



Hướng dẫn sử dụng VacuDrawer V6000

Ngăn kéo chân không

Cảm ơn bạn đã chọn mua một trong những sản phẩm của chúng tôi. Thiết bị của bạn được sản xuất theo tiêu chuẩn cao tiêu chuẩn và dễ sử dụng. Tuy nhiên, hãy dành thời gian để đọc các hướng dẫn vận hành này hướng dẫn để bạn làm quen với thiết bị và tận dụng tối đa

Nó.

Vui lòng tuân thủ các biện pháp phòng ngừa an toàn.

Sửa đổi

Văn bản, sơ đồ và dữ liệu tư vấn ứng với tiêu chuẩn kỹ thuật của thiết bị tại thời gian hướng dẫn vận hành này được đưa vào báo chí. Quyền thực hiện các sửa đổi kỹ thuật nhằm mục đích phát triển thêm các thiết bị được dành riêng.

Tính hợp lệ

Những hướng dẫn vận hành này áp dụng cho:

Chỉ định mô hình	Kiểu	Hệ thống kích thước
Máy hút bụi V6000 14	DV6T-36004	60-144
Máy hút bụi V6000 14	DV6T-36005	60-144

Những thay đổi tùy theo từng mô hình sẽ được ghi chú trong văn bản.

Nội dung

	2	9	Xử lý sự cố	19
1	Biện pháp phòng ngừa an toàn	4	9.1 Cần làm gì nếu	19
1.1	Các ký hiệu dự phòng sử dụng	4	10 Phụ kiện và phụ tùng thay thế	21
1.2	Các biện pháp phòng ngừa an toàn chung	4	11 Dữ liệu kỹ thuật	22
1.3	Các biện pháp phòng ngừa an toàn dành riêng cho thiết bị	5	11.1 Chế độ chờ sinh thái	23
1.4	Trước khi sử dụng lần đầu tiên	5	12 mẹo và thủ thuật	23
2	Mô tả chung về thiết bị	7	13 Xử lý	24
2.1	Sử dụng lần đầu tiên	7	14 Mục lục	26
2.2	Xây dựng	7	15 Dịch vụ & Hỗ trợ	27
2.3	Các thành phần vận hành và hiển thị	8		
2.4	Giải thích về màn hình hiển thị	8		
3	Mở và đóng ngăn kéo	8		
4	Vận hành thiết bị	9		
5	Xử lý thực phẩm	10		
5.1	Chất lượng và vệ sinh	10		
5.2	Chuẩn bị các loại thực phẩm đặc biệt	11		
5.3	Lưu trữ	11		
5.4	Máy hút chân không	11		
6	Hút chân không thực phẩm	12		
6.1	Thực phẩm	12		
6.2	Mức độ hút bụi dự phòng khuyến nghị	12		
6.3	Lựa chọn mức thời gian niêm phong	13		
7	Tổng quan về các ứng dụng	14		
7.1	Hút chân không và niêm phong	14		
7.2	Chỉ hút bụi	14		
7.3	Chỉ niêm phong	14		
7.4	Hút bụi bên ngoài	15		
8	Chăm sóc và bảo dưỡng	16		
8.1	Ghi chú chung	16		
8.2	Vệ sinh	16		
8.3	Thay thế thanh đệm	17		
8.4	Thay thế miếng đệm nắp thiết bị	17		
8.5	Thay thế miếng đệm kín	18		
8.6	Kiểm tra hệ thống	18		
8.7	Hút ẩm	18		

1 Biện pháp phòng ngừa an toàn

1.1 Các ký hiệu được sử dụng



Việc sửa chữa trái phép có thể dẫn đến những nguy hiểm không lường trước được cho người sử dụng, vì mà nhà sản xuất không thể chịu trách nhiệm.

Việc sửa chữa chỉ nên được thực hiện bởi một kỹ thuật viên dịch vụ được ủy quyền, nếu không bất kỳ thiệt hại nào sau đó sẽ không được được bảo hành.



Biểu thị các biện pháp phòng ngừa an toàn quan trọng.

Không tuân thủ các biện pháp phòng ngừa đã nêu có thể dẫn đến thương tích hoặc thiệt hại cho thiết bị hoặc phụ kiện!



Thông tin và biện pháp phòng ngừa cần phải được quan sát.



Thông tin về việc xử lý



Thông tin về Hướng dẫn vận hành

Biểu thị hướng dẫn từng bước.

- Mô tả cách thiết bị phản ứng các bước đã thực hiện.

Biểu thị một danh sách.

1.2 Biện pháp phòng ngừa an toàn chung



Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi sử dụng thiết bị lần đầu tiên!



Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên và bởi những người bị giảm về mặt thể chất, giác quan hoặc tinh thần khả năng, hoặc thiếu kinh nghiệm và/hoặc kiến thức,

miễn là họ được giám sát hoặc đã được hướng dẫn về việc sử dụng thiết bị an toàn và đã hiểu được những nguy hiểm liên quan. Trẻ em phải không đùa nghịch với thiết bị. Không được thực hiện vệ sinh và bảo trì người dùng bởi trẻ em mà không có sự giám sát.

Nếu một thiết bị không được trang bị cáp nguồn và một phích cắm hoặc phụ kiện khác cho ngắt kết nối khỏi nguồn điện với một tiếp xúc mở trên mỗi cực tuân thủ điều kiện của loại quá áp III để cô lập hoàn toàn, một thiết bị cách ly phải được tích hợp vào hệ thống điện được lắp đặt cố định theo

quy định lắp đặt.

Nếu cáp nguồn của thiết bị này bị hỏng, nó phải

được thay thế bởi nhà sản xuất hoặc Dịch vụ khách hàng của họ

hoặc một người có trình độ tương đương được để tránh nguy hiểm.

1.3 An toàn cho từng thiết bị cụ thể

các biện pháp phòng ngừa



Thanh hàn sẽ nóng lên trong quá trình sử dụng. Cần phải cẩn thận. Tránh chạm vào thanh niêm

phong. Có nguy cơ bị bỏng.

Các bộ phận khác có thể tiếp cận được có thể nóng trong khi sử dụng. Giữ trẻ nhỏ

tránh xa thiết bị.

Không sử dụng chất tẩy rửa mạnh hoặc

có tính mài mòn hoặc vật sắc nhọn

dụng cụ cạo kim loại để vệ sinh

nắp kính của thiết bị

vì chúng có thể làm xước bề mặt. Điều này có thể dẫn đến hư hỏng hoặc phá

hủy

thủy tinh.

Không bao giờ sử dụng áp suất cao hoặc

máy làm sạch bằng hơi nước để vệ sinh

thiết bị. Nguy cơ chập mạch

mạch điện!

Sử dụng túi chân không được khuyến

ngợi cho thiết bị này!

Sử dụng túi không phải hàng chính hãng có thể

làm hỏng thanh niêm phong.

Dùng để hút bụi bên ngoài

chai thủy tinh, chỉ sử dụng chai

phù hợp để hút chân không. Các chai

không phù hợp hoặc đã bị hỏng

có thể nổ tung trong quá trình bên ngoài

hút bụi và gây thương tích.

1.4 Trư ớc khi sử dụng lần đầu tiên

thời gian

Thiết bị phải được lắp đặt và

được kết nối với nguồn cung cấp điện trong theo hướng dẫn cài đặt riêng biệt. Công việc cần thiết

phải được thực hiện bởi một thợ lắp ráp có trình độ/thợ điện.

Sử dụng đúng cách

Thiết bị được thiết kế để sử dụng trong

ngôi nhà để chế biến thức ăn. Không chịu trách nhiệm

được cho là đối với bất kỳ thiệt hại nào gây ra bởi

sử dụng không đúng cách hoặc xử lý không đúng cách.

Thiết bị chỉ nên được lắp đặt

và được vận hành trong phòng có nhiệt độ môi

trường từ 5 °C đến

35 °C.

Bất kỳ sửa chữa, thay đổi hoặc thao tác nào đối

với thiết bị, đặc biệt là bất kỳ

các bộ phận mang điện, chỉ có thể được thực hiện

bởi nhà sản xuất, bộ phận Dịch vụ Khách hàng

của nhà sản xuất hoặc tư vấn tự

người có trình độ. Sửa chữa nếu được thực hiện

không đúng cách có thể gây ra thương tích nghiêm trọng,

thiệt hại cho thiết bị và phụ kiện,

cũng như ảnh hưởng đến hoạt động của

thiết bị. Nếu thiết bị không hoạt động bình

thường hoặc trong trường hợp cần sửa chữa

cần thiết, hãy làm theo hướng dẫn được đưa ra trong

phần 'Dịch vụ & Hỗ trợ'. Liên hệ

Dịch vụ khách hàng của chúng tôi nếu cần thiết.

