Gaggenau
Gebrauchsanleitung
Instruction manual

DV 461
DVP 221
DV 061

Vakuumierschublade
Vacuuming drawer

Inhaltsverzeichnis 3

Table of contents 18

Inhaltsverzeichnis

Wichtige Sicherheitshinweise	**3**
Ursachen für Schäden	**4**
Umweltschutz	**5**
Umweltgerecht entsorgen	5
Gerät kennen lernen	**5**
Wie funktioniert eine Vakuumierschublade	5
Aufbau der Vakuumierschublade	5
Bedienblende	6
Öffnen und Schließen	6
Zubehör	6
Gerät ein- und ausschalten	**7**
Im Beutel vakuumieren	**7**
Geeignete Vakuumierbeutel	7
So gehen Sie vor	8
Vorzeitig verschweißen	9
Vakuumiervorgang abbrechen	9
Im Behälter vakuumieren	**9**
Geeignete Vakuumierbehälter	9
Vakuumiervorgang abbrechen	10
Trocknung durchführen	**10**
Anwendungen	**11**
Vakuumieren für das Sous-vide-Garen	11
Vakuumieren von Glasflaschen	11
Schnelles Marinieren und Aromatisieren	12
Lagerung und Transport	12
Empfohlene Einstellungen	13
Pflege und Reinigung	**14**
Störungen – was tun?	**15**
Kundendienst	**17**

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Service finden Sie im Internet unter **www.gaggenau.com** und in unserem Online-Shop **www.gaggenau.com/zz/store**

⚠ Wichtige Sicherheitshinweise

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.

Verbrennungsgefahr!

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

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.

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.

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 Vakuumierkammer 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 Vakuumiervorgangs bleibt das Vakuum in der Vakuumierkammer 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 Vakuumiervorgang erneut.
- Vakuumieren Sie Lebensmitteln nicht in ihrer Verkaufspackung nachdem sie diese geöffnet haben. Verwenden Sie ausschließlich Beutel, die für das Vakuumieren geeignet sind.
- Im Vakuum beginnen Flüssigkeiten bereits bei niedrigen Temperaturen zu sieden. Dabei tritt Dampf aus und es kann zu Funktionsstörungen des Gerätes kommen.
  - Achten Sie darauf, dass das Vakuumiergut eine möglichst niedrige Ausgangstemperatur hat, im besten Fall im Bereich von 1 – 8 °C.
  - Vakuumieren Sie Flüssigkeiten im Vakuumierbeutel nie mit der maximalen Vakuumierstufe.
  - Empfehlung: Vakuumieren Sie Flüssigkeiten im Vakuumierbeutel bei Vakuumierstufe 2.
  - Beobachten Sie den Vakuumiervorgang sorgfältig. Eine leichte Blasenbildung beim Vakuumieren von Flüssigkeiten ist normal. Verschweißen Sie den Beutel vorzeitig, sobald sich die Blasenbildung merkbar verstärkt.
  - Tipp: Sie können Flüssigkeiten auch in festen, handelsüblichen Vakuumierbehältern vakuumieren. Verwenden Sie dabei Vakuumierstufe 3. Verwenden Sie zum Vakuumieren keine Kunststoffflaschen oder andere Gefäße, die sich beim externen Vakuumieren 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

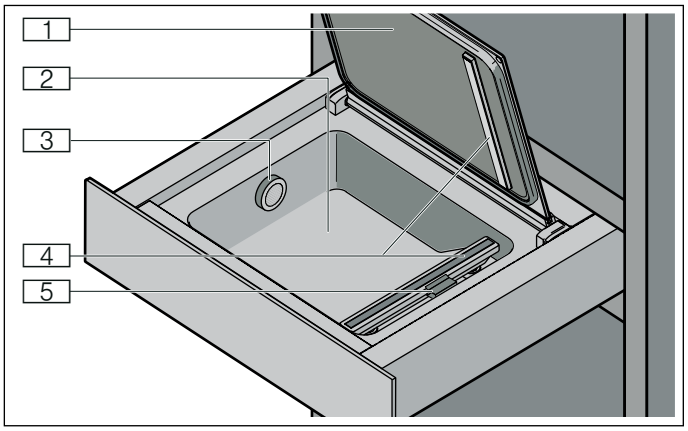
Während des Vakuumiervorgangs wird Luft aus der Vakuumierkammer und dem Beutel abgepumpt. Dabei entsteht ein hoher Unterdruck in der Kammer. Je höher die Vakuumierstufe, desto weniger Luft verbleibt in der Kammer und dem Beutel und desto höher ist der Druckunterschied zur Umgebung.

Ist die gewählte Vakuumierstufe 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 Vakuumierstufen von 1 bis 3 können unterschiedliche Vakuumgrade erzeugt werden. Die dabei erreichten Grade unterscheiden sich nach Anwendungsfall: Beim Vakuumieren im Behälter sind die Vakuumgrade niedriger und damit für bestimmte Lebensmittel besser geeignet. Die Vakuumierschublade erkennt mit dem Aufsetzen des externen Vakuumieradapters automatisch welcher Modus gerade aktiviert ist.

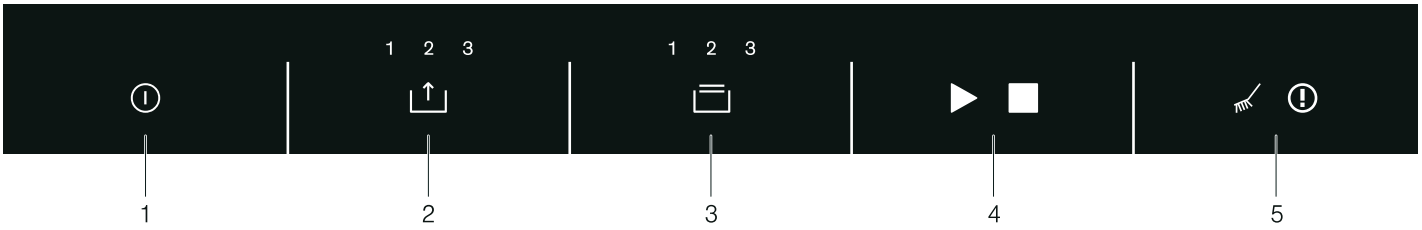
Vakuumierstufen	**1**	**2**	**3**
Vakuumieren im Beutel	80 %	95 %	99 %
Vakuumieren von Behältern und Flaschen	50 %	75 %	90 %

Aufbau der Vakuumierschublade



1	Glasdeckel
2	Vakuumierkammer aus Edelstahl
3	Luftauslass
4	Verschweißbalken
5	Beutelklemme

Bedienblende



Symbol			Erklärung
1	⏻	Ein-/Ausschalten	Gerät ein- und ausschalten
2		Vakuumierstufe	Vakuumierstufe wählen
3		Verschweißzeit	Verschweißzeit wählen Vakuumierbeutel vorzeitig verschweißen
4	▶	Start	Vakuumiervorgang starten
	■	Stop	Vakuumiervorgang abbrechen
5		Trocknung	Trocknung der Pumpe durchführen
	ⓘ	Hinweis	Störungstabelle beachten

Öffnen und Schließen

Für DV461

Das Gerät hat unten eine Ausbuchtung, welche als Griff zum Öffnen und Schließen dient.

