



Bedienungsanleitung

VacuDrawer V6000

Vakuumierschublade

Danke, dass Sie sich für den Kauf eines unserer Produkte entschieden haben. Ihr Gerät genügt hohen Ansprüchen und seine Bedienung ist einfach. Nehmen Sie sich trotzdem Zeit, diese Bedienungsanleitung zu lesen. So werden Sie mit Ihrem Gerät vertraut und können es optimal und störungsfrei benutzen.

Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise.

Änderungen

Text, Bild und Daten entsprechen dem technischen Stand des Gerätes zur Zeit der Drucklegung dieser Bedienungsanleitung. Änderungen im Sinne der Weiterentwicklung bleiben vorbehalten.

Gültigkeitsbereich

Diese Bedienungsanleitung gilt für:

Modellbezeichnung	Type	Masssystem
VacuDrawer V6000 14	DV6T-36004	60-144
VacuDrawer V6000 14	DV6T-36005	60-144

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

Inhaltsverzeichnis

1	Sicherheitshinweise	4	9	Störungen selbst beheben	21
1.1	Verwendete Symbole	4	9.1	Was tun, wenn	21
1.2	Allgemeine Sicherheitshinweise	4	10	Zubehör und Ersatzteile	23
1.3	Gerätespezifische Sicherheitshinweise	5	11	Technische Daten	24
1.4	Vor der ersten Inbetriebnahme	5	11.1	EcoStandby	25
2	Allgemeine Gerätebeschreibung	8	12	Tipps und Tricks	25
2.1	Erste Inbetriebnahme	8	13	Entsorgung	26
2.2	Aufbau	8	14	Stichwortverzeichnis	27
2.3	Bedien- und Anzeigeelemente	9	15	Notizen	28
2.4	Bedeutung der Anzeigen	9	16	Service & Support	31
3	Öffnen und Schliessen der Schublade	10			
4	Bedienung	10			
5	Umgang mit Lebensmitteln	12			
5.1	Qualität und Hygiene	12			
5.2	Vorbereitung spezieller Lebensmittel	12			
5.3	Lagerung	12			
5.4	Vacuisine ©	13			
6	Lebensmittel vakuumieren	13			
6.1	Lebensmittel	13			
6.2	Empfohlene Vakuumierstufen	14			
6.3	Siegeldauerstufe wählen	15			
7	Übersicht der Anwendungen	16			
7.1	Vakuumieren und Versiegeln	16			
7.2	Nur Vakuumieren	16			
7.3	Nur Versiegeln	16			
7.4	Externes Vakuumieren	17			
8	Pflege und Wartung	18			
8.1	Allgemeine Hinweise	18			
8.2	Reinigung	18			
8.3	Siegelbalken ersetzen	19			
8.4	Gerätedeckeldichtung ersetzen	19			
8.5	Siegelkissen austauschen	20			
8.6	Systemprüfung	20			
8.7	Entfeuchten	20			

1 Sicherheitshinweise

1.1 Verwendete Symbole



Durch unsachgemäße Reparaturen können unvorhersehbare Gefahren für den Benutzer entstehen, für die der Hersteller keine Haftung übernimmt. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachkräften durchgeführt werden, ansonsten besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch.



Kennzeichnet alle für die Sicherheit wichtigen Anweisungen.

Nichtbeachtung kann zu Verletzungen, Schäden am Gerät oder an der Einrichtung führen!



Informationen und Hinweise, die zu beachten sind.



Informationen zur Entsorgung



Informationen zur Bedienungsanleitung

- ▶ Markiert Arbeitsschritte, die Sie der Reihe nach ausführen müssen.
 - Beschreibt die Reaktion des Gerätes auf Ihren Arbeitsschritt.
- Markiert eine Aufzählung.

1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise



- Gerät erst nach dem Lesen der Bedienungsanleitung in Betrieb nehmen.



- Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Falls ein Gerät nicht mit einer Netzanschlussleitung und einem Stecker oder anderen Mitteln zum Abschalten vom Netz ausgerüstet ist, die an jedem Pol eine Kontaktöffnungsweite entsprechend den Bedingungen der Überspannungskategorie III für volle Trennung aufweist, ist eine Trennvorrichtung in die festverlegte elektrische Installation nach den Errichtungsbestimmungen einzubauen.

- Falls die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Beim externen Vakuumieren von Glasflaschen nur zum Vakuumieren geeignete Flaschen verwenden. Ungeeignete oder vorgeschädigte Flaschen können beim externen Vakuumieren implodieren und es besteht Verletzungsgefahr.

1.3 Gerätespezifische Sicherheitshinweise



Während des Gebrauchs wird der Siegelbalken heiss. Vorsicht ist geboten. Berühren Sie den Siegelbalken nicht. Verbrennungsgefahr. Weitere zugängliche Teile können bei Benutzung heiss werden. Kleine Kinder vom Gerät fernhalten.

- Keine aggressiven, abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases des Gerätedeckels benutzen, es besteht die Gefahr von Kratzern auf der Oberfläche. Diese können eine Beschädigung oder Zerstörung des Glases hervorrufen.
- Verwenden Sie zur Reinigung niemals ein Hochdruck- oder Dampfreinigungsgerät. Gefahr von Kurzschluss!
- Verwenden Sie die für dieses Gerät empfohlenen Vakuumierbeutel! Der Siegelbalken kann beim Verwenden von Nicht-Originalbeuteln beschädigt werden.

1.4 Vor der ersten Inbetriebnahme

- Das Gerät darf nur gemäss separater Installationsanleitung eingebaut und an das Stromnetz angeschlossen werden. Die notwendigen Arbeiten müssen von einem konzessionierten Installateur/ Elektriker ausgeführt werden.

Bestimmungsgemässe Verwendung

- Das Gerät ist für die Vorbereitung von Speisen im Haushalt vorgesehen. Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Das Gerät sollte nur bei Umgebungstemperaturen von 5 °C bis 35 °C eingebaut und betrieben werden.
- Reparaturen, Veränderungen oder Manipulationen am oder im Gerät, insbesondere an stromführenden Teilen, dürfen nur durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgeführt werden. Unsachgemässe Reparaturen können zu schweren Unfällen, Schäden am Gerät und an der Einrichtung sowie zu Betriebsstörungen führen. Beachten Sie bei einer Betriebsstörung am Gerät oder im Falle eines Reparaturauftrages die Hinweise im Kapitel 'Service & Support'. Wenden Sie sich bei Bedarf an unseren Kundendienst.
- Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden.

- Bedienungsanleitung sorgfältig aufbewahren, damit Sie jederzeit nachschlagen können. Geben Sie diese, wie auch die Installationsanleitung, zusammen mit dem Gerät weiter, falls Sie dieses verkaufen oder Dritten überlassen. Der neue Besitzer kann sich so über die richtige Bedienung des Gerätes und die diesbezüglichen Hinweise informieren.
- Das Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden, ist ein sachgemässer Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.
- Nur mit einwandfrei funktionierendem Silikonschlauch und Vakuumierverschluss für Flaschen arbeiten. Beschädigte Teile ersetzen.
- Vor dem Schliessen der Vakuumschublade kontrollieren, dass sich keine Fremdkörper oder Haustiere darin befinden.
- Keine Gegenstände in der Vakuumschublade aufbewahren, die bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr darstellen können. Dazu gehören insbesondere Behältnisse mit Luft- oder Gaskammern (z.B. Spraydosen).
- Unsachgemässe Reparaturen sind gefährlich. Stromschlaggefahr! Nur ein Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen.

Vorsicht Verbrennungsgefahr

- Der Siegelbalken am Gerät wird sehr heiss. Auch die Siegelnaht der Vakuumschublade erwärmt sich während des Siegelvorganges stark.