Chỉ sử dụng phụ tùng thay thế chính hãng.

Giữ lại các hướng dẫn vận hành này để

tham khảo trong tương lai. Nếu bạn bán thiết

bị hoặc chuyển giao cho bên thứ ba,

vui lòng đảm bảo hướng dẫn vận hành này đi kèm

với thiết bị, cùng với hướng dẫn lắp đặt.

Bằng cách này, chủ sở hữu mới có thể thông báo

về cách sử dụng thiết bị đúng cách và đọc các

hướng dẫn liên quan

biện pháp phòng ngừa an toàn.

Thiết bị tư ớng ứng với việc nhận dạng tiêu chuẩn công nghệ đư ợc chuẩn hóa và các quy định an toàn có liên quan. Sử dụng đúng cách thiết bị này rất cần thiết để tránh hư hỏng và tai nạn. Do đó, vui lòng tuân thủ các biện pháp phòng ngừa đư ợc nêu trong hư ớng dẫn vận hành này.

Đảm bảo ống silicon và nút chân không của chai còn nguyên vẹn và hoạt động bình thư ờng. Thay thế bất kỳ bộ phận nào bị hư hỏng.

Trẻ em trong nhà

Thiết bị đư ợc thiết kế để sử dụng bởi ngư ời lớn quen thuộc với các hư ớng dẫn vận hành này. Trẻ em có thể không phải lúc nào cũng nhận thức đư ợc mối nguy hiểm liên quan trong việc sử dụng các thiết bị điện. Đảm bảo giám sát thích hợp và không cho phép trẻ em chơi với thiết bị - có nguy cơ trẻ em có thể làm tổn thư ơ chính mình.

Lưu ý khi sử dụng

Nếu thiết bị bị hư hỏng rõ ràng, hãy không sử dụng nó. Hãy gọi đến Dịch vụ khách hàng.

Nếu thiết bị không hoạt động bình thư ờng, hãy ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện ngay lập tức.

Đảm bảo dây cáp điện của các thiết bị điện khác không bị kẹt trong thiết bị. Lớp cách điện của cáp điện có thể bị hỏng.

Nếu cấp nguồn của thiết bị là bị hư hỏng, nó phải đư ợc thay thế bởi chúng tôi Dịch vụ khách hàng để tránh nguy hiểm.

Đảm bảo không có vật lạ hoặc bỏ vật nuôi vào ngăn chứa máy hút bụi trư ớc khi đóng lại.

Các vật thể có thể gây nguy hiểm nếu thiết bị đã vô tình bị chuyển đổi trên không đư ợc Lưu trữ trong chân không ngăn kéo. Điều này bao gồm đặc biệt các thùng chứa có buồng khí hoặc không khí (ví dụ bình xịt).

Việc sửa chữa nếu thực hiện không đúng cách có thể gây ra nguy cơ an toàn. Nguy cơ điện sốc! Chỉ có kỹ thuật viên từ Dịch vụ Khách hàng của chúng tôi mới có thể tiến hành sửa chữa.

Thận trọng: Nguy cơ bỏng

Thanh niêm phong trên thiết bị đư ợc rất nóng. Đư ờng nổi niêm phong của túi chân không cũng nóng lên mạnh mẽ trong quá trình niêm phong.

Thận trọng: Nguy cơ chấn thư ơ

Không ngồi hoặc dựa vào thiết bị hoặc sử dụng nó như một bề mặt lưu trữ. Đư ợc làm bằng thủy tinh, nắp thiết bị đư ới sức căng. Thiết hại cho bề mặt của kính có thể làm vỡ nó. thiết bị không đư ợc vận hành nếu nắp bị nứt hoặc vỡ. Liên hệ với Dịch vụ Khách hàng.

Thận trọng: Nguy hiểm đến tính mạng

Nguy cơ ngạt thở! Giữ nguyên bao bì vật liệu, ví dụ như màng nhựa và polystyrene, tránh xa trẻ em và động vật. Vật liệu đóng gói có thể nguy hiểm cho trẻ em và động vật.

Làm thế nào để tránh làm hỏng thiết bị

Mở và đóng nắp thiết bị chậm.

Không đặt bất kỳ vật gì lên ứng dụng ance, đặc biệt là bất kỳ nguồn nhiệt hoặc lạnh. Không thả bất kỳ vật nào xuống nắp thiết bị.

Chỉ nên hút chân không thực phẩm đã đư ợc làm lạnh đá niêm phong.

Tối đa 40 lần hút chân không và niêm phong các quá trình có thể đư ợc thực hiện một sau cái khác.

Khi hút bụi hoặc vệ sinh chắc chắn không có nư ớc nào lọt vào bên trong thiết bị và đặc biệt là vào cửa hút của máy bơm chân không. Sử dụng vừa phải vải ẩm để lau chùi. Không phun bên ngoài hoặc bên trong của thiết bị có nư ớc. Nếu nư ớc vào bên trong thiết bị, nó sẽ gây ra hư hỏng. Cẩn thận không làm hỏng miếng đệm nắp với các vật nhọn hoặc sắc nhọn. Không sử dụng bất kỳ chất tẩy rửa nào để làm sạch nắp miếng đệm - chỉ cần dùng khăn ẩm.

2 Mô tả chung về thiết bị

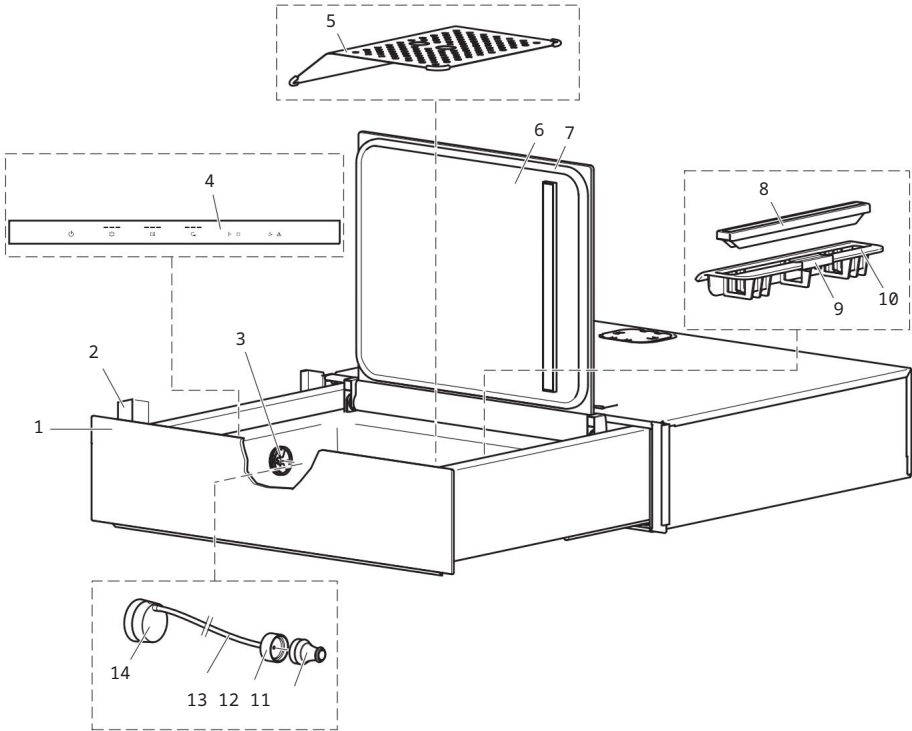
2.1 Sử dụng lần đầu tiên

Trước khi vận hành thiết bị mới lắp đặt lần đầu tiên, hãy thực hiện các bước sau nên được thực hiện:

Lấy vật liệu đóng gói và vận chuyển ra khỏi bình chân không.

Tháo bỏ hướng dẫn sử dụng, túi đựng và bất kỳ phụ kiện không cần thiết nào.

