

VACUUM-SEALING DRAWER

Tiroir de mise sous-vide

Cassetto per sottovuoto

Vacumeerlade

DVP221 DV461 DV061

Table des matières

1	Sécurité	2	8	Mettre sous vide dans un récipient	8
2	Éviter les dommages matériels	3	9	Sécher	8
3	Protection de l'environnement et économies d'énergie	4	10	Nettoyage et entretien	9
4	Description de l'appareil	4	11	Dépannage	10
5	Accessoires	5	12	Comment faire	11
6	Utilisation	5	13	Mise au rebut	14
7	Mise sous vide dans un sachet	6	14	Service après-vente	14

1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Indications générales

- Lisez attentivement cette notice.
- Conservez la notice ainsi que les informations produit en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.
- Ne branchez pas l'appareil si ce dernier a été endommagé durant le transport.

1.2 Utilisation conforme

Cet appareil est conçu pour être encastré uniquement.

Seul un personnel qualifié et agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie.

Utilisez l'appareil uniquement :

- pour mettre sous vide des aliments dans des sachets et des récipients sous vide appropriés, et pour sceller les films plastiques ;
- pour un usage privé et dans les pièces fermées d'un domicile.
- jusqu'à une altitude maximale de 4000 m au-dessus du niveau de la mer.

1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs

Les enfants de 8 ans et plus, les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et/ou les connaissances nécessaires pourront utiliser cet appareil à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'ils aient compris les dangers qui en émanent.

Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.

Les enfants ne doivent en aucun cas s'occuper du nettoyage et de la maintenance utilisateur, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et agissent sous surveillance.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation secteur.

1.4 Utilisation sûre

AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

La barre de soudure de la chambre à vide devient très chaude en cas d'utilisation fréquente et de durée de soudure prolongée.

- Ne touchez jamais la barre de soudure chaude.
- Éloignez les enfants.

AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

Un appareil endommagé ou un cordon d'alimentation secteur endommagé est dangereux.

- N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation secteur pour débrancher l'appareil du secteur. Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation secteur.
- Si l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur est endommagé, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.
- Appelez le service après-vente. → Page 14

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Afin d'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le remplacer.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !**

La barre de soudure de la chambre à vide devient très chaude. Les vapeurs inflammables peuvent s'enflammer.

- ▶ Ne mettez aucun liquide inflammable sous vide dans un sachet sous vide.
- ▶ Ne rangez aucun objet ou matériau inflammable à l'intérieur de l'appareil.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**

Les plus petites fissures présentes sur le couvercle en verre peuvent entraîner son implosion en cas de mise sous vide.

- ▶ Retirez la fiche secteur ou déconnectez le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Appelez le service après-vente.

Une mauvaise utilisation du tiroir sous vide peut entraîner des blessures.

- ▶ N'introduisez aucun tuyau raccordé à l'appareil dans les orifices du corps.

- ▶ Ne mettez aucun animal vivant sous vide.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de préjudice pour la santé !**

Lors de la mise sous vide, la chambre à vide et le couvercle en verre se déforment en raison de la forte dépression. La couche de protection du verre peut être endommagée et le couvercle en verre peut éclater.

- ▶ Les bords, les autres récipients durs ainsi que les aliments indéformables qui sont mis sous vide dans la chambre lorsque le couvercle est fermé ne doivent pas toucher ce couvercle.
- ▶ Les récipients durs et les aliments indéformables ne doivent pas dépasser une hauteur maximale de 80 mm.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !**

Les enfants risquent de s'envelopper dans les matériaux d'emballage ou de les mettre sur la tête et de s'étouffer.

- ▶ Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

Les enfants risquent d'inhalier ou d'avaler des petits morceaux et s'étouffer.

- ▶ Conserver les petites pièces hors de portée des enfants.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.

2 Éviter les dommages matériels

ATTENTION

Les dommages subis par l'appareil peuvent avoir une incidence importante sur la sécurité.

- ▶ Avant chaque utilisation, vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé.
- ▶ Vérifiez l'intégrité du couvercle en verre.
- ▶ Ne mettez jamais en service un appareil endommagé.
- ▶ Appelez le service après-vente.

Toute négligence lors de l'utilisation peut endommager l'appareil.

- ▶ Ouvrez et fermez lentement le couvercle en verre.
- ▶ Ne placez aucun objet sur le couvercle en verre.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil comme surface de travail ou comme support.
- ▶ Ne laissez pas tomber d'objets sur le couvercle en verre.

- ▶ Tirez complètement le tiroir pendant l'utilisation.
- ▶ Fermez complètement le tiroir après utilisation.

Les corps étrangers présents dans la chambre à vide endommagent l'appareil.

- ▶ Avant de fermer le couvercle en verre, vérifiez que la chambre à vide ne contient pas de corps étrangers.

Un mauvais positionnement du joint ou un joint endommagé affecte le fonctionnement de l'appareil et peut l'endommager.

- ▶ Vérifiez que le joint du couvercle en verre est bien en place.
- ▶ La surface de contact du joint doit être propre et exempte de corps étrangers.
- ▶ N'endommagez pas le joint avec des objets pointus ou tranchants.
- ▶ Ne faites jamais fonctionner un appareil dont le joint est défectueux.
- ▶ Appelez le service après-vente si le joint est défectueux.

Si vous ouvrez le couvercle en verre avec des outils, vous risquez d'endommager l'appareil.

- ▶ En cas de panne de courant pendant le processus d'aspiration, attendez que le courant soit rétabli. Le vide dans la chambre à vide est maintenu. Démarrez de nouveau le processus d'aspiration.

- Les fuites de vapeur dues à une ébullition à trop haute température peuvent entraîner des dysfonctionnements.
- ▶ Utilisez uniquement des sachets adaptés à la mise sous vide.
 - ▶ N'utilisez aucun emballage commercial déjà ouvert.
 - ▶ Traitez les aliments à mettre sous vide avec une température initiale comprise entre 1 et 8 °C.
 - ▶ Ne mettez aucun liquide dans le sachet sous vide avec le niveau d'aspiration le plus élevé. Utilisez le niveau d'aspiration 2.

- ▶ Effectuez une thermo-soudure rapide du sachet si vous remarquez une augmentation de la formation de bulles.
- L'humidité peut endommager l'appareil.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil pour conserver des aliments ou des boissons. L'humidité des aliments peut entraîner des dommages dus à la corrosion.

3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

3.1 Élimination de l'emballage

- Les emballages sont écologiques et recyclables.
- ▶ Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

4 Description de l'appareil

4.1 Fonction

Pendant le processus d'aspiration, l'air est pompé de la chambre à vide et du sachet.

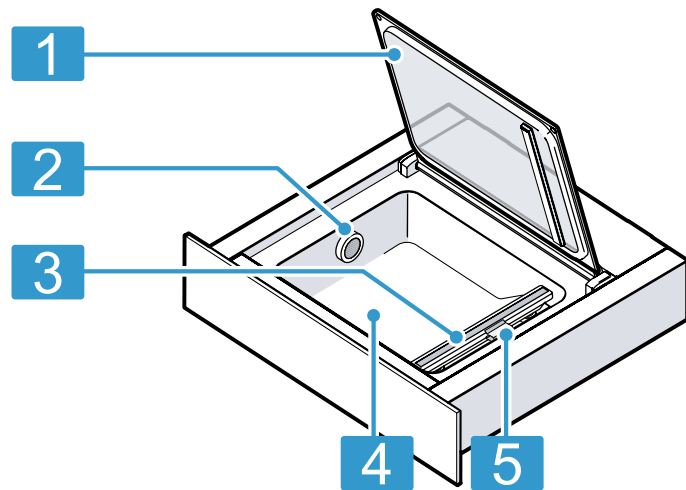
Une dépression plus élevée se forme alors dans la chambre. Plus le niveau d'aspiration est élevé, moins l'air reste dans la chambre et le sachet, et plus la différence de pression est élevée pour l'environnement.

Si le niveau d'aspiration sélectionné est atteint, la barre de soudure est appuyée contre la barre en silicone sur le couvercle en verre. Le sachet est ainsi soudé.

Après un temps de refroidissement court, l'air revient avec un bruit très fort dans la chambre. Le sachet se contracte soudainement et enferme les aliments. Ensuite, le couvercle en verre du tiroir s'ouvre.

4.2 Appareil

Cette section contient une vue d'ensemble des composants de votre appareil.



2 Sortie d'air

3 Barre de soudure

4 Chambre à vide

5 Pince pour sachet

1 Couvercle en verre

4.3 Éléments de commande

Le bandeau de commande vous permet de configurer toutes les fonctions de votre appareil et vous donne des informations sur l'état de fonctionnement.

Symbole	Signification	Explication
ⓘ	Mise en marche Mise hors tension	Allumer l'appareil Éteindre l'appareil
↑	Niveau d'aspiration	Sélectionner le niveau d'aspiration
⏱	Durée de soudure	Sélectionner la durée de soudure Soudure prématurément un sachet sous vide
▶	Démarrer	Démarrer le processus d'aspiration
■	Arrêter	Interrompre le processus d'aspiration
🧹	Séchage	Exécuter le séchage de la pompe
⚠	Remarque	Respecter le tableau des dérangements

4.4 Niveaux d'aspiration

Les niveaux d'aspiration 1 à 3 permettent d'obtenir différents niveaux de vide.

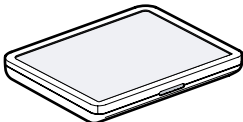
Pour la mise sous vide dans des récipients, le niveau de vide est plus faible et ainsi mieux adapté à certains ali-

ments. Lorsque l'adaptateur de vide externe est fixé, le tiroir sous vide détecte automatiquement le mode actuellement activé.

Niveaux d'aspiration	1	2	3
Mise sous vide dans un sac	80 %	95 %	99 %
Mise sous vide de récipients et de bouteilles	50 %	75 %	90 %

5 Accessoires

Utilisez les accessoires d'origine. Ils ont été spécialement élaborés pour votre appareil. Vous trouverez ici un aperçu des accessoires fournis avec votre appareil et de leur utilisation.

Accessoires	Propriété	Utilisation
Surélévateur d'aliments sous vide		Comme surface pour les aliments sous vide plats dans la chambre.
Adaptateur de vide externe		Mise sous vide de récipients ou de bouteilles.
Bouchons de bouteille		Mise sous vide et fermeture étanche de bouteilles.
Adaptateur de bouteille		Raccordement des bouchons des bouteilles avec un tuyau de mise sous vide.
Tuyau de mise sous vide		Raccordement de l'adaptateur de vide externe au récipient sous vide ou au bouchon de la bouteille.
Sachets sous vide	180 x 280 mm (50 pièces) 240 x 350 mm (50 pièces)	

5.1 Autres accessoires

Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans les commerces spécialisés ou sur Internet.

Vous trouverez un large choix d'accessoires pour votre appareil sur Internet ou dans nos brochures :

www.gaggenau.com

Les accessoires sont spécifiques à l'appareil. Lors de l'achat, indiquez toujours la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.).

Pour connaître les accessoires disponibles pour votre appareil, consultez notre boutique en ligne ou le service après-vente.

Autres accessoires	Numéro de commande commerce spécialisé	Numéro de commande Service après-vente
Sachets sous vide 180 x 280 mm (100 pièces)	BA080670	00578813
Sachets sous vide 240 x 350 mm (100 pièces)	BA080680	00578814

6 Utilisation

6.1 Ouvrir l'appareil

Pour DV461 :

- Saisissez le tiroir sous vide par le renflement inférieur et retirez-le.

6.2 Ouvrir l'appareil

Pour DVP221 :

1. Appuyez au milieu de la façade du tiroir.
✓ Le tiroir sous vide est légèrement éjecté.
2. Saisissez le tiroir sous vide par le bord et retirez-le complètement.

6.3 Ouvrir l'appareil

Pour DV061 :

- ▶ Saisissez le tiroir sous vide par la poignée et retirez-le.

6.4 Fermer l'appareil

Pour DV461 :

- ▶ Saisissez le tiroir sous vide par le renflement inférieur et repoussez-le.

6.5 Fermer l'appareil

Pour DVP221 :

- ▶ Effleurez le tiroir sous vide au milieu et repoussez-le.

6.6 Fermer l'appareil

Pour DV061 :

- ▶ Saisissez le tiroir sous vide par la poignée et repoussez-le.

6.7 Allumer l'appareil

- ▶ Appuyez sur .

6.8 Éteindre l'appareil

L'appareil s'éteint automatiquement s'il reste inutilisé pendant 10 minutes.

- ▶ Appuyez sur .

7 Mise sous vide dans un sachet

Les aliments mis sous vide dans un sachet ont une durée de conservation plus longue. Vous pouvez faire mariner les aliments ou les préparer pour la cuisson sous vide.

7.1 Sachets sous vide appropriés

Utilisez des sacs pour mise sous vide appropriés pour obtenir un résultat optimal.

Utilisez les sacs pour mise sous vide d'origine qui sont fournis avec l'appareil ou à commander comme pièce de rechange.

- Ces sacs sont adaptés à une plage de température comprise entre -40 °C et 100 °C.
- La durée de soudure de ces sacs est de niveau 2.
- Les sacs sont adaptés aux micro-ondes. Piquez les sacs avant de les réchauffer au micro-ondes.

Utilisez exclusivement des sacs adaptés à la mise sous vide d'aliments.

Les produits disponibles dans le commerce diffèrent selon leur conformité à l'usage alimentaire, leur résistance aux températures, leur matériau et leur surface.

La durée de soudure du sac pour mise sous vide dépend toujours de ses matériaux.

- Sac mince : niveau de thermo-soudure 1
- Matériau plus épais : niveau de thermo-soudure 2 ou supérieur

Utilisez uniquement des sacs de 240 mm de largeur maximum.

La longueur de la barre de soudure limite la taille des éventuels sacs pour mise sous vide.

7.2 Remplissage du sachet

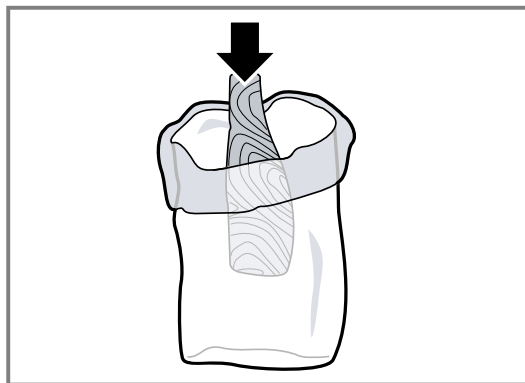
Conditions

- Le bord du sachet est propre et sec.
- Aucun résidu alimentaire ne se trouve sur le bord du sachet dans la zone de soudure.

1. Retournez le bord du sachet vers l'extérieur sur environ 3 cm.



2. Placez les produits alimentaires côte à côte dans le sachet sous vide.



3. Retournez le bord du sachet.

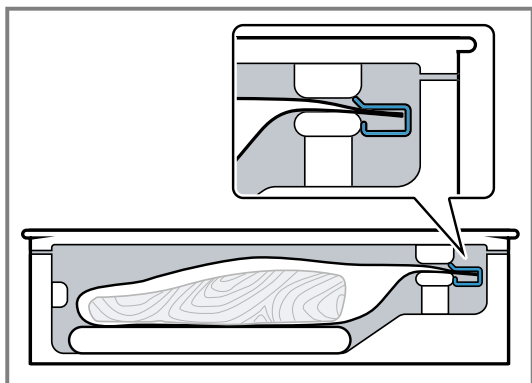


Conseil : Pour mieux vous y retrouver entre tous les sachets sous vide, notez sur le sachet sa date de mise sous vide et son contenu.

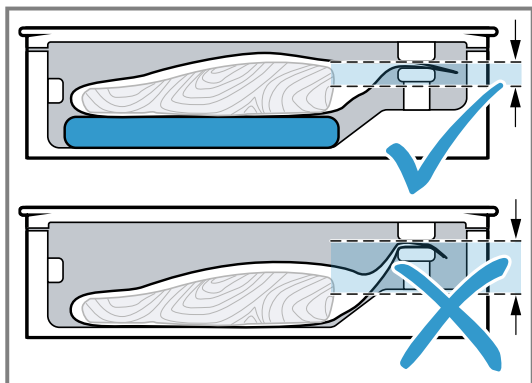
7.3 Mise sous vide dans un sachet

Condition : La température initiale des aliments est idéalement comprise entre 1 et 8 °C.

