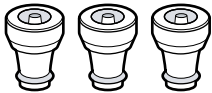


Die Vakuumierstufen 1 bis 3 erzielen unterschiedliche Vakuumgrade.

Beim Vakuumieren im Behälter sind die Vakuumgrade niedriger und damit für bestimmte Lebensmittel besser geeignet. Die Vakuuier-Schublade erkennt bei dem Aufsetzen des externen Vakuuieradapters automatisch, welcher Modus gerade aktiviert ist.

Vakuuierstufen	1	2	3
Vakuuieren im Beutel	80 %	95 %	99 %
Vakuuieren von Behältern und Flaschen	50 %	76 %	90 %

5 Zubehör

Verwenden Sie Originalzubehör. Es ist auf Ihr Gerät abgestimmt. Hier erhalten Sie einen Überblick über das Zubehör Ihres Geräts und dessen Verwendung.

Zubehör	Eigenschaft	Verwendung
Vakuumiernguterhöhung		Als Auflage für flaches Vakuumiergut in der Kammer.
Externer Vakuumieradapter		Vakuumierbehälter oder Flaschen vakuumieren.
Flaschenverschlüsse		Flaschen vakuumieren und verschließen.
Flaschenadapter		Flaschenverschlüsse mit Vakuumierschlauch verbinden.
Vakuumierschlauch		Externer Vakuumieradapter mit dem Vakuumierbehälter oder dem Flaschenverschluss verbinden.
Vakuumierbeutel	180 x 280 mm (50 Stück) 240 x 350 mm (50 Stück)	

5.1 Weiteres Zubehör

Weiteres Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen.

Ein umfangreiches Angebot zu Ihrem Gerät finden Sie im Internet oder in unseren Prospekten:

www.gaggenau.com

Zubehör ist gerätespezifisch. Geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Geräts an. Welches Zubehör für Ihr Gerät verfügbar ist, erfahren Sie im Online-Shop oder beim Kundendienst.

Weiteres Zubehör	Bestellnummer Fachhandel	Bestellnummer Kundendienst
Vakuumierbeutel 180 x 280 mm (100 Stück)	BA080670	00578813
Vakuumierbeutel 240 x 350 mm (100 Stück)	BA080680	00578814

6 Grundlegende Bedienung

6.1 Gerät öffnen

Für DV461:

- ▶ Die Vakuumierschublade an der unteren Ausbuchtung greifen und herausziehen.

6.2 Gerät öffnen

Für DVP221:

1. Auf die Mitte der Vakuumierschublade drücken.
✓ Die Vakuumierschublade springt leicht heraus.
2. Die Vakuumierschublade an der Kante greifen und vollständig herausziehen.

6.3 Gerät öffnen

Für DV061:

- ▶ Die Vakuumierschublade am Griff greifen und herausziehen.

6.4 Gerät schließen

Für DV461:

- ▶ Die Vakuumierschublade an der unteren Ausbuchtung greifen und zurückschieben.

6.5 Gerät schließen

Für DVP221:

- ▶ Die Vakuumschublade in der Mitte berühren und zurückschieben.

6.6 Gerät schließen

Für DV061:

- ▶ Die Vakuumschublade am Griff greifen und zurückschieben.

6.7 Gerät einschalten

- ▶ ⓪ drücken.

6.8 Gerät ausschalten

Sie können die Wärmeschublade aktiv ausschalten. Wenn Sie das Gerät 10 Minuten lang nicht bedienen, schaltet es automatisch aus.

- ▶ ⓪ drücken.

7 Vakuumieren im Beutel

Im Beutel vakuumierte Lebensmittel sind länger haltbar. Sie können so die Lebensmittel marinieren oder für das Sous-vidé-Garen vorbereiten.

7.1 Geeignete Vakuumierbeutel

Verwenden Sie geeignete Vakuumierbeutel, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.

Verwenden Sie die Originalvakuumierbeutel, die dem Gerät beiliegen oder die Sie als Zubehör bestellen können.

- Diese Beutel sind für einen Temperaturbereich von -40 °C – 100 °C geeignet.
- Die optimale Verschweißzeit für diese Beutel ist Stufe 2.
- Die Beutel sind mikrowellentauglich. Stechen Sie die Beutel ein, bevor Sie sie in der Mikrowelle erwärmen.

Verwenden Sie ausschließlich Beutel, die für das Vakuumieren von Lebensmitteln geeignet sind.

Im Handel erhältliche Produkte unterscheiden sich in den Punkten Lebensmittellechtheit, Temperaturbeständigkeit, Material und Oberfläche.

Die Verschweißzeit des Vakuumierbeutels ist immer abhängig von dessen Material.

- Dünnwandigen Beutel: Verschweißstufe 1
- Dickeres Material: Verschweißstufe 2 oder höher

Verwenden Sie Beutel mit einer maximalen Breite von 240 mm.

Die Länge des Verschweißbalkens begrenzt das Maß der möglichen Vakuumierbeutel.

7.2 Beutel befüllen

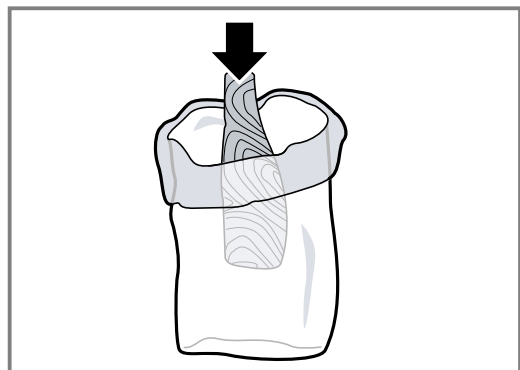
Voraussetzungen

- Der Beutelrand ist sauber und trocken.
- Am Beutelrand im Bereich der Naht befinden sich keine Rückstände von Lebensmitteln.

1. Den Rand des Beutels um ca. 3 cm umstülpen.



2. Die Lebensmittel im Vakuumierbeutel nebeneinander platzieren.



3. Den Rand des Beutels wieder zurückstülpen.

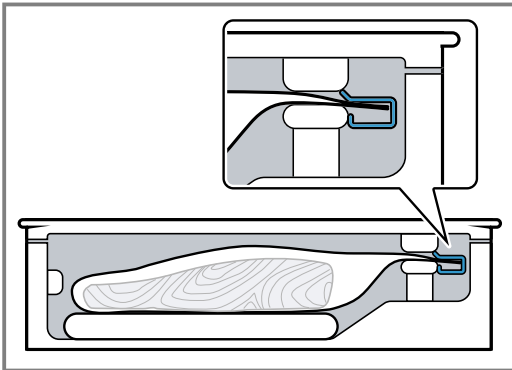


Tipp: Damit Sie den Überblick über Ihre Beutel und die darin vakuumierten Lebensmittel bewahren, notieren Sie das Vakuumierdatum und den Inhalt auf dem Beutel.

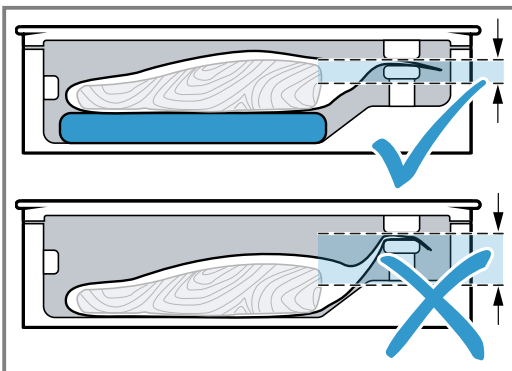
7.3 Im Beutel vakuuieren

Voraussetzung: Die Ausgangstemperatur der Lebensmittel liegt idealerweise im Bereich von 1-8 °C.

1. Den Glasdeckel öffnen.
2. Den Vakuuierbeutel in die Kammer legen und mit der Beutelklemme fixieren.
3. Darauf achten, dass der Luftauslass freiliegt, damit die Pumpe die Luft aus der Kammer absaugen kann.
4. Darauf achten, dass der Beutel mittig und die Enden des Beutels glatt übereinander auf dem Verschweißbalken aufliegen. Um eine einwandfrei geschlossene Schweißnaht zu erhalten, den Beutel mit der Beutelklemme fixieren.



5. Die Vakuuierguterhöhung verwenden, damit der Beutel nicht abrutscht.



6. Um die Vakuuierstufe zu wählen, berühren.
7. Um die Verschweißzeit zu wählen, berühren.
8. Den Glasdeckel fest schließen und für ein paar Sekunden halten.
9. Um den Vakuuiervorgang zu starten, berühren.
 - ✓ Der Vakuuiervorgang startet. Die Anzeigen der Vakuuierstufen pulsieren nacheinander orange, bis der gewählte Wert erreicht ist.
 - ✓ Der Verschweißvorgang startet. Die Anzeigen der Verschweißstufe pulsieren nacheinander orange, bis der gewählte Wert erreicht ist.
 - ✓ Der Vakuuiervorgang kann bis zu 2 Minuten dauern.
 - ✓ Am Ende des Vorgangs wird die Kammer belüftet. Ein Signalton ertönt.

