

Istruzioni per l'uso

VacuDrawer V6000

Cassetto per il sottovuoto

Grazie per aver scelto uno dei nostri prodotti. Il vostro apparecchio soddisfa esigenze elevate e il suo uso è molto semplice, tuttavia è necessario che vi prendiate il tempo per leggere queste istruzioni per l'uso che vi permetteranno di comprendere meglio l'apparecchio e di utilizzarlo in modo ottimale e senza problemi.

Vi preghiamo di attenervi alle avvertenze di sicurezza.

Modifiche

Testi, immagini e dati corrispondono al livello tecnico dell'apparecchio al momento della stampa delle presenti istruzioni per l'uso. Con riserva di modifiche nell'ambito della normale evoluzione tecnica.

Ambito di validità

Le presenti istruzioni per l'uso valgono per:

Denominazione del modello	Tipo	Sistema di misura
VacuDrawer V6000 14	DV6T-36004	60-144
VacuDrawer V6000 14	DV6T-36005	60-144

Le differenze di esecuzione sono menzionate nel testo.

Indice

	2	8.6 Verifica del sistema.....	22		
		8.7 Deumidificazione.....	22		
1	Avvertenze di sicurezza	4	9	Eliminare autonomamente i guasti	23
1.1	Simboli utilizzati.....	4	9.1	Cosa fare se.....	23
1.2	Avvertenze generali di sicurezza	4	10	Accessori e ricambi	26
1.3	Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio	5	11	Dati tecnici	27
1.4	Prima della prima messa in funzione	5	12	Consigli e accorgimenti	27
2	Descrizione generale dell'apparecchio	8	13	Smaltimento	28
2.1	Prima messa in funzione.....	8	14	Indice analitico	29
2.2	Struttura.....	8	16	Service & Support	31
2.3	Elementi di comando e d'indicazione	9	15	Note	30
2.4	Significato delle indicazioni	9			
3	Apertura e chiusura del cassetto	10			
4	Uso	11			
5	Gestione degli alimenti	12			
5.1	Qualità e igiene.....	12			
5.2	Preparazione di alimenti speciali.....	13			
5.3	Conservazione.....	13			
5.4	Vacuisine ©.....	13			
6	Processo di sottovuoto degli alimenti	14			
6.1	Alimenti.....	14			
6.2	Livelli di sottovuoto consigliati.....	15			
6.3	Selezione del livello per la durata di sigillatura ... 16				
7	Panoramica delle applicazioni	17			
7.1	Processo di sottovuoto e sigillatura.....	17			
7.2	Processo di solo sottovuoto.....	17			
7.3	Processo di sola sigillatura.....	18			
7.4	Confezionamento sottovuoto esterno.....	18			
8	Cura e manutenzione	19			
8.1	Indicazioni generali.....	19			
8.2	Pulizia.....	19			
8.3	Sostituzione della barra sigillante.....	21			
8.4	Sostituzione della guarnizione del coperchio dell'apparecchio.....	21			
8.5	Sostituzione del cuscino sigillante	21			

1 Avvertenze di sicurezza

1.1 Simboli utilizzati



Riparazioni improprie possono causare pericoli imprevedibili per l'utente, per i quali il produttore non si assume alcuna responsabilità. Le riparazioni possono essere eseguite solo da specialisti autorizzati, altrimenti non è possibile avanzare alcun diritto di garanzia per danni successivi.



Contrassegna tutte le istruzioni importanti per la sicurezza.

La mancata osservanza può provocare lesioni, danni all'apparecchio o agli impianti!



Informazioni e indicazioni da osservare.



Informazioni sullo smaltimento



Informazioni sulle istruzioni per l'uso

- ▶ Segnala operazioni che devono essere eseguite in sequenza.
 - Descrive la reazione dell'apparecchio all'operazione eseguita.
- Segnala un elenco.

1.2 Avvertenze generali di sicurezza



- Mettere in funzione l'apparecchio solo dopo aver letto le istruzioni per l'uso!



- Questi apparecchi possono essere utilizzati da bambini di età superiore agli 8 anni e da

persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o che non dispongono della necessaria esperienza e/o conoscenza, a condizione che l'uso avvenga sotto la supervisione di una persona responsabile, che vengano impartite loro istruzioni su come utilizzare l'apparecchio e che essi comprendano i rischi che ne possono derivare. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e piccola manutenzione non devono essere eseguite dai bambini, se non sotto stretta sorveglianza degli adulti.

- Qualora un apparecchio non sia dotato di un cavo di collegamento alla rete e di un connettore a spina o altro sistema per il disinserimento dalla rete, caratterizzato dalla presenza su ogni polo di un'apertura di contatto conforme alle condizioni della categoria di sovratensione III per la separazione completa, occorre montare un dispositivo di separazione nell'impianto elettrico fisso in modo conforme alle norme d'installazione.

- Se il cavo di collegamento alla rete dell'apparecchio è danneggiato, è necessario chiederne la sostituzione al produttore, al suo servizio clienti o a una persona qualificata onde evitare pericoli.
- Per il confezionamento sottovuoto esterno di bottiglie in vetro, utilizzare unicamente bottiglie idonee. Bottiglie non idonee o danneggiate possono implodere durante il confezionamento sottovuoto esterno e causare lesioni.

1.3 Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio



Durante l'uso la barra sigillante raggiunge temperature molto elevate. Si raccomanda la massima prudenza. Non toccare la barra sigillante. Pericolo di ustioni. Altre parti accessibili dell'apparecchio possono diventare molto calde durante il funzionamento. Tenere lontani i bambini dall'apparecchio.

- Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi o raschietti metallici appuntiti per pulire il vetro della porta dell'apparecchio. Questi prodotti potrebbero graffiare la superficie e causare danni permanenti o la rottura del vetro.
- Non utilizzare mai apparecchi di pulizia ad alta pressione o a vapore per la pulizia. Pericolo di cortocircuito!
- Per questo apparecchio utilizzare esclusivamente i sacchetti per sottovuoto consigliati! Sacchetti non originali possono danneggiare la barra sigillante.

1.4 Prima della prima messa in funzione

- L'apparecchio deve essere installato e allacciato alla rete elettrica conformemente alle istruzioni d'installazione fornite a parte. I lavori necessari devono essere eseguiti da un installatore o da un elettricista autorizzato.

Uso conforme allo scopo

- L'apparecchio è destinato alla preparazione di cibi in ambito domestico. Si declina ogni responsabilità per gli eventuali danni che possono derivare da un utilizzo diverso da quello previsto o se si eseguono operazioni sbagliate.
- L'apparecchio dovrebbe essere installato e usato solo con temperature ambiente da 5 °C a 35 °C.
- Riparazioni, modifiche o manipolazioni all'apparecchio, specialmente alle parti sotto tensione, possono essere eseguite esclusivamente dal produttore, dal suo servizio clienti o da persone opportunamente qualificate. Se effettuate in modo non corretto, le riparazioni possono causare gravi infortuni, danni all'apparecchio e alle installazioni, oltre che guasti di funzionamento. Nel caso in cui l'apparecchio presenti un guasto di funzionamento o debba essere riparato, attenersi alle indicazioni del capitolo "Assistenza tecnica". Se necessario, rivolgersi al nostro servizio clienti.
- Usare solo ricambi originali.

