



SIEMENS



Vakuumierschublade

Tiroir de mise sous-vide

Cassetto per sottovuoto

Vacumeerlade

BV830EN.1

siemens-home.bsh-group.com/welcome

Gebrauchsanleitung	3
Notice d'utilisation	15
Istruzioni per l'uso	27
Gebruiksaanwijzing	39

Register
your
product
online

Inhaltsverzeichnis

	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
	Wichtige Sicherheitshinweise	4
	Ursachen für Schäden	5
	Umweltschutz	5
	Umweltgerecht entsorgen	5
	Gerät kennen lernen	6
	Wie funktioniert eine Vakuumierschublade	6
	Aufbau der Vakuumierschublade	6
	Bedienblende	6
	Öffnen und Schließen	7
	Zubehör	7
	Gerät bedienen	7
	Gerät ein- und ausschalten	7
	Im Beutel vakuumieren	7
	Im Behälter vakuumieren	8
	Trocknung durchführen	9
	Tabellen und Tipps	10
	Vakuumieren für das Sous-vide-Garen	10
	Schnelles Marinieren und Aromatisieren	10
	Lagerung und Transport	10
	Empfohlene Einstellungen	11
	Reinigen	12
	Störungen, was tun?	13
	Kundendienst	14
	E-Nummer und FD-Nummer	14
	Technische Daten	14

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: **www.siemens-home.bsh-group.com** und Online-Shop: **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unsere **Siemens Info Line** unter **Tel.: 089 21 751 751*** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar) oder unter **Siemens-info-line@bshg.com**

*) Nur für Deutschland gültig.



Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät ausschließlich zum Vakuumieren von Lebensmitteln in geeigneten Vakuumierbeuteln und Vakuumierbehältern sowie zum Verschweißen von Folien verwenden.

Betreiben Sie dieses Gerät nur in geschlossenen Räumen.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

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

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

Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 4000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.



Wichtige Sicherheitshinweise



Warnung – Verbrennungsgefahr!

Der Verschweißbalken in der Vakuumierkammer wird bei häufiger Nutzung und langen Verschweißzeiten sehr heiß. Nie den heißen Verschweißbalken berühren. Kinder fernhalten.



Warnung – Stromschlaggefahr!

- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

⚠ Warnung – Brandgefahr!

Der Verschweißbalken in der Vakuumierkammer wird sehr heiß. Brennbare Dämpfe können sich entzünden. Keine brennbaren Flüssigkeiten im Vakuumierbeutel vakuumieren. Keine brennbaren Materialien und Gegenstände im Inneren des Gerätes aufbewahren.

⚠ Warnung – Verletzungsgefahr!

- Kleinste Sprünge im Glasdeckel können dazu führen, dass dieser bei anliegendem Vakuum implodiert. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Beim Vakuumieren verformen sich die Vakuumierkammer und der Glasdeckel durch den hohen Unterdruck. Schraubgläser, andere harte Gefäße sowie unverformbare Lebensmittel, die in der Kammer bei geschlossenem Deckel vakuumiert werden, dürfen diesen Deckel nicht berühren. Ansonsten wird die Schutzschicht des Glases beschädigt und der Glasdeckel kann zerspringen. Harte Gefäße und unverformbare Lebensmittel dürfen eine maximale Höhe von 80 mm nicht überschreiten.
- Ein Fehlgebrauch der Vakuumierschublade kann zu Verletzungen führen. Keine am Gerät angeschlossene Schläuche in Körperöffnungen einführen. Keine lebendigen Tiere vakuumieren.

Ursachen für Schäden

Achtung!

- Überprüfen Sie das Gerät vor jedem Gebrauch auf Schäden. Achten Sie dabei besonders auf die Unversehrtheit des Glasdeckels. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, falls es Beschädigungen aufweist. Rufen Sie den Kundendienst.
- Öffnen und schließen Sie den Glasdeckel langsam.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf den Glasdeckel. Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Stellfläche. Vermeiden Sie, dass Gegenstände auf den Glasdeckel fallen können. Ziehen Sie die Schublade zum Gebrauch vollständig und bis zum Anschlag heraus. Schließen Sie die Schublade wenn sie nicht in Gebrauch ist vollständig.
- Vergewissern Sie sich vor dem Schließen des Glasdeckels, dass sich in der Vakuuierkammer keine Fremdkörper befinden.
- Achten Sie darauf, dass die Dichtungen nicht durch spitze oder scharfe Gegenstände beschädigt werden.
- Überprüfen Sie den korrekten Sitz der Dichtung des Glasdeckels. Achten Sie darauf, dass die Auflagefläche der Dichtung sauber und frei von Fremdkörpern ist. Die Funktion des Gerätes könnte sonst beeinträchtigt werden. Betreiben Sie das Gerät nicht im Falle einer defekten Dichtung. Sie könnten das Gerät beschädigen. Rufen Sie den Kundendienst.
- Beachten Sie die Reinigungshinweise.
- Im Falle eines Stromausfalles während des Vakuuiervorgangs bleibt das Vakuum in der Vakuuierkammer erhalten. Versuchen Sie auf keinen Fall, den Glasdeckel mit Hilfe von Werkzeug zu öffnen. Warten Sie bis die Stromversorgung wiederhergestellt ist und starten Sie den Vakuuiervorgang erneut.
- Vakuuieren Sie Lebensmittel nicht in ihrer Verkaufsverpackung nachdem sie diese geöffnet haben. Verwenden Sie ausschließlich Beutel, die für das Vakuuieren geeignet sind.
- Im Vakuum beginnen Flüssigkeiten bereits bei niedrigen Temperaturen zu siedeln. Dabei tritt Dampf aus und es kann zu Funktionsstörungen des Gerätes kommen.
 - Achten Sie darauf, dass das Vakuuiergut eine möglichst niedrige Ausgangstemperatur hat, im besten Fall im Bereich von 1 – 8 °C.
 - Vakuuieren Sie Flüssigkeiten im Vakuuierbeutel nie mit der maximalen Vakuuierstufe.
 - Empfehlung: Vakuuieren Sie Flüssigkeiten im Vakuuierbeutel bei Vakuuierstufe 2.
 - Beobachten Sie den Vakuuiervorgang sorgfältig. Eine leichte Blasenbildung beim Vakuuieren von Flüssigkeiten ist normal. Verschweißen Sie den Beutel vorzeitig, sobald sich die Blasenbildung merkbar verstärkt.

- Tipp: Sie können Flüssigkeiten auch in festen, handelsüblichen Vakuuierbehältern vakuuieren. Verwenden Sie dabei Vakuuierstufe 3. Verwenden Sie zum Vakuuieren keine Kunststoffflaschen oder andere Gefäße, die sich beim externen Vakuuieren zusammenziehen..

Umweltschutz

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Gerät kennen lernen

In der Vakuu­mierschub­lade können Sie Lebens­mittel in geeig­ne­ten Beu­tel­n und Behäl­tern vaku­u­mieren. In die­sem Kapitel lernen Sie den Auf­bau und die grund­le­gen­de Funk­ti­ons­weise Ihres Ge­rät­es kennen.

Wie funk­ti­oniert eine Vakuu­mierschub­lade

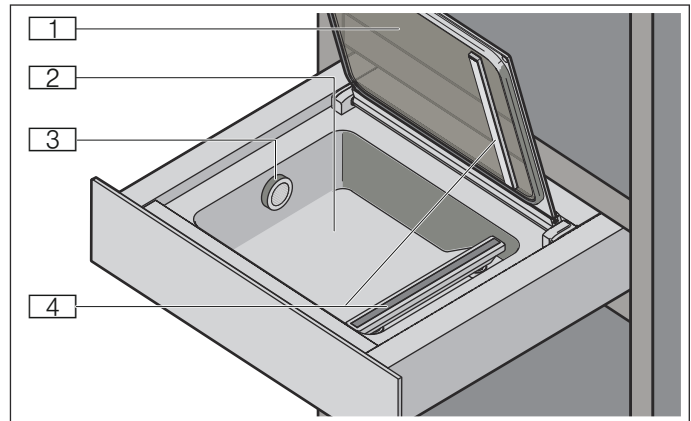
Wäh­rend des Vakuu­mieren­vorgangs wird Luft aus der Vakuu­mieren­kam­mer und dem Beu­tel abge­pumpt. Dabei ent­steht ein hoher Unter­druck in der Kam­mer. Je höher die Vakuu­mieren­stufe, desto weniger Luft ver­bleibt in der Kam­mer und dem Beu­tel und desto höher ist der Druck­un­ter­schied zur Um­ge­bung.

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

Mit den Vakuu­mieren­stufen von 1 bis 3 können un­ter­schied­liche Vakuu­mieren­grade erzeugt werden. Die dabei er­reichten Grade un­ter­schieden sich nach An­wen­dungs­fall: Beim Vakuu­mieren im Behäl­ter sind die Vakuu­mieren­grade niedriger und damit für be­stimmte Lebens­mittel besser geeig­net. Die Vakuu­mierschub­lade er­kennt mit dem Auf­setzen des ex­ter­nen Vakuu­mieren­adap­ters auto­matisch welcher Mo­dus gerade ak­ti­viert ist.

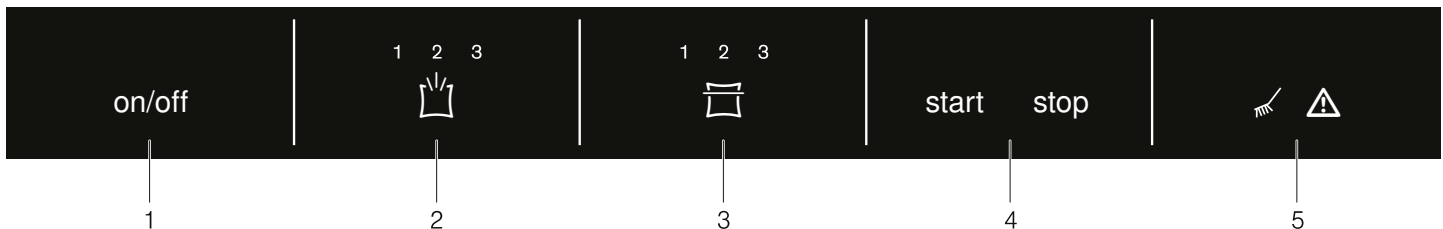
Vakuu­mieren­stufen	1	2	3
Vakuu­mieren im Beu­tel	80 %	95 %	99 %
Vakuu­mieren von Behäl­tern und Flaschen	50 %	75 %	90 %

Auf­bau der Vakuu­mierschub­lade



1	Glas­deckel
2	Vakuu­mieren­kam­mer aus Edel­stahl
3	Luft­aus­lass
4	Ver­schweiß­balken

Bedien­blende



Symbol	Erklärung
1 on/off	Ein-/Ausschalten Gerät ein- und ausschalten
2	Vakuu­mieren­stufe Vakuu­mieren­stufe wählen
3	Ver­schweiß­zeit Ver­schweiß­zeit wählen Vakuu­mieren­beu­tel vor­zeit­ig ver­schweißen
4 start	Start Vakuu­mieren­vorgang starten
stop	Stop Vakuu­mieren­vorgang abbrechen
5	Trocknung Trocknung der Pumpe durch­führen
	Hinweis Störungstabelle beachten



Öffnen und Schließen

Drücken Sie auf die Mitte der Schublade, um sie zu öffnen oder zu schließen.

Beim Öffnen springt die Schublade leicht heraus. Sie kann danach problemlos herausgezogen werden.

Zubehör

Der Vakuumschublade liegt folgendes Zubehör bei.

	Externer Vakuumieradapter Der Adapter wird auf den Luftauslass der Vakuumschublade gesteckt, um Vakuumierbehälter zu vakuumieren.
	Vakuumierschlauch Der Vakuumierschlauch verbindet den externen Vakuumieradapter mit dem Vakuumierbehälter.
	Vakuumierbeutel 180 x 280 mm (50 Stück) 240 x 350 mm (50 Stück)

Sonderzubehör

Sonderzubehör können Sie beim Kundendienst oder über Ihren Fachhändler bestellen:

Zubehör	Fachhändler-Be-stellnummer	Kundendienst-Bestellnummer
Vakuumierbeutel 180 x 280 mm (100 Stück)	HZ66D910	17000222
Vakuumierbeutel 240 x 350 mm (100 Stück)	HZ66D920	17000223



Gerät bedienen

Gerät ein- und ausschalten

Berühren Sie das Symbol **on/off** um das Gerät ein- oder auszuschalten.

Ohne Eingabe schaltet sich das Gerät nach 10 Minuten automatisch aus.

Im Beutel vakuumieren

Vakuumieren Sie Lebensmittel in einem geeigneten Vakuumierbeutel, um sie länger haltbar zu machen, sie zu marinieren oder sie für das Sous-vide-Garen vorzubereiten.

Geeignete Vakuumierbeutel

Verwenden Sie die Original-Vakuumierbeutel, die dem Gerät beiliegen oder die Sie als Zubehör bestellen können. Diese Beutel sind für einen Temperaturbereich von -40 °C – 100 °C geeignet. Somit sind sie sowohl für die Aufbewahrung bei niedrigen Temperaturen als auch für das Garen der darin vakuumierten Speisen verwendbar. Die optimale Verschweißzeit für diese Beutel ist Stufe 2. Die Beutel sind mikrowellentauglich.

Stechen Sie die Beutel ein, bevor Sie sie in der Mikrowelle erwärmen.

Verwenden Sie ausschließlich Beutel, die für das Vakuumieren von Lebensmitteln geeignet sind. Im Handel erhältliche Produkte unterscheiden sich in den Punkten Lebensmittelechtheit, Temperaturbeständigkeit, Material und Oberfläche. Achten Sie auf den angegebenen Einsatzzweck des Beutels.

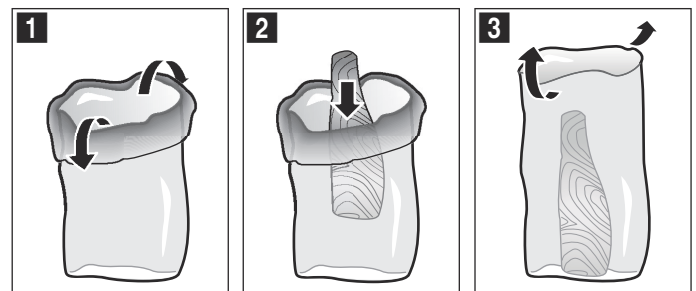
Die Verschweißzeit des Vakuumierbeutels ist immer abhängig von dessen Material. Bei dünnwandigen Beuteln reicht Verschweißstufe 1 in den meisten Fällen aus, um den Beutel zu verschließen. Vakuumierbeutel aus dickerem Material benötigen eine längere Verschweißzeit mit Verschweißstufe 2 oder höher.

Die Länge des Verschweißbalkens begrenzt das Maß der möglichen Vakuumierbeutel. Verwenden Sie daher nur Beutel mit einer maximalen Breite von 240 mm.

Beutel befüllen

Platzieren Sie Lebensmittel im Vakuumierbeutel möglichst nebeneinander und nicht aufeinander.

Ein sauberer und trockener Beutelrand ist wichtig für eine einwandfreie Verschlussnaht. Damit diese Naht beim Verschweißen gelingt, ist es wichtig, dass sich am Beutelrand im Bereich der Naht keine Rückstände von Lebensmitteln befinden. Bevor Sie den Beutel befüllen, stülpen Sie dessen Rand deshalb um ca. 3 cm um. Stülpen Sie den Rand nach dem Befüllen wieder zurück.



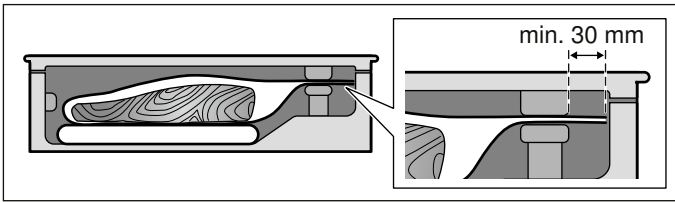
Damit Sie den Überblick über Ihre Beutel und die darin vakuumierten Lebensmittel bewahren, ist es ratsam, das Vakuumierdatum und den Inhalt auf dem Beutel zu notieren.

So gehen Sie vor

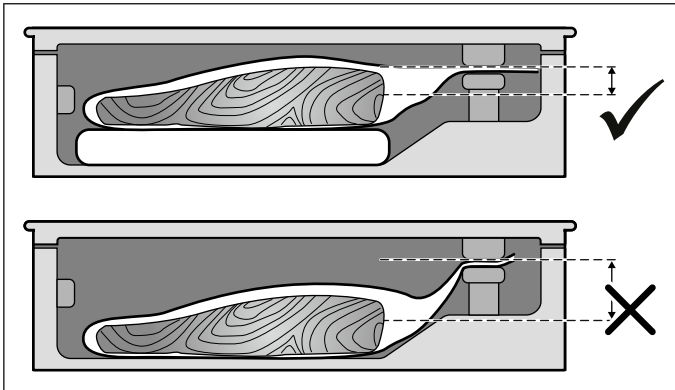
1. Glasdeckel öffnen.
2. Vakuumierbeutel in die Kammer legen.

Hinweise

- Achten Sie auf eine möglichst niedrige Ausgangstemperatur der Lebensmittel, im besten Fall im Bereich von 1 – 8 °C.
- Achten Sie darauf, dass der Luftauslass freiliegt, damit die Pumpe die Luft aus der Kammer absaugen kann.
- Achten Sie darauf, dass der Beutel mittig und die Enden des Beutels glatt übereinander auf dem Verschweißbalken aufliegen, um eine einwandfrei geschlossene Schweißnaht zu erhalten.
- Achten Sie darauf, dass das offene Ende des Beutels ca. 3 cm über den Verschweißbalken hinaus ragt, er jedoch nicht auf der Deckeldichtung aufliegt.



Hinweis: Verwenden Sie gegebenenfalls eine Erhöhung, z. B. ein Schneidebrett, damit der Beutel nicht abrutscht.



3. Symbol berühren um die Vakuumierstufe zu wählen.
4. Symbol berühren um die Verschweißzeit zu wählen.
5. Glasdeckel fest schließen und halten.
6. Symbol **start** berühren um den Vakuumiervorgang zu starten.