10. Wenn der Vakuuiervorgang abgeschlossen ist, den Glasdeckel öffnen.
11. **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**
Der Verschweißbalken in der Vakuuierkammer wird bei häufiger Nutzung und langen Verschweißzeiten sehr heiß.
 - ▶ Nie den heißen Verschweißbalken berühren.
 - ▶ Kinder fernhalten.
 Den verschweißten Vakuuierbeutel aus der Kammer nehmen.
12. Nach dem Vakuuieren die Schweißnaht des Beutels prüfen.
 - Die Naht vorsichtig auseinanderziehen.
 - Wenn die Naht nicht hält, eine höhere Verschweißstufe wählen.
 - Wenn sich die Naht verformt, eine niedrigere Verschweißstufe wählen oder das Gerät abkühlen lassen.

Hinweis: Wenn Sie mehrmals direkt hintereinander Lebensmittel im Beutel vakuuieren, wird der Verschweißbalken zunehmend heißer. Dies kann die Qualität der Schweißnaht beeinträchtigen. Wählen Sie nach einigen Vakuuiervorgängen eine niedrigere Verschweißzeit oder lassen Sie das Gerät zwischen den Vorgängen ca. 2 Minuten abkühlen.

7.4 Vorzeitig verschweißen

Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie empfindliche Lebensmittel luftdicht in einem Beutel einpacken wollen, ohne dass der Beutel fest am Inhalt anliegt.

1. Um den Vakuuiervorgang zu beenden und den Beutel vorzeitig zu verschweißen, berühren.
 - ✓ Das Gerät zeigt die Vakuuierstufe an, die bis dahin erreicht wurde.
 - ✓ Am Ende des Vorgangs wird die Kammer belüftet.
 - ✓ Ein Signalton ertönt.
2. Den Glasdeckel öffnen.
3. Den verschweißten Vakuuierbeutel aus der Kammer nehmen.

Hinweis: Zum Verschweißen des Beutels benötigt die Vakuuiereschublade einen bestimmten Vakuuigrad. Wenn Sie vorher berühren, pumpt die Vakuuiereschublade noch bis zum Erreichen dieses Grads Luft aus der Kammer. Danach wird der Beutel verschweißt.

7.5 Vakuuiervorgang im Beutel abbrechen

1. Um den Vakuuiervorgang vorzeitig abbrechen, berühren.
 - ✓ Das Gerät zeigt die bis dahin erreichte Vakuuierstufe an.
 - ✓ Der Beutel wird nicht verschweißt.
 - ✓ Der Deckel öffnet sich leicht und die Kammer wird belüftet.
 - ✓ Ein Signalton ertönt.
2. Den Vakuuierbeutel aus der Kammer entnehmen.

8 Vakuumieren im Behälter

Im Behälter vakuumierte Lebensmittel sind länger haltbar.

8.1 Geeignete Vakuumierbehälter

Verwenden Sie geeignete Vakuumierbehälter, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.

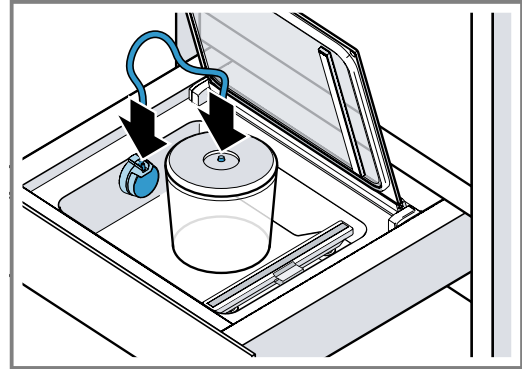
Verwenden Sie ausschließlich Behälter, die für das Vakuumieren von Lebensmitteln geeignet sind.	Im Handel erhältliche Produkte unterscheiden sich in den Punkten Lebensmittellechtheit und Material.
Der Vakuumschlauch, der diesem Gerät beiliegt, hat einen Innendurchmesser von 3 mm.	Damit der Schlauch passt, benötigen Sie eventuell einen Adapter für Ihren Behälter. Oft liegen solche Adapter dem Vakuumierbehälter bereits bei.

8.2 Im Behälter vakuumieren

Vakuumieren Sie Lebensmittel in einem geeigneten Vakuumierbehälter, um sie länger haltbar zu machen.

1. Den Glasdeckel öffnen.
2. Den Vakuumieradapter auf den Luftauslass stecken.

3. Den Schlauch an dem Vakuumieradapter und dem Vakuumierbehälter befestigen.



4. Um die Vakuumierstufe zu wählen, \uparrow berühren.
5. Um den Vakuumiervorgang zu starten, \blacktriangleright berühren.
 - ✓ Der Vakuumiervorgang startet. Die Anzeigen der Vakuumierstufen pulsieren nacheinander orange, bis der gewählte Wert erreicht ist.
 - ✓ Der Vakuumiervorgang kann bis zu 2 Minuten dauern.
 - ✓ Die erreichte Vakuumierstufe leuchtet und ein Signalton ertönt.
6. Den Schlauch vom Behälter und dem externen Vakuumieradapter lösen.

Hinweis: Bei starker Blasenbildung den Vakuumiervorgang abbrechen. → Seite 8

8.3 Vakuumieren im Behälter abbrechen

1. Um den Vakuumiervorgang vorzeitig abzubrechen, \blacksquare berühren.
 - ✓ Das Gerät zeigt die bis dahin erreichte Vakuumierstufe an.
2. Den Schlauch vom Behälter und dem externen Vakuumieradapter lösen.

9 Trocknen

Beim Vakuumieren von Lebensmitteln gelangen kleinste Mengen Wasser in das Vakuumpumpensystem. Dieser Effekt tritt verstärkt auf, wenn Sie Flüssigkeiten oder sehr feuchte Lebensmittel vakuumieren. Aus diesem Grund verfügt das Gerät über eine Trocknungsfunktion, die die angesammelte Feuchtigkeit in der Pumpe wieder entfernt.

- Wenn das Symbol \swarrow weiß leuchtet, sollten Sie einen Trocknungsvorgang durchzuführen. Sie können das Gerät zu diesem Zeitpunkt aber weiterhin normal verwenden.
- Wenn das Symbol \swarrow rot leuchtet, müssen Sie einen Trocknungsvorgang durchführen.

9.1 Trocken starten

Hinweis: Sie können die Vakuumschublade während der Trocknung schließen.

1. Den Glasdeckel fest schließen und halten.
2. \swarrow berühren.
 - ✓ Die Trocknung startet und dauert zwischen 5 und 20 Minuten.
 - ✓ Während des Vorgangs pulsiert \swarrow orange.
 - ✓ Am Ende des Vorgangs wird die Kammer belüftet, ein Signalton ertönt.
 - ✓ Sie können den Glasdeckel öffnen.
3. **Hinweis:** Gelegentlich reicht ein einzelner Trocknungslauf nicht aus. Wenn nach einem Trocknungslauf \swarrow rot und $\textcircled{1}$ orange leuchten, dann befindet sich immer noch Feuchtigkeit im Pumpensystem. Warten, bis $\textcircled{1}$ nicht mehr leuchtet.
4. Den Trocknungsvorgang erneut starten.

10 Reinigen und Pflegen

Damit Ihr Gerät lange funktionsfähig bleibt, reinigen und pflegen Sie es sorgfältig.

10.1 Reinigungsmittel

Geeignete Reinigungsmittel erhalten Sie beim Kundendienst oder im Online-shop.

ACHTUNG!

Ungeeignete Reinigungsmittel können die Oberflächen des Geräts beschädigen.

- ▶ Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme verwenden.
- ▶ Keine speziellen Reiniger zur Warmreinigung verwenden.
- ▶ Glasreiniger, Glasschaber oder Edelstahl-Pflegemittel nur verwenden, wenn diese in der Reinigungsanleitung zu dem entsprechenden Teil empfohlen werden.
- ▶ Schwammtücher vor Gebrauch gründlich auswischen.

10.2 Gerät reinigen

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Der Verschweißbalken in der Vakuuierkammer wird bei häufiger Nutzung und langen Verschweißzeiten sehr heiß.

- ▶ Nie den heißen Verschweißbalken berühren.
- ▶ Kinder fernhalten.

⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

Voraussetzungen

- Das Gerät ist ausgeschaltet.
 - Der Verschweißbalken in der Vakuuierkammer ist abgekühlt.
1. Das Gerät mit einem feuchten Tuch und neutralem Reinigungsmittel, wie Spülmittel und Wasser, reinigen. Darauf achten, dass beim Reinigen kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in die Vakuuierkammer eindringen, insbesondere nicht in den Luftauslass der Vakuuierpumpe.

Nie das Gerät innen oder außen mit Wasser abspritzen.

2. Das Gerät und die Zubehörteile nach der Reinigung vollständig trocknen lassen.

10.3 Glasfront und Glasdeckel reinigen

- ▶ Die Glasfront und den Glasdeckel mit Glasreiniger und einem weichen Tuch reinigen. Keine kratzenden Scheuerschwämme oder Glasschaber verwenden.

10.4 Vakuuierkammer aus Edelstahl reinigen

1. Kalkflecken, Fettflecken, Stärkeflecken und Eiweißflecken immer sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden.
2. Wasser und etwas Spülmittel zur Reinigung benutzen.
3. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

10.5 Bedienblende aus Kunststoff reinigen

- ▶ Die Bedienblende mit einem weichen Tuch reinigen. Keine kratzenden Scheuerschwämme oder Glasschaber verwenden.

