

VACUMEERLADE

GV051190

GAGGENAU





Inhoudsopgave

GEBRUIKERSHANDLEIDING

1	Veiligheid	2
2	Materiële schade voorkomen	3
3	Milieubescherming en besparing	4
4	Voor het eerste gebruik	4
5	Uw apparaat leren kennen	4
6	Accessoires	5
7	De Bediening in essentie	6
8	Vacumeren in de zak	6

9	Vacumeren in de zak	8
10	Drogen	9
11	Reiniging en onderhoud	9
12	Storingen verhelpen	10
13	Zo lukt het	11
14	Afvoeren	14
15	Servicedienst	14
16	MONTAGEHANDLEIDING	14
16.4	Veilige montage	16

1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

1.1 Algemene aanwijzingen

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

1.2 Bestemming van het apparaat

Gebruik het apparaat uitsluitend:

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

1.3 Inperking van de gebruikers

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

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

1.4 Veilig gebruik

WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

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

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

WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.

- ▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.
- Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer is gevaarlijk.
- ▶ Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.
 - ▶ Nooit aan het netsnoer trekken, om het apparaat van het elektriciteitsnet te scheiden. Altijd aan de stekker van het netsnoer trekken.
 - ▶ Wanneer het apparaat of het netsnoer is beschadigd, dan direct de stekker van het net-

snoer uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.

- Contact opnemen met de servicedienst.

→ *Pagina 14*

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- Wanneer de netaansluitkabel of de apparaataansluitkabel van dit apparaat beschadigd raakt, moet deze worden vervangen door een speciale netaansluitkabel of speciale apparaataansluitkabel die verkrijgbaar is bij de fabrikant of de klantenservice.
- Als het netsnoer van dit apparaat wordt beschadigd, moet het door geschoold vakpersoneel worden vervangen.

Een beschadigde isolatie van het netsnoer is gevaarlijk.

- Nooit het aansluitsnoer met warmtebronnen in contact brengen.
- Nooit het aansluitsnoer met scherpe punten of randen in contact brengen.
- Het aansluitsnoer nooit knikken, knellen of veranderen.

⚠ WAARSCHUWING – Brandgevaar!

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

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

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

- De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.

- Contact opnemen met de servicedienst. Een verkeerd gebruik van de vacumeerlade kan lichamelijk letsel tot gevolg hebben.
- Geen op het apparaat aangesloten slangen in lichaamsopeningen steken.
- Geen levende dieren vacumeren.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op gevaar voor de gezondheid!

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

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verstikking!

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

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

Kinderen kunnen kleine onderdelen inademen of inslikken en hierdoor stikken.

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Het apparaat wordt tijdens de pyrolyse van een daarboven ingebouwde bakoven zeer heet.

- Raak het apparaat tijdens de pyrolyse niet aan.
- Laat het apparaat afkoelen.

2 Materiële schade voorkomen

LET OP

Schade aan het apparaat kan de veiligheid aanzienlijk beïnvloeden.

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

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

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

Vreemde voorwerpen in het vacuümcompartiment beschadigen het apparaat.

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

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

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

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

- ▶ Bij een stroomuitval tijdens het vacumeren wachten tot de stroomtoevoer opnieuw tot stand is gebracht.

Het vacuüm in het vacuümcompartiment blijft behouden. Het vacumeren opnieuw starten.

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

- ▶ Uitsluitend voor het vacumeren geschikte zakken gebruiken.
- ▶ Geen reeds geopende verkoopverpakkingen gebruiken.
- ▶ Het te vacumeren product met een uitgangstemperatuur van 1-8 °C verwerken.
- ▶ De vloeistoffen in de vacumeerzak niet op het hoogste niveau vacumeren. Vacumeerniveau 2 gebruiken.
- ▶ De zak voorzichtig dichtlassen wanneer er zich meer blaasjes gaan vormen.

Vochtigheid kan het apparaat beschadigen.

- ▶ Gebruik het apparaat niet voor het bewaren van voedsel en dranken. De vochtigheid van de gerechten kan leiden tot corrosieschade.

3 Milieubescherming en besparing

3.1 Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.

- ▶ De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

4 Voor het eerste gebruik

Bereid het apparaat voor voor het gebruik.

4.1 Apparaat reinigen voordat u het voor de eerste keer gebruikt

Opmerking: Na het aansluitend van het netsnoer klinkt een geluidssignaal. De indicaties lichten na elkaar op.

Vereiste: Er bevinden zich geen voorwerpen in het apparaat.

1. Het apparaat aan de handgreep beetpakken en er uit trekken.
2. Verwijder het verhoogd vacuümplatform.
3. Reinig het apparaat met een vochtige doek en een neutraal reinigingsmiddel, zoals afwasmiddel en water.

5 Uw apparaat leren kennen

5.1 Functie

Tijdens het vacumeren wordt er lucht uit het vacuümcompartiment en uit de zak weggepompt.

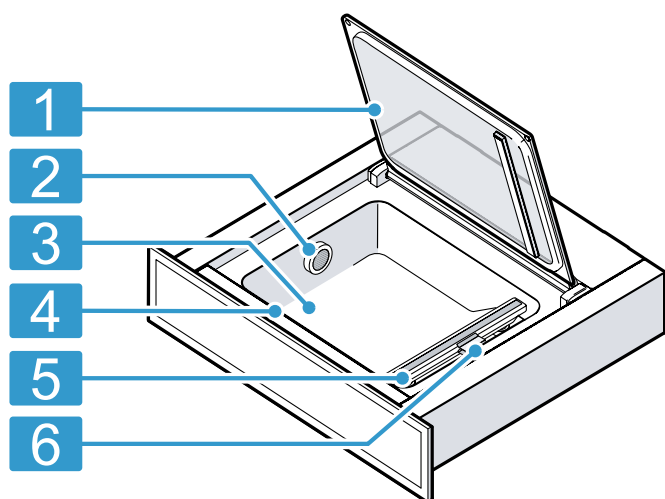
Hierbij ontstaat een hoge onderdruk in het compartiment. Hoe hoger het vacumeerniveau, des te minder lucht er in het compartiment en de zak blijft en des te hoger het drukverschil met de omgeving is.

Als het gekozen vacumeerniveau is bereikt, dan wordt de sealbalk tegen de siliconenbalk op het glazen deksel gedrukt. Hierbij wordt de zak geseald.

Na een korte afkoelingstijd stroomt er duidelijk hoorbaar lucht terug in het compartiment. De zak trekt vervolgens in één keer samen en omsluit het levensmiddel. Vervolgens gaat het glazen deksel van de lade open.

5.2 Apparaat

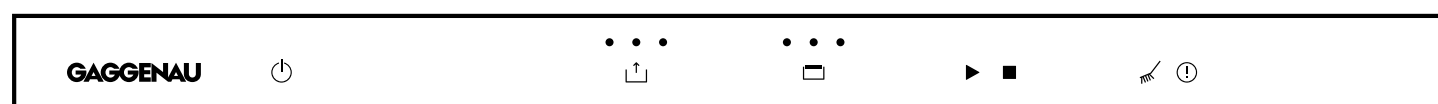
Hier vindt u een overzicht van de onderdelen van uw apparaat.



- | | |
|---|--------------------|
| 1 | Glazen deksel |
| 2 | Luchtuitlaat |
| 3 | Vacuümcompartiment |
| 4 | Bedieningspaneel |
| 5 | Sealbalk |
| 6 | Zakklem |

5.3 Bedieningselementen

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



Symbol	Betekenis	Toelichting
	Inschakelen Uitschakelen	Apparaat inschakelen Uitschakelen van het apparaat
	Vacumeerniveau	Vacumeerniveau kiezen
	Sealtijd	Sealtijd kiezen Vacumeerzak voortijdig sealen
	Start	Vacumeren starten
	Stop	Vacumeren afbreken
	Droging	Droog de pomp
	Tip	Storingstabel in acht nemen

5.4 Vacumeerniveaus

De vacumeerniveaus 1 t/m 3 bereiken verschillende vacuümgraden.

Bij het vacumeren in de container zijn de vacuümniveaus lager en daarmee beter geschikt voor bepaalde levensmiddelen. Het apparaat herkent bij het plaatsen van de externe vacumeeradapter automatisch welke functie op dat moment is geactiveerd.