- Conservare con cura le presenti istruzioni per l'uso per poterle consultare in qualsiasi momento. In caso di vendita o cessione dell'apparecchio a terzi, non dimenticare di allegare le istruzioni per l'uso e quelle d'installazione. In questo modo il nuovo proprietario potrà informarsi sull'uso corretto dell'apparecchio e sulle relative istruzioni.
- L'apparecchio è conforme alle norme riconosciute della tecnica e alle prescrizioni in materia di sicurezza. Tuttavia, per evitare danni e infortuni, è fondamentale utilizzarlo in modo appropriato. Attenersi alle indicazioni riportate in queste istruzioni per l'uso.
- Utilizzare l'apparecchio solo con tubo flessibile in silicone e chiusura sottovuoto per bottiglie perfettamente funzionanti. Sostituire le parti danneggiate.
- Nel cassetto per il sottovuoto non devono essere conservati oggetti che potrebbero rappresentare un pericolo in caso di attivazione accidentale. Di questi fanno parte ad esempio contenitori con camera d'aria o a gas (es. bombolette spray).
- Interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Pericolo di scosse elettriche! Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente dai tecnici del servizio clienti.

Attenzione: pericolo di ustioni

- La barra sigillante dell'apparecchio raggiunge temperature molto elevate. Anche i giunti termosaldati dei sacchetti per sottovuoto si scaldano molto durante la sigillatura.

Attenzione: pericolo di lesioni

- Non sedersi né appoggiarsi all'apparecchio e non usarlo come superficie d'appoggio.
- Il coperchio in vetro dell'apparecchio si trova in uno stato di precarico. Danni subiti dalla superficie in vetro possono farlo scoppiare. In caso di rotture, crepe o fessure sul coperchio dell'apparecchio, evitare di utilizzarlo. Contattare il servizio clienti.

Attenzione: pericolo di morte

- Pericolo di soffocamento! Tenere le parti dell'imballaggio, ad es. pellicole e polistirolo, lontano dalla portata di bambini e animali. Le parti dell'imballaggio possono risultare pericolose per bambini e animali.

Evitare danni all'apparecchio

- Aprire e chiudere lentamente il coperchio dell'apparecchio.
- Non appoggiare alcun oggetto, in particolare se caldo o freddo, sull'apparecchio. Non far cadere alcun oggetto sul coperchio dell'apparecchio.

Bambini in casa

- L'apparecchio è destinato all'uso da parte di adulti che conoscono il contenuto di queste istruzioni. Spesso i bambini non sono in grado di riconoscere i pericoli inerenti all'uso degli apparecchi elettrici. Provvedere alla necessaria sorveglianza e non lasciar giocare i bambini con l'apparecchio, poiché rischiano di ferirsi.

Utilizzo

- Se l'apparecchio presenta danni evidenti, non azionarlo. Rivolgersi al servizio clienti.
- Non appena si presenta un'anomalia di funzionamento, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- Accertarsi che il cavo di collegamento di altri apparecchi elettrici non venga schiacciato. L'isolamento elettrico potrebbe danneggiarsi.
- Un cavo elettrico dell'apparecchio eventualmente danneggiato deve essere sostituito dal servizio clienti onde evitare pericoli.
- Prima di chiudere il cassetto per il sottovuoto, accertarsi che non contenga oggetti estranei o animali domestici.

- Mettere sottovuoto esclusivamente alimenti che abbiano avuto il tempo di raffreddarsi.
- Si possono effettuare al massimo 40 operazioni di confezionamento sottovuoto o sigillatura in successione.
- Durante il confezionamento sottovuoto e la pulizia, fare attenzione che non entri acqua nell'apparecchio, in particolare nell'apertura di aspirazione della pompa per vuoto. Per la pulizia utilizzare un panno leggermente umido. Non spruzzare mai acqua all'interno o all'esterno dell'apparecchio. La penetrazione d'acqua può provocare danni.
- Prestare attenzione a non danneggiare la guarnizione del coperchio con oggetti appuntiti o taglienti. La guarnizione del coperchio può essere pulita con un panno umido, ma non con detersivi.

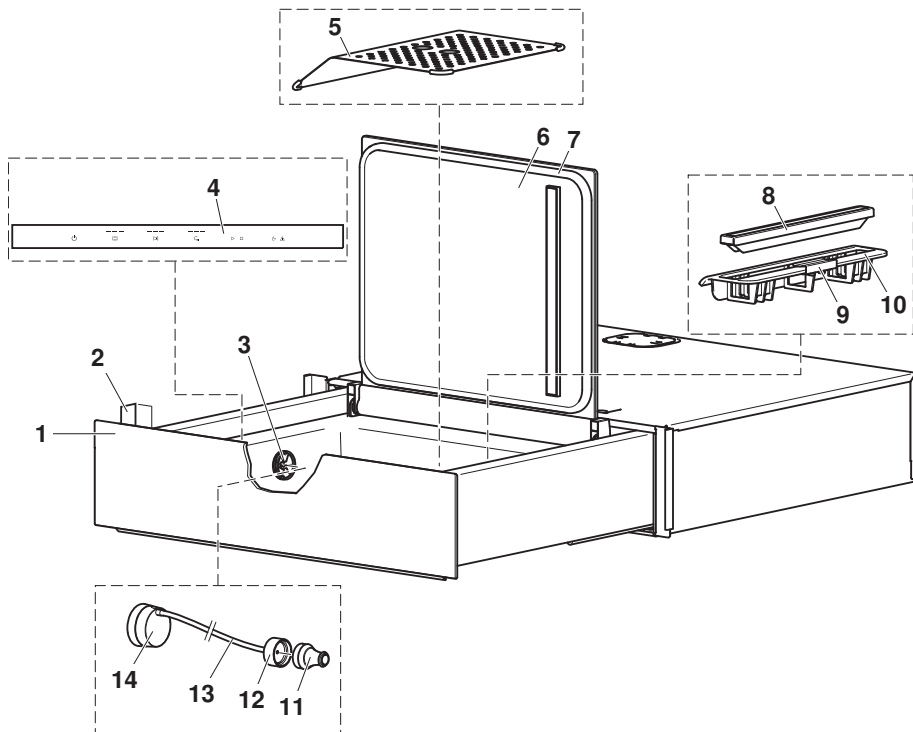
2 Descrizione generale dell'apparecchio

2.1 Prima messa in funzione

Il primo utilizzo dell'apparecchio installato a nuovo deve essere preceduto dalle operazioni descritte di seguito.

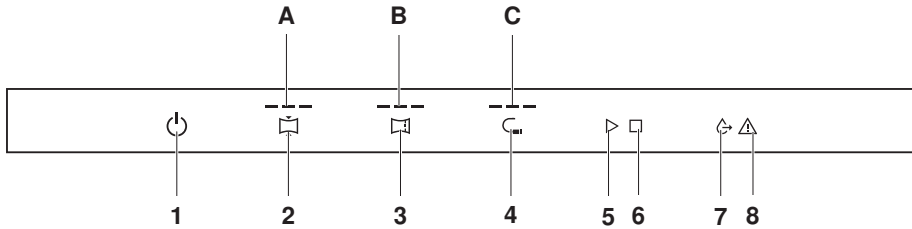
- Rimuovere i materiali d'imballaggio, di trasporto e la pellicola protettiva dalla vasca per vuoto.
- Mettere da parte le istruzioni per l'uso, i sacchetti e tutti gli accessori non necessari.