10.6 Verschweißbalken reinigen

ACHTUNG!

Das Reinigen in der Spülmaschine führt zu Beschädigungen.

- ▶ Nie Bestandteile des Geräts in der Spülmaschine reinigen.

1. Die Folienreste vom Verschweißbalken entfernen.
2. Nie Verschweißbalken mit scheuerhaltigen Reinigungsmitteln reinigen.
3. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

10.7 Zubehör reinigen

ACHTUNG!

Das Reinigen in der Spülmaschine führt zu Beschädigungen.

- ▶ Nie Bestandteile des Geräts in der Spülmaschine reinigen.

1. Mit einem Schwammtuch und heißer Spüllauge reinigen.
2. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

11 Störungen beheben

Kleinere Störungen an Ihrem Gerät können Sie selbst beheben. Nutzen Sie die Informationen zur Störungsbehebung, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren. So vermeiden Sie unnötige Kosten.

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.


- ▶ Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Wenn das Gerät defekt ist, den Kundendienst rufen.

⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

11.1 Funktionsstörungen

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Der Vakuumiervorgang lässt sich nicht starten. ▶ erscheint nicht, obwohl der Deckel geschlossen ist.	Der Türschalter am Glasdeckel fehlt oder wird vom Gerät nicht erkannt. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Rufen Sie den Kundendienst. → "Kundendienst", Seite 14
Bei mehrmaligem Betrieb hintereinander: Der Vakuumiervorgang scheint normal abzulaufen, der Beutel wird aber nicht verschweißt.	Der Temperaturschutzschalter des Schweißtrafos hat ausgelöst. <ol style="list-style-type: none"> 1. Lassen Sie das Gerät mindestens 10 Minuten abkühlen. 2. Lassen Sie das Gerät zwischen den Vakuumiervorgängen mindestens 2 Minuten abkühlen. 3. Starten Sie den Vakuumiervorgang erneut.
Der Vakuumiervorgang dauert immer länger.	Das Pumpensystem erhält zu viel Feuchtigkeit. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Starten Sie den Trocknungsvorgang. → "Trocken starten", Seite 8 Das Pumpensystem ist sehr heiß. <ol style="list-style-type: none"> 1. Lassen Sie das Gerät abkühlen. 2. Starten Sie den Vakuumiervorgang erneut.
Der Beutel ist defekt, sodass kein Vakuum im Vakuumierbeutel bestehen bleibt.	Löcher können durch scharfe Teile des Vakuumierguts entstehen, beispielsweise durch Knochen. <ol style="list-style-type: none"> 1. Prüfen Sie den Beutel auf Schäden. 2. Verwenden Sie einen anderen Beutel. 3. Platzieren Sie scharfkantiges Vakuumiergut im Beutel so, dass die Beutelwand nicht beschädigt werden kann.
Die Schweißnaht ist fehlerhaft, sodass kein Vakuum im Vakuumierbeutel bestehen bleibt.	Die gewählte Verschweißzeit ist für den Folienmantel ungeeignet. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Wählen Sie eine andere Verschweißzeit. Es befinden sich Flüssigkeiten, Fette oder Krümel oder Falten entlang der Schweißnaht. <ol style="list-style-type: none"> 1. Stellen Sie sicher, dass der Beutel trocken und faltenfrei ist und vollständig auf dem Verschweißbalken aufliegt. 2. Verwenden Sie einen anderen Beutel. 3. Stülpen Sie den Rand des Beutels vor dem Befüllen um 3 cm um.
Der Deckel lässt sich nicht öffnen.	Es hat sich ein leichtes Vakuum gebildet, das den Deckel geschlossen hält. <ol style="list-style-type: none"> 1. Öffnen Sie den Deckel nie mit Gewalt. 2. Starten Sie einen neuen Vakuumiervorgang und brechen Sie diesen umgehend ab. 3. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. 4. Nehmen Sie das Gerät nach 30 Sekunden erneut in Betrieb. 5. Berühren Sie  länger als 5 Sekunden. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Das Gerät wird zurückgesetzt.

11.2 Hinweise im Anzeigefeld

Störung	Ursache und Störungsbehebung
ⓘ erscheint nach wenigen Sekunden.	Der Glasdeckel ist nicht richtig geschlossen. <ol style="list-style-type: none"> 1. Öffnen und schließen Sie den Glasdeckel erneut. 2. Drücken Sie den Glasdeckel in den ersten Sekunden leicht an. <hr/> Die Dichtung des Glasdeckels liegt nicht richtig an. ▶ Überprüfen Sie die Dichtung. <hr/> Die Dichtung des Glasdeckels hat sich verformt. ▶ Drücken Sie die Dichtung vorsichtig gerade. <hr/> Der Deckel des externen Vakuumierbehälters ist nicht richtig geschlossen. <ol style="list-style-type: none"> 1. Überprüfen Sie den Sitz des Vakuumdeckels. 2. Verwenden Sie geeignete Vakuumierbehälter. <hr/> Der externe Vakuumieranschluss sitzt nicht richtig auf dem Luftauslass der Vakuumierkammer. ▶ Überprüfen Sie den Sitz des Vakuumdeckels.
ⓘ erscheint nach 2 Minuten Pumpenlauf.	Flüssigkeiten beginnen bei steigenden Temperaturen zu siedeln, sodass das Vakuum nicht aufgebaut werden kann. <ol style="list-style-type: none"> 1. Vakuumieren Sie nur kalte Flüssigkeiten. 2. Wenn die Vakuumierkammer feucht ist, wischen Sie diese trocken. 3. Verschweißen Sie den Vakuumierbeutel vorzeitig, sobald sich größere Bläschen bilden. 4. Wählen Sie eine niedrigere Vakuumierstufe.
🔊 und ⓘ leuchten nach dem Trocknungsvorgang.	Ein Trocknungsvorgang allein war nicht ausreichend. <ol style="list-style-type: none"> 1. Warten Sie, bis ⓘ nicht mehr leuchtet. 2. Wiederholen Sie den Trocknungsvorgang. → "Trocken starten", Seite 8

12 So gelingt's

Für verschiedene Gerichte finden Sie hier die passenden Einstellungen sowie das beste Zubehör und Geschirr. Die Empfehlungen haben wir optimal auf Ihr Gerät abgestimmt.

12.1 Vakuumieren für das Sous-vide-Garen

Mit Ihrer Vakuumierschublade können Sie Lebensmittel für das Sous-vide-Garen vorbereiten. Das Sous-vide-Garen bedeutet Garen „unter Vakuum“ bei niedrigen Temperaturen zwischen 50-95 °C, bei 100 % Dampf oder im Wasserbad.

Die Speisen werden in einem speziellen, hitzebeständigen Kochbeutel mit der Vakuumierschublade luftdicht verschweißt.

⚠️ WARNUNG – Gefahr von Gesundheitsschäden!

Sous-vide-Garen erfolgt bei niedrigen Gartemperaturen und kann bei Missachtung der Anwendungshinweise und Hygienehinweise zu Gesundheitsschäden führen.

- ▶ Nur frische Lebensmittel von bester und absolut einwandfreier Qualität verwenden.
- ▶ Die Hände waschen und desinfizieren.
- ▶ Einmalhandschuhe, eine Kochzange oder eine Grillzange verwenden.
- ▶ Kritische Lebensmittel, wie z. B. Geflügel, Eier und Fisch mit besonderer Aufmerksamkeit zubereiten.
- ▶ Gemüse und Obst gründlich abwaschen und schälen.
- ▶ Oberflächen und Schneidebretter sauber halten.
- ▶ Für unterschiedliche Lebensmittelsorten unterschiedliche Schneidebretter verwenden.

- ▶ Kühlkette nur kurz zum Vorbereiten der Lebensmittel unterbrechen.
- ▶ Vakuumierte Speisen im Kühlschrank lagern, bevor Sie mit dem Garprozess beginnen.
- ▶ Nach dem Garprozess die Speisen sofort verzehren und nicht länger lagern, auch nicht im Kühlschrank. Sie eignen sich nicht zum Wiedererwärmen.

Hinweise

- Verwenden Sie zum Sous-vide-Garen die mitgelieferten Vakuumierbeutel. Sie können die Vakuumierbeutel nachbestellen.
- Garen Sie die Speisen nicht in den Beuteln, in denen Sie sie gekauft haben, wie z.B. portionierter Fisch. Diese Beutel sind nicht zum Sous-vide-Garen geeignet.
- Platzieren Sie die Lebensmittel im Beutel nebeneinander und nicht aufeinander.

Vakuumieren für das Suis-vide-Garen durchführen

1. Um eine gleichmäßige Wärmeübertragung und somit ein perfektes Garergebnis zu erzielen, die höchste Vakuumierstufe für das Vakuumieren von Speisen nutzen.
2. Vor dem Garen prüfen, ob das Vakuum im Beutel intakt ist. Dazu diese Punkte beachten:
 - Im Vakuumierbeutel befindet sich keine Luft.
 - Die Schweißnaht ist einwandfrei geschlossen.
 - Im Vakuumierbeutel sind keine Löcher. Keinen Kerntemperaturfühler benutzen.