1. Ouvrez le couvercle en verre.
2. Placez le sachet sous vide dans le compartiment et fixez-le à l'aide de la pince pour sachet.
3. Veillez à ce que la sortie d'air soit exposée de manière à ce que la pompe puisse aspirer l'air de la chambre.
4. Veillez à ce que le sachet soit bien centré et à ce que ses extrémités se superposent bien à plat sur la barre de soudure du sachet. Afin d'obtenir une soudure correctement fermée, fixez le sachet à l'aide de la pince pour sachet.



5. Utilisez le rehausseur pour mise sous vide pour que le sachet ne glisse pas.



6. Effleurez le symbole  pour sélectionner le niveau d'aspiration.
7. Pour sélectionner la durée de soudure, effleurez .

8. Fermez bien le couvercle en verre et maintenez-le fermé pendant quelques secondes.
9. Pour démarrer le processus d'aspiration, effleurez .
 - ✓ Le processus d'aspiration démarre. Les affichages des niveaux d'aspiration clignotent successivement en orange jusqu'à ce que la valeur sélectionnée soit atteinte.
 - ✓ Le processus de thermo-soudure commence. Les affichages des niveaux de soudure clignotent successivement en orange jusqu'à ce que la valeur sélectionnée soit atteinte.
 - ✓ Le processus d'aspiration peut durer jusqu'à 2 minutes.
 - ✓ À la fin du processus, la chambre est ventilée. Un signal sonore retentit.
10. Si le processus d'aspiration est terminé, ouvrez le couvercle en verre.

11. ⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !**

La barre de soudure de la chambre à vide devient très chaude en cas d'utilisation fréquente et de durée de soudure prolongée.

- ▶ Ne touchez jamais la barre de soudure chaude.
- ▶ Éloignez les enfants.

Retirez le sac pour mise sous vide de la chambre.

12. Vérifiez la soudure du sac après la mise sous vide.

- ▶ Tirez légèrement sur la soudure.
- ▶ Si la soudure ne tient pas, choisissez un niveau de thermo-soudure plus élevé.
- ▶ Si la soudure se déforme, choisissez un niveau de thermo-soudure inférieur ou laissez l'appareil refroidir.

Remarque : Lorsque vous mettez des aliments sous vide plusieurs fois de suite, la barre de soudure devient de plus en plus chaude. Cela peut entraver la qualité de la soudure. Après quelques processus d'aspiration, sélectionnez une durée de soudure plus faible ou laissez refroidir l'appareil entre les processus pendant environ 2 minutes.

7.4 Thermo-soudure rapide

Utilisez cette fonction lorsque vous souhaitez emballer vos aliments périssables de façon étanche dans un sac, sans que le contenu ne soit trop collé au sac.

1. Pour terminer le processus d'aspiration et fermer le sac prématurément, effleurez .
- ✓ L'appareil affiche le niveau d'aspiration atteint jusque là.
- ✓ À la fin du processus, la chambre est ventilée.
- ✓ Un signal sonore retentit.

2. Ouvrez le couvercle en verre.

3. Retirez le sac pour mise sous vide de la chambre.

Remarque : Pour souder le sac, le tiroir sous vide requiert un certain niveau de vide.

Si vous appuyez auparavant sur le symbole  le tiroir sous vide continue à pomper jusqu'à atteindre ce niveau d'air de la chambre. Ensuite le sac est soudé.

7.5 Interrompre le processus d'aspiration dans le sachet

1. Pour interrompre prématurément le processus d'aspiration, effleurez ■.
- ✓ L'appareil affiche le niveau d'aspiration atteint jusqu'à ce point.
- ✓ Le sac n'est pas soudé.
- ✓ La chambre est ventilée et le couvercle s'ouvre facilement.
- ✓ Un signal sonore retentit.
2. Retirez le sac pour mise sous vide de la chambre.

8 Mettre sous vide dans un récipient

Les aliments mis sous vide dans un récipient ont une durée de conservation plus longue.

8.1 Récipients sous vide appropriés

Utilisez des récipients sous vide appropriés, afin d'obtenir un résultat optimal.

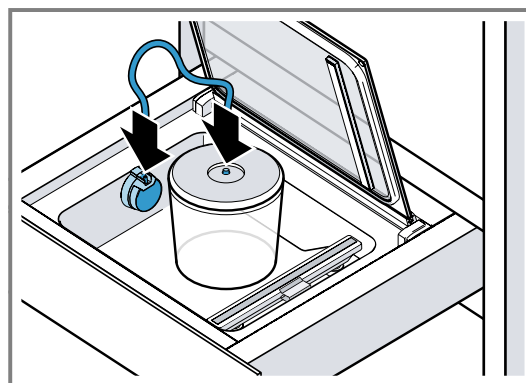
Utilisez exclusivement des récipients adaptés à la mise sous vide d'aliments.	Les produits disponibles dans le commerce diffèrent en termes de sécurité alimentaire et de matériaux.
Le tuyau de mise sous vide fourni avec cet appareil présente un diamètre intérieur de 3 mm.	Pour que le tuyau soit adapté, vous aurez peut-être besoin d'un adaptateur pour votre récipient. Un tel adaptateur est souvent fourni avec le récipient sous vide.

8.2 Mettre sous vide dans un récipient

Mettez les aliments sous vide dans un récipient approprié afin de les conserver plus longtemps.

1. Ouvrez le couvercle en verre.
2. Placez l'adaptateur de mise sous vide sur la sortie d'air.

3. Fixez le tuyau sur l'adaptateur de vide et le récipient sous vide.



4. Effleurez le symbole  pour sélectionner le niveau d'aspiration.
5. Pour démarrer le processus d'aspiration, effleurez ►.
- ✓ Le processus d'aspiration démarre. Les affichages des niveaux d'aspiration clignotent successivement en orange jusqu'à ce que la valeur sélectionnée soit atteinte.
- ✓ Le processus d'aspiration peut durer jusqu'à 2 minutes.
- ✓ Le niveau d'aspiration atteint s'allume et un signal sonore retentit.
6. Vous pouvez à présent détacher le tuyau du récipient et de l'adaptateur de vide externe.

Remarque : En cas de forte formation de bulles, interrompez le processus d'aspiration. → Page 8

8.3 Interrompre la mise sous vide dans un récipient

1. Pour interrompre prématurément le processus d'aspiration, effleurez ■.
- ✓ L'appareil affiche le niveau d'aspiration atteint jusqu'à ce point.
2. Vous pouvez à présent détacher le tuyau du récipient et de l'adaptateur de vide externe.

9 Sécher

Lors de la mise sous vide d'aliments, de petites quantités d'eau peuvent parvenir au système de pompe à vide.

Cela arrive surtout lorsque vous mettez sous vide des liquides ou des aliments très humides. C'est pourquoi cet

appareil dispose d'une fonction de séchage qui retire l'humidité accumulée de la pompe.

- Si le symbole  s'allume en blanc, il est recommandé d'exécuter le processus de séchage. Vous pouvez cependant continuer à utiliser l'appareil normalement.

- Si le symbole  s'allume en rouge, vous devez exécuter le processus de séchage.

9.1 Lancer le séchage

Remarque : Vous pouvez fermer le tiroir sous vide pendant le séchage.

1. Fermez bien le couvercle du verre et maintenez-le fermé.

2. Effleurez .
 - ✓ Le séchage commence et dure entre 5 et 30 minutes.
 - ✓ Pendant le processus, le symbole  clignote en orange.
 - ✓ À la fin du processus, la chambre est ventilée, un signal sonore retentit.
 - ✓ Vous pouvez à présent ouvrir le couvercle en verre.
3. **Remarque :** Parfois, un cycle de séchage individuel ne suffit pas. Si, après un cycle de séchage, les symboles  et  s'allument respectivement en rouge et en orange, c'est que le système de pompe contient encore de l'humidité.
4. Patientez jusqu'à ce que le symbole  ne s'allume plus.
5. Redémarrez le processus de séchage.

10 Nettoyage et entretien

Pour que votre appareil reste longtemps opérationnel, nettoyez-le et entretenez-le avec soin.

10.1 Produits de nettoyage

Vous pouvez vous procurer les produits de nettoyage appropriés auprès du service après-vente ou sur la boutique en ligne.

ATTENTION

Des produits nettoyants inappropriés peuvent endommager les surfaces de l'appareil.

- ▶ Ne pas utiliser de produits de nettoyage agressifs ou récurants.
- ▶ N'utilisez pas de nettoyants fortement alcoolisés.
- ▶ Ne pas utiliser de tampon en paille métallique ni d'éponge à dos récurant.
- ▶ N'utilisez pas de nettoyant spécial pour le nettoyage à chaud.
- ▶ Utilisez uniquement des nettoyants pour vitres, des racloirs à verre ou des produits d'entretien pour acier inox si ceux-ci sont recommandés dans les instructions de nettoyage de la pièce correspondante.
- ▶ Rincez soigneusement les tissus éponges avant de les utiliser.

10.2 Nettoyer l'appareil

AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

La barre de soudure de la chambre à vide devient très chaude en cas d'utilisation fréquente et de durée de soudure prolongée.

- ▶ Ne touchez jamais la barre de soudure chaude.
- ▶ Éloignez les enfants.

AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

Conditions

- L'appareil est éteint.
- La barre de soudure de la chambre à vide a refroidi.

1. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent neutre, tel que de l'eau et du liquide vaisselle.
Lors du nettoyage, veillez à ce qu'aucune eau ni aucun autre liquide ne pénètre dans la chambre à vide, en particulier dans la sortie d'air de la pompe de mise sous vide.
N'aspergez jamais l'appareil avec de l'eau à l'intérieur ou à l'extérieur.
2. Laissez sécher complètement l'appareil et ses accessoires après leur nettoyage.

10.3 Nettoyer la façade vitrée et le couvercle en verre

- ▶ Nettoyez la façade vitrée et le couvercle en verre avec un nettoyant pour vitres et un chiffon doux.
N'utilisez aucune éponge abrasive ni aucun racloir à verre.

10.4 Nettoyer la chambre à vide en acier inoxydable

1. Enlevez toujours immédiatement les taches de calcaire, de graisse, d'amidon et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous de telles salissures.
2. Pour le nettoyage, utilisez de l'eau et un peu de liquide vaisselle.
3. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

10.5 Nettoyer le bandeau de commande en plastique

- ▶ Nettoyez le bandeau de commande à l'aide d'un chiffon doux.
N'utilisez aucune éponge abrasive ni aucun racloir à verre.

10.6 Nettoyer la barre de soudure

ATTENTION

Le nettoyage au lave-vaisselle provoque des dommages.

- ▶ Ne nettoyez jamais aucune pièce de l'appareil au lave-vaisselle.

1. Retirez les restes de film de la barre de soudure.
2. Ne nettoyez jamais la barre de soudure avec des produits de nettoyage abrasifs.
3. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

10.7 Nettoyer les accessoires

ATTENTION

Le nettoyage au lave-vaisselle provoque des dommages.

- Ne nettoyez jamais aucune pièce de l'appareil au lave-vaisselle.

1. Nettoyez avec un tissu éponge et de l'eau chaude adoucie de produit à vaisselle.
2. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

11 Dépannage

Vous pouvez corriger par vous-même les petits défauts de votre appareil. Lisez les renseignements de dépannage avant de contacter le service consommateurs. Vous vous épargnerez ainsi des dépenses inutiles.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- Seul un personnel qualifié est en droit d'effectuer des réparations sur l'appareil.
- Si l'appareil est défectueux, appeler le service après-vente.
→ "Service après-vente", Page 14

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !**

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- Afin d'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le remplacer.

11.1 Dysfonctionnements

Défaut	Cause et dépannage
Le processus d'aspiration ne démarre pas. ► n'apparaît pas, bien que le couvercle soit fermé.	Le contacteur de porte ne se trouve pas sur le couvercle en verre ou il n'est pas détecté par l'appareil. ► Appelez le . → "Service après-vente", Page 14
Lorsque l'appareil est utilisé plusieurs fois de suite : le processus d'aspiration semble fonctionner normalement, mais le sachet n'est pas soudé.	Le disjoncteur de protection thermique du transformateur de soudure s'est déclenché. 1. Laissez refroidir l'appareil pendant au moins 10 minutes. 2. Laissez refroidir l'appareil pendant au moins 2 minutes entre chaque processus d'aspiration. 3. Démarrez de nouveau le processus d'aspiration.
Le processus d'aspiration dure de plus en plus longtemps.	Le système de pompage contient trop d'humidité. ► Démarrez le processus de séchage. → "Lancer le séchage", Page 9 Le système de pompage est très chaud. 1. Laissez l'appareil refroidir. 2. Démarrez de nouveau le processus d'aspiration.
Le sachet est défectueux, en conséquence aucun vide n'est créé dans le sachet sous vide.	Des parties pointues des aliments à mettre sous vide, par ex. des os, peuvent occasionner des trous dans le sachet. 1. Vérifiez si le sachet est endommagé. 2. Utilisez un autre sachet. 3. Placez les objets tranchants à mettre sous vide dans le sachet de manière à ce que la paroi du sachet ne puisse pas être endommagée.
La soudure est défectueuse, en conséquence aucun vide n'est créé dans le sachet sous vide.	La durée de soudure choisie ne convient pas au film. ► Sélectionnez une autre durée de soudure.

Défaut	Cause et dépannage
La soudure est défectueuse, en conséquence aucun vide n'est créé dans le sachet sous vide.	Des liquides, de la graisse, des miettes ou des plis sont présents le long de la soudure. 1. Assurez-vous que le sachet est sec et sans plis et qu'il est bien en place sur la barre de soudure. 2. Utilisez un autre sachet. 3. Retournez le bord du sachet sur environ 3 cm avant de le remplir.
Le couvercle ne s'ouvre pas.	Un léger vide s'est formé et maintient le couvercle fermé. 1. N'ouvrez jamais le couvercle par la force. 2. Démarrez un nouveau processus d'aspiration, puis interrompez-le immédiatement. 3. Débranchez l'appareil du secteur. 4. Redémarrez l'appareil après 30 secondes. 5. Effleurez le symbole ① pendant plus de 5 secondes. ✓ L'appareil est réinitialisé.

11.2 Remarques sur le bandeau d'affichage

Défaut	Cause et dépannage
① apparaît après quelques secondes.	Le couvercle en verre n'est pas correctement fermé. 1. Ouvrez et refermez le couvercle en verre. 2. Appuyez légèrement sur le couvercle en verre pendant les premières secondes.
	Le joint d'étanchéité du couvercle en verre n'est pas correctement en place. ► Vérifiez le joint d'étanchéité.
	Le joint d'étanchéité du couvercle en verre s'est déformé. ► Appuyez fermement sur le joint d'étanchéité en position droite.
	Le couvercle du récipient sous vide externe n'est pas correctement fermé. 1. Vérifiez le bon positionnement du couvercle de mise sous vide. 2. Utilisez des récipients sous vide appropriés.
	Le raccordement de mise sous vide externe n'est pas correctement placé sur la sortie d'air de la chambre à vide. ► Vérifiez le bon positionnement du couvercle de mise sous vide.
① apparaît après 2 minutes de cycle de pompage.	Les liquides commencent à se mettre en ébullition en cas de température croissantes, de sorte que le vide ne pourra pas s'établir. 1. Mettez uniquement sous vide des liquides froids. 2. Si la chambre à vide est humide, essuyez-la pour la sécher. 3. Soudez prématurément le sachet sous vide dès que de plus grandes bulles se forment. 4. Sélectionnez un niveau d'aspiration plus faible.
🔥 et ① s'allument après le processus de séchage.	Un seul processus de séchage n'a pas suffi. 1. Patientez jusqu'à ce que le symbole ① ne s'allume plus. 2. Répétez le processus de séchage. → "Lancer le séchage", Page 9

12 Comment faire

Vous trouverez ici les réglages adéquats ainsi que les accessoires et ustensiles optimaux pour différents plats. Nous avons adapté les recommandations de manière optimale à votre appareil.

12.1 Mettre sous vide pour la cuisson sous vide

Votre tiroir sous vide vous permet de préparer des aliments pour la cuisson sous vide. La cuisson sous vide signifie cuire « sous vide » à basses températures entre 50 et 95°C, avec 100 % de vapeur ou au bain-marie.

Les aliments sont soudés hermétiquement dans un sachet de cuisson thermorésistant spécial avec le tiroir sous vide.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de préjudice pour la santé !**

La cuisson sous vide est effectuée à basse température de cuisson et peut être nocive pour la santé si les instructions d'utilisation et d'hygiène ne sont pas respectées.

- Utilisez uniquement des aliments frais dont la qualité est optimale et absolument irréprochable.
- Lavez-vous et désinfectez-vous les mains.

