

VAKUUMSKUFFE

GV051190

GAGGENAU





Indholdsfortegnelse

BETJENINGSVEJLEDNING

1	Sikkerhed	2
2	Forhindring af materielle skader	3
3	Miljøbeskyttelse og besparelse	4
4	Inden den første ibrugtagning	4
5	Lær apparatet at kende	4
6	Tilbehør	5
7	Generel betjening	6
8	Vakuumering i pose	6

9	Vakuumering i beholder	8
10	Tørring	8
11	Rengøring og pleje	9
12	Afhjælpning af fejl	9
13	Sådan lykkes det	11
14	Bortskaffelse	13
15	Kundeservice	13
16	MONTAGEVEJLEDNING	14
16.4	Sikker montage	15

1 Sikkerhed

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger.

1.1 Generelle henvisninger

- Læs denne vejledning omhyggeligt igennem.
- Opbevar vejledningen og produktinformationen til senere brug, og giv dem videre til en senere ejer.
- Tilslut ikke apparatet i tilfælde af en transportskade.

1.2 Bestemmelsesmæssig brug

Anvend kun apparatet:

- til vakuumering og forsegling af madvarer i egnede vakuumposer eller vakuumbeholdere.
- i privat husholdning og i lukkede rum i huslige omgivelser.
- Op til en højde på maksimalt 4000 m over havets overflade.

1.3 Begrænsning af brugerreds

Dette apparat kan bruges af børn, der er fyldt 8 år, samt af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i en sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der kan være forbundet med brugen af apparatet. Børn må ikke bruge apparatet til leg. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er fyldt 15 år eller mere og overvåges.

Børn, som er under 8 år, skal altid befinde sig på sikker afstand af apparatet og dets tilslutningsledning.

1.4 Sikker brug

ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Ved hyppig eller længerevarende vakuumering bliver svejseskinnen i vakuumkanteret meget varm.

- Rør aldrig ved svejseskinnen, når den er varm.
- Hold børn på sikker afstand.

ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød.

- Brug ikke damprenser eller højtryksrenser til at rengøre apparatet.
- Et beskadiget apparat eller en beskadiget nettilslutningsledning er farlig.
- Brug aldrig et beskadiget apparat.
- Træk aldrig i nettilslutningsledningen for at afbryde apparatets forbindelse til strømnettet. Tag altid fat i nettilslutningsledningens netstik, og træk det ud.
- Hvis apparatet eller nettilslutningsledningen er beskadiget, så træk straks nettilslutningsledningens netstik ud, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.
- Kontakt kundeservice. → Side 13

Ukorrekte reparationer er farlige.

- Kun fagpersonale, der er uddannet til det, må udføre reparationer på apparatet.
- Der må kun anvendes originale reservedele til reparation af apparatet.
- Hvis nettilslutningsledningen eller apparattilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes med en speciel nettilslutningsledning eller en speciel apparattilslutningsledning, som kan fås hos producenten eller dennes kundeservice.
- Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes af uddannet fagpersonale.

En beskadiget isolering af nettilslutningsledningen er farlig.

- Nettilslutningsledningen må aldrig komme i kontakt med varmekilder.
- Nettilslutningsledningen må aldrig komme i kontakt med skarpe spidser eller kanter.
- Nettilslutningsledningen må aldrig knækkes, klemmes eller ændres.

⚠ ADVARSEL – Brandfare!

Svejseskinnen i vakuumkammeret bliver meget varm. Brændbare dampe kan blive antændt.

- Der må ikke vakuumeres brændbare væsker i vakuumposer.
- Der må ikke opbevares brændbare materialer og genstande i apparatet.

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Selv meget små revner i glaslåget kan medføre, at det imploderer, når der etableres vakuum.

- Træk netstikket ud, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.

- Kontakt kundeservice.

Det kan medføre tilskadekomst, hvis vakuumskuffen anvendes forkert.

- Slinger, som er tilsluttet apparatet, må ikke føres ind i kropsåbninger.
- Levende dyr må ikke vakuumeres.

⚠ ADVARSEL – Fare for sundhedsskade!

Under vakuumeringen deformeres vakuumkammeret og glaslåget som følge af det kraftige undertryk. Glassets beskyttelsesbelægning kan blive beskadiget, og glaslåget kan springe.

- Glas med skruelåg, andre hårde beholdere eller levnedsmidler, som ikke kan ændre form, må ikke berøre vakuumkammerets glaslåget under vakuumeringen.
- Hårde beholdere og levnedsmidler, der ikke kan ændre form, må maksimalt have en højde på 80 mm.

⚠ ADVARSEL – Fare for kvælning!

Børn kan trække emballagemateriale over hovedet eller vikle sig ind i det og blive kvalt.

- Opbevar emballagematerialet utilgængeligt for børn.
- Lad ikke børn lege med emballagemateriale. Børn kan indånde eller sluge smådele og dermed blive kvalt.
- Opbevar smådele utilgængeligt for børn.
- Lad ikke børn lege med smådele.

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Apparatet bliver meget varmt under pyrolysen i en ovn, som er indbygget oven over.

- Rør ikke ved apparatet under pyrolysen.
- Lad apparatet køle af.

2 Forhindring af materielle skader

BEMÆRK!

Beskadigelser af apparatet kan forringe sikkerheden betydeligt.

- Kontroller altid inden brugen, om apparatet er beskadiget.
- Kontroller, at glaslåget ikke har skader.
- Tag aldrig apparatet i brug, hvis det er beskadiget.
- Kontakt kundeservice.

Uagtsomhed under brugen af apparatet kan beskadige det.

- Glaslåget skal åbnes og lukkes langsomt.
- Stil ikke genstande ovenpå glaslåget.
- Anvend ikke apparatet som arbejdsbord eller til fræsætning.
- Lad ikke genstande falde ned på glaslåget.
- Træk skuffen helt ud, når den er i brug.
- Luk skuffen helt i efter brugen.

Fremmedlegemer i vakuumkammeret beskadiger apparatet.

- Kontroller, at der ikke befinder sig fremmedlegemer i vakuumkammeret, inden glaslåget lukkes.
- En forkert placeret eller beskadiget tætning forringer apparatets funktion og kan beskadige det.
- Kontroller, at glaslågets tætning sidder korrekt.
 - Tætningens anlægsflade skal være ren og fri for fremmedlegemer.
 - Pas på, at tætningen ikke beskadiges af spidse eller skarpe genstande.
 - Brug aldrig apparatet, hvis tætningen er beskadiget.
 - Kontakt kundeservice, hvis tætningen er defekt.
- Apparatet bliver beskadiget, hvis glaslåget åbnes ved hjælp af et værktøj.
- I tilfælde af et strømsvigt under vakuumprocessen: Vent, til strømforsyningen er genoprettet igen. Vakuu-

met i vakuumkammeret bibeholdes. Start vakuumprocessen igen.

Dampudslip ved kogning ved for høj temperatur kan medføre funktionsfejl.

- ▶ Anvend udelukkende poser, som er egnet til vakuumering.
- ▶ Brug ikke salgsemballage, som har været åbnet.
- ▶ Vakuumér madvarerne med en udgangstemperatur i området 1-8 °C.

- ▶ Væsker i vakuumposerne må ikke vakuumeres på det højeste trin. Anvend vakuumniveau 2.
 - ▶ Hvis der udvikler sig for mange bobler i posen, skal den forsegles før tiden.
- Fugtighed kan beskadige apparatet.
- ▶ Anvend ikke apparatet til opbevaring af retter eller drikkevarer. Fugtighed fra retterne kan medføre korrosionsskader.

3 Miljøbeskyttelse og besparelse

3.1 Bortskaffelse af emballage

Alt emballagemateriale er miljøvenligt og egnet til genbrug.

- ▶ Bortskaf de enkelte dele adskilt efter art.

4 Inden den første ibrugtagning

Forbered apparatet til anvendelse.

4.1 Rengøring af apparat inden første ibrugtagning

Bemærk: Efter tilslutningen af netstikket lyder der et signal. Indikatorerne tændes én efter én.

Krav: Der befinder sig ikke genstande i apparatet.

1. Hold i håndtaget, og træk apparatet ud.
2. Fjern vakuumeringsplatformen.
3. Rengør apparatet med en fugtig klud og et neutralt rengøringsmiddel, som f.eks. opvaskemiddel og vand.

5 Lær apparatet at kende

5.1 Funktion

Under vakuumprocessen bliver luften pumpet ud af vakuumkammeret og af posen.

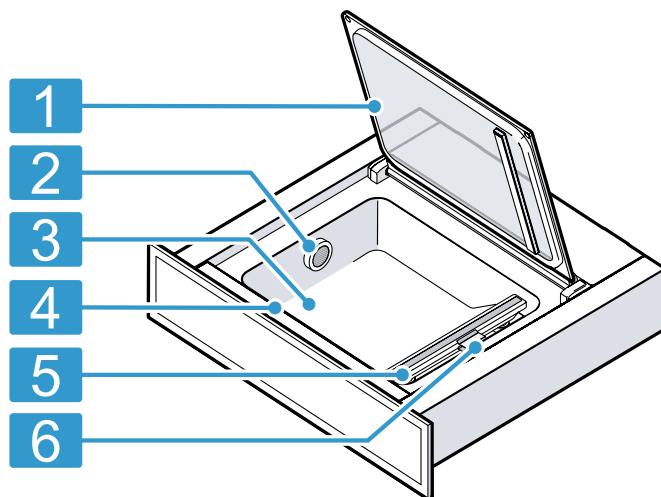
Derved opstår der et kraftigt undertryk i kammeret. Jo højere vakuumniveau, desto mindre luft bliver der tilbage i kammeret og i posen, og desto større er trykforskellen i forhold til omgivelserne.

Når det valgte vakuumniveau er nået, bliver svejseskinnen trykket mod silikoneskinnen på glaslåget. Dette forsegler posen.