Der Vakuumiervorgang startet. Die Anzeigen der Vakuumierstufen pulsieren nacheinander blau bis der gewählte Wert erreicht ist.

Der Verschweißvorgang startet. Die Anzeigen der Verschweißstufe pulsieren nacheinander blau bis der gewählte Wert erreicht ist.

Am Ende des Vorgangs wird die Kammer belüftet, ein Signalton erklingt. Sie können den Glasdeckel nun öffnen und den verschweißten Vakuumierbeutel aus der Kammer nehmen.

Warnung – Verbrennungsgefahr!

Der Verschweißbalken in der Vakuumierkammer wird bei häufiger Nutzung und langen Verschweißzeiten sehr heiß. Nie den heißen Verschweißbalken berühren. Kinder fernhalten.

Hinweise

- Bei höchster Vakuumierstufe kann der Vorgang bis zu 2 Minuten dauern. Nach dieser Zeit wird der Beutel verschweiß und die dabei erzielte Vakuumierstufe leuchtet auf.
- Überprüfen Sie nach dem Vakuumieren die Schweißnaht am Beutel. Versuchen Sie die Naht vorsichtig auseinanderzuziehen. Hält sie nicht, so wählen Sie beim nächsten Mal eine höhere Verschweißstufe. Verformt sich die Naht, so ist sie zu heiß geworden. Wählen Sie das nächste Mal eine niedrigere Verschweißstufe oder lassen Sie das Gerät abkühlen.

- Wenn Sie mehrmals direkt hintereinander Lebensmittel im Beutel vakuumieren, wird der Verschweißbalken zunehmend heißer. Die Qualität der Schweißnaht kann dadurch beeinträchtigt werden. Wählen Sie deshalb nach einigen Vakuumiervorgängen eine niedrigere Verschweißzeit oder lassen Sie das Gerät zwischen den Vorgängen ungefähr 2 Minuten lang abkühlen.

Vorzeitig verschweißen

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

Berühren Sie während des Vakuumierens das Symbol , um den Vorgang zu beenden und den Beutel vorzeitig zu verschweißen.

Das Gerät zeigt die Vakuumierstufe an, die bis dahin erreicht wurde.

Am Ende des Vorgangs wird die Kammer belüftet, ein Signalton erklingt. Sie können den Glasdeckel nun öffnen und den verschweißten Vakuumierbeutel aus der Kammer nehmen.

Hinweis: Zum Verschweißen des Beutels benötigt die Vakuuiereschublade einen bestimmten Vakuumgrad. Wenn Sie das Symbol vorher berühren, pumpt die Vakuuiereschublade noch bis zum Erreichen dieses Grades Luft aus der Kammer. Danach wird der Beutel verschweiß.

Vakuumiervorgang abbrechen

Berühren Sie während des Vakuumierens das Symbol **stop** um den Vorgang vorzeitig abbrechen.

Das Gerät zeigt die Vakuumierstufe an, die bis dahin erreicht wurde.

Der Beutel wird nicht verschweiß. Der Deckel öffnet sich leicht und die Kammer wird belüftet. Ein Signalton erklingt. Sie können den Vakuumierbeutel jetzt aus der Kammer nehmen.

Im Behälter vakuumieren

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

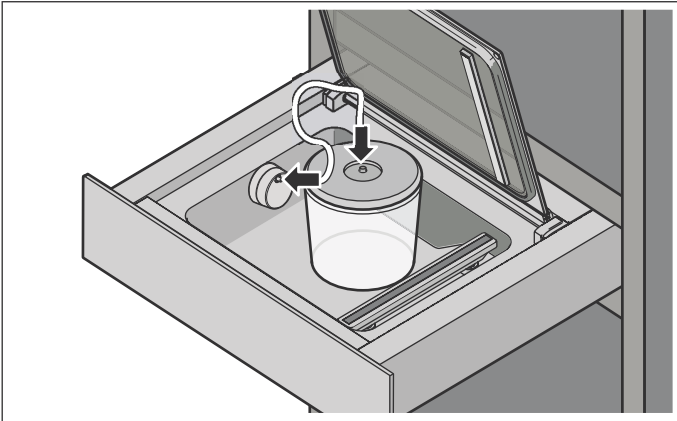
Geeignete Vakuumierbehälter

Verwenden Sie ausschließlich Behälter, die für das Vakuumieren von Lebensmitteln geeignet sind. Im Handel erhältliche Produkte unterscheiden sich in den Punkten Lebensmittelechtheit und Material.

Der Vakuuiereschlauch, der diesem Gerät beiliegt, hat einen Innendurchmesser von 3 mm. Damit der Schlauch passt, benötigen Sie möglicherweise einen Adapter für Ihren Behälter. In vielen Fällen liegen solche Adapter dem Vakuumierbehälter bereits bei.

So gehen Sie vor

1. Glasdeckel öffnen.



2. Vakuumiadapter auf den Luftauslass stecken.
3. Schlauch an Vakuumiadapter und Vakuumi Behälter befestigen.
4. Symbol berühren um die Vakuumierstufe zu wählen.
5. Symbol **start** berühren um den Vakuumiervorgang zu starten.

Der Vakuumiervorgang startet. Die Anzeigen der Vakuumierstufen pulsieren nacheinander blau bis der gewählte Wert erreicht ist.

Die Vakuumierstufen hören auf zu pulsieren, sobald der Zielwert erreicht ist. Die erreichte Vakuumierstufe leuchtet und ein Signalton erklingt. Sie können den Schlauch jetzt vom Behälter und dem externen Vakuumiadapter lösen.

Hinweis: Bei starker Blasenbildung den Vakuumiervorgang abbrechen.

Vakuumiervorgang abbrechen

Berühren Sie während des Vakuumierens das Symbol **stop** um den Vorgang vorzeitig abzubrechen.

Das Gerät zeigt die Vakuumierstufe an, die bis dahin erreicht wurde.

Sie können den Schlauch jetzt vom Behälter und dem externen Vakuumiadapter lösen.

Trocknung durchführen

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

Leuchtet das Symbol weiß, wird die Durchführung eines Trocknungsvorgangs empfohlen. Sie können das Gerät zu diesem Zeitpunkt aber weiterhin normal verwenden.

Leuchtet das Symbol rot, müssen Sie einen Trocknungsvorgang durchführen.

So gehen Sie vor

1. Glasdeckel fest schließen und halten.

2. Symbol berühren.

Die Trocknung startet und dauert zwischen 5 und 20 Minuten. Während des Vorgangs pulsiert das Symbol blau. Sie können die Vakuumierschublade während des Vorgangs schließen.

Am Ende des Vorgangs wird die Kammer belüftet, ein Signalton erklingt. Sie können den Glasdeckel nun öffnen.

Hinweis: Es ist möglich, dass ein einzelner Trocknungslauf nicht ausreicht. Sollten nach einem Trocknungslauf die Symbole und rot leuchten, dann befindet sich immer noch Feuchtigkeit im Pumpensystem. Warten Sie bis das Symbol nicht mehr leuchtet und starten Sie den Trocknungsvorgang erneut.

Tabellen und Tipps

Vakuumieren für das Sous-vide-Garen

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

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

Warnung – Gesundheitsrisiko!

Sous-vide-Garen erfolgt bei niedrigen Gartemperaturen. Achten Sie daher unbedingt auf das Einhalten der folgenden Anwendungs- und Hygienehinweise:

- Nur frische Lebensmittel von bester und absolut einwandfreier Qualität verwenden.
- Hände waschen und desinfizieren. Einmalhandschuhe oder eine Koch-/Grillzange verwenden.
- Kritische Lebensmittel wie z.B. Geflügel, Eier und Fisch mit besonderer Aufmerksamkeit zubereiten.
- Gemüse und Obst immer gründlich abwaschen und/oder schälen.
- Oberflächen und Schneidebretter stets sauber halten. Für unterschiedliche Lebensmittelsorten unterschiedliche Schneidebretter verwenden.
- Kühlkette einhalten. Unterbrechen Sie diese nur kurz zum Vorbereiten der Lebensmittel und lagern Sie die vakuumierten Speisen anschließend wieder im Kühlschrank, bevor Sie mit dem Garprozess beginnen.
- Speisen sind nur zum Sofortverzehr geeignet. Nach dem Garprozess die Speisen sofort verzehren und nicht länger lagern, auch nicht im Kühlschrank. Sie eignen sich nicht zum Wiedererwärmen.

Vakuumierbeutel

Verwenden Sie zum Sous-vide-Garen die mitgelieferten Vakuumierbeutel. Sie können die Vakuumierbeutel nachbestellen.

Garen Sie die Speisen nicht in den Beuteln, in denen Sie sie gekauft haben (z.B. portionierter Fisch). Diese Beutel sind nicht zum Sous-vide-Garen geeignet.

Platzieren Sie die Lebensmittel im Beutel möglichst nebeneinander und nicht aufeinander.

Vakuumieren

Nutzen Sie für das Vakuumieren der Speisen nach Möglichkeit die höchste Vakuumierstufe. Nur so kann eine gleichmäßige Wärmeübertragung und somit perfektes Garergebnis erzielt werden.

Kontrollieren Sie vor dem Garen ob das Vakuum im Beutel intakt ist. Achten Sie auf diese Punkte:

- Es befindet sich keine/ kaum Luft im Vakuumierbeutel.
- Die Schweißnaht ist einwandfrei geschlossen.
- Es sind keine Löcher im Vakuumierbeutel. Verwenden Sie nicht den Kerntemperaturfühler.
- Gemeinsam vakuumierte Fleisch- oder Fischstücke werden nicht direkt aneinander gepresst.

- Gemüse und Dessert werden möglichst flach einvakuumiert.

Im Zweifelsfall das Gargut in einen neuen Beutel füllen und erneut vakuumieren.

Lebensmittel sollten maximal einen Tag vor dem Garprozess vakuumiert werden. Nur so kann verhindert werden, dass Gase aus dem Lebensmittel entweichen (z.B. bei Gemüse), die die Wärmeübertragung unterbinden oder dass die Speisen durch den Vakuumdruck ihre Struktur und dadurch ihr Garverhalten verändern.

Schnelles Marinieren und Aromatisieren

Mit Ihrer Vakuumierschublade können Sie Lebensmittel wie Fleisch, Obst und Gemüse auf schnelle Weise aromatisieren oder marinieren. Herkömmliches Einlegen dauert meist sehr lange und ist nicht besonders intensiv. Beim Vakuumieren im Beutel öffnen sich die Zellporen der Lebensmittel und die zugegebene Marinade zieht schnell ein. Dadurch entsteht ein wesentlich intensiverer Geschmack in viel kürzerer Zeit.

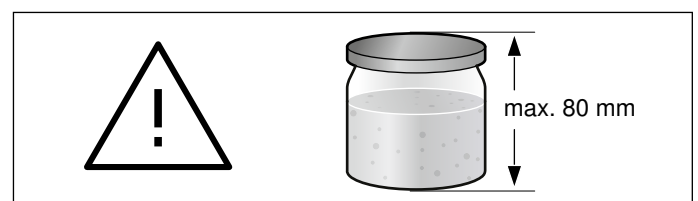
Lagerung und Transport

Verlängern Sie die Lagerzeit von Lebensmitteln. Durch die sauerstoffarme Umgebung im Vakuum bleiben frisch vakuumierte Lebensmittel bei entsprechender Lagerung länger genießbar. Der Gefrierbrand bei eingefrorenen, vakuumierten Lebensmitteln ist geringer.

Versiegeln Sie Lebensmittel in Glasgefäßen wie Konfitüren und Soßen erneut. Durch das Vakuum wird die Lagerzeit deutlich verlängert.

Hinweise

- Achten Sie unbedingt darauf, dass die verwendeten Glasgefäße nicht höher als 80 mm sind. Höhere Gefäße können den Glasdeckel des Gerätes beschädigen.



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

Lagern Sie Lebensmittel wie Käse, Fisch oder Knoblauch ohne Geruchsbelästigung. Durch die hermetische Versiegelung beim Vakuumieren gelangt kein unerwünschter Geruch nach außen und es kann sich kein Geschmack auf andere Lebensmittel übertragen.

Empfohlene Einstellungen

Vakuumierte Lebensmittel bleiben bei entsprechender Lagerung deutlich länger frisch. Mit höheren Vakuumierstufen werden Qualität, Aussehen und Inhaltsstoffe der Lebensmittel besser bewahrt.

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

Versiegelte Vakuumierbeutel oder Vakuumierbehälter sind das ideale Transportmittel für flüssige Lebensmittel. Sie sind leicht in der Handhabung, auslaufsicher und platzsparend.

Hinweise

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

	Empfohlene Vakuumierstufen	Besondere Hinweise
Lebensmittel, die bei Zimmertemperatur aufbewahrt werden (20 °C bis 23 °C)		
Backwaren	1, 2, 3	
Trockenes Gebäck/Kekse	1	
Tee/Kaffee	1, 2, 3	dunkel lagern
Reis/Nudeln	2	im Behälter vakuumieren
Mehl/Grieß	1	
Nüsse ohne Schale	3	dunkel lagern
Getrockene Früchte	3	
Cracker/Chips	1, 2	im Behälter vakuumieren
Frische Lebensmittel, die eingefroren (-18 °C bis -16 °C) oder im Kühlschrank aufbewahrt (3 °C bis 7 °C) werden		
Fisch	3	
Geflügel	3	
Fleisch	3	
Wurst am Stück	3	
Wurst aufgeschnitten	3	
Hartkäse	3	
Weichkäse	2	im Behälter vakuumieren
Gemüse	2	vorher schälen und blanchieren
Blattsalat gewaschen	2	im Behälter vakuumieren
Kräuter	1, 2	im Behälter vakuumieren
Obst (hart)	3	
Obst (weich)	2	im Behälter vakuumieren vorfrosten empfohlen*
*Lebensmittel auf einem Teller nebeneinander liegend ca. 1 Stunde vorfrostern, um die Struktur zu bewahren		

Reinigen

Reinigen Sie das Gerät immer im ausgeschalteten Zustand.

Stellen Sie sicher, dass der Verschweißbalken in der Vakuuierkammer abgekühlt ist.

Warnung – Verbrennungsgefahr!

Der Verschweißbalken in der Vakuuierkammer wird bei häufiger Nutzung und langen Verschweißzeiten sehr heiß. Nie den heißen Verschweißbalken berühren. Kinder fernhalten.

Achten Sie beim Reinigen darauf, dass kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in die Vakuuierkammer eindringen, insbesondere nicht in den Luftauslass der Vakuuierpumpe. Spritzen Sie das Gerät niemals innen oder außen mit Wasser ab.

Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler.

Verwenden Sie nur neutrale Reinigungsmittel wie Spülmittel und Wasser. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder alkoholhaltige Reinigungsmittel.

Reinigen Sie nur mit einem feuchten Tuch.

Verwenden Sie keine kratzenden Scheuerschwämme oder Glasschaber.

Hinweis: Lassen Sie das Gerät und die Zubehörteile nach der Reinigung vollständig trocknen.

Glasfront und Glasdeckel

Reinigen Sie die Glasfront und den Glasdeckel mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

Verwenden Sie keine kratzenden Scheuerschwämme oder Glasschaber.

Vakuuierkammer aus Edelstahl

Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken immer sofort. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden. Benutzen Sie zur Reinigung Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie die Fläche mit einem weichen Tuch nach.

Bedienblende aus Kunststoff

Verwenden Sie keine kratzenden Scheuerschwämme oder Glasschaber.

Verschweißbalken

Entfernen Sie Folienreste vom Verschweißbalken.

Reinigen Sie die den Verschweißbalkens nie mit scheuerhaltigen Reinigungsmitteln. Verwenden Sie ein weiches Tuch.

Der Verschweißbalken ist nicht für die Spülmaschine geeignet.

Externer Vakuuieradapter

Spülen Sie die den Adapter mit der Hand. Er ist nicht für die Spülmaschine geeignet.

Vakuuierschlauch






Spülen Sie den Vakuuierschlauch mit der Hand. Er ist nicht für die Spülmaschine geeignet.

Störungen, was tun?

Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, achten

Sie bitte auf die Hinweise in der unten stehenden Tabelle.

Hinweis: Reparaturen dürfen Sie nur von qualifizierten Fachleuten durchführen lassen. Wird Ihr Gerät unsachgemäß repariert, können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

Störung	Fehler	Ursachen	Abhilfemöglichkeit		
Der Hinweis  erscheint nach wenigen Sekunden.	Das Vakuum kann nicht richtig aufgebaut werden.	Glasdeckel ist nicht richtig geschlossen.	Öffnen und schließen Sie den Glasdeckel erneut. Drücken Sie dabei den Glasdeckel in den ersten Sekunden leicht an.		
		Die Dichtung des Glasdeckels liegt nicht richtig an oder ist defekt.	Überprüfen Sie die Dichtung.		
		Die Dichtung des Glasdeckels hat sich verformt.	Drücken Sie die Dichtung vorsichtig gerade.		
		Der Deckel des externen Vakuumierbehälters ist nicht richtig geschlossen.	Überprüfen Sie den Sitz des Vakuumdeckels. Verwenden Sie nur geeignete Vakuumierbehälter.		
		Der externe Vakuumieranschluss sitzt nicht richtig auf dem Luftauslass der Vakuumierkammer.	Überprüfen Sie den Sitz des externen Vakuumieranschlusses.		
Der Hinweis  erscheint nach 2 Minuten Pumpenlauf.	Das Vakuum wird zu langsam aufgebaut. Die gewählte Vakuumierstufe kann nicht erreicht werden.	Flüssigkeiten beginnen bei steigenden Temperaturen zu sieden. Das Vakuum wird nicht weiter aufgebaut.	Vakuuieren Sie nur kalte Flüssigkeiten.		
			Falls die Vakuumierkammer feucht ist, wischen Sie sie trocken.		
			Verschweißen Sie den Vakuumierbeutel vorzeitig sobald sich größere Bläschen bilden.		
Der Vakuuiervorgang lässt sich nicht starten. Das Symbol start erscheint nicht, obwohl der Deckel geschlossen ist.	Das Gerät erkennt den Deckel nicht.	Der Türschalter am Glasdeckel fehlt oder wird vom Gerät nicht erkannt.	Rufen Sie den Kundendienst.		
			Bei mehrmaligem Betrieb hintereinander: Der Vakuumiervorgang scheint normal abzulaufen, der Beutel wird aber nicht verschweißt.	Der Temperaturschutzschalter des Schweißtrafos hat angesprochen.	Lassen Sie das Gerät mindestens 10 Minuten lang abkühlen. Versuchen Sie es dann erneut. Lassen Sie das Gerät zwischen den Vakuuiervorgängen mindestens 2 Minuten lang abkühlen
				Der Vakuuiervorgang dauert immer länger.	Das Pumpensystem enthält zu viel Feuchtigkeit.
Das Gerät zeigt nach dem Trocknungslauf die Symbole  und  an.		Das Pumpensystem ist sehr heiß.	Lassen Sie das Gerät abkühlen und versuchen sie es danach erneut.		
		Ein Trocknungsvorgang allein war nicht ausreichend.	Warten Sie bis das Symbol  nicht mehr leuchtet. Wiederholen Sie anschließend den Trocknungsvorgang.		