2.2 Struttura



- | | | | |
|---|---|----|------------------------------------|
| 1 | Parte frontale del cassetto (meccanismo di apertura e chiusura con sistema push-pull) | 8 | Barra sigillante |
| 2 | Targhetta di identificazione | 9 | Fissaggio sacchetti |
| 3 | Apertura di aspirazione | 10 | Copertura della barra sigillante |
| 4 | Elementi di comando e d'indicazione | 11 | Chiusura sottovuoto |
| 5 | Appoggio per sacchetti | 12 | Adattatore chiusura sottovuoto |
| 6 | Coperchio di vetro | 13 | Tubo flessibile |
| 7 | Guarnizione del coperchio dell'apparecchio | 14 | Adattatore apertura di aspirazione |

2.3 Elementi di comando e d'indicazione






Indicazione

- A** Livello di sottovuoto
- B** Durata di sigillatura
- C** Livello di sottovuoto confezionamento sottovuoto esterno

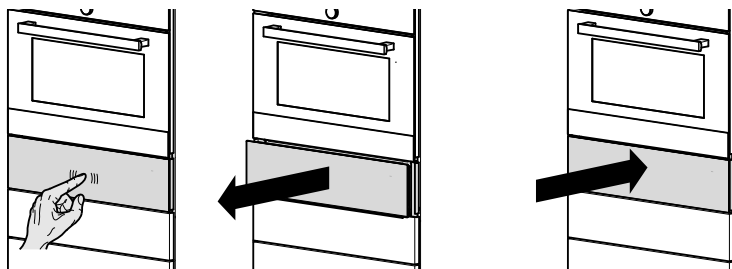
Tasti

- 1** ON/OFF
- 2** Livello di sottovuoto
- 3** Durata di sigillatura
- 4** Confezionamento sottovuoto esterno
- 5** Avvio
- 6** Stop
- 7** Deumidificazione
- 8** Manutenzione

2.4 Significato delle indicazioni

	Inattivo	(nessuna indicazione, tutto spento)
	Preselezione	(numero del livello scelto, acceso)
	Processo in corso	(numero del livello scelto, lampeggiante)

3 Apertura e chiusura del cassetto



Apertura

- ▶ Con una mano premere al centro del frontale del cassetto.
 - Il cassetto si apre.

Chiusura

- ▶ Con una mano chiudere il cassetto premendo al centro del frontale.
 - Il cassetto scatta in posizione e si chiude.




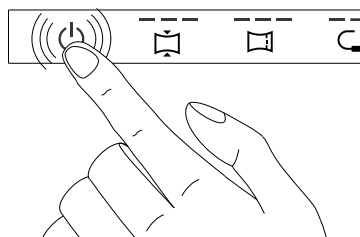
Non aprire mai bruscamente il cassetto.

Il meccanismo di chiusura (sistema push-pull) si danneggia.

4 Uso

Accensione

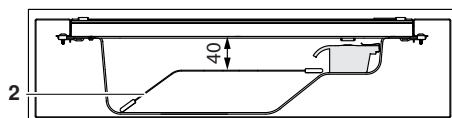
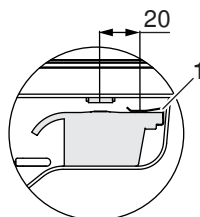
- ▶ Premere il tasto .
 - L'apparecchio è pronto per l'uso.
- ▶ Aprire il coperchio dell'apparecchio.




Inserire il sacchetto

- ▶ Collocare l'alimento nel sacchetto per sottovuoto.
- ▶ Infilare l'apertura del sacchetto sotto il supporto 1.

- ▶ Per gli alimenti di piccole dimensioni, utilizzare l'appoggio 2 fornito in dotazione.



Impostazioni

- ▶ Selezionare il livello di sottovuoto con il tasto  e la durata di sigillatura con il tasto .

Avviare il processo


- ▶ Chiudere il coperchio dell'apparecchio.



Il sacchetto con l'alimento deve essere completamente riposto nell'apposita vasca.

Il coperchio dell'apparecchio deve chiudersi senza opporre resistenza.



La guarnizione e la sua superficie d'appoggio devono essere pulite e libere da oggetti. Il sacchetto deve essere appoggiato completamente e senza pieghe sulla barra sigillante.

- ▶ Chiudere il coperchio dell'apparecchio e avviare il processo premendo il tasto .
 - Durante il processo di sottovuoto, lampeggiano sia le indicazioni del livello di sottovuoto che quelle del livello per la durata di sigillatura.


Fine del funzionamento

- Una volta terminato il processo, risuona un segnale acustico.
- ▶ Aprire il coperchio dell'apparecchio ed estrarre il prodotto privato dell'aria.

Interruzione o disinserimento anticipato del funzionamento

Per interrompere il processo di sottovuoto durante il funzionamento, premere il tasto  o il tasto . Il sacchetto non viene sigillato. L'interruzione del funzionamento non è possibile al termine del processo di sottovuoto (procedura di ventilazione).

Spegnere l'apparecchio

- ▶ Premere il tasto .
- L'apparecchio si spegne.

Sigillatura anticipata

Il processo di sottovuoto può essere interrotto e il sacchetto sigillato in modo anticipato.

- ▶ Premere il tasto  durata di sigillatura.



Sotto vuoto i liquidi iniziano a bollire già a basse temperature. Si genera così del vapore che può causare anomalie di funzionamento dell'apparecchio. Osservare attentamente il processo di sottovuoto e sigillare il sacchetto anticipatamente quando iniziano a formarsi delle bolle.

5 Gestione degli alimenti

In generale, il sottovuoto è una tecnica che consente di prolungare la durata degli alimenti.

5.1 Qualità e igiene



La durata di un prodotto dipende dal suo contenuto batterico: più questo è elevato, più la durata massima di un alimento è breve.

Per ottenere la massima durata possibile, è necessario mettere sottovuoto solo alimenti qualitativamente perfetti. Alimenti già conservati per un certo tempo prima del processo di sottovuoto presentano un alto contenuto batterico e non sono adatti per la conservazione a lungo termine.

Per evitare che gli alimenti freschi vengano contaminati dai batteri, occorre osservare i punti riportati di seguito.

- Lavarsi accuratamente le mani prima di toccare gli alimenti.
- Utilizzare un piano di lavoro liscio e igienico. Pulire il piano di lavoro prima di appoggiare alimenti.
- Pulire tutti gli strumenti (coltelli, forchette, cucchiaini ecc.) prima dell'uso.

5.2 Preparazione di alimenti speciali

Alcuni alimenti devono essere preparati in modo speciale prima della conservazione.

Cavoli, legumi, asparagi

Tutti i tipi di cavolo (cavolfiore, broccolo, cavolo bianco e rosso ecc.), di legumi (fagioli freschi, piselli ecc.) e di asparago rilasciano dei gas quando vengono messi sottovuoto. Per farlo, è sufficiente scottarli nella vaporiera o nell'acqua bollente e immergerli poi nell'acqua fredda. Una volta messi sottovuoto, questi alimenti possono essere congelati in modo da ingombrare poco spazio.

Alcuni tipi di verdure possono essere congelati anche crudi, ad es. carote, porro, peperoni, cipollotti, cavolo cinese, sedano a coste, pomodori (da cuocere) o erbe aromatiche. Le verdure pulite e tagliate vengono confezionate in porzioni in sacchetti per congelatore e poi congelate. L'ideale è tagliarle a cubetti, metterle sottovuoto crude e congelarle, pronte per una minestra d'orzo o un minestrone.

5.3 Conservazione

Per conservare gli alimenti senza rischi, è necessario osservare i punti descritti di seguito.