Efter en kortvarig afkøling strømmer luften tilbage i kammeret med en kraftig lyd. Derved trækker posen sig hurtigt sammen og omslutter madvaren tæt. Derefter åbnes skuffens glaslåg.

5.2 Apparat

Her kan du finde en oversigt over apparatets bestanddele.



- | | |
|---|------------------|
| 1 | Glaslåg |
| 2 | Udsugningsåbning |
| 3 | Vakuumkammer |
| 4 | Betjeningsfelt |
| 5 | Svejseskinne |
| 6 | Poseklemme |

5.3 Betjeningselementer

Via betjeningsfeltet indstilles alle apparatets funktioner, og du informeres om driftstilstanden.



Symbol	Betydning	Forklaring
	Aktivering Deaktivere	Tænde apparat Slukning af apparat
	Vakuumniveau	Valg af vakuumniveau
	Forseglingstid	Valg af forseglingstid Tidlig varmekforsegling af vakuumpose
	Start	Start af vakuumpoces
	Stop	Afbrydelse af vakuumpoces
	Tørring	Udfør tørring af pumpen
	Bemærk	Se fejltabellen

5.4 Vakuumniveauer

Med vakuumniveau 1 til 3 opnås forskellige vakuumeringsgrader.

Vakuumering i en beholder giver lavere vakuumeringsgrad og er derfor mere velegnet til bestemte madvarer. Når den eksterne vakuuadaptet sættes på, registrerer

apparatet automatisk, hvilken modus der aktuelt er aktiveret.

Vakuumniveauer Indikator	1	2	3
Vakuumering i pose	●	●●	●●●
Vakuumering i beholdere og flasker	80 %	95 %	99 %

6 Tilbehør

Anvend originalt tilbehør. Det er tilpasset til apparatet.

Tilbehør	Egenskab	Anvendelse
Vakuumeringsunderlag		Som underlag for flade madvarer i vakuumkammeret.
Ekstern vakuuadaptet		Vakuumering i vakuumbeholder eller flasker.
Flaskelukninger		Vakuumering af flasker og lukning.
Flaskeadapter		Forbind flaskelukningen med vakuumslangen.
Vakuumslange		Forbind den eksterne vakuuadaptet med vakuumbeholderen eller flaskeadapteren.
Vakuumposer	180 x 280 mm (50 stk.) 240 x 350 mm (50 stk.)	

6.1 Yderligere tilbehør

Der kan købes supplerende tilbehør hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internettet.

På internettet og i vores brochurer findes et bredt sortiment til dette apparat:

www.gaggenau.com

Tilbehør er specifikt for det enkelte apparat. Angiv altid den nøjagtige betegnelse (E-nr.) for apparatet.

Det tilgængelige tilbehør til det aktuelle apparat kan ses i online shoppen eller hos kundeservice.

Andet tilbehør	Bestillingsnummer kundeservice
Vakuumposer 180 x 280 mm (100 stk.)	00578813
Vakuumposer 240 x 350 mm (100 stk.)	00578814

7 Generel betjening

7.1 Åbne apparat

- ▶ Hold i håndtaget. og træk apparatet ud.

7.2 Lukke apparat

- ▶ Skyd apparatet ind.

7.3 Tænde apparat

- ▶ Tryk på .

7.4 Slukning af apparat

Hvis apparatet ikke betjenes i 10 minutter, slukkes det automatisk.

- ▶ Tryk på .

8 Vakuumering i pose

Vakuumerede madvarer i poser er længere holdbare. På den måde kan madvarer marineres eller forberedes til sous-vide-tilberedning.

8.1 Egnede vakuumposer

Brug egnede vakuumposer for at opnå et optimalt resultat.

Anvend de originale vakuumposer, som følger med apparatet, eller som kan bestilles som ekstra poser.

- Disse poser er egnede til brug i temperaturregimet fra -40 °C – 100 °C.
- Den optimale svejsetid for disse poser opnås på svejsetrin 2.
- Poserne tåler mikrobølger. Stik hul i posen, inden den opvarmes i mikrobølgeovnen.

Anvend udelukkende poser, som er egnet til vakuumering af levnedsmidler.

Produkter, der fås i handelen, har forskellige egenskaber hvad angår levnedsmiddelegnethed, temperaturbestandighed, materiale og overflade.

Vakuumposernes svejsetid afhænger altid af det pågældende materiale.

- Poser af tyndt materiale: Svejsetrin 1
- Tykkere materiale: Svejsetrin 2 eller højre

Anvend poser med en maksimal bredde på 240 mm.

Svejsebjælkens længde begrænser størrelsen af de anvendte vakuumposer.

8.2 Påfyldning af pose

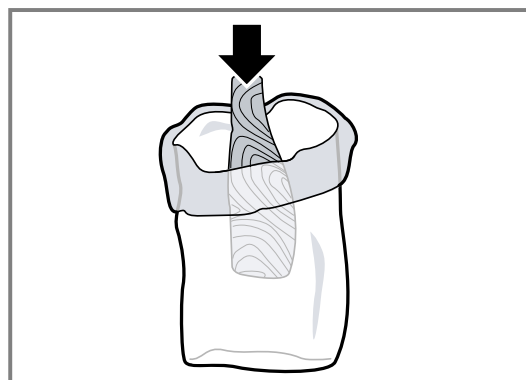
Krav

- Posens kant skal være ren og tør.
- Der må ikke befinde sig madrester i området for svejsesømmen.

1. Fold posens kant ca. 3 cm ned på ydersiden.



2. Læg madvarerne ved siden af hinanden i vakuumposen.



3. Fold posens kant op igen.



Tip: For at bevare et bedre overblik over de vakuumerede madvarer anbefales det at skrive vakuumeringsdatoen og indholdet udenpå på posen.

8.3 Vakuumering i pose

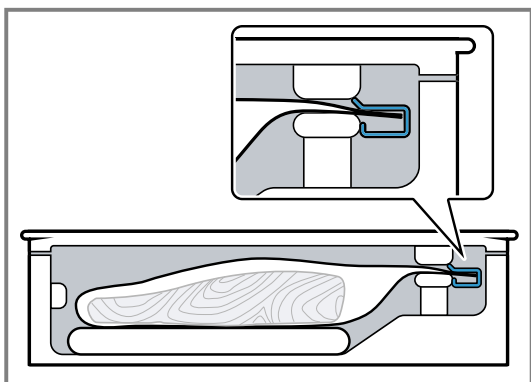
⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Ved hyppig eller længerevarende vakuumering bliver svejseskinnen i vakuumkammeret meget varm.

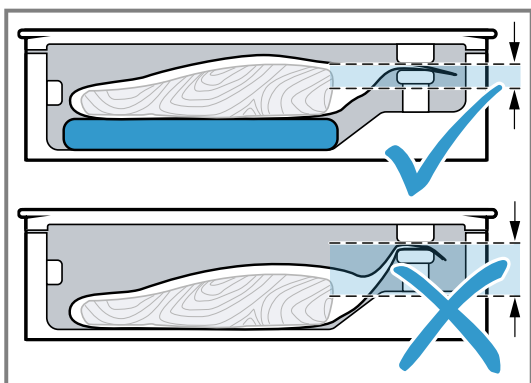
- Rør aldrig ved svejseskinnen, når den er varm.
- Hold børn på sikker afstand.

Krav: Den ideelle udgangstemperatur for madvarerne er i området 1-8 °C.

1. Åbn glaslåget.
2. Læg vakuumposen i kammeret, og fikser den med poseklemmen.
3. Sørg for, at luftåbningen er fri, så pumpen kan suge luften ud af kammeret.
4. Sørg for, at posen bliver placeret midt på svejseskinnen, og posens ender ligger glat ovenpå hinanden på svejseskinnen. For at opnå en fuldstændig lukket svejsesøm, skal posen fikseres med poseklemmen.



5. Brug eventuelt vakuumeringsunderlaget, så posen ikke glider væk.



6. Tryk på symbolet for at vælge vakuumniveauet.
7. Tryk på symbolet for at vælge forseglingstiden.
8. Luk glaslåget fast til, og hold det fast et par sekunder.
9. Tryk på for at starte vakuumprocessen.
 - ✓ Vakuumprocessen starter. Vakuumniveauerne vises pulserende efter hinanden med orange farve, indtil den valgte værdi er nået.
 - ✓ Varmeforseglingsprocessen begynder. Vakuumniveauerne vises pulserende efter hinanden med orange farve, indtil den valgte værdi er nået.
 - ✓ Vakuumprocessen kan vare op til 1 minut.
 - ✓ Ved processens afslutning lukkes der luft ind i kammeret. Der udsendes et lydsignal.
10. Åbn glaslåget, når vakuumprocessen er afsluttet.
11. Tag den forseglede vakuumpose ud af kammeret.
12. Kontroller posens svejsesøm efter vakuumeringen.
 - Træk forsigtigt sømmen fra hinanden.
 - Hvis sømmen ikke holder til dette, skal der vælges et højere forseglingsniveau.
 - Hvis sømmen bliver deformeret, skal der vælges et lavere forseglingsniveau, eller apparatet skal afkøles.

Bemærk: Hvis der vakuumeres madvarer i poser flere gange umiddelbart efter hinanden, bliver svejseskinnen varmere og varmere. Det kan reducere svejsesømmens kvalitet. Vælg en kortere forseglingstid efter flere vakuumeringer, eller lad apparatet køle af i ca. 2 minutter mellem hver forsegling.

8.4 Tidlig varmforsøgling

Brug denne funktion, når let fordærvelige madvarer skal emballeres lufttæt i en pose, uden at posen ligger tæt an mod indholdet. Brug også denne funktion, når der dannes luftbobler i væsker i posen.