Vorsicht Verletzungsgefahr

- Nicht auf dem Gerät sitzen oder sich abstützen und nicht als Abstellfläche benutzen.
- Der Gerätedeckel aus Glas steht unter Vorspannung. Durch Beschädigungen an der Glasfläche kann das Glas bersten. Bei Brüchen, Sprüngen oder Rissen im Gerätedeckel darf das Gerät nicht mehr betrieben werden. Kontaktieren Sie den Kundendienst.

Vorsicht Lebensgefahr

- Erstickungsgefahr! Verpackungsteile, z. B. Folien und Polystyrol, von Kindern und Tieren fernhalten. Verpackungsteile können für Kinder und Tiere gefährlich sein.

Geräteschäden vermeiden

- Gerätedeckel langsam öffnen und schliessen.
- Keine Gegenstände, insbesondere keine Wärme- oder Kältequellen auf dem Gerät abstellen. Keine Gegenstände auf den Deckel des Gerätes fallen lassen.
- Ausschiesslich gekühlte Lebensmittel vakuumieren.

Bei Kindern im Haushalt

- Das Gerät ist für den Gebrauch durch Erwachsene bestimmt, die Kenntnis vom Inhalt dieser Bedienungsanleitung haben. Kinder können Gefahren, die im Umgang mit Elektrogeräten entstehen, oft nicht erkennen. Sorgen Sie für die notwendige Aufsicht und lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen – es besteht die Gefahr, dass Kinder sich verletzen.

Zum Gebrauch

- Wenn das Gerät sichtbare Beschädigungen aufweist, nicht in Betrieb nehmen. Kundendienst anrufen.
- Sobald eine Funktionsstörung entdeckt wird, muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.
- Darauf achten, dass Anschlusskabel von anderen Elektrogeräten nicht eingeklemmt werden. Die elektrische Isolation könnte beschädigt werden.
- Wenn das Stromkabel des Gerätes beschädigt ist, muss sie vom Kundendienst ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Es können maximal 40 Vakuumier- bzw. Siegelvorgänge hintereinander durchgeführt werden.
- Beim Vakuumieren und Reinigen darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät, insbesondere in die Ansaugöffnung der Vakuumpumpe, eindringt. Zum Reinigen ein mässig feuchtes Tuch verwenden. Das Gerät niemals innen oder aussen mit Wasser abspritzen. Eindringen des Wasser verursacht Schäden.
- Darauf achten, dass die Deckeldichtung nicht durch spitze oder scharfe Gegenstände verletzt werden. Deckeldichtung ohne Reinigungsmittel mit einem feuchten Lappen reinigen.

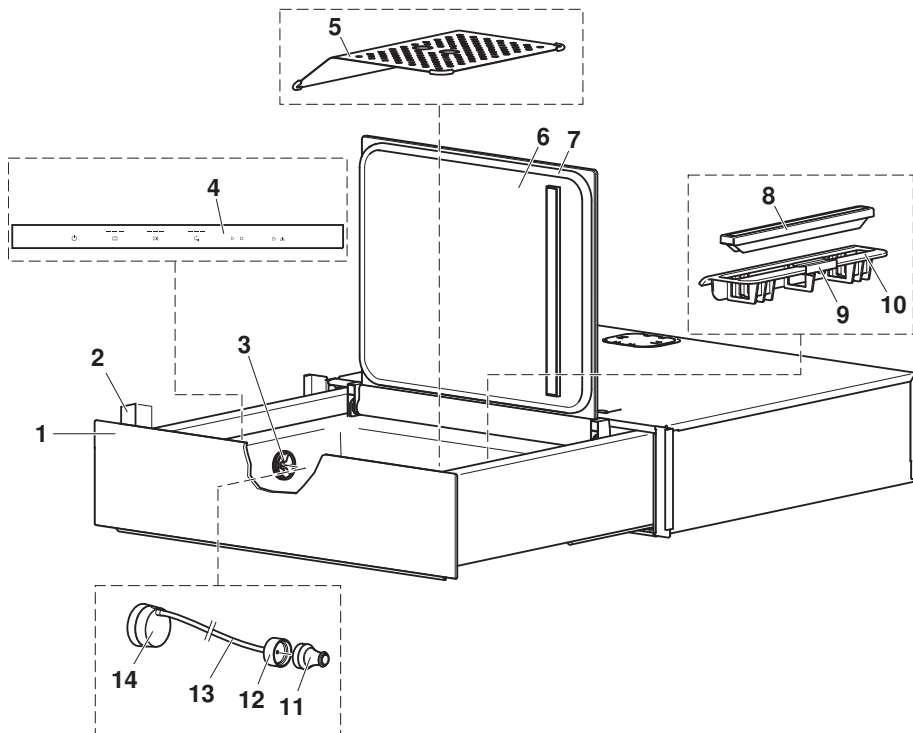
2 Allgemeine Gerätebeschreibung

2.1 Erste Inbetriebnahme

Bevor das neu installierte Gerät das erste Mal benutzt wird, Folgendes ausführen:

- Verpackungs- und Transportmaterial sowie Schutzfolien aus der Vakuumwanne entfernen.
- Bedienungsanleitung, Beutel und nicht benötigtes Zubehör entfernen.

2.2 Aufbau



1 Schubladenfront (Öffnungs- und Schliessmechanismus Push/Pull-System)

2 Typenschild

3 Ansaugöffnung

4 Bedien- und Anzeigeelemente

5 Beutelauflege

6 Gerätedeckel aus Glas

7 Dichtung des Gerätedeckels

8 Siegelbalken

9 Beutelklemme

10 Siegelbalkenabdeckung

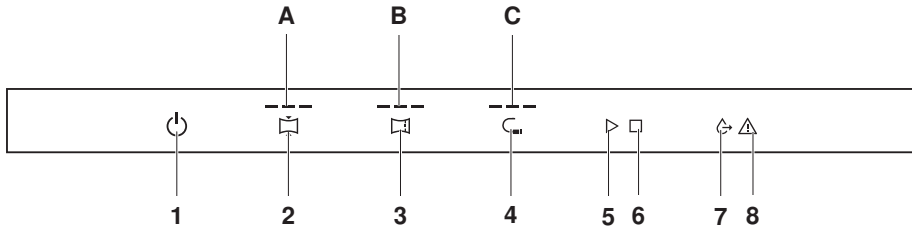
11 Vakuumierschluss

12 Adapter Vakuumierschluss

13 Schlauch

14 Adapter Ansaugöffnung

2.3 Bedien- und Anzeigeelemente



Anzeige

A Vakuumierstufe

B Siegeldauer

C Vakuumierstufe Externes Vakuumieren

Tasten

1 Ein/Aus

2 Vakuumierstufe

3 Siegeldauer

4 Externes Vakuumieren

5 Start

6 Stopp

7 Entfeuchten

8 Wartung

2.4 Bedeutung der Anzeigen

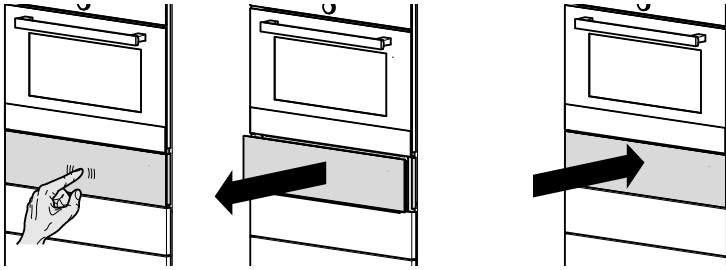


(Keine Anzeige, dunkel)

(Anzahl gewählter Stufen, leuchtend)

(Anzahl gewählter Stufen, blinkend)

3 Öffnen und Schliessen der Schublade



Öffnen

- ▶ Mit einer Hand mittig die Schubladenfront drücken.
 - Die Schublade öffnet sich.