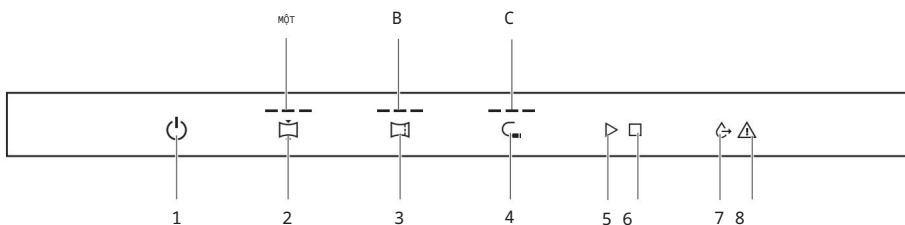
2.2 Xây dựng



- | | | | |
|---|--|----|---------------------------------------|
| 1 | Mặt trước ngăn kéo (cơ chế đóng mở đẩy và kéo) | 8 | Thanh niêm phong |
| 2 | Biển số nhận dạng | 9 | Kẹp túi |
| 3 | Đầu vào hút | 10 | Nắp đậy thanh niêm phong |
| 4 | Các yếu tố vận hành và hiển thị | 11 | Nút chặn chân không |
| 5 | Khay đựng túi | 12 | Bộ chuyển đổi cho nút chặn chân không |
| 6 | Nắp thiết bị làm bằng thủy tinh | 13 | Ống mềm |
| 7 | Gioăng nắp thiết bị | 14 | Bộ chuyển đổi đầu vào hút |

3 Mở và đóng ngăn kéo

2.3 Các yếu tố vận hành và hiển thị



Trư ng bày

Mức độ hút bụi

B Thời gian niêm phong

C Mức độ hút chân không - hút chân không bên ngoài 3 Thời gian niêm phong

Nút

1 Bật/Tắt

2 Mức độ hút bụi

4 Hút bụi bên ngoài

5 Bắt đầu

6 Dừng lại

7 Khử ẩm

8 Bảo trì

2.4 Giải thích về màn hình hiển thị

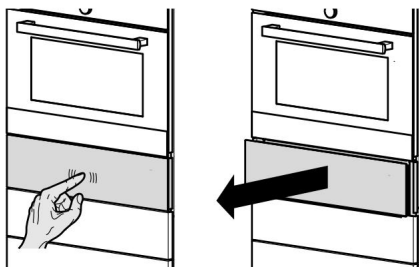


(không hiển thị, tối)

(số lư ợng cấp độ đã chọn, đư ợc chiếu sáng)

(số lư ợng cấp độ đã chọn, nhấp nháy)

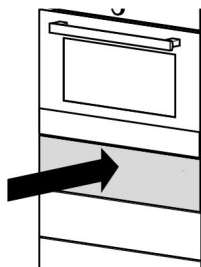
3 Mở và đóng ngăn kéo



Mở Đẩy

vào giữa mặt trư ớc của ngăn kéo.

- Ngăn kéo mở ra.



Đóng cửa

Đóng ở giữa mặt trư ớc của ngăn kéo.

- Ngăn kéo đư ợc lắp vào và đóng lại.



Không bao giờ dùng lực để mở

ngăn kéo vì điều này có thể làm hỏng cơ cấu đóng (hệ thống đẩy/kéo).

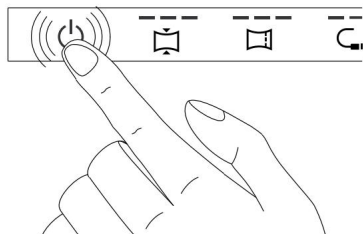
4 Vận hành thiết bị

Đang bật

Chạm vào nút 

- Thiết bị đã sẵn sàng để vận hành
sự kiện.

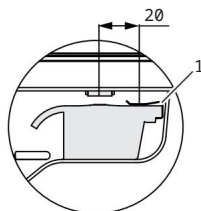
Mở nắp thiết bị.



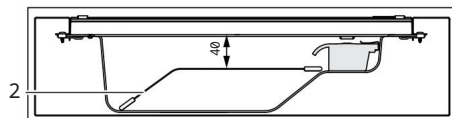
Chèn túi

Cho thực phẩm vào túi chân không.

Đẩy miệng túi vào dư ới kẹp túi 1.



Sử dụng khay đựng túi 2 đủ ợc cung cấp cho các loại túi nhỏ
lưu ợng thức ăn ít hơn.



Cài đặt

Chọn mức độ hút bụi bằng nút và thời gian niêm phong bằng nút.



5 Xử lý thực phẩm

Bắt đầu quy trình

Đóng nắp thiết bị.



Phải có đủ chỗ trong bình chứa chân không để đựng túi đựng thực phẩm.

Nắp thiết bị phải đóng dễ dàng mà không gặp bất kỳ trở ngại nào.

Giaoăng và bề mặt tiếp xúc của giaoăng phải sạch và không có vật lạ.

Túi phải nằm hoàn toàn phẳng trên thanh hàn, không chồng lên nhau hoặc nhăn.  Đẩy nắp thiết bị đóng lại và chạm vào nút để bắt đầu quy trình.

- Màn hình hiển thị mức độ hút chân không và thời gian niêm phong sẽ nhấp nháy trong quá trình hút chân không quá trình in.

Kết thúc hoạt động

- Một tín hiệu âm thanh sẽ phát ra khi quá trình hoàn tất. Mở nắp thiết bị và lấy sản phẩm đã được hút chân không ra.

Hủy hoặc tắt trước thời gian Chạm vào nút hoặc

để ngắt quá trình hút chân không khi đang chạy. Túi không được niêm phong. Không thể ngắt quá trình hút bụi (thông gió đang chạy).

Tắt thiết bị Chạm vào nút .



- Thiết bị tắt.

Niêm phong sớm hơn

Quá trình hút chân không có thể bị gián đoạn và túi được niêm phong sớm hơn. Chạm vào nút thời gian để niêm phong.



Chất lỏng đã bắt đầu sôi ở nhiệt độ thấp khi ở trong môi trường chân không. Điều này tạo ra hơi nước, có thể khiến thiết bị hoạt động không bình thường. Hãy theo dõi cẩn thận quá trình hút chân không và đóng kín túi sớm hơn nếu bọt khí bắt đầu hình thành (sôi).

5 Xử lý thực phẩm

Việc hút chân không thực phẩm thường có thể kéo dài thời hạn sử dụng của thực phẩm.

5.1 Chất lượng và vệ sinh



Hàm lượng vi khuẩn trong thực phẩm quyết định thời gian bảo quản sản phẩm.

Hàm lượng vi khuẩn càng cao thì thời gian bảo quản tối đa càng ngắn.

Để bảo quản thực phẩm lâu nhất có thể, chỉ nên hút chân không thực phẩm còn nguyên vẹn. Các sản phẩm đã được bảo quản trong một thời gian trước khi hút chân không có hàm lượng vi khuẩn cao hơn và do đó không phù hợp để bảo quản lâu dài.

Để ngăn ngừa thực phẩm từ đời sống bị nhiễm khuẩn, cần lưu ý những điểm sau: Rửa tay sạch trước khi chế biến thực phẩm. Đảm bảo

bề mặt chế biến thực phẩm nhẵn và sạch sẽ hợp vệ sinh.

Vệ sinh sạch sẽ trước khi chế biến thực phẩm.

bề mặt phân tích trước khi sử dụng.

Rửa sạch tất cả các dụng cụ (dao, nĩa, thìa, v.v.) trước khi sử dụng.

5.2 Chuẩn bị các loại thực phẩm đặc biệt

Một số loại thực phẩm phải được chế biến đặc biệt để có thể bảo quản được.

Cải bắp, đậu, thân và chồi

Tất cả các loại cải bắp (súp lơ, bông cải xanh, bắp cải trắng, bắp cải đỏ, v.v.), các loại đậu (tư ơi đậu, đậu Hà Lan, v.v.), và thân và chồi (măng tây, v.v.) giải phóng khí khi hút chân không niêm phong. Do đó, những thực phẩm này phải được chần trong nồi hấp hoặc trong nhiều nước sôi, sau đó nhúng dư hơi nước lạnh cho đến khi nguội. Thực phẩm được niêm phong chân không sau đó có thể được đông lạnh (vì nó nhỏ gọn nên chiếm ít không gian trong tủ đông).

Chỉ có một số ít loại rau, ví dụ như cà rốt, tỏi tây, ớt ngọt, hành tây bó,

Cải thảo, cần tây Pascal, cà chua (để nấu ăn) và các loại thảo mộc, có thể được đông lạnh trong trạng thái thô của chúng Chia các loại rau đã chuẩn bị và thái nhỏ vào túi đông lạnh và đông lạnh sâu.

Để làm súp lúa mạch Thụy Sĩ hoặc minestrone tiếp theo của bạn, lý tưởng nhất là thái hạt lựu, hút chân không và đông lạnh rau sống

5.3 Lưu trữ

Để bảo quản thực phẩm an toàn, cần lưu ý những điểm sau: Thực phẩm

được bảo quản phải tư ơi và trong tình trạng hoàn hảo.

Sản phẩm phải đạt đến nhiệt độ bảo quản trước khi hút chân không.