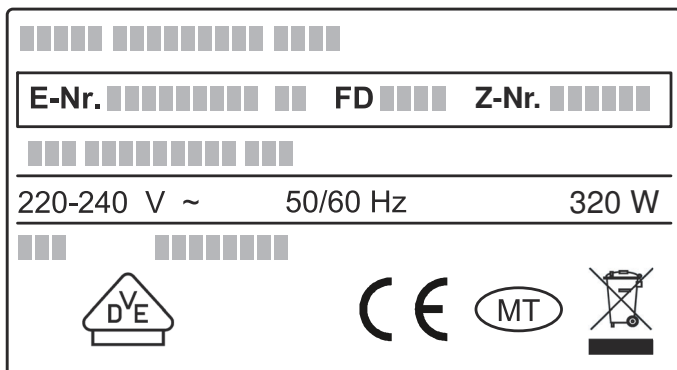
Störung	Fehler	Ursachen	Abhilfemöglichkeit
Das Vakuum im Folienbeutel bleibt nicht bestehen.	Der Beutel ist defekt.	Löcher im Beutel können durch scharfe Teile des Vakuumiergutes entstehen, beispielsweise durch Knochen.	Überprüfen Sie den Beutel auf Schäden. Verwenden Sie einen anderen Beutel. Sind die Schäden durch scharfkantige Teile des Vakuumiergutes verursacht, so platzieren Sie diese im Beutel möglichst so, dass sie die Beutelwand nicht beschädigen.
	Die Schweißnaht ist fehlerhaft.	Die gewählte Verschweißzeit ist für das Folienmaterial ungeeignet. Es befinden sich Flüssigkeiten, Fette oder Krümel entlang der Schweißnaht. Der Beutel hat Falten entlang der Schweißnaht.	Wählen Sie eine andere Verschweißzeit. Stellen Sie sicher, dass der Beutel trocken ist und dass er faltenfrei und vollständig auf dem Verschweißbalken aufliegt. Nehmen Sie einen anderen Beutel. Stülpen Sie den Rand des Beutels um 3 cm um, bevor Sie ihn befüllen.
Der Deckel lässt sich nicht öffnen.		Es hat sich ein leichtes Vakuum gebildet, das den Deckel geschlossen hält.	Nicht mit Gewalt oder Werkzeug öffnen. Starten Sie einen erneuten Vakuumiervorgang und brechen Sie diesen umgehend ab. Trennen Sie das Gerät von der Netzspannung. Warten Sie 30 Sekunden und nehmen Sie es dann erneut in Betrieb. Berühren Sie das Symbol on/off länger als 5 Sekunden. Es erfolgt ein Reset.

Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Besuche des Kundendienstpersonals zu vermeiden.

E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die vollständige Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Gerätetür öffnen.



Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

E-Nr.	FD-Nr.
-------	--------

Kundendienst

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendienstpersonals im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen


A 0810 550 522
D 089 21 751 751
CH 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Gerät ausgerüstet sind.

Technische Daten

Stromversorgung:	220 -240 V 50/60 Hz
Gesamt-Anschlusswert:	320 W
VDE-geprüft:	ja
CE-Zeichen:	ja

Table des matières

	Utilisation conforme	16
	Précautions de sécurité importantes	16
	Causes de dommages	17
	Protection de l'environnement	17
	Elimination écologique	17
	Présentation de l'appareil	18
	Comment fonctionne un tiroir de mise sous vide.	18
	Montage du tiroir de mise sous vide	18
	Bandeau de commande.	18
	Ouverture et fermeture.	19
	Accessoires	19
	Utilisation de l'appareil	19
	Mettre l'appareil sous et hors tension	19
	Mise sous vide dans un sachet	19
	Mise sous vide dans des récipients.	20
	Effectuer le séchage	21
	Tableaux et conseils	22
	Mise sous vide pour la cuisson sous vide	22
	Marinade et aromatisation rapides.	22
	Stockage et transport.	22
	Réglages recommandés	23
	Nettoyage	24
	Anomalies, que faire ?	25
	Service après-vente	26
	Numéro E et numéro FD	26
	Données techniques	26

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : **www.siemens-home.bsh-group.com** et la boutique en ligne : **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

Utilisation conforme

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'alors que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Conserver la notice d'utilisation et de montage pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utilisez exclusivement l'appareil pour mettre sous vide des aliments dans des sachets sous vide et des récipients sous vide, ainsi que pour souder des films.

Utilisez cet appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

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

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 4 000 m.

Précautions de sécurité importantes

Mise en garde – Risque de brûlure !

La barre de soudure de la chambre de vide devient très chaude en cas d'utilisation fréquente et de temps de soudure prolongés. Ne touchez jamais la barre de soudure chaude. Éloignez les enfants.

Mise en garde – Risque de choc électrique !

- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

- Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

Mise en garde – Risque d'incendie !

Assurez-vous que la barre de soudure de la chambre de vide a refroidi. Les vapeurs inflammables peuvent s'enflammer. Ne mettez aucun liquide inflammable sous vide dans un sachet sous vide. Ne rangez aucun objet ni matériau inflammables à l'intérieur de l'appareil.

Mise en garde – Risque de blessures !

- Les petits éclats présent 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.
- Lors de la mise sous vide, la chambre de vide et le couvercle en verre se déforment en raison de la forte dépression. 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. Sinon la couche de protection du verre est endommagée et le couvercle en verre peut éclater. Les récipients durs et les aliments indéformables ne doivent pas dépasser une hauteur maximale de 80 mm.
- Une mauvaise utilisation du tiroir de mise 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.

Causes de dommages

Attention !

- Avant chaque utilisation, vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé. Veillez notamment à l'intégrité du couvercle en verre.
Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il présente des endommagements. Appelez le service après-vente.
- Ouvrez, puis fermez lentement le couvercle en verre.
- Ne placez aucun objet sur le couvercle en verre. N'utilisez pas l'appareil comme surface de travail ni pour y poser des objets. Évitez que des objets ne puissent tomber sur le couvercle en verre. Sortez complètement le tiroir et jusqu'à la butée pour l'utiliser. Refermez entièrement le tiroir lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Avant de fermer le couvercle en verre, assurez-vous que la chambre de vide ne contient aucun corps étranger.
- Veillez à ce que les joints ne soient pas endommagés par des objets tranchants ou pointus.
- Vérifiez l'emplacement correct du joint du couvercle en verre. Veillez à ce que la surface d'appui du joint soit propre et exempte de corps étrangers. Cela pourrait sinon entraver le bon fonctionnement de l'appareil.
N'utilisez pas l'appareil en cas de joint défectueux. Vous risqueriez d'endommager l'appareil. Appelez le service après-vente.
- Respectez les consignes de nettoyage.
- En cas de panne de courant pendant le processus de mise sous vide, le vide est conservé dans la chambre de vide. N'essayez en aucun cas d'ouvrir le couvercle en verre à l'aide d'un outil. Patientez jusqu'à ce que l'alimentation en courant soit rétablie, puis démarrez de nouveau le processus de mise sous vide.
- Ne mettez pas sous vide des aliments dans leur emballage de vente une fois que ceux-ci ont été ouverts. Utilisez exclusivement des sachets adaptés à la mise sous vide.
- Sous vide, les liquides commencent déjà à se mettre en ébullition à basses températures. De la vapeur s'échappe alors, ce qui peut provoquer des anomalies de fonctionnement de l'appareil.
 - Veillez à ce que la température de départ des aliments à mettre sous vide soit aussi faible que possible, dans le meilleur des cas, comprise dans une plage de 1 à 8 °C.
 - Ne mettez jamais sous vide des liquides dans le sachet sous vide avec le niveau de vide maximal.
 - Recommandation : pour la mise sous vide de liquides dans le sachet sous vide, utilisez le niveau de vide 2.
 - Surveillez attentivement le processus de mise sous vide. Une légère formation de bulles lors de la mise sous vide de liquides est normale. Soudez le sachet prématurément, dès que la formation de bulles s'accroît visiblement.
 - Conseil : vous pouvez également mettre sous vide les liquides dans des récipients sous vide rigides du commerce. Utilisez alors le niveau de vide 3. N'utilisez à cet effet pas de bouteilles en plastique ou d'autres récipients qui se contractent lors de la mise sous vide externe.

Protection de l'environnement

Élimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

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.

Présentation de l'appareil

Vous pouvez mettre sous vide des aliments dans le tiroir de mise sous vide dans des sachets et des récipients adaptés. Ce chapitre vous présente l'installation et les principales fonctions de votre appareil.

Comment fonctionne un tiroir de mise sous vide

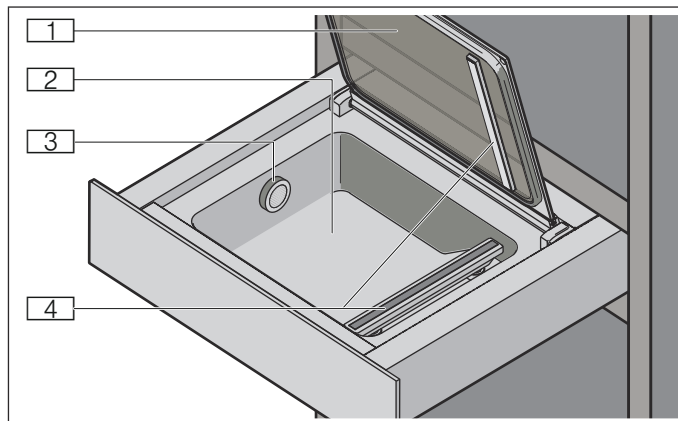
Pendant le processus de mise sous vide, l'air est pompé de la chambre de vide et du sachet. Une dépression plus élevée se forme alors dans la chambre. Plus le niveau de mise sous vide est élevé, moins l'air reste dans la chambre et le sachet, et plus la différence de pression est élevée pour l'environnement.

Si le niveau de mise sous vide 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 brutalement et entoure les aliments. Ensuite, le couvercle en verre du tiroir s'ouvre.

Les niveaux de vide 1 à 3 permettent de créer différents degrés de vide. Les degrés atteints se différencient par cas d'application : pour la mise sous vide dans des récipients, le niveau de vide est plus faible et ainsi mieux adapté à certains aliments. Le tiroir de mise sous vide détecte automatiquement lors de la pose de l'adaptateur de vide externe quel mode est activé.

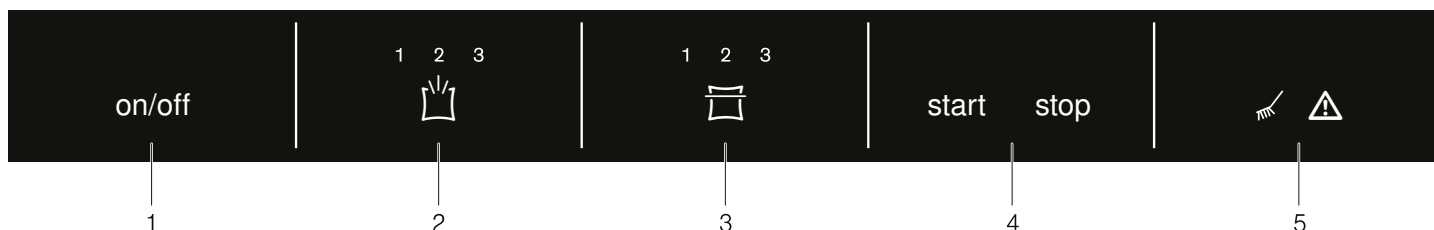
Niveaux de vide	1	2	3
Mise sous vide dans un sachet	80 %	95 %	99 %
Mise sous vide de récipients et de bouteilles	50 %	75 %	90 %





Montage du tiroir de mise sous vide



1	Couvercle en verre
2	Chambre de vide en acier inoxydable
3	Sortie d'air
4	Barre de soudure

Bandeau de commande





Symbole	Explication
1 on/off	Allumer/Éteindre Allumer et éteindre l'appareil
2 	Niveau d'aspiration Sélectionner le niveau d'aspiration
3 	Durée de soudure Sélectionner la durée de soudure Souder prématurément un sachet sous vide
4 démar- rer	Démarrer Démarrer le processus d'aspiration
arrêter	Arrêter Interrompre le processus d'aspiration
5 	Séchage Effectuer le séchage de la pompe
	Remarque Respecter le tableau des dérangements

Ouverture et fermeture

Appuyez au milieu du tiroir pour l'ouvrir ou le fermer. Lors de l'ouverture, le tiroir se dégage légèrement. Il peut ensuite être remis en place sans problème.

Accessoires

Le tiroir sous vide est livré avec les accessoires suivants.

	Adaptateur de vide externe L'adaptateur est connecté sur la sortie d'air du tiroir sous vide afin de mettre sous vide les récipients sous vide.
	Tuyau de mise sous vide Le tuyau de mise sous vide relie l'adaptateur de vide externe au récipient sous vide.
	Sachets sous vide 180 x 280 mm (50 pièces) 240 x 350 mm (50 pièces)

Accessoires en option

Vous pouvez commander des accessoires spéciaux auprès du service après-vente ou de votre revendeur :

Accessoires	Numéro de commande - revendeur	Numéro de commande SAV
Sachets sous vide 180 x 280 mm (100 pièces)	HZ66D910	17000222
Sachets sous vide 240 x 350 mm (100 pièces)	HZ66D920	17000223

Utilisation de l'appareil

Mettre l'appareil sous et hors tension

Effleurez le symbole **on/off** afin de mettre l'appareil sous ou hors tension.

Sans saisie, l'appareil s'éteint automatiquement après 10 minutes.

Mise sous vide dans un sachet

Mettez les aliments sous vide dans un sachet sous vide approprié afin de les conserver plus longtemps, de les faire mariner ou de les préparer à la cuisson sous vide.

Sachets sous vide appropriés

Utilisez des sachets sous vide d'origine fournis avec l'appareil ou à commander en tant qu'accessoires. Ces sachets sont adaptés à une plage de température comprise entre -40 °C et 100 °C. Ils peuvent ainsi être utilisés aussi bien pour la conservation à de faibles températures que pour la cuisson des mets qui y sont mis sous vide. La durée de soudure pour ces sachets est de niveau 2. Les sachets sont adaptés aux micro-

ondes. Piquez les sachets avant de les réchauffer au micro-ondes.

Utilisez exclusivement des sachets 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. Veillez à utiliser le sachet conformément à son application indiquée.

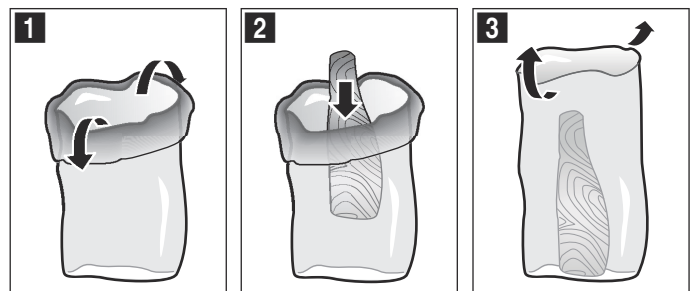
La soudure du sachet sous vide dépend toujours de ses matériaux. En cas de sachet fin, le niveau de soudure 1 est généralement suffisant pour sceller le sachet. Les sachets sous vide fabriqués avec des matériaux plus épais requièrent un temps de soudure plus long avec le niveau de soudure 2 ou supérieur.

La longueur de la barre de soudure limite la dimension du sachet sous vide possible. Par conséquent, utilisez uniquement des sachets de 240 mm. maximum.

Remplissage du sachet

Placez, si possible, les aliments les uns à côté des autres dans le sachet sous vide et non les uns sur autres.

Il est important que les bords du sachet restent propres et secs pour une soudure correcte. Pour que la soudure réussisse, il est important qu'aucun résidu d'aliments ne se trouve au niveau de la soudure. Avant de remplir le sachet, retournez son bord sur environ 3 cm. Remettez le bord en place après avoir rempli le sachet.



Pour mieux vous y retrouver entre tous les sachets sous vide, il est utile de noter la date et le contenu sur le sachet.

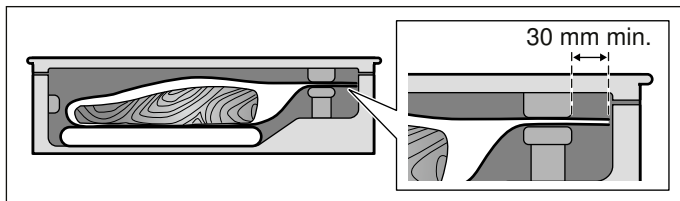
Procédez de la manière suivante

1. Ouvrez le couvercle en verre.
2. Posez le sachet sous vide dans la chambre.

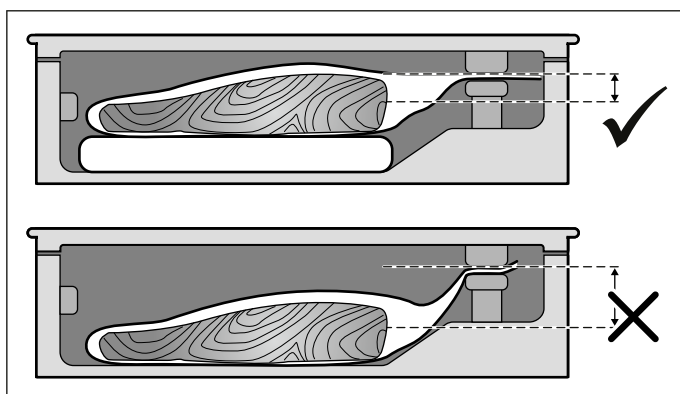
Remarques



- Veillez à une température de départ si possible faible des aliments, dans le meilleur des cas, comprise dans une plage de 1 à 8 °C.
- Veillez à ce que la sortie d'air soit exposée de manière à ce que la pompe puisse aspirer l'air de la chambre.
- 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 afin d'obtenir une soudure correctement fermée.