Schliessen

- ▶ Mit einer Hand mittig die Schubladenfront zudrücken.
 - Die Schublade rastet ein und ist geschlossen.



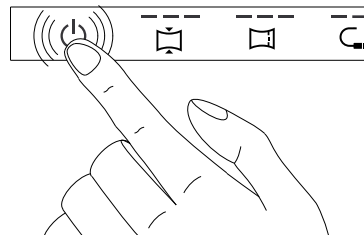
Niemals die Schublade aufreissen.

Die Schliessvorrichtung (Push/Pull-System) nimmt Schaden.

4 Bedienung

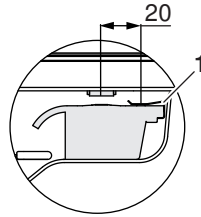
Einschalten

- ▶ Taste  antippen.
 - Das Gerät ist betriebsbereit.
- ▶ Gerätedeckel öffnen.

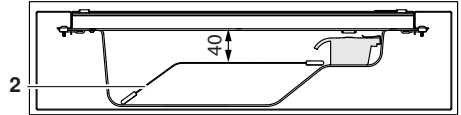


Beutel einlegen

- ▶ Lebensmittel in den Vakuumierbeutel geben.
- ▶ Beutelöffnung unter die Beutelhalterung **1** schieben.



- ▶ Für kleinere Lebensmittel die mitgelieferte Beutelaufgabe **2** verwenden.



Einstellungen

- ▶ Mit Taste Vakuumierstufe und mit Taste Siegeldauer wählen.

Prozess starten

- ▶ Gerätedeckel schliessen.



Der Beutel mit dem Lebensmittel, muss komplett in der dafür vorgesehenen Vakuumierwanne, Platz finden.

Der Gerätedeckel muss sich ohne Widerstand schliessen lassen.

Die Dichtung und deren Auflagefläche müssen sauber und frei von Gegenständen sein. Der Beutel muss komplett und faltenfrei auf dem Siegelbalken aufliegen.

- ▶ Gerätedeckel zudrücken und Prozess durch Antippen der Taste starten.
 - Während dem Vakuumiervorgang blinken die Anzeigen der Vakuumierstufe respektive der Siegeldauerstufe.

Betriebsende

- Ist der Prozess beendet, ertönt ein akustisches Signal.
- ▶ Gerätedeckel öffnen und das vakuumierte Produkt entnehmen.

Betrieb abbrechen, vorzeitig ausschalten

Um den Vakuumierprozess während dessen Laufzeit zu unterbrechen, Taste oder Taste antippen. Der Beutel wird nicht versiegelt. Ein Unterbruch am Ende des Vakuumierprozesses (Vorgang belüften) ist nicht mehr möglich.

Gerät ausschalten

- ▶ Taste antippen.
 - Gerät ist ausgeschaltet.

Vorzeitig Versiegeln

Der Vakuumiervorgang kann unterbrochen und der Beutel vorzeitig versiegelt werden.

- ▶ Taste Siegeldauer antippen.



Unter Vakuum beginnen Flüssigkeiten bereits bei niedrigen Temperaturen zu sied. Dabei entsteht Dampf, welcher zu Funktionsstörungen des Gerätes führen kann. Beobachten Sie den Vakuumiervorgang sorgfältig und versiegeln Sie den Beutel bei beginnender Blasenbildung (Sieden) vorzeitig.

5 Umgang mit Lebensmitteln

Durch das Vakuumieren von Lebensmitteln kann deren Haltbarkeit im Allgemeinen verlängert werden.

5.1 Qualität und Hygiene



Der Keimgehalt der Lebensmittel entscheidet, wie lange ein Produkt haltbar gemacht werden kann. Je höher der Keimgehalt, desto kürzer ist die maximale Lagerdauer.

Um eine möglichst lange Haltbarkeit zu erreichen, dürfen nur qualitativ einwandfreie Lebensmittel vakuumiert werden. Produkte welche bereits vor dem Vakuumieren einige Zeit aufbewahrt wurden, weisen einen erhöhten Keimgehalt auf und sind für eine Langzeitlagerung nicht geeignet.

Um zu verhindern, dass frische Lebensmittel mit Keimen verunreinigt werden, sind folgende Punkte zu beachten:

- Vor dem Berühren der Lebensmittel Hände gründlich reinigen.
- Eine hygienisch einwandfreie, glatte Arbeitsplatte verwenden. Die Arbeitsplatte reinigen, bevor ein Lebensmittel damit in Kontakt kommt.
- Sämtliche Hilfsmittel (Messer, Gabel, Löffel, etc.) vor dem Gebrauch reinigen.

5.2 Vorbereitung spezieller Lebensmittel

Einige Arten von Lebensmittel müssen speziell vorbereitet werden um eine Lagerung zu ermöglichen.

Kohl, Hülsenfrüchte, Spargelgewächse

Alle Kohlarten (Blumenkohl, Brokkoli, Weiss- und Rotkohl, etc.), Hülsenfrüchte (frische Bohnen, Erbsen etc.) und Spargelgewächse geben Gase ab, wenn sie vakuumiert werden. Dazu müssen diese Lebensmittel im Steamer resp. in reichlich kochendem Wasser blanchiert und anschliessend kalt abgeschreckt werden. Das vakuumierte Lebensmittel kann anschliessend platzsparend eingefroren werden.

Wenige Gemüsesorten können auch roh tiefgekühlt werden, z. B. Karotten, Lauch, Peperoni, Bundzwiebeln, Chinakohl, Stangensellerie, Tomaten (zum Kochen) oder Kräuter.

Das gerüstete und geschnittene Gemüse wird portionenweise in Tiefkühlbeutel verpackt und tiefgekühlt. Ideal ist es auch Gemüse in Würfel geschnitten für die nächste Gerstensuppe oder Minestrone roh zu vakuumieren und im Tiefkühler zu lagern.

5.3 Lagerung

Folgende Punkte müssen beachtet werden, um Lebensmittel gefahrlos zu lagern:

- Nur frische und qualitativ einwandfreie Lebensmittel lagern.
- Das Produkt muss vor dem Vakuumieren bereits die Lagertemperatur aufweisen.
- Kühlkette nur so kurz wie nötig unterbrechen.
- Wenn möglich die Lebensmittel vor dem Vakuumieren abtrocknen.
- Mischungen von rohen und gegarten Lebensmitteln vermeiden.
- Eine möglichst hohe Vakuumierstufe wählen, entsprechend der Ausführungen im Kapitel: Empfohlene Vakuumierstufen (siehe Seite 14).
- Grössere Lebensmittelstücke sind länger haltbar als kleinere.
- Lebensmittel bei möglichst tiefen Temperaturen lagern.
- Sobald die Lebensmittel evakuiert sind, legen Sie sie sofort in den Kühlschrank bzw. in die Tiefkühltruhe.

- Leicht verderbliche Lebensmittel sollten immer im Kühlschrank oder in der Tiefkühltruhe aufbewahrt werden, auch wenn sie vakuumiert sind. Vakuumieren ist nicht gleichbedeutend mit konservieren!

5.4 Vacuisine ©

Vakuumierte Lebensmittel können mit dem Sous-vide-Verfahren gegart werden. Dieses Verfahren wird bei V-ZUG Vacuisine © genannt.



Verwenden Sie für das Vacuisine-Verfahren ausschliesslich die originalen V-ZUG Vakuumierbeutel.

Ausführliche Informationen und Rezepte zu Vacuisine © siehe unter vzug.com.