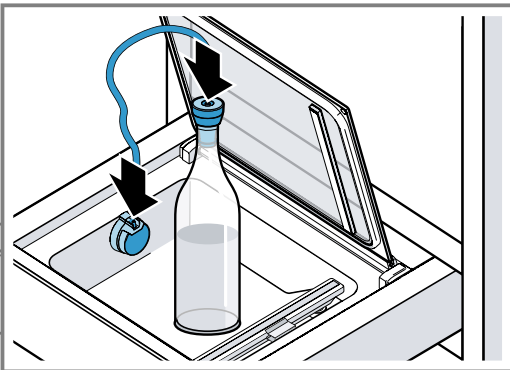
- Gemeinsam vakuumierte Fleischstücke oder Fischstücke dürfen nicht direkt aneinander gepresst sein.
 - Gemüse und Desserts sind flach evakuiert.
3. Wenn der Vakuumierbeutel nicht ideal gefüllt ist, das Gargut in einen neuen Beutel füllen und erneut vakuumieren.

Hinweis: Um zu verhindern, dass Gase, wie z. B. bei Gemüse, aus dem Lebensmittel entweichen, die Lebensmittel maximal einen Tag vor dem Garprozess vakuumieren. Die Gase unterbinden die Wärmeübertragung oder verursachen, dass die Speisen durch den Vakuumdruck ihre Struktur und dadurch ihr Garverhalten verändern.

12.2 Glasflaschen vakuumieren

Mit der Vakuumschublade können Sie auch Glasflaschen vakuumieren und wiederverschließen, wie z. B. Flaschen mit Speiseöl.

1. Den Vakuumieradapter so auf den Luftauslass stecken, dass er Auslass für den Schlauch senkrecht nach oben zeigt.
2. Den Flaschenverschluss an der Flaschenöffnung befestigen.
3. Den Flaschenadapter auf den Flaschenverschluss drücken.
4. Den Schlauch an dem Vakuumieradapter und dem Flaschenadapter befestigen.



5. Um die Vakuumierstufe zu wählen, \uparrow berühren.
 - Flaschen immer mit der niedrigsten Stufe vakuumieren.
 - Keine kohlesäurehaltigen Flüssigkeiten, wie z. B. Schaumwein, vakuumieren.
6. Um den Vakuumiervorgang zu starten, \blacktriangleright berühren.
 - ✓ Der Vakuumiervorgang startet. Die Anzeigen der Vakuumierstufen pulsieren nacheinander orange, bis der gewählte Wert erreicht ist.
 - ✓ Die erreichte Vakuumierstufe leuchtet und ein Signalton ertönt.
7. Den Schlauch vom Flaschenadapter und dem externen Vakuumieradapter lösen.
8. Den Flaschenadapter vom Flaschenverschluss lösen.

12.3 Schnelles Marinieren und Aromatisieren

Mit Ihrer Vakuumschublade können Sie Lebensmittel, wie z. B. Fleisch, Obst und Gemüse auf schnelle Weise aromatisieren oder marinieren.

Herkömmliches Einlegen dauert meist sehr lange und ist nicht besonders intensiv. Beim Vakuumieren im Beutel öffnen sich die Zellporen der Lebensmittel. Die zugegebene Marinade zieht schnell ein. Dadurch entsteht ein wesentlich intensiverer Geschmack in viel kürzerer Zeit.

12.4 Lagerung und Transport von Lebensmitteln

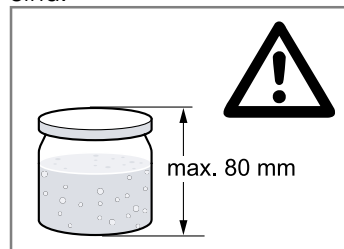
Durch das Vakuumieren können Sie Ihre Lebensmittel länger lagern und profitieren von weiteren Vorteilen.

- Durch die sauerstoffarme Umgebung im Vakuum bleiben frisch vakuumierte Lebensmittel bei entsprechender Lagerung länger genießbar.
- Der Gefrierbrand bei eingefrorenen, vakuumierten Lebensmitteln ist geringer.
- Sie können Lebensmittel in Glasgefäßen, wie z. B. Konfitüren und Soßen, erneut versiegeln.
- Das Vakuumieren verlängert deutlich die Lagerzeit.
- Lagern Sie Lebensmittel wie Käse, Fisch oder Knoblauch ohne Geruchsbelästigung. Die hermetische Versiegelung verhindert, dass beim Vakuumieren unerwünschter Geruch nach außen gelangt und sich der Geschmack auf andere Lebensmittel überträgt.
- Versiegelte Vakuumierbeutel oder Vakuumierbehälter sind das ideale Transportmittel für flüssige Lebensmittel. Sie sind leicht in der Handhabung, auslaufsicher und platzsparend.

ACHTUNG!

Zu hohe Glasgefäße beschädigen den Glasdeckel des Geräts.

- ▶ Keine Glasgefäße verwenden, die höher als 80 cm sind.



Hinweise

- Verwenden Sie nur Schraubgläser, die stabil und unversehrt sind.
- Drehen Sie das Gefäß nur handfest zu. Durch das Vakuumieren wird das Gefäß automatisch verschlossen.
- Nicht alle Gläser oder Deckel sind für das Wiederverschließen unter Vakuum geeignet. Überprüfen Sie nach dem Vakuumieren, ob ein Vakuum zu Stande gekommen ist. Ein nach innen gewölbter Deckel, der sich nur unter Kraftaufwand öffnen lässt, ist ein Anhaltspunkt dafür, dass der Vakuumiervorgang funktioniert hat. Wenn der Deckel beim Eindrücken und Loslassen ein Klackgeräusch macht und sich leicht öffnen lässt, ist kein Vakuum entstanden. Wiederholen Sie den Vakuumiervorgang oder verwenden Sie geeignetere Schraubgläser.

12.5 Empfohlene Einstellungen

In diesem Kapitel erhalten Sie Empfehlungen zu Vakuumierstufen für verschiedene Lebensmittel. Beachten Sie besondere Hinweise zu den empfohlenen Vakuumierstufen sowie zur Vorbereitung der Lebensmittel.

Vakuumierte Lebensmittel bleiben bei entsprechender Lagerung deutlich länger frisch. Höhere Vakuumierstufen bewahren die Qualität, das Aussehen und die Inhaltsstoffe der Lebensmittel.

Hinweise

- Verwenden Sie ausschließlich frische Lebensmittel.

- Kontrollieren Sie Lebensmittel vor dem Vakuumieren auf ihre Qualität.
- Vakuumieren Sie ausschließlich kalte Lebensmittel, im besten Fall mit einer Temperatur im Bereich von 1 °C-8 °C.
- Beginnen Sie mit der niedrigeren der empfohlenen Vakuumierstufen.
- Kontrollieren Sie die Lebensmittel nach der Entnahme aus der Lagerung auf ihre Qualität. Verwerfen Sie keine Lebensmittel zweifelhafter Qualität.

Lebensmittel bei Zimmertemperatur (20 °C bis 23 °C)

Lebensmittel	Vakuumierstufe	Empfehlung
Backwaren	1, 2, 3	
Trockenes Gebäck und Kekse	1	
Tee und Kaffee	1, 2, 3	dunkel lagern
Reis und Nudeln	2	im Behälter vakuumieren
Mehl und Grieß	1	
Nüsse ohne Schale	3	dunkel lagern
Getrocknete Früchte	3	
Cracker und Chips	1, 2	im Behälter vakuumieren

Frische Lebensmittel eingefroren (-18 °C bis -16 °C) oder im Kühlschrank (3 °C bis 7 °C)

Lebensmittel	Vakuumierstufe	Empfehlung
Fisch	3	
Geflügel	3	
Fleisch	3	
Wurst am Stück	3	
Wurst aufgeschnitten	3	
Hartkäse	3	
Weichkäse	2	im Behälter vakuumieren
Gemüse	2	vorher schälen und blanchieren
Blattsalat gewaschen	2	im Behälter vakuumieren
Kräuter	1, 2	im Behälter vakuumieren
Obst, hart	3	
Obst, weich	2	im Behälter vakuumieren vorfrostern empfohlen

13 Entsorgen

13.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

- Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
- Die Netzanschlussleitung durchtrennen.
- Das Gerät umweltgerecht entsorgen. Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

14 Kundendienst

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website.

Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) Ihres Geräts.

Die Kontaktdaten des Kundendienstes finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Website.

14.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD)

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) finden Sie auf dem Typenschild des Geräts. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Schublade öffnen.

Um Ihre Gerätedaten und die Kundendienst-Telefonnummer schnell wiederzufinden, können Sie die Daten notieren.

Table of contents

1	Safety	15
2	Avoiding material damage	16
3	Environmental protection and saving energy	17
4	Familiarising yourself with your appliance	17
5	Accessories	18
6	Basic operation	18
7	Vacuum-sealing in the bag	19
8	Vacuum-sealing in the container	21
9	Drying	21
10	Cleaning and servicing	22
11	Troubleshooting	22
12	How it works	24
13	Disposal	26
14	Customer Service	26

1 Safety

Observe the following safety instructions.

1.1 General information

- Read this instruction manual carefully.
- Keep the instruction manual and the product information safe for future reference or for the next owner.
- Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.

1.2 Intended use

This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen.

Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under the warranty.

Only use this appliance:

- To vacuum-seal food in suitable vacuum-sealing bags or containers and to heat-seal film.
- In private households and in enclosed spaces in a domestic environment.
- Up to an altitude of max. 4000 m above sea level.

