

Handleiding

VacuDrawer V6000

Vacuümlade

Hartelijk dank dat u voor een van onze producten hebt gekozen. Uw toestel voldoet aan de hoogste eisen en de bediening is eenvoudig. Neemt u niettemin de tijd om deze bedieningshandleiding te lezen. Op die manier raakt u vertrouwd met uw toestel en kunt u het optimaal en zonder storingen gebruiken.

Neem de veiligheidsvoorschriften in acht.

Wijzigingen

Tekst, afbeeldingen en gegevens komen overeen met de technische conditie van het toestel ten tijde van het ter perse gaan van deze bedieningshandleiding. Wijzigingen in de zin van verdere ontwikkeling blijven voorbehouden.

Geldigheidsbereik

Deze handleiding geldt voor:

Modelnaam	Type	Maatsysteem
VacuDrawer V6000 14	DV6T-36004	60-144
VacuDrawer V6000 14	DV6T-36005	60-144

Afwijkingen tussen verschillende uitvoeringen worden in de tekst vermeld.

Inhoudsopgave

	2	8.7 Ontvochtigen	22
1	4	9 Storingen zelf verhelpen	23
1.1	4	9.1 Wat te doen als.....	23
1.2	4	10 Toebehoren en reserveonderdelen	26
1.3	5	11 Technische gegevens	27
1.4	5	12 Tips en trucs	27
2	8	13 Afvoer	28
2.1	8	14 Trefwoordenlijst	29
2.2	8	16 Service & Support	31
2.3	9	15 Notities	30
2.4	9		
3	10		
4	10		
5	12		
5.1	12		
5.2	12		
5.3	12		
5.4	13		
6	13		
6.1	13		
6.2	14		
6.3	15		
7	16		
7.1	16		
7.2	16		
7.3	17		
7.4	18		
8	19		
8.1	19		
8.2	19		
8.3	20		
8.4	20		
8.5	21		
8.6	21		

1 Veiligheidsvoorschriften

1.1 Gebruikte symbolen



Door ondeskundig uitgevoerde reparaties kunnen onvoorziene gevaren voor de gebruiker ontstaan. Hiervoor aanvaardt de fabrikant geen aansprakelijkheid. Reparaties mogen alleen door geautoriseerde vakkrachten uitgevoerd worden, anders vervalt bij hieruit voortvloeiende schade de garantie.



Geef alle voorschriften aan die voor de veiligheid belangrijk zijn.

Het niet in acht nemen van deze aanwijzingen kan leiden tot verwondingen, schade aan het apparaat of aan de installatie!



Informatie en aanwijzingen waarop u moet letten.



Informatie over de afvoer.



Informatie over de bedieningshandleiding.

- ▶ Geef de stappen aan die u in de aangegeven volgorde moet uitvoeren.
 - Beschrijft de reactie van het apparaat op de uitgevoerde stap.
- Duidt op een opsomming.

1.2 Algemene veiligheidsvoorschriften



- Neem het toestel pas in gebruik na het lezen van de bedieningshandleiding.



- Deze toestellen kunnen door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke capaciteiten of die de ervaring of kennis daarvoor ontberen, worden gebruikt als zij onder toezicht staan of aanwijzingen hebben gekregen hoe zij het toestel moeten gebruiken en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. Reiniging of onderhoud door de gebruiker mag niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
- Als het toestel niet is voorzien van een aansluitkabel en een stekker of van andere middelen voor het ontkoppelen van het stroomnet, die aan elke pool een contactopening met een breedte overeenkomstig de voorwaarden van overspanning categorie III voor volledige scheiding heeft, moet een scheidingsstelsel volgens de installatievoorschriften in de vaste bedrading worden ingebouwd.

- Als de aansluitkabel van het toestel is beschadigd, moet deze door de fabrikant, diens klantendienst of een gelijk gekwalificeerd persoon worden vervangen om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Gebruik bij extern vacumeren van glazen flessen alleen flessen die geschikt zijn om te vacumeren. Ongeschikte of bijna defecte flessen kunnen bij extern vacumeren imploderen, waardoor risico op persoonlijk letsel ontstaat.

1.3 Toestelspecifieke veiligheidsvoorschriften



Tijdens het gebruik wordt de sealbalk heet. Wees voorzichtig. Raak de sealbalk niet aan. Risico op verbranding. Verdere toegankelijke delen kunnen tijdens het gebruik heet worden. Houd kleine kinderen op afstand van het toestel.

- Gebruik geen agressieve, schurende reinigingsmiddelen of scherpe schraapijzers om het glas van het deksel van het toestel schoon te maken, er zouden namelijk krassen op het oppervlak kunnen ontstaan. Hierdoor kan het glas worden beschadigd of vernietigd.
- Gebruik voor de reiniging nooit een hogedruk- of stoomreiniger. Kans op kortsluiting!
- Gebruik de voor dit toestel aanbevolen vacuümzakken! De sealbalk kan door het gebruik van niet-originele zakken worden beschadigd.

1.4 Vóór de eerste inbedrijfstelling

- Het toestel mag uitsluitend volgens de aparte installatiehandleiding ingebouwd en op de netstroom aangesloten worden. De vereiste werkzaamheden moeten door een geconcessioneerde installateur/elektricien worden uitgevoerd.

Reglementair gebruik

- Het toestel is bedoeld voor het voorbereiden van gerechten binnen het huishouden. Bij gebruik voor andere doeleinden of verkeerde bediening kunnen wij niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade.
- Het toestel mag slechts bij omgevingstemperaturen van 5 °C tot 35 °C worden ingebouwd en gebruikt.
- Reparaties, wijzigingen of manipulaties aan of in het toestel, in het bijzonder aan stroomgeleidende onderdelen, mogen uitsluitend door de fabrikant, diens klantenservice of een soortgelijk gekwalificeerde persoon worden uitgevoerd. Ondeskundige reparaties kunnen zware ongevallen, schade aan het toestel en de inrichting alsmede bedrijfsstoringen tot gevolg hebben. Neem bij een storing aan het toestel of in geval van een reparatieopdracht de aanwijzingen in het hoofdstuk 'Service & Support' in acht. Neem indien nodig contact op met onze klantendienst.
- Er mogen uitsluitend originele onderdelen worden gebruikt.

- Bewaar de handleiding zorgvuldig, zodat deze te allen tijde kan worden geraadpleegd. Overhandig deze handleiding en de installatiehandleiding samen met het toestel, wanneer u het toestel verkoopt of aan derden overdraagt. De nieuwe eigenaar kan zich zo van de juiste bediening van het toestel en van de betreffende aanwijzingen op de hoogte stellen.
- Het toestel voldoet aan de erkende regels van de techniek en aan de geldende veiligheidsvoorschriften. Om schade en ongelukken te vermijden, is de correcte omgang met het toestel een absolute voorwaarde. Neem daarom de aanwijzingen in deze handleiding in acht.
- Werk alleen met correct werkende siliconenslang en vacuümafsluiter voor flessen. Vervang beschadigde onderdelen.
- Controleer vóór het sluiten van de vacuümlade of zich geen vreemde voorwerpen of huisdieren in de lade bevinden.
- Bewaar geen voorwerpen in de vacuümlade die in geval van abusievelijk inschakelen een risico zouden kunnen vormen. Dit betreft in het bijzonder voorwerpen met lucht- of gaskamers (bijv. spuitbussen).
- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Gevaar voor elektrische schokken! Alleen een technicus van de klantenservice mag reparaties uitvoeren.