- ▶ Utilisez des gants jetables, une pince de cuisine ou une pince pour grillade.
- ▶ Préparez les aliments critiques, tels que la volaille, les œufs et le poisson avec la plus grande attention.
- ▶ Lavez et épluchez toujours soigneusement les fruits et les légumes.
- ▶ Maintenez les surfaces et les planches à découper toujours propres.
- ▶ Utilisez différentes planches à découper pour différents types d'aliments.
- ▶ Interrompez la chaîne du froid uniquement brièvement pour préparer les aliments.
- ▶ Conservez les aliments sous vide au réfrigérateur avant de commencer le processus de cuisson.
- ▶ Après la cuisson, consommez les aliments immédiatement et ne les conservez pas plus longtemps, même pas au réfrigérateur. Ils ne se prêtent pas au réchauffement.

Remarques

- Pour la cuisson sous vide, utilisez les sachets sous vide fournis. Vous pouvez commander de nouveaux sachets sous vide selon vos besoins.
- Ne cuisez pas les mets dans les sachets dans lesquels ils ont été achetés, par ex. du poisson en portions. Ces sachets ne sont pas compatibles avec la cuisson sous vide.
- Placez les aliments les uns à côté des autres dans le sachet et non les uns sur les autres.

Mettre sous vide pour la cuisson sous vide

1. Pour obtenir un transfert de chaleur uniforme et donc un résultat de cuisson parfait, utilisez le niveau d'aspiration le plus élevé pour mettre les aliments sous vide.
2. Avant la cuisson, contrôlez si le vide dans le sachet est intact. Pour cela, respectez les points suivants :
 - Le sachet sous vide ne contient pas d'air.
 - Le point de soudure est impeccablement scellé.
 - Le sachet sous vide ne présente aucun trou. N'utilisez aucune sonde thermométrique.
 - Les morceaux de viande ou de poisson mis sous vide ensemble ne doivent pas être directement pressés les uns contre les autres.
 - Les légumes et les desserts sont mis sous vide à plat.
3. Si le sachet sous vide n'est pas idéalement rempli, remplissez l'aliment dans un nouveau sachet et mettez-le à nouveau sous vide.

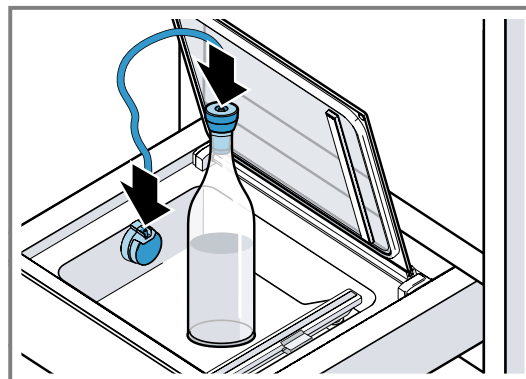
Remarque : Pour éviter que des gaz, comme ceux que l'on trouve dans les légumes, ne s'échappent des aliments, mettez les aliments sous vide au plus tard un jour avant la cuisson. Les gaz empêchent le transfert de chaleur ou entraînent la modification de la structure des aliments et donc de leur comportement à la cuisson par la pression du vide.

12.2 Mise sous vide de bouteilles en verre

Le tiroir sous vide vous permet également de mettre sous vide et de refermer de façon étanche des bouteilles en verre, par exemple des bouteilles d'huile.

1. Placez l'adaptateur de mise sous vide sur la sortie d'air de manière à ce que la sortie du tuyau soit orientée verticalement vers le haut.

2. Fixez le bouchon de la bouteille sur le goulot de la bouteille.
3. Pressez l'adaptateur de bouteille sur le bouchon de la bouteille.
4. Fixez le tuyau à l'adaptateur de vide et à l'adaptateur de bouteille.



5. Effleurez le symbole  pour sélectionner le niveau d'aspiration.
 - ▶ Mettez sous vide des bouteilles en utilisant toujours le niveau le plus faible.
 - ▶ Ne mettez pas sous vide des liquides gazeux tels que du vin mousseux.
6. Pour démarrer le processus d'aspiration, effleurez .
- ✓ Le processus d'aspiration démarre. Les affichages des niveaux d'aspiration clignotent successivement en orange jusqu'à ce que la valeur sélectionnée soit atteinte.
- ✓ Le niveau d'aspiration atteint s'allume et un signal sonore retentit.
7. Détachez le tuyau de l'adaptateur de bouteille et de l'adaptateur de vide externe.
8. Retirez l'adaptateur de bouteille du bouchon de la bouteille.

12.3 Marinade et aromatisation rapides

Votre appareil vous permet d'aromatiser ou de faire mariner rapidement des aliments, tels que de la viande, des fruits et des légumes.

Le marinage traditionnel prend généralement beaucoup de temps et n'est pas très intense. Lors de la mise sous vide dans un sachet, les pores des cellules de la nourriture s'ouvrent. La marinade ajoutée pénètre rapidement dans les aliments. Cela permet d'obtenir des saveurs considérablement plus intenses en beaucoup moins de temps.

12.4 Stockage et transport d'aliments

La mise sous vide vous permet de conserver vos aliments plus longtemps et de bénéficier d'autres avantages.

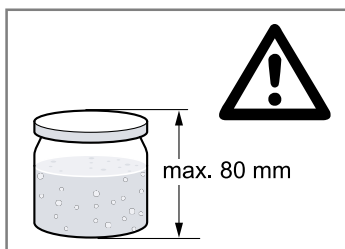
- Grâce à l'environnement pauvre en oxygène créé lors de la mise sous vide, les aliments frais mis sous vide se conservent bien plus longtemps.
- Les brûlures par le froid des aliments congelés mis sous vide sont moins importantes.
- Vous pouvez refermer de nouveau les aliments dans des récipients en verre, par ex des confitures ou des sauces.
- La mise sous vide prolonge nettement la durée de conservation.

- Stockez les aliments tels que le fromage, le poisson ou l'ail sans mauvaises odeurs. La fermeture hermétique empêche les odeurs indésirables de s'échapper lors de la mise sous vide et le goût d'être transféré à d'autres aliments.
- Les sachets ou les récipients sous vide hermétiques représentent un moyen de transport idéal pour les aliments liquides. Ils sont simples d'utilisation, étanches et peu encombrants.

ATTENTION

Les récipients en verre trop hauts endommagent le couvercle en verre de l'appareil.

- N'utilisez pas de récipients en verre de plus de 80 cm de hauteur.



Remarques

- Utilisez uniquement des bocaux solides et intacts.
- Serrez uniquement le récipient à la main. La mise sous vide permet de sceller automatiquement le récipient.
- Tous les bocaux ou couvercles ne se prêtent pas à une refermeture sous vide. Après la mise sous vide, vérifiez si un vide a été créé. Un couvercle convexe vers l'intérieur, qui ne peut être ouvert qu'avec de la force, indique que le processus d'aspiration a fonctionné. Si le couvercle émet un clic lorsqu'il est enfoncé et relâché et qu'il s'ouvre facilement, aucun vide n'a été créé. Répétez le processus d'aspiration ou utilisez des bocaux adaptés.

12.5 Réglages recommandés

Ce chapitre vous présente des recommandations concernant les niveaux d'aspiration pour différents aliments. Respectez notamment les remarques sur les niveaux d'aspiration recommandés ainsi que sur la préparation des aliments.

Les aliments mis sous vide restent frais nettement plus longtemps lorsque leur stockage se fait sous vide. Des niveaux d'aspiration plus élevés préservent la qualité, l'apparence et les ingrédients des aliments.

Remarques

- Utilisez exclusivement des aliments frais.
- Contrôlez la qualité des aliments avant de les mettre sous vide.
- Mettez exclusivement sous vide des aliments froids, dans le meilleur des cas avec une température située entre 1 °C et -8 °C.
- Commencez par le niveau d'aspiration recommandé le plus faible.
- Contrôlez la qualité des aliments après les avoir sortis de leur espace de stockage. N'utilisez aucun aliment de qualité douteuse.

Aliments à température ambiante (20 °C à 23 °C)

Plat	Niveau d'aspiration	Recommandation
Pain et pâtisserie	1, 2, 3	
Gâteaux secs et biscuits	1	
Thé et café	1, 2, 3	conserver à l'abri de la lumière
Riz et pâtes	2	mettre sous vide dans un récipient
Farine et semoule	1	
Noix sans coque	3	conserver à l'abri de la lumière
Fruits secs	3	
Crackers et chips	1, 2	mettre sous vide dans un récipient

Aliments frais congelés (-18 °C à -16 °C) ou entreposés au réfrigérateur (3 °C à 7 °C)

Plat	Niveau d'aspiration	Recommandation
Poisson	3	
Volaille	3	
Viandes	3	
Saucisson à la pièce	3	
Saucisson découpé	3	
Fromage à pâte dure	3	

Plat	Niveau d'aspiration	Recommandation
Fromage à pâte molle	2	mettre sous vide dans un récipient
Légumes	2	éplucher et blanchir au préalable
Salade lavée	2	mettre sous vide dans un récipient
Fines herbes	1, 2	mettre sous vide dans un récipient
Fruits, durs	3	
Fruits, mous	2	mettre sous vide dans un récipient précongélation recommandée

13 Mise au rebut

13.1 Mettre au rebut un appareil usagé

La destruction dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

1. Débrancher la fiche du cordon d'alimentation secteur.
2. Couper le cordon d'alimentation secteur.
3. Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.

Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ville.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

14 Service après-vente

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, scannez le QR code figurant sur le document joint afin d'obtenir les coordonnées du service après-vente ainsi que les conditions de garantie, adressez-vous à notre service après-vente, votre revendeur ou consultez notre site web.

Lorsque vous contactez le service après-vente, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD) de votre appareil.

Vous trouverez les coordonnées du service après-vente en scannant le QR code figurant sur le document joint relatif aux coordonnées du service après-vente et aux conditions de garantie, ou sur notre site web.

Vous trouverez les informations relatives au règlement(EU) 2023/826 en ligne sous www.gaggenau.com sur la page produit et la page de service de votre appareil dans les notices d'utilisation et les documents complémentaires.

14.1 Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)

Le numéro de série (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.

La plaque signalétique avec les numéros se trouve à l'intérieur du tiroir.

Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

Indice

1	Sicurezza	15	8	Creazione del vuoto in un contenitore	21
2	Prevenzione di danni materiali	16	9	Asciugatura	22
3	Tutela dell'ambiente e risparmio	17	10	Pulizia e cura	22
4	Conoscere l'apparecchio	17	11	Sistemazione guasti	23
5	Accessori	18	12	Funziona così	24
6	Comandi di base	19	13	Smaltimento	27
7	Messa sottovuoto in sacchetti	19	14	Servizio di assistenza clienti	27

1 Sicurezza

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza.

1.1 Avvertenze generali

- Leggere attentamente le presenti istruzioni.
- Conservare le istruzioni e le informazioni sul prodotto per il successivo utilizzo o per il futuro proprietario.
- Non collegare l'apparecchio se ha subito danni durante il trasporto.

1.2 Utilizzo conforme all'uso previsto

Questo apparecchio è concepito esclusivamente per l'incasso.

L'allacciamento degli apparecchi senza l'impiego di spine deve essere eseguito esclusivamente da personale specializzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

Utilizzare l'apparecchio soltanto:

- per mettere sottovuoto alimenti in sacchetti e contenitori per sottovuoto idonei e per la sigillatura di pellicole;
- in case private e in locali chiusi in ambito domestico;
- fino a un'altitudine di massimo 4000 m sul livello del mare.

1.3 Limitazione di utilizzo

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali o prive di sufficiente esperienza e/o conoscenza se sorvegliati o già istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se hanno compreso i rischi da esso derivanti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

La pulizia e la manutenzione di competenza dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano un'età di 15 anni o superiore e non siano sorvegliati. Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

1.4 Utilizzo sicuro

AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

La barra sigillatrice che si trova nello scomparto per sigillatura diventa molto calda in caso di utilizzo frequente e lunghi tempi di sigillatura.

- ▶ Non toccare mai la barra sigillatrice calda.
- ▶ Tenere lontano i bambini.

AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

- ▶ Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropulitrici.

Un apparecchio o un cavo di alimentazione danneggiati costituiscono un pericolo.

- ▶ Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato.
- ▶ Non tirare mai il cavo di collegamento alla rete elettrica per staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Staccare sempre la spina del cavo di alimentazione.
- ▶ Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione è danneggiato, staccare subito la spina di alimentazione del cavo di alimentazione e spegnere il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

→ *Pagina 27*

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- ▶ Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualifica.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

La barra sigillatrice nello scomparto per sottovuoto diventa molto calda. I vapori combustibili possono incendiarsi.

- ▶ Non mettere liquidi infiammabili nel sacchetto sottovuoto.
- ▶ Non conservare oggetti e materiali incendiabili all'interno dell'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Piccoli urti contro il coperchio di vetro possono provocare l'implosione dello stesso in presenza di vuoto.

- ▶ Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.
 - ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Un utilizzo improprio del cassetto per sottovuoto può provocare lesioni.
- ▶ Non introdurre in aperture del corpo i tubi flessibili collegati all'apparecchio.

- ▶ Non mettere sottovuoto animali vivi.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di danni alla salute!

Durante le operazioni di sottovuoto, lo scomparto per sottovuoto e il coperchio di vetro subiscono delle deformazioni a motivo della forte depressione. Viene danneggiato lo strato protettivo del vetro e il coperchio di vetro può infrangersi.

- ▶ Barattoli di vetro avvitabili, altri contenitori rigidi e alimenti non deformabili, che vengono sottoposti a un processo di sottovuoto nello scomparto, con coperchio chiuso, non devono toccare tale coperchio.
- ▶ I recipienti rigidi e gli alimenti non deformabili non devono superare l'altezza massima di 80 mm.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di soffocamento!

I bambini potrebbero mettersi in testa il materiale di imballaggio o avvolgersi nello stesso, rimanendo soffocati.

- ▶ Tenere lontano il materiale di imballaggio dai bambini.
- ▶ Vietare ai bambini di giocare con materiali d'imballaggio.

I bambini possono ispirare o ingoiare le parti piccole, rimanendo soffocati.

- ▶ Tenere i bambini lontano dalle parti piccole.
- ▶ Non lasciare che i bambini giochino con le parti piccole.

2 Prevenzione di danni materiali

ATTENZIONE

I danni sull'apparecchio influire notevolmente sulla sicurezza.

- ▶ Prima di qualsiasi utilizzo, controllare che l'apparecchio non presenti danni.
 - ▶ Verificare l'integrità del coperchio di vetro.
 - ▶ Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato!
 - ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- La distrazione durante l'utilizzo può comportare danni all'apparecchio.
- ▶ Aprire e chiudere il coperchio di vetro lentamente.
 - ▶ Non collocare oggetti sul coperchio di vetro.
 - ▶ Non utilizzare l'apparecchio come superficie di lavoro o d'appoggio.
 - ▶ Non fare cadere oggetti sul coperchio di vetro.
 - ▶ Estrarre completamente il cassetto durante l'utilizzo.
 - ▶ Chiudere completamente il cassetto dopo l'utilizzo.

I corpi estranei nello scomparto per sottovuoto danneggiano l'apparecchio.

- ▶ Prima di chiudere il coperchio di vetro, accertarsi che non ci siano corpi estranei nello scomparto per il sottovuoto.

La posizione errata della guarnizione o una guarnizione danneggiata danneggiano il funzionamento dell'apparecchio o l'apparecchio stesso.

- ▶ Verificare che la guarnizione del coperchio di vetro sia ben posizionata in sede.
- ▶ La superficie di appoggio della guarnizione deve essere pulita e priva di impurità.
- ▶ La guarnizione può venire danneggiata da oggetti appuntiti e acuminati.
- ▶ Non mettere mai in funzione un apparecchio con guarnizione danneggiata.
- ▶ In caso di guarnizione danneggiata rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

L'apertura del coperchio in vetro con l'ausilio di attrezzi comporta dei danni all'apparecchio.

- In caso di un'interruzione di corrente durante il processo di sottovuoto attendere finché non viene ripristinata l'alimentazione elettrica. Il vuoto viene mantenuto nello scomparto per sottovuoto. Avviare nuovamente il processo di sottovuoto.

Il vapore che fuoriesce, a causa dell'ebollizione, ad alte temperature può comportare anomalie al funzionamento.

- Utilizzare esclusivamente dei sacchetti idonei per il sottovuoto.

- Non utilizzare confezioni di vendita già aperte.
- Il prodotto da mettere sottovuoto deve essere lavorato a una temperatura iniziale compresa tra 1 e 8 °C.
- Non creare mai sacchetti sottovuoto contenenti liquidi con il massimo livello. Utilizzare il livello di sottovuoto 2.
- Sigillare anticipatamente il sacchetto se la formazione di bolle aumenta in modo evidente.