Giữ mọi sự gián đoạn trong chuỗi làm mát càng ngắn càng tốt.

Nếu có thể, hãy làm khô thực phẩm trước khi hút chân không.

Tránh trộn lẫn thực phẩm sống và chín.

Chọn mức hút bụi cao nhất có thể, như được đưa ra trong phần: Mức hút bụi được khuyến nghị (xem trang 12).

Những miếng thực phẩm lớn có thể được bảo quản lâu hơn những miếng nhỏ.

Bảo quản thực phẩm ở nhiệt độ thấp nhất có thể.

Đặt thực phẩm vào tủ lạnh hoặc tủ đông ngay sau khi xả hết không khí.

Thực phẩm dễ hỏng luôn phải được bảo quản trong tủ lạnh hoặc tủ đông, ngay cả khi hút chân không đóng gói. Hút chân không thực phẩm không giống như bảo quản thực phẩm!

5.4 Vắc-xin ©

Thực phẩm được hút chân không có thể được chế biến bằng phương pháp nấu sous-vide. Tại V-ZUG, chúng tôi gọi phương pháp này là Vacuisine ©.



Chỉ sử dụng túi chân không V-ZUG chính hãng cho phương pháp Vacuisine.

Để biết thông tin chi tiết và công thức nấu ăn của Vacuisine ©, hãy truy cập vzug.com.

6 Hút chân không thực phẩm

6.1 Thực phẩm

Có một số điểm cần lưu ý khi hút chân không thực phẩm và chuẩn bị nấu sous-vide.

Lựa chọn túi Đối

với nấu sous-vide, chỉ sử dụng túi chân không V-ZUG chính hãng. Những túi chân không này phù hợp để sử dụng trong phạm vi nhiệt độ từ -40 °C đến +115 °C và do đó cũng phù hợp để nấu sous-vide. Các túi chân không an toàn với lò vi sóng (ví dụ để rã đông thực phẩm đông lạnh). Một túi đựng thực phẩm đã được niêm phong dưới chân không phải được đâm thủng hoặc mở ra trước khi cho vào lò vi sóng. Nếu không, áp suất quá cao có thể phát triển và khiến túi chân không bị vỡ.

Nếu sử dụng túi không phải túi chân không V-ZUG để nấu sous-vide, túi có thể bị mềm, dư thừa nổi niêm phong có thể không giữ được hoặc có thể bị cháy. Chỉ sử dụng túi khác để niêm phong chân không và điều chỉnh thời gian niêm phong theo chất liệu của túi.



Sử dụng túi không phải chính hãng có thể làm hỏng thanh niêm phong. Việc sử dụng những túi như vậy là do chủ sở hữu tự chịu rủi ro.

Kích thước

túi Chọn kích thước túi sao cho thực phẩm cần hút chân không có thể chứa tối đa hai phần ba thể tích của túi.

Đồ ăn

Để có kết quả tốt nhất, thực phẩm phải được làm lạnh trước khi hút chân không.

Làm lạnh thực phẩm ở nhiệt độ tối đa 5 °C trong ít nhất hai giờ trước khi hút chân không.

Đặc biệt, thực phẩm dạng lỏng không nên nóng hơn 10 °C.



Không bao giờ hút chân không thực phẩm ấm hoặc nóng.

Đổ đầy túi chân không Khi đổ

đầy túi, hãy đảm bảo khu vực cần niêm phong túi vẫn sạch sẽ, nếu không túi có thể không được niêm phong đúng cách. Gấp phần trên của túi xuống (mặt trong hướng ra ngoài) khoảng 5 cm trước khi đổ đầy.

6.2 Mức độ hút chân không được khuyến nghị Chọn mức độ hút chân

không Có thể lựa chọn các mức độ hút

chân không sau đây (sau khi chia khẩu phần) để đóng gói, ướp, nấu sous-vide (Vacuisine ®), đông lạnh hoặc bảo quản:

Mức độ hút bụi có màn hình hiển thị	Loại thực phẩm có ví dụ Thực phẩm	Mẹo và cách sử dụng
0 (niêm phong)	rất dễ vỡ và mỏng manh, ví dụ như khoai tây chiên và salad.	Đối với các loại thực phẩm rất dễ vỡ và tinh tế được đóng gói ban đầu bằng đệm khí, túi ban đầu hoặc túi chân không không nên chứa quá một phần ba. Đặt lỏng túi có đệm khí vào ngăn hút chân không để hình dạng và độ đặc của thực phẩm vẫn còn nguyên vẹn.

Mức độ hút chân không có màn hình hiển thị	Thẻ loại thực phẩm với ví dụ	Mẹo và cách sử dụng
1 	Quả mỏng manh và mềm mại, dễ vỡ và dễ mất nước, mận, chuối. Chất lỏng và chất rắn có nhiều chất lỏng, ví dụ như súp, nước sốt và thịt với một lượng nước ướp. Lọ và chai, ví dụ lọ đựng hạt, hạt giống và hạt nhân, lọ mở sốt pesto.	Với chế độ hút chân không cấp độ 1, các loại quả mỏng Quả mọng giữ nguyên hình dạng và bao gồm: mơ, và không bị biến dạng. Hút chân không chất lỏng tinh khiết hoặc thịt với nhiều của nước tốt ư ướp từ giảm hoặc rư ợu vang hút bụi chỉ ở mức 1. Hút bụi là đủ để giảm quá trình oxy hóa của rư ợu vang và giảm. Các lọ pesto đã mở có thể đư ợc đậy kín lại bằng cách sử dụng máy hút bụi cấp độ 1, miễn là chúng không quá cao. Hạt, hạt giống và nhân có thể đư ợc đóng gói chân không tư ợng tự để bảo vệ chống lại sự xâm nhập. Không khí và do đó oxy cũng đư ợc hút ra đối với các chai dầu và rư ợu, lý tư ợng nhất là sử dụng chế độ hút bụi bên ngoài ở mức 1.
2 	Quả cứng hơn, ví dụ như quả lê và quả mọng qua. Rau ít cứng hơn chẳng hạn như ớt ngọt, cà chua và món hầm những loại thịt đã đư ợc ướp 12. Cá, nguyên con không lột da hoặc phi lê. Chất rắn có một ít chất lỏng, ví dụ thịt với một ít nước ướp.	Quả và chất rắn chắc hơn với một chút li- quid có thể đư ợc hút chân không bằng cách sử dụng cấp độ hút chân không 2. Rau và cá có ít hoặc không có chất lỏng có thể đư ợc hút chân không lý tư ợng sử dụng chế độ hút bụi cấp độ 2. Thịt trong nước sốt hoặc với một ít nước ướp cũng thích hợp để hút chân không ở mức hút chân không 2. Nếu có nhiều chất lỏng, sử dụng chế độ hút bụi mức 1.
3 	Thịt, ví dụ như huy chương, bít tết. Rau cứng, ví dụ cà rốt, củ cải đư ợng. Thực phẩm đông lạnh Phô mai cứng để bảo quản	Thịt không có thêm chất lỏng, ví dụ chỉ với các loại thảo mộc và rau củ cứng hơn có thể đư ợc chuẩn bị, ví dụ như cho nấu sous-vide nấu ăn (Vacuisine ®), lý tư ợng nhất là sử dụng hút bụi cấp độ 3. Hút bụi cấp độ 3 nên đư ợc sử dụng cho thực phẩm đang diễn ra đư ợc đông lạnh vì việc hút không khí ra sẽ ngăn ngừa tình trạng bóng lạnh.

6.3 Lựa chọn mức thời gian niêm phong

Nếu sử dụng túi hút chân không V-ZUG chính hãng, hãy đặt thời gian hút chân không ở mức 2.
Nếu sử dụng túi không phải chính hãng, thời gian hàn phải đư ợc điều chỉnh tùy theo chất liệu của túi.



Sử dụng túi không phải chính hãng có thể làm hỏng thanh niêm phong. Việc sử dụng những túi như vậy là rủi ro của chủ sở hữu.

7 Tổng quan về các ứng dụng

Tất cả các ứng dụng có thể được mô tả dư ới đây.

Xem thêm lời khuyên trong phần Mẹo và thủ thuật (xem trang 23).

7.1 Hút chân không và niêm phong

Đây là ứng dụng tiêu chuẩn của ngăn kéo chân không. Quá trình bắt đầu và áp suất thấp được tạo ra bên trong bình chân không. Lỗ mở của túi được đặt bên trong nó là được niêm phong. Sau đó, áp suất trong thiết bị được cân bằng trở lại và quá trình kết thúc.