Voorzichtig: risico op verbranding

- De sealbalk op het toestel wordt zeer heet. Ook de sealnaad van de vacuümlade wordt tijdens het sealproces heel heet.

Voorzichtig: risico op letsel

- Het toestel mag niet worden gebruikt om op te zitten of te leunen of als glazen legbord.
- Het glazen deksel van het toestel staat onder voorspanning. Door beschadigingen aan het glazen oppervlak kan het glas barsten. In geval van breuken, barsten of scheuren in het deksel van het toestel mag het toestel niet meer worden gebruikt. Neem contact op met de klantenservice.

Voorzichtig: levensgevaar

- Verstikkingsgevaar! Delen van de verpakking, bijv. folie en polystyreen, moeten uit de buurt van kinderen en dieren worden gehouden. Delen van de verpakking kunnen voor kinderen en dieren gevaarlijk zijn.

Schade aan het toestel voorkomen

- Het deksel van het toestel moet steeds langzaam worden geopend en gesloten.
- Plaats geen voorwerpen, in het bijzonder geen bronnen van warmte of kou op het toestel. Laat geen voorwerpen op het deksel van het toestel vallen.

Bij kinderen in het huishouden

- Het toestel is bedoeld voor gebruik door volwassenen, die kennis hebben genomen van de inhoud van deze handleiding. Kinderen herkennen vaak de gevaren niet die door de omgang met elektrische apparaten ontstaan. Zorg voor het nodige toezicht en laat kinderen niet met het toestel spelen. Het gevaar bestaat dat kinderen gewond raken.

Over het gebruik

- Vertoont het toestel zichtbare beschadigingen, dan mag het niet in gebruik worden genomen. Bel de klantendienst.
- Zodra er een functiestoring wordt ontdekt, moet het toestel van het stroomnet worden losgekoppeld.
- Zorg ervoor dat aansluitkabels van andere elektrische apparaten niet worden ingeklemd. De elektrische isolatie zou kunnen worden beschadigd.
- Als de stroomkabel van het toestel is beschadigd, moet deze door de klantenservice worden vervangen om gevaren te vermijden.

- Gebruik uitsluitend gekoelde levensmiddelen om te vacumeren.
- Er kunnen maximaal 40 vacumeringen, resp. sealprocessen achter elkaar worden uitgevoerd.
- Let er tijdens het vacumeren en reinigen op dat er geen water in het toestel, in het bijzonder in de aanzuigopening van de vacuümpomp, terechtkomt. Gebruik voor het reinigen een niet al te vochtige doek. Spuit het toestel nooit van binnen of van buiten af met water. Binnendringend water veroorzaakt schade.
- Let erop dat de pakking van het deksel niet door spitse of scherpe voorwerpen wordt beschadigd. Reinig de pakking van het deksel met een vochtige doek zonder reinigingsmiddel.

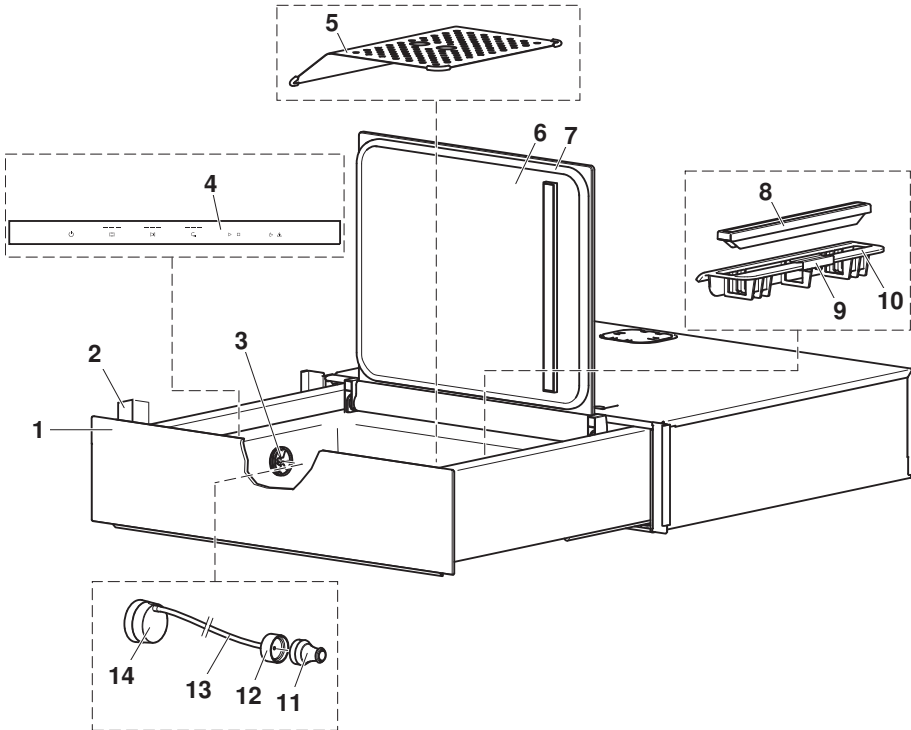
2 Algemene beschrijving van het toestel

2.1 Eerste inbedrijfstelling

Voordat het nieuw geïnstalleerde toestel de eerste keer wordt gebruikt, moeten de volgende stappen worden uitgevoerd:

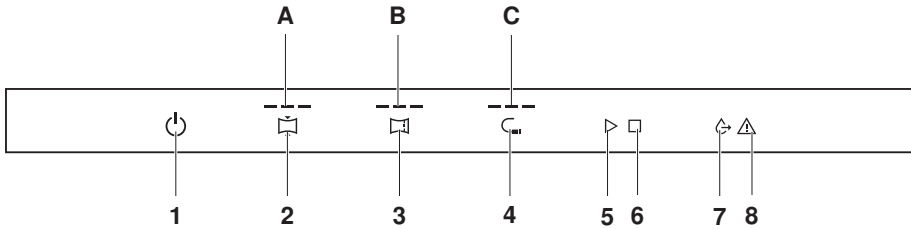
- Verwijder verpakkings- en transportmaterialen alsook de beschermende folie uit de vacuümkuip.
- Verwijder de handleiding, zakken en niet benodigd toebehoren.