- Conservare esclusivamente alimenti freschi e qualitativamente perfetti.
- Prima di metterlo sottovuoto, il prodotto deve essere già alla temperatura di conservazione.
- Interrompere la catena del freddo solo per il tempo strettamente necessario.
- Se possibile, asciugare gli alimenti prima di metterli sottovuoto.
- Evitare di mettere insieme alimenti crudi e cotti.
- Scegliere un livello di sottovuoto adeguato come indicato nel capitolo: Livelli di sottovuoto consigliati (vedi pagina 15).
- Gli alimenti di grandi dimensioni si conservano più a lungo di quelli piccoli.
- Conservare gli alimenti alla temperatura più bassa possibile.
- Riporre gli alimenti in frigorifero o in congelatore subito dopo averli messi sottovuoto.
- Gli alimenti facilmente deperibili dovrebbero essere sempre conservati in frigorifero o congelatore anche se sottovuoto. Confezionare sottovuoto non significa mettere in conserva!

5.4 Vacuisine ©

Gli alimenti sottovuoto possono essere cotti con il processo di cottura sous-vide. V-ZUG chiama questa tecnica «Vacuisine©».



Per il processo Vacuisine si raccomanda di utilizzare esclusivamente i sacchetti per sottovuoto originali V-ZUG.

Maggiori informazioni e gustose ricette da preparare con Vacuisine© sono disponibili sul sito www.vzug.com.

6 Processo di sottovuoto degli alimenti

6.1 Alimenti

Per mettere sottovuoto gli alimenti e prepararli correttamente alla cottura sous-vide è necessario seguire alcuni punti.

Scelta del sacchetto

Per la cottura sous-vide si raccomanda di utilizzare esclusivamente i sacchetti originali V-ZUG. Questi sacchetti sono adatti a temperature comprese tra $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$ e $+115\text{ }^{\circ}\text{C}$, quindi sono perfetti anche per la cottura sous-vide. I sacchetti per sottovuoto sono adatti al forno a microonde (ad es. per scongelare alimenti), tuttavia, prima del contatto con le microonde, i sacchetti sottovuoto devono essere bucati o aperti per evitare che scoppino per via della sovrappressione generata.

Se si utilizzano sacchetti per sottovuoto di marche diverse da V-ZUG nel microonde, questi possono afflosciarsi, la sigillatura può non tenere o, addirittura, sciogliersi. Utilizzare sacchetti di altre marche solo per il sottovuoto e adeguare la durata di sigillatura ai materiali con cui sono realizzati.



Sacchetti non originali possono danneggiare la barra sigillante. L'uso di tali sacchetti avviene sotto la propria responsabilità.

Dimensione dei sacchetti

Si consiglia di scegliere una dimensione tale per cui l'alimento da mettere sottovuoto occupi al massimo due terzi del volume del sacchetto.

Alimenti

Per un risultato ottimale, gli alimenti devono avere avuto il tempo di raffreddarsi prima del processo di sottovuoto.

Prima di tale operazione, riporre gli alimenti in frigorifero a una temperatura massima di $5\text{ }^{\circ}\text{C}$ per almeno due ore. Gli alimenti liquidi in particolare non dovrebbero avere una temperatura superiore a $10\text{ }^{\circ}\text{C}$.



Non confezionare mai sottovuoto alimenti caldi o bollenti.

Riempimento dei sacchetti per sottovuoto



Durante il riempimento prestare attenzione a non sporcare la zona in cui il sacchetto deve essere sigillato, perché in tal caso la tenuta del sacchetto potrebbe risultare insufficiente. Prima di inserire l'alimento, ripiegare il lato interno verso l'esterno per circa 5 cm.

6.2 Livelli di sottovuoto consigliati

Scelta del livello di sottovuoto

Una volta effettuata la suddivisione in porzioni, si possono selezionare i seguenti livelli di sottovuoto per confezionare, marinare, cuocere sottovuoto (Vacuisine®), congelare o conservare:

Livello di sottovuoto con indicazione	Categorie di alimenti con esempi	Indicazioni e scopo d'uso
<p style="text-align: center;">0 (sigillatura)</p> <p style="text-align: center;">▬ ▬ ▬</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Alimenti molto sensibili alla pressione, quali ad es. patatine o insalata 	<p>Per gli alimenti molto sensibili alla pressione, che hanno una confezione originale a cuscino d'aria, il sacchetto originale o per sottovuoto deve essere riempito per non oltre un terzo. Collocare il sacchetto riempito e con un cuscino d'aria con delicatezza nel cassetto per il sottovuoto, in modo da preservare forma e consistenza dell'alimento.</p>
<p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">▬ ▬ ▬</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Frutta sensibile alla pressione quali bacche, prugne, albicocche e banane ▪ Liquidi e alimenti molto liquidi quali zuppe, salse e carne con molta marinata ▪ Vasetti e bottiglie quali noci, noccioli, semi in vasetti o vasetti di pesto aperti 	<p>Con il livello di sottovuoto 1, forma e consistenza della frutta sensibile alla pressione si preservano bene, senza deformazioni.</p> <p>Confezionare i liquidi o la carne con molta marinata, come lo stufato marinato/Suure Mocke, al livello di sottovuoto 1; il sottovuoto è sufficiente per ridurre l'ossidazione di vino o aceto.</p> <p>I vasetti di pesto già aperti di altezza idonea possono essere richiusi a tenuta stagna con il livello di sottovuoto 1. Allo stesso modo si possono confezionare noci, semi e noccioli per difenderli dai parassiti.</p> <p>Con il livello di sottovuoto esterno 1, si possono evacuare perfettamente aria e ossigeno dalle bottiglie di olio e vino.</p>

Livello di sottovuoto con indicazione	Categorie di alimenti con esempi	Indicazioni e scopo d'uso
<p style="text-align: center;">2</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Frutta meno sensibile come pere e mele cotogne ▪ Verdura poco compatta, come peperoni/peperoncini, pomodori, zucchine ▪ Pesce intero con pelle o a filetti ▪ Alimenti con poco liquido quali carne con poca marinata 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La frutta resistente alla pressione e gli alimenti con poco liquido possono essere confezionati con il livello di sottovuoto 2. ▪ Verdure e pesci, senza o con poco liquido, vengono confezionati in modo ottimale con il livello di sottovuoto 2. ▪ Anche la carne con salsa o con poca marinata liquida è indicata per il livello di sottovuoto 2. In presenza di una percentuale di liquido maggiore utilizzare il livello di sottovuoto 1.
<p style="text-align: center;">3</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Carne, ad es. medaglioni, bistecche ▪ Verdura compatta come carote, barbabietola/barbabietola rossa ▪ Alimenti da congelare ▪ Formaggio a pasta dura da conservare 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La carne senza liquido, ad es. con sole erbe aromatiche, e anche la verdura più compatta si preparano in modo ottimale con il livello di sottovuoto 3, ad es. per la cottura sous-vide (Vacuisine ©). Il livello di sottovuoto 3 dovrebbe essere utilizzato per gli alimenti da congelare, poiché l'esclusione di aria previene la bruciatura da congelamento.

6.3 Selezione del livello per la durata di sigillatura

Se si utilizzano sacchetti per sottovuoto originali V-ZUG, impostare il livello 2 per la durata di sigillatura.

Se non si utilizzano sacchetti originali, adeguare la durata di sigillatura al materiale di realizzazione del sacchetto.



Sacchetti non originali possono danneggiare la barra sigillante. L'uso di questi sacchetti avviene sotto la propria responsabilità.