1.3 Restriction on user group

This appliance may be used by children aged 8 or over and by people who have reduced physical, sensory or mental abilities or inadequate experience and/or knowledge, provided that they are supervised or have been instructed on how to use the appliance safely and have understood the resulting dangers.

Do not let children play with the appliance. Children must not perform cleaning or user maintenance unless they are at least 15 years old and are being supervised.

Keep children under the age of 8 years away from the appliance and power cable.

1.4 Safe use

WARNING – Risk of burns!

The heat-sealing bar in the vacuum-sealing compartment becomes extremely hot if the appliance is used frequently and there are long heat-sealing times.

- ▶ Never touch the hot heat-sealing bar.
- ▶ Keep children at a safe distance.

WARNING – Risk of electric shock!

An ingress of moisture can cause an electric shock.

- ▶ Do not use steam- or high-pressure cleaners to clean the appliance.

If the appliance or the power cord is damaged, this is dangerous.

- ▶ Never operate a damaged appliance.
- ▶ Never operate an appliance with a cracked or fractured surface.
- ▶ Never pull on the power cord to unplug the appliance. Always unplug the appliance at the mains.
- ▶ If the appliance or the power cord is damaged, immediately unplug the power cord or switch off the fuse in the fuse box.

- ▶ Call customer services. → *Page 26*

Incorrect repairs are dangerous.

- ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- ▶ Only use genuine spare parts when repairing the appliance.
- ▶ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's Customer Service or a similarly qualified person in order to prevent any risk.

⚠ WARNING – Risk of fire!

The heat-sealing bar in the vacuum-sealing compartment becomes extremely hot. Combustible vapours may ignite.

- ▶ Do not vacuum-seal any combustible liquids in the vacuum-sealing bag.
- ▶ Do not store any combustible materials and objects inside the appliance.

⚠ WARNING – Risk of injury!

The smallest cracks in the glass lid may result in it imploding when the vacuum is attached.

- ▶ Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
- ▶ Call after-sales service.

Any misuse of the vacuum-sealing drawer may lead to injury.

- ▶ Do not insert any hoses that are connected to the appliance into any body cavities.
- ▶ Do not vacuum-seal any living animals.

⚠ WARNING – Risk of harm to health!

During the vacuuming process, the vacuum-sealing compartment and the glass lid deform. The protective layer on the glass may be damaged and the glass lid may break.

- ▶ Screw-top jars, other hard containers, and non-deformable food that are vacuum-sealed in the compartment when the lid is closed must not come into contact with this lid.
- ▶ Hard containers and non-deformable food must not protrude over a maximum height of 80 mm.

⚠ WARNING – Risk of suffocation!

Children may put packaging material over their heads or wrap themselves up in it and suffocate.

- ▶ Keep packaging material away from children.
- ▶ Do not let children play with packaging material.

Children may breathe in or swallow small parts, causing them to suffocate.

- ▶ Keep small parts away from children.
- ▶ Do not let children play with small parts.

2 Avoiding material damage

ATTENTION!

Damage to the appliance may affect the safety considerably.

- ▶ Check the appliance for damage before each use.
- ▶ Check that the glass lid is intact.
- ▶ Never use a damaged appliance.
- ▶ Call after-sales service.

Using the appliance carelessly may cause damage to the appliance.

- ▶ Open and close the glass lid slowly.
- ▶ Do not place any objects on the glass lid.
- ▶ Do not use the appliance as a work surface or storage space.
- ▶ Do not let any objects fall onto the glass lid.
- ▶ Pull the drawer out completely during use.
- ▶ After use, close the drawer completely.

Foreign objects in the vacuum-sealing compartment damage the appliance.

- ▶ Before closing the glass lid, ensure that there is no debris in the vacuum-sealing compartment.

If the seal is sitting incorrectly or is damaged, this impairs the function of the appliance and may damage the appliance.

- ▶ Check that the seal is positioned correctly on the glass lid.

- ▶ The seal's contact surface must be clean and free from debris.
- ▶ Do not damage the seal with pointed or sharp objects.
- ▶ Never operate an appliance with a defective seal.
- ▶ If a seal is defective, contact after-sales service.

Using tools to open the glass lid damages the appliance.

- ▶ In the event of a power cut during the vacuum-sealing process, wait until the power supply is restored. The vacuum in the vacuum-sealing compartment is retained. Restart the vacuum-sealing process.

Escaping steam caused by boiling at excessive temperatures may lead to malfunctions.

- ▶ Only use bags that are suitable for vacuum-sealing food.
- ▶ Do not use any sales packages that have already been opened.
- ▶ Process the food that is to be vacuum-sealed at an output temperature of 1–8 °C.
- ▶ Do not vacuum-seal liquids in the vacuum-sealing bag at the highest level. Use vacuum-sealing level 2.
- ▶ Heat-seal the bag if you notice an intensified formation of bubbles.

3 Environmental protection and saving energy

3.1 Disposing of packaging

The packaging materials are environmentally compatible and can be recycled.

- ▶ Sort the individual components by type and dispose of them separately.

4 Familiarising yourself with your appliance

4.1 Function

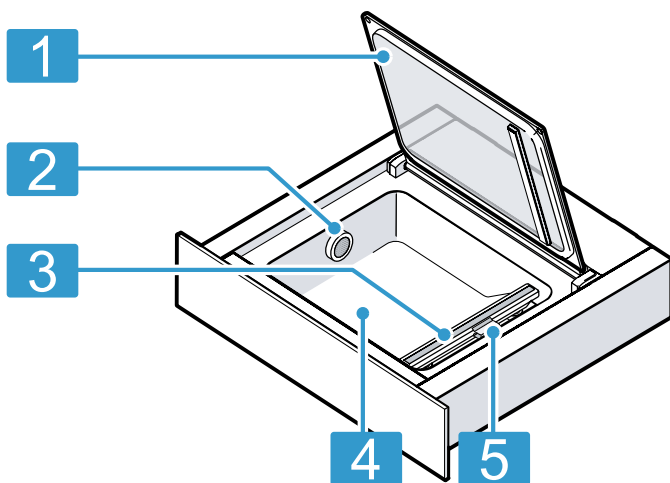
During the vacuum-sealing process, air is pumped out of the vacuum-sealing compartment and the bag. This produces a high vacuum in the compartment. The higher the vacuum-sealing level, the less air remains in the compartment and the bag, and the higher the pressure difference to the environment.

Once the selected vacuum-sealing level has been reached, the heat-sealing bar is pressed against the silicone bar on the glass lid. During this, the bag is heat-sealed.

After a short cooling time, air flows back into the compartment, creating a loud noise. During this process, the bag suddenly contracts and encloses the food. The drawer's glass lid then opens.

4.2 Appliance

You can find an overview of the parts of your appliance here.



1	Glass lid
2	Air outlet
3	Heat-sealing bar

4 Vacuum-sealing compartment

5 Bag clamp

4.3 Controls

The controls are used to configure all functions of your appliance and to obtain information about the operating status.

Sym- bol	Meaning	Explanation
ⓘ	Switching on Switching off	Switching on the appliance Switching off the appliance
↑	Vacuum-sealing level	Selecting the vacuum-sealing level
☰	Heat-sealing time	Selecting a heat-sealing time Heat-seal the vacuum-sealing bag early
▶	Start	Starting the vacuum-sealing process
■	Stop	Cancelling the vacuum-sealing process
🧹	Dry	Drying the pump
⚠	Note	Referring to the fault table

4.4 Vacuum-sealing levels

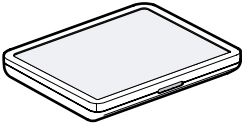

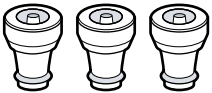


The vacuum-sealing levels 1 to 3 achieve different vacuum degrees.

When vacuum-sealing in the container, the degrees of vacuum are lower and therefore better suited for the particular food. When the external vacuuming adaptor is attached, the vacuum-sealing drawer automatically detects which mode has just been activated.

Vacuum-sealing levels	1	2	3
Vacuum-sealing in the bag	80%	95%	99%
Vacuum-sealing containers and bottles	50%	76%	90%

5 Accessories

Only use original accessories. These have been made especially for your appliance. Here you can find an overview of your appliance's accessories and how to use them.

Accessories	Property	Use
Vacuum-sealing platform		As a surface for flat food that is to be vacuum-sealed in the compartment.
External vacuum-sealing adapter		Vacuum-sealing containers or bottles.
Bottle caps		Vacuum-seal and seal bottles.
Bottle adapter		Connect bottle caps to the vacuum hose.
Vacuum hose		Connect the external vacuum-sealing adapter to the vacuum-sealing container or the bottle cap.
Vacuum-sealing bag	180 x 280 mm (50 pcs) 240 x 350 mm (50 pcs)	

5.1 Other accessories

You can purchase other accessories from our after-sales service, specialist retailers or online. You will find a comprehensive range of products for your appliance in our brochures and online: www.gaggenau.com

Accessories vary from one appliance to another. When purchasing accessories, always quote the exact product number (E no.) of your appliance. You can find out which accessories are available for your appliance in our online shop or from our after-sales service.