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

6 Accessoires

Gebruik alleen originele accessoires. Deze zijn op het apparaat afgestemd.

Accessoires	Eigenschap	Gebruik
Productverhoging		Als steun voor vlak product in het compartiment.

Accessoires	Eigenschap	Gebruik
Externe vacuümadapter		Vacuümhouders of flessen vacumeren.
Flessluitingen		Flessen vacumeren en afsluiten.
Flessenadapter		Flessluitingen met vacumeerslang verbinden.
Vacumeerslang		Verbind de externe vacumeeradapter met de vacuümcontainer of de flesadapter.
Vacumeerzak	180 x 280 mm (50 stuks) 240 x 350 mm (50 stuks)	

6.1 Meer accessoires

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

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

www.gaggenau.com

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

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

Overige accessoires	Bestelnummer service
Vacumeerzak 180 x 280 mm (100 stuks)	00578813
Vacumeerzak 240 x 350 mm (100 stuks)	00578814

7 De Bediening in essentie

7.1 Apparaat openen

- ▶ Het apparaat aan de handgreep beetpakken en er uit trekken.

7.2 Apparaat sluiten

- ▶ Schuif het apparaat er in.

7.3 Apparaat inschakelen

- ▶ Druk op .

7.4 Uitschakelen van het apparaat

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

- ▶ Druk op .

8 Vacumeren in de zak

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

8.1 Geschikte vacumeerzakken

Gebruik een geschikte vacumeerzak om een optimaal resultaat te bereiken.

- Gebruik de originele vacumeerzakken die bij het apparaat zijn geleverd of die u als vervangend onderdeel kunt bestellen.
- Deze zakken zijn geschikt voor een temperatuurbereik van -40°C tot 100°C.
- De optimale sealtijd voor deze zakken is stand 2.

- De zakken zijn geschikt voor het gebruik in de magnetron. Breng de zakken in alvorens ze in de magnetron te verwarmen.

Gebruik uitsluitend zakken die geschikt zijn voor het vacumeren van levensmiddelen.

In de handel verkrijgbare producten onderscheiden zich wat betreft kwaliteit, temperatuurbestendigheid, materiaal en oppervlak. De sealtijd van de vacumeerzak is altijd afhankelijk

van het materiaal waarvan hij is gemaakt.

- Dunwandige zakken: sealniveau 1
- Dikker materiaal: sealniveau 2 of hoger

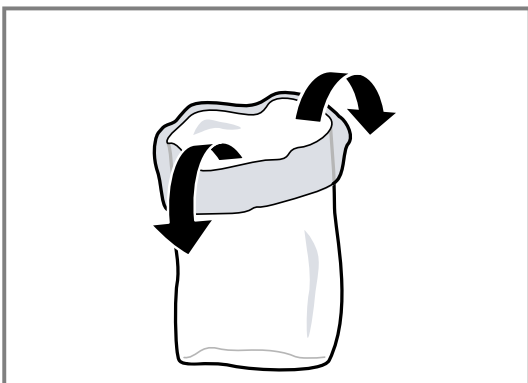
Gebruik zakken met een maximale breedte van 240 mm.

De lengte van de sealbalk begrenst de afmetingen van de mogelijke vacuumeerzakken.

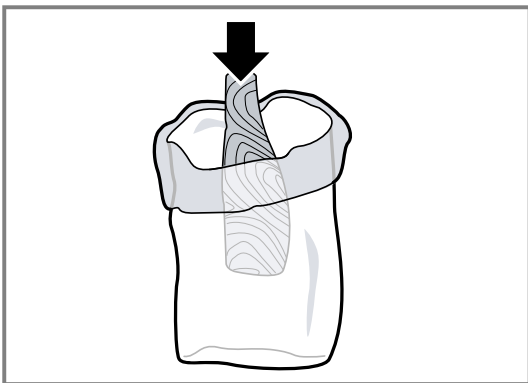
8.2 Zak vullen

Vereisten

- De zakrand is schoon en droog.
 - Aan de zakrand in de omgeving van de naad bevinden zich geen resten van levensmiddelen.
1. De rand van de zak ca. 3 cm naar buiten omslaan.



2. De levensmiddelen in de vacumeerzak naast elkaar plaatsen.



3. De rand van de zak opnieuw terugbrengen.



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

8.3 In de zak vacumeren

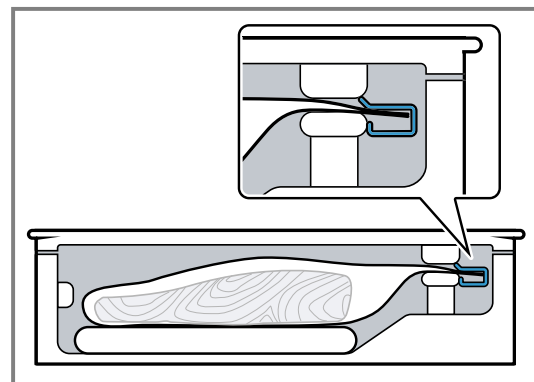
⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

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

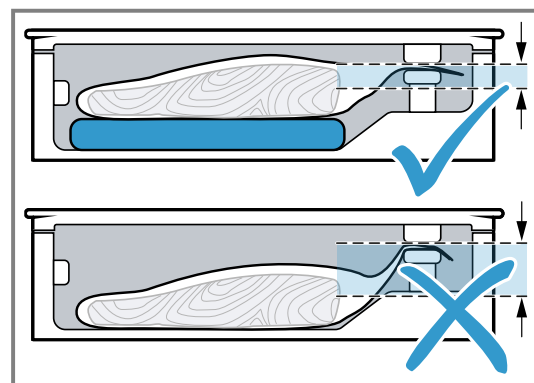
- ▶ Nooit de hete sealbalk aanraken.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

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

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



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



6. Druk om het vacumeerniveau te kiezen op $\uparrow$.
7. Druk op $\square$ om de sealtijd te kiezen.
8. Sluit het glazen deksel goed en houd het enkele seconden dicht.
9. Druk op $\blacktriangleright$ om het vacumeerproces te starten.
 - ✓ Het vacumeren begint. De indicaties van de vacumeerniveaus pulseren na elkaar oranje tot de gekozen waarde bereikt is.
 - ✓ Het sealen begint. De indicaties van de sealgraad pulseren na elkaar oranje tot de gekozen waarde bereikt is.
 - ✓ Het vacumeerproces kan tot wel 1 minuut duren.
 - ✓ Aan het einde van het proces wordt het compartiment belucht. Er klinkt een geluidssignaal.
10. Open het glazen deksel wanneer het vacumeerproces is afgerond.
11. Neem de gesealde vacuümzak uit het compartiment.

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

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

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

8.4 Voortijdig sealen

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

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

Opmerking: Om de zak te sealen heeft het apparaat een bepaalde vacuümgraad nodig. Wanneer u voor die tijd op  drukken, dan pompt het apparaat nog tot het bereiken van deze graad lucht uit het compartiment. Daarna wordt de zak geseald.

8.5 Vacumeerproces in de zak afbreken

1. Druk op  om het vacumeerproces vroegtijdig af te breken.
- ✓ Het apparaat geeft het tot dan bereikte vacumeerniveau aan.
- ✓ De zak wordt niet geseald.
- ✓ Het compartiment wordt belucht en het deksel opent zeer gemakkelijk.
- ✓ Er klinkt een geluidssignaal.
2. Neem de vacumeerzak uit het compartiment.

9 Vacumeren in de zak

In de zak gevacumeerde levensmiddelen zijn langer houdbaar.

9.1 Geschikte vacuümhouders

Gebruik geschikte vacuümhouders om een optimaal resultaat te bereiken.