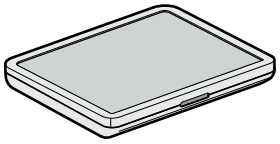
Für DVP221

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 Vakuumierschublade liegt folgendes Zubehör bei.

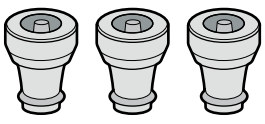


Vakuumierguterhöhung

Die Vakuumierguterhöhung dient als Auflage für flaches Vakuumiergut in der Kammer. Sie lässt sich öffnen. Darin befinden sich der externe Vakuumieradapter, die Flaschenverschlüsse, der Flaschen-Adapter sowie der Vakuumierschlauch.

Externer Vakuumieradapter

Der Adapter wird auf den Luftauslass der Vakuumierschublade gesteckt, um Vakuumierbehälter oder Flaschen zu vakuumieren.



Flaschenverschlüsse

Flaschenverschlüsse werden auf Flaschen gesteckt, um sie zu vakuumieren und zu verschließen.

Flaschen-Adapter

Der Flaschen-Adapter wird auf die Flaschenverschlüsse aufgesetzt, um sie mit dem Vakuumierschlauch zu verbinden.

Vakuumierschlauch

Der Vakuumierschlauch verbindet den externen Vakuumieradapter mit dem Vakuumierbehälter oder dem Flaschenverschluss.

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

Verwenden Sie das Zubehör nur wie angegeben. Der Hersteller haftet nicht, wenn das Zubehör falsch verwendet wird.

Gerät ein- und ausschalten

Berühren Sie das Symbol ⏻ 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.

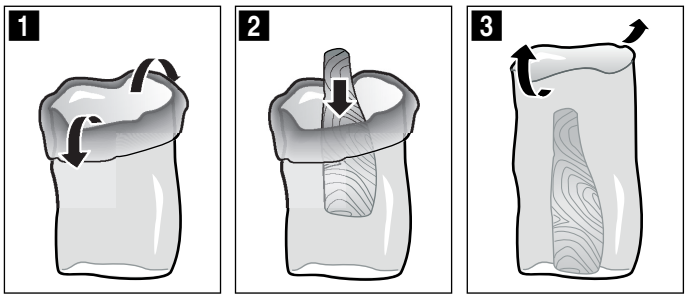
Die Verschweißzeit des Vakuumierbeutels ist immer abhängig von dessen Material. Bei dünnwandigen Beuteln reicht Verschweißstufe 1 in den meisten Fällen aus, um den Beutel zu verschließen. Vakuumierbeutel aus dickerem Material benötigen eine längere Verschweißzeit mit Verschweißstufe 2 oder höher.

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.

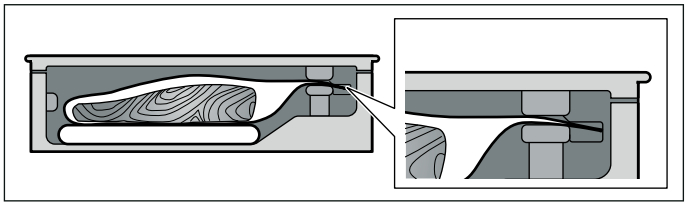
So gehen Sie vor

1 Glasdeckel öffnen.

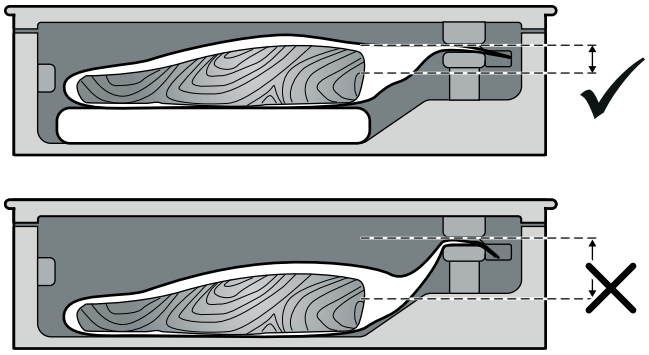
2 Vakuumierbeutel in die Kammer legen und mit der Beutelklemme fixieren.

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 Beutel glatt übereinander auf dem Verschweißbalken aufliegen und mit der Beutelklemme fixiert werden, um eine einwandfrei geschlossene Schweißnaht zu erhalten.



Hinweis: Verwenden Sie gegebenenfalls die Vakuumierguterhöhung, 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 ▶ berühren um den Vakuumiervorgang zu starten.

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

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

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.

⚠ 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 verschweißt 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 Vakuumierschublade einen bestimmten Vakuumgrad. Wenn Sie das Symbol vorher berühren, pumpt die Vakuumierschublade noch bis zum Erreichen dieses Grades Luft aus der Kammer. Danach wird der Beutel verschweißt.

Vakuumiervorgang abbrechen

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

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

Der Beutel wird nicht verschweißt. 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.

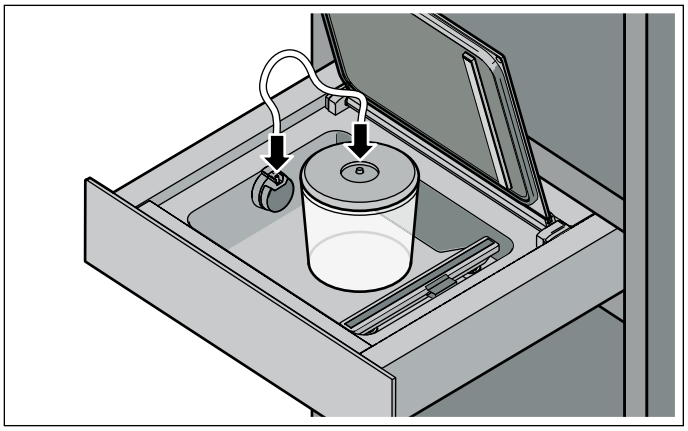
Geeignete Vakuumierbehälter

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 Vakuumierschlauch, 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 Vakuumieradapter auf den Luftauslass stecken.