1. Tryk på for at afslutte vakuumprocessen og forsegle posen før tiden.
 - ✓ Apparatet viser det vakuumniveau, som var opnået på dette tidspunkt.
 - ✓ Ved processens afslutning lukkes der luft ind i kammeret.
 - ✓ Der lyder et signal.
2. Åbn glaslåget.
3. Tag den forseglede vakuumpose ud af kammeret.

Bemærk: Apparatet kræver en vis vakuumgrad, før det kan varmforsøgle posen.

Hvis der trykkes på forinden, fortsætter apparatet med at pumpe luft ud af kammeret, indtil denne vakuumgrad er opnået. Derefter bliver posen forseglet.

8.5 Afbrydelse af vakuumpoces i posen

1. Tryk på for at afbryde vakuumprocessen før tiden.
 - ✓ Apparatet viser det vakuumniveau, som var opnået på dette tidspunkt.
 - ✓ Posen bliver ikke forseglet.
 - ✓ Kammeret fyldes med luft, og låget åbner sig lidt.
 - ✓ Der lyder et signal.
2. Tag vakuumposen ud af kammeret.

9 Vakuumering i beholdere

Vakuumerede madvarer i beholdere er længere holdbare.

9.1 Egnede vakuumbeholdere

For at opnå et optimalt resultat skal der anvendes velegnede vakuumbeholdere.

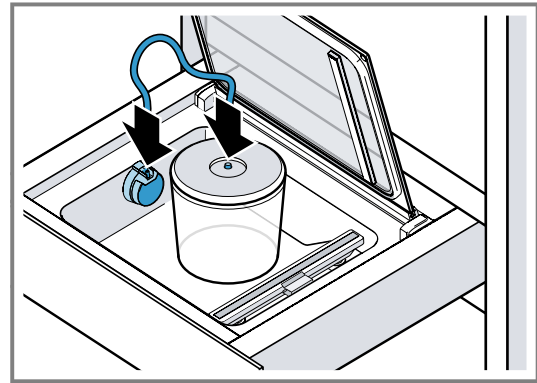
Anvend udelukkende beholdere, som er egnet til vakuumering af levnedsmidler.	Gængse produkter har varierende egenskaber, hvad angår levnedsmiddelegnethed og materiale.
Vakuumslangen, som følger med apparatet, har en indvendig diameter på 3 mm.	Der skal eventuelt benyttes en adapter for at få slangen til at passe til beholderen. Ofte følger der adaptore med vakuumbeholderne.

9.2 Vakuumering i beholdere

Madvarer kan vakuumeres i egnede vakuumbeholdere for at forlænge deres holdbarhed.

1. Åbn glaslåget.
2. Sæt vakuumadapteren på luftåbningen.

3. Fastgør slangen på vakuumadapteren og vakuumbeholderen.



4. Tryk på symbolet for at vælge vakuumniveauet.
5. Tryk på for at starte vakuumprocessen.
 - ✓ Vakuumprocessen starter. Vakuumniveauerne vises pulserende efter hinanden med orange farve, indtil den valgte værdi er nået.
 - ✓ Vakuumprocessen kan vare op til 1 minut.
 - ✓ Det opnåede vakuumniveau lyser, og der lyder et signal.
6. Tag slangen af beholderen og den eksterne vakuumadapter.

Bemærk: Afbryd vakuumprocessen, hvis der dannes for mange luftbobler. → Side 7

9.3 Afbrydelse af vakuumpoces i beholdere

1. Tryk på for at afbryde vakuumprocessen før tiden.
 - ✓ Apparatet viser det vakuumniveau, som var opnået på dette tidspunkt.
2. Tag slangen af beholderen og den eksterne vakuumadapter.

10 Tørring

Ved vakuumering af levnedsmidler trænger der ganske små mængder vand ind i vakuumpumpesystemet. Dette fænomen forstærkes ved vakuumering af væsker eller meget fugtige levnedsmidler. Af denne grund har apparatet en tørrefunktion, som fjerner den ansamlede fugt fra pumpen igen.

Efter en bestemt driftsvarighed kræver apparatet, at der udføres en tørring.

- Når symbolet lyser hvidt, bør tørringsfunktionen udføres. Apparatet kan dog fortsat anvendes på normal vis, indtil tørringen udføres.
- Når symbolet lyser rødt, skal tørringsfunktionen udføres. Apparatet spærres for vakuumeringsfunktionen.

Bemærk: Vi anbefaler, at tørringsfunktionen udføres, inden apparatet spærres for vakuumeringsfunktionen.

10.1 Start af tørring

Bemærk: Apparatet kan lukkes under tørringen.

Krav: lyser hvidt eller rødt.

1. Kontroller, at der ikke befinder sig genstande eller væskerester i vakuumkammeret.
 - Om nødvendigt skal vakuumkammeret rengøres.
2. Luk glaslåget fast i, og hold på det.
3. Tryk på .
 - Tryk på for at afbryde tørringsfunktionen. lyser fortsat hvidt eller rødt. Genstart tørringsprocessen, når apparatet er blevet tændt igen.
 - ✓ Tørringsprocessen starter og varer op til 20 minutter.
 - ✓ Under denne proces pulserer med orange farve.
 - ✓ Ved processens afslutning lukkes der luft ind i vakuumkammeret, og der lyder 3 korte lydsignaler.
 - ✓ Nu kan glaslåget åbnes.
 - ✓ Når ikke længere lyser, er apparatet kølet af og er driftsklart igen.
 - ✓ Hvis der lyder et længerevarende lydsignal ved tørringsprocessens afslutning, og og lyser, er der stadig restfugtighed tilbage i pumpe-systemet. Gentag tørringsprocessen, når apparatet er kølet af.
 - ✓ Hvis fortsat lyser hvidt eller rødt, skal tørringsprocessen gentages.

4. Lad apparatet køle af efter tørringsprocessen, før tørringen startes igen.

11 Rengøring og pleje

Rengør og plej maskinen omhyggeligt, så maskinen forbliver funktionsdygtig længe.

11.1 Rengøringsmidler

Egnede rengøringsmidler fås hos kundeservice eller i online-shoppen.

BEMÆRK!

Uegnede rengøringsmidler kan beskadige apparatets overflader.

- ▶ Der må ikke anvendes stærke eller skurende rengøringsmidler.
- ▶ Brug ikke rengøringsmidler med højt indhold af alkohol.
- ▶ Brug ikke hårde skuresvampe eller rengøringssvampe.
- ▶ Anvend kun glasrengøringsmidler, glasskraber eller plejemidler til rustfrit stål, hvis de er anbefalet til rengøring af den pågældende del i rengøringsvejledningen.
- ▶ Vask nye rengøringssvampe grundigt ud inden brug.

11.2 Rengøre apparat

ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Ved hyppig eller længerevarende vakuumering bliver svejseskinnen i vakuumkammeret meget varm.

- ▶ Rør aldrig ved svejseskinnen, når den er varm.
- ▶ Hold børn på sikker afstand.

ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød.

- ▶ Brug ikke damprenser eller højtryksrenser til at rengøre apparatet.

Krav

- Apparatet er slukket.
 - Svejseskinnen i vakuumkammeret er afkølet.
1. Rengør apparatet med en fugtig klud og et neutralt rengøringsmiddel, som f.eks. opvaskemiddel og vand.
Vær opmærksom på under rengøringen, at der ikke trænger vand eller andre væsker ind i vakuumkammeret. Dette gælder især for i vakuumpumpens luftåbning.
Apparatet må aldrig skylles af med sprøjtende vand hverken udvendigt eller indvendigt.

2. Lad apparatet og tilbehøret tørre fuldstændigt efter rengøring.

11.3 Rengøre glasfront og glaslåg

- ▶ Rengør glasfronten og glaslåget med et rengøringsmiddel til glas og en blød klud.
Anvend ikke ridsende skuresvampe eller glasskrabere.

11.4 Rengøring af vakuumkammer af rustfrit stål

1. Pletter af kalk, fedt, stivelse og pletter og protein skal altid fjernes med det samme. Der kan danne sig korrosion under sådanne pletter.
2. Brug vand og lidt opvaskemiddel til rengøringen.
3. Tør efter med en blød klud.

11.5 Rengøring af betjeningspanel af kunststof

- ▶ Rengør betjeningspanelet med en blød klud.
Anvend ikke ridsende skuresvampe eller glasskrabere.

11.6 Rengøring af svejseskinne

BEMÆRK!

Svejseskinnen bliver beskadiget ved rengøring i opvaskemaskine.

- ▶ Apparatets dele må aldrig rengøres i opvaskemaskine.
1. Fjern folierester fra svejseskinnen.
 2. Svejseskinnen må ikke rengøres med skurende rengøringsmidler.
 3. Tør efter med en blød klud.

11.7 Rengøring af tilbehør

BEMÆRK!

Svejseskinnen bliver beskadiget ved rengøring i opvaskemaskine.

- ▶ Apparatets dele må aldrig rengøres i opvaskemaskine.
1. Brug en rengøringssvamp og varmt opvaskevand til rengøring.
 2. Tør efter med en blød klud.

12 Afhjælpning af fejl

Mindre fejl ved apparatet kan afhjælpes selv. Læs oplysningerne om fejlfhjælpning, inden kundeservice kontaktes. Sådan undgås unødige omkostninger.

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Ukorrekte reparationer er farlige.

- ▶ Kun uddannet fagpersonale må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Hvis apparatet er defekt, så kontakt kundeservice.
→ "Kundeservice", Side 13

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Ukorrekte reparationer er farlige.

- ▶ Kun fagpersonale, der er uddannet til det, må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Der må kun anvendes originale reservedele til reparation af apparatet.
- ▶ Hvis nettilslutningsledningen eller apparattilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes med en speciel nettilslutningsledning eller en speciel apparattilslutningsledning, som kan fås hos producenten eller dennes kundeservice.
- ▶ Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes af uddannet fagpersonale.