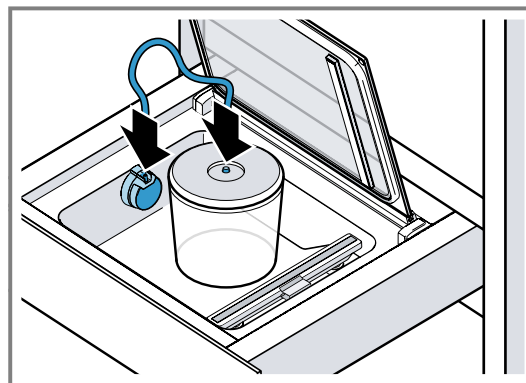
Gebruik uitsluitend houders die geschikt zijn voor het vacumeren van levensmiddelen.	In de handel verkrijgbare producten onderscheiden zich op het gebied van het kwaliteitsbehoud van de levensmiddelen en het materiaal.
De vacumeerslang die bij dit apparaat is geleverd, heeft een diameter van 3 mm.	Om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

9.2 In de container vacumeren

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

1. Open het glazen deksel.
2. Steek de vacumeeradapter op de luchtafvoeropening.

3. Bevestig de slang aan de vacumeeradapter en aan de vacuümcontainer.



4. Druk om het vacumeerniveau te kiezen op .
5. Druk op  om het vacumeerproces te starten.
- ✓ Het vacumeren begint. De indicaties van de vacumeerniveaus pulseren na elkaar oranje tot de gekozen waarde bereikt is.
- ✓ Het vacumeerproces kan tot wel 1 minuut duren.
- ✓ Het bereikte vacumeerniveau is verlicht en er klinkt een signaal.
6. Maak de slang van de container en de externe vacumeeradapter los.

Opmerking: Breek het vacumeren af wanneer er zich te veel belletjes vormen. → *Pagina 8*

9.3 Vacumeren in container afbreken

1. Druk op  om het vacumeerproces vroegtijdig af te breken.
- ✓ Het apparaat geeft het tot dan bereikte vacumeerniveau aan.

2. Maak de slang van de container en de externe vacu-meeradapter los.

10 Drogen

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

Na een bepaalde gebruiksduur vraagt het apparaat u een droogproces uit te voeren.

- Als het symbool  wit oplicht, dient u de droogfunctie uit te voeren. U kunt het apparaat echter tot die tijd gewoon gebruiken.
- Wanneer het symbool  rood brandt, dan moet u een droogproces uitvoeren. Het apparaat blokkeert de vacumeerfunctie.

Opmerking: Wij adviseren de droogfunctie uit te voeren voordat het apparaat de vacumeerfunctie blokkeert.

10.1 Drogen starten

Opmerking: U kunt het apparaat tijdens het drogen sluiten.

Vereiste:  gaat wit of rood branden.

1. Zorg ervoor dat er zich geen objecten of vloeistoffen in het vacumeercompartiment bevinden.
 - Indien nodig het vacumeercompartiment reinigen.
2. Het glazen deksel goed sluiten en gesloten houden.
3. Druk op .

Druk op  om het droogproces te onderbreken.  brand verder wit of rood. Start het droogproces na het opnieuw inschakelen van het apparaat opnieuw.

 - ✓ Het droogproces start en duurt tot wel 20° minuten.
 - ✓ Tijdens het proces knippert  oranje.
 - ✓ Aan het einde van het proces wordt het vacumeercompartiment belucht, er klinken 3 korten geluidssignalen.
 - ✓ U kunt het glazen deksel openen.
 - ✓ Wanneer  niet langer brandt, dan is het apparaat afgekoeld en weer gereed voor gebruik.
 - ✓ Wanneer aan het einde van het droogproces een langer geluidssignaal klinkt en  en  branden, dan bevindt er zich nog restvocht in het pompsysteem. Herhaal het droogproces nadat het apparaat is afgekoeld.
 - ✓ Wanneer  verder wit of rood brandt, het droogproces herhalen.
4. Het apparaat na het drogen en vóór het opnieuw starten laten afkoelen.

11 Reiniging en onderhoud

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

11.1 Reinigingsmiddelen

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

LET OP

Ongeschikte reinigingsmiddelen kunnen de oppervlakken van het apparaat beschadigen.

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

11.2 Apparaat reinigen

WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

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

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

WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken.

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

Vereisten

- Het apparaat is uitgeschakeld.
 - De sealbalk in het vacuümcompartiment is afgekoeld.
1. Het apparaat met een vochtige doek en neutraal reinigingsmiddel, zoals afwasmiddel en water, reinigen.

Let er bij de reiniging op dat er geen water of andere vloeistoffen in het vacuümcompartiment binnendringen, vooral niet in de luchtafvoeropening van de vacumeerpomp.

Het apparaat nooit van binnen of buiten met water afspuiten.
 2. Laat het apparaat en de accessoires na de reiniging volledig drogen.

11.3 Glazen front en glazen deksel reinigen

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

11.4 Vacuümcompartiment van roestvrij staal reinigen

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

11.5 Bedieningspaneel van kunststof reinigen

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

11.6 Sealbalk reinigen

LET OP

Het reinigen in de vaatwasmachine leidt tot beschadigen.

- ▶ Nooit onderdelen van het apparaat in de vaatwasmachine reinigen.

1. De folieresten van de sealbalk verwijderen.
2. Nooit sealbalken met schurende reinigingsmiddelen reinigen.
3. Met een zachte doek nadrogen.

11.7 Accessoires reinigen

LET OP

Het reinigen in de vaatwasmachine leidt tot beschadigen.

- ▶ Nooit onderdelen van het apparaat in de vaatwasmachine reinigen.

1. Met een vaatdoekje en warm zeepsop reinigen.
2. Met een zachte doek nadrogen.

12 Storingen verhelpen

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Bel de servicedienst als het apparaat defect is.
→ "Servicedienst", Pagina 14

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Wanneer de netaansluitkabel of de apparaataansluitkabel van dit apparaat beschadigd raakt, moet deze worden vervangen door een speciale netaansluitkabel of speciale apparaataansluitkabel die verkrijgbaar is bij de fabrikant of de klantenservice.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat wordt beschadigd, moet het door geschoold vakpersoneel worden vervangen.

12.1 Functiestoringen

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Apparaat werkt niet.	De zekering in de zekeringenkast is in werking getreden. ▶ Controleer de zekering in de meterkast.
De zekering in de meterkast schakelt.	De zekering in de zekeringenkast is in werking getreden. ▶ Neem contact op met de . → "Servicedienst", Pagina 14
Het frontpaneel is niet uitgelijnd.	Het frontpaneel werd bij de montage niet uitgelijnd. ▶ Stel het frontpaneel.
Het vacumeren kan niet worden gestart. ▶ verschijnt niet, hoewel het deksel gesloten is.	De deurschakelaar op het glazen deksel ontbreekt of wordt niet herkend door het apparaat. ▶ Neem contact op met de . → "Servicedienst", Pagina 14
Bij herhaald gebruik achter elkaar: Het vacumeren schijnt normaal te verlopen, maar de zak wordt niet geseald.	De temperatuurbeveiligingsschakelaar van de sealtransformator is ingeschakeld. 1. Laat het apparaat minstens 10 minuten afkoelen. 2. Laat het apparaat tussen de vacumeerprocessen tenminste 2 minuten afkoelen. 3. Start het vacumeerproces opnieuw.

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
De zak is defect zodat er geen vacuüm in de vacumeerzak blijft bestaan.	Gaten kunnen ontstaan doordat het vacumeerproduct scherpe delen heeft, zoals botten. 1. Controleer of de zak onbeschadigd is. 2. Gebruik een andere zak. 3. Plaats scherp vacumeerproduct zodanig in de zak dat de zakwand niet kan worden beschadigd.
De sealnaad is fout, zodat er geen vacuüm in de vacumeerzak blijft bestaan.	De gekozen sealtijd is niet geschikt voor de foliemantel. ▶ Kies een andere sealtijd. Er bevinden zich vloeistoffen, vetten of kruimels of plooien langs de sealnaad. 1. Zorg ervoor dat de zak droog is en volledig en zonder vouwen op de sealbalk ligt. 2. Gebruik een andere zak. 3. Sla de rand van de zak vóór het vullen ca. 3 cm om.
Het deksel kan niet worden geopend.	Er heeft zich een licht vacuüm gevormd, waardoor het deksel gesloten blijft. 1. Open het deksel nooit met geweld. 2. Start een nieuw vacumeerproces en breek dit onmiddellijk af. 3. Koppel het apparaat los van de voedingsspanning. 4. Neem het apparaat na 30 seconden opnieuw in gebruik. 5. Druk langer dan 5 seconden op . ✓ Het apparaat wordt gereset.