Other accessories	Specialist retailer order number	After-sales service order number
Vacuum-sealing bag 180 x 280 mm (100 pcs)	BA080670	00578813
Vacuum-sealing bag 240 x 350 mm (100 pcs)	BA080680	00578814

6 Basic operation

6.1 Opening the appliance

For DV461:

- ▶ Reach in and pull out the vacuum-sealing drawer on the lower indentation.

6.2 Opening the appliance

For DVP221:

1. Press on the middle of the vacuum-sealing drawer.
✓ The vacuum-sealing drawer pops out gently.
2. Reach in and pull out the vacuum-sealing drawer by the edge.

6.3 Opening the appliance

For DV061:

- ▶ Reach in and pull out the vacuum-sealing drawer by the handle.

6.4 Closing the appliance

For DV461:

- ▶ Reach in and push back the vacuum-sealing drawer at the lower indentation.

6.5 Closing the appliance

For DVP221:

- ▶ Touch the middle of the vacuum-sealing drawer and push it back.

6.6 Closing the appliance

For DV061:

- ▶ Reach in and slide the vacuum-sealing drawer back by the handle.

6.7 Switching on the appliance

- ▶ Press ①.

6.8 Switching off the appliance

You can actively switch off the warming drawer. If you do not perform any actions on the appliance for 10 minutes, the appliance automatically switches off.

- ▶ Press ①.

7 Vacuum-sealing in the bag

In the bag, vacuum-sealed food has a longer shelf life. You can therefore marinate the food or prepare for sous-vide cooking.

7.1 Suitable vacuum-sealing bags

Use suitable vacuum-sealing bags in order to achieve an optimal result.

Use the original vacuum-sealing bags that are enclosed with the appliance or can be ordered as accessories.

- These bags are suitable for a temperature range of -40 °C–100 °C.
- The optimum heat-sealing time for this bag is level 2.
- The bags are suitable for use in the microwave. Pierce the bag before you heat it up in the microwave.

Only use bags that are suitable for vacuum-sealing food.

Commercially available products are different when it comes to the quality of the food, temperature resistance, material and surface. The heat-sealing time for the vacuum-sealing bag always depends on the material from which it is made.

- Thin-walled bag: Heat-sealing level 1
- Thicker material: Heat-sealing level 2 or higher

Use bags with a maximum width of 240 mm.

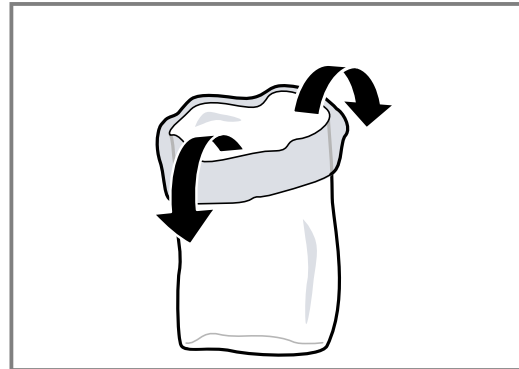
The length of the heat-sealing bar limits the size of the vacuum-sealing bag that can be used.

7.2 Filling the bag

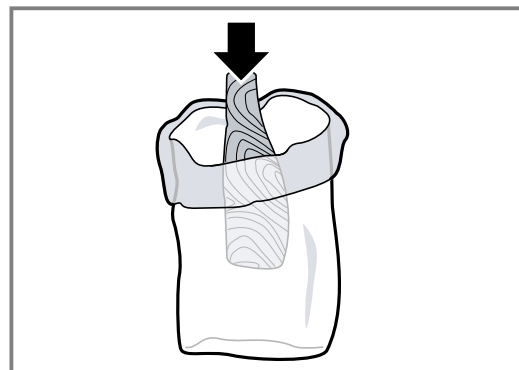
Requirements

- The edge of the bag is clean and dry.
- There is no food residue around the edge of the bag in the area around the seam.

1. Fold over the edge of the bag by approx. 3 cm.



2. Where possible, position the items of food in the vacuum-sealing bag next to each other.



3. Fold the edge of the bag back.

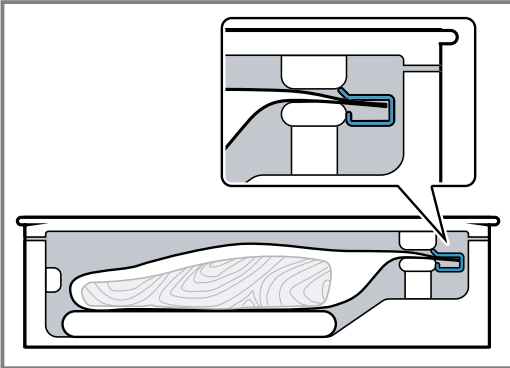


Tip: To ensure that you can keep track of your bags and the food that is vacuum-sealed within them, make a note on the bag of the date of the vacuum-sealing along with the contents.

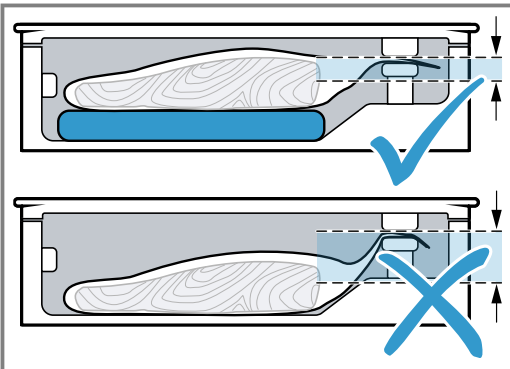
7.3 Vacuum-sealing in the bag

Requirement: The initial temperature of the food is ideally in the range of 1–8 °C.

1. Open the glass lid.
2. Place the vacuuming bag in the compartment and secure using the bag clamp.
3. Make sure that the air outlet is not covered so that the pump can extract the air from the compartment.
4. Ensure that the centre of the bag and the ends of the bag are lying flat on top of each other on the heat-sealing bar. To ensure that the heat-sealing seam is perfectly closed, secure the bag using the bag clamp.



5. Use the vacuum-sealing platform so that the bag does not slip.



6. Touch to select the vacuum-sealing level.
7. Touch to select the heat-sealing time.
8. Tightly close the glass lid and hold it there for a few seconds.
9. Touch to start the vacuum-sealing process.
 - ✓ The vacuum-sealing process starts. The vacuum-sealing level indicators pulsate in orange one after the other until the selected value has been reached.
 - ✓ The heat-sealing process starts. The vacuum-sealing level indicators pulsate in orange one after the other until the selected level has been reached.
 - ✓ The vacuum-sealing process can take up to two minutes.
 - ✓ At the end of the process, the compartment is ventilated. An audible signal sounds.
10. Once the vacuum-sealing process is finished, open the glass lid.

11. **WARNING – Risk of burns!**

The heat-sealing bar in the vacuum-sealing compartment becomes extremely hot if the appliance is used frequently and there are long heat-sealing times.

- ▶ Never touch the hot heat-sealing bar.
- ▶ Keep children at a safe distance.

Remove the heat-sealed vacuum-sealing bag from the compartment.

12. After vacuum-sealing, check the heat-sealing seam on the bag.
 - Carefully pull the seam apart.
 - If the seam does not stay together, select a higher heat-sealing level.
 - If the seam is deformed, select a lower heat-sealing level or leave the appliance to cool down.

Note: If you vacuum-seal food in bags several times in succession, the heat-sealing bar becomes increasingly hotter. This may impair the quality of the heat-sealing seam. After several vacuum-sealing processes, select a lower heat-sealing time or leave the appliance to cool for approx. two minutes between the processes.

7.4 Early heat-sealing

Use this function if you want to pack your delicate food in a bag so that it is air-tight, without the contents sitting too tightly against the bag.

1. To stop the vacuum-sealing process and heat-seal the bag early, touch .
 - ✓ The appliance displays the vacuum-sealing level until it is reached.
 - ✓ At the end of the process, the compartment is ventilated.
 - ✓ An audible signal sounds.
2. Open the glass lid.
3. Remove the heat-sealed vacuum-sealing bag from the compartment.

Note: To heat-seal the bag, the vacuum-sealing drawer requires a specific degree of vacuum.

If you touch first, the vacuum-sealing drawer pumps air out of the compartment until this degree has been reached. The bag is then heat-sealed.

7.5 Cancelling the vacuum-sealing process in the bag

1. To cancel the vacuum-sealing process early, touch .
 - ✓ The appliance displays the vacuum-sealing level until it is reached.
 - ✓ The bag is not heat-sealed.
 - ✓ The lid opens slightly and the compartment is ventilated.
 - ✓ An audible signal sounds.
2. Remove the vacuum-sealing bag from the compartment.

8 Vacuum-sealing in the container

In the container, vacuum-sealed food has a longer shelf life.

8.1 Suitable vacuum-sealing containers

Use suitable vacuum-sealing containers in order to achieve an optimal result.

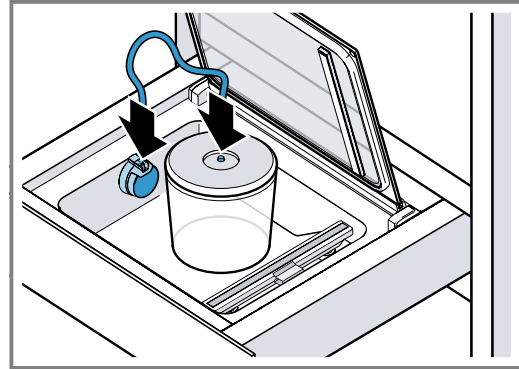
Only use containers that are suitable for vacuum-sealing food.	Commercially available products are different when it comes to the quality of the food and the material.
The vacuum hose attached to this appliance has an internal diameter of 3 mm.	You may need an adapter for your container so that the hose fits. These adapters are often already included with the vacuum-sealing containers.