7 Panoramica delle applicazioni

Di seguito sono descritte tutte le possibili applicazioni. Anche la sezione Consigli e accorgimenti (vedi pagina 27) riporta utili indicazioni.

7.1 Processo di sottovuoto e sigillatura

Questa è l'applicazione standard del cassetto sottovuoto. Una volta iniziato il processo, all'interno della vasca per vuoto si genera una depressione. Successivamente l'apertura del sacchetto inserito viene sigillata. Infine, la pressione nell'apparecchio viene nuovamente compensata e il processo termina.

Il cassetto sottovuoto deve essere pronto per l'uso.

- ▶ Selezionare un livello di sottovuoto adeguato premendo una o più volte il tasto .
- ▶ Selezionare un livello adeguato per la durata di sigillatura premendo una o più volte il tasto .
- ▶ Spingere in basso il coperchio dell'apparecchio e avviare il processo con il tasto .



Per maggiori dettagli sul processo di sottovuoto e sigillatura consultare il capitolo Uso (vedi pagina 11).

7.2 Processo di solo sottovuoto

Quest'applicazione permette di mettere sottovuoto, e allo stesso tempo chiudere ermeticamente, vasetti provvisti di coperchio avvitabile contenenti ad esempio noci o semi.






Utilizzare esclusivamente vasetti con coperchio avvitabile in perfette condizioni. Prima di chiudere il coperchio dell'apparecchio, accertarsi che i vasetti non siano troppo alti.

Non utilizzare l'appoggio per sacchetti.

Onde evitare danni all'apparecchio, i vasetti possono essere alti al massimo 8,5 cm.

Quest'applicazione non è adatta alla produzione di marmellate (riempimento a caldo). Solo gli alimenti che abbiano avuto il tempo di raffreddarsi possono essere messi sottovuoto.

Il cassetto sottovuoto deve essere pronto per l'uso.

- ▶ Stringere leggermente il coperchio avvitabile del vasetto e riporlo nella vasca per vuoto.
- ▶ Selezionare un livello di sottovuoto adeguato premendo una o più volte il tasto .
- ▶ Premere più volte il tasto  fino a quando l'indicazione della durata di sigillatura non si spegne completamente.
- ▶ Spingere in basso il coperchio dell'apparecchio e avviare il processo con il tasto .




7.3 Processo di sola sigillatura

Quest'applicazione permette di chiudere ermeticamente un sacchetto, senza tuttavia privarlo dell'aria.



Nonostante questa regolazione, nel sacchetto si genera comunque una leggera depressione. Ciò è necessario per far sì che la sigillatura sia effettivamente efficace.

Il cassetto sottovuoto deve essere pronto per l'uso.

- ▶ Premere più volte il tasto  fino a quando l'indicazione del livello di sottovuoto non si spegne completamente.
- ▶ Selezionare un livello adeguato per la durata di sigillatura premendo una o più volte il tasto .
- ▶ Spingere in basso il coperchio dell'apparecchio e avviare il processo con il tasto .

7.4 Confezionamento sottovuoto esterno

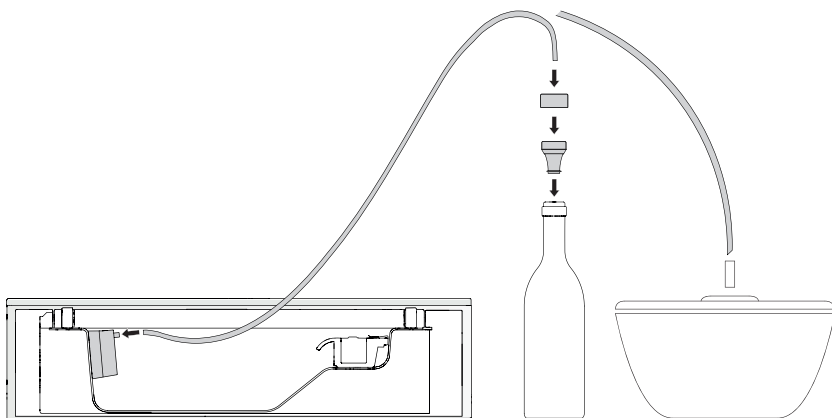
Quest'applicazione consente di evacuare aria dalle bottiglie in vetro, ad es. di olio o vino, in modo da impedire reazioni indesiderate dovute alla presenza di ossigeno. Questa funzione consente inoltre di confezionare sottovuoto anche le scatole sottovuoto reperibili in commercio. Fare attenzione che le scatole sottovuoto siano idonee per gli alimenti e che possano essere collegate al tubo flessibile del cassetto sottovuoto con diametro interno di 3 mm, servendosi di un adattatore adeguato.



Per il confezionamento sottovuoto esterno di bottiglie in vetro, utilizzare unicamente bottiglie idonee. Bottiglie non idonee o danneggiate possono implodere durante il confezionamento sottovuoto esterno e causare lesioni.

Il cassetto sottovuoto deve essere pronto all'uso e il coperchio aperto.

- ▶ Per l'evacuazione di aria dalle bottiglie inserire le due estremità del tubo flessibile nei rispettivi attacchi dei due adattatori.
- ▶ Infilare l'adattatore più grande nell'apertura di aspirazione della vasca per vuoto. Per l'evacuazione di aria dalle bottiglie inserire l'adattatore più piccolo con l'altra estremità del tubo flessibile nella chiusura sottovuoto infilata nella bottiglia. Per confezionare in scatole sottovuoto, collegare l'estremità del tubo flessibile alla scatola, anziché alla bottiglia, eventualmente con un adattatore se necessario.





Collocare la bottiglia per il confezionamento sottovuoto esterno su una superficie stabile e piana, nelle immediate vicinanze del cassetto sottovuoto.

- ▶ Premere una o più volte il tasto **C**, per selezionare un livello di sottovuoto adeguato, Livelli di sottovuoto consigliati (vedi pagina 15).



Confezionare sottovuoto grandi quantità di liquidi in contenitori solidi con volume idoneo.



Per l'evacuazione di aria dalle bottiglie di vino utilizzare solo il livello di sottovuoto 1 per il confezionamento sottovuoto esterno, perché altrimenti si compromettono i gas tipici del vino.

- ▶ Avviare il confezionamento sottovuoto esterno con il tasto **▷**.



Conservare le bottiglie di vino messe sottovuoto unicamente in posizione verticale.

8 Cura e manutenzione

8.1 Indicazioni generali



Pulire il cassetto solo quando è spento.

Danni all'apparecchio dovuti a un trattamento errato!

- Non utilizzare detergenti aggressivi, oggetti affilati o abrasivi come raschietti metallici, lane metalliche, spugne abrasive ecc. per la pulizia. Questi prodotti graffiano le superfici. Se graffiato, il coperchio in vetro può scoppiare.
- Non pulire mai l'apparecchio con dispositivi ad alta pressione o a vapore.
- Accertarsi che nessun liquido e nessun oggetto penetri nell'apertura di aspirazione della pompa per vuoto. I danni alla pompa potrebbero essere irreparabili.