6 Lebensmittel vakuumieren

6.1 Lebensmittel

Um Lebensmittel zu vakuumieren und für das Sous-vide-Verfahren vorzubereiten, sind einige Punkte zu beachten.

Beutelwahl

Verwenden Sie für das Sous-vide-Verfahren ausschliesslich die originalen V-Zug Vakuumierbeutel. Diese Vakuumierbeutel sind für den Temperaturbereich zwischen $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$ und $+115\text{ }^{\circ}\text{C}$, und somit auch für das Sous-vide-Verfahren geeignet. Die Vakuumierbeutel sind mikrowellentauglich (z. B. Auftauen von eingefrorenen Speisen). Der Beutel des vakuumierten Lebensmittels muss dazu vor dem Kontakt mit Mikrowellen eingestochen bzw. geöffnet werden. Ansonsten kann der Vakuumierbeutel durch den entstehenden Überdruck platzen.

Wenn für das Sous-vide-Verfahren andere als die V-ZUG-Vakuumierbeutel verwendet werden, können diese Beutel weich werden, die Siegelnähte nicht halten oder gegebenenfalls schmelzen. Andere Beutel nur zum Vakuumieren verwenden und die Siegeldauer dem Beutelmaterail anpassen.



Der Siegelbalken kann beim Verwenden von Nicht-Originalbeuteln beschädigt werden. Der Einsatz solcher Beutel erfolgt auf eigene Verantwortung.

Beutelgrösse

Beutelgrösse so wählen, dass das zu vakuumierende Lebensmittel maximal zwei Drittel des Beutelvolumens ausfüllt.

Lebensmittel

Für ein optimales Resultat müssen die Lebensmittel vor dem Vakuumieren gekühlt werden.

Lebensmittel vor dem Vakuumieren mindestens zwei Stunden im Kühlschrank bei maximal $5\text{ }^{\circ}\text{C}$ lagern. Vor allem flüssige Lebensmittel sollten nicht wärmer als $10\text{ }^{\circ}\text{C}$ sein.



Nie warme oder heisse Lebensmittel vakuumieren.

Vakuumierbeutel befüllen

Darauf achten, dass der Bereich in dem der Beutel versiegelt werden soll, beim Befüllen nicht verschmutzt wird. Dies kann zu einer ungenügenden Abdichtung des Beutels führen. Stülpen Sie deshalb vor der Befüllung des Beutels ca. 5 cm der Innenseite nach aussen.

6.2 Empfohlene Vakuumierstufen

Vakuumierstufe wählen

Es besteht die Möglichkeit (nach dem Portionieren) folgende Vakuumierstufen zum Verpacken, Marinieren, Sous-vide-Garen (Vacuisine ©), zum Einfrieren oder für die weitere Vorratshaltung zu wählen:

Vakuumierstufe mit Anzeige	Lebensmittel-Kategorien mit Beispielen	Hinweise und Verwendungszweck
0 (Versiegeln) 	Sehr druckempfindliche Lebensmittel wie z. B. Chips oder Salat	Bei sehr druckempfindlichen Lebensmitteln, welche mit Luftpolster original abgepackt werden, soll der Original- bzw. Vakuumier-Beutel maximal ein Drittel befüllt sein. Den befüllten Beutel möglichst lose mit Luftpolster in der Vakuumierschublade platzieren, damit die Form und Konsistenz des Lebensmittels gut erhalten bleibt.
1 	- Druckempfindliches Obst und Früchte wie z. B. Beeren, Zwetschgen, Aprikosen, Bananen - Flüssigkeiten und Lebensmittel mit viel Flüssigkeit wie z. B. Suppen, Saucen und Fleisch mit viel Marinade - Gläser und Flaschen wie z. B. Nüsse, Kerne, Samen in Gläser oder geöffnete Pestogläser	Druckempfindliches Obst bleibt mit Vakuumierstufe 1 in Form und Konsistenz gut erhalten und wird nicht deformiert. Reine Flüssigkeiten oder Fleisch mit viel Marinade wie Sauerbraten/Suure Mocke nur auf Vakuumierstufe 1 vakuumieren, Vakuum ist ausreichend für verminderte Oxidation von Wein bzw. Essig. Bereits geöffnete Pestogläser in passender Höhe können mit Vakuumierstufe 1 wieder dicht verschlossen werden. Analog lassen sich so Nüsse, Samen und Kerne schädlingssicher verpacken. Luft und damit auch Sauerstoff aus Öl- oder Weinflaschen werden idealerweise mit externer Vakuumierstufe 1 evakuiert.

Vakuumierstufe mit Anzeige	Lebensmittel-Kategorien mit Beispielen	Hinweise und Verwendungszweck
2 	▪ Wenig empfindliches Obst und Früchte wie z. B. Birnen, Quitten ▪ weniger festes Gemüse wie Peperoni/ Paprika, Tomaten, Zucchini ▪ Fisch, ganz mit Haut oder als Filet ▪ Lebensmittel mit wenig Flüssigkeit wie z. B. Fleisch mit wenig Marinade	▪ Druckresistentes Obst und Früchte sowie Lebensmittel mit wenig Flüssigkeit lassen sich gut mit Vakuumierstufe 2 vakuumieren. ▪ Gemüse und Fische lassen sich ohne oder mit wenig Flüssigkeit optimal mit Vakuumierstufe 2 vakuumieren. ▪ Fleisch mit Sauce oder Fleisch mit wenig flüssiger Marinade eignet sich ebenfalls noch gut für Vakuumierstufe 2. Bei höherem Flüssigkeitsanteil Vakuumierstufe 1 verwenden.
3 	▪ Fleisch wie z. B. Medaillon, Steak ▪ festes Gemüse wie z. B. Karotten, Rande/Rote Beete ▪ Lebensmittel zum Einfrieren ▪ Hartkäse zur Lagerung	▪ Fleisch ohne weitere Flüssigkeit z. B. nur mit Kräutern und auch festeres Gemüse lassen sich optimal mit Vakuumierstufe 3 z. B. zum Sous-vide-Garen (Vacuisine ©) vorbereiten. Vakuumierstufe 3 sollte für einzufrierende Lebensmittel verwendet werden, da sich durch Ausschluss von Luft Gefrierbrand verhindern lässt.

6.3 Siegeldauerstufe wählen

Bei der Verwendung der originalen V-ZUG Vakuumierbeutel Stufe 2 der Siegeldauer einstellen.

Wenn Nicht-Originalbeutel verwendet werden, muss die Siegeldauer dem Beutelmateriale angepasst werden.



Der Siegelbalken kann beim Verwenden von Nicht-Originalbeuteln beschädigt werden. Der Einsatz solcher Beutel erfolgt auf eigene Verantwortung.

7 Übersicht der Anwendungen

Nachfolgend sind alle möglichen Anwendungen beschrieben.

Beachten Sie auch die Hinweise unter Tipps und Tricks (siehe Seite 25).

7.1 Vakuumieren und Versiegeln

Dies ist die Standardanwendung der Vakuumschublade. Nachdem der Prozess gestartet wurde, wird im Innenraum der Vakuumierwanne ein Unterdruck erzeugt. Anschließend wird die Öffnung des eingelegten Beutels versiegelt. Zuletzt wird der Druck im Gerät wieder ausgeglichen und der Prozess beendet.

Die Vakuumschublade muss betriebsbereit sein.

- ▶ Durch ein- oder mehrmaliges Antippen der Taste  eine geeignete Vakuumierstufe wählen.
- ▶ Durch ein- oder mehrmaliges Antippen der Taste  eine geeignete Siegeldauerstufe wählen.
- ▶ Gerätedeckel nach unten drücken und den Prozess mit der Taste  starten.