12.1 Funktionsfejl

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
Apparatet virker ikke.	Sikringen i sikringsskabet er udløst. ▶ Kontroller sikringen i sikringsskabet.
Sikringen i sikringsskabet udløses.	Sikringen i sikringsskabet er udløst. ▶ Kontakt . → "Kundeservice", Side 13
Frontpanelet er ikke korrekt indjusteret.	Frontpanelet blev ikke indjusteret ved montagen. ▶ Indjuster frontpanelet.
Vakuumprocessen kan ikke startes. ► vises ikke, selvom låget er lukket.	Dørkontakten på glaslåget mangler eller kan ikke registreres af apparatet. ▶ Kontakt . → "Kundeservice", Side 13
Ved flere vakuumringer efter hinanden: Vakuumprocessen udføres tilsyneladende normalt, men posen bliver ikke forseglet.	Termoafbryderen på svejsetransformerer er blevet aktiveret. 1. Lad apparatet køle af i mindst 10 minutter. 2. Lad apparatet køle af i mindst 2 minutter mellem hver vakuumproces. 3. Start vakuumprocessen igen.
Vakuumposen er defekt, så der ikke kan skabes et vakuum i den.	Skarpe dele i madvarerne, f.eks. ben, kan forårsage huller i posen under vakuumprocessen. 1. Kontroller posen for skader. 2. Anvend en anden pose. 3. Placer skarpkantede madvarer i vakuumposen, så posens væg ikke kan blive beskadiget.
Svejsesømmen defekt, så der ikke kan skabes et vakuum i vakuumposen.	Den valgte varmeforseglingstid er uegnet til den pågældende folie. ▶ Vælg en anden forseglingstid. Der er væske, fedt, krummer eller folder langs med svejsesømmen. 1. Kontroller, at posen er tør og uden folder, og at den ligger fuldstændigt an mod svejseskinnen. 2. Anvend en anden pose. 3. Fold den øverste kant af posen ca. 3 cm ned, inden den fyldes.
Låget kan ikke åbnes.	Der har dannet sig et svagt vakuum, som holder låget lukket. 1. Åbn aldrig låget med magt. 2. Start en ny vakuumproces, og afbryd den med det samme. 3. Afbryd strømforsyningen til apparatet. 4. Tag først apparatet i brug igen efter 30 sekunder. 5. Tryk vedvarende på  i mere end 5 sekunder. ✓ Apparatet bliver nulstillet.

12.2 Henvisninger i displayfeltet

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
 vises efter få sekunder.	Glaslåget er ikke lukket rigtigt. 1. Åbn glaslåget, og luk det igen. 2. Tryk let på glaslåget i de første sekunder. Glaslågets tætning ligger ikke rigtigt an. ▶ Kontroller tætningen.

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
① vises efter få sekunder.	Glaslågets tætning er blevet deformeret. ► Tryk forsigtigt tætningen lige. Låget på den eksterne vakuumbeholder er ikke lukket rigtigt. 1. Kontroller, at den eksterne vakuumadapter er placeret korrekt. 2. Anvend kun egnede vakuumbeholdere. Den eksterne vakuumadapter er ikke placeret korrekt på vakuumkammerets luftåbning. ► Kontroller, at den eksterne vakuumadapter er placeret korrekt.
① vises efter 2 minutters pumpe-drift.	Ved stigende undertryk begynder væsker at koge for tidligt, så der ikke kan genereres et vakuum. 1. Vakuumer kun kolde væsker. 2. Tør vakuumkammeret af, hvis det er fugtigt. 3. Hvis der dannes større luftbobler, skal vakuumposen forsigtigt forsegles før tiden. 4. Vælg et lavere vakuumniveau.
🔌 og ① lyser efter tørringsprocessen.	Det var ikke nok med én tørring. 1. Vent, til ① ikke længere lyser. 2. Gentag tørringsprocessen. → "Start af tørring", Side 8

13 Sådan lykkes det

Her findes anvisninger om de rigtige indstillinger samt det passende tilbehør og fade for forskellige retter. Disse anbefalinger er specielt optimeret til det pågældende apparat.

13.1 Vakuumering til sous-vide-tilberedning

Apparatet kan bruges til forberedelse af madvarer til sous-vide-tilberedning. Sous-vide-tilberedning betyder tilberedning „ved vakuum“ ved lave temperaturer mellem 50 - 95 °C, ved 100 % damp eller i vandbad.

Retterne bliver svejset lufttæt ind i en speciel varmebestandig kogepose ved hjælp af apparatet.

⚠ ADVARSEL – Fare for sundhedsskade!

Sous-vide-tilberedning sker ved lave temperaturer, og det kan medføre sundhedsskader, hvis anvisningerne om tilberedningen og hygiejneforskrifterne tilsidesættes.

- Anvend kun friske levnedsmidler af bedste og absolut fejlfri kvalitet.
- Vask og desinficer hænderne.
- Brug engangshandsker og en madlavnings-/grilltang.
- Vær særligt opmærksom ved tilberedning af kritiske levnedsmidler, som f.eks. fjerkræ, æg og fisk.
- Vask grøntsager og frugt grundigt, og skræl dem.
- Hold altid bordoverflader og skærebrætter rene.
- Anvend separate skærebrætter til de forskellige madvaretyper.
- Afbryd kølekæden så kort som muligt ved forberedelse af madvarerne.
- Opbevar maksimalt vakuumerede madvarer 24 timer i køleskabet, inden tilberedningen påbegyndes.
- Retterne skal spises umiddelbart efter tilberedningen og må ikke efterfølgende opbevares, heller ikke i køleskab. Retterne må ikke genopvarmes.

Bemærkninger

- Brug de medfølgende vakuumposer til sous-vide-tilberedning. Der kan bestilles flere vakuumposer.

- Tilbered ikke madvarerne i købsemballagen, f.eks. fisk i portionsemballage. Disse poser egner sig ikke til sous-vide-tilberedning.
- Læg madvarerne ved siden af hinanden i posen og ikke oven på hinanden.

Udførelse af vakuumering til sous-vide-tilberedning

1. Brug det højeste vakuumniveau for madvarerne for at opnå en jævn varmepåvirkning og dermed et perfekt resultat af tilberedningen.
2. Kontroller, at posen er intakt, inden tilberedningen påbegyndes. Vær opmærksom på følgende punkter:
 - Der må ikke være luft i vakuumposen.
 - Svejsesømmen skal være fuldstændig lukket.
 - Der må ikke være huller i vakuumposen. Brug ikke et stegetermometer.
 - Stykker af kød og fisk, som er vakuumeret sammen, må ikke ligge direkte op ad hinanden.
 - Grøntsager og desserter skal være fladt vakuumeret.
3. Hvis vakuumposen ikke er hensigtsmæssigt fyldt, skal madvarerne fyldes i en ny pose og vakuumeres.

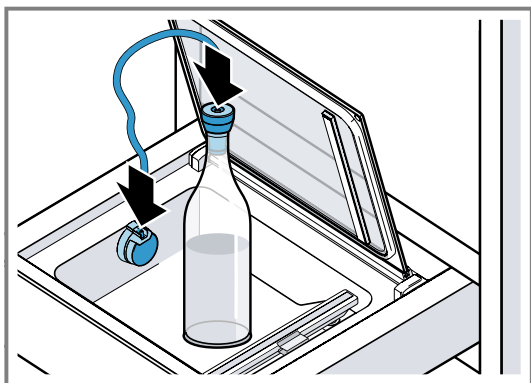
Bemærk: For at forhindre, at madvarerne udvikler gas, f.eks. grøntsager, skal madvarerne vakuumeres maksimalt én dag for tilberedningen. Gassen forhindrer varmetilførslen eller medfører, at madvarernes struktur forandres på grund af vakuumpåvirkningen, så de reagerer anderledes under tilberedningen.

13.2 Vakuumering af glasflasker

Glasflasker, f.eks. flasker med spiseolie, kan også vakuumeres med apparatet og forsegles igen.

1. Sæt vakuumadapteren på luftåbningen, så åbningen til slangen peger lodret opad.
2. Fastgør flaskelukningen i flaskens åbning.

3. Tryk flaske-adapteren på flaskelukningen.
4. Fastgør slangen på vakuuadaptoren og flaskeadapteren.



5. Tryk på symbolet  for at vælge vakuumniveauet.
 - ▶ Flasker skal altid vakuumeres på det laveste niveau.
 - ▶ Kulsyreholdige væsker, som f.eks. mousserende vin, må ikke vakuumeres.
6. Tryk på  for at starte vakuumprocessen.
 - ✓ Vakuumprocessen starter. Vakuumniveauerne vises pulserende efter hinanden med orange farve, indtil den valgte værdi er nået.
 - ✓ Det opnåede vakuumniveau lyser, og der lyder et signal.
7. Tag slangen af flaskeadapteren og af den eksterne vakuuadapter.
8. Tag flaskeadapteren af flaskelukningen.

13.3 Hurtig marinerings og aromatisering

Apparatet kan bruges til hurtig marinerings eller aromatisering af levnedsmidler, som kød, frugt og grøntsager. Marinerings på normal vis tager for det meste lang tid og bliver ikke særligt intensiv. Ved vakuumerings i en pose åbnes celleporerne i madvarerne. Marinaden trækker hurtigt ind. Derved opstår der en væsentlig mere intens smag på meget kortere tid.

13.4 Transport og opbevaring af madvarer

Med vakuumerings kan madvarerne opbevares væsentligt længere, og der er også andre fordele.

13.5 Anbefalede indstillinger

I dette kapitel findes anbefalinger om vakuumniveauer for forskellige madvarer. Vær opmærksom på de særlige anvisninger om de anbefalede vakuumniveauer samt om forberedelsen af madvarerne. Vakuumerede levnedsmidler holder sig friske betydeligt længere ved korrekt opbevaring. Højere vakuumniveauer bevarer kvalitet, udseende og indholdsstoffer i madvarerne.