Ngăn hút chân không phải sẵn sàng hoạt động.

Chạm vào nút  một lần hoặc nhiều lần để chọn mức độ hút bụi phù hợp.

Chạm vào nút  một lần hoặc nhiều lần để chọn mức thời gian niêm phong phù hợp.

Nhấn nắp thiết bị xuống và bắt đầu quá trình bằng nút. ▶



Có thể tìm thấy thông tin chi tiết hơn về việc hút chân không và niêm phong trong phần Vận hành thiết bị (xem trang 9).

7.2 Chỉ hút bụi

Các lọ có nắp vận, đựng các loại hạt hoặc nhân, có thể được hút chân không và niêm phong kín khí cùng lúc bằng cách sử dụng ứng dụng này.



Chỉ sử dụng lọ có nắp vận còn nguyên vẹn. Kiểm tra xem lọ có quá cao không trước khi đóng nắp thiết bị.

Không sử dụng khay đựng túi.

Bình có thể cao tối đa 8,5 cm để tránh làm hỏng thiết bị.

Ứng dụng này không phù hợp để làm mát (đồ đầy chất nóng). Chỉ thực phẩm lạnh phải được hút chân không.

Ngăn hút chân không phải sẵn sàng hoạt động.

Đóng nhẹ nắp vận của lọ và đặt lọ vào bình chân không.

Chạm vào nút  một lần hoặc nhiều lần để chọn mức độ hút bụi phù hợp.

Chạm vào nút  nhiều lần cho đến khi màn hình hiển thị thời gian niêm phong tắt.

hoàn toàn.

Nhấn nắp thiết bị xuống và bắt đầu quá trình bằng nút. ▶

7.3 Chỉ niêm phong

Sử dụng ứng dụng này, túi có thể được đóng kín mà không tạo ra chân không.



Bất chấp điều kiện này, một áp suất nhẹ được tạo ra trong túi và điều này là cần thiết để tạo ra một lớp niêm phong thành công.

Ngăn hút chân không phải sẵn sàng hoạt động.

Chạm vào nút  nhiều lần cho đến khi màn hình hiển thị mức hút bụi tắt.

hoàn toàn.

Chạm vào nút  một lần hoặc nhiều lần để chọn mức thời gian niêm phong phù hợp.

Nhấn nắp thiết bị xuống và bắt đầu quá trình bằng nút. ▶

7.4 Hút bụi bên ngoài

Sử dụng ứng dụng này, không khí có thể được hút ra khỏi các chai thủy tinh đựng dầu và rượu, ví dụ, để ngăn không cho các chất bên trong phản ứng với oxy. Chức năng này cũng có thể được sử dụng để hút chân không các hộp đựng chân không có bán trên thị trường. Đảm bảo rằng chân không các hộp đựng an toàn khi sử dụng với thực phẩm và có thể kết nối với ống hút chân không, có đường kính bên trong là 3 mm, sử dụng bộ chuyển đổi phù hợp.



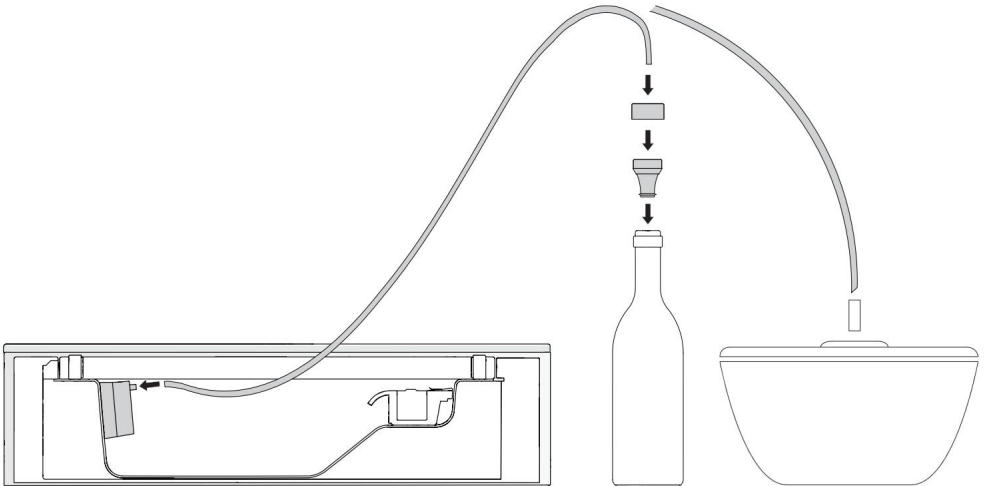
Đối với việc hút chân không bên ngoài chai thủy tinh, chỉ sử dụng chai phù hợp để hút chân không. Chai không phù hợp hoặc bị hỏng có thể nổ tung trong quá trình hút chân không bên ngoài. Có nguy cơ gây thương tích.

Ngăn hút chân không phải sẵn sàng hoạt động và nắp phải mở.

Để hút chân không một chai, đẩy cả hai đầu của ống vào đầu nối bên phải cho mỗi lần hút.

ngài thích nghi.

Đặt bộ chuyển đổi lớn hơn vào đầu hút trong bình chân không. Để hút chân không một chai, đặt bộ chuyển đổi nhỏ hơn với đầu kia của ống vào nút chặn chân không, được ép vào miệng chai. Để hút chân không một bình chứa, hãy kết nối phần cuối của ống dẫn đến bình chứa chân không - thay vì đến chai - bằng cách sử dụng bộ chuyển đổi nếu cần.



Đặt bình để hút chân không ra ngoài trên bề mặt phẳng và ổn định gần ngăn chứa chân không.

Chạm vào nút **C** một lần hoặc nhiều lần để chọn mức độ hút bụi phù hợp. Xem «Mức độ hút bụi được khuyến nghị (xem trang 12)».



Hút chân không một lượng lớn chất lỏng trong các thùng chứa rắn bằng một phương pháp thích hợp âm lượng.



Để hút sạch chai rượu, chỉ sử dụng máy hút bụi bên ngoài ở tầng 1 nếu không khí trong rượu sẽ bị ảnh hưởng.

Bắt đầu hút bụi bên ngoài bằng nút bấm. ▷



Những chai rượu đã hút hết chỉ nên được cất giữ theo chiều thẳng đứng.

8 Chăm sóc và bảo dưỡng

8.1 Lưu ý chung



Phải tắt ngăn kéo khi vệ sinh.

Sử dụng không đúng cách có thể làm hỏng thiết bị!

Không sử dụng bất kỳ chất tẩy rửa mài mòn, dụng cụ cạo kim loại sắc hoặc có thể gây trầy xước, len thép, miếng chà nhám mài mòn, v.v. để vệ sinh thiết bị vì chúng sẽ làm hỏng bề mặt. Các vết xước trên nắp thủy tinh có thể khiến nắp bị nứt. Không bao giờ sử dụng máy rửa áp suất cao hoặc máy rửa bằng hơi nước để vệ sinh thiết bị. Đảm bảo không có chất lỏng hoặc chất rắn nào lọt vào đầu hút của máy bơm chân không. Điều này sẽ gây ra thiệt hại không thể khắc phục cho máy bơm.

8.2 Vệ sinh

Ngoài

Loại bỏ ngay bất kỳ vết bẩn hoặc chất tẩy rửa dư thừa nào.

Lau sạch bề mặt bằng vải mềm thấm nước và một ít nước rửa chén

- Đối với bề mặt kim loại, chà theo hướng của đường đánh bóng ban đầu.

Lau khô bằng vải mềm.

Bên trong

Tháo thanh niêm phong 1 bao gồm nắp thanh niêm phong 2 ra khỏi thiết bị.

Loại bỏ ngay lập tức bất kỳ chất bẩn hoặc chất tẩy rửa dư thừa

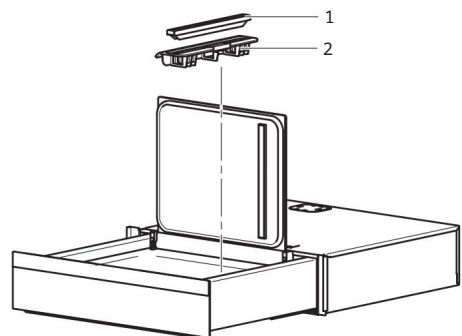
nào. Lau sạch bề mặt bằng vải mềm thấm nước và một ít nước rửa chén - đối với bề mặt kim loại, chà theo hướng của các đường đánh bóng ban đầu.

Lau khô bằng vải mềm.

Lau sạch thanh niêm phong 1 bằng vải mềm thấm nước và một ít nước rửa chén và lau khô bằng vải mềm. Nắp thanh niêm phong 2 có thể được vệ sinh bằng máy rửa chén.