L'umidità può danneggiare l'apparecchio.

- Non utilizzare l'apparecchio per la conservazione di cibi e bevande. L'umidità degli alimenti può causare danni da corrosione.

3 Tutela dell'ambiente e risparmio

3.1 Smaltimento dell'imballaggio

I materiali dell'imballaggio sono rispettosi dell'ambiente e possono essere riutilizzati.

- Smaltire le singole parti distintamente secondo il tipo di materiale.

4 Conoscere l'apparecchio

4.1 Funzionamento

Durante il processo di creazione del sottovuoto, viene pompata via l'aria dallo scomparto per sottovuoto e dal sacchetto.

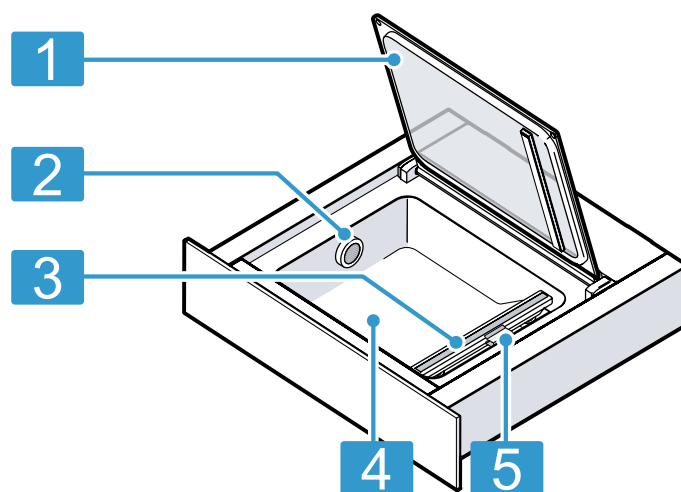
In questo modo si forma una forte depressione nello scomparto. Quanto maggiore è il livello di sottovuoto, tanta meno aria rimane nello scomparto e nel sacchetto e pertanto maggiore è la differenza rispetto alla pressione dell'ambiente.

Una volta raggiunto il livello di sottovuoto scelto, la barra sigillatrice viene spinta contro la barra di silicone sul coperchio di vetro. In questo modo si verifica la sigillatura del sacchetto.

Dopo un breve tempo di raffreddamento, l'aria ritorna nello scomparto emettendo un certo rumore. Il sacchetto si contrae repentinamente e racchiude l'alimento. Dopodiché si apre il coperchio di vetro del cassetto.

4.2 Apparecchio

Di seguito è riportata una panoramica dei componenti dell'apparecchio.



- | | |
|---|--------------------------|
| 1 | Coperchio in vetro |
| 2 | Sfiato dell'aria |
| 3 | Barra sigillatrice |
| 4 | Scomparto per sottovuoto |
| 5 | Clip chiudisacchetti |

4.3 Elementi di comando

Il pannello di comando consente di impostare tutte le funzioni dell'apparecchio e di ottenere informazioni sullo stato di esercizio.

Sim-bolo	Significato	Spiegazione
①	Attivazione Spegnere	Accensione dell'apparecchio Spegnimento dell'apparecchio

Simbolo	Significato	Spiegazione
	Livello di sottovuoto	Scelta del livello di sottovuoto
	Tempo di sigillatura	Scelta del tempo di sigillatura Sigillatura a caldo anticipata del sacchetto per sottovuoto
	Avvio	Avvio del processo di sottovuoto
	Stop	Arresto del processo di sottovuoto
	Asciugatura	Esecuzione dell'asciugatura della pompa
	Avvertenza	Osservare la tabella dei guasti

4.4 Livelli di sottovuoto

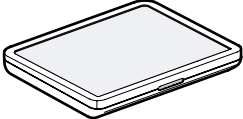
I livelli di sottovuoto da 1 a 3 raggiungono diversi gradi di vuoto.

Per quanto riguarda la creazione di vuoto in contenitori, i gradi di vuoto sono minori e quindi più adatti per determinati alimenti. Applicando l'adattatore esterno per sottovuoto, il cassetto per sottovuoto rileva automaticamente quale modo è stato attivato.

Livelli di sottovuoto	1	2	3
Messa sottovuoto in sacchetti	80 %	95 %	99 %
Messa sottovuoto di contenitori e bottiglie	50 %	75 %	90 %

5 Accessori

Utilizzare gli accessori originali in quanto prodotti appositamente per questo apparecchio. Qui è disponibile una panoramica degli accessori dell'apparecchio e del relativo utilizzo.

Accessori	Caratteristica	Utilizzo
Sopralzo per i prodotti da mettere sottovuoto		Come supporto per i prodotti piatti, all'interno dello scomparto.
Adattatore esterno per sottovuoto		Mettere sottovuoto nei contenitori per sottovuoto o nelle bottiglie.
Tappi per bottiglie		Mettere sottovuoto in bottiglie e chiuderle.
Adattatore per bottiglie		Collegare i tappi delle bottiglie al tubo flessibile per sottovuoto.
Tubo flessibile per sottovuoto		Collegare l'adattatore esterno per sottovuoto al contenitore per sottovuoto o al tappo della bottiglia.
Sacchetti sottovuoto	180 x 280 mm (50 pezzi) 240 x 350 mm (50 pezzi)	

5.1 Altri accessori

Gli altri accessori si possono acquistare presso il servizio clienti, i rivenditori specializzati o su Internet. Una vasta offerta di accessori per l'apparecchio è reperibile nei nostri cataloghi o su Internet:

www.gaggenau.com

Gli accessori sono specifici dell'apparecchio. Al momento dell'acquisto indicare sempre il codice prodotto preciso (cod. E) dell'apparecchio.

Per conoscere gli accessori disponibili per il proprio apparecchio consultare il punto vendita online o il servizio clienti.

Altri accessori	Codice dell'ordine rivenditore specializzato	Codice dell'ordine servizio di assistenza clienti
Sacchetti sottovuoto 180 x 280 mm (100 pezzi)	BA080670	00578813
Sacchetti sottovuoto 240 x 350 mm (100 pezzi)	BA080680	00578814

6 Comandi di base

6.1 Apertura dell'apparecchio

Per DV461:

- Afferrare il cassetto per sottovuoto dalla cavità in basso ed estrarlo.

6.2 Apertura dell'apparecchio

Per DVP221:

1. Premere nel centro del pannello del cassetto.
- ✓ Il cassetto per sottovuoto si apre leggermente di scatto.
2. Afferrare il cassetto per sottovuoto dal bordo ed estrarre completamente.

6.3 Apertura dell'apparecchio

Per DV061:

- Afferrare il cassetto per sottovuoto dalla maniglia ed estrarlo.

6.4 Chiusura dell'apparecchio

Per DV461:

- Afferrare il cassetto per sottovuoto dalla cavità in basso e spingerlo indietro.

6.5 Chiusura dell'apparecchio

Per DVP221:

- Toccare il cassetto per sottovuoto al centro e spingerlo indietro.

6.6 Chiusura dell'apparecchio

Per DV061:

- Afferrare il cassetto per sottovuoto dalla maniglia e spingerlo indietro.

6.7 Accensione dell'apparecchio

- Premere ①.

6.8 Spegnimento dell'apparecchio

Se non si impartiscono comandi all'apparecchio per 10 minuti, si spegne automaticamente.

- Premere ①.

7 Messa sottovuoto in sacchetti

Le pietanze conservate in sacchetti sottovuoto si mantengono più a lungo. In questo modo si possono marinare le pietanze o prepararle per la cottura sottovuoto.

7.1 Sacchetti sottovuoto adatti

Utilizzare i sacchetti sottovuoto adatti per raggiungere il risultato ottimale.

- | | |
|--|---|
| <p>Utilizzare i sacchetti sottovuoto originali, forniti in dotazione insieme all'apparecchio o che si possono ordinare come ricambi.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ■ Questi sacchetti sono adatti per un range di temperatura compreso tra -40 °C e 100 °C. ■ Il tempo ottimale di sigillatura per questi sacchetti è il livello 2. ■ I sacchetti possono essere utilizzati nel microonde. Bucherellare i sacchetti, prima di riscaldarli nel microonde. |
|--|---|

Utilizzare esclusivamente sacchetti adatti per mettere sottovuoto gli alimenti.	I prodotti disponibili sul mercato si differenziano per quanto concerne sicurezza
--	--

alimentare, resistenza alle temperature, materiale e superficie.

Il tempo di sigillatura del sacchetto sottovuoto dipende sempre dal materiale con il quale è prodotto.

- Sacchetto sottile: livello di sigillatura 1
- Materiale più spesso: livello di sigillatura 2 o superiore

Utilizzare sacchetti con una larghezza massima di 240 mm.

La lunghezza della barra sigillatrice delimita la dimensione dell'eventuale sacchetto sottovuoto.

7.2 Riempimento del sacchetto

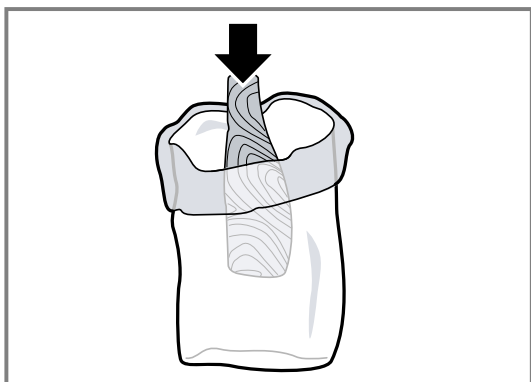
Requisiti

- Il bordo del sacchetto è pulito e asciutto.
- Sul bordo del sacchetto, nell'area della striscia di sigillatura, non ci sono residui di alimenti.

1. Piegare il bordo del sacchetto di circa 3 cm verso l'esterno.



2. Collocare gli alimenti nel sacchetto sottovuoto uno vicino all'altro.



3. Ripiegare il bordo del sacchetto.



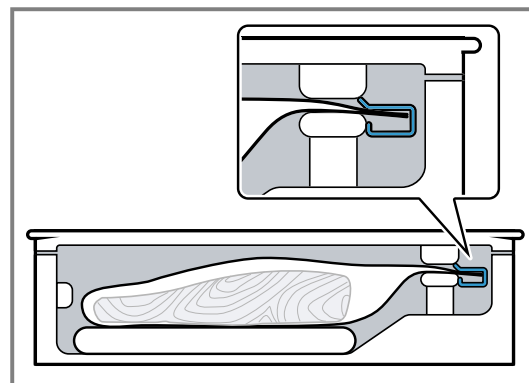
Consiglio: Per essere sempre a conoscenza degli alimenti messi sottovuoto e per distinguere i sacchetti, annotare sul sacchetto la data di creazione del vuoto e il contenuto.

7.3 Messa sottovuoto in un sacchetto

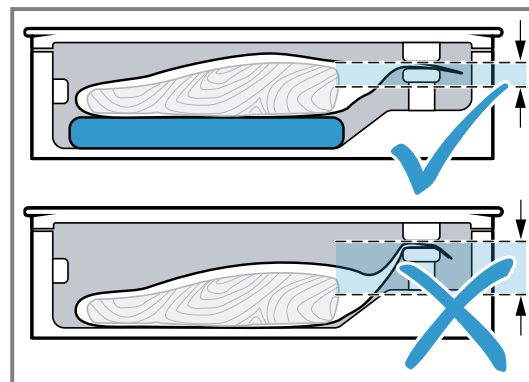
Requisito: La temperatura degli alimenti ideale è quella compresa tra 1 e 8 °C.

1. Aprire il coperchio di vetro.
2. Inserire il sacchetto sottovuoto nello scomparto e fissarlo con la clip chiudisacchetti.
3. Accertarsi che l'aria venga espulsa, affinché la pompa possa aspirare l'aria dallo scomparto.
4. Accertarsi che il centro e le estremità del sacchetto siano sovrapposti senza grinze sulla barra sigillatrice.

Per ottenere una striscia di sigillatura perfettamente chiusa, fissare il sacchetto con clip chiudisacchetti.



5. Utilizzare il sopralzo per i prodotti da mettere sottovuoto affinché il sacchetto non scivoli.



6. Toccare per selezionare il livello di sottovuoto.
7. Toccare per selezionare il tempo di sigillatura.
8. Chiudere bene il coperchio di vetro e tenerlo fermo per un paio di secondi.
9. Toccare per avviare il processo di sottovuoto.
- ✓ Il processo di sottovuoto si avvia. Gli indicatori dei livelli di sottovuoto pulsano uno dopo l'altro in arancione finché non viene raggiunto il valore selezionato.
- ✓ Il processo di sigillatura si avvia. Gli indicatori del livello di sigillatura pulsano uno dopo l'altro in arancione finché non viene raggiunto il valore selezionato.
- ✓ Il processo di sottovuoto potrebbe richiedere fino a 2 minuti.
- ✓ Al termine del processo, lo scomparto viene aerato. Viene emesso un segnale acustico.
10. Una volta terminato il processo di sottovuoto, aprire il coperchio di vetro.
11. **AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!**
La barra sigillatrice che si trova nello scomparto per sigillatura diventa molto calda in caso di utilizzo frequente e lunghi tempi di sigillatura.
 - Non toccare mai la barra sigillatrice calda.
 - Tenere lontano i bambini.
 Togliere il sacchetto sottovuoto sigillato dallo scomparto.
12. Dopo la messa sottovuoto, verificare la striscia di sigillatura del sacchetto.
 - Separare con attenzione la striscia.
 - Se la striscia non tiene, selezionare un livello di sigillatura superiore.
 - Se la striscia si deforma, scegliere un livello di sigillatura più basso oppure lasciare raffreddare l'apparecchio.

Nota: Se gli alimenti vengono messi sottovuoto in sacchetti, ripetutamente e in sequenza diretta, la barra di sigillatura si scalda sempre di più. Ciò può compromettere la qualità della striscia di sigillatura. Dopo alcuni processi di sottovuoto, scegliere un tempo di sigillatura più basso, oppure lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 2 minuti tra i processi.

7.4 Chiusura a caldo anticipata

Usare questa funzione se si desidera confezionare in modo ermetico gli alimenti facilmente deperibili in un sacchetto, senza che il contenuto sia troppo aderente al sacchetto stesso.

1. Per terminare il processo di sottovuoto e sigillare anticipatamente il sacchetto, toccare .
 - ✓ L'apparecchio indica il livello di sottovuoto raggiunto fino a quel punto.
 - ✓ Al termine del processo, lo scomparto viene aerato.
 - ✓ Viene emesso un segnale acustico.
2. Aprire il coperchio di vetro.

3. Togliere il sacchetto sottovuoto sigillato dallo scomparto.

Nota: Per la sigillatura a caldo del sacchetto, il cassetto per il sottovuoto deve avere una temperatura stabilita per il sottovuoto.

Se prima è stato toccato il simbolo , il cassetto per sottovuoto continua a pompare aria dallo scomparto fino al raggiungimento del grado stabilito. Poi il sacchetto viene sigillato.

7.5 Arresto del processo di sottovuoto nel sacchetto

1. Per interrompere anticipatamente il processo di sottovuoto, toccare .
 - ✓ L'apparecchio indica il livello di sottovuoto raggiunto fino a quel punto.
 - ✓ Il sacchetto non viene sigillato.
 - ✓ Lo scomparto viene aerato e il coperchio si apre facilmente.
 - ✓ Viene emesso un segnale acustico.
2. Togliere il sacchetto sottovuoto dallo scomparto.

8 Creazione del vuoto in un contenitore

Le pietanze messe sottovuoto in un contenitore possono essere conservate più a lungo.

8.1 Contenitori sottovuoto adatti

Per raggiungere un risultato ottimale, utilizzare soltanto contenitori per sottovuoto adatti.

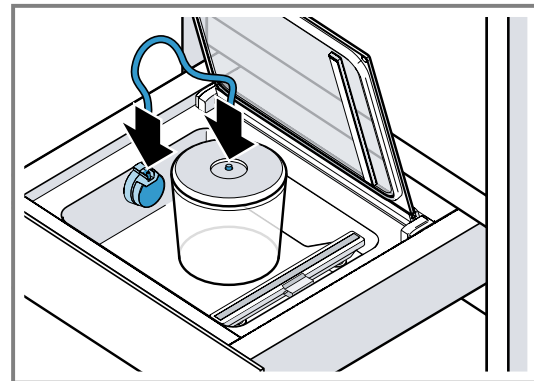
Utilizzare esclusivamente contenitori adatti per mettere sottovuoto gli alimenti.	I prodotti disponibili sul mercato si differenziano per quanto concerne sicurezza alimentare e materiali.
Il tubo flessibile del sottovuoto abbinato a questo apparecchio, ha un diametro interno di 3 mm.	Affinché il tubo flessibile sia adatto, è probabilmente necessario un adattatore per il vostro contenitore. Spesso tali adattatori sono già abbinati al contenitore del sottovuoto.