2.2 Opbouw



- | | | | |
|---|--|----|-------------------------|
| 1 | Ladefront (open- en sluitmechanisme Push & Pull-systeem) | 8 | Sealbalk |
| 2 | Typeplaatje | 9 | Klem voor zakken |
| 3 | Aanzuigopening | 10 | Sealbalkafdekking |
| 4 | Bedienings- en display-elementen | 11 | Vacuümafsluiter |
| 5 | Steun voor zakken | 12 | Adapter vacuümafsluiter |
| 6 | Glazen deksel | 13 | Slang |
| 7 | Afdichting van het deksel van het toestel | 14 | Adapter aanzuigopening |

2.3 Bedienings- en display-elementen



Display

A Vacuümniveau

B Sealduur

C Vacuümniveau Extern vacuümeren

Toetsen

1 Aan/Uit

2 Vacuümniveau

3 Sealduur

4 Extern vacuümeren

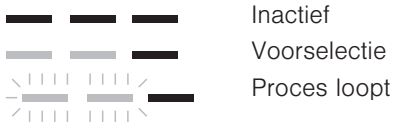
5 Start

6 Stop

7 Ontvochtigen

8 Onderhoud

2.4 Betekenis van het display

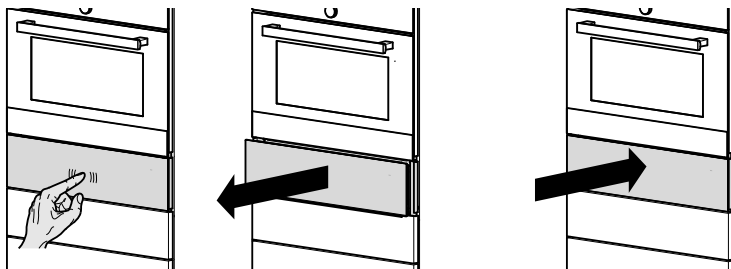


(geen weergave, donker)

(aantal geselecteerde niveaus, brandend)

(aantal geselecteerde niveaus, knipperend)

3 Openen en sluiten van de lade



Openen

- ▶ Met een hand in het midden op het ladefront drukken.
 - De lade gaat open.

Sluiten

- ▶ De lade met één hand in het midden van het ladefront dichtdrukken.
 - De lade klikt vast en is gesloten.



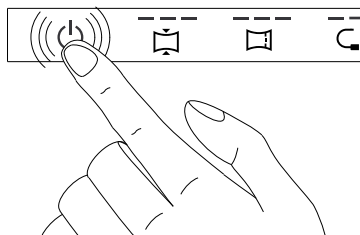
De lade nooit met kracht optrekken.

De sluitinrichting (Push & Pull-systeem) kan hierdoor worden beschadigd.

4 Bediening

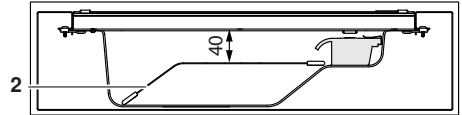
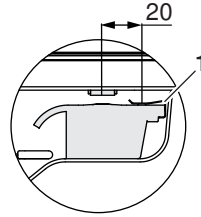
Inschakelen

- ▶ Toets  aantippen.
 - Het toestel is bedrijfsklaar.
- ▶ Deksel van het toestel openen.



Zak plaatsen

- ▶ Levensmiddelen in de vacuümzak doen.
- ▶ De opening van de zak onder de houder **1** schuiven.
- ▶ Voor kleinere levensmiddelen de meegeleverde zakkensteun **2** gebruiken.



Instellingen

- ▶ Met de toets het vacuümniveau en met de toets de sealduur selecteren.

Proces starten

- ▶ Het deksel van het toestel sluiten.



De zak met de levensmiddelen moet compleet in de hiervoor bestemde vacuümkuip passen.

Het deksel van het toestel moet zonder weerstand gesloten kunnen worden.

De afdichting en het steunvlak moeten schoon en vrij van voorwerpen zijn.

De zak moet compleet en zonder vouwen op de sealbalk liggen.

- ▶ Het deksel van het toestel dichtdrukken en de toets aantippen om het proces te starten.
 - Tijdens het vacuümeren knippert het display van het vacuümniveau c.q. van het niveau voor de sealduur.

Einde van het bedrijf

- Als het proces afgesloten is, weerklinkt een akoestisch signaal.
- ▶ Het deksel van het toestel openen en het gevacuümeerde product eruit nemen.

Bedrijf annuleren, voortijdig uitschakelen

Om het vacuümeen tijdens de looptijd te annuleren, de toets of de toets aantippen. De zak wordt niet geseald. Een onderbreking aan het einde van het vacuümproces (ventilatie) is niet meer mogelijk.

Toestel uitschakelen

- ▶ Toets aantippen.
 - Het toestel is uitgeschakeld.

Voortijdig sealen

Het vacuümeren kan worden onderbroken en de zak kan voortijdig worden geseald.

- ▶ Toets sealduur aantippen.



Onder vacuüm beginnen vloeistoffen reeds bij lage temperaturen te koken. Hierbij ontstaat stoom, die tot functiestoringen aan het toestel kan leiden. Het vacuümproces zorgvuldig in de gaten houden en de zak sealen voordat zich belletjes vormen (koken).

5 Omgang met levensmiddelen

Door het vacumeren van levensmiddelen, kan de houdbaarheid ervan over het algemeen worden verlengd.

5.1 Kwaliteit en hygiëne



Het kiemgehalte van de levensmiddelen is beslissend voor het feit hoe lang een product houdbaar kan worden gemaakt. Hoe hoger het kiemgehalte, des te korter de maximale houdbaarheid.

Om een zo lang mogelijke houdbaarheid te kunnen realiseren, mogen uitsluitend kwalitatief onberispelijke levensmiddelen gevacumeerd worden. Producten die reeds vóór het vacumeren ruime tijd zijn bewaard, vertonen een verhoogd kiemgehalte en zijn derhalve niet geschikt om lang te worden opgeslagen.

Om te voorkomen dat verse levensmiddelen door kiemen worden verontreinigd, moeten de volgende punten in acht worden genomen:

- Maak de handen grondig schoon voordat de levensmiddelen ermee worden aangeraakt.
- Gebruik een hygiënisch onberispelijk, glad werkblad. Maak het werkblad schoon, voordat er levensmiddelen mee in aanraking komen.
- Maak alle hulpmiddelen (mes, vork, lepel, enz.) vóór gebruik schoon.

5.2 Voorbereiding van speciale levensmiddelen

Sommige levensmiddelen moeten speciaal worden voorbereid voordat deze kunnen worden bewaard.

Kool, peulvruchten, aspergeplanten

Alle koolsoorten (bloemkool, broccoli, witte en rode kool enz.), peulvruchten (verse bonen, erwten enz.) en aspergeplanten geven gassen af als ze worden gevacumeerd. Hiervoor moeten deze levensmiddelen in de stoomoven resp. in ruim kokend water worden geblancheerd en vervolgens koud worden afgeschrikt. Het gevacumeerde levensmiddel kan vervolgens ruimtebesparend worden ingevroren.

Weinig groentesoorten kunnen ook rauw worden ingevroren, bijv. wortels, prei, peperoni, stengelui, Chinese kool, bleekselderij, tomaten (om te koken) of kruiden. De klaargemaakte en gesneden groente wordt in porties in diepvrieszakjes verpakt en ingevroren. Het is ook ideaal om groente in blokjes te snijden en deze dan voor de volgende krupnik of minestrone rauw te vacumeren en in de diepvries te bewaren.

5.3 Bewaren

De volgende punten moeten in acht worden genomen om levensmiddelen zonder risico's te bewaren:

- Bewaar alleen verse en kwalitatief onberispelijke levensmiddelen.
- Reeds voordat het gevacumeerd zal worden, moet het product de bewaartemperatuur hebben.
- Onderbreek het koelcircuit zo kort mogelijk.
- Droog de levensmiddelen, indien mogelijk, af voordat deze gevacumeerd worden.
- Vermijd mengsels van rauwe en gekookte levensmiddelen.
- Kies een zo hoog mogelijk vacuümniveau conform de gegevens in hoofdstuk: Aanbevolen vacuümniveaus (zie pagina 14).