3 Schlauch an Vakuumieradapter und Vakuumierbehälter befestigen.

4 Symbol berühren um die Vakuumierstufe zu wählen.

5 Symbol ▶ berühren um den Vakuumiervorgang zu starten.

Der Vakuumiervorgang startet. Die Anzeigen der Vakuumierstufen pulsieren nacheinander orange 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 Vakuumieradapter lösen.

Hinweis: Bei starker Blasenbildung den Vakuumiervorgang abbrechen.

Vakuumiervorgang abbrechen

Berühren Sie während des Vakuumierens das Symbol ■ 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 Vakuumieradapter 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 orange. 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 rot und ⓘ orange leuchten, dann befindet sich immer noch Feuchtigkeit im Pumpensystem. Warten Sie bis das Symbol ⓘ nicht mehr leuchtet und starten Sie den Trocknungsvorang erneut.

Anwendungen

In diesem Kapitel erfahren Sie, wie Sie Ihre Vakuumierschublade in verschiedenen Anwendungsfällen einsetzen können.

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.

⚠ Gesundheitsrisisko!

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.

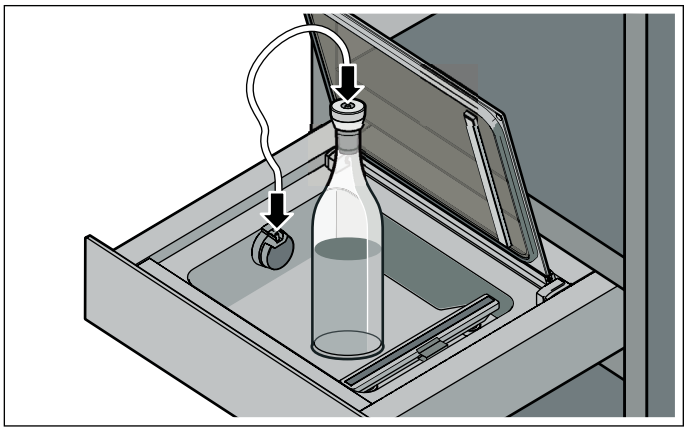
Lebensmittel sollten maximal einen Tag vor dem Garprozess vakuumiert werden. Nur so kann verhindert werden, dass Gase aus dem Lebensmittel entweichen (z.B. bei Gemüse), die die Wärmeübertragung unterbinden oder dass die Speisen durch den Vakuumdruck ihre Struktur und dadurch ihr Garverhalten verändern.

Vakuumieren von Glasflaschen

Mit der Vakuumierschublade können Sie auch Glasflaschen vakuumieren und wiederverschließen, beispielsweise Flaschen mit Speiseöl.

1 Vakuumieradapter auf den Luftauslass stecken. Der Auslass für den Schlauch soll senkrecht nach oben zeigen.

2 Flaschenverschluss an Flaschenöffnung befestigen. Flaschen-Adapter auf den Flaschenverschluss drücken.



3 Schlauch an Vakuumieradapter und Flaschen-Adapter befestigen.

4 Symbol [↑] berühren um die Vakuumierstufe zu wählen.

Hinweise

- Vakuumieren Sie Flaschen immer mit der niedrigsten Stufe.
- Vakuumieren Sie keine kohlesäurehaltigen Flüssigkeiten, wie beispielsweise Schaumwein.

5 Symbol ▶ berühren um den Vakuumiervorgang zu starten.

Der Vakuumiervorgang startet. Die Anzeigen der Vakuumierstufen pulsieren nacheinander orange 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 Flaschen-Adapter und dem externen Vakuumieradapter lösen. Sie können den Flaschen-Adapter jetzt vom Flaschenverschluss lösen.

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. Dardurch entsteht ein wesentlich intensiverer Geschmack in viel kürzerer Zeit.

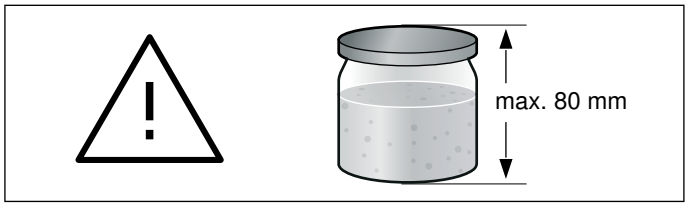
Lagerung und Transport

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.

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

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.

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. Verwerten 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 vorfrosten, um die Struktur zu bewahren

Pflege und Reinigung

Reinigen Sie das Gerät immer im ausgeschalteten Zustand.

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

⚠ **Verbrennungsgefahr!**

Der Verschweißbalken in der Vakuumierkammer 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 Vakuumierkammer eindringen, insbesondere nicht in den Luftauslass der Vakuumierpumpe. 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.

Vakuumierkammer 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.

Vakuumierguterhöhung

Spülen Sie die Vakuumierguterhöhung mit der Hand.

Externer Vakuumieradapter, Flaschen-Adapter und Flaschenverschlüsse

Spülen Sie die Adapter und Flaschenverschlüsse mit der Hand. Sie sind nicht für die Spülmaschine geeignet.

Vakuumierschlauch

Spülen Sie den Vakuumierschlauch 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.	Vakuumieren Sie nur kalte Flüssigkeiten.
			Falls die Vakuumierkammer feucht ist, wischen Sie sie trocken.
			Verschweißen Sie den Vakuumierbeutel vorzeitig sobald sich größere Bläschen bilden.
			Wählen Sie eine niedrigere Vakuumierstufe.
Der Vakuumiervorgang lässt sich nicht starten. Das Symbol ▶ 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 Vakuumiervorgängen mindestens 2 Minuten lang abkühlen
Der Vakuumiervorgang dauert immer länger.		Das Pumpensystem enthält zu viel Feuchtigkeit.	Das Gerät kontrolliert die Vakuumiervorgänge. Ist zu viel Flüssigkeit im Pumpenöl gebunden, dann erscheint das Symbol 🧹. Starten Sie einen Trocknungsvorgang.
		Das Pumpensystem ist sehr heiß.	Lassen Sie das Gerät abkühlen und versuchen sie es danach erneut.
Das Gerät zeigt nach dem Trocknungslauf die Symbole 🧹 und ⓘ an.		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.	Wählen Sie eine andere Verschweißzeit.
		Es befinden sich Flüssigkeiten, Fette oder Krümel entlang der Schweißnaht. Der Beutel hat Falten entlang der Schweißnaht.	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 ⏻ 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 Technikerbesuche zu vermeiden.