 Genauere Hinweise zum Vakuumieren und Versiegeln sind im Kapitel Bedienung (siehe Seite 10) beschrieben.

7.2 Nur Vakuumieren

Mit dieser Anwendung lassen sich Gläser mit Schraubdeckel z. B. mit Nüssen oder Kernen vakuumieren und gleichzeitig luftdicht verschliessen.



Nur Gläser mit einwandfreiem Schraubdeckel verwenden. Vergewissern Sie sich vor dem Schliessen des Gerätedeckels, dass die Gläser nicht zu hoch sind.

Keine Beutelaufgabe verwenden.

Die Gläser dürfen maximal 8,5 cm hoch sein, um Schäden am Gerät zu vermeiden.

Diese Anwendung eignet sich nicht zur Herstellung von Konfitüre (Heisseinfüllung). Nur gekühlte Lebensmittel dürfen vakuumiert werden.

Die Vakuumschublade muss betriebsbereit sein.

- ▶ Schraubdeckel des Glases leicht zudrehen und das Glas in die Vakuumierwanne stellen.
- ▶ Durch ein- bzw. mehrmaliges Antippen der Taste  eine geeignete Vakuumierstufe wählen.
- ▶ Taste  mehrmals antippen, bis die Anzeige Siegeldauer komplett erlischt.
- ▶ Gerätedeckel nach unten drücken und den Prozess mit der Taste  starten.

7.3 Nur Versiegeln

Diese Anwendung erlaubt es, einen Beutel luftdicht zu verschliessen, ohne dabei ein Vakuum im Beutel zu erzeugen.



Trotz dieser Einstellung wird im Beutel ein leichter Unterdruck erzeugt. Dieser ist notwendig, um eine erfolgreiche Versiegelung durchzuführen.

Die Vakuumschublade muss betriebsbereit sein.

- ▶ Taste  mehrmals antippen, bis die Anzeige Vakuumierstufe komplett erlischt.
- ▶ Durch ein- bzw. mehrmaliges Antippen der Taste  eine geeignete Siegeldauerstufe wählen.
- ▶ Gerätedeckel nach unten drücken und den Prozess mit der Taste  starten.

7.4 Externes Vakuumieren

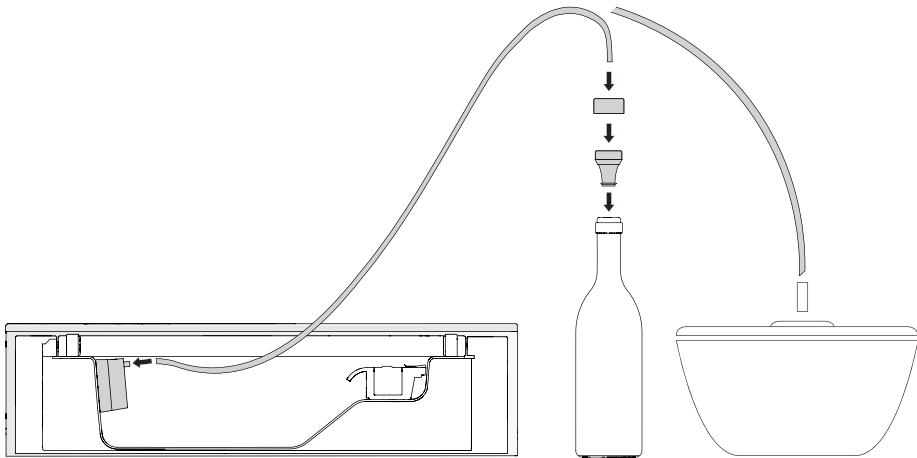
Mit dieser Anwendung lässt sich Luft aus Glasflaschen z. B. mit Öl oder Wein evakuieren, so dass damit unerwünschte Reaktionen mit Sauerstoff unterbunden werden. Zudem können mit dieser Funktion auch im Handel erhältliche Vakuumierdosen vakuumiert werden. Dabei ist darauf zu achten, dass die Vakuumierdosen lebensmittelecht sind und mit einem geeigneten Adapter an den Schlauch der Vakuumierschublade mit einem Innendurchmesser von 3 mm angeschlossen werden können.



Beim externen Vakuumieren von Glasflaschen nur zum Vakuumieren geeignete Flaschen verwenden. Ungeeignete oder beschädigte Flaschen können beim externen Vakuumieren implodieren. Es besteht Verletzungsgefahr.

Die Vakuumierschublade muss betriebsbereit und der Deckel geöffnet sein.

- ▶ Zum Flaschenevakuierten die beiden Schlauchenden jeweils auf die zugehörigen Anschlüsse der beiden Adapter schieben.
- ▶ Den grösseren Adapter auf die Ansaugöffnung in der Vakuumierwanne stecken. Zum Flaschenevakuierten den kleineren Adapter mit dem anderen Schlauchende auf den in die Flasche gedrückten Vakuumierverschluss legen. Zum Vakuumieren von Vakuumierdosen das Schlauchende statt auf die Flasche ggf. mit einem Adapterstück mit der Vakuumierdose verbinden.



Stellen Sie die Flasche zum externen Vakuumieren auf eine stabile, ebene Fläche in unmittelbarer Nähe der Vakuumierschublade.

- ▶ Durch ein- oder mehrmaliges Antippen der Taste  eine geeignete Vakuumierstufe wählen, «Empfohlene Vakuumierstufen (siehe Seite 14)».
-  Grosse Mengen Flüssigkeit in festen Behältnissen mit geeignetem Volumen vakuumieren.
-  Zum Evakuieren von Weinflaschen nur Vakuumierstufe 1 zum externen Vakuumieren verwenden, da sonst weineigene Gase beeinträchtigt werden.
- ▶ Das externe Vakuumieren mit der Taste  starten.
-  Evakuierte Weinflaschen nur aufrecht stehend lagern.

8 Pflege und Wartung

8.1 Allgemeine Hinweise



**Schublade nur im ausgeschalteten Zustand reinigen.
Geräteschäden durch falsche Behandlung!**

- Keine abrasiven Reinigungsmittel, scharfen oder kratzenden Metallschaber, Metallwatte, Scheuerschwämme usw. zur Reinigung verwenden. Diese Hilfsmittel zerkratzen die Oberflächen. Zerkratzte Glasdeckel können bersten.
- Das Gerät niemals mit einem Hochdruck- oder Dampfreinigungsgerät reinigen.
- Es dürfen keine Flüssigkeiten oder Feststoffe in die Ansaugöffnung der Vakuumpumpe gelangen. Dies würde die Pumpe irreparabel beschädigen.

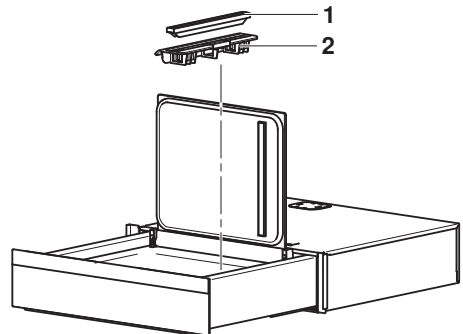
8.2 Reinigung

Aussen

- Verschmutzungen oder Reste von Reinigungsmitteln umgehend entfernen.
- Oberflächen mit weichem, mit Spülwasser angefeuchtetem Tuch oder Lappen – bei Metalloberflächen in Schliffrichtung – reinigen.
- Mit weichem Tuch trocknen.