- Levensmiddelen in grotere stukken zijn langer houdbaar dan in kleinere.
- Bewaar levensmiddelen op zo laag mogelijke temperaturen.
- Zodra de levensmiddelen luchtledig zijn gemaakt, moeten deze meteen in de koelkast resp. diepvries worden gelegd.
- Vlug bederfelijke levensmiddelen moeten altijd in de koelkast of in de diepvries worden bewaard, ook als ze zijn gevacumeerd. Vacumeren is niet hetzelfde als conserveren!

5.4 Vacuisine ©

Gevacuümeerde levensmiddelen kunnen met het sous-vide-proces worden gegaard. Bij V-ZUG wordt dit proces Vacuisine © genoemd.



Voor het Vacuisine-proces uitsluitend de originele vacuümzakken van V-ZUG gebruiken.

Voor meer informatie over en recepten voor Vacuisine, zie vzug.com.

6 Levensmiddelen vacumeren

6.1 Levensmiddelen

Om levensmiddelen te vacuümeren en voor het sous-vide-proces voor te bereiden, moeten enkele punten in acht worden genomen.

Keuze van de zakken

Voor het sous-vide-proces uitsluitend de originele vacuümzakken van V-ZUG gebruiken. Deze vacuümzakken zijn geschikt voor temperaturen van -40 °C tot $+115\text{ °C}$, en dus ook voor het sous-vide-proces. De vacuümzakken zijn geschikt voor de magnetron (bijv. voor het ontdooien van ingevroren gerechten). De zak van de gevacuümeerde levensmiddelen moet, alvorens deze in de magnetron te plaatsen, geperforeerd of geopend worden. Anders kan de vacuümzak door de overdruk openbarsten.

Als voor het sous-vide-proces andere vacuümzakken dan die van V-ZUG worden gebruikt, kunnen deze zakken zacht worden en kunnen de sealnaden scheuren of eventueel smelten. Andere zakken alleen voor het vacuümeren gebruiken en de sealduur aan het materiaal van de zak aanpassen.



De sealbalk kan door het gebruik van niet-originele zakken worden beschadigd. Het gebruik van dergelijke zakken gebeurt op eigen verantwoordelijkheid.

Grootte van de zakken

De grootte van de zak zodanig selecteren dat de te vacuümeren levensmiddelen maximaal twee derde van het volume van de zak in beslag nemen.

Levensmiddelen

Voor een optimaal resultaat moeten de levensmiddelen vóór het vacuümeren worden gekoeld.

Levensmiddelen vóór het vacuümeren gedurende minimaal twee uur in de koelkast bij maximaal 5 °C bewaren. Met name vloeibare levensmiddelen mogen niet warmer zijn dan 10 °C .



In geen geval warme of hete levensmiddelen vacuümeren.


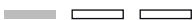
Vacuümzak vullen



Erop letten dat het gedeelte van de zak dat geseald dient te worden tijdens het vullen niet vies wordt. Hierdoor zou de zak onvoldoende afgedicht kunnen worden. Het verdient daarom aanbeveling om ca. 5 cm van de zak binnenstebuiten te keren alvorens de zak te vullen.

6.2 Aanbevolen vacuümniveaus

Vacuümniveau selecteren

U hebt de mogelijkheid om (na verdeling in porties) de volgende vacuümniveaus voor het verpakken, marinieren, sous-vide garen (Vacuisine ©), voor het invriezen of voor verdere opslag te kiezen:

Vacuümniveau met display	Levensmiddelencategorieën met voorbeelden	Aanwijzingen en beoogd gebruik
<p style="text-align: center;">0 (sealen)</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Zeer drukgevoelige levensmiddelen zoals bijv. chips of salade 	<p>Bij zeer drukgevoelige levensmiddelen die origineel worden verpakt met een isolerende luchtlaag, moet de originele zak resp. vacuümzak maximaal een derde worden gevuld. Plaats de gevulde zak zo los mogelijk met isolerende luchtlaag in de vacuümlade zodat de vorm en consistentie van de levensmiddelen goed behouden blijft.</p>
<p style="text-align: center;">1</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Drukgevoelig fruit en vruchten zoals bijv. bessen, pruimen, abrikozen, bananen ▪ Vloeistoffen en levensmiddelen met veel vloeistof zoals soepen, sauzen en vlees met veel marinade ▪ Glazen potten en flessen zoals bijv. noten, pitten, zaden in glazen potten of geopende pestopotten 	<p>Bij vacuümniveau 1 blijft drukgevoelig fruit in vorm en consistentie goed behouden en wordt het niet gedeformeerd.</p> <p>Pure vloeistoffen of vlees met veel marinade zoals gemarineerd gebraden vlees/“Suure Mocke“ alleen op vacuümniveau 1 vacumeren, vacuüm is voldoende voor verminderde oxidatie van wijn, resp. azijn.</p> <p>Reeds geopende pestopotten met een passende hoogte kunnen bij vacuümniveau 1 weer dicht worden afgesloten. Op dezelfde wijze kunnen noten, zaden en pitten zodanig verpakt worden, dat deze ondoorlaatbaar voor schadelijke organismen zijn.</p> <p>Lucht, en daarmee ook zuurstof uit olie- of wijnflessen, kunnen het beste met het externe vacuümniveau 1 worden geëvacueerd.</p>

Vacuümniveau met display	Levensmiddelen categorieën met voorbeelden	Aanwijzingen en beoogd gebruik
2 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ In geringe mate kwetsbaar fruit en vruchten zoals bijv. peren, kweeperen ▪ Minder stevige groenten zoals peperoni/ paprika's, tomaten, courgettes ▪ Vis, in zijn geheel met vel of als filet ▪ Levensmiddelen met weinig vloeistof zoals bijv. vlees met weinig marinade 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Drukbestendig fruit en vruchten, alsook levensmiddelen met weinig vloeistof, kunnen goed met vacuümniveau 2 worden gevacumeerd. ▪ Groenten en vis zijn zonder of met weinig vloeistof uitstekend met vacuümniveau 2 te vacumeren. ▪ Vlees met saus of vlees met weinig vloeibare marinade zijn ook nog goed geschikt voor vacuümniveau 2. Bij een hoger vloeistofgehalte vacuümniveau 1 gebruiken.
3 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vlees, zoals bijv. medaillon, steak ▪ Stevige groenten zoals bijv. wortelen, rode bieten ▪ Levensmiddelen om in te vriezen ▪ Harde kaas voor opslag 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vlees zonder andere vloeistoffen, bijv. alleen met kruiden en ook stevigere groenten, kunnen uitstekend met vacuümniveau 3 worden voorbereid om bijv. sous-vide te worden gekookt (Vacuisine ©). Gebruik vacuümniveau 3 voor in te vriezen levensmiddelen, omdat door uitsluiting van lucht vriesbrand wordt voorkomen.

6.3 Niveau van de sealduur selecteren

Worden de originele vacuümzakken van V-ZUG gebruikt, stel dan niveau 2 van de sealduur in.

Als er niet-originele zakken worden gebruikt, moet de sealduur worden aangepast aan het materiaal van de zak.



De sealbalk kan door het gebruik van niet-originele zakken worden beschadigd. Het gebruik van dergelijke zakken gebeurt onder eigen verantwoordelijkheid.

7 Overzicht van de toepassingen




Hierna worden alle mogelijke toepassingen beschreven.

Neem ook de aanwijzingen onder Tips en trucs (zie pagina 27) in acht.