- Veillez à ce que l'extrémité ouverte du sachet dépasse d'env. 3 cm de la barre de soudure sans pour autant reposer sur le joint du couvercle.



Remarque : Utilisez le cas échéant le surélévateur, par ex. une planche à découper, pour que le sachet ne glisse pas.



3. Effleurez le symbole  pour sélectionner le niveau d'aspiration.
4. Effleurez le symbole  pour sélectionner la durée de soudure.
5. Fermez bien le couvercle du verre et maintenez-le fermé.
6. Effleurez le symbole **démarrage** afin de démarrer le processus d'aspiration.

Le processus d'aspiration démarre. Les affichages des niveaux d'aspiration clignotent successivement en bleu jusqu'à ce que la valeur sélectionnée soit atteinte.

Le processus de soudure commence. Les affichages des niveaux de thermo-soudure clignotent successivement en bleu jusqu'à ce que la valeur sélectionnée soit atteinte.

À la fin du processus, la chambre est ventilée, un signal sonore retentit. Vous pouvez à présent ouvrir le couvercle en verre et retirer le sachet sous vide de la chambre.

Mise en garde – Risque de brûlure !

La barre de soudure de la chambre de vide devient très chaude en cas d'utilisation fréquente et de temps de soudure prolongés. Ne touchez jamais la barre de soudure chaude. Éloignez les enfants.


Remarques

- En cas de niveau de vide élevé, le processus peut durer jusqu'à 2 minutes. Après ce laps de temps, le sachet est scellé et le niveau de vide atteint s'allume.

- Vérifiez la soudure sur le sachet après la mise sous vide. Essayez d'ouvrir la soudure en tirant dessus avec précaution. Si elle ne tient pas, choisissez la prochaine fois un niveau de soudure plus élevé. Si la soudure se déforme, elle a trop chauffé. La prochaine fois, sélectionnez un niveau de soudure plus faible ou laissez refroidir l'appareil.
- Si vous mettez des aliments sous vide successivement à plusieurs reprises, la barre de soudure devient de plus en plus chaude. La qualité de la soudure peut alors être affectée. Par conséquent, sélectionnez après quelques processus de mise sous vide une durée de soudure plus faible ou laissez refroidir l'appareil entre les processus pendant environ 2 minutes.


Souder prématurément

Utilisez cette fonction lorsque vous souhaitez emballer vos aliments délicats uniquement de façon étanche dans un sachet, sans que leur contenu ne soit trop collé au sachet.

Effleurez le symbole  pendant la mise sous vide afin de terminer le processus et de souder prématurément le sachet.

L'appareil affiche le niveau de mise sous vide ayant été atteint d'ici là.

À la fin du processus, la chambre est ventilée, un signal sonore retentit. Vous pouvez à présent ouvrir le couvercle en verre et retirer le sachet sous vide de la chambre.

Remarque : Pour souder le sachet, le tiroir sous vide requiert un certain niveau de vide. Si vous appuyez avant sur le symbole , le tiroir sous vide continue à pomper jusqu'à atteindre ce niveau d'air de la chambre. Ensuite le sachet est soudé.

Interrompre le processus de mise sous vide

Effleurez le symbole **arrêt** pendant la mise sous vide afin de terminer prématurément le processus.

L'appareil affiche le niveau de mise sous vide ayant été atteint d'ici là.

Le sachet n'est pas soudé. Le couvercle s'ouvre facilement et la chambre est ventilée. Un signal sonore retentit. Vous pouvez à présent retirer le sachet sous vide de la chambre.

Mise sous vide dans des récipients

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

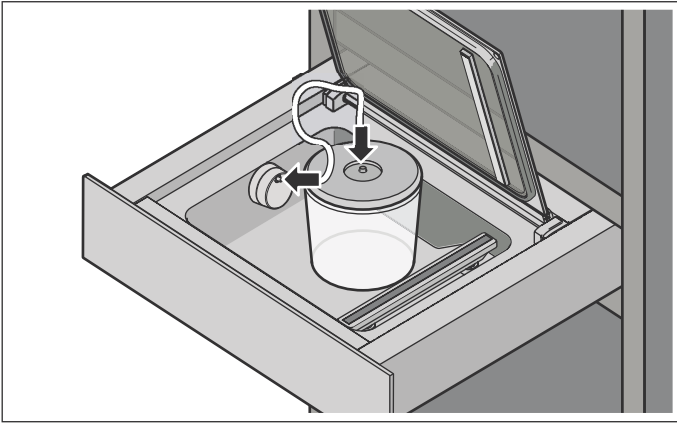
Récipients sous vide appropriés


Utilisez exclusivement des récipients adaptés à la mise sous vide d'aliments. Les produits disponibles dans le commerce diffèrent selon leur conformité à l'usage alimentaire et à leur matériau.

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. Dans de nombreux cas, un tel adaptateur est déjà inclus avec le récipient de mise sous vide.

Procédez de la manière suivante

1. Ouvrez le couvercle en verre.



2. Placez l'adaptateur de 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. Effleurez le symbole **démarrage** afin de démarrer le processus d'aspiration.

Le processus d'aspiration démarre. Les affichages des niveaux d'aspiration clignotent successivement en bleu jusqu'à ce que la valeur sélectionnée soit atteinte.

Les niveaux de mise sous vide cessent de clignoter dès que la valeur cible est atteinte. Le niveau de mise sous vide atteint s'allume et un signal sonore retentit. 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 de mise sous vide.

Interrompre le processus de mise sous vide


Effleurez le symbole **arrêt** pendant la mise sous vide afin de terminer prématurément le processus.


L'appareil affiche le niveau de mise sous vide ayant été atteint d'ici là.

Vous pouvez à présent détacher le tuyau du récipient et de l'adaptateur de vide externe.


Effectuer le séchage


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, l'exécution du processus de séchage est recommandée. Vous pouvez cependant continuer à utiliser l'appareil normalement.




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

Procédez de la manière suivante

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

Le séchage commence et dure entre 5 et 20 minutes. Pendant le processus, le symbole  clignote en bleu. Vous pouvez fermer le tiroir sous vide pendant le processus.

À la fin du processus, la chambre est ventilée, un signal sonore retentit. Vous pouvez à présent ouvrir le couvercle en verre.

Remarque : Il est possible qu'un cycle de séchage individuel ne suffise pas. Si après un cycle de séchage les symboles  et  clignotent en rouge, alors le système de pompage contient encore toujours de l'humidité. Patientez jusqu'à ce que le symbole  ne clignote plus et redémarrez le processus de séchage.

Tableaux et conseils

Mise sous vide pour la cuisson sous vide

Votre tiroir de mise 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 mets sont soudés hermétiquement dans un sachet de cuisson thermorésistant spécial avec le tiroir de mise sous vide.

Mise en garde – Risque pour la santé !

La cuisson sous vide s'effectue à basses températures. Veillez donc impérativement au respect des consignes d'utilisation et d'hygiène suivantes :

- Utilisez uniquement des aliments frais dont la qualité est optimale et absolument irréprochable.
- Lavez-vous et désinfectez-vous les mains. Utilisez des gants jetables ou une pince pour grillade.
- Préparez les aliments critiques tels que la volaille, les œufs et le poisson avec le plus grand soin.
- Lavez et/ou 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.
- Respectez la chaîne du froid. N'interrompez celle-ci que brièvement pour préparer les aliments et remettez les mets sous vide au réfrigérateur avant de commencer le processus de cuisson.
- Les mets doivent impérativement être consommés sur le champ. Après le processus de cuisson, consommez les mets sur le champ et ne les stockez pas plus longtemps, même pas au réfrigérateur. Ils ne se prêtent pas au réchauffement.

Sachets sous vide

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. poisson en portions). Ces sachets ne conviennent pas à la cuisson sous vide.

Placez, si possible, les aliments les uns à côté des autres dans le sachet et non les uns sur autres.

Mise sous vide

Dans la mesure du possible, utilisez le niveau de vide le plus élevé pour la mise sous vide des aliments. C'est la seule façon d'obtenir un transfert de chaleur uniforme et donc, un résultat de cuisson parfait.

Avant la cuisson, contrôlez si le vide dans le sachet est intact. Veillez également à respecter ces points :

- Le sachet sous vide ne contient pas ou peu d'air.
- Le cordon de soudure est parfaitement fermé.
- Le sachet sous vide ne présente aucun trou. N'utilisez pas la sonde thermométrique.
- Les morceaux de viande et de poisson mis sous vide ensemble ne sont pas directement pressés les uns contre les autres.
- Les légumes et les desserts sont mis sous vide, de préférence à plat.

En cas de doute, placez l'aliment à cuire dans un nouveau sachet et remettez-le sous vide.

Les aliments devraient être mis sous vide au maximum un jour avant le processus de cuisson. C'est la seule façon d'empêcher que des gaz ne s'échappent des aliments (par ex. les légumes) et n'éliminent le transfert de chaleur ou que les aliments ne modifient leur structure et ne changent leur comportement de cuisson.

Marinade et aromatisation rapides

Votre tiroir de mise sous vide vous permet d'aromatiser ou de faire mariner rapidement des aliments, tels que de la viande, des fruits et des légumes. La pose traditionnelle dure souvent très longtemps et n'est pas particulièrement intensive. Lors de la mise sous vide dans un sachet, les cellules des aliments s'ouvrent et la marinade ajoutée pénètre rapidement dans les aliments. Cela permet d'obtenir des saveurs considérablement plus intenses en beaucoup moins de temps.

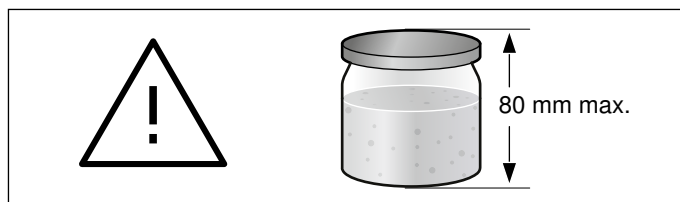
Stockage et transport

Prolongez la durée de stockage des aliments. 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.

Scellez de nouveau les aliments dans des récipients en verre comme des confitures ou des sauces. Grâce au vide, le temps de stockage est considérablement prolongé.

Remarques

- Veillez impérativement à ce que les récipients en verre utilisés ne dépassent pas 80 mm de haut. Les récipients plus hauts peuvent endommager le couvercle en verre de l'appareil.



- 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. Vérifiez après la mise sous vide, si le vide a été établi : si le couvercle est bombé vers l'intérieur et ne peut être ouvert qu'avec effort, le processus de mise sous vide a été correctement effectué. Si le couvercle se laisse enfoncer et revient dans sa position initiale avec un petit « clac » lorsqu'il est relâché et qu'il s'ouvre facilement, le vide n'a pas été établi. Répétez le processus de mise sous vide ou utilisez des bocaux adaptés.[]

Stockez les aliments tels que le fromage, le poisson ou l'ail sans mauvaises odeurs. Grâce au scellage hermétique créé lors du vide, aucune mauvaise odeur ne sort et les saveurs des autres aliments sont parfaitement conservées.

Réglages recommandés

Les aliments mis sous vide restent frais nettement plus longtemps lorsque leur stockage se fait sous vide. Les niveaux de mise sous vide les plus élevés permettent de mieux conserver la qualité, l'apparence et les composants des aliments.

Le tableau suivant vous présente des recommandations concernant les niveaux de mise sous vide pour différents aliments. Respectez notamment les remarques sur les niveaux de mise sous vide recommandés ainsi que sur la préparation des 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.

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 de mise sous vide 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.

	Niveaux de mise sous vide recommandés	Remarques particulières
Aliments qui sont conservés à température ambiante (20 °C à 23 °C)		
Pain et pâtisserie	1, 2, 3	
Gâteaux secs/biscuits	1	
Thé/café	1, 2, 3	conserver à l'abri de la lumière
Riz/pâtes	2	mettre sous vide dans des récipients
Farine/semoule	1	
Noix sans coque	3	conserver à l'abri de la lumière
Fruits secs	3	
Crackers/chips	1, 2	mettre sous vide dans des récipients
Aliments frais qui sont congelés (-18 °C à -16 °C) ou entreposés au réfrigérateur (3 °C à 7 °C)		
Poisson	3	
Volailles	3	
Viandes	3	
Saucisson à la pièce	3	
Saucisson découpé	3	
Fromage à pâte dure	3	
Fromage à pâte molle	2	mettre sous vide dans des récipients
Légumes	2	éplucher et blanchir au préalable
Salade lavée	2	mettre sous vide dans des récipients
Fines herbes	1, 2	mettre sous vide dans des récipients
Fruits (durs)	3	
Fruits (mous)	2	mettre sous vide dans des récipients précongélation recommandée*
*Précongelez les aliments les uns à côté des autres sur une assiette pendant env. 1 heure afin d'en conserver la structure.		

Nettoyage

Nettoyez toujours l'appareil uniquement lorsqu'il est débranché.

Assurez-vous que la barre de soudure de la chambre de mise sous vide a refroidi.

Mise en garde – Risque de brûlure !

La barre de soudure de la chambre de vide devient très chaude en cas d'utilisation fréquente et de temps de soudure prolongés. Ne touchez jamais la barre de soudure chaude. Éloignez les enfants.

Lors du nettoyage, veillez à ce qu'aucune eau ni aucun autre liquide ne pénètre dans la chambre de vide, en particulier dans la sortie d'air de la pompe de mise sous vide. Ne nettoyez jamais l'intérieur ni l'extérieur appareil au jet d'eau.

N'utilisez aucun nettoyeur haute pression ni jet de vapeur.

Utilisez uniquement du produit de nettoyage neutre comme un détergent et de l'eau. N'utilisez aucun détergent abrasif ni aucun produit de nettoyage contenant de l'alcool.

Nettoyez l'appareil uniquement avec un chiffon humide.

N'utilisez aucune éponge abrasive ni aucun racloir à verre.

Remarque : Laissez complètement sécher l'appareil et les accessoires après leur nettoyage.

Façade vitrée et 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.

Chambre de vide en acier inoxydable

Éliminez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, d'amidon et de blanc d'œuf. De telles traces peuvent engendrer de la corrosion. Pour le nettoyage, utilisez de l'eau et un peu de produit vaisselle. Essuyez ensuite la surface avec un chiffon doux.

Bandeau de commande en plastique

N'utilisez aucune éponge abrasive ni aucun racloir à verre.

Barre de soudure

Retirez les restes de film de la barre de soudure.

Ne nettoyez jamais la barre de soudure avec un produit de nettoyage décapant. Utilisez un chiffon doux.

La barre de soudure n'est pas adaptée au lave-vaisselle.

Adaptateur de vide externe

Nettoyez les adaptateurs et les bouchons de bouteille à la main. Il n'est pas compatible avec le lave-vaisselle.

Tuyau de mise sous vide








Nettoyez le tuyau de mise sous vide à la main. Il n'est pas compatible avec le lave-vaisselle.

Anomalies, que faire ?

Une petite panne peut gêner le bon fonctionnement de votre appareil. Veuillez tenir compte des consignes

figurant dans le tableau ci-dessous avant d'appeler le service après-vente.

Remarque : Les réparations doivent uniquement être effectuées par du personnel qualifié. Vous vous exposez à de graves dangers en cas de réparations non conformes.

Dérangement	Information	Causes	Remède
L'indication  apparaît après quelques secondes.	Le vide ne peut pas correctement s'établir.	Le couvercle en verre n'est pas correctement fermé.	Ouvrez, puis fermez à nouveau le couvercle en verre. Pour ce faire, appuyez légèrement sur le couvercle en verre dans les premières secondes.
		Le joint d'étanchéité du couvercle en verre n'est pas correctement en place ou est défectueux.	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.	Vérifiez que le couvercle de mise sous vide est correctement en place. Utilisez uniquement 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 de vide.	Vérifiez le raccordement de mise sous vide externe.
Le symbole  apparaît après 2 minutes de cycle de pompage.	Le vide s'établit trop lentement. Le niveau d'aspiration sélectionné ne peut pas être atteint.	Les liquides commencent à se mettre en ébullition en cas de température croissantes. Le vide ne s'établit plus.	Mettez uniquement sous vide des liquides froids.
			Si la chambre de vide est humide, essuyez-la pour la sécher.
			Soudez prématurément le sachet sous vide dès que de plus grandes bulles se forment.
Sélectionnez un niveau d'aspiration plus faible.			
Le processus d'aspiration ne démarre pas. Le symbole démarrage  n'apparaît pas bien que le couvercle soit fermé.	L'appareil ne détecte pas le couvercle.	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.
Lorsque l'appareil est utilisé plusieurs fois successivement : 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 activé.	Laissez refroidir l'appareil pendant au moins 10 minutes. Ensuite, réessayez. Laissez refroidir l'appareil entre les processus d'aspiration pendant au moins 2 minutes
Le processus d'aspiration dure de plus en plus longtemps.		Le système de pompage contient beaucoup d'humidité.	L'appareil contrôle les processus d'aspiration. Si trop de liquide est détecté dans l'huile de pompe, le symbole  apparaît. Démarrez un processus de séchage.
		Le système de pompage est très chaud.	Laissez refroidir l'appareil, puis réessayez.
L'appareil affiche les symboles  et  après le cycle de séchage.		Un seul processus de séchage n'a pas suffi.	Patiencez jusqu'à ce que le symbole  ne soit plus allumé. Répétez ensuite le processus de séchage.