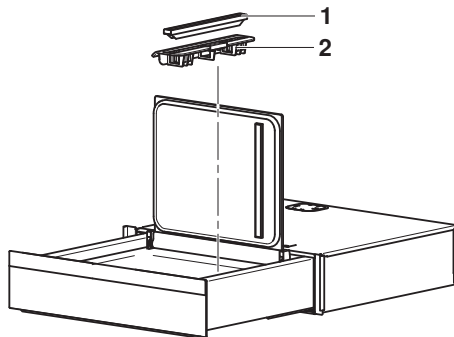
8.2 Pulizia

All'esterno

- ▶ Eliminare immediatamente sporco e residui di detersivo.
- ▶ Pulire le superfici con un panno morbido inumidito con acqua – per le superfici di metallo pulire seguendo il senso della levigatura.
- ▶ Asciugare con un panno morbido.

All'interno

- ▶ Rimuovere dall'apparecchio la barra sigillante **1**, compresa la copertura della barra sigillante **2**.
- ▶ Eliminare immediatamente sporco e residui di detersivo.
- ▶ Pulire le superfici con un panno morbido inumidito con acqua – per le superfici di metallo pulire seguendo il senso della levigatura.
- ▶ Asciugare con un panno morbido.
- ▶ Pulire la barra sigillante **1** con un panno morbido inumidito con acqua e asciugarla con un panno altrettanto morbido. La copertura della barra sigillante **2** può essere lavata in lavastoviglie.
- ▶ Inserire la copertura della barra sigillante **2** nell'apparecchio.
- ▶ Inserire la barra sigillante **1** nei due perni dell'alloggiamento presenti nell'apparecchio.



Guarnizione del coperchio dell'apparecchio

- ▶ Pulire la guarnizione del coperchio dell'apparecchio usando un panno morbido inumidito con acqua.



Non utilizzare detersivi!

- ▶ Asciugare con un panno morbido.

Parti per il confezionamento sottovuoto esterno

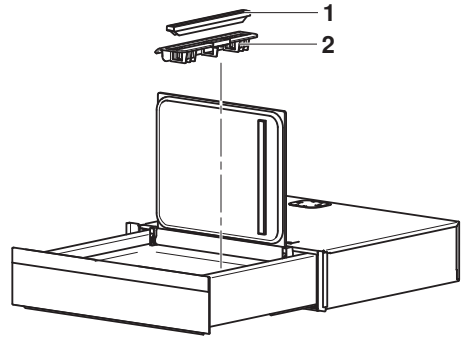
Pulire le parti per il confezionamento sottovuoto esterno (adattatore per apertura di aspirazione, tubo flessibile, adattatore per chiusura e chiusura sottovuoto) con acqua calda, eventualmente con un po' di detersivo, e un panno morbido o una spugna, quindi asciugare.

Accessori

L'appoggio per sacchetti può essere lavato in lavastoviglie.

8.3 Sostituzione della barra sigillante

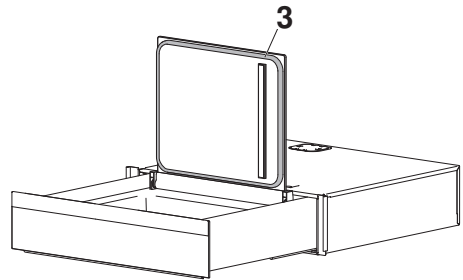
- ▶ Estrarre dall'apparecchio la barra sigillante danneggiata **1** insieme alla copertura della barra sigillante **2**.
- ▶ Inserire la copertura della barra sigillante **2** nell'apparecchio.
- ▶ Inserire la nuova barra sigillante **1** nei due perni dell'alloggiamento presenti nell'apparecchio.



Non occorre alcun tipo di strumento o utensile.

8.4 Sostituzione della guarnizione del coperchio dell'apparecchio

- ▶ Staccare la guarnizione danneggiata del coperchio dell'apparecchio **3**.
- ▶ Inserire una nuova guarnizione.

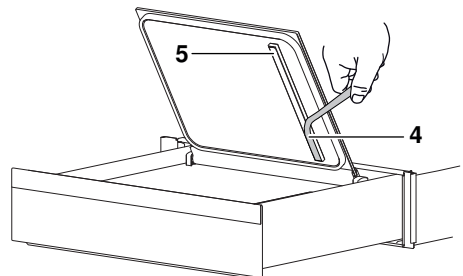


Non occorre alcun tipo di strumento o utensile.

8.5 Sostituzione del cuscino sigillante

Il cuscino sigillante **4** si trova sulla parte inferiore del coperchio dell'apparecchio.


- ▶ Rimuovere il cuscino sigillante danneggiato **4** dal supporto **5**.
- ▶ Inserire un nuovo cuscino sigillante **4** nel supporto **5**.




Non occorre alcun tipo di strumento o utensile.

8.6 Verifica del sistema




Se si accende il tasto di manutenzione , significa che la pompa per vuoto non riesce a raggiungere la depressione richiesta nell'intervallo di tempo definito. Probabilmente il coperchio dell'apparecchio non è chiuso correttamente o la guarnizione del coperchio dell'apparecchio è sporca o danneggiata.

- ▶ Pulire (vedi pagina 19) la guarnizione del coperchio. Non utilizzare detergenti!
- ▶ Chiudere il coperchio dell'apparecchio e premerlo verso il basso.

Se il tasto di manutenzione  si accende ancora al successivo processo di sottovuoto:

- ▶ scegliere un livello di sottovuoto inferiore.

Se il tasto di manutenzione  si accende ripetutamente:

- ▶ attendere che si accenda il simbolo ,
- ▶ deumidificare (vedi pagina 22) la pompa per vuoto.


8.7 Deumidificazione



È necessario procedere alla deumidificazione quando l'olio della pompa per vuoto contiene troppa acqua (frequenti processi di sottovuoto con alimenti umidi).


Se si accendono i tasti  e ...

... è possibile deumidificare l'olio della pompa per vuoto.


- ▶ Chiudere il coperchio dell'apparecchio e premerlo verso il basso.
- ▶ Premere il tasto .
 - L'olio della pompa per vuoto viene deumidificato.



Se si accendono i tasti  e ...

... è necessario deumidificare l'olio della pompa per vuoto.

- ▶ Chiudere il coperchio dell'apparecchio e premerlo verso il basso.
- ▶ Premere il tasto .
 - L'olio della pompa per vuoto viene deumidificato.



Il processo di deumidificazione dura al massimo 20 minuti. Se il tasto  continua ad accendersi, la procedura deve essere ripetuta.



L'olio della pompa per vuoto si surriscalda, pertanto occorre attendere un'ora tra un processo di deumidificazione e quello successivo. In questo lasso di tempo i tasti  e  sono accesi, ma non utilizzabili.

9 Eliminare autonomamente i guasti

9.1 Cosa fare se...

Di seguito sono elencati alcuni problemi che possono essere facilmente risolti dall'utente attenendosi alla procedura descritta. Se viene indicato un guasto diverso o se non è possibile riparare il guasto, rivolgersi al servizio clienti.

...l'apparecchio non funziona

Possibile causa	Rimedio
▪ A causa di un sovraccarico è intervenuto il fusibile dell'installazione interna della casa.	▶ Sostituire il fusibile o riattivarlo.
▪ Il fusibile interviene ripetutamente.	▶ Chiamare il servizio assistenza.
▪ Interruzione dell'alimentazione elettrica.	▶ Controllare l'alimentazione elettrica.
▪ L'apparecchio è difettoso.	▶ Chiamare il servizio assistenza.
▪ L'apparecchio si è surriscaldato a causa dei frequenti processi di sottovuoto.	▶ Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di riutilizzarlo.
▪ L'apparecchio si trova nella fase di raffreddamento tra due processi di deumidificazione. In questo lasso di tempo i tasti  e  sono accesi, ma non utilizzabili.	▶ Attendere un'ora prima di poter ripetere la deumidificazione.