7.1 Vacumeren en sealen

Dit is de standaardtoepassing van de vacuümlade. Nadat het proces is gestart, wordt in de binnenruimte van de vacuümkuip een onderdruk gegenereerd. Vervolgens wordt de opening van de geplaatste zak geseald. Als laatste wordt de druk in het toestel weer gecompenseerd en wordt het proces beëindigd.

De vacuümlade moet bedrijfsklaar zijn.

- ▶ De toets  één keer of meerdere keren aantippen om een geschikt vacuümniveau te selecteren.
- ▶ De toets  één keer of meerdere keren aantippen om een geschikt niveau voor de sealduur te selecteren.
- ▶ Het deksel van het toestel naar beneden drukken en het proces met de toets  starten.



Gedetailleerde informatie over het vacuümeren en sealen vindt u in het hoofdstuk Bediening (zie pagina 10).

7.2 Alleen vacumeren

Met deze toepassing kunnen glazen potten met schroefdeksel, bijv. met noten of pitjes, gevacuümeerd en luchtdicht afgesloten worden.






Alleen glazen potten met een onberispelijk schroefdeksel gebruiken. Alvorens het deksel van het toestel te sluiten controleren of de glazen potten niet te hoog zijn. Geen zakkensteun gebruiken.

De glazen potten mogen maximaal 8,5 cm hoog zijn om schade aan het toestel te voorkomen.

Deze toepassing is niet geschikt voor de productie van jam (heet vullen). Alleen gekoelde levensmiddelen mogen gevacuümeerd worden.

De vacuümlade moet bedrijfsklaar zijn.

- ▶ Het deksel van de glazen pot een stuk dichtdraaien en de glazen pot in de vacuümkuip plaatsen.
- ▶ De toets  één keer of meerdere keren aantippen om een geschikt vacuümniveau te selecteren.
- ▶ De toets  meerdere keren aantippen tot het display voor de sealduur volledig uit gaat.
- ▶ Het deksel van het toestel naar beneden drukken en het proces met de toets  starten.




7.3 Alleen sealen

Met deze toepassing is het mogelijk om een zak luchtdicht af te sluiten, zonder hierrbij een vacuüm in de zak te genereren.



Ondanks deze instelling wordt in de zak een lichte onderdruk gegenereerd. Deze onderdruk is noodzakelijk om het geheel succesvol te sealen.

De vacuümlade moet bedrijfsklaar zijn.

- ▶ De toets  meerdere keren aantippen tot het display voor het vacuümniveau volledig uit gaat.
- ▶ De toets  één keer of meerdere keren aantippen om een geschikt niveau voor de sealduur te selecteren.
- ▶ Het deksel van het toestel naar beneden drukken en het proces met de toets  starten.

7.4 Extern vacuümeren

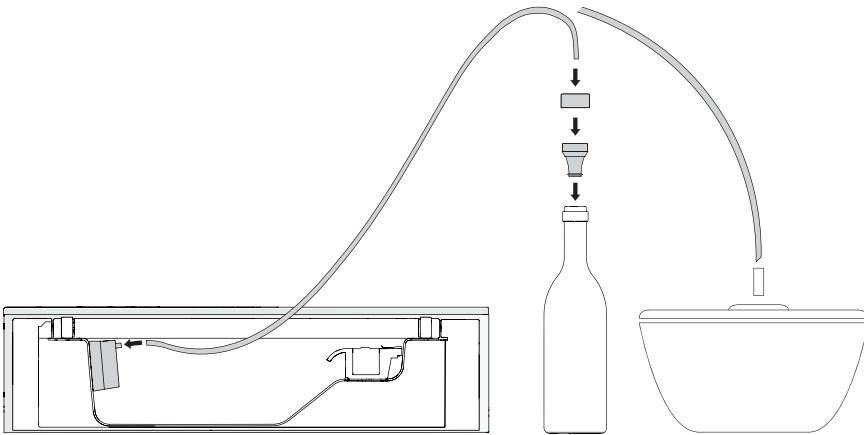
Met deze toepassing is het mogelijk om lucht uit glazen flessen, bijv. met olie of wijn, te evacueren, zodat ongewenste reacties met zuurstof worden voorkomen. Bovendien kunnen met deze functie ook in de handel verkrijgbare vacuümeerpotten worden gevacuümeerd. Hierbij erop letten dat de vacuümeerpotten geschikt zijn voor levensmiddelen en met een geschikte adapter op de slang van de vacuümlade met een binnendiameter van 3 mm aangesloten kunnen worden.



Bij het extern vacuümeren van glazen flessen alleen flessen gebruiken die geschikt zijn om te vacuümeren. Ongeschikte of beschadigde flessen kunnen bij het extern vacuümeren imploderen. Gevaar voor letsel.

De vacuümlade moet bedrijfsklaar zijn en het deksel moet geopend zijn.

- ▶ Voor het luchtledig maken van de flessen beide slanguiteinden op de bijbehorende aansluitingen van de twee adapters schuiven.
- ▶ De grotere adapter op de aanzuigopening in de vacuümkuip aansluiten. Voor het luchtledig maken van de flessen de kleinere adapter met het andere slanguiteinde op de in de fles gedrukte vacuümafsluiter aansluiten. Voor het vacuümeren van vacuümeerpotten het slanguiteinde indien nodig met een adapterstuk met de vacuümeerpot verbinden in plaats van met de fles.



De fles voor het extern vacuümeren op een stabiele en vlakke ondergrond in de directe nabijheid van de vacuümlade plaatsen.

- ▶ De toets **C** één keer of meerdere keren aantippen om een geschikt vacuümniveau te selecteren, «Aanbevolen vacuümniveaus (zie pagina 14)».



Grote hoeveelheden vloeistof moeten in stevige bakken met een geschikt volume worden gevacuümeerd.



Voor het luchtledig maken van wijnflessen alleen vacuümniveau 1 voor het extern vacuümeren gebruiken, aangezien de wijneigen gassen anders negatief worden beïnvloed.

- ▶ Het extern vacuümeren met de toets **D** starten.



Luchtledig gemaakte wijnflessen alleen rechtop opslaan.

8 Verzorging en onderhoud

8.1 Algemene aanwijzingen



**Reinig de lade alleen in uitgeschakelde toestand.
Schade aan het toestel door verkeerde behandeling!**

- ▶ Gebruik voor het reinigen geen schurende reinigingsmiddelen, scherpe of krassende schraapijzers, staalwol, schuursponsjes enz. Deze hulpmiddelen maken krassen op de oppervlakken. Bekraste glazen deksels kunnen barsten.
- ▶ Reinig het toestel nooit met een hogedruk- of stoomreiniger.
- ▶ Er mogen geen vloeistoffen of vaste stoffen in de aanzuigopening van de vacuüm-pomp terechtkomen. Hierdoor zou de pomp onherstelbaar kunnen worden beschadigd.

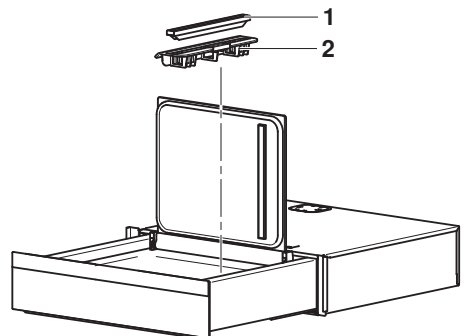
8.2 Reiniging

Buiten

- ▶ Verwijder verontreinigingen of resten van reinigingsmiddelen onmiddellijk.
- ▶ Reinig de oppervlakken met een zachte, met spoelwater bevochtigde doek of lap – bij metalen oppervlakken in slijprichting.
- ▶ Droog af met een zachte doek.