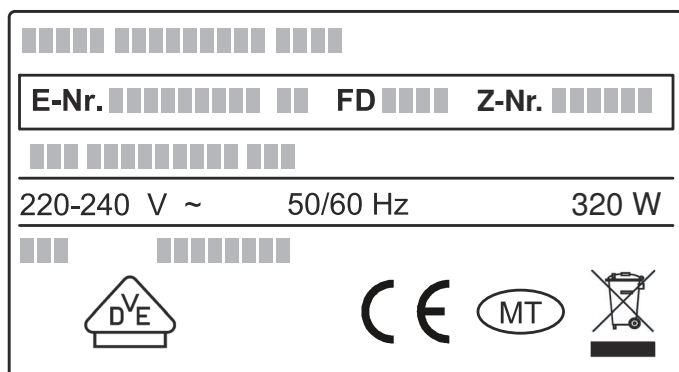
Dérangement	Information	Causes	Remède
Le vide n'est pas conservé dans le sachet en film.	Le sachet est défectueux.	Des parties pointues du mets à mettre sous vide, par ex. des os, peuvent occasionner des trous dans le sachet.	Vérifiez si le sachet est endommagé. Utilisez un autre sachet. Si les dommages sont dus à des parties acérées du mets à mettre sous vide, placez ces parties dans le sachet de manière à ce qu'elles ne risquent pas d'endommager les parois du sachet.
	La soudure est défectueuse.	Le temps de soudure sélectionné n'est pas approprié au matériau du film. Des liquides, de la graisse ou des miettes se trouvent le long de la soudure. Le sachet présente des plis le long de la soudure.	Sélectionnez une autre durée de soudure. Assurez-vous que le sachet est sec et qu'il repose sans plis et complètement sur la barre de soudure. Prenez un autre sachet. Retournez le bord du sachet sur environ 3 cm avant de le remplir.
Le couvercle ne s'ouvre pas.		Un léger vide s'est établi et maintient le couvercle fermé.	Ne cherchez pas à l'ouvrir par la force ni avec un outil. Démarrez un nouveau processus d'aspiration, puis interrompez-le immédiatement. Débranchez l'appareil du secteur. Patientez 30 secondes, puis remettez-le en marche. Effleurez le symbole marche/arrêt pendant plus de 5 secondes. Une réinitialisation a lieu.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous nous efforçons de toujours trouver une solution adaptée, également afin d'éviter toute visite inutile du technicien du SAV.

Numéro E et numéro FD

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (E-Nr.) complet et le numéro de fabrication (FD-Nr.), afin de nous permettre de mieux vous aider. Vous trouverez la plaque signalétique portant ces numéros en ouvrant la porte de l'appareil.



Pour éviter de devoir les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

E-Nr.	FD-Nr.
-------	--------

Service après-vente

Veuillez noter que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 142
FR 01 40 10 12 00
CH 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens de SAV formés qui disposent des pièces de rechange d'origine adaptées à votre appareil.

Données techniques

Alimentation électrique :	220 -240 V 50/60 Hz
Puissance connectée totale max. :	320 W
Conforme aux normes VDE :	oui
Marque CE	oui

Indice

	Conformità d'uso	28
	Importanti avvertenze di sicurezza	28
	Cause dei danni	29
	Tutela dell'ambiente	29
	Smaltimento ecocompatibile	29
	Conoscere l'apparecchio	30
	Funzionamento di un cassetto per sottovuoto	30
	Struttura del cassetto per sottovuoto	30
	Pannello comandi	30
	Apertura e chiusura	31
	Accessori	31
	Uso dell'apparecchio	31
	Attivazione e disattivazione dell'apparecchio	31
	Messa sottovuoto in un sacchetto	31
	Messa sottovuoto in un contenitore	32
	Esecuzione dell'asciugatura	33
	Tabelle e consigli	34
	Creazione di vuoto per la cottura sottovuoto	34
	Marinatura e aromatizzazione rapide	34
	Immagazzinaggio e trasporto	34
	Impostazioni raccomandate	35
	Pulizia	36
	Malfunzionamento, che fare?	37
	Servizio assistenza clienti	38
	Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)	38
	Dati tecnici	38

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet **www.siemens-home.bsh-group.com** e l'eShop **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

Conformità d'uso

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo così è possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto. Custodire con la massima cura le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio in caso di un utilizzo futuro o cessione a terzi.

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Usare l'apparecchio esclusivamente per mettere sottovuoto alimenti in sacchetti e contenitori per sottovuoto idonei e per la sigillatura di pellicole.

Fare funzionare questo apparecchio soltanto in ambienti chiusi.

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 nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 15 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

Questo apparecchio è progettato solo per l'utilizzo fino ad un'altezza di massimo 4000 metri sul livello del mare.

Importanti avvertenze di sicurezza

Avviso – Pericolo di scottature!

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.

Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.
- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente istruito. Se l'apparecchio è guasto, staccare la spina o disattivare il fusibile nella rispettiva scatola. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Avviso – 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.

Avviso – 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.
- Durante le operazioni di sottovuoto, lo scomparto per sottovuoto e il coperchio di vetro subiscono delle deformazioni a motivo della forte depressione. 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. Diversamente viene danneggiato lo strato protettivo del vetro e il coperchio di vetro può infrangersi. I recipienti rigidi e gli alimenti non deformabili non devono superare l'altezza massima di 80 mm.
- 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.

Cause dei danni

Attenzione!

- Prima di qualsiasi utilizzo, controllare che l'apparecchio non presenti danni. In particolare, si presti attenzione all'integrità del coperchio di vetro. Qualora l'apparecchio presenti dei danni, non metterlo in funzione. Rivolgersi al servizio di assistenza.
- Aprire e chiudere il coperchio di vetro lentamente.
- Non collocare oggetti sul coperchio di vetro. Non usare l'apparecchio come superficie di lavoro o d'appoggio. Evitare che possano cadere oggetti sul coperchio di vetro. Per l'utilizzo, estrarre il cassetto completamente e fino alla battuta di arresto. Quando il cassetto non viene utilizzato, chiuderlo completamente.
- Prima di chiudere il coperchio di vetro, accertarsi che nello scomparto per il sottovuoto non si trovino oggetti estranei.
- Prestare attenzione a che le guarnizioni non vengano danneggiate da oggetti appuntiti o acuminati.
- Verificare che la guarnizione del coperchio di vetro sia ben posizionata in sede. Prestare attenzione a che la superficie di appoggio della guarnizione sia pulita e priva di impurità. Diversamente potrebbe essere compromesso il funzionamento dell'apparecchio.
Qualora la guarnizione risulti difettosa, non fare funzionare l'apparecchio. Essa potrebbe provocare danni all'apparecchio. Rivolgersi al servizio di assistenza.
- Attenersi alle istruzioni di pulitura.
- Nel caso in cui manchi la corrente elettrica durante il processo di sottovuoto, il vuoto viene mantenuto nello scomparto per sottovuoto. Non cercare mai di aprire il coperchio di vetro usando degli utensili. Attendere che l'alimentazione elettrica sia ripristinata e riavviare il processo di sottovuoto.
- Non mettere sottovuoto gli alimenti nella loro confezione di vendita dopo averla aperta. Usare esclusivamente sacchetti adatti per la messa sottovuoto.
- In condizioni di sottovuoto, i liquidi iniziano a bollire già a basse temperature. Si forma così del vapore che può provocare dei malfunzionamenti dell'apparecchio.
 - Si presti attenzione a che il prodotto da mettere sottovuoto abbia una temperatura iniziale il più possibile bassa; l'ideale è che sia compresa tra 1 e 8 °C.
 - Non creare mai sacchetti sottovuoto contenenti liquidi con il massimo livello di sottovuoto.
 - Raccomandazione: creare sacchetti sottovuoto contenenti liquidi con il livello di sottovuoto 2.
 - Monitorare con attenzione il processo di creazione del sottovuoto. Una lieve formazione di bolle, quando si mettono sottovuoto liquidi, è normale. Sigillare il sacchetto anticipatamente, non appena la formazione di bolle aumenta in modo evidente.

- Suggerimento: è possibile mettere sottovuoto liquidi anche in comuni contenitori rigidi per sottovuoto. In tal caso, usare il livello di sottovuoto 3. Per la creazione del sottovuoto non usare bottiglie di plastica o altri contenitori che si restringono in caso di sottovuoto esterno.

Tutela dell'ambiente

Smaltimento ecocompatibile

Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente.



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.

Conoscere l'apparecchio

Nel cassetto per sottovuoto è possibile mettere sottovuoto alimenti in sacchetti e contenitori idonei. In questo capitolo vengono illustrati la struttura e il funzionamento di base del vostro apparecchio.

Funzionamento di un cassetto per sottovuoto

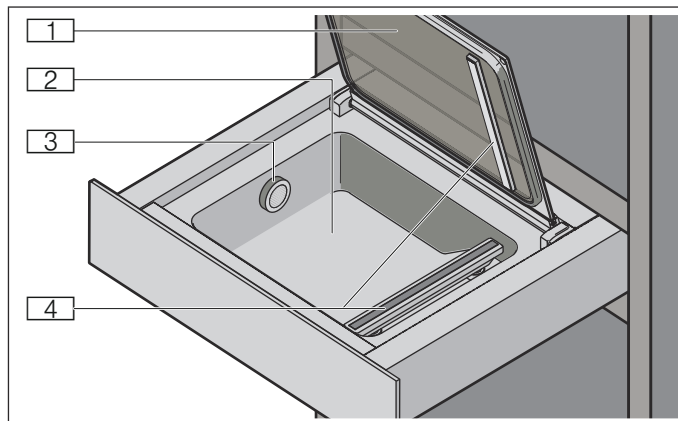
Durante il processo di creazione del sottovuoto, viene pompata via l'aria dallo scomparto per sottovuoto e dal sacchetto. In questo modo si forma una forte depressione nello scomparto. Quanto maggiore è il livello di sottovuoto, tanta meno aria rimane nello scomparto e nel sacchetto e pertanto maggiore 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.

Con i livelli di sottovuoto da 1 a 3 possono essere prodotti diversi gradi di vuoto. I gradi ottenuti si differenziano in base al caso applicativo: 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.

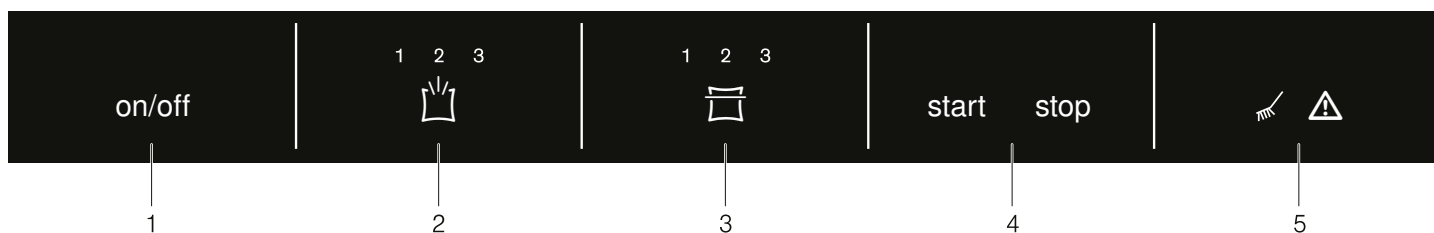
Livelli di sottovuoto	1	2	3
Messa sottovuoto in sacchetti	80 %	95 %	99 %
Messa sottovuoto in contenitori e bottiglie	50 %	75 %	90 %

Struttura del cassetto per sottovuoto



1	Coperchio in vetro
2	Scomparto per sottovuoto in acciaio inox
3	Sfiato dell'aria
4	Barra sigillatrice

Pannello comandi



Simbolo	Spiegazione	
1 on/off	Attivazione/disattivazione	Attivazione e disattivazione dell'apparecchio
2 	Livello di sottovuoto	Scelta del livello di sottovuoto
3 	Tempo di sigillatura	Scelta del tempo di sigillatura Sigillatura a caldo anticipata del sacchetto per sottovuoto
4 avvio	Avvio	Avvio del processo di sottovuoto
stop	Stop	Arresto del processo di sottovuoto
5 	Asciugatura	Esecuzione dell'asciugatura della pompa
	Avvertenza	Visionare la tabella dei guasti



Apertura e chiusura

Premere al centro del cassetto per aprirlo e chiuderlo.

Durante l'apertura, il cassetto fuoriesce leggermente. Successivamente può essere estratto senza problemi.

Accessori

Al cassetto per sottovuoto sono abbinati i seguenti accessori.

	Adattatore esterno per sottovuoto L'adattatore viene innestato sullo sfiato dell'aria del cassetto per sottovuoto, per creare il vuoto nei contenitori per sottovuoto.
	Tubo flessibile per sottovuoto Il tubo flessibile per sottovuoto collega l'adattatore esterno per sottovuoto al contenitore per sottovuoto.
	Sacchetti sottovuoto 180 x 280 mm (50 pezzi) 240 x 350 mm (50 pezzi)

Accessori speciali

Gli accessori speciali sono ordinabili presso il servizio assistenza clienti o mediante il proprio rivenditore:

Accessori	Numero d'ordine rivenditore	Codice articolo servizio di assistenza clienti
Sacchetti sottovuoto 180 x 280 mm (100 pezzi)	HZ66D910	17000222
Sacchetti sottovuoto 240 x 350 mm (100 pezzi)	HZ66D920	17000223

Uso dell'apparecchio

Attivazione e disattivazione dell'apparecchio

Toccare il simbolo **on/off** per accendere o spegnere l'apparecchio.

Se non si immette alcun valore, dopo ca. 10 minuti l'apparecchio si spegne automaticamente.

Messa sottovuoto in un sacchetto

Mettere sottovuoto gli alimenti in un sacchetto sottovuoto adatto, per poterli conservare più a lungo, per farli marinare o per preparare una cottura sottovuoto.

Sacchetti sottovuoto adatti

Utilizzare il sacchetto sottovuoto originale, fornito in dotazione insieme all'apparecchio o che si può ordinare come accessorio. Questi sacchetti sono adatti per un range di temperatura compreso tra -40 °C – 100 °C. In questo modo possono essere utilizzati sia per la conservazione a basse temperature, sia per la cottura

delle pietanze sottovuoto in essi contenute. Il tempo ottimale di sigillatura per questi sacchetti è il livello 2. Questi sacchetti possono essere utilizzati nel microonde. Bucherellate 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. Prestare attenzione alla destinazione d'uso del sacchetto.

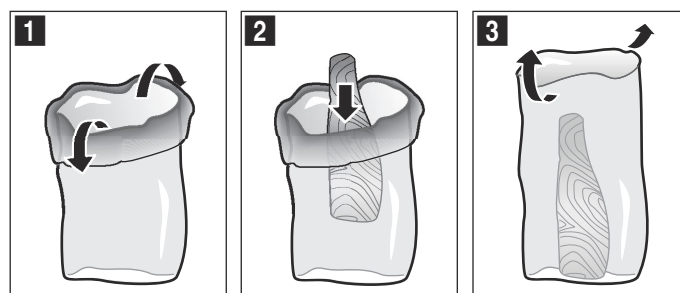
Il tempo di sigillatura del sacchetto sottovuoto dipende sempre dal materiale con il quale è prodotto. In caso di sacchetti molto sottili, nella maggior parte dei casi, è sufficiente il livello di sigillatura 1, per sigillare il sacchetto. Sacchetti sottovuoto di materiale più resistente necessitano di un tempo di sigillatura maggiore con il livello 2 o un livello superiore.

La lunghezza della barra sigillatrice delimita la dimensione dell'eventuale sacchetto sottovuoto. Utilizzare pertanto soltanto sacchetti con una larghezza massima di 240 mm.

Riempimento del sacchetto

Collocare gli alimenti nel sacchetto sottovuoto possibilmente uno vicino all'altro e non uno sull'altro.

Un bordo pulito e asciutto del sacchetto è importante per una striscia di sigillatura ineccepibile. Affinché riesca una buona striscia di sigillatura, è importante che sul bordo del sacchetto, nell'area della striscia di sigillatura, non si trovino residui di alimenti. Prima di riempire il sacchetto, rivoltarne quindi il bordo per circa 3 cm. Al termine del riempimento, rivoltare nuovamente il bordo in posizione normale.



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

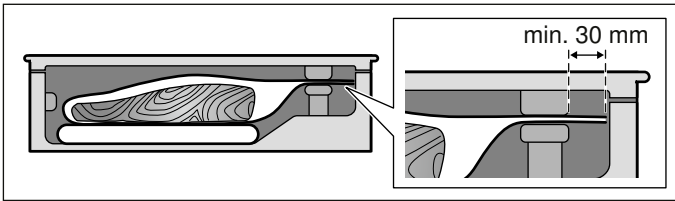
Procedere come segue

1. Aprire il coperchio di vetro.
2. Inserire i sacchetti sottovuoto nello scomparto.

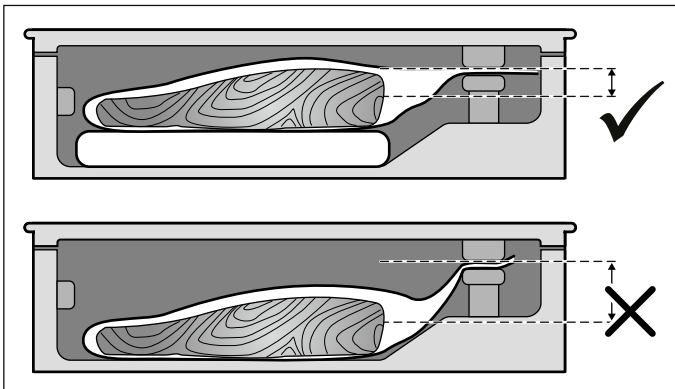
Avvertenze



- Prestare attenzione a che la temperatura degli alimenti sia possibilmente bassa, compresa nel migliore dei casi tra 1 - 8 °C.
- Accertarsi che l'aria venga espulsa, affinché la pompa possa aspirare l'aria dallo scomparto.
- Accertarsi che il centro e le estremità del sacchetto siano sovrapposti senza grinze sulla barra sigillatrice, per ottenere una striscia di sigillatura perfettamente chiusa.

- Prestare attenzione a che l'estremità aperta del sacchetto sporga di 3 cm dalla barra sigillatrice, tuttavia non sulla guarnizione del coperchio.



Avvertenza: Se necessario, utilizzare un sopralzo come ad es. un'asse in legno, affinché il sacchetto non scivoli.



3. Toccare il simbolo  per selezionare il livello di sottovuoto.
4. Toccare il simbolo  per selezionare il tempo di sigillatura.
5. Chiudere bene il coperchio di vetro e tenerlo fermo.
6. Toccare il simbolo **Avvio** per avviare il processo di sottovuoto.

Il processo di sottovuoto si avvia. Gli indicatori dei livelli di sottovuoto si accendono a luce pulsante uno dopo l'altro in blu finché non viene raggiunto il valore selezionato.