Bemærkninger

- Anvend kun friske madvarer.
- Kontroller madvarernes kvalitet inden vakuumerings.
- Vakuumer kun kolde madvarer, helst med en temperatur i området fra 1 °C-8 °C.
- Begynd med det laveste af de anbefalede vakuumniveauer.
- Kontroller madvarernes kvalitet, når de har været opbevaret. Brug ikke fødevarer af tvivlsom kvalitet.

Madvarer ved stueteremperatur (20 °C til 23 °C)

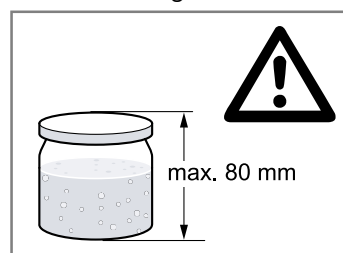
Madvare	Vakuumniveau	Anbefaling
Bagværk	1, 2, 3	
Tørt bagværk og småkager	1	

- Takket være de iltfattige omgivelser i et vakuum kan de vakuumerede levnedsmidler ved korrekt opbevaring holde sig friske betydeligt længere.
- Vakuumerede dybfrostvarer er mindre udsat for frostbrand.
- Levnedsmidler i glasbeholdere, som f.eks. konfiture eller sauce, kan forsegles igen.
- Vakuumerings forlænger opbevaringstiden væsentligt.
- Madvarer, som ost, fisk eller hvidløg kan opbevares fuldstændig lugttæt. Den hermetiske forsegling ved vakuumerings forhindrer, at uønsket lugt ikke trænge ud og påvirke smagen af andre levnedsmidler.
- Forseglede vakuumposer og vakuumbeholdere er det ideelle transportmiddel til flydende levnedsmidler. De er lette at håndtere, løber ikke over og er pladsbesparende.

BEMÆRK!

For høje glasbeholdere beskadiger apparatets glaslåg.

- ▶ Anvend ikke glasbeholdere, der er højere end 80 cm.



Bemærkninger

- Anvend kun glas med skruelåg, som er stabile og uden skader.
- Luk kun glassene til med hånden. Vakuumerings bevirker, at beholderne automatisk bliver lukket helt til.
- Det er ikke alle glas eller låg, som er egnet til at blive lukket med vakuum igen. Kontroller efter vakuumerings, om der er blevet dannet et vakuum. Det er tegn på, at vakuumprocessen har fungeret korrekt, hvis låget er hvælvet indad, og det kun vanskeligt kan åbnes. Hvis låget giver et "klik", når det trykkes ned og slippes igen, eller det er let at åbne, er der ikke dannet et vakuum. Gentag vakuumprocessen, eller anvend egnede glas med skruelåg.

Madvare	Vakuumniveau	Anbefaling
Te og kaffe	1, 2, 3	opbevares mørkt
Pasta og ris	2	vakuumering i beholder
Mel og semulje	1	
Nødder uden skal	3	opbevares mørkt
Tørret frugt	3	
Crackers og chips	1, 2	vakuumering i beholder

Ferske madvarer, dybfrost (-18 °C til -16 °C) eller i køleskab (3 °C til 7 °C)

Madvare	Vakuumniveau	Anbefaling
Fisk	3	
Fjerkræ	3	
Kød	3	
Hele pølser	3	
Pølse i skiver	3	
Hård ost	3	
Blød ost	2	vakuumering i beholder
Grøntsager	2	skrælles og blancheres forinden
Vasket bladsalat	2	vakuumering i beholder
Krydderurter	1, 2	vakuumering i beholder
Frugt, hård	3	
Frugt, blød	2	vakuumering i beholder frysning forinden anbefales

14 Bortskaffelse

14.1 Bortskaffelse af udtjent apparat

Ved miljørigtig bortskaffelse kan værdifulde råstoffer genindvindes.

1. Træk nettilslutningsledningens netstik ud.
2. Skær nettilslutningsledningen over.
3. Bortskaf apparatet miljørigtigt.
Hvis der er tvivl om genbrugsordningerne, og om hvor genbrugspladserne er placeret, så kan forhand-

leren, kommunen eller de kommunale myndigheder kontaktes for at få yderligere information.



Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

15 Kundeservice

Funktionsrelevante originale reservedele iht. den pågældende forordning om miljøvenligt design kan fås hos vores kundeservice i en periode på mindst 10 år fra apparatets markedsføring i Det Europæiske Økonomiske Samarbejdsområde.

Bemærk: Anvendelse af kundeservice er gratis inden for rammerne af producentens garantibetingelser.

Der findes detaljerede oplysninger om garantiperiode og garantibetingelser for det aktuelle land via QR-koden på det medfølgende dokument om servicekontakter hos vores kundeservice, forhandleren eller på vores website. Hav apparatets produktnummer (E-Nr.) og fabrikationsnummer (FD-Nr.) parat, hvis du kontakter kundeservice.

Der findes kontaktdata til kundeservice via QR-koden på det medfølgende dokument om servicekontakter og garantibetingelser eller på vores website.

Oplysningerne om forordning (EU) 2023/826 findes online under www.gaggenau.com på produktsiden og servicesiden for apparatet under brugsanvisninger og andre dokumenter.

15.1 Produktnummer (E-Nr.) og fabrikationsnummer (FD-Nr.)

Produktnummeret (E-Nr.) og fabrikationsnummeret (FD-Nr.) findes på apparatets typeskilt.

Typeskiltet med numrene kan ses, når skuffen åbnes.

Skriv dataene ned, så du hurtigt kan finde apparatets data og telefonnummeret til kundeservice.

16 Montagevejledning

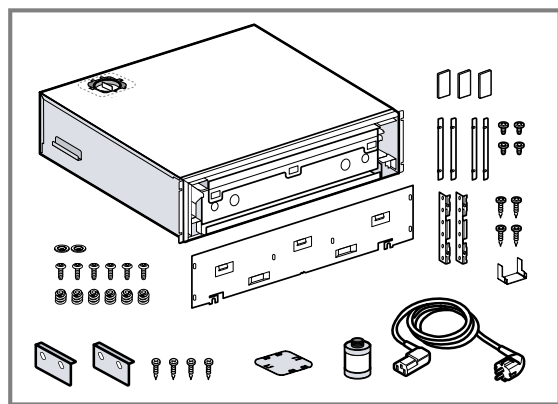
Vær opmærksom på disse oplysninger ved montagen af apparatet.



mm

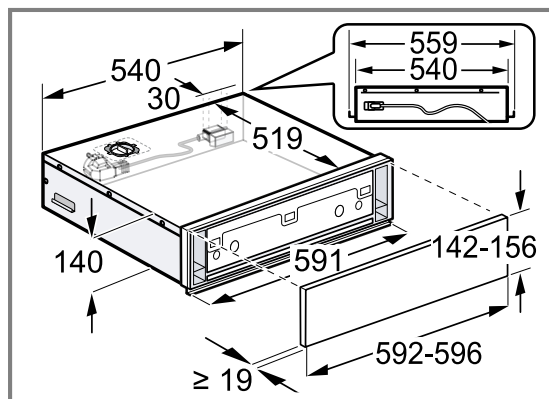
16.1 Leveringsomfang

Kontrollér alle dele for transportskader efter udpakningen, og om leveringen indeholder alle dele.



16.2 Apparatets mål

Her findes apparatets mål.



16.3 Indbygningsskabe

Her findes anvisninger om sikker indbygning.

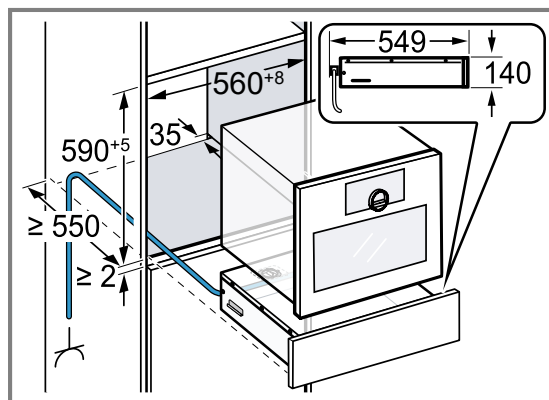
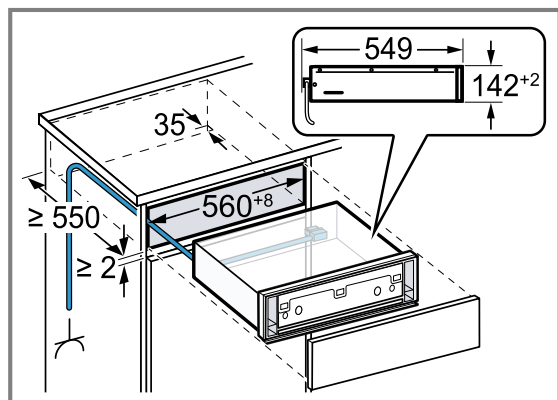
BEMÆRK!

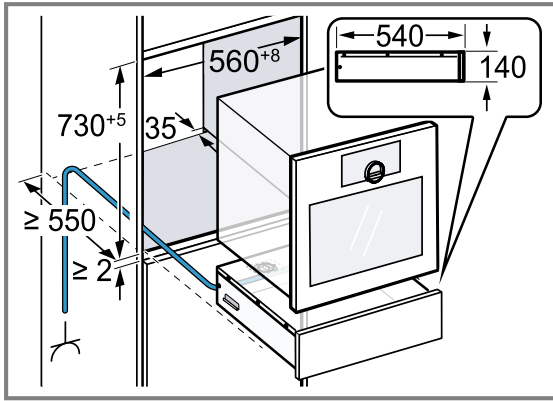
Indbygning bag et dekorationspanel kan medføre overophedning af apparatet.

► Apparatet må ikke indbygges bag et dekorationspanel.