8.2 Messa sottovuoto in un contenitore

Mettere sottovuoto gli alimenti in un contenitore sottovuoto adatto, per conservarli più a lungo.

1. Aprire il coperchio di vetro.
2. Innestare l'adattatore sottovuoto sullo sfianto dell'aria.

3. Fissare il tubo flessibile all'adattatore sottovuoto e al contenitore sottovuoto.



4. Toccare  per selezionare il livello di sottovuoto.
5. Toccare  per avviare il processo di sottovuoto.
 - ✓ Il processo di sottovuoto si avvia. Gli indicatori dei livelli di sottovuoto pulsano uno dopo l'altro in arancione finché non viene raggiunto il valore selezionato.
 - ✓ Il processo di sottovuoto potrebbe richiedere fino a 2 minuti.
 - ✓ Si accende il livello di sottovuoto raggiunto e viene emesso un segnale acustico.
6. Staccare il tubo flessibile dal contenitore e dall'adattatore sottovuoto esterno.

Nota: In caso di forte formazione di bolle, interrompere il processo di creazione del sottovuoto. → *Pagina 21*

8.3 Interruzione della creazione del vuoto nel contenitore

1. Per interrompere anticipatamente il processo di sottovuoto, toccare .
 - ✓ L'apparecchio indica il livello di sottovuoto raggiunto fino a quel punto.
2. È possibile staccare il tubo flessibile dal contenitore e dall'adattatore sottovuoto esterno.

9 Asciugatura

Quando si crea il sottovuoto di alimenti giungono minuscole quantità d'acqua nel sistema di pompaggio del vuoto.

Questo effetto si verifica maggiormente quando si mettono sottovuoto liquidi o alimenti ad alto contenuto d'acqua. Per tale ragione, l'apparecchio dispone di una funzione di asciugatura, che rimuove l'umidità accumulata nella pompa.

- Se il simbolo  si accende a luce bianca, si deve eseguire un processo di asciugatura. Da questo momento, si può comunque continuare a usare normalmente l'apparecchio.
- Se il simbolo  si accende a luce rossa, si deve eseguire un processo di asciugatura.

9.1 Avvio dell'asciugatura

Nota: Durante l'asciugatura, è possibile chiudere il cassetto per sottovuoto.

1. Chiudere bene il coperchio di vetro e tenerlo fermo.
2. Toccare .
- ✓ L'asciugatura si avvia e dura tra 5 e 30 minuti.
- ✓ Durante il processo  si illumina a luce pulsante in arancione.
- ✓ Al termine del processo, lo scomparto viene aerato e viene emesso un segnale acustico.
- ✓ Si può aprire il coperchio di vetro.
3. **Nota:** A volte non è sufficiente un singolo processo di asciugatura. Se dopo un processo di asciugatura, si accendono i simboli  a luce rossa e  a luce arancione, significa che nel sistema di pompaggio è ancora presente umidità.
4. Attendere finché il simbolo  non è più acceso.
5. Avviare nuovamente il processo di asciugatura.

10 Pulizia e cura

Per mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni, sottoporlo a una cura e a una manutenzione scrupolose.

10.1 Detergenti

I detergenti adatti sono disponibili presso il servizio clienti o il punto vendita online.

ATTENZIONE

I detersivi non appropriati possono danneggiare le superfici dell'apparecchio.

- ▶ Non usare prodotti corrosivi o abrasivi.
- ▶ Non utilizzare detergenti a elevato contenuto di alcol.
- ▶ Non utilizzare spugnette dure o abrasive.
- ▶ Non utilizzare detergenti speciali per la pulizia a caldo.
- ▶ Utilizzare detergenti per i vetri, raschietti o prodotti per l'acciaio inox solo se consigliati all'interno delle indicazioni per la pulizia del rispettivo pezzo.
- ▶ Lavare accuratamente i panni di spugna prima di utilizzarli.

10.2 Pulizia dell'apparecchio

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

La barra sigillatrice che si trova nello scomparto per sigillatura diventa molto calda in caso di utilizzo frequente e lunghi tempi di sigillatura.

- ▶ Non toccare mai la barra sigillatrice calda.
- ▶ Tenere lontano i bambini.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

- ▶ Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropulitrici.

Requisiti

- L'apparecchio è spento.

- La barra sigillatrice nello scomparto per sottovuoto si è raffreddata.

1. Pulire l'apparecchio con un panno morbido umido e un detergente neutro per la pulizia, come il detersivo per piatti e l'acqua.
Durante la pulizia, prestare attenzione a che non penetrino acqua o altri liquidi nello scomparto per sottovuoto, in particolar modo nello sfiato dell'aria della pompa per sottovuoto.
Non spruzzare mai acqua internamente o esternamente all'apparecchio.
2. Dopo il lavaggio, fare asciugare completamente l'apparecchio e gli accessori.

10.3 Pulizia della parte frontale di vetro e del coperchio di vetro

- ▶ Pulire la parte frontale di vetro e il coperchio di vetro con detergente per vetri e un panno morbido.
Non usare spugne abrasive o raschietti per vetro.

10.4 Pulizia dello scomparto per sottovuoto in acciaio inox

1. Togliere subito le macchie di calcare, grasso, amido e albume in quanto potrebbero corrodere la superficie.
2. Per la pulizia, usare acqua e un po' di detersivo per piatti.
3. Asciugare con un panno morbido.

10.5 Pulizia del pannello comando in plastica

- ▶ Pulire il pannello comando con un panno morbido.
Non usare spugne abrasive o raschietti per vetro.

10.6 Pulizia della barra sigillatrice

ATTENZIONE

Il lavaggio nella lavastoviglie comporta dei danni.

- Non lavare i componenti dell'apparecchio nella lavastoviglie.

1. Rimuovere i residui di pellicola dalla barra sigillatrice.
2. Non pulire mai la barra sigillatrice con detergenti abrasivi o aggressivi.
3. Asciugare con un panno morbido.

10.7 Pulizia degli accessori

ATTENZIONE

Il lavaggio nella lavastoviglie comporta dei danni.

- Non lavare i componenti dell'apparecchio nella lavastoviglie.

1. Pulire con soluzione di lavaggio calda e un panno di spugna.
2. Asciugare con un panno morbido.

11 Sistemazione guasti

I guasti minori possono essere sistemati autonomamente dall'utente. Utilizzare le informazioni per la sistemazione dei guasti prima di contattare il servizio di assistenza clienti. In questo modo si evitano costi non necessari.

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!**

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- Se l'apparecchio presenta guasti, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
→ "Servizio di assistenza clienti", Pagina 27

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!**

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualifica.

11.1 Anomalie di funzionamento

Guasto	Causa e ricerca guasti
Non è possibile avviare il processo di sottovuoto. Il simbolo ► non viene visualizzato, anche se il coperchio è chiuso.	Manca l'interruttore dello sportello sul coperchio di vetro oppure non viene riconosciuto dall'apparecchio. ► Rivolgersi al . → "Servizio di assistenza clienti", Pagina 27
In caso di utilizzo ripetuto in sequenza: il processo di sottovuoto sembra procedere normalmente, ma il sacchetto non viene sigillato.	L'interruttore di protezione termica del trasformatore di sigillatura è scattato. 1. Lasciare raffreddare l'apparecchio per almeno 10 minuti. 2. Tra i processi di sottovuoto lasciare raffreddare l'apparecchio per almeno 2 minuti. 3. Avviare nuovamente il processo di sottovuoto.
Il processo di sottovuoto dura sempre di più.	Il sistema a pompa contiene troppa umidità. ► Avviare il processo di asciugatura. → "Avvio dell'asciugatura", Pagina 22 Il sistema a pompa è molto caldo. 1. Lasciar raffreddare l'apparecchio. 2. Avviare nuovamente il processo di sottovuoto.
Il sacchetto è difettoso e quindi non resta alcun vuoto nel sacchetto sottovuoto.	Possono formarsi fori a causa di parti acuminate del prodotto da mettere sottovuoto, come ad es. le ossa. 1. Verificare che il sacchetto non presenti danni. 2. Usare un altro sacchetto. 3. Collocare un prodotto da mettere sottovuoto appuntito nel sacchetto in modo tale che i bordi del sacchetto non vengano danneggiati.
La striscia di sigillatura è difettosa in modo tale che non resti del vuoto nel sacchetto per il sottovuoto.	Il tempo di sigillatura scelto non è adatto al rivestimento della pellicola. ► Scegliere un altro tempo di sigillatura. Sono presenti liquidi, grassi, briciole o pieghe lungo la striscia di sigillatura. 1. Accertarsi che il sacchetto sia asciutto e che poggi completamente e senza pieghe sulla barra sigillatrice. 2. Usare un altro sacchetto. 3. Rivoltare il margine del sacchetto di 3 cm, prima di riempirlo.

Guasto	Causa e ricerca guasti
Non è possibile aprire il sacchetto.	Si è formato un leggero vuoto, che tiene chiuso il coperchio. 1. Non aprire mai il coperchio esercitando troppa forza. 2. Avviare un nuovo processo di sottovuoto e interromperlo subito. 3. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. 4. Rimettere in funzione l'apparecchio dopo 30 secondi. 5. Toccare  per più di 5 secondi. ✓ L'apparecchio viene resettato.

11.2 Indicazioni sul display

Guasto	Causa e ricerca guasti
 compare dopo pochi secondi.	Il coperchio di vetro non è chiuso correttamente. 1. Aprire e richiudere il coperchio di vetro. 2. Premere leggermente il coperchio di vetro nei primi secondi. La guarnizione del coperchio di vetro non poggia correttamente. ► Verificare la guarnizione. La guarnizione del coperchio di vetro si è deformata. ► Premere la guarnizione con cautela procedendo in modo dritto. Il coperchio del contenitore sottovuoto esterno non è chiuso correttamente. 1. Verificare la sede del coperchio per sottovuoto. 2. Usare contenitori per sottovuoto adatti. L'attacco esterno per il sottovuoto non è collocato bene sullo sfiato dell'aria dello scomparto per sottovuoto. ► Verificare la sede del coperchio per sottovuoto.
 viene visualizzata dopo 2 minuti di corsa della pompa.	Se le temperature aumentano, i liquidi iniziano a bollire in modo che non si possa produrre il vuoto. 1. Mettere sottovuoto soltanto liquidi freddi. 2. Se lo scomparto per sottovuoto è umido, asciugarlo bene. 3. Sigillare il sacchetto per sottovuoto anticipatamente non appena si formano bolle di una certa dimensione. 4. Selezionare un livello di sottovuoto inferiore.
 e  si accendono una volta terminato il processo di asciugatura.	Un singolo processo di asciugatura non è stato sufficiente. 1. Attendere finché  non è più acceso. 2. Ripetere il processo di asciugatura. → "Avvio dell'asciugatura", Pagina 22

12 Funziona così

Qui è possibile trovare le impostazioni adatte, gli accessori e le stoviglie migliori per diverse pietanze. Abbiamo adattato i suggerimenti in modo ottimale all'apparecchio.

12.1 Creazione di vuoto per la cottura sottovuoto

Con il cassetto per sottovuoto è possibile preparare alimenti per la cottura sottovuoto. La cottura sotto vuoto significa cottura con prodotti sottovuoto a basse temperature tra 50 e 95 °C, con vapore al 100% o a bagnomaria.

Gli alimenti vengono sigillati a tenuta ermetica in uno speciale sacchetto di cottura resistente al calore, grazie al cassetto per sottovuoto.

AVVERTENZA – Pericolo di danni alla salute!

La cottura sottovuoto avviene a basse temperature di cottura e può causare danni alla salute in caso di man-

cata osservanza delle istruzioni relative all'uso e all'igiene.

- Usare soltanto alimenti freschi, di ottima e ineccepibile qualità.
- Lavarsi e disinfettarsi le mani.
- Utilizzare guanti monouso oppure una pinza da cucina/da griglia.
- Alimenti critici come per es. pollame, uova e pesce vanno preparati con particolare attenzione.
- Pulire e sbucciare/spellare con cura la frutta e la verdura.
- Tenere pulite le superfici e i taglieri.
- Utilizzare taglieri differenti per i diversi tipi di alimenti.
- Interrompere la catena del freddo solo per poco tempo per la preparazione delle pietanze.
- Conservare le pietanze sottovuoto nel frigorifero prima di iniziare il processo di cottura.
- Dopo il procedimento di cottura delle pietanze consumare subito e non conservare a lungo, neanche in frigorifero. Non sono adatte a essere riscaldate un'altra volta.

Note

- Per la cottura sottovuoto, usare i sacchetti in dotazione, forniti nella confezione. I sacchetti sottovuoto possono essere ordinati in un secondo momento.
- Non cuocere le pietanze nei sacchetti in cui sono state acquistate come per es. porzioni di pesce. Tali sacchetti non sono adatti per la cottura sottovuoto.
- Collocare gli alimenti nel sacchetto uno vicino all'altro e non uno sull'altro.

Procedere alla creazione di vuoto per la cottura sottovuoto

1. Per ottenere una trasmissione del calore uniforme e di conseguenza il risultato di cottura perfetto, utilizzare il livello di sottovuoto maggiore per mettere sottovuoto le pietanze.
2. Prima della cottura verificare se il sacchetto sia effettivamente sottovuoto. A tal proposito fare attenzione ai seguenti punti:
 - assenza di aria nel sacchetto sottovuoto;
 - la striscia di sigillatura è perfettamente chiusa;
 - assenza di fori nel sacchetto sottovuoto; non usare la termosonda;
 - Pezzi di carne o pesce messi insieme sottovuoto non devono essere pressati tra di loro.
 - Verdura e dessert sono stati messi sottovuoto in modo da essere appiattiti.
3. Se il sacchetto sottovuoto non è stato riempito in modo ideale, disporre la pietanza in un nuovo sacchetto e mettere nuovamente sottovuoto.

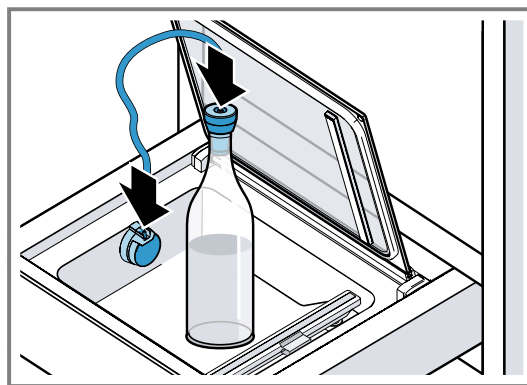
Nota: Per evitare che si sprigionino gas dagli alimenti come ad es. dalle verdure, mettere sottovuoto gli alimenti al massimo un giorno prima del processo di cottura. I gas ostacolano la trasmissione del calore fuoriescano dagli alimenti e sono la causa dell'alterazione della struttura delle pietanze e di conseguenza della loro reazione alla cottura.

12.2 Messa sottovuoto di bottiglie di vetro

Con il cassetto per sottovuoto è anche possibile mettere sottovuoto bottiglie di vetro e richiuderle, come ad esempio bottiglie con olio alimentare.

1. Innestare l'adattatore sottovuoto sullo sfiato dell'aria in modo tale che lo sbocco del tubo flessibile sia in verticale e rivolto verso l'alto.
2. Fissare il tappo della bottiglia all'apertura della bottiglia stessa.
3. Premere l'adattatore per bottiglie sul tappo delle bottiglie stesse.

4. Fissare il tubo flessibile all'adattatore per sottovuoto e all'adattatore per bottiglie.



5. Toccare per selezionare il livello di sottovuoto.
 - Mettere sottovuoto le bottiglie sempre con il livello più basso.
 - Non mettere sottovuoto liquidi contenenti anidride carbonica, come ad esempio lo spumante.
6. Toccare per avviare il processo di sottovuoto.
 - ✓ Il processo di sottovuoto si avvia. Gli indicatori dei livelli di sottovuoto pulsano uno dopo l'altro in arancione finché non viene raggiunto il valore selezionato.
 - ✓ Si accende il livello di sottovuoto raggiunto e viene emesso un segnale acustico.
7. Staccare il tubo flessibile dall'adattatore per bottiglie e dall'adattatore sottovuoto esterno.
8. Staccare l'adattatore per bottiglie dal tappo della bottiglia.