Il processo di sigillatura si avvia. Gli indicatori del livello di sigillatura si accendono a luce pulsante uno dopo l'altro in blu finché non viene raggiunto il valore selezionato.

Al termine del processo, lo scomparto viene aerato e viene emesso un segnale acustico. È ora possibile aprire il coperchio di vetro e togliere il sacchetto sottovuoto dallo scomparto.

Avviso – Pericolo di scottature!

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.


Avvertenze

- Nel caso dei massimi livelli di vuoto, il processo può durare fino a 2 minuti. Dopo tale tempo, il sacchetto viene sigillato e il livello di sottovuoto desiderato si accende.

- Dopo la messa sottovuoto, verificare la striscia di sigillatura del sacchetto. Provare a separare con cautela le parti unite della striscia di sigillatura. Se non tiene, la prossima volta scegliere un livello di sigillatura superiore. Se la striscia di sigillatura si deforma, significa che si è scaldata troppo. La volta successiva scegliere un livello di sigillatura più basso oppure lasciare raffreddare l'apparecchio.
- Se gli alimenti vengono messi sottovuoto in sacchetti, ripetutamente e in sequenza diretta, la barra di sigillatura si scalda sempre di più. Il che può compromettere la qualità della striscia di sigillatura. Dopo alcuni processi di sottovuoto, scegliere pertanto un tempo di sigillatura più basso, oppure lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 2 minuti tra i processi.


Chiusura a caldo anticipata

Usare questa funzione se desiderate confezionare in modo ermetico i vostri alimenti delicati in un sacchetto, senza che il contenuto sia troppo aderente al sacchetto stesso.

Durante il processo di messa sottovuoto toccare il simbolo  per terminare il processo e per sigillare anticipatamente il sacchetto.

L'apparecchio indica la percentuale di sottovuoto raggiunta fino a quel punto.

Al termine del processo, lo scomparto viene aerato e viene emesso un segnale acustico. È ora possibile aprire il coperchio di vetro e togliere il sacchetto sottovuoto dallo scomparto.

Avvertenza: 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.

Annullamento del processo di sottovuoto

Durante il processo di messa sottovuoto toccare il simbolo **stop** per interrompere anticipatamente il processo.

L'apparecchio indica la percentuale di sottovuoto raggiunta fino a quel punto.

Il sacchetto non viene sigillato. Il coperchio si apre facilmente e lo scomparto viene aerato. Viene emesso un segnale acustico. A questo punto è possibile togliere il sacchetto sottovuoto dallo scomparto.

Messa sottovuoto in un contenitore

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

Contenitori sottovuoto adatti

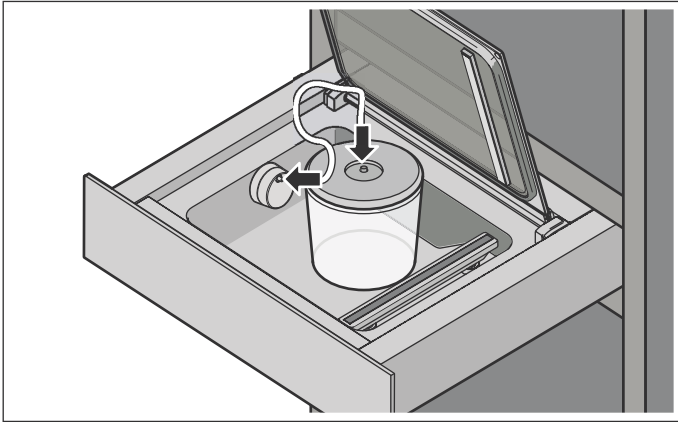
Utilizzare esclusivamente contenitori adatti per mettere sottovuoto gli alimenti. I prodotti disponibili sul mercato si differenziano per quanto concerne sicurezza alimentare e materiali.


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. In molti casi, tali adattatori sono già abbinati al contenitore del sottovuoto.

Procedere come segue

1. Aprire il coperchio di vetro.



2. Innestare l'adattatore sottovuoto sullo sfiato dell'aria.
3. Fissare il tubo flessibile all'adattatore sottovuoto e al contenitore sottovuoto.
4. Toccare il simbolo  per selezionare il livello di sottovuoto.
5. Toccare il simbolo **Avvio** per avviare il processo di sottovuoto.

Il processo di sottovuoto si avvia. Gli indicatori dei livelli di sottovuoto si accendono a luce pulsante uno dopo l'altro in blu finché non viene raggiunto il valore selezionato.

I livelli di sottovuoto cessano di pulsare non appena è raggiunto il valore target. Il livello di sottovuoto raggiunto si accende ed è emesso un segnale acustico. Ora è possibile staccare il tubo flessibile dal contenitore e dall'adattatore sottovuoto esterno.

Avvertenza: In caso di forte formazione di bolle, interrompere il processo di creazione del sottovuoto.

Annullamento del processo di sottovuoto


Durante il processo di messa sottovuoto toccare il simbolo **stop** per interrompere anticipatamente il processo.


L'apparecchio indica la percentuale di sottovuoto raggiunta fino a quel punto.

Ora si può staccare il tubo flessibile dal contenitore e dall'adattatore sottovuoto esterno.


Esecuzione dell'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 consiglia di 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.

Procedere come segue

1. Chiudere bene il coperchio di vetro e tenerlo fermo.
2. Toccare il simbolo .

L'asciugatura si avvia e dura tra 5 e 20 minuti. Durante il processo il simbolo  si accende a luce pulsante blu. Durante il processo, è possibile chiudere il cassetto per sottovuoto.

Al termine del processo, lo scomparto viene aerato e viene emesso un segnale acustico. Ora si può aprire il coperchio di vetro.




Avvertenza: È possibile che un singolo processo di asciugatura non sia sufficiente. Se, dopo un processo di asciugatura, si dovessero accendere i simboli  e  si accende a luce rossa significa che nel sistema di pompaggio si trova ancora umidità. Attendere che il simbolo  si spenga e riavviare il processo di asciugatura.

Tabelle e consigli

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.

Avviso – Rischi per la salute!

La cottura sottovuoto avviene a basse temperature di cottura. Attenersi pertanto scrupolosamente alle seguenti avvertenze per l'uso e igieniche:

- Usare soltanto alimenti freschi, di ottima e ineccepibile qualità.
- Lavarsi e disinfettare le mani. Utilizzare guanti monouso oppure una pinza da cucina o da griglia.
- Alimenti difficili come per es. pollame, uova e pesce, vanno preparati con particolare attenzione.
- Pulire sempre con cura la frutta e la verdura e/o sbucciarle.
- Tenere sempre pulite le superfici e i taglieri. Utilizzare taglieri differenti per i diversi tipi di alimenti.
- Mantenere la catena del freddo. Interromperla solamente poco prima per la preparazione degli alimenti e in seguito, conservare le pietanze sottovuoto nuovamente nel frigorifero prima di iniziare il procedimento di cottura.
- Le pietanze sono adatte solo per essere consumate immediatamente. 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.

Sacchetti sottovuoto

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 (per es. pesce in pezzi). Tali sacchetti non sono adatti per la cottura sottovuoto.

Collocare gli alimenti nel sacchetto possibilmente uno vicino all'altro e non uno sull'altro.

Messa sottovuoto

Per quanto possibile, per mettere sottovuoto gli alimenti scegliere il livello di vuoto massimo. Solo in questo modo è possibile una trasmissione del calore uniforme, raggiungendo così un risultato di cottura perfetto.

Prima della cottura accertarsi che il sacchetto sia effettivamente sottovuoto. Prestare attenzione ai seguenti punti:

- Assenza di aria nel sacchetto sottovuoto.
- La striscia di sigillatura è perfettamente chiusa.
- Assenza di fori nel sacchetto sottovuoto. Non utilizzare la termosonda.
- Pezzi di carne o pesce messi insieme sottovuoto non aderiscono direttamente tra loro.
- Verdura e dessert vengono messi sottovuoto in modo da essere il più possibile appiattiti.

In caso di dubbio, mettere la pietanza in un nuovo sacchetto e mettere nuovamente sottovuoto.

Gli alimenti dovrebbero essere messi sottovuoto al massimo un giorno prima del procedimento di cottura. Solo in questo modo è possibile evitare che i gas che ostacolano la trasmissione del calore fuoriescano dagli alimenti (per es. nel caso delle verdure) oppure che si alteri la struttura delle pietanze e di conseguenza la loro reazione alla cottura.

Marinatura e aromatizzazione rapida

Con il cassetto per sottovuoto è possibile aromatizzare o marinare gli alimenti come la carne e la frutta, in modo rapido. La conservazione tradizionale in vasetti ermetici dura a lungo e non richiede particolare impegno. Durante la messa sotto vuoto nel sacchetto, si aprono i pori cellulari degli alimenti e gli ingredienti di marinatura aggiunti penetrano in fretta. Ne risulta un sapore sostanzialmente più intenso in breve tempo.

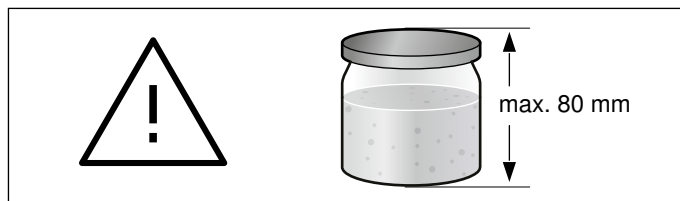
Immagazzinaggio e trasporto

Prolungate il tempo di conservazione degli alimenti. 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.

Approfittate anche per sigillare alimenti in contenitori di vetro, come confetture e salse. Grazie al vuoto, il tempo di conservazione viene nettamente prolungato.

Avvertenze

- Si presti assolutamente attenzione a che i recipienti di vetro non siano più alti di 80 mm. Contenitori più alti possono danneggiare il coperchio di vetro dell'apparecchio.



- Usare soltanto vasetti avvitabili, resistenti e intatti.
- Serrare i vasi soltanto a mano in modo saldo. Grazie alla formazione di vuoto, il contenitore viene automaticamente chiuso.
- Non tutti i vasetti o coperchi sono adatti a essere richiusi sotto vuoto. Dopo il sottovuoto verificare che si sia effettivamente attuato il sottovuoto: 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.▯

Conservate 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.

Impostazioni raccomandate

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

Nella seguente tabella 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.

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.

Avvertenze

- 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.

	Livelli di sottovuoto raccomandati	Informazioni particolari
Alimenti, conservati a temperatura ambiente (da 20 °C a 23 °C)		
Prodotti da forno	1, 2, 3	
Dolci/biscotti secchi	1	
Tè/caffè	1, 2, 3	conservazione al buio
Riso/pasta	2	creazione del vuoto in un contenitore
Farina/semolino	1	
Noci senza guscio	3	conservazione al buio
Frutta secca	3	
Cracker/patatine	1, 2	creazione del vuoto in un contenitore
Alimenti freschi, conservati congelati (da -18 °C a -16 °C) o conservati nel frigorifero (da 3 °C a 7 °C)		
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 (molle)	2	creazione del vuoto in un contenitore è consigliato un precongelo
*Precongelo gli alimenti in un piatto, gli uni accanto agli altri, per circa 1 ora, per conservarne la struttura		

Pulizia

Pulire l'apparecchio solamente quando è spento.

Accertarsi che la barra sigillatrice nello scomparto per sottovuoto si sia raffreddata.

Avviso – Pericolo di scottature!

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.

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.

Non utilizzare pulitrici ad alta pressione o a getto di vapore.

Usare soltanto detergenti neutri, come detersivo per stoviglie e acqua. Non usare detersivi abrasivi o detergenti contenenti alcool.

Pulire soltanto con un panno umido.

Non usare spugne abrasive o raschietti per vetro.

Avvertenza: Dopo il lavaggio, fare asciugare completamente l'apparecchio e gli accessori.

Parte frontale e 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.

Scomparto per sottovuoto in acciaio inox

Rimuovere sempre e subito eventuali tracce di calcare, grasso, amido e albume. Sotto tali macchie si può formare della corrosione. Per la pulizia, usare acqua e un po' di detergente per stoviglie. Successivamente asciugare la superficie con un panno morbido.

Pannello comandi in plastica

Non usare spugne abrasive o raschietti per vetro.

Barra sigillatrice

Rimuovere i residui di pellicola dalla barra sigillatrice.

Non pulire mai la barra sigillatrice con detergenti abrasivi o aggressivi. Usare un panno morbido.

La barra sigillatrice non è adatta per essere messa in lavastoviglie.

Adattatore esterno per sottovuoto

L'adattatore deve essere lavato a mano. Non è adatto al lavaggio in lavastoviglie.

Tubo flessibile per sottovuoto







Il tubo flessibile per sottovuoto deve essere lavato a mano. Non è adatto al lavaggio in lavastoviglie.

Malf funzionamento, che fare?

Quando si verifica un'anomalia, si tratta spesso di un problema facilmente risolvibile. Prima di rivolgersi al

servizio di assistenza tecnica, consultare con attenzione le avvertenze riportate nella tabella sottostante.

Avvertenza: Fare eseguire le riparazioni soltanto da tecnici qualificati. Interventi di riparazione non conformi possono causare gravi pericoli.

Anomalia	Errore	Cause	Rimedi
L'indicazione  compare dopo pochi secondi.	Risulta impossibile produrre correttamente il vuoto.	Il coperchio di vetro non è chiuso correttamente.	Aprire e richiudere il coperchio di vetro. Premere leggermente il coperchio di vetro nei primi secondi.
		La guarnizione del coperchio di vetro non poggia correttamente o è difettosa.	Verificare la guarnizione.
		La guarnizione del coperchio di vetro si è deformata.	Premere la guarnizione con cautela e in modo dritto e uniforme.
		Il coperchio del contenitore sottovuoto esterno non è chiuso correttamente.	Verificare la sede del coperchio per sottovuoto. Usare soltanto contenitori per sottovuoto adatti.
L'indicazione  viene visualizzata dopo 2 minuti di corsa della pompa.	Il tempo necessario alla creazione del vuoto è eccessivo. Non è possibile raggiungere il livello di sottovuoto scelto.	L'attacco esterno per il sottovuoto non è collocato bene sullo sfiato dell'aria dello scomparto per sottovuoto.	Verificare la sede dell'attacco esterno per il sottovuoto.
		Se le temperature aumentano, i liquidi iniziano a bollire. Il processo di sottovuoto non procede oltre.	Mettere sottovuoto soltanto liquidi freddi. Qualora lo scomparto per sottovuoto sia umido, asciugarlo bene. Sigillare il sacchetto per sottovuoto anticipatamente non appena si formano bolle di una certa dimensione. Selezionare un livello di sottovuoto inferiore.
Non è possibile avviare il processo di sottovuoto. Il simbolo Avvio non viene visualizzato, anche se il coperchio è chiuso.	L'apparecchio non riconosce il coperchio.	Manca l'interruttore dello sportello sul coperchio di vetro oppure non viene riconosciuto dall'apparecchio.	Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
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 ha reagito.	Lasciare raffreddare l'apparecchio per almeno 10 minuti. Provare nuovamente. Tra i processi di sottovuoto lasciare raffreddare l'apparecchio per almeno 2 minuti
Il processo di sottovuoto dura sempre di più.		Il sistema a pompa contiene troppa umidità.	L'apparecchio controlla i processi di sottovuoto. Se nell'olio della pompa si trova troppo liquido, viene visualizzato il simbolo  . Avviare un processo di asciugatura.
		Il sistema a pompa è molto caldo.	Lasciare raffreddare l'apparecchio e riprovare.
Dopo la fase di asciugatura, sull'apparecchio vengono visualizzati i simboli  e  .		Un singolo processo di asciugatura non è stato sufficiente.	Attendere finché il simbolo  non è più acceso. In seguito, ripetere il processo di asciugatura.

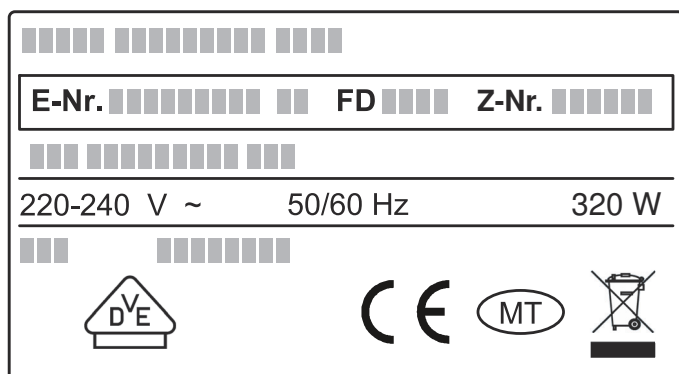
Anomalia	Errore	Cause	Rimedi
Il vuoto nel sacchetto di pellicola non permane.	Il sacchetto è difettoso.	Possono formarsi fori nel sacchetto a causa di parti acuminatae del prodotto da mettere sottovuoto, come ad es. le ossa.	Verificare che il sacchetto non presenti danni. Usare un altro sacchetto. Se i danni sono causati da parti acuminatae del prodotto da mettere sottovuoto, sistemarle in modo tale che non danneggino le pareti del sacchetto.
	La striscia di sigillatura è difettosa.	Il tempo di sigillatura scelto non è adatto al materiale della pellicola. Sono presenti liquidi, grassi o briciole lungo la striscia di sigillatura. Il sacchetto ha delle pieghe lungo la striscia di sigillatura.	Scegliere un altro tempo di sigillatura. Accertarsi che il sacchetto sia asciutto e che poggi completamente e senza pieghe sulla barra sigillatrice. Prendere un altro sacchetto. Rivoltare il margine del sacchetto di 3 cm, prima di riempirlo.
Non è possibile aprire il sacchetto.		Si è formato un leggero vuoto, che tiene chiuso il coperchio.	Non aprire con forza o usando un utensile. Avviare un nuovo processo di sottovuoto e interromperlo subito. Staccare l'apparecchio dalla tensione di rete. Attendere 30 secondi e rimetterlo in funzione. Toccare il simbolo on/off per più di 5 secondi. Viene effettuato un ripristino.

Servizio assistenza clienti

Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. Troviamo sempre la soluzione adatta, anche per evitare l'intervento del personale del servizio di assistenza clienti quando non è necessario.

Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)

Quando si contatta il servizio clienti indicare sempre il codice prodotto completo (E) e il codice di produzione (FD), in modo da poter ricevere subito un'assistenza mirata. La targhetta con i numeri in questione si trova aprendo lo sportello dell'apparecchio.



Per avere subito a disposizione le informazioni utili in caso di necessità, si consiglia di riportare qui i dati relativi all'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza clienti.

Codice prodotto (E)

Codice di produzione FD

Servizio di assistenza tecnica



Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del personale del servizio di assistenza clienti non è gratuito anche se effettuato durante il periodo di garanzia.

Trovate i dati di contatto di tutti i paesi nell'accluso elenco dei centri di assistenza clienti.

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-018346

Linea verde

CH 0848 840 040

Fidatevi della competenza del Costruttore. In questo modo avrete la garanzia di una riparazione effettuata da tecnici qualificati del servizio assistenza e con pezzi di ricambio originali per il vostro apparecchio.

Dati tecnici

Alimentazione di corrente: 220 -240 V
50/60 Hz

Potenza totale assorbita: 320 W

Testato VDE (ente di certificazione tedesco): Sì

Contrassegno CE: Sì

Inhoudsopgave

	Gebruik volgens de voorschriften	40
	Belangrijke veiligheidsvoorschriften	40
	Oorzaken van schade	41
	Milieubescherming	41
	Milieuvriendelijk afvoeren	41
	Het apparaat leren kennen	42
	De werking van een vacumeerlade	42
	Opbouw van de vacumeerlade	42
	Bedieningspaneel	42
	Openen en sluiten	43
	Accessoires	43
	Apparaat bedienen	43
	Apparaat in- en uitschakelen	43
	In de zak vacumeren	43
	In de houder vacumeren	44
	Drogen	45
	Tabellen en tips	46
	Vacumeren voor het sous vide koken	46
	Snel marinieren en aromatiseren	46
	Bewaren en transport	46
	Aanbevolen instellingen	47
	Reinigen	48
	Wat te doen bij storingen?	49
	Servicedienst	51
	E-nummer en FD-nummer	51
	Technische gegevens	51

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: **www.siemens-home.bsh-group.com** en in de online-shop: **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**



Gebruik volgens de voorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u uw apparaat goed en veilig bedienen. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor later gebruik of om door te geven aan een volgende eigenaar.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Het apparaat uitsluitend gebruiken voor het vacumeren van levensmiddelen in geschikte vacumeerzakken en vacuümhouders, en voor het sealen van folie.

Gebruik dit apparaat alleen in gesloten ruimtes.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 15 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

Dit apparaat is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 4.000 meter boven zeeniveau.



Belangrijke veiligheidsvoorschriften



Waarschuwing – Gevaar voor verbranding!

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 een elektrische schok!

- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.

⚠ Waarschuwing – Risico van brand!

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 – Gevaar voor 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.
- Tijdens het vacumeren vervormen het vacuümcompartiment en het glazen deksel zich door de hoge onderdruk. 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. Anders wordt de beschermingslaag van het glas beschadigd en kan het glazen deksel barsten. Harde vormen en onvervormbare levensmiddelen mogen niet hoger zijn dan 80 mm.
- 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.

Oorzaken van schade

Attentie!

- Controleer voor gebruik van het apparaat altijd of het beschadigd is. Let er hierbij vooral op dat het glazen deksel intact is.
Neem het apparaat niet meer in gebruik als het beschadigd is. Neem contact op met de servicedienst.
- Open en sluit het glazen deksel langzaam.
- Plaats geen voorwerpen op het glazen deksel. Gebruik het apparaat niet als werkvlak of om er iets op te zetten. Zorg ervoor dat er geen voorwerpen op het glazen deksel kunnen vallen. Trek de lade voor het gebruik volledig en tot de aanslag naar buiten. Sluit de lade volledig wanneer hij niet in gebruik is.
- Controleer voor het sluiten van het glazen deksel of zich geen vreemde voorwerpen in het vacuümcompartiment bevinden.
- Let erop dat de afdichtingen niet beschadigd raken door puntige of scherpe voorwerpen.
- Controleer of de afdichting van het glazen deksel goed bevestigd is. Let erop dat het draagvlak van de afdichting schoon is en vrij van vreemde voorwerpen. Anders kan de werking van het apparaat beïnvloed worden.
Gebruik het apparaat niet als de afdichting defect is. Dan zou het apparaat beschadigd kunnen raken. Neem contact op met de servicedienst.
- Houd u aan de schoonmaakinstructies.
- Wordt de stroom tijdens het vacumeren onderbroken, dan blijft het vacuüm in het vacuümcompartiment behouden. Probeer in geen geval het glazen deksel met behulp van gereedschap te openen. Wacht tot er weer stroom is en start het vacumeren opnieuw.
- Vacumeer geen levensmiddelen in de verpakking waarin ze zich bij verkoop bevonden, nadat u deze geopend heeft. Gebruik uitsluitend zakken die geschikt zijn voor het vacumeren.
- In het vacuüm beginnen vloeistoffen al bij lage temperaturen te koken. Hierbij komt stoom vrij en kan de werking van het apparaat worden verstoord.
 - Let erop dat het product een zo laag mogelijke uitgangstemperatuur heeft, in het beste geval tussen 1 – 8 °C.
 - Vacumeer vloeistoffen in de vacumeerzak nooit met het maximale vacumeerniveau.
 - Aanbeveling: vacumeer vloeistoffen in de vacumeerzak bij vacumeerniveau 2.
 - U dient het vacumeren goed te volgen. Het is normaal dat er bij het vacumeren van vloeistoffen wat blaasjes ontstaan. Zodra er duidelijk meer blaasjes ontstaan, dient u de zak voortijdig te sealen.
 - Tip: U kunt vloeistoffen ook vacumeren in vaste vacuümhouders die in de handel verkrijgbaar zijn. Gebruik hierbij vacumeerniveau 3. Gebruik voor het vacumeren geen kunststofflessen of andere vormen die bij het extern vacumeren samentrekken.

Milieubescherming

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



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 terugnemings- en verwerkingsprocedures van oude apparaten.

Het apparaat leren kennen

In de vacumeerlade kunt u levensmiddelen in geschikte zakken en houders vacumeren. In dit hoofdstuk leert u de structuur en de werking van uw apparaat kennen.

De werking van een vacumeerlade

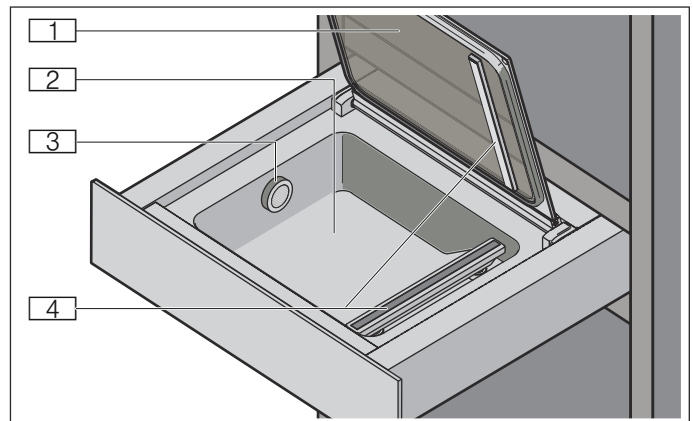
Tijdens het vacumeren wordt er lucht uit het vacuümcompartiment en uit de zak weggepompt. Hierbij ontstaat een hoge onderdruk in het compartiment. Hoe hoger het vacumeerniveau, des te minder lucht er in het compartiment en de zak blijft en des te hoger het drukverschil met de omgeving is.

Is het gekozen vacumeerniveau bereikt, dan wordt de sealbalk tegen de siliconenbalk op het glazen deksel gedrukt. Hierbij wordt de zak geseald. Na een korte afkoelingsjijd stroomt 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.

Met de vacumeerniveaus van 1 tot 3 kunnen verschillende vacuümgraden tot stand worden gebracht. De hierbij te bereiken graden zijn per toepassing verschillend: bij het vacumeren in de houder 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.

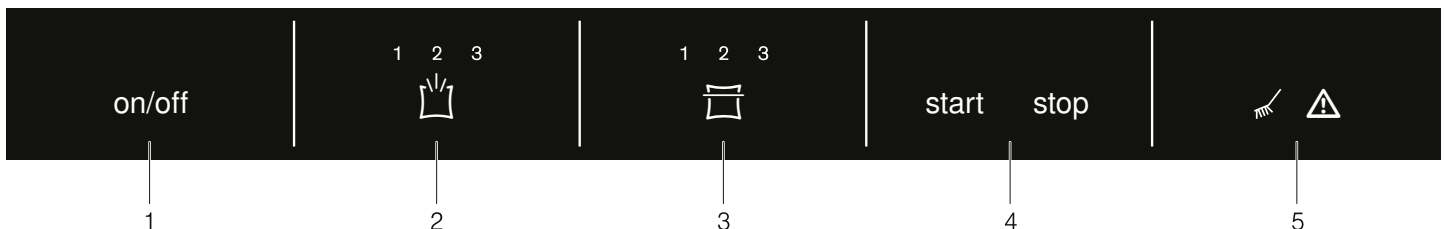
Vacumeerniveaus	1	2	3
Vacumeren in de zak	80 %	95 %	99 %
Het vacumeren van houders en flessen	50 %	75 %	90 %





Opbouw van de vacumeerlade



1	Glazen deksel
2	Vacuümcompartiment van roestvrij staal
3	Luchtafvoeropening
4	Sealbalk

Bedieningspaneel



Symbol	Toelichting
1 on/off	In-/ Uitschakelen Apparaat in- en uitschakelen
2 	Vacumeerniveau Vacumeerniveau kiezen
3 	Sealtijd Sealtijd kiezen Vacumeerzak voortijdig sealen
4 start	Start Vacumeren starten
stop	Stop Vacumeren afbreken
5 	De droogfunctie gebruiken De droogfunctie voor de pomp gebruiken
	Aanwijzing Stringstabel in acht nemen



Openen en sluiten

Druk op het midden van de lade, om hem te openen of te sluiten.

Bij het openen springt de lade er gemakkelijk uit. Daarna kan hij er zonder probleem worden uitgetrokken.

Accessoires

De vacumeerlade wordt geleverd met de volgende accessoires.

	<p>Externe vacuümadapter</p> <p>De adapter wordt op de luchtafvoeropening van de vacumeerlade geplaatst om vacuümhouders te vacumeren.</p>
	<p>Vacumeerslang</p> <p>De vacumeerslang verbindt de externe vacuümadapter met de vacuümhouder.</p>
	<p>Vacumeerzak</p> <p>180 x 280 mm (50 stuks)</p> <p>240 x 350 mm (50 stuks)</p>

Speciale accessoires

Speciale accessoires kunt u kopen bij de servicedienst of bestellen via speciaalzakken:

Accessoires	Speciaalzaak-bestelnummer	Service-dienst-bestelnummer
Vacumeerzak 180 x 280 mm (100 stuks)	HZ66D910	17000222
Vacumeerzak 240 x 350 mm (100 stuks)	HZ66D920	17000223



Apparaat bedienen

Apparaat in- en uitschakelen

Raak het symbool **on/off** aan om het apparaat in of uit te schakelen.

Zonder invoer wordt het apparaat na 10 minuten automatisch uitgeschakeld.

In de zak vacumeren

Vacumeer levensmiddelen in een geschikte vacumeerzak. Zo zijn ze langer houdbaar en kunt u ze marinieren of voorbereiden op het sous vide koken.

Geschikte vacumeerzak

Gebruik de originele vacumeerzakken, die meegeleverd zijn met het apparaat of die u als accessoire kunt bestellen. Deze zakken zijn geschikt voor een temperatuurbereik van -40 °C – 100 °C. Naast het bewaren van voedsel bij lage temperaturen kunnen ze ook worden gebruikt voor het bereiden van de

gerechten die erin gevaccineerd zijn. De optimale sealtijd voor deze zakken is niveau 2. De zakken zijn geschikt voor de magnetron. Breng de zakken in alvorens ze in de magnetron te verwarmen.

Gebruik uitsluitend zakken die geschikt zijn voor het vacumeren van levensmiddelen. In de handel verkrijgbare producten onderscheiden zich wat betreft kwaliteit, temperatuurbestendigheid, materiaal en oppervlak. Houd rekening met de aangegeven toepassing van de zak.

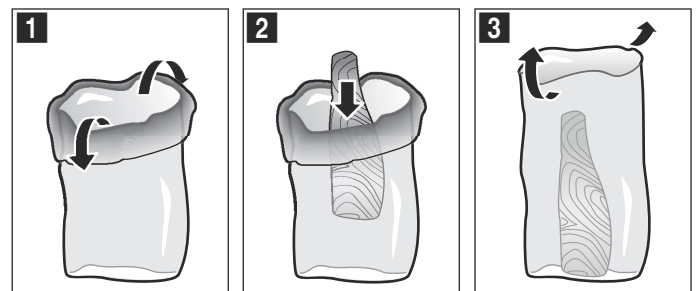
De sealtijd van de vacumeerzak is altijd afhankelijk van het materiaal waarvan hij is gemaakt. Bij dunwandige zakken is sealniveau 1 in de meeste gevallen toereikend om de zak te sluiten. Vacumeerzakken van dikker materiaal hebben een langere sealtijd nodig, bij sealniveau 2 of hoger.

De lengte van de sealbalk begrenst de afmetingen van de mogelijke vacumeerzakken. Gebruik daarom alleen zakken met een maximale breedte van 240 mm.

Zak vullen

Probeer de levensmiddelen in de vacumeerzak zoveel mogelijk naast en niet op elkaar te plaatsen.

Met het oog op een correcte seal is het van belang dat de rand van de zak schoon en droog is. Voor het verkrijgen van een goede seal is het belangrijk dat zich bij de rand van de zak, in de buurt van de seal, geen resten van levensmiddelen bevinden. Sla de rand van de zak daarom ca. 3 cm om voordat u hem vult. Sla de rand na het vullen weer terug.



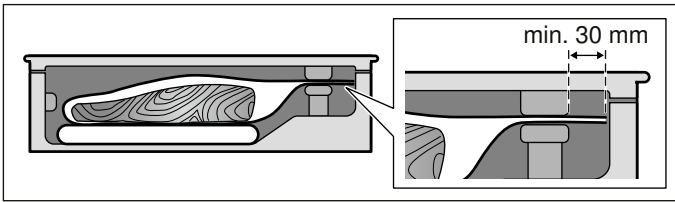
Om het overzicht over uw zakken en de daarin gevaccineerde levensmiddelen te bewaren, is het raadzaam de vacumeerdatum en de inhoud op de zak te noteren.

Zo gaat u te werk

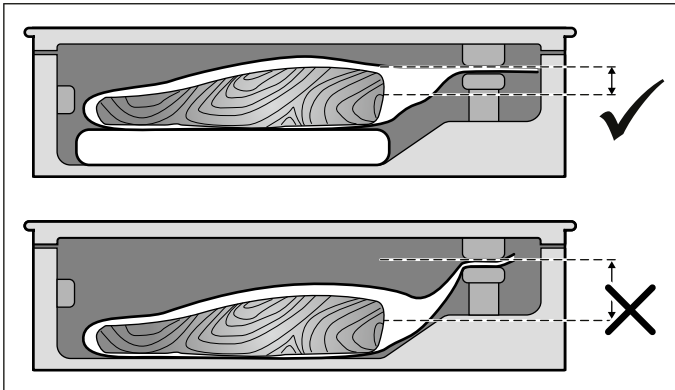
1. Glazen deksel openen.
2. Vacumeerzak in het compartiment leggen.



Aanwijzingen

- Houd een zo laag mogelijke uitgangstemperatuur van de levensmiddelen aan, in het beste geval tussen 1 – 8 °C.
- Let erop dat de luchtafvoeropening vrij ligt, zodat de pomp de lucht uit het compartiment kan zuigen.
- Let erop dat de zak zich in het midden bevindt en de uiteinden ervan glad op elkaar op de sealbalk liggen, zodat de seal onberispelijk gesloten is.
- Let erop dat het open einde van de zak ca. 3 cm over de sealbalk uitsteekt, zonder dat de zak op de dekselafdichting ligt.



Aanwijzing: Gebruik eventueel een verhoging, bijv. een snijplank, zodat de zak niet naar beneden schuift.



3. Symbool  aanraken om het vacumeerniveau te kiezen.
4. Symbool  aanraken om de sealtijd te kiezen.
5. Glazen deksel goed sluiten.
6. Symbool **start** aanraken om het vacumeren te starten.

Het vacumeren begint. De indicaties van de vacumeerniveaus pulseren na elkaar blauw tot de gekozen waarde bereikt is.

Het sealen begint. De indicaties van de sealgraad pulseren na elkaar blauw tot de gekozen waarde bereikt is.

Aan het einde van het proces wordt het compartiment geventileerd en klinkt er een signaal. U kunt het glazen deksel nu openen en de gesealde vacumeerzak uit het compartiment nemen.

Waarschuwing – Gevaar voor verbranding!

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.


Aanwijzingen

- Bij het hoogste vacumeerniveau kan dit tot 2 minuten duren. Na deze tijd wordt de zak geseald en het hierbij bereikte vacumeerniveau licht op.
- Controleer na het vacumeren de seal van de zak. Probeer de naad voorzichtig uit elkaar te trekken. Houdt hij niet, kies dan de volgende keer een hoger sealniveau. Is de naad vervormd, dan is hij te heet geworden. Kies de volgende keer een lager sealniveau of laat het apparaat afkoelen.

- Wanneer u meerdere keren direct achter elkaar levensmiddelen in de zak vacumeert, wordt de sealbalk steeds heter. De kwaliteit van de seal kan hierdoor beïnvloed worden. Kies daarom na een aantal keer vacumeren een lagere sealtijd of laat het apparaat tussendoor steeds ongeveer 2 minuten lang afkoelen.


Voortijdig sealen

Gebruik deze functie wanneer u gevoelige levensmiddelen slechts luchtdicht in een zak wilt doen, zonder dat de inhoud zich te dicht tegen de zak bevindt.

Raak tijdens het vacumeren het symbool  aan, om het proces te beëindigen en de zak voortijdig te sealen.

Het apparaat geeft het vacumeerniveau aan dat op dat moment bereikt is.