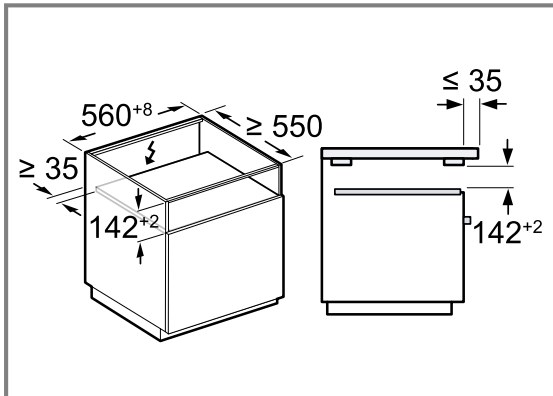
Indbygningsskabet må ikke have en bagvæg.

Indbygning i højskab



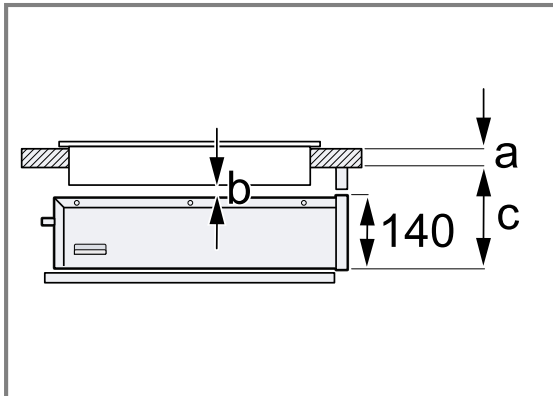


Indbygning under bordplade



Et for stort overhæng af bordpladen i forhold til skabskorpus kan medføre kollision med apparatets glaslåg. Overhold maksimummålene.

Ved indbygning under bordplade eller under en kogesektion skal følgende mål overholdes:



Mål i mm	a Påsat eller flugtende	b	c Påsat eller flugtende
Uden kogetop			160
Induktionskogetop	30/30	5	200/201
Fuldfldade-induktionskogesektion	40/40	5	210/211
El-kogetop	20/30	2	190/193
Gaskogesektion	30/30	5	190/197

a: Anbefalet tykkelse af bordplade iht. til kogetoppens montagevejledning.

b: Nødvendig afstand mellem kogetop og vakuumskuffe.

c: Nødvendig afstand mellem vakuumskuffens fræsætningsflade og underside af arbejdsbord.

Bemærk: Følg kogetoppens montagevejledning.



16.4 Sikker montage

Overhold disse sikkerhedsanvisninger under montagen af apparatet.

⚠ ADVARSEL – Fare for kvælning!

Børn kan trække emballagemateriale over hovedet eller vikle sig ind i det og blive kvalt.

- Opbevar emballagematerialet utilgængeligt for børn.
- Lad ikke børn lege med emballagemateriale.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

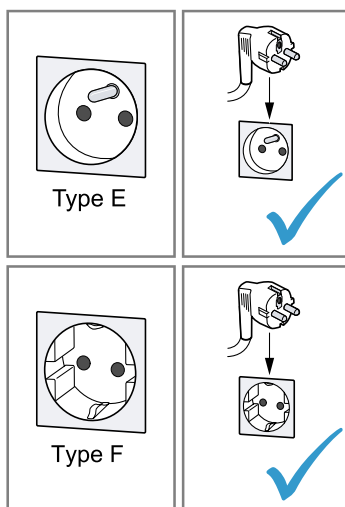
En beskadiget isolering af nettilslutningsledningen er farlig.

- Nettilslutningsledningen må aldrig komme i kontakt med varmekilder.
- Nettilslutningsledningen må aldrig komme i kontakt med skarpe spidser eller kanter.
- Nettilslutningsledningen må aldrig knækkes, klemmes eller ændres.

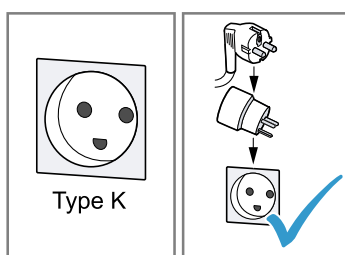
Fagligt ukorrekt tilslutning af apparater op til 13 A/3 kW er farlig. Angivelserne om dette apparats effekt findes på typeskiltet .

→ "Produktnummer (E-Nr.) og fabriktionsnummer (FD-Nr.)", Side 13

- I Danmark er apparatet kun godkendt til brug i forbindelse med en stikkontakt type E/F.



- Hvis der kun findes en stikkontakt af type K på tilslutningsstedet, skal apparatet tilsluttes med en egnet adapter. Kun på den måde er apparatet jordet korrekt. Denne adapter (reservedels-nr. 00623333) kan købes hos kundeservice.



⚠ ADVARSEL – Brandfare!

Anvendelse af en forlænget nettilslutningsledning og ikke-godkendte adaptere er farligt.

- Brug ikke forlængerledning eller multistikdåser.
- Brug kun adaptere og nettilslutningsledninger, der er godkendt af producenten.
- Hvis nettilslutningsledningen er for kort, og en længere nettilslutningsledning ikke er til rådighed, så kontakt en autoriseret elinstallatør for at tilpasse installationen i huset.

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Der kan være dele med skarpe kanter, som er tilgængelige under montagen.

- Brug beskyttelseshandsker.

16.5 Oplysninger om elektrisk tilslutning

For at kunne foretage en sikker elektrisk tilslutning af apparatet skal disse anvisninger overholdes.

- Apparatet må kun tilsluttes en forskriftsmæssigt installeret sikkerhedsstikkontakt. En evt. flytning af stikdåsen eller udskiftning af tilslutningskablet må kun udføres af en faguddannet elektriker i henhold til gældende forskrifter.
- Apparatet må kun tilsluttes med den leverede tilslutningsledning. Stik tilslutningsledningen ind på bagsiden af apparatet.
- Der fås tilslutningsledninger med forskellige stiktyper hos kundeservice.
- Anvend ikke multistik eller forlængerledninger. Ved overbelastning er der fare for brand.
- Hvis stikket ikke er tilgængeligt efter installationen, skal der i en fast elektrisk installation være monteret en afbryderanordning på faserne i henhold til installationsbestemmelserne.

16.6 Værktøj

Der skal bruges følgende værktøj til montagen.

- Målebånd
- Skydelære
- Blyant
- Vinkel
- Skruetrækker Torx 20
- Stor kærnskruetrækker
- Mellemstor kærnskruetrækker
- Universaltang

16.7 Montage

Forberedelse af apparat

Der er monteret en pumpe i apparatet, som indeholder olie. Ved for stor hældning kan der løbe olie ud af pumpen. Apparatet må ikke vippes eller placeres på højkant.

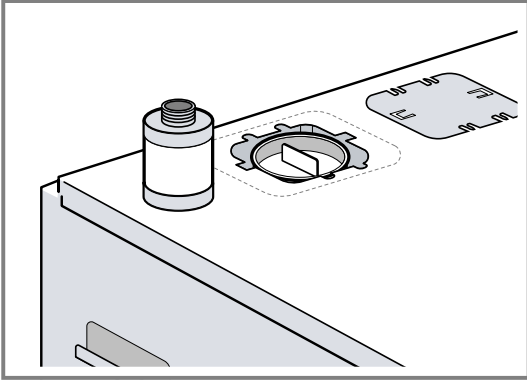
BEMÆRK!

Olien i vakuumpumpen kan løbe ud, hvis apparatet vip-
pes eller holdes på skrå, hvorved apparatet kan blive
beskadiget.

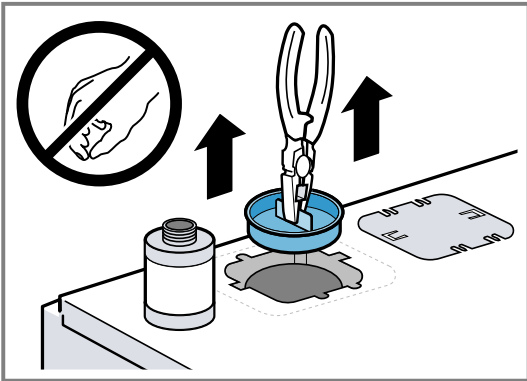
- Apparatet må ikke flyttes, uden at pumpens transport-
sikring er monteret.
- Anbring transportsikringen igen efter demontagen, og
inden apparatet flyttes.

Krav: Anvend et egnet værktøj til fjernelse af transport-
sikringen og ved montage af oliefiltret.

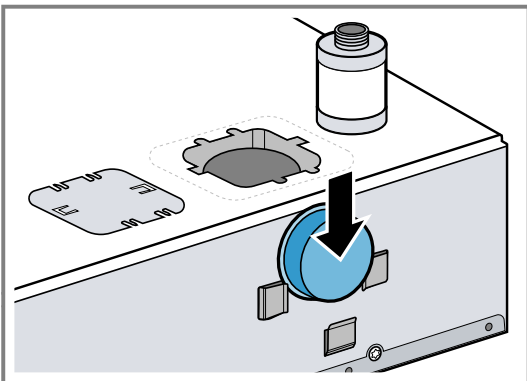
1. Løft forsigtigt apparatet ud af emballagen.



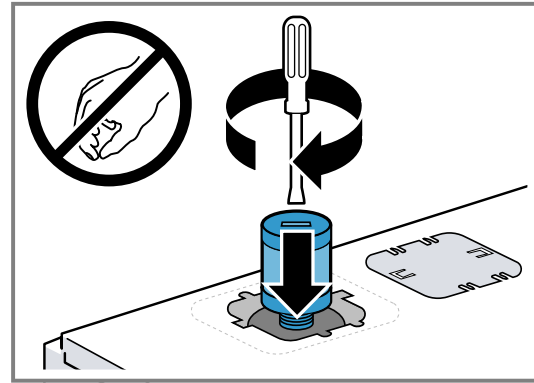
2. Fjern pumpens transportsikring på apparatets oversi-
de.