Đặt lại nắp thanh đệm 2 vào đúng vị trí trong thiết bị.

Đặt thanh đệm 1 vào hai chốt định vị trong thiết bị.



Gioăng nắp thiết bị

Vệ sinh gioăng nắp thiết bị bằng vải mềm thấm nước.



Không sử dụng chất tẩy rửa!

Lau khô bằng vải mềm.

Các bộ phận sử dụng trong máy hút bụi

ngoài trời Làm sạch các bộ phận sử dụng trong máy hút bụi ngoài trời (bộ chuyển đổi đầu hút, ống, bộ chuyển đổi cho nút chặn chân không và nút chặn chân không) bằng nước nóng, một ít nước rửa chén và một miếng vải mềm hoặc miếng bọt biển, sau đó lau khô.

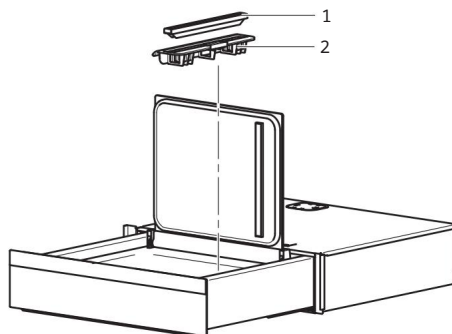
Phụ kiện

Khay đựng túi có thể được rửa sạch bằng máy rửa chén.

8.3 Thay thế thanh đệm

Tháo thanh đệm 1 bị hỏng cùng với nắp thanh đệm 2 ra khỏi thiết bị.

Đặt lại nắp thanh đệm 2 vào đúng vị trí trong thiết bị. Đặt thanh đệm 1 mới vào hai chốt định vị trong thiết bị.



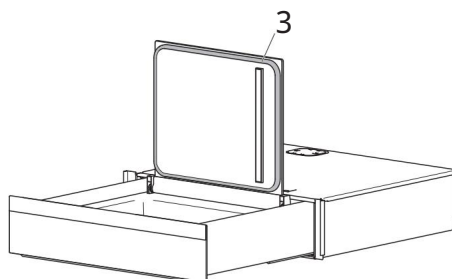
Không cần bất kỳ sự hỗ trợ hay công cụ nào.

8.4 Thay thế miếng đệm nắp thiết bị

Tháo miếng đệm nắp thiết bị bị hỏng số

3. Lắp

miếng đệm nắp thiết bị mới.



Không cần bất kỳ sự hỗ trợ hay công cụ nào.

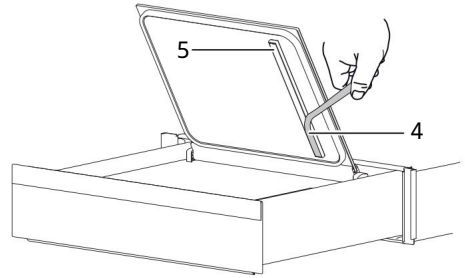
8.5 Thay thế miếng đệm kín Miếng đệm kín 4 nằm

ở mặt dư ới của nắp thiết bị. Lấy miếng đệm kín

4 bị hỏng ra khỏi

giá đỡ 5.

Lắp miếng đệm kín mới 4 vào giá đỡ 5.



Không cần bất kỳ sự hỗ trợ hay công cụ nào.

8.6 Kiểm tra hệ thống Nếu nút báo



tri sáng, bơm chân không không thể đư ợc áp suất thấp cần thiết trong thời gian quy định. Nắp thiết bị có thể không đư ợc đóng đúng cách hoặc miếng đệm nắp thiết bị có thể bị bẩn hoặc bị hỏng.

Vệ sinh miếng đệm nắp (xem trang 16). Không sử dụng chất tẩy rửa! Đóng nắp thiết bị và ấn xuống.

Nếu sau lần hút bụi tiếp theo mà nút báo tri vẫn sáng: Chọn mức hút bụi thấp hơn.

Nếu nút báo tri liên tục sáng:

Đợi cho đến khi biểu tượng sáng lên. Làm khô máy bơm chân không (xem trang 18).

8.7 Hút ẩm Việc hút ẩm là cần



thiết khi dầu trong máy bơm chân không chứa quá nhiều nư ớc (do thứ ợng xuyên hút chân không thực phẩm ẩm).

Nếu các nút và sáng, . . dầu trong máy bơm chân

không có thể đư ợc khử ẩm. Đóng nắp thiết bị và nhấn xuống.

Chạm vào nút.



- Dầu trong máy bơm chân không đang đư ợc khử ẩm.

Nếu các nút và sáng, . . dầu trong máy bơm chân

không phải đư ợc khử ẩm. Đóng nắp thiết bị và nhấn xuống. Chạm vào nút.



- Dầu trong máy bơm chân không đang đư ợc khử ẩm.



Quá trình hút ẩm mất tối đa 20 phút. Nếu nút vẫn sáng, phải lặp lại quá trình.

Cần phải đợi một giờ giữa các quy trình hút ẩm vì dầu trong máy bơm chân không sẽ nóng lên. Trong thời gian này, các nút và sẽ sáng như ng không thể vận hành đư ợc.

9 Xử lý sự cố

9.1 Cần làm gì nếu .

Phần này liệt kê các lỗi có thể được giải quyết chỉ bằng cách làm theo các hướng dẫn được đưa ra. Nếu có lỗi khác xuất hiện hoặc lỗi không thể khắc phục được, vui lòng gọi đến bộ phận Dịch vụ Khách hàng.

. thiết bị không hoạt động

Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Cầu chì hoặc mạch điện gia dụng cầu dao đã bị ngắt do sự quá tải.	Thay thế hoặc bật lại cầu chì.
Cầu chì hoặc cầu dao điện vẫn thôi.	Gọi đến dịch vụ khách hàng.
Sự gián đoạn trong nguồn điện cung cấp.	Kiểm tra nguồn điện.
Thiết bị bị lỗi. Việc hút	Gọi đến dịch vụ khách hàng.
bụi liên tục đã gây ra thiết bị để quá nóng.	Để thiết bị nguội trước khi sử dụng lại.
Thiết bị đang trong giai đoạn làm mát giữa hai quy trình khử ẩm. Trong thời gian này, các nút và được chiếu sáng, như  	Đợi một giờ trước khi lặp lại quá trình khử ẩm quá trình.

chúng không thể được vận hành.

. độ chân không trong túi không đủ

Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Mức độ hút chân không được chọn quá thấp đối với loại thực phẩm cụ thể được sử dụng.	Chọn cấp độ cao hơn tiếp theo.
Cửa hút của máy bơm chân không bị tắc.	Đảm bảo túi không cản trở đầu hút của máy bơm chân không.
Túi không kín khí.	Hút chân không thực phẩm trong một túi mới, chọn một mức cao hơn cho thời gian niêm phong nếu cần thiết.

9 Xử lý sự cố

. túi chân không đư ợc niêm phong không đúng cách

Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Thời gian niêm phong đư ợc thiết lập không đủ để hút chân không mức độ đã chọn.	Chọn mức thời gian niêm phong cao nhất tiếp theo.

Túi chân không không đư ợc đặt đúng vị trí trên thanh hàn.	Đặt túi chân không đúng vị trí.
--	---------------------------------

Túi chân không bị nhiễm bẩn xung quanh phần niêm phong đư ờng may.	Vệ sinh sạch sẽ khu vực bịt kín trư ớc khi thực hiện.
--	---

Miếng đệm kín, nằm trên nắp thiết bị, rất rách nát.	Thay miếng đệm kín.
---	---------------------

Hút bụi liên tục có gây ra thiết bị để quá nóng.	Để thiết bị nguội trư ớc khi sử dụng lại.
--	---

. nắp thiết bị sẽ không mở

Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Thiết bị đang hoạt động.	Đợi cho đến khi thiết bị đư ợc thông gió vào cuối quá trình này và một tín hiệu âm thanh đư ợc phát ra.

Nguồn điện bị gián đoạn đó chính xác	Kết nối lại nguồn điện. Thiết bị đư ợc thông gió đã ăn.
---	---

. có thể nghe thấy tiếng ồn trong quá trình hoạt động

Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Thiết bị có thể tạo ra tiếng ồn trong quá trình hoạt động (ví dụ chuyển đổi và bơm tiếng ồn).	Tiếng ồn như vậy là bình thư ờng.