8.2 Vacuum-sealing in the container

Vacuum-seal the food in a suitable vacuum-sealing container in order to preserve the food for longer.

1. Open the glass lid.
2. Plug the vacuuming adaptor into the air outlet.

3. Secure the hose to the vacuuming adaptor and the vacuum-sealing container.



4. Touch \uparrow to select the vacuum-sealing level.
5. Touch \blacktriangleright to start the vacuum-sealing process.
 - ✓ The vacuum-sealing process starts. The vacuum-sealing level indicators pulsate in orange one after the other until the selected value has been reached.
 - ✓ The vacuum-sealing process can take up to two minutes.
 - ✓ The vacuum-sealing level that has been reached lights up and an audible signal sounds.
6. Detach the hose from the container and the external vacuuming adaptor.

Note: If larger bubbles form, cancel the vacuum-sealing process. → Page 21

8.3 Cancelling the vacuum-sealing in the container

1. To cancel the vacuum-sealing process early, touch \blacksquare .
 - ✓ The appliance displays the vacuum-sealing level until it is reached.
2. Detach the hose from the container and the external vacuuming adaptor.

9 Drying

When vacuum-sealing food, the smallest volume of water gets into the vacuum pump system.

This effect is exacerbated when you are vacuum-sealing liquids or extremely moist food. For this reason, the appliance comes with a drying function, which further removes any liquid that gathers in the pump.

- If the symbol \swarrow lights up white, you should be able to carry out a drying process. However, at this point, you can continue to use the appliance as normal if you wish.
- If the \swarrow symbol lights up red, you must run a drying cycle.

9.1 Starting the drying

Note: You can close the vacuum-sealing drawer while drying is in progress.

1. Tightly close the glass lid and hold it there.
2. Touch \swarrow .
 - ✓ The drying starts and takes between 5 and 20 minutes.
 - ✓ During the procedure, \swarrow pulsates in orange.
 - ✓ At the end of the process, the compartment is ventilated and an audible signal sounds.
 - ✓ You can now open the glass lid.
3. **Note:** Occasionally a single drying procedure is not sufficient. If, after one drying procedure, the symbols \swarrow in red and $\textcircled{!}$ in orange light up, there is still moisture in the pump system. Wait until $\textcircled{!}$ goes out.
4. Restart the drying process.

10 Cleaning and servicing

To keep your appliance working efficiently for a long time, it is important to clean and maintain it carefully.

10.1 Cleaning products

You can obtain suitable cleaning products from after-sales service or the online shop.

ATTENTION!

Unsuitable cleaning products may damage the surfaces of the appliance.

- ▶ Do not use harsh or abrasive detergents.
- ▶ Do not use cleaning products with a high alcohol content.
- ▶ Do not use hard scouring pads or cleaning sponges.
- ▶ Do not use any special cleaners for cleaning the appliance while it is hot.
- ▶ Only use glass cleaners, glass scrapers or stainless steel care products if recommended in the cleaning instructions for the relevant part.
- ▶ Wash sponge cloths thoroughly before use.

10.2 Cleaning the appliance

⚠ WARNING – Risk of burns!

The heat-sealing bar in the vacuum-sealing compartment becomes extremely hot if the appliance is used frequently and there are long heat-sealing times.

- ▶ Never touch the hot heat-sealing bar.
- ▶ Keep children at a safe distance.

⚠ WARNING – Risk of electric shock!

An ingress of moisture can cause an electric shock.

- ▶ Do not use steam- or high-pressure cleaners to clean the appliance.

Requirements

- The appliance is switched off.
 - Ensure that the heat-sealing bar in the vacuum-sealing compartment has cooled down.
1. Clean the appliance with a damp cloth and neutral cleaning agents, such as washing-up liquid and water.
During cleaning, ensure that no water or other liquid gets into the vacuum-sealing compartment or, in particular, into the vacuum pump's air outlet.
Never spray the inside or outside of the appliance with water.

2. Leave the appliance and accessory parts to fully dry after they have been cleaned.

10.3 Cleaning the glass front and glass lid

- ▶ Clean the glass front and the glass lid with glass cleaner and a soft cloth.
Do not use any abrasive sponges that may scratch or any glass scrapers.

10.4 Cleaning the stainless steel vacuum-sealing compartment

1. Always remove limescale, grease, starch or albumin stains immediately. Corrosion can form under such stains.
2. Clean with water and some washing-up liquid.
3. Dry with a soft cloth.

10.5 Cleaning the plastic control panel

- ▶ Clean the control panel using a soft cloth.
Do not use any abrasive sponges that may scratch or any glass scrapers.

10.6 Cleaning the heat-sealing bar

ATTENTION!

Cleaning in the dishwasher leads to damage.

- ▶ Never clean the appliance components in the dishwasher.

1. Remove the remaining film from the heat-sealing bar.
2. Never use abrasive cleaning agents to clean the heat-sealing bar.
3. Dry with a soft cloth.

10.7 Cleaning the accessories

ATTENTION!

Cleaning in the dishwasher leads to damage.

- ▶ Never clean the appliance components in the dishwasher.

1. Clean using a sponge cloth and hot soapy water in the direction of the finish.
2. Dry with a soft cloth.

11 Troubleshooting

You can rectify minor faults on your appliance yourself. Read the troubleshooting information before contacting after-sales service. This will avoid unnecessary costs.

⚠ WARNING – Risk of injury!

Improper repairs are dangerous.

- ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- ▶ If the appliance is defective, call Customer Service.

⚠ WARNING – Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous.

- ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- ▶ Only use genuine spare parts when repairing the appliance.
- ▶ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's Customer Service or a similarly qualified person in order to prevent any risk.

11.1 Malfunctions

Fault	Cause and troubleshooting
The vacuum-sealing process will not start. ► does not appear even though the lid is closed.	The door switch on the glass lid is missing or is not detected by the appliance. ► Call the after-sales service. → "Customer Service", Page 26
If you try to operate the appliance several times in succession, the vacuum-sealing process seems to run as normal but the bag is not heat-sealed.	The temperature protection switch for the heat-sealing transformer has tripped. 1. Allow the appliance to cool for at least 10 minutes. 2. Allow the appliance to cool for at least two minutes between vacuum-sealing operations. 3. Restart the vacuum-sealing process.
The vacuum-sealing process is taking longer and longer.	There is too much moisture in the pump system. ► Start the drying process. → "Starting the drying", Page 21
	The pump system is extremely hot. 1. Allow the appliance to cool down. 2. Restart the vacuum-sealing process.
The bag is defective, which means that no vacuum remains in the vacuum-sealing bag.	Sharp parts of the food (such as bones) may poke holes in the bag. 1. Check the bag for damage. 2. Use a different bag. 3. Place sharp-edged food that is to be vacuum-sealed in a bag so that you do not damage the wall of the bag.
The heat-sealing seam is defective, which means that no vacuum remains in the vacuum-sealing bag.	The selected heat-sealing time is unsuitable for the film jacket. ► Select a different heat-sealing time. There is liquid, grease or crumbs or creases along the heat-sealed seam. 1. Make sure that the bag is dry, that it has no creases, and that it is positioned fully on the heat-sealing bar. 2. Use a different bag. 3. Fold over the edge of the bag by 3 cm before you fill it.
The lid cannot be opened.	A slight vacuum has formed and it is holding the lid closed. 1. Never use force to open the lid. 2. Initiate vacuum-sealing again and then cancel it immediately. 3. Unplug the appliance from the mains. 4. Start up the appliance again after 30 seconds. 5. Touch Ⓢ for more than five seconds. ✓ The appliance is reset.

11.2 Information on display panel

Fault	Cause and troubleshooting
Ⓢ appears after a few seconds.	The glass lid has not been closed properly. 1. Open and close the glass lid again. 2. When doing so, lightly press on the glass lid for the first few seconds.
	The seal on the glass lid is not fitted properly or is defective. ► Check the seal.
	The seal on the glass lid has deformed. ► Gently press the seal to straighten it out.
	The lid on the external vacuum-sealing container has not been closed properly. 1. Check the position of the vacuum-sealing lid. 2. Only use suitable vacuum-sealing containers.

Fault	Cause and troubleshooting
ⓘ appears after a few seconds.	The external vacuum-sealing connection is not positioned correctly on the vacuum-sealing compartment's air outlet. ▶ Check the position of the vacuum-sealing lid.
ⓘ appears after the pump has been running for two minutes.	As the temperature rises, liquids begin to boil, meaning that the vacuum cannot be formed. 1. Only vacuum-seal cold liquids. 2. If the vacuum-sealing compartment is wet, wipe it dry. 3. Heat-seal the vacuum-sealing bag early if larger bubbles form. 4. Select a lower vacuum-sealing level.
🔊 and ⓘ light up after the drying process.	One drying process alone was not sufficient. 1. Wait until ⓘ no longer lights up. 2. Repeat the drying process. → "Starting the drying", Page 21

12 How it works

Here, you can find the ideal settings for various dishes as well as the best accessories and cookware. We have tailored these recommendations to your appliance.