12.2 Aanwijzingen op het display

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
⌚ verschijnt na enkele seconden.	Het glazen deksel is niet goed gesloten. 1. Open en sluit het deksel opnieuw. 2. Druk het glazen deksel in de eerste seconden licht aan. De afdichting van het glazen deksel ligt niet goed. ▶ Controleer de afdichting. De afdichting van het glazen deksel is vervormd. ▶ Druk de afdichting voorzichtig recht.
	Het deksel van de externe vacuümhouder is niet goed gesloten. 1. Controleer of de externe vacuümadapter goed zit. 2. Gebruik alleen geschikte vacuümhouders.
	De externe vacumeeradapter zit niet goed op de luchtafvoeropening van het vacumeercompartiment. ▶ Controleer of de externe vacuümadapter goed zit.
⌚ verschijnt nadat de pomp 2 minuten in werking is geweest.	Vloeistoffen beginnen met toenemende onderdruk te koken, zodat het vacuüm niet opgebouwd kan worden. 1. Vacumeer uitsluitend koude vloeistoffen. 2. Als het vacuümcompartiment vochtig is, dient u het droog te vegen. 3. Zodra er grotere blaasjes ontstaan dient u de vacumeerzak voortijdig te sealen. 4. Kies een lager vacumeerniveau.
🔥 en ⌚ branden na het drogen.	Eén keer drogen was niet voldoende. 1. Wacht tot ⌚ niet meer brandt. 2. Herhaal het droogproces. → "Drogen starten", Pagina 9

13 Zo lukt het

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

13.1 Vacumeren voor het sous-vide koken

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

De gerechten worden in een speciale, hittebestendige kookzak met het apparaat luchtdicht geseald.

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

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

- ▶ Alleen levensmiddelen gebruiken die vers en van hoge, onberispelijke kwaliteit zijn.
- ▶ De handen wassen en ontsmetten.
- ▶ Wegwerphandschoenen, een kooktang of een grilltang gebruiken.
- ▶ Kritische levensmiddelen zoals gevogelte, eieren en vis dienen zeer zorgvuldig te worden klaargemaakt.
- ▶ Groente en fruit altijd grondig wassen en schillen.
- ▶ Zorg ervoor dat bereidingsoppervlakken en snijplanken schoon zijn.
- ▶ Voor verschillende soorten levensmiddelen aparte snijplanken gebruiken.
- ▶ Koelketen slechts kort onderbreken voor het voorbereiden van de levensmiddelen.
- ▶ Gevacumeerde gerechten maximaal 24 uur in de koelkast bewaren voordat u met het bereidingsproces begint.
- ▶ Na het bereidingsproces de gerechten direct consumeren en niet langer bewaren, ook niet in de koelkast. Ze kunnen niet opnieuw worden verwarmd.

Opmerkingen

- Gebruik voor het sous-vide bereiden de meegeleverde vacumeerzak. U kunt de vacumeerzak nabestellen.
- Bereid de gerechten niet in de zakken waarin u deze heeft gekocht, zoals bijvoorbeeld vis in porties. Deze zakken zijn niet geschikt voor het sous-vide koken.
- Plaats de levensmiddelen in de zak naast en niet op elkaar.

Vacumeren voor het sous-vide koken uitvoeren

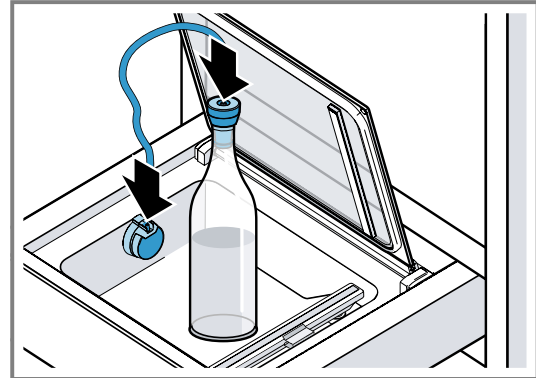
1. Om een gelijkmatige warmteoverdracht en dus een perfect kookresultaat te bereiken, het hoogste vacuümniveau voor het vacumeren van gerechten gebruiken.
2. Vóór het bereiden controleren of het vacuüm in de zak intact is. Hiervoor volgende punten in acht nemen:
 - In de vacumeerzak bevindt zich geen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

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

13.2 Glazen flessen vacumeren

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

1. De vacuümadapter zo op de luchtafvoeropening plaatsen dat de uitvoer voor de slang loodrecht naar boven wijst.
2. De flessluiting op de flesopening bevestigen.
3. De adapter voor flesdoppen op de doppen voor de vacuümflessen drukken.
4. De slang aan de vacuümadapter en de adapter voor flesdoppen bevestigen.



5. Druk om het vacuümniveau te kiezen op **U**.
 - ▶ Flessen altijd op het laagste niveau vacumeren.
 - ▶ Geen koolzuurhoudende vloeistoffen, zoals bijv. mousserende wijn, vacumeren.
6. Druk op **▶** om het vacuümeerproces te starten.
 - ✓ Het vacumeren begint. De indicaties van de vacuümniveaus pulseren na elkaar oranje tot de gekozen waarde bereikt is.
 - ✓ Het bereikte vacuümniveau is verlicht en er klinkt een signaal.
7. De slang van de adapter voor flesdoppen en de externe vacuümadapter losmaken.
8. De adapter voor flesdoppen van de doppen voor vacuümflessen losmaken.

13.3 Snel marineren en aromatiseren

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

13.4 Opslag en transport van levensmiddelen

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

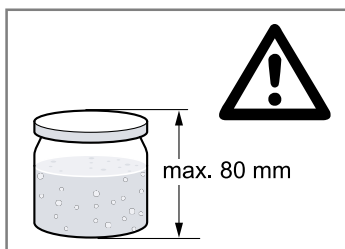
- Door de zuurstofarme omgeving in het vacuüm blijven vers gevacumeerde levensmiddelen langer goed als ze op de juiste manier worden bewaard.
- Bij ingevroren, gevacumeerde levensmiddelen treedt minder vriesbrand op.
- U kunt levensmiddelen in glazen vormen, zoals bijv. confituur en sauzen, opnieuw afsluiten.
- Het vacumeren verlengt duidelijk de bewaartijd.

- Bewaar levensmiddelen zoals kaas, vis of knoflook zonder dat ze een onplezierige geur ontwikkelen. De hermetische afsluiting verhindert dat bij het vacumeren ongewenste geurtjes vrijkomen en dat de smaak op andere levensmiddelen wordt overgedragen.
- Afgesloten vacumeerzakken of vacuümhouders zijn het ideale transportmiddel voor vloeibare levensmiddelen. Ze zijn gemakkelijk in het gebruik, lekvrij en ruimtebesparend.

LET OP

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

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



Opmerkingen

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

13.5 Aanbevolen instellingen

In dit hoofdstuk krijgt u aanbevelingen voor de vacumeerniveaus van verschillende levensmiddelen. Volg met name de aanwijzingen voor de aanbevolen vacumeerniveaus en de voorbereiding van de levensmiddelen op.

Gevacumeerde levensmiddelen blijven duidelijk langer vers wanneer ze op de juiste wijze bewaard worden. Hogere vacumeerniveaus bewaren de kwaliteit, het uitzicht en de inhoudsstoffen van de levensmiddelen.

Opmerkingen

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

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

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

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

Levensmiddel	Vacumeerniveau	Aanbeveling
Vis	3	
Gevogelte	3	
Vlees	3	
Hele worst	3	
Gesneden worst	3	
Harde kaas	3	
Zachte kaas	2	in de houder vacumeren
Groente	2	van tevoren schillen en blancheren

Levensmiddel	Vacumeerniveau	Aanbeveling
Kropsla gewassen	2	in de houder vacumeren
Kruiden	1, 2	in de houder vacumeren
Fruit, hard	3	
Fruit, zacht	2	in de houder vacumeren voorvriezen aanbevolen

14 Afvoeren

14.1 Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

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



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugnemings- en verwerking van oude apparaten.

15 Servicedienst

Originele vervangende onderdelen die relevant zijn voor de werking in overeenstemming met de desbetreffende Ecodesign-verordening kunt u voor de duur van ten minste 10 jaar vanaf het moment van in de handel brengen van het apparaat binnen de Europese Economische Ruimte bij onze servicedienst verkrijgen.

Opmerking: Het inschakelen van de servicedienst in het kader van de fabrieksgarantievoorwaarden is gratis.