Binnen

- ▶ Verwijder sealbalk **1** incl. sealbalkafdekking **2** uit het toestel.
- ▶ Verwijder verontreinigingen of resten van reinigingsmiddelen onmiddellijk.
- ▶ Reinig de oppervlakken met een zachte, met spoelwater bevochtigde doek of lap – bij metalen oppervlakken in slijprichting.
- ▶ Droog af met een zachte doek.
- ▶ Reinig sealbalk **1** met een zachte, met spoelwater bevochtigde doek of lap en droog af met een zachte doek. De afdekking van de sealbalk **2** kan in de vaatwasmachine worden gereinigd.
- ▶ Zet sealbalkafdichting **2** in het toestel.
- ▶ Zet sealbalk **1** aan de beide bevestigingsbouten in het toestel.



Pakking van het deksel van het toestel

- ▶ Reinig de pakking van het deksel van het toestel met een zachte, met spoelwater bevochtigde doek of lap.



Gebruik geen reinigingsmiddel!

- ▶ Droog af met een zachte doek.

Extern te vacumeren onderdelen

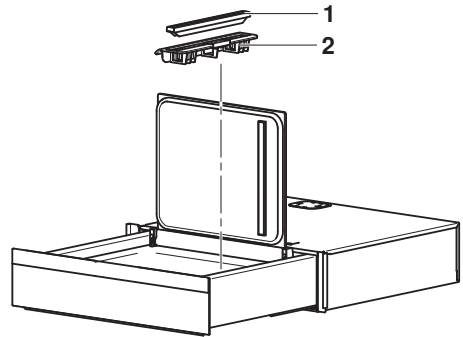
Reinig de onderdelen voor extern vacumeren (adapter voor aanzuigopening, slang, adapter voor sluiting en vacuümafsluiter) in warm water, evt. met wat afwasmiddel en een zachte doek of spons en droog alles vervolgens goed af.

Toebehoren

De zakkensteun kan in de vaatwasmachine worden gereinigd.

8.3 Sealbalk vervangen

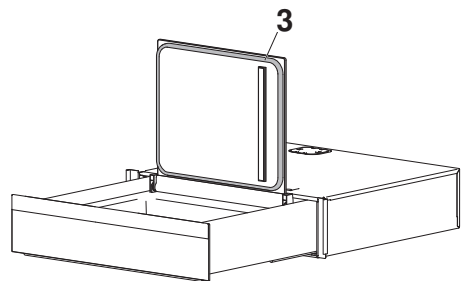
- ▶ Haal de beschadigde sealbalk **1** samen met de sealbalkafdekking **2** uit het toestel.
- ▶ Zet sealbalkafdichting **2** in het toestel.
- ▶ Plaats de nieuwe sealbalk **1** aan de beide bevestigingsbouten in het toestel.



Er is geen hulpmiddel of gereedschap nodig.

8.4 Pakking van het deksel van het toestel vervangen

- ▶ Haal de beschadigde pakking **3** eraf
- ▶ Breng een nieuwe pakking aan.

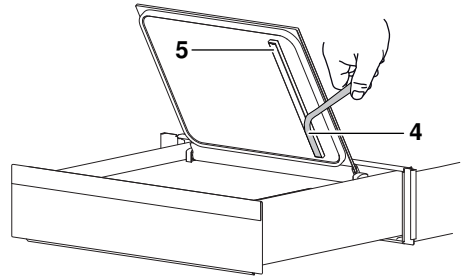


Er is geen hulpmiddel of gereedschap nodig.

8.5 Sealkussen vervangen

Het sealkussen 4 bevindt zich aan de onderkant van het deksel van het toestel.


- ▶ Haal het beschadigde sealkussen 4 uit de houder 5.
- ▶ Plaats het nieuwe sealkussen 4 in de houder 5.




Er is geen hulpmiddel of gereedschap nodig.

8.6 Systeemcontrole




Als de onderhoudstoets  brandt, kan de vacuümpomp de vereiste onderdruk binnen de vastgelegde tijdsduur niet bereiken. Het is mogelijk dat het deksel van het toestel niet correct gesloten is of dat de afdichting van het deksel van het toestel vervuild of beschadigd is.

- ▶ Afdichting van het deksel reinigen (zie pagina 19). Geen reinigingsmiddel gebruiken!
- ▶ Het deksel van het toestel sluiten en naar beneden drukken.

Indien de onderhoudstoets  bij het volgende vacuümproces nog steeds brandt:

- ▶ Lager vacuümniveau selecteren.

Indien de onderhoudstoets  herhaaldelijk brandt:

- ▶ Wachten tot het symbool  gaat branden.
- ▶ Vacuümpomp ontvochtigen (zie pagina 22).


8.7 Ontvochtigen



Ontvochtigen is nodig als de olie van de vacuümpomp te veel water bevat (door veelvuldig vacuümeren van vochtige levensmiddelen).


Als de toetsen en branden ,...

... kan de olie van de vacuümpomp worden ontvochtigd.


- ▶ Het deksel van het toestel sluiten en naar beneden drukken.
- ▶ Toets  aantippen.
 - De olie van de vacuümpomp wordt ontvochtigd.



Als de toetsen en branden ,...

... moet de olie van de vacuümpomp worden ontvochtigd.

- ▶ Het deksel van het toestel sluiten en naar beneden drukken.
- ▶ Toets  aantippen.
 - De olie van de vacuümpomp wordt ontvochtigd.



Het ontvochtigen duurt maximaal 20 minuten. Als de toets  nog steeds brandt, moet het proces worden herhaald.



De olie van de vacuümpomp wordt warm, daarom moet tussen de ontvochtingsprocessen telkens een uur worden gewacht. Gedurende deze tijd branden de toetsen  en , deze kunnen echter niet worden bediend.

9 Storingen zelf verhelpen

9.1 Wat te doen als...

Hieronder worden storingen weergegeven die met behulp van de beschreven stappen eenvoudig zelf verholpen kunnen worden. Als een andere storing wordt weergegeven, of als de storing niet verholpen kan worden, bel dan de klantendienst.

... het toestel niet functioneert

Mogelijke oorzaak	Oplossing
▪ Zekering van de huishoudelijke installatie is als gevolg van overbelasting geactiveerd.	▶ Zekering vervangen of weer inschakelen.
▪ Zekering reageert meerdere keren.	▶ Service bellen.
▪ Onderbreking van de stroomtoevoer.	▶ Stroomtoevoer controleren.
▪ Toestel defect.	▶ Service bellen.
▪ Toestel is oververhit door te veelvuldig vacuümeren.	▶ Toestel vóór het opnieuw gebruiken laten afkoelen.
▪ Toestel bevindt zich in de afkoelfase tussen twee ontvochtingsprocessen. Gedurende deze tijd branden de toetsen  en  , deze kunnen echter niet worden bediend.	▶ Eén uur wachten tot het ontvochtigen kan worden herhaald.