Innen

- Siegelbalken 1 inkl. Siegelbalkenabdeckung 2 aus dem Gerät entfernen.
- Verschmutzungen oder Reste von Reinigungsmitteln umgehend entfernen.
- Oberflächen mit weichem, mit Spülwasser angefeuchtetem Tuch oder Lappen – bei Metalloberflächen in Schliffrichtung – reinigen.
- Mit weichem Tuch trocknen.
- Siegelbalken 1 mit weichem, mit Spülwasser angefeuchtetem Tuch oder Lappen reinigen und mit weichem Tuch trocknen. Die Siegelbalkenabdeckung 2 kann im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Siegelbalkenabdeckung 2 ins Gerät einsetzen.
- Siegelbalken 1 auf die beiden Aufnahmebolzen im Gerät einsetzen.



Gerätedeckeldichtung

- Gerätedeckeldichtung mit weichem, mit Wasser angefeuchtetem Tuch oder Lappen reinigen.



Kein Reinigungsmittel verwenden!

- Mit weichem Tuch trocknen.

Teile zum externen Vakuumieren

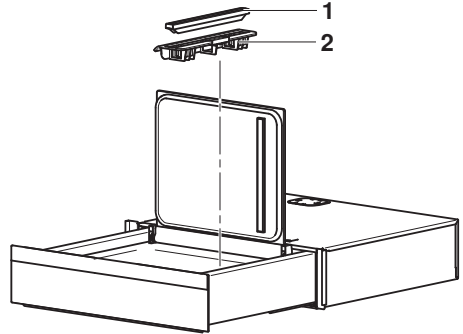
Die Teile zum externen Vakuumieren (Adapter für Ansaugöffnung, Schlauch, Adapter für Verschluss und Vakuuerverschluss) in warmem Wasser ggf. mit etwas Spülmittel und einem weichen Tuch oder Schwamm reinigen und anschliessend trocknen.

Zubehör

Die Beutelaufgabe kann im Geschirrspüler gereinigt werden.

8.3 Siegelbalken ersetzen

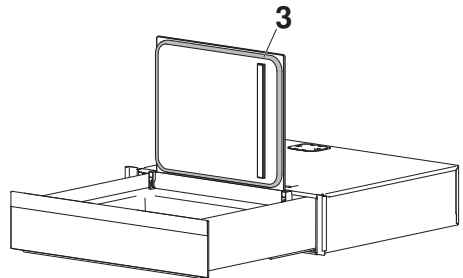
- ▶ Beschädigten Siegelbalken **1** zusammen mit der Siegelbalkenabdeckung **2** aus dem Gerät nehmen.
- ▶ Siegelbalkenabdeckung **2** ins Gerät einsetzen.
- ▶ Neuen Siegelbalken **1** auf die beiden Aufnahmebolzen im Gerät einsetzen.



Es wird keinerlei Hilfsmittel oder Werkzeug benötigt.

8.4 Gerätedeckeldichtung ersetzen

- ▶ Beschädigte Gerätedeckeldichtung **3** ablösen
- ▶ Neue Gerätedeckeldichtung einsetzen.

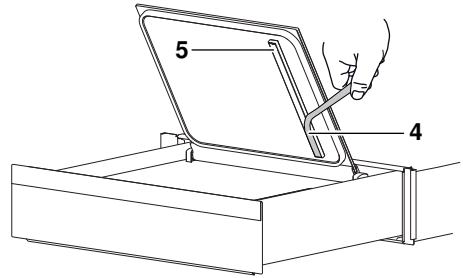


Es wird keinerlei Hilfsmittel oder Werkzeug benötigt.

8.5 Siegelkissen austauschen

Das Siegelkissen **4** befindet sich auf der Unterseite des Gerätedeckels.

- ▶ Beschädigtes Siegelkissen **4** aus der Halterung **5** nehmen.
- ▶ Neues Siegelkissen **4** in die Halterung **5** einsetzen.



Es wird keinerlei Hilfsmittel oder Werkzeug benötigt.

8.6 Systemprüfung



Wenn die Wartungstaste  aufleuchtet, kann die Vakuumpumpe den geforderten Unterdruck in der vorgegebenen Dauer nicht erreichen. Es besteht die Möglichkeit, dass der Gerätedeckel nicht korrekt geschlossen ist oder dass die Dichtung des Gerätedeckels verschmutzt oder beschädigt ist.

- ▶ Deckeldichtung reinigen (siehe Seite 18). Kein Reinigungsmittel verwenden!
- ▶ Gerätedeckel schliessen und nach unten drücken.

Falls die Wartungstaste  beim nachfolgenden Vakuumiervorgang immer noch leuchtet:

- ▶ Tiefere Vakuumierstufe wählen.

Falls die Wartungstaste  wiederholt leuchtet:

- ▶ Warten bis das Symbol  aufleuchtet.
- ▶ Vakuumpumpe entfeuchten (siehe Seite 20).

8.7 Entfeuchten



Ein Entfeuchten ist notwendig, wenn das Öl der Vakuumpumpe zu viel Wasser enthält (häufiges Vakuumieren von feuchten Lebensmitteln).

Falls die Tasten  und  leuchten, ...

... kann das Öl der Vakuumpumpe entfeuchtet werden.

- ▶ Gerätedeckel schliessen und nach unten drücken.
- ▶ Taste  antippen.
 - Das Öl der Vakuumpumpe wird entfeuchtet.

Falls die Tasten  und  leuchten, ...

... muss das Öl der Vakuumpumpe entfeuchtet werden.

- ▶ Gerätedeckel schliessen und nach unten drücken.
- ▶ Taste  antippen.
 - Das Öl der Vakuumpumpe wird entfeuchtet.



Der Vorgang Entfeuchten dauert maximal 20 Minuten. Falls die Taste ↻ immer noch leuchtet, muss der Vorgang wiederholt werden. Das Öl der Vakuumpumpe wird heiss, deshalb muss zwischen den Entfeuchtungsvorgängen eine Stunde gewartet werden. In dieser Zeit leuchten die Tasten ↻ und △, sind aber nicht bedienbar.

9 Störungen selbst beheben

9.1 Was tun, wenn ...

Nachfolgend sind Störungen aufgelistet, die nach beschriebenem Vorgang auf einfache Weise selbst behoben werden können. Falls eine andere Störung angezeigt wird, oder die Störung nicht behoben werden kann, rufen Sie bitte den Kundendienst an.

... das Gerät nicht funktioniert

Mögliche Ursache	Behebung
▪ Sicherung der Hausinstallation hat infolge Überlastung ausgelöst.	▶ Sicherung ersetzen oder wieder einschalten.
▪ Sicherung löst mehrfach aus.	▶ Service anrufen.
▪ Unterbruch der Stromversorgung.	▶ Stromversorgung prüfen.
▪ Gerät ist defekt.	▶ Service anrufen.
▪ Das Gerät ist überhitzt durch häufiges Vakuumieren.	▶ Vor erneutem Gebrauch Gerät abkühlen lassen.
▪ Das Gerät befindet sich in der Abkühlphase zwischen zwei Entfeuchtungsvorgängen. In dieser Zeit leuchten die Tasten ↻ und △, sind aber nicht bedienbar.	▶ Eine Stunde warten bis Entfeuchten wiederholt werden kann.

... das Vakuum im Beutel zu gering ist

Mögliche Ursache	Behebung
▪ Für das vorliegende Lebensmittel wurde eine zu geringe Vakuumierstufe gewählt.	▶ Nächst höhere Stufe wählen.
▪ Die Ansaugöffnung der Pumpe ist nicht frei.	▶ Sicherstellen, dass die Ansaugöffnung nicht durch den Beutel abgedeckt wird.
▪ Der Beutel ist nicht dicht.	▶ Lebensmittel in neuem Beutel vakuumieren, eventuell höhere Siegeldauerstufe wählen.