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

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

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

servicecontacten en garantievoorwaarden of op onze website.

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

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

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

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

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

16 Montagehandleiding

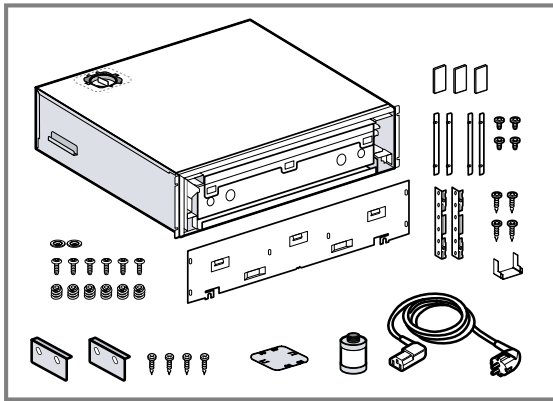
Houd rekening met deze informatie bij de montage van het apparaat.



mm

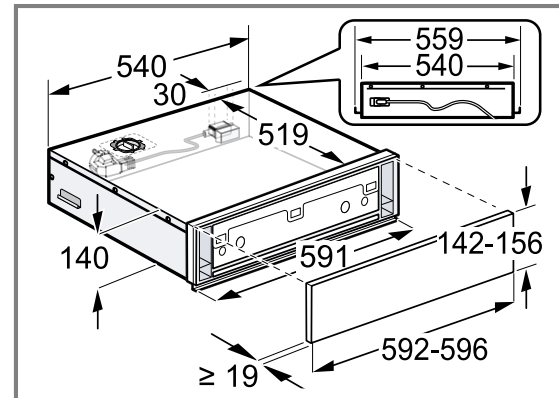
16.1 Inbegrepen in de levering

Controleer na het uitpakken alle onderdelen op transportschade en de volledigheid van de levering.



16.2 Afmetingen van het apparaat

Hier vindt u de afmetingen van het apparaat.



16.3 Inbouwmeubel

Hier vindt u aanwijzingen voor de veilige inbouw.

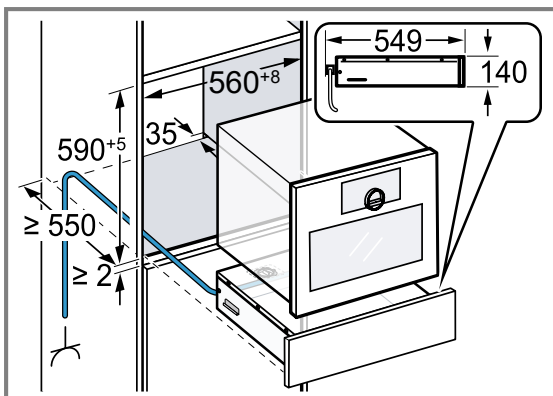
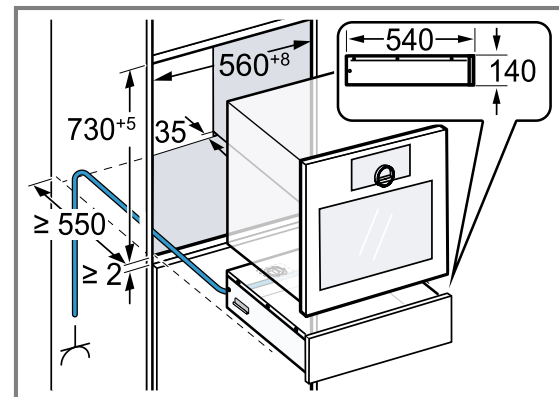
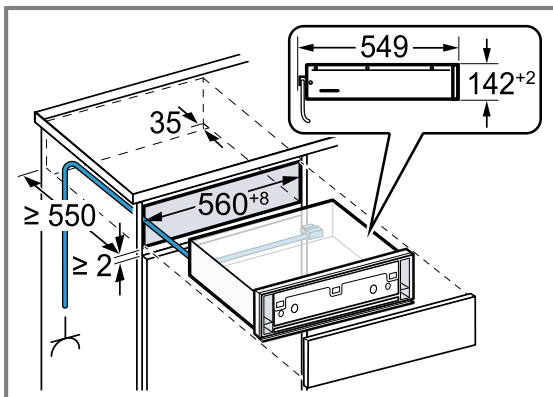
LET OP

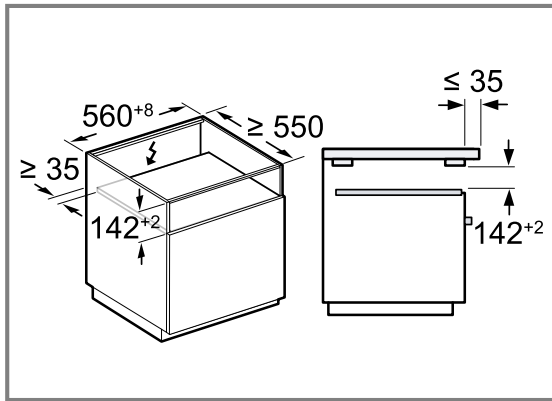
Door de inbouw achter een decorplaat is oververhitting van het apparaat mogelijk.

► Het apparaat niet achter een decorplaat inbouwen.

Het inbouwmeubel mag achter de apparaten geen achterwand hebben.

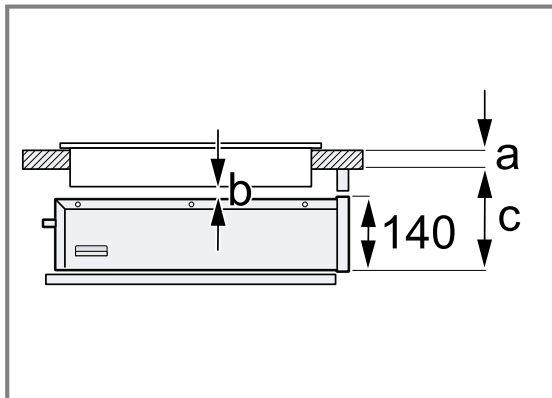
Inbouw in hoge kast



Inbouw onder het werkblad

Wanneer het werkblad te veel uitsteekt bestaat het gevaar dat de meubelromp tegen het glazen deksel in het apparaat stoot. Neem de maximaal mogelijke afmeting in acht.

Bij inbouw onder een werkblad of onder een kookplaat de volgende afmetingen in acht nemen:



Afmetingen in mm	a erop geplaatst / vlak gemon- teerd	b	c erop geplaatst of vlak gemon- teerd
Zonder kookplaat			160
Inductiekookplaat	30/30	5	200/201
Zoneloze inductiekookplaat	40/40	5	210/211
Elektrische kookplaat	20/30	2	190/193
Gaskookplaat	30/30	5	190/197

a: Aanbevolen dikte van het werkblad volgens montagehandleiding van de kookplaat.

b: Vereiste afstand tussen kookplaat en vacumeerlade.

c: Vereiste afstand tussen opstelvlak van de vacumeerlade en de onderkant van het werkblad.

Opmerking: De montagehandleiding van de kookplaat in acht nemen.

⚠ 16.4 Veilige montage

Neem bij het monteren van het apparaat de veiligheidsaanwijzingen in acht.

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op verstikking!**
Kinderen kunnen verpakkingsmateriaal over het hoofd trekken en hierin verstrikt raken en stikken.

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

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!**

Een beschadigde isolatie van het netsnoer is gevaarlijk.

- ▶ Nooit het aansluitsnoer met warmtebronnen in contact brengen.
- ▶ Nooit het aansluitsnoer met scherpe punten of randen in contact brengen.
- ▶ Het aansluitsnoer nooit knikken, knellen of veranderen.

⚠ **WAARSCHUWING – Brandgevaar!**

Het gebruik van een verlengd netsnoer en niet-toegestane adapters is gevaarlijk.

- ▶ Geen verlengsnoeren of meervoudige stopcontacten gebruiken.
- ▶ Alleen door de fabrikant goedgekeurde adapters en netsnoeren gebruiken.

- ▶ Wanneer het netsnoer te kort is en er geen langer netsnoer beschikbaar is, neem dan contact op met een elektrospespecialist om de huisinstallatie aan te passen.

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**

Tijdens de montage kunnen scherpe onderdelen toegankelijk zijn.