... het vacuüm in de zak te gering is

Mogelijke oorzaak	Oplossing
▪ Voor het betreffende levensmiddel is een te gering vacuümniveau gekozen.	▶ Kies het volgende hogere niveau.
▪ De aanzuigopening van de pomp is niet vrij.	▶ Controleer of de aanzuigopening niet wordt afgedekt door de zak.
▪ De zak is niet dicht.	▶ Gebruik een nieuwe zak om de levensmiddelen te vacuümeren, selecteer eventueel een hoger niveau voor de sealduur.

... de vacuümzak onvoldoende geseald is

Mogelijke oorzaak	Oplossing
▪ Voor het geselecteerde vacuümniveau werd een ontoereikende sealduur ingesteld.	▶ Kies het volgende hogere niveau voor de sealduur.
▪ De vacuümzak is niet correct op de sealbalk geplaatst.	▶ Plaats de vacuümzak op de juiste manier.
▪ De vacuümzak is in het bereik van de sealnaad verontreinigd.	▶ Reinig vóór het proces het stuk dat moet worden geseald.
▪ Het sealkussen aan het deksel van het toestel is erg versleten.	▶ Vervang het sealkussen.
▪ Het toestel is oververhit door te veelvuldig vacumeren.	▶ Laat het toestel afkoelen voor hernieuwd gebruik.


... het deksel van het toestel niet kan worden geopend

Mogelijke oorzaak	Oplossing
▪ Het toestel is in gebruik.	▶ Wacht tot het toestel aan het einde van het proces wordt verlucht en er een geluidssignaal hoorbaar is.
▪ De stroomvoorziening werd onderbroken.	▶ Breng de stroomvoorziening weer tot stand. Het toestel wordt verlucht.

... er tijdens het gebruik geluiden hoorbaar zijn

Mogelijke oorzaak	Oplossing
▪ Bedrijfsgeluiden kunnen tijdens het gebruik altijd optreden (schakel- en pompgeluiden).	▶ Dit is een normaal verschijnsel.

... de onderhoudstoets brandt

Mogelijke oorzaak	Oplossing
▪ Toestel kan de gewenste onderdruk niet bereiken.	▶ Deksel van het toestel bij de start van het vacuümproces goed ingedrukt houden. ▶ Afdichting van het toesteldeksel en steunvlak controleren en indien nodig reinigen. Als de afdichting deuken vertoont, de afdichting met de vinger gladstrijken. ▶ Lager vacuümniveau selecteren, bijv. bij levensmiddelen met vloeistof. ▶ Vacuümzak correct positioneren als de zak tot onder de afdichting van het toesteldeksel uitkomt.
▪ Pompcapaciteit is gereduceerd.	▶ Olie van de pomp ontvochtigen zodra de toets  brandt.

... de vloeistof in de vacuümzak tijdens het vacumeren aan de kook raakt

Mogelijke oorzaak	Oplossing
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Onder hoge vacuüm beginnen vloeistoffen al bij lage temperaturen te koken. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Voortijdig sealen. ▶ Bij het vacumeren van vloeibare levensmiddelen vacuümstand 1 kiezen. ▶ Vloeistoffen of levensmiddelen met een hoog vloeistofaandeel mogen niet warmer dan 10 °C zijn.

... zeer gevoelige producten zoals chips of ontbijtgranen bij het vacumeren worden beschadigd

Mogelijke oorzaak	Oplossing
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Het gekozen vacuümniveau is te hoog. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Selecteer het vacuümniveau «0».
<ul style="list-style-type: none"> ▪ De isolerende luchtlaag in de zak is onvoldoende. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Plaats de zak losjes met voldoende isolerende luchtlaag in de vacuümlade.

... bij het extern vacuümeren geen vacuüm in de fles wordt gevormd

Mogelijke oorzaak	Oplossing
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Slang en vacuümafsluiter laten duidelijke gebruikssporen na en sluiten slechts onvoldoende af, waardoor niet voldoende vacuüm wordt bereikt. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Vervang slang en vacuümafsluiter door nieuwe.

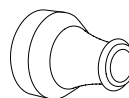
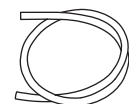
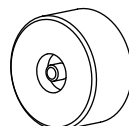
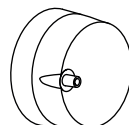
10 Toebehoren en reserveonderdelen

Geef bij bestellingen het modelnummer van het toestel en een exacte aanduiding van het toebehoren of het onderdeel aan.

- Zakkensteun: voor het vacuümeren van platte levensmiddelen
- Afdichting van het deksel van het toestel
- Sealbalkafdekking
- Sealbalk compleet
- Sealkussen
- Vacuümzak
Afmetingen: 180 × 280 en 240 × 350 mm
Toepassingsbereik: -40 tot +115 °C



- Adapter aanzuigopening
- Adapter vacuümafsluiter
- Slang
- Vacuümafsluiter



11 Technische gegevens

Type	DV6T-36004/36005
Toestelafmetingen	
Buitenafmetingen (hoogte × breedte × diepte)	142 × 596 × 547 mm
Maximale inhoud vacuümkamer (hoogte × breedte × diepte)	95 × 350 × 285 mm
Volume vacuümkamer	7,83 dm ³
Ledig gewicht	25 kg
Elektrische aansluiting	
Aansluiting	220–240 V ~ 50/60 Hz
Aansluitwaarde	320 W
Zekering	10 A
Standby-verbruik	0,5 W

12 Tips en trucs

Hier vindt u enkele tips die de omgang met de vacuümlade nog eenvoudiger maken.

- Hygiënisch werken: handen, benodigdheden en oppervlakken moeten schoon zijn!
- De opening van de zak moet compleet, over de gehele breedte zonder vouwen, op de sealbalk liggen.
- Doe alleen zo veel levensmiddelen in de zak dat het uiteinde van de zak glad en zonder vouwen aan elkaar kan worden geseald.
- In de buurt van de sealnaad mag zich geen vloeistof bevinden. Als een deel van de zak binnenstebuiten wordt gekeerd, kan worden voorkomen dat het te sealen stuk van de zak tijdens het vullen verontreinigd wordt. Bij het vullen kan ook gebruik worden gemaakt van een trechter. Plaats de zak om te vullen in een maatbeker en vouw de rand van de zak enkele centimeter naar buiten.
- De als laatst gebruikte instellingen voor de toepassing “Vacumeren en sealen” blijven ook opgeslagen nadat het toestel is uitgeschakeld.
- Draai het schroefdeksel lichtjes dicht en plaats het glas in de vacuümlade om glazen met schroefdeksel onder vacuüm af te sluiten. Met de toepassing “Alleen vacumeren” kunnen deze glazen vacuüm worden gemaakt en tegelijkertijd luchtdicht worden afgesloten.
- Om bij vloeistoffen een maximaal vacuüm te bereiken, moet de vloeistof vóór het vacumeren worden ingevroren.
- Vacumeer grote hoeveelheden vloeistof niet in een vacuümzak, maar in stevige bakken met geschikt volume. Dit vooral vanwege het gemak. Indien gewenst en als er geschikte bakken voorhanden zijn, kunnen deze met het toebehoren ook extern worden gevacumeerd.
- Vruchten moeten eerst worden ingevroren voordat ze kunnen worden gevacumeerd.
- Levensmiddelen die niet in de koelkast hoeven te worden bewaard, zoals graan, meel, bakmixen enz. blijven vacuüm verpakt langer houdbaar.
- Vacumeren is uitstekend geschikt voor noten, graan en kruiden/specerijen: Zij blijven vacuüm verpakt langer vers en worden niet ranzig.