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

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 Kundendiensttechnikers 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 550 555

D 089 20 355 366

CH 0848 840 040

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

Table of contents

Important safety information	**18**
Causes of damage	**19**
Environmental protection	**20**
Environmentally-friendly disposal	20
Getting to know the appliance	**20**
How does a vacuuming drawer work?	20
Structure of the vacuuming drawer	20
Control panel	21
Opening and closing	21
Accessory	21
Switch the appliance on and off	**22**
Vacuuming in the bag	**22**
Suitable vacuuming bag	22
Proceed as follows:	23
Heat-sealing in good time	23
Cancelling the vacuuming process	23
Vacuuming in the container	**24**
Suitable vacuuming containers	24
Cancelling the vacuuming process	24
Carrying out the drying program for vacuum pump	**25**
Applications	**25**
Vacuum for sous-vide cooking	25
Vacuum-sealing glass bottles	26
Fast marinating and flavouring	26
Storage and transport	26
Recommended settings	27
Care and cleaning	**28**
What to do in the event of a fault	**29**
After-sales service	**31**

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at **www.gaggenau.com** and in the online shop **www.gaggenau.com/zz/store**

⚠ Important safety information

Read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

This appliance is intended for domestic use and the household environment only. Only use the appliance to vacuum food in suitable vacuuming bags and vacuuming containers, and to heat-seal film.

Only operate this appliance in enclosed rooms.

This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 15 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

This appliance is intended for use up to a maximum height of 4000 metres above sea level.

Risk of burns!

The sealing bar in the vacuuming chamber becomes extremely hot if the appliance is used frequently and there are long heat-sealing times. Never touch the hot sealing bar. Keep children away from the appliance.

Risk of electric shock!

- Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Contact the after-sales service.

Risk of fire!

The sealing bar in the vacuuming chamber becomes extremely hot. Combustible vapours may ignite. Do not vacuum any combustible liquids in the vacuuming bag. Do not store any combustible materials and objects inside the appliance.

Risk of injury!

- The smallest cracks in the glass lid may result in it imploding when the vacuum is attached. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Call the after-sales service.
- During the vacuuming process, the vacuuming chamber and the glass lid deform. Screw-top jars, other hard containers, and indeformable food that are vacuumed in the compartment when the lid is closed must not come into contact with this lid. Otherwise, the protective layer on the glass will be damaged and the glass lid may break. Hard containers and indeformable food must not protrude over a maximum height of 80 mm.
- Any misuse of the vacuuming drawer may lead to injury. Do not insert any hoses that are connected to the appliance into any body cavities. Do not vacuum any living animals.

Causes of damage

Caution!

- Check the appliance for damage before each use. Pay particular attention to the intactness of the glass lid.
  Do not operate the appliance if the glass lid is damaged. Call the after-sales service.
- Slowly open and close the glass lid.
- Do not place any objects on the glass lid. Do not use the appliance as a work surface or storage space. Ensure that no objects can fall onto the glass lid. To use it, pull the drawer out fully until it reaches a stop. Completely close the drawer if you are not using it.
- Before closing the glass lid, ensure that there is no debris in the vacuuming chamber.
- Ensure that the seals are not damaged by pointed or sharp objects.
- Check that the seal on the glass lid is positioned correctly. Ensure that the seal's contact surface is clean and free from debris. Otherwise, this may impair the functionality of the appliance.
  Do not operate the appliance if the seal is defective. If you do so, this may damage the appliance. Call the after-sales service.
- Observe the cleaning instructions.
- In the event of a power failure, the vacuum remains in the vacuuming chamber during the vacuuming process. Never attempt to use a tool to open the glass lid. Wait until the power supply has been re-established and restart the vacuuming process
- Do not vacuum food in its original packaging after you have opened it. Only use bags that are suitable for vacuuming food.
- In the vacuum, liquids start to boil at low temperatures. This produces vapour and may cause the appliance to malfunction.
  - Ensure that the food to be vacuumed is at the lowest possible initial temperature – within the range of 1 – 8 °C is best.
  - Never vacuum liquids in the vacuuming bag at the maximum vacuuming level.
  - Recommendation: Vacuum liquids in the vacuuming bag at vacuuming level 2.
  - Carefully monitor the vacuuming process. It is normal for some bubbles to form when vacuuming liquids. Heat-seal the bag in good time as soon as the bubble formation visibly increases.
  - Tip: You can also vacuum liquids in fixed, commercially available vacuuming containers. Use vacuuming level 3 for this. When vacuuming, do not use any plastic bottles or other vessels that contract during external vacuuming.

Environmental protection

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

Getting to know the appliance

In the vacuuming drawer, you can vacuum food in suitable bags and containers. This chapter provides you with information about the assembly and the basic functions of your appliance.

How does a vacuuming drawer work?

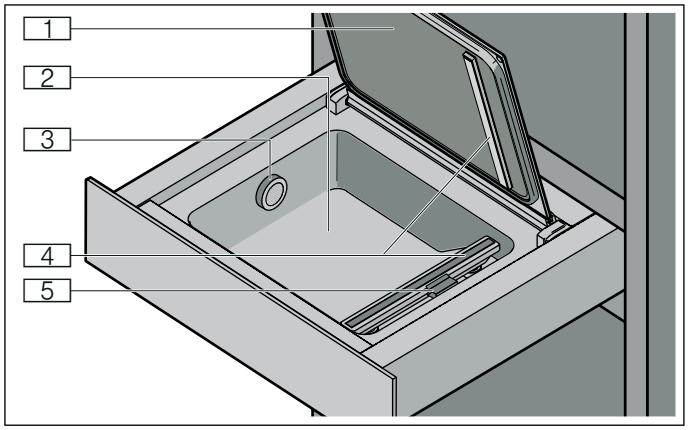
During the vacuuming process, air is pumped out of the vacuuming chamber and the bag. This produces a high vacuum in the chamber. The higher the vacuuming level, the less air remains in the chamber and the bag, and the higher the pressure difference to the environment.

If the selected vacuuming level has been reached, the sealing bar is pressed against the silicone column on the glass lid. During this, the bag is heat-sealed. After a short cooling time, air flows back into the chamber, creating a loud noise. During this process, the bag suddenly contracts and encloses the food. The drawer's glass lid then opens.

Different degrees of vacuum can be created with vacuuming levels 1 to 3. The degrees that are reached here vary depending on the use case: When vacuuming in the container, the degrees of vacuum are lower and therefore better suited for the particular food. When the external vacuuming adaptor is attached, the vacuuming drawer automatically detects which mode has just been activated.