... der Vakuumierbeutel ungenügend versiegelt ist

Mögliche Ursache	Behebung
▪ Für die gewählte Vakuumierstufe wurde eine unzureichende Siegeldauer eingestellt.	▶ Nächsthöhere Siegeldauer-Stufe wählen.
▪ Der Vakuumierbeutel wurde nicht korrekt auf dem Siegelbalken positioniert.	▶ Vakuumierbeutel korrekt positionieren.
▪ Der Vakuumierbeutel ist im Bereich der Siegelnaht verschmutzt.	▶ Siegelbereich vor dem Prozess reinigen.
▪ Das Siegelkissen am Geräte- deckel ist stark abgenutzt.	▶ Siegelkissen ersetzen.
▪ Das Gerät ist überhitzt durch häufiges Vakuumieren.	▶ Vor erneutem Gebrauch Gerät abkühlen lassen.

... sich der Gerätedeckel nicht öffnen lässt

Mögliche Ursache	Behebung
▪ Das Gerät ist in Betrieb.	▶ Abwarten, bis das Gerät am Ende des Prozesses belüftet wird und ein Signalton ertönt.
▪ Die Stromversorgung wurde unterbrochen.	▶ Stromversorgung wieder herstellen. Das Gerät wird belüftet.

... während des Betriebs Geräusche auftreten

Mögliche Ursache	Behebung
▪ Betriebsgeräusche können während des gesamten Betriebs auftreten (Schalt- und Pumpgeräusche).	▶ Diese Geräusche sind normal.

... die Wartungstaste leuchtet

Mögliche Ursache	Behebung
▪ Das Gerät kann den gewünschten Unterdruck nicht erreichen.	▶ Gerätedeckel beim Starten des Vakuumiervorganges gut gedrückt halten. ▶ Dichtung des Gerätedeckels und deren Auflagefläche überprüfen und gegebenenfalls reinigen. Falls die Dichtung eingebeult ist, Dichtung mit Finger glattstreichen. ▶ Niedrigere Vakuumierstufe wählen, z.B. bei Lebensmitteln mit Flüssigkeit. ▶ Vakuumierbeutel korrekt positionieren, falls der Beutel bis unter die Dichtung des Gerätedeckels ragt.
▪ Die Pumpenleistung ist reduziert.	▶ Öl der Pumpe entfeuchten, sobald die Taste  leuchtet.

... die Flüssigkeit im Vakuumierbeutel während dem Vakuumieren stark siedet

Mögliche Ursache	Behebung
Unter hohem Vakuum beginnen Flüssigkeiten bereits bei niedrigen Temperaturen zu siedeln.	- Vorzeitig Versiegeln. - Beim Vakuumieren von flüssigen Lebensmitteln Vakuumierstufe 1 wählen. - Flüssigkeiten oder Lebensmittel mit hohem Flüssigkeitsanteil dürfen nicht wärmer als 10 °C sein.

... sehr empfindliches Vakuumiergut wie Kartoffelchips oder Frühstückscerealien beschädigt wird

Mögliche Ursache	Behebung
Die gewählte Vakuumierstufe ist zu hoch.	Vakuumierstufe «0» wählen.
Es ist kein ausreichendes Luftpolster im Beutel.	Den Beutel lose mit ausreichendem Luftpolster in der Vakuumierschublade platzieren.

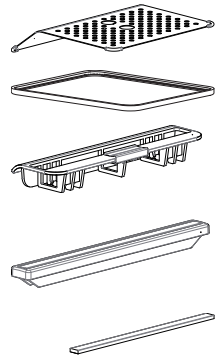
... sich kein Vakuum in der Flasche beim externen Vakuumieren erzeugt

Mögliche Ursache	Behebung
Schlauch und Vakuumierschluss zeigen deutliche Gebrauchsspuren und dichten nur ungenügend ab, dass kein ausreichendes Vakuum erreicht wird.	Schlauch und Vakuumierschluss durch neue ersetzen.

10 Zubehör und Ersatzteile

Bei Bestellungen bitte Modell-Nr. des Gerätes und genaue Bezeichnung des Zubehörs oder Ersatzteils angeben.

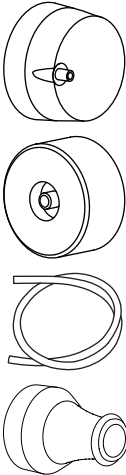
- Beutelauflage: Ermöglicht das Vakuumieren von flachen Lebensmitteln
- Dichtung des Gerätedeckels
- Siegelbalkenabdeckung
- Siegelbalken komplett
- Siegelkissen



- Vakuumierbeutel
Abmessungen: 180 × 280 und 240 × 350 mm
Einsatzbereich: -40 bis +115 °C



- Adapter Ansaugöffnung
- Adapter Vakuumierverschluss
- Schlauch
- Vakuumierverschluss



11 Technische Daten

Typ	DV6T-36004/36005
Gerätemasse	
Aussenabmessungen (Höhe × Breite × Tiefe)	142 × 596 × 547 mm
Fassungsvermögen Vakuumkammer (Höhe × Breite × Tiefe)	95 × 350 × 285 mm
Volumen Vakuumkammer	7,83 dm ³
Leergewicht	25 kg
Elektrischer Anschluss	
Anschluss	220–240 V ~ 50/60 Hz
Anschlusswert	320 W
Absicherung	10 A
Standby-Verbrauch	0,5 W

11.1 EcoStandby

Gemäss EU-Verordnung Nr. 2023/826

Aus-Zustand	W	–
Bereitschaftszustand	W	0,40
Bereitschaftszustand mit Informations- oder Statusanzeige	W	–
Vernetzter Bereitschaftsbetrieb	W	–
Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch in den jeweiligen Energiesparmodus zu gelangen	Min	10

12 Tipps und Tricks

Hier sind einige Tipps zu finden, welche den Umgang mit der Vakuumierschublade noch einfacher machen.

- Hygienisch Arbeiten: Hände, Utensilien und Oberflächen müssen sauber sein!
- Die Beutelöffnung muss komplett, in voller Breite faltenfrei, auf dem Siegelbalken aufliegen.
- Nur so viele Lebensmittel in den Beutel füllen, dass das Beutelende glatt und faltenlos verschweisst werden kann.
- Im Bereich der Schweissnaht darf keine Flüssigkeit sein. Wenn ein Teil des Beutels nach aussen gestülpt wird, kann verhindert werden, dass die Siegelzone des Beutels beim Befüllen verschmutzt wird. Es kann auch ein Trichter als Einfüllhilfe verwendet werden. Den Beutel zum Befüllen in einen Messbecher stellen und den Beutelrand mehrere Zentimeter nach aussen umschlagen.
- Die zuletzt verwendeten Einstellungen für die Anwendung «Vakuumieren und Versiegeln» bleiben auch nach dem Ausschalten des Gerätes gespeichert.
- Um Gläser mit Schraubdeckel unter Vakuum zu verschliessen, den Schraubdeckel leicht zudrehen und das Glas in die Vakuumierschublade stellen. Mit der Anwendung «Nur Vakuumieren» können diese Gläser vakuumiert und gleichzeitig luftdicht verschlossen werden.
- Um ein maximales Vakuum bei Flüssigkeiten zu erreichen, muss die Flüssigkeit vor dem Vakuumieren eingefroren werden.
- Grosse Mengen Flüssigkeit nicht im Vakuumierbeutel vakuumieren, sondern in festen Behältnissen mit geeignetem Volumen. Dies vor allem wegen des einfacheren Handlings. Bei Wunsch und den geeigneten Behältnissen können diese mit dem Zubehör auch extern vakuumiert werden.
- Früchte vorgefrieren, bevor sie vakuumiert werden.
- Lebensmittel, die nicht im Kühlschrank gelagert werden müssen, wie Getreide, Mehl, Kuchenmischungen etc. bleiben vakuumverpackt länger haltbar.
- Vakuumieren eignet sich hervorragend für Nüsse, Getreide und Gewürze: Sie bleiben vakuumverpackt lange frisch und werden nicht ranzig.