13 Afvoer

13.1 Verpakking



Kinderen mogen in geen geval met verpakkingsmateriaal spelen omdat er letsel- of verstikkingsgevaar bestaat. Berg verpakkingsmateriaal veilig op en gooi het op een milieuvriendelijke manier weg.


13.2 Veiligheid

Het apparaat onbruikbaar maken om ongevallen door ondeskundig gebruik (bijv. door spelende kinderen) te vermijden:

- ▶ Het toestel loskoppelen van het stroomnet. Bij een vast geïnstalleerd toestel moet dit door een erkende elektromonteur worden gedaan. De voedingskabel aan het toestel afsnijden.

13.3 Afvoer



-  Het symbool «doorgestreepte vuilnisbak» verplicht tot een gescheiden afvoer van elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). Dergelijke apparaten kunnen gevaarlijk zijn en milieugevaarlijke stoffen bevatten.
- Deze apparaten moeten worden ingeleverd bij een inzamelingspunt voor het recyclen van elektrische en elektronische apparatuur en kunnen niet worden weggegooid in ongesorteerd huishoudelijk afval. Daarmee draagt u bij aan de bescherming van hulpbronnen en het milieu.
- Voor meer informatie kunt u contact opnemen met de lokale autoriteiten.

14 Trefwoordenlijst

A		
Aanbevolen vacuümniveaus	14	
Afvoer	28	
Algemene aanwijzingen	19	
B		
Bediening	10	
Annuleren	11	
Proces starten	11	
Voortijdig uitschakelen	11	
Zak plaatsen	11	
Bedieningselementen	9	
Betekenis van het display	9	
Bewaren	12	
D		
Display-elementen	9	
E		
Eerste inbedrijfstelling	8	
Extern vacuümeren	18	
G		
Garantieverlenging	31	
Geldigheidsbereik	2	
K		
Kwaliteit en hygiëne	12	
L		
Levensmiddelen	13	
Vacumeren	13	
M		
Modelnaam	2	
Modelnummer	2	
N		
Niveau van de sealduur selecteren	15	
Notities	30	
O		
Omgang met levensmiddelen	12	
Ontvochtigen	22	
Opbouw	8	
P		
Pakking van het deksel van het toestel vervangen	20	
R		
Reiniging	19	
Binnen		19
Buiten		19
Pakking van het deksel van het toestel ..		20
Toebehoren		20
Reserveonderdelen		26
S		
Sealbalk		
Vervangen	20	
Sealen	16, 17	
Sealkussen vervangen	21	
Service & Support	31	
Sous-vide-proces		
Vacuisine	13	
Symbolen	4	
Systeemcontrole	21	
T		
Technische gegevens	27	
Technische vragen	31	
Tips en trucs	27	
Toebehoren	26	
Toepassingen	16	
Toestel afvoeren	28	
Type	2	
V		
Vacuisine	13	
Vacuümeren	16	
Vacuümniveau selecteren	14	
Veiligheidsaanwijzingen		
Algemene	4	
Veiligheidsvoorschriften		
Toestelspecifiek	5	
Vóór de eerste inbedrijfstelling	5	
Vorbereiding		
Van speciale levensmiddelen	12	
Voortijdig sealen	11	

15 Notities

16 Service & Support



In het hoofdstuk «Storingen oplossen» vindt u nuttige informatie met betrekking tot kleinere storingen. Zo hoeft u niet om een servicemonteur te vragen en vermijdt u mogelijke kosten.

De V-ZUG-garantie-informatie vindt u op www.vzug.com →Service →Garantie. Lees deze aandachtig door.

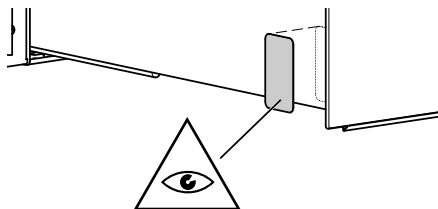
Registreer uw toestel per direct online via www.vzug.com →Service →Garantieregistratie. Zo profiteert u in geval van een mogelijke storing reeds tijdens de garantieperiode van het toestel van de beste ondersteuning. Voor de registratie hebt u het serienummer (SN) en de aanduiding van het toestel nodig. Deze gegevens vindt u op het typeplaatje van uw toestel.

Mijn toestel-informatie:

SN: _____ **Toestel:** _____

Houd deze informatie altijd binnen handbereik als u met V-ZUG contact opneemt. Hartelijk dank.

- ▶ Vacuümlade openen.
 - Het typeplaatje bevindt zich aan de linker zijwand.



Uw reparatieopdracht

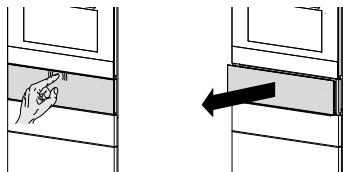
Onder www.vzug.com →Service →Service-Nummer vindt u het telefoonnummer van het dichtstbijzijnde V-ZUG-Service-center.

Technische vragen, toebehoren, garantieverlenging

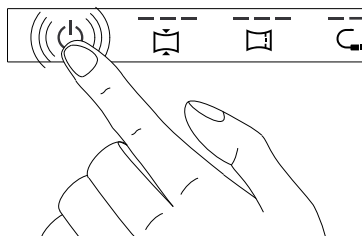
V-ZUG helpt u ook graag bij algemene administratieve en technische aanvragen, neemt uw bestellingen op voor toebehoren en vervangende onderdelen en informeert u over onze vooruitstrevende servicecontracten.

Korte handleiding

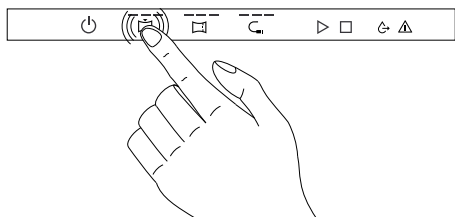
Toestel openen



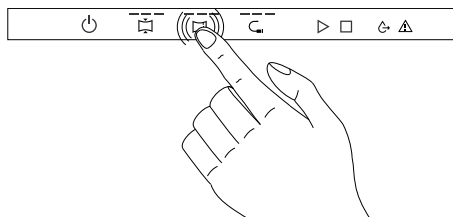
Toestel inschakelen



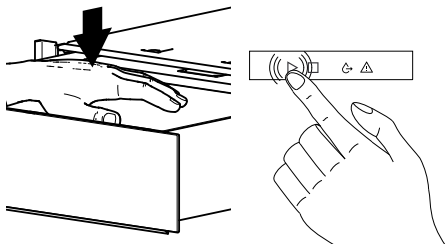
Bediening vacuümniveau



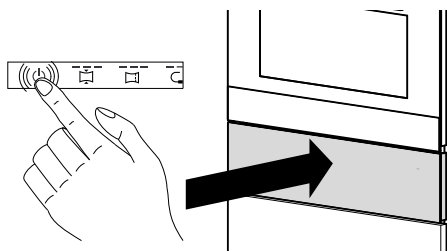
Bediening niveau voor de sealduur



Vacuümeren



Toestel uitschakelen en sluiten



1081234-01