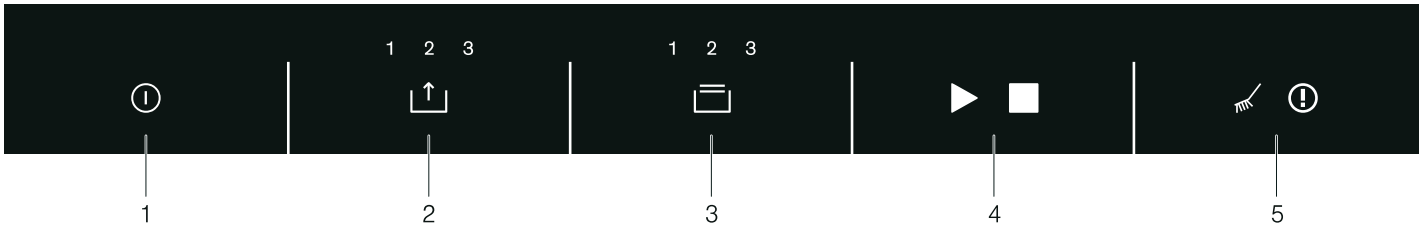
Vacuuming levels	**1**	**2**	**3**
Vacuuming in the bag	80%	95%	99%
Vacuuming containers and bottles	50%	75%	90%

Structure of the vacuuming drawer



1	Glass lid
2	Stainless steel vacuum-sealing compartment
3	Air outlet
4	Sealing bar
5	Bag clamp

Control panel



Symbol			Explanation
1	⏻	Switch on/off	Switch the appliance on and off
2	⇧	Vacuum-sealing level	Select the vacuum-sealing level
3	▭	Heat-sealing time	Select a heat-sealing time Heat-seal the vacuum-sealing bag early
4	▶	Start	Start the vacuum-sealing process
	■	Stop	Cancel the vacuum-sealing process
5		Dry	Dry the pump
	ⓘ	Note	Refer to the fault table

Opening and closing

For DV461

A section at the bottom of the appliance protrudes and this can be used as a handle for opening and closing.

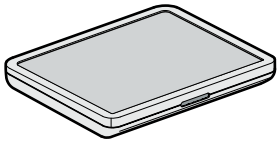
For DVP221

Press on the centre of the drawer to open or close it.

When you open it, the drawer gently springs out. You can then easily pull it out.

Accessory

The following accessories are included with the vacuuming drawer.

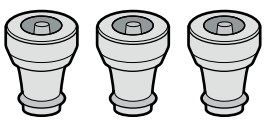


Raised vacuuming platform

The raised vacuuming platform is used as a surface for flat food that is to be vacuumed in the container. It can be opened. It contains the external vacuuming adaptor, the plugs for vacuuming bottles, the adaptor for bottle plugs and the vacuum hose.

External vacuuming adaptor

The adaptor is attached to the air outlet on the vacuuming drawer in order to vacuum vacuuming containers or bottles.



Plug for vacuuming bottles

Plugs for vacuuming bottles are attached to bottles so that they can be vacuumed and heat-sealed.

Adaptor for bottle plugs

The adaptor for bottle plugs is attached to the bottle caps so that they can be connected to the vacuum hose.

Vacuum hose

The vacuum hose connects the external vacuuming adaptor to the vacuuming container or the bottle cap.

Vacuuming bags

180 x 280 mm (50 pcs)

240 x 350 mm (50 pcs)

Special accessories

You can order special accessories from after-sales service or from your specialist retailer:

Accessories	Specialist retailer order number	After-sales service order number
Vacuuming bag 180 x 280 mm (100 pcs)	BA080670	00578813
Vacuuming bag 240 x 350 mm (100 pcs)	BA080680	00578814

Use the accessories only as specified. The manufacturer shall accept no liability if accessories have been used incorrectly.

Switch the appliance on and off

Touch the ⏻ symbol to switch the appliance on or off.

If you do not make any changes, the appliance automatically switches off after 10 minutes.

Vacuuming in the bag

Vacuum the food in a suitable vacuuming bag in order to preserve the food for longer, to marinate it or to prepare it for sous-vide cooking.

Suitable vacuuming bag

Use the original vacuuming bags that are enclosed with the appliance or can be ordered as accessories. These bags are suitable for a temperature range of -40 °C – 100 °C. This means that they can be used for storing food at low temperatures and also for cooking the vacuum-sealed food that is contained in the bags. The optimum heat-sealing time for this bag is level 2. The bags are suitable for use in the microwave. Pierce the bag before you heat it up in the microwave.

Only use bags that are suitable for vacuuming food. Commercially available products are different when it comes to the quality of the food, temperature resistance, material and surface. Ensure that the bag is used only for the purpose for which it is intended.

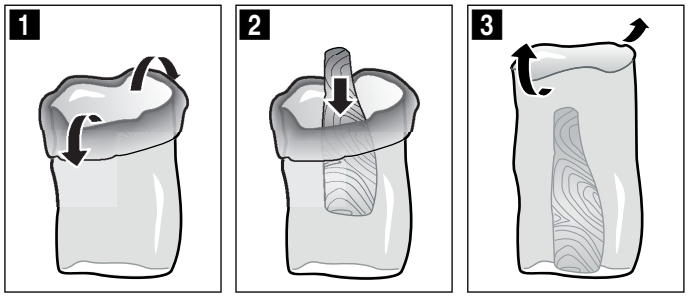
The heat-sealing time for the vacuuming bag always depends on the material from which it is made. In most cases, heat-sealing level 1 is sufficient for heat-sealing thin bags. Vacuuming bags that are made from a thicker material require a longer heat-sealing time at heat-sealing level 2 or higher.

The length of the heat-sealing column limits the size of the vacuuming bag that can be used. You should therefore only use bags with a maximum width of 240 mm.

Filling the bag

Where possible, position the items of food in the vacuum-sealing bag next to each other and not on top of each other.

To ensure that the sealing seam is perfect, it is important that the edge of the bag is clean and dry. To ensure that the seam is perfect during the heat-sealing process, it is important that there is no food residue around the seam on the edge of the bag. Before you fill the bag, you should therefore fold over its edge by approx. 3 cm. Unfold the edge again once the bag has been filled.



To ensure that you can keep track of your bags and the food that is vacuumed within them, we recommend that you make a note on the bag of the date of the vacuuming along with the contents.