... il sottovuoto nel sacchetto è insufficiente

Possibile causa	Rimedio
▪ È stato scelto un livello di sottovuoto troppo basso per l'alimento.	▶ Scegliere il livello più alto.
▪ L'apertura di aspirazione non è libera.	▶ Accertarsi che l'apertura di aspirazione non venga coperta dal sacchetto.
▪ Il sacchetto non è ermetico.	▶ Creare il sottovuoto in un nuovo sacchetto, scegliendo eventualmente un livello più alto per la durata di sigillatura.

...il sacchetto per sottovuoto non è sufficientemente sigillato

Possibile causa	Rimedio
▪ Per il livello di sottovuoto scelto è stata impostata una durata di sigillatura insufficiente.	▶ Scegliere il livello più alto per la durata di sigillatura.

Possibile causa	Rimedio
▪ Il sacchetto per sottovuoto non è stato correttamente posizionato sulla barra sigillante.	▶ Posizionare correttamente il sacchetto per sottovuoto.
▪ Il sacchetto per sottovuoto è sporco nella zona del giunto termosaldato.	▶ Pulire quest'area prima del processo di aspirazione dell'aria.
▪ Il cuscino sigillante sul coperchio dell'apparecchio è fortemente usurato.	▶ Sostituire il cuscino sigillante.
▪ L'apparecchio si è surriscaldato a causa dei frequenti processi di sottovuoto.	▶ Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di riutilizzarlo.


...il coperchio dell'apparecchio non si apre

Possibile causa	Rimedio
▪ L'apparecchio è in funzione.	▶ Attendere fino a quando l'apparecchio non viene ventilato al termine del processo e non risuona un segnale acustico.
▪ L'alimentazione elettrica si è interrotta.	▶ Ripristinare l'alimentazione elettrica. L'apparecchio viene ventilato.

...si sentono rumori durante il funzionamento

Possibile causa	Rimedio
▪ Eventuali rumori possono verificarsi durante l'intero funzionamento (rumori di commutazione o di pompaggio).	▶ Questi rumori sono normali.

...il tasto di manutenzione si accende

Possibile causa	Rimedio
▪ L'apparecchio non riesce a raggiungere la depressione desiderata.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Tenere ben premuto il coperchio dell'apparecchio all'avvio del processo di sottovuoto. ▶ Controllare la guarnizione sul coperchio dell'apparecchio e la sua superficie d'appoggio, eventualmente pulirle. Se la guarnizione presenta dei rigonfiamenti, spianarla con le dita. ▶ Selezionare un livello di sottovuoto inferiore, ad esempio nel caso di alimenti con liquidi. ▶ Posizionare correttamente il sacchetto per sottovuoto, se questo sporge fin sotto la guarnizione del coperchio dell'apparecchio.
▪ La prestazione della pompa è ridotta.	▶ Non appena si accende il tasto  , deumidificare l'olio della pompa.

... il liquido all'interno del sacchetto per sottovuoto bolle intensamente durante il processo di sottovuoto

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sotto vuoto elevato i liquidi iniziano a bollire già a basse temperature. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Sigillatura anticipata. ▶ Per mettere sottovuoto alimenti liquidi scegliere il livello di sottovuoto 1. ▶ Liquidi o alimenti con percentuale di liquido elevata non possono avere una temperatura superiore a 10 °C.

... alimenti molto delicati quali patatine o cereali per la colazione vengono danneggiati dal processo di sottovuoto

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Il livello di sottovuoto selezionato è troppo alto. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Selezionare il livello di sottovuoto «0».
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Il cuscino d'aria all'interno del sacchetto è insufficiente. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Collocare il sacchetto con un cuscino d'aria sufficiente con delicatezza nel cassetto per il sottovuoto.

... nella bottiglia non si crea alcun vuoto durante il confezionamento sottovuoto esterno

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Il tubo flessibile e la chiusura sottovuoto mostrano chiari segni d'usura, hanno una tenuta stagna insufficiente e non è possibile ottenere un vuoto sufficiente. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Sostituire tubo flessibile e chiusura sottovuoto con parti nuove.

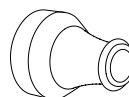
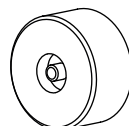
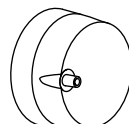
10 Accessori e ricambi

Per eventuali ordini si prega di indicare il numero di modello dell'apparecchio e l'esatta denominazione dell'accessorio o del ricambio richiesto.

- Appoggio per sacchetti: permette di mettere sottovuoto alimenti poco spessi
- Guarnizione del coperchio dell'apparecchio
- Copertura della barra sigillante
- Barra sigillante completa
- Cuscino sigillante
- Sacchetti per sottovuoto
Dimensioni: 180 × 280 und 240 × 350 mm
Temperature d'impiego: da -40 a +115 °C



- Adattatore apertura di aspirazione
- Adattatore chiusura sottovuoto
- Tubo flessibile
- Chiusura sottovuoto



11 Dati tecnici

Tipo	DV6T-36004/36005
Dimensioni dell'apparecchio	
Dimensioni esterne (altezza × larghezza × profondità)	142 × 596 × 547 mm
Capacità camera sottovuoto (altezza × larghezza × profondità)	95 × 350 × 285 mm
Volume della camera sottovuoto	7,83 dm ³
Peso a vuoto	25 kg
Collegamento elettrico	
Collegamento	220–240 V ~ 50/60 Hz
Potenza allacciata	320 W
Protezione con fusibile	10 A
Consumo in stand-by	0,5 W

12 Consigli e accorgimenti

In questa sezione vengono riportati consigli utili che rendono ancora più semplice l'uso del cassetto per il sottovuoto.

- Lavorare nel rispetto dell'igiene: mani, utensili e superfici devono essere puliti!
- L'apertura del sacchetto deve essere appoggiata completamente, per tutta la sua larghezza e senza pieghe sulla barra sigillante.
- Versare nel sacchetto una quantità di alimenti tale che sia possibile saldare l'estremità del sacchetto in piano e senza pieghe.
- L'area della saldatura deve essere priva di liquidi. Ripiegando una parte del sacchetto verso l'esterno, si evita di sporcare la zona di sigillatura del sacchetto al momento del riempimento. Se può essere di aiuto, si può utilizzare anche un imbuto. Collocare il sacchetto in un recipiente graduato per il riempimento e ripiegare il bordo del sacchetto verso l'esterno per alcuni centimetri.
- Le ultime regolazioni impiegate per l'applicazione «Processo di sottovuoto e sigillatura» restano memorizzate anche dopo il disinserimento dell'apparecchio.
- Per mettere sottovuoto vasetti provvisti di coperchio avvitabile, stringere leggermente i coperchi e riporre i vasetti nel cassetto per il sottovuoto. Con l'applicazione «Processo di solo sottovuoto» questi vasetti possono essere privati dell'aria e contemporaneamente essere chiusi ermeticamente.
- Per ottenere il massimo vuoto con i liquidi, è necessario surgelarli prima di privarli dell'aria.
- Non confezionare sottovuoto grandi quantità di liquidi in sacchetti per sottovuoto, bensì in contenitori solidi con volume idoneo. Questo accorgimento serve soprattutto a rendere la manipolazione più semplice. Se lo si desidera, si possono anche confezionare liquidi sottovuoto in recipienti idonei esterni servendosi degli accessori appositi.
- Congelare la frutta prima di metterla sottovuoto.
- Gli alimenti che non debbono essere conservati in frigorifero, quali cereali, farina, preparati per dolci ecc., si mantengono più a lungo confezionati sottovuoto.
- La conservazione sottovuoto è l'ideale per noci, cereali e spezie, perché mantengono a lungo la propria freschezza e non diventano rancidi.