12.3 Marinatura e aromatizzazione rapida

Con l'apparecchio è possibile aromatizzare o marinare rapidamente gli alimenti come ad esempio la carne, la frutta e la verdura.

La conservazione tradizionale in vasetti ermetici dura a lungo e non richiede particolare impegno. Durante la messa sottovuoto nel sacchetto, si aprono i pori cellulari degli alimenti. Gli ingredienti di marinatura aggiunti penetrano in fretta. Ne risulta un sapore sostanzialmente più intenso in breve tempo.

12.4 Immagazzinaggio e trasporto degli alimenti

Grazie al sottovuoto gli alimenti si conservano più a lungo, così si possono sfruttare altri vantaggi.

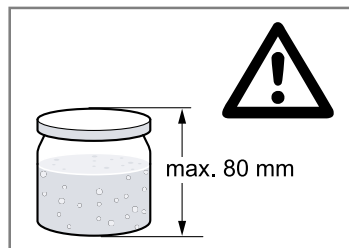
- Grazie all'ambiente sottovuoto, povero di ossigeno, gli alimenti freschi messi sotto vuoto conservano più a lungo le loro caratteristiche, se immagazzinati opportunamente.
- La bruciatura da congelamento di alimenti sottovuoto rimane minima.
- Si possono sigillare alimenti in contenitori di vetro, come confetture e salse.
- Grazie al sottovuoto il tempo di conservazione viene nettamente prolungato.
- Conservare gli alimenti, come formaggio, pesce o aglio, senza la preoccupazione degli odori. Grazie alla sigillatura ermetica durante la creazione di vuoto, non giungono odori indesiderati verso l'esterno e non si trasmettono sapori di altri alimenti.
- I sacchetti o i contenitori per sottovuoto, sigillati, sono lo strumento di trasporto ideale per gli alimenti liquidi.

Sono facili da maneggiare, evitano perdite e sono poco ingombranti.

ATTENZIONE

Contenitori in vetro troppo alti danneggiano il coperchio di vetro dell'apparecchio.

- ▶ Non utilizzare contenitori in vetro di un'altezza superiore a 80 cm.



Note

- Usare soltanto vasetti avvitabili, resistenti e intatti.
- Serrare bene i contenitori soltanto a mano. Grazie alla formazione di vuoto, il contenitore viene automaticamente chiuso.
- Non tutti i vasetti o i coperchi sono adatti a essere richiusi sotto vuoto. Dopo aver proceduto alla messa sottovuoto verificare che il sottovuoto sia stato effettivamente creato. Un coperchio incurvato verso il basso, che si riesce ad aprire soltanto applicando molta forza, è segno che il processo di creazione del sottovuoto ha funzionato. Se si preme il dito sul coperchio e poi lo si lascia andare e si sente un "clac" e il coperchio si apre facilmente, significa che non è stato creato il vuoto. Ripetere il processo di creazione del sottovuoto oppure utilizzare vasetti avvitabili maggiormente adatti.

12.5 Impostazioni raccomandate

In questo capitolo vengono fornite informazioni relative ai livelli di sottovuoto per diversi alimenti. In particolare, attenersi alle indicazioni per i livelli di sottovuoto raccomandati e per la preparazione degli alimenti.

Gli alimenti sottovuoto si mantengono freschi decisamente più a lungo, conservandoli opportunamente. I livelli di sottovuoto più alti conservano la qualità, l'aspetto e le sostanze degli alimenti.

Note

- Usare esclusivamente alimenti freschi.
- Prima di procedere con le operazioni di sottovuoto, controllare la qualità degli alimenti.
- Mettere sottovuoto esclusivamente alimenti freddi, preferibilmente a una temperatura compresa tra 1 °C e -8 °C.
- Iniziare con i livelli di sottovuoto più bassi tra quelli raccomandati.
- Dopo il prelievo dal luogo di conservazione, controllare la qualità degli alimenti. Non utilizzare alimenti di dubbia qualità.

Alimenti, conservati a temperatura ambiente (da 20 °C a 23 °C)

Alimento	Livello di sottovuoto	Consiglio
Prodotti da forno	1, 2, 3	
Dolci e biscotti secchi	1	
Tè e caffè	1, 2, 3	Conservazione al buio
Riso e pasta	2	creazione del vuoto in un contenitore
Farina e semolino	1	
Noci senza guscio	3	Conservazione al buio
Frutta secca	3	
Cracker e patatine	1, 2	creazione del vuoto in un contenitore

Alimenti freschi congelati (da -18 °C a -16 °C) o conservati nel frigorifero (da 3 °C a 7 °C)

Alimento	Livello di sottovuoto	Consiglio
Pesce	3	
Pollame	3	
Carne	3	
Salame a pezzi	3	
Salame a fette	3	
Formaggio duro	3	
Formaggio molle	2	creazione del vuoto in un contenitore
Verdura	2	Pelare e bollire preventivamente
Insalata a foglie lavata	2	creazione del vuoto in un contenitore
Erbe aromatiche	1, 2	creazione del vuoto in un contenitore
Frutta dura	3	
Frutta morbida	2	creazione del vuoto in un contenitore

Alimento	Livello di sottovuoto	Consiglio
		È consigliato un precongelamento

13 Smaltimento

13.1 Rottamazione di un apparecchio dismesso

Un corretto smaltimento nel rispetto dell'ambiente permette di recuperare materie prime preziose.

1. Staccare la spina del cavo di alimentazione.
2. Tagliare il cavo di alimentazione.
3. Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente.
Per informazioni sulle attuali procedure di smaltimento rivolgersi al rivenditore specializzato o al comune di competenza.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

14 Servizio di assistenza clienti

Informazioni dettagliate sulla durata e sulle condizioni di garanzia in ciascun Paese sono reperibili tramite il codice QR sul documento allegato relativo ai contatti di assistenza e alle condizioni di garanzia, presso il nostro servizio di assistenza clienti, il vostro rivenditore o sul nostro sito web.

Quando si contatta il servizio di assistenza clienti sono necessari il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) dell'apparecchio.

I dati di contatto del servizio di assistenza clienti sono reperibili tramite il codice QR sul documento allegato relativo ai contatti di assistenza e alle condizioni di garanzia o sul nostro sito web.

Le informazioni conformi alla normativa (EU) 2023/826 sono disponibili online alla voce www.gaggenau.com nella pagina del prodotto e nella pagina di assistenza dell'apparecchio nelle istruzioni per l'uso e nei documenti aggiuntivi.

14.1 Codice prodotto (E-Nr.) e codice di produzione (FD)

Il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) sono riportati sulla targhetta identificativa dell'apparecchio.

La targhetta con i numeri si trova aprendo lo il cassetto. Annotare i dati dell'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza clienti per ritrovarli rapidamente.

Inhoudsopgave

1	Veiligheid	28	8	Vacumeren in de zak	33
2	Materiële schade voorkomen	29	9	Drogen	34
3	Milieubescherming en besparing	30	10	Reiniging en onderhoud	34
4	Uw apparaat leren kennen	30	11	Storingen verhelpen	35
5	Accessoires	31	12	Zo lukt het	37
6	De Bediening in essentie	31	13	Afvoeren	39
7	Vacumeren in de zak	32	14	Servicedienst	39

1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

1.1 Algemene aanwijzingen

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing en de productinformatie voor later gebruik of voor volgende eigenaren.
- Sluit het apparaat in geval van transportschade niet aan.

1.2 Bestemming van het apparaat

Dit apparaat is uitsluitend voor de inbouw bedoeld.

Apparaten zonder stekker mogen alleen door geschoold personeel worden aangesloten. Bij schade door een verkeerde aansluiting kunt u geen aanspraak maken op garantie.

Gebruik het apparaat uitsluitend:

- om levensmiddelen in geschikte vacumeerzakken of vacumeerhouders te vacumeren en om folie te sealen.
- voor huishoudelijk gebruik en in gesloten ruimtes binnen de huiselijke omgeving.
- tot een hoogte van 4000 m boven zeeniveau.

1.3 Inperking van de gebruikers

Dit apparaat kan worden bediend door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met fysieke, sensorische of geestelijke beperkingen of met gebrekkige ervaring en/of kennis, indien zij onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd in het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 15 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan. Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat of de aansluitkabel kunnen komen.

1.4 Veilig gebruik

WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

De sealbalk in het vacuümcompartiment wordt bij veelvuldig gebruik en lange sealtijden zeer heet.

- Nooit de hete sealbalk aanraken.
- Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.

- Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.

Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer is gevaarlijk.

- Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.
- Nooit aan het netsnoer trekken, om het apparaat van het elektriciteitsnet te scheiden. Altijd aan de stekker van het netsnoer trekken.
- Wanneer het apparaat of het netsnoer is beschadigd, dan direct de stekker van het netsnoer uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- Contact opnemen met de servicedienst.
→ Pagina 39

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het ter vermijding van risico's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.

⚠ WAARSCHUWING – Brandgevaar!

De sealbalk in het vacuümcompartiment wordt zeer heet. Brandbare dampen kunnen dan vlam vatten.

- ▶ Geen brandbare vloeistoffen vacumeren in de vacumeerzak.
- ▶ Geen brandbare materialen en voorwerpen binnenin het apparaat bewaren.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Zelfs kleine barsten in het glazen deksel kunnen ertoe leiden dat dit bij een vacuüm implodeert.

- ▶ De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
 - ▶ Contact opnemen met de servicedienst.
- Een verkeerd gebruik van de vacumeerlade kan lichamelijk letsel tot gevolg hebben.
- ▶ Geen op het apparaat aangesloten slangen in lichaamsopeningen steken.

- ▶ Geen levende dieren vacumeren.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op gevaar voor de gezondheid!

Tijdens het vacumeren vervormen het vacuümcompartiment en het glazen deksel zich door de hoge onderdruk. De beschermingslaag van het glas kan beschadigd worden en het glazen deksel kan barsten.

- ▶ Worden er schroefglazen, andere harde vormen en levensmiddelen die niet van vorm kunnen veranderen gevacumeerd in het compartiment met gesloten deksel, dan mogen ze niet met het deksel in contact komen.
- ▶ Harde vormen en onvervormbare levensmiddelen mogen niet hoger zijn dan 80 mm.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verstikking!

Kinderen kunnen verpakkingsmateriaal over het hoofd trekken en hierin verstrikt raken en stikken.

- ▶ Verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen houden.
- ▶ Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.

Kinderen kunnen kleine onderdelen inademen of inslikken en hierdoor stikken.

- ▶ Kleine onderdelen uit de buurt van kinderen houden.
- ▶ Kinderen niet met kleine onderdelen laten spelen.

2 Materiële schade voorkomen

LET OP

Schade aan het apparaat kan de veiligheid aanzienlijk beïnvloeden.

- ▶ Het apparaat vóór elk gebruik op schade controleren.
- ▶ Intactheid van het glazen deksel controleren.
- ▶ Nooit een beschadigd apparaat in gebruik nemen.
- ▶ Contact opnemen met de servicedienst.

Onachtzaamheid bij het gebruik kan tot beschadiging van het apparaat leiden.

- ▶ Het glazen deksel langzaam openen en sluiten.
- ▶ Geen voorwerpen op het glazen deksel plaatsen.
- ▶ Het apparaat niet als werkvlak of stelvlak gebruiken.
- ▶ Geen voorwerpen op het glazen deksel laten vallen.
- ▶ De lade bij het gebruik volledig uittrekken.
- ▶ De lade na het gebruik volledig sluiten.

Vreemde voorwerpen in het vacuümcompartiment beschadigen het apparaat.

- ▶ Vóór het sluiten van het glazen deksel controleren of zich geen vreemde voorwerpen in het vacuümcompartiment bevinden.

De incorrecte plaatsing van de afdichting of een beschadigde afdichting hinderen de werking van het apparaat en kunnen het apparaat beschadigen.

- ▶ De correcte plaatsing van de afdichting van het glazen deksel controleren.
- ▶ Het draagvlak van de afdichting moet schoon zijn en vrij van vreemde voorwerpen.
- ▶ De afdichting niet door puntige of scherpe voorwerpen beschadigen.
- ▶ Nooit een apparaat met defecte afdichting gebruiken.
- ▶ Bij een defecte afdichting contact opnemen met de servicedienst.

Het openen van het glazen deksel met behulp van gereedschap leidt tot schade aan het apparaat.

- ▶ Bij een stroomuitval tijdens het vacumeren wachten tot de stroomtoevoer opnieuw tot stand is gebracht. Het vacuüm in het vacuümcompartiment blijft behouden. Het vacumeren opnieuw starten.

Lekkende damp door het koken bij te hoge temperaturen kan tot functiestoringen leiden.

- ▶ Uitsluitend voor het vacumeren geschikte zakken gebruiken.

- ▶ Geen reeds geopende verkoopverpakkingen gebruiken.
- ▶ Het te vacumeren product met een uitgangstemperatuur van 1-8 °C verwerken.
- ▶ De vloeistoffen in de vacumeerzak niet op het hoogste niveau vacumeren. Vacumeerniveau 2 gebruiken.

- ▶ De zak voorzichtig dichtlassen wanneer er zich meer blaasjes gaan vormen. Vochtigheid kan het apparaat beschadigen.
- ▶ Gebruik het apparaat niet voor het bewaren van voedsel en dranken. De vochtigheid van de gerechten kan leiden tot corrosieschade.

3 Milieubescherming en besparing

3.1 Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.

- ▶ De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

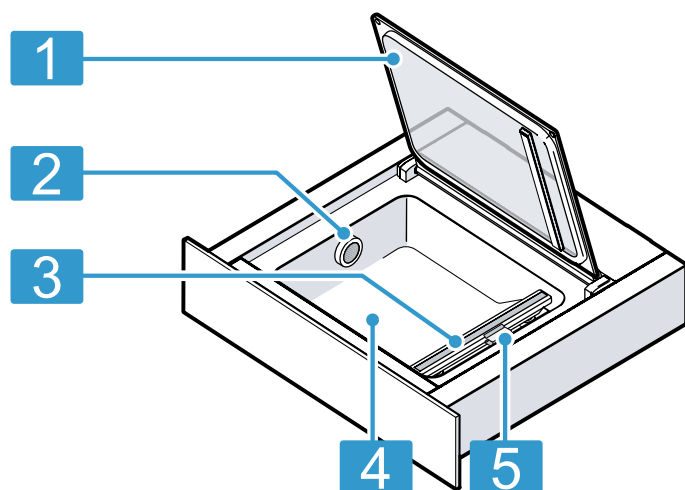
4 Uw apparaat leren kennen

4.1 Functie

Tijdens het vacumeren wordt er lucht uit het vacuümcompartiment en uit de zak weggepompt. Hierbij ontstaat een hoge onderdruk in het compartiment. Hoe hoger het vacumeerniveau, des te minder lucht er in het compartiment en de zak blijft en des te hoger het drukverschil met de omgeving is. Als het gekozen vacumeerniveau is bereikt, dan wordt de sealbalk tegen de siliconenbalk op het glazen deksel gedrukt. Hierbij wordt de zak geseald. Na een korte afkoelingsstroomt er duidelijk hoorbaar lucht terug in het compartiment. De zak trekt vervolgens in één keer samen en omsluit het levensmiddel. Vervolgens gaat het glazen deksel van de lade open.

4.2 Apparaat

Hier vindt u een overzicht van de onderdelen van uw apparaat.



- 1** Glazen deksel
- 2** Luchtuitlaat
- 3** Sealbalk

4 Vacuümcompartiment

5 Zakklem

4.3 Bedieningselementen

Via het bedieningsveld kunt u alle functies van uw apparaat instellen en informatie krijgen over de gebruikstoestand.

Symbool	Betekenis	Verklaring
ⓘ	Inschakelen Uitschakelen	Apparaat inschakelen Apparaat uitschakelen
⬆	Vacumeerniveau	Vacumeerniveau kiezen
⏸	Sealtijd	Sealtijd kiezen Vacumeerzak voortijdig sealen
▶	Start	Vacumeren starten
■	Stop	Vacumeren afbreken
🌀	Droging	De droogfunctie voor de pomp gebruiken
⚠	Opmerking	Storingstabel in acht nemen

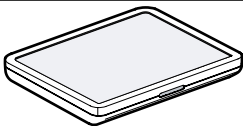
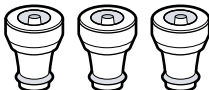
4.4 Vacumeerniveaus

De vacumeerniveaus 1 tot 3 bereiken verschillende vacuümgraden. Bij het vacumeren in de container zijn de vacuümgraden lager en daarmee beter geschikt voor bepaalde levensmiddelen. Wanneer de externe vacuümadapter wordt opgezet, herkent de vacumeerlade automatisch welke functie op dat moment is geactiveerd.