13 Entsorgung

13.1 Verpackung



Kinder dürfen auf keinen Fall mit Verpackungsmaterial spielen, da Verletzungs- bzw. Erstickungsgefahr besteht. Verpackungsmaterial sicher lagern oder auf umweltfreundliche Weise entsorgen.

13.2 Sicherheit

Machen Sie das Gerät unbenutzbar, damit Unfälle durch unsachgemässe Verwendung (z. B. durch spielende Kinder) vermieden werden:

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Bei fest installiertem Gerät ist dies durch einen konzessionierten Elektriker vorzunehmen. Schneiden Sie anschliessend das Netzkabel am Gerät ab.

13.3 Entsorgung



- Das Symbol «durchgestrichene Mülltonne» erfordert die separate Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE). Solche Geräte können gefährliche und umweltgefährdende Stoffe enthalten.
- Diese Geräte sind an einer ausgewiesenen Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten zu entsorgen und dürfen nicht im unsortierten Hausmüll entsorgt werden. Dadurch tragen Sie zum Schutz der Ressourcen und der Umwelt bei.
- Für weitere Information wenden Sie sich bitte an die örtlichen Behörden.

14 Stichwortverzeichnis

A

Allgemeine Hinweise	18
Anfragen	31
Anwendungen	16
Anzeigeelemente	9
Aufbau	8

B

Bedeutung der Anzeigen	9
Bedienelemente	9
Bedienung	10
Abbrechen	11
Beutel einlegen	11
Prozess starten	11
Vorzeitig ausschalten	11

E

EcoStandby	25
Empfohlene Vakuumierstufen	14
Entfeuchten	20
Entsorgung	26
Ersatzteile	23
Erste Inbetriebnahme	8
Externes Vakuumieren	17

G

Gerät	
Entsorgen	26
Gerätedeckeldichtung ersetzen	19
Gültigkeitsbereich	2

L

Lagerung	12
Lebensmittel	13
Vakuumieren	13

M

Modellbezeichnung	2
-------------------------	---

N

Notizen	28
---------------	----

Q

Qualität und Hygiene	12
----------------------------	----

R

Reinigung	18
Aussen	18
Gerätedeckeldichtung	18
Innen	18
Zubehör	18

S

Service & Support	31
Servicevertrag	31
Sicherheitshinweise	
Allgemeine	4
Gerätespezifisch	5
Siegelbalken	
Ersetzen	19
Siegeldauerstufe wählen	15
Siegelkissen austauschen	20
Sous-vide-Verfahren	
Vacuisine	13
Symbole	4
Systemprüfung	20

T

Technische Daten	24
Tipps und Tricks	25
Type	2

U

Umgang mit Lebensmitteln	12
--------------------------------	----

V

Vacuisine	13
Vakuumieren	16
Vakuumierstufe wählen	14
Versiegeln	16
Vor der ersten Inbetriebnahme	5
Vorbereitung	
Spezieller Lebensmittel	12
Vorzeitig Versiegeln	11

Z

Zubehör	23
---------------	----

15 Notizen

16 Service & Support



Im Kapitel «Störungen beheben» erhalten Sie wertvolle Hinweise bei kleineren Betriebsstörungen. So ersparen Sie sich die Anforderung eines Servicetechnikers und die daraus möglicherweise entstehenden Kosten.

Die V-ZUG-Garantieinformationen finden Sie unter www.vzug.com →Service →Garantieinformationen. Bitte lesen Sie diese aufmerksam durch.

Registrieren Sie Ihr V-ZUG-Gerät bitte umgehend:

- online via www.vzug.com →Service →Garantieerfassung oder
- mittels der beigelegten Registrierkarte.

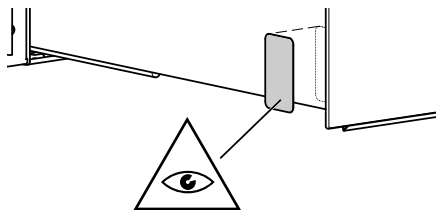
Sie profitieren so bei einem möglichen Störfall bereits während der Garantiezeit des Gerätes von bester Unterstützung. Für die Registrierung benötigen Sie die Seriennummer (SN) und die Gerätebezeichnung. Sie finden diese Angaben auf dem Typenschild Ihres Gerätes.

Meine Geräteinformationen:

SN: _____ Gerät: _____

Halten Sie diese Geräteinformationen bitte immer bereit, wenn Sie mit V-ZUG Kontakt aufnehmen. Vielen Dank.

- Vakuumierschublade öffnen.
 - Das Typenschild befindet an der linken Seitenwand.



Ihr Reparaturauftrag

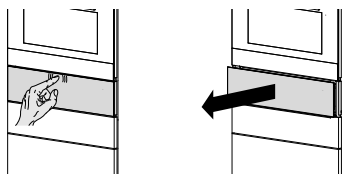
Über die kostenlose Servicenummer 0800 850 850 gelangen Sie direkt an Ihr nächstes V-ZUG-Service-Center. Bei Ihrer telefonischen Auftragserteilung vereinbaren wir mit Ihnen einen auf Wunsch umgehenden Besuchstermin vor Ort.

Allgemeine Anfragen, Zubehör, Servicevertrag

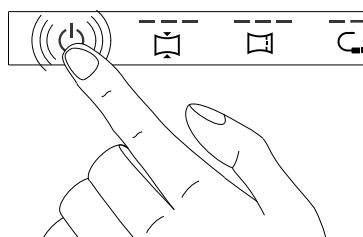
Gerne hilft Ihnen V-ZUG bei allgemeinen administrativen und technischen Anfragen, nimmt Ihre Bestellungen für Zubehör und Ersatzteile entgegen oder informiert Sie über die fortschrittlichen Serviceverträge. Sie erreichen uns dazu unter Tel. +41 58 767 67 67 oder via www.vzug.com.

Kurzanleitung

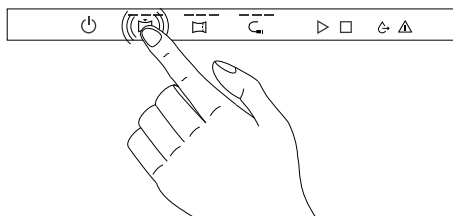
Gerät öffnen



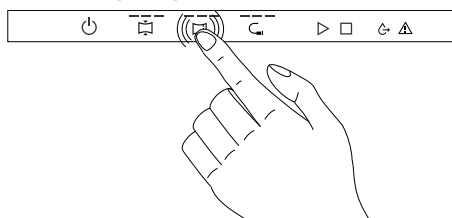
Gerät einschalten



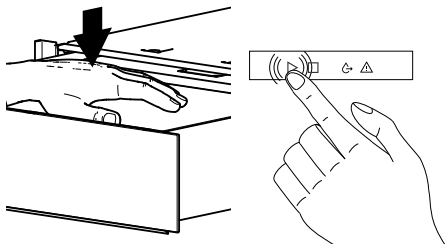
Bedienung Vakuumierstufe



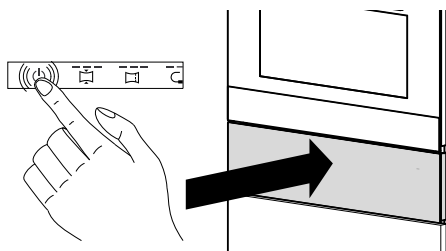
Bedienung Siegeldauerstufe



Vakuuieren



Gerät ausschalten und schliessen



1081226-03