13 Smaltimento

13.1 Imballaggio



I bambini non devono in alcun caso giocare con il materiale di imballaggio per via del rischio di lesioni e di soffocamento. Conservare il materiale di imballaggio in un luogo sicuro o smaltirlo in modo ecocompatibile.

13.2 Sicurezza

Rendere inservibile l'apparecchio per prevenire incidenti dovuti a un utilizzo improprio (ad es. da parte di bambini):

- ▶ scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. In caso di installazioni fisse, tale intervento va eseguito da un elettricista autorizzato. Tagliare quindi il cavo di rete dell'apparecchio.

13.3 Smaltimento



- Il simbolo del «bidone barrato» richiede lo smaltimento separato dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Questi apparecchi, che possono contenere sostanze pericolose e nocive per l'ambiente,
- vanno smaltiti in un centro di raccolta autorizzato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche e non devono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici indifferenziati, contribuendo in tal modo alla protezione delle risorse e dell'ambiente.
- Per informazioni più dettagliate, rivolgersi alle autorità locali.

14 Indice analitico

A			
Accessori.....	26	Accessori	20
Alimenti	14	All'esterno	19
Processo di sottovuoto.....	14	All'interno	19
Ambito di validità	2	Guarnizione del coperchio dell'apparecchio	20
Applicazioni.....	17		
Assistenza tecnica.....	31	Q	
Avvertenze di sicurezza		Qualità e igiene	12
Condizioni generali.....	4		
Specifiche dell'apparecchio.....	5	R	
		Ricambi.....	26
B			
Barra sigillante		S	
Sostituire.....	21	Scelta del livello di sottovuoto.....	15
		Selezione del livello per la durata di sigillatura	16
C		Sigillatura.....	17, 18
Confezionamento sottovuoto.....	17	Sigillatura anticipata	12
Confezionamento sottovuoto esterno	18	Significato degli indicatori	9
Conservazione.....	13	Simboli	4
Consigli e accorgimenti.....	27	Smaltimento	28
Cottura sous-vide		Smaltire l'apparecchio	28
Vacuisine.....	13	Sostituzione del cuscino sigillante.....	21
		Sostituzione della guarnizione del coperchio dell'apparecchio.....	21
D		Struttura	8
Dati tecnici.....	27		
Denominazione del modello	2	T	
Deumidificazione.....	22	Tipo.....	2
Domande tecniche	31		
		U	
E		Utilizzo.....	11
Elementi d'indicazione	9	Avviare il processo.....	11
Elementi di comando	9	Disinserimento anticipato.....	12
		Inserire il sacchetto	11
G		Interruzione	12
Gestione degli alimenti	12		
		V	
I		Vacuisine	13
Indicazioni generali.....	19	Verifica del sistema	22
L			
Livelli di sottovuoto consigliati.....	15		
N			
Note	30		
P			
Preparazione			
Alimenti speciali.....	13		
Prima della prima messa in funzione.....	5		
Prima messa in funzione	8		
Prolungamento della garanzia	31		
Pulizia.....	19		

15 Note

16 Service & Support



Il capitolo «Eliminare i guasti» fornisce consigli utili in caso di piccole anomalie di funzionamento. In questo modo si evita di contattare un tecnico dell'assistenza e si risparmia sugli eventuali costi d'intervento.

Le informazioni sulla garanzia V-ZUG sono riportate sul sito www.vzug.com → Assistenza → Informazioni sulla garanzia. Vi preghiamo di leggerle attentamente.

Registrate subito il vostro apparecchio online, seguendo il percorso www.vzug.com → Assistenza

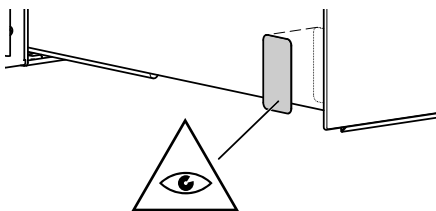
→ Registrazione garanzia. In questo modo potrete beneficiare della migliore assistenza in caso di guasto già durante il periodo di garanzia dell'apparecchio. Per registrarsi sono necessari il numero di serie (SN) e la denominazione dell'apparecchio. Queste informazioni sono riportate sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio.

I dati del mio apparecchio:

SN: _____ **Apparecchio:** _____

Si prega di tenere sempre a portata di mano questi dati dell'apparecchio quando si contatta V-ZUG. Grazie.

- ▶ Aprire il cassetto per sottovuoto.
 - La targhetta di identificazione si trova sulla parete laterale sinistra.



Richiesta di riparazione

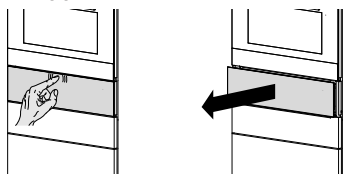
Seguendo il percorso www.vzug.com → Assistenza → Numero assistenza, potete trovare il numero di telefono del centro di servizio V-ZUG a voi più vicino.

Domande tecniche, accessori, prolungamento della garanzia

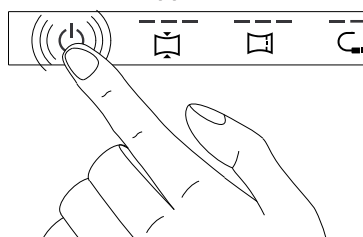
V-ZUG sarà lieta di aiutarvi per richieste di informazioni amministrative e tecniche generali, ordini di accessori e pezzi di ricambio o informazioni sui contratti di servizi avanzati.

Brevi istruzioni

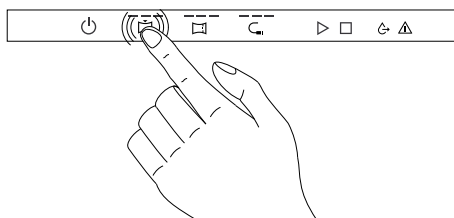
Aprire l'apparecchio



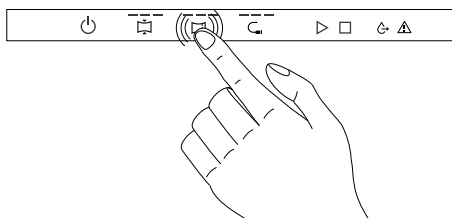
Accendere l'apparecchio



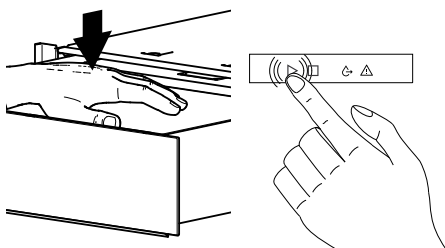
Impostare il livello di sottovuoto



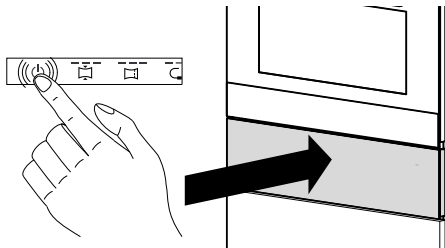
Impostare il livello per la durata di sigillatura



Confezionamento sottovuoto



Spegnere e chiudere l'apparecchio



1081232-01