Aan het einde van het proces wordt het compartiment geventileerd en klinkt er een signaal. U kunt het glazen deksel nu openen en de gesealde vacumeerzak uit het compartiment nemen.

Aanwijzing: Om de zak te sealen heeft de vacumeerlade een bepaalde vacuümgraad nodig. Als u het symbool  eerder aanraakt, pompt de vacumeerlade nog lucht uit het compartiment tot deze graad bereikt is. Hierna wordt de zak geseald.

Het vacumeren afbreken

Raak tijdens het vacumeren het symbool **stop** aan om het proces voortijdig af te breken.

Het apparaat geeft het vacumeerniveau aan dat op dat moment bereikt is.

De zak wordt niet geseald. Het deksel gaat gemakkelijk open en het compartiment wordt geventileerd. Er klinkt een signaal. U kunt de vacumeerzak nu uit het compartiment nemen.

In de houder vacumeren

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

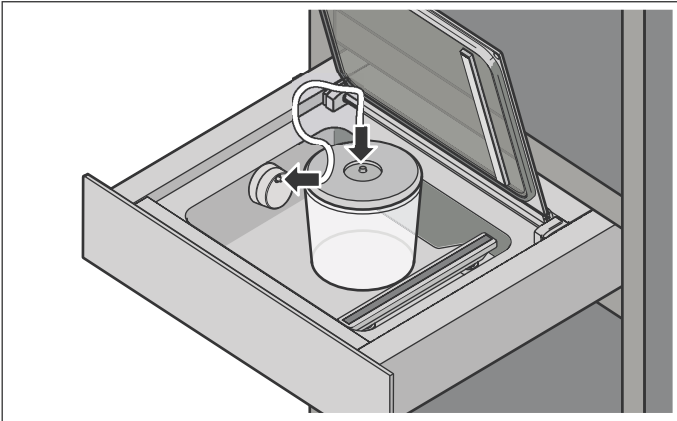
Geschikte vacuümhouders


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 met dit apparaat is meegeleverd heeft een binnendiameter van 3 mm. U heeft wellicht een adapter voor de houder nodig om hem passend te maken. In veel gevallen zijn dergelijke adapters al inbegrepen bij de levering van de vacuümhouder.

Zo gaat u te werk

1. Glazen deksel openen.



2. Vacuümadapter op de luchtafvoeropening plaatsen.
3. Slang aan de vacuümadapter en vacuümhouder bevestigen.
4. Symbool  aanraken om het vacumeerniveau te kiezen.
5. Symbool **start** aanraken om het vacumeren te starten.

Het vacumeren begint. De indicaties van de vacumeerniveaus pulseren na elkaar blauw tot de gekozen waarde bereikt is.

De vacumeerniveaus pulseren niet meer zodra de gewenste waarde bereikt is. Het bereikte vacumeerniveau is verlicht en er klinkt een signaal. U kunt de slang nu losmaken van de houder en de externe vacuümadapter.

Aanwijzing: Breek het vacumeren af wanneer zich te veel blaasjes vormen.

Het vacumeren afbreken


Raak tijdens het vacumeren het symbool **stop** aan om het proces voortijdig af te breken.

Het apparaat geeft het vacumeerniveau aan dat op dat moment bereikt is.

U kunt de slang losmaken van de houder en de externe vacuümadapter.

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.

Is het symbool  wit verlicht, dan is het raadzaam van de droogfunctie gebruik te maken. U kunt het apparaat op dat moment echter normaal blijven gebruiken.




Is het symbool  rood verlicht, dan dient u gebruik te maken van de droogfunctie.

Zo gaat u te werk

1. Glazen deksel goed sluiten.
2. Symbool  aanraken.

Het drogen begint. Dit neemt tussen de 5 en 20 minuten in beslag. Tijdens het drogen pulseert het symbool  blauw. U kunt de vacumeerlade tijdens het drogen sluiten.

Aan het einde van het proces wordt het compartiment geventileerd en klinkt er een signaal. U kunt het glazen deksel nu openen.

Aanwijzing: Het is mogelijk dat één keer drogen niet toereikend is. Zijn na één keer drogen de symbolen  en  rood verlicht, dan zit er nog altijd vocht in het pompsysteem. Wacht tot het symbool  niet meer verlicht is en start het drogen opnieuw.

Tabellen en tips

Vacumeren voor het sous vide koken

Met de 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 – Gezondheidsrisico!

De bereiding sous-vide vindt plaats bij lage temperaturen. Let er daarom goed op dat de volgende aanwijzingen voor het gebruik en de hygiëne worden opgevolgd:

- Alleen levensmiddelen gebruiken die vers en van hoge, onberispelijke kwaliteit zijn.
- Handen wassen en ontsmetten.
- Wegwerphandschoenen of een kook-/ grilltang gebruiken.
- Kritische levensmiddelen zoals gevogelte, eieren en vis dienen zeer zorgvuldig te worden klaargemaakt.
- Groente en fruit altijd grondig wassen en/ of schillen.
- Zorg ervoor dat bereidingsoppervlakken en snijplanken altijd schoon zijn. Voor verschillende soorten levensmiddelen aparte snijplanken gebruiken.
- Neem de koelketen in acht. Onderbreek deze slechts kort onderbreken voor het voorbereiden van de levensmiddelen. Vacuüm-levensmiddelen vervolgens weer bewaren in de koelkast alvorens met het bereidingsproces te beginnen.
- De gerechten zijn alleen geschikt voor directe consumptie. Na het bereidingsproces de gerechten direct consumeren en niet langer bewaren, ook niet in de koelkast. Ze kunnen niet opnieuw worden verwarmd.

Vacumeerzak

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.

U kunt de levensmiddelen in de zak het beste naast en niet op elkaar plaatsen.

Vacumeren

Gebruik voor het vacumeren van de levensmiddelen zo mogelijk het hoogste vacumeerniveau. Alleen zo kan een gelijkmatige warmteoverdracht en daarmee een perfect bereidingsresultaat tot stand komen.

Controleer voor de bereiding of het vacuüm in de zak intact is. Let hierbij op de volgende punten:

- Er bevindt zich geen/ nauwelijks lucht in de vacumeerzak.
- De lasnaad is correct gesloten.
- Er zitten geen gaten in de vacumeerzak. Maak geen gebruik van de kerntemperatuursensor.

- Gezamenlijk gevacumeerde vlees- of visstukken worden niet direct tegen elkaar gedrukt.
- Groenten en desserts worden zo plat mogelijk gevacumeerd.

In geval van twijfel het product in een nieuwe zak doen en opnieuw vacumeren.

Levensmiddelen dienen maximaal een dag voor het bereidingsproces te worden gevacumeerd. Alleen op deze manier kan worden voorkomen dat er gassen vrijkomen uit de levensmiddelen (bijv. bij groente) die de warmteoverdracht tegengaan, of dat de structuur van de gerechten door de vacuümdruk wordt veranderd.

Snel marinieren en aromatiseren

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

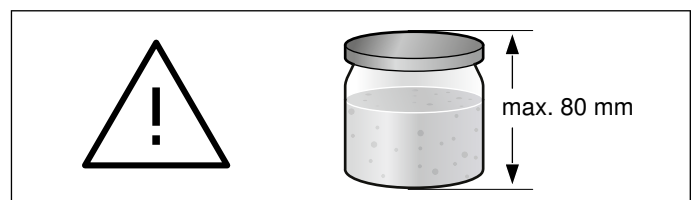
Bewaren en transport

Verleng de bewaartijd van levensmiddelen. 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.

Sluit levensmiddelen in glazen vormen, zoals jam en sauzen, opnieuw af. Door het vacuüm wordt de bewaartijd duidelijk verlengd.

Aanwijzingen

- Let erop dat de gebruikte glazen vormen in geen geval hoger zijn dan 80 mm. Door hogere vormen kan het glazen deksel van het apparaat beschadigd raken.



- 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 “klik”-geluid en kan hij gemakkelijk worden geopend, dan is er geen vacuüm ontstaan. Vacumeer opnieuw of gebruik geschikte schroefpotten. □

Bewaar levensmiddelen zoals kaas, vis of knoflook zonder dat ze een onplezierige geur ontwikkelen. Door de hermetische afsluiting bij het vacumeren komen er geen ongewenste geurtjes vrij en kan er geen smaakoverdracht naar andere levensmiddelen plaatsvinden.

Aanbevolen instellingen

Gevacumeerde levensmiddelen blijven duidelijk langer vers wanneer ze op de juiste wijze bewaard worden. Bij hogere vacumeerniveaus blijven de kwaliteit, het uiterlijk en de vitamines en mineralen van de levensmiddelen beter behouden.

In de volgende tabel ziet u aanbevelingen voor de vacumeerniveaus van verschillende levensmiddelen. Volg met name de aanwijzingen voor de aanbevolen vacumeerniveaus en de voorbereiding van de levensmiddelen op.

Afgesloten vacumeerzakken of vacuümhouders zijn het ideale transportmiddel voor vloeibare levensmiddelen. Ze zijn gemakkelijk in het gebruik, lekvrij en ruimtebesparend.

Aanwijzingen

- 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.

	Aanbevolen vacumeerniveaus	Speciale aanwijzingen
Levensmiddelen die bij kamertemperatuur worden bewaard (20 °C bis 23 °C)		
Brood en banket	1, 2, 3	
Droog gebak/biscuits	1	
Thee/koffie	1, 2, 3	donker bewaren
Rijst/pasta	2	in de houder vacumeren
Meel/Griesmeel	1	
Noten zonder schil	3	donker bewaren
Gedroogde vruchten	3	
Crackers/Chips	1, 2	in de houder vacumeren
Verse levensmiddelen, die ingevroren (-18 °C bis -16 °C) of in de koelkast (3 °C bis 7 °C) worden bewaard.		
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*
*Levensmiddelen naast elkaar op een bord ca. 1 uur voorvriezen om de structuur te bewaren		

Reinigen

Maak het apparaat altijd alleen schoon wanneer het uitgeschakeld is.

Zorg ervoor dat de sealbalk in het vacuümcompartiment afgekoeld is.

Waarschuwing – Gevaar voor verbranding!

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.

Let er bij de reiniging op dat er geen water of andere vloeistoffen in het vacuümcompartiment binnendringen, vooral niet in de luchtafvoeropening van de vacumeerpomp. Spuit het apparaat nooit van binnen of van buiten schoon met water.

Gebruik geen hogedrukreiniger of stoomstraalapparaat.

Gebruik alleen neutrale reinigingsmiddelen, zoals afwasmiddel en water. Gebruik geen schuurmiddelen of alcoholhoudende reinigingsmiddelen.

Maak het apparaat alleen schoon met een vochtige doek.

Gebruik geen scherpe schuursponzen of schrapers.

Aanwijzing: Laat het apparaat en de accessoires na de reiniging volledig drogen.

Glazen front en glazen deksel

Reinig het glazen front en het glazen deksel met glasreiniger en een zachte doek.

Gebruik geen scherpe schuursponzen of schrapers.

Vacuümcompartiment van roestvrij staal

Verwijder kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk. Onder zulke vlekken kan corrosie ontstaan. Gebruik warm water en afwasmiddel voor het schoonmaken. Droog het oppervlak met een zachte doek na.

Bedieningspaneel van kunststof

Gebruik geen scherpe schuursponzen of schrapers.

Sealbalk

Verwijderfolieresten van de sealbalk.

Reinig de sealbalk nooit met scherpe reinigingsmiddelen. Gebruik een zachte doek.

De sealbalk is niet geschikt voor de afwasmachine.

Externe vacuümadapter

Maak de adapter met de hand schoon. Hij is niet geschikt voor de afwasmachine.

Vacumeerslang







Maak de vacumeerslang met de hand schoon. Hij is niet geschikt voor de afwasmachine.

Wat te doen bij storingen?

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Volg eerst de aanwijzingen in onderstaande

tabel op alvorens contact op te nemen met de servicedienst.

Aanwijzing: Reparaties mogen alleen door gekwalificeerd personeel worden uitgevoerd. Als gevolg van ondeskundige reparaties kunt u aanzienlijk gevaar lopen.

Storing	Fout	Oorzaken	Mogelijke oplossingen
De aanwijzing  verschijnt na enkele seconden.	Het vacuüm kan niet goed worden opgebouwd.	Het glazen deksel is niet goed gesloten.	Open en sluit het deksel opnieuw. Druk hierbij gedurende de eerste seconden licht op het glazen deksel.
		De afdichting van het glazen deksel ligt niet goed of is defect.	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.	Controleer of het vacuümdeksel goed zit. Gebruik alleen geschikte vacuümhouders.
		De externe vacumeeraan sluiting zit niet goed op de luchtafvoeropening van het vacuümcompartiment.	Controleer of de externe vacumeeraan sluiting goed zit.
De aanwijzing  verschijnt nadat de pomp 2 minuten in werking is geweest.	Het vacuüm wordt te langzaam opgebouwd. Het gekozen vacumeerniveau kan niet meer worden bereikt.	Bij stijgende temperaturen beginnen vloeistoffen te koken. Het vacuüm wordt niet verder opgebouwd.	Vacumeer alleen koude vloeistoffen.
			Als het vacuümcompartiment vochtig is, dient u het droog te maken.
			Zodra er grotere blaasjes ontstaan dient u de vacumeerzak voortijdig te sealen.
			Kies een lager vacumeerniveau.
Het vacumeren kan niet worden gestart. Het symbool start verschijnt niet, hoewel het deksel gesloten is.	Het apparaat herkent het deksel niet.	De deurschakelaar op het glazen deksel ontbreekt of wordt niet herkend door het apparaat.	Neem contact op met de servicedienst.
Bij herhaald gebruik achter elkaar: Het vacumeren schijnt normaal te verlopen, maar de zak wordt niet geseald.		De temperatuurbeveiligingsschakelaar van de sealtransformator is ingeschakeld.	Laat het apparaat minstens 10 minuten lang afkoelen. Probeer het vervolgens opnieuw. Laat het apparaat voor de volgende keer dat er wordt gevacumeerd steeds minstens 2 minuten lang afkoelen
Het vacumeren duurt steeds langer.		Het pompsysteem bevat te veel vocht.	Het apparaat controleert het vacumeerproces. Is er te veel vloeistof in de pompolie aanwezig, dan verschijnt het symbool  . Start het drogen.
		Het pompsysteem is zeer heet.	Laat het apparaat afkoelen en probeer het daarna opnieuw.
Het apparaat geeft na afloop van het drogen de symbolen  en  weer.		Eén keer drogen was niet voldoende.	Wacht tot het symbool  niet meer verlicht is. Gebruik de droogfunctie vervolgens opnieuw.

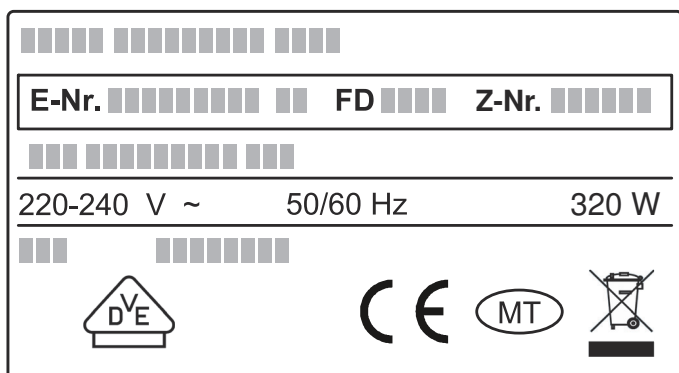
Storing	Fout	Oorzaken	Mogelijke oplossingen
Het vacuüm in de foliezak blijft niet bestaan.	De zak is defect.	Gaten in de zak kunnen ontstaan doordat het product scherpe delen heeft, zoals botten.	Controleer of de zak beschadigd is. Gebruik een andere zak. Is de schade veroorzaakt door scherpe delen van het product, plaats deze dan indien mogelijk zo in de zak dat de zakwand niet beschadigd raakt.
	De seal vertoont gebreken.	De gekozen sealtijd is niet geschikt voor het foliemateriaal.	Kies een andere sealtijd.
		Langs de seal bevinden zich vloeistof, vet of kruimels. De zak heeft plooien langs de seal.	Zorg ervoor dat de zak droog is en volledig en zonder vouwen op de sealbalk ligt. Neem een andere zak. Sla de rand van de zak 3 cm om voordat u hem vult.
Het deksel kan niet worden geopend.		Er heeft zich een licht vacuüm gevormd, waardoor het deksel gesloten blijft.	Niet met geweld of gebruik van gereedschap openen. Start het vacumeren opnieuw en breek dit onmiddellijk af.
			Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact. Wacht 30 seconden en neem het dan weer in gebruik.
			Raak het symbool on/off langer dan 5 seconden aan. Er vindt een reset plaats.

ServiceDienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Wij vinden altijd een passende oplossing, ook om een onnodig bezoek van medewerkers van de servicedienst te voorkomen.


E-nummer en FD-nummer

Geef aan de servicedienst altijd het volledige productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat op, zodat wij u goed van dienst kunnen zijn. Het typeplaatje met de nummers vindt u wanneer u de apparaatdeur opendoet.



Om niet te lang te hoeven zoeken wanneer u de servicedienst nodig heeft, kunt u hier direct de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de servicedienst invullen.

E-nr.	FD-nr.
--------------	---------------

ServiceDienst 

Houd er rekening mee dat een bezoek van medewerkers van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantieperiode kosten met zich meebrengt.

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met ServiceDienstadressen.

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4020
B 070 222 142

Vertrouw op de competentie van de fabrikant. Dan bent u ervan verzekerd dat de reparatie wordt uitgevoerd door ervaren technici die gebruikmaken van de originele reserveonderdelen voor uw apparaat.

Technische gegevens

Stroomvoorziening:	220 -240 V 50/60 Hz
Totale aansluitwaarde:	320 W
VDE-getest	ja
CE-markering:	ja

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34, 81739 München
GERMANY

siemens-home.bsh-group.com

Hergestellt von BSH Hausgeräte GmbH unter Markenlizenz der Siemens AG
Fabriqué par BSH Hausgeräte GmbH titulaire des droits d'utilisation de la marque Siemens AG
Prodotto da BSH Hausgeräte GmbH in quanto licenziatario del marchio di Siemens AG
Gefabriceerd door BSH Hausgeräte GmbH onder handelsmerklicentie van Siemens AG



9001248820
970419