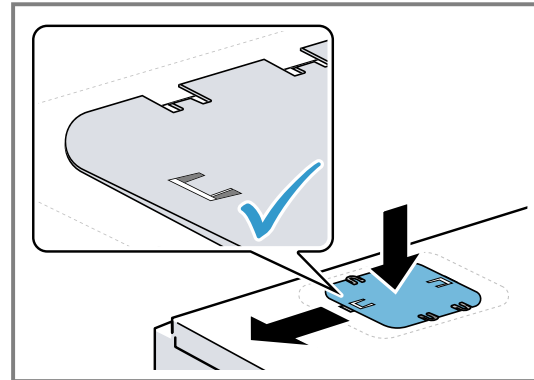
3. Fastgør transportsikringen på apparatets underside til
senere anvendelse.



4. Monter oliefiltret.



5. Placer låget i åbningen, og skyd det mod venstre.

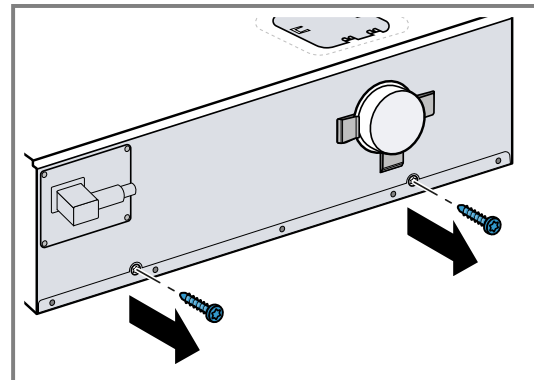


6. ⚠ **ADVARSEL – Fare for væltning!**

Når transportsikringen er fjernet, kan skuffen åbne
sig, så apparatet vipper.

- Hold skuffen lukket.
- Læg en vægt ovenpå apparatet.
- Luk først skuffen op, når væltesikringen er monte-
ret.

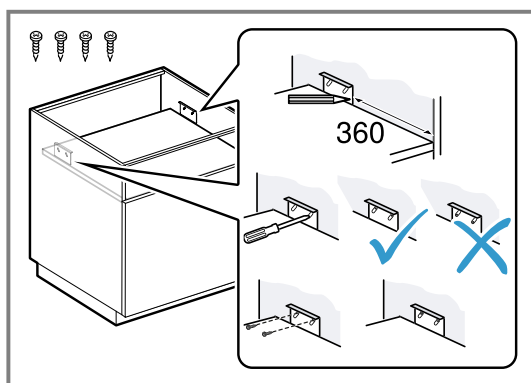
Fjern transportsikringsskruerne.



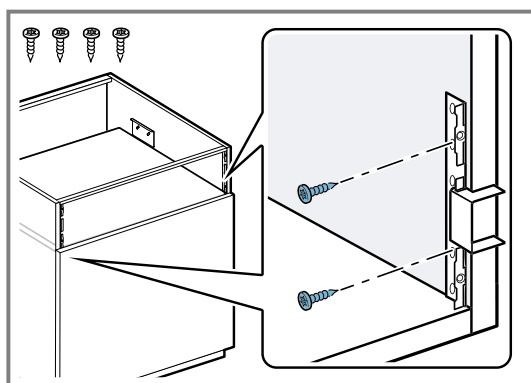
7. Stik nettilslutningsledningen ind på bagsiden af appa-
ratet.

Forberedelse af indbygningsmøbel

1. Monter væltesikringen. Fastgør skruerne i den øverste del af de to aflange huller.



2. Fastgør montagebeslagene på indbygningsskabet ved hjælp af montagehjælpen.



Montage af apparat

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

En beskadiget isolering af nettilslutningsledningen er farlig.

- ▶ Nettilslutningsledningen må aldrig komme i kontakt med varmekilder.
- ▶ Nettilslutningsledningen må aldrig komme i kontakt med skarpe spidser eller kanter.
- ▶ Nettilslutningsledningen må aldrig knækkes, klemmes eller ændres.

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Når transportsikringen er fjernet, kan skuffen pludseligt åbne sig ved transport af apparatet.

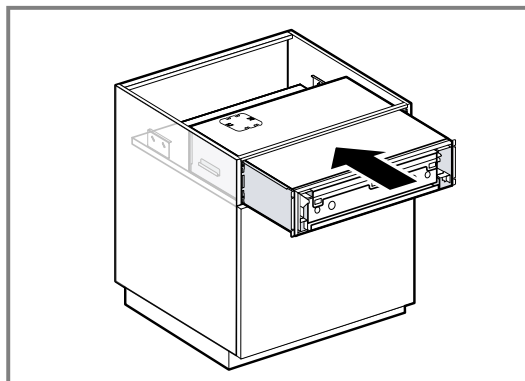
- ▶ Transporter apparatet sådan, at skuffen ikke utilsigtet kan åbne sig.

Apparatets høje vægt kan medføre skader ved løft.

- ▶ Løft ikke apparatet alene.

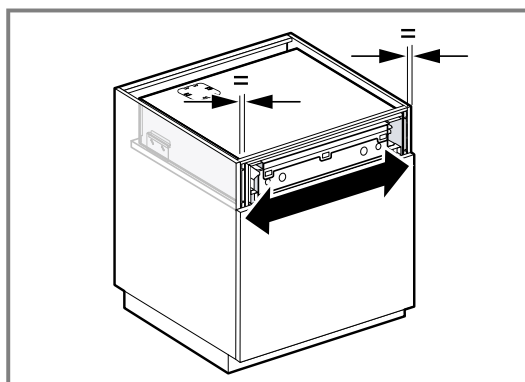
1. Stik nettilslutningsledningen ind i en sikkerhedsstik-kontakt.

2. Skyd apparatet ind i indbygningsskabet.

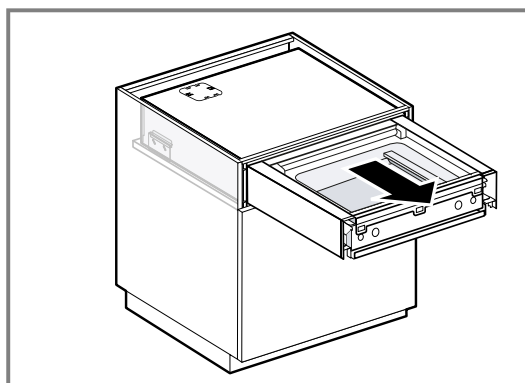


3. Hvis apparatet ikke kan skydes ind, skal væltesikringerne indstilles i højden. Hertil skal skruerne løsnes, og væltesikringerne skydes opad.

4. Centrér apparatet.

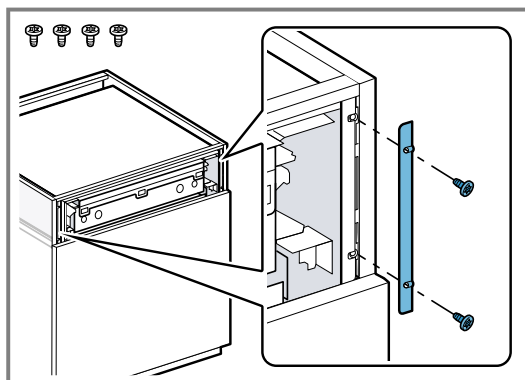


5. Kontroller væltesikringen ved at åbne skuffen med forsigtighed.



6. Vælg en passende dekorationsplade.

7. Fikser apparatet ved at skrue dekorationspladerne på montagebeslagene.

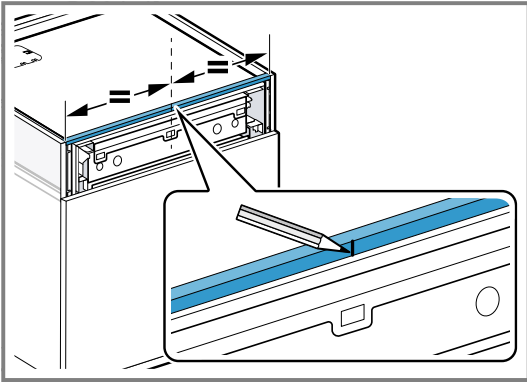


Noten på dekorationspladen skal vende udad.

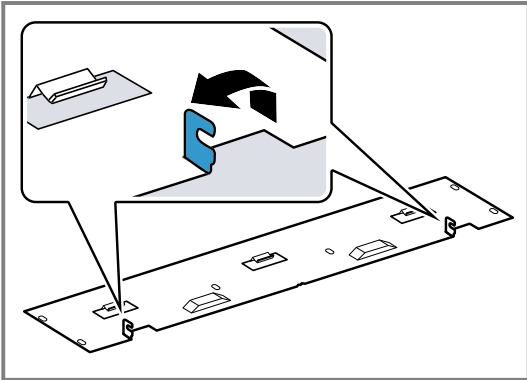
Montage af skabsfront

Krav: Brug handsker.

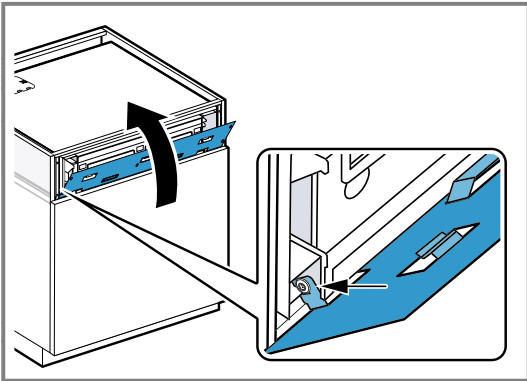
1. Mål indbygningsskabets bredde, og marker midten på mellembunden.