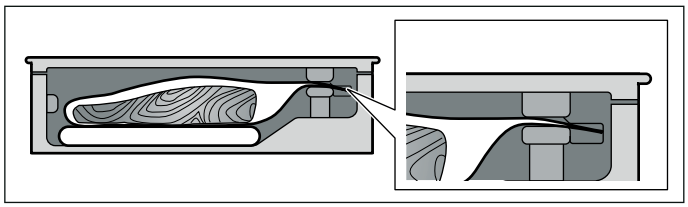
Proceed as follows:

1 Open the glass lid.

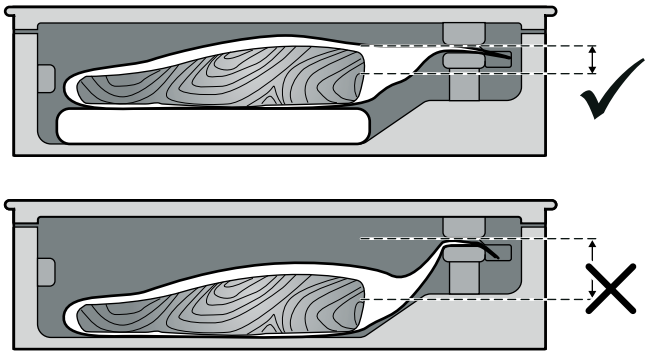
2 Place the vacuuming bag in the compartment and secure using the bag clamp.

Notes

- Ensure that the food is at the lowest possible initial temperature – within the range of 1–8 °C is best.
- Ensure that the air outlet is not covered. This means that the pump can extract the air from the compartment.
- Ensure that the centre of the bag and the ends of the bag lie flat on top of the sealing bar and are secured using the bag clamp. This ensures that the heat-sealing seam is perfectly closed.



Note: If required, use the vacuum-sealing platform so that the bag does not slip.



3 Touch the ⭡ symbol to select the vacuuming level.

4 Touch the ⭲ symbol to select the heat-sealing time.

5 Tightly close the glass lid and hold it there.

6 Touch the ▶ symbol to start the vacuuming process.

The vacuuming process starts. The vacuuming level indicators pulsate in orange one after the other until the selected value has been reached.

The heat-sealing process starts. The vacuuming level indicators pulsate in orange one after the other until the selected level has been reached.

At the end of the process, the chamber is ventilated and an acoustic signal sounds. You can now open the glass lid and remove the heat-sealed vacuum-sealing bag from the chamber.

⚠ **Risk of burns!**

The sealing bar in the vacuuming chamber becomes extremely hot if the appliance is used frequently and there are long heat-sealing times. Never touch the hot sealing bar. Keep children away from the appliance.

Notes

- At the highest vacuuming level, the process may last up to 2 minutes. After this time, the bag is heat-sealed and the vacuuming level that is reached lights up.
- After vacuuming, check the heat-sealing seam on the bag. Carefully try to pull the seam apart. If it comes apart, select a higher heat-sealing level the next time. If the seam is deformed, it has become too hot. Select a lower heat-sealing level the next time or leave the appliance to cool.
- If you vacuum food in bags several times in succession, the heat-sealing column becomes increasingly hotter. This may impair the quality of the heat-sealing seam. After several vacuuming processes, you should therefore select a lower heat-sealing time or leave the appliance to cool for approx. 2 minutes between the processes.

Heat-sealing in good time

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

During the vacuuming process, touch the ⭲ symbol to end the process and heat-seal the bag in good time.

The appliance displays the vacuuming level until it is reached.

At the end of the process, the chamber is ventilated and an acoustic signal sounds. You can now open the glass lid and remove the heat-sealed vacuuming bag from the chamber.

Note: To heat-seal the bag, the vacuuming drawer requires a specific degree of vacuum. If you touch the ⭲ symbol first, the vacuuming drawer pumps air out of the compartment until this degree has been reached. The bag is then heat-sealed.

Cancelling the vacuuming process

During the vacuuming process, touch the ■ symbol to cancel the process prematurely.

The appliance displays the vacuuming level until it is reached.

The bag is not heat-sealed. The lid opens slightly and the chamber is ventilated. An acoustic signal sounds. You can now remove the vacuuming bag from the chamber.

Vacuuming in the container

Vacuum the food in a suitable vacuuming container in order to preserve the food for longer.

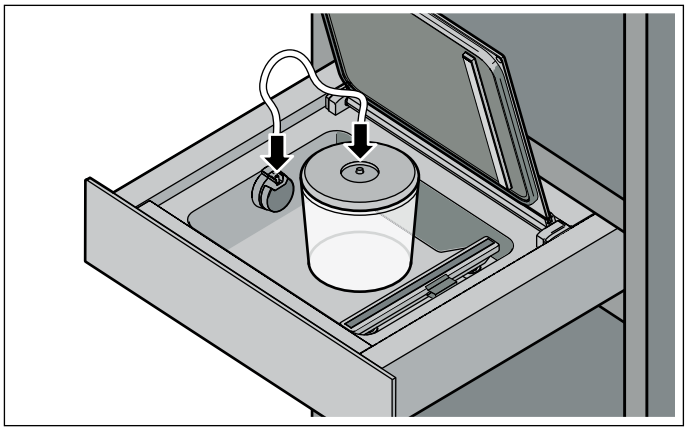
Suitable vacuuming containers

Only use containers that are suitable for vacuuming food. Commercially available products are different when it comes to the quality of the food and the material.

The vacuum hose that is enclosed with this appliance has an inner diameter of 3 mm. To ensure that the hose fits, you may require an adaptor for your container. In many cases, these adaptors are already included with the vacuuming containers.

Proceed as follows:

1 Open the glass lid.



2 Plug the vacuuming adaptor into the air outlet.

3 Secure the hose to the vacuuming adaptor and the vacuuming container.

4 Touch the ⌊↑⌋ symbol to select the vacuuming level.

5 Touch the ▶ symbol to start the vacuuming process.

The vacuuming process starts. The vacuuming level indicators pulsate in orange one after the other until the selected value has been reached.

The vacuuming levels stop pulsating as soon as the target value has been reached. The vacuuming level that has been reached lights up and an acoustic signal sounds. You can now detach the hose from the container and the external vacuuming adaptor.

Note: If larger bubbles form, cancel the vacuuming process.

Cancelling the vacuuming process

During the vacuuming process, touch the ■ symbol to cancel the process prematurely.

The appliance displays the vacuuming level until it is reached.

You can now detach the hose from the container and the external vacuuming adaptor.

Carrying out the drying program for vacuum pump

When vacuuming food, the smallest volume of water gets into the vacuum pump system. This effect is exacerbated when you are vacuuming liquids or extremely moist food. For this reason, the appliance comes with a drying function, which further removes any liquid that gathers in the pump.

If the symbol lights up in white, it is recommended that you carry out a drying program. However, at this point, you can continue to use the appliance as normal.

If the symbol lights up in red, you must carry out a drying program.