- ▶ Draag veiligheidshandschoenen.

16.5 Aanwijzingen voor de elektrische aansluiting

Om het apparaat elektrisch veilig te kunnen aansluiten, dient u deze aanwijzingen in acht te nemen.

- Het apparaat mag alleen op een geaarde contactdoos worden aangesloten die volgens de voorschriften is geïnstalleerd. Het aanbrengen van het stopcontact of het vervangen van de aansluitkabel mag uitsluitend worden uitgevoerd door een elektricien, met inachtneming van de geldende voorschriften.
- Het apparaat mag alleen met de meegeleverde aansluitkabel worden aangesloten. De aansluitkabel aan de achterkant van het apparaat aansluiten.
- Aansluitleidingen met verschillende stekkertypen zijn verkrijgbaar bij de servicedienst.
- Geen multistekkers, stopcontactdozen of verlengkabels gebruiken. Bij overbelasting bestaat het risico van brand.
- Wanneer de stekker na de inbouw niet meer toegankelijk is, moet de geïnstalleerde elektrische installatie in de fasen volgens de instellingsvoorschriften worden voorzien van een separator.

16.6 Gereedschappen

U hebt voor de montage het volgende gereedschap nodig.

- Meetlint
- Schuifmaat
- Potlood
- Hoek
- Schroevendraaier Torx 20
- Grote sleufschroevendraaier
- Middelgrote sleufschroevendraaier
- Combitang

16.7 Installatie

Toestel voorbereiden

In het apparaat bevindt zich een pomp die olie bevat. Wanneer het te schuin staat kan de olie uit de pomp lopen. Het apparaat niet kantelen of op zijn smalle kant zetten.

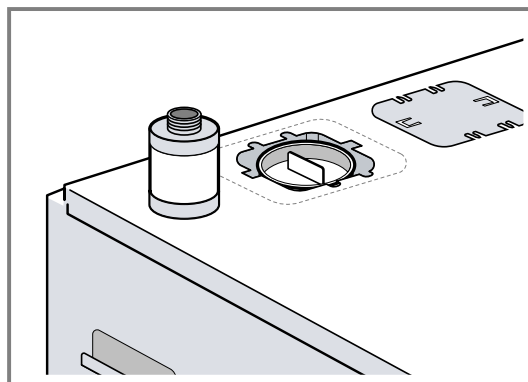
LET OP

De olie kan bij het hellen of kantelen van de vacuümpomp wegllopen en het apparaat beschadigen.

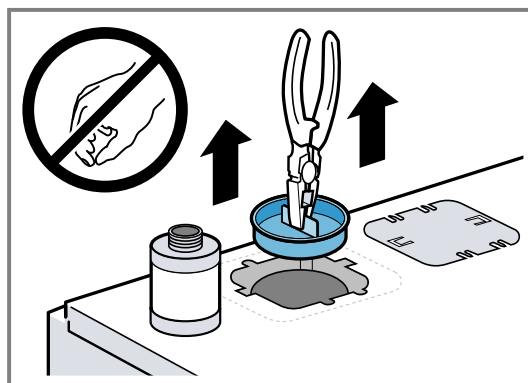
- ▶ Het apparaat niet bewegen zonder dat er een transportbeveiliging voor de pomp is geïnstalleerd.
- ▶ Na de uitbouw en voordat de pomp in beweging komt de transportbeveiliging opnieuw bevestigen.

Vereiste: Bij het verwijderen van de transportbeveiliging en bij de oliefiltermontage geschikt gereedschap gebruiken.

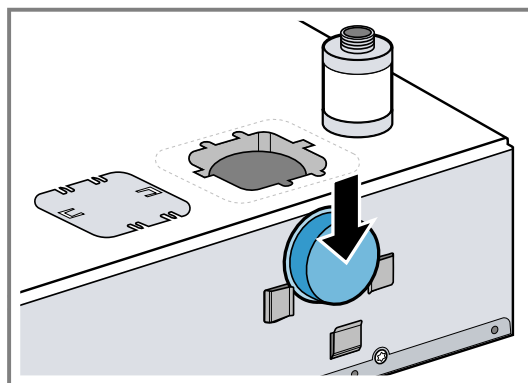
1. Til het apparaat voorzichtig uit de verpakking.



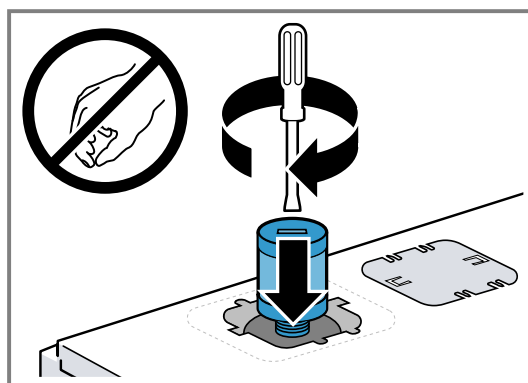
2. Verwijder de transportbeveiliging voor de pomp aan de bovenkant van het apparaat.



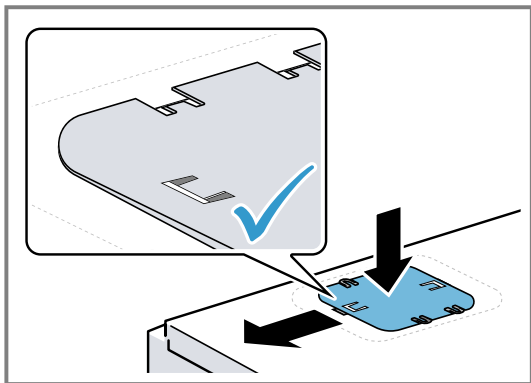
3. De transportbeveiliging voor het verdere gebruik aan de achterkant van het apparaat bevestigen.



4. Het oliefilter monteren.



5. Het deksel in de opening leggen en naar links schuiven.

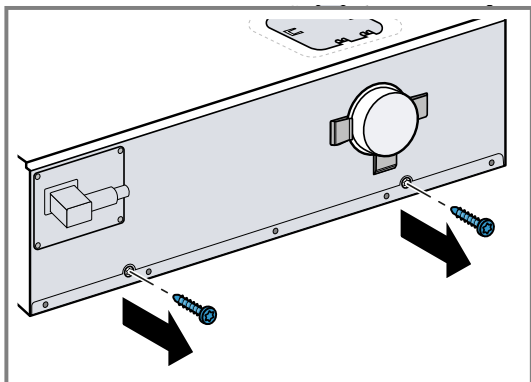


6. ⚠ **WAARSCHUWING – Kantelgevaar!**

Na het verwijderen van de transportbeveiliging kan de lade opengaan en het toestel doen kantelen.

- ▶ De lade gesloten houden.
- ▶ Het apparaat met een gewicht verzwaren.
- ▶ De lade pas openen wanneer de kantelbeveiliging is gemonteerd.

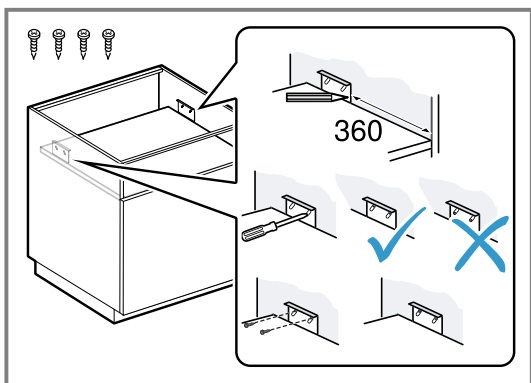
De transportbeveiligingsschroeven verwijderen.



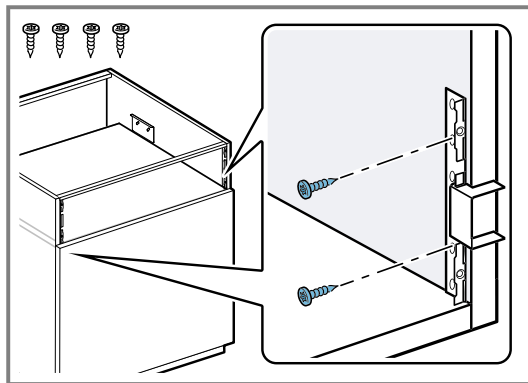
7. De netaansluitkabel aan de achterkant van het apparaat aansluiten.