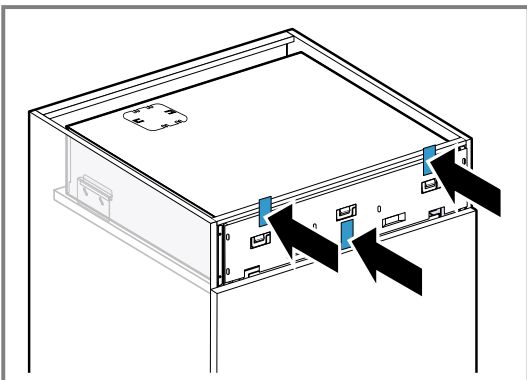
2. Bøj frontpladens lasker 90° opad ved hjælp af universaltangen.



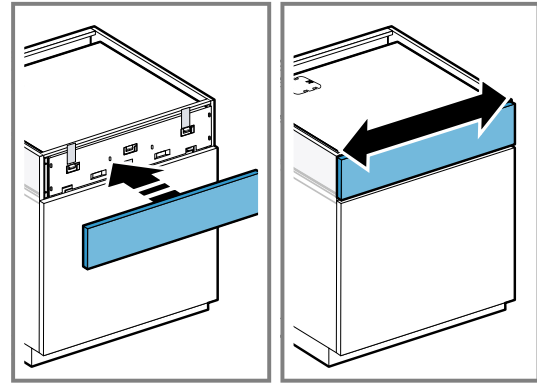
3. Hæng frontpladen på apparatet, og tryk den nedad til anslag.



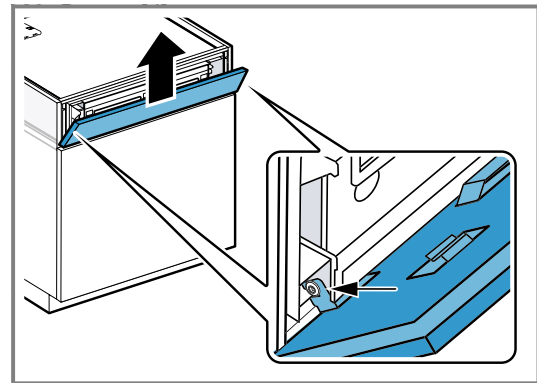
4. Kontroller, at frontpladen er anbragt lige.
5. Klæb den dobbeltklæbende tape på frontpladen til hjælp for montagen.



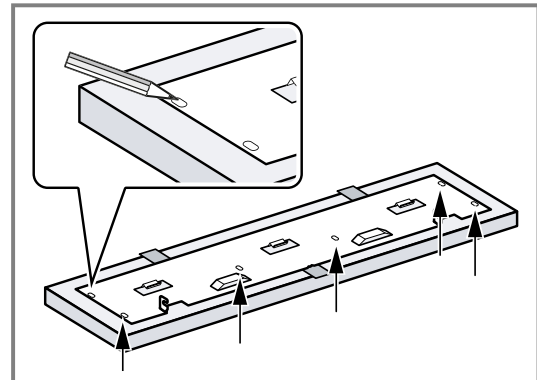
6. Indjuster skabsfronten, og tryk den på frontpladen.



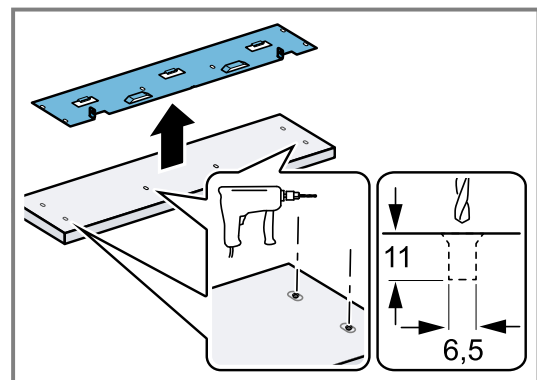
- ✓ Skabsfronten er klæbet fast på frontpladen.
7. Åbn skuffen med forsigtighed.
 8. Marker frontpladens overkant på skabsfronten.
 9. Tag frontpladen af sammen med skabsfronten.



10. Kontroller frontpladens placering på skabsfronten.
11. Marker de aflange huller.

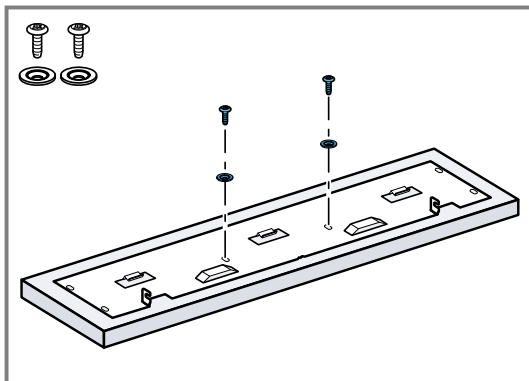


12. Frigør frontpladen fra skabsfronten, og fjern den dobbeltklæbende tape.
13. Bor hullerne i midten af de aflange huller.

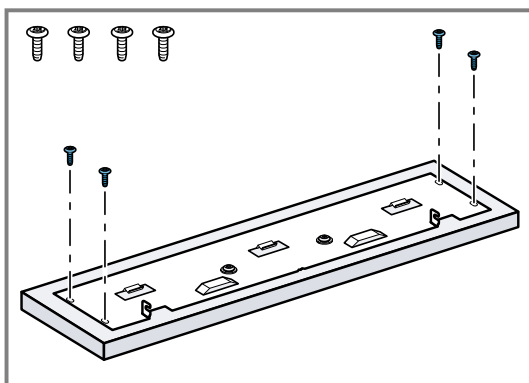


14. Forsæk hullerne.

15. Skru gevindmufferne ind, til de flugter med skabsfrontens overflade.
16. Monter håndgrebet på skabsfronten, fordi skrueene til håndtaget ikke længere er tilgængelige efter montagen af frontpladen. Håndgrebets skrue skal være forsenkede.
17. Placer frontpladen på skabsfronten, og indjuster den.
18. Skru frontpladen løst på med skrueene og de hvælvede underlagsskiver. Spænd ikke skrueene fast til, så pladen stadig kan bevæges.



19. Indjuster igen frontpladen på skabsfronten.
20. Skru skrueene i siden ind, og spænd dem til.

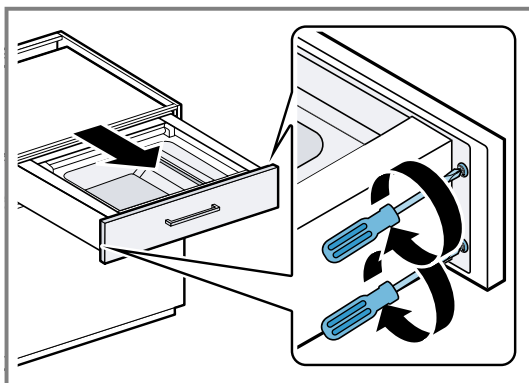


21. Sæt skabsfronten med frontpladen på apparatet.

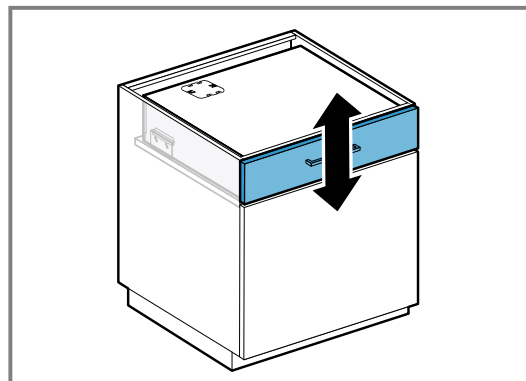
Indstilling af skabsfront

Om nødvendigt kan skabsfronten indstilles vertikalt.

1. Åbn skuffen.
2. Skru skrueene i siden lidt ud.



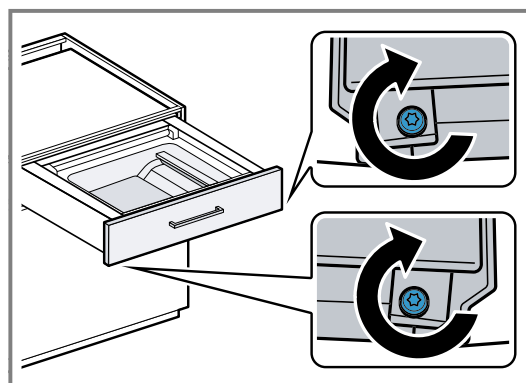
3. Forskyd skabsfronten opad eller nedad.



4. Skru skrueene i siden fast til igen.

Fastskruning af skabsfront

- Forbind skabsfronten med sidepladerne.



Kombination af vakuumsuffe med et andet apparat

Vakuumsuffen kan maksimalt kombineres med endnu ét apparat fra samme apparatserie.

BEMÆRK!

Når der skydes et apparat ind ovenpå vakuumsuffen, kan vakuumsuffens frontpanel blive beskadiget.

- Pas på ikke at beskadige vakuumsuffens frontpanel, når apparatet skydes ind på plads.
- Åbn vakuumsuffen, inden der installeres et apparat mere, læg et viskestykke over frontpanelet, og luk vakuumsuffen igen for at beskytte frontpanelet mod beskadigelse.

1. Kombiner kun med egnede apparater af samme mærke og samme serie.
2. Installer altid vakuumsuffen under det andet apparat.
3. Vakuumsuffen må ikke installeres over et apparat, der genererer damp, f.eks. over en opvaskemaskine, en kombidampovn eller en dampovn.
4. Vakuumsuffen må ikke installeres over en bageovn.
5. Der skal altid monteres en væltesikring → Side 18. Kun ved montage i en separat niche med en højde på 141 mm i et højskab er det ikke nødvendigt at montere en væltesikring.
6. Installer først vakuumsuffen.
7. Skyd apparatet på varmesuffen ind i indbygningskabet.
8. Følg anvisningerne i apparatets montagevejledning.



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 pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

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



9001959923 (050311) REG25
da