Proceed as follows:

1 Tightly close the glass lid and hold it there.

2 Touch the symbol.

The drying program starts and lasts between 5 and 20 minutes. During the procedure, the symbol pulsates in orange. You can close the vacuuming drawer during the procedure.

At the end of the program, the chamber is ventilated and an acoustic signal sounds. You can now open the glass lid.

Note: It may be the case that a single drying procedure is not sufficient. If, after one drying procedure, the symbols in red and in orange light up, there is still moisture in the pump system. Wait until the symbol no longer lights up and restart the drying process.

Applications

In this chapter, you will find out how you can use your vacuuming drawer in different use cases.

Vacuum for sous-vide cooking

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

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

⚠ Health risk!

Sous-vide cooking is a method of cooking at low temperatures. As a result, it is important that you always follow the application and hygiene instructions below:

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

Vacuuming bags
Use the enclosed vacuuming bags for sous-vide cooking. You can reorder the vacuuming bags.

Do not cook the food in the bag you bought it in (e.g. portions of fish). These bags are not suitable for sous-vide cooking.

Where possible, position the items of food in the bag next to each other and not on top of each other.

Vacuuming
Where possible, use the highest vacuuming level to vacuum-seal the food. This is the only way to achieve even heat transfer and therefore a perfect cooking result.

Before cooking the food, check whether the vacuum in the bag is intact. Make sure that:

- There is no/hardly any air in the vacuuming bag.
- The heat-sealing seam is perfectly sealed.
- There are no holes in the vacuuming bag – do not use the core temperature probe.
- Pieces of meat or fish that have been vacuumed together are not pressed directly against one another.
- As far as possible, avoid piling up vegetables and desserts when vacuuming them.

If in doubt, place the food into a new bag and vacuum it again.

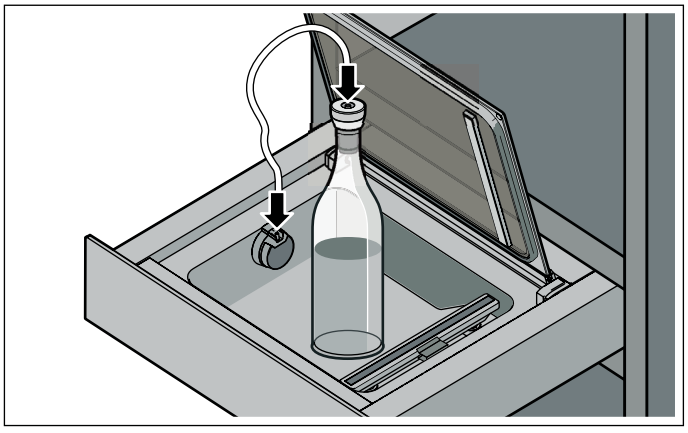
Food should be vacuumed at most one day before it is cooked. This is the only way to prevent the escape of gases from the food (e.g. from vegetables) which inhibit the transfer of heat, or to prevent the texture of the food from changing, and thus altering how it cooks.

Vacuum-sealing glass bottles

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

1 Plug the vacuuming adaptor into the air outlet. The outlet for the hose should point vertically upwards.

2 Secure the bottle cap to the bottle opening. Push the bottle adaptor onto the bottle cap.



3 Secure the hose to the vacuuming adaptor and the bottle adaptor.

4 Touch the ⍐ symbol to select a vacuum-sealing level.

Notes

- Always vacuum-seal bottles at the lowest level.
- Do not vacuum-seal any carbonated liquids, such as sparkling wine.

5 Touch the ▶ symbol to start the vacuum-sealing process.

The vacuum-sealing process starts. The vacuum-sealing level indicators pulsate orange one after the other until the selected value has been reached.

The vacuum-sealing levels stop pulsating as soon as the target value has been reached. The vacuum-sealing level that has been reached lights up and an audible signal sounds. You can now detach the hose from the bottle adaptor and the external vacuuming adaptor. You can now detach the bottle adaptor from the bottle cap.

Fast marinating and flavouring

You can use your vacuuming bag to quickly add flavour to or marinate food such as meat, fruit and vegetables. Marinating your food in the traditional way usually takes a long time and is not particularly intensive. When you vacuum in a bag, the food's cell pores open and the marinade that is added can be absorbed quickly. This produces a more intensive taste in a much shorter time.

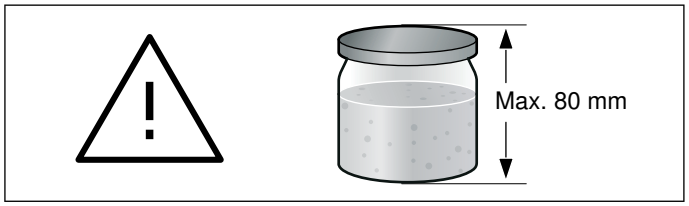
Storage and transport

Extend the storage time for food. Due to the low-oxygen environment in the vacuum, freshly vacuumed food remains edible for longer when it is stored correctly. The freezer burn is lower when the food has been frozen and vacuumed.

Re-seal food in glass containers (such as jams and sauces). The vacuuming significantly increases the storage time.

Notes

– You must ensure that the glass containers that are used are no taller than 80 mm. Taller containers may damage the appliance's glass lid.



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

Store food such as cheese, fish or garlic without any unpleasant odours. The hermetic sealing that takes place during vacuuming means that no unwanted odours can get out and the flavour cannot be absorbed by the other food.

Sealed vacuuming bags or vacuuming containers are the ideal means of transport for liquid foods. They are easy to handle, leak-proof and space-saving.

Recommended settings

When stored appropriately, vacuumed food remains fresh for significantly longer. At higher vacuuming levels, the quality, appearance and ingredients of the food are better preserved.

The following table provides you with recommendations for the vacuumed levels for different foods. Observe the specific information on the recommended vacuuming levels and on preparing the food.

Notes

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

	Recommended vacuuming levels	Special instructions
Food that is stored at room temperature (20 °C to 23 °C)		
Baked goods	1, 2, 3	
Dried baked items/biscuits	1	
Tea/coffee	1, 2, 3	Store in a dark place
Rice/pasta	2	Vacuum in a container
Flour/semolina	1	
Nuts without shell	3	Store in a dark place
Dried fruits	3	
Crackers/chips	1, 2	Vacuum in a container
Fresh food that has been frozen (-18 °C to -16 °C) or stored in a refrigerator (3 °C to 7 °C)		
Fish	3	
Poultry	3	
Meat	3	
Whole sausage	3	
Sliced sausage	3	
Hard cheese	3	
Soft cheese	2	Vacuum in a container
Vegetables	2	Peel and blanch beforehand
Washed green salad	2	Vacuum in a container
Herbs	1, 2	Vacuum in a container
Fruit (hard)	3	
Fruit (soft)	2	Vacuum in a container Pre-frosting recommended

*Pre-frost the food laid out on a plate for approx. 1 hour to preserve its structure.