Meubel voorbereiden

1. Monteer de kantelbeveiliging. Bevestig de schroeven in het bovenste deel van de sleufgaten.



2. De bevestigingshoeken met de montagehulp aan het meubel bevestigen.



Apparaat monteren

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!**

Een beschadigde isolatie van het netsnoer is gevaarlijk.

- ▶ Nooit het aansluitsnoer met warmtebronnen in contact brengen.
- ▶ Nooit het aansluitsnoer met scherpe punten of randen in contact brengen.
- ▶ Het aansluitsnoer nooit knikken, knellen of veranderen.

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**

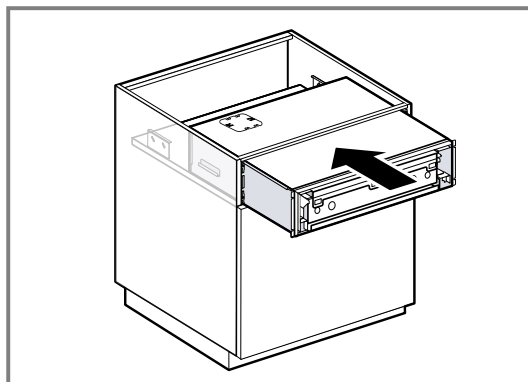
Na het verwijderen van de transportbeveiliging kan bij het transport plots opengaan.

- ▶ Het apparaat zodanig transporteren dat de lade niet per ongeluk opengaat.

Het hoge gewicht van het apparaat kan bij het optillen letsels veroorzaken.

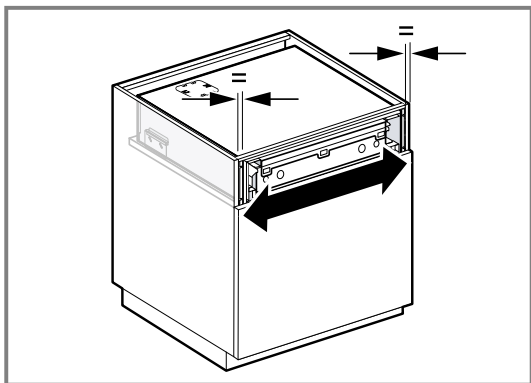
- ▶ Het apparaat niet alleen optillen.

1. Steek de netaansluitkabel in een geaard stopcontact.
2. Schuif het apparaat in het meubel.

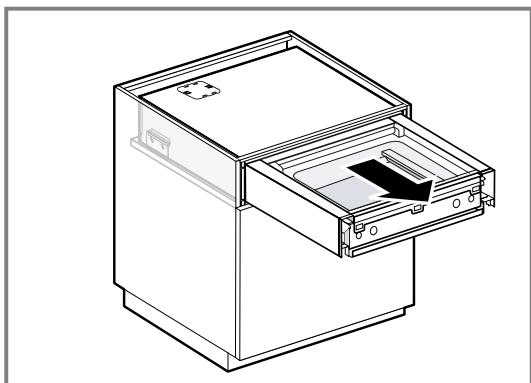


3. Als het apparaat niet kan worden ingeschoven, de kantelbeveiligingshoek in de hoogte verstellen. Hier-voor de schroeven losdraaien en de kantelbeveiligingshoek naar boven schuiven.

4. Lijn het apparaat gecentreerd uit.

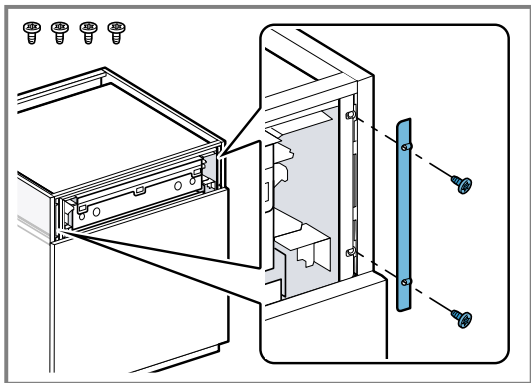


5. Open de lade voorzichtig om de kantelbeveiliging te testen.



6. Passende sierplaten selecteren.

7. Om het apparaat te bevestigen, de sierplaten aan de bevestigingshoek schroeven.

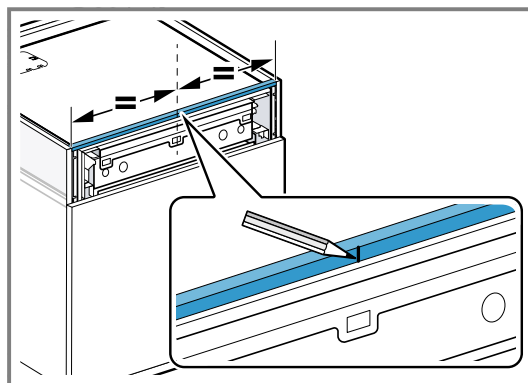


De groef aan de sierplaat hoort aan de buitenkant.

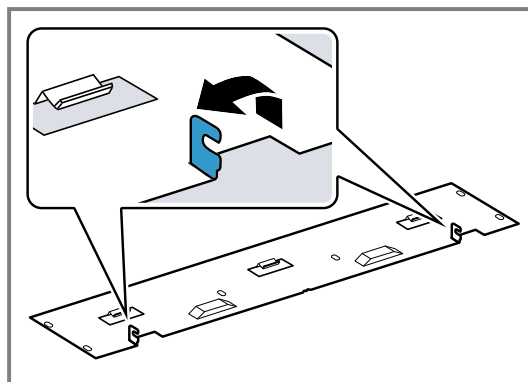
Meubelfront monteren

Vereiste: Handschoenen dragen.

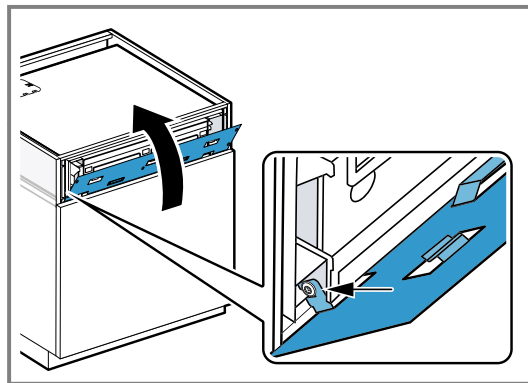
1. De breedte van het inbouwmeubel meten en het midden aan het tussenschot aftekenen.



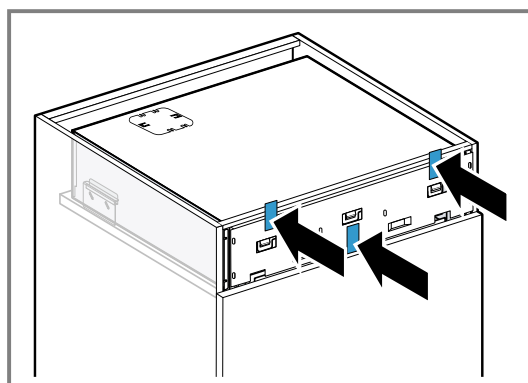
2. De nokken van de frontplaat met de combitang 90° naar boven buigen.



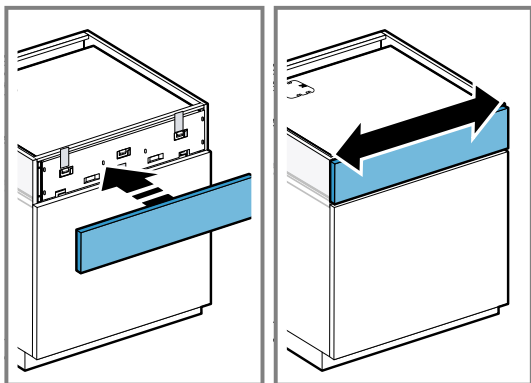
3. De frontplaat aan het apparaat inhangen en tot aan de aanslag naar onderen drukken.