Vacumeerniveaus	1	2	3
Vacumeren in de zak	80 %	95 %	99 %
Het vacumeren van containers (bewaardozen) en flessen	50 %	75 %	90 %

5 Accessoires

Gebruik alleen originele accessoires. Deze zijn speciaal op uw apparaat afgestemd. Hier krijgt u een overzicht van de accessoires behorende bij uw apparaat en de manier waarop ze worden gebruikt.

Accessoires	Eigenschap	Gebruik
Productverhoging		Als steun voor vlak product in het compartiment.
Externe vacuümadapter		Vacuümhouders of flessen vacumeren.
Flessluitingen		Flessen vacumeren en afsluiten.
Flessenadapter		Flessluitingen met vacumeerslang verbinden.
Vacumeerslang		Externe vacumeeradapter met de vacuümhouders of de flessluiting verbinden.
Vacumeerzak	180 x 280 mm (50 stuks) 240 x 350 mm (50 stuks)	

5.1 Meer accessoires

Meer accessoires kunt u kopen bij de servicedienst, in speciaalzaken of op het internet.

U vindt een uitgebreid aanbod voor uw apparaat in onze folders of op internet:

www.gaggenau.com

Voor de verschillende apparaten zijn specifieke accessoires beschikbaar. Geef bij de aankoop altijd de precieze aanduiding (E-nr.) van uw apparaat op.

Welke accessoires beschikbaar zijn voor uw apparaat, kunt u zien in de online-shop of navragen bij de klantenservice.

Overige accessoires	Bestelnummer vakhandel	Bestelnummer servicedienst
Vacumeerzak 180 x 280 mm (100 stuks)	BA080670	00578813
Vacumeerzak 240 x 350 mm (100 stuks)	BA080680	00578814

6 De Bediening in essentie

6.1 Apparaat openen

Voor DV461:

- De vacumeerlade aan de onderste uitsparing vastnemen en uittrekken.

6.2 Apparaat openen

Voor DVP221:

1. Druk op het midden van het front van de lade.
- ✓ De vacumeerlade springt er iets uit.

2. Pak de vacumeerlade aan de zijkant beet en trek deze volledig uit.

6.3 Apparaat openen

Voor DV061:

- De vacumeerlade aan de greep vastnemen en volledig uittrekken.

6.4 Apparaat sluiten

Voor DV461:

- De vacumeerlade aan de onderste uitsparing vastnemen en terugschuiven.

6.5 Apparaat sluiten

Voor DVP221:

- De vacumeerlade in het midden vastnemen en terugschuiven.

6.6 Apparaat sluiten

Voor DV061:

- De vacumeerlade aan de greep vastnemen en terugschuiven.

6.7 Apparaat inschakelen

- ① indrukken.

6.8 Apparaat uitschakelen

Als u het apparaat 10 minuten lang niet bedient, schakelt het automatisch uit.

- Druk op ①.

7 Vacumeren in de zak

In de zak gevacumeerde levensmiddelen zijn langer houdbaar. U kunt zo de levensmiddelen marinieren of voor de bereiding sous-vide voorbereiden.

7.1 Geschikte vacumeerzakken

Gebruik een geschikte vacumeerzak om een optimaal resultaat te bereiken.

- | | |
|---|--|
| <p>Gebruik de originele vacumeerzakken die bij het apparaat zijn geleverd of die u als vervangend onderdeel kunt bestellen.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Deze zakken zijn geschikt voor een temperatuurbereik van -40°C tot 100°C. ▪ De optimale sealtijd voor deze zakken is stand 2. ▪ De zakken zijn geschikt voor het gebruik in de magnetron. Breng de zakken in alvorens ze in de magnetron te verwarmen. |
|---|--|

- | | |
|--|--|
| <p>Gebruik uitsluitend zakken die geschikt zijn voor het vacumeren van levensmiddelen.</p> | <p>In de handel verkrijgbare producten onderscheiden zich wat betreft kwaliteit, temperatuurbestendigheid, materiaal en oppervlak. De sealtijd van de vacumeerzak is altijd afhankelijk van het materiaal waarvan hij is gemaakt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Dunwandige zakken: sealniveau 1 ▪ Dikker materiaal: sealniveau 2 of hoger |
|--|--|

- | | |
|--|--|
| <p>Gebruik zakken met een maximale breedte van 240 mm.</p> | <p>De lengte van de sealbalk begrenst de afmetingen van de mogelijke vacumeerzakken.</p> |
|--|--|

7.2 Zak vullen

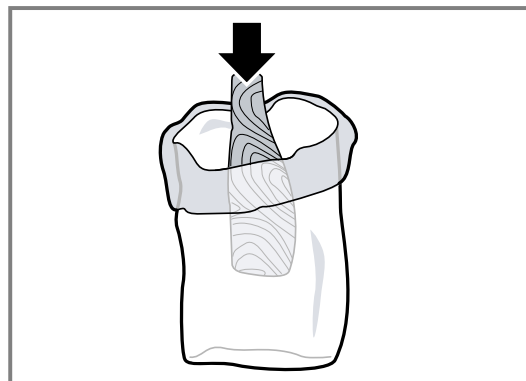
Vereisten

- De zakrand is schoon en droog.
- Aan de zakrand in de omgeving van de naad bevinden zich geen resten van levensmiddelen.

1. De rand van de zak ca. 3 cm naar buiten omslaan.



2. De levensmiddelen in de vacumeerzak naast elkaar plaatsen.



3. De rand van de zak opnieuw terugbrengen.

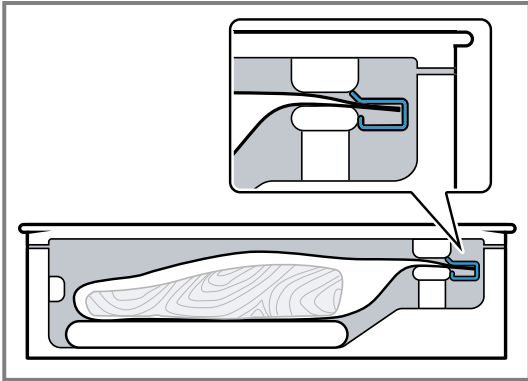


Tip: Om het overzicht over uw zakken en de daarin gevacumeerde levensmiddelen te bewaren, noteert u de vacumeerdatum en de inhoud op de zak.

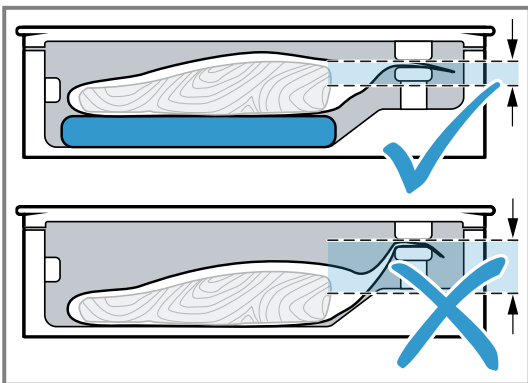
7.3 In de zak vacumeren

Vereiste: De uitgangstemperatuur van de levensmiddelen ligt idealiter tussen de 1 en 8°C.

1. Open het glazen deksel.
2. De vacumeerzak in het compartiment leggen en met de zakklem bevestigen.
3. Let er op dat de luchtafvoeropening vrij ligt, zodat de pomp de lucht uit het compartiment kan zuigen.
4. Erop letten dat de zak zich in het midden bevindt en de uiteinden van de zak glad op elkaar op de sealbalk liggen. Om een perfect gesloten lasnaad te verkrijgen, de zak met de zakklem bevestigen.



5. De productverhoging gebruiken zodat de zak niet naar beneden schuift.



6. Om het vacumeerniveau te kiezen, aanraken.
7. Om de sealtijd te kiezen, aanraken.
8. Sluit het glazen deksel goed en houd het enkele seconden dicht.
9. Druk op om het vacumeren te starten.
- ✓ Het vacumeren begint. De indicaties van de vacumeerniveaus pulseren na elkaar oranje tot de gekozen waarde bereikt is.
- ✓ Het sealen begint. De indicaties van de sealgraad pulseren na elkaar oranje tot de gekozen waarde bereikt is.
- ✓ Het vacumeren kan tot 2 minuten duren.
- ✓ Aan het einde van het proces wordt het compartiment belucht. Er klinkt een geluidssignaal.

10. Open het glazen deksel wanneer het vacumeren is afgerond.

11. ⚠ **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

- De sealbalk in het vacuümcompartiment wordt bij veelvuldig gebruik en lange sealtijden zeer heet.
- Nooit de hete sealbalk aanraken.

- Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Neem de gesealde vacuümzak uit het compartiment.

12. Controleer na het vacumeren de sealnaad van de zak.

- Trek de naad voorzichtig uit elkaar.
- Wanneer de naad niet stand houdt, kies dan een hoger sealniveau.
- Wanneer de naad vervormt, kies dan een lager sealniveau of laat het apparaat afkoelen.

Opmerking: Wanneer u meerdere keren direct na elkaar levensmiddelen in de zak vacumeert, wordt de sealbalk steeds heter. Dit kan de kwaliteit van de sealnaad beïnvloeden. Kies daarom na een aantal keer vacumeren een kortere sealtijd of laat het apparaat tussendoor steeds ca. 2 minuten lang afkoelen.

7.4 Voortijdig sealen

Gebruik deze functie wanneer u snel bedervende levensmiddelen luchtdicht in een zak wilt doen, zonder dat de zak zich te stevig tegen de inhoud ligt.

1. Raak om het vacumeren te beëindigen en de zak voortijdig te sealen, aan.
- ✓ Het apparaat geeft het vacumeerniveau aan dat op dat moment bereikt is.
- ✓ Aan het einde van het proces wordt het compartiment belucht.
- ✓ Er klinkt een geluidssignaal.
2. Open het glazen deksel.
3. Neem de gesealde vacuümzak uit het compartiment.

Opmerking: Om de zak te sealen heeft de vacumeerlade een bepaalde vacuümgraad nodig.

Als u eerst aanraakt, pompt de vacumeerlade nog lucht uit het compartiment tot deze graad bereikt is. Hierna wordt de zak geseald.

7.5 Vacumeren in de zak afbreken

1. Raak om het vacumeren voortijdig af te breken, aan.
- ✓ Het apparaat geeft het tot dan bereikte vacumeerniveau aan.
- ✓ De zak wordt niet geseald.
- ✓ Het deksel gaat gemakkelijk open en het compartiment wordt belucht.
- ✓ Er klinkt een geluidssignaal.
2. Neem de vacumeerzak uit het compartiment.

8 Vacumeren in de zak

In de zak gevacumeerde levensmiddelen zijn langer houdbaar.

8.1 Geschikte vacuümhouders

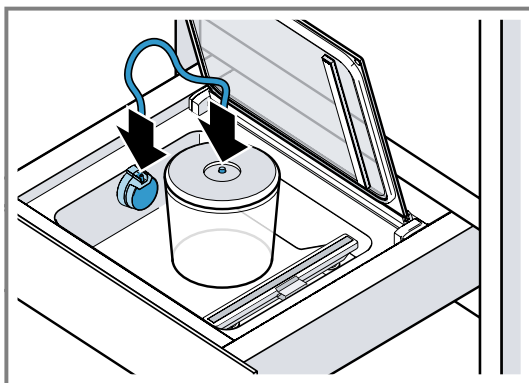
Gebruik geschikte vacuümhouders om een optimaal resultaat te bereiken.

Gebruik uitsluitend houders die geschikt zijn voor het vacumeren van levensmiddelen.	In de handel verkrijgbare producten onderscheiden zich op het gebied van het kwaliteitsbehoud van de levensmiddelen en het materiaal.
De vacumeerslang die bij dit apparaat is geleverd, heeft een diameter van 3 mm.	Om de slang te doen passen, hebt u eventueel een adapter voor uw houder nodig. Vaak zijn dergelijke adapters al inbegrepen bij de levering van de vacuümhouder.

8.2 In de houder vacumeren

Vacumeer levensmiddelen in een geschikte vacuümcontainer, zodat ze langer houdbaar zijn.

1. Open het glazen deksel.
2. Steek de vacumeeradapter op de luchtafvoeropening.
3. Bevestig de slang aan de vacumeeradapter en aan de vacuümcontainer.



4. Om het vacumeerniveau te kiezen, aanraken.
5. Druk op om het vacumeren te starten.
 - ✓ Het vacumeren begint. De indicaties van de vacumeerniveaus pulseren na elkaar oranje tot de gekozen waarde bereikt is.
 - ✓ Het vacumeren kan tot 2 minuten duren.
 - ✓ Het bereikte vacumeerniveau is verlicht en er klinkt een signaal.
6. Maak de slang van de container en de externe vacuümadapter los.

Opmerking: Breek het vacumeren af wanneer er zich te veel belletjes vormen. → Pagina 34

8.3 Vacumeren in de zak afbreken

1. Om het vacumeren voortijdig af te breken, aanraken.
 - ✓ Het apparaat geeft het tot dan bereikte vacumeerniveau aan.
2. De slang van de houder en de externe vacuümadapter losmaken.

9 Drogen

Bij het vacumeren van levensmiddelen komen er zeer kleine hoeveelheden water in het vacuümpompsysteem. Dit effect treedt sterker op wanneer u vloeistoffen of zeer vochtige levensmiddelen vacumeert. Om deze reden beschikt het apparaat over een droogfunctie waarmee het vocht dat zich in de pomp heeft verzameld weer wordt verwijderd.

- Als het symbool wit oplicht, dient u gebruik te maken van de droogfunctie. U kunt het apparaat op dat moment echter normaal blijven gebruiken.
- Als het symbool rood oplicht, dient u gebruik te maken van de droogfunctie.

9.1 Drogen starten

Opmerking: U kunt de vacumeerlade tijdens het drogen sluiten.

1. Het glazen deksel goed sluiten en gesloten houden.
2. Raak aan.
 - ✓ Het drogen start en duurt tussen de 5 en 30 minuten.
 - ✓ Tijdens het proces knippert oranje.
 - ✓ Aan het einde van het proces wordt de kamer belucht en er klinkt een signaal.
 - ✓ U kunt het glazen deksel openen.
3. **Opmerking:** Soms volstaat één keer drogen niet. Als na één keer drogen rood en oranje branden, dan zit er nog altijd vocht in het pompsysteem.
4. Wacht tot niet meer brandt.
5. Start het droogproces opnieuw.

10 Reiniging en onderhoud

Reinig en onderhoud uw apparaat zorgvuldig om er voor te zorgen dat het lang goed blijft werken.

10.1 Reinigingsmiddelen

Geschikte reinigingsmiddelen zijn verkrijgbaar bij de klantenservice of in de online-shop.

LET OP

Ongeschikte reinigingsmiddelen kunnen de oppervlakken van het apparaat beschadigen.

- ▶ Geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen gebruiken.
- ▶ Geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen gebruiken.
- ▶ Geen harde schuur- of afwassponsjes gebruiken.
- ▶ Geen speciale reinigingsmiddelen gebruiken voor de warmtereiniging.
- ▶ Glasreinigers, schrapers of onderhoudsmiddelen voor roestvrij staal alleen gebruiken wanneer deze in de gebruiksaanwijzing voor het betreffende onderdeel worden aanbevolen.
- ▶ Vaatdoekjes voor het gebruik grondig uitwassen.

10.2 Apparaat reinigen**⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

De sealbalk in het vacuümcompartiment wordt bij veelvuldig gebruik en lange sealtijden zeer heet.

- ▶ Nooit de hete sealbalk aanraken.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken.

- ▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.

Vereisten

- Het apparaat is uitgeschakeld.
 - De sealbalk in het vacuümcompartiment is afgekoeld.
1. Het apparaat met een vochtige doek en neutraal reinigingsmiddel, zoals afwasmiddel en water, reinigen. Let er bij de reiniging op dat er geen water of andere vloeistoffen in het vacuümcompartiment binnendringen, vooral niet in de luchtafvoeropening van de vacuümpomp.
Het apparaat nooit van binnen of buiten met water afsprengen.
 2. Laat het apparaat en de accessoires na de reiniging volledig drogen.

10.3 Glazen front en glazen deksel reinigen

- ▶ Het glazen front en het glazen deksel met glasreiniger en een zachte doek reinigen.
Geen scherpe schuursponzen of schrapers gebruiken.

10.4 Vacuümcompartiment van roestvrij staal reinigen

1. Kalkvlekken, vetvlekken, zetmeelvlekken en eiwitvlekken altijd onmiddellijk verwijderen. Onder zulke vlekken kan corrosie ontstaan.
2. Water en een beetje afwasmiddel gebruiken om te reinigen.
3. Met een zachte doek nadrogen.