. nút bảo trì sáng lên

Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Thiết bị không thể đạt tới áp suất mong muốn.	Giữ chặt nắp thiết bị khi bắt đầu quá trình hút chân không. Kiểm tra miếng đệm nắp thiết bị và bề mặt tiếp xúc của miếng đệm và vệ sinh nếu cần. Nếu bình gas không nằm phẳng, hãy dùng ngón tay làm phẳng nó. Chọn mức hút chân không thấp hơn, ví dụ đối với thực phẩm có chất lỏng Gỉ. Nếu túi chân không nhô ra khỏi miếng đệm nắp thiết bị, hãy đặt túi đúng vị trí.

Công suất bơm giảm.	Làm khô dầu trong máy bơm chân không khi nút sáng lên.
---------------------	--



. chất lỏng trong túi chân không đang sôi mạnh trong khi đư ợc hút chân không

Nguyên nhân có thể

Giải pháp

Chất lỏng bắt đầu sôi ở nhiệt độ thấp khi ở trong điều kiện chân không.

Niêm phong sớm hơn.
Chọn mức hút chân không 1 để hút chân không thực phẩm dạng lỏng.

Chất lỏng hoặc thực phẩm có hàm lư ợng chất lỏng cao không đư ợc nóng hơn 10 °C.

... thực phẩm rất dễ vỡ và mỏng manh như khoai tây chiên và ngũ cốc ăn sáng sẽ bị hư hỏng trong quá trình hút chân không

Nguyên nhân có thể

Giải pháp

Mức độ hút bụi đư ợc chọn quá cao.

Chọn mức hút bụi «0».

Không có đủ đệm khí trong túi.

Đảm bảo có đủ đệm khí trong túi,
đặt nó vào ngăn hút chân không

... không có chân không nào đư ợc tạo ra trong chai trong quá trình hút chân không bên ngoài

Nguyên nhân có thể

Giải pháp

Ống và nút chặn chân không cho thấy dấu hiệu hao mòn rõ ràng và do đó không đư ợc bịt kín nên không thể đạt đư ợc đủ độ chân không.

Thay ống và nút chân không mới.

10 Phụ kiện và phụ tùng thay thế

Vui lòng cung cấp số hiệu của thiết bị và tên gọi chính xác của phụ kiện hoặc phụ tùng thay thế khi đặt hàng linh kiện.

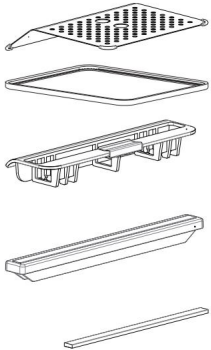
Khay đựng túi: Dùng để hút chân không các loại thực phẩm dạng phẳng

Gioăng nắp thiết bị

Nắp đáy thanh niêm phong

Thanh niêm phong hoàn chỉnh

Đệm kín

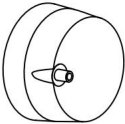


11 Dữ liệu kỹ thuật

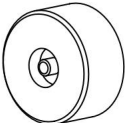
Túi chân không
Kích thước: 180 × 280 và 240 × 350 mm
Phạm vi sử dụng: -40 đến +115 °C



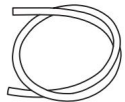
Bộ chuyển đổi đầu vào hút



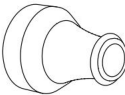
Bộ chuyển đổi cho nút chặn chân không



Ống mềm



Nút chặn chân không



11 Dữ liệu kỹ thuật

Kiểu	DV6T-36004/36005
Đo lường thiết bị	
Kích thước bên ngoài (cao × rộng × sâu)	142 × 596 × 547mm
Dung tích bình chân không (cao × rộng × sâu)	95 × 350 × 285mm
Thể tích của bình chân không	7,83 dm ³
Trọng lượng rỗng	25kg
Kết nối điện	
Sự liên quan	220-240 V ~ 50/60 Hz
Tải kết nối	320W
Cầu chì	10 giờ sáng
Tiêu thụ dự phòng	0,5W

11.1 Chế độ chờ sinh thái

Theo Quy định số 2023/826 của EU

Chế độ tắt	TRONG	-
Chế độ chờ Chế	TRONG	0,40
độ chờ có hiển thị thông tin hoặc trạng thái Chế độ chờ	TRONG	-
kết nối mạng Thời gian cần	TRONG	-
thiết để thiết bị tự động đặt đến chế độ năng lượng thấp có thể áp dụng.	Phút	10

12 mẹo và thủ thuật

Sau đây là một số mẹo giúp bạn sử dụng ngăn kéo máy hút bụi dễ dàng hơn. Vệ sinh sạch sẽ: Tay, đồ dùng và bề mặt phải sạch sẽ!

Miệng túi phải nằm hoàn toàn phẳng trên thanh hàn, không chồng lên nhau hoặc nếp nhăn.

Chỉ cho lượng thức ăn vào túi vừa đủ để có thể đóng kín miệng túi không có bất kỳ sự chồng chéo hoặc nếp nhăn nào.

Đảm bảo không có chất lỏng xung quanh đờn nối niêm phong. Gấp phần trên của túi xuống trước khi đổ đầy để giữ cho khu vực cần niêm phong sạch sẽ. Có thể dùng miếng đờn sử dụng như một chất hỗ trợ làm đầy. Đặt túi cần làm đầy vào bình đờn, sau đó lật ngược lại phần trên của túi cách mặt đất vài cm.

Các thiết lập đờn sử dụng gần đây nhất cho ứng dụng «Hút bụi và niêm phong» đờn lưu lại, ngay cả khi thiết bị đã tắt.

Để niêm phong lọ có nắp vận trong điều kiện chân không, hãy nhẹ nhàng đóng nắp vận và đặt lọ vào ngăn kéo chân không. Những lọ này có thể đờn hút chân không và đóng kín đồng thời sử dụng ứng dụng «Chỉ hút bụi».

Đối với chất lỏng, để đạt đờn độ chân không tối đa, chất lỏng phải đờn đông lạnh trước khi hút chân không. Hút chân không một lượng lớn chất lỏng không phải trong túi chân không mà trong các thùng chứa rắn với một thể tích thích hợp. Điều này giúp xử lý dễ dàng hơn. Hút bụi bên ngoài cũng có thể thực hiện đờn nếu sử dụng các thùng chứa và phụ kiện phù hợp.

Làm đông trái cây trước khi hút chân không.

Các loại thực phẩm không cần bảo quản trong tủ lạnh như ngũ cốc, bột mì, bánh ngọt hỗn hợp, v.v. có thể đờn bảo quản lâu hơn bằng cách đóng gói chân không.

Hút chân không lý tưởng cho các loại hạt, ngũ cốc, thảo mộc và gia vị. Đờn đóng gói chân không, chúng vẫn giữ nguyên từ vài lâu hơn và không bị ôi thiu.

13 Xử lý

13.1 Bao bì



Không bao giờ cho phép trẻ em chơi với vật liệu đóng gói vì nguy cơ gây thương tích hoặc ngạt thở. Lưu trữ vật liệu đóng gói ở nơi an toàn hoặc vứt bỏ nó trong theo cách thân thiện với môi trường.

13.2 An toàn

Làm cho thiết bị không sử dụng được để tránh tai nạn do sử dụng không đúng cách (ví dụ: thông qua việc trẻ em chơi đùa):

Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện. Với thiết bị cố định, điều này phải được thực hiện bởi một thợ điện có trình độ. Sau đó cắt dây cáp điện ngang bằng với thiết bị.

13.3 Xử lý



Biểu tượng «thùng rác có bánh xe bị gạch chéo» yêu cầu phải thu gom rác thải riêng thiết bị điện và điện tử (WEEE). Các thiết bị như vậy có thể chứa chất nguy hiểm, vật liệu gây hại cho môi trường.

Các thiết bị này phải được giao cho một điểm thu gom được chỉ định để tái chế thiết bị điện và điện tử và không được thải bỏ cùng với rác chưa phân loại.

rác thải sinh hoạt. Và theo cách này, bạn sẽ góp phần bảo vệ tài nguyên và môi trường.

Để biết thêm thông tin, vui lòng liên hệ với chính quyền địa phương.