Care and cleaning

Only clean the appliance when it has been switched off.

Ensure that the sealing bar in the vacuuming chamber has cooled down.

⚠ **Risk of burns!**

The sealing bar in the vacuuming chamber becomes extremely hot if the appliance is used frequently and there are long heat-sealing times. Never touch the hot sealing bar. Keep children away from the appliance.

During cleaning, ensure that no water or other liquid gets into the vacuum-sealing compartment or, in particular, into the vacuum pump's air outlet. Never spray the inside or outside of the appliance with water.

Do not use a high-pressure cleaner or steam jet cleaner.

Only use natural cleaning agents, such as washing-up liquid and water. Do not use any abrasive materials or cleaning agents that contain alcohol.

Clean the appliance using only a damp cloth.

Do not use any abrasive sponges that may scratch or any glass scrapers.

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

Glass front and glass lid

Clean the glass front and the glass lid with glass cleaner and a soft cloth.

Do not use any abrasive sponges that may scratch or any glass scrapers.

Stainless steel vacuuming chamber

Always remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under these patches or splashes. Clean with water and some washing-up liquid. Dry the surface with a soft cloth.

Plastic control panel

Do not use any abrasive sponges that may scratch or any glass scrapers.

Sealing bar

Remove the remaining film from the sealing bar.

Never use abrasive cleaning agents to clean the sealing bar. Use a soft cloth.

The sealing baris not suitable for dishwashers.

Raised vacuuming platform

Rinse the raised vacuuming platform by hand.

External vacuuming adaptor, adaptor for bottle plugs and plugs for vacuuming bottles

Rinse the adaptors and plugs for vacuuming bottles by hand. They are not suitable for dishwashers.

Vacuum hose

Rinse the vacuum hose by hand. It is not suitable for dishwashers.

What to do in the event of a fault

Faults often have simple explanations. Before you call our after-sales service, please read the information in the table below.

Note: Any repair work must only be carried out by qualified experts. Incorrect repairs to your appliance may present considerable risks for the user.

Fault	Error	Causes	Possible remedy
The ⓘ symbol will appear after a few seconds.	The vacuum cannot be created properly.	The glass lid has not been closed properly.	Open and close the glass lid again. When doing so, lightly press on the glass lid for the first few seconds.
		The seal on the glass lid is not fitted properly or is defective.	Check the seal.
		The seal on the glass lid has deformed.	Gently press the seal to straighten it out.
		The lid on the external vacuum-sealing container has not been closed properly.	Check the position of the vacuum-sealing lid. Only use suitable vacuum-sealing containers.
		The external vacuum-sealing connection is not positioned correctly on the vacuum-sealing chamber's air outlet.	Check the position of the external vacuum-sealing connection.
The ⓘ symbol will appear after the pump has been running for 2 minutes.	It is taking too long to create a vacuum. Your selected vacuum-sealing level cannot be reached.	As the temperature rises, liquids begin to boil. At this point, the process of creating a vacuum stops.	Only vacuum-seal cold liquids.
			If the vacuum-sealing chamber is wet, wipe it dry.
			Heat-seal the vacuum-sealing bag early if large bubbles form.
			Select a lower vacuum-sealing level.
The vacuum-sealing process will not start. The ▶ symbol does not appear even though the lid is closed.	The appliance is not detecting the lid.	The door switch on the glass lid is missing or is not being detected by the appliance.	Call the after-sales service.
If you try to operate the appliance several times in succession, the vacuum-sealing process seems to run as normal but the bag is not heat-sealed.		The thermal switch on the heat-sealing transformer has been triggered.	Allow the appliance to cool for at least 10 minutes. Then try again. Allow the appliance to cool for at least 2 minutes between vacuum-sealing operations.
The vacuum-sealing process is taking longer and longer.		There is too much moisture in the pump system.	The appliance monitors the vacuum-sealing as it progresses. If too much liquid is retained in the pump oil, the symbol will appear. Initiate drying.
		The pump system is extremely hot.	Allow the appliance to cool and then try again.
After the drying procedure, the appliance displays the and ⓘ symbols.		One drying cycle alone was not sufficient.	Wait until the ⓘ symbol is no longer lit up. Then start another drying cycle.

Fault	Error	Causes	Possible remedy
The vacuum in the plastic bag is not retained.	The bag is defective.	Sharp parts of the food (for example bones) may poke holes in the bag.	Check the bag for damage. Use a different bag if it is damaged. If the damage is caused by sharp-edged parts of the food, as far as possible, position these in the bag in such a way that they cannot damage the wall of the bag.
	The heat-sealed seam is defective.	The heat-sealing time you have selected is unsuitable for the plastic from which the bag is made.	Select a different heat-sealing time.
		There is liquid, grease or crumbs along the heat-sealed seam. The bag has creases along the heat-sealed seam.	Make sure that the bag is dry, that it has no creases, and that it is positioned fully on the heat-sealing bar.
			Use a different bag. Fold over the edge of the bag by 3 cm before you fill it.
The lid cannot be opened.		A slight vacuum has formed and it is holding the lid closed.	Do not use force or tools to open it. Initiate vacuum-sealing again and then cancel it immediately.
			Disconnect the appliance from the mains power supply. Wait 30 seconds and then start up the appliance again.
			Touch the ⏻ symbol for more than 5 seconds. The system is reset.

After-sales service

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find an appropriate solution in order to avoid unnecessary visits by engineers.

When calling us, please give the product number (E no.) and the production number (FD no.) so that we can provide you with the correct advice. The rating plate bearing these numbers can be found on the appliance.

To save time, you can make a note of the number of your appliance and the telephone number of the after-sales service in the space below, should it be required.

E no.	**FD no.**

After-sales service ☏

Please note that a visit from an after-sales service engineer is not free of charge, even during the warranty period.

Please find the contact data of all countries in the enclosed customer service list.

To book an engineer visit and product advice

GB 0344 892 8988
Calls charged at local or mobile rate.

IE 01450 2655
0.03 € per minute at peak.
Off peak 0.0088 € per minute.

AU 1300 368 339

NZ 09 477 0492

Trust the expertise of the manufacturer, and rest assured that the repair will be carried out by trained service technicians using original spare parts for your domestic appliance.

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

Valid within Great Britain:

Imported to Great Britain by

BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton, Milton Keynes
MK12 5PT
United Kingdom

GAGGENAU

9001528649 de, en (991231)