10.5 Bedieningspaneel van kunststof reinigen

- ▶ Het bedieningspaneel met een zachte doek reinigen.
Geen scherpe schuursponzen of schrapers gebruiken.

10.6 Sealbalk reinigen**LET OP**

Het reinigen in de vaatwasmachine leidt tot beschadigingen.

- ▶ Nooit onderdelen van het apparaat in de vaatwasmachine reinigen.
1. De folieresten van de sealbalk verwijderen.
 2. Nooit sealbalken met schurende reinigingsmiddelen reinigen.
 3. Met een zachte doek nadrogen.

10.7 Accessoires reinigen**LET OP**

Het reinigen in de vaatwasmachine leidt tot beschadigingen.

- ▶ Nooit onderdelen van het apparaat in de vaatwasmachine reinigen.
1. Met een vaatdoekje en warm zeepsop reinigen.
 2. Met een zachte doek nadrogen.

11 Storingen verhelpen

Kleinere storingen aan het apparaat kunt u zelf verhelpen. Raadpleeg voordat u contact opneemt met de klantenservice de informatie over het verhelpen van storingen. Zo voorkomt u onnodige kosten.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Bel de servicedienst als het apparaat defect is.
→ "Servicedienst", Pagina 39

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het ter vermindering van risico's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.

11.1 Functiestoringen

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Het vacumeren kan niet worden gestart. ► verschijnt niet, hoewel het deksel gesloten is.	De deurschakelaar op het glazen deksel ontbreekt of wordt niet herkend door het apparaat. ► Neem contact op met de . → "Servicedienst", Pagina 39
Bij herhaald gebruik achter elkaar: Het vacumeren schijnt normaal te verlopen, maar de zak wordt niet geseald.	De temperatuurbeveiligingsschakelaar van de sealtransformator is ingeschakeld. 1. Laat het apparaat minstens 10 minuten afkoelen. 2. Laat het apparaat voor de volgende keer dat er wordt gevacumeerd steeds minstens 2 minuten afkoelen. 3. Start het vacumeren opnieuw.
Het vacumeren duurt steeds langer.	Het pompsysteem krijgt te veel vocht. ► Start het drogen. → "Drogen starten", Pagina 34 Het pompsysteem is zeer heet. 1. Laat het apparaat afkoelen. 2. Start het vacumeren opnieuw.
De zak is defect zodat er geen vacuüm in de vacumeerzak blijft bestaan.	Gaten kunnen ontstaan doordat het vacumeerproduct scherpe delen heeft, zoals botten. 1. Controleer de zak op schade. 2. Gebruik een andere zak. 3. Plaats scherp vacumeerproduct zodanig in de zak dat de zakwand niet kan worden beschadigd.
De sealnaad is fout, zodat er geen vacuüm in de vacumeerzak blijft bestaan.	De gekozen sealtijd is niet geschikt voor de foliemantel. ► Kies een andere sealtijd. Er bevinden zich vloeistoffen, vetten of kruimels of plooiën langs de sealnaad. 1. Zorg ervoor dat de zak droog is en volledig en zonder vouwen op de sealbalk ligt. 2. Gebruik een andere zak. 3. Sla de rand van de zak vóór het vullen ca. 3 cm om.
Het deksel kan niet worden geopend.	Er heeft zich een licht vacuüm gevormd, waardoor het deksel gesloten blijft. 1. Open het deksel nooit met geweld. 2. Start het vacumeren opnieuw en breek dit onmiddellijk af. 3. Koppel het apparaat los van de voedingspanning. 4. Neem het apparaat na 30 seconden opnieuw in gebruik. 5. Raak ① langer dan 5 seconden aan. ✓ Het apparaat wordt teruggezet.

11.2 Aanwijzingen op het display

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
① verschijnt na enkele seconden.	Het glazen deksel is niet goed gesloten. 1. Open en sluit het glazen deksel opnieuw. 2. Druk gedurende de eerste seconden licht op het glazen deksel. De afdichting van het glazen deksel ligt niet goed. ► Controleer de afdichting. De afdichting van het glazen deksel is vervormd. ► Druk de afdichting voorzichtig recht. Het deksel van de externe vacuümhouder is niet goed gesloten. 1. Controleer of het vacuümdeksel goed zit. 2. Gebruik alleen geschikte vacuümhouders. De externe vacumeeraansluiting zit niet goed op de luchtafvoeropening van het vacuümcompartiment. ► Controleer of het vacuümdeksel goed zit.

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
① verschijnt nadat de pomp 2 minuten in werking is geweest.	Vloeistoffen beginnen bij stijgende temperaturen te koken zodat het vacuüm niet kan worden opgebouwd. 1. Vacumeer alleen koude vloeistoffen. 2. Als het vacuümcompartiment vochtig is, dient u het droog te vegen. 3. Zodra er grotere blaasjes ontstaan dient u de vacumeerzak voortijdig te sealen. 4. Kies een lager vacumeerniveau.
en ① branden na het drogen.	Eén keer drogen was niet voldoende. 1. Wacht tot ① niet meer brandt. 2. Herhaal het drogen. → "Drogen starten", Pagina 34

12 Zo lukt het

Voor verschillende gerechten vindt u hier de bijpassende instellingen alsmede de beste accessoires en vormen. Wij hebben het advies optimaal op uw apparaat afgestemd.

12.1 Vacumeren voor het sous-vide koken

Met uw vacumeerlade kunt u levensmiddelen voorbereiden op de bereiding sous-vide. De bereiding sous-vide betekent het klaarmaken van gerechten „onder vacuüm“, bij lage temperaturen tussen 50 - 95°C, bij 100% stoom of au bain-marie.

De gerechten worden met behulp van de vacumeerlade luchtdicht verpakt in een speciale hittebestendige kookzak.

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op gevaar voor de gezondheid!**

De bereiding sous-vide gebeurt bij lage temperaturen kan bij niet-naleving van de gebruiks- en hygiënevoorschriften tot schade aan de gezondheid leiden.

- ▶ Alleen levensmiddelen gebruiken die vers en van hoge, onberispelijke kwaliteit zijn.
- ▶ De handen wassen en ontsmetten.
- ▶ Wegwerphandschoenen, een kooktang of een grilltang gebruiken.
- ▶ Kritische levensmiddelen zoals gevogelte, eieren en vis dienen zeer zorgvuldig te worden klaargemaakt.
- ▶ Groente en fruit altijd grondig wassen en schillen.
- ▶ Zorg ervoor dat bereidingsoppervlakken en snijplanken schoon zijn.
- ▶ Voor verschillende soorten levensmiddelen aparte snijplanken gebruiken.
- ▶ Koelketen slechts kort onderbreken voor het voorbereiden van de levensmiddelen.
- ▶ Gevacumeerde gerechten in de koelkast bewaren voordat u met het bereidingsproces begint.
- ▶ Na het bereidingsproces de gerechten direct consumeren en niet langer bewaren, ook niet in de koelkast. Ze kunnen niet opnieuw worden verwarmd.

Opmerkingen

- Gebruik voor de bereiding sous-vide alleen de meegeleverde vacumeerzakken. U kunt de vacumeerzakken nabestellen.
- Maak de gerechten niet klaar in de zakken waarin ze bij verkoop zaten, bijv. vis in porties. Deze zakken zijn niet geschikt voor de bereiding sous-vide.

- Plaats de levensmiddelen in de zak naast en niet op elkaar.

Vacumeren voor het sous-vide koken

1. Om een gelijkmatige warmteoverdracht en dus een perfect kookresultaat te bereiken, het hoogste vacumeerniveau voor het vacumeren van gerechten gebruiken.
2. Vóór het bereiden controleren of het vacuüm in de zak intact is. Hiervoor volgende punten in acht nemen:
 - In de vacumeerzak bevindt zich geen lucht.
 - De lasnaad is correct gesloten.
 - In de vacumeerzak zijn geen gaten. Geen kerntemperatuursensor gebruiken.
 - Gezamenlijk gevacumeerde vleesstukken of visstukken mogen niet direct tegen elkaar zijn gedrukt.
 - Groente en desserts zijn vlak gevacumeerd.
3. Als de vacumeerzak niet ideaal is gevuld, het product in een nieuwe zak doen en opnieuw vacumeren.

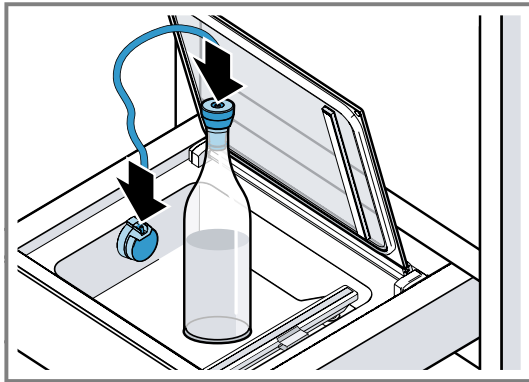
Opmerking: Om te verhinderen dat gassen, zoals bijv. bij groente, uit het levensmiddel ontsnappen, de levensmiddelen maximaal een dag vóór het bereidingsproces vacumeren. De gassen verhinderen de warmteoverdracht of veroorzaken dat de gerechten door de vacuümdruk hun structuur en hierdoor hun bereidingsgedrag veranderen.

12.2 Gasflessen vacumeren

Met de vacumeerlade kunt u ook glazen flessen vacumeren en weer afsluiten, zoals bijv. flessen met spijsolie.

1. De vacuümadapter zo op de luchtafvoeropening plaatsen dat de uitvoer voor de slang loodrecht naar boven wijst.
2. De flessluiting op de flesopening bevestigen.
3. De flesadapter op de flessluiting drukken.

4. De slang aan de vacuümadapter en de flesadapter bevestigen.



5. Om het vacumeerniveau te kiezen, aanraken.
 - ▶ Flessen altijd op het laagste niveau vacumeren.
 - ▶ Geen koolzuurhoudende vloeistoffen, zoals bijv. mousserende wijn, vacumeren.
6. Om het vacumeren te starten, aanraken.
 - ✓ Het vacumeren begint. De indicaties van de vacumeerniveaus pulseren na elkaar oranje tot de gekozen waarde bereikt is.
 - ✓ Het bereikte vacumeerniveau is verlicht en er klinkt een signaal.
7. De slang van de flesadapter en de externe vacuümadapter losmaken.
8. De flesadapter van de flessluiting losmaken.

12.3 Snel marineren en aromatiseren

Met uw apparaat kunt u levensmiddelen zoals bijv. vlees, fruit en groente snel aromatiseren of marineren. De conventionele wijze van marineren duurt meestal zeer lang en is niet erg intensief. Bij het vacumeren in de zak gaan de celporiën van de levensmiddelen open. De toegevoegde marinade trekt snel in. Hierdoor ontstaat in veel kortere tijd een aanzienlijk intensievere smaak.

12.4 Opslag en transport van levensmiddelen

Door het vacumeren kunt u uw levensmiddelen langer bewaren en profiteert u van bijkomende voordelen.

12.5 Aanbevolen instellingen

In dit hoofdstuk krijgt u aanbevelingen voor de vacumeerniveaus van verschillende levensmiddelen. Volg met name de aanwijzingen voor de aanbevolen vacumeerniveaus en de voorbereiding van de levensmiddelen op. Gevacumeerde levensmiddelen blijven duidelijk langer vers wanneer ze op de juiste wijze bewaard worden. Hogere vacumeerniveaus bewaren de kwaliteit, het uitzicht en de inhoudsstoffen van de levensmiddelen.

Opmerkingen

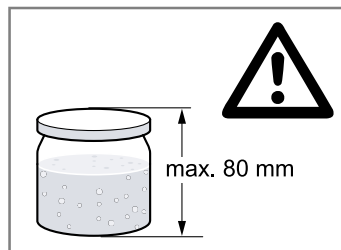
- Gebruik uitsluitend verse levensmiddelen.
- Controleer voor het vacumeren de kwaliteit van de levensmiddelen.
- Vacumeer uitsluitend koude levensmiddelen, het beste met een temperatuur tussen 1 °C – 8 °C.
- Begin met de laagste aanbevolen vacumeerniveaus.
- Controleer na bewaring de kwaliteit van de levensmiddelen. Gebruik geen levensmiddelen waarvan de kwaliteit twijfelachtig is.

- Door de zuurstofarme omgeving in het vacuüm blijven vers gevacumeerde levensmiddelen langer goed als ze op de juiste manier worden bewaard.
- Bij ingevroren, gevacumeerde levensmiddelen treedt minder vriesbrand op.
- U kunt levensmiddelen in glazen vormen, zoals bijv. confituur en sauzen, opnieuw afsluiten.
- Het vacumeren verlengt duidelijk de bewaartijd.
- Bewaar levensmiddelen zoals kaas, vis of knoflook zonder dat ze een onplezierige geur ontwikkelen. De hermetische afsluiting verhindert dat bij het vacumeren ongewenste geurtjes vrijkomen en dat de smaak op andere levensmiddelen wordt overgedragen.
- Afgesloten vacumeerzakken of vacuümhouders zijn het ideale transportmiddel voor vloeibare levensmiddelen. Ze zijn gemakkelijk in het gebruik, lekvrij en ruimtebesparend.

LET OP

Te hoge glazen vormen beschadigen het glazen deksel van het apparaat.

- ▶ Geen glazen vormen gebruiken die hoger zijn dan 80 cm.



Opmerkingen

- Gebruik alleen schroefpotten die stabiel en intact zijn.
- Draai het deksel van de vorm slechts handvast dicht. Door het vacumeren wordt de vorm automatisch gesloten.
- Niet alle potten of deksels zijn geschikt voor het opnieuw sluiten onder vacuüm. Controleer na het vacumeren of er een vacuüm tot stand is gekomen. Wanneer de deksel naar binnen gewelfd is en alleen geopend kan worden door kracht uit te oefenen, wijst dit erop dat het vacumeren gelukt is. Maakt de deksel tijdens het indrukken en loslaten een klikgeluid en kan hij gemakkelijk worden geopend, dan is er geen vacuüm ontstaan. Vacumeer opnieuw of gebruik geschikte schroefpotten.

Levensmiddelen bij kamertemperatuur (20 °C tot 23 °C)

Levensmiddel	Vacumeerniveau	Aanbeveling
Brood en banket	1, 2, 3	
Droog gebak en biscuits	1	
Thee en koffie	1, 2, 3	donker bewaren
Rijst en pasta	2	in de houder vacumeren
Meel en griesmeel	1	
Noten zonder schil	3	donker bewaren
Gedroogde vruchten	3	
Crackers en chips	1, 2	in de houder vacumeren

Verse levensmiddelen ingevroren (-18 °C tot t-16 °C) of in de koelkast (3 °C tot 7 °C)

Levensmiddel	Vacumeerniveau	Aanbeveling
Vis	3	
Gevogelte	3	
Vlees	3	
Hele worst	3	
Gesneden worst	3	
Harde kaas	3	
Zachte kaas	2	in de houder vacumeren
Groente	2	van tevoren schillen en blancheren
Kropsla gewassen	2	in de houder vacumeren
Kruiden	1, 2	in de houder vacumeren
Fruit, hard	3	
Fruit, zacht	2	in de houder vacumeren voorvriezen aanbevolen

13 Afvoeren

13.1 Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

1. De stekker van het netsnoer uit het stopcontact trekken.
2. Het netsnoer doorknippen.
3. Voer het apparaat milieuvriendelijk af.
Bij uw dealer en uw gemeente- of deelraadskantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoermethoden.



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

14 Servicedienst

Gedetailleerde informatie over de garantieduur en de garantievoorwaarden in uw land ontvangt u via de QR-code op het meegeleverde document over de servicecontacten en garantievoorwaarden, bij onze klantenservice, uw dealer of op onze website.

Als u contact opneemt met de servicedienst, hebt u het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) van het apparaat nodig.

De contactgegevens van de klantenservice vindt u via de QR-code op het meegeleverde document over de

servicecontacten en garantievoorwaarden of op onze website.

De informatie conform verordening (EU) 2023/826 vindt u online op www.gaggenau.com op de productpagina en de servicepagina van uw apparaat bij de gebruiksaanwijzingen en aanvullende documenten.

14.1 Productnummer (E-nr.) en productienummer (FD)

Het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) vindt u op het typeplaatje van het apparaat.

Het typeplaatje met de nummers vindt u wanneer u de lade opent.

Om uw apparaatgegevens en de servicedienst-telefoonnummers snel terug te kunnen vinden, kunt u de gegevens noteren.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

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



9001782496 (050310) REG25
fr, it, nl