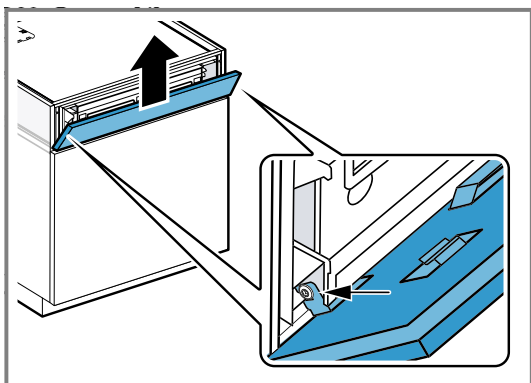
4. Controleer of de frontplaat recht is ingehangen.
5. De dubbelzijdige zelfklevende tape als montagehulp aan de frontplaat plakken.



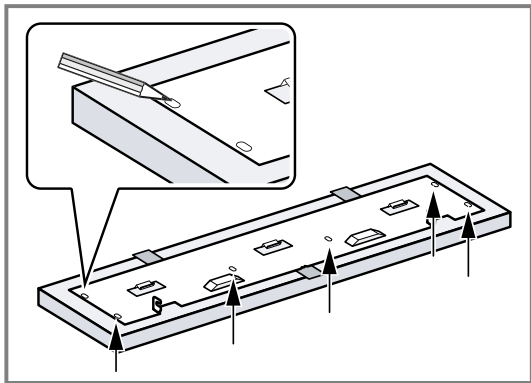
6. Het meubelfront uitlijnen en op de frontplaat drukken.



- ✓ Het meubelfront plakt aan de frontplaat.
- 7. De lade voorzichtig openen.
- 8. De bovenkant van de frontplaat op het meubelfront aftekenen.
- 9. De frontplaat met het meubelfront verwijderen.

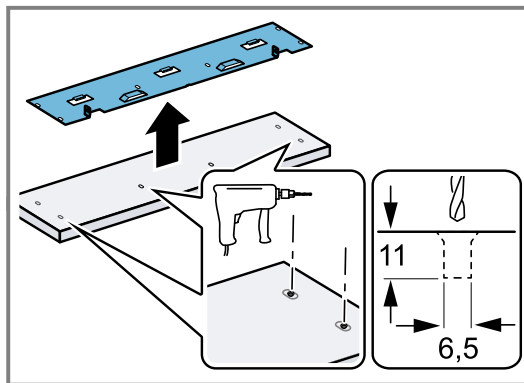


- 10. Positie van de frontplaat op het meubelfront controleren.
- 11. De langgaten aftekenen.

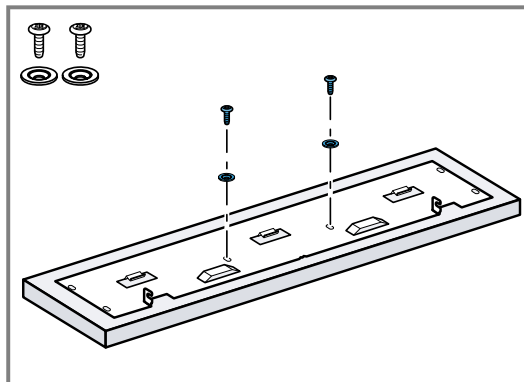


12. De frontplaat van het meubelfront losmaken en de dubbelzijdige zelfklevende tape verwijderen.

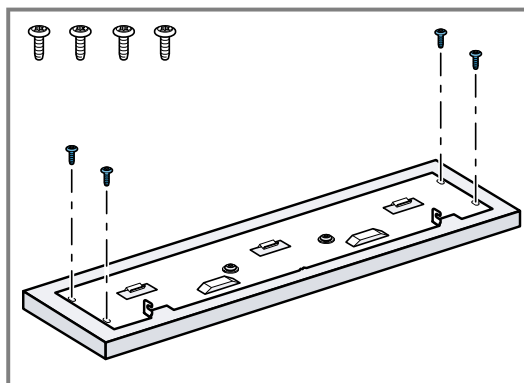
13. In het midden in de langgaten de gaten boren.



- 14. De gaten verzinken.
- 15. De draadhulzen inschroeven tot ze gelijk liggen met het oppervlak van het meubelfront.
- 16. De greep aan het meubelfront monteren omdat de schroeven voor de greep na de montage van de frontplaat niet meer toegankelijk zijn. De schroeven van de greep moeten verzonken zijn.
- 17. De frontplaat op het meubelfront plaatsen en uitlijnen.
- 18. De frontplaat met de gebogen onderleggingen en de schroeven losjes vastdraaien. De schroeven niet te veel aandraaien, zodat de plaat beweeglijk blijft.



- 19. De frontplaat opnieuw op het meubelfront uitlijnen.
- 20. De schroeven aan de zijkant inschroeven en stevig aandraaien.



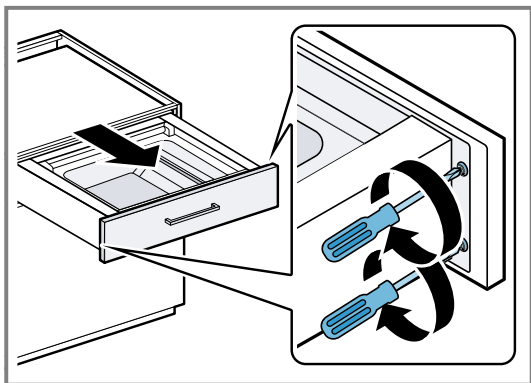
21. Het meubelfront met de frontplaat aan het apparaat inhangen.

Meubelfront instellen

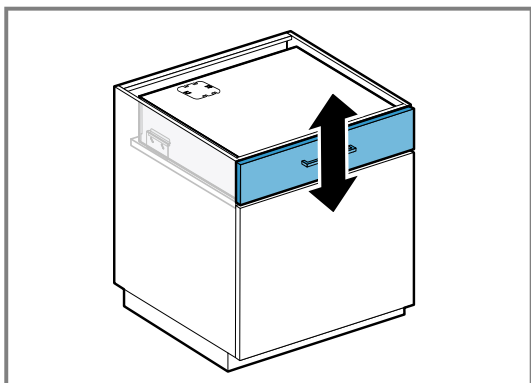
Stel indien nodig het meubelfront verticaal.

1. Open de lade.

2. Draai de schroeven aan de zijkant los.



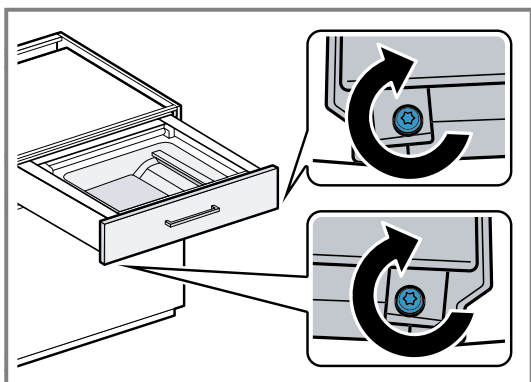
3. Verschuif het meubelfront naar boven of naar beneden.



4. Draai de schroeven aan de zijkant weer vast.

Meubelfront vastschroeven

- Het meubelfront met de zijplaten verbinden.



De vacumeerlade met andere apparaten combineren

U kunt de vacumeerlade met maximaal nog één apparaat uit dezelfde apparaatserie combineren.

LET OP

Bij het inschuiven van een apparaat op de vacumeerlade kan de frontplaat van de warmhoudlade niet beschadigen.

- Bij het inschuiven van het apparaat de frontplaat van de warmhoudlade niet beschadigen.
- Voor de installatie van nog een apparaat de vacumeerlade openen, een doek over de frontplaat leggen en de vacumeerlade sluiten, om de frontplaat van de vacumeerlade tegen beschadiging te beschermen.

1. Combineer uitsluitend geschikte apparaten van hetzelfde merk en dezelfde serie.

2. De vacumeerlade altijd onder het andere apparaat installeren.
3. Monteer de vacumeerlade niet boven een stoomopwekkend apparaat, bijv. boven een vaatwasser, een combi-stoomoven of een stoomoven.
4. De vacumeerlade niet boven een bakoven inbouwen.
5. Altijd een kantelbeveiliging → *Pagina 18* inbouwen. Alleen bij montage in de individuele nis met hoogte 141 mm in hoge kast heeft u geen kantelbeveiliging nodig.
6. Eerst de vacumeerlade inbouwen.
7. Het apparaat op de vacumeerlade in de inbouwkast inschuiven.
8. Houd de montagehandleiding van het apparaat aan.



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



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

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

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



9001959977 (050311) REG25
nl