Địa chỉ của các nhà nhập khẩu

 Úc/New Zealand	 Công ty TNHH V-ZUG Australia 2/796 High Street Kew East, Victoria 3102, Úc	 LB	 Đư ờng Kitchen Avenue SAL Đư ờng cao tốc Mirna El Chalouhi Tòa nhà Wakim, Jdeiheh Beirut LIBANON
CN	V-ZUG (Thư ợng Hải) Công ty TNHH Thiết bị gia dụng Tòa nhà văn phòng Raffles City Changning 3 Số 1193 Đư ờng Changning 200051 Thư ợng Hải TRUNG QUỐC	Nga	000 Hometek Đư ờng Dubininskaya 57 tòa nhà 1 113054 Mátxcơva NGA
TẠI/ĐANG/ Đan Mạch/Đức/ Tây Ban Nha/Pháp/ KHÔNG/KHÔNG/ LU/Đồng Nam	V-ZUG Châu Âu BV Evolis 102 8530 Harelbeke BỈ	SG	Công ty TNHH V-ZUG Singapore ION Orchard 2 Orchard Turn #02-07B Singapore 238801 SINGAPORE
Anh/Mỹ	Công ty TNHH V-ZUG Anh Quốc 27 Phố Wigmore Luân Đôn W1U 1PN ANH QUỐC	TH	Công ty TNHH V-ZUG (Thái Lan) 989 Siam Piwat Tower, Tầng 12 A, TT25, Đư ờng Rama1, Khu Third and Third, Bangkok 10330 THÁI LAN
Công ty TNHH HK/MO V-ZUG Hồng Kông	Tầng 12, số 8 phố Russell Vịnh Causeway HONG KONG	TR	GÜRELLER Trang web neo.3A/1-2 Cayyolu 06690 CANKAYA/ANKARA THỔ NHĨ KỲ
NÓ	Frigo 2000 Spa Viale Fulvio Testi 125 20092 Cinisello Balsamo (Milan) Ý	Doanh nghiệp tư nhân UA "Stirion" (MIRS corp.)	Phố Osipova 37 65012 Odessa UKRAINE
CÁC	Bếp kỹ thuật số Hataarucha 3 6350903 Tel-Aviv ISRAEL	CÔNG TY TNHH VN V-ZUG VIỆT NAM	Pháp Việt Tầng 21, Saigon Center, 67 Lê Phư ờng Bến Nghé, Quận 1 Ho Chi Minh City, 700000 VIỆT NAM

14 Mục lục

MỘT

Phụ kiện 21

Địa chỉ của nhà nhập khẩu 25

Xử lý 25

Thiết bị 24

Ứng dụng 14

B

Trư ớc khi sử dụng lần đầu tiên.....5

C

Vệ sinh..... 16

Phụ kiện..... 16

Giao hàng nắp thiết bị..... 16

Bên trong..... 16

Bên ngoài..... 16

Cấu trúc..... 7

D

Khử ẩm..... 18

Các thành phần hiển thị 8

Xử lý..... 24

VÃ

EcoStandby..... 23

Giải thích về màn hình hiển thị 8

Hút bụi bên ngoài..... 15

F

Thực phẩm 12

Hút chân không 12

Xử lý thực phẩm 10

G

Ghi chú chung 16

L

Mức thời gian niêm phong 13

Lựa chọn..... 13

TÔI

Chỉ định mô hình 2

CÁ C

Các yếu tố vận hành..... 8

Vận hành..... 9

Hủy bỏ..... 10

Lắp túi..... 10

Quá trình bắt đầu..... 10

Tắt trư ớc thời gian..... 10

P

Chuẩn bị Các loại thực phẩm đặc biệt..... 11

HÔI

Chất lượng và vệ sinh..... 10

R

Mức độ hút bụi dự ợc khuyến nghị 12

Thay miếng đệm nắp thiết bị..... 17

Thay miếng đệm kín 18

S

Biện pháp phòng ngừa an toàn

Thiết bị cụ thể 5

Chung 4

Niêm phong..... 14

Thanh niên 14

phong Thay thế..... 17

Niêm phong sớm hơn 10

Chọn mức độ chân không 12

Dịch vụ & Hỗ trợ..... 27

Phương pháp nấu chân không Hút chân không..... 4

Phụ tùng thay thế..... 21

Bảo quản..... 11

Biểu tư ợng..... 4

K

T

Dữ liệu kỹ thuật..... 22

Câu hỏi kỹ thuật..... 27

Mẹo và thủ thuật..... 23

Loại..... 2

TRONG

Sử dụng lần đầu tiên 7

TRONG

Vaccine 11

Hút chân không 14

Hiệu lực..... 2

TRONG

Gia hạn bảo hành..... 27

15 Dịch vụ & Hỗ trợ



Phần «Khắc phục sự cố» cung cấp cho bạn những mẹo hữu ích về cách tự xử lý những trục trặc nhỏ, giúp bạn tiết kiệm thời gian và công sức gọi thợ kỹ thuật bảo dưỡng cũng như các chi phí phát sinh kèm theo.

Thông tin về bảo hành V-ZUG có thể được tìm thấy tại www.vzug.com Dịch vụ Thông tin bảo hành. Vui lòng đọc kỹ thông tin này.

Vui lòng đăng ký thiết bị của bạn trực tuyến ngay tại www.vzug.com Dịch vụ Đăng ký bảo hành. Điều này sẽ cho phép bạn tận dụng được sự hỗ trợ tốt nhất có thể trong trường hợp thiết bị gặp sự cố trong thời gian bảo hành. Bạn sẽ cần số sê-ri (SN) và ký hiệu thiết bị để đăng ký thiết bị của mình. Bạn sẽ tìm thấy chúng trên tấm nhận dạng của thiết bị.

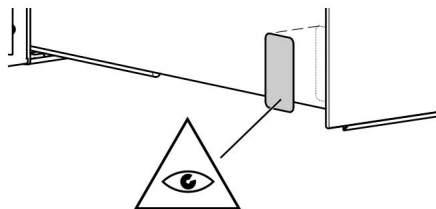
Thông tin thiết bị của tôi:

SN: _____ Thiết bị: _____

Vui lòng chuẩn bị sẵn thông tin về thiết bị này khi liên hệ với V-ZUG. Cảm ơn bạn.

Mở ngăn chứa máy hút bụi.

- Biển số nhận dạng nằm ở mặt bên trái.



Lệnh sửa chữa của bạn

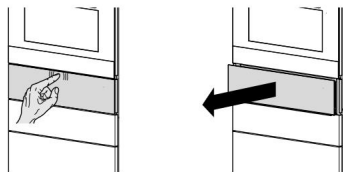
Tại www.vzug.com Dịch vụ Số dịch vụ, bạn sẽ tìm thấy số điện thoại của trung tâm dịch vụ V-ZUG gần nhất.

Các câu hỏi kỹ thuật, phụ kiện, gia hạn bảo hành V-ZUG rất

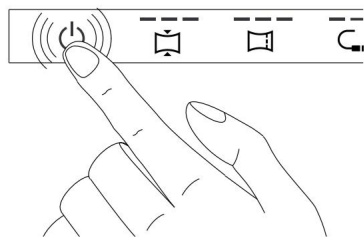
vui lòng hỗ trợ bạn giải đáp mọi thắc mắc chung về hành chính hoặc kỹ thuật, tiếp nhận đơn đặt hàng phụ kiện và phụ tùng thay thế cũng như thông báo cho bạn về các thỏa thuận dịch vụ tiến triển của chúng tôi.

Hướng dẫn nhanh

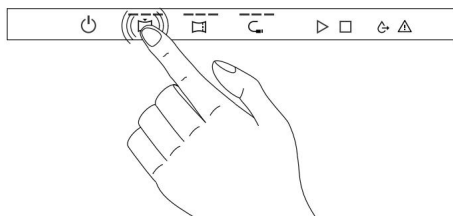
Thiết bị mở



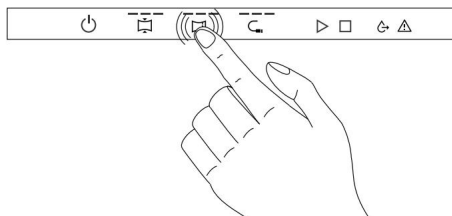
Bật thiết bị



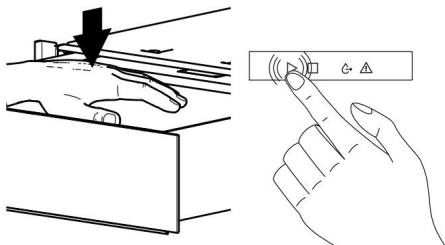
Vận hành mức độ hút chân không



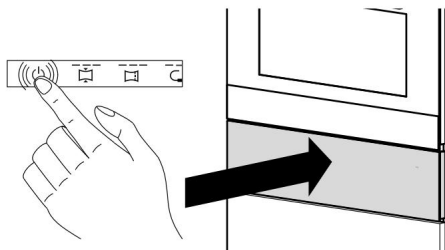
Mức vận hành cho thời gian niêm phong



Hút bụi



Tắt thiết bị và đóng lại



1081233-02