12.1 Vacuum-sealing for sous-vide cooking

You can use your vacuum-sealing drawer to prepare food for sous-vide cooking. Sous-vide cooking is a method of cooking "under a vacuum" at low temperatures between 50–95 °C and in 100% steam or in a bain marie.

The vacuum-sealing drawer is used to heat-seal the food in a special air-tight, heat-resistant cooking bag.

⚠ WARNING – Risk of harm to health!

Sous-vide cooking is a method of cooking at low temperatures and, if the instructions for use and hygiene instructions are not adhered to, it may result adverse health effects.

- ▶ Only use high-quality, perfectly fresh food.
- ▶ Wash and disinfect your hands.
- ▶ Use disposable gloves, cooking tongs or grill tongs.
- ▶ Take extra care when preparing critical food, such as poultry, eggs and fish.
- ▶ Always thoroughly rinse and peel fruit and vegetables.
- ▶ Always keep work surfaces and chopping boards clean.
- ▶ Use different chopping boards for different types of food.
- ▶ Only interrupt the cold chain briefly to prepare the food.
- ▶ Store vacuum-sealed food in the refrigerator before you starting the cooking process.
- ▶ Once the food is cooked, consume it immediately. Do not store it after cooking – not even in the refrigerator. It is not suitable for reheating.

Notes

- Use the enclosed vacuum-sealing bags for sous-vide cooking. You can reorder the vacuum-sealing bags.
- Do not cook the food in the bag in which you bought it (e.g. portions of fish). These bags are not suitable for sous-vide cooking.
- Position the items of food in the bag next to each other and not on top of each other.

Vacuum-sealing for sous-vide cooking

1. In order to achieve an even heat transfer and therefore a perfect cooking result, use the highest vacuum-sealing level to vacuum-seal food.
2. Before cooking the food, check whether the vacuum in the bag is intact. To do this, refer to these points:
 - There is no air in the vacuum-sealing bag.
 - The heat-sealed seam is perfectly sealed.
 - There are no holes in the vacuum-sealing bag. Do not use a core temperature probe.
 - Pieces of meat or fish that have been vacuum-sealed together are not pressed directly against one another.
 - Vegetables and desserts are vacuum-sealed flat.
3. If the vacuum-sealing bag is not filled ideally, place the food into a new bag and vacuum-seal it again.

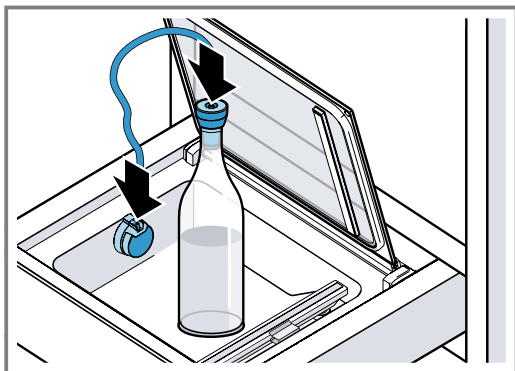
Note: To prevent gases escaping from the food, e. g. from vegetables, vacuum-seal the food no more than one day before the cooking process. The gases prevent the transfer of heat or cause the texture of the food to change, thus altering how it cooks, as a result of the vacuum pressure.

12.2 Vacuum-sealing glass bottles

You can also use the vacuum-sealing drawer to vacuum and reseal glass bottles, e.g. bottles of cooking oil.

1. Fit the air outlet on the vacuum-sealing adapter in such a way that the outlet for the hose is facing upwards vertically.
2. Secure the bottle cap to the bottle opening.
3. Press the bottle adapter onto the bottle cap.

4. Disconnect the hose from the vacuum-sealing adapter and secure the bottle adapter.



5. Touch \uparrow to select the vacuum-sealing level.
 - Always vacuum-seal bottles at the lowest level.
 - Do not vacuum-seal any carbonated liquids, such as sparkling wine.
6. Touch \blacktriangleright to start the vacuum-sealing process.
 - ✓ The vacuum-sealing process starts. The vacuum-sealing level indicators pulsate in orange one after the other until the selected value has been reached.
 - ✓ The vacuum-sealing level that has been reached lights up and an audible signal sounds.
7. Detach the hose from the bottle adapter and the external vacuuming adaptor.
8. Undo the bottle adapter from the bottle cap.

12.3 Fast marinating and flavouring

You can use your vacuum-sealing bag to quickly add flavour to or marinate food such as meat, fruit and vegetables.

Marinating your food in the traditional way usually takes a long time and is not particularly intensive. When you vacuum-seal in a bag, the food's cell pores open. The marinade that is added can be absorbed quickly. This produces a more intensive taste in a much shorter time.

12.4 Storing and transporting food

You can use the vacuum-sealing process to store your food for longer and can benefit from additional advantages.

- Due to the low-oxygen environment in the vacuum, freshly vacuum-sealed food remains edible for longer when it is stored correctly.

12.5 Recommended settings

This section provides you with recommendations for the vacuum-sealing levels for different foods. Observe the specific information on the recommended vacuum-sealing levels and on preparing the food.

When stored appropriately, vacuum-sealed food remains fresh for significantly longer. Higher vacuum-sealing levels retain the quality, appearance and ingredients of the food.

Notes

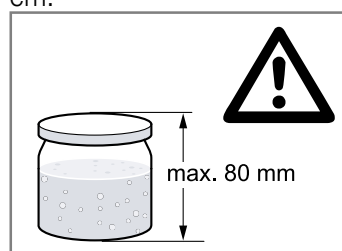
- Only use fresh food.

- The freezer burn is lower when the food has been frozen and vacuum-sealed.
- You can re-seal food, such as jams and sauces, in glass containers.
- The vacuum-sealing significantly increases the storage time.
- Store food such as cheese, fish or garlic without any unpleasant odours. The hermetic sealing that takes place during vacuum-sealing means that no unwanted odours can get out and the flavour cannot be absorbed by the other food.
- Sealed vacuum-sealing bags or vacuum-sealing containers are the ideal means of transport for liquid foods. They are easy to handle, leak-proof and space-saving.

ATTENTION!

Glass containers that are too tall may damage the appliance's glass lid.

- ▶ Do not use glass containers that are taller than 80 cm.



Notes

- Only use screw-top jars that are robust and intact.
- Only tighten the container by hand. The container is automatically sealed by the vacuum-sealing process.
- Not all jars or lids are suitable for being re-sealed under a vacuum. After vacuum-sealing, check whether there a vacuum has been formed. A lid that is curving inwards and can only be opened with a lot of force is an indication that the vacuuming process has worked. If the lid makes a clicking sound when it is pushed in and released and if it is easy to open, no vacuum has occurred. Repeat the vacuuming process or use more suitable screw-top jars.

- Check the quality of the food before vacuum-sealing it.
- Only vacuum-seal cold food – within a temperature range of 1–8 °C is best.
- Start at the lowest of the recommended vacuum-sealing levels.
- Check the quality of the food after you remove it from storage. Do not use any food that is of dubious quality.

Food that is stored at room temperature (20 °C to 23 °C)

Food	Vacuum-sealing level	Recommendation
Baked goods	1, 2, 3	
Dried baked items and biscuits	1	
Tea and coffee	1, 2, 3	Store in a dark place
Rice and pasta	2	Vacuum-seal in the container
Flour and semolina	1	
Nuts without shell	3	Store in a dark place
Dried fruits	3	
Crackers and crisps	1, 2	Vacuum-seal in the container

Fresh food that has been frozen (-18 °C to -16 °C) or stored in a refrigerator (3 °C to 7 °C)

Food	Vacuum-sealing level	Recommendation
Fish	3	
Poultry	3	
Meat	3	
Whole sausage	3	
Sliced sausage	3	
Hard cheese	3	
Soft cheese	2	Vacuum-seal in the container
Vegetables	2	Peel and blanch beforehand
Washed green salad	2	Vacuum-seal in the container
Herbs	1, 2	Vacuum-seal in the container
Fruit, hard	3	
Fruit, soft	2	Vacuum-seal in the container Pre-frosting recommended

13 Disposal

13.1 Disposing of old appliance

Valuable raw materials can be reused by recycling.

1. Unplug the appliance from the mains.
2. Cut through the power cord.
3. Dispose of the appliance in an environmentally friendly manner.
Information about current disposal methods are available from your specialist dealer or local authority.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

14 Customer Service

Detailed information on the warranty period and terms of warranty in your country is available from our after-sales service, your retailer or on our website.

If you contact Customer Service, you will require the product number (E-Nr.) and the production number (FD) of your appliance.

The contact details for Customer Service can be found in the enclosed Customer Service directory or on our website.

14.1 Product number (E-Nr.) and production number (FD)

You can find the product number (E-Nr.) and the production number (FD) on the appliance's rating plate. You can see the rating plate with these numbers when you open the drawer.

Make a note of your appliance's details and the Customer Service telephone number to find them again quickly.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover most of the page's vertical space.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.gaggenau.com

Valid within Great Britain:
Imported to Great Britain by
BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton, Milton Keynes
MK12 5PT
United Kingdom

GAGGENAU



9001782452 de, en (021110)